2024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	10131001
講義名	人間工学（看護編入）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	理学療法士として医療・介護分野での勤務経験があります。本講義では人体の運動機能の理解を深め、生活場面でどのように機能しているのかを学び体験します。
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	松村 昌俊	指定なし
教 員	岩井 勇気	指定なし

授業の概要と教育目標

本講義では、我々を取り巻く社会環境への理解を深め、人間の運動機能を理解し、日常生活動作を考慮した福祉機器、住環境に関して医療・福祉の分野での実践的知識や、日常生活における動作を運動学的視点から分析する方法を学び、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説明できるようになることを目指します。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本講義では、偏見や先入観を持たずに、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から全人的に対象者を理解するために、精神面、身体面から人間の諸活動を考察できるようになることを目指します。
福祉、臨床の現場でチーム医療の一員として活躍し、そこで調整する能力及び問題を解決する能力を修得するための機会として、理学療法士の視点と考え方を共有します。
多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルを理解するための機会として、ノーマライゼーションの視点から実生活を観察する考え方を共有します。

到達目標

1.人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している

2.人間の運動機能である関節可動域や筋力が力学的にどのように作用しているかについて説明できる

3.日常生活における動作を運動学的視点からの分析方法を説明できる

4.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説明できる

5.医療の基礎となる、人体のしくみ、健康の諸側面、健康生活と社会との関係について、理解している。さらに、医療者として必要な倫理、守るべき法令を理解し、それに沿って行動できる

6.医療従事者の基本精神・基礎技術を理解した上で、さまざまな健康レベル、あらゆる発達段階における科学的知識を修得し、実践的な援助技術を修得している

7.専門分野の知識を系統的に理解し、基礎や健康問題別発達段階別に学んだ知識と技術を統合することができる。また、臨床現場でチーム医療の一員として活躍し、そこで調整する能力及び問題を解決する能力を修得している。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	松村 昌俊	（オリエンテーション） 重心と姿勢、バランスについて学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第2回	松村 昌俊	日常生活動作における転倒と転倒予防について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第3回	松村 昌俊	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	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第4回	松村 昌俊	筋力の評価と日常生活動作に必要な筋力について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第5回	松村 昌俊	立ち上がり動作をはじめとする動作分析について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第6回	松村 昌俊	歩行分析について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第7回	松村 昌俊	歩行補助具の種類と杖歩行のパターンについて学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第8回	松村 昌俊	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	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第9回		身体特性に応じた福祉機器について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第10回		車椅子操作を体験し、車いす利用者の視点について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第11回		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）	講義内容について予習90分、復習90分

			配付資料を見直す
第12回		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（実演）	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第13回	松村 昌俊	ノーマライゼーションとバリアフリーの概念を解説し事例を紹介する	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第14回	松村 昌俊	ユニバーサルデザインとアクセシビリティの概念を解説し事例を紹介する	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第15回	松村 昌俊	これまでの講義のまとめを行う	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す

教科書

なし（授業時に資料を配布する）

参考書

なし（授業時に資料を配布する）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上（定期試験100%評価）（授業中の提出物を加味して最終的な点数を算出する）

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中に出た課題等は、当日もしくは後日の授業中にフィードバックを行います。
実技については、授業中に都度、フィードバックを行います。

履修のポイント

授業中の課題に積極的に取り組むことで、専門職としての学びが深まります。
小テストや試験に真摯に取り組むことで、国家試験受験時の準備ができます。

オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に、対面の場合は教室等で、オンラインの場合はMicrosoft Teamsのオンライン会議システム上にて質問に応じます。

科目区分

学部共通科目

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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

西欧の哲学および倫理学という学問に関する基本的な事柄について学ぶことを教育目標とする。そのために、古代ギリシアにおける哲学・倫理学の成立と、古代ユダヤのヘブライ文化を源流とするキリスト教の成立とを跡付けて、その後の西欧の哲学と倫理学の発展を近代にいたるまで概観する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

広い基礎的な教養の獲得を目指す選択科目として卒業認定・学位授与の方針と関連する。

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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な時間
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
第3回	＜ギリシャ哲学の形成（２）＞ 上に同じ		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
第4回	＜ギリシャ哲学の展開（１）＞ プラトンの哲学・倫理学について説明する。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）

第5回	＜ギリシア哲学の展開（2）＞ 上に同じ		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
第7回	＜ギリシア哲学の展開（4）＞ 上に同じ		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
第9回	＜キリスト教の成立（2）＞ パウロによるキリスト教思想の形成について説明する。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。		講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）
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。	講義内容についての意見と討論を求める。	講義内容について、主にインターネットで検索する（それぞれ90分程度）

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。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。学期末試験（１００％）による評価を行う。
課題等に対する フィードバックの方法
授業の後で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。 評価は期末試験によって行い、要望があれば具体的に講評する。
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。
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質問に応ずる。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20020001
講義名	心理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大澤　靖彦	指定なし

授業の概要と教育目標

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いとにかかわらず、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と、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。なお、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教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から人に対する理解を深めることを目指し、心理的側面の理解を通してその目的達成に資する知識を養う。そして将来的な展望としては、多様な人間のライフステージ、ライフサイクルを理解する基盤となる学修を行うことを目指すものとする。

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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
			90

第1回	心理学のいろいろ	オリエンテーション（授業の進め方、成績評価など） 心理学の系譜を概観しながら、日常生活から社会の動きまでのトピックスをワークシートを使いながら理解を深める。	予習　分：教科書第1章を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第2回	知覚心理学	錯視をはじめとし、見えの不思議について、教科書のワークをしながら知覚の不思議を体験する。 （DVDの視聴あり）	予習90分：教科書pp.20-34を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第3回	学習心理学	テスト勉強で何かを覚えるだけでなく、知らず知らず身につけてしまう学習について取り上げる。日常生活で我々が知らず知らず身に着けている行動の例について考える。 （DVD視聴あり）	予習90分：教科書pp.34-43を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第4回	認知心理学	記憶や思考についてのワークをしながら理解を深める。	予習90分：教科書pp.43-54を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第5回	人格心理学	いくつかの心理検査を行い、自分自身についての理解を深めながら、パーソナリティについての理解を深める。	予習90分：教科書pp.56-70を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第6回	発達心理学①	発達の基本概念について取り上げる。発達を促進する遺伝的要因と環境要因について、メンバーの考えを聴きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.71-83を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第7回	発達心理学②	自分らしさを作り上げる過程から死を迎えるまでの発達について取り上げる。心理検査等により自分のアイデンティティについての理解を深めながら、青年期の発達課題について理解する。	予習90分：教科書pp.84-101を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第8回	社会心理学①	対人関係における印象形成、対人魅力、恋愛について、メンバーの考えを聴きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.102-118を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。

第9回	社会心理学②	人を動かす心理学について、メンバーの考えを聴きながら自分の考えを広げたり深めたりする。（DVD視聴あり）	予習90分：教科書pp.119-135を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第10回	社会心理学③	援助行動と攻撃行動について自分の考えを深める。	予習90分：教科書pp136-148を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第11回	健康心理学①	心の健康、適応について、メンバーの考えを聴きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.149-158を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第12回	健康心理学②	ストレスについてメンバーの考えを聴きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.158-163を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第13回	健康心理学③	心の健康の維持のために自分のコミュニケーションのクセについて理解する。さらに、心の回復やまず正常と異常の違いについて多面的に考える。 （DVD視聴あり）	予習90分：教科書pp.164-171を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第14回	臨床心理学	心へのアプローチとして「無意識」「行動」「認知「成長する力」に焦点を当てて理解する。	予習90分：配付資料の14回目分を読む。 復習90分：配布資料を見直す。
第15回	社会現象と心理学 確認テスト	社会・集団によって知らず知らずのうちに影響を受けていることを理解する。特にコロナ禍における心理学から見た社会現象について考究する。 （DVD視聴あり）	予習90分：教科書pp.172-182を読む。 復習90分：配布資料を見直す。

教科書

藤本忠明他　『ワークショップ心理学』　ナカニシヤ出版

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
・確認テスト（最終授業で毎回の授業で行う小テストから40問を出題）40%
・レポート・課題30%

・授業への積極性・態度30%で、総合的に評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、返却するので学習の参考にすること。 小テストの答えは授業の始めに提示するので、必ず小テストに解答したうえで授業に臨むこと。
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。授業時間外の学習として、予習は各回の主題に該当する教科書の章に目を通すこと、復習は配布資料・ノートの整理することを勧めます。
オフィス・アワー
水曜日・木曜日、12：30〜13：20（昼休み）、11 号館第 8 研究室。 ※講義終了前後にも、適宜受け付けます。
科目区分
教養科目

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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

教育に関する基本的な事項について学ぶ。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」について、また教育がもたらす弊害についても考える。そして、「主体的・対話的で、深い学び」とは何かついて理解を深めていく。※「読む」「書く」「話す」という実践的訓練（スキル）を毎時間行う。特に「話す」については、授業内容に即して発言を求める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーと関連して、人間のもっている社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面についての理解を深めることを目指して、人間の存在・成長・発達に関わって教育のもっている意味を理解する。そして、そのことを通じて、学び続けることの重要性を実感できることを目指す。

到達目標

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。その上で、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ができるようになることを目標とします。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	これまで受けてきた教育を振り返りながら、家庭教育・学校教育・社会教育についての考え方を共有する。	これまで受けてきた家庭教育・学校教育・社会教育についてワークシートを使って振り返る。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第2回	人間が存在するようになった時代を想像しながら、教育の有り様を考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。

			復習90分：配付資料を見直す。
第3回	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。	視聴覚教材を観て、意見・感想をレポートする。	予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第4回	児童期を迎えた子どもたちと小学校での教育（初等教育）と家庭・地域との連携・協力について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第5回	生徒期を過ごす子どもたちと中学校・高等学校での教育（中等教育）と家庭・地域との連携・協力について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第6回	学生期を過ごす青年たちと大学の教育（高等教育）と地域との連携・協力について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第7回	人間についての観念（人間観）の歴史的変遷と教育を踏まえ、その内容と方法について 考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第8回	近代教育史を中心にして、その変遷と価値観の転換について考える。また、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（憲法）、教育基本法、学校教育法について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第9回	学校の中心的な教育活動である授業と学習の関係について考える。	「主体的、対話的で深い学び」とは何かについて、考える。「アクティブラーニング」とは何について考える。	予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第10回	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学び、考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第11回	教科外教育としての生徒指導（生活指導）や特別活動、道徳教育の役割と課題について考える。また、教科外教育において、今日の学校環境を取り巻く学校安全についての理解を深める。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第12回	学校保健安全法をとりあげ、生活安全・交通安全・災害安全について学び、その意義を理解する。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
	今日求められる「開かれた学校」について		予習90分：教育に関する事象に

第13回	学び、その意義を理解する。		ついて調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第14回	教育や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。	「主体的、対話的で深い学び」とは何かについて、考える。「アクティブラーニング」とは何について考える。	予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第15回	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。		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。

教科書

なし

参考書

『学生のための教育学』西川信廣・ほか編、ナカニシヤ出版。
文部科学省『幼稚園教育要領』（平成29年）。
文部科学省『小学校学習指導要領』（平成29年）。
文部科学省『中学校学習指導要領』（平成29年）。
文部科学省『生徒指導提要』（令和４年）。
※適宜資料を配付する。

成績評価の方法・基準

定期試験（80%）、授業時のレポート（20%）
単位認定基準60%以上

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートや課題を課すことがある。返却するので、授業の振り返りとして役立てること。

履修のポイント

主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み） 11号館
※授業終了後にも、適宜受け付けます。

科目区分

教養科目

講義コード	20040001
講義名	日本国憲法
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

　社会保障費の増大と国民負担率の上昇、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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

憲法を素材として、人間に対して、社会的側面から理解できるように学修する。医療者として必要な倫理、守るべき法令の根本規範である憲法を理解し、それに沿って行動できるように学修する。

到達目標

１．憲法とは何か、また法令の基本構造、および法令における憲法の位置づけを理解する。
２．憲法に規定されている基本的人権は何か、またその具体的内容について理解する。
３．国の政治のしくみについて、憲法はどう規定しているかを理解する。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	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。		予習90分： シラバスを読み、授業計画について把握する。 復習90分：ハンドアウト第1回に記載してある内容を読んで、復習する。
			予習90分： ハンドアウト第2回お

第2回	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。		および『目で見る憲法』p.viii、p.2～p.4を読む。 復習90分：ハンドアウト第2回に記載してある内容を読んで、復習する。
第3回	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。	憲法の制定過程についてのドキュメンタリーVTRに対するコメントを発表する。	予習90分： ハンドアウト第3回および『目で見る憲法』p.5～p.7を読む。 復習90分：ハンドアウト第3回に記載してある憲法や関連法令の条文を読んで、復習する。
第4回	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。平和主義に関する裁判についてのVTRを使って学習する。	憲法第9条が争点となった裁判についてのドキュメンタリーVTRに対するコメントを発表する。	予習90分： ハンドアウト第4回および『目で見る憲法』p.8～p.10を読む。 復習90分：ハンドアウト第4回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。
第5回	憲法が保障している法の下の平等の意義・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。		予習90分： ハンドアウト第5回および『目で見る憲法』p.23～p.29を読む。 復習90分：ハンドアウト第5回に記載してある憲法や関連法令の条文、判例、その他の内容を読んで、復習する。
第6回	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。また、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。		予習60分： ハンドアウト第6回および『目で見る憲法』p.30～p.33を読む。 復習120分：ハンドアウト第6回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。中間確認テストに向けて、これまでのハンドアウトを見直す。
第7回	表現の自由の意義とその内容について、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。	表現の自由とプライバシー権に関する判例のうちいくつかを取り上げ、議論する。	予習60分： ハンドアウト第7回および『目で見る憲法』p.34～p.42、p.19～p.20を読む。 復習120分：ハンドアウト第7回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、議論について、復習する。中間確認テストに向けて、これまでのハンドアウトを見直す。
第8回	表現の自由・プライバシー権をめぐる判例を検討する。 中間確認テスト(40分間)を実施する。		予習90分：ハンドアウト第8回および『目で見る憲法』p.34～p.42、p.19～p.20を読む。 復習90分：ハンドアウト第8回に記

			載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。
第9回	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。		予習90分：ハンドアウト第9回および『目で見る憲法』p.48～p.50を読む。 復習90分：ハンドアウト第9回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。
第10回	社会権と区分される人権について学習した後、「生存権」についての規定について学習した後、医療保健福祉行政にどのように関わっているかを中心に、その概要を学習する。また、「労働者に関わる人権」について学習し、理解する。		予習120分： ハンドアウト第10回および『目で見る憲法』p.51～p.52，p.54～p.56を読む。レポート(第12回提出)を作成する。 復習60分：ハンドアウト第10回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。返却されたテストの誤った部分について、正解を検討しておく。
第11回	前回に引き続き、「労働者の人権」について、学習して、理解する。また、「教育を受ける権利」について学習し、理解する。		予習120分： ハンドアウト第11回および『目で見る憲法』p.53～p.56を読む。レポート(第12回提出)を作成する。 復習60分：ハンドアウト第11回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。
第12回	国会のさまざまの権能、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。 ※授業終了時にレポートを提出する。課題は「憲法に関するニュースもしくは課題を法学的に検討する。」Ａ４用紙１枚以上を条件とする。		予習120分：ハンドアウト第12回および『目で見る憲法』p.57～p.61、p.69～p.84を読む。レポート(第12回提出)を作成する。 復習60分：ハンドアウト第12回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。
第13回	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。		予習60分： ハンドアウト第13回および『目で見る憲法』p.93～p.103を読む。 復習120分：ハンドアウト第13回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。最終確認テストに向けて、これまでのハンドアウトを見直す。
	内閣の地位・役割について、学習す		予習60分： ハンドアウト第14回および『目で見る憲法』p.85～p.92，p.104～p.105を読む。

第14回	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、国務大臣の任免、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。次いで、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。	裁判員裁判に関するVTRに対するコメントを発表する。	復習120分：ハンドアウト第14回に記載してある憲法や関連法令の条文、その他の内容を読んで、復習する。授業で取り上げた判例を読んで、復習する。発表されたコメントについて、自分の意見と対照させる。最終確認テストに向けて、これまでのハンドアウトを見直す。
第15回	地方自治に関する規定内容について学習し、さらに、憲法改正の手続、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。これまでの学習について、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。 最終確認テスト(記述式・40分間)を実施する。		予習90分： ハンドアウト第15回および『目で見る憲法』p.108～p.113を読む。ハンドアウト8～14を確認する。 復習90分：最終確認テストの解答・解説を確認し、間違ったところを解説にチェックし、ハンドアウトで復習する。

教科書
『目で見る憲法』初宿正典・大沢秀介・他　編著（有斐閣）
参考書
『ポケット六法』山下友信・山口厚　編集代表　（有斐閣）
成績評価の方法・基準
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［30%］、確認テスト［50%］を総合して評価。総合点60点以上で単位認定する。
課題等に対するフィードバックの方法
第8回に実施する中間確認テストの解答例と解説は、第9回以降の授業時に行う予定である。採点した答案は、第9回以降の授業時に返却する予定である。第12回に提出を義務づけたレポートについては、採点および講評記載の後、第15回の授業時に返却する予定である。第15回の最終確認テストについては、解答例及び解説をWeb上(「Teams」のフォルダー等)にPDFファイルで掲載する。採点した答案については、希望する者には返却する。11号館３階研究室5に取りに来ること。
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
月・火・金曜日，11時～15時（授業時間以外），11号館３階研究室５
科目区分
教養科目

講義コード	20050001
講義名	国際文化論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

本講義は、さまざまなテーマを通じて、国・地域・民族の文化と歴史を社会学・歴史学・文化人類学の視点から学ぶ。民族や地域固有の文化・芸術・思想をはじめ、文化の伝播や近代化による文化変容、現代の文化的事象にも目を向ける。また、グローバル化の進展による政治・経済・社会体制の動揺や国際社会の課題を取り上げる。文化の多様性と社会の動きを理解しながら、「文化」を多角的に考える。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部看護学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から人間に対する理解を深める」ことを目指す。文化と歴史を学び、多様な価値や異文化の理解は、視野の広がりとともに他者への尊重と理解が生まれ、寛容な態度や柔軟な思考を形成する。

到達目標

1．専門用語や主要な概念を用いて文化的事象を説明することができる。
2．多様な文化や社会に関する基本的な考えを理解し、興味や関心をもつことができる。
3．現代の社会情勢や国際的課題について議論できる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	国際文化論の課題		予習90分：この分野への知識や関心を高める。 復習90分：配布資料を見直す。
第2回	現代文化の社会学		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
			予習90分：身近な衣服や食

第3回	グローバリゼーションとファッション		品等の原産国を調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第4回	近代社会とイギリスの文化	19世紀末の英国を舞台とする作品を鑑賞し、コメントを書く。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第5回	観光と文化：ツーリズムの誕生		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	国民国家の形成と文化：伝統とはなにか		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	移民の歴史と文化（アメリカ）		予習90分：ハロウィンのイメージを考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第8回	嗜好品の文化史（コーヒー）		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第9回	近代国家とスポーツの祭典		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	身体と文化		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	日本の文化	日本の文化イメージについて意見を出し合う。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	オリエンタリズムとジェンダー		予習90分：ジェンダー関連の資料を読む。 復習90分：配布資料を見直す。
第13回	世俗化と宗教		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第14回	歴史と記憶：戦争と人々の語り		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第15回	国際文化論の展望		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。

教科書

必要な資料は随時配布
参考書
授業時に随時紹介
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 レポート課題と授業内課題で総合評価する。 （期末レポート40%、授業内課題60%）
課題等に対する フィードバックの方法
リアクションペーパーを課す場合がある。重要点の確認や疑問点を解説し、学習内容の理解に役立てる。
履修のポイント
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。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20060001
講義名	家族関係論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

家族は、社会を構成する基礎的集団で生活の基盤である。家族の役割や機能には成員の情緒的安定性や子どもの社会化を含むが、親密な関係性のもとで危機が生じることもある。本講義では、家族について心理的・社会的側面から学んでいく。家族の形成と課題、夫婦関係・親子関係、現代の家族をめぐる政策・支援・法制度などを取り上げる。また、家族の歴史や家族のありようをジェンダーやセクシュアリティの視点から読み解く。家族に関する基本的な概念や理論を理解しながら、いま変容と多様化のなかにある「家族」について考える。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーの関連として、「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、家族について心理的・社会的側面から学ぶ。また、ライフステージやライフサイクルにおいて家族に関連する知識や現代の家族がもつ課題を理解することは、実践の場でも役立つ。

到達目標

1．家族に関する基本的な概念や理論を用いて、家族を説明できる。
2．現代社会における家族の現状や課題を理解できる。
3．ジェンダーの視点から家族を考察することができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	家族への着目		予習90分：この分野への知識や関心を高める学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第2回	家族研究の主題と方法		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直

			す。
第3回	ライフコース	ライフコースを描く。	予習90分：ライフコースを考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第4回	家族と制度		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第5回	恋愛結婚の誕生		予習90分：現代の恋愛や結婚を考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	映画にみる家族の表象とジェンダー	作品の比較や分析を通して当時の家族や女性のあり方についてコメントを書く。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	近代家族論		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第8回	人口政策と家族	日本の人口政策について考え、意見を述べる。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第9回	セクシュアリティ		予習90分：セクシュアリティの現代的な課題を考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	子どもの誕生と家族		予習90分：仕事と家庭の両立について調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	夫婦関係		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	社会的養護		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第13回	家族の抱える問題		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第14回	高齢化と家族の課題		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第15回	家族の未来		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。

教科書
必要な資料は随時配布
参考書
授業時に随時紹介
成績評価の方法・基準
単位認定 60 点以上 レポート課題と授業内課題で総合評価する。 （期末レポート70%、授業内課題30%）
課題等に対する フィードバックの方法
リアクションペーパーを課す場合がある。重要点の確認や疑問点を解説し、学習内容の理解に役立てる。
履修のポイント
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。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20070001
講義名	スポーツ科学II（2年生）
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	武井　英夫	指定なし

授業の概要と教育目標

現代社会の特徴は科学技術の進歩発展に伴い人々の生活が変化し、生活水準の向上や自由時間の増大など便利で住みよい生活をもたらしていることである。一方で生活の変化がもたらしたマイナス作用である運動不足やストレス過剰が問題視されている。このような中、心身の健康を自ら維持管理することや運動・スポーツを積極的に行うことは必要不可欠なことと考える。そこで本授業では運動・スポーツの楽しさを味わいながら、スポーツ科学Iで履修した内容の発展的な学習を取り上げ、生涯にわたってスポーツに取り組む態度の育成を図るように授業を進めていく予定である。なお本科目は、スポーツの科学的理解と生涯スポーツへの基礎を身につけることを目標としている。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、社会状況の変化や国際化・情報化が進展した社会環境においても柔軟に対応でき、スポーツの科学的な理解や実践を通して、その目的達成に必要な知識や体力を養う。そして将来的な展望として、多職種の人々と連携・協働しながら社会に貢献する基盤となる学修を行うことを目指すものとする。

到達目標

１．自己の体力レベルや健康状態の課題を把握し、改善するための運動を実践することができる。
２．各スポーツ種目の歴史、ルール、マナーを理解し説明することができる。
３．各スポーツの発展的なスキルを習得することができる。
４．生涯にわたって運動・スポーツをすることの必要性や重要性を理解し、豊かなライフスタイルを形成する資質を身につけることができる。
５．運動・スポーツを楽しむ能力を身につけることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
				45

第1回	武井英夫	バドミントン①（ダブルスゲームの戦術）		予習　分：ダブルスゲームの戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第2回	武井英夫	バドミントン②（ダブルスゲームのトーナメント戦）	ゲーム終了後、ペアごとに意見交換しゲーム内容の反省点を振り返り、次のゲームに生かせるように取り組む。	予習45分：バドミントンの主審の役割について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第3回	武井英夫	バドミントン③（ダブルスゲームのトーナメント戦）		予習45分：バドミントンの副審と線審の役割について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第4回	武井英夫	バレーボール①（ゲームの実践トーナメント戦）	お互いの考えを深めるように意見交換し、ポジションや攻守のフォーメーションを決め戦術を立ててゲームに取り組む。	予習45分：バレーボールの主審の役割を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第5回	武井英夫	バレーボール②（ゲームの実践トーナメント戦）		予習45分：バレーボールの副審の役割を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第6回	武井英夫	バレーボール③（ゲームの実践トーナメント戦）		予習45分：９人制バレーボールの特性について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第7回	武井英夫	バスケットボール①（基本スキルとゲーム）	ゲーム終了後はゲーム内容の成果や反省点を振り返り、次のゲームに生かすことができるよう意見を交換する。	予習45分：３人制バスケ「3×3」を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第8回	武井英夫	バスケットボール②（応用スキルとゲーム）		予習45分：バスケットボールのディフェンス方法を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第9回	武井英夫	バスケットボール③（トーナメント戦）		予習45分：バスケットボールの審判方法について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。

第10回	武井英夫	フライングディスク（基本スキルの理解と習得）		予習45分：フライングディスクの基本スキルについて調べる。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第11回	武井英夫	アルティメット①（歴史、ルールの理解とゲーム）	フェアプレーを最重要視したセルフジャッジ制のため、一人ひとりがルールを深く理解できるようにディスカッションを行ってゲームに取り組む。	予習45分：アルティメット競技について、その歴史と特性を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第12回	武井英夫	アルティメット②（戦術の理解、ゲーム）		予習45分：日本国内のアルティメット競技の現状について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第13回	武井英夫	アルティメット③（トーナメント戦）		予習45分：アルティメット競技の国際大会について調べる。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第14回	武井英夫	ネオホッケー①（応用スキルの習得、ゲーム）	チーム内でパス、ドリブル、シュートが連携してできるように十分話し合ってから練習する。	予習45分：ネオホッケー大会の現状を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第15回	武井英夫	ネオホッケー②（トーナメント戦）		予習45分：ネオホッケーの戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。

教科書
特定の教科書は使用しない。資料は必要に応じて配布する。
参考書
必要に応じて紹介する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 スキル達成度20%、課題・レポート20%、授業への参加度60%。
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題を課すことがあるが原則として返却しない。全般的な講評と重要項目について解説を記述したプリントを配布するので、授業内容の理解に役立てること。
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。特に指定はしませんが、季節にあった運動着、運動

靴（体育館用シューズ）を準備してください。
オフィス・アワー
講義前後に、適宜受け付けます。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20080001
講義名	環境論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	自治体の環境政策の立案支援に関する実務経験に基づいて環境論の授業を行う。
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

授業の概要と教育目標

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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本学のディプロマポリシーに示すように、人間を取り巻く環境について、社会環境、自然環境など多角的な側面から環境を科学的に理解し、人間が健康で豊かに暮らせる社会の実現にたいして、看護学や栄養学と関連付けて、貢献できるようになる。

到達目標

環境問題について、過去に問題となっていた公害や近年の地球温暖化など、劇的に変化する地球環境について、学生が大学生活を通して、持続可能な社会を築くための活動を実践するとともに、現代社会の中で話題となっている環境問題について科学的に説明できる基礎的な知識を身につける。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	園田陽一	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。	学生のアンケート結果に基づいて、環境問題についての基礎知識を確認し、授業計画に活かす	毎日30分程度新聞に目を通し、現代社会における環境問題に関する記事を読む
	園	生物多様性と持続可能な利用	生物多様性につい	授業の前後に1～2時間程

第2回	田陽一	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。	てDVDを視聴し、生物多様性とはどのようなものかを視覚的に理解する。	度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第3回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第4回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第5回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第6回	園田陽一	地球温暖化と都市のヒートアイランド現象 地球温暖化とヒートアイランド現象の違いについて概説し、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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第7回	園田陽一	小テスト 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。	6回までの内容について小テストを行い、テストの成果を学生にフィードバックし、内容を復習する 地球温暖化による地球環境への影響を映像を通して体感する	授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第8回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第9回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第10回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第11回	園田陽一	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。		授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
		生物多様性地域戦略とは		授業の前後に1～2時間程

第12回	園田陽一	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。	教員が自治体の施策立案支援で行った戦略策定のプログラムを用いて環境政策への理解を深める	度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第13回	園田陽一	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。	実際のエコツーリズムの内容を理解し、学生自身が環境共生社会への理解を深める	授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第14回	園田陽一	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。 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。	ESDについて環境教育プログラムを用いて、授業の中で実践する。	授業の前後に1～2時間程度テキストの内容とインターネット等を活用して、最新の記事に目を通す
第15回	園田陽一	試験の実施 14回までの内容について試験の実施		試験に備えて、14回までの内容の復習する

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

成績評価の方法・基準

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。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

アンケートや小テスト、試験を実施した際に、学生の回答に対して、正しい回答をフィードバックする。

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。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20090001
講義名	データサイエンス
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

世界ではデジタル化・グローバル化が進み、社会・産業が大きく変化してきている。特に様々なものがデータでつながるSociety5.0の社会においては、データサイエンス・AIはデジタル社会の基礎知識として捉えられ、すべての学生が身に付けておくべき素養である。そのため、この授業ではデータサイエンスの基礎的な知識や、活用事例、演習を通して、データサイエンス・AIを日常の生活や仕事等の場で扱うことができる基礎的な素養を身に付け、人間中心のAI社会において、適切に判断、活用できるようになることを目指す。
なお、授業にはMoodleやTeamsを活用して、グループワークなどを行う予定である。また、授業中にExcelやTeamsが使えるようにPCやタブレット、スマートフォンを準備しておいてください。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科ディプロマ・ポリシーの「2. 汎用的技能　(2)　ICT (情報通信技術)を活用して必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が行える。」に関連している。リテラシーレベルのデータサイエンスを理解し、さらに発展させることで専門分野での活用に結び付けて考えていけるようになることを目指す。

到達目標

・データサイエンスを学ぶ意義を理解する
・社会でデータサイエンスやAIがどのように活用されているか説明できる
・データを適切に読み解き、判断し、活用できる

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	社会におけるデータ・AI利活用① ・社会で起きている変化 ・社会で活用されているデータ		予習90分：教科書の1.1、1.2を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し

第2回	社会におけるデータ・AI利活用② ・データ・AIの活用領域		予習90分：教科書の1.3を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第3回	社会におけるデータ・AI利活用③ ・データ・AI利活用のための技術		予習90分：教科書の1.4を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第4回	社会におけるデータ・AI利活用④ ・データ・AI利活用の現場		予習90分：教科書の1.5を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第5回	社会におけるデータ・AI利活用⑤ ・データ・AI利活用の最新動向		予習90分：教科書の1.6を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第6回	データリテラシー① ・データを読む ・データを説明する		予習90分：教科書の2.1、2.2、2.3を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第7回	データリテラシー② ・データを説明する ・データを扱う	散布図、相関係数を求める	予習90分：教科書の2.1，2.1，2.3を読む 復習90分：教科書および配布教材の見直し
第8回	データ・AI利活用における留意事項 ・データ・AIを扱う上での留意事項 ・データを守る上での留意事項		予習90分：教科書の3.1、3.2を読む 復習90分：授業全体の振り返り

教科書
「教養としてのデータサイエンス」（講談社）　北川源四郎・竹村彰通編
参考書
「データサイエンスリテラシー」（実教出版）　髙橋弘毅・市坪誠　他著 その他、適宜紹介する
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。授業中に課す課題の内容と取組70%、レポート課題30%。
課題等に対する フィードバックの方法
課題については、個別もしくは全体に対して、コメントをします。
履修のポイント
MoodleやTeamsを活用し、課題を進めたり、議論したりしますので積極的に取り組んでください。 また、日々の生活や専門分野における活用事例などを意識してみることも重要です。 授業中にExcelやTeamsが使えるように準備しておいてください。
オフィス・アワー
火曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。
科目区分
教養科目

講義コード	20100001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。
そのため、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標とする。
また、授業ではMoodleを活用する予定である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のDP「2. 汎用的技能（2）ICT (情報通信技術)を活用して必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が行える。」に関連し、「人間」に対して、社会・コミュニケーションを特に情報化を通して理解し、専門的な科目での人間の健康に対する科学的な理解と根拠に基づく課題解決を行うための知識や技術の基礎を身に付ける。

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、説明できる
・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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	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）		予習45分：配布資料を確認 復習45分：各種システムのアクセス方法について復習

第2回	ネットワークの利用について、Wordの基礎知識・文書の作成 練習問題 レポート課題：食に関するレポート作成		予習45分：教科書序章・1章・2章1-3確認 復習45分：教科書の実習問題
第3回	表の作成、文書の編集 練習問題		予習45分：教科書2章4-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第4回	Wordでグラフィックの利用 練習問題		予習45分：教科書2章6の確認 復習45分：教科書の実習問題
第5回	論文やレポートの作成、課題の作成 レポート課題の完成	レポート課題を作成し、また相互にレポート課題について評価する	予習45分：教科書2章7の確認 復習45分：教科書の実習問題
第6回	PowerPointの基礎知識 課題：各自で考えた企画のプレゼンテーション	プレゼンテーション資料の情報収集	予習45分：教科書4章1-2の確認 復習45分：教科書の実習問題
第7回	表・図などオブジェクトを利用してのスライドの作成 プレゼンテーション資料の作成		予習45分：教科書4章3-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第8回	その他の機能、プレゼンテーション資料の作成 発表シナリオ等準備		予習45分：教科書4章6-7の確認 復習45分：教科書の実習問題
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	予習45分：プレゼンテーション資料の確認 復習45分：プレゼンテーションの振り返り
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	予習45分：プレゼンテーション資料の確認 復習45分：プレゼンテーションの振り返り
第11回	Excelの基礎知識、書式設定 練習問題		予習45分：教科書3章1-3の確認 復習45分：教科書の実習問題
第12回	見やすい表の作成、関数の利用 練習問題		予習45分：教科書3章3-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第13回	グラフの作成 練習問題		予習45分：教科書3章6の確認 復習45分：教科書の実習問題
第14回	データベースの利用、ピボットテーブル 練習問題		予習45分：教科書3章7-8の確認 復習45分：教科書の実習問題

第15回	Excelのまとめと課題		予習45分：教科書3章全体の確認 復習45分：授業全体の振り返り

教科書

「30時間アカデミック Office2021」（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。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。Word課題20%、プレゼンテーション（資料・発表）30%、Excel課題30%、その他課題20%。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題については、学習者の相互評価を実施します。その状況について、Moodleもしくは口頭でコメントを行いますので、参考にしてください。

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Moodleを活用し、オンラインでファイルの提出などを行いますが、可能ならば各自で自宅にコンピュータを用意し、予習・復習に活用してください。
Moodleには積極的にアクセスし、理解を深めてください。
欠席（公欠含む）した場合、課題等の確認をすること。

オフィス・アワー

金曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。

科目区分

教養科目

講義コード	20100002
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。
そのため、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標とする。
また、授業ではMoodleを活用する予定である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のDP「2. 汎用的技能（2）ICT (情報通信技術)を活用して必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が行える。」に関連し、「人間」に対して、社会・コミュニケーションを特に情報化を通して理解し、専門的な科目での人間の健康に対する科学的な理解と根拠に基づく課題解決を行うための知識や技術の基礎を身に付ける。

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、説明できる
・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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	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）		予習45分：配布資料を確認 復習45分：各種システムのアクセス方法について復習

第2回	ネットワークの利用について、Wordの基礎知識・文書の作成 練習問題 レポート課題：食に関するレポート作成		予習45分：教科書序章・1章・2章1-3確認 復習45分：教科書の実習問題
第3回	表の作成、文書の編集 練習問題		予習45分：教科書2章4-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第4回	Wordでグラフィックの利用 練習問題		予習45分：教科書2章6の確認 復習45分：教科書の実習問題
第5回	論文やレポートの作成、課題の作成 レポート課題の完成	レポート課題を作成し、また相互にレポート課題について評価する	予習45分：教科書2章7の確認 復習45分：教科書の実習問題
第6回	PowerPointの基礎知識 課題：各自で考えた企画のプレゼンテーション	プレゼンテーション資料の情報収集	予習45分：教科書4章1-2の確認 復習45分：教科書の実習問題
第7回	表・図などオブジェクトを利用してのスライドの作成 プレゼンテーション資料の作成		予習45分：教科書4章3-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第8回	その他の機能、プレゼンテーション資料の作成 発表シナリオ等準備		予習45分：教科書4章6-7の確認 復習45分：教科書の実習問題
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	予習45分：プレゼンテーション資料の確認 復習45分：プレゼンテーションの振り返り
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	予習45分：プレゼンテーション資料の確認 復習45分：プレゼンテーションの振り返り
第11回	Excelの基礎知識、書式設定 練習問題		予習45分：教科書3章1-3の確認 復習45分：教科書の実習問題
第12回	見やすい表の作成、関数の利用 練習問題		予習45分：教科書3章3-5の確認 復習45分：教科書の実習問題
第13回	グラフの作成 練習問題		予習45分：教科書3章6の確認 復習45分：教科書の実習問題
第14回	データベースの利用、ピボットテーブル 練習問題		予習45分：教科書3章7-8の確認 復習45分：教科書の実習問題

第15回	Excelのまとめと課題		予習45分：教科書3章全体の確認 復習45分：授業全体の振り返り

教科書

「30時間アカデミック Office2021」（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。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。Word課題20%、プレゼンテーション（資料・発表）30%、Excel課題30%、その他課題20%。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題については、学習者の相互評価を実施します。その状況について、Moodleもしくは口頭でコメントを行いますので、参考にしてください。

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Moodleを活用し、オンラインでファイルの提出などを行いますが、可能ならば各自で自宅にコンピュータを用意し、予習・復習に活用してください。
Moodleには積極的にアクセスし、理解を深めてください。
欠席（公欠含む）した場合、課題等の確認をすること。

オフィス・アワー

金曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。

科目区分

教養科目

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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

本講義は、誕生から人生の終わりにいたるまでの人間の成長を心理学や社会学の視点から検討する。また、時代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取り上げる。
本講義の目標は、発達の理論や概念を学び、それぞれの発達段階における課題を考察するとともに、人々の抱える問題を理解することにある。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる」ことを目指し、社会・心理的側面から人間発達の基本的知識を修得する。また、ライフサイクルやライフステージに関する知識は、自己や他者への客観的な理解を助け、実践の場で役立つ。

到達目標

1．人間の発達に関する知識を学び、人間の成長過程を心理学及び社会学の視点から説明できる。
2．人生のあり方を学び、自己や他者への理解と関心を深める。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	発達課題		予習90分：この分野への知識や関心を高める。 復習90分：配布資料を見直す。
第2回	発達の理論と生涯発達の視点		予習90分：発達の理論の資料を読む。 復習90分：配布資料を見直す。
3	胎児期・乳児期の発		予習90分：事前学習をする。

第 回	達		復習90分：配布資料を見直す。
第4回	幼児期の発達		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第5回	児童期の発達I：児童期の仲間関係・仲間集団	児童期の発達に関する作品を鑑賞し、コメントを書く。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	児童期の発達II：学習		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	児童期の発達III：社会性の発達	個人で課題に取り組み、グループで話し合う。	予習90分：個別課題を学習する。 復習90分：配布資料を見直す。
第8回	青年期の発達I：子どもから大人へ		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第9回	青年期の発達II：アイデンティティ	青年期を対象とした作品から青年期に生じる心の変化や課題について考える。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	現代社会と若者		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	キャリアの形成：職業生活		予習90分：将来の職業生活を考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	成人期の発達I：成人期の発達と課題		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第13回	成人期の発達II：中年期の抱える問題		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第14回	老年期の発達：老いと社会参加		予習90分：現代の老いのあり方や高齢者の生き方を調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第15回	人間の発達と自己形成		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。

教科書

必要な資料は随時配布
参考書
授業時に随時紹介
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 試験結果と授業内課題で総合評価する。 （定期試験あるいは期末レポート70%、授業内課題30%）
課題等に対する フィードバックの方法
リアクションペーパーを課す場合がある。重要点の確認や疑問点を解説し、学習内容の理解に役立てる。
履修のポイント
授業内容に関して、意欲的に学習する。また、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。
科目区分
教養科目

講義コード	20120001
講義名	生活とデザイン
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	久保田 恵美子	指定なし

授業の概要と教育目標

私たちは、多くの優れたデザインに囲まれ生活をし、大きな影響を受けています。
その デザインの言葉の語源はラテン（designare）から由来していると言われ、意匠、設計、創意工夫です。
つまりアイデアを何らかの形として創意工夫しながら表現するともいえるでしょう。
本授業ではデザインの歴史を学びながら、生活とデザインの関係性について考察しデザインする上で重要なカラー（色）についても多角的に学び、カラー（色）が人に対する影響、“色の持つパワー”により、生活空間を快適にさせ、“ 目 ”“ こころ ”で判断する以前に、色を肌で感じ、また、体内で感じ、色が人間に与える影響等々を視野に入れながら生活とデザインを学び、また、その学んだ事を基にアイデアを生かしつつ、実際に雑貨のデザインを試みる

卒業認定・学位授与の方針との関連

学科のディプロマ・ポリシーと関連させ、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面からデザインや、色に対する理解を深め、生活とデザインの関係を考察し知識を養い、生活の中で実践できることを目標とします。

到達目標

デザインの意味や歴史を学び、また、生活の中で色が人間に与える影響等々を考察し、いかに生活空間を快適にさせ、より良い社会生活が営まれることを目標としながら、それを踏まえた上でアイデアを何らかの形として表現することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	久保田 恵美子	デザインとは何かI	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： デザインについて考察する 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
				予習９０分：

第2回	久保田 恵美子	デザインとは何かII	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	デザインについて考察する 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第3回	久保田 恵美子	デザインとは何かIII	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： デザインについて考察する 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第4回	久保田 恵美子	デザインの近代史I	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： アーツ・アンド・クラフツ運動について調べる 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第5回	久保田 恵美子	デザインの近代史II → レポート提出	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： アール・ヌーボーやアール・デコについて調べる 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをし、レポートをまとめる
第6回	久保田 恵美子	色の潜在力I	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 色のパワーついて調べる 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第7回	久保田 恵美子	色の潜在力II	履修者に対し 実験、体感、質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 色のパワーについて調べる 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第8回	久保田 恵美子	色の潜在力III	履修者に対し 実験、体感、質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 自分の好む色について調べる 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第9回	久保田 恵美子	快適生活の色彩I	履修者に対し 体感、質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 快適生活の中の色彩調査 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをする
第10回	久保田 恵美子	快適生活の色彩II → レポート提出	履修者に対し 体感、質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 生活の中で一般的に多く使われている色の調査 復習９０分： 授業内容の復習や配布資料の見直しをし、レポートをまとめる
第11回	久保田 恵美子	生活の中の雑貨デザイン・制作	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行う	予習９０分： 自分で制作する雑貨のデザインを考える 復習９０分： 自分で制作する雑貨のデザインを考え素材を検討し研究する

第12回	久保田 恵美子	生活の中の雑貨デザイン・制作	履修者に対し 質問・ディスカッション等を行い実技指導を行う	予習９０分： 自分で制作する雑貨のデザインの素材の調達方法や制作手順を考える 復習９０分： 雑貨デザイン考え決定
第13回	久保田 恵美子	生活の中の雑貨デザイン・制作	履修者に対し 質問や意見交換等をしながら実技指導を行う	予習９０分： 自分で制作する雑貨デザインの素材を検討し研究／材料の準備／制作手順を考える 復習９０分： 材料の調達／作品の制作
第14回	久保田 恵美子	生活の中の雑貨デザイン・制作	履修者に対し 質問や意見交換等をしながら実技指導を行う	予習９０分： 制作手順の基に作品の制作 復習９０分： 制作手順の基に作品の制作
第15回	久保田 恵美子	生活の中の雑貨デザイン・制作 → 作品の完成 → プレゼンテーション → 作品の講評会 → 作品の提出	・履修者に対し 質問や意見交換等をしながら実技指導行う→完成させる ・作品のプレゼンテーションを行う ・作品の講評 ・作品の提出→返却	予習９０分： 制作する雑貨を完成するよう準備する 復習９０分： 作品を完成させる

教科書

使用しません

参考書

使用しません

成績評価の方法・基準

単位認定 ６０点以上
レポート ３０%
課 題 ５０%
授業に対しての姿勢２０%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

プリントを配布しますので授業内での理解に役立てて下さい
授業内でレポートや実技課題を課します

履修のポイント

授業に対し積極的に取り組んで下さい

オフィス・アワー

月曜９時～13時20分
11号館同窓会事務局内

科目区分

学部共通科目

講義コード	20130001
講義名	地域社会学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

本講義は、地域社会を政治・経済・福祉・文化の側面から学び、地域社会を構成する社会集団・組織の機能や期待される役割を考える。地域社会学の研究を踏まえ、地域の形成・解体・再生の歴史や現代のコミュニティを取り上げる。近代以後の社会に生きる人々は、社会変動や生活様式の変化を経験した。また、都市化と農村の人口流出はコミュニティと個人を取り巻く環境を変えた。過去と現在そして未来にある地域を見つめ、そこに生きる人々の姿や地域社会の現状や課題に目を向ける。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、地域の社会と人々への理解を深める。また、地域について社会的側面から学ぶことで社会学的思考を身に付け、多角的な視点から物事を捉える力や柔軟な思考力を培う。

到達目標

1．地域社会の現状や課題を分析する理論や方法を理解できる。
2．地域社会を主要な概念や用語を用いて、説明することができる。
3．持続可能な社会の構築とコミュニティの役割を関連づけて見解や意見を述べる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	地域社会学の意義と課題――買い物難民から考える		予習90分：この分野への知識や関心を高める学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第2回	都市社会学の展開		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見

			直す。
第3回	近代化と社会問題		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第4回	現代の都市空間と人間形成		予習90分：都市空間を考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第5回	アーバニズムとローカリティ		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	町内会の歴史的変遷と現代の課題		予習90分：町内会について調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	農村社会と村落共同体		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第8回	高度経済成長の地域社会	高度経済成長期の作品を鑑賞する。学習で得た知識を踏まえてコメントを書く。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第9回	女性たちの社会運動		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	開発と地域		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	都市と環境		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	エスニック・コミュニティの形成		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第13回	地域活性化とまちづくり	地域活性化の事例を話し合う。	予習90分：地域活性化の事例を考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第14回	人口減少と地域の未来――新しいコミュニティの創出と挑戦		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第15回	地域社会学の展望		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。

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）
成績評価の方法・基準
成績評価 60点以上 レポート課題と授業内課題で総合評価する。 （期末レポート70%、授業内課題30%）
課題等に対する フィードバックの方法
リアクションペーパーを課す場合がある。重要点の確認や疑問点を解説し、学習内容の理解に役立てる。
履修のポイント
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。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20140001
講義名	人間工学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	理学療法士として医療・介護分野での勤務経験があります。本講義では人体の運動機能の理解を深め、生活場面でどのように機能しているのかを学び体験します。
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	松村 昌俊	指定なし
教 員	岩井 勇気	指定なし

授業の概要と教育目標

本講義では、我々を取り巻く社会環境への理解を深め、人間の運動機能を理解し、日常生活動作を考慮した福祉機器、住環境に関して医療・福祉の分野での実践的知識や、日常生活における動作を運動学的視点から分析する方法を学び、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説明できるようになることを目指します。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本講義では、偏見や先入観を持たずに、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から全人的に対象者を理解するために、精神面、身体面から人間の諸活動を考察できるようになることを目指します。
福祉、臨床の現場でチーム医療の一員として活躍し、そこで調整する能力及び問題を解決する能力を修得するための機会として、理学療法士の視点と考え方を共有します。
多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルを理解するための機会として、ノーマライゼーションの視点から実生活を観察する考え方を共有します。

到達目標

1.人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している

2.人間の運動機能である関節可動域や筋力が力学的にどのように作用しているかについて説明できる

3.日常生活における動作を運動学的視点からの分析方法を説明できる

4.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説明できる

5.医療の基礎となる、人体のしくみ、健康の諸側面、健康生活と社会との関係について、理解している。さらに、医療者として必要な倫理、守るべき法令を理解し、それに沿って行動できる

6.医療従事者の基本精神・基礎技術を理解した上で、さまざまな健康レベル、あらゆる発達段階における科学的知識を修得し、実践的な援助技術を修得している

7.専門分野の知識を系統的に理解し、基礎や健康問題別発達段階別に学んだ知識と技術を統合することができる。また、臨床現場でチーム医療の一員として活躍し、そこで調整する能力及び問題を解決する能力を修得している。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	松村 昌俊	（オリエンテーション） 重心と姿勢、バランスについて学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第2回	松村 昌俊	日常生活動作における転倒と転倒予防について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第3回	松村 昌俊	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	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第4回	松村 昌俊	筋力の評価と日常生活動作に必要な筋力について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第5回	松村 昌俊	立ち上がり動作をはじめとする動作分析について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第6回	松村 昌俊	歩行分析について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第7回	松村 昌俊	歩行補助具の種類と杖歩行のパターンについて学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第8回	松村 昌俊	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	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第9回		身体特性に応じた福祉機器について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第10回		車椅子操作を体験し、車いす利用者の視点について学ぶ	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第11回		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）	講義内容について予習90分、復習90分

			配付資料を見直す
第12回		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（実演）	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第13回	松村 昌俊	ノーマライゼーションとバリアフリーの概念を解説し事例を紹介する	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第14回	松村 昌俊	ユニバーサルデザインとアクセシビリティの概念を解説し事例を紹介する	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す
第15回	松村 昌俊	これまでの講義のまとめを行う	講義内容について予習90分、復習90分 配付資料を見直す

教科書

なし（授業時に資料を配布する）

参考書

なし（授業時に資料を配布する）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上（定期試験100%評価）（授業中の提出物を加味して最終的な点数を算出する）

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中に出た課題等は、当日もしくは後日の授業中にフィードバックを行います。
実技については、授業中に都度、フィードバックを行います。

履修のポイント

授業中の課題に積極的に取り組むことで、専門職としての学びが深まります。
小テストや試験に真摯に取り組むことで、国家試験受験時の準備ができます。

オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に、対面の場合は教室等で、オンラインの場合はMicrosoft Teamsのオンライン会議システム上にて質問に応じます。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20150001
講義名	行動科学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	看護師及び保健師としての国内外での活動経験を活かして、実践を踏まえた講義を展開します。事例を用いて学習を深め、演習を通して定着を目指します。。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	酒井 幸子	指定なし

授業の概要と教育目標

この授業では、人々が健康を守る行動を起こすときに、どのような社会心理的仕組みが働いている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えるかについても考えます。
※受講生のみなさんの関心及び授業進行進度により、内容を変更することがあります。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部看護学科のディプロマシーの以下に対応します。
１．人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している。
２．看護学の基礎となる、人体の仕組み、健康の諸側面、健康生活と社会との関係について理解している。

到達目標

1．行動モデルを用いて、身近な健康現象を理解し、説明することができる。
2．国家試験の事例問題等を読み、保健行動のモデルで解釈可能な記述を指摘することができる。
3．行動変容プログラムの骨組みを体験的に理解する。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	酒井幸子	看護者がとりあつかうケア範囲の広さを確認する。健康と病気に関わる様々な行動を、既存の概念を用いて分類し、理解する。	講義の初回は、自分自身の行動をモデルに当てはめ、考察することから始めます。	復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。

第2回	酒井幸子	生活構造論、段階的理論について取り上げ、保健行動がどのように個人の生活に組み込まれ、習慣化されるか学び、段階に応じた支援の在り方について理解する。	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第3回	酒井幸子	健康教育・患者教育の目的と枠組みを確認し、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 ②ヘルスリテラシー	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第4回	酒井幸子	第3回から続いて、保健行動を説明する代表的モデルについて学習する。 ③恐怖喚起モデルと限界 ④保健信念モデル	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第5回	酒井幸子	第４回から続いて、保健行動を説明する代表的モデルについて学習する。 ⑤保健行動シーソーモデル （保健動機と生活動機） ⑥計画的行動理論	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第6回	酒井幸子	第５回から続いて、保健行動を説明する代表的モデルについて学習する。 ⑦自己効力感モデル 社会的学習理論を軸に、行動変容の仮定について考える。	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第7回	酒井幸	学習した理論の対人援助技術への応用について学習する。なぜ、かんたんな保健行動が起こせない、維持できない	講義内で個人ワークに取り組みま	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に

	子	かについて理解を深める。	す。	学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。
第8回	酒井幸子	個別ワークを通した体験的学びを行い、生活習慣指導への認知行動療法的な支援の活用について学ぶ。 対人援助の基盤となる人権思想について再考し、行動科学と社会について考える。	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：前回分の授業内容を振り返る。 復習：今回分の教科書や資料を用いて個人ワークを完了する。 教科書や資料中に、既に学習した概念やモデルがあれば、いつ、どの科目で学習した概念か参考書を確認する。

教科書

指定教科書はありません。適宜、教員が資料を配布します。振り返りを行うことがありますので、配布物は毎回持参してください。

参考書

日本保健医療行動科学会 教科書 講義と演習で学ぶ保健医療行動科学 日本保健医療行動科学会 平野かよ子 他 ナーシング・グラフィカ 健康と社会・生活 メディカ出版
その他、講義中に適宜情報の出典を示し、より深く学習したい方のために関連書籍や文献を紹介します。

成績評価の方法・基準

基本的には課題40%、最終レポート60%とし、出席状況も考慮に入れて判断します。
総合的に60点以上を合格とします。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

各回の講義冒頭は、前回講義の復習を兼ねて、課題の振り返りを行います。
全体へ向けたフィードバックで疑問が残る場合は、個別指導を設けますので、希望者は担当教員へ申し出てください。

履修のポイント

講義中に個人ワークやグループワークに取り組み、最終レポートは授業中で行ったワークを基盤に出題します。最終レポートに活かせるよう、他者の発表内容についても学習を深める等、ご自身の発表する内容に留まらずに自己学習を進めてください。また、ワークと関連のない私語は、他の履修生の学習の妨げとなりますので厳禁とします。

オフィス・アワー

非常勤講師による集中講義となりますので、質問や相談がある方は事前連絡をお願いします。
講義は原則的に対面を予定しておりますが、Microsoft Teamsを用いたリアルタイム遠隔授業へ変更する場合、予約されたアポイントメントもオンラインで行います。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20160001
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
代表ナンバリングコード	
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	２時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1年生

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	武井　英夫	指定なし

授業の概要と教育目標

現代社会は科学技術の進歩発展に伴い人々の生活が変化し、生活水準の向上や自由時間の増大など便利で住みよい生活をもたらしている。一方では生活の変化がもたらしたマイナス作用である運動不足やストレス過剰が問題視されている。このような中、心身の健康を自ら維持管理することや運動・スポーツを積極的に行うことは必要不可欠なことと考える。そこで本授業では数種目の運動・スポーツを題材として、スポーツ心理学、スポーツ社会学、スポーツ生理学などスポーツの科学的側面を取り入れ実践していく。その際、運動・スポーツの楽しさを味わいながら、基本スキルの習得、仲間や教員とのコミュニケーション力の向上を重点的に取り上げ授業を進めていく予定である。なお本科目は運動・スポーツの科学的理解と健康的な生活を送ることのできる能力の育成を目標としている。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、社会状況の変化や国際化・情報化が進展した社会環境においても柔軟に対応でき、スポーツの科学的な理解や合理的な実践を通して必要な知識や体力を養う。そして将来的な展望として、大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域住民の健康増進や地域スポーツの発展に寄与し社会貢献を目指すものとする。

到達目標

１. 自己の体力レベルや健康状態を把握することができる。
２. 運動・スポーツの基礎知識、トレーニング方法などを科学的に理解することができる。
３. スポーツの基本スキルを習得することができる。
４. グループ内の個人の役割を意識し、コミュニケーションをとってプレーすることができる。
５. 得意・不得意にとらわれず積極的に取り組み、運動・スポーツを楽しむことができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		オリエンテーション		予習45分：シラバスを読む。摂食障害について調

第1回	武井英夫	（授業の概要、成績評価、諸注意など） 体育概論（スポーツとダイエット）		べ疑問点を明らかにする。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第2回	武井英夫	バドミントン①（バドミントンの歴史、ルールの確認とシングルス）		予習45分：バドミントンの歴史とシングルスのルールを調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第3回	武井英夫	バドミントン②（基本スキルの習得とシングルスのゲーム）	シングルスのゲームでは、自分の得意な打ち方や球種を確認し、練習相手と意見交換しながら積極的にスキルを身につける。	予習45分：バドミントンの打ち方、球種（フライト）について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第4回	武井英夫	ソフトバレーボール①（バレーボールの歴史とルール把握、基本スキルの習得）		予習45分：ソフトバレーボールの歴史や競技の特性ついて調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第5回	武井英夫	ソフトバレーボール②（基本スキルの習得と三段攻撃の習熟）		予習45分：バレーボールの攻撃方法について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第6回	武井英夫	ソフトバレーボール③（守備のフォーメーション理解と習得）	各チーム内で意見を交換し、選手の個性や技能を生かしてポジションを決めゲームに取り組む。	予習45分：バレーボールの守備フォーメーションについて調べ、疑問点を明らかにする。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第7回	武井英夫	フットサル①（フットサルの歴史とルール把握、簡易ゲーム）		予習45分：フットサルの歴史とフットサルとサッカーの特性を比較する。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第8回	武井英夫	フットサル②（基本スキルの習得とゲーム）	互いの考えを深めるように十分話し合い、ポジションやフォーメーションを決め、戦術を立ててゲームに取り組む。	予習45分：フットサルの戦術について調べる。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第9回	武井英夫	ドッジボール①（ドッジボールの歴史と基本スキルの習得）		予習45分：ドッジボールの歴史と国際大会について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第10回	武井英夫	ドッジボール②（ドッジボールの戦術と実践）		予習45分：ドッジボールの戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
	武	ネットボール①（ネットボール		予習45分：ネットボールの歴史と特性、海外で盛

第11回	井 英夫	の歴史とルール把握、簡易ゲーム）		んに行われている国について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第12回	武 井 英夫	ネットボール②（基本スキルの習得とゲーム）	各チームごとに個人の能力を考慮し、ポジションを決め、戦術を立てて積極的にゲームに取り組む。	予習45分：ネットボールの基本スキルと戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第13回	武 井 英夫	バスケットボール（トーナメント戦）	ゲーム終了後はゲーム内容の成果や反省点を振り返り、次のゲームに生かすことができるよう意見交換する。	予習45分：バスケットボールの審判方法について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第14回	武 井 英夫	ネオホッケー①（ネオホッケーの歴史、ルール理解、簡易ゲーム）		予習45分：ネオホッケーの歴史とホッケーが盛んに行われている国を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第15回	武 井 英夫	ネオホッケー②（基本スキルの習得、ゲーム）		予習45分：ネオホッケーの特性と基本スキルを調べ、疑問点を明らかにする 復習45分：本日行った運動について確認する。

教科書
特定の教科書は使用しない。資料は必要に応じて配布する。
参考書
必要に応じて紹介する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 スキル達成度20%、課題・レポート20%、授業への参加度60%。
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題を課すことがあるが原則として返却しない。全般的な講評と重要項目について解説を記述したプリントを配布するので、授業内容の理解に役立てること。
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。特に指定はしませんが、季節にあった運動着、運動靴（体育館用シューズ）を準備してください。
オフィス・アワー
講義前後に、適宜受け付けます。
科目区分
教養科目

講義コード	20170001
講義名	スポーツ科学II（1年生）
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1年生

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	武井　英夫	指定なし

授業の概要と教育目標

現代社会の特徴は科学技術の進歩発展に伴い人々の生活が変化し、生活水準の向上や自由時間の増大など便利で住みよい生活をもたらしていることである。一方で生活の変化がもたらしたマイナス作用である運動不足やストレス過剰が問題視されている。このような中、心身の健康を自ら維持管理することや運動・スポーツを積極的に行うことは必要不可欠なことと考える。そこで本授業では運動・スポーツの楽しさを味わいながら、スポーツ科学Iで履修した内容の発展的な学習を取り上げ、生涯にわたってスポーツに取り組む態度の育成を図るように授業を進めていく予定である。なお本科目は、スポーツの科学的理解と生涯スポーツへの基礎を身につけることを目標としている。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、社会状況の変化や国際化・情報化が進展した社会環境においても柔軟に対応でき、スポーツの科学的な理解や実践を通して、その目的達成に必要な知識や体力を養う。そして将来的な展望として、多職種の人々と連携・協働しながら社会に貢献する基盤となる学修を行うことを目指すものとする。

到達目標

１．自己の体力レベルや健康状態の課題を把握し、改善するための運動を実践することができる。
２．各スポーツ種目の歴史、ルール、マナーを理解し説明することができる。
３．各スポーツの発展的なスキルを習得することができる。
４．生涯にわたって運動・スポーツをすることの必要性や重要性を理解し、豊かなライフスタイルを形成する資質を身につけることができる。
５．運動・スポーツを楽しむ能力を身につけることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
				45

第1回	武井英夫	バドミントン①（ダブルスゲームの戦術）		予習　分：ダブルスゲームの戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第2回	武井英夫	バドミントン②（ダブルスゲームのトーナメント戦）	ゲーム終了後、ペアごとに意見交換しゲーム内容の反省点を振り返り、次のゲームに生かせるように取り組む。	予習45分：バドミントンの主審の役割について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第3回	武井英夫	バドミントン③（ダブルスゲームのトーナメント戦）		予習45分：バドミントンの副審と線審の役割について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第4回	武井英夫	バレーボール①（ゲームの実践トーナメント戦）	お互いの考えを深めるように意見交換し、ポジションや攻守のフォーメーションを決め戦術を立ててゲームに取り組む。	予習45分：バレーボールの主審の役割を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第5回	武井英夫	バレーボール②（ゲームの実践トーナメント戦）		予習45分：バレーボールの副審の役割を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第6回	武井英夫	バレーボール③（ゲームの実践トーナメント戦）		予習45分：９人制バレーボールの特性について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第7回	武井英夫	バスケットボール①（基本スキルとゲーム）	ゲーム終了後はゲーム内容の成果や反省点を振り返り、次のゲームに生かすことができるよう意見を交換する。	予習45分：３人制バスケ「3×3」を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第8回	武井英夫	バスケットボール②（応用スキルとゲーム）		予習45分：バスケットボールのディフェンス方法を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第9回	武井英夫	バスケットボール②（（トーナメント戦）		予習45分：バスケットボールの審判方法について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。

第10回	武井英夫	フライングディスク（基本スキルの理解と習得）		予習45分：フライングディスクの基本スキルについて調べる。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第11回	武井英夫	アルティメット①（歴史、ルールの理解とゲーム）	フェアプレーを最重要視したセルフジャッジ制のため、一人ひとりがルールを深く理解できるようディスカッションを行ってゲームに取り組む。	予習45分：アルティメット競技について、その歴史と特性を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第12回	武井英夫	アルティメット②（戦術の理解、ゲーム）		予習45分：日本国内のアルティメット競技の現状について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第13回	武井英夫	アルティメット③（トーナメント戦）		予習45分：アルティメット競技の国際大会について調べる。 復習45分：配布資料を見直し、重要事項を整理する。
第14回	武井英夫	ネオホッケー①（応用スキルの習得、ゲーム）	チーム内でパス、ドリブル、シュートが連携してできるように十分話し合ってから練習する。	予習45分：ネオホッケー大会の現状を調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。
第15回	武井英夫	ネオホッケー②（トーナメント戦）		予習45分：ネオホッケーの戦術について調べる。 復習45分：本日行った運動について確認する。

教科書
特定の教科書は使用しない。資料は必要に応じて配布する。
参考書
必要に応じて紹介する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 スキル達成度20%、課題・レポート20%、授業への参加度60%。
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題を課すことがあるが原則として返却しない。全般的な講評と重要項目について解説を記述したプリントを配布するので、授業内容の理解に役立てること。
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。特に指定はしませんが、季節にあった運動着、運動

靴（体育館用シューズ）を準備してください。
オフィス・アワー
講義前後に、適宜受け付けます。
科目区分
教養科目

講義コード	20180001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大澤　靖彦	指定なし

授業の概要と教育目標

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、体験を通した学修を進める予定である。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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「人間」の理解と、「文化・社会」に対する知識と技能の修得を目指し、対人関係上で交わされるコミュニケーションの理解を通してその目的達成に資する知識を養う。そして、対人援助職として援助対象となる人の健康の諸側面、健康生活と社会との関係について、コミュニケーションの重要性を理解し、自己理解と他者理解に基づいた援助実践ができるようになることを目指す。

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できる。
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できる。
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できる。
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かわりに適用して考えることができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		オリエンテーション（授業の進め方、成績評価等について）	予習90分：事前にシラバス等を確認する。

第1回	人付き合いのスタートの心理学①	人付き合いのスタートでは、どのようなことが大切なのかについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第2回	人付き合いのスタートの心理学②	人間関係を深めていくためには何が大切なのかについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第3回	自己理解	コミュニケーションの基本となる自分自身についての理解を演習を通して深める。さらに他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第4回	人とかかわること	対人場面での不安や緊張を軽減することについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第5回	グループメンバーと知り合う	仲間関係を深めることについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。さらに単純接触効果を踏まえてメンバーとの交流を図る。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第6回	聞き上手になろう	相手の話の聞き方について学ぶ。 カウンセリングの基本的な技法について学ぶとともに、一生懸命に話を聴いていることを相手にどのように伝えるのかについても学ぶ。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第7回	傾聴スキルを使って信頼関係を築こう①	第6回で学んだスキルを活かして、よりよい関係を築くためにロールプレイでスキルについての理解を深める。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第8回	傾聴スキルを使って信頼関係を築こう②	傾聴の基本的なスキルについて演習を通して習熟する。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
			予習90分：事前に

第9回	話し上手になろう	自分のことを上手に伝えること、アサーションの考え方について自分の考えを広めたり深めたりする。	シラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第10回	ノンバーバル・コミュニケーションを学ぼう	ノンバーバル・コミュニケーションの重要性について、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第11回	自分と他者の「認知」の違いを知ろう	自分が認知していることと他者が認知していることにはズレが生じていることについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第12回	自己理解・他者理解	ジェノグラムを使って自己理解を深め、他者理解に役立てる。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第13回	恋愛の心理学	人に好意を持ったり持たれたりする仕組みについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第14回	職場の人間関係①	どのようなリーダーシップが生産性を上げるのかについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：小テストに解答する。配布資料の整理、まとめ。
第15回	職場の人間関係②	どのようなコミュニケーションがあれば仕事で頑張れるのかについて、他者の考えを聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：事前にシラバス等を確認する。 復習90分：配布資料の整理、まとめ。

教科書

特に指定せず。

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。

確認テスト（最終授業で毎回の授業で行う小テストから40問を出題）40%　レポート・課題30%　授業への積極性・態度30%
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題を課す。返却するので学習の参考にすること。 小テストの答えは授業の始めに提示するので、必ず解答しておくこと。
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。演習を含めて授業を進めていきます。授業時間外の学習として、幅広い興味関心のもと日常的な出来事の中の人の行動を見つめることを予習として、本講義の配布資料・ノートの見直しやまとめを復習として勧めます。
オフィス・アワー
水曜日・木曜日、12：30〜13：20（昼休み）、11 号館第 8 研究室。 ※講義終了前後にも、適宜受け付けます。
科目区分
教養科目

講義コード	20190001
講義名	文章表現
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	小川　智瑞恵	指定なし

授業の概要と教育目標

実社会では1000字程度の文章を書く機会は多くあります。この授業では、「しっかりと書ける」ように実践のためのトレーニングを進めていきます。何事も練習してそのノウハウを一度身に付ければ比較的簡単に文章が書けるようになります。短い文章を書くことから始め、小論文へと進めていきます。他の人の書いた文章を添削することを通して互いの文章力を向上させる活動もおこないます。

卒業認定・学位授与の方針との関連

　自らの考えや意見を伝えたり、他の人の意見や考えを聞いたりすることは社会人として求められている能力のひとつである。

到達目標

1)大学の学びの場で求められるさまざまな文章表現の形式を理解し、自ら実践できるようになる。
2)自らの考えや意見を適切な文章で伝えられるようになる。
3)論理的文章を書く手順を身に付け、文章にできるようにする。
4)私信や実用文を書けるようにする。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	オリエンテーション	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第2回	文体を区別し書き分ける 「常体」と「敬体」との文体の特徴を理解し、書き分けられるようになりましょう。	各自が書いたものを発表す	復習180分 配布されたプリント等を用いて

		る。	復習すること。
第3回	「くだけた表現」と「ととのった表現」の特徴をつかみ、書き分ける	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第4回	文章の内容を捉えて伝える(1) 箇条書きの文から文章を作成します。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第5回	文章の内容を捉えて伝える(2) 文章を箇条書きの形で要約します。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第6回	ことばや漢字によく見られる誤用に気づく／クリティカル・リーディングを学ぶ	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第7回	紹介文を書く(1) 各段落で述べることと主観表現・客観表現との関係に留意して、原稿用紙に書いてみましょう。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第8回	紹介文を書く(2) 各段落で述べることと主観表現・客観表現との関係に留意して、原稿用紙に書いてみましょう。自分の書いた文章を自身で評価してみましょう。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第9回	考えを文章化する道筋を理解し、目的に沿った文章を作成する アイデアを構成し、段落間のつながりを考慮して文章を書く方法を学びます。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第10回	伝わりやすい文章にするために 指示語や接続詞の役割を理解し、文章表現に役立てます。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第11回	社会的な課題をテーマとした文章の書き方を学び、課題に対する意見を述べる（1) 文章の展開の仕方や語彙に注意して社会的な課題をテーマとした文章の書き方を学びます。課題として取り上げられていることについて、自分の意見を述べてみましょう。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第12回	社会的な課題をテーマとした文章の書き方を学び、課題に対する意見を述べる(2) 文章の展開の仕方や語彙に注意して社会的な課題をテーマとした文章の書き方を学びます。課題として取り上げられていることについて、自分の意見を述べてみましょう。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第13回	雑誌や新聞記事を報告し、発表する 雑誌や新聞記事などの要約を作成し、発表します。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
第14回	ディスカッション 共通のテーマをもとに意見交換をおこないます。ディスカッションの結果をスクリプトにまとめて発表します。	各自が書いたものを発表する。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。
		各自が書いたもの	復習180分 配布されたプリ

第15回	私信や実用文を書く	を発表する。	ント等を用いて復習すること。

教科書

授業時にプリントを配布する。

参考書

銅直信子・坂東実子『大学生のための文章表現＆口頭発表練習帳 （改訂第２版）』国書刊行会、2021年
石黒圭編著『日本語文章チェック事典』東京堂出版、2021年
ノートルダム清心女子大学人間生活学科編『よくわかる　大学生のための研究スキル』大学教育出版、2023年

成績評価の方法・基準

○成績評価の基準
１．文章の書き方に関する基礎的、基本的事項を理解しているか。
２．分かりやすい表現方法や明瞭かつ論理的な文章を作成する力がついたか。
○評価の方法
単位認定60点以上
授業への積極的参加度、日常の受講態度、レポート等を総合して評価する。
1　積極的態度（発言、討議、取り組み等）　　総合点の30 %
2　課題　　総合点の70 %

課題等に対する
フィードバックの方法

課題については授業中にフィードバックをしたり、またはコメントを加えたりして返却する。

履修のポイント

課題に対応できるようになるためにもいろいろな本を読んでください。

オフィス・アワー

授業終了後に、教室等にて質問をお受けするか、都合の良い日時を相談し後日対応いたします。

科目区分

教養科目

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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

英語の４技能は、Listening、Reading、Speaking、Writing と言われる。本科目では、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。これにより、後期に開講される基礎英語II(Speaking、Writing) の学習への円滑な移行を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

英語教科書やインターネット資料の学習を通して、「国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応（ディプロマ・ポリシー）」できる能力の習得を目指す。

到達目標

1. 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。
2. 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。
3. Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
4. 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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline 評価方法、授業の進め方等の説明 課題：英語に対する自己の印象、自己紹介、ある語の連想語などの質問に対する答えを作成する。		
			Listening, Reading, Exercises	

第2回	野中博雄	Counting Calories	会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	A New Sports Tradition	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	As American as Apple Pie	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	Use as Directed	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	The End of Home Cooking	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			提出する。	
第7回	野中博雄	Just Follow the Recipe	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野中博雄	Supplemental Health	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Time for Tea	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Fresh from the Garden	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博	Local Delicacies	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesも	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：

	雄		ペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Trick or Treat!	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Giving Thanks	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	Turkey and All the Trimmings	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

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）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

課題等に対する フィードバックの方法
課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。
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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
教養科目

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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

英語の４技能は、Listening、Reading、Speaking、Writing と言われる。本科目では、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。これにより、後期に開講される基礎英語II(Speaking、Writing) の学習への円滑な移行を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

英語教科書やインターネット資料の学習を通して、「国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応（ディプロマ・ポリシー）」できる能力の習得を目指す。

到達目標

1. 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。
2. 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。
3. Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
4. 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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline 評価方法、授業の進め方等の説明 課題：英語に対する自己の印象、自己紹介、ある語の連想語などの質問に対する答えを作成する。		
			Listening, Reading, Exercises	

第2回	野中博雄	Counting Calories	会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	A New Sports Tradition	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	As American as Apple Pie	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	Use as Directed	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	The End of Home Cooking	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			提出する。	
第7回	野中博雄	Just Follow the Recipe	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野中博雄	Supplemental Health	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Time for Tea	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Fresh from the Garden	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博	Local Delicacies	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesも	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：

	雄		ペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Trick or Treat!	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Giving Thanks	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	Turkey and All the Trimmings	Listening, Reading, Exercises 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

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）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

課題等に対する フィードバックの方法
課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。
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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
教養科目

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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

英語の４技能は、Listening、Reading、Speaking、Writing と言われる。本科目では、基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的な Speaking や Writing 能力の向上を図る。またインターネットを援用して Speaking や Writing に必要な英語表現を作成する方法も習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

英語教科書やインターネット資料の学習を通して、「国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応（ディプロマ・ポリシー）」できる能力の習得を目指す。

到達目標

1. 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。
2. Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
3. インターネットの辞書・翻訳機能を利用してSpeaking Writing に利用できるようにする。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進め方等の説明		
			Vocabulary, Reading,	

第2回	野中博雄	Self-Introduction	Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	Self-Introduction	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	My College	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	My College	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	Family and Home Town	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第7回	野中博雄	Family and Home Town	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
			Vocabulary,	

第8回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Weekends	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博雄	Weekends	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Friends	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Friends	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

第14回	野中博雄	High School Days	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

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）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。

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むことが必要。

オフィス・アワー

授業の前後の時間が可能。

科目区分

教養科目

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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

英語の４技能は、Listening、Reading、Speaking、Writing と言われる。本科目では、基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的な Speaking や Writing 能力の向上を図る。またインターネットを援用して Speaking や Writing に必要な英語表現を作成する方法も習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

英語教科書やインターネット資料の学習を通して、「国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応（ディプロマ・ポリシー）」できる能力の習得を目指す。

到達目標

1. 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。
2. Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
3. インターネットの辞書・翻訳機能を利用してSpeaking Writing に利用できるようにする。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進め方等の説明		
			Vocabulary, Reading,	

第2回	野中博雄	Self-Introduction	Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	Self-Introduction	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	My College	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	My College	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	Family and Home Town	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第7回	野中博雄	Family and Home Town	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
			Vocabulary,	

第8回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Weekends	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博雄	Weekends	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Friends	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Friends	Speaking, Practice, Writing 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

第14回	野中博雄	High School Days	Vocabulary, Reading, Listening 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

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）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。

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むことが必要。

オフィス・アワー

授業の前後の時間が可能。

科目区分

教養科目

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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

テキストのトピックに応じた英会話表現やインターネットで映画のセリフの英会話表現を活用して実生活に必要な英会話表現をペア・ワークで学習する。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語表現も学習する。本科目は様々な状況で実践的に応用できる英会話表現を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーの１つである「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、テキストとインターネット教材の学習を通して、英語の Listening と Reading の技能の向上を図りつつ、多くの実践的な英会話表現を学習する。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、外国文化の理解を深めることを目指す。

到達目標

1. 各種の状況に応じた英会話表現ができるようになる。
2. 栄養学分野での専門用語の英語を理解できるようになる。
3. 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、その内容を英語で発表できるようなる。
4. 外国映画の会話表現と内容を理解できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進め		

	博雄	方等の説明 課題：英語の質問に対する回答の作成（個人ごとで提出）		
第2回	野中博雄	Self-introduction	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	Family	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	Campus Life	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	Hobbies	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	Subjects at University	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペア	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			で回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	
第7回	野中博雄	Club Activities	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野中博雄	Pets	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Traveling	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Music	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博雄	Sports	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			課題はペアで作成し、提出する。	
第12回	野中博雄	Part-time Job	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Watching TV	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	Cooking	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

教科書

Listen and Speak in English （三修社）

参考書

Internet Materials （毎回映画のセリフなどの聞き取りをする）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。

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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
学部共通科目

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
代表ナンバリングコード	
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	２時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

テキストのトピックに応じた英会話表現やインターネットで映画のセリフの英会話表現を活用して実生活に必要な英会話表現をペア・ワークで学習する。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語表現も学習する。本科目は様々な状況で実践的に応用できる英会話表現を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーの１つである「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、テキストとインターネット教材の学習を通して、英語の Listening と Reading の技能の向上を図りつつ、多くの実践的な英会話表現を学習する。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、外国文化の理解を深めることを目指す。

到達目標

1. 各種の状況に応じた英会話表現ができるようになる。
2. 栄養学分野での専門用語の英語を理解できるようになる。
3. 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、その内容を英語で発表できるようなる。
4. 外国映画の会話表現と内容を理解できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進め方等の説明		

	雄	課題：英語の質問に対する回答の作成（個人ごとで提出）		
第2回	野中博雄	Self-introduction	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	Family	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	Campus Life	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	Hobbies	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	Subjects at University	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			課題はペアで作成し、提出する。	
第7回	野中博雄	Club Activities	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野中博雄	Pets	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Traveling	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	Music	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博雄	Sports	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

			成し、提出する。	
第12回	野中博雄	Part-time Job	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Watching TV	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	Cooking	Explanation, Listening, Conversation Practice 会話文はペアで練習する。 Exercisesもペアで回答する。 課題はペアで作成し、提出する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

教科書

Listen and Speak in English （三修社）

参考書

Internet Materials （毎回映画のセリフなどの聞き取りをする）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
筆記試験：50%、
課題、授業参加度等:50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。

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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
学部共通科目

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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	２時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

栄養に関するトピックスの英文を読み、今日の食、栄養、健康、環境に関する理解を深めることを目標とする。またそのための英文理解の方法や、言語としての英語と日本語の違いなどについて学習することも目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーの１つである「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、テキストとインターネット教材の学習を通して、栄養に関わる内容を英文で理解する。

到達目標

今日の食、栄養、健康、環境に関する英文の基本的な語彙と表現を習得し、栄養学全般に関するトピックスの英文を理解できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進め方等の説明		
第2回	野中	Nutrition equals	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading,	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の

	博雄	life	Translation, Exercises	確認。
第3回	野中博雄	Nutrition as energy source	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	What essential Nutritions we need?	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	What's body made of?	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博雄	Introducing the digestive system and digestive organs	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第7回	野中博雄	Mechanical digestion and chemical digestion	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野中博雄	All aboard the nutrition express!	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野中博雄	Powerful protein	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野中博雄	A healthey body needs fat	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第11回	野中博雄	Carbohydrate and energy: how glucose becomes energy	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Vigorous vitamins	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Mighty Mineral	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	You can't live without water	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Understand the difference between hunger and appetite	Vocabulary, Pronunciation, Accent, Reading, Translation, Exercises	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

教科書
清水雅子 (2007)『 はじめての栄養英語』 講談社
参考書
Internet Materials
成績評価の方法・基準
単位認定 60点以上（筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%）
課題等に対する フィードバックの方法
課題は次週に返却し、共通する間違い等について説明します。
履修のポイント
課題提出や授業での積極性（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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
学部共通科目

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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高校で「英文法」、英会話学校で「英会話」の講師として、また実用英語検定面接委員 としての経験を活かし、実践的な英語教授法をもとに学生の英語能力の 向上を計っている。
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

授業の概要と教育目標

Quality of Life: Making Smart, Healthy Choices 「現代人と社会環境」 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。毎回、効果的な英文理解や英文和訳の方法について様々な視点から説明し、受講者の英文読解能力を高め、食・健康や社会環境に関する英文をストレス無く理解できるようになることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーの１つである「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」ことを目指し、テキストとインターネット教材の学習を通して、「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面」についてのトピックスに関する知識を深め、さらに英文理解、英文和訳の方法についての理解も深めることを目指す。

到達目標

1. 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。
2. 多くの医療・保健分野の英文に触れ、英文を線的理解によって読解する技術を得る。
3. 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。
4. 英文理解と英文和訳の違いについて学ぶ。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	野中博雄	Outline Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures 評価方法、授業の進		

		め方等の説明		
第2回	野中博雄	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるか－健康、地球環境	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第3回	野中博雄	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるか－健康、地球環境	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice 英文理解と英文和訳の方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第4回	野中博雄	Laugh Your Troubles Away 笑って健康	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第5回	野中博雄	Laugh Your Troubles Away 笑って健康	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice 英文理解と英文和訳の方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第6回	野中博	Is It Possible to Be Too Clean? 清潔すぎる環境がア	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。

	雄	レルギーの原因に？	詞の認知学習を PCを使って、個人で、 またはペアで問題解決 しながら学修する。	
第7回	野 中 博 雄	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 英文理解と英文和訳の方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、 またはペアで問題解決 しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第8回	野 中 博 雄	Sleep: How Much Is Too Much? 健康な生活のための睡眠時間	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、 またはペアで問題解決 しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第9回	野 中 博 雄	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 英文理解と英文和訳の方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、 またはペアで問題解決 しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第10回	野 中 博 雄	Save Your Life and Others' 乳がんとピンクリボン運動	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、 またはペアで問題解決 しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
	野	Save Your Life and	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice 英文理解と英文和訳の	予習90分：教科書該当範囲の単

第11回	中博雄	Others' 乳がんとピンクリボン運動	方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第12回	野中博雄	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第13回	野中博雄	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice 英文理解と英文和訳の方法 ② 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第14回	野中博雄	The Dangers of Cannabis 若者に拡がる大麻汚染	Vocabulary, Useful Expressions, Readin g ① 英文理解と英文和訳の方法 ① 英文の線的理解をするために、文の主語、動詞の認知学習を PCを使って、個人で、またはペアで問題解決しながら学修する。	予習90分：教科書該当範囲の単語、表現等を調べる。復習90分：既習内容の確認。
第15回	野中博雄	Review	Course Reviewing	復習90分：コース全体の既習内容の復習をするので、配布資料を確認し、まとめておくこと。

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）

成績評価の方法・基準

単位認定: 60点以上（期末課題50%、課題20%、授業参加度30%）

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は次回の週に返却し、共通する間違い等について説明するので、指摘内容を理解して以後間違いの無いようにすること。
履修のポイント
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むことが必要。
オフィス・アワー
授業の前後の時間が可能。
科目区分
学部共通科目

講義コード	20250001
講義名	中国語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

学生は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、中国語の基礎的な単語や慣用句、文法を学び、簡単な日常会話ができる。そして、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ができる。学生は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、中国語で交流ができる。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連で、社会・環境・コミュニケーションなど
の諸側面から人間に対する理解を深めることを目標としている。外国人増加と国際化を背景に、コミュニケーションツールとして最低限の中国語会話能力を養成することを目指すものとする。

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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	佐々木 百合	発音1・声調・単母音・発音練習	グループ別に相互に声調と発音練習	予習(15分)：発音の予習を行う 復習(30分)：発音の復習を行う
第2回	佐々木 百合	発音2・子音・複合母音・発音練習	グループ別に相互に発音練習	予習(15分)：発音の予習を行う 復習(30分)：発音の復習を行う

第3回	佐々木 百合	発音3・ピンインの組み合わせ・発音のまとめ	グループ別に相互に発音練習	予習(15分)：発音の予習を行う 復習(30分)：発音の復習を行う
第4回	佐々木 百合	第1課 挨拶と自己紹介 人称代名詞・「是」の文・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に相互に挨拶と自己紹介の練習	予習(15分)：発音と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第5回	佐々木 百合	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・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に疑問文の会話練習	予習(15分)：疑問文と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第6回	佐々木 百合	第3課 動詞の文 所有を表す「有」・省略疑問の「呢」・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：動詞の文と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第7回	佐々木 百合	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」・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：形容詞の文と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第8回	佐々木 百合	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・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：数と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第9回	佐々木 百合	第6課 完了・所在のアスペクト 完了を表す「了」・所在を表す「在」・助動詞1「想」・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：完了文と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第10回	佐々木 百合	第7課 介詞の用法（1） 介詞1「在」「离」・存在を表す「有」・反復疑問文・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：介詞と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第11回	佐々木 百合	第8課 介詞の用法(2) 介詞2「从」・助動詞2「得」・「時間量」・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：介詞と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第12回	佐々木 百合	第9課 介詞の用法(3) 介詞３「跟，給」・過去の経験を表す「　」・「是～的」文・単語の発音練習・会話文の解説・トレーニング	グループ別に会話練習	予習(15分)：介詞と単語の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第13回	佐々木 百合	単語と文法のまとめ		復習(45分)：単語と文法の復習を行う
第14回	佐々木	総復習と授業全体の解説		復習(45分)：文法全体の復習を行

	百合			う
第15回	佐々木 百合	試験範囲の問題と総合練習		復習(45分)：授業全体の復習を行う

教科書

＜最新２訂版＞中国語はじめの一歩 尹景春・竹島毅 著 白水社

参考書

特になし

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
授業中の問答に１０%、期末試験を９０%として、合計６０点以上を合格とします。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題に対する質問や解答例を次回の授業で詳細に解説を行う。

履修のポイント

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。

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質問に応じます。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20260001
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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	１時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

コンピュータの基本的な操作方法はすでに修得したものとして、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、コンピュータソフトを用いての統計的な処理の仕方、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、さらにメディアを利用した情報のまとめ方とのその提示や発信方法について演習を行う。
これらの演習を通して、授業の課題や研究などで、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、メディアを活用した情報発信が行えるような情報活用力を身につけることを目標とする。
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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のDP「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している」に関連し、「人間」に対して、社会・コミュニケーションを、特にPCを利用した分析力・表現力を通して理解し、専門的な科目での人間の健康に対する科学的な理解を行うための知識や技術の基礎を身に付ける。

到達目標

・コンピュータを利用した統計処理の方法を理解し、説明できる
・コンピュータを利用して課題の統計処理を行える
・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、説明できる
・様々なメディアを利用した情報のまとめ方・発信の仕方がわかり、行える

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	記述統計量（平均値、標準偏差） グラフによるデータのまとめ方		予 習60分：Excelの使い方を確認

	・Excelの復習		復習60分：問題に取り組む
第2回	統計解析について 名義変数の解析 ・フィッシャーの正確検定		予習60分：教科書第1章、第2章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第3回	連続変数の解析（1） ・正規分布 ・2群間の解析 ステューデントのt検定、マン・ホイットニーのU検定		予習60分：教科書第3章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第4回	連続変数の解析（2） ・2群間の解析 対応のあるt検定、ウィルコクソンの符号付順位和検定		予習60分：教科書第3章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第5回	傾向と相関の解析 ・コクラン・アーミテージ検定、ピアソンの積率相関係数		予習60分：教科書第4章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第6回	3群以上の比較 ・分散分析、クラスカル・ウォリス検定		予習60分：教科書第5章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第7回	多変量解析（1） ・回帰分析、重回帰分析		予習60分：教科書第6章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第8回	多変量解析（2） ・ロジスティックス回帰分析、ROC曲線		予習60分：教科書第6章を確認 復習60分：復習問題に取り組む
第9回	生存期間の比較、統計解析のまとめ ・ログランク検定 課題：データをもとに各自で分析レポートを作成		予習60分：教科書第7章を確認 復習60分：課題
第10回	メディア編集の基礎(1) 様々なメディアを使用したプレゼンテーションについてその特徴を確認する グループ課題：各グループでマルチメディアコンテンツを作成		予 習60分：Moodle資料を確認 復習60分：ソフトウェアの使用法確認
第11回	メディア編集の基礎(2) 映像コンテンツを制作する際に利用する機材（ビデオカメラや360カメラ、ディジタルカメラ、スマートフォンなど）やその使用法、撮影のテクニックについて説明する。	グループ課題の構想を練る	予 習60分：Moodle資料を確認 復習60分：構想をもとにコンテンツの内容を検討
第12回	マルチメディアによるコンテンツのまとめ方 映像を編集する際に使用するソフトウェアに	グループで協力してコンテンツの収集・	予 習60分：Moodle資料を確認 復習60分：コンテ

	ついて説明する グループごとに、カメラやスマホなどを用いて撮影し、編集する	作成を行う	ンツの収集・作成について検討
第13回	マルチメディアによるコンテンツ作成（1） グループごとに、カメラやスマホなどを用いて撮影し、編集する	グループでコンテンツを編集	予習60分：Moodle資料を確認 復習60分：コンテンツの作成
第14回	マルチメディアによるコンテンツ作成（2） グループごとに、カメラやスマホなどを用いて撮影し、編集する	グループでコンテンツを編集し、完成させる	予習60分：Moodle資料を確認 復習60分：コンテンツの完成と発表準備
第15回	情報の発信、授業のまとめ 課題：授業を通して学んだことの振り返りレポート	グループ発表：各グループで作成したコンテンツを発表、互いにコメントをおこなう	予習60分：Moodle資料を確認 復習60分：授業の振り返り課題

教科書

統計処理：（予定）「数式不要! はめ込み統計学 EZRでできる保健医療統計これだけ」加藤丈夫（医学書院）

参考書

「みんなの医療統計」新谷歩（講談社）
「基礎医学統計」加納克己・高橋秀人（南江堂）
「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）

他適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。統計課題60%、メディア課題とその取り組みなど40%。

課題等に対するフィードバックの方法

課題については、全体に対してMoodleもしくは口頭でコメントを行いますので、参考にしてください。

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。
Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること教科書の理解度チェック問題は必ず自分でやってみてください。
欠席（公欠含む）した場合、課題等の確認をすること。

オフィス・アワー

水曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20270001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。
従ってこの授業では、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、実践し、また実際に論文の作成方法や構成・記述の仕方を身に付け、さらに論文に対する批評的な読解法についても身に付けることを目標としている。このような深い学びのために、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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

この授業は、医療保健学部栄養学科のDP「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解」するために必要な科学的根拠となる資料の収集と批評的読解について身に付けることで、専門科目での科学的理解が行えるようになる力を養う。

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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	授業の概要や進め方の説明 （情報、エビデンス）		予習30分：シラバスの確認と教科書の0章と1章を読む 復習60分：資料の確

			認と振り返り
第2回	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 課題レポートの作成と相互評価		予習30分：教科書2章を読む 復習60分：資料の確認と振り返り、レポートのテーマを決める
第3回	参考文献の役割、表記の方法、文献の種類と特徴		予習30分：Moodle資料を読む 復習60分：資料の確認と振り返り
第4回	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） 課題：参考文献の検索	文献検索演習	予習30分：教科書3章とMoodle資料を読む 復習60分：資料の確認と振り返り、レポートの資料を収集する
第5回	その他の電子的な文献資料の集め方、管理の仕方（NDL-OPAC、PubMed）		予習30分：教科書4章とMoodle資料を読む 復習60分：資料の確認と振り返り
第6回	クリティカルシンキングとは		予習30分：クリティカルシンキングを調べる 復習60分：資料の確認と振り返り
第7回	文章の読解とクリティカルシンキング		予習30分：教科書5章を読む 復習60分：資料の確認と振り返り
第8回	レポート・論文作成の流れと基本的な書き方のルール		予習30分：教科書6章とMoodle資料を読む 復習60分：資料の確認と振り返り、レポートの構想を考える
第9回	データ分析とクリティカルシンキング ワークシートをもとに課題レポートを文章にまとめる		予習30分：教科書7章を読む 復習60分：資料の確認と振り返り、レポート作成
第10回	課題レポートを文章にまとめ、提出	課題レポートの相互評価	予習30分：レポートの提出準備 復習60分：資料の確認と振り返り
第11回	プレゼンテーション資料の作成		予習30分：教科書8章を読む 復習60分：資料の確認と振り返り
	学生による発表とグループディスカッション	学生による発表とグループディスカッション	予習30分：発表資料の確認

第12回	（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）	（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）	復習60分：発表の振り返り
第13回	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）	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）	予習30分：発表資料の確認 復習60分：発表の振り返り
第14回	学術論文の読解		予習30分：検討論文の準備 復習60分：資料の確認と振り返り
第15回	学術論文等の読解発表、まとめ	学術論文等の読解発表、まとめ	予習30分：読解発表の準備 復習60分：授業全体の振り返り

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

授業中に適宜紹介する

成績評価の方法・基準

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%。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中の課題に対して、個別もしくは全体にコメントをしますので、参考にしてください。また、Moodleによるフィードバックを行うこともあります。

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。欠席（公欠含む）した場合は、事後に授業内容について確認してください。

オフィス・アワー

火曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。

科目区分

学部共通科目

講義コード	20280001
講義名	チーム連携論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院および施設における看護師としての勤務経験をふまえ、チーム医療の実際と連携について講義を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	松沼　晶子	指定なし
教員	井手段　幸樹	指定なし

授業の概要と教育目標

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）。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本学のディプロマ・ポリシーとの関連において、幅広い知識と確かな技術を修得するために、医療・保健・福祉領域の各専門職種の役割、機能、責任についてさらに学習し、より専門性の高い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理解し、将来その一端を担う人材となることを目指す。

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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	松沼晶子	チーム連携の基本（１） チーム医療の意義・役割 ①チーム医療とは ②チーム医療に必要な機能	３年生の実習の振り返りを通してチーム医療がなぜ必要なのかグループでディスカッションする。	〔予習90分〕これまでの実習を振り返り、連携した職種について整理する。 〔復習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。分からない

		③チーム医療の役割・連携・協働について		ことは次回必ず質問する。
第2回	井手段幸樹	チーム連携の基本（２） リーダーシップとマネジメント ①リーダーシップ・メンバーシップとは ②チームの一員としての役割 精神疾患のある患者への地域包括ケアシステムの構築におけるチーム連携について		〔予習90分〕これまでの実習を振り返り、連携した職種について整理する。 〔復習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。分からないことは次回必ず質問する。
第3回	松沼晶子	チーム連携の基本 多職種間における倫理 ①さまざまな価値観の理解 ②倫理的課題の特徴 ③協働と自立性 緩和ケアチーム 地域ケアにおける連携 ①地域における多職種連携、地域包括ケアシステムについて ②退院支援における多職種連携の役割、療養者の生活を支える職種の役割、支援内容、方法の検討 ③療養生活を支える社会資源、地域ケアにおける連携を支えるための支援内容・方法の検討 ④多職種間の情報共有の検討	・チーム内における倫理的な課題についてディスカッションし、その課題に対する対応について考える。 ・緩和ケアチームの役割と多職種の専門性についてグループで話し合い内容をまとめる。 ・地域包括ケアシステムにおける多職種連携が協働をするためにどのようなことが重要かをディスカッションし考える。	〔予習90分〕医療倫理、緩和ケアチームとは何か、地域包括ケアシステム、療養者が在宅で生活するために必要な支援について調べておく。 〔復習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。分からないことは次回必ず質問する。
第4回	井手段幸樹	施設におけるチームとは 施設におけるチームの特徴 施設におけるチームメンバーの役割	施設にはどのようなチームがあるのか、そのチームの目的、どのようなチームメンバーで構成されているのかををグループで共有する。	〔予習90分〕施設にはどのようなチームがあるのか、そのチームの目的、どのようなチームメンバーで構成されているのかを　調べて、まとめる。 〔復習90分〕施設におけるチームの存在が患者、家族に対してどのような医療の質につながるのかを考える。
第5回		チーム医療の実際（１）桐生厚生総合病院　褥瘡対策チーム		〔予習90分〕褥瘡チームについて予習する 〔復習90分〕・授業時に配布した資料を再度復習し、

		施設におけるチーム医療（褥瘡チーム）		内容を理解する。 ・課題レポートをまとめる。
第6回		チーム医療の実際（２）桐生厚生総合病院　糖尿病サポートチーム 施設におけるチーム医療（糖尿病チーム）		〔予習90分〕糖尿病チームについて予習する。 〔復習90分〕・授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。 ・課題レポートをまとめる。
第7回		チーム医療の実際（３）桐生厚生総合病院　呼吸器サポートチーム(RST) 施設におけるチーム医療（RST）		〔予習90分〕RSTチームについて予習する。 〔復習90分〕・授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。 ・課題レポートをまとめる。
第8回		チーム医療の実際（４）桐生厚生総合病院　栄養サポートチーム（NST） 施設におけるチーム医療（NST）		〔予習90分〕ＮＳＴについて予習する 〔復習90分〕・授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。 ・課題レポートをまとめる。
第9回	松沼晶子 井手段幸樹	施設におけるチーム医療（褥瘡対策チーム）及び施設におけるチーム医療（糖尿病チーム）について振り返り チーム役割とチームでかかわることによって患者、家族に対してどのような医療の質につながるのかを考える。	チームの役割とチームでかかわることによって患者、家族に対してどのような医療の質につながるのかを考え、さらに課題についてディスカッションを行う。	〔予習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。 〔復習90分〕・課題レポートをまとめる。各個人で講義の感想を記載する。
第10回	松沼晶子 井手段幸樹	施設におけるチーム医療（RST）及び施設におけるチーム医療（NST）のチームについて振り返り チーム役割とチームでかかわることによって患者、家族に対してどのような医療の質につながるのかを考える。	チームの役割とチームでかかわることによって患者、家族に対してどのような医療の質につながるのかを考え、さらに課題についてディスカッションを行う。	〔予習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。 〔復習90分〕・課題レポートをまとめる。各個人で講義の感想を記載する。
第11回	松沼晶子 井手段幸樹	チーム連携における事例検討	グループワーク（事例検討）	〔予習90分〕事例の背景から、その人の生活を支えるために必要な職種の働きについて調べておく。 〔復習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。
	松			〔予習90分〕事例の背景か

第12回	沼晶子 井手段幸樹	チーム連携における事例検討	グループワーク（事例検討）	ら、その人の生活を支えるために必要な職種の働きについて調べておく。 〔復習90分〕授業時に配布した資料を再度復習し、内容を理解する。
第13回		「チーム医療　多職種による栄養管理の実際」　栄養学科 島田美樹子		〔予習90分〕チーム医療における栄養管理を行う職種について再度調べ、その専門性を復習する。 〔復習90分〕具体的な栄養管理の実際について資料やノートを通して講義内容を振り返る。
第14回	松沼晶子 井手段幸樹	事例検討のまとめと発表の準備	事例検討のまとめと発表の準備	〔予習90分〕事例検討のグループワークの発表の準備を行う 〔復習90分〕事例検討のグループワークの発表の準備を行う
第15回	松沼晶子 井手段幸樹	事例検討のまとめ（発表）	グループワーク（事例検討） 発表	〔予習90分〕他のグループの発表について内容を理解した上で質問を考える。 〔復習90分〕授業で学習内容をふまえ、レポートをまとめる。

教科書

15の事例から読み解く「チーム医療」とマネジメント　日本看護協会出版会

参考書

授業中に紹介します。

成績評価の方法・基準

単位認定は60点以上とします。
レポート（70%）外部講師への課題（20%）、発表資料作成、発表への取り組み状況（10%）よる総合評価で60%以上を単位認定とします。

課題等に対する
フィードバックの方法

授業評価、課題レポートについては、冒頭で説明します。チーム医療の実際、施設におけるチームについては、授業後に感想を提出し、その感想は内容を確認、個人が特定されない方法で講師へフィードバックさせていただきます。グループでの事例検討の発表内容は、授業終了時に講評します。リアクションペーパーを毎回提出し、その内容については次回の授業前に講評と質問について回答します。

履修のポイント

対象とその家族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す。これまでの講義・実習を振り返り、知識を深めていきましましょう。
認定看護師によるチームケアの実際を聞く機会では、桐生厚生総合病院のチームをお招きしての授業となります。積極的に参加しましょう。栄養学科の島田先生よりチーム医療における「食」に関する栄養管理の実際について講義をしていただきますので、看護師と管理栄養士の視点について学んでいきましょう。栄養学科の学生との選択科目となりますので、管理栄養士を学ぶ学生ともかかわり、専門性の違いや患者に対する支援内容について学んでいきましょう。

オフィス・アワー

在室時、随時対応します。(研究室：10号館2階研究室13)
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20290001
講義名	生物学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。管理栄養士として“私たちのヒトのからだのメカニズム”を知る上で必要な基礎的な知識を深めることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、私たちヒトのからだのメカニズムに対する理解を深めることを目指し、さらに本学の建学の精神である“社会に出て役立つ人材の育成”に基づき、管理栄養士として必要な生物学の基礎を習得させることを目指すものとする。

到達目標

1．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説明できる。

2．私たちの生体内で起こる様々な生命現象について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
				予習90分：教科書を読

第2回	荒井勝己	細胞を構成している物質、細胞小器官の構造と機能など	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	形質を決めているものを求めて、遺伝子としてのDNAなど	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	ATPの産生、代謝経路のネットワークなど	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	タンパク質のさまざまな機能	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	DNAの複製、細胞周期と体細胞分裂など	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	減数分裂、生殖細胞の形成、受精など	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

第10回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	遺伝とは、メンデルの研究と遺伝の法則など	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	さまざまな遺伝	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	性と遺伝、性染色体と性の決定、伴性遺伝など	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

教科書
『基礎から学ぶ　生物学・細胞生物学』第４版　和田　勝著（羊土社）
参考書
単元ごとにプリント教材を配布する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上　筆記試験100%
課題等に対する フィードバックの方法
授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授

業内容の理解に役立てること。
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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。
科目区分
栄養学科基礎科目

講義コード	20300001
講義名	管理栄養士活動論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践栄養活動を行った経歴を有する教員が、管理栄養士の使命や役割を理解させ、モチベーションを高める授業を行う。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	清野 隼	指定なし

授業の概要と教育目標

食が起因する健康課題が指摘される現代、管理栄養士として求められる基本的な資質・能力をもつことが必要である。本授業では、管理栄養士の導入教育として、社会が求める管理栄養士の使命や役割を学び、複雑で多岐にわたる職務内容に加え、人を対象とする職業であることへの理解を深めるとともに基本的な知識と技術を修得する。それにより、自己が目指す管理栄養士像を描き、目標を持って学修を進めることができることを教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題、豊かな人間性、職業に対する倫理観を理解し、社会が求める管理栄養士の役割を果たすことができる基本的な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 社会が求める管理栄養士の使命や役割を理解できる。
2. 管理栄養士に必要な基本的な資質・能力を理解できる。
3. 自己が目指す管理栄養士像を描くことができ、その目標に向かい学修を深めることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽子 清野	○オリエンテーション ○管理栄養士の使命と役割 ○職業倫理 ○自己分析 課題：授業のまと	管理栄養士の使命や役割について、グループワークを通して理解を深める。	予習：90分 管理栄養士について調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。

	隼	め、自己分析、管理栄養士を目指したきっかけ		
第2回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士のスキル（1） ・食へのチャレンジの発表 ・グループワークで学習の共有 課題：授業のまとめ	「食へのチャレンジ」をグループワークで共有する。	予習：90分 食へのチャレンジについて、自分の課題を整理し、考えをまとめておく。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第3回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士のスキル（2） ・管理栄養士に必要な基本的資質・能力 ・栄養に関する情報リテラシー 課題：授業のまとめ	管理栄養士に必要な資質・能力をグループワークで共有する。	予習：90分 管理栄養士に必要な資質・能力、情報リテラシーについて調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第4回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な基本的事項（1） ・管理栄養士が働く職域・仕事内容 ・グループワークで学習の共有 課題：授業のまとめ、ワークシート	管理栄養士として働く職域・仕事内容をグループワークを通して理解を深める。	予習：90分 管理栄養士が働く職域・仕事内容を調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第5回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な基本的事項（2） ・管理栄養士を取り巻く他職種 ・グループワークで学習の共有 課題：授業のまとめ、ワークシート	管理栄養士を取り巻く他職種についてグループワークを通して理解を深める。	予習：90分 管理栄養士を取り巻く他職種を調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第6回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と技術（1） ・医療施設（病院）で働く管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 医療施設で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容ディスカッションで習得した知識をまとめる。
第7回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と技術（2） ・福祉施設（児童福祉）で働く管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 福祉施設（児童福祉）で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディスカッションで習得した知識をまとめる。
第8回	齋藤陽子	○管理栄養士に必要な知識と技術（3） ・福祉施設（高齢者）で活躍する管理	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグルー	予習：90分 福祉施設（高齢者）で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディ

	清野隼	栄養士 課題：授業のまとめ	プディスカッションする。	スカッションで習得できた知識をまとめる。
第9回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と技術（4） ・地域保健施設（市町村保健センター）で活躍する管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 地域保健施設（市町村保健センター）で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディスカッションで習得できた知識をまとめる。
第10回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と技術（5） ・学校教育施設で活躍する管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 学校教育施設で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディスカッションで習得できた知識をまとめる。
第11回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と技術（6） ・勤労者施設（給食会社）で活躍する管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 勤労者施設（給食会社）で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディスカッションで習得できた知識をまとめる。
第12回	齋藤陽子清野隼	○管理栄養士に必要な知識と実践力（7） ・食品企業で活躍する管理栄養士 課題：授業のまとめ	予習した内容や講義を受けて、理解したことをグループディスカッションする。	予習：90分 食品企業で働く管理栄養士の役割と仕事内容を理解しておく。 復習：90分 聴講した内容やディスカッションで習得できた知識をまとめる。
第13回	齋藤陽子清野隼	○自己が目指す管理栄養士像（1） ・プレゼンテーション計画書作成の基本と必要性 ・プレゼンテーション計画書・原稿の作成 課題：授業のまとめ、プレゼンテーション計画書	プレゼンテーション計画書と原稿の作成に取り組み、作成能力を相互に高め合う。	予習：90分 自己が目指す管理栄養士像をまとめておく。 復習：90分 プレゼンテーション計画書および原稿を仕上げ、練習をする。
第14回	齋藤陽子清野隼	○自己が目指す管理栄養士像（2） ・プレゼンテーション（前半） テーマ「私が目指す管理栄養士」 課題：授業のまとめ、プレゼンテーション計画書（前半）	「私が目指す管理栄養士」をテーマにプレゼンテーションを行い、相互評価をする。	予習：90分 発表の準備・練習をする。 復習：90分 プレゼンテーションの成果をまとめ、今後の学習につなげる。
		○自己が目指す管理栄		

第15回	齋藤陽子 清野隼	養士像（3） ・プレゼンテーション（後半） テーマ「私が目指す管理栄養士」 課題：授業のまとめ、プレゼンテーション計画書（後半）、評価用紙	「私が目指す管理栄養士」をテーマにプレゼンテーションを行い、相互評価をする。	予習：90分 発表の準備・練習をする。 復習：90分 プレゼンテーションの成果をまとめ、今後の学習につなげる。

教科書

授業内で配布する資料

参考書

管理栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠 第1巻 管理栄養士論
特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修、村山伸子・武見ゆかり編（医歯薬出版）

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
成績評価：課題 50% 発表 30% 授業への参加度 20%

課題等に対するフィードバックの方法

課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックする。

履修のポイント

管理栄養士の使命や活躍の場を学び、未来の管理栄養士像を描き大学での学びへと発展させる導入教育となるため、積極的に学習に取り組むことを期待する。

オフィス・アワー

齋藤：月曜日～金曜日 12:30～13:15 11号館 3階 研究室14
清野：火・木・金曜日 12:30～13:15 11号館 3階 研究室19

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20310001
講義名	生物有機化学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

栄養学を学ぶ上で有機化学の基礎を理解する必要がある。物質の成り立ち・構造・性質の特徴を関連付け理解する。有機化学の知識を深め、栄養学・生化学の理解につなげることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーと関連して、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付ける。 初年次から食と健康に関するキャリア教育と栄養学科での専門的な学修に必要な基礎的知識を獲得するために「栄養学科基礎科目」に配置された科目である。生体内や食品に含まれる化学物質の多くは、有機化合物である。生化学、食品学、基礎栄養学をはじめとする専門基礎科目を理解するための基礎的な知識を身に着けることを目標とする。

到達目標

１）有機化合物を構成する原子とその結合について説明をすることができる。
１）化学構造式から物質の名称、物質の性質、物質の構造及び特徴を説明することができる。
２）化学反応を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	小林葉子	化学っておもしろい？？？ 単位、数詞、元素記号を覚えよう。	単位換算、数詞、元素記号に関する問題を解く。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
		化学 第１章 原子の構造と周期表		予習90分：学習

第2回	小林葉子	元素・原子・分子・価数 周期表の覚え方 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第3回	小林葉子	化学 第２章 化学結合 イオン、イオン結合 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テストに取り組み、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第4回	小林葉子	第2章 化学結合 共有結合、金属結合 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第5回	小林葉子	第3章 原子量、分子量、式量 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第6回	小林葉子	第6章 生体を構成する物質 有機化合物 分類、官能基、構造式、示性式 第3章 有機化学を理解するために必要な13種 スライド、教科書、参考書を用いて解説する授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第7回	小林葉子	有機化学 第1部 第1章 アルカン アルカンの性質 アルカンの命名 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第8回	小林葉子	有機化学 第1部 第1章 アルカン （２） アルカンの命名 アルカンの構造異性体 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第9回	小林葉子	有機化学 第1部 第２．３章 アルケン シクロアルカン、シクロアルケン 鎖式不飽和炭化水素及び環式炭化水素化合物の命名 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。

第10回	小林葉子	第2部 第４章 アルコール アルコールの命名 アルコールの構造異性体 エーテル スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第11回	小林葉子	第5章 アルデヒド アルデヒドの性質 アルデヒドの分類 アミンの命名 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第12回	小林葉子	第6，7章 ケトン、カルボン酸 ケトン・カルボン酸の性質 ケトン・カルボン酸の命名・慣用名 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第13回	小林葉子	第1章 第2部 第9章 アミン 第3章 第10章 第６章 芳香族炭化水素 アミンの命名法・化学的性質 芳香族化合物の構造とその性質 芳香族化合物の異性体 芳香族化合物の命名 スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第14回	小林葉子	化学 第3章 化学反応式 化学反応 化学反応式の示すもの スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で問題を解いていくので、内容が理解できているか確認する。	授業内の小テスト問題を解き、各自で解答を導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第15回	小林葉子	全学習範囲のまとめ 学習範全範囲の総合的な問題に取り組む。	まとめの問題を解き、各自でわからなかった分野を再度確認する。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：学習範囲の教科書の問題を解く。
第16回				

教科書

生理学・生化学につながるていねいな化学 白戸良吉 小川ゆかり、鈴木研太 羊土社
栄養科学イラストレイテッド 有機化学 山田恭正 羊土社
サイエンスビュー 化学資料 実教出版 （生化学でも使用する）

成績評価の方法・基準

授業内の全学習範囲のまとめ及び小テストで60点以上（時間内の全学習範囲のまとめ 80% 小テ

スト 20%)

課題等に対する フィードバックの方法
授業内で小テストを行う。また、その後に質問時間を設け、質問がある場合には、その解説を行う。
履修のポイント
教科書の章末問題を解き、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。化学の苦手意識を少なくし、自ら、読んで、書いて、解いて、覚えて知識を定着する。 理解度に合わせ、授業の進行速度を変更する。進行の変更については授業内で説明する。授業には休まないで出席すること。 予習・復習で自分の理解度を確認し、理解不足の場合は、受講者間での学び合いをすることも大切である。
オフィス・アワー
月～金 お昼休み（3限が授業のときは不可） 11号館3階16研究室
科目区分
栄養学科基礎科目

講義コード	20320001
講義名	医療保健統計学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

栄養学を含む、医療・保健分野においては、科学的な根拠（Evidence）に基づいて判断し、実践することが求められる。そこでは、人や食べ物についての情報を基に得られる研究成果を用いるが、その理解のためには、統計学の知識が必要となる。本講義では、医療・保健分野における定量化や仮説検証など、統計学がどのように利用されるかの考え方やその手法について、授業を通して理解することを目標とする。さらに現在行われている各種統計調査の実情やその結果を活用できるようにする。そして、EBN (Evidence-Based Nutrition；根拠に基づく栄養学)の概念を学び、その視点をもって専門科目の学習に取り組めるようになることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシー1の「人間に対して、社会・環境などの諸側面から理解」、2の「人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解」に関連し、この学習を基にその後の専門科目において、EBN (Evidence-Based Nutrition；根拠に基づく栄養学)の視点をもった考え方ができるようになることを目指す。

到達目標

医療・保健統計分野で用いられる統計手法の基本概念を理解し、説明することができる。
保健統計分野でのデータ分析結果を正しく解釈することができる。
記述統計、推測統計の手法が使える。
実際の保健統計資料について説明できる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	医療保健統計学とは ・医学・栄養学領域におけるデータ解析と統計学の基礎		予習：90分 教科書1章～3章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第2回	データの記述と指標①	問題演習	予習：90分 教科書4章ABを読む。

	・中心的傾向を示す指標		復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第3回	データの記述と指標② ・散らばりを示す指標 ・関連性を示す指標	問題演習	予習：90分 教科書4章CDを読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第4回	確率と確率分布 ・二項分布、正規分布など ・標本平均の分布 ・中心極限定理		予習：90分 教科書5章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第5回	統計的推測 ・検定と推定 ・仮説検定とp値		予習：90分 教科書6章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第6回	2群の比較 ・対応のない2群の差の検定 ・対応のある2群の差の検定	問題演習	予習：90分 教科書7章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第7回	分割表の解析 ・独立性の検定	問題演習	予習：90分 教科書8章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第8回	区間推定 ・平均の区間推定 ・オッズ比とその区間推定	問題演習	予習：90分 教科書9章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第9回	相関係数の検定と区間推定		予習：90分 教科書10章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第10回	回帰分析 ・単回帰分析と多変量解析 ・線形回帰分析		予習：90分 教科書11章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第11回	分散分析 ・一元配置分散分析 ・多重比較		予習：90分 教科書12章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第12回	生存時間解析 ・生存時間解析の基礎		予習：90分 教科書13章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第13回	ROC曲線 ・検査の指標 ・ROC曲線	問題演習	予習：90分 教科書14章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第14回	サンプルサイズの設計 ・サンプルサイズ設計の考え方		予習：90分 教科書15章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第15回	疫学・保健統計、まとめ ・関連性を測る指標 ・基本的な保健指標	問題演習	予習：90分 教科書16章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。

教科書
「基礎医学統計学 改訂第7版」（南江堂）加納克己・高橋秀人 著
参考書
「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」（建帛社）武藤志真子編著 「わかりやすいEBNと栄養疫学」 (同文書院) 佐々木敏 著 「疫学・保健統計―看護師・保健師・管理栄養士を目指す―」（建帛社）
成績評価の方法・基準
定期試験(60%) 、小テスト等(40%) 。 総合計60点以上で単位を認定する。
課題等に対する フィードバックの方法
小テストはMoodleなどオンラインで行います。終了後の解答を確認してください。
履修のポイント
数式がたくさん出てきますが、あまりこだわりすぎず、基本概念を理解することが重要です。 統計学は一朝一夕で理解することは難しいため予習復習をしっかり行ってください。またわからないことは質問に来るなど積極的に学習してください。 なお、授業中の問題演習はPC、スマホなどを利用して行う予定です。
オフィス・アワー
水曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20330001
講義名	食文化論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	関谷 果林	指定なし
教員	井桁 千恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

伝承的な食文化における基礎を網羅し、その変遷・効用等について学修することで、日本の食文化を構成する食事の素材・調理・食事方法についての知識を獲得する。
また、国外における食事情や食文化の類型について日本料理や郷土料理と比較し、人類における食性と食文化のあゆみを理解する。
その上で日常生活における食の重要性について理解を深め、管理栄養士として必要な健康と栄養に結びつく食文化の知識を身に付けることを教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「２.人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な食べ物と健康に結びつく知識の修得」を目指して、日本の食を取り巻く環境や、食の文化的視点に関する知識を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識の獲得を目指すものとする。

到達目標

1.食文化を理解することができる。
2.食の歴史、行事伝統を学ぶことで食文化の関心を深めることができる。
3.食文化の形成・発展に自然環境（気候・地形など）や社会環境（生活様式・風習・宗教など）が影響していることを説明できる。
4.２１世紀の食糧問題について考え、食育につなげることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	関谷	【オリエンテーション】 シラバスについて、授業の進め方 【食文化とは何か】	・テーマついてペアワークをおこない、	予習90分：「和食」について調べる

	果林	・文化と文明（世界と日本の食文化） ・食文化の形成要因 小テスト	意見をまとめ発表する	復習90分：ノート、小テストを見直す
第2回	関谷果林	【日本の食材】 ・米、小麦、雑穀の起源、伝播、近代の料理 小テスト	・テーマついてペアワークをおこない、意見をまとめ発表する	予習90分：「米、小麦、雑穀」の歴史を調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第3回	関谷果林	【日本の食材】 ・豆、肉の歴史、伝播、近代の料理 小テスト	・テーマついてペアワークをおこない、意見をまとめ発表する	予習90分：「豆、肉」の歴史を調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第4回	関谷果林	【日本の食材】 ・魚介、乳、卵の歴史、伝播、近代の料理 小テスト	・テーマついてペアワークをおこない、意見をまとめ発表する	予習90分：「魚介、乳、卵」の歴史を調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第5回	関谷果林	【日本の食材】 ・野菜、果物、茸、海藻、木の実の歴史、伝播、近代の料理 小テスト	・テーマついてペアワークをおこない、意見をまとめ発表する	予習90分：「野菜、果物、茸、海藻、木の実」の歴史を調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第6回	関谷果林	【日本の食材】 ・酒、茶、その他飲料の歴史 ・菓子の歴史と洋菓子の伝来 ・現代と古代の調味料 【課題説明】 ・課題に関するテーマ選択、まとめ方、提出方法等の説明 小テスト	・テーマついてペアワークをおこない、意見をまとめ発表する	予習90分：「飲料、菓子、香辛料」の歴史を調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第7回	関谷果林	日常で食される身近な食材、または料理をテーマに、その食材の歴史、伝播、分類（種類）などを調査し、レポートにまとめることで、身近な食材、または料理に関する知識を深める 課題：レポート		予習90分：第1～6回のノートを見直し、身近な食材を選択する 復習90分：レポートの内容について見直す
第8回	井桁千恵子	【日本料理の変遷】 ・料理の成立（原始・古代～近代・現代） ・日本料理、料理技術の変遷（原始・古代～近代・現代） 小テスト		予習90分：日本料理、料理技術の変遷について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第9回	井桁千恵子	【日本料理の変遷】 ・料理様式、食事様式の変遷（原始・古代～近代・現代） ・飲食店の変遷（古代～近代・現代） 小テスト ・食具、食器の変遷（古代～近代・現代）		予習90分：日本料理の様式、飲食店の変遷について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第10回	井桁千恵子	【行事食と郷土食１】 ・年中行事と食べ物 ・人の一生の儀礼と食べ物 小テスト		予習90分：日本の年中行事と儀礼の種類について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
	井			予習90分：出身地や群

第11回	桁千恵子	【行事食と郷土食２】 ・各地の伝統食、郷土食		馬県の郷土食について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第12回	井桁千恵子	【行事食と郷土食３】 ・各地の伝統食、郷土食		予習90分：出身地や群馬県の郷土食について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第13回	井桁千恵子	【世界の食文化】 ・食文化の類型と四大料理圏の特徴 小テスト		予習90分：世界の食文化について調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第14回	井桁千恵子	【食事の作法】 ・食事作法 ・箸文化 【給食の成立】 【課題説明】 ・課題に関するテーマ選択、まとめ方、提出方法等の説明 小テスト		予習90分：食事作法、マナーについて調べる 復習90分：ノート、小テストを見直す
第15回	井桁千恵子	国、または地方の食文化をテーマに、特徴、料理様式、技術の変遷、代表的な献立例などを調査し、レポートにまとめることで、国、または地方の食文化に関する知識を深める 課題：レポート		予習90分：第8～13回のノートを見直し、食文化をテーマに興味のある国、または地域を選択する 復習90分：レポートの内容について見直す

教科書

使用しない（オリジナルプリントの配布）

参考書

「食文化論」 吉川誠次 編著（建帛社）
「日本食の文化」 江原絢子 編著（アイ・ケイコーポレーション）
「日本の食文化史」石毛直道 （岩波書店）
「マンガでわかる日本料理の常識」 長島博 監修（大日本印刷）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
小テスト50%、レポート30%、授業参加度20%（ディスカッションへの参加度、質疑応答など）

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートを課すことがある。また、小テスト実施後に解答の配布を行うので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

日本史について理解する。
旅行等に出かけた際に、その国の料理や郷土料理に目を向ける。
日頃から食に対する興味・関心を持ち、食文化に関わる新聞の記事や本などを読む。

オフィス・アワー

月曜日・火曜日・水曜日 12:45～13:15
11号館 給食経営管理準備室
＊講義終了前後にも、適宜受け付けます。

科目区分
専門基礎科目

講義コード	20340001
講義名	栄養生命科学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

この数十年で生命科学は飛躍的に発展し、生命の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。「栄養生命科学」では、栄養と生命活動とのかかわりを学修する。生命科学に関する新しい知識や技術を理解し、栄養素による生体現象の調節や栄養と生命のかかわりを栄養学の視点から分子レベルで理解することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

桐生大学栄養学科ディプロマポリシーとの関連として、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得する。「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養い、保健・医療分野を支えることを総合的に学修する「専門基礎科目」に配置する「栄養学科基礎科目」である。
生化学をさらに深め、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学との結びつきを定着させることを目標とする。

到達目標

１）ニュース等で流れる生命科学に関する内容を理解し、現代の医療へのかかわりを理解することができる。
２）1，2年次で学習した生化学及び基礎栄養学の内容を再確認し、さらに栄養素による生体反応調節について発展させた「分子栄養学」を理解することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	小林葉子	栄養素の消化と吸収 生化学の消化と吸収の範囲の知識を小テストで確認後、分子栄養学の視点から消化と	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解す	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内

		吸収を学ぶ。	る。	容を整理する。
第2回	小林葉子	個体内の情報伝達システム、細胞内情報伝達 生化学の細胞内情報伝達の知識を再確認し、分子栄養学の視点から細胞内情報伝達を学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第3回	小林葉子	遺伝子発現に基づく臓器による栄養素利用の違い 遺伝子発現調節についての内容を再確認し、分子栄養学の視点から遺伝子発現に基づく臓器による栄養素利用の違いを学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第4回	小林葉子	糖の消化吸収、代謝、組織特異的発現、ホルモンの作用 生化学の酵素及び糖代謝の知識を再確認し、分子栄養学の視点から糖の消化吸収、代謝、組織特異的発現、ホルモンの作用を学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第5回	小林葉子	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 生化学の脂質及び脂質代謝の知識を再確認し、分子栄養学の視点から脂質の消化吸収、リポタンパク質による輸送、代謝、ホルモンの作用を学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第6回	小林葉子	アミノ酸の吸収、代謝 生化学のアミノ酸及びアミノ酸代謝の知識を再確認し、分子栄養学の視点からアミノ酸の吸収、代謝を学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第7回	小林葉子	ビタミン、ミネラルによる遺伝子発現制御 ホルモンによる制御 生化学のビタミン、ミネラルの知識を再確認し、分子栄養学及び基礎栄養学の視点からビタミン、ミネラルによる遺伝子発現制御 ホルモンによる制御を学ぶ。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第8回	小林葉子	代謝調節とその相互作用 エネルギーによる調節 ホルモンによる調節 生化学のエネルギー代謝及び代謝の相互作用の知識を再確認し、分子栄養学の視点から代謝調節とその相互作用 エネルギーによる調節 ホルモンによる調節を学ぶ。 ノーベル生理・医学賞の受賞内容によっては、トピックスとして概説する。	小テストを受け、各自の弱点を知る。積極的に授業に参加し、弱点を理解する。	予習90分：クエスチョンバンクを使用して、学習範囲の問題を解く。 復習90分：授業内容を整理する。
第9回				

教科書

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
健康・栄養科学シリーズ 生化学 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
クエスチョンバンク2024 メディックメディア社

成績評価の方法・基準

総合試験で60点以上 総合試験は、補講日に行う。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

スライドのプリントは配布しない。小テストは、Moodleを使って行う。

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。
国家試験を意識し、基礎科目の知識を再確認し、理解を促進する。

小テストは、教科書、クエスチョンバンク等を参考に、自らで正解を導き出す。小テストの問題を中心に、教科書を読み、要点をまとめる。そして、正確に覚えることを心掛ける。

できるだけ、授業内で授業内容を理解することを心掛け、理解のできていない点は授業内で質問をする。

オフィス・アワー

月～金のお昼休み（3限に授業のある日は不可） 11号館16研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20350001
講義名	栄養学入門
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

「栄養」とは何か、「健康」とは何か、その意義を理解する。
健康の維持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。
食事摂取基準、栄養価計算を理解する。
栄養素の消化・吸収、代謝について理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学入門は、学位授与の方針学位授与の方針１．知識・理解と関連している。
これから学ぶ栄養学関連科目の学びの礎となる栄養学入門では、社会・環境との関連や栄養素等の生体内でのはたらき、それらの相互作用について理解し、利用者の身体の状況、栄養状態に関しての知識を修得することを卒業認定の要件の一つとする。

到達目標

栄養、健康について説明できる。
栄養学の歴史について説明できる。
食事摂取基準、栄養価計算を理解する。
糖質の消化・吸収、体内代謝について説明できる。
脂質の消化・吸収、体内代謝について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	許斐亜紀	「栄養」・「健康」の定義、日本と世界の栄養の現状		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
	許斐		第1回と第2回の授業のまとめとし	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめ

第2回	亜紀	栄養学の歴史	てミニテストを実施する。その解答について確認する。	る。 復習90分：授業内容をまとめる。
第3回	許斐亜紀	食事摂取基準と栄養価計算 基礎的な化学		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第4回	許斐亜紀	栄養素の消化・吸収、体内動態		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第5回	許斐亜紀	糖質の体内代謝		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第6回	許斐亜紀	血糖とその調節		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第7回	許斐亜紀	他の栄養素との関係		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第8回	許斐亜紀	難消化性炭水化物	糖質のまとめとして小テストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第9回	許斐亜紀	脂質の体内代謝		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第10回	許斐亜紀	脂質の臓器間輸送		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第11回	許斐亜紀	リポたんぱく質		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第12回	許斐亜紀	コレステロールの代謝の調節		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
	許			予習90分：授業範囲につ

第13回	斐亜紀	脂質の量と質の評価		いて各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第14回	許斐亜紀	他の栄養素との関係	脂質のまとめとして小テストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第15回	許斐亜紀	総括	これまでの授業内容や、小テストについて確認作業を行う。	予習90分：これまでの授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：これまでの授業内容をまとめる。

教科書

大学で学ぶ食生活と健康のきほん：化学同人
ネオエスカ 基礎栄養学：同文書院

参考書

基礎から学ぶ生化学：南江堂

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上：期末試験80%、ミニテスト20%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

ミニテストは実施後に、内容の確認を行う。

履修のポイント

授業内容を理解するために、授業範囲の予習を行うことが望ましい。

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20360001
講義名	早期体験実習
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践栄養活動を行った経歴を有する教員が、管理栄養士の使命や役割を理解しモチベーションを高めることができる授業を行う。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし
教員	荒井 勝己	指定なし
教員	石井 広二	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

管理栄養士の仕事は「食」を通して人々の健康、幸福を支援することである。
現在「食」のサスティナビリティを考えた問題では、世界人口の増加による食糧危機、飲料水の危機、地球の温暖化などが挙げられている。「食」にかかわる問題は、栄養・健康にとどまらず、経済、社会、情報分野に関連することから、世界全体の関心事となっているといえる。
一方、人々の食事はライフステージ、ライフスタイル、健康状態によって異なるだけでなく、食物への認識や価値観が多様化しており、その人にあった食事を考えることは複雑化している。
これらの変化しつつある複雑な背景を鑑みながら、これからの管理栄養士は「食」や「人間」と向き合い、答えを見つけていく必要がある。
「早期体験合同実習」では、コミュニケーションを大切にしながら、広く「食」と「人間」を捉え、多様性を理解することを目標とする。
さらに、学外活動を行うことにより３年次以降の臨地実習にスムーズに取り組めるようにする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、広く「食」と「人間」を捉え、多様性を理解することで、以下の項目に関連させている。
・生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。
・栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。

・対象者の課題を把握し、また多職種と連携協働するために必要なコミュニケーション力を身に付けている。
・ICT(情報通信技術)を活用して必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が行える。
・豊かな人間性と高い倫理観をもとに自らの果たすべき役割を理解し、社会的に責任ある行動ができる。
・国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応して、お互いを尊重し合い協調する能力を修得している。
・大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。

到達目標

1.「食」「ライフスタイル」の多様性に気づく。
2.食に関わる仕事が、社会、環境、栄養、生活にとって重要であることを理解する。
3.コミュニケーションの重要性を理解でき、適切に活用できる。
4.管理栄養士という専門職に就く意欲を高めることができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	<1回> 担当；大山、石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤 〇オリエンテーション 担当者紹介 授業の概要		予習・復習45分：参考書を読み、食品業界、管理栄養士の理解を深める
第2回	<2回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食にかかわる討議1	対話の手法を用いて行う	予習45分：身の回りの食に関する課題を見つける 復習45分：これからの「食」について考えをまとめる
第3回	<3回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇主食としての米の生産について	周囲との意見交換	予習45分：主食としての米について、必要性、現在の課題を調べる 復習45分：授業を振り返り、米の生産について課題解決のための意見をまとめる
第4回	<4回>グループごとに活動 担当；石井、荒井、田口、島田、橘、齋藤、須藤、大山 〇ｸﾞﾙｰﾌﾟごとに施設訪問の内容をまとめる	ｸﾞﾙｰﾌﾟごとの意見交換	予習45分：訪問先について調べる 復習45分：提示された課題をまとめる
第5回	<5回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇主菜（たんぱく質源）の生産の課題	周囲との意見交換	予習45分：主菜の必要性や現在の課題について調べる 復習45分：授業を振り返り、主菜について自分の意見をまとめる
第6回	<6回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食にかかわる討議2	対話の手法を用いて行う	予習45分：身の回りの食に関する課題を見つける 復習45分：これからの「食」について考えをまとめる
第7回	<7回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食の安心安全について、群馬県食品・生活衛生課 食品安全推		予習45分：食品の安全安心について、調べる 復習45分：授業を振り返り、訪問先の食品の安全について考えをま

	進室からの講義		とめる
第8回	<8回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇訪問オリエンテーション	周囲の人との意見交換	予習45分：施設訪問時の接遇についてまとめる 復習45分：訪問時のシュミレーションをしてみる
第9回	<9回～13回> 担当：石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤、大山 〇施設訪問の準備	ｸﾞﾙｰﾌﾟごとに話し合い	予習45分：提示された課題についてまとめる 復習45分：提示された課題についてまとめる
第10回	<14回、15回> 担当教員：大山、石井、荒井、島田、齋藤、須藤 〇報告会	報告会では、積極的に質問、意見を述べる	予習90分：他の施設について調べる 復習90分：提示された課題をまとめる

教科書

教科書の指定はない。
授業内で提示するプリント

参考書

・図解即戦力 食品業界のしくみとビジネスがこれ1冊でしっかりわかる教科書、技術評論社
・管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第0巻 導入教育 信頼される専門職となるために、医歯薬出版
・管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第1巻 管理栄養士論 専門職として求められる10の基本的な資質・能力、医歯薬出版

成績評価の方法・基準

授業後のリフレクション（授業への参加度）、レポート・課題で評価を行う。
単位認定60点以上とし、筆記試験はしない。
授業への参加度50%、レポート・課題50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出された課題・レポートには、コメント・アドバイスを付してフィードバック、または全体に口頭によって講評を行う。

履修のポイント

・事前に参考書を読んでおくことを望む。
・授業では積極的な参加を望む。ディスカッションなど、積極的な参加がないと授業が成り立たない。
・わからないことは随時、質問を教員にすること。
・課題等の未定提出者は単位取得ができないことがある。

オフィス・アワー

石井 金曜日 昼休み 研究室6
荒井 月曜日～金曜日 昼休み 研究室13
島田 月曜日～木曜日 昼休み 研究室19
橘 月曜日～金曜日 昼休み 研究室9
齋藤 月曜日～金曜日 昼休み 研究室14
須藤 月曜日～金曜日 昼休み 調理準備室
大山 木曜日 昼休み 研究室18

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20360002
講義名	早期体験実習（2023入：早期体験合同実習）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践栄養活動を行った経歴を有する教員が、管理栄養士の使命や役割を理解しモチベーションを高めることができる授業を行う。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし
教員	荒井 勝己	指定なし
教員	石井 広二	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

管理栄養士の仕事は「食」を通して人々の健康、幸福を支援することである。
現在「食」のサスティナビリティを考えた問題では、世界人口の増加による食糧危機、飲料水の危機、地球の温暖化などが挙げられている。「食」にかかわる問題は、栄養・健康にとどまらず、経済、社会、情報分野に関連することから、世界全体の関心事となっているといえる。
一方、人々の食事はライフステージ、ライフスタイル、健康状態によって異なるだけでなく、食物への認識や価値観が多様化しており、その人にあった食事を考えることは複雑化している。
これらの変化しつつある複雑な背景を鑑みながら、これからの管理栄養士は「食」や「人間」と向き合い、答えを見つけていく必要がある。
「早期体験合同実習」では、コミュニケーションを大切にしながら、広く「食」と「人間」を捉え、多様性を理解することを目標とする。
さらに、学外活動を行うことにより３年次以降の臨地実習にスムーズに取り組めるようにする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、広く「食」と「人間」を捉え、多様性を理解することで、以下の項目に関連させている。
・生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。
・栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。

・対象者の課題を把握し、また多職種と連携協働するために必要なコミュニケーション力を身に付けている。
・ICT(情報通信技術)を活用して必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が行える。
・豊かな人間性と高い倫理観をもとに自らの果たすべき役割を理解し、社会的に責任ある行動ができる。
・国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応して、お互いを尊重し合い協調する能力を修得している。
・大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。

到達目標

1.「食」「ライフスタイル」の多様性に気づく。
2.食に関わる仕事が、社会、環境、栄養、生活にとって重要であることを理解する。
3.コミュニケーションの重要性を理解でき、適切に活用できる。
4.管理栄養士という専門職に就く意欲を高めることができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	<1回> 担当；大山、石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤 〇オリエンテーション 担当者紹介 授業の概要		予習・復習45分：参考書を読み、食品業界、管理栄養士の理解を深める
第2回	<2回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食にかかわる討議1	対話の手法を用いて行う	予習45分：身の回りの食に関する課題を見つける 復習45分：これからの「食」について考えをまとめる
第3回	<3回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇主食としての米の生産について	周囲との意見交換	予習45分：主食としての米について、必要性、現在の課題を調べる 復習45分：授業を振り返り、米の生産について課題解決のための意見をまとめる
第4回	<4回>グループごとに活動 担当；石井、荒井、田口、島田、橘、齋藤、須藤、大山 〇ｸﾞﾙｰﾌﾟごとに施設訪問の内容をまとめる	ｸﾞﾙｰﾌﾟごとの意見交換	予習45分：訪問先について調べる 復習45分：提示された課題をまとめる
第5回	<5回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇主菜（たんぱく質源）の生産の課題	周囲との意見交換	予習45分：主菜の必要性や現在の課題について調べる 復習45分：授業を振り返り、主菜について自分の意見をまとめる
第6回	<6回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食にかかわる討議2	対話の手法を用いて行う	予習45分：身の回りの食に関する課題を見つける 復習45分：これからの「食」について考えをまとめる
第7回	<7回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇食の安心安全について、群馬県食品・生活衛生課 食品安全推		予習45分：食品の安全安心について、調べる 復習45分：授業を振り返り、訪問先の食品の安全について考えをま

	進室からの講義		とめる
第8回	<8回> 担当；大山（石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤） 〇訪問オリエンテーション	周囲の人との意見交換	予習45分：施設訪問時の接遇についてまとめる 復習45分：訪問時のシュミレーションをしてみる
第9回	<9回～13回> 担当：石井、荒井、島田、橘、齋藤、須藤、大山 〇施設訪問の準備	ｸﾞﾙｰﾌﾟごとに話し合い	予習45分：提示された課題についてまとめる 復習45分：提示された課題についてまとめる
第10回	<14回、15回> 担当教員：大山、石井、荒井、島田、齋藤、須藤 〇報告会	報告会では、積極的に質問、意見を述べる	予習90分：他の施設について調べる 復習90分：提示された課題をまとめる

教科書

教科書の指定はない。
授業内で提示するプリント

参考書

・図解即戦力 食品業界のしくみとビジネスがこれ1冊でしっかりわかる教科書、技術評論社
・管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第0巻 導入教育 信頼される専門職となるために、医歯薬出版
・管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第1巻 管理栄養士論 専門職として求められる10の基本的な資質・能力、医歯薬出版

成績評価の方法・基準

授業後のリフレクション（授業への参加度）、レポート・課題で評価を行う。
単位認定60点以上とし、筆記試験はしない。
授業への参加度50%、レポート・課題50%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出された課題・レポートには、コメント・アドバイスを付してフィードバック、または全体に口頭によって講評を行う。

履修のポイント

・事前に参考書を読んでおくことを望む。
・授業では積極的な参加を望む。ディスカッションなど、積極的な参加がないと授業が成り立たない。
・わからないことは随時、質問を教員にすること。
・課題等の未定提出者は単位取得ができないことがある。

オフィス・アワー

石井 金曜日 昼休み 研究室6
荒井 月曜日～金曜日 昼休み 研究室13
島田 月曜日～木曜日 昼休み 研究室19
橘 月曜日～金曜日 昼休み 研究室9
齋藤 月曜日～金曜日 昼休み 研究室14
須藤 月曜日～金曜日 昼休み 調理準備室
大山 木曜日 昼休み 研究室18

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20370001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

公衆衛生学は患者のみならず健常人も含めた人口集団を対象とする。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、病院・医院における治療医学だけにとどまらず、予防医学さらに社会福祉まで含めた広範な公衆衛生・地域保健活動の知識と実践を必要とする。そのために予防医学、保健統計、疫学、環境保健、母子保健、精神保健、地域保健、学校保健、産業保健、公衆衛生の国際協力を含めて総合的に学習する。また、授業を通じて治療のみならず予防医学の重要性について理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目として、社会・環境の諸要因と健康問題との関係や保健医療の公的システムを理解することを目指す。

到達目標

１．健康の概念が理解できる。
２．人口静態・動態が理解でき、今後の健康教育の問題点について考えることができる。
３．地域・母子・小児保健が理解できる。
４．学校保健が理解できる。
５．成人保健について理解できる。
６．老人保健が理解できる。
７．公衆衛生学実習を通じて予防医学の重要性を理解できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
			授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないとこ

第1回	川上智史	健康の概念、公衆衛生の定義	単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	ろをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第2回	川上智史	憲法第25条、憲法と法律の違い、予防の概念、三つの予防	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第3回	川上智史	プライマリ・ヘルス・ケア、ヘルスプロモーション	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第4回	川上智史	ポピュレーションアプローチとハイリスクアプローチ	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第5回	川上智史	健康増進法	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第6回	川上智史	人口静態統計と人口動態統計	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
7	川	生命表と平均寿命・平均	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめ	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。

第 回	上 智史	余命・健康寿命	る。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第8回	川 上 智史	健康指標、傷病統計	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第9回	川 上 智史	衛生行政と地域保健	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第10回	川 上 智史	母子保健 母子保健の意義、母子保健の対象、母子保健の指標	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第11回	川 上 智史	母子保健 リプロダクティブ・ヘルス、リプロダクティブ・ライツ、妊産婦の保健、ドメスティックバイオレンス	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第12回	川 上 智史	学校保健 学校保健の目的と対象、学校保健、学校安全、学校給食	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第13回	川 上	成人保健 人口構造・疾病構造の変化、生活習慣病の特徴健	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。

	智史	康増進法	同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	復習　分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第14回	川上智史	成人保健 生活習慣病の実際、悪性新生物、心疾患、脳血管疾患、糖尿病	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第15回	川上智史	高齢者保健 老年人口と高齢者保健の現況、高齢者保健に関する法律、介護保険	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

教科書
よくわかる専門基礎講座　公衆衛生　2024年度版　第15版
参考書
必要に応じてプリントを配布する。 辻・吉池編『社会・環境と健康　改訂第6版』　南江堂
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上、定期試験(100%) で評価
課題等に対する フィードバックの方法
授業中に確認の問題を課す場合、授業中に解説を行う。本問題については確認のため、成績評価には反映しない。
履修のポイント
公衆衛生学は予防医学を学ぶ上で重要な科目である。法律用語等多く出てくるので、教科書を活用しながら理解を行うこと。また教科書のチャプターにおいて復習問題が記載されているので、理解度を確認し、わからないところがあれば知識を定着させるように復習をすること。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日10：00～17：00、11号館12研究室にて対応。また授業の前後でも対応可。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20380001
講義名	公衆衛生学II
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	内閣府所管の研究所において環境問題についての研究を行ってきた実績から教授する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上 智史	指定なし

授業の概要と教育目標

公衆衛生学は患者のみならず健常人も含めた人口集団を対象とする。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、病院・医院における治療医学だけにとどまらず、予防医学さらに社会福祉まで含めた広範な公衆衛生・地域保健活動の知識と実践を必要とする。そのために予防医学、保健統計、疫学、環境保健、母子保健、精神保健、地域保健、学校保健、産業保健、公衆衛生の国際協力を含めて総合的に学習する。また、授業を通じて治療のみならず予防医学の重要性について理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目として、社会・環境の諸要因と健康問題との関係や保健医療の公的システムを理解することを目指す。

到達目標

１．健康の概念が理解できる。
２．感染症について理解できる。
３．食品衛生について理解できる
４．国民栄養について理解できる。
５．環境衛生について理解できる。
６．精神保健と精神疾患について理解できる。
７．社会保障と社会福祉について理解できる。
８．産業衛生について理解できる。
９．国際保健について海外との比較について理解できる。
６．老人保健が理解できる。
７．公衆衛生学を通じて環境との共生の重要性を理解できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間

第1回	川上智史	ガイダンス 授業の進め方・評価の仕方等 公衆衛生学Iの復習①	公衆衛生学Iの学習内容の確認テストを行い、理解度の不十分な領域を認識する。	予習90分：公衆衛生学Iの資料に目を通し、キーワードを確認しておくこと 復習90分：配布資料を見直し、要点を確認しておくこと
第2回	川上智史	感染症 感染症の成立要件、感染症の予防	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第3回	川上智史	感染症 院内感染、最近の感染症の動向、主要な感染症	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第4回	川上智史	食品衛生 食品衛生の意義、食品衛生管理	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第5回	川上智史	国民栄養 栄養の現状、食生活指針・食事バランスガイド	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第6回	川上智史	国民栄養 食育基本法、特別用途食品（食品の機能性含む）、栄養障害	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第7回	川上智史	環境衛生 環境と人間、環境化学物質による健康障害、環境の重要性	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

第8回	川上智史	環境衛生 生活環境、地域環境、地球環境問題 地球温暖化の解決策についてのディスカッション	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第9回	川上智史	社会保障と社会福祉 社会保障の体系、所得保障制度	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第10回	川上智史	社会保障と社会福祉 医療保障制度、介護保障制度、社会福祉制度	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第11回	川上智史	精神保健 精神保健の意義と予防、精神障害の分類、精神障害の動向、入院形態	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第12回	川上智史	精神保健 地域精神保健活動、精神障碍者社会施設、居宅住宅支援事業 ライフステージ各期の精神保健	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第13回	川上智史	産業保健 産業保健の定義と目的、労働衛生管理の展開、労働衛生行政	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第14回	川上智史	産業衛生 労働災害と事故、労働衛生の三管理 職業性疾患	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

第15回	川上智史	国際保健 国際保健の意義、開発途上国の健康問題 国際保健の今後の課題	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。 同時に授業内で問題について質問するので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

教科書

よくわかる専門基礎講座 公衆衛生 2024年度版 第15版

参考書

必要に応じてプリントを配布する。
辻・吉池編『社会・環境と健康 改訂第6版』 南江堂

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上、定期試験(100%）で評価

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中に確認の問題を課す場合、授業中に解説を行う。本問題については確認のため、成績評価には反映しない。

履修のポイント

公衆衛生学は予防医学を学ぶ上で重要な科目である。法律用語等多く出てくるので、教科書を活用しながら理解を行うこと。また教科書のチャプターにおいて復習問題が記載されているので、理解度を確認し、わからないところがあれば知識を定着させるように復習をすること。

オフィス・アワー

水曜日を除く平日10：00～17：00、11号館12研究室にて対応。また授業の前後でも対応可。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20390001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

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。特に本科目においては公衆衛生学中の「疫学」に焦点を当て、世の中においてどのように活用されているのかについて学ぶ

なお、授業では、現代社会における健康問題・報道などを題材として、グループディスカッションおよびプレゼンテーションの時間を設定し、自らの判断・見解を持ち、それを他者に伝えるスキルの習得も目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目として、社会・環境の諸要因と健康問題との関係や保健医療の公的システムを理解することを目指す。

到達目標

1. 予防医学について理解できる。
2. 食と予防についての関連性について理解できる。
3. 疫学の概念が理解できる。
4. 標本抽出・標準化とマッチングが理解できる。
5. 偏りと交絡が理解できる。
6. スクリーニングが理解でき、様々な指標が計算できる。
7. 記述疫学が理解できる。
8. 分析疫学が理解できる。
9. 介入研究が理解できる。
10. 因果関係論が理解できる。
11. 疫学研究の倫理的課題が理解できる。

以上、１～11の達成により、「健康・疾病・生活・社会」に関する理解を養うものとする。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上智史	オリエンテーション、国家試験出題基準、公衆衛生学における疫学の役割	国家試験において疫学がどのように出題されているのかについて解説を行い、基礎的な問題を提示するので答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問するので答えられるようにする。	予習90分：疫学とは何かについて教科書を参照し、概要を理解しておくこと 復習90分：疫学の概要について授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること
第2回	川上智史	公衆衛生学における疫学の定義	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第3回	川上智史	疫学で用いる健康指標	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第4回	川上智史	標本抽出と対象の選定 母集団と標本集団	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第5回	川上智史	疫学方法論：記述疫学	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

第6回	川上智史	疫学方法論：分析疫学	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第7回	川上智史	疫学演習：疫学方法論演習 疫学調査の実際	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第8回	川上智史	バイアスと交絡 バイアスを最小限にする手法	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第9回	川上智史	スクリーニング ROC曲線	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第10回	川上智史	スクリーニング演習	スクリーニングにおける計算を授業内で学生同士で話し合い、解けるようにする。また、わからないところは互いに内容について確認し、疑問点を解消する。	予習90分：授業前に演習問題を配布するので解いておくこと。 復習90分：演習問題で解けなかった内容についてもう一度復習し、疑問点を解消すること。
第11回	川上	因果関係論 結びつきの強	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で

	智史	さ	で問題について質問をするので答えられるようにする。	行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第12回	川上智史	感染症の疫学	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第13回		慢性疾患の疫学	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第14回	川上智史	環境保健と疫学	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第15回	川上智史	疫学の健康政策への応用	授業終了後に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自ら調べまとめる。同時に授業内で問題について質問をするので答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと。 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

教科書
よくわかる専門基礎講座　公衆衛生　2024年度版　第15版
参考書
必要に応じてプリントを配布する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上、定期試験（100%）で評価
課題等に対する フィードバックの方法

授業中に確認の問題を課す場合、授業中に解説を行う。本問題については確認のため、成績評価には反映しない。
履修のポイント
公衆衛生学における疫学の分野は多くの計算式が出てくるために統計学と系統性を持たせなければならない。そのためにも統計学で学んだ有意差、有意水準、P値、正規分布等の言葉の理解をしておく必要性がある。同時に本分野では管理栄養士において重要な分野であるので、積極的に参加することを期待する。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日10：00～17：00、11号館12研究室にて対応。また授業の前後でも対応可。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20400001
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
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

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的および生理学的な両側面から修得する必要がある。本講義では総論として4大組織の構造的特徴、各論として循環器系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。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能のしくみ、様々な疾病を理解するための基礎知識について理解をすることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、1.知識・理解「（1）生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」並びに4. 総合的な学習経験と生涯学習力「（1）大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。」に基づき、正常の人体の構造と機能・役割および、専門科目、特に基礎栄養学、病理学、臨床栄養学を理解する上で基盤となる知識を修得する。

到達目標

1．4大組織について、説明できる。
2．器官を組織レベルで分類できる。
3．循環器および内分泌の構造と機能について説明できる。
4．食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠を人体の仕組みの観点から説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上	オリエンテーション（授業の進め方など） I	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まと	予習90分：解剖生理学IとIIのシラバスを事前に確認すること 90　4

	智史	解剖生理学 の内容について細胞から個体	める。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	復習　分： 大組織について、まとめる。
第2回	川上智史	細胞の基本構造（生体膜、細胞小器官）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書２章10-14ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第3回	川上智史	４大組織：上皮組織の構造とはたらき、外分泌腺の構造とはたらき	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章16-19ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第4回	川上智史	４大組織：細胞間結合装置、支持組織と筋組織の種類と構造	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章20-25ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第5回	川上智史	神経組織 骨の構造	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章24-33ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第6回	川上智史	骨の構成細胞、骨の成長とリモデリング	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章32-37ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
				予習90分：教科書4章16-59ページと5章73-75ページを

第7回	川上智史	筋の構造と機能と運動のしくみ 血液の概要と血球の種類	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第8回	川上智史	血球の分化・成熟、血漿成分、赤血球の処理 凝固・線溶系	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書5章76-83ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第9回	川上智史	免疫細胞、免疫機構（自然免疫と獲得免疫）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書5章84-102ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第10回	川上智史	心臓の構造、血液循環路、心周期、心臓の刺激伝導系	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書6章103-113ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第11回	川上智史	血管の構造、リンパ管の構造と機能	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書6章112-119ページ、126−129ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第12回	川上智史	循環系の調節	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問を	予習90分：教科書第6章128-132ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を

			するので、答えられるようにする。	用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第13回	川上智史	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 視床下部ホルモンと下垂体ホルモンと分泌機能	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章133-143ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第14回	川上智史	甲状腺と上皮小体の構造と機能、ホルモンの作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章142-147ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第15回	川上智史	副腎と膵臓の構造と機能、ホルモンの作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章146-156ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。

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
解剖生理学まとめドリル―人体の基本を総チェック―　SENKOSHA

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。または高校の時に使用した「生物」「基礎生物」の教科書も参考書となります。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験100％

課題等に対する
フィードバックの方法

授業内でレポートや課題を課すことがある。授業での講義内容を資料として配布するので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、予習と復習を必ず行ってください。講義

はスライド中心となりますが、講義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。解剖生理学IとIIが理解できると、専門科目の基礎知識になるだけでなく、「健康やダイエットに関する情報」に対して、深く理解できるようになります。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日の9:00～17:00に11号館12研究室にて受け付ける。ただし授業や研究等で居室にいないときがあるので、事前にアポイントを取ることが望ましい。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20400002
講義名	解剖生理学I（2023入）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

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的および生理学的な両側面から修得する必要がある。本講義では総論として4大組織の構造的特徴、各論として循環器系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。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能のしくみ、様々な疾病を理解するための基礎知識について理解をすることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、1.知識・理解「（1）生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」並びに4. 総合的な学習経験と生涯学習力「（1）大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。」に基づき、正常の人体の構造と機能・役割および、専門科目、特に基礎栄養学、病理学、臨床栄養学を理解する上で基盤となる知識を修得する。

到達目標

1．4大組織について、説明できる。
2．器官を組織レベルで分類できる。
3．循環器および内分泌の構造と機能について説明できる。
4．食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠を人体の仕組みの観点から説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上	オリエンテーション（授業の進め方など） I	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まと	予習90分：解剖生理学IとIIのシラバスを事前に確認すること 90　4

	智史	解剖生理学 の内容について細胞から個体	める。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	復習　分： 大組織について、まとめる。
第2回	川上智史	細胞の基本構造（生体膜、細胞小器官）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書２章10-14ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第3回	川上智史	４大組織：上皮組織の構造とはたらき、外分泌腺の構造とはたらき	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章16-19ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第4回	川上智史	４大組織：細胞間結合装置、支持組織と筋組織の種類と構造	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章20-25ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第5回	川上智史	神経組織 骨の構造	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章24-33ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第6回	川上智史	骨の構成細胞、骨の成長とリモデリング	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書3章32-37ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
				予習90分：教科書4章16-59ページと5章73-75ページを

第7回	川上智史	筋の構造と機能と運動のしくみ 血液の概要と血球の種類	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第8回	川上智史	血球の分化・成熟、血漿成分、赤血球の処理 凝固・線溶系	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書5章76-83ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第9回	川上智史	免疫細胞、免疫機構（自然免疫と獲得免疫）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書5章84-102ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第10回	川上智史	心臓の構造、血液循環路、心周期、心臓の刺激伝導系	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書6章103-113ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第11回	川上智史	血管の構造、リンパ管の構造と機能	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書6章112-119ページ、126−129ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第12回	川上智史	循環系の調節	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問を	予習90分：教科書第6章128-132ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を

			するので、答えられるようにする。	用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第13回	川上智史	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 視床下部ホルモンと下垂体ホルモンと分泌機能	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章133-143ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第14回	川上智史	甲状腺と上皮小体の構造と機能、ホルモンの作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章142-147ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。
第15回	川上智史	副腎と膵臓の構造と機能、ホルモンの作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書7章146-156ページを読んで分からなかったところを把握する。 復習90分「解剖生理学まとめドリル」を用いて必ず復習を行い、講義の内容をきちんと理解する。

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
解剖生理学まとめドリル―人体の基本を総チェック―　SENKOSHA

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。または高校の時に使用した「生物」「基礎生物」の教科書も参考書となります。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験100％

課題等に対する
フィードバックの方法

授業内でレポートや課題を課すことがある。授業での講義内容を資料として配布するので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、予習と復習を必ず行ってください。講義

はスライド中心となりますが、講義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。解剖生理学IとIIが理解できると、専門科目の基礎知識になるだけでなく、「健康やダイエットに関する情報」に対して、深く理解できるようになります。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日の9:00～17:00に11号館12研究室にて受け付ける。ただし授業や研究等で居室にいないときがあるので、事前にアポイントを取ることが望ましい。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20410001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上 智史	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IIでは解剖生理学Iで学んだ内容を元に管理栄養士として特に重要な酸素の活用、消化・吸収・代謝について学ぶ。解剖生理学は人体を学ぶ上での根幹であり、正常な構造と機能を理解することによって、そこから派生する疾患等が理解できるようになる。さらに栄養素は消化管を通じて消化吸収するために、口から入った食べ物はどのようにして消化され、吸収されるのかを中心に行い、吸収された栄養素は生体内でどのような動きをするのか、それにより生体内でホルモン分泌などどのような現象が起こるのか、また血管中に栄養素が存在することで血液の性質などの体液の変化についても学ぶ。これら一連の流れから、正常な臓器の構造と機能を理解し知識を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、1.知識・理解「（1）生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」並びに4. 総合的な学習経験と生涯学習力「（1）大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。」に基づき、正常の人体の構造と機能・役割および、専門科目、特に基礎栄養学、病理学、臨床栄養学を理解する上で基盤となる知識を修得する。

到達目標

1．消化器系、腎・泌尿器系、呼吸器系、内分泌系および神経系の構造と機能について説明できる。
2．食べ物の摂取、消化・吸収、排泄までの一連の流れと調節のメカニズムについて具体的に説明できる。
3．内分泌について理解できる
4．食・栄養・健康という幅広い分野で生体内挙動の科学的根拠を人体の仕組みの観点から説明できる。

授業計画

	担当	授業内容と方	アクティブラーニングの内容	予習・復習と

	者	法、課題		そのために必要な時間
第1回	川上智史	呼吸器系① 呼吸器系の構造と機能 鼻腔、喉頭、気管、気管支、気管支の分枝、肺 呼吸現象	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に呼吸器系の概要を理解すること
第2回	川上智史	呼吸器系② 呼吸調節、スパイロメトリー、努力肺活量、一秒率、酸素解離曲線	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にスパイロメトリーを中心とした生理学的作用について理解すること
第3回	川上智史	消化器系① 消化器系の全容 口腔、舌の作用、歯の構造、唾液の作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に消化器系の全容について理解すること
第4回	川上智史	消化器系② 咽頭、ワルダイエル咽頭輪、食道、胃 胃液による消化および胃粘膜保護作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に特に胃液の作用、分泌機序について理解すること
第5回	川上智史	消化器系③ 十二指腸、ファーター乳頭からつながる肝臓・胆嚢・膵臓 肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に肝臓、胆嚢、膵臓の位置関係を把握し、それぞれの機能について理解すること
第6回	川上智史	消化器系④ 三大栄養素の消化・吸収 空腸・回腸・回盲弁	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に、三大栄養素はどのように消化され吸収していくのかについて理解すること
第7回	川上智史	消化器系⑤ 大腸の構造と機能、消化器系まとめ	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：これまでに学修した口～回盲弁まで復習し、大腸について教科書を使用してまとめておくこと 復習90分：消化器系全般について理解すること
第8回	川上智史	泌尿器系① 腎臓、腎動脈、腎静脈、糸球体、糸球体ろ過、尿細管再吸収	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にどのようにして尿が作られるのかについて理解すること
		泌尿器系②		予習90分：教科書で当該箇

第9回	川上智史	原尿、クレアチニン-クリアランス、レニン-アンジオテンシン-アルドステロン系、排尿反射	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にどのような場合にレニン-アンジオテンシン-アルドステロン系が働くのか、またその意義を理解すること
第10回	川上智史	内分泌① ホルモンとは、ホルモン分泌の条件、視床下部におけるホルモン分泌	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にホルモンとは何かについて理解すること
第11回	川上智史	内分泌② 上位ホルモン、下垂体ホルモンの種類とその作用、甲状腺（濾胞細胞・C細胞）、副甲状腺	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に下垂体ホルモンの種類とその生理作用、甲状腺について理解すること
第12回	川上智史	内分泌③ 膵臓（ランゲルハンス島）、副腎、性腺 その他のホルモン	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に血糖はどのように調節されているのか、副腎の髄質と皮質の違いは何かについて理解すること
第13回	川上智史	神経系 中枢神経と末梢神経の構造と機能、神経の伝導 自律神経	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に各神経の構造と機能について理解すること
第14回	川上智史	特殊感覚 視覚器、聴覚器、嗅球	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に特殊感覚、いわゆる五感について理解すること
第15回	川上智史	生殖器 男女生殖器、人体の発生	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に性周期、内胚葉・中胚葉・外胚葉について理解すること

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

必要に応じて資料を配布する

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験100%。

課題等に対する フィードバックの方法
講義中に行う確認テストにおいて正答率が低かった問題に対して統計を取り、有意差が認められたものに対しては次回講義で解説を行う。
履修のポイント
系統ごとに順序立てて授業展開を行っていくが、必要知識が膨大に及ぶので予習・復習は必ず行うこと。また、解剖生理学Iで学んだ内容と照らし合わせながら、正常な人体の構造と機能について学修する。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日の9:00～17:00に11号館12研究室にて受け付ける。ただし授業や研究等で居室にいないときがあるので、事前にアポイントを取ることが望ましい。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20420001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

講義で行った解剖生理学のうち、マクロ的形態・構造とミクロ的形態・構造の観点から理解する。解剖生理学の講義で行った内容を実際に顕微鏡を用い、どのような構造をしているのか自身の目で確認することが重要である。本実習においては光学顕微鏡の使い方から開始し、標本を用いて実際に自身の目で確認し、それをスケッチする。実際にスケッチを行うことで、講義の内容との関連性を見出し、形態学的・組織学的構造の理解を深める。また、第5回、第10回、第15回に個人発表を行いディスカッションを通して理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、1.知識・理解「（1）生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」ならびに4. 総合的な学習経験と生涯学習力「（1）大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。」に基づき、各器官の構造ついての知識および、顕微鏡を使って細胞同定ができる技能の修得をする。

到達目標

1. 顕微鏡を使って、組織標本を観察できる。
2. 解剖生理学の講義内容を組織学的・形態学的視点から説明できる。
3. 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基礎知識を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方、	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用して四大組織についてまとめておくこと（特に組織学的な形状に注意してまとめること） 復習25分：配布した資料を基

	智史	顕微鏡による観察		に顕微鏡の使い方について復習を行い、次回から行う四大組織の内容について理解すること
第2回	川上智史	四大組織の観察・スケッチ① 上皮組織、結合組織	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、上皮組織と結合組織についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第3回	川上智史	四大組織の観察・スケッチ② 骨組織、筋組織	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、骨組織と筋組織についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第4回	川上智史	造血器官とリンパ性器官の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、造血器官とリンパ性器官の違い、各種の特徴についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第5回	川上智史	第1回から第4回までのまとめ（プレゼンテーション）	第1回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	予習25分：第1回から第4回までのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する
第6回	川上智史	循環器系の組織、呼吸器系の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、循環器（特に心臓と血管）、呼吸器（特に気管支と肺）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第7回	川上智史	消化器系の観察① 唾液腺、胃、小腸の組織構造の観察・スケッチ ・唾液腺 ・胃腺 ・小腸の管壁	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、消化器系（特に口腔～十二指腸まで）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
		消化器系の		予習20分：教科書を読み、消

第8回	川上智史	観察② 小腸、大腸の組織構造の観察・スケッチ ・空腸 ・回腸 ・結腸	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	化器系（特に空腸～直腸まで）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第9回	川上智史	消化器系の観察③ 肝臓、膵臓、胆嚢の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、消化器系（肝胆膵）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第10回	川上智史	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーション）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	予習25分：第6回から第9回までのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する
第11回	川上智史	内分泌腺 下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、内分泌器官について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第12回	川上智史	腎臓、尿管、膀胱の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、泌尿器系について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第13回	川上智史	神経系の組織構造の観察・スケッチ 有髄神経細胞、無髄神経細胞	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、神経系について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第14回	川上智史	生殖器系 男性生殖器と女性生殖器の組織学的観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、生殖器系について組織学的な特徴をまとめておくこと。特に卵巣や精巣等特徴的な部位についてまとめること 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
				予習25分：第6回から第9回ま

第15回	川上智史	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーション）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	でのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する

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
必要に応じてプリントを配布する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 レポート課題80%、プレゼンテーション20%。 レポート(スケッチ)は毎回実習終了時に提出し、欠席した場合は、その回のレポート点は0点とする。プレゼンテーションは、ルーブリックにしたがって評価する
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、スケッチした組織像（形態、染色、名称等）について評価を行う。レポート返却後、誤っているところや指摘された箇所は必ずもう一度調べ、訂正しておくこと
履修のポイント
講義で学んだ解剖生理学の内容を組織学的観察およびスケッチを行うことで理解を深める。集中力が必要となってくるので、個人で積極的に取り組むこと
オフィス・アワー
実習開始前もしくは終了後、10号館2階解剖・病理学実習室で質問を受け付ける
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20420002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

講義で行った解剖生理学のうち、マクロ的形態・構造とミクロ的形態・構造の観点から理解する。解剖生理学の講義で行った内容を実際に顕微鏡を用い、どのような構造をしているのか自身の目で確認することが重要である。本実習においては光学顕微鏡の使い方から開始し、標本を用いて実際に自身の目で確認し、それをスケッチする。実際にスケッチを行うことで、講義の内容との関連性を見出し、形態学的・組織学的構造の理解を深める。また、第5回、第10回、第15回に個人発表を行いディスカッションを通して理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、1.知識・理解「（1）生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明できる。（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」ならびに4. 総合的な学習経験と生涯学習力「（1）大学での学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽をもって地域の発展に寄与し、社会貢献を目指すことができる。」に基づき、各器官の構造ついての知識および、顕微鏡を使って細胞同定ができる技能の修得をする。

到達目標

1. 顕微鏡を使って、組織標本を観察できる。
2. 解剖生理学の講義内容を組織学的・形態学的視点から説明できる。
3. 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基礎知識を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方、	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用して四大組織についてまとめておくこと（特に組織学的な形状に注意してまとめること） 復習25分：配布した資料を基

	智史	顕微鏡による観察		に顕微鏡の使い方について復習を行い、次回から行う四大組織の内容について理解すること
第2回	川上智史	四大組織の観察・スケッチ① 上皮組織、結合組織	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、上皮組織と結合組織についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第3回	川上智史	四大組織の観察・スケッチ② 骨組織、筋組織	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、骨組織と筋組織についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第4回	川上智史	造血器官とリンパ性器官の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、造血器官とリンパ性器官の違い、各種の特徴についてまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第5回	川上智史	第1回から第4回までのまとめ（プレゼンテーション）	第1回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	予習25分：第1回から第4回までのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する
第6回	川上智史	循環器系の組織、呼吸器系の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、循環器（特に心臓と血管）、呼吸器（特に気管支と肺）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第7回	川上智史	消化器系の観察① 唾液腺、胃、小腸の組織構造の観察・スケッチ ・唾液腺 ・胃腺 ・小腸の管壁	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、消化器系（特に口腔～十二指腸まで）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
		消化器系の		予習20分：教科書を読み、消

第8回	川上智史	観察② 小腸、大腸の組織構造の観察・スケッチ ・空腸 ・回腸 ・結腸	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	化器系（特に空腸～直腸まで）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第9回	川上智史	消化器系の観察③ 肝臓、膵臓、胆嚢の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、消化器系（肝胆膵）について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第10回	川上智史	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーション）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	予習25分：第6回から第9回までのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する
第11回	川上智史	内分泌腺 下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、内分泌器官について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第12回	川上智史	腎臓、尿管、膀胱の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、泌尿器系について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第13回	川上智史	神経系の組織構造の観察・スケッチ 有髄神経細胞、無髄神経細胞	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、神経系について組織学的な特徴をまとめておくこと 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
第14回	川上智史	生殖器系 男性生殖器と女性生殖器の組織学的観察・スケッチ	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を読み、生殖器系について組織学的な特徴をまとめておくこと。特に卵巣や精巣等特徴的な部位についてまとめること 復習25分：実際に顕微鏡で見てスケッチした組織と教科書を照らし合わせながら理解すること
				予習25分：第6回から第9回ま

第15回	川上智史	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーション）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってパワーポイントを使ってプレゼンテーションを行い、形態学的視点から説明する。	でのスケッチ・配布プリントを使って、組織構造を説明できるようにする 復習20分：理解していなかった範囲について復習を行い、理解する

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
必要に応じてプリントを配布する。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 レポート課題80%、プレゼンテーション20%。 レポート(スケッチ)は毎回実習終了時に提出し、欠席した場合は、その回のレポート点は0点とする。プレゼンテーションは、ルーブリックにしたがって評価する
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、スケッチした組織像（形態、染色、名称等）について評価を行う。レポート返却後、誤っているところや指摘された箇所は必ずもう一度調べ、訂正しておくこと
履修のポイント
講義で学んだ解剖生理学の内容を組織学的観察および、スケッチを行うことで理解を深める。 集中力が必要となってくるので、個人で積極的に取り組むこと
オフィス・アワー
実習開始前もしくは終了後、10号館2階解剖・病理学実習室で質問を受け付ける
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20430001
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IとIIで学修した人体のしくみについて、日常動作や試験管内の実験を通じで理解する。また教科書上で学んだ内容を元に実験として体験することから、身体の状態を読み取り、構造学的、機能学的に考える内容となる。解剖生理学の講義で学んだことを、日常生活の中で感じたり、イメージすることはほとんどないため、講義で修得した知識と自分の身体の中で起きていることを結びつけることを本実習の目標とする。
また第5回、第10回、第15回目に個人発表を行い、体のしくみについて理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、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修得する。

到達目標

1．実験に積極的に取り組み、得られた結果に対して客観的な評価と生理学的な考察ができる。
2．人体の生理機能や仕組みについて説明できる。
3．生理機能検査の意義・原理・方法を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上智史	実験のガイダンス（実験の注意事項、成績の評価法）体性感覚①	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、体性感覚とは何かについてまとめておくこと 復習25分：実習時間で出た疑問点をまとめ、それらに対する考察を行うこと
				予習20分：教科書を使用し、

第2回	川上智史	体性感覚②―表在感覚	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	体性感覚のうち上行性伝導路、皮膚感覚等についてまとめておくこと 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるのかをまとめること
第3回	川上智史	体性感覚③―深部感覚	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち下行伝導路、深部感覚についてまとめておくこと 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第4回	川上智史	自己血圧測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、血圧とは何か。収縮期血圧と拡張期血圧の違いについてまとめておくこと。また血圧の調節についてもまとめておくこと 復習25分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第5回	川上智史	1～4回までのまとめのプレゼンテーションと確認テスト	1回から4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：1回から4回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する。
第6回	川上智史	肺機能の評価①	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用してスパイロメトリーについてまとめておくこと。またそこから関連する努力肺活量や一秒率についてもまとめておくこと 復習20分：得られた結果から何が言えるのかについてまとめること
第7回	川上智史	肺機能の評価②	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して血中酸素飽和度についてまとめておくこと。また酸素解離曲線についても理解すること。 復習20分：得られた結果から何が言えるのかについてまとめること
第8回	川上智史	循環器系の評価	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して、刺激伝導系と心電図の関連性についてまとめておくこと 復習20分：運動負荷や交感神経の刺激、虚血性心疾患の際にはどのような心電波形が得られるのかについてまとめておくこと
				予習25分：血糖とは何か、血

第9回	川上智史	血糖値の測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	糖値の調節について教科書を使用してまとめること 復習20分：得られた実験結果から血糖の調節はどのように行われるのかについてまとめること
第10回	川上智史	6～9回までのまとめのプレゼンテーション と確認テスト	6回から9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：6回から9回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する
第11回	川上智史	末梢血球の観察と血球数測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して血液の分化、血液の役割についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第12回	川上智史	尿の観察	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して尿の生成過程、特性についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめること
第13回	川上智史	透析膜の類似効果	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して受動輸送（拡散・濾過・浸透）についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第14回	川上智史	身体観察と計測	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して体組成、BMIなどまとめておくこと 復習20分：インピーダンス法について理解を深めるのと同時に、得られた結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第15回	川上智史	11～14回までのまとめのプレゼンテーションと確認テスト	11回から14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：11回から14回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する

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

参考書

使用無し

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。

各回のレポート課題80%、まとめの時間に行うプレゼンテーション20%で評価する。 ただし、レポート課題は毎回提出とし、同じグループの中で課題を解決すること。欠席した回のレポート課題の点は0点となるので欠席をしないように体調管理や生活習慣に気を付けること。プレゼンテーションは、的確な内容であるか否かについて評価する。また、レポートの提出遅れは減点とする。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、実験の結果に基づいて考察を行うのみならず、目的、方法、結果についても記載するようにするレポート返却後、指摘された箇所は必ずもう一度調べ、各自訂正する。
履修のポイント
講義で学んだ内容を実習を通してより内容を深めるために行う。実習を通じることで知識の定着を図ることを目的とする。また、グループ内の班員に頼らず、個人でも実習に積極的に取り組むこと。実験結果についてグループ ディスカッションとまとめをするので、予習欄に示したキーワードを必ず調べておくこと。
オフィス・アワー
実習開始前もしくは終了後、10号館2階病理・解剖実習室で質問を受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20430002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IとIIで学修した人体のしくみについて、日常動作や試験管内の実験を通じで理解する。また教科書上で学んだ内容を元に実験として体験することから、身体の状態を読み取り、構造学的、機能学的に考える内容となる。解剖生理学の講義で学んだことを、日常生活の中で感じたり、イメージすることはほとんどないため、講義で修得した知識と自分の身体の中で起きていることを結びつけることを本実習の目標とする。

また第5回、第10回、第15回目に個人発表を行い、体のしくみについて理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、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修得する。

到達目標

1．実験に積極的に取り組み、得られた結果に対して客観的な評価と生理学的な考察ができる。
2．人体の生理機能や仕組みについて説明できる。
3．生理機能検査の意義・原理・方法を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上智史	実験のガイダンス（実験の注意事項、成績の評価法）体性感覚①	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、体性感覚とは何かについてまとめておくこと 復習25分：実習時間で出た疑問点をまとめ、それらに対する考察を行うこと
				予習20分：教科書を使用し、

第2回	川上智史	体性感覚②―表在感覚	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	体性感覚のうち上行性伝導路、皮膚感覚等についてまとめておくこと 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるのかをまとめること
第3回	川上智史	体性感覚③―深部感覚	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち下行伝導路、深部感覚についてまとめておくこと 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第4回	川上智史	自己血圧測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習20分：教科書を使用し、血圧とは何か。収縮期血圧と拡張期血圧の違いについてまとめておくこと。また血圧の調節についてもまとめておくこと 復習25分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第5回	川上智史	1～4回までのまとめのプレゼンテーションと確認テスト	1回から4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：1回から4回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する。
第6回	川上智史	肺機能の評価①	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用してスパイロメトリーについてまとめておくこと。またそこから関連する努力肺活量や一秒率についてもまとめておくこと 復習20分：得られた結果から何が言えるのかについてまとめること
第7回	川上智史	肺機能の評価②	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して血中酸素飽和度についてまとめておくこと。また酸素解離曲線についても理解すること。 復習20分：得られた結果から何が言えるのかについてまとめること
第8回	川上智史	循環器系の評価	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して、刺激伝導系と心電図の関連性についてまとめておくこと 復習20分：運動負荷や交感神経の刺激、虚血性心疾患の際にはどのような心電波形が得られるのかについてまとめておくこと
				予習25分：血糖とは何か、血

第9回	川上智史	血糖値の測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	糖値の調節について教科書を使用してまとめること 復習20分：得られた実験結果から血糖の調節はどのように行われるのかについてまとめること
第10回	川上智史	6～9回までのまとめのプレゼンテーション と確認テスト	6回から9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：6回から9回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する。
第11回	川上智史	末梢血球の観察と血球数測定	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して血液の分化、血液の役割についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第12回	川上智史	尿の観察	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して尿の生成過程、特性についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめること
第13回	川上智史	透析膜の類似効果	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して受動輸送（拡散・濾過・浸透）についてまとめておくこと 復習20分：得られた実験結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第14回	川上智史	身体観察と計測	実験結果の考察と課題に対するグループディスカッションのまとめ	予習25分：教科書を使用して体組成、BMIなどまとめておくこと 復習20分：インピーダンス法について理解を深めるのと同時に、得られた結果から何が言えるのかについてまとめておくこと
第15回	川上智史	11～14回までのまとめのプレゼンテーションと確認テスト	11回から14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを与えて、そのテーマに沿ってホワイトボードを使ってプレゼンテーションを行い、生理学的視点から説明できるようにする	予習25分：11回から14回までの配布プリント、実験結果を使って、生理機能を説明できるようにしておくこと。 復習20分：理解できていない部分を解決する。

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

参考書

使用無し

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。

各回のレポート課題80%、まとめの時間に行うプレゼンテーション20%で評価する。 ただし、レポート課題は毎回提出とし、同じグループの中で課題を解決すること。欠席した回のレポート課題の点は0点となるので欠席をしないように体調管理や生活習慣に気を付けること。プレゼンテーションは、的確な内容であるか否かについて評価する。また、レポートの提出遅れは減点とする。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、実験の結果に基づいて考察を行うのみならず、目的、方法、結果についても記載するようにするレポート返却後、指摘された箇所は必ずもう一度調べ、各自訂正する。
履修のポイント
講義で学んだ内容を実習を通してより内容を深めるために行う。実習を通じることで知識の定着を図ることを目的とする。また、グループ内の班員に頼らず、個人でも実習に積極的に取り組むこと。実験結果についてグループ ディスカッションとまとめをするので、予習欄に示したキーワードを必ず調べておくこと。
オフィス・アワー
実習開始前もしくは終了後、10号館2階病理・解剖実習室で質問を受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20440001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。そのため、基本単位である細胞および構成する細胞内小器官の役割、生体構成成分であるタンパク質、糖、脂質、核酸、ビタミン、ミネラルなどの分子構造・機能・性質について学ぶ。また、生体内での化学反応に関わる酵素、細胞の増殖、分化、細胞周期、遺伝情報の複製、遺伝子発現についても学ぶ。
本科目では、生体を構成する物質の特性を学び、複雑な生命現象を理解するために必要な基礎知識の定着を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

桐生大学栄養学科ディプロマポリシーと関連して、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、また、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付ける。「人体の構造と機能・疾病・健康・環境・食品」に関わる知識を修得し観察力、考察力や判断能力を養うとともに、食と健康に関する様々な分野を支えるための総合的な科目群に配置する「専門基礎科目」である。栄養学を理解する上で、生化学は必須である。生化学の知識を身に着け、専門科目（基礎栄養学、臨床栄養学、応用栄養学など）の理解につなげることを目標とする。

到達目標

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できる。
１．細胞の構造、細胞内小器官の役割とつながりを理解できる。
２．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できる。
３．細胞周期、遺伝情報の複製、遺伝子発現について理解できる。
４．生化学領域の技術の原理を理解できる。
５．自らで教科書を読み、問題の解答を見出すことができる。
６．予習、復習の習慣をつけ、重要なポイントを記憶することができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニ	予習・復習と

	者		ングの内容	そのために必要な時間
第1回	小林葉子	今までの知識の確認 生化学第1章 細胞（細胞内小器官）・人の体の構成成分 ヒトの体の基本単位である細胞概説し、ヒトを構成する基本物質の種類について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。次回の授業開始時に、小試験を行うので、要点を覚える。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	高校までの基礎知識を確認するため、生物・化学の問題を解く。 自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：テキストを読み、細胞の基本構造と基本物質の特徴をノートにまとめる。
第2回	小林葉子	生化学 第2章 糖質 糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第3回	小林葉子	生化学 第2章 糖質 糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第4回	小林葉子	生化学 第3章 脂質 脂質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第5回	小林葉子	生化学 第3章 脂質 脂質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
		生化学 第4章 アミノ酸・タンパク		

第6回	小林葉子	質 アミノ酸、タンパク質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第7回	小林葉子	生化学 第6章 酵素1 酵素・酵素反応・分類、酵素反応速度論について、スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第8回	小林葉子	生化学 第6章 酵素2 酵素の阻害について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第9回	小林葉子	生化学 第5章 核酸 第21章 ゲノム DNAとRNAの構造、遺伝子、ゲノムについて スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第10回	小林葉子	生化学 第1章 細胞分裂 DNAの複製 細胞周期、細胞分裂、DNAの複製について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第11回	小林葉	生化学第5章 遺伝子発現 遺伝子、DNAの遺伝情報からタンパク質を合成する仕組みをスライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキ	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確す

	子	を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	ストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	る。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第12回	小林葉子	生化学 21章 遺伝子解析で分かること ゲノム・遺伝子解析について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：遺伝子解析で分かることの章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第13回	小林葉子	生化学 第7章 ビタミン ビタミンの機能と細胞内分布ついて、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物・化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ。理解する。
第14回	小林葉子	生化学 第8章 ミネラル ミネラルの機能と細胞内分布について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物・化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第15回	小林葉子	生化学Iの全学習範囲のまとめ 全学習範囲の総合問題を解き、知識の定着を確認する。	総合問題を受け、知識の定着を確認する。試験終了後、各自及び学生相互で教科書等を使用して問題の解答を見出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書を読み理解する。
第16回				

教科書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 石堂一巳/福渡勉 南江堂
サイエンスビュー生物総合資料 実教出版
サイエンスビュー化学総合資料 実教出版(前期 化学で使用した資料)

参考書

ていねいな化学(前期の化学の教科書)

成績評価の方法・基準

時間内の全範囲のまとめの試験及び小テストで60点以上 （総合的なまとめの試験 90% 小テスト10%）

課題等に対する フィードバックの方法
毎時間の小テストは、Moodleを使って行う。小テスト終了後、正解率の低かった問題を中心に、復習を兼ね解説を行う。小テストの目的は、教科書を読み、調べ、そして、知識の確認・定着を図ることである。小テストの解答は配布しないので、小テスト後の解説及び教科書を読んで確認する。それでもわからない場合には、授業内で質問をし、解決する。
履修のポイント
授業は教科書の内容に沿って進めるが、理解度によりシラバスを変更する場合もある。 授業前に、範囲の教科書を読む。 授業時は、スライドのプリントは配布しない。教科書の図表プリントを配布し、スライドには教科書のページ数を記載する。また、教科書にない内容のプリントは配布する。図表プリントをノートとして使うことができる。そのほか、付箋など教科書に貼るなど工夫し、授業内容を記録できるようにする。 授業後は、教科書の授業で行った範囲を読んで自らでまとめ、必要事項を覚える。 次の授業のはじめに、小テストを行う。テスト後は、各自で問題の解答を教科書、復習プリントをつかって確認する。 授業の進行速度が速く、授業内容も国家試験合格レベルを目指しているため、予習、復習が必須である。
オフィス・アワー
月から金曜日の昼休み(ただし、3限に授業のある日は除く) 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20440002
講義名	生化学I（2022入/2023入/編入）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。そのため、基本単位である細胞および構成する細胞内小器官の役割、生体構成成分であるタンパク質、糖、脂質、核酸、ビタミン、ミネラルなどの分子構造・機能・性質について学ぶ。また、生体内での化学反応に関わる酵素、細胞の増殖、分化、細胞周期、遺伝情報の複製、遺伝子発現についても学ぶ。
本科目では、生体を構成する物質の特性を学び、複雑な生命現象を理解するために必要な基礎知識の定着を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

桐生大学栄養学科ディプロマポリシーと関連して、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、また、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付ける。「人体の構造と機能・疾病・健康・環境・食品」に関わる知識を修得し観察力、考察力や判断能力を養うとともに、食と健康に関する様々な分野を支えるための総合的な科目群に配置する「専門基礎科目」である。栄養学を理解する上で、生化学は必須である。生化学の知識を身に着け、専門科目（基礎栄養学、臨床栄養学、応用栄養学など）の理解につなげることを目標とする。

到達目標

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できる。
１．細胞の構造、細胞内小器官の役割とつながりを理解できる。
２．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できる。
３．細胞周期、遺伝情報の複製、遺伝子発現について理解できる。
４．生化学領域の技術の原理を理解できる。
５．自らで教科書を読み、問題の解答を見出すことができる。
６．予習、復習の習慣をつけ、重要なポイントを記憶することができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニ	予習・復習と

	者		ングの内容	そのために必要な時間
第1回	小林葉子	今までの知識の確認 生化学第1章 細胞（細胞内小器官）・人の体の構成成分 ヒトの体の基本単位である細胞概説し、ヒトを構成する基本物質の種類について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。次回の授業開始時に、小試験を行うので、要点を覚える。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	高校までの基礎知識を確認するため、生物・化学の問題を解く。 自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：テキストを読み、細胞の基本構造と基本物質の特徴をノートにまとめる。
第2回	小林葉子	生化学 第2章 糖質 糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第3回	小林葉子	生化学 第2章 糖質 糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第4回	小林葉子	生化学 第3章 脂質 脂質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第5回	小林葉子	生化学 第3章 脂質 脂質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
		生化学 第4章 アミノ酸・タンパク		

第6回	小林葉子	質 アミノ酸、タンパク質の分子構造、機能、分類、特性について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第7回	小林葉子	生化学 第6章 酵素1 酵素・酵素反応・分類、酵素反応速度論について、スライド、教科書、参考書を用いて解説する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第8回	小林葉子	生化学 第6章 酵素2 酵素の阻害について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第9回	小林葉子	生化学 第5章 核酸 第21章 ゲノム DNAとRNAの構造、遺伝子、ゲノムについて スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第10回	小林葉子	生化学 第1章 細胞分裂 DNAの複製 細胞周期、細胞分裂、DNAの複製について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第11回	小林葉	生化学第5章 遺伝子発現 遺伝子、DNAの遺伝情報からタンパク質を合成する仕組みをスライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキ	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確す

	子	を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	ストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	る。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第12回	小林葉子	生化学 21章 遺伝子解析で分かること ゲノム・遺伝子解析について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：遺伝子解析で分かることの章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第13回	小林葉子	生化学 第7章 ビタミン ビタミンの機能と細胞内分布ついて、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物・化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ。理解する。
第14回	小林葉子	生化学 第8章 ミネラル ミネラルの機能と細胞内分布について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内で小試験を行うので、問題を解き、要点を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物・化学総合資料使用	小テストを受け、知識の定着を確認する。小テスト後、教科書やテキストを読み、自ら及び学生相互に答えを導き出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書をまとめ、理解する。
第15回	小林葉子	生化学Iの全学習範囲のまとめ 全学習範囲の総合問題を解き、知識の定着を確認する。	総合問題を受け、知識の定着を確認する。試験終了後、各自及び学生相互で教科書等を使用して問題の解答を見出す。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：章末問題を解き、理解できたところとできていないところを明確する。理解できていない範囲を教科書を読み理解する。
第16回				

教科書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 石堂一巳/福渡勉 南江堂
サイエンスビュー生物総合資料 実教出版
サイエンスビュー化学総合資料 実教出版(前期 化学で使用した資料)

参考書

ていねいな化学(前期の化学の教科書)

成績評価の方法・基準

時間内の全範囲のまとめの試験及び小テストで60点以上 （総合的なまとめの試験 90% 小テスト10%）

課題等に対する フィードバックの方法
毎時間の小テストは、Moodleを使って行う。小テスト終了後、正解率の低かった問題を中心に、復習を兼ね解説を行う。小テストの目的は、教科書を読み、調べ、そして、知識の確認・定着を図ることである。小テストの解答は配布しないので、小テスト後の解説及び教科書を読んで確認する。それでもわからない場合には、授業内で質問をし、解決する。
履修のポイント
授業は教科書の内容に沿って進めるが、理解度によりシラバスを変更する場合もある。 授業前に、範囲の教科書を読む。 授業時は、スライドのプリントは配布しない。教科書の図表プリントを配布し、スライドには教科書のページ数を記載する。また、教科書にない内容のプリントは配布する。図表プリントをノートとして使うことができる。そのほか、付箋など教科書に貼るなど工夫し、授業内容を記録できるようにする。 授業後は、教科書の授業で行った範囲を読んで自らでまとめ、必要事項を覚える。 次の授業のはじめに、小テストを行う。テスト後は、各自で問題の解答を教科書、復習プリントをつかって確認する。 授業の進行速度が速く、授業内容も国家試験合格レベルを目指しているため、予習、復習が必須である。
オフィス・アワー
月から金曜日の昼休み(ただし、3限に授業のある日は除く) 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20450001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

生化学Iで学習した内容を基礎として、エネルギー代謝、生体構成成分の代謝、代謝経路、代謝調節、生体の状態の情報伝達とその調節について学ぶ。糖代謝、アミノ酸の代謝、脂質の代謝、糖質・アミノ酸・脂質代謝の相互作用とその調節、細胞内情報伝達を理解し、体の中で生じる代謝調節とその応答を理解する。
本科目では、栄養素の体内での代謝、生体内での栄養素の相互作用を中心に学び、栄養素の生理作用の基礎知識の定着を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得する。「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目群として「専門基礎科目」のうち「人体と構造と機能、その疾病の成り立ち」に配当された科目の1つである。生化学の内容のみならず、専門科目である基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学の理解に結び付けることを目標とする。

到達目標

１，ヒトの体の中で生じてる様々な生命現象のもととなる栄養素の代謝とその制御を１）～４）の項目を中心に理解できる。
１）代謝経路の名称、役割、代謝反応、細胞や組織特異性
２）代謝にかかわる酵素と調節制御および臓器による違い
３）各栄養素の代謝の相互作用
４）遺伝要因と代謝のかかわり
２、自らで教科書を読み、問題の解答を見出すことができる。
３、予習、復習の習慣をつけ、重要なポイントを記憶することができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要

	者			な時間
第1回	小林葉子	生化学Iの復習 第9章 生体エネルギーと代謝 第10章 生体酸化 生体エネルギー及び生体酸化について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業開始時に生化学Iの学習内容の小テストを受け、知識の定着を確認する。	予習90分：学習範囲の教科書を読む。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第2回	小林葉子	第11章 酸化的リン酸化 酸化的リン酸化によるATP合成ににについて、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第3回	小林葉子	第12章 糖質の代謝 解糖について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第4回	小林葉子	第12章 糖質の代謝 クエン酸回路について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小テストで要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第5回	小林	第12章 糖質の代謝 糖新生、ペントースリン酸回路、その他の回路について、スライ	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。

	葉子	ド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内の小試験で要点を確認する。	正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第6回	小林葉子	第13章 脂質の代謝 脂肪酸の分解 （β酸化）について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第7回	小林葉子	第13章 脂質の代謝 脂肪酸の生合成、脂肪酸の不飽和について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第8回	小林葉子	第13章 脂質の代謝 トリグリセリド、エイコサノイド、コレステロールの代謝、脂質の輸送について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第9回	小林葉子	第14条 アミノ酸の代謝 アミノ酸の窒素代謝、炭素骨格の代謝について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範

				囲の知識の定着を図る。
第10回	小林葉子	第14条 アミノ酸の代謝 アミノ酸の体内での合成、アミノ酸に由来する生体物質の合成、アミノ酸代謝の臓器の違いについて、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第11回	小林葉子	核酸の代謝と代謝の相互関係 第15章 核酸の代謝 第16章 代謝の相互作用、代謝の環境応答 糖質、脂質、アミノ酸代謝の相互作用、ホルモンの作用について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第12回	小林葉子	第17章 情報伝達１ 情報伝達物質、細胞内情報伝達（概要）について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第13回	小林葉子	第17章 情報伝達２ 細胞内情報伝達 （受容体と情報伝達経路）について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	予習90分：授業の範囲を教科書を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
				予習90分：授業の範囲を教科書

第14回	小林葉子	第17章 情報報伝達３ 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）について、スライド、教科書、参考書を用いて解説するので、授業内容を理解する。授業内の小試験で要点を確認する。	授業内の小テストで学習内容の理解を確認する。小テスト後、自ら教科書等の使用や受講者間での学び合いによって正解を導く。試験後の質問時間を利用し、不明な点を解決する。	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。 復習90分：授業内小テスト、教科書の章末問題を解き、学習範囲の知識の定着を図る。
第15回	小林葉子	生化学IIの学習範囲の総合的なまとめ 生化学II全範囲の総合問題を解き、理解の確認、弱点の発見を行う。結果から、自ら学習し、理解力の促進につなげる。	総合問題を解くために、これまでの授業ノートや教科書を確認、整理をする。総合問題を解き、弱点を見出し、自らで教科書や授業ノートを用いて解決する。	予習120分：学習範囲の教科書、小テストの再確認を行う。 復習60分：正答のできなかった部分を教科書を再度読み、正しい知識の定着を図る。
第16回				
第17回				

教科書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 石堂一巳/福渡勉 南江堂
サイエンスビュー生物総合資料 実教出版
サイエンスビュー化学総合資料 実教出版

成績評価の方法・基準

時間内の「総合的なまとめ」と授業内小テストで60点以上 (総合的なまとめの試験 90% 授業内小テスト 10%)

課題等に対するフィードバックの方法

小テストは、Moodleを用いて行う。小テスト終了後に、正解率の低かった問題を中心に、復習を兼ね解説をする。解説をきいても理解できなかった場合には、解説終了後に質問時間を設けるので、その時間に質問し、解決する。
小テストは、自らで教科書を読み、解答を求めることを目的としているため、解答や解説書は配布しない。

履修のポイント

授業内で小テストを行うので、授業内容の要点の確認を行う。理解の不十分な点は、教科書、授業ノート、参考書等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。
生化学Iの知識が身に付いていることが前提である。授業の進行速度が速いため、授業前に学習ノートを作成し、授業中に学習したことを書き込むようにする。
授業では、授業スライドは配布しない。スライドには教科書のページ数を記載し、教科書の図表プリントを配布するので、ノートとして使うこともできる。
授業後は、教科書を読み、ノートをまとめる。また必要事項を覚え、授業内容の理解と知識の定着をはかる。
授業には積極的に参加し、授業内で講義内容を理解するようにする。
小テストは自らの知識の確認が目的である。わからなかったところは、再度教科書を読み、知識を定着させる。
座っているだけでは、授業内容は理解できない。自らで、勉強に取り組み、理解する努力が必要である。

オフィス・アワー
月から金曜日の昼休み(ただし、3限に授業のある日は除く) 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20451001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。
実験から得られた結果を読みとり、それをまとめ、レポートの作成、口頭で発表する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、また、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付ける。 そのため、「人間」の理解を主軸に、「人体の構造と機能・疾病・健康・環境・食品」に関わる知識を修得し観察力、考察力や判断能力を養うとともに、食と健康に関する様々な分野を支えるための総合的な科目群として配置された「専門基礎科目」である。
生化学実験を通し、化学実験の基礎的な方法・技術を修得し、生化学の理解を深めることを目標とする。

到達目標

実験を通して生化学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。
２）形式にそったレポートが書ける。
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。
４）実験器具の基本操作、化学計算、単位換算ができる。
５）生体成分であるタンパク質、核酸の機能、性質を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	小	実験の心得 実験上の注意、器具・試薬		1単位を1時間（60分）として

第1回	林葉子	の取り扱いについて 実験には危険が伴うことを理解し、安全に実験に取り組むための知識を身に付ける。	自ら手を動かし、実験を行う。	予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験に対する課題・レポートを書く。
第2回	小林葉子	実験器具の取り扱い 生化学実験では、さまざまな実験器具を使った測定を行う。実験器具の名称を覚え、器具の操作法を身に付ける。	自ら手を動かし、実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験に対する課題・レポートを書く。
第3回	小林葉子	比色定量法の原理 食紅を使った実験から、色の濃さと物質の量の相関を考える。 検量線について 食紅の吸光度と濃度の相関のグラフを作成する。 吸光度から濃度を求める。	自ら手を動かし、実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第4回	小林葉子	試薬の調製 試薬の調整法 希釈液の作成	必要な試薬量を計算し、作成する。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第5回	小林葉子	タンパク質の定量 -1 タンパク質の定量 (紫外部吸収（UV）法) 検量線の作成 タンパク質濃度のわからない試料のタンパク質濃度を求める。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第6回	小林葉子	タンパク質の定量 -2 タンパク質の定量 (紫外部吸収（UV）法) タンパク質濃度のわからない試料のタンパク質濃度を求める。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第7回	小林葉	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法)	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。

	子	生体試料やDNAの取り扱いを理解する。	が実験を行う。	復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第8回	小林葉子	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法)及び濃度計算 DNAの性質についての概説 DNA溶液の濃度・純度の求め方を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第9回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-1 酵素の取り扱い、制限酵素についての概説 制限酵素の取り扱い、酵素の働き、性質を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第10回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-2 制限酵素を用いたDNAの切断 制限酵素の取り扱い、酵素の働き、性質を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第11回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-3 制限酵素で切断したDNAの検出 DNAの長さ、量の求め方 制限酵素の性質、アガロースゲル電気泳動の原理を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第12回	小林葉子	DNAのモデルの作成 DNAモデルを作成する。 コドンとそれに対応するアミノ酸の相関を理解する。	自らで問題を解き、DNAのモデルを作成する。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日

第13回	小林葉子	プレゼンテーション 授業で行った実験について、各自の結果及び考察を含めた発表を行う。	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、評価する。	プレゼンテーション：講義室 事前に、プレゼンテーションタイトル及びスライドの提出 1単位を1時間（60分）として 予習30分：発表のスライドを作成する。 復習15分：質問に対して答えられなかったことを確認して提出する。
第14回	小林葉子	プレゼンテーション 授業で行った実験について、各自の結果及び考察を含めた発表を行う。	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、評価する。	1単位を1時間（60分）として 予習30分：発表のスライドを作成する。 復習15分：質問に対して答えられなかったことを確認して提出する。
第15回	小林葉子	タンパク質の定量、DNAの定量、酵素の範囲のまとめの課題に対しての個人の考えをまとめる。	授業で行った実験について、各自で作成した資料を用いて、まとめの問題を解く。	1単位を1時間（60分）として 授業前準備45分：授業中に自分の考えのまとめを作成するため、必要なものを各自で準備する。

教科書

実験書配布

参考書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち、石堂一巳/福渡勉、南江堂
サイエンスビュー生物総合資料 実教出版
サイエンスビュー化学総合資料 実教出版

成績評価の方法・基準

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まとめの得点の平均点が60点以上

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出されたレポートに対するコメントやレポート課題についての質問の解答は授業内やチャットを使って全体に伝える。

履修のポイント

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。実験レポート(レポート課題含む）は各項目ごとに提出する。最終段階で、各自、プレゼンテーションのためのスライドや原稿を作成し、発表をする。

実験に必要な計算も時間内で行なう。実験結果の読み方、計算方法が理解できな場合は、実験の待ち時間等を利用し、積極的に質問、受講者間での学び合いをする。

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。

オフィス・アワー

月、火、水、木 お昼休み （3限に授業のある日は不可）11号館3階16研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20451002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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。
実験から得られた結果を読みとり、それをまとめ、レポートの作成、口頭で発表する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、生命の尊厳と人間の多様性そして健康にかかわる諸問題を理解し、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、また、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付ける。 そのため、「人間」の理解を主軸に、「人体の構造と機能・疾病・健康・環境・食品」に関わる知識を修得し観察力、考察力や判断能力を養うとともに、食と健康に関する様々な分野を支えるための総合的な科目群として配置された「専門基礎科目」である。
生化学実験を通し、化学実験の基礎的な方法・技術を修得し、生化学の理解を深めることを目標とする。

到達目標

実験を通して生化学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。
２）形式にそったレポートが書ける。
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。
４）実験器具の基本操作、化学計算、単位換算ができる。
５）生体成分であるタンパク質、核酸の機能、性質を説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	小	実験の心得 実験上の注意、器具・試薬		1単位を1時間（60分）として

第1回	林葉子	の取り扱いについて 実験には危険が伴うことを理解し、安全に実験に取り組むための知識を身に付ける。	自ら手を動かし、実験を行う。	予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験に対する課題・レポートを書く。
第2回	小林葉子	実験器具の取り扱い 生化学実験では、さまざまな実験器具を使った測定を行う。実験器具の名称を覚え、器具の操作法を身に付ける。	自ら手を動かし、実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験に対する課題・レポートを書く。
第3回	小林葉子	比色定量法の原理 食紅を使った実験から、色の濃さと物質の量の相関を考える。 検量線について 食紅の吸光度と濃度の相関のグラフを作成する。 吸光度から濃度を求める。	自ら手を動かし、実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第4回	小林葉子	試薬の調製 試薬の調整法 希釈液の作成	必要な試薬量を計算し、作成する。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第5回	小林葉子	タンパク質の定量 -1 タンパク質の定量 (紫外部吸収（UV）法) 検量線の作成 タンパク質濃度のわからない試料のタンパク質濃度を求める。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第6回	小林葉子	タンパク質の定量 -2 タンパク質の定量 (紫外部吸収（UV）法) タンパク質濃度のわからない試料のタンパク質濃度を求める。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第7回	小林葉	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法)	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。

	子	生体試料やDNAの取り扱いを理解する。	が実験を行う。	復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第8回	小林葉子	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法)及び濃度計算 DNAの性質についての概説 DNA溶液の濃度・純度の求め方を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第9回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-1 酵素の取り扱い、制限酵素についての概説 制限酵素の取り扱い、酵素の働き、性質を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第10回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-2 制限酵素を用いたDNAの切断 制限酵素の取り扱い、酵素の働き、性質を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第11回	小林葉子	制限酵素によるDNAの切断-3 制限酵素で切断したDNAの検出 DNAの長さ、量の求め方 制限酵素の性質、アガロースゲル電気泳動の原理を理解する。	各班ごとに議論を進めながら実験を行う。 各自の試料があるので、各自が実験を行う。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。
第12回	小林葉子	DNAのモデルの作成 DNAモデルを作成する。 コドンとそれに対応するアミノ酸の相関を理解する。	自らで問題を解き、DNAのモデルを作成する。	1単位を1時間（60分）として 予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行った実験のデータを整理し、レポートを書く。 レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日

第13回	小林葉子	プレゼンテーション 授業で行った実験について、各自の結果及び考察を含めた発表を行う。	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、評価する。	プレゼンテーション：講義室 事前に、プレゼンテーションタイトル及びスライドの提出 1単位を1時間（60分）として 予習30分：発表のスライドを作成する。 復習15分：質問に対して答えられなかったことを確認して提出する。
第14回	小林葉子	プレゼンテーション 授業で行った実験について、各自の結果及び考察を含めた発表を行う。	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、評価する。	1単位を1時間（60分）として 予習30分：発表のスライドを作成する。 復習15分：質問に対して答えられなかったことを確認して提出する。
第15回	小林葉子	タンパク質の定量、DNAの定量、酵素の範囲のまとめの課題に対しての個人の考えをまとめる。	授業で行った実験について、各自で作成した資料を用いて、まとめの問題を解く。	1単位を1時間（60分）として 授業前準備45分：授業中に自分の考えのまとめを作成するため、必要なものを各自で準備する。

教科書

実験書配布

参考書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち、石堂一巳/福渡勉、南江堂
サイエンスビュー生物総合資料 実教出版
サイエンスビュー化学総合資料 実教出版

成績評価の方法・基準

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まとめの得点の平均点が60点以上

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出されたレポートに対するコメントやレポート課題についての質問の解答は授業内やチャットを使って全体に伝える。

履修のポイント

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。実験レポート(レポート課題含む）は各項目ごとに提出する。最終段階で、各自、プレゼンテーションのためのスライドや原稿を作成し、発表をする。

実験に必要な計算も時間内で行なう。実験結果の読み方、計算方法が理解できな場合は、実験の待ち時間等を利用し、積極的に質問、受講者間での学び合いをする。

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。

オフィス・アワー

月、火、水、木 お昼休み （3限に授業のある日は不可）11号館3階16研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20452001
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

近年、生化学・栄養学領域では、遺伝子解析技術や遺伝子組換え技術の応用が進んでいる。生化学実験IIでは、１）遺伝子組換え技術の法的規制、法的規制に従った遺伝子組換え実験の基礎及び２）ヒトの遺伝子を解析する上での倫理的側面を理解した上で遺伝子解析法を学習する。
遺伝子組換え実験を通して、遺伝子組換え技術の有効性、問題点、また、遺伝子解析実験では、遺伝子型と生体反応の関連を考察する。
これらの実験を通し、生化学の知識を深め、関連法規・研究倫理を遵守して実験を行うこと、研究倫理の基本となる実験ノートへの記録、実験結果の理解、考察できることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得する。そのため、「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目群として配置された「専門基礎科目」である。
生化学実験を通し、生化学の理解を深め、法的規制や研究倫理を遵守する力を身につける。

到達目標

１）遺伝子組換え技術の基本操作ができる。
２）法的規制の理解と遵守ができる。
３）ヒトゲノムを扱う上での研究倫理を理解できる。
４）ヒトの遺伝子型と生体応答の関わりを理解できる。
５）実験結果を解釈し、結果の意味を説明することができる。
７）実験を実験ノートとして記録することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		遺伝子組換え実験概論		

第1回	小林葉子	遺伝子組換え実験安全講習 実験ノートの記述の必要性についての説明	遺伝子組換え実験のプロトコールを各自で作成する。 遺伝子組換えの関連法規を理解し、遵守すべき項目をまとめる。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む 復習45分：関連法規を熟読し、理解を深める。
第2回	小林葉子	技術関連法規、法的規制、遺伝子組換え実験で用いる単語の学習 遺伝子組換え実験 試薬の調製	遺伝子組換え実験で使用する英単語を調べる。 各班及び各自で、実験で使用する試薬類を作成する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：遺伝子組換え実験の実験プロトコールを作成する。 作成した実験プロトコールをレポートとして提出。
第3回	小林葉子	遺伝子組換え実験準備 寒天培地、アガロースゲルの作成 遺伝子組換え実験（P1)：プラスミドの調整	各班ごとに協力して使用する試薬類を作成する。 プラスミドは、各自で調整する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第4回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1)：プラスミドの調整 遺伝子組換え実験準備 寒天培地、アガロースゲルの作成	各班ごとに協力して使用する試薬類を作成する。 プラスミドは、各自で調整する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第5回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) 調整したプラスミドの確認 ・制限酵素によるDNAの切断 ・アガロース電気泳動による分析	各自の試料を用いて実験を行う。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第6回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) 形質転換：プラスミドを大腸菌に導入し、大腸菌を形質転換する。その後、成分の異なる培地を用いて大腸菌を培養する。	各自の試料を用いて実験を行う。	レポート提出・試験 1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第7回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) タンパク質の発現の確認 タンパク質の発現調節について	各自の試料の結果の示す意味を考える。班員の結果を参考にしてもよい。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：結果等をまとめ、レポートを提出する。
第8回	小林葉子	アルデヒドデヒドロゲナーゼ遺伝子型の検出実験概要について *ゲノム解析にともなう個人情報の扱い	各自で個人情報の扱いを理解する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：個人情報の扱いについて確認する。
		「遺伝子組換え実験」 異なる組成の培地を用いて		1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキ

第9回	小林葉子	培養した大腸菌の確認 遺伝子組換え生物の廃棄	各自の試料を用いて、実験を進める。	ストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。 同意書の提出
第10回	小林葉子	「アルデヒドデヒドロゲナーゼ 遺伝子型の解析」 各自のDNAの抽出	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第11回	小林葉子	PCRによる遺伝子の増幅	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第12回	小林葉子	手動PCRによる遺伝子の増幅実験 PCRについての課題を解く 制限酵素による切断 アガロースゲルの作成（ゲノムの確認用）	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第13回	小林葉子	アガロースゲル電気泳動による遺伝子型の解析 アルコールパッチテスト	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第14回	小林葉子	アガロースゲル電気泳動による遺伝子型の解析 アルコールパッチテスト データの読み方について	遺伝子型、アルコールパッチテストの実験結果から総合的に、自分の体質について考える。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第15回	小林葉子	遺伝子組換え実験及びALDH2遺伝子型の解析について、まとめのレポートを作成する。	遺伝子組換え実験及びALDH2遺伝子型の解析について、実験手法、実験データの読み方等についてまとめ、実験を考察する。 時間内で、レポートを提出する。	1時間を60分として 予習45分：学習範囲の実験内容をまとめたノートを作成する。時間内でまとめのレポートを書くための資料を作成する。 復習15分：提出したレポートの内容を再確認する。

教科書

実験書配布

参考書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち、石堂一巳/福渡勉、 南江堂
サイエンスビュー生物総合資料、牛木 辰男/ 長野 敬、 実教出版

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上：レポート及び課題(実験プロトコール、遺伝子組換え実験）、時間内に作成したレポート（アルデヒドデヒドロゲナーゼの遺伝子型の検出）の平均点（90%）と実験ノート（10%）とする。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出されたレポートに対して、授業内及びチャットを利用して全体にコメントする。
履修のポイント
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。連続実験が多いため、実験内容の理解を怠らないようにする。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。 各班及び各自で考え、行動するアクティブラーニングを中心とする授業であり、積極的に参加する。
オフィス・アワー
月～金 お昼休み （3限に授業のある日は不可） 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20452002
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

近年、生化学・栄養学領域では、遺伝子解析技術や遺伝子組換え技術の応用が進んでいる。生化学実験IIでは、１）遺伝子組換え技術の法的規制、法的規制に従った遺伝子組換え実験の基礎及び２）ヒトの遺伝子を解析する上での倫理的側面を理解した上で遺伝子解析法を学習する。
遺伝子組換え実験を通して、遺伝子組換え技術の有効性、問題点、また、遺伝子解析実験では、遺伝子型と生体反応の関連を考察する。
これらの実験を通し、生化学の知識を深め、関連法規・研究倫理を遵守して実験を行うこと、研究倫理の基本となる実験ノートへの記録、実験結果の理解、考察できることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得する。そのため、「人間と環境の理解」を主軸に、「健康・環境・栄養・食品・生活」に関する理解に基づく観察力や判断能力を養うとともに、保健・医療分野を支えるための総合的な科目群として配置された「専門基礎科目」である。
生化学実験を通し、生化学の理解を深め、法的規制や研究倫理を遵守する力を身につける。

到達目標

１）遺伝子組換え技術の基本操作ができる。
２）法的規制の理解と遵守ができる。
３）ヒトゲノムを扱う上での研究倫理を理解できる。
４）ヒトの遺伝子型と生体応答の関わりを理解できる。
５）実験結果を解釈し、結果の意味を説明することができる。
７）実験を実験ノートとして記録することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		遺伝子組換え実験概論		

第1回	小林葉子	遺伝子組換え実験安全講習 実験ノートの記述の必要性についての説明	遺伝子組換え実験のプロトコールを各自で作成する。 遺伝子組換えの関連法規を理解し、遵守すべき項目をまとめる。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む 復習45分：関連法規を熟読し、理解を深める。
第2回	小林葉子	技術関連法規、法的規制、遺伝子組換え実験で用いる単語の学習 遺伝子組換え実験 試薬の調製	遺伝子組換え実験で使用する英単語を調べる。 各班及び各自で、実験で使用する試薬類を作成する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：遺伝子組換え実験の実験プロトコールを作成する。 作成した実験プロトコールをレポートとして提出。
第3回	小林葉子	遺伝子組換え実験準備 寒天培地、アガロースゲルの作成 遺伝子組換え実験（P1)：プラスミドの調整	各班ごとに協力して使用する試薬類を作成する。 プラスミドは、各自で調整する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第4回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1)：プラスミドの調整 遺伝子組換え実験準備 寒天培地、アガロースゲルの作成	各班ごとに協力して使用する試薬類を作成する。 プラスミドは、各自で調整する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第5回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) 調整したプラスミドの確認 ・制限酵素によるDNAの切断 ・アガロース電気泳動による分析	各自の試料を用いて実験を行う。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第6回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) 形質転換：プラスミドを大腸菌に導入し、大腸菌を形質転換する。その後、成分の異なる培地を用いて大腸菌を培養する。	各自の試料を用いて実験を行う。	レポート提出・試験 1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第7回	小林葉子	遺伝子組換え実験（P1) タンパク質の発現の確認 タンパク質の発現調節について	各自の試料の結果の示す意味を考える。班員の結果を参考にしてもよい。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：結果等をまとめ、レポートを提出する。
第8回	小林葉子	アルデヒドデヒドロゲナーゼ遺伝子型の検出実験概要について *ゲノム解析にともなう個人情報の扱い	各自で個人情報の扱いを理解する。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：個人情報の扱いについて確認する。
		「遺伝子組換え実験」 異なる組成の培地を用いて		1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキ

第9回	小林葉子	培養した大腸菌の確認 遺伝子組換え生物の廃棄	各自の試料を用いて、実験を進める。	ストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。 同意書の提出
第10回	小林葉子	「アルデヒドデヒドロゲナーゼ 遺伝子型の解析」 各自のDNAの抽出	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第11回	小林葉子	PCRによる遺伝子の増幅	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第12回	小林葉子	手動PCRによる遺伝子の増幅実験 PCRについての課題を解く 制限酵素による切断 アガロースゲルの作成（ゲノムの確認用）	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第13回	小林葉子	アガロースゲル電気泳動による遺伝子型の解析 アルコールパッチテスト	各自の試料を用いて、実験を進める。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第14回	小林葉子	アガロースゲル電気泳動による遺伝子型の解析 アルコールパッチテスト データの読み方について	遺伝子型、アルコールパッチテストの実験結果から総合的に、自分の体質について考える。	1時間を60分として 予習15分：学習範囲のテキストを読む。 復習45分：手順、結果等をレポートにまとめる。
第15回	小林葉子	遺伝子組換え実験及びALDH2遺伝子型の解析について、まとめのレポートを作成する。	遺伝子組換え実験及びALDH2遺伝子型の解析について、実験手法、実験データの読み方等についてまとめ、実験を考察する。 時間内で、レポートを提出する。	1時間を60分として 予習45分：学習範囲の実験内容をまとめたノートを作成する。時間内でまとめのレポートを書くための資料を作成する。 復習15分：提出したレポートの内容を再確認する。

教科書

実験書配布

参考書

生化学 人体と構造と機能 その疾病の成り立ち、石堂一巳/福渡勉、 南江堂
サイエンスビュー生物総合資料、牛木 辰男/ 長野 敬、 実教出版

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上：レポート及び課題(実験プロトコール、遺伝子組換え実験）、時間内に作成したレポート（アルデヒドデヒドロゲナーゼの遺伝子型の検出）の平均点（90%）と実験ノート（10%）とする。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出されたレポートに対して、授業内及びチャットを利用して全体にコメントする。
履修のポイント
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。連続実験が多いため、実験内容の理解を怠らないようにする。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。 各班及び各自で考え、行動するアクティブラーニングを中心とする授業であり、積極的に参加する。
オフィス・アワー
月～金 お昼休み （3限に授業のある日は不可） 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20453001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上　智史	指定なし

授業の概要と教育目標

免疫システムは生体にとって疾病から身を守るための防御機構である。一概に免疫とはいってもいわゆる免疫に関係する細胞のみならずバリアー機能やインターフェロンをはじめとする各種生体内化学物質なども挙げられる。多角的な面から生体を防御することは平均寿命のみならず健康寿命を延ばすことも可能となる。免疫機構についての概要及び各種免疫の作用・メカニズム、自己と非自己、免疫の過剰反応によるアレルギーまで網羅し、免疫に対する幅広い知識を学修する。また栄養素の存在やホルモン分泌などが交絡因子となり免疫の活性化や非活性化についても「免疫の調整」という概念から学修する。同時に学修した内容によって、栄養と免疫の関連性について理解することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」並びに「3．多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している。」に基づき、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の知識を修得している。

到達目標

１．免疫とは何かについて理解できる。
２．免疫のシステムについて理解できる。
３．免疫細胞の種類とそれぞれの役割について理解できる。
４．免疫反応について理解できる。
５．アレルギーと免疫との関連性について理解できる。
６．炎症のメカニズムについて理解できる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な

	者	課題		時間
第1回	川上智史	オリエンテーション、評価方法教授 解剖生理学における免疫系の復習	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：解剖生理学における免疫系の章を読むこと。 復習90分：授業時間内で行った内容について復習し、ノートにまとめながら授業内容を理解する。
第2回	川上智史	生体のバリアー機能 第一次防衛	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第3回	川上智史	白血球の種類 血球の分化	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第4回	川上智史	自然免疫 顆粒球とマクロファージにおける貪食作用	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第5回	川上智史	自然免疫 NK（ナチュラルキラー細胞）によるがん細胞の破壊およびウイルス感染細胞の破壊、またその活性化	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
		抗原と抗体	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておく	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめてお

第6回	川上智史	抗原とは何か？ 抗体の種類およびその作用	こと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	くこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第7回	川上智史	獲得免疫 T細胞とB細胞の分化及び免疫機構	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第8回	川上智史	獲得免疫 細胞性免疫と液性免疫	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第9回	川上智史	補体と免疫細胞の関わり合い	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第10回	川上智史	炎症の概念とその発症機序 白血球との関わり合い	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第11回	川上智史	免疫系を活性化する物質 インターロイキン、サイトカインについて	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消

				すること。
第12回	川上智史	免疫に関連した疾患① 後天性免疫不全症候群（AIDs）とHIV	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第13回	川上智史	免疫に関連した疾患② アレルギー I型アレルギー（アナフィラキシー含む） II型アレルギー	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第14回	川上智史	免疫に関連した疾患③ アレルギー III型アレルギー IV型アレルギー V型アレルギー	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。
第15回	川上智史	免疫療法への応用 高濃度ビタミンC、樹状細胞による治療、免疫細胞の活性化	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みわからないところをまとめておくこと 復習90分：授業で行った内容についてノートにまとめ、疑問点を解消すること。

教科書
休み時間の免疫学 齋藤先紀（著）・講談社 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（1年生の時に解剖生理学の講義で使った教科書）
参考書
図書館等に免疫に関連した書籍があるため、活用すること。
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上、定期試験(100%）で評価
課題等に対する フィードバックの方法
各回講義終了後に配布した課題について、講義中に解説を行う。

履修のポイント
免疫は直接目で見ることが困難であるので、教科書等にある図表を活用すること。教科書にあるチャプターにおいて練習問題が記載されているので、理解度を確認し、わからないことがあれば知識を定着させるように復習をすること。
オフィス・アワー
水曜日を除く平日10:00～17:00、11号館12研究室にて対応。また講義の前後でも対応可。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20454001
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	内科臨床医としての47年間の経験を参考に、疾病の原因・成り立ちを実例をあげながら平易に解説する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	山﨑 純一	指定なし

授業の概要と教育目標

病理学は基礎医学と臨床医学にまたがる分野であるが、講義では身体を構成している各器官・臓器・組織が病的状態において、その形態、機能や代謝がどのように変化していくかについて基礎的な知識を学修する。健康を保持するためには適切な食・栄養管理が求められることから、健康と病気の違い、病気の原因・成り立ち、病態を理解していることが重要であり、疾病についての基礎知識を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部の目標である「医療保健分野に関する幅広い知識と確かな技術を修得し、国際化・情報化が進展した社会環境においても柔軟に対応ができ、医療・福祉施設及び居宅等の多様な場で活躍できる能力を備えている。その結果、本学の建学の理念である『社会に出て役立つ人間』となり得る知識・技術を修得している」の基盤の一つとなる「病理学」を学ぶ。「病理学」では、栄養学科のディプロマ・ポリシーのうち、「人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」「これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。を主な目標として学修します。」に関連して、学修を進める。具体的には疾患の原因・成因、病態を理解し、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事項を基礎知識として修得する。
管理栄養士として、患者さんに適切な業務を行えるように、疾患の基礎および臨床的事項を基礎知識として習得し、それを実際の現場で応用する基盤を身につけているかどうかを評価する。

到達目標

１．疾患の原因・成因、病態の概念を理解して、説明できるようにする。
２．疾患に関する専門用語の意味を理解して、修得し、みずからその専門用語を発して使えるようにする。
３．各臓器の主たる疾患の成り立ちについて興味を持ち、その予防・治療について、食・栄養の面から自ら考えて、計画することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	山﨑純一	疾病の成り立ちのオリエンテーション 第1章 診断のための身体診察と検査 （P16～） 第3章 疾患の治療 （P52～） 問診、診察、主な症候、臨床検査、主な治療法 課題：病気を診断するために問診が重要であるが、訴えのあった症状を的確に捉え、そこから病気の診断に繋げることが出来るよう知識を身に着ける。また、病気に対して色々な治療法があることを理解する。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p16-40、５２－６１を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第2回	山﨑純一	第2章 加齢・疾患に伴う変化 （P41～） 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、組織、細胞におこる肥大、過形成、化生、変性、萎縮、腫瘍、発がん、壊死・アポトーシス、個体の死などについて理解する。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p41-51を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第3回	山﨑純一	第4章 栄養障害と代謝疾患 １ （P62～） 栄養障害、糖尿病、脂質異常症、肥満、生活習慣病、メタボリックシンドローム 課題：メタボリックシンドロームとは何か。 肥満が原因となる疾患について知る。生活習慣病とは何か。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p62-98を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第4回	山﨑純一	第4章 栄養障害と代謝疾患 2 （P87～） 高尿酸血症、先天性代謝異常症、ビタミン異常症、ミネラル異常症、アシドーシス、アルカローシス 課題：ビタミン欠乏症、微量ミネラル異常症の病態とその予防。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p62-98を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第5回	山﨑純一	第5章 内分泌系疾患 （P99～） 下垂体異常、甲状腺機能異常、副甲状腺異常、副腎異常 課題を中心に考察する。 甲状腺機能亢進、低下を起こす疾患は何か。 その治療について。 副腎皮質ホルモンの機能障害を起こす疾患とは何か。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p９９－１１０を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第6回	山﨑純一	第6章 消化器系－消化管疾患 （P111～） 口腔、上部・下部消化管の炎症、腫瘍 課題： 胃潰瘍の原因は何か。 ピロリ菌感染の影響にはどの様なものがあるか。 下痢・下血をおこす疾患には何かあるか。 消化管腫瘍の診断の手順はどのようなものか。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p111－128を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。

第7回	山崎純一	第7章 消化器系－肝・胆・膵疾患 （P129～） 肝臓の炎症性疾患、肝硬変－肝がん、胆道、膵臓の炎症、腫瘍、結石 課題： 黄疸はどのような機序で生じるか。肝、胆道系、膵臓の腫瘍の症候の特徴は何か。慢性肝炎ー肝硬変ー肝細胞がん系とは何か。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p129－148を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第8回	山崎純一	第8章 循環器系疾患 （P149～） 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、心不全、脳血管障害（梗塞・出血） 課題： 心不全とはどういう状態か。虚血性心疾患の発生機序はどのようなものか。不整脈ー脳梗塞の発症系とはどのようなメカニズムで起きるのか。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p149－172を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第9回	山崎純一	第9章 腎・尿路系疾患 （P173～） 糸球体腎炎症候群、ネフローゼ症候群、慢性腎不全、尿路系結石、尿路系腫瘍 課題： 糸球体腎炎の種類・成因・治療はどのようなものか。尿路系結石はどこに生じ、どのような症状があり、どのような治療方法がとられているか。尿路系腫瘍の診断はどのようにするのか。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p173-196 を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第10回	山崎純一	第10章 神経・精神系疾患 （P197～） 摂食障害、認知症、アルコール・薬物依存症、神経変性疾患、精神疾患、脳腫瘍 課題： 認知症とはどういう定義か。その原因と病態はどのようなものか。精神疾患の2大疾患とはどのような病態か。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p197－209を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第11回	山崎純一	第11章 呼吸器系疾患 （P210～） 上気道感染症、肺炎、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺がん、タバコの害 課題： 喫煙が関係する肺疾患にはどの様なものがあるか。肺がんの治療方法は。	課題を中心に考察する。可能な限り、質疑応答を行う。	予習90分：教科書p210－224を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第12回	山崎純一	第12章 血液系疾患 （P225～） 貧血の分類と種類、出血性疾患、白血病、悪性リンパ腫、多発性骨髄腫 課題： 貧血の原因による分類。血友病とはどの様な疾患か。	課題を中心に考察する。可能な限り、質疑応答を行う。	予習90分：教科書p225－237を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第13回	山崎純一	第13章 運動器（骨格系）疾患 （P238～） 骨粗鬆症、変形性関節症、虚弱、サルコペニア、ロコモティブシンドローム 課題： 骨粗鬆症の機序はどのようなものか。なぜ閉経後の女性に多いのか。熱傷の程度、重症度	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p238－250を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しなが

		による評価はどのようにするのか。		ら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第14回	山﨑純一	第14章 皮膚系疾患 （P２５１～） 第15章 免疫・アレルギー性疾患 （P258～ 皮膚系疾患の概要、創傷治癒過程、熱傷、褥瘡、免疫・アレルギー系疾患、食物アレルギー、膠原病・自己免疫疾患、免疫不全	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p251－256，258－268を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。
第15回	山﨑純一	第16章 婦人科疾患 （P２６９～） 第17章 感染症 （P２８０～） 婦人科系腫瘍性疾患、子宮内膜症など、妊婦特有の疾患、感染症、ウィルス性感染症、食中毒、性感染症、院内感染症	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書269-279を読んだうえで、授業中の質問に回答できるよう学修する。 復習90分：教科書・配布物・ノートを見直しながら、授業中に重要な事項の理解を深める。

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」第3版
編集/田中明、宮坂京子、藤岡由夫、羊土社

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）
・サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 解剖生理学・病理学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 第５版、加藤昌彦、近藤和雄、箱田雅之、大荷満生著、 第一出版
・系統看護学講座病理学「疾病の回復促進I」医学書院

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上。
筆記試験：80% および 授業への出席状況：20%
加えて、授業中の態度も評価した総合点とする。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を課すことがある。授業での講義内容を配布するので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが理解力・知識を身につける力になり、総合的な学力増進につながります。範囲が広く、また理解が難しい点もあるので、必ず予習して授業に参加するようにして下さい。また、授業の後に疑問を持った個所を自分で調べることも効果的です。家では教科書を音読して、授業に臨んで下さい。

オフィス・アワー

チャットでの質疑応答を原則としますが、必要に応じて、次回の講義中に説明します。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20455001
講義名	臨床医学概論
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	大学病院で内科医として診療に携わった経験を活かして、臨床医学について講義を行う。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	山﨑 純一	指定なし

授業の概要と教育目標

疾病の発症には、遺伝要因と環境要因が関与している。食事や運動、喫煙、飲酒、ストレスなど環境要因が原因で起こる疾病が生活習慣病であり、予防や治療には環境要因の是正が重要である。管理栄養士は食事療法を介して患者の治療に携わることから、疾病の病態や診断・治療に関する知識が不可欠である。講義では臨床検査や人体の解剖・生理も含め、代表的な疾病について理解を深めることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部・栄養学科のディプロマ・ポリシーである「多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している」ことを達成するための幅広い知識・技能とともに豊かな人間性が養われていること。

到達目標

１．人体の解剖・生理機能を理解し、自ら解説することができる。
２．代表的な疾病の原因・症状・診断・治療などを理解し、栄養学に展開できるよう知識・技能を習得し、それらについて説明できる。
３．診断のための臨床検査について理解し、診断に至る過程について知識を習得し、説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	山﨑純	「オリエンテーション」 「からだと臨床医学」 P1～ 15回の講義についてのオリエンテーションを行う。同時に我が国の医療の現状について解説し、管理栄養士を目指す学生に、これから	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ① 健康とは ② 病気とは ③ 病気を引き起こす遺伝要因・環境	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を

	一	の栄養学の在り方について問う。 1）臨床医学について 2）からだを構成する化合物 3）栄養素の代謝 4）遺伝子と病気	要因とは、等について調べて考察する。	中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第2回	山﨑純一	「病気はどのようにして起こるのか」 P14～ 1）病気が起こるメカニズム ①病気を起こす原因 ②加齢によって変わる病気 ③生活習慣が引き起こす病気について 2）病気の成り立ち ①細胞・組織の障害と回復 ②炎症とは ③感染による生体反応は ④免疫とは ⑤悪性腫瘍と良性腫瘍 ⑥血液・体液の流れについて	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ① 「遺伝要因」・「外部環境因子」・「生活習慣因子」で発症する病気について調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第3回	山﨑純一	「病気をどのように診断し、治療するのか」 P24～ 1）臨床での診断 ①診療の基本 ②身体計測 ③臨床検査とは 2）臨床での治療法 ①治療の種類にはどの様なものがあるか	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ① 検診で用いられる一般検査、血液・生化学検査とはどの様なものか調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第4回	山﨑純一	「脳の疾患」I P34～ 1）脳血管障害 2）認知症 3）脳腫瘍 4）脳炎・脳症、BSE	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ① 脳の解剖を理解し、「脳血管障害」「認知症」「脳腫瘍」とはどの様な疾患であるか調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第5回	山﨑純一	「脳の疾患」II P40～ 1）パーキンソン病 2）精神疾患 3）摂食障害 4）アルコール依存症	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①「パーキンソン病」「精神疾患」「摂食障害」とはどの様な疾患であるか調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第6回	山﨑純一	「目・耳・鼻・口・のどの疾患」 P45～ 白内障～扁桃炎など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①目・耳・鼻・口・のどの解剖を理解し、発症する代表的な疾	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を

			患を調べて考察する。	中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第7回	山崎純一	「胸部の疾患I・・呼吸器の病気」ｐ53～ 喘息・肺炎など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①呼吸器系の解剖を理解し、発症する代表的疾患について調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第8回	山崎純一	「胸部の疾患I・・・心臓の病気」Ｐ58～ 虚血性心疾患・心不全など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①代表的な心疾患について調べて考察する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第9回	山崎純一	「腹部の疾患I（消化器系）」・・・胃・腸の疾患 Ｐ64～ 食道がん、胃がん、腸疾患など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①上部消化管に発症する炎症性病変や悪性腫瘍は発症頻度の高い消化器疾患であり、上部消化管の解剖とその特徴や症状について基本的な知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第10回	山崎純一	「腹部の疾患I（消化器系）」・・・肝・胆・膵の疾患 Ｐ73～ 肝臓・胆嚢・膵臓に発症する疾患など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ① 肝臓、胆嚢、すい臓の解剖と働きを理解し、発症する疾患の症状や治療など基本的な知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第11回	山崎純一	「腹部の疾患II」・・・腎臓・膀胱 P80～ 腎臓や膀胱の機能や発症する疾病など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①腎臓や膀胱の解剖と働きを理解し、発症する疾患の症状や治療など基本的な知識を習得す	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書

			る。	の関係領域を通読する（90分）。
第12回	山﨑純一	「全身の疾患I」・・・代謝・内分泌系 P93～ 糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症などについて理解し、治療法や予防などについての知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第13回	山﨑純一	「全身の疾患I」・・・代謝・内分泌系 P105～ 各種内分泌疾患	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①各種内分泌疾患について理解し、内分泌疾患とホルモンとの関係について知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第14回	山﨑純一	「全身の疾患II」・・・血管・血液・免疫系 P110～ 動脈硬化、高血圧、貧血、その他の血液疾患など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①動脈硬化に関与する疾患、血液疾患について理解し、治療法や予防などについての知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。
第15回	山﨑純一	「全身の疾患III」・・・骨と筋肉、皮膚、女性・男性の疾患 骨粗鬆症、褥瘡、女性・男性特有の疾患理解し、治療法や予防など	グループ課題（プレゼンテーション・アクティブラーニング） ①骨代謝、男性・女性に発症する疾患についての知識を習得する。	予習：当日の講義の概要を教科書で確認する（90分）。 復習：配布した講義資料を中心に教科書の関係領域を通読する（90分）。

教科書

「栄養科学シリーズ 臨床医学入門」人体の構造と機能及び疾病の成り立ち第2版 河田光博・武田英二/編 講談社サイエンティフィク

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。 試験60%、課題20%、授業への参加度20%
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題を課すことがある。授業での講義内容を配布するので、授業内容の理解に役立てること。
履修のポイント
授業への積極的な取り組みを期待する。
オフィス・アワー
講義終了後に適宜受け付ける。その他、火・木・金曜日に適宜受け付けるので、教務係に依頼し予約すること。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20456001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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ていく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ないため、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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、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ことを目指す。

到達目標

1．私たち人間の生活と食べ物との関係について理解し、説明できる。
2．食品を構成する栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど）について、構造や働きなどについて説明できる。
3．「食品表示」について、法規や内容を理解し、説明できる。
4．保健機能食品や特別用途食品など機能性を持つ食品について、必要性などを含めて説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	荒		授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。

第1回	井勝己	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題	えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	脂質とは、単純・複合・誘導脂質、油脂（脂質）の性質	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	ビタミンとは、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した

	己		でディスカッションする時間を設ける。	資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	食品の物性とは、コロイド、レオロジー、テクスチャー	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	食品表示制度（食品表示に関する法律、期限表示、栄養成分表示、品質表示基準）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解で

				きなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	今まで学んだ内容に関する補足、質問に対する解説	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

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 改訂第2版』水品善之、菊﨑泰枝、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

単元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 筆記試験100%

課題等に対するフィードバックの方法

授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが知識を身につける力となり、試験対策にもつながっていく。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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20456002
講義名	食品学I（2023入）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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ていく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ないため、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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、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ことを目指す。

到達目標

1．私たち人間の生活と食べ物との関係について理解し、説明できる。
2．食品を構成する栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど）について、構造や働きなどについて説明できる。
3．「食品表示」について、法規や内容を理解し、説明できる。
4．保健機能食品や特別用途食品など機能性を持つ食品について、必要性などを含めて説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	荒		授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。

第1回	井勝己	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題	えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	脂質とは、単純・複合・誘導脂質、油脂（脂質）の性質	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	ビタミンとは、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した

	己		でディスカッションする時間を設ける。	資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	食品の物性とは、コロイド、レオロジー、テクスチャー	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	食品表示制度（食品表示に関する法律、期限表示、栄養成分表示、品質表示基準）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解で

				きなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	今まで学んだ内容に関する補足、質問に対する解説	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

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 改訂第2版』水品善之、菊﨑泰枝、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

単元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 筆記試験100%

課題等に対するフィードバックの方法

授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが知識を身につける力となり、試験対策にもつながっていく。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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20457001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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、まず日本食品標準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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、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ことを目指す。

到達目標

1．食品の生産様式や原材料、主要栄養素、食習慣などによる分類について説明できる。
2．日本食品標準成分表の目的や記載事項、活用する場合の注意点などを理解し説明できる。
3．各植物性食品の栄養学的特徴や加工特性、物理化学的変化などについて説明できる。
4．各動物性食品の栄養学的特徴や加工特性、物理化学的変化などについて説明できる。
5．微生物利用食品（発酵食品）の分類や性質、最新の食品加工技術などについて説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	生産様式・原料・主要栄養素等による分類、日本食品標準成分表の理解	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設け	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなか

			る。	った内容について調べる。
第2回	荒井勝己	穀類およびいも類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	豆類および種実類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	野菜類および果実類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	きのこ類および藻類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	肉類の種類・性質・成分・変化、食肉加工品	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝	乳類の種類・性質・成分・変化、飲用乳、主な乳製品	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディ	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題

	己		スカッションする時間を設ける。	を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	卵類の種類・特徴・構造・成分、卵の調理加工特性	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	食用油脂の特徴と分類、植物油脂、動物油脂、加工油脂	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
	荒井	今まで学んだ内容（食品学Iを	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答える	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資

第15回	勝己	含む）に関する補足、質問に対する解説	だけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

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 改訂第2版』栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

単元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 筆記試験100%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが知識を身につける力となり、試験対策にもつながっていく。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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20457002
講義名	食品学II（2023入/編入）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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、まず日本食品標準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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、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ことを目指す。

到達目標

1．食品の生産様式や原材料、主要栄養素、食習慣などによる分類について説明できる。
2．日本食品標準成分表の目的や記載事項、活用する場合の注意点などを理解し説明できる。
3．各植物性食品の栄養学的特徴や加工特性、物理化学的変化などについて説明できる。
4．各動物性食品の栄養学的特徴や加工特性、物理化学的変化などについて説明できる。
5．微生物利用食品（発酵食品）の分類や性質、最新の食品加工技術などについて説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	生産様式・原料・主要栄養素等による分類、日本食品標準成分表の理解	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設け	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなか

			る。	った内容について調べる。
第2回	荒井勝己	穀類およびいも類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	豆類および種実類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	野菜類および果実類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	きのこ類および藻類の種類・性質・成分	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	肉類の種類・性質・成分・変化、食肉加工品	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝	乳類の種類・性質・成分・変化、飲用乳、主な乳製品	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディ	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題

	己		スカッションする時間を設ける。	を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	卵類の種類・特徴・構造・成分、卵の調理加工特性	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	食用油脂の特徴と分類、植物油脂、動物油脂、加工油脂	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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）	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答えるだけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
	荒井	今まで学んだ内容（食品学Iを	授業内容についての質問や疑問、意見などを教員が答える	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した資

第15回	勝己	含む）に関する補足、質問に対する解説	だけではなく、学生間でディスカッションする時間を設ける。	料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

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 改訂第2版』栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

単元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 筆記試験100%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが知識を身につける力となり、試験対策にもつながっていく。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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20460001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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標準成分表により知ることができるが、本実験では日本食品標準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、基礎知識と実験技術を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、“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、さらに深く内容を理解し、管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の構築を目指す。

到達目標

1．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”を理解し説明できる。
2．実験結果を実験報告書に的確にまとめることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
1	荒	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 実験を行うにあたって必要な内容を		予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：

第 回	井 勝己	問う小テストを実施し、その内容に基づいて実験の重要性や危険性などについて説明する。		実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
				予習15分：実験書を読み、わから

第5回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	ない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べ

				る。
第9回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカ	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめ

		（過マンガン酸カリウム滴定法）	ッションする。	る。また理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸価および過酸化物価を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。

教科書
「桐生大学 食品学実験書（第17版）」
参考書
実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価の方法・基準
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。
課題等に対する フィードバックの方法
実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。特に考察・まとめの内容で評価に差が出るため、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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20470002
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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標準成分表により知ることができるが、本実験では日本食品標準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、基礎知識と実験技術を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「（2）栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けている。」に基づき、“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、さらに深く内容を理解し、管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の構築を目指す。

到達目標

1．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”を理解し説明できる。
2．実験結果を実験報告書に的確にまとめることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
1	荒	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 実験を行うにあたって必要な内容を		予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：

第 回	井 勝己	問う小テストを実施し、その内容に基づいて実験の重要性や危険性などについて説明する。		実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒 井 勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
				予習15分：実験書を読み、わから

第5回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	ない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べ

				る。
第9回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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）。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカ	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめ

		（過マンガン酸カリウム滴定法）	ッションする。	る。また理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸価および過酸化物価を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。

教科書
「桐生大学 食品学実験書（第17版）」
参考書
実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価の方法・基準
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。
課題等に対する フィードバックの方法
実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。特に考察・まとめの内容で評価に差が出るため、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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20480001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「２．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、“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、さらに深く内容を理解し、管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の構築を目指す。

到達目標

1．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”を理解し説明できる。
2．実験結果を実験報告書に的確にまとめることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	実験を行うための諸注意、0.1N NaOH標準溶液の調整など 実験を行うにあたって必要な内容を問う小テストを実施し、その内容に基づいて実験の重要性や危険性などについて説明す		予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をま

		る。		とめる。また理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
		パイナップル（ブロメリン）と	実験の前講義で、実験内容につい	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容につ

第6回	荒井勝己	キウイフルーツ（アクチニジン）に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。	ての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	いて調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いた乳脂肪の定量を行う。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。

第11回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をま

			班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	とめる。また理解できなかった内容について調べる。

教科書
「桐生大学 食品学実験書（第16版）」
参考書
実験毎に補足プリントを配布する。
成績評価の方法・基準
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。
課題等に対する フィードバックの方法
実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。特に考察・まとめの内容で評価に差が出るため、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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20480002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「２．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、“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、さらに深く内容を理解し、管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の構築を目指す。

到達目標

1．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”を理解し説明できる。
2．実験結果を実験報告書に的確にまとめることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	実験を行うための諸注意、0.1N NaOH標準溶液の調整など 実験を行うにあたって必要な内容を問う小テストを実施し、その内容に基づいて実験の重要性や危険性などについて説明す		予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をま

		る。		とめる。また理解できなかった内容について調べる。
第2回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
		パイナップル（ブロメリン）と	実験の前講義で、実験内容につい	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容につ

第6回	荒井勝己	キウイフルーツ（アクチニジン）に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。	ての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	いて調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第7回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いた乳脂肪の定量を行う。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。

第11回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第13回	荒井勝己	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。	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をまとめる。また理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法	実験の前講義で、実験内容についての質問を行い、予習の成果を確認する。実験終了後、得られた結果から、どのようなことが推測あるいは判別・判定できるか、実験	予習15分：実験書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習30分：実験結果より実験報告書をま

			班毎に発表してもらい、ディスカッションする。	とめる。また理解できなかった内容について調べる。

教科書
「桐生大学 食品学実験書（第16版）」
参考書
実験毎に補足プリントを配布する。
成績評価の方法・基準
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。
課題等に対する フィードバックの方法
実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。特に考察・まとめの内容で評価に差が出るため、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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20490001
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

人は生命維持のため、食物の摂取を欠かすことができない。また、食事に対して、健康維持・増進等の期待が高まっている昨今であるが、食品とは常に安心・安全なものでなければならない。食品衛生学では、食品の生産から消費に至るまでの過程において、安全な食品を選択し、提供することができるよう関連法規や危害要因、衛生管理の方法について学修する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として「人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、広く食を扱う職種において、食品の安全性を確保するために必要な知識の習得を目指すものとする。

到達目標

食品衛生関連法規・食品の変質・食中毒・食品中の汚染物質及び食品添加物・衛生管理手法・食品表示等の学修をとおし、食品による健康被害を未然に防ぐための知識を説明できる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	○ガイダンス(授業進行と評価の方法等について説明) ○第1章 食品衛生の概念と関連法規 食品衛生の定義及び食品に起因する危害、国際社会とのかかわりと日本における食品衛生関連法規について	食品衛生について各個人のもつイメージについてディスカッションする。	予習90分：教科書第1章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第2回	○第1章 食品衛生関連組織 日本の食品衛生行政組織及びその体系		予習90分：教科書第1章を読む 復習90分：教科書

	と国際的な食品衛生関連組織について		及びノートの該当箇所を読み返す
第3回	○第2章 食品の変質I 変質の定義と鮮度・腐敗度の判定法、微生物による変質について		予習90分：教科書第2章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第4回	○第2章 食品の変質II 化学的変質、油脂酸敗、食品成分の変化により生じる有害物質と変質防止法について		予習90分：教科書第2章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第5回	食中毒I ○第3章 食品と微生物 ○第4章 食中毒 食中毒の定義とその原因物質、予防の三原則		予習90分：教科書第3～4章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第6回	食中毒II ○第4章 食中毒 細菌性(感染型・毒素型)食中毒、ウイルス性食中毒		予習90分：教科書第3～4章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第7回	食中毒III ○第4章 食中毒 寄生虫、人獣共通感染症、化学物質による食中毒		予習90分：教科書第3～4章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第8回	食中毒IV ○第4章 食中毒 自然毒(動物性・植物真菌性)、食中毒の発生状況	興味のある、または身近で発生した食中毒事件について調べ、まとめる。	予習90分：教科書第3～4章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第9回	○第5章 食品中の汚染物質I カビ毒や化学物質(有機汚染物質・内分泌かく乱物質)について		予習90分：教科書第5章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第10回	○第5章 食品中の汚染物質II 有害元素、放射性物質、異物混入について		予習90分：教科書第5章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第11回	○第6章 食品添加物と残留農薬I 食品添加物の概念と定義、成分規格と使用基準、安全性評価について		予習90分：教科書第6章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第12回	○第6章 食品添加物と残留農薬II 食品添加物の分類、農薬とポジティブリスト制度について	興味のある、または身近な食品に含まれる食品添加物について調べ、まとめる。	予習90分：教科書第6章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
	○第7章 食品衛生管理 ・HACCPシステムの概念とその運用		予習90分：教科書第7章を読む

第13回	について ・集団給食施設等における衛生管理 ・国際標準化機構(ISO)		復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第14回	○第8章 食品表示制度 ・食品表示法と食品表示の役割・機能 ・保健機能食品(表示について)		予習90分：教科書第8章を読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す
第15回	講義のまとめ 特に実践現場で重要となる知識をこれまでの学習から確認し、実際に起きた事例から対策等を学ぶ。		予習90分：これまでのノートを読む 復習90分：教科書及びノートの該当箇所を読み返す。

教科書

第3版 食品衛生学(田﨑達明ほか 羊土社)

参考書

食品の安全(有薗幸司ほか 南江堂)、食品衛生学(一戸正勝ほか 講談社)

成績評価の方法・基準

小テスト(全3回)：20%、学期末試験：80%で評価する。単位認定は60点以上とする。

課題等に対するフィードバックの方法

課題実施後その都度行う。また、講義のまとめで講評する。

履修のポイント

教科書の予習・復習及び配布プリント等の復習を行い、理解を深めること。不明な点は、早期に解決するよう心がけること。

オフィス・アワー

・講義終了後
・個別に相談があれば対応する（研究室：9号館 3階 第8研究室）

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20500001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

人は生命維持のため、食物の摂取を欠かすことができない。また、食品とは常に安心・安全なものでなければならなず、食品衛生学ではその基礎知識について学修した。そこで食品衛生学実験では、科学的な手法を用いて、講義で学んだ知識(食品の規格・基準、危害因子等)と各検査法の原理をより一層深く理解し、習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーである「人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、広く食を扱う職種において、食品の安全性を確保するために必要な知識を習得することが基礎となる。実験においては、その科学的検査法等の技能の習得を目指すものとする。

到達目標

実験をとおして、食品の安全性を確保するために必要となる食品衛生検査の方法を説明できる。
食品の規格基準等を科学的視点をもって評価することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	宮本雄基	【オリエンテーション】 【水質検査】 ・滴定法による飲料水の硬度測定 飲料水中の硬度を滴定法により測定する。 DPD法により水道水中の遊離型・結合型残留塩素を測定する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成

第2回	宮本雄基	【食品化学分析法】 ・分光光度計の原理(Lambert-Beerの法則) ・メチレンブルー未知濃度試料の定量 分光光度計の原理（Lambert-Beerの法則）を理解する。 メチレンブルーの未知濃度試料を測定をする。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第3回	宮本雄基	【油脂の変敗】 ・滴定法による油脂中の遊離脂肪酸の測定(酸価測定) 各種の油脂を試料として、滴定法により酸価を求める。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第4回	宮本雄基	【食品の腐敗・変質試験】 ・TLC法によるヒスタミンの検査 TLC法により定性実験を行うことで、市販食品中からヒスタミンが検出されるか実験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポートの作成
第5回	宮本雄基	【第一回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第6回	宮本雄基	【微生物検査】 1. 施設や器具のふき取り検査 2. 環境細菌、空中落下細菌 施設、器具等のふき取り検査による細菌数測定のため、試料採取を行う。 採取箇所については、個人または班員で協議して決定する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第7回	宮本雄基	【微生物検査】 3. 手指洗浄度と表面付着細菌の検査 ・前回実験の細菌数の測定 ・手指洗浄、表面付着細菌実験の試料を採取する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第8回	宮本雄基	【微生物検査】 4. 食品中の一般生菌数の測定 ・前回実験の細菌数の測定 ・市販の食品から一般生菌数及び大腸菌群を測定するための採取を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第9回	宮本雄基	【微生物検査】 5. グラム染色による細菌の観察 ・前回実験の細菌数の測定 ・グラム染色による細菌の染色、及	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポー

		び真菌の顕微鏡による形態観察		トの作成
第10回	宮本雄基	【第二回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第11回	宮本雄基	【食品添加物】 1. TLC法による食品中の着色料の分離と同定 薄層クロマトグラフィ法を用いた着色料の定性試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第12回	宮本雄基	【食品添加物】 2. ヨウ素酸カリウムでんぷん紙を用いた食品中の漂白剤(亜硫酸)の定性試験 食品中に添加された漂白剤（亜硫酸）をヨウ素酸カリウム・でんぷん紙を用いて定性試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第13回	宮本雄基	【食品添加物】 3. ジアゾ化法による食品中の発色剤(亜硝酸根)の分離と同定 食肉製品中に添加された発色剤（亜硝酸根）を、ジアゾ化法により定量試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第14回	宮本雄基	【食器の洗浄度試験】 ・合成洗剤の残留検査 ・でんぷん性残留物検査 ・タンパク質性残留物検査 食器の残留物を測定することにより各種洗浄効果を確認する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポートの作成
第15回	宮本雄基	【第三回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験まとめ記録の作成

教科書

教科書は指定せず、必要に応じて資料を配布する

参考書

食品安全・衛生学実験 岡崎眞ほか 講談社ｻｲｴﾝﾃｨﾌｨｯｸ

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。実験レポート(80%)、実験やプレゼンテーションへの積極的な取り組み(20%)を総合して評価

課題等に対するフィードバックの方法

・提出されたレポートは、その返却時に講評を行うとともに、必要に応じてレポート内に直接記入する。
・プレゼンテーションは、全体の発表が終了した時点で講評を行う。

履修のポイント

実験は主体的な取組でより深い理解に繋がるので積極的に参加すること。

オフィス・アワー
・授業終了後 ・個別に相談があれば随時受ける。（研究室：9号館 3階 第8研究室）
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20500002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

人は生命維持のため、食物の摂取を欠かすことができない。また、食品とは常に安心・安全なものでなければならなず、食品衛生学ではその基礎知識について学修した。そこで食品衛生学実験では、科学的な手法を用いて、講義で学んだ知識(食品の規格・基準、危害因子等)と各検査法の原理をより一層深く理解し、習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーである「人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、広く食を扱う職種において、食品の安全性を確保するために必要な知識を習得することが基礎となる。実験においては、その科学的検査法等の技能の習得を目指すものとする。

到達目標

実験をとおして、食品の安全性を確保するために必要となる食品衛生検査の方法を説明できる。
食品の規格基準等を科学的視点をもって評価することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	宮本雄基	【オリエンテーション】 【水質検査】 ・滴定法による飲料水の硬度測定 飲料水中の硬度を滴定法により測定する。 DPD法により水道水中の遊離型・結合型残留塩素を測定する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成

第2回	宮本雄基	【食品化学分析法】 ・分光光度計の原理(Lambert-Beerの法則) ・メチレンブルー未知濃度試料の定量 分光光度計の原理（Lambert-Beerの法則）を理解する。 メチレンブルーの未知濃度試料を測定をする。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第3回	宮本雄基	【油脂の変敗】 ・滴定法による油脂中の遊離脂肪酸の測定(酸価測定) 各種の油脂を試料として、滴定法により酸価を求める。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第4回	宮本雄基	【食品の腐敗・変質試験】 ・TLC法によるヒスタミンの検査 TLC法により定性実験を行うことで、市販食品中からヒスタミンが検出されるか実験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポートの作成
第5回	宮本雄基	【第一回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第6回	宮本雄基	【微生物検査】 1. 施設や器具のふき取り検査 2. 環境細菌、空中落下細菌 施設、器具等のふき取り検査による細菌数測定のため、試料採取を行う。 採取箇所については、個人または班員で協議して決定する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第7回	宮本雄基	【微生物検査】 3. 手指洗浄度と表面付着細菌の検査 ・前回実験の細菌数の測定 ・手指洗浄、表面付着細菌実験の試料を採取する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第8回	宮本雄基	【微生物検査】 4. 食品中の一般生菌数の測定 ・前回実験の細菌数の測定 ・市販の食品から一般生菌数及び大腸菌群を測定するための採取を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第9回	宮本雄基	【微生物検査】 5. グラム染色による細菌の観察 ・前回実験の細菌数の測定 ・グラム染色による細菌の染色、及	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポー

		び真菌の顕微鏡による形態観察		トの作成
第10回	宮本雄基	【第二回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第11回	宮本雄基	【食品添加物】 1. TLC法による食品中の着色料の分離と同定 薄層クロマトグラフィ法を用いた着色料の定性試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第12回	宮本雄基	【食品添加物】 2. ヨウ素酸カリウムでんぷん紙を用いた食品中の漂白剤(亜硫酸)の定性試験 食品中に添加された漂白剤（亜硫酸）をヨウ素酸カリウム・でんぷん紙を用いて定性試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第13回	宮本雄基	【食品添加物】 3. ジアゾ化法による食品中の発色剤(亜硝酸根)の分離と同定 食肉製品中に添加された発色剤（亜硝酸根）を、ジアゾ化法により定量試験を行う。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
第14回	宮本雄基	【食器の洗浄度試験】 ・合成洗剤の残留検査 ・でんぷん性残留物検査 ・タンパク質性残留物検査 食器の残留物を測定することにより各種洗浄効果を確認する。	実験の内容について班員と確認し、予想される結果について班内でディスカッションする。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験レポートの作成
第15回	宮本雄基	【第三回】 ・プレゼンテーション発表	前回までに行った実験から、各班で分担しプレゼンテーション発表を行う。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験まとめ記録の作成

教科書

教科書は指定せず、必要に応じて資料を配布する

参考書

食品安全・衛生学実験 岡崎眞ほか 講談社ｻｲｴﾝﾃｨﾌｨｯｸ

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。実験レポート(80%)、実験やプレゼンテーションへの積極的な取り組み(20%)を総合して評価

課題等に対するフィードバックの方法

・提出されたレポートは、その返却時に講評を行うとともに、必要に応じてレポート内に直接記入する。
・プレゼンテーションは、全体の発表が終了した時点で講評を行う。

履修のポイント

実験は主体的な取組でより深い理解に繋がるので積極的に参加すること。

オフィス・アワー
・授業終了後 ・個別に相談があれば随時受ける。（研究室：9号館 3階 第8研究室）
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20510001
講義名	食事設計実習（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	行政、企業の勤務経験を有する管理栄養士が、専門性をいかして指導する。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし
教員	井桁 千恵子	指定なし
教員	清野 隼	指定なし

授業の概要と教育目標

「食事設計実習」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。なお、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)及び日本食品標準成分表の留意点、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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けることを目指すものとする。

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、日本食品標準成分表、食事バランスガイド等の概要及び活用方法を理解することができる。
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、嗜好性）を踏まえた献立マネジメントができる。
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）について説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
1	橘陽子 井	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要	日本食品標準成分表2020年版（八訂）	予習15分以上：日本食品標準成分表2020年版（八訂）の第1章を読んでおく。

第 回	桁千恵子	課題：日本食品標準成分表ワークシート	における食品番号と索引番号の違い、食品の収載順を確認する。	復習30分以上：日本食品標準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	井桁千恵子	日本食品標準成分表の活用（調理による重量変化、食品選択する際に留意すべき食品） 課題：食品の調理による重量変化の確認シート	日本食品標準成分表2020年版（八訂）のうち、食品選択に注意を要する食品について第3章と照らし合わせながら確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2を読んでおく。 復習30分以上：02,06,10群の食品と米の調理前後の重量変化を確認しシートを仕上げる。
第3回	井桁千恵子	栄養価計算の留意点と方法 課題：栄養価計算シート	栄養価計算の留意点をふまえ、日本食品標準成分表2020年版（八訂)を用いて基本的な栄養価計算の方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章3を読んでおく。 復習30分以上：栄養価計算シートを仕上げる。
第4回	井桁千恵子	食品の可食部重量、廃棄率、重量変化率、発注量の計算方法と留意点 課題：計算例題シート	食品の廃棄率や重量変化率の重要性を理解し、発注量を正しく求める方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2.6を復習しておく。 復習30分以上：計算例題シートを仕上げる。添削された栄養価計算シートの修正を行う。
第5回	清野隼	自分の体位・生活を知る（身体計測、身体活動の把握、摂取エネルギー量の計算と過不足の評価） 課題：身体活動記録	身体計測を行い、身体活動量から1日に必要な個人の摂取エネルギー量を求める。さらに、エネルギー摂取の過不足の評価を行う。	予習15分以上：1日の生活状況を振り返っておく。 復習30分以上：各自の身体活動の記録を行う。
第6回	清野隼	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	調理後に重量変化のある食品について、調理後重量を求める計算をし、食品選択が栄養価計算結果に及ぼす影響を確認する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について食事摂取基準（2020年版）で確認する。 復習30分以上：各自の食事内容を記録する。
第7回	清野隼	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	食事記録を基に栄養価計算し、栄養素摂取量を求める。	予習15分以上：食事記録の確認と第3回の内容を復習しておく。 復習30分以上：食事記録の栄養価計算を行う。
第8回	井桁千	栄養素のバランスの評価（エネルギー産生栄養素バランス） 献立のバランスの評価（穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比）	1食または1日分の献立における栄養素摂取量の評価方法を理解する。 調理の味付けの基本濃度（調味パーセ	予習15分以上：食事摂取基準（2020年版）のII各論1-5、教科書の第3章1を読む。 復習30分以上：栄養バランス計算シートを仕上げる。

	恵子	食事のバランスの評価（食事バランスガイド、調味パーセント） 課題：栄養バランス計算シート	ント）の求め方を確認する。	添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	食事摂取基準を個人に適用する場合の事例問題を解き、理解を深める。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取基準活用ワークシートを仕上げる。日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を再度読み込み、栄養素に関する各種指標について理解する。
第10回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（個人） 課題：食事摂取状況の評価シート	3日間の食事記録を基に、食事摂取基準を活用して自らの栄養素等摂取状況を評価する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用に関する基本的事項の部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取状況の評価シートを仕上げる。
第11回	井桁千恵子	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（集団） 大量調理における栄養・食事管理の流れと献立計画 課題：個人および集団の評価方法確認シート	集団における食事摂取基準の活用方法を確認する。第5回の身体測定結果をもとに、本学年のアセスメント評価を行い、集団（本学年）に適した給与エネルギー量および給与栄養目標量の計算を行い、目標量の設定方法を確認する。	予習15分以上：第5,9,10回の内容について復習する。食事摂取基準（2020年版）のI総論4-4-2を読んでおく。 復習30分以上：添削された食事摂取状況の評価シートを修正する。
第12回	橘陽子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1) 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（立案・実施・評価）	評価を踏まえ、集団を対象とした献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章1を読んでおく。 復習30分以上：集団を対象とした献立作成シートを仕上げる。
第13回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(2)集団を対象とした献立計画作成 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（改善）	グループワーク ・各自で作成した献立を発表し、評価しあう ・グループで献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章2を読んでおく。 復習30分以上：添削された集団を対象とした献立作成シートを修正する。

第14回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(3)集団を対象とした献立のプレゼンテーション準備 課題：プレゼンテーション資料作成	グループワーク ・グループで作成した献立を修正する。 ・グループで作成した献立のプレゼンテーションに向けプレゼンテーション資料を作成する。	予習15分以上：プレゼンテーションに必要な資料を収集、準備する。 復習30分以上：プレゼンテーションの準備をする。
第15回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(4)プレゼンテーション（集団を対象とした献立）とその評価 課題：発表に対する評価を踏まえた改善	グループワーク ・グループごとに献立のプレゼンテーションを行う。 ・他のグループのプレゼンテーションについて評価する。 ・評価結果を踏まえて改善方法を検討する。	予習15分以上：プレゼンテーションの準備を行う。 復習30分以上：教科書やこれまでの授業プリントを見直す。

教科書

栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 坂本裕子・森美奈子編 化学同人
日本人の食事摂取基準（2020年版）
授業内で配布するプリント

参考書

日本食品標準成分表2020年版（八訂）
日本食品標準成分表脂肪酸成分表編2020年版
調理のためのベーシックデータ（第6版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。課題はすべて提出する。
定期試験70%、課題20%、授業への参加度10%で総合的に判断

課題等に対するフィードバックの方法

提出された課題は、添削し返却します。再提出を求める場合もあります。
課題を共有し、授業内でディスカッションする場合もあります。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、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。
予習復習の時間数：不足分については試験前の学習で補完すること。

オフィス・アワー

橘 ：昼休み 11号館研究室9
井桁：昼休み 9号館研究室8
清野：昼休み 9号館研究室10

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20510002
講義名	食事設計実習（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	行政、企業の勤務経験を有する管理栄養士が、専門性をいかして指導する。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし
教員	井桁 千恵子	指定なし
教員	清野 隼	指定なし

授業の概要と教育目標

「食事設計実習」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。なお、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)及び日本食品標準成分表の留意点、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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けることを目指すものとする。

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、日本食品標準成分表、食事バランスガイド等の概要及び活用方法を理解することができる。
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、嗜好性）を踏まえた献立マネジメントができる。
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）について説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
1	橘陽子 井	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要	日本食品標準成分表2020年版（八訂）	予習15分以上：日本食品標準成分表2020年版（八訂）の第1章を読んでおく。

第 回	桁千恵子	課題：日本食品標準成分表ワークシート	における食品番号と索引番号の違い、食品の収載順を確認する。	復習30分以上：日本食品標準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	井桁千恵子	日本食品標準成分表の活用（調理による重量変化、食品選択する際に留意すべき食品） 課題：食品の調理による重量変化の確認シート	日本食品標準成分表2020年版（八訂）のうち、食品選択に注意を要する食品について第3章と照らし合わせながら確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2を読んでおく。 復習30分以上：02,06,10群の食品と米の調理前後の重量変化を確認しシートを仕上げる。
第3回	井桁千恵子	栄養価計算の留意点と方法 課題：栄養価計算シート	栄養価計算の留意点をふまえ、日本食品標準成分表2020年版（八訂)を用いて基本的な栄養価計算の方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章3を読んでおく。 復習30分以上：栄養価計算シートを仕上げる。
第4回	井桁千恵子	食品の可食部重量、廃棄率、重量変化率、発注量の計算方法と留意点 課題：計算例題シート	食品の廃棄率や重量変化率の重要性を理解し、発注量を正しく求める方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2.6を復習しておく。 復習30分以上：計算例題シートを仕上げる。添削された栄養価計算シートの修正を行う。
第5回	清野隼	自分の体位・生活を知る（身体計測、身体活動の把握、摂取エネルギー量の計算と過不足の評価） 課題：身体活動記録	身体計測を行い、身体活動量から1日に必要な個人の摂取エネルギー量を求める。さらに、エネルギー摂取の過不足の評価を行う。	予習15分以上：1日の生活状況を振り返っておく。 復習30分以上：各自の身体活動の記録を行う。
第6回	清野隼	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	調理後に重量変化のある食品について、調理後重量を求める計算をし、食品選択が栄養価計算結果に及ぼす影響を確認する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について食事摂取基準（2020年版）で確認する。 復習30分以上：各自の食事内容を記録する。
第7回	清野隼	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	食事記録を基に栄養価計算し、栄養素摂取量を求める。	予習15分以上：食事記録の確認と第3回の内容を復習しておく。 復習30分以上：食事記録の栄養価計算を行う。
第8回	井桁千	栄養素のバランスの評価（エネルギー産生栄養素バランス） 献立のバランスの評価（穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比）	1食または1日分の献立における栄養素摂取量の評価方法を理解する。 調理の味付けの基本濃度（調味パーセ	予習15分以上：食事摂取基準（2020年版）のII各論1-5、教科書の第3章1を読む。 復習30分以上：栄養バランス計算シートを仕上げる。

	恵子	食事のバランスの評価（食事バランスガイド、調味パーセント） 課題：栄養バランス計算シート	ント）の求め方を確認する。	添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	食事摂取基準を個人に適用する場合の事例問題を解き、理解を深める。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取基準活用ワークシートを仕上げる。日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を再度読み込み、栄養素に関する各種指標について理解する。
第10回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（個人） 課題：食事摂取状況の評価シート	3日間の食事記録を基に、食事摂取基準を活用して自らの栄養素等摂取状況を評価する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用に関する基本的事項の部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取状況の評価シートを仕上げる。
第11回	井桁千恵子	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（集団） 大量調理における栄養・食事管理の流れと献立計画 課題：個人および集団の評価方法確認シート	集団における食事摂取基準の活用方法を確認する。第5回の身体測定結果をもとに、本学年のアセスメント評価を行い、集団（本学年）に適した給与エネルギー量および給与栄養目標量の計算を行い、目標量の設定方法を確認する。	予習15分以上：第5,9,10回の内容について復習する。食事摂取基準（2020年版）のI総論4-4-2を読んでおく。 復習30分以上：添削された食事摂取状況の評価シートを修正する。
第12回	橘陽子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1) 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（立案・実施・評価）	評価を踏まえ、集団を対象とした献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章1を読んでおく。 復習30分以上：集団を対象とした献立作成シートを仕上げる。
第13回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(2)集団を対象とした献立計画作成 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（改善）	グループワーク ・各自で作成した献立を発表し、評価しあう ・グループで献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章2を読んでおく。 復習30分以上：添削された集団を対象とした献立作成シートを修正する。

第14回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(3)集団を対象とした献立のプレゼンテーション準備 課題：プレゼンテーション資料作成	グループワーク ・グループで作成した献立を修正する。 ・グループで作成した献立のプレゼンテーションに向けプレゼンテーション資料を作成する。	予習15分以上：プレゼンテーションに必要な資料を収集、準備する。 復習30分以上：プレゼンテーションの準備をする。
第15回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(4)プレゼンテーション（集団を対象とした献立）とその評価 課題：発表に対する評価を踏まえた改善	グループワーク ・グループごとに献立のプレゼンテーションを行う。 ・他のグループのプレゼンテーションについて評価する。 ・評価結果を踏まえて改善方法を検討する。	予習15分以上：プレゼンテーションの準備を行う。 復習30分以上：教科書やこれまでの授業プリントを見直す。

教科書

栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 坂本裕子・森美奈子編 化学同人
日本人の食事摂取基準（2020年版）
授業内で配布するプリント

参考書

日本食品標準成分表2020年版（八訂）
日本食品標準成分表脂肪酸成分表編2020年版
調理のためのベーシックデータ（第6版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。課題はすべて提出する。
定期試験70%、課題20%、授業への参加度10%で総合的に判断

課題等に対するフィードバックの方法

提出された課題は、添削し返却します。再提出を求める場合もあります。
課題を共有し、授業内でディスカッションする場合もあります。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、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。
予習復習の時間数：不足分については試験前の学習で補完すること。

オフィス・アワー

橘 ：昼休み 11号館研究室9
井桁：昼休み 9号館研究室8
清野：昼休み 9号館研究室10

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20510003
講義名	食事設計実習（2023入/編入）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	行政、企業の勤務経験を有する管理栄養士が、専門性をいかして指導する。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし
教員	井桁 千恵子	指定なし
教員	清野 隼	指定なし

授業の概要と教育目標

「食事設計実習」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。なお、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)及び日本食品標準成分表の留意点、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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身に付けることを目指すものとする。

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、日本食品標準成分表、食事バランスガイド等の概要及び活用方法を理解することができる。
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、嗜好性）を踏まえた献立マネジメントができる。
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）について説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
1	橘陽子 井	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要	日本食品標準成分表2020年版（八訂）	予習15分以上：日本食品標準成分表2020年版（八訂）の第1章を読んでおく。

第 回	桁千恵子	課題：日本食品標準成分表ワークシート	における食品番号と索引番号の違い、食品の収載順を確認する。	復習30分以上：日本食品標準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	井桁千恵子	日本食品標準成分表の活用（調理による重量変化、食品選択する際に留意すべき食品） 課題：食品の調理による重量変化の確認シート	日本食品標準成分表2020年版（八訂）のうち、食品選択に注意を要する食品について第3章と照らし合わせながら確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2を読んでおく。 復習30分以上：02,06,10群の食品と米の調理前後の重量変化を確認しシートを仕上げる。
第3回	井桁千恵子	栄養価計算の留意点と方法 課題：栄養価計算シート	栄養価計算の留意点をふまえ、日本食品標準成分表2020年版（八訂)を用いて基本的な栄養価計算の方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章3を読んでおく。 復習30分以上：栄養価計算シートを仕上げる。
第4回	井桁千恵子	食品の可食部重量、廃棄率、重量変化率、発注量の計算方法と留意点 課題：計算例題シート	食品の廃棄率や重量変化率の重要性を理解し、発注量を正しく求める方法を確認する。	予習15分以上：教科書第2章1,2.6を復習しておく。 復習30分以上：計算例題シートを仕上げる。添削された栄養価計算シートの修正を行う。
第5回	清野隼	自分の体位・生活を知る（身体計測、身体活動の把握、摂取エネルギー量の計算と過不足の評価） 課題：身体活動記録	身体計測を行い、身体活動量から1日に必要な個人の摂取エネルギー量を求める。さらに、エネルギー摂取の過不足の評価を行う。	予習15分以上：1日の生活状況を振り返っておく。 復習30分以上：各自の身体活動の記録を行う。
第6回	清野隼	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	調理後に重量変化のある食品について、調理後重量を求める計算をし、食品選択が栄養価計算結果に及ぼす影響を確認する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について食事摂取基準（2020年版）で確認する。 復習30分以上：各自の食事内容を記録する。
第7回	清野隼	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	食事記録を基に栄養価計算し、栄養素摂取量を求める。	予習15分以上：食事記録の確認と第3回の内容を復習しておく。 復習30分以上：食事記録の栄養価計算を行う。
第8回	井桁千	栄養素のバランスの評価（エネルギー産生栄養素バランス） 献立のバランスの評価（穀類エネルギー比、動物性たんぱく質比）	1食または1日分の献立における栄養素摂取量の評価方法を理解する。 調理の味付けの基本濃度（調味パーセ	予習15分以上：食事摂取基準（2020年版）のII各論1-5、教科書の第3章1を読む。 復習30分以上：栄養バランス計算シートを仕上げる。

	恵子	食事のバランスの評価（食事バランスガイド、調味パーセント） 課題：栄養バランス計算シート	ント）の求め方を確認する。	添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	食事摂取基準を個人に適用する場合の事例問題を解き、理解を深める。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取基準活用ワークシートを仕上げる。日本人の食事摂取基準（2020年版）の総論部分を再度読み込み、栄養素に関する各種指標について理解する。
第10回	清野隼	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（個人） 課題：食事摂取状況の評価シート	3日間の食事記録を基に、食事摂取基準を活用して自らの栄養素等摂取状況を評価する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用に関する基本的事項の部分を読んでおく。 復習30分以上：食事摂取状況の評価シートを仕上げる。
第11回	井桁千恵子	日本人の食事摂取基準（2020年版）の活用と評価方法（集団） 大量調理における栄養・食事管理の流れと献立計画 課題：個人および集団の評価方法確認シート	集団における食事摂取基準の活用方法を確認する。第5回の身体測定結果をもとに、本学年のアセスメント評価を行い、集団（本学年）に適した給与エネルギー量および給与栄養目標量の計算を行い、目標量の設定方法を確認する。	予習15分以上：第5,9,10回の内容について復習する。食事摂取基準（2020年版）のI総論4-4-2を読んでおく。 復習30分以上：添削された食事摂取状況の評価シートを修正する。
第12回	橘陽子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1) 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（立案・実施・評価）	評価を踏まえ、集団を対象とした献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章1を読んでおく。 復習30分以上：集団を対象とした献立作成シートを仕上げる。
第13回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(2)集団を対象とした献立計画作成 課題：集団を対象とした献立計画作成シート（改善）	グループワーク ・各自で作成した献立を発表し、評価しあう ・グループで献立を作成する。	予習15分以上：教科書第3章,第4章2を読んでおく。 復習30分以上：添削された集団を対象とした献立作成シートを修正する。

第14回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(3)集団を対象とした献立のプレゼンテーション準備 課題：プレゼンテーション資料作成	グループワーク ・グループで作成した献立を修正する。 ・グループで作成した献立のプレゼンテーションに向けプレゼンテーション資料を作成する。	予習15分以上：プレゼンテーションに必要な資料を収集、準備する。 復習30分以上：プレゼンテーションの準備をする。
第15回	橘陽子	評価を踏まえた献立計画作成(4)プレゼンテーション（集団を対象とした献立）とその評価 課題：発表に対する評価を踏まえた改善	グループワーク ・グループごとに献立のプレゼンテーションを行う。 ・他のグループのプレゼンテーションについて評価する。 ・評価結果を踏まえて改善方法を検討する。	予習15分以上：プレゼンテーションの準備を行う。 復習30分以上：教科書やこれまでの授業プリントを見直す。

教科書

栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 坂本裕子・森美奈子編 化学同人
日本人の食事摂取基準（2020年版）
授業内で配布するプリント

参考書

日本食品標準成分表2020年版（八訂）
日本食品標準成分表脂肪酸成分表編2020年版
調理のためのベーシックデータ（第6版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。課題はすべて提出する。
定期試験70%、課題20%、授業への参加度10%で総合的に判断

課題等に対するフィードバックの方法

提出された課題は、添削し返却します。再提出を求める場合もあります。
課題を共有し、授業内でディスカッションする場合もあります。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、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。
予習復習の時間数：不足分については試験前の学習で補完すること。

オフィス・アワー

橘 ：昼休み 11号館研究室9
井桁：昼休み 9号館研究室8
清野：昼休み 9号館研究室10

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20520001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	医薬品メーカーや食品関連企業に管理栄養士として勤務した経験を活かし、栄養や食品・調理についての基礎知識について解説する。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	中島 君恵	指定なし

授業の概要と教育目標

「食べ物と健康」において、食べ物の嗜好性と機能、おいしさを演出する食品素材の科学、調理操作の科学、食事計画、食品食材の調理による変化と科学等について学修する。食べることの意義を基点として調理科学の法則について学ぶ。なお本教科は、食事計画の基礎となる調理科学や調理操作の科学に関する基礎知識を習得し、調理科学に対する理解を深めることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術を身につけることを目指し、「調理科学」の理解を通して、その目的達成に資する知識を養う。そして将来的展望としては実践的な管理栄養士として活躍するため、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけるための基盤となる学修を行うことを目指すものとする。

到達目標

・食品食材の調理による変化と科学の理論を修得する。
・調理操作の理論を修得する。
・食事の設計を行う上で食事摂取基準、食品成分表、食事バランスガイドの活用のための知識を習得する。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	中島君恵	chapter1調理の意義と食事の計画1.調理とは		予習90分：教科書chapter1-1を読む。復習90分：配布資料を見直す。
	中	chapter1調理の意義と食事の計画		予習90分：教科

第2回	島君恵	2.食時の形態 3.食事計画(食事摂取基準・食品成分表・食事バランスガイドの活用)		書chapter1-2・3を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第3回	中島君恵	chapter2食物のおいしさ 1.食べ物のおいしさに関与する要因 2.食べ物の特性要因I	履修者に美味しいと感じる食べ物、場面について意見交換をさせ、おいしさの科学について理解するきっかけを作る。また図を用いておいしさの科学について解説して理解を深め、再度自分のおいしいと感じる食べ物、場面について分析して意見交換する。	予習90分：教科書chapter2-1・2を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第4回	中島君恵	chapter2食物のおいしさ 2.食べ物の特性要因II 3.その他の要因		予習90分：教科書chapter2-2・3を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第5回	中島君恵	chapter3調理操作と調理機器 1.調理操作の分類 2.加熱調理操作		予習90分：教科書chapter3-1・2を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第6回	中島君恵	chapter3調理操作と調理機器 3.非加熱調理操作 4.調理機器		予習90分：教科書chapter3-3・4を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第7回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理I植物性食品 1.穀類の調理I・澱粉の糊化と老化 ・米の調理		予習90分：教科書chapter4-1-1を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第8回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 I植物性食品 1.穀類の調理II 2.小麦粉の調理 2.いもの調理 3.豆の調理		予習90分：教科書chapter4-I-1・2・3を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第9回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 I植物性食品 4.野菜の調理		予習90分：教科書chapter4-I-4を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第10回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 I植物性食品 5.きのこの調理 6.藻類の調理		予習90分：教科書chapter4-I-5・6を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第11回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 II動物性食品 1.肉類 2.魚介類		予習90分：教科書chapter4-II-1・2を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第12回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 II動物性食品 3.卵類 4.乳・乳製品		予習90分：教科書chapter4-II-3・4を読む。復習90分：配布資料を見直す。
	中	chapter4食品の成		予習90分：教科

第13回	島君恵	分と調理 III成分抽出素材 1.澱粉 2.油脂 3.砂糖		書chapter4-III-1・2・3を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第14回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 III成分抽出素材 4.ゲル化剤 第1回～第14回の講義のまとめI	履修者に第5回～第14回の講義内容と調理学実習の関連について意見交換をさせ、調理科学についてまとめを行い理解を深める。	予習90分：教科書chapter4-III-4を読む。復習90分：配布資料を見直す。
第15回	中島君恵	第1回～第14回の講義のまとめII		予習90分：配布資料を読む。復習90分：配布資料を見直す。

教科書

エスカベーシック 食べ物と健康－調理科学－

参考書

調理と理論
調理のためのベーシックデータ

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上 定期試験80%： 課題：15% 授業レポート：5%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内で課題やレポートを課すことがあります。返却しますので、学習の参考にしてください。

履修のポイント

調理科学をよく理解するために日々の食や健康に関する情報収集が事前学習につながるので、教科書や配布プリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。調理（科学）と健康の視点を持ち授業には積極的に参加する。

オフィス・アワー

木曜日、12：30～13：20(昼休み)、９号館３階第7研究室
※講義授業前後にも、適宜受けます。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20530001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学的・嗜好的に望ましい日常の食事を提供するには、基礎的な調理知識や技術が必要である。本実習では、管理栄養士が身につけるべき料理構成から盛り付けまでの総合的な調理知識や日本料理、西洋料理、中国料理を調理できる技術を修得する。また、調理の意義を理解し、安全でおいしい食事を提供するために衛生に留意しながら、調理作業の効率化に繋がる実践力を体得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、食事と栄養の役割や重要性を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するために知識・技術を身に付け、管理栄養士に必要不可欠な調理の基礎技術の体得および調理に必要な食品の知識の修得を目指すものとする。

到達目標

1．調理方法、食品、調理器具の特徴を理解し、基本的な調理操作ができる。
2．食品の安全性について認識し、衛生管理の方法に留意しながら調理を行うことができる。
3．実習班員で作業工程を確認し、効率よく適切な調理操作ができる。
4．料理様式別(日本料理、西洋料理、中国料理)の特徴を理解し、日常の献立を作成することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	須藤侑加	オリエンテーション 調理の知識と技術の基本 ・調理学実習Iを学ぶ意義・留意点 ・調理に関する計算方法を学ぶ	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業内容を確認し、予習する。 復習25分：実習内容をまとめる。

	子	・計量について 課題：レポートを作成し、次回提出する。		
第2回	須藤侑加子	調理の基礎 ・器具の扱い方 ・基本の切り方 ・米の炊飯方法と倍率 ・調味料の計量、調味 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第3回	須藤侑加子	日本料理（1）卵料理：焼く ・ごはん、厚焼き玉子 他 ・鍋炊飯の方法、青菜類の特徴について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第4回	須藤侑加子	日本料理（2）肉料理：焼く ・豚の生姜焼き、ポテトサラダ 他 ・肉の下処理法、芋の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第5回	須藤侑加子	日本料理（3）魚料理：焼く ・あじの塩焼き、きゅうりとわかめの酢の物 他 ・魚の扱い方、野菜の浸透圧について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第6回	須藤侑加子	日本料理（4）卵料理：煮る ・親子丼、キャベツの即席漬け、水ようかん 他 ・日常食の配膳、寒天の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

		提出する。		
第7回	須藤侑加子	日本料理（5）肉料理：煮る ・肉じゃが、さやいんげんのごま和え 他 ・煮物の調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第8回	須藤侑加子	日本料理（6）魚料理：煮る ・鯖の味噌煮、小松菜の辛子和え 他 ・片栗粉の調理性、青菜類の特徴について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第9回	須藤侑加子	西洋料理（1）肉調理：焼く ・ハンバーグ、オレンジゼリー 他 ・ひき肉の調理性、ゼラチンの特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第10回	須藤侑加子	西洋料理（2）魚料理：焼く ・あじのムニエル、グリーンサラダ 他 ・魚の三枚おろしの仕方、ドレッシングの種類について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第11回	須藤侑加子	西洋料理（3）肉料理：煮る ・ビーフカレー、英国風ブラマンジェ 他 ・小麦粉の調理性、コーンスターチの特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

第12回	須藤侑加子	西洋料理（４）魚料理：煮る ・鮭のアクアパッツァ、花野菜のサラダ 他 ・花野菜の茹で方について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第13回	須藤侑加子	中国料理（１）卵料理：炒める ・青椒肉絲、涼拌墨魚、杏仁豆腐 他 ・中国料理の特徴、寒天の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第14回	須藤侑加子	中国料理（2）魚料理：炒める ・乾焼蝦仁、西湖魚羹 他 ・油通し、片栗粉の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第15回	須藤侑加子	まとめ 調理技術と知識の到達度の確認 小テスト：実習で習得した内容の確認 実技テスト：切り方の基礎	1回～14回までの実習で学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを読み、学習した内容、切り方、計量、計算方法について復習する。 復習25分：今まで学習した内容のそれぞれのポイントをまとめる。

教科書

授業毎にプリントを配布する。
「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」文部科学省 科学技術・審議会

参考書

「調理の基本 まるわかり便利帳」女子栄養大学出版部
その他適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：実習への参加度20%、課題・レポート20%、実技テスト20%、授業内小テスト40%で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

実習後に実習テキストと課題の提出を求める。これを返却するので学習に活用すること。

履修のポイント

実習で行ったことを復習し、基礎技術の修得と実習への積極的な取り組みを期待する。
オフィス・アワー
月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20530002
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学的・嗜好的に望ましい日常の食事を提供するには、基礎的な調理知識や技術が必要である。本実習では、管理栄養士が身につけるべき料理構成から盛り付けまでの総合的な調理知識や日本料理、西洋料理、中国料理を調理できる技術を修得する。また、調理の意義を理解し、安全でおいしい食事を提供するために衛生に留意しながら、調理作業の効率化に繋がる実践力を体得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、食事と栄養の役割や重要性を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するために知識・技術を身に付け、管理栄養士に必要不可欠な調理の基礎技術の体得および調理に必要な食品の知識の修得を目指すものとする。

到達目標

1．調理方法、食品、調理器具の特徴を理解し、基本的な調理操作ができる。
2．食品の安全性について認識し、衛生管理の方法に留意しながら調理を行うことができる。
3．実習班員で作業工程を確認し、効率よく適切な調理操作ができる。
4．料理様式別(日本料理、西洋料理、中国料理)の特徴を理解し、日常の献立を作成することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	須藤侑加	オリエンテーション 調理の知識と技術の基本 ・調理学実習Iを学ぶ意義・留意点 ・調理に関する計算方法を学ぶ	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業内容を確認し、予習する。 復習25分：実習内容をまとめる。

	子	・計量について 課題：レポートを作成し、次回提出する。		
第2回	須藤侑加子	調理の基礎 ・器具の扱い方 ・基本の切り方 ・米の炊飯方法と倍率 ・調味料の計量、調味 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第3回	須藤侑加子	日本料理（1）卵料理：焼く ・ごはん、厚焼き玉子 他 ・鍋炊飯の方法、青菜類の特徴について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第4回	須藤侑加子	日本料理（2）肉料理：焼く ・豚の生姜焼き、ポテトサラダ 他 ・肉の下処理法、芋の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第5回	須藤侑加子	日本料理（3）魚料理：焼く ・あじの塩焼き、きゅうりとわかめの酢の物 他 ・魚の扱い方、野菜の浸透圧について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第6回	須藤侑加子	日本料理（4）卵料理：煮る ・親子丼、キャベツの即席漬け、水ようかん 他 ・日常食の配膳、寒天の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

		提出する。		
第7回	須藤侑加子	日本料理（5）肉料理：煮る ・肉じゃが、さやいんげんのごま和え 他 ・煮物の調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第8回	須藤侑加子	日本料理（6）魚料理：煮る ・鯖の味噌煮、小松菜の辛子和え 他 ・片栗粉の調理性、青菜類の特徴について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第9回	須藤侑加子	西洋料理（1）肉調理：焼く ・ハンバーグ、オレンジゼリー 他 ・ひき肉の調理性、ゼラチンの特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第10回	須藤侑加子	西洋料理（2）魚料理：焼く ・あじのムニエル、グリーンサラダ 他 ・魚の三枚おろしの仕方、ドレッシングの種類について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第11回	須藤侑加子	西洋料理（3）肉料理：煮る ・ビーフカレー、英国風ブラマンジェ 他 ・小麦粉の調理性、コーンスターチの特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

第12回	須藤侑加子	西洋料理（４）魚料理：煮る ・鮭のアクアパッツァ、花野菜のサラダ 他 ・花野菜の茹で方について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第13回	須藤侑加子	中国料理（１）卵料理：炒める ・青椒肉絲、涼拌墨魚、杏仁豆腐 他 ・中国料理の特徴、寒天の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第14回	須藤侑加子	中国料理（2）魚料理：炒める ・乾焼蝦仁、西湖魚羹 他 ・油通し、片栗粉の特性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第15回	須藤侑加子	まとめ 調理技術と知識の到達度の確認 小テスト：実習で習得した内容の確認 実技テスト：切り方の基礎	1回～14回までの実習で学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを読み、学習した内容、切り方、計量、計算方法について復習する。 復習25分：今まで学習した内容のそれぞれのポイントをまとめる。

教科書

授業毎にプリントを配布する。
「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」文部科学省 科学技術・審議会

参考書

「調理の基本 まるわかり便利帳」女子栄養大学出版部
その他適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：実習への参加度20%、課題・レポート20%、実技テスト20%、授業内小テスト40%で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

実習後に実習テキストと課題の提出を求める。これを返却するので学習に活用すること。

履修のポイント

実習で行ったことを復習し、基礎技術の修得と実習への積極的な取り組みを期待する。
オフィス・アワー
月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20540001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学的・嗜好的に望ましい日常の食事を提供するために、基礎的な調理知識や技術が必要である。本実習では、管理栄養士が身につけるべき献立作成から盛り付けまでの総合的な調理知識や日本料理、西洋料理、中国料理を調理できる技術を修得する。調理学実習Iで修得した基本的な調理操作に加え、調理学実習IIでは応用的な調理手法や調理特性を理解し、食材の特徴を活かす調理方法を学ぶ。さらに基礎技術の向上と季節や行事を取り入れた食事文化と様式別調理について理解し、献立作成の幅を広げることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、食事と栄養の役割や重要性を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するために知識・技術を身に付け、管理栄養士に必要不可欠な調理の基礎技術の体得および調理に必要な食品の知識の修得を目指すものとする。

到達目標

1．調理学実習Iの基礎的な調理操作に加えて、応用的な調理手法や食材の調理特性を理解することができる。
2．料理様式別（日本料理、西洋料理、中国料理）に日常の献立を作成でき、実際の食生活で活かすことができる。
3. 1食分の食事設計について学ぶとともに、季節や行事を取り入れた献立構成について理解できる。
4．実習班で作業工程を確認し、効率よく衛生的に調理操作ができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	須藤	日本料理（７）技術の応用 ・菊花かぶ、ひじきの煮物 他 ・野菜の浸透圧、	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解	予習20分：授業内容を確認し、予習する。

第1回	侑加子	乾物の戻し倍率について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	したことをグループディスカッションする。	復習25分：実習内容をまとめる。
第2回	須藤侑加子	日本料理（８）技術の応用 ・玄米ごはん、鶏肉の竜田揚げ、さつまいものレモン煮 他 ・玄米の炊飯方法、揚げ物の特徴、色素の変化について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第3回	須藤侑加子	日本料理（９）技術の応用 ・天ぷら、うどん他 ・揚げ物の特徴、麺の重量変化率について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第4回	須藤侑加子	日本料理（10）技術の応用 ・赤飯、蛇腹胡瓜の酢漬け 他 ・もち米の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第5回	須藤侑加子	西洋料理（５）技術の応用 ・マカロニグラタン、ラタトゥユ他 ・小麦粉の調理性(ホワイトルー)について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第6回	須藤侑加	西洋料理（６）技術の応用 ・豚肉のパネソテー、コブサラダ他 ・揚げ物の特徴、ドレッシングの種	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

	子	類について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。		
第7回	須藤侑加子	西洋料理（７）技術の応用 ・ブロッコリーと卵のサラダ 他 ・卵の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第8回	須藤侑加子	西洋料理（8）技術の応用 ・チキンピラフ、チョコチップクッキー 他 ・小麦粉の膨化調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第9回	須藤侑加子	西洋料理（8）技術の応用 ・スパゲッティミートソース、シュークリーム 他 ・麺の重量変化、小麦粉の膨化調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第10回	須藤侑加子	中国料理（3）技術の応用 ・棒々鶏、杏仁酥餅 他 ・小麦粉の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第11回	須藤侑加子	中国料理（4）技術の応用 ・珍珠丸子、抜絲地瓜 他 ・砂糖の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
	須藤	行事食（１）クリスマス ・ローストチキン他	グループで実習を行う。実習した	予習20分：授業プリントを確

第12回	侑加子	・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第13回	須藤侑加子	行事食（２）正月・おせち料理 ・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第14回	須藤侑加子	行事食（３）ひなまつり ・ちらし寿司 他 ・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第15回	須藤侑加子	まとめ 調理技術と知識の到達度の確認 小テスト：授業内容の確認 実技テスト：切り方の習得度の確認	1回～14回までの実習で学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、学習した内容、切り方、計量、計算方法について復習する。 復習25分：今まで学習した内容のそれぞれのポイントをまとめる。

教科書

授業毎にプリントを配布する。
「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」文部科学省 科学技術・審議会

参考書

「栄養士・管理栄養士を目指す人の調理・献立作成の基礎」坂本裕子・森美奈子編
「調理の基本 まるわかり便利帳」女子栄養大学出版部
その他適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：実習への参加度20%、課題・レポート20%、実技テスト20%、授業内小テスト40%で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

実習後に実習テキストと献立の栄養価計算の提出を求める。これを返却するので学習に活用すること。また、解答を提示するので見直し、実習内容の理解に役立てること。

履修のポイント

基礎から応用的な調理技術の習得と実習に積極的に取り組み、家庭でも復習して調理技術向上に努める。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20540002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学的・嗜好的に望ましい日常の食事を提供するために、基礎的な調理知識や技術が必要である。本実習では、管理栄養士が身につけるべき献立作成から盛り付けまでの総合的な調理知識や日本料理、西洋料理、中国料理を調理できる技術を修得する。調理学実習Iで修得した基本的な調理操作に加え、調理学実習IIでは応用的な調理手法や調理特性を理解し、食材の特徴を活かす調理方法を学ぶ。さらに基礎技術の向上と季節や行事を取り入れた食事文化と様式別調理について理解し、献立作成の幅を広げることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、食事と栄養の役割や重要性を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するために知識・技術を身に付け、管理栄養士に必要不可欠な調理の基礎技術の体得および調理に必要な食品の知識の修得を目指すものとする。

到達目標

1．調理学実習Iの基礎的な調理操作に加えて、応用的な調理手法や食材の調理特性を理解することができる。
2．料理様式別（日本料理、西洋料理、中国料理）に日常の献立を作成でき、実際の食生活で活かすことができる。
3. 1 食分の食事設計について学ぶとともに、季節や行事を取り入れた献立構成について理解できる。
4．実習班で作業工程を確認し、効率よく衛生的に調理操作ができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	須藤	日本料理（７）技術の応用 ・菊花かぶ、ひじきの煮物 他 ・野菜の浸透圧、	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解	予習20分：授業内容を確認し、予習する。

第1回	侑加子	乾物の戻し倍率について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	したことをグループディスカッションする。	復習25分：実習内容をまとめる。
第2回	須藤侑加子	日本料理（８）技術の応用 ・玄米ごはん、鶏肉の竜田揚げ、さつまいものレモン煮 他 ・玄米の炊飯方法、揚げ物の特徴、色素の変化について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第3回	須藤侑加子	日本料理（９）技術の応用 ・天ぷら、うどん他 ・揚げ物の特徴、麺の重量変化率について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第4回	須藤侑加子	日本料理（10）技術の応用 ・赤飯、蛇腹胡瓜の酢漬け 他 ・もち米の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第5回	須藤侑加子	西洋料理（５）技術の応用 ・マカロニグラタン、ラタトゥユ他 ・小麦粉の調理性(ホワイトルー)について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第6回	須藤侑加	西洋料理（６）技術の応用 ・豚肉のパネソテー、コブサラダ他 ・揚げ物の特徴、ドレッシングの種	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

	子	類について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。		
第7回	須藤侑加子	西洋料理（７）技術の応用 ・ブロッコリーと卵のサラダ 他 ・卵の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第8回	須藤侑加子	西洋料理（8）技術の応用 ・チキンピラフ、チョコチップクッキー 他 ・小麦粉の膨化調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第9回	須藤侑加子	西洋料理（8）技術の応用 ・スパゲッティミートソース、シュークリーム 他 ・麺の重量変化、小麦粉の膨化調理について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第10回	須藤侑加子	中国料理（3）技術の応用 ・棒々鶏、杏仁酥餅 他 ・小麦粉の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第11回	須藤侑加子	中国料理（4）技術の応用 ・珍珠丸子、抜絲地瓜 他 ・砂糖の調理性について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
	須藤	行事食（１）クリスマス ・ローストチキン他	グループで実習を行う。実習した	予習20分：授業プリントを確

第12回	侑加子	・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第13回	須藤侑加子	行事食（２）正月・おせち料理 ・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第14回	須藤侑加子	行事食（３）ひなまつり ・ちらし寿司 他 ・行事食について学ぶ 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第15回	須藤侑加子	まとめ 調理技術と知識の到達度の確認 小テスト：授業内容の確認 実技テスト：切り方の習得度の確認	1回～14回までの実習で学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、学習した内容、切り方、計量、計算方法について復習する。 復習25分：今まで学習した内容のそれぞれのポイントをまとめる。

教科書

授業毎にプリントを配布する。
「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」文部科学省 科学技術・審議会

参考書

「栄養士・管理栄養士を目指す人の調理・献立作成の基礎」坂本裕子・森美奈子編
「調理の基本 まるわかり便利帳」女子栄養大学出版部
その他適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：実習への参加度20%、課題・レポート20%、実技テスト20%、授業内小テスト40%で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

実習後に実習テキストと献立の栄養価計算の提出を求める。これを返却するので学習に活用すること。また、解答を提示するので見直し、実習内容の理解に役立てること。

履修のポイント

基礎から応用的な調理技術の習得と実習に積極的に取り組み、家庭でも復習して調理技術向上に努める。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20550001
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
代表ナンバリングコード	
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	２時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養素の消化・吸収、代謝について理解する。
ビタミン・ミネラルの種類、概要、代謝について理解する。
エネルギー代謝、水分代謝について理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

基礎栄養学は、学位授与の方針１．知識・理解と関連している。
基礎栄養学では、栄養素等の生体内でのはたらき、それらの相互作用について理解し、利用者の身体の状況、栄養状態に関しての知識を修得することを卒業認定の要件の一つとする。

到達目標

各栄養素の消化・吸収、代謝について説明できる。
ビタミン・ミネラルの種類、概要、代謝について説明できる。
エネルギー代謝、水分代謝について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	許斐亜紀	糖質と脂質の栄養		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第2回	許斐亜紀	たんぱく質の代謝		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
				予習90分：授業範囲に

第3回	許斐亜紀	アミノ酸の代謝		ついて各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第4回	許斐亜紀	たんぱく質の量と質の評価		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第5回	許斐亜紀	他の栄養素との関係	たんぱく質のまとめとしてミニテストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第6回	許斐亜紀	ビタミン概論、脂溶性ビタミン①		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第7回	許斐亜紀	脂溶性ビタミン②		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第8回	許斐亜紀	水溶性ビタミン①		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第9回	許斐亜紀	水溶性ビタミン②	ビタミンのまとめとしてミニテストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第10回	許斐亜紀	ミネラル概論、多量ミネラル①		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第11回	許斐亜紀	多量ミネラル②		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第12回	許斐亜紀	微量ミネラル①		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第13回	許斐亜紀	微量ミネラル②	ミネラルのまとめとしてミニテストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。

第14回	許斐亜紀	水分の出納、電解質代謝と栄養		予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第15回	許斐亜紀	エネルギー代謝	水分およびエネルギー代謝のまとめとしてミニテストを実施する。その解答について確認する。	予習90分：授業範囲について各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。

教科書

ネオエスカ 基礎栄養学：同文書院

参考書

基礎から学ぶ生化学：南江堂

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上：期末試験80%、ミニテスト20%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

ミニテストは実施後に、内容の確認を行う。

履修のポイント

栄養学入門の授業内容を十分に理解して臨むことが望ましい。

科目区分

専門科目

講義コード	20560001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

基礎栄養学で学んだ栄養素の消化、吸収、代謝について実験を通して理解を深めることを目標とする。
尿中成分ではビタミン代謝を理解するとともに、一般的な項目から生体内で行われている代謝の状況を理解し、臨床的判断材料になることを知る。
酵素活性に関する実験では、消化の過程を理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

基礎栄養学実験は、学位授与の方針3.と関連して授業内容が組み立てられている。基礎栄養学の分野は応用栄養、栄養管理、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養などの分野に関して必要な知識や技術を修得する実践的栄養学の基礎となる知識を理解する科目と考えられる。
基礎栄養学実験では、基礎栄養学・栄養生理学で学んだ内容について、実験を行うことで栄養素の生体内でのはたらき、それらの相互作用について理解し、健康の維持・増進、疾病予防の活用に発展させる知識を修得することを卒業認定の要件の一つとする。

到達目標

実験を通じて栄養素の消化・吸収・代謝および尿・血液検査等に関する栄養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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	許斐亜紀	オリエンテーション：実験を始める心構え		予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
	許斐	尿検査	各班で議論しながら実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読

第2回	亜紀	糖質、たんぱく質の栄養代謝	各自が自主的に実験を行う。	む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第3回	許斐亜紀	尿検査 ビタミンの栄養代謝	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第4回	許斐亜紀	アルコール脱水素酵素①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第5回	許斐亜紀	アルコール脱水素酵素②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第6回	許斐亜紀	唾液アミラーゼ①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第7回	許斐亜紀	唾液アミラーゼ②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第8回	許斐亜紀	プロテアーゼ①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第9回	許斐亜紀	プロテアーゼ②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第10回	許斐亜紀	リパーゼ（胆汁酸の働き）①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第11回	許斐亜紀	リパーゼ（胆汁酸の働き）②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第12回	許斐亜紀	血液と鉄代謝	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
	許		各班で議論しながら実験を	予習（90分）：栄養素の消化に

第13回	斐亜紀	食事記録と身体計測①	行う。 各自が自主的に実験を行う。	ついて基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第14回	許斐亜紀	食事記録と身体計測②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第15回	許斐亜紀	総括	実施した実験について各自でまとめ、ミニテストに臨む。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。

教科書

指定しない（適宜プリントを配布する）

参考書

Nブックス 基礎栄養学：建帛社
日本人の食事摂取基準（2020年版）：第一出版

成績評価の方法・基準

レポート70%、ミニテスト30%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

ミニテストは実施後に、内容の確認を行う。

履修のポイント

基礎栄養学、栄養生理や生化学の授業内容を十分に理解して参加することが望ましい。

科目区分

専門科目

講義コード	20560002
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

基礎栄養学で学んだ栄養素の消化、吸収、代謝について実験を通して理解を深めることを目標とする。
尿中成分ではビタミン代謝を理解するとともに、一般的な項目から生体内で行われている代謝の状況を理解し、臨床的判断材料になることを知る。
酵素活性に関する実験では、消化の過程を理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

基礎栄養学実験は、学位授与の方針3.と関連して授業内容が組み立てられている。基礎栄養学の分野は応用栄養、栄養管理、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養などの分野に関して必要な知識や技術を修得する実践的栄養学の基礎となる知識を理解する科目と考えられる。
基礎栄養学実験では、基礎栄養学・栄養生理学で学んだ内容について、実験を行うことで栄養素の生体内でのはたらき、それらの相互作用について理解し、健康の維持・増進、疾病予防の活用に発展させる知識を修得することを卒業認定の要件の一つとする。

到達目標

実験を通じて栄養素の消化・吸収・代謝および尿・血液検査等に関する栄養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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	許斐亜紀	オリエンテーション：実験を始める心構え		予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
	許斐	尿検査	各班で議論しながら実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読

第2回	亜紀	糖質、たんぱく質の栄養代謝	各自が自主的に実験を行う。	む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第3回	許斐亜紀	尿検査 ビタミンの栄養代謝	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第4回	許斐亜紀	アルコール脱水素酵素①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第5回	許斐亜紀	アルコール脱水素酵素②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第6回	許斐亜紀	唾液アミラーゼ①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第7回	許斐亜紀	唾液アミラーゼ②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第8回	許斐亜紀	プロテアーゼ①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第9回	許斐亜紀	プロテアーゼ②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第10回	許斐亜紀	リパーゼ（胆汁酸の働き）①	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第11回	許斐亜紀	リパーゼ（胆汁酸の働き）②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第12回	許斐亜紀	血液と鉄代謝	各班で議論しながら実験を行う。 各自が自主的に実験を行う。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
	許		各班で議論しながら実験を	予習（90分）：栄養素の消化に

第13回	斐亜紀	食事記録と身体計測①	行う。 各自が自主的に実験を行う。	ついて基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第14回	許斐亜紀	食事記録と身体計測②	実験で得たデータをまとめ、レポートを作成する。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。
第15回	許斐亜紀	総括	実施した実験について各自でまとめ、ミニテストに臨む。	予習（90分）：栄養素の消化について基礎栄養学の教科書を読む。 復習（90分）：授業内容についてまとめる。

教科書

指定しない（適宜プリントを配布する）

参考書

Nブックス 基礎栄養学：建帛社
日本人の食事摂取基準（2020年版）：第一出版

成績評価の方法・基準

レポート70%、ミニテスト30%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

ミニテストは実施後に、内容の確認を行う。

履修のポイント

基礎栄養学、栄養生理や生化学の授業内容を十分に理解して参加することが望ましい。

科目区分

専門科目

講義コード	20570001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての診療所での栄養指導、乳幼児の保護者への栄養相談、成人の特定保健指導、スポーツ選手への栄養サポート等の経験に基づき、栄養アセスメント、栄養介入方法などの基礎知識と実際について講義を行う
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	丸山 まいみ	指定なし

授業の概要と教育目標

応用栄養学では、ライフステージ別に身体的・生理的特徴を踏まえ、栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）のあり方について学ぶ。「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用した栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を解説し、科学的根拠に基づいた適切なエネルギーや栄養素について理解する。
応用栄養学Iでは、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、成長期、成人期、高齢期の身体的・生理的特徴および栄養管理について学修する。
また各ライフステージにおける「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の活用方法について学ぶ。各ライフステージに適した栄養管理は、対象者の健康維持・増進するために重要である。管理栄養士としてその方法や指標、策定根拠等の意味を理解できることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に関わる栄養・食事管理に関して必要な知識や技術の修得を目指し、各ライフステージの正しい食生活に必要な知識を身につける。

到達目標

１．栄養管理の意義を理解し、栄養ケア・マネジメントの項目と流れについて説明できる。
２．妊婦・授乳期、新生児期、乳児期、成長期、成人期、高齢期の身体的・生理的特徴および栄養管理について説明できる。
３．母乳栄養、人工栄養の特徴、離乳の方法について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		オリエンテーション（授業スケジュール、進		

第1回	丸山まいみ	め方、成績評価方法等の説明） 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	栄養ケア・マネジメントの概要についてディスカッションする。	予習90分：第1章「栄養ケア・マネジメント」の該当部分を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第2回	丸山まいみ	栄養ケア・マネジメント(2) ・栄養ケア計画の作成・実施 ・モニタリング、評価、フィードバック	栄養アセスメントの事例を通じて、栄養ケア計画についてディスカッションする。	予習90分：第1章「栄養ケア・マネジメント」の該当部分を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第3回	丸山まいみ	成人期(1) ・成人期の特性 ・栄養アセスメントと栄養ケア（食事摂取基準） 【確認テスト】栄養ケア・マネジメント	成人期の食事摂取基準の活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第6章「成人期の栄養」、第2章「日本人の食事摂取基準」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第4回	丸山まいみ	成人期(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア（疾患、健康管理）	成人期の栄養学的問題点とその評価・改善方法についてディスカッションする。	予習90分：第6章「成人期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第5回	丸山まいみ	妊娠期・授乳期(1) ・妊娠期・授乳期の特性 【確認テスト】成人期の栄養		予習90分：第3章「妊娠期・授乳期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第6回	丸山まいみ	妊娠期・授乳期(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア（食事摂取基準）	妊娠期・授乳期の食事摂取基準の付加量や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第3章「妊娠期・授乳期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第7回	丸山まいみ	妊娠期・授乳期の栄養(3) 栄養アセスメントと栄養ケア（疾患、健康管理）	妊娠期・授乳期の栄養学的問題点とその評価・改善方法についてディスカッションする。	予習90分：第3章「妊娠期・授乳期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第8回	丸山まいみ	新生児期・乳児期の栄養(1) ・新生児期・乳児期の特性 ・栄養アセスメントと栄養ケア（食事摂取基準） 【確認テスト】妊娠期・授乳期の栄養		予習90分：第4章「新生児期・乳児期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第9回	丸山ま	新生児期・乳児期の栄養(2) ・栄養アセスメントと栄	新生児期・乳児期の栄養学的問題点とその評価・改善方法	予習90分第4章「新生児期・乳児期の栄養」の章を読む。

	いみ	養ケア（授乳・離乳の支援ガイド、乳児期の栄養補給方法）	についてディスカッションする。	復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第10回	丸山まいみ	新生児期・乳児期の栄養(3) ・新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア（離乳食、食物アレルギー）		予習90分：第4章「新生児期・乳児期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第11回	丸山まいみ	成長期の栄養(1) ・成長期の特性 ・小児の食事摂取基準 【確認テスト】新生児期・乳児期の栄養	成長期の発育・発達について学び、食事摂取基準の活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第5章「成長期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第12回	丸山まいみ	成長期の栄養(2) ・小児の食事摂取基準 ・栄養アセスメントと栄養ケア（幼児期）	幼児期の栄養学的問題点とその評価・改善方法についてディスカッションする。	予習90分：第5章「成長期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第13回	丸山まいみ	成長期の栄養(3) ・栄養アセスメントと栄養ケア（学童期、思春期）	学童期・思春期の栄養学的問題点とその評価・改善方法についてディスカッションする。	予習90分：第5章「成長期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第14回	丸山まいみ	高齢期(1) ・高齢期の特性 ・栄養アセスメントと栄養ケア（食事摂取基準） 【確認テスト】成長期の栄養	高齢期の食事摂取基準の活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第7章「高齢期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第15回	丸山まいみ	高齢期(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア（疾患、健康管理） 【確認テスト】高齢期の栄養	高齢期の栄養学的問題点とその評価・改善方法についてディスカッションする。	予習90分：第7章「高齢期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。

教科書

1.Nブックス 五訂 応用栄養学〔第2版〕:津田博子・麻美直美 編著 建帛社 ISBN:978-4-7679-0721-5
2.日本人の食事摂取基準（2020年版）: 伊藤 貞嘉・佐々木 敏 監修 第一出版 ISBN: 978-4-8041-1408-8

参考書

必要に応じて資料を配付する。

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
定期試験:80%、課題・確認テスト:15%、授業への取組み姿勢:5%を総合的に評価する

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内容の理解度を把握するために各単元において確認テストや課題提出を行うことがある。
授業内容の理解度に応じて、適宜フィードバックを行う。

履修のポイント

本科目は各ライフステージにおける栄養アセスメントと栄養ケア、栄養管理について学修する。これまで基礎科目で学んだ解剖生理や栄養素の働きなどと結びつけると理解しやすい。ま

た、日本人の食事摂取基準についても触れる。理解を深めるために、各ライフステージにおける課題や日本人の食事摂取基準について整理しておくことが望ましい。
オフィス・アワー
基本的には授業の開始前、授業終了後に対応する。 授業日以外は、Teams等で適宜対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20580001
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての診療所での栄養指導、乳幼児の保護者への栄養相談、成人の特定保健指導、スポーツ選手への栄養サポート等の経験に基づき、栄養アセスメント、栄養介入方法などの基礎知識と実際について講義を行う
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

応用栄養学IIでは、食事摂取基準の概念やエネルギーおよび各栄養素の基準値設定とその根拠について講義する。各ライフステージの特徴に対応した食事摂取基準についての考え方や、科学的根拠に基づいた適切なエネルギーや栄養素についても学修する。本講義では、食事摂取基準の科学的根拠を理解し、理論から活用へとつなげられる能力を身につけることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態に関して必要な知識や技術の修得している」に基づき、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、栄養管理に必要な知識を身につけることを目指すものとする。

到達目標

1. 日本人の食事摂取基準（2020年版）の意義や基本的理論について説明できる。
2. 日本人の食事摂取基準（2020年版）の栄養素の各指標の目的と種類について説明できる。
3. 健康増進・疾病予防に寄与する栄養素の機能、健康に影響するリスクの管理について基本的な考え方を理解し、各ライフステージにおける栄養管理に活用することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	大野治美	オリエンテーション（授業概要・成績評価・講義の進め方） 総論(1) ・食事摂取基準の策定方針 ・策定の基本的事項		予習90分：日本人の食事摂取基準における「総論」の1～3章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。

		・策定の留意事項		
第2回	大野治美	総論(2) ・活用に関する基本的事項 ・今後の課題		予習90分：日本人の食事摂取基準における「総論」の4～5章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第3回	大野治美	エネルギーの食事摂取基準 【確認テスト】食事摂取基準の意義・策定の基礎理論（総論）	エネルギー必要量に関する基本的事項、必要量の測定・推定および算定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「エネルギー」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第4回	大野治美	たんぱく質の食事摂取基準	たんぱく質の定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「たんぱく質」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第5回	大野治美	脂質・炭水化物・エネルギー産生栄養素バランスの食事摂取基準 【課題】必要エネルギー量の設定、エネルギー産生栄養素の算出		予習90分：日本人の食事摂取基準における「脂質」「炭水化物」「エネルギー産生栄養素バランス」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第6回	大野治美	脂溶性ビタミンの食事摂取基準 (1) ・ビタミンA、ビタミンD	脂溶性ビタミンの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「脂溶性ビタミン」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第7回	大野治美	脂溶性ビタミンの食事摂取基準 (2) ・ビタミンE、ビタミンK	脂溶性ビタミンの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「脂溶性ビタミン」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第8回	大野治美	水溶性ビタミンの食事摂取基準 (1) ・ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12	水溶性ビタミンの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「水溶性ビタミン」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第9回	大野治美	水溶性ビタミンの食事摂取基準 (2) ・葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC	水溶性ビタミンの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「水溶性ビタミン」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第10回	大野治美	多量ミネラルの食事摂取基準 (1) ・ナトリウム、カリウム	多量ミネラルの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「ミネラル」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第11回	大野治美	多量ミネラルの食事摂取基準 (2) ・カルシウム、マグネシウム、リン	多量ミネラルの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「ミネラル」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。

第12回	大野治美	微量ミネラルの食事摂取基準 (1) ・鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素	微量ミネラルの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「ミネラル」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第13回	大野治美	微量ミネラルの食事摂取基準 (2) ・セレン、クロム、モリブデン 〈参考〉水	微量ミネラルの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設定の基本的な考え方、策定方法についてディスカッションする。	予習90分：日本人の食事摂取基準における「ミネラル」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第14回	大野治美	対象特性（妊婦・授乳婦、乳児・小児、高齢者）、生活習慣病とエネルギー・栄養素の関連 【確認テスト】エネルギー・栄養素別の食事摂取基準（各論）		予習90分：日本人の食事摂取基準における「対象特性」「生活習慣病とエネルギー・栄養素の関連」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。
第15回	大野治美	食事摂取基準のまとめ	1～14回までの授業の振り返り、積極的に質疑応答をするなどし、双方向の参加型学習を行う。	予習90分：授業内容（1～14回）を整理し、疑問点などを明確にしておく。 復習90分：配布資料を見直し、これまでの授業内容を総復習する。

教科書

1. 日本人の食事摂取基準（2020年版）: 伊藤 貞嘉・佐々木 敏 監修 第一出版 ISBN: 978-4-8041-1408-8
2. Nブックス 五訂 応用栄養学〔第2版〕:津田博子・麻美直美 編著 建帛社 ISBN:978-4-7679-0721-5

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
定期試験80%、課題・確認テスト15%、授業への取組み姿勢5%を総合して評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

授業内容の理解度を把握するために各単元において確認テストや課題提出を行うことがある。
授業内容の理解度に応じて、適宜フィードバックを行う。

履修のポイント

事前学習として、教科書や食事摂取基準で分からない用語が出てきた場合には、事前に調べておく。事後学習は、教科書や配布プリントを中心に重要な事柄を確認し、各自でノートに内容をまとめ、復習を行なうこと。食事摂取基準は分かりにくいというイメージを持っている人が多いかもしれません。数値を覚えるのではなく、策定された背景や根拠を理解すれば、栄養学の面白さや奥深さがみえてきます。なお、グループワークや話し合いを通して、質の高いコミュニケーション能力を身につけましょう。教科書の内容だけではなく、深い学び・幅広い視点を獲得するために積極的に調べたり、関連することにも目を向けてください。

オフィス・アワー

月・水・木曜日の昼休み（12:45～13:15）、11 号館14研究室にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20590001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての診療所での栄養指導、乳幼児の保護者への栄養相談、成人の特定保健指導、スポーツ選手への栄養サポート等の経験に基づき、栄養アセスメント、栄養介入方法などの基礎知識と実際について講義を行う
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	丸山 まいみ	指定なし

授業の概要と教育目標

本講義では、前半は食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、各ライフステージのエネルギーや栄養素等の作成の科学的根拠や活用について学ぶ。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。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修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理に関して必要な知識や技術を修得している」に基づき、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身につける。将来的な展望としては、これまでの学修を統合・発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術の修得を目指すものとする。

到達目標

１．各ライフステージの「日本人の食事摂取基準(2020年版）」策定の科学的根拠、活用について説明できる。
２．運動・スポーツ時、特殊環境の特徴を理解し、条件に適した栄養管理について説明できる。
３．専門科目を横断して得た知識・技術を統合し、総合的な応用力を修得することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	丸	食事摂取基準の基礎的理解のま		

第1回	山まいみ	とめ 応用栄養学IおよびIIの学修内容を振り返り、理解を深める		予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第2回	丸山まいみ	成人期における食事摂取基準の策定根拠と活用	成人期の食事摂取基準の策定根拠や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」、第6章「成人期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第3回	丸山まいみ	妊娠期・授乳期における食事摂取基準の策定根拠と活用	妊娠期・授乳期の食事摂取基準の策定根拠や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」、第3章「妊娠期・授乳期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第4回	丸山まいみ	乳児期・幼児期における食事摂取基準の策定根拠と活用	乳児期・幼児期の食事摂取基準の策定根拠や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」、第4章「新生児期・乳児期の栄養」、第5章「成長期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第5回	丸山まいみ	学童期・思春期における食事摂取基準の策定根拠と活用	学童期・思春期の食事摂取基準の策定根拠や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」、第5章「成長期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第6回	丸山まいみ	高齢期における食事摂取基準の策定根拠と活用	高齢期の食事摂取基準の策定根拠や活用方法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「食事摂取基準の基礎的理解」、第7章「高齢期の栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第7回	丸山まいみ	各ライフステージにおける食事摂取基準の策定根拠と活用のまとめ 【確認テスト】 各ライフステージにおける食事摂取基準の活用方法		予習90分：第1回～6回までの内容を見直す。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第8回	丸山まいみ	運動・スポーツと栄養(1) 運動時の生理的特性とエネルギー代謝		予習90分：第8章「運動・スポーツと栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第9回	丸山まいみ	運動・スポーツと栄養(2) 運動と栄養ケア（疾病・健康づくりと運動） 【課題】運動と食事管理 （第13回の授業開始前までに提	疾病予防・健康増進と栄養管理方法についてディスカッションする。	予習90分：第8章「運動・スポーツと栄養」の章を読む。 ※自身の身体活動や運動習慣について把握してくること。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。

		出）		
第10回	丸山まいみ	運動・スポーツと栄養(3) 競技スポーツと栄養	競技スポーツを行う際の栄養管理方法についてディスカッションする。	予習90分：第8章「運動・スポーツと栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第11回	丸山まいみ	環境と栄養(1) 生体リズムと栄養、ストレスと栄養ケア 【確認テスト】 運動・スポーツと栄養		予習90分：第9章「環境と栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第12回	丸山まいみ	環境と栄養(2) 特殊環境と栄養ケア（高温・低温環境における生理と栄養）	高温・低温環境での栄養管理方法についてディスカッションする。	予習90分：第9章「環境と栄養」の章を読む。 ※自身の水分摂取について把握してくること。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第13回	丸山まいみ	環境と栄養(3) 特殊環境と栄養ケア（高気圧・低気圧環境における生理と栄養） 災害時の栄養管理（次回授業に向けて）	高気圧・低気圧環境での栄養管理方法についてディスカッションする。	予習90分：第9章「環境と栄養」の章を読む。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第14回	丸山まいみ	災害時の栄養管理 【課題】災害時の栄養管理 【確認テスト】 特殊環境と栄養ケア	災害時の栄養学的問題と対応方法についてディスカッションする。	予習90分：第9章「環境と栄養/災害時の栄養」の章を読む。 ※自宅の災害対策について把握してくること。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。
第15回	丸山まいみ	授業のまとめ 第1～14回までの総合問題を解き、知識の定着を確認する。		予習90分：第1回～14回までの内容（各ライフステージにおける食事摂取基準の活用方法や運動・スポーツと栄養、特殊環境と栄養）について見直す。 復習90分：配付資料を見直し、要点を整理する。

教科書

1.Nブックス 五訂 応用栄養学〔第2版〕:津田博子・麻美直美 編著 建帛社 ISBN:978-4-7679-0721-5
2.日本人の食事摂取基準（2020年版）: 伊藤 貞嘉・佐々木 敏 監修 第一出版 ISBN: 978-4-8041-1408-8

参考書

必要に応じて資料を配付する。

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上
定期試験:80%、課題・確認テスト:15%、授業への取組み姿勢:5%を総合的に評価する

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内容の理解度を把握するために各単元において確認テストや課題提出を行うことがある。 授業内容の理解度に応じて、適宜フィードバックを行う。
履修のポイント
応用栄養学I及びIIで学んだ各ライフステージの特徴と日本人の食事摂取基準の各栄養素の策定根拠について復習すること。また、各ライフステージにおける日本人の食事摂取基準の活用方法について予習と復習を行い、重要な事柄を修得すること。
オフィス・アワー
基本的には授業の開始前、授業終了後に対応する。 授業日以外は、Teams等で適宜対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20600001
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
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	旭　久美子	指定なし

授業の概要と教育目標

応用栄養学実習では、応用栄養学I・II・IIIの講義で修得した理論をもとに、各ライフステージの対象者（①妊娠期・授乳期　②乳児期・離乳期　③幼児期　④高齢期　⑤スポーツ時）について栄養ケア・マネジメントを学ぶ。具体的には、対象者に応じた栄養アセスメントを実施し、自ら献立考案できるよう実践力を養うアクティブラーニングを実施する。また各ライフステージの食事摂取基準を理解し、PDCAサイクルに基づき栄養アセスメント・栄養ケア計画の作成と食事の調整・供食実習を行い、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ことを目標とする。また、プレゼンテーション、グループディスカッションを通して応用力・実践力を養い、管理栄養士として必要な協調性、コミュニケーション能力を高める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係わる栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養並びに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している」に基づき、各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ことを目指すものとする。

到達目標

１.各ライフステージの生理的・身体的特徴をふまえた栄養管理の考え方を説明できる。
２.対象に合わせた適切な栄養ケア計画、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用した献立作成ができる。
３.グループワークでの話し合いなどのアクティブラーニングを通して、効果的な栄養ケア・マネジメントのスキルを修得する。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	【演習】実習のガイダンス・食事摂取基準の復習		

第1回	栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 各ライフステージの食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：栄養ケア・プランニングシート・食事摂取基準まとめシートの提出	食事摂取基準の演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第1章（栄養ケア・マネジメント）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養ケア・マネジメント手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第2回	【演習】成人期の栄養管理（1） 成人期の栄養アセスメントを中心に、栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 成人の食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	成人期の栄養アセスメント演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第10章（成人期の栄養）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養アセスメントの手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第3回	【演習】成人期の栄養管理（2） 成人期の栄養アセスメントを中心に、栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 成人の食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	成人期の栄養アセスメント演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第10章（成人期の栄養）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養アセスメントの手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第4回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（1） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 課題：妊娠期・授乳期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。妊娠期の生理的特徴や病態を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第5回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（2） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 課題：妊娠期・授乳期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。妊娠期の生理的特徴や病態を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
	【演習】妊娠期・授乳期の栄		

第6回	養管理（3） 妊娠期・授乳期の食事計画 課題：献立表、作業計画表、発注書の提出	個人献立の作成、グループ献立の選定：グループワーク、ディスカッション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。食事計画の準備を進める。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第7回	【実習】妊娠期・授乳期の栄養管理（4）（自主献立） 妊娠期・授乳婦の食事の調整・供食実習 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出する。	グループ献立の実習、評価：グループワーク、ディスカッション	予習60分：実習にあたって、献立・調理手順をグループメンバーで共有する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第8回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（5） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント、実習献立の評価、栄養ケア計画について、パワーポイントを用いて発表する。 課題：発表資料、プレゼンテーション評価表の提出	発表：プレゼンテーション、グループワーク、ディスカッション	予習60分：グループで共有し、発表の準備をする。 復習60分：実習内容をまとめ、要点を整理する。
第9回	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理 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ぶ。 ①調乳の方法・実習 ②離乳食の調理と試食 ③ベビーフードの試食 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出	調乳・提供献立(離乳食）の調理：グループワーク、ディスカッション	予習30分：テキスト 第6章（新生児期・乳児期の栄養）を読む。授乳・離乳の支援ガイドを復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第10回	【演習】高齢期の栄養管理（1） 高齢期の栄養アセスメント 課題：高齢期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第12章（高齢期の栄養）を読む。食事摂取基準の高齢者について基準策定の根拠を復習をしておく。 復習60分：演習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第11回	【演習】高齢期の栄養管理（2） 高齢期の栄養アセスメント 課題：高齢期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第12章（高齢期の栄養）を読む。食事摂取基準の高齢者について基準策定の根拠を復習をしておく。 復習60分：演習内容をまとめ、課題を仕上げる。
	【実習】高齢期の栄養管理（3）	グループ献立の実習・	予習60分：実習にあたって、献

第12回	高齢期の食事の調整・供食実習（提供献立） 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出する。	評価：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	立・調理手順をグループメンバーで共有する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第13回	【演習】運動・スポーツ時の栄養管理（1） スポーツ時の栄養アセスメント 課題：スポーツ選手のアセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第13章（運動・スポーツと栄養）を読む。トレーニングと栄養補給、水分・電解質補給について復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第14回	【実習】運動・スポーツ時の栄養管理（2） スポーツ時の食事計画 課題：献立表	グループ献立の作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第13章（運動・スポーツと栄養）を読む。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第15回	【演習】実習のまとめ・確認試験 各ライフステージの栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用のまとめと確認試験を実施する。	グループまとめ資料の作成：グループワーク、ディスカッション	予習90分：1～14回の課題を復習して、まとめておく。

教科書

「四訂応用栄養学実習－ケーススタディ-で学ぶ栄養マネジメント-第2版」五関正江・小林三智子編著　建帛社 ISBN:978-4-7679-0725-3

参考書

・応用栄養学の講義で使用したテキスト
・日本人の食事摂取基準（2020年版）
・日本食品標準成分表2020年版（八訂）
・調理のためのベーシックデータ

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上。
レポートなど提出物（40%)、確認試験(40%)、グループでの作業・発表（10%）、授業への取り組み姿勢（10%）を総合して評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

授業内での課題レポートは、コメントを付したり、授業内での質疑応答にてフィードバックする。

履修のポイント

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（2020年版）を復習しておく。応用栄養学の講義の内容を復習し、講義と実習の関連性を理解して臨むこと。
個人レポートは各自完成させ、課題は、提出期限を厳守すること。
グループワークや発表などのアクティブラーニングを通して、コミュニケーション能力を磨くことができるよう積極的な姿勢を期待する。
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こと。
コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、実習・試食をすること。原則マスクを着用し、手指消

毒などの衛生管理を徹底すること。 ※授業の進行具合によっては、予定が変更になる場合もあります。
オフィス・アワー
金曜日の昼休み、11号館研究室14にて対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20600002
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	旭　久美子	指定なし

授業の概要と教育目標

応用栄養学実習では、応用栄養学I・II・IIIの講義で修得した理論をもとに、各ライフステージの対象者（①妊娠期・授乳期　②乳児期・離乳期　③幼児期　④高齢期　⑤スポーツ時）について栄養ケア・マネジメントを学ぶ。具体的には、対象者に応じた栄養アセスメントを実施し、自ら献立考案できるよう実践力を養うアクティブラーニングを実施する。また各ライフステージの食事摂取基準を理解し、PDCAサイクルに基づき栄養アセスメント・栄養ケア計画の作成と食事の調整・供食実習を行い、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ことを目標とする。また、プレゼンテーション、グループディスカッションを通して応用力・実践力を養い、管理栄養士として必要な協調性、コミュニケーション能力を高める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係わる栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養並びに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している」に基づき、各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ことを目指すものとする。

到達目標

１.各ライフステージの生理的・身体的特徴をふまえた栄養管理の考え方を説明できる。
２.対象に合わせた適切な栄養ケア計画、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用した献立作成ができる。
３.グループワークでの話し合いなどのアクティブラーニングを通して、効果的な栄養ケア・マネジメントのスキルを修得する。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	【演習】実習のガイダンス・食事摂取基準の復習		

第1回	栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 各ライフステージの食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：栄養ケア・プランニングシート・食事摂取基準まとめシートの提出	食事摂取基準の演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第1章（栄養ケア・マネジメント）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養ケア・マネジメント手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第2回	【演習】成人期の栄養管理（1） 成人期の栄養アセスメントを中心に、栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 成人の食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	成人期の栄養アセスメント演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第10章（成人期の栄養）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養アセスメントの手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第3回	【演習】成人期の栄養管理（2） 成人期の栄養アセスメントを中心に、栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用を確認する。 成人の食事摂取基準の策定根拠について復習する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	成人期の栄養アセスメント演習：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習30分：テキスト 第10章（成人期の栄養）を読む。日本人の食事摂取基準（2020年版）について復習する。 復習60分：栄養アセスメントの手法について実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第4回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（1） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 課題：妊娠期・授乳期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。妊娠期の生理的特徴や病態を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第5回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（2） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 課題：妊娠期・授乳期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）の提出	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。妊娠期の生理的特徴や病態を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
	【演習】妊娠期・授乳期の栄		

第6回	養管理（3） 妊娠期・授乳期の食事計画 課題：献立表、作業計画表、発注書の提出	個人献立の作成、グループ献立の選定：グループワーク、ディスカッション	予習60分：テキスト 第5章（妊娠期・授乳期の栄養）を読む。食事計画の準備を進める。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第7回	【実習】妊娠期・授乳期の栄養管理（4）（自主献立） 妊娠期・授乳婦の食事の調整・供食実習 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出する。	グループ献立の実習、評価：グループワーク、ディスカッション	予習60分：実習にあたって、献立・調理手順をグループメンバーで共有する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第8回	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（5） 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント、実習献立の評価、栄養ケア計画について、パワーポイントを用いて発表する。 課題：発表資料、プレゼンテーション評価表の提出	発表：プレゼンテーション、グループワーク、ディスカッション	予習60分：グループで共有し、発表の準備をする。 復習60分：実習内容をまとめ、要点を整理する。
第9回	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理 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ぶ。 ①調乳の方法・実習 ②離乳食の調理と試食 ③ベビーフードの試食 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出	調乳・提供献立(離乳食）の調理：グループワーク、ディスカッション	予習30分：テキスト 第6章（新生児期・乳児期の栄養）を読む。授乳・離乳の支援ガイドを復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第10回	【演習】高齢期の栄養管理（1） 高齢期の栄養アセスメント 課題：高齢期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第12章（高齢期の栄養）を読む。食事摂取基準の高齢者について基準策定の根拠を復習をしておく。 復習60分：演習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第11回	【演習】高齢期の栄養管理（2） 高齢期の栄養アセスメント 課題：高齢期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第12章（高齢期の栄養）を読む。食事摂取基準の高齢者について基準策定の根拠を復習をしておく。 復習60分：演習内容をまとめ、課題を仕上げる。
	【実習】高齢期の栄養管理（3）	グループ献立の実習・	予習60分：実習にあたって、献

第12回	高齢期の食事の調整・供食実習（提供献立） 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出する。	評価：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	立・調理手順をグループメンバーで共有する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第13回	【演習】運動・スポーツ時の栄養管理（1） スポーツ時の栄養アセスメント 課題：スポーツ選手のアセスメントシート（ケーススタディ）	アセスメントシートの作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第13章（運動・スポーツと栄養）を読む。トレーニングと栄養補給、水分・電解質補給について復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第14回	【実習】運動・スポーツ時の栄養管理（2） スポーツ時の食事計画 課題：献立表	グループ献立の作成：グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーション	予習60分：テキスト 第13章（運動・スポーツと栄養）を読む。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第15回	【演習】実習のまとめ・確認試験 各ライフステージの栄養ケア・マネジメントと食事摂取基準の活用のまとめと確認試験を実施する。	グループまとめ資料の作成：グループワーク、ディスカッション	予習90分：1～14回の課題を復習して、まとめておく。

教科書

「四訂応用栄養学実習－ケーススタディ-で学ぶ栄養マネジメント-第2版」五関正江・小林三智子編著　建帛社 ISBN:978-4-7679-0725-3

参考書

・応用栄養学の講義で使用したテキスト
・日本人の食事摂取基準（2020年版）
・日本食品標準成分表2020年版（八訂）
・調理のためのベーシックデータ

成績評価の方法・基準

単位認定 60点以上。
レポートなど提出物（40%)、確認試験(40%)、グループでの作業・発表（10%）、授業への取り組み姿勢（10%）を総合して評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

授業内での課題レポートは、コメントを付したり、授業内での質疑応答にてフィードバックする。

履修のポイント

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（2020年版）を復習しておく。応用栄養学の講義の内容を復習し、講義と実習の関連性を理解して臨むこと。
個人レポートは各自完成させ、課題は、提出期限を厳守すること。
グループワークや発表などのアクティブラーニングを通して、コミュニケーション能力を磨くことができるよう積極的な姿勢を期待する。
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こと。
コロナ感染予防のマニュアルを遵守し、実習・試食をすること。原則マスクを着用し、手指消

毒などの衛生管理を徹底すること。 ※授業の進行具合によっては、予定が変更になる場合もあります。
オフィス・アワー
金曜日の昼休み、11号館研究室14にて対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20610001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	健康増進施設の栄養指導担当としての経験に基づき、健診結果からの栄養アセスメント、栄養指導の実施等の実績からの事例を活用し解説を行う
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし

授業の概要と教育目標

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ある。そのためには、栄養教育の概念を踏まえた行動科学理論が重要であり、対象者を行動変容へ導くために本人の考え方や態度を科学的に分析し、その行動を予測した対応と対象者との関わり方を学習する。また、PDCAサイクルを基に栄養教育マネジメントの一連の流れを学習する。
本授業では、栄養教育に関する基本的事項を理解するために、栄養教育の概念、学習者の現状を把握するための情報収集、分析、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、および行動科学の理論や栄養教育の方法について学習する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、専門性を発揮した栄養教育を実践し、社会が求める管理栄養士の役割を果たすことができる必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1.栄養教育の対象者をアセスメントし、栄養教育の目標を作成できる。
2.栄養教育プログラムの作成、実施、評価のマネジメントを理解し、活用できる。
3.栄養教育に必要な理論、行動科学について理解し、活用できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	大山珠美	栄養教育の目的と意義： ・オリエンテーション ・栄養教育の定義、目的・目標、栄養教育と関連する教育	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ1～ｐ5を読み、重要な箇所に線を引いておくとともに、質問事項をまとめる。 復習90分：栄養教育の事例を捜し、栄養教育の目的とどのようにつながっているか考える

第2回	大山珠美	栄養教育の対象と機会： ・栄養教育対象者のライフステージ、健康状態、個人・組織・地域社会	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ5～8を読み、重要な箇所に線をひくとともに質問事項をまとめる。 復習90分：栄養教育の様々な対象者と栄養教育の機会について整理をしておく。
第3回	大山珠美	栄養教育と行動科学： ・栄養教育における行動科学の必要性と位置づけ	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ9～11を読み、重要な箇所に線を引いておくとともに質問事項をまとめる。 復習90分：栄養教育において行動科学を用いることの長所、注意点をまとめる。
第4回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学の理論とモデル1 刺激―反応理論に関連し、レスポンデント条件付け、オペラント条件づけ	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ11～13を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：レスポンデントの条件づけ、オペラントの条件づけ、について食生活における例を考えてノートに説 明する。
第5回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル2 刺激統制、反応妨害・拮抗及び行動置換、オペラント強化	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	習90分：テキストｐ13～14を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。
第6回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル3 ・KAPモデル ・ヘルスビリーフモデル	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ14～16を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：授業内容を整理して理解し、栄養教育に活用できるように具体例を考える。また次回の授業時に第3回～第6回で学んだ行動科学について、随時試験を行うので、復習をしておくこと。
第7回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル4 ・計画的行動理論 ・随時試験	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：教科書ｐ16～17を読み重要な箇所に線を引いておくとともに、質問事項をまとめる。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。
第8回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル5 ・社会的認知理論①	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：教科書ｐ17～18を読み重要な箇所に線を引いておくとともに、質問事項をまとめる。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。
第9回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル6 社会的認知理論②	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ18～19を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。
第10回	大山珠美	栄養教育と行動科学： 行動科学と理論モデル7 ・ソーシャルサポート、ストレスマネジメント ナッジ	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ19～22を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。

第11回	大山珠美	栄養教育と行動科学：行動科学と理論モデル8 トランスセオレティカルモデル	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ22～25を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：授業で学んだ理論・モデルについて、食生活での具体例を考え、ノートに書く。
第12回	大山珠美	組織づくり・地域づくりへの展開1 ・エンパワメント、ソーシャルキャピタル、グループダイナミックス、コミュニティオーガニゼイション ・随時試験	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ25～29を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：学習した理論をノートに整理して理解する。
第13回	大山珠美	組織づくり・地域づくりへの展開2 コミュニケーション理論、イノベーション普及理論、	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ29～32を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：学習した理論をノートに整理して理解する。
第14回	大山珠美	組織づくり・地域づくりへの展開3 ソーシャルマーケティング、生態学的モデル、プリシード・プロシードモデル①	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：テキストｐ32～36を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：学習した理論をノートに整理して理解する。
第15回	大山珠美	組織づくり・地域づくりへの展開4 プリシード・プロシードモデル②	ワークシートに記入後、周囲の人と意見交換をする。	予習90分：事前学習 テキストｐ36～37を読み、重要な箇所に線を引くとともに質問事項をまとめる。 復習90分：学習した理論をノートに整理して理解する。

教科書

カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子、赤松利恵、桑野稔子編（建帛社）

参考書

健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版 武見ゆかりほか編著（南江堂）
Visual栄養学テキスト 栄養教育論 永井成美、赤松利恵（中山書店）

成績評価の方法・基準

単位認定基準：60点以上
評価方法：定期試験(80%) 課題・小テスト(15%) リアクションペーパーによる授業態度(5%)

課題等に対するフィードバックの方法

課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックする。

履修のポイント

小テストや課題を課すので、積極的に取り組み、分からないことは質問し復習をすること。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：木曜日
時間：12:45～13:15（昼休み）
場所：11号館3階 研究室18

科目区分

専門科目

講義コード	20620001
講義名	栄養教育論II
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した授業を展開する。
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし
教員	古賀 裕子	指定なし
教員	佐藤 安代	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養教育論の教育目標は、「健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うこととし、そのために必要とされる健康・栄養教育にかんする理論と方法を修得し、行動科学やカウンセリングの理論と応用についても理解する」である。栄養教育論IIでは、対象者のライフステージ別の特性や栄養・健康課題を理解し、行動科学の理論や技法を応用して栄養教育プログラムの立案・実施・評価・検討という一連のPDCAサイクルの栄養教育マネジメントを学習する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、専門性を発揮した栄養教育を実践し、社会が求める管理栄養士の役割を果たすことができる必要な知識や技術を修得することを目指す。

到達目標

1. 栄養教育のマネジメントサイクルを理解する。
2.栄養教育のためのアセスメント、計画、実施、評価ができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	大山珠美	○授業内容の説明（進め方・評価方法） ○食環境整備 ・食物へのアクセスと栄養教育 ・情報へのアクセスと栄養教育 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書P.37-44を読む。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
		○・栄養教育マネジメント1		予習90分：教科

第2回	大山珠美	・健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ・個人要因のアセスメント 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	書P.57～64を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第3回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント2 ・食事調査 ・環境要因のアセスメント 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書P.62-67を読み、理解する。 参照；ｐ108-110 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第4回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント3 ・栄養診断 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書P.67-69を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第5回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント4 ・目標設定 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ70-72を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第6回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント5 ・栄養教育の評価 企画評価、経過評価、影響評価、結果評価 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ72-74を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第7回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント6 ・経済評価 ・形成的評価、総括的評価、総合的評価 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ74-76を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第8回	大山珠美	○栄養教育のマネジメント7 ・評価研究のデザイン 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ76-79を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第9回	大山珠美	○栄養教育計画の立案1 ・栄養教育計画の立案 ・教材選択と作成 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ79-86を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第10回	大山珠美	○栄養教育計画の立案2 ・学習形態の選択 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ86-90を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる

第11回	大山珠美	○栄養教育プログラムの実施 ・モニタリング、実施記録・報告の重要性 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ91-95を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第12回	大山珠美佐藤安代	○高齢期の栄養教育 看護学科・田中先生から高齢期の身体、生活、精神的な面についての講義をしていただき、栄養摂取等の課題を踏まえながら栄養教育について考えていく。 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ149～ｐ160を読み理解する。14回までの授業を見直す 復習90分：授業を振り返り、理解できないところを再確認する
第13回	大山珠美	○成人期の栄養教育 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ129～147を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、まとめる
第14回	大山珠美	○乳幼児・学童期・思春期の栄養教育 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ129～147を読み、理解する。 復習90分：授業を振り返り、理解できないところを再確認する
第15回	大山珠美古賀裕子	○妊娠期・授乳期の栄養教育 別科・古賀先生から妊娠期、産褥期の身体、生活、心の変化についての講義をしていただき、栄養摂取等の課題を踏まえながら栄養教育について考えていく。 課題：授業内で提示予定	提示された事例問題について、ディスカッションを通して、理解を深め解答を導く。	予習90分：教科書ｐ100～ｐ116を読み理解する。 復習90分：授業を振り返り、理解できないところを再確認する

教科書

カレント栄養教育論（第2版） 杉山みち子、赤松利恵、桑野稔子編、（建帛社）

参考書

栄養教育論実習 大山珠美、須永美幸編、（光生館）
日本人の食事摂取基準 2020年版、伊藤貞嘉、佐々木敏 監、（第一出版）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：定期試験(80%) 課題・小テスト(10%) 授業態度（リフレクションシート）(10%)

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックする。

履修のポイント

小テストや課題を課すので、積極的に取り組み、分からないことは質問し復習をすること。また、私語や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：木曜日 時間：12:45～13:15（昼休み） 場所：11号館3階 研究室18
科目区分
専門科目

講義コード	20630001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管健康増進施設の栄養指導担当としての経験に基づき、栄養指導の実施等の事例を活用し講義を行う
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養教育論の教育目標は、「健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うこととし、そのために必要とされる健康・栄養教育に関する理論と方法を修得し。行動科学やカウンセリングの理論と応用についても理解すること」である。栄養教育論Iでは行動科学の理論やモデルを学修し、栄養教育論IIでは、栄養教育のマネジメントについて学んできた。今までの学修成果を用いながら、栄養教育論IIIでは栄養カウンセリングを学び、対人における栄養教育の中で、これらの技法の活用について学習する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習した専門基礎科目と専門科目を統合･発展させる。そのことにより、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践栄養教育の場において職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指す。

到達目標

栄養カウンセリングを理解し、栄養カウンセリング技法を用いて効果的な栄養教育を行うことができる

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
			ペア	事前学習90分：教科書 第1章ｐ2～ｐ5をよく読み、

第1回	大山珠美	○授業のオリエンテーション ○栄養カウンセリングの概要 ・定義 ・コミュニケーションの重要性	ワークワークシート	重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第2回	大山珠美	○栄養カウンセリングの態度と倫理 ・クライアント中心療法	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第2章ｐ6～ｐ9をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第3回	大山珠美	○栄養カウンセリングの基本的技法① ・ラポールの形成	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第3章ｐ10～ｐ12をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第4回	大山珠美	○栄養カウンセリングの基本的技法② ・傾聴を構成する技法	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第3章ｐ10～ｐ12、ｐ34～36をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分
第5回	大山珠美	○行動変容の基本的概念	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第4章ｐ17～ｐ22をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第6回	大山珠美	○行動変容のおもな技法① ・動機づけ面接法 ・認知再構成	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第5章ｐ23～ｐ26をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第7回	大山珠美	○行動変容のおもな技法② ・ストレスマネジメント、ソーシャルスキルトレーニング、デモンストレーション、モデリング、ソーシャルサポート、目標設定、目標宣言、セルフモニタリング、行動分析、刺激統制、行動置換、強化のマネジメント	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第5章ｐ26～ｐ32をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第8回	大山珠美	○栄養カウンセリングの実際① 健康・栄養課題の確認	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第7章ｐ37～ｐ40をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
				事前学習90分：教科書

第9回	大山珠美	○栄養カウンセリングの実際② 健康・栄養課題抽出	ペアワークワークシート	第7章ｐ41～ｐ44をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第10回	大山珠美	○栄養カウンセリングの実際③ 準備性に応じたカウンセリング	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書 第7章ｐ45～ｐ51をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第11回	大山珠美	○ライフステージ別栄養カウンセリング ・妊娠期	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書 第8章ｐ56～ｐ64をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第12回	大山珠美	○ライフステージ別栄養カウンセリング ・乳児期・幼児期	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第8章ｐ67～ｐ68をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第13回	大山珠美	○ライフステージ別栄養カウンセリング ・学童期・思春期	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第8章ｐ67～ｐ68をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第14回	大山珠美	○ライフステージ別栄養カウンセリング ・成人期	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第8章ｐ69～ｐ73をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる
第15回	大山珠美	○ライフステージ別栄養カウンセリング ・高齢期 ○臨床の場における栄養カウンセリング	ペアワークワークシート	事前学習90分：教科書第8章ｐ74～ｐ75、第9章ｐ77～83をよく読み、重要な箇所にアンダーラインを引く。質問事項をまとめる。 事後学習90分：授業を振り返り、学習内容をまとめる

教科書

栄養カウンセリング論 赤松利恵、永井成美 著（化学同人）

参考書
栄養カウンセリング論（第2版）小松啓子、大谷貴美子編（講談社サイエンティフィク） カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子、赤松利恵、桑野稔子編（建帛社）
成績評価の方法・基準
単位認定基準60点以上 評価方法：定期試験（80%） 課題（10%） 授業参加度（10%）
課題等に対する フィードバックの方法
課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックする。
履修のポイント
栄養教育論の学びのまとめとなるようこれまで学修した内容を振り返り、応用・実践できるように取り組み、また、能動的学習を取り入れるので積極的に参加してほしい。
オフィス・アワー
曜日：木曜日 時間：12:45～13:15 場所：11号館3階 研究室18
科目区分
専門科目

講義コード	20640001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した栄養教育能力を高める授業を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

授業概要は、栄養教育論I・IIおよび関連科目で学んだ知識をもとに、対象者の特性、ライフススタイル、食生活の課題を抽出し、栄養教育計画、教材作成、実施（模擬）を学び、栄養教育の基本的な手法を学習する。
集団を対象とした栄養教育を実践的に展開するために必要な技術や手法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習した基礎的知識・技術を統合・発展させ、実践的な職業人として活躍できるよう栄養教育の知識・技術の修得を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特性、ライフススタイル、食生活の課題を抽出できる。
2.対象者に応じた栄養教育計画を立案し、教材作成、模擬教育を実施できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽子	オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養教育アセスメント（1） ・栄養アセスメントの目的・方法 ・アセスメントの情報収集（間接法） 【課題】二次データ	論文やデータベースを利用してエビデンスを探す	予習：30分 栄養教育アセスメントを理解しておく。 復習：60分 栄養教育アセスメント、アセスメントの情報収集の仕方を復習する。課題を仕上げる。

		の収集		
第2回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（2） ・食事調査の種類と方法 ・習慣的な食物摂取状況の把握：食物摂取頻度調査法（FFQ） 【課題】FFQ評価	グループワーク：食物摂取頻度調査を行い、それぞれの習慣的な食物摂取状況を話し合う	予習：30分 食物摂取頻度調査法を理解しておく。 復習：60分 食事調査の種類と方法、食物摂取頻度調査法を復習する。課題を仕上げる。
第3回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（3） ・身体状況の把握：身体計測、骨密度測定 ・身体活動の把握：生活時間調査（3日間） 【持ち物】臨床栄養学実習Iで実施した身体計測結果を持参する 【課題】身体状況のアセスメント、生活時間調査	ペアワーク：生活時間調査からエネルギー消費量を求める。	予習：30分 身体状況把握の理解、3日間の歩数・体重・行動の記録をとる。 復習：60分 エネルギー消費量の算出の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第4回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（4） ・個人要因、環境要因の把握 ・アセスメント結果のまとめ、課題抽出 ・最優先課題の決定 【課題】質問票、評価、アセスメント結果のまとめ	ペアワーク：質問票を用いて問診を行い、個人要因・環境要因を把握する。 グループワーク：一連のアセスメント結果をまとめ、課題を抽出する。	予習：30分 栄養アセスメントに必要な項目（個人要因と環境要因）を理解しておく。 復習：60分 個人要因・環境要因の把握の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第5回	齋藤陽子	栄養教育計画の立案（1） ・栄養教育目標の設定 ・実施方法の検討（栄養教育の方法、学習形態の選択） ・栄養教育計画の立案 【課題】栄養教育計画	グループワーク：最優先課題から目標の設定を行う。事例をもとに栄養教育の方法や学習形態について話し合う。	予習：30分 栄養教育の目標の種類および栄養教育の方法を理解しておく。 復習：60分 栄養教育目標の設定、栄養教育の方法を復習する。課題を仕上げる。
第6回	齋藤	栄養教育計画の立案（2） ・栄養教育教材の種類と特徴 ・栄養教育教材の選択・作成		予習：30分 栄養教育教材の種類と特徴を理解しておく。

	陽子	（リーフレットの作成） 【課題】リーフレット		復習：60分 栄養教育教材について復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	実施に向けてのトレーニング ・栄養教育に必要なプレゼンテーションスキルのトレーニング ・教材を使用したプレゼンテーションの実施 【課題】プレゼン計画書、評価、リーフレットの修正・改善	グループワーク：教材を使用してプレゼンテーションを行い、相互に評価する	予習：30分 プレゼンテーションスキルを理解しておく。 復習：60分 プレゼンテーションスキルを復習する。課題を仕上げる。
第8回	齋藤陽子	栄養教育の評価 ・評価基準と評価指標 ・評価の種類 【課題】栄養教育の評価	グループワーク：栄養教育の評価について話し合う。	予習：30分 栄養教育の評価を理解しておく。 復習：60分 評価基準および評価指標、評価の種類を復習する。課題を仕上げる。
第9回	齋藤陽子	集団の栄養教育（1） ・ライフステージ別の特徴と課題 ・栄養教育計画の立案 ・栄養教育プログラムの立案 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム	グループワーク：栄養教育諸計画の作成	予習：30分 ライフステージ別の特徴と課題をまとめる。 復習：60分 ライフステージ別の課題を抽出する。
第10回	齋藤陽子	集団の栄養教育（2） ・栄養教育計画の立案 ・栄養教育プログラムの立案 ・栄養教育指導案の作成 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案	グループワーク：栄養教育指導案および教材の作成	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 栄養教育計画等の作成を進める。
第11回	齋藤	集団の栄養教育（3） ・栄養教育指導案の作成 ・教材作成	グループワーク：栄養教育指導	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 栄養教育計画等

	陽子	【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案、教材	案および教材の作成	の作成を進める。
第12回	齋藤陽子	集団の栄養教育（4） ・栄養教育指導案の作成 ・教材作成 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案、教材	グループワーク：シナリオ、教材作成	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 プレ模擬教育の実施へ向けて練習をする。
第13回	齋藤陽子	集団の栄養教育（5） ・プレ模擬教育の実施 ・栄養教育計画の評価、改善 【課題】栄養教育諸計画書および教材の改善、本番に向けた練習	グループワーク：他者からの評価を受けて改善し、模擬教育を準備	予習：30分 プレ模擬教育実施へ向け練習をする。 復習：60分 他者からの評価をもとに栄養教育計画を改善する。
第14回	齋藤陽子	集団の栄養教育（6） ・模擬教育の実施・評価（前半） 【課題】栄養教育諸計画書の修正	グループワーク：模擬教育の実施をとおして相互に評価、改善	予習：30分 模擬教育実施（前半）へ向け練習をする。 復習：60分 評価を受け、栄養教育計画を改善する。
第15回	齋藤陽子	集団の栄養教育（7） ・模擬教育の実施・評価（後半） 栄養教育論実習Iのまとめ 【課題】栄養教育諸計画書の修正、評価	グループワーク：模擬教育の実施をとおして相互に評価、改善	予習：30分 模擬教育実施（後半）へ向け練習をする。 復習：60分 評価を受け、栄養教育計画を改善する。

教科書

・栄養教育論実習 大山珠美・須永美幸編著（光生館）
・カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著（建帛社）

参考書

・フローチャートで学ぶ栄養教育論実習 橘ゆかり・森美奈子編著（建帛社）
・改定マスター栄養教育論実習 佐藤香苗・杉村留美子編著（建帛社）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：課題（40%）、グループワーク・模擬教育（40%）、授業参加度（20%）

課題等に対する

フィードバックの方法
課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックします。また、授業内で適宜コメントやアドバイスを行います。
履修のポイント
主体的な取組みを促すため、ペアワークやグループワークの内容の発表を行います。そのため、グループワークへの積極的な参加を求めます。なお、課題提出の期日厳守や無断欠席等のないようにしてください。
オフィス・アワー
曜日：月曜日～金曜日 時間：12:45－13:15（昼休み） 場所：11号館3F 研究室14
科目区分
専門科目

講義コード	20640002
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
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した栄養教育能力を高める授業を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

授業概要は、栄養教育論I・IIおよび関連科目で学んだ知識をもとに、対象者の特性、ライフススタイル、食生活の課題を抽出し、栄養教育計画、教材作成、実施（模擬）を学び、栄養教育の基本的な手法を学習する。
集団を対象とした栄養教育を実践的に展開するために必要な技術や手法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習した基礎的知識・技術を統合・発展させ、実践的な職業人として活躍できるよう栄養教育の知識・技術の修得を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特性、ライフススタイル、食生活の課題を抽出できる。
2.対象者に応じた栄養教育計画を立案し、教材作成、模擬教育を実施できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽子	オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養教育アセスメント（1） ・栄養アセスメントの目的・方法 ・アセスメントの情報収集（間接法） 【課題】二次データ	論文やデータベースを利用してエビデンスを探す	予習：30分 栄養教育アセスメントを理解しておく。 復習：60分 栄養教育アセスメント、アセスメントの情報収集の仕方を復習する。課題を仕上げる。

		の収集		
第2回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（2） ・食事調査の種類と方法 ・習慣的な食物摂取状況の把握：食物摂取頻度調査法（FFQ） 【課題】FFQ評価	グループワーク：食物摂取頻度調査を行い、それぞれの習慣的な食物摂取状況を話し合う	予習：30分 食物摂取頻度調査法を理解しておく。 復習：60分 食事調査の種類と方法、食物摂取頻度調査法を復習する。課題を仕上げる。
第3回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（3） ・身体状況の把握：身体計測、骨密度測定 ・身体活動の把握：生活時間調査（3日間） 【持ち物】臨床栄養学実習Iで実施した身体計測結果を持参する 【課題】身体状況のアセスメント、生活時間調査	ペアワーク：生活時間調査からエネルギー消費量を求める。	予習：30分 身体状況把握の理解、3日間の歩数・体重・行動の記録をとる。 復習：60分 エネルギー消費量の算出の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第4回	齋藤陽子	栄養教育アセスメント（4） ・個人要因、環境要因の把握 ・アセスメント結果のまとめ、課題抽出 ・最優先課題の決定 【課題】質問票、評価、アセスメント結果のまとめ	ペアワーク：質問票を用いて問診を行い、個人要因・環境要因を把握する。 グループワーク：一連のアセスメント結果をまとめ、課題を抽出する。	予習：30分 栄養アセスメントに必要な項目（個人要因と環境要因）を理解しておく。 復習：60分 個人要因・環境要因の把握の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第5回	齋藤陽子	栄養教育計画の立案（1） ・栄養教育目標の設定 ・実施方法の検討（栄養教育の方法、学習形態の選択） ・栄養教育計画の立案 【課題】栄養教育計画	グループワーク：最優先課題から目標の設定を行う。事例をもとに栄養教育の方法や学習形態について話し合う。	予習：30分 栄養教育の目標の種類および栄養教育の方法を理解しておく。 復習：60分 栄養教育目標の設定、栄養教育の方法を復習する。課題を仕上げる。
第6回	齋藤	栄養教育計画の立案（2） ・栄養教育教材の種類と特徴 ・栄養教育教材の選択・作成		予習：30分 栄養教育教材の種類と特徴を理解しておく。

	陽子	（リーフレットの作成） 【課題】リーフレット		復習：60分 栄養教育教材について復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	実施に向けてのトレーニング ・栄養教育に必要なプレゼンテーションスキルのトレーニング ・教材を使用したプレゼンテーションの実施 【課題】プレゼン計画書、評価、リーフレットの修正・改善	グループワーク：教材を使用してプレゼンテーションを行い、相互に評価する	予習：30分 プレゼンテーションスキルを理解しておく。 復習：60分 プレゼンテーションスキルを復習する。課題を仕上げる。
第8回	齋藤陽子	栄養教育の評価 ・評価基準と評価指標 ・評価の種類 【課題】栄養教育の評価	グループワーク：栄養教育の評価について話し合う。	予習：30分 栄養教育の評価を理解しておく。 復習：60分 評価基準および評価指標、評価の種類を復習する。課題を仕上げる。
第9回	齋藤陽子	集団の栄養教育（1） ・ライフステージ別の特徴と課題 ・栄養教育計画の立案 ・栄養教育プログラムの立案 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム	グループワーク：栄養教育諸計画の作成	予習：30分 ライフステージ別の特徴と課題をまとめる。 復習：60分 ライフステージ別の課題を抽出する。
第10回	齋藤陽子	集団の栄養教育（2） ・栄養教育計画の立案 ・栄養教育プログラムの立案 ・栄養教育指導案の作成 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案	グループワーク：栄養教育指導案および教材の作成	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 栄養教育計画等の作成を進める。
第11回	齋藤	集団の栄養教育（3） ・栄養教育指導案の作成 ・教材作成	グループワーク：栄養教育指導	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 栄養教育計画等

	陽子	【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案、教材	案および教材の作成	の作成を進める。
第12回	齋藤陽子	集団の栄養教育（4） ・栄養教育指導案の作成 ・教材作成 【課題】栄養教育全体計画、栄養教育プログラム、栄養教育指導案、教材	グループワーク：シナリオ、教材作成	予習：30分 栄養教育計画等の作成を進める。 復習：60分 プレ模擬教育の実施へ向けて練習をする。
第13回	齋藤陽子	集団の栄養教育（5） ・プレ模擬教育の実施 ・栄養教育計画の評価、改善 【課題】栄養教育諸計画書および教材の改善、本番に向けた練習	グループワーク：他者からの評価を受けて改善し、模擬教育を準備	予習：30分 プレ模擬教育実施へ向け練習をする。 復習：60分 他者からの評価をもとに栄養教育計画を改善する。
第14回	齋藤陽子	集団の栄養教育（6） ・模擬教育の実施・評価（前半） 【課題】栄養教育諸計画書の修正	グループワーク：模擬教育の実施をとおして相互に評価、改善	予習：30分 模擬教育実施（前半）へ向け練習をする。 復習：60分 評価を受け、栄養教育計画を改善する。
第15回	齋藤陽子	集団の栄養教育（7） ・模擬教育の実施・評価（後半） 栄養教育論実習Iのまとめ 【課題】栄養教育諸計画書の修正、評価	グループワーク：模擬教育の実施をとおして相互に評価、改善	予習：30分 模擬教育実施（後半）へ向け練習をする。 復習：60分 評価を受け、栄養教育計画を改善する。

教科書

・栄養教育論実習 大山珠美・須永美幸編著（光生館）
・カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著（建帛社）

参考書

・フローチャートで学ぶ栄養教育論実習 橘ゆかり・森美奈子編著（建帛社）
・改定マスター栄養教育論実習 佐藤香苗・杉村留美子編著（建帛社）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：課題（40%）、グループワーク・模擬教育（40%）、授業参加度（20%）

課題等に対する

フィードバックの方法
課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックします。また、授業内で適宜コメントやアドバイスを行います。
履修のポイント
主体的な取組みを促すため、ペアワークやグループワークの内容の発表を行います。そのため、グループワークへの積極的な参加を求めます。なお、課題提出の期日厳守や無断欠席等のないようにしてください。
オフィス・アワー
曜日：月曜日～金曜日 時間：12:45－13:15（昼休み） 場所：11号館3F 研究室14
科目区分
専門科目

講義コード	20650001
講義名	栄養教育論実習II（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した栄養教育能力を高める授業を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

授業概要は、個別の栄養相談実施のための、身体状況のアセスメント、食事のアセスメント技法を学び、学習者の食知識・食物観、ライフスタイル、食環境等の課題に対応させ、行動科学の理論や栄養カウンセリング技法を用いて食行動変容につなげる技法を理解し、計画・実施できるよう学習する。
個人を対象とした栄養マネジメントを実践するために必要な技術や手法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習した基礎的知識・技術を統合・発展させ、実践的な職業人として活躍できるよう栄養教育の知識・技術の修得を目指すものとする。

到達目標

1.個人に対する身体状況のアセスメント、食事のアセスメントを実践し、課題を抽出できる。
2.学習者の行動変容の準備性を把握し、それに応じた行動変容技法やアドバイスができる。
3.個人の特性に応じた栄養カウンセリングを実践できる。
4.個人に対する栄養マネジメントを実践できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽	オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養教育マネジメント 個人の栄養教育－基礎（1）－ ・カウンセリングの基礎	3人1組：学習者、教育者、観察者となって栄養カウンセリ	予習：30分 カウンセリング・栄養カウンセリングの基礎的知識を理解しておく。 復習：60分 カウンセリン

	子	・準備性の確認 ・栄養カウンセリングの実践 【課題】カウンセリング振り返り	ングを行い、評価し合う。	グ・栄養カウンセリングを復習する。課題を仕上げる。
第2回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（2）－ ・カウンセリングの応用 動機づけ面接の実践 【課題】動機づけ面接法の記録用紙	ペアワーク：動機づけ面接法を実践し、互いに評価する。	予習：30分 動機づけ面接法を理解しておく。 復習：60分 動機づけ面接法を復習する。課題を仕上げる。
第3回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（3）－ ・行動変容技法の活用 【課題】行動変容技法の記録用紙	ペアワーク：行動変容技法を実践する。	予習：30分 行動変容技法を理解しておく。 復習：60分 行動変容技法を復習する。課題を仕上げる。
第4回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（4）－ ・管理栄養士に必要な食品の重量把握 【持ち物】30cm長さの定規 【課題】食材の重量把握	グループワーク：食品の重量を推測し、互いに評価し合う	予習：30分 一般的に使用される食材の重量を調べる。 復習：60分 食材の重量を把握する方法を復習する。課題を仕上げる。
第5回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（5）－ ・食事調査：24時間思い出し法 ・栄養価計算 【課題】食事調査記録	ペアワーク：24時間思い出し法を実践する。	予習：30分 24時間思い出し法を理解しておく。 復習：60分 24時間思い出し法を復習する。課題を仕上げる。
第6回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・身体状況のアセスメント ・食習慣・生活習慣のアセスメント ・環境要因のアセスメント 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：問診により対象者の特徴や取り巻く環境を把握する。	予習：30分 個人のアセスメントの種類・方法を復習する。 復習：60分 個人のアセスメントの仕方を復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・食事のアセスメント：24時間思い出し法 ・糖尿病交換表の活用 【課題】食事のアセスメント①	ペアワーク：24時間思い出し法による食事調査を行い、糖尿病交換表を活用して評価する。	予習：30分 24時間思い出し法および糖尿病交換表の使い方を理解しておく。 復習：60分 24時間思い出し法および糖尿病交換表による食事の評価を復習する。課題を仕上げる。

第8回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・アセスメント結果から課題抽出 ・行動変容の準備性、ステージにあった行動変容技法の選択 ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画	グループワーク：課題抽出後、学習者の行動変容の準備性・ステージに応じた栄養教育計画を作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめ、課題を抽出しておく。 復習：60分 栄養教育計画の作成を進める。
第9回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画の作成	グループワーク：栄養教育計画を作成する。	予習：30分 栄養教育計画を考えておく。 復習：60分 栄養教育計画を仕上げる。
第10回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・学習者へのアドバイスをスライドにまとめ、発表 【課題】考察・感想	グループワーク：スライドにまとめ、全体で発表する。	予習：30分 学習者へのアドバイスをまとめておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習する。課題を仕上げる。
第11回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・身体状況、食習慣・生活習慣のアセスメント ・環境要因のアセスメント 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：問診により対象者の特徴や取り巻く環境を把握する。	予習：30分 高齢者の身体的特徴を理解しておく。 復習：60分 高齢者に対する栄養カウンセリングのポイントを復習する。課題を仕上げる。
第12回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・栄養状態のアセスメント：栄養評価および嚥下スクリーニングのツールの活用 【課題】食事のアセスメント②	ペアワーク：栄養評価および嚥下スクリーニングのツールを活用し、簡易的に栄養状態を把握する。	予習：30分 高齢者の栄養状態を確認するため方法を調べる。 復習：60分 栄養評価ツーの活用の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第13回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・アセスメント結果から課題抽出 ・行動変容の準備性、ステージにあった行動変容技法の選択 ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画	グループワーク：栄養教育計画を作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめ、課題を抽出しておく。 復習：60分 栄養教育計画の作成を進める。
第14回	齋藤陽	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・栄養教育計画の作成	グループワーク：学習者の行動変容の準備性・ステージに応じた栄養教育計画を作成す	予習：30分 栄養教育計画を考えておく。 復習：60分 栄養教育計画を

	子	【課題】栄養教育計画の作成	る。	仕上げる。
第15回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・学習者へのアドバイスをスライドにまとめ、発表 実習のまとめ 【課題】考察・感想	グループワーク：スライドにまとめ、全体で発表する。	予習：30分 学習者へのアドバイスをまとめておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習する。課題を仕上げる。

教科書

・栄養教育論実習 大山珠美・須永美幸編著（光生館）
・カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著（建帛社）

参考書

・栄養カウンセリング論 赤松利恵・永井成美著（化学同人）
・改定マスター栄養教育論実習 佐藤香苗・杉村留美子編著（建帛社）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：課題（50%）、グループワーク・発表（30%）、授業参加度（20%）

課題等に対するフィードバックの方法

課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックします。また、授業内で適宜コメントやアドバイスを行います。

履修のポイント

本授業は、事例を挙げて実践的に栄養マネジメントを行います。ペアワークやグループワークの取り組みが多いため、協力して行うようにしてください。なお、課題提出の期日厳守や無断欠席等のないようにしてください。

オフィス・アワー

曜日：月曜日～金曜日
時間：12:45－13:15（昼休み）
場所：11号館3F 研究室14

科目区分

専門科目

講義コード	20650002
講義名	栄養教育論実習II（Ｂクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した栄養教育能力を高める授業を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

授業概要は、個別の栄養相談実施のための、身体状況のアセスメント、食事のアセスメント技法を学び、学習者の食知識・食物観、ライフスタイル、食環境等の課題に対応させ、行動科学の理論や栄養カウンセリング技法を用いて食行動変容につなげる技法を理解し、計画・実施できるよう学習する。
個人を対象とした栄養マネジメントを実践するために必要な技術や手法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習した基礎的知識・技術を統合・発展させ、実践的な職業人として活躍できるよう栄養教育の知識・技術の修得を目指すものとする。

到達目標

1.個人に対する身体状況のアセスメント、食事のアセスメントを実践し、課題を抽出できる。
2.学習者の行動変容の準備性を把握し、それに応じた行動変容技法やアドバイスができる。
3.個人の特性に応じた栄養カウンセリングを実践できる。
4.個人に対する栄養マネジメントを実践できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽	オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養教育マネジメント 個人の栄養教育－基礎（1）－ ・カウンセリングの基礎	3人1組：学習者、教育者、観察者となって栄養カウンセリ	予習：30分 カウンセリング・栄養カウンセリングの基礎的知識を理解しておく。 復習：60分 カウンセリン

	子	・準備性の確認 ・栄養カウンセリングの実践 【課題】カウンセリング振り返り	ングを行い、評価し合う。	グ・栄養カウンセリングを復習する。課題を仕上げる。
第2回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（2）－ ・カウンセリングの応用 動機づけ面接の実践 【課題】動機づけ面接法の記録用紙	ペアワーク：動機づけ面接法を実践し、互いに評価する。	予習：30分 動機づけ面接法を理解しておく。 復習：60分 動機づけ面接法を復習する。課題を仕上げる。
第3回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（3）－ ・行動変容技法の活用 【課題】行動変容技法の記録用紙	ペアワーク：行動変容技法を実践する。	予習：30分 行動変容技法を理解しておく。 復習：60分 行動変容技法を復習する。課題を仕上げる。
第4回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（4）－ ・管理栄養士に必要な食品の重量把握 【持ち物】30cm長さの定規 【課題】食材の重量把握	グループワーク：食品の重量を推測し、互いに評価し合う	予習：30分 一般的に使用される食材の重量を調べる。 復習：60分 食材の重量を把握する方法を復習する。課題を仕上げる。
第5回	齋藤陽子	個人の栄養教育－基礎（5）－ ・食事調査：24時間思い出し法 ・栄養価計算 【課題】食事調査記録	ペアワーク：24時間思い出し法を実践する。	予習：30分 24時間思い出し法を理解しておく。 復習：60分 24時間思い出し法を復習する。課題を仕上げる。
第6回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・身体状況のアセスメント ・食習慣・生活習慣のアセスメント ・環境要因のアセスメント 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：問診により対象者の特徴や取り巻く環境を把握する。	予習：30分 個人のアセスメントの種類・方法を復習する。 復習：60分 個人のアセスメントの仕方を復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・食事のアセスメント：24時間思い出し法 ・糖尿病交換表の活用 【課題】食事のアセスメント①	ペアワーク：24時間思い出し法による食事調査を行い、糖尿病交換表を活用して評価する。	予習：30分 24時間思い出し法および糖尿病交換表の使い方を理解しておく。 復習：60分 24時間思い出し法および糖尿病交換表による食事の評価を復習する。課題を仕上げる。

第8回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・アセスメント結果から課題抽出 ・行動変容の準備性、ステージにあった行動変容技法の選択 ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画	グループワーク：課題抽出後、学習者の行動変容の準備性・ステージに応じた栄養教育計画を作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめ、課題を抽出しておく。 復習：60分 栄養教育計画の作成を進める。
第9回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画の作成	グループワーク：栄養教育計画を作成する。	予習：30分 栄養教育計画を考えておく。 復習：60分 栄養教育計画を仕上げる。
第10回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（成人期） ・学習者へのアドバイスをスライドにまとめ、発表 【課題】考察・感想	グループワーク：スライドにまとめ、全体で発表する。	予習：30分 学習者へのアドバイスをまとめておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習する。課題を仕上げる。
第11回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・身体状況、食習慣・生活習慣のアセスメント ・環境要因のアセスメント 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：問診により対象者の特徴や取り巻く環境を把握する。	予習：30分 高齢者の身体的特徴を理解しておく。 復習：60分 高齢者に対する栄養カウンセリングのポイントを復習する。課題を仕上げる。
第12回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・栄養状態のアセスメント：栄養評価および嚥下スクリーニングのツールの活用 【課題】食事のアセスメント②	ペアワーク：栄養評価および嚥下スクリーニングのツールを活用し、簡易的に栄養状態を把握する。	予習：30分 高齢者の栄養状態を確認するため方法を調べる。 復習：60分 栄養評価ツーの活用の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第13回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・アセスメント結果から課題抽出 ・行動変容の準備性、ステージにあった行動変容技法の選択 ・栄養教育計画の作成 【課題】栄養教育計画	グループワーク：栄養教育計画を作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめ、課題を抽出しておく。 復習：60分 栄養教育計画の作成を進める。
第14回	齋藤陽	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・栄養教育計画の作成	グループワーク：学習者の行動変容の準備性・ステージに応じた栄養教育計画を作成す	予習：30分 栄養教育計画を考えておく。 復習：60分 栄養教育計画を

	子	【課題】栄養教育計画の作成	る。	仕上げる。
第15回	齋藤陽子	個別の栄養相談：事例別（高齢期） ・学習者へのアドバイスをスライドにまとめ、発表 実習のまとめ 【課題】考察・感想	グループワーク：スライドにまとめ、全体で発表する。	予習：30分 学習者へのアドバイスをまとめておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習する。課題を仕上げる。

教科書

・栄養教育論実習 大山珠美・須永美幸編著（光生館）
・カレント栄養教育論（第2版）杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著（建帛社）

参考書

・栄養カウンセリング論 赤松利恵・永井成美著（化学同人）
・改定マスター栄養教育論実習 佐藤香苗・杉村留美子編著（建帛社）

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：課題（50%）、グループワーク・発表（30%）、授業参加度（20%）

課題等に対するフィードバックの方法

課題の取り組みに対してコメントをつけフィードバックします。また、授業内で適宜コメントやアドバイスを行います。

履修のポイント

本授業は、事例を挙げて実践的に栄養マネジメントを行います。ペアワークやグループワークの取り組みが多いため、協力して行うようにしてください。なお、課題提出の期日厳守や無断欠席等のないようにしてください。

オフィス・アワー

曜日：月曜日～金曜日
時間：12:45－13:15（昼休み）
場所：11号館3F 研究室14

科目区分

専門科目

講義コード	20660001
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院での臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた栄養の評価、診断、介入のための基礎知識や調査項目の特徴、病態別の臨床栄養管理について実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

臨床栄養学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、それに対する栄養管理の基礎知識を学ぶ。
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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．適切な栄養管理を行うための管理栄養士の役割と職業倫理、医療制度を説明できる。
２．栄養ケアプラン作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、文章で表現できる。
３．具体的な栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）、栄養補給方法、栄養教育、食品と医薬品の相互作用の知識を修得し、説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	島田美	オリエンテーション（授業の進め方、成績評価）	臨床栄養学の意義と目的についてディスカッションする。 臨床栄養学の知識習得に向けて、自	予習：新しい臨床栄養学の基礎知識 1章を読む。 90分

	樹子	・臨床栄養学の意義と目的 ・疾患と栄養	身の今後の取り組みについてペアワークする。	復習：栄養療法、QOL、緩和ケアを復習する。 90分
第2回	島田美樹子	医療と臨床栄養 ・医療倫理 ・チーム医療 ・クリニカルパス ・リスクマネジメント	事例を用いて医療施設における栄養管理に関するリスクマネジメントについてディスカッションする。	予習：2章医療と臨床栄養を読み、職業倫理について予習する。 90分 復習：チーム医療、リスクマネジメントをまとめる。 90分
第3回	島田美樹子	医療制度の基本 ・医療保険制度 ・診療報酬の基本 ・特定健診・特定保健指導	管理栄養士に関連する診療報酬をペアワークで学ぶ。	予習：3章医療制度の基本を読み、診療報酬に関する専門用語を調べる。 90分 復習：医療保険制度と診療報酬の基本をまとめる。 90分
第4回	島田美樹子	福祉・介護と臨床栄養 ・栄養管理の意義 ・福祉・介護保険制度	福祉・介護における管理栄養士の役割についてディスカッションする。	予習：4章福祉・介護と臨床栄養を読み、施設について予習する。 90分 復習：福祉・介護保険制度をまとめる。 90分
第5回		栄養ケア・マネジメントの概要 ・栄養管理の目的 ・栄養ケア・マネジメントサイクル ・小テスト（１～４章）		予習：5章医栄養ケア・マネジメントの概要を読む。 90分 復習：栄養管理プロセスをまとめる。小テストの復習をする。 90分
第6回	島田美樹子	栄養アセスメント(1) ・栄養スクリーニング ・栄養アセスメント項目	簡単な症例を通して栄養スクリーニングを実施し、理解を深める。	予習：6章栄養アセスメントを読む。 90分 復習：栄養スクリーニングをまとめる。 90分
第7回	島田美樹子	栄養アセスメント(2) ・栄養アセスメントの項目 （症状、臨床検査、尿検査、身体計測） ・栄養アセスメントの実際	簡単な症例を通して栄養アセスメントを実施し、理解を深める。	予習：6章栄養アセスメントを読む。 90分 復習：栄養アセスメントの項目をリストアップし、まとめる。 90分
第8回	島田美樹子	栄養状態の判定、栄養介入(1) ・栄養診断の判定 ・栄養診断の用語 ・栄養診断の手順	栄養診断の用語をペアワークで学ぶ。	予習：7章栄養診断を読む。 90分 復習：栄養診断の用語をリストアップし、まとめる。 90分
	島	栄養介入（2） ・栄養介入 ・栄養管理計画 ・栄養管理と記録POS（問題志向シス	推定エネルギー必要量をハリス・ベ	予習：8章栄養介入を読む。 90分

第9回	田美樹子	テム） 【課題】 グループワークの結果をレポート提出する。次回に返却するため今後の学修の参考とすること。	ネディクトの式とストレス係数、アクティブ係数を用いて算出する。記録例にならいSOAPの記載をグループワークする。	復習：栄養管理計画書の作成手順、および推定エネルギー必要量を算出できるようにまとめる。 90分
第10回	島田美樹子	栄養状態のモニタリングと評価 ・モニタリングの必要性 ・栄養投与量の再評価と修正		予習：9章栄養状態のモニタリングと評価を読む。 90分 復習：個別疾患のモニタリング、栄養補給ルートをまとめる。 90分
第11回	島田美樹子	栄養補給法（1） ・静脈栄養法 ・経腸栄養法 ・小テスト（5～9章まとめ）	各栄養補給法のメリット、デメリット、特徴と適応疾患、合併症、副作用をペアワークでまとめる。	予習：10章栄養補給法を読む。 90分 復習：栄養補給法と栄養剤の特徴をまとめる。小テストの復習をする。 90分
第12回	島田美樹子	栄養補給法（2） ・経口栄養法 栄養教育 ・臨床栄養における栄養教育の特徴 ・傷病者・要介護者への栄養教育	カウンセリングの手法をペアワークで学ぶ。	予習：11章傷病者・要介護者への栄養教育を読む。 90分 復習：経口栄養の食形態と治療食の分類、栄養教育についてまとめる。 90分
第13回	島田美樹子	食物と薬剤の相互作用 ・薬物の吸収による効果と副作用 ・食物と医薬品の相互作用の例 ・薬剤が食物や栄養素摂取に与える影響	食物による薬剤の作用の増強や減弱、効果の出現についてペアワークでまとめる。	予習：12章食物と薬剤の相互作用を読む。 90分 復習：薬物の代謝、副作用、相互作用をまとめる。 90分
第14回	島田美樹子	臨床検査（1） ・臨床検査の基礎知識 ・末梢血液検査 ・血液生化学検査 ・尿・糞便・細菌検査 ・免疫学的検査	臨床検査の項目と正常値をリストアップし、疾病との関連をまとめ、その後ペアワークする。	予習：13章臨床検査を読む。 90分 復習：臨床検査の項目をまとめる。 90分
第15回	島田美樹子	臨床検査（2） ・臓器機能検査 ・腫瘍マーカー ・生理学的検査 ・臨床栄養学Iの総括 ・復習および重要事項の確認		予習：今までのノートまとめを復習する 90分 復習：臨床栄養学Iのまとめをする。 90分

教科書

佐藤和人・本間健・小松龍史 編 「臨床栄養学 第9版」(医歯薬出版)
参考書
適宜紹介する。
成績評価の方法・基準
単位認定：60点以上。 筆記試験80%、小テスト・レポート・課題15%、授業への参加度5%。
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題、小テストを実施することがある。返却・解説するので、学習の参考にすること。また、授業時に資料を配布するので、授業内容の理解に役立てること。
履修のポイント
教科書で予習復習をしっかりと行い、不明な単語はあらかじめ調べ授業に臨むようにする。また、普段から栄養と健康、栄養と疾病に関して情報や文献等を幅広く入手し、主体的に学習を進めることを期待します。
オフィス・アワー
火曜日～木曜日 昼休み 研究室17
科目区分
専門科目

講義コード	20670001
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

臨床栄養学Iと専門基礎科目にて学修した知識を基に、栄養管理を必要とする疾患別の発症機序および病態生理を概説する。医療における栄養管理の専門職として活躍するために、有効な栄養療法の意義とその内容を解説する。
栄養素の摂取や代謝と疾病の関係を理解し、疾病の予防や疾病時の栄養管理について学習する。各疾病における栄養食事療法を理解し、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に必要な基礎知識を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人体の構造ならびに疾病の成り立ちや臨床栄養学Iを理解したうえで、医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．各疾病の病態や栄養状態の特徴を理解し、説明できる。
２．各疾病の発症機序と栄養食事療法の関連を説明できる。
３．各疾病の診断基準やガイドラインを理解する。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	島田美樹子	オリエンテーション(目的や講義の進め方) 代謝・内分泌疾患の病態生理と栄養食事療法（1） 肥満・るいそう、脂質異常症	テキストとガイドラインから肥満や脂質異常症の食事療法についてまとめ、発表する。	予習90分：教科書3章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。

第2回	島田美樹子	代謝・内分泌疾患の病態生理と栄養食事療法（2） 糖尿病①	テキストとガイドラインから糖尿病の食事療法についてまとめ、発表する。	予習90分：教科書3章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第3回	島田美樹子	代謝・内分泌疾患の病態生理と栄養食事療法（3） 糖尿病②	テキストとガイドラインから糖尿病の食事療法についてまとめ、発表する。	予習90分：教科書3章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第4回	島田美樹子	消化器疾患の病態生理と栄養食事療法（1） 胃食道逆流症、胃炎、胃十二指腸疾患、食道・胃癌	症例に対して、食事指導や生活指導のポイントをまとめペアワークする。	予習90分：教科書1章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第5回	島田美樹子	胆嚢・膵臓疾患の病態生理と栄養食事療法 胆石、胆嚢炎、膵炎、膵癌		予習90分：教科書2章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第6回	島田美樹子	消化器疾患の病態生理と栄養食事療法（2） 下痢・便秘、過敏性腸症候群、炎症性腸疾患、たんぱく漏出性胃腸症、大腸癌	クローン病と潰瘍性大腸炎を比較し食事療法や病態のポイントをまとめグループディスカッションする。	予習90分：教科書1章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第7回	島田美樹子	肝疾患の病態生理と栄養食事療法 肝炎、肝硬変、肝癌、脂肪肝、NAFLD・NASH	肝疾患の食事療法、エネルギー産生栄養素バランスを整理しペアワークで確認する。	予習90分：教科書2章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第8回	島田美樹子	代謝・内分泌疾患の病態生理と栄養食事療法（4） 高尿酸血症・痛風、甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング症候群	痛風の食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書3章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第9回	島田美樹子	第１～8回までの総復習 消化器疾患、肝疾患、胆・膵疾患、代謝・内分泌疾患の病態生理と食事療法について、web小テストを実施する。 解説はレポートで対応する。 【課題】 小テストをレポートにまとめ次回提出する。		予習90分：教科書１～3章まとめる。 復習90分：小テストを解き直し、レポートにまとめる。
第10回	島田美	循環器疾患の病態生理と栄養食事療法（1）	メタボリックシンドロームと動脈硬化症の病態と食事	予習90分：教科書4章を読む。 復習90分：資

	樹子	メタボリックシンドローム、動脈硬化症	療法についてペアワークする。	料とノートをまとめる。
第11回	島田美樹子	循環器疾患の病態生理と栄養食事療法（2） 高血圧症	高血圧症の病態と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書4章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第12回	島田美樹子	循環器疾患の病態生理と栄養食事療法（3） 虚血性心疾患、うっ血性心不全、脳卒中		予習90分：教科書4章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第13回	島田美樹子	呼吸器疾患の病態生理と栄養食事療法 呼吸器疾患	COPDの病態と食事療法についてまとめ発表する。	予習90分：教科書5章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第14回	島田美樹子	第10～13回について総復習 循環器疾患と呼吸器疾患の病態生理と食事療法について、web小テストを実施する。解説はレポートで対応する。 【課題】 小テストをレポートにまとめ次回提出する。		予習90分：教科書4～5章まとめる。 復習90分：小テストを解き直し、レポートにまとめる。
第15回	島田美樹子	各疾患の栄養管理まとめ 消化器疾患、肝・胆・膵疾患、代謝・内分泌疾患、循環器疾患、呼吸器疾患		予習90分：教科書や配布プリントの不明な点を復習する。 復習90分：資料とノートをまとめる。

教科書

佐藤和人・本間健・小松龍史 編 「臨床栄養学 第9版」(医歯薬出版)

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上。
筆記試験80%、小テスト・レポート・課題15%、授業への参加度5%

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートや課題、小テストを実施することがある。返却するので学習の参考にすること。また、授業に沿った資料を配布するので、授業内容の理解に役立てること。

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。
教科書で予習復習をしっかりと行い、不明な単語はあらかじめ調べ授業に臨むようにする。また、普段から栄養と健康、栄養と疾病に関して情報や文献等を幅広く入手し、主体的に学習を進めることを期待します。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 12：30～13：10 研究室17

科目区分

専門科目

講義コード	20680001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

臨床栄養学IとII、専門基礎科目にて学修した知識を基に、栄養管理を必要とする各領域別疾患の発症機序および病態生理を概説し、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、有効な栄養療法の意義とその内容を解説する。
栄養指標から各疾病の病態や栄養療法を理解し、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に必要な基礎知識を修得することを目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．各疾病の病態や栄養状態の特徴を理解し、説明できる。
２．各疾病の発症機序と栄養食事療法の関連を説明できる。
３．各疾病の診断基準やガイドラインを理解する。
４．これまでの学習で得た知識から適切な栄養管理計画を立案できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	島田美樹子	オリエンテーション（授業の進め方、取り組みについて） 腎臓疾患の病態生理と栄養食事療法（1） 慢性腎臓病、糸球体腎炎、ネフローゼ症候群	CKDの病期分類と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書6章を読む。 復習90分：資料とノートを

				まとめる。
第2回	島田美樹子	腎臓疾患の病態生理と栄養食事療法（2） 糖尿病性腎症、腎盂腎炎、腎不全、 【課題】 授業１～2回で得た知識でまとめwebにて提出する	糖尿病性腎症の病態と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書6章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第3回	島田美樹子	腎臓疾患の病態生理と栄養食事療法（3） 人工透析・腎移植	人工透析の病態と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書6章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第4回	島田美樹子	血液疾患の病態生理と栄養食事療法 鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血、出血性疾患、白血病	鉄欠乏性貧血の病態と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書7章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第5回	島田美樹子	免疫・アレルギー疾患の病態生理と栄養食事療法 アレルギー疾患、自己免疫疾患、免疫不全症候群 【課題】 授業4～5回で得た知識でまとめwebにて提出する	食物アレルギー診療ガイドラインから食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書8章を読む。 復習90分：食物アレルギー診療ガイドラインとノートをまとめる。
第6回	島田美樹子	感染症の病態生理と栄養食事療法 急性熱性疾患、慢性消耗性疾患 骨・関節疾患の病態生理と栄養食事療法 骨粗鬆症、くる病・骨軟化症、サルコペニア、廃用性筋萎縮	骨粗鬆症の病態と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書9-10章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第7回	島田美樹子	歯科疾患と栄養障害の病態生理と栄養食事療法 歯科疾患、栄養失調症、ビタミン・ミネラル欠乏症および過剰症	ビタミン・ミネラル欠乏症と過剰症についてペアワークする。	予習90分：教科書11-12章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第8回	島田美樹子	心身症の病態生理と栄養食事療法 神経性の摂食障害 第1回～7回授業のまとめ 小テストを実施 【課題】 小テストをレポートにまとめ次回提出する。		予習90分：教科書13章を読む。 復習90分：小テストを解き直し、レポートにまとめる。
第9回	島田美	外科疾患の病態生理と栄養食事療法（1） 胃の手術と術後後遺症、肝・胆・		予習90分：教科書14章を読む。 復習90分：資

	樹子	膵、小腸・大腸の手術		料とノートをまとめる。
第10回	島田美樹子	外科疾患の病態生理と栄養食事療法（2） 基礎疾患と外科手術、クリティカルケア		予習90分：教科書14章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第11回	島田美樹子	小児疾患の特異性、病態生理と栄養食事療法（1） 栄養失調症、消化不良症・下痢症、周期性嘔吐症、牛乳過敏症、小児腎臓病	小児疾患の病態生理シートにまとめペアディスカッションする。	予習90分：教科書15章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第12回	島田美樹子	小児疾患の特異性、病態生理と栄養食事療法（2） 小児糖尿病、肥満、先天性代謝異常症 【課題】 授業11～12回で得た知識でまとめwebにて提出する	小児疾患の病態生理シートに栄養食事療法を追記しまとめ、ペアワークでより理解を深める。	予習90分：教科書15章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第13回	島田美樹子	妊産婦・授乳婦疾患の病態生理と栄養食事療法 妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病	ガイドラインや妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針を用いて栄養食事指導のポイントをディスカッションしレポートにまとめる。	予習90分：教科書16章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第14回	島田美樹子	高齢者の病態生理と栄養食事療法 高齢者の特異性、高齢者の症候と疾患、高齢者に多くみられる障害、褥瘡、栄養問題	高齢者の特徴についてまとめ発表する。	予習90分：教科書17章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第15回	島田美樹子	各疾患の栄養管理まとめ 腎疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、感染症、骨・関節疾患、歯科疾患、栄養障害、心身症、外科疾患、小児疾患、妊産婦・授乳婦疾患、高齢者疾患		予習90分：教科書や配布プリントの不明な点を復習する。 復習90分：資料とノートをまとめる。

教科書

佐藤和人・本間健・小松龍史 編 「臨床栄養学 第9版」(医歯薬出版)

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上。
筆記試験80%、レポート・課題、小テスト15%、授業への参加度5%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を実施することがある。返却するので、学習の参考にすること。また、授業の振り返りの資料を配布するので、授業内容の理解に役立て積極的に取り組むこと。
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。 教科書で予習復習をしっかりと行い、不明な単語はあらかじめ調べ授業に臨むようにする。また、普段から栄養と健康、栄養と疾病に関して情報や文献等を幅広く入手し、主体的に学習を進めることを期待します。
オフィス・アワー
火曜日～木曜日 昼休み 研究室17
科目区分
専門科目

講義コード	20690001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

臨床に関する栄養管理専門職として実践力を身に付けるために、傷病者の病態を理解し、臨床所見や臨床検査から栄養状態を把握したうえで、治療に適した栄養管理を行う力を身につける。
栄養評価・判定に関する総合的な栄養ケアマネジメントを学ぶ。
さらに、傷病者の疾病の治療・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や技術を養うことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人体の構造ならびに疾病の成り立ちを理解し、医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．本講義で栄養食事療法に関する知識を深め、説明できる。
２．病態の発症機序、病態生理などの知識を他者に伝え、食事療法の重要性やポイントを説明できる。
３．症例から栄養管理に必要な情報収集、栄養評価、栄養管理計画といった、一連の栄養管理計画を立案し、栄養指導に活かすことができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	ガイダンス（授業の概要と成績評価） 栄養療法の意義と目的 栄養障害の栄養食事療法	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。

第2回	消化器疾患の栄養食事療法① ・胃炎、胃・十二指腸潰瘍、腸炎 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第3回	消化器疾患の栄養食事療法② ・たんぱく質漏出性胃腸症、過敏性腸症候群、潰瘍性大腸炎、クローン病、便秘 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第4回	肝臓疾患の栄養食事療法 ・肝炎、肝硬変、脂肪肝 【課題】キーワード解説をまとめて次回提出する。	キーワードに関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第5回	胆のう・膵臓疾患の栄養食事療法 ・胆石症、胆嚢炎、膵炎 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第6回	循環器疾患の栄養食事療法 ・高血圧、虚血性心疾患、うっ血性心不全、動脈硬化症 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第7回	腎・尿路疾患の栄養食事療法① ・腎炎、ネフローゼ症候群 【課題】キーワード解説をまとめて次回提出する。	キーワードに関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第8回	腎・尿路疾患の栄養食事療法② ・糖尿病性腎症、腎不全、慢性腎臓病、尿路結石 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第9回	代謝疾患の栄養食事療法① ・糖尿病 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第10回	代謝疾患の栄養食事療法② ・脂質異常症、高尿酸血症、痛風 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第11回	内分泌疾患・アレルギーの栄養食事療法 【課題】アレルギーの栄養食事療法をまとめて次回提出する。	アレルギーの栄養食事療法に対するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第12回	脳・神経疾患、精神疾患の栄養食事療法 ・脳血管障害、神経性やせ症、	キーワードに関するグルー	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。

	神経性大食症 【課題】キーワード解説をまとめて次回提出する。	プワークを行い発表する。	復習90分：配布プリントをまとめる。
第13回	呼吸器疾患の栄養食事療法 ・肺炎、慢性呼吸器疾患 【課題】症例をまとめて次回提出する。	症例に関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第14回	手術前後の栄養食事療法 ・外科手術、クリティカルケア 【課題】キーワード解説をまとめて次回提出する。	キーワードに関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。
第15回	妊産婦・婦人科疾患、乳幼児・小児疾患、高齢者の栄養管理 総括	キーワードに関するグループワークを行い発表する。	予習90分：栄養食事療法必携、使用テキストを読んでおく。 復習90分：配布プリントをまとめる。

教科書

栄養食事療法必携 第4版 中村丁次 編著 医歯薬出版株式会社

参考書

臨床栄養学第8版、改訂臨床栄養学実習フローチャートで学ぶ臨床栄養学管理、糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上。
筆記試験80%、レポート・課題15%、授業への参加度5%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を出すことがある。返却されたら内容を確認し、今後の学習の参考にすること。また、課題の解説をするので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

臨床栄養学、臨床栄養学実習の総まとめとして臨地実習へも繋げるよう理解を深めるために積極的な態度で授業に取り組むことを期待します。各症例に対して真摯に向き合い積極的にグループワーク等に参加してください。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 昼休み 研究室17
※講義前後にも、適宜受け付けます。

科目区分

専門科目

講義コード	20700001
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
代表ナンバリングコード	
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	火曜日
代表時限	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

医療機関や介護施設において管理栄養士としての役割を果たせるよう、関連専門職との多職種連携を理解し病態・疾患別の栄養アセスメント（スクリーニング、栄養アセスメント、栄養補給量、補給方法の選択、栄養状態モニタリング）の方法と手技を学ぶ。
傷病者の栄養状態を評価・判定し、適切な栄養介入の方法を活用し実践できる能力を修得する。また、アクティブラーニングを取り入れた演習に積極的に参加し、栄養ケア・マネジメントおよび栄養ケアプロセスを修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人体の構造ならびに疾病の成り立ちを理解し、医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。
臨床栄養学I・II・IIIを基本的に理解し、適切な栄養管理能力を身につけ実習と統合・発展させ、実践でも活躍できる人材を育成する。

到達目標

1.栄養アセスメントの指標を理解し、栄養管理計画書が作成できる。
2.模擬病棟訪問を経験し、症例検討した結果を説明できる。
3.栄養診断に基づいた、栄養介入計画を立案・作成・記録ができる。
4.モニタリングの経過を記録できる。
5.傷病者に対する栄養改善に向け、積極的に関わる姿勢、医療職としての心得、コミュニケーション、接遇を身に付ける。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		ガイダンス（授業の概		予習：スクリーニング

第1回	島田美樹子	要と成績評価） ・職業倫理 ・臨床情報の収集 ・栄養スクリーニング、アセスメント	医療コミュニケーションをロールプレイングする。SGAレポートをグループ内発表する。	やアセスメント、臨床検査について復習する。 45分 復習：SGAの項目をまとめる。 45分
第2回	島田美樹子	栄養アセスメント① ・身体計測（身長、体重、上腕周囲長、上腕三頭筋部皮下脂肪厚など） 【課題】1日分の自己食事記録をつけ、次回の授業時に持ってくる。	グループワークで栄養アセスメントをする。	予習：身体計測項目と手技についてまとめる。 45分 復習：身体計測の手技を復習する。栄養指標の算出を復習する。 45分
第3回	島田美樹子	栄養アセスメント② ・エネルギー必要量の算出 ・食事調査法及び栄養計算 ・聞き取り調査の演習 ・喫食率の把握 【課題】自己評価レポートを次回提出する。	食事聞き取り調査後に栄養計算し、自己評価レポートを作成する。 電卓、記録表、栄養算出記録（第3回使用）、食品成分表を使用する。	予習：テキスト15-18ページを予習し、1日分の食事を記録する。 45分 復習：聞き取り調査のポイントをまとめる。 45分
第4回	島田美樹子	糖尿病の食事療法① ・糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 ・食品交換表による栄養指導 ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立作成 【課題】モデル献立を食品交換表で評価し次回発表・提出する。	ロールプレイによる食品交換表を用いた栄養指導の演習を実施する。	予習：糖尿病食事療法のための食品交換表の表分類を予習する。 45分 復習：糖尿病患者の栄養管理の復習する。 45分
第5回	島田美樹子	糖尿病の食事療法② ・食事の聞き取り調査 ・食品交換表を用いた栄養計算 ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立作成と発表資料作成 【課題】teamsのチャネルに発表資料を期日までに提出する。	モデル献立をグループ発表する。食事をペアワークにより聞き取り、交換表で計算する。その後改善ポイントを指導する。	予習：食品交換表を利用してモデル献立を計算する。 45分 復習：糖尿病献立作成、発表資料を仕上げて提出する。 45分
第6回	島田美樹子	糖尿病の食事療法③ ・献立作成と栄養指導 ・特別治療食の試食とレポート ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立発表 【課題】試食レポートを次回提出する。	特別治療食をグループで試食し、活用方法などグループワークする。	予習：食品交換表利用の栄養管理を予習する。 45分 復習：レポートを仕上げ、特別治療食の種類や特徴をまとめる。 45分

第7回	島田美樹子	栄養補給法 ・栄養補給法の分類と選択基準 ・経腸栄養剤の分類や特徴を学ぶ（試飲とレポート） 【課題】レポートを仕上げて提出する。	経腸栄養剤を試飲し、症例に合わせた選択や特徴、自分が患者にどのように提供していくかも含めレポートにまとめる。	予習：栄養補給法を臨床栄養学Iのテキストで復習する。 45分 復習：疾患別の特徴をまとめる。 45分
第8回	島田美樹子	栄養管理計画書の作成 ・栄養管理計画書の作成と計画 ・課題症例患者の栄養管理計画を立案 【課題】栄養管理計画書を次回提出する。	課題症例患者についてグループディスカッションし、栄養管理計画を立案する。	予習：栄養管理計画書の作成に必要な項目をまとめる。 45分 復習：立案した事例を復習しまとめる。 45分
第9回	島田美樹子	症例検討-病棟訪問 ・病棟訪問の実際 ・課題症例患者のアセスメントと術式による影響 【課題】課題症例患者のレポートを次回提出する。	病棟訪問をロールプレイする。課題症例について発表と討論を実施する。	予習：病棟訪問のポイントと身体計測を予習する。 45分 復習：症例と併せて病棟訪問からの対応を復習する。 45分
第10回	島田美樹子	栄養診断に基づいた管理計画 ・栄養介入 ・栄養ケアプロセスと栄養診断	実際の栄養診断をSOAP記載し、演習する。	予習：栄養ケアプロセスについて臨床栄養学Iのテキストで復習する。 45分 復習：SOAP記載についてまとめる。 45分
第11回	島田美樹子	栄養管理計画書の作成 ・様々な疾患・病態別の栄養管理計画書を班ごとに作成 ・課題症例についてグループ発表 【課題】栄養管理計画書を発表後の指摘を踏まえて修正し、次回に提出する。	症例の栄養管理計画をグループワークにて検討し発表し、再度検討する。	予習：疾患ガイドラインや臨床検査値の復習。 45分 復習：グループワーク発表後のまとめをする。 45分
第12回	島田美樹子	腎臓病の食事療法① ・腎臓病食事療法のための食品交換表の使い方 ・食品交換表を用いた栄養指導 ・CKDモデル献立の栄養計算 【課題】モデル献立の表計算を仕上げ、次回提出する。	ロールプレイによる交換表を用いた栄養指導を演習する。	予習：食品交換表の表分類を予習する。 45分 復習：モデル献立の栄養計算を仕上げる。食品交換表の使い方を復習する。 45分
第13回	島田美樹	腎臓病の食事療法② ・CKDの栄養管理 ・食品交換表を用いた献立作成と栄養指導 ・CKD治療食品の試食とレポート	特別治療食をグループで試食し、活用方法などグループワークする。	予習：食品交換表利用の栄養管理の予習をする。 45分 復習：CKD栄養指導の復習をして、レポート

	子	【課題】レポートと献立を完成させて次回提出する。		と献立を仕上げる。 45分
第14回	島田美樹子	摂食嚥下の食事療法 ・咀嚼嚥下障害の判定および栄養管理の方法 ・嚥下調整食、とろみ調整食 ・試食と評価 【課題】レポートを完成させて次回提出する。	特別治療食をグループで試食し、最新の活用方法などグループワークする。	予習：嚥下障害についてまとめる。 45分 復習：嚥下調整食の特徴をまとめる。 45分
第15回	島田美樹子	疾患別栄養管理 ・脂質異常症、肝硬変、胃切除、肺がん、クローン病 ・栄養管理計画書の作成と栄養評価 ・グループ発表 【課題】栄養管理計画書を仕上げて提出する。	栄養管理計画書及び栄養評価を演習し、グループごとに発表する。	予習：臨床栄養学実習Iのまとめをする。 45分 復習：実習の資料を整理し、これまでの学びをまとめる。 45分

教科書

中村富予、植田福裕 編著 「三訂 臨床栄養学実習: フローチャートで学ぶ臨床栄養管理」 建帛社
「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 （日本糖尿病学会）
黒川清監修、中尾俊之、小沢尚、酒井謙 編集 「腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準」（医歯薬出版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
レポート・課題の提出90%、授業への参加度10%

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートや課題を課すことがある。返却するので、学習の参考にすること。
また、授業ではテキストの補足資料を配布するので、臨床栄養学実習Iで学んだ内容の理解に役立てること。

履修のポイント

臨地実習（臨床栄養学実習III）に向けて、臨床栄養学I、II、IIIとともに教育効果をあげるため、積極的に演習に取り組み専門的知識及び技術を修得すること。

オフィス・アワー

島田：火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20700002
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
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

医療機関や介護施設において管理栄養士としての役割を果たせるよう、関連専門職との多職種連携を理解し病態・疾患別の栄養アセスメント（スクリーニング、栄養アセスメント、栄養補給量、補給方法の選択、栄養状態モニタリング）の方法と手技を学ぶ。
傷病者の栄養状態を評価・判定し、適切な栄養介入の方法を活用し実践できる能力を修得する。また、アクティブラーニングを取り入れた演習に積極的に参加し、栄養ケア・マネジメントおよび栄養ケアプロセスを修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人体の構造ならびに疾病の成り立ちを理解し、医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関して必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。
臨床栄養学I・II・IIIを基本的に理解し、適切な栄養管理能力を身につけ実習と統合・発展させ、実践でも活躍できる人材を育成する。

到達目標

1.栄養アセスメントの指標を理解し、栄養管理計画書が作成できる。
2.模擬病棟訪問を経験し、症例検討した結果を説明できる。
3.栄養診断に基づいた、栄養介入計画を立案・作成・記録ができる。
4.モニタリングの経過を記録できる。
5.傷病者に対する栄養改善に向け、積極的に関わる姿勢、医療職としての心得、コミュニケーション、接遇を身に付ける。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		ガイダンス（授業の概		予習：スクリーニング

第1回	島田美樹子	要と成績評価） ・職業倫理 ・臨床情報の収集 ・栄養スクリーニング、アセスメント	医療コミュニケーションをロールプレイングする。SGAレポートをグループ内発表する。	やアセスメント、臨床検査について復習する。 45分 復習：SGAの項目をまとめる。 45分
第2回	島田美樹子	栄養アセスメント① ・身体計測（身長、体重、上腕周囲長、上腕三頭筋部皮下脂肪厚など） 【課題】1日分の自己食事記録をつけ、次回の授業時に持ってくる。	グループワークで栄養アセスメントをする。	予習：身体計測項目と手技についてまとめる。 45分 復習：身体計測の手技を復習する。栄養指標の算出を復習する。 45分
第3回	島田美樹子	栄養アセスメント② ・エネルギー必要量の算出 ・食事調査法及び栄養計算 ・聞き取り調査の演習 ・喫食率の把握 【課題】自己評価レポートを次回提出する。	食事聞き取り調査後に栄養計算し、自己評価レポートを作成する。 電卓、記録表、栄養算出記録（第3回使用）、食品成分表を使用する。	予習：テキスト15-18ページを予習し、1日分の食事を記録する。 45分 復習：聞き取り調査のポイントをまとめる。 45分
第4回	島田美樹子	糖尿病の食事療法① ・糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 ・食品交換表による栄養指導 ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立作成 【課題】モデル献立を食品交換表で評価し次回発表・提出する。	ロールプレイによる食品交換表を用いた栄養指導の演習を実施する。	予習：糖尿病食事療法のための食品交換表の表分類を予習する。 45分 復習：糖尿病患者の栄養管理の復習する。 45分
第5回	島田美樹子	糖尿病の食事療法② ・食事の聞き取り調査 ・食品交換表を用いた栄養計算 ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立作成と発表資料作成 【課題】teamsのチャネルに発表資料を期日までに提出する。	モデル献立をグループ発表する。食事をペアワークにより聞き取り、交換表で計算する。その後改善ポイントを指導する。	予習：食品交換表を利用してモデル献立を計算する。 45分 復習：糖尿病献立作成、発表資料を仕上げて提出する。 45分
第6回	島田美樹子	糖尿病の食事療法③ ・献立作成と栄養指導 ・特別治療食の試食とレポート ・糖尿 病1600kcal（20単位）の献立発表 【課題】試食レポートを次回提出する。	特別治療食をグループで試食し、活用方法などグループワークする。	予習：食品交換表利用の栄養管理を予習する。 45分 復習：レポートを仕上げ、特別治療食の種類や特徴をまとめる。 45分

第7回	島田美樹子	栄養補給法 ・栄養補給法の分類と選択基準 ・経腸栄養剤の分類や特徴を学ぶ（試飲とレポート） 【課題】レポートを仕上げて提出する。	経腸栄養剤を試飲し、症例に合わせた選択や特徴、自分が患者にどのように提供していくかも含めレポートにまとめる。	予習：栄養補給法を臨床栄養学Iのテキストで復習する。 45分 復習：疾患別の特徴をまとめる。 45分
第8回	島田美樹子	栄養管理計画書の作成 ・栄養管理計画書の作成と計画 ・課題症例患者の栄養管理計画を立案 【課題】栄養管理計画書を次回提出する。	課題症例患者についてグループディスカッションし、栄養管理計画を立案する。	予習：栄養管理計画書の作成に必要な項目をまとめる。 45分 復習：立案した事例を復習しまとめる。 45分
第9回	島田美樹子	症例検討-病棟訪問 ・病棟訪問の実際 ・課題症例患者のアセスメントと術式による影響 【課題】課題症例患者のレポートを次回提出する。	病棟訪問をロールプレイする。課題症例について発表と討論を実施する。	予習：病棟訪問のポイントと身体計測を予習する。 45分 復習：症例と併せて病棟訪問からの対応を復習する。 45分
第10回	島田美樹子	栄養診断に基づいた管理計画 ・栄養介入 ・栄養ケアプロセスと栄養診断	実際の栄養診断をSOAP記載し、演習する。	予習：栄養ケアプロセスについて臨床栄養学Iのテキストで復習する。 45分 復習：SOAP記載についてまとめる。 45分
第11回	島田美樹子	栄養管理計画書の作成 ・様々な疾患・病態別の栄養管理計画書を班ごとに作成 ・課題症例についてグループ発表 【課題】栄養管理計画書を発表後の指摘を踏まえて修正し、次回に提出する。	症例の栄養管理計画をグループワークにて検討し発表し、再度検討する。	予習：疾患ガイドラインや臨床検査値の復習。 45分 復習：グループワーク発表後のまとめをする。 45分
第12回	島田美樹子	腎臓病の食事療法① ・腎臓病食事療法のための食品交換表の使い方 ・食品交換表を用いた栄養指導 ・CKDモデル献立の栄養計算 【課題】モデル献立の表計算を仕上げ、次回提出する。	ロールプレイによる交換表を用いた栄養指導を演習する。	予習：食品交換表の表分類を予習する。 45分 復習：モデル献立の栄養計算を仕上げる。食品交換表の使い方を復習する。 45分
第13回	島田美樹	腎臓病の食事療法② ・CKDの栄養管理 ・食品交換表を用いた献立作成と栄養指導 ・CKD治療食品の試食とレポート	特別治療食をグループで試食し、活用方法などグループワークする。	予習：食品交換表利用の栄養管理の予習をする。 45分 復習：CKD栄養指導の復習をして、レポート

	子	【課題】レポートと献立を完成させて次回提出する。		と献立を仕上げる。 45分
第14回	島田美樹子	摂食嚥下の食事療法 ・咀嚼嚥下障害の判定および栄養管理の方法 ・嚥下調整食、とろみ調整食 ・試食と評価 【課題】レポートを完成させて次回提出する。	特別治療食をグループで試食し、最新の活用方法などグループワークする。	予習：嚥下障害についてまとめる。 45分 復習：嚥下調整食の特徴をまとめる。 45分
第15回	島田美樹子	疾患別栄養管理 ・脂質異常症、肝硬変、胃切除、肺がん、クローン病 ・栄養管理計画書の作成と栄養評価 ・グループ発表 【課題】栄養管理計画書を仕上げて提出する。	栄養管理計画書及び栄養評価を演習し、グループごとに発表する。	予習：臨床栄養学実習Iのまとめをする。 45分 復習：実習の資料を整理し、これまでの学びをまとめる。 45分

教科書

中村富予、植田福裕 編著 「三訂 臨床栄養学実習: フローチャートで学ぶ臨床栄養管理」 建帛社
「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 （日本糖尿病学会）
黒川清監修、中尾俊之、小沢尚、酒井謙 編集 「腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準」（医歯薬出版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
レポート・課題の提出90%、授業への参加度10%

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートや課題を課すことがある。返却するので、学習の参考にすること。
また、授業ではテキストの補足資料を配布するので、臨床栄養学実習Iで学んだ内容の理解に役立てること。

履修のポイント

臨地実習（臨床栄養学実習III）に向けて、臨床栄養学I、II、IIIとともに教育効果をあげるため、積極的に演習に取り組み専門的知識及び技術を修得すること。

オフィス・アワー

島田：火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20710001
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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
教 員	井澤 莉佳	指定なし

授業の概要と教育目標

医療の場において、各疾患・病態に合わせた適切な栄養管理を実施するために、日本人の食事摂取基準（2020年版）および各疾患のガイドラインをもとにエネルギー量や各栄養素の設定について理解し、献立作成と給食管理を行う上で基礎となる常食から各食種への展開ができるようになることを目指す。
また、各食種の栄養基準量を満たす献立および食材の選定や適切な調理方法を理解し、それに基づき治療食の目的を損なわない献立作成や調理作業ができるようになることを目標とする。
また、調理作業では、グループ作業において主体的に役割を果たそうとし、グループディスカッションや発表からも、協働して互いに理解を深め、よりよい結論に導けることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得し適切な栄養管理を実践することを目指す。
これまでの臨床栄養学で修得した内容を基礎知識とし、実践に活用できる知識の統合・発展をさせ多様な対象の身体状況、栄養状態に必要な知識や技術を養う。

到達目標

１．栄養食事療法が有効な疾病に応じた栄養・食事管理を行うことができる。
２．各種疾患における食事療法の重要性を認識し、患者のQOLに則した適切な献立作成と展開ができる。
３．他者と協力し合いよりよい治療食の調理作業ができ、検食、評価することができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内	予習・復習と

	者		容	そのために必要な時間
第1回	島田美樹子	ガイダンス、臨床栄養学実習IIについて（授業の進め方、評価について） 常食の献立作成① ・食種、食形態、疾患別分類、栄養成分別分類について ・常食の献立作成 【課題】常食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：常食の献立作成を進める。
第2回	島田美樹子	常食の献立作成② ・常食の献立作成 ・常食の実施献立評価表、発注書の作成 【課題】常食の献立を完成させ、次回提出する。	グループディスカッションをして実施献立評価表、発注書を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：常食の献立を仕上げる。
第3回	島田美樹子	一般食の実習① ・常食の調理実習 ・検収、調理、評価 ・実施献立評価 【課題】実施献立評価表を仕上げて提出する。	グループで協力して常食を作り、評価する。	予習30分：実施献立評価表を確認して自分の役割を理解する。 復習60分：常食献立の修正をし、仕上げる。
第4回	島田美樹子	治療食の展開① ・塩分コントロール食の考え方 ・減塩食品について ・塩分コントロール食の献立検討 【課題】塩分コントロール食の工夫をまとめる。	グループディスカッションをして減塩献立を検討する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：塩分コントロール食の献立作成を進める。
第5回	島田美樹子	治療食の展開② ・塩分コントロール食の献立作成 ・実施献立評価表の作成 ・プレゼンテーション 【課題】実施献立評価表を作成し提出する。	発表を聞き、自分の献立との違いやポイントをまとめグループディスカッションをする。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：塩分コントロール食の献立を仕上げる。
第6回	島田美樹子	治療食の展開③ ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の考え方 ・糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 ・甘味料の使い方 ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の献立作成 【課題】エネルギーコントロール食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んで展開食について理解しておく。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立作成を進める。
第7回	島田美樹子	治療食の展開④ ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の献立作成 ・エネルギーコントロール食の実施献立評価表、発注書の作成 【課題】エネルギーコントロール食の献立を完成させ、次	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立を仕上げる。

		回提出する。		
第8回	島田美樹子	治療食の実習① ・エネルギーコントロール食の実習 ・検収、調理、評価 【課題】エネルギーコントロール食の実施献立評価表を次回提出する。エネルギーコントロール食献立を修正する。	エネルギーコントロール食をグループで調理する。実習後にグループディスカッションをして献立を振り返る。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第9回	島田美樹子	治療食の展開⑤ ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の考え方、腎臓病食品交換表の使用方法 ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の特殊食品について ・たんぱく質コントロール食の献立作成 【課題】たんぱく質コントロール食の献立を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第10回	島田美樹子	治療食の展開⑥ ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の献立作成 ・たんぱく質コントロール食の実施献立評価表、発注書作成 【課題】たんぱく質コントロール食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：たんぱく質コントロール食の献立作成を進める。
第11回	島田美樹子	治療食の展開⑦ ・糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開の考え方 ・糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開の献立作成 【課題】糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開を進める（次回完成させて提出）。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開を進める。
第12回	島田美樹子	治療食の実習② ・たんぱく質コントロール食の実習 ・検収、調理、評価 【課題】たんぱく質コントロール食の実施献立評価表を次回提出する。たんぱく質コントロール食献立を修正する。	たんぱく質コントロール食をグループで調理する。実習後にグループディスカッションをして献立を振り返る。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第13回	島田美樹子	治療食の展開⑧ ・脂質コントロール食・易消化食の考え方 ・脂質コントロール食・易消化食の献立展開 【課題】低残渣低脂肪食の基本献立からの展開を仕上げ次回提出する。	グループディスカッションにて、班で一つの献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：脂質コントロール食の献立展開を進める。
	島	治療食の応用 ・嚥下食について ・防災マニュアル、備蓄につ		予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当

第14回	田美樹子	いて ・パッククッキングについて、実施献立評価表と発注書を作成 【課題】パッククッキングの役割を理解し次回の実習に備える。	パッククッキングのレシピをグループで考え、資料を作成する。	箇所を読んでおく。 復習60分：嚥下調整食とパッククッキングの実習に備えて復習する。
第15回	島田美樹子	治療食の実習④ ・嚥下調整食の実習 ・パッククッキングの実習 ・検収、調理、評価 【課題】実習のまとめレポートをteamsにて提出する。	グループワークで災害時および嚥下食対応時の調理の工夫を考えながら実習し、対応を学ぶ。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストを読んでおく。 復習60分：献立の展開を総復習する。

教科書

実践臨床栄養学実習 栄養食事療法と献立の展開 第2版（第一出版）
担当教員作成プリント及び帳票類

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病のための食品交換表 腎臓病食品交換表
日本食品標準成分表

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
疾患別献立の立案・課題献立80%、授業への参加度(プレゼンテーション)・貢献度20%。

課題等に対するフィードバックの方法

献立の展開は基準に沿っているかを確認し評価後、コメントをつけて返却する。
再度修正して今後の実習や臨床栄養学の学びに生かすこと。

履修のポイント

課題については提出期限を厳守し、臨床調理や献立の展開に関しては積極性をもって臨むこと。臨地実習に向けて教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得するよう心がける。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応。

科目区分

専門科目

講義コード	20710002
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
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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
教 員	井澤 莉佳	指定なし

授業の概要と教育目標

医療の場において、各疾患・病態に合わせた適切な栄養管理を実施するために、日本人の食事摂取基準（2020年版）および各疾患のガイドラインをもとにエネルギー量や各栄養素の設定について理解し、献立作成と給食管理を行う上で基礎となる常食から各食種への展開ができるようになることを目指す。
また、各食種の栄養基準量を満たす献立および食材の選定や適切な調理方法を理解し、それに基づき治療食の目的を損なわない献立作成や調理作業ができるようになることを目標とする。
また、調理作業では、グループ作業において主体的に役割を果たそうとし、グループディスカッションや発表からも、協働して互いに理解を深め、よりよい結論に導けることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得し適切な栄養管理を実践することを目指す。
これまでの臨床栄養学で修得した内容を基礎知識とし、実践に活用できる知識の統合・発展をさせ多様な対象の身体状況、栄養状態に必要な知識や技術を養う。

到達目標

１．栄養食事療法が有効な疾病に応じた栄養・食事管理を行うことができる。
２．各種疾患における食事療法の重要性を認識し、患者のQOLに則した適切な献立作成と展開ができる。
３．他者と協力し合いよりよい治療食の調理作業ができ、検食、評価することができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内	予習・復習と

	者		容	そのために必要な時間
第1回	島田美樹子	ガイダンス、臨床栄養学実習IIについて（授業の進め方、評価について） 常食の献立作成① ・食種、食形態、疾患別分類、栄養成分別分類について ・常食の献立作成 【課題】常食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：常食の献立作成を進める。
第2回	島田美樹子	常食の献立作成② ・常食の献立作成 ・常食の実施献立評価表、発注書の作成 【課題】常食の献立を完成させ、次回提出する。	グループディスカッションをして実施献立評価表、発注書を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：常食の献立を仕上げる。
第3回	島田美樹子	一般食の実習① ・常食の調理実習 ・検収、調理、評価 ・実施献立評価 【課題】実施献立評価表を仕上げて提出する。	グループで協力して常食を作り、評価する。	予習30分：実施献立評価表を確認して自分の役割を理解する。 復習60分：常食献立の修正をし、仕上げる。
第4回	島田美樹子	治療食の展開① ・塩分コントロール食の考え方 ・減塩食品について ・塩分コントロール食の献立検討 【課題】塩分コントロール食の工夫をまとめる。	グループディスカッションをして減塩献立を検討する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：塩分コントロール食の献立作成を進める。
第5回	島田美樹子	治療食の展開② ・塩分コントロール食の献立作成 ・実施献立評価表の作成 ・プレゼンテーション 【課題】実施献立評価表を作成し提出する。	発表を聞き、自分の献立との違いやポイントをまとめグループディスカッションをする。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：塩分コントロール食の献立を仕上げる。
第6回	島田美樹子	治療食の展開③ ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の考え方 ・糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 ・甘味料の使い方 ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の献立作成 【課題】エネルギーコントロール食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んで展開食について理解しておく。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立作成を進める。
第7回	島田美樹子	治療食の展開④ ・エネルギーコントロール食（糖尿病食）の献立作成 ・エネルギーコントロール食の実施献立評価表、発注書の作成 【課題】エネルギーコントロール食の献立を完成させ、次	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立を仕上げる。

		回提出する。		
第8回	島田美樹子	治療食の実習① ・エネルギーコントロール食の実習 ・検収、調理、評価 【課題】エネルギーコントロール食の実施献立評価表を次回提出する。エネルギーコントロール食献立を修正する。	エネルギーコントロール食をグループで調理する。実習後にグループディスカッションをして献立を振り返る。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第9回	島田美樹子	治療食の展開⑤ ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の考え方、腎臓病食品交換表の使用方法 ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の特殊食品について ・たんぱく質コントロール食の献立作成 【課題】たんぱく質コントロール食の献立を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第10回	島田美樹子	治療食の展開⑥ ・たんぱく質コントロール食（腎臓食）の献立作成 ・たんぱく質コントロール食の実施献立評価表、発注書作成 【課題】たんぱく質コントロール食の献立作成を進める。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：たんぱく質コントロール食の献立作成を進める。
第11回	島田美樹子	治療食の展開⑦ ・糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開の考え方 ・糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開の献立作成 【課題】糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開を進める（次回完成させて提出）。	グループディスカッションをして献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：糖尿病4種、腎臓病4種の献立展開を進める。
第12回	島田美樹子	治療食の実習② ・たんぱく質コントロール食の実習 ・検収、調理、評価 【課題】たんぱく質コントロール食の実施献立評価表を次回提出する。たんぱく質コントロール食献立を修正する。	たんぱく質コントロール食をグループで調理する。実習後にグループディスカッションをして献立を振り返る。	予習20分：作成する献立を確認する。 復習70分：実習後の献立を修正する。
第13回	島田美樹子	治療食の展開⑧ ・脂質コントロール食・易消化食の考え方 ・脂質コントロール食・易消化食の献立展開 【課題】低残渣低脂肪食の基本献立からの展開を仕上げ次回提出する。	グループディスカッションにて、班で一つの献立を作成する。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当箇所を読んでおく。 復習60分：脂質コントロール食の献立展開を進める。
	島	治療食の応用 ・嚥下食について ・防災マニュアル、備蓄につ		予習30分：臨床栄養学実習IIテキストの該当

第14回	田美樹子	いて ・パッククッキングについて、実施献立評価表と発注書を作成 【課題】パッククッキングの役割を理解し次回の実習に備える。	パッククッキングのレシピをグループで考え、資料を作成する。	箇所を読んでおく。 復習60分：嚥下調整食とパッククッキングの実習に備えて復習する。
第15回	島田美樹子	治療食の実習④ ・嚥下調整食の実習 ・パッククッキングの実習 ・検収、調理、評価 【課題】実習のまとめレポートをteamsにて提出する。	グループワークで災害時および嚥下食対応時の調理の工夫を考えながら実習し、対応を学ぶ。	予習30分：臨床栄養学実習IIテキストを読んでおく。 復習60分：献立の展開を総復習する。

教科書

実践臨床栄養学実習 栄養食事療法と献立の展開 第2版（第一出版）
担当教員作成プリント及び帳票類

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病のための食品交換表 腎臓病食品交換表
日本食品標準成分表

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
疾患別献立の立案・課題献立80%、授業への参加度(プレゼンテーション)・貢献度20%。

課題等に対するフィードバックの方法

献立の展開は基準に沿っているかを確認し評価後、コメントをつけて返却する。
再度修正して今後の実習や臨床栄養学の学びに生かすこと。

履修のポイント

課題については提出期限を厳守し、臨床調理や献立の展開に関しては積極性をもって臨むこと。臨地実習に向けて教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得するよう心がける。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応。

科目区分

専門科目

講義コード	20720001
講義名	公衆栄養学I
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	火曜日
代表時限	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所での勤務経験に基づき、自治体における健康・栄養課題の現状と栄養政策について具体例を挙げながら解説する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

公衆栄養学の意義と目的、生態系と食料・栄養、保健・医療・福祉システムと公衆栄養活動などの概念を理解する。また、国や地域、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題に関する動向および現状・課題に対応した栄養政策について、公衆栄養活動の歴史や国際比較を踏まえながら修得する。政策展開のためのヘルスプロモーションの考えに沿って、国や地域、諸外国における生活習慣病予防、健康寿命の延伸を目的とした具体的な健康づくりのための公衆栄養活動についても学ぶ。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿った、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る公衆栄養分野に関する必要な知識を修得することを目指し、公衆栄養学の概念や健康・栄養問題の現状と課題、種々の栄養政策を理解することを通じてその目的達成に資する知識を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズ及び変化に対応できる知識および技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる基盤を修得することを目指すものとする。

到達目標

1.認知の観点：
公衆栄養の概論、公衆栄養活動の必要性について説明できる。
わが国、諸外国の健康・栄養の問題点の現状について説明できる。
わが国、諸外国の公衆栄養政策の現状について説明できる。
2.態度の観点：
わが国、諸外国の健康・栄養の問題点の要因について、探求心および読解力を表現できる。
わが国、諸外国の健康・栄養の問題点の要因の検討について、図表および他科目との関連も踏まえた分析力を発揮できる。
3.技能の観点：
わが国、諸外国の健康・栄養の問題点をもとに公衆栄養政策や事業の必要性について、批判的・創造的思考力、問題解決力が発揮できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	橘陽子	ガイダンス 公衆栄養学Iでの学びと本授業の概要 課題：災害時の食生活支援における管理栄養士の役割と使命に関する考察をまとめる	災害時の食生活支援の実例から、管理栄養士の役割と使命を公衆栄養学的観点から考え、発表する。	予習90分：公衆栄養学Iでの学習範囲（第1章～第3章）を教科書で確認する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第2回	橘陽子	公衆栄養学の概念① 公衆栄養の概念 課題：公衆栄養および公衆栄養活動に関する問題についてまとめる	公衆栄養および公衆栄養活動に関して調べ、発表する。	予習90分：教科書「公衆栄養の概念」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第3回	橘陽子	公衆栄養学の概念② 公衆栄養活動 課題：公衆栄養の役割と管理栄養士による公衆栄養活動に関する考察をまとめる	公衆栄養の役割と管理栄養士による公衆栄養活動の在り方について考え、発表する。	予習90分：教科書「公衆栄養活動」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第4回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題① 健康状態の変化 課題：年齢調整死亡率、健康寿命等に関する問題についてまとめる	公衆栄養における年齢調整死亡率の活用および健康寿命等に関して調べ、発表する。	予習90分：教科書「健康状態の変化」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第5回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題② 食事の変化(1) 課題：国民健康・栄養調査結果に関する問題についてまとめる	国民健康・栄養調査の結果を確認し、健康・栄養問題の現状と課題について発表する。	予習90分：教科書「食事の変化」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第6回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題③ 食事の変化(2) 課題：食事バランスガイドによる食生活の評価についてまとめる	自らの食生活を食事バランスガイドに当てはめて評価し、アセスメント結果と今後の課題について発表する。	予習90分：教科書「食事の変化」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第7回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題④ 食生活の変化 課題：食環境整備の事例に関する考察をまとめる	食行動、食態度、食知識、食スキルなどの食生活の変化に対応した食環境整備の事例を調べ、特徴や今後の課題について発表する。	予習90分：教科書「食生活の変化」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
		健康・栄養問題の現状と課題⑤		予習90分：教科書「食環境の変化」を熟読す

第8回	橘陽子	食環境の変化 課題：食物・情報へのアクセス、特定保健用食品に関する問題についてまとめる	食物・情報へのアクセスや特定保健用食品等の制度について調べ、発表する。	る。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第9回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題⑥ フードバランスシート 課題：食料需給表に関する問題についてまとめる	食料需給表および現在の我が国の食料自給率について調べ、発表する。	予習90分：教科書「食料需給表（フードバランスシート）」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第10回	橘陽子	健康・栄養問題の現状と課題⑦ 諸外国の健康・栄養問題の現状 課題：健康・栄養問題の現状と課題に関する問題についてまとめる	我が国および諸外国の健康・栄養問題の現状と課題に関してまとめ、発表する。	予習90分：教科書「諸外国の健康・栄養問題の現状」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第11回	橘陽子	栄養政策① わが国の公衆栄養活動と関連法規 公衆栄養活動と組織・人材育成 課題：公衆栄養施策と根拠法に関する問題についてまとめる	公衆栄養施策と根拠法についてまとめ、発表する。	予習90分：教科書「わが国の公衆栄養活動と関連法規」「公衆栄養活動と組織・人材育成」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第12回	橘陽子	栄養政策② 国民健康・栄養調査 課題：国民健康・栄養調査の実施に関する問題についてまとめる	国民健康・栄養調査の概要および実施方法について調べ、発表する。	予習90分：教科書「国民健康・栄養調査」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第13回	橘陽子	栄養政策③ 実施に関する指針、ツール 課題：身体活動および食生活に関する指針・ツールに関する問題についてまとめる	食生活指針、健康づくりのための身体活動・運動ガイド、食育ガイド、健康な食事等の指針・ツールについて調べ、発表する。	予習90分：教科書「実施に関する指針、ツール」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第14回	橘陽子	栄養政策④ わが国の健康増進基本方針と地方計画 課題：健康日本21（第二次）・健康日本21（第三次）、特定健康診査・特定保健指導、食育推進に関する問題についてまとめる	健康日本21（第二次）・健康日本21（第三次）、特定健康診査・特定保健指導、食育推進計画について調べ、発表する。	予習90分：教科書「わが国の健康増進基本方針と地方計画」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
		栄養政策⑤		予習90分：教科書「諸外国の健康・栄養政

第15回	橘陽子	諸外国の健康・栄養政策 課題：栄養政策に関する問題についてまとめる	我が国および諸外国の栄養政策に関してまとめ、発表する。	策」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第16回				

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第8版：南江堂

参考書

国民衛生の動向
日本人の食事摂取基準[2020年版]

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。毎回課す課題をすべて提出すること。
原則定期試験100%評価だが、課題を期限内に提出しない場合は1点/回減点する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題の解説は次回授業開始時に行う。

履修のポイント

授業内容に連続性があり、習得度に合わせた内容変更の可能性もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

昼休み
11号館研究室9

科目区分

専門科目

講義コード	20730001
講義名	公衆栄養学II
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所での勤務経験に基づき、自治体における健康・栄養課題の現状と栄養政策について具体例を挙げながら解説する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

「公衆栄養学I」で学んだ公衆栄養の概念、健康・栄養問題の現状と課題、栄養政策を理解した上での「公衆栄養学II」では、地域、職域における公衆栄養活動の展開に向けて、必要な栄養疫学、公衆栄養マネジメント、また具体的な公衆栄養プログラムの展開についての理解と知識の定着を目的とした学びとする。「公衆栄養学II」での学びが「公衆栄養学実習I」での実践学習、「公衆栄養学実習II（臨地実習）」での応用的学習につながる。
栄養疫学では、栄養疫学の必要性と意義、基本的な考え方とその役割、曝露情報としての栄養・食事摂取量の取り扱い、栄養調査における食事摂取量の測定方法、栄養疫学の科学的根拠の活用方法について修得する。
公衆栄養マネジメントでは、公衆栄養マネジメントの基本的な考え方、その必要性、アセスメントの目的や方法、公衆栄養プログラムにおける目標設定の方法、公衆栄養プログラムの立案・実施・評価の各段階に応じた対応について修得する。
公衆栄養プログラムの展開では、具体的な事例を通じて地域特性、食環境づくり、集団特性を考慮したプログラムを展開する知識と技術を習得し、より客観的・総合的視野から対応する力量形成を目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿った、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る公衆栄養分野に関する必要な知識を修得することを目指し、地域集団への公衆栄養アセスメントおよび公衆栄養プログラムの実施を通じてその目的達成に資する知識を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズ及び変化に対応できる知識及び技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる基盤を修得することを目指すものとする。

到達目標

1.認知の観点：
栄養疫学・食事調査の必要性について理解し、説明できる。
公衆栄養マネジメントについて理解し、説明できる。
公衆栄養マネジメント理論による具体的な公衆栄養プログラムの展開について理解し、説明できる。

２.態度の観点：
栄養疫学・食事調査について探求力と分析力、読解力、表現力を獲得できる。
公衆栄養マネジメント理論から具体的な公衆栄養プログラムの展開に至るまでの探求力と分析力、読解力、表現力を獲得できる。
３.技能の観点：
栄養疫学・食事調査、および公衆栄養マネジメント理論から具体的な公衆栄養プログラムの展開に至るまでの探求力、分析力、読解力、表現力の獲得から事例等の批判的・創造的思考力が発揮できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	橘陽子	ガイダンス 公衆栄養学Iでの学びの振り返りと公衆栄養学IIでの学びの概要 課題：公衆栄養学Iの復習問題についてまとめる	公衆栄養学Iでの学習内容の振り返りと公衆栄養学IIの学習範囲のポイントを発表する。	予習90分：公衆栄養学I、IIの学習範囲を教科書で確認する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第2回	橘陽子	栄養疫学① 栄養疫学の概要 課題：歴史上の疫学の事例に関する考察をまとめる	歴史上の疫学の業績に関する映像を視聴し、公衆栄養における栄養疫学の重要性について考えをまとめ、発表する。	予習90分：教科書「栄養疫学の概要」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第3回	橘陽子	栄養疫学② 栄養疫学の指標(1) 課題：栄養疫学に必要な計算問題についてまとめる	罹患率、累積罹患率、有病率、致命率、生存率等の計算を行い、知識の確認を行うとともに、値の意味について発表する。	予習90分：教科書「栄養疫学の指標」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第4回	橘陽子	栄養疫学③ 栄養疫学の指標(2) 課題：前向きコホート研究における指標の計算問題についてまとめる	相対危険、寄与危険、寄与危険割合、集団寄与危険割合、オッズ比等の計算を行い、知識の確認を行うとともに、結果の解釈について発表する。	予習90分：教科書「栄養疫学の指標」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第5回	橘陽子	栄養疫学④ 栄養疫学の方法 課題：栄養疫学研究と研究デザインに関する問題についてまとめる	記述疫学、分析疫学の各種研究内容の違いについて理解し、エビデンスレベルの違いと実際の研究例について比較し発表する。	予習90分：教科書「栄養疫学の方法」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
				予習90分：教科書「栄養疫学のため

第6回	橘陽子	栄養疫学⑤ 栄養疫学のための食事調査法 課題：食事調査における誤差・変動に関する問題についてまとめる	食事調査における個人内変動と個人間変動、偶然誤差と系統誤差等の違いについて理解し、実際の食事調査により得られるデータ取り扱い上の留意点について発表する。	の食事調査法」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。 復習90分：
第7回	橘陽子	栄養疫学⑥ 食事摂取量の測定方法 課題：食事摂取量の測定方法の違いに関する問題についてまとめる	食事記録法、24時間食事思い出し法、食物摂取頻度調査法等の各種食事調査法の違いを比較する。また、食事調査により生じる誤差の要因について検討し発表する。	予習90分：教科書「食事摂取量の測定方法」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第8回	橘陽子	栄養疫学⑦ 食事摂取量の評価方法(1) 課題:集団の食事評価に関する問題についてまとめる	日本人の食事摂取基準（2020年版）を活用した集団の評価におけるエネルギーと栄養素の違いを理解し、異なる指標を用いる意味について発表する。	予習90分：教科書「食事摂取量の評価方法」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第9回	橘陽子	栄養疫学⑧ 食事摂取量の評価方法(2) 課題：集団の食事評価における図表問題についてまとめる	食事摂取量と疾病との関連に関する研究データ事例における結果の解釈について発表する。	予習90分：教科書「食事摂取量の評価方法」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第10回	橘陽子	公衆栄養マネジメント① 公衆栄養マネジメントの概念とプロセス 公衆栄養アセスメント 課題：社会調査法、公衆栄養アセスメントの情報源に関する問題についてまとめる	社会調査法や公衆栄養アセスメントの情報源の違いを理解し、PDCAサイクルを活用した公衆栄養マネジメントの重要性について発表する。	予習90分：教科書「公衆栄養マネジメントの概念とプロセス」「公衆栄養アセスメント」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第11回	橘陽子	公衆栄養マネジメント② 公衆栄養プログラムの目標設定 公衆栄養プログラムの計画 課題：プリシード・プロシードモデルにおけ	プリシード・プロシードモデルにおける種々のアセスメントや短期・中期・長期目標の違いを理解し、自治体の健康増進計画等における目標設定、立案にどのように活用されているかまとめ、発表する。	予習90分：教科書「公衆栄養プログラムの目標設定」「公衆栄養プログラムの計画」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中

		るアセスメント、短期・中期・長期目標に関する問題についてまとめる		心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第12回	橘陽子	公衆栄養マネジメント③ 公衆栄養プログラムの評価 課題：市町村保健センター・保健所における業務と公衆栄養プログラムの評価の問題についてまとめる	市町村保健センターと保健所での役割分担を理解し、事業の実施と評価がどのように行われているかまとめ、発表する。	予習90分：教科書「公衆栄養プログラムの評価」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第13回	橘陽子	公衆栄養プログラムの展開① 地域特性に対応したプログラムの展開 課題：自治体の公衆栄養プログラムの事例問題についてまとめる	自治体の健康増進計画等を参照し、健康づくり、食育等の課題に対する優先順位付けや目標設定の実際についてまとめ、発表する。	予習90分：教科書「地域特性に対応したプログラムの展開」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第14回	橘陽子	公衆栄養プログラムの展開② 食環境づくりのためのプログラムの展開 課題：食環境整備プログラムの事例問題についてまとめる	自治体の健康増進計画等を参照し、自治体の実情に即した食環境整備がどのように展開されているかまとめ、発表する。	予習90分：教科書「食環境づくりのためのプログラムの展開」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。
第15回	橘陽子	公衆栄養プログラムの展開③ 地域集団の特性別プログラムの展開 課題：ライフステージに応じた公衆栄養プログラムの事例問題についてまとめる	自治体の健康増進計画等を参照し、母子、成人、高齢者等の対象者に対し、どのような公衆栄養プログラムが展開されているかまとめ、発表する。	予習90分：教科書「地域集団の特性別プログラムの展開」を熟読する。 復習90分：理解が不十分な部分を中心に教科書等で復習し、知識の定着を図る。

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第8版：南江堂
日本人の食事摂取基準[2020年版]

参考書

国民衛生の動向

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。毎回課す課題をすべて提出すること。
原則定期試験100%評価だが、課題を期限内に提出しない場合は1点/回減点する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題の解説は次回授業開始時に行う。
履修のポイント
授業内容に連続性があり、習得度に合わせた内容変更の可能性もあるので欠席はしないこと。
オフィス・アワー
昼休み 11号館研究室9
科目区分
専門科目

講義コード	20740001
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
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所等での勤務経験に基づき、公衆栄養マネジメントについて具体的に教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

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（公衆栄養アセスメント）及びヘルスプロモーションの考えに基づく計画・実施・評価・改善（公衆栄養マネジメント）の技術が必須となる。本授業では、地域集団の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のための論理的な公衆栄養プログラムの樹立方法および実施方法の修得並びにそれらを支持する法的根拠の正しい理解を目指し、成果の見える公衆栄養施策を行うための技術を養うことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿った、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る公衆栄養分野に関する必要な知識や技術を修得することを目指し、地域集団への公衆栄養アセスメントおよび公衆栄養プログラムの実施を通じてその目的達成に資する知識を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズおよび変化に対応できる知識及び技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる基盤を修得することを目指すものとする。

到達目標

1.地域集団の健康状態および食事・栄養素等摂取状況などの分析方法診断方法、優先すべき課題の抽出の実際、その改善のための活動・事業のマネジメント方法を理解し、実践できるようになる。
2.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（2020年版）」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・統計解析方法を理解し、実践できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		◆公衆栄養マネジメントとモデルの理解		予習15分：公衆栄養マネジメントの理論的モ

第1回	橘陽子	ガイダンス PDCAサイクル プリシード・プロシードモデル 自治体の計画の位置づけ 課題：「市町村の健康づくりに関する各種計画の相互関係を考える」を仕上げる	市町村における健康分野の各種計画について、それぞれの相互関係を検討し、意見交換する。	デル、健康日本21（第二次）、健康日本21（第三次）について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第2回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント① 年齢調整死亡率による健康課題のアセスメント 課題：「主な死因による死亡の状況を都道府県別にみる」を仕上げる	都道府県別性別疾患別年齢調整死亡率から、対象となる地域の課題となる疾患を抽出する。また、その原因となる栄養・食生活要因について意見交換を行い、仮説を設定する。	予習15分：年齢調整死亡率について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第3回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント② 標準化死亡比（SMR）による健康課題のアセスメント 課題：「主な死因による死亡の状況を保健所地域別にみる」を仕上げる	対象となる保健所管内の標準化死亡比から、地域の健康課題となる疾患を抽出する。また、その原因となる栄養・食生活要因について意見交換を行い、仮説を設定する。	予習15分：標準化死亡比について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第4回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント③ 自治体の健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査からみた健康課題と食習慣・食環境の特性の関連(1) 課題：「管轄地域の都道府県版健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査の概要を調べる」を仕上げる、「健康課題と食習慣・食環境の特性の関連を検討する」に取り組む	自治体の各種計画及び県民健康・栄養調査の結果を調べ、国の計画や調査結果との相違点について意見交換する。	予習15分：自治体の各種計画、県民健康・栄養調査の結果をHPで確認しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第5回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント④ 自治体の健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査からみた健康課題と食習慣・食環境の特性の関連(2) 課題：「健康課題と食習慣・食環境の特性の関連を検討する」を仕上げる	健康課題と県民健康・栄養調査結果を関連付け、健康課題のターゲット層を明確化するとともに、食生活上の問題点とその背景を確認する。	予習15分：これまでのアクティブラーニングの内容を整理しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第6回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの目標設定 長期・中期・短期目標の設定 優先順位付け 課題：「健康課題を解決するための長期目標、中期目標、短期目標を設定する」を仕上げる、「短期目標を達成するための事業計画書を作成する①」に取り組む	アセスメント結果を基に、健康課題に対する長期・中期・短期目標を設定する。また、重要度と実現可能性を踏まえた優先順位付けを行う。	予習15分：長期・中期・短期計画の違いについて教科書等で確認しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。

第7回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの計画 長期・中期・短期目標の設定 優先順位付け 課題：「短期目標を達成するための事業計画書を作成する①②」を仕上げる	優先順位の高い短期目標について、6W3Hに整理して事業計画書を作成する。	予習15分：これまでのアクティブラーニングの内容を整理しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第8回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの策定 プロセス評価、影響評価、結果評価の指標および評価方法の検討 課題：「公衆栄養プログラムにおける健康課題の評価項目の指標、対象者、評価時期、評価方法を検討する」を仕上げる	事業計画書にまとめた事業について、評価指標と方法を整理し、評価計画表を作成する。	予習15分：プロセス評価、影響評価、結果評価の違いについて調べておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第9回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案① 事業計画書によるプレゼンテーション準備 課題：「関係者・関係機関に事業を説明するための資料を作成する」に取り組む	関係者に公衆栄養プログラムを提案するための資料（配布資料）を作成し、発表に備える。	予習15分：効果的なプレゼンテーションの方法について復習しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第10回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案② 提案資料によるプレゼンテーション準備 課題：「関係者・関係機関に事業を説明するための資料を作成する」に取り組む	関係者に公衆栄養プログラムを提案するための資料（プレゼンテーションスライド）を作成し、発表に備える。	予習15分：効果的なプレゼンテーションの方法について復習しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第11回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案③ 発表・評価 課題：「他者の説明を聞いて、評価する」を仕上げる	作成した資料に基づき、発表する。また、他者の発表を評価する。	予習15分：発表練習する。 復30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第12回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案④ 評価を受けての改善 課題：「他者からの評価を受け、質問に回答し、事業のブラッシュアップをする」を仕上げる	他者からの評価を受け、質問や感想に対する意見をまとめる。必要に応じて、事業の見直しについても検討する。	予習15分：他社からの評価を確認する。 復30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第13回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用① 確率法とカットポイント法 課題：「対象者の栄養素等摂取量をアセスメントし、日本	食事摂取基準を集団に活用する場合の、確率法とカットポイント法の違いを踏まえ、カットポイント法による栄養素	予習15分：食事摂取基準の集団への活用について、熟読しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容につ

		人の食事摂取基準（2020年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	摂取不足者の割合を求める。	いて復習し、理解を深める。
第14回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用② 栄養素摂取の提案 課題：「対象者の栄養素等摂取量のアセスメント結果から、食事改善の計画を提案する」に取り組む	栄養素のアセスメント結果に基づき、担当栄養素の摂取状況の改善を促すリーフレットを作成する。	予習15分：栄養素に関する理解を深め、資料作成に備える。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第15回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用③ 栄養素摂取の提案 まとめ 課題：「対象者の栄養素等摂取量のアセスメント結果から、食事改善の計画を提案する」を仕上げる	作成したリーフレットを評価する。また、本授業のまとめを行う。	予習15分：これまでの授業の振り返りを行う。 復習30分：意見交換により得た学びを整理し、将来に活かせるようにする。

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第8版：南江堂
日本人の食事摂取基準[2020年版]

参考書

日本食品標準成分表2020年版（八訂）
調理のためのベーシックデータ 第6版

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
授業で取り組む課題100%
ただし、課題の提出遅れは減点する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内での課題は返却の際に解説を行う。

履修のポイント

授業内容に連続性があり、習得度に合わせた内容変更の可能性もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

昼休み 11号館研究室9

科目区分

専門科目

講義コード	20740002
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
代表ナンバリングコード	
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	４時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所等での勤務経験に基づき、公衆栄養マネジメントについて具体的に教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

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（公衆栄養アセスメント）及びヘルスプロモーションの考えに基づく計画・実施・評価・改善（公衆栄養マネジメント）の技術が必須となる。本授業では、地域集団の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のための論理的な公衆栄養プログラムの樹立方法および実施方法の修得並びにそれらを支持する法的根拠の正しい理解を目指し、成果の見える公衆栄養施策を行うための技術を養うことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿った、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る公衆栄養分野に関する必要な知識や技術を修得することを目指し、地域集団への公衆栄養アセスメントおよび公衆栄養プログラムの実施を通じてその目的達成に資する知識を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズおよび変化に対応できる知識及び技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる基盤を修得することを目指すものとする。

到達目標

1.地域集団の健康状態および食事・栄養素等摂取状況などの分析方法診断方法、優先すべき課題の抽出の実際、その改善のための活動・事業のマネジメント方法を理解し、実践できるようになる。
2.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（2020年版）」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・統計解析方法を理解し、実践できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		◆公衆栄養マネジメントとモデルの理解		予習15分：公衆栄養マネジメントの理論的モ

第1回	橘陽子	ガイダンス PDCAサイクル プリシード・プロシードモデル 自治体の計画の位置づけ 課題：「市町村の健康づくりに関する各種計画の相互関係を考える」を仕上げる	市町村における健康分野の各種計画について、それぞれの相互関係を検討し、意見交換する。	デル、健康日本21（第二次）、健康日本21（第三次）について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第2回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント① 年齢調整死亡率による健康課題のアセスメント 課題：「主な死因による死亡の状況を都道府県別にみる」を仕上げる	都道府県別性別疾患別年齢調整死亡率から、対象となる地域の課題となる疾患を抽出する。また、その原因となる栄養・食生活要因について意見交換を行い、仮説を設定する。	予習15分：年齢調整死亡率について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第3回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント② 標準化死亡比（SMR）による健康課題のアセスメント 課題：「主な死因による死亡の状況を保健所地域別にみる」を仕上げる	対象となる保健所管内の標準化死亡比から、地域の健康課題となる疾患を抽出する。また、その原因となる栄養・食生活要因について意見交換を行い、仮説を設定する。	予習15分：標準化死亡比について教科書等で理解しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第4回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント③ 自治体の健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査からみた健康課題と食習慣・食環境の特性の関連(1) 課題：「管轄地域の都道府県版健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査の概要を調べる」を仕上げる、「健康課題と食習慣・食環境の特性の関連を検討する」に取り組む	自治体の各種計画及び県民健康・栄養調査の結果を調べ、国の計画や調査結果との相違点について意見交換する。	予習15分：自治体の各種計画、県民健康・栄養調査の結果をHPで確認しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第5回	橘陽子	◆公衆栄養アセスメント④ 自治体の健康増進計画、食育推進計画、県民健康・栄養調査からみた健康課題と食習慣・食環境の特性の関連(2) 課題：「健康課題と食習慣・食環境の特性の関連を検討する」を仕上げる	健康課題と県民健康・栄養調査結果を関連付け、健康課題のターゲット層を明確化するとともに、食生活上の問題点とその背景を確認する。	予習15分：これまでのアクティブラーニングの内容を整理しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第6回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの目標設定 長期・中期・短期目標の設定 優先順位付け 課題：「健康課題を解決するための長期目標、中期目標、短期目標を設定する」を仕上げる、「短期目標を達成するための事業計画書を作成する①」に取り組む	アセスメント結果を基に、健康課題に対する長期・中期・短期目標を設定する。また、重要度と実現可能性を踏まえた優先順位付けを行う。	予習15分：長期・中期・短期計画の違いについて教科書等で確認しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。

第7回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの計画 長期・中期・短期目標の設定 優先順位付け 課題：「短期目標を達成するための事業計画書を作成する①②」を仕上げる	優先順位の高い短期目標について、6W3Hに整理して事業計画書を作成する。	予習15分：これまでのアクティブラーニングの内容を整理しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第8回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの策定 プロセス評価、影響評価、結果評価の指標および評価方法の検討 課題：「公衆栄養プログラムにおける健康課題の評価項目の指標、対象者、評価時期、評価方法を検討する」を仕上げる	事業計画書にまとめた事業について、評価指標と方法を整理し、評価計画表を作成する。	予習15分：プロセス評価、影響評価、結果評価の違いについて調べておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第9回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案① 事業計画書によるプレゼンテーション準備 課題：「関係者・関係機関に事業を説明するための資料を作成する」に取り組む	関係者に公衆栄養プログラムを提案するための資料（配布資料）を作成し、発表に備える。	予習15分：効果的なプレゼンテーションの方法について復習しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第10回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案② 提案資料によるプレゼンテーション準備 課題：「関係者・関係機関に事業を説明するための資料を作成する」に取り組む	関係者に公衆栄養プログラムを提案するための資料（プレゼンテーションスライド）を作成し、発表に備える。	予習15分：効果的なプレゼンテーションの方法について復習しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第11回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案③ 発表・評価 課題：「他者の説明を聞いて、評価する」を仕上げる	作成した資料に基づき、発表する。また、他者の発表を評価する。	予習15分：発表練習する。 復30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第12回	橘陽子	◆公衆栄養プログラムの提案④ 評価を受けての改善 課題：「他者からの評価を受け、質問に回答し、事業のブラッシュアップをする」を仕上げる	他者からの評価を受け、質問や感想に対する意見をまとめる。必要に応じて、事業の見直しについても検討する。	予習15分：他社からの評価を確認する。 復30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第13回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用① 確率法とカットポイント法 課題：「対象者の栄養素等摂取量をアセスメントし、日本	食事摂取基準を集団に活用する場合の、確率法とカットポイント法の違いを踏まえ、カットポイント法による栄養素	予習15分：食事摂取基準の集団への活用について、熟読しておく。 復習30分：アクティブラーニングの内容につ

		人の食事摂取基準（2020年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	摂取不足者の割合を求める。	いて復習し、理解を深める。
第14回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用② 栄養素摂取の提案 課題：「対象者の栄養素等摂取量のアセスメント結果から、食事改善の計画を提案する」に取り組む	栄養素のアセスメント結果に基づき、担当栄養素の摂取状況の改善を促すリーフレットを作成する。	予習15分：栄養素に関する理解を深め、資料作成に備える。 復習30分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第15回	橘陽子	◆集団の食事改善を目的とした食事摂取基準の活用③ 栄養素摂取の提案 まとめ 課題：「対象者の栄養素等摂取量のアセスメント結果から、食事改善の計画を提案する」を仕上げる	作成したリーフレットを評価する。また、本授業のまとめを行う。	予習15分：これまでの授業の振り返りを行う。 復習30分：意見交換により得た学びを整理し、将来に活かせるようにする。

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第8版：南江堂
日本人の食事摂取基準[2020年版]

参考書

日本食品標準成分表2020年版（八訂）
調理のためのベーシックデータ 第6版

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
授業で取り組む課題100%
ただし、課題の提出遅れは減点する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内での課題は返却の際に解説を行う。

履修のポイント

授業内容に連続性があり、習得度に合わせた内容変更の可能性もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

昼休み 11号館研究室9

科目区分

専門科目

講義コード	20750001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における給食経営管理の指導・実践に基づき指導する。
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

授業の概要と教育目標

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な知識と技術（方法）について学習する。なお、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品質、生産、提供、安全・衛生管理について理解することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象に沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育に関して給食経営管理に必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．給食の意義及び運営について説明できる。
２．特定多数の人々に食事を提供する給食施設における栄養・食事管理について説明できる。
３．給食経営における品質管理、生産管理、提供管理について説明できる。
４．安全・衛生的な給食の経営管理について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子	オリエンテーション 給食の概念(1) 給食の概要 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、給食の概要について理解を深める。

第2回	神戸美恵子	給食の概念(2) 給食システム 給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、給食システム、給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規について理解を深める。
第3回	神戸美恵子	栄養・食事管理(1) 栄養・食事のアセスメント 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、栄養・食事のアセスメントについて理解を深める。
第4回	神戸美恵子	栄養・食事管理(2) 食事の計画 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、食事の計画について理解を深める。
第5回	神戸美恵子	栄養・食事管理(3) 食事計画の実施、評価、改善 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、食事計画の実施、評価、改善について理解を深める。
第6回	神戸美恵子	栄養・食事管理(4) アセスメントに基づく食事計画 課題：食事計画ワークシート	アセスメント結果に基づく食事計画の作成手順についてグループで確認し、食事計画を作成する。	予習90分：1年次の食事設計計画実習で行った集団の給与栄養目標量の考え方について復習する。 復習90分：食事計画を仕上げる。
第7回	神戸美恵子	栄養・食事管理(5) 食事計画から献立計画へ 課題：献立計画ワークシート	前回作成した食事計画にそった献立計画についてグループディスカッションを行い、献立計画を作成する。	予習90分：1年次の食事設計計画実習で学習した献立作成の手順や要点について復習する。 復習90分：献立計画を仕上げる。
第8回	神戸美恵子	栄養・食事管理(6) 栄養教育教材としての給食 課題：栄養教育教材	前回作成した献立計画にそった栄養教育教材をグループで考える。	予習90分：献立計画を見直す。 復習90分：栄養教育教材を仕上げる。
	神	給食経営における品質管理、生産管		予習90分：教科書の該当箇所を読

第9回	戸美恵子	理、提供管理(1) 品質と標準化 課題：授業のまとめプリント	大量調理と少量調理の違いについてグループディスカッションを行う。	む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、品質と標準化について理解を深める。
第10回	神戸美恵子	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理(2) 食材管理 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、食材管理について理解を深める。
第11回	神戸美恵子	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理(3) 生産（調理）と提供 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、生産（調理）と提供について理解を深める。
第12回	神戸美恵子	給食経営における品質管理、生産管理、提供管理(4) 提供サービス 課題：授業のまとめプリント		予習90分：第10～11回の内容を復習する。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、提供サービスについて理解を深める。
第13回	神戸美恵子	給食の安全・衛生(1) 安全・衛生の概念①施設と設備 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、安全・衛生の概念や施設と設備の安全・衛生について理解を深める。
第14回	神戸美恵子	給食の安全・衛生(2) 安全・衛生の概念②危機管理対策 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、危機管理対策について理解を深める。
第15回	神戸美	給食の安全・衛生(3) 安全・衛生の実際 大量調理機器の種類と	食中毒事例についてグループ	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習

	恵子	機能 課題：授業のまとめプリント	ディスカッションを行う。	を行い、大量調理施設衛生管理マニュアル及び大量調理機器について理解を深める。

教科書

サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版
講義のスライドを随時プリントして配布する。

参考書

日本人の食事摂取基準2020年版
日本食品標準成分表2020年版（八訂）
給食のための基礎からの献立作成
はじめての大量調理
調理のためのベーシックデータ（第６版）
給食経営管理用語辞典

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
筆記試験90%、課題やレポートの提出および平常点（授業参加度・貢献度）10%として評価する。
評価方法の基準を講義初回時にアナウンスする。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題提出時に模範解答を配布するので、授業内容の理解に役立てること。
定期試験に課題の一部を反映させる。

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）に臨むうえで必要な基礎的知識を得るための科目ですので、積極的に取り組むこと。
予習・復習の時間数：不足分については試験前の学習で補完すること。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 昼休み 研究室15
質問はメールでも受け付けます。

科目区分

専門科目

講義コード	20760001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における給食経営管理の指導・実践に基づき指導する。
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

授業の概要と教育目標

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および給食施設の特徴や関連法規について理解し、関係資源を総合的に判断し、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いくためのマネジメントについて理解することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、多様な対象に沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育に関して給食経営管理に必要な知識や技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．給食経営管理の概念について説明することができる。
２．栄養・食事管理に関するマネジメントについて説明できる。
３．事故・災害時対策について説明できる。
４．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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	オリエンテーション 品質管理、生産管理、提供管理の実際(1) 計画（作業計画・作業工程・作業動線・発注等）	各計画書の作成手順、意義についてグループで確認する。	予習60分：給食経営管理論I第9～15回を確認する。 復習120分：各計画書について配布資料を確認し、理解を深める。

第2回	品質管理、生産管理、提供管理の実際(2) 作業管理（検収・下処理・調理・配膳配食・洗浄等）	各計画書の作成手順、意義についてグループで確認する。	予習60分：給食経営管理論I第9～15回を確認する。 復習120分：各計画書について配布資料を確認し、理解を深める。
第3回	栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の実際(3) 評価・改善（実施献立・インシデントレポート・評価表等）	各作業内容及び全体の流れについてグループで確認する。	予習60分：給食経営管理論I第3～15回を確認する。 復習120分：各評価について配布資料を確認し、理解を深める。
第4回	給食経営管理の概念(1) 給食経営の概念 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、経営の概念について理解を深める。
第5回	給食経営管理の概念(2) 給食資源と管理原価、人的資源 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、原価、人的資源について理解を深める。
第6回	給食経営管理の概念(3) 給食とマーケティング 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、給食とマーケティングについて理解を深める。
第7回	給食経営管理の概念(4) 給食経営と組織 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、給食経営と組織について理解を深める。
第8回	給食施設の特徴と関連法規(1) 医療施設 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、医療施設の特徴と関連法規について理解を深める。
第9回	給食施設の特徴と関連法規(2) 高齢者・介護福祉施設 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、高齢者・介護福祉施設の特徴と関連法規について理解を深める。
第10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 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、児童福祉施設、障害者福祉施設の特徴と関連法規について理解を深める。
	給食施設の特徴		

第11回	と関連法規(4) 学校、その他の施設 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、学校、その他の施設の特徴と関連法規について理解を深める。
第12回	給食施設の特徴と関連法規(5) 事業所、スマートミール 課題：授業のまとめプリント		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、事業所給食の特徴と関連法規、スマートミールについて理解を深める。
第13回	給食の安全・衛生管理(4) 事故・災害対策 課題：授業のまとめプリント	事故事例を基に、ディスカッションを行い、衛生管理および災害対策の重要性について理解を深める。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、事故・災害対策について理解を深める。
第14回	栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の実際(4) 仮定施設における検討	仮定した施設において、栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の在り方についてディスカッションを行う。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：授業で使用したワークシートを基に、栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の在り方について理解を深める。
第15回	栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の実際(5)	仮定した場面において、栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の在り方ついてディスカッションを行う。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：授業で使用したワークシートを基に、栄養・食事管理、品質管理、生産管理、提供管理の在り方について理解を深める。

教科書

サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論
講義のスライドを随時プリントして配布する。

参考書

日本人の食事摂取基準2020年版
日本食品標準成分表2020年版（八訂）
給食のための基礎からの献立作成
はじめての大量調理
調理のためのベーシックデータ（第６版）
給食経営管理用語辞典
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

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
筆記試験90%、課題やレポートの提出および平常点（授業参加度・貢献度）10%として評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題提出時に模範解答を配布するので、授業内容の理解に役立てること。
定期試験に課題の一部を反映させる。

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ること。
予習・復習の時間数：不足分については試験前の学習で補完すること。

オフィス・アワー
火曜日～木曜日昼休み 研究室15 質問はメールでも受け付けます。
科目区分
専門科目

講義コード	20770001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における給食経営管理の指導・実践に基づき指導する。
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
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

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。なお、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こと、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ことを目標とする。
また、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する実習を通して、フードサービスシステムやマーケティングを理解するとともに、給食経営管理の基本的な考え方や技法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、健康な人を対象として、身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育等給食経営管理に必要な技術を修得していることを目指すものとする。

到達目標

１．健康な人を対象とした給食提供を経営管理のPDCAサイクルに沿って、計画することができる。
２．「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。
３．給食組織運営やチームワークおよびコミュニケーション力を身に付けることができる。
４．給食運営業務に関する基本的な方法、技術を習得することができる。
５．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。
６．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。
７．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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子齋藤陽子	オリエンテーション ・実習の目的、方法、日程、実習室説明等		予習90分：給食経営管理論Iの内容を復習する。 復習90分：実習室配置図をもとに、設備、動線等について確認する。
第2回	神戸美恵子齋藤陽子	予定献立案作成 ・給与栄養目標量に基づく献立作成・検討	給与栄養目標量に基づく献立作成・検討を行う。（グループワーク）	予習90分：献立資料を参考に、テーマに沿った献立案を考える。 復習60分：献立の見直しをする。
第3回	神戸美恵子齋藤陽子	試作 ・作成した献立案の試作 ・給食経営管理実習室設備等説明	作成した献立案の試作を行う。（グループワーク）	予習30分：使用する食材や器具、調理手順の確認をする。 復習60分：試作の結果に基づき、献立の修正案を考える。
第4回	神戸美恵子齋藤陽子	予定献立作成 ・試作の結果に基づく献立案の修正、決定	試作の結果に基づき献立案を修正し、予定献立を決定する。（グループワーク）	予習30分：献立修正案の確認をする。 復習60分：決定した献立を仕上げる。
第5回	神戸美恵子齋藤陽子	予定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	予定献立に基づき、作業計画表、作業工程表、作業動線図等を作成する。（グループワーク）	予習60分：決定した献立の食材の使用量、作り方を整理する。 復習60分：各作業工程表を仕上げる。
第6回	神戸美恵子齋	予定献立に基づく帳票、栄養指導資料作成 ・発注書、衛生管理チェック	予定献立に基づき、発注書、衛生管理チェック表、栄養教育資料等を作成する。（グループワーク）	予習60分：献立に基づく栄養指導に参考になる資料を集め、案を作成する。 復習60分：栄養指導資料等

	藤陽子	表、栄養指導資料等		を仕上げる。
第7回	神戸美恵子齋藤陽子	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	100食の給食提供実習に向け、補助グループに説明を行い、作業確認、準備を行う。	予習90分：給食提供実習の流れについて説明できるよう準備する。 復習60分：給食提供実習に向け、担当作業について整理する。
第8回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（1） 管理栄養士（献立、栄養指導）担当	給食提供実習計画に基づき実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第9回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（2） 検収・下処理・洗浄担当	給食提供実習計画に基づき実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第10回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（3） 主食・主菜担当	給食提供実習計画に基づき実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第11回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（4） 副菜・汁物・デザート担当	計画に基づき給食提供実習を行う。	予習60分：アンケート調査の集計やまとめ方、事務処理方法の確認をする。 復習60分：振り返りを行い、記録をする。
第12回	神戸美恵子齋藤陽	給食提供実習の評価とまとめ(1) アンケート集計 実施献立表作成	アンケート集計、給食提供実習結果に基づき実施献立表を作成（グループワーク）	予習60分：実習記録の内容を確認する。 復習60分：実施献立表を仕上げる。期間献立を考える。

	子			
第13回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習の評価とまとめ(2) 評価表に基づく給食提供実習の評価	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。（グループワーク）	予習60分：個人評価表の内容を確認する。 復習60分：実施評価とまとめを参考に振り返りを行う。期間献立を考える。
第14回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習の評価とまとめ(3) 実習献立を活用した期間献立作成	給食提供実習での報告内容について検討する。（グループワーク） 給食提供実習で作成した献立を含む1週間の献立を作成する。	予習60分：給食提供実習の報告準備をする。 復習60分：実習献立を活用した期間献立を完成させる。
第15回	神戸美恵子齋藤陽子	新調理システム ・真空調理法 給食提供実習報告会 ・給食提供実習の評価とまとめについて報告 ・各グループの報告に対する評価	真空調理法の一部を体験し試食する。 給食提供実習の評価とまとめを報告する。（グループワーク） 各班の発表について評価する。	予習60分：新調理システムについて教科書で確認する。 復習60分：各グループの報告内容を再確認する。

教科書

担当教員作成実習書（プリント）及び帳票類
サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論
日本食品標準成分表2020年版(八訂)

参考書

日本人の食事摂取基準2020年版
給食施設のための献立作成マニュアル
栄養・食事管理のための施設別給食献立集
大量調理

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
課題（期間献立等）20%、ワーク10%、平常点（授業参加度・貢献度等）70%として総合的に評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

課題は、添削しコメント・アドバイスをつけて返却する。また、必要に応じて、受講者間で共有しディスカッションを行う。

履修のポイント

グループワークが中心の実習なので、各自主体的に取り組む。
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。
大型の厨房機器も使用するため、作業に関する注意点を守り、安全に作業を行う。
課題は提出期限を厳守する。

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。
オフィス・アワー
神戸 火曜日～木曜日 昼休み 研究室15 齋藤 月曜日～金曜日 昼休み 研究室14 質問はメールでも受け付けます。
科目区分
専門科目

講義コード	20770002
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における給食経営管理の指導・実践に基づき指導する。
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
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

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。なお、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こと、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ことを目標とする。
また、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する実習を通して、フードサービスシステムやマーケティングを理解するとともに、給食経営管理の基本的な考え方や技法を修得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、健康な人を対象として、身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育等給食経営管理に必要な技術を修得していることを目指すものとする。

到達目標

１．健康な人を対象とした給食提供を経営管理のPDCAサイクルに沿って計画することができる。
２．「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。
３．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。
４．給食運営業務に関する基本的な方法、技術を習得することができる。
５．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。
６．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。
７．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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子 齋藤陽子	オリエンテーション ・実習の目的、方法、日程、実習室説明等		予習90分：給食経営管理論Iの内容を復習する。 復習90分：実習室配置図をもとに、設備、動線等について確認する。
第2回	神戸美恵子 齋藤陽子	予定献立案作成 ・給与栄養目標量に基づく献立作成・検討	給与栄養目標量に基づく献立作成・検討を行う。（グループワーク）	予習90分：献立資料を参考に、テーマに沿った献立案を考える。 復習60分：献立の見直しをする。
第3回	神戸美恵子 齋藤陽子	試作 ・作成した献立案の試作 ・給食経営管理実習室設備等説明	作成した献立案の試作を行う。（グループワーク）	予習30分：使用する食材や器具、調理手順の確認をする。 復習60分：試作の結果に基づき、献立の修正案を考える。
第4回	神戸美恵子 齋藤陽子	予定献立作成 ・試作の結果に基づく献立案の修正、決定	試作の結果に基づき献立案を修正し予定献立を決定する。（グループワーク）	予習30分：献立修正案の確認をする。 復習60分：決定した献立を仕上げる。
第5回	神戸美恵子 齋藤陽子	予定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	予定献立に基づき、作業計画表、作業工程表、作業動線図等を作成する。（グループワーク）	予習60分：決定した献立の食材の使用量、作り方を整理する。 復習60分：各作業工程表を仕上げる。
第6回	神戸美恵子 齋	予定献立に基づく帳票、栄養指導資料作成 ・発注書、衛生管理チェック	予定献立に基づき、発注書、衛生管理チェック表、栄養指導資料等を作成する。（グループワーク）	予習60分：献立に基づく栄養指導に参考になる資料を集め、案を作成する。 復習60分：栄養指導資料等

	藤陽子	表、栄養指導資料等		を仕上げる。
第7回	神戸美恵子齋藤陽子	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	100食の給食提供実習に向け、補助グループに説明を行い、作業確認、準備を行う。	予習90分：給食提供実習の流れについて説明できるよう準備する。 復習60分：給食提供実習に向け、担当作業について整理する。
第8回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（1） 管理栄養士（献立、栄養指導）担当	計画に基づき給食提供実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第9回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（2） 検収・下処理・洗浄担当	計画に基づき給食提供実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第10回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（3） 主食・主菜担当	計画に基づき給食提供実習を行う。	予習60分：各計画書に目を通し、担当する作業の確認をする。 復習60分：インシデントレポート、個人評価表、実習記録をまとめる。
第11回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習（4） 副菜・汁物・デザート担当	計画に基づき給食提供実習を行う。	予習60分：アンケート調査の集計やまとめ方、事務処理方法の確認をする。 復習60分：振り返りを行い、記録をする。
第12回	神戸美恵子齋藤陽	給食提供実習の評価とまとめ(1) アンケート集計 実施献立表作成	アンケート集計、給食提供実習結果に基づき実施献立表を作成（グループワーク）	予習60分：実習記録を整理する。 復習60分：実施献立表を仕上げる。期間献立を考える。

	子			
第13回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習の評価とまとめ(2) 評価表に基づく給食提供実習の評価	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。（グループワーク）	予習60分：個人評価表を整理する。 復習60分：実施評価とまとめを参考に振り返りを行う。期間献立を考える。
第14回	神戸美恵子齋藤陽子	給食提供実習の評価とまとめ(3) 実習献立を活用した期間献立作成	給食提供実習での報告内容について検討する。（グループワーク） 給食提供実習で作成した献立を含む1週間の献立を作成する。	予習60分：報告準備をする。 復習60分：実習献立を活用した期間献立を完成させる。
第15回	神戸美恵子齋藤陽子	新調理システム・真空調理法 給食提供実習報告会 ・給食提供実習の評価とまとめについて報告 ・各グループの報告に対する評価	真空調理法の一部を体験し試食する。 給食提供実習の評価とまとめを報告する。（グループワーク） 各班の発表について評価する。	予習60分：新調理システムについて教科書で確認する。 復習60分：各グループの報告内容を再確認する。

教科書

担当教員作成実習書（プリント）及び帳票類
サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論
日本食品標準成分表2020年版（八訂）

参考書

日本人の食事摂取基準2020年版
給食施設のための献立作成マニュアル
栄養・食事管理のための施設別給食献立集
大量調理

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
課題（期間献立等）20%、ワーク10%、平常点（授業参加度・貢献度等）70%として総合的に評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は、添削しコメント・アドバイスをつけて返却する。また、必要に応じて、受講者間で共有しディスカッションを行う。

履修のポイント

グループワークが中心の実習なので、各自主体的に取り組む。
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。
大型の厨房機器も使用するため、作業に関する注意点を守り、安全に作業を行う。
課題は提出期限を厳守する。

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。
オフィス・アワー
神戸 火曜日～木曜日 昼休み 研究室15 齋藤 月曜日～金曜日 昼休み 研究室14 質問はメールでも受け付けます。
科目区分
専門科目

講義コード	20780001
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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	２時限
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践栄養活動を行った経歴を有する教員が、臨地実習に必要な知識や技術を総合的にサポートする。
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	橘 陽子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし
教員	関谷 果林	指定なし
教員	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

給食経営管理論・給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学分野の専門的知識と技術を統合し、課題発見（気づき）、問題解決をしていく過程を学び臨地実習に備える。それにより、専門職である管理栄養士が身につけるべき態度や行動について意識を深めることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、これまでに学習した専門的な知識や技術の学習を統合・発展させるとともに、実践活動の場での課題発見、解決できる能力を養うことにより、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識や技術を身につけることを目指すものとする。

到達目標

１．臨地実習の意義や目的を理解し、実習に向けての意欲を高めることができる。
２．課題発見力と問題解決能力を身に付けて、自己研究課題の設定ができる。
３．大学での学びと臨地における学習内容を統合する準備ができる。
４．管理栄養士として専門的な知識や技術を修得できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	神戸美恵			

第1回	子島田美樹子橘陽子関谷果林	・教員紹介 ・授業の概要 ・職業人としての管理栄養士・栄養士の職業倫理とは		予習60分：臨地実習と授業の関係いついて理解をしておく 復習60分：授業内容の復習
第2回	神戸美恵子島田美樹子橘陽子関谷果林	・管理栄養士養成課程におけるカリキュラムと必要なスキル ・臨地実習の位置づけと重要性 ・臨地実習と校外実習の相違点 ・課題研究の意義・目的、課題設定	臨地実習をとおして、何を学びたいかグループ内で発表し合い、臨地実習の目的を明らかにする。	予習60分：栄養士法第1条、第2条を理解しておく 復習60分：臨地実習の意義、重要性をノートにまとめる
第3回	神戸美恵子島田美樹子橘陽子関谷果林	臨地実習に向けての準備と心得 ・臨地実習にふさわしい服装、身だしなみ ・臨地実習におけるレポートの書き方 課題：当日の授業スケジュールを例に実習日誌に記録する	レポート例をグループディスカッションにて適切な言葉を用いた文章に修正し仕上げる。	予習60分：手引きを参考に服装、身だしなみの準備をする。 復習60分：授業内容をもとに各自の服装、持ち物などを再確認する。実習日誌を参考にレポートの書き方を復習する。
第4回	神戸美恵子島田美樹	栄養計算ソフトの活用	栄養計算ソフトの個人登録を行い、献立作成を行う。	予習60分：献立作成の注意点、日本人の食事摂取基準、日本食品標準成分表を確認する。

	子橘陽子関谷果林			復習60分：栄養計算ソフトの使用方法を確認し、献立を作成する。
第5回	神戸美恵子島田美樹子橘陽子関谷果林	臨地実習を終えてのまとめ ・敬語の種類及び活用方法 ・礼状のマナーおよび書き方 課題：便箋と封筒の清書	適切な敬語の使い方についてグループディスカッションを通して確認する。	予習90分：敬語に関する基礎的知識を調べる 復習60分：授業内容を振り返りながら礼状を仕上げる
第6回	神戸美恵子	給食経営管理論復習① ・栄養・食事管理 ・品質管理	講義内容についてグループディスカッションを行い、課題発見につなげる。	予習60分：2年次に学習した給食経営管理論（栄養・食事管理、品質管理）の復習を行う 復習30分：授業内容の復習を行う
第7回	神戸美恵子	給食経営管理論復習② ・財務管理、食材管理、生産（調理） ・提供管理 ・安全・衛生管理 ・施設設備管理	講義内容についてグループディスカッションを行い、課題発見につなげる。	予習60分：2年次に学習した給食経営管理論（財務管理、食材管理、生産（調理）・提供管理）の復習を行う 復習30分：授業内容の復習を行う
第8回	神戸美恵子	給食施設の概要と管理栄養士の役割① ・学校 ・事業所 ・自己研究課題設定①	学校、事業所の管理栄養士の役割の特徴についてグループディスカッションを行い、課題発見につなげる。	予習60分：学校給食、事業所給食に関する法規の確認をする 復習30分：授業内容の復習を行う
第9回	神戸美恵子	給食施設の概要と管理栄養士の役割② ・福祉施設 ・自己研究課題設定②	高齢者施設の管理栄養士の役割と業務、給食の概要、高齢者の特徴についてグループワークを行い、課題発見につなげる。	予習60分：福祉施設給食に関する法規の確認をする 復習30分：授業内容の復習を行う
第10回	神戸美恵子	自己研究課題解決の取組の検討① ・自己研究課題設定の明確化 ・研究方法・内容の計画 課題：自己研究課題計画書	自己研究課題計画書にそって、課題設定の理由、研究方法・内容についてまとめる。	予習30分：自己研究課題に決定したい内容を挙げておく 復習60分：自己研究課題計画書（計画用）を

		（計画用）		仕上げる
第11回	神戸美恵子	実習に向けた準備と確認 ・事前訪問の連絡 ・事前訪問（オリエンテーション） 課題：事前訪問（オリエンテーション）の記録	実習施設グループで、事前訪問の詳細について計画する。	予習30分：第3回、第5回の内容を復習しておく 復習60分：事前訪問（オリエンテーション）の記録を仕上げる、添削された自己研究課題計画書（計画用）を修正する
第12回	神戸美恵子	自己研究課題解決の取組の検討② ・自己研究課題テーマ・研究内容の共有化 ・自己研究課題の研究方法・研究内容の整理 課題：自己研究課題計画書（提出用）	実習施設グループで、自己研究課題テーマ・研究内容の発表を行い、アドバイスを行う。	予習30分：自己研究課題テーマ・研究内容を説明できるようにする 復習60分：自己研究課題計画（提出用）を仕上げる
第13回	神戸美恵子	実習ノートの概要 ・実習ノートの書き方、まとめ方	実習ノートの内容確認及び書き方、要点のまとめ方、記録方法を確認する。	予習30分：実習ノートの内容を確認する 復習60分： 施設概要など実習ノートにまとめる
第14回	神戸美恵子	給食経営管理実習II（臨地実習）に向けた確認①	実習施設ごとに、実習内容、施設課題、所持品等の確認をする。	予習60分：実習ノートを参考に給食経営管理実習II（臨地実習）内容を確認する 復習30分：実習ノートの整理
第15回	神戸美恵子大野治美	給食経営管理実習II（臨地実習）に向けた確認② ・自己研究課題の研究方法・研究内容の進め方	自己研究課題について、実習前に必要な準備、資料・文献検索を行う。	予習60分：自己研究課題に必要な資料を収集しておく 復習30分：自己研究課題に必要な資料を整理する
第16回	神戸美恵子大野治美	・実習終了の報告・確認 ・お礼状作成	実習施設ごとにお礼状を作成、清書する。	予習60分：お礼状の下書きをする 復習30分：実習ノートを整理する
第17回	神戸美恵子大野治	給食経営管理論実習IIのまとめ ・自己研究課題 ・実習ノート	自己研究課題、実習ノートを整理する。	予習30分：実習メモを整理する 復習60分：実習ノートを仕上げる

	美			
第18回	神戸美恵子大野治美	実習報告会発表準備 ・資料及び原稿の作成	実習報告会に向けて、施設の概要及び実習内容、各自の研究課題をパワーポイントにまとめる。	予習30分：実習報告に使用する内容を整理する 復習60分：実習報告資料・原稿を仕上げる
第19回	橘陽子	公衆栄養学実習II（臨地実習）報告会の聴講	発表内容についての情報を整理し、質疑応答を行う。	予習60分：居住地及び出身地の保健所・保健センターの名称及び役割について調べる 復習60分：報告会で得た知識とこれまでの知識を統合し、地域保健の場での管理栄養士活動について理解を深める
第20回	橘陽子	公衆栄養学実習II（臨地実習）報告会のまとめ	報告会での学びについてディスカッションし、選択希望について検討する。	予習60分：保健所・保健センターでの管理栄養士の役割について調べる 復習60分：ディスカッションの内容を整理し、今後の学習の方向性を定める
第21回	島田美樹子	臨床臨地実習の目的及び目標と心構え ・感染対策管理及びワクチン接種スケジュールの立案と書類の確認（ワクチン接種済、予定、母子手帳の整理、インフルエンザワクチンの予定） 実習ノート配布、記入の仕方① 医療施設の仕組みについての復習 ・施設の概要 ・組織図 ・栄養部門の役割 ・チーム医療 ・認定資格 課題：実習先の施設概要を仕上げ次回に提出する、実習日誌を次回提出する	施設概要をまとめグループディスカッションをする。	予習30分：第１～5回で学んだ内容を復習する 復習60分：守秘義務、接遇、感染抗体価についての復習と医療施設の仕組みを復習し、施設概要を仕上げる
第22回	島田美樹子	栄養管理計画について ・栄養スクリーニング、アセスメント ・栄養補給法（経口・経腸・経静脈） 実習日誌の記載について 次回、実習日誌を提出する	栄養補給法についてグループディスカッションを行い、ワークシートを仕上げる。	予習30分：栄養管理や栄養補給について復習しておく 復習60分：栄養管理計画、栄養補給法を理解してまとめ上げる
		自己課題の設定①		

第23回	島田美樹子	・第21回22回の内容を踏まえ、自己課題を設定する 事前訪問の準備① ・グループ内で日程を調整する ・連絡方法 実習ノートの書き方②（概要など） 課題：自己課題の課題名、特徴、目的のみ記入し 第24回に提出する、実習日誌を次回提出する	グループ内で多くのことが学べるようにディスカッションし、自己課題の設定や内容を深めるように協同する。	予習60分：自己課題のテーマをいくつか候補を挙げて必要と思われる詳細な情報をまとめておく 復習60分：ディスカッションの内容を基に自己課題のテーマを決め、概要を仕上げる
第24回	島田美樹子	自己課題の設定② 実習施設の特徴を理解し、実現可能な課題とする。 グループワークでも検討し、授業終わりに提出する。 次回、実習日誌を提出する。	グループワークにて自己課題の設定と理由を発表し、レポートに書き上げる。	予習30分：施設の特徴を調べておく 復習60分：自己課題の修正
第25回	島田美樹子	診療報酬の最新情報を確認する 事前準備① ・事前挨拶①の日程調整の連絡 書類作成（個人票、利用交通手段など） 次回、実習日誌を提出する	電話のかけ方をロールプレイングする。事前挨拶の報告書を用いて発表し、聴講し要点をまとめることで他施設の事例を知り、情報共有をする。	予習60分：報告書作成のために事前訪問の内容を個々にまとめる 復習60分：報告後の指摘事項を改善し仕上げる
第26回	島田美樹子	事前準備② ・事前挨拶①の日程調整の連絡 ・事前挨拶①の報告書作成（終了した施設） ・事前挨拶①の施設別報告 ・ワクチンスケジュールの確認 自己課題の設定② ・第24回に提出した自己課題の修正をする 次回、実習ノートを提出する	グループ内で多くのことが学べるようにディスカッションし、自己課題の設定や内容を深めるように協同する。	予習60分：自己課題の内容を熟考し、必要と思われる詳細な情報をまとめておく 復習60分：ディスカッションの内容を基に自己課題のテーマを決め、概要を仕上げる
第27回	島田美樹子	施設課題の準備① ・施設課題 ・献立展開（糖尿病） 事前挨拶 ・事前挨拶①の報告書作成（終了した施設） ・事前挨拶①の施設別報告 臨床検査値の正常値を理解する 課題：施設課題や献立作成、臨床検査値のまとめを進める、実習日誌を次回提出する	施設課題のために必要な事項をグループワークし、施設から求められていることを正しく共通理解し、学びを深めより良いものができるように協同作業をする。	予習60分：施設課題のために必要な事項を個々にまとめる 復習60分：施設課題のために不足していた情報を収集し、発展させる
		事前準備③ ・提出書類（誓約書、利用		予習30分：手引きや実

第28回	島田美樹子	交通手段、感染報告書、個人票、健康診断書、課題等）の管理 ・ワクチンスケジュールの確認（インフルエンザ接種含む） 課題：テストメール配信を確認する	感染対策についてグループワークし、リスクマネジメントをする。	習ノートから必要書類を確認する 30分 復習：実習日程までのワクチン接種スケジュールを組み直し調整する、テストメール実施60分
第29回	島田美樹子	自己課題の設定③ ・事前訪問後や教員からの指摘に対して修正を加え、調査資料自己のまとめとともにそろえて事前部分を完成させる 課題：施設課題や献立作成、臨床検査値のまとめを進める、実習日誌を次回提出する	自己課題に必要な情報をそろえ、グループワークで要点をまとめることで、不足を補う。	予習60分：課題や献立作成に必要な分野を予習する 復習60分：授業で指導された不足していた内容を検討する
第30回	島田美樹子	施設課題の準備② ・施設課題の修正 ・内容を詳細にまとめ整理する 課題：施設課題や献立作成を進める、完成させた自己課題を調査資料とともに提出する 次回、実習日誌を提出する	実習先によって指示が異なる課題を共通理解して取り組めているかグループワークにて確認し、不足があれば改善する。	予習60分：自己課題に必要な情報を整理し、全ての記入個所を確認する 復習60分：施設課題や献立作成など不足していた内容を検討する

教科書

給食経営管理論・給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学分野の専門教科の教科書
臨地実習の手引き及び各臨地実習ノート

参考書

給食経営管理論・給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学分野の専門実習教科の教科書。管理栄養士・栄養士必携等

成績評価の方法・基準

単位認定試験60点以上。給食経営管理論・給食の運営、臨床栄養学、公衆栄養学分野の課題とレポートの提出を80%、平常点（授業参加度・貢献度）20%として総合的に判断する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

レポート（ワークシート）は確認後、返却するので各臨地実習記録に綴じ、臨地実習において活用する。

履修のポイント

到達目標を達成するよう努力をして、遅刻・欠席をしない。
臨地実習の意義や目的を理解し、課題発見力と問題解決能力を身に付る。
大学での学びと臨地における学習内容を統合し、管理栄養士として専門的な知識や技術を修得する。

オフィス・アワー

神戸 火曜日～木曜日 昼休み 研究室15
島田 月曜日～金曜日 昼休み 研究室17
橘 月曜日～金曜日 昼休み 研究室9
大野 月曜日～木曜日 昼休み 研究室14
関谷 月曜日～金曜日 昼休み 給食経営管理準備室

科目区分
専門科目

講義コード	20790001
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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
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
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士として実践栄養活動を行った経歴を有する教員が、応用力・実践力を習得できるように演習を進める。
学年	4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	橘 陽子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし
教員	関谷 果林	指定なし
教員	大野 治美	指定なし
教員	大山 珠美	指定なし

授業の概要と教育目標

本演習は、これまで学習してきた専門基礎および専門科目での学びを統合し、管理栄養士としての高度な専門的な知識や技術を向上させるための基礎力を高める学習を進めていく。学生自ら、問題発見能力と問題解決能力を伸ばし、今、社会が求める管理栄養士として必要なスキルを身に付けることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、管理栄養士の実践活動の場での課題発見、解決を通して、多様な社会ニーズ、変化に対応できる知識・技術を身に着け、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得する。そのために、専門基礎科目および専門科目を横断した学習をすることで、応用力・実践力を養う。

到達目標

１．管理栄養士に求められるスキルである「栄養教育能力」、「マネジメント能力」および「コミュニケーション能力」を演習をとおして身に付けることができる。
２．専門基礎科目で習得した知識を基に、専門科目である「臨床栄養学」「公衆栄養学」および「給食経営管理論」につなげることができる。
３．専門科目を横断して得た知識・技術を統合し、総合的な応用力を習得することができる。
４．管理栄養士に必要なスキルの習得方法として、プレゼンテーションをとおして、課題発見・問題解決力を身に付けることができる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習と そのために必要な時間

	者			
第1回	神戸美恵子大山珠美島田美樹子橘陽子大野治美	○オリエンテーション：授業概要の説明（内容・到達目標・授業の進め方等） ○21世紀を担う高度な管理栄養士の役割と必要なスキル：栄養教育能力、マネジメン能力、コミュニケーション能力 ○専門分野における管理栄養士に求められるスキル：専門科目における具体的に求められるスキルとその実際		予習：管理栄養士の求められるスキルを予習する 30分 復習：専門分野における具体的なスキルを復習し、学習ノートにまとめる。 60分
第2回	神戸美恵子	○専門基礎分野の学びを生かす： 人体の構造と機能および疾病の成り立ち	グループワークによるディスカッションの実施：日常の生理的現象をディスカッションすることで、知識の定着を図る。	予習：授業資料等を再確認する。30分 復習：他のグループのプレゼンテーションについて、教科書を見直し、再確認する。60分
第3回	神戸美恵子	○専門分野の学びを生かす： 基礎栄養学	事前配布プリント内容について発表し、それに対して、教員および学生より質疑応答を行い、学習内容の理解を深める。	予習：事前配布のプリントを読み理解すること。30分以上 復習：左記の内容について講義ノートを作成すること。60分
第4回	大野治美	○専門分野における「応用栄養学」の学びを生かす（１） 知識と技術 ・ライフステージ別（特に妊娠期・授乳期、乳幼児期、高齢期）の栄養アセスメント ・栄養アセスメントの手法、考慮が必要なポイントの共有	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ケーススタディをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・応用栄養学分野における応用力を共有する。	予習：ライフステージ別栄養マネジメント、アセスメントのポイントを予習しておく。30分 復習：事例について検討し、プレゼンテーションに備える。60分
第5回	大野治美	○専門分野における「応用栄養学」の学びを生かす（２） 課題発見・問題解決 ・ライフステージ別にみた食に関する課題発見・問題解決 ・日本人の食事摂取基準（2020年版）の理解 ・事例における課題発見・問題解決	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ケーススタディをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・応用栄養学分野における応用力を共有する。	予習：自己の課題発見・問題解決の流れをプレゼンできるようにしておく。60分 復習：プレゼンテーションやディスカッションで得た学びを課題解決としてまとめる。30分

		・プレゼンテーションをとおした応用栄養学分野の知識と技能の共有		
第6回	大山珠美	○専門分野における「栄養教育論」の学びを生かす（１） ・栄養教育マネジメント（アセスメント、目標設定、学習形態、教材、評価、モニタリング）	○小グループでの事例検討： ・事例における課題を発見し、問題解決に向けて必要な知識を共有しまとめる。	予習：栄養教育マネジメントの流れを予習しておく。30分 復習：事例について検討し、プレゼンテーションに備える。60分
第7回	大山珠美	○専門分野における「栄養教育論」の学びを生かす（２） ・プレゼンテーションをとおした栄養教育分野の知識と技能の共有	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ディスカッションをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・栄養教育分野における応用力を共有する。	予習：自己の課題発見・問題解決の流れをプレゼンできるようにしておく。45分 復習：プレゼンテーションやディスカッションで得た学びを課題解決としてまとめる。45分
第8回	島田美樹子	○専門分野における「臨床栄養学」の学びを定着させる（１） 課題発見に必要な知識の復習 ・栄養ケアプロセス ・栄養スクリーニング、アセスメント ・栄養状態の判定 ・症例のまとめ	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ケーススタディをとおして、課題を発見し、問題解決に向けて必要な知識を共有しまとめる。	予習：栄養ケアプロセスの手法、栄養管理計画について、疾患ごとに教科書等で復習する。30分 復習：症例について検討し、プレゼンテーションに備える。60分
第9回	島田美樹子	○専門分野における「臨床栄養学」の学びを定着させる（２） 課題解決 ・症例における課題発見・問題解決 ・プレゼンテーションをとおした臨床栄養学分野の知識と技能の共有	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ディスカッションをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・臨床栄養学分野における応用力を共有する。	予習：自己の課題発見・問題解決の流れをプレゼンできるようにしておく。60分 復習：プレゼンテーションやディスカッションで得た学びを課題解決としてまとめる。30分
第10回	橘陽子	○専門分野における「公衆栄養学」の学びを定着させる（１） 課題解決に必要な知識の復習 ・栄養疫学 ・公衆栄養マネジメント	○小グループでの事例検討： ・事例における課題を発見し、問題解決に向けて必要な知識を共有しまとめる。	予習：栄養疫学の手法、公衆栄養マネジメントの流れについて、教科書等で確認する。30分 復習：事例内容について検討し、プレゼンテーションに備える。60分
第11回	橘陽子	○専門分野における「公衆栄養学」の学びを定着させる（２） 課題解決 ・事例における課題発見・問題解決 ・プレゼンテーションをとおした公衆栄養学分野の知識と技能の共有	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・ディスカッションをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・公衆栄養学分野における	予習：自己の課題発見・問題解決の流れをプレゼンできるようにしておく。60分 復習：プレゼンテーションやディスカッションで得た学びを課題解決としてまとめ

			応用力を共有する。	る。30分
第12回	神戸美恵子	○専門分野における「給食経営管理論」の学びを定着させる（１） 課題発見に必要な知識の復習 ・施設における給食の役割 ・給食施設のマネジメント ・健康経営 ・事例研究	○小グループで、事業所給食の事例から、給食経営管理におけるマネジメントについてディスカッションする。	予習：給食経営管理の概念、栄養・食事管理、品質管理、安全・衛生管理、施設・設備管理について教科書を復習しておく。30分 復習：事例について、これまでに学んだ知識を統合し、給食経営管理におけるマネジメントの実際についてまとめる。60分
第13回	神戸美恵子	○専門分野における「給食経営管理論」の学びを定着させる（２） 課題解決 ・事例研究 ・プレゼンテーションをとおした給食経営管理分野の知識と技能の共有	○小グループでのプレゼンテーション実施： ・各グループのプレゼンテーションをとおして、課題発見、問題解決を図る。 ・給食経営管理論分野における応用力を共有する。	予習：事例研究について発表できるようにしておく。60分 復習：プレゼンテーションやディスカッションで得た学びをまとめる。30分
第14回	神戸美恵子大山珠美島田美樹子橘陽子大野治美	○専門分野の知識・技能の統合（１）： ・専門5分野で習得した知識と技術を栄養管理の実践場面において理論と実践を結びつける ・管理栄養士の知識・技術を統合した総合力・応用力の習得	○応用力・総合力の習得度確認のための実践演習を行う。 ○プレゼンテーションを実施し、実践力を養う。 ○演習課題に対して、適切なアドバイスを各教員が行う。	予習：管理栄養士の実践活動の場で求められる能力を予習する。45分 復習：管理栄養士が果たすべき多様な専門領域における知識・技能をまとめる。45分
	神戸美恵子大山珠美	○専門分野の知識・技能の統合（２）： ・専門5分野で習得した知	○応用力・総合力の習得度確認のための実践演習を行	予習：管理栄養士が果たすべき多様な専門領域における知

第15回	島田美樹子 橘陽子 大野治美	識と技術を栄養管理の実践場面において理論と実践を結びつける ・管理栄養士の知識・技術を統合した総合力・応用力の習得	う。 〇プレゼンテーションを実施し、実践力を養う。 〇演習課題に対して、適切なアドバイスを各教員が行う。	識・技能を予習する。45分 復習：21世紀を担う高度な管理栄養士に必要な能力を実践の場で生かせるようにまとめる。45分

教科書

「管理栄養士総合演習II学習ノート」 桐生大学作成（2021版）

参考書

○解剖生理学、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学および給食経営管理論の各授業で使用した教科書
○クエスチョンバンク「管理栄養士」国家試験問題解説 メディック・メディア

成績評価の方法・基準

単位認定は、60点以上とする。
定期試験80%、課題やレポートの提出および平常点（授業参加度・貢献度）20%として評価する。
成績評価は、後期に上記の方法・基準で行う。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出された課題については、コメント・アドバイスを付して返却する。

履修のポイント

管理栄養士養成課程の4年間の学びの集大成として位置づけているので、これまでに学修した科目を横断し、応用力・実践力が習得できるように、自主的に各科目の振り返りを行って授業に臨んでほしい。

オフィス・アワー

神戸 火曜日～木曜日昼休み 研究室15
大山 月曜日～木曜日昼休み 研究室18
島田 月曜日～金曜日昼休み 研究室17
橘 月曜日～金曜日昼休み 研究室9
大野 月曜日～木曜日昼休み 研究室14
関谷 月曜日～金曜日昼休み 給食経営管理準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20800001
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
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における給食経営管理の指導・実践に基づき指導する。
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	関谷 果林	指定なし
教員	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

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、実習先にて、到達目標達成に向けて10日間（90時間）実習を行う。
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ことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、本実習を通して、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得するとともに、これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1．施設の特徴や管理栄養士業務について説明できる。
2．栄養・食事・食材管理（献立作成）について説明できる。
3．安全で衛生的に食事を提供することができる。
4．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。
5．実践活動の場での課題解決に取り組む。
6．他職種との連携について説明できる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時

	者			間
第1回	神戸美恵子 大野治美	事前指導(1) ・衛生管理の確認（大量調理施設衛生管理マニュアル）		予習30分：大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読する 復習60分：大量調理施設衛生管理マニュアルについて理解を深める
第2回	神戸美恵子 大野治美	事前指導(2) ・実習内容の確認（給食施設における管理栄養士の役割、実習施設の特徴・給食の内容等）	実習施設ごとのグループで、給食施設における管理栄養士の役割、実習施設の特徴・給食の内容等について確認し、共通理解する。	予習30分：実習施設、事前訪問（オリエンテーション）の内容を確認する 復習60分：確認した内容を整理する
第3回	神戸美恵子 大野治美	事前指導(3) ・自己研究課題の確認 ・実習に向けた最終確認	実習施設ごとのグループで、自己研究課題について説明しあい、実習に向けた最終確認を行う。	予習30分：自己研究課題について説明できるようにしておく 復習60分：確認した内容を整理する
第4回	神戸美恵子 大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(1) ・実習施設の概要、施設の特性、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	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第5回	神戸美恵子 大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(2) ・栄養・食事計画と評価 ・献立作成 ・栄養教育	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第6回	神戸美恵子 大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(3) ・食材の計画と管理 ・会計・原価管理と評価	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する

第7回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(4) ・生産（調理）の計画と実際 ・提供の計画と実際	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第8回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(5) ・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	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第9回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(6) ・実習施設の給食経営とマネジメント	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第10回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(7) ・給食の組織、人事管理と労務管理	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第11回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(8) ・調理施設・設備・機器の整備と保全管理	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
第12回	神戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(9) ・他職種との連携	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：実習内容を確認し、これまでに学習した内容の復習を行う 復習60分：実習内容を整理する
	神			

第13回	戸美恵子大野治美	実習先管理栄養士の指導を受ける(10) ・課題解決に向けた調査研究	実習施設において管理栄養士業務および関連業務を体験する。	予習30分：課題について、実習中にいただいた指導や気づき等を整理する 復習60分：調査研究内容をまとめる
第14回	神戸美恵子大野治美	事後指導（1） ・実習ノートの整理 ・自己研究課題のまとめ ・報告会準備	グループごとに、実習報告会の準備を行う。	予習30分：実習ノート、自己研究課題を整理する 復習60分：実習ノート、自己研究課題を仕上げる
第15回	神戸美恵子大野治美	事後指導（2） 実習のまとめと報告	施設ごとにプレゼンテーションを行う。 各プレゼンテーションについて評価を行う。	予習60分：報告会に向けた準備をする 復習60分：報告会資料を参考に他施設について理解を深める。

教科書

給食経営管理論I・IIで使用した教科書
実習の手引き 実習ノート

参考書

日本人の食事摂取基準 日本標準食品成分表
給食のための基礎からの献立作成 はじめての大量調理
調理のためのベーシックデータ（第5版）
実習に関係する教科書や資料

成績評価の方法・基準

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プレゼンテーション、事前準備・事後報告等の内容を含めて総合評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

課題、実習ノートは、コメントを付して返却する。
実習報告会に向けて作成した資料は資料集として配布する。

履修のポイント

実習先にて90時間（1時間を45分として換算）、到達目標達成に向けて実習を行う。そのため、関連科目を予習・復習および十分な準備を行うこと。
常に問題意識や課題を持って積極的に臨み、自ら考え、行動すること。
予習・復習の時間数：不足分については各自の学習で補完すること。

オフィス・アワー

神戸：火曜日～木曜日昼休み 研究室15
大野：月曜日～木曜日昼休み 研究室14

質問はメール等でも受け付けます。

科目区分
専門科目

講義コード	20810001
講義名	臨床栄養学実習III（臨地実習）3年生
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
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

授業の概要と教育目標

臨床栄養学I・II・III・IV、臨床栄養学実習I・II、管理栄養士総合演習I及び関連科目で学んだ基本的な知識や理解、技術をもとに、関心・意欲、態度・職業倫理の育成および医療現場での管理栄養士の実践力を身に付けることを目標とする。
さらに、実践活動の場での課題発見、解決をとおして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント能力を身につける。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象者の身体状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関してこれまでの学びを基礎知識として、実践の場でさらに必要な知識や技術を修得することを目指す。
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い、実践でも活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

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び理解し説明できる。
２．医の倫理、職業倫理を理解し、医療・介護制度、チーム医療における管理栄養士の役割について説明できる。
３．自己課題の解決を通して理解を深め、他者に説明できる。
４．実習に意欲的な態度で臨み、失敗を恐れず、新たな知識を主体的、積極的に学ぶことができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	実習の準備① ・施設概要をまとめる ・資格やチーム医	グループワークで病院の施設概要をまとめ発表する。	予習：病院・福祉施設の概要とその施設の特徴について理解する。 30分

	療を調べる ・自己課題の確認		復習：施設概要をまとめる。60分
第2回	実習の準備② ・自己課題と施設課題の確認 ・事前指導内容の確認	グループワークで自己課題と施設課題をまとめる。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第3回	事前学習① ・直前指導（検便検査結果や書類の確認） ・備品や課題の確認 ・初日の流れと緊急対応マニュアル、SNSの利用ガイドラインの確認	緊急対応やSNSの利用、接遇などをグループディスカッションで共通理解する。	予習：実習先からの事前指導内容について確認する。30分 復習：事前体調管理票の記録をする。実習日程、学修内容、反省まとめなど実習ノートを熟読する。 60分
第4回	実習先の指導を受ける① ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第5回	実習先の指導を受ける② ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第6回	実習先の指導を受ける③ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
	実習先の指導を受ける④ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能		予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分

第7回	と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って実施する。	復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第8回	実習先の指導を受ける⑤ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第9回	実習先の指導を受ける⑥ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第10回	実習先の指導を受ける⑦ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第11回	実習先の指導を受ける⑧ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
	実習先の指導を受ける⑨ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割		予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分

第12回	・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第13回	実習先の指導を受ける⑩ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第14回	実習の事後指導① ・実習ノートの仕上げ ・自己課題の解決 ・施設課題の解決 ・報告会の準備	実習施設で学んだことや自己課題や施設課題の解決を報告するために、グループディスカッションをし、報告会の内容をまとめる。	予習：報告会に向けて、実習ノートを仕上げる。40分 復習：報告会のシナリオを仕上げる。50分
第15回	実習の事後指導② ・実習ノートの仕上げと提出 ・自己課題の解決 ・施設課題の解決 ・報告会の準備	実習施設で学んだことや自己課題や施設課題の解決を報告するために、グループディスカッションをし、報告会の資料を仕上げる。	予習：報告会に向けて、時間内に報告ができるように準備する。30分 復習：実習全体を振り返り、ノートと報告会の資料を仕上げ指定日に提出できるようにする。60分

教科書

臨地実習の手引き、臨地実習ノート
臨床栄養学の教科書と臨床栄養学実習で使用したテキスト、栄養食事療法必携 糖尿病のための食品交換表 腎臓病食品交換表

参考書

日本食品標準成分表

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
事前指導10%、臨地実習施設での実習修得80%、実習ノート提出と報告会10%

課題等に対するフィードバックの方法

実習の手引きとノートを配布するので熟読すること。実習施設の特徴、診療科目、栄養管理、栄養指導について課題を出すが返却するため、その後の学修のために必ず確認し理解を深めておく。

履修のポイント

医療現場での実習が充実した実習となるよう、積極的に発言をしコミュニケーションをとり、協働する努力を惜しまず取り組むこと。
傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理をするために、事前事後指導も主体的に取り組むこと。

オフィス・アワー

火・木 昼休み 研究室17
科目区分
専門科目

講義コード	20810002
講義名	臨床栄養学実習III（臨地実習）4年生
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
必修/選択	必修
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士の役割、各疾病の対象者に合わせた病態別の臨床栄養管理について解説し、卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要と教育目標

臨床栄養学I・II・III・IV、臨床栄養学実習I・II、管理栄養士総合演習I及び関連科目で学んだ基本的な知識や理解、技術をもとに、関心・意欲、態度・職業倫理の育成および医療現場での管理栄養士の実践力を身に付けることを目標とする。
さらに、実践活動の場での課題発見、解決をとおして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント能力を身につける。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象者の身体状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養の分野に関してこれまでの学びを基礎知識として、実践の場でさらに必要な知識や技術を修得することを目指す。
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い、実践でも活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

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び理解し説明できる。
２．医の倫理、職業倫理を理解し、医療・介護制度、チーム医療における管理栄養士の役割について説明できる。
３．自己課題の解決を通して理解を深め、他者に説明できる。
４．実習に意欲的な態度で臨み、失敗を恐れず、新たな知識を主体的、積極的に学ぶことができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	実習の準備① ・施設概要をまとめる ・資格やチーム医	グループワークで病院の施設概要をまとめ発表する。	予習：病院・福祉施設の概要とその施設の特徴について理解する。 30分

	療を調べる ・自己課題の確認		復習：施設概要をまとめる。60分
第2回	実習の準備② ・自己課題と施設課題の確認 ・事前指導内容の確認	グループワークで自己課題と施設課題をまとめる。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第3回	事前学習① ・直前指導（検便検査結果や書類の確認） ・備品や課題の確認 ・初日の流れと緊急対応マニュアル、SNSの利用ガイドラインの確認	緊急対応やSNSの利用、接遇などをグループディスカッションで共通理解する。	予習：実習先からの事前指導内容について確認する。30分 復習：事前体調管理票の記録をする。実習日程、学修内容、反省まとめなど実習ノートを熟読する。 60分
第4回	実習先の指導を受ける① ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第5回	実習先の指導を受ける② ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第6回	実習先の指導を受ける③ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
	実習先の指導を受ける④ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能		予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分

第7回	と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って実施する。	復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第8回	実習先の指導を受ける⑤ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第9回	実習先の指導を受ける⑥ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第10回	実習先の指導を受ける⑦ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第11回	実習先の指導を受ける⑧ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
	実習先の指導を受ける⑨ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割		予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分

第12回	・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第13回	実習先の指導を受ける⑩ ・施設概要と特徴 ・栄養部門の機能と役割 ・栄養管理システムの実際 ・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際	実習施設の業務内容と指導方針に従って体験する。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習日程、学修内容、反省まとめなどを実習ノート、実習日誌にまとめる。60分
第14回	実習の事後指導① ・実習ノートの仕上げ ・自己課題の解決 ・施設課題の解決 ・報告会の準備	実習施設で学んだことや自己課題や施設課題の解決を報告するために、グループディスカッションをし、報告会の内容をまとめる。	予習：報告会に向けて、実習ノートを仕上げる。40分 復習：報告会のシナリオを仕上げる。50分
第15回	実習の事後指導② ・実習ノートの仕上げと提出 ・自己課題の解決 ・施設課題の解決 ・報告会の準備	実習施設で学んだことや自己課題や施設課題の解決を報告するために、グループディスカッションをし、報告会の資料を仕上げる。	予習：報告会に向けて、時間内に報告ができるように準備する。30分 復習：実習全体を振り返り、ノートと報告会の資料を仕上げ指定日に提出できるようにする。60分

教科書

臨地実習の手引き、臨地実習ノート
臨床栄養学の教科書と臨床栄養学実習で使用したテキスト、栄養食事療法必携 糖尿病のための食品交換表 腎臓病食品交換表

参考書

日本食品標準成分表

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
事前指導10%、臨地実習施設での実習修得80%、実習ノート提出と報告会10%

課題等に対するフィードバックの方法

実習の手引きとノートを配布するので熟読すること。実習施設の特徴、診療科目、栄養管理、栄養指導について課題を出すが返却するため、その後の学修のために必ず確認し理解を深めておく。

履修のポイント

医療現場での実習が充実した実習となるよう、積極的に発言をしコミュニケーションをとり、協働する努力を惜しまず取り組むこと。
傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理をするために、事前事後指導も主体的に取り組むこと。

オフィス・アワー

火・木 昼休み 研究室17
科目区分
専門科目

講義コード	20820001
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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所等での勤務経験に基づき、公衆栄養マネジメントについて具体的に教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

「公衆栄養学」分野の臨地実習においては、地域における行政栄養士による健康づくりおよび栄養・食生活の改善に関する施策が法律および関連規則等に基づいてどのように実施されているかを理解する必要がある。本授業では、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行政栄養士の実際を学び、これらの技術の習得を目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、実践的な管理栄養士として活躍するため、また多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけるため、これまでの学習を統合･発展させることを目指し、地域保健の場を通してその目的達成に資する技術を養う。将来的な展望としては、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ことを目指すものとする。

到達目標

1.地方自治体における法律に基づいた健康・栄養行政の様々な施策の実際について説明することができる。
2.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説明することができる。
3.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について説明することができる。
4.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について理解し、シュミレーションすることができる。
5.「健康日本21（第三次）」「食育推進基本計画」等の国の施策が、地方自治体でどのように計画、施策化、実践されているか説明することができる。
6.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、地方自治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説明することができる。

授業計画

		授業内		

	担当者	容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	橘陽子	1日目 実習内容の確認・準備 実習施設の概要 実習施設における管理栄養士の役割 管理栄養士の業務内容 法的根拠 課題解決のための調査、方法の検討 課題：授業内容に関するノート整理	実習施設における管理栄養士の役割と業務内容についてまとめ、求められる資質について意見交換する。 施設課題及び自己課題解決に向けて、不明点等を洗い出し、施設の管理栄養士とディスカッションする。	予習60分：実習日程、実習施設の概要等について再度確認する。施設課題及び自己課題の解決に向け、これまでの学習内容を振り返る。 復習60分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第2回	橘陽子	2日目 地域診断と健康増進計画、食育推進計画 生活習慣病対策 食育の推進 課題：授業内容に関するノート整理	地域診断の手法を調べ、地域の健康増進計画や食育推進計画にどのように活かされているかまとめ、ディスカッションする。 実習施設管内における生活習慣病や食育の現状とその対策について調べ、具体的な公衆栄養プログラムの例から施策のあり方と今後の課題についてディスカッションする。	予習60分：実習施設地域における健康増進計画および食育推進計画について再度確認する。 復習60分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
		3日目		

第3回	橘陽子	高齢者の健康対策 人材育成 食環境整備 課題：授業内容に関するノート整理	実習施設管内における高齢者の健康、栄養分野の人材育成、食環境整備の現状とその対策について調べ、具体的な公衆栄養プログラムの例から施策のあり方と今後の課題についてディスカッションする。	予習60分：実習施設地域における高齢者の健康対策施策、人材育成プログラム、食環境整備に関する制度について再度確認する。 復習60分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第4回	橘陽子	4日目 多職種連携 健康危機管理 施設課題および自己課題のまとめ 課題：授業内容に関するノート整理	実習施設管内における多職種連携の具体例を調べ、公衆栄養プログラムにおける多職種連携の必要性と今後の課題についてディスカッションする。 実習施設管内における健康危機管理の体制整備について調べ、有事及び平時の対策の在り方と今後の課題についてディスカッションする。 課題に関する情報を整理し、まとめ、発表に備える。また、不明点や新たな課題について施設の管理栄養士とディスカッションする。	予習60分：実習施設に所属する職種とそれらの役割、健康危機管理体制について再度確認する。施設課題、自己課題について学習内容をまとめておく。 復習60分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。
第5回	橘陽子	5日目 発表準備 施設課題および自己課題の発表 まとめおよび評価 課題：授業内容に関するノート整理	発表資料を仕上げ、プレゼンテーションに向けて準備する。練習を踏まえ、改善する。 準備した資料に基づき発表する。また、質疑応答により学びを深め、共有する。 5日間の実習内容を総括し、得られた知識・技術について自己評価する。また、実習を経て明らかになった今後の課題についてディスカッションする。	予習90分：発表用資料を作成する。 復習60分：アクティブラーニングの内容について復習し、理解を深める。意見交換により得た学びを整理し、将来に活かせるようにする。

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第8版：南江堂

参考書

臨地実習に関する各種統計資料等（国民衛生の動向、各自治体の統計資料等）

成績評価の方法・基準

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する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

実習ノートについては、提出後確認し、返却時にコメントする。

履修のポイント

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。
実習前の事前の準備も含めて授業に連続性がある。
また臨地実習のため遅刻・欠席は通常授業とは異なる。

オフィス・アワー

昼休み 11号館研究室9

科目区分

専門科目

講義コード	20830001
講義名	特別演習I
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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	山﨑 純一	指定なし
教員	川上 智史	指定なし
教員	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学科専門基礎科目（特別演習）の選択科目である。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。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。そこで管理栄養士としての基礎力を高めるために、特別演習Iでは、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」と「基礎栄養学」について、アクティブラーニングの手法を用いて、基礎知識の定着を目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」にもとづいて、人体の構造と機能および疾病の成り立ちおよび基礎栄養学について、これまでに修学した知識を体系づけてアウトプットできるようにする。

到達目標

1．「人体と構造と機能及び疾病の成り立ち」と「基礎栄養」の範囲で弱点を見つけ、解決できる。
2．基礎科目のキーワードや仕組みについて、具体的に説明できる。
3．生化学、基礎栄養学、解剖生理学および病理学を横断的に関係づけることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間

第1回	小林葉子	アミノ酸・タンパク質・糖質・脂質・ヌクレオチドの物質の化学	事前に配布した問題を解き、単語や説明を自らで調べ、まとめる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、クエスチョンバンクを利用してキーワードを調べたノートを作る。 復習45分：授業で配布したプリントで、知識があいまいなところを再度確認し、正しい知識の定着を図る。
第2回	小林葉子	生体エネルギー、酵素、細胞内情報伝達、遺伝子発現調節	事前に配布した問題を解き、単語や説明を自らで調べ、まとめる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、クエスチョンバンクを利用してキーワードを調べたノートを作る。 復習45分：授業で配布したプリントで、知識があいまいなところを再度確認し、正しい知識の定着を図る。
第3回	小林葉子	アミノ酸・タンパク質・糖質・脂質・ヌクレオチドの代謝	事前に配布した問題を解き、単語や説明を自らで調べ、まとめる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、クエスチョンバンクを利用してキーワードを調べたノートを作る。 復習45分：授業で配布したプリントで、知識があいまいなところを再度確認し、正しい知識の定着を図る。
第4回	小林葉子	糖質、脂質、たんぱく質の臓器間の代謝の違い	事前に配布した問題を解き、単語や説明を自らで調べ、まとめる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、クエスチョンバンクを利用してキーワードを調べたノートを作る。 復習45分：授業で配布したプリントで、知識があいまいなところを再度確認し、正しい知識の定着を図る。
第5回	許斐亜紀	栄養の概念、その歴史、消化吸収、栄養素の体内動態、摂食行動	事前に配布した問題を解き、不明な単語や説明を自らで調べる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解く。 復習45分：演習で行った内容を基礎栄養学の教科書およびQBにてチェックを行い、正文誤文を整理する。
第6回	許斐亜紀	ビタミン、ミネラルの栄養	事前に配布した問題を解き、不明な単語や説明を自らで調べる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解く。 復習45分：演習で行った内容を基礎栄養学の教科書およびQBにてチェックを行い、正文誤文を整理する。
				予習45分：配布プリントの問題を解く。

第7回	許斐亜紀	水と電解質の作用、エネルギー代謝	事前に配布した問題を解き、不明な単語や説明を自らで調べる。 授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	復習45分：演習で行った内容を基礎栄養学の教科書およびQBにてチェックを行い、正文誤文を整理する。
第8回	川上智史	消化器系の構造と機能	事前に資料を配布するので、個人学習を行い、疑問点、不明点を調べておくこと。当日は授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、QBや教科書を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習45分：授業で行った内容を元に教科書・QBにて確認を行い、再度知識の定着を図る。
第9回	川上智史	呼吸器系の構造と機能	事前に資料を配布するので、個人学習を行い、疑問点、不明点を調べておくこと。当日は授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、QBや教科書を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習45分：授業で行った内容を元に教科書・QBにて確認を行い、再度知識の定着を図る。
第10回	川上智史	循環器系の構造と機能	事前に資料を配布するので、個人学習を行い、疑問点、不明点を調べておくこと。当日は授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、QBや教科書を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習45分：授業で行った内容を元に教科書・QBにて確認を行い、再度知識の定着を図る。
第11回	川上智史	腎・泌尿器系の構造と機能	事前に資料を配布するので、個人学習を行い、疑問点、不明点を調べておくこと。当日は授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習45分：配布プリントの問題を解き、QBや教科書を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習45分：授業で行った内容を元に教科書・QBにて確認を行い、再度知識の定着を図る。
第12回	山﨑純一	内分泌・代謝疾患・腎疾患の病態と管理について	管理栄養士国試の過去問を参考に作成した類似問題を第１１回目の講義時に配布するので、教科書などを参考に次の講義までに解答し、この分野での代表的な疾患について調べておく。講義時に解答の根拠などについて順に答えてもらう。講義時間の後半を利用して教員が解説する。	予習６０分：第１１回目（講義終了時）に与えた問題を解き、適宜、解説をつけて講義に臨む。 復習６０分：教員が提供した資料（内分泌疾患・代謝疾患・腎疾患）を熟読し、国家試験に備えて自ら「まと

				めのノート」を作成する。
第13回	山﨑純一	循環器疾患・呼吸器疾患の病態と管理について	管理栄養士国試の過去問を参考に作成した類似問題を第１２回目の講義時に配布するので、教科書などを参考に次の講義までに解答し、この分野での代表的な疾患について調べておく。講義時に解答の根拠などについて順に答えてもらう。講義時間の後半を利用して教員が解説する。	予習６０分：第１２回目（講義終了時）に与えた問題を解き、適宜、解説をつけて講義に臨む。 復習６０分：教員が提供した資料（循環器疾患・呼吸器疾患）を熟読し、国家試験に備えて自ら「まとめのノート」を作成する。
第14回	山﨑純一	神経疾患・消化器疾患の病態と管理について	管理栄養士国試の過去問を参考に作成した類似問題を第１３回目の講義時に配布するので、教科書などを参考に次の講義までに解答し、この分野での代表的な疾患について調べておく。講義時に解答の根拠などについて順に答えてもらう。講義時間の後半を利用して教員が解説する。	予習６０分：第１３回目（講義終了時）に与えた問題を解き、適宜、解説をつけて講義に臨む。 復習６０分：教員が提供した資料（神経疾患・消化器疾患）を熟読し、国家試験に備えて自ら「まとめのノート」を作成する。
第15回	小林葉子 許斐亜紀 川上智史 山﨑純一	人体と構造と機能、その疾病の成り立ち及び基礎栄養学の総合的な学習	自らの学習の弱点を知り、今後の学習に反映させる。	予習45分：1回から14回までの内容を、配布プリントと個人でまとめたノートを使いながら、総まとめを行う 復習45分：まとめのプリントを使って、見直し、できていない箇所はもう一度調べ直す。

教科書

クエスチョンバンク2024 メディックメディア社

参考書

生化学：健康・栄養化学シリーズ 生化学 石堂一巳、福渡努 （南江堂）
分子栄養学 金本龍平 （化学同人）
サイエンスビュー生物資料 実教出版
解剖生理：配布資料
病理：栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 「疾病の成り立ち」 第3版
編集/田中 明、宮坂京子、藤岡由夫、 羊土社

成績評価の方法・基準

人体の構造と機能、その疾病の成り立ち、基礎栄養学の範囲の総合的な理解度をはかる総合的な試験で正解率が60%以上

課題等に対する フィードバックの方法
授業時間内で、受講者に説明をする。必要な場合には、個別指導をおこなう。
履修のポイント
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、必要事項を正確に「覚える」。 基礎栄養学：国家試験過去問題について、内容を理解する。 解剖生理学：必ず教科書を読んでキーワードを学修すること。教科書やこれまでに作成してきた講義ノートを利用し、自分の学習スタイルを確立すること。人体を仕組みを全体的に捉えながら理解するために、演習内容に連続性があるので欠席はしないこと。 病理：問題を解き、解説をつけて講義に臨む。提供した資料を熟読し、国家試験に備えて自ら「まとめのノート」を作成する。
オフィス・アワー
小林：月～金 お昼休み（3限授業の場合は不可） 11号館3階16研究室 許斐：未定 川上：水曜日を除く12:30～13:20 11号館3階12研究室 山﨑：原則、火・木・金のお昼み（それ以外の時間帯も対応可である）
科目区分
専門科目

講義コード	20840001
講義名	特別演習II
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院等における栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、病態別の臨床栄養管理や各ライフステージに応じた栄養ケア・マネジメントについて解説する。卒後の栄養管理業務にも対応した実践的な教育を実施する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	島田 美樹子	指定なし
教員	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

これまでの学びで修得した専門知識と技術を関連付けて考え、管理栄養士としての業務を遂行できるよう、さらに専門的かつ実践的能力を身につけることを目標とする。特別演習IIでは、「臨床栄養学」、「応用栄養学」について学ぶ。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として「3．多様な対象や人間のライフステージ・ライフスタイルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、臨床栄養に関して必要な知識や技術を修得すること」、「4．これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得していること」を目的とする。

到達目標

修得した臨床栄養学および応用栄養学の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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	島田美樹子	オリエンテーション（授業の進め方、評価） 臨床栄養学 ・意義と目的 ・医療介護制度の基本 ・医療と臨床栄養 ・福祉・介護と臨床栄養	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキスト読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
		臨床栄養学		

第2回	島田美樹子	傷病者・要介護者の栄養ケアマネジメント① ・栄養アセスメントの意義と方法 ・栄養ケアの目標設定と計画作成 ・栄養・食事療法と栄養補給法	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第3回	島田美樹子	臨床栄養学 傷病者・要介護者の栄養ケアマネジメント② ・傷病者・要支援者・要介護者への栄養教育 ・モニタリングと再評価 ・薬と栄養・食事の相互作用 ・栄養ケアの記録	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第4回	島田美樹子	臨床栄養学 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント① ・栄養障害 ・肥満と代謝疾患 ・消化器疾患	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第5回	島田美樹子	臨床栄養学 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント② ・循環器疾患 ・腎・尿路疾患	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第6回	島田美樹子	臨床栄養学 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント③ ・内分泌疾患 ・神経疾患 ・摂食障害 ・呼吸器疾患 ・血液系疾患	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第7回	島田美樹子	臨床栄養学 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント④ ・筋・骨格疾患 ・免疫・アレルギー疾患 ・感染症疾患 ・癌疾患 ・手術、周術期患者 ・クリティカルケア	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第8回	島田美樹子	臨床栄養学 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント⑤ ・摂食機能障害 ・小児疾患 ・妊産婦・授乳婦疾患 ・高齢者疾患 ・小テスト	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 臨床栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
		応用栄養学		予習：30分 応用栄養学にて

第9回	大野治美	・授業の進め方、応用栄養学編 ・栄養ケア・マネジメントの概念	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第10回	大野治美	応用栄養学 ・日本人の食事摂取基準（2020年版）	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第11回	大野治美	応用栄養学 ・妊婦・授乳婦の各期の生理的特徴 ・各期の栄養アセスメントと栄養ケア ・妊産婦のための食生活指針・食事バランスガイド	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第12回	大野治美	応用栄養学 ・新生児・乳幼児期の生理的特徴 ・各期の栄養アセスメントと栄養ケア ・授乳・離乳の支援ガイド	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第13回	大野治美	応用栄養学 ・学童期・思春期の生理的特徴 ・各期の栄養アセスメントと栄養ケア ・成長・発達・加齢	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第14回	大野治美	応用栄養学 ・成人期（更年期）・高齢期の生理的特徴 ・運動・スポーツと栄養	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる
第15回	大野治美	応用栄養学 ・環境と栄養（ストレス、特殊環境と栄養ケア、災害時） ・小テスト	ケーススタディによるグループワークを行い、発表する	予習：30分 応用栄養学にて使用したテキストを読み復習しておく 復習：60分 配布資料及びグループワークの内容をまとめる

教科書

臨床栄養学分野、応用栄養学分野で使用した教科書
クエスチョンバンク、レビューブックなど

参考書

臨床栄養学：臨床栄養学、栄養食事療法必携、糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表
応用栄養学：応用栄養学分野で使用した教科書、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上

定期試験90%、授業への参加度10%
課題等に対する フィードバックの方法
授業内でレポートや課題、小テストを実施することがある。返却するので、学習の参考にすること。また、授業の振り返りの資料とその解答を配布するので、授業内容の理解に役立てること。
履修のポイント
授業の前には予習をし、不明な点は授業で解決するよう努め、復習ではキーワードをまとめるなど最終的には各自でノートを完成させる。臨床栄養学、応用栄養学の総まとめとして理解を深めるために積極的な態度で授業に取り組むことを期待する。
オフィス・アワー
島田 月・火・金曜日 昼休み 研究室17 大野 月・水・木曜日 昼休み 研究室14
科目区分
専門科目

講義コード	20850001
講義名	特別演習III
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	学校給食や食品会社において、勤務した経験を生かし指導する。
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	神戸 美恵子	指定なし
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

1年～2年に掛けて開講された食べ物と健康（食品学・調理科学）および給食経営管理論についての復習を行うともに、管理栄養士として働く上で必要な知識の再確認および理解を深めることを目的とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「(2)栄養学を基礎とし、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技能を身に付けている。」に基づき、「食品学」および「調理科学」、「給食経営管理論」の各分野について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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	人間と食品（食べ物） 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	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：事前に配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
				予習45分：前回の授業

第2回	荒井勝己	食品の分類と食品の成分I ①分類の種類 ②植物性食品（加工を含む）	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第3回	荒井勝己	食品の分類と食品の成分II 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	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第4回	荒井勝己	食品の機能I ①一次機能（たんぱく質、炭水化物、脂質、ﾋﾞﾀﾐﾝ、ﾐﾈﾗﾙ）	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第5回	荒井勝己	食品の機能II 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	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第6回	荒井勝己	食品の表示と規格基準 ①健康や栄養に関する表示の制度 ②基準	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第7回	荒井勝己	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	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第8回	須藤侑	食品の成分と調理変化 ①植物性食品	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、	予習45分：事前に配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理

	加子	②動物性食品 ③その他の食品	単元内容についての理解を深めさせる	解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第9回	須藤侑加子	①調理操作と調理機器 ②調理と食生活	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第10回	神戸美恵子	給食経営管理の概念 ①給食システム ②給食経営と献立 ③給食とマーケティング ④給食経営と組織	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第11回	神戸美恵子	栄養・食事管理 ①栄養・食事のアセスメント ②食事の計画 ③食事計画の実施、評価、改善	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第12回	神戸美恵子	品質管理 ①品質と標準化 ②原価 ③食材 ④生産（調理）と提供	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第13回	神戸美恵子	安全・衛生管理 ①安全・衛生の概念 ②安全・衛生の実際 ③事故・災害時対策 施設・設備管理 ①生産（調理）設計・設備計画 ②食事環境の設計と設備	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
第14回	神戸美恵子	人事管理 給食施設の特徴と関連法規	事前に配布された課題に基づき、学生に解答および調べた内容について発表してもらう。教員はその内容について補足を行い、単元内容についての理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。
	荒			

第15回	井勝己神戸美恵子須藤侑加子	食べ物と健康および給食経営管理論のまとめ	第1回から第14回までで学んだ内容について復習する。教員は学生からの質問について補足説明を行い、理解を深めさせる。	予習45分：前回の授業で配布された課題を解き、説明ができるようまとめる。 復習45分：講義中に理解できなかった内容について参考書等を利用し調べ、まとめる。

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
授業毎にプリントを配布する。

参考書

各科目で使用した教科書
食品学：栄養科学イラストレイテッド 食品学I、II（羊土社）
調理学：調理学 食品の調理特性を正しく理解するために（化学同人）
給食経営管理論：サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論（第一出版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
筆記試験100%

課題等に対するフィードバックの方法

事前に配布した課題を必ず解き、これまでの知識や調べ学習を行い、説明できるように整理しておくこと。課題について授業内で発表したり、教員から補足説明を行う。。

履修のポイント

管理栄養士として働くのに必要な知識について、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

神戸：火曜日～木曜日の昼休み 研究室15
荒井：月曜日～金曜日の昼休み 研究室13
須藤：月曜日～金曜日の昼休み 調理準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20860001
講義名	特別演習IV
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての現場での勤務経験を有する教員が、具体例を示しながら教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	川上 智史	指定なし

授業の概要と教育目標

本演習は、「社会・環境と健康」、「栄養教育論」「公衆栄養学」の各分野に重点を置き、管理栄養士として具備すべき必要な知識を習得し、実践活動の即戦力となる能力を身に付けることを目指す。
また、これまでの学習の総まとめをし、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を備えた、実践的な管理栄養士として活躍できる能力を身に付けることを目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、実践的な管理栄養士として活躍するため、また多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけるため、「社会・環境と健康」、「栄養教育論」「公衆栄養学」の各分野の知識の習得と実践力を養うとともに、これまでの学習を統合･発展させることを目指す。将来的な展望としては、管理栄養士としての実践活動の即戦力となる能力を身に付けることを目指すものとする。

到達目標

1.「社会・環境と健康(公衆衛生学分野）」における最新の情報を確認し、管理栄養士として必要な知識と技術を説明することができる。
2.「公衆栄養学」における最新の情報を確認し、管理栄養士として必要な公衆栄養に関する知識と技術を説明することができる。
3.「栄養教育論」における理論および実践を確認し、管理栄養士として必要な知識と技術を説明することができる。
4.これまでの学習の総まとめをし、管理栄養士としての多角的な知識と技術を統合し、説明することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間

第1回	川上智史	【社会・環境と健康】(1) 健康指標の種類と現状、健康評価と関連要因との関係 課題：集団の健康評価指標および疫学的アプローチについて整理する	社会保障の動向と衛生行政の体系および衛生の主要指標について、事前学習に基づいて質疑討論を行い、現在の保健衛生行政システムおよび国民の保健関連指標の概要を整理し理解する。	予習60分：教科書第1～4章を読んでおく。 復習60分：最新のデータを確認し、ポイントを整理する。
第2回	川上智史	【社会・環境と健康】(2) 生活習慣病、感染症、高齢者介護 課題：ライフスタイルと健康問題、感染症、高齢者の保健医療制度について整理する	保健と医療の動向、医療提供体制と医療保健、ならびに介護保険に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、現在の生活習慣病、感染症、高齢者介護の現状および国の対策の概要を整理し理解する。	予習60分：教科書第5～6章を読んでおく。 復習60分：最新のデータを確認し、ポイントを整理する。
第3回	川上智史	【社会・環境と健康】(3) 生活環境、労働衛生、環境保健、学校保健 課題：ライフサイクルと場における健康問題を俯瞰的に捉え、集団の疾病予防・健康保持増進施策について整理する	生活環境、労働衛生、環境保健、学校保健に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、マクロからミクロレベルでの環境保全のための対策ならびに労働・学校現場の保健衛生の概要を整理し理解する。	予習60分：教科書第7～14章を読んでおく。 復習60分：最新のデータを確認し、ポイントを整理する。
第4回	川上智史	【社会・環境と健康】(４) 疫学調査法 課題：曝露と疾病の因果関係を捉える方法論を学び、集団の疾病発生の可能性について整理する。	疫学調査方法を学び化学物質や病原性微生物と疾病発生の因果関係について統計学的に理解する。	予習60分：事前に配布する資料を読み、疑問点を明らかにしておくこと。 復習60分：講義を受けた後、配布資料についてまとめ、疑問点の解消を行うこと。
第5回	川上智史	【社会・環境と健康】(５) スクリーニング 課題：スクリーニングについて学修し、偽陰性・偽陽性など言葉の意味を理解する。	検査を行い、陰性が確認されたとしても確実に陰性だとは限らない。実際には陽性である可能性も否定できない。そのためにはスクリーニングが必要である。スクリーニングについて学び、その意義を理解する。	予習60分：事前に配布する資料を読み、疑問点を明らかにしておくこと。 復習60分：講義を受けた後、配布資料についてまとめ、疑問点の解消を行うこと。
	大	【栄養教育論】(1) 栄養教育の理論的基礎1 行動科学の理論とモデ		予習60分：栄養教育の理論的基礎を理解してお

第6回	山珠美	ル、行動変容技法 課題：検討した内容の見直しと重要ポイントの整理	栄養教育の理論的基礎を整理し、理論と技術を統合できるよう事例検討を行う。	く。 復習60分：栄養教育の理論的基礎のポイントを整理する。
第7回	大山珠美	【栄養教育論】(2) 栄養教育の理論的基礎2 行動科学の理論とモデル、行動変容技法 課題：検討した内容の見直しと重要ポイントの整理	栄養教育の理論的基礎を整理し、理論と技術を統合できるよう事例検討を行う。	予習60分：栄養教育マネジメントに関する理論・モデルを理解しておく。 復習60分：栄養教育マネジメントに関する理論・モデルのポイントを整理する。
第8回	大山珠美	【栄養教育論】(3) 栄養教育マネジメント1 課題：検討した内容の見直しと重要ポイントの整理	栄養教育マネジメントを整理し、理論と技術を統合できるよう事例検討を行う。	予習60分：栄養教育プログラム立案の仕方を理解しておく。 復習60分：栄養教育プログラム立案の仕方のポイントを整理する。
第9回	大山珠美	【栄養教育論】(4) 栄養教育マネジメント2 栄養カウンセリング 課題：検討した内容の見直しと重要ポイントの整理	栄養教育プログラムの立案の仕方を理解し、理論と技術を統合できるよう事例検討を行う。	予習60分：栄養教育プログラムの評価を理解しておく。 復習60分：栄養教育プログラムの評価のポイントを整理する。
第10回	大山珠美	【栄養教育論】(5) 栄養教育プログラムの評価 栄養教育論のまとめ 課題：検討した内容の見直しと重要ポイントの整理	栄養教育プログラムの評価を整理し、理論と技術を統合できるよう事例検討を行う。	予習60分：栄養教育プログラムの評価を理解しておく。 復習60分：栄養教育プログラムの評価のポイントを整理する。
第11回	橘陽子	【公衆栄養学】(1) 公衆栄養学の概念 わが国の健康・栄養問題の現状と課題 わが国の栄養政策 課題：アクティブラーニングで実施した課題の見直しと重要ポイントの整理	授業内容に関する課題に取り組み、公衆栄養学の概念およびわが国の健康・栄養問題の現状と課題とそれに対する栄養政策について討議する。	予習60分：教科書第1章～第3章を読んでおく。 復習60分：最新のデータおよび不明確な部分を確認し、ポイントを整理する。
		【公衆栄養学】(2) 食料自給率 諸外国の健康・栄養問題の現状	授業内容に関する課題に取り組み、食料自	予習60分：教科書第4章を読んでおく。

第12回	橘陽子	諸外国の栄養政策 栄養疫学 課題：アクティブラーニングで実施した課題の見直しと重要ポイントの整理	給率、諸外国の健康・栄養問題の現状とそれに対する栄養政策および栄養疫学について討議する。	復習60分：最新のデータおよび不明確な部分を確認し、ポイントを整理する。
第13回	橘陽子	【公衆栄養学】(3) 公衆栄養マネジメント 公衆栄養プログラムの展開 課題：アクティブラーニングで実施した課題の見直しと重要ポイントの整理	授業内容に関する課題に取り組み、公衆栄養マネジメントおよび公衆栄養プログラムの展開について討議する。	予習60分：教科書第5，6章を読んでおく。 復習60分：最新のデータおよび不明確な部分を確認し、ポイントを整理する。
第14回	橘陽子	【公衆栄養学】(4) 公衆栄養分野の応用力実践1 課題：アクティブラーニングで実施した課題の見直しと重要ポイントの整理	授業内容に関する問題に取り組み、公衆栄養分野の諸問題に対応する実践的応用力について討議する。	予習60分：食事摂取基準2020年版総論部分を読んでおく。 復習60分：最新のデータおよび不明確な部分を確認し、ポイントを整理する。
第15回	橘陽子	【公衆栄養学】(5) 公衆栄養分野の応用力実践2 公衆栄養学のまとめ 課題：アクティブラーニングで実施した課題の見直しと重要ポイントの整理	授業内容に関する問題に取り組み、公衆栄養分野の諸問題に対応する実践的応用力について討議する。	予習60分：食事摂取基準2020年版総論部分を読んでおく。 復習60分：最新のデータおよび不明確な部分を確認し、ポイントを整理する。

教科書

使用しない

参考書

各科目（公衆衛生学、公衆栄養学、栄養教育論）の教科書
日本人の食事摂取基準（2020年版）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上（授業時間内の課題の評価100%）

**課題等に対する
フィードバックの方法**

基本的には実習時間内での作業となるが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となる。
各科目の課題の取り組みに対しては、コメントをつけるので参考に学習を深める。

履修のポイント

授業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

川上 水曜日を除く 昼休み 研究室12
大山 木曜日 昼休み 研究室18
橘 月曜日～金曜日 昼休み 研究室9

科目区分
専門科目

講義コード	20870001
講義名	卒業研究（石井）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	石井 広二	指定なし

授業の概要と教育目標

研究を進めていくうえで必要なリサーチリテラシーについて、課題発見や情報の収集・整理、読解そして分析について、学習しながら、実際に各自でテーマを探して進めていけるようになることを目標とする。
テーマとしては、主にインターネット上にある、食に関わる情報を中心に設定するが、学習を進める上で効果的なICTの活用方法やそれ以外でも各自の興味に応じて可能な範囲で対応をしていく。例えば、インターネット上の食に関わる情報にはどのようなものがあるか調べ、文献を収集し、同時にそれらの分析を行うには、どのような手法があるか検討していく。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のDP「4．これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。」に関連。ネットワーク社会において、多種多様なデータを基に社会のニーズを把握し、今まで学習したことを活用しながら研究を進めていく。

到達目標

・リサーチリテラシーについて理解する
・テーマを設定して、情報の収集・整理が行える
・テーマに従って研究を進めることができる
・研究内容をレポートしてまとめることができる

授業計画

	授業内容と方法、課題	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	第1回～第2回 ガイダンス	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し
	第3回～第10回	予習30分：資料を

第2回	課題の発見 各自でインターネットなどを活用して調べ、大まかな課題を設定する	読む 復習30分：資料の見直し
第3回	第11回～第20回 情報収集・整理 インターネットや図書館などを利用して情報を収集し、研究に必要なデータを集め、整理する	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し
第4回	第21回～第48回 データ分析 収集・整理したデータを分析する	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し
第5回	第49回～第58回 レポートの作成 各自でレポートの作成を進める	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し
第6回	第59回～第60回 レポート発表 発表用資料を作成、発表会、まとめ	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し

教科書

特になし

参考書

「アカデミック・スキルズ」（佐藤望編著）慶應義塾大学出版会
「大学生のためのリサーチリテラシー入門」（山田剛史・林創著）ミネルヴァ書房
他、適宜紹介する

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上（レポート：60%、発表：30%、討議：10%）

課題等に対するフィードバックの方法

授業中にコメントする

履修のポイント

各自で進められるテーマを設定することが大切です。

オフィス・アワー

火曜日昼休み、研究室６。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。

科目区分

専門科目

講義コード	20870002
講義名	卒業研究（島田）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院における臨床栄養管理業務の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士として各疾病の対象者に合わせた臨床栄養管理や研究方法について実践的な教育を実施する
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要と教育目標

生活習慣病と臨床栄養を関連付けて学び、各疾患ごとの栄養管理や食事提供に関する工夫、患者の立場に立って疾患と向き合い長く付き合っていくための食事療法、栄養管理など医療に貢献できる栄養学に視点をあてた研究を行っている。個人またはグループで、最新の論文を読み、本卒業研究のテーマである「疾患と栄養」「チーム医療」「嚥下障害」「システマティックレビュー」などについてまとめる。 研究テーマを進めるにあたり、文献調査、まとめ方等について、ディスカッションを行いながら、最新の臨床栄養研究に対して理解を深めていくことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」ならびに「4． これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、 実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。」に基づき、国民の健康やQOLを向上させることを研究していく。さらに、実践的な職業人として活躍するために、理論的な思考力の育成を目指すものとする。

到達目標

1．テーマに沿った疾患と栄養管理を説明することができる。
2．学びから自ら疑問に思ったことを調べることができる。
3．自らが積極的に考え、実践し、まとめることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		第1回から第20回 研究倫理 研究計画の作成 ・わかりやすい具体的な		

第1回	島田美樹子	研究課題を作成する。 ・先行研究の論文を収集し読む。 ・明確な研究目的の作成する。 ・詳しい研究方法の検討する。 ・実現可能な研究計画とする。 ・予測される結果の仮説をたてる。 ・専門外の者にも伝わる文章で書く。	ディスカッション形式で実施し、実現可能な研究計画をたてる。 研究計画のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究計画に必要な知識をまとめる。 復習：30分 授業の課題をまとめる。
第2回	島田美樹子	第21回から40回 研究の実施 ・必要があればプレ実習を実施する。 ・研究計画の修正をする。 ・研究方法の実施（集中講義とする）。 ・結果をまとめる。	ディスカッションにより研究を進める。 研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究実施に必要な知識をまとめる。 復習：30分 授業の課題をまとめる。
第3回	島田美樹子	第41回から60回 研究のまとめ ・データを収集する。 ・データをまとめる。 ・考察を作成する。 ・研究成果発表として公表する。 ・希望があれば、学会発表や学会誌へ投稿、査読を受ける。	ディスカッションにより研究を進める。 研究成果のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究計画に必要な知識をまとめる。 復習：30分 授業の課題をまとめる。研究の論文を仕上げる。

教科書

臨床栄養学の講義や実習に使用した教科書と食品交換表、配布する資料や論文を使用します。研究テーマによっては、臨床医学概論や解剖生理学、病理学等関連のある科目のテキストも使用します。

参考書

大学のテキスト、各疾患のガイドライン

成績評価の方法・基準

60点以上
進捗状況と最終発表（40%）、課題（60%）
中間と後期に進捗状況を口頭発表があります。最終演習日に提出した課題を総合的に評価します。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

成績発表時にコメントを付して作成した課題レポートを返却します（2部提出、1部返却、1部保管）。

履修のポイント

日本語でも多くの論文を読みますので、読解力が必要となります。また卒業研究なので、自ら考え、積極的に自ら行動に移せるようにしてください。

オフィス・アワー

月曜日、水曜日、木曜日 昼休み 研究室17

科目区分
専門科目

講義コード	20870003
講義名	卒業研究（小林）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

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、卒業論文としてまとめる。
論文を読み、口頭や研究論文として研究をまとめることを目標とする。同時に、科学倫理を理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得する栄養学科専門科目選択科目である。卒業研究を通して、研究倫理、研究の組立、遂行、口頭・論文等による発表の方法を学ぶ。

到達目標

１）研究倫理を理解し、遵守することができる。
２）テーマにそった和・英文論文を読み、実験を遂行する。結果から、自分の考えをまとめ、卒業論文を書くことができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	小林葉子	卒業論文の具体的なテーマを決める。	自分の興味のある研究テーマについて、考える。	予習45分：情報収集
第2回	小林葉子	卒業論文の具体的なテーマに関連する論文の調査	自ら関連論文を見つけ、論文を読む。	復習45分：関連論文講読
	小	卒業論文の具体的		

第3回	林葉子	なテーマに関連する論文の調査	自ら関連論文を見つけ、論文を読む。	予習45分：情報収集
第4回	小林葉子	卒業論文の具体的なテーマに関連する論文の調査	自ら関連論文を見つけ、論文を読む。	復習45分：関連論文講読
第5回	小林葉子	卒業論文の具体的なテーマに関連する論文の調査	自ら関連論文を見つけ、論文を読む。	予習45分：情報収集
第6回	小林葉子	卒業論文の具体的なテーマに関連する論文の調査	自ら関連論文を見つけ、論文を読む。	復習45分：関連論文講読
第7回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	予習45分：実験計画の作成
第8回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	復習45分：計画の見直し
第9回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	予習45分：実験計画の作成
第10回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	復習45分：計画の見直し
第11回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	予習45分：実験計画の作成
第12回	小林葉子	論文をもとに実験計画を組む。	自分の遂行できる実験計画を組む。	復習45分：計画の見直し
第13回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第14回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第15回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分:実験当日の実験計画の作成
	小			

第16回	林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第17回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第18回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第19回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第20回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第21回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第22回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第23回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第24回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第25回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第26回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第27回	小林葉子	計画をした実験を遂行する	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第28回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第29回	小林	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準	予習45分：実験当日の実

	葉子		備し、実験を遂行する。	験計画の作成
第30回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第31回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第32回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第33回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第34回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第35回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第36回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第37回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第38回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第39回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第40回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第41回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第42回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ

第43回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第44回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第45回	小林葉子	計画をした実験を遂行する	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第46回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第47回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	予習45分：実験当日の実験計画の作成
第48回	小林葉子	計画をした実験を遂行する。	自ら実験に必要な試薬・器具を準備し、実験を遂行する。	復習45分：行った実験のまとめ
第49回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
第50回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	復習45分：実験内容に関する情報の再収集、データーのまとめ
第51回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
第52回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	復習45分：実験内容に関する情報の再収集、データーのまとめ
第53回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
第54回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	復習45分：実験内容に関する情報の再収集、データーのまとめ
第55回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
	小林	実験結果をもとに、考察し、論文	実験結果をもとに、関連論文との	復習45分：実験内容に関

第56回	葉子	を書く。	関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	する情報の再収集、データーのまとめ
第57回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
第58回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	復習45分：実験内容に関する情報の再収集、データーのまとめ
第59回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	予習45分：結果の整理
第60回	小林葉子	実験結果をもとに、考察し、論文を書く。	実験結果をもとに、関連論文との関連をディスカッションし、自分の考えをまとめる。	復習45分：実験内容に関する情報の再収集、データーのまとめ

教科書

特になし

参考書

健康・栄養科学シリーズ 生化学
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
科学の健全な発展のために－誠実な科学者の心得－ 日本学術振興会「科学の健全な発展のために」編集委員会

成績評価の方法・基準

卒業論文の評価が60点以上 (卒業論文の評価100%)

課題等に対するフィードバックの方法

提出された卒業論文原稿に対して、訂正箇所を指摘する。これを繰り返し、卒業論文を完成する。

履修のポイント

科学倫理の基本を理解し、研究を行う。自分で考えて、実験を行う。失敗を恐れず、実験に取り組む。実験データを解釈し、考察する。

オフィス・アワー

月～金 お昼休み（ただし、3限に授業がある日は不可） 11号館3階16研究室

科目区分

専門科目

講義コード	20870004
講義名	卒業研究（神戸）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	教育委員会及び学校における勤務経験に基づき、給食経営管理及び食育について研究指導を行う。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	神戸 美恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

各自の研究テーマについて、指導教員と連絡相談を繰り返しながら計画的に研究を進め、卒業論文を作成する。
「給食」や「食育」に関する課題について、これまで学修した基礎的・専門的知識を用いて、その課題を解決するための計画を立て、実験・調査を行い、論理的思考および手法によって総合的に判断する力を習得することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、対象者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得し、これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 研究計画を立てることができる。
2. 自ら意欲的に実験・調査を実施することができる。
3. 論理的思考や手法を用いて総合的に判断することができる。
4. 課題解決に取り組むことができる。
5. 得られた結果を適切な手法を用いて表現することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子	文献検索と抄読（1回～6回）	興味関心のあるテーマに関する先行研究や図書を検索し、抄読会を行う。	予習45分：興味関心のあるテーマについて調べ学習を行う。 復習45分：教員との面談内容・指導内容、査読会での内容の整理を行う。
	神戸	研究課題の明	研究テーマに関する資料を収集	予習45分：研究テーマに関する資料を収集する。

第2回	美恵子	確化（7回～12回）	し、ディスカッションを行う。	復習45分：収集した資料の整理、ディスカッション内容の整理を行う。
第3回	神戸美恵子	研究計画作成（13回～20回）	収集した資料等を参考に、ディスカッションを通して、研究計画を作成する。	予習45分：研究を進めるために参考となる資料を収集する。 復習45分：参考資料、ディスカッション内容を基に研究計画の作成を進める。
第4回	神戸美恵子	研究実施（20回～50回）	研究計画に基づきディスカッションを通して研究を進める。	予習45分：研究の準備を行う。 復習45分：研究内容、ディスカッション内容について整理しまとめる。
第5回	神戸美恵子	論文作成（51～60回）	研究結果に基づきディスカッションを通して論文を作成する。	予習45分：研究データの整理、論文作成に必要な資料を収集する。 復習45分：研究結果、ディスカッション内容について整理し論文をまとめる。

教科書

必要に応じて、資料等を配布する。

参考書

初めての栄養学研究論文 第一出版
管理栄養士・栄養士のための統計処理入門

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
研究貢献度50%、論文内容30%、研究発表20%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を課すことがある。提出された課題にはコメントともに返却するとともに、ディスカッションを通して研究の方向付けの参考に活用する。

履修のポイント

日頃から、自身の研究に関連する研究論文をできるだけたくさん読むようにする。
自己のテーマであるので、主体的に取組むことが求められる。
予習・復習の時間数：不足分については各自の学習で補完すること。

オフィス・アワー

火曜日～木曜日 昼休み 11号館3F研究室15
質問はメールでも受け付けます。

科目区分

専門科目

講義コード	20870005
講義名	卒業研究（大澤）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大澤 靖彦	指定なし

授業の概要と教育目標

【授業の概要】主に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。それは社会に出てから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。そのために必要なスキルを意識し実践することを目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から人に対する理解を深めることを目指す。また、学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得するために“研究”の形で栄養学科の学修の「総まとめ」の一端を担うことを目指す。

到達目標

１．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ることができる。
２．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。
３．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。
４．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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な

			時間
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について話し合う。	予習90分：テーマ設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	ディスカッションを通した文献検索とクリティーク。	予習90分：テーマ設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
第3回	９回～１２回 研究テーマに関する指導（３） 先行研究の検索、文献の収集、研究テーマの決定	ディスカッションを通した文献検索とクリティーク。	予習90分：テーマ設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	ディスカッションを通した文献検索とクリティーク。	予習90分：研究方法設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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		予習90分：研究方法設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
第6回	２１回～２４回 研究方法に関する指導（３） 研究法・分析方法についての指導、具体的な研究法の決定	研究法・分析方法についてのディスカッション。	予習90分：研究方法設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
第7回	２５回～２８回 研究計画の作成		予習90分：研究方法設定の調べ学習。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	調査。実験に必要な材料（調査用紙、実験機材）作成のためのディスカッション。	予習90分：データ収集の準備、質問紙や実験計画の作成。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まと

			め。
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） 調査計画、実験計画に基づく、調査対象者に対する調査・実験の実践。調査対象者への教示に対するサジェスチョン。	予習90分：データ収集、データ入力。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	エクセルによるデータ入力の実践、ディスカッションを通した論文掲載のための適正なデータ分析方法や結果の読み取りの実践。	予習90分：データ収集、データ入力。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	エクセルによるデータ分析の実践、ディスカッションを通した論文掲載のための適正なデータ分析方法や結果の読み取りに関するディスカッション。	予習90分：データ分析と結果のまとめ。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	エクセルによるデータ分析の実践、ディスカッションを通した論文掲載のための適正なデータ分析方法や結果の読み取りの実践。	予習90分：データ分析と結果のまとめ。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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		予習90分：研究結果のまとめ、論文フォーマットに沿った論文作成。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	エクセルによる図表作成の実践、ディスカッションを通した論文掲載のための適正な図形作成の実践。	予習90分：研究結果のまとめ、論文フォーマットに沿った論文作成。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
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	教員による添削、卒業研究レポートの最終的な修正と完成	予習90分：研究結果のまとめ、論文フォーマットに沿った論文作成。 復習90分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。

教科書

特になし。

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
授業への参加度50%、提出論文（レポート）50%を総合して評価します。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を課すことがある。返却するので学習の参考にすること。また、レポートや課題についてはその内容を添削して返却しさらにディスカッションを通して研究の方向づけをしていくので、内容の理解や論文作成に役立てること。

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。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、教員とのディスカッションを通して自ら研究を進めることが授業時間外の学習となります。

オフィス・アワー

水曜日・木曜日、12：30～13：20（昼休み）、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。

科目区分

専門科目

講義コード	20870006
講義名	卒業研究（大山）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	健康増進施設の管理栄養士として実践現場での栄養教育経験を有し、理論と実践を統合した授業を展開する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大山 珠美	指定なし

授業の概要と教育目標

4年間の学びの成果として卒業研究を行う。課題設定、研究計画、実施、まとめの一連の作業を通して、社会貢献につなげる活動を身に着けていくことを目標とする。具体的には、食育、健康教育、栄養教育のテーマの中で、興味のある課題を設定して進める。研究の成果は論文としてまとめる。

卒業認定・学位授与の方針との関連

ディプロマポリシー「4.これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。」に関連し、研究テーマを設定し、先行研究を確認しながら、方法、結果、結論を導き、新たな知見を得る

到達目標

1.課題発見、研究計画、実施、まとめを経験し、新たな課題について対応できる能力を養う

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	大山 珠美	1回～5回 興味のある分野の研究論文を抄読し、課題設定を行う。	主体的な情報収集と解析 主体的な議論への参加	60分以上
第2回	大山 珠美	6～10回研究計画	主体的な情報収集と解析 主体的な議論への参加	60分以上
第3回	大山 珠美	11～40回 研究の実施と進捗状況の報告	主体的な情報収集と解析 主体的な議論への	60分以上

			参加	
第4回	大山 珠美	41～50回結果のまとめ、進捗状況の報告	主体的な情報収集と解析 主体的な議論への参加	60分以上
第5回	大山 珠美	51～60回 卒業論文作成	主体的な情報収集と解析 主体的な議論への参加	60分以上

教科書

特に指定しない

成績評価の方法・基準

単位認定基準：60点以上,
評価方法：授業への参加度50%、卒業論文50%
授業への参加度は、授業内の発表や発言で評価を行う。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業（ゼミ）において、フードバックする。

履修のポイント

卒業研究は、答えのあるものではなく、新たな答えを導くものであるため、積極的に参加すること。

オフィス・アワー

曜日：木曜日
時間：12:45～13:15（昼休み）
場所：11号館3階 研究室18

科目区分

専門科目

講義コード	20870007
講義名	卒業研究（荒井）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	金曜日
代表時限	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」ならびに「4．これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。」に基づき、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の習得を目指します。

到達目標

1．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形式にまとめることができる。
2．発表会を実施し、得られた結果について、簡潔にまとめ報告することができる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	実験内容の決定、文献検索、実験スケジュールの作成など（14回）	文献等を調べ、自分の行いたい実験の方法や内容について検討を行い、実験の準備を行う。	予習(実験に関する調査や文献検索など）・復習（英語論文などの翻訳や文献整理など）をあわせて90分
第2回	ある食品および食品成分について分析実験を行う（30回）		予習（実験に関する調査や文献検索など）・復習（英語論文の翻訳や得られたデータのまとめや解析など）をあわせて90分
	卒業研究実験におい		

第3回	て得た結果（データ）について解析し、論文にまとめる。（16回）	実験結果についてデータを読み取り、論文をまとめるために必要な知識や方法論を身につけ、協力して論文をまとめる。	予習・復習（文献の翻訳やまとめ、得られたデータのまとめや解析、論文作成など）をあわせて90分

教科書

食品学実験書（食品学実験IおよびIIで使用した実験書）

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 実験・論文作成 100%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

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。

履修のポイント

実験（主に夏期休暇期間に実施）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履修を希望します。

オフィス・アワー

月～金曜日のお昼休み（12:30～13:20）に11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門科目

講義コード	20870008
講義名	卒業研究（田口）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

子どもの「食」と人間形成を結びつけながら、「食」「農」「社会」「自然」の観点から考える。今日の子どもたちの「食」をめぐる情況を把握し、そこで何が問題となっているかについて自分自身の問題意識を明確にさせながら、人間形成論・人間関係論の視点から考えていく。
「今日の子どもたちの『食』をめぐる情況」を把握するに当たっては、「ぐんま食育こころプラン＜1次＞＜2次＞＜3次＞」なども参考にする。
子どもの「食」が、人間形成に深く関わっていることを理解することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーと関連して、「人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している。」「多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。」に関連して、子どもの「食」と人間形成について考える。そして、主体的で、対話的な学習を通じて、理論的・実践的な資質と能力を育成することを目指すものとする。

到達目標

1．自分自身の問題意識を明確にする。
2．子どもの「食」が、人間形成に深く関わっていることを理解する。
3．行動力をもって研究に取り組む。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。
第2回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポート	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。

	にしたものを報告する。【2】		復習90分：資料を見直す。
第3回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。
第4回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。
第5回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。
第6回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。
第7回	「子どもの「食」と人間形成」のテーマのもと、自分の問題意識をレポートにしたものを報告する。 第8回以降は、各自の問題意識を先鋭化させて、できるだけ長めの報告を行う。 最終的には、A4２枚の論文形式のレポートを作成する。	問題意識の報告	予習90分：「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。 復習90分：資料を見直す。

教科書

適宜、資料・プリントを配布します。

参考書

「ぐんま食育こころプラン＜1次＞＜2次＞＜3次＞」など。

成績評価の方法・基準

60点以上
問題意識についての報告（40%）、レジュメを用いた研究の報告（60%）
最終的にまとめたものを総合的に評価します。

課題等に対する
フィードバックの方法

成績発表時に、最終的にまとめたものにコメントをつけて、返却します。

履修のポイント

自分自身の問題意識を持つことを大切にします。そして、主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み）　11号館第７研究室

科目区分

専門科目

講義コード	20870009
講義名	卒業研究（川上）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	内閣府所管研究所、製薬会社顧問・研究開発で得た経験を元にin vitroレベルで機器の操作、研究結果の出し方等を学ぶ。また研究を行った成果について卒業論文として論文の書き方についても指南する。
学年	4年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上 智史	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学の講義や臨地実習などにおける学びの中で、疑問に思ったことや関心を持ったことを課題とし、研究方法や文献検索方法を活用して、研究計画を立案する。研究計画を元に実際に研究を行い、論理的な思考過程を養うことを目的に、教員の指導を個別に受けながら卒業論文にまとめる。実際に研究実験を行うことによって、これまで見えなかった栄養素における生体の体内動向やその機能についてin vitroレベルで確認を行い、データをまとめ、統計学的な処理を行うことを目的とする。また、卒業研究を通じてデータ収集の手法、研究の実際、データ処理、論文の書き方を教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「2．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」並びに「3．多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している。」に基づき、正常の人体の構造と機能・役割についての知識修得を目指す。さらには、専門科目、特に基礎栄養学、病理学、臨床栄養学を理解する上で基盤となる知識の獲得を目指すものとする。

到達目標

１）疑問や関心を持った栄養学や科学現象に関する文献をクリティークすることができる。
２）複数の文献検討を含み、研究プロセスに則った研究計画書を作成することができる。
３）研究における倫理と具体的な配慮について深く理解できる。
４）調査方法および分析方法を適切に説明できる。
５）積極的・主体的な姿勢で研究過程に取り組むことができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間

第1回	川上智史	第1回～第15回 文献の検索の仕方、文献の読み方、文献の検索および文献の検討 、クリティーク	卒業論文を作成するためには卒業論文の構成を理解することが必要となってくる。本内容においては文献を読むことで文章の構成、データの処理、参考・引用文献の書き方等を学ぶ。	各回共通 予習90分：文献を検索し、各自で文献を読むこと。また疑問点を明確にすること。 復習90分：各回でクリティークを行い、文献の構成について身に付けること。
第2回	川上智史	第16回～第25回 研究計画書作成手順の教授、研究計画書作成準備および作成	研究を行う際には研究計画書の作成が必要であり、研究計画書に沿った実験を行わなければならない。そこで研究計画書の作成方法について教授を行い、作成する。	各回共通 予習90分：これまでの文献から、各自研究計画を立案すること。 復習90分：立案した研究計画書に対して修正を行うので、研究計画書の修正を行うこと。
第3回	川上智史	第26回～第50回 研究計画書に基づいた実験（倫理委員会を通さない細胞レベルでの実験系）	作成した研究計画書を元に実際に研究実験を行う。実験を行う際には研究計画書に沿って行うこと。	各回共通 予習90分：研究計画書を元に実験を行う際の器具、試薬等を確認しておくこと。 復習90分：実験を行った際に手技の見直し、研究計画書の見直しを行うこと。
第4回	川上智史	第51回～第60回 データのまとめおよび研究報告書（論文）の作成	実験によって得られた結果を元に、卒業論文を作成する。その際にはデータの処理も統計学的に行い、得られた結果から何が言えるのかを参考文献を用いて考察も行う。	各回共通 予習90分：これまでに行った実験の内容と参考文献を対比しながらデータをまとめること。 復習90分：まとめたデータで誤りがある場合、論文において疑問点がある場合、修正を行うこと。

教科書

必要に応じて配布する。

参考書

必要に応じて配布する。

成績評価の方法・基準

卒業論文作成80%、研究参加20%。単位認定60点以上。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内で課題を課すことがある。授業での講義内容を資料として配布するので、授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

膨大な量の文献を使用するので、文献読解力を身に付けておくこと。また、研究を行う際には劇薬を使用することもあるので取り扱いには十分に注意すること。

オフィス・アワー

毎週水曜日を除く昼休みの時間帯、11号館12研究室にて対応。

科目区分
専門科目

講義コード	20870010
講義名	卒業研究（橘）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	管理栄養士としての県庁・保健所での勤務経験に基づき、公衆栄養や栄養行政について具体的に教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	橘 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

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（公衆栄養アセスメント）およびヘルスプロモーションの考えに基づく計画・実施・評価・改善（公衆栄養マネジメント）の技術が必須となる。卒業研究では、地域集団に対する公衆栄養活動の展開方法等に関する論文を読み、まとめる。文献調査とそのまとめ方等について、ディスカッションを行いながら、最新の公衆栄養に関する理解を深めていくことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿った、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る公衆栄養分野に関する必要な知識や技術を修得することを目指し、地域集団の公衆栄養アセスメントの研究を通じてその目的達成に資する知識および技術を養う。将来的な展望としては、多様な社会のニーズ及び変化に対応できる知識および技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる、理論的思考力の育成を目指すものとする。

到達目標

1.地域集団に対する公衆栄養活動の展開について、課題を抽出し、文献調査等から仮説を立てることができる。
2.研究計画を立案し、その遂行の中で自ら積極的に考え、課題解決を図ることができる。
3.研究成果をまとめ、プレゼンテーションと論理的なディスカッションを行うことができる。
4.研究成果を将来の管理栄養士活動につなげ、社会に還元する意欲を持つことができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	橘陽	テーマ設定（1～10回）	文献検索によるテーマ設定	予習45分：自ら取り組みたいテーマに関する文献を読み解く。 復習45分：文献により得られた知見をまとめ

	子			る。
第2回	橘陽子	研究計画書の作成（11～20回）	参考文献を参照した研究計画書の作成	予習45分：定めたテーマに必要な研究計画を立案する。 復習45分：不足している情報等を再度調べる。
第3回	橘陽子	研究の実施（21～40回）	研究計画書に沿った研究の遂行 中間報告書の作成と発表	予習45分：研究に必要な知識を再度調べる。また、必要物品等を準備する。中間報告書を作成し、発表準備をする。 復習45分：行った研究を記録する。また、中間報告の際のコメントを参考に、必要に応じて研究計画書を修正する。
第4回	橘陽子	研究報告書の作成（41～55回）	研究結果をまとめ、研究報告書を作成する。	予習45分：研究報告書を作成する。 復習45分：研究報告書作成に不足している情報等を再度調べる。
第5回	橘陽子	研究発表、まとめ（56～60回）	研究成果を発表する。研究全体をまとめ、総括する。	予習45分：発表資料を作成し、準備する。 復習45分：発表の際のコメントを参考に、必要に応じて修正する。

教科書

国民衛生の動向
公衆栄養学Iおよび公衆栄養学IIで用いた教科書
日本人の食事摂取基準（2020年版）

参考書

自治体の統計資料、行政計画等
適宜提示します

成績評価の方法・基準

60点以上
中間報告書30%、研究報告書30%、発表30%、参加度10%

課題等に対するフィードバックの方法

報告書返却時や発表時にコメントを付します

履修のポイント

公衆栄養に対する理解や関心、自ら考え、積極的に行動できる姿勢を求めます

オフィス・アワー

昼休み 11号館研究室9

科目区分

専門科目

講義コード	20870012
講義名	卒業研究（齋藤）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	学校教育施設の管理栄養士としての実務経験から、食育や栄養教育についての研究指導を行う。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

超高齢社会である日本において、生活習慣病の増加はQOLの低下や医療費の増大の面からも深刻な問題である。不規則な食生活や食習慣が生活習慣病の大きなリスクであることを理解していながらも、現実問題としてそれを改善する行動へ移すことができないのが現状である。
しかし、私たち管理栄養士は、知識や技術を人々に伝えるだけでなく、人々のQOLの向上のための行動変容まで導くことが重要である。そのため、栄養教育は自らが問題点を把握し、日々の生活の中で実践する方法を身につけさせる必要がある。
本研究は、様々なライフステージ別の問題・課題を把握し、対象者が栄養・食事に関する自己管理能力を身につけられる栄養教育プログラムを構築する。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに応じ、これまでの学習を統合・発展させ、社会が求める管理栄養士の役割を果たすことができる理論的思考力の育成を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特徴や環境・背景を理解し、今まで修得した知識・技術を応用できる。
2.自ら計画を立て実践し、論理的にまとめることができる。
3.自ら意欲的に研究を進めることができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	齋藤陽子	研究テーマ（1）（1回～6回）	ガイダンス。研究の方向性を話し合う。興味関心のあるテーマの論文や図書を検索する。	予習20分：興味関心のあるテーマの調べ学習を行う。復習25分：教員との面談内容・指導内容を整理する。
	齋藤	研究テーマ（2）	先行研究や文献、資料を収集し、ディス	予習20分：テーマ決定のための論文や資料等を収集す

第2回	陽子	（7回～12回）	カッションする。テーマを決定する。	る。 復習25分：ディスカッションした内容を整理する。
第3回	齋藤陽子	研究方法（13回～18回）	具体的な研究方法をディスカッションし、最終決定する。	予習20分：研究方法の設定について調べ学習をする。 復習25分：ディスカッションした内容を整理する。
第4回	齋藤陽子	研究計画の作成（19回～24回）	文献や資料を基に、研究計画を作成する。	予習20分：研究計画作成のための資料を収集する。 復習25分：文献や資料を基に研究計画の作成を進める。
第5回	齋藤陽子	研究の実施（1）（25回～30回）	研究計画を基に、データ収集の時期、調査に係る食事調査用紙・質問紙等の準備をする。	予習20分：調査に係る質問紙等の準備をする。 復習25分：調査に係る質問紙等の準備を進める。
第6回	齋藤陽子	研究の実施（2）（31回～34回）	予備調査を実施し、質問紙等の修正をする。	予習20分：予備調査を実施するための注意点を調べる。 復習25分：調査に係る質問紙等の修正をする。
第7回	齋藤陽子	研究の実施（3）（35回～44回）	研究計画に基づき、対象者へ調査を実施する。	予習20分：集計方法を調べる。 復習25分：データの入力、集計などを行う。
第8回	齋藤陽子	研究のまとめ（45～60回）	研究データを分析し、卒業研究としてレポートをまとめる。	予習20分：研究結果をまとめるための資料を収集する。 復習25分：研究結果を整理し、研究レポートを作成する。

参考書

適宜紹介する

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
中間報告（発表）：40%、 最終報告（発表・論文）：40%、 研究への参加度：20%

課題等に対するフィードバックの方法

その都度フィードバックする

履修のポイント

卒業研究は、自主的に学びを深める場であるため、積極的に取り組み、管理栄養士の専門性を高めるようにする。

オフィス・アワー

月曜日から金曜日 昼休み（12:30-13:20）11号館3F 研究室14

科目区分

専門科目

講義コード	20870013
講義名	卒業研究（関谷）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	関谷 果林	指定なし

授業の概要と教育目標

従来の調理法であるクックサーブに、新たな調理法である真空調理法や、クックチル、クックフリーズを取り入れた『新調理システム』は、現在のフードビジネス業界における課題を解決する仕組みのひとつである。管理栄養士は特に集団給食施設における経営、生産、衛生管理などの維持向上を果たすべき人材であることから、これらの管理項目を多角的に着目しながら自ら設定した課題について研究を遂行することで、最新の給食経営管理に対する理解を深める。また卒業研究を通して、社会で活躍するために重要な実行能力を身に付けることを教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、学生一人一人が管理栄養士としての実践に必要な質の高い知識と技術を系統的・体系的に学習することを目的として「専門科目」を配置する。」ならびに「4.「専門科目」の中に、実践的な管理栄養士として活躍するため、また多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけるため、これまでの学習を統合･発展させる科目を配置する。」に基づき、給食施設における最新の調理システムやHACCPの取り入れ方について研究する。さらに、実践的な職業人として活躍するために、理論的な思考力の育成を目指すものとする。

到達目標

1.給食施設における調理システムについて理解し、応用することができる
2.自己研究課題を持ち、課題解決のため積極的に調べることができる
3.文献読解や基礎的な研究手法について学び、結果をまとめる能力を身に付ける

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	関	【研究手法】第1回~第10回 研究の方法 研究倫理	ディスカッション、	予習：25分 課題発見に必要な

第1回	谷 果 林	【研究テーマの設定】 基礎知識の復習、実態の把握 文献検索・読解による情報収集	文献検索によるテーマの決定	知識をまとめる。 復習：25分 授業の課題をまとめる。
第2回	関 谷 果 林	【研究計画の作成】 第11回~第20回 ・研究目的、方法、予測される結果の仮説など、研究計画を立案 ・研究計画の発表	研究計画のプレゼンテーション	予習：25分 研究計画に必要な知識をまとめる。 復習：25分 授業の課題をまとめる。
第3回	関 谷 果 林	【研究の実施】 第21回~第45回 ・実施、結果の収集 ・中間報告等	ディスカッションによる研究経過の報告	予習：25分 研究実施に必要な知識および得られた結果をまとめる。 復習：25分 授業の課題をまとめる。
第4回	関 谷 果 林	【研究のまとめ】 第46回~第60回 ・結果のまとめ ・考察の作成と発表 ・研究成果を報告書にまとめる ・卒業研究の報告会（希望があれば学会発表などをおこなう） ・今後のさらなる課題発見	研究成果報告のプレゼンテーション	予習：25分 これまでの研究をまとめ、報告会の準備をする。 復習：25分 授業の課題をまとめる。研究の論文を仕上げる。

教科書

これまで学修した教科書、参考書、配布資料など

参考書

適宜紹介します

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
報告書40%、発表30%、授業参加度30%（ディスカッションへの参加度など）

**課題等に対する
フィードバックの方法**

報告書返却時、発表時にコメントを付し、フィードバックする。

履修のポイント

日本語でも多くの文献を読みますので、専門分野の基礎知識と読解力が必要となります。また卒業研究なので、自ら考え、積極的に行動に移せるようにしてください。

オフィス・アワー

月曜日・火曜日・金曜日 12：45～13：15
11号館 給食経営管理準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20870014
講義名	卒業研究（須藤）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤 侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

調理操作による食品の性状変化を理解し、調理の合理性を確認することは、食べる側の期待に寄り添い、食の楽しみや喜びを期待できる。そのためには、調理過程における調味、調理操作、食品素材の視点から基礎的な実験により確認する必要がある。自ら研究テーマを設定し、ディスカッションを進めながら研究計画から論文作成まで遂行し、調理科学の視点から食に対して理解を深めていくことを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能の修得を目指して、調理科学の分野から必要な技術や知識について研究する。これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 研究計画を立て、取り組むことができる。
2. 自ら考え積極的に行動に移すことができる。
3. 得られた結果をまとめ、適切な手法を用いて表現することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	須藤侑加子	研究テーマの設定(1回～10回)	研究テーマを決定するために文献検索を行い、抄読を行う。	予習25分：興味関心のあるテーマについて調べ学習を行う。 復習20分：調べた文献や教員の指導内容を整理する。
第2回	須藤侑加子	研究計画書の作成(11回～20回)	先行研究を参考にし、研究計画の詳細を決定する。	予習25分：研究テーマに関する資料を収集する。 復習20分：研究計画に必要な情報を再度調べる。

第3回	須藤侑加子	研究の実施(21回～50回)	研究計画に沿って研究を遂行し、研究結果の分析を行う。	予習25分：研究を実行するために研究の準備を進め、必要の情報を再度調べる。 復習20分：研究経過をまとめ、分析を行う。
第4回	須藤侑加子	研究論文の作成、発表(51～60回)	論文執筆及び発表会用資料の作成を行い、成果を発表する。	予習25分：研究結果の分析を進め、必要な資料を収集し、論文を作成する。 復習20分：発表会による検討会の内容を整理し、論文をまとめる。

教科書

必要に応じて適宜配布

参考書

「健康を考えた調理科学実験」今井悦子：安原安代編著 株式会社アイ・ケイコーポレーション

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：論文内容50%、発表内容30%、研究意欲度20%で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

研究過程における報告書等にコメントを付するので、研究の参考に活用すること。

履修のポイント

自らの研究テーマを設定し、主体的に研究を行うことが重要である。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20880001
講義名	薬理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	製薬会社・食品会社の顧問、執行役員として得た経験を活かして、多角的な側面から薬理学に対する知識を教授する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	川上 智史	指定なし

授業の概要と教育目標

近年、生活習慣病を起因とする死亡率が増加傾向にある。これらは食生活の変化やライフサイクルの変化など多角的な交絡因子が関係していると考えられる。代表的な生活習慣病として高血圧症（血管疾患の背景疾患）、糖尿病、悪性新生物などが挙げられる。生活習慣病にをはじめ、その他疾患にも多種多様な医薬品が使われている。そのような中で、本講義では、薬に対する基礎知識を十分身につけるために、疾患の治療薬の作用機序や薬と食品との相互作用を中心に講義を行い、管理栄養士としての知識の幅を広げることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「3．多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している。」に基づき、生活習慣病を代表とする疾患に対する医薬品の基本的な知識及び医薬品と食品の相互作用を理解している。

到達目標

1．医薬品のカテゴリーと作用を具体的に述べることができる。
2．管理栄養士として薬と栄養・食事の相互作用について説明できる。
3．修得した知識を、臨床の現場で応用できる

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	川上智史	薬理学総論、医薬品とは何か、医薬品と食品（サプリメント含む）の法的な違い。	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に医薬品の概念について復習すること

第2回	川上智史	医薬品の作用機序、therapeutic drug monitoring（TDM）、Dose-Response（量-反応関係）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に薬理学的な用語について理解すること
第3回	川上智史	副作用と副反応の違い、添付文書の概念、医薬品開発のステージ（治験の実施）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に副作用の概念について理解すること（医薬品の開発含む）
第4回	川上智史	薬理学各論 自律神経作動薬と遮断薬、抗炎症剤（ステロイドと非ステロイドの違い）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に自律神経および炎症メカニズムについて理解すること
第5回	川上智史	中枢神経作用薬① 抗不安薬、向精神薬、抗てんかん薬：各作用機序の違い及び法的な位置づけ ベンゾジアゼピン系抗不安薬、SSRI、SNRI、三冠系抗うつ薬、向精神薬について学ぶ	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に精神に作用する医薬品について正しく理解をすること
第6回	川上智史	中枢神経作用薬② パーキンソン病に対する医薬品 中脳黒質、青斑核、パーキンソン症候群の症状別作用薬	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にパーキンソン病について理解し、なぜその医薬品を使用するのかを理解すること
第7回	川上智史	抗リウマチ薬、免疫抑制薬、生物学的製剤	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基にリウマチの症状、それらに対する治療薬について理解すること
第8回	川上智史	気管支喘息治療薬（リリーバーとコントローラー）、去痰薬、鎮咳・感冒薬、リン酸コデインの法的な取り扱い	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにす	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に喘息のメカニズムと治療、咳を止めるメカ

			る。	ニズムについて理解すること
第9回	川上智史	消化器① 消化性潰瘍治療薬、胃炎治療薬（H2ブロッカー、プロトンポンプ阻害薬、胃粘膜修復剤）、健胃薬、制吐薬、瀉下薬(下剤）、止瀉薬（下痢止め）	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に胃疾患が引き起こされるメカニズム、胃疾患を修復するメカニズムについて理解すること
第10回	川上智史	消化器② 肝疾患（ウイルス性肝炎、アルコール性肝炎、肝硬変、肝がん）、その他の消化器疾患に対する医薬品	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に関疾患治療薬について理解すること
第11回	川上智史	代謝疾患治療薬 糖尿病メカニズムおよびその治療薬 インスリン注、経口血糖降下薬	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：I型・II型糖尿病の違いについて理解し、各々の治療方法について理解すること
第12回	川上智史	血液：貧血、輸血と輸液に使う医薬品 循環器（１）：降圧剤、血管拡張薬	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みプレテストに回答し、講義の予習を行う 復習90分：ポストテストへの回答にあたって教科書、ハンドアウトと授業ノートを活用し、授業内容を復習し、理解を深める
第13回	川上智史	抗菌薬 抗菌薬の種類、抗菌スペクトル、薬剤耐性菌の問題	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に、抗菌薬の概念について理解すること
第14回	川上智史	抗がん剤 抗がん剤の種類、抗がん剤における副作用、副作用に対する医薬品	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をまとめておくこと 復習90分：授業で使用した資料を基に、がんのメカニズムおよび抗がん剤のメカニズムについて理解すること

第15回	川上智史	循環器（２）：カルシウム拮抗薬、狭心症・心筋梗塞治療薬、心不全治療薬、抗不整脈薬、利尿薬	授業終了時に国家試験に沿った問題を提示するので、答えられるようにしておくこと。また、単語や説明を自らで調べ、まとめる。同時に授業内で問題について質問をするので、答えられるようにする。	予習90分：教科書で当該箇所をよく読みプレテストに回答し、講義の予習を行う 復習90分：ポストテストへの回答にあたって教科書、ハンドアウトと授業ノートを活用し、授業内容を復習し、理解を深める

教科書

イラストで学ぶ薬理学 田中越郎 著（医学書院）

参考書

必要に応じて資料を配布する

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上
レポート・課題100%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

提出した課題レポートに関しては、レポートにコメントを入れて返却するので、成績発表後、研
究室12まで取りに来ること。コメントに対して、もう一度教科書などで調べ直しておくこと

履修のポイント

医薬品の名前が多く出てきてかつカタカナ（英語含む）の名称が多いが、薬のカテゴリーで作用を分類し、主に作用点と作用機序、副作用といった基礎知識を理解する。また医薬品の作用機序を通して、解剖生理学の復習を行う。

オフィス・アワー

水曜日を除く平日、11号館研究室12にて対応。講義前後にも適宜受け付け。

科目区分

専門科目

講義コード	20890001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食品会社における生産現場および研究所で勤務した経験を活かし、食品の機能や栄養について最新の情報を交えて解説する。
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

授業の概要と教育目標

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、バイオリア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を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、「２．人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。」に基づき、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目指すものとする。

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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	荒井勝己	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	“バイオテクノロジー”ということばについて、イメージしたものを挙げてもらい、今後の授業内容とすり合わせる。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった

				内容について調べる。
第2回	荒井勝己	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	食品学で習得した微生物利用食品を挙げてもらい、その特徴について発表させる。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第3回	荒井勝己	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		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第4回	荒井勝己	酵素とは、酵素の生産と利用技術、酵素の利用	“酵素”とは何かを具体的に発表してもらい、復習した上で講義を行う。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第5回	荒井勝己	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	“クローニング”からイメージできるものを発表してもらい、食品開発にどのように取り込まれているかを講義する。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第6回	荒井勝己	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 ②		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
	荒			予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。

第7回	井勝己	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		復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第8回	荒井勝己	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		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第9回	荒井勝己	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		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第10回	荒井勝己	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①	“食品の機能性”についてイメージするものを発表してもらい、その内容を基に講義を行う。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第11回	荒井勝己	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②		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第12回	荒井勝己	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	“遺伝子組換え食品”についてイメージすること、安全性などについて検討する。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べ

				る。
第13回	荒井勝己	幹細胞とは、iPS細胞の誕生、これからの再生医療①		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第14回	荒井勝己	幹細胞とは、iPS細胞の誕生、これからの再生医療②		予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。
第15回	荒井勝己	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	まとめとして、食品におけるバイオテクノロジーが管理栄養士の業務としてどのように役立つかについて検討する。	予習90分：教科書を読み、わからない単語や内容について調べる。 復習90分：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解できなかった内容について調べる。

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

単元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。筆記試験 100%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内に問題を提示したり、課題を課すことがある。学期末の筆記試験にも関与する事柄なので、必ず復習しておくこと。また、単元ごとに復習問題を配付するので、必ず問題を解いて授業内容の理解に役立てること。

履修のポイント

予習・復習の積み重ねが知識を身につける力となり、試験対策にもつながっていく。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、または月～金曜日のお昼休みに11号館3F研究室13で受け付ける。

科目区分

専門科目

講義コード	20900001
講義名	調理科学実験
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	中島 君恵	指定なし

授業の概要と教育目標

日常の調理操作における食品の性状変化について、調味、調理操作、食品素材の視点から基礎的な実験により確認し理解する。食品の調理特性について知識の修得および調理操作での諸現象の理解により科学的、合理的に調理を行えるように総合能力を身につけることを目的とする。これらを通して、実践に役立つ基本的な理論や考え方の修得につなげることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能の修得に基づき、調理科学の知識を踏まえ、食事作りの基礎となる食品の調理過程における変化や現象を科学的に捉えて説明できることを目指す。

到達目標

1．条件を変えた比較実験を通して、科学的にその理論を理解することができる。
2．食品の調理特性を理解し、調理操作に応用することができる。
3．おいしさを評価することおよび食品や食べ物の鑑別ついてその方法を理解できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	須藤侑加子	オリエンテーション ・調理科学実験学ぶ意義・留意点 ・レポートの書き方について 調理の五感を鍛える実験 ・味の相互作用（だし汁）	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：実験内容を確認し、予習する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。

		課題：レポートを作成し、次回提出する。		
第2回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(1)米 ・米の吸水に及ぼす温度と時間 ・米の種類と味付け飯の炊飯要領 ・米粉の性質と調理法 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第3回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(2)小麦粉① ・小麦粉の種類とドウ物性 ・蒸しパンに及ぼす膨化剤の影響 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第4回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(3)小麦粉② ・小麦粉の水蒸気圧による膨化調理 ・クッキーの性状に及ぼす材料配合割合の影響 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第5回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(4)小麦粉③ ・ブラウンルルウとホワイトルウの調製 ・市販ルウの比較と性状 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第6回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(5)野菜 ・野菜の色とpH ・生野菜の放水と吸水 ・野菜の色の変化 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
	須藤	植物性食品の調理特性(6)果物 ・果物中のペクチンの性質	グループで実験を行い、学んだこと	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容

第7回	侑加子	・果物のたんぱく質分解酵素 課題：レポートを作成し、次回提出する。	や理解したことをグループディスカッションする。	を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第8回	須藤侑加子	植物性食品の調理特性(7)芋 ・でん粉の種類と糊化 ・じゃがいもの食味に及ぼす影響 ・さつまいもの甘味に及ぼす影響 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第9回	須藤侑加子	動物性食品の調理特性(1)肉類 ・調理操作による肉の硬さの変化 ・ハンバーグにおける食塩や副材料の役割 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第10回	須藤侑加子	動物性食品の調理特性(2)魚類 ・焼き魚における調味料の種類と役割 ・イカの調理特性 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第11回	須藤侑加子	動物性食品の調理特性(3)卵 ・卵の熱凝固性 ・希釈卵液の加熱 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第12回	須藤侑加子	動物性食品の調理特性(4)乳類 ・牛乳に酸及び加熱の影響 ・生クリームの起泡性 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第13回	須藤侑加	成分抽出性素材の調理特性(1)砂糖 ・砂糖溶液の加熱による変化 ・砂糖の結晶化	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカ	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。

	子	課題：レポートを作成し、次回提出する。	ッションする。	復習25分：結果及び考察をまとめる。
第14回	須藤侑加子	成分抽出性素材の調理特性(2)凝固剤・濃度による硬さの比較 ・牛乳、果汁添加の影響 課題：レポートを作成し、次回提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。
第15回	須藤侑加子	成分抽出性素材の調理特性(3) ・流動性のある食材の加熱の影響 ・冷却による凝固 課題：レポートを作成し、提出する。	グループで実験を行い、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。 復習25分：結果及び考察をまとめる。

教科書

授業毎にプリントを配布する。

参考書

「調理学」河内公恵 編著 化学同人
「調理と理論 第二版」 山崎清子 共著 同文書院

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：課題・レポートの提出70%、実習への参加度30%で評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

実験した翌週にレポートの提出を求める。テーマに関する研究事項や興味を持った事項について調べて記述し、実験結果の考察をする。

履修のポイント

実験で行ったことを復習することで食品の調理特性について理解し、実習への積極的な取り組みを期待する。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 12:45～13:15 11号館2階 調理準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20910001
講義名	調理学実習III
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	３時限
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	須藤　侑加子	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学的・嗜好的に望ましい日常の食事を提供するために、基礎的な調理知識や技術が必要である。本実習では、「調理学実習I」および「調理学実習II」で修得した知識をもとに様々な食事様式を学び、調理作業や操作、献立作成の幅をさらに広げる。各国の料理や季節に応じた食事様式の実習を行い、応用的な調理技術の修得を目指す。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーの関連として、健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能の修得に基づき、管理栄養士として必要不可欠な基礎的な調理技術や調理科学の知識に加え、各国の料理を学び応用的な調理技術の修得を目指すものとする。また、班員とコミュニケーションを取りながら効率的な調理手順を自ら考え、積極的に作業を行う力を養う。

到達目標

1.調理に関する基礎知識や技術を、応用することができる。
2.食品の調理特性について、科学的に理解することができる。
3.様々な国の食事様式を理解し、説明できる。
4.様々な国で使用されている食材や調味料を知り、調理操作を修得することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	須藤 侑加子	各国の料理(1)イタリア料理 ・カプレーゼ、タリアッテレ・アル・ラグー　他 ・イタリア料理の特徴を知る 課題：レポート、栄	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業内容を確認し、予習する。 復習25分：実習内容をまとめる。

		養価計算を次回提出する。		
第2回	須藤侑加子	各国の料理(2)インド料理 ・キーマカレー、タンドリーチキン　他 ・インド料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第3回	須藤侑加子	各国の料理(3)イギリス料理 ・サンドウィッチ、ブルスケッタ　他 ・イギリス料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第4回	須藤侑加子	各国の料理(4)中国料理 ・乾焼蝦仁、焼売、椒麻鮫魚　他 ・中国料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第5回	須藤侑加子	各国の料理(5)スペイン料理 ・ガスパチョ、パエリア　他 ・スペイン料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第6回	須藤侑加子	各国の料理(6) ロシア料理 ・ボルシチ、ビーフストロガノフ　他 ・ロシア料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第7回	須藤侑加子	各国の料理(7)フランス料理 ・ビシソワーズ、真鯛のポワレ　他 ・フランス料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

		する。		
第8回	須藤侑加子	各国の料理(8)ベトナム料理 ・フォー、生春巻き　他 ・ベトナム料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第9回	須藤侑加子	各国の料理(9)メキシコ料理 ・タコライス、ワカモーレ　他 ・メキシコ料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第10回	須藤侑加子	各国の料理(10)韓国料理 ・ビビンバ、ナムル　他 ・韓国料理の特徴を知る　食材　調味料 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第11回	須藤侑加子	各国の料理(11)タイ料理 ・トムヤムクン、パッタイ　他 ・タイ料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第12回	須藤侑加子	各国の料理(12)アメリカ料理 ・ロコモコ、コブサラダ　他 ・アメリカ料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第13回	須藤侑加子	各国の料理(13)インドネシア料理 ・ナシゴレン、カドカド　他 ・インドネシア料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

第14回	須藤侑加子	各国の料理(14)モロッコ料理 ・クスクス、ブリック　他 ・モロッコ料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を次回提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。
第15回	須藤侑加子	各国の料理(15)台湾料理 ・魯肉飯、台湾ビーフン　他 ・台湾料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算を期日までに提出する。	グループで実習を行う。 実習した内容について、学んだことや理解したことをグループディスカッションする。	予習20分：授業プリントを確認し、調理工程を理解する。 復習25分：実習内容をまとめる。

教科書
授業毎にプリントを配布する。
参考書
「これからの調理学実習　基本手法から各国料理・行事食まで」　新調理研究会編　オーム社
成績評価の方法・基準
単位認定：60点以上 レポート60%、料理の完成度20%、実習への参加度20%
課題等に対する フィードバックの方法
実習後にレポート(調理の要点等)と献立の栄養価計算の提出を求める。これを返却するので学習に活用すること。
履修のポイント
各国の料理に興味を持ち、今まで学んできた調理技術と知識を活かし、実習に積極的に取り組むことを期待する。
オフィス・アワー
月曜日～金曜日　12:45～13:15　11号館2階　調理準備室
科目区分
専門科目

講義コード	20920001
講義名	健康スポーツ栄養学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	公認スポーツ栄養士としてのプロチームやトップアスリートの栄養サポート経験、中央競技団体の医科学部長、健康食品関連企業等での実務経験を基に、スポーツウエルネス社会で活かす知見を得られる内容を展開する。
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	清野　隼	指定なし

授業の概要と教育目標

初学者にとっても健康スポーツ栄養学を理解できることを目的に、スポーツウエルネス社会におけるスポーツ栄養学の価値や繋がりに関する理解を深める。また、実際のスポーツ現場で起こっているケーススタディを紹介し、そこから基礎を紐解き、考え方を講義する。さらに、現代のスポーツウエルネス社会の変革の中で、身近な話題を取り上げ、社会と密接に関わる学問として、学生自身が健康スポーツ栄養学の魅力や社会に生きる食と健康とスポーツの特徴を発信できるよう、各回ごとにキークエスチョンを設定し、その問いに対する自身の考えを文章にまとめあげることで、論理的思考力も身に着ける。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマポリシーに基づき、人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な食べ物と健康の知識や技能を修得する。

到達目標

健康スポーツ栄養学の基礎と、スポーツウエルネス社会における密接な関わりを理解し、得た知識を学生自身の生活に応用して発信できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	清野隼	授業概要のオリエンテーション（授業の進め方、成績評価、趣旨説明、課題	グループディスカッション：健康スポーツ栄養学やスポーツウエルネスに関連するキーワードに対して、興味を抱いていることや理解を深めたいことについて意見交換し、小レポートにまと	予習90分：健康スポーツ栄養学やスポーツウエルネスのキーワードに準じて自身の興味を持っていることを整理する。 復習90分：グループワ

		の提示など）	める。	ークで意見交換した内容を振り返り、整理してまとめる。
第2回	清野隼	健康スポーツ栄養学と社会の繋がり （Key Word） 社会変革とスポーツ栄養、競技スポーツ、食行動、専門職、スポーツ栄養士	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：該当箇所の教科書を読み、疑問点を明らかにしてくる。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第3回	清野隼	スポーツ栄養の基本 （Key Word） エネルギー、消化器と身体活動、補食	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：スポーツ栄養の基本について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第4回	清野隼	アスリートの栄養管理1　炭水化物 （Key Word） ケーススタディ、役割、必要量、補給のポイント	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：炭水化物について学習し、疑問を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第5回	清野隼	アスリートの栄養管理2　たんぱく質 （Key Word） ケーススタディ、役割、必要量、補給のポイント	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：たんぱく質について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第6回	清野隼	アスリートの栄養管理3　脂質 （Key Word） ケーススタディ、役割、必要量、補給のポイント	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：脂質について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第7回	清野隼	アスリートの栄養管理4　ビタミン、ミネラル （Key Word） ケーススタディ、役割、必要量、補給のポイント	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション	予習90分：ビタミン、ミネラルについて学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第8回	清野	事例学習1　チームスポーツに対する栄養サポート （Key Word）	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特に事例に対する管理栄養士として、望	予習90分：チームスポーツにおける栄養サポートについて学習し、疑問点を明らかにする。

	隼	ケーススタディ、プロスポーツ、チームマネジメント	ましい対応について協議する。	復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第9回	清野隼	事例学習2　ジュニアアスリートへの栄養サポート （Key Word） ケーススタディ、発育・発達、食育、成長期	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特に事例に対する管理栄養士として、望ましい対応について協議する。	予習90分：ジュニアアスリートへの栄養サポートについて学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第10回	清野隼	事例学習3　スポーツ現場の食事提供と安全管理 （Key Word） ケーススタディ、アスリートに対する給食運営、アレルギー、感染症予防	外部講師を招き、実際のプロスポーツに関する給食運営や事例を紹介してもらいながら、グループディスカッションを通して学びを深める。また、学んだことを小レポートとしてまとめる。	予習90分：スポーツ現場の食事提供と安全管理について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第11回	清野隼	事例学習4　暑熱対策 （Key Word） ケーススタディ、水分補給、脱水、熱中症	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特に事例に対する管理栄養士として、望ましい対応について協議する。	予習90分：暑熱対策について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第12回	清野隼	事例学習5　腸内環境とコンディション （Key Word） ケーススタディ、腸内細菌叢、脳腸相関	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特に事例に対する管理栄養士として、望ましい対応について協議する。	予習90分：腸内環境とコンディションについて学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第13回	清野隼	事例学習6　サプリメントの適切な活用と考え方 （Key Word） アセスメント、アンチ・ドーピング、食品・商品	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特に事例に対する管理栄養士として、望ましい対応について協議する。	予習90分：サプリメントの適切な活用と考え方について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第14回	清野隼	他領域との連携：スポーツ科学、スポーツ医学を中心に （Key Word） トレーニング、ホルモン応答、スポーツドクター、骨量	キークエスチョンに対する小レポート作成とグループディスカッション。特にスポーツ現場の他職種と連携する際に、管理栄養士うとして望ましい対応について協議する。	予習90分：スポーツ現場の他職種連携について学習し、疑問点を明らかにする。 復習90分：教科書に記載されている小テストを行う。
第15回	清野	全体のまとめと	これまでの学習を振り返り、重要点を	予習90分：小論文のための準備を行う。 復習90分：小論文の内

	隼	小論文・評価	まとめあげる小論文を執筆する。	容を振り返り、関連する内容について教科書を見直す。

教科書
「ケースで学ぶ　スポーツ栄養学」 編者：清野隼、虎石真弥、山口太一 ISBN:978-4-86015-581-0　出版社：株式会社みらい 判型：B5判　　頁数：215頁　　価格：2500円＋税（10%）
参考書
授業時に教科書を基にした資料を配布する。
成績評価の方法・基準
単位認定：60点以上 各回提出小レポート：50%、最終回実施時の小論文：50%
課題等に対する フィードバックの方法
課題に関する内容に対して、講義冒頭で取り上げてフィードバックする。
履修のポイント
各回でキークエスチョンを示し、その内容に対する講義を実施しながら、自身の考えを小レポートにまとめていくため、講義を聴きながら自身の独創的な考えや現場への応用を検討し、その内容を端的にまとめて書き示す力が必要となるため、事前に単元別に教科書を読み、内容を予習しておくとよい。
オフィス・アワー
授業日の授業開始前、または終了後に受け付ける。ただし、この時間帯以外でも研究室にて適宜対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20930001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	宮本　雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

現在のフードビジネス業界における課題として顧客満足度の向上、厨房要員の確保、原価率の維持・管理、厳格な衛生管理などがあげられ、これらの課題解決のために、ハード面、ソフト面の両面から開発や改善が進んでいる。

従来の調理法であるクックサーブに、新たな調理法である真空調理法や、クックチル、クックフリーズといった保存法を取り入れる『新調理システム』は、現代のフードビジネス業界における課題を解決するための仕組みのひとつであり、新調理システムを導入する施設・企業は増加傾向にある。管理栄養士は特に集団給食施設における経営、生産、衛生管理などの維持向上を果たすべき人材であることから、新調理システムの仕組みを理解し、施設及び対象者に応じた新調理システムの活用方法を身につけることを教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーとの関連として、「3.多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得する」ことを目的とし、継続的に食事を供給する施設で利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理をおこなえる管理栄養士の育成に基づき、クックチルシステムを中心とした『新調理システム』の手法や、システム活用に重要なHACCPの概念と手順を修得する。また知識を身に付けた上で演習に取り組み活用方法の理解を深めることで、実践的な栄養・食のスペシャリストの育成を目指すものとする。

到達目標

1.新調理システムの概要について理解し、説明することができる。
2.新調理システムを取り入れた献立を計画・立案し、作業工程表や作業動線図が作成できる。
3.新調理システム導入時に重要な衛生管理について、HACCPの概念を理解し、HACCPプランを作成できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
		【オリエンテーション】		

第1回	宮本雄基	シラバスについて、授業の進め方 【復習】 ・大量調理施設衛生管理マニュアル（小テスト） ・新調理システムに重要な業務用厨房機器		予習：給食経営管理論分野における管理項目について復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第2回	宮本雄基	・新調理システムの定義 ・調理・保存法 ・導入のポイント		予習：給食経営管理論分野におけるオペレーションシステムについて復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第3回	宮本雄基	・新調理システムの加温と過熱 ・衛生管理（HACCPの概要）		予習：HACCPシステム、給食経営管理論分野における衛生管理、原価管理について復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第4回	宮本雄基	・真空調理法とは ・真空調理法の基本工程と各工程の留意点 ・加熱条件と衛生管理		予習：クックサーブシステムの作業工程を復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第5回	宮本雄基	・クックチルシステムとは ・クックチルシステムの基本工程と各工程の留意点 ・メリットと導入効果		予習：クックサーブシステムの作業工程を復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第6回	宮本雄基	・ニュークックチルシステムとは ・導入のポイント ・レシピ（例）の確認		予習：クックサーブシステム、クックチルシステムの作業工程を復習する。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第7回	宮本雄基	・原価管理 ・新調理システムを用いた嚥下食 ・導入事例集の確認		予習：応用栄養学における高齢期の栄養、および臨床栄養学における摂食・栄養障害について復習する。15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第8回	宮本雄基	・新調理システム（真空調理法、クックチルシステム、ニュークックチルシステム）を用いた調理テクニック（準備）	グループで新調理システムを用いた調理の準備をおこなう。	予習：新調理システムを用いた調理方法と留意点について確認しておく。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第9回	宮本雄基	・新調理システム（真空調理法、クックチルシステム、ニュークックチルシステム）を用いた調理テクニック（試食、評価含む）	グループで作成した料理を試食、評価し、得られた結果についてディスカッションをおこなう。	予習：第8回目に行った調理方法と留意点について見直す。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
第10回	宮本雄基	・新調理システム（真空調理法、クックチルシステム、ニュークックチルシステム）を用いた調理テクニック（試食、評価含む）②	グループで作成した料理を試食、評価し、得られた結果についてディスカッションをおこなう。	予習：第8回目に行った調理方法と留意点について見直す。　15分 復習：ノート、プリントをみなおす。　30分
		・衛生管理の基本と重要性		予習：給食経営管理論分野における衛生管理、とくHACCP

第11回	宮本雄基	・HACCPシステムの運用 ・新調理システムを利用した調理工程、HACCPプランの作成方法		に　　システムと大量調理施設衛生管理マニュアルについて復習する。　15分 復習：作成した資料を見直す。　30分
第12回	宮本雄基	・新調理システムを利用した調理工程、HACCPプラン、CCP整理表の作成①	献立例を用いて、各資料を作成する。（グループワーク）	予習：第11回目のプリントを見直し、HACCPシステムの運用方法、HACCPプラン、および作業工程表の作成方法について復習しておく。　15分 復習：作成した資料を見直す。　30分
第13回	宮本雄基	・新調理システムを利用した調理工程、HACCPプラン、CCP整理表の作成②	献立例を用いて、各資料を作成する。 作成したHACCPプランについて発表をおこなう。（グループワーク）	予習：第11回目のプリントを見直し、HACCPシステムの運用方法、HACCPプラン、および作業工程表の作成方法について復習しておく。　15分 復習：作成した資料を見直す。　30分
第14回	宮本雄基	・新調理システムを利用した調理工程、HACCPプラン、CCP整理表の作成③	作成したHACCPプランについて発表をおこなう。（グループワーク、ディスカッション）	予習：第11回目のプリントを見直し、HACCPシステムの運用方法、HACCPプラン、および作業工程表の作成方法について復習しておく。　15分 復習：作成した資料を見直す。　30分
第15回	宮本雄基	・小テスト 新調理システム（クックフリーズシステム、凍結含浸法）を用いた調理（試食、評価含む）	試食、評価し、結果についてディスカッションをおこなう。	予習：第1回から第14回までのノート、プリントを見直し、小テストに備える。　15分 復習：これまで学習したことをノートにまとめ、新調理システムについての理解を深める。　30分

教科書

使用しない（オリジナルプリントの配布）

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
・新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説　一般社団法人新調理システム推進協会
・その他献立作成の資料

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
小テスト60%、提出物20%、授業参加度20%（ディスカッションへの参加度、質疑応答など）

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートを課すことがある。また、第15回目に小テストを行うため、配布資料を見直すこと。

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。
提出物については提出期限を守ること。
授業内の質問やディスカッション等には積極的に参加し、さらに理解を深める。

給食経営管理論だけでなく、調理科学分野、献立作成の基礎的能力も必須のため、しっかりと予習・復習しておく。 より理解を深めた上で演習に取り組むため、内容によって授業日程を変更する場合がある。
オフィス・アワー
月曜日・火曜日・水曜日　12：45～13：15 9号館　第8研究室 ＊講義開始前・終了後にも、適宜受け付けます。
科目区分
専門科目

講義コード	20940001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	食のスペシャリストとして、群馬県の商工会連合会の専門家である立場から、幅広い知識が要求されるフードスペシャリストについて、様々な角度からアプローチしながら講義する。
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	金澤　亜希子	指定なし

授業の概要と教育目標

我々が食生活を営めるといういうことは、生産者がいて、それを流通させる人がいて、販売する人がいて、調理する人がいてという一連の流れの元に成り立っている。また、食生活の歴史の元に成り立っている。この教科では、食に関連する事項を生産、流通、販売、食文化など幅広く講義することで、広い視野をもった食のスペシャリストを育成することを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、これまでの学習を統合・発展させ、社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身に付け、実践的な職業人として活躍できる知識・技術の修得を目指す。

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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	金澤亜希子	・オリエンテーション（授業の進め方、成績の評価方法など） ・フードスペシャリスト概論	・今後注目される食の分野、そこで必要となる食のスペシャリストについてグループディスカッションし、指定の用紙にまとめる。	＜予習：90分＞ ・教科書P１～P１５までを読んでおく ＜復習：90分＞ ・ｸﾞﾙｰﾌﾟﾃﾞｨｽｶｯｼｮﾝした内容をまとめ、翌授業の発表の準備をする

第2回	金澤 亜希子	・フードスペシャリストの責務を４つ理解する ・食育について理解する	・前回の講義でまとめた課題をグループごとに発表し、意見交換をする。 ・食育のイベントをグループになって企画し、指定の用紙にまとめる。	＜予習：90分＞ ・教科書P１５～２８までを読んでおく ＜復習：90分＞ ・食育のイベント企画について内容をまとめ、翌授業の発表の準備をする
第3回	金澤 亜希子	・人類の歩みと食物の関係を理解する ・食品加工・保存技術について理解する。 ・未来の食品加工について考え、指定の用紙にまとめて提出する。	・食育イベントの発表と意見交換をする。	＜予習：90分＞ ・教科書P２９～４６までを読んでおく ＜復習：90分＞ ・日常の食生活の中で、使用されている食品加工技術、保存技術に注目する
第4回	金澤 亜希子	・世界の三大食作法を知る ・食の禁忌と忌避について知る ・箸の使い方、和食のマナーの動画を視聴する。	・実際に箸を使用して正しい箸使いを学ぶ。	＜予習：90分＞ ・教科書P４７～５４までを読んでおく ・日本の箸使いのタブーを調べておく ＜復習：90分＞ ・日常の食生活の中で、正しい箸使いを行うよう、心がける
第5回	金澤 亜希子	・世界各国の食の特徴について理解する ・世界各国の代表的な料理を知る	・予習してきた内容をもとに、融合料理（フュージョン料理）を５つ考え、指定の用紙にまとめ、意見交換をする。	＜予習：90分＞ ・教科書P５５～６２までを読んでおく ・自分の興味がある世界の料理について５つ以上作り方を調べておく ＜復習：90分＞ ・フュージョン料理の課題を指定の用紙にまとめる
第6回	金澤 亜希子	・日本の食物史の流れを理解する ・現代の食生活の特徴について考える	・現代日本の食生活の問題点について、その時代的背景についても考え、指定の用紙にまとめ、グループ内で発表し合う。	＜予習：90分＞ ・教科書P６３～７３までを読んでおく ・日本の歴史年表を見ておく ＜復習：90分＞ ・課題をまとめ、翌授業の際に提出する
				＜予習：90分＞ ・教科書P７３～

第7回	金澤亜希子	・日本の食の地域差を野菜、調味料、料理の視点から理解する ・群馬の食の地域性について理解する	・自分の出身地の郷土料理についてまとめる。 ・自分の家のお雑煮についてイラストも書いて指定用紙にまとめる。	８０までを読んでおく ・日本地図を見ておく ・自分の家のお雑煮の作り方を調べておく ＜復習：90分＞ ・課題をまとめ、翌授業の際に提出する
第8回	金澤亜希子	・戦後の食生活の変化について理解する ・食生活の現状と消費生活について理解する	・自分自身の食事一日分を書き出し、食の外部化に頼っている部分を洗い出す。その後グループで食の外部化の利用についてメリット、デメリットをディスカッションする。	＜予習：90分＞ ・教科書P８１～９５までを読んでおく ＜復習：90分＞ ・課題をまとめ、翌授業の際に提出する ・スーパーやコンビニで食の外部化の動向について注目する
第9回	金澤亜希子	・食生活の変化と食産業について理解する ・食料の供給と食料自給率について理解する	・身の回りの地産地消の取り組みについて、調べてきたことを発表し合う。	＜予習：90分＞ ・教科書P９６～１０４までを読んでおく ・身の回りの地産地消の取り組みを調べてまとめておく ＜復習：90分＞ ・食をとりまく環境問題について、問題意識をもち、食品ロスを減らす努力をする
第10回	金澤亜希子	・フードシステムと食品産業の関係を理解する ・食品製造業の規模・動向・目的・特徴を理解する ・食品卸売業の規模・動向・目的・特徴を理解する ・新たな産業として注目されている6次産業化について理解する		＜予習：90分＞ ・教科書P１０５～１１７を読んでおく ＜復習：90分＞ ・教科書を読み返し、深く理解しておく
第11回	金澤亜希子	・食品小売業について理解する ・外食産業について理解する	・今後の外食産業について、利用した経験、アルバイト経験などをもとに、発表する。	＜予習：90分＞ ・教科書P１１７～１２４を読んでおく ＜復習：90分＞ ・教科書を読み返

				し、深く理解しておく
第12回	金澤 亜希子	・食品の品質規格、表示にかかわる法律を知る ・食品表示法施行によって変更された食品表示を理解する ・持参した食品表示の切り抜きを指定の用紙に貼り、食品表示法施行に伴う変更点などを理解する		＜予習：90分＞ ・教科書P１２５～１５６を読んでおく ・お菓子や弁当、清涼飲料水などの食品表示を切り抜いて３つ持参する ・のり持参 ＜復習：90分＞ ・日常の生活の中で、食品を購入する際、食品表示を見るように習慣付ける
第13回	金澤 亜希子	・食品表示法の添加物表示、栄養成分に関する表示を理解する ・健康や栄養に関する表示制度を理解する ・食品表示法に関する動画を視聴し、食品表示の理解を深める		＜予習：90分＞ ・教科書P１５６～１６８を読んでおく ＜復習：90分＞ ・日常生活の中で、機能性表示食品、特定保健用食品を見つけたら表示を確認する
第14回	金澤 亜希子	・JAS法について知る ・国際的な食品基準（コーデックス、GAP）について理解する ・動画の視聴を通してGAPへの理解を深める		＜予習：90分＞ ・教科書P１６８～１７２を読んでおく ＜復習：90分＞ ・J－GAPの認証、コーデックス規格について調べ、深く理解しておく
第15回	金澤 亜希子	・情報の発信、受容について理解する ・情報の氾濫について考える	・食のスペシャリストとして、食の安全性をどのように守るかをｸﾞﾙｰﾌﾟﾃﾞｨｽｶｯｼｮﾝする。	＜予習：90分＞ ・教科書P１７３～１８９を読んでおく ＜復習：90分＞ ・日常の生活の中で、広い視野をもって食に関わるように努力する

教科書
フードスペシャリスト論第４版 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社
参考書
適宜紹介する

成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 　レポート６０％　課題への取り組み３０％　授業への参加度１０％
課題等に対する フィードバックの方法
提出された課題につき、A、B、Cで評価し、返却するので、学習の参考にすること。
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。
科目区分
専門科目

講義コード	20950001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	飯島　正義	指定なし

授業の概要と教育目標

授業では、フードビジネスの視点から農水産物や加工食品など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私たち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、授業内容が理解できているかどうかを確認するために「確認プリント」を実施する予定です。本講義は、授業を通じて社会や環境などをより深く理解することを目標とします。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連では、１．人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなど諸側面から理解している、４．これまでの学習を統合・発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得しているの２項目と関連しています。本講義を通して、社会や環境などをより深く理解するとともに、変化に対応できる知識を身につけることを目指します。

到達目標

１．私たちの食生活とその変化について説明できるようになる。
２．農水産物や加工食品の流通について説明できるようになる
３．流通の担い手である卸売業・小売業について説明できるようになる。
４．食の安心・安全などの身近な食料問題についても説明できるようになる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	飯島正義	オリエンテーション（授業内容と進め方、成績評価等）フードビジネスとは、フードマーケティングとは何かについて学びます。		予習90分：シラバスをよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。

第2回	飯島正義	食生活の変化（1） 日本の食生活の変化とその要因について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第3回	飯島正義	食生活の変化（2） 食生活の変化が食料の生産・消費にどのような変化を及ぼしたのかを学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第4回	飯島正義	食品流通（1） 食品流通と他の商品流通との違いについて学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第5回	飯島正義	食品流通（2） 卸売市場の仕組みと現状について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第6回	飯島正義	食品流通（3） 生鮮食品（青果物・水産物・食肉）の流通と近年の状況について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第7回	飯島正義	食品流通（4） 食品業界の特徴と加工食品の流通について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第8回	飯島正義	食品流通（5） 食品卸売業の役割と近年の状況について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第9回	飯島正義	食品流通（6） 食品小売業の変遷とスーパー・コンビニ等の登場について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第10回	飯島正義	食品流通（7） 1990年代以降の食品小売業の多様化について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第11回	飯島正義	外食産業 外食産業の発展と現状について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第12回	飯島正義	世界の食料事情 今日の世界の食料事情がどのようになっているのかを学びます。	世界の食料事情について、ディスカッションを行います。	予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第13回	飯島正義	食の安心・安全 食料の輸入大国である日本の食の安心・安全について学びます。	食の安心・安全をどのように実現したらよいかについて、ディスカッションを行います。	予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。

第14回	飯島正義	食料消費と環境問題 食料消費と環境問題との関係について学びます。	私たちの食料消費が環境にどのような影響を及ぼしているのかについて、ディスカッションを行います。	予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。 復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。
第15回	飯島正義	日本の食料生産 日本の農業・水産業の現状と問題点について学びます。		予習90分：プリント資料をよく読んでおくこと。復習90分：授業の重要事項を整理・まとめておくこと。

教科書
使用しません。プリント資料を配布します。
参考書
日本フードスペシャリスト協会編『四訂 食品の消費と流通』建帛社
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 筆記試験60%、平常点（確認プリントの提出、授業への取り組みなど）40%
課題等に対する フィードバックの方法
授業内で実施した確認プリント等については、原則として次週返却しますので復習に役立ててください。
履修のポイント
授業の重要事項の整理・まとめを毎回積み重ねて下さい。
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質問に応じます。
科目区分
専門科目

講義コード	20960001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	選択
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	フードコーディネーターとして、レシピ開発、フードスタイリング、商品開発、料理講師など、幅広く行ってきた経験をもつ。フードコーディネーターとして、実務で役立つ知識、技術を講義する。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	金澤　亜希子	指定なし

授業の概要と教育目標

フードコーディネーターとしての仕事内容を、教員の経験をもとに、実践的な部分も交えて講義する。レシピ開発、TV出演、商品開発、イベントプロデュースなど、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。
食をコーディネートしていく際の幅広い知識を、広い視野から学ぶ態度を望む。

卒業認定・学位授与の方針との関連

「食の情報発信」の方法を学ぶことで、管理栄養士として多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識、技術を習得することができる。
講義で身についた知識、技術は社会に出てすぐに使えるものであるため、実践的な管理栄養士として活躍するために役立つであろう。

到達目標

基本的なﾌｰﾄﾞｺｰﾃﾞ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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	金澤	・ﾌｰﾄﾞｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ概論 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	フードコーディネーターの仕事に関するDVDを鑑賞し、フードコーディネータ	＜予習（90分）＞ フードコーディネーターとは何か調べ、必要な資質、要素とは何か考えておく。 ＜復習（90分）＞

	亜希子	か講じる。フードコーディネーターとして必要な基本知識とは何か考える時間とする。	ーとして必要な要素を考え、各自プリントにまとめる。	フードコーディネーターとして必要な資質、要素について意識し、考える。
第2回	金澤亜希子	・レシピ作成 良いレシピ、悪いレシピについて考え、基本的なレシピの書き方、間違いやすい言葉などについて講じる。実際に間違いのあるレシピを教材として使用し、どこが間違っているか考え、訂正する。	間違ったレシピを訂正し、新たなレシピに書き換える。	＜予習（90分）＞ 実習で使用したレシピを見直し、レシピに必要な要件を考えておく。 ＜復習（90分）＞ 自分で3枚以上、普段作る料理のレシピを書いてみる。
第3回	金澤亜希子	・レシピ提案について 実際にクライアントからレシピの依頼がきたら、どのような手順でレシピ提案を行っていくかを講じる。実際に講師に依頼された例をもとに、レシピ案、レシピ作成を行う	実際の食材を使い、レシピ提案を考え、行う。レシピ案を作成し、レシピを完成させる。	＜予習（90分）＞ 日常の生活の中で料理を作るように心がけ、自分の料理の幅を広げる。 ＜復習（90分）＞ 身近な食材でレシピを考えるようにすること。
第4回	金澤亜希子	・料理教室運営について 料理教室の運営方法、注意点について講じる。料理教室を行う上で欠かせない、行事と食の関係についても講じ、実際にハロウィンの料理教室を行う際のメニュー構成、テーブルコーディネートについて実習を行う	料理教室のメニュー構成をハロウィンを題材に考える。また、実際にハロウィンのテーブルコーディネートを体験し、テーブルコーディネートとはどういうことかを理解する。	＜予習（90分）＞ 料理教室のメニュー構成についてインターネットなどで調べておく。 ＜復習（90分）＞ 行事食に興味を持ち、行事食を1品作ること。
第5回	金澤亜希子	・料理を教える時の話し方のコツとホスピタリティ 動画を通して、また、対面で料理を教える際に、どのように話すことが大切かを講じる。また、全ての仕事のベースとなる、ホスピタリティについて講じる。	料理を教える際の話し方について、実際に実演を交えて行う。	＜予習（90分）＞ ホスピタリティとは何か調べておく。興味のある料理動画を見ておく。 ＜復習（90分）＞ 料理を作る際に教えることを前提に、手順や下準備を考える。
第6回	金澤亜希子	・レストランプロデュースについて ～食事空間、厨房設備のコーディネート～ レストランなどの外食産業のプロデュースについて、外食産業の特徴をおさえながら、講じる。実際にレストランをプロデュースをする際のオペレーションを考えた店の配置を考える。	実際にレストランプロデュースをする際の店の配置を書く。	＜予習（90分）＞ 自分の良く行く外食産業の店舗の作り方に注目しておく。 ＜復習（90分）＞ 外食産業の店舗作りに興味をもち、どのような意味があるのか考える。
				＜予習（90分）＞

第7回	金澤亜希子	・レストランプロデュースについて ～メニュープランニング～ レストランなどの外食産業のメニュー作りについて講じる。実際に前週書いたレストランで出すメニューを看板メニューを中心に考え、構成する。	レストランのメニューを作る。	良くいく外食産業のメニューを見ておく。 ＜復習（90分）＞ 外食産業のメニュー作りについて興味をもち、そのメニュー構成にどのような意図があるかを考えるようにする。
第8回	金澤亜希子	・商品開発について ～基本の考え方と、進め方～ 商品開発の基本的な考え方と進め方を学び、重要となるターゲット顧客について講じる。実際に2週にわたり、商品開発を一緒にすすめる	商品開発についてのプリントを完成させる。	＜予習（90分）＞ コンビニエンスストアなどで、売れている商品の特徴について考える。 ＜復習（90分）＞ 商品開発のプリントを完成させる。
第9回	金澤亜希子	・商品開発について ～時代のニーズに合った商品の開発、マーケティング～ 商品開発について、時代のニーズのつかみ方、また、実際に販売する際のマーケティングの基本的な考え方について講じる。実際に商品開発をすすめる	商品開発についてのプリントを完成させる。	＜予習（90分）＞ コンビニエンスストアなどで、どの商品はどのように販売戦略を行っているか考える。 ＜復習（90分）＞ 商品開発のプリントを完成させる。
第10回	金澤亜希子	・食企画を立てる 食の企画の種類、イベントを行う際の手順について講じ、実際に食企画をたて、イベントスケジュールを立てる	食育イベントの企画、イベントスケジュールを立てる	＜予習（90分）＞ 食のイベントにはどのようなものがあるかを調べておく。 計算機持参 ＜復習（90分）＞ 食育イベントの企画、イベントスケジュールのプリントを完成させる。
第11回	金澤亜希子	・カラーコーディネート 料理写真を撮る際、重要となるカラーコーディネートについて講じ、色相環を考えながら塗り絵を完成させる	まんだら塗り絵を塗り、色彩感覚を身につける	＜予習（90分）＞ 色鉛筆を持参 身近にある、好きな色の組み合わせを覚えておく。 ＜復習（90分）＞ 色に興味をもち、色と色の関係について考える。
第12回	金澤亜希	・料理スタイリング 料理写真を撮影する際のﾌｰﾄﾞｽﾀｲﾘﾝｸﾞについて、使用する道具、配	実際に様々なスタイリングをしながら、どうスタイリングしたら美味しそうに見	＜予習（90分）＞ SNSや料理雑誌などに目を通し、どういったスタイリングが美味しそうに見えるのかを考えておく。 ＜復習（90分）＞

	子	置、見せ方について、講じる。	えるのかを理解する。	日常の食事の中で、どうスタイリングしたら写真に美しく収まるかを考える。
第13回	金澤亜希子	・料理写真の撮り方 美味しく見える料理写真の撮り方の基本と、スマホで美味しく料理写真を撮る方法を講じる。	りんごをスマホで撮影してみて、どう撮ったら美味しく見えるかを理解する。	＜予習（90分）＞ SNSや料理雑誌などに目を通し、どういった料理写真が美味しく見えるのかを考えておく。 ＜復習（90分）＞ 日常の食事の中で、料理写真を10枚以上撮影する
第14回	金澤亜希子	・スタイリングをし、料理写真を撮る 12回目、13回目の講義で行った内容を復習し、料理スタイリングと料理写真の撮影方法を実践する。	予め準備した食材を、スタイリングし、料理写真を撮影する。	＜予習（90分）＞ SNSや料理雑誌などに目を通し、どういった料理写真が美味しく見えるのかを考えておく。 カメラ持参 ＜復習（90分）＞ 撮影した写真をプリントアウトし、レポートにまとめる。
第15回	金澤亜希子	・まとめ 教員の経験をもとに、フードコーディネーターとして働く際の仕事の運び方を講じる。また、14回目の講義で行ったスタイリング写真についても、評価する。	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。	＜予習（90分）＞ 日常の生活の中で、ﾌｰﾄﾞｺｰﾃﾞｨﾈｰﾀｰの仕事にどのようなものがあるのか注目しておく。 ＜復習（90分）＞ 講義で学んだことを日常の勉強、生活に活かすように努める。

教科書
なし
参考書
2級 フードコーディネーター教本 （日本フードコーディネーター協会）
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。レポート６０%、課題３０%、授業の参加度１０%
課題等に対する フィードバックの方法
提出した課題についてはA,B,Cの三段階の評価で返却するので、学習の参考にすること。
履修のポイント
フードコーディネートに興味をもち、実践的に学びたい学生、食のトレンドを知りたい学生を

期待します。知識がなくても、この講義を受けて、食のトレンドについて関心を持っていただけたらと期待します。
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。
科目区分
専門科目

講義コード	21000001
講義名	現代教職論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	佐々木 尚毅	指定なし

授業の概要と教育目標

教職についての理解を深め、自らの教職への意欲、適性等を熟考し、将来教職に就くことについて多角的に考察するために、教職の意義や教員の役割、職務内容等に関する知識を修得することを目標とする。さらに現行の学習指導要領の中で重要なポイントである「カリキュラム・マネジメント」、「アクティブ・ラーニング」、「外国語(英語)の教科化」などについて、その導入理念を理解する。これらを通じて「時代の変化に対応した新しい学びを支える教育・教師」について理解し自らの適正を考え、どのような教師となるかキャリア・デザインできる事が目標である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーのうち、とくに「3. 態度・志向性」の「（1）豊かな人間性と高い倫理観をもとに自らの果たすべき役割を理解し、社会的に責任ある行動ができる。」および「（2）国際的な視野を持ち、変化する社会・環境や多様な人々に対応して、お互いを尊重し合い協調する能力を修得している。」を中心に据えて内容を精選する。栄養教諭は食育や、給食運営を通して子どもが大人になることを見守り、支え励ます。そうした栄養教諭の職務内容を理解し、教職の意義及び役割を学ぶ。あわせて受講者が自分自身の教師としての適正について熟考し、進路を考える。

到達目標

１)現代日本の子どもの状況と公教育の目的とを説明できる。
２)教職の意義や教員の役割、職務内容・服務内容等を説明できる。
３)ひとり一人の子どもの成長を支える「チーム学校」、「学校内外の専門家等との連携と分担」の必要性とその運営・活用について説明できる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	何を学ぶのか、何のために学ぶのか。「自らと向き合い適正を考える」	学校現場のビデオを試聴後、「自分の体験から考える教師の役割」についてグループ討議、発表。	復習180分:レポート作成「教師志望の動機」作成

第2回	親・教師・学校・社会の変化、世界の中の日本の子ども	「教師志望の動機」についてグループ内で個別発表後、グループ討議。	予習30分:第1回配布資料の通読 復習150分:『子ども・若者白書』指定個所を読み800字程度でのまとめの作成。
第3回	子どもを中心にした、連携と教師の役割の拡大		予習90分:『白書』指定個所のまとめと課題文書作成 復習90分:『白書』指定個所のまとめと課題文書作成
第4回	教育関連法規－日本国憲法・教育関連法規－		予習90分:教育基本法通読 復習90分:教基法確認テストに向けた学習
第5回	我が国の教育－中央教育審議会の教育構想－		予習60分:配布中教審答申を読む 復習120分:答申案のポイントまとめ
第6回	学習指導要領－学習指導要領改訂の理念とポイント－		予習120分:調べ学習「指導要領の変遷」 復習60分:今次改定のポイントを学習
第7回	新しい学校－学校の組織運営(校務分掌／新しい職による組織の変化)－		予習20分:調べ学習「1条校」の変遷 復習160分:校内職名の確認(次回確認テスト)
第8回	教師の役割－学級担任の職務と教科指導－		予習30分:『子ども・若者白書』の指定個所を読む 復習150分:配布資料に関する感想文作成
第9回	教師の役割－養護教諭・栄養教諭の職責と協働・連携－		予習60分:現職教師の日記を読む 復習120分:視聴映像の感想文(1200字程度)作成
第10回	教師の役割－職務、研修、「学び続ける教師」－		予習90分:調べ学習「生涯学習」 復習90分:配布資料の再読
第11回	「特別な支援を必要とする子ども」		予習120分:調べ学習「障害者総合支援法」 復習60分:視聴映像感想文作成
第12回	「特別な支援を必要とする子ども」－事例の検討を含む－	「デスレクシア等見えない障害」についてグループ討議	予習60分:調べ学習「チーム学校」 復習120分:課題作成「私が目指す教師像」(1200字程度)
第13回	学校－開かれた学校、学校安全の具体例とその検討－		予習60分:配布資料「チーム学校の目指すもの」を読む 復習120分:課題作成「私が目指す家庭と地域と教師の関係」(1200字程度)
第14回	教師の仕事－教科指導、生活指導、学級経営等－		予習20分:配布資料を読む 復習160分:作文「私が目指す教師像」(1600字程度)

第15回	教師と生涯学習－学び続ける教師－		予習90分:作文「教師とは学校とは教育とは」 復習90分:総復習

教科書

『中学校学習指導要領』(文科省、平成29年3月)、『高等学校学習指導要領』(文科省、平成29年)

参考書

各種法規、審議会答申は適宜配布する。

成績評価の方法・基準

定期試験(70%)、授業に臨む姿勢(リアクションペーパーを含む)(30%)
単位認定60点以上

課題等に対するフィードバックの方法

授業では持ち帰り課題を多く課す。その自宅学習の成果を次の授業時間内に発表者を指名して受講者の前で発表させる。その発表内容について意見交換を行う。このアクティブ・ラーニングへの取り組み姿勢とその内容を評価に加える。提出された課題文章はすべて添削し、文章作成能力の向上を図る。仲間と協働することの意義と楽しさを体得させる。

履修のポイント

大学は教育・研究機関である。自ら課題を発見し、その課題にどの様に取り組み、そして解決するかを学びとることにこそ大学での学びである。「仲間とともに、積極的に」という姿勢を自ら育てていくこと。

オフィス・アワー

講義時間の前後の時間及び休み時間

科目区分

教職科目

講義コード	21010001
講義名	教育心理学
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	教育機関での心理臨床活動やスクールカウンセラーの経験を基にして、より具体的な児童生徒理解に関する授業を行う
学年	1学年
担当教員	

職種	氏名	所属
教員	大澤 靖彦	指定なし

授業の概要と教育目標

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。なお、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教育目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部看護学科においては、多様性を前提とした人に対する理解と根拠に基づく知識の習得を目指す。また、医療保健学部栄養学科においては、「人間」の理解と「文化・社会」に対する知識と技能の修得を目指し、心理的側面の理解を通してその目的達成に資する知識を養う。
そして将来的な展望としては、心身の発達理論を理解しつつ、多様な人間のライフステージ、ライフサイクルを理解するという発達の側面、そして知識を収めていく学習の側面、発達課題に直面した際の課題未達成からくる適応の問題の側面から教職実践の基盤となる学修を行うことを目指すものとする。

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できる。
２．青年期までの人の発達過程とその特徴について理解できる。
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できる。
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

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間

第1回	オリエンテーション 教育心理学の概要／研究法	教育心理学で取り扱う内容について、その概要（発達・学習・教授）を取り上げる。よい授業とは何かについて、心理学における教育心理学の位置づけについて考える。	予習90分：教科書pp.14-23を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第2回	発達のしくみと道筋 人間の心と体はどのように変化していくのか。	さらに発達を促進する「遺伝」と「環境」の要因について考究する。 発達を促進する要因について、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.24-42 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第3回	認知の発達 論理的な思考が可能になる道筋	抽象的な思考ができるようになるための学校教育の役割は何かについて意見交換する。	予習90分：教科書pp.43-58を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第4回	人間関係と社会性 子どもは人間関係の中でどのように成長するのかについて取り上げる。	愛着が発達に及ぼす意義について、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.60-78を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第5回	さまざまな学習理論① 刺激と反応の結びつきを重視する学習の連合理論と認知の変容を重視する学習の認知理論を中心に、学習のしくみを取り上げる。	学習理論から生まれたソーシャル・スキルトレーニングについて理解する（12・13・14回目で行う模擬授業の展開の仕方について理解する）。	予習90分：教科書pp.80-94を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第6回	さまざまな学習理論② 記憶、思考を取り上げる。	記憶のメカニズムを理解することで、どのように教授するのがよいのかについて、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.95-110を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
			予習90分：教科

第7回	動機づけ 学習の規定因としての動機づけ理論と、動機づけ向上に必要な事項について取り上げる。	やる気を高めたり維持するためには何が必要なのかについて、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	書pp.112-127を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第8回	学習指導と教育評価 学習方法や評価の種類について取り上げる。	学習指導方法や教育評価の目的方法について理解する。	予習90分：教科書pp.129-155を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第9回	学級集団 集団形成や教師のリーダーシップやバイアス等について取り上げる。発達を促す集団の力は教師の働きかけによるところが大きいことを理解する。	望ましい学級集団を形成するために教師が気を付けるべきことについて、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.156-172を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第10回	自己とパーソナリティ 自分という認識がどう発達するのか。 パーソナリティの基本的な考え方。 自己理解のための心理検査。	自己に関する理解について、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.174-188を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第11回	学校不適応および障がいの理解 学校における適応と不適応、さらに発達障がいの種類や特徴の理解について取り上げる。	児童生徒のつまずきやすさについて、メンバーの意見を聞きながら自分の考えを広げたり深めたりする。	予習90分：教科書pp.189-206を読む。 復習90分：小テストに解答する。配布資料を見直す。
第12回	模擬授業①	教える技術、伝える技術、授業づくりの留意点をおさえて、「教える」ことをシミュレートする模擬授業を行う。他の履修者は、授業評価をし、授業担当者にフィードバックする。この経験を教育実習の参考として役立てられるようにする。	予習90分：模擬講義資料作り。 復習90分：模擬講義ふり返り。
		第12回目の授業から、さらに発展させ、応答技法の留意点もおさえて、「教える」ことをシミ	予習90分：模擬講義資

第13回	模擬授業②	ュレートする模擬授業を行う。他の履修者は、授業評価をし、授業担当者にフィードバックする。この経験を教育実習の参考として役立てられるようにする。	料作り。 復習90分：模擬講義ふり返り。
第14回	模擬授業③	第12・13回目の授業から、さらに発展させ、応答技法の留意点もおさえて、「教える」ことをシミュレートする模擬授業を行う。他の履修者は、授業評価をし、授業担当者にフィードバックする。この経験を教育実習の参考として役立てられるようにする。	予習90分：模擬講義資料作り。 復習90分：模擬講義ふり返り。
第15回	授業のまとめ 確認テスト	まとめ及び模擬授業の振り返り。グループ発表の良かったこと改善すべきところについて話し合う。	予習90分：これまでの小テストを見返す。 復習90分：模擬授業の振り返りを生かした授業案を作成してみる。

教科書

桜井茂男監修 『実践につながる教育心理学』 北樹出版

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
・確認テスト（最終授業で毎回の授業で行う小テストから40問を出題）40%、
・レポート課題30%、
・模擬授業・授業への参加度30%を総合して評価します。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

レポートは返却するので学習の参考にすること。
小テストの答えは授業の始めに提示するので、必ず解答しておくこと。

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。予習として各回の主題に該当する教科書の章に目を通すこと、復習として配布資料・ノートのまとめを勧めます。

オフィス・アワー

水曜日・木曜日、12：30～13：20（昼休み）、11 号館第 8 研究室。
※講義終了前後にも、適宜受け付けます。

科目区分

教職科目

講義コード	21020001
講義名	教育課程論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年
担当教員	

職種	氏名	所属
教員	田口 和人	指定なし

授業の概要と教育目標

学校教育が所期の目的をより効果的に達成しようとする観点から、まず、教育課程の意義、構造、機能、歴史といった基本的な事項について学ぶ。次いで、学習指導要領を用いて、学校や地域、子どもの実情を踏まえたカリキュラムマネジメントの実際、評価の観点、教育計画と教育方法との接続について体験的学習を交えながら、理解を深めていく。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部のディプロマ・ポリシーである「科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、社会状況の変化や国際化・情報化が進展する社会環境においても柔軟に対応でき、多職種の人々と連携・協働しながら社会に貢献する基盤を身に付けている。」ことを第一に内容を精選する。人は年齢を重ねただけでは大人にはなれない。人は人のなかで人になっていく。その人のなかでも、学校は児童生徒の発達段階に則して、その成長を支え見守り励ますという重要な機能と役割をもっている。そうした学校教育の背景にあるカリキュラム理論を理解し、教育の意義及び役割を学ぶ。また、受講者が自分自身の適正について熟考し、進路を考える。

到達目標

学校教育における教育課程の意義と構造・機能を理解し、編成に関する基本的な事項についての説明できる。また、学習指導要領を教育課程編成の基準としながら、各学校の実情に合ったカリキュラムマネジメントを行うことにより、社会に開かれた教育課程を実現していく意義と具体的な手立てについて説明できるようになる。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	学校の性質と教育内容の組織化、教育課程の意義	グループによる討議	復習180分:レポート作成「教師志望の動機」作成
	教育課程の定義、学習内容		予習90分:第1回配付資料の通読

第2回	観と教育課程のタイプ	グループによる討議	復習90分:『子ども・若者白書』指定個所を読む
第3回	哲学的条件、社会学的条件、心理学的条件、教育学的条件		予習90分:課題図書を読み課題文書作成 復習90分:教科書の指定個所を読む
第4回	社会の発展段階と教育課程の特徴		予習90分:教育基本法通読 復習90分:教基法確認テストに向けた学習
第5回	「知識基盤社会」の「人間化」された「社会に開かれた教育課程」		予習90分:配布課題図書を読む 復習90分:配布課題図書を読む
第6回	発達段階への対応、可塑性への働きかけ、社会化と教育内容		予習90分:調べ学習「指導要領の変遷」 復習90分:今次改定のポイントを学習
第7回	教科の構成、教育内容の精選と構造化、教科外の教育内容		予習90分:調べ学習「指導要領の変遷」 復習90分:今次改定のポイントを学習
第8回	単元の意義、教材単元と経験単元、単元の構成と教材の準備		予習90分:調べ学習「指導要領の変遷」 復習90分:今次改定のポイントを学習
第9回	全体的教育課程と個別的教育課程、教育課程編成に関する法令等		予習90分:調べ学習「指導要領の変遷」 復習90分:今次改定のポイントを学習
第10回	教育課程編成の基本的観点、内容の重点化と構造化		予習90分:調べ学習（学校「年間指導計画」） 復習90分:配布資料の再読
第11回	定量化の必要性と観点、配当時間との関係		予習90分:配付資料「評価」を読む 復習90分:「指導と評価の計画」の作成
第12回	年間計画と時間割・日課表、教材・教具との関係	グループに分かれ、作業を分担し年間指導計画を作成し、校務分掌表を作成する。	予習90分:「総合的な学習の時間」の指導案作成 復習90分:「総合的な学習の時間」の指導案修正
第13回	評価の視点と方法、教育課程の接続と改善		予習90分:「道徳の時間」の指導案作成 復習90分:「道徳の時間」の指導案修正
第14回	現代社会に対する学習指導要領の戦略		予習90分:「特別活動」の指導案作成 復習90分:「特別活

			動」の指導案修正
第15回	基準性と個別性の観点から振り返り		予習90分:作文「教師とは学校とは教育とは」 復習90分:総復習

教科書

平成29年3月31日公示小学校学習指導要領、中学校学習指導要領 ※必要に応じて、印刷して配布する。

参考書

広岡義之著『はじめて学ぶ教育課程』ミネルヴァ書房 2016年
無藤 隆著『新しい教育課程におけるｱｸﾃｨﾌﾞな学びと教師力・学校力』図書文化社 2017年

成績評価の方法・基準

定期試験50%、授業末に実施する小テストや課題提出物等50%の割合で総合評価し、60点以上合格。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業では持ち帰り課題を多く課す。その自宅学習の成果を次の授業時間内に発表者を指名して受講者の前で発表させる。その発表内容について意見交換を行う。このアクティブ・ラーニングへの取り組み姿勢とその内容を評価に加える。提出された課題文章はすべて添削し、文章作成能力の向上を図る。仲間と協働することの意義と楽しさを体得させる。

履修のポイント

大学は教育・研究機関である。自ら課題を発見し、その課題にどの様に取り組み、そして解決するかを学びとることにこそ大学での学びである。「仲間とともに、積極的に」という姿勢を自ら育てていくこと。

オフィス・アワー

講義時間の前後の時間及び休み時間

科目区分

教職科目

講義コード	21030001
講義名	教育方法論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	高等学校での教員経験を活かし、理論と実践について幅広く知識を深めていく授業を展開する
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

授業の概要と教育目標

限られた時間内に教育が行われる学校において、多様な児童・生徒一人ひとりに対して、これからの社会で求められる資質・能力を育成するためには、教育の方法について理解し研究することが重要である。また、教育における情報機器や教材の活用法については、以前にも増して重要性が高まってきている。そこでこの授業では、これからの社会を担う子どもたちに求められる資質・能力を育成するために必要な、教育の方法、教育目的に適した指導技術、そして情報機器や教材の効果的な活用などについて、基礎的な知識・技能を身につけることを目標とする。
なお、授業ではMoodleを活用する予定である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のディプロマ・ポリシー「1. 人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している。」に関連し、また教育職員免許法施行規則に定める「教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）」に該当する。これからの社会で子どもたちに求められる資質・能力を育成するために必要な教育の方法と技術を通して、人間への理解を深める。

到達目標

・教育方法の基礎理論、方法、技術について理解する
・教育評価の理論と応用について理解する
・ICT機器の教育における活用方法を理解し、活用できる

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	ガイダンス 子どもたちに育みたい資質・能力と教師に求められる授業力		予習90分：教科書第1～2章を熟読すること 復習90分：振り返りをMoodleに記載
			予習90分：教科書第3～5章

第2回	授業設計の基礎 授業づくりのプロセス	授業企画書の作成	を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載、課題の相互評価
第3回	授業実践の基礎 教師の指導技術と学びの支援		予習90分：教科書第6～7章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載
第4回	授業設計の実際① 学習指導案における学習目標と教材研究		予習90分：教科書第8～9章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載
第5回	授業設計の実際② 学習評価の考え方と方法		予習90分：教科書 第10～11章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載
第6回	教育におけるICT活用 ICT機器を活用する意味とその理論	ICT機器の操作を体験する	予習90分：教科書 第12、14章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載
第7回	情報活用能力の育成 ICTを活用した授業の展開と情報モラル	ICT機器の操作を体験し、授業への展開を検討する	予習90分：教科書第13章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載
第8回	学習指導案の討議 作成した指導案を発表と討議	各自で作成した学習指導案の発表と討議をおこなう	予習90分：教科書第15章を熟読すること 復習90分：振り返り をMoodleに記載

教科書

「教育の方法と技術 Ver.2 IDとICTでつくる主体的・対話的で深い学び」稲垣忠（北大路書房）

参考書

小学校学習指導要領（平成29年告示）文部科学省
中学校学習指導要領（平成29年告示）文部科学省
『新しい教職教育講座 教職教育編 教育の方法と技術』（篠原正典・荒木寿友 編著）ミネルヴァ書房
「インストラクショナルデザインの道具箱101」鈴木克明監修（北大路書房）
など適宜紹介する

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。毎回の課題とその取組（40%）、指導案発表（30%）、課題レポート（30%）を総合的に評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

授業では課題を課します。それらは相互に評価することがあり、その結果をMoodleを通して、個別もしくは全体にコメントしますので、参考にしてください。

履修のポイント

授業日程についてはしっかり確認し、遅刻・欠席がないように注意してください。
授業の回数が少ないため、各自で教科書を熟読し理解を深めてください。
欠席（公欠含む）した場合は、後日内容の確認をしてください。
課題は必ず提出すること。

オフィス・アワー

水曜日の昼休みを予定。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。11号館3階研究室6。
科目区分
教職科目

講義コード	21040001
講義名	生徒指導論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	田口 和人	指定なし

授業の概要と教育目標

①教科・道徳・総合的な学習の時間・特別活動における生徒指導の意義や重要性を理解すると同時に、教育課程全般のなかでの生徒指導の位置づけを理解する。
②集団指導・個別指導また「個人と集団」という概念のもとで、生徒指導について考える。
③子どもの成長発達の段階を踏まえながら、基本的生活習慣や規範意識の重要性について考える（養護教諭・栄養教諭の立場から）。
④学校教育における体罰、いじめ、不登校、インターネットや性、また児童虐待に関する問題などを具体的に取り上げながら、これらへの対応について考える。

卒業認定・学位授与の方針との関連

科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、社会状況の変化や国際化・情報化が進展する社会環境においても柔軟に対応でき、多職種の人々と連携・協働しながら社会に貢献する基盤を身に付けている。

到達目標

生徒指導は、一人ひとりの児童及び生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めることを目指して教育活動全体を通じて行われる、学習指導と並ぶ重要な教育活動である。他の教職員や関係機関と連携しながら組織的に生徒指導を進めていくために必要な知識・技能や素養を身に付ける。

授業計画

	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	「生徒指導とは何か？」について、これまで受けてきた学校教育の記憶やイメージをたどりながら、教育課程のなかでのその位置付けについて理解する。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第2回	生徒指導の経験的なイメージを踏まえながら、教育活動の二つの形態（教授と陶冶）		予習90分：教育に関する事象について調

	について考える。		べる。復習90分：配付資料を見直す。
第3回	学校教育また学校生活の具体的な場面をイメージしながら、生徒指導の有り様について考える。― 視聴覚教材を用いる ―		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第4回	特別活動・総合的な学習の時間における生徒指導の様態について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第5回	児童生徒の問題行動に対する生徒指導の対応の仕方ついて学び、考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第6回	学校教育・部活動でなくならない体罰の実態について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第7回	校則及び不登校（引きこもり）について考える。	校則及び不登校（引きこもり）について考える。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第8回	「いじめ（いじめ自殺）」の視聴覚教材をみて、感想・意見をレポートする。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第9回	第８回での感想・意見をもとに、「いじめ」問題についての理解を相互に深める。	第８回での感想・意見をもとに、「いじめ」問題についての理解を相互に深める。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第10回	児童生徒を取り巻くインターネットや性に関する問題について考える。	児童生徒を取り巻くインターネットや性に関する問題について考える。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第11回	養護教諭・栄養教諭を前提として、基礎的生活習慣の確立や規範意識の醸成に向けた生徒指導について考える。― 朝食欠食問題・不規則な生活習慣などを事例に ―		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第12回	養護教諭・栄養教諭が担任教諭との協力で進める生徒指導について考える。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第13回	クラスでの生徒指導に関するケース・スタディとグループディスカッション。	クラスでの生徒指導に関するケース・スタディとグループディスカッション。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第14回	第13回でのディスカッションをもとに、プレゼンテーションと相互検討。	第13回でのディスカッションをもとに、プレゼンテーションと相互検討。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第15回	学校教育における生徒指導に関する総合的な理解を深める。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配

			付資料を見直す。

教科書

なし

参考書

『生徒指導提要』（令和４年）『小学校学習指導要領』（平成29年）
『中学校学習指導要領』（平成29年）
岩城隆次・森嶋昭伸編著『生徒指導の新展開』ミネルヴァ書房

成績評価の方法・基準

定期試験（80%）、授業時のレポート（20%）
単位認定基準60%以上

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートや課題を課すことがある。返却するので、授業の振り返りとして役立てること。

履修のポイント

主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み） 11号館第7研究室
※授業終了後も、適宜受け付けます。

科目区分

教職科目

講義コード	21050001
講義名	特別支援教育論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	中学校特別支援学級担任教諭としての指導経験を活かして実践力を育成する授業を展開する。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	小林 徹	指定なし

授業の概要と教育目標

担当者の中学校特別支援学級担任教諭としての指導経験や市町村教育支援委員としての幼稚園・保育所等との連携の経験に基づき、研究成果も踏まえて以下の内容を講義する。
１．特別支援教育を支える理念や歴史的変遷について理解する。
２．特別支援教育の場（機関）と制度の現状をとらえる。
３．さまざまな障がいと障がい児、特別な配慮を要する子どもの理解の視点と方法について理解する。
４．障がい児等の個別支援計画の作成、評価について理解する。
５．特別支援教育の実際について理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連としては、さまざまな障がいと障がい児、特別な配慮を要する子どもについて学習することで、生命の尊厳、人間の多様性と健康にかかわる諸問題を理解し、栄養教諭として貢献するための知識・技術を身に付けることを目ざす。
また、特別支援教育の理解を通して、必要な情報を収集・整理・分析し、科学的な根拠に基づき課題解決が
行える実践的な職業人となることを目ざす。

到達目標

１．履修学生が特別支援教育の理念や制度、その歴史や支援機関の現状について説明できる。
２．履修学生が障がい児や特別な配慮を要する子どもの個別指導（支援）計画を作成し、評価することができる。
３．履修学生がさまざまな障がいと障がい児や特別な配慮を要する子どもを支援するための視点と方法について説明できる。

授業計画

	担当	授業内容と方法、課題	アクティブラーニン	予習・復習と

	者		グの内容	そのために必要な時間
第1回	小林徹	「特別支援教育の考え方、制度と仕組み」 障がい児、特別な配慮を要する子ども、特別支援教育の基礎概念、特別支援教育と障がい児福祉の制度とその仕組みについて学習する。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第2回	小林徹	「障がいとの出合いと子育て、保護者支援」 保護者と障がいとの出合いと保護者支援、障がいのある子どもの子育ての考え方と療育の実際を映像を通して学習する。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第3回	小林徹	「障がい児の理解と支援①発達障がい・知的障がい・情緒障がい」 映像を通して発達障がい、知的障がい、情緒障がいに関する基礎的概念を整理し、その支援方法を考える。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第4回	小林徹	「障がい児の理解と支援②肢体不自由・視覚障がい・聴覚障がい・言語障がい」 肢体不自由・視覚障がい・聴覚障がい・言語障がいに関する基礎的概念を整理し、その支援方法を考える。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第5回	小林徹	「障がい児の理解と支援③病弱・重複障がい・その他の特別な教育的ニーズ」 病弱・重複障がいに関する基礎的概念を整理し、その支援方法を考える。また、障がいはないが、特別な教育的ニーズをもつ子どもについて学び、その支援方法を考える。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第6回	小林徹	「他機関との連携、幼保小中高の接続」 障がい児支援に関わるさまざまな工夫について紹介し、理解を深める。また、幼保小中高の接続を含めたさまざまな機関との連携について学習する。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第7回	小林徹	「個別の教育支援計画と個別の指導計画の作成と活用」 子どもの有する特別な教育的ニーズをどのように見出し、理解するかを個別の教育支援計画や個別の指導計画の作成を通して学習する。また、作成した計画をもとにして具体的な支援を考察する。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。
第8回	小林徹	「特別支援教育のこれまでとこれから」 特別支援教育の歴史的変遷について学習する。そして、今後のインクルーシブ教育システムの構築に向けた考察を行う。		【予習90分】当日の内容をテキストで確認する。【復習90分】授業を踏まえてまとめと質問シートを作成する。

教科書

小林徹・栗山宣夫編著『ライフステージを見通した障害児保育と特別支援教育』みらい,2020

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
毎回提出する小レポート（65%）、小テストおよびまとめのテスト（35%）

課題等に対する フィードバックの方法
毎回提出する小レポートや小テストの結果、質問等について授業内でフィードバックを行う。
履修のポイント
障がいや障がい児について関心をもち、学習を深めてほしい。
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質問に応じる。
科目区分
教職科目

講義コード	21060002
講義名	道徳理論・特別活動論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
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

授業の概要と教育目標

教育課程における道徳教育と特別活動の位置について理解することを第一義的に行う。その上で、道徳教育と特別活動を一応区分した上で、それぞれについてグループ討議を行う。また、視聴覚教材を見て道徳の授業について理解を深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人間を対象とする教育職員の役割を念頭に置いて、社会・環境・コミュニケーションについての認識を深める。また、多様な社会のニーズ、変化に対応できるように、自らの「資質・能力」を高めることに努める。

到達目標

教育課程における道徳教育と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踏まえて、どのような道徳教育と特別活動が求められるかについて考えることを目標とする。

授業計画

	授業内容と方法、課題	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	教育課程のうえで、道徳教育・特別活動について理解する。また、日本の近代教育における道徳教育と特別活動について学習し、考える。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第2回	学校教育の教育活動の二つの形態（教授と陶冶）について学習する。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第3回	学習指導要領と道徳教育・道徳科・特別活動について学習する。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第4回	道徳の授業についての視聴覚教材を見て、批判的な検討・学習を行う。＜アクティブ・ラーニング＞	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。

第5回	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。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第6回	「食と命」をテーマとした指導案を、グループごとに作成する。 ＜アクティブ・ラーニング＞	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第7回	第６回で作成した指導案を報告して、相互検討を行う。 ＜アクティブ・ラーニング＞	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第8回	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。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。

教科書

なし

参考書

『小学校学習指導要領』『中学校学習指導要領』『道徳の教科書』

成績評価の方法・基準

定期試験（80%）、授業時のレポート（20%）
単認定基準60%以上

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートを課すことがある。返却するので学習の参考にすること。また、授業内での自分自身の発言の参考にすること。

履修のポイント

主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み） 11号館第7研究室
※授業終了後も、適宜受け付けます。

科目区分

教職科目

講義コード	21070001
講義名	総合的な学習の時間の指導法
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	櫻井 歓	指定なし

授業の概要と教育目標

授業の概要と目標：「総合的な学習の時間」の概要や指導方法について扱う。探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行う「総合的な学習の時間」の意義、目標および内容を理解するとともに、その指導計画の作成および具体的な指導の仕方、並びに学習活動の評価に関する知識・技能を身に付けることを到達目標とする。「学習指導要領」や具体的な教育実践例の研究などを通じて、今日的な教育課題を踏まえた創造的な教育実践を可能とする指導法の基礎を養う。
授業の方法：担当教員による講義と、アクティブ・ラーニングとしての小グループによる意見交換、指導計画のグループ発表などを有機的に組み合わせ、効果的に授業を行う。授業を対話的に展開するため、各回授業時に小レポートを書いてもらい、次の回で何人分かを紹介しコメントする。
準備学習の内容：本科目では、授業への参加は言うまでもなく、授業外での準備学習が重要となる。各回の授業の復習のほか、配布プリントの予習、さらにレポート作成の課題などについては、受講者各自による授業外での主体的な取り組みが求められる。

卒業認定・学位授与の方針との関連

以下に掲げる本学栄養学科のディプロマ・ポリシーのもと培われる栄養職の専門性と、教職課程で培われる教職の専門性をあわせ持って、学生の個性・適性に応じて社会で活躍することのできる専門家・市民の育成を目指す。
【栄養学科】
1. 人間に対して、社会・環境・コミュニケーションなどの諸側面から理解している。
2. 人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を科学的に理解し、さらに健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な人体の構造並びに疾病の成り立ちから食べ物と健康の知識や技能を修得している。
3. 多様な対象や人間のライフステージ・ライフサイクルに沿って、利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣に係る栄養・食事管理、栄養教育、臨床栄養ならびに公衆栄養、給食経営分野に関して必要な知識や技術を修得している。
4. これまでの学習を統合･発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得している。

到達目標

上記「授業の概要と教育目標」欄に記載した内容のうち、次のことが到達目標となる。「探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行う「総合的な学習の時間」の意義、目標および内容を理解するとともに、その指導計画の作成および具体的な指導の仕方、並びに学習活動の評価に関する知識・技能を身に付けること」。このことを学生視点の到達目標として簡潔に表現すれば以下の通りである。
(1)「総合的な学習の時間」の意義・目標・内容について説明することができる。
(2)「総合的な学習の時間」の指導・評価に関するレポートを作成し、効果的なグループ発表とそのふり返りができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	櫻井歓	授業内容：開講にあたって（ガイダンス、受講者の「総合的な学習の時間」体験のふり返り） 方法：講義とアクティブラーニング 課題：本科目の授業について見通しをもつとともに、学生自身の「総合的な学習の時間」体験についてふり返る	小グループによる「総合的な学習の時間」体験のふり返り、小レポートの作成	復習：授業プリント・ノートの読み直し、時事的な教育問題の情報収集（新聞、テレビ、インターネットなどのメディアを活用）（予習・復習を含めて180分程度）
第2回	櫻井歓	授業内容：教育課程における総合的な学習の時間の意義と役割 方法：講義とアクティブラーニング 課題：総合的な学習の時間の意義と役割について知識を得る	小グループによる意見交換、小レポートの作成とフィードバック	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集（新聞、テレビ、インターネットなどのメディアを活用） 復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
第3回	櫻井歓	授業内容：「学習指導要領」にみる総合的な学習の時間 方法：講義とアクティブラーニング 課題：「学習指導要領」にみる総合的な学習の時間に関する記述について知識を得る	小グループによる意見交換、小レポートの作成とフィードバック	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集、中間レポートの作成準備 復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
第4回	櫻井歓	授業内容：総合的な学習の時間の指導（１）主体的・対話的で深い学び 方法：講義とアクティブラーニング 課題：近年の教育改革のキーワードとされている「主体的・対話的で深い学び」について知識を得る	小グループによる意見交換、小レポートの作成とフィードバック	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集、中間レポートの作成・提出準備 復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
	櫻	授業内容：総合的な学習の時間の指導（２）各教科などとの発展的な関連性 方法：講義とアクティブ	小グループによる意見	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集

第5回	井歓	ラーニング 課題：(a)総合的な学習の時間と各教科などとの関連性について知識を得る、(b)中間レポートを提出する	交換、小レポートの作成とフィードバック	復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
第6回	櫻井歓	授業内容：総合的な学習の時間の指導（３）年間指導計画と単元計画 方法：講義とアクティブラーニング 課題：総合的な学習の時間の年間指導計画と単元計画について知識を得る	小グループによる意見交換、小レポートの作成とフィードバック	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集 復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
第7回	櫻井歓	授業内容：総合的な学習の時間の指導（４）教育実践例の研究 方法：講義とアクティブラーニング 課題：(a)総合的な学習の時間の教育実践例について知る、(b)中間レポートに基づく指導計画をグループで発表する	小グループによる意見交換、小レポートの作成とフィードバック、グループワークによる指導計画の発表	予習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集、指導計画の発表準備 復習：授業プリント・ノートの読み直し、授業に関連する読書（予習・復習を含めて180分程度）
第8回	櫻井歓	授業内容：総合的な学習の時間の評価、授業のまとめと筆記試験 方法：講義とアクティブラーニング 課題：(a)総合的な学習の時間の評価について知識を得る、(b)最終回の授業時間の一部で筆記試験を受験する	小レポートのフィードバック、小グループでの感想交流	予習・復習：配布プリントの予習、予告されたテーマに関する情報収集、これまでの授業内容を復習して筆記試験への準備を行う（予習・復習を含めて180分程度）

教科書

池田考司・杉浦真理・教育科学研究会[編著]『みんなでつくろう！ SDGs授業プラン』（旬報社、2022年）

参考書

「中学校学習指導要領」（文部科学省、平成29年3月）
「高等学校学習指導要領」（文部科学省、平成30年3月）
「中学校学習指導要領解説」総合的な学習の時間編（平成29年7月 文部科学省）
「高等学校学習指導要領解説」総合的な探究の時間編（平成30年7月 文部科学省）
関川悦雄・今泉朝雄[編]『特別活動・総合的学習の理論と指導法』（弘文堂、2019年）
高橋陽一[編]『総合学習とアート』（武蔵野美術大学出版局、2019年）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。授業への出席を前提条件として、中間レポート（40%）と筆記試験（60%）により評価する。なお、授業への積極的な取り組み（指導計画の発表など）を加味する場合がある。

課題等に対するフィードバックの方法

(a) 授業を対話的に展開するため、各回授業時に小レポートを書いてもらい、次の回で何人分かを紹介しコメントする。
(b) 各自で作成した中間レポートをもとにグループで総合的な学習の時間の指導計画を作成し、

発表会を行う。担当教員より指導計画のグループ発表について講評を行う。
履修のポイント
専門職としての教職の資格取得のための科目であるため、単位認定は厳格に行う。学生諸君には教員免許状取得に向けての意欲と覚悟を持って受講していただきたい。
オフィス・アワー
授業終了後に教室にて質問・相談などを受け付ける。
科目区分
教職科目

講義コード	21080001
講義名	教育相談論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	５時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	教育センター教育相談部やスクールカウンセラーの経験を活かし、教育相談に臨むにあたって必要な姿勢や在り方を解説する
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大澤　靖彦	指定なし

授業の概要と教育目標

　児童・生徒の発達の状況等一般的理解の意義と手法を学びながら、個々の心理的特質や教育的課題を捉える個別的理解ついて学習する。その際、教育相談の技術として、カウンセリングに関する基礎的事柄についても、体験的な学びを交えながら理解を深めていく。また、教育相談の組織的な取組や連携についても、職種や分掌を意識した校内体制の在り方を理解するとともに、保護者に対する教育相談や、必要に応じた地域の医療・福祉・心理等の専門機関との連携の意義を理解していく。

卒業認定・学位授与の方針との関連

　教育相談における科学的な根拠に基づいた知識と確かな技術を修得し、学校を取り巻く社会状況の変化に柔軟に対応でき、多職種の人々と連携・協働しながら社会に貢献する基盤を身に付けます。

到達目標

１）学校における教育相談の意義と理論を理解する。
２）教育相談を進める際に必要な基礎的知識（カウンセリングに関する基礎的事柄を含む）を理解する。
３）教育相談の具体的な進め方やそのポイント、組織的な取組みや連携の必要性を理解する。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	大澤靖彦	オリエンテーション 日本における教育相談の歴史を踏まえ、教育相談とは何か（目的、開発的・予防的・治療的側面）について理解する。	教育相談がどのように行われているのかについて、グループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：教科書を準備し、授業に備える。 復習90分：小テストに解答する。教科書p2～7と配布資料を熟読し、教育相談の意義と役割についてノートに整理する。
				予習90分：教科

第2回	大澤靖彦	教育相談の実際（教育相談と近接概念、教師の強みと限界） 教師の行う相談活動について、学校現場の様子を理解しながら、教師だからこそできる相談について考究する。	教師の強みとは何かについてグループで話し合い自分の考えを深める。	書pp.176～185を読み、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。カウンセラーではなく、教師だからこそできる相談の長所・短所をノートに整理するとともにレポートに着手する。
第3回	大澤靖彦	アセスメント（情報収集の方法、援助シート、心理検査） 子どもの援助のためにはアセスメントは重要である。アセスメントの一部である心理テストについても理解する。	児童生徒の支援にはどのような情報が必要なのかについてグループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：教科書p90～100を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。さまざまなテストの特徴について覚え、過去問を解く。
第4回	大澤靖彦	カウンセリングに学ぶ相談の基本姿勢１（来談者中心療法） 教育相談における受容と共感がなぜ大切なのか、叱ることの意味について考究し、カウンセリングマインドとは何かについて理解する。	児童生徒が相談しやすくするために教師はどのような配慮が必要かについてグループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：教科書pp.13～21を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。学校カウンセリングのベースとなるロジャーズの考え方をおさえたうえで、カウンセリングマインドについて理解する。
第5回	大澤靖彦	カウンセリングに学ぶ相談の基本姿勢２（精神分析、行動療法） 学習理論に基づく人間の行動の理解と行動変容の考え方を理解する。	児童生徒理解のために心理療法や理論の知恵をどう活かすかについてグループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：1年時の「心理学」で学んだ「学習」についてポイントを整理しておく。 復習90分：小テストに解答する。日常生活の中にある学習した困ったことについてどのようなものがあるか考え、ノートに書き出す。
第6回	大澤靖彦	カウンセリングに学ぶ相談の基本姿勢３（認知行動療法、家族へのアプローチ、日本で生まれた心理療法）	児童生徒理解のために心理療法や理論の知恵をどう活かすかについてグループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：教科書pp.38～40（認知療法）を熟読し、重要箇所をノートにまとめる。 復習90分：小テストに解答する。教科書pp.38～40（認知療法）を熟読し、重要箇所をノートにまとめる。
第7回	大澤靖彦	面接技法（受容、繰り返し、明確化、支持、沈黙、質問） 面接における基本的な技法を習得することを目指すが、日常の会話や授業でも使えるようにする。	児童生徒が安心して話ができるように教師が配慮すべきことについて、グループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：自分にとって、安心して話ができる場面とはどのような場面か考え、ノートにまとめてくる。 復習90分：小テストに解答する。面接の基本的技法を日常生活で使用して、改善点や感想を書き出す。
		ロールプレイ		予習90分：前回の授業のプリントを参考に面接のロールプレイができるように準備してくる。

第8回	大澤靖彦	基本的な応答を使ったロールプレイを行い、面接の基本を習得する。	ロールプレイを通して、面接の基本的技法を習得する。	復習90分：小テストに解答する。日常生活で学んだことを試してみて、自分の応答のクセや改善点について考える。
第9回	大澤靖彦	発達段階の理解（発達段階、発達課題、愛着との関連） 発達段階とその段階に特徴的にみられる問題について理解する。	発達加速現象により、子ども時代が短くなることによって、子ども発達にどのような影響があるのかについて意見交換する。	予習90分：教科書pp.57～68を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。1年時の「心理学」で学んだ「発達」についてポイントを押さえておく。 復習90分：小テストに解答する。発達にかかわるさまざまな問題についてノートにまとめる。
第10回	大澤靖彦	障害の理解（発達障害、不安障害等） 勉強についていけない子、友だちとうまくやれない子の背景について考えるとともに、その顕著な例としての発達障害について理解を深める。	学習障害の疑似体験を通して、児童生徒理解を深める。	予習90分：教科書pp.69～78を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。発達障害の特徴について整理してノートにまとめる。
第11回	大澤靖彦	不登校の理解と対応 学校へ行けない子の背景について考えるとともに、不登校への対応について考える。	不登校という現象を通して児童生徒理解を深める。	予習90分：教科書pp.112～124を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。不登校を予防するために教師はどのような配慮をすればよいのかについてノートにまとめる。
第12回	大澤靖彦	非行の理解と対応 非行にはしる子の背景について理解を深め、学校としてどのようなことができるかについて考える。さらに学級崩壊の背景を知ることで子ども理解を深める。	なぜ非行に走るのかについてグループで話し合い児童生徒理解をを深める。	予習90分：教科書pp.126～148を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。新聞等で少年犯罪についてのトピックスを拾い出し、考究し、ノートにまとめる。
第13回	大澤靖彦	いじめの理解と対応　／　教育相談における保護者への支援 いじめのメカニズムを理解することで現代の子どもの理解を深めるとともにその対応について考究する。	いじめがおこる背景についてグループで話し合い自分の考えを深める。	予習90分：教科書pp.149～162を熟読し、重要箇所にアンダーラインを引く。 復習90分：小テストに解答する。いじめを予防するためには教師はどのような配慮すればよいのかについてノートにまとめる。
第14回	大澤	被虐待児の理解と対応　／　チーム支援 被虐待児の特徴を理解し、点（一人の教師）ではなく面	なぜ虐待が起こるのかについてグループで話し合い自分の考えを深	予習90分：なぜ虐待が起こるのか自分なりに仮説を立ててみる。 復習90分：攻撃性のコント

	靖彦	（チーム）で支えることについて考究する。	める。	ロールができない被虐待児への対応について整理する。
第15回	大澤靖彦	まとめ　／　教師のメンタルヘルス		予習90分：14回までの小テストに目を通して確認テストの準備をする。 復習90分：小テストに解答する。教師のメンタルヘルスを維持し向上させるためには何が必要なのかについてノートに整理する。

教科書
石川正一郎・藤井泰　編　『エッセンス学校教育相談心理学』北大路書房　2010年
参考書
文部科学省『生徒指導提要』2010年
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 ・授業への積極的参加30%、 ・レポート課題30%、 ・確認テスト40%の割合で、総合評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは返却するので学習の参考にすること。 小テストの答えは授業の始めに提示するので、必ず解答しておくこと。
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。予習として各回の主題に該当する教科書の章に目を通すこと、復習として配布資料・ノートのまとめを勧めます。
オフィス・アワー
水曜日・木曜日、12：30〜13：20（昼休み）、11 号館第 8 研究室。 ※講義終了前後にも、適宜受け付けます。
科目区分
教職科目

講義コード	21090001
講義名	栄養教諭論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校及び教育委員会における勤務経験に基づき、栄養教諭の在り方について具体的に指導する。
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

授業の概要と教育目標

栄養教諭のための科目である。栄養教諭は，管理栄養士・栄養士を基礎資格とした教員免許であり、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教員として、その専門性を生かし、食に関する指導における全体計画作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理を行い、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められている。本授業では、教育課程における栄養教諭の教育活動や、栄養教諭に必要とされる資質能力を習得し、教師の視点で児童生徒や教育の今日的課題に関心を持てるようになることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、管理栄養士に必要なこれまでの学習を統合･発展させ、学校教育における多様なニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．栄養教諭の役割について説明できる。
２．学校教育における学校給食の役割について説明できる。
３．学校給食と食に関する指導の一体化について説明できる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子	オリエンテーション 栄養教諭の制度 ・栄養教諭制度創設の経緯 ・栄養教諭の資質能力 ・栄養教諭の身		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。

		分と配置		
第2回	神戸美恵子	栄養教諭の役割 ・栄養教諭の職務 ・学校給食の歴史 ・関係法規		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第3回	神戸美恵子	学校組織と栄養教諭 ・学校組織と栄養教諭の位置づけ ・委員会活動等における栄養教諭の役割		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第4回	神戸美恵子	学校給食と日本人の食生活 ・学校給食の食事内容の推移 ・地場産物の活用と郷土食	グループで、学校給食献立表をもとに、地場産物の活用および郷土料理をどのように取り入れているかディスカッションする。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第5回	神戸美恵子	子どもの発達と食生活 ・体位と健康 ・食習慣と健康 ・食生活の課題 ・学校給食での栄養摂取量	グループで、子どもの食生活の課題から、学校給食摂取基準を満たすためにどのような献立工夫が必要かディスカッションする。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第6回	神戸美恵子	学習指導要領の意義と食育のあり方 ・学習指導要領改訂の趣旨 ・学校における体育・健康に関する指導と食育 ・カリキュラムマネジメント ・栄養教諭に求められるもの	グループで、授業内容をふまえ栄養教諭に求められるものについてディスカッションする。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第7回	神戸美恵子	食に関する指導の全体計画 ・食に関する指導の全体計画作成の必要性 ・食に関する指導の目標と内容 ・全体計画作成の手順および内容 ・食育推進の評価		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
		「食に関する指導」の展開 ・指導内容の整		

第8回	神戸美恵子	理と指導計画 ・年間指導計画に基づいた指導の成果 ・学習指導の評価 ・特別支援学校における食に関する指導		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第9回	神戸美恵子	給食時間における食に関する指導 ・給食の時間における指導 ・指導における留意点	グループで、給食時間における留意点について具体例を挙げてディスカッションする。	予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第10回	神戸美恵子	個別栄養相談指導の意義と方法 ・個別栄養相談の意義 ・個別栄養相談の方法 ・個別栄養相談指導の実際		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第11回	神戸美恵子	家庭・地域社会との連携 ・家庭・地域社会との連携と栄養教諭の役割 ・地場産物を活用するための連携 ・連携の実践例		予習90分：教科書の該当箇所を読む。 復習90分：配布資料、教科書を見直し、理解を深める。
第12回	神戸美恵子	食に関する指導と学校給食(1) ・食に関する指導の全体計画と学校給食 ・学校給食年間指導 課題：給食年間指導計画作成	示された例についてディスカッションを行い、学校給食年間指導計画を作成する。	予習90分：第1～11回の学習内容を確認する。 復習90分：給食年間指導計画を完成させる。
第13回	神戸美恵子	食に関する指導と学校給食(2) ・学校給食の教材化① 課題：年間指導計画に基づく献立作成	示された例についてディスカッションを行い、年間指導計画に基づく献立を作成する。	予習90分：第1～12回の学習内容を確認する。 復習90分：年間指導計画に基づく献立を完成させる。
第14回	神戸美	食に関する指導と学校給食(3) ・学校給食の教材化②	示された例についてディスカッションを行い、献立に基づく給食時間の指導計画を作	予習90分：第1～13回の学習内容を確認する。 復習90分：献立に基

	恵子	課題：献立に基づく給食時間の指導計画	成する。	づく給食時間の指導計画を完成させる。
第15回	神戸美恵子	食に関する指導と学校給食(4) ・計画の発表および評価 まとめ	第12～14回課題で作成した計画の発表を行い、評価しあう。	予習90分： 第12～14回課題で作成した計画の発表準備を行う。 復習90分：発表評価表を作成し提出する。

教科書

四訂 栄養教諭論 －理論と実際－
食に関する指導の手引 第二次改訂版

参考書

学習指導要領（文部科学省）、栄養教諭のための学校栄養教育論

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
課題60%、授業参加度・意欲40%とし総合的に評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

課題は、添削しコメント・アドバイスをつけて返却する。また、必要に応じて、受講者間で共有する。

履修のポイント

栄養教諭は、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つことが要求される。学校給食の管理と食に関する指導とを結び付けられるよう意識して授業に臨んで欲しい。
予習・復習時間数：不足分については、自主的に子どもたちの食生活上の課題の解決案について研究すること

オフィス・アワー

神戸：火曜日～木曜日昼休み 11号館3F15研究室
質問はメールでも受け付けます。

科目区分

教職科目

講義コード	21100001
講義名	学校食育指導論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
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	１時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校及び教育委員会における勤務経験に基づき、栄養教諭に必要な知識や技術について具体的に指導する。
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

授業の概要と教育目標

栄養教諭のための科目である。栄養教諭は，管理栄養士・栄養士を基礎資格とした教員免許であり、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教員として、子どもたちが将来にわたって健康で生き生きと生活していけるように、子どもたちに対する食育を充実し、望ましい食習慣の形成をはかることが求められている。学校教育における食育は食に関する指導として実施されており、食に関する指導は学習指導要領において、給食の時間、関連教科、道徳、特別活動など全教育活動を通じて行うことと示されている。
本講義では、学校教育活動において、学校給食を「生きた教材」として活用した食に関する指導の進め方について学び、栄養教諭としての職務を遂行するために必要な知識や技術の習得を目標とする。

卒業認定・学位授与の方針との関連

医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーとの関連として、管理栄養士に必要なこれまでの学習を統合･発展させ、学校教育における多様なニーズ、変化に対応できる知識・技術を身につけ、実践的な職業人として活躍できる知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 給食時間および教科等における食に関する指導の基本的な考え方について説明できる。
2. 食に関する指導の年間計画に基づいた学習指導案を作成することができる。
3. 授業の計画・準備の方法を習得することができる。

授業計画

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	神戸美恵子	オリエンテーション：授業概要 食に関する指導と栄養教諭の役割 児童生徒の発達段階と食に関する指	栄養教諭論の学修内容を基に、学校での食育における栄養教諭の役割についてディスカッションする。	予習90分：栄養教諭論の学修内容を確認する。 復習90分：食に関する指導と栄養教諭の役割についてまとめる。

		導		
第2回	神戸美恵子	給食時間における食に関する指導① ・給食時間における指導計画作成	栄養教諭論で作成した献立計画から、給食時間の食に関する指導案を作成する。	予習90分：給食時間の時間の食に関する指導について確認する。 復習90分：給食時間の食に関する指導案を完成させる。
第3回	神戸美恵子	給食時間における食に関する指導① ・給食時間における指導の実施と評価	各自で作成した給食時間の食に関する指導案にそって指導を行い、相互評価を行う。	予習90分：給食時間の食に関する指導案にそって指導を行えるよう準備をする。 復習90分：実施した指導を振り、改善点等をまとめる。
第4回	神戸美恵子	教科等における食に関する指導① ・基本的な考え方、社会、理科、生活		予習90分：学習指導要領の社会、理科、生活について熟読する。 復習90分：社会、理科、生活における栄養教諭の役割についてまとめる。
第5回	神戸美恵子	教科等における食に関する指導② ・家庭、技術家庭、体育、保健体育		予習90分：学習指導要領の家庭、技術家庭、体育、保健体育について熟読する。 復習90分：家庭、技術家庭、体育、保健体育における栄養教諭の役割についてまとめる。
第6回	神戸美恵子	教科等における食に関する指導③ ・特別の教科道徳、総合的な学習の時間、特別活動		予習90分：学習指導要領の道徳、総合的な学習の時間、特別活動について熟読する。 復習90分：特別の教科道徳、総合的な学習の時間、特別活動における栄養教諭の役割についてまとめる。
第7回	神戸美恵子	教科等における食に関する指導④ ・1時間の授業の展開と学習指導案	1時間の授業の展開例（教科、特別活動）について、ディスカッションを行い理解を深める。	予習90分：第4・5・6回の内容を確認する。 復習90分：1時間の授業の展開例から、授業における栄養教諭の役割を確認する。
第8回	神戸美恵子	教科における食に関する指導① ・食に関する指導の年間計画と教科における食に関する指導	食に関する指導の年間計画に基づき、教科における食に関する指導計画を考える。	予習90分：食に関する指導の年間計画に基づき、指導したい教科の単元を考える。 復習90分：教科における学習指導案を考える。
第9回	神戸美恵子	教科における食に関する指導② ・教科における食に関する指導の学習指導案作成	第8回で考えた食に関する指導計画の学習指導案を作成する。	予習90分：予習：教科における学習指導案を基に教材を考える。 復習90分：教科における学習指導案を完成させる。
	神戸	特別活動における食に関する指導① ・食に関する指導	食に関する指導の年間計画に基	予習90分：食に関する指導の年間計画に基づき、指導した

第10回	美恵子	の年間計画と特別活動における食に関する指導	づき、特別活動における食に関する指導計画を考える。	い特別活動のテーマを考える。 復習90分：特別活動における学習指導案を考える。
第11回	神戸美恵子	特別活動における食に関する指導② ・特別活動における食に関する指導の学習指導案作成	第10回で考えた食に関する指導計画の学習指導案を作成する。	予習90分：特別活動における学習指導案を基に教材を考える。 復習90分：：特別活動における学習指導案を完成させる。
第12回	神戸美恵子	学習指導案の検討と教材作成① ・教科、特別活動の学習指導案の発表 ・学習指導案の検討、教材作成	第9回、第11回で作成した学習指導案を発表し、それぞれ1案選び、内容や教材についてグループで検討する。	予習90分：学習指導案発表の準備をする。 復習90分：グループの学習指導案の改善点を考える。
第13回	神戸美恵子	学習指導案の検討と教材作成② ・教科または特別活動の学習指導案を基に資料を作成	第12回で検討した学習指導案に基づき、板書計画やワークシートなど授業に必要な資料を作成する。	予習90分：学習指導案に基づいた教材を考える。 復習90分：模擬授業に必要な資料を完成させる。
第14回	神戸美恵子	模擬授業① ・教科における模擬授業の実施と評価	グループで、教科における模擬授業を実施し、自己評価、相互評価を行う。	予習90分：模擬授業の準備をする。 復習90分：実施した模擬授業について振り返り、自己評価、相互評価についてまとめる。
第15回	神戸美恵子	模擬授業② ・特別活動における模擬授業の実施と評価	グループで、特別活動における模擬授業を実施し、自己評価、相互評価を行う。	予習90分：模擬授業の準備をする。 復習90分：実施した模擬授業について振り返り、自己評価、相互評価についてまとめる。

教科書

四訂 栄養教諭論 －理論と実際－
食に関する指導の手引 第二次改訂版
小学校学習指導要領（平成29年告示）

参考書

中学校学習指導要領（平成29年告示）
小・中学校教科書

成績評価の方法・基準

認定基準60点以上
課題・指導案40%、模擬授業30%、授業参加度・意欲30%とし総合的に評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題は、添削しコメント・アドバイスをつけて返却する。また、必要に応じて、受講者間で共有する。

履修のポイント

栄養教諭の職務である学校の食育の実践力を養う教科である。栄養教育実習に直結する授業であるため、指導案作成、教材作成、模擬授業などの一連の流れを理解しておくこと。また、そのために必要な知識や技術を習得することが重要となる。 予習・復習時間数：不足分については、自主的に子どもたちの食生活上の課題の解決案について研究すること。
オフィス・アワー
神戸 火曜日～木曜日 昼休み 研究室15（神戸研究室）
科目区分
教職科目

講義コード	21110001
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
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	２時限
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校及び教育委員会における勤務経験に基づき、栄養教諭の在り方について具体的に指導する。
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	野沢 弘子	指定なし

授業の概要と教育目標

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（栄養教諭）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視聴覚教材を用いて学ぶ。第11～14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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

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（コミュニケーション能力）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資質・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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
	田口和	教職実践演習の内容とスケジ		予習90分：食及び教育

第1回	人野沢弘子	ュールの確認。履修カルテの確認。		に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第2回	田口和人野沢弘子	教育実習を踏まえて、教師（栄養教諭）の役割について学び、考える。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第3回	田口和人野沢弘子	学習指導要領と教育課程について再度確認する。食育基本法・学校給食法の理解を含む。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第4回	田口和人野沢弘子	自校方式とセンター方式の双方から、学校給食の状況について学ぶ。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第5回	田口和人野沢弘子	「食のバランス」「食事の大切さ」など学校給食についての指導について考える。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第6回	田口和人野沢弘子	教育実習で経験した「献立」をもとに、お互いに検討する。	教育実習で経験した「献立」をもとに、お互いに検討する。	予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第7回	田口和人野沢弘子	教育実習報告会を受けて、学校給食・子どもの実態・子どもの生活についてディスカッションを行なう。	教育実習報告会を受けて、学校給食・子どもの実態・子どもの生活についてディスカッションを行なう。	予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
	田口			

第8回	和人野沢弘子	学校全体の問題として「いじめ」をとらえ、改めて考える。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第9回	田口和人野沢弘子	視聴覚教材を用いて、学校教育が抱える多様な問題（障がい児）を考える。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第10回	田口和人野沢弘子	視聴覚教材を見て、学校教育が抱える多様な問題（障がい児）ついて、ディスカッションを行なう。	視聴覚教材を見て、学校教育が抱える多様な問題（障がい児）ついて、ディスカッションを行なう。	予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第11回	田口和人野沢弘子	全学年を対象とした食に関する指導計画の作成		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第12回	田口和人野沢弘子	給食の場を利用した食育		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第13回	田口和人野沢弘子	給食・教科等での指導案作成		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第14回	田口和人野沢弘子	給食・教科等での指導案検討		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
	田			

第15回	口和人野沢弘子	履修カルテを用いて、教職課程の総合的な確認を行う。		予習90分：食及び教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。

教科書

なし

参考書

適宜、資料を配付します。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上 演習50%・発表内容50%を総合的に評価します。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内で課したレポートを返却します。見直して自分自身の発言に役立てること。

履修のポイント

主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み） 11号館第7研究室
※授業終了後も、適宜受け付けます。

科目区分

教職科目

講義コード	21120001
講義名	栄養教育実習
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	
講義開講時期	通年
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	学校教育現場において食育を実践した経験を生かし、教育実習（栄養教諭）が有意義で効果的にできるようにする。
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

授業の概要と教育目標

教育実習事前事後指導を踏まえ、5日間の栄養教育実習に取り組む。学校現場での教育活動全般の実際について学ぶ。そして、栄養教諭の役割について、研究授業や子どもたちとの関わりを通じて学ぶ。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人間を対象とする教育職員の役割を念頭に置いて、社会・環境・コミュニケーションについての認識を深める。また、多様な社会のニーズ、変化に対応できるように、自らの「資質・能力」を高めることに努める。

到達目標

栄養教諭であることを自覚したうえで、①豊かな人間性とコミュニケーション能力を有する教員、②幅広い視野と高い専門性を有する教員、③社会人としての優れた識見を有する教員、の三つの観点を到達目標とします。

授業計画

	授業内容と方法、課題	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	実習校での指導の下、「主体的、対話的で深い学び」を目指す。	実習に向けて、予習・復習をしっかりと行なうこと。
第2回	実習校での指導の下、「主体的、対話的で深い学び」を目指す。	実習に向けて、予習・復習をしっかりと行なうこと。
第3回	実習校での指導の下、「主体的、対話的で深い学び」を目指す。	実習に向けて、予習・復習をしっかりと行なうこと。
第4回	実習校での指導の下、「主体的、対話的で深い学び」を目指す。	実習に向けて、予習・復習をしっかりと行なうこと。
第5回	実習校での指導の下、「主体的、対話的で深い学び」を目指す。	実習に向けて、予習・復習をしっかりと行なうこと。

教科書
なし
参考書
なし
成績評価の方法・基準
実習校での指導評価による。
課題等に対する フィードバックの方法
実習ノートを返却するので、それをもとに教育実習を振り返る。
履修のポイント
主体的、対話的で深い学びを期待します。
オフィス・アワー
火曜日・木曜日12：30～13：20（昼休み） 11号館第7研究室
科目区分
教職科目

講義コード	21130001
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
代表ナンバリングコード	
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
必修/選択	自由
実務経験のある教員の有無	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	小中学校及び教育委員会における勤務経験に基づき、栄養教諭の在り方について具体的に指導する。
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	神戸 美恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

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。

卒業認定・学位授与の方針との関連

人間を対象とする教育職員の役割を念頭に置いて、日常的「生活空間」そして社会・環境・コミュニケーションについての認識を深める。また、多様な社会のニーズ、変化に対応できるように、自らの「資質・能力」を高めることに努める。

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

	担当者	授業内容と方法、課題	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	田口和人	学校とはどんなところか、教師の仕事（組織）がどのようになっているかについて学習する。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第2回	田口和人	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。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。

第3回	神戸美恵子	教育実習での学び（１） ・教育実習の目的と課題 ・実習までの準備と学習 ・実習生の立場と実習校の理解		予習90分：教育に関する事象について調べる。 復習90分：配付資料を見直す。
第4回	神戸美恵子	教育実習での学び（１） ・実習期間の過ごし方と実習記録 ・評価とまとめ		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第5回	神戸美恵子	授業研究（１） ・授業実習 ・授業実習の実際①（学活）	授業例を参考に、授業実習の留意点等についてディスカッションする。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第6回	神戸美恵子	授業研究（２） 授業実習の実際②（教科、学活）	授業例を参考に、授業実習の留意点等についてディスカッションする。	予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第7回	田口和人	それぞれの教育実習経験を発表し、お互いに講評する。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。
第8回	田口和人	それぞれの教育実習経験を発表し、お互いに講評する。		予習90分：教育に関する事象について調べる。復習90分：配付資料を見直す。

教科書

なし

参考書

適宜、資料を配付します。

成績評価の方法・基準

授業時の発言50%、レポート50%。
単位認定基準60%以上

課題等に対するフィードバックの方法

授業内でレポートを課すことがある。返却するので学習の参考にすること。また、授業内での自分自身の発言の参考にすること。

履修のポイント

主体的、対話的で深い学びを期待します。

オフィス・アワー

火曜日・木曜日の12：30～13：20（昼休み） 11号館第７研究室
※授業終了後も、適宜受け付けます。
神戸：火曜日～木曜日昼休み 11号館研究室15

科目区分

教職科目