2026年度

シ　ラ　バ　ス

ぐんま未来大学　医療保健学部

栄養学科

講義コード	02080003
講義名	栄養マネジメント実習（Bクラス）（栄養教育論実習II/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	UER3603
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	管理栄養士としての実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、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知識・技術を修得する。身体状況、食事内容、生活習慣および食環境の評価方法を学び、栄養課題を適切に把握する能力を養う。さらに、行動科学や栄養カウンセリングの理論を活用し、行動変容を支援するための栄養教育の実践方法を学ぶ。成人期および高齢期の事例を通して、アセスメント、計画、実施、評価からなる栄養マネジメントの一連のプロセスを実践し、医療・保健・地域の場で活用できる実践力を身につける。

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・ポリシーと関連して、栄養学的知識・技術と科学的根拠に基づく課題解決力、対象者や多職種との協働に必要なコミュニケーション力および高い倫理観を統合し、多様な人々の健康支援を実践できる専門職としての能力の修得を目指す。

到達目標

1. 個人の身体状況および食事内容を評価し、栄養課題を抽出できる。
2. 行動変容ステージに応じた栄養支援を実践できる。
3. 個人の特性や生活背景に配慮した栄養カウンセリングを実践できる。
4. 栄養マネジメントの一連のプロセスを実践できる。

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
		オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養マネジメントの概要		

第1回	齋藤陽子	個別栄養教育の基礎① ・カウンセリングの基礎 ・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	3人1組：学習者、教育者、観察者となって栄養カウンセリングを行い、評価し合う。	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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎⑤ ・食事調査（24時間思い出し法） ・簡易栄養価計算の基礎 【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	事例別栄養教育（成人期）① ・成人期後期の特徴・課題 ・アセスメン	ペアワーク：問診により個人要	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

	陽子	ト：問診（質問票の活用） 【課題】事例別アセスメント	因や環境要因を把握する。	の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）② ・アセスメント：食事調査（24時間思い出し法） ・糖尿病交換表の活用 【持ち物】糖尿病交換表、電卓 【課題】簡易栄養価計算、食事内容の評価	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	事例別栄養教育（成人期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】整理シート、支援計画	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第9回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド、シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第10回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 【課題】発表記録・ロールプレイの振り返り	ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。
		事例別栄養教育（高齢期）①		

第11回	齋藤陽子	・高齢期の特徴・課題 ・アセスメント：質問票の活用 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：質問票を活用し、対象者の個人要因と環境要因を把握する。	予習：30分 高齢者の身体的特徴や課題を理解しておく。 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	事例別栄養教育（高齢期）② ・アセスメント：栄養評価ツールの活用 ・アセスメント結果の整理 ・課題抽出 【課題】アセスメントの整理	ペアワーク：栄養評価ツールを活用し、対象者の栄養状態を簡易的に把握する	予習：30分 高齢者の栄養状態を把握する方法を調べる。 復習：60分 栄養評価ツールの活用の仕方を復習する。
第13回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第14回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第15回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 個別栄養マネジメントの総括 【課題】ロールプレイの振り返	グループワーク：ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。

		り		

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版 武見ゆかり他（南江堂）
・糖尿病食事療法のための食品交換表（第7版）日本糖尿病協会編・著（日本糖尿病協会・文光堂）

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%）、ペア・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、事例を用いた栄養マネジメントをペアワークやグループワークを通して実践する。そのため他者と協力し、主体的に参加すること。また、事前学習および課題に十分に取り組み、課題提出の期日を厳守し、無断欠席のないよう留意すること。

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12

科目区分

専門科目

講義コード	20010001
講義名	哲学・倫理学（3年生）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0501
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	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/4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	吉田　真哉	指定なし

授業の概要と教育目標

観念論の歴史について講義する。観念論は実在論と対立する思想的立場である。たとえば「水」という対象に「清涼」というイメージが連想される場合、その「水」は観念論的に捉えられていると解釈できる。これに対して水素と酸素の結合として「水」を捉える仕方は実在論的である。観念論と実在論をめぐる哲学史の把握から、哲学の基本的問題の理解を目指したい。

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・学位授与の方針に関連する。

到達目標

観念論の歴史について理解できる。
日常的感覚と認識論的想定の相違について説明できる。
日常的に経験される出来事について哲学的に考察できる。

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	吉田真哉	ガイダンス	教室内でのディスカッションおよびディベート	ガイダンスとオリエンテーションについて事前に調べておいてください。復習については授業時にお知らせします（予習と復習はそれぞれ９０分）
第2回	吉田真哉	パルメニデスの存在論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第3回	吉田真哉	プロタゴラスとデモクリトス	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第4回	吉田真哉	相対主義と普遍主義	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）

第5回	吉田真哉	プラトンにおける愛	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第6回	吉田真哉	プラトンの愛と生成	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第7回	吉田真哉	プラトンとイソクラテスの理論と実践	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第8回	吉田真哉	アリストテレスの徳倫理学	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第9回	吉田真哉	デカルトの懐疑論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第10回	吉田真哉	ロックの観念論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第11回	吉田真哉	バークリーの観念論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第12回	吉田真哉	カントの義務論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第13回	吉田真哉	カントにおける自律と啓蒙	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第14回	吉田真哉	功利主義の倫理学	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第15回	吉田真哉	まとめ	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）

教科書
無
参考書
無
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。授業時の取り組み（60%）と最終課題（40%）で評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
講義後にリアクションペーパーの提出を求める、興味深い論述は次回講義時の冒頭で紹介する。提出物の返却は原則的に行わない。
履修のポイント
授業内容として予告された人名と概念を事前に調べ、授業後に自分の言葉として表現できるように繰り返し思い返すことが望ましい。
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
教養科目/学部共通科目

講義コード	20020001
講義名	哲学・倫理学（4年生）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0701
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	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/4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教　員	吉田　真哉	指定なし

授業の概要と教育目標

観念論の歴史について講義する。観念論は実在論と対立する思想的立場である。たとえば「水」という対象に「清涼」というイメージが連想される場合、その「水」は観念論的に捉えられていると解釈できる。これに対して水素と酸素の結合として「水」を捉える仕方は実在論的である。観念論と実在論をめぐる哲学史の把握から、哲学の基本的問題の理解を目指したい。

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・学位授与の方針に関連する。

到達目標

観念論の歴史について理解できる。
日常的感覚と認識論的想定の相違について説明できる。
日常的に経験される出来事について哲学的に考察できる。

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	吉田真哉	ガイダンス	教室内でのディスカッションおよびディベート	ガイダンスとオリエンテーションについて事前に調べておいてください。復習については授業時にお知らせします（予習と復習はそれぞれ９０分）
第2回	吉田真哉	パルメニデスの存在論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第3回	吉田真哉	プロタゴラスとデモクリトス	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第4回	吉田真哉	相対主義と普遍主義	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）

第5回	吉田真哉	プラトンにおける愛	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第6回	吉田真哉	プラトンの愛と生成	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第7回	吉田真哉	プラトンとイソクラテスの理論と実践	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第8回	吉田真哉	アリストテレスの徳倫理学	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第9回	吉田真哉	デカルトの懐疑論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第10回	吉田真哉	ロックの観念論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第11回	吉田真哉	バークリーの観念論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第12回	吉田真哉	カントの義務論	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第13回	吉田真哉	カントにおける自律と啓蒙	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第14回	吉田真哉	功利主義の倫理学	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）
第15回	吉田真哉	まとめ	教室内でのディスカッションおよびディベート	講義内容についての予習と復習（それぞれ90分、復習については授業時に伝達）

教科書
無
参考書
無
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。授業時の取り組み（60%）と最終課題（40%）で評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
講義後にリアクションペーパーの提出を求める、興味深い論述は次回講義時の冒頭で紹介する。提出物の返却は原則的に行わない。
履修のポイント
授業内容として予告された人名と概念を事前に調べ、授業後に自分の言葉として表現できるように繰り返し思い返すことが望ましい。
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
教養科目/学部共通科目

講義コード	20030001
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	UEC0101
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	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を習得し、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、「人間の多様性」を前提とした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
		オリエンテーション（授業の進め方、成績評価な	

第1回	心理学のいろいろ	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90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。	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	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。	予習90分：教科書pp.164-171を読む。 小論文試験の設題について、事前に構想を練っておくこと。

	学③	※小論文試験	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。	予習90分：教科書pp.172-182を読む。確認テストを行うのでこれまでの小テストの理解と暗記をする。 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%
・小論文試験（13回目の授業の後半で実施予定です） 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**

小論文は、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	20040001
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	UEC0102
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」とは何かに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」とは何かについて考える。	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」とは何かについて考える。	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

無

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点以上

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
※授業終了後にも、適宜受け付けます。

科目区分

教養科目

講義コード	20050001
講義名	日本国憲法
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0201
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	２時限
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。生命の尊厳や人権に配慮している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。		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.22～p.28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.29～p.32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。		予習60分： ハンドアウト第7回および『目で見る憲法』p.33～p.41、p.18～p.19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。		予習90分： ハンドアウト第8回および『目で見る憲法』p.33～p.41、p.18～p.19を読む。 復習90分：ハンドアウト第8回に記

	中間確認テスト　分間 を実施する。		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.47～p.49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.50～p.51，p.53～p.55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.52～p.55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.56～p.61、p.65～p.82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.91～p.101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.83～p.90，p.102～p.103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.106～p.112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	20060001
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	UEC0801
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、世界の国・地域・民族の文化と歴史を社会学や歴史学の視点から学ぶ。ヨーロッパ、南北アメリカ、アジア、アフリカの各地の歴史、文化、社会、思想、芸術を概観し、多様な文化への理解を深める。また、グローバル化の影響や社会情勢の動向を理解することで、国際的な視野を形成する。

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」ことを目指す。文化や歴史を通して多様な価値や文化を学ぶことで、他者への理解や尊重が生まれ、広い視野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．特定の文化や社会に関する基礎的な知識を有し、その地域への関心や理解を深める。
3．現代の社会情勢や国際的な課題について多角的に捉えることができる。

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
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	グローバル・ヒストリーの視座		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
3			予習90分：事前学習をする。

第 回	食と文化の社会学		復習90分：配布資料を見直す。
第4回	ファッションのグローバル化		予習90分：身近な衣服や食品等の原産国を調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第5回	近代社会とイギリス（階級・観光・教育）	19世紀末の英国を舞台とする作品を鑑賞し、当時のイギリス文化の考察を行う。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	ハロウィンの文化		予習90分：現代のハロウィンを考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	古代文明への旅		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	イベリア半島の歴史・民族・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9回	嗜好品の文化史		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	日本の文化	海外の人々からみる日本の文化的イメージについて意見を述べる。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	近代オリンピックの誕生		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	宗教とジェンダー		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第13回	移民の歴史と文化		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第14回	歴史と記憶：いま戦争を考える		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

無、必要な資料は随時配布
参考書
無、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 授業内課題と期末レポートで総合評価する。 （授業内課題60%、期末レポート40%）
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
教養科目

講義コード	20070001
講義名	家族関係論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0401
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、社会を構成する一つの基礎的集団である。私たちは、家族のなかで生まれ、育ち、支えられ、暮らしているが、家族ゆえの問題も抱えている。現代は、家族の役割や機能、家族の形態や構成も変化している。本講義は、家族についての重要な視点や概念を心理的・社会的側面から学ぶ。ここでは、夫婦関係や親子関係をはじめ、就業、結婚、出産、子育て、介護、家族政策や法制度などのテーマを取り上げる。また、家族の歴史や家族のありようをジェンダーの視点から読み解く。家族に関する基本的な知識を理解し、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、「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」することを目指し、家族について心理的・社会的側面から学ぶ。また、現代の家族について理解することは、「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」ことにつながる。

到達目標

1．家族に関する基本的な視点や概念を用いて、家族を説明することができる。
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	家族研究の主題と方法：家族を問い直す		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	ライフコース論	自分の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3回	労働と家族		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	恋愛と結婚：結婚の戦後史		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5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6回	家族と法		予習90分：夫婦同姓・別姓について調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	生殖補助医療と家族		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	ジェンダーとフェミニズム	作品の比較や分析を通して、家族や女性のあり方やジェンダーの表象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9回	セクシュアリティ		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	リプロダクションと国家	日本の人口政策や少子化対策について考える。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	子育て期の家族と夫婦関係		予習90分：仕事と家庭の両立について考える。 復習90分：配布資料を見直す。
第12回	家族の危機（離婚・暴力・虐待）		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	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	現代の家族と家族の未来		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
無、必要な資料は随時配布
参考書
無、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
教養科目

講義コード	20080001
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	UER0103
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	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	データサイエンスの概要 ・社会で起きている変化や活用されているデータ		予習60分：教科書の1.1を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第2回	データサイエンスと情報倫理 ・データ・AIを扱う上での留意事項		予習60分：教科書の1.2を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し

	・データを守る上での留意事項		
第3回	データの取得と管理 ・社会で活用されているデータ		予習60分：教科書の1.3を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第4回	データ分析の基礎（1） ・データを読む・説明する ・ヒストグラム、代表値		予習60分：教科書の2.1を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第5回	データ分析の基礎（2） ・データを読む・説明する ・散布図と相関、グラフ		予習60分：教科書の2.2を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第6回	データ分析の基礎（3） ・データを読む・説明する ・回帰直線 ・データ分析で注意すべき点		予習60分：教科書の2.3、2.4を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第7回	データサイエンスの手法（1） ・データを読む ・データ・AI利活用のための技術 ・回帰分析		予習60分：教科書の3.1、3.2を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第8回	データサイエンスの手法（2） ・データを読む ・データ・AI利活用のための技術 ・重回帰分析、主成分分析、ベイズ推論		予習60分：教科書の3.2、3.3を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第9回	Excelを利用したデータ分析（1） ・データを扱う ・データを守る上での留意事項	基本統計量、ヒストグラム、箱ひげ図	予習60分：教科書の4.1および配布資料で、データ分析手法について確認 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第10回	Excelを利用したデータ分析（2） ・データを扱う ・データを守る上での留意事項	散布図、相関係数、回帰分析	予習60分：教科書の4.2および配布資料で、データ分析手法について確認 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第11回	機械学習の手法（1） ・データを読む ・データ・AI利活用のための技術 ・アソシエーション分析、クラスタリング、決定木、ニューラルネットワーク ・機械学習とAI		予習60分：教科書の3.4～3.8を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第12回	機械学習の手法（2） ・データを扱う ・データを守る上での留意事項 ・決定木、ニューラルネットワーク	決定木、ニューラルネットワーク	予習60分：教科書の3.4～3.8を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し
第13回	テキストマイニングを利用したデータ分析（1） ・データを扱う ・データを守る上での留意事項	Web上のデータを利用してテキストマイニングを行う	予習60分：配布教材を読む 復習60分：配布教材の見直し
14	テキストマイニングを利用したデータ分析（2）	Web上のデータを利用	予習60分：配布教材を読む

第　回	・データを扱う ・データを守る上での留意事項	してテキストマイニングを行う	復習60分：配布教材の見直し
第15回	データサイエンスの応用事例 ・データ・AI利活用のための技術・活用領域や現場と最新動向 ・公共における事例 ・健康分野における事例		予習60分：教科書の5.2～5.3を読む 復習60分：教科書および配布教材の見直し

教科書
（電子教科書）「はじめてのデータサイエンス　第2版」（学術図書出版社）　滋賀大学データサイエンス学部・山梨学院大学ICTリテラシー教育チーム　共編
参考書
「教養としてのデータサイエンス　改訂第2版」（講談社）　北川源四郎・竹村彰通編 「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。 授業中に各自のPCで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	20090001
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	UER0104
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	２時限
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

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
・Excelを利用してデータの集計ができる
・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：メディアガイダンス配布資料を確認 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	Wordの基本的な機能 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3章確認 復習45分：教科書の演習問題
第3回	Wordによる様々な文書の作成① 例題		予習45分：教科書4章4-1～4-4の確認 復習45分：教科書の演習問題
第4回	Wordによる様々な文書の作成② ビジネス文書・論文形式文書 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4-5～4-7の確認 復習45分：教科書の演習問題
第5回	PowerPointの基本操作 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5章の確認 復習45分：課題の情報収集
第6回	表・図・アニメーションなど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5章確認 復習45分：スライドの作成
第7回	プレゼンテーション資料の作成と本番の準備 発表シナリオ等準備		予習45分：教科書5章の確認 復習45分：プレゼンテーション準備
第8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9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10回	Excelの基本操作 例題		予習45分：教科書6章6-1～6-4の確認 復習45分：教科書の演習問題
第11回	関数の利用 例題		予習45分：教科書6章6-4～6-5の確認 復習45分：教科書の演習問題
第12回	Excelによる数値データ解析、グラフの作成 例題		予習45分：教科書7章7-1の確認 復習45分：教科書の演習問題
第13回	Excelによる数値データ解析、基本統計量 例題		予習45分：教科書7章7-2の確認 復習45分：教科書の演習問題
第14回	Excelによるカテゴリーデータの集計、ピボットテーブル 例題		予習45分：教科書8章8-1、8-2の確認 復習45分：教科書の演習問題

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

教科書

（電子教科書）「実践コンピューターリテラシー入門改訂版（実教出版）宮脇・小沢・安藤・新村 著

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

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	20090002
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	UER0104
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	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

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
・Excelを利用してデータの集計ができる
・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：メディアガイダンス配布資料を確認 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	Wordの基本的な機能 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3章確認 復習45分：教科書の演習問題
第3回	Wordによる様々な文書の作成① 例題		予習45分：教科書4章4-1～4-4の確認 復習45分：教科書の演習問題
第4回	Wordによる様々な文書の作成② ビジネス文書・論文形式文書 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4-5～4-7の確認 復習45分：教科書の演習問題
第5回	PowerPointの基本操作 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5章の確認 復習45分：課題の情報収集
第6回	表・図・アニメーションなど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5章確認 復習45分：スライドの作成
第7回	プレゼンテーション資料の作成と本番の準備 発表シナリオ等準備		予習45分：教科書5章の確認 復習45分：プレゼンテーション準備
第8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9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10回	Excelの基本操作 例題		予習45分：教科書6章6-1～6-4の確認 復習45分：教科書の演習問題
第11回	関数の利用 例題		予習45分：教科書6章6-4～6-5の確認 復習45分：教科書の演習問題
第12回	Excelによる数値データ解析、グラフの作成 例題		予習45分：教科書7章7-1の確認 復習45分：教科書の演習問題
第13回	Excelによる数値データ解析、基本統計量 例題		予習45分：教科書7章7-2の確認 復習45分：教科書の演習問題
第14回	Excelによるカテゴリーデータの集計、ピボットテーブル 例題		予習45分：教科書8章8-1、8-2の確認 復習45分：教科書の演習問題

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

教科書

「実践コンピューターリテラシー入門改訂版（実教出版）宮脇・小沢・安藤・新村 著

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

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	UEC0601
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	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	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DP1知識・理解「（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。」DP2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、特にPCを利用した分析力・表現力を通して、専門的な科目において健康な社会づくりに対する科学的な知識と理解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
	記述統計量（平均値、標準偏		

第1回	差） グラフによるデータのまとめ方 ・Excelの復習		予習60分：Excelの使い方を確認 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とその特徴 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：メディアによる特徴の確認
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と使用法（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） ・撮影のテクニックについて	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 ・映像編集ソフト ・グループごとに撮影、編集	グループで協力してカメラやスマホで撮影するなどコンテンツの収集・作成を行う	予習60分：Moodle資料を確認 復習60分：コンテンツの収集・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） ・グループごとに撮影、編集	グループでカメラやスマホなどを用いて撮影した素材を編集	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） ・グループごとに撮影、編集	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）
「データサイエンス入門 第3版」 竹村彰通・姫野哲人・高田聖治編（学術図書出版）
「栄養科学シリーズNEXT 基礎統計学 第2版」鈴木良雄・廣津信義 著（講談社）
「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」「データサイエンス」、2年次の「医療保健統計学」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

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	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	UEC0202
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、各発達段階における特徴や課題を学びながら、人間の発達とその変化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、実践の場においても役立つ。

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	胎児期の発達 I		予習90分：事前学習をする。

第 回	乳児期の発達 ：感覚・運動・自己		復習90分：配布資料を見直す。
第4回	乳児期の発達II：愛着・認知・社会性		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	幼児期の発達I：言語・遊び・感情・自己		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	幼児期の発達II：生活・読み書き・描画・認知・心・感情		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I：自己・運動・仲間	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8回	児童期の発達II：身体・学習		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9回	児童期III：道徳性・社会性	個人で課題に取り組み、グループで話し合う。	予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第10回	青年期の発達I：自己・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11回	青年期の発達II：親子・仲間・恋愛		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	成人期の発達I：成人初期の発達とキャリア形成		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13回	成人期の発達II：中年の危機		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

無、必要な資料は随時配布
参考書
無、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	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	UEC0301
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	岩井 勇気	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	岩井 勇気	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	岩井 勇気	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	岩井 勇気	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

無（授業時に資料を配布する）

参考書

無（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

教養科目

講義コード	20130001
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	UEC0105
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が、一方では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ために運動・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。そこで本授業では基礎的なトレーニング、レクリエーション、ストレッチングそしてメジャースポーツはもちろんマイナースポーツも幅広く題材として取り上げる。その際、運動・スポーツの楽しさを理解しながら、基本スキルの習得、コミュニケーション、スポーツの爽快感、達成感等が図れるように授業を進めていく予定である。なお本科目は体力の維持増進と、将来にわたって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、心身の健康を自ら保持増進をするために、運動・スポーツを積極的に行うことで「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。さらに将来的な展望として、「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して、お互いを尊重し合い協調する能力を習得」する基盤となる学修を行うことを目指す。

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、基礎的な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. 自分の役割を意識し、自らコミュニケーションを取りながら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		

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（スポーツと健康）		予習45分：シラバスを読む。摂食障害について調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、技術の理解と実践）		予習45分：バドミントンの歴史と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）		予習45分：シングルスのルール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4回	武井英夫	バドミントン③（基本スキルの習得とダブルスのゲーム）	ダブルスのゲームでは、自分の得意な打ち方や球種を確認し、ペアと戦術の意見交換をしながら積極的にスキルを身に付ける	予習45分：ダブルスのルール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5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、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6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、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	バレーボール（守備のフォーメーション理解と習得）	チーム内でキャプテンを中心に意見を交換し、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8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、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との特性を比較する。 復習45分：本日行った運動について確認する。
	武	フットサル②	チームごとにお互いの考えを深めるよ	予習45分：フットサルの戦術について調べ、疑問点を

第9回	井英夫	（基本スキルの習得とゲーム）	うディスカッションをして、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。	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10回	武井英夫	ドッジボール （ドッジボールの歴史、戦術とゲーム）		予習45分：ドッジボールの歴史、戦術について調べ、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11回	武井英夫	ネットボール① （ネットボールの歴史と現状、ルール把握、ゲーム）		予習45分：ネットボールの歴史と特性、海外で行われている国や地域について調べ、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、キャプテンを中心に個人の体力・能力を考慮し、役割（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めるようグループワークを行う。	予習45分：ネットボールの基本スキルと役割（ポジション）、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13回	武井英夫	バスケットボール （基本スキルの習得、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、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14回	武井英夫	アルティメット① （ルール理解、簡易ゲーム）		予習45分：アルティメット競技のルールと、日本国内のアルティメット競技の現状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15回	武井英夫	アルティメット② （基本スキルの習得、トーナメント戦）		予習45分：世界アルティメット競技大会の現状について調べ、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。

教科書
無
参考書
無
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%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
運動・スポーツの得意・不得意よりも、授業に対する積極的な取り組みや学ぶ姿勢を大きく評価します。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。また、ピアスや指輪などの相手を傷つける危険性のあるものは避けてください。
オフィス・アワー
授業日の授業開始前もしくは終了後に体育館等で質問に応じます。
科目区分
教養科目

講義コード	20140001
講義名	スポーツ科学II
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0203
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	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	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が、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ために、運動・スポーツを計画的・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、授業を進めていく予定である。具体的には「球技大会」を実施しその運営には学習者が主体的に関わるようにするものである。なお本科目は、大会運営を含めスポーツのもつ楽しさや、爽快感、コミュニケーションの大切さを理解しながら、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、大会運営や大会に参加することで「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、社会に責任ある行動ができる」ことを目指す。そして将来的な展望として、「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習得」する基盤となる学修を行うことを目指す。

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．ゲームを通してチームメイトとコミュニケーションを図ることができる。
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．球技大会の運営を通してスポーツを計画的に行う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
		バドミント		予習45分：シングルスとダ

第1回	武井英夫	ン大会①開会式（出場種目選択、組合せ等）		ブルスの戦術について調べ、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2回	武井英夫	バドミントン大会②（シングルス戦、ダブルス戦の実際）	ダブルス戦終了後、各ペアごとにゲームを振り返り、意見交換し反省点や改善点をまとめて、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とコールについて調べ、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調べる。
第3回	武井英夫	バドミントン大会③閉会式（シングルス戦、ダブルス戦の実際と成績発表）		予習45分：バドミントンの線審の役割と配置、合図（ジェスチャー）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4回	武井英夫	バレーボール大会①開会式（チーム作り、組合せ等）		予習45分：バレーボールの主審の役割を調べ、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。
第5回	武井英夫	バレーボール大会②（トーナメント戦）	チーム内でお互いの考えを深めるように意見を交換し、各自の身体的特性を踏まえて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：バレーボールの副審の役割を調べ、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。
第6回	武井英夫	バレーボール大会③閉会式（トーナメント戦と敗者復活戦）		予習45分：６人制バレーボールの特性を調べ、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。
第7回	武井英夫	バスケットボール大会①開会式（チーム作り、組合せ）		予習45分：３人制バスケ「３×３」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。
第8回	武井英夫	バスケットボール大会②（トーナメント戦）		予習45分：バスケットボールの防御方法を調べる。 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	バスケットボール大会③（トーナメント戦、敗者復活戦）		予習45分：バスケットボールのヴァイオレ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。
		バスケット		予習45分：バスケットボールのパーソナル・ファウル

第10回	武井英夫	ボール大会④閉会式（表彰式と講評）		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11回	武井英夫	ドッジボール大会①開会式		予習45分：ドッジボールの主審と副審の役割について調べ、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調べる。
第12回	武井英夫	ドッジボール大会②閉会式		予習45分：リーグ戦の見方・記入の仕方について調べておく。 復習45分：本日行った運動について調べる。
第13回	武井英夫	ネオホッケー大会①開会式（チーム作り、組合せ、ルール理解）		予習45分：ネオホッケーのルールについて調べ、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14回	武井英夫	ネオホッケー大会②（基本スキルの習得、トーナメント戦）	ゲーム終了後は、キャプテンを中心にゲーム内容の成果や反省点を振り返り、グループワークを行い次のゲームに生かすことができるようにする。	予習45分：ネオホッケーとフロアボールの違いを調べる。 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	ネオホッケー大会③閉会式（表彰と講評）		予習45分：現在、日本国内で行われているフロアボール大会について調べ、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。

教科書
無
参考書
無
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%を総合して評価。
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
運動・スポーツの得意・不得意よりも、授業に対する積極的な取り組みや学ぶ姿勢を大きく評価します。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。また、ピアスや指輪などの相手を傷つける危険性のあるものは避けてください。
オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に体育館等で質問に応じます。
科目区分
教養科目

講義コード	20150001
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	UEC0802
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

教養科目

講義コード	20160001
講義名	地域社会学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0702
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・環境の側面から学び、地域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。地域社会学や都市社会学の研究を踏まえ、地域の形成や再生の歴史、都市空間の構造、現代のコミュニティを取り上げる。近代以後の社会は、大きな社会変動のなかで都市化と農村の人口流出による地域の解体や人間関係の変化をもたらした。ここでは、過去と現在そして未来の地域を見つめ、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」ことを目指す。地域社会について社会的側面から学ぶことで、「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」を深め、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．地域社会学や都市社会学の基本的な視点や概念を用いて、地域を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に期待される役割を関連づけて述べることができる。

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	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	地域社会学と都市社会学		予習90分：事前学習をする。

	の研究		復習90分：配布資料を見直す。
第3回	近代都市と社会問題		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	アーバニズム論		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	うわさの社会学		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第6回	町内会（地域組織の役割と課題）		予習90分：町内会や自治会について調べる。 復習90分：配布資料を見直す。
第7回	日本の村落社会		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	高度経済成長期の地域社会	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（生活・消費・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10回	生活と環境問題：公害を問う		予習90分：事前学習をする。 復習90分：配布資料を見直す。
第11回	開発と地域（観光・資源・エネルギー）		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
無、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
教養科目

講義コード	20170001
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	UEC0803
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

無

参考書

無

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

火曜９時～13時20分
11号館同窓会事務局内

科目区分

教養科目

講義コード	20180001
講義名	行動科学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0804
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共に考えて、学びを深めます。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得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・ポリシーの以下に対応します。
２．多様な価値観を認め、倫理観を持って看護を実践できる。
６．国際的な視野を持ち、さまざまな地域で生活する人々の多様性を理解し、発達課題・健康レベルに応じた支援が提供できる。

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し、行動科学的アプローチの必要性について理解する。健康と病気に関わる様々な行動を、既存の概念を用	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	予習：60分 配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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

		いて分類し、理解する。	始めます。	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：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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 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：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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 ⑧プリシードプロシードモデル 保健活動を企画・実施・評価する方法について学び、集団の健康支援について理解を深める。	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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	酒井幸子	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。簡単な保健行動を起こし、維持することが、なぜ難しいことなのか考え、理解を深める。	講義内で個人ワークに取り組みます。	予習：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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：60分 前回分の授業内容を再度振り返る。配布資料を精読し、疑問点を明確にする。 復習：120分 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

日本保健行動医療科学会，2022，「講義と演習で学ぶ保健医療行動科学 第2版」，日本保健医療行動科学会雑誌第36巻別冊
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

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

単位認定60点以上。
平常点40%、科目評定試験（筆記試験あるいはレポート）60%として総合的に評価します。
平常点については、リフレクティング・レポートと小課題に基づいて判断します。

**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、科目評定試験（筆記試験あるいはレポート）は授業内で行ったワークを基盤に出題します。科目評定試験に活かせるよう、他者の発表内容についても学習を深める等、ご自身の関心に留まらずに自己学習を進めてください。

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があります。その場合、個別指導はオンラインで行います。

科目区分

教養科目

講義コード	20190001
講義名	コミュニケーション論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER0204
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	４時限
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、「人間の多様性」の理解を含む「他者の理解をするためのコミュニケーション力」に対する知識と技能の修得を目指す。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
	人付き合い	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	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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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 ※小論文試験	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：第1回目のオリエンテーションで提示された小論文の設題について構想を練っておく。 復習90分：小テストに解答する。 配布資料の整理、まとめ。
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。	予習90分：事前にシラバス等を確認し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。 復習90分：小テストに解答する。 配布資料の整理、まとめ。
13	恋愛の心理	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	予習90分：事前にシラバス等を確認し、該当する資料に目を通す。

第　回	学	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し、該当する資料に目を通す。 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し、該当する資料に目を通す。確認テストを行うのでこれまでの小テストを理解し、暗記する。 復習90分：配布資料の整理、まとめ。

教科書
無
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% 小論文試験（８回目の授業の後半で実施）30% 授業への積極性・態度45%
課題等に対する フィードバックの方法
小論文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。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	20200001
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	UER0106
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

大学における文章表現の基礎を身に着けます。文章の基本的な書き方から始まり、小論文やレポートの書き方を学んでいきます。この授業では、伝わる文章を「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。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	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

	分けられるようになりましょう。		いて復習すること。
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 箇条書きの文から文章を作成します。 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5回	社会人に必要な日本語表現を適切に用いられるようになろう	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6回	ことばや漢字によく見られる誤用に気づく	正しい漢字表記を用いられるようになる。	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	自分の考えを相手に伝える文章を書くために 主語と述語、呼応の副詞に留意して文章を書く	各自が書いたものを発表し、評価し合う。	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	主観表現と客観表現 自動詞と他動詞の違いをおさえる。場面に応じて主観表現・客観表現を適切に用いられるようになる	各自が書いたものを発表し、評価し合う。	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	助動詞を使いこなして文章を書く	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	敬語は「社会の潤滑油」（1）	グループになって敬語で話したり書いたりしてみよう。	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	敬語は「社会の潤滑油」（2）	敬語を使った文章を言ったり書いたりしてお互いに評価する。	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	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。 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13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14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15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し評価し合う。	復習180分 配布されたプリント等を用いて復習すること。

教科書

位田絵美『大学生に必要な日本語の実践』学術図書出版部、2025年

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。
受講生の関心等により順序等変更する場合がある。

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	20210001
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	UER0107
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	３時限
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

須永 紫乃生 他著 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	20210002
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	UER0107
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	２時限
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

須永 紫乃生 他著 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	20220001
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	UER0205
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して、お互いを尊重し合い協調する能力を修得している（ディプロマ・ポリシー）」ことを重視し、Speaking や Writing などの英語表現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,	

第2回	野中博雄	Self-Introduction	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。

第8回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	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	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。

			る。	
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

宮田 学 他, 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	20220002
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	UER0205
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	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して、お互いを尊重し合い協調する能力を修得している（ディプロマ・ポリシー）」ことを重視し、Speaking や Writing などの英語表現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,	

第2回	野中博雄	Self-Introduction	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。

第8回	野中博雄	Pastimes and Hobbies	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	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。

			る。	
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

宮田 学 他, 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	20230001
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	UEC0302
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「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」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

Seiichi Uno, 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
教養科目

講義コード	20230002
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	UEC0302
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	１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「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」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

Seiichi Uno, 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
教養科目

講義コード	20240001
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	UEC0502
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	１時限
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

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「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」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
教養科目

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	UEC0402
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	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	中日通訳翻訳の経験を活かし、実践的な授業内容を心掛けます。
学年	2学年
担当教員	

職種	氏名	所属
教 員	陳 佳敏	指定なし

授業の概要と教育目標

中国語学習の土台作りを目的とし、中国文化に親しみながら、正確な発音（声調とピンイン）の習得から始め、簡体字や基本文法・基礎語彙など、日常生活で必須となる会話表現を学び、簡単なコミュニケーション能力の基礎を固める。学生は将来様々な職業に従事し、その職業現場において中国人と接する際は、中国語で簡単な交流ができる。

卒業認定・学位授与の方針との関連

中国語の基礎習得を通じて、食文化の多様性や国際的な視野を養い、将来、多様な背景を持つ対象者と円滑に意思疎通を図るためのコミュニケーション能力の土台を築きます。

到達目標

ピンインを正確かつ綺麗に発音し、読み書きができるようになる。
漢字の簡体字および基本文法・基礎語彙を理解し、正しく運用できるようになる。
簡単な挨拶、数字の表現など、ごく基本的な日常のやり取り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	陳佳敏	ガイダンス（授業内容や到達目標および授業方法について説明する） 中国語と中国語について		予習(15分)：教科書ウオーミングアップを読み、概要を把握する 復習(30分)：ガイダンス時の教員の説明をを整理し、今後の学習計画を立てる。
第2回	陳佳敏	発音1・声調・単母音・発音練習	グループ別に発音練習	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	陳佳敏	発音2・子音・複合母音・発音練習	グループ別に発音練習	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	陳佳敏	発音3・発音のまとめ・ピンインの組み合わせ	グループ別に発音練習	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5回	陳佳敏	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	グループ別に会話練習	予習(15分)：第1課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第6回	陳佳敏	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	グループ別に会話練習	予習(15分)：第2課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第7回	陳佳敏	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)：第3課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第8回	陳佳敏	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)：第4課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第9回	陳佳敏	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)：第5課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第10回	陳佳敏	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)：第6課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第11回	陳佳敏	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)：第7課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第12回	陳佳敏	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)：第8課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第13回	陳佳敏	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)：第9課の単語と文法の予習を行う 復習(30分)：会話文の復習を行う
第14回	陳佳敏	全体のまとめと復習		復習(45分)：教科書全体の復習を行う
第15回	陳佳敏	総合復習と最終試験		復習(45分)：教科書全体の復習を行う

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
無
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上 期末試験80%、小テスト・課題10%、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
小テストや課題は採点して次回授業時に返却し、重要な箇所について詳細な解説を行う。
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。授業への積極的な取り組みを期待します。
オフィス・アワー
授業日の授業開始前もしくは終了後に教室で質問に応じます。
科目区分
教養科目

講義コード	20260001
講義名	スペイン語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0403
講義開講時期	後期
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	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	和西翻訳・通訳の経験を活かし、実践的なスペイン語の学習を行います。
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	伊勢島 セリア 明美	指定なし

授業の概要と教育目標

基本文型を確認しながら、初級会話の養成を目標とします。
適宜、音楽を初めラテン文化も紹介します。

卒業認定・学位授与の方針との関連

ディプロマ・ポリシーとの関連として、国際的な視野を持ち、
外国語学習を通して言語や文化の違いを認識し、
地域で生活する外国籍の方の多様な価値観の理解能力を
有するグローバル人材の育成を図ります。

到達目標

学生がスペイン語での挨拶と簡単な会話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	伊勢島 セリア 明美	アルファベット、発音、読み方、挨拶	挨拶	復習４５分：発音とアクセントの確認
第2回	伊勢島 セリア 明美	名詞の性と数、冠詞、数詞１～１５	自己紹介	復習４５分：定冠詞・不定冠詞の変化の確認、数詞１～１５を覚える
第3回	伊勢島 セリア 明美	形容詞とその変化、色の名前	身の回りのアイテムの色を言う	復習４５分：形容詞の変化の確認、色の名前を覚える
第4回	伊勢島 セリア 明美	-ar動詞及び-er動詞の活用形	日常について尋ねる①	復習４５分：-ar動詞及び-er動詞の活用形を覚える

第5回	伊勢島 セリア 明美	-ir動詞の活用形、否定文と返答の仕方	疑問詞「Dónde」を使った会話	復習４５分：-ir動詞の活用形を覚える
第6回	伊勢島 セリア 明美	動詞hacer及び動詞verの活用形	疑問詞「Qué」を使った会話	復習４５分：動詞hacer及び動詞verの活用形を覚える
第7回	伊勢島 セリア 明美	動詞salirの活用形、曜日の名前	日常について尋ねる②	復習４５分：曜日の名前を覚える 動詞salirの活用形の確認
第8回	伊勢島 セリア 明美	動詞serの活用形、前置詞de	出身地等を尋ねる	復習４５分：動詞serの活用形を覚える
第9回	伊勢島 セリア 明美	所有詞、指示詞、形容詞、家族	相手の家族について尋ねる	復習４５分：所有詞及び指示詞の変化を覚える
第10回	伊勢島 セリア 明美	時間及び月日の表現、数詞１６～１００	予定を尋ねる	復習４５分：月の名前を覚える 数詞１６～３０を覚える
第11回	伊勢島 セリア 明美	動詞estarの活用形、位置関係	所在を尋ねる	復習４５分：動詞estarの活用形を覚える、建物・施設の名前の確認
第12回	伊勢島 セリア 明美	動詞querの活用形、依頼の表現①、色の名前②	相手が欲しいもの・したいことを尋ねる	復習４５分：動詞querの活用形を覚える、動詞querの用法の確認
第13回	伊勢島 セリア 明美	動詞tenerの活用形、身体状態の表現	相手の状態を尋ねる	復習４５分：動詞tenerの活用形を覚える、動詞tenerの用法の確認
第14回	伊勢島 セリア 明美	動詞poderの活用形、依頼の表現②、点過去の活用形	過去について尋ねる	復習４５分：動詞poderの活用形を覚える、動詞poderの用法の確認
第15回	伊勢島 セリア 明美	未来の活用形		復習４５分：未来の活用形を覚える

教科書

無。教材プリントを配布します。

参考書

¡Hola! ¿Qué tal? 辻本千栄子著 朝日出版社

成績評価の方法・基準

単位認定：６０点以上
小テスト１回（最終授業内）：１００％

課題等に対する フィードバックの方法

応用会話の発表時に、必要に応じて補足説明を行います。

履修のポイント

練習問題の解答及び基本文型の応用を広めること。

オフィス・アワー

授業終了後に質問を受け付けます。

科目区分

教養科目

講義コード	20270001
講義名	ポルトガル語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC0404
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
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	ポ和翻訳・通訳の経験を活かし、実践的なポルトガル語の学習を行います。
学年	2学年
担当教員	

職種	氏名	所属
教 員	伊勢島 セリア 明美	指定なし

授業の概要と教育目標

基本文法を取り上げた後、練習問題を通して学習を確認し、
初級会話の養成を目標とします。

卒業認定・学位授与の方針との関連

ディプロマ・ポリシーとの関連として、国際的な視野を持ち、
外国語学習を通して言語や文化の違いを認識し、
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
有する人材育成を図ります。

到達目標

学生がポルトガル語で挨拶と簡単な会話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	伊勢島 セリア 明美	アルファベット、発音、挨拶、名詞の特徴	挨拶を交わしましょう	復習４５分：アクセント位置及び基本挨拶を覚える
第2回	伊勢島 セリア 明美	動詞serの活用形、国籍、職業	自己紹介をしましょう	復習４５分：動詞serの活用形を覚える、動詞serの用法の確認
第3回	伊勢島 セリア 明美	質問文、否定文、返答の仕方	職業等を尋ねましょう	復習４５分：返答の文型を覚える
第4回	伊勢島 セリア 明美	形容詞とその変化	形容詞を使って質問しましょう	復習４５分：形容詞の変化形を覚える
	伊勢島		アイテムを指して質	復習４５分：指示詞及び色の名前を覚

第5回	セリア明美	指示詞、色の名前	問しましょう	える
第6回	伊勢島セリア明美	時間及び日付の表現、数詞０～１００	時間・日にちを尋ねましょう	復習４５分：月の名前、数詞０～１０を覚える
第7回	伊勢島セリア明美	定冠詞、比較の表現	比較表現で質問しましょう	復習４５分：定冠詞の形を覚る、比較表現の３つの形を確認する
第8回	伊勢島セリア明美	不定冠詞、動詞terの活用形	家族構成・年齢を尋ねましょう	復習４５分：不定冠詞の形を覚える、動詞terの活用形を覚える、動詞terの用法の確認
第9回	伊勢島セリア明美	動詞estarの活用形、位置関係、症状	症状を確認しましょう	復習４５分：動詞estarの活用形を覚える、動詞estarの用法の確認
第10回	伊勢島セリア明美	動詞querer及び動詞poderの活用形	欲しいもの・したいことについて話し合いましょう	復習４５分：動詞querer及び動詞poderの活用形を覚える、動詞querer及び動詞poderの用法の確認
第11回	伊勢島セリア明美	動詞irの活用形、予定の表現	予定を尋ねましょう①	復習４５分：動詞irの活用形を覚える、動詞irの用法の確認
第12回	伊勢島セリア明美	所有詞、動詞saber及び動詞conseguirの活用形	家族について話し合いましょう	復習４５分：所有詞を覚える 動詞saber及び動詞conseguirの活用形の確認
第13回	伊勢島セリア明美	-ar動詞、-er動詞、-ir動詞の活用形	日常について尋ねましょう	復習４５分：-ar動詞、-er動詞、-ir動詞の活用形を覚える
第14回	伊勢島セリア明美	過去及び未来の活用形	予定を尋ねましょう②	復習４５分：過去・未来の活用形を覚える
第15回	伊勢島セリア明美	疑問詞のまとめ		復習４５分：疑問詞疑問文の構造を覚える

教科書

無。教材プリントを配布します

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定：６０点以上
小テスト１回（最終授業内）：１００％

**課題等に対する
フィードバックの方法**

応用会話の発表時に、必要に応じて補足説明を行う

履修のポイント

練習問題に積極的に取り組むこと

オフィス・アワー

授業終了後、質問を受け付けます

科目区分

教養科目

講義コード	20280001
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	UEC2101
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	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、１．知識・理解の「（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、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」に基づき、本科目では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的とする。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」を踏まえ、管理栄養士として必要な生物学の基礎を習得することを目指す。

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	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	授業内容についての質問や疑問、意見などを学生間でディスカッションする時間	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：配布した試料をまとめ、復習問題を解き、理解

	己	階層性など	を設ける。	できなかった内容について調べる。
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	非特異的生体防御機構、特異的生体防御機	授業内容についての質問や疑問、意見などを学生間で	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

	勝己	構、免疫機能の制御など	ディスカッションする時間を設ける。	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

（電子教科書）和田 勝著『基礎から学ぶ 生物学・細胞生物学』第５版（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
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	20290001
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	UER2102
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	管理栄養士として病院や老人福祉施設等での実務経験を有する教員が担当し、管理栄養士の使命や社会的役割への理解を深めるとともに、栄養専門職として求められる実践的な栄養活動の意義と職業意識の形成を促す。
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	大野 治美	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

近年、社会の変化とともに食生活は多様化しており、それに伴い管理栄養士に求められる役割やニーズも広がっている。管理栄養士の職域は医療、福祉、学校、行政、研究など多岐にわたり、さまざまな分野での活躍が期待されている。また、専門職として関係職種との連携や協働が求められ、専門的知識と技術を活かして社会に貢献することが重要である。

本授業では、管理栄養士としての導入教育として、社会が求める管理栄養士の使命や役割について学修する。また、人を対象とする専門職であることへの理解を深めるとともに、管理栄養士の職務内容や活動領域について概観し、基本的な知識と技術を修得する。さらに、専門職として自己が目指す管理栄養士像を描き、将来の目標を持って主体的に学び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、3.態度・志向性「(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」の育成を目標とする。

到達目標

1.管理栄養士の使命や社会的役割、職域について説明することができる。
2．医療・福祉・学校・行政など多様な分野における管理栄養士の活動内容について理解することができる。
3.人を対象とする専門職として求められる倫理観や責任について理解し、自己が目指す管理栄養士像を考えることができる。

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	大野治美井桁千恵子	○オリエンテーション ○管理栄養士の使命、役割 ○自己分析 課題：授業概要のまとめ、自己分析シート（次回提出）	管理栄養士の使命・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。
第2回	大野治美井桁千恵子	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：授業概要のまとめ（次回提出）	「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	大野治美井桁千恵子	管理栄養士のスキル (2) ・食品重量の把握能力 ・グループワークで学習の共有課題：授業概要のまとめ・ワークシート（次回提出）	管理栄養士のスキルとして必要である食品重量の把握能力について、グループワークを通して理解を深める。	予習：90分 日常的によく食べている食品や種類について調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第4回	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な基本的事項 (1) ・管理栄養士が活躍する職域・仕事内容 ・グループワークで学習の共有 課題：授業概要のまとめ・ワークシート（次回提出）	管理栄養士が活躍する職域・仕事内容をグループワークで共有する。	予習：90分 管理栄養士の働く職域・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	大野治美井桁千恵子	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 ・栄養に関する情報リテラシー・職業倫理・研究倫理 課題：授業概要のまとめ・ワークシート（次回提出）	管理栄養士を取り巻く他職種についてグループワークで共有する。	予習：90分 管理栄養士を取り巻く他職種、情報リテラシー・職業倫理・研究倫理について調べる。 復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第6回	大野治美井桁	管理栄養士に必要な知識と技術 (1) 職域別で活躍する管理栄養士 ・児童福祉施設（保育所）で働く管理栄養士	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 児童福祉施設（保育所）で働く管理栄養士の役割を調べる。 復習：90分 聴講した内容やディカッションで習得でき

	千恵子	課題：授業概要のまとめ（次回提出）		た知識をまとめる。
第7回	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な知識と技術 (2) 職域別で活躍する管理栄養士 ・医療施設（病院）で働く管理栄養士 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	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（病院）で働く管理栄養士の役割を調べる。 復習：90分 聴講した内容やディカッションで習得できた知識をまとめる。
第8回	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な知識と技術 (3) 職域別で活躍する管理栄養士 ・老人福祉施設で働く管理栄養士 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	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 老人福祉施設で働く管理栄養士の役割を調べる。 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9回	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な知識と技術 (4) 職域別で活躍する管理栄養士 ・地域保健施設（保健所・保健センター等）で働く管理栄養士 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	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（保健所・保健センター等）で働く管理栄養士の役割を調べる。 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	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な知識と技術 (5) 職域別で活躍する管理栄養士 ・学校教育施設（学校給食）で働く管理栄養士 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	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（学校給食）で働く管理栄養士の役割を調べる。 復習：90分 聴講した内容やディカッションで習得できた知識をまとめる。
第11回	大野治美井桁千恵子	管理栄養士に必要な知識と技術 (6) 職域別で活躍する管理栄養士 ・食品会社や給食委託会社等で働く管理栄養士 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	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 食品会社や給食委託会社で働く管理栄養士の仕事内容を調べる。 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	大野治美井	管理栄養士のスキル (3) ・食品重量の把握能力 ・グループワークで学習の共有	管理栄養士のスキルとして必要である食品重量の把握能力	予習：90分 日常的によく食べている食品や種類について調べる。

	桁千恵子	課題：授業概要のまとめ・ワークシート（次回提出）	について、グループワークを通して理解を深める。	復習：90分 授業で理解したことを整理する。
第13回	大野治美井桁千恵子	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：授業概要のまとめ・プレゼンテーション計画書・原稿（次回提出）	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、原稿を仕上げる。
第14回	大野治美井桁千恵子	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「目指す管理栄養士像」 課題：授業概要のまとめ（次回提出）	「目指す管理栄養士像」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。
第15回	大野治美井桁千恵子	自己が目指す管理栄養士像 (3) ・プレゼンテーション（後半） テーマ「目指す管理栄養士像」 課題：授業概要のまとめ・評価シート	「目指す管理栄養士像」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

無。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 60%、発表 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**

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について理解を深め、将来の管理栄養士像を描くための導入科目である。各分野における管理栄養士の役割や活動内容を主体的に考えながら学び、自己の目標を意識して大学での専門的な学修につなげていく姿勢で、積極的に授業に取り組むことを期待する。

オフィス・アワー

大野：月曜日～木曜日 昼休み（12:45～13:15） 11号館 3階 研究室18 井桁：月曜日～金曜日 昼休み（12:45～13:15） 9号館 3階 研究室8
科目区分
栄養学科基礎科目

講義コード	20300001
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	UER2103
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。
２）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。
３）化学反応を説明できる。
４）溶液の濃度の求め方など、基本的な計算ができる。

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	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：授業で使ったプリントを確認する。

第2回	小林葉子	化学 第１章 原子の構造と周期表 元素・原子・分子・価数 周期表の覚え方 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第4回	小林葉子	第2章 化学結合 共有結合、金属結合、水素結合 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第6回	小林葉子	第3章 濃度計算 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第7回	小林葉子	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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第8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 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第9回	小林葉子	アルカン （サイエンスビュー 第４章） アルカンの性質 アルカンの命名 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
	小	第６章 構造異性体 （サイエンスビュー 第４章）	授業内の配布プリント	予習90分：学習範囲の教科書を読

第10回	林葉子	アルカンの構造異性体 スライド、教科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。	や問題集に取り組み、各自で解答を導き出す。	む。 復習90分：学習範囲の教科書。問題集の問題を解く。
第11回	小林葉子	アルコール （サイエンスビュー 第４章） 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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第12回	小林葉子	アルデヒド （サイエンスビュー 第４章） アルデヒドの性質 アルデヒドの命名 アルデヒドの分類 スライド、教科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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第13回	小林葉子	ケトン、カルボン酸 （サイエンスビュー 第４章） 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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
第14回	小林葉子	アミン 芳香族炭化水素 （サイエンスビュー 第４章） 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。	授業内の配布プリントや問題集に取り組み、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。問題集の問題を解く。
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。	授業内で問題に取り組み、自らで解答を導き出す。	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。

教科書

(電子教科書)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
99項目でマスター生物・化学 大石祐一、山本祐司 建帛社（問題集）
(電子教科書)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）

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。授業内の全学習範囲のまとめの問題 90%で60点以上、授業内の課題 10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内で問題を解く。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

授業内でたくさんの問題を解いていくので積極的に取り組む。教科書の章末問題や99項目でマスター生物・化学を解いてから、解説を読み、確認する。そして、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・火・水 お昼休み（3限が授業のときは不可） その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。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	20310001
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	UER2401
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	２時限
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DP1.知識・理解(2)の「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。」、DP2.汎用的技能(2)の「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、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	栄養学と統計学 ・医学・栄養学領域におけるデータ解析と統計学の基礎 データの種類 ・量的データ、質的データ ・連続データ、離散データ		予習：90分 教科書1章、2章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。

第2回	ヒストグラム 代表値 ・平均値、中央値、最頻値 ・四分位数、パーセンタイル	問題演習	予習：90分 教科書3章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第3回	データの散布度 ・四分位範囲、四分位偏差 ・分散、標準偏差 ・変動係数	問題演習	予習：90分 教科書4章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第4回	確率分布 ・正規分布とは ・標準化 ・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	標本の抽出と母平均の推定 ・標本抽出の方法 ・母平均の区間推定	問題演習	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	検定の考え方 ・検定とは ・P値の考え方 ・検定と推定		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	2群の比較① ・対応のある2群の平均値の比較	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	2群の比較② ・対応のない2群の平均値の比較	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9回	2群の比較③ ・正規性の検定 ・ノンパラメトリック検定	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10回	3群以上の比較 ・検定の多重性 ・分散分析 ・多重比較の方法		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11回	相関係数と回帰分析 ・ピアソンの相関係数 ・スピアマンの順位相関係数 ・回帰直線 ・回帰分析	問題演習	予習：90分 教科 書10章、11章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。
第12回	多変量解析 ・多群間の平均値の比較 ・重回帰分析		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13回	研究デザインとクロス集計表 ・研究デザイン ・クロス集計表とリスク、オッズ	問題演習	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14回	クロス集計表の解析 ・独立性の検定 ・オッズ比の信頼区間と検定 ・生存時間解析		予習：90分 教科 書14章、15章を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。

第15回	授業のまとめ ・スクリーニング検査の指標 ・ROC曲線	問題演習	予習：90分 教科書7.3を読む。 復習：90分 授業の復習と問題を解く。

教科書

「栄養科学シリーズNEXT 基礎統計学 第2版」（講談社）鈴木良雄・廣津信義 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(80%) 、振り返り小テスト等(20%) 。 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

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

栄養学科基礎科目

講義コード	20320001
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	UEC2402
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	１時限
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	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、人間の多様性・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能力と、食を通して健康な社会づくりに貢献できる知識・技術を身に付けることを目指す。また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、尊重・強調する能力を身に付け、地域発展に寄与する社会貢献を目指す、総合的自己学習力を修得する。

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へ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、食育につなぐことができる。

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	井桁千恵	【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】 ・文化と文明（世界と日本の食文化） ・食文化の形成要因	・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：「和食」について調べる 復習90分：ノート、小テストを見

	子	小テスト		直す
第2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3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4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	各家庭における年中行事の食事について、情報・意見交換をおこなう。	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
第5回	井桁千恵子	【行事食と郷土食２】 ・各地の伝統食、郷土食	各々が関わりのある土地（出身地や居住地、その他）における伝統食・郷土食について、情報・意見交換をおこなう。	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6回	井桁千恵子	【行事食と郷土食３】 ・各地の伝統食、郷土食	各々が関わりのある土地（出身地や居住地、その他）における伝統食・郷土食について、情報・意見交換をおこなう。	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7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	日本と他国の食と習慣を比較して、情報・意見交換をおこなう。	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8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	現代の食情報から挙がってくる問題について、課題点と対応の方法を考えて意見をまとめる。 次回の課題レポートの取り組み方を各々が検討し、情報・意見を交換する。	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9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		予習90分： 第1～8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

		課題：レポート		トの内容について見直す
第10回	井桁千恵子	【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11回	井桁千恵子	【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12回	井桁千恵子	【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13回	井桁千恵子	【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14回	井桁千恵子	【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15回	井桁千恵子	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10～14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

教科書

無（オリジナルプリントの配布）

参考書

吉川誠次 編著『食文化論』、建帛社
江原絢子 編著『日本食の文化』、アイ・ケイコーポレーション
石毛直道 著『日本の食文化史』、岩波書店
長島博 監修『マンガでわかる日本料理の常識』、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
毎回授業内容に関する小テスト、および課題レポートを課す（第9回、15回）。 解説を次回授業のはじめに行うので参照のこと。
履修のポイント
日本史、世界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、食文化を含む日本の文化に関わる新聞の記事や本などを読む。 欠席・遅刻をした際は授業担当へ申し出をして、配布資料の受取・課題等の確認を受ける。 提出物（小テストや課題レポート）の提出期限は必ず守る。
オフィス・アワー
昼休み（12：30～13:20） 9号館3階第8研究室 講義終了前後にも、適宜受け付けます。
科目区分
栄養学科基礎科目

講義コード	20330001
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	UER2104
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	１時限
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。日本人の食事摂取基準（以下、食事摂取基準）、日本食品標準成分表（以下、食品成分表）を活用できるよう基礎的な知識を修得することを目的とする。また、栄養管理に必須である栄養価計算についても理解する。
三大栄養素を中心とした栄養素の消化の流れ、吸収の仕組み、体内での代謝について基本的な事項を理解する。

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「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、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

1.栄養、健康について説明できる。
2.栄養学の歴史について説明できる。
3.食事摂取基準、食品成分表、栄養価計算について理解する。
4.糖質の消化・吸収、体内代謝について説明できる。
5.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	栄養素の種類とはたらき、6つの基礎食品、食品成分表と栄養価計算について		予習90分：教科書（まずはここからナビゲーション）の「1章と2章」を読み、各自でまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。

第2回	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025年版） 基礎的な化学		予習90分：日本人の食事摂取基準について各自でまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第3回	許斐亜紀	栄養学の歴史	第1回からの授業のまとめとしてミニテストを実施する。 実施後に理解度を確認する。	予習90分：教科書の「栄養学史」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。 復習90分：テスト範囲をまとめるとともに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：教科書の「栄養素の消化と吸収」の範囲を読み、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：教科書の「糖質の体内代謝」の範囲を読み、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：教科書の「血糖の調節」の範囲を読み、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	糖質と他の栄養素との関係		予習90分：教科書の「糖質と他の栄養素の関係」の範囲を読み、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：教科書の「食物繊維」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。 復習90分：テスト範囲をまとめるとともに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：教科書の「脂質の体内代謝」の範囲を読み、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：教科書の「脂質の臓器間輸送」の範囲を読み、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：教科書の「リポたんぱく質」の範囲を読み、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	コレステロールの代謝の調節		予習90分：教科書の「コレステロール」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。

	紀			復習90分：授業内容をまとめる。
第13回	許斐亜紀	脂質の量と質の評価		予習90分：教科書の「脂質の種類」の範囲を読み、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	脂質と他の栄養素との関係	脂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：教科書の「脂質と他の栄養素との関係」の範囲を読み、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とミニ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

小野章史編著 『まずはここからナビゲーション 第4版』第一出版
江指隆年編著 『ネオエスカ 基礎栄養学』同文書院

参考書

日本食品標準成分表(八訂)2023年 女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版

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。

オフィス・アワー

月・水 昼休み 11号館研究室10

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20340001
講義名	キャリアデザインI
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER2301
講義開講時期	通年
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	３時限
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	井桁 千恵子	指定なし
教員	田口 和人	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養学科基礎科目である「キャリアデザインI」では、個々人の性格・特性を把握し、将来優れた管理栄養士として社会で活躍することを目指す上で必要な国語力や会話表現力、および実社会の場で学修する臨地実習において社会人としての自覚をもって実習に臨めるよう、学生としてあるべき態度、姿勢、マナー、といった社会的スキルを修得し、自らのキャリアプランの形成、目標の設計に繋げ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、「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」に基づき、総合的な学習経験および社会貢献を目指す生涯学習力を持つことができる。

到達目標

1.自分自身の性格・特性を知り、将来のキャリアと結びつけて考えることができる。
2.社会人としての基本的なマナーと社会性を身につけることができる。
3.管理栄養士として活躍するために必要な国語表現の基礎・応用を修得できる。

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
第1回	井桁千恵子田口和	・オリエンテーション ・自己分析（パーソナリティ&コミュニケーションスキル診断テスト、自己PR、将来像） ・管理栄養士としてよい国語表現をするために	今後の大学生活に生かすため自分の「強み」「興味」「価値観」を整理し、グループワークで発表する。	予習：シラバスを確認する、「国語表現」P12～18を読む（90分） 復習：レポート（日誌）を完成させる、自己分析結果を整理し、ワークシートに記入する（90分）

	人			
第2回	井桁千恵子田口和人	・学生生活における心構えとマナー（身だしなみ、態度、礼儀作法（あいさつ、敬語の使い方）） ・テーブルマナー講習に向けて（事前指導） ・パソコンを使用したレポート作成の基礎	ペアになって身だしなみをチェックする。	予習：返却されたレポートをだしなみの整え方（プリント配布）を読んで適切な服装を準備し、身だしなみを整える（90分） 復習：レポート（日誌）を完成させる、臨地実習、就職活動等を想定して身だしなみを整える、テーブルマナーの行程を整理する（90分）
第3回	井桁千恵子田口和人	・テーブルマナー講習	テーブルマナー講習を通して、フォーマルな交流の場にかかせない食事のマナーと作法を学ぶ。	予習：事前指導の内容を振り返る、身だしなみを整える（90分） 復習：レポート（テーブルマナー講習を受けて）を完成させる（90分）
第4回	井桁千恵子田口和人	・テーブルマナー講習	テーブルマナー講習を通して、フォーマルな交流の場にかかせない食事のマナーと作法を学ぶ。	予習：事前指導の内容を振り返る、身だしなみを整える（90分） 復習：レポート（テーブルマナー講習を受けて）を完成させる（90分）
第5回	井桁千恵子田口和人	・テーブルマナー講習の振り返り（事後指導） ・お礼の手紙 ・日本の食文化からみる食事、礼儀作法	テーブルマナー講習での学びを発表する。	予習：レポートを整理する（90分） 復習：レポート（日誌）を完成させる。配布プリントを用いて食事作法、礼儀作法を復習する（90分）
第6回	井桁千恵子田口和人	・臨地実習に向けた会話表現（発声、さまざまな場面での話し方） ・自己紹介の仕方	発声とアクセントの実践（自分の発声を確認する）	予習：「国語表現」P36～50、61、62を読む（90分） 復習：レポート（日誌）を完成させる。（90分）
第7回	井桁千恵子田口和人	・文章表現（正しい文字の書き方、現代表記、文章作成上の留意点と基本的な書き方）		予習：「国語表現」P64～82を読む（90分） 復習：レポート（日誌）を完成させる。「国語表現」P137～P141を記入する（90分）

第8回	井桁千恵子 田口和人	・文章表現（日誌、手紙、メール、レポートの書き方）	これまで書いたレポートを添削する。	予習：「国語表現」P84～106、125～127を読む（60分） 復習：レポート（日誌）を完成させる。（60分）

教科書

「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」（田上貞一郎、田中ひさよ著 萌文書林）

参考書

毎回必要な資料を紙媒体で配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定は60点以上とする。
課題およびレポート70%
授業への参加度（質疑応答、グループワーク、発表）30%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業内でレポートを課す。
レポートは添削して返却する。次回以降の授業に活用するのでファイルしておく。

履修のポイント

学内および社会における集団行動のマナーや決まりごとについて解説を行うので、学習した事項を進んで守り実践できるように心がける。
臨地実習（3年次）参加に向けて事前学習事項を解説する。今後の目標や行動を考えて授業に臨む。
学外活動およびガイダンス出席は全員必須。毎回レポートを課すため、期日や提出方法等を守る。
忘れ物や欠席等の事前報告は、できる限り直接担当迄報告に来るようにする。（やむを得ない場合はteamsを活用）。

オフィス・アワー

【井桁】月～金曜日12:30～13:20（昼休み） 9号館第8研究室
【田口】火曜日・木曜日12:30～13:20（昼休み） 11号館第7研究室
＊講義終了前後にも、適宜受け付けます。

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20350001
講義名	キャリアデザインII
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER2501
講義開講時期	通年
講義区分	講義
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	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	井桁 千恵子	指定なし
教員	田口 和人	指定なし

授業の概要と教育目標

目指すキャリアに応じて専門的な学習を選択的に深め、総合的な能力を得る実践学習を目指す。
将来優れた管理栄養士として社会で活躍することを目指す上で必要な国語力や会話表現力、および実社会の場で学修する臨地実習の場面で、一社会人としての自覚を持って実習に臨み成果を得られるように、学生および社会人としてあるべき態度、姿勢、マナー、等のスキルを、講義や演習形態の授業により修得する。就職活動の流れ（準備～実践～まとめ）を把握し、そのために必要な方法や手段を学んでいく。担当教員講義の他、学外および就職活動関係の講師による講演を聴講し、自らのキャリアプランを形成し目標の設計に取り組む（キャリアデザインIで学んだ自己分析データの併用も行う）。
以上を総括して、４年次に本格化する就職活動（エントリー、各種説明会参加、採用試験）の基礎を固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、「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」に基づき、自己学習・研鑽をとおして、総合的な学習経験および社会貢献を目指す生涯学習力を持つことができる。

到達目標

1.自分自身の性格・特性を知り、将来のキャリアと結びつけて考えることができる。
2.一職業人としての基本的なマナーと社会性を身につけることができる。
3.管理栄養士として活躍するために必要な国語表現の基礎・応用を修得できる。
4.大学での学びを総合的に活用し、自己学習や研鑽を摘むことができる。

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	井桁千恵子田口和人	オリエンテーション キャリアデザインIでの学習課題内容を反復する（履歴書の書き方） 就職ガイダンスに参加する心構え	自己ＰＲ（履歴書）を確認し、グループワークで発表する 履歴書の修正内容をチェックする。	予習：シラバスを確認する、教科書「管理栄養士・栄養士の国語表現」を読む（90分） 復習：授業レポートを完成させ、内容を復習する（90分）
第2回	井桁千恵子田口和人	キャリアガイダンス（第１回） 参加・聴講する。（外部講師予定）	講義内容を記録し、課題レポートに備える。	予習：ガイダンス参加の用意・準備をして、確認をする。ガイダンスの心構えを反復する（90分） 復習：課題レポートを完成させる（90分）
第3回	井桁千恵子田口和人	・ガイダンス内容の反復 ・就職活動について概要		予習：就職活動の概要を自己学習で調べる（90分） 復習：課題レポートを完成させる（90分）
第4回	井桁千恵子田口和人	就職活動の実践と概要（エントリ～試験・面接～まとめ）	就職に係る書類を作成する練習	予習：就職活動の実践内容を調べて予習してくる（90分） 復習：課題レポートを完成させる（パソコン使用の場合もあり）（90分）
第5回	井桁千恵子田口和人	就職活動の情報収集を学ぶ（業界・職種・企業の研究）	予習した内容をグループで発表しまとめる	予習：就職活動の情報収集について予習してくる（90分） 復習：課題レポートを完成させる。（90分）
第6回	井桁千恵子田口和人	就職ガイダンス（第２回：卒業生による講演） 参加・聴講する	卒業生講師への質問を行い、のちにまとめて全体で発表する	予習：ガイダンス聴講の準備。卒業生への質問を考える（90分） 復習：課題レポートを完成させる。（90分）
	井桁			

第7回	千恵子田口和人	ガイダンス（３回目） 参加・聴講する	課題作成に向け聴講内容を整理する。わからないところを質問紙、全員が理解できるようにする。	予習：ガイダンスの事前内容を把握し、予習をする（90分） 復習：課題レポートを完成させる。（90分）
第8回	井桁千恵子田口和人	キャリアデザインの総括 臨地実習・就職活動への準備とまとめ	過去課題レポートを添削する。	予習：今まで課された課題を確認する（60分） 復習：課題レポートを完成させる。（60分）

教科書

管理栄養士・栄養士になるための国語表現 （萌文書林） ※購入済

参考書

毎回必要な資料を紙媒体で配布する。

成績評価の方法・基準

単位認定は60点以上とする。
課題およびレポート60%
授業およびガイダンスへの参加度（質疑応答、グループワーク、発表）40%

**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。期日・場所はしっかり守ること。
提出情報は、プリント・teams・口頭連絡のいずれかになるので、聞き洩らさないようにする。
レポートは添削して返却する。次回以降の授業に活用するのでファイルしておく。

履修のポイント

臨地実習（３年次）における自分の目標や行動を踏まえて授業に臨む。
ガイダンス出席は全員必須。毎回レポートを課し、次の回で反復する。
忘れ物や欠席等の事前報告は、できる限り直接担当迄報告に来るようにする（やむを得ない場合はteamsを活用）。
学生および社会人として行動するために欠かせないマナーを進んで守る。

オフィス・アワー

【井桁】12：30～13：20（昼休み） 9号館第8研究室
【田口】火曜日・木曜日12:30～13：20（昼休み） 11号館第7研究室
＊講義終了前後にも、適宜受け付けます。

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20360001
講義名	微生物学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER2601
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	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	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

微生物学は、細菌・真菌・ウイルスなど目に見えない生き物の構造や特徴、増殖条件、制御について学ぶ学問である。授業では、食の専門家として必要となる、微生物の分類や生態、病原微生物による感染症の成立機序とその制御法、さらに食品分野での応用までを体系的に学ぶ。

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「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、広く食を扱う職種において、食品による危害の防止と健康増進に向けた食品の理解に必要な知識の習得を目指すものとする。

到達目標

微生物の基本的な構造と特徴を理解し、微生物によって引き起こされる感染症とその制御について説明できる。また、微生物を食品に応用することで、健康増進に役立てられることを説明できる。

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	○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 微生物学の概論 微生物の定義と特徴、引き起こされる感染症について	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 微生物学の概論 微生物と感染症の各論および関連法規 遺伝子の突然変異と水平伝達	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3回	○第2章 微生物の制御 微生物制御の基本的な考え方と増殖条件	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 微生物の制御 食品の腐敗と発酵 滅菌・消毒 食品の保存	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	○第3章 微生物の活用 アルコール飲料 発酵調味料	予習90分：教科書第3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	○第3章 微生物の活用 微生物利用食品 微生物によるその他の物質生産と利用	予習90分：教科書第3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	○第4章 病原微生物と感染症 細菌と感染症	予習90分：教科書第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	○第4章 病原微生物と感染症 ウイルスと感染症	予習90分：教科書第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4章 病原微生物と感染症 原虫・蠕虫・真菌と感染症 感染症の種類と治療	予習90分：教科書第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10回	○第5章 免疫とアレルギー 免疫の概要 生体防御を担う免疫系ネットワーク	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5章 免疫とアレルギー アレルギーと自己免疫疾患・免疫不全	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12回	○第5章 免疫とアレルギー 栄養と免疫 運動と免疫	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13回	○第6章 腸内細菌叢とプロバイオティクス 腸内細菌叢とプロバイオティクス	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14回	○第6章 腸内細菌叢とプロバイオティクス プレバイオティクス・シンバイオティクス 関連する機能性食品	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

改訂第2版 微生物学(大橋典男 編、羊土社)

参考書

第3版 食品衛生学(田﨑達明ほか 羊土社)
成績評価の方法・基準
小テスト(全2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、オンラインで対応する。
科目区分
栄養学科基礎科目

講義コード	20370001
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	UER2105
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	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	実務経験のある教員が、管理栄養士の使命や役割を伝え、学生の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	石井 広二	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

管理栄養士の役割は、「食」を通じて人々の健康と幸福を支えることである。現在、国際的には、食糧不足や飲料水の危機、地球温暖化など「食」に関わる課題が注目されており、これらは栄養や健康だけでなく、経済や社会にも影響を及ぼす重要な問題である。そうした中、日本国内ではライフスタイルや健康状態、価値観の多様化により、個々に合った食事を考えることはますます複雑化している。
この背景の中で、アーリーエクスポージャー（早期からの実践的な体験学習）は、学生が現場を経験し、実際の課題や多様な価値観に触れる機会となる。これにより、管理栄養士としての使命を見据え、食に関する複雑な問題に対応する力を養うための重要なステップとなる。
そこで「早期体験実習」では、コミュニケーションを重視し、広い視点で「食」と「人」を捉え、それぞれの多様性を理解することを目標とする。これらの学びを通じて、管理栄養士としての役割や課題をより深く理解し、将来の実践につなげる基礎力を養う。

卒業認定・学位授与の方針との関連

ディプロマ・ポリシーと関連して、生命の尊厳や人間の多様性を理解し、食と栄養の重要性を説明できる力を育むことを目指す。また、対象者の課題を把握し、多職種と連携するためのコミュニケーション力やICTを活用した課題解決力を養う。さらに、豊かな人間性と高い倫理観を備え、国際的視野を持ちながら地域社会に貢献できる管理栄養士の基礎力を築くことを目指す。

到達目標

1.「食」や「ライフスタイル」の多様性に気づき、立場や背景の異なる人々の食のあり方を説明できる。
2.食に関わる仕事が、社会・環境・栄養・生活をつなぐ仕組みの中で機能していることを理解する。
3.コミュニケーションの大切さを知り、それを効果的に活用できるようになる。
4.管理栄養士として働くことへの意欲を高め、専門職としての目標を持つことができるようになる。

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	＜1回＞ 担当：石井、荒井、中島、島田、許斐、橘、齋藤、井桁、須藤、井澤 ○オリエンテーション 授業概要、到達目標、評価方法、課題等 〇ミニグループワーク「私の食のあたりまえ」 〇管理栄養士の役割と本授業における位置づけ ○人々を取り巻く食料システム ○担当教員および実習先の紹介 ○実習先の希望調査	グループで日常の食事や食行動についてディスカッションする	予習45分：「人々を取り巻く食のシステム」について調べる 復習45分：授業概要を確認し、食料システムと管理栄養士の関わりを整理する。
第2回	＜2回＞ 担当：齋藤、石井、須藤 ○群馬の畜産、食の安全・安心、群馬の畜産について（講義） 外部講師 ○質疑応答 ★課題1：「食の安全・安心」「群馬の畜産」についてのレポート（提出：第3回）		予習45分：群馬の畜産および食品の安全・安心について調べる 復習45分：講義を聞いて理解したことや事前に調べたこととの相違など、考えをまとめる
第3回	＜3回・4回＞グループ活動「未来の食」 担当：石井、齋藤、須藤 ○グループ討議（ジグソー） テーマ「私たちは10年後どんな食事をしているか」 ○実習先発表（第3回）	グループ討議を通して、将来の食生活の変化について多様な視点か	予習45分：「私たちは10年後どんな食事をしているか」について、自分の考えを整理する

	★課題2：「未来の食」に関する討議内容のまとめ（提出：第4回） 「未来の食」に対する私の考察（提出：第5回） ★課題3：実習先事前調査（提出：第4回） ★服装：スーツ着用	ら意見を共有し、社会の変化と食の関係を考える	復習45分：ディスカッションの内容を振り返り、自己の考えをまとめる。
第4回	＜5回＞グループ活動 担当：須藤、齋藤、石井 ○事前学習① ・実習に向けた心構えと注意点 ・電話応対の基本 ・電話のかけ方のロールプレイと振り返り	電話のかけ方をロールプレイし、振り返りを通して実習先との適切なコミュニケーション方法について考える	予習45分：電話応対の基本的なマナーや注意点について調べる 復習45分：電話のかけ方をシミュレーションする
第5回	＜6回-7回＞グループ活動 担当：石井、荒井、中島、島田、許斐、橘、齋藤、井桁、須藤、井澤 ○事前学習② ・課題3（実習先調べ）の共有 ・実習先や仕事内容に関するグループディスカッション ・実習で学びたいこと・知りたいことの整理 ・インタビュー内容の検討と作成 ☆持ち物：課題3 ★課題4-a：自己課題の設定（事前） 課題4-b：インタビュー内容（事前）	実習先調べをもとに意見交換を行い、臨地実習で学ぶための自己課題やインタビュー内容を検討する	予習45分：実習を通して知りたいこと・学びたいことを整理する 復習45分：グループディスカッションをふまえ自己課題を明確化する。インタビューで確認したい内容を整理する
	＜8回-10回＞学外実習 担当：石井、荒井、中島、島田、許斐、橘、齋藤、井桁、須藤、井澤		

第6回	○学外実習 ・実習先での見学・体験 ・担当者へのインタビュー ・自己課題に基づいた情報収集 ★課題4-c：インタビューフォームの記録（実習中）	実習先での体験やインタビューを通して、自己課題に基づく情報収集を行う	予習　分：実習先の情報と自己課題を再確認し、実習に臨む心構えを整える 復習45分：実習で学んだことを記録し、自己課題との関連を整理する
第7回	＜11回-13回＞グループ活動 担当：石井、荒井、中島、島田、許斐、橘、齋藤、井桁、須藤、井澤 〇事後学習 ・実習内容と自己課題の振り返り ・学びの整理と考察 ・報告会用スライドの作成 ☆持ち物 ：課題4-a、4-b、4-c ★課題4-d：課題のまとめ・振り返り・今後の方向性（事後）（提出：第15回）	実習で得た学びを整理・共有し、グループでの意見交換を通して理解を深める	予習45分：実習内容と自己課題を整理し、報告内容の構成を考える 復習45分：スライドを修正し、分かりやすく伝える工夫を検討する。発表練習を行い、改善点を整理する
第8回	＜14回-15回＞ 担当：石井、荒井、中島、島田、許斐、橘、齋藤、井桁、須藤、井澤 〇報告会 ・グループによる発表 ・質疑応答・意見交換 ・学生主体による運営（司会・タイムキーパー等） ★服装：スーツ着用	グループ発表および質疑応答を通して、他者の学びを共有し、管理栄養士としての役割理解を深める。学生主体で司会、タイムキーパー、マイク係を行う。	予習45分：発表練習を行い、時間配分や説明の流れを確認する 復習45分：報告会全体を振り返り、他グループの発表から学んだことを整理する。管理栄養士として働くことへの考えや今後の学習についてまとめる

教科書

無（授業内で配布する資料）

参考書

・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

単位認定：60点以上とし、筆記試験は行わない。
レポート・課題（50%）、グループ活動（50%）：ルーブリックで示す。

**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

・授業では、グループワークや討議等に主体的かつ積極的に参加すること。
・不明点があれば、授業中や授業後に積極的に質問し、理解を深めること。
・課題の未提出がある場合、単位を取得できないことがある。

オフィス・アワー

石井：火曜日 昼休み（研究室6）
荒井：月曜日～金曜日 昼休み（研究室13）
許斐：月曜日～木曜日 昼休み（研究室10）
島田：月曜日～木曜日 昼休み（研究室17）
橘 ：月曜日～金曜日 昼休み（研究室9）
中島：月曜日～金曜日 昼休み（9号館 第7研究室）
齋藤：月曜日～金曜日 昼休み（研究室12）
井桁：月曜日～金曜日 昼休み（9号館 第8研究室）
井澤：月曜日～金曜日 昼休み（臨床栄養準備室）
須藤：月曜日～金曜日 昼休み（調理準備室）

科目区分

栄養学科基礎科目

講義コード	20390001
講義名	健康管理概論
(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	UER1301
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	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康管理のためのシステムを縦軸に、健康を管理する人の視点を横軸に、ヒトを中心に考える健康科学について学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。そのために必要な公衆衛生学を学ぶ最初の一歩として、概論的内容について総合的に学習する。

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、「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への理解」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、健康な社会づくりに貢献す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.健康のためのシステムについて説明できる。
2.健康を管理する人の視点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	内山浩志	世界の健康（国際保健） 日本の健康①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で健康の概念や健康指標、国際保健について調べ、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。
	内山	日本の健康② 健康管理を担う機関と	講義内容に関連したテーマにつ	予習90分：参考書等で保健・医療・福祉の制度（健康管理を担う機関と従事する専門

第2回	浩志	従事する専門職（保健・医療・福祉の制度）①	いてのグループディスカッション。	職）について調べ、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	内山浩志	健康管理を担う機関と従事する専門職（保健・医療・福祉の制度）② 健康管理を担う機関と従事する専門職（地域保健）	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で地域保健（健康管理を担う機関と従事する専門職）について調べ、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	内山浩志	妊婦と胎児の健康、乳児の健康、幼児の健康（母子保健）①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で母子保健（妊婦と胎児、乳児、幼児の健康）について調べ、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	内山浩志	妊婦と胎児の健康、乳児の健康、幼児の健康（母子保健）②	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：前回の講義の内容について復習し、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	内山浩志	児童（学童）の健康、生徒の健康、学生の健康（学校保健）①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で学校保健（児童（学童）、生徒、学生の健康）について調べ、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	内山浩志	児童（学童）の健康、生徒の健康、学生の健康（学校保健）②	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：前回の講義について復習し、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	内山浩志	成人の健康（成人保健）①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で成人の健康（成人保健）について調べ、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	内山浩志	成人の健康（成人保健）② 成人の健康（産業保健）①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：前回の講義を復習し、わからないところをまとめておくこと。また、参考書等で成人の健康（産業保健）について調べ、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	内山浩志	成人の健康（産業保健）②	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：前回の講義を復習し、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	内山浩志	高齢者の健康（高齢者保健・介護）①	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：参考書等で高齢者保健（高齢者の健康）について調べ、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。
	内		講義内容に関連したテーマにつ	予習90分：前回の講義を復習し、わからないところをまとめておくこと。また、参考

第12回	山浩志	高齢者の健康（高齢者保健・介護）②	いてのグループディスカッション。	書等で介護（高齢者の健康）について調べ、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	内山浩志	高齢者の健康（高齢者保健・介護）③	講義内容に関連したテーマについてのグループディスカッション。	予習90分：前回の講義を復習し、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	内山浩志	健康の概念、公衆衛生の概念（社会と健康）		予習90分：参考書等で健康の概念、公衆衛生の概念について調べ、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	内山浩志	公衆衛生活動の進め方、社会的公正と健康格差の是正、公衆衛生と予防医学の歴史（社会と健康）		予習90分：参考書等で公衆衛生活動の進め方、社会的公正と健康格差の是正、公衆衛生と予防医学の歴史について調べ、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

無

参考書

(1) 吉池信男・竇澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂
(2) 東あかね・關戸啓子・久保加織・林育代 編集 『社会・環境と健康 健康管理概論 第4版』 講談社

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験40%、レポート・課題40%、授業への参加度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

グループディスカッションに対するコメントは適時行う。

履修のポイント

公衆衛生学は普段の生活からも学べる気軽で役に立つ、重要な科目である。本講義は、公衆衛生学分野のうち、管理栄養士養成課程における「社会・環境と健康」のライフステージごとの健康を概観する入門的位置づけとなる講義です。
教科書は特に指定しませんが、予習で何を調べたらよいかわからない場合には、参考書(1)の該当箇所（授業内容のカッコ内のテーマ）、あるいは参考書(2)の該当箇所（但し、第1～13回まで）を参照してください。参考書(1)については2026-2027年版が出版されると思いますので、もし購入する場合には新刊の方をお勧めします。

オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に教室等で質問に応じます。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20400001
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	UER1415
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	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。
そのために公衆衛生学活動を通して保健・医療・福祉制度や関連法規の概要も含め総合的に学習する。

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、「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への理解」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、健康な社会づくりに貢献す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.社会と健康について説明できる。
2.環境と健康について説明できる。
3.健康、疾病、行動に関わる統計資料について説明できる。
4.健康状態・疾病の測定と評価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	内山浩志	社会と健康	社会と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第1章）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。
	内			予習90分：教科書（第2章）で当該箇所

第2回	山浩志	環境と健康①	環境と健康に関する問題演習	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	内山浩志	環境と健康②	環境と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第2章）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	内山浩志	環境と健康③ 保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計①	環境と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章A～C）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	内山浩志	保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計②	人口統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章A～C）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	内山浩志	保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計③ 生命表①	人口統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章D）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	内山浩志	生命表② 傷病統計・その他の保健統計①	生命表に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章E～F）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	内山浩志	傷病統計・その他の保健統計② 疫学の概念	傷病統計・その他の保健統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章A）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	内山浩志	疫学指標①	疫学指標に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章B）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	内山浩志	疫学指標②	疫学指標に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章B）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	内山浩志	疫学の研究方法①	疫学の研究方法に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章C）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	内山浩志	疫学の研究方法② バイアスの制御と疫学的因果関係①	疫学の研究方法に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係②	バイアスの制御と疫学的因果関係の問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	スクリーニング①	スクリーニングに関する問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	スクリーニング②	スクリーニングに関する問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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

吉池信男・寶澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2026-2027』 南江堂

（注）吉池信男・寶澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂
を購入済みの学生は、改めて教科書を買い直す必要はありません。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験50%、問題演習・レポート40%、授業への参加度10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中の問題演習は解説を行う。

履修のポイント

公衆衛生学は普段の生活からも学べる気軽で役に立つ、重要な科目である。本講義では環境保健・衛生、保健統計（公的統計の読み方）、疫学について学ぶ。公衆衛生学の中では比較的難しく科学的思考能力が必要とされる分野である。出来るだけ管理栄養士国家試験の過去問を含む問題演習を行いながら、ゲーム感覚で積極的に学ぶことを期待します。わからないところがあれば遠慮なく質問してください
教科書は講義のレジュメとして活用してください。原則として講義で使用するパワーポイントなど講義資料の紙による配布は行いません。講義資料の配布、特に印刷したもの（紙）が必要な場合は個別にご相談下さい。

（補足）
本講義は本年度の栄養学科2学年を対象とした「健康管理概論」履修者を対象とした講義です。そのため、例えば本年度前期に栄養学科3学年を対象とした「公衆衛生学II」を履修していた場合、第8回以降の疫学に関する授業内容が重複する一方、生活習慣の現状と対策や主要疾患の疫学と予防対策の一部（がん、循環器疾患、骨・関節疾患、感染症）などで未履修の範囲が生じる可能性があります。このような場合、授業内容や方法を個別に調整（変更）する必要があります。詳細は個別相談の上決定したいと思いますので、あらかじめご承知おきください。

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

専門基礎科目

講義コード	20400002
講義名	公衆衛生学I（公衆衛生学II/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	UER1415
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	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。そのために公衆衛生学活動を通して保健・医療・福祉制度や関連法規の概要も含め総合的に学習する。

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、「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への理解」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、健康な社会づくりに貢献す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.社会と健康について説明できる。
2.環境と健康について説明できる。
3.健康、疾病、行動に関わる統計資料について説明できる。
4.健康状態・疾病の測定と評価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	内山浩志	社会と健康	社会と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第1章）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。
	内			予習90分：教科書（第2章）で当該箇所

第2回	山浩志	環境と健康①	環境と健康に関する問題演習	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	内山浩志	環境と健康②	環境と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第2章）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	内山浩志	環境と健康③ 保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計①	環境と健康に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章A～C）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	内山浩志	保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計②	人口統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章A～C）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	内山浩志	保健統計の概要・人口静態統計・人口動態統計③ 生命表①	人口統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章D）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	内山浩志	生命表② 傷病統計・その他の保健統計①	生命表に関する問題演習	予習90分：教科書（第3章E～F）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	内山浩志	傷病統計・その他の保健統計② 疫学の概念	傷病統計・その他の保健統計に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章A）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	内山浩志	疫学指標①	疫学指標に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章B）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	内山浩志	疫学指標②	疫学指標に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章B）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	内山浩志	疫学の研究方法①	疫学の研究方法に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章C）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	内山浩志	疫学の研究方法② バイアスの制御と疫学的因果関係①	疫学の研究方法に関する問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係②	バイアスの制御と疫学的因果関係の問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	スクリーニング①	スクリーニングに関する問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	スクリーニング②	スクリーニングに関する問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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

次の(1)か(2)のいずれか。
(1) 吉池信男・竇澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂
(2) 吉池信男・竇澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2026-2027』 南江堂

（注）これから新たに購入する場合は(2)を購入してください。

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験50%、問題演習・レポート40%、授業への参加度10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中の問題演習は解説を行う。

履修のポイント

公衆衛生学は普段の生活からも学べる気軽で役に立つ、重要な科目である。本講義では環境保健・衛生、保健統計（公的統計の読み方）、疫学について学ぶ。公衆衛生学の中では比較的難しく科学的思考能力が必要とされる分野である。出来るだけ管理栄養士国家試験の過去問を含む問題演習を行いながら、ゲーム感覚で積極的に学ぶことを期待します。わからないところがあれば遠慮なく質問してください

本講義は本年度の栄養学科2学年を対象とした「健康管理概論」履修者を対象とした講義です。そのため、例えば本年度の栄養学科3学年を対象とした「公衆衛生学II」を履修していた場合、第8回以降の疫学に関する授業内容が重複する一方、生活習慣の現状と対策や主要疾患の疫学と予防対策の一部（がん、循環器疾患、骨・関節疾患、感染症）などで未履修の範囲が生じる可能性があります。このような場合、授業内容や方法を個別に調整（変更）する必要があります。詳細は個別相談の上決定したいと思いますので、あらかじめご承知おきください。

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

専門基礎科目

講義コード	20410001
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	UER1501
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	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。そのために公衆衛生学を通して保健・医療・福祉制度や関連法規の概要も含め総合的に学習する。

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、「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への理解」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、健康な社会づくりに貢献す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.主要疾患の疫学と予防対策について説明できる。
2.健康状態・疾病の測定と評価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	内山浩志	疫学の概念、疫学指標	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章A, B）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2回	内山浩	疫学の研究方法①	講義課題に関連する小テスト又	予習90分：教科書（第4章C）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。

	志		は問題演習	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	内山浩志	疫学の研究方法②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章C）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	スクリーニング①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	スクリーニング②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	根拠（エビデンス）に基づいた医療および保健対策	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章F）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	内山浩志	リスクのとらえ方と安全性の確保		予習90分：教科書（第4章G）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	内山浩志	精神疾患①	精神疾患に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章F）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	内山浩志	精神疾患②	精神疾患に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章F）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	内山浩志	その他の疾患①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章G）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。
	内山		講義課題に関連	予習90分：教科書（第6章G）で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめ

第13回	浩志	その他の疾患②	する小テスト又は問題演習	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	内山浩志	外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章H）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	内山浩志	外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章H）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

吉池信男・寶澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験45%、授業内小テスト45%、授業への参加度10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中に実施した問題演習、小テストは解説を行う。

履修のポイント

公衆衛生学は普段の生活からも学べる、気軽で役に立つ重要な科目である。専門用語については教科書を活用し、分からなければ質問に来てください。
前年度後期の公衆衛生学Iの続きの講義ですが、栄養学研究法の講義で必要となる疫学を最初に学修します。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20410002
講義名	公衆衛生学II（公衆衛生学III/編入・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	UER1501
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	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。
そのために公衆衛生学を通して保健・医療・福祉制度や関連法規の概要も含め総合的に学習する。

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、「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への理解」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、健康な社会づくりに貢献す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.主要疾患の疫学と予防対策について説明できる。
2.健康状態・疾病の測定と評価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	内山浩志	疫学の概念、疫学指標	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章A, B）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2回	内山浩	疫学の研究方法①	講義課題に関連する小テスト又	予習90分：教科書（第4章C）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。

	志		は問題演習	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	内山浩志	疫学の研究方法②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章C）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	バイアスの制御と疫学的因果関係②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章D）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	内山浩志	スクリーニング①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	スクリーニング②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章E）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	内山浩志	根拠（エビデンス）に基づいた医療および保健対策	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第4章F）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	内山浩志	リスクのとらえ方と安全性の確保		予習90分：教科書（第4章G）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	内山浩志	精神疾患①	精神疾患に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章F）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	内山浩志	精神疾患②	精神疾患に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章F）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	内山浩志	その他の疾患①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章G）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。
	内山		講義課題に関連	予習90分：教科書（第6章G）で当該箇所をよく読み、わからないところをまとめ

第13回	浩志	その他の疾患②	する小テスト又は問題演習	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	内山浩志	外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）①	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章H）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	内山浩志	外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）②	講義課題に関連する小テスト又は問題演習	予習90分：教科書（第6章H）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

吉池信男・寶澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
定期試験45%、授業内小テスト45%、授業への参加度10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業中に実施した問題演習、小テストは解説を行う。

履修のポイント

公衆衛生学は普段の生活からも学べる、気軽で役に立つ重要な科目である。専門用語については教科書を活用し、分からなければ質問に来てください。
前年度後期の公衆衛生学Iの続きの講義ですが、栄養学研究法の講義で必要となる疫学を最初に学修します。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20420001
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	UER1101
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	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	畫間 恵	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養管理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、人体の構造と機能を解剖学的および生理学的に理解する必要がある。解剖生理学Iでは、最初に総論として4大組織の構造的特徴を学ぶ。その後、筋・骨格系、血液と免疫系、循環器系および内分泌系に属する器官の構造と機能を学ぶ。この講義で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能のしくみと様々な疾病を理解するための基礎知識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、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、正常な人体の構造と機能・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. 四大組織について理解し、説明できる。
2. 器官を組織レベルで分類できる。
3. 筋・骨格系、血液と免疫系、循環器および内分泌系の構造と機能について理解し、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、人体のしく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	畫間	オリエンテーション（講義の進め方） 【人体概観】	講義中に問題を提示するので解答	予習90分：解剖生理I・IIのシラバスを事前に確認すること。

	恵	人体の区分・部位（1～8ページ）	すること。	復習90分：人体の区分・部位についてまとめる。
第2回	畫間恵	【細胞と組織1】細胞の基本構造（生体膜、細胞小器官）、上皮組織、腺	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(2章 8-20ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第3回	畫間恵	【細胞と組織2】支持組織、筋組織、神経組織	講義中に問題を提示するので、解答すること。	予習90分：教科書(2章 20-28ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第4回	畫間恵	【筋・骨格系1】骨の構造と機能、骨の成長、筋の構造と機能（筋収縮）	講義前に小テスト（第1回～第3回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(3章 29-38ページ、4章 51-58ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第5回	畫間恵	【筋・骨格系2】骨格系の構成（脊柱、胸郭、頭蓋、上肢・下肢）	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(3章 38-50ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第6回	畫間恵	【筋・骨格系3】筋系の構成（頭部、頸部、背部、胸部、上肢・下肢）	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(4章 58-72ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第7回	畫間恵	【血液と免疫系1】 血液の構成、血球、血漿、止血と凝固、血液型	講義前に小テスト（第4回～第6回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 73-84ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第8回	畫間恵	【血液と免疫系2】 免疫機構、自然免疫、獲得免疫（液性免疫と細胞性免疫）	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 84-102ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
		【循環器系1】		予習90分：教科書(6章 103-112ページ)を読んで分からな

第9回	畫間恵	循環器系の構成、心臓の構造、心周期、刺激伝導系	講義前に小テスト（第7回～第8回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	いところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第10回	畫間恵	【循環器系2】 血管の構造、動脈、静脈、毛細血管（血漿膠質浸透圧）	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(6章 112-118ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第11回	畫間恵	【循環器系3】 血圧、肺循環、体循環の動脈と静脈、胎児循環	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(6章 118-126ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第12回	畫間恵	【循環器系4】 リンパ管系、循環器系の調節	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(6章 126-132ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第13回	畫間恵	【内分泌系1】 内分泌とホルモン、内分泌系の構成、下垂体と視床下部	講義前に小テスト（第9回～第12回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(7章 133-142ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第14回	畫間恵	【内分泌系2】 甲状腺と上皮小体、副腎	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(7章 142-151ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第15回	畫間恵	【内分泌系3】 膵臓、松果体	講義中に問題を提示するので解答すること。第13回～第15回の講義内容についてのレポート課題を提出すること。	予習90分：教科書(7章 152-156ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。

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 第5版 岩堀修明（著）文光堂

参考書

カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）

成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 講義内での小テスト（4回）やレポート（1回）（40%）、期末試験（60%）で評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
小テストの解答解説は、実施した次の回の講義で行う。
履修のポイント
自分だけでの学習では正しい知識の修得が難しいので、講義で分からなかった点や疑問点を理解することが重要。また、講義内容の疑問点および不明点は講義終了後に質問すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み または、講義終了後
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20430001
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	UER1201
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	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	晝間 恵	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学は人体を学ぶうえでの根幹であり、正常な器官の構造と機能を理解することは、疾病の成り立ちや疾病のリスク低下を理解するうえで必須である。解剖生理学IIでは、消化器系、呼吸器系、腎・泌尿器系、生殖系、神経系および感覚器系に属する器官の構造と機能について学ぶ。消化・吸収・代謝を担う消化器系、および体液調節を主に担う腎・泌尿器系は、栄養管理面で特に重要な分野である。人体のエネルギー生成に必須である酸素を取り込む呼吸器系も併せて、この講義で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能のしくみと様々な疾病を理解するための基礎知識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、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、正常な人体の構造と機能・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、呼吸器系、腎・泌尿器系、生殖器系、神経系および感覚器系の構造と機能について説明できる。
2. 食物の摂取、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. 食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠を、人体のしく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
		オリエンテーション		予習90分：教科書(8章 157-164ページ)を読んで分からないところを把握

第1回	畫間恵	（講義の進め方） 【消化器系1】 消化器系の全容、口腔（舌、歯、唾液腺）、咽頭	講義中に問題を提示するので解答すること。	する。 復習90分：配布資料を基に（消化器系の全容）を理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第2回	畫間恵	【消化器系2】 食道、胃、小腸、大腸	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(8章 164-176ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、胃液の作用および分泌機序について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第3回	畫間恵	【消化器系3】 肝臓と胆嚢、膵臓	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(8章 176-182ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、肝臓、胆嚢および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。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第4回	畫間恵	【消化器系4】 消化器系の調節、栄養分の消化と吸収	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(8章 182-188ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、三大栄養素がどのように消化され吸収されるか理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第5回	畫間恵	【呼吸器系1】 内呼吸と外呼吸、鼻腔、喉頭、気管と気管支、肺、胸膜と縦隔	講義前に小テスト（第1回～第4回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(9章 189-201ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、呼吸器系の概要を理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第6回	畫間恵	【呼吸器系2】 呼吸運動と肺気量、ガス交換と運搬、呼吸器系の調節	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(9章 202-214ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、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。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第7回	畫間恵	【泌尿器系1】 腎臓の形態、腎臓のはたらき（①老廃物の排出）	講義前に小テスト（第5回～第6回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(10章 215-224ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、尿の生成のしくみを理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第8回	畫間恵	【泌尿器系2】 腎臓のはたらき（②体液量の調節、③酸塩基平衡、④レニン	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(10章 224-232ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、腎臓の働き（②体液量の調節、③酸塩基平衡、④レニン分泌）を理解するこ

		分泌）		と。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第9回	書間恵	【泌尿器系3】 クリアランスと腎機能検査、尿路	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(10章 232-238ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、クリアランスとこれを使用した腎機能検査を理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第10回	書間恵	【生殖器系1】 生殖器系の構成、男性生殖器、女性生殖器、生殖器系の発生	講義前に小テスト（第7回～第9回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(11章 239-253ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、生殖器系の発生および分化（男性生殖器および女性生殖器）について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第11回	書間恵	【生殖器系2】 性周期、受精・着床・分娩	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(11章 254-266ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、女性の生殖機能について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第12回	書間恵	【神経系1】 ニューロン、神経系の発生、神経系の構成と仕組み、脊髄、脳幹と小脳、前脳、（間脳、大脳）	講義前に小テスト（第10回～第11回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(12章 267-286ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、中枢神経および末梢神経の構造と機能について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第13回	書間恵	【神経系2】 主要な神経路、髄膜、脳室および脳脊髄液、脊髄神経、脳神経、自律神経系	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(12章 286-298ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、主要な神経路、末梢神経（脊髄神経と脳神経）について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第14回	書間恵	【感覚器系1】 感覚と感覚器、皮膚感覚、内臓感覚、視覚	講義前に小テスト（第12回～第13回の講義内容）を実施する。講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(13章 299-314ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、体性感覚と特殊感覚のうちの視覚について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第15回	書間恵	【感覚器系2】 平衡覚と聴覚、味覚、嗅覚	講義中に問題を提示するので解答すること。 第14回～第15回の講義内容についてのレポートを提出すること。	予習90分：教科書(13章 314-324ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を基に、特殊感覚（聴覚・平衡覚・味覚・嗅覚）について理解すること。また、疑問点が解決できない場合は質問に来る。

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 第5版 岩堀修明（著）文光堂
参考書
カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 講義内での小テスト（5回）やレポート（1回）（40%）、期末試験（60%）で評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
小テストの解答解説は、実施した次の回の講義で行う。
履修のポイント
自分だけでの学習では正しい知識の修得が難しいので、講義で分からなかった点や疑問点を理解することが重要。また、講義内容の疑問点および不明点は講義終了後に質問すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み または、講義終了後
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20440001
講義名	解剖生理学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	UER1302
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	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	晝間 恵	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IIIでは、栄養管理面で特に重要な分野についてより詳しく学ぶ。具体的には、体液調節（体液量、電解質組成および酸塩基平衡）を主に担う腎・泌尿器系、人体のエネルギー生成に必須である酸素を運ぶ血液、および血液の細胞成分の一つである白血球による生体防御を担う免疫系について、より深く学ぶ。加えて、血液の血漿成分の酸塩基平衡における重要な役割についても学ぶ。この講義で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能のしくみと様々な疾病を理解するための基礎知識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、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、正常な人体の構造と機能・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. 体液調節（体液量、電解質組成および酸塩基平衡）について理解し、説明することができる。
2. 血液を分類することができる。
3. 赤血球の作用およびその破壊について理解し、説明することができる。
4. 血小板の作用について理解し、説明することができる。
5. 白血球による生体防御機構について理解し、説明することができる。
6. 食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠を、人体のしく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
				予習90分：教科書(10章 215-

第1回	書間恵	オリエンテーション（講義の進め方） 【体液調節1】 人体の水分、尿の生成、体液の恒常性	講義中に問題を提示するので解答すること。	238ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第2回	書間恵	【体液調節2】 体液の電解質、酸塩基平衡、アシドーシスとアルカローシス	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(10章 215-238ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第3回	書間恵	【血液1】 血液の構成、血球と血漿、血球の分化	講義前に小テスト（第1回～第2回の講義内容）を実施する。 講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 73-84ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第4回	書間恵	【血液2】 赤血球の構造と機能、血液型、メンデルの法則	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 73-84ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第5回	書間恵	【血液3】 赤血球の破壊（肝臓と脾臓）、間接ビリルビン、直接ビリルビン	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 73-84ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第6回	書間恵	【血液4】 血小板による一次止血作用、血液凝固因子による二次止血作用	講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 73-84ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第7回	書間恵	【免疫系1】 白血球の分類、白血球による生体防御、顆粒球・単球による生体防御	講義前に小テスト（第3回～第6回の講義内容）を実施する。 講義中に問題を提示するので解答すること。	予習90分：教科書(5章 84-102ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第8回	書間恵	【免疫系2】 自然免疫（NK細胞による）、獲得免疫（液性免疫と細胞性免疫）	講義中に問題を提示するので解答すること。第7回～第8回の講義内容についてのレポートを提出すること。	予習90分：教科書(5章 84-102ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。

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 第5版 岩堀修明（著）文光堂
参考書
カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）
成績評価の方法・基準
単位認定60点以上。 講義内での小テスト（2回）やレポート（1回）（40%）、期末試験（60%）で評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
小テストの解答解説は、実施した次の回の講義で行う。
履修のポイント
自分だけでの学習では正しい知識の修得が難しいので、講義で分からなかった点や疑問点を理解することが重要。また、講義内容の疑問点および不明点は講義終了後に質問すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み または、講義終了後
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20450001
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	UER1202
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	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	晝間 恵	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Iで学んだ内容（人体の形態および構造）を、実際に顕微鏡を用い自身の目で確認する。本実習においては光学顕微鏡の使い方から開始し、種々の器官の組織標本を観察し、それをスケッチする。実際にスケッチする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回および第15回に個人発表を行い、質疑応答を通して人体のしくみ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、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、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
		実験のガイダンス（実習の注意事項、評価方		予習20分：教科書を読み、細胞の構造について

第1回	畫間恵	法、顕微鏡の使い方）細胞の構造（核・細胞小器官・生体膜）と四大組織	実験結果の考察と課題へ解答すること。	まとめておくこと。 復習25分：配布した資料を基に顕微鏡の使い方について復習し、次回から行う四大組織の内容を理解すること。
第2回	畫間恵	四大組織の観察・スケッチ① 上皮組織	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、上皮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	畫間恵	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へ解答すること。	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	畫間恵	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へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、造血器官とリンパ性器官との違い、それぞれ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	畫間恵	第2回から第4回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第2回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第2回から第4回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。
第6回	畫間恵	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へ解答すること。	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	畫間恵	ブタ心臓の解剖	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、心臓の構造と機能についてまとめておくこと。 復習25分：観察された内容を教科書と照らし合わせながら理解すること。

第8回	畫間恵	消化器系の組織の観察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 ・結腸	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、消化器系（口腔～直腸）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	畫間恵	消化器系の観察② 肝臓、膵臓の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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	畫間恵	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第6回から第9回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。
第11回	畫間恵	内分泌腺 下垂体、甲状腺、副腎の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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	畫間恵	泌尿器系（腎臓）の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、泌尿器系（腎臓・尿管・膀胱）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	畫間恵	生殖器系 男性生殖器および女性生殖器の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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、性腺（精巣および卵巣）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14回	晝間恵	神経系の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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15回	晝間恵	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第11回から第14回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。

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 第5版 岩堀修明（著）・文光堂

参考書

カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）

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%で評価する。
レポート（スケッチと課題解答）は毎回提出とし、欠席した回のレポート課題の点は0点とする。また、レポートの提出遅れは減点とする。公欠の回は、レポート課題の平均点算定から除く（レポート課題の提出は合計12回であるが、1回公欠の場合はレポート課題提出の合計は11回とする）。
プレゼンテーションは、的確な内容であるか、および、聴衆に分かり易く説明しているか、について評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

レポートは、実験の結果に基づいて「考察」を行うのみならず「目的」・「結果」についても記載すること。また、各回に設けてある「課題」に解答すること。また、スケッチした組織像（形態、染色、名称等）についての評価も行う。各学生への返却はせず、プレゼンテーション回ごとに全体的な評価を示す。

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、各個人で積極的に取り組むこと。また、実験資料および講義内容で分からないことは、実習終了後に質問すること。

オフィス・アワー

月、火、金のお昼休み または、実習終了後

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20450002
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	UER1202
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	晝間 恵	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Iで学んだ内容（人体の形態および構造）を、実際に顕微鏡を用い自身の目で確認する。本実習においては光学顕微鏡の使い方から開始し、種々の器官の組織標本を観察し、それをスケッチする。実際にスケッチする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回および第15回に個人発表を行い、質疑応答を通して人体のしくみ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、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
		実験のガイダンス（実習の注意事項、評価方		予習20分：教科書を読み、細胞の構造について

第1回	畫間恵	法、顕微鏡の使い方）細胞の構造（核・細胞小器官・生体膜）と四大組織	実験結果の考察と課題へ解答すること。	まとめておくこと。 復習25分：配布した資料を基に顕微鏡の使い方について復習し、次回から行う四大組織の内容を理解すること。
第2回	畫間恵	四大組織の観察・スケッチ① 上皮組織	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、上皮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	畫間恵	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へ解答すること。	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	畫間恵	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へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、造血器官とリンパ性器官との違い、それぞれ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	畫間恵	第2回から第4回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第2回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第2回から第4回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。
第6回	畫間恵	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へ解答すること。	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	畫間恵	ブタ心臓の解剖	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、心臓の構造と機能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8回	畫間恵	消化器系の観察① 唾液腺、胃腺、小腸の組織構造の観察・スケッチ ・唾液腺 ・胃腺 ・小腸の管壁 ・結腸	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、消化器系（口腔～直腸）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	畫間恵	消化器系の観察② 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へ解答すること。	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	畫間恵	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第6回から第9回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。
第11回	畫間恵	内分泌腺 下垂体、甲状腺、副腎の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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	畫間恵	泌尿器系（腎臓）の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、泌尿器系（腎臓・尿管・膀胱）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	畫間恵	生殖器系 男性生殖器および女性生殖器の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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、性腺（精巣および卵巣）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14回	畫間恵	神経系の組織構造の観察・スケッチ	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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15回	畫間恵	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、形態学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第11回から第14回までの配布資料、スケッチを参考に、組織構造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再度確認する。

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 第5版 岩堀修明（著）・文光堂

参考書

カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）

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%で評価する。
レポート（スケッチと課題解答）は毎回提出とし、欠席した回のレポート課題の点は0点とする。また、レポートの提出遅れは減点とする。公欠の回は、レポート課題の平均点算定から除く（レポート課題提出は合計12回であるが、1回公欠の場合はレポート課題提出の合計は11回とする）。
プレゼンテーションは、的確な内容であるか、および、聴衆に分かり易く説明しているか、について評価する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

レポートは、実験の結果に基づいて「考察」を行うのみならず「目的」・「結果」についても記載すること。また、各回に設けてある「課題」に解答すること。また、スケッチした組織像（形態、染色、名称等）についての評価も行う。各学生への返却はせず、プレゼンテーション回ごとに全体的な評価を示す。

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。また、実験資料および講義内容で分からないことは、実習終了後に質問すること。

オフィス・アワー

月、火、金のお昼休み または、実習終了後

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20460001
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	UER1303
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	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	晝間　恵	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IとIIで学んだ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て理解する。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、イメージしたり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回および第15回に個人発表を行い、質疑応答を通して体のしくみ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、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、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. 人体の生理機能やしく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	晝間恵	実験のガイダンスSOAP実践	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、体性感覚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。
第2回	畫間恵	体性感覚①-「表在感覚」	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち上行性伝導路、皮膚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かをまとめておくこと。
第3回	畫間恵	体性感覚②-「深部感覚」	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち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かをまとめておくこと。
第4回	畫間恵	味覚テスト	実験結果の考察と課題へ解答すること。また、実験資料および講義内容で分からないことは、実習終了後に質問すること。	予習20分：教科書を使用し、味覚における「5基本味」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かをまとめておくこと。
第5回	畫間恵	第2回から第4回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第2回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第2回から第4回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。
第6回	畫間恵	自己血圧測定	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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。 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるかをまとめておくこと。
第7回	畫間恵	循環器系の評価	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、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25分：実験で得られた結果から何が言えるかをまとめておくこと。
第8回	畫間	肺機能の評価①	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、スパイロメトリーについてまとめておくこと。また、スパイロメトリーで測定される努力肺活量と一秒率についてもまとめておく

	恵			こと。 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるかをまとめておくこと。
第9回	晝間恵	肺機能の評価②	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、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しておくこと。 復習25分：実験で得られた結果から何が言えるかをまとめておくこと。
第10回	晝間恵	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第6回から第9回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。
第11回	晝間恵	尿の観察	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、尿の生成過程および特性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かをまとめておくこと。
第12回	晝間恵	透析膜の性質	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、受動輸送（拡散・濾過・浸透）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かをまとめておくこと。
第13回	晝間恵	身体測定と計算	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体組成、BMIについてまとめておくこと。 復習25分：インピーダンス法について理解を深めると同時に、得られた結果から何が言えるかをまとめておくこと。
第14回	晝間恵	胃液・膵液による消化	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、胃液によるタンパク質の消化作用と膵液によるタンパク質の消化作用との違い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かをまとめておくこと。

第15回	畫間恵	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第11回から第14回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。

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 第5版　岩堀修明（著）・文光堂
参考書
カラーで学ぶ解剖生理学　Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）
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%で評価する。 レポート課題は毎回提出とし、欠席した回のレポート課題の点は0点とする。また、レポートの提出遅れは減点とする。公欠の回は、レポート課題の平均点算定から除く（レポート課題提出は合計12回であるが、1回公欠の場合はレポート課題提出の合計は11回とする）。 プレゼンテーションは、的確な内容であるか、および、聴衆に分かり易く説明しているか、について評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、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こと。また、各回に設けてある「課題」に解答すること。レポートは各学生への返却はせず、プレゼンテーション回ごとに全体的な評価を示す。
履修のポイント
実習を通して、講義で学んだ解剖生理学の内容をより深く理解することを目的とする。グループ内の班員に頼らず、実習に積極的に取り組むこと。また、実験資料および講義内容で分からないことは、実習終了後に質問すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み　または、実習終了後
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20460002
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	UER1303
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	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	晝間　恵	指定なし

授業の概要と教育目標

解剖生理学IとIIで学んだ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て理解する。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、イメージしたり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回および第15回に個人発表を行い、質疑応答を通して体のしくみ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、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、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	晝間恵	実験のガイダンスSOAP実践	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を読み、体性感覚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。
第2回	晝間恵	体性感覚①-「表在感覚」	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち上行性伝導路、皮膚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をまとめること。
第3回	晝間恵	体性感覚②-「深部感覚」	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体性感覚のうち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をまとめること。
第4回	晝間恵	味覚テスト	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、味覚における「5基本味」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5回	晝間恵	第2回から第4回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第2回から第4回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める.	予習25分：第2回から第4回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。
第6回	晝間恵	自己血圧測定	実験結果の考察と課題へ解答すること。	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。 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7回	晝間恵	循環器系の評価	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、刺激伝導系と心電図との関連性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8回	晝間	肺機能の評価①	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、スパイロメトリーについてまとめておくこと。また、スパイロメトリーで測定された努力肺活量と一秒率についてもまとめておく

	恵			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9回	晝間恵	肺機能の評価②	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、血中酸素飽和濃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しておくこと。 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10回	晝間恵	第6回から第9回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第6回から第9回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第6回から第9回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。
第11回	晝間恵	尿の観察	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、尿の生成過程および特性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12回	晝間恵	透析膜の性質	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、受動輸送（拡散・濾過・浸透）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13回	晝間恵	身体測定と計算	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、体組成、BMIについてまとめておくこと。 復習25分：インピーダンス法について理解を深めると同時に、得られた結果から何が言えるのかをまとめておくこと。
第14回	晝間恵	胃液・膵液による消化	実験結果の考察と課題へ解答すること。	予習20分：教科書を使用し、胃液によるタンパク質の消化作用と膵液によるタンパク質の消化作用との違い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15回	晝間恵	第11回から第14回までのまとめ（プレゼンテーションと質疑応答）	第11回から第14回までの実習内容の範囲から、1つテーマを選んでプレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、生理学的視点から説明できるようにする。また、視聴した学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習25分：第11回から第14回までの配布資料、実験結果を参考に、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再度確認する。

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 第5版　岩堀修明（著）・文光堂
参考書
カラーで学ぶ解剖生理学　Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）
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%で評価する。 レポート課題は毎回提出とし、欠席した回のレポート課題の点は0点とする。また、レポートの提出遅れは減点とする。公欠の回は、レポート課題の平均点算定から除く（レポート課題提出は合計12回であるが、1回公欠の場合はレポート課題提出の合計は11回とする）。 プレゼンテーションは、的確な内容であるか、および、聴衆に分かり易く説明しているか、について評価する。
課題等に対する フィードバックの方法
レポートは、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こと。また、各回に設けてある「課題」に解答すること。レポートは各学生への返却はせず、プレゼンテーション回ごとに全体的な評価を示す。
履修のポイント
実習を通して、講義で学んだ解剖生理学の内容をより深く理解することを目的とする。グループ内の班員に頼らず、実習に積極的に取り組むこと。また、実験資料および講義内容で分からないことは、実習終了後に質問すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み　または、実習終了後
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20470001
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	UER1203
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	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

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	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時

	者			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。単元ごとに小テストを行うので、理解度を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	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。 単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
	小	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できた

第5回	林葉子	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	を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	こととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
第6回	小林葉子	生化学 第4章 アミノ酸・タンパク質 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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
		生化学 第1章 細胞分裂 DNAの複製		予習90分:学習範囲の

第10回	小林葉子	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
第11回	小林葉子	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、

		スビュー生物・化学総合資料使用		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。授業終了後、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まとめ、覚える。 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。

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 生物有機化学で使用した資料)

参考書

ていねいな化学(前期の生物有機化学の教科書)

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。時間内の全学習範囲の総合問題のテスト 90%、、小テスト10%で総合して評価。ただし、小テスト受験中に、教科書やインターネット検索により、回答を求める人がいた場合には、小テストは評価に用いず、総合問題のテストを100%として評価する。

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。小テストは、自ら教科書を読み、調べ、学習することが目的であるため、解答は配布しない。小テストは、授業内容を示す授業前小テストと授業後の知識の確認のための授業後小テストを行う。授業前小テストの問題を念頭に置き、授業を聴き、授業内で小テストの解答を自らで求める。解答を確認する時間をとるが、不明な点がある場合には、授業内で質問をする。質問があった場合には、授業内で解説をする。

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。本年度より、電子教科書となる。
授業時に使用するスライドのプリントは配布しないが、教科書の図表プリントを配布するので、自らで授業内容を書き込み、学習ノートを作成する。スライドには教科書のページ数を記載する。また、教科書にない内容は資料を配布する。図表プリントのノートとして活用や付箋の利用などの工夫をし、授業内容を理解できるようにする。各単元終了時に、小テストを行うので、授業内容の理解に活用する。
授業後は、授業で行った教科書の範囲を読んで自らでまとめ、必要事項を覚える。
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・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20470002
講義名	生化学I（生化学I（人体・III）/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	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	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

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	アクティブラーニングの内容	予習・復習とそのために必要な時

	者			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。単元ごとに小テストを行うので、理解度を確認する。 教科書：生化学、サイエンスビュー生物総合資料使用	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。 単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
	小	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できた

第5回	林葉子	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	を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	こととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
第6回	小林葉子	生化学 第4章 アミノ酸・タンパク質 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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
		生化学 第1章 細胞分裂 DNAの複製		予習90分:学習範囲の

第10回	小林葉子	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、教科書をまとめ、理解する。
第11回	小林葉子	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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、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	単元ごとに小テストを行う。授業前小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聞き、不明点を確認する。授業後小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	予習90分:学習範囲の教科書を読む。 復習90分：小テストや章末問題を利用しながら、理解できたこととできていないところを明確にする。理解できていないところを中心に、

		スビュー生物・化学総合資料使用		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。授業終了後、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まとめ、覚える。 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。

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 生物有機化学で使用した資料)

参考書

ていねいな化学(前期の生物有機化学の教科書)

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。時間内の全学習範囲の総合問題のテスト 90%、、小テスト10%で総合して評価。ただし、小テスト受験中に、教科書やインターネット検索により、回答を求める人がいた場合には、小テストは評価に用いず、総合問題のテストを100%として評価する。

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。小テストは、自ら教科書を読み、調べ、学習することが目的であるため、解答は配布しない。小テストは、授業内容を示す授業前小テストと授業後の知識の確認のための授業後小テストを行う。授業前小テストの問題を念頭に置き、授業を聴き、授業内で小テストの解答を自らで求める。解答を確認する時間をとるが、不明な点がある場合には、授業内で質問をする。質問があった場合には、授業内で解説をする。

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。本年度より、電子教科書となる。
授業時に使用するスライドのプリントは配布しないが、教科書の図表プリントを配布するので、自らで授業内容を書き込み、学習ノートを作成する。スライドには教科書のページ数を記載する。また、教科書にない内容は資料を配布する。図表プリントのノートとして活用や付箋の利用などの工夫をし、授業内容を理解できるようにする。各単元終了時に、小テストを行うので、授業内容の理解に活用する。
授業後は、授業で行った教科書の範囲を読んで自らでまとめ、必要事項を覚える。
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・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20480001
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	UER1304
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	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

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

1. ヒトの体の中で生じてい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	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合成にについて、スライド、教科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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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

第5回	小林葉子	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、スライド、教科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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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	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、教科書を用いて解説する	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容	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。

	子	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。	の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	単元ごとに小テストを行う。授業前の小テストは、これまでの知識の確認を行う。授業を聴き、不明点を確認する。授業後の小テストでは、授業内容の理解の確認をする。小テストの解答は、自ら及び学生間で導き出す。わからない場合は、授業内で質問をする。	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。	提示された問題を解き、得られた知識の定着の確認をする。	予習120分：学習範囲全範囲の知識の確認を行う。 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。

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

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。時間内の全学習範囲の総合問題のテスト 90%、小テスト10%で総合して評価

**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。小テストは、自ら教科書を読み、調べ、学習することが目的であるため、解答は配布しない。授業内の小テスト後には、教科書を調べ、自らで解答を確認する時間をとるが、不明な点がある場合には、授業内で質問をする。質問があった場合には、授業内で解説をする。

履修のポイント

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。
各単元開始時に授業内容を示す授業前の小テストを行う。その後、授業を受け、学習する。
授業時に使用する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、教科書にない内容はプリントを配布する。図表プリントのノートとして活用や付箋の利用などの工夫をし、授業内容を理解できるようにする。
各単元終了時に、授業後の小テストを行うので、理解を確認する。
授業後は、授業で行った教科書の範囲を読んで自らでまとめ、必要事項を覚える。
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・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20490001
講義名	栄養生命科学
(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	UER1601
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
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	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見や技術を理解し、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

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーと関連し、知識・理解として（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、（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・技術を身に付けるための「専門基礎科目」に配置する「人体の構造と機能・その疾病の成り立ち」に配置する科目である。
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 生化学の糖質・脂質・アミノ酸の構造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吸収の理解につなげる。	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：教科書等を使用して、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：教科書等を使用して、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 核酸及び遺伝子発現調節の基本事項を再確認し、分子栄養学の視点から栄養素による遺伝子発現について学ぶ。	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：教科書等を使用して、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	糖の代謝 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：教科書等を使用して、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	組織による糖の代謝の違い、ホルモンの作用の作用 生化学の糖代謝の知識を再確認し、分子栄養学の視点から糖の代謝、組織での代謝の違い、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：教科書等を使用して、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	脂質の代謝、ホルモンの作用 生化学の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：教科書等を使用して、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	アミノ酸の代謝 生化学の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代謝と各臓器での利用について学ぶ。	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：教科書等を使用して、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：教科書等を使用して、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 実教出版

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。補講日に行う総合試験で 90%と小テスト 10%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

小テストは、Moodle を使って行う。小テストは、理解できていない点を見出し、自らで教科書等を調べ、解答を見出すことが目的である。小テストの解答は配布しないが、小テスト後に解答を調べる時間を設定する。教科書等の確認、また、受講者間での学び合いにより不明点を解決する。

チャット等で質問があった場合には、授業内で説明をする。チャットで質問する場合には、回答できるよう具体的な内容を記載する。

履修のポイント

生化学 I・II 及び基礎栄養学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。クエスチョンバンクは、教科書や参考書として指定はしないが、3年後期には購入しているため、予習などで活用することもできる。

スライドのプリントは配布しない。教科書の図を中心としたノートプリントを配布するので、必要事項を授業内に書き込む。

授業前の小テストで、理解できていない点を把握する。特に、理解できていない点は、授業をよく聴き、理解できるようにする。授業後の小テストで、授業内容が理解できているか確認する。教科書を読み、小テストの解答を見出すことも理解するための一つの方法であるため、解答は配布しない。教科書、参考書を利用して整理し、また、受講者間で意見を交換し、確認する。重要なポイントは、正確に覚えることを心掛ける。

授業内で理解することを心掛け、不明な点を持ち越さないように努める。

オフィス・アワー

月・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11 号館 3 階 16 研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20500001
講義名	生化学実験I（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER1204
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	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・技術を習得し、生化学I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。
学生は、化学及び生化学の実験手法や実験から得られた結果の解析方法を修得する。様々な資料やICTを利用して情報を収集し、実験の結果について、自分の考えをまとめ、レポートを完成することができる。また、授業内で行った実験について、口頭で発表することができる。

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・ポリシーとの関連として、（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知識を身につけ、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能力を身につけるための科目として配置された「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、ICTを利用して情報を収集し、実験結果から自分の考えをまとめ、発表でき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）実験ノートに、実験内容や実験結果を記録することができる。
２）参考書やICTを利用して情報を収集し、実験結果から考察し、形式にそったレポートとしてまとめることができる。
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
		実験の心得		

第1回	小林葉子	実験上の注意、器具・試薬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。	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	比色定量法の基本 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。	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。	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	タンパク質の性質 タンパク質の定量(紫外吸収（UV）法） 検量線の作成	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。	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 タンパク質の定量(紫外吸収（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	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。	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。

		る。		レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第7回	小林葉子	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法) 生体試料やDNAの取り扱いを理解する。	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。	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。	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。	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。	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	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	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	予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行っ

	葉子	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。	う。	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。	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、各自の選んだテーマで発表を行う。発表後、指摘や質問に答える。	各自の選択した実験内容について、実験の目的、方法、結果にもどついて考察し、スライドを使ったプレゼンテーションを行う。発表後には、発表を聞いていた方からの指摘や質問に答える。また、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 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、各自の選んだテーマで発表を行う。発表後、指摘や質問に答える。	各自の選択した実験内容について、実験の目的、方法、結果にもどついて考察し、スライドを使ったプレゼンテーションを行う。発表後には、発表を聞いていた方からの指摘や質問に答える。また、他の発表者の発表を聴き、質問、評価する。	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。	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。
第16回				

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
単位認定 60 点以上。2回のレポート 40%、プレゼンテーション 20% 及び授業時間内の課題 40% の総合評価
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に対するコメントは授業内やチャットを使って全体に伝える。プレゼンテーションでは、発表後に質問により内容を確認し、誤った理解の場合は指摘する。
履修のポイント
実験前には実験書を読み、手順等を理解する。実験は、各自が自分の試料を持ち、結果を求める。実験結果は、必ず、実験ノートに記録する。実験後は実験内容を整理し、考えをまとめる。実験レポートは各項目ごとに提出する。すべての実験が終了した後、各自が選んだテーマで、スライドや原稿を作成し、発表をする。また、時間内で、学生実験の内容と類似した模擬実験の課題を解き、結果の求め方などの理解を確認する。 思い通りの結果が出なくても、その理由を考えればよいため、失敗を恐れず。積極的に実験に取り組むことが大切である。 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い場合は、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 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20500002
講義名	生化学実験I（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER1204
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	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・技術を習得し、生化学I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。
学生は、化学及び生化学の実験手法や実験から得られた結果の解析方法を修得する。様々な資料やICTを利用して情報を収集し、実験の結果について、自分の考えをまとめ、レポートを完成することができる。また、授業内で行った実験について、口頭で発表することができる。

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・ポリシーとの関連として、（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知識を身につけ、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能力を身につけるための科目として配置された「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、ICTを利用して情報を収集し、実験結果から自分の考えをまとめ、発表でき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）実験ノートに、実験内容や実験結果を記録することができる。
２）参考書やICTを利用して情報を収集し、実験結果から考察し、形式にそったレポートとしてまとめることができる。
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
		実験の心得		

第1回	小林葉子	実験上の注意、器具・試薬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。	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	比色定量法の基本 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。	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。	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	タンパク質の性質 タンパク質の定量(紫外吸収（UV）法） 検量線の作成	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。	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 タンパク質の定量(紫外吸収（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	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。	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。

		る。		レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第7回	小林葉子	DNA の抽出 トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量（UV法) 生体試料やDNAの取り扱いを理解する。	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。	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。	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。	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。	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	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	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	予習15分：実験のテキストを読む。 復習30分：行っ

	葉子	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。	う。	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。	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、各自の選んだテーマで発表を行う。発表後、指摘や質問に答える。	各自の選択した実験内容について、実験の目的、方法、結果にもどついて考察し、スライドを使ったプレゼンテーションを行う。発表後には、発表を聞いていた方からの指摘や質問に答える。また、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 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、各自の選んだテーマで発表を行う。発表後、指摘や質問に答える。	各自の選択した実験内容について、実験の目的、方法、結果にもどついて考察し、スライドを使ったプレゼンテーションを行う。発表後には、発表を聞いていた方からの指摘や質問に答える。また、他の発表者の発表を聴き、質問、評価する。	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。	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。
第16回				

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
単位認定 60 点以上。2回のレポート 40%、プレゼンテーション 20% 及び授業時間内の課題 40% の総合評価
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に対するコメントは授業内やチャットを使って全体に伝える。プレゼンテーションでは、発表後に質問により内容を確認し、誤った理解の場合は指摘する。
履修のポイント
実験前には実験書を読み、手順等を理解する。実験は、各自が自分の試料を持ち、結果を求める。実験結果は、必ず、実験ノートに記録する。実験後は実験内容を整理し、考えをまとめる。実験レポートは各項目ごとに提出する。すべての実験が終了した後、各自が選んだテーマで、スライドや原稿を作成し、発表をする。また、時間内で、学生実験の内容と類似した模擬実験の課題を解き、結果の求め方などの理解を確認する。 思い通りの結果が出なくても、その理由を考えればよいため、失敗を恐れず。積極的に実験に取り組むことが大切である。 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い場合は、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 11号館3階16研究室
科目区分
専門基礎科目

講義コード	20510001
講義名	生化学実験II（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER1305
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、（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知識を身につけ、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能力を身につけるための科目として配置された「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、ICTを利用して情報を収集し、実験結果から自分の考えをまとめ、発表できることを目標とする。

到達目標

１）遺伝子組換え技術の基本操作ができる。
２）遺伝子組み換え実験の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）ICTを利用して情報を収集し、実験結果を考察し、まとめることができる。
７）実験の記録や引用の重要性などの研究倫理の基本概念を理解し、実施することができる。

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
	小	遺伝子組換え実験概論	遺伝子組換え実験のプロト	予習15分：学習範囲のテキ

第1回	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	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。	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。	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。	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。	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。	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 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。	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。	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。
第9回	小林葉子	「遺伝子組換え実験」 異なる組成の培地を用いて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。	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。

				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。	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。	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。	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。	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。	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。	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。遺伝子組換え実験実験計画書の作成のレポート 20%、遺伝子組換え実験のレポート 30%、アルデヒドデヒドロゲナーゼの遺伝子型の検出の時間内の課題 30%、実験記録ノート 5%、授業内の小テスト 5%、及びレポート提出時の課題 10%の総合評価

**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については、授業内及びチャットを利用して全体にコメントする。授業中の計算や単語の小テストは、試験後の質問をし、その回答に対してコメントをする。受講者は各自で、自分の解答の正誤を確認し、誤っている場合には、説明を聞き、正しい知識を身につける。

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・火・水・木 12：40-13：20。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20510002
講義名	生化学実験II（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER1305
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、（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知識を身につけ、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能力を身につけるための科目として配置された「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、ICTを利用して情報を収集し、実験結果から自分の考えをまとめ、発表できることを目標とする。

到達目標

１）遺伝子組換え技術の基本操作ができる。
２）遺伝子組み換え実験の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）ICTを利用して情報を収集し、実験結果を考察し、まとめることができる。
７）実験の記録や引用の重要性などの研究倫理の基本概念を理解し、実施することができる。

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
	小	遺伝子組換え実験概論	遺伝子組換え実験のプロト	予習15分：学習範囲のテキ

第1回	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	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。	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。	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。	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。	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。	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 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。	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。	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。
第9回	小林葉子	「遺伝子組換え実験」 異なる組成の培地を用いて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。	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。

				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。	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。	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。	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。	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。	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。	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。遺伝子組換え実験実験計画書の作成のレポート 20%、遺伝子組換え実験のレポート 30%、アルデヒドデヒドロゲナーゼの遺伝子型の検出の時間内の課題 30%、実験記録ノート 5%、授業内の小テスト 5%、及びレポート提出時の課題 10%の総合評価

**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については、授業内及びチャットを利用して全体にコメントする。授業中の計算や単語の小テストは、試験後の質問をし、その回答に対してコメントをする。受講者は各自で、自分の解答の正誤を確認し、誤っている場合には、説明を聞き、正しい知識を身につける。

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・火・水・木 12：40-13：20。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20511000
講義名	免疫学（編入生）
(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	UER1416
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
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	晝間 恵	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。細菌感染やウイルス感染に対して、それぞれの感染症に特異的な免疫細胞および抗体のみならず、これらの細胞から分泌される種々の炎症性サイトカインが働く。一方、免疫反応が過剰・異常に働くことにより、食物アレルギーなどのアレルギー疾患、および自己免疫疾患が引き起こされる。また、免疫反応が弱まることにより引き起こされる疾患もある。初回に「解剖生理学で学習した免疫系」を総論として復習する。この知識を基に、第2回目からは教科書「休み時間の免疫学」に沿って、解剖生理学での授業とは違った角度から「免疫学」を見ていく。これにより、免疫系に対する幅広い知識を得、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・増進の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、生活習慣の係る栄養・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	アクティブラーニングの内容	予習・復習と

	者	方法、課題		そのために必要な時間
第1回	畫間恵	オリエンテーション（授業の進め方、評価方法） 「休み時間の免疫学」Chapter1 自然免疫	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter1 1-18ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第2回	畫間恵	「休み時間の免疫学」Chapter2 細菌感染に対する防御反応のストーリー	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter2 19-30ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第3回	畫間恵	「休み時間の免疫学」Chapter3 体液性免疫：抗体産生のストーリー	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter3 31-50ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第4回	畫間恵	「休み時間の免疫学」Chapter4 ウイルスに対する防御反応のストーリー Stage21-27	講義前に小テスト（第1回～第3回の講義内容）を実施する。 予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter3 51-65ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第5回	畫間恵	「休み時間の免疫学」Chapter4 ウイルスに対する防御反応のストーリー Stage28-34	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter4 66-86ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第6回	畫間恵	「休み時間の免疫学」Chapter5 免疫細胞（B細胞、T細胞以外）	講義前に小テスト（第4回～第5回の講義内容）を実施する。 予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter5 87-102ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第7回	畫間	「休み時間の免疫学」Chapter6 獲得免疫に	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter6 103-112ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見

	恵	関わる物質～抗体・抗原	識し、講義中に理解するようにすること。	直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第8回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter7 リンパ球（B細胞、T細胞）Stage45-51	講義前に小テスト（第6回～第7回の講義内容）を実施する。 予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter7 113-127ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第9回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter7 リンパ球（B細胞、T細胞）Stage 52-56	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter7 128-142ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第10回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter8 免疫による感染症の防御	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter8 143-164ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第11回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter9 過剰・異常な免疫による疾患のメカニズムI：I型アレルギー	講義前に小テスト（第8回～第10回の講義内容）を実施する。 予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter9 165-188ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第12回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter10 過剰・異常な免疫による疾患のメカニズムII：I型アレルギー以外の免疫疾患 Stage74-81	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter10 189-209ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第13回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter10 過剰・異常な免疫による疾患のメカニズムII：I型アレル	予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter10 210-228ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できな

		ギー以外の免疫疾患 Stage 82-87		い場合は質問に来る。
第14回	書間恵	「休み時間の免疫学」Chapter11 免疫細胞を制御するもの～分子生物学へ	講義前に小テスト（第11回～第13回の講義内容）を実施する。 予習用に指定された教科書のStageの内容中の単語や文章の意味が分からなかった箇所を意識し、講義中に理解するようにすること。	予習90分：休み時間の免疫学(Chapter11 229-254ページ)を読んで分からないところを把握する。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第15回	書間恵	まとめ（プレゼンテーション）	各学生が興味のあるテーマを選び、プレゼンテーション（パワーポイント作成）を行い、視聴している学生からの質問に答えることにより、発表内容についての理解を深める。	予習120分：「休み時間の免疫学」および配布資料を参考に、興味深いテーマについてまとめる。 復習60分：「免疫系」について、理解できていない部分を再度確認する。

教科書

休み時間の免疫学 第4版 齋藤紀先（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 第5版 岩堀修明（著）文光堂

参考書

カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）コメデイカルサポート研究会（訳）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
講義内での小テスト（5回）（20%）、第15回でのプレゼンテーション（20%）、期末試験（60%）で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

小テストの解答解説は、実施した次の回の講義で行う。

履修のポイント

解剖生理学Iで学んだ「免疫系」を踏まえて、今回は通常の教科書とは違った切り口で書かれた書籍を教科書として講義を進める。それぞれの回の重要ポイントを確認すること。また、講義を聞いても分からなければ、講義後に質問すること。プレゼンテーションのテーマは、各自が興味のある項目を選択する。

オフィス・アワー

月、火、金のお昼休み または、講義終了後

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20511001
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	UER1502
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	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の育成』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。具体的には疾患の原因・成因、病態・治療・予後を理解し、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・治療・予後の概念を理解して、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、自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理解し、その予防・治療について、食・栄養の面から自ら考えて、立案することができる。

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：疾病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、そこから疾病の診断に繋げることが出来るよう知識を身に付ける。また、疾病に対して様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、ｐ５２－６１を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p62-98を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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 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を熟読し、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を理解する。
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があるか。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を熟読し、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を理解する。
第7回	山﨑純一	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を熟読し、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

				を理解する。
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。 不整脈からの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を熟読し、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を理解する。
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 を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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、重症度による評価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p238－250を熟読し、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を理解する。
	山崎	第14章 皮膚系疾患 （P251～） 第15章 免疫・アレルギー性疾患 （P258～	課題を中心に	予習90分：教科書p251－256，258－268を熟読し、授業中の質問に回答できるよう学修す

第14回	純一	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	考察する。	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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。

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

成績評価の方法・基準 単位認定：60点以上。
筆記試験：７０% および 授業への出席状況：３０% （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繋がる。
範囲が広く、また理解が難しい領域もあり、必ず予習して授業に参加するよう。また、授業の後に疑問を持った個所を自分で調べることは効果的である。 自宅では教科書を音読して、授業に臨む。

オフィス・アワー

チャットでの質疑応答を原則とするが、必要に応じて次回の講義中に説明する。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20511002
講義名	病理学（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	UER1502
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	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の育成』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。具体的には疾患の原因・成因、病態・治療・予後を理解し、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・治療・予後の概念を理解して、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、自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理解し、その予防・治療について、食・栄養の面から自ら考えて、立案することができる。

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：疾病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、そこから疾病の診断に繋げることが出来るよう知識を身に付ける。また、疾病に対して様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、ｐ５２－６１を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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。	課題を中心に考察する。	予習90分：教科書p62-98を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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 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を熟読し、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を理解する。
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があるか。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を熟読し、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を理解する。
第7回	山﨑純一	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を熟読し、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

				を理解する。
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。 不整脈からの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を熟読し、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を理解する。
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 を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。
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、重症度による評価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p238－250を熟読し、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を理解する。
	山崎	第14章 皮膚系疾患 （P251～） 第15章 免疫・アレルギー性疾患 （P258～	課題を中心に	予習90分：教科書p251－256，258－268を熟読し、授業中の質問に回答できるよう学修す

第14回	純一	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	考察する。	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を理解する。
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を熟読し、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を理解する。

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

成績評価の方法・基準 単位認定：60点以上。
筆記試験：７０% および 授業への出席状況：３０% （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繋がる。
範囲が広く、また理解が難しい領域もあり、必ず予習して授業に参加するよう。また、授業の後に疑問を持った個所を自分で調べることは効果的である。 自宅では教科書を音読して、授業に臨む。

オフィス・アワー

チャットでの質疑応答を原則とするが、必要に応じて次回の講義中に説明する。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20520001
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	UER1205
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	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1（1）の「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）の「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。」と関連し、疾病に関する知識の修得を目指す。

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	山﨑純一	「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	山﨑純一	「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	山﨑純一	「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	山﨑純一	「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	山﨑純一	「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	山崎純一	「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	山崎純一	「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	山崎純一	「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	山崎純一	「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、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	20530001
講義名	公衆衛生学III（社会環境・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	UER1701
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	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	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する知識を学ぶ。
管理栄養士はチーム医療の重要な担い手として、人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる考え方とその取組についての理解が必要となる。
そのために公衆衛生学に関する学びを通して学習する。

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、「これまでの学習を統合・発展させ、多様な社会のニーズ、変化に対応出来る知識・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。

到達目標

1. 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策について説明できる。
2. 主要疾患の疫学と予防対策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	内山浩志	飲酒行動	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習。	予習90分：教科書（第5章D）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疑問点を解消すること。
第2回	内山浩志	飲酒行動 睡眠・休養、ストレス	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：飲酒行動に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第5章E）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疑問点を解消すること。
				予習90分：睡眠・休養、ストレスに関連する問

第3回	内山浩志	睡眠・休養、ストレス 歯科口腔保健行動と歯科疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	題回答を完了させておくこと。また、教科書（第5章F）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疑問点を解消すること。
第4回	内山浩志	歯科口腔保健行動と歯科疾患 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策（まとめ）		予習90分：歯科口腔保健行動と歯科疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。 復習90分：授業で行った内容について疑問点を解消すること。
第5回	内山浩志	授業内試験①（生活習慣の現状と対策） 試験問題解説 生活習慣の現状と対策のまとめ		予習90分：これまでの講義（第1～4回）で行った演習問題を復習すること。 復習90分：試験問題を解き直し、見直すこと
第6回	内山浩志	がん	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：教科書（第6章A）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疑問点を解消すること。
第7回	内山浩志	がん 循環器疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：がんに関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章B）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疑問点を解消すること。
第8回	内山浩志	循環器疾患 代謝疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：循環器疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章C）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疑問点を解消すること。
第9回	内山浩志	代謝疾患 骨・関節疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：代謝疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章D）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疑問点を解消すること。
第10回	内山浩志	骨・関節疾患 感染症	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：骨・関節疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章E）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疑問点を解消すること。
第11回	内山浩志	感染症 精神疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：感染症に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章F）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疑問点を解消すること。
第12回	内山浩志	精神疾患 その他の疾患	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：精神疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章G）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疑問点を解消すること。

第13回	内山浩志	その他の疾患 外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力）	講義内容に関連したテーマについてのレジュメ作成、問題演習	予習90分：その他の疾患に関連する問題回答を完了させておくこと。また、教科書（第6章H）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疑問点を解消すること。
第14回	内山浩志	外因（自殺、不慮の事故、虐待・暴力） 主要疾患の疫学と予防対策（まとめ）		予習90分：外因（自殺、不慮の事故、虐待・望六）に関連する問題回答を完了させておくこと。 復習90分：授業で行った内容について疑問点を解消すること。
第15回	内山浩志	授業内試験②（主要疾患の疫学と予防対策） 試験問題の解説 公衆衛生学I～IIIのまとめ		予習90分：これまでの講義（第6～14回）で行った演習問題を復習すること。 復習90分：試験結果をもとに復習し、疑問点を解消すること。

教科書

吉池信男・寶澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
授業内試験90%、授業への参加度10%を総合して評価

課題等に対するフィードバックの方法

授業中の問題演習は次の回に解説する。

履修のポイント

授業中に配布するレジュメをもとに、教科書から重要な点を見つけ、ノート等に簡潔にまとめましょう。
このようにして作成したノート（すなわちオリジナルの「レビューブック」）を復習したうえで、配布される演習問題を最初は何も見ずに解いてみましょう。
演習問題の答え合わせにオリジナルのレビューブックも活用し、もし何か足りないことがあれば補足するなどして修正を行いましょう。分からないことがあれば積極的に質問してください。
このようにして作成したオリジナルのレビューブックは、管理栄養士国家試験対策をはじめとして、今後さまざまな場面で役に立つと思います。積極的な学修を期待します。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20540001
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	UER1102
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	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、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。」ならびに「（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・技能を身につけている」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．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
				予習90分：教科書を読み、わからない単語や

第1回	荒井勝己	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題	授業内容についての質問や疑問、意見などを学生間でディスカッションする時間を設ける。	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2回	荒井勝己	炭水化物（糖質、食物繊維） 炭水化物とは、食品中の炭水化物、単糖類の構造・種類・特徴、単糖類の反応性、二糖類、オリゴ糖類、多糖類、炭水化物の栄養価など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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 脂質とは、単純脂質・複合脂質・誘導脂質、油脂（脂質）の性質、油脂の栄養など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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 たんぱく質とは、アミノ酸、ペプチド、たんぱく質の構造・性質・分類・変性、たんぱく質の栄養価など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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 脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン、ビタミンの構造・働きなど	授業内容についての質問や疑問、意見などを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（無機質）と核酸 ミネラルの定義と分類、多量・微量ミネラルの働きなど 食品中の核酸の機能や働きなど	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品中の水分 水の特性、自由水と結合水、水分活性と水分含量、凍結と加熱など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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。
				予習90分：教科書を読

第8回	荒井勝己	食品中の嗜好成分 食品中に含まれる色素成分の分類、食品中の呈味成分、食品中の香気成分、官能評価の種類と方法など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品成分間反応 炭水化物・脂質・たんぱく質の変化、褐変、光・加熱・加圧・減圧・酵素による変化など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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 コロイドとは、コロイド分散系の種類、レオロジーとは、液状食品の流動特性、食品の粘性と弾性、テクスチャーなど	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品の三次機能 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など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品の表示と規格基準（１） 食品表示に関する法律、期限表示、栄養成分表示、品質表示基準など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品の表示と規格基準（２） 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	食品の表示と規格基準（３） 製造・加工・調理基準、保存基準、器具・容器包装の安全性の規格基準など	授業内容についての質問や疑問、意見などを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**

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	20550001
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	UER1206
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、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。」ならびに「（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・技能を身につけている」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	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

	己		る。	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	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	荒井勝己	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	卵類の種類・特徴・構造・成分、	授業内容についての質問や疑問、意見などを学生間でディスカッシ	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

	勝己	卵の調理加工特性	ョンする時間を設ける。	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（食品学Iを含む）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
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	20560001
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	UER1207
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	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、1．知識・理解「（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・技能を身につけている」ならびに、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」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	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問う小		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

	勝己	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。		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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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

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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。（過マンガン酸カリウム滴定法）	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。
	荒	数種のカルボン酸およびアルコールを用い	実験で得られた結果からどのようなことが推測あるいは判	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

第15回	井勝己	て果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。	別・判定できるか、班毎にディスカッションし発表する。	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
無
参考書
「桐生大学 食品学実験書（第19版）」 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
提出された実験報告書は採点し、次回の実験で返却する。実験報告書の質問については解説をするので、各自の復習に役立てること。
履修のポイント
原則としてグループ実験を行う。始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に実験に取り組むこと。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	20560002
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	UER1207
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	４時限
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、1．知識・理解「（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・技能を身につけている」ならびに、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」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	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問う小		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

	勝己	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。		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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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

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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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）。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。（過マンガン酸カリウム滴定法）	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。
	荒	数種のカルボン酸およびアルコールを用い	実験で得られた結果からどのようなことが推測あるいは判	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

第15回	井勝己	て果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。	別・判定できるか、班毎にディスカッションし発表する。	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
無
参考書
「桐生大学 食品学実験書（第19版）」 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
提出された実験報告書は採点し、次回の実験で返却する。実験報告書の質問については解説をするので、各自の復習に役立てること。
履修のポイント
原則としてグループ実験を行う。始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に実験に取り組むこと。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	20570001
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	UER1306
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	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、1．知識・理解「（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・技能を身につけている」ならびに、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」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		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

		の重要性や危険性などについて説明する。		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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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、わからない単語や内

第6回	荒井勝己	パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニジン）に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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	5つの基本味（甘味、塩味、酸味、苦味、うま味）の試験溶液を用いて識別試験を行い各味覚に対する感度を調べる。また、食塩水による2点識別試験、清涼飲料水による2点嗜好試験の結果からクラスおよびグループ間の有意差検定を行う。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	野菜ジュースによる3点識別試験および3点嗜好試験、緑茶飲料による嗜好試験（順位法）からクラスおよびグループ間の有意差	実験で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、	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

	勝己	検定を行う。	班毎にディスカッションし発表する。	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
無
参考書
「桐生大学 食品学実験書（第18版）」 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
提出された実験報告書は採点し、次回の実験で返却する。実験報告書の質問については解説をするので、各自の復習に役立てること。
履修のポイント
原則としてグループ実験を行う。始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に実験に取り組むこと。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	20570002
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	UER1306
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	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	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、1．知識・理解「（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・技能を身につけている」ならびに、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」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		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

		の重要性や危険性などについて説明する。		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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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、わからない単語や内

第6回	荒井勝己	パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニジン）に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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	5つの基本味（甘味、塩味、酸味、苦味、うま味）の試験溶液を用いて識別試験を行い各味覚に対する感度を調べる。また、食塩水による2点識別試験、清涼飲料水による2点嗜好試験の結果からクラスおよびグループ間の有意差検定を行う。	実験で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、班毎にディスカッションし発表する。	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	野菜ジュースによる3点識別試験および3点嗜好試験、緑茶飲料による嗜好試験（順位法）からクラスおよびグループ間の有意差	実験で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、	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

	勝己	検定を行う。	班毎にディスカッションし発表する。	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
無
参考書
「桐生大学 食品学実験書（第18版）」 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
提出された実験報告書は採点し、次回の実験で返却する。実験報告書の質問については解説をするので、各自の復習に役立てること。
履修のポイント
原則としてグループ実験を行う。始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に実験に取り組むこと。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	20580001
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	UER1307
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	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「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、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と国際的な食品衛生関連組織について		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13回	○第7章 食品衛生管理 ・HACCPシステムの概念とその運用について ・集団給食施設等における衛生管理 ・国際標準化機構(ISO)		予習90分：教科書第7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、オンラインで対応する。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20590001
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	UER1402
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	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「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。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。」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習得を、構成される班員とともに目指すものとする。

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】 【ピペット操作の基礎】 実験で使用するピペット類について、操作の基礎を学ぶ。	実験の内容について班員と確認し、各人が基本的操作を会得する。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
	宮本	【水質検査】 ・滴定法による飲料水の硬度測定 ・DPD法による残留塩素濃度測定	実験の内容について班員と確認	予習15分：教科書を読む

第2回	雄基	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。	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。	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：プレゼンテーションの準備 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、及び真菌の顕微鏡による形態観察	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10回	宮本雄	【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：プレゼンテーションの準備 復習30分：実

	基			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：プレゼンテーションの準備 復習30分：実験まとめ記録の作成

教科書

無
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、オンラインで随時受ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20590002
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	UER1402
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「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。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。」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習得を、構成される班員とともに目指すものとする。

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】 【ピペット操作の基礎】 実験で使用するピペット類について、操作の基礎を学ぶ。	実験の内容について班員と確認し、各人が基本的操作を会得する。	予習15分：教科書を読む 復習30分：実験ノートの作成
	宮本	【水質検査】 ・滴定法による飲料水の硬度測定 ・DPD法による残留塩素濃度測定	実験の内容について班員と確認	予習15分：教科書を読む

第2回	雄基	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。	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。	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：プレゼンテーションの準備 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、及び真菌の顕微鏡による形態観察	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10回	宮本雄	【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：プレゼンテーションの準備 復習30分：実

	基			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：プレゼンテーションの準備 復習30分：実験まとめ記録の作成

教科書

無
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、オンラインで随時受ける。

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20600001
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	UER1208
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	４時限
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	
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
教員	井桁 千恵子	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（立案、実施、評価、改善）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
第1回	許斐亜紀	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要 課題：日本食品	日本食品標準成分表(八訂)増補2023年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。	予習15分以上：栄養学入門にて学んだ日本食品標準成分表(八訂)増補2023年の概要を復習する。 復習30分以上：日本食品標

		標準成分表ワークシート		準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	許斐亜紀	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(八訂)増補2023年のうち、食品選択に注意を要する食品について食品成分表を用いて確認する。	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群の食品と米の調理前後の重量変化を計量・計算し、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(八訂)増補2023年を用いて、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：調理学実習で学んだ重量変化などの計算方法、および教科書第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	許斐亜紀	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	井桁千恵子	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	食事記録の重要性や記録方法について理解する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	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） 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	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（調味パーセント）の求め方を確認する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2025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。

第8回	井桁千恵子	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	3日間の食事記録から栄養価計算し、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（栄養価計算の方法）を復習しておく。 復習30分以上：添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	日本人の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（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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。日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1)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（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	許斐亜紀 井桁千恵	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	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。

	子	（改善）		
第14回	許斐亜紀井桁千恵子	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	許斐亜紀井桁千恵子	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

坂本裕子・森美奈子編 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 化学同人
日本人の食事摂取基準（2025年版）
日本食品標準成分表(八訂)増補2023年 女子栄養大学出版部
授業内で配布するプリント

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
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こと。
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。
未提出の課題がある場合、また課題内容が不十分である場合には、個別に授業内容の理解度を確認する場合があります。

オフィス・アワー

許斐：昼休み 11号館 研究室10
井桁：昼休み 9号館 第8研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20610002
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	UER1208
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	４時限
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	
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
教員	井桁 千恵子	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（立案、実施、評価、改善）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
第1回	許斐亜紀	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要 課題：日本食品	日本食品標準成分表(八訂)増補2023年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。	予習15分以上：栄養学入門にて学んだ日本食品標準成分表(八訂)増補2023年の概要を復習する。 復習30分以上：日本食品標

		標準成分表ワークシート		準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	許斐亜紀	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(八訂)増補2023年のうち、食品選択に注意を要する食品について食品成分表を用いて確認する。	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群の食品と米の調理前後の重量変化を計量・計算し、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(八訂)増補2023年を用いて、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：調理学実習で学んだ重量変化などの計算方法、および教科書第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	許斐亜紀	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	井桁千恵子	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	食事記録の重要性や記録方法について理解する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	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） 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	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（調味パーセント）の求め方を確認する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2025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。

第8回	井桁千恵子	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	3日間の食事記録から栄養価計算し、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（栄養価計算の方法）を復習しておく。 復習30分以上：添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	日本人の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（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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。日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1)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（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	許斐亜紀 井桁千恵	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	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。

	子	（改善）		
第14回	許斐亜紀井桁千恵子	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	許斐亜紀井桁千恵子	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

坂本裕子・森美奈子編 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 化学同人
日本人の食事摂取基準（2025年版）
日本食品標準成分表(八訂)増補2023年 女子栄養大学出版部
授業内で配布するプリント

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
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こと。
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。
未提出の課題がある場合、また課題内容が不十分である場合には、個別に授業内容の理解度を確認する場合があります。

オフィス・アワー

許斐：昼休み 11号館 研究室10
井桁：昼休み 9号館 第8研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20610003
講義名	食事設計実習（Bクラス/編入生）
(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	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	有
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
教員	井桁 千恵子	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（立案、実施、評価、改善）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
第1回	許斐亜紀	オリエンテーション 日本食品標準成分表の概要 課題：日本食品	日本食品標準成分表(八訂)増補2023年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。	予習15分以上：栄養学入門にて学んだ日本食品標準成分表(八訂)増補2023年の概要を復習する。 復習30分以上：日本食品標

		標準成分表ワークシート		準成分表ワークシートを仕上げる。
第2回	許斐亜紀	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(八訂)増補2023年のうち、食品選択に注意を要する食品について食品成分表を用いて確認する。	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群の食品と米の調理前後の重量変化を計量・計算し、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(八訂)増補2023年を用いて、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：調理学実習で学んだ重量変化などの計算方法、および教科書第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	許斐亜紀	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	井桁千恵子	食事評価、食事記録の概要 課題：食事記録	食事記録の重要性や記録方法について理解する。	予習15分以上：食事調査の種類と特徴について日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	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） 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	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（調味パーセント）の求め方を確認する。	予習15分以上：日本人の食事摂取基準（2025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。

第8回	井桁千恵子	食事記録の整理、栄養価計算 課題：食事記録の栄養価計算	3日間の食事記録から栄養価計算し、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（栄養価計算の方法）を復習しておく。 復習30分以上：添削された食事記録の栄養価計算を修正する。
第9回	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025年版）の概要 課題：食事摂取基準活用ワークシート	日本人の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（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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（2025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	許斐亜紀	日本人の食事摂取基準（2025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。日本人の食事摂取基準（2025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	井桁千恵子	献立作成の方法、評価を踏まえた献立計画作成(1)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（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	許斐亜紀 井桁千恵	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	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。

	子	（改善）		
第14回	許斐亜紀井桁千恵子	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	許斐亜紀井桁千恵子	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

坂本裕子・森美奈子編 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎 化学同人
日本人の食事摂取基準（2025年版）
日本食品標準成分表(八訂)増補2023年 女子栄養大学出版部
授業内で配布するプリント

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
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こと。
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。
未提出の課題がある場合、また課題内容が不十分である場合には、個別に授業内容の理解度を確認する場合があります。

オフィス・アワー

許斐：昼休み 11号館 研究室10
井桁：昼休み 9号館 第8研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20620001
講義名	調理科学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER1103
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	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、「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.肉類の調理 2.魚介類の調理		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.卵類の調理 4.乳・乳製品の調理		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。

第13回	中島君恵	chapter4食品の成分と調理 III成分抽出素材 1.澱粉の調理 2.油脂の調理 3.砂糖の調理		予習90分：教科書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.ゲル化剤の調理 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

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% 授業内レポート：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

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	20630001
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	UEC1403
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	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	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	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

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

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	中島君恵	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	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。

		し汁） 課題：レポートを作成し、次回提出する。		
第2回	中島君恵	植物性食品の調理特性(1)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3回	中島君恵	植物性食品の調理特性(1)小麦② ・クッキーの性状に及ぼす材料配合割合の影響 ・スポンジケーキの品質に及ぼす卵の泡立て法の影響 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	中島君恵	植物性食品の調理特性(2)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5回	中島君恵	植物性食品の調理特性(4)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。
第6回	中島君恵	植物性食品の調理特性(5)果物 ・果物中のペクチンの性質 ・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。	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。
		植物性食品の調理特性(6)芋 ・でん粉の種類と糊		

第7回	中島君恵	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8回	中島君恵	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9回	中島君恵	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 ・蒸し魚の性状の比較 ・切り身魚を調味液に入れる時期の影響 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10回	中島君恵	動物性食品の調理特性(3)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11回	中島君恵	動物性食品の調理特性(4)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	中島君恵	植物性食品の調理特性(7)澱粉－成分抽出性素材－ ・澱粉の種類とゾル・ゲルの特性 ・各種澱粉の性状	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	中島君	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	予習20分：授業プリントを確認し、実験内容を理解する。

	恵	課題：レポートを作成し、次回提出する。	スカッションする。	復習25分：結果及び考察をまとめる。
第14回	中島君恵	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	中島君恵	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

無。授業毎にプリントを配布する。

参考書

「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

12：30～13：20（昼休み）9号館3階第7研究室

科目区分

専門基礎科目

講義コード	20640001
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	UER1104
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	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。
「八訂 食品成分表2026」日本栄養大学出版

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	20640002
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	UER1104
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	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。
「八訂 食品成分表2026」日本栄養大学出版

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	20650001
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	UER1209
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	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

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
第1回	中島君恵	テーマ：中国料理の献立構成・中国料理の調理法(炒める：「炒」、揚げる：「炸」) 基礎実習：千六本・蛇腹きゅうり	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	予習30分：事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめ

			る。	る。
第2回	中島君恵	テーマ：中国料理の献立様式・中国料理の調理法(炒める：「炒」、揚げる：「炸」) 献立：白飯・涼拌茄子・油淋鶏・焼米粉・杏仁酥	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第3回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立構成・加熱調理操作(オーブン)・小麦粉の調理(ソース、バッター) 基礎調理：ベシャメルソース・賽の目切り・色紙切り(人参・じゃが芋)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第4回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・加熱調理(オーブン)・小麦粉の調理(ソース、バッター) 献立実習：グラタン・マセドアンサラダ・ペイザンヌスープ・クレープシュゼット	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第5回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式II・加熱調理操作(揚げる)・小麦粉の膨化調理(物理的膨化) 基礎実習：鰯の手開き・千切り(人参)・乱切り	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第6回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式II・加熱調理操作(揚げる)・小麦粉の膨化調理(物理的膨化) 献立実習：パン・ミラノ風カツレツ・鰯のマリネ・オニオングラタンスープ・シュークリーム	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第7回	中島君恵	テーマ：日本料理の献立様式、行事食I(重陽の節句)、豆の調理(小豆・ささげ)・米粉の調理 基礎実習：菊花かぶ・短冊切り・拍子木切り(人参)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第8回	中島君	テーマ：日本料理の献立様式・行事食I(重陽の節句)・小麦粉の調理(バッター)・豆の調理(小豆・ささげ)・乾物の調理・希釈卵液の調理・米粉の調理 献立：炊きおこわ・鰤の照り焼き(菊	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	予習30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。

	恵	花かぶ)・天ぷら(海老・舞茸)、切り干し大根の煮物・春菊としめじのお浸し・茶碗蒸し・白玉団子	る。	復習30分：実習内容をまとめる。
第9回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・行事食II(クリスマス)・小麦粉の調理(ソースII)・卵の調理(卵白の起泡性) 基礎実習：シャトー切り(人参、じゃが芋)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第10回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・行事食II(クリスマス)・小麦粉の調理(ソースII)・卵の調理(卵白の起泡性) 献立実習：オードブル・ローストチキン・マッシュルームのポタージュスープ・ブッシュドノエル	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第11回	中島君恵	テーマ：行事食III(お正月料理)・加熱調理操作(煮る)・さつま芋の調理、豆の調理 基礎実習：亀甲椎茸・ねじり梅・松葉ゆず・六方剥き	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第12回	中島君恵	テーマ：行事食III(お正月料理)・加熱調理操作(煮る)・さつま芋の調理・豆の調理 献立実習：雑煮・炒り鶏・伊達巻・紅白かまぼこ・紅白なます・栗きんとん・田作り・黒豆	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第13回	中島君恵	テーマ：行事食IV(ひな祭り料理)・米の調理－すし飯－・米粉の調理 基礎実習：千六本(人参)・薄焼き卵	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第14回	中島君恵	テーマ：行事食IV(ひな祭り料理)・米の調理－すし飯－・米粉の調理 献立：袱紗寿司・茶巾寿司・太巻き寿司・ハマグリの潮汁・菜の花の辛し和え・桜餅	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
	中島	【まとめ】 ・学習した調理に関する知識および	I年の調理実習を振り返り、習得した知識と技術につい	予習30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読

第15回	君恵	技術について、到達度の確認を行う 認を行う	てグループでディスカッションを行い、まとめる。	む。 復習30分：実習内容をまとめる。

参考書

「調理と理論」(同文書院)
「調理学実習」(建帛社)
「調理の基本 まるわかり便利帳」(女子栄養大学出版部)
「八訂 食品成分表２０２５」(女子栄養大学出版部)

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
実習実技：30% 小テスト：30% 課題：40%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題に丁寧に取り組む(次回提出)。返却するので、ファイルに綴じ復習に有効に活用すること。

履修のポイント

・実習については、各自が余裕をもって準備(身支度等)してのぞむこと。
・調理技術の習得と実習へ積極的に望む(積極的に質問する)。
・食材の都合により実習が前後することがある。

オフィス・アワー

12：30～13：20（昼休み）、9号館3Ｆ第７研究室
※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	20650002
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	UER1209
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	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

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
第1回	中島君恵	テーマ：中国料理の献立構成・中国料理の調理法(炒める：「炒」、揚げる：「炸」) 基礎実習：千六本・蛇腹きゅうり	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	予習30分：事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめ

			る。	る。
第2回	中島君恵	テーマ：中国料理の献立様式・中国料理の調理法(炒める：「炒」、揚げる：「炸」) 献立：白飯・涼拌茄子・油淋鶏・焼米粉・杏仁酥	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第3回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立構成・加熱調理操作(オーブン)・小麦粉の調理(ソース、バッター) 基礎調理：ベシャメルソース・賽の目切り・色紙切り(人参・じゃが芋)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第4回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・加熱調理(オーブン)・小麦粉の調理(ソース、バッター) 献立実習：グラタン・マセドアンサラダ・ペイザンヌスープ・クレープシュゼット	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第5回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式II・加熱調理操作(揚げる)・小麦粉の膨化調理(物理的膨化) 基礎実習：鰯の手開き・千切り(人参)・乱切り	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第6回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式II・加熱調理操作(揚げる)・小麦粉の膨化調理(物理的膨化) 献立実習：パン・ミラノ風カツレツ・鰯のマリネ・オニオングラタンスープ・シュークリーム	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第7回	中島君恵	テーマ：日本料理の献立様式、行事食I(重陽の節句)、豆の調理(小豆・ささげ)・米粉の調理 基礎実習：菊花かぶ・短冊切り・拍子木切り(人参)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第8回	中島君	テーマ：日本料理の献立様式・行事食I(重陽の節句)・小麦粉の調理(バッター)・豆の調理(小豆・ささげ)・乾物の調理・希釈卵液の調理・米粉の調理 献立：炊きおこわ・鰤の照り焼き(菊	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	予習30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。

	恵	花かぶ)・天ぷら(海老・舞茸)、切り干し大根の煮物・春菊としめじのお浸し・茶碗蒸し・白玉団子	る。	復習30分：実習内容をまとめる。
第9回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・行事食II(クリスマス)・小麦粉の調理(ソースII)・卵の調理(卵白の起泡性) 基礎実習：シャトー切り(人参、じゃが芋)	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第10回	中島君恵	テーマ：西洋料理の献立様式・行事食II(クリスマス)・小麦粉の調理(ソースII)・卵の調理(卵白の起泡性) 献立実習：オードブル・ローストチキン・マッシュルームのポタージュスープ・ブッシュドノエル	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第11回	中島君恵	テーマ：行事食III(お正月料理)・加熱調理操作(煮る)・さつま芋の調理、豆の調理 基礎実習：亀甲椎茸・ねじり梅・松葉ゆず・六方剥き	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第12回	中島君恵	テーマ：行事食III(お正月料理)・加熱調理操作(煮る)・さつま芋の調理・豆の調理 献立実習：雑煮・炒り鶏・伊達巻・紅白かまぼこ・紅白なます・栗きんとん・田作り・黒豆	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第13回	中島君恵	テーマ：行事食IV(ひな祭り料理)・米の調理－すし飯－・米粉の調理 基礎実習：千六本(人参)・薄焼き卵	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第14回	中島君恵	テーマ：行事食IV(ひな祭り料理)・米の調理－すし飯－・米粉の調理 献立：袱紗寿司・茶巾寿司・太巻き寿司・ハマグリの潮汁・菜の花の辛し和え・桜餅	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
	中島	【まとめ】 ・学習した調理に関する知識および	I年の調理実習を振り返り、習得した知識と技術につい	予習30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読

第15回	君恵	技術について、到達度の確認を行う 認を行う	てグループでディスカッションを行い、まとめる。	む。 復習30分：実習内容をまとめる。

参考書

「調理と理論」(同文書院)
「調理学実習」(建帛社)
「調理の基本 まるわかり便利帳」(女子栄養大学出版部)
「八訂 食品成分表２０２５」(女子栄養大学出版部)

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
実習実技：30% 小テスト：30% 課題：40%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

課題に丁寧に取り組む(次回提出)。返却するので、ファイルに綴じ復習に有効に活用すること。

履修のポイント

・実習については、各自が余裕をもって準備(身支度等)してのぞむこと。
・調理技術の習得と実習へ積極的に望む(積極的に質問する)。
・食材の都合により実習が前後することがある。

オフィス・アワー

12：30～13：20（昼休み）、9号館3Ｆ第７研究室
※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	20660001
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	UER3201
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	１時限
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

基礎栄養学は、栄養素の生体内での働きを理解することを目的に開講する必修科目である。本講義では各種栄養素の消化の流れ、特徴、吸収の仕組み、代謝の流れについて学習する。とくに微量栄養素であるビタミン・ミネラルについては種類、体内での利用の概要、生体内の代謝について詳細に学習する。エネルギー代謝や水分代謝についても学習し、体内での各種栄養素の流れを理解することが目的である。

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

1.三大栄養素の消化・吸収、代謝について説明できる。
2.ビタミン・ミネラルの種類、概要、代謝について説明できる。
3.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：教科書の「糖質」と「脂質」の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：教科書の「たんぱく質の代謝」の範囲を読み、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：教科書の「アミノ酸の

第3回	斐亜紀	アミノ酸の代謝		代謝」の範囲を読み、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：教科書の「たんぱく質の量と質の評価」の範囲を読み、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：教科書の「たんぱく質と他の栄養素との関係」の範囲を読み、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：教科書の「脂溶性ビタミン」の範囲を読み、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：教科書の「脂溶性ビタミン」の範囲を読み、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：教科書の「水溶性ビタミン」の範囲を読み、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：教科書の「水溶性ビタミン」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。 復習90分：テストの範囲を振り返るとともに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：教科書の「多量ミネラル」の範囲を読み、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：教科書の「多量ミネラル」の範囲を読み、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：教科書の「微量ミネラル」の範囲を読み、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：教科書の「微量ミネラル」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。 復習90分：テストの範囲を振り返るとともに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：教科書の「水分代謝と電解質」の範囲を読み、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：教科書の「エネルギー代謝」の範囲を読み、各自で調べてまとめる。 復習90分：授業内容をまとめる。
第16回				

教科書
江指隆年編著 『ネオエスカ 基礎栄養学』同文書院
参考書
日本食品標準成分表(八訂)2023年 女子栄養大学出版部 日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版
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。
オフィス・アワー
昼休み 11号館研究室10
科目区分
専門科目

講義コード	20670001
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	UER3301
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	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、実験を通して学習の内容の理解を深めることを目標として開講する。酵素活性に関する実験では、基礎栄養学で学んだ各栄養素の消化の過程について理解を深めることを目標とする。
尿中成分の分析ではビタミンの代謝を栄養学的に理解するだけでなく、日本人の食事摂取基準の策定についても理解することを目標とする。尿中検査について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、臨床検査などで身体の状況を判断する材料になることを知る。

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「1.知識・理解」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学（栄養管理）、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学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、基礎栄養学や栄養学入門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習得を目標とする。

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 確認プリント	確認プリントで実施した内容を確認し、間違ったところを各自でまとめる。	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2回	許斐亜紀	尿検査 糖質、たんぱく質の栄養代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質とたんぱく質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3回	許斐亜紀	尿検査 水溶性ビタミンの代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：ビタミンの代謝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	体水分の代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：体水分の代謝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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	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	糖質分解酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質の消化・吸収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	糖質分解酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質の消化・吸収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	たんぱく質消化酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：たんぱく質の消化・吸収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	たんぱく質消化酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：たんぱく質の消化・吸収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	脂質分解酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：脂質の消化・吸収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	脂質分解酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：脂質の消化・吸収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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：鉄の範囲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13回	許斐亜紀	食事記録と身体計測①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：エネルギー代謝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14回	許斐亜紀	食事記録と身体計測②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：エネルギー代謝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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：これまでの授業範囲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

無
適宜プリントを配布する

参考書

江指隆年 編著『ネオエスカ 基礎栄養学』同文書院
日本食品標準成分表(八訂)2023年 女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
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**

レポート返却時に実施した実験のポイントを伝え、実施内容の確認をする。

履修のポイント

基礎栄養学、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。

オフィス・アワー

月・金 昼休み 11号館研究室10

科目区分

専門科目

講義コード	20680001
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	UER3301
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	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、実験を通して学習の内容の理解を深めることを目標として開講する。酵素活性に関する実験では、基礎栄養学で学んだ各栄養素の消化の過程について理解を深めることを目標とする。
尿中成分の分析ではビタミンの代謝を栄養学的に理解するだけでなく、日本人の食事摂取基準の策定についても理解することを目標とする。尿中検査について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、臨床検査などで身体の状況を判断する材料になることを知る。

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「1.知識・理解」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学（栄養管理）、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学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、基礎栄養学や栄養学入門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習得を目標とする。

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 確認プリント	確認プリントで実施した内容を確認し、間違ったところを各自でまとめる。	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2回	許斐亜紀	尿検査 糖質、たんぱく質の栄養代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質とたんぱく質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3回	許斐亜紀	尿検査 水溶性ビタミンの代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：ビタミンの代謝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	体水分の代謝	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：体水分の代謝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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	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	糖質分解酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質の消化・吸収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	糖質分解酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：糖質の消化・吸収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	たんぱく質消化酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：たんぱく質の消化・吸収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	たんぱく質消化酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：たんぱく質の消化・吸収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	脂質分解酵素①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：脂質の消化・吸収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	脂質分解酵素②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：脂質の消化・吸収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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：鉄の範囲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13回	許斐亜紀	食事記録と身体計測①	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：エネルギー代謝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14回	許斐亜紀	食事記録と身体計測②	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：エネルギー代謝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	実施した実験内容について班員と確認し、予想される結果および得られた結果について班内でディスカッションする。	予習（90分）：これまでの授業範囲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

無
適宜プリントを配布する

参考書

江指隆年 編著『ネオエスカ 基礎栄養学』同文書院
日本食品標準成分表(八訂)2023年 女子栄養大学出版部
日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
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**

レポート返却時に実施した実験のポイントを伝え、実施内容の確認をする。

履修のポイント

基礎栄養学、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。

オフィス・アワー

月・金 昼休み 11号館研究室10

科目区分

専門科目

講義コード	20690001
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	UER3302
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	病院・福祉施設、研究機関等の管理栄養士としての実務経験に基づき、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・生理的特徴に応じた栄養管理を学修する。また、「日本人の食事摂取基準（2025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を深める。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・増進にとって重要であり、管理栄養士としてその方法や指標、策定根拠の概略を理解することが目標である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本科目は、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・技術の修得」を目指す。
妊娠期から高齢期までの各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を理解し、対象者の特性に応じた栄養管理の基礎を学修する。後続科目である応用栄養学IIにおける科学的根拠に基づいた栄養評価およびIIIにおける実践的応用へとつながる基盤となる。

到達目標

1.各ライフステージ（妊娠期～高齢期）の身体的・生理的特徴を説明できる。
2.ライフステージごとの栄養上の課題と必要な栄養管理の基本を説明できる。
3.対象者の特徴に応じた食生活の重要性を理解し、適切な栄養のあり方を説明できる。

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
		オリエンテーション（授業スケジュール、進め方、成績評価方法等		予習90分：「栄養ケア・

第1回	大野治美	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。	マネジメント」とは何か？調べてくる。 復習90分：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理する。
第2回	大野治美	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 課題：栄養アセスメント演習	栄養アセスメントの事例を通して、栄養ケア計画ついてディスカッションを行う。	予習90分：第1章「栄養ケア・マネジメント」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3回	大野治美	食事摂取基準の基礎的理解(1)	食事摂取基準の基礎理論と活用法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「日本人の食事摂取基準」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理し、復習をしておくこと。
第4回	大野治美	食事摂取基準の基礎的理解(2)	食事摂取基準の基礎理論と活用法についてディスカッションする。	予習90分：第2章「日本人の食事摂取基準」の章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理し、復習をしておくこと。
第5回	大野治美	妊娠期・授乳期(1) ・生理的特徴 【確認テスト】日本人の食事摂取基準の基礎的理解	妊娠期・授乳期の母体と胎児の生理的特徴、性周期、母乳分泌の機序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6回	大野治美	妊娠期・授乳期(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア	妊娠期・授乳期に起こりやすい栄養学的問題とその評価法・解決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：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理し、復習をしておくこと。
第7回	大野治美	新生児・乳児期(1) ・生理的特徴 【確認テスト】妊娠期・授乳期の栄養	母乳と人工栄養の特徴、調乳方法、乳児期の栄養補給法に関して学ぶ。離乳の目的、離乳の進め方についてディスカッションする。	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。
	大	新生児・乳児期	新生児・乳児期に起こりやすい栄養学的	予習90分：第4章「新生児期・乳児期の栄養」の

第8回	野治美	(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア	問題とその評価法・解決法についてディスカッションする。	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	大野治美	成長期(1) ・成長期（幼児期、学童期、思春期）の生理的特徴 ・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（幼児期、学童期、思春期）における成長・発達の過程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10回	大野治美	成長期 (2) ・栄養アセスメントと栄養ケア（幼児期）	幼児期の発育・発達とその評価法を学び、幼児期に起こりやすい栄養学的問題として特に「食物アレルギー」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11回	大野治美	成長期 (3) ・栄養アセスメントと栄養ケア（学童期・思春期）	学童期および思春期の成長・発達の特徴と、アセスメント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	大野治美	成人期・更年期(1) ・生理的特徴 【確認テスト】 成長期の栄養	成人期の身体的特性、食生活の特徴から生活習慣病のリスクに関し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13回	大野治美	成人期・更年期(2) ・栄養アセスメントと栄養ケア	成人期の生活習慣病の現状について学び、その予防・対策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：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理し、復習をしておくこと。
第14回	大野治美	高齢期 (1) ・生理的特徴 【確認テスト】 成長期の栄養	老化のメカニズムや高齢期の生理的特徴（咀嚼・嚥下機能、消化吸収、代謝の変化）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	大野治美	高齢期 (2) ・栄養アセスメントと栄養ケア 【確認テスト】 高齢期の栄養	低栄養の予防、フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、嚥下調整食・介護食など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：配布資料を見直し、教科書を基に重要事項を整理し、復習をしておくこと。

教科書

1．麻見直美・大和孝子 編:『 Nブックス 六訂 応用栄養学 』、建帛社
2．佐々木 敏 監修:『 日本人の食事摂取基準 2025年版 』、第一出版

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
筆記試験 80%、課題・確認テスト 15%、授業への取り組み姿勢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、各単元ごとに復習を目的とした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、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。これまで専門基礎科目で学んだ解剖生理や食品学、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

月～木曜日の昼休み（12:45～13:15） 11号館 研究室18にて対応するほか、授業の前後においても質問に対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20700001
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	UER3401
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	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院・福祉施設、研究機関等の管理栄養士としての実務経験に基づき、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。「日本人の食事摂取基準（2025年版）」の理解を深め、エネルギーおよび各栄養素の指標の考え方を踏まえた栄養アセスメントおよび食事計画の基礎を学修する。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・技術を身に付けている」に関連し、科学的根拠に基づいた栄養評価および食事設計に必要な知識・技術の修得を目指す。

到達目標

1．日本人の食事摂取基準（2025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（2025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 ・策定の留意事項		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

		【課題】食事摂取基準を理解するための概念図（ワークシート）：次回提出		し、要点を整理する。
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 【課題】1歳以上で基準を策定した栄養素と指標（ワークシート）：次回提出		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 【小テスト①】総論（栄養素の指標の目的と種類、策定根拠など）	推定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 【課題】エネルギー、たんぱく質（ワークシート）：次回提出	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 【小テスト②】推定エネルギー量の算出		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 【小テスト③】たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス	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 【課題】脂溶性ビタミン（ワークシート）：次回提出	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。
	大野	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	水溶性ビタミンの定義、機能、消化吸収、代謝、指標設	予習90分：日本人の食事摂取基準における「水溶性ビ

第9回	治美	ンC 【課題】水溶性ビタミン（ワークシート）：次回提出	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。	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 【小テスト④】ビタミン	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 【課題】ミネラル（ワークシート）：次回提出	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 【小テスト⑤】ミネラル		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．麻見直美・大和孝子 編:『 Nブックス 六訂 応用栄養学 』、建帛社
2．佐々木 敏 監修:『 日本人の食事摂取基準 2025年版 』、第一出版

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～木曜日の昼休み（12:45～13:15）、11 号館 研究室18にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20720001
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	UER3402
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	病院・福祉施設等の管理栄養士としての経験に基づき、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

本講義では、前半では、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。後半は食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、ライフステージ別にエネルギーや栄養素等の策定の科学的根拠や活用について学ぶ。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、「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」および「対象者の課題を把握し、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」を修得することを目指す。また、対象者の状況に応じた課題分析および支援方法を考察する力を養い、実践に必要なコミュニケーション能力の基礎を身に付ける。

到達目標

1. 運動・スポーツ、ストレス、特殊環境、災害時における栄養管理の特徴を説明できる。
2. 各ライフステージの「日本人の食事摂取基準(2025年版）」策定の科学的根拠、活用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
第1回	大野治	オリエンテーション（授業の目的・講義の進め方） 運動・スポーツ（1）	運動時のエネルギー代謝と骨格筋の関わりおよび呼吸・循環応答について	予習90分：テキスト第8章「運動・スポーツと栄養」を読む。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整

	美	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝	ディスカッションする。	理する。
第2回	大野治美	運動・スポーツ（2） 健康増進と運動	疾病予防・治療に有効な身体活動の条件と体力についてディスカッションする。	予習90分：テキスト第8章「運動・スポーツと栄養」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	運動・スポーツ（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：テキスト第8章「運動・スポーツと栄養」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	環境と栄養（1） 生体リズムと栄養、ストレスと栄養ケア	ストレス条件下における生理的変化と栄養管理についてディスカッションする。	予習90分：テキスト第9章「環境と栄養」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	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管理）	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：テキスト第9章「環境と栄養」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	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管理）	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：テキスト第9章「環境と栄養」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	災害時の栄養管理 【課題】災害時の栄養管理	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：テキスト第9章「環境と栄養/災害時の栄養」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：配布資料を見直し、要点を整理する。
第8回	大野治美	第1～7回までの小テスト ・運動とスポーツ、環境と栄養、災害時の栄養 【課題】小テストの見直し・解説を次回提出する。		予習90分：第1回～7回までの内容を見直す。 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	妊娠期・授乳期の食事摂取基準策定根拠 【課題】妊娠期・授乳期の栄養アセスメント（次回提出）	妊娠期・授乳期の特性および食事摂取基準の策定根拠のポイント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2025年版」の該当部分を読む。 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	妊娠期・授乳期の食事摂取基準策定根拠と活用	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：テキスト第3章および「日本人の食事摂取基準 2025年版」の妊娠期・授乳期の食事摂取基準について読む。 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	乳児・小児の食事摂取基準策定根拠 【課題】乳児期・幼児期の栄養アセスメント（次回提出）	乳児・小児の特性および食事摂取基準策定根拠のポイントについてディスカッションする。	予習90分：テキスト第4章、第5章および「日本人の食事摂取基準 2025年版」の乳児・小児の食事摂取基準について読む。 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	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13回	大野治美	高齢期における食事摂取基準の策定根拠 【課題】高齢期の栄養アセスメント（次回提出）	高齢期における食事摂取基準の策定根拠のポイント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 2025年版」の食事摂取基準の基礎的理解について読む。 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	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」の章および「日本人の食事摂取基準 2025年版」の高齢者の食事摂取基準について読む。 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	食事摂取基準の基礎的理解のまとめ	第9～14回までを振り返り、知識の定着を確認する。	予習90分：第9～14回までの配布資料を見直す。テキストの該当部分を読んで、不明な点を明らかにしておくこと。 復習90分：配布資料を見直し、要点を整理する。

教科書

1. Nブックス 六訂 応用栄養学：麻美直美・大和孝子 編著 建帛社
2. 日本人の食事摂取基準（2025年版）：佐々木敏 監修 第一出版

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：80%、課題・確認テスト（小テスト）：15%、授業への取り組み姿勢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・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

月～木曜日の昼休み(12:45～13:15）、11号館研究室18にて対応する。

科目区分
専門科目

講義コード	20730001
講義名	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	UEC3601
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	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、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。

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、課題の提示など）	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、小レポートにまとめる。	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	清野隼	事例学習1　チームスポーツに対する栄養サポート （Key Word） ケーススタデ	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：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。 復習90分：教科書に記

		ィ、プロスポーツ、チームマネジメント		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	清野隼	全体のまとめと小論文・評価	これまでの学習を振り返り、重要点をまとめあげる小論文を執筆する。	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。それにより、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適宜対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20730002
講義名	スポーツ栄養学（健康スポーツ栄養学/2023入）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3601
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	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、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。

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、課題の提示など）	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、小レポートにまとめる。	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	清野隼	事例学習1　チームスポーツに対する栄養サポート （Key Word） ケーススタデ	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：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。 復習90分：教科書に記

		ィ、プロスポーツ、チームマネジメント		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	清野隼	全体のまとめと小論文・評価	これまでの学習を振り返り、重要点をまとめあげる小論文を執筆する。	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。それにより、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適宜対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20740001
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	UER3501
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	病院・福祉施設・研究機関等の管理栄養士としての実務経験に基づき、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・演習を行う。
学年	3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・食事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・ポリシーとの関連は次の通りである。
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.汎用性技能：（1）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。

以上に基づき、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、また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ことを目標とする。

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（2025年版）」に対応した献立作成ができる。
3.グループワークや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

	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	【演習】実習のガイダンス 成人期の栄養アセスメントを通して、栄養ケア・マネジメント、栄養ケア・プランニング、プロセスの手順を確認する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	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	予習30分：テキスト 第4章成人期を読む。日本人の食事摂取基準（2025年版）の該当部分を読む。 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	大野治美	【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）	アセスメントシートの作成：グループワーク	予習60分：テキスト 第1章（妊娠期・授乳期）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。個人献立作成の準備を進める。
第3回	大野治美	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（2） 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	予習60分：テキスト 第1章（妊娠期・授乳期）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4回	大野治美	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理（1） 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2章（新生児期・乳児期）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5回	大野治美	【実習】妊娠期・授乳期の栄養管理（3） 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提出、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。
	大	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（4） 妊娠期・授乳期の栄養アセス	発表：プレゼンテー	予習60分：グループで共有し、

第6回	野治美	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	ション、グループワーク、ディスカッション	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7回	大野治美	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理（2） 大人から取り分ける離乳食提供献立(離乳食）をグループで作成し、食材や食形態、味付けの変化、大人との食事の違いについて学ぶ。 課題：実習記録（実習内容をレポートにまとめて、次回提出	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2章（新生児期・乳児期）を読む。 乳幼児期の咀嚼・嚥下機能を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第8回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（1） 高齢期の栄養アセスメント・食事計画 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	予習60分：テキスト 第5章（高齢期の栄養）を読む。高齢者施設における行事食の献立について調べる。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。個人献立作成の準備を進める。
第9回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（2） 高齢期の食事計画 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	予習60分：テキスト 第5章（高齢期の栄養）を読む。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第10回	大野治美	【実習】高齢期の栄養管理（3） 高齢期の食事の調整・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11回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（4） 高齢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	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。
	大野	【実習】幼児期の栄養管理 幼児食の調整・供食を通して、間食・食物アレルギー食	幼児期の間食および食物アレルギー食の	予習60分：テキスト 第2章（幼児期の栄養ケア、食物アレルギー）を読む。幼児期の生理的特

第12回	治美	について学ぶ。 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出	調理：グループワーク、ディスカッション	徴、食物アレルギーについて復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第13回	大野治美	【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・食事計画 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）、献立表、作業計画表、発注表	アセスメントシートの作成、グループ献立の作成：グループワーク	予習60分：テキスト 第6章（スポーツ・運動）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	大野治美	【実習】運動・スポーツ時の栄養管理（2） スポーツ時の食事の調整・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：テキスト 第6章（スポーツ・運動）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	大野治美	【演習】運動・スポーツ時の栄養管理（3） スポーツ選手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、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：実習内容を総括し、修正・改善を行う。

教科書

1.五関正江・小林三智子 編著：『五訂 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－』、建帛社
2.佐々木敏 監修：『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版

参考書

・応用栄養学の講義で使用したテキスト
・日本食品標準成分表（八訂）
・調理のためのベーシックデータ（第6版）、女子栄養大学出版部

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（70%)、グループでの作業・発表（20%）、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、レポート評価およびコメント、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、食事摂取基準（2025年版）を通読しておく。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。
・課題は、出来るだけ授業時間内にレポートにまとめ、提出期限を厳守する。
・個人レポートは各自完成させ、グループワークには積極的に参加すること。

・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。また実習では、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

月～木曜日の昼休み（12:45～13:15）、11号館研究室18にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20740002
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	UER3501
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	有
実務経験のある教員の経歴と授業内容	病院・福祉施設・研究機関等の管理栄養士としての実務経験に基づき、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・演習を行う。
学年	3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・食事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・ポリシーとの関連は次の通りである。
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.汎用性技能：（1）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。

以上に基づき、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、また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ことを目標とする。

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（2025年版）」に対応した献立作成ができる。
３.グループワークや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

	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	【演習】実習のガイダンス 成人期の栄養アセスメントを通して、栄養ケア・マネジメント、栄養ケア・プランニング、プロセスの手順を確認する。 課題：成人期の栄養アセスメントシート（ケーススタディ）	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	予習30分：テキスト 第4章成人期を読む。日本人の食事摂取基準（2025年版）の該当部分を読む。 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	大野治美	【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）	アセスメントシートの作成：グループワーク	予習60分：テキスト 第1章（妊娠期・授乳期）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。個人献立作成の準備を進める。
第3回	大野治美	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（2） 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	予習60分：テキスト 第1章（妊娠期・授乳期）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4回	大野治美	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理（1） 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2章（新生児期・乳児期）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5回	大野治美	【実習】妊娠期・授乳期の栄養管理（3） 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提出、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。
	大	【演習】妊娠期・授乳期の栄養管理（4） 妊娠期・授乳期の栄養アセス	発表：プレゼンテー	予習60分：グループで共有し、

第6回	野治美	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	ション、グループワーク、ディスカッション	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7回	大野治美	【実習】新生児期・乳児期の栄養管理（2） 大人から取り分ける離乳食提供献立(離乳食）をグループで作成し、食材や食形態、味付けの変化、大人との食事の違いについて学ぶ。 課題：実習記録（実習内容をレポートにまとめて、次回提出	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2章（新生児期・乳児期）を読む。 乳幼児期の咀嚼・嚥下機能を復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第8回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（1） 高齢期の栄養アセスメント・食事計画 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	予習60分：テキスト 第5章（高齢期の栄養）を読む。高齢者施設における行事食の献立について調べる。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。個人献立作成の準備を進める。
第9回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（2） 高齢期の食事計画 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	予習60分：テキスト 第5章（高齢期の栄養）を読む。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第10回	大野治美	【実習】高齢期の栄養管理（3） 高齢期の食事の調整・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11回	大野治美	【演習】高齢期の栄養管理（4） 高齢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	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。
	大野	【実習】幼児期の栄養管理 幼児食の調整・供食を通して、間食・食物アレルギー食	幼児期の間食および食物アレルギー食の	予習60分：テキスト 第2章（幼児期の栄養ケア、食物アレルギー）を読む。幼児期の生理的特

第12回	治美	について学ぶ。 課題：実習内容をレポートにまとめて、次回提出	調理：グループワーク、ディスカッション	徴、食物アレルギーについて復習する。 復習60分：実習内容をまとめ、課題を仕上げる。
第13回	大野治美	【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・食事計画 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）、献立表、作業計画表、発注表	アセスメントシートの作成、グループ献立の作成：グループワーク	予習60分：テキスト 第6章（スポーツ・運動）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	大野治美	【実習】運動・スポーツ時の栄養管理（2） スポーツ時の食事の調整・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：テキスト 第6章（スポーツ・運動）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	大野治美	【演習】運動・スポーツ時の栄養管理（3） スポーツ選手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、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：実習内容を総括し、修正・改善を行う。

教科書

1.五関正江・小林三智子 編著：『五訂 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－』、建帛社
2.佐々木敏 監修：『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版

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（2025年版）
・日本食品標準成分表（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（70%)、グループでの作業・発表（20%）、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、レポート評価およびコメント、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、食事摂取基準（2025年版）を通読しておく。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。
・課題は、出来るだけ授業時間内にレポートにまとめ、提出期限を厳守する。

・個人レポートは各自完成させ、グループワークには積極的に参加すること。
・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。また実習では、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

月～木曜日の昼休み（12:45～13:15）、11号館研究室18にて対応する。

科目区分

専門科目

講義コード	20750001
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	UER3303
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	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	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

本授業では、栄養教育の概念や目的を理解した上で、行動科学の理論・モデル、カウンセリング技法など、栄養教育を実践するための理論的基礎を学習する。さらに、アセスメント、目標設定、計画立案、実施、評価から成る栄養教育マネジメントの基本的な流れを体系的に理解し、栄養教育を計画的かつ科学的に実践するための基礎的能力の修得を目指す。

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との関連として、人間の多様性や健康にかかわる諸問題を理解し、栄養学を基礎とした健康な社会づくりに貢献するための栄養教育に必要な知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 栄養教育の概念、目的および意義を理解し、説明できる。
2. 行動科学の理論・モデルやカウンセリング技法を理解し、栄養教育への活用方法を説明できる。
3. 栄養教育マネジメントの考え方に基づき、アセスメント、目標設定、計画立案の基本を理解できる。
4. 栄養教育の実施および評価の方法を理解し、評価の視点や研究デザインの基礎を説明できる。

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	齋藤陽子	授業内容の説明（授業の進め方・評価等） 第1章 栄養教育の概念 ・栄養教育の目的・意義 ・栄養教育の対象と機会 課題：授業の要点		予習90分：教科書P.1-8を読む。 復習90分：栄養教育の概念を整理する。

		（100字以内にまとめる）		
第2回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（1） ・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、KAPモデル他） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.9-15を読む。 復習90分：行動変容のための理論・モデルを整理する。
第3回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（2） ・行動科学の理論とモデル② （ヘルスビリーフモデル、計画的行動理論他） ★小テスト①（第1-2回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.15-20を読む。 復習90分：行動変容のための理論・モデルを整理する。
第4回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（3） ・行動科学の理論とモデル③ （ストレスマネジメント他） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.20-25を読む。 復習90分：行動変容のための理論・モデルを整理する。
第5回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（4） ・組織づくり・地域づくりの定義 ・大規模集団や組織・地域づくりに活用する理論・モデル （エンパワメント他） ★小テスト②（第3-4回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.25-34を読む。 復習90分：を整理する。
第6回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（5） ・大規模集団や組織・地域づくりに活用する理論・モデル （生態学的モデル、プリシード・プロシードモデル） ・食環境づくりとの関連 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：P.34-44を読む。 復習90分：組織づくり・地域づくりで活用する理論・モデルを整理する。
	齋	第2章 栄養教育のための理論的基礎（6） ・栄養教育におけるカウンセリング		予習90分：教科書P.44-48を読

第7回	藤陽子	・カウンセリングの基礎的技法 ★小テスト③（第5-6回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	む。 復習90分：カウンセリングの基礎的技法を整理する。
第8回	齋藤陽子	第2章 栄養教育のための理論的基礎（7） ・カウンセリングの応用（認知行動療法、動機づけ面接他） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.48-55を読む。 復習90分：認知行動療法と動機づけ面接の基本概念と活用方法を整理する。
第9回	齋藤陽子	第3章 栄養教育マネジメント（1） ・栄養教育マネジメント ・健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ★小テスト④（第7-8回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.57-67を読む。 復習90分：栄養教育マネジメントを整理する。
第10回	齋藤陽子	第3章 栄養教育マネジメント（2） ・栄養教育の目標設定の意義 ・目標設定の方法 ・目標の種類 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.70-72を読む。 復習90分：栄養教育の目標を整理する。
第11回	齋藤陽子	第3章 栄養教育マネジメント（3） ・栄養教育プの評価 ・評価の研究デザイン ★小テスト⑤（第9-10回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.72-79を読む。 復習90分：栄養教育の評価および研究デザインを整理する。
第12回	齋藤陽子	第3章 栄養教育マネジメント（4） ・栄養教育計画立案①（学習者の決定、期間・場所の設定、教材の選択） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.79-86を読む。 復習90分：栄養教育計画の基本を整理する。
第13回	齋藤陽子	第3章 栄養教育マネジメント（5） ・栄養教育計画立案②（学習形態の選択） ★小テスト⑥（第11-12回） 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.86-90を読む。 復習90分：学習形態を整理する。

第14回	齋藤陽子	栄養教育の実施と評価（1） ・栄養教育の実施 ・栄養教育の評価 課題：授業の要点他	小グループで協力して問題を解き、答えを導き出す。	予習90分：教科書P.133-135を読む。 復習90分：栄養教育の評価の種類を整理する。
第15回	齋藤陽子	栄養教育の実施と評価（2） ・栄養教育の評価 栄養教育論Iのまとめ ★小テスト⑦（第13-14回） 課題：授業の要点他		予習90分：教科書P.136-146を読む。 復習90分：栄養教育の評価および栄養教育論Iで学習した内容を整理する。

教科書

・カレント 改訂 栄養教育論 桑野稔子・田中和美・榎裕美・多田由紀 編著（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 武見ゆかり他 （南江堂）
・人間の行動変容に関する基本 効果的な栄養教育のための理論とモデル
日本栄養改善学会監修 武見ゆかり/赤松利恵 （医歯薬出版）
・管理栄養士養成のための栄養学教育モデルコアカリキュラム準拠 第9巻 栄養教育論
日本栄養改善学会監修 赤松利恵/木村典代 （医歯薬出版）

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%) 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**

課題の取り組みに対してコメントを付してフィードバックを行い、翌週の授業において課題の解説を行う。

履修のポイント

本授業は、これまでの学修内容を踏まえ、各回の学修目標に沿って進める。そのため、予習・復習を行ったうえで授業に臨むこと。また、課題および確認テストを実施するため、主体的かつ積極的に取り組むことが求められる。

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3階 研究室12

科目区分

専門科目

講義コード	20760001
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	UER3403
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	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実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識を深める授業を行う
学年	2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

本授業では、妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期・思春期、成人期、高齢期をはじめ、傷病者、障がい者、アスリートなど多様な対象者を取り上げ、ライフステージ別・対象者別の栄養教育の方法を学習する。各対象者の身体的・心理的・社会的特性や生活背景を踏まえ、事例検討やディスカッションを通して、対象者に適した栄養教育の展開方法を習得する。
さらに、行動科学の理論・技法を活用し、実際の食環境を想定した集団栄養教育プログラムの立案・発表を行うことで、栄養教育を計画・実践するための基礎的能力の修得を目指す。

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との関連として、人間の多様性や健康にかかわる諸問題を理解し、栄養学を基礎とした健康な社会づくりに貢献するための栄養教育に必要な知識・技術を修得することを目指すものとする。

到達目標

1. 各ライフステージおよび対象者の特徴と栄養課題を理解し、説明できる。
2. 対象者の課題を把握し、適切な栄養教育の目標を設定できる。
3. 対象者に応じた栄養教育の方法を選択し、提案できる。
4. 対象者の特性や食環境を踏まえた栄養教育プログラムを企画・立案できる。

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	授業内容の説明（授業の進め方・評価等） ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（1） ・妊娠・授乳期の栄養教育①	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：教科書P.101-110を読み、応用栄養学で学修した妊娠・授乳期の特徴を振り返る 復習90分：妊娠・授乳期の栄養

		★小テスト①：栄養教育論I復習 課題：リアクションペーパー（Forms）		教育のポイントを整理する
第2回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（1） ・妊娠・授乳期の栄養教育② ・事例：妊娠期の外来栄養教育 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：事例を熟読する 復習90分：ディスカッション内容を整理する
第3回	齋藤陽子	ライフステージ別・対象者別栄養教育の展開（2） ・乳幼児期の栄養教育① ★小テスト②：第1回－第2回 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：教科書P.111-119を読み、応用栄養学で学修した乳幼児期の特徴を振り返る 復習90分：乳幼児期の栄養教育のポイントを整理する
第4回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（2） ・乳幼児期の栄養教育② ・事例：認定こども園における食育活動 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育への展開をディスカッションし、理解を深める	予習90分：事例を熟読する 復習90分：ディスカッション内容を整理する
第5回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（3） ・学童期の栄養教育 ・事例：個別相談 ★小テスト③：第3回－第4回 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに課題の抽出と支援方法の検討を行う	予習90分：教科書P.121-136を読み、応用栄養学で学修した学童期の特徴を振り返る 復習90分：学童期の栄養教育のポイントを整理する
第6回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（4） ・思春期の栄養教育 ・事例：個別相談 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに課題の抽出と支援方法の検討を行う	予習90分：教科書P.137-142を読み、応用栄養学で学修した思春期の特徴を振り返る 復習90分：思春期の栄養教育のポイントを整理する
	齋	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（5）		予習90分：教科書P.143-156を読

第7回	藤陽子	・成人期の栄養教育① ★小テスト④：第5回－第6回 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	み、応用栄養学で学修した成人期の特徴を振り返る 復習90分：成人期の栄養教育のポイントを整理する
第8回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（5） ・成人期の栄養教育② ・事例：食生活改善の集団教室 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：事例を熟読する 復習90分：ディスカッション内容を整理する
第9回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（6） ・高齢期の栄養教育① ★小テスト⑤：第7回－第8回 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：教科書P.157-168を読み、応用栄養学で学修した高齢期の特徴を振り返る 復習90分：高齢期の栄養教育のポイントを整理する
第10回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（6） ・高齢期の栄養教育② ・事例：訪問栄養教育（低栄養） 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに課題の抽出と支援方法の検討を行う	予習90分：事例を熟読する 復習90分：ディスカッション内容を整理する
第11回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（7） ・傷病者の栄養教育 ・障がい者の栄養教育 ・事例：個別栄養食事指導 ★小テスト⑥：第9回－第10回 課題：リアクションペーパー（Forms）	事例をもとに栄養教育の展開方法をグループで検討する	予習90分：教科書P.169-202を読む 復習90分：傷病者および障がい者への栄養教育のポイントを整理する
第12回	齋藤陽子	ライフステージ・対象者別栄養教育の展開（8） ・アスリートの栄養教育 ・事例：高校野球部 課題：リアクションペ	事例をもとに課題の抽出と支援方法の検討を行う	予習90分：教科書P.204-210を読む 復習90分：アスリートへの栄養教育のポイントを整理する

		ーパー（Forms）		
第13回	齋藤陽子	食環境の整備 ・事例：社員食堂における食環境整備 ・学生食堂における栄養教育プログラムの立案 ★小テスト⑦：第11回－第12回 課題：栄養教育プログラム、リアクションペーパー（Forms）	対象者の特性に応じた栄養教育プログラムをグループで立案する	予習90分：教科書P.211-215を読む 復習90分：食環境整備のポイントを整理する
第14回	齋藤陽子	栄養教育プログラム（1） ・栄養教育プログラムの立案 課題：栄養教育プログラム、リアクションペーパー（Forms）	対象者の特性に応じた栄養教育プログラムをグループで立案する	予習90分：グループでプログラムの立案を進める 復習90分：発表に向けて栄養教育プログラムを修正・完成させる
第15回	齋藤陽子	栄養教育プログラム（2） ・学生食堂における栄養教育プログラムの発表・評価 課題：リアクションペーパー（Forms）	発表と相互評価を通して理解を深める	予習90分：発表準備を行う 復習90分：相互評価を踏まえ、栄養教育プログラムの改善点を整理する

教科書

・カレント 改訂 栄養教育論 桑野稔子・田中和美・榎裕美・多田由紀 編著（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」 武見ゆかり他 （南江堂）
・「Visual栄養学テキスト 栄養教育論第2版」 永井成美/赤松利恵 （中山書店）
・「栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論実習第2版」片井加奈子・川上貴代・久保田恵 （講談社）

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%) 小テスト・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

課題の取り組みに対してコメントを付してフィードバックを行い、翌週の授業において課題の解説を行う。

履修のポイント

本授業は、これまでの学修内容を踏まえ、各回の学修目標に沿って進める。そのため、予習・復習を行ったうえで授業に臨むこと。また、課題および確認テストを実施するため、主体的かつ積極的に取り組むことが求められる。

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3階 研究室12
科目区分
専門科目

講義コード	20770001
講義名	栄養教育論III（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	UER3602
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	管理栄養士の実践経験を踏まえ、多様な場で栄養教育が行えるよう能動的学習を展開する。
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

対象者の生活背景や価値観を踏まえ、行動変容を支援する専門的な関わりが求められている。3年次後期に履修する本授業では、栄養マネジメント実習と並行して学修することを踏まえ、理論と実践を結びつけながら、行動科学に基づく栄養教育の考え方を理解することを目的とする。
本授業では、行動科学の基礎的理論と行動変容技法を事例を通して学び、実習での経験を踏まえて対象者の心理や行動を捉える力を養う。これにより、栄養教育における基本的な判断力と行動変容の支援の基礎を身につける。

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関連して、行動科学に基づく栄養教育の理論と実践を通して、科学的根拠に基づく知識・理解を深めるとともに、対象者や多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養う。さらに、倫理的配慮を踏まえた支援を学び、事例学習を通して総合的な学習力および生涯学習力の基盤形成を目指す。

到達目標

1.行動科学の理論および基本的な考え方を説明できる。
2.行動科学の理論を栄養教育の事例に当てはめ、支援の視点を整理できる。
3.行動科学に基づく基本的なコミュニケーション技法を理解し、演習場面で実践できる。
4.行動変容支援の基本的なプロセスを理解し、栄養マネジメント実習での対象者支援と関連づけて考えることができる。

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	○オリエンテーション ・授業概要および評価方法の説明	食行動の変容の経験を共有し、支援に必要な視点をペアで整理	予習90分：栄養教育論I・IIで学修した行動変容モデルの復習

	子	○行動科学からみた栄養教育の役割	する	復習90分：行動変容モデルの要点の整理
第2回	齋藤陽子	5Aアプローチを活用した栄養相談 ・5Aアプローチ ・5Aの活用場面	事例をもとに5Aアプローチを当てはめ、支援の流れと対応案をグループで検討する	予習90分：5Aアプローチの役割を整理する 復習90分：栄養教育での5A活用上の留意点を整理する
第3回	齋藤陽子	食行動に影響する考え方 •認知行動療法	事例から対象者の考え方や受け止め方を整理し、食行動との関連をグループで検討する	予習90分：認知行動療法の基礎概念を復習する 復習90分：栄養教育で扱う認知の視点を整理する
第4回	齋藤陽子	行動の継続を支える支援 ・行動の定着と習慣化 ・逆戻り防止	食行動が継続しなかった事例をもとに、逆戻りの要因と支援方法をグループで検討する	予習90分：逆戻り防止および習慣形成の考え方を整理する 復習90分：継続支援で重視すべき点を整理する
第5回	齋藤陽子	目標設定を支える関わり方 ・コーチング ・GROWモデルと活用場面	対象者の目標設定を支援するための質問を、GROWモデルを用いてペアで検討する	予習90分：コーチングの基本的な考え方とGROWモデルについて調べる 復習90分：栄養教育で活用できる質問例と留意点を整理する
第6回	齋藤陽子	行動変容を妨げる要因と対応 ・行動変容を妨げる要因 ・対象者の準備性の把握 ・状態に応じた支援方法	事例をもとに、行動変容を妨げる心理的要因と適切な関わり方をグループで検討する	予習90分：行動変容を妨げる心理的要因の種類と特徴を整理する 復習90分：不適切な関わりと、それに代わる表現や対応を整理する
第7回	齋藤陽子	動機づけ面接① 共感的な関わり ・共感的な関わり方 ・動機づけ面接（MI）の基本 ・OARSを用いたコミュニケーション	事例をもとに、共感的な聴き方を意識した傾聴をペアで実践する	予習90分：MIの基本精神と基本的な関わり方を整理する 復習90分：共感的関わりのポイントを整理する
第8回	齋藤陽子	動機づけ面接② 変化への気づきを引き出す関わり ・チェンジトークの理解 ・変化への気づきを引き出す質問 ・動機づけ面接の実践	ロールプレイを通して、変化への気づきを引き出す関わりを実践し、評価と振り返りを行う	予習90分：ロールプレイに備え、チェンジトーク・維持トークの特徴を整理する 復習90分：MIを用いた関わりの工夫点を整理する
	齋藤	入院患者への栄養指導① 初回面接 ・初回面接の目的と役割	入院患者の事例をもとに、初回	予習90分：入院患者への初回栄養教育で確認すべき事項を

第9回	陽子	・患者理解と情報収集 ・状態に応じた支援の優先順位	面接で優先すべき情報と支援をグループで検討する	整理する 復習90分：初回面接における栄養教育の要点を整理する
第10回	齋藤陽子	入院患者への栄養指導② 継続支援・退院前面接 ・行動に影響する生活環境の理解 ・優先順位を踏まえた継続支援 ・退院後を見据えた栄養指導	継続支援・退院前面接の事例を用い、支援の視点と具体的な対応を検討する	予習90分：継続支援・退院支援における栄養教育の役割について整理する 復習90分：事例検討を踏まえ、継続支援で重視すべき点を整理する
第11回	齋藤陽子	集団栄養教育と行動変容 ・集団栄養教育の特徴 ・参加者同士の相互作用 ・行動変容を促す支援	集団栄養教育の事例をもとに、個別支援との違いを検討する	予習90分：集団栄養教育の実施例（糖尿病教室等）について調べ、特徴を整理する 復習90分：集団と個別の栄養教育の違い・共通点を整理する
第12回	齋藤陽子	ナッジを活用した教材・メッセージ設計 ・ナッジの活用 ・行動を促す教材づくり	栄養教育教材の改善案をグループで検討する	予習90分：栄養教育で使用されている教材や資料の事例を収集・整理する 復習90分：行動を促すための教材・メッセージの工夫点を整理する
第13回	齋藤陽子	電話・オンラインによる栄養教育支援 ・非対面支援の特徴 ・継続支援の進め方 ・行動目標の確認と支援	非対面支援の事例をもとに、対面支援との違いと留意点を検討する	予習90分：電話・オンラインによる栄養教育の実施例を整理する 復習90分：非対面支援における栄養教育の工夫点を整理する
第14回	齋藤陽子	事例を用いた栄養指導の検討 ・対象者の課題と背景の理解 ・支援技法の選択と活用 ・支援方針の検討	複合的な課題をもつ対象者事例について、支援方針を検討する	予習90分：支援技法を整理する 復習90分：ケーススタディを通して得た学びを整理する
第15回	齋藤陽子	行動科学を活用した栄養教育のまとめ ・対象者に応じた支援技法の選択 ・支援技法の統合的な活用 ・個別性に応じた問題解決支援	個別支援と集団支援を比較し、共通点・相違点を整理する	予習90分：これまでの授業内容を振り返り、行動科学の考え方を整理する 復習90分：栄養教育論全体を通した学びを整理する

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版 武見ゆかり他（南江堂）

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）
・人間の行動変容に関する基本 効果的な栄養教育のための理論とモデル 日本栄養改善学会監修 武見ゆかり/赤松利恵 （医歯薬出版）

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 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

本授業は栄養マネジメント実習と並行して履修するため、実習での対象者支援と行動科学の理論を関連づけて学習すること。予習・復習を行った上で授業に臨み、演習やグループワークを通して支援の視点を主体的に身につけること。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から金曜日まで
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 研究室12

科目区分

専門科目

講義コード	20780001
講義名	栄養教育論III（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	UER3701
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	管理栄養士の実践経験を踏まえ、多様な場で栄養教育が行えるよう能動的学習を展開する。
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

現代の栄養支援においては、対象者の多様な背景や価値観を踏まえ、主体的な行動変容を引き出す高度な専門的支援が求められている。4年次前期に履修する本授業では、これまでに学修した専門科目および栄養マネジメントの知識を基盤として、行動科学に基づく栄養カウンセリングを臨床・保健指導の場面で統合的に活用する力を養うことを目的とする。
「栄養教育論III」では、動機づけ面接やコーチング等の行動科学的手法を中心に、事例を用いた講義と演習を行う。様々な課題を抱える対象者の事例を通して、支援計画を主体的に構築できる実践力を身につけ、管理栄養士として求められる専門的判断力と支援技術の確立を目指す。

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関連して、これまで学んだ専門基礎科目と専門科目を統合・発展させ、多様な人々やライフステージに対応できる知識と技術を学ぶ。そして、社会のニーズや変化に応じた実践的な栄養教育を行い、職業人として活躍できる力を身につけることを目指す。

到達目標

1. 行動科学の理論を体系的に整理し、栄養教育・栄養カウンセリングの場面に即して説明できる。
2. 対象者の背景や課題に応じて、行動科学の理論や支援技法を適切に選択・応用できる。
3. 行動科学に基づくコミュニケーション技法を用いて、対象者の主体的な行動変容を促す関わりを実践できる。
4. 行動変容支援のプロセスを統合的に構築し、臨床・保健指導の場面で活用できる。

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
		オリエンテーション		

第1回	齋藤陽子	・授業概要および評価方法の説明 行動科学からみた栄養教育の位置づけ ・対象者の価値観・背景に応じた支援の必要性 ・行動科学の視点から栄養教育の役割を整理 ・対象者の価値観・生活背景と食行動変容の関係	食行動の変容の経験を共有し、支援に必要な視点をペアで整理する	予習90分：栄養教育論I・IIで学修した行動変容モデルの復習 復習90分：行動変容モデルの要点の整理
第2回	齋藤陽子	5Aアプローチを用いた個別栄養教育の支援 ・5Aアプローチの構成と特徴 ・栄養教育における5Aの活用場面 ・個別支援への展開例	事例をもとに5Aアプローチを当てはめ、支援の流れと対応案をグループで検討する	予習90分：5Aアプローチの構成と各要素の役割を整理する 復習90分：栄養教育での5A活用上の留意点を整理する
第3回	齋藤陽子	認知の特徴を踏まえた食行動支援 •食行動に影響する考え方・受け止め方 •食行動に特有な認知の特徴 •栄養教育で扱う際の留意点	事例から対象者の考え方や受け止め方を整理し、食行動との関連をグループで検討する	予習90分：認知行動療法の基礎概念を復習する 復習90分：栄養教育で扱う認知の視点を整理する
第4回	齋藤陽子	行動の定着を支える栄養教育 ・逆戻り防止と習慣形成 ・継続支援における栄養教育の役割	食行動が継続しなかった事例をもとに、逆戻りの要因と支援方法をグループで検討する	予習90分：逆戻り防止および習慣形成の考え方を整理する 復習90分：継続支援で重視すべき点を整理する
第5回	齋藤陽子	コーチング的関わりを取り入れた栄養教育 ・コーチングとカウンセリングの違い ・GROWモデルと活用場面 ・栄養教育における目標設定の	対象者の目標設定を支援するための質問を、GROWモデルを用いてペアで検討する	予習90分：コーチングの基本的な考え方とGROWモデルについて調べる 復習90分：栄養教育で活用できる質問例と留意点を整理する

		進め方		
第6回	齋藤陽子	行動変容を妨げる心理と栄養教育の対応 ・行動変容を妨げる心理的要因 ・抵抗が生じやすい場面と背景 ・栄養教育における適切な対応の方向性	事例をもとに、行動変容を妨げる心理的要因と適切な関わり方をグループで検討する	予習90分：行動変容を妨げる心理的要因の種類と特徴を整理する 復習90分：不適切な関わりと、それに代わる表現や対応を整理する
第7回	齋藤陽子	動機づけ面接の栄養教育的活用① -共感的関わり- ・MIの基本精神と栄養教育での意義 ・共感と受容を基盤とした関わり方 ・対象者を尊重する聴き方	事例をもとに、共感的な聴き方を意識した傾聴をペアで実践する	予習90分：MIの基本精神と基本的な関わり方を整理する 復習90分：共感的関わりのポイントを整理する
第8回	齋藤陽子	動機づけ面接の栄養教育的活用② -変化への気づきを引き出す- ・チェンジトーク・維持トークの特徴 ・変化への気づきを促す質問の考え方 ・栄養教育場面での活用方法	ロールプレイを通して、変化への気づきを引き出す関わりを実践し、評価と振り返りを行う	予習90分：ロールプレイに備え、チェンジトーク・維持トークの特徴を整理する 復習90分：MIを用いた関わりの工夫点を整理する
第9回	齋藤陽子	臨床栄養における行動科学の統合① -入院患者への初回面接- ・病院における栄養教育の特徴 ・入院患者の初回面接で重視すること ・行動科学の手法の統合的な活用	入院患者の事例をもとに、初回面接で優先すべき情報と支援をグループで検討する	予習90分：入院患者への初回栄養教育で確認すべき事項を整理する 復習90分：初回面接における栄養教育の要点を整理する
第10回	齋藤陽	臨床栄養における行動科学の統合② -継続支援・退院前面接- ・継続支援で重視すべき行動	継続支援・退院前面接の事例を用い、支援の視点と具体的な対応を検討する	予習90分：継続支援・退院支援における栄養教育の役割について整理する 復習90分：事例検討を踏ま

	子	・退院前面接における栄養教育の役割 ・小目標の設定や記録の活用		え、継続支援で重視すべき点を整理する
第11回	齋藤陽子	集団を対象とした栄養教育と行動変容 ・集団栄養教育の特徴と効果 ・集団支援における相互作用の効果 ・個別支援との違いと共通点	集団栄養教育の事例をもとに、個別支援との違いを検討する	予習90分：集団栄養教育の実施例（糖尿病教室等）について調べ、特徴を整理する 復習90分：集団と個別の栄養教育の違い・共通点を整理する
第12回	齋藤陽子	行動を促す教材・メッセージ設計 ・行動を促す教材の特徴 ・ナッジを用いた栄養教育の活用例	栄養教育教材の改善案をグループで検討する	予習90分：栄養教育で使用されている教材や資料の事例を収集・整理する 復習90分：行動を促すための教材・メッセージの工夫点を整理する
第13回	齋藤陽子	電話・オンラインによる栄養教育支援 ・非対面支援の特徴 ・電話・オンラインでの支援方法 ・特定保健指導への応用	非対面支援の事例をもとに、対面支援との違いと留意点を検討する	予習90分：電話・オンラインによる栄養教育の実施例を整理する 復習90分：非対面支援における栄養教育の工夫点を整理する
第14回	齋藤陽子	ケーススタディ-難しい対象者への栄養教育- ・複数の課題を抱える対象者の特徴 ・行動科学的手法の使い分け ・支援方針の組み立て方	複合的な課題をもつ対象者事例について、支援方針を検討する	予習90分：支援技法を整理する 復習90分：ケーススタディを通して得た学びを整理する
第15回	齋藤陽子	総まとめ ・行動科学の考え方を栄養教育として再整理 ・個別支援と集団支援の共通点・相違点	個別支援と集団支援を比較し、共通点・相違点を整理する	予習90分：これまでの授業内容を振り返り、行動科学の考え方を整理する 復習90分：栄養教育論全体を通した学びを整理する

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）
・人間の行動変容に関する基本 効果的な栄養教育のための理論とモデル 日本栄養改善学会監修 武見ゆかり/赤松利恵 （医歯薬出版）

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 10%、 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**

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

本授業は、これまでの学修内容を踏まえ、各回の学修目標に沿って段階的に進める。そのため、各回の予習・復習を行った上で授業に臨むこと。また、グループワークや演習を通して、対象者の行動変容を支援するための考え方や関わり方を主体的に学び、管理栄養士として求められる専門性の向上を図ること。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から金曜日まで
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 研究室12

科目区分

専門科目

講義コード	20790001
講義名	栄養教育論実習（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	UER3502
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	管理栄養士としての実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、集団を対象とした栄養教育を効果的に実施するために必要な知識・技術を修得し、模擬的な実践を通して実践力を高めることを目的とする。
「栄養教育論I・II」および関連科目で学修した知識を基盤として、対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育計画の立案、教材の作成、模擬教育の実施までの一連の過程を体験的に学習する。

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、対象者の特性や生活背景を踏まえ、これまでに修得した栄養学および栄養教育に関する知識・技術を統合・発展させ、集団を対象とした栄養教育を計画・実施・評価できる実践的な専門職としての能力の修得を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育に関する知識を基盤として、集団を対象とした栄養教育計画を立案できる。
2.栄養教育の目的および目標に応じて、学修した知識・技術を活用し、対象者に適した教材を作成するとともに、協働的に実践的な栄養教育を実施できる。
3.実施した栄養教育について評価を行い、結果を踏まえて改善点を整理し、今後の栄養教育に活用できる。

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
		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		予習：30分 栄養教育アセ

第1回	齋藤陽子	（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】二次データの収集	論文やデータベースを利用してエビデンスを探す	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。
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 【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、卓上メモ、ポスターのいずれか1つ作成） 【課題】教材		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	集団栄養教育の総合的計画（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：栄養教育計画・プログラムの作成	予習：30分 ライフステージ別の特徴と課題をまとめておく。 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	集団栄養教育の総合的計画（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	齋藤陽子	集団栄養教育の総合的計画（3） ・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：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。
		集団栄養教育の総合的		

第12回	齋藤陽子	計画（4） ・栄養教育指導案の完成 ・教材の最終調整 【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	集団栄養教育の実施準備と改善 ・プレ模擬教育の実施 ・栄養教育計画の評価・改善 【課題】栄養教育計画・プログラム・指導案作成および教材の改善、本番に向けた練習	グループワーク：他者からの意見や評価をもとに改善し、模擬教育の準備をする。	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	集団栄養教育の実施 ・模擬教育の実施 【課題】模擬教育実施による振り返り	グループワーク：グループで協力して模擬教育を実施する	予習：30分 模擬教育実施に向けて練習をする。 復習：60分 模擬教育実施による振り返りをする。
第15回	齋藤陽子	集団栄養教育の評価とまとめ ・模擬教育の評価 ・栄養教育論実習のまとめ 【課題】評価を受けて栄養教育計画を修正・改善する	グループワーク：他者からの意見や評価を受けて、諸計画書を改善	予習：30分 模擬教育実施による振り返りをする。 復習：60分 栄養教育計画の実施までの一連の流れを復習する。

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版」 武見ゆかり他（南江堂）

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

本授業は、ペアワークやグループワークを中心に進める実習科目である。各自が役割を意識しながら主体的に参加し、意見交換や発表を通して学びを深めることが求められる。また、課題提出や出席を含め、基本的な態度で実習に臨むこと。

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12

科目区分
専門科目

講義コード	20790002
講義名	栄養教育論実習（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	UER3502
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	管理栄養士としての実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、集団を対象とした栄養教育を効果的に実施するために必要な知識・技術を修得し、模擬的な実践を通して実践力を高めることを目的とする。
「栄養教育論I・II」および関連科目で学修した知識を基盤として、対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育計画の立案、教材の作成、模擬教育の実施までの一連の過程を体験的に学習する。

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、対象者の特性や生活背景を踏まえ、これまでに修得した栄養学および栄養教育に関する知識・技術を統合・発展させ、集団を対象とした栄養教育を計画・実施・評価できる実践的な専門職としての能力の修得を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育に関する知識を基盤として、集団を対象とした栄養教育計画を立案できる。
2.栄養教育の目的および目標に応じて、学修した知識・技術を活用し、対象者に適した教材を作成するとともに、協働的に実践的な栄養教育を実施できる。
3.実施した栄養教育について評価を行い、結果を踏まえて改善点を整理し、今後の栄養教育に活用できる。

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
		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		予習：30分 栄養教育アセ

第1回	齋藤陽子	（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】二次データの収集	論文やデータベースを利用してエビデンスを探す	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。
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 【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、卓上メモ、ポスターのいずれか1つ作成） 【課題】教材		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	集団栄養教育の総合的計画（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：栄養教育計画・プログラムの作成	予習：30分 ライフステージ別の特徴と課題をまとめておく。 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	集団栄養教育の総合的計画（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	齋藤陽子	集団栄養教育の総合的計画（3） ・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：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。
		集団栄養教育の総合的		

第12回	齋藤陽子	計画（4） ・栄養教育指導案の完成 ・教材の最終調整 【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	集団栄養教育の実施準備と改善 ・プレ模擬教育の実施 ・栄養教育計画の評価・改善 【課題】栄養教育計画・プログラム・指導案作成および教材の改善、本番に向けた練習	グループワーク：他者からの意見や評価をもとに改善し、模擬教育の準備をする。	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	集団栄養教育の実施 ・模擬教育の実施 【課題】模擬教育実施による振り返り	グループワーク：グループで協力して模擬教育を実施する	予習：30分 模擬教育実施に向けて練習をする。 復習：60分 模擬教育実施による振り返りをする。
第15回	齋藤陽子	集団栄養教育の評価とまとめ ・模擬教育の評価 ・栄養教育論実習のまとめ 【課題】評価を受けて栄養教育計画を修正・改善する	グループワーク：他者からの意見や評価を受けて、諸計画書を改善	予習：30分 模擬教育実施による振り返りをする。 復習：60分 栄養教育計画の実施までの一連の流れを復習する。

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版」 武見ゆかり他（南江堂）

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

本授業は、ペアワークやグループワークを中心に進める実習科目である。各自が役割を意識しながら主体的に参加し、意見交換や発表を通して学びを深めることが求められる。また、課題提出や出席を含め、基本的な態度で実習に臨むこと。

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12

科目区分
専門科目

講義コード	20790003
講義名	栄養教育論実習（Bクラス）（栄養教育論実習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	UER3502
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	管理栄養士としての実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、集団を対象とした栄養教育を効果的に実施するために必要な知識・技術を修得し、模擬的な実践を通して実践力を高めることを目的とする。
「栄養教育論I・II」および関連科目で学修した知識を基盤として、対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育計画の立案、教材の作成、模擬教育の実施までの一連の過程を体験的に学習する。

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、対象者の特性や生活背景を踏まえ、これまでに修得した栄養学および栄養教育に関する知識・技術を統合・発展させ、集団を対象とした栄養教育を計画・実施・評価できる実践的な専門職としての能力の修得を目指すものとする。

到達目標

1.対象者の特性やライフスタイル、食生活上の課題を把握・分析し、栄養教育に関する知識を基盤として、集団を対象とした栄養教育計画を立案できる。
2.栄養教育の目的および目標に応じて、学修した知識・技術を活用し、対象者に適した教材を作成するとともに、協働的に実践的な栄養教育を実施できる。
3.実施した栄養教育について評価を行い、結果を踏まえて改善点を整理し、今後の栄養教育に活用できる。

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
		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		予習：30分 栄養教育アセ

第1回	齋藤陽子	（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】二次データの収集	論文やデータベースを利用してエビデンスを探す	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。
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 【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、卓上メモ、ポスターのいずれか1つ作成） 【課題】教材		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	集団栄養教育の総合的計画（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：栄養教育計画・プログラムの作成	予習：30分 ライフステージ別の特徴と課題をまとめておく。 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	集団栄養教育の総合的計画（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	齋藤陽子	集団栄養教育の総合的計画（3） ・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：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。
		集団栄養教育の総合的		

第12回	齋藤陽子	計画（4） ・栄養教育指導案の完成 ・教材の最終調整 【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	集団栄養教育の実施準備と改善 ・プレ模擬教育の実施 ・栄養教育計画の評価・改善 【課題】栄養教育計画・プログラム・指導案作成および教材の改善、本番に向けた練習	グループワーク：他者からの意見や評価をもとに改善し、模擬教育の準備をする。	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	集団栄養教育の実施 ・模擬教育の実施 【課題】模擬教育実施による振り返り	グループワーク：グループで協力して模擬教育を実施する	予習：30分 模擬教育実施に向けて練習をする。 復習：60分 模擬教育実施による振り返りをする。
第15回	齋藤陽子	集団栄養教育の評価とまとめ ・模擬教育の評価 ・栄養教育論実習のまとめ 【課題】評価を受けて栄養教育計画を修正・改善する	グループワーク：他者からの意見や評価を受けて、諸計画書を改善	予習：30分 模擬教育実施による振り返りをする。 復習：60分 栄養教育計画の実施までの一連の流れを復習する。

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版」 武見ゆかり他（南江堂）

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

本授業は、ペアワークやグループワークを中心に進める実習科目である。各自が役割を意識しながら主体的に参加し、意見交換や発表を通して学びを深めることが求められる。また、課題提出や出席を含め、基本的な態度で実習に臨むこと。

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12

科目区分
専門科目

講義コード	20800001
講義名	栄養マネジメント実習（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	UER3603
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	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実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、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知識・技術を修得する。身体状況、食事内容、生活習慣および食環境の評価方法を学び、栄養課題を適切に把握する能力を養う。さらに、行動科学や栄養カウンセリングの理論を活用し、行動変容を支援するための栄養教育の実践方法を学ぶ。成人期および高齢期の事例を通して、アセスメント、計画、実施、評価からなる栄養マネジメントの一連のプロセスを実践し、医療・保健・地域の場で活用できる実践力を身につける。

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・ポリシーと関連して、栄養学的知識・技術と科学的根拠に基づく課題解決力、対象者や多職種との協働に必要なコミュニケーション力および高い倫理観を統合し、多様な人々の健康支援を実践できる専門職としての能力の修得を目指す。

到達目標

1. 個人の身体状況および食事内容を評価し、栄養課題を抽出できる。
2. 行動変容ステージに応じた栄養支援を実践できる。
3. 個人の特性や生活背景に配慮した栄養カウンセリングを実践できる。
4. 栄養マネジメントの一連のプロセスを実践できる。

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
		オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養マネジメントの概要		

第1回	齋藤陽子	個別栄養教育の基礎① ・カウンセリングの基礎 ・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	3人1組：学習者、教育者、観察者となって栄養カウンセリングを行い、評価し合う。	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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎⑤ ・食事調査（24時間思い出し法） ・簡易栄養価計算の基礎 【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	事例別栄養教育（成人期）① ・成人期後期の特徴・課題 ・アセスメン	ペアワーク：問診により個人要	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

	陽子	ト：問診（質問票の活用） 【課題】事例別アセスメント	因や環境要因を把握する。	の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）② ・アセスメント：食事調査（24時間思い出し法） ・糖尿病交換表の活用 【持ち物】糖尿病交換表、電卓 【課題】簡易栄養価計算、食事内容の評価	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	事例別栄養教育（成人期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】整理シート、支援計画	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第9回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド、シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第10回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 【課題】発表記録・ロールプレイの振り返り	ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。
		事例別栄養教育（高齢期）①		

第11回	齋藤陽子	・高齢期の特徴・課題 ・アセスメント：質問票の活用 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：質問票を活用し、対象者の個人要因と環境要因を把握する。	予習：30分 高齢者の身体的特徴や課題を理解しておく。 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	事例別栄養教育（高齢期）② ・アセスメント：栄養評価ツールの活用 ・アセスメント結果の整理 ・課題抽出 【課題】アセスメントの整理	ペアワーク：栄養評価ツールを活用し、対象者の栄養状態を簡易的に把握する	予習：30分 高齢者の栄養状態を把握する方法を調べる。 復習：60分 栄養評価ツールの活用の仕方を復習する。
第13回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第14回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第15回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 個別栄養マネジメントの総括 【課題】ロールプレイの振り返	グループワーク：ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。

		り		

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版 武見ゆかり他（南江堂）
・糖尿病食事療法のための食品交換表（第7版）日本糖尿病協会編・著（日本糖尿病協会・文光堂）

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%）、ペア・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、事例を用いた栄養マネジメントをペアワークやグループワークを通して実践する。そのため他者と協力し、主体的に参加すること。また、事前学習および課題に十分に取り組み、課題提出の期日を厳守し、無断欠席のないよう留意すること。

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12

科目区分

専門科目

講義コード	20800002
講義名	栄養マネジメント実習（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	UER3603
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	管理栄養士としての実践経験を踏まえ、栄養教育に必要な基本的知識と実践力を高める授業を行う
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

本授業では、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知識・技術を修得する。身体状況、食事内容、生活習慣および食環境の評価方法を学び、栄養課題を適切に把握する能力を養う。さらに、行動科学や栄養カウンセリングの理論を活用し、行動変容を支援するための栄養教育の実践方法を学ぶ。成人期および高齢期の事例を通して、アセスメント、計画、実施、評価からなる栄養マネジメントの一連のプロセスを実践し、医療・保健・地域の場で活用できる実践力を身につける。

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・ポリシーと関連して、栄養学的知識・技術と科学的根拠に基づく課題解決力、対象者や多職種との協働に必要なコミュニケーション力および高い倫理観を統合し、多様な人々の健康支援を実践できる専門職としての能力の修得を目指す。

到達目標

1. 個人の身体状況および食事内容を評価し、栄養課題を抽出できる。
2. 行動変容ステージに応じた栄養支援を実践できる。
3. 個人の特性や生活背景に配慮した栄養カウンセリングを実践できる。
4. 栄養マネジメントの一連のプロセスを実践できる。

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
		オリエンテーション ・授業概要および成績評価 栄養マネジメントの概要		

第1回	齋藤陽子	個別栄養教育の基礎① ・カウンセリングの基礎 ・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	3人1組：学習者、教育者、観察者となって栄養カウンセリングを行い、評価し合う。	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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎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	個別栄養教育の基礎⑤ ・食事調査（24時間思い出し法） ・簡易栄養価計算の基礎 【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	事例別栄養教育（成人期）① ・成人期後期の特徴・課題 ・アセスメン	ペアワーク：問診により個人要	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

	陽子	ト：問診（質問票の活用） 【課題】事例別アセスメント	因や環境要因を把握する。	の仕方を復習する。課題を仕上げる。
第7回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）② ・アセスメント：食事調査（24時間思い出し法） ・糖尿病交換表の活用 【持ち物】糖尿病交換表、電卓 【課題】簡易栄養価計算、食事内容の評価	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	事例別栄養教育（成人期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】整理シート、支援計画	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第9回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド、シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第10回	齋藤陽子	事例別栄養教育（成人期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 【課題】発表記録・ロールプレイの振り返り	ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。
		事例別栄養教育（高齢期）①		

第11回	齋藤陽子	・高齢期の特徴・課題 ・アセスメント：質問票の活用 【課題】事例別アセスメント	ペアワーク：質問票を活用し、対象者の個人要因と環境要因を把握する。	予習：30分 高齢者の身体的特徴や課題を理解しておく。 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	事例別栄養教育（高齢期）② ・アセスメント：栄養評価ツールの活用 ・アセスメント結果の整理 ・課題抽出 【課題】アセスメントの整理	ペアワーク：栄養評価ツールを活用し、対象者の栄養状態を簡易的に把握する	予習：30分 高齢者の栄養状態を把握する方法を調べる。 復習：60分 栄養評価ツールの活用の仕方を復習する。
第13回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）③ ・課題抽出および最優先課題の決定 ・行動変容ステージの判定 ・支援計画の作成 ・発表用スライドの作成 【持ち物】ノートPC 【課題】発表用スライド	グループワーク：支援計画を立案し、発表に向けたスライドを作成する。	予習：30分 一連の栄養アセスメント結果をまとめておく。 復習：60分 行動変容の準備性を踏まえたステージ判定の方法を復習する。
第14回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）④ ・支援計画の発表・振り返り ・ロールプレイ用のシナリオ作成 【持ち物】ノートPC 【課題】シナリオ	グループワーク：支援計画の発表およびロールプレイ用のシナリオを作成する。	予習：30分 ロールプレイ用のシナリオを事前に考えておく。 復習：60分 フィードバックをもとにシナリオ内容を検討する。
第15回	齋藤陽子	事例別栄養教育（高齢期）⑤ ・ロールプレイの実施・振り返り 個別栄養マネジメントの総括 【課題】ロールプレイの振り返	グループワーク：ロールプレイを実施し、グループ内で相互に評価・フィードバックを行う。	予習：30分 ロールプレイに向けて、事前に練習をしておく。 復習：60分 事例別の栄養マネジメントの流れを復習し、支援の全体像を整理する。

		り		

教科書

・健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 改定第5版 武見ゆかり他（南江堂）
・糖尿病食事療法のための食品交換表（第7版）日本糖尿病協会編・著（日本糖尿病協会・文光堂）

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%）、ペア・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、事例を用いた栄養マネジメントをペアワークやグループワークを通して実践する。そのため他者と協力し、主体的に参加すること。また、事前学習および課題に十分に取り組み、課題提出の期日を厳守し、無断欠席のないよう留意すること。

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12

科目区分

専門科目

講義コード	20810001
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	UER3404
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

本科目は、これから臨床栄養学領域におけるコメディカルスタッフ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専門科目の導入科目となるものである。また、これまで学修してきた基礎科目を元に各科目で修得した知識を繋げて理解することが大切である。
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、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、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。さらには、対象者の課題を把握し、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、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
		オリエンテーシ		

第1回	島田美樹子	ョン（授業の進め方、成績評価） ・臨床栄養学の基礎（意義と目的）	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、自身の今後の取り組みについてペアワークする。	予習：これまでの学びから臨床栄養学の意義や目的について考える。 60分 復習：臨床栄養学の基礎を復習する。 120分
第2回	島田美樹子	医療と臨床栄養（1） ・医療保険制度 ・診療報酬 ・職業倫理 ・クリニカルパス ・リスクマネジメント	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：2章の医療と臨床栄養のうち、医療保険制度、職業倫理を読む。 90分 復習：栄養にかかわる診療報酬をまとめる。 90分
第3回	島田美樹子	医療制度と臨床栄養（2） ・クリニカルパスと栄養ケア ・チーム医療 ・リスクマネジメント ・インフォームド・コンセント	事例から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章の医療と臨床栄養を読み、チーム医療の詳細を調べる。90分 復習：チーム医療とリスクマネジメント、インフォームド・コンセントについてまとめる。 90分
第4回	島田美樹子	福祉・介護と臨床栄養 ・介護保険制度 ・介護報酬 ・福祉・介護における栄養管理と管理栄養士の役割	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：3章の福祉・介護と臨床栄養を読み、施設について調べる。90分 復習：福祉・介護保険制度をまとめる。 90分
第5回	島田美樹子	栄養管理プロセス（1） ・栄養管理プロセスとは ・栄養管理プロセスの手順 ・小テスト（1～3章） 【課題】小テスト直しを次回提出		予習：4章の栄養管理プロセスの手順を読む。 90分 復習：栄養管理プロセスをまとめる。小テストを復習する 90分
第6回	島田美樹子	栄養管理プロセス（2） ・栄養アセスメントの意義と目的 ・栄養スクリーニングとアセスメント ・問診・臨床診査	基本症例を使って、ペアワークで栄養スクリーニングを行い、理解を深める。	予習：4章の栄養スクリーニングとアセスメントを読む。 90分 復習：栄養スクリーニング手法とアセスメント項目をまとめる。90分
	島	栄養管理プロセス（3）		予習：4章の栄養身体計測と臨床検査を読む。 90分

第7回	田美樹子	・身体計測 ・臨床検査 ・栄養必要量の算定	基本症例を使って、ペアワークで栄養アセスメントを行い、理解を深める。	復習：身体計測、臨床検査について項目ごとにまとめる。栄養必要量の算定に必要な情報をまとめる。 90分
第8回	島田美樹子	栄養管理プロセス（4） ・栄養ケアの計画と実施 ・栄養ケアプロセス（NCP） ・栄養介入 ・栄養モニタリングと評価	栄養モニタリングの項目をペアワークで学ぶ。	予習：4章の栄養ケア計画と実施を読む。 90分 復習：栄養ケアプロセスをまとめる。 90分
第9回	島田美樹子	栄養管理プロセス（5） ・栄養ケア記録の意義 ・栄養ケアプランの実際 ・小テスト（4章） 【課題】 小テスト直しを次回提出	栄養管理記録票例にならいSOAPの記載をグループワークする。	予習：4章の栄養ケアプランの実際、SOAP記録を読む。 90分 復習：SOAP記録をまとめる。小テストを復習する。 90分
第10回	島田美樹子	栄養・食事療法、栄養補給法（1） ・経口栄養補給法 ・経腸栄養補給法		予習：5章の経口栄養補給法と経腸栄養補給法を読む。 90分 復習：栄養補給ルートや方法、合併症と適応をまとめる。 90分
第11回	島田美樹子	栄養・食事療法、栄養補給法（2） ・経静脈栄養補給法 ・末梢静脈栄養剤と中心静脈栄養剤 ・在宅静脈栄養管理	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：5章の静脈栄養補給法を読む。 90分 復習：栄養補給ルートや方法、合併症と適応をまとめる。 90分
第12回	島田美樹子	経腸栄養補給法と静脈栄養補給法の実践 ・経腸栄養補給法 ・静脈栄養補給法 ・症例 【課題】症例を次回提出	実践症例をペアワークしてまとめる。	予習：6章の症例１，２を読む。90分 復習：症例についてまとめる。90分
第13回	島田美	傷病者・要介護者への栄養教育 ・栄養教育の意義と目的	カウンセリングの手法をペアワークで学ぶ。	予習：7章の傷病者・要介護者への栄養教育を読む。 90分 復習：カウンセリングの技法とコ

	樹子	・栄養教育に必要な技法		ーチングスキルについてまとめる。 90分
第14回	島田美樹子	臨床栄養学Iまとめ ・１～7章まとめ 【課題】 まとめレポートを次回提出	まとめの課題をグループワークして学びを深める。	予習：1～7章の理解が浅い分野を予め学習する。 90分 復習：課題に取り組む。 90分
第15回	島田美樹子	薬と栄養・食事の相互作用 ・相互作用の重要性 ・医薬品の種類と体内動態 ・栄養・食事が医薬品に及ぼす影響	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：8章を読む。 90分 復習：臨床栄養学Iのまとめをする。 90分

教科書

・上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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・課題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、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

毎回復習を欠かさず行い、各回の授業内容に沿って予習をして臨むことでより深い理解ができる。また、普段から栄養と健康、疾病と栄養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

島田：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	20820001
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	UER3503
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	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

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。
各疾病の病態の理解から治療、栄養管理、食事療法の基本を理解し、栄養指標から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、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。さらには、対象者の課題を把握し、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を身に付け、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．これまでの学修で得た知識を活用し、対象に応じた適切な栄養管理計画を立案できる。

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
	島田美	オリエンテーション(目的や講義の進め方)	テキストからビタミンとミ	予習90分：教科書9章

第1回	樹子井澤莉佳	栄養障害 たんぱく質・エネルギー栄養障害、ビタミン欠乏症・過剰症、ミネラル欠乏症・過剰症	ネラルの欠乏症・過剰症をディスカッション踏まえてまとめる。	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	肥満と代謝疾患(1) 総論、肥満・肥満症、メタボリックシンドローム	テキスト肥満症の症例についてディスカッションする。	予習90分：教科書10章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第3回	島田美樹子	肥満と代謝疾患(2) 糖尿病① 病態：定義、症状、診断、治療(薬物療法含む)	テキストとガイドラインから糖尿病の治療についてまとめる。	予習90分：教科書10章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第4回	島田美樹子	肥満と代謝疾患(3) 糖尿病② 栄養食事療法：スクリーニング、アセスメント、食品交換表、カーボカウント	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10章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第5回	島田美樹子	肥満と代謝疾患(4) 脂質異常症の病態と栄養食事療法	脂質異常症表10-16を参照し、ディスカッションする。	予習90分：教科書10章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第6回	島田美樹子	肥満と代謝疾患(5) 高尿酸血症・痛風の病態と栄養食事療法	プリン体含有量の少ない食品を用いたレシピについてディスカッションする。	予習90分：教科書10章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめ、次回の小テストに備える。
第7回	島田美樹子	第1回～6回までのまとめ小テスト 消化器疾患(1) 総論、口内炎・舌炎、胃食道逆流症（GERD）、胃・十二指腸潰瘍 【課題】小テスト直しを次回提出		予習90分：教科書11章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。小テストを振り返りまとめる。
第8回	島田美樹子	消化器疾患(2) たんぱく漏出性胃腸症、炎症性腸疾患、過敏性腸症候群、下痢・便秘、機能性ディスペプシア(資料)	症例の食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書11章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第9回	島田美樹子	消化器疾患(3) 肝炎、肝硬変	肝硬変症例の食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書11章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
	島田	消化器疾患(4)	慢性膵炎の代償期と非代償	予習90分：教科書11章該当ページを読む。

第10回	美樹子	脂肪肝・NAFLD/NASH、胆石症・胆嚢炎、膵炎	期の食事療法についてペアワークする。	復習90分：資料とノートをまとめる。
第11回	島田美樹子井澤莉佳	第7回～10回のまとめ小テスト 循環器疾患（1） 高血圧症、動脈硬化症 【課題】小テスト直しを次回提出	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12章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。小テストを振り返りまとめる。
第12回	島田美樹子井澤莉佳	循環器疾患（2） 虚血性心疾患、心不全、不整脈	心不全症例の食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書12章該当ページを読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第13回	島田美樹子井澤莉佳	妊産婦・授乳婦疾患 妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群 これまでのまとめ	GDMの病態と食事療法についてまとめる。	予習90分：教科書26章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第14回	島田美樹子井澤莉佳	乳幼児・小児疾患(1) 総論、消化不良症、周期性嘔吐症、アレルギー疾患、小児糖尿病、小児腎疾患		予習90分：教科書27章該当ページをまとめる。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第15回	島田美樹子井澤莉佳	乳幼児・小児疾患(2) 新生児疾患、先天性代謝異常症、成長障害		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：資料とノートを見返し、理解を深める。

教科書

・上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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、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
島田 火曜日～木曜日 12：30～13：10 研究室17 井澤 月曜日～金曜日 12：30～13：20 臨床栄養準備室
科目区分
専門科目

講義コード	20830001
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	UER3504
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	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。
各疾病の病態の理解から治療、栄養管理、食事療法の基本を理解し、栄養指標から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、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。さらには、対象者の課題を把握し、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、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．これまでの学修で得た知識を活用し、対象に応じた適切な栄養管理計画を立案できる。

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	オリエンテーション（授業の進め方、取り組みについて） 腎・尿路疾患（1） 慢性腎臓病、急性腎臓病	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13章p.202～214までを読む。 復習90分：資料とノートをまとめ

	子			る。
第2回	島田美樹子	腎・尿路疾患（2） ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症 【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13章p.214～220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・尿路疾患（3） 血液透析・腹膜透析、小児の慢性腎臓病、尿路結石	血液透析の食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書13章p.220～230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	内分泌疾患 甲状腺疾患、副腎疾患	甲状腺機能亢進症と低下症の食事療法についてペアワークする。	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5回	島田美樹子	神経疾患 脳出血・脳梗塞、認知症、パーキンソン病・症候群 摂食障害 神経性やせ症、神経性過食症	認知症患者への食事療法介入についてペアワークする。	予習90分：教科書15、16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	授業内容と方法、課題 呼吸器疾患 慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎	COPD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17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	血液系の疾患・病態 鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血、正球性正色素性貧血、溶血性貧血、腎性貧血、白血病、出血性疾患	鉄欠乏性貧血の症例と食事療法についてペアワークする。	予習90分：教科書18章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめ、小テストに備える。
第8回	島田美樹子	筋・骨格疾患 ロコモティブシンドローム、骨粗鬆症、骨軟化症、サルコペニア 第1回～7回授業範囲の小テストを実施 【課題】 小テストの直しをまとめ次回提出する。	骨粗鬆症の症例についてペアワークする。	予習90分：教科書19章を読む。 復習90分：小テストを解き直し、まとめる。
第9回	島田美樹子	免疫・アレルギー疾患 免疫不全症、自己免疫疾患、アレルギー疾患、食物アレルギー、薬剤アレルギー		予習90分：教科書20章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。
第10回	島田美樹	感染症 医療関連感染、予防策、感染症、敗血症	標準予防策についてペアワークする。	予習90分：教科書21章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめ

	子			る。
第11回	島田美樹子	がん がんの治療、薬物・放射線療法、緩和ケア、ターミナルケア、がん悪液質、 食道がん、胃がん、大腸がん、肝がん、膵がん、肺がん	がんの栄養食事療法のまとめをディスカッションして、webで提出する。	予習90分：教科書22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	手術・周術期 術前・術後の栄養管理、栄養補給、胃・食道・大腸・短調症候群の治療と合併症		予習90分：教科書23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	クリティカルケア 外傷、熱傷、集中治療	侵襲状態の栄養管理についてペアワークする。	予習90分：教科書24章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめ、小テストに備える。
第14回	島田美樹子	身体・知的障害 身体・知的・精神・発達障害 摂食機能の障害 咀嚼嚥下・消化管通過障害、摂食嚥下障害 授業のまとめ 第8回～13回授業範囲の小テストを実施 【課題】 小テストの直しをまとめ次回提出する。		予習90分：教科書25・28章を読む。 復習90分：小テストを解き直し、まとめる。
第15回	島田美樹子	高齢者の疾患 老年症候群、誤嚥、褥瘡、転倒、失禁、フレイル		予習90分：教科書29章を読む。 復習90分：資料とノートをまとめる。

教科書

上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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実施することがある。返却するので、各自の復習に役立てること。
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	20840001
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	UER3604
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	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、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。さらには、対象者の課題を把握し、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を身に付け、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習得することを目指すものとする。

到達目標

１．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、栄養診断、栄養介入、モニタリングと評価といった、一連の栄養管理プロセスを理解し、実践的な栄養指導に活かすための知識を修得できる。

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
第1回	島田美樹	ガイダンス（授業の概要と成績評価） 栄養管理プロセス（NCP）①	症例に関するグループワー	予習90分：NCPについて前期講義のテキストを読んでおく。

	子	・肥満 【課題】症例をまとめて次回提出する。	クを行い発表する。	復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第2回	島田美樹子	栄養管理プロセス（NCP）② ・メタボリックシンドローム 【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：前期講義のテキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第3回	島田美樹子	栄養管理プロセス（NCP）③ ・高尿酸血症 【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：前期講義のテキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第4回	島田美樹子	消化器疾患の栄養食事療法 ・胆のう・膵臓疾患 【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：前期講義のテキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第5回	島田美樹子	栄養・食事計画① ・2型糖尿病 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第6回	島田美樹子	栄養・食事計画② ・脂質異常症 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第7回	島田美樹子	栄養・食事計画③ ・胃切除 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第8回	島田美樹子	栄養・食事計画④ ・大腸疾患 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第9回	島田美樹子	栄養・食事計画⑤ ・肝疾患 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第10回	島田美樹子	栄養・食事計画⑥ ・腎疾患 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第11回	島田美樹子	栄養・食事計画⑦ ・高血圧 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第12回	島田美樹子	心疾患の栄養食事療法 ・うっ血性心不全 【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：前期講義のテキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
	島田	栄養・食事計画⑧ ・摂食嚥下障害		予習90分：テキストとハンドブックを読んでおく。

第13回	美樹子	【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。	復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第14回	島田美樹子	栄養・食事計画⑨ ・COPD 【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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。
第15回	島田美樹子	栄養管理のまとめ ・キーワードまとめと解説 ・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：テキストとハンドブックを読んでおく。 復習90分：配布資料と症例をまとめる。

教科書

ステップアップ臨床栄養学実習【第2版】桑原節子ら（建帛社）
メディカルスタッフのための栄養療法ハンドブック改定第3版 佐々木雅也（南江堂）
臨床栄養学テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際 上原誉志夫ら（第一出版)

参考書

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 中村富予ら（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）、腎臓病食品交換表第10版治療食の基準 中尾俊之ら（医歯薬出版株式会社）

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%、平常点（積極的な授業への参加状況など）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	20850001
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	UER3505
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	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

本実習では、医療機関および介護施設において管理栄養士としての役割を果たすために、関連専門職との多職種連携を理解するとともに、病態・疾患別の栄養管理プロセス（スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量の設定、補給方法の選択、栄養状態のモニタリング）の方法と手技を学ぶ。
傷病者の栄養状態を評価・判定し、適切な栄養介入を実践できる能力を修得することを目標とする。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することで、栄養ケア・マネジメントおよび栄養ケアプロセスを体系的に身につけることを目指す。

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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．栄養アセスメントの指標を理解し、栄養管理計画書を作成できる。
２．模擬病棟訪問を通して得た情報をもとに症例検討を行い、その内容を説明できる。
３．栄養診断に基づき、栄養介入計画を立案・作成できる。
４．栄養ケアのモニタリングの経過を的確に記録できる。
５．傷病者の栄養改善に向けて主体的に関わる姿勢を持ち、医療職として求められる心得、コミュニケーション、接遇を身につける。

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	島田美樹子	ガイダンス（授業の概要と成績評価） ・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。	予習：スクリーニングやアセスメント、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 ・糖尿病食事療法のための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糖尿病食事療法のための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確認する。 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 井澤莉佳	糖尿病の食事療法② ・食事の聞き取り調査 ・糖尿病食事療法のための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、糖尿病食事療法のための交換表で計算する。 その後改善ポイントを指導する。	予習：糖尿病食事療法のための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
	島田	糖尿病の食事療法③ ・献立作成と栄養指導		予習：糖尿病食事療法のた

第6回	美樹子井澤莉佳	・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。	めの食品交換表を利用し適切な栄養管理についてまとめる。 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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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確認する。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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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をする。45分 復習：グループワーク発表後のまとめをする。 45分
		腎臓病の食事療法① ・腎臓病食品交換表		

第12回	島田美樹子	の使い方 ・腎臓病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腎臓病食品交換表を用いた栄養指導を演習する。	予習：腎臓病食品交換表の表分類を確認する。 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実際を想定して復習する。 45分
第13回	島田美樹子 井澤莉佳	腎臓病の食事療法② ・CKDの栄養管理 ・腎臓病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 【課題】レポートと献立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、活用方法などグループワークする。	予習：腎臓病食品交換表を利用した栄養管理についてまとめる。 45分 復習：CKD栄養指導の復習をして、レポートと献立を仕上げる。 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
・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版

参考書

・香川明夫監修『八訂 食品標準成分表2026』、女子栄養大学出版
・上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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
井澤：月曜日～金曜日 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20850002
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	UER3505
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	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

本実習では、医療機関および介護施設において管理栄養士としての役割を果たすために、関連専門職との多職種連携を理解するとともに、病態・疾患別の栄養管理プロセス（スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量の設定、補給方法の選択、栄養状態のモニタリング）の方法と手技を学ぶ。
傷病者の栄養状態を評価・判定し、適切な栄養介入を実践できる能力を修得することを目標とする。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することで、栄養ケア・マネジメントおよび栄養ケアプロセスを体系的に身につけることを目指す。

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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．栄養アセスメントの指標を理解し、栄養管理計画書を作成できる。
２．模擬病棟訪問を通して得た情報をもとに症例検討を行い、その内容を説明できる。
３．栄養診断に基づき、栄養介入計画を立案・作成できる。
４．栄養ケアのモニタリングの経過を的確に記録できる。
５．傷病者の栄養改善に向けて主体的に関わる姿勢を持ち、医療職として求められる心得、コミュニケーション、接遇を身につける。

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	島田美樹子	ガイダンス（授業の概要と成績評価） ・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。	予習：スクリーニングやアセスメント、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 ・糖尿病食事療法のための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糖尿病食事療法のための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確認する。 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 井澤莉佳	糖尿病の食事療法② ・食事の聞き取り調査 ・糖尿病食事療法のための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、糖尿病食事療法のための交換表で計算する。 その後改善ポイントを指導する。	予習：糖尿病食事療法のための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
	島田	糖尿病の食事療法③ ・献立作成と栄養指導		予習：糖尿病食事療法のた

第6回	美樹子井澤莉佳	・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。	めの食品交換表を利用し適切な栄養管理についてまとめる。 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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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確認する。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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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をする。45分 復習：グループワーク発表後のまとめをする。 45分
		腎臓病の食事療法① ・腎臓病食品交換表		

第12回	島田美樹子	の使い方 ・腎臓病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腎臓病食品交換表を用いた栄養指導を演習する。	予習：腎臓病食品交換表の表分類を確認する。 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実際を想定して復習する。 45分
第13回	島田美樹子 井澤莉佳	腎臓病の食事療法② ・CKDの栄養管理 ・腎臓病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 【課題】レポートと献立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、活用方法などグループワークする。	予習：腎臓病食品交換表を利用した栄養管理についてまとめる。 45分 復習：CKD栄養指導の復習をして、レポートと献立を仕上げる。 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
・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版

参考書

・香川明夫監修『八訂 食品標準成分表2026』、女子栄養大学出版
・上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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
井澤：月曜日～金曜日 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20850003
講義名	臨床栄養学実習I（Bクラス）（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	UER3505
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	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

本実習では、医療機関および介護施設において管理栄養士としての役割を果たすために、関連専門職との多職種連携を理解するとともに、病態・疾患別の栄養管理プロセス（スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量の設定、補給方法の選択、栄養状態のモニタリング）の方法と手技を学ぶ。
傷病者の栄養状態を評価・判定し、適切な栄養介入を実践できる能力を修得することを目標とする。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することで、栄養ケア・マネジメントおよび栄養ケアプロセスを体系的に身につけることを目指す。

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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．栄養アセスメントの指標を理解し、栄養管理計画書を作成できる。
２．模擬病棟訪問を通して得た情報をもとに症例検討を行い、その内容を説明できる。
３．栄養診断に基づき、栄養介入計画を立案・作成できる。
４．栄養ケアのモニタリングの経過を的確に記録できる。
５．傷病者の栄養改善に向けて主体的に関わる姿勢を持ち、医療職として求められる心得、コミュニケーション、接遇を身につける。

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	島田美樹子	ガイダンス（授業の概要と成績評価） ・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。	予習：スクリーニングやアセスメント、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 ・糖尿病食事療法のための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糖尿病食事療法のための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確認する。 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 井澤莉佳	糖尿病の食事療法② ・食事の聞き取り調査 ・糖尿病食事療法のための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、糖尿病食事療法のための交換表で計算する。 その後改善ポイントを指導する。	予習：糖尿病食事療法のための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
	島田	糖尿病の食事療法③ ・献立作成と栄養指導		予習：糖尿病食事療法のた

第6回	美樹子井澤莉佳	・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。	めの食品交換表を利用し適切な栄養管理についてまとめる。 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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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確認する。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	島田美樹子井澤莉佳	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	島田美樹子井澤莉佳	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をする。45分 復習：グループワーク発表後のまとめをする。 45分
		腎臓病の食事療法① ・腎臓病食品交換表		

第12回	島田美樹子	の使い方 ・腎臓病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腎臓病食品交換表を用いた栄養指導を演習する。	予習：腎臓病食品交換表の表分類を確認する。 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実際を想定して復習する。 45分
第13回	島田美樹子 井澤莉佳	腎臓病の食事療法② ・CKDの栄養管理 ・腎臓病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 【課題】レポートと献立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、活用方法などグループワークする。	予習：腎臓病食品交換表を利用した栄養管理についてまとめる。 45分 復習：CKD栄養指導の復習をして、レポートと献立を仕上げる。 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
・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版

参考書

・香川明夫監修『八訂 食品標準成分表2026』、女子栄養大学出版
・上原誉志夫・明渡陽子・田中弥生・岡本智子編著『臨床栄養学 テキストブックシリーズ 栄養治療の基礎と実際』、第一出版

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
井澤：月曜日～金曜日 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20860001
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	UER3615
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

授業の概要と教育目標

医療の場において各疾患・病態に応じた適切な栄養管理を実施するため、日本人の食事摂取基準（2025年版）および各疾患のガイドラインに基づくエネルギー量や各栄養素の設定について理解を深める。さらに、常食から各食種への展開方法を学び、献立作成および給食管理の基礎となる実践力を身につけることを目的とする。
各食種の栄養基準量を踏まえた献立作成、食材選定、適切な調理方法の理解を通して、治療食の目的に合致した献立および調理作業を実施できる能力を身につける。また、調理作業においてはグループ内で主体的に役割を担い、ディスカッションや発表を通して協働的に理解を深め、より適切な結論を導く力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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

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理解し、常食から各食種への展開方法を修得して、献立作成や給食管理に活用できる。
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、臨床栄養学実習IIについて（授業の進め方、		

第1回	島田美樹子	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：一般食と特別食について講義のテキストで確認しておく。 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：常食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：常食の献立を仕上げる。
第3回	島田美樹子	治療食の展開① ・食塩コントロール食の考え方 ・減塩食品について ・食塩コントロール食の献立検討 【課題】食塩コントロール食の献立を完成させ、次回提出する。食塩コントロール食の工夫をまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。	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：食塩コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：食塩コントロール食の献立と資料の作成を進める。
第4回	島田美樹子	一般食の実習 ・常食の実習 ・検収、調理、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20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70分：常食献立の修正をし、仕上げる。
第5回	島田美樹子	治療食の展開② ・食塩コントロール食のプレゼンテーション 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。	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：食塩コントロール食の工夫点をまとめる。糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方を確認する。 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6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、次回提出する。	グループディスカッションをして献立、実施献立評価表、発注書を作成する。	予習30分：エネルギーコントロール食の注意点を確認しながら、献立を作成する。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立を仕上げる。
	島田	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い方	グループディスカッ	予習30分：腎臓病食品交換表を使えるように確認しておく。

第7回	美樹子	・たんぱく質コントロール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作成を進める。	ションをして献立を作成する。	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】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エネルギーコントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：エネルギーコントロール食献立の修正をし、仕上げる。
第9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：たんぱく質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 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10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】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たんぱく質コントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：たんぱく質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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。	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：糖尿病と腎臓病の食品交換表とテキストの展開食について確認する。 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・易消化食の献立作成 ・実施献立評価表の作成、発注書の作成 【課題】脂質コントロール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献立、実施献立評価表の作成、発注書を作成する。	予習30分：脂質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：脂質コントロール食の献立作成を進める。
第13回	島田美樹子	治療食の応用 ・嚥下食について ・防災マニュアル、備蓄について ・パッククッキングの実施献立評価表と発注書の作成 【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。	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：嚥下調整食についてテキストを読んでまとめておく。災害対策マニュアルをwebで調べて食事に関する部分を一読する。 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。
		治療食の実習③		予習20分：実施献立評価表を

第14回	島田美樹子	・脂質コントロール食・易消化食の実習 ・検収、調理、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脂質コントロール食を作り、評価する。	確認して自分の役割を理解する。 復習70分：脂質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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】実施献立評価表と嚥下調整食レポートを提出する。	グループで協力して嚥下調整食、災害時対応食を作り、評価する。	予習20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70分：献立の展開を総復習する。

教科書

・長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子編著『実践 臨床栄養学実習-栄養食事療法と献立の展開-第4版』、第一出版
・担当教員作成プリント

参考書

・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版
・香川明夫監修『八訂 食品成分表2024』、女子栄養大学出版

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・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

島田 火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応。teamsチャットは平日対応可能。

科目区分

専門科目

講義コード	20860002
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	UER3615
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

授業の概要と教育目標

医療の場において各疾患・病態に応じた適切な栄養管理を実施するため、日本人の食事摂取基準（2025年版）および各疾患のガイドラインに基づくエネルギー量や各栄養素の設定について理解を深める。さらに、常食から各食種への展開方法を学び、献立作成および給食管理の基礎となる実践力を身につけることを目的とする。
各食種の栄養基準量を踏まえた献立作成、食材選定、適切な調理方法の理解を通して、治療食の目的に合致した献立および調理作業を実施できる能力を身につける。また、調理作業においてはグループ内で主体的に役割を担い、ディスカッションや発表を通して協働的に理解を深め、より適切な結論を導く力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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

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理解し、常食から各食種への展開方法を修得して、献立作成や給食管理に活用できる。
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、臨床栄養学実習IIについて（授業の進め方、		

第1回	島田美樹子	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：一般食と特別食について講義のテキストで確認しておく。 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：常食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：常食の献立を仕上げる。
第3回	島田美樹子	治療食の展開① ・食塩コントロール食の考え方 ・減塩食品について ・食塩コントロール食の献立検討 【課題】食塩コントロール食の献立を完成させ、次回提出する。食塩コントロール食の工夫をまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。	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：食塩コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：食塩コントロール食の献立と資料の作成を進める。
第4回	島田美樹子	一般食の実習 ・常食の実習 ・検収、調理、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20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70分：常食献立の修正をし、仕上げる。
第5回	島田美樹子	治療食の展開② ・食塩コントロール食のプレゼンテーション 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。	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：食塩コントロール食の工夫点をまとめる。糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方を確認する。 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6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、次回提出する。	グループディスカッションをして献立、実施献立評価表、発注書を作成する。	予習30分：エネルギーコントロール食の注意点を確認しながら、献立を作成する。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立を仕上げる。
	島田	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い方	グループディスカッ	予習30分：腎臓病食品交換表を使えるように確認しておく。

第7回	美樹子	・たんぱく質コントロール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作成を進める。	ションをして献立を作成する。	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】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エネルギーコントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：エネルギーコントロール食献立の修正をし、仕上げる。
第9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：たんぱく質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 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10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】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たんぱく質コントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：たんぱく質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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。	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：糖尿病と腎臓病の食品交換表とテキストの展開食について確認する。 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・易消化食の献立作成 ・実施献立評価表の作成、発注書の作成 【課題】脂質コントロール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献立、実施献立評価表の作成、発注書を作成する。	予習30分：脂質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：脂質コントロール食の献立作成を進める。
第13回	島田美樹子	治療食の応用 ・嚥下食について ・防災マニュアル、備蓄について ・パッククッキングの実施献立評価表と発注書の作成 【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。	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：嚥下調整食についてテキストを読んでまとめておく。災害対策マニュアルをwebで調べて食事に関する部分を一読する。 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。
		治療食の実習③		予習20分：実施献立評価表を

第14回	島田美樹子	・脂質コントロール食・易消化食の実習 ・検収、調理、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脂質コントロール食を作り、評価する。	確認して自分の役割を理解する。 復習70分：脂質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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】実施献立評価表と嚥下調整食レポートを提出する。	グループで協力して嚥下調整食、災害時対応食を作り、評価する。	予習20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70分：献立の展開を総復習する。

教科書

・長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子編著『実践 臨床栄養学実習-栄養食事療法と献立の展開-第4版』、第一出版
・担当教員作成プリント

参考書

・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版
・香川明夫監修『八訂 食品成分表2024』、女子栄養大学出版

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・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

島田 火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応。teamsチャットは平日対応可能。

科目区分

専門科目

講義コード	20860003
講義名	臨床栄養学実習II（Bクラス/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	UER3615
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

授業の概要と教育目標

医療の場において各疾患・病態に応じた適切な栄養管理を実施するため、日本人の食事摂取基準（2025年版）および各疾患のガイドラインに基づくエネルギー量や各栄養素の設定について理解を深める。さらに、常食から各食種への展開方法を学び、献立作成および給食管理の基礎となる実践力を身につけることを目的とする。
各食種の栄養基準量を踏まえた献立作成、食材選定、適切な調理方法の理解を通して、治療食の目的に合致した献立および調理作業を実施できる能力を身につける。また、調理作業においてはグループ内で主体的に役割を担い、ディスカッションや発表を通して協働的に理解を深め、より適切な結論を導く力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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

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理解し、常食から各食種への展開方法を修得して、献立作成や給食管理に活用できる。
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、臨床栄養学実習IIについて（授業の進め方、		

第1回	島田美樹子	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：一般食と特別食について講義のテキストで確認しておく。 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：常食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：常食の献立を仕上げる。
第3回	島田美樹子	治療食の展開① ・食塩コントロール食の考え方 ・減塩食品について ・食塩コントロール食の献立検討 【課題】食塩コントロール食の献立を完成させ、次回提出する。食塩コントロール食の工夫をまとめ、プレゼンテーション資料を作成する。	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：食塩コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：食塩コントロール食の献立と資料の作成を進める。
第4回	島田美樹子	一般食の実習 ・常食の実習 ・検収、調理、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20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70分：常食献立の修正をし、仕上げる。
第5回	島田美樹子	治療食の展開② ・食塩コントロール食のプレゼンテーション 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。	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：食塩コントロール食の工夫点をまとめる。糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方を確認する。 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6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、次回提出する。	グループディスカッションをして献立、実施献立評価表、発注書を作成する。	予習30分：エネルギーコントロール食の注意点を確認しながら、献立を作成する。 復習60分：エネルギーコントロール食の献立を仕上げる。
	島田	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い方	グループディスカッ	予習30分：腎臓病食品交換表を使えるように確認しておく。

第7回	美樹子	・たんぱく質コントロール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作成を進める。	ションをして献立を作成する。	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】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エネルギーコントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：エネルギーコントロール食献立の修正をし、仕上げる。
第9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：たんぱく質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 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10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】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たんぱく質コントロール食を作り、評価する。	予習20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70分：たんぱく質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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。	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：糖尿病と腎臓病の食品交換表とテキストの展開食について確認する。 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・易消化食の献立作成 ・実施献立評価表の作成、発注書の作成 【課題】脂質コントロール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献立、実施献立評価表の作成、発注書を作成する。	予習30分：脂質コントロール食についてテキストを読んでまとめておく。 復習60分：脂質コントロール食の献立作成を進める。
第13回	島田美樹子	治療食の応用 ・嚥下食について ・防災マニュアル、備蓄について ・パッククッキングの実施献立評価表と発注書の作成 【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。	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：嚥下調整食についてテキストを読んでまとめておく。災害対策マニュアルをwebで調べて食事に関する部分を一読する。 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。
		治療食の実習③		予習20分：実施献立評価表を

第14回	島田美樹子	・脂質コントロール食・易消化食の実習 ・検収、調理、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脂質コントロール食を作り、評価する。	確認して自分の役割を理解する。 復習70分：脂質コントロール食献立の修正をし、仕上げる。
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】実施献立評価表と嚥下調整食レポートを提出する。	グループで協力して嚥下調整食、災害時対応食を作り、評価する。	予習20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70分：献立の展開を総復習する。

教科書

・長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子編著『実践 臨床栄養学実習-栄養食事療法と献立の展開-第4版』、第一出版
・担当教員作成プリント

参考書

・日本糖尿病学会編著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』、文光堂
・黒川清監修、中尾俊之・小沢尚・酒井謙編『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準』、医歯薬出版
・香川明夫監修『八訂 食品成分表2024』、女子栄養大学出版

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・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

島田 火曜日～木曜日 昼休み 研究室17にて対応。teamsチャットは平日対応可能。

科目区分

専門科目

講義コード	20880001
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	UER3506
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	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、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し、地域住民の健康増進に資する知識を養う。将来的な展望としては、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、管理栄養士・栄養士として社会的に責任ある行動ができ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

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。	環境の変化」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 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（第三次）、特定健康診査・特定保健指導、食育推進基本計画について調べ、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。
第13回	橘陽子	栄養政策③ 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14回	橘陽子	栄養政策④ 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、食事バランスガイド、健康づくりのための身体活動・運動ガイド2023、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15回	橘陽子	栄養政策⑤ 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。	予習90分：教科書「諸外国の健康・栄養政策」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。

教科書

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、南江堂

参考書

『国民衛生の動向2025/2026』、一般財団法人厚生労働統計協会
『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版株式会社

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	20890001
講義名	公衆栄養学II（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	UER3606
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	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、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ることを目指し、栄養疫学、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理論の修得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、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	国家試験問題を基に学修範囲の要点を説明する。	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。
		栄養疫学⑤		予習90分：教科書「栄養疫学のための食事調査法」を

第6回	橘陽子	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。	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（2025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るアセスメント、短	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心に教科書等で復

		期・中期・長期目標に関する問題についてまとめる		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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第8版（健康・栄養科学シリーズ）』、南江堂
『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版株式会社

参考書

『国民衛生の動向2025/2026』、一般財団法人厚生労働統計協会

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	20900001
講義名	公衆栄養学II（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	UER3702
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	１時限
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	国家試験問題を基に学修範囲の要点を説明する。	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（2025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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版株式会社

参考書

『国民衛生の動向2025/2026』、一般財団法人厚生労働統計協会

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	20910001
講義名	公衆栄養学実習（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	UER3607
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	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、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、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。
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（2025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。

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 ガイダンス		予習15分：公衆栄養マネジメントの理論的モデル、健康日本21（第三

第1回	橘陽子	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。	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	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

		業計画書を作成する①」に取り組む		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、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	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摂取不足者の割合を求める。	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

参考書

『八訂 食品成分表2025』、女子栄養大学出版部
「調理のためのベーシックデータ 第6版』、女子栄養大学出版部

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	20910002
講義名	公衆栄養学実習（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	UER3607
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	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、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、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。
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（2025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。

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 ガイダンス		予習15分：公衆栄養マネジメントの理論的モデル、健康日本21（第三

第1回	橘陽子	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。	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	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

		業計画書を作成する①」に取り組む		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、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	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摂取不足者の割合を求める。	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

参考書

『八訂 食品成分表2025』、女子栄養大学出版部
「調理のためのベーシックデータ 第6版』、女子栄養大学出版部

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	20910003
講義名	公衆栄養学実習（公衆栄養学実習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	UER3607
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	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	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、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、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。
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（2025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。

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 ガイダンス		予習15分：公衆栄養マネジメントの理論的モデル、健康日本21（第三

第1回	橘陽子	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。	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	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

		業計画書を作成する①」に取り組む		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、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	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摂取不足者の割合を求める。	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

参考書

『八訂 食品成分表2025』、女子栄養大学出版部
「調理のためのベーシックデータ 第6版』、女子栄養大学出版部

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	20920001
講義名	公衆栄養学実習I（学内実習）（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	UER3703
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。
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（2025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。

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デル、健

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。	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、	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	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

		「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	た優先順位付けを行う。	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、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	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摂取不足者の割合を求める。	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

参考書

『八訂 食品成分表2025』、女子栄養大学出版部
「調理のためのベーシックデータ 第6版』、女子栄養大学出版部

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	20920002
講義名	公衆栄養学実習I（学内実習）（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	UER3703
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。
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（2025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。

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デル、健

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。	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、	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	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

		「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	た優先順位付けを行う。	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、日本人の食事摂取基準（2025年版）に基づく評価を行う」を仕上げる	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摂取不足者の割合を求める。	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂
『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

参考書

『八訂 食品成分表2025』、女子栄養大学出版部
「調理のためのベーシックデータ 第6版』、女子栄養大学出版部

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	20930001
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	UER3304
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	２時限
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。また、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するために必要な品質、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、健康にかかわる諸問題を理解し、栄養学を基礎として、食事と栄養の役割や重要性を説明でき、食を通して健康な社会づくりに貢献するため、科学的根拠に基づいた知識と確かな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．安全で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 ・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、給食の概念について理解を深める。

第2回	神戸美恵子	給食の概念 ・給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規 給食経営管理の概念 ・給食システム 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、食事の計画と実施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) ・食事の計画と実施① 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、食事計画の流れ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) ・食事計画の計画と実施② 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、食事計画の評価・改善方法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) ・食事計画の評価、改善 課題：食事計画ワークシート		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6回	神戸美恵子	栄養・食事管理(4) ・アセスメント結果に基づく食事計画 課題：献立計画ワークシート	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：献立計画を進める。
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① 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：献立作成の手順や要点について再確認する。 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を完成させ、食事計画にそった栄養教育教材をグループで作成する。	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。
第9回	神戸美恵子	給食経営における品質管理(1) ・品質と標準化 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、品質と標準化について理解を深める。
	神	給食経営における品質管理(2)		予習90分：教科書の該当箇所を読

第10回	戸美恵子	・大量調理施設の特徴と大量調理機器を活用した品質管理 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、大量調理施設の特徴と大量調理機器を活用した品質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(3) ・食材料 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、食材料管理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(4) ・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、給食のオペレーションシステムや生産計画について理解を深める。
第13回	神戸美恵子	給食経営における品質管理(5) ・提供サービス 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、提供サービスのシステムや食事環境の整備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(1) ・安全・衛生の概念と運用 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、給食施設の安全・衛生と運用について理解を深める。
第15回	神戸美恵子	給食の安全・衛生(2) ・安全・衛生のための施設と設備 ・事故・災害時対策 課題：授業のまとめプリント	食中毒事例から衛生管理に関する留意点についてグループ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：課題プリントによる復習を行い、安全・衛生のための施設と設備や事故・災害時対策について理解を深める。

教科書

大中佳子ほか著『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2025年版
日本食品標準成分表2025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
神戸：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	20931001
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	UER3405
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	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学習する。さらに、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する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、生命の尊厳や人間の多様性、健康にかかわる諸問題を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するための科学的な根拠に基づいた知識と技術を身に付け、多職種との連携・協働の必要性やICT(情報通信技術)を活用して情報を収集・整理する方法を理解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・災害の対応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

	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 品質管理、安全・衛生管理と施設設備の実際	本学の施設設備をもとに、生産管理、安全・衛生管理のあり方を確認する。	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：本学給食経営管理実習室の平面図および設備をもとに、大量調理施設衛生管理マニュア

				ルの内容の理解を深める。
第2回	神戸美恵子	栄養・食事管理、品質管理、安全・衛生管理の実際(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3～15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	神戸美恵子	栄養・食事管理、品質管理、安全・衛生管理の実際(2) 作業管理（検収・下処理・調理・配膳配食・洗浄等）	各作業管理内容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：各計画書について配布資料を確認し、作業管理について理解を深める。
第4回	神戸美恵子	栄養・食事管理、品質管理、安全・衛生管理の実際の実際(3) 栄養教育の実際、提供者評価・改善（給食を活用した栄養教育教材の作成・インシデントレポート・評価表等）		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：栄養教育の方法、各評価について配布資料を確認し、理解を深める。
第5回	神戸美恵子	栄養・食事管理、品質管理、安全・衛生管理の実際の実際(4) 喫食者評価・改善（ICTを活用した喫食者評価とその集計及び改善策の検討等）		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：ICTを活用した喫食者評価の方法報、各評価について配布資料を確認し、理解を深める。
第6回	神戸美恵子	給食経営管理の概念(1) 給食経営の概念と組織 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、経営の概念と組織について理解を深める。
第7回	神戸美恵子	給食経営管理の概念(2) 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8回	神戸美恵子	給食経営管理の概念(3) 給食経営の資源と管理① ・給食経営の資源 ・給食の原価構成と収支構造 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、給食経営の資源および給食の原価構成と収支構造について理解を深める。
		給食経営管理の概念(4)		予習90分：教科書の該当

第9回	神戸美恵子	給食経営の資源と管理② ・給食運営における人的資源 ・給食従事者の教育・訓練 課題：授業のまとめプリント		箇所を読む。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、給食運営における人的資源および給食従事者の教育・訓練について理解を深める。
第10回	神戸美恵子	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11回	神戸美恵子	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	高齢者・介護福祉施設の施設・設備、衛生・安全管理、栄養・食事管理の実際および管理栄養士の役割等について、映像教材を参考にグループ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：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12回	神戸美恵子	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。
第13回	神戸美恵子	給食施設の特徴と関連法規(4) 学校 課題：授業のまとめプリント	学校給食センターの施設・設備、衛生・安全管理、栄養・食事管理の実際について、映像教材を参考にグループ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：課題プリントによる復習を行い、学校給食の特徴と関連法規について理解を深める。
第14回	神戸美恵子	給食施設の特徴と関連法規(5) 事業所、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、配布資料で該当箇所の確認を行う。 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、健康経営やスマートミールについて理解を深める。
第15回	神戸美恵子	給食の安全・衛生・事故・災害時対策 給食経営管理論のまとめ		予習90分：教科書、配布資料を復習する。 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

大中佳子ほか著『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2025年版 日本食品標準成分表2025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
神戸：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	20932001
講義名	給食経営管理論実習（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	UER3406
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	井桁 千恵子	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により、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成、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、食を通して健康な社会づくりに貢献するための科学的な根拠に基づいた知識と技術を修得することや、ICT(情報通信技術)を活用して情報を収集・整理することを通して対象者の課題を把握し、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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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。
	神戸美	予定献立に基づ		

第6回	恵子 井桁千恵子	く帳票、栄養指導資料作成 ・発注書、衛生管理チェック表、栄養指導資料等	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：栄養指導資料等を仕上げる。
第7回	神戸美恵子 井桁千恵子	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 井桁千恵子	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 井桁千恵子	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 井桁千恵子	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 井桁千	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。

	恵子			
第12回	神戸美恵子井桁千恵子	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。
第13回	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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。
第16回				

教科書

担当教員作成実習書（プリント）及び帳票類
大中佳子ほか著『サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論』第一出版
日本食品標準成分表2025年版

参考書

日本人の食事摂取基準2025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
大量調理施設衛生管理のポイント（七訂）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
課題25%、授業への取り組み姿勢75%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
井桁 昼休み 9号館 第8研究室
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	20932002
講義名	給食経営管理論実習（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	UER3406
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	井桁 千恵子	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、食を通して健康な社会づくりに貢献するための科学的な根拠に基づいた知識と技術を修得することや、ICT(情報通信技術)を活用して情報を収集・整理することを通して対象者の課題を把握し、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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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。
	神			

第6回	戸美恵子井桁千恵子	予定献立に基づく帳票、栄養指導資料作成 ・発注書、衛生管理チェック表、栄養指導資料等	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：栄養指導資料等を仕上げる。
第7回	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁	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

	千恵子			い、記録をする。
第12回	神戸美恵子井桁千恵子	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。
第13回	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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	神戸美恵子井桁千恵子	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
大中佳子ほか著『サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論』第一出版
日本食品標準成分表2025年版

参考書

日本人の食事摂取基準2025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
大量調理施設衛生管理のポイント（七訂）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上
課題25%、授業への取り組み姿勢75%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
井桁 昼休み 9号館 第8研究室
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	20933001
講義名	新調理システム概論演習（3年生）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3507
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	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	4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に重要な役割を担っているため、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、「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、『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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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する。　15分 復習：ノート、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　30分

第11回	宮本雄基	・衛生管理の基本と重要性 ・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		予習：給食経営管理論分野における衛生管理、とくにHACCP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、帳票を作成する。（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する。　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、帳票を作成する。 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する。　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する。　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（適宜プリント等を配布する）
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
課題実施後、その都度口頭または提出物へ記載することでおこない、必要に応じて個別に伝える。また、講義のまとめで講評する。
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
・講義終了後 ・個別に相談があれば、オンラインで対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20934001
講義名	クックチルシステム概論演習（新調理システム概論演習）(2023入)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3608
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	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	4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に重要な役割を担っているため、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、「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、『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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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する。　15分 復習：ノート、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　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、プリントを見直す。　30分

第11回	宮本雄基	・衛生管理の基本と重要性 ・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		予習：給食経営管理論分野における衛生管理、とくにHACCP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、帳票を作成する。（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する。　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、帳票を作成する。 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する。　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する。　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（適宜プリント等を配布する）
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
課題実施後、その都度口頭または提出物へ記載することでおこない、必要に応じて個別に伝える。また、講義のまとめで講評する。
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
・講義終了後 ・個別に相談があれば、オンラインで対応する。
科目区分
専門科目

講義コード	20935001
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	UER3508
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	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	大野 治美	指定なし
教 員	井澤 莉佳	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、公衆栄養学分野で修得した専門的知識と技術を統合し、課題発見（気づき）、問題解決の過程を学び、臨地実習に備える。これにより、専門職である管理栄養士として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、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、豊かな人間性と職業倫理を備えることを目指す。また、対象者の課題を把握し多職種と連携・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、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．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、自己研究課題を設定ができる。
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．管理栄養士として必要な専門的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			

第1回	神戸美恵子 島田美樹子 橘陽子 大野治美 井澤莉佳	・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に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 大野治美 井澤莉佳	・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 大野治美 井	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 ・ワクチンスケジュールの説明と理解		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。

	澤莉佳			
第4回	神戸美恵子島田美樹子橘陽子大野治美井澤莉佳	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。 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大野治美井澤莉佳	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	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	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

	子	・施設設備管理		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	大野治美	給食施設の概要と管理栄養士の役割② ・老人福祉施設 ・自己研究課題設定②	老人福祉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：老人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	神戸美恵子大野治美	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（計画用）	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）を仕上げる
第11回	神戸美恵子大野治美	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	神戸美恵子大野治美	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	神戸美恵子大野治美	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	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

	大野治美		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	給食経営管理論実習IIのまとめ① ・実習ノート、自己研究課題の整理 ・実習報告会に向けた資料作成	・各自で、実習ノート、自己研究課題の整理を行う。 ・実習施設ごとに報告会に向けた資料を作成する。	予習60分：実習メモを整理する。 復習30分：実習ノート、自己研究課題を仕上げる。
第17回	神戸美恵子大野治美	給食経営管理論実習IIのまとめ② ・実習報告会に向けた資料作成	実習施設ごとに報告会に向けた資料を作成する。	予習30分：実習内容を整理する 復習60分：実習報告会に向けた資料を仕上げる
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、各自の研究課題をスライドにまとめる。	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	臨床栄養学実習III（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
第23回	島田美樹子	自己課題の設定① ・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	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	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	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

	樹子	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	めることで他施設の事例を知り、情報共有をする。	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を行い、施設から求められている内容を正しく共通理解し、学びを深めながらより良いものができるように協同して作業する。	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
第28回	島田美樹子	事前準備③ ・提出書類（誓約書、利用交通手段、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を行い、リスクマネジメントをする。	予習30分：手引きや実習ノートから必要書類を確認する 復習60分：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
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	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	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	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

	樹子	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	し、不足があれば改善する。	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

臨地実習の手引き及び各臨地実習ノート
田上貞一郎、田中ひさよ著『管理栄養士・栄養士になるための国語表現』萌文書林
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

参考書

各分野の教科書
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18

科目区分

専門科目

講義コード	20936001
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	UER3704
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	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	齋藤 陽子	指定なし
教員	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

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	齋藤陽子	○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5回	齋藤陽子	○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6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	○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

		トの共有		
第7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 ・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	○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
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
		○専門分野における「給食経営管理論」の学びを		予習：給食経営管理の概念、

第12回	神戸美恵子	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。	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	神戸美恵子島田美樹子橘陽子大野治美齋藤陽子	○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
第15回	神戸美恵子島田美樹子橘陽子大	○専門分野の知識・技能の統合（2）： ・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	○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：管理栄養士が果たすべき多様な専門領域における知識・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

	野治美齋藤陽子	用力の習得		

教科書

学科資料

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
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18
齋藤 月曜日～金曜日昼休み 研究室14

科目区分

専門科目

講義コード	20937001
講義名	臨地実習I（給食の運営）
(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	UER3509
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	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	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、指定された施設において、給食経営管理論I・II、給食経営管理論実習、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、特定多数人を対象とした大量調理について、計画から評価までの一連の実習を行う。実践活動の場での実体験を通して、給食の運営に必要とされる専門的知識および技術の統合を図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、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、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、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．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（献立作成を含む）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の生産・提供について説明できる。
5．給食運営に関する事務処理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
	神戸美恵	事前指導 ・給食運営について ・衛生管理の確認	実習施設ごとのグループで、自	予習30分：給食の運営、大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読する。

第1回	子 大野治美	（大量調理施設衛生管理マニュアル） ・自己課題の確認	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。	復習60分：給食の運営、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	実習先管理栄養士の指導を受ける 特定給食施設の概要、施設の特性、給食の目標、目的	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3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 特定給食施設における給食業務の法的根拠	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 特定給食施設における管理栄養士の実務	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 給食システム	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 栄養・食事計画	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	実習先管理栄養士の指導を受ける	実習施設において管理栄養士業	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。

	大野治美	献立作成	務および関連業務を体験する。	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 会計・原価計画	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 食材の計画と管理	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 生産（調理）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 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 マニュアルに基づく安全・衛生管理の実際	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13回	神戸美恵子 大	実習先管理栄養士の指導を受ける 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：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

	野治美			まとめる。
第14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 事務処理	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：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15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 自己課題に基づいた調査研究	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。

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。
＊再試験は実施しない。

**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。

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18

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	20938001
講義名	臨地実習II（給食経営管理論）
(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	UEC3510
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	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	大野 治美	指定なし

授業の概要と教育目標

「臨地実習I」を踏まえ、給食運営および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な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。
実習後は、報告会においてプレゼンテーション技術を活用した発表を行い、グループ討議を通して実習成果を共有する。

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、豊かな人間性と職業倫理を備えることを目指す。また、対象者の課題を把握し、科学的根拠に基づき課題解決を行い、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るとともに、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.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。
2.実践活動の場での課題解決に取り組むことができる。
3.多（他）職種との連携について説明できる。
4.報告会資料を作成し、プレゼンテーション技術を活用した発表ができる。

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 大野	事前指導 給食運営管理について 自己課題の確認		予習30分：給食経営管理論I・IIの復習をする。 復習60分：自己課題の研究方法・内容、予想される結果等確認す

	治美			る。
第2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	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3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 栄養・食事評価	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 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 調理施設・設備設計	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 機器・設備の保全管理	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 食材の流通と購買管理	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 安全・衛生管理	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 給食の品質保証と標準化	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 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 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。
	神戸	実習先管理栄		

第12回	美恵子 大野治美	養士の指導を受ける 多（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。
第13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 自己課題に基づいた調査研究	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。
＊再試験は実施しない。

**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18

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	20938002
講義名	臨地実習I/II（給食経営管理実習II/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	UER3509
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	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 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
	神戸			

第7回	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
	神戸美	実習先管理栄養士の指導		予習30分：課題について、実習中にいた

第13回	恵子 大野 治美	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。	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。
＊再試験は実施しない。

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18

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	20939001
講義名	臨地実習III（臨床栄養学）
(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	UER3608
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及び関連科目で修得した基本的な知識や理解、技術をもとに、関心・意欲・態度、職業倫理を育成し、実践力を身に付ける。病院の管理栄養士が行うべき全般的な業務の基本を理解し、医療に携わる専門職としての資質を磨き、その感性を養うことを目標とする。
さらに、実践活動の場での業務体験を通して、課題解決に取り組み、考察する。
事後学習では、実習ノートおよび最終報告をまとめ、学びを深める。

卒業認定・学位授与の方針との関連

本実習は、医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーに基づき、豊かな人間性と高い倫理観を備え、自らの果たすべき役割を理解したうえで、社会的に責任ある行動ができる人材の育成を目的とする。
また、大学の学びを総合的に活用し、生涯にわたる自己学習・自己研鑽の姿勢を身に付け、地域社会の発展に主体的に寄与できる能力の涵養を目指す。
さらに、管理栄養士・栄養士の実践の場で求められる幅広い知識及び技術を修得し、専門職としての基礎的能力を確立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理解し、専門的な知識や技術について説明できる。
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．自己課題の発見・課題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、新たな知識を主体的かつ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
	実習の準備①		

第1回	・施設概要をまとめる ・資格やチーム医療を調べる ・自己課題の確認	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 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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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。実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察して実習日誌にまとめる。 実習の手引きとノートを熟読する。 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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
	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		予習：翌日に行う実習内容について

第6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。	再確認する。30分 復習：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
第7回	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。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
	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		予習：翌日に行う実習内容について

第10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。	再確認する。30分 復習：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
第12回	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 ・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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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	予習：報告会に向けて、実習ノートを仕上げる。40分 復習：報告会のスライドやシナリオ

	・施設課題の解決 ・報告会の準備	める。	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、栄養食事療法必携第4版(医歯薬出版株式会社)、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) 腎臓病食品交換表第10版治療食の基準(中尾俊之ら、医歯薬出版株式会社）

参考書

日本食品標準成分表2020年版(八訂)または食品成分表2026(女子栄養大学出版部)
栄養Pro cloud(女子栄養大学出版部)

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
臨地実習施設での実習修得70%、事前事後指導の態度と提出物で30%。
再試験は実施しない。

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ものとなるよう、積極的に発言し、円滑なコミュニケーションを図りつつ、主体的に協働へ参画すること。
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

島田 火・水・木 昼休み 研究室17、teamsチャットでも受け付けます

科目区分

専門科目

講義コード	20939002
講義名	臨地実習III（臨床栄養学実習III/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	UER3608
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及び関連科目で修得した基本的な知識や理解、技術をもとに、関心・意欲・態度、職業倫理を育成し、実践力を身に付ける。病院の管理栄養士が行うべき全般的な業務の基本を理解し、医療に携わる専門職としての資質を磨き、その感性を養うことを目標とする。
さらに、実践活動の場での業務体験を通して、課題解決に取り組み、考察する。
事後学習では、実習ノートおよび最終報告をまとめ、学びを深める。

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、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するこれまでの学びを基礎として、管理栄養士の実践の場で求められる幅広い知識及び技術を習得し、専門職としての基礎的能力を確立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理解し、専門的な知識や技術について説明できる。
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．自己課題の発見・課題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、新たな知識を主体的かつ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	グループワークで病院の施設概	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

	医療を調べる ・自己課題の確認	要をまとめ発表する。	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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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。実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察して実習日誌にまとめる。 実習の手引きとノートを熟読する。 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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノート

	・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際		や実習日誌にまとめる。 60分
第7回	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。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノート

	・臨床調理の実際 ・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際		や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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
第12回	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 ・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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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：報告会のスライドやシナリオを仕上げる。50分

	・報告会の準備		
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、栄養食事療法必携第4版(医歯薬出版株式会社)、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) 腎臓病食品交換表第10版治療食の基準(中尾俊之ら、医歯薬出版株式会社）

参考書

日本食品標準成分表2020年版(八訂)または食品成分表2026(女子栄養大学出版部)
栄養Pro cloud(女子栄養大学出版部)

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
臨地実習施設での実習修得70%、事前事後指導の態度と提出物で30%。
再試験は実施しない。

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ものとなるよう、積極的に発言し、円滑なコミュニケーションを図りつつ、主体的に協働へ参画すること。
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

島田 火・水・木 昼休み 研究室17、teamsチャットでも受け付けます

科目区分

専門科目

講義コード	20940001
講義名	臨床栄養学実習III（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	UER3616
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及び関連科目で修得した基本的な知識や理解、技術をもとに、関心・意欲・態度、職業倫理を育成し、医療現場での管理栄養士としての実践力を身に付けることを目標とする。
さらに、実践活動の場での業務体験を通して、課題解決に取り組み、考察する。事後学習では、実習ノートおよび最終報告をまとめ、学びを深める。

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、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するこれまでの学びを基礎として、管理栄養士の実践の場で求められる幅広い知識及び技術を習得し、専門職としての基礎的能力を確立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理解し、専門的な知識や技術について説明できる。
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．自己課題の発見・課題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、新たな知識を主体的かつ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 ・資格やチーム医療を調べる	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 復習：施設概要をまとめる。 60分

	・自己課題の確認		
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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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。実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察して実習日誌にまとめる。 実習の手引きとノートを熟読する。 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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分

	・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際		
第7回	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。	予習：翌日に行う実習内容について再確認する。30分 復習：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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	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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分

	・栄養指導の実際 ・チーム医療の実際		
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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや実習日誌にまとめる。 60分
第12回	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 ・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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：実習内容を振り返り、不明な点は調べてから考察し、実習ノートや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：報告会のスライドやシナリオを仕上げる。50分
	実習の事後指導		

第15回	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、ハンドブック
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)
腎臓病食品交換表第9版治療食の基準(中尾俊之ら、医歯薬出版株式会社）

参考書

日本食品標準成分表2020年版(八訂)または食品成分表2026(仮)
栄養Pro cloud(女子栄養大学出版部)

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%、実習ノート提出と事後指導10%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

実習の手引きおよびノートを配布するので、事前によく読んでおくこと。また、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。提出した課題は返却するため、その後の学修に役立てられるよう、返却後は必ず内容を確認し、理解を深めておくこと。

履修のポイント

医療現場での実習が充実したものとなるよう、積極的に発言し、円滑なコミュニケーションを図りつつ、主体的に協働へ参画すること。
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

島田 火・水・木 昼休み 研究室17、teamsチャットでも受け付けます
井澤 月～金 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門科目

講義コード	20950001
講義名	公衆栄養学実習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	UEC3705
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す。さらに、地域保健の場を通してその目的達成に資する技術を養い、将来的には、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、地方自治体の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

	担	授業内容と方		予習・復習と

	当者	法、課題	アクティブラーニングの内容	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 高齢者		

第3回	橘陽子	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

吉池信男・林宏一著『公衆栄養学 改訂第9版（健康・栄養科学シリーズ）』、株式会社南江堂

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。 再試験は実施しない。
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	20960001
講義名	栄養学研究法
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UER3511
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	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	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

栄養管理の実践の質の向上には科学的根拠の活用が必要であり、その根拠づくりと活用に，管理栄養士自らが関わることが必要である。この講義では、研究活動の基盤をつくるために必要な知識を実践的に学ぶ。

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、「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への理解」を主軸に、「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」ことを目指す。また、「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」能力の獲得を目指す。

到達目標

1.栄養学研究における倫理の必要性について説明できる。
2.研究者倫理（対象者の人権擁護や研究不正の回避に必要な知識を含む）を説明できる。
3.栄養学研究における人および動物における倫理的配慮の具体的な例とその理由を説明できる。
4.栄養学実践の探究のために、研究活動が必要なことを説明できる。
5.研究成果、統計資料、実践報告等の文献検索方法を理解し、実践できる。
6.基本的な研究方法の知識を持ち、文献・統計資料等を読み、指導を受けながら成果を解釈できる。
7.研究課題の抽出、研究計画の立案、実施の一連の過程を説明できる。
8.実験・調査研究等の研究を、指導を受けながら計画・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	内山浩	栄養学研究におけ	研究倫理の必要性、研究者倫理、および人や動物における具体的配慮とその理由について	予習90分：参考書等で研究倫理の必要性、研究者倫理、および人や動物における具体的配慮とその理由について調べ、まとめておくこと。

	志	る倫理	て、予習してきた内容を発表する。	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2回	内山浩志	栄養学研究の意義	栄養学実践のために研究活動が必要な理由について、予習してきた内容を発表する。	予習90分：参考書等で栄養学実践のために研究活動が必要な理由について調べ、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	内山浩志	研究成果の活用の応用（文献検索）		予習90分：参考書等で研究成果、統計資料、実践報告等の文献検索方法について調べ、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	内山浩志	研究成果の活用の応用（文献解釈・紹介）	予習で準備した、自分が最も興味を持った文献の内容について発表する。	予習90分：前回の講義で調べた文献の中で、自分が最も興味を持った文献の内容について要約し、紹介（プレゼンテーション）できるようにパワーポイント等を使ってまとめておくこと。 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	内山浩志	研究活動の実践（研究課題の抽出・設定）	研究計画書を作成する。	予習90分：これまでの講義等で自分が興味を持ち、研究してみたいテーマをいくつかピックアップし、関連する文献（先行研究）を調べてまとめておくこと。 復習90分：作成中の研究計画書に関連して、疑問点などを質問事項としてまとめ、次回の講義の時に質問できるようにしておくこと。
第6回	内山浩志	研究活動の実践（研究計画の立案）①	研究計画書を作成する。	予習90分：前回の講義でピックアップした研究テーマと関連する文献（先行研究）をまとめておくこと。 復習90分：作成中の研究計画書に関連して、疑問点などを質問事項としてまとめ、次回の講義の時に質問できるようにしておくこと。
第7回	内山浩志	研究活動の実践（研究計画の立案）②	研究計画書を作成する。	予習90分：前回の講義で作成した研究計画書を整理し、講義中の作業予定を立てておくこと。 復習90分：作成中の研究計画書を完成させ、次回の講義の時に発表できるようにしておくこと。（パワーポイントのスライド等、発表用資料を作成すること）
第8回	内山浩志	研究活動の実践（研究計画の発表）	研究計画書を発表する。	予習90分：研究計画書の発表準備を行うこと。 復習90分：発表時の質疑応答の結果をまとめ、研究計画書を完成させること。

教科書

無

参考書

村上健太郎 著 『基礎から学ぶ栄養学研究』 建帛社
特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 監修 『食事調査マニュアル』 南山堂
吉池信男・竇澤篤・栗木清典 編集 『社会・環境と健康 2024-2025』 南江堂

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。

レポート・課題60%、授業への参加度40%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

グループディスカッション、プレゼンテーションに対するコメントは適時行う。

履修のポイント

資料収集やレポート作成などのため、パソコンの持ち込みを推奨します。
「人を対象とする生命科学・医学系研究」の倫理指針に沿った研究計画を自分で立てて発表することを目標に行います。全員が発表する時間を確保するのは難しいので、積極的に立候補し、挑戦してください。
研究計画書については全員、各自で作成し、完成版の提出が必要になります。
卒業研究で挑戦したい研究テーマがある場合には、希望する配属先の担当教員と相談しながら作成しても構いません。但し、本講義は人を対象とする生命科学・医学系研究が主となりますので、講義内容等を適宜読み替える必要があることをあらかじめ了承して講義に臨んでください。（もちろん、必要に応じて個別対応致します。）
研究グループを作り、同じテーマ、同じ研究計画書を作成することも可能ですが、その場合には各メンバーのグループ内での役割分担の明確化と全員での口頭発表（口頭試問）を必須とします。最終講義日の発表会での発表、別途授業時間外、あるいは定期試験として個別にグループ発表（口頭試問）を行います。
研究計画書の作成で必要となる疫学の知識は公衆衛生学IIの講義で学修します。疫学の学びが先になるよう講義日程を調整しますが、予習による自己学習や担当教員への質問など、積極的な学修を期待します。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14
6月～7月の火曜日、11:00～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門発展科目

講義コード	20970001
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	UEC3706
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	３時限
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	晝間 恵	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」を中心に、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」を中心に、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」を中心とした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、解剖生理学および病理学（疾患の知識）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
				予習45分：配布プリントの問題を解き、キー

第1回	小林葉子	糖質、脂質、たんぱく質、核酸の構造	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。 授業の初めに小試験を行い、得点の低かった部分から、調べた点を説明してもらう。 ランダムに指していくので、事前にまとめたものを手元に用意しておくこと。	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	酵素、生体エネルギー	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。 授業の初めに小試験を行い、得点の低かった部分から、調べた点を説明してもらう。 ランダムに指していくので、事前にまとめたものを手元に用意しておくこと。	予習45分：配布プリントの問題を解き、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	糖代謝	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。 授業の初めに小試験を行い、得点の低かった部分から、調べた点を説明してもらう。 ランダムに指していくので、事前にまとめたものを手元に用意しておくこと。	予習45分：配布プリントの問題を解き、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	脂質、アミノ酸代謝	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。 授業の初めに小試験を行い、得点の低かった部分から、調べた点を説明してもらう。 ランダムに指していくので、事前にまとめたものを手元に用意しておくこと。。	予習45分：配布プリントの問題を解き、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	小林葉子	代謝の相互作用、細胞内情報伝達およびホルモンによる代謝制御（基礎栄養に出題されている問題も含む）	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。 授業の初めに小試験を行い、得点の低かった部分から、調べた点を説明してもらう。 ランダムに指していくので、事前にまとめたものを手元に用意しておくこと。	予習45分：配布プリントの問題を解き、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6回	畫間恵	消化器系の構造と機能	事前に配布した資料をよく読み、疑問点および理解できなかった点を明確にしておく。授業内で配布資料中の問題の解答について説明してもらうので、答えられるようしておくこと。	予習45分：配布資料中の問題を解き、教科書および配布資料等を参考にして疑問点を明確にする。 復習45分：授業で行った内容を基に教科書および配布資料等を参考にして、各自「ノート」を作成する。
				予習45分：配布資料中の問題を解き、教科書

第7回	晝間恵	呼吸器系の構造と機能	事前に配布した資料をよく読み、疑問点および理解できなかった点を明確にしておく。授業内で配布資料中の問題の解答について説明してもらうので、答えられるようしておくこと。	および配布資料等を参考にして疑問点を明確にする。 復習45分：授業で行った内容を基にや教科書および配布資料等を参考にして、各自「ノート」を作成する。
第8回	晝間恵	循環器系の構造と機能	事前に配布した資料をよく読み、疑問点および理解できなかった点を明確にしておく。授業内で配布資料中の問題の解答について説明してもらうので、答えられるようしておくこと。	予習45分：配布資料中の問題を解き、教科書および配布資料等を参考にして疑問点を明確にする。 復習45分：授業で行った内容を基に教科書および配布資料等を参考にして、各自「ノート」を作成する。
第9回	晝間恵	腎・泌尿器系の構造と機能	事前に配布した資料をよく読み、疑問点および理解できなかった点を明確にしておく。授業内で配布資料中の問題の解答について説明してもらうので、答えられるようしておくこと。	予習45分：配布資料中の問題を解き、教科書および配布資料等を参考にして疑問点を明確にする。 復習45分：授業で行った内容を基に教科書および配布資料等を参考にして、各自「ノート」を作成する。
第10回	山﨑純一	消化器（消化管、肝・胆・膵）の疾患	管理栄養士国家試験過去問（消化器系）の設問を正しく解釈し、理解することが重要であり、過去問を提示しながら図表やイラストを活用し解説する。必須事項や基本的な解剖生理についても、授業内で質問をするので回答できるようにする。	予習６０分：教科書等を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習６０分：授業で行った内容を元に教科書等にて確認を行い、教員が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。
第11回	晝間恵	神経系の構造と機能	事前に配布した資料をよく読み、疑問点および理解できなかった点を明確にしておく。授業内で配布資料中の問題の解答について説明してもらうので、答えられるようしておくこと。	予習45分：配布資料中の問題を解き、教科書および配布資料等を参考にして疑問点を明確にする。 復習45分：授業で行った内容を基に教科書および配布資料等を参考にして、各自「ノート」を作成する。
第12回	山﨑純	循環器・腎、呼吸器の疾患	管理栄養士国家試験過去問の設問（循環器・腎、呼吸器系）を正しく解釈し、理解することが重要であり、過去問を提示しながら図表やイラストを活用し解説する。必須事項や基本的な解剖生理についても、授	予習６０分：教科書等を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習６０分：授業で行った内容を元に教科書等にて確認を行い、教員が提供した資料を熟

	一		業内で質問をするので解答できるようにする。	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	内分泌・代謝・栄養、免疫・アレルギーの疾患	管理栄養士国家試験過去問の設問（内分泌・代謝・栄養、免疫・アレルギーの疾患）を正しく解釈し、理解することが重要であり、過去問を提示しながら図表やイラストを活用し解説する。必須事項や基本的な解剖生理についても、授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習６０分：教科書等を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習６０分：授業で行った内容を元に教科書等にて確認を行い、教員が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。
第14回	山﨑純一	脳・神経、皮膚の疾患	管理栄養士国家試験過去問の設問（脳・神経、皮膚の疾患）を正しく解釈し、理解することが重要であり、過去問を提示しながら図表やイラストを活用し解説する。必須事項や基本的な解剖生理についても、授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習６０分：教科書等を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習６０分：授業で行った内容を元に教科書等にて確認を行い、教員が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。
第15回	山﨑純一	血液疾患、症候・検査所見に基づいた診断と治療	管理栄養士国家試験過去問の設問（血液疾患、症候・検査所見に基づいた診断と治療）を正しく解釈し、理解することが重要であり、過去問を提示しながら図表やイラストを活用し解説する。必須事項や基本的な解剖生理についても、授業内で質問をするので解答できるようにする。	予習６０分：教科書等を利用して疑問点を明確にし、解消する。 復習６０分：授業で行った内容を元に教科書等にて確認を行い、教員が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。

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
解剖生理学：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
カラーで学ぶ解剖生理学 Kevin T. Patton, Gray A. Thibodeau （著）
コメデイカルサポート研究会（訳）
病理学：臨床医学入門（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）： 編集/河田光博、武田英二、講談社サイエンティフィク

成績評価の方法・基準

単位認定 60 点以上。「人体の構造と機能・その疾病の成り立ち」の範囲の定期試験 100% で評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

生化学：授業時間内で、受講者に説明をしてもらうので、説明が違っている場合は質問や指摘

をし、クラス全体の知識の向上を目指す。
解剖生理学：問題の解答についての受講者の説明に対し、修正や説明不足の場合は追加を行う。これによって、受講者全員の理解を深める。
病理学：授業時間内で、受講者に説明をする。 必要な場合には、個別指導を行う。

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」。
解剖生理学：事前に配布した資料をよく読み、問題を解き、疑問点および不明点を授業内で解決すること。また、各自まとめの「ノート」を作成する。
病理学：問題を解き、解説をつけて講義に臨む。講義中に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・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究
山﨑：原則、水～金の昼休み時間帯（それ以外の時間帯も対応可であるが予約必要）4号館2階
晝間：月、火、金のお昼休み または、講義終了後

科目区分

専門科目

講義コード	20980001
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	UEC3707
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
教員	許斐 亜紀	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。本演習では、「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「臨床栄養学」について重点的に学ぶ。

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」を目標とする。

到達目標

修得した基礎栄養学および応用栄養学、臨床栄養学の専門知識を総復習し、当該分野において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、課題への取り組み、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	課題の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

		・福祉・介護と臨床栄養 【課題配布】次回授業までに取り組むこと		る
第2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 【課題配布】次回授業までに取り組むこと	課題の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課題に取り組む 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 【課題配布】次回授業までに取り組むこと	課題の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課題に取り組む 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 【課題配布】次回授業までに取り組むこと	課題の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課題に取り組む 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 ・内分泌疾患 【課題配布】次回授業までに取り組むこと	課題の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課題に取り組む 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 ・神経疾患 ・摂食障害 ・呼吸器疾患 ・血液系疾患 ・筋・骨格疾患 ・免疫・アレルギー疾患 【課題配布】次回授業までに取り組むこと	課題の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課題に取り組む 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 疾患・疾病別栄養ケア・マネジメント④ ・感染症疾患		予習：30分 臨床栄養学にて

第7回	島田美樹子	・癌疾患 ・手術、周術期患者 ・クリティカルケア ・摂食機能障害 ・小児疾患 ・妊産婦・授乳婦疾患 ・高齢者疾患	課題の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課題に取り組む 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	許斐亜紀	基礎栄養学 エネルギー代謝、水分代謝	事前配布のプリントについて解説する。	予習：30分 事前配布プリントについて各自で調べ、内容をまとめる。 復習：60分 授業内容をまとめる
第9回	許斐亜紀	基礎栄養学 三大栄養素の消化・吸収、代謝	事前配布のプリントについて解説する。	予習：30分 事前配布プリントについて各自で調べ、内容をまとめる。 復習：60分 授業内容をまとめる
第10回	許斐亜紀	基礎栄養学 ビタミン・ミネラルの生理作用、欠乏症、過剰症	事前配布のプリントについて解説する。	予習：30分 事前配布プリントについて各自で調べ、内容をまとめる。 復習：60分 授業内容をまとめる
第11回	大野治美	応用栄養学 ・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 ・日本人の食事摂取基準（2025年版） 【課題】事前に配布した問題を解いてくること	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 ・妊婦・授乳婦の各期の生理的特徴 ・新生児・乳児期の生理的特徴 ・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 ・授乳・離乳の支援ガイド 【課題】事前に配布した問題を解いてくること	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 ・成長期（幼児期、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 【課題】事前に配布した問題を解いてくること	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	応用栄養学 ・成人期（更年期）および高齢期の生理的特徴 ・各期の栄養アセスメント	ケーススタディによるグループワークを行	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

	治美	と栄養ケア 【課題】事前に配布した問題を解いてくること	い、発表する	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 ・運動・スポーツと栄養 ・環境と栄養（ストレス、特殊環境と栄養ケア、災害時） 【課題】事前に配布した問題を解いてくること	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

・基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学それぞれの分野で使用した教科書

参考書

・クエスチョン･バンク管理栄養士国家試験問題解説(医療情報科学研究所)
・レビューブック管理栄養士（医療情報科学研究所）
・臨床栄養学：適宜紹介する
・基礎栄養学：基礎栄養学で使用した教科書
・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（2025年版）

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、授業資料とその解答を配布または解説するので、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行い、不明な点は授業で解決するよう努めること。授業後の復習ではキーワードを整理するなどし、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学の総まとめとして理解を深めるため、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・木曜日 昼休み 研究室17
許斐 火・水・金曜日 昼休み 研究室10
大野 月・火・水曜日 昼休み 研究室18

科目区分

専門科目

講義コード	20990001
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	UEC3708
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	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	中島 君恵	指定なし
教員	神戸 美恵子	指定なし
教員	宮本 雄基	指定なし

授業の概要と教育目標

1年～2年に掛けて開講された食べ物と健康分野（食品学・食品衛生学・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.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習得している」に基づき、「食品学」および「食品衛生学」、「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
	荒井	人間と食品（食べ物） ①食文化と食生活 ②食生活と	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	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。

第1回	勝己	健康 ③食料と環境問題 ④食品成分表の理解	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。	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。	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） ①二次機能（色素成分、呈味成分、香気成分、ﾃｸｽﾁｬｰ）	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 ②三次機能（消化管内で作用する機能） ③表示の種類 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6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器具と容器包装	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	宮本雄	食品の安全性I ①食品衛生と法規 ②食品の変質	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：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

	基	③食中毒	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8回	宮本雄基	食品の安全性II ①食品による感染症・寄生虫症 ②食品中の有害物質 ③食品添加物	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。
第9回	中島君恵	食品の成分と調理変化 ①植物性食品 ②動物性食品 ③その他の食品	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10回	中島君恵	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11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12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13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。
	神	安全・衛生管理 ①安全・衛生の概念 ②安全・衛生の実際 ③	事前に配布された課題に基づき、学生に解	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

第14回	戸美恵子	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	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。	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15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。

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）
食品衛生学：第3版 食品衛生学(田﨑達明ほか 羊土社)
調理科学：エスカベーシック 食べ物と健康－調理科学－(同文書院)
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、教員が補足説明を行う。

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 11号館 研究室15
荒井：月曜日～金曜日の昼休み 11号館 研究室13
中島：月曜日～金曜日の昼休み 9号館 第7研究室
宮本：授業終了後、またはオンラインにて対応する

科目区分

専門科目

講義コード	21000001
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	UEC3801
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	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	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	橘 陽子	指定なし
教員	齋藤 陽子	指定なし
教員	内山 浩志	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	内山浩志	【社会・環境と健康】(1) 社会と健康、環境と健康、健康・疾病・行動に関わる統計資料 課題：社会と健康、環境と健康、健康・疾病・行動に関わる統計資料について整理する	社会と健康、環境と健康、健康・疾病・行動に関わる統計資料について、事前学習に基づいて質疑討論を行い、概要を整理し理解する。	予習60分：社会・環境と健康の教科書第1～3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	内山浩志	【社会・環境と健康】(2) 健康状態・疾病の測定と評価 課題：健康状態・疾病の測定と評価について整理する。	健康状態・疾病の測定と評価に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、概要を整理し理解する。	予習60分：社会・環境と健康の教科書第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3回	内山浩志	【社会・環境と健康】(3) 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策、主要疾患の疫学と予防対策 課題：生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策、主要疾患の疫学と予防対策について整理する。	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策、主要疾患の疫学と予防対策に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、概要を整理し理解する。	予習60分：社会・環境と健康の教科書第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4回	内山浩志	【社会・環境と健康】(4) 保健・医療・福祉の制度、保健各論① 課題：保健・医療・福祉の制度、保健各論について整理する。	保健・医療・福祉の制度、保健各論に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、概要を整理し理解する。	予習60分：社会・環境と健康の教科書第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5回	内山浩志	【社会・環境と健康】(5) 保健各論② 課題：保健各論について整理する。	保健各論に関して、事前学習に基づいて質疑討論を行い、概要を整理し理解する。	予習60分：社会・環境と健康の教科書第8～14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6回	齋藤陽子	【栄養教育論】(1) 栄養教育の理論的基礎1 行動変容に関する理論・モデル 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	栄養教育の行動変容に関する理論・モデルを整理し、事前課題をもとに検討を行う。	予習60分：事前課題に取り組み、疑問点を明確にしておく。 復習60分：学んだことを整理し、不明点を解消する。
	齋藤	【栄養教育論】(2) 栄養教育の理論的基礎2 行動変容のための技法	行動変容のための技法を整理し、事	予習60分：事前課題に取り組み、疑問点を明確にして

第7回	陽子	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	前課題をもとに検討を行う。	おく。 復習60分：学んだことを整理し、不明点を解消する。
第8回	齋藤陽子	【栄養教育論】(3) 行動変容を目的としたカウンセリングの理論・モデル 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	行動変容を目的としたカウンセリングの理論・モデルを整理し、事前課題をもとに検討を行う。	予習60分：事前課題に取り組み、疑問点を明確にしておく。 復習60分：学んだことを整理し、不明点を解消する。
第9回	齋藤陽子	【栄養教育論】(4) 栄養教育マネジメント1 栄養教育マネジメントに用いるの理論・モデル 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	栄養教育マネジメントに用いるの理論・モデルを整理し、事前課題をもとに検討を行う。	予習60分：事前課題に取り組み、疑問点を明確にしておく。 復習60分：学んだことを整理し、不明点を解消する。
第10回	齋藤陽子	【栄養教育論】(5) 栄養教育マネジメント2 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	栄養教育の評価を整理し、事前課題をもとに検討を行う。	予習60分：事前課題に取り組み、疑問点を明確にしておく。 復習60分：学んだことを整理し、不明点を解消する。
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。
第12回	橘陽子	【公衆栄養学】(2) 食料自給率 諸外国の健康・栄養問題の現状 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	授業内容に関する課題に取り組み、食料自給率、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。	予習60分：教科書第4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13回	橘陽	【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	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	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

	子	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	る。	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2025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2025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

各科目（公衆衛生学、公衆栄養学、栄養教育論）の教科書

参考書

『日本人の食事摂取基準2025年版』、第一出版株式会社

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上（試験の評価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

内山 月曜日～金曜日 昼休み 研究室14
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12

科目区分

専門科目

講義コード	21010001
講義名	卒業研究（石井）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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DP4．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2回	第3回～第7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	予習30分：資料を読む 復習30分：資料の見直し
第3回	第8回～第14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15回～第30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31回～第43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44回～第45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

無

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

専門発展科目

講義コード	21010002
講義名	卒業研究（島田）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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理解し、各疾患に応じた栄養管理や食事提供の工夫、ならびに患者の立場に立った継続的な食事療法・栄養管理について探求する力を養う。
また、「疾患と栄養」「チーム医療」「嚥下障害」「文献レビュー」などをテーマに、個人またはグループで最新の論文を精読・整理し、医療に貢献できる栄養学的視点から研究を行う。
研究活動を通して、文献調査の方法や論理的なまとめ方を学び、ディスカッションを重ねながら、最新の臨床栄養研究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

医療保健学部栄養学科のディプロマポリシーに基づき、人間の多様性や健康にかかわる課題を理解し、食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識と技術の修得を目指す。
対象者の課題を把握し、ICT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いた課題解決力を養う。また、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力を育成する。
大学の学びを総合的に活用し、自己学習・自己研鑽をもって社会貢献を目指すとともに、実践的な職業人として活躍するための理論的思考力の育成を目指すものとする。

到達目標

1．研究テーマに沿って、疾患の特徴およびそれに応じた栄養管理について説明することができる。
2．これまでの学びを基に、自ら疑問点や課題を見いだし、文献等を用いて調査することができる。
3．主体的に考え、積極的に研究に取り組み、その成果を分かりやすくまとめ、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回から第15回		

第1回	島田美樹子	研究倫理 研究計画書の作成 ・わかりやすい具体的な研究課題を作成する。 ・先行研究の論文を収集し読む。 ・明確な研究目的を作成する。 ・詳しい研究方法の検討を行う。 ・実現可能な研究計画の修正。 ・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をふまえて実施し、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16回から30回 研究の実施 ・必要があればプレ実習を実施する。 ・研究計画を修正する。 ・研究方法の実施（集中講義）。 ・結果をまとめる(集中講義)。	実践とともにディスカッションにて研究を進める。 研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究実施および研究計画の修正に必要な知識をまとめる。 復習：30分 授業の課題、結果をまとめる。
第3回	島田美樹子	第31回から45回 研究のまとめ ・研究結果を収集しまとめる。 ・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。	得られた結果や考察についてディスカッションを行う。 研究成果のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 結果から考察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する。
研究テーマによっては、臨床医学概論や解剖生理学など、関連科目のテキストも使用する。

参考書

大学のテキストや各疾患のガイドライン。
必要があれば適宜紹介する。

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%）
中間と後期に経過報告の口頭発表を実施する。最終演習日に提出した課題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**

最終成果の卒業論文を成績発表後にコメントを付して返却する（2部提出、1部返却、1部保管）。

履修のポイント

卒業研究では、国内外の多くの論文を読むため、文章の内容を正確に理解する読解力が求められる。日頃から文献に触れ、専門用語や研究の背景を理解するよう心がけること。
また、卒業研究は自ら考え進めていく学修であるため、疑問に思ったことや課題に対して主体的に考え、積極的に調べ、行動に移す姿勢が重要である。受け身にならず、自ら学ぶ意識をもって研究に取り組むこと。

オフィス・アワー

火・水・木 昼休み 研究室17
随時、teamsのチャットでも対応

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010003
講義名	卒業研究（小林）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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、研究倫理、データ管理などの研究の基本を理解する。

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、目指すキャリアに応じて専門的な学修を選択的に深め、研究を通して課題探求・解決力を身に付け、生涯にわたり自己研鑽に励む姿勢を育成するための「専門発展科目」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	研究倫理について		

第3回	林葉子	のe-leaningを受講する。	研究倫理のテキストを再確認する。	復習 e-learning のテストを受け、合格する。
第4回	小林葉子	研究倫理についてのe-leaningを受講する。	研究倫理のテキストを再確認する。	復習 e-learning のテストを受け、合格する。
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	データ管理の知識をつける。	データ管理のe-leaningを受ける。	データ管理についての試験に合格する。
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

第16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
	小林	計画をした実験を	自ら実験に必要な試薬・器具を準	予習45分：実験当日の実

第29回	葉子	遂行する。	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	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

	子			
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

第56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

無

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

単位認定 60 点以上。研究遂行の実績 40%、卒業研究の発表（口頭）20%、卒業論文 40%を総合して評価。研究が予定通りに進まない場合、また、期待した結果が得られない場合も、得られた結果から口頭発表を行い、卒業論文を作成する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

3 年後期と 4 年前期の 1 年間で卒業研究の実験を行い、結果に基づいて口頭発表をして、論文としてまとめる。口頭発表で使用するスライドや原稿、また、卒業研究論文は原案を作成、意見交換、訂正を繰り返し、完成する。

履修のポイント

科学倫理、データ管理の基本を理解し、研究を行う。実験データから何が言えるのか、考えをまとめる。失敗を恐れず、実験に取り組み、自らの興味で遂行できる研究を楽しむ。

オフィス・アワー

月・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究室

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010004
講義名	卒業研究（神戸）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	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	3-4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、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、対象者の課題を把握し科学的な根拠に基づき課題解決に取り組むなど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. 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。
				予習45分：研究テーマに関する資

第2回	神戸美恵子	研究課題の明確化（7回～10回）	研究テーマに関する資料を収集し、ディスカッションを行う。	料を収集する。 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（11回～15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（16回～35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（36～45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、ディスカッションを通して論文を作成する。

教科書

無。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

専門発展科目

講義コード	21010005
講義名	卒業研究（大澤）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	無
学年	3-4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、論文のスタイルに慣れる。
【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。3年次では、数多くの専門書や論文に触れることで、論文のスタイルや研究手続きについて親しむことを目標とする。具体的な目標としては、論文50本を読んでもらいたい。

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１との関連として、「人間の多様性」を前提とした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．テーマに関する論文を収集し、結果や研究手続きについて整理する。
３．２で考察された内容を反証するような論文も収集し、整理する。

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	大澤	１～5回：一般書を読み込み、自分の興	予習90分：一般書に書かれている文献で基礎研究となっている文献をピックアップする。

	靖彦	味のある領域について要約する。	概要について要約する。 復習90分：5回分の要約を整理する。
第2回	大澤靖彦	6～10回：１～5回目までピックアップした文献の要約。	予習90分：文献の要約、および文献に引用されている文献のピックアップ。 復習90分：６～10回目までに作成した要約を整理する。
第3回	大澤靖彦	11～15回：研究方法について学ぶ。	予習90分：１～10回目までに読み込んだ文献はどのようなデータ分析が行われているのか調べる。 復習90分：統計について理解する。
第4回	大澤靖彦	16～20回：統計処理について理解する。統計処理後の文章の記述方法についての作法を学ぶ。	予習90分：11～20回目までに出てきたデータ処理方法について理解しておく。 復習90分：統計処理を受けてどのような文章表現をするのか一般的なスタイルを理解する。
第5回	大澤靖彦	21～25回：先行研究のレビューの作成。	予習90分：レビューの作成。読んだ文献の結果に反証するような文献にも目を通す。 予習90分：授業で指摘された箇所の加筆修正。
第6回	大澤靖彦	26～30回：研究テーマの絞り込み。	予習90分：先行研究と照らし合わせ、自身の研究のオリジナリティを考究する。 復習90分：先行研究を踏まえて序文を作成する。
第7回	大澤靖彦	31～35回：研究計画の作成。	予習90分：自身の研究に適したデータ分析を考究する。 復習90分：分析方法についてあらためて確認しておく。
第8回		36～40回：実際にデータを取ってまとめる。	予習90分：データの整理を行う。 復習90分：データ分析を行う。
第9回	大澤靖彦	41～45回：論文作成の作法に則り論文を執筆する。	予習90分：論文を作成する。 復習90分：指導された箇所を加筆修正する。

教科書

なし

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

授業への参加度（ゼミへの参加と事前学習の報告）50%、経過報告（先行研究の要約レポート）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

経過報告レポートについてディスカッションをする。

履修のポイント

各自が問題意識を持ち、問題解決をはかれるような積極的・主体的な取組を期待します。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研究スタイルの理解を深める。

オフィス・アワー

水曜日9:00～12:00（11号館3階8研究室）

科目区分
専門発展科目

講義コード	21010006
講義名	卒業研究（荒井）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	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	3-4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、1．知識・理解「（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・技能を身につけている」ならびに、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、化学的な根拠に基づき課題解決が行える。」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（10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（20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て得た結果（デー	実験結果についてデータを読み	予習・復習（文献の翻訳やまと

第3回	タ）について解析し、論文にまとめる。（15回）	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。	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

無

参考書

食品学実験書（食品学実験IおよびIIで使用した実験書）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 実験への取り組み 40%、論文作成 60%

**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

専門発展科目

講義コード	21010007
講義名	卒業研究（田口）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	
実務経験のある教員の経歴と授業内容	
学年	3-4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」をめぐる状況を把握し、そこでなにが問題に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』をめぐる状況」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にある「①知識・理解」「②汎用的技能」「③態度・指向性」「④総合的な学習体験と生涯学習」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．自分自身の問題式を明確にする。
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

	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	「ぐんま食育こころプラン」①（1回～5回）	レジュメ作成の練習	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	田口和	「ぐんま食育こころプラン」②（6回～15回）	レジュメ作成の練習	「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。

	人			
第3回	田口和人	「ぐんま食育こころプラン」③（16回～25回）	レジュメ作成の練習	「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。
第4回	田口和人	作成したレジュメの報告（26回～35回）	報告の練習	「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。
第5回	田口和人	作成したレジュメの報告（36回～45回）	報告の練習	「食」あるいは「子ども」についてのニュースを調べる。

教科書

無。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> ＜４次>など。

成績評価の方法・基準

６０点以上。
レジュメ作成に４０点、レジュメを用いた報告に４０点、問題意識に２０点。

**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

専門発展科目

講義コード	21010008
講義名	卒業研究（橘）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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動向につい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、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対象者の健康増進に資する知識および技術を実践的に養う。将来的な展望としては、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、公衆栄養の観点から社会貢献を目指すことができること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	橘陽子	テーマ設定（1～10回）	文献検索によるテーマ設定	予習15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30分：文献により得られた知見をまとめる。

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30分：定めたテーマに必要な研究計画を立案する。 復習15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30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15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30分：研究報告書を作成する。 復習15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

公衆栄養学Iおよび公衆栄養学IIで用いた教科書
『国民衛生の動向2025/2026』、一般財団法人厚生労働統計協会
『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版株式会社

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

専門発展科目

講義コード	21010009
講義名	卒業研究（大野）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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・福祉施設・研究機関等の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士として必要な栄養アセスメント、栄養介入方法および研究手法について教授する。
学年	3-4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

ヒトの健康や疾病に与える影響について、栄養学的なアプローチから多角的に研究を行う。具体的には、研究計画の立案から評価・改善までの一連の研究手法の実践、報告書の作成、ディスカッションや成果発表などを通し、研究遂行のための実践力、プレゼンテーション能力を養う。研究を通して、健康増進・疾病予防に寄与する栄養素の機能などを理解し、各ライフステージにおける栄養管理に活用するための実践力を養い、最新の応用栄養学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、「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。」ならびに「2.汎用性技能(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。」および「4．総合的な学習経験と生涯学習力」に基づき、栄養学的なアプローチから多角的に研究する。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．研究テーマに沿って先行研究を議論し、研究仮説を立案できる。
２．研究結果をプレゼンテーションし、根拠に基づくディスカッションができる。
３．管理栄養士として研究マインドを持ち、主体的に情報を発信する力、社会に貢献することに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～第15回 ○研究の進め方を学び、研究テーマを設定する		

第1回	大野治美	・研究とは何か、研究の目的、種類、手法 ・研究倫理について ・研究テーマに関連する情報収集 ・文献検索方法を習得する ◯研究計画書を立案する ・自分の研究の手法を決定し、研究計画書の下書きをする。 ・研究のテーマ、背景、目的、方法についてディスカッションする。 ・ディスカッションから、自分の研究計画を加筆修正する	ディスカッションにより研究を進める。	予習：20分 各自で興味のあるテーマについて候補を挙げ、参考となる論文を読む。 復習：30分 研究の進め方を検討し、参考となる論文をまとめる。関連する先行研究と自分の研究の違い（新規性）を明確にしておく。
第2回	大野治美	第16回～第30回 ◯研究の実施 ・研究計画書に従って、研究を実施 ・データを収集 ・統計解析など、データに応じた方法を用いて分析 ・中間発表 ・結果をまとめる ・参考文献の収集・講読	ディスカッションにより研究を進める。 進捗状況を適宜報告し、研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究実施に必要な情報を収集し、整理する。 復習：30分 研究の課題をまとめる。
第3回	大野治美	第31回～第45回 ◯研究のまとめ・総括 ・分析結果をまとめ、考察 ・論文にまとめる ・発表の準備 ・研究の発表とディスカッション ・希望があれば、学会発表や学会誌への投稿し、研究成果を公表する。	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。 相互にプレゼンテーションを評価し、研究成果を総括する。	予習：20分 研究実施に必要な情報を収集し、整理する。 復習：30分 研究の課題をまとめ、研究論文を仕上げる。
第4回				

教科書

講義や実習で使用した教科書など。必要に応じて、資料や論文などを配布する。

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

60点以上
中間発表（研究計画書）：20%、研究報告書（論文、発表）：70%、研究への参加度：10%

課題等に対する フィードバックの方法
報告書返却時、発表時にコメントを付します。
履修のポイント
卒業研究での学修は、管理栄養士としての個々の専門性を確立するための第一歩です。自らが疑問に思うことを提起し、その解決方法を考え、計画を立案・遂行し、世間に公表するまでの研究の一連の流れを体験することで、研究に限らず、能力を発揮できる人材へと成長できると考えます。また、栄養管理や栄養アセスメントを行う際は、人を見る力（分析力・コミュニケーション力）も大切です。チーム医療への参画、健康維持・増進のための栄養カウンセリングなど、社会が求める役割を充分に果たせる管理栄養士となれるよう、主体的に積極的に取り組む姿勢を期待しています。
オフィス・アワー
月曜・水曜・木曜日 12：40～13：10 研究室18
科目区分
専門発展科目

講義コード	21010010
講義名	卒業研究（許斐）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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

一般的な食品中に含まれる微量元素について研究する。特に、毒性の強い微量元素の分析を行う。
食品には栄養素や有用な食品成分だけが含まれるわけではないことを再認識するとともに、栄養についての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、「1. 知識・理解」ならびに「2. 汎用的技能」に基づき、基礎栄養学領域で学んだ知識や技術を利用して、論文としてまとめられるように学習する。

到達目標

テーマに沿って実験を実施し、結果について論文としてまとめることができる。
結果を簡潔にまとめ、報告・発表することができる。

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	許斐亜紀	実験内容の決定、論文検索および実験計画の立案 （第1回～第15回）	文献等を調べ、自身で研究計画を立案する。実験を実施するための環境を整える。	予習および復習：論文講読および実験の実施に必要な学習 45分
第2回	許斐亜紀	食品中の微量元素の測定 （第16回～第35回）	自身で環境を整え、実験を実施する。	予習：実験の実施に関しての予備調査・準備 復習：得られたデータの解析 あわせて45分
	許	データのまとめ、論		予習：論文執筆に関しての予備調査・準備

第3回	斐亜紀	文作成 （第36回～第45回）	文献等を調べる。自身で得た実験結果について考察する。	復習：得られたデータの解析 あわせて45分

教科書

無

参考書

適宜、指定する。

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

毎回のゼミでフィードバックする。

履修のポイント

主体性を持ち実験を実施し、論文としてまとめること。

オフィス・アワー

昼休み 11号館 研究室10

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010011
講義名	卒業研究（齋藤）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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

日本は世界でも類を見ない超高齢社会に突入しており、生活習慣病の増加が深刻な社会的課題となっている。不規則な食生活や誤った食習慣が生活習慣病の主要なリスク因子であることは広く知られているが、知識として理解していても、それを具体的な行動変容につなげることが難しいのが現状である。
管理栄養士には、栄養・食事に関する知識や技術を伝達するだけでなく、対象者が自ら課題を認識し、主体的に行動を起こし、生活の質（QOL）を向上させるための支援を行うことが求められている。そのためには、栄養教育を通して、対象者自身が日常生活の中で実践可能な行動変容の方法を獲得できるよう支援することが重要である。
本研究では、さまざまなライフステージにおける健康・栄養上の問題や課題を明確化し、対象者の特性に応じた栄養教育の在り方を検討する。先行研究のレビュー、研究計画の立案、調査の実施および分析を通して、対象者が栄養・食事に関する自己管理能力を獲得するための栄養教育プログラムの構築を目指す。

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・ライフサイクルを理解し、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および課題解決能力を養うことを目指す。

到達目標

1.対象者の特徴、生活環境および背景を的確に把握し、これまでに修得した知識・技術を応用して研究課題を設定できる。
2.研究計画を立案し、調査・分析を実施したうえで、研究成果を論理的にまとめることができる。
3.主体性をもって研究に取り組み、指導を受けながら自律的に研究活動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～第6回		

第1回	齋藤陽子	研究テーマ（1） ・ガイダンスを通して卒業研究の進め方の理解 ・興味・関心のあるテーマについて論文・図書を検索 ・研究テーマの方向性の検討	教員との面談およびディスカッションを通して研究テーマ案を検討する	予習20分：関心のあるテーマについて調べ学習を行う 復習25分：面談・指導内容を整理する。
第2回	齋藤陽子	第7回～第12回 研究テーマ（2） ・先行研究および関連文献を収集・精読 ・研究テーマおよび研究課題の決定	文献内容を基にディスカッションを行い、研究課題を明確化する	予習20分：論文・資料を収集する 復習25分：検討内容を整理する
第3回	齋藤陽子	第13回～第18回 研究方法 ・研究目的に応じた研究方法の検討 ・研究方法の最終決定	研究方法について教員とディスカッションを行う	予習20分：研究方法に関する調べ学習を行う 復習25分：検討結果を整理する
第4回	齋藤陽子	第19回～第24回 研究計画の作成 ・文献・資料を基に研究計画書の作成 ・研究計画の妥当性の検討	研究計画案について指導を受け、修正・改善を行う	予習20分：研究計画作成に必要な資料を収集する 復習25分：研究計画の作成を進める。
第5回	齋藤陽子	第25回～第30回 研究の実施（1） ・調査計画に基づき質問紙・食事調査票等の作成 ・調査実施に向けた準備	調査内容について教員と検討し、修正を行う	予習20分：質問紙等の作成準備を行う 復習25分：質問紙等の作成を進める
第6回	齋藤陽子	第31回～第34回 研究の実施（2） ・予備調査の実施 ・調査方法および質問紙等の修正	予備調査結果を基に改善点を検討する	予習20分：予備調査実施時の留意点を調べる 復習25分：質問紙等の修正を行う
第7回	齋藤陽子	第35回～第44回 研究の実施（3） ・本調査の実施 ・データ入力および集計	データ整理・集計について指導を受けながら作業を行う	予習20分：データ集計方法を調べる。 復習25分：データ入力・集計を行う。
第8回	齋藤陽子	第45回～第60回 研究のまとめ ・研究データの分析 ・分析結果を基に栄養教育プログラム（案）の構築 ・卒業研究論文の作成	研究結果を基に対象者の特性に応じた栄養教育プログラムについて検討し、教員の指導を受けながら改善する。	予習20分：結果整理のための資料を収集する 復習25分：研究結果を整理し、論文を完成させる

教科書
無
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～金曜日 昼休み（12:30-13:20）11号館3F 研究室12
科目区分
専門発展科目

講義コード	21010012
講義名	卒業研究（須藤）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4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

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、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に関わる食事と栄養の役割や重要性について理解し、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。ICT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を行える能力の修得を目指す。

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。
				予習25分：研究を実行するために研

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。	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

専門発展科目

講義コード	21010014
講義名	卒業研究（中島）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	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	3-4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

調理科学の分野から必要な技術や知識について、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。具体的には、調理科学、調理動作、調理教育を通じての食育の中で、興味ある課題を設定して、進める。

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、「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。具体的には、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. 先行研究より、興味を持ったことについて、研究テーマを設定することができる。
2. 研究計画を立て、取り組むことができる。
3. 得られた結果についてまとめ、報告することができる。

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	中島君恵	研究テーマの設定(5回)	文献検索を行い、抄読をし、研究課題の設定を行う。	予習：文献検索など(30分) 復習：文献整理など(30分)
第2回	中島君	研究計画書の作成(5回)	先行研究を収集し、研究計画について検討を行う。	予習：先行研究等に関する資料を収集する(30分) 復習：研究計画に必要な

	恵			情報の整理を行う(30分)
第3回	中島君恵	研究の実施(20回)	研究計画に沿って研究を実施する	予習：研究準備として、情報収集の再確認を実施する(30分) 復習：研究経過のまとめ、分析を行う(30分)
第4回	中島君恵	研究結果のまとめ、論文の作成(15回)	先行研究や関連した文献資料等を用いて研究の分析を行い、論文にまとめ、発表会資料の作成を行う。	予習：先行研究等に関する資料の再度収集を行う(30分) 復習：研究分析に必要な情報の整理を行う(30分)

教科書

必要に応じてプリント等を適宜配布する

参考書

調理と理論(同文書院)
食事設計と栄養のための調理科学実験(光生館)

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：卒業論文60%、発表40%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業の際にフィードバックを行う

履修のポイント

・調理に興味を持ち、積極的に参加すること。
・配布した参考文献等を熟読すること。

オフィス・アワー

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

専門発展科目

講義コード	21010015
講義名	卒業研究（井桁）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	井桁 千恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

食と文化に関する研究テーマを設定し、食文化に関する資料を検索し読解して、そのなかから研究計画を作り論文作成に繋げていく。文化としての食について学び理解を深め、そこから導かれる多方面からの食へのアプローチの仕方を見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に関連し、「食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術の理解」、「ICT(情報通信技術)を活用した必要な情報を収集・整理・分析し課題解決」につなげることができる汎用的技能を身につけたうえで、変化する社会環境や多様な人々に対して、尊重し協調する態度や志向性を養う。総合的に大学での学びを活用し、地域の発展に寄与し社会貢献を目指すことができる職業人として活躍できる知識・能力の修得を目指すものとする。

到達目標

1.食に関する歴史・地理の知識に幅広く興味関心を持ち、研究テーマを設定することができる。
2.食文化に関連する資料を読解して、レポートにまとめることができる。
3.研究して得られた結果・考察を、報告することができる。

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	井桁千恵子	研究テーマの設定・準備（第1～4回）	食文化について興味を持つテーマを選択し、文献検索・抄読をし、研究課題を設定する。	予習：文献を検索する（30分） 復習：情報の整理、選択（30分）
第2回	井桁千	研究計画の立案（第5～10回）	先行研究の収集 研究計画の立案・検討修正	予習：研究資料の収集（30分） 復習：必要な情報の整理

	恵子			（30分）
第3回	井桁千恵子	研究の実施（第11～30回）	研究計画書に基づいて、研究を実施していく。	予習：収集した情報の確認・選択（30分） 復習：研究の経過をまとめる（30分）
第4回	井桁千恵子	研究結果のまとめ（第31回～45回）	研究結果を分析し、まとめる。 発表会の資料を作成する。 研究成果を発表する。	予習：資料の再収集を行い、整理する（30分） 復習：分析に必要な情報の整理。発表用に使用する資料の取集と選択。（30分）

教科書

必要に応じてプリントで適宜配布する。

参考書

食文化に関連する書籍の併用あり。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：中間及び最終発表50%、提出物50%、

課題等に対するフィードバックの方法

配布した資料や指定書籍の内容について、よく読み理解をする。

履修のポイント

食と文化に関連する知識や情報に興味を持ち、積極的に参加すること。

オフィス・アワー

昼休み、9号館3階第8研究室
講義授業前後も可 別途時間を希望する際は、事前連絡をしてください

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010016
講義名	卒業研究（井澤）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	管理栄養士として病院において、栄養管理、栄養指導、給食管理に携わってきた実務経験を活かし、臨床栄養管理に関する実践的な教育を行う。
学年	3-4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	井澤 莉佳	指定なし

授業の概要と教育目標

臨床栄養管理は、傷病者の病態や栄養状態を評価し、それに基づいて適正な食事管理や栄養教育を行い、栄養状態の改善と疾病の予防・治療を図ることである。本授業では、「高齢者における低栄養」「肥満と代謝疾患における栄養指導」等の臨床栄養管理に関するテーマについて、文献調査を中心に進め、得られた結果を考察する。この一連の過程を通じて、臨床栄養管理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

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、栄養学を基礎として食を通じた健康な社会づくりに貢献するための知識と技術を身につけ、対象者の課題を把握し多職種と連携・協働するためのコミュニケーション力を養うことを目指すものとする。さらに、必要な情報を収集・整理・分析して科学的根拠に基づく課題解決を行い、変化する社会・環境や多様な人々に柔軟に対応しながら互いを尊重し協調できる能力を修得することを目指すものとする。

到達目標

１．研究テーマについて、必要な文献を検索・抄読し、多角的な思考を持つことができる。
２・研究結果を論理的に考察することができる。
３．研究成果をまとめ、研究報告書の作成およびプレゼンテーションができる。
４．研究成果とこれまでの学習を統合し、社会で実践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	井澤	第1回～15回 研究計画の立案・研究テーマの設定 ・既存研究や先行研究の調査と	興味関心のある文献を収集し、その内容についてグループディスカッション	予習：45分 興味のあるテーマについて調べる。

	莉佳	整理 ・研究方法の決定 ・研究計画書の作成	をする。	復習：45分 得られた知見をまとめる。
第2回	井澤莉佳	第16回～第30回 研究の実施 ・関連論文の抄読 ・データの収集と解析 ・中間発表	研究の進捗状況をプレゼンテーションにより発表する。	予習：45分 研究の実施に必要な文献を読み、整理する。 復習：45分 得られた知見をまとめる。
第3回	井澤莉佳	第31回～第45回 研究のまとめ ・結果・考察のまとめ ・研究報告書の作成 ・成果発表	研究成果をグループディスカッションする。	予習：45分 研究により得られた知見を整理する。 復習：45分 得られた知見を報告書にまとめる。

教科書

臨床栄養学I～IIIおよび臨床栄養学実習I・IIで用いた教科書

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
中間発表30%、研究報告書40%、研究発表20%、参加度10%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

報告書や発表に対し、コメントを付します。

履修のポイント

自身のリサーチクエスチョンに対し、積極的に取り組む姿勢を求めます。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010017
講義名	卒業研究（内山）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

実際に研究を行ってみることを目標とする。
テーマは自ら興味を持った内容を設定しても良いし、教員の研究に共同研究者として参加することも可能である。

卒業認定・学位授与の方針との関連

栄養学科のDP「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。」に関連。

到達目標

・研究テーマについて説明することができる。
・必要な文献検索や情報収集が行える。
・研究を進めることができる。
・研究内容・結果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	予習・復習とそのために必要な時間
第1回	内山 浩志	第1回 ガイダンス	予習30分:研究テーマについて調べる。 復習15分:復習する。
第2回	内山 浩志	第2回～第45回 研究する。 研究課題を決定し、研究実施計画書を作成する。 研究実施計画書に基づき研究を実施、卒業論文としてまとめる。	予習15分:予習する。 復習30分:復習する。

教科書

無

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
口頭試問60%、卒業論文40%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

直接コメントします。

履修のポイント

興味を持って自主的に取り組んでください。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門発展科目

講義コード	21010018
講義名	卒業研究（晝間）(3年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3609
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	3
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	3-4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	晝間 恵	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、疑問の思ったことや関心を持ったことを課題とし、研究計画を立案する。研究計画を基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の体内動態やその機能についてin vitroレベルで確認し、統計学的処理によりデータを得ることを目的とする。また、卒業研究を通じて、文献検索の方法や論理的なまとめ方を学び、データ収集の手法、研究の実際、データ処理、および論文の書き方の修得を教育目標とする。

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、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。」、2.「(2) ICTを活用して必要な情報を収集・生理・分析し、科学的な根拠に基づいた課題解決が行える。」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・役割についての知識習得を目指す。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修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課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	畫間恵	第1回から第15回 研究倫理 研究計画書の作成 ・具体的な研究課題を作成する。 ・先行研究の論文を収集して読む。 ・明確な研究目的を作成する。 ・実現可能な研究計画の修正。 ・予測される結果の仮説を立てる。 ・専門外の者にも伝わる文章で書く。	デスカッション形式で実現可能な研究計画を立てる。研究計画のプレゼンテーションを行う。	予習20分：研究計画書作成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	畫間恵	第16回から第30回 研究の実施 ・必要があればプレ実験を実施する ・研究計画を修正する。 ・研究方法の実施。 ・結果をまとめる。	研究の実践とともにデスカッションにて研究を進める。研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習20分：研究実施および研究計画の修正に必要な知識をまとめる。 復習30分：授業の課題、結果をまとめる。
第3回	畫間恵	第31回から第45回 研究のまとめ ・研究結果を収集しまとめる。 ・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。	得られた結果や考察についてデスカッションを行う。研究成果のプレゼンテーションを行う。	予習20分：結果から考察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。研究論文を仕上げる。

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

単位認定60点以上。
進捗状況と最終発表（40%）、課題（60%）
中間と後期に経過報告の口頭発表を実施する。最終演習日に提出した課題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

最終成果の卒業論文を成績発表後にコメントを付して返却する（2部提出、1部返却、1部保管）。

履修のポイント

卒業研究では、国内外の多数の論文を読むため、文章の読解力を身に付けておくこと。受け身にならず、自ら課題を進めていくことが大切である。また、実験を行う際には、試薬の取り扱いに充分注意すること。

オフィス・アワー

月、火、金のお昼休み

科目区分
専門発展科目

講義コード	21020001
講義名	卒業研究（石井）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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

無

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	21020002
講義名	卒業研究（島田）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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理解し、各疾患に応じた栄養管理や食事提供の工夫、ならびに患者の立場に立った継続的な食事療法・栄養管理について探求する力を養う。
また、「疾患と栄養」「チーム医療」「嚥下障害」「文献レビュー」などをテーマに、個人またはグループで最新の論文を精読・整理し、医療に貢献できる栄養学的視点から研究を行う。
研究活動を通して、文献調査の方法や論理的なまとめ方を学び、ディスカッションを重ねながら、最新の臨床栄養研究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

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、成果を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研究課題を作成する。		

第1回	島田美樹子	・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します。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

国内外の論文を多く読みますので、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、水、木曜日 昼休み 研究室17
随時、teamsチャットでも対応

科目区分

専門科目

講義コード	21020003
講義名	卒業研究（小林）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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、研究倫理、データ管理などの研究の基本を理解する。

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	研究倫理について		

第3回	林葉子	のe-leaningを受講する。	研究倫理のテキストを再確認する。	復習 e-learning のテストを受け、合格する。
第4回	小林葉子	研究倫理についてのe-leaningを受講する。	研究倫理のテキストを再確認する。	復習 e-learning のテストを受け、合格する。
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	データ管理の知識をつける。	データ管理のe-leaningを受ける。	データ管理についての試験に合格する。
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

第16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
	小林	計画をした実験を	自ら実験に必要な試薬・器具を準	予習45分：実験当日の実

第29回	葉子	遂行する。	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	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

	子			
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

第56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

無

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

単位認定 60 点以上。研究遂行の実績 40%、卒業研究の発表（口頭）20%、卒業論文 40%を総合して評価。研究が予定通りに進まない場合、また、期待した結果が得られない場合も、得られた結果から口頭発表を行い、卒業論文を作成する。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

4 年前期の 1 年間で卒業研究の実験を行い、結果に基づいて口頭発表をして、論文としてまとめる。口頭発表で使用するスライドや原稿、また、卒業研究論文は原案を作成、意見交換、訂正を繰り返し、完成する。

履修のポイント

科学倫理、データ管理の基本を理解し、研究を行う。実験データから何が言えるのか、考えをまとめる。失敗を恐れず、実験に取り組み、自らの興味で遂行できる研究を楽しむ。

オフィス・アワー

月・火・水 12：40-13：20（ただし、3限に授業がある日は不可）。その他の日は、事前連絡により時間調整を行う。 11号館3階16研究室

科目区分

専門科目

講義コード	21020004
講義名	卒業研究（神戸）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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

無。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	21020005
講義名	卒業研究（大澤）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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、「人間の多様性」を前提とした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30分：テーマ設定の調べ学習。 復習30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30分：テーマ設定の調べ学習。 復習30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30分：テーマ設定の調べ学習。 復習30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30分：研究方法設定の調べ学習。 復習30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30分：研究方法設定の調べ学習。 復習30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30分：研究方法設定の調べ学習。 復習30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30分：研究方法設定の調べ学習。 復習30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30分：データ収集の準備、質問紙や実験計画の作成。 復習30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30分：データ収集、データ入力。 復習30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30分：データ収集、データ入力。 復習30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30分：データ分析と結果のまとめ。 復習30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30分：データ分析と結果のまとめ。 復習30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30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30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30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30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30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30分：教員との面談内容・指導内容の整理・まとめ。
第16回			

教科書

無

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	21020006
講義名	卒業研究（荒井）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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

無

参考書

食品学実験書（食品学実験IおよびIIで使用した実験書）

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上 実験への取り組み 40%、論文作成 60%

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	21020007
講義名	卒業研究（田口）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	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。 (1～5回)	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にし	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

	たものを報告する。6～10回		る。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。 (11～15回)	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。 (16～20回)	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。 (20～30回)	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。 (31～50回)	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。 (51～60回)	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
無。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	21020008
講義名	卒業研究（橘）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	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15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30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30分：定めたテーマに必要な研究計画を立案する。 復習15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30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15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30分：研究報告書を作成する。 復習15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

公衆栄養学Iおよび公衆栄養学IIで用いた教科書
『国民衛生の動向2025/2026』、一般財団法人厚生労働統計協会
『日本人の食事摂取基準（2025年版）』、第一出版株式会社

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	21020009
講義名	卒業研究（大野）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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・福祉施設・研究機関等の実務経験と専門性を活かし、管理栄養士として必要な栄養アセスメント、栄養介入方法および研究手法について教授する。
学年	4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

ヒトの健康や疾病に与える影響について、栄養学的なアプローチから多角的に研究を行う。具体的には、研究計画の立案から評価・改善までの一連の研究手法の実践、報告書の作成、ディスカッションや成果発表などを通し、研究遂行のための実践力、プレゼンテーション能力を養う。研究を通して、健康増進・疾病予防に寄与する栄養素の機能などを理解し、各ライフステージにおける栄養管理に活用するための実践力を養い、最新の応用栄養学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、ヒトの健康や疾病に与える影響について、栄養学的なアプローチから多角的に研究する。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．研究テーマに沿って先行研究を議論し、研究仮説を立案できる。
２．研究結果をプレゼンテーションし、根拠に基づくディスカッションができる。
３．管理栄養士として研究マインドを持ち、主体的に情報を発信する力、社会に貢献することに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～第20回 ○研究の進め方を学		

第1回	大野治美	び、研究テーマを設定する ・研究とは何か、研究の目的、種類、手法 ・研究倫理について ・研究テーマに関連する情報収集 ・文献検索方法を習得する ◯研究計画書を立案する ・自分の研究の手法を決定し、研究計画書の下書きをする。 ・研究のテーマ、背景、目的、方法についてディスカッションする。 ・ディスカッションから、自分の研究計画を加筆修正する	ディスカッションにより研究を進める。	予習：20分 各自で興味のあるテーマについて候補を挙げ、参考となる論文を読む。 復習：30分 研究の進め方を検討し、参考となる論文をまとめる。関連する先行研究と自分の研究の違い（新規性）を明確にしておく。
第2回	大野治美	第21回～第40回 ◯研究の実施 ・研究計画書に従って、研究を実施 ・データを収集 ・統計解析など、データに応じた方法を用いて分析 ・中間発表 ・結果をまとめる ・参考文献の収集・講読	ディスカッションにより研究を進める。 進捗状況を適宜報告し、研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習：20分 研究実施に必要な情報を収集し、整理する。 復習：30分 研究の課題をまとめる。
第3回	大野治美	第41回～第60回 ◯研究のまとめ・総括 ・分析結果をまとめ、考察 ・論文にまとめる ・発表の準備 ・研究の発表とディスカッション ・希望があれば、学会発表や学会誌への投稿し、研究成果を公表する。	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。 相互にプレゼンテーションを評価し、研究成果を総括する。	予習：20分 研究実施に必要な情報を収集し、整理する。 復習：30分 研究の課題をまとめ、研究論文を仕上げる。

教科書

講義や実習で使用した教科書など。必要に応じて、資料や論文などを配布する。

参考書

適宜紹介する。

成績評価の方法・基準

60点以上
中間発表（研究計画書）：20%、研究報告書（論文、発表）：70%、研究への参加度：10%

課題等に対する フィードバックの方法
報告書返却時、発表時にコメントを付します。
履修のポイント
卒業研究での学修は、管理栄養士としての個々の専門性を確立するための第一歩です。自らが疑問に思うことを提起し、その解決方法を考え、計画を立案・遂行し、世間に公表するまでの研究の一連の流れを体験することで、研究に限らず、能力を発揮できる人材へと成長できると考えます。また、栄養管理や栄養アセスメントを行う際は、人を見る力（分析力・コミュニケーション力）も大切です。チーム医療への参画、健康維持・増進のための栄養カウンセリングなど、社会が求める役割を充分に果たせる管理栄養士となれるよう、主体的に積極的に取り組む姿勢を期待しています。
オフィス・アワー
月曜・水曜・木曜日 12：40～13：10 研究室18
科目区分
専門科目

講義コード	21020010
講義名	卒業研究（許斐）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	許斐 亜紀	指定なし

授業の概要と教育目標

一般的な食品中に含まれる微量元素について研究する。特に、毒性の強い微量元素の分析を行う。
食品には栄養素や有用な食品成分だけが含まれるわけではないことを再認識するとともに、栄養についての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.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、基礎栄養学領域で学んだ知識や技術を利用して、論文としてまとめられるように学習する。

到達目標

テーマに沿って実験を実施し、結果について論文としてまとめることができる。
結果を簡潔にまとめ、報告・発表することができる。

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	許斐亜紀	実験内容の決定、論文検索および実験計画の立案（第1回～第10回）	文献等を調べ、自身で研究計画を立案する。実験を実施するための環境を整える。	予習および復習：論文講読および実験の実施に必要な学習45分
第2回	許斐亜	食品中の微量元素の測定（第11回～		予習：実験の実施に関しての予備調査・準備 復習：得られたデータの解析

	紀	第45回）		あわせて45分
第3回	許斐亜紀	これまでの実験で得られたデータのまとめ 論文作成および発表資料の作成 （第46回～ 第60回）	論文を作成する。	予習および復習：論文作成に必要な作業（論文検索、講読、データ解析など） 45分

教科書

無

参考書

適宜、指定する。

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

毎回のゼミでフィードバックする。

履修のポイント

主体性を持ち実験を行い、論文としてまとめること。

オフィス・アワー

昼休み 11号館 研究室10

科目区分

専門科目

講義コード	21020011
講義名	卒業研究（齋藤）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	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

日本は世界でも類を見ない超高齢社会に突入しており、生活習慣病の増加が深刻な社会的課題となっている。不規則な食生活や誤った食習慣が生活習慣病の主要なリスク因子であることは広く知られているが、知識として理解していても、それを具体的な行動変容につなげることが難しいのが現状である。
管理栄養士には、栄養・食事に関する知識や技術を伝達するだけでなく、対象者が自ら課題を認識し、主体的に行動を起こし、生活の質（QOL）を向上させるための支援を行うことが求められている。そのためには、栄養教育を通して、対象者自身が日常生活の中で実践可能な行動変容の方法を獲得できるよう支援することが重要である。
本研究では、さまざまなライフステージにおける健康・栄養上の問題や課題を明確化し、対象者の特性に応じた栄養教育の在り方を検討する。先行研究のレビュー、研究計画の立案、調査の実施および分析を通して、対象者が栄養・食事に関する自己管理能力を獲得するための栄養教育プログラムの構築を目指す。

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・ライフサイクルを理解し、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および課題解決能力を養うことを目指す。

到達目標

1.対象者の特徴、生活環境および背景を的確に把握し、これまでに修得した知識・技術を応用して研究課題を設定できる。
2.研究計画を立案し、調査・分析を実施したうえで、研究成果を論理的にまとめることができる。
3.主体性をもって研究に取り組み、指導を受けながら自律的に研究活動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～第6回		

第1回	齋藤陽子	研究テーマ（1） ・ガイダンスを通して卒業研究の進め方の理解 ・興味・関心のあるテーマについて論文・図書を検索 ・研究テーマの方向性の検討	教員との面談およびディスカッションを通して研究テーマ案を検討する	予習20分：関心のあるテーマについて調べ学習を行う 復習25分：面談・指導内容を整理する。
第2回	齋藤陽子	第7回～第12回 研究テーマ（2） ・先行研究および関連文献を収集・精読 ・研究テーマおよび研究課題の決定	文献内容を基にディスカッションを行い、研究課題を明確化する	予習20分：論文・資料を収集する 復習25分：検討内容を整理する
第3回	齋藤陽子	第13回～第18回 研究方法 ・研究目的に応じた研究方法の検討 ・研究方法の最終決定	研究方法について教員とディスカッションを行う	予習20分：研究方法に関する調べ学習を行う 復習25分：検討結果を整理する
第4回	齋藤陽子	第19回～第24回 研究計画の作成 ・文献・資料を基に研究計画書の作成 ・研究計画の妥当性の検討	研究計画案について指導を受け、修正・改善を行う	予習20分：研究計画作成に必要な資料を収集する 復習25分：研究計画の作成を進める。
第5回	齋藤陽子	第25回～第30回 研究の実施（1） ・調査計画に基づき質問紙・食事調査票等の作成 ・調査実施に向けた準備	調査内容について教員と検討し、修正を行う	予習20分：質問紙等の作成準備を行う 復習25分：質問紙等の作成を進める
第6回	齋藤陽子	第31回～第34回 研究の実施（2） ・予備調査の実施 ・調査方法および質問紙等の修正	予備調査結果を基に改善点を検討する	予習20分：予備調査実施時の留意点を調べる 復習25分：質問紙等の修正を行う
第7回	齋藤陽子	第35回～第44回 研究の実施（3） ・本調査の実施 ・データ入力および集計	データ整理・集計について指導を受けながら作業を行う	予習20分：データ集計方法を調べる。 復習25分：データ入力・集計を行う。
第8回	齋藤陽子	第45回～第60回 研究のまとめ ・研究データの分析 ・分析結果を基に栄養教育プログラム（案）の構築 ・卒業研究論文の作成	研究結果を基に対象者の特性に応じた栄養教育プログラムについて検討し、教員の指導を受けながら改善する。	予習20分：結果整理のための資料を収集する 復習25分：研究結果を整理し、論文を完成させる

教科書
無
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～金曜日 昼休み（12:30-13:20）11号館3F 研究室12
科目区分
専門科目

講義コード	21020012
講義名	卒業研究（須藤）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	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

無。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	21020014
講義名	卒業研究（中島）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	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	4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

調理科学の分野から必要な技術や知識について、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。具体的には、調理科学、調理動作、調理教育を通じての食育の中で、興味ある課題を設定して、進める。

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。具体的には、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. 先行研究より、興味を持ったことについて、研究テーマを設定することができる。
2. 研究計画を立て、取り組むことができる。
3. 得られた結果についてまとめ、報告することができる。

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	中島君恵	研究テーマの設定(5回)	文献検索を行い、抄読をし、研究課題の設定を行う。	予習：文献検索など(30分) 復習：文献整理など(30分)
	中島	研究計画書の	先行研究を収集し、研究計画について検討	予習：先行研究等に関する資料を収集する(30分)

第2回	君恵	作成(10回)	を行う。	復習：研究計画に必要な情報の整理を行う(30分)
第3回	中島君恵	研究の実施(25回)	研究計画に沿って研究を実施する	予習：研究準備として、情報収集の再確認を実施する(30分) 復習：研究経過のまとめ、分析を行う(30分)
第4回	中島君恵	研究結果のまとめ、論文の作成(20回)	先行研究や関連した文献資料等を用いて研究の分析を行い、論文にまとめ、発表会資料の作成を行う。	予習：先行研究等に関する資料の再度収集を行う(30分) 復習：研究分析に必要な情報の整理を行う(30分)

教科書

必要に応じてプリント等を適宜配布する

参考書

調理と理論(同文書院)
食事設計と栄養のための調理科学実験(光生館)

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：卒業論文60%、発表40%

課題等に対するフィードバックの方法

授業の際にフィードバックを行う

履修のポイント

・調理に興味を持ち、積極的に参加すること。
・配布した参考文献等を熟読すること。

オフィス・アワー

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

専門科目

講義コード	21020015
講義名	卒業研究（井桁）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	井桁 千恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

食と文化に関する研究テーマを設定し、食文化に関する資料を検索し読解して、そのなかから研究計画を作り論文作成に繋げていく。文化としての食について学び理解を深め、そこから導かれる多方面からの食へのアプローチの仕方を見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に関連し、「食を通して健康な社会づくりに貢献するための知識・技術の理解」、「ICT(情報通信技術)を活用した必要な情報を収集・整理・分析し課題解決につなげることができる汎用的技能」を身につけたうえで、変化する社会環境や多様な人々に対して、尊重し協調する態度や志向性を養う。総合的に大学での学びを活用し、地域の発展に寄与し社会貢献を目指すことができる職業人として活躍できる知識・能力の修得を目指すものとする。

到達目標

1.食に関する歴史・地理の知識に幅広く興味関心を持ち、研究テーマを設定することができる。
2.食文化に関連する資料を読解して、レポートにまとめることができる。
3.研究して得られた結果・考察を、報告することができる。

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	井桁千恵子	研究テーマの設定・準備（第1～5回）	食文化について興味を持つテーマを選択し、文献検索・抄読をし、研究課題を設定する。	予習：文献を検索する（30分） 復習：情報の整理、選択（30分）
第2回	井桁千	研究計画の立案（第6～15回）	先行研究の収集 研究計画の立案・検討修正	予習：研究資料の収集（30分） 復習：必要な情報の整理

	恵子			（30分）
第3回	井桁千恵子	研究の実施（第16～40回）	研究計画書に基づいて、研究を実施していく。	予習：収集した情報の確認・選択（30分） 復習：研究の経過をまとめる（30分）
第4回	井桁千恵子	研究結果のまとめ（第41回～60回）	研究結果を分析し、まとめる。 発表会の資料を作成する。 研究成果を発表する。	予習：資料の再収集を行い、整理する（30分） 復習：分析に必要な情報の整理。発表用に使用する資料の取集と選択。（30分）

教科書

必要に応じてプリントで適宜配布する。

参考書

食文化に関連する書籍の併用あり。

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
評価方法：中間及び最終発表50%、提出物50%

課題等に対するフィードバックの方法

配布した資料や指定書籍の内容について、よく読み理解をする。

履修のポイント

食と文化に関連する知識や情報に興味を持ち、積極的に参加すること。

オフィス・アワー

昼休み、9号館3階第8研究室
講義授業前後も可 別途時間を希望する際は、事前連絡をしてください

科目区分

専門科目

講義コード	21020016
講義名	卒業研究（井澤）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	管理栄養士として病院において、栄養管理、栄養指導、給食管理に携わってきた実務経験を活かし、臨床栄養管理に関する実践的な教育を行う。
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教 員	井澤 莉佳	指定なし

授業の概要と教育目標

臨床栄養管理は、傷病者の病態や栄養状態を評価し、それに基づいて適正な食事管理や栄養教育を行い、栄養状態の改善と疾病の予防・治療を図ることである。本授業では、「高齢者における低栄養」「肥満患者に対する栄養指導」等の臨床栄養管理に関するテーマについて、文献調査を中心に進め、得られた結果を考察する。この一連の過程を通じて、臨床栄養管理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

本科目は、医療保健学部栄養学科のディプロマ・ポリシーの「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。」および「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。」に関連する。

到達目標

１．研究テーマについて、必要な文献を検索・抄読し、多角的な思考を持つことができる。
２・研究結果を論理的に考察することができる。
３．研究成果をまとめ、研究報告書の作成およびプレゼンテーションができる。
４．研究成果とこれまでの学習を統合し、社会で実践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
	井	第1回～20回 研究計画の立案・研究テーマの設定 ・既存研究や先	興味関心のある文献を収集し、その内	予習：45分 興味のあるテ

第1回	澤莉佳	行研究の調査と整理 ・研究方法の決定 ・研究計画書の作成	容についてグループディスカッションをする。	ーマについて調べる。 復習：45分 得られた知見をまとめる。
第2回	井澤莉佳	第21回～第40回 研究の実施 ・関連論文の抄読 ・データの収集と解析 ・中間発表	研究の進捗状況をプレゼンテーションにより発表する。	予習：45分 研究の実施に必要な文献を読み、整理する。 復習：45分 得られた知見をまとめる。
第3回	井澤莉佳	第41回～第60回 研究のまとめ ・結果・考察のまとめ ・研究報告書の作成 ・研究発表	研究成果をグループディスカッションする。	予習：45分 研究により得られた知見を整理する。 復習：45分 得られた知見を報告書にまとめる。

教科書

臨床栄養学I～IVおよび臨床栄養学実習I・IIで用いた教科書

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
中間発表30%、研究報告書40%、研究発表20%、参加度10%

**課題等に対する
フィードバックの方法**

報告書や発表に対し、コメントを付します。

履修のポイント

自身のリサーチクエスチョンに対し、積極的に取り組む姿勢を求めます。

オフィス・アワー

月曜日～金曜日 昼休み 臨床栄養準備室

科目区分

専門科目

講義コード	21020017
講義名	卒業研究（内山）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	内山 浩志	指定なし

授業の概要と教育目標

実際に研究を行ってみることを目標とする。
テーマは自ら興味を持った内容を設定しても良いし、教員の研究に共同研究者として参加することも可能である。

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。

到達目標

・研究テーマについて説明することができる。
・必要な文献検索や情報収集が行える。
・研究を進めることができる。
・研究内容・結果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	予習・復習と そのために必要な時間
第1回	内山 浩志	第1回 ガイダンス	予習30分:研究テーマについて調べる。 復習15分:復習する。
第2回	内山 浩志	第2回～第60回 研究する。 研究課題を決定し、研究実施計画書を作成する。 研究実施計画書に基づき研究を実施、卒業論文としてまとめる。	予習15分:予習する。 復習30分:復習する。

教科書

無

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
口頭試問60%、卒業論文40%を総合して評価。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

直接コメントします。

履修のポイント

興味を持って自主的に取り組んでください。

オフィス・アワー

水曜日、15:00～18:10、11号館研究室14
金曜日、16:30～18:10、11号館研究室14

科目区分

専門科目

講義コード	21020018
講義名	卒業研究（晝間）(4年生)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3709
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	晝間 恵	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、疑問の思ったことや関心を持ったことを課題とし、研究計画を立案する。研究計画を基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の体内動態やその機能についてin vitroレベルで確認し、統計学的処理によりデータを得ることを目的とする。また、卒業研究を通じて、文献検索の方法や論理的なまとめ方を学び、データ収集の手法、研究の実際、データ処理、および論文の書き方の修得を教育目標とする。

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・増進の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、生活習慣の係る栄養・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の習得を目指す。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修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課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回から第15回		

第1回	畫間恵	研究倫理 研究計画書の作成 ・具体的な研究課題を作成する。 ・先行研究の論文を収集して読む。 ・明確な研究目的を作成する。 ・実現可能な研究計画の修正。 ・予測される結果の仮説を立てる。 ・専門外の者にも伝わる文章で書く。	デスカッション形式で実現可能な研究計画を立てる。研究計画のプレゼンテーションを行う。	予習20分：研究計画書作成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	畫間恵	第16回から第30回 研究の実施① ・必要があればプレ実験を実施する。 ・研究計画を修正する。	研究の実践とともにデスカッションにて研究を進める。研究経過のプレゼンテーションを行う。	予習20分：研究実施および研究計画の修正に必要な知識をまとめる。 復習30分：授業の課題、結果をまとめる。
第3回	畫間恵	第31回から第45回 研究の実施② ・研究方法の実施。 ・結果をまとめる。	研究の実践（修正も含め）とともにデスカッションにて研究を進める。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（修正も含め）および研究計画の修正に必要な知識をまとめる。 復習30分：授業の課題、結果をまとめる。
第4回	畫間恵	第46回から第60回 研究のまとめ ・研究結果を収集し、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。	得られた結果や考察についてデスカッションを行う。研究成果のプレゼンテーションを行う。	予習20分：結果から考察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。研究論文を仕上げる。

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

単位認定60点以上。
進捗状況と最終発表（40%）、課題（60%）
中間と後期に経過報告の口頭発表を実施する。最終演習日に提出した課題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**

最終成果の卒業論文を成績発表後にコメントを付して返却する（2部提出、1部返却、1部保管）。

履修のポイント
卒業研究では、国内外の多数の論文を読むため、文章の読解力を身に付けておくこと。受け身にならず、自ら課題を進めていくことが大切である。また、実験を行う際には、試薬の取り扱いに充分注意すること。
オフィス・アワー
月、火、金のお昼休み
科目区分
専門科目

講義コード	21030001
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	UEC3802
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	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	晝間 恵	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り、食生活の変化やライフサイクルの変化などが関連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。これらの治療には多種多様な医薬品が使われている。本講義では、薬に対する基本知識を十分身につけるために、疾患の治療薬の作用機序および薬と食品との相互作用を理解し、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、生活習慣の係る栄養・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および医薬品と食品と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	晝間恵	【薬理学を学ぶにあたって】 医薬品の定義、薬が作用するしくみ、薬の処方と管理		予習90分：教科書 1,17,18章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。

第2回	畫間恵	【自律神経に関わる医薬品】 交感神経作動薬、副交感神経作動薬、抗コリン薬、など		予習90分：教科書 2章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第3回	畫間恵	【抗炎症薬】 アレルギーと炎症に使用する医薬品		予習90分：教科書 3章と4章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第4回	畫間恵	貧血、輸血と輸液に使用する医薬品		予習90分：教科書 5章と6章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第5回	畫間恵	【循環器疾患で使用する医薬品】 降圧薬、心筋梗塞、心不全に使用する医薬品、利尿薬、など		予習90分：教科書 7章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第6回	畫間恵	【呼吸器疾患で使用する医薬品】 気管支喘息治療薬、鎮咳薬、など	講義前に小テスト（第1回～第5回の講義内容）を実施する。	予習90分：教科書 8章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第7回	畫間恵	【消化器疾患で使用する医薬品】 消化性潰瘍治療薬、健胃薬、瀉下薬、止瀉薬、肝疾患に使用する医薬品、など		予習90分：教科書 9章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第8回	畫間恵	【代謝疾患で使用する医薬品】 糖尿病、痛風、脂質異常症に使用する医薬品		予習90分：教科書 10章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第9回	畫間恵	【内分泌疾患で使用する医薬品】 甲状腺ホルモン製剤、女性ホルモン製剤、など		予習90分：教科書 11章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第10回	畫間恵	【中枢神経系の異常で使用する医薬品】 パーキンソン病治療薬、抗不安薬、睡眠薬、抗うつ薬、抗てんかん薬、など	講義前に小テスト（第6回～第9回の講義内容）を実施する。	予習90分：教科書 12章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
				予習90分：教科書13章を読

第11回	書間恵	【麻酔薬】 麻酔性鎮痛薬、全身麻酔薬、局所麻酔薬、など		む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第12回	書間恵	【感染症で使用する医薬品】 抗菌薬、抗ウイルス薬、など		予習90分：教科書14章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第13回	書間恵	【悪性腫瘍で使用する医薬品】 代謝拮抗薬、DNA複製阻害薬、ホルモン製剤、など		予習90分：教科書 15章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第14回	書間恵	散瞳薬、縮瞳薬、緑内障治療薬、解毒薬、消毒薬、など	講義前に小テスト（第10回～第13回の講義内容）を実施する。	予習90分：教科書 16章を読む。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。
第15回	書間恵	【薬害問題】 【医薬品の副作用】	講義前に提出する【薬害】の課題を通して、【薬害】に関して自分の考えをまとめる。	予習90分：これまでの配布資料を整理し、医薬品の副作用についてまとめる。 復習90分：配布資料を見直し、疑問点をまとめる。疑問点が解決できない場合は質問に来る。

教科書

イラストで学ぶ薬理学 田中越朗（著）医学書院

参考書

疾病の成り立ちと回復の促進 薬理学 中嶋敏勝 編著 医歯薬出版

成績評価の方法・基準

単位認定60点以上。
講義内での小テスト（3回）やレポート（1回）（40%）、期末試験（60%）で評価する。

課題等に対するフィードバックの方法

小テストの解答解説は、実施した次の回の講義で行う。

履修のポイント

自分だけでの学習では正しい知識の修得が難しいので、講義で分からなかった点や疑問点を理解することが重要。

オフィス・アワー

月、火、金のお昼休み または、講義終了後

科目区分

専門科目

講義コード	21040001
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	UEC3610
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	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	小中学校・学校給食センター及び教育委員会における実務に基づき指導する。
学年	3年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	神戸 美恵子	指定なし

授業の概要と教育目標

管理栄養士には、総合的なマネジメント能力が要求されている。そこで、現在の日本の食料の流通・消費・マーケティング等について幅広い視野からとらえ、食料についての観点から社会経済を理解し、説明できるようになるとともに給食経営管理と結びつけて考え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、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、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、さらに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、変化する社会・環境に対応できる能力を修得することを目指すものとする。

到達目標

１.近年の食生活の変化とその背景について説明できる。
２.食品の生産、流通、加工、消費の仕組みや現状について説明できる。
３.外食産業、中食産業の仕組みについて説明できる
４.食品ごとの流通の特徴について説明できる。
５.食料に関する諸課題とその取り組み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 食市場の変化(1) ・豊かな食生活を支える食市場		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、理解を深める。

第2回	神戸美恵子	オリエンテーション 食市場の変化(2) ・消費者の食品消費の変化 ・食生活の多様化		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、理解を深める。
第3回	神戸美恵子	食品の流通(1) ・食品流通の役割と社会的使命 ・卸売流通が必要な食品流通とその変化		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、理解を深める。
第4回	神戸美恵子	食品の流通(2) 食品の小売流通		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、理解を深める。
第5回	神戸美恵子	外食・中食のマーチャンダイジング(1)		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、理解を深める。
第6回	神戸美恵子	外食・中食のマーチャンダイジング(2) 中食のマーチャンダイジングの実際	食品スーパーの担当者から、中食の開発・販売等の実際について話を聞き、マーチャンダイジングの５項目についてグループで意見交換を行い、発表する。	予習90分：中食産業について情報収集を行い、中食について理解を深める。 復習90分：中食のマーチャンダイジングの実際について整理し、理解を深める。
第7回	神戸美恵子	主要食品の流通(1) ・食品の分類と流通の特性 ・主食の流通		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、理解を深める。
第8回	神戸美恵子	主要食品の流通(2) ・副食の流通		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、理解を深める
第9回	神戸美恵子	主要食品の流通(3) ・調味料、中食、嗜好食品の流通		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、理解を深める。
	神	主要食品の	食品スーパーの担当者から、一般家庭向け食	予習90分：一般家庭向けの小売りについて情

第10回	戸美恵子	流通(4) ・一般家庭向け食品の流通	品の流通の実際について話を聞き、気づいた点等についてグループで意見交換を行い発表する。	報収集を行い、理解を深める。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、理解を深める。
第11回	神戸美恵子	主要食品の流通(5) ・給食施設向け食品の流通	給食用食品販売業の担当者から、給食施設向け食品の流通の実際について話を聞き、気づいた点等についてグループで意見交換を行い発表する。	予習90分：給食施設向け食品の流通について情報収集を行い、理解を深める。 復習90分：課題プリントによる復習を行い、理解を深める。
第12回	神戸美恵子	フードマーケティング		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、理解を深める。
第13回	神戸美恵子	食料消費の課題(1) ・食料消費と環境問題	食料消費に関する環境問題を１つ取り上げ、グループで意見交換し発表する。	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、理解を深める。
第14回	神戸美恵子	食料消費の課題(2) ・食品流通の安全確保	食品流通上で安全性を確保するために必要な対策を１つ取り上げ、グループで意見交換し発表する。	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、理解を深める。
第15回	神戸美恵子	食料消費の課題(3) ・食料消費を取り巻く課題	食料消費を取り巻く課題を１つ取り上げ、グループで意見交換し発表する。	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、理解を深める。

教科書

（公社）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

参考書

時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博著『フードシステムの経済学』医歯薬出版株式会社

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

管理栄養士として活躍するうえで必要な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	21050001
講義名	地域農産物の活用
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3611
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	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	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	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	中島 君恵	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

管理栄養士の役割は、「食」を通じて人々の健康と幸福を支えることである。現在、国際的には、食糧不足や飲料水の危機、地球温暖化など「食」に関わる課題が注目されており、これらは栄養や健康だけでなく、経済や社会にも影響を及ぼす重要な問題である。そうした中、日本国内ではライフスタイルや健康状態、価値観の多様化により、個々に合った食事を考えることはますます複雑化している。
この背景の中で、アーリーエクスポージャー（早期からの実践的な体験学習）は、学生が現場を経験し、実際の課題や多様な価値観に触れる機会となる。これにより、管理栄養士としての使命を見据え、食に関する複雑な問題に対応する力を養うための重要なステップとなる。
そこで「地域農産物の活用」では、地域の農産物に注目し、地元企業との連携の中で、管理栄養士としての役割や課題をより深く理解し、将来につなげる実践力を養う。

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、「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・技術を身につける」ことを目指し、「地域農産物」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

1.地域農産物の特徴と活用について理解できる。
2.「食」や「ライフスタイル」の多様性に気づき、それぞれの違いを理解できるようになる。
3.食に関わる仕事が、社会や環境、栄養、そして日々の生活において大きな役割を果たしていることを理解する。
4.コミュニケーションの大切さを知り、それを効果的に活用できるようになる。
4.管理栄養士として働くことへの意欲を高め、専門職としての目標を持つこと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	中島君恵井桁千恵子	○オリエンテーション 授業概要、評価、課題等 ○群馬の農産物※担当する農産物の決定 ○担当教員の紹介・施設の説明	群馬の農産物の現状についてディスカッションを行う。その後に担当する農産物の決定	予習90分：群馬の農産物について調べる。 復習90分：担当する農産物の特徴について調べる。
第2回	中島君恵井桁千恵子	【講話】地域産農産物とイオンリテール株式会社の取り組みについて イオンリテール株式会社 北関東・新潟カンパニー イオン太田店 店長 日野 敬介様	地域産農産物の活用についてディスカッションを行う。	予習90分：担当する農産物を使用したレシピを調べる。 復習90分：作成した農産物のレシピを修正する。
第3回	中島君恵井桁千恵子	地域産農産物のレシピ作成(春・夏)イオンリテール株式会社	地域産農産物のレシピについてディスカッションを行う。	予習90分：担当する農産物を使用したレシピを調べる。 復習90分：作成した農産物のレシピを修正する。
第4回	中島君恵井桁千恵子	地域産農産物のレシピ作成(秋・冬)	地域農産物のレシピ作成の試作にあたり、ディスカッションを行う。	予習90分：担当する農産物を使用したレシピの試作を行うにあたり、調理手順書を作成する。 復習90分：担当する農産物を使用したレシピの試作の振り返りを行う。
第5回	中島君恵井桁千恵子	地域農産物のレシピ作成(試作)	地域農産物のレシピ作成の試作にあたり、ディスカッションを行う。	予習90分：担当する農産物を使用したレシピの試作を行うにあたり、調理手順書を作成する。 復習90分：担当する農産物を使用したレシピの試作の振り返りを行う。
第6回	中島君恵井桁千恵	地域農産物のレシピ作成(試作)	地域農産物のレシピ作成の試作にあたり、ディスカッションを行う。	予習90分：太田イオンでの担当する農産物の販売状況を調べる。 復習90分：太田イオンの見学の振り返りを行う。

	子			
第7回	中島君恵井桁千恵子	地域産農産物のレシピを掲示及び配布予定のイオン太田店の見学 【課題】グループ活動 ・地域農産物の活用 ・報告会用のスライド作成	イオン太田店の見学での地域産農産物のレシピを掲示等について	予習90分：自己課題をまとめる 復習90分：発表練習をする
第8回	中島君恵井桁千恵子	○報告会	報告会において、発表者は相手に分かりやすく伝えることを心がけ、聞き手は積極的に質問や意見を出す。 学生主体で司会、タイムキーパー、マイク係を行う。	予習90分：発表練習をする 復習90分：講義を振り返る

教科書

授業内で配布するプリント

参考書

「ぐんまのおかず-郷土の食材と料理」(開港社 葉山編集室編 開港社)
「食育に役立つ調理学実習」(西堀すき江編著 建帛社)
「たのしい調理-基礎と実習-」(山内知子ら著 医歯薬出版株式会社)

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、筆記試験は行わない。
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

・授業では質問等も含めて積極的な参加を望む。

オフィス・アワー

中島：月曜日～金曜日 昼休み（9号館 第7研究室）
井桁：月曜日～金曜日 昼休み（9号館 第8研究室）

科目区分

専門発展科目

講義コード	21060001
講義名	栄養とボランティア
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3512
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	無
実務経験のある教員の経歴と授業内容	臨床栄養、公衆栄養、学校教育の場での実務経験のある教員が、それぞれの経験したボランティア活動について実践的な教育を行う。
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	橘 陽子	指定なし
教員	齋藤 陽子	指定なし

授業の概要と教育目標

管理栄養士が関わるボランティア活動の現場は、災害支援、地域の食育推進及び国際支援など多岐にわたり、これらの現場には多様な食の問題が存在する。複雑化する社会課題の解決に向け、ボランティア活動の現場における管理栄養士の活躍や役割について学ぶとともに、多職種連携・多機関連携の実際を理解することで、食と栄養に関する社会課題に対して主体的に考える力を養うことを目指す。また、多様な人々や組織と協働する姿勢を身につけ、将来のキャリア形成についての視野を広げることを目指す。

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である「健康な社会づくりに貢献する力」「多職種と連携協働する力」「地域社会に貢献する力」と関連して、食と栄養に関わる社会課題への理解を深め、災害支援、地域支援、国際支援などにおける管理栄養士の役割や多職種連携について学ぶ。また、多様な人々と協働しながら地域社会に貢献する姿勢を養い、将来のキャリア形成について主体的に考えることを目指す。

到達目標

1．災害支援、地域支援、国際支援における管理栄養士の役割を理解できる。
2．食と栄養に関わる社会課題に対する支援の在り方について説明できる。
3．グループワークを通して協働するためのコミュニケーション能力を高める。

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
	島田	○オリエンテーション ○ボランティア活動について学ぶ		

第1回	美樹子橘陽子齋藤陽子	（1） ・ボランティアの活動と定義 ・ボランティアのメリットとデメリット 課題 管理栄養士の活躍とその役割について調べまとめる（ワークシート）		予習60分：シラバスを確認し、管理栄養士とボランティアについて考え、事例を探し、予習する。 復習105分：授業内容をまとめ、課題を進める。
第2回	島田美樹子橘陽子齋藤陽子	○ボランティア活動について学ぶ （2） ・学生とボランティアについて考える ・管理栄養士の活躍・役割について理解を深める ・グループワーク 課題：ワークシートの作成、グループワークのまとめ	ボランティア活動の現場における管理栄養士の活躍や役割について調べた内容をもとにディスカッションし、情報共有する。	予習85分：授業内容を確認し、予習する。 復習80分：授業内容をまとめ、課題を進める。
第3回	島田美樹子橘陽子齋藤陽子	○ボランティア活動の実際(1) ・外部講師によるボランティア活動の講義 課題：講義のまとめ・レポートの作成		予習60分：外部講師のボランティア活動について確認し、予習する。 復習105分：授業内容をまとめ、課題を進める。
第4回	島田美樹子橘陽子齋藤陽子	○ボランティア活動の実際(2) ・外部講師によるボランティア活動の講義 課題：講義のまとめ・レポートの作成		予習60分：外部講師のボランティア活動について確認し、予習する。 復習105分：授業内容をまとめ、課題を進める。
第5回	島田美樹子橘陽子	○ボランティア活動の実際(3) ・外部講師によるボランティア活動の講義 課題：講義のまと		予習60分：外部講師のボランティア活動について確認し、予習する。 復習105分：授業内容をまと

	齋藤陽子	め・レポートの作成		め、課題を進める。
第6回	島田美樹子 橘陽子 齋藤陽子	○ボランティア活動の実際(4) ・外部講師によるボランティア活動の講義 課題：講義のまとめ・レポートの作成		予習60分：外部講師のボランティア活動について確認し、予習する。 復習105分：授業内容をまとめ、課題を進める
第7回	島田美樹子 橘陽子 齋藤陽子	○栄養とボランティアの総括 ・事前・事後の学びから、各領域をまとめる ・ボランティアの可能性と展望を探る ・発表に向けた資料の作成 課題：発表スライドの作成	発表に向けてスライドを作成し、必要な内容を主体的に考えてまとめる。	予習80分：よりよい資料作成ができるよう、1～6回までの授業内容を復習する。 復習85分：発表目的を明確にし、質の良い発表を意識し、取り組む。
第8回	島田美樹子 橘陽子 齋藤陽子	○発表・まとめ ・情報を整理してまとめたことを、わかりやすい説明を基に発表する ・プレゼンテーションを評価する ・授業のまとめ 課題：自己評価、プレゼンテーション評価	他者の発表から学んだことをディスカッションする。	予習90分：わかりやすい、説得力のある適切な発表となるよう練習する。 復習75分：これまでの授業内容をまとめる。

教科書

無
適宜資料を配布します。

参考書

無

成績評価の方法・基準

単位認定：60点以上
成績評価：授業への参加度40%、課題・レポート40%、最終発表・最終課題20% として評価する。
試験は実施しない。再試は行わない。

**課題等に対する
フィードバックの方法**

授業終了後に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

本授業では、栄養学の知識を地域社会の課題解決に活かす力を養うことを目的としています。受け身ではなく、自身の身近で起きていることやこれまでの経験と結びつけて主体的に学び、考察を深める姿勢が求められます。主体的な行動力、コミュニケーション力、課題発見・解決力を高め、将来の実践活動につなげることを期待します。

オフィス・アワー

島田 火曜日～木曜日 昼休み 研究室17またはMicrosoft Teamsチャットで対応します
橘 月曜日～木曜日 昼休み 研究室09 〃
齋藤 月曜日～金曜日 昼休み 研究室12 〃

科目区分

専門発展科目

講義コード	21070001
講義名	食品開発と未来
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3612
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
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	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、食品開発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

本講義では、食品開発の基本的な考え方とプロセスを理解するとともに、健康・栄養・安全・環境といった管理栄養士に求められる視点から、将来の食品と食環境について考える。
食品学および食品加工学の基礎知識を食品開発の視点から再整理し、加工・保存・品質設計と栄養の関係について理解を深め、食品開発に関わる技術革新、消費者ニーズ、法規制、持続可能性などを整理し、管理栄養士国家試験で求められる基礎知識との関連を踏まえながら、実務に活かせる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、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。」ならびに「（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・技能を身につけている」に基づき、将来の食と食品開発について、管理栄養士の立場から考察できる力を習得することを目指すものとする。

到達目標

１．食品成分と加工・保存との関係を説明できる
２．加工工程における栄養成分変化を理解し説明できる
３．食品加工技術を食品開発の視点で整理できる
４．国家試験に関連する食品学・食品加工学の知識と食品開発を結びつけて理解できる

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
	荒	食品学・食品加工学と食品開発・食品学・食品加工学の位置づけ	授業内容についての質問や疑	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	・食品開発における「原料」「加工」「品質」 ・食品成分表の活用	問、意見などを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	食品成分と加工特性 ・三大栄養素の加工特性 ・水分・pH・酵素の影響 ・加熱・冷却による成分変化 ・テクスチャー設計の基礎	授業内容についての質問や疑問、意見などを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3回	荒井勝己	穀類・いも類・豆類の加工 ・デンプンの糊化・老化 ・製粉・精製と栄養価 ・発酵食品（味噌・醤油・納豆） ・機能性との関連	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	野菜・果実の加工と保存 ・ビタミンの安定性 ・冷凍・乾燥・缶詰 ・褐変反応（酵素的・非酵素的） ・カット野菜・加工果実	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	畜産食品・水産食品の加工 ・たんぱく質の変性 ・熟成・塩蔵・乾燥 ・脂質の酸化 ・畜産食品・魚介類の加工特性	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品保存技術と品質保持 ・加熱殺菌・冷蔵・冷凍 ・水分活性と保存性 ・包装技術（ガス置換、真空）	授業内容についての質問や疑問、意見などを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。

		・賞味期限・消費期限の考え方		
第7回	荒井勝己	新しい食品加工技術と食品開発 ・高圧処理・非加熱技術 ・発酵・酵素利用の高度化 ・プラントベース食品の加工 ・栄養設計上の課題	授業内容についての質問や疑問、意見などを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	食品加工学から考える未来の食 ・食品加工と栄養の両立 ・食品ロス削減と加工技術 ・管理栄養士が関わる食品開発 ・まとめ（国家試験重要ポイント整理）	授業内容についての質問や疑問、意見などを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

無

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**

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。最新の食品開発についても取り上げていくので、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

専門発展科目

講義コード	21080001
講義名	調理学実習III（世界の料理と調理手法）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
代表ナンバリングコード	UEC3710
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	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	4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

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。さらに調理学実習I、IIの学びを総合的に活用し、生涯にわたる学習力に繋げる。

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	中島君恵	アメリカ料理 献立：ミートローフ、ビーンズサラダ、トマトスープ、バナナスプリッド ・アメリカ料理の特徴を知る 課題：レポート、栄養価計算	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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。

		を次回提出する。		
第2回	中島君恵	各国の料理(1)イギリス料理 献立：サンドウィッチ、スコーン　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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第3回	中島君恵	各国の料理(3)　各国の料理(2)　中国料理 献立：涼拌蕃茄、清湯睡蓮、腰果鶏丁、炸春捲、杏仁豆腐 ・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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第4回	中島君恵	各国の料理(4)　日本料理I 献立：筍ご飯、若竹汁、さわらの桜蒸し（道明寺蒸し）、筍の木の芽和え、うぐいすもち ・日本料理の特徴を知る 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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第5回	中島君恵	各国の料理(5)　日本料理II 献立：空豆ご飯、えびしんじょう椀、擬製豆腐、治部煮、錦玉 ・日本料理の特徴を知る 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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：実習内容をまとめる。
第6回	中島君恵	各国の料理(6)　フランス料理 献立：カニクリームコロッケ、ポタージュ クラフティ ・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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：　タイ料理課題レポート、ノート整理に取り組む。
第7回	中島君恵	各国の料理(7)　ドイツ料理 献立：ザワーブラーデン、クラウトザラート、カルトッフェル・ズッペ、ローデグリュッツ ・ドイツ料理の特徴を知る 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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第8回	中島君恵	各国の料理(8)　ロシア料理 献立：　ボルシチ　オリヴィエ・サラダ　コンポート ・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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
	中	各国の料理(9)　イタリア料理 献立：ラザニア・スープ・インサラータ ディ リーゾ・ビ	グループで実習を行う。 実習した内容について、学	予習30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等

第9回	島 君恵	スコティ ・イタリ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。	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。	を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第10回	中 島 君恵	各国の料理(10)　スペイン料理 献立：パエリア、ガスパチョ、エスカベッチョ、パナジェッツ ・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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第11回	中 島 君恵	各国の料理(11)　メキシコ料理 献立：タコライス、ワカモーレ、ブニュエ ・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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む
第12回	中 島 君恵	各国の料理(12)　ベトナム料理 献立：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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第13回	中 島 君恵	各国の料理(13)　タイ料理 献立：パッタイ、トムヤムクン、マンゴープリン　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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第14回	中 島 君恵	各国の料理(14)　スイス料理・まとめI 献立：チーズフォンディ・デコレーションケーキI ・スイ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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。
第15回	中 島 君恵	各国の料理(15)　まとめII 献立：デコレーションケーキII ・西洋料理の特徴を知る 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30分：次回の授業範囲を伝えるので、事前に教科書等を読む。 復習30分：課題レポート、ノート整理に取り組む。

教科書

無。授業ごとにプリントを配布する。

参考書

「調理と理論」山崎清子（同文書院）
「八訂 食品成分表２０２５」(女子栄養大学出版部)
「調理の基本　まるわかり便利帳」(女子栄養大学出版部)

成績評価の方法・基準
単位認定：60点以上 実習実技：50% 課題　50%
課題等に対する フィードバックの方法
・調理を十分に理解して技術を習得するために調理する機会を積極的に設けること。 ・毎回課題に取り組み、配布プリント等の実習資料を熟読してまとめる。 ・課題やプリントはファイルに綴じ学習の参考にすること。
履修のポイント
・調理科学と健康の視点を持ち、実習には積極的な姿勢で実習に臨むこと。 ・食材の都合により、実習内容が前後する場合がある。
オフィス・アワー
12：30～13：20（昼休み）、9号館3Ｆ第７研究室 ※実習前後にも、適宜受け付けます。
科目区分
専門科目

講義コード	21090001
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	UEC3803
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

基本的なフードコーディネーターとしての専門知識を身に付けたうえで、フードスタイリングができるようになる。

授業計画

	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	・フードコーディネート概論 フードコーディネートとは何か、また、フードコーディネーターの仕事とはどのようなものがあるの	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
無
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	21100001
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	UEF4201
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

無

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の学びがある。「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に取り組んでもらいたい。

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	21110001
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	UEF4202
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	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	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。
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。	予習90分：教科書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13回	模擬授業②	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	予習90分：模擬講義資料作り。 復習90分：模擬講義ふ

		として役立てられるようにする。	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：確認テストを行うのでこれまでの小テストの理解と暗記をする。 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15%、 模擬授業への取り組み15%、 授業への積極的参加度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	21120001
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	UEF4301
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	５時限
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

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	21130001
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	UEF4401
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DP1 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」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：授業の振り返りをおこなう
			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	グループで授業企画書を作成する	を熟読すること 復習90分：授業の振り返りをおこなう、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	授業企画書の発表と相互評価をおこなう	予習90分：教科書第6～7章を熟読すること 復習90分：授業の振り返りをおこなう
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	学習指導案の構想と学習目標の検討をおこなう	予習90分：教科書第8～9章を熟読すること 復習90分：授業の振り返りをおこなう
第5回	授業設計の実際② 学習評価の考え方と方法	評価規準ルーブリックを検討する	予習90分：教科書 第10～11章を熟読すること 復習90分：授業の振り返りをおこなう
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：授業の振り返りをおこなう
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：授業の振り返りをおこなう
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：授業の振り返りをおこなう

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。授業後の課題とその取組（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

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
教職科目

講義コード	21140001
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	UEF4402
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

無

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点以上

**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	21150001
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	UEF4203
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

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

			容	
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	21160001
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	UEF4701
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

無

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点以上

**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	21170001
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	UEF4702
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、指導計画の作成と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（グループワークへの貢献度など）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	21180001
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	UEF4703
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	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を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	21190001
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	UEF4501
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	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	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、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、社会が求める栄養教諭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．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

金田雅代著『四訂 栄養教諭論 －理論と実際－』建帛社
文部科学省『食に関する指導の手引 第二次改訂版』健学社
文部科学省『小学校学習指導要領（平成29年告示）』東洋館出版社

参考書

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	21200001
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	UEF4601
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	４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、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、社会が求める栄養教諭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. 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作成から授業実施までの流れを理解し、実践することができる。

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② ・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返り、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：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

金田雅代著『四訂 栄養教諭論 －理論と実際－』建帛社
文部科学省『食に関する指導の手引 第二次改訂版』健学社
文部科学省『小学校学習指導要領（平成29年告示）』東洋館出版社

参考書

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	21210001
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	UEF4801
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

無

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	21220001
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	UEF4704
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
無
参考書
無
成績評価の方法・基準
60点以上。 栄養教育実習校による評価を提示します。
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	21230001
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	UEF4705
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	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	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

無

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点以上

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