

# 心理学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

**概要** 心理学は、行動を科学的に研究し、人間のこころの働きを解明しようとするものである。この授業では、人間が環境とのかかわりにおいて営んでいる生活行動の全体、すなわち、環境からの刺激を知覚する過程、知覚した情報を処理する過程、それをもとに環境に働きかける過程という一連の過程を視野にいれて、こころの働きについて学ぶ。

**達成目標** 人間の行動を通して、こころの働きを理解する。また、これによって、自分自身のこころの働きについて洞察し学位授与方針との関連、自己理解を深める。基礎分野の学修による人間力の修得を図る。

## 教授計画

第1週	ガイダンス こころをどうとらえるか
第2週	環境を知るはたらき 知覚(1) 知覚の基礎
第3週	環境を知るはたらき 知覚(2) 知覚の体制化
第4週	環境を知るはたらき 知覚(2) 知覚のいろいろな特徴
第5週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(1) 学習のプロセス
第6週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(2) 記憶のメカニズム
第7週	行動が獲得され進歩する過程 学習・記憶(3) 学習と記憶についての体験
第8週	環境への適応過程 感情(1) 感情の分類、フラストレーション
第9週	環境への適応過程 感情(2) ストレス
第10週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(1) パーソナリティの記述 (類型論、特性論)
第11週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(2) パーソナリティの記述 (力動論) パーソナリティの調べ方 (質問紙法)
第12週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(3) パーソナリティテストを用いた自己理解(質問紙法)
第13週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(4) パーソナリティの調べ方 (作業検査法、投影法) パーソナリティテストを用いた自己理解(投影法)
第14週	こころの健康 適応と不適応(1) パーソナリティの障がい
第15週	こころの健康 適応と不適応(2) こころの病気 15週までの学習のまとめと自己分析

## 成績評価方法・基準

学期末の筆記試験80%、講義中に実施する課題・レポート20%で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義とともに、できるだけ体験的な要素を取り入れ、理解を深める。  
授業への継続的な出席と積極的な参加を求める。また配布資料に沿って、講義ノートをしっかり作成すること。

## テキスト

二宮克美、山田ゆかり、譲西賢、山本ちか、高橋彩、杉山佳菜子『ベーシック心理学 第2版』医歯薬出版 2016  
978-4-263-42223-6

## 参考書など

『講義中に適宜指示または資料を配付する。』

# 人間関係論

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

概要 人間関係と自己意識の発達、人間関係の認知と感情、さまざまな対人的行動、集団の心理、人間関係にかかわるストレスと適応など、人間関係に関連する人のこころの働きと行動について解説する。

達成目標 人間関係・対人関係にかかわる人のこころの基本的な働きや行動について理解する。また、自分自身の対人関係のあり方についてふりかえり、より良い人間関係の構築を目指す。基礎分野の学修により、人間力の修得を図るとの関連。

## 教授計画

第1週	人間関係のもつ意味と重要性
第2週	自己と他者：自己の形成における他者の役割
第3週	人間関係の展開（1） 印象形成
第4週	人間関係の展開（2） 対人認知とその歪み
第5週	人間関係の展開（3） 非言語コミュニケーションの機能
第6週	人間関係の展開（4） 対人魅力の心理
第7週	対人関係の場面における行動（1） 援助
第8週	対人関係の場面における行動（2） 攻撃
第9週	対人関係の場面における行動（3） 説得
第10週	対人関係の場面における行動（4） 競争と協同
第11週	よりよい人間関係のために（1） ストレスと人間関係
第12週	よりよい人間関係のために（2） 対人的態度の自己分析
第13週	よりよい人間関係のために（3） 自己開示、アサーション
第14週	集団のなかの人間関係（1） 集団の心理
第15週	集団のなかの人間関係（2） リーダーシップ、社会的影響

## 成績評価方法・基準

学期末に実施する筆記試験で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

できるだけ体験的な要素をとり入れた講義を行う。講義およびプリントの内容をよく理解し、疑問な点があれば必ず確認すること。また、学修サポートシートも必ず参照すること。

## テキスト

『使用しない。各回の講義内容に準拠したプリントを配布する。』

## 参考書など

二宮克美、山田ゆかり、譲西賢、山本ちか、高橋彩、杉山香菜子『ベーシック心理学 第2版』医歯薬出版  
2016 978-5-263-42223-6

小林 あづみ

概要 移民・難民の歴史を中心として扱う。世界各国において移民・難民問題は政治のあり方を大きく変えるほどの力を持っているが、日本ではそのような認識は薄い。その理由や移民・難民に関する基礎的事柄を学び、今後私たちが移民・難民問題をどのように考えるかの一助とする。

達成目標 移民・難民の出身国や発生理由、難民認定の諸問題、移民・難民の日本での暮らしぶりや日本人によるサポート  
学位授与方針 などを理解する。各自が理解した内容をレポートあるいはプレゼンテーションにて報告する。  
との関連

## 教授計画

第1週	講義の進め方、受講上の注意（受講者が多い場合には移民・難民問題に関する理解度と今後学びたいことに関して各自まとめたものを提出し、受講者を決定する）
第2週	移民と難民の違い、日本における移民の出身国の特徴などについて
第3週	難民援助と災害援助の連携について
第4週	難民認定をめぐる諸問題について
第5週	移民・難民出身国と日本との関係について
第6週	日本から海外へ向かった移民について
第7週	難民の国境越えに伴う諸問題について
第8週	移民・難民の留学について
第9週	移民・難民の日本での生活手段について
第10週	移民・難民への日本人によるサポートについて
第11週	レポート・プレゼンテーション作成について
第12週	レポート・プレゼンテーション作成（準備）
第13週	レポート・プレゼンテーション作成（バージョンアップ）
第14週	プレゼンテーション等
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

作成したレポート・プレゼンテーションの内容、講義中における発言回数や講義内容に関する質問

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受講人数の制限を行うため、受講前に掲示等を確認すること。ヘイトスピーチにつながらないよう注意すること。アメリカ大統領をはじめとする政治家の発言や行動によっては、講義内容が変化することをあらかじめ了承されたい。

## テキスト

『講義初回に指示』

## 参考書など

ダライ・ラマ法王日本代表部事務所『Tibet Exile 50/希望 チベット亡命50年』2010

# 日本語力

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

1単位 講義 必修

落合 洋文

概要 本講義では、日本語で考え表現（説明）する方法や、抽象的な概念を理解したり活用したりする方法を学びます。健康栄養学科は毎時間、授業の前半で数的処理を、後半で日本語力を学びます。

達成目標 言葉で物事を説明するためには、こころのなかに対象のイメージを描き、それを第三者にもわかるような論理と  
学位授与方針 言葉で表現する必要があります。逆に言葉で表現されたもの（概念など）を理解するためには、書かれている事  
との関連 柄をイメージとしてこころのなかを描き、それを自分の言葉でつかみなおす必要があります。モノを言葉で説明  
したり文を読んで理解する訓練を通じてそうしたことが自由にできるようになることが目標です。

## 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断
第2週	文章デッサン 絵に描かれた情景を言葉で説明する
第3週	文章デッサン 腕時計などモノを言葉で説明する
第4週	文章デッサン 天気予報をわかりやすく説明する（まず傾向を大づかみにし、それから細部を説明する）
第5週	健康と栄養について書かれた記事を読み、健康、栄養、栄養素などの概念を正確に理解する
第6週	生活習慣病について書かれた記事を読み、生活習慣が健康に及ぼす影響を理解する
第7週	人口問題について書かれた記事を読み、出生や死亡に関する指標と、栄養の関係について理解する
第8週	人種と民族について書かれた記事を読み、これらの概念を正確に理解する
第9週	生化学の教科書をちょっと読んでみる；基質特異的とは？
第10週	生化学の教科書をちょっと読んでみる；最適 pHとは？
第11週	新聞記事を読んで内容を要約する
第12週	論説記事を読んで内容を要約する
第13週	書評・映画評の読み方と書き方を学び、ブックレビューコンテストに応募しよう
第14週	SPI問題の総復習
第15週	チェックテスト

## 成績評価方法・基準

学年のはじめに努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を評価します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、文章の書き方などを説明した後、1人またはグループで課題に取り組みます。書いた文章は、その場で添削します。グループワークでは積極的に作業に参加すること。

## テキスト

『毎回、資料を配布します。』

## 参考書など

『適宜指示します。』

# 日本語力

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

**概要** 本講義では日本語で正しく考え、表現する方法を学びます。特に前半はクリティカルシンキングの技法を学び、論理的に考えるとはどういうことであるかを理解します。なお健康栄養学科の日本語力「数的処理」と隔週で実施します。

**達成目標** クリティカルシンキングの方法を理解し、論理的に考えられるようになること。また考えた事柄を正しい日本語で表現できるようになること。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	数的処理 実施回
第2週	クリティカルシンキングの基礎 論理的に考えるとはどういうことか(シンキングマップと分析を促す問い)
第3週	数的処理 実施回
第4週	クリティカルシンキングの基礎 評価を促す問いを駆使する(例: 誤った地震予知をめぐる裁判をめぐる)
第5週	数的処理 実施回
第6週	クリティカルシンキングの基礎 イタリアの地震裁判を評価する
第7週	数的処理 実施回
第8週	クリティカルシンキングの応用 健康と栄養に関する新聞の記事を分析し、論評する
第9週	数的処理 実施回
第10週	クリティカルシンキングの応用 女性の生き方・働き方に関する新聞記事を分析し、論評する
第11週	数的処理 実施回
第12週	クリティカルシンキングの応用 人口問題に関する新聞記事を分析し、論評する
第13週	数的処理 実施回
第14週	「牡蠣フライ理論」を使って自己紹介文を書く
第15週	チェックテスト

## 成績評価方法・基準

学年末にチェックシートを用いて達成度を評価します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、文章の書き方などを説明した後、1人またはグループで課題に取り組みます。グループワークでは積極的に作業に参加すること。

## テキスト

『毎回、資料を配布します。』

## 参考書など

『適宜指示します。』

## 海外事情

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

松田 康子

**概要** 日本と違う外国の文化や歴史を知ること、異文化を理解し、その上で外国の文化と接した時にどのように対処するかを知る。特にアメリカの歴史と文化の違いやその背景を考察する。国際交流が進む社会で生きるために外国と日本との違いを理解して行動できるようになることを目指す。

**達成目標** 日本と違う文化を知り、それを理解する力を養う。異文化を理解して、国際交流が進む多文化社会で生じる誤解  
**学位授与方針との関連** などを回避する姿勢を示すことができるようにする。

## 教授計画

第1週	授業の進め方 異文化についてどのように感じているのか現状を知る
第2週	異文化理解の意義 日本人が外国人に持つ固定概念やステレオタイプの意味
第3週	国際適応力チェック
第4週	カルチャーショックと異文化への適応
第5週	世界の3大宗教
第6週	世界各地の宗教
第7週	アメリカの歴史 1. 北アメリカ大陸での植民地形成の背景
第8週	アメリカの歴史 2. アメリカの独立 合衆国の成立
第9週	アメリカの歴史 3. 西部への発展とアメリカ合衆国の領土拡大の背景
第10週	アメリカの歴史 4. 南北戦争の意味
第11週	アメリカの歴史 5. アメリカの産業発展とグローバリズムの進展
第12週	アメリカの歴史 6. 第2次大戦終結と公民権運動
第13週	アメリカの歴史 7. 現代のアメリカ
第14週	代表的な世界の神話の比較 課題レポートについてのコメント
第15週	多文化共生社会に参加することを想定して、自分でできることを考える

## 成績評価方法・基準

試験結果と授業中に指示するレポート作成の成果を合わせて評価する

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎時間配布するプリントに従って授業を進めるので、授業を聞くだけでなく、自分の意見をもって積極的に質疑応答をして講義に参加する。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

八代京子・荒木晶子等『異文化コミュニケーションワークブック』三修社 2011 978-4-384-01851-6、『その他、授業中に適宜指示する』

# 法学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

山本 和子

**概要** 法とは何か。社会における様々な問題を解決するための判断基準・ツールであることを理解し、その判断のための法常識（リーガルマインド）を養う。最も身近な法である家族法、契約法さらには刑法の実例をもとに、最近の最高裁判例も含めどのように判断されているのかを説明する。

**達成目標** 具体的な紛争について考えることによって、なぜ法律がそのように整備されているかの理由を理解できるようにする。中には改正すべきと思われる法律もあることを知り、法律は万能ではないこと、自分の意識を確認することの関連

## 教授計画

第1週	自分は何者なのかについて、法律はどのように規定しているのか？あなたは何国人と言えるか？
第2週	国籍についての規定。国籍のない人や外国人は日本に在住できるのか？。
第3週	出生と死亡に関する問題。人工授精、代理母、安楽死、尊厳死、臓器移植などどこまで認められる？
第4週	家族に関する法律の改正案について。女子の婚姻適齢引き上げ 夫婦別姓、再婚禁止期間の短縮、非嫡出子の相続分などはどう変わったか。
第5週	無能力者制度について。未成年者や認知症の高齢者は誰が守る？
第6週	契約の基礎知識 (1) 意思表示について。思い間違いは誰の責任に？
第7週	契約の基礎知識 (2) 売買契約の売主と買主の権利義務。傷のあるものを買った時は？
第8週	契約の基礎知識 (3) 不法行為とは何か。原因から結果が生じたら責任がある？
第9週	契約の基礎知識 (4) 証明責任の転換 欠陥品であることを証明するのか？
第10週	刑法の基礎 (1) 刑罰は誰が下すのか。その種類と方法。
第11週	刑法の基礎 (2) 刑法に規定する犯罪について。知らなかったら罪にならないか？
第12週	刑法の基礎 (3) 故意と過失、未遂と既遂はどう違う？
第13週	刑法の基礎 (4) 量刑はどう決める？ 自首とか情状酌量とは何？
第14週	刑法の基礎 (5) 再審制度について。冤罪とは？
第15週	刑法の基礎 (6) 裁判員裁判の対象となるのはどのような事件か？

## 成績評価方法・基準

毎回講義の最後に提出されるその講義のポイントについての質問に対しコメントを求める。評価はこれらのコメントおよび試験期間のテストあるいはレポートの総合評価とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは欠席した場合、次回に提出すること。規定枚数提出されないと評価の対象としないことがあるので注意。コメントの内容は自分自身の意見を書くこと。

## テキスト

『使用しない。毎回プリントとを配布する。』

## 参考書など

『講義中に随時紹介する。』

# 日本国憲法

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

山本 和子

**概要** 日本の統治機構の基礎を学び、立法・司法・行政が相互に抑制しあっていることを把握できるようにし、昨年からは議論されている天皇の退位の事案について解説し、2009年度より開始された裁判員制度の問題点を論じる。後半は人権について学び、最高裁判決の出た事柄を中心に、その原因および考え方について考察する。

**達成目標** 憲法の基本的枠組みを理解した上で、憲法上の論点とされている事柄について自分なりの意見が言えるようにす  
**学位授与方針との関連** る。憲法問題は特殊な問題ではなく日本人が常識的に判断できるものであることを理解できるようにする。

## 教授計画

第1週	日本国憲法の成り立ち。日本人とは。国籍法について。
第2週	天皇制について。天皇の退位と皇位承継問題とは何か。
第3週	日本の統治機構 (1) 国会および二議院制 各議院の選挙制度について。両議院における一票の格差とは。
第4週	日本の統治機構 (2) 内閣の組織 内閣総理大臣の権限について。
第5週	日本の統治機構 (3) 司法の仕組みおよび 三権の相互抑制について。
第6週	憲法第9条の問題点 憲法改正 論議と改正のための国民投票について。
第7週	裁判員裁判とは。その意義と成果 裁判員制度のDVD鑑賞
第8週	人権とは何か。その歴史的意義。
第9週	基本的人権 (1) 法の下での平等 - 非嫡出子の権利、性転換者の権利について。
第10週	基本的人権 (2) 信教の自由
第11週	基本的人権 (3) 表現の自由 ヘイトスピーチについて。知る権利と秘密情報について。
第12週	基本的人権 (4) 勤労の権利および義務 労働法の基礎について。
第13週	基本的人権 (5) 財産権
第14週	基本的人権 (6) 法定手続の保障
第15週	地方自治における住民投票権について。

## 成績評価方法・基準

毎回講義の最後に提出されるその講義のポイントについての質問に対しコメントを求める。評価はこれらのコメントおよび試験期間のテストあるいはレポートの総合評価とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コメントは欠席した場合、次回に提出すること。規定枚数提出されないと評価の対象としないことがあるので注意。コメントの内容は自分自身の意見を書くこと。

## テキスト

樋口陽一・大須賀明編『日本国憲法資料集第4版』三省堂

## 参考書など

『講義中随時紹介する。』



経済学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

関川 靖

概要

本講義はまず第1に、日本経済を構成する経済主体の家計・企業・政府の役割と経済活動の決定要因に関する知識習得を目指す。第2に、日本経済の動向を把握する指標に関する知識を習得した後、日本経済の趨勢をその指標を用いて説明できるかどうかを検証する。第3に、物の流れと反対の流れにある金融や、マクロ経済の動きを調整する政策を考察します。

達成目標

- ・3つの経済主体の役割と経済行動の決定要因を説明できる。
- ・価格決定のシステムを理解し、現実社会への適用を考えることができる。
- ・SNAを説明でき、これを用いて日本経済の動きを説明できる。
- ・経済政策の種類と波及メカニズムを説明できる。

学位授与方針との関連

教授計画

第1週	ガイダンス 半年間の講義カルテ
第2週	経済学の流れ アダムスミスから各学派へ
第3週	市場経済を考える1 需要と供給、市場均衡、価格・生産量決定
第4週	市場経済を考える2 市場メカニズム、ワルラス的均衡、マーシャル的均衡
第5週	家計の行動 消費行動、需要の価格(所得)弾力性、貯蓄行動
第6週	企業の行動 生産量の決定、費用の概念、投資の決定
第7週	不完全競争市場とは 独占市場・寡占市場と市場占拠度、価格決定
第8週	市場経済の限界 社会資本、レモンの原理、逆選択
第9週	マクロ経済を考える1 マクロ経済指標の種類・・・GDP、物価、失業等理解
第10週	マクロ経済を考える2 マクロ経済指標を用いて日本経済の歩みを考える・・・高度成長、2つのショック、バブルとバブルの崩壊
第11週	GDPの決定 有効需要理論、消費関数、投資の乗数効果
第12週	貨幣の需給 貨幣の需要と供給、利子率の決定、信用創造理論
第13週	経済政策を考える 金融政策の種類と波及メカニズム、財政政策の種類
第14週	開放マクロ経済 貿易のメリット(比較生産費説と高度経済成長)、国際金融市場と国際通貨制度
第15週	現実の経済問題を考える 経済の諸問題の発生要因と対策

成績評価方法・基準

定期試験(80%) 課題・レポート(20%)

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前学習としては、新たに出てきた専門用語の意味を調べておく。事後学習としては、復習を必ずしておくこと。

テキスト

『使用せず』

参考書など

朝岡・関川『消費者サイドの経済学』同文館 2007 978-4-495-43852-4

## 経営学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

吉田 洋

**概要** 経営学を初めて学ぶ人のための入門レベルの講義を行う。本講義には、経営理論、経営戦略、経営管理が網羅されている。そしてこれらの領域をヒト、モノ、カネの経営の3要素のマネジメント活動に基づいて掘り下げ、企業経営の仕組みや成り立ちを理解していく。企業の具体的ケースなども紹介しながら、理論との関連性なども踏まえて学ぶ。

**達成目標** 企業経営に関心をもつこと。ヒト、モノ、カネ、情報といった経営要素のマネジメントのあり方を理解すること  
**学位授与方針** との関連

### 教授計画

第1週	企業と経営
第2週	経営組織と法
第3週	経営管理と経営思想の発展
第4週	経営計画とコントロール
第5週	経営計画
第6週	経営組織
第7週	経営財務管理
第8週	意思決定支援
第9週	経営情報
第10週	人的資源管理
第11週	日本の経営
第12週	企業の国際化
第13週	CSR経営
第14週	中小企業論・ベンチャー企業論
第15週	国際経営

### 成績評価方法・基準

定期試験の成績(80点)に、小テストの成績、提出物など平常点(20点)を加味して評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

キーワードを事前に示すのあらかじめ調べてくること。  
通常の講義形式 企業経営に関する時事問題についても解説を行う。

### テキスト

秋山義継『経営学コンパクト基本演習』創成社 2015 987-4-7944-2457-0

### 参考書など

加護野忠男『1からの経営学』碩学舎 2012 978-4502696107

# 社会学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

井上 治子

**概要** 人は大人になるにつれ、いやでも社会の現実に直面します。時には、社会のあまりの大きさや複雑さに、圧倒されるような気持ちになることもあるでしょう。そんな時、もし社会の「法則」がわかっていたら、少しは生きやすくなるかもしれません。社会学とは、社会の現実に法則性を見出そうとする学問です。ほろ苦い大人の学問を楽しみましょう。

**達成目標** 様々な社会現象について冷静かつ客観的に理解する能力の獲得を目指して、多様な「社会学理論」を学びます。  
**学位授与方針との関連** また、社会の一員として歴史について考える姿勢を身につけ、同時に、その為に必要な知識の補足を目指します。

## 教授計画

第1週	講義のオリエンテーション：近代科学と社会学について。 そもそも、社会現象に法則なんてあるのか？
第2週	行為論1：行為の四類型、欲求五階層説。 人間の「行為」をどう分析できるか？
第3週	行為論2：準拠集団論、対自欲求。 私たちの満足や不満はどこからくるのか？不満な気分を制する方法はあるか？
第4週	行為論3：社会化、社会規範。 私たちの価値観は、いつどうやって作られたのか？
第5週	相互行為論1：印象操作と役割距離。 「本当の私」はどこにいるのか？
第6週	相互行為論2：象徴的相互作用、ラベリング。 誰かと自分は、どのように影響しあうのか？
第7週	集団論1：集団の分類、個人と集団。 集団は私にどう役立っているか？私は集団にどう役立つか？
第8週	集団論2：内集団と外集団、スケープゴート。 集団がまとまるのはどのような時か？集団は、まとまるために何をしてしまうのか？
第9週	集団論3：集団の非寛容、官僚制組織。 集団や組織にみられる困った傾向とは。
第10週	社会の構造と機能1：「構造」と「機能」、機能の分類。 社会を分析するための二つの概念。
第11週	社会の構造と機能2：機能分化とシステム。 社会集団を維持するための条件とは。
第12週	社会の構造と機能3：競争・闘争・暴力。 社会関係は「闘争」として見る事ができる…。
第13週	社会の構造と機能4：権力と権威。 権力と権威はどう違うか？最強の権力とはどのような権力か？
第14週	社会の構造と機能5：階級・身分・階層。 「格差社会」のどこが問題なのか？
第15週	全体のまとめ

## 成績評価方法・基準

定期試験（テキスト・ノート持ち込み可）の成績と、講義中の提出物の内容により、評価します。また、講義中に受講生諸君に質問することがあります。解答には「ポイント」がつき、定期試験の点数に加算します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式です。高校までの社会系科目とは異なり、「暗記物」ではありません。予習として、シラバス・学習サポートシートを参考にテキストを読んでおいてください。

## テキスト

森下伸也 著『社会学がわかる辞典』日本実業出版社

## 参考書など

『講義中に随時紹介する。』

# 社会学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

中村 麻理

**概要** 私たちは毎日、あたりまえの日常を生活している。あたりまえのものをあたりまえとは考えず、距離をおいて捉えるのが、社会的なものを見方である。本講義では、食べるということ、働くということ、恋愛することといったありふれた日常に焦点をあてることで、「なぜ私たちは、今そうしているように行動するのか」について、改めて考える。

**達成目標** ビジネスの現場からは、受身に終わらない、問題解決能力のある学生に需要がある。そこで、本講義においては  
**学位授与方針との関連** 現代社会に対する理解を深めると同時に、自分たちの生活を題材にして考えるという経験を通し、「自ら学び、自ら考える」という、社会人に必要な基礎能力を身につけてもらうことを目指す。

## 教授計画

第1週	社会学ってなんだろう
第2週	日常生活と社会学
第3週	社会学の成立と創始者たち
第4週	食卓の変遷と家族(1) もっとも身近なもの家族
第5週	食卓の変遷と家族(2) 食事風景の変化
第6週	食卓の変遷と家族(3) 映像を題材として
第7週	食卓の変遷と家族(4) 変化する家族
第8週	食べるということ(1) 食と社会
第9週	食べるということ(2) 食と文化
第10週	食べるということ(3) グローバル化と食
第11週	恋愛と結婚(1) 恋愛ドラマを事例として
第12週	恋愛と結婚(2) 恋愛するのはあたりまえか
第13週	働くということ(1) 学校から職場へ
第14週	働くということ(2) キャリアデザインについて考える
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

定期試験(50%)、授業時の課題および参加態度(50%)から評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

自分たちの問題について考える授業であるので、積極的な態度で授業に参加していただきたい。尚、受講生の問題関心や授業の進捗状況等により、上記の教授計画は変更されることがある。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『授業中に適宜指示する。』

## 数的処理

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

**概要** 本講義では統計学の基礎的な概念を応用し、日常生活で出会う様々な問題について議論します。それによって統計数字の意味を理解することができるようになるだけでなく、大学生や社会人に求められる数的処理能力が養われるはずです。

**達成目標** 本講義では、平均、標準偏差、正規分布と標準正規分布など、高校でも学んだ数学概念を社会的な文脈の中で活用することにより、単に技術的な操作に慣れるだけでなく、むしろそれらの概念の意味を深く理解できるようにすることが目標です。また1人で考えるだけでなく、友人と議論し、考えを自分の言葉で表現できるようになることも重要です。

### 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断；自分の得意分野と苦手分野を把握し、1年間の努力目標を立てます。統計データの意味について考えてみる（1）予防接種は効果があったといえるか
第2週	統計データの意味について考えてみる（2）東京スカイツリーの入場料は高いか安い（料金を比較するには何が必要か）
第3週	統計データの意味について考えてみる（3）必要経費の比較から見えてくる飲食店の業態
第4週	統計データの意味について考えてみる（4）ABC分析の基礎（分類するために必要な基準とは）
第5週	統計データの意味について考えてみる（5）給与から会社を選ぶなら1（様々な平均値を使って最適な代表地を選ぶ）
第6週	統計データの意味について考えてみる（6）算術平均と加重平均；消費者物価指数の計算
第7週	統計データの意味について考えてみる（7）給与から会社を選ぶなら2（給与のばらつきをヒストグラムから見る）
第8週	統計データの意味について考えてみる（8）給与から会社を選ぶなら3（標準偏差の意味を理解する）
第9週	統計データの意味について考えてみる（9）経営が安定しているのはどちらの会社（Z値と変動係数）
第10週	統計データの意味について考えてみる（10）点数と順位（Z値と偏差値）
第11週	問題演習1（統計データの意味を考える問題）
第12週	問題演習2（さまざまな平均を使う問題）
第13週	問題演習3（標準偏差を使う問題）
第14週	問題演習4（総合的な問題）
第15週	チェックテスト；半年間の成果を確認します。

### 成績評価方法・基準

学年のはじめに各自で努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を自分自身で評価します。その後、担当教員と面談の上、最終的な評価を確定します。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

勉強がわからなくなる最大の原因は、用語の定義や式の意味が理解できないことです。わからない言葉や式が出てきたら、すぐに先生に質問するか、自分で調べるようにしましょう。

### テキスト

『毎回、資料を配布します。』

### 参考書など

『適宜指示します。』

## 数的処理

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

**概要** 本講義では統計学の基礎的な概念を応用し、日常生活で出会う様々な問題について議論します。それによって統計数字の意味を理解することができるようになるだけでなく、大学生や社会人に求められる数的処理能力が養われるはずです。

**達成目標  
学位授与方針  
との関連** 本講義では、平均、標準偏差、正規分布と標準正規分布など、高校でも学んだ数学概念を社会的な文脈の中で活用することにより、単に技術的な操作に慣れるだけでなく、むしろそれらの概念の意味を深く理解できるようにすることが目標です。また1人で考えるだけでなく、友人と議論し、考えを自分の言葉で表現できるようになることも重要です。

### 教授計画

第1週	(1) 正規分布と標準正規分布
第2週	日本語力 実施回
第3週	(2) 標本調査と区間推定1 ( $n > 30$ の場合に標本データから母平均を推定する)
第4週	日本語力 実施回
第5週	(3) 標本調査と区間推定2 ( $n < 30$ の場合に標本データから母平均を推定する; t-分布の利用)
第6週	日本語力 実施回
第7週	(4) さいころを80回投げて1の目が28回~33回出る確率は? (二項分布)
第8週	日本語力 実施回
第9週	(5) 母比率の区間推定
第10週	日本語力 実施回
第11週	(6) 母比率の検定
第12週	日本語力 実施回
第13週	(7) 総合演習1 (正規分布と標準正規分布の問題)
第14週	(8) 総合演習2 (区間推定の問題)
第15週	チェックテスト; 半年間の成果を確認します。

### 成績評価方法・基準

学年のはじめに各自で努力目標を設定し、学年末にチェックシートを用いて達成度を自分自身で評価します。その後、担当教員と面談の上、最終的な評価を確定します。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

勉強がわからなくなる最大の原因は、用語の定義や式の意味が理解できないことです。わからない言葉や式が出てきたら、すぐに先生に質問するか、自分で調べるようにしましょう。

### テキスト

『毎回、資料を配布します。』

### 参考書など

『適宜指示します。』

# 自然科学 (生物学)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

川畑 龍史

**概要** 人体の仕組みや疾病のメカニズムには自然科学的な知識が基盤となる部分が多く存在する。本講座は、そのような人体の仕組みや病態理解に必要な自然科学、特に生物学を主眼に、管理栄養士を目指すものにとっての素地を身に付けることを目指す。また、人体現象は生物学のみならず化学的・物理的要素も含むことから、適宜自然科学全般に視野を広げ人体現象への深い理解につなげる。

**達成目標** 第1に、自然科学が人体の構造と機能（解剖生理学）の基盤の学問であることを理解し、その意義を説明できることが重要である。その上で具体的に、人体の理解につながる生物学および自然科学的知識の理解・定着・アウトプットができる能力の涵養が達成目標となる。

## 教授計画

第1週	人体を構成する物質と生命現象
第2週	細胞の構造と機能 細胞小器官 (細胞、細胞膜、核)
第3週	細胞の構造と機能 細胞小器官 (細胞小器官、細胞分裂、細胞分化)
第4週	遺伝と遺伝子および形質の現れ方
第5週	セントラルドグマ
第6週	生体エネルギー
第7週	体内環境と恒常性
第8週	体内環境を守る仕組み
第9週	微生物と感染症
第10週	刺激への応答 (人体における感覚器、中枢、効果器)
第11週	刺激への応答 (刺激の応答の実際と恒常性維持)
第12週	内臓とその機能 (栄養素の消化と吸収)
第13週	内臓とその機能 (体内循環と老廃物の除去)
第14週	内臓とその機能 (外呼吸と内呼吸)
第15週	まとめ(システムとしての人体)

## 成績評価方法・基準

毎回行う講義内容に関する小テストおよびレポートを課題とし、学期末に行う定期試験にて総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業は講義形式が基本であるが、身近な人体にまつわる現象と自然科学を関連付けて考えるため、グループで事象・事例を考えたり発表を行うこともある。知識の定着および積み上げのため毎回授業の冒頭で小テストを行う。小テスト受験時は直筆ノートの持ち込みおよび閲覧は可とするため、各自ノートの整理を行うこと。

## テキスト

川畑龍史『人体の中の自然科学』東京教学社 2017年

## 参考書など

坂井建雄ほか『系統看護学講座解剖生理学』医学書院 2014年 ISBN978-4-260-01826-5

# 自然科学 (化学)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

落合 洋文

**概要** 食品学や栄養学や生化学を学ぶために必要な有機化学の基礎を学びます。本講義は1年前期で学ぶ基礎化学および基礎理化学実験の知識を前提にしており、教科書も基礎化学で用いたものを使用します。

**達成目標** アミノ酸とタンパク質、グルコースやショ糖、でんぷんなどの炭水化物、脂肪酸と脂質など、食物に含まれる有機化合物の分子構造と化学的性質について理解すること。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	食品と有機化学
第2週	単糖の化学構造と性質
第3週	二糖の化学構造と性質
第4週	多糖の化学構造と性質
第5週	糖質の化学について総合演習
第6週	脂質の分類と、油脂の構造および性質
第7週	脂肪酸の構造と命名法
第8週	けん化価とヨウ素価
第9週	生体における脂質の役割
第10週	脂質の化学について総合演習
第11週	アミノ酸の化学構造と性質
第12週	アミノ酸からタンパク質の生成
第13週	タンパク質の構造と機能
第14週	タンパク質を含む食品の調理と化学
第15週	タンパク質の化学について総合演習

## 成績評価方法・基準

定期試験の結果をもとにして評価します。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業の前半は講義、後半は演習形式で授業を進めます。必ず自分で問題を解いて、理解度を確認してください。またループリックを用いて到達度を確認します。毎回ループリックを持参して全体の中でどこを学んでいるかを確認してください。

## テキスト

吉田真美・永田忠博『管理栄養士の基礎化学』アイ・ケイコーポレーション 2013 978-4-87492-310-8 C3043

## 参考書など

熊谷仁・熊谷日登美・大熊恵美子『栄養学・食品学を学ぶ人のための初歩の有機化学』アイ・ケイコーポレーション 2012年 978-4-87492-250-7



# 基礎理化学実験

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

1単位 実験

必修

落合 洋文

**概要** 基礎化学で学ぶ基本的な化学概念を実際に実験を行って確認する。また基本的な実験操作に習熟するとともに、データ処理やレポート作成の具体的方法を学ぶ。生化学や栄養学を学ぶ上で必須の知識と技能を学ぶ。

**達成目標** 有効数字の考え方を理解する。molの概念や濃度の計算に習熟する。酸塩基、酸化還元など化学の基本的な概念を感覚として理解する。実験器具の扱い方や基本的な実験操作に慣れる。データ処理の方法を理解する。  
**学位授与方針との関連** 実験レポートの書き方を理解する。

## 教授計画

第1週	有効数字の意味、実験器具の扱い方、溶液の調製法について。
第2週	溶液の濃度と性質 過冷却と凝固(いろいろな濃度の食塩水の冷却曲線を求める)
第3週	凝固点降下法による分子量推定;冷却曲線から未知物質の分子量を推定する。 レポート作成法1(ひな形を参考にして実験方法と実験結果をまとめる)
第4週	化学反応と熱 (溶解熱と中和熱)
第5週	化学反応と熱 (ヘスの法則を実験的に確認する) レポート作成法2(実験結果を整理し、その結果の妥当性について考察する)
第6週	酸・塩基とpH
第7週	酸塩基中和滴定;シュウ酸標準溶液を水酸化ナトリウム水溶液で滴定して滴定曲線を作成
第8週	酸塩基中和滴定の応用;食酢中の酢酸を定量する レポート作成法3(自分で実験レポートを作成する)
第9週	クロマトグラフィーによる化合物の分離;いろいろな有機物を薄層クロマトグラフィーで分離・同定する
第10週	安息香酸エチルの合成 レポート作成法4(合成実験の手順をわかりやすくまとめる)
第11週	酢酸フェニルの加水分解
第12週	溶液の濃度と性質 浸透圧と蒸気圧の存在を実感する レポート作成法5(実験の目的と方法をわかりやすく説明する)
第13週	酸化還元滴定 (市販オキシドール中の過酸化水素の定量)
第14週	酸化還元滴定 (濃度未知の過酸化水素水をヨードメトリー法で定量する) レポート作成法6(第13週の実験と比較してメリット・デメリットを検討する)
第15週	第12週の実験結果を確認する

## 成績評価方法・基準

実験態度 レポートにおけるデータ処理の的確さ レポートにおける考察の的確さ、などによる。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験内容をよく理解して実験に臨むこと。白衣・保護眼鏡等を着用すること。実験器具・試薬の取り扱いにおいて、安全面に十分注意すること。グループ実験においても他人任せにせず役割を決めて積極的に実験に参加すること。実験態度が悪く、他の学生に迷惑がかかると判断された場合は退室を命ずる。

## テキスト

『実験のプロトコールは配布する。』

## 参考書など

倉沢新一 著『栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド』化学同人、化学同人編集部編『新版 実験を安全に行うために』化学同人

# 生物特論

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

川畑 龍史

**概要** 本講座は人体の仕組みや病態理解に必要な自然科学を主に扱い、人体の仕組みと関連付けながら学習する。具体的には、人体現象は、化学的・物理的要素が原理となる部分が豊富に存在するため、それらの例を示しながら自然科学の基礎と人体理解を平行して学習する。その上で、一生物である人体について管理栄養士に必要な素地を身に付ける。

**達成目標** 自然科学的な知識を単に高校までの理科学的な領域に留まらず、人体の仕組みや疾病構造を説明する際に活用できる能力を涵養することが目標となる。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	人体の仕組みと物質の構成粒子
第2週	人体の仕組みと化学結合
第3週	人体の仕組みと極性・無極性
第4週	人体の仕組みと酸・塩基
第5週	人体の仕組みと触媒作用
第6週	人体の仕組みと無機質
第7週	人体の仕組みと有機化合物
第8週	人体の仕組みと圧力と気体
第9週	人体の仕組みと浸透圧
第10週	人体の仕組みと拡散
第11週	人体の仕組みと波、音、光 (音の正体と聴覚について)
第12週	人体の仕組みと波、音、光 (光の正体と視覚について)
第13週	人体の仕組みと熱(温度)、電気
第14週	人体の仕組みと重心、力
第15週	人体の仕組みのまとめ

## 成績評価方法・基準

小テストと定期試験との総合評価を行う

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業は基本的には講義形式であるが、適宜、日常遭遇する自然現象から人体および自然科学を考える機会を設け、グループ等で発表を行う。小テストは授業内容が出題されるため、授業後の復習は必須である。特に化学・物理学は暗記よりも理解が必要ながため、受講前後に教科書を熟読のこと。

## テキスト

川畑龍史 『人体の中の自然科学』東京教学社 2017年

## 参考書など

坂井建雄 『系統看護学講座解剖生理学』医学書院 2014年 ISBN978-4-260-01826-5

# 統計学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

石川 奈美

**概要** 管理栄養士にとって、論文や書籍、インターネット等で入手する各種の健康データを正しく理解する能力は必須である。そのためには、統計学を含む科学的な研究アプローチ方法を理解しておくことが重要である。本講義では、管理栄養士の実務に役立つ統計学の基礎知識と方法を学ぶ。

**達成目標** 1. 栄養をとりまく健康問題の集団的解析に必要な統計基礎知識の習得  
学位授与方針との関連 2. 健康情報、データに関する科学的エビデンスの見方・解釈能力の習得

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 管理栄養士と統計学のかかわり 統計学の基礎(1) データの種類と収集
第2週	統計学の基礎(2) サンプルと母集団、仮説とは、検定の考え方、度数分布
第3週	統計学の基礎(3) 基本統計量
第4週	統計学の基礎(4) データと種々のグラフ
第5週	散布図、相関係数によるデータのまとめ方
第6週	回帰直線によるデータのまとめ方
第7週	クロス集計表によるデータのまとめ方(1) オッズとオッズ比
第8週	確率分布とその数表
第9週	区間推定によるデータのまとめ方
第10週	仮説の検定によるデータのまとめ方(1) 対応のある2群の母平均の差の検定
第11週	仮説の検定によるデータのまとめ方(2) 2群の母平均の差の検定
第12週	クロス集計表によるデータのまとめ方(2) 独立性の検定
第13週	重回帰分析によるデータのまとめ方
第14週	時系列データのまとめ方と予測
第15週	総合まとめ

## 成績評価方法・基準

レポートならびに授業の取り組み、参加態度により、総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

パソコンを用いた演習を主として授業をすすめる。実際の管理栄養士業務で必要となる統計手法を中心に学ぶので、興味をもって主体的に参加すること。

## テキスト

石村貞夫他『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 第2版』東京図書 2013 978-4-489-02165-7

## 参考書など

『 授業中に適宜指示する。』

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

J. ランドラー

概要 DOING GRAMMAR-BASED CONVERSATION EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY  
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	CH. 1 SIMPLE PRESENT TENSE etc.
第2週	CH. 1 SIMPLE PRESENT TENSE etc. (cont.)
第3週	CH. 2 SMPLE PAST TENSE etc.
第4週	CH. 2 SIMPLE PAST TENSE etc. (cont.)
第5週	CH 3 FUTURE: GOING TO, WILL etc.
第6週	CH. 3 FUTURE: GOING TO, WILL etc. (cont.)
第7週	CH. 3 FUTURE: GOING TO, WILL etc. (cont.)
第8週	CH. 4 PRESENT PERFECT TENSE Mini-Test #1
第9週	CH. 4 PRESENT PERFECT TENSE (cont.)
第10週	CH. 4 PRESENT PERFECT TENSE (cont.)
第11週	CH. 4 PRESENT PERFECT TENSE (cont.)
第12週	CH. 5 PRESENT PERFECT VS. PRESENT TENSE etc.
第13週	CH. 5 PRESENT PERFECT VS. PRESENT TENSE etc. (cont.)
第14週	CH. 5 PRESENT PERFECT VS. PRESENT TENSE etc. (cont.)
第15週	Mini-Test #2

成績評価方法・基準

60% WEEKLY PERFORMANCE 40% TEST RESULTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

READING AND TRANSLATING ENGLISH TEXTS

テキスト

MOLINSKY/BLISS 『SIDE BY SIDE 3』 LONGMAN

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

プラクティカル・イングリッシュ (Intermediate)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

**概要** クラスメイトやインストラクターとのペアワークを通して、基礎的な英語力の向上を図るとともに、一般的向けの読み物を通して、健康、栄養、食に関する英語表現に親しむ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行うほか、聴解練習も行う。

**達成目標** 基本的な語彙や文法を楽しみながら繰り返し練習することによって、英語の基礎力を養うことを目標とする。学習した表現を用いて英語で話したり書いたりする習慣と、学習した表現を手掛かりに英文を聴いたり読んだりする姿勢を身につけることを目指す。あわせてアメリカの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Chapter 1 (1) 習慣について話す 単純現在時制
第2週	Chapter 1 (2) 趣味について話す 現在進行時制
第3週	Chapter 2 (1) ちょっとした災難について話す 単純過去時制
第4週	Chapter 2 (2) 旅行について話す 過去進行時制
第5週	Chapter 3 (1) 未来の予定について話す 未来
第6週	Chapter 3 (2) お願い事をする 助動詞
第7週	Gazette Volume 3 Number 1 (1) 英文読解：Immigration Around the World 移民の歴史
第8週	Gazette Volume 3 Number 1 (2) 英文読解：Immigrant Neighborhoods 異文化交流
第9週	Chapter 4 (1) すでにやり終えたことについて話す 現在完了時制
第10週	Chapter 4 (2) まだやり終えていないことについて話す 現在完了時制
第11週	Chapter 5 (1) 体の不調について話す 現在完了時制と現在時制
第12週	Chapter 5 (2) キャリアについて話す 現在完了時制と過去時制
第13週	Gazette Volume 3 Number 2 (1) "24/7" 24 Hours a Day / 7 Days a Week 眠らない街
第14週	Gazette Volume 3 Number 2 (2) Vacation Time in Different Countries 様々な職業
第15週	Review 復習テストと解説

成績評価方法・基準

課題の得点4割と試験の得点6割を総合して評価する。課題には授業内に行う発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題8割と学習範囲に関連したエッセイからの出題2割で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレズメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition, Student Book 3』 Longman 2003  
9780131839366

参考書など

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition, Activity Workbook 3』 Longman 2001  
9780130268754

プラクティカル・イングリッシュ (Advanced)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

J. ランドラー

概要 DOING GRAMMAR-BASED CONVERSATION EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY  
学位授与方針との関連

教授計画

第1週	CH. 6 PRESENT PERFECT CONTINUOUS TENSE
第2週	CH. 6 PRESENT PERFECT CONTINUOUS TENSE (cont.)
第3週	CH. 7 GERUNDS, INFINITIVES etc.
第4週	CH. 7 GERUNDS, INFINITIVES etc. (cont.)
第5週	CH. 7 GERUNDS, INFINITIVES etc. (cont.)
第6週	CH. 8 PAST PERFECT TENSE etc.
第7週	CH. 8 PAST PERFECT TENSE etc. (cont.)
第8週	CH. 8 PAST PERFECT TENSE etc. (cont.) Mini-Test #1
第9週	CH. 9 TWO-WORD VERBS
第10週	CH. 9 TWO-WORD VERBS (cont.)
第11週	CH. 9 TWO-WORD VERBS (cont.)
第12週	CH.10 CONNECTORS
第13週	CH. 10 CONNECTORS (cont.)
第14週	CH. 10 CONNECTORS (cont.)
第15週	Mini-Test #2

成績評価方法・基準

60% CLASS PERFORMANCE, 40% TESTS

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

LOOK UP MEANINGS OF NEW VOCABULARY

テキスト

MOLINSKY/BLISS 『SIDE BY SIDE 3』 LONGMAN

参考書など

プラクティカル・イングリッシュ (Intermediate)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

田中 明子

**概要** 前期に引き続き、クラスメイトやインストラクターとのペアワークを通して、基礎的な英語力のさらなる向上を図るとともに、一般向けの読み物を通して、健康、栄養、食に関する英語表現に親しむ。授業ではテキストに沿って単語や文法、語法の確認をした後、学習した表現を用いた会話練習や読解練習、作文練習を行うほか、聴解練習も行う。

**達成目標  
学位授与方針  
との関連** 基本的な語彙や文法を楽しみながら繰り返し練習することによって、英語の基礎力をさらに高めることを目標とする。学習した表現を用いて英語で話したり書いたりする習慣と、学習した表現を手掛かりに英文を聴いたり読んだりする姿勢を身につけることを目指す。あわせてアメリカの言語文化に対する理解を深めることにより、大学での学びの基礎となる学力と教養を身につけるとともに、創造的思考力を培い、人間力を高める。

教授計画

第1週	Chapter 6 (1) マンションのトラブルについて話す 現在完了進行時制
第2週	Chapter 6 (2) 達成した目標について話す 現在完了進行時制
第3週	Chapter 7 (1) 才能や技術について話す 動名詞
第4週	Chapter 7 (2) 重大な決心について話す 不定詞
第5週	Chapter 8 (1) パーティーの準備について話す 過去完了時制
第6週	Chapter 8 (2) 自分の気持ちを話す 過去完了進行時制
第7週	Gazette Volume 3 Number 3 (1) The Jamaican Bobsled Team 冬季オリンピックの歴史
第8週	Gazette Volume 3 Number 3 (2) Countries in the Olympics 子供達とスポーツ
第9週	Chapter 9 (1) 助言を求める、助言をする 熟語
第10週	Chapter 9 (2) 尊敬する人や好きな人について話す 熟語
第11週	Chapter 10 (1) 偶然の一致について話す 接続詞
第12週	Chapter 10 (2) 似ている点と違っている点について話す 接続詞
第13週	Gazette Volume 3 Number 4 (1) お見合いと結婚
第14週	Gazette Volume 3 Number 4 (2) 世界の結婚式
第15週	復習テストと解説

成績評価方法・基準

課題の得点4割と試験の得点6割を総合して評価する。課題には授業内に行う発表や小テストのほかに授業外の時間に取り組む練習問題も含まれる。試験はテキストからの出題8割と学習範囲に関連したエッセイからの出題2割で構成される。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プレイズメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業の初めに小テストを行うので、前回授業の復習をしてから授業に出席すること。また、授業外の課題には、毎週、計画的に取り組むこと。

テキスト

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition Student Book 3』 Longman 2003  
9780131839366

参考書など

Steven J. Molinsky & Bill Bliss 『Side by Side, 3rd edition, Activity Workbook 3』 Longman 2001  
9780130268754

J. ランドラー

概要 Role play of situations commonly encountered in daily life

達成目標 Learning English necessary to function while visiting or living in foreign countries  
 学位授与方針との関連

教授計画

第1週	Introducing oneself
第2週	Giving personal information
第3週	Using the telephone -- talking with the operator
第4週	Using the telephone -- answering a call
第5週	Getting and giving street directions
第6週	Using public transportation
第7週	Finding an apartment
第8週	Talking about work -- checking your performance
第9週	Talking about work -- asking for information
第10週	Describing and dealing with health problems -- talking with the doctor
第11週	Describing and dealing with health problems -- making an appointment
第12週	Shopping -- Asking for help
第13週	Shopping -- Buying clothes
第14週	Talking about recreation
第15週	General review

成績評価方法・基準

80% weekly class performance, 20% final evaluation

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

Regular review of previously covered situations

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays1』 Longman

参考書など



J. ランドラー

概要 Role play of situations commonly encountered in daily life

達成目標 Becoming able to function in English while visiting or living in foreign countries  
 学位授与方針との関連

教授計画

第1週	Introducing oneself
第2週	Offering help
第3週	Asking for help
第4週	Apologizing
第5週	Using the telephone
第6週	Shopping at the supermarket
第7週	Ordering at a restaurant
第8週	Talking about money and paying bills
第9週	Checking quality of one's work
第10週	Asking about and explaining rules
第11週	Transmitting news
第12週	Clarifying understanding
第13週	Talking about recreation
第14週	Expressing agreement or disagreement
第15週	General review

成績評価方法・基準

80% weekly class performance, 20% final evaluation

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

Periodic review of situations previously covered

テキスト

Steven J. Molinsky, Bill Bliss 『ExpressWays2』 Longman

参考書など

# フランス語

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

クリストフ ボカール

概要 フランス語とは、どういう言語であるか、フランスの文化、芸術などを通じて、興味を持たせ慣れ親しむことを目的とする授業

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目的とし、フランス語を学ぶことによって異文化に触れ、刺激を受けることは、人間としての視野の広がりにつながるものもあるはずですが、学位授与方針との関連

## 教授計画

第1週	フランス語について(フランス語全体についての簡単な説明)・挨拶。 "ボンジュール"
第2週	自己紹介(発音、表現について)。 "ジュ・マペー"
第3週	人に会う時に・個人情報を求める/与える・～ですの動詞。 "ジュ・スイ・ジャボネ"
第4週	会話(名詞、冠詞について。数字1~10)/ カフェで注文するとき。男性/女性名詞・単数/複数。 "スイル・ヴ・プレ"
第5週	疑問文(何ですか?/何を?) 現在形・活動を記述する。 "ケズ・ク・セ"
第6週	空港に着く時: 疑問文(どこ?)/否定形。 "ス・ネ・パ"
第7週	空港からホテルまで: 疑問文(どうやって?)/もつ・あるの動詞/定冠詞。 "イ・リ・ヤ"
第8週	フランス(国・地方)/行く・知る/知らない。 "テュ・コネ・・・?"
第9週	地方の町を訪問: 他の疑問/カジュアルとフォーマルなスピーチ "セ・コワ?"
第10週	自分の好みと理由を伝える(どして?なぜなら) "ジェム/ジェム・パ"
第11週	理由を聞くと伝える(どして?なぜなら) "プーコワ?"
第12週	買い物での会話: ~したい/~ほしい "ジュ・ヴウドレ"
第13週	食文化について(市場&家庭料理)
第14週	フランスのメディアについて
第15週	復習を兼ねて、今まで習得した単語や文法のチェック

## 成績評価方法・基準

成績の評価は、定期試験の結果のみで行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

特に予習は必要ありませんが、毎回の授業の復習が望ましいです。また電子辞書、仏和辞典持参のこと。(収録語数35000語以上のものであれば、どこの出版社のものでも可)

## テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

## 参考書など

『なし。または授業内で紹介。』

## フランス語

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

クリストフ ボケール

概要 フランス語とは、どういう言語であるか、フランスの文化、芸術などを通じて、興味を持たせ慣れ親しむことを目的とする授業

達成目標 授業では、グループ学習を中心にいろいろな場面設定をしながら、フランス語に慣れ親しむことを目的とし、フランス語を学ぶことによって異文化に触れ、刺激を受けることは、人間としての視野の広がりにつながるものもあるはずですが、学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	復習（挨拶・自己紹介・男性／女性）
第2週	復習（職業・現在形）
第3週	遊び&勉強について（動詞 持つ・ある・いる）
第4週	どこへ行く？目的地について話す（近未来形）
第5週	曜日と日程表について話す
第6週	毎日のスケジュール（日々の活動）
第7週	旅行について話す（疑問形の復習）
第8週	自分のやってみたいことについて話す・お願いすること
第9週	美術館へ行く・フランス印象派の画家について
第10週	フランスのマンガ文化について（不規則動詞）
第11週	日本とフランスの違いについて（比較級）
第12週	時間・フランスの鉄道旅行
第13週	フランス地方の個別主義について（文化、料理、言葉）
第14週	フランスの社会について
第15週	復習を兼ねて、今まで習得した単語や文法のチェック

### 成績評価方法・基準

成績の評価は、定期試験の結果のみ行う。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

特に予習は必要ありませんが、毎回の授業の復習が望ましいです。また電子辞書、仏和辞典持参のこと。（収録語数3500語以上のものであれば、どこの出版社のものでも可）

### テキスト

『なし。オリジナルプリントを配布。』

### 参考書など

『なし。または授業内で紹介。』

# 中国語

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

概要 中国語の入門として、その発音を重点的に指導する。自分や家族のことなどを中国語で紹介できるよう、中国語コミュニケーションの基礎的能力を演習式で養成する。将来、中国への留学や旅行に際し、あるいは職場で必要最小限の会話ができるようになる。

達成目標 中国語の発音、中国語に関する基礎知識を身につけることができるだけでなく、簡単な挨拶と簡単な中国語の会話や簡単な中国語の文章もできるようになる。  
学位授与方針との関連 メディア教材なので、ゲーム感覚で中国語を楽しく学習することができる。

## 教授計画

第1週	発音(1) 声調 単母音 複母音
第2週	発音(2) 子音
第3週	発音(3) 鼻音を伴う母音 軽声
第4週	発音(4) 声調変化 数字 名前の尋ね方
第5週	人称代名詞 動詞述語文など
第6週	指示詞 名詞の修飾語(1)など
第7週	反復疑問文など
第8週	疑問詞(1) 所有の「有」など
第9週	形容詞述語文 名詞の修飾語(2)
第10週	連動文 量詞の使い方など
第11週	疑問詞(2) 疑問詞(3)
第12週	場所指示詞 方位詞など
第13週	存在の「有」と「在」
第14週	前置詞(1) 前置詞(2)
第15週	復習

## 成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業への参加状況を非常に重視する。また、授業を受ける態度（会話の練習、作文の練習、質問の態度など）も期末テスト点数評価の参考になる。積極的に先生と一体となって実のある楽しい授業を期待したい。

## テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道（初級テキスト）』白帝社

## 参考書など

『授業の中で紹介します。』

# 中国語

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

鄭 躍慶

## 概要

この講義は、中国語Ⅰを習得した学生を対象としている。ここでは、簡単な作文や状況会話や聞き取りの練習を重点としたい。前期を含め、一年間の勉強を通じて、約70の文型と600の単語を身につけることができる。中国語コミュニケーションの基礎的能力を養成する。  
メディア教材なので、ゲーム感覚で中国語を楽しく学習することができる。

## 達成目標

前期を含め、一年間の勉強を通じて、約70の文型と600の単語を身につけることができる。中国語能力検定試験4級のレベルに対応することが可能である。また中国語の朗読能力や語学力が確実に向上する。  
との関連

## 教授計画

第1週	年月日・曜日 時間 前置詞(3)
第2週	時刻 名詞の修飾語(3)
第3週	変化の「了」 完了の「了」(1)
第4週	年齢 動詞の重ね型 完了の「了」(2)
第5週	二重目的語 経験の「過」など
第6週	助動詞(1) 十動詞(2)
第7週	助動詞(3) 時間補語など
第8週	回数補語 程度補語
第9週	結果補語 方向補語(1) 方向補語(2)
第10週	人の場所化 進行形など
第11週	比較 助動詞(4) 結果補語・方向補語の可能形
第12週	「着」の用法 存在・出現・自然現象
第13週	「把」の構文 受け身
第14週	接近未来 呼応表現(1)
第15週	復習

## 成績評価方法・基準

授業への参加状況、授業の態度、期末試験の結果に基づいて総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

基本的に中国語Ⅰと同様。会話の練習や作文の練習や聞き取りの練習などが重点である。

## テキスト

『中国語の並木道』編集部 編 『中国語の並木道(初級テキスト)』白帝社

## 参考書など

『授業の中で紹介します。』

# スポーツ科学

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

## 関 豪

### 概 要

スポーツ科学とは、スポーツに関わる身体運動現象を人文社会学あるいは自然科学の研究方法論から探究するものである。スポーツと人間社会との相互関係のあり方について理解を深めるために、スポーツの歴史、発展過程を学び、さらには身体運動の基本的なメカニズムなどを総合的に学ぶ。

### 達成目標 学位授与方針 との関連

スポーツ（運動）は、体力を維持・増進させるための有効な手段の一つとされており、生涯健康な生活を営むためにスポーツ（運動）を活用する機会が多々見受けられる。皆が楽しく、安全にスポーツを行うために、身体運動のメカニズムなどを理解したうえで運動を実践し、立学の精神にも記載があるよう健康の増進について考えることを目的とする。

### 教授計画

第1週	ガイダンス（講義内容、講義の進め方、受講上の注意、成績評価） スポーツ科学とは
第2週	スポーツの歴史および発展について
第3週	社会におけるスポーツ科学の必要性
第4週	身体の仕組み 筋収縮の様式について
第5週	身体の基本的動作 立位について
第6週	身体の基本的動作 身体の重心を求めてみよう！
第7週	身体の基本的動作 歩く動作
第8週	身体の基本的動作 走る動作
第9週	身体の基本的動作 跳ぶ動作
第10週	トップアスリートの動きを視聴してみよう！
第11週	身体の発展的動作 投げる動作（1） 投げる動作には・・・
第12週	身体の発展的動作 投げる動作（2） 合理的な投げ動作
第13週	身体の発展的動作 打つ動作（1） 力強く、効率の良い動きのメカニズム
第14週	身体の発展的動作 打つ動作（2） 筋活動などを参考に経験者と未経験者を比較
第15週	総括 まとめ及びスポーツ種目を一つ取り上げ、種目の特性について考えてみよう！

### 成績評価方法・基準

最終回のまとめ、講義で配布する用紙への記載内容、課題提出を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

プロジェクターを使用し板書の代わりとするので、オリジナルのノートを作成すること。  
講義中に出される質問時には、お互いの意見を交し合うなど積極的な参加を希望する。

### テキスト

『適宜プリントを配布』

### 参考書など

金子公宥『スポーツバイオメカニクス入門』杏林書院 2006 9784764410794

## スポーツ

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

1単位 実技

選択

### 関 豪

### 概 要

スポーツ（運動）は、体力を維持・増進させるための有効な手段の一つとされており、生涯健康な生活を営むためにスポーツ（運動）を活用する機会が多々見受けられる。数あるスポーツ種目の中には、若年層や高齢者の人々も気軽に取り組むことができるニュースポーツが存在する。スポーツIでは、ニュースポーツの中からソフトバレーボール、ショートテニス、キンボールの3種目を取り上げ実施する。

### 達成目標

学位授与方針との関連

ニュースポーツとして取り上げるソフトバレーボール、ショートテニス、キンボールの3種目の特性を理解しパフォーマンスの向上、さらには立学の精神にも記されているよう健康の増進について考えることを目的とする。

### 教授計画

第1週	ガイダンス（講義内容、講義の進め方、受講上の注意、成績評価）
第2週	ソフトバレーボール 種目の特性、基礎技術の習得（サーブ、レシーブなど）およびルール習得
第3週	ソフトバレーボール 基礎技術の習得（サーブ、レシーブなど）
第4週	ソフトバレーボール リーグ戦（ゲームの進行・審判の役割）
第5週	ソフトバレーボール リーグ戦（実践）
第6週	ショートテニス 種目の特性、基礎技術の習得（サーブ、ストロークなど）
第7週	ショートテニス シングルスルール説明 シングルス リーグ戦（ゲームの進行、審判の役割）
第8週	ショートテニス シングルス リーグ戦（実践）
第9週	ショートテニス ダブルスルール説明 ダブルス リーグ戦（ゲームの進行、審判の役割）
第10週	ショートテニス ダブルス リーグ戦（実践）
第11週	ショートテニス ダブルス リーグ戦（発展）
第12週	キンボール 種目の特性、リードアップゲーム
第13週	キンボール コンペティションゲームのルール習得 コンペティションゲーム（ゲームの進行、審判の役割）
第14週	キンボール コンペティションゲーム（実践）
第15週	キンボール コンペティションゲーム（発展） 総括

### 成績評価方法・基準

受講態度を中心に、グループワーク、種目の特性や技術の理解度、パフォーマンスの向上など総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

運動に適した服装、靴を必ず準備し、各自が積極的に参加すること。

### テキスト

『適宜プリントを配布。』

### 参考書など

清水良隆 『ニュースポーツ百科』大修館書店 1997 4469263737

# スポーツ

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 実技 選択

## 関 豪

**概 要** スポーツ（運動）は、体力を維持・増進させるための有効な手段の一つとされており、生涯健康な生活を営むためにスポーツ（運動）を活用する機会が多々見受けられる。各自の体力および基礎能力を把握してスポーツに取り組むことが必要である。そこで、スポーツIIでは、数あるスポーツ種目の中から運動強度的にも高く、そして比較的誰もが簡単に取り組むことのできるバドミントンを種目として取り上げ実施する。

**達成目標** 運動強度としては高いレベルにあるバドミントンを実施することにより、各自の体力および基礎能力を把握する。  
**学位授与方針との関連** 運動強度としては高いレベルにあるバドミントンを理解しパフォーマンスの向上に努め、さらには立学の精神にも記載されているよう健康の増進について考えることを目的とする。

## 教授計画

第1週	ガイダンス（講義内容、講義の進め方、受講上の注意、成績評価）
第2週	バドミントン 種目の特性、基礎技術の習得（ラケットの握り方・ストローク）
第3週	バドミントン 基礎技術の習得（クリア・ドロップ・ドライブなど）
第4週	バドミントン 基礎技術の習得（スマッシュ・ヘアピンなど）
第5週	バドミントン 基礎技術の習得（サーブなど）およびシングルスルール説明
第6週	バドミントン シングルス リーグ戦（ゲームの進行・審判の役割）
第7週	バドミントン シングルス リーグ戦（実践）
第8週	バドミントン シングルス リーグ戦（発展）
第9週	バドミントン ダブルスルール説明および基礎技術の習得（サーブなど）
第10週	バドミントン ダブルス リーグ戦（ゲームの進行・審判の役割）
第11週	バドミントン ダブルス リーグ戦（実践）
第12週	バドミントン ダブルス リーグ戦（発展）
第13週	バドミントン グループ対抗戦 シングルス
第14週	バドミントン グループ対抗戦 ダブルス
第15週	バドミントン グループ対抗戦 シングルス・ダブルス 総括

## 成績評価方法・基準

受講態度を中心に、グループワーク、種目の特性・技術の理解度、パフォーマンスの向上など総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

運動に適した服装、靴を必ず準備し、各自が積極的に参加すること。

## テキスト

『適宜プリントを配布。』

## 参考書など

『最新スポーツルール百科2013』大修館書店 2013 4469267465



# アウトドアスポーツ

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期集中

1単位 実技

選択

國友 宏渉・関 豪

**概要** 自然の中でエコ・スポーツ (ecological sports) といわれる、他との競争を伴わないアウトドアスポーツ、トレッキング、サイクリング、ラフティング、などを体験することによって、日常では経験できない大自然におけるスポーツの特性を理解し、その実践力を高める。

**達成目標** 大自然の中で、競技スポーツでないエコ・スポーツの意味を理解し、その実践力を高めるとともに、集団生活、  
**学位授与方針** 団体行動のルールやマナーを身につける。同時に、自然や環境問題についても深く考える態度を養う。  
**との関連** また、立学の精神に謳われる健康増進をはかるために、エコ・スポーツが与える身心への影響について学習する。

## 教授計画

第1週	事前講義 ガイダンス：授業のねらい、目的、実践方法、評価について
第2週	事前講義 野外活動、エコ・スポーツ、生涯スポーツについて
第3週	事前講義 スポーツと環境問題について アウトドア・スポーツの方法とマナーについて
第4週	実習 1日目 実習地にバスで移動 移動中、ビデオによるエコ・スポーツの紹介
第5週	実習 1日目 現地散策、サイクリング、野外レクリエーション等
第6週	実習 2日目 ラフティング 用具の学習と安全指導
第7週	実習 2日目 ラフティング 基礎技術の習熟 パドリング等
第8週	実習 2日目 ラフティング 基礎技術の習熟 方向転換等
第9週	実習 2日目 ラフティング 渓流における安全行動の理解と実践
第10週	実習 2日目 ラフティング 渓流を下る 比較的流れの緩やかな場所で安全航行
第11週	実習 2日目 ラフティング 渓流を下る 途中、ボート外からの乗船 救助の仕方
第12週	実習 3日目 移動 トレッキング (小登山)
第13週	実習 3日目 トレッキング (小登山) 山登りのマナーや服装、携行品の学習
第14週	実習 3日目 トレッキング (小登山) 下山の仕方 (注意点等)
第15週	総括、反省、 実習レポート作成

## 成績評価方法・基準

- 1 実習での活動態度、意欲等を評価する
- 2 集団行動の理解と実践について評価する
- 3 エコスポーツと自然についての理解度を評価する

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 事前講義 (実習説明会等) から必ず出席すること
- 2 実習地では時間厳守
- 3 集団行動のルールを守ること

## テキスト

『使用しない』

## 参考書など

『事前講義の中で適宜紹介する。』

# アウトドアスポーツ

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期集中

1単位 実技

選択

國友 宏渉・関 豪

**概要** ウィンタースポーツの代表として、また生涯スポーツとして幅広い年齢層から親しまれているスキー・スノーボードを体験し、冬のアウトドアスポーツについて理解を深め、実践力を高める。実習を通して集団生活、団体行動の要領やルール、マナーを身につける

**達成目標** スキー、スノーボードの基礎技術、応用技術をそれぞれの技術レベルに応じて学習し体得する。また、スキーやスノーボードがなぜ曲がるのかといった、板の構造やスキルのメカニズムについても科学的に理解を深める。集団生活、団体行動の方法を身につける。また、立学の精神に謳われる、健康増進をはかるために、ウィンタースポーツによる健康づくりについて学習する。

## 教授計画

第1週	実習前の講義 実習の目的
第2週	実習前の講義 アウトドアスポーツの特性 スキー、スノーボードの発展史
第3週	実習前の講義 スキー、スノーボードの技術、技術史 スキーの構造
第4週	実習（移動） ビデオによるスキー・スノーボードの基礎知識の習得（午前）
第5週	実習 第1日目（午後） スキー・スノーボードの用具調整
第6週	実習 技術レベル観察による班構成（班分け）
第7週	実習第2日目（午前） 各班ごとに、スキー・スノーボードの基礎技術の習得 技術レベル再確認の上、班員調整（班の移動等）を行う
第8週	実習 基礎技術の習熟 ブルーク ブルークボーゲン
第9週	実習 基礎技術を用いての、多様な斜面での滑降
第10週	実習 2日目（午後） 応用技術の習得 パラレルターン 大回りターン
第11週	実習 応用技術の習熟 ウェーデルン 小回りターン
第12週	実習 応用技術を用いた、多様な斜面での滑降 不整地でのパラレルターンなど
第13週	実習第3日目（午前） 自由滑降 これまでに身につけた技術を用いて、数名のグループで自由に滑降する
第14週	移動（午後） 撮影したビデオ等で、上達のした滑降技術などを確認 今後の課題などを検討する
第15週	実習後の講義 アウトドアスポーツ（スキー・スノーボード）実習に参加して、得た技術や知識、集団行動で身につけたこと等を

## 成績評価方法・基準

- 1 実習での活動態度、意欲等を評価する
- 2 技術及び知識の習得度について評価する

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 事前講義（実習説明会等）も授業の一部であるため、必ず出席すること

## テキスト

『使用しない。』

## 参考書など

『適宜紹介する。』

## 情報リテラシー

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

大崎 正幸

**概要** 情報処理の基礎科目として初心者向けの実習を行い、情報活用能力の基礎となる知識と技術を習得するとともに、情報化社会におけるルールやモラルを理解することを目的とする。実習はワープロ、表計算ソフトなどOfficeツールによるレポートの作成、電子メールの送受信、インターネットを使った情報検索など毎回のテーマとして課題を与え、レポートとして提出する。さらに、タブレット端末の基本操作を習得する。

**達成目標  
学位授与方針  
との関連** ネットワーク社会で現実に行っている犯罪を例に、情報倫理やインターネット利用について最低限知っておくべきルールとマナーを習得する。そして、ワープロを使ったビジネス文書作成、表計算ソフトによるデータ処理の基本、プレゼンテーション用スライドの作成技術を身につけるとともに、タイピング速度の向上を目指す。またタブレット端末の配布をおこない、学習ツールとして活用できるよう基本操作を習得する。

### 教授計画

第1週	ガイダンス： 情報リテラシーの内容、実習室の利用方法、情報倫理、アカウントの配布
第2週	電子メール： メールソフトの設定とメールの送受信、書き方のマナー タッチタイピング： タイピングソフトの設定とレポートの提出
第3週	モバイルコンピューティング1： タブレット端末の初期設定、学内インフラの活用
第4週	モバイルコンピューティング2： クラウドサービスの活用
第5週	ワープロ1： Wordによる文書作成の基本
第6週	ワープロ2： Wordによるレポートの作成
第7週	ワープロ3： Wordによる実践演習
第8週	表計算1： Excelによる表の作成から数式・関数の活用（データの整理）
第9週	表計算2： Excelによるグラフの作成、表の編集・印刷（データの資料化）
第10週	表計算3： Excelによる実践演習
第11週	総合演習1： Word & Excelによる実践演習
第12週	プレゼンテーション1： PowerPointによるスライドの作成、加工
第13週	総合演習2 - 1： アンケート調査・統計処理(Excel)から研究レポート作成(Word)
第14週	総合演習2 - 2： 研究結果発表スライド作成(PowerPoint)
第15週	実技試験： タイピング、ワープロ、表計算

### 成績評価方法・基準

毎授業の提出課題50%、総合演習課題30%、実技試験20%で総合評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎回コンピュータ実習を行い課題の提出を求めため、遅刻や欠席のないように心がける。またオープン実習を利用して反復練習を行い、基本的な技術を身につけること。併せてコンピュータの使い方だけでなく、情報倫理についても十分理解されたい。

### テキスト

『TypeQuick for Windows』日本データパシフィック社、『学生のためのOffice2016 & 情報モラル』noa出版  
2016 978-4-908434-18-1

### 参考書など

『授業中に適宜指示する』

## ICT基礎

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

山住 富也

概要 情報リテラシーで学んだOfficeツールの知識をもとに、より高度な技術を習得する。実用的となる素材を取り上げ、その作成に必要な機能を説明する。また、HTMLを習得し、Webページの作成や仕組みを理解する。なお、iPadを用いてe-Learning教材を予習に利用しながら実習を進める。

達成目標 前期の情報リテラシーよりもやや高度な文書作成法を習得する。統計関数、論理関数など、さまざまな関数を活用して統計処理を行う。素材をもとにプレゼン用のスライドを作成する。また、新聞記事などの引用方法を学習する。情報倫理についても理解されたい。学位授与方針は、学科のディプロマポリシー「3. 国語、数学、英語など多くの基礎科目を修得し社会人としての基礎教育を身につけます。」に当たる。

## 教授計画

第1週	ガイダンス、Word、Excelの復習問題
第2週	Wordの作表機能を使った文書作成
第3週	Word文書でのオブジェクト活用
第4週	Wordによる地図の入った文書の作成
第5週	Wordの拡張書式、ページレイアウトの指定
第6週	文書デザイン検定の問題
第7週	Excelの統計関数による集計処理
第8週	Excelの論理関数によるデータ処理
第9週	Excelによるグラフ描画
第10週	統計処理、回帰直線の作成、検索関数、ソート、フィルタ
第11週	WordとExcel間のデータコピー
第12週	PowerPointによるスライドの作成と編集
第13週	PowerPointにおけるSmartArtの貼り付けとアニメーション設定
第14週	PowerPointによる自動プレゼンテーションの作成
第15週	日本語ワープロ検定の問題

## 成績評価方法・基準

毎週出題される課題で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

コンピュータ実習を行い課題を提出していくので、遅刻や欠席のないように心がける。また、出題された課題の範囲にとどまらず、素材を元にオリジナルな作品を制作してもらいたい。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

山住 富也『事例で学ぶWord2013』日本データパシフィック、山住 富也『事例で学ぶExcel2013』日本データパシフィック、山住 富也『事例で学ぶPowerPoint2013』日本データパシフィック

# フレッシュマンセミナー（健康栄養）

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 演習

必修

科目担当教員

**概要** 本学科は、人々の健康を栄養の面から研究・支援する管理栄養士の育成をめざしている。そのためには科学的・専門的知識や技術を学び、自ら問題点を見出し研究・改善する能力が必要とされる。また人々と接する場面が多く、コミュニケーション能力も重要である。そこで、1年生の始めに大学で学ぶ意義を考え、学修・研究するための基本的な知識・姿勢について、演習を通して学ぶ。

**達成目標** 大学の環境に慣れるため、大学での学びに必要な基礎的知識や態度、また大学で学ぶための施設の利用方法を身に付ける。さらに、立学の精神に謳われる健康増進をはかるために、学生生活における健康管理の仕方や実践方法について学習する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	名古屋文理大学へようこそ 大学生生活の仕組と過ごし方とは？
第3週	名古屋文理大学へようこそ 大学生生活に欠かせないこととは？
第4週	キャリアデザインと大学生生活 自分を知らう
第5週	キャリアデザインと大学生生活 何をして、どうするのか、大学で何ができるのか
第6週	キャリアデザインと大学生生活 人生設計
第7週	管理栄養士について学ぶ (1年生・合同講義) (1) 管理栄養士とは 学校から職場へ
第8週	管理栄養士について学ぶ (1年生・合同講義) (2) 管理栄養士の活躍の場
第9週	大学生生活を充実させる 教員と友達と自分
第10週	情報を手に入れよう 図書館の利用、情報機器の利用
第11週	情報を手に入れよう 表現する
第12週	学びを充実させよう ニューストピックス
第13週	学びを充実させよう どうやってまとめるか
第14週	学びを充実させよう 伝える
第15週	定期試験と新たな学年に向けて まとめ

## 成績評価方法・基準

課題への取り組み状況およびレポートの提出状況に授業への参加状況を加味して総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

受身ではなく積極的に授業に参加すること。課題については各自自宅学習、レポート、グループワークなど様々な方法で深める。特にグループワークでは、友人とのコミュニケーションを図り、積極的に参加すること。

## テキスト

『名古屋文理大学編「名古屋文理大学ワークブック」』

## 参考書など

『特に無し』

キャリアデザイン (健康生活学部)

基礎教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 講義

必修

中村 麻理

概要 本講義では、将来様々な形で社会の中で生きていく上で必要な基本的な人生観、勤労観を醸成するための自己分析及び自己認識をベースに、社会的素養や認識を修得することを目的としている。

達成目標 社会の中で働くということの意味、そしてより基本的な社会常識やマナーに対する認識と職業知識の修得を通じ学位授与方針との関連で、自らの将来設計を主体的・自立的にデッサンできるようになることである。

教授計画

第1週	ガイダンス・キャリアデザインの考え方(中村)
第2週	自分を知る 将来の夢・理想の自分(山田)
第3週	自分を知る 振り返り・長所・短所(山田)
第4週	敬語・言葉づかい(小林)
第5週	適性検査(就職デレクティブ)・解説(山田、中村)
第6週	恋愛と結婚(中村)
第7週	ライフデザインと健康(鈴木)
第8週	研究するということ(後藤、関川)
第9週	社会の中で働くということ(外部講師、キャリア支援センター)
第10週	企業の仕組み(吉田)
第11週	適性検査(自己発見レポート)(中村、キャリア支援センター)
第12週	生涯賃金、ファイナンシャルプランニング(吉田)
第13週	消費者教育 概論(関川)
第14週	消費者教育 事例(関川)
第15週	自己発見レポート 結果報告会(中村、外部講師、キャリア支援センター)

成績評価方法・基準

- ・講義60分、課題30分を目安とし、毎回受講レポート提出または確認問題を実施し10点満点で採点する。但し、11回目の適性検査はマークシートのみ提出する。
- ・単位は、出席回数2/3以上と上記の合計が60点以上の者に1単位を認定する。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・キャリアデザイン の単位を落とした場合でも、キャリアデザイン は受講可。
- ・遅刻者の判断は担当者に委ねるが、配布資料にマーカーで印を付け遅刻者に配布する。遅刻者は8点満点で採点する。

テキスト

『なし』

参考書など

『授業中に適宜指示する』

# キャリアデザイン

基礎教育科目 健康栄養学科

3年 前期

1単位 講義

必修

中村 麻理

**概要** 本講義の目的は、「キャリアデザイン」での学修成果を踏まえ、社会人として常識的に求められる基礎知識やその獲得の方法、コミュニケーション力とTP0に沿ったコミュニケーションの方法やそのあるべき姿、さらには、社会の一員として生きていくために求められる役割や責任の自覚と協調性を身につける素地を学科ごとに業界研究、企業研究、企業分析を通じて認識することである。

**達成目標** 自覚と主体性を持ってキャリアデザインを実践できることである。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	ガイダンス、就職活動に向けて 今後の日程（中村）
第2週	採用活動の流れ、選考方法の特徴（中村）
第3週	履歴書の作成方法（田近）
第4週	エントリーシートの作成方法（杉山）
第5週	グループ面接・集団面接（杉山）
第6週	メンタルタフネス（山田）
第7週	クレペリン検査、解説（山田）
第8週	面接時の自己アピール、プレゼン（横田、中村）
第9週	店舗見学等レポートの作成（中村）
第10週	キャリアアプローチ（松原、中村、キャリア支援センター）
第11週	就職に必要な労働関連法規（連合愛知又は山本）
第12週	適性検査（就職レディネスチェック）・解説（山田・中村）
第13週	学科別業界研究・企業研究（鈴木、江草、横田、関川）
第14週	学科別企業分析シート作成（高橋、田近、横田、関川、中村）
第15週	キャリアアプローチ結果報告会（外部講師、キャリア支援センター、中村）

## 成績評価方法・基準

- ・講義60分、課題30分を目安とし、毎回受講レポート提出または確認問題を実施し10点満点で採点する。但し10回目の適性検査はマークシートのみ提出する。
- ・単位は、出席回数2/3以上と上記の合計が60点以上の者に1単位を認定する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- ・キャリアデザイン の単位を落とした場合でも、キャリアデザイン は受講可。
- ・遅刻者の判断は担当者に委ねるが、配布資料にマーカーで印を付け遅刻者に配布する。遅刻者は8点満点で採点する。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『授業中適宜指示する』

総合科目A(食事計画論)

基礎教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

宮澤 洋子

概要 管理栄養士の役割として栄養学や基礎医学的知識を基に、科学的・合理的な食事を対象者の特性、生活状況、身体条件等にあわせてしっかりとした食事計画の下に提供することが重要である。食事計画の基になる献立作成のための基本的知識と技術を習得する。

達成目標 1、食事計画の目的・意義について理解する。  
学位授与方針との関連 2、献立作成の基礎的要素を修得する。  
3、献立の計画・評価ができる。

教授計画

第1週	ガイダンス 食事計画の目的 自らの食事を知る
第2週	食事計画の基本 献立作成のための条件 栄養・嗜好・経済・食品・安全衛生・調理能力
第3週	食事計画の基本 献立作成の実際 対象者の把握
第4週	食事計画の基本 献立作成の実際 栄養比率
第5週	食事計画の基本 献立作成の実際 荷重平均成分表
第6週	食事計画の基本 献立作成の実際 食品構成
第7週	食事計画の基本 献立作成の実際 食品構成
第8週	食事計画の基本 料理形式・料理形態
第9週	食事計画の基本 食品(旬・価格・調理方法など)
第10週	食事計画の基本 食品のポーションサイズ
第11週	食事計画の基本 食品成分表と栄養価計算
第12週	食事計画の基本 調味パーセント・料理の組み合わせ方
第13週	食事計画の基本 調味パーセント・食事バランスガイド・盛りつけ方・配膳
第14週	食事計画の応用 ステップ1
第15週	食事計画の応用 ステップ2・3 テスト

成績評価方法・基準

- 1、授業中の課題レポート
- 2、期末テスト

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各週ともすべて基礎的な内容であり、すべてを受講することによって食事計画は完成するので欠席しないように留意すること。配布資料等は今後の次年次にも応用するためファイリングし、保存すること。

テキスト

『授業配布プリント』、香川芳子『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 9784789503174、香川達雄『食品成分表』女子栄養大学出版部 9784789510134

参考書など

木戸詔子他『新 食品・栄養科学シリーズ 調理学』化学同人 9784759804805、犬飼陽子、宮澤洋子他『基礎から学ぶ調理学実習』晃学出版 9784903742090



# 公衆衛生学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

滝川 和郎

**概要** 公衆衛生学とは、ヒトが病気になる理由を知り、病気にならないためには集団としてどのように対処すべきなのかを考える科目です。この授業では、その概略/統計/主な疾病/様々な集団における対策/コ・メディカルとして必要な知識を学び、公衆衛生学の基礎を修得する。

**達成目標** 管理栄養士として、また、コ・メディカルとして必要な公衆衛生の知識を身につけることが目標である。具体的には、「1. 衛生の意義」「2. 衛生の歴史と現況」「3. 疫学の理解」「4. 疾病予防の概念」「5. 環境衛生」「6. 様々な集団に対する保健活動」「7. 保健行政」の内容を理解することが目標となる。  
**学位授与方針との関連** この科目は、「社会・環境と健康」の分野に該当する。

## 教授計画

第1週	衛生・公衆衛生学とは
第2週	保健/衛生 統計および疫学
第3週	疫学 疾病予防
第4週	疾病予防 主な疾病
第5週	主な疾病
第6週	環境衛生
第7週	環境衛生
第8週	地域保健
第9週	母子保健
第10週	学校保健
第11週	産業保健
第12週	老人保健
第13週	精神保健
第14週	国際保健
第15週	衛生法規

## 成績評価方法・基準

定期試験により評価する。内容は、管理栄養士に必要な分野とその総論・各論を中心として、その他トピックスを含めて6割以上の内容を理解していると判断できる者を合格とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

公衆衛生は興味がわけばそれほど苦痛な科目ではありません。興味を持つ為に、事前に教科書を読んでおくこと。また、疑問がわいたら、授業を止めてもかまわないので、必ず質問すること。但し、私語など受講態度の悪い学生は退出願います。

## テキスト

『シンプル衛生公衆衛生学』南江堂

## 参考書など

財団法人厚生統計協会『国民衛生の動向』

## 健康管理概論

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

國友 宏渉

**概要** ヒトが生涯にわたって幸福な生活を営むためには、その基盤である健康の維持・増進に努めなければならない。健康の基本要因は日々の暮らしの中にあり、誤った生活習慣や食生活は生活習慣病と呼ばれる厄介な病気につながる可能性がある。本講義では、我々の健康を脅かす日常的なリスクファクターを取り上げながら、その予防と健康管理の在り方について学習する。

**達成目標** 日常生活の中に潜む健康のリスクファクターを学習し、その予防法を理解する。また、健康管理の意識を高め、学位授与方針との関連  
健康と食生活、健康と運動、健康と休養についての幅広い知識を身につける。

### 教授計画

第1週	ガイダンス（講義の目的、評価等） 1．社会と健康 1) 健康の定義（健康の定義と指標）
第2週	2．国際的な保健衛生、健康増進政策 1) WHOによる政策 2) 日本における健康政策
第3週	3．環境と健康 1) ヒトと環境 2) 環境保全政策 3) 放射能汚染と食
第4週	4．公害 1) 大気汚染（水質汚濁、土壌汚染、騒音等） 2) 内分泌かく乱化学物質 3) 地球規模の環境問題（温暖化、オゾン層破壊、酸性雨等）
第5週	5．健康、疾病に関わる統計 1) 人口静態統計 2) 人口動態統計
第6週	6．人口問題 1) 人口の推移 2) 人口指標 3) 世界人口
第7週	7．地域、国別比較の健康指標 1) 死亡率、年齢調整死亡率 2) 平均余命 3) 乳児死亡
第8週	8．出生に関する指標 1) 合計特殊出生率 2) 出生率の低迷問題 未婚率、離婚率
第9週	9．期末試験練習問題を解いてみる これまでの学習内容における、練習問題を解いてみる
第10週	10．傷病統計による健康指標 1) 患者調査 2) 国民生活基礎調査
第11週	11．生活習慣病とその予防 1) 悪性新生物（癌） 2) 心疾患 3) 脳血管疾患 肺炎
第12週	4) 糖尿病 5) 高血圧症 6) 高尿酸血症（痛風） 7) メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）
第13週	8) 喫煙 9) 飲酒 10) ストレス、睡眠
第14週	12．保健・医療・福祉政策 1) 地域保健（保健所、市町村保健センターの役割） 2) 母子保健 健康診査
第15週	3) 産業保健 4) 学校保健

### 成績評価方法・基準

基本的には学期末試験で評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

パワーポイントを使ったプロジェクターによる板書で進め、毎週プリントを配布する。  
必ずノートを取り、講義内容をメモすること。  
講義中に質問をするので、積極的に発言してほしい。

### テキスト

栄養セントラル学院『管理栄養士国家試験の要点』中央法規 2017

### 参考書など

『講義の中で適宜紹介する。』

# 社会福祉概論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

鈴木 岩雄

概要 少子・高齢化が進む現代社会において、生活上の諸問題に対応する社会福祉制度の役割は一層重要になってきており、その内容も複雑になり、年々変化している。社会福祉制度の歴史的役割や今日の社会、日常生活へのかかわりを理解し、高齢者・障害者など各分野の具体的な制度体系と現状を把握し、これからの社会福祉のあり方を考えていく。

達成目標 (1)社会福祉制度の理念とサービス体系を、専門用語を用いて説明ができる  
学位授与方針 (2)社会福祉の大きな変化の内容と意義を理解し、説明ができる  
との関連 (3)生活上の諸問題を、当事者の視点から考えるということとはどのようなことか、具体的な事例から論じることができる。

## 教授計画

第1週	社会福祉の基本理念 社会福祉の意味・理念と基本的方向
第2週	社会保障の仕組み 社会保障の意味・機能と体系
第3週	社会保険の仕組み 医療保険、年金保険、雇用保険等の概要
第4週	社会福祉の仕組み 社会福祉の実施体制と利用の仕組み
第5週	生活保護の動向 生活保護の原理・原則と実際
第6週	児童福祉の動向 児童問題と児童福祉の理念・仕組み
第7週	母子福祉・母子保健の現状 母子福祉と母子保健の実際
第8週	障害者福祉の仕組み 障害者福祉の理念と自立支援の仕組み
第9週	障害者福祉の現状 障害者福祉の仕組みと内容
第10週	老人福祉の動向 人口の高齢化問題と老人福祉の仕組み・内容
第11週	介護保険の現状 介護保険制度の仕組みと実際
第12週	婦人保護・配偶者暴力の動向 婦人保護の実際とドメスティックバイオレンス問題
第13週	社会福祉援助技術の基礎 社会福祉援助技術の理論と方法
第14週	社会福祉の歴史 イギリスの社会福祉の歴史
第15週	社会福祉の歴史 日本の社会福祉の歴史

## 成績評価方法・基準

- ・授業態度
- ・定期試験

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

通常の講義形式を中心。  
社会福祉は大きく動いているので、新聞記事等に関心をもって見ていって欲しい。

## テキスト

千葉茂明『新 社会福祉概論 - 変革期の福祉をみつめて(改訂)』 (株)みらい

## 参考書など

『講義のなかで、その都度紹介します。』

# 解剖生理学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

平林 義章

**概要** 多細胞体である人体は特殊な機能を持つ細胞群が組織・器官（臓器）を形成している。器官（臓器）はさらに目的に応じて骨・筋・循環器・呼吸器・消化器・泌尿器・生殖器・内分泌器・感覚器・神経系の10系統を形成している。本講義では、細胞・組織レベルから、各系統を構成する器官（臓器）の構造について学ぶ。

**達成目標** 「人体の構造と機能」「病気の成り立ち」を学ぶ基礎として、人体を構成する細胞と細胞小器官の構造、組織の学位授与方針との関連 種類と分布、個々の系統を構成する器官（臓器）の肉眼的構造と組織学的構造の概要を理解する。

## 教授計画

第1週	解剖生理学総論：解剖生理学の学習法、人体の構成（階層性）、学術用語、歴史について 細胞の構造：核と細胞質、細胞膜の構造について
第2週	組織の種類と分布：上皮組織、筋組織、支持組織（結合組織）、神経組織
第3週	運動器系（1）：骨の形態と構造、骨の連結、骨格筋の構造、体幹の骨と筋
第4週	運動器系（2）：上肢の骨格と筋、下肢の骨格と筋、頭頸部の骨格と筋
第5週	循環器系（1）：循環器系の構成、心臓の構造、血管の構造、主な動脈と静脈
第6週	循環器系（2）：胎児循環、リンパ関係の構造、リンパ性器官（脾臓、胸腺、リンパ節、扁桃）
第7週	呼吸器系：呼吸器系の構成、上気道・下気道・肺・胸膜・縦隔の構造
第8週	消化器系（1）：消化器系の構成、口腔・咽頭・食道・胃・小腸・大腸の構造
第9週	消化器系（2）：肝臓・膵臓・胆嚢の構造、腹膜と腹腔の構造
第10週	尿生殖器系（1）：泌尿器系の構成、腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造、生殖器系の発生、男性生殖器系の構成、精巣・精巣上体・精管・精嚢・前立腺・外陰部の構造
第11週	尿生殖器系（2）：女性生殖器系の構成、卵巣・卵管・子宮・膣・外陰部・会陰の構造
第12週	神経系（1）：脳と脊髄の構造、神経路の構成
第13週	神経系（2）：脳神経・脊髄神経の構造、自律神経の構成
第14週	感覚器系（1）：視覚器の構造、嗅覚器の構造、味覚器の構造
第15週	感覚器系（2）：聴覚器の構造、皮膚の構造

## 成績評価方法・基準

試験およびレポート等により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

人体の構造と機能には密接な関連性がある。解剖生理学Iでは主に構造を、解剖生理学IIでは主に機能について学ぶ。解剖生理学を学ぶ上で最も身近な学習対象が自分自身である。講義の内容は必ずしも教科書と同じ内容とは限らないのでノートを作成すること。また図を多く書くので、色鉛筆を用意すること。

## テキスト

坂井建雄、岡田隆夫『系統看護学講座 解剖生理学』医学書院 2016 978-4-260-01826-5

## 参考書など

金子丑之助『日本人体解剖学 1、2巻』南山堂 2000 978-4-525-10089-6、相模貞和 訳『Netter解剖学アトラス』南江堂 2004 4-524-23852-2、佐藤達夫、松尾理『みえる人体』南江堂 2009 978-4-524-25071-4、塩田浩平『わかりやすい人体の構造と機能』中山書店 2013 978-4-521-73762-1、3D4Medical.com『Essential Anatomy

# 解剖生理学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

平林 義章

**概要** 多細胞体である人体は特殊な機能を持つ細胞群が組織・器官（臓器）を形成している。器官（臓器）はさらに目的に応じて骨・筋・循環器・呼吸器・消化器・泌尿器・生殖器・内分泌器・感覚器・神経系の10系統を形成している。本講義では、細胞・組織レベルから、各系統を構成する器官（臓器）の機能について学ぶ。

**達成目標** 「人体の構造と機能」「病気の成り立ち」を学ぶ基礎として、人体を構成する細胞と細胞小器官の働き、個々の学位授与方針との関連 系統を構成する器官（臓器）の働きとの相互作用について理解する。

## 教授計画

第1週	細胞膜と細胞小器官の機能、血液の生理：血液の組成・血液の機能・血液型・血液凝固
第2週	循環の生理（1）：心筋の生理学的特性、心電図、心臓のポンプ機能、心機能調節
第3週	循環の生理（2）：血管の働き、血圧、循環調節、リンパ管系のはたらき
第4週	呼吸の生理：換気、ガス交換、血液ガス、肺換気量の調節
第5週	内分泌系の機能（1）：ホルモンの一般的性質、視床下部のホルモン、下垂体のホルモン、松果体のホルモン、甲状腺のホルモン、副甲状腺のホルモン
第6週	内分泌系の機能（2）：副腎のホルモン、膵臓のホルモン、性腺のホルモン、その他のホルモン
第7週	消化器系の生理：消化管の運動とその調節、消化、吸収、排便、肝臓の機能、膵臓の機能
第8週	尿の生成と排泄：糸球体濾過、尿細管の再吸収と分泌、排尿
第9週	体液とその調節：体液の区分と水バランス、体液のイオン組成、体液調節、酸塩基平衡
第10週	筋肉の基本的機能：筋収縮のしくみ、筋細胞膜を興奮させるしくみ、骨格筋の収縮の仕方、平滑筋、心筋
第11週	神経系の生理（1）：神経の基本的機能、脊髄と脳幹の機能、小脳の機能、大脳の機能、大脳基底核の機能
第12週	神経系の生理（2）：中枢神経の高次機能、自律神経の機能、内臓反射
第13週	感覚器系の生理（1）：視覚、嗅覚、味覚
第14週	感覚器系の生理（2）：聴覚・平衡覚、体性感覚、内臓感覚
第15週	体温とその調節：熱産生と熱放散、体温調節機構、発熱、高体温と低体温

## 成績評価方法・基準

試験およびレポート等により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

人体の構造と機能には密接な関連性がある。解剖生理学Iでは主に構造を、解剖生理学IIでは主に機能について学ぶ。解剖生理学を学ぶ上で最も身近な学習対象が自分自身である。講義の内容は必ずしも教科書と同じ内容とは限らないのでノートを作成すること。また図を多く書くので、色鉛筆を用意すること。

## テキスト

坂井建雄、岡田隆夫『系統看護学講座 解剖生理学』医学書院 2016 978-4-260-01826-5

## 参考書など

塩田浩平『わかりやすい人体の構造と機能』中山書店 2013 978-4-521-73762-1、彼末一之、能勢博『やさしい生理学』南江堂 2011 978-4-524-26229-8、杉 晴夫『靱帯機能生理学』南江堂 2009 978-4-524-25364-7

# 解剖生理学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

1単位 実験

必修

平林 義章

概要 解剖生理学I・IIの講義で学んだ知識を、実験を通して再確認する。ヒトの組織標本の観察等を通じて各臓器・器官の実際の組織構造を理解し、その機能について考察を行う。

達成目標 「人体の構造と機能」「病気の成り立ち」を学ぶ基礎として、講義で学んだ臓器・臓器の知識を用いて、実際の学位授与方針との関連。臓器・臓器が立体的な構造物であることを理解し、その構造や働きについて分かりやすく説明できるようにする。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション・組織学総論：上皮組織・支持組織・筋組織・神経組織の観察
第2週	循環器系：心臓、大動脈、大静脈、中等大動静脈、リンパ性器官などの観察
第3週	呼吸器系：鼻翼、鼻腔、喉頭、気管、肺の観察
第4週	消化器系（1）：口唇、口蓋、歯、舌、唾液腺の観察
第5週	消化器系（2）：扁桃、咽頭、食道、胃の観察
第6週	消化器系（3）：小腸、大腸、肝臓、膵臓の観察
第7週	泌尿器系：腎臓、尿管、膀胱、男性尿道、女性尿道の観察
第8週	内分泌器系：下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎、松果体の観察
第9週	生殖系（1）男性生殖器1：精巣、精巣上体、精管、前立腺、精囊の観察
第10週	生殖系（2）男性生殖器2と女性生殖器1：陰茎、陰囊、卵巣、卵管、子宮の観察
第11週	生殖系（3）女性生殖器2：陰核、乳腺、乳頭、胎盤、臍帯の観察
第12週	感覚器系（1）眼球、眼瞼、涙腺、味蕾の観察
第13週	感覚器系（2）：耳介、外耳道、内耳、皮膚の観察
第14週	神経系：脊髄、延髄、橋、小脳、大脳、神経節の観察
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

提出レポートおよび試験等により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に実験のプリント（テキストと図譜）を配布する。実験講義にしたがって、基礎知識を整理し、当日速やかに実験ができるようにしておくこと。実験項目ごとに課題を出すので、レポートにまとめて提出する。A4レポート用紙、色鉛筆などを準備すること。

## テキスト

牛木辰夫『入門組織学』南江堂 2013 978-4-524-21617-8

## 参考書など

藤田恒夫、藤田尚男『標準組織学 総論』医学書院 2015 978-4-260-01531-8、藤田恒夫、藤田尚男『標準組織学 各論』医学書院 2010 978-4-260-00302-5、相磯 貞和 訳『diFiore人体組織図譜』南江堂 2011 978-4-524-26004-1

# 解剖生理学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実験

必修

平林 義章

**概要** 解剖生理学I・IIの講義で学んだ知識を、実験を通して再確認する。心機能測定、肺機能測定、体温測定、血液検査、感覚器検査など、人体の機能検査を中心にを行い、種々の生命現象について理解を深めることを主眼としている。

**達成目標** 「人体の構造と機能」「病気の成り立ち」を学ぶ基礎として、実験で得られた結果に基づき、各臓器や器官系の機能を総合的に理解し、その生命現象を簡潔に説明できるようにする。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	心機能、血圧、脈拍の測定、体温測定（実験講義）
第2週	心機能、血圧、脈拍の測定、体温測定（実験1）
第3週	心機能、血圧、脈拍の測定、体温測定（実験2）
第4週	肺機能、呼吸数測定、感覚器測定（実験講義）
第5週	肺機能、呼吸数測定、感覚器測定（実験1）
第6週	肺機能、呼吸数測定、感覚器測定（実験2）
第7週	血液検査（実験講義）
第8週	血液検査（実験1）
第9週	血液検査（実験2）
第10週	唾液アミラーゼ測定、耐糖能試験（実験講義）
第11週	唾液アミラーゼ測定、耐糖能試験（実験1）
第12週	唾液アミラーゼ測定、耐糖能試験（実験2）
第13週	ラットの解剖（実験講義）
第14週	ラットの解剖（実験）
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

提出レポートおよび試験等により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

前週に実験講義を行う。実験講義にしたがって、当日までに基礎知識を整理し、当日速やかに実験ができるようにしておくこと。実験項目ごとに課題を出すので、レポートにまとめて提出する。A4レポート用紙、計算機などを準備すること。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

坂井健雄、岡田隆夫『系統看護学講座 解剖生理学』医学書院 2016 978-4-260-01826-5、青峰正裕、藤田守『Nブックス 解剖生理学実験』建帛社 2009 978-4-7679-0379-8

# 生化学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

佐藤 浩

**概要** 生化学の学習に必要な(1)最低限の生物と化学の知識を復習し、(2)生命を作っている基本となる化合物である糖質、脂質、タンパク質、核酸について学ぶ。(3)生化学IIで代謝の詳しい内容に入る前に、細胞での物質の分解(異化)と合成(同化)の全体像を理解する。

**達成目標** 栄養学の基礎となる生命の化学について理解すること  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	第1部 第1章 生化学を学ぶ基礎知識 生体をつくっている元素、炭素化合物の構造と性質、生体にみられる分子の特徴について化学の基礎の復習
第2週	第1部 第1章 生化学を学ぶ基礎知識 細胞の構造と機能 細胞小器官とその役割
第3週	第1部 第2章 糖質 糖質の種類、単糖の構造と性質
第4週	第1部 第2章 糖質 二糖の構造と性質、多糖の構造と性質
第5週	第1部 第3章 脂質 脂質の種類、脂質の役割、脂質各論(脂肪酸)
第6週	第1部 第3章 脂質 脂質各論(中性脂肪、リン脂質、糖脂質)、リポタンパク質
第7週	第1部 第4章 タンパク質 タンパク質を構成しているアミノ酸
第8週	第1部 第4章 タンパク質 タンパク質の構造
第9週	第1部 第4章 タンパク質 タンパク質の分類
第10週	第1部 第5章 核酸 ヌクレオチドと塩基
第11週	第1部 第5章 核酸 DNAとRNAの構造
第12週	第1部 第8章 ホルモンと生理活性物質 ホルモンの種類と作用機序
第13週	第1部 第8章 ホルモンと生理活性物質 ホルモン各論
第14週	第2部 生体内の物質代謝 第9章 代謝のあらまし 消化・吸収された栄養素の体内での代謝
第15週	第2部 生体内の物質代謝 第9章 代謝のあらまし 糖質、脂質、タンパク質の代謝

## 成績評価方法・基準

復習小テストと期末テストの成績で評価する。

授業での座席は名簿の順番で指定する(最初の授業時に入りのドアに座席表を掲示する)

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1) 授業の最初に前回の授業の内容から復習のための小テストをiPadで行う(iPad持参のこと)。
- 2) 授業と並行して関連領域の管理栄養士国家試験問題を自由課題としてWeb-classに掲載する。
- 3) 期末テストは復習小テストと自由課題の問題の中から出題する。

## テキスト

三輪 一智、中 恵一監修『生化学 人体の構造と機能2』 医学書院 ISBN 978-4-260-00672-9

## 参考書など

上代淑人、清水孝雄 監訳『イラストレイテッド ハーパー・生化学』 丸善 ISBN 978-4-621-08328-4



# 生化学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

佐藤 浩

概要 生化学Iの続きとして、糖質、脂質の代謝を学び、その後、核酸からタンパク質の合成、遺伝子発現の調節を学ぶ。生活習慣病を含む様々な疾患についても学習する。

達成目標 栄養学の基礎となる生命の化学を理解すること。栄養に関する考え方が大きく変化すると考えられるので、新しい時代の栄養学に対応できる基礎知識を身につけること。  
学位授与方針との関連

## 教授計画

第1週	第2部 生体内物質代謝	第10章 酵素	酵素についての基礎知識
第2週	第2部 生体内物質代謝	第10章 酵素	酵素反応とその阻害
第3週	第2部 生体内物質代謝	第11章 ビタミンと補酵素	ビタミンの特徴
第4週	第2部 生体内物質代謝	第11章 ビタミンと補酵素	ビタミンの生理作用
第5週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝	グルコースの分解
第6週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝	糖新生
第7週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝	グリコーゲンの代謝
第8週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝	脂肪酸の分解、ケトン体の産生
第9週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝	脂肪酸の合成、トリグリセリドの合成
第10週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝	コレステロールの合成、エイコサノイドの合成
第11週	第2部 生体内物質代謝	第14章 タンパク質代謝	アミノ酸の利用
第12週	第2部 生体内物質代謝	第14章 タンパク質代謝	尿素の生成
第13週	第2部 生体内物質代謝	第14章 タンパク質代謝	アミノ酸からの含窒素化合物の合成
第14週	第3部 遺伝情報とその発現	第18章 複製	
第15週	第3部 遺伝情報とその発現	第18章 転写、翻訳	

## 成績評価方法・基準

復習小テストと期末テストの成績で評価する。

授業での座席は名簿の順番で指定する（最初の授業時に入り口のドアに座席表を掲示する）

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1) 授業の最初に前回の授業の内容から復習のための小テストをiPadで行う（iPad持参のこと）。
- 2) 授業と並行して関連領域の管理栄養士国家試験問題を自由課題としてWeb-class に掲載する。
- 3) 期末テストは復習小テストと自由課題の問題の中から出題する。

## テキスト

三輪 一智、中 恵一 監修『生化学 人体の構造と機能2』医学書院 ISBN 978-4-260-00672-9

## 参考書など

上代淑人、清水孝雄 監訳『イラストレイテッド ハーパー・生化学』丸善 ISBN 978-4-621-08328-4

# 生化学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実験

必修

鬼頭 幸男

**概要** 酵素反応への温度、pH および基質濃度の変化を調べ、酵素の性質を学ぶ。遺伝子の基礎を学ぶため自らのDNAを抽出、増幅して、アルコールに対する強弱を遺伝子変異から調べる。遺伝子組み換え食品を理解するため、クラゲの緑色蛍光タンパク質の遺伝子を大腸菌に導入し、光る大腸菌を作成する。卵黄中のトリグリセリドを薄層クロマトグラフィーで確認し、リパーゼでトリグリセリドがどのように変化するか観察する。

**達成目標** 講義で学んだ知識を、実験を通して理解を深める。基礎知識や考察は教科書やインターネットからのコピー・ペーストでなく、自分の言葉でレポートに書けるように訓練する。日本語の組み立てをしっかりとできるようにするとの関連

## 教授計画

第1週	実験講義 生化学実験のはじめに
第2週	酵素実験 酸性ホスファターゼを使った酵素反応の時間変化
第3週	酵素実験酸性ホスファターゼ活性の温度とpH 依存性
第4週	実験講義 酵素に関する基礎知識—酵素および酵素反応の特性
第5週	酵素実験 酸性ホスファターゼ活性に与える基質濃度の影響
第6週	酵素実験 乳酸脱水素酵素活性での補酵素NADHの役割の検討
第7週	実験講義： 酵素反応の基礎と酵素反応の阻害
第8週	遺伝子実験1 アルコールに強いが弱い自分の遺伝子を調べる。自らのDNAを抽出し、アルデヒド脱水素酵素遺伝子が酒に強いタイプか弱いタイプかポリメラーゼ連鎖反応で遺伝子を増幅する、
第9週	遺伝子実1 増幅した遺伝子を寒天ゲルを用いた電気泳動にかけて、自分のアルデヒドデヒドロゲナーゼが酒に強いタイプか弱いタイプか調べる。
第10週	実験講義： 遺伝子発現の基礎
第11週	遺伝子実験2 オワンクラゲの緑色蛍光タンパク質を大腸菌で作る。大腸菌に緑色蛍光タンパク質遺伝子を導入する。
第12週	遺伝子実験2 オワンクラゲの緑色蛍光タンパク質の遺伝子を導入した大腸菌で緑色蛍光タンパク質が作られていることを確認する。
第13週	実験講義： 遺伝子組み換えの基礎
第14週	脂質実験 卵の黄身、食べるとどうなる。卵黄中の脂質を薄層クロマトグラフィーで分離する。卵黄にリパーゼを作用させ脂質がどのように変化するか調べる。
第15週	実験講義 脂質の基礎

## 成績評価方法・基準

実験の取り組み態度、レポートにより評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験終了後、次の実験の最初にレポートを提出する。実験の目的は実験内容を良く理解した上で自分の言葉で書くこと。レポートは再提出しなくて済むよう頑張ること。

## テキスト

『配布プリントでおこなう』

## 参考書など

三輪 一智、中 恵一 監修 『生化学 人体の構造と機能2』医学書院 ISBN 978-4-260-00672-9

# 栄養生化学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

景山 節

**概 要** ヒトは生命現象を維持するために、摂取する食品中の糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルという化学成分である栄養素を必要とする。個々の栄養素の代謝を詳しく学んでいく。

**達成目標** 人々の健康の維持増進や、生活習慣病などの予防のための栄養学の基礎的知識を修得する。食べ物に含まれる栄養素について、体に取込まれた後どのように代謝されていき、エネルギーや体の構成成分になるのかを理解する。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	摂食行動、消化と吸収の概要
第2週	消化と吸収（糖質の消化と吸収、たんぱく質の消化と吸収）
第3週	消化と吸収（脂質の消化と吸収、栄養素の吸収後の輸送）
第4週	消化と吸収（神経とホルモン支配）、糖代謝の概要
第5週	糖代謝（解糖系、TCA回路、電子伝達系）
第6週	糖代謝（ペントースリン酸回路、食後の糖代謝、グリコーゲン合成）
第7週	糖代謝（空腹時、絶食時、飢餓時の糖代謝、糖新生）
第8週	脂質代謝（食後の脂質輸送）
第9週	脂質代謝（食後の脂質合成）、中間テスト
第10週	脂質代謝（空腹時、絶食時、飢餓時の脂質代謝、トリアシルグリセロールの分解、ケトン体合成）
第11週	脂質代謝（脂質代謝とホルモン）、たんぱく質代謝の概要
第12週	たんぱく質代謝（体たんぱく質の分解、尿素回路）
第13週	アミノ酸から生成される窒素化合物、核酸代謝
第14週	エネルギー代謝（呼吸商、基礎代謝）
第15週	エネルギー代謝と身体活動、遺伝子と栄養

## 成績評価方法・基準

各講義のあとの短いレポート15回分を25点とし、中間テスト25点、定期試験50点の100点満点とする。成績評価については、学生便覧に記載の通りである。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

管理栄養士の基礎となるものであり、日々食べている食物、あるいは食事の仕方と関連づけて理解するように努める。

## テキスト

『「基礎栄養学 改訂8版」(南山堂)』

## 参考書など

『図書館に栄養学関係の図書がおかれているので参考にする。』

# 栄養生化学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実験

必修

正木 茂夫

概要 「栄養生化学実験」では、とくに脂質に関する実験を行う。ラットを高脂肪食やオロト酸を加えた餌により飼育する。肝臓に脂肪が蓄積して脂肪肝になる。肝臓と血清の脂質成分の変動を通じて脂質の代謝や輸送を理解する。期間内で糖とたんぱく質を検出するための定性実験を併行しておこなう。

達成目標 実験により栄養生化学の理解を深める。  
学位授与方針との関連

## 教授計画

第1週	栄養生化学実験説明、動物飼育の説明と注意等、糖とたんぱく質定性実験の試薬作り
第2週	飼料の調製。ラットの飼育開始
第3週	糖とたんぱく質の定性実験
第4週	ラット解剖、肝臓と血液の採取
第5週	肝臓総脂質の抽出
第6週	肝臓総脂質の抽出（続き）
第7週	肝臓総脂質の抽出（続き）、肝臓総脂質の重量測定、肝臓トリアシルグリセロール、リン脂質の定量
第8週	肝臓総脂質の抽出（最終、重量測定）、肝臓の総コレステロールの定量
第9週	肝臓の総コレステロールの定量
第10週	血清のトリアシルグリセロールとリン脂質の定量
第11週	血清の総コレステロールとHDL-コレステロールの定量
第12週	血清のALT（アラニントランスアミナーゼ）活性の測定
第13週	血清のグルコースと胆汁酸の定量
第14週	実験結果のまとめと発表(1)
第15週	実験結果のまとめと発表(2)

## 成績評価方法・基準

レポートの提出状況やその内容、実験への取組を総合して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際に自ら手を動かして取り組むことが大切である。また準備やまとめ、レポート作成までの全体を含めたものが実験であることを理解しておくこと。

## テキスト

『（配布プリントでおこなう）』

## 参考書など

# 運動生理学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

國友 宏渉

**概要** 運動は健康・体力づくりに必要な要件の三本柱（栄養、運動、休養）の一つであり、生活習慣病の予防や治療にも有効である。しかし、無理な運動、誤った運動は、逆に健康を損なうことにもなり、適切かつ適度な運動が求められる。本講義では、運動が身体に及ぼす生理的機能について正しく理解し、適切な運動処方のできる方について学習する。

**達成目標** 管理栄養士として必要な運動処方のための基礎知識を身につける。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	<ガイダンス> 本講義の目的、授業の進め方、評価方法について 1. 健康、体力の概念 運動不足の害 (bed rest study実験から)
第2週	2. 骨格筋の構造と機能 1) 筋線維の構造 2) 筋原線維の構造
第3週	3. 骨格筋収縮のメカニズム 1) 筋収縮のメカニズム 2) 筋収縮のエネルギー 3) 筋線維のタイプと運動
第4週	4. 筋と神経系 1) 運動単位 2) 運動とコントロール 3) 錐体路系による調節 錐体外路系 4) 筋パワー
第5週	4. 呼吸と運動 1) 運動時の呼吸調節機能 2) 換気量とガス交換 1回換気量と毎分換気量 O <sub>2</sub> 分圧とCO <sub>2</sub> 分圧 3) 酸素借と酸素負債 4) 最大酸素摂取量
第6週	4. 循環と運動 1) 心臓の構造と循環経路 2) 運動時心拍数の調節 3) 血圧と運動
第7週	5. 運動とホメオスタシス 1) 運動時の体液量変化 2) 体液量の調節 RAA系 3) 発汗と脱水
第8週	4) pHの調節 5) 体温のホメオスタシス 6) 運動と体温調節 7) 熱障害
第9週	6. 栄養・エネルギー 1) 栄養素の働きと運動 2) 糖質の利用 3) 脂質の利用
第10週	4) グリコーゲンの補給 5) GLUT4 6) ミネラルと運動
第11週	7) ビタミンと運動 8) Ca、Feの補給 9) たんぱく質の利用 10) 体たんぱく質の代謝
第12週	11) 水分補給と運動 12) トレーニングと栄養 13) グリコーゲンローディング
第13週	7. トレーニングの科学 1) 身体組成 2) トレーニング効果
第14週	8. トレーニングの原理・原則 1) 過負荷の原理 2) 特異性の原理 3) 可逆性の原理
第15週	9. トレーニングと適応 1) 高地トレーニング 2) 筋のトレーニング適応 3) 持久力のトレーニング適応

## 成績評価方法・基準

定期試験の結果によって評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

必要に応じて配布資料、資料映像を使う。必ずオリジナルノートを用意する。

## テキスト

『プリントを配布する』

## 参考書など

『授業時に随時紹介する。』

## 病気の成り立ち

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

柴山 久代

概要 疾病とは生体に対する許容範囲を逸脱した作用（病因）に対する生体の異常な応答（病態）である。講座は病因と病態について系統的に解説する病理学総論である。

達成目標 解剖生理学の知識を再履修し、臨床医学を理解するための基礎知識を修得する。疾患の病因と病態から疾患相互の共通点や相違点を理解する。  
学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	疾病論	医学概論
第2週	病因論-	内因
第3週	病因論-	外因-その分類
第4週	病因論-	病原微生物
第5週	病態論-	総論（疾病の分類）
第6週	病態論-	疾病の臓器特異性
第7週	循環障害	充血、うっ血、虚血
第8週	炎症-	急性炎症（付：創傷治癒）
第9週	炎症-	慢性炎症（付：アレルギー疾患）
第10週	退行性病変	萎縮、変性、壊死（付：アポトーシス）
第11週	進行性病変	再生、肥大、増生、化生、異形成
第12週	腫瘍-	良性と悪性、上皮性と非上皮性
第13週	腫瘍-	増殖、浸潤、転移
第14週	代謝異常-	蛋白質代謝および脂質代謝の異常
第15週	代謝異常-	糖質、電解質代謝異常

### 成績評価方法・基準

講義期間中に適宜実施する口答試問および期末の筆記試験で評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

まず各項目の病理学総論としての要点を解説し、ついで教科書を用いて学習要領を述べる。常に解剖生理学の教科書を併用する。ノートの内容は必ず全て習得し、理解すること。そのうえで教科書を通読すること。毎回、前回の講義ノートをチェックする。

### テキスト

青笹克之 編著『病理学』光生館 ISBN 978-4-332-01018-0

### 参考書など

渡辺照男編『病理学 整理ノート』ヌ・ヴェルヒロカワ

# 病気の成り立ち

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

柴山 久代

概要 解剖生理学および病気の成り立ち（病理学総論）を再履修しつつ、臓器別に各疾患の病因、病態、診断、治療について解説する。

達成目標 病理学の理解を深め、臨床で必要とされる知識の習得を目標とする。患者に対して、その疾患を平易に解説でき、学位授与方針との関連 するようになるのを目標とする。

## 教授計画

第1週	臓器別疾患の特徴
第2週	消化器疾患- 上部消化管
第3週	消化器疾患- 下部消化管
第4週	消化器疾患- 肝疾患
第5週	消化器疾患- 胆道・膵疾患
第6週	呼吸器疾患- 呼吸器特有の疾患
第7週	呼吸器疾患- 結核
第8週	腎・泌尿器疾患- 腎疾患
第9週	腎・泌尿器疾患- 腎不全
第10週	腎・泌尿器疾患- 尿路疾患
第11週	循環器疾患- 心血管系疾患の分類
第12週	循環器疾患- 高血圧とショック
第13週	循環器疾患- 動脈硬化
第14週	循環器疾患- 動脈硬化性疾患
第15週	循環器疾患- 静脈疾患

## 成績評価方法・基準

状況に応じて口頭試問を行う。その成績と期末の筆記試験を総合して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各項目の病理学総論としての要点について述べ、次いで教科書の活用方法を学ぶ。常に解剖生理学の教科書を併用する。毎回、前回までの講義ノートをチェックし、その際簡単な口頭試問を行う。

## テキスト

田中明『疾病の成り立ち：臨床医学 第2版』建帛社、青笹克之 編著『病理学』光生館 978-4-332-01018-0

## 参考書など

## 病気の成り立ち

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

柴山 久代

概要 病気の成り立ちIIに引き続いて臓器別に各疾患の病因、病態、診断、治療について解説する。

達成目標 病気の成り立ちIIと同様、疾患の特徴を把握して臨床で必要とされる知識の修得を目標とする。後半は、解剖生理学から病気の成り立ち ~ まで全てを総括して修得した知識間の関連性を学び応用できる実力を養う。  
との関連

### 教授計画

第1週	代謝異常-	タンパク質
第2週	代謝異常-	脂質(肥満)
第3週	代謝異常-	糖質
第4週	代謝異常-	電解質(脱水)
第5週	血液疾患-	貧血
第6週	血液疾患	白血球
第7週	血液疾患	血小板・凝固
第8週	免疫異常-	免疫のメカニズム
第9週	免疫異常-	免疫疾患
第10週	臨床検査	検尿・検便
第11週	臨床検査-	末梢血検査
第12週	臨床検査-	血液生化学検査
第13週	臨床検査-	X線検査
第14週	臨床検査-	その他
第15週	総括	

### 成績評価方法・基準

受講状況に応じて口頭試問を行う。その成績と期末の筆記試験を総合して評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各項目の病理学総論としての要点について述べ、病理学に習熟し、教科書を通読してその重要項目が理解できるようにする。毎回、前回までの講義ノートをチェックし、口答試問を行う。

### テキスト

田中明『疾病の成り立ち：臨床医学 第2版』建帛社、青笹克之 編著『病理学』光生館 978-4-332-01018-0

### 参考書など



# 食品学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

加藤 丈雄

**概要** 食品の大部分は植物や動物などの生物であり、ヒトは一部はそのまま、多くは何らかの加工を行って食品として摂取している。食品学Iでは、食品の基本的成分であるタンパク質、脂質などの五大栄養素、微量栄養素について学び、食品の基礎的知識を修得する。

**達成目標** 食品を構成する基本的な成分について、化学特性、栄養素としての役割について学び、日本食品標準成分表2015を理解・利用できることを目指す。食べ物と栄養を理解するための基礎的知識を修得する。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	オリエンテーション、及び食品成分と五大栄養素
第2週	食品を構成する元素： 元素と化学結合
第3週	食品中の水： 水分活性、凍結
第4週	たんぱく質（1）： アミノ酸の構造と性質
第5週	たんぱく質（2）： たんぱく質の高次構造と変性
第6週	たんぱく質（3）： 植物と動物のたんぱく質
第7週	炭水化物（1）： 単糖類（ブドウ糖など）の性質
第8週	炭水化物（2）： 多糖類（でんぷんなど）の性質
第9週	脂質（1）： 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸
第10週	脂質（2）： 複合脂質と油脂の酸化
第11週	ビタミン（1）： 脂溶性ビタミン（4種類）
第12週	ビタミン（2）： 水溶性ビタミン（9種類）
第13週	ミネラル（無機物）： 多量ミネラルと微量ミネラル
第14週	食品の色素成分と味の成分： 植物性色素と動物性色素、及び基本味と補助味
第15週	食品の匂い成分： 香り成分と臭み成分

## 成績評価方法・基準

受講態度、授業中での口頭試問、小テスト、定期試験の成績を総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教科書にしたがって講義を行う。必要に応じて資料を配布する。

## テキスト

加藤保子、中山勉『食品学I 食品の化学・物性と機能性』南江堂 2012 978-4-524-26473-5

## 参考書など

長澤治子ほか『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版（株） 2012 978-4-263-70714-2  
、香川芳子監修『日本食品標準成分表2010』女子栄養大学出版部 2014 978-4-7895-104-1

# 食品学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

加藤 丈雄

概要 食品の大部分は植物や動物などの生物であり、ヒトは、一部はそのまま、多くは何らかの加工を行って食品として摂取している。食品学Iにおいて、食品の五大栄養素など基本的成分について学んだ。食品学IIでは、代表的な植物性食品と動物性食品について、種類、栄養成分、化学的性質、及び生体調節機能について学ぶ。

達成目標 植物性食品と動物性食品について、その種類、特徴、栄養成分、及び機能性について学び、食品学の基礎を理解  
学位授与方針 する。食べ物と栄養を理解するための基礎的知識を修得する。  
との関連

## 教授計画

第1週	オリエンテーション、及び食品の分類と食品成分表2015
第2週	植物性食品(1): 穀類
第3週	植物性食品(2): いも類と豆類
第4週	植物性食品(3): 種実類と野菜類
第5週	植物性食品(4): 果実類
第6週	植物性食品(5): きのこと類と藻類
第7週	動物性食品(1): 食肉類-1
第8週	動物性食品(2): 食肉類-2
第9週	動物性食品(3): 牛乳類-1
第10週	動物性食品(4): 牛乳類-2
第11週	動物性食品(5): 卵類(家禽の卵)
第12週	動物性食品(6): 魚介類
第13週	油糧食品と甘味類: 植物油脂と動物油脂、及び糖類
第14週	食品の生体調節機能: 保健機能食品
第15週	食品の栄養表示: 栄養成分表示と強調表示

## 成績評価方法・基準

受講態度、授業中での口頭試問、小テスト、定期試験の成績を総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教科書にしたがって講義を行う。必要に応じて資料を配布する。

## テキスト

加藤保子、中山勉『食品学II 食品の分類と利用法』南江堂 2013 978-4-524-26474-2、加藤保子、中山勉『食品学 食品の科学・物性と機能性』南江堂 2015 978-4-524-26473-5

## 参考書など

青柳康夫編著『食品機能学(第2版)』建帛社 2013 978-4-7679-0399-6、長澤治子ほか『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版(株) 2012 978-4-263-70714-2、香川芳子監修『日本食品標準成分表2010』女子栄養大学出版部 2014 978-4-7895-104-1

# 食品学実験

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 実験

必修

加藤 丈雄

**概要** 食品の基本的成分は、水分、灰分、タンパク質、脂質、炭水化物（糖質、食物繊維）である。試料として牛乳全粉乳などを使用して、定量分析を行うことにより、測定原理と分析技術の習得、及び実験結果のまとめ方とレポートの作成について学ぶ。

**達成目標** 食品の基本的成分の定量分析法に関する知識、技術を習得する。正確で簡潔なレポートが作成ができること。  
**学位授与方針との関連** 食べ物と栄養を理解するための基礎的知識と分析技術を修得する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション： 実験の目的と予定の説明
第2週	水分の定量： 常圧乾燥法
第3週	灰分の定量（1）： ルツボの恒量と試料の灰化（直接灰化法）
第4週	灰分の定量（2）： 試料の恒量
第5週	有機酸の定量： pHと酸度
第6週	脂質の定量（1）： ソックスレー抽出法
第7週	脂質の定量（2）： ケン化価の測定
第8週	たんぱく質の定量（1）： ローリー法
第9週	たんぱく質の定量（2）： ローリー法
第10週	還元糖の定量（1）： 試料の塩酸加水分解
第11週	還元糖の定量（2）： 試料調製とソモギー変法による定量
第12週	還元糖の定量（3）： ソモギー変法による定量
第13週	リンの定量： パナドモリブデン酸法
第14週	ビタミンの定量： 高速液体クロマトグラフィー（HPLC）
第15週	実験のまとめと小テスト

## 成績評価方法・基準

実験態度、レポート、小テストにより総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に実験内容について予習しておくこと（実験方法のフローチャート作成）。実験終了後は直ちに実験レポートを作成・提出すること。実験は危険を伴うので、白衣、保護メガネを着用して、静粛に行うこと。

## テキスト

新美康隆ほか『新・図解食品学実験』みらい 2006 4-86015-024-4

## 参考書など

香川芳子監修『日本食品標準成分表2010』女子栄養大学出版部 2014 78-4-7895-104-1、長澤治子ほか『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版 2012 978-4-263-70714-2、加藤保子、中山勉『食品学1 食品の化学・物性と機能性』南江堂 2012 978-4-524-26473-5

# 食品学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

1単位 実験

必修

加藤 丈雄

**概要** 主食や副食として重要な食品から、タンパク質、脂質、デンプンなどを分離・抽出する。各成分について化学分析を行ってその性質を検討する。さらに、加工食品の品質変化について検討する。

**達成目標** 食品の5大栄養素の分離・抽出方法の理解と定性分析技術を習得して、食品学の基本を理解する。  
**学位授与方針との関連** 食べ物と栄養を理解するための基礎的知識と分析技術を修得する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション： 実験の概要説明と注意事項
第2週	小麦の実験（1）： グルテン（たんぱく質）の分離
第3週	小麦の実験（2）： グリアジンとグルテニンの分離
第4週	小麦の実験（3）： たんぱく質の定性分析、及び他の穀物のグルテン形成能の検討
第5週	でんぷんの実験（1）： でんぷんの分離
第6週	でんぷんの実験（2）： でんぷんの糊化（化）と加水分解
第7週	牛乳の実験（1）： 乳脂肪の分離
第8週	牛乳の実験（2）： カゼイン（たんぱく質）の分離
第9週	牛乳の実験（3）： 乳酸カルシウムの分離
第10週	牛乳の実験（4）： 乳糖（ラクトース）の分離
第11週	発酵乳の実験： pH、酸度の測定、及び乳酸菌の顕微鏡観察
第12週	野菜と果実の実験： 色素成分（葉緑素、カロテンとアントシアニン）の分析
第13週	加工食品の実験（1）： 食塩の定量分析
第14週	加工食品の実験（2）： 豆腐の調製
第15週	実験のまとめ、実験報告書の作成、小テスト

## 成績評価方法・基準

実験態度、実験ノート、レポート、小テストにより総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に実験内容について予習しておくこと（実験方法のフローチャートの作成）。実験終了後は直ちに実験レポートを作成・提出すること。実験は危険を伴うので、白衣、保護メガネを着用して、静粛に行うこと。

## テキスト

新美康隆ほか『新・図解食品学実験』みらい 2006 4-86015-024-4

## 参考書など

香川芳子監修『日本食品標準成分表2010』女子栄養大学出版部 2014 78-4-7895-104-1、長澤治子ほか『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版 2012 978-4-263-70714-2、加藤保子、中山勉『食品学II 食品の分類と利用法』南江堂 2013 978-4-524-26474-2

# 加工食品学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

加藤 丈雄

**概 要** 食品の原材料は植物、動物などの生物であり、その多くは何らかの加工を行った加工食品として流通・消費されている。加工食品学では、食品の加工方法、加工食品の性質・機能、食品成分の変化、成分規格・表示について学ぶ。

**達成目標** 食品素材の加工適正、加工方法、食品成分の変化、規格・表示について学び、加工食品を総合的に理解する。  
**学位授与方針との関連** 食べ物と栄養を理解するための基礎的知識を修得する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション、及び加工食品の概要
第2週	食品の規格： 国内規格と国際規格
第3週	食品の表示： 栄養成分表示、アレルギー表示など
第4週	食品の包装： 包装資材と包装形態
第5週	食品の物性（1）： コロイド、エマルション
第6週	食品の物性（2）： レオロジー、テクスチャー
第7週	食品成分の化学反応： アミノカルボニル反応など
第8週	食品成分の酵素反応： 食品の劣化と食品の加工
第9週	調味料と香辛料： 塩味料と旨味調味料、及び香辛料
第10週	嗜好飲料と調理加工食品： 茶とコーヒー、及びレトルト食品
第11週	発酵食品（1）： アルコール飲料と発酵調味料
第12週	発酵食品（2）： 発酵乳製品、納豆、漬物
第13週	農産加工食品： 穀類、いも類、豆類、野菜の加工
第14週	畜水産加工品： 食肉類、乳類、卵類、魚介類の加工
第15週	食品の機能性： 食品の機能性成分、保健機能食品

## 成績評価方法・基準

受講態度、授業中での口頭試問、小テスト、定期試験の成績を総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教科書にしたがって講義を行う。必要に応じて資料を配布する。

## テキスト

加藤保子、中山勉『食品学II 食品の分類と利用法』南江堂 2012 978-4-524-26474-2、加藤保子、中山勉『食品学 食品の科学・物性と機能性』南江堂 2015 978-4-524-26473-5

## 参考書など

長澤治子ほか『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版（株） 2012 978-4-263-70714-2、青柳康夫編著『食品機能学（第2版）』建帛社 2013 978-4-7679-0399-6、香川芳子監修『日本食品標準成分表2010』女子栄養大学出版部 2014 978-4-7895-104-1

# 食品衛生学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

滝川 和郎

**概要** 現代社会では食品の安全性が強く問われている。しかしながら、その詳しい内容となると非常に難しい内容も多く理解が難しい。この食品衛生学の授業では、最終目標としては管理栄養士・食品従事者として必要な知識を修得することを目的とするが、まずは、人に対し簡単に、食品の安全性・危険性や正しい食品の衛生的な取扱方法を説明できるようになることを目的とする。

**達成目標** 食品に関わる資格を得る為に常識として知っておかなければならない衛生的な知識を得ることを目標とする。  
**学位授与方針との関連** 主な内容としては、法規/食中毒/作業環境/作業工程上の留意点/衛生の基本事項。この科目は、「食べ物と健康」、「食品衛生」に該当する。

## 教授計画

第1週	食品衛生行政と法規
第2週	食品衛生と微生物
第3週	食品の変質
第4週	食中毒：定義、種類、発生状況
第5週	食中毒：自然毒食中毒
第6週	食中毒：細菌性食中毒（1）
第7週	食中毒：細菌性食中毒（2）
第8週	食中毒：ウイルス性食中毒、化学性食中毒
第9週	食品による感染症・寄生虫症
第10週	食品による感染症・寄生虫症
第11週	食品衛生管理
第12週	食品中の汚染物質
第13週	食品の器具と容器包装
第14週	食品添加物
第15週	新しい食品の安全性問題

## 成績評価方法・基準

定期試験により評価する。内容は、管理栄養士に必要な分野とその総論・各論を中心として、その他トピックスを含めて6割以上の内容を理解していると判断できる者を合格とする。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

初めて衛生学・食品衛生学の分野に触れる学生さんも多いと思います。その為、分からない事があれば、授業を止めてでも、その都度、その場で質問してください。また、授業に集中できる環境作成の為、騒がしい学生には退出を命ずる事もあります。

## テキスト

小塚 諭ほか著『イラスト食品の安全』東京教学社、『管理栄養士国家試験の要点 基礎からしっかり学ぼう!』中央法規出版 最新のもの

## 参考書など

細貝祐太郎 他著『原色食品衛生図鑑』建帛社、日本食品衛生学会編『食品安全の辞典』朝倉書店

# 食品衛生学実験

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 実験

必修

滝川 和郎

概要 食品衛生学で学んだ食品の腐敗に関する微生物の諸性質、食品添加物および食品の変質などの知識を基礎に、細菌検査および食品添加物・食中毒の原因物質に関する基本的な検査方法を学ぶ。

達成目標 食品の安全性に関する知識を基礎として、食品衛生に関わる諸検査の意義および原理を理解する。また、将来管理栄養士として現場で実際に応用できるように検査手法の基本を習得し、検査で得られた結果を科学的に解析できる能力を養う。  
学位授与方針との関連 この科目は、「食べ物と健康」、「食品衛生」に該当する。

## 教授計画

第1週	食品衛生学実験の基礎
第2週	微生物試験の基礎
第3週	食品の細菌試験(1)生菌数
第4週	食品の細菌試験(2)大腸菌、大腸菌群 衛生指標細菌
第5週	食品の細菌試験(3)同定と判定
第6週	手指の生菌数測定(1)ふき取り法による細菌検査ほか
第7週	手指生菌数測定(2)黄色ブドウ球菌ほか
第8週	衛生管理の為の試験(1)環境落下細菌の測定
第9週	衛生管理の為の試験(2)同定と判定
第10週	衛生管理の為の試験(3)簡易試験法
第11週	衛生管理の為の試験(4)同定と判定
第12週	食品添加物の試験 発色剤
第13週	食品の品質検査 ヒスタミンの検出
第14週	食品の品質検査 卵、米、牛乳ほか 食品中の寄生虫検査 または 調理器具、食器の洗浄度検査 (調理学実習、給食経営管理実習の状況による)
第15週	実験全体の情報共有およびまとめ

## 成績評価方法・基準

実習なので参加状況・実験レポート提出または情報共有のための簡易発表会を重視し、定期試験結果に加味して総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に実験内容を十分に理解して実験を行うこと。白衣は常に着用すること。細菌学的試験においては、他へ細菌が汚染しないように十分留意すること。自ら進んで実験に参加すること。実験態度によっては退室を命ずる事もある。レポートを未提出の場合は単位を認定しないので必ず提出すること。

## テキスト

『健康と食の安全を考えた食品衛生学実験』アイ・ケイコーポレーション、『実験プロトコールは配布する。』

## 参考書など

藤田/山田 編『食品環境実験』医歯薬出版、『明解 食品衛生学実験』三共出版、『原色食品衛生図鑑』建帛社、日本食品衛生学会編『食品安全の辞典』朝倉書店、『図解 食品衛生学実験』講談社

# 調理学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

宮澤 洋子

概要 つくる人・食べる人の心身の健康を願いながら、調理学の対象である食事設計・調理の文化、おいしさの科学・評価、食材の調理機能、調理システムや調理機器などの理論について学ぶ。

達成目標 食事設計、調理の文化、おいしさの科学および食材の調理機能について習得する。  
学位授与方針 講義の内容は授業時間内に理解し、毎日の生活の中で復習できるようにすることが望まれる。  
との関連

## 教授計画

第1週	授業の進め方(オリエンテーション)、調理学とは何か？ 調理の文化 「おいしさ」と人体のかかわり
第2週	「食べ物」を構成する基本的要因(化学的要因)(物理的要因)
第3週	おいしさの測定方法
第4週	調理操作 非加熱調理・加熱調理
第5週	植物性食品の調理性 米の調理・小麦粉の調理・いも類の調理
第6週	植物性食品の調理性 豆類の調理・野菜類の調理・果実類の調理
第7週	植物性食品の調理性 種実類の調理・きのこ類の調理・海藻類の調理・山菜類の調理
第8週	動物性食品の調理性 食肉類の調理・魚介類の調理
第9週	動物性食品の調理性 鶏卵の調理・牛乳、乳製品の調理
第10週	成分抽出素材の調理性
第11週	嗜好飲料、調味料、香辛料の調理性
第12週	調理システム、エネルギー
第13週	調理器具・機器
第14週	食事計画と食事様式 食品成分表
第15週	総括・復習・テスト

## 成績評価方法・基準

学期末試験、授業態度で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業時に関連プリントなどを配布するので、各自でファイリングすること。  
教科書、ノート、筆記用具は持参する。

## テキスト

木戸詔子他『新 食品・栄養科学シリーズ 調理学』化学同人 9784759804805、香川芳子『調理のためのベ  
ーシックデータ』女子栄養大学出版部 9784789503174、香川達雄『日本食品成分表』女子栄養大学出版部  
9784789510134

## 参考書など

山崎清子『調理と理論 学生版』同文書院 4810312879、9784810312874、河野友美『コソと科学の調理辞典』  
医歯薬出版 978-4-263-70264-2



## 調理学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

1単位 実験

必修

後藤 千穂

**概要** 調理の過程における食品の様々な変化を、物理的、化学的方法を用いて解析し、調理学の理論の根拠を実験で明らかにしていく。また、食事管理や栄養教育への応用の基礎となる、調味や調理による食品の変化と味覚の関連などについて実験を通して理解し、調理を科学的に実践する力を習得する。

**達成目標** この実験を通して各食品の性質を理解し、調理時に適切な取り扱いができるようにする。また、食品の特性を学位授与方針 いかした調理により、管理栄養士として個々人の健康状態や嗜好に応じた食事を提供できることを目標とするとの関連

### 教授計画

第1週	ガイダンス 調理と嗜好性に関する実験(1) 官能検査の方法
第2週	調理と嗜好性に関する実験(2) 官能検査の実際
第3週	基本調理操作に関する実験(1) 揚げ物の種類と衣の役割、吸油率
第4週	植物性食品の調理性に関する実験(1) 米の調理性
第5週	植物性食品の調理性に関する実験(2) 野菜の色と調理に伴う変化
第6週	植物性食品の調理性に関する実験(3) 小麦粉の調理性
第7週	植物性食品の調理性に関する実験(4) まとめ
第8週	動物性食品の調理性に関する実験(1) ハンバーグステーキにおける副材料の役割
第9週	動物性食品の調理性に関する実験(2) しょうがプロテアーゼの効果
第10週	動物性食品の調理性に関する実験(3) 卵希釈液の調理
第11週	動物性食品の調理性に関する実験(4) まとめ
第12週	成分抽出素材の調理性に関する実験(1) ゼラチンおよび寒天の調理性
第13週	成分抽出素材の調理性に関する実験(2) でんぷんゲルの性状
第14週	成分抽出素材の調理性に関する実験(3) 米粉の種類と団子の性状
第15週	調理学実験のまとめと実践への応用

### 成績評価方法・基準

レポートならびに参加態度により、総合評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験を主体とし、講義も行う。実験をより効果的に行うために、調理学で学んだ内容を見直し、事前に実験内容を把握しておくことが望ましい。また、日常生活においても調理における様々な事象について興味を持って観察し、科学的に考察し、実践に役立つよう努力することが望ましい。

### テキスト

長尾慶子・香西みどり編著『Nブックス 実験シリーズ 調理科学実験』建帛社 2011 978-4-7679-0384-2

### 参考書など

『調理のためのベーシックデータ 第4版』女子栄養大学出版部 2012 978-4-7895-0317-4、『食品成分表』女子栄養大学出版部、山崎清子他『NEW 調理と理論』同文書院 2011 978-4-8103-1395-6、『この他、授業中に適宜指示する。』

## 調理学実習

専門教育科目 健康栄養学科

1年 前期

1単位 実習 必修

宮澤 洋子

**概要** 食品の調理性に関する実践的知識と基礎的な調理技術を習得し、献立を栄養面から考察できる能力を養う。また、安全面・衛生面に対する正しい理解と認識を深め、食材の扱い方、鮮度や品質の判断能力、衛生管理や日常の食生活に関する礼儀作法も含めて実習する。

**達成目標** 調理過程を科学的に理解し、管理栄養士として食材を知り、献立作成への手法の基本を身につける。また、献立学位授与方針との関連 作成に必要な食品の目安量、盛り付け量、栄養量について学ぶ。

### 教授計画

第1週	調理学実習ガイダンス 実習の流れ 実習室の説明
第2週	調理学実習ガイダンス 実習の流れ 実習室の説明
第3週	切り方練習 炊飯の理論の説明 煮干しのだしのとおり方・乾物の扱い方
第4週	炊飯の理論・調理Ⅰ(日本料理) 煮干しのだしのとおり方・乾物の扱い方
第5週	炊飯の理論・調理 (日本料理) かつおだしのとり方
第6週	炊炊飯の理論・調理 (日本料理) かつおだしのとり方
第7週	中華だし(湯)のとおり方(中国料理) 寒天の扱い方
第8週	中華だし(湯)のとおり方(中国料理) 寒天の扱い方
第9週	挽き肉調理(西洋料理) ルーについて・ゼラチンの扱い方
第10週	挽き肉調理(西洋料理) ルーについて・ゼラチンの扱い方
第11週	魚のおろしかた(西洋料理)
第12週	魚のおろしかた(西洋料理)
第13週	点心について(中国料理)
第14週	点心について(中国料理)
第15週	献立カードまとめ

### 成績評価方法・基準

学期末筆記試験、実習ノート、実習態度により評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実習は積極的に参加し、様々な食材に触れ、調理技術の習得に努めることを望む。また、実習後は実習内容を記録し、知識と技術を関連づけて理解するとともに、今後の管理栄養士養成としての基本的な内容であるため、欠席しないように注意すること。

### テキスト

犬飼陽子 宮澤洋子 森井沙衣子『基礎から学ぶ調理学実習』晃学出版 978-4-903742-09-0、香川芳子『食品成分表』女子栄養大学出版部 978-4-7895-1001-1、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 978-4-7895-0317-4、木戸詔子『食品栄養科学シリーズ 調理学』化学同人 978-4-7598-0480-5

### 参考書など

山崎清子『調理と理論 学生版』同文書院 4810312879, 9784810312874

## 調理学実習

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 実習 必修

宮澤 洋子

**概要** 前期で習得した基礎的調理技術をさらに発展させ、応用的調理技術を習得する。また、安全面・衛生面に対する正しい理解と認識を深め、食材の扱い方、鮮度や品質の判断能力、衛生管理や日常の食生活に関する礼儀作法も含めて実習する。代表的な行事食の調理方法についても習得する。

**達成目標** 調理過程を科学的に理解し、管理栄養士として食材を知り、献立作成への手法の応用を身につける。また、献立学位授与方針との関連 作成に必要な食品の目安量、盛り付け量、栄養量について深く理解し、グループごとに献立の立案を行い、実際に作成する。

## 教授計画

第1週	調理学実習ガイダンス 実習の流れ
第2週	日本料理 炊飯の理論（もち米の調理） 卵の加熱調理
第3週	日本料理 炊飯の理論（もち米の調理） 卵の加熱調理
第4週	中国料理 あんかけ調理について 湯菜について
第5週	中国料理 あんかけ調理について 湯菜について
第6週	西洋料理（パーティー料理） 鶏の処理のしかた
第7週	西洋料理（パーティー料理） 鶏の処理のしかた
第8週	小麦粉の膨化調理（中国料理）
第9週	小麦粉の膨化調理（中国料理）
第10週	行事食（正月料理）
第11週	行事食（正月料理）
第12週	献立作成の立案 行事食（クリスマス）
第13週	献立作成と実習（プレゼンテーション）
第14週	献立作成と実習（プレゼンテーション）
第15週	献立カードまとめ

## 成績評価方法・基準

学期末筆記試験、実習ノート、実習態度により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実習は積極的に参加し、様々な食材に触れ、調理技術の習得に努めることを望む。また、実習後は実習内容を記録し、知識と技術を関連づけて理解するとともに、今後の管理栄養士養成としての基本的な内容であるため、欠席しないように注意すること。

## テキスト

犬飼陽子 宮澤洋子 森井沙衣子『基礎から学ぶ調理学実習』晃学出版 978-4-903742-09-0、香川芳子『食品成分表』女子栄養大学出版部 978-4-7895-1001-1、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 978-4-7895-0317-4、木戸詔子『食品栄養科学シリーズ 調理学』化学同人 978-4-7598-0480-5

## 参考書など

山崎清子『調理と理論 学生版』同文書院 4810312879, 9784810312874

# 栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

景山 節

概要 ヒトの健康を維持・増進させるための基礎栄養学として、栄養素とその摂取状況、生活習慣病の予防、つづいて5大栄養素のうち炭水化物と脂質について詳しく学んでいく。

達成目標 人々の健康の維持増進や、生活習慣病などの予防のための栄養学の基礎的知識を修得する。本講義では栄養の学位授与方針との関連 基礎概念と、5大栄養素のうちの炭水化物と脂質について化学的な特徴と働きを学修する。

## 教授計画

第1週	栄養の基礎概念、栄養と栄養素
第2週	食塩感受性、健康の定義、平均寿命
第3週	食生活と長寿
第4週	炭水化物（単糖類の種類、グルコースの環状構造）
第5週	炭水化物（単糖類の種類、グルコースの環状構造）
第6週	炭水化物（単糖類の結合、二糖類と多糖類）
第7週	炭水化物（難消化性多糖類）
第8週	炭水化物（糖質の機能）
第9週	炭水化物（食物繊維）
第10週	脂質（種類と特徴）
第11週	脂質（脂肪酸について1）、中間テスト
第12週	脂質（脂肪酸について2）
第13週	脂質（複合脂質）
第14週	脂質（コレステロール、胆汁酸）
第15週	脂質の機能

## 成績評価方法・基準

各講義のあとの短いレポート15回分を25点とし、中間テスト25点、定期試験50点の100点満点とする。成績評価については、学生便覧に記載の通りである。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

管理栄養士の基礎となるものであり、日々食べている食物、あるいは食事の仕方と関連づけて理解するように努める。

## テキスト

『「基礎栄養学 改訂8版」(南山堂)』

## 参考書など

『図書館に栄養学関係の図書がおかれているので参考にする』

# 栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

景山 節

概要 ヒトの健康を維持・増進させるための基礎栄養学として、5大栄養素のうちたんぱく質とアミノ酸、ビタミン、ミネラルについて詳しく学んでいく。

達成目標 人々の健康の維持増進や、生活習慣病などの予防のための栄養学の基礎知識を修得する。本講義では栄養の基礎概念と、5大栄養素のうちたんぱく質、アミノ酸、ビタミン、ミネラルについて化学的な特徴と働きを学修する。

## 教授計画

第1週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質の種類）
第2週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質の構造）
第3週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質の機能、生物価）
第4週	たんぱく質とアミノ酸（アミノ酸価、たんぱく質効率、酵素とホルモン）
第5週	ミネラル（ミネラル概要、カルシウム）
第6週	ミネラル（ナトリウム、カリウム）
第7週	ミネラル（鉄）
第8週	ミネラル（その他のミネラル）
第9週	ビタミン（脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン、ビタミンの体内輸送）
第10週	ビタミン（ビタミンD、ビタミンE）
第11週	ビタミン（ビタミンK）、中間テスト
第12週	ビタミン（ビタミンB1～B3、ビタミンの歴史）
第13週	ビタミン（ビタミンB群）
第14週	ビタミン（ビタミンC、水の出納）
第15週	水と電解質、脱水症

## 成績評価方法・基準

各講義のあとの短いレポート15回分を25点とし、中間テスト25点、定期試験50点の100点満点とする。成績評価については、学生便覧に記載の通りである。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

管理栄養士の基礎となるものであり、日々食べている食物、あるいは食事の仕方と関連づけて理解するように努める。

## テキスト

『「基礎栄養学 改訂8版」(南山堂)』

## 参考書など

『図書館に栄養学関係の図書がおかれているので参考にする。』

# 基礎栄養学実験

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

1単位 実験

必修

正木 茂夫

概要 基礎栄養学実験ではたんぱく質の栄養評価に関する実験をおこなう。具体的にはラットを用いてたんぱく質が不足したときの成長の遅れと、そのときに体のなかでおこる変化を血清を使ったさまざまな測定をおこなうことで調べていく。

達成目標 実験を通じて、栄養学の理解を深める。  
学位授与方針との関連

## 教授計画

第1週	実験の計画・内容、注意事項
第2週	飼料の調製、ラットの飼育開始
第3週	解剖、サンプル採取、保存
第4週	飼料摂取量の測定、各種たんぱく質の栄養価計算
第5週	血清総タンパク質・アルブミンの定量
第6週	血清尿素、尿酸の定量
第7週	血清総コレステロール、HDL-コレステロールの定量
第8週	血清トリアシルグリセロール、リン脂質の定量
第9週	血清グルコース定量
第10週	血清カルシウムの定量
第11週	尿中の尿素、尿酸の定量
第12週	肝臓のALT(アラニントランスアミナーゼ)活性の測定
第13週	基礎栄養学実験に関する演習
第14週	研究成果のまとめと発表(1)
第15週	研究成果のまとめと発表(2)

## 成績評価方法・基準

実験への取り組み態度とレポートの提出を総合して評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実際に自ら手を動かして取り組むことが大切である。実験は、共同研究者との協力からレポート作成までの全体を含む。

## テキスト

『配布プリントでおこなう』

## 参考書など

三輪 一智、中 恵一監修『生化学 人体の構造と機能2』医学書院 ISBN 978-4-260-00672-9、上代淑人、清水孝雄 監訳『イラストレイテッド ハーパー・生化学』丸善 ISBN 978-4-621-08328-4

# ライフステージ栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

高橋 圭

**概要** ライフステージ栄養学では、妊娠授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期の各ライフステージおよび運動・環境に合わせた栄養ケアプロセスを学ぶ。それぞれの身体と栄養学的特性を知り、栄養ケアプロセスのあり方について理解する。ライフステージ栄養学では栄養ケアプロセスの概要と食事摂取基準の科学的根拠を習得する。

**達成目標** 正確な栄養評価が行えるための栄養関連指標について理解する。また、食事摂取基準の概要と科学的根拠を理解し、健康増進、疾病予防に寄与するエネルギーおよび栄養素の必要量を理解する。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーにある「基礎および応用栄養学」に該当するし、専門知識や応用技術を講義形式で学ぶ。

## 教授計画

第1週	ガイダンス ライフステージ栄養学 ~ の概要
第2週	栄養ケア・マネジメント(1) 栄養ケア・マネジメント, 栄養ケアプロセス
第3週	栄養ケア・マネジメント(2) 栄養アセスメント, 臨床診査
第4週	栄養ケア・マネジメント(3) 臨床診査, 身体計測(身長・BMI)
第5週	栄養ケア・マネジメント(4) 身体計測(標準体重, 体重変化率)
第6週	栄養ケア・マネジメント(5) 食事調査, エネルギー量の推定
第7週	栄養ケア・マネジメント(6) 栄養出納 日本人の食事摂取基準2015年版(1)
第8週	日本人の食事摂取基準2015年版(2) エネルギーの指標, 栄養素の5つの指標
第9週	日本人の食事摂取基準2015年版(3) 指標の復習, 摂取源
第10週	日本人の食事摂取基準2015年版(4) 活用に関する基本的事項
第11週	日本人の食事摂取基準2015年版(5) エネルギー
第12週	日本人の食事摂取基準2015年版(6) たんぱく質, 脂質, 炭水化物
第13週	日本人の食事摂取基準2015年版(7) ビタミン
第14週	日本人の食事摂取基準2015年版(8) ミネラル
第15週	成長・発達, 加齢 スキャモンの成長曲線

## 成績評価方法・基準

基本的に期末試験で評価を行う。ただし、レポート等の課題を課した場合はそれも考慮して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式で行い、教科書やWebClassなどを使用する。定期的に確認テストを行う。予習・復習を行うこと。トイレなどは授業前に済ませ、机の上は勉強に必要な物以外は置かないようすること。飲食も禁止。

## テキスト

江上いすず編『応用栄養学 第2版』朝倉書店 2015年 978-4-254-61656-9、菱田明、佐々木敏 監修『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版 2014年 978-4-8041-1312-8

## 参考書など

『適宜指示する。』

# ライフステージ栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

高橋 圭

**概要** 妊娠・授乳期の生理的特徴・栄養的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態、および栄養ケアのあり方について習得する。また、胎児期、新生児期、幼児期、乳児期、学童期の生理的特徴、発達、栄養アセスメント、栄養と病態、栄養補給法についても習得する。

**達成目標** 妊娠・授乳期ならびに乳幼児期～学童期の人体の構造の変化や機能に応じた栄養状態の特徴について理解し、学位授与方針との関連 栄養ケアの方法を身につける。ディプロマポリシーにおける「基礎および応用栄養学」の栄養に関する専門知識を、講義形式で身につける。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 妊娠期(1) 月経、妊娠の成立
第2週	妊娠期(2) ホルモン、胎児と付属物
第3週	妊娠期(3) 母体の変化
第4週	妊娠期(4) 体重変化、食事摂取基準、つわり
第5週	授乳期(5) 妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群
第6週	産褥期・授乳期(1) 食事摂取基準 乳児期(1) 発育・発達、生理的特徴、新生児反射
第7週	乳児期(2) 乳汁栄養
第8週	乳児期(3) 食事摂取基準、栄養と疾患
第9週	乳児期(4) 食事摂取基準、栄養と疾患
第10週	幼児期(1) 成長・発達、食事摂取基準ト
第11週	幼児期(2) 疾患 学童期(1) 成長・発達
第12週	学童期(2) 摂取基準、給食、栄養教諭
第13週	アレルギー(1) 免疫学的機序、症状、診断、アレルゲン、食品表示
第14週	アレルギー(2) 食事療法、耐性獲得、各アレルゲンの性質、給食での対応
第15週	まとめ ライフステージ栄養学 の総括 の内容について

## 成績評価方法・基準

基本的に期末試験で評価を行う。ただし、レポート等の課題を課した場合はそれも考慮して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式で行い、教科書やWebClassなどを使用する。定期的に確認テストを行う。予習・復習を行うこと。トイレなどは授業前に済ませ、机の上は勉強に必要な物以外は置かないようすること。飲食も禁止。

## テキスト

江上いすず編『応用栄養学 第2版』朝倉書店 2015年 978-4-254-61656-9、菱田明、佐々木敏 監修『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版 2014年 978-4-8041-1312-8

## 参考書など

『適宜指示する。』



# ライフステージ栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

高橋 圭

**概要** 思春期，成人期，更年期，高齢期の生理的・栄養学的特徴，栄養アセスメント，病態，栄養ケアのあり方について習得する。また，運動・スポーツと栄養では，運動とエネルギー代謝や栄養補給について学ぶ。環境と栄養では，ストレスや生体リズム，高温と低温，低圧と高圧，無重力環境における生理的特徴と栄養について学ぶ。

**達成目標** ライフステージ(思春期～高齢期)・運動・環境別の栄養ケアプロセスの方法を把握し，個人・集団に対する健康  
**学位授与方針との関連** 管理の指導ができる力を身につける。  
 ティプロマポリシーにおける「基礎および応用栄養学」の栄養に関する専門知識を，講義形式で身につける。

## 教授計画

第1週	思春期(1) 思春期の身体的特徴，成長
第2週	成人期(1) 成人期の食事の注意，目標のBMI
第3週	成人期(2) 生活習慣病について，特別保健用食品 「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 糖尿病について，合併症，治療法
第4週	成人期(3) 生活習慣病について，特別保健用食品 「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 食事療法，摂取基準との比較，エネルギー量，PFC比
第5週	成人期(4) 「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 分類，使い方，配分方法，例題
第6週	更年期(1) 更年期の生理的特徴，ホルモンの変化による症状・疾患 高齢期(1) 健康寿命，加齢による身体機能の低下
第7週	高齢期(2) 生理的变化，老年症候群
第8週	高齢期(3) 疾患と食事 ストレス(1) ストレスの種類
第9週	ストレス(2) 緊急反応，全身適応症候群
第10週	特殊環境(1) 高温環境，低温環境
第11週	特殊環境(2) 低圧環境，高圧環境，無重力環境 運動(1) エネルギー産生機構，筋線維の種類
第12週	運動(2) トレーニングの原理，最大酸素摂取量
第13週	運動(3) 習慣的運動の効果，身体活動基準2013，運動と栄養
第14週	運動(4) 身体活動調査
第15週	まとめ ライフステージ栄養学I・II・IIIの総括

## 成績評価方法・基準

基本的に期末試験で評価を行う。ただし，レポート等の課題を課した場合はそれも考慮して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式で行い，教科書やWebClassなどを使用する。定期的に確認テストを行う。予習・復習を行うこと。トイレなどは授業前に済ませ，机の上は勉強に必要な物以外は置かないようすること。飲食も禁止。

## テキスト

江上いすず編『応用栄養学 第2版』朝倉書店 2015年 978-4-254-61656-9、菱田明，佐々木敏 監修『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版 2014年 978-4-8041-1312-8、日本糖尿病学会『糖尿病食事療法のための食品交換表 7版』日本糖尿病協会・文光堂 2014年 978-4-8306-6046-7

## 参考書など

厚生労働省『健康づくりのための身体活動基準2013』厚生労働省 2013年、厚生労働省『健康づくりのための身体活動指針(アクティブガイド)』厚生労働省 2013年

# スポーツ栄養論

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 講義

選択

大森 正英

**概要** 栄養は人の健康に影響する最大の因子であり、運動、休養とともに健康増進の要である。スポーツ実践時の栄養に関しては、一般人の健康増進に加えて競技力の向上を目的とする様々な工夫が必要となる。本講は運動時の体の変化と栄養学的対応、体力、競技能力増強のための食事のあり方などについて概説するものである。

**達成目標** 健康の保持・増進と栄養との関わり、ならびに競技能力向上のための栄養のあり方について、理論と実践両面から理解を深める。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	スポーツ栄養学概論
第2週	運動生理学と栄養(1) 筋肉、骨と運動
第3週	" (2) 呼吸、循環機能と栄養
第4週	" (3) スポーツ時のエネルギー代謝
第5週	健康づくりと栄養(1) 健康と運動、栄養
第6週	" (2) ストレスと栄養
第7週	" (3) 運動不足と栄養
第8週	運動時の栄養学(1) からだづくりと栄養
第9週	" (2) 糖質代謝と運動
第10週	" (3) 蛋白質、アミノ酸代謝と運動
第11週	" (4) 脂質代謝と運動
第12週	" (5) ビタミン、ミネラルと運動
第13週	" (6) 運動と栄養補給
第14週	" (7) 勝つための栄養学
第15週	スポーツ栄養学考察

## 成績評価方法・基準

適時提出を求めるレポートおよび筆記試験

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

随時プリント等を配布。

## テキスト

金子佳代子、高田和子 編著『環境・スポーツ栄養学』建帛社 2013 978-47679-0410-8

## 参考書など

『なし』

# ライフステージ栄養学実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習 必修

高橋 圭

**概要** ライフステージ栄養学 ~ で学んだ知識を基に、妊娠期、乳幼児期、高齢期などライフステージ別の栄養管理について、実習を通して学ぶ。症例を用いて栄養のアセスメント(SOAP記録)を行い、食事摂取の基準作成・食事計画・献立作成、そして調理実習を行い、栄養のリスク管理の実際について実習する。

**達成目標** 各ライフステージの栄養上の特性と留意点を十分把握し、個々の事例に基づいた栄養アセスメントの方法を理解する。さらに、それぞれの対象の特性に合わせた食事計画・献立作成・調理実習などを通して栄養ケアのあり方を身につける。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「基礎および応用栄養学の栄養に関する応用技術」を演習・実習によって身につける。

## 教授計画

第1週	ライフステージ栄養学実習の概要 摂取基準の具体的な使用
第2週	妊娠期の栄養(1) 妊娠各期の栄養ケア・マネジメント, 献立作成
第3週	妊娠期の栄養(2) 栄養ケア・マネジメント内容の発表
第4週	幼児期の栄養(1) 栄養ケア・マネジメント, 献立作成
第5週	妊娠期の栄養(3) 妊娠期の調理実習
第6週	乳児期の栄養(1) 各種調製粉乳とベビーフードの食味試験 調乳, 離乳食の特性と留意点
第7週	乳児期の栄養(2) 離乳食の調理実習
第8週	前半のまとめ 妊娠期, 乳児期のまとめ
第9週	幼児期の栄養(2) 栄養ケア・マネジメント内容の発表
第10週	選択(思春期・高齢期・スポーツの栄養)(1) 栄養ケア・マネジメント, 献立作成
第11週	幼児期の栄養(3) 幼児期の調理実習
第12週	選択(思春期・高齢期・スポーツの栄養)(2) 栄養ケア・マネジメント内容の発表
第13週	選択(思春期・高齢期・スポーツの栄養)(3) 対象の調理実習
第14週	高齢期の栄養(1) ユニバーサルデザインフード, ソフト食等の試食
第15週	まとめと総括 ライフステージ別の栄養アセスメントと栄養ケアの確認

## 成績評価方法・基準

基本的にレポートでの評価を100%とし、レポートは全て提出することを前提とする。  
 ただし、プレゼンでの発表者や発言者などには加点を行い、参加態度が悪い場合には減点を行う場合もある。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ライフステージ別にアセスメント・ケアプラン・献立を考え、班の代表者がプレゼンテーションを行う。また、作成した献立を実際に調理するため、十分に献立内容と調理方法を熟知しておくこと。

## テキスト

堀江祥允 他 編 『ライフステージ栄養学実習書』光生館 2015年 978-4-332-02097-4、菱田明、佐々木敏 監修 『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版 2014年 978-4-8041-1312-8

## 参考書など

江上いすず編 『応用栄養学 第2版』朝倉書店 2015年 978-4-254-61656-9、女子栄養大学 『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 2013年 974-4-7895-0317-4、吉田美香 『食品カロリー早わかりBOOK』主婦の友社 2013年 978-4-07-233721-9、香川芳子 『食品成分表2016』女子栄養大学出版部 2016年 978-4-7895-

# 栄養教育論

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

辻 とみ子

**概要** 栄養教育の概念や位置づけを理解する。次いで、必要となる基礎知識や専門技法について学ぶ。すなわち、栄養教育を行うにあたって、どのようにして対象者が有する課題を適切に把握し理解するか。よい食習慣形成をするために、改善策を対象者自らが考え実行し、さらに次の課題に取り組むという自発的能力をいかにして育むかを学ぶ。

**達成目標** 栄養教育をより効果的にするために、行動科学の理論やモデルの応用、栄養カウンセリングの手法を駆使して  
**学位授与方針との関連** 対象者の栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養診断、栄養ケア計画、モニタリング、評価といった一連の栄養ケアプロセスを用いて栄養マネジメントができる実践的な理論や技法を修得する。これはディプロマポリシーにある「栄養教育分野」に該当する

## 教授計画

第1週	栄養教育の概念、栄養教育の目的・目標
第2週	行動科学理論と栄養教育
第3週	行動科学の理論とモデル (1) 刺激・反応理論、(2) ヘルスビリーフモデル
第4週	行動科学の理論とモデル (3) 行動変容段階モデル、(4) 社会的認知理論
第5週	行動科学の理論とモデル (5) 計画的行動理論、(6) ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート、(7) コミュニティーオーガニゼーション、(8) プリシード・プロシードモデル
第6週	行動変容技法と概念
第7週	栄養カウンセリングの基本
第8週	栄養カウンセリング 実践例
第9週	栄養教育マネジメント(1) 方法、アセスメント
第10週	栄養教育マネジメント(2) 栄養診断、栄養介入
第11週	栄養教育マネジメント(3) プログラム作成、実施
第12週	栄養教育マネジメント(4) 評価、見直し、改善
第13週	組織づくり・地域づくりへの展開
第14週	食環境づくりとの関連
第15週	栄養教育の国際的動向、まとめ

## 成績評価方法・基準

演習課題の提出物、定期試験の成績により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式で行う。講義の知識やスキルが理解できているかを確認するために進路に合わせながら実践演習を組み込んでいく。食にかかわる情報が氾濫している今日、取捨選択して適切な情報を活用できるよう、日頃から社会の動向に関心をもつこと。

## テキスト

辻とみ子・堀田千津子編著『新編ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版 2017

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準 厚生労働省策定検討会報告書』第一出版 2015、厚生労働省・農林水産省『食事バランスガイド』第一出版 2006、武見ゆかり編著『栄養教育論 理論と実践』医歯薬出版 2013

## 栄養教育論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

辻とみ子

**概要** 栄養教育論で学んだ理論や技法にもとづき、ライフステージ・ライフスタイル別に、対象者の健康・栄養状態を評価し、食意識・食行動、食習慣に関する情報を収集・分析し課題を掌握する。次いでステージ別における特有の課題を解決するための栄養指導の進め方について学ぶ。健康の維持・増進、疾病への一次予防の観点から、各ステージ別にその特性や問題点、問題解決への要点を学ぶ。

**達成目標** ライフステージ・ライフスタイル別に対象者の課題を掌握し、そのニーズに合った栄養マネジメントが具体的でかつ効果的に実践できるよう理論や技法を修得する。これはディプロマポリシーにある「栄養教育分野」に該当する。

## 教授計画

第1週	栄養教育論 の講義ガイダンス健康増進としての栄養教育
第2週	ライフステージ別栄養教育 妊娠期・授乳期の場合 その特性、課題、栄養教育の要点と実践
第3週	乳幼児期の場合 その特性、課題、栄養教育の要点と実践
第4週	学童期・思春期の場合 その特性、課題、栄養教育の要点と実践
第5週	ロールプレイング思春期（ダイエット、鉄欠乏性貧血、低体重）
第6週	成人期・壮年期の場合 その特性、課題、栄養教育の要点と実践
第7週	生活習慣病の栄養指導（1）肥満症・メタボリックシンドローム
第8週	生活習慣病の栄養指導（2）糖尿病およびその合併症
第9週	生活習慣病の栄養指導（3）脂質異常症および動脈硬化
第10週	高齢期の場合 その特性、課題、栄養教育の要点と実践
第11週	高齢期疾病と栄養指導嚥下困難と機能回復
第12週	障害者の場合 その特性、課題、栄養指導の要点
第13週	栄養アセスメントとケアプランの実際症例に基づく模擬体験（1）
第14週	栄養アセスメントとケアプランの実際症例に基づく模擬体験（2）
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

提出物、定期試験の成績等により総合評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

おもに講義形式で行う。パワーポイントを使用することもある。栄養教育・指導論は、机上で学んだことが即実践に直結する科目であることを認識し、密接に関連している理論や技法を幅広く応用に結びつけてほしい。

## テキスト

辻とみ子・堀田千津子編著『新編ヘルス21 栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版 2017

## 参考書など

笠原賀子編著『栄養教諭のための学校栄養教育論補正』医歯薬出版 2011 978-4-263-70495-0、辻とみ子・堀田千津子編著『栄養教育・栄養指導論実習・演習』みらい社 2015 978-4-86015-337-3

# 栄養教育論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

必修

岡本 夏子

**概要** 管理栄養士が活躍する事業所、学校及び学校給食センター、病院などの職域面から捉えた栄養教育の効果的な方法を具体的に学ぶ。一次予防から三次予防において、それぞれの対象者が自分の生体能力を十分発揮して食品側の情報や生体側の情報を駆使し、行動科学に基づいた理論やモデルを応用して栄養マネジメント能力を養う。

**達成目標** 各職域での管理栄養士業務が理解できること。次いで、学生自らモデリングをもとに基礎知識と専門技法に基づいてオーダーメイドの栄養指導の実践を可能にする。特に臨床での栄養教育を中心とする。ディプロマポリシーとの関連 一の「栄養教育分野・特に臨床での栄養指導」を講義、演習によってみにつける。

## 教授計画

第1週	栄養教育論 の講義ガイダンス 職域の施設別における栄養指導の意義
第2週	学校での栄養教諭業務の概要
第3週	病院での管理栄養士の概要
第4週	病院での栄養指導の概要（入院と外来指導に違いと栄養管理の重要性について）
第5週	病院での栄養指導の概要（入院中の栄養指導の実際） 腎疾患
第6週	病院での栄養指導の概要（胃・膵炎・クローン病）
第7週	病院での栄養指導の概要（肝臓病）
第8週	病院での栄養指導の概要（脂質異常症）
第9週	病院での栄養指導の概要（循環器）
第10週	病院での栄養指導の概要（糖尿病性腎症・腎不全）
第11週	病院での栄養指導の概要（透析・ターミナルケア）
第12週	病院での栄養指導の概要（妊娠高血圧症候群・嘔下摂食障害）
第13週	病院での栄養指導の概要（貧血・アレルギー）
第14週	病院での栄養指導の概要（外科領域・高齢者）
第15週	まとめ・評価 その他

## 成績評価方法・基準

定期試験の成績に、レポートの提出状況により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業の中で実践したものは随時レポート提出してもらう。一連の栄養教育科目の集大成であることから、実践を常にイメージして取り組んでほしい。

## テキスト

辻とみ子・堀田千津子『新編ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版 2017、江上いすず・岡本夏子『わかりやすい疾患別栄養ケア・アセスメント』学建書院 2016 978-4-7624-0885-4

## 参考書など

健康・栄養情報研究会編『国民栄養・栄養調査報告』第一出版、笠原賀子編著『栄養教諭のための学校栄養教育論』医歯薬出版

## 栄養教育実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習

必修

辻とみ子

**概要** 栄養教育を効果的に実施するためには、栄養マネジメントに関する知識と技法の習得が不可欠であり、大切である。一連の栄養マネジメントの過程を実習し、いかにすれば栄養教育の目的を効果的に達成できるかを修得する。前半は栄養教育・指導の基礎実習として、学生を対象にした個人対応の栄養教育、後半はモデルケースを用いて集団教育のプレゼンテーションを行う。

**達成目標** 栄養教育はさまざまな場で行われる。それぞれの対象者の食にかかわる課題は複雑で多岐にわたっている。個人や集団を対象として、適切な栄養マネジメントができるよう知識や技法を修得する。これはディプロマポリシーとの関連にある「栄養教育分野」に該当する

### 教授計画

第1週	栄養教育実習個人指導用ガイダンス 対象者：若年成人 大学生
第2週	(1) 身体計測、食事調査および生活調査
第3週	(2) 問診、栄養評価・診断
第4週	(3) 栄養ケア計画および指導案作成、媒体・教材作り
第5週	(4) 栄養カウンセリング、ロールプレイング
第6週	(5) 総合評価
第7週	栄養教育実習集団指導用ガイダンス 対象者：学童期、成人前期 グループ編成、テーマ設定 (1) 情報収集、栄養ケア計画及び指導案作成
第8週	(2) 情報収集、栄養ケア計画及び指導案作成
第9週	(3) 指導案作成、媒体・教材作り、プレゼンテーションリハーサル
第10週	(4) プレゼンテーション、総合評価
第11週	栄養教育実習集団指導用ガイダンス 対象者：外来患者を対象とした栄養教育 グループ編成、テーマ設定 (1) 情報収集、栄養ケア計画及び指導案作成
第12週	(2) 情報収集、栄養ケア計画及び指導案作成
第13週	(3) 指導案作成、媒体・教材作り、プレゼンテーションリハーサル
第14週	(4) プレゼンテーション、総合評価
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

栄養教育のレポート、グループ報告書、プレゼンテーションの評価などを総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

個人および集団栄養教育を想定した授業計画に基づき、テーマにそって1対1の対面学習、グループ学習で行うので、学生自らがオリジナルな栄養プランを立案し、実践面では栄養カウンセリングやコミュニケーションの技法を自発的に研鑽するよう、常に向上心をもって受講すること。

### テキスト

辻とみ子・堀田千津子『新編ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版 2017、辻とみ子・堀田千津子・平光美津子『栄養教育・栄養指導論・演習・実習』みらい社 2015 978-4-86015-337-3

### 参考書など

『日本人の食事摂取基準 厚生労働省策定検討会報告書』第一出版 2015、厚生労働省・農林水産省『食事バランスガイド』第一出版 2006

## 栄養教育実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

1単位 実習

必修

辻 とみ子・高橋 圭

**概要** 栄養教育実習（前期）で学んだ理論や技法にもとづいて、ここではライフステージ・ライフスタイル別、すなわち妊娠・授乳期、幼児期、学童期、思春期、青年期、壮年期、高齢期についてそれぞれのモデルケースを設定し、個人ならびに集団の栄養指導の実習を行う。

**達成目標** ライフステージ・ライフスタイル別に対象者の特性と課題を的確に掌握して、それぞれの課題につき対象者自  
**学位授与方針との関連** らによって栄養改善や行動変容が適切になされるように指導し、実践的な栄養マネジメントの理論と技法を習得する。

### 教授計画

第1週	ライフステージ別栄養指導実習集団指導用ガイダンス グループ編成、企画
第2週	(1) 情報収集、テーマ設定（各ライフステージ別の健康教育）
第3週	(2) 指導案作成、媒体・教材作り
第4週	(3) 媒体・教材作り、プレゼンテーションリハーサル
第5週	(4) プレゼンテーション
第6週	(5) 総合評価
第7週	ライフスタイル別栄養指導実習集団指導用ガイダンス グループ編成、企画
第8週	(1) 情報収集、テーマ設定（各ライフスタイル別の健康教育）
第9週	(2) 指導案作成、媒体・教材作り
第10週	(3) 媒体・教材作り、プレゼンテーションリハーサル
第11週	(4) プレゼンテーション
第12週	(5) 総合評価
第13週	特定健診・特定保健指導のロールプレイング
第14週	個人指導：管理栄養士、相談者の役割で 学生個人の栄養指導を実践し食行動変容の効果の確認
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

レポート・報告書の提出  
プレゼンテーションの評価  
授業態度

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

個人および集団栄養教育を想定した授業計画に基づき、テーマに沿って1対1の対面学習、グループ学習を行う。学生自らがオリジナルの栄養プランを立案し、実践面では栄養カウンセリングやコミュニケーションの技法を自発的に研鑽するよう、常に向上心をもって受講すること。

### テキスト

大野知子・辻とみ子編著『ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版、辻とみ子『栄養教育・栄養指導論演習・実習』みらい社 2015 978-4-86015-337-3

### 参考書など

『日本人の食事摂取基準 厚生労働省策定検討会報告書』第一出版、『食事バランスガイド』第一出版、木村友子・西堀すき江『事例で学ぶ食育・健康』建帛社



# カウンセリング実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

1単位 実習

選択

坪内 美穂子

**概要** 今日多くの人々が抱える健康問題は、環境、食生活、医療に恵まれながらも不適切な食生活や、生活環境や社会が病気を作り出し、そのような生活が頭では良くないとわかっているにもかかわらず、その生活スタイルをすぐには改められないという現状があります。ここでは、管理栄養士として栄養指導の現場に必要なコーチング技術を中心に行動変容を促すためのカウンセリングの実際を学びます。

**達成目標** 栄養指導の基本知識、技術を基に、行動変容を促すためのソーシャルスキル（コミュニケーションスキル）の習得。特に対象者の訴えを理解でき、自らの感情を意識的に脳におき、対象者の気持ちに合わせて話しを聞くことが出来るスキルなど、管理栄養士として必要な知識と技能の実践、及び臨床心理学（生活習慣病/心身症）、認知行動理論についても触れていく。

## 教授計画

第1週	カウンセリング実習の概要 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ：行動科学の理解とカウンセリングの活用
第2週	栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル（講義・実習） コーチング：傾聴とは、傾聴的な対応、傾聴の効果、傾聴を構成する技法
第3週	栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル（講義・実習） コーチング：場面構成（背景を知る）、かかわり行動、単純受容
第4週	栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル（講義・実習PBL授業） グループカウンセリング（問題解決型授業）：問題認識、解決策の援助
第5週	栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル（実習PBL授業） グループカウンセリング：自己成長を促す心理的援助、言語的コミュニケーションの学習
第6週	栄養教育に必要な栄養カウンセリングスキル（講義・実習） トレーニンググループ（Tグループ）：コミュニケーション能力再教育のための体験学習
第7週	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論（講義・実習）心の構造、防衛機制、行動療法、行動療法の保健医療分野への応用、行動療法基本的手順と主な技法
第8週	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論（講義・実習） 家族療法、家族療法における治療者の役割、実践
第9週	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論（講義・実習） グループアプローチと設定：ファシリテーターの役割、実践
第10週	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論（講義・実習） パーソナリティ理論、心理アセスメント
第11週	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動（講義・実習） 保健行動、保健行動の理論、保健指導のためのモデル（PPモデル）作成
第12週	栄養カウンセリングの応用（講義・実習） 個別栄養教育における行動療法の応用：手法とポイント、行動面や認知面の評価、行動療法の進め方
第13週	栄養カウンセリングのための実習 傾聴を基本とした、カウンセリングスキルの総合的学習
第14週	ロールプレイによる個人栄養指導対応 栄養指導報告書（SOAP形式）作成
第15週	試験と解説

## 成績評価方法・基準

授業・実習の態度（50%）  
試験（50%）

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

カウンセラーとして、クライアント（相談者）がいつも待っているという責任を常に自覚する。そのために授業を休む、遅刻するなどの連絡は必ず行う  
傾聴姿勢を平時の会話でも意識できるようにする

## テキスト

『使用しません（プリント配布）』

## 参考書など

小松啓子・大谷貴美子『栄養カウンセリング論』講談社サイエンティフィク 2006

# 病態栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

鈴木 富夫

**概要** 病態栄養学1では、臨床栄養学の意義や目的、チーム医療における栄養管理の重要性および栄養士の役割について理解を深める。さらに、個人を対象にした栄養ケアマネジメントの知識と技術を習得し、QOL向上を目指すにはどのようにすればよいかを学ぶ。

**達成目標** 医療スタッフの一員となるべく管理栄養士の資質を磨き、専門性が発揮できる実力と人格の形成を目指す。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの一つである生活習慣病などの予防・治療や慢性疾患の治療を目的とした「臨床栄養分野」の専門的知識を講義を中心に身につける

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 1章 臨床栄養学の意義と目的 2章 医療と臨床栄養
第2週	10章 栄養補給法(1)、(4)
第3週	5章 栄養ケア・マネジメントの概要
第4週	6章 栄養アセスメント
第5週	7章 栄養状態の判定(栄養診断) 8章 栄養介入
第6週	9章 栄養状態のモニタリングと評価 10章 栄養補給法(2)
第7週	10章 栄養補給法(3)
第8週	17章 高齢者の病態生理と栄養食事療法(1)
第9週	17章 高齢者の病態生理と栄養食事療法(2)
第10週	15章 小児疾患
第11週	11章 傷病者・要介護者への栄養教育
第12週	12章 食物と薬剤の相互作用
第13週	3章 医療制度の基本
第14週	4章 福祉・介護と臨床栄養
第15週	13章 臨床検査

## 成績評価方法・基準

定期試験、小テストなどにより総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

これまで専門基礎で学んだ知識に関連付け、各疾患の病態・栄養管理を学び、栄養ケアマネジメントが適正にできるようにする。

## テキスト

佐藤和人『エッセンシャル臨床栄養学』医歯薬出版

## 参考書など

下田 妙子『臨床栄養学 栄養ケアとアセスメント編』化学同人

# 病態栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

鈴木 富夫

概要 病態栄養学1に引き続き、専門基礎で学んだ「病気の成り立ち」を踏まえ、各疾患の病態生理や食事療法について学習する。

達成目標 病気の原因と病態、症状、臨床検査と診断治療（食事・栄養療法・運動療法・薬物療法）を理解し、栄養療法における栄養基準、治療方針が理解できること。  
学位授与方針との関連 デイブロマポリシーの一つである生活習慣病などの予防・治療や慢性疾患の治療を目的とした「臨床栄養分野」の専門的知識を講義を中心に身につける

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 3章 代謝・内分泌疾患の病態生理、栄養食事療法（1）
第2週	3章 代謝・内分泌疾患の病態生理、栄養食事療法（2）
第3週	3章 代謝・内分泌疾患の病態生理、栄養食事療法（3）
第4週	6章 腎臓疾患の病態生理、栄養食事療法（1）
第5週	6章 腎臓疾患の病態生理、栄養食事療法（2）
第6週	6章 腎臓疾患の病態生理、栄養食事療法（3）
第7週	4章 循環器疾患の病態生理、栄養食事療法
第8週	1章 消化器疾患の病態生理、栄養食事療法（1）
第9週	1章 消化器疾患の病態生理、栄養食事療法（2） 14章 外科の病態生理、栄養食事療法
第10週	2章 肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理、栄養食事療法（1）
第11週	2章 肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理、栄養食事療法（2）
第12週	5章 呼吸器疾患の病態生理、栄養食事療法
第13週	7章 血液疾患の病態生理、栄養食事療法 8章 免疫・アレルギー疾患の病態生理、栄養食事療法
第14週	9章 感染症の病態生理・栄養食事療法、10章 骨・関節の病態生理・栄養食事療法、11章 歯科の病態生理・栄養食事療法、12章 栄養欠陥の病態生理・栄養食事療法、13章 心身症の病態生理と栄養食事療法
第15週	15章 小児の病態生理、栄養食事療法 16章 妊産婦・授乳婦の病態生理と栄養食事療法

## 成績評価方法・基準

定期試験、小テストなどにより総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各疾患の病態・栄養食事療法について学び、適切な栄養ケアマネジメントが判断・計画できるようにする。

## テキスト

佐藤和人『エッセンシャル臨床栄養学』医歯薬出版

## 参考書など

# 臨床栄養管理論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

岡本 夏子

**概要** 病態栄養学を基礎にベッドサイドにおける管理栄養士は何をすべきか。栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養処方と効果判定、手技、栄養管理方法の修正など臨床栄養管理の基礎について学ぶ。代表的な疾患において臨床症例を提示して具体的な栄養管理について学ぶ。

**達成目標** 病態・栄養状態について各種データの意味を理解し、栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランを作成する技術および能力を習得する事を目的とする。病態別アセスメント・栄養ケアプラン作成・栄養ケアの実施・モニタリング・再プランという連の栄養ケア・マネジメントを展開する。ディプロマポリシーの「臨床栄養分野」を講義、演習によってみにつける。

## 教授計画

第1週	臨床栄養の概論	傷病者・要介護者の栄養アセスメント
第2週	栄養・食事療法、栄養補給法（経腸と輸液）	
第3週	栄養ケアのプランの実施と栄養ケアの記録	
第4週	低栄養・高齢者の栄養管理	
第5週	消化器疾患（胃・十二指腸）	
第6週	消化器疾患（クローン・膵臓）	
第7週	消化器疾患（肝臓・脂肪肝）	
第8週	肥満と代謝疾患（肥満・メタボリックシンドローム）	
第9週	代謝疾患（糖尿病・合併症）	
第10週	代謝疾患（糖尿病・合併症）	
第11週	代謝疾患（脂質異常症）	
第12週	代謝疾患（高尿酸血症・痛風）	
第13週	循環器系疾患（高血圧・動脈硬化症）	
第14週	循環器系疾患（狭心症・脳卒中）	呼吸器疾患
第15週	まとめ・評価	その他

## 成績評価方法・基準

定期試験の成績と授業態度、症例検討への取り組み、レポートにより評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

病態栄養学を基礎に、できる限り自験例のプリントやスライド、ケース・スタディーを実施する。検査データや医学用語に慣れるように、自学自習をすすめる。特に復習に努めて欲しい。

## テキスト

佐藤和人 本間健 小松龍史 『臨床栄養学』医歯薬出版株式会社 2016 978-4-263-7067-8、江上いすず 岡本夏子 他 『わかりやすい栄養ケア・マネジメント』学建書院 2016 978-4-7624-0885-4

## 参考書など

松崎政三・寺本房子・福井富穂(著) 『臨床栄養 栄養士のための実践POS入門』医歯薬出版社、佐藤和人・本間健・小松龍司(編) 『目で見える臨床栄養学』医歯薬出版社

# 臨床栄養管理論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

必修

岡本 夏子

**概要** 臨床栄養管理論Iを基礎に栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養処方と効果判定、手技、栄養管理方法の修正など臨床栄養管理の症例を学び、傷病者の栄養ケアの実践能力をより強化する。代表的な疾患において臨床症例を提示して具体的な栄養管理について学ぶ。

**達成目標** 病態別症例の栄養管理を学び、栄養療法の選択能力を磨き、臨床での実践力を強化する。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「臨床栄養分野」を講義、演習によってみにつける。

## 教授計画

第1週	腎・尿路疾患（慢性腎臓病・ネフローゼ）
第2週	腎疾患（糖尿病性腎症）
第3週	腎疾患（透析療法）
第4週	血液系の疾患・骨格疾患
第5週	手術・周術期患者の栄養管理 乳幼児・小児疾患
第6週	症例 消化器疾患（胃・十二指腸潰瘍）
第7週	症例 消化器疾患（肝臓）
第8週	症例 代謝疾患（糖尿病）
第9週	症例 代謝疾患（脂質異常症）
第10週	症例 循環器疾患（高血圧・心筋梗塞）
第11週	症例 腎疾患（腎・糖尿病性腎症）
第12週	症例 呼吸器疾患・摂食機能障害
第13週	症例 貧血・低栄養・高齢者
第14週	症例 がん・手術・周術期
第15週	まとめ その他

## 成績評価方法・基準

定期試験の成績と授業態度、症例検討への取り組み、レポートより評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

病態栄養学を基礎にできる限り自験例のプリントやスライド、ケース・スタディーを実施する。 検査データや医学用語に慣れるように自学自習をすすめる。特に復習に努めて欲しい。

## テキスト

佐藤和人 本間健 小松龍史 『臨床栄養学』医歯薬出版株式会社 2013 978-4-263-70670-1、江上いすず 岡本夏子 他 『わかりやすい疾患別栄養ケア・マネジメント』学建書院 2016 978-4-7624-0885-4

## 参考書など

『臨床栄養』医歯薬出版社、『NST完全ガイド・改訂版 東口高志(著)』、佐藤和人・本間健・小松龍司(編) 『目で見る臨床栄養学』医歯薬出版社

# 臨床栄養管理実習

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実習 必修

鈴木 富夫

**概要** 臨床栄養管理実習1では、患者の栄養状態の収集、栄養アセスメント技法について学び、演習を通して各種スキルを高める。特に高齢者の低栄養リスクを改善するための栄養補給と療養指導について理解を深める。

**達成目標** 患者の栄養状態を正確に評価できるようアセスメント技術を習得する。栄養アセスメントの結果に基づく適切な評価・判定を行うことができ、総合的な栄養ケア計画が実践できるようにする。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの一つである生活習慣病などの予防・治療や慢性疾患の治療を目的とした「臨床栄養分野」の専門的知識を演習・実習を中心に身につける

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 臨床栄養の概念・意義と目的、栄養補給法（経口栄養） 食事摂取量調査
第2週	食生活診断と栄養評価 一般治療食栄養基準作成 一般治療食（基準食）献立作成（1）
第3週	栄養ケアプラン作成 栄養ケア記録の作成、SOAP 一般治療食（基準食）献立作成（2）
第4週	栄養スクリーニング・アセスメント 身体計測（身体測定、体脂肪）
第5週	一般治療食（基準食）調理実習
第6週	一般治療食（基準食）実施献立評価・グループ発表 骨密度測定 基礎代謝測定
第7週	SGA（主観的包括的評価）、臨床診査、臨床検査値
第8週	ODA（客観的栄養評価）、必要栄養量算定
第9週	術後食・軟食の栄養管理、軟食栄養基準作成 術後食・軟食献立作成（1）
第10週	術後食・軟食献立作成（2） 高齢者の栄養管理
第11週	術後食・軟食調理実習
第12週	軟食実施献立評価・グループ発表 嚥下機能（嚥下食）、とろみ調整食ソフト食 ソフト食献立作成
第13週	褥瘡栄養ケア ソフト食調理実習
第14週	ソフト食実施献立評価・グループ発表 経腸栄養・静脈栄養補給法
第15週	チーム、医療特定保健用食品

## 成績評価方法・基準

小テスト・各種レポート・実習態度等総合的に判断する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教科書に沿った講義・スライドを中心に、より知識を確実なものとし、栄養スクリーニングスキル、実践力を身につける。

## テキスト

下田妙子『臨床栄養学～栄養管理とアセスメント編～』

## 参考書など

佐藤和人『エッセンシャル 臨床栄養学』医歯薬出版

# 臨床栄養管理実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習

必修

鈴木 富夫

**概要** 臨床栄養管理実習ⅠⅡにおいては、病態の確かな把握に基づき、患者の治療を目的とした食事プランを作るための方法を学ぶ。栄養成分や調味料の制約の中で、適切な食材・調理法の選択と、より美味しく、個人に対応した食事を提供のための実践能力を養う。

**達成目標** 疾患別の治療食献立作成、食品の選択、展開食の対応、調理上の工夫と実践などの知識を習得し、実践する力を身に付ける。  
**学位授与方針との関連** ティプロマポリシーの一つである生活習慣病などの予防・治療や慢性疾患の治療を目的とした「臨床栄養分野」の専門的知識を演習・実習を中心に身につける

## 教授計画

第1週	オリエンテーション アセスメントに基づく栄養ケアプラン作成について(約束食事箋・治療食食糧構成について)
第2週	エネルギーコントロール適応疾患(肥満症・糖尿病)について
第3週	エネルギーコントロール食(栄養ケアプラン作成・献立作成)
第4週	エネルギーコントロール食献立評価・発注書作成
第5週	エネルギーコントロール食調理実習
第6週	エネルギーコントロール食実施献立評価・グループ発表 蛋白質・塩分コントロールの適応疾患(腎臓疾患、透析)について
第7週	蛋白質・塩分コントロール食(栄養ケアプラン作成・献立作成)
第8週	蛋白質・塩分コントロール食献立評価・発注書作成
第9週	蛋白質・塩分コントロール食献立調理実習
第10週	蛋白質・塩分コントロール食実施献立評価・グループ発表 脂質コントロールの適応疾患(肝・膵臓疾患)について
第11週	脂質コントロール食(栄養ケアプラン作成・献立作成)
第12週	脂質コントロール食献立評価・発注書作成
第13週	脂質コントロール食調理実習
第14週	脂質コントロール食実施献立評価・グループ発表 疾患別治療食(消化器疾患・低残渣食)について、献立作成
第15週	その他治療食について

## 成績評価方法・基準

小テスト・各種レポート・実習態度等総合的に判断する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

傷病者の栄養プラン作成のために、各種病態の理解度を深めるとともに、食事計画・献立作成のために日頃から献立や食材料に興味を持ち学ぶこと

## テキスト

玉川和子『臨床栄養学実習書』医歯薬出版、日本糖尿病協会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂、黒川清『腎臓病食品交換表』医歯薬出版

## 参考書など

佐藤和人『エッセンシャル 臨床栄養学』医歯薬出版、日本糖尿病協会『糖尿病腎症の食品交換表』文光堂

# 栄養疫学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

必修

後藤 千穂

## 概要

食生活（栄養）を通して健康の維持増進、疾病の一次予防をするためには、人を対象として食習慣を含む生活習慣と健康・疾病の因果関係を科学的に明らかにする必要がある。食生活（栄養）と健康・疾病の関連をとらえる方法としての栄養疫学の原理と方法について学ぶ。

## 達成目標 学位授与方針 との関連

下記の点を通じ、管理栄養士として栄養疫学データを適切に用いて健康・栄養活動の効果測定にいかすことができるようになることを目指す。  
1. 栄養疫学の原理と方法がわかる。  
2. 食事調査と栄養摂取量の特性について理解する。

## 教授計画

第1週	EBNとは何か 疫学の概要と歴史
第2週	栄養・健康情報とEBN(1) 栄養・健康情報の種類と価値
第3週	栄養・健康情報とEBN(2) 系統的レビュー、メタ・アナリシス
第4週	疫学研究(1) 疫学研究の目的と方法
第5週	疫学研究(2) 記述疫学、生態学的研究、横断研究
第6週	疫学研究(3) コホート研究、症例対照研究
第7週	疫学研究(4) 介入研究
第8週	疫学を理解するための統計(1)
第9週	疫学を理解するための統計(2)
第10週	食事摂取量の評価(1) 食事調査の種類、調査期間、個人内・個人間変動、季節変動
第11週	食事摂取量の評価(2) 食事記録法、食事思い出し法
第12週	食事摂取量の評価(3) 食物摂取頻度調査法、食事歴法、陰膳法
第13週	食事摂取量の評価(4) 生体指標、エネルギー調整
第14週	栄養疫学の実例
第15週	総合まとめ

## 成績評価方法・基準

筆記試験とレポートおよび参加態度により、総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

現代社会は食に関わる情報が氾濫している。日頃から社会の動向に関心を持ち、情報を収集し、科学的に吟味した上で取捨選択できるようになるよう、心掛けること。

## テキスト

佐々木敏 『わかりやすいEBNと栄養疫学』同文書院 2005 4-8103-1316-6

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版 2014年 978-4-8041-1312-8、『この他、授業中に適宜指示する。』



# 公衆栄養学

専門教育科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

後藤 千穂

概要 わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策について理解する。また集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について理解する。

達成目標 下記の項目を通じ、社会における管理栄養士の使命や役割および活動分野の理解する。  
学位授与方針との関連 1. わが国および諸外国の健康・栄養の現状と問題点が説明できる。  
2. 公衆栄養活動のマネジメントについて、その理論と方法を理解する。  
3. わが国の栄養行政について説明できる。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 公衆栄養学の概念
第2週	健康・栄養問題の現状と課題(1) 少子高齢社会における健康・栄養問題、健康状態の変化
第3週	健康・栄養問題の現状と課題(2) 食を取り巻く環境の変化、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
第4週	健康づくり施策と公衆栄養活動(1) わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規
第5週	健康づくり施策と公衆栄養活動(2) わが国の管理栄養士・栄養士制度
第6週	健康づくり施策と公衆栄養活動(3) 行政・関連する組織の連携
第7週	健康づくり施策と公衆栄養活動(4) 健康づくり施策
第8週	健康づくり施策と公衆栄養活動(5) 国民健康・栄養調査
第9週	健康づくり施策と公衆栄養活動(6) 諸外国の健康・栄養施策
第10週	栄養疫学の概要、食事摂取基準
第11週	公衆栄養マネジメント(1) 公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント
第12週	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
第13週	公衆栄養マネジメント(3) 公衆栄養プログラムの計画、実施、評価
第14週	公衆栄養プログラムの展開、公衆栄養プログラムの事例
第15週	総合まとめ

## 成績評価方法・基準

筆記試験とレポートおよび参加態度により総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

日常生活においても社会の動向に関心を持ち、情報を収集する。また公衆衛生学、栄養学、臨床栄養学、栄養教育などで学んだ内容を総合的に結びつけて学習すること。なお栄養疫学は別に開講される。

## テキスト

日本栄養改善学会監修 『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8巻 公衆栄養学 2017年版 地域・国・国際レベルでの栄養マネジメント』医歯薬出版 2017

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準(2015年版)』第一出版 2014 ISBN978-4-8041-1312-8、『その他、授業中に適宜指示する。』

# 公衆栄養学実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

1単位 実習 必修

後藤 千穂

概要 地域や職域などのモデル集団を想定して、集団の栄養・健康問題を発見し、それに関連する要因を収集・分析する。さらに問題解決のために、公衆栄養活動プログラムの立案、実施、評価・判定の方法等について実習する。

達成目標 下記の点を通じ、社会における管理栄養士の使命や役割および活動分野を理解し、実践につなげることができるようにする。  
学位授与方針との関連 1. 公衆栄養活動のマネジメントについて、その理論と方法を活用できる。  
2. コミュニケーション能力や総合的マネジメント能力を習得する。特にプレゼンテーションスキルの向上を目指す。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 公衆栄養活動について
第2週	食事調査の実際(1) 食事記録法
第3週	食事調査の実際(2) 24時間思い出し法
第4週	食事調査の実際(3) 食物摂取頻度調査法
第5週	食事調査の実際(4) 日本人の食事摂取基準を用いた栄養素等摂取量の評価(個人)
第6週	食事調査の実際(5) 日本人の食事摂取基準を用いた栄養素等摂取量の評価(集団)
第7週	食事調査の実際(6) エネルギー調整
第8週	社会資源と情報収集 公衆栄養活動における説明・報告(1) 国民健康・栄養調査を用いた分析
第9週	公衆栄養活動における説明・報告(2) 国民健康・栄養調査を用いた報告
第10週	健康講座の企画・立案(1) 計画
第11週	健康講座の企画・立案(2) 発表資料の作成
第12週	健康講座の企画・立案(3) 発表資料の作成とリハーサル
第13週	健康講座のプレゼンテーション(1)
第14週	健康講座のプレゼンテーション(2)
第15週	健康講座の評価とまとめ

## 成績評価方法・基準

レポートならびに発表や参加態度により、総合評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

個人学習に加え、グループ学習があるので、臨地実習などで授業に参加できない場合においても、グループ内で連絡をとり、内容等を確認しておくこと。また、パソコンやiPad等を用いた演習等があるため、説明を十分に理解すること。

## テキスト

徳留裕子、東あかね編 『新版 公衆栄養学実習ワークブック』みらい 2016 978-4-86015-374-8

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準(2015年版)』第一出版 2014 978-4-8041-1312-8、『調理のためのベーシックデータ 第4版』女子栄養大学出版部 2012 978-4-7895-0317-4、『授業内でプリントを配布する。また、授業中に適宜指示する。』

# 給食経営管理学

専門教育科目 健康栄養学科

2年

後期 2単位 講義

選択(管必)

石川 豊美

**概要** 給食運営や関連サービスを総合的に判断し、栄養面・安全衛生面・経済面など全般のマネジメントを行う能力を養うことを目的とする。フードシステム、マーケティング、フードサービスの原理や応用を理解するとともに組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を学習し、給食の経営管理を修得する。

**達成目標** 給食の経営管理に必要なマネジメントの技術を修得し、各施設に応じた給食実務、経営管理、給食計画を応用展開できる能力を養う。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

## 教授計画

第1週	給食の経営管理(1) 経営管理の意義目的、市場規模、機能と展開
第2週	給食の経営管理(2) 組織、経営資源、経営戦略
第3週	原価管理(1) 原価管理の意義・目的、原価の構成
第4週	原価管理(2) 財務諸表、評価
第5週	人事・労務管理 人事・労務管理の意義・目的、範囲、労働基準法、人材育成
第6週	危機管理 危機管理の意義・目的、災害・事故の種類と影響、危機管理対策
第7週	給食における顧客サービス 顧客管理の意義・目的、顧客満足度の把握と評価
第8週	給食におけるマーケティング マーケティングの定義、機能、戦略
第9週	生産管理 給食における生産システムと生産計画・工程管理
第10週	給食における品質管理 品質の概念、品質基準、標準化、品質管理活動の評価
第11週	給食運営の委託 委託の目的、形態および方法、外部委託の状況について
第12週	各種給食施設における給食の位置付けと給食経営(1) 病院、院外調理、配食サービス
第13週	各種給食施設における給食の位置付けと給食経営(2) 学校
第14週	各種給食施設における給食の位置付けと給食経営(3) 福祉施設(児童・高齢者・障害者)
第15週	各種給食施設における給食の位置付けと給食経営(4) 事業所

## 成績評価方法・基準

定期試験、小テスト、授業態度等により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

経営管理に必要な給食経営資源を的確に把握するためにも、他の教科と深い関連があるので、基礎知識を身につけておいてほしい。また、給食経営管理実習および臨地実習において、理解力と実践力が評価されるので予習・復習を含めた積極的な受講を期待する。

## テキスト

高城孝助他『実践給食マネジメント論』第一出版 2016 978-4-8041-21338-8、三好恵子他『給食経営管理論』第一出版 2014 9784-8041-1316-6、宮澤節子・松井元子 編著『カレント給食経営管理論』建帛社 2014 978-4-7679-0489-4、公益社団法人 日本栄養士会『管理栄養士栄養士必携』第一出版

## 参考書など

日本給食経営管理学会『給食経営管理用語辞典』第一出版 2015 978-4-8041-1339-5、太田和枝他『給食におけるシステム展開と設備』建帛社 2008 978-4-7679-6125-5

# 給食実務論

専門教育科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

石川 豊美

**概要** 近年管理栄養士を取り巻く社会環境は大きく変化し、保健・医療・福祉等における食生活の課題に対応できる給食施設が求められている。管理栄養士の実務の基本である給食管理・運営に必要なマネジメントの基礎能力を養い、喫食者のニーズに対応した食事提供ができるよう、給食実務の基本全般について学習する。

**達成目標** 特定給食施設において、経営・栄養・衛生・作業・施設管理等円滑な給食運営を行うために必要な実務内容について知識と技術を習得し、実践できる能力を身につける。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

## 教授計画

第1週	給食の概念 特定給食施設の意義・役割・種類・特徴
第2週	給食の運営とマネジメント
第3週	栄養・食事管理 栄養計画の意義・目的、アセスメント、給与栄養目標量
第4週	献立管理(1) 食品群別荷重平均成分表、食品構成
第5週	献立管理(2) 食品構成
第6週	献立管理(3) 食事計画、栄養補給法
第7週	献立管理(4) 献立計画
第8週	食材管理(1) 食材管理の目的、食材の分類、食材の購入管理
第9週	食材管理(2) 発注、検収、保管、在庫管理、評価
第10週	安全・衛生管理(1)
第11週	安全・衛生管理(2) 大量調理施設衛生管理マニュアル
第12週	調理工程計画(1) 大量調理の特徴
第13週	調理工程計画(2) 調理工程計画の実際
第14週	施設・設備管理(1) 施設・設備管理の概要、調理室の形態、内装、関連設備、調理室内の機械・器具
第15週	施設・設備管理(2) 調理室レイアウト、食器・調理用具、保守点検

## 成績評価方法・基準

定期試験、小テスト、授業態度、提出物等により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ライフステージ栄養学・栄養教育・衛生学・社会科学等の関連分野を統合化し、広範囲な視野を養うよう努力してほしい。

## テキスト

三好恵子他『給食経営管理論』第一出版 2014 9784-8041-1316-6、公益社団法人 日本栄養士会『管理栄養士栄養士必携』第一出版、藤原政嘉/河原和枝・編『献立作成の基本と実践』講談社サイエンティフィク 2014 978-4-06-155378-1、丸山勉他『調理施設の衛生管理』日本食品衛生協会、食事摂取基準の実際・運用を考え

## 参考書など

日本給食経営管理学会『給食経営管理用語辞典』第一出版 2015 978-4-8041-1339-5

# フードシステム論

専門教育科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

石川 豊美

**概要** 食料は生命を維持するために欠かすことができないものであり、食料の供給は自給自足の時代から社会の成熟に伴い大きく変化した。我々の食生活と関連の深い食品産業、給食ビジネス、アグリビジネスの変遷と今後の動向・展開について具体的に学ぶ。また、フードシステムと関わる様々な問題について、身近なテーマを取り上げ考察・ディスカッションをする。

**達成目標** ビジネスとしての食料の生産・流通・加工は、経済的合理性追求の結果として、システム化されつつある。その中で食品の基本的要素である栄養成分・安全性の保持は、どのように保証されているのか、現状を考察し問題点との関連を考える。  
**学位授与方針との関連** ティプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

## 教授計画

第1週	フードシステム論の概念およびフードシステム学的なアプローチが注目された社会的・経済的背景：食料生産と食料消費の乖離
第2週	我が国のフードシステムの特徴と変化：日本における食料消費の成熟化 食生活の変化とその要因（所得水準、家族構成、女性の社会進出、技術革新）
第3週	食料品毎のシェアと価格決定：需要と供給の法則、市場の自動調整メカニズム、豊作貧乏、為替レート変化と食料価格、食料品毎のシェア
第4週	川上に位置する産業の特性と構造的変化（Ⅰ）農業
第5週	川上に位置する産業の特性と構造的変化（ⅠⅠ）漁業
第6週	食の安心：原産地と旬、食料自給率輸入食品の趨勢、食料自給率を上げるためには？、TPPの問題
第7週	食の安全：食品表示規制、残留農薬問題とポジティブリスト、食品添加物、遺伝子組み換え、食品安全委員会の役割と業務、トレーサビリティ
第8週	川中に位置する食品製造業の構造とその基本的特徴
第9週	川中に位置する食品卸売業の構造とその基本的特徴
第10週	川下に位置する小売業の構造と基本的特徴：スーパーマーケットの誕生と現状
第11週	川下に位置する外食産業の構造と基本的特徴：チェーンレストランの誕生と現状
第12週	川下に位置する中食産業の構造と基本的特徴：コンビニエンスストアの経営的特徴とビジネスモデル
第13週	川下に位置する給食関連の新たなオペレーションシステム：院外調理、セントラルキッチンシステム、配食サービス
第14週	高齢化社会・長期不況下でのフードビジネスの競争：買い物難、人口減少、フードビジネス産業の新たな戦略
第15週	世界の人口と食糧事情：緑の革命、燃料用バイオマス、食品ロス まとめ

## 成績評価方法・基準

授業態度、提出物等により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

食を取り巻く現状と問題について関心を持ち、自ら社会・経済の状況把握、情報収集にも積極的に取り組むこと

## テキスト

『なし』

## 参考書など

時子山ひろみ・荏開津典生『フードシステムの経済学』医歯薬出版 2013 978-4-263-70606-0

# 給食経営管理実習

専門教育科目 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実習 必修

石川 豊美

**概要** 給食実務論、給食経営管理で得た基本的な知識や技術を基礎に、給食管理運営業務について実習室を使用し、管理者として実践できるように体得することを目的とする。施設の組織体を想定し、グループ編成による役割分担で、健康人を対象とした給食運営の実習を行い、計画から評価まで一連を通して給食マネジメントを実践する。

**達成目標** 栄養・食事管理に基づいた給食の提供を大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って実践し、一連の実習を通して  
**学位授与方針との関連** 経済・流通・安全・組織を会得し、給食施設における管理栄養士の役割と業務内容を理解し、体得する。ディプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション(実習の目的・方法・日程・グループ編成他) 栄養計画演習(給与栄養目標量の決定・食品構成の作成)
第2週	大量調理衛生管理マニュアルについて 実習室内厨房機器説明
第3週	大量調理基礎実習
第4週	栄養計画・実習計画演習 各種測定機器及び備品類(食器含む)について
第5週	実習計画演習 作業指示書、作業工程表、作業分担表作成
第6週	実習計画演習 食材購入計画、発注書作成、衛生管理計画作成
第7週	供食サービス実習(1) 給食を栄養士の立場から調理、供食(検収、保存食採取、調理指示、計量他)
第8週	供食サービス実習(2) 給食を栄養士の立場から調理、供食(作業管理、衛生管理)
第9週	供食サービス実習(3) 給食を栄養士の立場から記録、分析(実施献立表、食品使用日計表の作成)
第10週	供食サービス実習(4) 給食を栄養士の立場から記録、分析(検食簿集計・分析、疲労度の検討)
第11週	供食サービス実習(5) 給食を調理師の立場から調理、供食(下処理、本調理、配膳、洗浄他)
第12週	供食サービス実習(6) 給食を調理師の立場から調理、供食(食堂準備、残菜調査、残食調査、塩分・糖度測定)
第13週	実習のまとめ(1) 帳票整理(給食日誌、実験他)
第14週	実習のまとめ(2) 栄養出納表の作成、評価会準備
第15週	評価会

## 成績評価方法・基準

授業態度、実習貢献度、発表内容、提出物等により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループワークによる業務遂行で役割分担がある。リーダーシップを発揮し、協調性を持って取り組んでほしい。また、実習に支障をきたさぬよう体調の自己管理に努めること。

## テキスト

井上明美他『五訂 給食経営管理実習』みらい 2015 978-4-86015-340-3、殿塚婦美子『改訂新版 大量調理』学建書院 2016 978-4-7624-1872-3、文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院 2011 978-4-7624-0878-6、丸山勉他『調理施設の衛生管理』日本食品衛生協会

## 参考書など

日本給食経営管理学会『給食経営管理用語辞典』第一出版 2015 978-4-8041-1339-5

# 給食経営管理実習

専門教育科目 健康栄養学科

3年

前期 1単位 実習

選択(栄必)

石川 豊美

**概要** 実習Ⅰで習得した給食管理技術に基づき、実習Ⅱでは応用編として、各種給食施設に応じた栄養・食事管理の展開をし、対象者別の栄養管理技術を習得する。個人の栄養調査を喫食状況調査で行い、実際の栄養摂取量の把握方法を学び、さらに栄養評価・判定を行う。また、納入から調理配膳までの作業工程の中で、品質管理・作業管理・衛生管理・温度管理を重点的にを行い、経営の評価・判定へと進める。

**達成目標** 給食運営システム、資源の活用、栄養面・安全面・経済面全般のマネジメントの実際を知識と技術の両面から実  
**学位授与方針との関連** 習し、各種給食施設の栄養・食事管理の特徴をつかみ、管理栄養士の実務を体得する。  
 ティプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション：実習の目的・方法・日程・グループ編成他) 施設別経営計画検討(1)：対象の把握・栄養食事計画
第2週	施設別経営計画検討(2)：食事計画・給食サービス計画・原価計画・販売計画等
第3週	施設別経営計画検討(3)：食事計画・給食サービス計画・原価計画・販売計画等
第4週	施設別経営計画検討(4)：作業計画・原価計画・食材管理計画・栄養教育計画等
第5週	施設別の給食経営実習(1) 管理栄養士の立場から調理、供食(検収、保存食採取、調理指示、計量他)
第6週	施設別の給食経営実習(2) 管理栄養士の立場から調理、供食(作業管理、衛生管理)
第7週	施設別の給食経営実習(3) 調理師の立場から調理、供食(下処理、下膳・食器洗浄他)
第8週	施設別の給食経営実習(4) 調理師の立場から調理、供食(食堂準備、残菜調査、残食調査、塩分・糖度測定)
第9週	施設別の給食経営実習(5) 管理栄養士の立場から記録、分析(実施献立表、食品使用日計表の作成、食品在庫管理他)
第10週	施設別の給食経営実習(6) 管理栄養士の立場から記録、分析(検査簿集計・分析、疲労度の検討)
第11週	施設別の給食経営実習(7) 調理師の立場から調理、供食(加熱調理、盛付・提供サービス他)
第12週	施設別の給食経営実習(8) 調理師の立場から調理、供食(調理室内温度管理、調理機器点検、備品管理、消耗品点検・補充他)
第13週	施設別の給食経営実習(8) 調理師の立場から調理、供食(調理室内温度管理、調理機器点検、備品管理、消耗品点検・補充他)
第14週	施設別実習結果のまとめ 評価会の準備
第15週	評価会 課題・問題点・対応策の検討

## 成績評価方法・基準

授業態度、実習貢献度、発表内容、提出物等により総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループワークによる業務遂行で役割分担がある。リーダーシップを発揮し、協調性を持って取り組んでほしい。また、実習に支障をきたさぬよう体調の自己管理に努めること。

## テキスト

井上明美他『五訂 給食経営管理実習』みらい 2015 978-4-86015-340-3、殿塚婦美子『改訂新版 大量調理』学  
 建書院 2016 978-4-7624-1872-3、鈴木久乃・殿塚婦美子『栄養・食事管理のための施設別給食施設献立表』建  
 帛社 2010 978-4-7679-0427-6、丸山勉他『調理施設の衛生管理』日本食品衛生協会、文部科学省スポーツ青

## 参考書など

日本給食経営管理学会『給食経営管理用語辞典』第一出版 2015 978-4-8041-1339-5

## 総合演習

専門教育科目 健康栄養学科

3年

前期 1単位 演習

選択(管必)

石川 豊美

**概要** 臨地実習の事前指導ならびに報告会を内容とする。各専門分野で修得した知識や技術を統合して、施設の利用者(対象者)に対する栄養アセスメント、栄養管理ならびに栄養教育の計画、実施、評価方法を学び、充実した臨地実習へつなげていく。

**達成目標** 1. 臨地実習の意義・目的が理解できる。  
2. 指示された課題、各自の課題の準備ができる。  
3. 臨地実習の報告会への準備ができる。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「臨地実習」の科目である。

### 教授計画

第1週	臨地実習の目的・目標、臨地実習の概要 実習にあたっての注意事項(1)
第2週	社会人としてのマナーとルール 実習にあたっての注意事項(2)
第3週	各特定給食施設における管理栄養士の役割(1)
第4週	各特定給食施設における管理栄養士の役割(2)
第5週	各特定給食施設における管理栄養士の役割(3)
第6週	給食経営管理の実習に向けて(1) 衛生管理・労災防止について
第7週	給食経営管理の実習に向けて(2) 献立作成の基本
第8週	給食経営管理の実習に向けて(3) 各特定給食施設の概要
第9週	臨床栄養の実習に向けて(1) 臨床実習の注意点
第10週	臨床栄養の実習に向けて(2) 疾患別栄養管理
第11週	臨床栄養の実習に向けて(3) 栄養・食事指導管理について
第12週	実習にあたっての注意事項(3)
第13週	施設課題の準備 給食経営管理の実習に向けて
第14週	施設課題の準備 臨床栄養の実習に向けて
第15週	臨地実習報告会

### 成績評価方法・基準

授業態度、発表内容、提出物等により総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 時間外においても、グループ・個別学習が多いので、担当教員と密な連絡を取る。
2. 課題については、早めの準備をして実習前に、必ず担当教員の指導を受ける。

### テキスト

加藤昌彦他『臨地・校外実習書』建帛社 2016 978-4-7679-0572-3

### 参考書など



## 総合演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年

後期 1単位 演習

選択(管必)

辻とみ子

**概要** 管理栄養士も含まれるメディカルの世界は、その中身が日進月歩で進化しており、それを人に伝え、押し進めていくことが大事な職業となる。しかしながら、それら最新の知見を人に伝える際に、自身に基礎的な力が付いていないと説明することすらままならない。この授業では、管理栄養士必修の科目をオムニバス形式で開講し、各分野毎の基礎の確認、トピックス、重要な知見などを学習していく。

**達成目標** 管理栄養士としての基礎力完成を目指す。管理栄養士の必要な知識は日進月歩で進化しているが、それらを使いこなし、人に指導する際には、その基礎力が問われる。総合演習IIではそういった事を踏まえ、管理栄養士として最低限の力を身につけるため、オムニバス形式で、各学問領域の基礎と新しい知見や今後の展望などを学習し、確固たる管理栄養士となるための知識を習得することを目的とする。

## 教授計画

第1週	公衆衛生学、社会福祉概論、健康管理概論
第2週	生化学、解剖生理学
第3週	病理学、疾病の成り立ち
第4週	食品学、食品加工学
第5週	食品学、食品加工学
第6週	基礎栄養学、応用栄養学
第7週	栄養教育論、臨床栄養学
第8週	公衆栄養学、給食経営管理論
第9週	公衆衛生学、社会福祉概論、健康管理概論
第10週	生化学、解剖生理学
第11週	病理学、疾病の成り立ち
第12週	食品学、食品加工学
第13週	基礎栄養学、応用栄養学
第14週	栄養教育論、臨床栄養学
第15週	公衆栄養学、給食経営管理論

## 成績評価方法・基準

受講態度、学内で実施する試験(模擬試験等)での6割以上の成績取得をもって総合的に判断する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1) 本講義に関連して模擬試験を行う。2) 講義方法は担当教員による。3) 応用問題については、各分野の時間内でそれぞれ傾向と対策を講義する。  
また、変則的な授業形態となり週2回以上の開講となりますので、指示を漏らさない様にしてください。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

『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、『基礎からしっかり学ぼう!管理栄養士国家試験の要点』栄養セントラル学院、『管理栄養士国家試験問題と解答』第一出版





## 臨地実習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期集中

1単位 実習

必修

後藤 千穂

概要 公衆栄養（保健所、保健センター）、臨床栄養（病院）、給食経営管理（特定給食施設）の中から、1施設を選択して1週間実習を実施する。事前および事後指導、実習報告を含む。

達成目標 1. 公衆栄養においては、保健所および保健センターの機能ならびに栄養行政を理解する。2. 臨床栄養、給食経営管理においては2度目の実習となるので、自己課題を明確にする。  
学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	オリエンテーション 実習の目的、目標、日程、実習概要について
第2週	各施設の特徴、関連法規、文献調査
第3週	自主課題の設定と準備(1) 健康増進法
第4週	自主課題の設定と準備(2) 国民健康・栄養調査
第5週	自主課題の設定と準備(3) 健康日本21
第6週	施設ごとの課題の準備(1) 健康づくり教室の内容の検討
第7週	施設ごとの課題の準備(2) 健康づくり教室の媒体作成
第8週	施設ごとの課題の準備(3) 健康づくり教室の発表練習
第9週	各施設における実習(1) 実習施設の特徴
第10週	各施設における実習(2) 健康づくり教室への参加
第11週	各施設における実習(3) 地域における健康づくり関連団体との連携
第12週	各施設における実習(4) 健康日本21と地方計画
第13週	各施設における実習(5) 国民健康・栄養調査の実際
第14週	実習報告書の作成
第15週	臨地実習報告会

### 成績評価方法・基準

各実習施設での評価を尊重し、報告書を含め、総合的に評価する。ただし、遅刻、早退、欠席等により実習時間が不足の場合、あるいは実習施設からの課題等の未提出、実習ノートの記録内容が不備の場合には不合格とする。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前学習を通じて各自が臨地実習の意義を認識し、目標を定める。事前指導の内容を理解し、自覚と心構えをもって積極的に取り組むこと。

### テキスト

加藤昌彦、続順子、塚原丘美編『臨地・校外実習』建帛社 2016 ISBN978-4-7679-0572-3

### 参考書など

『日本人の食事摂取基準（2015年版）』、『食品成分表』、『必要に応じてプリントを配布する。また、実習施設ごとに適宜指示する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

石川 豊美

**概要** 高齢化により65歳以上の要介護者の増加が近年深刻な社会問題となっている。予防の一環として適切な栄養摂取が重要である。食事調査によると約半数の高齢者がほぼ毎日パンを摂取している。低栄養を防ぐことを目的に水煮大豆を用いて形態性・機能性を高めたパンの開発を試みる。併せてポリ袋を用いて独居の高齢者が手軽にできるレシピを開発する。

**達成目標** 高齢者の抱える様々なニーズを把握し、身近にあるものを工夫して活用できるようにする応用力を養う。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

### 教授計画

第1週	オリエンテーション 高齢者の現状の把握と問題点の検討
第2週	高齢者の現状の把握と問題点の検討 基本の水煮大豆パンに関する実習
第3週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた防災料理の実習
第4週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第5週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第6週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第7週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第8週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第9週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第10週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第11週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第12週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第13週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第14週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第15週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作

### 成績評価方法・基準

授業態度、実習貢献度等により総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループワークによる業務遂行で役割分担がある。リーダーシップを発揮し、協調性を持って取り組んでほしい。また、実習に支障をきたさぬよう体調の自己管理に努めること。

### テキスト

『なし』

### 参考書など

『なし』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習 必修

### 景山 節

**概要** 実験と、演習の両方をおこなう。実験では、三大栄養素の1つであるたんぱく質の消化がどのようにおこなわれるかを、魚を使って調べる。野菜等と一緒に食べた時に消化の効率がどのようになるのかなど、ヒトでの実際の消化を念頭において、いろいろな実験を各自で工夫する。演習では、基礎栄養学についておこなう。

**達成目標** 人々の健康の維持増進や、生活習慣病などの予防のための栄養学の応用的知識を修得する。本演習のうち、実学位授与方針との関連 験では専門的な栄養学実験の基礎的操作を修得し、演習では、基礎栄養学全般について理解を深めていく。

### 教授計画

第1週	実験操作の基本 / 基礎栄養学演習
第2週	実験操作の基本 / 基礎栄養学演習
第3週	実験操作の基本 / 基礎栄養学演習
第4週	実験操作の基本 / 基礎栄養学演習
第5週	実験 / 基礎栄養学演習
第6週	実験 / 基礎栄養学演習
第7週	実験 / 基礎栄養学演習
第8週	実験 / 基礎栄養学演習
第9週	実験 / 基礎栄養学演習
第10週	実験 / 基礎栄養学演習
第11週	実験 / 基礎栄養学演習
第12週	実験 / 基礎栄養学演習
第13週	実験 / 基礎栄養学演習
第14週	実験 / 基礎栄養学演習
第15週	実験 / 基礎栄養学演習

### 成績評価方法・基準

演習へ取り組み熱意や習熟度を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎日の積み重ねが重要である。

### テキスト

『演習では1-3年生で使った教科書や参考書を使う。』

### 参考書など

『研究室においてある専門書や図書館の本を参考にする。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

加藤 丈雄

**概要** 実験と演習（勉強会）を行う。まず一般的な食品微生物（細菌、酵母など）に関する基本的実験、続いて乳酸菌に関する実験を行う。適宜乳酸発酵食品の試作を行う。演習では、様々な微生物の性質と乳酸菌特有の性質を研究テーマとする。

**達成目標** 微生物実験では、食品微生物の基本的取り扱い技術と乳酸菌特有の取り扱い技術を習得する。演習では一般的な微生物と乳酸菌に関する知識を習得する。食べ物と栄養を理解するための知識を修得するとともに、発酵食品と微生物に関する専門知識を修得する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション： 実験と演習（勉強会）の説明
第2週	食品微生物実験と微生物一般に関する演習
第3週	食品微生物実験と微生物一般に関する演習
第4週	食品微生物実験と微生物一般に関する演習
第5週	食品微生物実験と微生物一般に関する演習
第6週	乳酸菌に関する実験と演習
第7週	乳酸菌に関する実験と演習
第8週	乳酸菌に関する実験と演習
第9週	乳酸菌に関する実験と演習
第10週	乳酸菌に関する実験と演習
第11週	乳酸菌に関する実験と演習
第12週	乳酸菌に関する実験と演習
第13週	乳酸菌に関する実験と演習
第14週	乳酸菌に関する実験と演習
第15週	食品微生物と乳酸菌に関する実験と演習のまとめ

## 成績評価方法・基準

実験と演習に取り組む熱意、学修度について総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1) 日頃から食品と微生物に興味を持つこと、2) 自分で考え、必要があれば調べること、3) 実験結果については、常に図表化して考察し、次の実験に反映すること、毎日の努力の積み重ねが必要。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

日本乳酸菌学会編『乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス』京都大学出版会 2010 978-4-87698-982-9、乳酸菌研究集談会編『乳酸菌の科学と技術』学会出版センター 1996 4-7622-9818-2

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

國友 宏渉

**概要** 運動は健康づくりにおける3本柱の一つとして位置づけられる。特に日頃の運動習慣は重要であり、適度な運動を継続して実施することが大切である。本ゼミでは、大学生の運動習慣について、その実態を把握し、健全な学生生活に資する基礎データを得ることを目的とする。そこで、定期的に運動部で活動する学生（運動実施群）と運動部に所属しない学生（非実施群）の身体組成に着

**達成目標** 本ゼミでの研究課題を設定し、ゼミ生全員で取り組む。調査及び測定から得られたデータを分析することによって、日常的な運動が大学生の身体に及ぼす影響について明らかにする。  
**学位授与方針との関連**

### 教授計画

第1週	演習の進め方
第2週	演習のテーマに沿った研究テーマの設定
第3週	文献検索の方法と資料収集の方法
第4週	文献収集 先行研究のリストづくり
第5週	文献収集 文献の整理
第6週	先行研究の検討（文献輪読） 各自先行研究論文などを見つけて発表
第7週	先行研究の検討（文献輪読）
第8週	先行研究の検討（文献輪読）
第9週	先行研究の整理 テーマの絞り込み
第10週	研究方法の検討 調査、測定など、研究方法、アプローチの仕方を検討
第11週	研究方法の決定 具体的なアプローチ方法を定める
第12週	データ整理の方法 PCソフトを使った整理方法を検討
第13週	データ収集
第14週	データ収集
第15週	データ収集 PCソフトへのデータ入力

### 成績評価方法・基準

先行研究、文献の収集、先行研究の整理、課題設定の妥当性、データ収集、データ分析、プレゼンテーション技法等の遂行能力を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

地道な作業や細かい作業にも根気よく取り組む姿勢が求められる。資料収集、データ収集、データ分析を効率的に進めるためにパソコンを利用する。

### テキスト

『使用しない。』

### 参考書など

『授業中適宜紹介する。』



## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

後藤 千穂

### 概要

卒業演習は、学科の学習の最終段階として1年間を通じて実施される演習である。健康・栄養に関するテーマを設定した上で情報を収集し、栄養疫学の考え方をを用いて検討し、報告する。この中において、調査を実施する際に必要な知識及びスキルを修得し、データの収集および分析方法を学び、ディスカッションやコミュニケーションを通して思考力を養う。

### 達成目標

学位授与方針との関連

自ら問題を発見し、その解決法を見だし、実際にその効果を確認するためのスキルや方法を身につける。さらに、その経過および結果について自らの考えを持ち、ディスカッションおよびプレゼンテーションする力を身につける。

### 教授計画

第1週	ガイダンス、計画の作成
第2週	文献調査(1)
第3週	文献調査(2)
第4週	文献調査(3)
第5週	文献調査(4)
第6週	文献調査(5)
第7週	テーマの決定
第8週	方法の検討及び決定(1)
第9週	方法の検討及び決定(2)
第10週	方法の検討及び決定(3)
第11週	方法の検討及び決定(4)
第12週	方法の検討及び決定(5)
第13週	調査の実施(1)
第14週	調査の実施(2)
第15週	調査の実施(3)

### 成績評価方法・基準

テーマに取り組む態度、ゼミでの報告・発表によって総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

何事にも前向き、かつ積極的に取り組み、自ら「楽しさ」を見つけられること。また、責任感をもって行動すること。

### テキスト

『使用しない。』

### 参考書など

『必要に応じ、適宜、指示する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

鈴木 富夫

概要 病院・福祉施設において管理栄養士業務を実践するために必須となる生活習慣病を中心に、栄養治療について学び、より効果的な栄養管理方法・指導方法の実力をつける。卒業演習の中で臨床の場を体験することにより実践力を高める。

達成目標 治療食の個対応に対応できる能力を養うこと。臨床の場に役立つ教養を身に付ける。  
学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	各個人のテーマを検索
第2週	課題勉強会への参加・課題についての計画作成に取り組む
第3週	それぞれの課題について素案作成(1)
第4週	それぞれの課題について素案作成(2)
第5週	それぞれの課題について素案作成(3)・治療食実習(1)
第6週	課題についての研修に取り組む(1)
第7週	課題についての研修に取り組む(2)
第8週	課題についての研修に取り組む(3)
第9週	課題についての研修に取り組む(4)・治療食実習(2)
第10週	課題についての施設研修(1)
第11週	課題についての施設研修(2)
第12週	課題についての施設研修(3)
第13週	課題についての施設研修中間結果取りまとめ(1)
第14週	課題についての施設研修中間結果取りまとめ(2)
第15週	課題前期中間報告

### 成績評価方法・基準

ゼミ計画に沿った、計画書を作成し、演習内容、中間報告内容等の目標達成度を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実社会に即対応できる知識と技術を身に付ける。

### テキスト

『なし(適宜プリント配布)』

### 参考書など

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

高橋 圭

概要 本演習では、「栄養」「運動」「健康」を基本テーマに、学生自身が興味のある研究内容を設定する。卒業研究では、特に研究内容に関する文献の収集、実験・調査方法の選択を行い、実施するまでを重点的に行う。

達成目標 研究を通して、情報の収集能力、計画性および実行性を身につける。また、考える姿勢や協調性を身につけること。  
学位授与方針との関連 ディプロマポリシーにある「栄養と健康を科学的・総合的に探究し、健康な人生をすごすための様々な課題に取り組み、解決することのできる」を目指す。

### 教授計画

第1週	ガイダンス
第2週	研究の説明
第3週	文献検索の方法，プレゼンテーションの仕方
第4週	文献検索・抄読，テーマ設定
第5週	文献検索・抄読，テーマ設定のつづき
第6週	文献抄読
第7週	実験・調査の計画立案
第8週	予備実験
第9週	実験・調査の計画の調整
第10週	実験・調査の準備
第11週	実験・調査の実施
第12週	データまとめ
第13週	データ解析
第14週	データの図表作成
第15週	実験・調査についてのディスカッション

### 成績評価方法・基準

研究に取り組む態度，ゼミでの発表・ディスカッションなど総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験・調査は複数の人と協力・連携しながら随時行うことになるため、自分以外の研究にも積極的に参加すること。また、随時相談に来ること。学外の勉強会や調べた文献の内容について、適宜発表を行う。

### テキスト

『適宜指示する。』

### 参考書など

『適宜指示する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

滝川 和郎

**概要** 食品関係の従事者になるにあたり、ヒトの健康を守る事は最低限度の義務であり、本課程の全ての学生が修得する内容である。その上の食品衛生・公衆衛生分野から微生物を学び、育て、同定し、ひいては健康を管理する上でどのような知識を持ち、人に伝えていけば良いのかを学ぶ。

**達成目標** 食の提供者としてどのような微生物が食品に関わるのかを学ぶ。また、衛生管理をする上で必要な技術を修得する事を目指す。具体的には、微生物の取扱い方法、実験方法、処理方法等を学び、それをもって、健康を維持するための方法を模索する。

## 教授計画

第1週	微生物または食品を起因とする有害物質を利用するので、週毎の計画ではない。
第2週	流れとしては、
第3週	・ テーマの検索（論文やレポート、雑誌等からテーマを探す）
第4週	・ 実験計画の作成
第5週	・ 実験（微生物を扱う場合が多いので、毎日世話をすることになります）
第6週	・ 結果のまとめ
第7週	・ 次の実験計画
第8週	（上記繰り返し）
第9週	・ 結果の考察
第10週	・ 報告書作成
第11週	となります。
第12週	また、ゼミでの勉強会もテーマに沿って必要な段階で開催します。
第13週	主なテーマ
第14週	病原細菌 施設の衛生対策 付着菌検査
第15週	一般細菌 自然界由来乳酸菌の検索 自然界由来発酵細菌の検索

## 成績評価方法・基準

研究報告書を作成し、それを採点する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

微生物を取り扱う実験を行うため、一様ではないが、自身で実験計画を立て実行に移せる様にしてください。また、微生物は生き物です。責任をもって取り扱う様にしてください。

## テキスト

『特に無し』

## 参考書など

『特に無し』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

### 辻とみ子

#### 概要

本ゼミは高学年児童を対象にした食育支援介入研究である。近年、日本の食卓が様変わりし、それに伴って子どもの食生活も大きく変容した。文部科学省が提唱した早寝・早起朝ごはんに準拠し地元の小学生に適切な食習慣形成の確立をするために本ゼミ生が総合学習の時間に出前授業をして、その効果を実証するものである。また、学生の希望により幼稚園児の食育支援活動にも参画する予定である。

#### 達成目標 学位授与方針 との関連

卒後、管理栄養士ならびに栄養教諭を目指す学生にとって、小学生への出前授業をととして、これまで大学で学んだ理論や技法を駆使して実践する。さらに児童たちにいかに分かりやすく伝える工夫や行動変容の効果を確認する。子どもたちの積極的な参加型授業にすることで学生自身の自己効力感を高める栄養教育を修得する。

#### 教授計画

第1週	卒業演習Ⅰのガイダンス
第2週	高学年児童の食生活ならびに食育について、文献等で調べる。
第3週	高学年児童の食生活ならびに食育について、文献等で調べる。
第4週	高学年児童の食生活の問題点を見つけ出す。
第5週	食育介入指導研究(1)本年度の食育のテーマを決める。食生活調査のアンケート項目を考える。
第6週	地元小学校と出前授業の打ち合わせ
第7週	役割分担・栄養計画・指導案を作成する
第8週	役割分担・栄養計画・指導案を作成する
第9週	話原稿・媒体づくり
第10週	話原稿・媒体づくり
第11週	読み合わせ・ディスカッション
第12週	読み合わせ・ディスカッション
第13週	リハーサル
第14週	出前授業と実施前の食生活アンケート調査実施
第15週	反省会

#### 成績評価方法・基準

出前授業の企画・実施・評価の状況を総合的に評価する。

#### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

学生の自主性とチームワークでよいものを作り上げる工夫ができるように努力する。貴重な経験の場を提供して頂くことを重きに受けとめ、責任ある行動をとってほしい。

#### テキスト

『特になし』

#### 参考書など

『特になし』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

平林 義章

**概要** 低硫酸化マウスを用いた組織検索、組織化学的手法を用いた組織内の物質の検出、組織図譜の作成などの演習テーマから1つを選び、テーマに必要な光学顕微鏡用の組織標本作製や骨格標本作製などの製作技術を習得したのちに実験等を行い、結果をまとめてポスターおよびレポート作成を行う。

**達成目標** 人体の構造と機能を理解するために、代替動物を用いた実験を行う。  
**学位授与方針との関連** (1) 実験動物の取り扱い、(2) 組織標本の作製、(3) 光学顕微鏡の取り扱い、(4) 顕微鏡写真撮影、(5) 演習レポートの作成など一連の作業ができるようにする。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション
第2週	演習テーマおよび実験計画の作成
第3週	動物の取り扱いについて
第4週	組織標本作製法(1) 組織の摘出法、固定法、脱灰法
第5週	組織標本作製法(2) 包埋法
第6週	組織標本作製法(3) 薄切法
第7週	組織標本作製法(4) 染色法：一般染色
第8週	組織標本作製法(5) 染色法：特殊染色
第9週	組織標本作製法(6) 選択的方法：化学修飾法
第10週	組織標本作製法(7) 選択的方法：酵素消化法
第11週	組織標本作製法(8) 免疫染色
第12週	光学顕微鏡の取り扱いと写真撮影法
第13週	骨格標本作製法(1) 乾燥標本
第14週	骨格標本作製法(2) 透明標本
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

演習テーマに取り組む態度、提出レポート等により評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験動物の飼育や標本作製については、演習時間に関係なく処置を行う必要があるため演習時間外にも演習を行います。また取得しなければいけない技術が多岐にわたることを理解したうえで受講すること。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

佐野 豊 『組織学研究法』南山堂 2003 4-525-11331-6、名倉 宏、長村義之、堤 寛 『酵素抗体法』学際企画 2005 4-906514-43-X、八谷 昇、大泰司紀之 『骨格標本作製法』北海道図書刊行会 2003 4-8329-9511、金子勝治、新井義夫 訳 『STAINING PROCEDURES』藤田企画出版 1985 4-938498-26-X

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

宮澤 洋子

### 概要

卒後の管理栄養士には、メニューマネジメントが求められる中、その基礎資料として和・洋・中の料理形式別のメニュープランニングを行う。料理の盛り付け方や食材の新しい食材の組み合わせ方や新メニューなどで調査する。さらにこれをふまえて調理科学の基礎と応用を駆使しながら立案・食事計画・作成し、レシピ集としてまとめることを目的とする。

### 達成目標

- 学位授与方針との関連
- 1、メニュープランニングする。
  - 2、食材や新メニューにおける動向を知る。
  - 3、レシピ集のための献立作成を行う。

### 教授計画

第1週	ガイダンス レシピ計画 料理様式、料理形態を考える
第2週	レシピの立案 実施日の設定
第3週	レシピの立案・決定 発注
第4週	市場調査
第5週	レシピの立案・決定 発注
第6週	ゼミ実習(1)
第7週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認
第8週	市場調査
第9週	市場調査
第10週	レシピの立案・決定 発注
第11週	ゼミ実習(2)
第12週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認
第13週	レシピの立案・決定 発注
第14週	ゼミ実習(3)
第15週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認

### 成績評価方法・基準

レシピのまとめ方、実習態度、レシピの評価

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ゼミでまとまって市場調査や実習を行うため、ゼミ同士協力し合って受講すること。また日頃から食品や料理に関心を持ち、自分のレシピの参考になるよう情報収集する。

### テキスト

『授業で適宜指示する』

### 参考書など

『授業で適宜指示する』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

石川 豊美

**概要** 高齢化により65歳以上の要介護者の増加が近年深刻な社会問題となっている。予防の一環として適切な栄養摂取が重要である。食事調査によると約半数の高齢者がほぼ毎日パンを摂取している。低栄養を防ぐことを目的に水煮大豆を用いて形態性・機能性を高めたパンの開発を試みる。併せてポリ袋を用いて独居の高齢者が手軽にできるレシピを開発する。

**達成目標** 高齢者の抱える様々なニーズを把握し、身近にあるものを工夫して活用できるようにする応用力を養う。  
**学位授与方針との関連** ディプロマポリシーの「給食経営管理分野」の科目である。

### 教授計画

第1週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第2週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第3週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第4週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第5週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第6週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第7週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第8週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第9週	パンの配合割合の検討および試作 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討
第10週	パンの配合割合の検討 ポリ袋を用いた低温調理のレシピの検討および試作
第11週	レシピ集の編集(1)
第12週	レシピ集の編集(2)
第13週	レシピ集の編集(3)
第14週	レシピ集の編集(4)
第15週	レシピ集の編集(5)

### 成績評価方法・基準

授業態度、実習貢献度等により総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

グループワークによる業務遂行で役割分担がある。リーダーシップを発揮し、協調性を持って取り組んでほしい。また、実習に支障をきたさぬよう体調の自己管理に努めること。

### テキスト

『なし』

### 参考書など

『なし』



## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

### 景山 節

**概要** 実験と、演習の両方をおこなう。実験では、三大栄養素の1つであるたんぱく質の消化がどのようにおこなわれるかを、魚を使って調べる。野菜等と一緒に食べた時に消化の効率がどのようになるのかなど、ヒトでの実際の消化を念頭において、いろいろな実験を各自で工夫する。演習では、生化学、臨床栄養学、食品学などの分野についておこなう。

**達成目標との関連** 人々の健康の維持増進や、生活習慣病などの予防のための栄養学の応用的知識を修得する。本演習のうち、実験では専門的な栄養学実験の基礎的操作を修得し、演習では、基礎栄養学全般について理解を深めていく。自分で実験を組み進める。演習では、幅広い栄養学の分野を多く取り上げ、各分野に共通しているところを理解する。

### 教授計画

第1週	実験 / 生化学演習
第2週	実験 / 生化学演習
第3週	実験 / 生化学演習
第4週	実験 / 生化学演習
第5週	実験 / 生化学演習
第6週	実験 / 臨床栄養学演習
第7週	実験 / 臨床栄養学演習
第8週	実験 / 臨床栄養学演習
第9週	実験 / 臨床栄養学演習
第10週	実験 / 臨床栄養学演習
第11週	実験 / 食品学演習
第12週	実験 / 食品学演習
第13週	実験 / 食品学演習
第14週	実験 / 食品学演習
第15週	実験 / 食品学演習

### 成績評価方法・基準

演習へ取り組み熱意や習熟度を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎日の積み重ねが重要である。

### テキスト

『演習では1-3年生で使った教科書や参考書を使う。』

### 参考書など

『研究室においてある専門書や図書館の本を参考にする』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

加藤 丈雄

概要 実験においては、1) 乳酸菌特有の性質に関する実験、2) 試作試験(発酵乳などを予定)と試作品の分析・評価を行う。演習においては、3) 乳酸菌の専門的な知識の習得、4) 乳酸菌が関与する発酵食品と食品機能をテーマとする。

達成目標 乳酸菌を中心に、発酵食品の製造方法と機能性について理解する。実験では、計画を立てて実験を行い、結果をまとめ、報告する。演習では、分担テーマについて調査し、発表する。実験と演習の結果をまとめ、卒業ゼミ報告書を作成して発表する力を身につける。食べ物と栄養を理解するための知識を修得するとともに、発酵食品と微生物に関する専門知識を修得する。

### 教授計画

第1週	実験と演習の説明： 実験については、低温発酵乳酸菌を使用したライムギパンの研究開発を行う。演習については、乳酸菌の機能性・プロバイオティクスを中心に行う
第2週	実験と演習
第3週	実験と演習
第4週	実験と演習
第5週	実験と演習
第6週	実験と演習
第7週	実験と演習
第8週	実験と演習
第9週	実験と演習
第10週	実験と演習
第11週	実験と演習
第12週	実験と演習
第13週	報告書作成
第14週	報告書作成
第15週	研究発表

### 成績評価方法・基準

実験と演習に取組む熱意、学修度について総合的に評価する。自主性を重視する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験結果については、常に図表化して考察し、レポート作成する。演習については、テーマ毎に勉強会と発表会を行う。

### テキスト

『なし』

### 参考書など

日本乳酸菌学会編『乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス』京都大学出版会 2010 978-4-87698-982-9、乳酸菌研究集談会『乳酸菌の科学科学と技術』学会出版センター 1996 4-7622-9818-2

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

國友 宏渉

**概要** 演習では、測定および調査から得られたデータを多様な視点から分析するために、まずは記述統計の結果から分析の枠組みを検討する。その結果を踏まえ、用いる統計解析の手法を議論し、PCを使って統計処理を行う。その結果から研究目的に沿って考察を進めていき、導き出された結論を、ポスター発表および口頭発表としてまとめる。

**達成目標** 調査または測定によって得られたデータを、PCソフトを利用して統計処理し、運動と身体組成、および運動習慣と健康について、その関連性を探り、健全な学生生活に資するための基礎的データおよび知見を得る。

### 教授計画

第1週	今期演習の進め方
第2週	データ入力
第3週	データ入力
第4週	統計処理
第5週	統計処理と結果の分析、考察
第6週	統計処理と結果の分析、考察
第7週	発表資料の整理
第8週	発表資料の・準備・作成
第9週	発表用ポスター作成
第10週	発表用ポスター作成
第11週	発表原稿の作成
第12週	発表原稿の作成、校正
第13週	発表原稿の作成、校正
第14週	発表リハーサル パワーポイント原稿の作成
第15週	総括、反省 次年度への引き継ぎ研究課題の議論

### 成績評価方法・基準

調査、データ収集、データ分析、考察などの取り組み姿勢、研究作業の遂行力などを総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

毎週の授業時間以外にも作業を必要とするため、ゼミ室を研究室として常時、研究活動に取り組んでもらいたい。

### テキスト

『使用しない。』

### 参考書など

『授業中に適宜紹介する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

後藤 千穂

### 概要

卒業演習は、学科の学習の最終段階として1年間を通じて実施される演習である。健康・栄養に関するテーマを設定した上で情報を収集し、栄養疫学の考え方をを用いて検討し、報告する。この中において、調査を実施する際に必要な知識及びスキルを修得し、データの収集および分析方法を学び、ディスカッションやコミュニケーションを通して思考力を養う。

### 達成目標

学位授与方針との関連

自ら問題を発見し、その解決法を見だし、実際にその効果を確認するためのスキルや方法を身につける。さらに、その経過および結果について自らの考えを持ち、ディスカッションおよびプレゼンテーションする力を身につける。

### 教授計画

第1週	集計および解析(1)
第2週	集計および解析(2)
第3週	集計および解析(3)
第4週	集計および解析(4)
第5週	考察(1)
第6週	考察(2)
第7週	考察(3)
第8週	評価・検討(1)
第9週	評価・検討(2)
第10週	評価・検討(3)
第11週	まとめ及び報告書の作成(1)
第12週	まとめ及び報告書の作成(2)
第13週	まとめ及び報告書の作成(3)
第14週	まとめ及び報告書の作成(4)
第15週	まとめ及び報告書の作成(5)

### 成績評価方法・基準

テーマに取り組む態度、ゼミでの報告・発表によって総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

何事にも前向き、かつ積極的に取り組み、自ら「楽しさ」を見つけられること。また、責任感をもって行動すること。

### テキスト

『使用しない。』

### 参考書など

『必要に応じ、適宜指示する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

鈴木 富夫

概要 病院・福祉施設において管理栄養士業務を实践するために必須となる生活習慣病を中心に、栄養治療の实践について学び、より効果的な栄養管理方法・指導方法の实力をつける。卒業演習の中で臨床の場を体験することにより実践力を高める。従来からの課題についても継続的に行う。

達成目標 治療食の個々に対応できる能力を養うこと。臨床の場に役立つ教養を身に付ける。  
学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	各個人の課題方向性、問題点の確認
第2週	課題勉強会への参加
第3週	それぞれの課題について素案作成(1)
第4週	それぞれの課題について素案作成(2)
第5週	それぞれの課題について素案作成(3)・治療食実習(1)
第6週	課題についての研修に取り組む(1)
第7週	課題についての研修に取り組む(2)
第8週	課題についての研修に取り組む(3)
第9週	課題についての研修に取り組む(4)・治療食実習(2)
第10週	課題についての結果の取りまとめ(1)
第11週	課題についての結果の取りまとめ(2)
第12週	研究課題のまとめ
第13週	研究課題発表
第14週	メンバーの研究課題評価・考察
第15週	反省会

### 成績評価方法・基準

ゼミ計画に沿った計画書を作成し、演習態度、研究課題発表等の目標達成度を総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実社会に即対応できる知識と技術を身に付ける。

### テキスト

『なし(適宜プリント配布)』

### 参考書など

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

高橋 圭

概要 本演習では、「栄養」「運動」「健康」を基本テーマに、学生自身が設定した興味のある内容についてまとめる。卒業演習では、特に得られたデータを解析し、必要に応じて実験・調査を追加で実施する。最終的にプレゼンテーションおよび報告書の作成を行う。

達成目標 研究でTry&Errorを繰り返しながら、論理的思考を養い、研究結果に対して自分なりの考えを持つ。また、プレゼンテーション能力、文章作成能力を身につける。  
学位授与方針との関連 ディプロマポリシーにある「栄養と健康を科学的・総合的に探究し、健康な人生を過ごすための様々な課題に取り組み解決することができる」ことを目指す。

### 教授計画

第1週	追加実験・調査の必要性の検討
第2週	追加実験・調査の計画立案
第3週	追加実験・調査の準備
第4週	追加実験・調査の実施
第5週	追加実験・調査の解析
第6週	追加実験・調査のグラフ等の作成
第7週	研究についてのディスカッション
第8週	学外での栄養教室テーマ設定
第9週	学外での栄養教室の資料作成
第10週	学外での栄養教室の発表練習，資料修正
第11週	学外での栄養教室実施
第12週	研究発表の資料準備
第13週	研究発表の資料等の修正
第14週	研究発表
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

研究に取り組む態度、ゼミでの発表・ディスカッションなど総合的に評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験・調査は複数の人と協力・連携しながら随時行うことになるため、自分以外の研究にも積極的に参加すること。  
学外の勉強会や研究の内容について、適宜発表を行う。

### テキスト

『適宜指示する。』

### 参考書など

『適宜指示する。』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

滝川 和郎

**概要** 食品関係の従事者になるにあたり、ヒトの健康を守る事は最低限度の義務であり、本課程の全ての学生が修得する内容である。その上の食品衛生・公衆衛生分野から微生物を学び、育て、同定し、ひいては健康を管理する上でどのような知識を持ち、人に伝えていけば良いのかを学ぶ。

**達成目標** 食の提供者としてどのような微生物が食品に関わるのかを学ぶ。また、衛生管理をする上で必要な技術を修得する。学位授与方針との関連 食の提供を目標とする。具体的には、微生物の取扱い方法、実験方法、処理方法等を学び、それをもって、健康を維持するための方法を模索する。

## 教授計画

第1週	微生物または食品を起因とする有害物質を利用するので、週毎の計画ではない。
第2週	流れとしては、
第3週	・ テーマの検索（論文やレポート、雑誌等からテーマを探す）
第4週	・ 実験計画の作成
第5週	・ 実験（微生物を扱う場合が多いので、毎日世話をすることになります）
第6週	・ 結果のまとめ
第7週	・ 次の実験計画
第8週	（上記繰り返し）
第9週	・ 結果の考察
第10週	・ 報告書作成
第11週	となります。
第12週	また、ゼミでの勉強会もテーマに沿って必要な段階で開催します。
第13週	主なテーマ
第14週	病原細菌 施設の衛生対策 付着菌検査
第15週	一般細菌 自然界由来乳酸菌の検索 自然界由来発酵細菌の検索

## 成績評価方法・基準

研究報告書を作成し、それを採点する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

微生物を取り扱う実験を行うため、一様ではないが、自身で実験計画を立て実行に移せる様にしてください。また、微生物は生き物です。責任をもって取り扱う様にしてください。

## テキスト

『特に無し』

## 参考書など

『特に無し』

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

辻 とみ子

**概要** 本ゼミは高学年児童を対象にした食育支援介入研究である。近年、日本の食卓が様変わりし、それに伴って子どもの食生活も大きく変容した。文部科学省が提唱した早寝・早起き朝ごはんに準拠し地元の小学生に適切な食習慣形成の確立をするために本ゼミ生が総合学習の時間に出前授業をして、その効果を実証するものである。

**達成目標** 卒後、管理栄養士ならびに栄養教諭を目指す学生にとって、小学生への出前授業をととして、これまで大学で学んだ理論や技法を駆使して実践する。さらに児童たちにいかに分かりやすく伝える工夫や行動変容の効果を確認する。子どもたちの積極的な参加型授業にすることで学生自身の自己効力感を高める栄養教育を修得する。

## 教授計画

第1週	卒業演習IIのガイダンス
第2週	高学年児童の卒業演習I出前授業の実践を検証する。
第3週	高学年児童の食生活のアンケート調査の集計と解析
第4週	食育支援介入研究(2) バランスのとれたおいしい朝食を作るための企画
第5週	地元小学校で朝食を調理するための打ち合わせ
第6週	出前授業：各グループ朝食レシピ作成のための指導
第7週	出前授業：各グループ朝食レシピ作成のための指導
第8週	食育支援介入研究(3) 自分たちが考えた朝食を作ってみよう：調理実習
第9週	食育支援介入研究(3) 自分たちが考えた朝食を作ってみよう：調理実習
第10週	反省会
第11週	実施後の食生活アンケート調査実施
第12週	アンケートの集計・解析、卒業演習研究成果発表準備
第13週	報告書作成
第14週	報告書作成、
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

出前授業の企画・実施・評価の状況を総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

学生の自主性とチームワークでよいものを作り上げる工夫ができるように努力する。貴重な経験の場を提供して頂くことを重きに受けとめ、責任ある行動をとってほしい。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

『特になし』



## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

平林 義章

**概要** 低硫酸化マウスを用いた組織検索、組織化学的手法を用いた組織内の物質の検出、組織図譜の作成などの演習テーマから1つを選び、テーマに必要な光学顕微鏡用の組織標本作製や骨格標本作製などの製作技術を習得したのちに実験等を行い、結果をまとめてポスターおよびレポート作成を行う。

**達成目標** 人体の構造と機能を理解するために、代替動物を用いた実験を行う。  
**学位授与方針との関連** (1) 実験動物の取り扱い、(2) 組織標本の作製、(3) 光学顕微鏡の取り扱い、(4) 顕微鏡写真撮影、(5) 演習レポートの作成など一連の作業ができるようにする。

### 教授計画

第1週	標本作製(1) 組織標本の採取および固定
第2週	標本作製(2) 脱灰
第3週	標本作製(3) 脱水
第4週	標本作製(4) 包埋
第5週	標本作製(5) 薄切
第6週	標本作製(6) 染色1: 一般染色
第7週	標本作製(7) 染色2: 特殊染色
第8週	結果の記録(1) 標本観察・結果の記録法・写真撮影
第9週	結果の記録(2) 標本観察・結果の記録法・写真撮影
第10週	結果の記録(3) 標本観察・結果の記録法・写真撮影
第11週	報告会の準備(1) ポスター作成
第12週	報告会の準備(2) 発表原稿の作成
第13週	演習レポートの作成(1)
第14週	演習レポートの作成(2)
第15週	演習レポートの作成(3)

### 成績評価方法・基準

演習テーマに取り組む態度、提出レポート等により評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験動物の飼育や標本作製については、演習時間に関係なく処置を行う必要があるため演習時間外にも演習を行います。また取得しなければいけない技術が多岐にわたることを理解したうえで受講すること。

### テキスト

『特になし』

### 参考書など

佐野 豊 『組織学研究法』南山堂 2003 4-525-11331-6、名倉 宏、長村義之、堤 寛 『酵素抗体法』学際企画 2005 4-906514-43-X

## 卒業演習

専門教育科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

宮澤 洋子

**概要** 卒後の管理栄養士には、メニューマネジメントが求められる中、その基礎資料として和・洋・中の料理形式別のメニュープランニングを行う。料理の盛り付け方や食材の新しい食材の組み合わせ方や新メニューなどで調査する。さらにこれをふまえて調理科学の基礎と応用を駆使しながら立案・食事計画・作成し、レシピ集としてまとめることを目的とする。

**達成目標** 1、メニュープランニングする。  
**学位授与方針** 2、市場調査した内容をまとめる。  
**との関連** 3、レシピ集の作成をする。

## 教授計画

第1週	レシピの立案 実施日の設定
第2週	レシピの立案・決定 発注
第3週	ゼミ実習(4)
第4週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認
第5週	レシピの立案・決定 発注
第6週	ゼミ実習(5)
第7週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認
第8週	レシピの立案・決定 発注
第9週	ゼミ実習(6)
第10週	レシピのまとめ、評価 考察 変更点の確認
第11週	レシピの発表、料理教室などでの発表 卒業演習発表会の準備
第12週	レシピ集の構成 理論編 卒業演習発表会の準備
第13週	レシピ集の構成 実践編 卒業演習 発表会
第14週	レシピ集の構成 実践編
第15週	レシピ集の総括

## 成績評価方法・基準

レシピのまとめ方、実習態度、レシピの評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

ゼミでまとまって市場調査や実習を行うため、ゼミ同士協力し合って受講すること。また日頃から食品や料理に関心を持ち、自分のレシピの参考になるよう情報収集する。

## テキスト

『授業で適宜指示する』

## 参考書など

『授業で適宜指示する』

# 基礎化学

学科特別科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

落合 洋文

概要 高等学校で履修経験のある・なしに関わらず、化学は栄養学や生理学を理解する上で必須の学問である。今まで化学に親しみがなかった学生には基礎から理解できるように、また化学の知識を持っている学生にはさらなる発見があるように解説する。この講義で学んだ内容は基礎理化学実験で確認することになる。

達成目標 原子、分子、イオンの概念を理解する。 酸塩基や酸化還元の意味を理解する。 化学反応式を書き、モル計算が自由に行えるようになる。  
学位授与方針との関連

## 教授計画

第1週	元素、原子、分子、イオン、周期表と元素記号
第2週	原子構造と原子量、原子と分子、アボガドロ数とモル
第3週	溶液と濃度；溶媒と溶質、いろいろな濃度の考え方
第4週	化学反応と化学反応式；化学反応式の書き方
第5週	熱化学反応式とヘスの法則
第6週	酸・塩基とpH
第7週	酸塩基中和反応；強酸・強塩基の中和反応
第8週	強酸・強塩基の中和反応の量論計算
第9週	弱酸と弱塩基；化学平衡と緩衝作用について
第10週	弱酸と弱塩基の中和反応の量論計算
第11週	酸化還元；酸化数と酸化還元反応式
第12週	酸化還元反応量論計算
第13週	初歩の化学結合論；電子配置、共有結合、イオン結合、電気陰性度
第14週	有機化合物の酸化還元と酸化数
第15週	有機化合物の構造と性質

## 成績評価方法・基準

筆記試験を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

不明な点を放置せず、その都度積極的に質問すること。

## テキスト

吉田真美・永田忠博『管理栄養士の基礎化学』アイ・ケイコーポレーション 2013 978-4-87492-310-8 C3043

## 参考書など

熊谷仁・熊谷日登美・大熊恵美子『栄養学・食品学を学ぶ人のための初歩の有機化学』アイ・ケイコーポレーション 2012年 978-4-87492-250-7

# 健康栄養学特論

学科特別科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

後藤 千穂

概要 既習の専門科目について、管理栄養士としての基礎力を高め、実践に役立つことを目的として、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習がさらなる専門科目への興味や学習意欲を高めることを目的とする。

達成目標 1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、各科目に対応した学習の方法をオムニバス形式で学ぶ。管理栄養学位授与方針士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。  
との関連

## 教授計画

第1週	調理学（担当：宮澤洋子）
第2週	調理学（担当：宮澤洋子）
第3週	調理学（担当：宮澤洋子）
第4週	調理学（担当：宮澤洋子）
第5週	解剖生理学（担当：平林義章）
第6週	解剖生理学（担当：平林義章）
第7週	解剖生理学（担当：平林義章）
第8週	解剖生理学（担当：平林義章）
第9週	解剖生理学（担当：平林義章）
第10週	解剖生理学（担当：平林義章）
第11週	食品衛生学（担当：滝川和郎）
第12週	食品衛生学（担当：滝川和郎）
第13週	食品衛生学（担当：滝川和郎）
第14週	食品衛生学（担当：滝川和郎）
第15週	食品衛生学（担当：滝川和郎）

## 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

全科目においてプリントを配布する。またオムニバス方式で行うので、各科目担当者の指示による。

## テキスト

『各科目のテキストおよび関連テキストとプリント』

## 参考書など

# 健康栄養学特論

学科特別科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

後藤 千穂

概要 既習の専門科目について、管理栄養士としての基礎力を高め、実践に役立つことを目的として、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習がさらなる専門科目への興味や学習意欲を高めることを目的とする。

達成目標 1年次後期に習得した専門科目の理解を深め、各科目に対応した学習の方法をオムニバス形式で学ぶ。管理栄養学位授与方針 土に望まれる基本的な知識の習得をめざす。  
との関連

## 教授計画

第1週	生化学（担当：佐藤浩）
第2週	生化学（担当：佐藤浩）
第3週	生化学（担当：佐藤浩）
第4週	生化学（担当：佐藤浩）
第5週	生化学（担当：佐藤浩）
第6週	食品学（担当：加藤丈雄）
第7週	食品学（担当：加藤丈雄）
第8週	食品学（担当：加藤丈雄）
第9週	食品学（担当：加藤丈雄）
第10週	食品学（担当：加藤丈雄）
第11週	基礎栄養学（担当：景山節）
第12週	基礎栄養学（担当：景山節）
第13週	基礎栄養学（担当：景山節）
第14週	基礎栄養学（担当：景山節）
第15週	基礎栄養学（担当：景山節）

## 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

全科目いにおいてプリントを愛付する。オムニバス方式で行うので、各科目担当者の指示による。

## テキスト

『各科目のテキストおよび関連テキストとプリント』

## 参考書など

# 健康栄養学特論

学科特別科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

後藤 千穂

概要 既習の専門科目について、管理栄養士としての基礎力を高め、実践に役立つことを目的として、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習がさらなる専門科目への興味や学習意欲を高めることを目的とする。

達成目標 2年次前期に習得した専門科目の理解を深め、各科目に対応した学習の方法をオムニバス形式で学ぶ。管理栄養学位授与方針士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。  
との関連

## 教授計画

第1週	食品学（担当：加藤丈雄）
第2週	食品学（担当：加藤丈雄）
第3週	食品学（担当：加藤丈雄）
第4週	食品学（担当：加藤丈雄）
第5週	食品学（担当：加藤丈雄）
第6週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第7週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第8週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第9週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第10週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第11週	病理学（担当：平林義章）
第12週	病理学（担当：平林義章）
第13週	病理学（担当：平林義章）
第14週	病理学（担当：平林義章）
第15週	病理学（担当：平林義章）

## 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

全科目においてプリントを配布する。オムニバス方式で行うので、各科目担当者の指示による。

## テキスト

『各科目のテキストおよび関連テキストとプリント』

## 参考書など

# 健康栄養学特論

学科特別科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

選択

後藤 千穂

概要 既習の専門科目について、管理栄養士としての基礎力を高め、実践に役立つことを目的として、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習がさらなる専門科目への興味や学習意欲を高めることを目的とする。

達成目標 2年次後期に習得した専門科目の理解を深め、各科目に対応した学習の方法をオムニバス形式で学ぶ。管理栄養学位授与方針士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。  
との関連

## 教授計画

第1週	生化学（担当：佐藤浩）
第2週	生化学（担当：佐藤浩）
第3週	生化学（担当：佐藤浩）
第4週	病気の成り立ち（担当：平林義章）
第5週	病気の成り立ち（担当：平林義章）
第6週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第7週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第8週	ライフステージ栄養学（担当：高橋圭）
第9週	栄養教育論（担当：辻とみ子）
第10週	栄養教育論（担当：辻とみ子）
第11週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第12週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第13週	給食経営管理学（担当：石川豊美）
第14週	給食経営管理学（担当：石川豊美）
第15週	食品加工学（担当：加藤丈雄）

## 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

全科目でプリントを配布する。オムニバス方式で行うので、各科目担当者の指示による。

## テキスト

『各科目のテキストおよび関連テキストとプリント』

## 参考書など

# 健康栄養学特論

学科特別科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

後藤 千穂

概要 既習の専門科目について、管理栄養士としての基礎力を高め、実践に役立つことを目的として、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習がさらなる専門科目への興味や学習意欲を高めることを目的とする。

達成目標 3年次前期に習得した専門科目の理解を深め、各科目に対応した学習の方法をオムニバス形式で学ぶ。管理栄養学位授与方針に望まれる基本的な知識の習得をめざす。  
との関連

## 教授計画

第1週	栄養教育論（担当：辻とみ子）
第2週	栄養教育論（担当：辻とみ子）
第3週	栄養教育論（担当：辻とみ子）
第4週	給食経営管理学（担当：石川豊美）
第5週	給食経営管理学（担当：石川豊美）
第6週	給食経営管理学（担当：石川豊美）
第7週	公衆栄養学（担当：後藤千穂）
第8週	公衆栄養学（担当：後藤千穂）
第9週	公衆栄養学（担当：後藤千穂）
第10週	公衆栄養学（担当：後藤千穂）
第11週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第12週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第13週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第14週	臨床栄養学（担当：鈴木富夫）
第15週	公衆衛生学（担当：滝川和郎）

## 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

全科目でプリントを配布する。オムニバス方式で行うので、各科目担当者の指示による。

## テキスト

『各科目のテキストおよび関連テキストとプリント』

## 参考書など



篠塚 和正

**概要** 薬理学とは「クスリをより有効により安全に使用するための方法」を考える学問領域です。薬の効き目には食品や健康食品が重要な影響因子となります。本講義では、1)薬の条件、2)薬はどのようにして作用するのか、3)クスリの効き目にどのような因子が影響するのか、ということについて食品や健康食品などとの関係を織り交ぜながら解説し後半では疾患別に実践的な説明します

**達成目標** 医薬品の特徴を理解するとともに、医薬品の安全で効果的な使い方や、食品や健康食品との上手な組合せを考える基本的な知識を身につけることを目的とし、医薬品の適正使用に必要な実践的な考え方を養うことを最終目標とします。具体的には、医薬品添付文書を理解することができ、医薬品および健康食品の適正な使用方法を考え判断することができることを到達目標とします。学位授与方針1,4に該当する。

## 教授計画

第1週	クスリって？：二千年の歴史を持つ漢方薬からミステリーまで意外と身近で不思議なクスリの世界を紹介します。リラックスして、実際にいろいろな形の医薬品を見ながらその働きや使い方を考えてみましょう。最終的にはクスリのいろいろな形に潜む驚きの秘密をテーマに、クスリの形に込められた苦労や工夫についてお話しします。
第2週	クスリの条件：クスリがクスリであるための条件とは？その条件をみたくするためにクスリが辿る長く険しい道のりや、大きな犠牲、それを拡大しない為の倫理規範についてお話しします。最終的にはクスリの定義・条件について理解して下さい。
第3週	クスリの人生：クスリが身体に入り、役割を果たして消滅してしまうまでのプロセスについて漫画を見ながら、いろいろな剤形(クスリの形)のクスリを例にとり説明します。最終的には生体内動態として、体内での薬の動きを理解して下さい。
第4週	医薬品の条件・剤形・動態に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後で演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第5週	クスリが働く場所と作用の仕方：クスリは身体の何処でどのようにして効き目をあらわすのか？まず身体の仕組みと病気のあらわれかたについて説明し、その後、クスリが作用をあらわす場所と働きを紹介します。主な場所は3つ、この3箇所刺激と阻害のいずれかの作用をクスリは示します。
第6週	薬効に影響する因子：病は気からといいますが、クスリの効き目は気持ちなどいろいろな要因により変わってしまいます。クスリの効き目はこの他、年齢、体調、時間や遺伝子によっても変わります。何故か？その理由について理解すると上手にクスリを使えるようになります。
第7週	副作用とクスリ同士の相互作用：クスリの逆はリスクです。クスリには多かれ少なかれ副作用がつきまといまわし、クスリの飲み合わせでもリスクが生じます。ここではクスリを安全に使うコツを会得して下さい。
第8週	医薬品の作用機序・影響因子・副作用・相互作用に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後に、演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第9週	クスリと食べ物の相互作用：クスリを飲むタイミングは、食後・食前など、食事を基準に書かれています。これは食べ物もクスリの効き目を変えてしまうことがあるからです。ここでもクスリをより効果的に使うコツを会得して下さい。
第10週	うまくクスリを使うための実用的な話、あれこれ：まずは身体の内臓機能を調節している自律神経系の仕組みとその疾患について、説明します。心臓や胃腸、呼吸器、泌尿器など健康を維持するために大切な臓器と病気に関する知識を身につけてください。
第11週	消化器系・循環器系・呼吸器系疾患に働くクスリの上手な使い方：下痢や腹痛の時に症状を改善してくれるクスリ、逆に便秘の時に使うクスリ、喘息や低血圧、高血圧の時に症状を改善してくれるクスリなどについて具体的な使い方と注意点について説明します。クスリの適切な使用方法について考えを深めてください。
第12週	食品医薬品相互作用・消化器系・循環器系・呼吸器系疾患治療薬に関する演習：これまでの3回の講義内容をまとめた後に、演習問題に取り組み、医薬品を適正に使用するための実践的な力を養います。演習終了後に正答を示しながら解説し、質問に応じます。
第13週	食生活が大きく関与する糖尿病治療薬の概説とその適切な使用方法：糖尿病治療薬の最近の進化にはめざましいものがあります。糖尿病治療薬の種類と作用する場所、作用の仕方について説明します。実際に医薬品を見ながら、治療に取り組む患者さんの気持ちを考えてみてください。
第14週	糖尿病に対する薬物治療の実際と投薬・食事管理：糖尿病治療における強化インスリン療法のシミュレーションを行ってみましょう。食事管理と組み合わせて考え、患者さんの立場の大変さが実感してください。
第15週	総合演習：これまでの講義を総括すると共に、総合的な演習を行ってその理解度、知識と応用力を確実なものにします。

## 成績評価方法・基準

講義中の質疑応答などの平常点(10点満点、私語などにより減点)、演習結果(4回の合計20点満点)、定期試験(70点満点)

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業中にフリータイムを適宜設けます。この時間中は積極的におしゃべりをし質問して疑問点の解消に取り組んでください。それ以外の授業中は私語厳禁です。授業中に演習も行います。演習ではそれまでの講義のまとめと問題解決訓練を行ないます。自分の目標到達度を確認して、着実に実力をつけてください。

## テキスト

『プリントを配布』

## 参考書など

日本臨床栄養協会編『NR・サプリメントアドバイザー必携 第2版』第一出版 2015、渡辺泰雄ら編『クスリのことわかる本』地人書館 2004、長友孝文ら編『最新薬理学 第9版』廣川書店 2013、高折修二ら翻訳『グッドマン・ギルマン薬理学第12版』廣川書店 2012、藤本弘毅ら『特定保健用食品と医薬品』文光堂 2016

## 国家試験対策

学科特別科目 健康栄養学科

4年 前期

2単位 講義

選択

滝川 和郎

**概要** 管理栄養士国家試験は他の保険・医療関連の国家試験と同様に難関である。全科目を網羅した200問の60%以上、すなわち120問以上の正答が要求されている。国家試験対策Iでは、国家試験ガイドラインに応じた傾向と対策を中心にオムニバス方式で行い、管理栄養士国家試験に向けての基礎知識を構築する。

**達成目標** 最新の国家試験の出題傾向や問題内の容を理解し、60%以上の正答ができるよう、問題解決能力を身につける。  
**学位授与方針との関連**

### 教授計画

第1週	ガイダンス、社会・環境と健康
第2週	社会・環境と健康
第3週	人体の構造と機能および疾病の成り立ち（生化学）
第4週	人体の構造と機能および疾病の成り立ち（解剖生理学）
第5週	人体の構造と機能および疾病の成り立ち（病理学）
第6週	食べ物と健康(調理学)
第7週	食べ物と健康(食品学)
第8週	食べ物と健康(食品衛生学)
第9週	食べ物と健康(食品加工学)
第10週	基礎栄養学
第11週	応用栄養学
第12週	栄養教育論
第13週	公衆栄養論
第14週	給食経営管理論
第15週	臨床栄養学

### 成績評価方法・基準

小テストを含む試験等により単位の認定を行う。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1) 本講義に関連して模擬試験を行う。2) 講義方法は担当教員による。3) 応用問題については、各分野の時間内でそれぞれ傾向と対策を講義する。

### テキスト

『特になし』

### 参考書など

『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、『基礎からしっかり学ぼう！管理栄養士国家試験の要点』栄養セントラル学院、『管理栄養士国家試験問題と解答』第一出版

# 教育原理

教職専門科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

堀田 義賢

**概要** ここでは古今の優れた教育思想や教育実践を検討し、教育の本質、学校教育の発展、さらには現代世界の社会的・文化的状況と人間形成の基本的な課題について考察する。なお、この科目は教育職員免許法上の教職科目「教育の理念並びに教育に関する思想及び歴史」に対応する。

**達成目標との関連** 本科目の主要な目的は学生に教育への関心・意欲を培い、その理論と実践の基礎を学ばせるところにある。特に学位授与方針との関連  
1、教職の意義、教育の理念、教育思想、教育史の基礎的な知識を獲得する。2、学校教育に対する理解及び制度的、社会的、経営的理解の基礎を学習する。3、子どもの成長と発達に関する理解を深める。4、教育課程に関する基礎的な知識を理解する。

## 教授計画

第1週	教育の理念 その1 個人の成長と教育の役割 人間の成長と発達と教育 ・教育とは何か ・何のために学ぶのか ・大学で何を学ぶか ・人間の能力の可能性(多重知性理論) ・自己実現の欲求理論
第2週	教育の理念 その2 社会の進歩と教育の役割 産業の発達と教育の意義 ・古代ギリシャの教育論 ・狩猟採集経済の社会と教育 ・農耕文化の社会と教育 ・古代国家の成立と教育 ・中世の産業構造と教育 ・近世の産業構造と教育 ・現代の産業構造と教育 ・教育の大衆化 ・格差社会と教育
第3週	教育の思想 人間本性の尊重と教育の目的理念 何のために学ぶのか ヨーロッパ中世の教会と大学教育の発展 教育思想家の思想について ・ソクラテス ・コメニウス ・ルソー ・ペスタロッチ ・ヘルバルト ・デューイ ・福沢諭吉
第4週	教育の歴史 その1 近代以前の教育 古代から近世の西欧と日本の教育 ・学校の発達と教育の意義 ・古代の教育 ・貴族階級の個人教授 ・中世の学校(貴族の子弟) ・近世の教育(武士と町人の子弟) 藩校と寺子屋) ・近代の学校(学校の起源・庶民教育の発生)
第5週	教育の歴史 その2 近代以降の西欧と日本の教育 学校制度 ヨーロッパの学校の歴史と概要 ・ヨーロッパの産業革命と近代公教育 ・国民教育制度の誕生 ・学校教育制度の発達と類型 ・我が国の教育制度 ・教育の国家統制
第6週	教育の歴史 その3 日本の戦後の教育制度 義務教育制度の変遷 ・教育改革の変遷(高度経済成長と教育爆発の時代) ・各国の教育の現状と課題 ・生涯学習の理念 ・生涯学習と学校教育
第7週	学校制度と教育行政 教育行政制度の発達 教育行政制度の変遷 ・憲法26条 ・教育基本法 ・学習指導要領 ・学校給食法 ・食育基本法 ・教育行政制度の原理 ・教育委員会制度
第8週	授業の計画・指導と評価 その1 学習指導の方法と原理 学習指導の概念と学習形態 ・教育方法の変遷 ・近代学校の特徴 ・教授学習の概念 ・教授学習の方法原理 ・個別化の原理 ・集団化の原理 ・コミュニケーションの原理
第9週	授業の計画・指導と評価 その2 学習の過程 学習指導要領と教科書 ・教育課程の編成 ・学習過程の諸類型 ・最近の新しい学習過程 ・総合的な学習の時間 ・学習指導案の作成
第10週	授業の計画・指導と評価 その3 教育評価 教育評価の意義と目的 ・学習指導と評価の一体化 ・評価の方法(実施時期による診断的評価・形成的評価・総括的評価と基準の区別による相対・絶対・個人内評価) ・教育評価の課題 ・高等学校と大学入試の選抜方法と課題
第11週	学校・学級の経営 その1 学校の組織と経営 学校経営と学校の自主性 ・学校の教育目標と学校経営計画 ・学校運営機構 ・教育課程の作成と実施及び評価
第12週	学校・学級の経営 その2 学習組織と学級経営 学年・学級経営の基本 ・学級編制と学級担任制 ・学校運営機構 ・学校の教職員定数と課題 ・教師間の協働と協力 ・個別化と集団化の原理 ・学校評価の方法と課題
第13週	児童・生徒の理解と指導 生徒指導の意義と内容 ・生徒指導の組織と計画と方法 ・生徒理解の方法 ・生徒指導の課題 ・いじめと不登校 ・児童生徒の人権
第14週	教師論 その1 教職の専門性について 教員の身分と職務 ・教師の資質と能力 ・教員の養成・免許 ・教師の力量 ・これからの社会と教師
第15週	教師論 その2 魅力ある教師像と教師教育の課題 学び続ける教師 ・幅広い教養と高い識見 ・高度な専門性 ・豊かな人間性や社会性 ・人間関係形成能力 ・コミュニケーション能力

## 成績評価方法・基準

筆記試験(教育の理念、教育史、思想、学校教育に関する理解、子どもの発達科学の基礎、教科・教育課程の理解等についての小論文)60%、レポートの提出 20%、授業中の発表内容20%  
基準 (内容の正確さ、論旨の一貫性 80%、論文の書式や言語活動の表現や態度20%)

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

学生の意見や考え、体験談を十分取り入れた授業にしたい。そのためには、学生の積極的・意欲的な授業参加を求める。教育や社会事象の今日的な課題について幅広い読書や情報を通して多くの知識を吸収し、理解を深める。さらに、自分の意見を持てるように絶えず努力する。

## テキスト

『とくに定めなし。講義内容のレジュメや参考資料を毎回配布する。』

## 参考書など

教師養成研究会編『教育原理』学芸図書 2013、田嶋一ほか著『やさしい教育原理』有斐閣 2011、佐藤 学『教育方法学』岩波書店 2011

# 教師論

教職専門科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

科目担当教員(大学)

**概要** ここではまず教職の意義を明らかにし、ついで学校における教員の職務と役割、教員の資質と研修、教員の学習指導と進路指導、新たな世紀における教師の課題について考察する。教育の諸課題と対応について認識を深め、授業に臨む姿勢態度を通して教職志望者に求められる資質の涵養に努めつつ適性を点検する。

**達成目標** 本科目の主要な目的は教育者としての生きがいを認識させ、教師の基本的な使命や職務について学ばせるところにある。教職に関わる主要事項を知り、教育の諸領域における教育機能と指導力について理解し、教育課題と対応について認識を深め、今後どのように勉強し研鑽していくべきか自覚する。

## 教授計画

第1週	人間形成と教師の役割
第2週	学校教育と教職の意義
第3週	学校教育における教員の職務
第4週	教員と教科指導
第5週	教員と生活指導
第6週	教員と進路指導
第7週	教員と学級経営
第8週	教員の服務
第9週	教員の任用
第10週	教員の研修
第11週	教員の身分保障
第12週	教員に求められる資質・能力・力量・人間力
第13週	集団の構成員としての自覚と誇り意識を育む
第14週	教職適性の自己点検と今後の教職課程履修のあり方
第15週	講義の総括

## 成績評価方法・基準

筆記試験またはレポート提出を求めるとともに、平常の受講態度を重視する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

できる限り、コミュニケーティブな授業にしたい。そのためには、学生の積極的授業参加を求める。授業中のゲーム、飲食禁止。

## テキスト

『とくに定めない。論題に係わる文献や書物を適宜配布する。』

## 参考書など

宮崎和夫編著『教職論 教員を志すすべてのひとへ』ミネルヴァ書房、伊藤敬ほか編『21世紀の学校と教師 教職入門』学文社

## 教育の制度と経営

教職専門科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

科目担当教員(大学)

概要 ここではまず学校の意義との諸段階を検討し、ついで学校経営と学級経営、学校の社会的機能と社会的役割について考察する。なお、この科目は教育職員免許法上の教職科目「教育に関する社会的、制度的または経営的事項」に対応する。

達成目標 本科目の主要な目的は教育への熱意を培うとともに、教育の制度的・経営的・社会的側面を理解すること。  
学位授与方針との関連

### 教授計画

第1週	教育の制度と学校の意義
第2週	初等教育の制度と編成
第3週	前期中等教育の制度と編成
第4週	後期中等教育の制度と編成
第5週	大学教育の制度と編成
第6週	学校の組織と経営 その1 教育委員会の組織と職務
第7週	学校の組織と経営 その2 教育行政機構と教育財政
第8週	学級の経営と指導 その1 学校経営と開かれた学校
第9週	学級の経営と指導 その2 学級経営における計画と目標
第10週	学校の社会的機能
第11週	学校と地域社会
第12週	学校と産業社会
第13週	学校と情報社会
第14週	学校と国際社会
第15週	講義の総括

### 成績評価方法・基準

筆記試験またはレポート提出を行うとともに、平常の受講態度を重視する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

できる限り、コミュニケーティブな授業にしたい。そのためには、学生の積極的授業参加を求める。授業中のゲーム、飲食禁止。

### テキスト

『とくに定めない。論題に係わる文献や書物を適宜配布する。』

### 参考書など

熱海則夫ほか著『教育を学ぶ 教育原理ノート』東洋館、浦野東洋一ほか著『教育小六法』学陽書房

教育課程論

教職専門科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

選択

山川 法子

概要

達成目標  
学位授与方針  
との関連

教授計画

第1週	
第2週	
第3週	
第4週	
第5週	
第6週	
第7週	
第8週	
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

道德教育

教職専門科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

選択

山川 法子

概要

達成目標  
学位授与方針  
との関連

教授計画

第1週	
第2週	
第3週	
第4週	
第5週	
第6週	
第7週	
第8週	
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

# 教育心理学

教職専門科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

**概要** 教育実践のためには教育過程における人間のこころのはたらき、とりわけ教育対象である児童・生徒の心身の発達と学習の過程についての理解が不可欠である。この講義では、教育心理学の4つの基本領域、すなわち、発達・教授・指導、パーソナリティ、測定・評価に加え、心身の発達の障がいと適応の問題、学校における集団や人間関係の理解の問題も含めて解説する。

**達成目標** 教育対象である児童・生徒の心身の発達と児童・生徒の個性・行動の個人差を理解し、心身に障がいを持つケースも統合して、ひとりひとりの児童・生徒および集団としての児童・生徒に適切な対応ができるようにする。学習の過程を理解し、児童・生徒に対し、学習への適切な動機づけができるようにする。

## 教授計画

第1週	教育心理学の領域と課題
第2週	発達過程の心理学的基礎
第3週	教育対象の発達の特徴(1) 乳幼児期 児童期
第4週	教育対象の発達の特徴(2) 思春期・青年期
第5週	教育対象の個人差(1) 知能
第6週	教育対象の個人差(2) パーソナリティ
第7週	心身の障がいについての理解と対応(1) 視覚、聴覚、言語の障がい
第8週	心身の障がいについての理解と対応(2) 運動障がい、知的発達障がい
第9週	心身の障がいについての理解と対応(3) 情緒障がい、発達障がい
第10週	学ぶ意欲と学習指導(1) 学ぶ意欲
第11週	学ぶ意欲と学習指導(2) 学習の規程要因
第12週	学ぶ意欲と学習指導(3) 学業不振と学習障がい
第13週	学習の評価・測定
第14週	学習環境としての学級集団
第15週	こころの健康と適応

## 成績評価方法・基準

学期末の定期試験90%、授業中に課す小レポートおよび受講中の積極的な態度10%で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキストおよび授業の内容に即したプリントを使って講義する。講義の内容、テキスト、プリントを理解し、疑問な点をきちんと整理すること。また、講義の内容をとおして、パーソナリティの自己理解につとめること。

## テキスト

山崎史郎(編)『教育心理学ルックアラウンド』おうふう 2010 978-4-03589-1

## 参考書など

『授業中に適宜指示する』



特別活動論

教職専門科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

山川 法子

概要

達成目標  
学位授与方針  
との関連

教授計画

第1週	
第2週	
第3週	
第4週	
第5週	
第6週	
第7週	
第8週	
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

成績評価方法・基準

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト

参考書など

# 生徒指導論

教職専門科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

堀田 義賢

**概要** 学校における生徒指導は、その教育目標を達成するための重要な機能の一つであり、児童生徒の人格の形成を図る上で大きな役割を担っている。また、学習指導要領の理念に基づき、児童生徒が主体的に判断・行動し積極的に自己を生かしていくことのできる生徒指導が求められている。本講座では、より具体的な実践例を基に学び、その目標を達成するためにはどのように実践すればよいのかを考える。

**達成目標** 生徒指導の理論と実践について学び、そのあり方について探求しながら、児童生徒が自主的に判断・行動し積極的に自己を生かしていくことができるよう、指導者として支援の方法や具体的活動について学び、実践できる力との関連を身につける。

## 教授計画

第1週	生徒指導概論
第2週	生徒指導の意義と原理
第3週	教育課程と生徒指導
第4週	児童生徒の心理と児童生徒理解(1)
第5週	児童生徒の心理と児童生徒理解(2)
第6週	学校における生徒指導体制
第7週	教育相談の意義と進め方(1)
第8週	教育相談の意義と進め方(2)
第9週	生徒指導の進め方
第10週	個別の課題を抱える児童生徒への指導(1)
第11週	個別の課題を抱える児童生徒への指導(2)
第12週	個別の課題を抱える児童生徒への指導(3)
第13週	生徒指導に関する法制度
第14週	学校と家庭・地域・関係機関との連携
第15週	生徒指導の課題と展望

## 成績評価方法・基準

定期試験および小テストの成績、レポート、学習態度・状況による総合評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

事前に、各自の経験などを基にした、本時の内容に対する各自の考えをもって参加してほしい。  
学生との意見交換を重視しながら授業を構成していきたい。  
授業に関する私語は禁じないが、関連のない私語および授業集中しない行為(ゲーム、飲食等)は禁止する。

## テキスト

文部科学省『生徒指導提要』教育図書 2011 978-4877302740

## 参考書など

有元秀文編『ネットいじめ・言葉の暴力 克服の取り組み』教育開発研究所 2008年

## 教育相談論

教職専門科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

**概要** 児童・生徒の問題行動や、学校不適應の問題に対し、教育相談として適切に対処することは非常に重要である。この授業では、児童・生徒の心理的問題や困難の解決を援助し、児童・生徒が学校、家庭などの環境に良く適應でき、パーソナリティの成長をはかることができるよう、教育相談の意義と理論およびカウンセリングなど専門的援助の方法について学ぶ。

**達成目標** 教育相談の目的、教育相談で扱われる児童・生徒の問題とそれへの対応について理解する。また、カウンセリングの理論と基本的な技法を学び、カウンセリングの資質を生かして、児童・生徒の相談に対応できるようになることとの関連。

### 教授計画

第1週	教育相談の意義と役割
第2週	児童・生徒をとりまく生活環境の理解
第3週	パーソナリティと適應
第4週	教育相談で取り扱う問題とその対応(1) 反社会的行動
第5週	教育相談で取り扱う問題とその対応(2) 非社会的行動
第6週	教育相談で取り扱う問題とその対応(3) 発達の障がい
第7週	教育相談で取り扱う問題とその対応(4) 精神病理行動
第8週	教育相談の組織と運営
第9週	教育相談の過程(1) 受理面接、診断
第10週	教育相談の過程(2) 診断・治療、連携
第11週	心理アセスメント
第12週	カウンセリングの基礎(1) カウンセリングの理論
第13週	カウンセリングの基礎(2) 傾聴の技法とその実践
第14週	カウンセリングの基礎(3) 逐語記録の検討、各種心理療法
第15週	事例検討とまとめ

### 成績評価方法・基準

学期末の定期試験80%、授業中に課す小レポート10%、ロールプレイなどへの参加態度10%で評価する

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テキスト、授業の内容に即したプリントを使って講義する。講義の内容、テキスト、プリントを理解し、疑問な点をきちんと整理すること。また、講義の内容をとおして、児童・生徒の相談を受ける姿勢の形成につとめること。

### テキスト

山崎史郎(編)『教育心理学ルックアラウンド』おうふう 2010 978-4-273-03589-1

### 参考書など

『授業中に適宜指示する』

## 教育の方法と技術

教職専門科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義 選択

山川 法子

概要 教育の方法と技術にかかわる諸概念、授業における教師の役割、教育メディアとその活用について講義する。理論と実践の往復作業をとおして、教師に求められる教育技術とはなにかについて考察する。

達成目標 教師の仕事の中核は授業にある。本講義では、議論、調べ学習、発表、指導案作成といった活動を行い、学習指  
学位授与方針 導のための実践力を身につけることを目指す。  
との関連

### 教授計画

第1週	イントロダクション：授業のねらい、評価方法、授業上の留意点など
第2週	黒板を使った発表（1）
第3週	黒板を使った発表（2）
第4週	授業方法の工夫の分析（1）：発言・映像にもとづいて
第5週	授業方法の工夫の分析（2）：教材・教具および施設・設備
第6週	個人授業案の作成
第7週	個人模擬授業（1）
第8週	個人模擬授業（2）
第9週	グループ指導案作成（1）：授業の構成と発問・板書計画
第10週	グループ指導案作成（2）：テクノロジー活用の意味と効果および方法と技術
第11週	グループ指導案作成（3）：教材の意味と効果
第12週	グループ模擬授業（1）
第13週	グループ模擬授業（2）
第14週	教育方法にかかわる基礎理念 教育方法の歴史的展開と教育の現代化
第15週	まとめと総括

### 成績評価方法・基準

指導案作成 50%、模擬授業の評価 30%、レポート課題 20%

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業への積極的な参加を求めます。

### テキスト

『使用せず』

### 参考書など

『授業中に適宜指示する』

# 栄養教育実習指導

教職専門科目 健康栄養学科

3年 後期

1単位 講義

選択

伊與田 敬子

**概要** 学校栄養教育論で学んだ知識を、教育現場における食に関する指導の場で生かされるようにするための技術を習得する。  
生きた教材といわれる学校給食の効果的な活用とともに、食に関する指導と学校給食の管理を併せ持つ栄養教諭の職務の実際について理解を深める。

**達成目標** 1. 食に関する指導の年間指導計画について作成することができる。  
**学位授与方針との関連** 2. 学校給食の栄養管理・衛生管理を理解することができる。  
3. 食に関する指導に関して指導案の作成ならびに演習をすることができる。

## 教授計画

第1週	食に関する指導、年間指導計画の作成
第2週	学校給食の栄養管理
第3週	学校給食の衛生管理
第4週	教材となる学校給食献立作成
第5週	学校給食献立の作業工程表・作業動線図の作成
第6週	学級活動における指導案作成
第7週	実践演習 第6週で作成した指導案の発表・改善
第8週	家庭科における指導案作成
第9週	実践演習 第8週で作成した指導案の発表・改善
第10週	技術家庭科における指導案作成
第11週	実践演習 第10週で作成した指導案の発表・改善
第12週	体育科・保健体育科における指導案作成
第13週	実践演習 第12週で作成した指導案の発表・改善
第14週	個別的な相談指導実践
第15週	家庭・地域に対する食についての情報提供

## 成績評価方法・基準

- (1) 食に関する指導年間指導計画の作成をすることができる。
- (2) 学校給食の献立を作成することができる。
- (3) 作業工程・作業動線図を作成することができる。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実践演習 ~ について発表の事前学習をしておくこと。

## テキスト

金田雅代『栄養教諭論』建帛社

## 参考書など

『必要に応じて適宜指示する』

## 教職実践演習（栄養教諭）

教職専門科目 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習 選択

山田 ゆかり

**概要** この演習では、（１）使命感や責任感、教育的愛情、（２）社会性や対人関係能力、（３）児童生徒理解や学級経営、（４）栄養教諭としての学校における食育指導力の４つの事項を中心に、栄養教諭として必要な課題を確認し、それぞれの目標達成をめざす。

**達成目標** 大学４年間で学んだ管理栄養士としての専門知識と、教職課程の履修を通して得られた教科指導・生徒指導の知  
**学位授与方針との関連** 識・技能、教育実習・臨地実習等を通して身につけた実践能力を統合し集大成することによって、栄養教諭として必要な資質能力を確認する。栄養教諭となる上での自らの課題を自覚し、栄養教諭の職務を意欲と自信を持って遂行することができるようになることを目指す。

### 教授計画

第1週	イントロダクション・これまでの学修の振り返りについての講義・グループ討論
第2週	教職の意義や栄養教諭の役割、職務内容、新任教員に期待される資質と課題についての現職教員による講義
第3週	教育実習・臨地実習等で経験した課題についてのグループ討論・事例検討
第4週	子どもの自尊感情・自己効力感を育てるかわりについての講義・グループ討論
第5週	学級内での「聴き合い」をするためのロールプレイング
第6週	「集団生活になじめない子ども」への対応についての事例検討とロールプレイング（現場教員の講義含む）
第7週	「食生活を中心とした基本的な生活習慣に問題のある子ども」への対応についての事例検討とロールプレイング
第8週	「食生活と健康な身体」をテーマとする授業の指導案の作成と模擬授業
第9週	「肥満や痩せたい気持ち」の問題をもつ子どもへの対応についての事例検討とロールプレイング
第10週	「肥満や痩せたい気持ち」をテーマとする授業の指導案の作成と模擬授業
第11週	「食物アレルギー」の問題をもつ子どもへの対応についての事例検討とロールプレイング（現場教員の講義含む）
第12週	「食物アレルギー」をテーマとする授業の指導案の作成と模擬授業
第13週	学校現場における食育の見学・調査
第14週	見学・調査から明らかになった課題・問題意識についてのグループ討論
第15週	資質能力の確認とまとめ

### 成績評価方法・基準

事例検討と模擬授業についてのレポートで評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

各回のテーマに沿って、講義、グループ討論、ロールプレイング、事例検討を行う。講義内容の理解に努めるとともに、グループ討論などに積極的に参加し、模擬授業を構成すること

### テキスト

『授業内で適宜指示する』

### 参考書など

『授業内で適宜指示する』

# 学校食教育論

教職専門科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

選択

伊與田 敬子

**概要** 食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進むなかで、偏った栄養摂取など食の乱れに伴う健康の課題も見逃せない現状である。児童生徒の望ましい食習慣形成のために、食環境と健康、栄養の課題について食文化やその歴史も踏まえて考察し、栄養教諭としてその使命、役割、職務の意義を理解し課題解決の方法論を習得する。

**達成目標** 児童生徒の「食」を取り巻く現状を把握し、問題点を見いだす。学校現場において栄養教諭が児童生徒の望ましい食習慣形成において行う食に関する指導を理解する。  
**学位授与方針との関連**

## 教授計画

第1週	学校における食育推進の必要性
第2週	学校給食の教育的意義、栄養教諭の制度と役割
第3週	学校給食の歴史と食文化の変遷
第4週	児童生徒の身体状況及び食に関する現状と問題
第5週	食に関する指導の全体計画
第6週	食に関する指導の展開
第7週	給食の時間における食に関する指導
第8週	発達に応じた食に関する指導と食生活学習教材
第9週	家庭科、技術家庭科における食に関する指導
第10週	体育科、保健体育科における食に関する指導
第11週	道徳、特別活動における食に関する指導
第12週	生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導
第13週	個別栄養相談指導、家庭、地域との連携
第14週	学校給食における栄養管理
第15週	学校給食における衛生管理

## 成績評価方法・基準

レポートならびにテスト

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

管理栄養士養成課程の知識・技術の応用力が求められる。

## テキスト

金田雅代『三訂 栄養教諭論』建帛社 978-4-7679-2095-5、文部科学省『食に関する指導の手引き』東山書房

## 参考書など

『必要に応じて適宜指示する』

# 学校栄養教育論

教職専門科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

伊與田 敬子

**概要** 児童生徒の望ましい食習慣形成のために、学校食教育論で学習した食教育や給食実務の知識を踏まえ、食にかかわって派生する問題点を具体的に取り上げている。児童生徒に対して個別及び集団的な指導、教育ができるよう実践演習に重点を置き、問題解決の方法を考察する。さらに栄養教諭に求められる専門性と教育活動上の資質と能力を培い、実践的で有用な指導力の習得を図る。

**達成目標** 学校給食を教材とした食に関する指導の実践演習を行う。栄養教諭の専門性を生かした個別相談指導、家庭地学位授与方針 域との連携の方法を学ぶ。  
との関連

## 教授計画

第1週	給食時間における献立を生かした指導案の作成 (1)小学校
第2週	" (2)中学校
第3週	学級活動の食に関する指導の指導案作成 (1)小学校
第4週	" (2)中学校
第5週	第3週、4週で作成した指導案の発表、相互評価、改善
第6週	教科における食に関する指導の指導案の作成 (1)家庭
第7週	" (2)技術家庭
第8週	第6週、7週で作成した指導案の発表、相互評価、改善
第9週	教科における食に関する指導の指導案の作成 (1)体育
第10週	" (2)保健体育
第11週	第9週、10週で作成した指導案の発表、相互評価、改善
第12週	食にかかわって派生する健康上の問題について (1)集団指導
第13週	" (2)個別指導
第14週	家庭、地域と連携した食に関する指導
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

講義期間中に作成した指導案、レポート、発表から総合的に評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実践演習では、積極的な資料の収集や独創的なアイデア、児童生徒に応じた理解しやすい授業方法の構築などが求められる。よって栄養教諭としての自覚と資質を高められるよう常に向上心をもって受講すること。

## テキスト

『学校食教育論と同様』

## 参考書など

『特に無し』