

# 心理学

基礎教育 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、行動の科学的研究によって、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解説していく。

**達成目標** 人間の行動を通して、こころの働きを全体的・力動的に理解する。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、自己理解を深める。

## 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(3) 知覚の諸相
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、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
第11週	行動の個人差と独自性 パーソナリティ(2) パーソナリティ理論
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
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、投影法
第14週	こころの健康 適応と不適応
第15週	14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、天野寛、山本ちか、高橋彩 『ベーシック心理学』医歯薬出版 2008 978-4-263-42164-2

## 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 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、人間関係ストレスと適応など、人間関係にかかわ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。

## 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） 社会的影響 流行

## 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。

## 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 『ベーシック心理学』 医歯薬出版 2008 978-5-263-42164-2

# 現代日本史

基礎教育 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

小林 あづみ

概要 現代日本において、古来からの文化はどのように継承されているのか、文化史に焦点を当てて考察するが、本年度の当該科目は「日本文化史」の講義内容を参照すること。

達成目標 伝統的な意味での、日本文化とは何か、また、現代のアーティストたちはどのようにそれを継承しているのかを理解する。

## 教授計画

第1週	講義の進め方、注意事項について
第2週	茶道について(1)
第3週	茶道について(2)
第4週	茶道について(3)
第5週	演劇について(1)
第6週	演劇について(2)
第7週	演劇について(3)
第8週	韻文について(1)
第9週	韻文について(2)
第10週	韻文について(3)
第11週	絵画について(1)
第12週	絵画について(2)
第13週	絵画について(3)
第14週	その他、補足など
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

受講態度、レポート等

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

古典の継承という観点からの講義なので、歴史的仮名遣いの資料の読解なども必要となる。したがって、受講者は古代から近代にかけての一般的な歴史の素養と、資料の読解能力が必要となる。

## テキスト

『講義中にプリントを配布予定。別途指示することもある。』

## 参考書など

『別途指示する。』

# 日本語力

基礎教育 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、日本語を自由自在に使いこなすための基礎的な技術を学びます。美術で石膏デッサンをするように、文章で対象をリアルに表現する方法や、わかりやすく好感をもたれる話し方などのほか、新聞の読み方、メールや手紙の書き方など、日々の学習や就活に役立つ実践的な内容も学びます。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、対象をよく観察し、主張すべきポイントを明らかにし、それらを論理的につなぎ合わせて筋の通った話をつくり、的確な言葉を選んで表現する必要があります。文章の場合は書いたものを客観的に見直し、推敲することも重要です。文章を読むときは作者がどのようにして～を行ったか、作者の立場に立って想像してみるとよいでしょう。

## 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
第5週	悪文を正す；推敲の練習 短文の推敲
第6週	悪文を正す；推敲の練習 長文の推敲
第7週	アナウンサーに学ぶ上手な話し方1
第8週	文書の編集 新聞記事を要約し見出しをつける
第9週	文書の編集 論説記事の要約を書いてタイトルをつける
第10週	メールの書き方 先生にメールを送る
第11週	メールの書き方 インターンシップ先にメールを送る
第12週	書評・映画評の読み方と書き方
第13週	SPI問題の総復習
第14週	チェックシートによる学区力診断
第15週	面談

## 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 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、日本語を自由自在に使いこなすための基礎的な技術を学びます。美術で石膏デッサンをするように、文章で対象をリアルに表現する方法や、わかりやすく好感をもたれる話し方などのほか、新聞の読み方、メールや手紙の書き方など、日々の学習や就活に役立つ実践的な内容も学びます。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、対象をよく観察し、主張すべきポイントを明らかにし、それらを論理的につなぎ合わせて筋の通った話をつくり、的確な言葉を選んで表現する必要があります。文章の場合は書いたものを客観的に見直し、推敲することも重要です。文章を読むときは作者がどのようにして～を行ったか、作者の立場に立って想像してみるとよいでしょう。

## 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断
第2週	課題のある小論文の書き方 LINE依存症をめぐって
第3週	課題のある小論文の書き方 ツイッター画像事件をめぐって
第4週	クリティカルシンキングで考える 新聞記事から犯人を推理する
第5週	クリティカルシンキングで考える 正当防衛の範囲
第6週	クリティカルシンキングで考える 地球温暖化を防ぐために
第7週	アナウンサーに学ぶ上手な話し方2
第8週	アナウンサーに学ぶ上手な話し方3
第9週	手紙の書き方 手紙の形式
第10週	手紙の書き方 謝罪の手紙を書く
第11週	「牡蠣フライ理論」で自己紹介文を書く 400字
第12週	「牡蠣フライ理論」で自己紹介文を書く 800字
第13週	SPI問題の総復習
第14週	チェックシートによる学区力診断
第15週	面談

## 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。』

## 海外事情

基礎教育 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

佐久間 重

概要 同じ英語圏であっても、イギリスとアメリカの社会や文化を比較すると大きな違いがあるが、こうした違いが生じて来た過程をイギリス史とアメリカ史を通じて考察することにする。

達成目標 同じ英語圏に属するイギリスとアメリカの社会や文化を比較することで、歴史的発展の違いが社会や文化の形成に大きな影響を与えることを理解できるようにする。

## 教授計画

第1週	今日のイギリスとアメリカの社会と文化
第2週	イギリスの原住民とその文化的特質
第3週	ローマによるイギリス占領とそれに伴うキリスト教やローマ字のイギリスへの流入
第4週	アングロ・サクソン族の侵入
第5週	イギリスへのフランス文化の流入の背景
第6週	中世のイギリス社会の特徴
第7週	テューダー朝の絶対主義と宗教改革
第8週	シェークスピアについて
第9週	北アメリカ大陸での植民地形成の背景
第10週	アメリカの独立
第11週	合衆国の成立
第12週	アメリカの領土拡大の背景
第13週	西部への発展と今日的なアメリカ社会の形成
第14週	南北戦争の意味
第15週	アメリカの産業発展とグローバリズムの進展

## 成績評価方法・基準

試験結果

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

単に講義を聴いているだけでなく、質疑応答などを通じて積極的に講義に参加すること。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

山吉信・今井宏編『概説イギリス史』有斐閣選書、矢野重喜編著『新・アメリカ研究入門』成美堂

# 法学

基礎教育 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。最も身近かな法である家族法、契約法さらには刑法の実例をもとに、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しできるようにする。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を目標とする。

## 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る？
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 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する。2013年は最高裁大法廷判決の事案について解説する。さらに2009年度より開始された裁判員制度の目的、内容、問題点を論じる。後半は人権について学び、現在の日本で人権問題として大きく取り上げられ、これも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なる。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。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。
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
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。
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 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

須藤 裕之

**概要** 「経済学」入門講座という性格持つ本講義の目的は、近い将来、会社や家庭など実社会で生活していく上で必要な「経済学」の基礎知識を身につける事にある。より具体的には、「物の価格はどのようにして決まるのか」「景気はなぜ変動するのか」といった我々が日常生活でよく何気なく疑問に思ったり、考えたりしている経済現象や問題について基本的な理解を身につけることである。

**達成目標** 「経済学」的な物の考え方や「経済行為の意味」など概念的な理解はもちろん、「市場メカニズム」や「国民所得」などの経済現象にかかわる基礎理解を通して、最終的には我々の生活をより豊かにしていく上で「経済学」がいかに有用な学問であるかを理解してもらう。

## 教授計画

第1週	= ガイダンス = 講義の目的、講義の進め方、受講上の注意、成績評価などについて
第2週	= 「経済学」という学問 = 「経済学」とは、どのような学問か?、「経済学」はなぜ必要か?
第3週	= 社会の経済学的表現 = 家計・企業・政府の役割と様々な市場（経済主体と経済循環）
第4週	= 価格の決定 = 市場機構（価格メカニズム）
第5週	= 需要・供給量の変動と価格の変化 = 需要・供給曲線のシフト
第6週	= 価格の変化と需要・供給量の変化 = 価格弾力性
第7週	= 市場の失敗と政府介入 = 市場構造、外部経済効果、公共政策
第8週	= 独占と寡占 = 独占・寡占市場の特徴と問題点
第9週	= 国富と国民所得（1） = フロー、ストック概念と日本の国富形成
第10週	= 国富と国民所得（2） = G N Pと国民所得の諸概念
第11週	= 国富と国民所得（3） = 三面等価の原則
第12週	= 国富と国民所得（4） = G N P指標の限界と真の豊かさ
第13週	= 経済成長とその安定（1） = 経済成長と景気変動
第14週	= 経済成長とその安定（2） = 経済政策の効果とその限界
第15週	= まとめと総括 = レポート返却と講評、これまでの講義のまとめと復習

## 成績評価方法・基準

1. 平常点（出席・ミニ課題提出状況）
2. 中間レポート提出状況（詳細は講義中に指示する）
3. 定期試験の結果

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 特定の教科書は指定しないが、毎回配布する「講義プリント」と資料に基づき講義を行なう。
2. 補完的資料も随時、提示していく。
3. 中間レポートと各回講義終了時のミニ課題を課す。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『学修サポートシートに記載』

## 経営学

基礎教育 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。

## 教授計画

第1週	ガイダンス 経営の3要素、経営とは何か
第2週	経営学の基本概念、企業生存 3P革命
第3週	株式会社の仕組みと特徴、コーポレート・ガバナンス 経営者と株主の関係
第4週	企業の組織構造 フラット組織 マトリックス組織
第5週	マネジメント理論の系譜
第6週	マネジメント人間観 欲求段階説、XY理論
第7週	賃金制度 年功的賃金 成果主義賃金
第8週	生産システム
第9週	トヨタ生産管理方式
第10週	企業会計の役割 貸借対照表 損益計算書 経営分析
第11週	企業の資金調達 有価証券報告書
第12週	損益分岐点分析
第13週	情報管理 個人情報保護、企業経営におけるITの役割
第14週	社会における企業の役割 CSRと企業の対応
第15週	起業の方法 創業計画書を考える

## 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

『なし』

## 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 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、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。』

# 社会学

基礎教育 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

井上 治子

**概要** 人は大人になっていくに従って、いやでも社会の現実に直面する。その時、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と思う。そのような時、もし社会の中にある「法則」がわかっていたら、少しは生きやすくなるかもしれない。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ある。ほろ苦い大人の学問を楽しもう。

**達成目標** 様々な社会現象について、常識とは異なる「社会学理論」の視点から見るができるようになることを目指す。また、社会学理論の理解に必要な知識や事例として時事問題を取り上げ、それらを通じて、歴史的・地理的知識を補うことも併せて目指す。

## 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
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？
第4週	行為論3：社会化、社会規範。私たちの価値観はどう作られたのか？
第5週	相互行為論1：印象操作。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。誰かと自分との影響の与えあい方について。
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？
第9週	集団論3：集団の非寛容、官僚制組織。集団や組織に共通してみられる傾向とは。
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。闘争として見た社会関係。
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？
第14週	社会の構造と機能5：階級・身分・階層。階級闘争の消滅と「格差社会」
第15週	全体のまとめ

## 成績評価方法・基準

基本的には、定期試験（テキスト・ノート持ち込み可）の成績により評価する。講義中に、受講生諸君に質問することがある。良い解答には「ポイント」がつき、定期試験の点数に加算する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式。高校までの社会系科目とは異なり、「暗記物」ではない。考えて理解しようと努めていただく必要がある。

## 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。』

## 数的処理

基礎教育 健康栄養学科

1年 前期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 本講義では数字の意味を直感的に理解する力を養います。なお健康栄養学科の数的処理 は毎回、前半が数的処理、後半が日本語力 になります。

達成目標 本講義では、主に概数の扱い方（おおよそどれくらい？）や統計数字の考え方（どんな傾向があるか？）を学びます。各回のテーマに取り組むことで、数字に興味がわき（数的興味）、数字を使って物事を合理的に考え（数的論理力）、いろいろな単位の意味が理解でき（数的概念把握）、数字を使って想像力を働かせることができるようになる（数的イマジネーション）のが目標です。

### 教授計画

第1週	チェックシートによる学力診断；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。
第2週	ヒストグラム
第3週	データの中心を測る指標（いろいろな平均）
第4週	算術平均の応用（塩素の原子量）
第5週	加重平均の応用
第6週	データの散らばりを測る指標1（箱ひげ図）
第7週	データの散らばりを測る指標2（標準偏差）
第8週	偏差値
第9週	おにぎり1個分の米粒（平均と標準偏差の応用）
第10週	生理学の数理（単位換算）
第11週	この回は日本語力（オーラルコミュニケーション講座）を実施
第12週	化学反応と量的関係（%濃度など）
第13週	指数の意味
第14週	対数の意味
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 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

必修

落合 洋文

概要 本講義では数字の意味を直感的に理解する力を養います。なお健康栄養学科の数的処理 は毎回、前半が数的処理、後半が日本語力 になります。

達成目標 本講義では、主に概数の扱い方（おおよそどれくらい？）や統計数字の考え方（どんな傾向があるか？）を学びます。各回のテーマに取り組むことで、数字に興味がわき（数的興味）、数字を使って物事を合理的に考え（数的論理力）、いろいろな単位の意味が理解でき（数的概念把握）、数字を使って想像力を働かせることができるようになる（数的イマジネーション）のが目標です。

## 教授計画

第1週	成人男性の2人に1人はメタボ？（グラフから変化を読み取る）
第2週	ジャガイモのゆで時間（1次関数のグラフ）
第3週	シャルルの法則（1次関数のグラフ）
第4週	花粉症と森林面積（相関図）
第5週	微生物の増殖曲線（指数関数のグラフ）
第6週	吸光度と透過度（対数のグラフ）
第7週	平均と標準偏差（復習）
第8週	偏差値（復習）
第9週	標本調査と区間推定1（標本と母集団、正規分布）
第10週	標本調査と区間推定2（正規分布表の見方）
第11週	標本調査と区間推定3（簿平均の推定）
第12週	標本調査と区間推定4（二項分布）
第13週	標本調査と区間推定5（簿比率の推定）
第14週	SPI総復習
第15週	チェックテスト；1年間の学習成果を確認します。

## 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

毎回、グループで簡単な実験や作業を行うので、まわりの人と協力して、積極的に授業に参加してください。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 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

佐藤 浩

概要 生命の単位になっている細胞の構造・働きと、細胞が分裂によって生命を連続していくしくみを理解し、説明できるようにする。

達成目標 (1)高等学校の化学、生物の復習もかねて、管理栄養士課程で学ぶ生命科学に関連した講義の理解を深めるための基礎知識を学ぶ。(2)管理栄養士国家試験の問題を理解するための生物学の基礎知識を学ぶ。

## 教授計画

第1週	はじめに
第2週	細胞の構造と働き
第3週	細胞の構造と働き
第4週	細胞の構造と働き
第5週	代謝のしくみ
第6週	代謝のしくみ
第7週	代謝のしくみ
第8週	遺伝のしくみ
第9週	遺伝のしくみ
第10週	遺伝のしくみ
第11週	生命を維持するしくみ
第12週	生命を維持するしくみ
第13週	生命を維持するしくみ
第14週	ヒトの発生のしくみ
第15週	ヒトの発生のしくみ

## 成績評価方法・基準

講義内容に関するミニテストと期末テストで評価する

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

教室の座席は名簿順に指定する。前回の講義のミニテストを出欠とする。

## テキスト

川崎、古庄ほか『生物学』建帛社 ISBN 978-4-7679-4634-4

## 参考書など

アルパート他『Essential細胞生物学』南江堂 ISBN 978-4-524-26214-4

# 自然科学 (化学)

基礎教育 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。

## 教授計画

第1週	有機化合物の構造と命名法
第2週	水と油はどこが違う？(電気陰性度と水素結合)
第3週	アルコール
第4週	カルボン酸とエステル
第5週	油脂とケン化
第6週	脂肪酸、脂質と生体膜
第7週	アミノ酸と光学異性体
第8週	タンパク質の構造
第9週	タンパク質の機能
第10週	核酸と遺伝子(DNA、RNAの化学と遺伝暗号)
第11週	ATPと高エネルギーリン酸結合
第12週	グルコースとエネルギー
第13週	ショ糖、乳糖、麦芽糖
第14週	デンプンとセルロース
第15週	医薬品の化学

## 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

毎回、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。不明な点は遠慮せずに質問してください。

## 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



# 基礎理化学実験

基礎教育 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。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 健康栄養学科

1年 後期

2単位

講義

選択

北越 香織

概要 管理栄養士国家試験に向けて、解剖生理学、栄養学、生化学、食品学で必要な基礎的な知識を重点的に学ぶ

達成目標 食物がどのように消化され、体内で使われるエネルギーや生体成分に変換・利用されるのかを学ぶ。

## 教授計画

第1週	管理栄養士国家試験について 細胞の構造と機能
第2週	細胞の構造と機能
第3週	細胞の構造と機能
第4週	細胞の構造と機能（国家試験過去問演習）
第5週	生命体を構成する物質（糖類）
第6週	生命体を構成する物質（糖類）
第7週	生命体を構成する物質（糖類）（国家試験過去問演習）
第8週	生命体を構成する物質（アミノ酸とタンパク質）
第9週	生命体を構成する物質（アミノ酸とタンパク質）
第10週	生命体を構成する物質（アミノ酸とタンパク質）（国家試験過去問演習）
第11週	生命体を構成する物質（脂質）
第12週	生命体を構成する物質（脂質）
第13週	生命体を構成する物質（脂質）（国家試験過去問演習）
第14週	小テスト
第15週	まとめ

## 成績評価方法・基準

出席・授業態度と期末テスト

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 教科書を補うプリントを配布する。
2. 授業と並行して管理栄養士問題を自分で解いていく。

## テキスト

『基礎から完成管理栄養士国家試験』

## 参考書など

『栄養の生化学ABC』、東京化学同人『生化学辞典 第四版』、『ハーパー・生化学』丸善、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

# 統計学

基礎教育 健康栄養学科

1年 後期

2単位

講義

選択

後藤 千穂

## 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. 健康問題の集団的解析に必要な統計基礎知識の習得
2. 健康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	統計学について データの種類とデータの形式
第2週	データの代表値の計算と結果の解釈 平均値、中央値、最頻値、分散等
第3週	データの集計と図による表現
第4週	データの分布とデータの位置
第5週	母集団と標本
第6週	2項分布による識別法、判別法
第7週	1標本の推定と検定 母平均と母比率の推定、検定
第8週	対応のない独立2標本の検定 母平均の差の検定、等分散の検定、2標本のt検定、ウェルチの検定、マン・ホイットニーのU検定
第9週	対応のある関連2標本の検定 対応のあるt検定、ウィルコクソンの符号付き順位和検定
第10週	対応のない独立多標本の検定 一元配置分散分析、クラスカル-ワリス検定
第11週	関連のある多標本の検定 繰り返しのない二元配置分散分析、フリードマン検定、繰り返しのある二元配置分散分析
第12週	相関と回帰
第13週	1要因計量データの検定 比率の検定、カイ2乗適合度の判定
第14週	2要因計数データの検定 カイ2乗独立性の判定、フィッシャーの直接確率検定
第15週	総合まとめ

## 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

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、興味をもって参加すること。

## テキスト

武藤志真子『管理栄養士・栄養士のための統計処理入門』建帛社 2012 978-4-7679-4636-8

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準2010年版』第一出版 2009 978-4-8041-1208-4、『その他、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 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

ジェームス・ランドカマー

概要 DOING GRAMMAR-BASED CONVERSATION EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY

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 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

必修

田中 明子

**概要** ペアワークやビデオ教材の視聴を通して、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自分から積極的に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能動的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。

教授計画

第1週	Chapter 1 (1) Grammar: Simple Present Tense Topics & Vocabulary: Describing Habitual and Ongoing Activities
第2週	Chapter 1 (2) Grammar: Present Continuous Tense / Possessive Adjectives Topics & Vocabulary: Describing Frequency of Actions
第3週	Chapter 2 (1) Grammar: Simple Past Tense (Regular and Irregular Verbs) Topics & Vocabulary: Reporting Past Activities / Mishaps
第4週	Chapter 2 (2) Grammar: Past Continuous Tense Topics & Vocabulary: Difficult Experiences / Describing a Trip
第5週	Chapter 3 (1) Grammar: Future: Going to / Future: Will Topics & Vocabulary: Describing Future Plans and Intentions
第6週	Chapter 3 (2) Grammar: Future Continuous Tense / Possessive Pronouns Topics & Vocabulary: Expressing Time and Duration
第7週	Gazette Volume 3 Number 1 (1) Immigration Around the World
第8週	Gazette Volume 3 Number 1 (2) Immigrant Neighborhoods
第9週	Chapter 4 (1) Grammar: Present Perfect Tense (1) Topics & Vocabulary: Describing Actions That Have Occurred
第10週	Chapter 4 (2) Grammar: Present Perfect Tense (2) Topics & Vocabulary: Making Recommendations / Things to Do Where You Live
第11週	Chapter 5 (1) Grammar: Present Perfect vs. Present Tense / Since / For Topics & Vocabulary: Discussing Durations of Activity
第12週	Chapter 5 (2) Grammar: Present Perfect vs. Past Tense Topics & Vocabulary: Career Advancement / Telling About Family Members
第13週	Gazette Volume 3 Number 2 (1) "24/7" 24 Hours a Day / 7 Days a Week
第14週	Gazette Volume 3 Number 2 (2) Vacation Time in Different Countries
第15週	How to Say It! (Communication Strategies) Review Final Test

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

プレイスメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。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 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

ジェームス・ランドカマー

概要 DOING GRAMMAR-BASED CONVERSATION EXERCISES

達成目標 IMPROVE SPEAKING FLUENCY

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 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、ペアワークやビデオ教材の視聴を通して、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自分から積極的に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能動的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。

教授計画

第1週	Chapter 6 (1) Grammar: Present Perfect Continuous Tense (1) Topics & Vocabulary: Discussing Duration of Activity
第2週	Chapter 6 (2) Grammar: Present Perfect Continuous Tense (2) Topics & Vocabulary: Describing Experiences
第3週	Chapter 7 (1) Grammar: Gerunds / Infinitives Topics & Vocabulary: Discussing Recreation Preferences
第4週	Chapter 7 (2) Grammar: Present Perfect and Present Perfect Continuous Tenses Topics & Vocabulary: Telling About Important Decisions
第5週	Chapter 8 (1) Grammar: Past Perfect Tense Topics & Vocabulary: Discussing Things People Had Done
第6週	Chapter 8 (2) Grammar: Past Perfect Continuous Tense Topics & Vocabulary: Describing Accomplishments
第7週	Gazette Volume 3 Number 3 (1) The Jamaican Bobsled Team
第8週	Gazette Volume 3 Number 3 (2) Countries in the Olympics
第9週	Chapter 9 (1) Grammar: Two-Words Verbs (1) Separable Topics & Vocabulary: Discussing When Things Are Going to Happen
第10週	Chapter 9 (2) Grammar: Two-Words Verbs (2) Inseparable Topics & Vocabulary: Talking About Important People in Your Life
第11週	Chapter 10 (1) Grammar: Connectors (1) And ... Too / And ... Either Topics & Vocabulary: Asking for and Giving Reasons
第12週	Chapter 10 (2) Grammar: Connectors (2) So, But, Neither Topics & Vocabulary: Describing Peopole's Similarities and Differences
第13週	Gazette Volume 3 Number 4 (1) From Matchmakers to Dating Services
第14週	Gazette Volume 3 Number 4 (2) Wedding Customs and Traditions
第15週	How to Say It! (Communication Strategies) Review Final Test

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

プレイスメント・テストの結果、Intermediate Class の所属となった学生のための授業。授業には毎回出席し、テキストと筆記用具のほか、英和辞典を持参すること。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

基礎教育 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

ジェームス・ランドカマー

概要 READING TEXTS IN ENGLISH, DOING VOCABULARY EXERCISES

達成目標 IMPROVE READING ABILITY, SPEAKING FLUENCY

教授計画

第1週	CH. 1 COUNTING CALORIES
第2週	CH. 2 A NEW SPORTS TRADITION
第3週	CH. 3 AS AMERICAN AS APPLE PIE
第4週	CH. 4 USE AS DIRECTED
第5週	CH. 5 THE END OF HOME COOKING?
第6週	CH. 6 JUST FOLLOW THE RECIPE
第7週	CH. 7 SUPPLEMENTAL HEALTH CH. 8 TIME FOR TEA
第8週	CH.9 FRESH FROM THE GARDEN
第9週	CH. 10 LOCAL DELICACIES
第10週	CH. 11 TRICK OR TREAT!
第11週	CH. 12 GIVING THANKS
第12週	CH. 13 TURKEY AND ALL THE TRIMMINGS
第13週	CH. 14 VALENTINE'S DAY
第14週	CH. 15 THE MEANING OF EASTER
第15週	FINAL TEST

成績評価方法・基準

60% WEEKLY CLASS 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

SUNAGA 『FOOD FOR THOUGHT』 NANUNDO

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』



概要 READING TEXTS IN ENGLISH

達成目標 IMPROVE READING ABILITY, SPEAKING FLUENCY

教授計画

第1週	CH. 1 SINGAPORE'S LOVE PORTION HEADS TO MARKETS OVERSEAS
第2週	CH. 2 WHO: BIRD FLU MAY HAVE PASSED BETWEEN SIBILINGS
第3週	CH. 3 FOREIGN STAFF SET OK FOR EMERGENCY TRAINING
第4週	CH. 4 TWO LANGUAGES HELP TO KEEP THE MIND YOUNG
第5週	CH. 5 EXPERTS WILL FEED INFECTED BRAINS TO COWS
第6週	CH. 6 NEW ALCOHOL-FLAVORED BISCUITS NOT TO EVERYONE'S TASTE
第7週	CH. 7 TEA DRINKING MAY PROTECT AGAINST ALZHEIMER'S DISEASE
第8週	CH. 8 MELATONIN MAY HELP LOWER BLOOD PRESSURE
第9週	CH. 9 FAT KIDS SINGLED OUT FOR EXTRA EXERCISE
第10週	CH. 10 AIR WORSE IN SMOKY BARS
第11週	CH. 11 RESEARCHERS; CHURCH CANDLES AND INCENSE POSE HEALTH RISKS
第12週	CH. 12 FITNESS: HOW MUCH WATER IS ENOUGH DURING EXERCISE?
第13週	CH. 13 WOMAN LISTED AS WORLD'S OLDEST PERSON / CH. 14 FITNESS: LOSING THE BABY FAT
第14週	CH. 15 CHINESE MAY HAVE BEEN FERMENTING DRINKS 9,000 YEARS AGO
第15週	FINAL TEST

成績評価方法・基準

60% CLASS 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

OGASAWARA 『READING FROM NUTRITION AND HEALTH』 KINSEIDO

参考書など

『ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY (any)』

## フランス語

基礎教育 健康栄養学科

1年 前期

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標とする。

### 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)
第2週	自己紹介(発音、表現について)
第3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
第4週	疑問文(何ですか?/誰ですか?)現在形/形容詞/否定形
第5週	フランス(国・地方・文化について)~を知っていますか?Part 1
第6週	フランス(国・地方・文化について)~を知っていますか?Part 2
第7週	買い物での会話Part 1/数字11~20(リスニングの練習)
第8週	買い物での会話Part 2/定冠詞・不定冠詞
第9週	自分の好み伝えるPart 1
第10週	自分の好みを伝えるPart 2
第11週	食文化について(市場&家庭料理)Part 1
第12週	食文化について(市場&家庭料理)Part 2/ビデオ(フランス人の生活について話し合う)
第13週	レストランでの会話(メニュー&注文&態度)
第14週	フランスのメディアについて
第15週	復習

### 成績評価方法・基準

成績の評価は、教室での学習状態と学期末に行う定期試験の結果を総合して行う。

### 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

# フランス語

基礎教育 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標とする。

## 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	時間&曜日について話す
第5週	どこへ行く？目的地について話す（近未来形）
第6週	旅行について聞く（疑問形）
第7週	家族について話す（所有形容詞）
第8週	フランスの歴史
第9週	フランスのマンガ文化（不規則動詞）
第10週	フランスのマンガ文化（命令形）
第11週	過去の出来事について語る Part 1
第12週	過去の出来事について語る Part 2
第13週	過去の出来事について語る Part 3
第14週	フランスの社会
第15週	学んだことの総復習

## 成績評価方法・基準

成績の評価は、教室での学習状態と学期末に行う定期試験の結果を総合して行う。

## 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

# 中国語

基礎教育 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。  
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)
第2週	発音(2)
第3週	発音(3)
第4週	発音(4)
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 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。

## 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 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

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ていくことが大切である。

### 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	運動を撮影してみよう！
第11週	身体の発展的動作 投げる動作（1）
第12週	身体の発展的動作 投げる動作（2）
第13週	身体の発展的動作 打つ動作（1）
第14週	身体の発展的動作 打つ動作（2）
第15週	まとめと総括 いろいろな運動を視聴！

### 成績評価方法・基準

筆記試験の結果、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 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

ニュースポーツとして取り上げたソフトバレーボール、ショートテニス、キンボールの3種目の特性や技術を把握し、パフォーマンスの向上さらには体力維持増進に役立て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）およびゲーム1
第4週	ソフトバレーボール ゲーム2
第5週	ソフトバレーボール ゲーム3
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）1
第8週	ショートテニス シングルス（リーグ戦）2
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）1
第10週	ショートテニス ダブルス（リーグ戦）2
第11週	ショートテニス ダブルス（リーグ戦）3
第12週	キンボール 種目の特性、コンペティションゲームのルール習得
第13週	キンボール コンペティションゲーム1
第14週	キンボール コンペティションゲーム2
第15週	キンボール コンペティションゲーム3 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 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必要がある。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。さらに種目の特性や技術を理解し、パフォーマンスの向上に努め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）1
第7週	バドミントン シングルス（リーグ戦）2
第8週	バドミントン シングルス（リーグ戦）3
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）1
第11週	バドミントン ダブルス（リーグ戦）2
第12週	バドミントン ダブルス（リーグ戦）3
第13週	バドミントン シングルス・ダブルス グループ対抗戦 1
第14週	バドミントン シングルス・ダブルス グループ対抗戦 2
第15週	バドミントン シングルス・ダブルス グループ対抗戦 3 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 健康栄養学科

1年 前期集中 1単位 実技 選択

國友 宏渉

**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、団体行動のルールやマナーを身につける。また、自然や環境問題についても真面目に考える態度を養う。

## 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
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
第7週	実習 2日目 ラフティング
第8週	実習 2日目 ラフティング
第9週	実習 2日目 ラフティング
第10週	実習 2日目 ラフティング
第11週	実習 2日目 ラフティング
第12週	実習 3日目 移動 トレッキング
第13週	実習 3日目 トレッキング
第14週	実習 3日目 トレッキング
第15週	総括、反省、実習レポート

## 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 健康栄養学科

1年 後期集中 1単位 実技 選択

國友 宏渉

**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、団体行動の要領を身につける。

## 教授計画

第1週	実習前の講義
第2週	実習前の講義
第3週	実習前の講義
第4週	実習（移動） ビデオによるスキー・ボードの基礎知識の習得（午前）
第5週	実習
第6週	実習
第7週	実習
第8週	実習
第9週	実習
第10週	実習
第11週	実習
第12週	実習
第13週	実習
第14週	移動（午前）
第15週	実習後の講義

## 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

## 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

## 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 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、情報活用能力の土台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。

**達成目標** ネットワーク社会で現実に行われている犯罪を例にとりながら情報倫理についての講義を行い、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。また、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。さらに、タッチタイピングのソフトを利用して、タイピング速度の向上を目指す。

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：iPad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法
第5週	ワープロ1：ビジネス文書の作成
第6週	ワープロ2：整形、作表
第7週	ワープロ3：作図、オブジェクトの挿入
第8週	表計算1：集計、書式設定、数式の入力
第9週	表計算2：関数
第10週	表計算3：グラフの作成
第11週	表計算4：統計処理
第12週	総合演習：ワープロおよび表計算ソフトによる文書の作成
第13週	プレゼンテーション1：効果的なスライドの作成方法
第14週	プレゼンテーション2：スライドの作成、加工
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

毎授業の課題提出を50%、総合演習課題を30%、実技試験を20%にて評価する。

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、『実践ドリルで学ぶOffice活用術2013対応』noa出版

参考書など

『授業中に適宜指示する』

# ICT基礎

基礎教育 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の説明する。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。さらに、テキストエディタでHTMLのソースコードを編集し、Webページを作成できるようにする。情報倫理についても理解されたい。

## 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の拡張書式、ページレイアウトの指定、図形の挿入
第4週	Wordの段組、ドロップギャップを使用した文書の作成、差し込み印刷
第5週	Wordによる地図の入った文書の作成
第6週	Excelの統計関数による集計処理
第7週	Excelの論理関数によるデータ処理
第8週	Excelによるグラフ描画、統計処理、回帰直線の作成
第9週	Webページ作成の基本（HTMLの構造、改行、段落、フォント他）
第10週	Webページへのイメージ貼り付け、テーブル
第11週	ハイパーリンク、テーブルの書式
第12週	Webページのアップロードと公開、および情報倫理 HP作成検定問題
第13週	Webページ上へのイメージマップの組み込み
第14週	PowerPoint、Keynoteによるスライドの作成と編集
第15週	スライド作成のポイント、ICTに関する知識の自己診断

## 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Word2010』日本データパシフィック、山住 富也『事例で学ぶExcel2010』日本データパシフィック、山住 富也『事例で学ぶPowerPoint2010』日本データパシフィック、山住 富也『Webページ作成入門コース』日本データパシフィック

ルックマニター（健康栄養）

基礎教育 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、大学での学びの基盤となる基本的な知識・学ぶ姿勢を身につける。

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	大学生生活を充実させる 学園は良き友をつくる場である
第8週	大学生生活を充実させる 生涯忘れ得ぬ思い出をつくる場である
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

基礎教育 健康栄養学科

2年 後期

1単位

講義

必修

吉田 洋

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て、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（吉田）
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・イェク）・解説（山田、吉田）
第6週	恋愛と結婚（中村）
第7週	ライフデザインと健康（後藤）
第8週	研究するということ（後藤、田近、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）（吉田、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（吉田、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 健康栄養学科

3年 前期

1単位 講義

必修

吉田 洋

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。

## 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(吉田)
第2週	採用活動の流れ、選考方法の特徴(吉田)
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(蔵富)
第5週	グループ面接・集団面接(蔵富)
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	コミュニケーション、面接時の自己アピール、プレゼン(横田)
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、吉田、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(愛知県労働局又は山本)
第12週	適性検査(就職レディネスチェック)・解説(山田・吉田)
第13週	学科別業界研究・企業研究(石川、後藤、江草、横田、佐原、中村、蔵富)
第14週	学科別企業分析シート作成(石川、後藤、田近、横田、中村、吉田)
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、吉田)

## 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。

## 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 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。
- 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	食事計画の基本 献立作成
第15週	食事計画の基本 献立作成のまとめ

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

山口蒼生子『改訂食事計画論』家政教育社 2007年 9784760603657、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 2012年 9784789503174、香川達雄『食品成分表2014』女子栄養大学出版部 2013年 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 2007年 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 2009年 9784903742090



# 公衆衛生学

専門教育 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。

## 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 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、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
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
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
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
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
第9週	9. 管理栄養士国家試験 過去問紹介 これまでの学習内容における、国家試験過去問を解いてみる
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
第12週	4) 糖尿病 5) 高血圧症 6) 高尿酸血症（痛風）
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
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

『使用しない。』

## 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 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、その対応方法や内容も大きく変化をしている。  
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きたい。

達成目標 (1)社会福祉制度の理念とサービス体系を、専門的用語を用いて説明ができる  
(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  
(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 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・器官を形成している。器官はさらに目的に応じて10の器官系を形成している。本講義では、食物を吸収する消化器系、酸素を取り込み二酸化炭素を放出する呼吸器系、酸素を運搬する循環器系、身体を維持し運動をおこなう骨系と筋系について学ぶ。

**達成目標** 人体を構成する細胞の構造と細胞小器官の機能、組織の種類と分布、個々の器官系の形態と機能を理解する。器官系の相互作用による人体の生命維持の仕組みについて理解する。

## 教授計画

第1週	解剖生理学総論
第2週	細胞の構造と機能
第3週	組織の種類と分布
第4週	運動器系(1)
第5週	運動器系(2)
第6週	運動器系(3)
第7週	循環器系(1)
第8週	循環器系(2)
第9週	循環器系(3)
第10週	呼吸器系(1)
第11週	呼吸器系(2)
第12週	呼吸器系(3)
第13週	消化器系(1)
第14週	消化器系(2)
第15週	消化器系(3)

## 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。解剖生理学を学ぶ上で最も身近な学習対象が自分自身である。講義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確実に作成すること。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 2012 978-4-260-00671-2

## 参考書など

森於菟 他『分担解剖学 1~4巻』金原出版 1982 978-4-307-00341-4、金子丑之助『日本人体解剖学 1~2巻』南山堂 2000 978-4-525-10089-6、宮崎俊一 他『人体機能生理学』南江堂 2003 4-524-22478-5

# 解剖生理学

専門教育 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・器官を形成している。器官はさらに目的に応じて10の器官系を形成している。本講義では血液から尿を生成する泌尿器系と体液、子孫を形成する生殖器系、ホルモンによる液性調節を行う内分泌系、外界の情報を受容、伝達、処理を行う神経系および感覚器系について学ぶ。

**達成目標** 人体を構成する細胞の構造と細胞小器官の機能、組織の種類と分布、個々の器官系の形態と機能を理解する。器官系の相互作用による人体の生命維持の仕組みについて理解する。

## 教授計画

第1週	泌尿器系(1)
第2週	泌尿器系(2)
第3週	体液(1)
第4週	体液(2)
第5週	生殖器系(1)
第6週	生殖器系(2)
第7週	内分泌器(1)
第8週	内分泌器(2)
第9週	神経系(1) 中枢神経系
第10週	神経系(2) 中枢神経系
第11週	神経系(3) 末梢神経系
第12週	神経系(4) 末梢神経系
第13週	神経系(5) 自律神経系
第14週	感覚器系(1)
第15週	感覚器系(2)

## 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。解剖生理学を学ぶ上で最も身近な学習対象が自分自身である。講義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確実に作成すること。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 2012 978-4-260-00671-2

## 参考書など

森於菟 他『分担解剖学 1~4巻』金原出版 1982 978-4-307-00341-4、金子丑之助『日本人体解剖学 1~2巻』南山堂 2000 978-4-525-10089-6、宮崎俊一 他『人体機能生理学』南江堂 2003 4-524-22478-5

# 解剖生理学実験

専門教育 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 講義で学んだ器官・臓器の知識を用いて、実際の器官・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
第2週	循環器系
第3週	呼吸器系
第4週	消化器系(1)
第5週	消化器系(2)
第6週	消化器系(3)
第7週	泌尿器系
第8週	内分泌器系
第9週	生殖器系(1)
第10週	生殖器系(2)
第11週	生殖器系(3)
第12週	感覚器系(1)
第13週	感覚器系(2)
第14週	神経系
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

前週に講義プリントを配布する。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

牛木辰男『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 2002 978-4-260-10073-1、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、Victor P Eroschenko、相磯 貞和訳『標準組織学図譜』南江堂 2011 978-4-524-26004-1

# 解剖生理学実験

専門教育 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、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** 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。

## 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、色鉛筆などを準備すること。

## テキスト

『特になし』

## 参考書など

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、坂井建雄、岡田隆夫『系統看護学講座 解剖生理学』医学書院 2012 978-4-260-00671-2

# 生化学

専門教育 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 (1)栄養学を理解する基礎となる生命の化学を学ぶ。(2)管理栄養士の国家試験の生化学問題に対応できるようにする。

## 教授計画

第1週	第1部 第1章 生化学を学ぶ基礎知識
第2週	第1部 第1章 生化学を学ぶ基礎知識
第3週	第1部 第2章 糖質
第4週	第1部 第2章 糖質
第5週	第1部 第3章 脂質
第6週	第1部 第3章 脂質
第7週	第1部 第4章 タンパク質
第8週	第1部 第4章 タンパク質
第9週	第1部 第4章 タンパク質
第10週	第1部 第5章 核酸
第11週	第1部 第5章 核酸
第12週	第1部 第8章 ホルモンと生理活性物質
第13週	第1部 第8章 ホルモンと生理活性物質
第14週	第2部 生体内の物質代謝 第9章 代謝のあらまし
第15週	第2部 生体内の物質代謝 第9章 代謝のあらまし

## 成績評価方法・基準

单元ごとの小テストと期末テスト 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)教科書を補うためにプリントを配布する。
- 2)授業と並行して管理栄養士問題を自分で解くことを勧める。

## 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 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、タンパク質、核酸の代謝を学び、最後に遺伝子発現の調節を学ぶ。その過程で関連する疾患についてもできるだけ説明したい。

達成目標 (1) 栄養学を理解する基礎となる生命の化学を学ぶ。(2) 管理栄養士の国家試験の生化学問題に対応できるよういする。(3) 将来、管理栄養士として働く時に役立つ生化学の知識の習得を目標とする。

## 教授計画

第1週	第2部 生体内物質代謝	第10章 酵素
第2週	第2部 生体内物質代謝	第10章 酵素
第3週	第2部 生体内物質代謝	第11章 ビタミンと補酵素
第4週	第2部 生体内物質代謝	第11章 ビタミンと補酵素
第5週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝
第6週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝
第7週	第2部 生体内物質代謝	第12章 糖質代謝
第8週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝
第9週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝
第10週	第2部 生体内物質代謝	第13章 脂質代謝
第11週	第2部 生体内物質代謝	第14章 タンパク質代謝
第12週	第2部 生体内物質代謝	第14章 タンパク質代謝
第13週	第2部 生体内物質代謝	第15章 核酸代謝、第16章 ポルフィリン代謝
第14週	第3部 遺伝情報とその発現	第18章 遺伝情報
第15週	第3部 遺伝情報とその発現	第18章 遺伝情報

## 成績評価方法・基準

単元ごとの小テストと期末テスト

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1) 生化学Iと同様、教科書を補うためにプリントを配布する(iPadを活用する)。
- 2) 授業と並行して管理栄養士問題を自分で解くことを勧める。

## 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 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実験 必修

佐藤 浩

**概要** 酵素反応の時間変化、温度、pH および基質濃度変化と阻害剤、補酵素実験から酵素の性質を学ぶ。さらに酵素の基質特異性を脂肪分解酵素で調べる。疾患と遺伝子の関係の基礎を学ぶため自らのDNAを抽出、増幅し、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組み込み、光る大腸菌を観察する。

**達成目標** 講義だけでは深く理解できなかったことを、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

## 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 アルコールに強い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	遺伝子実験 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 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 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

出席、実験態度、レポート

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

実験日までに目的、基礎知識、実験方法をレポートに書き、実験に臨むこと。実験後、結果と考察を書き提出する。基礎知識には実験の目的に合った知識を自分の言葉で書き、それを踏まえて考察すること。化学式の記入や計算をしっかりと行うこと。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

相原英孝ほか 著 『イラスト 栄養生化学実験』東京教学社 ISBN 4-8082-6019-0

## 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 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 食品中の栄養素が体に取込まれた後どのように変化していき、エネルギーや体の構成成分になるのかを理解する。

## 教授計画

第1週	消化と吸収（概要と糖質の消化と吸収）
第2週	消化と吸収（たんぱく質、脂質の消化と吸収）
第3週	消化と吸収（栄養素の吸収後の輸送、消化吸収率）
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）
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

各講義のあとのレポート提出と内容、および中間テストと定期試験の成績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

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 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実験 必修

景山 節

**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。

## 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 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。

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
第4週	4. 筋と神経系 1) 運動単位 2) 運動とコントロール
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 02分圧とCO2分圧
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
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
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
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
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
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
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

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 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

高田 和夫

**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。

### 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 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

高田 和夫

概要 解剖生理学および病気の成り立ち-I (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

状況に応じて口答試問を行う。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、その際簡単な口答試問を行う。

## テキスト

青笹克之 編著『病理学』光生館 ISBN 978-4-332-01018-0、『臨床栄養学や病態栄養学で用いる教科書を使用する。』

## 参考書など

早川鉄哉・藤井雅彦編『栄養科学シリーズNEXT「病理学」』講談社 ISBN 4-06-155313-5

## 病気の成り立ち

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

高田 和夫

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。

### 教授計画

第1週	血液疾患-	血漿成分の臨床
第2週	血液疾患-	貧血
第3週	血液疾患-	白血球の異常
第4週	血液疾患-	血小板の異常
第5週	血液疾患-	免疫疾患
第6週	老年医学	高齢者特有の疾患
第7週	気象医学	気象と疾患
第8週	臨床検査-	理学的検査(視・打・聴診)
第9週	臨床検査-	検尿・検便
第10週	臨床検査-	末梢血検査
第11週	臨床検査-	血液生化学検査
第12週	臨床検査-	X線検査
第13週	臨床検査-	内視鏡検査
第14週	臨床検査-	病理学的検査
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

山元寅男編『Nブックス「臨床医学入門」』建帛社 ISBN 4-7679-0285-1

### 参考書など

早川鉄哉・藤井雅彦編『栄養科学シリーズNEXT「病理学」』講談社



# 食品学

専門教育 健康栄養学科

1年 後期

2単位

講義

必修

加藤丈雄

**概要** ヒトは生命維持のため、食物を必須とする。食物の大部分は植物や動物などの生物であり、ヒトはこれらを、一部はそのまま、多くは何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、脂質などの化学的性質と食品機能性について学ぶ。

**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、分析法、栄養素としての役割、加工・調理における変化について学習して、日本食品標準成分表を理解し、利用できることを目指す。

## 教授計画

第1週	食品の分類
第2週	食品成分と食品成分表
第3週	水分
第4週	タンパク質(1)
第5週	タンパク質(2)
第6週	炭水化物(1)
第7週	炭水化物(2)
第8週	脂質(1)
第9週	脂質(2)
第10週	ビタミン(1)
第11週	ビタミン(2)
第12週	ミネラル(1)
第13週	ミネラル(2)
第14週	食品の機能性：一次(栄養)、二次(美味しさ)、三次(生理調節)機能
第15週	食品の成分変化：加熱、酵素、微生物による変化

## 成績評価方法・基準

受講態度、授業中での口頭試問、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

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

## 参考書など

『日本食品標準成分表2010』

# 食品学

専門教育 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

必修

道家 晶子

概要 食品学Iにおける食品を構成する栄養成分や機能物質などの科学的知識を基礎として、食品学IIでは植物性食品、動物性食品などの名称、種類、性状、栄養や機能成分などの特性について講義を行う。

達成目標 市場には多種多様な食品がみられ、これらを的確に選んで利用するには食品に関する正しい知識が必要である。本講義によって管理栄養士の実務に役立つ基礎的知識を習得し、食品に対する総合的な判断力、応用力を身につけることを目標とする。

## 教授計画

第1週	食品の分類と食料の需給
第2週	植物性食品 1. 穀類(1)
第3週	植物性食品 穀類(2) 2. いも類
第4週	植物性食品 3. 豆類 4. 種実類
第5週	植物性食品 5. 野菜類
第6週	植物性食品 6. 果実類
第7週	植物性食品 7. きのこと類 8. 藻類
第8週	動物性食品 1. 魚介類(1)
第9週	動物性食品 魚介類(2)
第10週	動物性食品 2. 肉類(1)
第11週	動物性食品 肉類(2)
第12週	動物性食品 3. 卵類
第13週	動物性食品 4. 乳類
第14週	保健機能食品
第15週	新しい食品素材

## 成績評価方法・基準

受講態度・期末試験の結果で評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

内容を的確に理解するため、授業で出題する復習問題に取り組み、理解力・応用力を養う。授業内容の理解を高めるため予習・復習は有効である。

## テキスト

長澤治子編著『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版

## 参考書など

『授業時に適宜紹介する。』

# 食品学実験

専門教育 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。試料として米などの主要な食品を使用して、上記の化学分析を行うことにより、測定原理、分析技術の習得、各成分に関する基礎的知識を習得する。

**達成目標** 基本的な食品成分の分析法に関する知識、技術を習得する。実験で得た測定値から、日本食品標準成分表に準ずる食品成分表（一般成分、ナトリウム、エネルギー）を作成して、食品の成分表示について理解する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション：実験における基本的な注意事項の説明と実験全般に関する説明。実験準備
第2週	水分の定量： サンプルング、乾燥、恒量
第3週	灰分の定量（1）： 試料の炭化
第4週	灰分の定量（2）： 灰化、恒量
第5週	ナトリウムの定量： 原子吸光分析
第6週	脂質の定量（1）： ソックスレー抽出
第7週	脂質の定量（2）： ソックスレー抽出、乾燥、恒量
第8週	粗タンパク質の定量（1）： ケルダール法による試料の加水分解
第9週	粗タンパク質の定量（2）： ケルダール法による蒸留と滴定
第10週	炭水化物の分析： 説明 還元糖の定量： 試料調製、加水分解
第11週	還元糖の定量： 加水分解と滴定 食物繊維の分析： 説明
第12週	有機酸の分析： 中和滴定、pH測定
第13週	機器分析（1）： 高速液体クロマトグラフィー（HPLC）
第14週	機器分析（2）： ガスクロマトグラフィー（GC）
第15週	実験のまとめ： エネルギーの算出、食品成分表の作成

## 成績評価方法・基準

実習態度、レポート、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、保護メガネの着用して、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

『日本食品標準成分表2010』、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

# 食品学実験

専門教育 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、デンプン、脂質などを分離する。各成分について化学分析等を行い、その性質について理解する。さらに、加工食品の品質変化について実験して理解する。

**達成目標** 抽出や分画操作を必要とする食品分析方法の基本を習得する。各成分の化学分析、物性試験などを通して、食品の加工特性、品質変化について理解する。

## 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	穀類の実験（1）： 小麦タンパク質の分離と分析
第3週	穀類の実験（2）： 小麦タンパク質の分画と分析
第4週	穀類の実験（3）： 小麦タンパク質の分画と分析
第5週	穀類、いも類の実験（1）： デンプンの分離と加熱による糊化（こか）
第6週	穀類、いも類の実験（2）： デンプンの酵素処理及び加水分解による糖化
第7週	牛乳の実験（1）： 乳脂肪の分離と分析
第8週	牛乳の実験（2）： 乳タンパク質（カゼイン）の分離と分析
第9週	牛乳の実験（3）： 乳糖とリン酸カルシウムの分離と分析
第10週	牛乳と発酵乳の実験： pH、酸度の測定
第11週	野菜と果実の実験： 色素の分離と分析
第12週	加工食品の分析（1）： 発酵調味料の食塩の分析
第13週	加工食品の分析（2）： 油脂の酸化
第14週	加工食品の分析（3）： 食品の褐変
第15週	実験のまとめ、実験報告書の作成

## 成績評価方法・基準

実習態度、実習ノート、レポート、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、保護メガネの着用して、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

『日本食品標準成分表2010』、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

# 加工食品学

専門教育 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

必修

道家 晶子

**概要** 加工食品の利用について講義する。健全な食生活を行ううえで適切な食品の保存や加工食品の利用ができるように、食品の流通・保存と栄養成分変化、加工・保存技術、加工処理方法、主な加工食品の種類、製造法、加工特性、包装、表示など加工食品に関する様々な問題を解説する。

**達成目標** 食品加工の目的を知り、加工食品の原料素材、製造、流通、保存について安全性、利便性、栄養機能性などの観点から管理栄養士に必要な加工食品学の知識、問題解決能力を養う。現代の食生活における加工食品の利用方法について考え、適切な食品選択ができる力を養う。

## 教授計画

第1週	食品加工の意義と目的
第2週	食品の流通環境と栄養成分変化
第3週	食品の流通・保存技術
第4週	食品の加工処理方法
第5週	農産加工食品(1)こめの加工、(2)小麦の加工、(3)大麦の加工、(4)とうもろこしの加工
第6週	農産加工食品(5)いもの加工、(6)豆類の加工、(7)果物の加工、(8)野菜類の加工
第7週	畜産加工品(1)肉の加工、(2)卵類の加工
第8週	畜産加工品(3)乳類の加工
第9週	水産加工品(1)魚介類の加工、(2)藻類の加工
第10週	食用油脂の製造と加工
第11週	食品包装の目的、包装容器の材料と形態、包装表示
第12週	非アルコール飲料、菓子類
第13週	調味料(1)甘味料、(2)食塩類、(3)香辛料
第14週	発酵食品(1)アルコール飲料、(2)発酵調味料
第15週	調理加工食品類(1)レトルト食品、(2)冷凍食品、(3)インスタント食品、その他

## 成績評価方法・基準

受講態度、定期試験の結果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

内容を的確に理解するため、授業で出題する復習問題に取り組み、理解力・応用力を養う。授業内容の理解を高めるため予習・復習は有効である。

## テキスト

長澤治子編著『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』医歯薬出版

## 参考書など

『授業時に適宜紹介する。』

# 食品衛生学

専門教育 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。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。また、管理栄養士国家試験の衛生学の分野での合格圏内への到達も目標とする。

## 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 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。

## 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	衛生管理の為に試験(1)環境落下細菌の測定
第9週	衛生管理の為に試験(2)同定と判定
第10週	衛生管理の為に試験(3)簡易試験法
第11週	衛生管理の為に試験(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 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。  
管理栄養士国家試験の出題基準（ガイドライン）に沿って基礎的な調理学を習得する。  
従って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。

### 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	管理栄養士国家試験対策

### 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

管理栄養士国家試験の出題基準（ガイドライン）に沿って進めるため、欠席をしないこと。  
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 2007年 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 2012年 9784789503174、香川達雄『日本食品成分表2014』女子栄養大学出版部 2013年 9784789510134

### 参考書など

山崎清子『調理と理論 学生版』同文書院 2003年 4810312879、9784810312874、河野友美『コソと科学の調理辞典』医歯薬出版 2001年 978-4-263-70264-2



## 調理学実験

専門教育 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、食品の特性をいかした調理により、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。

### 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)
第2週	調理と嗜好性に関する実験(2)
第3週	基本調理操作に関する実験(1)
第4週	基本調理操作に関する実験(2)
第5週	基本調理操作に関する実験(3)
第6週	植物性食品の調理性に関する実験(1)
第7週	植物性食品の調理性に関する実験(2)
第8週	植物性食品の調理性に関する実験(3)
第9週	動物性食品の調理性に関する実験(1)
第10週	動物性食品の調理性に関する実験(2)
第11週	動物性食品の調理性に関する実験(3)
第12週	成分抽出素材の調理性に関する実験(1)
第13週	成分抽出素材の調理性に関する実験(2)
第14週	砂糖の調理性に関する実験
第15週	総合まとめ

### 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 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
第2週	実習室の説明 食品成分表の説明、ノートの記入方法
第3週	切り方練習 炊飯の理論の説明
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ⅠⅠ(日本料理) かつおだしのとり方・いかのおろし方・吸い物の構成
第6週	洋風だしのとり方(西洋料理) 卵の扱い方
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	挽き肉調理(西洋料理) ルーについて・ゼラチンの扱い方
第9週	焼き物・煮物調理(日本料理) 献立の組み合わせ方
第10週	炒め物・和え物調理(中国料理)
第11週	揚げ物・浸し物調理(日本料理)
第12週	魚のおろしかた(西洋料理)
第13週	すし飯について(日本料理)
第14週	小麦粉調理(西洋料理) イーストの扱い方
第15週	点心について(中国料理)

## 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 2009年 978-4-903742-09-0、香川芳子 『食品成分表2014』女子栄養大学出版部 2013年 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 2013年 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 2007年

## 参考書など

山崎清子 『調理と理論 学生版』同文書院 2003年 4810312879, 9784810312874

## 調理学実習

専門教育 健康栄養学科

1年 後期

1単位

実習

必修

寺島 治

**概要** 調理の知識や技術をさらに発展させ、栄養管理や栄養教育における献立作成等に活用できる能力を養う。実習では、日本料理、フランス料理、イタリア料理、中国料理、介護料理、行事食、おやつ、デザート、宴会パーティ、おもてなし料理等幅広く調理実習し、そして食のマナーなど学びながら人間力を高め管理栄養士として調理力向上を目指す。

**達成目標** 調理の過程を理論的に考えながら実習し、管理栄養士として変化に富んだ献立作成ができるようになること。

## 教授計画

第1週	調理実習の心得、基本、実技、基本切りとフォン、ブイヨンの取り方、盛付け方
第2週	日本料理の前菜、彩り小鉢料理と西洋料理のオードブル&アミューズ料理実習
第3週	定番、洋食屋のひと手間工夫料理実習
第4週	宴会、パーティー料理とおもてなし料理実習
第5週	フランス料理の調理実習とマナーについて
第6週	フランスの地方料理実習（ブルターニュ地方・リヨン地方・プロヴァンス地方）
第7週	メディカル産業料理、病院、老健施設、福祉関係の料理と行事食、おやつ&デザートの作り方
第8週	コントラクト産業の社員食堂料理とヘルシー調理法について
第9週	イタリア料理の調理実習とマナー
第10週	イタリア料理の地方料理実習（北部ミラノ地方・中部ローマ地方・南部ナポリ地方）
第11週	中国料理全般について総論的説明と実習
第12週	中国料理の材料による特徴と定番料理実習
第13週	日本料理の調理法 お正月料理「おせち料理の作り方と盛り付けについて」
第14週	日本料理の調理法 「会席料理実習とマナーについて」
第15週	「まとめ」 美しさ、おいしさ、感動、食文化の調理力は理解されましたか、半年間の総括、課題食材で、うまい料理を作るプレゼン

## 成績評価方法・基準

プレゼン料理作りテスト、出欠席、実習記録、チームワーク等取り組む姿勢など総合的評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業は講義と実習を連続2限で実施する。実習食材の分配と下処理は当番制で進める。  
各メニューレシピ資料等には、コツとポイントのみ掲載、料理の作り方などは講師のデモンストレーションの時に各自にて記録を取る。

## テキスト

『資料、プリント、レシピ配布』

## 参考書など

『コツと科学』柴田書店、『日本料理こつこつ』柴田書店、『魚料理のコツ』柴田書店

# 栄養学

専門教育 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 炭水化物と脂質の栄養素としての働きを理解する。

## 教授計画

第1週	栄養の基礎概念、栄養と栄養素
第2週	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（糖質の種類）
第5週	炭水化物（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、食物繊維、誘導糖質）
第8週	炭水化物（食物繊維の補足、糖質の機能）
第9週	炭水化物（糖質の機能の続き）
第10週	脂質（脂質の種類と特徴）
第11週	脂質（脂肪酸について）
第12週	脂質（脂肪酸について-その2）
第13週	脂質（複合脂質）
第14週	脂質（コレステロール、エイコサノイド）
第15週	糖質と脂質の復習

## 成績評価方法・基準

各講義のあとのレポート提出と内容、および中間テストと定期試験の成績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

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 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 たんぱく質、アミノ酸、ビタミン、ミネラルの栄養素としての働きを理解する。

## 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、アミノ酸の性質と必須アミノ酸）
第3週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質の機能）
第4週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質の栄養評価）
第5週	たんぱく質とアミノ酸（たんぱく質栄養評価の復習、酵素およびホルモン）
第6週	ミネラル（ミネラル概要、カルシウム）
第7週	ミネラル（リン、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、塩素）
第8週	ミネラル（鉄）
第9週	ミネラル（その他のミネラル）
第10週	ビタミン（脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン、ビタミンA）、中間小テスト
第11週	ビタミン（ビタミンDとE）
第12週	ビタミン（ビタミンKとB1、ビタミンの歴史）
第13週	ビタミン（ビタミンB2～B7）
第14週	ビタミン（ビタミンB9、B12、ビタミンC）
第15週	水と電解質

## 成績評価方法・基準

各講義のあとのレポート提出と内容、および中間テストと定期試験の成績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

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 健康栄養学科

2年 前期

1単位 実験 必修

佐藤 浩

**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。

### 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	尿のpH、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

レポートの提出、テストの成績を総合して評価

### 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。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

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 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

必修

江上 いすず

**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・高齢期のステージ、および運動・環境と栄養に分け、各期の身体と栄養学的特性を知り、栄養ケア・マネジメントのあり方について理解する。ライフステージ栄養学Iでは概論として、栄養ケア・マネジメントの概要と食事摂取基準の科学的根拠を習得する。また、思春期の栄養ケア・マネジメントを習得する。

**達成目標** 栄養マネジメントの過程として、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、モニタリング、評価の方法を理解する。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、栄養素の必要量を理解する。さらに、思春期の栄養と病態、栄養ケアについて身につける。

## 教授計画

第1週	ライフステージ栄養学の概要 成長・発達・加齢（老化）の概念
第2週	栄養ケア・マネジメントの概要
第3週	栄養アセスメントにおける臨床診査
第4週	栄養アセスメントにおける臨床検査
第5週	栄養アセスメントにおける身体計測
第6週	栄養アセスメントにおける食事調査、QOLの指標
第7週	食事摂取基準の概要、推定エネルギー必要量策定の根拠
第8週	食事摂取基準におけるたんぱく質策定の根拠
第9週	食事摂取基準における脂質策定の根拠
第10週	食事摂取基準における炭水化物・食物繊維策定の根拠
第11週	食事摂取基準におけるビタミン策定の根拠
第12週	食事摂取基準におけるミネラル策定の根拠
第13週	思春期の成長・発達、栄養アセスメント
第14週	思春期の栄養と病態・疾患
第15週	思春期の生活習慣、栄養ケアのあり方

## 成績評価方法・基準

期末試験80%、確認テスト20%で評価を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式、教科書と資料プリントを使用。確認テストを行う。予習・復習を行うこと。

## テキスト

堀江祥允編 『応用栄養学』朝倉書店 2012年 978-4-254-61652-1

## 参考書など

厚生労働省策定 『日本人の食事摂取基準2010年版』第一出版 2012年 978-4-8041-1264-0

ライフステージ 栄養学

専門教育 健康栄養学科

2年 前期

2単位

講義

必修

江上 いすず

**概要** 妊娠・授乳期の栄養的特徴、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・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態、栄養補給法について習得する。幼児期では幼児の発達、栄養と病態、栄養ケアのあり方を理解する。

**達成目標** 妊娠・授乳期ならびに乳幼児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、栄養ケア・マネジメントの方法を身につける。

教授計画

第1週	妊娠の成立と維持
第2週	妊娠に伴う母体の変化と胎児付属物
第3週	妊娠期（初期・中期・末期）の食事摂取基準
第4週	栄養アセスメントとして臨床検査・身体計測・生活習慣
第5週	つわり、悪阻、妊娠貧血の診断と栄養管理
第6週	妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病の診断と栄養ケア
第7週	授乳期の生理的特徴、乳汁分泌の機序
第8週	授乳期の食事摂取基準、栄養アセスメントと栄養ケア
第9週	新生児・乳児の生理的特徴、消化吸収
第10週	乳児期の食事摂取基準、母乳栄養の利点
第11週	乳児期の栄養補給として母乳栄養・人工栄養の特徴
第12週	離乳の定義・必要性・進め方
第13週	幼児期の成長と発達、栄養アセスメント
第14週	幼児期の食事摂取基準、間食の必要性
第15週	幼児期の病態と栄養ケア

成績評価方法・基準

期末試験80%、確認テスト20%で評価を行う。

事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式、教科書と資料プリントを使用。確認テストを行う。予習・復習を行うこと。

テキスト

堀江祥允編 『応用栄養学』朝倉書店 2012年 978-4-254-61652-1

参考書など

厚生労働省策定 『日本人の食事摂取基準2010年版』第一出版 2012年 978-4-8041-1264-0



# ライフステージ 栄養学

専門教育 健康栄養学科

2年 後期

2単位

講義

必修

江上 いすず

**概要** 成人期、更年期、高齢期の生理的特徴、栄養アセスメント、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・低温、低圧・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** 加齢による人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解する。また、運動時や特殊環境下での生理的特徴や栄養必要量を理解する。ライフステージ・運動時・環境別の栄養ケア・マネジメントの方法を把握し、個人・集団に対する健康管理の指導ができる力を身につける。

## 教授計画

第1週	学童期の成長・発達・栄養アセスメント、食事摂取基準
第2週	成人期の食生活と運動習慣、健康づくりのための身体活動基準
第3週	生活習慣病、メタボリックシンドロームの病態・診断基準
第4週	食事摂取基準策定と活用の基礎理論、成人期の食事摂取基準
第5週	閉経期（更年期）の代謝と疾病、栄養ケアのあり方
第6週	加齢に伴う身体的・精神的変化
第7週	高齢期の食事摂取基準、たんぱく質・エネルギー低栄養状態の診断と栄養ケア
第8週	咀嚼障害・嚥下障害、骨粗鬆症、褥瘡の病態と栄養ケア
第9週	認知症・パーキンソン病、白内障・網膜症、脱水症の病態と栄養ケア
第10週	介護保険制度と栄養ケア・マネジメント
第11週	運動とエネルギー代謝、健康増進と運動
第12週	運動のデメリット、トレーニングと栄養補給
第13週	ストレス時・生体リズムにおける生理的特徴と栄養ケア
第14週	高温・低温、低圧・高圧環境時における生理的特徴と栄養ケア
第15週	無重力環境時における生理的特徴と栄養ケア ライフステージ栄養学I、II、IIIの総括

## 成績評価方法・基準

期末試験80%、確認テスト20%で評価を行う。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

講義形式、教科書と資料プリントを使用。確認テストを行う。予習・復習を行うこと。

## テキスト

堀江祥允編『応用栄養学』朝倉書店 2012年 978-4-254-61652-1、厚生労働省策定『日本人の食事摂取基準2010年版』第一出版 2012年 978-4-8041-1264-0

## 参考書など

西堀すき江編『よくわかる「栄養ケアマネジメント」ハンドブック』中央法規出版 2007年 978-4-8058-2918-9

# スポーツ栄養論

専門教育 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。

## 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、下木良平 編著『環境・スポーツ栄養学』建帛社

## 参考書など

『なし』

# ライフステージ栄養学実習

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習 必修

江上 いすず・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・授乳期、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を行い、SOAP記録に基づいて、食事摂取基準の作成、食事計画、献立作成、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、妊娠期および授乳期、乳幼児期、高齢期などの特性に合わせた食事計画、献立作成、実習などを通して栄養ケアのあり方を身につける。

## 教授計画

第1週	ライフステージ栄養学実習の概要
第2週	妊娠期・授乳期の栄養の特性と留意点 栄養アセスメント・栄養ケア、SOAP記入
第3週	妊娠初期・中期・末期・妊娠高血圧症候群の栄養ケアの展開 食事摂取基準・食事計画・献立作成
第4週	妊娠初期・中期・末期・妊娠高血圧症候群の実習
第5週	乳児期・離乳期栄養の特性と留意点 栄養アセスメント・栄養ケア
第6週	調乳法の習得 各種調製粉乳とベビーフードの食味試験
第7週	離乳食実習 離乳の開始から完了まで
第8週	幼児期栄養の特性と留意点 栄養アセスメント・栄養ケア、SOAP記録
第9週	幼児期の栄養ケアの展開 食事摂取基準・食事計画・献立作成
第10週	幼児期実習（間食含む）
第11週	高齢期栄養の特性と留意点 栄養アセスメント・栄養ケア、SOAP記録
第12週	高齢期の栄養ケアの展開 食事摂取基準・食事計画・献立作成
第13週	高齢期実習
第14週	家庭の介護食実習 刻み食、ソフト食への展開
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

ライフステージ別栄養アセスメントおよび栄養ケアプランのレポート70%、プレゼンテーション内容および実習態度30%

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

テーマ別に1日の献立作成および実習を行い、班の代表者がプレゼンテーションを行う。実習に際しては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・堀江和代編『三訂応用栄養学実習書』光生館 2011年 978-4-332-02085-1

## 参考書など

堀江祥允編『応用栄養学』朝倉書店 2012年 978-4-254-61652-1、平山宗宏監修『母子健康・栄養ハンドブック』医歯薬出版

## 栄養教育論

専門教育 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、対象者の栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、モニタリング、評価といった一連の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。

### 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) 目標設定
第11週	栄養教育マネジメント(3) プログラム作成
第12週	栄養教育マネジメント(4) 実施、評価
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

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。管理栄養士国家試験問題を各単元で随時入れる。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

大野友子・辻とみ子編著『ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版 2012 978-4-263-70565-0

### 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 2009、厚生労働省・農林水産省『食事バランスガイド』第一出版 2006、笠原賀子編著『栄養教諭のための学校栄養教育論補訂』医歯薬出版 2011

## 栄養教育論

専門教育 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。

### 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

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 2012 978-4-263-70565-0

### 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



# 栄養教育実習

専門教育 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。

## 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
第8週	(1) 情報収集、栄養ケア計画及び指導案作成
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	特定検診・特定保健指導実践
第14週	特定検診・特定保健指導実践
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

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 2012 978-4-263-70565-0

## 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 2009、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 健康栄養学科

3年 後期

1単位 実習 必修

### 辻とみ子

**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

### 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 2008年健康栄養学科

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。

**到達目標** 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。

### 授業計画

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）：アセスメント評価（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） 交流分析、交流分析における援助過程、家族療法、家族療法における治療者の役割
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	グループ活動：授業の振り返り、レポート作成
第15週	要約と反省

### 成績評価方法・基準

授業・実習の態度（60%）  
試験（40%）

### 準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実習授業であるため、欠席、遅刻のときは必ず報告をすること。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。習得したカウンセリングの知識を実際に現場で役立てられるよう、その内容を常に実習授業していく。

### テキスト

小松啓子他 編『栄養カウンセリング論』講談社サイエンティフィック

### 参考書など

『特に無し』

# 病態栄養学

専門教育 健康栄養学科

2年 後期

2単位

講義

必修

関谷 知恵・高橋 圭

**概要** 傷病者の病態や栄養状態を把握して適正な栄養管理を行う能力を養うことを目的とする。個々人を対象とした栄養ケアマネジメントの知識と技術を習得し、治療効果向上を高め、対象者のQOLの向上を目指しはどのようにすればよいかを学ぶ。またチーム医療における栄養管理の重要性について理解を深める。

**達成目標** チーム医療の一員として、患者ケアに徹した管理栄養士としての素質を磨き、専門性が発揮できる実力と人格の形成を目指す。

## 教授計画

第1週	病態栄養のオリエンテーション・臨床栄養概念、意義と目的
第2週	医療と臨床栄養
第3週	栄養評価(アセスメント)
第4週	栄養管理計画のプランニング
第5週	蛋白エネルギー栄養障害・ビタミン欠乏・過剰・ミネラル欠乏・過剰
第6週	食物と薬剤の相互作用
第7週	臨床検査
第8週	生活習慣病について
第9週	消化器疾患の病態
第10週	消化器疾患(胃炎・十二指腸・潰瘍)
第11週	肝臓病の病態生理
第12週	肝臓疾患(肝硬変・肝不全・脂肪肝)
第13週	肥満と代謝疾患
第14週	糖尿病の栄養管理
第15週	高尿酸血症・痛風の栄養管理

## 成績評価方法・基準

定期試験、小テスト、課題による提出物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や技法を関連付けて、各疾患の病態・栄養管理芽結び付けて、栄養ケアマネジメントができるようにする。

## テキスト

佐藤和夫『エッセンシャル臨床栄養学』医歯薬出版

## 参考書など

『管理栄養士国家試験問題集』、『臨床栄養学総論』

# 病態栄養学

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

2単位

講義

必修

岡本 夏子・関谷 知恵

**概要** 病態栄養学Ⅰに引き続き、ベッドサイドにおける栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養教育に必要な臨床栄養学の基礎知識を学ぶ。専門基礎で学んだ「病気の成り立ち」を踏まえ、栄養関連の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、症状を理解する。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、基礎方針が理解できること。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 消化器疾患の病態生理
第2週	消化器疾患 胃・十二指腸潰瘍
第3週	消化器疾患 潰瘍性大腸炎・クローン病
第4週	肝臓・胆嚢・膵臓疾患の病態生理 肝炎・急性肝炎・慢性肝炎
第5週	肝硬変症・肝癌・脂肪肝
第6週	胆石・胆嚢炎・膵炎
第7週	内分泌・代謝疾患の病態 肥満・脂質異常症
第8週	糖尿病・合併症
第9週	痛風・甲状腺機能
第10週	循環器疾患の病態生理 メタボリックシンドローム
第11週	動脈硬化症・高血圧症
第12週	心疾患・脳卒中
第13週	腎臓疾患の病態生理 糸球体腎炎・ネフローゼ症候群
第14週	腎不全・人工透析
第15週	血液疾患の病態生理

## 成績評価方法・基準

1. 出席率
2. 試験の成績及びレポートの提出率との評価

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 講義及びプリントの配布、DVDを用いる。
2. 実践的な栄養ケアマネジメントを行う上で基本となる教科である。予習・復習に期待する。

## テキスト

佐藤和夫『エッセンシャル臨床栄養学』医歯薬出版

## 参考書など

寺本房子『新しい臨床栄養管理』医歯薬出版、寺本房子『臨床栄養管理』健帛社、福井富穂『イラスト症例からみた臨床栄養学』東京教学社

# 臨床栄養管理論

専門教育 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・再プランという一連の栄養ケア・マネジメントを展開する。

## 教授計画

第1週	臨床栄養の概論	傷病患者・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）	
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

渡邊早苗 寺本房子 松崎政三『Nブック 三訂 臨床栄養管理』建帛社 2013 978-4-7679-0479-3

## 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 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。

## 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

渡邊早苗・寺本房子・寺本房子『Nブック 三訂 臨床栄養管理』建帛社 2013 978-4-7679-0473-3

## 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 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実習 必修

関谷 知恵・高橋 圭

概要 臨床栄養管理実習1では、ベットのサイドでの栄養情報の収集と臨床栄養アセスメントの技法の基本に基づいての実習を行う。特に高齢視野の栄養補給と病態の関連について理解を深める。

達成目標 栄養アセスメントを正確に技術が習得できるようにする。栄養アセスメントの結果に基づく評価判定を行うことができ、客観的、総合的に判断ができ栄養ケア記録が記述できる。

## 教授計画

第1週	臨床栄養管理実習 のガイダンス・栄養管理と栄養アセスメント
第2週	身体計測
第3週	臨床診査
第4週	臨床検査値
第5週	食事摂取量調査
第6週	食生活診断と栄養評価
第7週	栄養ケア記録の作成(1)
第8週	栄養ケア記録の作成(2)
第9週	栄養評価に基づく食事計画・献立作成・発注書
第10週	調理実習
第11週	経腸栄養・静脈栄養・特定保健用食品について
第12週	高齢者の口腔ケア
第13週	高齢者・嚥下困難者の食事計画
第14週	高齢者・嚥下困難者の献立作成・発注書
第15週	調理実習

## 成績評価方法・基準

小テスト・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・記録作成・実習を基本に実施する。予習復習を必ずする。

## 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

井上修二『新臨床栄養学』好生館

# 臨床栄養管理実習

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習 必修

関谷 知恵・高橋 圭

**概要** 臨床栄養管理実習ⅠⅡにおいては、病態栄養に基づき、患者の治療を目的として食事プランを作るための特定栄養成分や調味料の制約の中で、より美味しく、個人に対応した食事を提供するための実践能力を養う。病態の確かな把握に基づき、食材、調理法、タイムリーな食事の提供にいたるまでの知識と技術を、自在に駆使できるように学ぶ。

**達成目標** 治療場における献立作成、食品の選択、調理上の工夫と実践などの知識を習得し記述する力を身に付ける。

## 教授計画

第1週	臨床栄養管理実習 のガイダンス・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・治療食食費構成について)
第2週	疾患別治療食(消化器疾患)について
第3週	消化器疾患献立作成
第4週	消化器疾患調理実習
第5週	成分栄養に基づいた治療食(エネルギーコントロール食) 適応(肥満症・糖尿病)について
第6週	エネルギーコントロール食の献立作成・発注
第7週	エネルギーコントロール食の調理実習
第8週	成分栄養に基づく脂質コントロールの適応疾患について(肝疾患・脂肪肝)
第9週	脂質コントロール食の献立作成・発注
第10週	成分栄養 脂質コントロール食調理実習
第11週	成分栄養蛋白・塩分コントロールの適応疾患について
第12週	透析・について
第13週	成分栄養蛋白・塩分コントロールの適応疾患献立作成・発注
第14週	蛋白。塩分コントロールの治療食の調理実習
第15週	そのほかの治療食について

## 成績評価方法・基準

1. 出席率
2. 献立作成能力
3. 栄養ケアプラン作成能力

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

1. 日頃の自分自身の食事管理と健康、調理の工夫と実践が傷病者の食事計画栄養プランに役立ることが多く、常に好奇心を持って実践してみることが重要である。
2. DVD及びプリントを用いる。

## テキスト

本田佳子『栄養食事療法の実習』医歯薬出版

## 参考書など

中野慶子『最新臨床栄養学実習』健帛社、玉川和子『臨床栄養学実習書』医歯薬出版

# 栄養疫学

専門教育 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

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。
3. EBN (evidence based nutrition) の考え方を習得する。

## 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

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（2010年版）』第一出版 2009 978-4-8041-1208-4、 『この他、授業中に適宜指示する。』



# 公衆栄養学

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

必修

服部 健治

概要 公衆栄養学では、地域や職域などの集団を対象に、食生活（栄養）を通して健康の維持増進、疾病の一次予防を図るために必要な理論と技術を学ぶ。即ち、わが国の保健・福祉・介護システムの中で、健康集団や栄養上のハイリスク集団に対し、適切な栄養改善プログラムの作成、実施、評価など総合的なマネジメントのあり方を学ぶ。

- 達成目標
1. 国民の健康・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	公衆栄養学の概要
第2週	国民の健康の現状と公衆栄養活動（1）
第3週	国民の健康の現状と公衆栄養活動（2）
第4週	日本の栄養問題 - 現状と課題 - （1）
第5週	日本の栄養問題 - 現状と課題 - （2）
第6週	日本の食料受給と食料経済
第7週	公衆栄養プログラムの計画・実践・評価（1）
第8週	公衆栄養プログラムの計画・実践・評価（2）
第9週	健康日本21と公衆栄養活動
第10週	公衆栄養活動の指針 - 日本人の食事摂取基準 - （1）
第11週	公衆栄養活動の指針 - 日本人の食事摂取基準 - （2）
第12週	公衆栄養行政と関係法規（1）
第13週	公衆栄養行政と関係法規（2）
第14週	世界の健康・栄養施策
第15週	世界の健康・栄養施策

## 成績評価方法・基準

- 1 授業中に実施される確認テストならびにレポート
- 2 期末試験
- 3 授業態度

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

- 1 公衆衛生学、栄養学、臨床栄養学、栄養教育などで学んだことを総合的に結びつけて学習すること
- 2 専門用語の理解に努める、不明なことがあったら質問をする。

## テキスト

二見大介 編著『ネオエスカ 公衆栄養学』同文書院

## 参考書など

『特になし』

# 公衆栄養学実習

専門教育 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
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、北川郁美、八木典子編『公衆栄養学ワークブック』みらい 2009 978-4-86015-163-8

## 参考書など

『日本人の食事摂取基準(2010年版)』第一出版 2009 978-4-8041-1208-4、『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 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

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。

## 教授計画

第1週	給食の経営管理 給食の経営、フードビジネス
第2週	給食の経営管理の基本(1) 組織、経営資源
第3週	給食の経営管理の基本(2) 給食システム、経営管理の評価
第4週	人事管理と関連法令 人事・労務管理、人材育成、従業員の評価
第5週	給食経営のアウトソーシング 委託給食の概要、関連法規、委託の現状
第6週	給食経営情報と活用(1) 給食におけるマーケティング情報の活用
第7週	給食経営情報と活用(2) 顧客情報管理、クレーム対策
第8週	給食経営情報と活用(3) メニューマーチャンダイジング
第9週	給食経営情報と活用(4) 給食施設における危機管理、災害時対応
第10週	給食経営計画の展開とポイント(1) 栄養・食事計画と生産管理、提供サービス計画
第11週	給食経営計画の展開とポイント(2) 品質管理と評価
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

鈴木久乃他『給食マネジメント論』第一出版 2011 978-4-8041-1245-9、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、実践給食実務研究会『給食実務必携』第一出版 2013 978-4-8041-1274-9、鈴木久乃他『給食管理』第一出版 2012 978-4-8041-1169-8

## 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 2011 978-4-8041-1251-0、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 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。

## 教授計画

第1週	給食の概要 特定給食施設の定義・種類・特徴
第2週	給食の経営と管理(1) 経営管理の基本
第3週	給食の経営と管理(2) 人事・労務管理
第4週	給食の経営と管理(3) 原価管理と原価計算
第5週	給食の運営(1) 栄養計画の実際：給与栄養目標量、荷重平均栄養成分表
第6週	給食の運営(2) 栄養計画から食事計画：食品構成
第7週	給食の運営(3) 食事計画と献立計画
第8週	給食の運営(4) 献立計画
第9週	給食の運営(5) 食材料管理
第10週	給食の運営(6) 衛生・安全管理
第11週	給食の運営(7) 大量調理施設衛生管理マニュアル
第12週	給食の運営(8) 作業管理
第13週	給食の運営(9) 施設・設備管理
第14週	給食の運営(10) 事務管理
第15週	給食の運営(11) 給食の運営計画

## 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

応用栄養学・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

鈴木久乃他『給食管理』第一出版 2012 978-4-8041-1169-8、実践給食実務研究会『給食実務必携』第一出版 2013 978-4-8041-1274-9、山口蒼生子他『改訂食事計画論』家政教育社、丸山勉他『調理施設の衛生管理』日本食品衛生協会、食事摂取基準の実践・運用を考える会『日本人の食摂取基準2010版の実践運用』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 2011 978-4-8041-1251-0

# フードシステム論

専門教育 健康栄養学科

3年 後期

2単位

講義

選択

石川 豊美 他

**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を考える。

## 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 2008 978-4-263-70562-9

# 給食経営管理実習

専門教育 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、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。

## 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) 実習室配置図作成
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	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 実習室準備他
第4週	大量調理基礎実習および献立試作(1)
第5週	大量調理基礎実習および献立試作(2)
第6週	実習計画演習
第7週	実習計画演習
第8週	供食サービス実習(1)
第9週	供食サービス実習(2)
第10週	供食サービス実習(3)
第11週	供食サービス実習(4)
第12週	実習のまとめ
第13週	実習のまとめ
第14週	実習のまとめ
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『四訂 給食経営管理実習』みらい 2010 978-4-86015-186-7、殿塚婦美子『改訂新版 大量調理』学建書院 2012 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 2011 978-4-8041-1251-0

# 給食経営管理実習

専門教育 健康栄養学科

2年 後期

1単位 実習 必修

宮澤 洋子

**概要** 給食実務論、給食経営管理学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、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。

## 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)
第2週	機器・設備・大量調理について
第3週	各種測定機器および備品類について
第4週	帳票説明(1)
第5週	帳票説明(2)
第6週	供食サービス実習(1)
第7週	供食サービス実習(2)
第8週	供食サービス実習(3)
第9週	供食サービス実習(4)
第10週	供食サービス実習(5)
第11週	供食サービス実習(6)
第12週	実習のまとめ
第13週	実習のまとめ
第14週	実習のまとめ
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『給食経営管理実習』(株)みらい 2010年 978-4-86015-186-7、鈴木久乃『給食管理』第一出版 2011年 978-4-8041-1169-8、殿塚婦美子『大量調理』学建書院 2012年 978-4-7624-1872-3、木村勝子『衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院 2011年 978-4-7624-0878-6、丸山務『調理施設の衛生管理』(社)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 2011年 978-4-8041-1251-0

# 給食経営管理実習

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

1単位 実習 選択

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。

## 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・栄養教育計画等
第4週	施設別経営計画検討(4)：食事計画・給食サービス計画・原価計画・販売計画・栄養教育計画等
第5週	施設別の給食経営実習(1) (計画実習及び評価)
第6週	施設別の給食経営実習(2) (計画実習及び評価)
第7週	施設別の給食経営実習(3) (計画実習及び評価)
第8週	施設別の給食経営実習(4) (計画実習及び評価)
第9週	施設別の給食経営実習(5) (計画実習及び評価)
第10週	施設別の給食経営実習(6) (計画実習及び評価)
第11週	施設別の給食経営実習(7) (計画実習及び評価)
第12週	施設別の給食経営実習(8) (計画実習及び評価)
第13週	施設別実習結果のまとめ
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。リーダーシップを發揮し、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『四訂 給食経営管理実習』みらい 2010 978-4-86015-186-7、殿塚婦美子『改訂新版 大量調理』学  
建書院 2012 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、鈴木久乃他『給食管

## 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 2011 978-4-8041-1251-0



## 総合演習

専門教育 健康栄養学科

3年 前期

1単位 演習 選択

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。

### 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	実習にあたっての注意事項（3）
第4週	実習にあたっての注意事項（4）
第5週	給食経営管理の実習に向けて（1） コミュニケーションスキル
第6週	給食経営管理の実習に向けて（2） 安全・衛生管理について
第7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8週	臨床栄養の実習に向けて（1） 医療人としての心構え
第9週	臨床栄養の実習に向けて（2） 臨床における管理栄養士の業務内容
第10週	臨床栄養の実習に向けて（3） 糖尿病・腎臓病の栄養教育の基本
第11週	各特定給食施設における管理栄養士の役割（1）
第12週	各特定給食施設における管理栄養士の役割（2）
第13週	各特定給食施設における管理栄養士の役割（3）
第14週	施設課題の準備
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 2009 978-4-7679-0395-8

### 参考書など

## 総合演習

専門教育 健康栄養学科

4年 後期

1単位 演習

選択

### 辻とみ子

**概要** 管理栄養士国家試験は、全科目を網羅した200問の60%以上(120問以上)の正答が要求されている。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、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、管理栄養士に向けての学修を行う。

**達成目標** 管理栄養士として、コ・メディカルの一員として最初の一步、最低限の知識、すなわち国家試験の内容を理解し、60%以上の正答ができるよう、問題解決能力を身につける。

### 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	上記までの繰り返し
第10週	上記までの繰り返し
第11週	上記までの繰り返し
第12週	上記までの繰り返し
第13週	上記までの繰り返し
第14週	上記までの繰り返し
第15週	上記までの繰り返し

### 成績評価方法・基準

受講態度、学内試験での6割以上の成績取得、学外試験(業者模試)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（給食経営管理）

専門教育 健康栄養学科

3年 前期集中 1単位 実習 必修

石川 豊美

**概要** 特定給食施設において、給食を運営・管理するために必要な事項、例えば喫食者ニーズや給食条件、栄養食事計画、献立、サービスのあり方などについて事業所・福祉施設・学校などで体験学習する。実践活動の場での問題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術を学ぶ。

**達成目標** 特定給食施設において、給食の運営に必要な基本的業務を学び、栄養面、安全面、経済面、人的資源の面など総合的に判断して、給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、管理栄養士として具備すべき知識および技能を修得し専門性について理解を深める。

### 教授計画

第1週	実習課題作成
第2週	事前挨拶
第3週	施設課題作成
第4週	給食経営管理実習（1） 施設の概要、組織
第5週	給食経営管理実習（2） 栄養・食事管理
第6週	給食経営管理実習（3） 食材料管理
第7週	給食経営管理実習（4） 生産管理
第8週	給食経営管理実習（5） 提供サービスと品質管理
第9週	給食経営管理実習（6） 下膳・洗浄・消毒・保管
第10週	給食経営管理実習（7） 安全衛生および施設・設備管理
第11週	給食経営管理実習（8） 人事・労務管理
第12週	給食経営管理実習（9） 各特定給食施設における給食経営の特徴
第13週	事後指導（1） 実習課題への取り組みのまとめと報告会の準備
第14週	事後指導（2） 実習課題への取り組みのまとめと報告会の準備
第15週	臨地実習報告会

### 成績評価方法・基準

実習施設での評価を尊重し総合的に評価する。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

授業は、実習前後の演習と臨地実習1週間である。社会における管理栄養士活動としての給食の運営および給食経営管理を通して管理栄養士の職務内容と責務について学習する。各自が臨地実習の意義を認識し、目標を定める。また、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

加藤昌彦他『臨地・校外実習書』建帛社 2009 978-4-7679-0395-8

### 参考書など

## 臨地実習（臨床栄養）

専門教育 健康栄養学科

3年 後期集中 2単位 実習 必修

関谷 知恵

**概要** 臨床栄養に関する知識や技法を基に、実践の場で傷病者の病態や栄養状態の評価判定に基づいた適正な栄養マネジメントの考え方や実際について学ぶ。また、チーム医療、他職種との連携について理解を深めるとともに、管理栄養士の役割を理解する。なお、事前ガイダンスならびに実習報告会は総合演習Iで行う

**達成目標** 授業時に示される基本的目標と各個人が立てた目標を達成する。

### 教授計画

第1週	授業の内容・臨地実習の概要説明 医療人としての心構え
第2週	臨床における管理栄養士の業務について 一般給食業務・栄養記録のとり方・医療における守秘義務・栄養教育とは
第3週	栄養アセスメントの実際
第4週	栄養療法の実際
第5週	栄養教育(外来、入院)
第6週	集団栄養教育 糖尿病教室、腎臓病教室、両親教室等
第7週	病棟カンファレンスの見学
第8週	NSTのラウンドの見学
第9週	実習直前指導 全般について再確認
第10週	臨床栄養学実習(2週間) 各実習施設
第11週	臨床栄養学実習(2週間) 各実習施設
第12週	臨床栄養学実習(2週間) 各実習施設
第13週	臨床栄養学実習(2週間) 各実習施設
第14週	臨床栄養学実習(2週間) 各実習施設
第15週	事後教育 実習課題への取り組みへの報告と討論、報告事項

### 成績評価方法・基準

実習施設での評価を尊重し総合的に評価する。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

臨床における管理栄養士の職務内容と責務について学習する。臨地実習の意義を認識し、目標を定める。総合演習Iで行う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

本田佳子『栄養食事療養の実習』、日本糖尿病学会『糖尿病食事療法のための食品交換表』、中尾俊之『腎臓病交換表』

### 参考書など

中野慶子『最新臨床栄養学実習』健帛社、玉川和子『臨床栄養学実習書』医歯薬出版

## 臨地実習（その他）

専門教育 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。

### 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）
第4週	自主課題の設定と準備（2）
第5週	自主課題の設定と準備（3）
第6週	施設ごとの課題の準備（1）
第7週	施設ごとの課題の準備（2）
第8週	施設ごとの課題の準備（3）
第9週	各施設における実習（1週間）（1） 実習施設におけるオリエンテーション
第10週	各施設における実習（1週間）（2）
第11週	各施設における実習（1週間）（3）
第12週	各施設における実習（1週間）（4）
第13週	各施設における実習（1週間）（5）
第14週	実習報告書の作成
第15週	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。

### 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、木村友子、井上明美編『臨地・校外実習書 第3版』建帛社 2009 978-4-7679-0395-8

### 参考書など

『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 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習

必修

石川 豊美

**概要** 喫食者の多様なニーズへの対応と省力化の両面から真空調理法が急速に普及しつつある。真空調理は大変優れた調理法であるが、欠点もある。真空調理の特性について理解を深め、科学的根拠に基づいた調理法を確立することが重要である。そこで、食材や料理別にどのような留意点があるのかについて検討を重ね、オリジナルの真空調理レシピの開発を試みる。

**達成目標** 臨地実習等で学んだことを活かし、各種給食施設の栄養・食事管理の特徴をつかみ、実務に役立つレシピ集を作成する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション 真空調理の調理方法について
第2週	レシピの作成および実習準備(1)
第3週	レシピの作成および実習準備(2)
第4週	レシピの作成および実習準備(3)
第5週	レシピの作成および実習準備(4)
第6週	真空調理実習(1)
第7週	真空調理実習(2)
第8週	真空調理実習(3)
第9週	真空調理実習(4)
第10週	真空調理実習(5)
第11週	真空調理実習(6)
第12週	真空調理実習(7)
第13週	真空調理実習(8)
第14週	真空調理実習(9)
第15週	まとめ

## 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

東静電気 『初めての方にもわかりやすい真空調理レシピ』、新調理技術協議会 『わかりやすい真空調理レシピ』柴田書店 2007 978-4-388-06023-8、辻 勲 『新世紀に向かったの新調理技術』辻学園出版事業部 2006 4-88046-909-2

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習 必修

岡本 夏子

**概要** 本演習では、幼児期や高齢期などのライフステージにおける健康・栄養に関連するもの、あるいは学生自身が興味のあるテーマを選ぶ。テーマに関する文献の収集やデータ収集のための演習・実習を行い、最終的には演習・実習で得たデータと収集した文献を基にプレゼンテーションおよび報告書の作成をする。

**達成目標** テーマの演習・実習を通して、今まで学習した内容をさらに理解すると共に、情報の収集能力、プレゼンテーション能力、文章を作成する能力を身につける。  
また、管理栄養士国家試験に合格できる能力を身につける。

## 教授計画

第1週	演習に関する全体計画の作成
第2週	文献検索の方法、プレゼンテーションの仕方
第3週	文献検索・情報収集、テーマの設定
第4週	文献検索・情報収集、テーマの設定
第5週	収集した情報のまとめ まとめた内容についてのプレゼンテーション
第6週	文献抄読
第7週	演習計画の立案
第8週	演習計画に基づいたプレゼンテーション
第9週	実習・調査の実施
第10週	実習・調査の実施
第11週	実習・調査の実施
第12週	実習・調査の実施
第13週	実習・調査の実施
第14週	中間報告書の作成
第15週	中間報告会（プレゼンテーション）

## 成績評価方法・基準

演習態度、学習態度、国試合格に対する意欲等を総合的に判断し評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

演習テーマごとの個別指導とグループ指導を行う。  
テーマに関する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増強し、自分の言葉として書く能力が身につくように、積極的に参加すること。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『なし』

## 卒業演習

専門教育 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、ブタペプシンをヒトの消化酵素のモデルとして使い調べていく。野菜等と一緒にし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、基礎栄養学の国家試験問題についておこなう。

**達成目標** 食べ物の消化がどのようにおこなわれるのかを実験をおこなうことで理解する。演習では、基礎栄養学の要点を理解する。

### 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 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。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基礎知識を習得する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション：実験と演習の説明
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、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

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習 必修

北越 香織

概要 高フルクトース食により誘発されるインスリン抵抗性について、その発症機構解明や改善に関する研究を行う。

達成目標 インスリン抵抗性について理解する。また動物の取り扱い方、飼育方法など実験に必要な基礎を学ぶ。

### 教授計画

第1週	研究について
第2週	ラットについて
第3週	インスリン抵抗性について
第4週	インスリン抵抗性を改善作用を有する物質について
第5週	ラットの飼育
第6週	同上
第7週	同上
第8週	同上
第9週	同上
第10週	ラットの組織摘出と観察
第11週	同上
第12週	同上
第13週	同上
第14週	同上
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

実験に対する姿勢で評価する。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

動物にも命があることを決して忘れない。動物をかわいがり、きちんと世話をして大切にすること。小さなことから学ぼうとする意欲をもつこと。

### テキスト

『なし』

### 参考書など

## 卒業演習

専門教育 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。興味のある健康・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

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	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」を見つげられること。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 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習 必修

佐藤 浩

概要 (1) 玄米食が体に与える影響について、これまでどのような事実が明らかにされているのか文献を調べ、まとめる。(2) 玄米食と皮脂分泌の実験計画を作り、実験を行う(3) 栄養学に関する生化学の知識を深める。

達成目標 (1) 玄米食が体に与える影響についてこれまでの報告を読み、玄米食に関する自分自身の考えをもつ。(2) 玄米食が皮脂分泌に与える影響について実験を行う。(3) 国家試験の生化学に関する問題に対応できるようにする。

## 教授計画

第1週	はじめに
第2週	生化学演習 体質と遺伝子1
第3週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介(玄米に関する論文を一部、それぞれの学生に渡し、読んできて、順番に発表してもらう)。
第4週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介
第5週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介I
第6週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介I
第7週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介
第8週	生化学演習 玄米食に関する論文紹介
第9週	生化学実験 玄米食に関する実験
第10週	生化学実験 玄米食に関する実験
第11週	生化学実験 玄米食に関する実験
第12週	生化学実験 玄米食に関する生化学実験
第13週	生化学実験 玄米食に関する生化学実験
第14週	生化学演習 玄米食に関する論文まとめ
第15週	オリザ油化株式会社見学(予定)

## 成績評価方法・基準

実習態度、演習課題の内容とそのまとめ方、出席状況など総合的に判断して評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

日頃から食品や料理に関心を持ち、自分の健康、食品の体質に与える影響の参考になるような情報を収集する。

## テキスト

『授業で適宜プリントを配布する』

## 参考書など

吉村昭『白い航跡』講談社 ISBN-10: 4061856790

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 前期

2単位 演習 必修

関谷 知恵

**概要** 管理栄養士として活躍できる科目とくに臨床実習に於いて実力をつけること。疾患についての評価・プランができること。臨床の場に於いて体験することにより卒業後の実践に対応できるように取り組む。そのための課題を選ぶこと。

**達成目標** 治療食の個対応に対応できる能力を養うこと。就職活動に役立つ教養を身に付ける。国家試験に合格するために個人個人がしっかり計画を立てて取り組むこと。

## 教授計画

第1週	各個人のテーマを検索・国家試験対策は計画を立てる。治療食の行事食献立作成(1)
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(国試対策の計画も作成)
第3週	それぞれの課題について素案作成(1)・国家試験に取り組む
第4週	それぞれの課題について素案作成(2)・治療食実習(1)
第5週	それぞれの課題について素案作成(3)
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)・治療食実習(2)
第8週	課題についての研修に取り組む(3)
第9週	課題についての計画を作る。・苦手科目の最終チェックを練る
第10週	課題についての施設研修・苦手科目の対策を練る
第11週	課題についての施設研修・治療食実習・苦手科目の対策を練る
第12週	課題について施設研修
第13週	課題についての施設研修・治療食実習・苦手科目の対策を練る
第14週	研究課題発表・最終国家試験対策
第15週	研究課題まとめ・治療食調理実習・国家試験対策も取り組む

## 成績評価方法・基準

ゼミ計画に沿った、計画書を作成し、就職活動も国家試験も目標を達成すること。

## 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

『管理栄養士国家試験問題集』

## 参考書など

## 卒業演習

専門教育 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。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。得られたデータを解析し、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** 研究を通して、情報の収集能力、問題解決能力、プレゼンテーション能力、文章作成能力を身につける。また、考える姿勢を養い、研究結果に対して自分なりの考えを持つ。

## 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
第6週	文献抄読
第7週	文献抄読
第8週	文献抄読
第9週	実験・調査の計画立案
第10週	実験・調査の計画立案
第11週	実験・調査の計画立案
第12週	実験・調査の準備
第13週	実験・調査の準備
第14週	実験・調査の実施
第15週	実験・調査の実施

## 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。

## 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 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	上記参照
第14週	”
第15週	”

## 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 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

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おり、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 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演習テーマに従って実験計画を立て、実験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作製技術を習得した後に実験を行い、結果をまとめてポスターおよびレポートを作成する。

達成目標 (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	実験テーマおよび実験計画の作成
第3週	実験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(乾燥標本)
第14週	骨格標本作製法(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

実験動物を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

山田和順『組織化学』南江堂 1987 4-524-21129-2、佐野 豊『組織学研究法』南山堂 2003 4-525-11331-6

## 卒業演習

専門教育 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

- 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 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

石川 豊美

**概要** 喫食者の多様なニーズへの対応と省力化の両面から真空調理法が急速に普及しつつある。真空調理は大変優れた調理法であるが、欠点もある。真空調理の特性について理解を深め、科学的根拠に基づいた調理法を確立することが重要である。そこで、食材や料理別にどのような留意点があるのかについて検討を重ね、オリジナルの真空調理レシピの開発を試みる。

**達成目標** 臨地実習等で学んだことを活かし、各種給食施設の栄養・食事管理の特徴をつかみ、実務に役立つレシピ集を作成する。

## 教授計画

第1週	オリエンテーション レシピ集の編集方法について
第2週	真空調理実習(1)
第3週	真空調理実習(2)
第4週	真空調理実習(3)
第5週	真空調理実習(4)
第6週	真空調理実習(5)
第7週	真空調理実習(6)
第8週	レシピ集の編集(1)
第9週	レシピ集の編集(2)
第10週	レシピ集の編集(3)
第11週	レシピ集の編集(4)
第12週	レシピ集の編集(5)
第13週	レシピ集の編集(6)
第14週	レシピ集の編集(7)
第15週	まとめ

## 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

東静電気 『初めての方にもわかりやすい真空調理レシピ』、新調理技術協議会 『わかりやすい真空調理レシピ』柴田書店 2007 978-4-388-06023-8、辻 勲 『新世紀に向かったの新調理技術』辻学園出版事業部 2006 4-88046-909-2

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習 必修

岡本 夏子

**概要** 本演習では、幼児期や高齢期などのライフステージにおける健康・栄養に関連するもの、あるいは学生自身が興味のあるテーマを選ぶ。テーマに関する文献の収集やデータ収集のための演習・実習を行い、最終的には演習・実習で得たデータと収集した文献を基にプレゼンテーションおよび報告書の作成をする。

**達成目標** テーマの演習・実習を通して、今まで学習した内容をさらに理解すると共に、情報の収集能力、プレゼンテーション能力、文章を作成する能力を身につける。  
また、管理栄養士国家試験に合格できる能力を身につける。

## 教授計画

第1週	実習・調査のまとめ
第2週	実習・調査のまとめ
第3週	実習・調査のまとめ
第4週	報告書の作成
第5週	報告書の作成
第6週	報告書の作成
第7週	報告書の作成
第8週	報告会の準備
第9週	報告会の準備
第10週	報告会の準備
第11週	報告会（プレゼンテーション） 1
第12週	報告会（プレゼンテーション） 2
第13週	報告会（プレゼンテーション） 3
第14週	報告会（プレゼンテーション） 4
第15週	総括

## 成績評価方法・基準

演習態度、学習態度、国試合格に対する意欲等を総合的に判断し評価する。

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

演習テーマごとの個別指導とグループ指導を行う。  
テーマに関する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増強し、自分の言葉として書く能力が身につくように、積極的に参加すること。

## テキスト

『なし』

## 参考書など

『なし』

## 卒業演習

専門教育 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、ブタペプシンをヒトの消化酵素のモデルとして使い調べていく。野菜等と一緒にし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** 自分で実験を組み実験を進める。演習では、幅広い分野をなるべく多く取り上げ、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 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について理解・習得を目指す。

**達成目標** 乳酸菌を基本テーマとして、食品素材の加工適性、発酵食品の製造方法、発酵食品の機能性について理解する。実験では、与えられたテーマについて自分で実験計画を立て、実験を行い、結果をまとめ、報告できることを目指す。演習では、テーマについて自分で調査し、勉強会で発表・ディスカッションして報告書を作成する。実験と演習の結果を基に、最終報告書(卒業論文)を作成・発表する。

### 教授計画

第1週	オリエンテーション：実験と演習の説明
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

実験と演習に取り組む熱意、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、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

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

北越 香織

概要 論文の作成方法について学び、実際に論文を書く。

達成目標 論文を作成できるようになること。

### 教授計画

第1週	論文の作成方法について
第2週	論文の探し方について
第3週	論文の読み方
第4週	表やグラフの作成方法
第5週	論文作成
第6週	同上
第7週	同上
第8週	同上
第9週	同上
第10週	同上
第11週	同上
第12週	校正後、再度論文作成
第13週	論文作成
第14週	同上
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

論文として提出できる形にできること。今後論文を書けるように知識を習得すること。

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

英語の論文を読むこともあるので、辞書等用意しておくこと。

### テキスト

『なし』

### 参考書など

## 卒業演習

専門教育 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。興味のある健康・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

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 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習 必修

佐藤 浩

概要 (1)玄米食が体に与える影響について、現在進行中の研究について調査する。(2)これまで出題された国家試験問題を学習する。

達成目標 (1)玄米食について、興味をもつ分野の理解をさらに深める(2)国家試験の準備学習をする。

## 教授計画

第1週	玄米での実験をまとめる(ポスターとスライド作成)
第2週	玄米での実験をまとめる(ポスターとスライド作成)
第3週	演習 1
第4週	演習 2
第5週	卒業演習発表準備
第6週	卒業演習発表準備
第7週	演習 3
第8週	演習 4
第9週	演習 5
第10週	演習 6
第11週	演習 7
第12週	演習 8
第13週	演習 9
第14週	演習 10
第15週	演習 11

## 成績評価方法・基準

学習態度、出席状況

## 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

れまでに出版された国家試験問題を学習する。

## テキスト

『なし(適宜プリント配布)』

## 参考書など

木下是雄『理科系の作文技術』中央公論社 1240-070624-4622

## 卒業演習

専門教育 健康栄養学科

4年 後期

2単位 演習

必修

関谷 知恵

概要 管理栄養士として活躍できる科目とくに臨床実習に於いて実力をつけること。疾患についての評価・プランができること。卒業研究は臨床に関する取り組みである。従来からの課題についても継続的に行う。

達成目標 治療食の個対応に対応できる能力を養うこと。就職活動に役立つ教養を身に付ける。国家試験に合格するために個人個人がしっかり計画を立てて取り組むこと。

## 教授計画

第1週	各個人の課題のまとめ・国家試験対策は本試験に向けての計画の見直しを行う。
第2週	課題勉強会への参加・模擬試験の見直し計画・国家試験過去問を計画的に取り組む
第3週	それぞれの課題について発表素案作成(1)・国家試験に取り組む
第4週	それぞれの課題について発表素案作成(2)・治療食実習
第5週	それぞれの課題について素案作成(3)
第6週	課題についての研修に取り組む(1)・郊外模擬試験に取り組む
第7週	課題についての研修に取り組む(2)・郊外模擬試験見直し・治療食実習
第8週	課題についての研修に取り組む(3)・治療食献立検討
第9週	治療食実習・苦手科目の最終チェックを練る
第10週	課題についての施設研修・苦手科目の対策を練る
第11週	課題についての施設研修・治療食実習・苦手科目の対策を練る
第12週	研究課題まとめ・治療食調理実習・最終国家試験対策
第13週	研究課題発表・最終国家試験対策
第14週	最終国家試験対策
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、就職活動も国家試験も目標を達成すること。

## 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

『管理栄養士国家試験問題集』

## 参考書など

## 卒業演習

専門教育 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、学生自身が興味のある研究内容を設定する。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。得られたデータを解析し、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** 研究を通して、情報の収集能力、問題解決能力、プレゼンテーション能力、文章作成能力を身につける。また、考える姿勢を養い、研究結果に対して自分なりの考えを持つ。

## 教授計画

第1週	実験・調査の実施
第2週	実験・調査の実施
第3週	データ解析
第4週	データ解析
第5週	データ解析
第6週	研究発表準備
第7週	研究発表準備
第8週	研究発表準備
第9週	研究発表・ディスカッション
第10週	研究発表・ディスカッション
第11週	研究発表・ディスカッション
第12週	研究論文の作成指導
第13週	研究論文の作成指導
第14週	研究論文の作成指導
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。

## 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 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事を目標とする。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	上記参照
第14週	”
第15週	”

## 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 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おり、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
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 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演習テーマに従って実験計画を立て、実験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作製技術を習得した後に実験を行い、結果をまとめてポスターおよびレポートを作成する。

達成目標 (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)
第2週	標本作製(2)
第3週	標本作製(3)
第4週	標本作製(4)
第5週	標本作製(5)
第6週	標本作製(6)
第7週	標本作製(7)
第8週	結果の記録(1)
第9週	結果の記録(2)
第10週	結果の記録(3)
第11週	報告会の準備(1)
第12週	報告会の準備(2)
第13週	演習レポート作成(1)
第14週	演習レポート作成(2)
第15週	演習レポート作成(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

実験動物を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

山田和順『組織化学』南江堂 1987 4-524-21129-2、佐野 豊『組織学研究法』南山堂 2003 4-525-11331-6

## 卒業演習

専門教育 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。
- 2、市場調査した内容をまとめる。
- 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
第12週	レシピ集の構成 理論編
第13週	レシピ集の構成 実践編
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 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。

### 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	水の三態；特に水溶液の性質について（密度、蒸気圧、沸点上昇、凝固点降下、浸透圧）
第5週	化学反応と化学反応式；化学反応式の書き方
第6週	熱化学反応式；化学結合とエネルギー
第7週	ヘスの法則
第8週	酸・塩基とpH
第9週	酸塩基中和反応；強酸・強塩基の中和反応とその計算（1）
第10週	酸塩基中和反応；強酸・強塩基の中和反応とその計算（2）
第11週	弱酸と弱塩基；化学平衡と緩衝作用について
第12週	酸化還元；酸化還元の意味と酸化還元反応式
第13週	酸化還元反応のいろいろ
第14週	化学結合、原子価、分子構造；いくつかの重要な化学物質について、分子構造と化学的性質の関係を理解する。
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

『特になし』



# 健康栄養学特論

学科特別 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

## 科目担当教員

概要 既習の専門科目について、管理栄養士国家試験を意識した学習方法を学び、実践的な問題に当たることによって、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習が更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 管理栄養士国家試験問題を通して、1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、学習の方法を学ぶ。管理栄養士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。

## 教授計画

第1週	調理学
第2週	調理学
第3週	調理学
第4週	調理学
第5週	解剖生理学
第6週	解剖生理学
第7週	解剖生理学
第8週	解剖生理学
第9週	解剖生理学
第10週	解剖生理学
第11週	食品衛生学
第12週	食品衛生学
第13週	食品衛生学
第14週	食品衛生学
第15週	食品衛生学

## 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

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 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

## 科目担当教員

**概要** 既習の専門科目について、管理栄養士国家試験を意識した学習方法を学び、実践的な問題に当たることによって、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習が更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** 管理栄養士国家試験問題を通して、1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、学習の方法を学ぶ。管理栄養士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。

## 教授計画

第1週	生化学
第2週	生化学
第3週	生化学
第4週	生化学
第5週	生化学
第6週	食品学
第7週	食品学
第8週	食品学
第9週	食品学
第10週	食品学
第11週	基礎栄養学
第12週	基礎栄養学
第13週	基礎栄養学
第14週	基礎栄養学
第15週	基礎栄養学

## 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

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 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

## 科目担当教員

**概要** 既習の専門科目について、管理栄養士国家試験を意識した学習方法を学び、実践的な問題に当たることによって、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習が更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** 管理栄養士国家試験問題を通して、1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、学習の方法を学ぶ。管理栄養士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。

## 教授計画

第1週	食品学
第2週	食品学
第3週	食品学
第4週	食品学
第5週	食品学
第6週	ライフステージ栄養学
第7週	ライフステージ栄養学
第8週	ライフステージ栄養学
第9週	ライフステージ栄養学
第10週	ライフステージ栄養学
第11週	病理学
第12週	病理学
第13週	病理学
第14週	病理学
第15週	病理学

## 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

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 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

選択

## 科目担当教員

概要 既習の専門科目について、管理栄養士国家試験を意識した学習方法を学び、実践的な問題に当たることによって、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習が更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 管理栄養士国家試験問題を通して、1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、学習の方法を学ぶ。管理栄養士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。

## 教授計画

第1週	応用栄養学
第2週	応用栄養学
第3週	応用栄養学
第4週	応用栄養学
第5週	加工食品学
第6週	加工食品学
第7週	加工食品学
第8週	加工食品学
第9週	栄養生化学
第10週	栄養生化学
第11週	栄養生化学
第12週	病理学
第13週	病理学
第14週	病理学
第15週	病理学

## 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

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 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

## 科目担当教員

**概要** 既習の専門科目について、管理栄養士国家試験を意識した学習方法を学び、実践的な問題に当たることによって、各科目の内容の理解を深める。また、この復習的学習が更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** 管理栄養士国家試験問題を通して、1年次前期に習得した専門科目の理解を深め、学習の方法を学ぶ。管理栄養士に望まれる基本的な知識の習得をめざす。

## 教授計画

第1週	栄養教育論
第2週	栄養教育論
第3週	栄養教育論
第4週	給食経営管理論
第5週	給食経営管理論
第6週	給食経営管理論
第7週	公衆栄養学
第8週	公衆栄養学
第9週	公衆栄養学
第10週	公衆栄養学
第11週	臨床栄養学
第12週	臨床栄養学
第13週	臨床栄養学
第14週	臨床栄養学
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

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』中央法規

## 参考書など

篠塚 和正

**概要** 薬理学とは「クスリを使って如何に効率よく安全に病気を治すか」ということを考える学問領域でありこれには食品や健康食品も重要な関連因子となります。本講義では、1)薬とはなにか、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解説をしていきます

**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力を養うことを目的とし、医薬品を適正に使用する実践的な考え方を身につけることを最終目標とします。なお、授業の合間に演習を行うことによって、その知識・応用力の到達度を確認しながら学習を進めていきます。

## 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しょう。取りあえずリラックスして、人間にとってクスリとは何なのかということを感じとって下さい。
第2週	クスリの形：クスリのいろいろな形に潜む驚きの秘密とは？をテーマに、いろいろな医薬品の製品を実際に手にとって、その使い方をみんなで考えてみましょう。最終的にはクスリの使命について理解して下さい。
第3週	クスリの条件：クスリがクスリであるための条件とは？、その条件をみたくクスリが生まれるまでの、長くて険しい道のりや、大きな犠牲について説明します。最終的にはクスリの定義について理解して下さい。
第4週	クスリの人生：クスリが身体に入り、役割を立派に果たして消えしまうまでの道のりとは？、ポンチ絵を見ながら、いろいろな剤形（クスリの形）を例にとって説明します。最終的には生体内動態として理解して下さい。最後に4回分の演習をして、その理解度を確認します。
第5週	クスリが作用する場所：クスリは身体の何処で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、その後で、クスリが作用をあらわす場所を紹介します。主な場所は3つ、この3つについて理解して下さい。
第6週	医薬品の作用の仕方：クスリはどのようにして作用をあらわすのだろうか？クスリは作用する場所（前回の3つの場所）に結合して、2つの働きの中のどちらか一つをあらわします。この2つの働き、刺激と阻害について理解して下さい。
第7週	薬効に影響する因子：病は気からといいますが、クスリの効き目は心持ちなどいろいろな要因により変わってしまうって信じられますか？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して下さい。
第8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ふし、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理解して下さい。最後に4回分の演習をして、その理解度を確認します。
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。ここではクスリをより効果的に使うコツを理解して下さい。
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ついて知ってください。
第11週	消化器系症状における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などを具体的に考え、使い方と注意点について説明します。適切な治療方法を理解して下さい。
第12週	呼吸器系・循環器系症状におけるクスリの上手な使い方：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を具体的に考え、使い方と注意点について説明します。適切な治療方法を理解して下さい。最後に4回分の演習をして、その理解度を確認します。
第13週	食生活が大きく関与する糖尿病の治療薬について概説し、その適切な使い方を説明：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。病態と薬効の関係について理解して下さい。
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る考え、患者の立場の大変さが実感して下さい。
第15週	演習：これまでの講義を総括すると共に、演習を行ってその理解度を確認します。

## 成績評価方法・基準

講義中の質疑応答などの平常点（20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（60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て疑問点の解決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。4回目の授業中に演習を行います。演習ではそれまでの講義のまとめと問題解決トレーニングを行ないます。自分の目標到達度を確認してください。

## 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『MR・サプリメントアドバイザー必携 初版』第一出版 2013 978-4804112756、渡辺泰雄ら編『クスリのことわかる本』地人書館 2004 978-4805207420、長友孝文ら編『最新薬理学 第9版』廣川書店 2013 978-4567490573、高折修二ら翻訳『グッドマン・ギルマン薬理書第12版』廣川書店 2012 978-4567498005

## 国家試験対策

学科特別 健康栄養学科

4年 前期

2単位 講義

選択

### 科目担当教員

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。

### 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

教職科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位

講義

選択

大宮 貢

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 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、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
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
第3週	教育の思想 人間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 ・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・形成的・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
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 ・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 ・児童生徒の人權
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

『とくに定めない。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

教職科目 健康栄養学科

1年 前期

2単位 講義

選択

田川 隆博

**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

教職科目 健康栄養学科

1年 後期

2単位 講義

選択

田川 隆博

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学生に教育への熱意を培うとともに、教育の制度的・経営的・社会的側面を理解させるところにある。

### 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

教職科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

選択

田川 隆博

概要 教育課程とはカリキュラムと呼ばれ、1) 児童や生徒に何を教え、学ばせるか、2) それをどのような仕方、どのような順序で進めるか、を検討する分野である。小学校以来慣れ親しんだ教科書や時間割は教育課程に深く根ざしている。

達成目標 本講義では、教育課程の意義と編成原理、教育内容や発達段階とのかかわりを考察したい。また、それらの歴史の変遷と国際比較について論を進め、現代日本における教育課程のさまざまな問題、未来の社会と世界を見据えた改革の方向をも探求したい。

## 教授計画

第1週	教育課程とは何か 現代の学校と教育課程
第2週	教育課程の編成原理
第3週	教育内容と教育課程
第4週	発達段階と教育課程
第5週	教育課程の歴史の変遷
第6週	教育課程の実際・現状
第7週	教育課程の国際比較
第8週	教育課程の改革 現代社会と教育課程
第9週	「道徳教育」科目実施
第10週	「道徳教育」科目実施
第11週	「道徳教育」科目実施
第12週	「道徳教育」科目実施
第13週	「道徳教育」科目実施
第14週	「道徳教育」科目実施
第15週	「道徳教育」科目実施

## 成績評価方法・基準

筆記試験および受講状況による。

## 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

『別途指示する。』

## 参考書など

南新秀一編著『新・教育学』ミネルヴァ書房、安彦忠彦『カリキュラム研究入門』勤草書房

## 道徳教育

教職科目 健康栄養学科

1年 後期

1単位 講義

選択

田川 隆博

概要 学校における道徳教育の意義と目標を明らかにし、ついで生徒・児童の発達段階をたどりながら、さまざまな課題や形態における道徳教育の実際について、できるだけ具体的事例を挙げつつ検討する。

達成目標 道徳的態度や素養とは何かについて考えるとともに、子どもに道徳を教えるとはどういうことなのかについて深く学ぶことが目標である。

### 教授計画

第1週	道徳とは何か 人間の社会生活と社会規範
第2週	児童・生徒における道徳性の発達
第3週	学校における道徳教育の目標と方法
第4週	道徳教育のプランと実践1 自分自身の心情と生活について
第5週	道徳教育のプランと実践2 周囲の人々とのかかわりについて
第6週	道徳教育のプランと実践3 自然や文化とのかかわりについて
第7週	道徳教育のプランと実践4 集団や社会とのかかわりについて
第8週	「教育課程論」科目実施
第9週	「教育課程論」科目実施
第10週	「教育課程論」科目実施
第11週	「教育課程論」科目実施
第12週	「教育課程論」科目実施
第13週	「教育課程論」科目実施
第14週	「教育課程論」科目実施
第15週	「教育課程論」科目実施

### 成績評価方法・基準

出欠の状況を受講態度を重視しつつ、筆記試験を随時実施して評価する。

### 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

『特に定めない。教材とする文献は適宜複写・配付する。』

### 参考書など

藤田善正著『「心の教育」時代の道徳教育』明治図書、文部科学省『中学校学習指導要領（道徳）』

# 教育心理学

教職科目 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課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、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

教職科目 健康栄養学科

2年 前期

2単位 講義

選択

田川 隆博

概要 教育活動以外の特別諸活動の意義や目標についてふれ、自主的・実践的な社会的態度の育成や望ましい人間関係の在り方、関連する諸問題等について具体的に解説する。

達成目標 特別活動の歴史的変遷、意義・目的、内容の理解に始まり、集団活動、リーダーシップ、対人認知、対人行動などについての理論的理解を深めつつ、集団活動としての特別活動についての指導原則、望ましい人間関係の指導について学ぶことが授業の到達目標であり、テーマである。

### 教授計画

第1週	特別活動とは何か、その意義・目的と内容
第2週	特別活動の指導原理
第3週	特別活動の歴史的変遷
第4週	教科指導と特別活動の関連
第5週	学級活動・ホームルーム活動の指導案・事例の検討
第6週	学級活動・ホームルーム活動の諸問題と課題
第7週	生徒会活動の指導案・事例の検討
第8週	生徒会組織づくりの指導法
第9週	学校行事の指導案・事例の検討
第10週	体験学習や奉仕活動の意義と実践
第11週	クラブ活動・部活動の内容と指導
第12週	特別活動指導案の作成
第13週	特別活動指導案の発表と検討
第14週	特別活動の今日的課題
第15週	まとめ

### 成績評価方法・基準

定期試験により評価する。

### 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

文部科学省『高等学校学習指導要領解説・特別活動編』東山書房

### 参考書など

『必要に応じて適宜指示する。』

## 生徒指導論

教職科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

大久保 康之

**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

『そのつど指示する。』

## 教育相談論

教職科目 健康栄養学科

2年 後期

2単位 講義

選択

山田 ゆかり

**概要** 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、生徒の心理的問題や困難の解決を援助し、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。

### 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

教職科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

選択

坂本 将暢

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、教師が議論、調べ学習、発表、指導案作成といった活動を行い、学習指導のための実践力を身につけることを目指す。

### 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	模擬授業：生活指導編
第3週	教育方法にかかわる基礎理念（1） 教育方法の歴史的展開
第4週	教育方法にかかわる基礎理念（2） 教育の現代化と教授理論
第5週	模擬授業：学習指導編
第6週	教育方法にかかわる基礎理念（1） カリキュラム開発の現状と課題
第7週	教育方法にかかわる基礎理念（2） 情報や知識を提示・伝達する方法と技術
第8週	小テストと解説
第9週	グループでの指導案作成（1）総合的な学習の時間・国際理解編の基礎案作成
第10週	グループでの指導案作成（2）前週作成基礎案の検討修正
第11週	指導案の発表と評価 総合学習・国際理解編
第12週	教育メディアの活用（1） 教育メディア活用の理論
第13週	教育メディアの活用（2） 教育メディア利用の現状と課題
第14週	教育メディア活用の発表と評価
第15週	まとめと総括

### 成績評価方法・基準

リアクション・ペーパーまたはレポートに対する評価 50%  
試験に対する評価 50%

### 事前準備の内容・授業方法・受講上の注意

授業時に指示する

### テキスト

『授業時に指示する』

### 参考書など

平沢茂『教育の方法と技術』図書文化

## 教職実践演習（栄養教諭）

教職科目 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

教職科目 健康栄養学科

3年 前期

2単位 講義

選択

山崎 璋子

**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。

## 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、文部科学省『小学校学習指導要領』東京書籍 978-4-487-28695-9、文部科学省『小学校学習指導要領 解説 特別活動編』東洋館出版社 978-4-491-02379-3、『その他使用教科書は「学校食教育論 平成25年度 使

## 参考書など

# 学校栄養教育論

教職科目 健康栄養学科

3年 後期

2単位 講義

選択

山崎 璋子

**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、家庭地域との連携の方法を学ぶ。

## 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』