

基本計画書

| 基本計画 | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|------|-------|-------|---------|-------------|-----------------|
| 事項 | 記入欄 | | | | | | 備考 | |
| 計画の区分 | 学部の設置 | | | | | | | |
| フリガナ設置者 | ガクコウホクジン トカイガクエン 学校法人 東海学園 | | | | | | | |
| フリガナ大学の名称 | トカイガクエンダガク 東海学園大学(Tokai Gakuen University) | | | | | | | |
| 大学本部の位置 | 愛知県みよし市福谷町西ノ洞21番地233 | | | | | | | |
| 大学の目的 | 仏教に基づく宗教的情操を養い、人間性豊かな人格者の育成を目指し、「人間力」と「共生」の思想の育成を原点に社会的に有用な人材を育成する。 | | | | | | | |
| 新設学部等の目的 | 健康の維持・増進と疾病予防・治療のために、食を中心とした生活指導の実力を備え、病院や福祉施設における高度で専門性の高い業務を担える管理栄養士を養成する。 | | | | | | | |
| 新設学部等の概要 | 新設学部等の名称 | 修業年限 | 入学定員 | 編入学定員 | 収容定員 | 学位又は称号 | 開設時期及び開設年次 | 所在地 |
| | 健康栄養学部(Faculty of Health and Nutrition) 管理栄養学科(Department of Nutrition) | 4年 | 80人 | —年次人 | 320人 | 学士(栄養学) | 平成23年4月第1年次 | 名古屋市天白区中平2丁目901 |
| | 計 | 4 | 80 | — | 320 | | | |
| 同一設置者内における変更状況 (定員の移行, 名称の変更等) | 人間健康学部管理栄養学科（入学定員80人）は平成23年度より学生募集停止 | | | | | | | |
| 教育課程 | 新設学部等の名称 | 開設する授業科目の総数 | | | | 卒業要件単位数 | | |
| | | 講義 | 演習 | 実験・実習 | 計 | | | |
| | 健康栄養学部管理栄養学科 | 102科目 | 30科目 | 50科目 | 182科目 | 135単位 | | |

| 教員組の概要 | 学部等の名称 | | 専任教員等 | | | | | 兼任教員等 | |
|------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|--------------|--------------|----------|--------------|
| | | | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 計 | 助手 | 兼任教員等 |
| 新設分 | 健康栄養学部管理栄養学科 | | 人 | 人 | 人 | 人 | 人 | 人 | 人 |
| | | | 8 (8) | 5 (5) | 1 (1) | 1 (1) | 15 (15) | 5 (5) | 64 (24) |
| | 計 | | 8 (8) | 5 (5) | 1 (1) | 1 (1) | 15 (15) | 5 (5) | 64 (24) |
| 既設分 | 経営学部経営学科 | | 14 (14) | 10 (10) | 2 (2) | 1 (1) | 27 (27) | 0 (0) | 49 (49) |
| | 人文学部人文学科 | | 17 (17) | 9 (9) | 1 (1) | 1 (1) | 28 (28) | 0 (0) | 75 (75) |
| | 人文学部発達教育学科 | | 9 (9) | 3 (3) | 4 (4) | 0 (0) | 16 (16) | 0 (0) | 37 (37) |
| | 人間健康学部人間健康学科 | | 11 (11) | 7 (7) | 5 (5) | 1 (1) | 24 (24) | 3 (3) | 50 (50) |
| | 計 | | 51 (51) | 29 (29) | 12 (12) | 3 (3) | 95 (95) | 3 (3) | 211 (211) |
| | 合計 | | 59 (59) | 34 (34) | 13 (13) | 4 (4) | 110 (110) | 8 (8) | 275 (275) |
| 教員以外の職員の概要 | 職種 | | 専任 | | 兼任 | | 計 | | |
| | 事務職員 | | 41人 (41) | | 48人 (48) | | 89人 (89) | | |
| | 技術職員 | | 0 (0) | | 0 (0) | | 0 (0) | | |
| | 図書館専門職員 | | 5 (5) | | 9 (9) | | 14 (14) | | |
| | その他の職員 | | 0 (0) | | 0 (0) | | 0 (0) | | |
| | 計 | | 46 (46) | | 57 (57) | | 103 (103) | | |
| 校地等 | 区分 | 専用 | 共用 | 共用する他の学校等の専用 | | 計 | | | |
| | 校舎敷地 | 33,740.02㎡ | 0㎡ | 0㎡ | | 33,740.02㎡ | | | |
| | 運動場用地 | 87,105.89㎡ | 0㎡ | 0㎡ | | 87,105.89㎡ | | | |
| | 小計 | 120,845.91㎡ | 0㎡ | 0㎡ | | 120,845.91㎡ | | | |
| | その他 | 78,026.92㎡ | 0㎡ | 0㎡ | | 78,026.92㎡ | | | |
| | 合計 | 198,872.83㎡ | 0㎡ | 0㎡ | | 198,872.83㎡ | | | |
| 校舎 | 専用 | 共用 | 共用する他の学校等の専用 | | 計 | | | | |
| | 42,135.43㎡ (42,135.43㎡) | 0㎡ (0㎡) | 0㎡ (0㎡) | | 42,135.43㎡ (42,135.43㎡) | | | | |
| 教室等 | 講義室 | 演習室 | 実験実習室 | 情報処理学習施設 | 語学学習施設 | | | | |
| | 48室 | 34室 | 17室 | 11室 (補助職員4人) | 1室 (補助職員0人) | | | | |
| 専任教員研究室 | 新設学部等の名称 | | | 室数 | | | | | |
| | 健康栄養学部管理栄養学科 | | | 15室 | | | | | |
| 図書・設備 | 新設学部等の名称 | 図書 〔うち外国書〕 冊 | 学術雑誌 〔うち外国書〕 種 | 電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種 | 視聴覚資料 点 | 機械・器具 点 | 標本 点 | | |
| | 健康栄養学部 管理栄養学科 | 16,495 [668] (16,495 [668]) | 78 [31] (78 [31]) | 6 [6] (6 [6]) | 388 (388) | 820 (820) | 36 (36) | | |
| | 計 | 16,495 [668] (16,495 [668]) | 78 [31] (78 [31]) | 6 [6] (6 [6]) | 388 (388) | 820 (820) | 36 (36) | | |
| 図書館 | 面積 | | 閲覧座席数 | | 収納可能冊数 | | | | |
| | 3,539.818㎡ | | 376席 | | 270,000冊 | | | | |
| 体育館 | 面積 | | 体育館以外のスポーツ施設の概要 | | | | | | |
| | 2,805.13㎡ | | 室内プール・トレーニングジム | | | | | | |

| 経費の見積り及び維持方法の概要 | 区分 | | 開設前年度 | 第1年次 | 第2年次 | 第3年次 | 第4年次 | 第5年次 | 第6年次 | 図書購入費については経常経費の中で措置 | |
|-----------------|---|---------|------------------------------|---------|---------|---------|-----------|--------|----------------------|----------------------|--|
| | 教員1人当り研究費等 | | | 250千円 | 250千円 | 250千円 | 250千円 | | | | |
| | 共同研究費等 | | | 0千円 | 0千円 | 0千円 | 0千円 | | | | |
| | 図書購入費 | | 0千円 | 0千円 | 0千円 | 0千円 | 0千円 | | | | |
| | 設備購入費 | | 0千円 | 0千円 | 0千円 | 0千円 | 0千円 | | | | |
| 学生1人当り納付金 | | 第1年次 | 第2年次 | 第3年次 | 第4年次 | 第5年次 | 第6年次 | | | | |
| | | 1,390千円 | 1,230千円 | 1,230千円 | 1,230千円 | 一千円 | 一千円 | | | | |
| 学生納付金以外の維持方法の概要 | | | 完成時までの運営費は手数料収入・法人全体収入を充当する。 | | | | | | | | |
| 既設大学等の状況 | 大学の名称 東海学園大学(Tokai Gakuen University) | | | | | | | | | | |
| | 学部等の名称 | | 修業年限 | 入学定員 | 編入学定員 | 収容定員 | 学位又は称号 | 定員超過率 | 開設年度 | 所在地 | |
| | 経営学部(Faculty of Business Management) 経営学科(Department of Business Management) | | 4年 | 230人 | 20人 | 960人 | 学士(経営学) | 1.40倍 | 平成7年度 | 愛知県みよし市福谷町西ノ洞21番地233 | |
| | 人文学部(Faculty of Humanities) 人文学科(Department of Humanities) | | 4年 | 200人 | 30人 | 860人 | 学士(人文学) | 1.38倍 | 平成12年度 | 名古屋市天白区中平2丁目901 | |
| | 発達教育学科(Department of Development and Education) | | 4年 | 100人 | 20人 | 420人 | 学士(発達教育) | 1.14倍 | 平成20年度 | 名古屋市天白区中平2丁目901 | |
| | 人間健康学部(Faculty of Human Wellness) 人間健康学科(Department of Human Wellness) | | 4年 | 250人 | 30人 | 1,060人 | 学士(人間健康学) | 1.20倍 | 平成16年度 | 愛知県みよし市福谷町西ノ洞21番地233 | |
| | 管理栄養学科(Department of Registered Dietitian) | | 4年 | 80人 | — | 320人 | 学士(管理栄養学) | 1.23倍 | 平成16年度 | 名古屋市天白区中平2丁目901 | |
| 経営学研究科 修士課程 | | 2年 | 20人 | — | 40人 | 修士(経営学) | 0.60倍 | 平成12年度 | 愛知県みよし市福谷町西ノ洞21番地233 | | |
| 附属施設の概要 | | 該当なし | | | | | | | | | |

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学又は高等専門学校の場合、収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要

(健康栄養学部管理栄養学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等配置 | | | | | 備考 | |
|------------------|------------------|--------------|-----|----|----|------|----|----|---------|-----|----|----|----|----|----------------------|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | |
| 全 学 共 通 | 共生人間論Ⅰ | 1前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | 兼1 兼1 兼1 兼1 |
| | 共生人間論Ⅱ | 3後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 共生人間論実習A | 3前後 | | 1 | | | | ○ | | 1 | | | | | |
| | 共生人間論実習B | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | |
| | 共生人間論実習C | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | |
| | 共生人間論実習D | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | |
| | 共生人間論実習E | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | |
| | スポーツA (テニス) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツB (バドミントン) | 1後・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツC (バスケットボール) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツD (バレーボール) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツE (サッカー) | 1後・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツF (ソフトボール) | 1後・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツG (武道) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツH (スイミング) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツI (エアロビクス) | 1後・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツJ (アクアビクス) | 1後・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツ (S1) | 1後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツ (S2) | 2後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | スポーツ (S3) | 3後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | 日本文化(書道) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| 日本文化(茶道) | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(華道) | 1・2・3・4前後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(舞踊) | 1前・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(能) | 1・2・3後・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(歌舞伎) | 1・2・3後・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(陶芸) | 1・2・3・4 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 日本文化(武道) | 1・2・3・4前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 | |
| 科 | キャリアデザインⅠ | 1前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | キャリアデザインⅡ | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | キャリアサポートⅠ | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | キャリアサポートⅡ | 2後 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | キャリアサポートⅢ | 3前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | キャリア実践研究 | 3後 | | 2 | | | | ○ | | | | | | | 兼2 |
| | キャリア実務研究 | 3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼2 |
| | 情報リテラシーⅠ | 1前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼2 |
| | 情報リテラシーⅡ | 1後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼2 |
| | 目 | 日本語表現法A (音声) | 1前 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | |
| 日本語表現法B (文章) | | 1後 | | 2 | | | | ○ | | | 1 | | | | |
| 外国語 | 総合英語Ⅰ | 1前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | 総合英語Ⅱ | 1後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | 総合英語Ⅲ | 2前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼1 |
| | 英会話Ⅰ | 1前 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼4 |
| | 英会話Ⅱ | 1後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼4 |
| | 英会話Ⅲ | 2後 | | 1 | | | | ○ | | | | | | | 兼4 |

教育課程等の概要

(健康栄養学部管理栄養学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等配置 | | | | | 備考 | |
|-----------|---------|--------|-----|-----|----|------|----|----|---------|-----|----|----|----|----|-----|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | |
| 外国語 | 基礎中国語Ⅰ | 1前 | | 1 | | | ○ | | | | | | | | 兼2 |
| | 基礎中国語Ⅱ | 1前 | | 1 | | | ○ | | | | | | | | 兼2 |
| | 基礎中国語Ⅲ | 1後 | | 1 | | | ○ | | | | | | | | 兼2 |
| | 基礎中国語Ⅳ | 1後 | | 1 | | | ○ | | | | | | | | 兼2 |
| 全学 | 哲学 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 倫理学 | 3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 心理学 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育心理学 | 1・3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 発達心理学 | 1・2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 日本史 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 世界史 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 日本文学 | 1・2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 外国文学 | 2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 異文化理解 | 2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 日本文化論 | 1・2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 仏教文化史 | 1・2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| 日本美術史 | 2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 | |
| 共通科 | 憲法と基本権 | 3前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 社会生活と法 | 2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 暮らしと経済 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 市民社会と政治 | 3前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 社会の成り立ち | 1・2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 社会福祉論 | 1・2・3後 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | 兼1 |
| | 児童家庭福祉 | 1・2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 高齢者と福祉 | 2前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | 兼1 |
| | 国際事情 | 3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 社会保障論 | 2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| 目 | 健康と運動 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 生活と環境 | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 自然と環境 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 生命の科学 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 生物学Ⅰ | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 生物学Ⅱ | 1・2前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 化学Ⅰ | 1前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 化学Ⅱ | 1・2後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 物理学 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 数学 | 1後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| 小計 (82科目) | | — | 14 | 112 | 0 | — | — | — | — | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 兼58 |

教 育 課 程 等 の 概 要

(健康栄養学部管理栄養学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等配置 | | | | | 備考 | |
|------------------------------|------------------|------|-----|----|----|------|----|----|---------|-----|----|----|----|----|----|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | |
| 基礎科目 専門 基礎 分野 科目 | 健康科学概論 | 1前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 環境健康科学 | 2後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 公衆衛生学 | 3後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 社会・健康福祉論 | 4前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 解剖生理学Ⅰ | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 解剖生理学Ⅱ | 2前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 解剖生理学実験 | 2後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | 2 | |
| | 解剖生理学実習 | 4前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | | |
| | 生化学Ⅰ | 1前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 生化学Ⅱ | 1後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 臨床検査実験 | 2後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | 1 | |
| | 生化学実験 | 1後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼1 |
| | 微生物学 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 病理学 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 病理学演習 | 3後 | 2 | | | | | ○ | | 1 | | | | | |
| | 食品学総論 | 1前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | 兼1 |
| | 食品学各論 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | 兼1 |
| | 食品学実験Ⅰ | 1後 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | 1 | 兼1 |
| | 食品学実験Ⅱ | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼2 |
| | 調理学 | 1後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 調理学実習Ⅰ | 1前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | | 1 | |
| | 調理学実習Ⅱ | 1後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼1 |
| | 調理学実験 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼1 |
| | 食品衛生学 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| 食品衛生学実験 | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼1 | |
| 小計 (24科目) | | | 38 | 0 | 0 | - | | | 6 | 1 | 0 | 0 | 4 | 兼6 | |
| 専門 基礎 分野 科目 | 基礎栄養学 | 1後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 基礎栄養学実習 | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | 1 | | 兼1 |
| | 応用栄養学総論 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 母子栄養学 | 2後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 中高年栄養学 | 3前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 応用栄養学実習Ⅰ | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | 1 | | 兼1 |
| | 応用栄養学実習Ⅱ | 3前 | 1 | | | | | ○ | | 1 | | | 1 | | |
| | 栄養教育原論 | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| | 栄養教育各論 | 2後 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| | 栄養教育実習 | 3前 | 1 | | | | | ○ | | | 1 | | | 1 | |
| | 栄養カウンセリング論 | 3前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 栄養カウンセリング実習 | 3後 | 1 | | | | | ○ | | | | | 2 | | 兼1 |
| | 臨床栄養学Ⅰ (疾病・医療) | 1後 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 臨床栄養学Ⅱ (病態・栄養管理) | 1後 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| | 臨床栄養学Ⅲ (高齢者・母子) | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | 兼1 |
| | 栄養治療学 | 3前 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| | 臨床医薬概論 | 3前 | 2 | | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 臨床栄養学実習Ⅰ | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | 1 | | | 2 | |
| | 臨床栄養学実習Ⅱ | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | | 1 | 兼1 |
| | 公衆栄養学 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | 1 | | | | |
| 栄養情報演習 | 4前 | 1 | | | | | ○ | | | 1 | | | | | |
| 公衆栄養学実習 | 3後 | 1 | | | | | ○ | | | 1 | | | 2 | | |
| 給食経営管理論 | 2後 | 2 | | | ○ | | | | | | | 1 | | | |
| 給食計画論 | 2前 | 2 | | | ○ | | | | | | | 1 | | | |
| 給食マネジメント実習Ⅰ | 2前 | 1 | | | | | ○ | | | | | 1 | 2 | | |
| 給食マネジメント実習Ⅱ | 2後 | 1 | | | | | ○ | | | | | 1 | 2 | | |

教育課程等の概要

(健康栄養学部管理栄養学科)

| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等配置 | | | | | 備考 | |
|----------|---------------|------|-----|----|----|------|----|----|---------|-----|----|----|----|----|----|
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | |
| 専門分野科目 | 栄養総合演習Ⅰ | 3前 | 1 | | | | ○ | | | 3 | 1 | 1 | 1 | | |
| | 栄養総合演習Ⅱ | 3後 | 1 | | | | ○ | | | 3 | 2 | 1 | 1 | | |
| | 給食経営管理臨地実習 | 3通 | 1 | | | | | | | | | | 1 | | |
| | 臨床栄養・公衆栄養臨地実習 | 3通 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 専 | 小計(30科目) | | 47 | 0 | 0 | — | | | 4 | 3 | 1 | 1 | 5 | 兼6 | |
| 門科領域科目 | 医学一般 | 1前 | 2 | | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 運動生理学 | 3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 健康食品学 | 3前 | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | | |
| | 食品機能論 | 3前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 食品開発論 | 4前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 食品分析論 | 3前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 情報処理統計演習 | 2前 | | 1 | | | ○ | | | 1 | | | | | |
| | スポーツ栄養学 | 3前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | スポーツ栄養学演習 | 3後 | | 1 | | | ○ | | | 1 | | | | | |
| | 地域保健活動論 | 4前 | | 2 | | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 臨床栄養活動論 | 3後 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 食育指導論Ⅰ | 2後 | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | | |
| | 食育指導論Ⅱ | 3前 | | 2 | | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| 小計(13科目) | | — | 2 | 22 | 0 | — | | | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 兼5 | |
| 演習科目 | 基礎演習Ⅰ | 1前 | 2 | | | | ○ | | | 5 | 3 | | 1 | | |
| | 基礎演習Ⅱ | 1後 | 2 | | | | ○ | | | 5 | 4 | 1 | | | |
| | 栄養科学演習Ⅰ | 2前 | 2 | | | | ○ | | | 3 | 2 | | 1 | | |
| | 栄養科学演習Ⅱ | 2後 | 2 | | | | ○ | | | 4 | 3 | | | | |
| | 専門演習Ⅰ | 3通 | 4 | | | | ○ | | | 7 | 3 | 1 | 1 | | |
| | 専門演習Ⅱ | 4通 | 4 | | | | ○ | | | 7 | 4 | 1 | | | |
| | 栄養総合演習Ⅲ | 4前 | 1 | | | | ○ | | | 3 | 1 | | | | |
| | 栄養総合演習Ⅳ | 4後 | 1 | | | | ○ | | | 3 | 1 | | | | |
| 小計(8科目) | | — | 18 | 0 | 0 | — | | | 8 | 5 | 1 | 1 | 0 | 0 | |

| 教育課程等の概要 | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------------|----------|-----|-----------|-----|------|----|-------|----------|-----|----|-----|----|----|-----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 配当年次 | 単位数 | | | 授業形態 | | | 専任教員等配置 | | | | | 備考 | |
| | | | 必修 | 選択 | 自由 | 講義 | 演習 | 実習 | 教授 | 准教授 | 講師 | 助教 | 助手 | | |
| 免許・資格関連科目 | 教職概論 | 1前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育原理 | 1前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育制度論 | 1後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育課程論 | 2後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 道德教育指導論 | 2前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 特別活動論 | 2前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育方法・技術論 | 2前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 生徒指導論 (進路指導を含む) | 3後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 教育相談 (カウンセリング基礎を含む) | 2後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 学校栄養教育実習指導 | 3後~4前 | | | 1 | ○ | | | | 1 | | | | | |
| | 学校栄養教育実習 | 4 | | | 1 | | | | | 1 | | | | | 集中 |
| | 教職実践演習 (栄養教諭) | 4後 | | | 2 | | ○ | | | 1 | | | | | |
| | 食品微生物学 | 3後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 応用微生物学 | 3前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 発酵化学 | 3後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 食品工学 | 3後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 畜産品製造学 | 4前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 農産品製造学 | 4後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 食品鑑別演習 | 4前 | | | 1 | | ○ | | | | | | | | 兼1 |
| | 食糧経済 | 4前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | フードスペシャリスト論 | 3前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | フードコーディネータ論 | 3後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 基礎化学Ⅰ | 1前 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| | 基礎化学Ⅱ | 1後 | | | 2 | ○ | | | | | | | | | 兼1 |
| 小計 (24科目) | | — | 0 | 0 | 45 | | — | | | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 兼17 |
| 合計 (182科目) | | | — | 121 | 134 | 45 | | — | | 8 | 5 | 1 | 1 | 5 | 兼88 |
| 学位又は称号 | | (学士) 栄養学 | | 学位又は学科の分野 | | | | 家政学関係 | | | | | | | |
| 卒業要件及び履修方法 | | | | | | | | | 授業期間等 | | | | | | |
| 全学共通科目で28単位以上、基礎科目2単位、専門基礎分野科目38単位、 | | | | | | | | | 1学年の学期区分 | | | 2学期 | | | |
| 専門分野科目47単位、周辺領域科目2単位以上、演習科目18単位修得し、 | | | | | | | | | 1学期の授業期間 | | | 15週 | | | |
| 135単位以上修得すること。(履修科目の登録上限:49単位(年間)) | | | | | | | | | 1時限の授業時間 | | | 90分 | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-----------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 共生の理解 共生人間論Ⅰ | <p>【概要】 21世紀は共生の世紀といわれる。しかし、世界情勢や国内の諸問題を見ると、また自然環境の破壊や汚染の状況を見ると、更には人間関係を見ると、あまりにも反共生的な現実に溢れている。こうした現実を真正面から見詰め、その背景にある問題、思想的な課題を分析し、これからの人類の生き方と、その理念的な根拠(パラダイム)を考えていくこととする。そのためには生態系における共生の実際や人間の本質などをも参考にする。 「共生人間論」であるので、共生の問題とあわせて、その共生を人間という立場から問う関係上、人間存在についても問いかけることとする。その上に立って、人間の生き方を考察し、あわせて仏教の基本的な考え方と対比して、仏教による共生への道の意義を検討する。人間だけが持つ宗教を通じた共生の可能性と仏教への理解が深まることを期待する。</p> <p>【到達目標】 ①我々の置かれている現実を見つめることから始め、その背景にある考え方を取り出し、その問題点を解決する新たな考え方(ここでは共生思想)の理念の枠組みを理解すること。 ②人間存在とはどのような存在なのかを考える。 ③人間はいかにして形成されるのかを考える。 ④その上で、人間に課せられた課題にいかに関与するかを考える。 以上のことについて各自が真剣に考え、自分の言葉で表現できるようにする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉授業展開の方法と評価について(聞・思・修の態度) 〈第2回〉なぜ今共生が言われるのか①世界情勢の現実 〈第3回〉なぜ今共生が言われるのか②人間関係の諸問題 〈第4回〉なぜ今共生が言われるのか③社会・集団の諸問題 〈第5回〉なぜ今共生が言われるのか④自然環境の実際 〈第6回〉人間の欲望の特質 〈第7回〉生態系における共生の姿 〈第8回〉さまざまな分野における共生① 〈第9回〉さまざまな分野における共生② 〈第10回〉共生を成り立たすパラダイム①(異なりの尊重、平等) 〈第11回〉共生を成り立たすパラダイム②(差別・排除の問題) 〈第12回〉共生を成り立たすパラダイム③(個別・自由・平和の問題) 〈第13回〉人間存在の特質 〈第14回〉人間とはいかなる存在か、人間はいかにしてつくられるか(心と行為の問題から) 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 ノート講義を中心とする。 授業の展開にあわせて、適宜レポートの提出や小テストを実施する。</p> | |
| 全学共通科目 | 共生の理解 共生人間論Ⅱ | <p>【概要】 共生人間論Ⅰでの理解を通して、現代社会の問題に対して、仏教の立場から共生について考察する。したがって、仏教のものの考え方、見方の理解からはじめて、本学の建学の精神である仏教の共生の理論について理解を深めることを目的とする。そのために仏教の基本的な思想構想としての縁起の思想、無常という促し方、無我という立場、さらには世界で初めて「共生」の言葉を作り出し社会的に実践した、本学の初代学長である「椎尾弁匠」の共生論の特質、さらには浄土教における共生論について理解を深め、これからの人類の生き様について考えることとする。</p> <p>【到達目標】 仏教による共生の可能性と有意義性について確認しながら、仏教思想に基づく人間の生き方を学ぶ。欲望の肥大が引き起こす様々な社会問題や人類の存亡にかかわる問題に対して、仏教の果たす役割の大きさに理解が深まることを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉授業展開の方法と評価の仕方 〈第2回〉仏教の基本的な立場…利害を超えた現実直視 〈第3回〉諸行無常の意味 〈第4回〉無我の現代的意義…近代思想の問題点との対比の中で 〈第5回〉存在のあり方の理解…縁起の理解① 〈第6回〉存在のあり方の理解…縁起の理解② 〈第7回〉仏教による共生に対する諸学説の紹介 〈第8回〉自己をみつめることの重要性…仏陀の言葉から 〈第9回〉自己と他者の関係(共生)における不可欠な要素…仏陀の言葉から 〈第10回〉浄土宗における共生の理論① 〈第11回〉浄土宗における共生の理論② 〈第12回〉椎尾弁匠師の共生論① 〈第13回〉椎尾弁匠師の共生論② 〈第14回〉仏教による共生の意義 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 ノート講義を中心として、適宜発表を求める。理解を深めるために随時小テスト(レポート形式)を行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 共生の理解 共生人間論実習A 共生人間論実習B 共生人間論実習C 共生人間論実習D 共生人間論実習E | <p>【概要】 他者との共生、それは自己中心的な生き方ではなく、他者の苦しみを自己の問題として受け止め、その苦しみを抜くために、また他者の幸せのために、自己が出来ることは何かに気づき、自らの生き方を実際的に変革していく生き方である。従って、それぞれが自己の出来る自我らを通して、実践的に他者に関与して、他者理解を深め自己変革を行うための実習を行う。</p> <p>実習日数4日～1週間を予定している。実習機関は福祉施設を始め、ボランティア活動、あるいは地域や団体における様々な活動もその対象となる。それらの詳細については前期(春)ガイダンス以降に履修登録者に説明する。</p> <p>【到達目標】 他者理解と実践的な活動を通して人間関係をよりスムーズに出来る事を目標とする。</p> <p>【授業計画】 実習に出るまでの事前指導と手続き上のガイダンス 実習機関で指定された時間数の実習および実習記録の作成 実習終了後の反省と評価、まとめ</p> <p>【授業方法】 集中講義となるので、指示などに十分注意すること。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツA(テニス) | <p>【概要】 高度に機械化・情報化の進んだ現代社会では、健康を維持・増進するためには、定期的な身体運動の継続が肝要である。本講義では、硬式テニスを教材としてとりあげ、硬式テニスの学修を通じて、健康を維持・増進するために生涯にわたってスポーツを楽しむながら実践する能力を養うことを目的とする。また、硬式テニスの学修を通じて技術の向上を図ることは勿論のこと、体力の増進や全力を発揮する態度を養い、フェアプレー、スポーツマンシップを涵養し、仲間との交流を図ることも目的とする。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツB(バドミントン) | <p>【概要】 誰しも健康維持・増進にとって運動の重要性はわかっている。しかし、運動の生活化、習慣化は難しい。慢性的食料不足を何百万年も生き延びてきた動物にはエネルギーの無駄使いを避ける強固な機構がある。成長後の動物は身体的遊びをしない。人間も本質的には動物と同じく身体的活動よりもラクを望む。このラクへの基本的欲求が運動の生活化を阻害するのである。</p> <p>一方、ホイジンガーが人間のことを「ホモ・ルーデンス」(遊ぶヒト)といっているように、脳の発達した人間は成人後においても身体的遊びをするが、脳が発達しているがゆえに、ただ、単純に体を動かすだけの遊びには満足しない。ゲーム性、創造性、発展性の少ないジョギング、ウォーキング等の運動が三日坊主になりやすい理由でもある。人間には身体活動と同時に脳の活動が必要である。運動文化といわれるスポーツがこの役割を果たす。</p> <p>習得した身体的遊びの技術(スポーツ)はスポーツを通じての友人との交流、家族の団欒等、生活の内容を豊かにし、さらには健康の維持・増進の手助けともなる。例えば、ゴルフ、テニス、スキー、水泳等の技術を持った人と技術を持たない人では生きる密度が異なってくるものと思われる。</p> <p>本授業ではスポーツ技術、スポーツマンシップの習得を目指す。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツC(バスケットボール) | <p>【概要】 本科目はバスケットボールを中心に行う。競技の発祥と競技特性に関する知識をはじめ、基本技術・動きやルールなどについて実践を通じて学習する。</p> <p>専門的技術の練習をし、その成果がどの程度向上することができたかを中間及び最後のまとめとして確認する。課題をクリアすることによって、それをゲームに活かし高度な戦術につなげることにより競技の楽しみを知る。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツD(バレーボール) | <p>【概要】 バレーボールは集団スポーツであり、集団による協力が重要である。本授業では、バレーボールにおける個人技術の向上、技術・戦術の理解や、体力トレーニングの方法を学ぶだけでなく、集団による協力の重要性を、ゲームを通して理解・実践する事である。</p> <p>また、相互のコミュニケーション能力を養い、生涯スポーツの一つとして、バレーボールを楽しく実践できることを目的とする。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツE(サッカー) | <p>【概要】 サッカーという競技の楽しさとは、状況を把握し、自分が判断してプレー(行動)を決定し、イメージ通りにプレーできることである。この授業ではさまざまな工夫でプレーを確保し、判断の伴うスキルの獲得、動きの中でのスキルの獲得を目的とする。</p> <p>「サッカーは少年を大人にし、大人を紳士にするスポーツである。」この言葉の持つ意味を理解し、スポーツの精神、フェアプレーの精神を体現できる教養と人格を身に付けることを目指す。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 スポーツF(ソフトボール) | <p>【概要】 ソフトボールは、老若男女に親しまれ、学校体育でも取り入れられている生涯スポーツの1つである。また、わが国では女子日本代表の国際大会における活躍にも見られるように、競技スポーツとしての人気も高い。</p> <p>この授業では、ソフトボールをレクリエーションスポーツ・競技スポーツの両面から捉え、実践を通して競技に必要な知識や実技を学ぶことを目的とする。また、ゲームを基本とし、そのゲームから得た問題点や改善点を修正する練習を授業に取り入れて行きたいと考えている。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|---------------------|----------------------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | スポーツG(武道) | 【概要】 本授業は柔道を中心に行う。柔道に必要な基本動作(礼法、姿勢、進退動作、組み方、受身)を習得した後に、対人運動の技能(投技、固技)の実技を通じて習得に取り組む。技能の習得を通じて柔道の本質である「精力善用」「自他共栄」の精神を理解する。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | スポーツH(スイミング) | 【概要】 現在、生涯スポーツという観点からみると、求められる水泳のあり方が多様化してきているのではないかと。オリンピック、マスターズなどの競技としての水泳は、やはりその頂点に位置すると思われるものの、実際には、マリンスポーツ、アクアティックエクササイズなど、レジャーとしての水中活動、健康づくりとしての水泳が幅広く受け入れられているように思われる。 そこでこの授業では、水泳を通して、いかに健康のレベルを高めるかを目的として、トレーニング方法を紹介します。また、応用技術として、本学の屋内プールの特質を最大限活用した水中活動を試み、長く水泳に接してもらえるような土台をつくりたい。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | スポーツI(エアロビクス) | 【概要】 エアロビクスダンスエクササイズの魅力を感じ、基本動作の習慣と、それらを自己の身体で表現する能力を身につける。これに伴い、安全に関する知識も学ぶ。音楽に合わせて運動するという他の有酸素運動にない特徴を体験する。上肢下肢をバランスよく組み合わせ、安全で効果的な要素を踏まえながら、「多種多様な動き」を習得する。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | スポーツJ(アクアビクス) | 【概要】 超高齢化社会を迎えたわが国では、寝たきりにならず生涯にわたって健康で自立した生活を営むことが求められている。本講義では、アクアビクスを教材として取り上げ、アクアビクスの学修を通じて生涯にわたってスポーツを実践する能力を養うことを目的とする。またアクアビクスの技術を向上させることは勿論のこと、体力の増進を図ると同時に仲間との交流も目的とする。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | スポーツ(S1) スポーツ(S2) スポーツ(S3) | 【概要】 スポーツの競技力は体力×技術・戦術×精神力という方程式で表される。この授業では、特定の競技種目におけるトップアスリートを育成することを目的とし、それぞれの競技種目の特性や専門性を理解し、競技力に関する要素全般のアップを集中的に図る。 S1では競技の基礎技術・戦術の習得の徹底を図る。 S2では基礎技術・戦術の応用を学ぶ。 S3では実践の中でこれまでに修得した技術・戦術がどこまで通用するかを試し、更なる向上を目指す。体力や精神力についても、S1からS2、さらにS2からS3へとアップを図る。 種目：野球、サッカー、テニス、ソフトボール、水泳、陸上、相撲 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | 日本文化(書道) | 【概要】 悠久の豊かな中国の名品と日本の優美華麗な名筆をビデオなどによって接し鑑賞する。書の様々な歴史的意義、流れを知る。実技によって、うるわしい書の技法を学び、個性溢れる様々な楽しい作品を制作する。又、会社実務や日常の暮らしの中で役立つ実用書道を学ぶ。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | 日本文化(茶道) | 【概要】 美しい日本の花、我が家の仏間に入ったマレーシアの学生は、自然に手を合せてくれた。インド人の家族を見せてもらった。子供がプレールームだ、と言った。おもちゃがない。そこはPRAYルームであった。アメリカ人がはじめて名古屋に来て、「ミココロセンター」どこですか?と聞いてきた。 日本人には何でもある。しかし大切な心を忘れてしまった。茶の道を歩くと、その心が道すがらおちている。茶を喫し、その型をくり返す、そして、日本人の忘れたものに、もう一度ふれてみようというのが講座の目的である。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | 日本文化(華道) | 【概要】 21世紀は「交流新時代」といわれる。15世紀にヨーロッパに波及したイタリア・ルネッサンスから500年たち、物質文明から心のコミュニケーションが重視されることから21世紀は「新ルネッサンス時代」ともいえる。「交流新時代」の中で特に重要なものは「自然と人との交流」である。 日本の伝統文化である「華道」は応仁の乱で荒れた室町時代の東山文化期に誕生し、700年余りの歴史の中で育成され、日本発進の世界的な芸術文化として21世紀に新たな展開を秘めている。自然との共存、共生の華道の美的感性と東洋の美意識を理論と実技を通して学ぶことは、「人間形成上」大切なことである。 | |
| 全学共通科目 日本文化・スポーツ | 日本文化(舞踊) | 【概要】 「舞踊」は明治時代に創られた言葉で、それより前は「おどり」である。つまり昔はどの「おどり」も日本舞踊で、基礎は同じである。この授業は約400年の歴史を持つ歌舞伎舞踊を中心に、それ以前の芸能、現代の芸能・生活との関連性、海外との関連性、また音楽・美術・舞台・きもの・礼儀作法など舞踊にまつわる文化を紹介する。 実技を中心に据え、身体の動かし方から、扇子の扱い方、音楽の聞き取り方、せりふ、着付などをビデオ・実際の舞台鑑賞などを加えて行う。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 日本文化 (能) | <p>【概要】 能は世阿弥により開花した室町初頭から600年に及ぶ。その間、権力者の後授を受け隆盛を誇り、又は応仁の乱や明治維新などで存亡の危機に陥ったり、徳川幕府からは古いままやれ、新しい工夫はするなど超保守的になる事(伝統芸能)を強いられた。その結果として内面を熟成し芸術美を深め象徴的な能が出来上がった。 中世にはほぼ確立した能はその後歌舞伎、日本舞踊等演劇や文学にも大きな影響をあたえ、現代に継承されている。 能はもともと室町時代という短い期間に書かれたものが主体であるから、能の中の文章やストーリーに分からない所があるのは当たり前で、この時代の日本人と今の日本人の感性には隔たりがありすぎる。宗教観、生活観、男女のこともそうである。 能を理解することを目的とし、そのために能の基礎知識を学び、能を鑑賞し、能の真髄に触れ、日本文化の理解と国際文化の理解と国際交流に役立てるようにする。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 日本文化 (歌舞伎) | <p>【概要】 日本のオリジナルの演劇である歌舞伎を通し、日本人の美意識や表現方法、思考形態などを学び、日本文化を理解する。また、歌舞伎とシェイクスピアなど欧米の演劇や、歌舞伎と現代演劇などを比較研究することで、日本だけでなく、世界の舞台芸術にも影響を与えつつある歌舞伎の表現方法の普遍性と独創性、素晴らしさを学ぶ。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 日本文化 (陶芸) | <p>【概要】 人間(ひと)と陶芸(やきもの文化)の関わりは極めて幅広く奥の深いものである。この講座ではその歴史、技術の習得はもとより人間にとって重要である豊かな感性の形成を目指す。</p> | |
| 全学共通科目 | スポーツ・日本文化 日本文化 (武道) | <p>【概要】 柔道は、昔からわが国に伝えられた柔術を嘉納治五郎が、人間形成の教育法として集大成し、柔道として創始されたものである。現在ではオリンピック種目にも採用され、柔道が国際化するのに伴って、日本文化としての柔道がその内容を失う危惧がある。「精力善用・自他共栄」を特性とする柔道は、技術の原理を習得するものではなく、精神と身体力を有効に使用することを本質としている。 本授業は、柔道の伝統文化としての歴史、柔道独特の人間形成としての意味を加えながら、柔道の理解を深めていくことを目的とする。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリアデザインⅠ | <p>【概要】 キャリアデザイン、すなわち自分自身をよく理解し、将来の社会人としての「なりたい自分」のイメージを描くための講座である。 「なりたい自分」をイメージするには、まず自分自身の「興味」や「価値観」について知ることが大切である。そして自分の興味や価値観が、世の中にある職業とどうつながるのかを様々な課題を通して考えていく。 また、「なりたい自分」だけではなく、ビジネス社会で求められる「社会人基礎力」という観点から自分の強み・弱みを知り、今後の対策を考えていく。 本講座は、カードやセルフチェックテストといった親しみやすいツールを使って楽しみながらキャリアデザインができるような構成になっている。自分と仕事についての理解を深め、さらに自分自身の可能性を広げることにより、あなたが充実した学生生活を送れるようにすることがこの授業の目的である。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリアデザインⅡ | <p>【概要】 キャリアデザイン、すなわち自分自身をよく理解し、将来の社会人としての「なりたい自分」のイメージを描くための講座である。 「なりたい自分」をイメージするには、まず自分自身の「興味」や「価値観」について知ることが大切である。そして自分の興味や価値観が、世の中にある職業とどうつながるのかを様々な課題を通して考えていく。 また、「なりたい自分」だけではなく、ビジネス社会で求められる「社会人基礎力」という観点から自分の強み・弱みを知り、今後の対策を考えていく。 本講座は、職業を通して社会参加することの意味、就職に対する意識付け・自己分析・自己理解等を理解させて再確認させる。同時に企業研究・業界分析の仕方を始め、学生自身の適職探しに至ることを目的とする。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリアサポートⅠ | <p>【概要】 この講義の目的は、就職活動に対する基礎的な考え方や能力を身につけることを目指している。就職活動を開始する前に、じっくり時間をかけて職業意識を養いながら、就職活動中または就職後に必要とされる基本的な知識やスキルを涵養することで、社会人としての素地を形成することができ、スムーズに就職活動に移行することができる。 具体的には、就職試験対策としてのSPI2や一般常識、Webテストに準拠した内容で講義は展開。また、社会において必要とされるコミュニケーション能力やビジネスマナーを身に付けるとともに、職業人意識を醸成する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | キャリア キャリアサポートⅡ | <p>【概要】 この講義の目的は、就職活動に対する基礎的な考え方や能力を身につけることを目指している。就職活動を開始する前に、じっくり時間をかけて職業意識を養いながら、就職活動中または就職後に必要とされる基本的な知識やスキルを涵養することで、社会人としての素地を形成することができ、スムーズに就職活動に移行することができる。 具体的には、就職試験対策としてのSPI2や一般常識、Webテストに準拠した内容で講義は展開。また、社会において必要とされるコミュニケーション能力やビジネスマナーを身に付けるとともに、職業人意識を醸成する。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリアサポートⅢ | <p>【概要】 社会人として必要な「マナー」を、単なる机上の知識としてではなく、場面や役割に応じた生きた使い方をすることによって、「自分の働き方」に結びつけるための考え方を学ぶ講座である。 ビジネスに限らず、人と人が出会い、より良い人間関係を築くためには「相手を思いやる気持ち」が大切である。この「思いやりの気持ち」を形に表わしたものが「マナー」である。いくら気持ちがあっても、形として表せなければ他者には伝わらない。マナーが身につくと人間関係は自然にスムーズになり、コミュニケーション力もアップする。 また、社会人になる前にも、就職活動の場面でビジネスマナーやコミュニケーション力が評価される。近年は、就職活動前に就労体験ができるインターンシップの機会も増えている。 就職活動・インターンシップにおいても、まずは社会のルールやマナーを理解しているかが問われる。 マナーに関する知識や考え方を習得し、就職活動やインターンシップに自信をもってチャレンジしよう。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリア実践研究 | <p>【概要】 実践的なスキルや技術の習得としてのインターンシップ（学生が在学中に、企業・団体等において自らの専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うこと）に参加することにより、実社会に触れることによる学習意欲の向上を主たる目的とする。事前研修により、インターンシップ参加の心構えを身につける。インターンシップにおいて実社会の現状を把握する。インターンシップ終了後、自らの経験や今後の学生生活の取組方針について、まとめることとともに、プレゼンテーションができることを目指す。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア キャリア実務研究 | <p>【概要】 実際の就職活動と並行して学ぶことで、学習内容をそのまま実践につなげられる就職活動支援講座である。 就職活動のハウツーやテクニックばかりではなく、社会で求められる基本的な能力（コミュニケーション力・実行力・思考力）を実際の就職活動を進めながら体系的に身につけられる構成になっている。 本講座では、自分自身が抱えている不安や課題の解決への道を探りながら、ゴールを目指している。そのために必要な、行動計画、情報収集、業種・企業選択、自己分析・応募書類作成などを授業の中でこなしていく。 毎回着実に自分が直面している就職活動の課題を達成していくことで、「やればできる」という自信にもつながる。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア 情報リテラシーⅠ | <p>【概要】 今日の社会では、あらゆる場面においてパソコンなど情報機器の使用やインターネットを利用した情報収集が不可欠になっている。このような情報化社会において、一般的な機器やソフトウェアの基本操作のほかに、ネット社会の一員として良識ある態度や自己防衛策を身につける必要がある。そこで、情報リテラシーⅠでは4年間の大学生活を送るうえで、最低限、身につけておくべきコンピュータ・リテラシー（コンピュータを使いこなす能力）、及び情報リテラシー（情報を使いこなす能力）を学習する。</p> | |
| 全学共通科目 | キャリア 情報リテラシーⅡ | <p>【概要】 現在では企業だけでなく様々な組織で、パソコンを用いたデータの分析・視覚化が必要とされるようになってきている。また、わかりやすく視覚的にもインパクトのあるプレゼンテーションも活用される場面は多い。そこで、情報リテラシーⅡでは、表計算ソフトによるデータの分析方法と、プレゼンテーション作成ソフトを使用した研究発表・企画提案の方法を学習する。</p> | |
| 全学共通科目 | 日本語 日本語表現法A（音声） | <p>【概要】 みんなの前で、3分程度の話や朗読をする。聞き手としてのレポートを提出する。 【授業計画】 〈第1回〉声の文化（話しことばと書きことば） 〈第2回〉自分探し（自分のことを表現する） 〈第3回〉自分の言葉で話す 〈第4回〉自分の声を点検する 〈第5回〉聞きやすい声（共通語の発声） 〈第6回〉言葉の粒立（共通語の発音） 〈第7回〉こちよく響くことば（鼻濁音） 〈第8回〉歯切れよく話す（母音の無声化） 〈第9回〉音としての日本語（アクセント、イントネーションなど） 〈第10回〉声で読む 〈第11回〉声で表現する 〈第12回〉朗読、語りを聞く 〈第13回〉みんなの前で声を出す 〈第14・15回〉まとめ 【授業方法】 講義及び実習を主とするが、適宜ビデオ教材も利用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 日本語 日本語表現法B(文章) | <p>【概要】 文章表現の基本を習得する。日常的・実用的な文章から創造的・文芸的な文章まで、いろいろな文章を書く。基本的な文章の書き方の習得が目的だが、書く事によって意外な自己を発見したり、文を書くことが楽しいという気持ちを感じられることを願う。</p> <p>【到達目標】 文章表現力の向上。テーマに沿って、自分の考えを文章で書けるようになる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉目上の人宛に手紙を書く 〈第2回〉相手を変えて手紙を書く 〈第3回〉自分に関する短い文章を書く① 例「自己PR」「趣味」 〈第4回〉自分に関する短い文章を書く② 〈第5回〉文章を書くための準備(メモ・下書き)について 〈第6回〉与えられたテーマで文章を書く① 例「私の出会った人」「もう一人の自分」など 〈第7回〉与えられたテーマで文章を書く② 〈第8回〉与えられたテーマで文章を書く③ 〈第9回〉文章の仕上げ(推敲)について 〈第10回〉与えられた資料でレポートを作成する① 〈第11回〉与えられた資料でレポートを作成する② 〈第12回〉与えられた資料でレポートを作成する③ 〈第13回〉与えられた資料でレポートを作成する④ 〈第14～15回〉自由に文章を書いてみる 例「音楽を文章にする」「水の入ったコップ」</p> <p>【授業方法】 実作とその添削が中心。文章を書く上での欠点は各人異なる。man-to-manで指導する。従って作品を提出すればよいのではなく、毎時出席して指導を受けながら制作することが重要である。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 総合英語Ⅰ | <p>【概要】 本演習では、世界共通語としての英語を必要とする社会の要請に応え、聞く・読む・書くという英語技能の向上を目指し、総合的な英語学習を行う。 なお、英語の学習を効果的にすすめるために、クラス編成は学年当初のプレイスメントテストによる到達度別とし、授業内容と教科書は、それぞれのクラスに応じ異なる。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 総合英語Ⅱ | <p>【概要】 本演習では、総合英語Ⅰに引き続き、世界共通語としての英語を必要とする社会の要請に応え、聞く・読む・書くという英語技能の向上を目指し、総合的な英語学習を行う。 なお、英語の学習を効果的にすすめるために、クラス編成は学年当初のプレイスメントテストによる到達度別とし、授業内容と教科書は、それぞれのクラスに応じ異なる。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 総合英語Ⅲ | <p>【概要】 本演習では、「総合英語Ⅰ・Ⅱ」に引き続き、世界共通語としての英語を必要とする社会の要請に応え、特に聞く・読む・書くという英語の技能の向上を目指し、総合的な英語学習を行う。 なお、英語の学習を効果的にすすめるために、クラス編成は、1年学期末に行ったプレイスメントテストによる到達度別とし、授業内容と教科書は、それぞれのクラスに応じ異なる。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 英会話Ⅰ | <p>【概要】 英語で基礎的なコミュニケーションを取れるように、必要な会話力を養う。とくにスピーキングを強化し、会話を練習する。なお授業の効率化のために、クラス分けテストにより、能力別クラス編成とし、5グループ7クラスに分ける。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 英会話Ⅱ | <p>【概要】 この授業は「英会話Ⅰ」で修得した技能をさらに伸ばし、英語の理解を深めることを目的とする。学生が外国人に会った時、コミュニケーションが取れるようにトレーニングする。なお、前期(春)と同じクラス編成である。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 英会話Ⅲ | <p>【概要】 1) 英語の様々な文の形を理解しながら、実用的な英会話能力を養う。 2) コミュニケーションの道具としての英語の重要性を理解する。 3) 楽しく英語を学ぶ。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 基礎中国語Ⅰ | <p>【概要】 外国語としての中国語を理解し、使用できるようになるために、初歩的な基礎の習得を目的とする。ピンイン表記による中国語の正確な発音、聞き取り、簡単な中国語の文型による文法等の初歩的段階での総合的な学習をする。特に、正確な発音と、聞くことのできる基本を身につける。また中国語の学習を通じて、現代中国の文化や社会、人々の暮らしについて知る。</p> | |
| 全学共通科目 | 外国語 基礎中国語Ⅱ | <p>【概要】 外国語としての中国語を理解し、使用できるようになるために、初歩的な基礎の習得を目的とする。ピンイン表記による中国語の正確な発音、聞き取り、簡単な中国語の文型による文法等の初歩的段階での総合的な学習をする。特に、正確な発音と、聞くことのできる基本を身につける。また中国語の学習を通じて、現代中国の文化や社会、人々の暮らしについて知る。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 外国語 | 基礎中国語Ⅲ | 【概要】 外国語としての中国語を理解し、使用できるようになるために、初歩的な基礎の習得を目的とする。ピンイン表記による中国語の正確な発音、聞き取り、簡単な中国語の文型による文法等の初歩的段階での総合的な学習をする。特に、正確な発音と、聞くことのできる基本を身につける。また中国語の学習を通じて、現代中国の文化や社会、人々の暮らしについて知る。 | |
| 全学共通科目 外国語 | 基礎中国語Ⅳ | 【概要】 外国語としての中国語を理解し、使用できるようになるために、初歩的な基礎の習得を目的とする。ピンイン表記による中国語の正確な発音、聞き取り、簡単な中国語の文型による文法等の初歩的段階での総合的な学習をする。特に、正確な発音と、聞くことのできる基本を身につける。また中国語の学習を通じて、現代中国の文化や社会、人々の暮らしについて知る。 | |
| 全学共通科目 人文 | 哲学 | 【概要】 哲学は、常識や科学的な判断などをそのまま受け入れずにその前提にまでさかのぼって吟味しようとする。新しい考え方をつかんだ、と思った人がいても、既に過去の哲学者や思想家が同じようなことを考えていた、ということはよくある。したがって、新たなアイデアを模索するだけでなく、過去の学説を学び、考え方の基本に立ち返ることによって難局が打開されることもある。そこで、この講義では、西洋哲学の歴史を振り返りながら、基本となる事柄を考え直してみることにしたい。 | |
| 全学共通科目 人文 | 倫理学 | 【概要】 何が「よい」「悪い」ことを研究するのが倫理学である。主として西洋のアリストテレス以来の倫理思想の紹介を目的とするが、比較対照のために東洋の倫理学説にもふれたい。また近年、新しい問題群として注目を集めている「生命倫理」や「環境倫理」の主なテーマについても説明する。特に重点をおきたいのは、諸学説に関する単なる事典的知識の習得ではなく、何が問題となっているか、どういう考え方があるのか、という内容的な理解である。 | |
| 全学共通科目 人文 | 心理学 | 【概要】 心理学は一般に生活体の行動の科学と言われる。行動は人の内的要因とその人がおかれている環境的要因によって決まるが、こうした行動を引き起こすような心の仕組みや働きを科学的に明らかにしていく学問が心理学である。心理学には、認知心理学、教育心理学、発達心理学、社会心理学、臨床心理学など多くの分野がある。この講義ではこれらの分野の理解に必要な基礎的な知識をとりあげ、心理学が扱う問題と考え方について学ぶことを目的とする。 | |
| 全学共通科目 人文 | 教育心理学 | 【概要】 学校、地域社会、および家庭において子どもが直面している様々な問題・背景について心理学的など科学的な視座から合理的に理解する。教育者の立場として、子どもの健全な発達・成長および学びの機会を保障し、支援するための実践的な知識や応用可能な技能を習得する。さらには、子どもを指導する立場にある人の取り巻く状況などについても心理学的な観点から理解を深め、教師としてのあるべき姿について考察する。 | |
| 全学共通科目 人文 | 発達心理学 | 【概要】 発達心理学とは、人間が生涯にわたり変化する行動や心性を心理学的な手法を用いて実証的な検討をする説明科学である。誕生してからその死を迎えるまで、人間は生物学的・人類普遍的な発生・成長・発達をすると同時に、社会・文化的・歴史的な文脈の中で、その人特有の変化を示すのである。本講義では特に乳幼児期から成人や高齢者の特徴を詳細に概説することを通じて、発達の諸側面に及ぼす生物学的・心理社会的要因について授業を展開していく。 | |
| 全学共通科目 人文 | 日本史 | 【概要】 「日本」という国家、「日本人」という民族の形成を主軸として日本古代・中世を概観、日本社会に対する基本的認識力を養う。前半ではまず東アジアの二大文化圏の存在、律令国家形成による7～10世紀の在地社会との対立の歴史を通して、「日本」「日本人」の原型の形成を論じる。後半では院政期における中世封建制社会の開花・鎌倉時代中期以後の社会変動を、東アジア貨幣経済圏の展開というグローバルな視点に留意して論じる。 多様な東アジア社会の一部としての列島社会の原像と、そこからの離脱のプロセスを認識することを通して、アジア社会の一部としての「日本」を認識する。 | |
| 全学共通科目 人文 | 世界史 | 【概要】 グローバル化時代を生きる現在、環境・政治・経済・文化など、あらゆる分野において地球規模で世界を理解することが、時代の要求として求められている。世界はただ一つであり、そこで生じる問題には地球人みんなが一体となって取り組まなければならないからである。そのためには、これまでの一国や狭い地域の枠を超えた地球主義の世界史を構築することが必要となる。本講座ではこうした地球市民意識にもとづく新しい世界観に立って、古代から現代までの人類の歩みを、大きな流れのなかで理解することに重点を置いて見ていく。15回の講義では地球人の歴史を丸ごとカバーすることは不可能ですので、一神教の世界である西ユーラシア(西欧・中東地域)を中心に見ていくことにします。この地域の躍動する歴史を理解することは、現在の世界を理解するうえで欠かせないからである。他の地域は、教科書の自習によって、必要な知識を習得しよう。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 人文 日本文学 | 【概要】 この講義では、日本の近代・現代文学について、特に「文学と風土」に焦点をあて、学ぶ。 文学作品の舞台となったところを訪ねたり、作家が生まれ、暮らした土地を知ることにより、それまでとは違った読み方ができる。土地の景色、風、空気などその風土を知り、背景を知ること、文学をより深く読む。 | |
| 全学共通科目 | 人文 外国文学 | 【概要】 現代社会においても、世代から世代へと語り継がれている公的な精神上の文化遺産である神話・伝説・民話・迷信・俗信等の民間伝承が生活に溶け込んでいる。伝承文学は民間伝承の一つで、神話、伝説、民話、昔話がそれにあたる。 本授業では、伝承文学のうちの英米の民話について概観し、その歴史的・現代的意味を探ることを目的とする。 | |
| 全学共通科目 | 人文 異文化理解 | 【概要】 家族関係であれ、友人関係であれ、もっとも近くにいる人物を理解できなければ円滑な長い付き合いはできない。企業活動でも同じである。国際化したビジネス環境において隣人であり、最も関係の深い中国人やアメリカ人がどういう考え方を好むかは、それらの国の文化である。また日本の経済や外交や防衛にとっても世界屈指の2大強国については、どれほど勉強してもし過ぎることはないはずだ。それなのに今日の高校までのカリキュラムはこのことを必ずしも重視していないため、企業に就職してから隣国のことに音痴であることに気づいてあわてる日本人があまりにも多い。そのことにより日本の経済ははかりしれぬ損失をしている。近未来でこれら強国とときに共生しときに熾烈な競争をしなければならぬ日本人にとって、中国とアメリカの文化の本質を知ることが、単なる教養ではなく「死活問題」と知るべきであろう。 | |
| 全学共通科目 | 人文 日本文化論 | 【概要】 日本人が暮らしのなかに伝えてきた「祭り」を通して「祭祀儀礼」、ことに稲作儀礼について学び、稲作をめぐる古代神話と信仰について考える。 | |
| 全学共通科目 | 人文 仏教文化史 | 【概要】 この授業では仏教と日本文化の関わりについて考える。日本人の宗教は一般的に仏教だと言われているが、そもそも仏教の目指していたものは何からか考えを始めてみたい。世界史で学んだ仏教を基にどこまで仏教について知っているかを考え、みんなの仏教観の再検討から始めてみたい。インドから中央アジアを経て漸く日本にたどり着いてきた仏教。それがどのように日本文化に影響を与えてきているかを考えるものである。ある意味では「日本の民俗」を考える授業にもなるが、それだけ日本文化は仏教の影響を受けていたかを知れるものである。それは日本人のものの方、考え方も様々に影響を与えたわけであるが、日本人の精神性を知るためには重要な要素でもある。 | |
| 全学共通科目 | 人文 日本美術史 | 【概要】 日本美術は、これまでわれわれ日本人が生み出してきた文化のなかでも、大きな位置を占めており、その芸術性は世界中から認められている。この授業では、まず美術の定義から始め、日本美術のさまざまな分野(建築・彫刻・絵画・工芸・書など)、原始から現代までの時代区分、文化財としての価値(国宝・重要文化財・重要美術品)など、基礎的な用語を知る。その上で、特に彫刻と絵画を中心にして、原始から現代まで代表作を紹介しながら、その特色や歴史的展開を見ていきたい。日本美術の特色は、常に外来美術との関係(中国あるいは欧米の美術)に注意を払う必要がある。そうすることによって、外来美術とは異なる日本美術に特有の芸術性を明らかにすることができる。授業はパソコンを使用し、美術作品の写真を映すことが中心となるので、自分自身の目で作品をよく見ることに努めてほしい。また、積極的に古社寺・美術館・博物館に向いて美術作品の実物を見る機会をつくって欲しい。 | |
| 全学共通科目 | 社会 憲法と基本権 | 【概要】 日本国憲法が施行されて半世紀以上になる。その間、平和主義を規定した第9条の解釈をはじめとして、憲法そのものの評価をめぐってさまざまな議論がなされ、昨今は憲法改正も取りざたされている。こうした憲法のあり方について最終的な決定権を持つわれわれは、憲法の理念を正しく理解しておく必要がある。憲法は、憲法総論、基本的人権、統治機構の3つの学習分野に大別できるが、最も重要なのは基本的人権の分野であり、基本的人権についての学習が憲法学習の中心となる。そこで、授業では、基本的人権の保障とその内容を中心に解説をし、基本的人権についての理解を深めることを目的とする。なお、憲法総論、統治機構の分野についても必要な限り説明をする。 | |
| 全学共通科目 | 社会 社会生活と法 | 【概要】 法律は「最低限の道徳」といわれる存在です。本講義「法律学」では主に3つの事項を講義します。一番目：法と法律、法と正義、法律と憲法、憲法と憲法制定権力との関係・相違はどこにあるのだろうか、といった抽象的問題。二番目：①交通事故に遭ったら法律的にはどのように処理されるのだろうか?②16歳の日本人の男性と婚姻適齢にあるアメリカ人の女性とは結婚できるのだろうか?前者は不法行為等の問題であり、後者は国際法・抵触法の問題というように、具体的問題の処理の方法。三番目：法の解釈の方法(法解釈学・文理解釈・論理解釈、類推解釈・反対解釈・拡張解釈・縮小解釈等)など、法技術的な問題。これらの事項に関する講義を通じて、出席者が法的思考・リーガルマインドを少しでも身につけて、生活者として必要となる法律についても学ぶ場とする。出席者が身の回りの事象に対して問題意識をもって分析・検討すれば、法的思考の更なる向上にも資することとなると思われる。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 社会 暮らしと経済 | <p>【概要】 経済学の基礎的概念を平易に理解することを講義の目的としたい。経済学でいう「資源配分」、「経済主体」の行動、「経済的豊かさ」の指標、消費経済、公共経済のあり方について講義する。また、戦後の日本経済の成長、金融危機、成熟社会における経済的諸問題を社会との関係で講義する。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 市民社会と政治 | <p>【概要】 現代は、メディア等から国内外の政治に関する情報を受けつつも、国民の“政治不信”や“政治無関心”が叫ばれる時代である。しかし、政治は人間の行為から生まれたものであり、現在も有り続け、密接に我々の生活と関係している。そうした中で、政治は過去・現在においてどのように我々と関係し、役割を果たしてきたのであろうか。そこでこれらを、授業を通じて学びつつ、最終的には政治の将来や、どのようにひとりひとりが政治との関わりをもつかを学生自身に考えてもらいたい。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 社会の成り立ち | <p>【概要】 この授業は、家族や地域社会、企業、学校、サークルなどの人と人とのつながりについて考えていく。 たとえば、家族を一つの集団としてとらえ、それにはどのような機能があるのか、歴史的にどう変わってきたのか見るとともに、具体的に現在の日本社会で少子化や晩婚化などがどのような状況にあるのかを具体的にみていく。また、格差社会と言われる日本で、階層とは何か、貧困の実態はどうか、女性の働き方にはどのような特徴があるのか、企業の組織にはどのような特徴があるのか、地域社会でのつながりはどのように変化しているのかなどについて見ていく。 今は、人と人とのつながりが薄れている時代、無縁社会とも言われている。自分の身の回りから、人とのつながりを考え、そこからさらに想像力をふくらまして、社会のいろいろな人々のつながりはどうなっているのか、さらに日本社会全体はどのような変化を遂げようとしているのか、いっしょに考えていこう。 授業では日常の生活のなかに社会学を見出しにいけるようにしていく。また統計数値を見ながら、事実即して、社会の構造をとらえるようにしていく。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 社会福祉論 | <p>【概要】 「食」の視点から生活の質の向上を支援する管理栄養士の職務にとって社会福祉の理解はいまや不可欠となってきている。生活の外部化という言葉にあるように、従来家庭の中にあつた機能がことごとく外部化＝産業化し、それらをうまく利用することが現代生活には欠かせなくなってきている。この講義では、管理栄養士や栄養士が活躍する職場や機関に留意しながら、高齢者・児童あるいは障害者の生活とそれを支える各種の法制度、地域と職場あるいは家庭といった社会福祉の対象と空間(場)について学ぶ。</p> <p>【到達目標】 「他人を当てにする・される」関係が社会福祉を生みだし、発展させてきた、この原理の理解が第一。第二は、分野ごと・領域ごとの社会福祉の展開を概括できること。第三は、管理栄養士の仕事が社会福祉の仕事の一部であるとの認識を培うこと。以上の3つを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉現代の生活と福祉(社会福祉がなぜ必要か) 〈第2回〉社会福祉の成立と発展(歴史と理念の変化) 〈第3回〉社会保障と社会福祉①所得保障(生活保護、年金と仕事) 〈第4回〉社会保障と社会福祉②医療保障、介護保障 〈第5回〉社会保障と社会福祉③関連制度(労働基準法、母子衛生、育児休暇など) 〈第6回〉社会福祉の制度①児童・家庭福祉制度(子ども虐待、児童福祉施設の現状と課題) 〈第7回〉社会福祉の制度②障害者福祉施策・制度(障害の種類・障害者の生活、ノーマライゼーションの現状と課題) 〈第8回〉社会福祉の制度③高齢者福祉(介護保険制度とサービスのメニュー) 〈第9回〉社会福祉の制度④福祉産業(NPOとシルバービジネス) 〈第10回〉社会福祉行財政の組織と運営(自治体、政府の役割と民間・地域の福祉) 〈第11回〉社会福祉の方法・ヒト、モノ、カネ①ヒト(ボランティア、専門職) 〈第12回〉社会福祉の方法・ヒト、モノ、カネ②モノ(場所、空間、交流) 〈第13回〉社会福祉の方法・ヒト、モノ、カネ③カネ、情報(税金、募金、寄付、広報・ミニコミ・CATV) 〈第14回〉社会福祉の課題 〈第15回〉社会福祉のまとめ</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行うが、適宜視聴覚教材も活用する。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 児童家庭福祉 | <p>【概要】 子どもが豊かな環境のもとに生まれ、成長、発達していくことが児童福祉の理念である。昨今の子どもをとりまく環境は、家庭での児童虐待、いじめ、不登校、非行、少年犯罪など、様々な社会的問題が生じている。子育て環境も核家族化、少子化の進行により、子育ての伝承はなく、育児に悩む父母は増加している。 児童福祉の歴史、専門機関、児童福祉施設などの施策や実態を学ぶと共に、子どもを健やかに成長させ、発達させるための援助技術を保育所などでの様々な実践を通して考える。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 | 社会 高齢者と福祉 | <p>【概要】 年を重ねることの素晴らしさ。それを表現・実感できる社会とはどんな社会だろうか。すべての人が最後まで自分らしく生き続けるための条件整備の課題（福祉）とそれを促す価値観（哲学）が問われている。この講義では、加齢に伴う心身機能の低下や生活スタイルの変化についての理解を基礎としながら、高齢者福祉の制度の理想と現実、高齢者であっても社会運営の主人公であり続けられる新しい社会組織原理・老年文化をともに考える。</p> <p>【到達目標】 高齢者の生活実態の特徴が把握できること。また、現状の高齢者福祉制度の概要が説明できること。以上2点を基本目標にして、さらに高齢者福祉の国際比較の視点を獲得すること。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉「若い」の理解…身体の変化 〈第2回〉「若い」の理解…心の変化、痴呆のメカニズム 〈第3回〉高齢者の生活…家族生活、家族関係、血縁、近隣関係など 〈第4回〉高齢者の生活…年金制度の概要 〈第5回〉高齢者の生活…高齢者の仕事・職種 〈第6回〉高齢者の生活…「ひとりで生きる」、死を巡る社会環境、葬式、死生観 〈第7回〉施設福祉と在宅福祉…老人ホームの体系（老人福祉制度の歴史・変遷と施設福祉） 〈第8回〉施設福祉と在宅福祉…在宅福祉の現状とマンパワー（保健・医療・福祉の連携） 〈第9回〉施設福祉と在宅福祉…シルバービジネスを考える 〈第10回〉余暇と「生きがい」…情報化社会のなかの高齢者、孤立と孤独、老人クラブとテレビ 〈第11回〉余暇と「生きがい」…高齢者の性とパートナーシップ 〈第12回〉世界の高齢者福祉事情…福祉先進国の場合（スウェーデン、デンマーク、ドイツなど） 〈第13回〉世界の高齢者福祉事情…アジアの高齢者と福祉制度 〈第14回〉高齢者福祉にみる比較文化論（ボランティアの位置付けと福祉原理のタイポロジー） 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行うが、適宜視聴覚教材も活用する。視聴覚教材に対しては必ずレポート提出を求める。授業時間以外に各自で施設あるいは機関を見学してもらう。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 国際事情 | <p>【概要】 グローバル時代の現代のビジネスでは、国内外の企業において、さまざまな国と文化出身の従業員や顧客に対応する異文化経営が必要である。それには各国の政治的・社会的・文化的事情に関する知識とそれに対応する能力が必要である。 本授業では、異文化経営の基礎知識として世界の概況を地域別に学んだ後に、日本と関連のある世界の国々の事情を地域に分けて学ぶ。 諸外国に関心をもち、国際事情に敏感な態度を身につけるよう努力して欲しい。</p> | |
| 全学共通科目 | 社会 社会保障論 | <p>【概要】 現在、日本では人口の高齢化が、人類史上かつてないスピードで、かつてない水準に向かって進みつつある。この結果、老人医療費や老人を介護するための費用を中心として社会保障に必要な費用が急増しつつある。「揺りかごから墓場まで」人びとの生活が国によって保障されていること自体は喜ばしいことであるが、その費用は結局は国民それぞれが負担しなければならない。かつてのように経済が高いテンポで成長していた時代には、高度成長の果実によって、この費用のかなりの部分をまかなうことができたが、もはやそのようなことを期待することはできない。今や、国民ひとりひとりが、自らの負担の限界と関連させて、福祉における給付のあり方を考えなければならない時代を迎えているのである。本講義では、学生が社会保障制度についてより正確な理解を有するようになることを目指して、社会保障制度の歴史と現状を論ずる。</p> | |
| 全学共通科目 | 自然 健康と運動 | <p>【概要】 超高齢化社会を迎えて、健康に長生きすることは個人にとっても社会にとってもますます重要になっている。そして、そのためには運動が極めて大切であることが多くの科学的研究によって実証されている。本講義では運動と健康との関係について理解を深めるために、各ライフステージにおける運動の意義や生活習慣病予防のために必要な運動を中心に概説する。受講生諸君が近い将来、社会に出て活躍するためにはまず、自らの健康管理能力を身につける必要がある。そのためにはどのような運動をすべきか、また、適正な身体組成を保つためには何をすべきかといった、実践能力を身につけてもらうことを目的としたい。</p> | |
| 全学共通科目 | 自然 生活と環境 | <p>【概要】 私たちを取り巻く環境は、自然からの影響はもちろんのこと、時代的・社会的な影響を受けながら変化してきている。また、見方を変えると私たちのライフスタイルの変化等が環境に影響を及ぼしているといえる。本講義では、身近な生活における環境の現況とそこでテーマや課題について論じ、今後私たちが考え、取り組むべき事柄についての理解を深めることを目的とする。</p> | |
| 全学共通科目 | 自然 自然と環境 | <p>【概要】 我々を取り巻く自然は日々変貌を遂げているが、これまで人類が自然に及ぼした変化は、21世紀に入り急速に危機的な様相を深めている。環境問題は我々人類が21世紀において直面する最大の課題の一つで、地球上に棲息するすべての生物の命に関わる重要な問題である。この講義では、地球環境破壊の現状を分析して、原因の究明、自然破壊防止、自然との共生と復活のために、われわれ一人ひとりが何ができるかを考え、果たすことができる役割を探る。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 全学共通科目 自然 | 生命の科学 | 【概要】 前半8回の授業は、人体の構造と機能について、大学生に望まれる教養程度の知識を得ると同時に、各機能が破綻した状態である病気について理解することを目的とする。 後半では、微生物のような単細胞生物から、人のような多細胞生物にいたる多くの生命に共通する事項について学び、生命の多様性についての理解を深めることを目的とする。 | |
| 全学共通科目 自然 | 生物学Ⅰ | 【概要】 この講義では、生物に特徴的な現象のうち、私たちの身近なことや私たち自身にかかわること、すなわち、遺伝子やゲノム、個体の発生などについて理解するための基本的知識を学び、同時に生命の営みに対する科学的見方を深めることを目的としている。すなわち、私たち生物(ヒト)の基本単位である細胞やゲノム、生物の発生・分化などについて学ぶとともに、くらしの中に見出される生物学、クローン、遺伝子組換え、テーラーメイド医療など、最近の話題も加えながらともに学んでいく。 | |
| 全学共通科目 自然 | 生物学Ⅱ | 【概要】 細胞は生物の基本的単位である。そこで、この講義では、最初に細胞の一般的な構造を学び、次いで主として動物細胞の細胞膜、核、および種々の細胞小器官について個別にその構造と機能を学んでいく。さらに、生命現象をささえる物質(糖質、アミノ酸・タンパク質、脂質など)の代謝やエネルギー代謝についても学び、生化学的基礎を養っていく。これらが、私たちのくらしや私たち自身とどのように関連するか、バイオ関連の身近な例や様々な話題を挙げて理解を助ける。 | |
| 全学共通科目 自然 | 化学Ⅰ | 【概要】 人間の健康に関わる仕事を志す者にとって、日常生活が健康的で豊かであるように心がけることは極めて重要である。この点、近年の科学技術の発展が果たしてきた役割は大変大きいと言える。科学の進歩は多くの物質を生み出し、生活を便利に、且つ、快適にしてきた。従って、人々を取り囲む環境中にはさまざまな物質がある。私たちの体も物質からできており、日常生活は物質との相互作用の上に成り立っているとと言える。この講義では、専門分野の生化学、栄養学、生理学などの理解をたすけるため、物質の成り立ちや性質に関する化学の基礎的な考え方や知識を学習する。 | |
| 全学共通科目 自然 | 化学Ⅱ | 【概要】 私たち人間のみならずあらゆる生物は、有機化合物が中心になって作られている。21世紀は生命科学が大発展をした世紀と言われ、多くの新しい学問分野が発達した。私たち自身の生活をよりよいものにするために、特に人間の健康に関わる仕事を志す者にとっては、生物が示すさまざまな生命現象を、有機化合物の構造と機能を学習し、その知識に基づいて分子レベルで理解しようとするのが大切である。この講義では、有機化学の基礎的な知識と代表的な有機化合物について学ぶ。この講義は、生化学、栄養学、生理学などの理解をたすけ、より深めるのに役立つ。 | |
| 全学共通科目 自然 | 物理学 | 【概要】 これは、高校で物理を学ばなかった、あるいは十分に学ばなかった学生のための授業である。勉強したからといって「お金になる」ものではないが、やれば必ず人生の財産になると気付くものである。「基礎」学習は、潜在能力を高めてくれるのである。予備知識は仮定しないが、なにしろ土台から順に「組み立てられていく」ものであるから、復習は必要である。それを支えるのは「やる気」だろう。高校で物理は暗記科目のようだったと思う人も多いだろうが、そうでないことを示すのが私の課題である。 まず見慣れた(耳慣れた)現象として、ドップラー効果を取り上げ「簡単な数学処理」で理解できることを実感してもらいたい。続いて力学及び流体力学についての話をする。数学的処理は少々難しいので、それにはあまり立ち入らずに学習する。 | |
| 全学共通科目 自然 | 数学 | 【概要】 「何のために数学を勉強するのか」。それは「役に立つものだからある」と説明する人もいるが、実益を求めて講義で勉強すると、数学は、たいがい挫折する。御存じのとおり、わからないと頭が痛くなり、やる気がなくなるが、それを超えてわかってくると、何んともいえない爽快感があり「面白い」のである。結局、「山を超えると気持ちいい」という体験のために勉強するのである。 今回は、中学の連立方程式の解法を、現代数学的に書きなおしてみた。目新しい方法であるから、学習した後はきっと自慢できるものだと思う。指数及び三角関数は“知らない恥をかく”という種類のものであるから、高校でのことは忘れて、新しい気持ちで挑んでほしい。高校の授業とは、ちょっと違う展開の仕方である。 | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|------------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 基礎科目 | 健康科学概論 | <p>【概論】 日本は世界一の長寿国である。現在日本人の平均寿命は男性79歳以上、女性85歳以上となった。一方で少子化も進行し、高齢者社会の到来は、医療費や年金など社会保障に必要な費用が急増して国家的な問題ともなっている。いうまでもなくこの費用は主として納税者が負担しなければならない。したがって、どの世代においても健康を損ない医療のお世話になることは、本人は勿論、社会にとっても損失となり、いま健康であり続けることが国民共通の重要課題となっている所以である。</p> <p>現在、日本人の死亡原因の1位から3位までを生活習慣病が占めることから、日本では21世紀に入って「健康増進法」を制定し、生活習慣病になる前に健康増進をして疾病を予防する「一次予防」の理念や、介護のお世話にならないように健康寿命を伸ばす「介護予防」の概念も広まってきた。本授業では、生涯をこころ豊かに健やかに生きていくためにはどのような注意が必要なのか、体(運動)、食(栄養)、心(休養)の三つの領域から、総合的に学んでいくことを目的とする。</p> <p>【到達目標】 将来、管理栄養士、健康管理士、健康運動指導士などのヘルスケアプロフェッショナルとして社会で活躍するために必要な種々の専門科目の修得を容易にするため、健康を維持・増進する諸科学について先ず予備的に不可欠な知識を身に付けることを目標にする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉健康とは何かを理解し、疾病と死因の歴史、健康づくりの3本柱について学ぶ。 〈第2回〉発育・発達・老化の過程、スポーツと健康との関係、持久力について学習する。 〈第3回〉健康とスポーツを支える筋肉の役割、トレーニングの意義について理解する。 〈第4回〉運動の安全限界・有効限界とトレーニングの原則、暑熱・寒冷環境に対する注意点などを学ぶ。 〈第5回〉有酸素運動、レジスタンス運動、ストレッチの理論と実際について学習する。 〈第6回〉リラクゼーション、呼吸法、肩凝り・腰痛体操の方法について学ぶ。 〈第7回〉栄養とは何かを理解し、食生活の現状、健康づくりのための食生活指針について学ぶ。 〈第8回〉肥満の原因を理解し、ダイエットを成功させる方法、サプリメントの注意点について学習する。 〈第9回〉アルコール類、タバコ、その他の嗜好品の健康への影響について学習する。 〈第10回〉メタボリックシンドロームとは何かを理解し、それに対する運動・食事療法について学ぶ。 〈第11回〉ストレス、ストレスホルモン測定法を学び、ストレスに対するスポーツの効用を理解する。 〈第12回〉スポーツが原因となる疾病、燃えつき症候群、摂食障害について学習する。 〈第13回〉健康づくりのための運動基準、最大酸素摂取量基準、メッツについて学ぶ。 〈第14回〉地域における健康教室・生活習慣病教室のプログラム作成について、学習して理解する。 〈第15回〉スポーツ現場での怪我と応急処置について学び、把握する。</p> <p>【授業方法】 板書をしながら、系統講義を行う。教科書も使用して半学期中に1冊をマスターする。毎週、授業の終りには授業内容に関する課題を提示するので、これに対する解答を毎回提出する。</p> | |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 環境健康科学 | <p>【概要】 環境とは、我々を取り巻くすべてを指し、様々な環境要因が、健康に影響を及ぼしている。環境と健康を捉える上で重要なことは、環境が我々である主体に影響を及ぼすと同時に、我々が環境に影響を及ぼしているということである。本講義では、環境要因として物理、化学、生物学的な側面からだけでなく、地球環境、廃棄物さらには社会的環境要因にも触れ、広義の環境要因と健康との関係について理解を深める。</p> <p>【到達目標】 1) 社会・環境と健康との関わりを理解 2) 健康に関わる社会・環境問題への対策についての理解を目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉環境健康科学概論 〈第2回〉地球環境問題Ⅰ-砂漠化など、オゾン層の破壊- 〈第3回〉地球環境問題Ⅱ-地球温暖化と対策- 〈第4回〉地球環境問題Ⅲ-地球環境保全に向けた世界的な取り組み- 〈第5回〉空気・水と健康 〈第6回〉騒音、振動、温熱、放射線と健康 〈第7回〉有毒化学物質と健康 〈第8回〉有害微生物と健康 〈第9回〉ゴミ・廃棄物処理とリサイクル 〈第10回〉住居・生活環境衛生(バリアフリー含む) 〈第11回〉労働環境衛生Ⅰ 〈第12回〉労働環境衛生Ⅱ 〈第13回〉環境健康科学特論Ⅰ 〈第14回〉環境健康科学特論Ⅱ 〈第15回〉環境と健康を考える視点</p> <p>【授業方法】 サブノートを配布、及び液晶プロジェクターを使用しスライドで要点を提示しながら進める。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|----------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 公衆衛生学 | <p>【概要】 公衆衛生学とは、人間集団を対象に、社会の組織的な努力を通じて、健康の保持・増進、寿命の延長を図る実践科学である。社会や環境のあり方は、我々の健康に大きく影響しており、健康を保持増進するために社会、環境がどうあるべきか理解することは極めて重要である。また、集団における健康問題の把握とその解決策を実践するためには、公衆衛生学の知識が必要不可欠である。本講義は、管理栄養士国家試験の出題基準に沿って進めるが、本講義をきっかけに健康に関わる社会全般の事象に興味を持ってもらいたい。</p> <p>【到達目標】 1) 環境、社会と健康との関わり、2) 健康増進や疾病予防の考え方や実践方法、3) 保健・医療・福祉・介護システムなどを中心に理解を深めることを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉公衆衛生の意義 〈第2回〉衛生統計と疫学 〈第3回〉検(健)診の役割とスクリーニング理論 〈第4回〉わが国の医療保険制度と衛生関連法規 〈第5回〉環境と健康Ⅰ 〈第6回〉環境と健康Ⅱ 〈第7回〉生活習慣と健康 〈第8回〉感染症予防 〈第9回〉老人保健 〈第10回〉産業保健Ⅰ 〈第11回〉産業保健Ⅱ 〈第12回〉母子保健 〈第13回〉学校保健 〈第14回〉国際保健 〈第15回〉衛生法規</p> <p>【授業方法】 指定教科書に従って進める。</p> | |
| 専門科目 | 社会・健康福祉論 | <p>【概要】 少子高齢化社会を迎え、「食」の視点から生活の質の向上を支援する管理栄養士の職務にとって社会福祉の理解はいまや不可欠となってきた。一方、健康でありたいというニーズは、次第に高まり、国民の健康を、福祉、社会的な側面から深く掘り下げてとらえていく視点が、今後の管理栄養士に求められると考えられる。そこで本講では、高齢者・児童あるいは障害者の生活とそれを支える各種の法制度、地域と職場あるいは家庭といった社会福祉の対象と空間(場)について理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康や生活の質をどのように規定し、どのように左右するのかなどについて理解を深める。</p> <p>【到達目標】 社会福祉の原理、分野ごと・領域ごとの社会福祉の展開を概括でき、管理栄養士の仕事が社会福祉の仕事の一部であるとの認識を培うこと。また、人間と社会の well-being についての価値観を持てるようにすること。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉現代の生活と福祉と健康観(社会福祉がなぜ必要か) 〈第2回〉社会福祉の成立と発展(歴史と理念の変化) 〈第3回〉社会保障と社会福祉(所得保障、医療保障、介護保障など) 〈第4回〉社会福祉の制度(労働基準法、母子衛生、育児休暇など) 〈第5回〉児童・家庭福祉制度(子ども虐待、児童福祉施設の現状と課題) 〈第6回〉障害者福祉施策・制度(障害の種類・障害者の生活、ノーマライゼーションの現状と課題) 〈第7回〉高齢者福祉と福祉産業 〈第8回〉児童虐待と家族関係 〈第9回〉高齢者虐待、貧困ビジネス 〈第10回〉現代の労働と精神衛生 〈第11回〉グローバル時代の生活と福祉 〈第12回〉海外の社会保障、社会福祉事情(欧米先進国) 〈第13回〉海外の社会保障、社会福祉事情(開発途上国) 〈第14回〉少子高齢化社会における福祉・健康政策の課題 〈第15回〉保健・医療・福祉・介護の連携のあり方</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行い、適宜視聴覚教材を活用する。</p> | |
| 専門科目 | 解剖生理学Ⅰ | <p>【概要】 さまざまな職場で、栄養と健康のスペシャリストとしての管理栄養士の役割はますます大きくなってきている。栄養と健康に関する専門家となるためには、それらの基礎となる人体のしくみとはたらきに関する知識が不可欠である。この科目では、人体のいろいろな「しくみとはたらきのシステム」を講義する。</p> <p>【到達目標】 人体の構造と機能に関する基礎的な知識を身に付け、朝起きてから寝るまで(かつ睡眠中)にわたしたちの体に起こる様々な生理現象を科学的に理解・説明できるようになること。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉細胞・組織・器官・器官系・生体 〈第2回〉情報伝達の機序と恒常性 〈第3回〉消化器官の構造と機能 〈第4回〉胆嚢・肝臓・膵臓の構造と機能 〈第5回〉循環器系の構造と機能 〈第6回〉腎・尿路系の構造と機能 〈第7回〉内分泌器官の構造と機能 〈第8回〉神経系の構造と機能 〈第9回〉感覚器の構造と機能 〈第10回〉呼吸器系の構造と機能 〈第11回〉血液・造血器・リンパ系の構造と機能 〈第12回〉運動器系の構造と機能 〈第13回〉生殖器系の構造と機能 〈第14回〉生殖と発生 〈第15回〉免疫・生体防御系の構造と機能</p> <p>【授業方法】 パワーポイントなどを用いて講義する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|------------------|---|---------------------|------------------|------------------------|----------------|------------------|--------------|--------------|-----------------|----------------|---------------------|--------------|---------------|----------------------|-----------------|------------------------|----------------|--|--|--|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 解剖生理学Ⅱ | <p>【概要】 解剖生理学Ⅰで学んだ人体の構造と機能に関する知識をさらに深く学習する。</p> <p>【到達目標】 人体の正常な構造と機能を理解し、それを他者にわかりやすく説明できること。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 細胞の構造と働き</td> <td>〈第2回〉 細胞内の代謝</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 消化器系1</td> <td>〈第4回〉 消化器系2</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 循環器系</td> <td>〈第6回〉 呼吸器系</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 泌尿器系1</td> <td>〈第8回〉 泌尿器系2</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 血液系</td> <td>〈第10回〉 神経系</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 内分泌系1</td> <td>〈第12回〉 内分泌系2</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 運動器系</td> <td>〈第14回〉 生殖器系</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 体温調節と体内環境のリズム変化</td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】 講義形式で行う。</p> | 〈第1回〉 細胞の構造と働き | 〈第2回〉 細胞内の代謝 | 〈第3回〉 消化器系1 | 〈第4回〉 消化器系2 | 〈第5回〉 循環器系 | 〈第6回〉 呼吸器系 | 〈第7回〉 泌尿器系1 | 〈第8回〉 泌尿器系2 | 〈第9回〉 血液系 | 〈第10回〉 神経系 | 〈第11回〉 内分泌系1 | 〈第12回〉 内分泌系2 | 〈第13回〉 運動器系 | 〈第14回〉 生殖器系 | 〈第15回〉 体温調節と体内環境のリズム変化 | | | | |
| 〈第1回〉 細胞の構造と働き | 〈第2回〉 細胞内の代謝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 消化器系1 | 〈第4回〉 消化器系2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 循環器系 | 〈第6回〉 呼吸器系 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 泌尿器系1 | 〈第8回〉 泌尿器系2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 血液系 | 〈第10回〉 神経系 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 内分泌系1 | 〈第12回〉 内分泌系2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 運動器系 | 〈第14回〉 生殖器系 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 体温調節と体内環境のリズム変化 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 解剖生理学実験 | <p>【概要】 生体・人体模型・実験動物などを用いて実習・実験を行い、生体の構造と機能について学習する。</p> <p>【到達目標】 生体観察や生理実験によって人体の構造とその生理機能を理解する。また、口頭試問において自らが人体の構造や機能について教員に対して説明することにより、他者にわかりやすく説明する能力を高めることを目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 生体観察</td> <td>〈第2回〉 筋肉実習</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 骨実習</td> <td>〈第4回〉 循環器実習・実験</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 消化器実習</td> <td>〈第6回〉 ラットの解剖</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 前半口頭試問</td> <td>〈第8回〉 呼吸器・内分泌実習</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 泌尿・生殖器実習</td> <td>〈第10回〉 血液実習・実験</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 感覚器実習</td> <td>〈第12回〉 皮膚感覚実習</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 神経機能実習</td> <td>〈第14回〉 後半口頭試問</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 全体口頭試問</td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】 ヒトの組織切片の顕微鏡観察や人体模型の観察、人体を使った生理実習を行う。</p> | 〈第1回〉 生体観察 | 〈第2回〉 筋肉実習 | 〈第3回〉 骨実習 | 〈第4回〉 循環器実習・実験 | 〈第5回〉 消化器実習 | 〈第6回〉 ラットの解剖 | 〈第7回〉 前半口頭試問 | 〈第8回〉 呼吸器・内分泌実習 | 〈第9回〉 泌尿・生殖器実習 | 〈第10回〉 血液実習・実験 | 〈第11回〉 感覚器実習 | 〈第12回〉 皮膚感覚実習 | 〈第13回〉 神経機能実習 | 〈第14回〉 後半口頭試問 | 〈第15回〉 全体口頭試問 | | | | |
| 〈第1回〉 生体観察 | 〈第2回〉 筋肉実習 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 骨実習 | 〈第4回〉 循環器実習・実験 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 消化器実習 | 〈第6回〉 ラットの解剖 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 前半口頭試問 | 〈第8回〉 呼吸器・内分泌実習 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 泌尿・生殖器実習 | 〈第10回〉 血液実習・実験 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 感覚器実習 | 〈第12回〉 皮膚感覚実習 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 神経機能実習 | 〈第14回〉 後半口頭試問 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 全体口頭試問 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 解剖生理学実習 | <p>【概要】 いろいろな病態は、正常な生体機能の裏返しといっても過言ではない。この実習は、いろいろな病態を出発点として、なぜそのような症状が起きるのか、また、なぜそのような検査データが出るのかを学ぶことによって、正常な生体機能の理解を深める。その一助として、正常組織切片の顕微鏡観察などを行う。</p> <p>【到達目標】 将来、病院等で接する代表的疾患の病態メカニズム・症状・臨床検査データを解剖生理学的・病理学的に説明でき、どのような食事指導が必要であるかを考察できることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 脂質代謝</td> <td>〈第2回〉 脂質代謝異常症の症例</td> <td>〈第3回〉 心筋細胞の収縮メカニズムと心電図</td> <td>〈第4回〉 高血圧症例</td> <td>〈第5回〉 糖代謝・糖尿病症例1</td> <td>〈第6回〉 糖尿病症例2</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 腎不全症例</td> <td>〈第8回〉 前半の口頭試問1</td> <td>〈第9回〉 前半の口頭試問2</td> <td>〈第10回〉 痛風症例・ネフローゼ症例</td> <td>〈第11回〉 胃潰瘍症例</td> <td>〈第12回〉 肝硬変症例</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 肺臓症例・鉄欠乏性貧血症例</td> <td>〈第14回〉 後半の口頭試問1</td> <td>〈第15回〉 後半の口頭試問2</td> <td>〈第16回〉 総括・質疑応答</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】 配布するマニュアルに従って、それぞれの症例について学ぶ。</p> | 〈第1回〉 脂質代謝 | 〈第2回〉 脂質代謝異常症の症例 | 〈第3回〉 心筋細胞の収縮メカニズムと心電図 | 〈第4回〉 高血圧症例 | 〈第5回〉 糖代謝・糖尿病症例1 | 〈第6回〉 糖尿病症例2 | 〈第7回〉 腎不全症例 | 〈第8回〉 前半の口頭試問1 | 〈第9回〉 前半の口頭試問2 | 〈第10回〉 痛風症例・ネフローゼ症例 | 〈第11回〉 胃潰瘍症例 | 〈第12回〉 肝硬変症例 | 〈第13回〉 肺臓症例・鉄欠乏性貧血症例 | 〈第14回〉 後半の口頭試問1 | 〈第15回〉 後半の口頭試問2 | 〈第16回〉 総括・質疑応答 | | | |
| 〈第1回〉 脂質代謝 | 〈第2回〉 脂質代謝異常症の症例 | 〈第3回〉 心筋細胞の収縮メカニズムと心電図 | 〈第4回〉 高血圧症例 | 〈第5回〉 糖代謝・糖尿病症例1 | 〈第6回〉 糖尿病症例2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 腎不全症例 | 〈第8回〉 前半の口頭試問1 | 〈第9回〉 前半の口頭試問2 | 〈第10回〉 痛風症例・ネフローゼ症例 | 〈第11回〉 胃潰瘍症例 | 〈第12回〉 肝硬変症例 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 肺臓症例・鉄欠乏性貧血症例 | 〈第14回〉 後半の口頭試問1 | 〈第15回〉 後半の口頭試問2 | 〈第16回〉 総括・質疑応答 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門分野基礎科目 | 生化学Ⅰ | <p>【概要】 人体の機能や生命現象、さらに病態を理解するにあたっては、その根底をなす物質代謝と遺伝子についての知識が益々必要なものとなっている。そのためには、まず生体がどのような物質から成り立っているかを理解することが重要である。つぎに、これらの物質が生体でどのように合成・分解されているか、つまり代謝についての理解が必要となってくる。生化学Ⅰでは生体成分と代謝についての知識を習得することを目的とする。</p> <p>【到達目標】 人体の栄養・代謝・エネルギー発生・運動の基礎をなしている化学組成とそれらの変化の全体像を把握し、個々の分子の変化について理解するとともに、説明できることを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉人間の活動の基盤となる生命とは、生命体とは、生命現象とはどういうものかを理解する。 〈第2回〉人体を構成する分子、原子等の成分と、それぞれの構造と生体内での役割を理解する。 〈第3回〉タンパク質の種類と構成アミノ酸及び遺伝子・核酸の種類と構成分子を理解する。 〈第4回〉細胞、細胞小器官、臓器、骨、筋肉の構成分子とその働きを理解する。 〈第5回〉タンパク質、糖質、脂質、ビタミン等の各栄養素の消化と吸収の機構とそれぞれの経路を理解する。 〈第6回〉酵素の働きについて、また人体内の物質変化(代謝)における酵素の役割を理解する。 〈第7回〉補酵素とは、ビタミンと補酵素の関係は、ビタミンの種類と働きは何かを理解する。 〈第8回〉解糖系、糖新生系の各経路とその調節、エネルギー源(ATP源)としてのグルコースの役割について理解する。 〈第9回〉グリコーゲン代謝、ペントースリン酸回路、グルコース以外の糖の代謝の役割を理解する。 〈第10回〉クエン酸回路(TCAサイクル)と生体内還元物質の産生と役割について理解する。 〈第11回〉生体内での酸化的リン酸化による生体エネルギーATPの大量生産について理解する。 〈第12回〉脂肪、脂肪酸、コレステロールなどの合成と分解の経路と生体内の役割を理解する。 〈第13回〉タンパク質の分解のしくみとアミノ酸の分解・アンモニアの処理経路について理解する。 〈第14回〉アミノ酸からの生体活性物質合成の経路と生体内の役割について理解する。 〈第15回〉生体内の各代謝経路の関連性とその調節について理解を深める。</p> <p>【授業方法】 教科書あるいは配布資料を用いて授業をすすめる。分かり易い図解や資料を多用して、その論理と結果を丁寧に解説する。理解を確実なものにしていくために、小テストを行う。また、国試対策のため講義の中で管理栄養士国家試験の問題の解説も行っていく。</p> | |
| 専門分野基礎科目 | 生化学Ⅱ | <p>【概要】 生化学Ⅰを基礎として、生化学Ⅱでは栄養、代謝、生活習慣病、老化などのしくみを遺伝子・酵素・ホルモン等の分子の働きに関連付けて理解していく。特に栄養異常症、生活習慣病、遺伝性疾患、メタボリックシンドローム、酵素異常、ホルモン異常、がん等については、各種の分子の反応を理解し、それらの分子を産生させる遺伝子の発現と調節のしくみを把握していく。さらには血液の組成と働き、免疫のしくみ、並びに尿や電解質についても各種の生理現象と疾患に関連付けながら学ぶ。</p> <p>【到達目標】 生活習慣病、体質、血液成分、尿成分、栄養疾患、代謝異常症、がん等の病態と対処法を、遺伝子レベル・分子レベルで理解すると共に、説明出来ることを目標にする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉ヌクレオチド、DNA、RNAの構造と機能、遺伝子、染色体の構造と機能について学ぶ。 〈第2回〉人間の寿命のしくみと、染色体テロメア領域の短縮及びDNA損傷修復との関連を理解する。 〈第3回〉遺伝子の発現とRNAの転写のしくみを学び、各種RNAの働きについて理解する。 〈第4回〉遺伝暗号(コドン)とタンパク質合成のしくみを学び、タンパク質の構造と機能が遺伝子の設計図の通りに決まることを理解する。 〈第5回〉生体反応と代謝の調節とタンパク質・ペプチド性ホルモンとの関連について学ぶ。 〈第6回〉ステロイド性ホルモンと性差・生殖並びにストレス耐性との関連について学ぶ。 〈第7回〉サイトカイン等の局所ホルモン、ホルモン受容体、細胞内情報伝達経路について学ぶ。 〈第8回〉血液の性状と血液細胞の種類と働きについて学ぶ。 〈第9回〉血漿タンパク質、血漿リポタンパク質、その他の成分の種類と働きについて学ぶ。 〈第10回〉細胞性免疫、体液性免疫、自然免疫、適応免疫のしくみと、免疫細胞・免疫抗体について学び、その全体像を理解する。 〈第11回〉体内のイオン、金属イオン等の電解質の働きとその調節、骨の形成等を学ぶ。 〈第12回〉尿の生成のしくみと腎臓の働き、尿の一般性状と疾患による異常成分等について学ぶ。 〈第13回〉遺伝疾患、先天性代謝異常症、神経変性疾患及び新生児マススクリーニングと遺伝子との関連について理解を深める。 〈第14回〉遺伝子工学、遺伝子診断、遺伝子治療および胚性幹細胞などについて理解する。 〈第15回〉生体内の各分子の働きと栄養・運動・代謝・遺伝子との関連性を総括的に理解する。</p> <p>【授業方法】 教科書あるいは配布資料を用いて授業をすすめる。分かり易い図解や資料を多用して、その論理と結果を丁寧に解説する。理解を確実なものにしていくために、小テストを行う。また、国試対策のため講義の中で管理栄養士国家試験の問題の解説も行っていく。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|------------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 臨床検査実験 | <p>【概要】 臨床検査は医師の診断、治療に欠くことができない重要なものである。それは、患者の持つ疾病を正しく診断するのに役立つだけでなく、病態の詳細な解析や、あるいは健康時の体内の状態を把握することもできるからである。つまり、治療のみならず予防や健康の増進のために臨床検査は活用されるわけである。このような背景から、管理栄養士・栄養士には、臨床検査値を解釈し、その結果を栄養管理、栄養療法や食事指導へ応用することが要求されている。特に、種々の職種が参加して医療を実践するチーム医療が基本となっている現代の医療では、臨床検査値を正しく解釈できる能力が管理栄養士・栄養士には求められているわけである。本実験の目的は臨床栄養学や関連した講義で学んだことを臨床検査の一部を実際に行うことにより深めることである。</p> <p>【到達目標】 臨床検査実験技能の習得および臨床検査の意義の理解を到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、臨床検査とは、オートピペットの操作法 〈第2回〉正常尿の一般性状検査と塩素の量 〈第3回〉正常尿のクレアチニンと尿素の定量 〈第4回〉病的尿中のタンパク質の定量 〈第5回〉病的尿中のグルコースの定性定量 〈第6回〉病的尿中のアセトン体とフェニルケトン体の定性 〈第7回〉病的尿中の潜血反応とビリルビンの定性 〈第8回〉血清タンパク質の定量1 〈第9回〉血清A/G比の測定 〈第10回〉血清タンパク質の定量2 (電気泳動による血液タンパク質の分画定量) 〈第11回〉血清総コレステロールおよびHDLコレステロールの定量 〈第12回〉血清尿素とクレアチニンの定量 〈第13回〉血清ASTとALTの測定 〈第14回〉ヘマトクリット値とヘモグロビンの測定 〈第15回〉臨床検査値の読み方1</p> <p>【授業方法】 グループによる実験を行う。</p> | |
| 専門科目 専門分野基礎科目 | 生化学実験 | <p>【概要】 生化学実験を確実に進めるために必要な基礎的実験技能を習得する。ついで、三大栄養素の代表的な消化酵素を用いて酵素の性質を理解する。唾液アミラーゼは各自の唾液を用い、ペプシンはヘモグロビンを、トリプシンは卵白とスキムミルクを、リパーゼはオリーブ油を基質として、それぞれの酵素の至適な温度とpH等を観察することにより、生体内代謝における酵素の特徴と役割を理解する。また、異なる脂肪酸組成の飼料を摂取したときの肝臓内脂肪酸組成を求め、体内物質の恒常性を理解する。</p> <p>ホルモンの重要性を理解するためには、ラットを用いて血糖値に対するインスリンの作用を実験により確かめる。また、血糖値の実験に用いたラットの肝臓細胞の成分分画を行い、それぞれの分画のタンパク質含量を測定して、細胞小器官におけるタンパク質の重要性を理解する。さらに激しく運動している筋肉組織を例にして、代謝系における補酵素の役割について理解する。</p> <p>【到達目標】 化学実験技能の習得および生体内化学反応における酵素およびホルモンの役割を理解し、体内代謝における肝臓の役割について理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉実験に用いる器具とその使い方 〈第2回〉試薬の調製 〈第3回〉緩衝液の調製と水素イオン濃度 (pH) の測定 〈第4回〉アミラーゼによるデンプンの消化と無機イオン 〈第5回〉アミラーゼによるデンプンの消化と至適温度 〈第6回〉ペプシンによるタンパク質の消化と至適pH 〈第7回〉トリプシンによるタンパク質の消化とタンパク質の熱変性による消化の変化 〈第8回〉リパーゼによる脂質の変化 〈第9回〉ラット肝臓中から脂肪酸の抽出 〈第10回〉ラット肝臓中脂肪酸組成の解析 〈第11回〉血糖値の定量 〈第12回〉血糖値におけるインスリンの役割 〈第13回〉ラット肝臓中の細胞成分の分画 〈第14回〉ラット肝臓細胞分画成分中のタンパク質の定量 〈第15回〉乳酸脱水素酵素によるビリルビン酸の乳酸への反応における補酵素の役割と至適pH</p> <p>【授業方法】 実験を主体にして授業を行い、毎週レポートの提出を義務づける。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 微生物学 | <p>【概要】 微生物は人間生活のあらゆる方面で有効に利用されている一方、微生物による病気は人類にとって最も大きな脅威であった。抗生物質、化学療法の発達に伴って微生物学的重要性が低下したように思われた近年、新興感染症、薬剤耐性菌の出現により、感染症に対する概念は大きく変化した。SARSや腸管出血性大腸菌感染症(O-157)、鳥インフルエンザなどは新たな脅威となっている。我々の生活環境には無数の微生物群が存在する。人と微生物や微生物由来の毒性物質との相互関係について理解するとともに、病原微生物の感染から発症、感染防止・免疫による防御の機構を理解する。</p> <p>【到達目標】 微生物の基本的な構造・代謝に基づき、微生物と食中毒との関連、感染症の病因・概要について学習することにより、ヒトと微生物の利害両面における関係を認識し、管理栄養士、養護・看護・保健教諭、食品衛生管理者等に必要な基礎知識を習得し、健康な生活を維持する手だてを養うことを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈1回〉微生物学の領域と歴史 〈2回〉細菌の基本的形態と構造、代謝と増殖 〈3回〉ウイルスの基本的形態と構造 〈4回〉真菌の基本的形態と構造 〈5回〉免疫と生体防御-自然免疫と獲得免疫 〈6回〉体液性免疫と細胞性免疫 〈7回〉抗原・抗体・補体 〈8回〉アレルギー 〈9回〉消毒と滅菌：物理的・化学的作用による殺菌法 〈10回〉感染症の成立成因 〈11回〉主要感染症各論1（細菌感染症-消化器系） 〈12回〉主要感染症各論2（細菌感染症-呼吸器系） 〈13回〉主要感染症各論3（皮膚・泌尿器系、血液・神経系） 〈14回〉主要感染症各論4（真菌・ウイルス感染症） 〈15回〉化学療法、微生物の利用-発酵食品、バイオテクノロジー</p> <p>【授業方法】 教科書に準じた内容とするが、スライドなどを用いるとともに毎週授業の最後に授業内容についての小テストを実施する。</p> | |
| 専門科目 | 病理学 | <p>【概要】 「疾病の成因、病態、診断、治療」を総合的、体系的に理解するため、疾病はどのような原因でおきるか、疾病にはどのような種類があり、どのように発症し、どのような転帰をとるかなどを学び、疾病の概要、診断・治療そして予防、健康の管理維持についての基礎知識を習得する事を目的とする。病理学の知識は、疾病を論理的に理解するために必須であり、医療スタッフを目指す人たちは勿論のこと、広く企業や研究所等においても医学・医療に関する知識を備えた専門職（管理栄養士）が求められている現在、避けては通れない重要なものである。膨大な医学・病理学の知識を、ごく短時間で習得することは大変困難であり、講義内容を理解することに加え、自学自習の態度を培っていくことが肝要である。また、「人体の構造と機能」を学ぶ解剖学、生理学、生化学や臨床栄養学を十分理解しておくことが、医学・病理学を学ぶ上で必須であることを銘記しておいて欲しい。</p> <p>【到達目標】 ヒトの各種臓器（消化器、循環器、呼吸器、神経系、内分泌系、泌尿器・生殖器、運動器、皮膚、血液、感覚器など）における疾患の原因、発症、経過、転帰を理解する。「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」の分野に関して、必要十分な知識を身につけ、医療スタッフ、企業の専門職として十二分に活躍できる下地を固める。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉疾患診断の概要 〈第2回〉疾患治療の概要 〈第3回〉疾患による細胞・組織の変化（1） 〈第4回〉疾患による細胞・組織の変化（2） 〈第5回〉栄養と代謝、代謝性疾患（1） 〈第6回〉栄養と代謝、代謝性疾患（2） 〈第7回〉消化器系疾患 〈第8回〉肝臓・膵臓疾患 〈第9回〉循環器疾患 〈第10回〉腎・尿路系、内分泌系疾患 〈第11回〉神経・精神系疾患、呼吸器系疾患 〈第12回〉血液・リンパ系、運動器系疾患 〈第13回〉感染症、免疫疾患 〈第14回〉悪性腫瘍 総論 〈第15回〉悪性腫瘍 各論</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。医学、栄養学に関連するビデオの供覧も行う。また、国家試験対策用の問題、小テストも適宜行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 専門分野 基礎科目 | 病理学演習 | <p>【概要】 ヒトの各種臓器（消化器、循環器、呼吸器、神経系、内分泌系、泌尿器・生殖器、運動器、皮膚、血液、感覚器など）における疾患の原因、発症、経過、転帰を理解する。前述の狭義の病理学に加えて、「疾病の成因、病態、診断、治療」・「臨床栄養学」を総合的に理解するために、臨床症例を提示し、グループ学習、発表、討論を行い、自ら勉強し問題解決にあたる積極的な能力を養うとともに、現在までに習得してきた主要疾患に対する知識を確かなものとする。</p> <p>【到達目標】 主要疾患について、概要、成因、肉眼的・顕微鏡的所見、診断、治療、食事療法を理解し、臨床現場において役立つ実践的な知識を身につける。また、健康管理や疾病予防の観点から疾病内容を理解し、健康増進や栄養指導に必要な知識を身につける。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、病理学総論 〈第2回〉消化器疾患（1）：症例提示、グループ学習 〈第3回〉消化器疾患（1）：グループ発表、討論、講義 〈第4回〉消化器疾患（2）：症例提示、グループ学習 〈第5回〉消化器疾患（2）：グループ発表、討論、講義 〈第6回〉循環器疾患：症例提示、グループ学習 〈第7回〉循環器疾患：グループ発表、討論、講義 〈第8回〉代謝疾患（1）：症例提示、グループ学習 〈第9回〉代謝疾患（1）：グループ発表、討論、講義 〈第10回〉代謝疾患（2）：症例提示、グループ学習 〈第11回〉代謝疾患（2）：グループ発表、討論、講義 〈第12回〉内分泌疾患：症例提示、グループ学習 〈第13回〉内分泌疾患：グループ発表、討論、講義 〈第14回〉神経疾患：症例提示、グループ学習 〈第15回〉 神経疾患：グループ発表、討論、講義</p> <p>【授業方法】 症例提示、グループ学習、グループ発表、討論、講義を組み合わせで行う。国家試験対策用の問題、小テストも随時行う。グループ学習・発表は、毎回1クラスを6～8グループに分け、そのグループ内で症例を検討し、発表内容を考え、まとめる。発表のベースは、A3用紙1枚にまとめ、発表当日にグループを指名する。指名されたグループは、代表発表者2名が前述のプリントを用いて、症例について発表し、クラス全体で討論をする。発表時の司会および補足事項説明については、担当教員が行う。</p> | |
| 専門科目 専門分野 基礎科目 | 食品学総論 | <p>【概要】 食品に関する基礎を習得するため、食品がどのような成分から成り立っており、食品中の各種成分の栄養特性がどのようなものかを学ぶ。そして、食品をおいしく食べるための嗜好性、物理的特性、ひいては生理機能において、食品中の各種成分がどのように関与するのかを総括的に学習する。さらに、食品が生産から加工・調理を経て人に摂取されるまで、食品の各種成分の化学とその変化、栄養特性の基礎的な学識を習得することを目的とする。</p> <p>【到達目標】 食品の各種成分の化学とその変化、栄養特性等について、基礎的な学識を習得することを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉人間と食品の関わり 〈第2回〉食品の主要成分（水分） 〈第3回〉食品の主要成分（炭水化物・単糖と少糖） 〈第4回〉食品の主要成分（炭水化物・多糖と食物繊維） 〈第5回〉食品の主要成分（脂質） 〈第6回〉食品の主要成分（タンパク質） 〈第7回〉食品の主要成分（ビタミン） 〈第8回〉食品の主要成分（ミネラル） 〈第9回〉食品の嗜好成分（色） 〈第10回〉食品の嗜好成分（味） 〈第11回〉食品の嗜好成分（香） 〈第12回〉食品成分の反応（化学的反応） 〈第13回〉食品成分の反応（酵素的反応） 〈第14回〉食品の物性 〈第15回〉食品の機能性（特別用途食品・保健機能食品）</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 食品学各論 | <p>【概要】 食品学各論では、農産物、畜産物、水産物などの素材を理解した上で、それらに物理的、化学的、生物的な処理を加えて、食品の貯蔵性、嗜好性、可食性、栄養性、経済性などの新しい価値が付与された食品加工について理解することを目的とする。</p> <p>【到達目標】 各種食品素材別に成分の健康に与える影響や疾病予防に対する役割、伝統的食品や新規食品に関する学識を習得し、食品の人体に対する栄養面への影響や評価、役割を総合的に理解することを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉序論 食品の分類 〈第2回〉食品成分表 収載食品と収載成分 〈第3回〉植物性食品およびその加工品：穀類 〈第4回〉植物性食品およびその加工品：いも類 〈第5回〉植物性食品およびその加工品：豆類 〈第6回〉植物性食品およびその加工品：種実類 〈第7回〉植物性食品およびその加工品：野菜類 〈第8回〉植物性食品およびその加工品：果実類 〈第9回〉植物性食品およびその加工品：きのこ類・藻類 〈第10回〉動物性食品およびその加工品：食肉類 〈第11回〉動物性食品およびその加工品：牛乳 〈第12回〉動物性食品およびその加工品：卵類 〈第13回〉動物性食品およびその加工品：魚介類 〈第14回〉微生物利用食品 〈第15回〉食品の生産・加工・流通</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。</p> | |
| 専門科目 | 食品学実験Ⅰ | <p>【概要】 食品学総論で学ぶ食品の各種成分の化学とその変化、栄養特性等について、実際に食品中には、どのような成分があり、また、どれくらい含まれており、どのような変化が起こるのかを学ぶ。食品中の炭水化物、タンパク質、脂質、無機質、ビタミンについて、身近に利用されている食品を題材として、主として定性実験、定量実験を行うことにより理解を深めることを目的とする。</p> <p>【到達目標】 基本的な実験器具の取り扱い、定性実験、定量実験における各種機器類の使用法、試薬の調製法、実験室での安全管理など、食品科学実験の基礎を十分に習得する。そしてこれらの実験を行うことにより、自らの目を通して食品の各種成分の特性に関する理解をより深めることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉実験の基礎（器具の取り扱い、濃度計算） 〈第2回〉試薬の調製と補正係数 〈第3回〉食酢に含まれる酢酸量の測定 〈第4回〉醤油の塩分濃度の測定 〈第5回〉各種デンプンの顕微鏡観察とデンプンのα化 〈第6回〉加水分解によるデンプンの変化 〈第7回〉タンパク質、アミノ酸の定性と薄層クロマトグラフィー分析 〈第8回〉タンパク質の定量 〈第9回〉食品タンパク質の定量 〈第10回〉油脂の変敗度の測定 〈第11回〉各種条件による油脂の変敗 〈第12回〉硬水、軟水のカルシウム定量 〈第13回〉果実に含まれるビタミンCの定量 〈第14回〉野菜に含まれるビタミンCの定量と変化 〈第15回〉実験内容の考察</p> <p>【授業方法】 グループにて実験を行う。</p> | |
| 専門科目 | 食品学実験Ⅱ | <p>【概要】 食品学総論で学ぶ食品の各種成分の化学とその変化、栄養特性等について、実際に食品中には、どのような成分があり、また、どれくらい含まれており、どのような変化が起こるのかを学ぶ。食品中の炭水化物、タンパク質、脂質、無機質、ビタミンについて、身近に利用されている食品を題材として、主として定性実験、定量実験を行うことにより理解を深めることを目的とする。</p> <p>【到達目標】 基本的な実験器具の取り扱い、定性実験、定量実験における各種機器類の使用法、試薬の調製法、実験室での安全管理など、食品科学実験の基礎を十分に習得する。そしてこれらの実験を行うことにより、自らの目を通して食品の各種成分の特性に関する理解をより深めることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉実験の基礎（注意事項、ガラス細工、レポートについて等） 〈第2回〉水分の定量 〈第3回〉脂質の成分分析、シリカゲル TLC（薄層クロマトグラフィー） 〈第4回〉紅茶からの赤色素（テアフラビン）の分離・同定 〈第5回〉紅茶からのカフェインの抽出 〈第6回〉ほうれん草からのクロロフィルの分離・同定 〈第7回〉脂質の酸化（TBA法） 〈第8回〉抗酸化試験（DPPHラジカル消去活性の測定） 〈第9回〉コーヒー中のポリフェノールの定量（Folin Denis法） 〈第10回〉でんぷんの分離 〈第11回〉糖の分解 〈第12回〉オキサソンの生成と検鏡 〈第13回〉酵素的褐変（りんごの褐変） 〈第14回〉非酵素的褐変（アミノカルボニル反応：糖とアミノ酸の加熱反応） 〈第15回〉実験全般の確認・評価</p> <p>【授業方法】 グループにて実験を行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 調理学 | <p>【概要】 食生活は生命を維持するためばかりでなく、私達の生活を豊かに、潤いのあるものにするためにも大きな役割をしている。この授業では、歴史的に日本の食生活を学ぶと共に、どのように食生活をマネジメントしていくか、特に献立をどのように組立てていくかを併せて考えていく。また、食品を調理する過程において、食品は様々な化学変化をきたすため、それらの化学変化、合理的な調理方法等を学習する。</p> <p>【到達目標】 人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史の変遷と食物連鎖、調理法等について知識を深める。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉人間と食べ物(食品)：食品の歴史の変遷、食品(食べ物)・栄養、食生活と健康 〈第2回〉食品成分表の理解：食品成分表の構成と内容(フォローアップも含む) 〈第3回〉人間と食べ物(食品)：食嗜好の形成、食物連鎖、食料と環境問題 〈第4回〉献立作成と栄養：食品構成の作成、献立作成条件と手順 〈第5回〉食事設計の基本知識：食事設計の内容、食べ物の嗜好性と生体利用性 〈第6回〉食事設計の基本知識：料理の形態的特長と栄養、日本人の栄養所要量の活 〈第7回〉調理器具：エネルギー源、非加熱・加熱用調理器具、冷蔵庫 〈第8回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(米類) 〈第9回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(小麦粉類) 〈第10回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(いも類) 〈第11回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(卵類) 〈第12回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(肉類) 〈第13回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(魚類) 〈第14回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(牛乳) 〈第15回〉調理操作と栄養：調理操作による組織・物性と栄養成分の変化(野菜類)</p> <p>【授業方法】 講義を主体とし、適宜視聴覚教材を活用する。</p> | |
| 専門科目 | 調理学実習 I | <p>【概要】 健康を維持・増進し、豊かな生活を営むためには、基本的な食生活の知識と調理技術が必要である。日本料理・中国料理の実習を通して調理操作の基礎を学び、調理技術の向上を図るとともに、献立作成を通して献立の組み立て方、食材の選び方・扱い方を体得する。また、料理の盛り付けや配膳、食事の作法も併せて理解し、栄養・食事管理や経営管理に役立つ知識・技術を修得する。</p> <p>【到達目標】 献立の作成、衛生的な調理操作、調理技術等の理解を深め、食事の提供に必要な技量を身につける。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、日本料理概論(日本料理の歴史・特徴・形式・作法)、調理の基礎 〈第2回〉調理実習：日本料理(白飯、汁物、煮物、和え物)、目ばかり・手ばかり 〈第3回〉調理実習：日本料理(すし、蒸し物、煮物、和え物、汁物) 〈第4回〉献立演習：食事設計と献立、栄養価計算 〈第5回〉調理実習：日本料理(炊き込み飯、汁物、焼き物、揚げ物、和え物、和菓子) 〈第6回〉献立演習：栄養価計算・情報処理 〈第7回〉調理実習：日本料理(赤飯、汁物、煮物) 〈第8回〉調理実習：日本料理(揚げ物、和え物) 〈第9回〉中国料理概論(中国料理の歴史・特徴・形式・作法) 〈第10回〉調理実習：中国料理(飯、前菜、炒菜、蒸菜、点心、中国茶) 〈第11回〉調理実習：中国料理(粥、前菜、炒菜、点心) 〈第12回〉調理実習：中国料理(炸菜、溜菜、中国茶) 〈第13回〉実習テスト：自主献立による実習(食材購入を含む) 〈第14回〉実習テスト：『鰻の三枚卸し』を用いたの自主献立 〈第15回〉調理実習：日本茶(玉露・煎茶・ほうじ茶・和菓子)</p> <p>【授業方法】 グループによる実習を行う。食文化、献立の組み方、調理操作、調理技術の向上、テーブルセッティングなどの実践力を養い、それらに関する実技試験、筆記試験を行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 調理学実習Ⅱ | <p>【概要】 この実習では、西洋料理、各国の料理、日本の行事食の実習を通して、調理技術、献立の組み立て方、食材の選び方・扱い方を体得する。また、料理の盛り付けや配膳、食事の作法、食文化も合わせて理解し、栄養・食事管理や経営管理に役立つ知識・技術を修得することを目標とする。</p> <p>【到達目標】 食の国際化が著しい現在、西洋並びにアジア、その他の諸外国の人々がどのような食材を使用し、いかなる手法で食事を調えているのか、フランス料理をはじめとする西洋料理を中心に実習を通して理解を深める。また、日本の行事食についても認識を深める。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・西洋料理概論（西洋料理の歴史・特徴・形式・作法） 〈第2回〉調理実習：西洋料理（朝食）・実技テスト（オムレツ） 〈第3回〉調理実習：西洋料理（前菜、スープ） 〈第4回〉調理実習：西洋料理（魚料理、甘味料理） 〈第5回〉調理実習：西洋料理（スープ、肉料理、果物） 〈第6回〉調理実習：西洋料理（米料理、サラダ料理、甘味料理） 〈第7回〉調理実習：西洋料理の献立構成、食事作法、自主献立作成 〈第8回〉調理実習：イタリア料理・スペイン料理の実習 〈第9回〉調理実習：日本料理（正月料理：一の重、二の重） 〈第10回〉調理実習：日本料理（正月料理：三の重、お雑煮） 〈第11回〉調理実習：クリスマス料理（スープ、肉料理、サラダ） 〈第12回〉調理実習：自主献立の説明、ショートケーキ 〈第13回〉実習テスト：自主献立による実習（食材購入含む） 〈第14回〉グループ発表、レポート作成 〈第15回〉調理実習：韓国料理（飯、肉料理、サラダ、漬物、デザート）</p> <p>【授業方法】 グループによる実習を行う。食文化、献立の組み方、調理操作、調理技術の向上、テーブルセッティングなどの実践力を養い、それらに関する実技試験、筆記試験を行う。</p> | |
| 専門科目 | 調理学実験 | <p>【概要】 各食品の調理における特性について実験を行うことにより調理の理論を理解する。調理理論の基礎を学ぶための科学的、分析的要素も身につける。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉調理と嗜好性（官能検査） 〈第2回〉米に関する実験（粳米・糯米の浸漬） 〈第3回〉小麦に関する実験（グルテンの採取量、小麦粉の種類による生地性状） 〈第4回〉いもに関する実験（さつまいもの加熱方法と糖度の関係） 〈第5回〉卵の調理性に関する実験（卵白の起泡性、卵希釈液の加熱） 〈第6回〉牛乳の調理に関する実験（牛乳に及ぼす酸の影響、生クリームと全乳の起泡性） 〈第7回〉砂糖に関する実験（砂糖の加熱変化、フォンダン、拔糸） 〈第8回〉寒天とゼラチンに関する実験（ゼリーへの砂糖添加の効果、ゼリーへの果汁添加効果） 〈第9回〉野菜の色に関する実験（クロロフィル、アントシアニン） 〈第10回〉エマルジョン・マヨネーズに関する実験 〈第11回〉デンプンに関する実験（各種デンプン粒の糊化温度とデンプンゲルの状態） 〈第12回〉油に関する実験（揚げ物の種類と衣の役割、冷凍食品の揚げ温度） 〈第13回〉魚肉に関する実験（魚肉だんご） 〈第14回〉イカ肉の加熱による変化 〈第15回〉豆に関する実験</p> <p>【授業方法】 実験実習を主体とし適宜、講義もする。</p> | |
| 専門科目 | 食品衛生学 | <p>【概要】 食品衛生は、食品に起因する健康危害を未然に防止し、健康で、安全な食生活を確保することにある。本講義では、そのための原理・原則、および社会システムのあり方などを理解する。</p> <p>【到達目標】 食品に起因する危害要因とその健康影響、および健康危害防止のための管理体制のあり方を理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食品の選択と食品衛生 〈第2回〉食品衛生行政と関係法規 〈第3回〉食中毒の現状と対策 〈第4回〉細菌による食中毒（1） 〈第5回〉細菌による食中毒（2） 〈第6回〉ウイルスによる食中毒 〈第7回〉食品が広める感染症 〈第8回〉化学物質が原因となる食中毒 〈第9回〉カビが原因となる食中毒（真菌中毒症） 〈第10回〉食品の変質とその防止 〈第11回〉食品成分の安全性評価と衛生管理 〈第12回〉食品添加物 〈第13回〉環境汚染物質による食品汚染 〈第14回〉食品に混入する異物、容器包装の衛生 〈第15回〉健康危害防止のための管理体制のあり方</p> <p>【授業方法】 主に指定教科書を使って授業を進める。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 食品衛生学実験 | <p>【概要】 食品学実験で学んだ化学実験の基礎、および食品衛生学の講義で学んだ食品の安全性と衛生管理対策の学識をもとにして、衛生管理の方法に関する実験を行い、食品の安全性の重要性を認識することを目的とする。</p> <p>【到達目標】 食品の鮮度判定や生菌数測定などの食品衛生における基礎的実験の修得、食品の洗浄や加熱の意義、調理場における調理器具の殺菌、手指の洗浄の重要性、食品添加物について、実験を通して理解を深めることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食品衛生学の基礎 〈第2回〉手指の細菌検査・大腸菌群の検査 〈第3回〉食品(生鮮、加工)生菌数の測定 〈第4回〉鮮魚の生菌数の測定 〈第5回〉乳酸菌数の測定(乳酸菌飲料) 〈第6回〉調理器具の細菌、大腸菌群の検査 〈第7回〉口腔内細菌検査とグラム染色法 〈第8回〉発色剤の検査(亜硝酸塩) 〈第9回〉牛乳の鮮度 〈第10回〉水の汚染度 〈第11回〉残留洗剤の検出と洗剤の植物への影響・食器の洗浄度試験 〈第12回〉着色料の検出 〈第13回〉油脂の変敗検査(賞味期限内の過酸化物質) 〈第14回〉油脂の変敗検査(酸価) 〈第15回〉油脂の変敗検査(1週間保存後の過酸化物質)</p> <p>【授業方法】 グループによる実験を行う。</p> | |
| 専門科目 | 基礎栄養学 | <p>【概要】 栄養の基礎概念を正しく把握し、栄養とは何かについて理解するとともに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割および摂食行動のメカニズム、栄養素の消化・吸収および代謝とその生理的意義を理解する。さらに、エネルギー代謝の測定法、基礎代謝、活動代謝、安静時・睡眠時のエネルギー消費、食事誘発性体熱産生などエネルギー代謝について理解する。また、生体反応の個人差を理解するため個人の遺伝素因と栄養との関連についても理解を深める。</p> <p>【到達目標】 栄養の基礎概念を正しく理解し、関連する栄養学(応用栄養学・臨床栄養学・公衆栄養学・栄養治療学・栄養教育等)へ連携できるようにする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉栄養の意義、栄養と健康(栄養と健康、平均寿命と死亡率・有病率、体格と運動能力) 〈第2回〉栄養と健康(日本人の食物摂取状況、運動と休養、食生活指針と健康日本21等)、栄養学の歴史(エネルギー代謝、糖質および脂質) 〈第3回〉栄養素の機能1(炭水化物・脂質の種類と機能) 〈第4回〉栄養素の機能2(タンパク質・アミノ酸の種類と機能) 〈第5回〉栄養素の機能3(ビタミン・無機質の種類と機能) 〈第6回〉摂食行動(食物の摂取と体内調節、生体リズムと食生活) 〈第7回〉栄養素の消化と吸収1(消化管の役割、糖質・脂質の消化と吸収) 〈第8回〉栄養素の消化と吸収2(タンパク質の消化と吸収) 〈第9回〉栄養素の消化と吸収3(ビタミン・無機質の吸収) 〈第10回〉体内における栄養素の代謝1(糖質・脂質) 〈第11回〉体内における栄養素の代謝2(タンパク質・アミノ酸) 〈第12回〉体内における栄養素の代謝3(ビタミン・無機質・電解質・水) 〈第13回〉エネルギー代謝(エネルギーの供給、エネルギーの消費、臓器別エネルギー代謝の特性等) 〈第14回〉遺伝子発現と栄養(遺伝形質と栄養、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分) 〈第15回〉日本人の食事摂取基準(エネルギー・タンパク質所要量等)</p> <p>【授業方法】 教科書あるいは配布資料を用いて授業をすすめる。分かり易い図解や資料を多用して、その論理と結果を丁寧に解説する。理解を確実にものにしていくために、時間の終わりに小テストを行う。また、国試対策のため講義の中で管理栄養士国家試験の問題の解説も行っていく。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 専門分野科目 基礎栄養学実習 | <p>【概要】 ヒトにおける生命現象をエネルギー獲得とエネルギー消費を中心に実習する。まず、生命現象維持のためのエネルギー獲得に必要な食物摂取の基本となる「食事摂取基準」について、基準に基づく食品構成の構築と食事計画の実践を行う。 次いで、摂取食物の栄養価計算より摂取エネルギー量を算出し、基礎代謝量と生活時間調査等により消費エネルギー量を測定することにより、摂取と消費の収支バランスを精査する。さらに、エネルギー出納の結果より、身体計測、栄養指標、生理学的検査等を測定することにより各自の栄養状態の判定を行う。 これらの実習を通して、各自の健康度をチェックするとともに食物摂取の重要性和健康への関わりについての理解を深める。食物の摂取からエネルギー消費に至る生命現象を実習することにより、健康への危機管理能力を養う。</p> <p>【到達目標】 日本人の食事摂取基準の理解と活用ができる。エネルギー消費、エネルギー代謝の測定と活用について理解する。栄養状態を評価するためのパラメーターの理解と評価・判定ができる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉基礎栄養学実習についてのガイダンス、日本人の食事摂取基準（2010年版）の「策定の基礎理論」・「活用の基礎理論」・設定された各種栄養素と策定指標の理解 〈第2回〉食事摂取基準：特定給食施設における基準利用の実態と用途別活用の実習 〈第3回〉食事摂取基準：病院・福祉施設における基準利用の実態と用途別活用の実習 〈第4回〉食事摂取基準：学校・事業所等における基準利用の実態と用途別活用の実習 〈第5回〉各施設における食事摂取基準値の用途別活用についての実習結果の発表（パワーポイントを使用してブルーで発表） 〈第6回〉エネルギー代謝：呼吸分析計利用による呼吸商測定、基礎代謝量の測定 〈第7回〉エネルギー代謝：呼吸分析計利用による安静時代謝量の測定、基礎代謝量との比較 〈第8回〉エネルギー代謝：エネルギー消費量、身体活動レベルを生活時間調査と基礎代謝量から測定 〈第9回〉エネルギー代謝：エネルギー消費量、身体活動レベルを、加速度計を用いて測定し、生活時間調査結果からの測定値と比較 〈第10回〉栄養状態の評価・判定：食事摂取量調査と食品成分表による栄養摂取量の計算 〈第11回〉食事摂取状況測定結果を用いて、学生相互に評価と指導の方法について実習 〈第12回〉栄養状態の評価・判定：各種身体計測値の測定実習と身体状況の判定方法の実習 〈第13回〉栄養状態の評価・判定：各種栄養指標の種類・利用目的・基準値とそれらの判定方法の実習 〈第14回〉栄養状態の評価・判定：生理的検査（血圧、脈拍、呼吸数など）の測定実習と身体状況の判定への利用の仕方 〈第15回〉栄養アセスメントに基づく、栄養ケア計画の発表（パワーポイント利用によりグループ発表）と相互討論</p> <p>【授業方法】 講義、演習、実習（測定）、教科書以外の教材（パソコン・PP・プリント）を使用。レポートの提出。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 応用栄養学総論 | <p>【概要】 応用栄養学分野では、出生・発育・加齢など各ライフステージや、妊娠・授乳、環境や運動など多様な状況における健康の保持・増進をはかるための栄養管理について学習することを目的とする。特に応用栄養学総論では、管理栄養士に求められる栄養管理の基本となる食事摂取基準の考え方を学び、また、各ライフステージ別に食事摂取基準の考え方や特徴を理解し、その身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得する。さらに、運動・スポーツ時や特殊環境における栄養管理の基本についても習得する。</p> <p>【到達目標】 ライフステージ別および生活環境に対応した食事摂取基準と栄養管理の特徴を習得して栄養管理のための基本的な能力を養う。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉栄養マネジメント、栄養アセスメント、栄養ケアプランの概要 〈第2回〉日本人の食事摂取基準（2010年版）・エネルギー 〈第3回〉日本人の食事摂取基準（2010年版）・脂質、炭水化物、食物繊維 〈第4回〉日本人の食事摂取基準（2010年版）・タンパク質 〈第5回〉日本人の食事摂取基準（2010年版）・ビタミン 〈第6回〉日本人の食事摂取基準（2010年版）・ミネラル 〈第7回〉妊娠期・授乳期の食事摂取基準と栄養管理 〈第8回〉新生児期・乳児期の食事摂取基準と栄養管理 〈第9回〉幼児期の食事摂取基準と栄養管理 〈第10回〉学童期・思春期の食事摂取基準と栄養管理 〈第11回〉成人期・更年期の食事摂取基準と栄養管理 〈第12回〉高齢期の食事摂取基準と栄養管理 〈第13回〉運動・スポーツと栄養管理 〈第14回〉環境の変化と栄養管理 〈第15回〉ライフステージ別栄養管理の特徴と食事バランスガイド</p> <p>【授業方法】 教科書、プリントを用いた講義を主体とするが、小テストやレポートを課すことがある。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 専門分野科目 | 母子栄養学 | <p>【概要】 乳児期・幼児期・学童期・思春期といった成長期の各段階や、妊娠期・授乳期などのライフステージについて、身体的特徴や病態・疾病を把握し、栄養・食事の諸問題、栄養ケアなどについて学習する。「授乳・離乳の支援ガイド」や「保育所・学校給食の栄養管理」についても学習する。</p> <p>【到達目標】 妊娠・出産・成長の時期における栄養管理の基礎として、各ライフステージにおける健康・栄養・および病態と栄養ケアの特徴を習得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉ライフステージにおける妊娠と出産、母子保健 〈第2回〉妊娠期の身体的特徴、栄養と食事 〈第3回〉妊娠期の病態・疾患、栄養アセスメント(妊娠高血圧症候群、貧血) 〈第4回〉妊娠期の病態・疾患、栄養アセスメント(妊娠悪阻、低栄養、肥満、妊娠糖尿病) 〈第5回〉授乳期の身体的特徴、栄養と食事 〈第6回〉授乳期の疾病構造、栄養アセスメント 〈第7回〉胎児の身体的特徴と発育 〈第8回〉新生児期・乳児期の身体的特徴、疾病構造、栄養アセスメント 〈第9回〉乳児期の栄養と食事(母乳栄養と人工乳栄養) 〈第10回〉離乳食について、授乳・離乳の支援ガイド 〈第11回〉幼児期の身体的特徴、栄養と食事 〈第12回〉幼児期の栄養摂取状況および食生活 〈第13回〉学童期・思春期の栄養摂取状況および食生活 〈第14回〉幼児期・学童期・思春期の身体的特徴、疾病構造と栄養アセスメント 〈第15回〉保育所・学校給食の栄養管理</p> <p>【授業方法】 教科書、プリントを用いた講義を主体とするが、小テストやレポートを課すことがある。</p> | |
| 専門科目 専門分野科目 | 中高年栄養学 | <p>【概要】 中高年期における身体的特徴と栄養的特徴および疾病構造について理解し、健康増進や生活能力の衰えを予防するとともに生活習慣病の予防や栄養ケアという観点から栄養アセスメントの方法を理解し、プランを立案し実施することを学習する。</p> <p>【到達目標】 中高年の栄養アセスメントができること、疾病予防や栄養ケア計画が個別に立案できること。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉成人期の身体状況、疾病構造、メタボリックシンドローム 〈第2回〉成人期の栄養所要量(食事摂取基準)と身体活動度 〈第3回〉成人期の栄養摂取状況と身体活動 〈第4回〉成人期の栄養アセスメント1(臨床検査・検査、身体計測、食事調査、食習慣、食行動等) 〈第5回〉成人期の栄養プランニング 〈第6回〉生活習慣病予防の栄養ケア・プログラム 〈第7回〉加齢と加齢にともなう精神的変化 〈第8回〉高齢者の身体状況と生理機能・栄養代謝の変化 〈第9回〉高齢者の栄養所要量(食事摂取基準)と摂食レベル 〈第10回〉高齢者の身体活動、要介護レベル 〈第11回〉高齢者の栄養アセスメント1(臨床診査・検査、身体計測、食事調査、食習慣、嚥下、咀嚼、食行動、ADL評価、生活環境、主観的QOL等) 〈第12回〉高齢者の栄養プランニング 〈第13回〉栄養ケアと在宅訪問栄養指導プログラム1 〈第14回〉疾患を使用したチュートリアルでのアセスメント・プランニングの実践 〈第15回〉チュートリアル発表、まとめ</p> <p>【授業方法】 講義ならびに演習形式、OHP、パワーポイント、DVD等による視聴覚教材も利用。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 専門分野科目 応用栄養学実習Ⅰ | <p>【概要】 基礎栄養学、応用栄養学で学んだ知識を基に、思春期、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期など、成長期における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。モデルを用いて栄養のアセスメントを行い、評価・判定に基づいて、食事摂取指針を立て、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。</p> <p>【到達目標】 各ライフステージ別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、思春期、妊娠期および授乳期、乳児期、幼児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、成人期の健康にも影響を与えると考えられる成長期の栄養ケアのあり方を理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉応用栄養学実習Ⅰの概要、妊娠期・授乳期・成長期の食事バランスガイド・食事摂取基準の活用についてのまとめ 〈第2回〉妊娠期・授乳期の栄養の特性と留意点、栄養アセスメント・栄養ケアの進め方 〈第3回〉妊娠初期・中期・末期の各時期における身体状況や栄養要求を考慮した栄養ケアを展開実習 〈第4回〉妊娠初期・中期・末期の献立の特徴の理解と調理実習・結果のプレゼンテーション 〈第5回〉妊娠高血圧症候群の献立の特徴の理解と調理実習、妊娠高血圧症候群に対する栄養ケアの展開実習 〈第6回〉乳児期の栄養特性の理解、「授乳・離乳の支援ガイド」にみる乳児期・離乳期栄養の特性と留意点の習得 〈第7回〉人工乳の適温や衛生を考慮した調乳法、各種育児用調製粉乳・市販ベビーフードの食味の試食による比較 〈第8回〉離乳食の初期・中期・後期・完了期の各時期に適した献立の作成と調理実習 〈第9回〉幼児期栄養の特性と留意点を考慮した栄養アセスメント・栄養ケア・幼児期食（お弁当・おやつ含む）の献立作成 〈第10回〉幼児期食（お弁当・おやつ含む）の調理実習とプレゼンテーション・相互評価 〈第11回〉保育所給食（年少期、年長期）の嗜好性、消化機能の発達段階、栄養摂取基準を考慮した献立作成 〈第12回〉保育所給食（普通食）の調理実習、除去食・代替食を考慮した食物アレルギー対応の保育所給食の実習 〈第13回〉思春期の栄養の特性と留意点を考慮した栄養アセスメント・栄養ケア、思春期の摂食障害に対する栄養ケアの実習 〈第14回〉思春期の各種栄養障害に対応する栄養ケア・食事計画を考慮した献立作成 〈第15回〉思春期の栄養障害に対応する自主献立による調理実習、プレゼンテーションと相互評価</p> <p>【授業方法】 1. ライフステージ別に栄養アセスメント・献立作成・栄養ケアを行う。ビデオ上映。 2. 調理実習は5人前後のグループで行い、班の代表者がプレゼンテーションを行う。実習評価表の作成。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 応用栄養学実習Ⅱ | <p>【概要】 「応用栄養学実習Ⅰ」に続いて、成人期の各ライフステージ別、およびスポーツ、特殊環境時における身体的特徴と食事摂取基準の設定について理解して、栄養評価の実施、食事計画、献立の立案について実習を行い、計画に基づく調理にいたるまでの実践力を実習により習得する。また、介護食の意義、目的別の種類と調理方法について実習し、高齢者の食事改善による健康寿命延伸のための実践力を習得する。</p> <p>【到達目標】 壮年期から高齢期にいたる各ステージ（生活習慣病予防食、外食の評価、高齢者食など）、およびスポーツ、特殊環境時について、栄養摂取方法、食事摂取基準の活用、調理方法の工夫、栄養評価の仕方などを実習して、成人期の食事管理に活用可能な管理栄養士実践力養成のための実習を行う。</p> <p>【授業計画】〈第1回〉日本人の健康・栄養摂取状況の概要を理解。成人期の栄養管理、栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画についてのまとめ 〈第2回〉壮年期における生活習慣病予防のための課題設定、栄養管理計画作成、食事摂取基準を考えた献立作成 〈第3回〉生活習慣病予防のための調理上の注意点についての理解と、作成した献立に基づく調理実習 〈第4回〉生活習慣病予防食についての実習結果の発表（パワーポイント使用によりグループごとに発表）と相互討論 〈第5回〉市販弁当や外食の試食、成分含量の分析と栄養価の算出、栄養価の評価 〈第6回〉市販弁当や外食の栄養評価結果と、生活習慣病予防の観点から内容改善方法について発表（各自がパワーポイントにより発表） 〈第7回〉高齢期の身体機能や生活の特徴の理解と、栄養管理、栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画。特に咀嚼困難・嚥下困難の状況に理解を深め高齢期介護食（咀嚼困難食や嚥下困難食）の種類を知る。 〈第8回〉高齢期（普通食）の食事摂取基準・食品構成、摂食機能の低下、嗜好の変化を考慮した食事計画と献立作成 〈第9回〉高齢期の特性を考慮した普通食の調理と調理結果についての考察・評価 〈第10回〉増粘多糖類やデンプンからなる増粘剤を用いて嚥下困難食のための飲料・間食を調理して、増粘剤の種類、利用の仕方、特性を理解 〈第11回〉介護食（咀嚼困難時のさしみ食、嚥下困難時のとろみ食）を調理実習して試食、介護用食器の理解と利用、食事介助の仕方を理解 〈第12回〉介護食（咀嚼困難時のさしみ食、嚥下困難時のとろみ食）の調理結果について評価と発表（グループ発表） 〈第13回〉スポーツ、特殊環境の栄養管理、栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画 〈第14回〉スポーツのトレーニング期、減量期、カーボローディング期など各時期の食事摂取基準の考え方を検討し、基準に基づき献立作成 〈第15回〉スポーツの各時期における栄養摂取量を考慮した調理実習、結果の発表（グループ発表）、相互評価</p> <p>【授業方法】教科書、プリントを用いて実習を実施。実習結果について個人やグループでの発表と討論を行う。また小テスト・レポートを課す。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 専門分野科目 栄養教育原論 | <p>【概要】 予防医学の一端を担う管理栄養士は、臨床、教育、地域をはじめ、様々な環境において、栄養教育の実践が期待されている。本講義では、健康増進施策や疾病予防を中心とした栄養士活動の歴史背景を認識し、現代社会における栄養教育の重要性を概説する。対象者のニーズに応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできる栄養教育の専門家としての教育理論や技術・知識を習得する。</p> <p>【到達目標】 本講義では、栄養教育の目的を理解したうえで、管理栄養士として、各対象に応じた栄養教育が実施できるための理論と方法を習得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション 〈第2回〉栄養教育の概念、健康政策と栄養教育 栄養教育の目的 〈第3回〉国民栄養の変遷と栄養教育 〈第4回〉国民栄養の現状、食の消費動向と栄養教育 〈第5回〉行動科学理論と栄養教育 〈第6回〉行動科学理論の栄養教育への適用 〈第7回〉行動療法に基づく健康支援の方法 〈第8回〉情報収集のための栄養アセスメント①(身体計測、生化学検査、臨床診査) 〈第9回〉情報収集のための栄養アセスメント②(食事調査、食行動・食習慣・食環境調査) 〈第10回〉栄養教育の評価のデザイン・測定の手法や信頼性と妥当性 〈第11回〉栄養教育の評価の種類 〈第12回〉栄養教育のための教材(食品群・食事バランスガイド) 〈第13回〉栄養教育の学習形態(講義形式・討議形式・参加型形式) 〈第14回〉食環境づくりと栄養教育(食物のアクセス・情報のアクセス) 〈第15回〉栄養教育の国際的動向</p> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も利用する。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 栄養教育各論 | <p>【概要】 栄養教育原論で学習した対象者の行動の変容を促し、対象者の学習を支援することを目的とした栄養教育の基本的な理論および方法を基に、ライフステージ別、疾患別の特徴や顕在化しやすい栄養問題に応じた栄養教育のあり方および必要な基本的知識について修得する。</p> <p>【到達目標】 ライフステージ別・疾患別の栄養教育の方法を習得し、実践力を養うことを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション 〈第2回〉妊婦・授乳婦の特性と栄養教育 〈第3回〉乳児期の特性・離乳食の進め方 〈第4回〉幼児期の栄養指導・栄養教育の実際、幼児期の集団指導のための指導案の作成 〈第5回〉学童期・思春期の特性・栄養教諭制度 〈第6回〉学童期の栄養教育の実践として給食便りの作成 〈第7回〉成人期の栄養教育と問題点 〈第8回〉介護保険制度と管理栄養士の役割について 〈第9回〉高齢者機能評価(ADL、うつ、認知機能、低栄養、QOL、介護負担感)について 〈第10回〉嚥下障害と栄養ケアの実際 〈第11回〉糖尿病の栄養指導と教育のポイント 〈第12回〉糖尿病患者の栄養教育プログラムの作成 〈第13回〉肥満症の栄養指導・食生活指導のポイント 〈第14回〉肥満症の栄養教育プログラムの作成 〈第15回〉障害者を対象とする栄養教育</p> <p>【授業方法】 栄養教育の事例提示などの講義を主体とするが、関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も利用する。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 栄養教育実習 | <p>【概要】 栄養教育実習では、対象者のニーズに応じた実用的な栄養教育プログラムの作成・実施・評価が主体的にマネジメントできることを目標とし、実践力形成に必要な栄養アセスメントの実施、栄養教育プログラムの作成、教育実施の一連の流れを、集団および個人を対象にロールプレイングを通し教育技能を向上させる。多様化する個々のライフスタイルに応じて指導していく力やコミュニケーションスキルアップも踏まえた栄養教育を目指す。</p> <p>【到達目標】 栄養教育のための媒体作りを自身の力量で進め、対象者により適した内容の栄養教育の方法を習得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション 〈第2回〉個人指導①(プログラム作成・食事摂取量調査・食行動調査・身体計測など情報収集) 〈第3回〉個人指導②(プログラム作成・アセスメント結果の整理・栄養計算) 〈第4回〉個人指導③(プログラム作成・アセスメント結果の整理・総合的評価) 〈第5回〉個人指導④(プログラム発表・グループディスカッション・評価) 〈第6回〉学童期、中学校期の学習指導案作成 〈第7回〉学童期、中学校期の学習指導案・媒体の作成(給食たより、ポスター等) 〈第8回〉学童期、中学校期の学習指導案・媒体の作成(給食たより、ポスター等) 〈第9回〉学童期、中学校期の栄養教育の実際(グループ発表) 〈第10回〉集団指導(妊産婦)のプログラム作成・指導案 〈第11回〉集団指導(妊産婦)のプログラム作成・指導案・スライド作成 〈第12回〉集団指導(妊産婦)のプログラム発表・評価 〈第13回〉集団指導(高齢者)のプログラム作成・指導案作成 〈第14回〉集団指導(高齢者)のプログラム作成・指導案・スライド作成 〈第15回〉集団指導(高齢者)のプログラム発表・評価</p> <p>【授業方法】 講義に加え、コンピュータ、OHPなどの機材を組み合わせた実習とする。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-----------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 専門分野科目 栄養カウンセリング論 | <p>【概要】 生活習慣病の予防と治療では、食事の改善は最も効果的で重要である。栄養教育は、理論や知識を認知させ、対象者の日常の習慣や行動にアプローチし、実践を支援するものである。生活習慣の改善は、本人自身の行動の変容がスタートであるため、行動変容を促す効果的な教育手法が栄養士に求められている。それを受けて、近年栄養教育にカウンセリング技法が取り入れられるようになり、急速に保健医療専門家から注目と期待が高まってきた。社会でコミュニケーション力の不足が問われている今、本講義では、対象者が健康に関する行動維持のために、管理栄養士としてどのような働きかけ（コミュニケーション）が効果的であるのか、その理論を概説する。</p> <p>【到達目標】 カウンセリングの考え方を、栄養教育に生かすための基礎的な理論の学習を通して、 ・指導教育とは何か ・対象者の心理をどう捉えるか ・効果的な栄養教育スキルとはどんなものか の基礎理論を習得していただきたい。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション 〈第2回〉カウンセリングの基礎知識（1） 〈第3回〉カウンセリングの基礎知識（2） 〈第4回〉カウンセリングの基礎知識（3） 〈第5回〉行動科学と食行動の変容 〈第6回〉ニュートリション・コーチング 〈第7回〉食行動の心理とライフスタイル 〈第8回〉セルフケアとカウンセリング 〈第9回〉カウンセリングの実際（1） 〈第10回〉カウンセリングの実際（2） 〈第11回〉ライフスタイルへのアプローチ 〈第12回〉病態別のアプローチ 〈第13回〉患者心理の理解 〈第14回〉患者へのアプローチ（1） 〈第15回〉患者へのアプローチ（2）</p> <p>【授業方法】 講義を主体とし、配布プリント及び教科書を使用して実施する。栄養カウンセリングに必要な栄養学、特にライフステージ栄養や食事療法、食品・調理等の基本事項をよく理解して授業に臨んでほしい。事例による質疑を行い、授業をすすめる。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 栄養カウンセリング実習 | <p>【概要】 生活習慣病の予防と治療で、食事の改善は最も効果的であるが行動として実践につながらないのが実状である。行動変容につながる知識や技術の伝達能力は、管理栄養士の大きな課題である。近年カウンセリング技法が栄養教育に取り入れられ有効性が認められるようになった。栄養教育におけるカウンセリングは行動科学を基とした心理療法である。食事は生活に最も密着した行動であり、その変容には多くの条件が関わっている。管理栄養士は信頼関係・人間関係を大切にしながら冷静に介在し、自分を高め相手を尊重しつつ共に成長しようとする姿勢によりその期待に答えることができる。</p> <p>【到達目標】 カウンセリングの考え方の理論を基礎に、実習を通して技法を体得・学習し、コミュニケーション能力により対象者の行動変容を援助しつつ、その他の管理栄養士業務の遂行を含めた職業倫理観を高めていく。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション 〈第2回〉かかわり行動-よい雰囲気づくり 〈第3回〉初回面接と次回面接-時間配分と行動の評価 〈第4回〉単純受容-うなずき、あいづち、くりかえし 〈第5回〉質問技法-効果的沈黙と非効果的沈黙 〈第6回〉質問技法-開かれた質問と閉ざされた質問 〈第7回〉事実の明確化-はげまし、いいかえ 〈第8回〉要約・まとめ-概念化と抽象化 〈第9回〉伝達能力-スリム化、コンパクト化、視覚化、図式 〈第10回〉感情の反映技法-共感的理解の水準 〈第11回〉基本的傾聴の連鎖-技法の組合せ 〈第12回〉自己開示とフィードバック-自分について話す 〈第13回〉グループカウンセリング-集団内相互作用 〈第14回〉事例作成習 〈第15回〉事例発表会、まとめ</p> <p>【授業方法】 講義と演習を組み合わせ授業をすすめる。グループ、ペア、トリオで実習を行う。また、プリント、DVD、パワーポイント等を使用する。課題に対しての宿題・レポート提出等あり。最初にテーマ設定（課題）を行い、各授業を参考に事例を作成し発表する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|----------------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 専門分野科目 臨床栄養学Ⅰ (疾病・医療) | <p>【概要】 食事療法を必要とする各種疾患に対応する臨床栄養学においては、多彩な症状を呈する患者の病態を正しく理解し、適切な栄養評価を行い、個々の臨床症状に合わせた栄養管理をすることが必要とされる。また、長寿社会の今日、栄養面からの健康増進や予防医学的な知識も必要である。 本講座では、ヒトの健康や疾病において、栄養の摂取、補給およびこれに伴う内部環境、代謝の変化がどのような役割をしているか、系統的に理解することを目的とする。具体的には、各種疾患の病態生理と食事・栄養療法を中心とした治療法に関する知識を修得する。</p> <p>【到達目標】 各種疾患の病態や症状、栄養学的視点に立った治療法や予防法について理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、臨床栄養学総論 〈第2回〉「食欲と摂食障害」、病態生理と食事・栄養療法 〈第3回〉「消化器疾患(1)：口腔、食道、胃疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第4回〉「消化器疾患(2)：腸、膵臓疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第5回〉「循環器疾患：心疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第6回〉「神経疾患：脳血管障害他」、病態生理と食事・栄養療法 〈第7回〉「体液とその異常、骨代謝と疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第8回〉「呼吸器疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第9回〉「内分泌疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第10回〉「血液疾患(1)：白血球、血小板の疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第11回〉「血液疾患(2)：貧血」、病態生理と食事・栄養療法 〈第12回〉「免疫とアレルギー疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第13回〉「感染症、発熱」、病態生理と食事・栄養療法 〈第14回〉「栄養法：経口・経腸・経静脈栄養法」 〈第15回〉「チーム医療」</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。国家試験対策問題や小テスト等を適宜行う。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 臨床栄養学Ⅱ (病態・栄養管理) | <p>【概要】 食事療法を必要とする各種疾患に対応する臨床栄養学においては、多彩な症状を呈する患者の病態を正しく理解し、適切な栄養評価を行い、個々の臨床症状に合わせた栄養管理をすることが必要とされる。また、長寿社会の今日、栄養面からの健康増進や予防医学的な知識も必要である。 本講座では、ヒトの健康や疾病において、栄養の摂取、補給およびこれに伴う内部環境、代謝の変化がどのような役割をしているか、系統的に理解することを目的とする。具体的には、各種疾患の病態生理と食事・栄養療法を中心とした治療法に関する知識を習得する。</p> <p>【到達目標】 各種疾患の病態や症状、栄養学的視点に立った治療法や予防法について理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、臨床栄養学総論、「肝・胆道疾患：肝臓の機能」の病態生理 〈第2回〉「肝・胆道疾患：各種肝障害と症状」、病態生理と食事・栄養療法 〈第3回〉「肝・胆道疾患：脂肪肝、胆嚢疾患」、病態生理と食事・栄養療法 〈第4回〉「代謝性疾患：糖尿病」の病態生理、臨床検査 〈第5回〉「代謝性疾患：糖尿病」の食事・栄養療法、糖尿病の使用薬剤 〈第6回〉「代謝性疾患：糖尿病」の食事・栄養療法、糖尿病食品交換表の活用方法 〈第7回〉「代謝性疾患：肥満」、病態生理と食事・栄養療法 〈第8回〉「腎臓疾患：腎臓の機能」の病態生理、臨床検査 〈第9回〉「腎臓疾患：各種腎障害と症状」、病態生理と食事・栄養療法 〈第10回〉「腎臓疾患：腎臓病」の食事・栄養療法、腎臓病食品交換表の活用方法 〈第11回〉「腎臓疾患：透析」、病態生理と食事・栄養療法成 〈第12回〉「代謝性疾患：脂質異常症」、病態生理と食事・栄養療法 〈第13回〉「代謝性疾患：痛風」、病態生理と食事・栄養療法 〈第14回〉「検査の意義、種類、判定」、「食品と薬物の相互作用」 〈第15回〉診療報酬に関する知識、治療食作成に関する知識</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。糖尿病と腎臓病ではそれぞれの食品交換表を用いた演習を行う。</p> | |
| 専門科目 | 専門分野科目 臨床栄養学Ⅲ (高齢者・母子) | <p>【概要】 乳児期・学童期など一生の基礎となる小児期の健康的な食生活を学習する。妊娠や授乳期の栄養管理とさらに更年期の適切な食事管理が健康な高齢期に継続することを学ぶ。高齢期の特有な栄養管理を理解し、加齢と共に多くなる薬や健康食品と食品との相互作用を学習する。</p> <p>【到達目標】 小児期からの健康増進・疾病予防・治療の促進が概説でき、女性のライフステージにおける栄養状態やその特徴を理解する。高齢期の特性が説明でき、低栄養などの高齢者特有の疾患や栄養管理が概説できる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉小児期の栄養管理 乳児期 〈第2回〉小児期の栄養管理 幼児期 〈第3回〉小児期の栄養管理 学童期 〈第4回〉妊娠と栄養 〈第5回〉授乳期の栄養管理 〈第6回〉更年期の栄養管理 〈第7回〉栄養アセスメント 〈第8回〉高齢期の特性 〈第9回〉高齢期と消化器系疾患 〈第10回〉高齢期と内分泌・代謝系疾患 〈第11回〉高齢期と循環器系疾患 〈第12回〉高齢期と整形外科系疾患 〈第13回〉栄養法 〈第14回〉福祉・介護と臨床栄養 〈第15回〉薬と食物の相互作用</p> <p>【授業方法】 講義を主体とする。教科書のほか視聴覚教材を使用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|------------------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門 科目 | 専門 分野 科目 栄養治療学 | <p>【概要】 病気の成り立ちやメカニズムを知り、各種生体の機能検査データを正しく読み取ること、病気の診断や予後の判定と栄養ケアプラン作成に不可欠な要素である。適切な栄養評価を行い、積極的な栄養管理の実施で合併症は軽減し、さらに治療率の向上や入院日数が短縮するなどの多くの貢献をもたらす。 本講座では、チーム医療の一員として臨床栄養学実習Ⅱで習得した知識と技法を基に、主に個別症例での栄養アセスメントやケアプランの立案、臨床経過のモニタリングを具体的に身に付けることを目的としている。</p> <p>【到達目標】 医療施設での臨地実習時に必要な各種症例の栄養アセスメント・栄養管理計画・実施・評価と指導・モニタリングと栄養管理計画の修正などの知識を習得することを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉第1章 栄養ケア・マネジメントの理念とシステム 〈第2回〉第2章 栄養ケア・マネジメントにおける管理栄養士業務 〈第3回〉第3章 栄養ケア・マネジメントのためのコミュニケーションとコーディネーション 〈第4回〉第4章 栄養ケア・マネジメントの評価 〈第5回〉第5章 栄養ケア・マネジメントのための基礎知識 臨床用語の理解 〈第6回〉医療保険の理解 〈第7回〉第6章 外来での栄養ケア・マネジメント総論 〈第8回〉第6章 外来での栄養ケア・マネジメント 身体計測と臨床検査 〈第9回〉第6章 外来での栄養ケア・マネジメント 臨床検査 〈第10回〉糖尿病症例の栄養ケア・マネジメント 栄養評価実施 〈第11回〉糖尿病症例の栄養ケア・マネジメント演習 〈第12回〉腎不全症例の栄養ケア・マネジメント 栄養評価実施 〈第13回〉腎不全症例の栄養ケア・マネジメント演習 〈第14回〉栄養処方量の決定手順の確認 〈第15回〉テキスト第2編のまとめと確認、管理栄養士国家試験の過去問題より栄養治療学の総復習</p> <p>【授業方法】 講義とケーススタディを通して、知識と技術を統合する。ケーススタディでは演習形式を取り入れる。</p> | |
| 専門 科目 | 専門 分野 科目 臨床医薬概論 | <p>【概要】 医療における治療法の選択、診察の基本手技および臨床検査を概説し、治療法で最も中心となる薬物療法の意義を説明する。さらに、薬理学の基本である薬の作用と体内動態、主作用と副作用、薬効に影響する因子、薬物と薬物の相互作用、食品成分と医薬品との相互作用等について学んだ上で、薬物を用いた各種疾病の治療とその効果を学習する。臨床で用いる医薬品についての知識に加え、医薬品と食品成分および栄養補助食品（サプリメント）との相互作用、服薬指導の基本、処方薬・市販薬の種類、効能、副作用等についての基礎知識を身に付け、診療機関・保健施設等において、より適切な栄養指導が行える管理栄養士の育成を目指す。</p> <p>【到達目標】 疾病治療法のひとつである薬物治療の基本を学習することで、臨床現場で個々の患者の治療内容や病態に即した適切な栄養指導ができる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉治療法の選択、診察の基本手技と検査の基本 〈第2回〉薬の作用と体内動態、薬効に影響する因子 〈第3回〉薬物と薬物の相互作用、食品成分と医薬品との相互作用 〈第4回〉重篤な副作用とその対処法 〈第5回〉抗感染薬（1）病原微生物についての基礎知識 〈第6回〉抗感染薬（2）抗生物質、抗ウイルス薬、抗真菌薬 〈第7回〉抗アレルギー薬、抗炎症薬 〈第8回〉抗がん剤、免疫治療薬 〈第9回〉中枢神経系に作用する薬 〈第10回〉自律神経系に作用する薬 〈第11回〉心臓・血管系に作用する薬 〈第12回〉呼吸器・消化器系に作用する薬 〈第13回〉代謝・内分泌系に作用する薬 〈第14回〉東洋医学：漢方薬、生薬 〈第15回〉医薬品の開発・治験、栄養補助食品</p> <p>【授業方法】 教科書およびプリント、スライドを用いて、講義主体に進める。適宜、医学関連のビデオを供覧する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|----------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 臨床栄養学実習Ⅰ | <p>【概要】 臨床栄養学の実践には、臨床栄養学的理論に基づいたメニュープランや調理上の工夫、また、それらを教育・普及していく力など幅広い技術が必要となる。 本講座では臨床栄養学Ⅰ(疾病・医療)・臨床栄養学Ⅱ(病態・栄養管理)で習得した知識を基に、疾患別に具体的な食事と栄養補給法へ展開する手法を身に付けることを目的としている。</p> <p>【到達目標】 各種疾患の病態を理解したメニューのプランニングが展開食として作成できることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、治療食の概要、糖尿病の栄養管理の理解 〈第2回〉糖尿病食品交換表の活用法の理解 〈第3回〉糖尿病食の献立作成 〈第4回〉腎臓病の栄養管理の理解 〈第5回〉腎臓病食品交換表の活用法の理解 〈第6回〉腎臓病食の献立作成 〈第7回〉一般治療食の栄養価設定 〈第8回〉一般治療食の献立作成 〈第9回〉一般治療食と糖尿病食の展開食への調整法の習得 〈第10回〉腎臓病食を展開食に調整 〈第11回〉膵臓食の栄養管理の理解 〈第12回〉膵臓食の献立作成 〈第13回〉作成展開食の調理実習(前半) 〈第14回〉作成展開食の調理実習(後半) 〈第15回〉各種疾患の病態を理解したメニューのプランニングの確認とまとめ</p> <p>【授業方法】 献立作成演習と実習より技術を学ぶ。</p> | |
| 専門科目 | 臨床栄養学実習Ⅱ | <p>【概要】 栄養の側面から、疾病予防および症状の改善や治療に貢献する栄養ケアマネジメント(NCM)においては、管理栄養士が、患者(対象者)個々の問診・臨床検査・身体計測・食事調査などの各項目から、栄養スクリーニング・アセスメントを行い、それらを総合的に評価し、栄養管理上の問題点を明らかにした上で、個々に対応した適切な栄養管理計画を立案する。</p> <p>本講座では、特定保健指導(メタボ健診)、栄養管理実施加算(医療)、栄養ケアマネジメント加算(介護)などの実践に対応できるよう、症例の情報に基づいて栄養アセスメントと栄養ケアプランの作成ができる能力を習得することを目的としている。</p> <p>【到達目標】 各種データのEBNから患者の状態を正しく評価でき、栄養ケア計画(栄養補給・栄養教育・他職種からの栄養ケア)の立案ができることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、栄養ケアマネジメントと栄養サポートチーム 〈第2回〉栄養状態の評価・判定 SGAと栄養指標 〈第3回〉カルテの見方・書き方「POS」「SOAP」について 〈第4回〉症例による「SOAP」の理解と実際(演習) 〈第5回〉症例のアセスメントと栄養ケアプランの作成 〈第6回〉特定保健指導「メタボリックシンドローム」(演習) 〈第7回〉栄養管理実施加算「糖尿病」(演習) 〈第8回〉栄養管理実施加算「非代償性肝硬変」(演習) 〈第9回〉低栄養・褥瘡症例のアセスメントと栄養ケアプラン作成 〈第10回〉栄養ケアマネジメント加算「低栄養・褥瘡」(演習) 〈第11回〉経腸栄養剤理解 〈第12回〉PEGの実際 〈第13回〉臨床調理実習「非代償性肝硬変」、指定疾患例でのグループ演習 〈第14回〉臨床調理実習「低栄養・褥瘡」、指定疾患例でのグループ演習 〈第15回〉指定疾患例での最終発表会(プレゼンテーション)、まとめ</p> <p>【授業方法】 栄養ケア・マネジメント(NCM)の具体的な項目と手法ならびに解釈を習得し、栄養アセスメントと栄養ケアプランの立案、献立例を含む栄養処方の提示や症例のプレゼンテーションを行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 専門分野科目 | 公衆栄養学 | <p>【概要】 公衆栄養学では地域や職域等の健康、栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する方法を理解することを目的とする。また保健・医療・福祉・介護システムの中で栄養上のハイリスク者や、一般集団に適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成、実施、評価の総合的マネジメントに必要な理論と方法を理解することを目標とする。さらに各種サービス、プログラム、マンパワー、栄養情報の総合的な調整、活用、管理方法について理解することを目的とする。</p> <p>【到達目標】 公衆栄養学の概念を理解し、公衆栄養プログラムの立案、作成、実施、評価する能力の獲得を到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉公衆栄養学の概念 〈第2回〉公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラム計画 〈第3回〉公衆栄養プログラムの目標設定、実施(社会資源・コミュニケーション) 〈第4回〉公衆栄養プログラムの実施(公衆栄養プログラムの実際) 〈第5回〉公衆栄養プログラムの評価 〈第6回〉栄養疫学概念 〈第7回〉わが国の健康・栄養問題の現状と課題(高齢社会の健康・栄養問題) 〈第8回〉わが国の健康・栄養問題の現状と課題(食事・食生活・食環境の変化) 〈第9回〉わが国の栄養政策 〈第10回〉国民健康・栄養調査の概要 〈第11回〉食生活指針・運動指針・休養指針・睡眠指針について 〈第12回〉食事摂取基準2010について 〈第13回〉諸外国における健康・栄養問題の現状と課題 〈第14回〉諸外国の健康栄養政策、食事摂取基準、食生活指針 〈第15回〉総括、公衆栄養学の国試対策について</p> <p>【授業方法】 講義を中心とするが、プリント、プロジェクターなども利用する。課題に対してのレポート提出あり。</p> | |
| 専門科目 専門分野科目 | 栄養情報演習 | <p>【概要】 医療現場、地域、職域で栄養管理業務を行う場合、的確な栄養情報を収集し、正しく理解する能力や、データを解析し、科学的に検討し、栄養指導やアドバイスに応用する能力が求められる。この演習では栄養情報を収集するためのデータベースの選択、栄養情報収集の方法、統計的処理方法、健康・栄養指導への活用について総合的に学習する。</p> <p>【到達目標】 医療現場、地域、職域で栄養管理業務を行う場合に必要となる栄養情報を収集、理解、解析、応用する能力を総合的に養うことを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉栄養情報の質(EBN)、EBNに基づく安心できるアドバイスとは 〈第2回〉国内の栄養情報収集のためのデータベースの選択と使い方 〈第3回〉国外の栄養情報収集のためのデータベースの選択と使い方 〈第4回〉栄養情報収集の実際Ⅰ 既存資料からみた健康科学・栄養学に関するトピックス 〈第5回〉栄養情報収集の実際Ⅱ 量的データの扱い方 〈第6回〉栄養所法収集の実際Ⅲ 質的データの扱い方 〈第7回〉アセスメント法Ⅰ アンケート作成の手順 〈第8回〉アセスメント法Ⅱ データ管理 〈第9回〉栄養情報の解析Ⅰ、データクリーニングと基礎統計 〈第10回〉栄養情報の解析Ⅱ、エネルギー調整について 〈第11回〉NR特論 NR倫理、企業の使命と社会的使命、NRの業務のあり方 〈第12回〉NR特論 NR倫理と関係法規、NRの果たすべき役割、海外における健康・栄養食品の動向 〈第13回〉栄養疫学Ⅰ、栄養調査手法の種類とその特徴 〈第14回〉栄養疫学Ⅱ、研究デザインとその特徴 〈第15回〉総括、栄養情報と管理栄養士の関わり、EBNに基づく栄養実践活動</p> <p>【授業方法】 講義と情報教育演習室のパソコンを用いた演習を適宜組み合わせる。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 専門分野科目 | 公衆栄養学実習 | <p>【概要】 公衆栄養学実習では公衆栄養学で学習した知識に基づき、地域や職域等の健康、栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を自ら収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する方法を体験する。また総合的な栄養教育プログラムの作成、実施、評価の総合的マネジメントを模擬体験する。</p> <p>【到達目標】 公衆栄養プログラムの立案、作成、実施、評価を体験することで、公衆栄養学のスキルを理解することを達成目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉公衆栄養学実習の考え方と目的 〈第2回〉国内の公衆栄養学の情報の検索方法とEBNの概念 〈第3回〉国外の公衆栄養の情報の検索方法と使い方 〈第4回〉栄養状態の判定と評価 〈第5回〉栄養調査の種類と具体的な方法(食事記録調査、24時間思い出し法) 〈第6回〉栄養調査の種類と具体的な方法(食物摂取頻度調査、バイオマーカーなど) 〈第7回〉国民健康・栄養調査の実際 〈第8回〉公衆栄養施策と食品表示方法(健康日本21地方計画について) 〈第9回〉公衆栄養施策と食品表示制度(外食栄養成分表示について) 〈第10回〉地域診断のすすめ方 〈第11回〉健康栄養調査の集計と解析方法の概要 〈第12回〉公衆栄養プログラムのプランニングの実際 〈第13回〉公衆栄養プログラムの評価の実際 〈第14回〉諸外国の栄養・健康問題と施策 〈第15回〉国試問題対策(公衆栄養に関連する施策、食事バランスガイド・エキササイズガイド2006等の公衆栄養分野での使い方、公衆栄養学での食事摂取基準の用い方などを国家試験に対応させながら復習する)</p> <p>【授業方法】 演習を主体とするが、必要に応じて講義を捕捉する。プリント、プロジェクターなども利用する。種々の課題に対してのレポート提出を求める。</p> | |
| 専門科目 専門分野科目 | 給食経営管理論 | <p>【概要】 特定給食施設における給食は、対象の目的に応じた栄養管理と安全かつ円滑で効率的な運営が必須である。そのためには、給食の意義・施設別特性を理解したうえで、栄養・食事管理、食材料管理、原価管理、生産管理、品質管理、衛生・安全管理、施設・設備管理など給食運営に必要な実務の基本を修得するとともに、危機管理に対応できる能力を育成する。この講義では、特定給食施設における管理栄養士の役割を理解し、給食の運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行うために基本的な考え方とその具体的な方法について学ぶ。</p> <p>【到達目標】 給食経営管理の理論と実際の給食施設での活用展開を理解することを目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、給食経営の基本：給食の周辺状況、給食経営システム(しくみ)とその関連事項 〈第2回〉給食の経営管理：経営の資源、管理機能、管理者の役割、経営の分析と評価 〈第3回〉給食運営の外部委託：アウトソーシングの概念、委託給食の現状、委託時のポイント 〈第4回〉給食におけるマーケティング：マーケティングの基本、給食市場の実態、フードサービスにおけるマーケティングの展開 〈第5回〉給食における顧客管理：顧客管理の意義、顧客満足度、顧客情報の収集と管理、クレーム、苦情への対応 〈第6回〉献立管理と食材管理：メニューの機能、メニュー情報、メニュー提案、商品化計画、メニューのコスト管理 〈第7回〉人事・労務管理：関連法規、モラル・モチベーション管理、リーダーシップ、人材活用と人事評価、教育・訓練 〈第8回〉給食システムと設備計画：関連法規、設備動向、システムと設備計画、設備計画の展開 〈第9回〉栄養・食事計画と生産管理：レシピの機能、生産計画、作業の標準化 〈第10回〉栄養管理と品質管理：品質計画、品質評価、品質改善 〈第11回〉給食における危機管理：危機管理の分類、HACCPシステムと給食の衛生管理、事故の発生と対応(アクシデント・インシデント管理)、災害時対策 〈第12回〉給食経営の実際1：事業所給食の経営 〈第13回〉給食経営の実際2：福祉施設給食の経営 〈第14回〉給食経営の実際3：学校給食、保育所給食の経営 〈第15回〉給食経営の実際4：病院給食の経営</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行うが、演習等も組み入れて、給食マネジメント実習に連動させる。関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も使用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 給食計画論 | <p>【概要】</p> <p>特定給食施設は、健康増進法 第20条 第1項 に「特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。」と規定されており、提供される食事の栄養管理の内容は、給食対象者の健康増進、疾病の治療に影響を与える。本講義では、給食運営を行うための実務全般について学ぶ。</p> <p>【到達目標】</p> <p>特定給食施設の定義、目的、特徴、法的根拠、給食の各管理業務の理解と関連性について理解することを目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <p>〈第1回〉オリエンテーション、総論：特定給食施設とは(給食の定義、沿革、給食の概要、特定給食施設の種類の種類、給食の関連法規と行政指導) 〈第2・3回〉給食における業務、原価管理(給食業務を行っていく上での業務の流れ、給食原価の構成) 〈第4・5回〉栄養計画：対象者の把握、食品構成、食品群別加重平均成分表、給与栄養目標量の設定、献立計画 〈第6・7回〉食事計画と献立：献立計画と献立作成の実際とその評価方法 〈第8回〉食材料管理：食材料管理の目的・業務、食材料の種類と分類、購入計画、保管・在庫管理 〈第9・10回〉衛生・安全管理と施設・設備管理：給食における衛生管理のあり方について、食材、人、設備機器を対象としたポイント(HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル)機器、設備などの概要説明、レイアウトのポイント 〈第11・12回〉作業管理：作業管理の目的・対象・業務分担、運営事務の作業管理、調理作業の管理大量調理の特性、作業計画、大量調理の品質管理(標準化、新調理システム)、段階別作業管理 〈第13回〉経営管理：給食部門の財務管理・人事管理、組織管理、事務処理、各種帳票 〈第14回〉給食における評価：給食の目的を達成するために行われる各種管理活動の評価について 〈第15回〉特定給食施設の種類の種類：事業所、高齢者施設、病院、学校等の給食運営の特性、栄養管理、組織</p> <p>【授業方法】</p> <p>講義を主体に行うが、演習等も組み入れて、給食マネジメント実習に連動させる。関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も使用する。</p> | |
| 専門科目 | 給食マネジメント実習Ⅰ | <p>【概要】</p> <p>学内の給食経営管理実習室で特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて学ぶ。喫食者の栄養アセスメントに基づいた栄養・食事計画から、献立作成、食材料管理、原価管理、品質管理、生産管理、衛生・安全管理、施設・設備管理、供食サービス、栄養教育、評価までの一連の流れを通して、大量調理の要点と技法を修得することを目的としている。</p> <p>【到達目標】</p> <p>学内の給食経営管理実習室において給食運営の実践の場を想定して、栄養・食事管理、作業管理、衛生管理、品質管理、事務管理を通して食事サービスの計画から評価までを作業別による担当業務と役割を設定し、ローテーションで各セッションの実習をグループワークで行い、管理栄養士として、基本的な給食運営のための知識・技術を修得することを目標とする。そのため、各自が自分の役割を十分理解し、責任をもって任務を遂行し、積極的な行動力と協調性、互いが協力し、より良いチームワークを築くためのコミュニケーション能力も身につけることを期待する。</p> <p>【授業計画】</p> <p>〈第1回〉オリエンテーション(実習概要説明)、plan1：厨房見学(下処理室・調理室での作業の説明)・実施献立の説明 〈第2・3回〉 plan2：do1～4までの実習の準備、栄養・食事計画に基づいた管理業務計画(献立作成と作業指示書、工程表等の作成) 〈第4・5回〉 plan3：do1～4までの実習の準備、食材購入計画、調理作業工程計画(献立表に基づいた、食材料日計表、発注表の作成) 〈第6・7回〉 plan3：do1～4までの実習の準備、品質管理計画・衛生管理計画・験調査研究計画(作業指示書、工程表に基づいて作成) 〈第8・9回〉 do1～4までの実習計画発表会 〈第10回〉 do1：給食マネジメント実習 〈第11回〉 do2：給食マネジメント実習 〈第12回〉 do3：給食マネジメント実習 〈第13回〉 do4：給食マネジメント実習 〈第14回〉 see1：評価(計画と実際(分量・作業・品質・衛生・原価・CSの分析)レポート作成) 〈第15回〉 see2：評価会(グループによる結果発表と全員によるディスカッション・レポート提出)</p> <p>【授業方法】</p> <p>実習はグループワーク方式によって行う。作業別による担当業務と役割を設定し、ローテーションで各セッションを実習する。提出物として、各班の実習内容のまとめ、個別課題、レポート、ノート等。授業は関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も使用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 給食マネジメント実習Ⅱ | <p>【概要】 給食計画論と給食マネジメント実習Ⅰで得た知識と給食経営管理で学んでいる知識をもとに、給食施設の種類(事業所、高齢者施設、病院、学校)に応じた目的、経営方針、組織を明らかにし、経営管理の理論に基づいた給食運営のノウハウを学ぶ。</p> <p>【到達目標】 管理栄養士に必要とされている顧客管理(CS評価)や危機管理、サービス、収益・採算性に対する考え方を学び、これらの要因を総合的に評価し運営できるトータルマネジメント能力を身につけることを目標としている。</p> <p>【授業計画】 (第1～3回) オリエンテーション(実習概要説明)、plan1: do1～4までの実習の準備・実施計画書の作成(作業指示書・作業工程・日計表・発注書等) (第4回) do1: 給食マネジメント実習 (第5回) do2: 給食マネジメント実習 (第6回) do3: 給食マネジメント実習 (第7回) do4: 給食マネジメント実習 (第8回) 前半まとめ、plan2: do5～8までの実習の準備・実施計画書の作成(作業指示書・作業工程・日計表・発注書等) (第9回) do5: 給食マネジメント実習 (第10回) do6: 給食マネジメント実習 (第11回) do7: 給食マネジメント実習 (第12回) do8: 給食マネジメント実習 (第13回) 演習(災害時対策)・まとめ (第14回) see1: 評価(計画と実際(分量・作業・品質・衛生・原価・CSの分析)レポート作成) (第15回) see2: 評価会(グループによる結果発表と全員によるディスカッション・レポート提出)</p> <p>【授業方法】 実習はグループワーク方式によって行う。作業別による担当業務と役割を設定し、ローテーションで各セッションを実習する。提出物として、各班の実習内容のまとめ、個別課題、レポート、ノート等。授業は関連プリントおよびスライド(パワーポイント)も使用する。</p> | |
| 専門科目 | 栄養総合演習Ⅰ | <p>【概要】 臨地・校外実習には、事業所、小学校・学校給食センター、病院、老人福祉施設などの特定給食施設での給食経営管理実習(臨地実習)や給食の運営(校外実習)、病院での臨床栄養学実習(臨地実習)があり、実習に出るにあたっての事前・事後指導を各施設にあわせて行う。各専門分野の授業で修得した知識や技能を総合化し、栄養管理の実践の場で理論と実践を結びつけて理解し、管理栄養士としての資質を向上させるため、栄養評価や判定、栄養管理ができる総合的な能力を養う。</p> <p>【到達目標】 臨地・校外実習に必要な知識を習得し、実践力をロール・プレイ、模擬授業などを通し養う。また、施設毎に臨地実習のための事前指導を行い、各施設で積極的な実習ができる能力を培う。実習終了後は、報告書の作成、発表を行い、管理栄養士としての必要な知識や技術の習得を目指す。</p> <p>【授業計画】 (第1回) オリエンテーション (第2回) 実習ノートの記録方法と諸注意 (第3回) 外部講師特別講演① (第4回) 外部講師特別講演② (第5回) 受け入れ施設別指導① (第6回) 受け入れ施設別指導② (第7回) 事前指導(オムニバス形式)① (第8回) 事前指導(オムニバス形式)② (第9回) 事前指導(オムニバス形式)③ (第10回) 事前指導(オムニバス形式)④ (第11回) 事前指導(オムニバス形式)⑤ (第12回) 報告会 (第13回) 報告会 (第14回) 受け入れ施設別指導③ (第15回) 報告会・総合評価</p> <p>【授業方法】 臨地・校外実習の予定にあわせ、実習先の情報収集、研究課題の準備、社会的マナーの習得などの実践的な取り組みのための講義や演習、視聴覚機材を用いた発表などを取り入れていく。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 周辺領域科目 | 医学一般 | <p>【概要】 医学は、病気の治療・予防のみならず、健康の増進、福祉・介護をも含む幅広い学問であり、医療はその実践体型である。現代社会において医学が関わる分野は、多岐にわたり複雑化し、ヒトの一生全てに関わるといっても過言ではない。昨今の生命科学分野における目覚ましい発展は、医療における診断・治療の飛躍的な向上をもたらし、さらに遺伝子治療や再生医療の具現化を果たそうとしているが、その一方で、子孫の自由な選択や、臓器移植、安楽死など様々な倫理的問題が生じてきている。「医学一般」においては、医学・医療の社会的意義、疾病のなり立ち、健康との対比、心と身の関連、疾病一般と社会・生活習慣との関連等についての基本的な知識を修得することによって、医学・医療について自らの倫理観、人生観をもって深く考えることの出来る能力を身につける。</p> <p>【到達目標】 医学、医療制度の概要や基礎を学んだ上で、生活習慣病、悪性腫瘍、循環器、呼吸器、神経、代謝疾患、感染症などの病態と原因を理解する。基本的な疾病を含む医学知識を学んだ上で、病気の予防や健康の増進、医療に関わる倫理的問題について自らの意見を携え、考察できるようにする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション、医学、医療について 〈第2回〉医学・医療の変遷と疾病構造の変化 〈第3回〉医療職とチーム医療、日本の医療制度 〈第4回〉健康障害（疾病）とその原因 〈第5回〉病気の診断と検査法 〈第6回〉生活習慣と病因、内臓肥満症候群 〈第7回〉生活習慣病：高血圧、心疾患、脳血管疾患 〈第8回〉生活習慣病：糖尿病、高脂血症、痛風 〈第9回〉悪性腫瘍：総論 〈第10回〉悪性腫瘍：各論 〈第11回〉消化器疾患、肝・胆道疾患、呼吸器疾患 〈第12回〉感染症、アレルギー疾患、自己免疫疾患 〈第13回〉女性の病気、遺伝子異常による疾患 〈第14回〉こころと病気、認知症、損傷の種類と病態 〈第15回〉各種疾患の予防と治療について対処法と応用</p> <p>【授業方法】 教科書を用いて、講義主体に進める。適宜、医学関連のビデオを供覧し、毎時間小テスト等を行う。</p> | |
| 専門科目 周辺領域科目 | 運動生理学 | <p>【概要】 生理学は生体の機能を研究する学問である。言い換えれば、人間が生きてゆくための機能を研究する基礎医学である。運動生理学は、生理学の一分野として、人間が身体運動を行った時のからだの機能あるいは適応能を系統的に究明し、その法則性を叙述するものである。この講義では、からだの仕組みを理解し、身体運動やスポーツを行った時の生体の諸機能を学ぶ。</p> <p>【到達目標】 身体運動を行った時のヒトの生理的諸機能を理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1～2回〉運動と筋 〈第3～4回〉運動と神経支配 〈第5回〉運動とエネルギー代謝 〈第6回〉運動と呼吸 〈第7回〉運動と血液 〈第8～9回〉運動と循環 〈第10回〉運動と体温調節 〈第11回〉運動とホルモン 〈第12回〉運動と免疫能 〈第13回〉高温環境と運動 〈第14回〉水中環境と運動 〈第15回〉高所環境と適応</p> <p>【授業方法】 講義を主体とし、適宜プリントを配付する。</p> | |
| 専門科目 周辺領域科目 | 健康食品学 | <p>【概要】 昨今の健康志向から、食品の第三の機能である健康への生理機能が注目され、多種類の保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品）やその他のいわゆる健康食品が普及している。そこで、これらの食品の機能性や利用方法に関する正しい情報を理解して、的確な利用をはかることが重要な課題となっている。本授業では、いわゆる健康食品の種類や法的な根拠を学習し、食品成分の生理機能・薬理機能・健康増進への機能について理解を深めることを目的とする。さらに、保健機能食品等の有効性・安全性についての基礎知識を学習する。</p> <p>【到達目標】 いわゆる健康食品の普及に対応して、その種類・機能性・有効性・安全性などの知識を学習することで、その有効で適正な活用のための能力を養う。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食糧生産と栄養・健康 〈第2回〉食品加工と栄養、食品流通・保存と栄養・包装 〈第3回〉「健康食品」の機能性と有効性の評価 〈第4回〉「健康食品」の安全性評価 〈第5回〉「健康食品」の品質管理・食品衛生管理 〈第6回〉栄養補助食品（サプリメント） 〈第7回〉特別用途食品・特定保健用食品 〈第8回〉特定保健用食品の申請・許可・市販後調査 〈第9回〉栄養機能性食品 〈第10回〉健康補助食品・遺伝子組み換え食品 〈第11回〉「健康食品」の市場と国内・海外の動向 〈第12回〉保健機能食品関連法規（食品安全基本法・食品衛生法・健康増進法・景品表示法・PL法） 〈第13回〉食品の表示（栄養素に関する強調表示・期限表示・成分表示・その他の表示） 〈第14回〉「健康食品」と医薬品（生薬・漢方薬） 〈第15回〉「健康食品」の役割と将来展望</p> <p>【授業方法】 教科書およびプリントを用いて講義をする。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------|--|----------------|-------------------|-----------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------------|--------------|---------------|---------------|---------------------|---------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|--|--|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門科目 周辺領域科目 | 食品機能論 | <p>【概要】 食品は現在3つの機能がある。そのうち、第一次、二次機能以外に第三次機能を持つものを機能性食品と呼ばれ、これは主に生理系統を調節した、病気の予防、治療に関与している。すなわち、機能性食品は、主として天然物由来の食物に、現代科学技術の水準にかなう設計・加工および変換などを施すことにより、体調節機能を持つ食品成分を合目的に摂取することが出来るようにした食品である。例えば、食品中にある繊維物は、昔は不消化物であり、不要なものであった。現在では植物繊維(ダイエタリーファイバー)として健康維持のため、摂り入れられ、日本人は1日20~25gを目標量としている。また、現在日本人の死亡率のトップはガンが原因となっている。事実、ガンの約70%を食事で予防可能とされている。本講義では食品中にある新たな機能を持つ成分とその機能について教授する。</p> <p>【到達目標】 本講義では、機能性食品の種類、特性、分布などについて学ぶ。すなわち、新しい機能性について、不飽和脂肪酸脂と長寿、頭脳とDHA、セサミンを中心としたゴマの効用、生活習慣病と抗酸化性、食品中で起こる酸化反応、酸化ストレスの仕組みや防御などを理解することを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 機能性食品の意義</td> <td>〈第2回〉 食品中にある新しい機能</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 食品油脂と機能性</td> <td>〈第4回〉 脂肪酸</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 DHA、EPA</td> <td>〈第6回〉 ゴマ油の油脂</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 脂質と肥満</td> <td>〈第8回〉 抗酸化物質</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 食品と抗ガン性</td> <td>〈第10回〉 食品と降圧剤</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 その他の機能性食品-大豆</td> <td>〈第12回〉 その他の機能性食品-お茶</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 その他の機能性食品-赤ワイン、米糠</td> <td>〈第14回〉 国内外の機能性食品1</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 国内外の機能性食品2</td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、プリント、PPも使用。</p> | 〈第1回〉 機能性食品の意義 | 〈第2回〉 食品中にある新しい機能 | 〈第3回〉 食品油脂と機能性 | 〈第4回〉 脂肪酸 | 〈第5回〉 DHA、EPA | 〈第6回〉 ゴマ油の油脂 | 〈第7回〉 脂質と肥満 | 〈第8回〉 抗酸化物質 | 〈第9回〉 食品と抗ガン性 | 〈第10回〉 食品と降圧剤 | 〈第11回〉 その他の機能性食品-大豆 | 〈第12回〉 その他の機能性食品-お茶 | 〈第13回〉 その他の機能性食品-赤ワイン、米糠 | 〈第14回〉 国内外の機能性食品1 | 〈第15回〉 国内外の機能性食品2 | | |
| 〈第1回〉 機能性食品の意義 | 〈第2回〉 食品中にある新しい機能 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 食品油脂と機能性 | 〈第4回〉 脂肪酸 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 DHA、EPA | 〈第6回〉 ゴマ油の油脂 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 脂質と肥満 | 〈第8回〉 抗酸化物質 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 食品と抗ガン性 | 〈第10回〉 食品と降圧剤 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 その他の機能性食品-大豆 | 〈第12回〉 その他の機能性食品-お茶 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 その他の機能性食品-赤ワイン、米糠 | 〈第14回〉 国内外の機能性食品1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 国内外の機能性食品2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 専門科目 周辺領域科目 | 食品開発論 | <p>【概要】 近年食品市場において大腸菌O-157、BSE(牛海綿状脳症)事件と鳥インフルエンザの発生、産地偽装問題等で食品に対して不安、不信がかつてないほど高まっている。また、新素材、新原料、新技術などの発展に伴い、既存の食品以外に、人の健康維持と疾病予防に役立つ様々な食品の開発が必要になってきた。本講義では、社会が必要とする食品の調査、開発のための科学技術などの基礎的な知識を習得する。さらに近年の画期的食品事例、過去数十年間ヒット食品、食品の機能性を活用した食品開発の現状と事例など開発のための原案作成・策定、開発についてのノウハウを教授する。</p> <p>【到達目標】 本講義では、食品開発とくに機能性を持った新規食品を開発するための基礎的知見すなわち、食品開発のためのイノベーションの要素、食品産業の特徴、画期的商品の事例、食品開発の原案作成・策定、開発手順、原材料、素材の活用と特徴など実践に即した知識を得ることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 食品開発学とは</td> <td>〈第2回〉 食品技術と食生活</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 画期的食品開発事例</td> <td>〈第4回〉 食品開発の目的</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 食品開発コンセプトの原案作成</td> <td>〈第6回〉 食品開発コンセプトの策定</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 今後の食品開発手法</td> <td>〈第8回〉 食品開発手順</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 食品原材料</td> <td>〈第10回〉 食品添加物</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 一般食品用素材</td> <td>〈第12回〉 機能性食品素材</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 戦略特許</td> <td>〈第14回〉 今後の食品開発の動向1</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 今後の食品開発の動向2</td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、プリント、OHPなど教材を利用する。</p> | 〈第1回〉 食品開発学とは | 〈第2回〉 食品技術と食生活 | 〈第3回〉 画期的食品開発事例 | 〈第4回〉 食品開発の目的 | 〈第5回〉 食品開発コンセプトの原案作成 | 〈第6回〉 食品開発コンセプトの策定 | 〈第7回〉 今後の食品開発手法 | 〈第8回〉 食品開発手順 | 〈第9回〉 食品原材料 | 〈第10回〉 食品添加物 | 〈第11回〉 一般食品用素材 | 〈第12回〉 機能性食品素材 | 〈第13回〉 戦略特許 | 〈第14回〉 今後の食品開発の動向1 | 〈第15回〉 今後の食品開発の動向2 | | |
| 〈第1回〉 食品開発学とは | 〈第2回〉 食品技術と食生活 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 画期的食品開発事例 | 〈第4回〉 食品開発の目的 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 食品開発コンセプトの原案作成 | 〈第6回〉 食品開発コンセプトの策定 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 今後の食品開発手法 | 〈第8回〉 食品開発手順 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 食品原材料 | 〈第10回〉 食品添加物 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 一般食品用素材 | 〈第12回〉 機能性食品素材 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 戦略特許 | 〈第14回〉 今後の食品開発の動向1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 今後の食品開発の動向2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 周辺領域科目 食品分析論 | <p>【概要】 食品成分のうち、五大栄養素はタンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機質である。人間の健康維持には、これらの質と量のバランスが健康維持のために必要である。本講義では、食品の成分や加工、保蔵、調理などの成分変化など、食品成分変化や食品の生理機能を健康に役立たせるために、食品成分の五大栄養素の定性方法や定量方法の基本原則と実際について教授する。なお、受講者には、基礎的な化学の知識を知るために、あらかじめ化学入門的授業も行う。</p> <p>【到達目標】 本講義において、化学の基礎知識、分析化学、食品成分の種類、定性分析法、定量分析法の理論を知ること、到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食品分析の基礎知識1(原子、分子) 〈第2回〉食品分析の基礎知識2(モル、規定度) 〈第3回〉食品分析の基礎知識3(化学計算) 実験器具、基本操作 〈第4回〉実験器具、試薬の調製法 〈第5回〉食品の定量分析1(水分) 〈第6回〉食品の定量分析2(水分) 〈第7回〉食品の定量分析3(タンパク質) 〈第8回〉食品の定量分析4(タンパク質) 〈第9回〉食品の定量分析5(脂質) 〈第10回〉食品の定量分析6(脂質) 〈第11回〉食品の定量分析7(灰分) 〈第12回〉食品の定量分析8(食物繊維) 〈第13回〉物理化学分析1(比色) 〈第14回〉物理化学分析2(比色計1) 〈第15回〉物理化学分析3(比色計2)</p> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、プリント、PPも使用。</p> | |
| 専門科目 | 周辺領域科目 情報処理統計演習 | <p>【概要】 栄養学をはじめ様々な分野における調査や研究で得られるデータは、そのままでは単なる数字の羅列でしかない。統計学は、バラツキを伴うこうしたデータから意味のある結果を引き出すことに力を発揮する。本講義では、統計学の基礎的な原理を理解した上で、実際にデータを得たときに適切な解析方法が行える知識と技術の習得を目的とする。</p> <p>【到達目標】 統計の基本的考え方を理解するとともに、統計処理の方法と研究データに適用するための知識を修得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉統計学概論(統計学とは、統計学の意義など) 〈第2回〉データの種類と尺度 〈第3回〉記述統計Ⅰ(度数分布、ヒストグラムなど) 〈第4回〉記述統計Ⅱ(代表値、散布度など) 〈第5回〉2変数間の解析Ⅰ(相関係数、散布図の作成) 〈第6回〉2変数間の解析Ⅱ(クロス表の作成) 〈第7回〉確率分布(正規分布) 〈第8回〉母平均の推定 〈第9回〉2変数間の解析(相関係数) 〈第10回〉2変数間の解析(クロス表) 〈第11回〉検定の理論と方法 〈第12回〉検定Ⅰ(t検定、分散分析) 〈第13回〉検定Ⅱ(χ^2検定) 〈第14回〉多変量解析(重回帰分析、ロジスティック回帰分析) 〈第15回〉多変量解析(因子分析、主成分分析)</p> <p>【授業方法】 講義形式とパソコンを用いた演習をおりまぜて実施する。</p> | |
| 専門科目 | 周辺領域科目 スポーツ栄養学 | <p>【概要】 運動による栄養素の代謝等を中心に、健康づくりと競技スポーツのための運動と栄養について学ぶ。さらに運動種目の栄養管理や、ジュニア期、シニア期の運動栄養についても学ぶ。</p> <p>【到達目標】 運動と栄養の関係について理解し、健康と競技力向上を目指した食事の実践方法を身につける。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・健康づくりのための運動基準と運動指針 〈第2回〉スポーツ・運動時の栄養学 〈第3回〉運動と食事のタイミング 〈第4回〉スポーツ・運動の糖質代謝 〈第5回〉スポーツ・運動の脂質代謝 〈第6回〉スポーツ・運動のタンパク質代謝 〈第7回〉スポーツ・運動のビタミン代謝 〈第8回〉運動におけるミネラルの役割 〈第9回〉運動における水分の役割 〈第10回〉ウエイトコントロールと食事 〈第11回〉運動種目別の栄養 〈第12回〉ジュニア期、シニア期のスポーツ栄養管理 〈第13回〉運動種目別の献立 〈第14回〉外食・ドリンク・サプリメントとスポーツ栄養 〈第15回〉試合前後の食事・スポーツ選手の栄養教育</p> <p>【授業方法】 講義を主体とし、適宜視聴覚教材を活用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門科目 | 周辺領域科目 スポーツ栄養学演習 | <p>【概要】 スポーツ栄養で学んだ理論を基礎に、トレーニング効果を高め、競技力を向上させ、さらに健康の保持増進させる、トレーニング(運動)・栄養(食事)・休養の組み合わせかたと食物の摂取の方法について学び、スポーツ現場・健康増進指導現場での実践的活動法の知識・スキルを習得する。</p> <p>【到達目標】 運動と栄養の関係について理解し、健康と競技力向上を目指した食事計画、献立作成、実習を通して栄養管理の実際を学ぶ。また、サプリメント等の摂取についても学ぶ。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・スポーツ栄養学実習の概要 〈第2回〉実践コンディショニング・コーチング法習得① 〈第3回〉実践コンディショニング・コーチング法習得② 〈第4回〉スポーツ栄養サポート実践論① 〈第5回〉スポーツ栄養サポート実践論② 〈第6回〉スポーツ栄養サポート実践報告① 〈第7回〉スポーツ栄養サポート実践報告② 〈第8回〉スポーツ栄養サポート実践報告③ 〈第9回〉ウエイトコントロールのための栄養補給と献立作成 〈第10回〉疲労回復のための栄養補給と献立作成 〈第11回〉運動種目別の栄養補給と献立作成 〈第12回〉ジュニア期、シニア期の食事 〈第13回〉運動種目別の献立作成 〈第14回〉外食・ドリンク・サプリメントとスポーツ栄養 〈第15回〉試合前後の食事・スポーツ選手の栄養教育</p> <p>【授業方法】 テーマについて発表、ワークショップ、プレゼンテーション、調査・報告を行う。現場のスポーツ栄養担当者を招き、スポーツ栄養サポートの現場報告を聞く。</p> | |
| 専門科目 | 周辺領域科目 地域保健活動論 | <p>【概要】 地域に生活する個人、家族、集団すべてを対象に、健康レベルや地域特性に応じた健康の保持増進を図り、疾病の発症や悪化を予防するための基礎的な保健活動の方法と実際を学ぶ。</p> <p>【到達目標】 地域における健康の保持増進に向けた地域における栄養啓蒙活動および保健活動について理論と実践を学ぶ。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・健康日本21、保健活動の実際① 〈第2回〉保健活動の実際② 〈第3回〉保健活動の実際③ 〈第4回〉地域保健と健康情報 〈第5回〉健康教育① 〈第6回〉健康教育② 〈第7回〉健康教育③ 〈第8回〉保健活動の実際④ 〈第9回〉栄養相談、地域組織化活動 〈第10回〉健康教育の実践① 〈第11回〉健康教育の実践② 〈第12回〉健康教育の実践③ 〈第13回〉健康教室の実践① 〈第14回〉健康教室の実践② 〈第15回〉健康教室の実践③</p> <p>【授業方法】 講義、ワークショップ、プレゼンテーションなどを組み合わせて行う。</p> | |
| 専門科目 | 周辺領域科目 臨床栄養活動論 | <p>【概要】 検査データの処理法と活用知識に基づき、実際に検査データを活用して栄養状態の判定とそれに基づく栄養補給や効果的栄養教育の実践を行う方法論を習得する。具体的には、食事療法ならびに薬治療法の効果が表れやすい糖尿病や高脂血症を例にとり、追跡調査を実施する。</p> <p>【到達目標】 検査データに基づく栄養指導と予後の追跡によって病態の治療と予後の判定に寄与することの理解を深める。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉栄養マネジメントの流れ、栄養管理の方法論 〈第2回〉栄養アセスメント・栄養評価・栄養ケアプラン 〈第3回〉栄養ケアプランの実際 〈第4回〉ベッドサイドにおける成分栄養管理 〈第5回〉経腸・経静脈栄養及び免疫増強栄養法 〈第6回〉術前・術後患者の栄養評価 〈第7回〉褥瘡と栄養 〈第8回〉嚥下障害 〈第9回〉糖尿病の保健指導 〈第10回〉胃がん全摘出症例の栄養管理 〈第11回〉胃がん全摘出症例チュートリアルまとめ・レポート 〈第12回〉COPD症例の栄養管理 〈第13回〉COPD症例チュートリアルまとめ・レポート 〈第14回〉チュートリアルにより発表体験 〈第15回〉栄養ケアプランを実施するにあたっての重要な要点の復習</p> <p>【授業方法】 ロールプレイン、模擬体験の栄養指導の実践やチュートリアルの施行により習熟してもらう。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|------------------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 専門 科目 | 周辺 領域 科目 食育指導論Ⅰ | <p>【概要】 教職に関する科目及び管理栄養士養成課程での習得内容を基礎として、栄養教諭の役割や職務内容に関する事項や、幼児・児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項、食生活に関する歴史的及び文化的事項等を理解し、栄養教諭としての職務を行うために必要な知識や実践的指導力を習得することを目的としている。</p> <p>【到達目標】 本講義の受講により、学校栄養教諭の職務を理解し、その専門性と内容に関連する法的根拠について知識を深め、望ましい栄養教諭のあり方を認識する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉栄養教諭の役割及び職務内容 〈第2回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理の意義 〈第3回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題 (1) 〈第4回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題 (2) 〈第5回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題 (3) 〈第6回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題 (4) 〈第7回〉栄養教諭の職務内容、使命、役割 〈第8回〉学校給食の意義、役割等 〈第9回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理に係る社会的事情 〈第10回〉児童及び生徒の栄養の指導及び管理に係る法令及び諸制度 〈第11回〉幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題 〈第12回〉児童及び生徒の栄養に係る諸課題 (国民の栄養をめぐる諸事情の理解を含む) 〈第13回〉食生活に関する歴史的及び文化的事項 〈第14回〉食生活に関する歴史並びに食事及び食物の文化的事項 〈第15回〉教員採用試験過去問の紹介と解説</p> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、ビデオや栄養指導教材を使用する。</p> | |
| 専門 科目 | 周辺 領域 科目 食育指導論Ⅱ | <p>【概要】 児童生徒の望ましい食習慣を育成するために、食育の専門家として中核的な役割を果たす指導者を育成することを目的として授業を構成・実施していく。</p> <p>本講義では、栄養教諭として職務を遂行するため、学校給食の意義と栄養教諭の役割や食に関する指導に係る全体的な計画の作成、給食の時間及び教科等における食に関する指導を行う。</p> <p>また、食物アレルギーなど食に関する特別な指導等を要する児童生徒並びに他の児童生徒への指導上の配慮等を理解させるとともに、食に関する指導の方法と必要な知識を習得させ、食に関する実践演習を通し実践的指導力を養うようにする。さらに、学校・家庭・地域が連携した食に関する指導を中心として企画運営できる能力を習得させることを目的としている。</p> <p>【到達目標】 本講義の受講により、栄養教諭として必要な知識や実践力を習得するとともに、学内外で食を取り巻くさまざまな問題の解決に取り組むことができる能力を養う。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉学校給食の変遷(栄養教育の取り組み) 学校給食の意義・役割 〈第2回〉栄養教諭の職務内容及び使命と役割 〈第3回〉食に関する指導に係る全体的な計画の作成 〈第4回〉給食の時間における食に関する指導(地場産物の活用含む) 〈第5回〉教科における食に関する指導(家庭科、技術・家庭科) 〈第6回〉教科における食に関する指導(体育科、保健体育科その他教科) 〈第7回〉道徳、特別活動における食に関する指導 〈第8回〉生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導 〈第9回〉食物アレルギーなど食に関する特別な指導等を要する児童生徒並びに他の児童生徒への指導上の配慮 〈第10回〉実践演習(食に関する指導の指導案作り) 〈第11回〉実践演習(学生が作成した指導案の発表、相互批評等) 〈第12回〉実践演習(学生が作成した指導案の発表、相互批評等) 〈第13回〉実践演習(模擬授業、指導効果の評価) 〈第14回〉実践演習(模擬授業、指導効果の評価) 〈第15回〉学校・家庭・地域が連携した食に関する指導</p> <p>【授業方法】 講義と演習を主体とするが、事例紹介はプリント、ビデオや栄養指導教材を使用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-----------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 演習科目 | 演習科目 基礎演習 I | <p>【概要】 栄養教育・指導を業とする管理栄養士・栄養士とは、幅広く栄養・食生活の側面から人々を支援する専門職である。栄養指導業務は多岐にわたり、職域や職務ごとに栄養科学に関する高度の専門知識が必要となす。また、業務の推進には実態の把握・分析・計画・実施・評価を行う知識や技術、保険、医療、介護等の分野の専門職相互との連携のためのコミュニケーション能力が必要である。 本演習では、管理栄養士・栄養士活動で必要となる「聞く・理解する・説明する」力を養うことを目的とする。また管理栄養士をめざす学生にとって必要な「管理栄養士国家試験対策」や「就職対策」のための基礎学力向上のため、SPI、一般常識対策試験、時事問題も演習に取り入れ、幅広い領域を学習する。</p> <p>【到達目標】 教員から指示された課題の要点を聞き取り、理解し、説明する能力を養う。特にPCなどの機器を活用して、人前で自分の考えを的確に説明できることを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 (第1回) オリエンテーション、自己紹介 (第1～15回) 教員から指示された課題を聞き取り、理解し、まとめ・発表する PCなどを活用して、発表内容をまとめ、プレゼンテーションを行う 時事問題のまとめ、発表 管理栄養士国家試験対策 就職対策試験と解説</p> <p>【授業方法】 教員から指示された課題を聞き取り、理解し、まとめ・発表する。PCなどの的確な活用方法をプレゼンテーションを通して学習する。さらに管理栄養士国家試験問題や就職対策問題を解くことにより基礎学力の向上を目指す。</p> | |
| 演習科目 | 演習科目 基礎演習 II | <p>【概要】 栄養教育・指導を業とする管理栄養士・栄養士とは、幅広く栄養・食生活の側面から人々を支援する専門職である。栄養指導業務は多岐にわたり、職域や職務ごとに栄養科学に関する高度の専門知識が必要となす。また、業務の推進には実態の把握・分析・計画・実施・評価を行う知識や技術、保険、医療、介護等の分野の専門職相互との連携のためのコミュニケーション能力が必要である。 本演習では、管理栄養士・栄養士活動の日常業務に必要な関連法令・通知等の各種項目について「栄養士必携」を熟読・まとめることにより、管理栄養士・栄養士業務の概要を理解することを目的とする。また管理栄養士をめざす学生にとって必要な「管理栄養士国家試験対策」や「就職対策」のための基礎学力向上のため、SPI、一般常識対策試験、時事問題も演習に取り入れ、幅広い領域を学習する。</p> <p>【到達目標】 「栄養士必携」掲載の栄養士業務に必須の法令・通知等を読み・理解し・まとめることにより、管理栄養士・栄養士業務の概要を理解することを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 (第1回) オリエンテーション、自己紹介 (第1～15回) 栄養必携からの課題を理解し、まとめる PCなどを活用して、課題内容をまとめ、プレゼンテーションを行う 時事問題のまとめ、発表 管理栄養士国家試験対策 就職対策試験と解説</p> <p>【授業方法】 栄養必携からの課題を理解し、まとめる。PCなどを活用して、時事問題等の課題内容をまとめ、プレゼンテーションを行う。さらに管理栄養士国家試験問題や就職対策問題を解くことにより基礎学力の向上を目指す。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 演習科目 | 演習科目 栄養科学演習 I | <p>【概要】 1年次の基礎演習で習得した基礎的な学習能力をもとに、学生自身が主体的に一定のテーマにそって情報収集、考察、まとめを行い、プレゼンテーションできる能力を養う。テーマは指導教員の専門性を活かして選択され、管理栄養士に必要な専門知識を高めるとともに、人間力形成に必要な一般常識、時事問題や、教養を高めることを目的に設定する。また適宜管理栄養士国家試験や就職試験対策のための模擬試験やSPIも演習の一環とする。</p> <p>【到達目標】 管理栄養士に必要な専門知識の習得と、学生自身が主体的に設定したテーマに沿った情報収集、ディスカッション、考察、プレゼンテーション能力を育成する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・自己紹介 〈第2～14回〉 1) 設定されたテーマに沿った情報収集 2) 問題点の提起、ディスカッション 3) 考察、文献収集・抄読、プレゼンテーション 4) 管理栄養士国家試験対策 5) 就職対策のためのSPI実施 6) その他 〈第15回〉総括 (後期 (秋) 栄養科学演習について、2年からの国試対策を考える。)</p> <p>【授業方法】 ゼミ形式で行う。テーマ設定、情報収集、ディスカッション、プレゼンテーション、レポート作成などの演習を行う。また管理栄養士国家試験対策、就職対策を行う。</p> | |
| 演習科目 | 演習科目 栄養科学演習 II | <p>【概要】 1年次の基礎演習で習得した基礎的な学習能力をもとに、学生自身が主体的に一定のテーマにそって情報収集、考察、まとめを行い、プレゼンテーションできる能力を養う。テーマは指導教員の専門性を活かして選択され、管理栄養士に必要な専門知識を高めるとともに、人間力形成に必要な一般常識、時事問題や、教養を高めることを目的に設定する。また適宜管理栄養士国家試験や就職試験対策のための模擬試験やSPIも演習の一環とする。さらに3年次の臨地・校外実習にむけての事前指導、事前教育も演習の一環とする。</p> <p>【到達目標】 管理栄養士に必要な専門知識の習得と、学生自身が主体的に設定したテーマに沿った情報収集、ディスカッション、考察、プレゼンテーション能力を育成する。また3年次の臨地・校外実習にむけて専門分野における基礎知識力を養う。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉オリエンテーション・自己紹介 〈第2～14回〉 1) 設定されたテーマに沿った情報収集 2) 問題点の提起、ディスカッション 3) 考察、文献収集・抄読、プレゼンテーション 4) 管理栄養士国家試験対策 5) 就職対策のためのSPI実施 6) 臨地・校外実習のための事前指導・事前教育 7) その他 〈第15回〉総括 (臨地実習、専門演習 I に向けて)</p> <p>【授業方法】 ゼミ形式で行う。テーマ設定、情報収集、ディスカッション、プレゼンテーション、レポート作成などの演習を行う。また管理栄養士国家試験対策、就職対策、臨地・校外実習のための事前指導・事前教育を行う。</p> | |
| 演習科目 | 演習科目 専門演習 I | <p>【概要】 本演習では、公衆栄養学分野についての演習を行う。学生自身の興味のあるテーマや提示されたテーマに沿って情報収集・文献検索・調査方法の検討・データ解析・報告 (プレゼンテーション) をする。また後半では卒業研究テーマの立案・文献検索・調査方法の検討を行う。</p> <p>【到達目標】 卒業研究の計画に必要な情報収集・文献検索・調査方法の検討・データ解析・報告について学習し、基礎的な能力を習得する。</p> <p>【授業計画】 前期 (春) : 〈第1回〉情報収集・文献検索について 〈第2～4回〉研究テーマに沿った情報収集・文献検索 〈第5回〉研究方法について 〈第6～8回〉研究方法の検討 〈第9回〉データ収集と解析について 〈第10～12回〉データ解析の実際 〈第13回〉研究データのまとめ方 〈第14～15回〉プレゼンテーション 後期 (秋) : 〈第1～3回〉研究計画の立案 〈第4～8回〉研究方法の検討 〈第9～10回〉予備調査 〈第11～12回〉研究計画の再考 〈第13～15回〉プレゼンテーション</p> <p>【授業方法】 演習、個別指導、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーションなど。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>【概要】 健康の維持・増進のための「食のあり方」や「生活習慣」ならびに「傷病者の栄養管理と食事療法」など、臨床栄養学の分野に関連する調査・研究を行う。興味のあるテーマを取り上げ、調査・発表・討論などを行う。 専門演習Ⅰでは、卒業研究につながる基礎的な学習能力を身につけ、具体的な研究テーマを企画立案していくことを目的としている。</p> <p>【到達目標】 前期（春）：「健康の維持・増進と食生活」「傷病者の栄養管理」に関わる文献検索データの利用方法、プレゼンテーションの仕方や関連した資料の調査方法などの習得と、卒業研究テーマの立案を行う。 後期（秋）：予備調査の実施と研究成果報告書の作成を行う。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1～3回〉文献検索データの利用方法、プレゼンテーションの仕方 〈第4～7回〉テーマ設定・研究計画の立案のための資料収集 〈第8～11回〉テーマ設定・研究計画書の立案 〈第12～13回〉中間報告会1（テーマ設定・研究計画書）の資料作成 〈第14回〉中間報告会1 〈第15回〉研究計画書修正 後期（秋）： 〈第1～11回〉研究計画書の修正と再立案ならびに予備実験・予備調査の立案と実施 〈第12～13回〉中間報告会2（研究計画書と予備実験・予備調査案）の資料作成 〈第14回〉中間報告会2 〈第15回〉1年間の研究成果と方向性について報告書作成</p> <p>【授業方法】 グループと個別での演習、実験、調査を行う。尚、調査には学外医療機関でのデータ収集を伴う。</p> | |
| | | <p>【概要】 食物に含まれるさまざまな栄養素や化学物質が生体や胎児にどのような影響を及ぼすか、あるいはその他のテーマについて調査・研究する。実験的アプローチを通して基礎知識の整理法、問題点の抽出、文献の調査方法、実験デザインの立て方、論文の書き方、発表方法について学ぶ。</p> <p>【到達目標】 研究テーマに必要な実験系を組み立てて実験結果をまとめ上げ、発表するために必要なプロセスを学ぶ。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1～6回〉ガイダンス、テーマの設定、関連文献の調査、実験指導・予備実験 〈第7～15回〉個別およびグループ指導、実験成績の検討 後期（秋）： 〈第1～10回〉実験・文献調査、実験成績の検討 〈第11～13回〉研究成果発表会 〈第14～15回〉卒業論文作成（専門演習Ⅱ）のための準備</p> <p>【授業方法】 文献調査、実験指導。グループ指導と個別指導。</p> | |
| | | <p>【概要】 本演習は食べ物と健康あるいは疾病に関する分野、特に微量栄養素の代謝や栄養障害、代謝性疾患についての知識を深めることを目的とする。この目的を達成するために、調査研究あるいは実験研究を行う。テーマについては学生自身が興味あるものを選択するか、あるいは教官が提示したテーマから選択する。各研究テーマについて広く情報を収集し、基礎的な知識を習得するなかで疑問点や問題点を描出する。次に、具体的なテーマを企画・立案し、実際の調査研究あるいは実験研究を進めていく。また、必要に応じて管理栄養士国試対策も行う。</p> <p>【到達目標】 研究計画立案法、情報の収集法、発表方法、結果の解析法、そして考察手法の修得。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1～3回〉ガイダンス、文献検索の方法、発表方法 〈第4～6回〉文献検索、テーマの設定、研究計画の立案 〈第7～14回〉予備実験・調査の実施 〈第15回〉中間報告会 後期（秋）： 〈第1～11回〉実験・調査の実施 〈第12～14回〉報告書作成 〈第15回〉報告会</p> <p>【授業方法】 文献調査、実験指導。グループ指導と個別指導。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>【概要】 本演習では、社会・環境と健康に関係する分野について演習を行う。具体的には、学生自信が興味のある健康問題について、あるいはこちらで提示した課題について情報・文献収集を行う。さらに、収集した情報を要約しプレゼンテーションを行う。また、後半では、卒業研究テーマの立案に備え、テーマに関連する文献をデータベースを使って網羅的に検索する。</p> <p>【到達目標】 1) 検索したい情報、文献が的確に収集できる能力を養う。 2) プレゼンテーションの方法、研究の計画、立案法を習得する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～3回〉各自興味のあるテーマまたは提示された課題について情報収集 〈第4回〉情報のまとめ 〈第5回〉プレゼンテーション 〈第6回〉科学論文の検索法 〈第7回〉科学論文の検索 〈第8～9回〉文献抄読 〈第10～12回〉プレゼンテーション 〈第13～15回〉まとめ 後期(秋)： 〈第1～4回〉研究計画の立案 〈第5～10回〉研究・調査準備 〈第11～13回〉予備調査 〈第14～15回〉調査の評価</p> <p>【授業方法】 演習、個別指導、グループワーク、ディスカッションなど。</p> | |
| | | <p>【概要】 栄養学に関連した臨床医学、生命科学分野についての研究を行う。必要に応じて調査、実験を適宜行う。PubMedをはじめとした医学関連情報サイトを自由に閲覧できる程度の英語能力も養う。</p> <p>【到達目標】 研究、論文作成に必要なプロセスを理解・習得し、情報収集、問題解決能力、判断力を身につける。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～5回〉オリエンテーション、研究テーマの設定、研究方法の検討 〈第6～14回〉研究の実施、研究内容の検討 〈第15回〉総括 後期(秋)： 〈第1～12回〉研究の実施、研究内容の検討 〈第13～14回〉研究内容の整理、発表 〈第15回〉総括</p> <p>【授業方法】 研究内容についてグループ指導、個別指導を行う。</p> | |
| | | <p>【概要】 食べ物と健康に関する分野、特に食品の機能性と健康に関して研究を進めていく。我が国の死因構造の中心は感染症からいわゆる生活習慣病に変化し、死因の代表的な疾患としては悪性新生物や脳血管疾患、心疾患などがある。また、糖尿病、肥満、激痩せなど健康上の問題を抱える人たちも多い。これらの生活習慣病予防に役立つ食品の機能性について多方面から研究を行う。</p> <p>専門演習1では卒業研究につながる基礎的な情報収集能力を身につけ、具体的な研究テーマを企画立案し、実際に研究を進めていく。研究を計画・立案・推進・成果をまとめるという研究に対する一連の能力を養うことを目的としている。</p> <p>尚、管理栄養士を目指す学生にとって必要な管理栄養士国家試験対策としての模試や就職対策の基礎学力向上なども本演習に取り入れていく。</p> <p>【到達目標】 前期(春)：食べ物と健康に関わる文献検索データの利用方法、プレゼンテーションの仕方や関連した資料の調査方法などの習得と、卒業研究テーマの立案を行う。 後期(秋)：実験の実施と研究成果中間報告書の作成を行う。管理栄養士国家試験対策としての模試や就職対策などを通し、管理栄養士としての実力をつける。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～3回〉文献検索データの利用方法、プレゼンテーションの仕方 〈第4～7回〉テーマ設定・研究計画の立案 〈第8～13回〉予備実験・予備調査の実施 〈第14回〉中間報告書作成 〈第15回〉中間報告会 後期(秋)： 〈第1～12回〉実験・調査の実施 〈第13～14回〉研究成果報告書作成 〈第15回〉研究成果報告会</p> <p>【授業方法】 演習、実験、調査。グループ指導と個別指導。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>【概要】 本演習では、給食経営管理分野について演習を行う。学生自身が興味あるテーマについて関連する情報収集、文献検索、資料収集し整理しながら具体的な研究テーマを企画、立案し、研究を進めていく。研究を計画し立案した後、研究の推進と共に結果をまとめ、テーマに関する知識や情報を要約しプレゼンテーションを行うという研究の一連の能力を養うことを目的とする。</p> <p>【到達目標】 文献検索、情報収集が的確にできる能力を養い、研究の計画、立案、プレゼンテーションの方法を修得することを目標とする。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1・2回〉文献検索データの利用方法、プレゼンテーションの仕方 〈第3・4回〉情報収集、テーマ設定 〈第5・6回〉収集した情報のまとめ、研究計画の立案 〈第7回〉研究計画に基づいたプレゼンテーション 〈第8～13回〉予備実験・予備調査の実施 〈第14回〉中間報告書作成 〈第15回〉中間報告会(プレゼンテーション) 後期（秋）： 〈第1～11回〉実験・調査の実施 〈第12～14回〉研究成果報告書作成 〈第15回〉研究成果報告会(プレゼンテーション)</p> <p>【授業方法】 演習、個別指導、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーションなど。</p> | |
| | | <p>【概要】 発育期から高齢期までの各ライフステージにおける食と健康に関する応用栄養学分野について深く学習することにより、管理栄養士に求められている専門的な能力を高める。</p> <p>【到達目標】 ライフステージの各段階について健康と食生活に関する専門知識を深め、基礎力と実践力を高めることを目標とする。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1回〉文献検索方法 〈第2回〉文献紹介 〈第3・4回〉研究テーマの設定、研究計画作成 〈第5～14回〉実験、調査の実施 〈第15回〉中間報告会 後期（秋）： 〈第1～11回〉実験、調査の実施 〈第12・13回〉結果の集計・解析 〈第14回〉研究報告会準備 〈第15回〉研究報告</p> <p>【授業方法】 研究テーマごとにグループ指導と個別指導</p> | |
| 演習科目 | 演習科目 | <p>【概要】 専門演習Ⅱでは、専門演習Ⅰの成果をふまえ引き続き公衆栄養学分野についての調査・研究を行い、卒業論文を完成させる。</p> <p>【到達目標】 卒業論文を作成し、公衆栄養研究活動に必要な幅広い知識を習得する。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1～14回〉調査・研究の継続実施・中間発表・論文作成 〈第15回〉成果発表 後期（秋）： 〈第1～14回〉卒業論文の完成と発表会の準備・公衆栄養学に関する演習 〈第15回〉総括・最終成果発表</p> <p>【授業方法】 演習、個別指導、グループワーク、ディスカッション、プレゼンテーションなど</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰで学習した知識をもとに、専門演習Ⅱでは引き続き各テーマの研究を行い、卒業論文をまとめていく。また、管理栄養士国家試験対策として模試なども演習に取り入れ、4年間に学んだ知識の復習を行う。</p> <p>【到達目標】 前期（春）：卒業論文を作成する。 後期（秋）：栄養教育および関連科目に関する専門知識を習得する。</p> <p>【授業計画】 前期（春）： 〈第1～14回〉研究の実施・中間報告・論文作成 〈第15回〉研究成果報告会 後期（秋）： 〈第1～14回〉発表スライド・発表原稿の作成・プレゼンテーション技術の習得、管理栄養士国家試験対策 〈第15回〉卒論提出に関連した書類・データの整理</p> <p>【授業方法】 演習、調査、グループ指導</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果をふまえ、専門演習Ⅱでは引き続き「健康の維持・増進と食生活」「傷病者の栄養管理と食事療法」に関わる調査・研究を行い、卒業論文をまとめる。</p> <p>【到達目標】 前期(春)：本調査・実験の実施し、卒業論文案を提示 後期(秋)：卒業論文をまとめあげる。卒論発表会の準備。健康の維持・増進と食生活傷病者の栄養管理・食事療法について幅広い専門知識を修得する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～13回〉実験・調査の継続実施・統計処理勉強会・中間報告会3の準備 〈第14回〉中間報告会3(卒業論文案の提示) 〈第15回〉卒業論文の修正 後期(秋)： 〈第1～15回〉卒業論文の完成と発表会の準備・卒業論文合同発表会、健康の維持・増進と食生活傷病者の栄養管理・食事療法についての演習</p> <p>【授業方法】 グループと個別での演習、実験、調査を行う。尚、調査には学外医療機関でのデータ収集を伴う。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果をふまえ、専門演習Ⅱでも引き続き、食物に含まれるさまざまな栄養素や化学物質が生体や胎児にどのような影響を及ぼすか、などのテーマについて調査・研究して、卒業論文をまとめる。</p> <p>【到達目標】 卒業論文を作成し、生体に関する幅広い知識を習得する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施・中間報告・論文作成 〈第15回〉研究成果報告会 後期(秋)： 〈第1～14回〉生体の構造と生理機能に関する演習、卒業論文の作成 〈第15回〉卒業論文のチェック</p> <p>【授業方法】 演習、実験、文献調査。グループ指導と個別指導。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰで習得した知識をもとに、専門演習Ⅱでは各テーマの研究を行い、卒業論文をまとめる。</p> <p>【到達目標】 卒業論文の作成と食べ物と健康あるいは疾病に関する専門知識の習得。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施・中間報告・論文作成 〈第15回〉研究成果報告会 後期(秋)： 〈第1～15回〉食べ物と健康あるいは疾病に関する専門知識の習得、管理栄養士国家試験対策</p> <p>【授業方法】 演習、実験、文献調査。グループ指導と個別指導。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰで習得した知識、技術、予備調査など結果をふまえて、調査・実験を実施し、卒業論文をまとめる。</p> <p>【到達目標】 調査結果の分析方法、得られた結果を科学に吟味できる能力、研究論文の作成法などを習得する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施、中間報告、論文作成 〈第15回〉成果発表 後期(秋)： 〈第1～3回〉論文作成 〈第4～14回〉社会・環境と健康、食べ物と健康に関する演習 〈第15回〉総括とディスカッション</p> <p>【授業方法】 演習、個別指導、グループワーク、ディスカッションなど。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果を鑑みて、栄養学に関連した臨床医学、生命科学分野についての研究を継続、または新規に計画し実行する。必要に応じて調査、実験を適宜行い、研究内容と文献等の渉猟から、卒業論文を作成する。PubMedをはじめとした医学関連情報サイトを自由に閲覧できる程度の英語能力も養う。</p> <p>【到達目標】 研究、論文作成に必要なプロセスを理解・習得し、情報収集、問題解決能力、判断力を身につける。必要に応じて研究論文や研究報告書を自ら作成できる。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施、研究内容の検討 〈第15回〉総括 後期(秋)： 〈第1～14回〉研究内容の整理、卒業論文作成 〈第15回〉総括</p> <p>【授業方法】 研究内容についてグループ指導、個別指導を行う。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果をふまえ、専門演習Ⅱでは引き続き食べ物と健康に関する卒業研究を行い、卒業論文をまとめる。また、管理栄養士国家試験対策としての模試や就職対策などを本演習に取り入れ、管理栄養士として必要な基礎学力を習得する。</p> <p>【到達目標】 前期(春)：卒業論文を作成する。 後期(秋)：食べ物と健康について幅広い専門知識を修得する。管理栄養士国家試験対策としての模試や就職対策などを通して、管理栄養士としての実力を身につける。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施・中間報告・論文作成 〈第15回〉研究成果報告会 後期(秋)： 〈第1～15回〉食べ物と健康についての演習。管理栄養士国家試験対策</p> <p>【授業方法】 演習、実験、調査。グループ指導と個別指導。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果をふまえ、専門演習Ⅱでは引き続き「食べ物と健康」に関する卒業研究テーマを通して、食べ物と健康について幅広い専門知識を修得する。卒業研究内容を発表、討論し、卒業研究論文を作成する。また、国家試験対策を目的とした演習も行う。</p> <p>【到達目標】 研究テーマを調査、実験・実習の計画、食品加工実習、食品分析実験にて進め、その結果をまとめる。卒業研究内容を発表し、討議する。卒業研究論文を作成し、提出する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1回〉卒業論文の作成方法 〈第2～14回〉調査、実習、実験の実施、及び卒業論文作成準備 〈第15回〉研究成果報告会 後期(秋)： 〈第1～4回〉調査、実習、実験の実施、及び卒業論文作成準備 〈第5～15回〉卒業論文作成、卒業研究発表、卒業論文の提出</p> <p>【授業方法】 調査、実習、実験にて研究テーマを進め、その成果を発表、討論の演習を行い、卒業研究論文の作成をグループ指導と個別指導から行う。</p> | |
| | | <p>【概要】 専門演習Ⅰの成果をふまえ、専門演習Ⅱにおいても引き続き食と栄養学に関する応用栄養学の分野の演習を行い、卒業論文にまとめる。さらに卒論作成の過程で管理栄養士としての学力ならびに実力を養成する。</p> <p>【到達目標】 応用栄養学分野の卒論研究実施により、実験あるいは調査研究の遂行、データの集計と解析、文献読解、論文作成、プレゼンテーションなどを習得する。</p> <p>【授業計画】 前期(春)： 〈第1～14回〉研究の実施、中間報告、文献報告 〈第15回〉研究成果発表 後期(秋)： 〈第1～14回〉研究実施、研究成果報告、論文作成 〈第15回〉研究成果報告会</p> <p>【授業方法】 調査、実験、実習のグループ指導と個別指導。プレゼンテーションと討論会</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|---|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|--|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 科目 区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 演習科目 | 演習科目 栄養総合演習Ⅲ | <p>【概要】 管理栄養士が関わる分野は、栄養を中心として、食品・人体・疾病（臨床）・栄養教育・食育・給食・公衆衛生（栄養）などを包含して多岐にわたっている。これらの幅広い分野に精通するには生涯にわたる研鑽が必要であるが、4年間の管理栄養士課程によってこれらの分野における基礎的な知識を習得することが求められる。 この科目は4年次の前期（春）に行い、専門教育科目の知識を有機的に整理し、管理栄養士の1年生として社会に出たときに必要な最低限の知識を身につけることを目的としている。</p> <p>【到達目標】 専門課程で習得した知識を整理し、管理栄養士国家試験に合格するに十分な実力を養成する。</p> <p>【授業計画】 <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 国家試験対策講座（1）</td> <td>〈第2回〉 国家試験対策講座（2）</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 国家試験対策講座（3）</td> <td>〈第4回〉 国家試験対策講座（4）</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 国家試験対策講座（5）</td> <td>〈第6回〉 国家試験対策講座（6）</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 国家試験対策講座（7）</td> <td>〈第8回〉 国家試験対策講座（8）</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 国家試験対策講座（9）</td> <td>〈第10回〉 国家試験対策講座（10）</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 国家試験対策講座（11）</td> <td>〈第12回〉 国家試験対策講座（12）</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 国家試験対策講座（13）</td> <td>〈第14回〉 国家試験対策講座（14）</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 国家試験対策講座（15）</td> <td></td> </tr> </table> </p> <p>【授業方法】 主に演習形式で行うが、専任講師や外部講師による講義を行うこともある。</p> | 〈第1回〉 国家試験対策講座（1） | 〈第2回〉 国家試験対策講座（2） | 〈第3回〉 国家試験対策講座（3） | 〈第4回〉 国家試験対策講座（4） | 〈第5回〉 国家試験対策講座（5） | 〈第6回〉 国家試験対策講座（6） | 〈第7回〉 国家試験対策講座（7） | 〈第8回〉 国家試験対策講座（8） | 〈第9回〉 国家試験対策講座（9） | 〈第10回〉 国家試験対策講座（10） | 〈第11回〉 国家試験対策講座（11） | 〈第12回〉 国家試験対策講座（12） | 〈第13回〉 国家試験対策講座（13） | 〈第14回〉 国家試験対策講座（14） | 〈第15回〉 国家試験対策講座（15） | | |
| 〈第1回〉 国家試験対策講座（1） | 〈第2回〉 国家試験対策講座（2） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 国家試験対策講座（3） | 〈第4回〉 国家試験対策講座（4） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 国家試験対策講座（5） | 〈第6回〉 国家試験対策講座（6） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 国家試験対策講座（7） | 〈第8回〉 国家試験対策講座（8） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 国家試験対策講座（9） | 〈第10回〉 国家試験対策講座（10） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 国家試験対策講座（11） | 〈第12回〉 国家試験対策講座（12） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 国家試験対策講座（13） | 〈第14回〉 国家試験対策講座（14） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 国家試験対策講座（15） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 演習科目 | 演習科目 栄養総合演習Ⅳ | <p>【概要】 管理栄養士が関わる分野は、栄養を中心として、食品・人体・疾病（臨床）・栄養教育・食育・給食・公衆衛生（栄養）などを包含して多岐にわたっている。これらの幅広い分野に精通するには生涯にわたる研鑽が必要であるが、4年間の管理栄養士課程によってこれらの分野における基礎的な知識を習得することが求められる。 この科目は4年次の後期（秋）に行い、専門教育科目の知識を有機的に整理し、管理栄養士の1年生として社会に出たときに必要な最低限の知識を身につけることを目的としている。</p> <p>【到達目標】 専門課程で習得した知識を整理し、管理栄養士国家試験に合格するに十分な実力を養成する。</p> <p>【授業計画】 <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 国家試験対策講座（1）</td> <td>〈第2回〉 国家試験対策講座（2）</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 国家試験対策講座（3）</td> <td>〈第4回〉 国家試験対策講座（4）</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 国家試験対策講座（5）</td> <td>〈第6回〉 国家試験対策講座（6）</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 国家試験対策講座（7）</td> <td>〈第8回〉 国家試験対策講座（8）</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 国家試験対策講座（9）</td> <td>〈第10回〉 国家試験対策講座（10）</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 国家試験対策講座（11）</td> <td>〈第12回〉 国家試験対策講座（12）</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 国家試験対策講座（13）</td> <td>〈第14回〉 国家試験対策講座（14）</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 国家試験対策講座（15）</td> <td></td> </tr> </table> </p> <p>【授業方法】 主に演習形式で行うが、専任講師や外部講師による講義を行うこともある。</p> | 〈第1回〉 国家試験対策講座（1） | 〈第2回〉 国家試験対策講座（2） | 〈第3回〉 国家試験対策講座（3） | 〈第4回〉 国家試験対策講座（4） | 〈第5回〉 国家試験対策講座（5） | 〈第6回〉 国家試験対策講座（6） | 〈第7回〉 国家試験対策講座（7） | 〈第8回〉 国家試験対策講座（8） | 〈第9回〉 国家試験対策講座（9） | 〈第10回〉 国家試験対策講座（10） | 〈第11回〉 国家試験対策講座（11） | 〈第12回〉 国家試験対策講座（12） | 〈第13回〉 国家試験対策講座（13） | 〈第14回〉 国家試験対策講座（14） | 〈第15回〉 国家試験対策講座（15） | | |
| 〈第1回〉 国家試験対策講座（1） | 〈第2回〉 国家試験対策講座（2） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 国家試験対策講座（3） | 〈第4回〉 国家試験対策講座（4） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 国家試験対策講座（5） | 〈第6回〉 国家試験対策講座（6） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 国家試験対策講座（7） | 〈第8回〉 国家試験対策講座（8） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 国家試験対策講座（9） | 〈第10回〉 国家試験対策講座（10） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 国家試験対策講座（11） | 〈第12回〉 国家試験対策講座（12） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 国家試験対策講座（13） | 〈第14回〉 国家試験対策講座（14） | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 国家試験対策講座（15） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 免許・資格関連科目 | 教職概論 | <p>【概要】 授業では、まず、自らの幼稚園生活・学校生活を振り返り、教員とはどのような存在かを考える。ついで、教職の意義、教員の使命と役割、教員の職務内容と責任、教員の研修・服務・身分保障等について学ぶことを通して、教職についての理解を深める。さらに、教員の採用・任用の仕方について理解することを通して、最終的な進路選択を考えたり、教職適性の自己点検を通して、教員としての適格性を保つため自分には何が必要かを考える。最後に、教員に関する現代的課題を検討することにより、教員はどうあるべきかを考える。</p> <p>【到達目標】 1. 教職の意義や教員の役割・職務内容等を学習することを通して、教職に関する理解を深める。 2. 進路選択に資する機会の提供を通して、教職への意欲を高め、教育者に求められる資質・能力を身につける。</p> <p>【授業計画】 <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 オリエンテーション-授業の概要と受講の心構え</td> <td>〈第2回〉 幼稚園生活の振り返り-教員とはどのような存在か</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 学校生活の振り返り-教員とはどのような存在か</td> <td>〈第4回〉 教職の意義、教育職員の種類と職務</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 教員の使命と役割-教員には何が求められているのか</td> <td>〈第6回〉 教員の職務内容と責任 1-生活指導・学習指導</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 教員の職務内容と責任 2-生徒指導・教育相談</td> <td>〈第8回〉 教員の資質向上と研修</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 教員の勤務と服務</td> <td>〈第10回〉 教員の地位・待遇と身分保障</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 教員養成の制度と歴史</td> <td>〈第12回〉 教員の採用・任用の仕方-採用試験の概略</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 教職適性の自己点検と今後の教職課程履修のあり方</td> <td>〈第14回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 1</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 2</td> <td></td> </tr> </table> </p> <p>【授業方法】 講義を主体として行う。</p> | 〈第1回〉 オリエンテーション-授業の概要と受講の心構え | 〈第2回〉 幼稚園生活の振り返り-教員とはどのような存在か | 〈第3回〉 学校生活の振り返り-教員とはどのような存在か | 〈第4回〉 教職の意義、教育職員の種類と職務 | 〈第5回〉 教員の使命と役割-教員には何が求められているのか | 〈第6回〉 教員の職務内容と責任 1-生活指導・学習指導 | 〈第7回〉 教員の職務内容と責任 2-生徒指導・教育相談 | 〈第8回〉 教員の資質向上と研修 | 〈第9回〉 教員の勤務と服務 | 〈第10回〉 教員の地位・待遇と身分保障 | 〈第11回〉 教員養成の制度と歴史 | 〈第12回〉 教員の採用・任用の仕方-採用試験の概略 | 〈第13回〉 教職適性の自己点検と今後の教職課程履修のあり方 | 〈第14回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 1 | 〈第15回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 2 | | |
| 〈第1回〉 オリエンテーション-授業の概要と受講の心構え | 〈第2回〉 幼稚園生活の振り返り-教員とはどのような存在か | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 学校生活の振り返り-教員とはどのような存在か | 〈第4回〉 教職の意義、教育職員の種類と職務 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 教員の使命と役割-教員には何が求められているのか | 〈第6回〉 教員の職務内容と責任 1-生活指導・学習指導 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 教員の職務内容と責任 2-生徒指導・教育相談 | 〈第8回〉 教員の資質向上と研修 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 教員の勤務と服務 | 〈第10回〉 教員の地位・待遇と身分保障 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 教員養成の制度と歴史 | 〈第12回〉 教員の採用・任用の仕方-採用試験の概略 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 教職適性の自己点検と今後の教職課程履修のあり方 | 〈第14回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 幼稚園・学校の教員に関する現代的課題 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 教育原理 | <p>【概要】 教育の意義、目的・目標及び理念、教育の歴史と思想、学習指導、教育課程、学校経営、教育行政・制度、世界の教育、現代の教育問題等について、教職教養の基礎的知識の習得に努める。</p> <p>【到達目標】 教職に関する基礎的知識について理解し、説明することができる。教師として教育を考え、実践する上で自らの意見を持ち、発表することができる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉教育の意義、目的・目標及び理念-教育の必要性、教育の行われる場所、教育の目的と目標、教育の理念 〈第2回〉教育の歴史と思想 (1)-欧米の教育の歴史と思想 〈第3回〉教育の歴史と思想 (2)-日本の教育の歴史と思想 〈第4回〉学習指導、教育課程と学習指導要領-教授と学習、教授法、学習形態、教育課程の意義、類型、編成原理、編成基準、学習指導要領とその性格・変遷、現行の学習指導要領の概要 〈第5回〉生徒指導-生徒指導の理念、組織、指導上の諸問題等 〈第6回〉道徳教育-道徳性、学校における道徳教育、「道徳の時間」の指導 〈第7回〉特別活動-目標、領域と内容の取扱い 〈第8回〉特別支援教育-意義・目的、教育課程、インテグレーション・インクルージョン教育 〈第9回〉生涯学習・社会教育-意義、目的、方法、学習機関、学校教育との連携・融合、今後の動向・課題 〈第10回〉学校経営・学級経営-学校経営の概念、校務分掌、職員会議、学校評議員、学級経営の内容、学級王国、学級崩壊 〈第11回〉教育行政と教育法規-中央教育行政機関(文科省)と地方教育行政機関(教育委員会)、内的事項と外的事項、教育権、規制緩和等、教育法規(教育基本法、学校教育法、教育公務員特例法等) 〈第12回〉教育制度-教育制度の諸原理(義務、無償、中立性、教育の機会均等)、公教育と学校の公共性、教員養成制度、教員の服務・研修・身分等、わが国の学校制度 〈第13回〉世界の教育-諸外国の学校制度(米、英、独、仏、中国、豪)とその特色・改革動向 〈第14回〉現代の教育問題とその改革-学校教育の諸問題(暴力行為、いじめ、不登校)と「確かな学力」「豊かな心」「生きる力」を育む学校教育の改革 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 講義及び小レポートを適宜課す。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 教育制度論 | <p>【概要】 20世紀末に始まった教育制度改革は、今もとどまることを知らず、激しさを増すばかりである。教員を目指す人は、こうした教育制度改革を十分に理解する必要があるが、そのためには教育制度についての基礎知識が不可欠である。教育制度には、学校教育制度、社会教育制度、教育行政制度、教育財政制度が含まれるが、授業では教育制度の中核をなす学校教育制度を中心に、教育制度についての基礎知識を習得することを目的とする。具体的には、まず現代の教育制度改革の動向、教育制度の意義、戦後の教育制度の基本原則について解説をする。ついで、就学前教育制度、初等教育制度、中等教育制度、高等教育制度について概説をする。そして、学校の仕組み、教員制度について、学校教育法・学校保健安全法・教育職員免許法などを中心に説明する。最後に、教育行政制度、教育財政制度、社会教育制度についても触れる。</p> <p>【到達目標】 教育制度についての基礎知識を身に付けるとともに、現代の教育制度改革の動向を理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉ガイダンス、現代の教育制度改革の動向 〈第2回〉教育制度の意義-教育制度の概念と分類、教育制度の歴史 〈第3回〉教育制度の基本原則(1)-教育を受ける権利の保障、教育の機会均等の保障、保護者の普通教育を受けさせる義務、義務教育の無償、教育立法の法律主義(憲法の教育条項) 〈第4回〉教育制度の基本原則(2)-教育の目的・目標、教育の機会均等、義務教育、学校教育など(教育基本法) 〈第5回〉教育制度の基本原則(3)-教員、家庭教育、幼児期の教育、政治教育、宗教教育、教育行政(教育基本法) 〈第6回〉教育体系の基本問題(学校体系の基本構造、日本の学校体系の変遷など)、就学前教育・初等教育制度-歴史と現状、幼稚園及び小学校の目的・目標・教育課程 〈第7回〉中等教育制度-歴史と現状、中学校及び高等学校の目的・目標・教育課程 〈第8回〉高等教育制度-歴史と現状、大学の目的、大学制度と問題点、大学院制度、高等教育改革 〈第9回〉学校の仕組み(1)-学校の設置・管理、施設・設備 〈第10回〉学校の仕組み(2)-学校規模、学級編制・規模、学校表簿、就学義務、出席督励・不登校・出席停止、懲戒 〈第11回〉学校の仕組み(3)-学年・学期、授業日・休業日、教育課程、学習指導要領、教科書 〈第12回〉学校の仕組み(4)-学校保健、学校安全、学校事故 〈第13回〉教員制度-教職員の種類と職務、教員の資格と免許 〈第14回〉教員制度-教職員の服務、身分保障、分限、懲戒 〈第15回〉教育行政制度(中央教育行政機関・教育委員会制度と問題点)、教育財政制度、社会教育制度</p> <p>【授業方法】 講義を主体とし、適宜プリント・新聞記事を配付する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 教育課程論 | <p>【概要】 教育課程は、子どもの人格および学習の統一的発達を促すためのプログラムである。教育課程は時代や国の教育目的により異なる。教職に就く者にとって、教育課程の意義あるいは歴史の変遷、各国の教育課程についての知識を得ること、我が国の教育課程についての理解を深めることは必須である。本講義では、西洋における教育課程概念の芽生えと教育課程の発展について理解し、我が国でいかにしてそれが受容されてきたのかを学ぶ。そして、我が国の教育課程の要点・要領を示した文書である、学習指導要領についての理解を深め、さらに教育課程を具現化した教科書・教具について学習する。</p> <p>【到達目標】 教育課程の発達に関する知識を身につけるとともに、現代日本の教育課程の特質について理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉ガイダンス、教育課程の概念、意義 〈第2回〉西洋における教育課程論の芽生え 〈第3回〉近代の教育課程の発展 〈第4回〉様々な教授法 〈第5回〉寺子屋における子どもの学習 〈第6回〉藩校における学習 〈第7回〉明治時代における教育課程-教科課程の登場 〈第8回〉大正時代における教育課程-大正自由教育 〈第9回〉第二次大戦までの教育課程-「皇国民錬成」理念下の教育 〈第10回〉学習指導要領にみる戦後の教育課程 (1)-1990年代まで 〈第11回〉学習指導要領にみる戦後の教育課程 (2)-1990年代以降 〈第12回〉教科書問題の歴史 〈第13回〉教育課程・学習指導の類型 〈第14回〉教具および教育メディア 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 講義形式を中心にして進める。また、ビデオ、OHC、スライドなどを利用して視覚教材を提示する。各回の授業において、出欠の確認を行うとともに、授業内容に関する感想・考察などを提出して頂くことがある。また、適宜、小テストを行い、知識・技術の定着をはかり。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 道徳教育指導論 | <p>【概要】 現代の社会状況の中で道徳にかかわる様々な問題が指摘され、道徳教育の充実が大きな課題となっている。道徳教育は、一人ひとりが人間らしく生きる能力を獲得するための基本的な学習である。また安定した社会を維持し発展していくためにも欠くことのできない重要な教育であり、特に学校に対する期待度は、大きなものがあるといえよう。</p> <p>【到達目標】 学校の全教育活動を通じて行われる道徳教育の意義・役割・内容・道徳教育の中核を占める道徳の時間の指導のあり方について、論理的な研究をすすめ、学校教育における道徳教育の果たす役割の大きさを習得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1～8回〉 1. 道徳教育の変遷、意義、本質を理解し、道徳教育の基本的な在り方を探究する。 2. 道徳性の発達と道徳教育について、関連を明確にする。 3. 生徒をとりまく社会の変化と道徳教育について考察する。 4. 道徳教育と心の教育とのかかわりを究明する。 〈第9～12回〉 5. 各教科、特別活動、他の活動との関連かつ道徳指導の役割を位置づける。 6. 道徳の指導の内容構成を明確にし、それぞれの内容の性格と意図を究明する。 (1) 道徳の目標 (道徳教育・道徳の時間)、指導内容と取り扱い方 (2) 内容項目の指導の観点 (3) 道徳教育の全体計画と道徳の時間の指導計画 (4) 道徳の時間の指導 7. 学習指導案作成と指導方法を、実践事例から把握し、指導上の問題点を探究する。 〈第13～15回〉 8. 道徳教育における学校、家庭、地域社会の三者の連携について考察し、道徳教育と人権教育、道徳教育といじめ・問題行動の防止について究明する。「まとめ」。</p> <p>【授業方法】 ・講義形態を主体とする。 ・講義内容のまとめ-小レポートを提出する。(評価に加算) ・授業者の経験や体験を授業内にとり入れる。 ・学校現場教師の実践の資料を活用する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|----------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 特別活動論 | <p>【概要】 「教育課程」における「特別活動」の特性及び重要性を認識し、「社会の一員」として必要な資質の基礎基本をわかまえる。主体的に社会の形成に参画し有意義に生きるに必要な「生きる力」あるいは「人間としての在り方生き方」の基礎基本を実践的に体得すべき場としての「特別活動」について理解を深める。活動の各領域における展開の在り方と諸問題について「学習指導要領」に準拠しながら、事例的に学ぶ。活動を適切に指導するに必要な実践的指導力についてわかまえる。</p> <p>【到達目標】 「学習指導要領」に準拠し「教育課程」における「特別活動」の「役割」の重要性を知る。 特別活動の「特性と教育的意義」「内容と展開」「配慮事項」について理解を深める。 「特色ある学校」「創意工夫を生かした教育活動」「学校の活性化」と特別活動のかかわりを認識する。 「生きる力」「人間としての在り方生き方」の指導とのかかわりも理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉「学習指導要領」における「教育課程」と「特別活動」 〈第2回〉「特別活動」の「目的・目標・特質」と「教育的意義」 〈第3回〉「各教科等との関連性」からみた「特別活動の役割及び位置づけ」 〈第4回〉「特別活動の内容」 〈第5回〉「学級活動・ホームルーム活動」と「学級経営」 〈第6回〉「生徒会活動の実際」と「指導性の在り方」 〈第7回〉「学校行事」の「種類とねらい」、「展開」と「配慮事項」 〈第8回〉「学校行事」と「学級経営・学年経営」及び「特色ある学校づくり」 〈第9回〉「部活動」と「学校教育の活性化」 〈第10回〉「生徒指導」、「ガイダンス機能」、「すべての教育活動を通して行う内容」と「特別活動」 〈第11回〉「生きる力」及び「人間としての在り方生き方」の指導と「特別活動」 〈第12回〉「生きる力」及び「人間としての在り方生き方」の指導と「特別活動」 〈第13回〉「特別活動」の「指導計画・シナリオ化・演出」の「創意工夫」 〈第14回〉「生徒の自発性・主体性」と「教師の指導性」 〈第15回〉「まとめ」</p> <p>【授業方法】 講義を軸としながらも、できるだけ具体的、事例的にイメージ化して講ずる。学生が当事者意識をもち、シミュレーション的に思考しながら理解を深めるようにすすめる。学習指導要領の主要事項については、中間テストなどで定着を図る。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 教育方法・技術論 | <p>【概要】 教員として必要な、基礎的な教育の方法と技術の知識・技能として、教育方法・技術の背景にある学習理論、授業計画理論、授業研究のアプローチ、教材研究、授業評価などについて具体的な事例にそくして学習する。また、教育技術の基本であるプレゼンテーションの実習を伴う学習を行う。</p> <p>【到達目標】 これらの学習により、教員として必要とされる知識、理論、技能を修得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉授業の全体的な構造、授業方法、レポート課題、受講生に必要とされる準備などオリエンテーションを行う。グループの編成を行う。 〈第2回〉現代の学校、家庭をとりまく教育状況について学習をする。 〈第3回〉日本における教育方法の歴史の概略と代表的な学習理論の概要を学習する。 〈第4回〉学習指導要領の変遷と構造を学習する。 〈第5回〉問題解決学習の理論と論争について学習する。 〈第6回〉教育技術の基本であるプレゼンテーションの技能について学習する。 〈第7回〉問題解決学習の実践「関わり合いをはぐむ生活科」の具体的展開について学習する。 〈第8回〉問題解決学習の実践「関わり合いをはぐむ生活科」について分析する。その分析の成果を発表し、授業実践の問題点とその解決方法について学習する。 〈第9回〉問題解決学習の実践「荒れる子どもを生かす授業」の具体的展開について学習する。 〈第10回〉問題解決学習の実践「荒れる子どもを生かす授業」について分析する。その分析の成果を発表し、授業実践の問題点とその解決方法について学習する。 〈第11回〉授業計画の方法と技術を学習する。 〈第12回〉カルテと座席表授業案の作成の方法と技術を学習する。 〈第13回〉授業研究の具体的事例の検討を通して、授業研究の方法と技術を学習する。(その1) 〈第14回〉授業研究の具体的事例の検討を通して、授業研究の方法と技術を学習する。(その2) 〈第15回〉授業分析の方法と技術を学習する。</p> <p>【授業方法】 授業方法は、講義、学生のプレゼンテーション、学生相互の討論、および協同学習によるグループ学習を適宜組み合わせ合わせた授業方法で行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 生徒指導論 (進路指導を含む) | <p>【概要】 生徒指導・進路指導は、児童生徒一人一人の人間形成の場としての学校において教科指導、道徳教育、特別活動、総合的な学習の時間とともに教育目標を達成していく上で不可欠なものである。こうした教科指導等を通じた学習活動は、社会を担う有為な人間形成の育成を目指している。一方、生徒指導・進路指導は、その時代に生きる社会環境の中で児童生徒一人一人の健全な成長と人格の形成を直接の目的としている。従って、このような学習活動と生徒指導・進路指導は、学校教育を推進する上で深く関わっているのである。</p> <p>更に、急速な社会環境の変化や情報化社会の多様な広がりの中で、生涯にわたる自己形成と健全な人格の発達を進めていくには、児童生徒一人一人に自己指導力・自己統制力(規範意識)を育成していく必要がある。この自己指導力・自己統制力の基底をなす規範意識を育成していくには、生徒指導・進路指導の対応に関する方針や基準を教師集団がともに共通理解し、明確化するとともに児童生徒、保護者等に周知し、毅然とした姿勢と粘り強い指導を展開していくことが必要である。</p> <p>以上の考えについて、具体例を通して理解し、生徒指導・進路指導に対する考え方を確立することが本授業の主たる目的である。</p> <p>【到達目標】 (1) 生徒指導・進路指導に関する教育活動について、アメリカや日本で誕生した歴史的な背景、その後のプロセスを知ることにて、それらに関わる教育活動は、社会的な背景と深く関わっていることを理解することができる。(2) 規範意識を育成することに関して、ピアジェとエリクソンの理論をもとに考察することで、自己形成や健全な人格の発達と教育活動とは極めて深く関わっていることを認識することができる。(3) 生徒指導・進路指導は、学校教育活動を円滑に推進させるための重要な教育活動であることを具体的な実践事例を基に考え、その意義を認識することができる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉生徒指導・進路指導の意義 〈第2回〉生徒指導・進路指導の歴史(戦前) 〈第3回〉生徒指導・進路指導の歴史(戦後) 〈第4回〉生徒指導と諸教育活動との関連性Ⅰ(発達課題と成長) 〈第5回〉生徒指導と諸教育活動との関連性Ⅱ(ピアジェとエリクソンの理論) 〈第6回〉生徒指導と諸教育活動との関連性Ⅲ(事例:道徳性と道徳教育) 〈第7回〉問題行動への対応Ⅰ(事例:不登校) 〈第8回〉問題行動への対応Ⅱ(事例:いじめ) 〈第9回〉問題行動への対応Ⅲ(事例:非行、暴力、器物破損等) 〈第10回〉進路指導の内容と領域、組織と計画 〈第11回〉進路指導の進め方と今日的課題(事例:学力テスト) 〈第12回〉教育相談の内容と領域、組織と計画 〈第13回〉教育相談の進め方と今日的課題(事例:迷惑メール) 〈第14回〉新しい教育観と生徒指導・進路指導のアセスメント 〈第15回〉新しい教育観と生徒指導・進路指導に対する自己の考えの発表</p> <p>【授業方法】 本授業では、規範意識の育成に関し、江戸時代の藩校教育、戦前の初等教育・中等教育の具体的な資料(パワーポイントで作成したもの)を通し、現在の学校教育を推進していく上で、生徒指導・進路指導が重要な役割を果たしていることを認識する。また、規範意識を育成するために教育活動を地道に実践している学校や教師の姿勢を視聴(DVD)したり、具体的な生徒指導・進路指導・教育相談の実践指導事例を読んだりして、教師の子どもに対する関わり方、対応の仕方の基礎を養う。</p> <p>授業ごとに授業内容に対する自分の考え、意見、疑問点、質問等を記述して提出する。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 教育相談(カウンセリング基礎を含む) | <p>【概要】 教育上のいろいろな問題で悩み苦しんでいる子どもやその親に対して、適切な相談や助言が少しでもできる能力の育成を目指している。</p> <p>【到達目標】 教育上の問題で悩んでいる子どもや親に対して、少しでも援助しようとする態度の生成。</p> <p>【授業計画】 〈第1~2回〉わが子の問題への対応で挫折した教師のケース 〈第3~4回〉教育相談とは、教育相談と生徒指導 〈第5~6回〉教育相談により理解すべき諸特徴 〈第7回〉教育相談の留意点 〈第8回〉治療的教育相談の留意点 〈第9~11回〉クライアント中心療法について 〈第12~14回〉不登校、いじめ、留意すべき精神障害 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 一方通行的な講義のみではなく、重要な問題について考えさせ、受講生の見解を求めて、相互交流をはかりながら進めてゆく。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 学校栄養教育実習指導 | <p>【概要】</p> <p>(3年後期(秋)) 成長期にある児童・生徒にとって、健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものであるため、きわめて重要な課題となっている。栄養教諭の役割や職務内容に関する事項や、児童・生徒の栄養に係る課題に関する事項、食生活に関する歴史的及び文化的事項等を理解し、栄養教諭としての職務を行うために必要な知識を学ぶとともに、具体的な実践指導の展開に必要な能力を養うことを目的としている。</p> <p>(4年前期(春)) 栄養教諭は栄養の専門性を活かし、学校給食の管理と食に関する指導を中心とした授業に大きな期待が寄せられている。栄養教諭は、単一教科ではなく、「家庭科」「保健体育科」「道徳・特別活動」「生活科」「総合的な学習の時間」などにおける食に関する指導のほか、児童・生徒の個別相談指導、家庭や地域との連携など、広範囲な分野での活躍が望まれる。本講義では、学習指導要領の内容を理解し、各教科にふさわしい指導案を作成し、模擬授業を行い、健康教育の実践指導能力を育成していくことを目標としている。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(3年後期(秋)) 本講義の受講により、学校栄養教諭に必要な知識と能力を身に付け、栄養教諭の職務を理解し、その専門性と内容に関連する法的根拠について知識を深め、望ましい栄養教諭のあり方を習得することを目標とする。</p> <p>(4年前期(春)) 本講義の受講により、学校栄養教諭に必要な知識と能力を身に付け、栄養教諭の職務を理解し、各教科に沿った適切な指導案を作成し、栄養教諭として授業を実施できることを到達目標としている。</p> <p>【授業計画】</p> <p>(3年後期(秋)) <第1回> オリエンテーション <第2回> 児童・生徒の栄養の指導及び健康管理に必要な知識 <第3回> 児童・生徒の栄養の指導及び健康管理の現状と課題 <第4回> 「給食たより」の意義、役割等 <第5回> 「給食たより」作成、評価 <第6回> 児童・生徒の栄養の指導及び管理に係る社会的事情、法令及び諸制度 <第7回> 食生活に関する歴史並びに食事及び食物の文化的事項 <第8回> まとめ</p> <p>(4年前期(春)) <第1回> 学習指導要領とは <第2回> 指導案の作成方法 <第3回> 指導案・教材作成演習 <第4回> 「家庭科」における「食に関する」授業の展開と評価 <第5回> 「道徳・特別活動」における「食に関する」授業の展開と評価 <第6回> 「総合的な学習の時間」における「食に関する」授業の展開と評価 <第7回> 「食に関する」授業の展開(中学生・高校生対象)と評価 <第8回> まとめ</p> <p>【授業方法】</p> <p>講義・演習を主体とする。ビデオや栄養指導教材を使用する。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 学校栄養教育実習 | <p>【概要】</p> <p>学校教育の現場において、直接児童・生徒に触れ合いながら、栄養教諭の役割や職務内容に関する事項、児童・生徒の栄養に係る課題に関する事項、食生活に関する歴史的及び文化的事項等、栄養教諭の職務について理解を深め、教育に関する資質と栄養に関する専門性を育成する。本実習は、栄養教諭として必要な知識、技能、態度、心構えや実践的な指導力を習得することを目的としている。</p> <p>【到達目標】</p> <p>学校教育全般の組織、運営を理解し、食に関する指導の全体計画の実践を通し、栄養教諭の立場と活動内容を体験的に理解する。また、発育発達過程にある児童生徒の特質、および学校生活の実態を把握し理解する。さらに、立案した学習指導案に沿って授業を行い、実践的な指導力を身につけ、食に関する指導による児童生徒への効果や理解度を評価する力を育成する。機会があれば、学校や家庭、地域との、食に関する指導についての連携・調整の実際を学び習得する。</p> <p>【授業計画】</p> <p><事前指導></p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・実習校との打ち合わせ <p><実習期間></p> <p>①講話：校長、教頭、教務主任、生活指導主事、特別活動部主任、教科主任、保健主事、給食主任、栄養教諭、養護教諭、栄養職員など ②観察：授業の観察、学級・ホームルームの観察、児童生徒の生活全般の観察、学校給食管理、各種教育活動の観察、教員の勤務先般の観察、児童生徒への個別的な相談指導の観察、食に関する保護者・地域社会とのかかわりの観察など ③授業実践 ④研究授業 ⑤教員の仕事への参加</p> <p><事後指導></p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育実習の報告・反省 ・実習ノート等の整理・提出 <p>【授業方法】</p> <p>教育実習校の規則や慣例に従い、計画的に、積極的に実習に望む。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|--------------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 教職実践演習(栄養教諭) | <p>【概要】 大学4年間の教職課程履修において、培ってきた栄養教諭としての基礎的基本的な資質能力(下記①～⑤)について確認する。併せて4年次において、これらの点について各自の課題を自覚し、不足している、あるいは補充・深化が必要であると考えられる領域における知識や技能を補い、定着を図る。 主な授業形態は、講義や演習、発表、グループ討論、ロールプレイ等を組み合わせ、実際の教育現場を想定した教育課題を取り扱うものとする。</p> <p>【到達目標及びテーマ】 本授業では、栄養教諭として求められる5つの事項(①教職論、②組織・協働、③生徒指導、④食に関する指導、⑤学校給食管理)をテーマとし、次のような到達目標を掲げる。 ①教職論…教職の意義と役割に対する基本的理解を踏まえ、望ましい栄養教諭像をもち、自らの到達点と課題を明確にすることができる。課題克服のための具体的手立てをもち、その達成に向けて努力しようとしている。 ②組織・協働…校務分掌の意義や内容について理解し、組織の一員として各分掌間の連携を図った計画を立案することができる。保護者や地域の人たちの意見や要望に耳を傾け、連携・協力しながら課題に対処できる。 ③生徒指導…子どもに対してカウンセリング・マインドをもち、心身の発達や彼らを取り巻く周囲の状況や課題を理解し、適切な指導・支援を行うことができる。 ④食に関する指導…食に関する指導に関わる学校全体計画を作成できる。 ⑤学校給食管理…学校給食を通し、子どもの健康管理という使命感をもち、学校・家庭・地域社会の連携における食のコーディネーターとして活動するための実践的指導ができる。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉これまでの教職課程の学修についての省察(教職論①) 教育実習を踏まえて、本授業のねらい、基本方針、主な内容について確認することによって、実践的な指導力を高めていく意欲を涵養する。 〈第2回〉授業を通して子どもを観る・育てる(教職論②) 授業を通して、子どもを観ることの意義や意図的・計画的に教育していくことの大切さを、講義及びグループ討論を通して学ぶことによって、教師の果たす役割について理解を深める。 〈第3回〉教材研究と学習指導案(食に関する指導①) 学習指導案作成の意義及び一般的な形式について理解する。具体的には、栄養教育実習の指導案を再検討して修正し、改めて学習指導案や授業について理解を深める。 〈第4回〉模擬授業と省察(食に関する指導②) グループのメンバーの1人が代表で教師役を務めて模擬授業を行い、他の学生は児童・生徒役になって授業を参観し、授業評価を行う。なお、このグループ編成は、毎回変更する。 〈第5回〉模擬授業と省察(食に関する指導③) グループのメンバーの1人が代表で教師役を務めて模擬授業を行い、他の学生は児童・生徒役になって授業を参観し、授業評価を行う。なお、このグループ編成は、毎回変更する。 〈第6回〉模擬授業と省察(食に関する指導④) グループのメンバーの1人が代表で教師役を務めて模擬授業を行い、他の学生は児童・生徒役になって授業を参観し、授業評価を行う。なお、このグループ編成は、毎回変更する。 〈第7回〉栄養教諭の指導力についての総括(食に関する指導⑤) これまでの模擬授業と省察を踏まえて、栄養教諭の指導力についてグループ討論を行い、総括する。 〈第8回〉発達段階に応じた子どもの理解と支援(生徒指導①) 子どもの心と身体における発達を理解し、発達に応じた支援の方法について理解を深める。また、発達段階に応じた子どもの特性と支援の在り方についても考察していく。 〈第9回〉子どもの食に関する問題行動や悩み等への対応(生徒指導②) 子どもの食に関する問題行動(朝食の欠食、肥満児、痩身、偏食など)や悩み等への対応について、実践記録やケーススタディの分析を通して理解を深める。 〈第10回〉家庭との連携(組織・協働①) 子どもをより良い方向に導いていくためには、保護者との信頼関係を築き、連携を密にしていける必要がある。このことを踏まえ、二者面談を通して保護者対応の方法について理解を深める。 〈第11回〉食に関する指導の全体計画の作成(食に関する指導⑥) 食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行われるため、学校全体・学年ごとの食に関する指導目標を設定し、各学年や各教科における指導内容と学校給食の食材や献立と結びつけて全体計画作成と指導について理解を深める。 〈第12回〉協働が求められる校務分掌(組織・協働②) 学校では、教科の学習指導や学級経営、生徒指導にとどまらず、学校の教育活動を円滑に進めていくために、教師が校務分掌を分担していることについて理解を深める。また、実際の校務分掌計画案を作成することによって、学校が教職員全員による協働によって成り立っていることを理解する。 〈第13回〉校内生活の危機管理(組織・協働③) 学校内の危機管理について、原因、対応、指導に関する講義と演習を行うことにより、学校生活の中での児童・生徒の安全確保について考える必要性を理解する。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| | | <p>〈第14回〉学校給食の充実(学校給食管理) 子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のために、学校給食の一層の普及や献立内容の充実について理解を深める。また、養護教諭と連携し、食物アレルギーなどへの対応や指導の必要性を理解する。</p> <p>〈第15回〉魅力ある望ましい栄養教諭に向けて(教職論③) これまでのまとめとして「魅力ある望ましい栄養教諭像」について小論文を作成し、4年間における教職課程履修の経験と省察を通して培った教師としての基礎的基本的な資質能力に気づき、自己評価を行う。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 食品微生物学 | <p>【概要】 微生物は古代から人類の生活に大きくかかわっている。本授業では食品に関与する微生物を取り上げ、それらの発酵機能の特性を理解し、食品の安全性や加工技術にかかわる微生物の基礎知識の習得と応用を目的とする。</p> <p>【到達目標】 食品に増殖する微生物の特性や発酵機能を理解し、安全で、豊富な食品を確保するための微生物管理と食品保蔵法の習得を目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食品加工微生物と発酵食品 〈第2回〉食品微生物の殺菌と食品成分の変化(I) 〈第3回〉食品微生物の殺菌と食品成分の変化(II) 〈第4回〉微生物・酵素による食品の変質(コウジ、麦芽など) 〈第5回〉食品微生物の種類と発酵特性(酵母、カビ) 〈第6回〉食品中での微生物生育 〈第7回〉発酵食品の熟成と微生物酵素 〈第8回〉食品の腐敗原因菌と変敗防止 〈第9回〉食中毒の発生要因 〈第10回〉食中毒の原因微生物I 〈第11回〉食中毒の原因微生物II 〈第12回〉食中毒の発生防止策 〈第13回〉微生物由来の有害毒素 〈第14回〉食品の安全な管理と保蔵 〈第15回〉未利用バイオマスの微生物による食料化 〈第16回〉定期試験</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。毎講義終了前の10分間で、重要ポイントを小テスト形式で記述してもらう。重要ポイントを板書することにより、学生のノート作成意欲を助けたい。ビデオなどの使用は極力避け、メモする習慣を身につけてもらう。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 応用微生物学 | <p>【概要】 微生物は古代から人類の生活に大きな影響を与えてきている。その過程で微生物の増殖を制御することにより、ヒトへの病害を防ぎ、その発酵能力を利用して発酵食品を製造し、抗生物質を生産してきた。本授業では、微生物の細胞機能などの基礎知識を理解し応用することにより、人類の健康を増進し、食生活を豊にすることを目的とする。</p> <p>【到達目標】 微生物の分類、細胞構造、生育と代謝、育種および微生物による環境浄化などに関する基礎知識と応用技術に関する基礎知識の習得を目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉微生物生命の起源 〈第2回〉微生物応用の歴史と展望 〈第3回〉微生物の種類と性状(細菌) 〈第4回〉微生物の種類と性状(酵母、カビ) 〈第5回〉微生物の種類と性状(ウイルス) 〈第6回〉微生物の種類と性状(放線菌) 〈第7回〉微生物の微細構造 〈第8回〉微生物の生育と環境条件 〈第9回〉微生物の代謝と栄養 〈第10回〉微生物の遺伝子組換え 〈第11回〉組換え微生物の育種 〈第12回〉微生物による水の浄化 〈第13回〉環境汚染物質の微生物分解 〈第14回〉未利用バイオマスの微生物利用 〈第15回〉バイオマスエネルギーの微生物生産 〈第16回〉定期試験</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。毎講義終了前の10分間で、重要ポイントを小テスト形式で記述してもらう。重要ポイントを板書することにより、学生のノート作成意欲を助けたい。ビデオなどの使用は極力避け、メモする習慣を身につけてもらう。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 発酵化学 | <p>【概要】 微生物を含むあらゆる生物の生命現象は酵素と呼ばれる生体触媒の作用により行われている。この作用により生物は物質代謝を行い、エネルギーや必要な体構成成分を獲得している。この代謝のメカニズムを理解し応用することにより、酵素やアミノ酸などの有用物質を微生物生産するための基礎化学の理解を目的とする。</p> <p>【到達目標】 発酵原料の特性や発酵の代謝メカニズムを理解し、微生物による有用物質の生産性を高める手法や、知識の習得を目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉発酵化学の概要 〈第2回〉糖質代謝特性とエネルギー獲得 〈第3回〉TCAサイクルと電子伝達系 〈第4回〉脂肪酸の酸化と生合成 〈第5回〉タンパク質の高次構造と特性 〈第6回〉タンパク質の生合成 〈第7回〉酵素の反応環境 〈第8回〉酵素の反応速度論 〈第9回〉酵素の微生物生産 〈第10回〉物質代謝の制御機構 〈第11回〉酵素の固定化と工学的利用 〈第12回〉補酵素の特性と役割 〈第13回〉アミノ酸核酸関連物質の代謝制御 〈第14回〉無機化合物の代謝 〈第15回〉持続的循環社会のための微生物の役割 〈第16回〉定期試験</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。毎講義終了前の10分間で、重要ポイントを小テスト形式で記述してもらう。重要ポイントを板書することにより、学生のノート作成意欲を助けたい。ビデオなどの使用は極力避け、メモする習慣を身につけてもらう。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 食品工学 | <p>【概要】 食品の加工は、約1万年前の旧石器時代末に石臼の発明以来、18世紀末の産業革命による食品の新しい加工法(缶詰、アンモニア圧縮冷凍機)を経て、トランジスター、ICの発明(第2次産業革命)によって加速的に進歩した。一方、これらの技術革新による食品加工の有効性、物質収支を工学的理論を用いて解析している。本講義では、食品の加工、貯蔵中において、食品本来が有している栄養的・嗜好的価値を損なうことなく、食品を貯蔵し、流通させるに關係した温度、湿度、酸素分圧などの環境要因および常に諸因子と密接な關係を持つ水分含量など食品貯蔵の原理や殺菌技術など工学的理論を用いて講義する。</p> <p>【到達目標】 本講義では、おもに食品の劣化要因と環境要因、とくに対数死滅の法則(細菌芽胞の致死率)、水分活性(水分吸着曲線、微生物との關係、食品間の水分移動など)、水素イオン濃度および分子上酸素との關係などの理解を到達目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉食品工学の基礎概念 〈第2回〉食品と水分(微生物と水分活性) 〈第3回〉食品と水分(酵素と水分活性) 〈第4回〉食品と水分(脂質やでんぷん糊の老化と水分活性) 〈第5回〉食品と熱(微生物) 〈第6回〉食品と熱(化学変化と環境温度) 〈第7回〉電磁波 〈第8回〉食品と酸素(微生物) 〈第9回〉食品と酸素(脂質の自動酸化) 〈第10回〉食品と水素イオン濃度 〈第11回〉食品の保存法(低温貯蔵法) 〈第12回〉食品の保存法(乾燥法、くん製法) 〈第13回〉食品の保存法(塩蔵法、かん・びん詰法) 〈第14回〉食品加工のおもな器具・機械1 〈第15回〉食品加工のおもな器具・機械2</p> <p>【授業方法】 講義を主体とするが、プリント、PPも使用。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 畜産品製造学 | <p>【概要】 畜産動物性の主要食材である乳、肉、卵の科学や利用加工に関する基礎知識の習得を目的とする。</p> <p>【到達目標】 乳、肉、卵を構成するタンパク質、糖質、脂質の特性を理解し、食品加工によるこれらの特性変化に基づいて、畜産品製造に関する加工知識や技術の習得を目標とする。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉畜産品製造学の概要 〈第2回〉牛乳の構成成分 〈第3回〉乳タンパク質の特性 〈第4回〉牛乳の殺菌 〈第5回〉牛乳の発酵製品(チーズ、バター、ヨーグルト)と微生物 〈第6回〉発酵乳製品の製造原理 〈第7回〉乳製品の熟成 〈第8回〉食肉の科学 〈第9回〉食肉の加熱特性と熱変性 〈第10回〉食肉の加工と発色 〈第11回〉食肉の熟成 〈第12回〉鶏卵の科学 〈第13回〉鶏卵構成成分の加工特性 〈第14回〉鶏卵の機能成分 〈第15回〉畜産品の安全性と衛生管理</p> <p>【授業方法】 講義を主体に行う。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|----------------------|---|-------------|-----------------|-------------|---------------|-------------------|----------------|------------------|--------------|-------------|------------------|--------------|------------|-----------------|----------------------|----------------------|--|--|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 免許・資格関連科目 | 農産品製造学 | <p>【概要】</p> <p>食品を加工する場合、食品素材とそれらの成分の栄養的・生理的特徴の知識を会得し、食品がどのような工程を経て製造されたかを知ることが必要である。本講義は、農水産物のうちの魚食文化を冠するわが国での水産食品製造に中心として行う。すなわち、水産魚介類は畜肉に比べて、組織の軟弱なため、酵素活性や微生物の増殖し、肉質の物理的、化学的变化を受けやすい。そのため、原料の長期保存のためには冷凍が必要になる。そこで、生鮮原料や加工品を冷凍貯蔵した場合の適正な貯蔵法、変化、その防止法や水産脱水乾燥食品、わが国の伝統食品である水産練り製品の原理、製造方法、種類などを教授する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>本講義では、水産物の冷凍・冷蔵、凍結方法の種類、凍結貯蔵中の変色、水産ねり製品原料の選定、冷凍すり身の製造、練り製品の製造工程、坐りと足の形成の機構、各種ねり製品の製造、水産脱水乾燥食品、水分活性、水産物の脱水・乾燥方法、乾燥および乾燥貯蔵中の変質などを到達目標とする。</p> <p>【授業計画】</p> <table border="0"> <tr> <td>〈第1回〉 水産の加工</td> <td>〈第2回〉 水産物の冷凍・冷蔵</td> </tr> <tr> <td>〈第3回〉 水産の鮮度</td> <td>〈第4回〉 水産物の凍結法</td> </tr> <tr> <td>〈第5回〉 凍結および貯蔵中の変換</td> <td>〈第6回〉 冷凍貯蔵中の変色</td> </tr> <tr> <td>〈第7回〉 冷凍貯蔵中の化学変化</td> <td>〈第8回〉 水産ねり製品</td> </tr> <tr> <td>〈第9回〉 冷凍すり身</td> <td>〈第10回〉 ねり製品の製造工程</td> </tr> <tr> <td>〈第11回〉 坐りの機構</td> <td>〈第12回〉 副原料</td> </tr> <tr> <td>〈第13回〉 水産脱水乾燥食品</td> <td>〈第14回〉 農・水産物の脱水・乾燥法1</td> </tr> <tr> <td>〈第15回〉 農・水産物の脱水・乾燥法2</td> <td></td> </tr> </table> <p>【授業方法】</p> <p>講義を主体とするが、プリント、P P も使用。</p> | 〈第1回〉 水産の加工 | 〈第2回〉 水産物の冷凍・冷蔵 | 〈第3回〉 水産の鮮度 | 〈第4回〉 水産物の凍結法 | 〈第5回〉 凍結および貯蔵中の変換 | 〈第6回〉 冷凍貯蔵中の変色 | 〈第7回〉 冷凍貯蔵中の化学変化 | 〈第8回〉 水産ねり製品 | 〈第9回〉 冷凍すり身 | 〈第10回〉 ねり製品の製造工程 | 〈第11回〉 坐りの機構 | 〈第12回〉 副原料 | 〈第13回〉 水産脱水乾燥食品 | 〈第14回〉 農・水産物の脱水・乾燥法1 | 〈第15回〉 農・水産物の脱水・乾燥法2 | | |
| 〈第1回〉 水産の加工 | 〈第2回〉 水産物の冷凍・冷蔵 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第3回〉 水産の鮮度 | 〈第4回〉 水産物の凍結法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第5回〉 凍結および貯蔵中の変換 | 〈第6回〉 冷凍貯蔵中の変色 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第7回〉 冷凍貯蔵中の化学変化 | 〈第8回〉 水産ねり製品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第9回〉 冷凍すり身 | 〈第10回〉 ねり製品の製造工程 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第11回〉 坐りの機構 | 〈第12回〉 副原料 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第13回〉 水産脱水乾燥食品 | 〈第14回〉 農・水産物の脱水・乾燥法1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 〈第15回〉 農・水産物の脱水・乾燥法2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 免許・資格関連科目 | 食品鑑別演習 | <p>【概要】</p> <p>本演習は、日本フードスペシャリスト協会認定資格のフードスペシャリストの必修科目である。フードスペシャリストとして求められる食品の品質管理の知識と技能を得るために、官能的な食品の評価法、化学的・物理的な食品の評価法を習得し、あわせて食品鑑別の知識を身につけることを目的とする。</p> <p>【到達目標】</p> <p>種々の食品の深い知識と品質を見抜く技能を習得し、フードスペシャリスト資格認定試験に合格できるようにする。</p> <p>【授業計画】</p> <p>〈第1回〉食品の品質とは 〈第2回〉官能評価とは 〈第3回〉官能評価の実際 〈第4回〉官能評価の実際 〈第5回〉化学的評価法(水分、外観) 〈第6回〉化学的評価法(糖度と酸度、魚の鮮度) 〈第7回〉化学的評価法(油脂) 〈第8回〉物理的評価法(レオロジー) 〈第9回〉物理的評価法(テクスチャー) 〈第10回〉食品の鑑別(穀物類・イモ類) 〈第11回〉食品の鑑別(マメ類・果菜類、海藻類) 〈第12回〉食品の鑑別(肉類、乳・乳製品) 〈第13回〉食品の鑑別(卵・魚介類) 〈第14回〉食品の鑑別(醸造食品、調味料) 〈第15回〉食品の鑑別(嗜好性食品)</p> <p>【授業方法】</p> <p>講義と演習。小テストを毎週行う。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 免許・資格関連科目 | 食糧経済 | <p>【概要】</p> <p>近年私たちの生活意識の中で、「食糧」という言葉が現実味を失い、「食料」とか「食品」という言葉に取って代われようとしている。第2次大戦後の急激な「工業化」は、物質的な豊かさを楽しむことができる高度な消費社会を実現した。その過程で食糧の生産と食品の加工・調理の営みも、ビジネスとして私たちの生活の外部で再編成され、多様な食料が商品として生活の中に洪水のように押し寄せるようになった。</p> <p>食生活は豊かで便利にはなった。食生活の外部化を押し進める食ビジネスは、厳しい競争と競争の中で多様な商品と販売方法で私たちの生活の中に入り込む。しかしこの「外部化」は、日本の基幹産業の一端を担うべき農業を地球規模の競争にさらに追い込むとともに、私たちの食生活を食ビジネスにさらに依存させるものでもある。</p> <p>食ビジネスの展開を知る中で、私たちの生命と健康を支える食料が抱える様々な問題を考えてみたい。</p> <p>【到達目標】</p> <p>最近展開のめざましい食ビジネスの現状を学び、今後の食生活のあり方を考える。</p> <p>【授業計画】</p> <p>〈第1回〉世界の食糧需給(1)その現状 〈第2回〉世界の食糧需給(2)今後の見通し 〈第3回〉食生活の「高度化」 〈第4回〉食の外部化と食品市場 〈第5回〉食生活の「高度化」に伴う諸問題 〈第6回〉国内の食料生産・供給体制(1) 〈第7回〉国内の食料生産・供給体制(2) 〈第8回〉増大する食料輸入(1) 〈第9回〉増大する食料輸入(2) 〈第10回〉輸入の増大に伴う諸問題(1) 〈第11回〉輸入の増大に伴う諸問題(2) 〈第12回〉生鮮食品の流通 〈第13回〉食品加工業と製品の流通(1) 〈第14回〉食品加工業と製品の流通(2) 〈第15回〉厳しさを増す海外資源の確保、見直しを迫られる日本の食生活</p> <p>【授業方法】</p> <p>講義(講義要旨を配布)、ビデオも使用。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|-------------|---|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | フードスペシャリスト論 | <p>【概要】 食品の流通・販売から生産・加工にいたるまで食の環境は技術改善や向上によって、大きく転換してきている。フードスペシャリスト論では消費者と生産者・販売者の現場などを繋ぎコーディネートする専門職として良品を識別し提供するための基本的な知識と技能の修得を目的とする。</p> <p>【到達目標】 食品の流通から消費にいたるまでの、総合的に安全な良品の選定やコーディネートにより顧客に快適な食を提供する知識・技能を修得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉フードスペシャリストの使命 〈第2回〉フード産業の流れとおいしさの追求 〈第3回〉食生活の変遷と消費の行動 〈第4回〉食の産業と消費の現場 その① 〈第5回〉食の産業と消費の現場 その② 〈第6回〉食の産業と消費の現場 その③ 〈第7回〉食品の品質規格 〈第8回〉食品の鮮度・熟度・鑑別検査などの概要 〈第9回〉食物の安全性と消費者の保護 〈第10回〉食の情報調査とその提供 〈第11回〉現代の食事の課題 〈第12回〉食環境から食育の現場へ 〈第13回〉フードスペシャリストの展望 〈第14回〉まとめ①「食産業リサーチ研究」 〈第15回〉まとめ②「研究レポートの発表」</p> <p>【授業方法】 講義、OHP、POWER POINTなど。調査報告会などレポート提出。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | フードコーディネート論 | <p>【概要】 食に関わるあらゆる知識と実践力を活用し、食の経営からマネジメント、もてなしの実技を推進していけるように基礎知識を習得する。料理を作る意義や食卓を囲む意義、食卓のあるべき姿など、情報を得ながら質の高いサービスと食育の重要性をビジネスの場に生かす調査、研究をする。</p> <p>【到達目標】 料理、食卓、食空間を通して食文化のある創造性豊かなビジネス提供者として、フードコーディネートのある安らぎの場と生命力を甦らせる視点で食のサービスを修得する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉フードコーディネートの目的 〈第2回〉世界と日本の食文化と伝統 〈第3回〉現代日本の調理文化の創造と変遷 〈第4回〉メニュープランニング 〈第5回〉食卓のサービスとマナー① 〈第6回〉食卓のサービスとマナー ② 〈第7回〉テーブルウェアの知識と演出 〈第8回〉テーブルセッティングの知識と演出 〈第9回〉食空間の演出① 〈第10回〉食空間の演出② 〈第11回〉フードコーディネートの情報と企画① 〈第12回〉フードコーディネートの情報と企画② 〈第13回〉食環境とフードシステム 〈第14回〉食育とフードコーディネート 〈第15回〉まとめ「研究演習の発表」</p> <p>【授業方法】 講義、OHP、POWER POINT、実習とレポートなど。</p> | |
| 免許・資格関連科目 | 基礎化学 I | <p>【概要】 専門分野で履修するであろう生化学、食品化学、生理学、栄養学等を理解するためには、化学の基礎的な知識を身につける必要がある。化学の知識があつてこそ、これらの学問を深く理解することができ、創造的な思考も生まれる。化学の基礎を学習し、化学的な考え方を身につけ、自ら考えて問題を解決していく習慣をつける。</p> <p>【到達目標】 化学の基礎を徹底的に理解し、化学反応における量的関係も理解する。 (1) 物質とアボガドロ定数の関連性を理解する (2) モル濃度から pH を求めることができる (3) 化学反応式よりその量的関係を理解し、簡単な計算ができる (4) 中和反応から酸・塩基の濃度を決定することができる (5) 酸化・還元反応を理解する</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉物質質量：化学式量、モル質量、アボガドロ定数 〈第2回〉1回の演習問題 〈第3回〉化学反応式とその量的関係 〈第4回〉3回の演習問題 〈第5回〉溶液の濃度：質量パーセント濃度、モル濃度 〈第6回〉5回の演習問題 〈第7回〉酸・塩基と中和反応 〈第8回〉7回の演習問題 〈第9回〉pHと水素イオン濃度(電離度も含む) 〈第10回〉酸化と還元 〈第11回〉9、10回の演習問題 〈第12回〉総合問題演習 〈第13回〉総合問題演習 〈第14回〉まとめ 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 主として講義と演習。</p> | |

| 授 業 科 目 の 概 要 | | | |
|----------------|---------|--|----|
| (健康栄養学部管理栄養学科) | | | |
| 科目区分 | 授業科目の名称 | 講義等の内容 | 備考 |
| 免許・資格関連科目 | 基礎化学Ⅱ | <p>【概要】 私たちの身の回りにはいろいろな有機化合物がある。人間の体そのものが有機化合物を中心としてつくられている。食品の成分の大部分も、糖質や脂質、タンパク質などの有機化合物である。有機化学の基礎を学習することで、食、生体を中心とする専門科目の理解を深める。</p> <p>【到達目標】 有機化合物の構造・性質とそれらの反応を理解し、個々の物質を暗記することなく有機化合物の各グループの特性を理解する。</p> <p>【授業計画】 〈第1回〉原子構造・電子配置から原子の結合手(価標)を知り構造式を書く 〈第2回〉官能基の性質と構造を知る 〈第3回〉1、2回の演習問題 〈第4回〉アルコールとエーテル：構造、分類、性質 〈第5回〉カルボン酸、エステル、アルデヒド：構造、分類、性質 〈第6回〉異性体：構造異性体、幾何異性体、光学異性体 〈第7回〉4、5、6回の演習問題 〈第8回〉油脂の化学構造とその性質 〈第9回〉単糖類、二糖類の化学構造とその性質 〈第10回〉8、9回の演習問題 〈第11回〉多糖類の化学構造とその性質 〈第12回〉アミノ酸、タンパク質の化学構造とその性質 〈第13回〉11、12回の演習問題 〈第14回〉まとめ 〈第15回〉まとめ</p> <p>【授業方法】 主として講義と演習。</p> | |

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 私立の大学若しくは高等専門学校の内容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。