

平成25年度

シ ラ バ ス

桐生大学 医療保健学部

栄養学科

平成24年度以降カリキュラム…【1・2年生】

平成25年度 シラバス

科目名	心理学		担当者	亀岡聖朗	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	教養科目		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	ものを見ること、覚えること、考えること、泣いたり笑ったりすることなど、私たちが意識するとなしにかかわらず、人のあらゆる活動に心はかかっている。心理学は、そのような私たちのさまざまな心のはたらきを実証的に明らかにすることを目的とした科学であり、心に対するアプローチの仕方もさまざまである。本講義では、人の心の多様なはたらきについて取り上げ、それらがどのように明らかにされてきたかについても学修する。授業は講義形式で行うが、テーマによって視聴覚にうったえる試みもする予定である。							
学習目的	人の心のはたらきについて広く知識を獲得し、人を理解する基本的態度を習得することを目的とする。							
学習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる専門用語の意味を理解する。 2. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる心理学理論について理解する。 3. 日常的な出来事を心理学の理論に沿って理解する。 4. 人の心の全般的なしくみについて理解する。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	心理学の成り立ち	オリエンテーション（授業の進め方、成績評価など） 心理学の授業で取り上げる内容						
第2回	感覚・知覚の心理学	外界を捉える心のしくみ、知覚の特性、知覚のズレ						
第3回	環境の心理学①	コミュニケーション手段としての環境の利用 ～パーソナル・スペース、なわばり、プライバシーの考え方						
第4回	環境の心理学②	犯罪行動の特徴、犯罪抑止への環境心理学的アプローチ						
第5回	認知の心理学①	ものを覚える／忘れるしくみ、記憶の錯誤						
第6回	認知の心理学②	注意と思考・推論、エラーに関連する人間の心理的特性						
第7回	学習の心理学①	新しい考え方や行動のしかたを身につけるしくみ ～条件づけ学習、洞察学習など						
第8回	学習の心理学②	動機づけ理論、“やる気”を高めるためには						
第9回	発達の心理学	生涯発達のしくみ、認知発達の理論、人格発達の理論						
第10回	個人差の心理学①	個性を反映するもの ～知能と性格、性格の理論、性格形成の要因						
第11回	個人差の心理学②	性格検査～性格をどう捉えるのか						
第12回	感情と欲求の心理学	感情の種類、感情の表出、欲求と適応機制						
第13回	臨床の心理学①	ストレスと心の病 ～不安障害、気分障害、統合失調症を中心に						
第14回	臨床の心理学②	カウンセリング理論 ～精神分析理論、行動理論、自己理論を中心に						
第15回	臨床の心理学③	ストレスへの対処方略						
教科書	藤田主一・板垣文彦編『新しい心理学ゼミナール 基礎から応用まで』福村出版							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験90%、レポート・課題等10%							
履修のポイント	授業への積極的な取り組みを期待する。							
オフィス・アワー	11号館3階第8研究室、もしくは講義終了後などに、適宜設ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	教育原論		担当者	占部慎一	学科	看護学科・栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位		学年	1学年	曜日
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)				
授業の概要	なぜ教育は必要なのか、学びによって人はどのように変化するのか、このような教育に関する基本的事項を学びます。教育の本質、意義、理念、教育思想・方法の類型と変遷、学校の歴史、学校制度を支える法、子どもの可能性を開く新しい学習などが講義形式で説明されます。教職の土台となる科目ですので、詳しくノートを取り、授業終了時の復習および次週の授業開始時の復習時間を使用して、繰り返し理解し覚えてしまうことが大切です。							
学習目的	教育の基本的事項の理解を目的として講義します。学んだ概念や知識を理解し、教職の試験の合格だけでなく教職に就いた時に教師の資質として活用できる能力に高めることが望まれます。そのためには、講義を理解し、(双方向授業のため受講生に質問し、意見を求めるので)大いに発言し、知を自分のものとして内在化して定着させてください。							
学習目標	分かりやすい具体例を多く使用して説明し、抽象的概念が理解できるように講義します。高校までとは違い新しく学ぶ知識や概念が多くあります。学んだことを何度も復習し<体系的に><完全に理解して>ください。これが講義の学習目標ですが、さらに、教員採用試験の問題集を解いてみたり、実際に起きている(メディアで取り上げられる)教育事象を分析・考察して、教員としての資質を自ら向上させていくことが大切です。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容					
第1回	人間存在と教育		人間と動物の違い、変化し発展する存在としての人間、文化的・社会的存在と教育					
第2回	学びと教え		教えの原初的形態と伝承、教えの発達と教育、言語・記号の使用と教育、共同・協働行為と教育					
第3回	発達と教育		教育による可能性の拡大、経験による学びと科学的学び、知の受け身者から知の構成員へ、自己実現志向とピークエクスペリエンス(フロー)					
第4回	学校の成立		成立の社会的条件、形態・教授・教材・学習内容の変遷、現代の学校教育の意義と価値、養成される能力					
第5回	学校教育の特徴Ⅰ		系統主義教育(系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点)					
第6回	学校教育の特徴Ⅱ		学習者中心主義教育(系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点)、共同参画型教育(正統的周辺参加論 系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点)					
第7回	日本教育史Ⅰ		古代から江戸時代までの教育、戦前の教育(目的、制度、教授の特徴、就学率の変化等、問題点等)					
第8回	日本教育史Ⅱ		戦後の教育(目的、制度、学習指導要領とその変遷、教授の変遷、就学率・進学率の変化、問題点等)					
第9回	学校教育と法		憲法、教育基本法、学校教育法、免許法、地方教育行政の組織及び運営に関する法律					
第10回	教育課程		意義と目的、教育計画との関係性、学習指導要領と学校における教育課程の編成、スコープとシーケンス					
第11回	教授と学習		能力観、発達の最近接領域理論、肯定的相互関係、自己学習能力の養成、新たなリテラシー					
第12回	生徒指導と進路指導		生徒指導の提要、生徒理解と関係づくり授業における生徒指導等、問題行動への対応とケアの実際(現代の問題行動の特徴)、キャリア教育の必要性、自己選択・決定の意義					
第13回	学校教育の抱える病理		学校化社会、体罰、教科指導主義の陥穽、いじめ、授業忌避、不登校、自傷、オーバードーズ、親による子どもの世界づくりの先取り、フリーター・ニート					
第14回	新しい教育		アクティブ・ラーニング、P/P学習、共同探求学習、自己調整学習、生涯学習					
第15回	社会の変化と教育展望		消費・情報化社会におけるリテラシー、創造力、グローバル・コミュニケーション能力、批判的思考能力等の養成、格差社会とトラッキング、知の多様性と増大的知能観					
教科書	やさしい教育原理 田嶋一他 有斐閣							
参考書	①教育の原理 学文社、②人はいかに学ぶか 中公新書、③子どもの逸脱・非行 学文社							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 80%、小テスト・レポート・授業中の意見 20%で評価する。							
履修のポイント	教職の基幹科目である。復習を繰り返し、学んだ概念で教育事象を考え深い見識を身につけることが大切である。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	法学		担当者	松原直樹		学科	栄養学科		開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位		学年	1学年		曜日	
			(時間)	(30時間)			時限			
授業の概要	保健医療に関する分野は、他の職業領域と比較して、国による規制および国によるサービスが実施されることが圧倒的に多い。そのため、保健医療の従事者は法令により、その業務を行わなければならない。一方で、国際化・情報化の進展とともに、紛争の解決が訴訟へともちこまれることが多くなってきており、保健医療分野においても、法的紛争に巻き込まれるケースは以前と比較して、格段に増加してきている。本講座では、日常生活や職場において必要とされる最低限の法的ことがらについて学習し、生活者として、また職業人として必要不可欠な法に関する知識を身につける。									
学習目的	社会人として必要な法知識を身につける。また、医療者として不可欠な法知識・法感覚を身につける。									
学習目標	法とは何か、また法令の基本構造、法令の読み方を理解する。また、日常生活に関わりのある法令を理解する。さらに、医療者として理解しておく必要のある具体的法令のうちのいくつかを読んで、理解できるようにする。									
授 業 計 画										
回	主 題		授 業 内 容						備 考	
第1回	オリエンテーション 法と社会		私たちの社会に存在するルールの中で、法とは何を指すのかについて学習し、その意義について理解する。							
第2回	法令の種類		法令には、どのような種類があるのか、またどのような効力があるのかについて学習する。また、法令で規定する分野・範囲について、理解する。							
第3回	法令の基本形式・構造(1)		法令は、一定の形式で構成されているが、その基本的な構造について学習する。法令を構成している要素がそれぞれどのような働きをしているのかについて、理解する。							
第4回	法令の基本形式・構造(2)		法令はある一定のルールに従ってその内容が構成されているが、そのルールを学習する。また、その法令の改正の仕方について、具体的なやり方について理解する。 ★確認テスト1「法とは何か、法令の基本構造」							
第5回	法令の読み方(1)		医療保健関係の具体的な法令を利用して、条文の法令全体の構造、規定の意味等について理解する。また、法令用語についても基本的なものについて理解する。 ☆レポート1「自分が知りたいと思った法令もしくは、その条文の一部を取り上げ、概要を記述する」							
第6回	法令の読み方(2)		規律する必要のある分野について、法律・省令等のいくつかの種類が一体的に規定している。そうした法令相互間の関係を具体的な法令を利用して、理解する。							
第7回	法令の読み方(3)		法令は、その種類によってはかなり頻りに改正されるものがある。そうした改正法について、医療保健に関する法令の具体例を使って理解する。							
第8回	消費生活と法(1)		財産的生活関係の中でも、特に消費者として日常的に関わる法について学習する。具体的に、「売買」についての法規定を日常生活の場面に即して理解する。 ★確認テスト2「法令の読み方」							
第9回	消費生活と法(2)		財産的生活関係の中でも、特に消費者として日常的に関わる法について学習する。具体的に、「契約」についての法規定を日常生活の場面に即して理解する。							
第10回	家族関係と法(1)		家族について規定している法を学習する。具体的には、結婚・離婚に関する法規定について理解する。 ☆レポート2「法に関わるニュース・法的事項について」							
第11回	家族関係と法(2)		家族について規定している法を学習する。具体的には、親子関係、相続に関する法規定について理解する。 ★確認テスト3「民事法」							
第12回	雇用関係と法(1)		労働者の権利を中心に学習する。労働条件の最低基準を定めた労働基準法を中心に、男女雇用機会均等法などの諸法令について、理解する。							
第13回	雇用関係と法(2)		労働者の受け取る給与・報酬の法的側面について、最低賃金法などの労働条件に関する法律と関連させながら、学習する。							
第14回	雇用関係と法(3)		労働者の負担する税・社会保険料について、その概要を学習し、負担者の立場からの社会保障制度を学習する。							
第15回	全体のまとめ		・現代社会における法の意義とその課題 ★確認テスト4「全体のまとめ」 ☆レポート3「医療保健に関わる法的問題について」							
教科書	使用しない									
参考書	『ポケット六法』江頭憲治郎・小早川光郎・他 編 (有斐閣)									
成績評価	単位認定 60 点以上 平常点 (授業への参加度・学習態度等) [15%]、レポート [40%]、確認テスト [45%] を総合して評価。									
履修のポイント	具体的な医療・福祉関係法令を学習する前提となることに関する授業なので、よく理解しておくこと。									
オフィス・アワー	月・火・木曜日、11時～15時 (授業時間以外)、9号館3階第9研究室									

平成25年度 シラバス

科目名	日本国憲法		担当者	松原直樹		学科	看護学科 栄養学科		開講期	後期	
区分	学部共通科目		単位	2単位		学年	1学年		曜日		
	教職科目	選択 (必修)		(時間)	(30時間)		時限				
授業の概要	<p>昨年の総選挙後の政権交代後、経済状況は上向きつつあると言われている。しかし、国における課題は山積しており、消費税増税、原発の可否を含むエネルギー対策、社会保障と税の一体改革等については、国民全体で考えるべき問題であり、最終的には国民に判断が迫られる問題である。現在、国民は政治が自分たちの生活に直結していることを実感しつつある。本講座においては、私たちの生活や安全に大きな関わりをもつ国の基本法である日本国憲法を素材に、私たちの生活を考えていく予定である。憲法の基本原理とその根底に流れる思想を学習した後、われわれの生活に深く関わりのある現代的なトピックを取り上げ、できる限りくらしとの関わりに留意しながら、学習していく。</p>										
学習目的	<p>社会人として必要な憲法の知識を身につける。また、教職課程履修者については、教員として必要な最低限の憲法に関する知識、人権感覚を身につける。</p>										
学習目標	<p>憲法の基本的構造を理解する。憲法とわたしたちの日常生活との関係を理解する。どのような基本的人権がどのような目的でどのように保障されているかを学習する。現在の日本の統治構造について学習し、人権保障との関係を理解する。</p>										
授業計画											
回	主題		授業内容						備考		
第1回	日本国憲法とは		現在、日本国憲法に関してどのような問題が生じているのかについて学習した後、憲法とはどのような法かを学習する。								
第2回	日本国憲法はどのようにつくられたか		日本国憲法の制定過程について、第二次大戦後からGHQによる憲法案の提示、国会での審議等について、VTRに沿って学習する。								
第3回	人権保障とは		基本的人権の享有主体について学習する。特に、外国人・子どもの人権について、人権保障はどのようになされるのか、また法人は人権主体となり得るのかについて、学習する。								
第4回	法の下での平等		憲法が保障している法の下での平等の意義・内容について学習する。現実に生じている平等をめぐる問題について、判例を素材として検討する。 ★確認テスト1「日本国憲法の成立と基本原理」 ☆レポート1「憲法に関するニュースについて」提出								
第5回	信教の自由		信教の自由はなぜ認められる必要があるのか、その歴史的沿革、内容について学習する。さらに、信教の自由に関する問題について、判例を素材として、学習する。その制度的に保障する「政教分離」について学習した後、それに関する判例を学習する。								
第6回	表現の自由		表現の自由について、その意義と内容について、学習する。そして、表現の自由において認められるべき具体的内容とその限界について、判例に沿って学習する。また、プライバシー権との関係についても学習する。								
第7回	生存権		社会権と区分される人権について学習した後、社会権に区分される生存権について、その意義と法的内容を知る。また、憲法26条の規定と「医療・社会保障・公衆衛生」に対する施策の関係を考える。								
第8回	教育と人権		教育を受ける権利とその内容について学習し、教育基本法との関係について理解する。さらに、現代の日本の教育制度の概要を学習し、また教育を受ける権利に関する判例を検討する。 ★確認テスト2「基本的人権」								
第9回	犯罪と人権		憲法が保障する「人身の自由」について学習した後、刑法との関係について理解する。また、犯罪と刑罰制度の概要を学習し、特に死刑制度について、その現状とそれに対する議論を検討する。								
第10回	象徴天皇制 選挙制度		憲法が規定する「象徴天皇」の地位・権能、またそれを規定している皇室典範について、学習する。日本における国政・地方の選挙制度の概要と現状について学習する。 ☆レポート2「基本的人権に関する現代における問題について」								
第11回	国会のしくみ		国会のさまざまな権能、国権における地位について概観する。衆議院と参議院の関係、国会の意思決定過程、具体的な役割について学習する。								
第12回	内閣と行政活動		内閣の地位・役割について、学習する。「議院内閣制」の内容とメリット、内閣総理大臣の選出方法、国務大臣の任免、さらに内閣の具体的な役割、意思決定の方法等について、主に学習する。 ★確認テスト3「統治機構」								
第13回	裁判のしくみ		裁判のしくみについて、概要を学習した後、刑事裁判で取り入れられている裁判員制度について、VTRに沿って学習する。								
第14回	平和主義と防衛 憲法改正		平和主義の意義について学習した上で、日本の防衛政策の現状について、自衛隊、日米安全保障条約との関係を理解する。さらに、憲法改正の手段、憲法改正に関する各政党・学界・国民の考え方について理解する。								
第15回	全体のまとめ		全体をまとめ、憲法を取り巻く状況とその課題について、検討する。 ★確認テスト4「全体のまとめ」 ☆レポート3「日本の統治機構の問題点について」提出								
教科書	『目で見える憲法』初宿正典・大沢秀介・他 編著 (有斐閣)										
参考書	『ポケット六法』菅野和男・江頭憲治郎・他 編 (有斐閣)										
成績評価	単位認定 60 点以上 平常点 (授業への参加度・学習態度等) [15%]、レポート [30%]、確認テスト [55%] を総合して評価。										
履修のポイント	教員免許を取得しようとする学生は、必ず履修すること。										
オフィス・アワー	月・火・木曜日、11時～15時 (授業時間以外)、9号館3階第9研究室										

平成25年度 シラバス

科目名	家族関係論		担当者	篠原貴子	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講義は、近代以降の家族をめぐる問題に関して、社会学や歴史学をはじめ多様な学問領域の視点を踏まえ、教育やジェンダーの視点を用いて歴史的に読み解くことを前提とする。また、現代の家族が抱える問題に着目し、家族を支援する諸制度も扱う。							
学習目的	家族の概念や歴史に関して学び、近代以降の展開を捉える。							
学習目標	家族のあり方に関して、新たな視点と問題意識をもつことを目的とする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備考	
第1回	イントロダクション	家族への着目						
第2回	家族の歴史	近代社会と家族						
第3回	家族研究の展開	家族研究の主題と方法						
第4回	生命の誕生と家族	子どもの誕生と家族の役割						
第5回	戦前日本の家族Ⅰ	近代国家における家族						
第6回	戦後日本の家族Ⅱ	大衆化と女性の社会進出						
第7回	女性の役割	女性のライフコース						
第8回	家族イメージ	メディアにおける家族・女性像						
第9回	結婚観	恋愛結婚の誕生、未婚化・晩婚化						
第10回	家族の変容	セクシャリティの問題						
第11回	現代の家族Ⅰ	家族が抱える子の問題(不登校、ひきこもり、児童虐待など)						
第12回	現代の家族Ⅱ	夫婦関係の問題						
第13回	家族と制度	育児支援の政策と展開						
第14回	家族と地域	孤立する家族						
第15回	まとめ	家族の未来						
教科書	なし(随時配布)							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度や試験結果で総合評価する。							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	スポーツ科学 I (レクリエーションとしてのスポーツ)		担当者	高見 達也	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	1年	曜日	
	教職に関する科目	必修					時限	
授業の概要	身体活動の必要性を理解し、身体の健全な維持などの合理的な方法を学ぶ。すなわち、スポーツを通しそれぞれの身体機能の維持あるいは向上を図るための基礎知識を知る。レクリエーションは精神的なストレスの解消ばかりでなく身体的な健康の維持にも重要である。レクリエーション理論について幅広く学ぶと共に、生涯に渡りレクリエーションとしてのスポーツを実践していく能力を高める。さらに実際のレクリエーションの計画・実施を行い、その効果の判定方法などについて学ぶ。							
学習目的	自己身体運動バランスの理解と分析							
学習目標								
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション	授業概要、諸注意、メディカルチェック 体力と身体機能					運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。	
第2回	メディカルチェック	スポーツの意識調査、スポーツ経験調査、ストレッチ						
第3回	コミュニケーション・ワーク	①ホスピタリティ・トレーニング ②アイスブレイキング						
第4回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習①)						
第5回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習②)						
第6回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習③)						
第7回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム①)						
第8回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム②)						
第9回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム③)						
第10回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム④)						
第11回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム⑤)						
第12回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム⑥)						
第13回	屋内レクリエーション スポーツ	レクリエーションスポーツの実践						
第14回	レクリエーション	指導方法、レクリエーションプログラム作成						
第15回	レクリエーション	プログラム発表・実践						
教科書	教科書は使用しない。必要に応じてプリントを配布する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業の取り組み、課題等で総合評価する							
履修の ポイント								
オフィス ・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	スポーツ科学Ⅱ (トレーニングの方法)		担当者	高見 達也	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	2年	曜日	
	教職に関する科目	必修					時限	
授業の概要	運動は健康で生き生きと過ごすために欠かせない大切な要素の一つである。生涯を通じて運動に親しみ実践していけるかどうかは青年期の取り組み如何による。基礎的な体力づくりのためのトレーニング方法の理論を学び、また運動実践能力を高めていく。更に、スポーツ活動を通じて心身を鍛え、スポーツコミュニケーションの追及、スポーツ実践による自己確認、技術の習熟による興味の拡大、スポーツ文化の理解を深める。							
学習目的	自己身体運動バランスの理解と分析							
学習目標								
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション	授業概要、諸注意、メディカルチェック 体力と身体機能					運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。	
第2回	総合運動能力測定	運動能力測定の方法と実施						
第3回	総合運動能力測定	運動能力測定の実施 測定結果発表						
第4回	運動処方 トレーニング方法	運動能力測定結果に基づき、運動の種類・強さ・持続時間・頻度を示し、運動時の注意点を明確にする。						
第5回	球技Ⅰ	バスケットボールの実践(基礎練習)						
第6回	球技Ⅰ	バスケットボールの実践(基礎練習・ゲーム①)						
第7回	球技Ⅰ	バスケットボールの実践(ゲーム②)						
第8回	球技Ⅰ	バスケットボールの実践(ゲーム③)						
第9回	球技Ⅰ	バスケットボールの実践(ゲーム④)						
第10回	球技Ⅱ	バドミントンの実践(基礎練習・ゲーム①)						
第11回	球技Ⅱ	バドミントンの実践(ゲーム②)						
第12回	球技Ⅱ	バドミントンの実践(ゲーム③)						
第13回	球技Ⅱ	バドミントンの実践(ゲーム④)						
第14回	球技Ⅱ	バドミントンの実践(ゲーム⑤)						
第15回	有酸素トレーニングの実践	上肢・下肢のトレーニング(エアロビクス、サーキットトレーニング)						
教科書	教科書は使用しない。必要に応じてプリントを配布する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業の取り組み、ゲーム内容で総合評価する							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	人間発達学		担当者	齊藤敦子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	人間の誕生から人生を終えるまでの身体的・心理社会的、及び知性や倫理道徳観の発達過程を学ぶ。また各成長発達段階の発達課題とは何かを理解する。							
学習目的	1. 発達領域（身体的・論理的・心理社会的・倫理道徳的）において、それぞれの発達課題を学び実際との関連性を理解する。 2. 人間は生涯を通して成長をしていることから、「よりよく生きるとは」について理解を深める。							
学習目標	1. 発達の原則に基づいた人間の成長発達過程を学習する。 2. 身体的・思考（知性）・心理社会的・倫理道徳的な領域におけるそれぞれの発達課題について学ぶ。 3. 各領域の成長発達の関連性があることを学習し、個人が抱えるさまざまな背景に基づいて成長発達過程を理解する。 4. 生涯を通じて、「生きていくこと」の意義を考える。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	人間の成長発達概念	発達の原則・発達課題について						
第2回	身体的な成長発達(1)	胎児期から学童期						
第3回	身体的な成長発達(2)	思春期から成人期						
第4回	身体的な成長発達(3)	高齢期、身体的な成長発達の課題学習					レポート(1)	
第5回	思考の成長発達(1)	「思考の発達とは」、ピアジェの発達段階（感覚～運動期）						
第6回	思考の成長発達(2)	ピアジェの発達段階（前操作期・具体的操作期）						
第7回	思考の成長発達(3)	ピアジェの発達段階（形式的操作期）						
第8回	身体的・知的発達の関連性	身体的な成長発達が及ぼす思考の発達への影響					小テスト(1)	
第9回	心理社会的な成長発達(1)	「心理社会的な発達とは」、エリクソンの発達段階（0歳～4歳）						
第10回	心理社会的な成長発達(2)	エリクソンの発達段階（5歳～青年期）						
第11回	心理社会的な成長発達(3)	エリクソンの発達段階（成人期・高齢期）					レポート(2)	
第12回	倫理道徳観の成長発達(1)	「倫理道徳観の発達とは」、コールバーグの発達段階（前慣習期）						
第13回	倫理道徳観の成長発達(2)	コールバーグの発達段階（慣習期・後慣習期）						
第14回	生涯発達について	誕生から「老い」や「死」に至るまでの生涯にわたる発達について						
第15回	高齢期からの発達課題について	高齢期の発達課題・問題点、「より良く生きるとは」について考える					小テスト(2)	
教科書	必要な資料や課題は授業の中で配付する							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート(1)・(2)各10点、小テスト(1)・(2) 各40点							
履修のポイント	自分自身の成長過程との関連性を考えながら取り組んでもらいたい。							
オフィス・アワー	月曜日・火曜日・金曜日（講義及び会議の時間を除く）							

平成25年度 シラバス

科目名	物理学		担当者	栴沢龍次郎	学科	看護・栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日	
							時限	
授業の概要	看護や栄養の専門分野を学習するうえで、「物理学」は重要な役割をもっています。本授業では、物理学の基礎知識や数的処理の方法、さらには、物理学の原理・原則を理解し、医療技術や臨床現場での応用まで発展させて学習します。専門科目を理解するための導入・基礎科目として、高等学校で物理を履修していなくても、十分理解できる内容と構成になっています。(教科書の内容をベースにして、物理学の基礎をまじえながら応用・事例の解説をする)							
学習目的	看護教育や栄養教育に必要な物理学的内容を、医療・看護・食と健康の現場との関連性を考慮していく							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・物理学の基礎「原理・原則」を理解する ・看護・栄養分野への物理学の応用を理解する ・基礎から専門分野への発展・応用ができるようにする 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	物理学と人体の関わり	・物理量と単位系 ・物理量の測定 ・物理学と医療機器						
第2回	人体の力学	・人体のてこ ・垂直跳び ・歩行と振り子 ・医療機器と力学						
第3回	流体と人体①(静止流体)	・大気圧と静水圧 ・圧力計 ・弾性薄膜 ・表面張力・陰圧 ・肺胞と表面張力						
第4回	流体と人体②(運動流体)	・心臓と血液の流れ・血圧の変化・血圧測定						
第5回	流体と人体③(流体と医療)	・気体を流す場合 ・液体を流す場合(点滴装置の原理)						
第6回	熱と体温 ①(熱と温度)	・温度と温度計・熱と比熱・融解と蒸発・熱と仕事(エネルギー)						
第7回	熱と体温 ②(体温調節)	・体温と温度調節・体内で発生する熱・身体からの放熱 ・生理的体温調節機構・物理的放熱機構						
第8回	熱と体温 ③(体温測定)	・平衡温 ・水銀温度計 ・電子体温計 ・耳式体温計 ・サーモグラフィー						
第9回	音と光と人体①(音波)	・音の性質 ・耳の構造 ・聴覚 ・音波の医療への応用						
第10回	音と光と人体②(光波)	・反射と屈折 ・スペクトル ・レンズとメガネ ・光の医療への応用						
第11回	電気と磁気の世界①(基礎知識)	・電流、電圧、電気抵抗 ・直流と交流 ・電力と熱						
第12回	電気と磁気の世界②(生体と電気)	・生体における静電気現象 ・心臓の刺激伝導系 ・医療における主な応用機器						
第13回	原子と放射線①(基礎知識)	・原子の構造と原子核 ・原子の定常状態 ・放射線と性質						
第14回	②(医学における放射線)	・放射線の基礎知識 ・放射線による障害とその防護						
第15回	③(医療への応用機器)	・医療における放射線の応用 ・X線CT ・MRI装置 ・ポジトロンCT装置						
教科書	医療系のための物理(佐藤幸一・藤城敏幸 著) 東京教学社							
参考書								
成績評価	単位認定 60点以上(筆記試験80% 平常点20%)							
履修のポイント	物理学は系統的学問なので、出席を常にし物理学的な思考力を高め実用分野で応用できるようにする							
オフィス・アワー	月曜日(13:00~17:00):4号館2F(第3研究室)							

平成25年度 シラバス

科目名	生物学		担当者	荒井 勝己	学科	看護学科・栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	(教養科目)		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	看護師・管理栄養士になるために学ぶ教科目の中で、生物学が関与する内容は非常に多い。高校時代に「生物」を履修してこなかった学生にも解りやすく、今後の授業で障害とならないよう、特に私たちヒトに関する内容（細胞、遺伝、免疫など）を中心に講義する。また最新のバイオテクノロジーやバイオサイエンスの情報なども織り込んでいく。							
学習目的	看護師・管理栄養士として必要な生物学の基礎の習得する。							
学習目標	生命の基本単位である“細胞”に共通の基本構造および機能を踏まえ、細胞の発生・遺伝・進化のしくみについて学ぶ。またこれらを通じて、私たちの生体内で起こる様々な生命現象を理解するための基礎を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	生物学の基本	進化論の登場、地球上の生物に共通すること、生物体のつくりと階層性など						
第2回	細胞のプロフィール	細胞を構成している物質、細胞小器官の構造と機能など						
第3回	何が細胞の形や機能を決定しているのか	形質を決めているものを求めて、遺伝子としてのDNAなど						
第4回	細胞が生きて活動していくために	ATPの産生、代謝経路のネットワークなど						
第5回	タンパク質が細胞のさまざまな活動を担う	タンパク質のさまざまな機能						
第6回	多細胞生物への道Ⅰ	細胞間の情報交換、ホルモンと受容体で情報を伝えるなど						
第7回	多細胞生物への道Ⅱ	DNAの複製、細胞周期と体細胞分裂など						
第8回	多細胞生物への道Ⅲ	減数分裂、生殖細胞の形成、受精など						
第9回	個体を守る免疫システム	非特異的生体防御機構、特異的生体防御機構、免疫機能の制御など						
第10回	生きること、死ぬこと	細胞の再生、細胞が死ぬとき、老化・寿命と遺伝子の関係など						
第11回	個体としてのまとめ	内部環境を一定に、制御中枢による情報の処理と調整、動物の行動など						
第12回	生物の進化と多様性	進化と多様性の創出、地球上の生物多様性を守るためになど						
第13回	遺伝とはⅠ	遺伝とは、メンデルの研究と遺伝の法則など						
第14回	遺伝とはⅡ	さまざまな遺伝						
第15回	遺伝とはⅢ	性と遺伝、性染色体と性の決定、伴性遺伝など						
教科書	『基礎から学ぶ 生物学・細胞生物学』第2版 和田 勝著（羊土社） ※单元毎にプリントを配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 100%							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加することが望ましい。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	化学		担当者	小林	学科	栄養	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位 (時間)	2 30時間	学年	1	曜日	
							時限	
授業の概要	生体反応を理解するために必要な化学を学ぶ。パーセント濃度やモル濃度、原子の構造と化学結合、化学反応と化学平衡、溶液の化学、酸化と還元、有機化合物など看護師、管理栄養士の専門科目で必要とされる化学の基礎について学ぶ。							
学習目的	生体反応と結びつく化学を理解する。化学構造式をみて、物質の性質がわかるようにする。							
学習目標	1、パーセント濃度、モル濃度が計算できる。 2、SI 単位の理解 3、酸、塩基、酸化、還元、pH を理解する。 4、化学構造式を見て物質の性質がわかるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	実力テスト/化学で使う数字のルール	これまでの基礎学力の試験・指数・有効数字						
第2回	化学の世界	原子の性質と周期						
第3回	原子の構造	原子の電子配置、規則、荷電子						
第4回	化学結合 1	イオン結合、共有結合						
第5回	化学結合 2	共有結合、金属結合、分子間力、水素結合						
第6回	原子量と物質量	原子量、分子量、式量、物質量						
第7回	濃度計算	SI単位、単位の変換 濃度計算						
第8回	化学反応の量的関係	化学反応式						
第9回	酸と塩基	酸・塩基、pH						
第10回	酸化と還元	酸化・還元の定義						
第11回	化学平衡と溶液の性質	化学平衡、電離平衡、溶液の性質						
第12回	有機化合物 1	炭化水素						
第13回	有機化合物 2	脂肪族化合物、芳香族化合物						
第14回	有機化合物 3	糖質、脂質、アミノ酸、核酸						
第15回	総合演習	複数の項目を関連付け、実力を確認する。					電卓	
教科書	まるわかり！基礎化学 インプレス化学基礎ノート							
参考書	化学総合資料							
成績評価	単位認定 60 点以上		時間内のテスト・レポートにより評価					
履修のポイント	濃度計算、化学構造を理解し、生化学・栄養学などの専門科目が理解できるようにする。理解度にあわせ、シラバスを変更する。授業でおこなった範囲を問題集を使って必ず復習すること。							
オフィス・アワー	授業内で連絡							

平成25年度 シラバス

科目名	人間工学		担当者	浅川康吉、関口学、村田紘志	学科	看護学科 栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	人間の運動機能や動作特性について理解を深めるとともに、障害者や高齢者にとっての使いやすさの観点から祉用具の活用や住環境の整備の方法を学ぶ。							
学習目的	日常生活動作の特性および福祉機器、住環境に関して看護・介護分野などで役立つ実践的知識を習得する。							
学習目標	看護・介護分野における人間工学の活用について理解を深める。 適切な福祉機器を選択したり、住環境を整備するための基礎知識を得る。 患者や障害者の生活の利便性、安全性、快適性を向上させるための人間工学の活用について考える。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	姿勢の観察	重心や姿勢について学ぶ					浅川	
第2回	姿勢の調整	姿勢の変化やバランス能力について学ぶ					浅川	
第3回	関節可動域	関節の構造と可動域について学ぶ					関口	
第4回	日常生活動作と関節可動域	日常生活動作に必要な関節可動域について学ぶ					関口	
第5回	筋力	筋肉の種類と筋力評価について学ぶ					関口	
第6回	日常生活動作と筋力	日常生活に必要な筋力について学ぶ					関口	
第7回	歩行	二足歩行の動作分析について学ぶ					村田	
第8回	歩行障害	各種疾患と関連付けて歩行障害の動作分析について学ぶ					村田	
第9回	歩行補助具	杖の種類と杖歩行のパターン、各種移動支援機器について学ぶ					村田	
第10回	車いす	車いすの基本構造と駆動方法について学ぶ					村田	
第11回	住環境整備	障害者・高齢者の自立支援としての住環境整備について学ぶ。					浅川	
第12回	安全な住環境	家庭における不慮の事故を予防するための住環境整備について学ぶ。					浅川	
第13回	フィールドワーク	障害者、高齢者の立場からキャンパス内の建造物、環境を見直す（グループワーク）。					浅川	
第14回	フィールドワーク（続き）	障害者、高齢者にとってより便利で安全な住環境について考える（グループワーク）。					浅川	
第15回	まとめ	これまでの授業内容のまとめ。					浅川	
教科書	なし（授業時に資料を配布する。）							
参考書	なし（授業時に適宜紹介する。）							
成績評価	単位認定 60 点以上							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	コミュニケーション論		担当者	占部慎一	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	現代の若者のコミュニケーションの現状を導入として、その苦手意識の背景要因である傷つきやすさや対人恐怖などを分析する。それらを基盤としてセルフアサーション、聴くこと、身体・表情のコミュニケーションについて知見を論じる。また、ロールプレイやワークショップによって実際の活用法などを習得し、日常生活や学習の場面で役立て得る講義内容となっている。さらに教職を目指す諸君のために教室の会話分析を紹介し、多様なディスコースと物語に出会える場として〈学校の再生〉が求められている点について言及する。							
学習目的	現代の若者のコミュニケーションの貧困さとその要因を知る。それらを改善する視点としてセルフアサーション、聴くこと、身体・表情のコミュニケーションについて知見と理解を深める、実際の活用法・技能などを習得し、日常生活や学習の場面で役立て自らの人生の充実を図る。							
学習目標	①コミュニケーション苦手意識の背景要因を理解する。 ②コミュニケーション改善の理論を理解する。 ③改善のための手法を習得し、活用してみる。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	コミュニケーションの意義と機能	コミュニケーションの形態と特徴その機能						
第2回	コミュニケーションの現状	コミュニケーションが苦手な若者たち 触れ合い恐怖 SNSの発達とネット依存、二次元マンガ						
第3回	傷つきやすさと対人恐怖	傷つきやすさの構造と対人関係からの撤退 ネットのコミュニケーションと生のコミュニケーションの差異						
第4回	モノログとダイアログ	イントラパーソナルな世界とインターパーソナルな世界						
第5回	オプティミズムとペシミズム	楽天主義者の成功と会話の豊かさ、悲観主義者の落ち込みと会話の貧困さ						
第6回	セルフ・アサーション（1）	自己を発現し理解を得ることの重要性						
第7回	セルフ・アサーション（2）	アサーションの技法と活用						
第8回	聞くことと聴くこと（1）	他者の語りを聴き、他者の当事者性を理解し、他者の想いに応える						
第9回	聞くことと聴くこと（2）	聴くことの実際						
第10回	身体・表情のコミュニケーション（1）	身体・表情のコミュニケーションの貧困さと豊かさ						
第11回	身体・表情のコミュニケーション（2）	身体・表情のコミュニケーションの技法と活用						
第12回	嫌いな人とのコミュニケーション（1）	感情の発生と論理、自己説明スタイルと反芻論理療法の活用、ソーシャルスキルの活用						
第13回	嫌いな人とのコミュニケーション（2）	嫌いな人とのコミュニケーションの改善						
第14回	学びのディスコース	ピグマリオン効果、IREディスコース、ヒドンカリキュラム						
第15回	まとめ	コミュニケーションによる人生の充実と健康						
教科書								
参考書	占部慎一著『子どもたちの逸脱・非行』学文社、相川充・猪刈恵美子著『子どものソーシャルスキル』合同出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 小レポート、総括レポート、授業への取り組みで総合評価する。							
履修のポイント	日常生活のコミュニケーション状況と照らし合わせ活用してみよう。							
オフィス・アワー	授業後、もしくは昼休み。必ずアポイントメントをとってください。							

平成25年度 シラバス

科目名	基礎英語 I		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	必修	単位 (時間)	1 単位 (30 時間)	学年	1 学年	曜日	
	教職に関する科目	必修					時限	
授業の概要	英語の listening, reading の基礎能力の養成を主眼とする。基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的な listening や reading 能力の向上を図る。またインターネットを援用して英語で書かれた情報を理解する方法も習得する。							
学習目的	英語 4 技能のうち、 listening, reading の基礎能力の向上を図り、 基礎英語 II (speaking, writing) の学習目的への円滑な移行を可能とする。							
学習目標	高校までの基本的な英文法を復習し、 reading 能力の向上を図る。 CD やインターネットの音声データを利用して listening 能力を高める。 Exercise の解答や課題の提出はワードでできるようにする。 インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures						
第2回	David Beckham	Reading, Grammar, Exercises						
第3回	Tony Blair	Reading, Grammar, Exercises						
第4回	Paul McCartney	Reading, Grammar, Exercises						
第5回	Mick Jagger	Reading, Grammar, Exercises						
第6回	Review	Reading, Grammar, Exercises						
第7回	Henry VIII	Reading, Grammar, Exercises						
第8回	Queen Victoria	Reading, Grammar, Exercises						
第9回	James Watt	Reading, Grammar, Exercises						
第10回	Daniel Radcliffe	Reading, Grammar, Exercises						
第11回	Review	Reading, Grammar, Exercises						
第12回	Hugh Grant	Reading, Grammar, Exercises						
第13回	Christopher Wren	Reading, Grammar, Exercises						
第14回	J. K. Rowling	Reading, Grammar, Exercises						
第15回	Review	Course Reviewing						
教科書	Famous Britons, Past and Present 「文法とパラグラフ・リーディングで学ぶイギリスのヒーロー」(南雲堂)							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 60 点以上(筆記試験、課題、授業参加度等)							
履修のポイント								
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成25年度 シラバス

科目名	基礎英語Ⅱ		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	必修	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	1学年	曜日 時限	
授業の概要	英語のSpeaking, Writing の基礎能力の養成を主眼とする。 トピックを中心に英語表現を学習し、基礎的な speaking や writing 能力の向上を図る。							
学習目的	英語4技能のうち、Speaking, Writing の基礎能力の向上を図る。							
学習目標	テキストのUnitで学習するトピックスに関する Speaking, Writing 能力を高める。 Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。 インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures						
第2回	Self-Introduction	Vocabulary, Reading, Listening						
第3回	Self-Introduction	Speaking, Practice, Writing						
第4回	My College	Vocabulary, Reading, Listening						
第5回	My College	Speaking, Practice, Writing						
第6回	Family and Home Town	Vocabulary, Reading, Listening						
第7回	Family and Home Town	Speaking, Practice, Writing						
第8回	Pastimes and Hobbies	Vocabulary, Reading, Listening						
第9回	Pastimes and Hobbies	Speaking, Practice, Writing						
第10回	Weekends	Vocabulary, Reading, Listening						
第11回	Weekends	Speaking, Practice, Writing						
第12回	Friends	Vocabulary, Reading, Listening						
第13回	Friends	Speaking, Practice, Writing						
第14回	High School Days	Vocabulary, Reading, Listening						
第15回	Review	Course Reviewing						
教科書	Can't Stop Writing 「英語で書いてみよう」 (三修社)							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 60 点以上 (筆記試験、課題、授業参加度等)							
履修のポイント								
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成25年度 シラバス

科目名	実践英会話		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	2学年	曜日	
	教職に関する科目	必修					時限	
授業の概要	テキストを活用して実生活に必要な英会話表現をペア・レッスンで学習し、さらに、インターネットやプリント資料などで時事的なトピックスや栄養学科専攻学生に必要な英会話表現を学習する。							
学習目的	英語のlistening能力の養成を図りながら、多くの日常英語表現を学び、あらゆる状況に応じたspeaking能力を身に付け、実践的な英語の表現能力の向上を目指す。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、諸外国の人々との相互理解ができる様にする。							
学習目標	各種の状況に応じた英会話表現を習得する。 栄養学分野での専門用語の英語を学習する。 インターネットで専門分野に関するトピックスを検索し、その内容を発表できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	Outline		Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures					
第2回	Self-introduction		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第3回	Family		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第4回	Campus Life		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第5回	Hobbies		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第6回	Subjects at University		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第7回	Club Activities		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第8回	Pets		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第9回	Traveling		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第10回	Music		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第11回	Sports		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第12回	Part-time Job		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第13回	Watching TV		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第14回	Cooking		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
第15回	Flowers		Eplanation, Listening, Conversation Practice					
教科書	Getting Into English (南雲堂)							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 60 点以上 (筆記試験等)							
履修のポイント								
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成25年度 シラバス

科目名	中国語		担当者	佐々木百合	学科	看護学科 栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	中国語を初めて学習する者を対象にした授業です。教科書に沿って中国語の発音の基礎となる声調とピンインの発音練習から行います。また、中国語の基礎的な単語や慣用句、文法を学び、日常会話までを目指します。そして、隣国中国の文化が古くから日本文化に大きな影響を与えてきたことの理解をいっそう深めることです。							
学習目的	将来様々な職業に従事し、一般社会において中国人と接した時、中国語で積極的に交流ができること。							
学習目標	中国語の正しい発音と簡単なあいさつから日常会話までの読む・聴く・話す・書くを総合的にバランスよく習得する。基礎的な単語を覚え、基礎的な文法を理解することで、簡単な中国語の表現ができることを目標とします。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	発音1		声調・単母音・発音練習					
第2回	発音2		子音・複合母音・発音練習					
第3回	発音3		ピンインの組み合わせ・発音のまとめ					
第4回	第1課 挨拶と自己紹介		人称代名詞・「是」の文					
第5回	第1課 挨拶と自己紹介		単語の発音練習・会話文の解説・練習問題					
第6回	第2課 疑問文		指示代名詞1・疑問詞疑問文・「的」の用法・副詞「也」の用法					
第7回	第2課 疑問文		単語の発音練習・会話文の解説・練習問題					
第8回	第3課 動詞の文		動詞の文・所有を表す「有」・省略疑問の「呢」					
第9回	第3課 動詞の文		単語の発音練習・会話文の解説・練習問題					
第10回	第4課 形容詞の文		量詞・指示代名詞2・形容詞の文・「几」と「多少」					
第11回	第4課 形容詞の文		単語の発音練習・会話文の解説・練習問題					
第12回	第5課 数のいろいろ		数字・日付時刻を表す語・動作の時点を言う表現					
第13回	第5課 数のいろいろ		単語の発音練習・会話文の解説・練習問題					
第14回	総復習		単語と文法のまとめ					
第15回	試験範囲の問題		解説と総合練習					
教科書	<最新2訂版>中国語はじめての一步 尹景春・竹島毅 著 白水社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業中の問答に20%、期末試験を80%として、合計60%以上を合格とします。							
履修のポイント	中国語を母国語とする学生の履修は認めません。授業中は中国の様々なことについてたくさん質問して下さい。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	スペイン語(選択)		担当者	関口伸治	学科	看護学科・栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	1年	曜日	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	1. 発音、アクセント、単語の読み方を学ぶ。 2. 動詞の現在形までの基本文法を学び練習問題をする。 3. 挨拶、自己紹介など基本会話の練習 4. 看護科、栄養科別に現場で使える会話表現を覚える。							
学習目的	1. スペイン語の初級を学び、簡単な会話ができるようにする。 2. 職場で使えるような表現を学ぶ。							
学習目標	1. 発音、アクセント、文の読み方を学ぶ。 2. 初級文法の概要を知る。 3. 基本会話と言える。専門別の会話例を覚える。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	スペイン語の読み方		スペイン語の特色、アルファベット・発音・アクセント				提出物1	発音
第2回	名詞の性と数		名詞の性と数、定冠詞・不定冠詞、基本会話の読み				提出物2	性と数
第3回	形容詞を使い名詞句を作る		性質形容詞・所有形容詞・de などの語彙を使い名詞句を作る。				提出物3	修飾
第4回	SER動詞・ESTAR動詞		人称代名詞・SER動詞の人称変化、ESTARの人称変化・HAY				提出物4	人称変化
第5回	規則動詞		AR, ER, IR動詞の人称変化。簡単な文を作る。				提出物5	規則動詞
第6回	基本会話練習		今までの提出物をチェックし、基本会話練習をする。				提出物6	基本語彙
第7回	不規則動詞・強変化		tenerの変化、状態の表現、医療会話の読み方				提出物7	不規則動詞
第8回	語順が特殊な動詞		好き嫌いの表現、栄養指導の会話の読み方				提出物8	プロロール
第9回	専門分野会話練習		医療会話、栄養指導会話の練習。				提出物9	専門語彙
第10回	不規則動詞・弱変化		querer, poderの変化、助動詞と不定詞の表現、したい、できる、なければならない				提出物10	不定詞と助動詞
第11回	再帰動詞		「1日の予定」から再帰動詞を学ぶ。				提出物11	1日の活動
第12回	品詞と文の構成		スペイン語の文のしくみを、副詞、前置詞から理解する。				提出物12	品詞と文
第13回	スペイン語のことわざ・ピロップス		ことわざや、ピロップス(口説き文句)から印象的な文を覚える。				提出物12	諺・ピロップス
第14回	分野別会話練習		今までの提出物をチェックし、分野別会話練習				提出物をまとめる	
第15回	分野別会話練習		今までの提出物をチェックし、分野別会話練習					
教科書	「La Practica hace maestro」(練習が巨匠を作る)自作教材							
参考書	自作教材							
成績評価	単位認定 60 点以上、オーラル・テスト (50%)、課題提出 (50%)							
履修のポイント	文法は練習で身につけましょう。会話はとにかく文を暗記しましょう。							
オフィス・アワー	講義の前後、食堂にいるときに質問やオーラルテストを受け付けます。Somos amigos (ソモス・アミゴス 我々は友達です)							

平成25年度 シラバス

科目名	ポルトガル語		担当者	伊勢島セリア	学科	看護学科・栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	基本文法を取り上げた後、練習問題を通して学習を確認します。最後に簡単な会話の練習を行います。							
学習目的	ポルトガル語に親しみを感じて頂き、又、異文化に触れることを目的とします。							
学習目標	挨拶を初め、初歩の会話を身に付けて頂ければと思います。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Como é seu nome? お名前は？	アルファベット、挨拶、基本構文						
第2回	Eu sou japonês. 私は日本人です。	動詞ser (～です)、否定文、疑問文、出身地を表す前置詞 de						
第3回	Meu pai é professor. 私の父親は教員です。	所有形容詞とその変化、職業の言い方						
第4回	Meu irmão é alto. 兄は背が高いです。	形容詞とその変化						
第5回	Quantos anos você tem? 何歳ですか？	動詞ter (～持っている)、名詞の性と数、数詞						
第6回	O Japão é mais frio do que o Brasil. 日本はブラジルより寒いです。	定冠詞、比較の表現						
第7回	Eu gosto de estudar. 私は勉強が好きです。	動詞gostar (～が好き)、動詞preferir (～の方を好む)						
第8回	Eu quero um computador preto. 黒いパソコンがほしいです。	不定冠詞、動詞querer (～がほしい)、色の表現						
第9回	O celular está na bolsa. 携帯電話は鞆の中にあります。	動詞estar (～にいる・～にある)、場所を表す前置詞 em						
第10回	Meu amigo vai à biblioteca. 友だちは図書室に行きます。	動詞ir (行く)、方向を表す前置詞 a、交通手段を表す前置詞 de						
第11回	A que horas você acorda? 何時に起きますか。	ar規則動詞の現在形、時間の表現						
第12回	Eu entendo português. 私はポルトガル語が分かります。	er規則動詞の現在形、同伴を表す前置詞 com						
第13回	Eu abro o e-mail todos os dias. 私は毎日eメールを開きます。	ir規則動詞の現在形、時を表す前置詞 em、曜日の表現						
第14回	Ele estudou português. 彼はポルトガル語を勉強しました	ar動詞・er動詞・ir動詞の完全過去形、月の表現						
第15回	Escreveremos uma carta. 私たちは手紙を書く予定です。	ar動詞・er動詞・ir動詞の未来形 小テスト						
教科書	プリントを配布します。							
参考書	ニューエクスプレス ブラジル ポルトガル語 (香川正子著 白水社)							
成績評価	単位認定 60 点以上 小テスト及び授業で行う練習問題で100%評価							
履修のポイント	プリントを基に予習と復習を行うことが望ましいです。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	統計学		担当者	石井 広二	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	<p>統計学は、偶然に起きると思われる事象から得られるデータを、数表化、視覚化したり、数学的道具を用いてより科学的に分析したりして、その集団の特徴や傾向を把握し、その結果を人間の活動や社会生活に広く役立てていくことを目的としている。そのために必要となる統計的手法について、記述統計から推測統計まで演習を通して学ぶ。また、授業ではLMSを活用する予定である。</p>							
学習目的	<p>統計学の概念を理解し、科学的に考え、分析するための基礎的な見方を身につける。</p>							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・統計学の概念を理解する ・データを集計し、各種統計量を求められる ・正規分布などの確率分布の特性を理解する ・母平均の推定などが行える ・統計的仮説検定の考え方を理解し、行える 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	統計学とは(1)	統計学の概念と数学知識の確認、電卓の使用方法					電卓を持参すること	
第2回	統計学とは(2)	母集団や標本などの基本概念、標本抽出、度数分布表の作り方課題						
第3回	標本分布の特性値(1)	中心的傾向の特性値(平均、中央値、最頻値など)の求め方						
第4回	標本分布の特性値(2)	変動の特性値(不偏分散、標準偏差など)の求め方課題						
第5回	確率分布	確認テスト① 、確率分布の性質について						
第6回	正規分布	正規分布の性質や標準化、標準正規分布表の見方などについて課題						
第7回	標本平均の分布	統計的有意性(有意水準、信頼係数など)と標本平均の分布、中心極限定理						
第8回	母平均の推定(1)	母平均の推定方法の基本的な考え方						
第9回	母平均の推定(2)	正規分布と母平均の推定課題						
第10回	母平均の推定(3)	t分布と母平均の推定課題						
第11回	演習	母平均の推定のまとめ、 確認テスト②						
第12回	仮説検定(1)	統計的仮説検定の考え方(有意水準、有意確率、棄却域、仮説)						
第13回	仮説検定(2)	母平均に関する仮説検定の方法						
第14回	仮説検定(3)	母平均に関する仮説検定のまとめ課題						
第15回	演習	講義のまとめ、 確認テスト③						
教科書	「はじめての統計学」鳥居泰彦(日本経済新聞社)							
参考書	「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」武藤志真子編著(建帛社)「完全独習統計学入門」小島寛之(ダイヤモンド社)「マンガでわかる統計学」高橋信(オーム社)など							
成績評価	単位認定 60点以上 授業課題への取り組み40%、確認テスト60%							
履修のポイント	<p>数学的な理論には深入りせず、なるべく具体例で統計学の考え方を身に付けられるように配慮していく予定であるが、理解のため演習課題は必ず自分で解くこと。講義には電卓『平方根の機能がついたもの!』を持参すること。また、2年次の「情報処理応用演習」ではコンピュータを用いて統計処理を扱う予定である。</p>							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成25年度 シラバス

科目名	情報処理基礎演習		担当者	石井 広二	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	我々の生活やビジネスが情報化によってどのように変化しているか、コンピュータやネットワークの利用を通して理解し、積極的に関わっていく態度を養成する。ここではPCの基本操作やアプリケーションソフトの入門を中心に、インターネットを利用しての情報検索・コミュニケーションなどについても学ぶ。また、授業ではLMSを活用する予定である。							
学習目的	コンピュータやオフィスなどのアプリケーションソフト、インターネットなどの基本的な操作方法を理解することで、今後の学習や研究の基盤として活用できるようになることを目的とする。							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・Windows及びオフィスアプリケーションソフトの活用ができる ・インターネットを利用して情報の検索・収集・整理がおこなえる ・情報倫理に配慮した資料を作成して、効果的なプレゼンテーションがおこなえる 							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ガイダンス PCの操作方法		基礎知識、Windowsの基本操作、諸注意 (ネットワークの利用、学習システム、電子メールの活用)					
第2回	Wordの操作(1)		ネットワークの利用についての補足、Wordの基本操作 練習問題					
第3回	Wordの操作(2)		文書の作成、書式設定					
第4回	Wordの操作(3)		Wordでグラフィックの利用、表の作成 練習問題					
第5回	Wordの操作(4)		論文やレポートの作成、課題の作成					
第6回	PowerPointの操作(1)		PowerPointの基礎知識、					
第7回	PowerPointの操作(2)		表・図などオブジェクトを利用したスライドの作成					
第8回	PowerPointの操作(3)		その他の機能、プレゼンテーション資料の作成 課題：各自で考えた企画のプレゼンテーション					
第9回	プレゼンテーション(1)		各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う					
第10回	プレゼンテーション(2)		各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う					
第11回	Excelの操作(1)		Excelの基礎知識、書式設定 練習問題					
第12回	Excelの操作(2)		見やすい表の作成、関数の利用 練習問題					
第13回	Excelの操作(3)		グラフの作成 練習問題					
第14回	Excelの操作(4)		データベースの利用、ソフトウェアの統合的活用 練習問題					
第15回	Excelの操作(5)		Excelのまとめと確認テスト					
教科書	「Windows7・Office2010による情報処理入門」(実教出版)高橋敏夫監修							
参考書	その他市販のOffice関連書籍やWebを参考にしてください。							
成績評価	単位認定 60 点以上 Word課題30%、プレゼンテーション(資料・発表)30%、Excel確認テスト30%、その他課題10%							
履修のポイント	コンピュータを利用する機会を増やし、慣れることが重要です。また授業ではLMSを活用し、オンラインでファイルの提出などを行います。可能な場合は各自のデータを保存するためのUSBフラッシュメモリを用意しておくとうよいでしょう。							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成25年度 シラバス

科目名	情報処理応用演習		担当者	石井 広二	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	<p>コンピュータの基本的な操作方法はすでに習得したものとして、基礎的な内容から発展させ、学習や研究に役立てられるよう、より実践的な形で活用する方法を学ぶ。具体的には、PCとインターネットを活用して情報の収集・整理を行なう方法や、表計算ソフトを用いての統計的な処理の仕方、さらにメディアを利用した情報のまとめ方とその提示や発信方法について演習を行なう。 また、授業ではLMSを活用する予定である。</p>							
学習目的	<p>授業の課題や研究などにおいて、コンピュータを利用し科学的に分析できるスキルを身につける。またコンピュータを利用して情報の発信が行えるような情報活用力を身につける。</p>							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ PCを利用したデータの統計的な処理 ・ Webを利用した情報の検索・収集・整理 ・ メディア編集とそれらを利用した情報のまとめ方・発信の仕方 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Excelによる統計処理 (1)	Excelによる度数分布表、平均、標準偏差						
第2回	Excelによる統計処理 (2)	グラフによるデータのまとめ方						
第3回	Excelによる統計処理 (3)	相関と回帰直線						
第4回	Excelによる統計処理 (4)	確率分布						
第5回	Excelによる統計処理 (5)	区間推定						
第6回	Excelによる統計処理 (6)	仮説検定(1)						
第7回	Excelによる統計処理 (7)	仮説検定(2)						
第8回	Excelによる統計処理 (8)	クロス集計と独立性の検定						
第9回	Excelによる統計処理 (9)	まとめの確認テスト						
第10回	情報の収集と編集、発信(1)	インターネットとWeb情報の活用					USBフラッシュメモリを持参	
第11回	情報の収集と編集、発信(2)	メディア編集の基礎(1)						
第12回	情報の収集と編集、発信(3)	メディア編集の基礎(2)						
第13回	情報の収集と編集、発信(4)	メディア編集の基礎(3)						
第14回	情報の収集と編集、発信(5)	メディア編集の基礎(4)						
第15回	情報の収集と編集、発信(6)	情報の発信、授業のまとめ						
教科書	Excelによる統計処理： 「よくわかる統計学」 (東京図書) (予定)							
参考書	<p>「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」 武藤志真子編著 (建帛社)、「栄養情報処理」 水上茂樹 (講談社)、「エクセル活用コメディカル統計テキスト」 宮城重二 (医歯薬出版)、「Excelで学ぶ統計解析」 涌井良幸・涌井貞美 (ナツメ社)、他適宜紹介する。</p>							
成績評価	単位認定 60 点以上 確認テスト60%、課題とその取り組み40%							
履修のポイント	1年次の「情報処理基礎演習」と「統計学」を基礎にして授業を進めるため、理解が不十分な場合は各自で復習してください。また、教員免許取得には必修となっていることに注意してください。							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成25年度 シラバス

科目名	管理栄養士活動論		担当者	旭久美子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	<p>食に関する関心が高まる現代社会において、管理栄養士は栄養学に対する高度な専門的知識や技術のみならずコミュニケーション技術やマネジメント能力など総合的な力が求められている。</p> <p>本講義では社会における管理栄養士の使命や役割について学び、多様化する管理栄養士の職務内容について理解を目指すとともに、基本的な知識と技術を涵養する。</p>							
学習目的	管理栄養士の職務について理解を深め、理想とする管理栄養士像を構築する。							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・活躍する管理栄養士の職務を理解する。 ・管理栄養士に必要な基礎的な知識と技術を身につける。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション 自分を知らう！	①オリエンテーション(管理栄養士養成とこれからの学び) ②自分をアセスメントする(食生活調査など)						
第2回	プレゼンテーション1	管理栄養士への思い(本学入学の動機について発表)						
第3回	プレゼンテーション2	管理栄養士への思い(本学入学の動機について発表)						
第4回	情報収集	食に関するニュースの発表						
第5回	活躍する管理栄養士1	各職域で活躍する管理栄養士の実際(病院、行政)						
第6回	活躍する管理栄養士2	各職域で活躍する管理栄養士の実際(学校、研究)						
第7回	活躍する管理栄養士3	各職域で活躍する管理栄養士の実際(産業・研究)						
第8回	活躍する管理栄養士4	スポーツ栄養士・アメリカのRDの活動						
第9回	栄養関係の仕事 1	食品会社での仕事						
第10回	栄養関係の仕事 2	管理栄養士養成の仕事						
第11回	情報収集	食に関するニュースの発表						
第12回	食品成分表	食品成分表の理解【食べ物と健康】						
第13回	食品の重量	食品の目安量と重量の把握						
第14回	食品の重量変化	食品の重量変化率の把握						
第15回	総括	まとめ						
教科書	栄養学概論 田中平三・中村丁次編著 日本栄養学教育学会監修 日本食品標準成分表2010 文部科学省科学技術・学術審査会 資源調査分科会 報告(全国官報販売協同組合)							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上筆記試験50%、課題50%(提出期限厳守)							
履修のポイント	栄養価計算を行うため、電卓必携。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み及び5限目							

平成25年度 シラバス

科目名	生物有機化学		担当者	佐伯俊彦	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	生物を構成する主な化合物である有機化合物の化学的性質と、生体内で起こっている有機化学反応を理解するために必要な、有機化学の知識と考え方を講義する。有機化合物を分類する官能基の名称とその性質、IUPAC命名法を身につけるために、適宜演習を行う。							
学習目的	生化学や栄養学では多くの化合物や代謝経路を習う。それらを生体内の特別な事柄としてではなく、有機化合物の構造や主な有機化学反応の性質から理解することにより、活きた知識にするのが目的である。							
学習目標	有機化学を学習するために必要な、化学の分野で使われる用語に慣れ、生体高分子（糖・核酸・タンパク質・脂質）の有機化合物としての構造と性質を学ぶ。具体的には ○一般によく知られている有機化合物の名称や構造がわかる ○アルカン、アルコール、アルデヒド、カルボン酸のIUPAC命名法に基づいた命名ができる ○IUPAC命名法に基づいて命名された化合物の構造が書けるようになる ○有機化合物の種類とそれぞれの特徴が官能基によって決まることを知り、生体高分子に共通する化学反応・化学結合が官能基の性質によるものであることを理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	生命現象と有機化学	代謝、解糖、グリコーゲンの貯蔵などの生命現象と有機化学の関係						
第2回	原子構造と化学結合	原子構造、イオン結合、共有結合、水素結合、混成軌道、構造式						
第3回	有機化合物の種類	分子骨格による分類、官能基による分類、身近な有機化合物						
第4回	有機化合物の命名法	IUPAC 命名法、官能基の構造と性質						
第5回	有機化合物の結合と反応	有機化学反応の基礎、第1回～第4回の演習						
第6回	炭素骨格の性質と反応	飽和炭化水素、不飽和炭化水素、芳香族化合物の命名法と性質						
第7回	ハロゲン化物と化学反応	ハロゲン化物の命名法と化学反応						
第8回	アルコール・アルデヒド・ケトン	アルコール・アルデヒド・ケトンの命名法と性質						
第9回	アミン・カルボン酸とその誘導体	アミン・カルボン酸・アミド・エステル命名法と性質						
第10回	官能基の性質と反応	置換基のついたアルカンの命名法の復習、第6回～第9回の演習						
第11回	糖	立体化学、不正炭素、糖の性質、糖タンパク質						
第12回	脂質	カルボン酸、中性脂肪、リン脂質、極性、水素結合、コレステロール						
第13回	アミノ酸・タンパク質	アミノ酸の性質、アミン、カルボン酸、不正炭素、酸アミド結合						
第14回	核酸	糖、芳香族化合物、水素結合、発がん物質、エネルギー						
第15回	総まとめ	第11回～第14回の演習および全体のまとめ						
教科書	「生命系の基礎有機化学」(化学同人)							
参考書	「生化学・食品学・栄養学を学ぶための有機化学 基礎の基礎」(丸善)、「これでわかる基礎有機化学」(三共出版)、「わかる化学」(化学同人)							
成績評価	単位認定 60 点以上 80% 以上を筆記試験で評価する 授業中に行う演習を 20% まで考慮する							
履修のポイント	演習の様子を見て、シラバスを変更して繰り返し講義することがある							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	医療保健統計学		担当者	竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	医学・栄養学の領域における定量化や仮説検証の歴史を理解し、統計学がどのように利用されているかを学ぶ。疾病や健康事象の量を量るための代表的な指標、また、それらを比較するための指標を紹介する。医学研究の企画・計画、データ収集・マネジメント、データ要約、データ解析といった各段階で用いられる統計学的手法を学び、さらに現在行われている各種統計調査の実情を学ぶ。							
学習目的	医療・公衆栄養学領域における統計学的手法の有用性を理解し、利用できるようにする。							
学習目標	本演習は以下のことを目標とする。医療・公衆栄養学領域でどのように統計学が利用されているか、なぜ統計学的推論が必要なのかを理解する。医学・公衆栄養学研究の計画及び解析でよく用いられる統計手法を理解し、利用できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	統計学とは	医学・栄養学領域におけるデータ解析と統計学						
第2回	記述統計①	データの種類(分類)、量的データの記述①(度数分布表、ヒストグラム、度数多角形、幹葉表示、箱ひげ図)						
第3回	記述統計②	データの種類(分類)、量的データの記述②(度数分布表、ヒストグラム、度数多角形、幹葉表示、箱ひげ図)						
第4回	記述統計③	量的データの分布に関する指標① (平均値、中央値、最頻値、パーセンタイル、範囲、四分位数)						
第5回	記述統計④	量的データの分布に関する指標② (平均値、中央値、最頻値、パーセンタイル、範囲、四分位数)						
第6回	記述統計⑤	散布度①(偏差、平均偏差、分散、標準偏差、変動係数、分布の形状に関する指標)						
第7回	記述統計⑥	散布度②(偏差、平均偏差、分散、標準偏差、変動係数、分布の形状に関する指標)						
第8回	記述統計⑦	計量データの分布の記述						
第9回	記述統計⑧	質的データの記述、2変量の同時分布						
第10回	記述統計⑨	相関図、相関係数、順位相関係数						
第11回	記述統計⑩	回帰係数、回帰直線						
第12回	記述統計⑪	係数データの2変数の関連、クロス集計表						
第13回	推測統計①	確率、確率変数、確率分布(正規分布、標準正規分布)						
第14回	推測統計②	確率分布(2項分布)、標本抽出法、標本分布						
第15回	推測統計③	推定法(点推定、区間推定)、区間推定の実際						
教科書	「やさしい保健統計学 改訂大5版」 縣 俊彦 南江堂							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 (小テスト、レポートを総合して評価する)							
履修のポイント	授業に連続性があります。また、修得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。							
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板							

平成25年度 シラバス

科目名	公衆衛生学 I (社会環境 I)		担当者	工藤安史	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2年	曜日	金
			(時間)	(30時間)			時限	4
授業の概要	公衆衛生学の重要なテーマを一つ一つ学ぶ。そのうち、前期(公衆衛生学 I)は、下記の授業計画に記してあるように、人口統計、疾病統計、環境と健康、疫学などを学ぶ。なお、後期(公衆衛生学 II)は、医療保険制度、介護保険制度、福祉制度、母子保健、精神保健、職域保健、地域保健、国際保健などを学ぶ。							
学習目的	公衆衛生学は、社会の組織的な取り組みを通じて人々の疾病の予防や身体的・精神的健康の増進を図る実践的な学問である。上記の各テーマを学びながら、公衆衛生学の重要性を理解し、医療専門職者としての専門知識と技術を身につける。							
学習目標	公衆衛生学を理解するためには、医学のみではなく、「社会と医学との結びつき」を理解しなくてはならない。単なる知識の詰め込みではなく、公衆衛生学の本質を理解した上で、知識の定着を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	公衆衛生学の概論	公衆衛生学とは、どのような学問なのか学ぶ。ヘルスプロモーションや健康日本21など重要な概念を学ぶ。					ディスカッションも 行い、発表してもら う。	
第2回	統計	電卓を使って、死亡率や出生率などを実際に計算することで、統計資料に慣れる。					電卓を持参すること	
第3回	人口統計	人口ピラミッドや老年人口などの統計資料について学ぶ。						
第4回	人口統計	平均寿命、平均余命などを学ぶ。						
第5回	疾病統計	受療率や有訴者率などを学ぶ。						
第6回	環境と健康	地球温暖化、酸性雨、上水道、下水道などを学ぶ。						
第7回	環境と健康	地球保全に関する国際条約などを学ぶ。						
第8回	疫学	疫学の概念、罹患率、有病率などについて学ぶ。						
第9回	疫学	コホート研究、症例対象研究などを学ぶ。						
第10回	疫学	スクリーニングについて学ぶ。						
第11回	疫学	研究などに関する倫理指針について学ぶ。						
第12回	主要疾患の疫学と予防	感染症、悪性新生物などを学ぶ。						
第13回	主要疾患の疫学と予防	循環器疾患、代謝疾患などを学ぶ。						
第14回	生活習慣	健康の生物心理社会モデルなどについて学ぶ。						
第15回	生活習慣	運動、喫煙、飲酒行動などについて学ぶ。						
教科書	栄養管理と生命科学シリーズ 公衆衛生の科学 (第2版) 理工図書							
参考書	国民衛生の動向2012/2013 厚生統計協会							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験のみで、単位認定を行う。							
履修のポイント	講義は、すべてレジメを配布する。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	公衆衛生学 II (社会環境 II)		担当者	工藤安史	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2年	曜日	金
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆衛生学の重要なテーマを一つ一つ学ぶ。そのうち、前期(公衆衛生学 I)は、人口統計、疾病統計、疫学、環境と健康などを学んだ。後期(公衆衛生学 II)は、下記の授業計画に記してある通り、社会保障、医療保険制度、介護保険制度、福祉制度、母子保健、精神保健などを学ぶ。							
学習目的	公衆衛生学は、社会の組織的な取り組みを通じて人々の疾病の予防や身体的・精神的健康の増進を図る実践的な学問である。上記の各テーマを学びながら、公衆衛生学の重要性を理解し、医療専門職者としての専門知識と技術を身につける。							
学習目標	公衆衛生学を理解するためには、医学のみではなく、「社会と医学との結びつき」を理解しなくてはならない。単なる知識の詰め込みではなく、公衆衛生学の本質を理解した上で、知識の定着を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	社会保障	社会保障制度の体系、社会保険、社会扶助などについて学ぶ。						
第2回	医療保険制度と医療供給体制	医療保険制度の概要について学ぶ。						
第3回	医療保険制度と医療供給体制	医療法や医療供給体制などについて学ぶ。						
第4回	医療保険制度と医療供給体制	医療費などについて学ぶ。						
第5回	介護保険制度	介護保険制度の概要について学ぶ。						
第6回	介護保険制度	介護予防などについて学ぶ。						
第7回	介護保険制度	介護保険の給付内容や介護施設などについて学ぶ。						
第8回	福祉制度	障害者、高齢者、母子・寡婦に関する福祉などについて学ぶ。						
第9回	母子保健	人工妊娠中絶や母子健康手帳の交付など我が国の母子保健政策について学ぶ。						
第10回	精神保健	患者の入院形態や患者の社会復帰などについて学ぶ。						
第11回	職域保健	労働者の健康管理や労働災害の防止について学ぶ。						
第12回	地域保健	保健所や市町村保健センターなどについて学ぶ。						
第13回	学校保健	学校保健の従事者、学校における感染症予防、学校環境衛生等について学ぶ。						
第14回	国際保健	WHOやFAOなどについて学ぶ。						
第15回	まとめ	講義の総復習を行う。						
教科書	栄養管理と生命科学シリーズ 公衆衛生の科学(第2版) 理工図書							
参考書	国民衛生の動向2012/2013 厚生統計協会							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験のみで、単位認定を行う。							
履修のポイント	講義は、すべてレジメを配布する。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	解剖生理学(I)		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養面からの健康増進と維持、疾病のリスク低下とのかかわりを学習するため、人体の構造や機能を科学的に知る必要がある。そのためには、人体の解剖生理学を学ぶことによって、ヒトの生命現象の基礎を学ぶ。解剖生理学(I)では総論を中心に講義を行う。							
学習目的	人体の仕組みを学習することによって、食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにする。							
学習目標	人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでを体系的に理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	細胞と組織 1	人体の概観						
第2回	細胞と組織 2	細胞・組織						
第3回	細胞と組織 3	組織・器官系						
第4回	骨格系	骨・軟骨の構造と骨のリモデリング						
第5回	筋系	骨格筋の構造と機能						
第6回	血液と免疫系 1	赤血球、ヘモグロビンの働き						
第7回	血液と免疫系 2	免疫系						
第8回	循環器系 1	心臓の構造と機能						
第9回	循環器系 2	血管系						
第10回	循環器系 3	リンパ系						
第11回	循環器系 4	循環器系の調節						
第12回	内分泌系 1	内分泌腺の構造とホルモン						
第13回	内分泌系 2	視床下部と下垂体						
第14回	内分泌系 3	甲状腺と上皮小体ホルモン						
第15回	内分泌系 4	副腎と膵臓のホルモン						
教科書	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト・文光堂、新課程「コンセプトノート生物基礎」・浜島書店							
参考書	生理学の基本がわかる辞典・西東社							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験と各講義の終わりに行われる小テストを総合的に評価します。							
履修のポイント	専門用語を覚える。コンセプトノート生物基礎にある関連した問題を解けるようにする。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日までの9:00-16:00 11号館3階第10研究室							

平成25年度 シラバス

科目名	解剖生理学II		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養面からの健康増進と維持、疾病のリスク低下とのかかわりを学習するために、人体の構造と機能を科学的に関連づけながら知ることによって、ヒトの生命現象の基礎を学ぶ。また各器官との連関についても学ぶ。							
学習目的	人体の仕組みを学習することによって、食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにする。							
学習目標	人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでを体系的に理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	消化器系 1	口腔、咽頭、食道、胃の構造と生理機能						
第2回	消化器系 2	胃、小腸、大腸の構造と生理機能						
第3回	消化器系 3	肝臓、胆嚢、膵臓の構造						
第4回	呼吸器系 1	呼吸器系の構造						
第5回	呼吸器系 2	ガス交換と運搬、呼吸の調節						
第6回	泌尿器系 1	腎臓の構造と働き						
第7回	泌尿器系 2	体液量の調節						
第8回	泌尿器系 3	水・電解質・酸塩基平衡						
第9回	生殖器系 1	男性生殖器						
第10回	生殖器系 2	女性生殖器						
第11回	神経系 1	中枢神経系						
第12回	神経系 2	末梢神経系						
第13回	感覚器系 1	視覚器						
第14回	感覚器系 2	平衡覚・聴覚器						
第15回	感覚器系 3	皮膚感覚・味覚						
教科書	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト・文光堂							
参考書	生理学の基本がわかる辞典・西東社							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験と各講義最後に行う小テストを総合的に評価します。							
履修のポイント	専門用語を覚える。コンセプトノート生物基礎にある関連した問題を解けるようにする。							
オフィス・アワー	9:00-16:00 11号館3階第10研究室							

平成25年度 シラバス

科目名	解剖生理学実験 I		担当者	今関 信夫	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	解剖生理学の講義内容を形態的観点から復習する。グループに分かれて、課題プリントを自主的にまとめ提出する。疑問点について質問をすること。							
学習目的	解剖生理学の講義内容を形態的観点から復習・確認する。							
学習目標	各組織・臓器の形態的特徴を概説できる。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	実習方法の説明	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方						
第2回	消化器系1	味蕾、唾液腺、食道の形態と機能						
第3回	消化器系2	胃、小腸、大腸の形態と機能						
第4回	消化器系3	肝臓、膵臓の形態と機能						
第5回	1回～4回のまとめ	発表と小テスト						
第6回	循環器系、呼吸器系	心臓、動脈、肺の形態と機能						
第7回	泌尿器系	腎臓、膀胱の形態と機能						
第8回	神経系	大脳、脊髄、小脳の形態と機能						
第9回	6～8回のまとめ	発表と小テスト						
第10回	内分泌系	甲状腺、副腎、下垂体の形態と機能						
第11回	血液・造血器系	骨髄、血球、脾臓の形態と機能						
第12回	生殖器系	卵巣、子宮、精巣の形態と機能						
第13回	骨格系	骨、骨格筋、皮膚、褐色脂肪の形態と機能						
第14回	細胞	細胞の超微形態、細胞小器官の役割						
第15回	10回～14回のまとめ	発表と小テスト						
教科書	解剖生理学講義の教科書。プリントを配付する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小テストの結果を総合して評価する。再試験は行わない。							
履修のポイント	グループで自主的に調べ、課題を提出してください。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室にて随時							

平成25年度 シラバス

科目名	解剖生理学実験 II		担当者	今関 信夫	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	解剖生理学実験IIでは、講義の内容を機能的実験を通じて理解・確認する。各回に基礎的な生理学的実験を行うとともに、その分野の復習を行う。また各回に小テストを実施し学習事項の定着を促す。							
学習目的	人体の各組織の機能的役割を学習する。							
学習目標	人体の代表的組織・臓器の機能を概説できる。 正常機能と代表的疾病状態を対比できる。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	消化1	唾液、胃液の消化酵素						
第2回	消化2	膵液、小腸の消化酵素						
第3回	肝機能1	空腹時の肝グリコーゲン測定						
第4回	肝機能2	アミノ酸代謝と血液アンモニア窒素の測定						
第5回	1～4回のまとめ	個人発表と小テスト						
第6回	血糖とインスリン	血糖値の測定						
第7回	血液1	末梢血球の観察と血球数測定						
第8回	血液2	ヘモグロビンの測定						
第9回	心機能1	カエルを用いた心臓機能の観察						
第10回	心機能2	自己血圧測定						
第11回	6～10回のまとめ	個人発表と小テスト						
第12回	腎機能1	血液クレアチニンの測定とその意義						
第13回	腎機能2	血液尿素窒素の測定 半透膜を用いた腹膜透析のモデル実験						
第14回	呼吸機能	肺活量、ピークフローメーター、パルスオキシメーターによる呼吸機能の評価						
第15回	12～14回のまとめ	個人発表と小テスト						
教科書	プリントを配付する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験結果と小テストを総合して評価。 再試験は行わない。							
履修のポイント	解剖生理学（講義、実験I）の復習を併せて行うこと。正常機能及び機能喪失としての疾患についても概説する。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室にて随時							

平成25年度 シラバス

科目名	生化学I		担当者	小林	学科	栄養	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必須	単位	2	学年	1	曜日	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	ヒトの生命現象について、細胞及び分子のレベルで学習する。水の役割、タンパク質、糖、脂質、核酸など生体構成成分の分子構造・機能・性質について学ぶ。また、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成及び生体応答の変化についても学ぶ。							
学習目的	生体構成成分の基本構造、機能、性質、および、遺伝情報の伝達について学び、生命現象と生体分子のつながりを理解する。							
学習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1、生体基本構成成分である糖、アミノ酸、タンパク質、脂質、核酸、ビタミンの構造、機能、生体内での役割を理解する。 2、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成、及び、生体反応の変化を理解する。 3、日進月歩で進む生化学領域の技術の原理を理解できるようにする。 4、自分で教科書を読み、大切なところを理解する力をつける。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	生命体の構造：細胞の構造	実力試験、細胞の基本構造と機能						
第2回	生命体を構築する物質の概論	糖質、脂質、タンパク質、核酸						
第3回	生体エネルギーの概論	生体で使われるエネルギー、エネルギーの合成						
第4回	生命体の遺伝情報の伝達	核酸の種類・遺伝子の機能、DNA の複製						
第5回	タンパク質の合成	遺伝情報に基づいたタンパク質の合成						
第6回	遺伝子の変異	遺伝子の変異、遺伝子変異による生体応答の変化						
第7回	糖質	糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割						
第8回	脂質	脂質の分子構造と機能、分類、生体内での役割						
第9回	アミノ酸	アミノ酸の分子構造、機能、分類、特性						
第10回	タンパク質	タンパク質の分子構造、機能、分類、特性						
第11回	核酸	核酸の基本構造、ヌクレオチドとヌクレオシド、DNAとRNAの構造						
第12回	酵素	酵素・酵素反応・分類酵素・反応速度論・阻害・活性調節						
第13回	ビタミン	ビタミンの分類・生体内での役割						
第14回	水・無機質	水・電解質の機能・細胞内分布						
第15回	生体を構成する物質のまとめ	生化学Iのまとめ 生化学Iの内容を関連付け、総合的な実力を確認する。						
教科書	シンプル生化学、 演習版生化学ノート、 コンセプトノート生物基礎							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内の試験を中心とした総合評価							
履修のポイント	生命現象を分子レベルで理解するために必要な生体物質の構造と機能を中心に学ぶ。授業で行った範囲を配布プリント、生化学ノート、コンセプトノート生物基礎を使って必ず復習すること。理解度によりシラバスを変更する。							
オフィス・アワー	教員室の前に掲示							

平成25年度 シラバス

科目名	生化学II		担当者	小林	学科	栄養	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位 (時間)	2 30時間	学年	2	曜日	
							時限	
授業の概要	生化学Iで学習したことをもとに、エネルギー代謝、生体構成成分の代謝、代謝経路、代謝調節について学ぶ。糖代謝、アミノ酸の代謝、脂質の代謝、さらには核酸からタンパク質の生合成、細胞内情報伝達を理解する。体の中で自然と生じている生体応答を理解する。							
学習目的	我々の体の中で生じてる様々な生命現象を生化学のレベルで理解する。							
学習目標	1、代謝経路の名称、特性、反応、調節を理解する。 2、それぞれの代謝経路の調節制御を理解する。 3、遺伝的な要因の影響を理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	栄養素の概論	生化学Iの復習試験 栄養素の構造と機能の概論						
第2回	消化と吸収	タンパク質、糖質、脂質の吸収、代謝の意味、代謝にかかわる細胞内小器官、物質の輸送体						
第3回	エネルギー代謝	生体エネルギー、ATPと高エネルギー化合物、電子伝達系、酸化的リン酸化						
第4回	糖質の代謝	解糖						
第5回	糖質の代謝	TCAサイクル						
第6回	糖質の代謝	糖新生、ペントースリン酸回路、その他の回路						
第7回	脂質の代謝	脂肪酸の分解						
第8回	脂質の代謝	脂肪酸の生合成、コレステロールの生合成						
第9回	アミノ酸の代謝	アミノ酸の分解、アミノ酸の窒素の代謝、代謝による糖の分類						
第10回	アミノ酸・ヌクレオチドの代謝	アミノ酸からのグルコース、ケトン体への代謝、アミノ酸の生合成 ヌクレオチドの合成、分解、再生						
第11回	代謝の相互関係	糖質、脂質、アミノ酸代謝の相互作用						
第12回	情報伝達 1	情報伝達物質、刺激の受容機構 細胞内情報伝達						
第13回	情報伝達 2	生体調節機構、作用機構						
第14回	遺伝子と多型	ゲノムと疾患、ヒト疾患の遺伝子変異、遺伝子多型						
第15回	生化学IIのまとめ	生化学IIのまとめ 生化学IIの内容を関連付け、総合的な実力を確認する。						
教科書	シンプル生化学、演習版生化学ノート、生化学テキスト							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内の試験を中心とした総合評価							
履修のポイント	生体構成成分の代謝経路の名称、特性を理解する。授業で行った範囲を配布プリント・生化学ノートを使って必ず復習すること。理解度によりシラバスの変更あり。							
オフィス・アワー	教員室の前に掲示							

平成25年度 シラバス

科目名	生化学実験I		担当者	小林	学科	栄養	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1	学年	1	曜日	
			(時間)	45時間			時限	
授業の概要	生化学・栄養学で使用する器具・機器分析の基本操作・技術を学ぶ。生化学で学んだ糖・タンパク質・核酸などの構造、物性、化学的性質、生体機能に関する知識をさらに深めるための基本的な実験を行う。また、自分の体から得た生体試料を用いることにより、自分の体の特徴を知る。							
学習目的	実験を行なう時のノートの取り方、レポートの書き方を学ぶ。また、実験で得られた知見を発表できるようにする。実験を介して生化学Iで学んだタンパク質や核酸の特性を理解する。							
学習目標	1、実験ノートを記録し、実験結果に対する考察ができるようにする。2、形式に沿ったレポートが書けるようにする。3、実験で得られた知見をパワーポイントを使って発表できるようにする。4、化学で学んだ単位を理解する。5、生体成分であるタンパク質、核酸の機能、性質を理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	実験の心得	実験上の注意、器具の取り扱い、試薬の取り扱い、身支度、事故、けがの対応について。器具を使った基礎実習						
第2回	タンパク質の定量 -1	溶液をつくるためのの計算、試薬の調整、検量線の作成						
第3回	タンパク質の定量 -2	タンパク濃度未知試料のタンパク質の定量（ローリー法、UV法）。濃度の算定					レポート提出	
第4回	核酸を扱う実験の注意事項、DNAモデルの作成	ペーパークラフトで DNA モデルを作成する					のり、はさみ持参	
第5回	DNA の抽出 -1	試薬の調整、実験器具の整備						
第6回	DNA の抽出 -2	トリ肝臓からの DNA の抽出						
第7回	DNA の濃度の検出	DNA の定量（UV法）、濃度の計算、アガロース電気泳動					レポート提出	
第8回	DNA 増幅、解析実験の基礎	PCR の概説、試薬の調整、実験器具の整備					承諾書提出	
第9回	DNA の抽出	各自の DNA の抽出						
第10回	DNA の定量、PCR	抽出したDNAの定量、PCR 反応溶液の作成、PCR による遺伝子の増幅 -1						
第11回	PCR 産物の解析、PCR	アガロース電気泳動による解析、PCR による遺伝子の増幅 -2						
第12回	PCR 産物の解析	制限酵素のよる切断、アガロース電気泳動による解析						
第13回	生体反応とゲノム情報との関連	アルコールパッチテストによる生体応答の検出/実験に使用した器					レポート提出	
第14回	プレゼンテーションの資料の作	パワーポイントを用いた発表スライドの作成					演習室	
第15回	プレゼンテーション	実験結果について各自、考察し、実験についてのプレゼンテーションを行う。					プレゼンテーション：講義室	
教科書	シンプル生化学 プリント配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート、プレゼンテーション及び時間内のテストの総合評価							
履修のポイント	自分の体から得た生体試料を用いることにより、自分の体の特徴を知る。実験に必要な計算、生化学の知識についての試験も時間内に行なう。							
オフィス・アワー	教員室の前に掲示							

平成25年度 シラバス

科目名	生化学実験II		担当者	小林	学科	栄養	開講期	前期	
区分	専門基礎科目	必修	単位	1	学年	2	曜日		
			(時間)	45時間			時限		
授業の概要	近年、生化学・栄養学領域では、遺伝子組換え技術を応用した開発が進んでいる。まず、遺伝子組換え技術の法的規制について学ぶ。法的規制を厳守し、遺伝子組換え実験を経験し、技術の有効性、問題点を考察する。遺伝子組換え実験の過程には、様々な酵素を用いる。これにより、酵素の調製法、酵素特性、酵素活性検出法を学ぶ。								
学習目的	近年、著しく進歩し、容易に扱えるようになった遺伝子組換えの法的規制、技術を習得し、酵素の特性について学ぶ。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。								
学習目標	急速に進歩し、普及した遺伝子組換え技術を身につけ、これらの技術の有効性、問題点を理解し、説明ができることを目標とする。また、実験操作で用いる酵素を用い、酵素の調製、特性、様々な酵素の種類、活性検出法を説明できるようにする。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。								
授 業 計 画									
回	主 題	授 業 内 容					備 考		
第1回	遺伝子組換え技術の法的規制	遺伝子組換え安全講習を行い、組換え体の封じ込み、法的規制、各講義、英語辞書							
第2回	遺伝子組換え技術概論 1	遺伝子組換え実験の手順、操作法を学ぶ。					講義		
第3回	実験計画書の作成	モデル実験、遺伝子組換え実験の手順を各自考え、計画書を作成する。					レポート（実験計画書）の提出		
第4回	制限酵素を用いた酵素の特性	制限酵素を用い酵素の基質特異性を学ぶ。							
第5回	試薬の調製	酵素活性を検出するための、緩衝液・アガロースゲルの作成する。							
第6回	酵素の活性の検出	制限酵素で切断したDNA断片のアガロース電気泳動による解析、確認試験					レポート提出・試験		
第7回	制限酵素による切断	アガロースゲル、プレート、培地の作成							
第8回	DNA の抽出	GFP遺伝子を含むプラスミドの抽出、電気泳動によるプラスミドの確認					P 1		
第9回	制限酵素による切断	GFP遺伝子を含むDNA領域の制限酵素による切断 実験講義					P 1、講義		
第10回	DNA の精製	制限酵素で切断したプラスミドを電気泳動し、目的のDNA断片を切り出し、精製する。							
第11回	DNA の接合	目的の DNA 断片をベクターに挿入(ライゲーション)、大腸菌への形質転換					P 1		
第12回	形質変換	形質転換大腸菌の確認、コロニーPCR、講義					P 1		
第13回	組換え体の検出 1	アガロースゲルによる検出、形質転換大腸菌の培養					P 1		
第14回	組換え体の検出 2	大腸菌に発現したタンパク質を確認する。タンパク質の特性の確認					P 1		
第15回	組換えタンパク質の検出	遺伝子組換え大腸菌の廃棄処理。					P1		
教科書	シンプル生化学 配布プリント								
参考書	Molecular Cloning など								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート、時間内の試験、定期試験の総合評価								
履修のポイント	理解を確認するため、時間内でテストを行う。理解度により実験・講義内容に変更あり。								
オフィス・アワー	オフィス・アワーは部屋前に掲示								

平成25年度 シラバス

科目名	免疫学		担当者	多田 隼	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎 (管理栄養士科目)	必修 (必修)	単位 (時間)	2 単位 (30 時間)	学年	2 年生	曜日	
								時限
授業の概要	免疫には感染症の防御などとともに、自己・非自己を識別し、自己の統一性を維持する機能があります。それがどのような仕組みでなされるか講義します。また、免疫が働くために、かえって生体に不利にはたらくものとして、アレルギーや自己免疫疾患があり、その発症機序についても概説したい。							
学習目的	免疫系は生体の恒常性を維持する重要な仕組みで、栄養学でのすべての部門の基礎になりますので、しっかり習得して下さい。							
学習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 免疫の概念、免疫担当細胞のそれぞれの果たす役割等を理解する 2. 液性免疫、細胞性免疫でそれぞれどんな機構が働いているか理解する 3. 免疫系がいかに医学や栄養学の分野で応用されているか理解する 4. 免疫の負の面としてのアレルギー、自己免疫疾患の発症機序を理解する 5. 感染防御に免疫系がいかに働いているか理解する 							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	免疫とは、自然免疫		免疫の概念の確立、液性免疫と細胞性免疫、非特異的防御機構					
第2回	免疫担当細胞		リンパ球、T細胞、B細胞の概念、マクロファージ、白血球、リンパ組織					
第3回	抗体		各種抗体の構造と機能、遺伝子、B細胞の分化					
第4回	T細胞		T細胞の分化・成熟、T細胞による抗原認識					
第5回	抗体産生		T細胞の活性化、一次反応・二次反応、抗体の産生と制御					
第6回	サイトカイン		サイトカインとは、Th1, Th2の概念、ケモカイン、接着分子					
第7回	補体		補体とは、補体の活性化と制御					
第8回	免疫反応		抗原抗体反応、モノクローナル抗体の作製					
第9回	MHCと移植		MHCとは、移植免疫の成立と拒絶の機序、母子間免疫					
第10回	アレルギー		アレルギーの発症機序と治療					
第11回	自己免疫疾患		免疫寛容とは、自己免疫疾患、免疫不全症					
第12回	感染と防御 (1)		微生物とは、細菌					
第13回	感染と防御 (2)		真菌、原虫、ウイルス					
第14回	感染と防御 (3)		感染とは、感染症の発症機序、予防と治療					
第15回	感染と防御 (4)		非得意的及び特異的免疫による感染防御					
教科書	毎回プリントを配布します							
参考書	スタンダード免疫学 (丸善)、シンプル免疫学 (南江堂) 他多数							
成績評価	単位認定 60 点以上 なお、毎回小クイズあり 筆記試験100%							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	栄養生理学		担当者	榮 昭博	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	2単位		学年	2 学年	
			(時間)	(30時間)			曜日	
授業の概要	<p>栄養生理学では人の栄養に関する生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミン、ミネラルを加えた5大栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸收・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。</p>							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解すること							
学習目標	管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得すること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養素の機能 ミネラル I		主要無機化合物の生理作用、特にカルシウムの生理作用と欠乏症について述学習する。					
第2回	栄養素の機能 ミネラル II		微量無機化合物の生理作用、特に鉄の生理作用と欠乏症について述学習する。					
第3回	栄養素の機能 ミネラル III		微量無機化合物の生理作用、特にナトリウム、カリウムの生理作用と欠乏症について述学習する。					
第4回	摂食行動		空腹感と食欲、食欲の調節について学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。					
第5回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 I		消化器の構造と機能について学ぶ(食道・胃・小腸・大腸・肝臓)。および消化酵素(各消化腺ごとの)につて理解する。					
第6回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 II		糖・脂質・たんぱく質等の栄養素別の消化吸收について学ぶ					
第7回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 III		引き続き、栄養素別の消化吸收および栄養素の体内動態について学ぶ(門脈系・リンパ系・細胞外液)。					
第8回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 IV		生物学的利用特に消化吸收率や栄養価について学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。					
第9回	特殊な生理機能を持つ栄養素		食物繊維(難消化性糖質)の機能、特に腸内における発酵、吸収、短鎖脂肪酸、腸内細菌について学ぶ					
第10回	水・電解質の代謝 I		水の機能(分布、機能、体内量、出納、バランス)、酸塩基平衡調節について理解する。					
第11回	水・電解質の代謝 II		電解質の機能(分布、機能、体内量、出納、バランス)、酸塩基平衡調節について理解する。					
第12回	エネルギー代謝		エネルギー代謝について学び、呼吸商、基礎代謝およびその影響因子について学ぶ。					
第13回	エネルギー代謝		エネルギーの必要量・消費量について理解し、エネルギー代謝の測定に関する事項(メッツ等)について学ぶ。					
第14回	栄養と遺伝		生活習慣病の発症と遺伝との関係について理解する。					
第15回	まとめ		今まで学習したことについて確認する。また、不足分を補う。					
教科書	『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社							
参考書	管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の点数に加点することがある							
履修のポイント	生理生化学的視点の講義内容を含むの生化学の教科書が参考となる。							
オフィス・アワー	授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第10研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。							

平成25年度 シラバス

科目名	食品学 I		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日	
								時限
授業の概要	食品に含まれる個々の成分の特徴を把握しておくことは、食品自体を理解するためだけでなく、栄養学的あるいは生理学的な視点から食生活を考えるためにもたいへん重要である。本講義では食品に含まれている栄養素がどのような元素から成り立ち、化学的性質をもつのかを解説し、栄養素とはどのようなものであるかを解説する。また、食品は栄養素だけでは成り立たず、その他の成分（呈味成分や香り成分など）の構造・性質・役割や調理・加工による成分変化、食品の物性などについても講義する。後半は主に植物性食品について、成分組織、栄養特性、機能特性、化学的性質などについて解説する。							
学習目的	管理栄養士として知っておかなければならない食品の基礎知識を理解する。							
学習目標	講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようになることを目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	人間と食品（食べ物）		食品とは、食品の特性、食品の分類、食料と環境問題など					
第2回	食品の機能Ⅰ 食品中の水分		食品中の水の状態、水分活性、中間水分食品など					
第3回	食品の機能Ⅱ たんぱく質		アミノ酸・タンパク質の構造・種類・働きなど					
第4回	食品の機能Ⅲ 炭水化物（糖質・食物繊維）		単糖類、二糖類、多糖類、食物繊維など					
第5回	食品の機能Ⅳ 脂質		脂肪酸、リン脂質、コレステロール、油脂の化学的性質など					
第6回	食品の機能Ⅴ ビタミン		ビタミンの分類と生理作用について					
第7回	食品の機能Ⅵ ミネラル（無機質）		ミネラルの種類および生理作用について					
第8回	食品の機能Ⅶ 嗜好成分①		色素成分、香り成分、呈味成分、注目される嗜好成分の機能性、天然毒、有害化学物質など					
第9回	食品の機能Ⅷ 嗜好成分②		ゾルとゲル、食品の物性とテクスチャーなど					
第10回	食品の分類と食品成分Ⅰ 食品成分表の理解		食品成分表の構成と内容、利用上の注意点など					
第11回	食品の分類と食品成分Ⅱ 植物性食品①		穀類、いも及びでん分類					
第12回	食品の分類と食品成分Ⅲ 植物性食品②		豆類、種実類					
第13回	食品の分類と食品成分Ⅳ 植物性食品③		野菜類、果実類					
第14回	食品の分類と食品成分Ⅴ 植物性食品④		きのこ類、藻類					
第15回	食品の生産・加工Ⅰ		植物性食品素材の加工					
教科書	『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ8 食べ物と健康1 食べ物と健康』池田清和・柴田克己編（化学同人） 『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ9 食べ物と健康2 食べ物と健康』田主澄三・小川 正編（化学同人） ※単元毎にプリントを配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加することが望ましい。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	食品学Ⅱ		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	ほとんどの食品は、植物あるいは動物体そのものか、それらによって生産されたもの、あるいはそれらを調理・加工したものである。本講義では、食品学Ⅰに続き、動物性食品、その他の食品（油脂食品や微生物利用食品など）について、成分組織、栄養特性、機能特性、化学的性質などについて解説する。また、近年の食の国際化に伴う最新の食情報に加え、現在注目されている保健機能食品や特別用途食品についても取り上げる。後半では、食品の加工原理や加工工程を中心に、保存・貯蔵法とその原理、食品の包装、加工食品の表示や規格などについて解説する。							
学習目的	管理栄養士として知っておかなければならない食品学の基礎知識を理解する。							
学習目標	講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようにすることを目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	食品の分類と食品成分Ⅵ 動物性食品①	肉類						
第2回	食品の分類と食品成分Ⅶ 動物性食品②	乳類						
第3回	食品の分類と食品成分Ⅷ 動物性食品③	卵類						
第4回	食品の分類と食品成分Ⅸ 動物性食品④	魚介類						
第5回	食品の生産・加工Ⅱ	動物性食品素材の加工						
第6回	食品の分類と食品成分Ⅹ その他の食品①	食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料						
第7回	食品の分類と食品成分ⅩⅠ その他の食品②	微生物利用食品（アルコール飲料、発酵調味料、その他の微生物利用食品）						
第8回	食品の表示と規格基準Ⅰ 表示の種類	期限表示、成分表示、品質表示基準						
第9回	食品の表示と規格基準Ⅱ 健康や栄養に関する表示の制度①	「特別用途食品」と「保健機能食品」						
第10回	食品の表示と規格基準Ⅲ 健康や栄養に関する表示の制度②	「特別用途食品」と「保健機能食品」「いわゆる健康食品」						
第11回	食品の加工・保存・流通Ⅰ	食品加工の意義・目的・方法						
第12回	食品の加工・保存・流通Ⅱ	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化、食品成分間反応						
第13回	食品の加工・保存・流通Ⅲ	食品の流通、食品の保存方法						
第14回	食品の加工・保存・流通Ⅳ	器具と容器包装						
第15回	食品学全体のまとめ	食品学Ⅰを含めたまとめ・補足など						
教科書	『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ8 食べ物と健康1 食べ物と健康』池田清和・柴田克己編（化学同人） 『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ9 食べ物と健康2 食べ物と健康』田主澄三・小川 正編（化学同人） 『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ10 食べ物と健康3 食べ物と健康』森 友彦・河村幸雄編（化学同人） ※単元毎にプリントを配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 100%							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加することが望ましい。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室7で随時受け付ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	食品学実験 I		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	1単位 (45時間)	学年	1学年	曜日	
							時限	
授業の概要	食品の性質を科学的・栄養学的に理解する場合、その食品に含まれる成分含量を知ることが重要となる。私たちが日ごろ食べている食品の成分値は日本食品成分表により知ることができるが、本実験では食品成分表に記載されている栄養成分（水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分など）を中心に定量分析を行い、食品成分表に関する基礎知識と実験技術を習得する。							
学習目的	“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。							
学習目標	各実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることが目標とする。また、実験結果をレポートとしての確にまとめ、表現できる力を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	授業ガイダンス		実験を行うための諸注意、実験器具説明、レポートの書き方など					
第2回	水分の定量 粗灰分の定量		常圧加熱乾燥法により、食品中の水分含量を求める。 直接灰化法により、食品中の粗灰分含量を求める。					
第3回	糖の定性試験		数種の糖類未知試料を用い、いかなる糖であるかを分析（同定）するとともに糖の化学的性質を理解する。					
第4回	たんぱく質・アミノ酸の定性試験		数種のたんぱく質、アミノ酸を含む未知試料に呈色試験を行い、いかなる化合物であるかを分析（同定）するとともにアミノ酸の化学的性質を理解する。					
第5回	滴定用標準溶液の調整 I		粗たんぱく質の定量等で使用する0.1N NaOH溶液を調整する。					
第6回	粗タンパク質の定量 I 滴定用標準溶液の調整 II		ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（蒸留過程）。 調整した0.1N NaOHを用いて0.1N 硫酸（H ₂ SO ₄ ）溶液を調整する。					
第7回	粗タンパク質の定量 II		ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（分解過程→滴定）。					
第8回	粗脂肪の定量 脂質種の分画・検出・同定		エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。 薄層クロマトグラフィーにより食油中の脂質を分画し、それぞれがどのような種であるかを同定する。					
第9回	粗繊維の定量 I		ヘンネベルグ・ストーマン改良法により、粗繊維の希酸・希アルカリ・アルコール・エーテルに不溶である性質を利用して、食品中の粗繊維含量を求める。					
第10回	粗繊維の定量 II 還元糖の定量		アルカリ性で3素は還元糖により還元され3素イオンとなる。残存する3素量を濃度既知のチロソ酸カリウムで滴定することによって還元糖により消費されたヨウ素量、すなわち還元糖の量を求める（ワイルシュテッター・シュテル法）。					
第11回	還元型ビタミンCの定量		アスコルビン酸にジクロロフェノールフェノール色素溶液を作用させると、アスコルビン酸の還元力で色素が還元される。色素溶液にアスコルビン酸を滴下し、その紅点の消失する点を求めて定量する（インドフェノール法）。					
第12回	カルシウムの定量		Caはシュウ酸と反応し、難水溶性のシュウ酸Caの沈殿を生じる。過剰なシュウ酸を除いた後、硫酸でシュウ酸とCaに分解し、このシュウ酸を過マンガン酸カリウムで滴定することによりCa含量を求める。（過マンガン酸カリウム滴定法）					
第13回	ケン化価・ヨウ素価の測定		数種の未知油脂を用いて、ケン化価およびヨウ素価を測定し、どのような油脂であるかを調べる。					
第14回	酸化・過酸化価の測定		保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸価および過酸化価を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。					
第15回	果実の香りの実験		数種のカルボン酸およびアルコールを用いて果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。					
教科書	「桐生大学 食品学実験書（第6版）」 実験ごとに補足プリントを配布する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験・レポート・課題提出 100%							
履修のポイント	原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験毎にレポート課題があるので、期限を守って必ず提出すること。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	食品学実験Ⅱ		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	1単位 (45時間)	学年	2学年	曜日		
授業の概要	植物性食品や動物性食品、微生物利用食品などの性状に関する知識を修得するために、食品原料及び加工食品の品質判別に関する実験を行う。また食品加工学の講義で得た知識について、さらに理解を深めるために、食品の加工・製造に関する実験を行い、食品の保存の原理や加工食品の製造原理を学習するとともに、製造技術を習得する。								
学習目的	“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。								
学習目標	各実験を通じて得た体験から、食品学総論・各論、食品加工学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることを目標とする。また、実験結果をレポートとしての確にまとめ、表現できる力を身につける。								
授 業 計 画									
回	主 題	授 業 内 容					備 考		
第1回	ガイダンス	実験を行うための諸注意、小テスト、0.1N NaOH標準溶液の調整							
第2回	米の品質判定	米の種別、鮮度、搗精度合いの違いを、試薬による呈色を用いて判定する。							
第3回	小麦粉の品質判定	小麦粉のたんぱく質含量による品質比較及び、グルテンの形成と添加物の影響を観察する。							
第4回	卵の凝固性試験	各要因によっておきる卵たんぱく質の凝固・沈殿反応を試薬による呈色反応で確認する。また、全卵の熱凝固性について温度の影響と変化を観察する。							
第5回	豆乳の凝固試験	豆乳が凝固剤（塩化マグネシウム及び他の塩類）によりどのような凝固の状態を示すか、また、塩の濃度や温度条件の変化でどのような状態を示すかを観察する。							
第6回	寒天・ゼラチンの凝固試験	バイチツプル（フロメリン）とキウイフルーツ（アクチニン）に含まれるたんぱく質分解酵素の働きを、寒天とゼラチンを基質とした凝固試験で観察する。							
第7回	ヨーグルトの酸度測定 滴定用標準溶液の調整	ヨーグルトの酸度を中和滴定を用いて測定する。その結果をふまえて、糖分含量による酸度への影響をみる。							
第8回	食品中の有機酸の定量	食酢の主成分は酢酸、リンゴジュース中の主成分はリンゴ酸である。中和滴定により、これらの酸を有機酸として定量し、重量%濃度に換算する。							
第9回	しょうゆの塩分含量	各種しょうゆを試料とし、沈殿滴定法（モール法）を用いて試料中の塩分含量を定量する。							
第10回	牛乳脂肪の定量	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いて乳脂肪を求める。							
第11回	食品の褐変反応試験	褐変反応のメカニズムを、酵素的なもの（ポリフェノールオキシダーゼによる着色物質の生成）と、非酵素的なもの（アミノカルボニル反応、糖のカルメル化など）に大別し、それぞれの反応を観察する。							
第12回	緑茶飲料中のポリフェノールの定量	市販の緑茶飲料に含まれるポリフェノール量を酒石酸鉄吸光光度法により定量する。							
第13回	マヨネーズの乳化	材料や製造工程を変えることで、マヨネーズの乳化の状態がどのようになるかを調べる。							
第14回	官能検査Ⅰ	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験							
第15回	官能検査Ⅱ	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法							
教科書	「桐生大学 食品学実験書（第5版）」 実験ごとに補足プリントを配布する。								
参考書									
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験・レポート・課題提出 100%								
履修のポイント	原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験毎にレポート課題があるので、期限を守って必ず提出すること。								
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。								

平成25年度 シラバス

科目名	食品衛生学		担当者	高橋 淳子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
	管理栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野を学ぶ。							
学習目的	変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の講義から習得する。							
学習目標	管理栄養士の国家試験範囲である食べ物と健康（食品加工・保存、食品の安全性）、社会・環境と健康（環境汚染と環境衛生、衛生法規）、応用力試験の出題分野に十分対応できることを目標とする。さらに、食品衛生学における実践的分野で、食品の安全性を科学的視点から評価できる能力を養うことを達成目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	食品衛生行政と法規Ⅰ	安全性の確保、食品安全基本法、食品衛生法等						
第2回	食品衛生行政と法規Ⅱ	食品衛生関連法規、食品安全行政、食品衛生に関する国際情勢						
第3回	食中毒Ⅰ	食中毒の定義・発生状況、食品微生物の種類、微生物性食中毒①						
第4回	食中毒Ⅱ	微生物性食中毒②						
第5回	食中毒Ⅲ	自然毒による食中毒、化学性食中毒						
第6回	食品による感染症・寄生虫症	経口感染症、人畜共通感染症、寄生虫症						
第7回	食品の変質	腐敗、油脂酸敗、トランス脂肪酸、食品の変質防止・判定法						
第8回	食品中の汚染物質Ⅰ	かび毒、化学物質						
第9回	食品中の汚染物質Ⅱ	有害元素、放射性物質						
第10回	食品中の汚染物質Ⅲ	食品成分の変化により生ずる有害物質、混入異物、衛生動物・衛生害虫						
第11回	食品添加物Ⅰ	食品添加物のメリット・デメリット、安全性評価、分類と表示、毒性試験						
第12回	食品添加物Ⅱ	おもな食品添加物の種類と用途						
第13回	食品衛生管理	H A C C P、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理、水の衛生						
第14回	食品衛生を巡る諸問題	輸入食品、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品の安全性						
第15回	食品衛生学のまとめ	食品衛生学分野における健康保持増進の担い手としての管理栄養士の役割						
教科書	スタンダード人間栄養学 食品の安全性 上田成子編著 朝倉書店							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験100%評価							
履修のポイント	生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から理解することが望ましい。							
オフィス・アワー	曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。							

平成25年度 シラバス

科目名	食品衛生学実験		担当者	高橋 淳子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位 (時間)	1単位 (45時間)	学年	2学年	曜日	
	管理栄養士科目	(必修)		時限				
授業の概要	食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野の生物学（微生物学）のおよび化学的実験を行う。							
学習目的	変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを目的とする。							
学習目標	食品衛生学の実験・検査の基本を身につけるとともに、病院や学校給食等の現場でより早く食品衛生管理に対する対応ができることを目標とする。また、製造・検査現場におけるHACCP、ISO22000、GMPおよびGLPなどに関して理解をもてることを目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	食品衛生化学実験の基礎 I	食品衛生学の化学試験における基礎： 蒸留水・試薬・器具類の取り扱い、レポートの書き方						
第2回	食品衛生学の化学試験： 水の分析 I	ミネラルウォーター、水道水、井戸水などの 残留塩素・硬度の測定						
第3回	食品衛生学の化学試験： 水の分析 II	ミネラルウォーター、水道水、環境水中の 過マンガン酸カリウム消費量の測定						
第4回	食品衛生化学実験の基礎 II	食品衛生学における微生物実験の基礎： 滅菌と消毒、培地の作り方、レポートの書き方						
第5回	食品細菌学・真菌学 I	水からの細菌・真菌の分離を試みる						
第6回	食品細菌学・真菌学 II	グラム染色 食品からの細菌・真菌の分離を試みる						
第7回	食品細菌学・真菌学 III	食品衛生管理下にある施設からの 細菌・真菌の分離を試みる I						
第8回	食品細菌学・真菌学 IV	ATP検査および食品衛生管理下における施設からの 細菌・真菌の分離を試みる II						
第9回	食品中の原虫・寄生虫	食品衛生に関連した原虫・寄生虫の観察						
第10回	食品添加物の分析 I (漂白剤)	各種食品中の亜硫酸塩の定性分析						
第11回	食品添加物の分析 II (発色剤)	魚肉製品中の亜硝酸塩の定量分析						
第12回	有害物質による食品汚染	食品中の有害金属分析 (定性分析および定量分析)						
第13回	食品の腐敗	油脂中に含まれる遊離脂肪酸の測定 (酸価：定性分析および定量分析)						
第14回	食品の安全性問題	食器に付着した合成洗剤の定量分析						
第15回	食品衛生学実験のまとめ	食品衛生学の微生物学的実験および化学的実験における総まとめ						
教科書	実験ごとに補足資料を配布する。							
参考書	「食品衛生検査指針 理化学編・微生物編・食品添加物編」日本食品衛生協会、 「衛生試験法・注解2010」日本薬学会編、「食品の安全性」上田成子編著							
成績評価	単位認定 60 点以上 実験実技30%、小テスト20%、通常提出レポート50%で評価							
履修のポイント	生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から内容を理解して積極的に実験することが望ましい。							
オフィス・アワー	曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。							

平成25年度 シラバス

科目名	食事設計計画実習		担当者	高橋 東生	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日		
			(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	「食事設計計画実習」は、専門基礎にあたる”食べ物と健康”分野における食品学及び調理学と専門応用にあたる”給食経営管理論”分野における食事設計に関する理論を実践する能力を養うために開講する。 (食事摂取基準の活用を含む)								
学習目的	食事設計に関する基本的知識(食材や調理操作の特徴)及び食品成分表の注意点、献立作成の手順等を理解し、日常食の献立を作成する能力を習得する。								
学習目標	食事設計の基本的な知識を学び、調理操作による食品の重量変化や栄養成分の変化、食品成分表の理解、対象者の状態に合わせた献立作成の手順を学ぶ。								
授 業 計 画									
回	主 題	授 業 内 容					備 考		
第1回	ガイダンス	オリエンテーション							
第2回	食事設計の基本・1	食品成分表(日本食品標準成分表2010)の理解							
第3回	食事設計の基本・2	食品成分表(日本食品標準成分表2010)の活用							
第4回	食事設計の基本・3	調理操作と栄養成分の変化							
第5回	食事設計の基本・4	調理による食材の重量変化							
第6回	食事計画の基本・1	「日本人の食事摂取基準」を学ぶ前に①							
第7回	食事計画の基本・2	「日本人の食事摂取基準」を学ぶ前に②							
第8回	日本人の食事摂取基準・1	日本人の食事摂取基準(2010年版)①意味							
第9回	日本人の食事摂取基準・2	日本人の食事摂取基準(2011年版)②用語の説明							
第10回	日本人の食事摂取基準・3	食事改善への活用①個人に用いる場合							
第11回	日本人の食事摂取基準・4	食事改善への活用②集団に用いる場合							
第12回	日本人の食事摂取基準・5	食事改善への活用③特定給食施設に用いる場合							
第13回	献立作成・1	喫食者の状態把握							
第14回	献立作成・2	各種栄養素比率を用いた作成献立の評価							
第15回	まとめ								
教科書	日本人の食事摂取基準(2010年版), 日本食品標準成分表2010, その他「食べ物と健康」分野の教科書								
参考書	「給食経営管理論」分野の教科書, 食品成分表, 食事摂取基準, 調理の理論他献立作成用資料等								
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内の小試験、総合試験等により評価します。								
履修のポイント	対象者の状態に合わせた献立作成を実施するため、種々な料理についての理解が必要である。また、授業の内容に連続性があるため欠席しないこと。								
オフィス・アワー	時間割発表後、研究室前に掲示します。								

平成25年度 シラバス

科目名	調理科学		担当者	松本仲子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	調理の方法は長年の経験の中から試行錯誤しながら生まれてきたものであり、多くは科学的な根拠に裏付けされている。ここでは、食品別に調理の過程で起きる様々な現象を科学的に捉え、実際の調理に生かす力を養う。また、栄養士としては、おいしく調理するだけでなく、おいしく食べさせることも大切であることから、外観、香り、味、テクスチャーなどが、食べ物のおいしさにどのように関わるかについても考える。							
学習目的	調理科学で学んだことが、単なる知識で終わらないように、調理学実習と常に関連づけながら調理の過程で起きる現象を科学的に理解する。							
学習目標	個々の食品について、食品の成分や調理による変化を把握する。基礎的な料理を調理することを想定し、その過程を科学的に説明できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	米の調理	でんぷんの糊化・老化、炊飯、うるち米・もち米の調理						
第2回	小麦粉の調理	成分と特性、麺、パン、ルーの調理						
第3回	でんぷんの調理	でんぷんの種類と特性、油、調味料の影響						
第4回	いもの調理	じゃがいもの組織と調理、さつまいも、里芋の調理						
第5回	豆・豆製品の調理	豆の成分と調理、大豆・小豆餡・の調理、						
第6回	野菜・果実の調理	緑黄色野菜の調理、淡食野菜の調理						
第7回	海藻、きのこ類の調理	調理海藻類の種類と調理、きのこの種類と調理						
第8回	牛乳・乳製品の調理	牛乳の成分と性質、コロイドと牛乳の調理性						
第9回	鶏卵の調理	卵の構造と品質、卵の調理性						
第10回	魚介類の調理	魚介類の成分、うま味成分、魚介類の調理性						
第11回	獣鳥肉の調理	獣・鳥肉類の組織・成分、獣・鳥肉の調理性						
第12回	油脂の調理性	油脂の種類・量・揚げ衣、油脂の調理性						
第13回	寒天・ゼラチンの調理	寒天・ゼラチン・カラギーナンの調理						
第14回	調味料	各種調味料の用途、性質、食品への影響						
第15回	食べ物の味	外観・香り・味・テクスチャーとおいしさ						
教科書	調理と理論 同文書院							
参考書	家庭料理の底力 朝日新聞出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験80%、平常点（小テスト、レポート等）20%							
履修のポイント	調理学実習と関連づけながら学習する							
オフィス・アワー	火曜日、水曜日							

平成25年度 シラバス

科目名	調理学実習 I		担当者	松本仲子、大石みどり	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	管理栄養士として必要な調理に関する基礎的な知識、技術を習得することを目的とする。栄養指導、求職管理などの業務を全うするためには、食事対象者に応じた料理を作ること、献立をたてることが臨機応変にできる、あるいは指導できる力が要求される。本実習では、煮る、焼く、揚げるなどの調理方法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得できる授業内容になっている。							
学習目的	レシピーを見れば基礎的な料理は作れるように、各調理法の基礎を科学的に理解し、必要な技術を習得する。							
学習目標	1、食品の廃棄量を習得する。2、必要な調味料を調味パーセントで算出できるようにする。3、試食した満足感から、一人分の料理の重量・容量を把握する。4、切る、剥く、卸すなどの包丁法や器具の基礎的な扱いを会得する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション	計量方法、調味パーセント、廃棄率の算出						
第2回	茹でる	青菜、芋類、麺類に適する茹で方。茹で水の食塩添加の効果						
第3回	汁を仕立てる (1)	昆布、かつお節、煮干し、鶏がらなどの出汁のとり方。						
第4回	飯を炊く	米の種類、炊飯方法の違いと炊き上がり状態の比較						
第5回	煮る (1)	野菜、芋を煮る。緑色野菜の青煮の仕方。下処理の有無と煮方。						
第6回	煮る (2)	魚を煮る。調味を変えた煮魚。一尾魚の煮魚用下処理						
第7回	揚げる	芋、魚を揚げる。揚げ油の扱い。一尾魚を三枚におろす						
第8回	焼く	魚、肉を焼く。一尾魚の煮魚用下処理、切り身肉の下処理						
第9回	和える	和え衣、切り方を変えて和える。魚を三枚に下ろす						
第10回	炒める	ご飯、野菜、肉を炒める。油の量と温度。油通しの効果						
第11回	寄せる	寒天、ゼラチン、カラギーナンで寄せる。添加物の加え方						
第12回	和風献立	和風料理を基本とした献立の立て方と調理						
第13回	洋風献立	洋風料理を基本とした献立の立て方と調理						
第14回	中華風献立	中華風料理を基本とした献立の立て方と調理						
第15回	総合実習、演習	包丁法の復習、献立作成のための総合演習						
教科書	調理実習プリント							
参考書	調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験50%、平常点 (実技試験、小テスト、レポート等) 50%							
履修のポイント	復習すること							
オフィス・アワー	火曜日、水曜日							

平成25年度 シラバス

科目名	調理学実習Ⅱ		担当者	松本仲子、大石みどり	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	調理学実習Ⅰでは、調理法は加熱時間や手間の煩雑さ適する食品などに特徴があり、喫食の際には味わいや食するタイミングなどに違いがあることを学び、基礎的な料理を調理するために必要な知識や技術を習得してきた。本実習では、調理方法の特徴や供卓の条件などを考慮して、喫食者を始めその他の条件にかなう献立の立て方を中心に学習する。							
学習目的	基本的な料理はレシピを見れば調理できること、食味や料理の加熱時間、料理を組み合わせるについて学ぶ。							
学習目標	1、基本的な料理の食材、分量、調理の経過時間などを把握する。2、和、洋、中華料理の調理法の違いを知る。3、献立作成の基礎を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	汁を仕立てる (2)	出汁を使用せずに汁を仕立てる。旨味を溶出させる温度						
第2回	煮る (3)	乾物を煮る。乾物の種類と適する戻し方。戻りの倍率						
第3回	焼く (2)	調味を変えて魚を焼く。魚の串打ちと焼き方。なすを焼く						
第4回	揚げる (2)	和風、洋風、中華風に衣を変えて揚げる。いかの処理法						
第5回	蒸す	もち米、魚、卵を蒸す。食材に適した蒸し器具と温度						
第6回	煮る (4)	長時間加熱を要する肉を煮込む。肉の部位と調理。ルーを調製する						
第7回	行事食の献立 (1)	クリスマス献立の演出 (ローストチキン、クリスマスケーキ)						
第8回	行事食の献立 (2)	正月の献立の意義、地方による特徴 (雑煮、祝い肴、重詰め料理)						
第9回	中国風献立 (2)	中国料理を基本とした献立の立て方と調理						
第10回	和風献立 (2)	和風料理を基本とした献立の立て方と調理						
第11回	洋風献立 (2)	洋風料理を基本とした献立の立て方と調理						
第12回	行事食の献立 (3)	ひな祭りの献立 (巻きずし、蛤の潮汁、桜餅)						
第13回	行事食の献立 (4)	精進料理の献立 (精進の出汁、野菜、大豆製品の料理)						
第14回	試食会	懐石料理の食事 (懐石の形式による食事、食事の作法)						
第15回	総合実習、演習	包丁法の復習、献立作成のための総合演習						
教科書	調理実習プリント							
参考書	調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験50%、平常点 (実技試験、小テスト、レポート等) 50%							
履修のポイント	調理の機会を捉えて積極的に復習すること							
オフィス・アワー	火曜日、水曜日							

平成25年度 シラバス

科目名	基礎栄養学		担当者	榮 昭博	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位		学年	2学年	
			(時間)	(30時間)			曜日	
授業の概要	基礎栄養学では栄養素の機能と生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミンを加えた栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸収・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解すること							
学習目標	管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得すること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養の概念 と 歴史 および糖の基礎		栄養と栄養素の定義、栄養素の分類 食品の機能について学び、また栄養学に関する歴史について学ぶ。また、糖の化学について学ぶ。					
第2回	栄養素の機能 糖質Ⅰ		糖(炭水化物)の分類、機能等、糖の栄養学的意義について論じる。					
第3回	栄養素の機能 糖質Ⅱ		でんぷん等の糖を摂取した場合の、消化、吸収、代謝について論じる(血糖の調節)。					
第4回	栄養素の機能 糖質Ⅲ		糖代謝の臓器差について学ぶ(コリ回路等を含む)。また、他の栄養素との関係についても学ぶ。					
第5回	栄養素の機能 脂質Ⅰ		脂質の分類と定義、脂肪、リン脂質、ステロイド等に分類し、特に脂質の消化吸収について学ぶ。					
第6回	栄養素の機能 脂質Ⅱ		脂質の臓器間輸送と脂肪酸の代謝について学ぶ。また、脂肪細胞の役割について学ぶ(プリント)。					
第7回	栄養素の機能 脂質Ⅲ		必須脂肪酸・エイコサイドの代謝および脂肪酸・脂質の栄養機能について学ぶ。また、他の栄養素との関係(B1節約効果)についても学ぶ。					
第8回	栄養素の機能 脂質Ⅳ		コレステロールの作用と生体に及ぼす影響を学ぶ。					
第9回	栄養素の機能 蛋白質Ⅰ		アミノ酸の分子構造と種類、ペプチド、必須アミノ酸、さらに、不可欠(必須)アミノ酸について述べる。また、蛋白質の構造と種類、理化学的性質にもとずき蛋白質を分類し、それぞれの特性について説明し、また立体構造についても理解する。					
第10回	栄養素の機能 蛋白質Ⅱ		蛋白質・アミノ酸の代謝(食後、食間期と臓器間輸送等)について述べる					
第11回	栄養素の機能 蛋白質Ⅲ		蛋白質の代謝と栄養価について述べる					
第12回	栄養素の機能 蛋白質Ⅳ		蛋白質の栄養価について述べるとともに他の栄養素との関係について述べる					
第13回	栄養素の機能 ビタミンⅠ		脂溶性ビタミン(ビタミンA,D,E,K等)の生理作用と欠乏症について述べる。					
第14回	栄養素の機能 ビタミンⅡ		水溶性ビタミン(ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、B12等)の生理作用と欠乏症について述べる。					
第15回	栄養素の機能 ビタミンⅢ		ビタミンの代謝と機能について述べる。					
教科書	『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社							
参考書	管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の点数に加点することがある							
履修のポイント	生理生化学的視点の講義内容を含むの生化学の教科書が参考となる。							
オフィス・アワー	授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第10研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。							

平成25年度 シラバス

科目名	基礎栄養学実験		担当者	榮 昭博	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日		
			(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	<p>栄養素の基本的性質を理解し、生体成分のいくつかを実験により定性あるいは定量する。尿中成分では通常に含まれるものを測定し生体内で行われている代謝の状況を推察し、異常成分の試験では、臨床的判断材料になることを知る。血液成分の実験では、各栄養素の生理的役割や病気の診断に用いられることも理解する。酵素活性に関する実験では消化の過程等を理解する。</p>								
学習目的	<p>各栄養素の生理作用を理解すること。また、臨床的な判断すなわち臨床検査データが読めるようになることを目的とする。</p>								
学習目標	<p>本授業では実験を通じて栄養アセスメントに関する能力の取得を目標とする。</p>								
授 業 計 画									
回	主 題	授 業 内 容					備考		
第1回	尿中成分 異常成分	尿中の蛋白質、糖、アセトン体等異常成分の検出をおこない、それらの生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。							
第2回	ビタミンの定性試験Ⅰ	脂溶性ビタミンAの定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。							
第3回	ビタミンの定性試験Ⅱ	水溶性ビタミンB2の定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。							
第4回	血漿総蛋白質およびアルブミンの定量	血漿蛋白質およびアルブミンを測定し、その生理学的意義と栄養状態の判定を行う。							
第5回	血漿コレステロールの定量	血漿コレステロールを測定して、その生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。							
第6回	血糖の定量	血糖を測定し、疾病特に糖尿病との関係を学ぶ。							
第7回	血漿尿酸の定量	尿酸を測定し、高尿酸血症と痛風との関係を学ぶ。							
第8回	血漿カルシウムの定量	血漿Caを測定し、カルシウムの生理学的意義を学ぶ。							
第9回	肝臓の鉄定量	血漿Feを測定し、鉄の生理学的意義を学ぶ。							
第10回	唾液アミラーゼ活性	唾液アミラーゼ活性を測定し、デンプンの口腔における消化を理解する。							
第11回	膵臓プロテアーゼ活性	膵臓トリプシン活性を測定し、蛋白質の消化を調べる。							
第12回	膵臓リパーゼ活性	膵臓リパーゼ活性を測定し、脂肪の消化を学ぶ。							
第13回	腸管マルターゼ活性	マルターゼ活性を測定し、糖の膜消化を学ぶと同時に活性阻害物質についても学ぶ。							
第14回	エネルギー代謝	基礎代謝、活動時消費エネルギー等について理解したうえ、個人の消費エネルギーを計算によって求める。							
第15回	栄養アセスメント	モデルの身体計測や各血液検査データを読み栄養評価の実践を行う							
教科書	使用しない(レジメを配布します)								
参考書	栄養学領域からみた生理生化学実験 五島孜郎 編 建帛社								
成績評価	単位認定 60 点以上 試験点に実験ノート点、サンプル提供について加点することがある。								
履修のポイント	実験操作のみでなく各測定成分の栄養・生理学的意義をよく理解すること。白衣着用のこと。実験終了後、実験ノートを作成し、学期の中間と終了時に提出すること。電卓等持参のこと。								
オフィス・アワー	授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第10研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。								

平成25年度 シラバス

科目名	応用栄養学Ⅰ		担当者	旭 久美子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位 (時間)	2 30時間	学年	2	開講期	曜日
	管理栄養士科目	必修					時限	
授業の概要	妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、閉経期(更年期)、高齢期の各ライフステージについて生理的・精神的特徴を踏まえ、栄養状態の変化、栄養アセスメントの方法、栄養ケアのあり方について講述する。							
学習目的	少子・高齢化社会を迎え、子供たちの健康の保持・増進を図ることはもとより、次世代を担う思春期、青年期への正しい食生活の知識の普及、成人期の生活習慣病の予防、高齢期の自立した健康な暮らし、これらはどのライフステージでも日常の食生活が関わっている。従って各ライフステージの正しい食生活について修得することを目的とする。							
学習目標	各ライフステージに応じた生理的特徴や栄養アセスメントを実施できる知識の習得、栄養関連の病態・疾患の概要を知り、栄養ケアについて学習する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	妊娠期(1)	妊娠、分娩、産褥、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方						
第2回	妊娠期(2)	妊娠、分娩、産褥、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方						
第3回	妊娠期(3)	妊娠、分娩、産褥、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方						
第4回	授乳期	授乳期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養のあり方						
第5回	新生児期・乳児期(1)	新生児・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方						
第6回	新生児期・乳児期(2)	新生児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方						
第7回	幼児期	幼児の成長、幼児の発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方						
第8回	学童期	幼児の成長、幼児の発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方						
第9回	思春期	思春期の成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方						
第10回	成人期(1)	成人期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方 栄養状態						
第11回	成人期(2)	成人期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方 栄養状態						
第12回	閉経期(更年期)	更年期の身体の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方						
第13回	高齢期(1)	高齢期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方 栄養状態						
第14回	高齢期(2)	高齢期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方 栄養状態						
第15回	まとめ							
教科書	「応用栄養学」五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著 (朝倉書店)							
参考書	日本人の食事摂取基準(2010年版)							
成績評価	単位認定 60 点以上 前期定期試験(定期試験70%, 小テスト30%で評価する)							
履修のポイント	復習と予習を行なうこと。小テストで重要な事柄を修得すること。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み及び5限目							

平成25年度 シラバス

科目名	応用栄養学Ⅱ		担当者	旭 久美子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	2	学年	2	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	30時間			時限	
授業の概要	前半では、栄養管理に必要な栄養アセスメントについて、その方法・項目・意味などを詳細に後述する。後半は、食事摂取基準策定の基礎理論についてエネルギーと各栄養素について学ぶ。策定方法やその数値の意味について講述する。							
学習目的	少子高齢化社会を迎え、各ライフステージに適した栄養管理は、ますます重要視されている。健康維持増進するための栄養管理について、その方法や指標、特に食事摂取基準の数値の意味を詳しく学習する。							
学習目標	各ライフステージに応じた栄養アセスメントの知識、ケアプログラムを作成する知識を習得する。食事摂取基準値の数字の意味を理解し、栄養管理で使用できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	栄養管理1	栄養マネジメントの概要 栄養アセスメントの方法1(栄養評価の種類)						
第2回	栄養管理2	栄養アセスメントの方法2(身体計測)						
第3回	栄養管理3	栄養アセスメントの方法3(臨床検査)						
第4回	栄養管理4	栄養アセスメントの方法4(食事調査他)						
第5回	栄養管理5	栄養ケアプログラム(目標設定・実施・評価)						
第6回	食事摂取基準	各指標について						
第7回	策定の機序1	エネルギー						
第8回	策定の機序2	エネルギー						
第9回	策定の機序3	たんぱく質						
第10回	策定の機序4	脂質						
第11回	策定の機序5	炭水化物						
第12回	策定の機序6	脂溶性ビタミン						
第13回	策定の機序7	水溶性ビタミン						
第14回	策定の機序8	多量ミネラル						
第15回	策定の機序9	微量ミネラル						
教科書	「応用栄養学」五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著 (朝倉書店) 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」							
参考書								
成績評価	単位認定	60	点以上	前期定期試験(定期試験70%, 小テスト30%で評価する)				
履修のポイント	復習と予習を行なうこと。小テストで重要な事柄を修得すること。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み及び5限目							

平成25年度 シラバス

科目名	栄養教育論 I		担当者	山本初子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2	学年	2	曜日	火
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	疾病の予防・健康増進およびQOLの向上を目指して管理栄養士は、様々な分野での栄養教育の実践による健康寿命の延伸が期待されている。本講座では、栄養教育の概念や時代に即した教育内容・方法について学習することにより、管理栄養士としての力量と職務への誇りを身につける。							
学習目的	栄養教育実施者としての基本的な知識や技術を修得する							
学習目標	1. 栄養教育の概念および基本的知識を理解する 2. 栄養教育マネジメントについて理解する							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション	本講座の目的、栄養教育の目的・目標						
第2回	栄養教育の概念 1	栄養士法と栄養士養成						
第3回	栄養教育の概念 2	健康増進法と生活習慣指導						
第4回	栄養教育のための理論的基礎 1	組織作り・地域づくりへの展開						
第5回	栄養教育のための理論的基礎 2	食環境づくり（食物へのアクセスと情報へのアクセス）						
第6回	栄養教育の概念 3	食育基本法と栄養教育の対象と機会						
第7回	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの流れ、計画・実施・評価の方法						
第8回	栄養教育マネジメント	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 1						
第9回	栄養教育マネジメント	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 2						
第10回	栄養教育マネジメント	栄養教育の目標設定						
第11回	栄養教育マネジメント	栄養教育のプログラムの作成 1						
第12回	栄養教育マネジメント	栄養教育のプログラムの作成 2						
第13回	栄養教育マネジメント	栄養教育プログラムの実施 1						
第14回	栄養教育マネジメント	栄養教育プログラムの実施 2						
第15回	栄養教育マネジメント	栄養教育の評価						
教科書	笠原賀子編著「栄養教育論第3版」講談社サイエンティフィック、日本栄養士会編「管理栄養士・栄養士必携2013年度版」							
参考書	管理栄養士国家試験教科研究会編「管理栄養士講座 栄養教育論」第一出版、中山玲子・宮崎由子編 新食品・栄養科学シリーズ「栄養教育論」化学同人							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 70%、小テスト・提出物等 30%							
履修のポイント	欠席・遅刻をしないこと。欠席時の学習内容はその都度各自で補うこと。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	栄養教育論Ⅱ		担当者	山本初子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	2	学年	2	曜日	火
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	さまざまな分野での活躍を期待される管理栄養士は、科学的根拠に基づいて、行動変容理論を的確に用いて学習者の行動変容を起こさせ且つ習慣化させることが重要である。本講座では、保健・医療・福祉・介護などに携わる管理栄養士としての自覚と幅広い応用力を身につけて、集団や個人に応じた栄養教育が実施できるようにする							
学習目的	栄養教育実施者として行動変容技法を駆使し、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育を行うための理論と技術を修得する							
学習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教育に必要なコミュニケーション技術や行動変容理論について理解する 2. ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育について理解する。 3. 本講座を学ぶことにより、管理栄養士としての自覚を持って栄養教育技法を修得し、職業人としての誇りを持てるようにしたい。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	オリエンテーション	本講座の目的、栄養教育の目的・目標						
第2回	食行動変容と栄養教育	行動変容理論 1						
第3回	食行動変容と栄養教育	行動変容理論 2						
第4回	食行動変容と栄養教育	行動変容理論 3 (カウンセリング・コーチングを含む)						
第5回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	妊娠期						
第6回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	妊娠期・授乳期 (乳児期乳汁期)						
第7回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	乳児期 (離乳期)						
第8回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	幼児期						
第9回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	学童期						
第10回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	思春期						
第11回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	成人期						
第12回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	特定保健指導 1						
第13回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	特定保健指導 2						
第14回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	高齢期						
第15回	ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育	傷病者・障害者						
教科書	笠原賀子編著「栄養教育論第3版」講談社サイエンティフィック、日本栄養士会編「管理栄養士・栄養士必携2013年度版」							
参考書	管理栄養士国家試験教科研究会編「管理栄養士講座 栄養教育論」第一出版、中山玲子・宮崎由子編 新食品・栄養科学シリーズ「栄養教育論」化学同人							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 70%、小テスト・提出物等 30%							
履修のポイント	欠席・遅刻をしないこと。欠席時の学習内容はその都度各自で補った上で次の授業に出席すること							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	臨床栄養学Ⅰ (栄養アセスメント・栄養ケア)		担当者	井上 修二	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位 (時間)	2単位 30時間	学年	2年	曜日	
							時限	
授業の概要	21世紀におけるわが国は高齢化、少子化、医療費の高騰という社会背景の中で国民が健康で明るく元気に生活できる社会の実現を図ることを目標とし、生活習慣病の一次予防に重点を置いた栄養行政が推進されています。栄養改善はその根幹をなすもので、管理栄養士は栄養実験活動を行うその専門家となります。将来医療職として活躍するのに必要な基礎知識を医療分野のみならず保健、福祉、行政の総合的な分野で広く学びます。							
学習目的	栄養アセスメント、栄養ケアから末期医療までの患者に接する医療人としての資質を養いチーム医療の中で他の職種とコミュニケーションをとりながら参画し、管理栄養士としての自覚を養うことを目的とします。							
学習目標	近年の日本人の平均寿命が延びたのは、栄養状態の改善により体位が向上したこと、いろいろな疾病を克服したことによります。適切な栄養の供給は、病気の治療と予防に欠くことのできない問題です。臨床栄養学では、とくに栄養と関係の深い病気について、その原因と病態を理解するとともに、治療における食事療法の役割を理解する必要があります。臨床栄養学の基礎、栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント、栄養ケア、食事療法について学び、疾患、疾病別栄養マネジメントについて疾病別に習得し、することを目標とします。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	肥満と代謝疾患 (1)	肥満についての講義を行います。						
第2回	肥満と代謝疾患 (2)	肥満についての講義を行います。						
第3回	肥満と代謝疾患 (3)	肥満についての講義を行います。						
第4回	肥満と代謝疾患 (4)	メタボリックシンドロームについての講義を行います。						
第5回	肥満と代謝疾患 (5)	糖尿病についての講義を行います。						
第6回	肥満と代謝疾患 (6)	糖尿病についての講義を行います。						
第7回	肥満と代謝疾患 (7)	脂質異常症についての講義を行います。						
第8回	肥満と代謝疾患 (8)	高尿酸血症と痛風についての講義を行います。						
第9回	内分泌疾患 (1)	甲状腺機能亢進症・低下症とクッシング病・症候群について講義を行います。						
第10回	循環器疾患 (1)	高血圧について講義を行います。						
第11回	循環器疾患 (2)	高血圧について講義を行います。						
第12回	循環器疾患 (3)	動脈硬化症について講義を行います。						
第13回	循環器疾患 (4)	狭心症と心筋梗塞について講義を行います。						
第14回	循環器疾患 (5)	心不全について講義を行います。						
第15回	まとめ	臨床栄養学Ⅰで学んだことを総括し、復習及び重要事項を確認します。						
教科書	井上修二・上原誓志夫・岡純・田中弥生 編『最新 臨床栄養学 新ガイドライン対応』(光生館) ¥3,200							
参考書	日本肥満学会編『小児の肥満症マニュアル』(医歯薬出版) ¥2,730 日本肥満学会編集委員会編『肥満 肥満症の指導マニュアル(第2版)』(医歯薬出版) ¥3,360							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験							
履修のポイント	特になし							
オフィス・アワー	月曜日、火曜日							

平成25年度 シラバス

科目名	給食経営管理論 I		担当者	高梨 美穂	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	<p>給食経営管理論分野における科目は、管理栄養士業務の基本となる知識と技術を習得することを目標としている。本講義では給食の運営から経営管理までの各基本事項について講義し、給食経営管理論分野全体の流れについて解説を行う。</p> <p>また、栄養・食事計画や原価・経営管理の方法、衛生管理方法など、給食をとりまく基本的な技術については演習を組み込んだ講義を実施する。</p>							
学習目的	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理論分野全体の基本的事項について理解を深め、給食の運営・経営管理業務に関する基礎知識を習得する。 							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理論分野の基礎知識を習得する 栄養・食事管理システムについて理解し、食事摂取基準を用いた栄養・食事管理の技術を習得する 献立作成力の向上、献立の展開技術を身につける 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	給食の理解	1) 給食の運営と経営管理 2) 給食システム						
第2回	献立管理・材料管理	1) 献立作成の基本（期間献立、献立の展開 等） 2) 材料管理の概要（給食の材料、購買、保管）						
第3回	生産管理の概要	1) 給食生産の流れ 2) 大量調理の方法と技術						
第4回	衛生管理 1	1) 衛生管理の基礎 2) 大量調理施設衛生管理マニュアル						
第5回	衛生管理 2	衛生管理の実際						
第6回	施設・設備管理	大量調理施設と機器の特徴とその管理						
第7回	栄養・食事計画 1	1) 集団における栄養・食事管理 2) 給与栄養目標量の設定						
第8回	栄養・食事計画 2	1) 栄養・食事計画の評価 2) 食環境整備と給食						
第9回	品質管理・危機管理	1) 品質管理（計画・実施・評価） 2) 給食における危機管理（インシデント・アクシデントレポート）						
第10回	経営管理の概要	給食の経営管理						
第11回	マーケティング 外部委託	1) マーケティングの原理 2) 外部委託						
第12回	原価・会計管理 1	1) 原価構成 2) 給食の収入・支出						
第13回	原価・会計管理 2	1) 費用分析（ABC分析、PPM分析、損益分岐点分析） 2) 会計管理（財務帳票）						
第14回	人事管理	1) 給食施設の組織 2) 教育訓練						
第15回	情報管理	1) 情報管理 2) 事務管理						
教科書	管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第9巻 給食経営管理論							
参考書	日本食品標準成分表、食事摂取基準2010、調理のためのベーシックデータ							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験90%、課題10%							
履修のポイント	連続性をもった講義を展開するため欠席しないこと。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	調理科学実験		担当者	松本仲子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	調理科学や調理学実習で学んだ食品素材の調理による変化を実験を通して学ぶ。また、食事を提供するためには、おいしい料理を作るだけでなく、おいしく食べさせることもたいせつである。おいしさをはかる手段である官能評価法についても学習する。							
学習目的	調理の過程で起こる様々な現象を実験的に確かめる手法を体得する。再現性が得られる官能評価が実践できるように、評価方法の基礎とデータの解析ができることを目的とする。							
学習目標	1、異なる調理法を比較することによって、調理の方法と出来上がりとの関係を理解する。2、おいしさに関わる要因を理解した上で、偏りのない官能評価が実践できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	官能評価法 (1)	味について						
第2回	官能評価法 (2)	香り、テクスチャーについて						
第3回	官能評価法 (3)	パネル、管理、						
第4回	官能評価法 (4)	手法一相対評価						
第5回	官能評価法 (5)	手法一相対評価						
第6回	官能評価法 (6)	手法一絶対評価						
第7回	調理科学実験 (1)	米・米の粉、だし汁の調理科学実験						
第8回	調理科学実験 (2)	小麦粉、澱粉の調理科学実験						
第9回	調理科学実験 (3)	芋、豆・豆製品の調理科学実験						
第10回	調理科学実験 (4)	野菜・きのこの調理科学実験						
第11回	調理科学実験 (5)	卵、魚、肉類の調理科学実験						
第12回	調理科学実験 (6)	砂糖の調理科学実験						
第13回	調理科学実験 (7)	油・調味料・甘味料の調理科学実験						
第14回	調理科学実験 (8)	調理素材、調理器具の調理科学実験						
第15回	実験のまとめ	官能評価法・調理科学実験の結果を考察する						
教科書	プリント							
参考書	新版食品の官能評価法・鑑別演習 (建帛社)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験50%、平常点 (小テスト、レポート等) 50%							
履修のポイント	調理の理論や実習と関連付けながら実験すること							
オフィス・アワー	火曜日、水曜日							

平成25年度 シラバス

科目名	フードスペシャリスト論		担当者	中村 裕子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位 (時間)	2単位 30時間	学年	2学年	曜日	
							時限	
授業の概要	<p>人類の食の歩みと食物の関係、世界と日本の食文化、食事情について講じ、その上での現代の食生活の実態を理解し、さらに食に関する専門的知識を習得し、食品の開発、流通、消費等の分野において、品質判別、情報提供、コーディネート、食育活動など、食の専門家として実践するに際し、望ましいあり方、活動とはどういうことか論ずる。</p>							
学習目的	<p>食に関する専門的な知識のほか、食と健康、食の安全性、食育、時代に対応したフードビジネスの実際を学び、管理栄養士としての資質の向上をめざす。</p>							
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の食・日本の食の成り立ちを理解し、多岐にわたる食知識の蓄積に努める。 ・環境問題や食糧事情等を認識しこれからの食の在り方を考える。 <p>(グループでの討議・発表 グループ研究も実践する)</p>							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	現代の食生活の実態	食と食環境、社会情勢との関係について						
第2回	食の専門職	食に関する様々な分野の専門家と活動について						
第3回	人類と食物	人類の歩みと食物・食品加工の歩み						
第4回	世界の食	食作法と食文化・世界の食事情						
第5回	世界の食と日本の食	世界の食事情2 世界と日本の比較						
第6回	日本の食文化	日本食物史 1						
第7回	日本の食文化	日本食物史 2 食の地域差						
第8回	現代日本の食生活	食生活の変遷と消費生活						
第9回	食生活の変化と食産業	食品産業の概要と変遷						
第10回	環境と食	食料自給・食品に対する現代の問題						
第11回	食品産業	食品産業の役割 食品製造の変遷と現代の動向						
第12回	食品の品質規格と表示	品質規格と表示に関わる法律						
第13回	食情報と消費者保護	食生活に関係する情報 情報の選択						
第14回	これからの日本の食	現代に求められる食・社会の情勢変化と食の関係						
第15回	総括	授業のまとめ 復習						
教科書	フードスペシャリスト論 建帛社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上	レポート 70%	グループ討議・発表 20%	受講態度 10%				
履修のポイント	食への関心、研究力が旺盛であること。							
オフィス・アワー	随時 9号館第7研究室							

平成25年度 シラバス

科目名	教育心理学		担当者	亀岡聖朗	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	教職科目		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	教師が学校現場で児童・生徒と対応する際には、彼らが、今現在発達のどのような状況におかれているのか、また、そのときの心の状態はいかなるものなのか、ということに配慮しながら接することが求められる。この科目では、人は環境と相互に作用しあう存在であることを踏まえて、人の発達過程、学習過程、教授過程について講義する。授業は講義形式で行うが、授業後半では実習も取り入れ、可能であれば学生による「模擬授業」を実施する予定である。							
学習目的	青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の種類について理解を深めることを目的とする。							
学習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育心理学で使用されるさまざまな専門用語の意味を理解する。 2. 青年期までの人の発達過程とその特徴について理解する。 3. 学習のしくみと学習を規定する要因、および障がいについて理解する。 4. 「教える」ということを体験を通じて実感し、自ら「教える」立場をシュミレーションする。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	ガイダンス 教育心理学で扱う問題	講義の進め方、成績評価のしかたなどについて教育心理学で扱う内容について						
第2回	人生初期の発達①	人間発達の共通性、社会性発達の芽生え						
第3回	人生初期の発達②	認知の発達、発達の最近接領域						
第4回	青年期の発達①	青年期の心理的特徴、適応と不適応、適応機制						
第5回	青年期の発達②	青年期の発達課題、アイデンティティの獲得について						
第6回	障がいの理解	障がいの種類、障がい児・者の理解と対応						
第7回	さまざまな学習理論①	連合説（刺激－反応の結びつき）による学習のしくみと認知説（認知の変容）による学習のしくみ						
第8回	さまざまな学習理論②	授業における学習指導の理論、学習の個性化						
第9回	学習の規定因①	動機づけの理論、動機づけを高めるためには						
第10回	学習の規定因②	個性を反映するものとしての知能～知能の構造、知能検査、創造性						
第11回	学習の規定因③	個性を反映するものとしての性格～性格理論、性格検査						
第12回	学校と教育相談	生徒指導と教育相談、教育相談のあゆみとその方法						
第13回	教育評価	評価の意義と工夫、絶対評価と相対評価の違い、学力のとらえ方						
第14回	教授技法①	教える技術、伝える技術、授業づくり 模擬授業体験①（模擬授業についての説明と計画）					※実習を含む予定。	
第15回	教授技法②	模擬授業体験②（体験学習；発表）					※実習を含む予定。	
教科書	藤田主一・斉藤雅英・宇部弘子編『新 発達と教育の心理学』福村出版							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験85%、レポート・課題15%							
履修のポイント	授業への積極的な取り組みを期待する。							
オフィス・アワー	11号館3階第8研究室にて、もしくは講義終了後などに、適宜設ける。							

平成25年度 シラバス

科目名	教育課程論		担当者	占部慎一	学科	看護学科・栄養学科	開講期	前期
区分	教職科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	世界のカリキュラムの類型を認識し、日本の教育システムと教育課程の特徴を知る。実際に使用されているカリキュラムの基本類型を理解するとともに過去の著名な教育プランの目的、プロセス、特徴等を理解して、独自の教育プランをグループで作成して模擬授業を行う。教職に就くために必須である現行の学習指導要領の特徴と生きる力の育成についての理解を深める。学校現場での教育課程編成について概略を理解するとともに必要な教育評価を典型的に理解する。							
学習目的	世界のカリキュラムとカリキュラムの基本類型を体系的に理解する。グループで教育プランを考案し実践してみること、教師としてのカリキュラムを活用する実践力と教育創造力を育成する。学習指導要領を正確に理解し活用できる力をつける。教育評価を理解し、生徒の可能性を正しく評価し、伸ばせるようにする。							
学習目標	①カリキュラムや教育プランを典型的に整理でき、その特徴・特質を体系的に理解して学校現場で創意工夫・活用できるようにする。 ②学習指導要領を理解して、生徒の能動的で確かな知識の習得と定着を図り、豊かな心を育成し、健やかな身体を育て彼らの「生きる力」を形成できる教師としての資質を養成する。 ③教育課程の編成の概要と評価を理解して、教師として役立てることのできる基礎的資質を育成する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容						
第1回	教育課程（カリキュラム）の定	教育課程（カリキュラム）の語源・定義、カリキュラムの必要性・意義、日本のカリキュラムの二重性						
第2回	世界のカリキュラムの類型	子ども中心主義のカリキュラム、社会効率主義のカリキュラム、社会適応主義のカリキュラム、社会改造主義のカリキュラム						
第3回	世界のカリキュラムと日本の教育課程	①模倣様式の教育と創造様式の教育、②フォーディズムとカリキュラム、学校教育目標、学年目標等におけるフォーディズムの影響、③人間形成尊重とヒドンカリキュラム						
第4回	カリキュラムの基本類型Ⅰ	教科カリキュラムと経験カリキュラム ①相関カリキュラム、②融合カリキュラム						
第5回	カリキュラムの基本類型Ⅱ	③広領域カリキュラム、④教科型コア・カリキュラム、⑤経験型コア・カリキュラム、（ブルナーのスパイラルカリキュラム）						
第6回	学校状況とカリキュラム	小テスト①（教採過去問）、学校の目標・生徒状況とカリキュラム						
第7回	過去のカリキュラム開発Ⅰ	デューイの子ども中心主義教育思想の系譜：①プロジェクト・メソッド、②ドルトン・プラン、③ウィネトカ・プラン						
第8回	過去のカリキュラム開発Ⅱ	ヘルバルトの系統主義教育思想の系譜：①モリソン・プラン、②イエナ・プラン						
第9回	授業実践とプランニングⅠ（プランニング実践）	生徒実態の把握、問題点の背景と構造、教育内容の再考、スコープとシーケンス、順次性、PDCAサイクル、マインド・マップづくり、プランニング、効果と欠点、試行						
第10回	授業実践とプランニングⅡ（プランニング実践）	実践、振り返り、相互講評			小テスト②（教採過去問）			
第11回	学習指導要領の変遷と成立過程	社会的背景と変遷、アメリカ教育の影響、産業界の変化と教育の変化、私事化と公共性の喪失、法的拘束力の変化、成果と課題 グローバリゼーションと消費・情報化社会						
第12回	現行学習指導要領の特徴（総則を読む）	生きる力の育成、人生の主人公（言葉と認識・思考・判断、理数系科目の学力向上、伝統文化の重視）、道徳教育の充実、体験活動の充実、英語教育の導入						
第13回	生きる力の形成構造	能動的知性の涵養、体系的知と内面からの喜びの知の統合、＜我の世界＞と＜我々の世界＞を生きる力の育成、確かな学力の育成の4層、豊かな心の育成、健やかな身体の育成						
第14回	教育課程の編成の実際	編成の意味、原則、実施上の配慮事項、学校教育目標への収斂、編成の手順、カリキュラム・マネジメント						
第15回	教育評価	教育評価の意味、視点、教育評価の変遷（量的評価から質的評価へ、他者評価から自己評価・相互評価へ、評価時期と評価目標による分類）						
教科書	豊かな学びを育む教育課程の理論と方法 田沼茂紀 北樹出版							
参考書	新しい学習指導要領の理念と課題 梶田叡一 図書文化社							
成績評価	単位認定 60 点以上							
履修のポイント	教職への志と情熱が求められます。1年次の科目に比べレベルが高くなっています。理解のための努力が大切です。							
オフィス・アワー								

平成25年度 シラバス

科目名	生徒指導論		担当者	田口和人	学科	看護学科・栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位 (時間)	2 30	学年	2年次	曜日	
						時限		
授業の概要	子どもたちを取り巻く状況は、社会の変化に呼応するかのよう多様な問題を内包してきています。不登校・いじめ（いじめ自殺）・ネットトラブル・引きこもり・薬物・学級崩壊など、多くの学校でみられるような教育問題が存在しています。生徒指導はこれらに対処することが求められています。これらを前提として、①生徒指導とはなにか、②生徒指導が担うべき役割はなにか、③生徒指導において教師がそなえ持つべき要件はなにか、を基本的な柱として考えたいと思います。							
学習目的	子どもたちの背景にあるものを、広く・深く洞察できるような知識・観点・考え方の学習を目的とします。							
学習目標	次の4つを学習目標とします。 ①学校教育の歴史・現状について認識を深めること ②子どもたちを取り巻く状況についての認識を深めること ③子どもの背景にあるものへの各自の洞察力を育てること ④生徒指導への大胆なアイデアをもつように努力すること							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	現代社会と子どもたちの現状	これまでの自分自身の経験も含めながら、子どもたちがどのような社会状況の中に置かれているかについて考える。						
第2回	学校教育の現状	視聴覚教材により、今日の学校教育の現状について考える。その上で、感想・意見などをレポートする。						
第3回	学校教育の歴史過程	戦後の学校教育の歴史過程を大まかにつかむ。						
第4回	学校教育における生徒指導	教科教育と教科外教育の関係の中で、生徒指導の位置を理解する。また、学習指導要領における生徒指導の位置を理解する。						
第5回	子どもの内面への接近	視聴覚教材（楽曲）により、子ども・青年の内面世界への洞察を試みる。その上で、感想・意見などをレポートする。						
第6回	携帯・ネットと生徒指導	社会的問題となっている「携帯・ネット」について、子どもの現状を踏まえながら考える。						
第7回	ジェンダーと生徒指導	ジェンダー（社会的性）による生活・行動様式について、現状と今後の展望という観点から考える。						
第8回	不登校と生徒指導	不登校（あるいは「引きこもり」）の現状へ理解を広げながら、子どもたちの背後にあるものについて考える。						
第9回	いじめと生徒指導Ⅰ	視聴覚教材を用いて、いじめをめぐる現状についての理解を深める。その上で、感想・意見をレポートする。						
第10回	いじめと生徒指導Ⅱ	いくつかのいじめ事例を読み解きながら、いじめの構造へ理解を広げる。						
第11回	進路指導	景気低迷・格差社会のなかで、どのような進路指導が求められるのかについて、意見交換をしながら、その展望を考える。						
第12回	生徒指導の方法Ⅰ	中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。						
第13回	生徒指導の方法Ⅱ	中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。						
第14回	生徒指導の方法Ⅲ	中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。						
第15回	まとめ	子どもたちが抱える今日的な課題について、生徒指導の観点から自分なりの分析をレポートにまとめる。						
教科書	適宜、資料を配布します。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験70%以上 レポート30%以上で評価等							
履修のポイント								
オフィス・アワー								