

平成27年度

シ ラ バ ス

桐生大学 医療保健学部

栄養学科

平成27年度 シラバス

科目名	哲学・倫理学		担当者	村上 隆夫	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	古代ギリシャのヘレニズム文化と古代ユダヤのヘレニズム文化を源流とするヨーロッパの哲学と倫理学を近代まで概観する。							
教育目標	ヘレニズムとヘブライズムの総合としてのキリスト教とともに発展してきたヨーロッパの哲学と倫理学について基本的な知識を獲得することを目的とする。							
到達目標	現代の哲学・倫理学的問題について論じている入門的な文献を読解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	地中海とその文化		古代地中海世界におけるギリシャ人の文化とユダヤ人の文化について説明する。					
第2回	ギリシャ哲学の形成		ソクラテスの生涯とその哲学・倫理学について説明する。					
第3回	ギリシャ哲学の展開（1）		プラトンの哲学・倫理学について説明する。					
第4回	ギリシャ哲学の展開（2）		アリストテレスの哲学・倫理学について説明する。					
第5回	キリスト教の成立（1）		イエスの生涯とその倫理思想について説明する。					
第6回	キリスト教の成立（2）		パウロによるキリスト教の成立について説明する。					
第7回	キリスト教神学の形成		アウグスティヌスの神学について説明する。					
第8回	キリスト教神学の展開		普遍論争について説明する。					
第9回	宗教改革の思想		ルターとカルヴァンのキリスト教思想について説明する。					
第10回	近代哲学の形成（1）		ホッブズの哲学・倫理学について説明する。					
第11回	近代哲学の形成（2）		デカルトの哲学・倫理学について説明する。					
第12回	啓蒙主義の哲学		シャフツベリの倫理学とヒュームの哲学・倫理学について説明する。					
第13回	カントの哲学		カントの哲学について説明する。					
第14回	カントの倫理学		カントの倫理学について説明する。					
第15回	総括と展望		これまでの講義について補論を行い、さらに討論の時間を設ける。					
教科書	使用しない。講義の際にレジュメを配布する。							
参考書	講義のなかで適宜指示する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験100%評価とする。							
授業時間外の学習	授業後に1時間程度の資料検索を行うことが望ましい。							
履修のポイント	レジュメについてさらにノートを用いて補足してまとめることが望ましい。							
オフィス・アワー								

平成27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、私たちが意識するしないとにかかわらず、人のあらゆる活動に心はかかわっている。心理学は、そのような私たちの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。							
教育目標	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。							
到達目標	1. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる専門用語の意味を理解する。 2. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる心理学理論について理解する。 3. 日常的な出来事を心理学の理論に沿って理解する。 4. 人の心の全般的なしくみについて理解する。							
授 業 計 画								
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				12章	
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				2 章	
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				10章	
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				9 章・10章	
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				4 章	
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				4 章	
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				5 章	
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				6 章・11章	
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				1 章	
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				3 章	
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				3 章・7 章	
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				6 章・7 章	
第13回	社会的関係の心理学		対人認知の諸相 ～印象形成、対人魅力などを中心に				8 章	
第14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				7 章	
第15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				7 章	
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%							
授業時間外の学習	各回の主題に該当する教科書の章に目を通すことが予習となる。配布資料・ノートの整理を復習として勤める。							
履修のポイント	授業への積極的な取り組みを期待します。							
オフィス・アワー	毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。 あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。							

平成27年度 シラバス

科目名	教育原論		担当者	田口和人	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)			時限	
授業の概要	教育についての基本的な事項について学びます。これまで受けてきた家庭教育、学校教育、社会教育での経験を踏まえながら、教育とは何か、また現実の教育がもたらす弊害についても考えていきます。 ※「読む」「書く」「話す」という実践的訓練（スキルアップ）を毎時間行います。特に「話す」においては、授業内容に即した発言を求めます。							
教育目標	教育とは何か、人間として生きるために、また人間として成長するために、なぜ教育が必要であるかということについて考えます。そのうえで、現実に行われている教育について考える視点をもつことを目的とします。							
到達目標	完全な人間がいないように、完全な教育も存在しません。そうした中、「教育とは何か」という問いを持てるようになってください。そして、現実存在する教育という営みについて考えられる「自らの視点」を養うよう、掘り下げた学習を進め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	これまで受けてきた教育を振り返る		これまで自分自身が受けてきた教育を振り替えながら、家庭教育・学校教育・社会教育についての考え方の共有化の促進。					
第2回	人間として生きるための教育		人間が存在するようになった時代を想像しながら、教育の有様を考える。（ロビンソン・クルーソー、岩宿遺跡）					
第3回	乳・幼児期と教育		乳幼児の成長を追いながら、親・家族の存在と教育（保育）について考える。					
第4回	児童期（小学校）と教育		児童期を迎えた子どもたちと小学校での教育（初等教育）について考える。					
第5回	生徒期（中学校・高校）と教育		生徒期を過ごす子どもたちと中学校・高等学校（中等教育）の教育について考える。					
第6回	学生期（大学）と教育		学生期を過ごす青年たちと大学（高等教育）の教育について考える。					
第7回	人間観と教育観		人間についての観念（人間観）の歴史的変遷と教育、人間観と教育の内容と方法との関係について考える。					
第8回	日本の教育の歴史		近代日本の教育史を中心にして、変遷と価値観の転換について考える。					
第9回	教育と法		日本の近代公教育の成立を踏まえながら、権利としての教育、教育基本法、学校教育法について考える。					
第10回	教授と学習		学校の中心的教育活動である教授と学習の関係について考える。					
第11回	教育課程		学校という組織の運営と計画、教育内容の組織化と形態、教育課程の編成、学習指導要領について考える。					
第12回	生活指導（生徒指導）の重要性		教科教育とは独立して存在する生活指導（生徒指導）の役割と課題について考える。					
第13回	競争の教育と共同の教育		現状の学校教育を支配する競争的な教育の現状を踏まえながら、人間の存在・成長の観点から共同の教育の展望を考える。					
第14回	教育における参加・対話		学習とは何かという問いに基づきながら、社会構成的学習（参加・対話型）を実際に行ってみる。					
第15回	まとめ		教育の現状を踏まえながら、これからの教育のあり方について考える。					
教科書	適宜、資料を配付します。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験80% 授業中のレポート、発言20%で評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27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。									
教育目標	社会人として必要な法知識を身につけることができるよう、特に日常的な社会生活に関連する分野について、学修させる。また、医療者として不可欠な法知識・法感覚を身につけられるように、具体例を多く学修させる。									
到達目標	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)		規律する必要がある分野について、法律・省令等のいくつかの種類の法令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繁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	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。総合点60点以上で単位認定する。									
授業時間外の学習	次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・確認テストについて、準備しておく。									
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がら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27年度 シラバス

科目名	日本国憲法		担当者	松原直樹	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	1学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	消費税増税の反動を脱して、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、地方創成、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。							
教育目標	社会人として必要な憲法の知識を身につけることができるようにする。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ことができるようにする。							
到達目標	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できる。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理解できる。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。							
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	法の下の平等		憲法が保障している法の下の平等の意義・内容について学習する。現実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」					
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。 ☆レポート1「憲法に関するニュースについて」提出					
第6回	表現の自由(1)		表現の自由について、その意義と内容について、学習する。また、プライバシー権との関係についても学習する。					
第7回	表現の自由(2)		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。					
第8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。 ★確認テスト2「基本的人権(1)」					
第9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。					
第10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。 ☆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	選挙制度 国会のしくみ		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。また、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「基本的人権(2)」 「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	象徴天皇制 平和主義と防衛		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。また、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。					
第15回	憲法改正 全体のまとめ		憲法改正の手続、憲法改正に関する各政党・学界・国民の考え方について理解する。その後で、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	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。総合点60点以上で単位認定する。							
授業時間外の学習	次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・確認テストについて、準備しておく。							
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27年度 シラバス

科目名	家族関係論		担当者	篠原貴子	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。							
教育目標	家族の概念や歴史にに関して学び、近代以降の展開を捉える。							
到達目標	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	必要な資料は随時配布							
参考書	授業時に随時紹介							
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。							
授業時間外の学習	授業内容に関して、意欲的に学習する。							
履修のポイント								
オフィス・アワー	授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。							

平成27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	1単位	学年	1年	曜日	
	教職に関する科目	必修	(時間)	(30時間)			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。							
教育目標	自己身体運動の理解と分析							
到達目標	レクリエーションの概念の理解 身体機能の維持・向上を図るための方法論の習得							
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アイスブレーキング					
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							
授業時間 外の学習	レクリエーションの意義について事前に学習すること。 バレーボールの基本的なルールや技能について学習をすること。							
履修の ポイント								
オフィス ・アワー								

平成27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	1単位	学年	2学年	曜日	
	教職に関する科目	必修	(時間)	(30時間)			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。							
教育目標	自己身体運動の理解と分析							
到達目標	基本トレーニングの方法論の習得。 グループワークにより、練習計画をたてるとともに、より高い技術の習得をめざす。							
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		バドミントンの実践(基礎練習・ゲーム①)					
第6回	球技Ⅰ		バドミントンの実践(ゲーム②)					
第7回	球技Ⅰ		バドミントンの実践(ゲーム③)					
第8回	球技Ⅰ		バドミントンの実践(ゲーム④)					
第9回	球技Ⅰ		バドミントンの実践(ゲーム⑤)					
第10回	球技Ⅱ		バスケットボールの実践(基礎練習)					
第11回	球技Ⅱ		バスケットボールの実践(基礎練習・ゲーム①)					
第12回	球技Ⅱ		バスケットボールの実践(ゲーム②)					
第13回	球技Ⅱ		バスケットボールの実践(ゲーム③)					
第14回	球技Ⅱ		バスケットボールの実践(ゲーム④)					
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							
授業時間外の学習	基本的なルールについて学習をし、体力・技術の弱点を克服するように努めること。							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	環境論		担当者	橋爪博幸	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	4 学年	曜日	
			(時間)	(3 0 時間)			時限	
授業の概要	今、この地球で問題となっている種々の環境問題を取りあげて講義する。							
教育目標	これからますますクローズアップされてくる地球環境問題について、すこしでも地球環境の現状への興味をかきたて、これから社会にでたあとでも環境に配慮した生活ができるようにする。							
到達目標	社会に出たあとまで地球環境問題に関心をもち、さまざまな環境保全活動に積極的に参加できる人材を育てる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第 1 回	大気汚染 (1)		中国から日本へ渡ってくるの大気汚染物質について知る。大気汚染の原因となる物質について理解する。					
第 2 回	大気汚染 (2)		過去に起こった大気汚染による公害問題を知る。また、これに関連して、大気汚染についてどんな法律があるのかを見ていく。					
第 3 回	原子力発電所からの放射能汚染 (環境被害)		2011年3月の東日本大震災では多くの人命が失われ、同時に福島原子力発電所の事故で放射能汚染が広がった。どのような環境汚染がひろがったか、その概略をみていく。					
第 4 回	放射能の被害について (人体への被害)		放射能や放射性物質について知り、大気、水 (海)、土壌の放射能汚染、そして私たちの健康への影響について情報を整理し、同時にエネルギー問題について考える。					
第 5 回	地球温暖化と京都議定書		地球の温暖化のしくみを理解し、京都議定書の内容をつかむ。					
第 6 回	温暖化進行後の地球の予測		IPCCの報告書を読み、これからの地球でどのようなことが起こると予想されているのかをつかむ。					
第 7 回	生態系		生態系という概念を理解する。				レポート課題が出ます	
第 8 回	日本列島の自然環境		日本列島の自然環境について見ていく。					
第 9 回	廃棄物問題 (1)		増え続けるゴミの問題について各自、解決策を探る。					
第10回	廃棄物問題 (2)		廃棄物に関する法律にはどのような決まりがあるのか理解する。					
第11回	エネルギー問題		電気やガス、ガソリンといったエネルギー源の消費推移等を知る。電気料金の計算方法を学ぶ。					
第12回	エコロジカルフットプリント		エコロジカルフットプリントという概念を知る。同時に世界における貧困の現状、不平等や格差があることを知る。					
第13回	世界の不平等と環境破壊		貧困や不平等が、世界規模の環境破壊、生態系の喪失を招いていることを理解する。					
第14回	土壌の汚染		工業立地等における土壌汚染について見ていく。					
第15回	水質汚染		海や河川における汚れについて現状をつかむ。世界における水不足についても触れる。					
教科書	岡本博司『環境科学の基礎』第2版 (東京電気大学出版局)							
参考書	必要なとき、講義中に提示する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 課題の提出 (20%)、期末試験 (80%) をもとに総合的に評価する。							
授業時間外の学習	環境問題に関するニュースや新聞記事等を読み理解しておくことが事前学習につながる。復習として配布プリント等を熟読し、ポイントをまとめておくことを勧める。							
履修のポイント	配布プリントやレポート課題をかならず提出すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みの時間をオフィス・アワーとする。9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成27年度 シラバス

科目名	人間発達論		担当者	篠原貴子	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	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講義は、人間の発達過程に関して、社会学や心理学の視点から検討する。また、社会状況や社会的役割の変化によって生じる個人の諸問題を具体的に取り上げ、誕生から人生の終わりにいたるまでの人間の成長のあり方を考える。							
教育目標	それぞれの発達段階における課題を考察するとともに、現代人の抱える問題を理解する。							
到達目標	人間の発達に関する知識を修得し、人の一生を社会学及び心理学から説明できる。							
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		発達課題					
第2回	発達の諸相Ⅰ		発達概念の検討					
第3回	発達の諸相Ⅱ		発達段階					
第4回	発達の諸相Ⅲ		生涯発達					
第5回	青年期の課題		現代社会と若者					
第6回	教育の病理		非行、いじめ、学級崩壊					
第7回	家庭の病理		引きこもり、不登校					
第8回	発達と教育Ⅰ		学校の社会化機能					
第9回	発達と教育Ⅱ		学校現場と発達障害					
第10回	成人期の課題Ⅰ		就労と職業					
第11回	成人期の課題Ⅱ		家族と役割					
第12回	個別の課題Ⅰ		女性のキャリア形成					
第13回	個別の課題Ⅱ		中高年男性の抱える問題					
第14回	老年期の課題		老いと社会参加					
第15回	まとめ		発達と自己					
教科書	必要な資料は随時配布							
参考書	授業時に随時紹介							
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。							
授業時間外の学習	授業内容に関して、意欲的に学習する。							
履修のポイント	自分自身の成長と関連づけて考える。							
オフィス・アワー	授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。							

平成27年度 シラバス

科目名	物理学		担当者	栢沢龍次郎	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値処理の方法、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)							
教育目標	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							
到達目標	・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 ・肺泡と表面張力					
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：受講態度等）							
授業時間外の学習	新聞・雑誌等を通して、科学技術と人間及び医療保健について考えるようにする。							
履修のポイント	医療に関する種々の事象・応用が、どのようなしくみで成り立っているのかを考えながら履修すること。							
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27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。							
教育目標	看護師・管理栄養士として必要な生物学の基礎を習得させる。							
到達目標	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めているのか		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	個体としてのまとまり		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） ※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%							
授業時間外の学習	単元毎に復習問題を配付するので、解いて理解を深めること。							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。							
オフィス・アワー	授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。							

平成27年 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	2	学年	1	曜日	
			(時間)	30時間			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。							
教育目標	生体反応を理解するための化学の基礎知識を身に付ける。化学物質の構造や性質の理解を深め、日常的な化学計算ができるようにする。							
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。 5、有機物質の命名の基礎を理解する。							
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、SI単位、単位の変換					
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	原子量と物質質量		原子量、分子量、式量、物質質量 計算問題				電卓	
第7回	濃度計算		濃度計算 (パーセント計算、希釈計算など)				電卓	
第8回	化学反応の量的関係		化学反応式 計算問題の確認				電卓	
第9回	酸と塩基		酸・塩基、水素イオン指数、水素イオン濃度					
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		官能基、炭素数と物質の名前の関連					
第13回	有機化合物 2		糖質、脂肪族化合物、芳香族化合物の特徴					
第14回	有機化合物 3		アミノ酸、核酸の特徴					
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	図表から学ぶ化学 インプレス化学基礎ノート							
参考書								
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					
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を問題集を使って必ず復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
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。							
オフィス・アワー	授業内で連絡							

平成27年度 シラバス

科目名	生活とデザイン		担当者	松村誠一	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	4 学年	曜日	
			(時間)	(3 0 時間)			時限	
授業の概要	現代社会の中に生きている私たちは、多くの優れたデザインに囲まれて生活しておりそこから大きな影響を受けています。デザインと私たちの生活には密接な関係があり、近代になりグラフィックデザインやインダストリアルデザイン等の分野が確立されました。この授業では、私たちの生活とデザインの関係について考察していきます。※本授業では課題提出等により成績評価を行い、定期試験は実施しない。							
教育目標	日常生活の中に普通に存在している「デザイン」について、その意味や歴史、価値、可能性等を多角的に学んでいき理解を深めることを目的とします。							
到達目標	「デザイン」の意味や価値、可能性を多角的に考察し、デザインと人間との関係について理解を深め、私たちがより良い社会生活を営むことを目的とします。							
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		デザインを理解するために					
第2回	デザインの歴史		イギリスの伝統と革新					
第3回	デザインの歴史		アール・ヌーボーの世界					
第4回	デザインの歴史		市民生活のグラフィックデザイン					
第5回	デザインの歴史		バウハウスーデザインの実験と統合ー①					
第6回	デザインの歴史		バウハウスーデザインの実験と統合ー②					
第7回	デザインの歴史		アメリカのインダストリアルデザイン					
第8回	デザインの歴史		現代のデザイン					
第9回	デザインと人間工学		人体寸法と設計					
第10回	デザインと人間工学		家具、設備への応用（座る）					
第11回	デザインと人間工学		家具、設備への応用（寝る）					
第12回	デザインと人間工学		家具、設備への応用（立つ）					
第13回	デザインと人間工学		形・色・テクスチャーの心理					
第14回	デザインと人間工学		錯視効果					
第15回	デザインと人間工学		空間の心理					
教科書	使用しない。							
参考書	使用しない。							
成績評価	単位認定 60 点以上 課題 1 0 0 %評価							
授業時間外の学習	「予習内容」情報収集を行い自分の考えまとめる。「復習内容」ノートの整理、確認を行う。							
履修のポイント	作品制作を行う場合がある。							
オフィス・アワー	1 号館 1 1 1 研究室で随時行う。							

平成27年度 シラバス

科目名	地域社会学		担当者	篠原貴子	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	近代社会は、社会構造や生活様式に大きな変化をもたらした。特に、農村から都市への人口流出や都市化は、コミュニティや個人を取り巻く環境を転換させた。本講義では、都市や農村に関する社会学の展開を中心に学ぶとともに、社会を構成する主要な組織が担う役割や課題を経済や文化の側面から把握する。							
教育目標	地域社会学の歴史や課題を理解し、社会学的思考を身に付ける。							
到達目標	講義内容を踏まえて、地域社会が抱える現代的課題を発見し、読み解く力を培う。							
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		地域社会学の意義と課題					
第2回	都市社会学の系譜		都市社会学の展開					
第3回	流動型社会論		近代化論					
第4回	現代の都市社会		都市空間と人間形成					
第5回	現代の農村社会		高度経済成長と農村社会					
第6回	地域権力構造論		地域と政治					
第7回	アーバンイズムとコミュニティ		町内会の変遷と課題					
第8回	アーバンイズムとローカリティ		東京の都市空間					
第9回	グローバル社会		グローバル化と地域社会の変貌					
第10回	エスニック・コミュニティ		エスニック・コミュニティの形成					
第11回	社会変動と地域社会の形成		住民生活と行政					
第12回	農山村の混住化社会		現代の農村社会					
第13回	地域社会の活性化		地域の復興と観光					
第14回	コミュニティ形成の課題		新たなコミュニティの創出と地域社会					
第15回	まとめ		地域社会学の展望					
教科書	必要な資料は随時配布							
参考書	鈴木広監修 『地域社会学の現在』 （ミネルヴァ書房）							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度や試験結果で総合評価する。							
授業時間外の学習	授業内容に関して、意欲的に学習する。							
履修のポイント								
オフィス・アワー	授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。							

平成27年度 シラバス

科目名	人間工学		担当者	亀井実、斉藤徹、榎本有陸		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	水曜日	
			(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、障害者や高齢者などにとっての使いやすさの観点から福祉用具の活用や住環境の整備の方法を学ぶ。									
教育目標	・日常生活動作の特性を踏まえた福祉機器、住環境の整備に関する実践的知識を習得する。									
到達目標	・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。 ・障害者や高齢者などの生活の利便性、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		(オリエンテーション) 重心と姿勢、バランスについて学ぶ					榎本		
第2回	転倒と転倒予防		日常生活動作における転倒と転倒予防について学ぶ					榎本		
第3回	日常生活動作と関節可動域		関節可動域の評価と日常生活動作に必要な関節可動域について学ぶ					榎本		
第4回	日常生活動作と筋力		筋力の評価と日常生活動作に必要な筋力について学ぶ					榎本		
第5回	車いす		車いすの基本構造と駆動方法について学ぶ					亀井		
第6回	住環境整備		要介護者、介護者にとっての安全で快適な療養環境について学ぶ					亀井		
第7回	歩行		歩行分析について学ぶ					斉藤		
第8回	歩行障害		歩行補助具の種類と杖歩行のパターンについて学ぶ					斉藤		
第9回	起居動作		立ち上がり動作をはじめとする動作分析（力学的分析）について学ぶ、					斉藤		
第10回	事例紹介		福祉用具の活用や住環境整備の実際の事例について紹介する					斉藤		
第11回	介護技術		要介護者の自立を助け、快適な療養環境について学ぶ					亀井		
第12回	福祉機器		身体特性に応じた福祉機器の選択について学ぶ					亀井		
第13回	フィールドワーク （調査・討論）		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）。					斉藤		
斉藤										
第15回	まとめ		これまでの授業内容のまとめ。（試験問題の解説などを含む）					亀井		
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									
授業時間外の学習										
履修のポイント										
オフィス・アワー	授業日の、授業終了後に教室等で相談に応じます。									

平成27年度 シラバス

科目名	行動科学		担当者	徐 淑子	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	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	この授業では、人々が健康を守る行動を起こすときにどんな心理社会的仕組みが働いているのかについて、学びます。また、それらの知識を健康教育や患者教育にどのように応用できるかについて、考えます。まずは、じぶん自身の行動をモデルに当てはめて考えてみることから学習を始めましょう。							
教育目標	行動モデルの発想を、保健医療の現場で生かすための、基礎をつくることを目的とします。							
到達目標	1. 「健康と病気」をめぐる行動のさまざまなすがたについて、理解を深める 2. 行動モデルを用いて、身近な健康現象を理解・説明することができるようになる 3. 1および2の知識を健康教育や患者教育に生かす方法について、理解する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	保健行動の多様性 1		健康と病気にかかわるさまざまな行動を、いくつかの視点で分類しながら理解する。看護職者がとりあつかうケア範囲の広さを確認する。					
第2回	保健行動の多様性 2		生活構造論、段階的変化理論について取り上げ、保健行動がどのようにして個人の生活の中に組み込まれていくのかについて考える。					
第3回	保健行動の生起とその習慣化 1		保健行動を説明する代表的な行動モデルについて学習する。①教育モデル ②恐怖アピールモデル ③保健信念モデル ④保健行動シーソーモデル					
第4回	保健行動の生起とその習慣化 2							
第5回	保健行動の生起とその習慣化 3		社会的学習理論（自己効力感モデル）の考え方より、行動変容の過程について考える。					
第6回	精神健康が保健行動に与える影響		生活ストレス論の立場から、「なぜ、かんたんな保健行動も起こせない／続かない人がいるのか」について、考える。					
第7回	行動科学的な知見の応用 1 （生活習慣指導への応用）		行動科学的知見を、生活習慣指導における個別支援にどのように活用できるか、事例に学びながら理解を得る。 ①認知行動療法の基本的な考え方 ②認知行動療法の考え方を援助内容にとりいれる					
第8回	行動科学的な知見の応用 2 （生活習慣指導への応用）							
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	指定教科書はありません。教員が資料を配布します。							
参考書	授業中に、その都度、情報の出典を示し、書籍や文献を紹介さしあげます。							
成績評価	単位認定 60 点以上 課題提出80%以上で評価							
授業時間外の学習	とくに予定していません。授業中に学んだ視点からじぶんの日常生活を振り返り、次回の課題に反映させることを奨励します。							
履修のポイント	授業中に個別ワークにとりくんでももらいます。また、視聴覚資料を毎回視聴します。私語厳禁をお願いいたします。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	コミュニケーション論		担当者	山本裕詞	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	コミュニケーションの能力が高いとは、どういうことか。反対に、コミュニケーションが上手くないのはなぜなのか。人が人として生きていく上でコミュニケーションは欠かせないが、これを成立させることは必ずしも簡単ではない。今日の「コミュニケーション」研究の成果を紹介しながら、多面的に「コミュニケーション」について考察をすすめ、その正体を明らかにしていく。							
教育目標	日常的に行われているコミュニケーションの多面性を認識することを通して、不確実性の高まる社会の中でも逞しく生き抜ける確かな自我の獲得を目指す。また、コミュニケーションを通じた新たな意味の創造可能性を理解することを通して、主体的に生きることの喜びに触れる。							
到達目標	1. コミュニケーション論に関する代表的議論の概要を理解する。 2. コミュニケーションによる社会的な自己形成過程を理解する。 3. コミュニケーションが成立する条件と成立しない条件を理解する。 4. コミュニケーションによる意味の創造可能性を理解する。 5. 特殊なコミュニケーション例から、人の生の特徴を考察する。							
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 コミュニケーション能力		1. 授業の進め方 2. コミュニケーションが上手い人、下手な人					
第2回	「説得」する力		1. 説得とは何か 2. 「説得」の諸理論					
第3回	「説得」の前提		1. 様々な「必要性」 2. 文化的前提					
第4回	対人コミュニケーション		1. 人と関わる力 2. 談話と情報伝達の構造					
第5回	社会とのコミュニケーション		1. 「社会」のリアリティ 2. コミュニケーションと自己の生成					
第6回	コミュニケーションとメディア		1. メディア技術と社会 2. マスメディアとコミュニケーション					
第7回	情報の受け手の「主体性」		1. 提供された情報への意味の付与 2. 情報の受け手の限界と双方向コミュニケーション					
第8回	集団・組織のコミュニケーション		1. 家族コミュニケーション 2. 組織コミュニケーション					
第9回	国際コミュニケーション		1. 日本人のコミュニケーション 2. 異文化コミュニケーション 3. 国際コミュニケーション					
第10回	ジェンダーとコミュニケーション①		1. ジェンダーとは何か 2. 男女間のコミュニケーション問題					
第11回	ジェンダーとコミュニケーション②		3. 公私の分離とジェンダー 4. ジェンダーコミュニケーションを介した新たな意味の創造					
第12回	集合行動・社会運動のコミュニケーション		1. 群衆・公衆のコミュニケーション 2. うわさのコミュニケーション 3. 集合行動と社会運動					
第13回	了解のコミュニケーション		1. 話がかみあう条件 2. 指標性と了解可能性					
第14回	行為としてのコミュニケーション		1. 言語ゲーム論と言語行為論 2. 会話の作法と言外の意味					
第15回	転移のコミュニケーション 授業のまとめ		1. 転移とコミュニケーション 2. まとめ					
教科書	使用しません。必要に応じて資料を配付します。							
参考書	船津衛『コミュニケーション・入門（改訂版第2版）』有斐閣アルマ 2012年、伊藤公雄編『コミュニケーション社会学』世界思想社 2010年、鈴木健編著『コミュニケーション・スタディーズ入門』大修館書店 2010年							
成績評価	授業中に実施する確認テストと1～2回課す予定のレポートによって40%、残り60%を学期末試験で評価する。単位認定 60 点以上。欠席、遅刻等は減点の対象とする。授業への積極的参加は加点の対象とする。							
授業時間外の学習	1～2回課す予定のレポートは、自学による情報収集を必要とするものになる。また、授業の後は、ノートを整理しながら復習することを求める。随時、関連図書も紹介するので、自らの関心を深めていって欲しい。							
履修のポイント	様々な角度からコミュニケーションを考察するので、それを自分の体験のレベルに置き換えて、又は想像してみることが重要である。							
オフィス・アワー	アポイントをとってください。水曜日に互いの都合の良い時間を調整します。							

平成27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	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	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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					
第3回	David Beckham		Exercises					
第4回	Tony Blair		Reading, Grammar					
第5回	Tony Blair		Exercises					
第6回	Paul McCartney		Reading, Grammar					
第7回	Paul McCartney		Exercises					
第8回	Mick Jagger		Reading, Grammar					
第9回	Mick Jagger		Exercises					
第10回	Daniel Radcliffe		Reading, Grammar					
第11回	Daniel Radcliffe		Exercises					
第12回	Hugh Grant		Reading, Grammar					
第13回	Hugh Grant		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 (毎回英語の歌などの聞き取りをする)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 : 50%、課題、授業参加度等:50%							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性 (授業参加度) が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成27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	1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	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。							
教育目標	英語 4 技能のうち、Speaking, Writing の基礎能力の向上を図る。							
到達目標	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 (毎回英語の歌などの聞き取りをする)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成27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	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	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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	Review		Course Reviewing					
教科書	Listen and Speak in English (三修社)							
参考書	Internet Materials (毎回英語の歌などの聞き取りをする)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成27年度 シラバス

科目名	医療保健英語		担当者	女鹿喜治	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	2学年	曜日	
	教養科目		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	私たちが取り巻く環境や食生活がますます急激に変動しつつあります。このような時代における心身の健康や食生活に関わるエッセイを読みます。看護学科と栄養学科の合同ですから、それぞれに配慮した内容のものにしたいと思います。場合によっては、一応、講義計画表通り進めていきますが、みなさんの英語力と予習の出来を見ながら進度を調節します。							
教育目標	看護学科と栄養学科に関わる基本的な文献に慣れて、将来、英語の論文などを読める下地を作る。							
到達目標	看護学科と栄養学科に関わる英文を読み、基本的な語彙と表現に慣れる。TOEIC 550点程度を目指します。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	導入		ある程度専門的な英語を読めるようにするためにはどんなことをしなければならないのかを考えてみます。					
第2回	食生活と健康に関わる英文の購読		Healthy Japan					
第3回	〃		Health and Evolutionary Psychology					
第4回	〃		Natural Defense					
第5回	〃		Race and Health					
第6回	〃		Understanding Medical Studies					
第7回	〃		Cancer					
第8回	〃		The World's Most Common Disease					
第9回	〃		Instant Noodles					
第10回	〃		Supplements					
第11回	〃		The New Global Epidemic					
第12回	〃		Health and Genes					
第13回	〃		Mental Health					
第14回	〃		Addictions					
第15回	〃		The New Nutrition					
教科書	明日の健康と医療を考える. Paul Stapleton. センゲージ・ラーニング.							
参考書	教室で適宜指示します。							
成績評価	単位認定 60 点以上 試験の点数(80%)。教室での発言やその内容など(20%)。							
授業時間外の学習	大雑把でいいですから、事前に英文を読んで、内容を把握しておいてください。そして、講義の後には、その英語が英語のまま左か右にそのまま頭の中に入ってくるまで何度も読んでください。こういった積み重ねが英語力を高めます。							
履修のポイント	ここで語られている内容そのものは意識の高い学生なら既に知っているものかもしれませんが。英語そのものは難しく感じても、そのような場合、意外に読みやすいものです。恐れずにチャレンジしてみてください。							
オフィス・アワー	基本的には、私の空いた時間ならいつでも来室してください。ただ、それなりの話をするつもりなら、予約を取ってください。							

平成27年度 シラバス

科目名	英書講読		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	選択	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
	教養科目		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices)のテキストを使用し、食・健康や社会環境に関する英文に触れ、英文読解能力を高める。また、栄養学関連の英語論文等の読解も試みる。							
教育目標	一般的な英文、専門分野の英文、表、グラフ等の読解能力を高める。							
到達目標	多くの医療・保健分野の英文に触れ、読解方法のヒントを得る。 パラグラフでのキーワード、キーセンテンスを理解し、英文内容を要約できるようにする。							
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	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるかー健康、地球環		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第3回	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるかー健康、地球環		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第4回	Laugh Your Troubles Away 笑って健康		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第5回	Laugh Your Troubles Away 笑って健康		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第6回	Is It Possible to Be Too Clean? 清潔すぎる環境がアレルギーの		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第7回	Is It Possible to Be Too Clean? 清潔すぎる環境がアレルギーの		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第8回	Sleep: How Much Is Too Much? 健康な生活のための睡眠時間		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第9回	Sleep: How Much Is Too Much? 健康な生活のための睡眠時間		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第10回	Save Your Life and Others' 乳がんとピンクリボン運動		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第11回	Save Your Life and Others' 乳がんとピンクリボン運動		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第12回	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第13回	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係		Reading ②, ReadingComprehension, Listening Practice, Further Practice					
第14回	The Dangers of Cannabis 若者に広がる大麻汚染		Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①					
第15回	Review		Course Reviewing					
教科書	Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices) 南雲堂							
参考書	Internet Materials (トピックスに関連したサイトを見る)							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末課題、授業参加度等による評価							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成27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。							
教育目標	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。							
到達目標	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		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。							
授業時間外の学習	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。							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27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、アクセント動詞の現在形までの基本文法を学び練習問題をする。 2. 挨拶、自己紹介など基本会話、看護科、栄養科別に現場で使える会話表現を覚える。 3. スペイン語の諺や在留外国人の問題についてメールでレポート提出。 4. 映画や歌などラテン文化の紹介							
教育目標	1. スペイン語の初級会話ができるようにする。職場で使えるような表現を学ぶ。 2. ヨーロッパの考え方など異文化理解をする。							
到達目標	1. 発音、初級文法の概要を知る。 2. 基本会話と言える。専門別の会話例を覚える。 3. ヨーロッパの考え方や外国人を深く理解できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	スペイン語の読み		スペイン語の特色、アルファベット・発音・アクセント					
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					
第3回	SER動詞		人称代名詞・SER動詞の人称変化、				レポート1	諺コメント1
第4回	ESTARの人称変化・HAY		ESTARの人称変化・HAY				会話テスト	挨拶など
第5回	規則動詞		AR, ER, IR動詞の人称変化。簡単な文を作る。					
第6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					
第7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				レポート2	諺コメント2
第8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					
第9回	再帰動詞		「1日の予定」から再帰動詞を学ぶ。					
第10回	文法のまとめ		基本文法ペーパーテストをする				レポート3	諺コメント3
第11回	専門分野会話練習 2		旅行会話、買物の例文を練習する					
第12回	分野別会話練習		旅行会話、買物の例文を練習する					
第13回	分野別会話練習		医療会話、栄養指導会話の練習 2				レポート4	外国人問題
第14回	分野別会話練習		問診の例文を練習する				会話テスト選択	
第15回	分野別会話練習		栄養指導、レシピの読み方の例文を練習する					
教科書	自作教材を配布する。							
参考書	市販の参考書はほぼ同じ内容です。他にテレビ講座も参考になります。							
成績評価	単位認定 60 点以上、オーラル・テスト (50%)、文法テスト (50%)							
授業時間外の学習	辞書や携帯の辞書機能、翻訳サイトを活用する。グループで会話練習をする。レポートを書く。							
履修のポイント	スペイン語の簡単な発音になれる。文法は英語と比較して特色を知る。会話は演技をつけて練習する。							
オフィス・アワー	講義の前後、食堂にいるときに質問を受け付けます。Somos amigos (ソモス・アミゴス 我々は友達です)。							

平成27年度 シラバス

科目名	ポルトガル語		担当者	伊勢島セリア明美	学科	栄養学科・看護学科	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。							
教育目標	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。							
到達目標	挨拶を初め、初歩の会話を身につけ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	Como é seu nome?		アルファベット、挨拶、基本構文					
第2回	Eu sou japonês.		動詞ser、否定文、疑問文、出身地を表す前置詞 de					
第3回	Meu pai é professor.		所有形容詞とその変化					
第4回	Meu irmão é alto.		形容詞とその変化					
第5回	O português é mais difícil do que o japonês?		定冠詞、比較の表現					
第6回	Quantos anos você tem?		動詞ter、数詞、名詞の数					
第7回	Eu gosto de estudar.		動詞gostar、動詞preferir					
第8回	Eu quero um computador preto.		不定冠詞、動詞querer、色の表現					
第9回	Meu celular está na bolsa.		動詞estar、場所を表す前置詞 em					
第10回	Meu amigo vai à biblioteca.		動詞ir、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?		ar規則動詞の現在形、時間の表現					
第12回	Eu entendo português.		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.		ir規則動詞の現在形、月の名前					
第14回	Ele estudou português.		完全過去形、時を表す前置詞 em、曜日の名前					
第15回	Escreveremos uma carta.		未来形					
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 (60%) 及び練習問題 (40%) で100%評価							
授業時間外の学習	プリントを基に予習と復習を行うことが望ましいです。							
履修のポイント	練習問題に積極的に取り組むことです。							
オフィス・アワー	授業日の授業終了後に教室で相談に応じます。							

平成27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	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、授業ではグループでの学び合いも取り入れたい。予習・復習ではMoodleを活用する予定である。							
教育目標	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。							
到達目標	・統計学の概念を理解する ・標本を抽出し、度数分布表が作成できる ・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 ・母平均などの推定が行える ・統計的仮説検定の考え方を理解し、実際に母平均の検定などが行える							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	統計学とは（１）		母集団や標本などの統計学の基本概念と数学知識の確認、電卓の使用 方法				<u>電卓を持参すること</u>	
第2回	統計学とは（２）		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	まとめ		確認テスト①					
第6回	確率分布		確率分布の性質について					
第7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8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、推定方法の基本的な考え方					
第9回	母平均の推定（１）		正規分布と母平均の推定 課題					
第10回	母平均の推定（２）		t分布 課題					
第11回	母平均の推定（３）		母平均の推定のまとめ					
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	まとめ		講義のまとめ、 確認テスト②					
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 課題への取り組み30%、確認テスト70%							
授業時間外の学習	・事前に教科書やMoodleにアップされている資料を確認しておくこと ・課題については必ず自分の力で解き、疑問点などは質問すること（その際Moodleを積極的に利用すること）							
履修のポイント	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。							
オフィス・アワー	月曜日の昼休み。それ以外の曜日・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27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たの情報検索・コミュニケーションなどについても学ぶ。 また、授業ではMoodleを活用する予定である。							
教育目標	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。							
到達目標	・ Windows及びオフィスソフトの基本的な使用法を理解している ・ オフィスソフトを活用し、自分のレポートや課題を進められる ・ 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 練習問題					
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	「Windows8・Office2013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%							
授業時間外の学習	・ 復習として教科書の問題は必ず自分でやってみること ・ Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること							
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。可能なれば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	月曜日の昼休み。それ以外の曜日・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27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	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の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Moodleを活用し、後半はグループによる作業を行う予定である。							
教育目標	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。							
到達目標	・ Excelを利用した統計的処理の方法を理解している ・ Excelを利用して課題の統計処理を行える ・ Webを利用した情報の検索・収集・整理ができる ・ メディアそれぞれの特性を理解している ・ 様々なメディアを利用した情報のまとめ方・発信の仕方がわかる							
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)		度数分布表、平均値、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)		散布図と相関係数					
第4回	Excelによる統計処理 (4)		回帰直線					
第5回	Excelによる統計処理 (5)		確率分布とその数表					
第6回	Excelによる統計処理 (6)		区間推定					
第7回	Excelによる統計処理 (7)		仮説検定 (1)					
第8回	Excelによる統計処理 (8)		仮説検定 (2)					
第9回	Excelによる統計処理 (9)		クロス集計と独立性の検定					
第10回	Excelによる統計処理 (10)		まとめの確認テスト					
第11回	情報の収集と編集、発信 (1)		メディア編集の基礎 (1)				USBメモリを用意	
第12回	情報の収集と編集、発信 (2)		メディア編集の基礎 (2)					
第13回	情報の収集と編集、発信 (3)		メディア編集の基礎 (3)					
第14回	情報の収集と編集、発信 (4)		メディア編集の基礎 (4)					
第15回	情報の収集と編集、発信 (5)		情報の発信、授業のまとめ					
教科書	Excelによる統計処理：「よくわかる統計学介護福祉・栄養管理データ編第2版」石村貞夫他（東京図書）							
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）、「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。							
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%							
授業時間外の学習	・ 教科書の理解度をチェック問題は必ず自分でやってみること ・ Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること							
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	月曜日の昼休み。それ以外の曜日・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27年度 シラバス

科目名	文献検索とクリティーク		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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	研究を進めていく際に、資料や文献を集めることが必要不可欠であることはいうまでもない。特に現在ではそれらの情報はインターネット上に電子的な情報として存在しているものも多くあるため、その情報を検索する方法を身に付けることが必要である。また、論文やレポートを作成するために必要な事柄について学び、さらに具体的な論文などの文章内容を批評的に読解することで、より深く理解することができるよう、グループディスカッションやプレゼンテーションなどの演習を取り入れて進めていく。 また、授業ではMoodleを活用する予定である。							
教育目標	科学論文などの資料の検索・収集する方法について理解し、実践する。また実際に論文の作成方法や構成、記述の仕方を学ぶ。さらに論文に対する批評的な読解法についても学習する。							
到達目標	・レポートや論文作成のため資料の検索・収集・整理の方法を理解し、行える ・レポートや論文作成について基礎的な事柄を身に付け、作成ができる ・レポートや論文で作成した内容をプレゼンテーションできる ・レポートや論文に対する批評的な読解方法を理解し、実際に読解を行える							
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		授業の概要や進め方の説明 (情報、エビデンス)					
第2回	論文の基本		レポート・論文作成の流れと基本的な書き方のルール 課題レポートの作成と相互評価					
第3回	レポート・論文の作成(1)		レポート・論文の種類、基本構成、構造、課題の発見、ワークシートで全体の構成を考える					
第4回	文献・資料の集め方(1)		参考文献の役割、表記の方法、文献の種類と特徴					
第5回	文献・資料の集め方(2)		電子的な文献資料の集め方、本学図書館から医中誌、メディカルオンラインなどの活用方法(OPAC、リポジトリ、シソーラス)					
第6回	文献・資料の集め方(3)		その他の電子的な文献資料の集め方、管理の仕方(NDL-OPAC、PubMed) 参考文献の収集と整理					
第7回	クリティカルシンキング(1)		クリティカルシンキングとは					
第8回	クリティカルシンキング(2)		文章の読解とクリティカルシンキング					
第9回	クリティカルシンキング(3)		データ分析とクリティカルシンキング					
第10回	レポート・論文の作成(2)		ワークシートをもとに文章にまとめる 課題レポートの作成					
第11回	プレゼンテーション(1)		プレゼンテーション資料の作成				受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります	
第12回	プレゼンテーション(2)		学生による発表とグループディスカッション					
第13回	プレゼンテーション(3)		学生による発表とグループディスカッション					
第14回	文献の検討(1)		学術論文の読解					
第15回	文献の検討(2)		学術論文等の読解発表、まとめ					
教科書	山田剛史、林創：大学生のためのリサーチリテラシー入門、ミネルヴァ書房（予定）							
参考書	日本栄養改善学会：栄養学を志す研究者のための論文の書き方・まとめ方、第一出版 山崎茂明、六本木淑恵：看護研究のための文献検索ガイド第4版 一増補版一、日本看護協会出版局 小笠原善康：新版 大学生のためのレポート・論文術、講談社現代新書 他、授業中に紹介する							
成績評価	単位認定 60 点以上 課題レポート40%、プレゼンテーション20%、ディスカッションへの参加態度20%、その他の課題20%							
授業時間外の学習	・Moodleの資料や教科書を事前に読んで確認しておくこと ・課題については自分で調べ、提出すること							
履修のポイント	講義では、各自で課題の文章を読み、発表や検討をおこないながら進めていく予定です。							
オフィス・アワー	月曜日の昼休み。それ以外の曜日・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27年度 シラバス

科目名	早期体験合同実習		担当者	高橋東生 中山優子 三木園生	学科	看護・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	学習初期の時期に対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。また、自己の専攻する専門職の役割について考えることで、今後の学習の動機づけとし、主体的に学ぶための方法を理解する。看護学科・栄養学科合同実習とすることで、自己理解とともに、専攻の異なる学生間で認識を共有し、チーム連携の重要性を知る機会とする。							
教育目標	対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。自己の専攻する専門職の役割について考え、今後の学習の動機づけとする。また、実習を通して学生間で認識を共有する。							
到達目標	1. 対象者の立場から、医療施設のサービスを観察する。 2. 医療施設のサービスを受ける対象者を観察し、その特徴を知る。 3. 看護師および管理栄養士の活動を観察し、その役割を知る。 4. 各専門職の役割を知り、その連携について考える。 5. 今後の学習上の課題を明らかにする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	学内実習		オリエンテーション・事前課題					
第2回	学内実習		グループ別演習					
第3回	臨地実習		対象者の立場から医療施設のサービスを観察する					
第4回	臨地実習		看護師・管理栄養士の活動を知る					
第5回	臨地実習		各専門職の活動を知り、連携について考える					
第6回	学内実習		グループ別演習・実習のまとめ					
第7回								
第8回			* 詳細は早期体験合同実習要項参照					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書								
参考書	鷹野和美編著：チーム医療論、医歯薬出版株式会社							
成績評価	単位認定 60 点以上 実習要項評価表参照							
授業時間外の学習	事前課題を行ない、臨地実習前のグループワークおよび臨地実習に臨む必要があります。さらに、臨地実習では、日々学んだことを記録し、次の日の学習目標を明確化すること、さらにこの授業で学んだことについてレポート作成します。							
履修のポイント	事前学習、グループワーク、臨地実習で構成されています。臨地実習前の事前学習やグループワークが重要です。積極的に各々参加してください。							
オフィス・アワー								

平成27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	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。 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。							
教育目標	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。							
到達目標	・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、ISO 1		食生活に関するニュースの発表(環境問題、流通問題、健康、食意識など)、本学における環境問題					
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(産業、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		食品会社等の仕事					
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、ISO 2		食生活に関するニュースの発表(環境問題、流通問題、健康、食意識など)、本学における環境問題					
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(同文書院) 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	調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版)、各種料理書							
成績評価	単位認定 60 点以上(前期定期試験50%、課題50%を総合して評価する。)							
授業時間外の学習	課題を行い、提出は期限厳守のこと。							
履修のポイント	栄養価計算を行うため、電卓を使用する。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応							

平成27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。							
教育目標	生化学・食品学・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。							
到達目標	有機化学を学修するために必要な、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　○一般に良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	エネルギー代謝		授業の受け方、生体分子と化学反応					
第2回	有機化合物の構造式		分子式、組成式、構造式、構造による有機化合物の分類					
第3回	化学結合と電子		共有結合、イオン結合、水素結合、不対電子					
第4回	原子構造と化学結合		元素の周期表、原子の構造、s軌道、p軌道、最外殻電子					
第5回	有機化合物の構造		炭素の混成軌道、σ結合、π結合、極性、電気陰性度					
第6回	有機化学反応のいろいろ		付加反応、置換反応、エステル化反応、電子の移動					
第7回	炭素骨格と官能基		炭素骨格、構造異性体、官能基、IUPAC 命名法					
第8回	有機化合物の命名法		直鎖アルカンの命名法、分岐や置換基のある化合物の命名法					
第9回	有機化合物の立体構造		立体異性体、配座異性体、環状アルカン、立体視					
第10回	アルカンの性質と光学異性体		不斉炭素、旋光性、投影法、命名法					
第11回	芳香族化合物の性質と反応		芳香族化合物、求電子置換反応、反応性、配向性					
第12回	アルコール・アルデヒド・ケトン		アルコール・アルデヒド・ケトンの性質と反応、糖					
第13回	カルボン酸とその誘導体		カルボン酸の性質と反応、アミノ酸・脂肪酸の構造と反応					
第14回	エステルの合成		カルボニル基の反応、エステル合成、DNA鎖・ペプチド鎖					
第15回	まとめの演習		演習形式で全体のまとめを行う					
教科書	赤路健一・福田常彦著「生命系の基礎有機化学」（化学同人）							
参考書	「生命科学・食品学・栄養学を学ぶための有機化学 基礎の基礎」（丸善）、 「新しい基礎有機化学」（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 100% 筆記試験で評価する							
授業時間外の学習	毎回の授業でその日のポイントを記したA4版 1 枚のプリントを配布する。プリントは穴埋めになっているので、教科書の該当する箇所および授業ノートを見て復習しておく。次の授業でその範囲の復習テストを行う。							
履修のポイント	自分で教科書を開き、ノートを取ること。構造式は 1 回でも多く書いて手で覚えてしまおう。							
オフィス・アワー	授業日の、授業開始前に教室で質問に応じます。ノート持参での質問を歓迎します。							

平成27年度 シラバス

科目名	医療保健統計学		担当者	高橋 東生	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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	疫学・健康情報処理①		疫学の基本的な考え方					
第3回	疫学・健康情報処理②		記述疫学の方法と健康情報の収集					
第4回	疫学・健康情報処理③		疫学に使用する指標の算出					
第5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6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7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8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9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)					
第10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)					
第11回	記述統計⑦		散布図と相関係数					
第12回	記述統計⑧		回帰係数、回帰直線					
第13回	記述統計⑨		係数データの2変数の関連、クロス集計表					
第14回	記述統計⑩		回帰係数、回帰直線					
第15回	推測統計		推定法(点推定、区間推定)、区間推定					
教科書	よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編：東京図書株式会社							
参考書	国民健康・栄養要調査成績、国民衛生の動向 他各種統計資料、電卓							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。(原則定期試験100%だが課題等の未提出者は10%まで減点する)							
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	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	食文化論		担当者	張替泰子	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	3 年	曜日	
			(時間)	3 0 時間			時限	
授業の概要	食生活は古くは風土によって規制されてきたが、近年では政治、経済文化などによる影響を強く受けるようになっていいる。そうした種々の要因を含みつつ日本人の食生活がどのように構築されてきたのか、そのあとを辿りながら、改めて現代の食事のあり方について考える。近年は食育の大切な一面として、食を精神面から捉える傾向も見られるようになっており、行事食の意義、伝統食と健康、食事の作法、食具の扱いなどについても食育のテーマとして考える。							
教育目標	和洋折衷の現在の日本食がいかに成り立ってきたのかを知り、将来の食生活を見通す力を養う。食育の指導者として、日常の食生活に関する常識を学ぶ。							
到達目標	和食と多国籍料理が混在する現在の日本食が形成されるまでの経過を理解する。日本人が築いてきた日本料理について、様式、嗜好などの特徴を知る。知識の習得のみでなく、個々人の家庭や生活する環境を意識しながら、これからの望ましい食事のあり方を自身で考え得る力を養う。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	食文化とは		身の回りの食文化の見直しと、これからの学習の展望					
第2回	生活の中の行事食		節日・節供の意義。現在の行事食をあり方についての考察					
第3回	栽培作物と食生活の基礎		農耕の開始によって獲得する食品の変化と嗜好の形成。					
第4回	大陸文化の導入とその影響		仏教の伝来による日本人の肉食忌避と宗教による食の禁忌					
第5回	食事の形式化と作法		日本固有の文化の発達と料理の形式化、美意識の芽生え					
第6回	禅宗の伝来とその影響		禅宗がもたらした大豆たんぱく食品と喫茶の風習					
第7回	本膳の形式と配膳の基礎		日本の宴会の形と本膳の形式に基づく現在の配膳のきまり					
第8回	懐石料理の心と献立作成		茶道に伴う懐石料理に見習う献立作成に求められる要件					
第9回	日本料理の礎の完成		調味料と調理法の発達による日本料理の礎の完成					
第10回	自然現象に備える備荒食		飢饉にみる備荒食と温暖化に備える食料自給の必要性					
第11回	社会情勢と食事の関係		江戸・平成時代の社会情勢と外食・中食・内食の習慣					
第12回	近代化指向と食生活の変化		近代化への指向と肉食の解禁、新しい食品や料理の受容					
第13回	地域の食文化①		食文化で地域が元気であるために 行政の取り組み 事例紹介					
第14回	地域の食文化②		自分たちが主役になって企画を立ててみよう①					
第15回	地域の食文化③		自分たちが主役になって企画を立ててみよう②					
教科書	プリント							
参考書	原田信夫「食べるって何」筑摩書房							
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	プリントを整理しノートを作成する。							
履修のポイント	自身の経験を意識しながら受講すると興味が深まる。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	栄養生命科学		担当者	小林	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1	学年	3	曜日	
			(時間)	15時間			時限	
授業の概要	生をうけて死に至るまで続けられる生命の営みを科学の眼でみつめ理解する。この数十年で生命科学は飛躍的に発展し、生命の持つ高度で複雑なシステムの一部が理解されるようになった。バクテリアからヒトまでに共通して存在する生命の原理と、今日まで営々と生命が受け継がれてきた方法を知るとともに、ヒトとしての生命をよりよく生かすために最新の科学技術がどのように用いられ、今後どのような進歩が期待されるのかを考える。							
教育目標	ニュースで流れる生命科学の内容を理解し、現代の医療へのかかわりを理解する。生命科学という観点から、生化学をもう一度見直し、生化学の基礎も学習する。							
到達目標	管理栄養士国家試験では、人体と構造と機能及び疾患の成り立ちの分野に生化学は含まれる。生化学は基礎栄養学・応用栄養学などの分野の理解にも必要であり、これらの科目にも生化学の問題は含まれる。生化学Ⅰ・Ⅱを基礎に、めざましく進展する分子生物学・細胞生物学の内容も理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養と遺伝子		栄養素と遺伝子発現、遺伝子多型と栄養、遺伝子操作				分子栄養 1章 シンプル生化学・サイエンスビュー	
第2回	栄養と情報伝達システム		細胞間・細胞内情報伝達				分子栄養 2章 生物学・細胞生物学	
第3回	エネルギー代謝		生体エネルギー、ATPの合成、ATPの利用				シンプル生化学 サイエンスビュー	
第4回	糖質の代謝		糖の消化吸収、代謝、組織特異的発現、ホルモンの作用				分子栄養 4章 シンプル生化学	
第5回	脂質の代謝		脂質の消化吸収、リポタンパク質による輸送、代謝、ホルモンの				分子栄養 5章 シンプル生化学	
第6回	タンパク質の代謝		アミノ酸の吸収、代謝、タンパク質の合成・分解				分子栄養 6章 シンプル生化学	
第7回	ビタミン・ミネラルによる遺伝子の発現調節		ビタミン、ミネラルによる遺伝子発現制御				分子栄養 7章	
第8回	老化と栄養		酸化・還元反応、抗酸化作用、酸化ストレス				分子栄養 11章	
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	分子栄養学 シンプル生化学 サイエンスビュー生物総合資料							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業内の小テスト、総合試験(補講授業内)の総合試験により判定							
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
履修のポイント	生化学Ⅰ・Ⅱ 及び基礎栄養の発展型として総括的に学習する。理解度により補講を行い、また、シラバスを変更する。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	臨床医学概論		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	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	管理栄養士にとって理解しておくべき必要な疾患について、病態生理、診断方法、治療方法を中心に講義する。臨床検査法を中心に学習する。特に診断基準値が定められている代表的な疾患について学習する。							
教育目標	現代の医療介護の中で栄養関係の業務は重要な位置を占めているが、これを適切に実施するために、各種疾患の病態や診断・治療法に関する知識を学習し、十分理解を深めることを目的とする。臨床栄養学や病理学を学習するときに必要となる基本的知識を習得する。							
到達目標	病気の診断はどのようになされるのかを理解し、臨床検査のデータから疾患が推測できるようにする。各器官系における重要な疾患の成因、病態、診断、治療の概要を理解し、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	オリエンテーション 診断のための検査（１）		オリエンテーション（講義の進め方、試験方法など） 一般的診察・身体診察					
第2回	診断のための検査（２）		検体の種類と採取法・臨床検査における基準値の設定の考え方					
第3回	診断のための検査（３）		一般検査・血液学検査・生化学検査					
第4回	診断のための検査（４）		生化学検査・生理機能検査					
第5回	診断のための検査（５）		免疫学検査・画像検査					
第6回	栄養・代謝系疾患（１）		糖尿病、脂質異常症、肥満、高尿酸血症					
第7回	内分泌系疾患		先端肥大症、尿崩症、甲状腺機能障害、副腎の異常症					
第8回	消化管疾患 1		食道炎、食道がん、胃炎、胃がん					
第9回	消化管疾患 2		アカラシア、ダンピング症候群、クローン病、潰瘍性大腸炎、イレウス					
第10回	肝・胆・膵疾患		肝疾患、膵・胆道疾患					
第11回	循環器系疾患		心不全、動脈硬化、虚血性心疾患、高血圧、不整脈					
第12回	腎・尿路系疾患（１）		急性塵穢症候群、慢性腎炎症候群、腎不全					
第13回	腎・尿路系疾患（２）		慢性腎臓病、末期腎不全の治療、尿路系疾患、透析					
第14回	神経・精神系疾患		摂食障害、認知症、変性疾患、精神疾患					
第15回	呼吸器系疾患		上気道感染症、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺がん					
教科書	臨床医学（疾病の成り立ち）・羊土社							
参考書	臨床医学ノート（疾病の成り立ち）・羊土社							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験（100%）で評価する。							
授業時間外の学習	検査データを理解する。また病態を理解するためには解剖生理学や生化学的な内容も理解する必要があるため、解剖生理学や生化学を復習して下さい。							
履修のポイント	講義終盤にまとめの問題を配布しますので、問題を解くことによって理解を深めて下さい。臨床栄養学や病理学につながる様に講義しますので、疾患名とその病態について、学習して下さい。							
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27年度 シラバス

科目名	公衆衛生学Ⅰ（社会環境・Ⅰ）		担当者	高橋 東生	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	3学年	曜日	
	（管理栄養士）		（時間）	（30時間）			時限	
授業の概要	公衆衛生学は、管理栄養士国家試験においては「社会・環境と健康」分野に相当する。ここでは人々の健康の維持・増進と社会および環境の関わりを理解するのに必要な、社会的課題としての保健・医療・福祉等についての基礎知識並びに環境因子について理解する。また、社会的諸制度としての衛生行政、衛生法規、地域保健対策等について理解する。 （公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ）							
教育目標	健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境に関する基礎的知識を学ぶ。 人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組について理解する。							
到達目標	公衆衛生の概念を理解し、健康の考え方、環境と健康およびわが国における健康の現状について学ぶ。 健康の考え方について説明できる。プライマリ・ヘルスケアについて説明できる。ヘルスプロモーションの考え方について説明できる。疾病の一次、二次、三次予防について説明できる。地球規模の環境保全について説明できる。わが国の水質、環境管理について説明できる。主な環境汚染と健康障害について説明できる。わが国健康の現状を理解し、健康に関わる情報の収集とマネジメントについて説明できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	社会と健康		ガイダンス A. 健康の概念					
第2回	社会と健康		B. 公衆衛生の概念					
第3回	社会と健康		C. 公衆衛生・予防医学の歴史					
第4回	環境と健康		A. 生態系と人々の生活 B. 環境汚染と健康影響①					
第5回	環境と健康		B. 環境汚染と健康影響②・健康汚染					
第6回	環境と健康		B. 環境汚染と健康影響③・公害					
第7回	環境と健康		C. 環境衛生					
第8回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		A. 保健統計 B. 人口静態統計					
第9回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		C. 人口動態統計①・人口動態統計					
第10回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		C. 人口動態統計②・生命表					
第11回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		E. 傷病統計①・患者調査					
第12回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		E. 傷病統計②・国民生活基礎調査					
第13回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		E. 傷病統計③・食中毒統計					
第14回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		F. その他の保健統計①・国民健康・栄養調査					
第15回	健康、疾病、行動に関わる統計資料		F. その他の保健統計②・家計調査					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康(改定第4版) 南江堂 国民衛生の動向2014/2015 厚生労働統計協会							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	統計資料等は新しいほうが望ましいため、新聞等からの情報も取り入れるようにして下さい。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席しないこと。							
オフィス・アワー	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆衛生学Ⅱ(社会環境・Ⅱ)		担当者	高橋 東生	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	3学年	曜日	
	(管理栄養士)		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆衛生学は、管理栄養士国家試験においては「社会・環境と健康」分野に相当する。ここでは人々の健康の維持・増進と社会および環境の関わりを理解するのに必要な、社会的課題としての保健・医療・福祉等についての基礎知識並びに環境因子について理解する。また、社会的諸制度としての衛生行政、衛生法規、地域保健対策等について理解する。 (公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ)							
教育目標	人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組について理解する。							
到達目標	疫学の方法を理解し、健康情報処置について学ぶ。 疫学の基本的な考え方と目的について説明できる。頻度の高い疫学情報の収集と評価について説明できる。記述疫学、分析疫学、介入研究の基礎的な方法について説明できる。疫学に使用する指標について説明できる。疫学研究(食事調査を含む)と倫理について説明できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	健康状態・疾病の測定と評価		ガイダンス A. 疫学の概念					
第2回	健康状態・疾病の測定と評価		B. 疫学指標とバイアスの制御①					
第3回	健康状態・疾病の測定と評価		B. 疫学指標とバイアスの制御②					
第4回	健康状態・疾病の測定と評価		C. 疫学の方法①					
第5回	健康状態・疾病の測定と評価		C. 疫学の方法②					
第6回	健康状態・疾病の測定と評価		D. スクリーニング①					
第7回	健康状態・疾病の測定と評価		D. スクリーニング②					
第8回	健康状態・疾病の測定と評価		E. 根拠(エビデンス)に基づいた医療(EBM)及び保健対策(EBPH)					
第9回	健康状態・疾病の測定と評価		F. リスクのとらえ方と安全性の確保 G. 疫学研究と倫理					
第10回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		A. 健康に関する行動と社会					
第11回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		B. 食生活、食行動、食環境					
第12回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		C. 身体活動、運動					
第13回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		D. 喫煙行動					
第14回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		E. 飲酒行動					
第15回	生活習(ライフスタイル)の現状と対策		F. 睡眠・休養、ストレス					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康(改定第4版) 南江堂 国民衛生の動向2014/2015 厚生労働統計協会							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	統計資料等は新しいほうが望ましいため、新聞等からの情報も取り入れるようにして下さい。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席しないこと。							
オフィス・アワー	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆衛生学Ⅲ(社会環境・Ⅲ)		担当者	高橋 東生	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	4学年	曜日	
	(管理栄養士)		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆衛生学は、管理栄養士国家試験においては「社会・環境と健康」分野に相当する。ここでは人々の健康の維持・増進と社会および環境の関わりを理解するのに必要な、社会的課題としての保健・医療・福祉等についての基礎知識並びに環境因子について理解する。また、社会的諸制度としての衛生行政、衛生法規、地域保健対策等について理解する。 (公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ)							
教育目標	保健・医療・福祉制度や関係法規の概要についての基礎的知識を理解する。							
到達目標	疾病疾患の疫学と予防対策および健康に関わる社会制度(関連する法規を含む)と保健対策について学ぶ。がんの疫学と予防対策について説明できる。循環器疾患の疫学と予防対策について説明できる。代謝疾患の疫学と予防対策について説明できる。地域保健に関する行政組織、関連機関、団体等の役割について説明できる。「児童・生徒」、「労働者」、「母子」、「高齢者」の健康の現状と問題および保健対策について説明できる。社会保障・社会福祉の概念について説明できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	主要疾患の疫学と予防対策		A. がん B. 循環器疾患					
第2回	主要疾患の疫学と予防対策		C. 代謝疾患 D. 骨・関節疾患					
第3回	主要疾患の疫学と予防対策		E. 感染症 F. 精神疾患					
第4回	主要疾患の疫学と予防対策		G. その他の疾患 H. 自殺、不慮の事故、虐待、暴力					
第5回	保健・医療・福祉の制度		A. 社会保障の概念 B. 保健・医療・福祉における行政のしくみ					
第6回	保健・医療・福祉の制度		C. 医療制度 D. 福祉制度					
第7回	保健・医療・福祉の制度		E. 地域保健①					
第8回	保健・医療・福祉の制度		E. 地域保健②					
第9回	保健・医療・福祉の制度		F. 母子保健①					
第10回	保健・医療・福祉の制度		F. 母子保健②					
第11回	保健・医療・福祉の制度		G. 成人保健①					
第12回	保健・医療・福祉の制度		G. 成人保健②					
第13回	保健・医療・福祉の制度		H. 高齢者保健・介護①					
第14回	保健・医療・福祉の制度		H. 高齢者保健・介護② I. 産業保健					
第15回	保健・医療・福祉の制度		J. 学校保健 K. 国際保健					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康(改定第4版) 南江堂 国民衛生の動向2014/2015 厚生労働統計協会							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	統計資料等は新しいほうが望ましいため、新聞等からの情報も取り入れるようにして下さい。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席しないこと。							
オフィス・アワー	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	解剖生理学（人体・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、疾病の成り立ちや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解剖学のおよび生理学の知識を習得する必要がある。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能の基礎を学ぶ。解剖生理学Iでは総論として4大組織の特徴、各論として循環器および内分泌系の講義を行う。							
教育目標	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ために、人体の仕組みを説明できるようにする。解剖生理学Iでは組織、循環器および内分泌の機能と構造について説明できるようにする。							
到達目標	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し、構造や機能を説明できるようにする。生化学、基礎栄養学、臨床栄養学に関わる基礎的な知識を身につけるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	解剖生理学Iの概要		オリエンテーション（授業の進め方、成績表など） 解剖生理学Iの内容について					
第2回	細胞と組織 1		細胞の基本構造と細胞小器官					
第3回	細胞と組織 2		4 大組織：上皮組織の概要					
第4回	細胞と組織 3		4 大組織：支持組織、筋組織、神経組織の概要					
第5回	運動器（筋・骨格系） 1		骨の構造と機能、骨の成長とリモデリング					
第6回	運動器（筋・骨格系） 2		筋の構造と機能					
第7回	血液		血球の分化・成熟、汎血球、血漿たんぱく質、凝固・線溶系					
第8回	免疫系		自然免疫と獲得免疫（体液性免疫・細胞性免疫）					
第9回	循環器系 1		心臓の構造、体循環と肺循環					
第10回	循環器系 2		心臓の機能、リンパ系					
第11回	循環器系 3		循環器系の調節					
第12回	内分泌系 1		内分泌腺の構造、分泌ホルモンの分類とホルモン分泌調節機構					
第13回	内分泌系 2		視床下部ホルモンと下垂体ホルモン					
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）							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験（80％）と各講義の終わりに行う小テスト（20％）を総合して評価します。							
授業時間外の学習	1回で教科書10ページ程度進みます。予習は教科書を読んで分からなかったところを把握し、必ず復習を行い、1回1回の講義の内容をきちんと理解するように心がけて下さい。							
履修のポイント	構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。講義はスライド中心となりますが、そのプリントは配布しませんので、ノートを取るあるいは教科書に書き込んで下さい。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	解剖生理学Ⅱ（人体・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、疾病の成り立ちや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解剖学のおよび生理学的知識を習得する必要がある。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能の基礎を学ぶ。解剖生理学Ⅱでは消化器系、呼吸器系、腎・泌尿器系、生殖器系および感覚器を講義する。特に基礎栄養学で重要になる「食べ物の消化・吸収、代謝、排泄する」という一連の流れを、どこの器官系で行っているかを解剖生理学で学習していきます。							
教育目標	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ために、人体の仕組みを説明できるようにする。消化器系、呼吸系、腎・泌尿器系、生殖器及び感覚器の構造と機能について、説明できるようにする。							
到達目標	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し、構造や機能を説明できるようにする。生化学、基礎栄養学、臨床栄養学に関わる基礎的な知識を身につけるようにする。							
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					
第2回	消化器系 2		小腸、大腸の構造					
第3回	消化器系 3		肝臓、胆嚢、膵臓の構造と生理機能					
第4回	消化器系 4		消化管の生理機能					
第5回	呼吸器系 1		呼吸器系の構造					
第6回	呼吸器系 2		ガス交換と運搬、呼吸の調節					
第7回	泌尿器系 1		腎臓の構造、体液量の調節					
第8回	泌尿器系 2		水・電解質・酸塩基平衡					
第9回	生殖器系 1		男性生殖器の機能と構造					
第10回	生殖器系 2		女性生殖器の構造					
第11回	生殖器系 3		性周期と性ホルモンの分泌					
第12回	神経系 1		中枢神経系の構造と機能					
第13回	神経系 2		末梢神経系の構造と機能					
第14回	感覚器系 1		視覚器・聴覚器 1 の構造と機能					
第15回	感覚器系 2		平衡覚・聴覚器 2 ・皮膚感覚の構造と機能					
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								
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験（80％）と各講義の終わりに行われる小テスト（20％）を総合して評価します。							
授業時間外の学習	1回で教科書10ページ程度進みます。予習は教科書を読んで分からなかったところを把握し、必ず復習を行い、1回1回の講義の内容をきちんと理解するように心がけて下さい。解剖生理学Ⅰの総論は基礎となりますのであわせて復習して下さい。							
履修のポイント	構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。講義はスライド中心となりますが、そのプリントは配布しませんので、ノートを取るあるいは教科書に書き込んで下さい。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室にて対応します。							

平成27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。テキストとして解剖生理学Ⅰで使用したものを扱うが、主に配布プリントを使用して解説する。管理栄養士国家試験の高頻度出題傾向の事柄を中心に説明する。4～5回おきに個人発表と小テストを行います。個人発表では、指定された内容をフリーハンドで図・表を白板に書きながらプレゼンしてください。							
教育目標	解剖生理学の講義内容を形態的観点から復習・確認する。							
到達目標	人体の構造と機能を理解し、栄養学的知識で社会に役立つ力を修学するのに役立てることができる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	実習方法の説明・細胞と組織		実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方 細胞、組織の形態と機能					
第2回	骨格系・筋系		骨、骨格筋、皮膚、褐色脂肪の形態と機能 〔骨芽細胞、破骨細胞、骨格筋の白筋、クレアチンリン酸〕					
第3回	血液・造血器系		骨髄、血球、脾臓の形態と機能 〔ヘモグロビン、血漿のpH、アルブミン、血液凝固因子〕					
第4回	循環器・呼吸器系		心臓、動脈、肺の形態と機能 〔刺激伝導系、頸動脈の圧受容器、アドレナリン、心筋細胞の脱分極〕					
第5回	1回～4回のまとめ		個人発表と小テスト					
第6回	内分泌系		甲状腺、副腎、下垂体の形態と機能 〔チロキシン、糖質コルチコイド、ステロイドホルモン、サイトカイン〕					
第7回	消化器系1		味蕾、唾液腺、咽頭、喉頭、食道、胃の形態と機能 〔アミラーゼ、嚥下反射、蠕動運動、胃の幽門部、胃の壁細胞〕					
第8回	消化器系2		小腸、大腸の形態と機能 〔小腸の膜消化、リンパ管、カイロミクロン、門脈〕					
第9回	消化器系3		肝臓、膵臓の形態と機能 〔肝門脈、肝動脈、肝小葉、膵液の消化酵素、ランゲルハンス島〕					
第10回	6～9回のまとめ		個人発表と小テスト					
第11回	泌尿器系		腎臓、尿管、膀胱の形態と機能 〔ネフロン、糸球体、近位尿細管、ヘンレ係蹄、集合管、バソプレシン〕					
第12回	生殖器系		卵巣、子宮、精巣の形態と機能 〔エストロゲン、排卵、LHサージ、セルトリ細胞、ライディヒ細胞〕					
第13回	神経系		神経細胞・神経組織の形態と機能 〔神経細胞の活動電位、シナプス、神経伝達物質、視床下部〕					
第14回	細胞		細胞の超微形態、細胞小器官の役割 〔ミトコンドリア、リボソーム、生体膜、滑面小胞体、リソゾーム〕					
第15回	11回～14回のまとめ		個人発表と小テスト					
教科書	配布プリント 解剖生理学Ⅰで使用したテキスト							
参考書	大学図書館に多数あるので、自分に適した参考書をさがしてください。							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小試験を総合して評価。							
授業時間外の学習	授業内容欄の〔 〕にキーワードを予習してきてください。							
履修のポイント	小テストで疑問に思ったことを、ネットや図書を利用して調べる。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成27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、解剖生理学の講義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の実験を行うとともに、その分野の復習を行う。4～5回ごとに個人発表と小テストを実施し学習事項の定着を促す。							
教育目標	各器官の基礎的な生理実験を通じて、人体機能の理解を深める。							
到達目標	人体の代表的組織・臓器の機能を概説できる。							
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 [アミロース、 α -1,4結合、胃粘膜の主細胞、ガストリン、ペプシン]					
第2回	消化2		膵液、小腸の消化酵素 [セクレチン、コレシストキニン、胆汁酸、膜消化]					
第3回	肝機能1		空腹時の肝グリコーゲン測定 [4つの血糖上昇作用ホルモン、GLUT4、グリコーゲンの加磷酸分解]					
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 [ユビキチン、オートファジー、アミノ基転移、尿素回路]					
第5回	1～4回のまとめ		小テスト（消化1、消化2、肝機能1、肝機能2）と個人発表					
第6回	血糖とインスリン		血糖値の測定 [インスリン追加分泌、プロインスリン、インクレチン、2型糖尿病]					
第7回	血液1		末梢血球の観察と血球数測定 [血液浸透圧、血液pH、網状赤血球、フィブリノゲン]					
第8回	血液2		ヘモグロビンの測定 [エリスロポエチン、平均赤血球容積、小球性低色素性貧血]					
第9回	心機能1		カエルを用いた心臓機能の観察 [心臓刺激伝導系、化学受容器、圧受容器、交感神経]					
第10回	心機能2		自己血圧測定 [収縮期血圧、収縮期血圧、収縮期血圧、本態性高血圧]					
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 [クレアチニンクリアランス、糸球体濾過量、推算糸球体濾過量]					
第13回	腎機能2		血液尿素窒素の測定、ニトロセルロース膜の腹膜透析類似効果 [腎前性腎不全、慢性腎臓病、慢性腎臓病、腹膜透析]					
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[呼吸中枢、肺活量、1秒率、慢性閉塞性肺疾患]					
第15回	12～14回のまとめ		個人発表と小テスト					
教科書	配布プリント、 解剖生理学ⅠⅡで使用した教科書							
参考書	大学図書館に多数あるので、自分に適した参考書をさがしてください。							
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。							
授業時間外の学習	授業計画欄の角括弧〔 〕内にキーワードを示したので、予習して来てください。							
履修のポイント	小テストで疑問に思ったことを、ネットや図書を利用して調べる。数年先の国家試験には調べる力が必要です。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成 27 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。							
教育目標	生体構成成分の基本構造、機能、性質、および、遺伝情報の伝達について学び、生命現象と生体分子のつながりを理解する。							
到達目標	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、 サイエンスビュー生物総合資料							
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							
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
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27年度 シラバス

科目名	生化学Ⅱ		担当者	小林	学科	栄養学科	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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、遺伝子発現					
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、サイエンスビュー生物総合資料							
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							
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
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 27 年度 シラバス

科目名	生化学実験Ⅰ		担当者	小林	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 45時間	学年	1	曜日 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。							
教育目標	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。							
到達目標	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		検量線の作成、タンパク質の定量（ローリー法、UV法）。濃度の算定					
第4回	タンパク質の定量 -3		タンパク濃度未知試料のタンパク質の定量（ローリー法。濃度の算定				レポート提出	
第5回	核酸を扱う実験の注意事項、DNAモデルの作成		試薬の調整、実験器具の整備					
第6回	DNA の抽出		トリ肝臓からの DNA の抽出、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7回	DNA の濃度の検出							
第8回	生体から抽出したDNA実験の基礎		PCR の概説、試薬の調整、実験器具の整備、各自の DNA の抽出				承諾書提出	
第9回	DNA の抽出							
第10回	DNA の定量、PCRによる遺伝子の増幅		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、アガロースゲル電気泳動法による遺伝子型の解析					
第11回	PCR 産物の解析							
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、アルコールパッチテストによる生体応答の検出/実験に使用した器具の片付け					
第13回	生体反応とゲノム情報との関連						レポート提出	
第14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。他の発表者の発表を聴き、質問、評価を行う。				プレゼンテーションのためのスライドの提出	
第15回	プレゼンテーション						プレゼンテーション：講義室	
教科書	シンプル生化学 サイエンスビュー生物総合資料 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							
授業時間外の学習	実験前には実験テキストを読み手順等を理解する。実験後は実験内容を整理し、内容を理解する。また、提出する実験レポートを作成する。また、プレゼンテーションのためのスライドや原稿を作成する。							
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 27 年度 シラバス

科目名	生化学実験Ⅱ		担当者	小林	学科	栄養学科	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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、名				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				レポート提出	
第7回	制限酵素による切断		遺伝子組換え実験に使用する試薬、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	
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 レポート提出・試験	
教科書	シンプル生化学 サイエンスビュー生物総合資料 配布プリント							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート、時間内の試験の総合評価							
授業時間外の学習	実験前には、実験テキストを読み、実験の手順等を理解する。実験後は、行った実験内容を整理し、内容を理解する。また、提出する実験レポートを作成する。							
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27年度 シラバス

科目名	免疫学（人体・VII）		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	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	食物アレルギーやアトピーといった免疫機能の変調によって引き起こされる疾患が身近に存在しています。この講義では免疫学についての幅広い知識を習得します。また自然免疫と獲得免疫さらにはアレルギーといった解剖生理学Iで深く学べなかった内容について学習します。							
教育目標	自然免疫と獲得免疫の相互間の作用について理解し、免疫機構のは機構を総合的に理解する。							
到達目標	免疫機構について説明できる。 アレルギーについて説明できる。 免疫に関わる物質や細胞について説明できる。 免疫と病気のメカニズムを説明できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	免疫全体の概要		オリエンテーション（授業の進め方、成績評価など） 免疫の一連の流れについて解説					
第2回	細菌感染による防御反応		炎症と炎症が起きるメカニズム（自然免疫）					
第3回	液性免疫機構 1		リンパ系と体液性免疫					
第4回	液性免疫機構 2		体液性免疫と体液性免疫に関わる免疫細胞					
第5回	ウィルスに対する防御反応 1		細胞性免疫機構					
第6回	ウィルスに対する防御反応 2		体液性免疫機構と細胞性免疫機構のまとめ					
第7回	免疫に関わる物質・細胞 1		抗体・補体について					
第8回	免疫に関わる物質・細胞 2		自然免疫機構に関わる免疫細胞（白血球）と樹状細胞					
第9回	リンパ球 1		T細胞とB細胞の分化について					
第10回	リンパ球 2		T細胞の役割、T細胞成熟とB細胞の多様性					
第11回	免疫と病気のメカニズム 1		炎症とアレルギー反応について					
第12回	免疫と病気のメカニズム 2		I型アレルギーについて					
第13回	免疫と病気のメカニズム 3		II型アレルギー、III型アレルギー（膠原病）、輸血について					
第14回	免疫と病気のメカニズム 4		IV型アレルギーと拒絶反応					
第15回	免疫と病気のメカニズム 5		先天性免疫不全と後天性免疫不全					
教科書	休み時間の免疫学（講談社）							
参考書	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）（解剖生理学IとIIで使用した教科書）、新しい免疫入門（講談社）							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験（100%）で評価します。							
授業時間外の学習	教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めていくので、それに合わせて予習して下さい。ノート整理は復習として勧めます。							
履修のポイント	解剖生理学で使った教科書の免疫・リンパのところを復習しながら、教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めていきます。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日：9:00-16:00（11号館3階研究室10）で対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	病理学		担当者	今関 信夫 井上 修二	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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	病理学は医学の一分野であり、形態的变化に基づいて病気の原因や病態を分類・理解しようとする。使用するテキストは栄養学的に疾患を理解するため、項目の分類が医学的な病理学とは異なっている。この講義では医学的分類に従って、まず病理学総論的疾患の見方を教科書から選択・解説し、その後臓器別疾患の解説に移行する。備考欄に各講義の教科書頁を記載してある。教科書の4章、5章、16章、17章は他教科のため原則的に解説から除く。管理栄養士国家試験に高頻度なキーワードから解説し、重要でないと判断する部位は説明しないので予め了解してください。							
教育目標	疾患の成因、病態を病理学的概念で理解できる。							
到達目標	疾患の成因、病態を病理学的概念で理解することによって、傷病者の栄養学的サポートに役立てることができる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	病理総論1 病理学とは。疾病の成り立ち		老年症候群、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、日常生活動作					
第2回	病理総論2 疾患による細胞・組織の変化 死の判定		急性炎症の5主徴、壊死、廃用性萎縮、腸上皮化生、悪液質、脳死					
第3回	病理総論3 代謝障害		痛風、糖原病Ⅰ型、フェニルケトン尿症、アミロイドーシス					
第4回	病理総論4 循環障害		虚血、うっ血、血栓症、塞栓症、心筋梗塞					
第5回	病理総論5 腫瘍		がんの浸潤性増殖、がんのリンパ行性転移、肉腫、がん遺伝子（テキスト以外で調べてください）					
第6回	消化器系疾患1		胃食道逆流症、たんぱく漏出性胃腸症、クローン病、過敏性腸症候群					
第7回	消化器系疾患2		ウイルス性肝炎、肝硬変、NASH、胃切除後症候群、膵炎					
第8回	循環器系疾患		腎実質性高血圧、不安定狭心症、左心不全（テキスト以外）、心房細動					
第9回	腎・尿路系疾患1		酸血症、呼吸性アシドーシス、腹膜透析、急性糸球体腎炎					
第10回	腎・尿路系疾患2		ネフローゼ症候群、慢性腎不全、慢性腎臓病の重症度分類					
第11回	内分泌系疾患		尿崩症、甲状腺機能亢進症、クッシング症候群、原発性アルドステロン症（テキストではアルドステロン症）					
第12回	神経系疾患1		脳出血、クモ膜下出血、脳血栓症、脳塞栓症					
第13回	神経系疾患2		アルツハイマー型認知症、脳血管性認知症、パーキンソン病					
第14回	呼吸器系疾患 血液・造血器系疾患		慢性閉塞性肺疾患、肺気腫、溶血性貧血、巨赤芽球性貧血					
第15回	運動器系疾患 生殖器系疾患		閉経後骨粗鬆症、変形性関節症、妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）、妊娠糖尿病					
教科書	サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち2（第一出版）							
参考書	臨床栄養学、臨床医学概論の教科書							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小試験を総合して評価							
授業時間外の学習	授業内容欄に、具体的キーワードを数個記載したので予習して予備知識を獲得してきて欲しい。							
履修のポイント	予備知識無しで講義を受けないでください。予習をしてください。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成27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	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。							
教育目標	授業の概要で示した内容を理解すること							
到達目標	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。具体的には5大栄養素の消化吸收、ミネラルの代謝排泄、水と電解質の代謝、栄養と遺伝、特殊な機能をもつ栄養素、エネルギー代謝について理解すること							
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食事のリズムとタイミングについて学ぶ。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）について理解する。					
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収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 定期試験 100%							
授業時間外の学習	事前の学習として、また、授業終了後に、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること							
履修のポイント	生理生化学的視点の講義内容を含むので生化学の教科書も参考となる。							
オフィス・アワー	授業開講日の12：30～13：20に11号館3階第14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27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	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	食品に含まれる個々の成分の特徴を把握しておくことは、食品自体を理解するためだけではなく、栄養学的あるいは生理学的な視点から食生活を考えるために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（呈味成分や香気成分など）の構造・性質・役割や調理・加工による成分変化、食品の物性などについても講義する。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。							
教育目標	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させる。							
到達目標	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	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、香気成分、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 筆記試験 100%							
授業時間外の学習	単元毎に復習問題を配付するので、解いて理解を深めること。							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。							
オフィス・アワー	授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。							

平成27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	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	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。							
教育目標	管理栄養士として知っておかなければならない食品学・食品加工学の基礎知識を理解させる。							
到達目標	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	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		食品表示制度、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%							
授業時間外の学習	単元毎に復習問題を配付するので、解いて理解を深めること。							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。							
オフィス・アワー	授業内容等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13で随時受け付ける。							

平成27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	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。							
教育目標	“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。							
到達目標	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ing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	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 小テスト①		エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。					
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		アルカリ性でヨウ素は還元糖により還元されヨウ素イオンとなる。残存するヨウ素量を濃度既知のチオ硫酸ナトリウムで滴定することによって還元糖により消費されたヨウ素量、すなわち還元糖の量を求める（ウイッシュテッター・シューデル法）。					
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インドフェノール色素溶液を作用させると、アスコルビン酸の還元力で色素が還元される。色素溶液にアスコルビン酸を滴下し、その紅点の消失する点を求めて定量する（インドフェノール法）。					
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 小テスト②		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8版）」 実験毎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							
授業時間外の学習	実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。							
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、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。							
オフィス・アワー	授業内容等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27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	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	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。							
教育目標	“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。							
到達目標	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的確にまとめ、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標準溶液の調整など					
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		パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニジン）に含まれるたんぱく質分解酵素の働きを、寒天とゼラチンを基質とした凝固試験で観察する。					
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、糖のカラメル化など）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7版）」 実験毎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 小テスト（2回）50%、実験報告書（レポート） 50%で評価							
授業時間外の学習	実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。							
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、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。							
オフィス・アワー	授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。							

平成27年度 シラバス

科目名	食品衛生学 (食べ物・Ⅳ)		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	
			(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。							
教育目標	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ことが教育目的である。							
到達目標	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到達目標とする。							
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、食品衛生に関係する国際情勢					
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 学期末試験(100%)で評価する。							
授業時間外の学習	予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。							
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27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	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(45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、食物アレルギー、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）的および化学的実験を行う。							
教育目標	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教育目的とする。							
到達目標	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到達目標とする。							
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		A T P 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	食物アレルギー（小麦・卵） 食品添加物の分析 I（漂白剤）		イムノクロマト法による食物アレルギー検査 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	スタンダード人間栄養学 食品・環境の衛生検査 桑原祥浩・上田成子編 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 実験実技(30%)、授業内確認テスト(20%)、通常提出報告書(50%)を総合して評価する。							
授業時間外の学習	予習として、次回実験の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し実験のまとめの報告書（レポート）作成を行う。							
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27年度 シラバス

科目名	食事設計計画実習		担当者	竹下登紀子/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	
	(管理栄養士)		(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	「食事設計計画実習」は、専門基礎科目にあたる”食べ物と健康”分野における食品学及び調理学と専門応用科目にあたる”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)							
教育目標	食事設計に関する基本的知識(食品に含まれる栄養素の体内での役割)及び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修得する。							
到達目標	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び、食事設計の基本的な知識を得る。							
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		食事設計とは 食事設計の意義					
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)の理解					
第4回	食事設計の基本・3		調理による食材の重量変化					
第5回	食事設計の基本・4		調理操作と栄養成分の変化					
第6回	食事設計の基本・5		日本人の食事摂取基準(2015年版)を学ぶ前に					
第7回	食事設計の基本・6		日本人の食事摂取基準(2015年版)の活用					
第8回	献立作成・1		献立作成にあたって(献立とは、献立の考え方、献立の要件)					
第9回	献立作成・2		献立作成の理論と実際					
第10回	献立作成・3		給与栄養目標量の考え方					
第11回	献立作成・4		食品群別加重平均栄養成分について					
第12回	対象者の状態把握①		個人の栄養状態の評価①					
第13回	対象者の状態把握②		個人の栄養状態の評価②					
第14回	献立作成		対象者の栄養状態にあわせた献立作成					
第15回	作成した献立の評価		各種栄養比率を用いた作成献立の評価					
教科書	給食施設のための献立作成マニュアル第7版：医師薬出版、日本人の食事摂取基準〔2015年版〕第2版：第一出版							
参考書	食品成分表2010、調理のためのベーシックデータ、各種料理の参考書、電卓 他							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。(原則定期試験100%だが課題等の未提出者は10%まで減点する)							
授業時間外の学習	基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習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	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	調理科学		担当者	張替泰子	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。							
教育目標	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。							
到達目標	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	調理学の概要		調理の意義、食文化、料理の様式、食器と食具					
第2回	献立作成と栄養		食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの活用方法					
第3回	食物の嗜好性と評価		おいしさの要因、テクスチャーとレオロジー					
第4回	非加熱調理操作		非加熱調理操作（計量・洗浄・浸漬・切断・冷凍冷蔵・・・など）					
第5回	加熱調理操作①		伝熱方法、湿式加熱（ゆでる・煮る・炊く・蒸す）					
第6回	加熱調理操作②		乾式加熱（焼く・炒める・揚げる）、誘電加熱、新調理システム					
第7回	調理操作中の栄養成分の変化		炭水化物、タンパク質、脂質、無機質、ビタミンについて					
第8回	植物性食品の調理特性①		米、小麦粉、雑穀の調理特性					
第9回	植物性食品の調理特性②		イモ類、豆類、種実類、野菜の調理特性					
第10回	植物性食品の調理特性③		果実類、海藻類、キノコ類の調理特性					
第11回	動物性食品の調理特性①		食肉類、魚介類の調理特性					
第12回	動物性食品の調理特性②		卵類、牛乳・乳製品の調理特性					
第13回	成分抽出素材の調理特性①		デンプン、砂糖類の調理特性					
第14回	成分抽出素材の調理特性②		油脂類、ゲル化材料（ゼラチン・寒天など）の調理特性					
第15回	まとめ		国家試験問題を復習しながら、授業を振り返り、ポイントを整理					
教科書	テキスト食物と栄養科学シリーズ5 朝倉書店							
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%							
授業時間外の学習	授業の際に行う国家試験問題の復習をする。							
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								

平成27年度 シラバス

科目名	調理学実習Ⅰ		担当者	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年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。							
教育目標	管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。							
到達目標	対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。							
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		計量の方法。切り方の種類と方法。調味パーセントの算出方法。					
第2回	汁を仕立てる 朝食献立		だし汁の材料。種類ととり方。和・洋・中の汁の特徴と調理。朝食の献立の学習					
第3回	茹でる		茹で物調理の特徴。緑黄野菜、淡色野菜、芋、麺の茹で方の違い。					
第4回	飯を炊く		炊飯。うるち米の調理。調理器具、調理方法の違いによる比較					
第5回	煮る（１）		煮物（野菜）調理の特徴。煮物の種類。食材による煮方の違い。					
第6回	煮る（２）		煮物（魚介）調理の特徴。煮物の種類。魚による煮方の違い。					
第7回	揚げる		炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。					
第8回	焼く（１）		焼物（肉類）調理の特徴、肉の種類、厚さと焼き方の違い。					
第9回	和える		和え物調理の特徴。衣と具の種類と調理。魚の三枚卸し。					
第10回	炒める		炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。					
第11回	寄せる		寄せ物調理の特徴。寄せ物に用いる食材とその扱い方の違い。					
第12回	和風献立（１）		和風料理献立の特徴。食味。栄養に葉慮した料理の組み合わせ。					
第13回	洋風献立（１）		洋風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。					
第14回	中国風献立（１）		中国風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。					
第15回	総合演習		実技演習 調理理論学習					
教科書	基礎調理学テキスト（毎回配布）							
参考書	食品成分表							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記＋実技試験 ５０％ レポート５０％							
授業時間外の学習	毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	調理学実習Ⅱ		担当者	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 年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。							
教育目標	管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。							
到達目標	対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	汁（２）		だし汁を使用しない潮汁。実沢山の変わり汁。ルーを用いる汁。					
第2回	焼く（２）		魚・野菜の焼物。直火・天火・ホイル焼き。魚の下処理と串打ち。					
第3回	揚げる（３）		和・洋・中華の衣揚げの違い。揚げ温度・時間の比較。乾物の揚げ物。					
第4回	蒸す		食材による蒸し温度・時間の違い。蒸し調理に使用する器具の比較。					
第5回	煮る（３）		乾物・塩蔵物の煮物。乾物のもどし方と倍率。塩蔵品の塩抜き。					
第6回	煮る（４）		洋風の煮物。蒸し煮・煮込み。煮込みによる汁の変化と調節。					
第7回	行事食献立（１）		クリスマス・誕生会などのもてなし料理。テーブルセッティング。					
第8回	行事食献立（２）		おせち料理の意義と料理。雑煮・祝い肴・重詰め料理の調理。					
第9回	中国風献立（２）		中国風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。					
第10回	日常食の献立（１）		日常に一般的に食べられている献立調理					
第11回	日常食の献立（２）		日常に一般的に食べられている献立調理					
第12回	行事食（３）		ひな祭り、花見など使われる巻きずしの献立					
第13回	洋風献立（２）		洋風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。					
第14回	試食会		和風料理の試食会					
第15回	総合演習（２）		実技演習 献立作成					
教科書	基礎調理学テキスト（毎回配布）							
参考書	食品成分表							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記＋実技試験 ５０％ レポート５０％							
授業時間外の学習	毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27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	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
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。							
教育目標	授業の概要で示した内容を理解すること							
到達目標	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。具体的には三大栄養素および水溶性・脂溶性ビタミンの代謝及び排泄を学習しその栄養学的意義を理解すること。							
オフィス								
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 三訂基礎栄養学』 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 期末試験100点。これに加えて授業中に提出された課題を評価して試験の素点に最大5点加点することがある。ただし合計点が100点を超しても評価は100点とする。							
授業時間外の学習	事前の学習課題を行い提出すること。また、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること							
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14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27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	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と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。							
教育目標	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。							
到達目標	本授業では実験を通じて尿・血液検査等に関する生理的意義を理解し、栄養評価をしようの能力の取得を目標とする							
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、Nブックス改訂基礎栄養学 林淳三監修 建帛社							
成績評価	単位認定 60 点以上 試験の素点に実験ノート点(最大20点)、サンプル提供(最大15点)について加点することがある。ただし、合計点が100点を超えた場合でも評価は100点とする。							
授業時間外の学習	実験終了後レポートを各单元ごとに作成し、これを綴り実験ノートを作成すること							
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。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14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27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	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			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義する。							
教育目標	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に関わっている。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。							
到達目標	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指標、病態・疾患、栄養ケアプランまでの栄養管理に必要な知識を修得する。							
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（2015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%を総合的に評価する）							
授業時間外の学習	復習と予習を行なうこと。							
履修のポイント	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、 1 1 号館 1 8 研究室にて対応							

平成27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単位	学年	2学年	曜日	
			(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・意味などを詳細に講義する。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の策定方法やその数値の意味について講義する。							
教育目標	各ライフステージに適した栄養管理は、管理栄養士の仕事の中で大変重要である。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策定の知識数値の意味を詳しく学習する。							
到達目標	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、栄養管理で活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	栄養ケア・マネジメント 1		栄養ケア・マネジメントの概念、栄養スクリーニング 栄養アセスメント 1 (栄養アセスメントの意義と目的)					
第2回	栄養ケア・マネジメント 2		栄養アセスメント 2 (身体計測)					
第3回	栄養ケア・マネジメント 3		栄養アセスメント 3 (臨床検査)					
第4回	栄養ケア・マネジメント 4		栄養アセスメント 4 (食事調査他)					
第5回	栄養ケア・マネジメント 5		栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック (目標設定・実施・評価)					
第6回	食事摂取基準の基本的理解		各指標について					
第7回	成人期の策定の機序 1		エネルギー・エネルギー摂取量の過不足の評価方法					
第8回	成人期の策定の機序 2		たんぱく質					
第9回	成人期の策定の機序 3		炭水化物					
第10回	成人期の策定の機序 4		脂質					
第11回	成人期の策定の機序 5		エネルギー産生栄養素バランス					
第12回	成人期の策定の機序 6		ビタミン 1 (脂溶性ビタミン)					
第13回	成人期の策定の機序 7		ビタミン 2 (水溶性ビタミン)					
第14回	成人期の策定の機序 8		ミネラル 1 (多量ミネラル)					
第15回	成人期の策定の機序 9		ミネラル 2 (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)							
参考書	「日本人の食事摂取基準 (2015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%を総合して評価する)							
授業時間外の学習	復習と予習を行なうこと。							
履修のポイント	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、11号館18研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	応用栄養学Ⅲ		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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	前半では、運動・スポーツと栄養、特殊環境と栄養について、生理的特徴と栄養補給法について講義する。後半は、食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、ライフステージ別にエネルギーや栄養素等の策定方法やその数値の意味について講義する。							
教育目標	各ライフステージに適した栄養管理、健康・スポーツ及び特殊環境の栄養管理を行う上で必要な基礎知識を習得することを目的とした。							
到達目標	各ライフステージをはじめ、運動時や特殊環境に適した栄養管理ができる能力を持つことを目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	運動・スポーツと栄養 1		スポーツと栄養					
第2回	運動・スポーツと栄養 2		健康増進と栄養					
第3回	環境と栄養 1		ストレスと栄養、生体リズムと栄養					
第4回	環境と栄養 2		高温環境・低温環境と栄養、災害時の栄養					
第5回	環境と栄養 3		高圧環境・低圧環境と栄養、無重力と栄養					
第6回	成長、発達、加齢 1		成長と発達について					
第7回	成長、発達、加齢 2		加齢について					
第8回	食事摂取基準		食事摂取基準の基礎的理解のまとめ（各指標の特徴について）					
第9回	乳児・小児1		乳児・小児の生理的特徴					
第10回	乳児・小児2		乳児・小児の食事摂取基準					
第11回	妊婦・授乳婦1		妊婦・授乳婦の生理的特徴					
第12回	妊婦・授乳婦2		妊婦・授乳婦の食事摂取基準					
第13回	高齢者1		高齢者の生理的特徴					
第14回	高齢者2		高齢者の食事摂取基準					
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） 「日本人の食事摂取基準（2015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80％，小テスト20％を総合して評価する）							
授業時間外の学習	復習と予習を行なうこと。							
履修のポイント	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、１１号館１８研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	応用栄養学実習		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	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	①～⑤の各ライフステージの対象者について栄養ケア・マネジメントを実習する。PDCAサイクルに基づき栄養アセスメント・食事ケア計画の作成と食事の調整・供食実習を行う。 ①妊娠期・授乳期の食事 ②乳児の調乳・離乳食の調整 ③成人期の食事 ④スポーツ選手の食事 ⑤高齢期の食事							
教育目標	各ライフステージの食事摂取基準を理解し、対象者に適した栄養ケア・マネジメントのスキルを身に付ける。							
到達目標	各ライフステージに応じた栄養アセスメントを実施し、ケアプログラムを作成するスキルを養う。さらに、各対象者の栄養管理を、食事計画やその実習を通して習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	妊娠・授乳期の栄養ケア・マネジメント1		(演習) 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセスメント・食事計画を行う。					
第2回	妊娠・授乳期の栄養ケア・マネジメント2		(演習) 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセスメント・食事計画を行う。					
第3回	妊娠・授乳期の栄養ケア・マネジメント3		(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて学習する。				自主献立	
第4回	妊娠・授乳期の栄養ケア・マネジメント4		(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて学習する。				自主献立	
第5回	乳児期の栄養ケア・マネジメント		(実習) 調乳と調乳器具の滅菌。離乳食の調整・供食実習を通して、乳児期の栄養ケア・マネジメントについて学習する。				提供献立	
第6回	成人期の栄養ケア・マネジメント1		(演習) 実習・演習の内容説明。班分け、実習・演習の注意事項。栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及び栄養ケア・計画の作成)について女子大生を対象者として学ぶ。					
第7回	成人期の栄養ケア・マネジメント2		(演習) 実習・演習の内容説明。班分け、実習・演習の注意事項。栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及び栄養ケア・計画の作成)について女子大生を対象者として学ぶ。					
第8回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理1		(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・食事計画を行う。					
第9回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理2		(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・食事計画を行う。					
第10回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理3		(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者の栄養ケア・マネジメントについて学習する。				提供献立	
第11回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理4		(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者の栄養ケア・マネジメントについて学習する。				提供献立	
第12回	運動・スポーツのケア・マネジメント1		(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行いさらに食事計画を行う。					
第13回	運動・スポーツのケア・マネジメント2		(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行いさらに食事計画を行う。					
第14回	運動・スポーツのケア・マネジメント3		(実習) プロサッカー選手の食事の調整・供食実習を通してスポーツ選手の栄養ケア・マネジメントを学習する。				自主献立	
第15回	運動・スポーツのケア・マネジメント4		(実習) プロサッカー選手の食事の調整・供食実習を通してスポーツ選手の栄養ケア・マネジメントを学習する。				自主献立	
教科書	「応用栄養学実習」建白社							
参考書	「応用栄養学」朝倉書店(応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書)、「日本人の食事摂取基準(2015年版)」							
成績評価	単位認定 60 点以上 本試験(60%) 提出物(40%)							
授業時間外の学習	応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学んだ食事摂取基準(2015年版)を復習しておく。							
履修のポイント	課題は、出来るだけ授業時間内にレポートにまとめ、提出期限を厳守する。 調理実習時は管理栄養士を目指す学生としての自覚をもち、体調管理と清潔な身だしなみを心がける。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	栄養教育論Ⅰ		担当者	澤田樹美	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	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養教育の実践は、対象者の健康や生活の質（QOL）の向上に向けて推進するものである。「栄養教育」とは、単に「知識や情報の提供」を意味するものではない。近年の栄養教育分野では、効果的に食行動を変容させ維持していくために、行動科学理論の活用は必須であると考えられている。本講座では、個別・集団・組織を対象に栄養教育（広義の定義では食環境アプローチも含める）を実践する際に必要となる行動科学理論や技法を学習する。							
教育目標	個別・集団・組織を対象に栄養教育（広義の定義では食環境アプローチも含める）を実践する際に必要となる行動科学理論の基礎知識を習得し、3年次の栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱや栄養教育の現場で活用・展開ができるようにする。							
到達目標	1. 栄養教育で活用する行動科学理論の基礎を理解する 2. 栄養教育で活用する行動変容技法の基礎を理解する							
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		栄養教育の定義と目的・授業の進め方等の説明					
第2回	栄養教育の概念		栄養教育の全体計画の概要					
第3回	行動科学理論Ⅰ		栄養教育と行動科学理論・モデル（個人への活用1）					
第4回	行動科学理論Ⅱ		栄養教育と行動科学理論・モデル（個人への活用2）					
第5回	行動科学理論Ⅲ		栄養教育と行動科学理論・モデル（個人への活用3）					
第6回	行動科学理論Ⅳ		栄養教育と行動科学理論・モデル（個人への活用4）					
第7回	行動科学理論Ⅴ		栄養教育と行動科学理論・モデル（個人と組織）					
第8回	食環境づくり		栄養教育と食環境づくり					
第9回	食環境づくり		行動科学理論の栄養教育への応用／復習テスト					
第10回	行動科学理Ⅵ		栄養教育と行動科学理論・モデル（組織への活用1）					
第11回	行動科学理論Ⅶ		栄養教育と行動科学理論・モデル（組織への活用2）					
第12回	行動科学理論Ⅷ		栄養教育と行動科学理論・モデル（組織への活用3）					
第13回	行動科学理論の活用		事業計画とプリシードプロシードモデルの活用					
第14回	行動変容技法の基礎Ⅱ		栄養教育と行動変容技法					
第15回	まとめ		総合・振り返り					
教科書	武見ゆかり・赤松利恵編著「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 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版／丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂							
参考書	クエスチョンバンク管理栄養士国試解説（最新版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 最終試験80% 提出物20% 学習への意欲や態度なども参考にします。							
授業時間外の学習	授業のノート提出および小テストを行います。提出物の遅延はみとめませんので、講義後直ぐに必ず復習をし、各単元ごとに内容をまとめていく習慣をつけることをお勧めします。							
履修のポイント	本授業をとおして、受け身ではなく自発的に調べ、自分の力でまとめていく大学生としての学習力（スキル）を2年次終了までに養ってください。また、本講座と関係のある栄養教育論国試問題は講義15回終了の段階で全て理解し、100%解けるように自主的に学習計画を立てていくことをお勧めします。							
オフィス・アワー	月・火曜日12:30－13:20							

平成27年度 シラバス

科目名	栄養教育論Ⅲ		担当者	澤田樹美	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養教育や栄養カウンセリングの実施に向けて、コミュニケーション技術は必須である。本講座ではカウンセリングの基礎知識と技法を理解し、栄養教育のコミュニケーションスキルを習得する。							
教育目標	個別栄養相談（食生活支援・栄養カウンセリング）をするうえでの基礎的なコミュニケーション技術を習得し、栄養教育の実践力を身に着ける。							
到達目標	1. カウンセリングの技術について理解する。 2. カウンセリングとコーチングの技術を活用して、対象者に合わせた栄養教育や栄養カウンセリングができるようになる。							
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		本科目の進め方、栄養カウンセリングの基本					
第2回	栄養カウンセリングの基本的な技法		カウンセリングの基礎技術（傾聴、受容、共感的理解など）					
第3回	栄養カウンセリングの基本的な技法		カウンセリングの基礎技術（質問・提案の注意点など）					
第4回	コーチング技術の基礎 1		基本ステップ（ゴール設定など）					
第5回	コーチング技術の基礎 2		基本ステップ（強みと障害など）					
第6回	個別カウンセリング 1		カウンセリングの事前準備					
第7回	個別カウンセリング 2		カウンセリングの実践・逐語録					
第8回	個別カウンセリング 3		振り返り・自己スキル評価					
第9回	コーチング技術の応用		対象者のタイプに合わせたコミュニケーション技術					
第10回	認知行動療法		認知行動療法の基本、栄養カウンセリングへの応用					
第11回	問題解決カウンセリング		食行動の改善に向けた行動技法の適用					
第12回	支援者としての心構え		体験学習					
第13回	栄養カウンセリング 1		栄養カウンセリングの実践・観察学習					
第14回	栄養カウンセリング 2		栄養カウンセリングの実践・他者スキル評価					
第15回	振り返り・まとめ		栄養カウンセリング手法の総合評価					
教科書	2年次に購入した教科書							
参考書	必要に応じてプリントを配布します							
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート（50%）、演習・課題提出（40%）、授業態度（10%）により総合的に評価する。							
授業時間外の学習	過去の国家試験問題やガイドラインに含まれるキーワードは、各自で過去問を解くなどして復習してください。							
履修のポイント	ペアで実施する内容を一部含むため、遅刻厳禁。課題は締め切り厳守。							
オフィス・アワー	月・火曜日12:30－13:20							

平成27年度 シラバス

科目名	栄養教育論実習Ⅰ		担当者	澤田樹美	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	栄養教育の実践はハイリスク者である個別を対象にするだけでなく、ポピュレーションアプローチの視点を持つことも重要である。本講座では、地域（地域・職場・学校等）を対象に、食環境アプローチを視野に入れた栄養教育をする上での行動科学理論やエビデンスに沿った企画の立て方・推進・実践の仕方を体験していく。							
教育目標	エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、一連の流れ（Plan Do See）の実践力と考察力を身につける。							
到達目標	1. 小集団・ポピュレーションを対象にした栄養教育において、行動科学理論が活用ができるようになる。 2. 小集団・ポピュレーションアプローチを実施する上での、栄養教育の流れ（レビュー、アセスメント、事業計画、目標設定、実施、評価）を体験を通して習得する。							
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		栄養教育論実習の目的、進め方の確認。これまでの学習の振り返り、ライスステージ選択				作業の進捗状況次第では、予定が変更することがあります。 また、栄養教育論の復習も兼ねながら実施します。	
第2回	組織の栄養教育計画		事業計画：アセスメント1					
第3回	組織の栄養教育計画		事業計画：アセスメント2					
第4回	組織の栄養教育計画		計画書の作成 （目的・目標の明確化、評価項目などの設定）					
第5回	集団の栄養教育計画		計画書の作成 （学習の場、学習案、予算案などの立案）					
第6回	集団の栄養教育計画		教材の作成					
第7回	集団の栄養教育計画		教材の作成、リハーサル					
第8回	集団の栄養教育実施		第1案のロールプレイング・フィードバック					
第9回	集団の栄養教育実施		第1案のロールプレイング・フィードバック 指導案の修正					
第10回	組織・集団の栄養教育評価		指導案の修正・全体計画の見直し					
第11回	集団の栄養教育実施		第2案のロールプレイング					
第12回	集団の栄養教育実施		第2案のロールプレイング					
第13回	組織・集団の栄養教育評価		事業評価					
第14回	栄養教育事業発表		発表準備・リハーサル					
第15回	栄養教育事業発表		グループ発表・振り返り・レポート					
教科書	武見ゆかり・赤松利恵編著「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 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版/ 丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂							
参考書	2年次に作成した各自のノート／クエスチョンバンク管理栄養士国試解説（最新版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度30% 課題・レポート40% 発言・発表30%							
授業時間外の学習	栄養教育論Ⅰ・Ⅱの復習も兼ねながらすすめます。各自で作成したノートを活用しながら自宅で再復習をしてください。							
履修のポイント	グループワークが中心のため遅刻厳禁。課題の提出は締め切り厳守。							
オフィス・アワー	月・火曜日12:30－13:20							

平成27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	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			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。							
教育目標	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。							
到達目標	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	循環器疾患 (1)		高血圧について講義を行います。					
第10回	循環器疾患 (2)		高血圧について講義を行います。					
第11回	循環器疾患 (3)		動脈硬化症について講義を行います。					
第12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13回	循環器疾患 (5)		心不全について講義を行います。					
第14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・上原誉志夫・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(100%)							
授業時間外の学習	予習： 復習：教科書、配布プリントの見直し							
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27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学Ⅱ（栄養マネジメント）		担当者	柴田 宏	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目 （管理栄養士）	必修 （必修）	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			（時間）	（30時間）			時限	
授業の概要	臨床栄養学Ⅰにおいて学習した知識に基づき、栄養療法の対象となる各領域別疾患の特徴を病態栄養学的観点より解説するとともに、それぞれの疾患に対する有効な栄養療法について最新の知識をもとに解説いたします。また将来医療スタッフの中心として活躍するために各疾患ごとに必要な保健、福祉、行政などの広い視野から現在の医療情勢についても紹介いたします。必要に応じ、各疾患の病態・診断・治療に関するスライド・動画を供覧し、理解を深めてもらいます。							
教育目標	これまで専門基礎科目にて学習した内容や臨床栄養学Ⅰにおいて学習した知識に基づいて臨床栄養学を基礎からその応用まで深く理解し、各疾患の各病期において最も適切な栄養療法とその選択について理解・説明出来るようになることを目的とします。							
到達目標	臨床栄養学の基礎を理解し、自らが各疾患の特徴と各々の疾患に対する栄養療法について深く理解するとともに、その知識に基づいて将来の栄養マネジメントの中心者として活動出来るように疾患別の栄養療法計画を自立して立案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	イントロダクション及び糖尿病		本講座の目的や講義の進め方について説明した後、糖尿病に関する知識の確認を行うとともに、栄養療法の特徴について解説いたします。					
第2回	消化管疾患（１）		消化管の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、消化管疾患の画像診断や栄養療法の概略について解説いたします。					
第3回	消化管疾患（２）		クローン病、潰瘍性大腸炎をはじめとする炎症性腸疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第4回	肝・胆・膵疾患（１）		肝臓の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、肝疾患の画像診断や肝機能検査、栄養療法の概略等について解説いたします。					
第5回	肝・胆・膵疾患（２）		胆・膵の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、胆石症、急性膵炎、慢性膵炎等の栄養療法の特徴について解説いたします。					
第6回	腎疾患		慢性腎臓病（CKD）の病態、診断、治療、栄養療法の特徴、透析患者の栄養管理等について解説いたします。					
第7回	血液疾患		血球の成分や機能に関する知識の確認を行うとともに、検査値異常から考えた病態の把握と適切な栄養療法について学習いたします。					
第8回	免疫・アレルギー疾患		体液性免疫や細胞性免疫に関する知識の確認を行うとともに、アレルギー反応のメカニズムや病型について解説いたします。					
第9回	呼吸器疾患		呼吸生理に関する知識の確認を行うとともに、慢性閉塞性肺疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第10回	神経疾患		神経系の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、脳血管障害等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第11回	小児科系疾患		小児の成長・発達に関する知識の確認を行うとともに、小児糖尿病等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第12回	外科・クリティカルケア		周術期の栄養管理、重症熱傷や敗血症患者に対する栄養アセスメントおよび栄養療法の特徴について解説いたします。					
第13回	臨床栄養学総論（１）		医療、福祉、介護と臨床栄養について学習いたします。					
第14回	臨床栄養学総論（２）		食物と薬剤の相互作用、臨床検査の基礎知識と異常値の解釈について学習いたします。					
第15回	総合演習		臨床栄養学Ⅱの学習範囲に関し、管理栄養士国家試験に出題された問題を中心に演習し、重要と思われる項目の解説を行います。					
教科書	井上修二・上原誉志夫・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）							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業の際の課題と適宜行う試験により評価							
授業時間外の学習	社会の状況をよく理解するために日々の情報収集が事前学習につながります。配布資料やノートを整理し講義資料の熟読を復習として勧めます。							
履修のポイント	自ら栄養計画を立案するために何が必要・重要であるのかという目的意識を持って履修して下さい。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学Ⅲ（臨床栄養活動論）		担当者	柴田 宏	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	3学年	曜日	
	（管理栄養士）	（必修）	（時間）	（30時間）			時限	
授業の概要	臨床栄養学Ⅰ及び臨床栄養学Ⅱにおいて学習した知識に基づき、各々の疾患について具体的に有効な栄養療法について最新の知識をもとに実践的に解説いたします。また将来医療スタッフの中心として活躍するために各疾患ごとに必要な保健、福祉、行政などの広い視野から現在の医療情勢についても紹介いたします。必要に応じ、各疾患の病態・診断・治療に関するスライド・動画を供覧し、理解を深めてもらいます。							
教育目標	これまで専門基礎科目にて学習した内容や臨床栄養学Ⅰ及び臨床栄養学Ⅱにおいて学習した知識に基づいて具体的な症例においてその症例のアセスメントから最も適切な栄養療法とその選択について自ら考えて理解・説明出来るようになることを目的とします。							
到達目標	臨床栄養学の基礎を理解し、自らが各疾患の特徴と各々の疾患に対する栄養療法について深く理解するとともに、具体的な症例に対してこれまでの学習において得た知識の基づいて適切な栄養療法計画の企画・立案を行い、自立して臨床栄養活動が出来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	糖尿病及びその合併症		糖尿病及びその合併症に関する知識の確認を行うとともに、腎症に対する栄養療法の企画・選択方法について学習いたします。					
第2回	消化管疾患（１）		胃食道逆流症、消化性潰瘍、胃癌をはじめとする上部消化管疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第3回	消化管疾患（２）		吸収不良症候群、過敏性腸症候群、大腸癌をはじめとする下部消化管疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第4回	肝・胆・膵疾患		急性肝炎、慢性肝炎、アルコール性肝障害、NASH、肝硬変、肝臓癌等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第5回	腎疾患（１）		腎臓の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、腎機能検査や栄養療法の概略、急性腎不全の栄養管理について解説いたします。					
第6回	腎疾患（２）		ネフローゼ症候群、糸球体腎炎、尿路結石症等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第7回	血液疾患		貧血、出血傾向、白血病の病態、鑑別診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第8回	免疫・アレルギー疾患		食物アレルギーを中心としたアレルギー疾患、膠原病・自己免疫疾患等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第9回	呼吸器疾患・感染症		肺癌、肺炎、肺結核、性行為感染症、日和見感染症、新興・再興感染症等について、栄養学的側面から解説いたします。					
第10回	摂食障害、骨・関節疾患		神経性食欲不振症、骨粗鬆症、骨軟化症、変形性膝関節症等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説いたします。					
第11回	先天性代謝疾患		フェニルケトン尿症等の先天性代謝異常症について、生化学で学んだ代謝経路を復習しながら、栄養管理の特徴を中心に解説いたします。					
第12回	その他の疾患		歯科疾患、高齢期疾患、心身症、妊産婦・授乳婦の疾患等について、栄養管理の特徴を中心に解説いたします。					
第13回	臨床栄養学総論（１）		ビタミンやミネラルの過不足と障害について学習いたします。					
第14回	臨床栄養学総論（２）		栄養アセスメント・ケア・マネジメント、栄養法の種類と選択について学習いたします。					
第15回	総合演習		臨床栄養学Ⅲの学習範囲に関し、管理栄養士国家試験に出題された問題を中心に演習し、重要と思われる項目の解説を行います。					
教科書	井上修二・上原誉志夫・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）							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業の際の課題と適宜行う試験により評価							
授業時間外の学習	社会の状況をよく理解するために日々の情報収集が事前学習につながります。配布資料やノートを整理し講義資料の熟読を復習として勧めます。							
履修のポイント	自ら栄養計画を立案するために何が必要・重要であるのかという目的意識を持って履修して下さい。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学Ⅳ		担当者	中山 優子	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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	疾病の発生機序、病態生理の知識に加え、疾患別に臨床所見や臨床検査から栄養状態を把握し、治療に適した栄養管理を行うことによって患者の生命を維持し、疾病の治療・予防に貢献し、QOLの向上に寄与することも視野に入れ、実践に活用できる知識の習得をする。							
教育目標	疾病の発生機序、病態生理の知識に加え、疾患別に臨床所見や臨床検査から栄養状態を把握し、治療に適した栄養管理を行うため、実践に活用できる知識の習得を目的とする。							
到達目標	本講義で栄養食事療法に関する知識を習得する。さらに、自分の力で「まとめる」ことにより、学んだことを伝える力を身につける。疾病の栄養管理方法を知ること、病態の発生機序、病態生理などの知識を分析する力を身につけ、知識の定着につなげる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	栄養療法の意義と目的		栄養療法の意義と目的					
第2回	栄養性疾患		栄養障害の栄養食事療法					
第3回	消化器疾患 ー 1 ー		消化器疾患の栄養食事療法①					
第4回	消化器疾患 ー 2ー		消化器疾患の栄養食事療法②					
第5回	循環器疾患		循環器疾患の栄養食事療法					
第6回	腎臓・泌尿器疾患 ー 1 ー		腎・尿路疾患の栄養食事療法①					
第7回	腎臓・泌尿器疾患 ー 2ー		腎・尿路疾患の栄養食事療法②					
第8回	代謝疾患 ー 1 ー		代謝疾患の栄養食事療法①					
第9回	代謝疾患 ー 2ー		代謝疾患の栄養食事療法②					
第10回	その他の疾患 ー 1 ー		内分泌、感覚器・神経疾患、摂食障害、呼吸器疾患の栄養食事療法					
第11回	その他の疾患 ー 2ー		血液疾患、筋骨格疾患、免疫・アレルギーの栄養食事療法					
第12回	その他の疾患 ー 3ー		癌、術前・術後、クリティカルケア、摂食機能障害の栄養食事療法					
第13回	妊産婦・乳幼児・小児疾患		妊産婦・乳幼児・小児疾患の栄養食事療法					
第14回	高齢者の栄養管理		高齢期の疾患の栄養食事療法					
第15回	まとめと復習		各疾患の栄養食事療法の内容すべて					
教科書	栄養食事療法必携							
参考書	実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表							
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート・課題の提出、確認ミニテスト、総合期末試験結果を総合して評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。ミニテストで重要な事柄を修得すること。							
履修のポイント	臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ		担当者	中山 優子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	各疾患などが複合的に合併した疾患が増加し、それらに対する臨床栄養管理について学ぶ。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対応する。							
教育目標	栄養管理の専門職として、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。							
到達目標	栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、さらに保健、医療、福祉システムのなかで、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行う。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	栄養食事療法の概要		栄養食事療法の重要性					
第2回	医療機関における栄養管理		①臨床栄養とは ②栄養マネジメント ③栄養評価					
第3回	栄養アセスメント 栄養ケア計画		①栄養アセスメントの意義 ②栄養ケアの計画作成					
第4回	栄養素補給方法①		①栄養素補給方法の選択 ②経静脈栄養法 ③経腸栄養法 ④経口栄養法					
第5回	栄養素補給方法②		①治療食品における特殊食品 ②医療における食事摂取基準					
第6回	栄養ケア・マネジメント		①薬と栄養・食事の相互作用 ②栄養ケアの記録					
第7回	チーム医療		①栄養サポートチーム					
第8回	疾患別栄養管理①		①塩分コントロール食					
第9回	疾患別栄養管理②		②エネルギーコントロール食					
第10回	疾患別栄養管理③		③たんぱく質コントロール食					
第11回	疾患別栄養管理④		④脂質コントロール食					
第12回	疾患別栄養管理⑤		⑤消化管疾患食					
第13回	疾患別栄養管理⑥		⑥妊産婦疾患食 幼児疾患食					
第14回	疾患別栄養管理⑦		⑦高齢者疾患食					
第15回	まとめと復習		栄養食事療法の内容すべて					
教科書	実践臨床栄養学・実習							
参考書	栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表							
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート・課題の提出、確認ミニテスト、総合期末試験結果を総合して評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。確認ミニテストで重要な事柄を修得すること。							
履修のポイント	臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ		担当者	中山 優子	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	3学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、栄養上の欠陥がもたらす疾病や栄養食事療法が有効な疾病について疾病の概要、栄養食事療法の意義や方法を学ぶ。臨床栄養学実習Ⅰでは、各疾患・病態に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。							
教育目標	臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、食事療法が有効な疾病についての治療に適した栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。							
到達目標	栄養食事療法が有効な疾病に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。病状の改善、疾病の治療回復など効果的な治療食について献立立案するとともに、実際に調理、試食、評価し学習する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	臨床栄養学実習Ⅰの概要		ガイダンス、臨床栄養学実習について（栄養マネジメント） 栄養補給法についてと食事管理について					
第2回	栄養補給マネジメント -1-		食事療法の重要性、治療食の種類、食事計画および献立作成					
第3回	栄養補給マネジメント -2-		献立作成の流れ、常食から特別治療食への展開					
第4回	消化器疾患 -1-		消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立作成、発注書の作成					
第5回	消化器疾患 -2-		消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立実習、試食、評価					
第6回	代謝疾患 -1-		代謝疾患（糖尿病）の献立作成、発注書の作成					
第7回	代謝疾患 -2-		代謝疾患（糖尿病）の献立実習、試食、評価					
第8回	循環器疾患 -1-		循環器疾患（高血圧）の献立作成、発注書の作成					
第9回	循環器疾患 -2-		循環器疾患（高血圧）の献立実習、試食、評価					
第10回	腎疾患 -1-		腎疾患（腎臓病）の献立作成、発注書の作成					
第11回	腎疾患 -2-		腎疾患（腎臓病）の献立実習、試食、評価					
第12回	摂食・嚥下障害 -1-		摂食・嚥下障害の献立作成、発注書の作成					
第13回	摂食・嚥下障害 -2-		摂食・嚥下障害の献立実習、試食、評価					
第14回	治療食献立のまとめ		医療機関における治療食献立作成のまとめ					
第15回	臨床栄養学実習Ⅰのまとめ		各疾患の栄養管理のまとめ					
教科書	実践臨床栄養学・実習							
参考書	栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表							
成績評価	単位認定 60 点以上 疾患別献立の立案・課題献立提出、課題レポートを総合して評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。臨地実習に向けて重要な事柄を修得すること。							
履修のポイント	持ち物：教科書、調理用白衣、調理用帽子、実習室用上履、電卓を持参する。 臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆栄養学Ⅰ		担当者	竹下 登紀子	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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆栄養学では、国民の健康を維持・増進するうえで大きく影響を及ぼす食生活について、主として国や地方公共団体および地域社会の面から現状、要因、あり方などについて学習する。							
教育目標	地域における一般（病気でない）の人々の健康増進に寄与するための地域公衆栄養活動のあり方や栄養関連サービスを提供する総合的なマネジメントに必要な基礎的知識の習得を目標とする。							
到達目標	わが国における栄養改善は、国の栄養政策を中心として行われ、食事摂取基準や国民健康・栄養調査、栄養士・管理栄養士の養成、健康づくり対策などを基に推進されている。これらの基礎的知識を習得する。							
	管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）の大項目１～３							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	公衆栄養学の概念		A. 公衆栄養の概念 B. 公衆栄養活動					
第2回	健康・栄養問題の現状と課題 1		A. 健康状態の変化					
第3回	健康・栄養問題の現状と課題 2		B. 食事の変化 C. 食生活の変化：食行動・食態度・食知識・食スキルの変化					
第4回	健康・栄養問題の現状と課題 3		D. 食環境の変化 E. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題					
第5回	栄養政策 1		A. わが国の公衆栄養活動①					
第6回	栄養政策 2		A. わが国の公衆栄養活動②					
第7回	栄養政策 3		B. 公衆栄養関連法規①					
第8回	栄養政策 4		B. 公衆栄養関連法規②					
第9回	栄養政策 5		C. 管理栄養士・栄養士養成制度					
第10回	栄養政策 6		D. 国民健康・栄養調査（調査の概要）					
第11回	栄養政策 7		E. 実施に関する指針，ツール①					
第12回	栄養政策 8		E. 実施に関する指針，ツール②					
第13回	栄養政策 9		F. わが国の健康増進基本方針と地方計画①					
第14回	栄養政策 1 0		F. わが国の健康増進基本方針と地方計画②					
第15回	栄養政策 1 1		G. 諸外国の健康・栄養政策					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学：南江堂							
参考書	日本人の食事摂取基準〔2015年版〕：第一出版，食品成分表2010，国民健康・栄養調査報告 他							
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	予習・復習をすること。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席しないこと。							
オフィス・アワー	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆栄養学Ⅱ		担当者	高橋東生	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	4学年	曜日	
	(管理栄養士)		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆栄養学Ⅱでは、社会・環境と健康の分野で学んだ疫学概念を発展し、特に食事に関する各種調査方法の特徴を理解し、個人又は集団に適応できる能力を養う。さらには国民の健康を維持・増進するうえで大きく影響を及ぼす食生活について、主として国や地方公共団体および地域社会の面から現状、要因、あり方などについても学習する。							
教育目標	栄養疫学に関する理解と行政や地域、職場における集団を対象にした公衆栄養活動の企画や実施方法及び評価方法について仕組み等を理解する。							
到達目標	栄養疫学においては、社会・環境と健康の分野において学んだ疫学全般(原理と方法)の理解の上に、各食事調査法の特徴と方法、結果データの解釈について十分に理解する。さらに国・地域・職域・学校・その他の公衆栄養プログラムを計画・実施・評価するための法律的・制度的な基盤をよく理解する。							
	管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)の大項目4～6							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	栄養疫学 1		A. 栄養疫学の概要					
第2回	栄養疫学 2		B. 栄養疫学の指標					
第3回	栄養疫学 3		C. 栄養疫学の方法					
第4回	栄養疫学 4		D. 栄養疫学のための食事調査法					
第5回	栄養疫学 5		E. 食事摂取量の測定方法①					
第6回	栄養疫学 6		E. 食事摂取量の測定方法②					
第7回	栄養疫学 7		E. 食事摂取量の測定方法③					
第8回	栄養疫学 8		F. 食事摂取量の評価方法①					
第9回	栄養疫学 9		F. 食事摂取量の評価方法②					
第10回	公衆栄養マネジメント 1		A. 公衆栄養マネジメントの概念とプロセス B. 公衆栄養アセスメント					
第11回	公衆栄養マネジメント 2		C. 公衆栄養プログラムの目標設定 D. 公衆栄養プログラムの計画					
第12回	公衆栄養マネジメント 3		E. 公衆栄養プログラムの実施 F. 公衆栄養プログラムの評価					
第13回	公衆栄養プログラムの展開 1		A. 地域特性に対応したプログラムの展開					
第14回	公衆栄養プログラムの展開 2		B. 食環境づくりプログラムの展開					
第15回	公衆栄養プログラムの展開 3		C. 地域集団の特性別プログラムの展開					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第4版：南江堂							
参考書	日本人の食事摂取基準〔2015年版〕：第一出版、食品成分表2010、国民健康・栄養調査報告 他							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。(定期試験90％、授業内小テスト10％)							
授業時間外の学習	授業時間では単位取得の1/3時間ですので、毎時間予習1時間(1/3)及び復習1時間(1/3)を実施すること。							
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習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	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆栄養学実習Ⅰ		担当者	竹下登紀子/高橋東生	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
	(管理栄養士)		(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	公衆栄養活動は、地域住民の健康の維持・増進を目的として綿密なる計画を堅実に実行し、その結果を的確に評価するという行為の繰り返しである。そのためには、正確な情報の収集による問題点の把握が必須となる。特に集団あるいは個人の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のために論理的な活動の展開力とそれを支持する法的根拠についての正しい知識が要求される。							
教育目標	本実習では、公衆栄養Ⅰならびに公衆栄養学Ⅱで修得した講義内容についてさらに理解を深め、集団および個人に対する食事や栄養状態の把握などの技術の獲得、法律や条令などの正しい解釈、および集団のアセスメントを含めた活動を学習する。							
到達目標	地域・集団の健康状態、食事・栄養素等摂取状況・課題などを分析、診断し、その改善のための活動・事業とそのマネジメント、活動・事業の評価などに関する実習を行う。さらに、各種食事調査法の長所・欠点と活用、「日本人の食事摂取基準」の活用の実際、国民健康・栄養調査データの解析、食事・栄養素摂取量のデータ処理・統計解析などを用い理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	公衆栄養学実習の概要		ガイダンスおよび課題の説明					
第2回	栄養調査の方法論		栄養調査の方法論及び情報収集について					
第3回	栄養調査の実践①		栄養状態の把握①：個人内変動					
第4回	栄養調査の実践②		栄養状態の把握②：個人間変動					
第5回	栄養事調査の実践③		栄養状態の把握③：季節変動					
第6回	栄養調査の実践④		栄養状態の把握③：食物摂取頻度法(FFQ)					
第7回	栄養調査の実践⑤		栄養状態の把握④：FFQとDR法(妥当性について)					
第8回	栄養調査の実践⑥		栄養状態の把握⑤：FFQとDR法(再現性について)					
第9回	地域の栄養状態①		国民健康・栄養調査の現状					
第10回	地域の栄養状態②		地域の栄養調査①(身体状況調査)					
第11回	地域の栄養状態③		地域の栄養調査②(食物摂取状況調査)					
第12回	地域の栄養状態④		地域の栄養診断について					
第13回	発表媒体の作成①		地域の食事改善について①					
第14回	発表媒体の作成②		地域の食事改善について②					
第15回	発表		地域の食事改善について③					
教科書	健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第4版：南江堂 日本人の食事摂取基準〔2015年版〕 その他 栄養調査に必要な参考書							
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、各種料理の参考書、電卓							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。(原則定期試験100%だが課題等の未提出者は10%まで減点する)							
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	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	給食経営管理論Ⅰ		担当者	鶴見克則	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	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	1. 特定多数人に対して栄養・食事管理に必要な知識と、給食業務を円滑に管理・経営するための基本的知識と技術（方法）について講義する。また、栄養・食事管理およびサービスを運営するために必要な資源や情報とそれをマネジメントするために必要な生産（調理）の理論や手法について理解し、活用できるように解説する。 2. 管理栄養士養成課程におけるコアカリキュラムの「特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOL の向上を目的とした栄養・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経営管理の概念に基づき理解する」を到達目標とし、これに準拠した内容で解説する。							
教育目標	特定給食施設利用者への具体的な「栄養・食事管理」と「経営管理」を中心に学習し、計画・調理・サービスを行うために必要な給食業務全般を総合的にマネジメントできる能力を習得することを目的とし、さらに関連法規、給食施設の種類や特徴等の給食経営管理業務の遂行に不可欠な基礎知識を理解する。							
到達目標	給食経営管理を総合的にマネジメントできる能力を習得し、食や健康への関心や栄養士・管理栄養士業務への意欲を持ち、給食経営管理業務を遂行できる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	給食の概念		給食の定義（栄養・食事管理と経営管理） 給食の意義と目的 特定多数人への対応と個人対応 給食における管理栄養士の役割					
第2回	給食システム		給食システムの概念 トータルシステムとサブシステム					
第3回	給食を提供する施設と関連法規		健康増進法における特定給食施設の位置づけ					
第4回	各種施設における給食の意義1		医療施設 高齢者・介護施設					
第5回	各種施設における給食の意義2		児童福祉施設 障害者福祉施設 学校事業所					
第6回	給食経営管理の概念		給食経営と献立（献立の意義と目的・献立の機能）					
第7回	給食管理の概要		経営管理の意義と目的 給食の資源と管理 給食運営業務の収支構造 経営管理の機能と展開 給食運営業務の外部委託					
第8回	給食とマーケティング		マーケティングの原理 給食におけるマーケティングの活用 リーダーシップとマネジメント					
第9回	栄養・食事管理		栄養・食事のアセスメント 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況：給食と給食以外の食事					
第10回	栄養・食事の計画1		給与エネルギー量と給与栄養量の計画 栄養補給法および食事形態の計画					
第11回	栄養・食事の計画2		献立作成基準 食品構成の意義					
第12回	栄養・食事計画の実施1		利用者の状況に応じた食事の提供とPDCAサイクル					
第13回	栄養・食事計画の実施2		栄養教育素材としての給食の役割					
第14回	栄養・食事計画の実施3		適切な食品・料理選択のための情報提供					
第15回	栄養・食事計画の評価、改善		評価と改善					
教科書	サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 監修（一社）全国栄養士養成施設協会、（公社）日本栄養士会 韓順子 大中佳子著（第一出版）							
参考書	日本食品標準成分表、管理栄養士栄養士必携2015年度版（第一出版）、給食経営管理用語辞典（第一出版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 前期末試験100%							
授業時間外の学習	管理栄養士として給食経営管理を行うには、どんな知識、技術、考え方、行動が必要か、意識して学ぶ姿勢							
履修のポイント	受け身で学ぶのではなく、自ら考えながら授業内容を復習する。専門用語は管理栄養士国家試験や学外の実習で意味等の理解が必須となるので、十分復習し理解する。特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	給食経営管理論Ⅱ		担当者	鶴見克則	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	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	給食の生産管理、品質管理および品質保証、衛生管理などについて理解を深め、施設・設備の管理や調理機器の効率的な運用、保全活動についての知識を修得し、それらの応用、評価方法を把握・理解する。さらに、保健・医療・福祉領域の場で実施されている各種の給食において、「栄養・食事管理」及び「経営管理」を応用展開するための総合的な能力及びその実施状況について必要な指導や助言ができる能力を養うための講義を行う。							
教育目標	給食経営管理Ⅰに引き続き、給食の生産管理、品質管理および品質保証、衛生管理などについて理解を深め、施設・設備の管理や調理機器の効率的な運用、保全活動についての知識を修得し、それらの応用、評価方法を把握・理解する。さらに、保健・医療・福祉領域の場で実施されている各種の給食において、「栄養・食事管理」及び「経営管理」を応用展開するための総合的な能力及びその実施状況について必要な指導や助言ができる能力を養う。							
到達目標	・給食経営管理論分野の基礎知識の定着を目指す ・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 ・作業計画のスキルを習得する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	給食経営における品質管理		品質と標準化 給食経営における品質と品質管理の意義・給食の品質基準と献立及び調理行程と作業工程の標準化・品質改善とPDCAサイクル					
第2回	原価		給食の原価構成 給食における収入と原価管理					
第3回	食材		食材の開発・流通 食材の選択 購買と検収 食材の保管・在庫管理					
第4回	生産（調理）と提供1		給食のオペレーションシステム:生産とサービス 生産計画と人員配置:調理行程、作業工程 大量調理の調理特性					
第5回	生産（調理）と提供2		生産性とその要因 廃棄物処理 配膳・配食の精度					
第6回	給食の安全・衛生1		安全・衛生の概要 安全・衛生の意義と目的 給食と食中毒・感染症 施設・設備の保守 危機管理対策（インシデント、アクシデント）					
第7回	給食の安全・衛生2		給食と食中毒・感染症 施設・設備の保守 危機管理対策（インシデント、アクシデント）					
第8回	安全・衛生の実際1		給食におけるHACCP（hazard analysis critical control point）システムの運用					
第9回	安全・衛生の実際2		大量調理施設衛生管理マニュアル 衛生教育（一般衛生管理プログラム）					
第10回	事故・災害時対策		事故の種類・事故の状況把握と対応					
第11回	事故・災害時対策		災害時の給食の役割と対策の意義 災害時のための貯蔵と献立					
第12回	給食の施設・設備		生産（調理）施設・設備設計 大量調理機器の種類と機能；生産能力 作業区域と設備のレイアウト					
第13回	食事環境の設計と設備		食事環境整備の意義と目的 食事環境の設計					
第14回	給食の人事管理		給食業務従事者の雇用形態 給食業務従事者の教育・訓練					
第15回	まとめ		給食経営管理論のまとめと評価					
教科書	サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 監修（一社）全国栄養士養成施設協会、（公社）日本栄養士会 韓順子 大中佳子著（第一出版）							
参考書	日本食品標準成分表、管理栄養士栄養士必携2015年度版（第一出版）、給食経営管理用語辞典（第一出版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 後期末試験100%							
授業時間外の学習	管理栄養士として給食経営管理を行うには、どんな知識、技術、考え方、行動が必要か、意識して学ぶ姿勢 3年時の臨地実習に臨める様に準備する。							
履修のポイント	受け身で学ぶのではなく、自ら考えながら授業内容を復習する。専門用語は管理栄養士国家試験や学外の実習で意味等の理解が必須となるので、十分復習し理解する。特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	給食経営管理論実習Ⅰ		担当者	鶴見克則	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	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	給食経営管理論Ⅰ及び給食経営管理論Ⅱで学んだ組織的な給食運営のマネジメント手法を学内の実習室・演習室で実践する。実習室は大量調理施設衛生管理マニュアル及びHACCP の概念を取り入れた衛生管理を基本としているので、実習を通して給食運営の安全管理を熟知すると共に、経営・栄養・食材料・衛生・作業管理、栄養教育等の業務を分担することで各々管理栄養士の職務を担い、計画・実施・評価するという原則に従って実習を進める。実習で修得した知識や技術を、今後の臨地実習に活かせるように理論と実務を再確認する。							
教育目標	既に修得した知識・技術を再確認しながら、学生同士で自主的に実習することで、学生間の協力や配慮ある人間関係など、柔軟な対応ができる判断力の習得を目指す。							
到達目標	・給食の運営管理方法とそのマネジメント能力を身につける。 ・大量調理技術の基本を習得する。 ・各種管理項目について計画、実施、評価をできるようになる。 ・日頃から体調管理に心がける意識になる。 ・食品の旬、価格、分量などを把握するために必要な情報を収集できるようになる。 ・各臨地実習（学外）に直ぐ臨めるようになる。							
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 大量調理基礎演習		①実習概要説明 ②炊飯・検収等 基礎演習					
第2回	衛生管理		厨房施設の衛生管理の実際					
第3回	基礎実習 1		実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第4回	基礎実習 2		実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第5回	基礎実習 3		基礎実習のまとめ					
第6回	応用実習 1－1		応用実習の計画					
第7回	応用実習 1－2		実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第8回	応用実習 1－3		実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第9回	応用実習 1－4		応用実習 1 のまとめ 応用実習 2 の計画					
第10回	応用実習 2－1		実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第11回	応用実習 2－2		実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第12回	応用実習 2－3		実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第13回	応用実習 2－4		実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他					
第14回	応用実習 2－5		応用実習のまとめ					
第15回	まとめ		実習報告会 まとめ・評価					
教科書	給食施設のための献立作成マニュアル 第8版 赤羽正之・富岡和夫著 医歯薬出版							
参考書	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで使用した紹介参考書、配布資料等							
成績評価	単位認定 60 点以上 提出物30%、取組20%、実習実技10%、小テスト40%							
授業時間外の学習	大量調理衛生管理マニュアルに記載されていることを遵守して臨むこと。							
履修のポイント	評価対象となる小テスト、提出物は特に誤字・脱字、専門用語及び計算の間違い等は減点の対象となる。また、提出期限を厳守すること。無許可で途中退席等は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	管理栄養士総合演習Ⅰ (臨地実習事前事後指導)		担当者	鶴見克則 中山優子 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	給食経営管理論、臨床栄養学、公衆栄養学分野の臨地実習のための準備およびまとめ（臨地実習事前、事後教育）。							
教育目標	臨地実習を円滑に行うための準備を行う。臨地実習での学主効果を上げるよう討論しまとめる。							
到達目標	1. 事前学習の目標 ①実習の目的、目標などの理解 ②実習に当たっての心構え ③事前の準備の徹底 ④実習開始時と実習中の注意 ⑤調理作業中の注意 ⑥喫食者や患者への接し方、訪問時の注意点 ⑦病気やケガをした時の対応 ⑧実習終了時の対応 ⑨実習レポートの提出 2. 事後教育の内容 ①各班、個人の実習課題の取り組みの報告・討論 ②実習施設への礼状作成 ③実習時に起きたトラブルや注意されたことの報告 ④管理栄養士・栄養士業務に関する報告							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	臨地実習の概要		臨地実習の概要及び諸注意①					
第2回	給食経営管理論分野 臨地実習の概要		給食経営管理論実習 臨地実習の概要					
第3回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備①					
第4回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備②					
第5回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備③					
第6回	給食経営管理論分野 臨地実習報告書の作成		実習報告書まとめ					
第7回	給食経営管理論分野 報告会の準備・媒体作成		パワーポイントや模造紙にて媒体作成					
第8回	給食経営管理論分野 報告発表会		事業所で行う臨地実習の計画・実施・評価について班ごとに発表					
第9回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要		臨床栄養学実習 臨地実習の概要					
第10回	臨床栄養学分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備①					
第11回	臨床栄養学分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備②					
第12回	臨床栄養学分野 臨地実習報告書の作成		実習報告書まとめ					
第13回	公衆栄養学分野 臨地実習の概要		公衆栄養学実習 臨地実習の概要					
第14回	公衆栄養学分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備①					
第15回	公衆栄養学分野 臨地実習の準備		実習課題の作成および実習準備②					
教科書	別途指示します							
参考書	臨地実習に関する資料							
成績評価	単位認定 60 点以上 演習状況に加え、課題やレポートの提出状況、小テストを加味して評価を行います。							
授業時間外の学習	積極的に学習、実習に臨むこと							
履修のポイント	実習内容に連続性があります。臨地実習のため遅刻・欠席の扱いは通常授業とは異なります。							
オフィス・アワー	担当教員の研究室前に掲示							

平成27年度 シラバス

科目名	管理栄養士総合演習Ⅱ		担当者	中山 優子	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学で学んだ疾病に関して、実際の症例検討や栄養ケアプラン、栄養補給などについて行い、管理栄養士としての基本的な技能実践力を身につける。さらに社会で活躍する管理栄養士として臨床現場で展開する栄養管理を実践するための応用演習。							
教育目標	実際の症例検討や栄養ケアプラン、栄養補給などについて行い、管理栄養士としての基本的な技能実践力を身につける。							
到達目標	臨床栄養領域のコメディカルスタッフとしてチーム医療に参画し、専門職としてそれぞれの施設での傷病者に対し、症例を通して適切な栄養管理や教育を実施するための総合的な栄養管理を理解し、実践することができる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	臨床栄養管理 ー1ー		ガイダンス、臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム1					
第2回	臨床栄養管理 ー2ー		臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム2					
第3回	臨床栄養管理 ー3ー		臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム3					
第4回	臨床栄養管理 ー4ー		栄養ケアマネジメント、薬と栄養・食物の相互作用					
第5回	臨床栄養管理 ー5ー		傷病者への食事療法、栄養補給の方法					
第6回	臨床栄養管理 ー6ー		代謝性疾患					
第7回	臨床栄養管理 ー7ー		消化器疾患					
第8回	臨床栄養管理 ー8ー		循環器疾患					
第9回	臨床栄養管理 ー9ー		腎臓・内分泌疾患					
第10回	臨床栄養管理 ー10ー		神経・呼吸器疾患					
第11回	臨床栄養管理 ー11ー		血液・筋骨格疾患、術前・術後					
第12回	臨床栄養管理 ー12ー		乳幼児・小児疾患、妊産婦・授乳婦の疾患					
第13回	臨床栄養管理 ー13ー		栄養補給法、チーム医療と栄養記録					
第14回	臨床栄養管理 ー14ー		外来での栄養管理と栄養教育、在宅での栄養管理と栄養教育					
第15回	まとめ		臨床栄養管理のまとめ					
教科書	実践臨床栄養学・実習							
参考書	栄養食事療法必携、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表							
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート・課題の提出、確認ミニテスト、総合期末試験結果を総合して評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。ミニテストで重要な事柄を修得すること。							
履修のポイント	臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	給食経営管理論実習Ⅱ		担当者	鶴見克則	学科	栄養学科	開講期	前後期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(90時間)			時限	
授業の概要	学内で学んだ給食経営・管理、栄養指導、栄養学等に関する講義や実習を基に、喫食者のニーズや給食条件に伴う献立やサービス、栄養管理や衛生管理のあり方など給食を運営し管理する事項について実践の場である特定給食施設で実践学習する。 (臨地実習4単位のうち2単位)							
教育目標	実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。							
到達目標	給食経営管理論においては給食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能力を養うことを目標とする。実践活動の場での課題発見、解決を通して、給食運営の実態を体得するとともに事業所等の集団給食施設における管理栄養士の業務や役割について理解する。							
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	具体的な実習内容・1		給食経営管理の知識や技術が、給食の現場においてどのように生かされているかを学習する					
第3回	具体的な実習内容・2		栄養部門業務全般について、基本的な理解を深め、部門業務がどのような経営ビジョンにより運営されているかを考察する					
第4回	具体的な実習内容・3		給食業務の合理化や標準化の観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学習する					
第5回	専門的知識と技術の統合・1		法律に則りどのように運営されているのかを見る					
第6回	専門的知識と技術の統合・2		マーケティングの理論が、給食経営とどのように結びついているのかを考えてみる					
第7回	専門的知識と技術の統合・3		組織とはどのようなものか、実際にその運営を見学し、学校で習ったことと照らし合わせる					
第8回	専門的知識と技術の統合・4		衛生管理が実際にどのように実施されているのかを見学し、実体験する					
第9回	専門的知識と技術の統合・5		給食業務の流れの全体像をとらえて、様々な観点から検討する					
第10回	課題発見と問題解決・1		食事オーダーの複雑さ、喫食者の多様性に気づく					
第11回	課題発見と問題解決・2		嗜好調査などの情報分析の必要性和難しさについて気づく					
第12回	課題発見と問題解決・3		給食は喫食者の特性を踏まえてつつ集団を対象としているが、個人対応との整合性をいかに取っているかを考える					
第13回	課題発見と問題解決・4		保健・福祉・医療などの仕組みを知る必要性に気づく					
第14回	課題発見と問題解決・5		業務は予定通りには進まないことが多い事に気づく					
第15回	課題発見と問題解決・6		中長期的マネジメントの重要性に気づく					
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 実習先施設の指導者の評価と事前・事後準備の内容を含めて総合評価する。							
授業時間外の学習	実習先施設の把握及び課題の予習・復習等実施すること。							
履修のポイント	臨地実習のため、遅刻・早退および欠席等を起こした場合は評価の対象外になる。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅲ		担当者	中山 優子	学科	栄養学科	開講期	後期・前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	3学年・4学年	曜日	
			(時間)	(90時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学実習Ⅲ（病院）は、「実践活動の場での課題発見、解決をとして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を修得させることを目的とする。							
教育目標	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳと臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱで修得した知識及び技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することにある。チーム医療の重要性を理解し、多職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養う。							
到達目標	①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。 ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	【学内実習】事前学習①		実習の準備①					
第2回	【学内実習】事前学習②		実習の準備②					
第3回	【学内実習】事前学習③		実習の準備③					
第4回	【病院実習】臨地実習①		病院管理栄養士の指導を受ける①					
第5回	【病院実習】臨地実習②		病院管理栄養士の指導を受ける②					
第6回	【病院実習】臨地実習③		病院管理栄養士の指導を受ける③					
第7回	【病院実習】臨地実習④		病院管理栄養士の指導を受ける④					
第8回	【病院実習】臨地実習⑤		病院管理栄養士の指導を受ける⑤					
第9回	【病院実習】臨地実習⑥		病院管理栄養士の指導を受ける⑥					
第10回	【病院実習】臨地実習⑦		病院管理栄養士の指導を受ける⑦					
第11回	【病院実習】臨地実習⑧		病院管理栄養士の指導を受ける⑧					
第12回	【病院実習】臨地実習⑨		病院管理栄養士の指導を受ける⑨					
第13回	【病院実習】臨地実習⑩		病院管理栄養士の指導を受ける⑩					
第14回	【学内実習】事後学習①		実習の反省と整理					
第15回	【学内実習】事後学習②		実習のまとめと報告					
教科書	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 実習施設評価を重視し総合的に評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。実習ノートの整理。							
履修のポイント	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を理解する。 実習施設での体験がより実りある実習となるように、自らの主体的な取り組みを期待する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅲ		担当者	中山 優子	学科	栄養学科	開講期	後期・前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	3学年・4学年	曜日	
			(時間)	(90時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学実習Ⅲ（病院）は、「実践活動の場での課題発見、解決をとして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を修得させることを目的とする。							
教育目標	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳと臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱで修得した知識及び技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することにある。チーム医療の重要性を理解し、多職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養う。							
到達目標	①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。 ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	【学内実習】事前学習①		実習の準備①					
第2回	【学内実習】事前学習②		実習の準備②					
第3回	【学内実習】事前学習③		実習の準備③					
第4回	【病院実習】臨地実習①		病院管理栄養士の指導を受ける①					
第5回	【病院実習】臨地実習②		病院管理栄養士の指導を受ける②					
第6回	【病院実習】臨地実習③		病院管理栄養士の指導を受ける③					
第7回	【病院実習】臨地実習④		病院管理栄養士の指導を受ける④					
第8回	【病院実習】臨地実習⑤		病院管理栄養士の指導を受ける⑤					
第9回	【病院実習】臨地実習⑥		病院管理栄養士の指導を受ける⑥					
第10回	【病院実習】臨地実習⑦		病院管理栄養士の指導を受ける⑦					
第11回	【病院実習】臨地実習⑧		病院管理栄養士の指導を受ける⑧					
第12回	【病院実習】臨地実習⑨		病院管理栄養士の指導を受ける⑨					
第13回	【病院実習】臨地実習⑩		病院管理栄養士の指導を受ける⑩					
第14回	【学内実習】事後学習①		実習の反省と整理					
第15回	【学内実習】事後学習②		実習のまとめと報告					
教科書	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 実習施設評価を重視し総合的に評価。							
授業時間外の学習	復習と予習を行うこと。実習ノートの整理。							
履修のポイント	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を理解する。 実習施設での体験がより実りある実習となるように、自らの主体的な取り組みを期待する。							
オフィス・アワー	17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	公衆栄養学実習Ⅱ		担当者	竹下 登紀子	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	4学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	公衆栄養学においては、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。 (保健所・市町村保健センター等への臨地実習)							
教育目標	実践活動での課題の発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識および技能を習得することを目的とする。							
到達目標	①管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養うこと。 ②管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと。 ③連携の重要性を理解し、多職種や対象者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うこと。 ④公衆衛生活動を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことのできる能力を養うこと。 ⑤健康の保持増進、疾病の一次・二次・三次予防のための栄養指導を行う能力を養うこと。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	市町村保健センターの実習例		施設及び業務の概要					
第2回	市町村保健センターの実習例		市町村保健センター等における管理栄養士の役割と業務の概要					
第3回	市町村保健センターの実習例		地域保健栄養体制の整備					
第4回	市町村保健センターの実習例		栄養相談					
第5回	市町村保健センターの実習例		住民に対する健康教育					
第6回	市町村保健センターの実習例		地区組織の育成・支援					
第7回	市町村保健センターの実習例		啓発事業					
第8回	市町村保健センターの実習例		人材の育成と活用					
第9回	保健所の実習例		管内の現状					
第10回	保健所の実習例		組織および機構					
第11回	保健所の実習例		衛生行政の概要					
第12回	保健所の実習例		管理栄養士の業務の概要、栄養関連法規（法的根拠）					
第13回	保健所の実習例		地域保健における栄養体制の整備					
第14回	保健所の実習例		特定給食施設への栄養管理指導					
第15回	保健所の実習例		市町村に対する栄養改善事業支援と連絡調整					
教科書	別途指示します							
参考書	臨地実習に関する資料							
成績評価	単位認定 60 点以上 臨地実習の内容についての評価を行います							
授業時間外の学習	積極的に学習、実習に臨むこと							
履修のポイント	実習内容に連続性があります。臨地実習のため遅刻・欠席の扱いは通常授業とは異なります。							
オフィス・アワー	担当教員の研究室前に掲示							

平成27年度 シラバス

科目名	特別演習Ⅰ		担当者	栄・小林・影山・今関	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1	学年	4 学年	曜日	
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	栄養士法改正に伴い、専門職種として今まで以上に保健・医療サービスの担い手として、医学を基調とした人間栄養学を実践できる人材としての管理栄養士が求められている。特別演習Ⅰでは、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」と「基礎栄養学」について学ぶ。授業は、管理栄養士国家試験新ガイドラインに沿って行う。							
教育目標	特別演習Ⅰは、「時代が求める管理栄養士としての質の確保」を目的とする。							
到達目標	管理栄養士国家試験受験に向け、「人体と構造と機能及び疾病の成り立ち」と「基礎栄養学」を自ら学習する。自分の弱点を見出すとともに、それを解決する力をつける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	基礎栄養学		栄養の概念(定義、栄養と健康、遺伝形質と栄養の相互作用)、食物摂取、消化吸収				栄	
第2回	基礎栄養学		糖の栄養、脂質の栄養				栄	
第3回	基礎栄養学		たんぱく質の栄養、ミネラルの栄養				栄	
第4回	基礎栄養学・生化学		基礎栄養:ビタミン、水と電解質、エネルギー代謝 生化学: 人体の構造(細胞・細胞内小器官・生体構成成分)アミノ酸・タンパク質・糖質・脂質・核酸の構造				栄・小林	
第5回	生化学		生体エネルギーとその代謝・酵素・補酵素				小林	
第6回	生化学		アミノ酸・糖質・脂質の代謝				小林	
第7回	生化学		核酸の代謝(遺伝情報・タンパク質の合成・分解含む)、細胞内情報伝達・酸化ストレス				小林	
第8回	解剖生理		4大組織(上皮組織、結合組織、筋組織と神経組織)、消化器系、内分泌系の構造・機能と生体の恒常性				影山	
第9回	解剖生理		循環器系、腎・尿路系と神経系の構造と機能				影山	
第10回	解剖生理		呼吸器系と生殖系の構造と機能				影山	
第11回	解剖生理		血液・造血・リンパ系の構造と機能、免疫と生体防御機構				影山	
第12回	病理		国家試験新出題基準について 大項目6 加齢・疾患に伴う変化				今関	
第13回	病理		大項目9 栄養障害と代謝疾患				今関	
第14回	病理		大項目10 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要				今関	
第15回	病理		大項目11 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要				今関	
教科書								
参考書	基礎栄養学:『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社 管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版 生化学: シンプル生化学、生化学ノート、生化学テキスト、生化学I, IIで配布したプリント 解剖生理学: 解剖生理学で使った教科書							
成績評価	単位認定 60 点以上 (定期試験で 4科目の総合点が60%以上)							
履修のポイント	自ら学習し、国家試験受験に向け、自分の学習スタイルを習得する。 授業内容に連続性があり、習得度に合わせ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	影山: 月曜日から木曜日: 9:00-16:00 (11号館3階研究室10) に対応します。							

平成27年度 シラバス

科目名	特別演習Ⅱ		担当者	中山優子・旭久美子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学・応用栄養学の2科目について、講義・演習・小テスト形式で授業を行う。							
教育目標	管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の再構築を目的とする。							
到達目標	既に習得した専門知識を総復習し、管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を養うこととする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 1		①臨床栄養学の意義と目的 ②医療・介護制度の基本 ③医療と臨床栄養 ④福祉・介護と臨床栄養					
第2回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 2		①栄養アセスメントの意義と方法 ②栄養ケアの目標設定と 計画作成 ③栄養・食事療法と栄養補給法					
第3回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 3		①傷病者、要介護者・要支援者への栄養教育 ②モニタリングと 再評価 ③薬と栄養・食事の相互作用 ④栄養ケアの記録					
第4回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 1		①栄養障害 ②肥満と代謝疾患 ③消化器疾患					
第5回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 2		①循環器疾患 ②腎・尿路疾患					
第6回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 3		①内分泌疾患 ②神経疾患 ③摂食障害					
第7回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 4		①呼吸器疾患 ②血液系疾患 ③筋・骨格疾患					
第8回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 5		①免疫・アレルギー疾患 ②感染症 ③癌					
第9回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 6		①手術・周術期患者患者の栄養管理 ②クリティカル ③摂食機能の障害 ④身体・知的障害					
第10回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 7		①乳幼児・小児疾患 ②妊産婦・授乳婦の疾患 ③老年症候群					
第11回	【応用栄養学】 授業の概要 栄養マネジメント		①国家試験の概要 ②栄養ケア・マネジメントの概念 ③栄養アセスメント					
第12回	【応用栄養学】 妊娠期・授乳期		①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③妊婦・授乳婦のための食生活指針・食事バランスガイド					
第13回	【応用栄養学】 新生児期・乳児期 幼児期・学童期・思春期		①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③授乳・離乳の支援ガイド・神経性食欲不振症診断基準					
第14回	【応用栄養学】 成人期・高齢期		①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③メタボリックシンドローム診断基準④更年期障害・日常生活動作（ADL）・老年症候群					
第15回	【応用栄養学】 運動・スポーツと栄養 環境と栄養		①運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 ②運動と栄養ケア ③運動指針アクティブガイド ④ストレスと栄養ケア ④特殊環境と栄養ケア ⑤災害時の栄養ケア					
教科書	配布プリント・クエスチョンバンク							
参考書	臨床栄養学分野、応用栄養学分野で使用した教科書							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験100%							
授業時間外の学習	課題はもちろん予習・復習を十分に行う。							
履修のポイント	小テストで合格点を取れるように学習する。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み、 1 1 号館 1 8 研究室、17研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	特別演習Ⅲ		担当者	鶴見 克則 澤田 樹美 荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	給食経営管理論・栄養教育論・食べ物と健康（食品学分野）の3科目について、講義・演習・小テスト形式で授業を行う。							
教育目標	管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の再構築を目的とする。							
到達目標	既に習得した専門知識を総復習し、管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を養うことをとする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	【食品学】 人間と食品（食べ物） 食品の分類と食品の成分Ⅰ		①食分化と食生活 ②食生活と健康 ③食料と環境問題 ④植物性食品				新ガイドライン解説 第29回国家試験解説	
第2回	【食品学】 食品の分類と食品の成分Ⅱ		①動物性食品 ②油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料 ③微生物利用食品 ④食品成分表の理解					
第3回	【食品学】 食品の機能		①一次機能（たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル） ②二次機能（色素成分、呈味成分、香気成分、テクスチャー） ③三次機能（消化管内で作用する機能）					
第4回	【食品学】 食品の表示と規格基準		①表示の種類（食品表示制度）②健康や栄養に関する表示の制度 ③基準					
第5回	【食品学】 食品の生産・加工・保存・流通と栄養		①食料生産と栄養 ②食品加工と栄養、加工食品とその利用 ③食品流通・保存と栄養 ④器具と容器包装					
第6回	【栄養教育論】 栄養教育概論		栄養教育の概念について復習する （目標・目的・対象の場等）				新ガイドライン解説 第29回国家試験解説	
第7回	【栄養教育論】 行動科学理論1		栄養教育の際に活用される行動科学理論について復習する（個人・個人間）（SRモデル・ヘルスビリーフモデル、行動計画理論など）					
第8回	【栄養教育論】 行動科学理論2		栄養教育の際に活用される行動科学理論を復習する（個人間）（社会社会認知理論、ソーシャルサポート等）					
第9回	【栄養教育論】 栄養教育計画3		ポピュレーションアプローチで活用する行動科学理論を復習する。（行動変容段階モデル、プリシードプロシードモデル等） 食環境の定義を確認する。					
第10回	【栄養教育論】 栄養教育の実践と活動		栄養教育のマネジメントサイクル（教材、学習形態等も含む）について復習する。					
第11回	【給食経営管理論】給食の概念・給食システム・給食施設の特徴と関連法規		①給食の定義 ②給食システム概念 ③健康増進法における特定給食施設の位置づけ				給食経営管理論新ガイドライン説明 第29回国試解説	
第12回	【給食経営管理論】給食経営管理の概念・給食経営と献立・給食管理の概要		①献立の意義と目的 ②経営管理の意義と目的 ③給食とマーケティング ④給食経営と組織					
第13回	【給食経営管理論】栄養・食事管理 給食経営における品質管理		①栄養・食事のアセスメント ②栄養・食事の計画 ③栄養・食事計画の実施、評価、改善 ④品質と標準化 ⑤生産（調理）と提供					
第14回	【給食経営管理論】給食の安全・衛生		①安全・衛生の概要 ②安全・衛生の実践 ③自己・災害時対策					
第15回	【給食経営管理論】給食の施設・設備 給食の人事管理		①生産（調理）施設・設備設計 ②食事環境の設計と設備 ③人事 ④事務					
教科書	食品学：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 食べ物と健康1～3、クエスチョンバンク 栄養教育論：2年次に使用した教科書。クエスチョンバンク 給食経営管理論：2年次に使用した教科書							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 100%							
授業時間外の学習	予習：シラバスに従って、予め各講義内容に関してこれまでの知識を整理しておくこと。 復習：講義の内容を十分理解するとともに、管理栄養士国家試験に向けて再構築できるようにしておくこと。							
履修のポイント	管理栄養士国家試験受験に向け、講義・小テスト等の内容を各自ノートにまとめ、理解度を向上させる。							
オフィス・アワー	月・火の昼休み（鶴見） 月・火の昼休み（澤田） 月～金の昼休み（荒井）							

平成27年度 シラバス

科目名	特別演習Ⅳ		担当者	竹下登紀子/高橋東生	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本演習はチューター指導のもとに自主学習形式(出席義務あり)で学習を進め、任意で受講できる講義を並行開催する。講義科目は、「社会・環境と健康」、「公衆栄養学」の2分野及び応用力に重点を置くこととし、管理栄養士国家試験の受験対策としての集大成の科目である。							
教育目標	管理栄養士としての質の確保を目的とする。							
到達目標	管理栄養士として具備すべき知識を習得し、実践活動の即戦力となる統合とまとめを修得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	【社会・環境と健康】 1社会と健康 2環境と健康		1.A健康の概念 B公衆衛生の概念 C公衆衛生・予防医学の歴史 2.A生態系と人々の生活 B環境汚染と健康影響 C環境衛生					
第2回	【社会・環境と健康】 3健康, 疾病, 行動に関わる統計資料 4健康状態・疾病の測定と評価		3.A保健統計 B人口静態統計 C人口動態統計 D生命表 E傷病統計 4.A疫学 の概念 B疫学指標とバイアスの制御 C疫学の方法 Dスクリーニング E根拠(Eビ デンス)に基づいた保健対策(EBM) F疫学研究と倫理					
第3回	【社会・環境と健康】 5生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 6主要疾患と疫学と予防対策		5.A健康に関連する行動と社会 B身体活動, 運動 C喫煙行動 D飲酒行動 E睡眠, 休養, ストレス F歯科保健行動 6.Aがん B循環器疾患 C代謝疾患 D骨・関節疾患 E感染症 F精神疾患 Gその他					
第4回	【社会・環境と健康】 7保健・医療・福祉の制度		7.A社会保障の概念 B保健・医療・福祉における行政のしくみ C医療制度 D福祉制度 E地域保健 F母子保健 G成人保健 H高齢者保健・介護 I産業保健 J学校保健 K国際保健					
第5回	【公衆栄養学】 1公衆栄養の概念 2健康・栄養問題の現状と課題		1.A公衆栄養の概念 B公衆栄養活動 2.A社会環境と健康・栄養問題 B健康状態の変化 C食事の変化 D食生活の変化 E食環境の変化 F諸外国の健康・栄養問題の現状と課題					
第6回	【公衆栄養学】 3栄養政策		3.Aわが国の公衆栄養活動 B公衆栄養関連法規 Cわが国の管理栄養士・栄養士制度 D国民健康・栄養調査 E実施に関するツール F国の健康増進基本方針と地方計画 G諸外国の健康・栄養政策					
第7回	【公衆栄養学】 4栄養疫学 5公衆栄養マネジメント		4.A栄養疫学の概念 B暴露情報としての食事摂取量 C食事摂取量の測定方法 D食事摂取量の評価方法 5.A公衆栄養マネジメント B公衆栄養アセスメント C公衆栄養プログラム目標設定 D公衆栄養プログラム計画, 実施, 評価					
第8回	【公衆栄養学】 6公衆栄養プログラムの展開		6.A地域特性に対応したプログラムの展開 B食環境づくりのためのプログラムの展開 C地域集団の特性別プログラムの展開					
第9回	応用力		まとめ1					
第10回	応用力		まとめ2					
第11回	応用力		まとめ3					
第12回	応用力		まとめ4					
第13回	応用力		まとめ5					
第14回	応用力		まとめ6					
第15回	応用力		まとめ7					
教科書	国民衛生の動向 2015/2016(2015年8月末刊行予定の最新版)							
参考書	クエスチョン・バンク「管理栄養士国家試験問題解説」、各科目の教科書 他							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。(定期試験100%)							
授業時間外の学習	基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。							
履修のポイント	管理栄養士国家試験受験に向け、講義・小テストなどの内容を各自ノートにまとめ、理解度を向上させる。							
オフィス・アワー	研究室に掲示します。							

平成27年度 シラバス

科目名	薬理学		担当者	高橋 淳子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	近年、高血圧症、糖尿病、痴呆症などの生活習慣病が大きな課題となっている。その様な中で、薬に対する基礎知識を十分身につけ、疾患の治療薬の作用機序に対する理解、実際に起こりやすい薬の配合禁忌、薬と食品との相互作用、薬理作用を持つ天然に存在する物質やサプリメントに含まれる生体機能物質のヒトへの影響を理解して管理栄養学の幅を広げる。							
教育目標	「医食同源」ともいわれる食生活は、ヒトの健康にとって重要な環境因子となる。また、「食」を通してヒトの健康に関わる管理栄養士にとっての薬と食品との関係を理解することが、この薬理学の講義からの教育目的である。							
到達目標	薬の基礎知識を十分に身につけることにより、管理栄養士として薬と栄養・食事の相互作用について専門的知識と技術を兼ね備えることができる能力を養うことを到達目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	薬理学とは		薬の分類、薬事法、薬理学の歴史					
第2回	薬理学総論 I		薬の作用のメカニズム (医薬品の基礎知識)					
第3回	薬理学総論 II		薬の作用のメカニズム (医薬品の体内動態、医薬品の作用・副作用、薬害)					
第4回	食品と医薬品の相互作用		食べ物と薬の相互作用、薬物相互作用、 薬が栄養状態に及ぼす影響					
第5回	疾患別薬物治療 I		栄養を補給する薬、代謝・内分泌に作用する薬					
第6回	疾患別薬物治療 II		末梢神経系に作用する薬					
第7回	疾患別薬物治療 III		中枢神経に作用する薬					
第8回	疾患別薬物治療 IV		呼吸器に作用する薬					
第9回	疾患別薬物治療 V		消化器に作用する薬					
第10回	疾患別薬物治療 VI		心臓・血管・血液などの循環系の疾患の治療薬					
第11回	疾患別薬物治療 VII		利尿薬・泌尿器に作用する薬、 免疫・アレルギーおよび炎症に関する薬					
第12回	疾患別薬物治療 VIII		細菌・真菌・ウイルスなどに作用する薬					
第13回	疾患別薬物治療 IX		がんの治療薬					
第14回	サプリメント		ダイエタリーサプリメントと健康					
第15回	薬理学のまとめ		薬理学分野の現状と問題点について 対応する管理栄養士の役割					
教科書	栄養科学シリーズ 栄養薬学・薬理学入門 川添禎浩・古賀信幸編 講談社サイエンティフィク							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業内確認テスト(70%)、課題(30%)を総合して評価する。							
授業時間外の学習	予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。							
履修のポイント	薬理学の基礎知識および食と薬の関係について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27年度 シラバス

科目名	食品バイオテクノロジー		担当者	高橋 淳子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	地球温暖化、エネルギー問題、食料問題などを解決する方法のひとつにバイオテクノロジーの応用がある。その中で、食品分野における食品バイオテクノロジーの役割と応用食品についての学ぶものである。また、分子生物学、遺伝子工学の基礎、遺伝子組み換え農作物、クローン技術、バイオリクターなどについて理解を深め食品、医薬品、農畜産物、環境における分野にバイオテクノロジーが利用されていることについての理解も深める。							
教育目標	バイオテクノロジー全般の基礎的知識と食品の加工特性・保存性・嗜好性・生理機能・栄養性の向上においてバイオテクノロジーを利用した食品についてこの食品バイオテクノロジーの講義から習得することを教育目的とする。							
到達目標	食品バイオテクノロジーの現状と問題点などについて、管理栄養士として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到達目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	食品バイオテクノロジー概論		微生物を利用する -醸造から発酵工業分野へ-					
第2回	生命科学の基礎 I		分子生物学の基礎と細胞生物学 ①					
第3回	生命科学の基礎 II		分子生物学の基礎と細胞生物学 ②					
第4回	バイオテクノロジーの概要 I		基礎的なバイオテクノロジー ①					
第5回	バイオテクノロジーの概要 II		基礎的なバイオテクノロジー ②					
第6回	植物性バイオテクノロジー		野菜・果実・花などの農産物とバイオテクノロジー					
第7回	動物性バイオテクノロジー		動物とヒトのバイオテクノロジー					
第8回	発酵食品とバイオテクノロジー		アルコール飲料、酸、アミノ酸					
第9回	バイオリクターと固定化酵素		食品・医薬品・環境分野における利用					
第10回	バイオマスと食品廃棄物		食品廃棄物を用いた生分解性プラスチック					
第11回	バイオテクノロジー応用食品 I		食品としての安全性審査					
第12回	バイオテクノロジー応用食品 II		マーク・表示・ガイドライン					
第13回	バイオテクノロジー食品の現状と問題点		新しい食品加工技術・食品の安全性確保の原則と国際協調					
第14回	細胞工学技術の応用		食品・医薬品・環境分野におけるトピックス					
第15回	食品バイオテクノロジーのまとめ		食品バイオテクノロジー分野の現状と問題点などについて評価する管理栄養士の役割					
教科書	やさしいバイオテクノロジー カラー版 芦田嘉之 ソフトバンククリエイティブ(株)							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業内確認テスト(40%)、課題(60%)を総合して評価する。							
授業時間外の学習	予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。							
履修のポイント	バイオテクノロジーの基本と応用の両面から内容を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27年度 シラバス

科目名	調理科学実験		担当者	張替泰子	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。							
教育目標	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ーの解析ができることを目的とする。							
到達目標	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	調理と食品の官能評価（建帛社）							
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%							
授業時間外の学習	プリントを整理しノートを作成する。普段の食生活の中でも官能検査を身近な人たちへ実践する。							
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								

平成27年度 シラバス

科目名	健康スポーツ栄養学		担当者	旭 久美子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	スポーツ選手の栄養管理について①～⑤を学ぶ。 ①スポーツ選手に必要な各栄養素の生理的作用について ②スポーツ選手に必要なエネルギーや栄養素の補給量について ③スポーツ選手の食事について ④試合期とトレーニング期の食事について ⑤ケーススタディについて							
教育目標	スポーツ選手を対象とした栄養管理スキルを習得する。							
到達目標	スポーツ選手の栄養サポートが出来るようになる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス		授業概要説明					
第2回	エネルギー補給①		トレーニングとエネルギー消費量					
第3回	エネルギー補給②		スポーツ選手の身体組成（種目別身体組成の特徴）とエネルギー補給					
第4回	エネルギー補給③		糖質、脂質、たんぱく質の補給量					
第5回	エネルギー補給④		ビタミン、ミネラルの補給量					
第6回	水分補給		スポーツドリンクのエネルギー及び栄養素量					
第7回	栄養補助食品		スポーツ時の栄養補助食品の利用					
第8回	スポーツ選手の食事①		種目別食事献立の基礎					
第9回	スポーツ選手の食事②		ランチョンマットを使用した献立					
第10回	スポーツ選手の食事③		食事のタイミング					
第11回	試合時の食事		試合前・当日・試合後の栄養管理					
第12回	ケーススタディ①		栄養サポート種目の特徴					
第13回	ケーススタディ②		栄養サポート計画案の作成					
第14回	ケーススタディ③		栄養サポート計画案の発表・評価					
第15回	まとめ							
教科書	プリントを配布							
参考書	コンディショニングのスポーツ栄養学（市村出版）、市民からアスリートまでのスポーツ栄養学							
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート提出100%							
授業時間外の学習	課題を行う。							
履修のポイント	各自学びたいことを明らかにして、授業に臨むこと。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み、 1 1 号館 1 8 研究室にて対応							

平成27年度 シラバス

科目名	クックチルシステム概論演習		担当者	鈴木恵美	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	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	クックチルシステムとは、通常の方法で調理した料理を急速冷却、チルド保存、再加熱を行って料理を提供する調理方式であり、新調理システムの一つである。本講義では、新調理システムに関する知識と技術を学ぶとともに、従来の調理方式であるクックサーブシステムと比較しながら給食運営の効率化、メニューの多様化、料理の安全性の向上等について検討する。							
教育目標	新調理システムについて理解し、給食経営管理における活用法についての知識を習得する。							
到達目標	1. 新調理システムの概要について理解する。 2. HACCPの観点から特性を学習し、給食施設における衛生管理上の留意点（利点及び欠点）を理解する。							
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 給食システムの概要		講義概要 給食システム					
第2回	新調理システム概論①		新調理システム（クックチル・真空調理）の概要					
第3回	新調理システムの実際①		新調理システム演習①（生産計画）					
第4回	新調理システムの実際②		新調理システム演習②（生産計画）					
第5回	新調理システムの実際③		新調理システム演習③（生産計画）					
第6回	新調理システムの実際④		新調理システム実習①（クックチル）					
第7回	新調理システムの実際⑤		新調理システム実習②（クックチル）					
第8回	新調理システムの実際⑥		新調理システム実習③（真空調理）					
第9回	新調理システムの実際⑦		新調理システム実習④（真空調理）					
第10回	給食経営管理における新調理システムの活用について		給食経営管理における新調理システム導入効果の検討					
第11回	新調理システムの実際⑧		新調理システム実習⑤（再加熱）					
第12回	新調理システムの実際⑨		新調理システム実習⑥（再加熱）					
第13回	新調理システムの実際⑩		新調理システム実習⑦（評価）					
第14回	新調理システム導入効果		新調理システム導入効果の検証					
第15回	総括		まとめ・評価				レポート提出	
教科書	配布資料							
参考書	フードサービスの課題とクックチルの活用法（幸書房）、調理のためのベーシックデータ等献立立案資料							
成績評価	単位認定 60 点以上 提出物50% 講義（演習）への取組み50%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	理論を踏まえ、実習を通して新調理システム活用にあたっての留意点を理解する。							
オフィス・アワー								

平成27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	2 単位	学年	2 学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	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。 ・グループでの討議・発表も実践する							
教育目標	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。							
到達目標	・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、食の専門家の一員として多方面から「食」を捉えられるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	食生活の変遷と現代の食		食生活の変遷と現代食生活との比較 ―グループ討議―					
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 ―グループ討議―					
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 ―グループ討議―					
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 80% グループ討議・発表 20%							
授業時間外の学習	食情報に関心を持ち、情報収集に努めること。							
履修のポイント	食への関心、探究力が旺盛であること。グループ討議でも食知識を活かし発言が活発であること。							
オフィス・アワー	随時 9号館 第7研究室							

平成27年度 シラバス

科目名	フードマーケティング論		担当者	飯島正義	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	フードビジネスの視点から農水産物や加工食品などの流通を中心に学んでいきます。また、世界の食料事情、食の安全・安心、食料消費と環境問題など今日と関わりの深い問題についても説明します。授業は講義形式で行いますが、一方的にならないように確認プリントを行う予定です。							
教育目標	食料消費から生産までの経路をたどることで、農水産物や加工食品等の生産・流通、流通の担い手である卸売業・小売業の役割などについて理解を深めることを目的とします。							
到達目標	私たちの食生活とその変化、農水産物や加工食品等の生産・流通、流通の担い手である卸売業・小売業の役割などについて理解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	イントロダクション		授業内容とその進め方、成績評価などについて説明します。					
第2回	フード・ビジネスとは		フードビジネスとは何か、フード・マーケティングとは何かについて説明します。					
第3回	食生活の変化（１）		日本の食生活がどのように変化してきたのか、またその要因は何のかについて説明します。					
第4回	食生活の変化（２）		食生活の変化により食料消費がどのように変化しているのを確認します。					
第5回	食品流通（１）		食品流通と他の商品流通との違いについて説明します。					
第6回	食品流通（２）		卸売市場の仕組みと現状について説明します。					
第7回	食品流通（３）		生鮮食品（青果物・水産物・食肉）の流通について説明します。					
第8回	食品流通（４）		加工食品業界の特徴と加工食品の流通について説明します。					
第9回	食品流通（５）		食品卸売業の役割と近年の状況について説明します。					
第10回	食品流通（６）		食品小売業の変遷とスーパー、コンビニ等について説明します。					
第11回	外食産業		日本の外食産業の発展過程と現状について説明します。					
第12回	世界の食料事情		世界の食料事情について説明します。					
第13回	日本の食料生産		日本の食料生産（農業・水産業）の現状と問題点について説明します。					
第14回	食の安全		食料の「輸入大国」である日本の食の安全・安心について説明します。					
第15回	食料生産・消費と環境問題		食料生産・消費が環境問題とどのように関わっているのかを説明します。					
教科書	使用しません。プリントを配布します。							
参考書	必要に応じて紹介します。							
成績評価	単位認定 60 点以上 平常点（授業への取組み、確認プリント等の提出など）：50%、レポート：50%で総合評価します。							
授業時間外の学習	配付プリントを繰り返し読み返して下さい。また、必要に応じて参考図書などで確認して下さい。							
履修のポイント	毎回の積み重ねが大切です。特に、ポイントとなるところはしっかり覚えて下さい。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	フードコーディネート論		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	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	フードコーディネートの基本理論―食の快適性の追求とサービス・もてなしの心を軸に、食文化、食環境、食卓マナー、テーブルセッティング、食育等、食に関する様々な分野の基礎的な知識について学習する。また、現代におけるフードビジネスの動向やこれからの資源循環型社会を十分に認識し、新しい時代のフードコーディネートの役割と価値についても学習する。 ・グループ討議・意見発表も実施する。							
教育目標	世界の食文化・食事情を理解し、おいしさの本質、食の持つホスピタリティやアメニティについて学び、様々な「食」をトータルのとらえ、自己の考えを提案できる能力を養う。							
到達目標	食文化や伝統食を学習し、併せて現代社会の新しい食く フードビジネスにおける現代の流動的な食 ）の傾向も理解しフードコーディネートが食生活に果たしている役割と価値を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	フードコーディネートとは		アメニティとホスピタリティ					
第2回	日本の食事文化		伝統食・行事食					
第3回	外国の食事文化		諸外国の食事と日本					
第4回	現代の食事文化と課題		現代の食事分析とこれからの展開					
第5回	メニュープランニング 1		日本と諸外国の料理様式メニュー					
第6回	メニュープランニング 2		料理の選択と条件 献立計画					
第7回	食卓の演出 1		テーブルウェア					
第8回	食卓の演出 2		テーブルセッティング					
第9回	サービスとマナー		食卓のルールとマナー					
第10回	食空間とコーディネート		食空間のレイアウト					
第11回	キッチンレイアウト		環境の整備と安全について					
第12回	フードマネジメント		フードビジネスに関する事業の構造と展開					
第13回	食環境		これからの食環境とフードシステム					
第14回	フードコーディネートの新しい展開		ライフスタイルとの関係 (レポート準備)					
第15回	総括		まとめ フードコーディネートの課題と期待					
教科書	フードコーディネート論 建帛社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート 80% グループ討議・発表 20%							
授業時間外の学習	世界と日本の食の連携を知る。メディアからの食情報に関心を持って自分の糧とする。情報の収集が大切。							
履修のポイント	流動的な現代の食情報に関心を持つこと。 世界各国の食の成り立ちと変遷を理解し、現代との結びつきを考えるこ							
オフィス・アワー	随時 9号館 第7研究室							

平成27年度 シラバス

科目名	現代教職論		担当者	熊谷一乗	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	自由	単位	2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	現代日本の学校教育において重要な位置を占め、その実践上、決定的に重要な役割をはたしている教職について、その意義、制度、仕組み、歴史、さらに教職現場の実態、児童生徒・父母との対応、といった事項を取り上げ講義を行う。							
教育目標	教員免許の取得をめざすみなさんのために教職に関する理解を深め、教職に就く心構えを養うことを目的にしている。							
到達目標	第一に教師と教員との相違を明瞭に説明できることをめざしていただきたい。第二に教員養成と教員採用の仕組みを理解することを目標にいただきたい。第三には、教師像の歴史的変遷について関心をもてるように教職の歴史を学んでいただきたい。第四には、教職を制約している法規について理解を深めることである。最後に教育の現場で優れたリーダーシップが発揮できるように、教職の内容を理解し、その実務における教員の役割の遂行の仕方について授業の内容をヒントに考え、探究することである。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	学校と教職		組織の特色、学校教育における教職の位置、教職の意味。教育者と教師と教員と。					
第2回	教員の養成と採用		教員養成の制度、閉鎖性と開放性、現代日本の教員養成の仕組み、教育実習、免許法。					
第3回	教職の種別		学校段階別の教職、教科担当教員、養護教諭、栄養教諭、司書教諭等。					
第4回	教職の歴史		近代学校の成立と教職、日本における戦前期と戦後期。					
第5回	「教師像」の探究		明治期の教師像、尊師主義、教師聖職観、戦後期の教師像、自由主義的教師像、教師労働者論、専門職教師観、実務主義の教師観、教育基本法の教師観。					
第6回	教員の職務		教育課程の編成・実施、教科担任、学級担任、各種校務分掌、生徒指導、クラブ活動の指導。					
第7回	教職に関する法規		教職と法規、教育基本法、学校教育法、教職公務員特例法、地教行政法等。					
第8回	教師タイプと教員文化		「先生」と呼び合う社会、教師タイプ、教職指導のマニュアル・定型等。					
第9回	子ども・保護者との関係		教師感情一好き嫌い、敬慕、抵抗・反発、子どもの扱いかた。保護者の訴え、相談。					
第10回	教職の現場		協働関係、孤独な場面、上司との関係、葛藤、多忙さ、ストレス、悩み等。					
第11回	教育実践への取り組み		授業設計、授業の展開、テストの実施・評価、通知票作成、教育相談等。					
第12回	学校・学級の経営と教職		学校組織の特色、学級経営、学校の職制、学校経営への参加、学級経営の実務。					
第13回	教員の資質向上と研修		教員であることの資格、教職の専門性、教員の力量、教職のモラル、指導力不足の問題、法規に基づく研修、教員としての成長。					
第14回	教員の勤務条件と健康		勤務時間の問題、給与の問題、超過勤務、疾病による欠勤・休職の問題等。					
第15回	現代の学校と教職の課題		社会の変動・子どもの変化への対応、教育改革への対応、学力問題への対応等。					
教科書	使用せず							
参考書	小島弘道他、教師の条件、学文社（TEL＝０３－３ ７ １ ５ － １ ５ ０ １）、価格・２ ６ ２ ５ 円（税込） 授業の際、教室で指示。							
成績評価	単位認定 60 点以上 学期末の試験の成績と授業への取組等を総合して評価。							
授業時間外の学習	新聞の教育記事を読むようにすること。							
履修のポイント	「教職に就く心構え」ができていること。							
オフィス・アワー								

平成27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。							
教育目標	青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の類型について理解を深めることを目的とする。							
到達目標	1. 教育心理学で使用されるさまざまな専門用語の意味を理解する。 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（発達・学習・教授）				1 章	
第2回	人生初期の発達①		生涯発達（発達の理論）、人間発達の共通性、社会性発達の芽生え				2 章・3 章・6 章	
第3回	人生初期の発達②		認知の発達、発達の最近接領域				2 章・4 章	
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				5 章・12章	
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				5 章	
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				15章	
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				7 章	
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				8 章	
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				8 章	
第10回	学習の規定因②		個性を反映するものとしての性格～性格理論、性格検査				9 章・11章 ※実習を含む予定。	
第11回	学習の規定因③		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				10章	
第12回	学校教育相談		生徒指導と教育相談、教育相談のあゆみとその方法				13章・14章	
第13回	教育測定と教育評価		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				11章	
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。受講者数により 授業内容を調整することあり。	
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。受講者数により 授業内容を調整することあり。	
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%							
授業時間外の学習	各回の主題に該当する教科書の章に目を通すことが予習となる。配布資料・ノートのまとめを復習として勧める。主題により、復習のためのレポート課題を課すことがある。							
履修のポイント	授業への積極的な取り組みを期待します。							
オフィス・アワー	毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。 あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。							

平成27年度 シラバス

科目名	教育課程論		担当者	熊谷一乗	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 (時間)	2 単位 3 0 時間	学年	2 年	曜日 時限	
授業の概要	教育課程は、教員の教育活動、児童生徒の学習活動を方向づけ、枠づけるものであり、学校の教育が組織的に、系統的に滞りなく円滑に行われるためには、なくてはならないものである。児童生徒の発達と学校の環境条件にあわせて作られた教育自薦を導く教育計画といわれる。講義では、学校の教育が所期の目的をより効果的に適切に達成するために、という観点から、まず、教育課程の意義、構造、機能、歴史といった基本的な事項について説明し、次いで、その編成の仕方、編成に関する法規、評価の仕方といった実務的な事項について考察する。							
教育目標	まず、学校の教育における教育課程の意義と構造・機能を理解し、編成に関する基本的な事項についての知識を学ぶことを目的とする。教育課程の編成と学習指導要領との関係について理解を深めることが重要である。							
到達目標	第一に学校における教育活動になぜ教育課程が必要となるか、教育課程がどのような歴史的変遷を経て今日にいたったかをよく理解することである。第二に教育課程の構造と機能がどのようなものかを把握することである。第三には、教育課程の編成がどのように行われるか、学習指導要領が教育課程の編成上、どのような意味をもつか、教育課程の編成はどのような法規に制約されているかを理解することである。最後に教育課程の実施にともなう評価の重要性について考えてみることである。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	学校の教育と教育課程		学校の性質と教育内容の組織化、学校の教育活動と教育課程、教育のための時間の制約と教育課程、教育課程の意義。					
第2回	学習内容観と教育課程		教育・学習観と教育内容観、教育・学習内容観と教育課程のタイプ、文化の体系重視、経験・活動の重視、児童中心の場合。					
第3回	教育課程の条件		哲学的条件、社会学的条件、人間学的心理学「特に発達心理学」的条件、教育学的条件。					
第4回	歴史のなかの教育課程		社会の発展段階と教育課程の特徴、教養重視の教科並列型、統合的教育課程論、経験主義的教育課程論。					
第5回	現代の社会と教育課程		知識爆発の時代＝知識基盤型社会と学問中心的教育課程、人間化への要請、「ゆとりの教育」をめぐる諸問題、学力重視の政策と教育課程。					
第6回	人間の成長と教育内容		発達段階への対応、可能性＝可塑性への働きかけと教育内容、社会化と教育内容、学力形成とと教育内容。					
第7回	教育内容の構造		教育内容の類別、教科の構成、教育内容の精選、内容の構造化、教科以外の教育内容＝道徳、体験的活動、行事、クラブ活動等。					
第8回	単元の設定		単元の意義、テーマごとの教育・学習内容のまとめ、教材単元と経験単元、単元の構成と教材の準備。					
第9回	教育課程の編成		全体的教育課程、個別的教育課程、編成に関する法規＝学校教育法・同施行規則を中心に、編成の手順、編成の特例。					
第10回	編成における定性化		定性化とは何か、編成上の基本的視点、教育の目的・目標の設定、教育方針の明確化、指導内容の重点化、指導内容の構造化。					
第11回	編成における定量化		教育内容と教育時間における量的制約、教育・学習活動における定量化の必要性、指導内容の適量化、時間配当の問題。					
第12回	脅威家庭の実施		指導・行事計画の作成、日課表の作成、時間割（表）の作成、教材のチェック、施設設備の点検と活用。					
第13回	教育課程の評価		実施（実践）に対する評価の重要性、評価の視点、評価の方法、次の教育課程の編成に向けて。					
第14回	学習指導要領と教育課程		学習指導要領の構造と役割、学習指導要領の変遷、試案と告示＝法的拘束力、編成の基準としての意義。					
第15回	教育課程の改革		変動する社会と学校の改革・変化・改善、学校の教育水準を向上させるための教育課程の改革・改膳の条件、改革・改善への過程、現代の社会における教育課程編成の課題。					
教科書	熊谷一乗著「教育内容論」（創大出版会）、定価 1, 0 0 0 円「税込」							
参考書	講義のさいに指示							
成績評価	単位認定 60 点以上 学期末の試験の成績と出席状況とを総合して評価							
授業時間外の学習	新聞の教育記事を読むようにすること。							
履修のポイント	教員免許の取得を目指す学生諸君のための講義科目であり、何よりも教職への志を固めていることが大切です。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	教育方法論		担当者	森山賢一	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)	1 単位 (30 時間)	学年	2 学年	曜日	
							時限	
授業の概要	学校生活の大部分を占める授業は生徒にとって大きな意味と役割を有している。そこで本講義は、学校教育における学習指導の展開について、特にわかる授業に焦点化し、理論と実践の両面から考察していく。さらに今日の教育の方法、技術においての情報機器及び教材の活用の観点から、視聴覚メディアと教育に関する理解も深めていくこととしたい。							
教育目標								
到達目標	・ 授業理論と指導方法についての理解 ・ 授業における話し方、発問と応答、板書、ノート指導などの理解 ・ 学習における基本的なしつけについての理解 ・ 授業の評価と授業研究についての理解 ・ 視聴覚教育、教育メディアについての理解 ・ 学習指導案の作成							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	授業という世界		・ 授業とは何か ・ わかる授業とわからない授業					
第2回	わかる授業の理論と指導方法		・ 学習理論と学習指導法 ・ わかる授業の理論と指導技術					
第3回	板書とノート指導		・ 板書の機能と目的に応じた工夫 ・ ノートの機能とノート指導の留意点					
第4回	教育におけるメディア利用の歩みと視聴覚メディアの種類・機能		・ 視聴覚教育の意味と歴史 ・ 教育メディアの種類と選択					
第5回	学習指導案の作成（1）		・ 学習指導案の作成の手順 ・ 学習指導案の作成の留意点 ・ 学習指導案の作成					
第6回	学習指導案の作成（2）		・ 学習指導案の作成					
第7回	授業の実際（1）		・ 模擬授業の過程によって本講義のまとめ（板書、発問、指名、ノート指導、机間指導、情報機器の取扱いなど）を行う					
第8回	授業の実際（2）		・ 模擬授業の過程によって本講義のまとめ（板書、発問、指名、ノート指導、机間指導、情報機器の取扱いなど）を行う					
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27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		単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)				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に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・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。 ※発言を求めます。							
教育目標	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。							
到達目標	次の4つを学習目標とします。 ①学校教育の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	生徒指導とは		学校教育・生徒指導の記憶・イメージをたどりながら、その共有化をはかる。					
第2回	学校とは、学校教育とは		生徒指導の経験的イメージを踏まえながら、教育活動の二つの形態（教授と陶冶）について考える。					
第3回	子どもの内面への接近①		視聴覚教材（楽曲）により、子どもの内面世界への洞察を試みる。その上で、感想・意見をレポートする。					
第4回	子どもの内面への接近②		第3回での感想・意見をもとに、子どもの内面理解を掘り下げる。					
第5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・意見をレポートする。					
第6回	生徒指導の現状		第5回での感想・意見をもとに、生徒指導が必要とされる子どもの現状についての理解を深める。					
第7回	グループ・ディスカッション①		生徒指導に関わるテーマについて、グループでディスカッションを行い、報告の準備を行う。					
第8回	グループ報告会①		第7回でのディスカッションをもとに、報告を行う。					
第9回	体罰問題		学校教育、部活動でなくならない体罰について考える。					
第10回	グループ・ディスカッション②		生徒指導に関わるテーマについて、グループでディスカッションを行い、報告の準備を行う。					
第11回	グループ報告会②		第10回でのディスカッションをもとに、報告を行う。					
第12回	いじめ問題		視聴覚教材により、いじめ（いじめ自殺）の現状について考える。その上で、感想・意見をレポートする。					
第13回	いじめと生徒指導		生徒指導をとうして、いじめ問題にどのように対応すれば良いかを考える。					
第14回	携帯（SNS）問題・学級崩壊		携帯（SNS）にまつわる問題、および学級が崩壊状態に陥る現状について考える。					
第15回	まとめ		経験してきた生徒指導と授業を通して学んだ生徒指導を比較検討して考える。					
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験80% レポート・発言20%で評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	道徳教育及び特別活動の研究		担当者	田口和人	学科	看護・栄養	開講期	前期
区分	教職科目	必修	単位 (時間)	1 (15時間)	学年	4学年	曜日	
							時限	
授業の概要	教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解することを第一に行います。その上で、道徳教育と特別活動を一応区分したうえで、それぞれについて「グループ討議」を行います。また視聴覚教材を見て道徳の授業についての理解を深めます。							
教育目標	教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解すると同時に、今日の子どもたちが置かれた状況を考慮した場合に、どのような道徳教育・特別活動が求められるのかについて考えることを学習の目的とします。							
到達目標	日本の道徳教育は1945年を境とする戦前・戦後では大きく変わりました。それは特別活動にも同様のことがいえます。何がどのように変わったのかについて理解することを一つの目標とします。その上で、今日の子どもたちが抱える様々な教育問題を想定しながら、求められる道徳教育・特別活動はどのようなものであるかについて、自分自身で考えることを二つ目の目標とします。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	教育課程における道徳教育／特別活動		道徳教育とは、特別活動とは（教育課程についての説明）。日本の近代教育における道徳教育と特別活動について考える。					
第2回	学校教育について		教育活動の二つの形態（教授と陶冶）について学習する。					
第3回	学習指導要領と道徳教育／特別活動		今日の道徳の教科化を念頭に、学習指導要領と道徳教育・特別活動について学習する。					
第4回	道徳の授業		道徳の授業の視聴覚教材を見て、批判的な検討・学習を行う。					
第5回	特別活動の授業		学級活動、児童会活動及び生徒会活動、学校行事について学習する。					
第6回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議①		テーマを設定してグループごとに討議を行う。					
第7回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議②		グループ討議した内容を整理して、発表する。					
第8回	まとめ		道徳教育と特別活動の現状と展望についてのまとめを行う。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	適宜、資料を配付します。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験80%、授業中のレポート、発言20%で評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	教育相談論		担当者	山本裕詞	学科	看護学科・栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	自由	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	学校における教育相談についての包括理解から入り、徐々に具体的技法や現実の児童生徒を想定した教育相談の在り方を明らかにしていく。カウンセリングやソーシャルワークの技法にも学びながら、しかし教師の専門性として教育相談が展開されることの意義を追求する授業を目指す。							
教育目標	教育相談に必要な知識を理解し、実際に実践する際の基礎力を身に付ける。							
到達目標	1. 教育相談の必要性、学校教育上の位置付けについて理解する。 2. 子どもの成長発達上の課題や、それに対する現代社会の影響を踏まえた対応を理解する。 3. 教育相談の技法を支える人間観を理解する。 4. 教育相談に係わる多様な専門職性を理解し、チームアプローチの基礎的知識を得る。 5. 事例を通して、教育相談を実践する基礎を培う。							
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 教育相談の基礎知識		1. 授業のねらい、方法、評価の在り方について 2. 広義の教育相談と学校教育相談					
第2回	教育相談の基本姿勢		1. 心理的事実の受容・共感と客観的指導 2. 教育相談の「心」					
第3回	教育相談の理論と技法		1. 理論と技法に関する基礎知識の必要性 2. 教育相談に関する主な理論と技法					
第4回	児童生徒理解とは何か		1. 意義と分類 2. 児童生徒理解の基本姿勢と具体的方法					
第5回	児童生徒の一般的理解		1. 一般的理解の必要性 2. 心に関わる疾病・障害・行動特性・言動					
第6回	発達段階の理解		1. 「発達」という概念の特徴 2. 発達課題の考え方					
第7回	児童生徒理解の手法		1. 「みる」「きく」ことによる理解 2. 「探る」ための基礎知識					
第8回	校内教育相談体制の構築		1. 管理職の役割と可能性 2. 校内教育相談体制と担任の役割					
第9回	教育相談の組織的展開		1. 異なる専門職との連携 2. 専門機関との連携					
第10回	教育相談に必要な法令理解		1. 教育相談と法令 2. 専門団体の倫理規定と校内の申し合わせ					
第11回	開発的・予防的教育相談①		1. 自己理解・人間関係を深める 2. 自尊感情を育て、共感力を高める支援					
第12回	開発的・予防的教育相談②		1. 表現力を高め、自己調整力を培う 2. 相互支援を進め、集団成長を促す					
第13回	問題解決的教育相談①		1. 発達障害のある児童生徒への対応 2. 非行問題・いじめ問題への対応					
第14回	問題解決的教育相談②		1. 不登校児童生徒への支援 2. 多様化する問題への対応					
第15回	これからの教育相談		1. 開発的・包括的支援体制の構築 2. 授業のまとめ					
教科書	使用しません。必要に応じてプリントを配付します。							
参考書	文部科学省『生徒指導提要』2010年、文部科学省「児童生徒の教育相談の充実について（報告）」（以上の2点は、文科省HPから入手可能）、嶋崎政男『入門 学校教育相談』学事出版2014年、國分康孝『学校カウンセリングの基本問題』誠信書房1987年。							
成績評価	単位認定	60 点以上	授業中に実施する確認テストと2～3回課す予定のレポートによって40%、残り60%を学期末試験。欠席、遅刻等は減点の対象とする。体験的学習への積極的参加は加点の対象とする。					
授業時間外の学習	2～3回課す予定のレポートは、自学による情報収集を必要とするものになる。また、授業の後は、ノートを整理しながら復習することを求める。随時、関連図書も紹介するので、自らの関心を深めていって欲しい。							
履修のポイント	「教育相談」の原理的理解に努めながらも、同時に、児童生徒の多様な生活背景を想像することが重要である。							
オフィス・アワー	アポイントをとってください。水曜日に互いの都合の良い時間を調整します。							

平成27年度 シラバス

科目名	栄養教諭論		担当者	鈴木恵美	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	自由	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	生涯を健康で生きるために、早い時期に正しい食習慣を身につけることは重要である。栄養教諭制度導入の背景を踏まえ、学校における食に関する指導の全体計画を軸に給食や各教科での指導法や家庭、社会（地域）、学校と連携する必要性を理解しその方策を検討する。							
教育目標	栄養教諭の職務を理解した上で、食環境の現状と問題点を把握し、栄養教諭が中心となり社会（地域）、家庭、学校と連携しながら食に関する諸問題を解決する力を養う。							
到達目標	1. 栄養教諭の職務と役割を理解する。 2. 学校給食の役割を理解する。 3. 食文化や食生活について理解し、児童・生徒の健康や食に関する課題の抽出と問題解決策を習得する。 4. 実態を踏まえた個別相談指導や家庭・地域・学校との連携方策を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	栄養教諭の役割と職務		授業概要 栄養教諭の役割と職務内容					
第2回	給食における食に関する指導		給食の時間における食に関する指導					
第3回	教科における食に関する指導		教科における食に関する指導①					
第4回	教科における食に関する指導		教科における食に関する指導②					
第5回	食育の連携①		学校、家庭、地域が連携した食に関する指導①					
第6回	食育の連携②		学校、家庭、地域が連携した食に関する指導計画案					
第7回	食育の連携③		発表　・ 総合評価					
第8回	個別栄養相談指導①		対象別個別栄養相談に対する配慮					
第9回	個別栄養相談指導②		対象別個別栄養相談の実際					
第10回	個別栄養相談指導③		個別栄養相談に対する指導計画案					
第11回	食に関する指導計画案		発表、相互評価					
第12回	学校から家庭に対する食情報提供		給食たよりについて					
第13回	学校から家庭に対する食情報提供		給食たよりの作成					
第14回	学校から家庭に対する食情報提供		発表、相互評価					
第15回	総括		まとめ　・ 確認テスト					
教科書	三訂　栄養教諭論　理論と実際　第2版（建帛社）							
参考書	食に関する指導の手引　・　学習指導要領（文部科学省）							
成績評価	単位認定　60　点以上　筆記試験60％　演習発表40％							
授業時間外の学習								
履修のポイント	演習は、栄養教諭の職務の実践であることを意識し、他の人の発表や意見は敬意を持って聴くこと。							
オフィス・アワー								

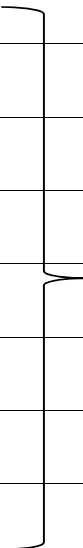
平成27年度 シラバス

科目名	学校食育指導論		担当者	鈴木恵美	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	教職科目	自由	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	日本の食文化や食生活が日本人の健康の保持に果たしてきた役割を理解するとともに、子どもを取り巻く「食」に関する問題点を把握し、培った日本の食文化の継承、学校における食育推進の必要性を考える。また、栄養教諭の職務を理解し、演習を通して「食」に関する指導の実践力を養う。							
教育目標	学校における食に関する問題点を把握し、総合的な食に関する指導の実践力を身につける。							
到達目標	1. 学校における食に関する指導を体系的に理解する。 2. 食に関する指導の全体計画立案と各教科や給食における食に関する指導への展開を習得する。 3. 演習を通して食育指導の実践力を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	授業概要 食生活の機能		授業概要 日本における食文化と食環境					
第2回	栄養教諭の職務と役割		食育基本法（栄養教諭制度導入）の背景 栄養教諭の職務と役割					
第3回	子どもの発達と食生活①		子どもを取り巻く食環境と問題点①					
第4回	子どもの発達と食生活②		子どもを取り巻く食環境と問題点②					
第5回	子どもの発達と食生活③		学校における食に関する問題点					
第6回	食に関する指導		正しい情報提供をするためには					
第7回	食に関する指導の全体計画		食に関する指導の全体計画の必要性及び作成手順					
第8回	給食における食に関する指導		給食の時間における食に関する指導					
第9回	教科における食に関する指導		各教科における食に関する指導					
第10回	食品に関する現状		食品流通の現状と問題点					
第11回	食に関する指導計画と実施①		食に関する指導案の作成①					
第12回	食に関する指導計画と実施②		食に関する指導案の作成②					
第13回	模擬授業		模擬授業準備					
第14回	模擬授業		模擬授業					
第15回	総括		まとめ・確認テスト					
教科書	三訂 栄養教諭論 理論と実際 第2版（建帛社）							
参考書	食に関する指導の手引 ・ 学習指導要領（文部科学省）							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験60%、演習発表40%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	演習は、栄養教諭の職務の実践であることを意識し、他の人の発表や意見は敬意を持って聴くこと。							
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	教職実践演習（栄養教諭）		担当者	鈴木恵美・田口和人	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	4学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	第1回は、教職担当教員によりオリエンテーションを行う。第2～3回は、栄養教育実習を振り返りながら、教師という仕事について考える。第4～6回は栄養教育実習での経験を踏まえ、学校給食（調理場）についての学習を深めることにより、栄養教諭としての資質向上に努める。第7～10回では、教師に求められる様々な指導力を伸ばすために、道徳、生徒指導、総合的な学習の時間、特別活動の指導を前提として、児童生徒に対する洞察力・観察力そして創造力を高めるために心理的討論や心理活動を意識したアクティビティを行う。第11～13回は栄養教育実習の研究授業を踏まえ、栄養教諭の指導的側面の向上を図る。第14～15回は、学校教育が抱える諸問題をふまえながら教師の役割について考え、最後に教職課程履修に関するまとめを行う。							
教育目標	履修カルテにより、個人別の履修状況や教諭になるための実践的指導力等を把握しながら、演習を通して受講者が栄養教諭になるために必要な能力を培うことを目的とする。また、組織の一員としての自覚や地域社会とのつながりを意識しながら（地産地消）、社会性や人間関係能力を育成する。							
到達目標	①履修カルテにより、履修状況を確認する。 ②栄養教諭になるために必要な能力を、身につける。 ③学校という組織の一員として自覚するとともに、教師としての豊かな感性や人間関係能力を高める。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	オリエンテーション		教職実践演習の内容とスケジュールの確認。履修カルテ」の確認。				教職担当教員	
第2回	学校教育・教師の仕事		教育実習を踏まえて、教師の仕事について学び、考える				同上	
第3回	教育課程		学習指導要領と教育課程について再度確認する。				同上	
第4回	学校給食の実際		自校方式とセンター方式の様子について内部講師から学ぶ				栄養教諭担当教員	
第5回	学校給食を巡る諸問題の検討		「朝食欠食」や「完食」など学校給食を巡る諸問題についてのディスカッションを行う。				同上	
第6回	献立発表		教育実習で経験した「献立」について、各自が発表する。				同上	
第7回	集団的アクティビティ		子どもたちの人間関係の不安定な状況を想定して、集団的なアクティビティを行う				教職担当教員	
第8回	いじめ問題を考える		学校全体の問題として「いじめ」をとらえ、改めて考える。				同上	
第9回	ブレイン・ストーミング		ブレイン・ストーミングのウォーミング・アップ段階とマインド・マップづくりを行い、対人関係の緩和と創造力、批判的思考力などを開発する教育方法を知る。				同上	
第10回	同 上		動機づけや意欲形成に対するマインド・マップづくりを行い、具体的な教育的支援策を案出し合って発表する。				同上	
第11回	食に関する指導計画		全学年を対象とした食に関する指導計画の作成				栄養教諭担当教員	
第12回	給食・教科等の時間における授業①		給食の場を利用した食育				同上	
第13回	給食・教科等の時間における授業②		給食・教科等の指導案				同上	
第14回	学校教育の諸問題		栄養教諭の専門的分野にとどまらず、学校教育が抱える諸問題について考える。				教職担当教員	
第15回	まとめ		履修カルテを用いて、教職課程の総合的な確認を行う。				同上	
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 演習・発表内容を総合して評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	栄養教育実習		担当者	田口和人	学科	栄養学科	開講期	
区分	教職科目	必修	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	教育実習引受校の指導もと、さまざまな教育現場の実際を経験する。研究授業を行わせていただく。生徒たちの関わりを経験し、子どもたちとのコミュニケーションを経験する。（※教育実習引受校の指導に従う。）							
教育目標	教育実習は教員免許を取得するための必修科目である。各自が実習校で1週間の実習を行なう。大学の授業だけでは得られない栄養教諭としての技術や知識を集中的に習得すると同時に、実際の教育現場で教師という立場で多くの経験を積むことを目的とする。学校給食については、その現場を理解してこること。							
到達目標	(※教育実習引受校の指導に従う。)							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回								
第2回								
第3回								
第4回								
第5回			それぞれの教育実習引受校で3週間行う。					
第6回								
第7回								
第8回								
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 実習校の指導評価に従って、評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成27年度 シラバス

科目名	教育実習事前事後指導		担当者	鈴木恵美・田口和人	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	○事前指導では、教育実習に際して求められる基礎的・基本的な事項を身につける。 ○実習を前提に、学校教育についての幅広い理解を再度行う。							
教育目標	○自信を持って実習に臨み、その成果をより実り豊かなものとするを目的とする。							
到達目標	1. 学校と学校教育について理解する。 2. 児童・生徒、保護者と豊かなコミュニケーションを構築することができる。 3. 「食に関する指導」の授業を1人でできるようになる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	教育実習に向けて(Ⅰ)		栄養教諭の実際					
第2回	教育実習に向けて(Ⅱ)		実習の手引き・実習ノート・自主課題の設定					
第3回	給食時の指導案の作り方		給食時の指導案の作成方法を知り、演習をする					
第4回	学活の指導案の作り方		1校時で完結する内容で指導案を作成し、演習する					
第5回	学校という組織・職場		学校がどのような組織として構成されているかを理解する					
第6回	教師の仕事と子どもたち		教師の1日、1週間、1年について理解し、子どもたちの成長・発達をイメージする。					
第7回	子どもたちの現状		子どもたちの現状についてイメージしながら、関わりかた、コミュニケーションの取り方を考える。					
第8回	栄養教育実習報告会		栄養教育実習についての報告を行う。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 実習に向けての準備、実習の報告を見て評価します。							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								