

平成26年度

シ ラ バ ス

桐生大学 短期大学部

生活科学科

平成26年度 シラバス

科目名	歴史と文化		担当者	飯島正義	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	月曜
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	授業は、日本の江戸時代から明治末期までの時期について説明していきます。授業の進め方としては、講義形式で行いますが、できるだけ皆さんと一緒に史料を読み、確認しながら進めていく予定です。							
学習目的	日本の封建社会から近代社会への移行期を学ぶことによって、その後の近代日本の歩み、さらに今日とのつながりについて考えることができるようにすることを目的とします。							
到達目標	日本の封建社会から近代社会への移行期を学ぶことを通して、その後の近代日本の歩み、さらに今日とのつながりについて考えることができるようになるを目標とします。							
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		授業の内容とその進め方、成績評価などについて説明します。					
第2回	16世紀のアジアと日本		東インド貿易圏と日本の関係について説明します。					
第3回	織豊政権		織田信長の天下統一、豊臣政権の政策について説明します。					
第4回	江戸幕府の成立		江戸幕府の統治機構について説明します。					
第5回	幕藩体制の経済構造		江戸時代の経済構造がどのようになっていたのかを説明します。					
第6回	商品経済の発展		幕藩体制の下での商品経済の発展過程について説明します。					
第7回	幕藩体制の動揺		商品経済の発展による幕藩体制の変化に幕府・藩はどのように対応したか説明します。					
第8回	19世紀の極東情勢		欧米列強が進出するようになった19世紀のアジアと日本について説明します。					
第9回	開国の影響		開国の経済的影響と幕藩体制の崩壊について説明します。					
第10回	明治政府の成立		明治政府の成立過程を説明します。					
第11回	明治憲法体制の成立		大日本帝国憲法を制定していくまでの政治過程について説明します。					
第12回	地租改正・秩禄処分		地租改正・秩禄処分の過程とその結果について説明します。					
第13回	近代産業の育成		明治政府の産業育成政策である殖産興業政策について説明します。					
第14回	日本の産業革命		企業勃興以降の近代産業の発展について説明します。					
第15回	資本主義経済体制の確立		近代日本の経済構造の特徴と問題点について説明します。					
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 50 点以上 平常点（授業への取り組み、確認プリントなど）：40%、筆記試験：60%で総合評価します。							
授業時間外の学習	高校時代の「日本史」で関係するところを事前に読んでおくとう授業がわかりやすいと思います。							
履修のポイント	毎回の積み重ねが大切です。授業後、配付プリントを繰り返し読み返して下さい。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	くらしと色彩		担当者	大日向 基子	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	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	くらしの中で使われる様々な色のコーディネートについて分かり易く解説し、くらしの核となる衣食住の分野における色彩の活用術を学ぶ。(第11-12回は色鉛筆持参) ※シラバスの内容、実施順番等については状況により変更する場合がある ※本授業は中間テストにより成績評価を行い、定期試験は実施しない							
学習目的	色がもたらす人の心への影響、色の見え方などを楽しみながら学び、日常生活で積極的、効果的に活用するきっかけを与える。							
到達目標	ファッション、インテリア、テーブルのコーディネートや食器への盛りつけ等、くらしのあらゆる場面において、色彩の知識を活かして手軽にカラーコーディネートが出来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	色と心理		色の連想と象徴、色がもたらす心理的效果、心理テスト					
第2回	色と心理		色の連想と象徴、色がもたらす心理的效果、心理テスト					
第3回	色を表し伝える方法		色の表示方法、カラーオーダーシステム					
第4回	色を表し伝える方法		色の表示方法、カラーオーダーシステム					
第5回	配色と色彩調和		色彩調和の考え方					
第6回	配色と色彩調和		色彩調和の考え方					
第7回	混色と色再現		混色と色再現					
第8回	色と文化		絵画における色彩調和、文化や人種、環境が与える影響					
第9回	色と文化		絵画における色彩調和、文化や人種、環境が与える影響					
第10回	パーソナルカラー活用術		配色アイデア見本で実例を見ながら色彩計画を立てる					
第11回	パーソナルカラー活用術		色の知識を踏まえた上で色彩計画を立てる(テーブルコーディネート)				配色課題 ＜色鉛筆持参＞	
第12回	パーソナルカラー活用術		色の知識を踏まえた上で色彩計画を立てる(テーブルコーディネート)				第1回中間テスト ＜色鉛筆持参＞	
第13回	パーソナルカラー活用術		色彩デザイン実例紹介(ファッション・インテリア)					
第14回	パーソナルカラー活用術		色彩デザイン実例紹介(ポスター、パッケージ)					
第15回	パーソナルカラー活用術		色彩デザイン実例紹介(ポスター、パッケージ)				第2回中間テスト	
教科書	使用しない(必要に応じ資料を配布)							
参考書	カラーコーディネーションの基礎～カラーコーディネータ検定試験3級公式テキスト、配色アイデア見本帳、配色デザインのルール、色彩学概論、色彩デザイン学他							
成績評価	単位認定 50 点以上 第1回中間テスト50点 + 第2回中間テスト50点＝100点 基本的に公欠の場合を除き再試験は実施しない							
授業時間外の学習	参考書の熟読、配布資料やノートの整理							
履修のポイント	カラーコーディネータ検定や色彩検定合格を目指す場合は、問題集を購入することが望ましい。							
オフィス・アワー	基本的にいつでも可							

平成26年度 シラバス

科目名	人間と心理		担当者	亀岡聖朗	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	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	ものを見ること、覚えること、考えること、泣いたり笑ったりすることなど、私たちが意識するとなしにかかわらず、人のあらゆる活動に心はかかわっている。心理学は、そのような私たちの心のはたらきを明らかにすることを目的としているが、そのはたらきはさまざまである。本講義では、人の心の多様なはたらきについて取り上げる。授業は講義形式で行うが、テーマによって視聴覚にうったえる試みもする予定である。							
学習目的	人の心のはたらきについての基礎知識の習得し、人に対する理解を深めることを目的とする。							
到達目標	1. 心理学で使われる専門用語（知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求など）の意味を理解する。 2. 心理学における心の考え方・捉え方（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	ガイダンス 人間と心理で扱う問題		授業計画、成績評価のしかたなどについて 心理学で扱う内容について				12章	
第2回	感覚・知覚の心理学		外界を捉えるしくみ（目は心の窓）				2 章	
第3回	環境の心理学①		空間による対人コミュニケーションの調整				10章	
第4回	環境の心理学②		犯罪への心理学的アプローチ（環境デザインによる防犯設計を中心に）				9 章・10章	
第5回	認知の心理学		私たちがものを覚える／忘れるしくみ				4 章	
第6回	学習の心理学		新しい考え方や行動を身につけるときのしくみ（条件づけ理論と認知理論）				5 章	
第7回	発達の心理学①		生涯発達の視点、とくに愛情の発達からみた青年期の人間関係				1 章	
第8回	発達の心理学②		食行動の発達からみた青年期の特徴					
第9回	個人差の心理学①		人の個性が際立つもの（知能と性格）				3 章	
第10回	個人差の心理学②		人の個性を測るもの（心理検査：性格検査の体験）				3 章	
第11回	対人関係の心理学①		対人認知の諸相①（対人魅力）				8 章	
第12回	対人関係の心理学②		対人認知の諸相②（印象形成）				8 章	
第13回	感情の心理学		感情、欲求と欲求不満、葛藤、適応機制				6章・7章・11章	
第14回	臨床の心理学①		ストレス、心の安定を崩した状態、心の病と呼ばれるもの				7 章	
第15回	臨床の心理学②		カウンセリングの基本的な考え方				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 50 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ります。配布資料・ノートまとめを復習として勧めます。							
履修のポイント	本科目は、「ピアヘルパー」資格取得にかかわる科目（「人間と心理」「臨床心理学」「人間関係」）のひとつ。講義への積極的な取り組みを期待します。							
オフィス・アワー	11号館3階第8研究室にて、もしくは講義終了後などに、適宜設けます。							

平成26年度 シラバス

科目名	くらしと憲法		担当者	松原直樹		学科	生活科学学科	開講期	前期
区分	基礎科目	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	昨年の総選挙後の政権交代後、経済状況は上向きつつあると言われている。しかし、国における課題は山積しており、消費税増税、原発の可否を含むエネルギー対策、社会保障と税の一体改革等については、国民全体で考えるべき問題であり、最終的には国民に判断が迫られる問題である。現在、国民は政治が自分たちの生活に直結していることを実感しつつある。本講座においては、私たちの生活や安全に大きな関わりをもつ国の基本法である日本国憲法を素材に、私たちの生活を考えていく予定である。憲法の基本原理とその根底に流れる思想を学習した後、われわれの生活に深く関わりのある現代的なトピックを取り上げ、できる限りくらしとの関わりに留意しながら、学習していく。								
学習目的	社会人として必要な憲法の知識を身につける。また、教職課程履修者については、教員として必要な最低限の憲法に関する知識、人権感覚を身につける。								
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する。どのような基本的人権がどのような目的でどのように保障されているかを学習する。現在の日本の統治構造について学習し、人権保障との関係を理解する。								
授 業 計 画									
回	主 題		授 業 内 容					備 考	
第1回	日本国憲法とは		現在、日本国憲法に関してどのような問題が生じているのかについて学習した後、憲法とはどのような法かを学習する。						
第2回	日本国憲法はどのようにつくられたか		日本国憲法の制定過程について、第二次大戦後からGHQによる憲法案の提示、国会での審議等について、VTRに沿って学習する。						
第3回	人権保障とは		基本的人権の享有主体について学習する。特に、外国人・子どもの人権について、人権保障はどのようになされるのか、また法人は人権主体となり得るのかについて、学習する。						
第4回	法の下での平等		憲法が保障している法の下での平等の意義・内容について学習する。現実生じている平等をめぐる問題について、判例を素材として検討する。 ★確認テスト1「日本国憲法の成立と基本原理」 ★レポート1「憲法に関するニュースについて」提出						
第5回	信教の自由		信教の自由はなぜ認められる必要があるのか、その歴史的沿革、内容について学習する。さらに、信教の自由に関する問題について、判例を素材として、学習する。その制度的に保障する「政教分離」について学習した後、それに関する判例を学習する。						
第6回	表現の自由		表現の自由について、その意義と内容について、学習する。そして、表現の自由において認められるべき具体的内容とその限界について、判例に沿って学習する。また、プライバシー権との関係についても学習する。						
第7回	生存権		社会権と区分される人権について学習した後、社会権に区分される生存権について、その意義と法的内容を知る。また、憲法26条の規定と「医療・社会保障・公衆衛生」に対する施策の関係を考える。						
第8回	労働者の人権		憲法で保障される労働者の人権を学習した後、具体的な労働条件に関する法的規制内容について、学習する。 ★確認テスト2「平等、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	平和主義と防衛 象徴天皇		平和主義の意義について学習した上で、日本の防衛政策の現状について、自衛隊、日米安全保障条約との関係を理解する。さらに、憲法が規定する「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。						
第12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。 ★確認テスト3「基本的人権(2)、統治機構(1)」						
第13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。						
第14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15回	憲法改正 全体のまとめ		憲法改正の手続について理解した後、憲法改正について、各政党・学界・国民はどのように考えているのかを理解する。全体のまとめをする。 ★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(第4版)』初宿正典・大沢秀介・他 編著(有斐閣)								
参考書	『デイリー六法』佐藤幸治・鎌田薫・他 編 (三省堂)								
成績評価	単位認定 50 点以上 平常点(授業への参加度・学習態度等) [15%]、レポート [40%]、確認テスト [45%] を総合して評価。								
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	教員免許取得希望者は履修が必要である。								
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26年度 シラバス

科目名	現代社会と経済		担当者	飯島正義	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	月曜
			(時間)	30時間			時限	
授業の概要	授業は、次の3つの内容を含んでいます。1. これまでの代表的な経済学派の思想（考え方）を知る、2. ミクロ・マクロ経済学の基礎的な知識を習得する、3. これらの基礎的な知識をもとに私たちの日常の経済問題について考える、の3つです。授業では、新聞記事や統計データを使って具体的に説明する予定です。また、授業は講義形式で行いますが、一方的な授業にならないようにするため、授業内で確認などを行います。							
学習目的	経済学の基礎知識をもとに日常の経済問題を理解できるようにすることを目的とします。							
到達目標	経済学の基礎知識をもとに日常の経済問題を理解できるようにな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		授業の内容とその進め方、成績評価などについて説明します。					
第2回	経済思想（1）		古典学派、特にアダム・スミスの経済思想を説明します。					
第3回	経済思想（2）		マルクス経済学派、歴史学派の経済思想を説明します。					
第4回	経済思想（3）		新古典派の経済思想を説明します。					
第5回	経済思想（4）		ケインズの経済思想を説明します。					
第6回	国民経済の仕組み		家計・企業・政府の経済3主体とその相互関連について説明します。					
第7回	市場メカニズム（1）		市場メカニズムとは何か、需要と供給の関係、価格決定について説明します。					
第8回	市場メカニズム（2）		市場メカニズムのメリットと限界について説明します。					
第9回	景気循環		景気変動はなぜ起こるのかを説明します。					
第10回	政府の役割		政府の経済に関する役割について説明します。					
第11回	中央銀行の役割		中央銀行（日本銀行）の役割について説明します。					
第12回	国内総生産（GDP）		国内総生産（GDP）とは何か、三面等価の原則などを説明します。					
第13回	経済成長		経済成長とは何か、成長要因について説明します。					
第14回	貿易と国際収支		比較優位説、国際収支とは何かなどについて説明します。					
第15回	為替レート		為替レートとは何か、為替レートの変動要因などを説明します。					
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 50 点以上 平常点（学習への取り組み、授業中に行う確認プリント）40%、筆記試験60%							
授業時間外の学習	授業前に高校時代の「政治・経済」や「現代社会」の「経済」の部分を読んでおくとう理解がさらに深まると思います。							
履修のポイント	毎回の積み重ねが大切です。授業後には配付プリントを繰り返し読んで下さい。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	くらしと統計		担当者	石井 広二	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	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	現在の情報化社会では、健康情報をはじめさまざまな数値やデータがあふれており、それらの数値を適切に扱うためには、統計的な手法の理解が必要である。そこでその理解のために、この講義では統計の具体的な例や、記述統計、推測統計の基礎的な理論を学ぶ。 また、授業ではMoodleを活用する予定である。							
学習目的	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、研究や、仕事をはじめ、社会生活に広く役立てていくことが目的である。							
到達目標	・統計学の概念を理解する ・データを集計し、各種統計量を求められる ・母平均の推定などが行える ・統計的仮説検定の考え方を理解し、行える							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	統計学とは（１）		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				電卓を持参すること	
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 50 点以上 授業中に課す課題40%、理解度確認のための試験60%							
授業時間外の学習	事前に教科書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							
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。課題については必ず解くこと。講義には重宝『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「栄養情報処理演習」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	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26年度シラバス

科目名	くらしと現代科学		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	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	私たちの生活のなかでの身近な物質や現象に注目し、その性質や活用方法をみていく。物質やエネルギーの活用事例を豊富に取り上げ、私たちの周りに現代の科学の成果が生かされていることを知る。							
教育目的	私たちの日々の生活のなかで、数多くの製品やサービスと、現代の科学の成果とが深い関係で結ばれていることに気づく。							
到達目標	暮らしに密着した物質や製品について基本的な事象を理解し、間違った情報に振り回されず、客観的な判断ができる社会人になるための必要な知識を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	現代科学とは		科学とは何か。古代ギリシアの科学やアラビアの科学、現代の科学までを点描し、科学の歴史をたどる。今日の科学の功罪を考える。					
第2回	物質を構成する原子、化学反応		原子の構造を知り、さまざまな化学反応とそれに伴う熱の出入りについて調べ、まとめる。					
第3回	酸と塩基、中和反応		酸と塩基の性質を確認し、身近でみられる中和反応について調べる。					
第4回	繊維の科学		さまざまな繊維について知り、繊維の染色方法を見ていく。					
第5回	洗剤の種類と用途		洗剤の種類、石鹼と合成界面活性剤の違いについて調べる。					
第6回	水の性質		水の状態変化をふまえて、水の特異な性質について知る。また、現在、世界では水不足問題を抱えた地域が少なくないことを知る。					
第7回	プラスチックの用途		身の回りにあるプラスチックの製品とその素材構造をまとめる。					
第8回	発酵食品の科学		発酵食品とそれに関係する微生物、その働きを化学反応を踏まえて見ていく。発酵と腐敗の違いをつかむ。					
第9回	コロイド粒子		コロイドについて理解し、身近にあるコロイドをふくむ食品を調べる。					
第10回	薬の成分		薬の化学的成分とその効能、薬と食べ物との相互作用についてまとめる。					
第11回	石油の活用		エネルギー源としてなくてはならない石油について、その精製方法や、さまざまな用途を見ていく。					
第12回	セラミックスと金属		セラミックスとは何であるかを理解し、私たちの身近にあるセラミック製品を列挙する。また金属の多様な用途をまとめる。					
第13回	電気と電池		電気エネルギーをうむ発電のしくみと、今日の最新の電池について調べる。					
第14回	磁石と電磁誘導		さまざまな電気製品に注目し、その製品のなかで使われている磁石や電磁誘導の原理をみていく。					
第15回	物質の状態変化		固体・液体・気体という物質の三態を振り返り、その変化にともなう熱の出入りや圧力と沸点の関係をみていく。状態変化の身近な応用方法を考える。					
教科書	『身の回りから見た化学の基礎』 化学同人							
参考書	講義のなかで必要なとき紹介する。							
成績評価	単位認定 50 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	予習として、新聞等で授業に関係する記事を探し読むこと、前もってテキストを読むこと、復習として、ゼミノートをとめることを勧める。							
履修のポイント	休まず出席してください。レポート課題をかならず提出してください。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	情報社会とくらし		担当者	石井 広二	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	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	我々のくらしにおいて、情報化・ネットワーク化が進展し、音楽や映像といったエンタテインメントをはじめ、コンピュータ、スマートフォンや携帯電話などコミュニケーションの方法も大きく様変わりしている。それらの変化に対応するために、マルチメディアやインターネットなど最新技術の動向などについて体系的に学ぶ。 また、授業ではMoodleを活用する予定である。							
学習目的	変化が激しい情報化社会において生活するために必要な知識（情報リテラシ、メディアリテラシ）を身に付け、実生活で役立てるようになることを目的とする。							
到達目標	・コンピュータやインターネットの仕組みを理解する ・新しいメディアへ対応できるようになる ・ネットワーク社会で問題となっていることを理解し、安全に利用できる							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	マルチメディアの特徴（1）		アナログ・デジタル、マルチメディア構成要素					
第2回	マルチメディアの特徴（2）		インタラクティブ、ユーザインタフェース					
第3回	パーソナルコンピュータ		ハードウェア、ソフトウェア、周辺機器					
第4回	メディア処理（1）		ファイルフォーマット、文書処理					
第5回	メディア処理（2）		画像処理、映像処理					
第6回	インターネット		インターネットの仕組み					
第7回	インターネットでのサービス		WWW、電子メール、Webサービス					
第8回	インターネットビジネス		オンラインショッピング、ネットマーケティング					
第9回	携帯電話		携帯電話の特徴、多様化、電子決済					
第10回	家庭のマルチメディア化		情報家電、デジタル放送					
第11回	日常生活に広がるマルチメディア（1）		ICカード、ITS					
第12回	日常生活に広がるマルチメディア（2）		医療・福祉、行政・政治					
第13回	ネットワークセキュリティ		コンピュータウィルス、ネットワークセキュリティ					
第14回	知的財産権		知的財産権、個人情報保護					
第15回	まとめ		これからの社会とくらしについてのまとめとしてのプレゼンテーション					
教科書	「入門マルチメディア ITで変わるライフスタイル」 CG-ARTS協会							
参考書	適宜紹介する							
成績評価	単位認定 50 点以上 授業中に課す課題40%、まとめの課題とその関わり方60%							
授業時間外の学習	・教科書やMoodleの資料を事前に読んで確認しておくこと ・毎回の授業を振り返り、簡単に重要ポイントをMoodleにまとめること							
履修のポイント	コンピュータやインターネットなどに興味を持ち、積極的に関わっていくことが必要です。							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成26年度 シラバス

科目名	生活と社会		担当者	高橋 淳子	学科	生活科学科	開講期	通年
区分	基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1、2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	・犯罪防止講演 ・公開講座 ・健康フォーラム ・キャリアガイダンス ・海外研修（事前授業、事後報告を含む）							
学習目的	体験学習を通じて教養、マナー、専門性を習得することが学習目的とする。							
到達目標	キャリアガイダンス、海外研修、公開講座等の経験・体験学習を通じて、教養・マナーを習得し、役に立つ社会人となることが到達目標である。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	教養Ⅰ		犯罪防止講演（1年次、2年次）					
第2回	教養Ⅱ		公開講座（1年次、2年次）					
第3回	教養Ⅲ		健康フォーラム（1年次、2年次）					
第4回	教養Ⅳ		キャリアガイダンス					
第5回	海外研修		事前指導Ⅰ					
第6回	海外研修		事前指導Ⅱ					
第7回	海外研修		海外研修旅行					
第8回	海外研修		海外研修旅行					
第9回	海外研修		海外研修旅行					
第10回	海外研修		海外研修旅行					
第11回	海外研修		海外研修旅行					
第12回	海外研修		海外研修旅行					
第13回	海外研修		海外研修旅行					
第14回	海外研修		海外研修旅行					
第15回	まとめ		社会人になるための教養・マナーの総まとめ					
教科書	授業で適宜配布する。							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 平常点（授業への参加度・学習態度等）・課題等を総合的に評価する。							
授業時間外の学習	予習として、次回授業の範囲の事前配布資料を読み、復習は、配布資料を活用し課題（レポート）を整理する。							
履修のポイント	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26年度 シラバス

科目名	くらしと英会話		担当者	野中博雄	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	基礎科目 教職科目	選択 (必修)	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日 時限	
授業の概要	「生活英語」に関連する英会話表現の習得を通して、日常会話に必要な基礎的な英語力の向上を図る。							
学習目的	「生活英語」に関する英会話表現の習得と、日常会話の基礎力の充実を目的とする。							
到達目標	CDやインターネットによる発音・ヒアリング練習に慣れる。 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。 Exerciseの解答や課題の提出はワードで出来るようにする。							
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		評価方法、授業の進め方等の説明					
第2回	写真を撮る		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第3回	レストランで		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第4回	健康や体調		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第5回	テレビ		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第6回	スポーツ		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第7回	確認する		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第8回	タクシーに乗る		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第9回	機内で		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第10回	空港での出迎え		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第11回	感想を聞く		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第12回	忠告する		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第13回	許可を求める		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第14回	招待する		Dictation, Conversation Practice, Composition, Translation					
第15回	Review		Course Reviewing					
教科書	Checkbook for English You Need (南雲堂)							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 50 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いく。							
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26年度 シラバス

科目名	ことばと文化		担当者	小島弘一	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	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	多様で多彩な語彙をもつ日本語は、特異な文化を醸し出しています。日本語を正しく学び、正しい日本語を習得いたします。正しく日本語を話すことは、難解な作業ですが、正確な表現法をもつことは、意思の伝達には欠くことが出来ません。本講座は正確な表現法を獲得することを目指します。日本語は正確な意思のでんたつにはとても便利な言語ですが、多様な語彙の正しい理解が必要です。本講座は、講義中に学んだ知識を、講義中に確認して、期末試験に備えます。							
学習目的								
到達目標	7世紀の短詩文学の成立以来、様々な表現様式が成立し、日本語の範疇が拡大、日本語の表現が複雑繊細なものとなりました。本講座では、日本文学を歴史的に辿って学び、鑑賞することで、日本語の知識を増やし、より豊かな日本語表現の出来るよう学びます。、							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	日本語の仕組み		漢字とひらがな					
第2回	主語と述語		万葉集					
第3回	漢字		漢字の組成					
第4回	音・訓		漢字の読み方					
第5回	熟語		熟語の組成					
第6回	古典		歌物語、戦記文学					
第7回	散文学		文章の種類と書き方					
第8回	言文一致体		近代文学					
第9回	近代詩		短歌、和歌、俳句					
第10回	日本語文法		助詞、助動詞					
第11回	敬語法Ⅰ		普通語、丁寧語					
第12回	木語法ⅠⅠ		特別な言葉使いと、語彙					
第13回	文章の書き方		エントリーシートの書き方。					
第14回	読書法		どの様な本を読むべきか					
第15回	話法		電話のかけ方					
教科書	国語の常識 大修館書店 千代田区神田錦町3-23 Tel 03-3295-6231							
参考書	明解国語辞典							
成績評価	単位認定 50 点以上							
授業時間外の学習								
履修のポイント	漢字検定2級							
オフィス・アワー	出講日							

平成26年度 シラバス

科目名	健康とスポーツ		担当者	高見 達也	学科	生活科学科	開講期	後期
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	
	教職に関する科目	必修					時限	
授業の概要	運動は健康で生き生きと過ごすために欠かせない大切な要素の一つである。生涯を通じて運動に親しみ実践していけるかどうかは青年期の取り組み如何による。基礎的な体力づくりのためのトレーニング方法の理論を学び、また運動実践能力を高める。							
学習目的	生涯スポーツの理解と分析							
到達目標	グループワークにより話し合い、確認し合いながら、コミュニケーションをとって技能を高め合っていく。							
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・トレーニング理論・生涯スポーツについて				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	ストレッチング・ボディーバランスについて		運動時の注意事項について ストレッチング実践・ボディーバランスチェック					
第3回	レクリエーション		生涯実践できるレクリエーションについて、まず、その意義と目的を理解する。その上でレクリエーションの実際のプログラムについて検討し、実践する。					
第4回	球技Ⅰ<バレーボール>基礎練習		球技Ⅰ<6人制バレーボール> 種目の意義、ルール理解、チームプレーのあり方について 基礎練習Ⅰ【オーバーハンドパス・アンダーハンドパス					
第5回	球技Ⅰ<バレーボール>基礎練習		【スパイク・サーブ・フォーメーション(サーブレシーブからの攻撃の組み立てとスパイクを含んだゲーム)】					
第6回	球技Ⅰ<バレーボール>実践 ゲーム		【スパイクレシーブのフォーメーション】 実践 ゲーム【レシーブからの攻撃】					
第7回	球技Ⅰ<バレーボール>実践 ゲーム		【リーグ戦(記録)順位決定戦】 攻撃の組み立て能力・ゲームの評価と練習問題					
第8回	球技Ⅰ<バレーボール>実践 ゲーム		【リーグ戦(記録)順位決定戦】 ゲームの攻防を通して攻撃貢献度の評価					
第9回	球技Ⅰ<バレーボール>実践 ゲーム		【リーグ戦(記録)順位決定戦】 ゲームの攻防を通して攻撃貢献度の評価					
第10回	球技Ⅰ<バレーボール>実技テスト		パスワーク スパイク まとめ					
第11回	球技Ⅱ<バスケットボール>基礎練習		種目の意義、ルール理解 【パス・ドリブル・ドリブルシュート・ランニングシュート】 【オフェンスについて】【ディフェンスについて】 実践ゲーム					
第12回	球技Ⅱ<バスケットボール>実践ゲーム		実践 ゲーム【リーグ戦(記録)順位決定戦】 攻撃の組み立て・防御の能力・ゲームの評価と練習課題					
第13回	球技Ⅱ<バスケットボール>実践ゲーム		【リーグ戦(記録)順位決定戦】 ゲームの攻防を通して攻撃貢献度の評価					
第14回	球技Ⅱ<バスケットボール>実践ゲーム		【リーグ戦(記録)順位決定戦】 攻撃の組み立て能力・ゲームの評価と練習問題					
第15回	球技Ⅱ<バスケットボール>実践ゲーム		ゲームの攻防を通しての評価 まとめ					
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 50 点以上 実技テスト(ゲーム技能を含む)[80%] 技能の進歩を加味する[20%] 以上を総合評価							
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26年度 シラバス

科目名	生活科学概論		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	1 学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	複雑化し、多様化した現代社会を対象とする生活科学の概要を広く学ぶ。衣食住のうち、とくに栄養士にかかわりの深い食生活を中心に講義する。							
学習目的	社会や地域と、家庭とが密に関係していること、私たちの身体の健康が食生活と密接にかかわることを知り、変化の著しい現代社会を生き抜く知識を習得する。							
到達目標	食生活を中心に、私たちの生活、日本社会の現状を理解する。私たちの未来をより輝くものとするための提案ができ、それを実践する応用力を身につける。							
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 ー生活科学とはー		生活科学とは、衣食住を科学する学問であることを知る。今日の社会状況を確認する。					
第2回	食生活の現状		現在の日本は多くの食材が輸入され、食料の自給率が下がりつつある。この原因と今後の対策を考える。					
第3回	食物と健康		朝食を抜いて体調を崩したり、食べ過ぎてメタボリックシンドロームになってしまったりと、生活習慣が健康を害するケースが増えている。その原因を探り、対策を考える。					
第4回	食をおびやかす諸問題		近年、食の安全性をおびやかす問題が多くなった。残留農薬やBSE、放射性物質などさまざまな原因で、食品や食材が汚染の危機にある。こうした危険を知り、対処方法を学ぶ。					
第5回	食生活と環境		快適な日常生活をおくるためのサービスや商品が、さまざまな環境問題の発生と密接に結びついていることを知る。					
第6回	食の変化と社会状況の変化		今日、私たちの周りにはすぐに食べられるもの、手間いらずで口に運べる食品があふれている。この社会状況の功罪を考える。					
第7回	被服とライフスタイル		衣類の変遷をたどり、服飾が生活を豊かにしてきた側面を知る。					
第8回	被服材料		わたしたちの衣類の繊維材料について知る。高機能繊維の話題に触れる。					
第9回	住まいの歴史		地域ごとに異なる日本の住まいの変遷をたどる。					
第10回	住まいの安全と防災対策		自然災害の多発する日本にあって、住まいの防災・安全対策を学ぶ。					
第11回	家族形態と住居のかたち		今日の社会にはさまざまな家族形態がみられる。それに合わせて住まいも変化する。家族のかたちの変化とそれに伴い変わる住まいをみていく。					
第12回	現代社会のゆくえ（1）家族形態の変化と少子高齢化		少子化と高齢化が同時進行しつつある現代においては、どんな課題があり、わたしたちの生活に今後どのような影響がでてくるかを予測する。					
第13回	現代社会のゆくえ（2）女性の社会進出		今日の日本で、女性が社会に出て働く機会が増している現状を把握する。					
第14回	現代社会のゆくえ（3）国家財政逼迫と増税日本		日本国の財政が破たん寸前にある事を知り、同時に、私たちひとりひとりがこれから生きていくうえでの人生設計・生き方戦略を考える。					
第15回	これからの日本		人口動態の変化をおさえつつ、高齢化社会を迎えた日本の未来を考える。					
教科書	『人と生活』 建帛社							
参考書	『新装版 生活ハンドブック 資料 & 成分表』 第一学習社 など							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート課題の提出（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	私たちの日々の生活や社会状況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	休まず出席すること。レポートは必ず提出すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室にくること。							

平成26年度 シラバス

科目名	生活活動論		担当者	高橋 淳子 中村 裕子	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	日常生活における労働、家事、運動、通学等の生活活動と体力（スポーツ競技に関連する体力と健康に関連する体力を含む）の維持・向上を目的とし、計画的・継続的に運動は実施されている。運動・スポーツという面からみるとヒトの身体機能は分化され、進化するものと退化するものがある。そこで、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。体を形成する栄養素と運動の関係、身体活動の特性を知り、それぞれの身体機能の維持・向上を図るための基礎知識を学ぶ。また、スポーツを行う人のための栄養学に基づいた科学的根拠に基づいた食事について理解する。							
学習目的	スポーツを行う人のための栄養学の科学的根拠に基づいた基礎理論を学ぶ。そして、身体活動の必要性と、身体の健全を維持することについて理解することが学習目的である。							
到達目標	身体活動、運動、スポーツ、体力および栄養（スポーツ栄養を中心）についてのテーマを理解する。さらに栄養士として、献立の立案、栄養面からのアドバイスができることが到達目標である。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	身体活動概要、 スポーツ活動と食事Ⅰ		健康と体力、運動と健康 身体活動に必要な栄養素とエネルギー産生				中村	
第2回	スポーツ活動と食事Ⅱ		スポーツ選手の食事と栄養、スポーツ選手用の献立作成				中村	
第3回	身体活動量、 体力と生活習慣病Ⅰ		健康づくりのための身体活動基準と健康日本21(第一次、第二次)				高橋	
第4回	身体活動量、 体力と生活習慣病Ⅱ		健康づくりのための身体活動基準と健康日本21(第一次、第二次)				高橋	
第5回	身体活動量、 体力と生活習慣病Ⅲ		健康づくりのための運動指針 学会ガイドラインの概要と食事療法等（1）				高橋	
第6回	身体活動量、 体力と生活習慣病Ⅳ		健康づくりのための運動指針 学会ガイドラインの概要と食事療法等（2）				高橋	
第7回	運動の継続、 環境と運動		スポーツ傷害予防、心理的アプローチ、継続のための環境づくり 低酸素環境・暑熱環境下での生体反応と適応、運動処方				高橋	
第8回	まとめ		栄養士の立場における健康づくりのための身体活動等のまとめ・ 質疑応答				高橋	
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	授業で適宜配布する。							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題50%（中村）、課題50%（高橋）で評価							
授業時間外の学習	予習として、次回授業の範囲の事前配布資料を読み、復習は、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	栄養士として、幅広い知識を得ることが望ましい。							
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7研究室(中村)、9号館3F第6研究室（高橋）。							

平成26年度 シラバス

科目名	公衆衛生学		担当者	工藤安史	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	2年	曜日	水
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	2
授業の概要	公衆衛生学の重要なテーマを一つ一つ学ぶ。具体的には、人口統計、疾病統計、母子保健、感染症、精神保健、食品衛生、地域保健、学校保健、職域保健、難病対策、国際保健、スクリーニング、疫学の基本などを学ぶ。							
学習目的	公衆衛生学は、社会の組織的な取り組みを通じて人々の疾病の予防や身体的・精神的健康の増進を図る実践的な学問である。上記の各テーマを学びながら、公衆衛生学の重要性を理解し、医療専門職者としての専門知識と技術を身につける。							
到達目標	公衆衛生学を理解するためには、医学のみではなく、「社会と医学との結びつき」を理解しなくてはならない。単なる知識の詰め込みではなく、公衆衛生学の本質を理解した上で、知識の定着を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	公衆衛生学の概論		公衆衛生学とは、どのような学問なのか学ぶ。ヘルスプロモーションや健康日本21など重要な概念を学ぶ。					
第2回	統計		電卓を使って、死亡率や出生率などを実際に計算することで、統計資料に慣れる。				電卓を持参すること	
第3回	人口統計		人口ピラミッドや老年人口などの統計資料について学ぶ。					
第4回	疾病統計		受療率や有訴者率などに関する統計資料を学ぶ。					
第5回	母子保健		人工妊娠中絶や母子健康手帳の交付など我が国の母子保健政策について学ぶ。					
第6回	感染症		感染症法に基づく感染症の種類や予防接種などについて学ぶ。					
第7回	精神保健		患者の入院形態や患者の社会復帰などについて学ぶ。					
第8回	食品衛生		食中毒を引き起こす細菌やウイルスについて学ぶ。					
第9回	地域保健、学校保健		保健所や市町村保健センターなどについて学ぶ。学校の保健制度について学ぶ。					
第10回	労働衛生学、難病		労働者の健康管理や労働災害の防止について学ぶ。我が国の難病対策について学ぶ。					
第11回	国際保健、スクリーニング		WHOなど国際機関などについて学ぶ。スクリーニングの概念を理解し、感度や特異度などを求められるようにする。					
第12回	疫学(1)		疫学とはどのような学問なのか学ぶ。有病率と罹患率の違いなど疫学を学ぶための基本を身につける。					
第13回	疫学(2)		患者対照研究やコホート研究などの疫学研究の種類について学ぶ。					
第14回	生活環境		地球温暖化や酸性雨など地球環境、公害、廃棄物の処理、シックハウス症候群など生活環境に関連する事柄を学ぶ。					
第15回	総まとめ		総復習を行う。					
教科書	わかりやすい公衆衛生学 [第3版] 出版社: ヌーヴェルヒロカワ							
参考書	国民衛生の動向2012/2013 厚生統計協会							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験のみで、単位認定を行う。							
授業時間外の学習	教科書を読むことで、読解力を身につけることも大切である。講義で配布したレジメを中心に復習し、その後、教科書を読み進めること。							
履修のポイント	講義は、すべてレジメを配布する。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	食品学		担当者	高橋 淳子 橋本まさ子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目 教職科目	(必修) (必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	食品に関する科学は、食生活や健康を維持するための重要な課題となっている。その中で食品は、安全性を前提として栄養特性（栄養機能）、嗜好性（感覚機能）、生体機能調節性（生体調節機能）が備わっている。食品の栄養特性に関わる成分である水分、タンパク質、炭水化物、脂質、ミネラル類、ビタミン類の化学的に理解する。食品の嗜好性は、色、味、かおりについて学ぶ。さらに、食品の生体機能調節性についても学ぶ。							
学習目的	食品を総合的に理解することにより、幅広い知識をこの食品学の講義から習得することを目的とする。							
到達目標	栄養士として食品を科学的視点で理解することにより、食品の調理・加工・保存などの複雑な工程を考察できる能力を養うことを達成目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	食品		人間と食物、食品の分類、食品成分表				高橋	
第2回	食品の成分 I		食品成分の化学構造と物性 水分、炭水化物				高橋	
第3回	食品の成分 II		食品成分の化学構造と物性 脂質				高橋	
第4回	食品の成分 III		食品成分と化学構造と物性 タンパク質				高橋	
第5回	食品の成分 IV		食品成分と化学構造と物性 無機質（ミネラル）、ビタミン、酵素				高橋	
第6回	食品の嗜好成分		食品の嗜好成分 色、匂い、味				高橋	
第7回	食品の特殊成分		食品の三次機能性成分、食品の有害成分、食品の物性				高橋	
第8回	食品の供給と消費		食料の供給・食料の消費				橋本	
第9回	植物性食品 I		穀類、いも類				橋本	
第10回	植物性食品 II		豆類、種実類				橋本	
第11回	植物性食品 III		野菜類、果実類、				橋本	
第12回	動物性食品 I		食キノコ類、藻類 豆テスト				橋本	
第13回	動物性食品 II		食肉・食肉加工品、乳・乳製品				橋本	
第14回	動物性食品 III		卵・卵加工品、魚介類				橋本	
第15回	その他の食品		油脂類、調味料・香辛料、嗜好飲料				橋本	
教科書	改訂食品学Ⅰ・Ⅱ 菅原龍幸他編 建帛社							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 小テスト50%（橋本）、筆記試験50%（高橋）で評価							
授業時間外の学習	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	食品の成分の構造と性質を理解し、今後の栄養と食品について理解する基礎となることが望ましい。							
オフィス・アワー	曜日、時間については、授業の際に伝える。高橋は9号館3F第6研究室、橋本は9号館3F第7研究室。							

平成26年度 シラバス

科目名	食品学実験Ⅰ		担当者	高橋 淳子		学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	1単位		学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)				時限	
授業の概要	食品に関する科学は、食生活や健康を維持するためには、五大栄養素を中心としたバランスある食生活が必要である。その中で食品の栄養特性に関わる成分である水分、タンパク質、糖質、脂質、ミネラル類、ビタミン類の分析ができるようにする。さらに、食品の嗜好性について、官能評価方法（ヒトの五感を活用）で検査を行ない、色、味、香りについて判断し、これら食品学実験の基礎的知識ならびに技術を習得する。								
学習目的	食品学の化学的実験・検査の基本原理と基本操作を習得し、幅広い知識で食品を総合的に理解することが学習目的である。								
到達目標	食品学の実験・検査の基本(技術と知識)を身につけるとともに、病院や学校給食などの現場でより早く食品に対する有効な活用や食生活改善などの対応ができる栄養士となることが到達目標である。								
授 業 計 画									
回	主 題		授 業 内 容					備考	
第1回	食品実験Ⅰの基礎		食品学実験Ⅰにおける基礎： 化学試験の取り組み方、蒸留水・試薬および器具類の取り扱い、 レポートの書き方						
第2回	一般成分の定量Ⅰ		水分・粗灰分 (食品中の水分含量および粗灰分含量分析)						
第3回	一般成分の定量Ⅱ		粗タンパク質 (食品中の窒素量をケルダール法による定量・分解蒸留)						
第4回	一般成分の定量Ⅲ		粗タンパク質 (食品中の窒素量をケルダール法による定量・滴定)						
第5回	一般成分の定量Ⅳ		粗脂肪 (食品中の脂質含量をソックスレー抽出法で定量)						
第6回	一般成分の定量Ⅴ		粗繊維 (食品中の粗繊維量をヘンネベルグ・ストーマン改良法で定量)						
第7回	一般成分の定量Ⅵ		還元糖 (食品中の還元糖量をウイルシュテッター・シューデル法で定量)						
第8回	一般成分の定量Ⅶ		ビタミンC (食品中の還元型ビタミンC量をインドフェノール法で定量)						
第9回	一般成分の定量Ⅷ		鉄 (食品中の鉄量をオルトフェナントロリン法で定量)						
第10回	特殊成分の定量		タンニン (食品中のタンニン量を酒石酸鉄吸光光度法で定量)						
第11回	食品表示と品質検査		牛乳 (煮沸試験、アルコール試験、酸度測定による鮮度試験)						
第12回	かおりの検査、 官能検査Ⅰ		香りと臭気試験検査、 五味の識別試験						
第13回	官能検査Ⅱ		食べ物のおいしさ試験 (2点識別試験法、2点嗜好試験法)						
第14回	官能検査Ⅲ		食べ物のおいしさ試験 (3点識別試験法、3点嗜好試験法、選択法、順位法)						
第15回	食品学実験のまとめ		食品学実験分野における化学的実験の総まとめ						
教科書	実験ごとに補足資料を配布する。								
参考書	食べ物と健康 マスター食品学Ⅰ 有田政信編 建帛社、新食品分析ハンドブック 菅原龍幸・前川昭男 監修 建帛社、 新版「食品の官能評価・識別演習」(社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社								
成績評価	単位認定 50 点以上 実験実技30%、小テスト20%、通常提出レポート50%で評価								
授業時間 外の学習	予習として、次回実験の範囲の事前配布資料を読み、復習は、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	化学的分野の基本原理と基本操作を理解して、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26年度 シラバス

科目名	食品学実験Ⅱ		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	本授業では、食品の種類及び分類について学習し、それぞれの食品の持っている特色について理解し、これらを基本とした食品成分の性質について実験によって分析した学習を行う。							
学習目的	栄養士としての食品の性質および基本的操作を身につける							
到達目標	食品学で学習した事項について、科学的根拠に基づいて理解する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	オリエンテーション		実験室の取扱方、レポートの書き方					
第2回	米の品質検査		うるち米、もち米の判定					
第3回	小麦粉の性質		薄力粉、中力粉、強力粉の性質					
第4回	卵の性質		卵白（アミノ酸の定性）の性質、全卵の凝固、					
第5回	豆乳の凝固試験		凝固剤、凝固温度による違い					
第6回	寒天、ゼラチンの凝固試験		果物の中のたんぱく質分解酵素の性質					
第7回	講義		溶液濃度と試薬の調整					
第8回	規定液の調整		0.1Nの水酸化ナトリウム水溶液の調整					
第9回	ヨーグルトの酸度測定		普通、低脂肪ヨーグルト中の酸度の定量					
第10回	果物の有機酸の定量		みかん、りんごの有機酸量を中和滴定で定量					
第11回	塩分含量の定量		濃い口、薄口、減塩の各しょうゆを沈殿法で定量					
第12回	牛乳脂肪の測定		牛乳脂肪はゲルベル法、SNFはバブコック法で定量					
第13回	褐変反応試験		ジャガイモ、リンゴ等を用いて、酵素的褐変と非酵素的褐変試験					
第14回	実技試験（予定）		基礎的な器具類の扱い方					
第15回	まとめ							
教科書	なし							
参考書	食品学実験書（生活科学科オリジナル）							
成績評価	単位認定 50 点以上 確認テスト85%、授業態度15%、ノート10%							
授業時間外の学習	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	授業中の積極的な取り組みが必要である							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	調理学		担当者	中島 君恵	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	「人間はどのような食べ方をしたらよいか」を学ぶために食べ物の嗜好性と機能、おいしさを演出する食品素材の科学、調理操作の科学、食事の設計、食品食材の調理による変化と科学等について学習する。							
学習目的	食べることの意義を基点として調理学の総論と調理科学の法則について学ぶ。							
到達目標	・食事計画から食材の選択、調理、供食にいたるまでの一連の調理過程の理論を習得する。 ・食品食材の調理による変化と科学の理論を習得する。 ・食事の設計を行う上で食事摂取基準及び食品成分表の活用のための基本的な知識を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	調理学を学ぶ：調理の目的		調理学とは					
第2回	食べ物のおいしさⅠ		におい・味を感じるメカニズム、食べ物の味・におい					
第3回	食べ物のおいしさⅡ		食べ物の色、テクスチャー、食べ物の外観・温度、おいしさの評価					
第4回	調理操作と調理機器		非加熱調理操作、加熱調理操作、調理機器・加熱用機器					
第5回	調理文化Ⅰ		料理様式別の食事構成					
第6回	調理文化Ⅱ		食文化論					
第7回	植物性食品の調理科学		米と小麦の調理					
第8回	植物性食品の調理科学		いも類・豆類・種実類の調理					
第9回	植物性食品の調理科学		野菜類・果実類・きのこ類・藻類の調理					
第10回	動物性食品の調理科学		食肉類・魚介類の調理					
第11回	動物性食品の調理科学		卵類・牛乳・乳製品の調理					
第12回	油脂類の調理科学		油脂類の調理					
第13回	ゲル化剤・とろみ剤の調理科学		ゲル化剤・とろみ剤の調理					
第14回	調味料・香辛料の調理科学 嗜好飲料の調理科学		調味料・香辛料の調理 嗜好飲料の調理					
第15回	まとめ		おいしく安全に調理を行うための基礎について					
教科書	<はじめて学ぶ>健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学 おいしく安全に調理を行う基礎							
参考書	五訂増補食品成分表 (女子栄養大学出版部) 調理のためのベーシックデータ							
成績評価	単位認定 50 点以上 定期試験60% 授業レポート10% 課題30%							
授業時間外の学習	指定した教科書の内容を事前に読んでおくこと。							
履修のポイント	調理（科学）と健康の視点を持ち授業には積極的に参加することが望ましい							
オフィス・アワー	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8研究室（中島）							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎栄養学 1		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養の意義、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と共に食品のもつ栄養効果について学ぶ。エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を学び各栄養素の種類と生理作用、給源、欠乏症、過剰症について学習する。そして、栄養と健康、病院、施設での臨床栄養管理について講義する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する。							
到達目標	栄養士として業務遂行をする中で、実践活動に対応できるように基礎知識を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養の意義		1. 栄養とは 2. 栄養と健康 3. 食物摂取と栄養 4. 日本人の食事摂取基準				講義 901 教室	
第2回	栄養のしくみ 栄養素の種類 栄養素の働き		炭水化物（糖質・食物繊維）、脂質、たんぱく質、 無機質（ミネラル）、ビタミンについて				講義 901 教室	
第3回	糖質の栄養 I		1. 糖質の栄養的特質 2. 糖質の消化、吸収 3. 血糖とその調節 4. 糖質の代謝				講義 901 教室	
第4回	糖質の栄養 II		1. エネルギー源としての糖質 2. 糖質と他の栄養素との関係				講義 901 教室	
第5回	脂質の栄養 I		「課題」：練習問題（糖質の栄養） 1. 脂質の栄養的特質 2. 脂質の定義と分類 3. 脂質の消化と吸収 4. 脂質の代謝と移動、輸送				講義 901 教室	
第6回	脂質の栄養 II		1. 脂肪酸及び脂質の栄養機能 2. 肥満、インスリン抵抗性に関わる因子と臓器 3. 食事摂取基準とメタボリックシンドローム				講義 901 教室	
第7回	たんぱく質の栄養 I		「課題」：練習問題（脂質の栄養） 1. たんぱく質とアミノ酸 2. たんぱく質の消化、吸収 3. たんぱく質の代謝				講義 901 教室	
第8回	たんぱく質の栄養 II		1. たんぱく質の栄養価 2. たんぱく質と他の栄養素との関係、 3. たんぱく質の不足と過剰				講義 901 教室	
第9回	ビタミンの栄養 I		「課題」：練習問題（たんぱく質の栄養） 1. ビタミンの定義と分類 2. 脂溶性ビタミンの生理作用と給源、欠乏症、過剰症				講義 901 教室	
第10回	ビタミンの栄養 II		1. 水溶性ビタミンの生理作用と給源、欠乏症、過剰症				講義 901 教室	
第11回	ビタミンの栄養 III		1. ビタミンの代謝と栄養学的機能 2. ビタミンと他の栄養素との関係				講義 901 教室	
第12回	無機質の栄養 I (ミネラル)		「課題」：練習問題（ビタミンの栄養） 1. 無機質（ミネラル）の機能、 2. 無機質（ミネラル）の生理作用と給源、欠乏症、過剰症				講義 901 教室	
第13回	無機質の栄養 II (ミネラル)		微量元素の機能及び給源、欠乏症、過剰症 「課題」：練習問題（ミネラルの栄養） 次回 小テストの説明				講義 901 教室	
第14回	栄養と健康		1. わが国の栄養と健康状態 2. 栄養評価 3. 食と健康 小テスト				講義 901 教室	
第15回	臨床栄養管理		1. 臨床栄養管理システム 2. 栄養管理の考え 3. 臨床調理の考え 5. 臨床調理の食事プラン まとめ				講義 901 教室	
教科書	「Nブックス基礎栄養学」 林 淳三 ら 編著 建帛社							
参考書	生化学 栄養学							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 (80%)、レポート、課題提出 (10%)・小テスト (10%) により評価 提出は締切厳守							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する (教科書・プリント参照)							
履修のポイント	生化学的視点の講義内容を含んでいるので、生化学の教科書を参考にするとよい。各課題（練習問題）をしっかりと修得する。							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 （場所：9号館 8 研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎栄養学Ⅱ		担当者	榮 昭博	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	基礎栄養学Ⅱでは基礎栄養学Ⅰで学んだ栄養素の機能の理解に引き続き、栄養素の消化吸収、電解質と水の代謝、健康と生活、エネルギー代謝、食事摂取基準について論じる。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解すること							
到達目標	栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得すること。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	生体の成り立ちとその機能・栄養学の歴史		細胞の構成・代謝機能・栄養素の発見等および我が国の栄養学の歴史					
第2回	摂食行動		食欲・食欲中枢・食欲調節因子について学ぶ					
第3回	消化吸収Ⅰ		消化器の構造と機能 および消化液・酵素について解説する。					
第4回	消化吸収Ⅱ		消化の調節・吸収、栄養素の体内動態、消化に関するホルモン等を理解する。					
第5回	消化吸収Ⅲ		各栄養素の消化・吸収を理解する。					
第6回	水電解質の代謝		水および電解質の機能(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7回	エネルギー代謝Ⅰ		エネルギーの定義、必要量と消費量を理解し、エネルギー代謝の測定について理解する。					
第8回	エネルギー代謝Ⅱ		基礎代謝の定義、その影響因子を学び、自分自身の消費エネルギーを算定する。					
第9回	栄養と遺伝子		遺伝病、栄養と遺伝子、遺伝子多型について理解する。					
第10回	栄養と遺伝子		俟約遺伝子、がん、酸化ストレスと栄養素などについて学ぶ。					
第11回	特殊な機能のある栄養素Ⅰ		食物繊維の分類、生理作用などを理解する					
第12回	特殊な機能のある栄養素Ⅱ		糖、アミノ酸、ペプチド、脂質のうち特殊な効果や最新の情報をまとめて論じる					
第13回	栄養評価		我が国の栄養と健康状況の推移と栄養アセスメントについて学ぶ					
第14回	栄養素の食事摂取基準Ⅰ		3大栄養素の目安量や目標量、許容上限摂取量について理解する。エネルギーの推定エネルギー必要量、脂肪エネルギー比等、蛋白質の推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量等。炭水化物・食物繊維の食事摂取基準等。					
第15回	栄養素の食事摂取基準Ⅱ		各ビタミンおよびミネラルの食事摂取基準(推定平均必要量、推奨量、目安量、上限量について理解する。					
教科書	Nブックス 改訂基礎栄養学 建帛社 (前期基礎栄養学Ⅰと同じなので新たに購入することはない)							
参考書	『ネオエスカ生化学』 青木洋祐 細川 優 同文書院							
成績評価	単位認定 50 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の点数に加点することがある (最大5点)							
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、授業終了後、講義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26年度 シラバス

科目名	応用栄養学		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目（栄養士）	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	人が誕生してから一生を終えるまでの間の成長・発達、加齢にともなう人体の構造や機能の変化、栄養状態等の変化について理解し、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能、健康に影響するリスクの管理について基本的な考え方や方法を学習する。							
学習目的	栄養士として各ライフステージに適応した栄養管理を、効率よく的確に実践するための基本的な知識や技術を習得する。							
到達目標	・身体状況や栄養状態に応じた栄養管理を理解する。 ・人体の構造や機能の加齢に伴う変化について理解する。 ・健康増進や疾病予防に寄与する栄養管理を理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	栄養マネジメントの概要		栄養マネジメント・栄養アセスメントについて					
第2回	ライフステージ栄養学		ライフステージ栄養学の概説					
第3回	母性栄養		妊娠に伴う母体の変化・妊婦、授乳婦の栄養管理					
第4回	乳児栄養		乳児期の身体的発育と栄養管理、病態、疾患の栄養ケア					
第5回	幼児期の栄養		幼児期の成長・発達、生活習慣と食生活の関係					
第6回	学童期の栄養		学童期の成長・発達、栄養状態の変化 学校給食と食指導					
第7回	思春期の栄養		思春期の成長・発達、栄養状態の変化 身体と精神の健康と食生活					
第8回	成人期の栄養		成人期の生理、代謝 社会環境と食生活 加齢に伴う疾患等					
第9回	高齢期の栄養		加齢と老化による身体的変化 高齢期の食生活の特徴と栄養ケア					
第10回	生体と栄養		摂食と生体リズム 生活活動と栄養					
第11回	運動と栄養		健康増進と運動 運動時の栄養必要量 ウェイトコントロール					
第12回	生活習慣と生活習慣病		加齢に伴う老化現象と生活習慣の是正 生活習慣病の予防対策					
第13回	身体の健康と精神の健康		食生活の偏りの是正 ストレス対策					
第14回	食育の必要性和現状		生涯食育の必要性 ライフステージを意識した食生活指導					
第15回	総括		まとめ 健康の維持・増進に寄与する栄養士の役割					
教科書	応用栄養学 化学同人							
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 90% 課題 10%							
授業時間外の学習	テキストを活用し单元ごとの練習問題や復習をしっかりとすること。							
履修のポイント	他教科との共通性も深いため、意欲的な学習態度を望む。							
オフィス・アワー	授業終了後可 或いは9号館3階・第7研究室にて随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養学実験		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	人は誕生してから成長し、成熟し歳を重ねて寿命を全うする過程の中で栄養状態、健康状態はそれぞれ異なりライフステージに合わせた適切な健康管理、栄養管理が必要である。各ライフステージごとの適正な食生活を行うための栄養理論と栄養上の問題点を疾病の予防的立場から献立を計画、立案、調理し、献立内容や量を把握、評価する。献立の理論と技術の習得をする							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する							
到達目標	栄養士として栄養実践活動に対応できるように、各ライフステージごとの献立の理論と技術を習得する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	献立の計画（食事計画） 乳児期の栄養 離乳期の栄養・ 離乳食		1日の食事計画(食事摂取基準の活用)・ 1食の料理の組合わせ ・ 献立の型：バランスの良い食事計画立案 （6つの基礎食品群より3グループに分類） 1. 乳児期の栄養法（調乳の実際） 2. 離乳期の栄養 3. 月齢別による離乳食献立について				講義・教室(905)	
第2回	離乳食の調理と評価		1. 初期 2. 中期 3. 後期 4. 完了期 各グループごとに 発表。 調乳の実際 [課題] 各時期に適する調理形態をまとめる。初期、中期、後期の離乳食献立を立案（各々単品）				実習・調理実習室 離乳食 調乳	
第3回	幼児期の栄養・ 幼児食① 献立の立案		1. 幼児期の栄養 2. 幼児期、離乳食の連絡式（保育所） 演習：幼児食（保育所給食）献立立案				講義・教室(905)	
第4回	幼児食②献立立案・評価		演習：幼児食献立（保育所給食）の立案・評価 発注表、作業工程作成				講義・教室(905)	
第5回	幼児食③献立の調理と評価		幼児食の調理と評価・各グループごとに発表				実習・調理実習室	
第6回	学童期の栄養 学童食 ① 献立の立案		1. 学童期の栄養 2. 学童食（学校給食） 演習：学童食（学校給食）献立立案				講義・教室(905)	
第7回	学童食 ② 献立立案・評価		学童食献立立案・評価 発注表・作業工程作成				講義・教室(905)	
第8回	学童食 ③ 献立の調理と評価		学童食の調理と評価・各グループごとに発表				実習・調理実習室	
第9回	母性の栄養・ 妊娠期 ① 献立立案		1. 母性の栄養 2. 妊娠期（身体活動レベル）の献立立案				講義・教室(905)	
第10回	妊娠期 ②献立立案・評価		妊娠期（身体活動レベル）の献立立案・評価 発注表・作業工程				講義・教室(905)	
第11回	妊娠期 ③献立の調理と評価		妊娠期（身体活動レベル）の調理と評価・各グループごとに発表				実習・調理実習室	
第12回	老年期の栄養・ 老年期食① 献立の立案 (咀嚼・嚥下困難) (L1～L3)		1. 老年期の栄養 2. 老年期の食品構成 3. 老年期食 介護食の基準（障害に適した食事のポイントと調理） 演習：1) 老年期食（咀嚼・嚥下困難）献立立案 2) 老年期食（L1～L3）献立立案（単品料理）				講義・教室(905)	
第13回	老年期（咀嚼・嚥下困難） (L1～L3) ② 献立の立案・評価		老年期（咀嚼・嚥下困難）・（L1～L3）の献立立案・評価 発注表・作業工程 [課題]：嚥下のメカニズム、咀嚼・嚥下障害のある人の食事の工夫、ソフト食について記す				講義・教室(905)	
第14回	老年期（咀嚼・嚥下困難） (L1～L3) ③ 献立の調理と評価		老年期（咀嚼・嚥下困難）・（L1～L3）の調理と評価 各グループごとに発表 小テストについて説明				実習・調理実習室	
第15回	課題提出： 各ライフステージ献立の評価		[課題] 各ライフステージ献立の評価及び考察 1. 各グループの実施献立について （計画・立案・調理・評価）を考察する 2. 各個人の作成献立について（計画・立案・評価）を考察する 小テスト				講義・教室(905)	
教科書	栄養学実習書（ライフステージの栄養） 熊沢照子 湯浅泰江著 医歯薬出版							
参考書	応用栄養学 、 食品成分表							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート・演習・各課題・ライフステージ献立の評価及び考察の提出(70%)・小テスト (30%)により評価。 提出は締切厳守							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する（教科書・プリント参照）							
履修のポイント	各ライフステージごとの献立の計画、立案、調理。献立内容や量を把握、評価 献立の理論と技術の習得							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 （場所：9号館 8研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	調理実習Ⅰ		担当者	松岡千枝子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目 (栄養士科目) (教職に関する科目)	選択 (必修) (必修)	単位 (時間)	1単位 (45時間)	学年	1学年	曜日 時限	木 1・2限
授業の概要	調理は地球上のさまざまな地域の気候、風土、宗教などを背景に、その地域にもっとも適した食品の食べ方として、受け継がれてきた文化遺産である。こうした歴史的な意義を踏まえ、調理することの意義、目的を十分理解させるための基礎的な実習を行う。それと同時に栄養学や食品学、調理学、調理科学などの理論に基づき、調理のコツを科学的に会得させ、実社会においても現場の状況を的確に判断処理できる実力を養う。 21世紀は、“食の時代”といわれる。日本の伝統食、行事食等を通じ、日本の食文化の伝承と意義を学ぶことを目指す。さらには、食の安全性を期するために、新しい情報等を取り入れ指導、助言を行う。							
学習目的	将来、様々な食分野で活躍する場で、調理の楽しさや大切さを実感し、それらを教え伝えることの重要性を身につける。							
到達目標	食を取り巻く環境の変化がめまぐるしい今日、調理法もより単純・簡便なものへと変わりつつある世情の中で、本来の調理の大切さ、意義を再認識させ、調理の基礎・基本を習得させる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	調理実習総論		オリエンテーション(調理実習をはじめるにあたっての心構え)					
第2回	炊飯の基本操作		ご飯 二色そぼろ 味噌汁 即席漬 イチゴの生クリームかけ					
第3回	味付け炊飯の要領 (醤油味)		たけのこご飯 若竹汁 魚の西京焼 青菜のゴマ和え オレンジ					
第4回	味付けご飯の要領 (塩味)		えんどうご飯 かきたま汁 肉じゃが レタスとわかめの酢の物 果汁かん					
第5回	西洋料理の概要		コンソメジュリエヌ スープストック チキンピカタ マセドアンサラダ コーヒーゼリー					
第6回	西洋料理の付け合せ		魚のムニエル パンプキンスープ エッグサラダ フルーツパンチ					
第7回	どんぶり物の応用		親子丼 沢煮丼 鰯の梅煮 白玉ぜんざい					
第8回	炒め米の炊飯について		エビ入りピラフ 魚のフライ タルタルソース オニオンスープ レモンスカッシュ					
第9回	麺料理について		冷麦 天ぷら イカときゅうりの酢の物 メロン					
第10回	基本ソースの作り方と その応用		バターライス ビーフシチュー グリーンアスパラのサラダ チーズケーキ					
第11回	甘味料理の種類		ロールキャベツ マカロニサラダ 抹茶のムース 紅茶					
第12回	伝統食の由来		鰯の蒲焼 そうめん汁 かぼちゃの含め煮 みつ豆					
第13回	パスタ料理の種類・規格		スパゲッティミートソース ポーチドエッグ グリーンサラダ ワインゼリー					
第14回	揚げ物のコツ		五目飯 吉野鶏とみつばの吸い物 茶せんなすの揚げ煮 セロリのレモン漬					
第15回	総括		まとめ					
教科書	「たのしい調理－基礎と実習－」 水谷令子他著 医歯薬出版株式会社							
参考書	「五訂食品成分表」 香川芳子監修 女子栄養大学出版社							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験80%、授業態度20%							
授業時間 外の学習	食生活チェックを年3回実施し、自分の食生活を自己評価する。実習献立を自宅で復習する。							
履修の ポイント	5分前行動の励行、あいさつはしっかりと、私語は慎むこと、課題の提出期限の励行、楽しく学ぶこと							
オフィス ・アワー	木曜日 調理準備室							

平成26年度 シラバス

科目名	調理実習Ⅰ		担当者	松岡千枝子	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目 (栄養士科目) (教職に関する科目)	選択 (必修) (必修)	単位	1単位	学年	1学年	曜日	木
			(時間)	(45時間)			時限	1・2限
授業の概要	調理は地球上のさまざまな地域の気候、風土、宗教などを背景に、その地域にもっとも適した食品の食べ方として、受け継がれてきた文化遺産である。こうした歴史的な意義を踏まえ、調理することの意義、目的を十分理解させるための基礎的な実習を行う。それと同時に栄養学や食品学、調理学、調理科学などの理論に基づき、調理のコツを科学的に会得させ、実社会においても現場の状況を的確に判断処理できる実力を養う。 21世紀は、“食の時代”といわれる。日本の伝統食、行事食等を通じ、日本の食文化の伝承と意義を学ぶことを目指す。さらには、食の安全性を期するために、新しい情報等を取り入れ指導、助言を行う。							
学習目的	将来、様々な食分野で活躍する場で、調理の楽しさや大切さを実感し、それらを教え伝えることの重要性を身につける。							
到達目標	食を取り巻く環境の変化がめまぐるしい今日、調理法もより単純・簡便なものへと変わりつつある世情の中で、本来の調理の大切さ、意義を再認識させ、調理の基礎・基本を習得させる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	もち米の調理		炊きおこわ 菊花豆腐のすまし汁 サバの味噌煮 茶巾しぼり					
第2回	基本となるソースの作り方		マカロニグラタン 田舎風野菜スープ リンゴのブルジョアーズ					
第3回	味付け炊飯の要領 (炊き込み、混ぜご飯)		しめじご飯 炒り鶏 空也蒸し イカときゅうりのみぞれ和え					
第4回	カラメルソースの配合割合		オムライス ミネストローネ カナッペ カスタードプディング					
第5回	パイ生地の作り方		鶏肉のクリーム煮 ひじきサラダ アップルパイ					
第6回	松花堂弁当		萩ご飯 高野豆腐と干しいたけの炊き合わせ 伊達巻き 豚肉巻き イカのもみじ和え ほうれん草のお浸し					
第7回	サンドイッチ		サンドイッチ クラムチャウダー 鶏肉のサラダ スイートポテト					
第8回	いなりずし		いなりずし いわしのつみれ汁 ふくさ焼き 大根のわさび和え					
第9回	クリスマス料理		オードブル ローストチキン 星空のスープ ロールケーキ					
第10回	正月料理		雑煮 黒豆 二色卵 のし鶏 変わり田作り 紅白なます 紅白かまぼこ くりきんとん かずのこの土佐じょうゆ和え 日の出みかん					
第11回	銀紙焼きの調理		かき飯 のっぺい汁 あまだいの銀紙焼き ひじきの煮物					
第12回	和え物の調理		ぼたもち けんちん汁 わかさぎ南蛮漬け イカとわけぎのぬた					
第13回	ひな祭り料理		太巻き寿司 茶巾寿司 菜の花のからし和え はまぐりの潮汁 桜もち					
第14回	献立実習＜学校給食＞		学生により献立作成、実習					
第15回	総括		まとめ					
教科書	「たのしい調理－基礎と実習－」 水谷令子他著 医歯薬出版株式会社							
参考書	「五訂食品成分表」 香川芳子監修 女子栄養大学出版部							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験80%、授業態度20%							
授業時間外の学習	食生活チェックを年3回実施し、自分の食生活を自己評価する。実習献立を自宅で復習する。							
履修のポイント	5分前行動の励行、あいさつはしっかりと、私語は慎むこと、課題の提出期限の励行、楽しく学ぶこと							
オフィス・アワー	木曜日 調理準備室							

平成26年度 シラバス

科目名	調理実習Ⅱ		担当者	関崎 悦子 中島 君恵	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	基礎調理をふまえて、さらなる調理技術の向上及び造詣を深めるべく西洋料理、中国料理及び応用調理について学ぶ。また、調理の専門性や調理に関する分野の浸透を計るべく各分野のスペシャリストを講師として招いての特別講義を行う。さらに実践力を養うため高齢者を対象として、献立作成→試作→実習を行いお弁当の製作を行う。							
学習目的	基礎調理をふまえて、調理に関することを深く学び、実践に役立つ人の育成							
到達目標	- 基礎調理をふまえて、さらに調理技術を習得する。 - 各分野のスペシャリストによる特別講義を通じて専門性を高める。 - シルバーランチ（高齢者対象のお弁当）を通じて、実践力を養う。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス 日本料理		日本料理についての献立の立て方と調理 高齢者の調理Ⅰ（シルバーランチ）					
第2回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第3回	中国料理		中国料理についての献立の立て方と調理					
第4回	包丁の講義		包丁の歴史・種類・研ぎ方					
第5回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第6回	中国料理		中国料理についての献立の立て方と調理					
第7回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第8回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第9回	日本料理		高齢者の調理Ⅱ（シルバーランチ）					
第10回	中国料理		中国料理についての献立の立て方と調理					
第11回	中国料理		中国料理 テーブルマナー（赤坂 四川飯店）					
第12回	日本料理		日本料理についての献立の立て方と調理					
第13回	日本料理		高齢者の調理Ⅲ（シルバーランチ）					
第14回	日本料理		日本料理についての献立の立て方と調理					
第15回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
教科書	「中国料理全書」下山道子（建帛社） 調理のためのベーシックデータ							
参考書	「調理と理論」山崎清子（同文書院）							
成績評価	単位認定 50 点以上 定期試験60% 実習実技及び課題20% 実習ノート20%							
授業時間外の学習	試験時にノート提出を行うので、各回授業毎に実習内容についてまとめる							
履修のポイント	調理科学と健康の視点を持ち、実習には積極的な姿勢で実習に臨むこと							
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1階調理準備室及び第8研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	調理実習Ⅱ		担当者	関崎 悦子 中島 君恵	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	基礎調理をふまえて、さらなる調理技術の向上及び造詣を深めるべく西洋料理、中国料理及び応用調理について学ぶ。また、調理の専門性や調理に関する分野の浸透を計るべく各分野のスペシャリストを講師として招いての特別講義を行う。さらに実践力を養うため高齢者を対象として、献立作成→試作→実習を行いお弁当の製作を行う。							
学習目的	基礎調理をふまえて、調理に関することを深く学び、実践に役立つ人の育成							
到達目標	- 基礎調理をふまえて、さらに調理技術を習得する。 - 各分野のスペシャリストによる特別講義を通じて専門性を高める。 - シルバーランチ（高齢者対象のお弁当）を通じて、実践力を養う。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第2回	日本料理		日本料理についての献立の立て方と調理					
第3回	日本料理		高齢者の調理Ⅳ(シルバーランチ)					
第4回	中華料理		中国料理（四川料理）についての献立の立て方と調理					
第5回	中華料理		中華料理についての献立の立て方と調理					
第6回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第7回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第8回	日本料理		日本料理についての献立の立て方と調理					
第9回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第10回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第11回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第12回	中華料理		中華料理についての献立の立て方と調理					
第13回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第14回	西洋料理		西洋料理についての献立の立て方と調理					
第15回	日本料理		すしの歴史、寿司の食材及び調理					
教科書	「中国料理全書」下山道子（建帛社） 調理のためのベーシックデータ							
参考書	「調理と理論」山崎清子（同文書院）							
成績評価	単位認定 50 点以上 定期試験60% 実習実技及び課題20% 実習ノート20%							
授業時間外の学習	試験時にノート提出を行うので、各回授業毎に実習内容についてまとめる							
履修のポイント	調理科学と健康の視点を持ち、実習には積極的な姿勢で実習に臨むこと							
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1階調理準備室及び第8研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	マーケティング		担当者	飯島正義	学科	生活科学科	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)	(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で確認を行います。 なお、この科目は、フードスペシャリストの資格を取得するには履修しなければならない科目となっています。							
学習目的	食料消費から生産までの経路をたどることで、食生活の変化、農水産物や加工食品等の流通、流通の担い手である卸売業・小売業の役割などの理解を深めることを目的とします。							
到達目標	食料消費から生産までの経路をたどることで、食生活の変化、農水産物や加工食品等の流通、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、またその要因はなっていた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	(社)日本フードスペシャリスト協会編『新版食品の消費と流通』建帛社							
参考書	必要に応じて紹介します。							
成績評価	単位認定 50 点以上 平常点（授業への取り組み、確認プリント等）：40%、筆記試験：60%で総合的に評価します。							
授業時間外の学習	配付プリントと教科書の照らし合わせを繰り返し行って下さい。							
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26年度 シラバス

科目名	人間関係		担当者	亀岡聖朗	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講義では、人とのかかわり、人間関係を円滑に運ぶためのカウンセリングの考え方やその基本的な技法を中心に学習し、必要となる技術や理論について理解を深める。とくに対人援助場面でみられる基本的なコミュニケーションの技法とその背景にある考え方を取り上げる。授業は講義形式で行い、授業内で実習を組み込んだり、小レポートを課すことも予定している。また、「ピアヘルパー」の資格取得も視野に入れて講義を進める。							
学習目的	人と人との関係を結ぶための基本的な考え方や技法について、心理学の立場から理解し、それらを確実にすることを目的とする。							
到達目標	1. 援助者としての心がまえについて理解する。 2. カウンセリングの基礎的な理論について理解する。 3. 援助（ヘルピング）技法の基本について理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ガイダンス 人間関係で取り扱う問題		授業の進め方、成績評価のしかたなどについて ピアヘルパーとは何か、構成的グループエンカウンターの方				第1章 1	
第2回	カウンセリング概論		カウンセリングの定義・略史・必要性				第1章 2・7	
第3回	援助関係の形成①		カウンセリングの種類、援助者としての資質				第1章 3・4・6	
第4回	援助関係の形成②		援助のプロセス（リレーションづくり、問題の把握、問題の解決）				第1章 5	
第5回	カウンセリング理論①		自己理論と精神分析理論にもとづくカウンセリングの考え方					
第6回	カウンセリング理論②		学習理論と論理療法理論にもとづくカウンセリングの考え方					
第7回	ヘルピングの技法①		非言語的技法～非言語的コミュニケーションに注目した援助技法				※実習を含む予定。 第2章 3	
第8回	ヘルピングの技法②		言語的技法～言語的コミュニケーションによる基本的な援助技法 （受容・繰り返し・明確化）				※実習を含む予定。 第2章 1	
第9回	ヘルピングの技法③		言語的技法～言語的コミュニケーションによる基本的な援助技法 （支持・質問）				※実習を含む予定。 第2章 2	
第10回	問題解決の対処法①		6つの対処法				第2章 5	
第11回	問題解決の対処法②		援助技法向上のための方法				第2章 7	
第12回	対話上の諸問題への対応①		援助時に起こりやすい状況				第2章 4・6	
第13回	対話上の諸問題への対応②		援助者の心がまえ				第2章 4・6	
第14回	活動許容範囲①		青年期に生じるさまざまな課題とそれへの対処①				第3章	
第15回	活動許容範囲②		青年期に生じるさまざまな課題とそれへの対処②、活動時の留意点				第3章	
教科書	日本教育カウンセラー協会編『ピアヘルパーハンドブック』図書文化社							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験80%、レポート課題等20%							
授業時間外の学習	普段から人の行動に興味を持ち、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ります。配布資料・ノート のまとめを復習として勧めます。							
履修のポイント	本科目は、「ピアヘルパー」資格取得にかかわる科目（「人間と心理」「臨床心理学」「人間関係」）のひとつ。 講義への積極的な取り組みを期待します。							
オフィス・アワー	オフィス・アワーは、授業の最初の時間にお伝えします。研究室は、11号館3階第8研究室です。							

平成26年度 シラバス

科目名	臨床心理学		担当者	亀岡聖朗	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	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	臨床心理学は心理学で蓄積された理論や技法を用いた応用的・実践的な学問領域である。人の心の安定をはかるための臨床援助活動の実際について理解を深めることが求められるが、その基本は自己を理解し、自己と他者は異なる存在であるということ認識してコミュニケーションをはかるところにある。本講義では、臨床心理学に関連するテーマとともに、自己理解や他者理解といったテーマを取り上げる。授業は講義形式で行うが、テーマによってVTR視聴や実習を取り入れる予定である。							
学習目的	対人場面におけるさまざまなコミュニケーションの特徴を学修し、併せて、自己と他者の違いを実感しながら、自らのコミュニケーション能力を理解すること。							
到達目標	1. 自己理解・他者理解について学修し、自己と他者の違いを実感する。 2. 対人場面におけるコミュニケーションの特徴について理解する。 3. 臨床心理学で使われる専門用語（コミュニケーションやカウンセリングの専門用語など）について理解する。 4. 「相手の話を聞く」姿勢と「自らのことを話す」姿勢について理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ガイダンス 臨床心理学で取り扱う問題		授業の進め方、成績評価のしかたなどについて 臨床心理学で取り扱う内容について～栄養教育と臨床心理学					
第2回	自己理解と他者理解①		自分はどんな人か①（自分を知る：“私”の姿を考えてみる）				※実習を含む予定。	
第3回	自己理解と他者理解②		自分はどんな人か②（自分を知る：“性格”を理解する） ～交流分析に基づくコミュニケーションの考え方				※実習を含む予定。	
第4回	自己理解と他者理解③		自分を知らせるコミュニケーション（自己開示と自己呈示）				※実習を含む予定。	
第5回	自己理解と他者理解④		意見を主張するコミュニケーション（アサーティブな自己表現）				※実習を含む予定。	
第6回	自己理解と他者理解⑤		自己と他者の違いを実感する（“価値観”は共有できるか）				※実習を含む予定。	
第7回	自己と他者とのコミュニケーション①		他者とのかわり①（人の話を“聞く”こと：傾聴の技法）				※実習を含む予定。	
第8回	自己と他者とのコミュニケーション②		他者とのかわり②（傾聴の実践、ノンバーバル・コミュニケーションの重要性）				※実習を含む予定。	
第9回	自己と他者とのコミュニケーション③		他者とのかわり③（さまざまな事例から考えるコミュニケーション）					
第10回	心の適応と不適応の理論①		適応と不適応のとらえ方とその違い、コミュニケーション障害					
第11回	心の適応と不適応の理論②		精神疾患の種類					
第12回	心の適応と不適応の理論③		ストレスと食行動との関連					
第13回	カウンセリングの理論①		カウンセリング理論 ～精神分析理論、行動理論、自己理論を中心に					
第14回	カウンセリングの理論②		ストレスへの対処方略				※実習を含む予定。	
第15回	カウンセリングの理論③		自己理論に基づく来談者中心療法（カウンセリング）の場面				※実習を含む予定。	
教科書	特に指定しない。							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験90%、レポート課題等10%							
授業時間外の学習	配布資料・ノートのまとめを復習として勧めます。							
履修のポイント	本科目は、「ピアヘルパー」資格取得にかかわる科目（「人間と心理」「臨床心理学」「人間関係」）のひとつ。講義への積極的な取り組みを期待します。							
オフィス・アワー	オフィス・アワーは、授業の最初の時間にお伝えします。研究室は、11号館3階第8研究室です。							

平成26年度 シラバス

科目名	生活環境論		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2 単位	学年	1 学年	曜日	
			(時間)	(30 時間)			時限	
授業の概要	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。また、ISO14001のしくみについて、実践(環境保全活動など)を交えて理解する。							
教育目的	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	今日、世界規模で生じている地球環境問題について興味を持続し、社会に出ても環境問題を意識して生活が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まとめる。					
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。					
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	講義のなかで必要なとき紹介する。							
成績評価	単位認定 50 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	休まず出席してください。レポート課題をかならず提出してください。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	コンピュータ I		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1 単位	学年	1 学年	曜日	
	演習		(時間)	(30 時間)			時限	
授業の概要	ワード2010を使い、文書作成の基礎を学び、入力技術の習得、向上を目指す。パワーポイント2010をつかって発表データ作成も行う。							
学習目的	コンピュータ I・II の授業をとおして、コンピュータの操作に慣れる。ソフトとして、ワード、エクセル、パワーポイントを使い、データの作成、基礎的な表計算処理等ができるようにする。							
到達目標	ワードとパワーポイントの基礎的な操作方法を、実際の社会の現場で発揮できるレベルまで引き上げる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	入力方法		漢字の入力方法、読み方がわからない漢字の入力方法を学ぶ。アルファベット、数字入力の方法も学ぶ。					
第2回	記号入力		記号の入力方法を学ぶ。実技として、簡単な文章入力にチャレンジする。					
第3回	編集機能		中央揃え、文字サイズ、フォント、アンダーラインといった文字修飾の方法を学ぶ。				()	
第4回	表作成・編集		罫線をつかった表を作成する。表内の文字列の配置の換え方などを学ぶ。					
第5回	パワーポイントの使い方①		パワーポイントを使った文書を作成する。(1回目)					
第6回	パワーポイントの使い方②		パワーポイントを使った文書を作成する。(2回目)					
第7回	敬語表現		手紙や文書としてつかう敬語表現を確認し、A4用紙一枚で文書を作成する。					
第8回	ワードアート、図の挿入		ワードアートや図の挿入方法を学ぶ。					
第9回	印刷の仕方		ヘッダーやフッターを活用した印刷の方法を学ぶ。印刷する際の注意点について。					
第10回	段組みを含む文書作成		段組みや脚注といった、文書を美しくするよう工夫した文書づくりを行う。					
第11回	差し込み印刷		同じ文書の一部だけを、差し替えて印刷する方法を学ぶ。				()	
第12回	ワードの扱い方のまとめ		これまでの授業内容を振り返り、ワードの操作方法をまとめる。					
第13回	実習課題		イラストや図を多く含むチラシを作成する。					
第14回	エクセルデータの挿入		エクセルで作成した一覧表や、グラフを文書に挿入するやり方を学ぶ。					
第15回	演習課題		文書作成の実技問題に取り組む。					
教科書	『30時間アカデミック 情報リテラシー Office2010』 実教出版							
参考書	講義のなかで必要なとき紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 提出された課題 (50%)、実技試験 (20%) と知識問題 (30%) の点数をもとに評価する。							
授業時間外の学習	日ごろからコンピュータの扱いに慣れておくこと、復習として練習問題 (課題) に取り組み、印刷して提出すること。							
履修のポイント	毎回休まず出席すること。課題はかならず提出すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	コンピュータⅡ		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
	演習		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	コンピュータの基本ソフトのひとつエクセルの操作を学ぶ。加えて、インターネットの情報検索にも取り組む。							
学習目的	コンピュータⅠ・Ⅱの授業をとおして、コンピュータの扱いに慣れるとともに、基本的な文書、計算（エクセルの計算式）、プレゼンテーション画面の作成・操作ができるようにする。							
到達目標	エクセルの基本的な操作をマスターする。エクセルの操作方法を、実際の社会の現場で発揮できるレベルまで引き上げる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	エクセルの画面		エクセルの画面についてその名称、機能を知る。					
第2回	関数①SUM関数		SUM関数を習い、表計算を行う。					
第3回	関数②MAX、MIN関数		MAX関数、MIN関数を習い、表計算を行う。					
第4回	セルの相対参照と絶対参照		セルを絶対参照にするための方法、その活用方法を学ぶ。					
第5回	実習問題		実習問題にチャレンジする。					
第6回	グラフを描く①		エクセルを使ってグラフをつくる。棒グラフ、円グラフを描く。					
第7回	グラフを描く②		エクセルを使ってグラフをつくる（2回目）。折れ線、レーダーチャートグラフをつくる。					
第8回	グラフを描く③		グラフの演習問題にチャレンジする。					
第9回	印刷方法		エクセルで作成したデータの、印刷方法を学ぶ。一枚におさまるよう体裁を整える。					
第10回	関数③論理関数		論理関数であるAND、OR、IF関数について学ぶ。					
第11回	関数④RANK関数		順位づけするRANK関数について学ぶ。あわせてLARGE、SMALL関数を学ぶ。					
第12回	データベース①		部員名簿等を作成し、データベースの基本的な形を理解する。データの並べ替え、ひらがなをつけるやり方などについて学ぶ。					
第13回	データベース②		フィルタを設定する方法を学ぶ。実技問題にチャレンジする。（知識問題を配布する）					
第14回	関数⑤VLOOKUP関数		指定した値を拾ってくるVLOOKUP関数を学ぶ。					
第15回	模擬問題		エクセルをつかった実技問題にチャレンジする。印刷して提出する。					
教科書	『30時間アカデミック 情報リテラシー Office2010』 実教出版							
参考書	講義のなかで必要なときに紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 提出された課題(50%)、実技試験(20%)と知識問題(30%)の点数をもとに評価する。							
授業時間外の学習	日ごろからコンピュータの扱いに慣れておくこと、復習として練習問題(課題)に取り組み、印刷して提出すること。							
履修のポイント	休まず出席してください。課題はかならず提出してください。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	住居学		担当者	峰岸康之	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2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	人が生活する上での基盤となる「住まい」を学ぶことは、「建築物としての室内」と「室内で行われる生活行為」の両面から考察していくことが必要です。そして「住まい」を取り囲む「環境」との関係も見逃すことはできません。まずは日本の気候風土と住居の特徴、そこでの生活文化を考察していきます。 住まいの形は様々ですが、その中で「人」が生活するということは世界共通です、多様な住宅形式を知ると共に、人間の持つ五感に対し、住まいの作り方の工夫を探っていきます。							
学習目的	生活文化としての「住まいかた」、「住まいをとりまく環境」を探求することにより、個々の生活スタイルに適した心地良い住まい方の演出を行うための、知識、感性、考察力を身につけることをねらいとします。							
到達目標	私達が生活している日本の地理的条件や気候風土から、古来よりの住居のつくり方についての理解を深め、現代の住まいと比較しその特徴や環境の変化について理解を深めること。 室内で快適に生活するための、ハード面及びソフト面におけるすまいづくりの工夫を人間の持つ五感を軸に考察し、人を中心とした心地良い住まいの演出を実践していくための知恵をみかくこと。 世界の様々な住宅実例を写真資料で見ながら、各地の気候風土や生活文化との関連性を考察していく視点を持てること。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ガイダンス		生活文化を学ぶ／日本の気候風土と住宅のつくりかた					
第2回	気候風土と住居形態（日本）		古民家の間取り／現代住宅の間取り／日本各地の住居					
第3回	生活様式と住居形態		生活行為と室空間の構成					
第4回	社会環境と住居形態		社会生活と住まいの関係 「どこに住み、どう生活するか」				(課題レポート1)	
第5回	五感とインテリア1－1		光と色彩 色彩の基礎、心理効果・色彩調和					
第6回	五感とインテリア1－2		あかりの演出 照明計画の基本とアンビエントライティング					
第7回	五感とインテリア2		素材と材質感 内装仕上げ材の種類と性質・テクスチャの多様さ					
第8回	五感とインテリア3		音環境と室内 防音・遮音、快適な音環境への配慮					
第9回	五感とインテリア4		食と住まい 食文化と住文化、食事空間と生活スタイル					
第10回	五感とインテリア5		香り・空気環境 香りの文化、空気環境の整備、VOC対策等				(課題レポート2)	
第11回	気候風土と住居形態（欧州）		ヨーロッパの住居 I					
第12回	気候風土と住居形態（欧州）		ヨーロッパの住居 II					
第13回	気候風土と住居形態（欧州）		ヨーロッパの住居 III					
第14回	気候風土と住居形態（欧州）		ヨーロッパの住居 IV					
第15回	マルチメディアと住まい		マルチメディア技術の活用と課題 「未来の私達の住まい」				(期末レポート)	
教科書	独自の講義資料を作成配布し、参考文献等を随時紹介します。							
参考書	和風の住まい術 山口昌伴（建築資料研究社）／日本人と住まい（建築資料研究社） ヨーロッパの家 1. 2. 3. 4（講談社）							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題レポート1（30％）、課題レポート2（30％）及び期末レポート（40％）より総合評価する。試験は行わない。							
授業時間外の学習	レポート課題では、配布する参考資料に加え、自ら情報収集することが大切です。							
履修のポイント	日常生活の基本的な要素である『衣・食・住』全般にかかわる、興味深く楽しい内容です。 生活文化にかかわる職業を志すかたがた、是非とも履修してみてください。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	育児学		担当者	中島 君恵	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位	2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	育児の目的は、心身ともに健康な子供を育てることにあるが、1980年ごろからとくに指摘されているのは、体の健康は順調であっても、心の健康に問題のある子供が増加している点である。現代社会においてどのような育児が望ましいかという視点を持ちながら、出生前育児、乳幼児の心身の発達発育・栄養・養護等について学ぶ。							
学習目的	現代社会における育児支援の必要性を理解し、育児に関する知識・技術について学習する。							
到達目標	・ 育児の知識を習得する。 (出生前育児、乳幼児の心身の発育・発達、乳幼児の栄養、子供の主な病気、けが、事故について) ・ 自分の成長の記録を作成して育児のもつ意義やあり方について学び、自身の育児に活かす。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス		育児における価値観の変遷/日本と世界の育児					
第2回	環境と育児		子供の成長と環境/現代の社会文化環境/家庭生活環境					
第3回	出生前育児		女性の生理と妊娠/胎児の発育と生理/胎児に及ぼす諸因子					
第4回	乳幼児の心身の発育・発達Ⅰ		0歳から3歳までの発育と発達					
第5回	乳幼児の心身の発育・発達Ⅱ		3歳から6歳までの発育と発達					
第6回	乳幼児の心身の発育・発達Ⅲ		0歳から6歳までの発育と発達Ⅰ（自分の成長の記録を作成）					
第7回	乳幼児の心身の発育・発達Ⅳ		0歳から6歳までの発育と発達Ⅱ（自分の成長の記録を作成）					
第8回	乳幼児の栄養Ⅰ		母乳、ミルクの与え方、離乳食について					
第9回	乳幼児の栄養Ⅱ		幼児食及びおやつについて					
第10回	子供のおもな病気とその予防		子供のおもな病気とその予防、症状と手当て					
第11回	子供のけがと事故の応急処置		子供のけがと事故の応急処置					
第12回	子供の養護Ⅰ		衛生的な環境管理、乳幼児の生活を通じてのしつけ					
第13回	子供の養護Ⅱ		乳児のための育児技術 (抱っこ・おむつ交換・授乳・ベビーマッサージ)					
第14回	子供の養護Ⅲ		乳幼児のための育児技術 (着替え・歯磨き・食事及び排泄の世話)					
第15回	まとめ		現代社会における育児及びその支援について					
教科書	いちばんためになるはじめての育児							
参考書	育つ・育てる（建帛社）子ども学概論（丸善プラネット）							
成績評価	単位認定 50 点以上							
授業時間外の学習	指定した教科書の内容を事前に読んでおくこと							
履修のポイント	乳幼児に興味を持ち授業に積極的に参加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3階第8研究室（中島）							

平成26年度 シラバス

科目名	被服学および実習		担当者	久保田 恵美子 橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	前・後期
区分	専門科目	選択	単位 (時間)	2単位 45時間	学年	1	曜日 時間	
授業の概要	被服の役割や機能、歴史について概説する。被服材料の大部分をである繊維製品の種類、構造、性能に関する基礎的な事項、染色や仕上げ加工、新しい素材の特徴について説明し、快適で着心地の良い被服の着用の条件、着用した被服の洗濯、管理などについて解説する。実習では、縫製用具や裁縫ミシンの使い方、手縫いの種類とその方法を学ぶ							
学習目的	被服構成の概略について学習し、小学校、中学校の家庭科被服分野の学習に必要とされる基本的技術の習得を目的とする							
到達目標	欠席・遅刻しない 復習し確実に自分の技術にする。二年次の教育実習には自信を持って望むこと							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回 第2回	オリエンテーション		授業の概要説明、授業と資格との関係等				久保田、橋本	
第3回 第4回	被服学		被服着用の目的と機能、被服の起源と形				橋本	
第5回 第6回	被服学		繊維の種類、構造と性能				橋本	
第7回 第8回	被服学		糸の種類と性質、布地の種類、構造と性質				橋本	
第9回 第10回	被服学		被服の漂白、増白				橋本	
第11回 第12回	被服学		被服の洗濯、染み抜き、保管、管理				橋本	
第13回 第14回	被服学		繊維製品の加工				橋本	
第15回 第16回	被服学		繊維製品の染色 レポート提出				橋本	
第17回 第18回	被服構成および被服構成実習		実習室使用上の注意、染色実習				橋本	
第19回 第20回	被服構成および被服構成実習		染色実習 作品提出				橋本	
第21回 第22回	被服構成および被服構成実習		縫製用具の種類と使い方				久保田	
第23回 第24回	被服構成および被服構成実習		基礎技術Ⅰ				久保田	
第25回 第26回	被服構成および被服構成実習		Ⅰ				久保田	
第27回 第28回	被服構成および被服構成実習		Ⅰ				久保田	
第29回 第30回	被服構成および被服構成実習		縫製技術Ⅱ				久保田	
第31回 第32回	被服構成および被服構成実習		Ⅱ				久保田	
第33回 第34回	被服構成および被服構成実習		Ⅱ				久保田	
第35回 第36回	被服構成および被服構成実習		Ⅱ 作品提出				久保田	
第37回 第38回	被服構成および被服構成実習		中学校教材の研究、家庭科の被服分野の研究				久保田	
第39回 第40回	被服構成および被服構成実習		日常着の製作				久保田	
第41回 第42回	被服構成および被服構成実習		日常着の製作				久保田	
第43回 第44回	被服構成および被服構成実習		日常着の製作				久保田	
第45回 第46回	被服構成および被服構成実習		日常着の製作 作品提出				久保田	
教科書	検討中							
参考書	授業中に指示する							
成績評価	単位認定 50 点以上 実技課題（作品の独創性、センス、技術力、完成度 等）・提出期限厳守 等々 ※本授業は作品提出等により成績評価を行い、定期試験は実施しない。							
授業時間外の学習	生活の中での、被服に付随するもの全般に関心を持ち常日頃より研究							
履修のポイント	講義及び実技ですので、特段の理由が無い限り休まず出席して下さい							
オフィス・アワー	久保田＝随 時（124 研究室） 橋 本＝随 時（第7 研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	解剖学		担当者	瀬野尾 章	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(60時間)			時限	
授業の概要	栄養士として仕事にたずさわるには、各種疾患の病態を正しく把握するための非常に多くの知識が必要です。そのなかで、正常の体の構造や機能を知ることにも大変重要です。骨格、筋肉、各種の臓器、血管系や神経系、さらに感覚器や内分泌腺などが、体のどこに存在し、どのような形をし、それらがどのように統合されているかを知らなければなりません。この様な体の構造に加え、各種の臓器・組織の機能も知る必要があります。例えば血管の中は絶えず血液が流れ、神経も絶えず情報を送っており、さらに目に見えないホルモンなどにより、体の機能が微妙にかつ精巧に調節されています。その結果として生命や健康を維持するうえで重要な体の内部環境が最も好適な条件に保たれています。このように「解剖学」は人体についての知識の基礎をなすものであり、病気の理解にも栄養士としての実際にも基礎となる学問です。							
学習目的	上記を理解すること							
到達目標	日常の食生活やその他の活動において、人間の体の中で絶え間なく行われている物質代謝が具体的にどの臓器組織でどの様に行われているかを理解し、その理解に基づいて日常活動ができる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	解剖学の概要と基礎的事項		1) 学問の対象、学習方法、解剖学の歴史 2) 細胞・組織の構造と機能、染色体とゲノム					
第2回	体の支持と運動		全身の骨格と筋肉					
第3回	栄養の消化と吸収－1		咽頭、唾液腺、食道の構造と機能					
第4回	栄養の消化と吸収－2		胃の構造と機能					
第5回	栄養の消化と吸収－3		小腸・大腸の構造と機能					
第6回	栄養の消化と吸収－4		肝臓と膵臓の構造と機能					
第7回	ホルモン調節		内分泌器官と分泌ホルモン、ホルモンの作用					
第8回	循環器の構造と機能		心臓、血管の構造とその役割					
第9回	呼吸器の構造と機能		口頭、気管・気管支、肺					
第10回	血液		血球、血漿					
第11回	泌尿器の構造		腎臓と尿路					
第12回	解剖学のまとめ		グループ発表会（1－3グループ）					
第13回	解剖学のまとめ		グループ発表会（4－6グループ）					
第14回	解剖学のまとめ		グループ発表会（7－9グループ）					
第15回	解剖学のまとめ		グループ発表会（10－12グループ）					
教科書	人体の構造と機能（1）解剖生理学 坂井建雄・岡田隆夫編集 医学書院							
参考書	1) カラー人体解剖学 井上貴央監訳 西村書店 2) カラー基本生理学 坂東武彦、小山省三監訳 西村書店							
成績評価	単位認定 50 点以上 グループ発表会での発表内容に質問内容を中心に評価するが、これに出席状況、授業の受講態度などを加味し総合的に判定する							
授業時間外の学習指導	授業時間外の学習がスムーズに行えるように、具体的な課題を全員に課して、それをグループ発表会の中で発表してもらう							
履修のポイント	自分で教科書を読むだけでは、なかなか正しい理解が得られないので、毎回授業に出席することが大切です。また、復習はきちんとしましょう。							
オフィス・アワー	随時可能。研究室（看護棟2階）にて対応します。							

平成26年度 シラバス

科目名	生理学		担当者	宗行 彪	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1年生	曜日	
	栄養士科目	必須	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	人間の生存と活動を支えるために必要な栄養を科学的根拠に基づいて提供する栄養士にとって、人体の構造や働きを知ることは極めて重要である。そこで解剖学で学んだ知識をもとに、人体の正常な働きをその構造単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルに至るまで各臓器を体系的に関連付けて学べるような講義を行う。							
学習目的	人体の生命現象がどのようなメカニズムで行われているかを学び、栄養士として医学の基礎知識を身につける。							
到達目標	1. 人体を構成する細胞、組織、器官のはたらきを理解する。 2. 器官系を構成している各臓器全体のはたらきを理解する。 3. 生命現象とはいかなるものかを理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	細胞と組織		細胞、組織のはたらき					
第2回	消化器		咀嚼、嚥下・消化管運動の仕組み					
第3回	消化器		糞便形成と排便の仕組み・消化、吸収					
第4回	血液・造血器・リンパ系		血液、造血器、リンパ系のはたらき・止血機能					
第5回	循環器系		心臓の機能、心電図、血圧、循環の調節					
第6回	呼吸器系		呼吸とは、胸郭と呼吸運動・ガス交換及び血液ガス等					
第7回	腎・尿路系		腎臓のはたらき・体液の量、組織、浸透圧					
第8回	生殖器系		生殖器系のはたらき・女性の性周期、排卵・妊娠と分娩					
第9回	骨格系と筋肉系		骨格のはたらき・筋肉のはたらき					
第10回	内分泌系		視床下部、下垂体、甲状腺、副甲状腺、副腎、膵島、性腺					
第11回	神経系		中枢神経系、末梢神経系、ニューロンの機能					
第12回	神経系		知覚神経、運動神経、自律神経のはたらき					
第13回	感覚器系		味覚、臭覚、視覚、聴覚、平衡覚、					
第14回	免疫系		免疫とは、生体防御機構、細胞免疫、体液性免疫					
第15回	まとめ		生理学のまとめ（生命現象を考える）					
教科書	栄養科学イラストレイテッド「解剖生理学」人体の構造と機能 志村不二夫編 羊土社							
参考書	人体の構造と機能（Ⅰ）解剖生理 坂井建雄・岡田隆夫編 医学書院、 人体の構造と機能 佐藤昭夫編 医師薬出版							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 90% 講義受講態度 10%							
授業時間外の学習	生物学の基礎を学習							
履修のポイント	講義の復習を十分に行うこと							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	環境生理学		担当者	榮 昭博	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	生体は、常に外部環境から加わる刺激に対して、自己の内部環境を一定に保とうとする機構を備え、適応している。環境生理学では、外部からの刺激をストレッサーとし、ストレッサーが加わるにより、内部環境（生体の恒常性）が歪んだ状態になったことをストレスとしている。本講義では、ストレッサーの内容とストレスの状態とこれに対応する生体の防衛反応を学び、さらに個々の外部環境下（高温、低温、高圧、低圧など）における、適応について学習する。また、各環境下における栄養についても触れる。							
学習目的	ヒトのホメオスタシスの概念と特殊環境下における防衛反応を理解すること							
到達目標	「環境と栄養」分野の特に生理学的内容を理解すること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ストレスⅠ		ストレスに関係する生体の組織、ホルモン、神経の基礎を学び、ストレッサーについて理解する。					
第2回	ストレスⅡ		セリエのストレス学説と汎適応症候群、適応などについて学ぶ。					
第3回	気温(温度)		高温および低温環境下における生体の防衛反応を学ぶ。					
第4回	気圧(高圧、低圧)		高圧および低圧に生体が曝された場合の反応を学ぶ。					
第5回	騒音(音)・振動		騒音と振動に対する生体の反応を学ぶ。					
第6回	電磁場・電磁波		乗り物(車、船、飛行機)などGが変化する状態とその時の生体反応について学ぶ。					
第7回	加速度・無重力・その他		乗り物(車、船、飛行機)などGが変化する状態や宇宙空間、その他特殊な環境下における生体反応について学ぶ。					
第8回	まとめ		上記内容のまとめを行う。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	使用しない(レジメを配布します)							
参考書	応用栄養学 化学同人(応用栄養学の教科書) および『ネオエス応用栄養学』 同文書院							
成績評価	単位認定 50 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の点数に加点することがある。							
授業時間外の学習	予習と授業終了後のノート整理を行うこと。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解剖生理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26年度 シラバス

科目名	生化学		担当者	榮 昭博	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	生体を構成する成分・分子理解するために、糖、脂質、タンパク質についてその化学の基礎を学びさらに代謝・排泄を学ぶ。また、代謝などを調節する内分泌や遺伝子とその働きも学ぶ。							
学習目的	人体の構造と機能、特に各栄養素の働きを生化学的に理解することを目的としている。							
到達目標	生体を構成する分子の構造・機能を理解する。また、各分子の代謝を理解する。さらに遺伝子・遺伝情報発現に関することを理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	細胞の構造と性質		細胞の構造と機能についてその基礎を学ぶ。					
第2回	生体成分の化学的基礎		生体成分を構成する化合物の基礎を学ぶ。特に有機化学について、その基礎から復習しながら生体成分への理解を深める。					
第3回	糖の構造と性質		糖質の分類と構造、単糖・少糖・多糖の構造と性質について学ぶ。					
第4回	糖の代謝（１）		糖の消化吸収と糖の生体内の行方とグリコーゲン合成について学ぶ。					
第5回	糖の代謝（２）		グリコーゲンおよびグルコース代謝(解糖・TCAサイクル)、糖新生などについて学ぶ。					
第6回	脂質の構造と性質（１）		脂肪、リン脂質、ステロイドについてその種類、作用について学ぶ。					
第7回	脂質の構造と性質（２）		特に コレステロールリポ蛋白質の作用と生体に及ぼす影響を学ぶ。					
第8回	蛋白質の構造と性質		アミノ酸およびペプチドの構造と性質について理解し、さらに消化吸収について学ぶ。					
第9回	蛋白質の代謝		アミノ酸の一般的代謝(アミノ基転移反応・尿素生成)について学ぶ。					
第10回	ビタミンの構造と性質（１）		脂溶性ビタミンの種類と作用について理解する。					
第11回	ビタミンの構造と性質（２）		水溶性ビタミンの種類と作用について理解する。					
第12回	無機質(1)		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べる					
第13回	無機質（２）		主要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べる					
第14回	内分泌（ホルモン）Ⅰ		内分泌の基礎とホルモンの種類について学ぶ。					
第15回	内分泌（ホルモン）Ⅱ		細胞内シグナルの伝達について学ぶ。					
教科書	『ネオエスカ生化学』 同文書院							
参考書	『Nブックス基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社など基礎栄養学の書は参考になる。							
成績評価	単位認定 50 点以上 試験の素点に、レポート点について加点することがある。							
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、授業終了後、講義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	化学の知識を必要とするので化学(特に有機化学)を復習しておくことが望ましい。							
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26年度 シラバス

科目名	生理生化学実験		担当者	榮 昭博	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	栄養素（糖質、蛋白質等）の基本的な性質を実験により確認し、さらに血液、尿、臓器の主要成分や消化に関する酵素活性を測定する。							
学習目的	本実験では栄養素の機能と生理学的意義を理解することを目的とする。							
到達目標	実験を通じて、栄養アセスメントの「臨床検査」の能力を習得すること。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	糖の定性試験		糖の呈色反応を利用して、未知試料が何であることを同定する。					
第2回	蛋白質およびアミノ酸の定性試験		アミノ酸および蛋白質の呈色反応を利用して、未知試料が何であることを同定する。					
第3回	ビタミンAの定性試験		脂溶性ビタミンAの定性試験を行い、肝臓試料のビタミンAの存在を確認する。					
第4回	ビタミンB2の定性試験		水溶性ビタミンB2の定性試験を行い、肝臓料のビタミンB2の存在を確認する。					
第5回	尿中成分Ⅰ 正常成分		尿中の尿素、クレアチニン、インジカン等正常成分の検出をおこない、それらの生理学的意義を学ぶ。					
第6回	尿中成分Ⅱ 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7回	血漿蛋白質の定量		血漿蛋白質を測定し、その生理学的意義と栄養状態の判定を行う。					
第8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9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10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	膵臓アミラーゼ活性		膵臓アミラーゼ活性を測定し、糖の消化を学ぶ。					
第14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。					
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(プリントを配布する)。							
参考書	栄養学領域からみた生理生化学実験 五島孜郎 編 建帛社							
成績評価	単位認定	50	試験の素点に、実験ノートの評価点（最大20点）を加算する。この他、サンプル提供者について加点することがある（最大15点）。					
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。カメラを持参すると便利である(記録用)。							
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26年度 シラバス

科目名	食品加工作学		担当者	橋本　まさ子	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	加工食品なしでは食生活が成り立たないほど多種多様な加工食品があり、加工技術も高度で複雑になっている。食品の品質や表示に対する社会制度も刻々と変化し、それに対する消費者の関心も高まっている。このような状況で、食品加工、食品の保存と包装技術、ならびに品質表示に対して正しい知識を身につけることは非常に大切である。本授業では、種々の加工食品の製造原理、製造工程、食品保存・包装技術を学び、また、加工による食品の成分や物性の変化を学び、食品加工の理論と実際についての知識を修得することを目標とする。							
学習目的	これから社会が求めている栄養士の資格を取得することを目的に学習する。							
到達目標	食品の加工方法および加工品について理解する。それらを踏まて、栄養士としての創意工夫できるようにする。							
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		授業の概要説明　食品加工・貯蔵のはじまり　食品の特性と食品加工、食生活と加工食品					
第2回	食品の保蔵		加工食品の表示、容器包装とリサイクル					
第3回	食品加工の操作		食品の加工および操作					
第4回	食品の包装、加工技術		食品保存 1					
第5回	食品の包装、加工技術		食品保存 2					
第6回	農産加工品 1		穀類、いも類および豆類（大豆、小豆）の加工方法および加工品					
第7回	農産加工品 2		野菜・果物・きのこの加工方法および加工品					
第8回	畜産加工品 1		食肉の加工方法および加工品					
第9回	畜産加工品 2		乳製品の加工方法および加工品					
第10回	水産加工品 1		魚介類の加工方法および加工品					
第11回	調味料		味噌、醤油、塩					
第12回	香辛料、甘味料		香辛料、甘味料					
第13回	嗜好性食品		非アルコール飲料およびアルコール飲料					
第14回	新類型加工食品		新技術による加工法、流通・貯蔵等による加工法、形状による加工法、用途別加工法					
第15回	食品表示の演習		食品表示の見方					
教科書	レクチャー　食品加工　黒川守浩　建帛社							
参考書	食の科学と生活　瀬口正晴　建帛社							
成績評価	単位認定　50　点以上（授業内、回の豆テストを実施　）確認テスト80%、小テスト10%、授業態度10%							
授業時間外の学習	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	授業での積極的な取り組みを望む							
オフィス・アワー	授業終了後、随時　9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	食品衛生学		担当者	高橋 淳子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野を学ぶ。							
学習目的	変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の講義から習得することを学習目的とする。							
到達目標	栄養士として食品衛生学の基本を身につけるとともに、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					
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		HACCP、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 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 50 点以上 筆記試験100%評価							
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26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	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(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。							
学習目的	変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを学習目的とする。							
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（牛乳） 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 50 点以上 実験実技30%、小テスト20%、通常提出レポート50%で評価							
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26年度 シラバス

科目名	公衆栄養学概論		担当者	細 野 勝 美	学科	生活科学科	開講期	後 期
区 分	専門科目	選択	単位	2 単位	学年	2 年	曜日	
	栄養士科目	必須	(時間)	3 0 時間			時限	
授業の概要	健康づくりや栄養改善に必要な統計資料、実際に社会生活の中で活用している事例、多数人（公衆）の栄養改善が必要な課題の検索方法、日本における健康や食環境の変化や歴史的な取り組みの実態等を学ぶ。一定の地域や集団を対象に栄養改善を行うための、プログラムの作成（plan）、実施（do）、評価（see）について学ぶ。ヘルスプロモーションについて学習する。							
学習目的	公衆栄養学は、一定の集団を対象にした栄養学であり、栄養学（個人対象の学問）や統計資料等を活用して、集団や地域社会の健康づくり、栄養改善、QOLの向上等の取り組み方法を学ぶことが目的である。							
学習目標	望ましい社会環境（食環境）を整えるために、個人に対する栄養学の知識を応用して一定の集団や地域単位の栄養改善を実施する方法を身につける。							
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 公衆栄養学とは		栄養士（管理栄養士）の歴史、公衆栄養のテーマ					
第 2 回	公衆栄養概説		公衆栄養学の概念、公衆栄養学の意義と目的、公衆栄養の歴史、健康づくり施策と地域公衆栄養活動、公衆栄養の現代的課題					
第 3 回	国民の健康の現状と 公衆栄養活動		日本の人口動向と公衆栄養活動、国民の健康の現状、国民医療費の現状、疾病予防と食生活の提言					
第 4 回	日本の栄養問題 ～現状と課題～		エネルギー・栄養素摂取量の変化と現状、食品群別摂取量の変化と現状、食生活・食環境の状況と目標、身体状況、21世紀初頭における国民栄養の課題					
第 5 回	日本の食料需給と 食料経済		日本の食料の現状、食料需給表、食料需給の国際比較、食料と流通経済、食料消費の動向					
第 6 回	公衆栄養プログラムの 計画・実践・評価		公衆栄養プログラムとその活動の基本的考え方、公衆栄養プログラムの策定、ヘルスプロモーション					
第 7 回	同 上		公衆栄養プログラムに基づく活動のすすめ方、公衆栄養プログラムと行政栄養士、保健・医療・福祉（介護）システムと栄養問題					
第 8 回	健康日本21と公衆栄養活動		健康づくり対策と健康日本21、健康日本21の考え方と行政の役割、健康日本21の実践、健康日本21と栄養・食生活					
第 9 回	公衆栄養活動の指針		日本人の食事摂取基準					
第10回	同 上		食生活指針、食品表示制度について					
第11回	公衆栄養行政と関係法		公衆栄養行政、公衆栄養関係法規					
第12回	公衆栄養プログラム、 健康教育・栄養教育		「健康日本21」と健康観、公衆栄養プログラム実施活動、栄養施策と公衆栄養教育活動、健康日本21と公衆栄養教育活動					
第13回	世界の健康・栄養政策		世界の食料と人口問題、発展途上国の栄養問題、先進国の公衆栄養活動、諸外国の食事目標・食事指針、世界食料サミット					
第14回	最近の話題と情報		健康フロンティア戦略、食事バランスガイド、介護保険法改正、高齢者の医療の確保に関する法律、特定健診・特定保健指導					
第15回	公衆栄養学の事例と 効果を検証		国民健康・栄養調査の変遷、「健康日本21（第2次）」の取組					
教科書	・ 公衆栄養学（同文書院） ・ 二見大介 編著							
参考書	・ 第2次健康日本21（21世紀における国民健康づくり運動） ・ 衛生行政六法 ・ 参考資料…国民健康・栄養調査結果、食事バランスガイド ・ 第2期特定健診・保健指導							
成績評価	・ 単位認定50点以上（筆記試験100%評価）							
履修のポイント	・ 公衆栄養の意義、栄養の基礎知識、必要な統計資料、広域的視野の判断力等を養い、地域の栄養改善に対応する知識や技術を高める。事例（食習慣の実態）に関心を持つこと。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学概論		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	臨床栄養学の基礎、各疾患別に必要とされている栄養療法について学ぶ。各疾患の概要を理解し、予防、治療に有効である栄養療法を学び、各疾患に応じた栄養療法を計画、立案、調理、評価するための知識やスキルを学習する。医療機関、施設で適切な栄養管理を行うために栄養ケアプランの作成、実施、評価など総合的なマネジメントを理解する							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する							
到達目標	医療チームの一員の栄養士として、医療機関、施設で実践活動に対応できるように基礎知識を習得し、業務遂行の即戦力となる							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	病院給食、病院栄養部門が担当する主な業務		病院給食について（仕組み、動き、業務の関わり） 臨床栄養管理（栄養ケアの概要）				講義・901教室	
第2回	内分泌・代謝疾患		1. 肥満症 2. 糖尿病 3. 高尿酸血症 糖尿病食品交換の利用・課題：糖尿病献立練習				講義・901教室	
第3回	肝臓疾患		1. 肝炎（急性肝炎、慢性肝炎） 2. 肝硬変・肝不全 3. 脂肪肝				講義・901教室	
第4回	胆・膵臓疾患		1. 胆石症 2. 膵炎（急性膵炎・慢性膵炎）				講義・901教室	
第5回	循環器疾患		1. 脂質異常症 2. 高血圧 3. 虚血性心疾患（狭心症・心筋梗塞） 4. 心不全				講義・901教室	
第6回	腎臓疾患（1）		1. 急性腎臓病 2. 慢性腎臓病				講義・901教室	
第7回	腎臓疾患（2）		3. ネフローゼ症候群 4. 腎不全 5. 透析療法				講義・901教室	
第8回	腎臓疾患（3）		腎臓病食品交換表の利用・糖尿病性腎症の食品交換表の利用 「課題」：腎臓病献立練習・糖尿病性腎症献立練習				講義・901教室	
第9回	血液系疾患 骨・関節疾患		1. 鉄欠乏性貧血 2. 骨粗鬆症 3. くる病・骨軟化症				講義・901教室	
第10回	小児疾患		1. 消化不良症 2. 小児糖尿病 3. 小児肥満 4. 小児腎臓病 5. 食物アレルギー				講義・901教室	
第11回	胃・腸疾患		1. 胃炎（急性胃炎・慢性胃炎） 2. 消化性潰瘍 3. 下痢・便秘 4. 潰瘍性大腸炎・クローン病				講義・901教室	
第12回	高齢者の栄養管理（1）		1. 高齢者の身体的特徴と食事ケア 2. 摂食・嚥下障害 3. 介護食と嚥下食 4. 障害に適した食事のポイントと調理				講義・901教室	
第13回	高齢者の栄養管理（2）		5. 調理形態の工夫と栄養ケアマネジメント 6. 褥瘡の栄養ケア 小テストの説明				講義・901教室	
第14回	栄養補給法とその種類		1. 経口栄養法 2. 経腸（経管）栄養法 3. 静脈栄養法（中心静脈・末梢静脈） 小テスト				講義・901教室	
第15回	臨床栄養管理 （臨床調理の基本）		1. 栄養管理の考え方 2. 臨床調理のめざすもの 3. 臨床調理の考え方 4. 臨床調理の食事プラン・まとめ				講義・901教室	
教科書	栄養食事療法の実習 本多佳子編 医歯薬出版							
参考書	糖尿病食品交換表、糖尿病性腎症の食品交換表、腎臓病食品交換表、臨床栄養学							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験（80%）、レポート、課題提出（10%）・小テスト（10%）により評価 提出は締切厳守							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する （教科書・プリント参照）							
履修のポイント	各疾患に応じた栄養療法を計画、立案、調理、評価するための基本を学習							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 （場所：9号館 8研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実験		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	各疾患の概要を理解し、予防、治療に有効である栄養療法を学び、各疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養療法を計画、立案、調理し、献立内容や量を把握、評価する。献立の理論と技術を習得する。医療機関、施設で適切な臨床栄養管理を行うためのスキルを実習する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する。							
到達目標	栄養士として、医療機関、施設での栄養実践活動に対応し業務遂行の即戦力となる技術の習得。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	講義：臨床栄養学の概要、臨床栄養学実習をはじめる前に		・各疾患別栄養療法の重要ポイント・実習に臨む心得と支度 ・病院と施設の給食について（仕組み 動き 業務の関わり） [課題] 流動食 軟食について調べる				講義・教室(905)	
第2回	講義：流動食・軟食 演習：献立立案		①流動食の種類・適応 流動食に適した料理 流動食の栄養基準と食品構成 [演習] 献立立案（普通流動食）：単純流動食とたんぱく質添加流動食との比較 ②軟食の種類、軟食の適応、食品の適応と調理 分粥食栄養基準と食品構成 [演習] 軟食献立の立案 [課題] 流動食・軟食を適応とする疾患についてまとめる				講義・教室(905)	
第3回	講義： 実験：流動食 軟食		流動食の実習 軟食の種類・軟食の実習 各グループごとに発表				調理実習室	
第4回	講義：糖尿病Ⅰ （糖尿病と食品交換表） 演習：		糖尿病の食事療法の実践（食品交換表を使用した献立作成） 課題献立表の作成。食品交換表に基づいた献立表の各食に配分された単位を示す。（1200Kcal, 1600Kcal, 1840kcal） 使用本：糖尿病食事療法のための食品交換表				講義・教室(905)	
第5回	講義：糖尿病Ⅱ 演習：献立立案 単位別献立の展開		糖尿病基本献立の立案（食品交換表に基づく（1200kcal） 基本献立をエネルギー別に展開する（1600kcal） [演習] 献立立案				講義・教室(905)	
第6回	講義：糖尿病Ⅱ 演習：献立内容の評価 献立立案に基づき作業工程表 発注表作成		第5回の演習献立を使用する。次回実験する献立を選択 クラスで(1200kcal) 各グループごとに実習作業工程表・発注表を作成				講義・教室(905)	
第7回	講義： 実験：単位別献立の展開 献立の調理の評価		食品交換表に基づいた基本献立を調理再現する。第6回、演習献立の評価 各グループごとに発表				調理実習室	
第8回	講義：糖尿病性腎症 食品交換表の使用と留意点 演習：食事献立表 指示単位記入		たんぱく質制限を伴う糖尿病治療食について 糖尿病性腎症の食事療法について。糖尿病性腎症の食品交換表の 使い方。エネルギー調整食品について				講義・教室(905)	
第9回	講義：腎臓病Ⅰ 演習：腎臓病食品交換表 課題献立表の完成		腎疾患における食事療法 腎臓病食品交換表 課題献立表を完成 単位配分と献立について（たんぱく質30g・10単位の食事） [課題] たんぱく質30g・10単位献立表を完成（単位を記入） 使用本：腎臓病食品交換表				講義・教室(905)	
第10回	講義： 実験：腎臓Ⅱ（慢性腎不全）		慢性腎不全の献立を実習（第9回の演習献立表） 低たんぱく質、食塩、特殊食品の使用例 各グループごとに発表				調理実習室	
第11回	講義：食塩コントロール食、 演習：献立立案 （本態性高血圧症）		食塩コントロール食（虚血性心疾患・本態性高血圧症） 栄養基準と食品構成、食品の選択、献立及び調理の工夫 ナトリウムの食塩換算法 [演習] 献立立案（本態性高血圧症）				講義・教室(905)	
第12回	講義：食塩コントロール食 演習：献立立案 献立内容の評価		グループごとに前回立案した献立を選択 実習作業工程表、発注表を作成 [課題] 食塩制限はどんな病気の時に必要かまとめる [演習] 食塩計算の練習				講義・教室(905)	
第13回	講義：検査食 食塩コントロール食 実験：献立の調理の評価		検査食の要点。第12回で選択した献立を調理・評価する 各グループごとに発表 小テストについて説明				調理実習室	
第14回	講義： 実験：高齢者食		高齢者の身体的特徴と介護食の基本。介護食の基準（L0～L5） 障害に適した食事のポイントと調理。各グループごとに発表 [課題] 咀嚼・嚥下障害のある人の食事の工夫をまとめる				調理実習室	
第15回	講義：脂質コントロール食 貧血食（鉄欠乏性）		1）脾臓の食事療法、食品、献立、調理 栄養基準・食品構成 2）貧血の食事療法、食品、献立、調理 栄養基準・食品構成 小テスト				講義・教室(905)	
教科書	栄養食事療法の実習 第9版 本多佳子編 医歯薬出版							
参考書	糖尿病食品交換表、糖尿病性腎症の食品交換表、腎臓病食品交換表、食品成分表							
成績評価	単位認定 50 点以上 演習、課題提出（60%）・小テスト（40%）により評価。提出は締切厳守							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する（教科書・プリント参照）							
履修のポイント	各疾患別に身体状況や栄養状況に応じた、栄養療法を計画、立案、調理し、献立内容や量を把握、評価する 献立の理論と技術を習得する							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 8研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学各論		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	疾病者の疾患や栄養状態に基づく適切な栄養ケアマネジメントの実施に必要な臨床症状、臨床検査データを理解し、病態に応じた栄養管理能力を医療チームの一員として発揮できるように。臨床検査データに基づいた栄養アセスメントとケアプランを実施するための基本を演習しながら学習する。疾患の改善に欠くことのできない栄養療法について（各治療食）臨床を目的とした献立立案、献立展開を習得する。医療職場のシステムやチーム医療における栄養士の役割について理解する。又栄養士の専門性の確立が習得できるように講義・演習を進める。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する。							
到達目標	チーム医療の一員として専門的知識と技術の習得。医療機関、施設での栄養実践活動に対応し業務遂行の即戦力になる。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	臨床栄養管理 (栄養アセスメントとパラメータ)		1. 栄養アセスメント 2. 栄養パラメータ				905教室	
第2回	検査値に基づいた 栄養アセスメントとケアプラン		1. 基本となる検査値の読み方 検査値から栄養素の過不足を知る				905教室・(PPT)	
第3回	検査値に基づいた 栄養アセスメントとケアプラン		検査値と各栄養指標からのアセスメント 「演習」:				905教室・(DVD)	
第4回	栄養補給方法		1. 栄養補給方法の概要 2. 経口栄養法 3. 経腸栄養法 4. 経静脈栄養法				905教室	
第5回	治療食の区分		1. 一般治療食 2. 特別治療食 3. 検査食 4. 栄養療法食				905教室	
第6回	食事療法における献立展開		1. 献立展開の意義と基本的な考え方 2. 献立展開の方法 「課題」:				905教室	
第7回	食事療法における献立展開 献立展開の実際		「演習」: 1. 軟食への展開 2. 塩分コントロール食への展開 3. エネルギーコントロール食への展開				905教室	
第8回	食事療法における献立展開 献立展開の実際		「演習」: 1. たんぱく質・塩分コントロール食への展開 2. 脂質コントロール食への展開				905教室	
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門・食事療養実務実習書 「学建書院」							
参考書	食品成分表・糖尿病食品交換表・糖尿病性腎症の食品交換表・腎臓病食品交換表・ 栄養食事療法の実習（本田佳子編）・臨床栄養学							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題（20%）・演習（60%）・記録（20%）等まとめて提出、評価する。締切厳守 再試験は行わない							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する （教科書・プリント参照）							
履修のポイント	医療チームの一員として専門的知識と技術を習得し、栄養士としてチーム医療の一員として、栄養実践活動に対応。							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 （場所：9号館 8研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学各論実験		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	各疾患の臨床症状、臨床検査データ、治療法などの相互関係をよく理解し、かつ疾患の改善に欠くことのできない栄養療法について学んだことを演習しながら習得する。各疾患に応じた栄養療法を計画、立案するための具体的な栄養管理の基本を学ぶ。又 基本献立から各疾患別献立の展開など演習しながら献立の理論と技術を習得する。医療職場の実態に即した具体的な栄養管理を習得する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する。							
到達目標	前期、習得したことを基礎として医療職場の実態に即した栄養管理を栄養士として実践活動に対応できるようにする。医療機関、施設での業務遂行の即戦力となる。基本献立から各疾患別献立の展開、疾患ごとの献立立案の理論と技術を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回 1.2	臨床栄養管理		1. 一般治療食 2. 特別治療食 ・ 基本的な考え方 「課題」:				905教室 時限・ 時限	
第2回 3.4	特別治療食 塩分コントロール食		1. 食事の概要 2. 「演習」: 献立立案・献立展開 まとめ				905教室 時限・ 時限	
第3回 5.6	特別治療食 エネルギーコントロール食		1. 食事の概要 2. 演習: 献立立案・献立展開 まとめ				905教室 時限・ 時限	
第4回 7.8	特別治療食 エネルギーコントロール食		1. 「演習」: 糖尿病治療のための「食品交換表」				905教室 時限・ 時限	
第5回 9.10	特別治療食 たんぱく質・ 塩分コントロール食		1. 食事の概要 2. 「演習」: 献立立案・献立展開 まとめ				905教室 時限・ 時限	
第6回 11.12	特別治療食 たんぱく質・ 塩分コントロール食		1. 「演習」: 腎臓病食品交換表				905教室 時限・ 時限	
第7回 13.14	特別治療食 脂質コントロール食		1. 食事の概要 2. 「演習」: 献立立案・献立展開 まとめ				905教室 時限・ 時限	
第8回 15	一般治療食 常食・粥食		1. 食事の概要 2. 演習: 献立立案 まとめ				905教室 時限・ 時限	
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門・食事療養実務実習書 「学建書院」							
参考書	糖尿病食品交換表、糖尿病性腎症の食品交換表、腎臓病食品交換表、食品成分表、 栄養食事療法の実習(本田佳子編) 臨床栄養学							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題(20%)・演習(60%)・記録(20%)等まとめて提出、評価する。締切厳守 再試験は行わない							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題(授業内容)を予習する。又各主題終了後、課題提出と同時に復習する (教科書・プリント参照)							
履修のポイント	疾患ごとの献立立案、基本献立から各疾患別献立の展開の理論と技術を習得。医療職場の実態に即した具体的な栄養管理。							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM~5:30PMの担当の授業時間外 (場所: 9号館 8研究室)							

平成26年度 シラバス

科目名	スポーツ栄養学		担当者	榮 昭博	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日 時限	
	教養科目	(選択)	(時間)	(15時間)				
授業の概要	運動の種類・強度と持続時間は、体内の貯蔵エネルギーに関係することが知られている。例えば、短距離を全力で走る場合は、筋肉内のグリコーゲンがエネルギー源となる。一方、ジョギングなどの場合は貯蔵された脂肪を消費する。また、分枝鎖アミノ酸は筋肉で代謝される特殊な作用があり、アスリートにはサプリメントとして多用されている。このような事例を説明しながら、次の内容を講義する。運動・スポーツ時の栄養・代謝、スポーツの健康・体力への影響、トレーニング時の栄養補給法などについて学習する。							
学習目的	運動中の栄養素の代謝と栄養補給法を理解すること							
到達目標	運動生理学を基礎とし、アスリストの食事管理が行うための基礎知識を身につけること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容			備 考		
第1回	運動とエネルギー代謝		エネルギー産生の系を学び有酸素運動と無酸素運動の違いなどを考察する。					
第2回	健康増進と運動		運動時の糖代謝、脂質代謝に及ぼす影響、血圧、骨密度、寿命、適応性や抵抗性、運動の欠点などを学ぶ。					
第3回	スポーツと体力		嫌気的条件、好気的条件の代謝と運動の種類との関係について学習する。					
第4回	トレーニングと栄養補給Ⅰ		運動時の栄養必要量(タンパク質、水分、糖質など)、摂取のタイミング、サプリメントなどについて学習する。(Ⅰ)					
第5回	トレーニングと栄養補給Ⅱ		運動時の栄養必要量(タンパク質、水分、糖質など)、摂取のタイミング、サプリメントなどについて学習する。(Ⅱ)					
第6回	実践①		持久力系の運動(陸上長距離など)に対する栄養について具体的に学ぶ					
第7回	実践②		瞬発力系の運動(陸上短距離等)に対する栄養について具体的に学ぶ					
第8回	まとめ		上記内容のまとめを行う。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	使用しない(レジメを配布します)							
参考書	応用栄養学 化学同人(応用栄養学の教科書) および『ネオエス応用栄養学』 同文書院							
成績評価	単位認定 50 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の点数に加点することがある。							
授業時間外の学習	予習と授業終了後のノート整理を行うこと。両方併せて週4時間以上学習すること							
履修のポイント	応用栄養学の環境と栄養、運動と栄養の分野が参考となる。							
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26年度 シラバス

科目名	スポーツ栄養学実習		担当者	鈴木恵美	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	講義においてスポーツ栄養学の基本的理論を学修し、演習を通してケーススタディによる栄養マネジメント（問題点の把握、改善目標、ケアプラン）の方法を習得する。また、各競技の特性等を学ぶ。							
学習目的	スポーツ種目の特性を知り、年齢や性別、トレーニング状況や体調などを考慮し栄養アセスメントに基づいた栄養管理ができる。							
到達目標	トップアスリートの食事面、栄養面でのサポートにおける個別対応の必要性を理解する。スポーツ栄養学の基礎的な知識の習得と栄養管理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	スポーツ栄養について		授業概要 スポーツ栄養の現状					
第2回	スポーツ栄養について		スポーツと栄養 スポーツ栄養に関する科学的理論と根拠					
第3回	スポーツ栄養について		栄養マネジメントとは					
第4回	スポーツ栄養について		栄養アセスメント ケーススタディ①					
第5回	スポーツ栄養について		ケーススタディ② 対象者の問題点の把握・改善目標、ケアプラン作成					
第6回	スポーツ選手の献立立案		グループ研究 ケアプランに基づいた献立立案①					
第7回	スポーツ選手の献立立案		グループ研究 ケアプランに基づいた献立立案②					
第8回	スポーツ選手の献立立案		グループ研究 ケアプランに基づいた献立立案③					
第9回	スポーツ選手の献立		グループ研究発表準備①					
第10回	スポーツ選手の献立		グループ研究発表準備②					
第11回	スポーツ選手の献立		発表① 相互評価					
第12回	スポーツ選手の献立		発表① 相互評価					
第13回	スポーツ選手の栄養管理①		個別競技の特性と栄養管理の考察					
第14回	スポーツ選手の栄養管理②		個別設定した競技選手の栄養ケアプランの作成					
第15回	総括		発表② 相互評価 まとめ					
教科書	なし							
参考書	アスリートのための食トレ 栄養の基本と食事計画 海老久美子 池田書店 スポーツ栄養学 鈴木志保子 ベースボールマガジン社 ほか							
成績評価	単位認定 60 点以上 提出物40% 演習発表40% 授業への取組20%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	グループ研究を通してスポーツ選手の栄養管理の実際について考察する上で各自が積極的に発言し意見交換を行うこと。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	給食計画・実務論		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	専門科目（栄養士）	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	給食計画・実務論は、病院、学校、福祉施設、事業所等の給食施設の業務における栄養士の役割を認識し、食事の計画や栄養管理、調理実務を経営管理理念を持ち、いかに適切に遂行していくか講ずる。							
学習目的	特定給食施設における栄養士の役割を理解し、その施設の特性に適應した食事計画、栄養管理はもちろん、給食の管理運営についても積極的に関わるために必要な基礎的知識を学ぶことを目的とする。							
到達目標	・栄養士の様々な業務を認識する。 ・喫食対象者の実態に適應した安全で良質な給食の実践力を身につける。 ・計画と実務の関係、管理の在り方を具体的に把握する。 ・校外実習も視野に入れ実践力を身に付ける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	給食管理と栄養士		給食の目的、栄養士の役割について					
第2回	栄養・食事計画（1）		食事計画（食事計画と栄養士の業務内容）について					
第3回	栄養・食事計画（2）		栄養管理（摂取基準量の設定と献立計画）について					
第4回	調理管理と帳票類		調理実務と関係帳票、品質管理について					
第5回	施設・設備管理		給食施設の設置、各種設備・機器と食器等の管理について					
第6回	衛生管理		安全な給食のための食中毒防止対策について					
第7回	給食の品質管理		給食における標準化と品質の向上方法					
第8回	給食の経営管理		計数管理と人事管理					
第9回	給食関係法令		給食関係法令 健康増進法 食品衛生法等					
第10回	病院給食		施設の特徴・栄養管理・調理実務・運営について					
第11回	学校給食		施設の特徴・栄養管理・調理実務・運営について					
第12回	保育所給食		施設の特徴・栄養管理・調理実務・運営について					
第13回	高齢者施設の給食		施設の特徴・栄養管理・調理実務・運営について					
第14回	事業所・その他の給食		施設の特徴・栄養管理・調理実務・運営について					
第15回	総括		まとめ					
教科書	テキスト給食経営管理 学建書院							
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 80% 課題の取り組み 20%							
授業時間外の学習	栄養士の業務に関心を持つこと。テキストを活用し授業の復習をしっかりとる。課題の提出必ず実行。							
履修のポイント	給食を運営する上で、計画と実務を良好に推進するための基礎を習得する。							
オフィス・アワー	授業終了後可 あるいは9号館 第7研究室にて随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

科目名	校外実習		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	前後期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(90時間)			時限	
授業の概要	栄養士法が2002年に改正され、栄養士は単に食事を提供するのみではなく、食を通して人をより良い栄養状態に導く健康のプロであることが明言されました。栄養士を目指す学生は、人の健康の担い手であることが求められています。本授業では、いろいろな問題を見つけみずからの力で解決していくことにより、体を通して物事を知る「実践の知」につながる実習をおこなう。							
学習目的	卒業後に栄養士として活躍できるよう実習現場での経験をし、社会人になれるように基本的な事項を身につける、栄養士としての意識を持って望む							
到達目標	これから求められる栄養士になれるような学習を、実習現場で経験することにより、栄養士の役割を理解する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	第一回実習場所発表		実習先の発表と説明、実習に当たっての諸注意					
第2回	説明会①		校外実習についての説明（学校給食、事業所給食）					
第3回	説明会②		事前挨拶等の説明、事前課題					
第4回	説明会③		実習直前説明会					
第5回	校外実習①		実習 4 0 時間					
第6回	課題提出①		事後課題					
第7回	反省会①		各実習場所の報告会および反省会					
第8回	第二回実習場所発表		実習先の発表と説明、実習に当たっての諸注意					
第9回	説明会④		校外実習についての説明（病院給食、社会福祉施設）					
第10回	説明会⑤		事前挨拶等の説明、事前課題					
第11回	説明会⑥		実習直前説明会					
第12回	校外実習②		実習 4 0 時間					
第13回	課題提出②		事後課題					
第14回	反省会②		反省会②					
第15回	申請要項の説明		申請要項の説明					
教科書	栄養士校外実習ノート（学内作成用） 管理栄養士・栄養士になるための国語表現 萌文書院							
参考書	なし							
成績評価	単位認定 50 点以上 校外実習先評価点90%、課題10%							
授業時間外の学習	栄養士の職について、現状を把握するよう日ごろから新聞等からの情報を勧めます							
履修のポイント	具体的な栄養士の現場を体験することにより、栄養士の内容を理解する							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養指導論Ⅰ		担当者	澤田 樹美	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講座では、栄養教育を実践する際に必要な我が国の食の現状や課題および現在の食生活の政策について学ぶ。また、食行動変容の基礎理論に触れながら、栄養教育の理解を深める。							
学習目的	実践現場で栄養教育を企画立案するための基礎知識を習得する。							
到達目標	1. 栄養教育を実施する際に必要な食の課題について学び、社会のニーズを理解する。 2. また、我が国の栄養教育を推進するうえで、対象者（対象地域）にどのような食教育をすべきか考察し、自分の言葉で表現できる力を身につける。							
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	オリエンテーション		本講座の目的・授業の進め方等の説明					
第2回	栄養教育概論		栄養教育概論					
第3回	食生活の課題		食生活の課題/健康日本21（第2次）など					
第4回	栄養教育の国際的動向		各国の食生活指針					
第5回	栄養教育の国際的動向		食事バランスガイド策定					
第6回	行動科学理論の基礎		健康教育・行動科学理論					
第7回	行動科学理論の基礎		理論と実践					
第8回	食環境づくり		栄養教育と食環境づくり					
第9回	地域計画		地域政策の概念・手法 1					
第10回	地域計画		地域政策の実践 1					
第11回	地域計画		地域政策の実践 2					
第12回	食育 1		食育推進計画（第2次）/ 健やか親子21（第2次）に向けて					
第13回	食育 2		こどもの食の現状					
第14回	食育 3		共食と社会問題					
第15回	まとめ		総括・振り返り					
教科書	丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂 / プリント配布							
参考書	足立己幸編著「食生活論」医歯薬出版							
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	毎回小テストを行います。実践現場で栄養教育を実施する際に活用できるオリジナルのノートを作成していくことをお勧めします。							
履修のポイント	本授業をとおし、受け身の学習ではなく、自発的に調べて視野を広げていく専門職（職業人）として能力を2年次終了までに養ってください。							
オフィス・アワー	11号館 研究室18に表示しています。							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養指導論Ⅱ		担当者	澤田 樹美	学科	生活科学科	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	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講座では、栄養教育（企画・実践・評価）を推進する上で、必要な基礎知識を習得する。							
学習目的	栄養教育の計画立案・実践・評価する基礎知識を身につけ、栄養教育の現場で活用・展開ができるようになる。							
到達目標	1. 栄養教育を実践するマネジメントを学び、活用できるようになる。							
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		本講座の目的・授業の進め方等の説明					
第2回	栄養教育概論		栄養教育のマネジメントサイクル（PDCA）					
第3回	アセスメント		栄養教育のアセスメント（計画１）					
第4回	アセスメント		栄養教育のアセスメント（計画２）					
第5回	栄養教育プログラム		栄養教育のプログラム（計画３）					
第6回	栄養教育プログラム		栄養教育のプログラム（計画４）					
第7回	栄養教育手法		食事バランスガイド他					
第8回	栄養教育手法		食育白書：教育教材					
第9回	栄養教育の評価		長期・中期・短期評価					
第10回	ライフスタイル別指導 1		ライフスタイルの特徴と支援 1					
第11回	ライフスタイル別指導 2		ライフスタイルの特徴と支援 2					
第12回	ライフスタイル別指導 3		ライフスタイルの特徴と支援 3					
第13回	生活習慣病予防 1		特定健診保健指導概論					
第14回	生活習慣病予防 2		特定健診保健指導各論					
第15回	まとめ		総括・振り返り					
教科書	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	足立己幸編著「食生活論」医歯薬出版 / 岡山明編著「メタボリックシンドローム予防の健康教育」保健同人社							
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	毎回小テストを行います。実践現場で栄養教育を実施する際に活用できるオリジナルのノートを作成していく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、専門職（職業人）として、自発的に調べ、視野を広げていく能力を2年次終了までに養ってください。							
オフィス・アワー	11号館 研究室18に表示しています。							

平成26年度 シラバス

科目名	学内実習		担当者	中島 君恵	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	集団給食室（学内）を利用し、学生を対象にした食事計画・大量調理・調理作業の計画・食品管理・衛生管理など集団給食の栄養業務・その他の業務すべてを体験する。実習では、食事計画 → 献立作成 → 材料の発注 → 試作 → 給食業務 → 反省会の流れで実習を行う。							
学習目的	食事計画・大量調理・調理作業の計画・食品管理・衛生管理など集団給食の栄養業務・その他の業務すべてを体験することで集団給食における栄養士の役割とあり方について学ぶことを目的とする。							
到達目標	・集団給食における食事計画・大量調理・調理作業の計画・食品管理・衛生管理などを通じてその特性と栄養士業務を理解する ・学内実習を通してグループ学習の重要性を理解し、校外実習への発展を促す							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	学内実習 ガイダンスⅠ		学内実習 授業概要					
第2回	栄養・食事管理業務Ⅰ		1. 栄養・食事管理業務（1） 2. 献立作成の手順 3. 給与栄養基準量の算出（演習）					
第3回	栄養・食事管理業務Ⅱ		1. 栄養・食事管理業務（2） 2. 栄養比率の算出（演習）					
第4回	栄養・食事管理業務Ⅲ		1. 栄養・食事管理業務（3） 2. 食品構成基準量の算出（演習）					
第5回	食材の生産管理の実践		1. 食材の生産管理 2. 発注表の作成（演習）					
第6回	栄養・食事管理業務Ⅳ		食事計画・献立作成（演習）					
第7回	学内実習 ガイダンスⅡ 衛生管理		学内実習 概要・衛生管理（HACCP）					
第8回	施設・設備の保守管理Ⅰ・Ⅱ		1. 施設・設備の保守管理について（1） 2. 実習室説明					
第9回	実習		栄養教育媒体等作成					
第10回	実習（試作）		詳細については実施献立決定後発表					
第11回	実習（プレ）		詳細については実施献立決定後発表					
第12回	実習		詳細については実施献立決定後発表					
第13回	実習		詳細については実施献立決定後発表					
第14回	実習		詳細については実施献立決定後発表					
第15回	反省会		学内実習の際に実施したアンケート結果をもとに反省会を行う					
教科書	給食運営管理実習・学内編（建帛社） 大量調理（学建書院） 調理のためのベーシックデータ 管理栄養士・栄養士になるための国語表現							
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 実習実技40% 実習ノート40% 課題20%							
授業時間外の学習	授業時に示す課題について、レポート及び実習ノートの該当する項目を完成すること							
履修のポイント	この授業では給食に携わる栄養士がどのような仕事をし、それにはどのような能力が必要なのかを実践の場で習得する実習であるので、研究心、協調性、責任感、積極性、自主性をもって意欲的に実習に取り組むこと							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第8研究室（中島）							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養情報処理演習		担当者	中島 君恵 石井 広二	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	栄養関係業務では多くの資料を扱うことが多い。そこで栄養管理及び栄養教育の基礎的技術としてコンピュータの利用について演習を行う。授業ではLMSを使用する。							
学習目的	栄養士業務のなかでパソコンを用いた栄養管理及び栄養教育技術への応用について学習する							
到達目標	・ 栄養士業務におけるコンピュータの役割について理解し積極的に利用できるようになる ・ 栄養士業務の中で給与栄養目標量の算出や食品構成表の作成をExcelを用いて作成できる ・ 栄養士業務における統計処理の基本的な知識と技術を習得する ・ パワーポイントを用いて栄養教育資料を作成しプレゼンテーションを行うことができる							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養士業務とパソコン		学習目的・講義計画について、文献検索について、PCの習熟度についての確認				担当：中島・石井	
第2回	Excelによる統計処理（1）		Excelによるデータ処理、度数分布表、平均、標準偏差				担当：石井	
第3回	Excelによる統計処理（2）		グラフによるデータのまとめ方、相関と回帰直線				担当：石井	
第4回	Excelによる統計処理（3）		確率分布（正規分布など）と区間推定（母平均の区間推定など）				担当：石井	
第5回	Excelによる統計処理（4）		仮説検定（母平均の検定など）				担当：石井	
第6回	Excelによる統計処理（5）		クロス集計と独立性の検定、Excelによる統計処理のまとめと課題				担当：石井	
第7回	献立作成		献立作成ソフトの操作方法について・演習				担当：中島	
第8回	給与栄養目標量の算出Ⅰ		Excelの基本的操作を確認しながら、給与栄養目標量計算シートの作成を行う				担当：中島	
第9回	給与栄養目標量の算出Ⅱ		給与栄養目標量計算シートを完成し、給与栄養目標量を求める。				担当：中島	
第10回	食品構成表の作成 － ワークシートの活用 －		Excelを用いて食品群別荷重平均成分値を作成する				担当：中島	
第11回	食品構成表の作成 － ワークシートの活用 －		Excelを用いて食品構成表を作成する				担当：中島	
第12回	プレゼンテーション（1）		パワーポイントの操作方法、インターネットを用いた情報検索と著作権				担当：中島	
第13回	プレゼンテーション（2）		テーマを選び、パワーポイントを用いてプレゼンテーション資料作成				担当：中島	
第14回	プレゼンテーション（3）		発表				担当：中島	
第15回	プレゼンテーション（4）		発表				担当：石井・中島	
教科書	Excel統計処理：「よくわかる統計学 第2版」盧志和他（東京図書）、その他はプリントを配布する。							
参考書	授業中に適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題（給与栄養目標量15%、食品構成表15%、統計処理30%）、プレゼンテーション（資料・発表）（40%）を総合して評価							
授業時間外の学習	授業時に示す課題について、レポートを作成すること							
履修のポイント	栄養に関する情報に対して科学的な視点を持ち、積極的な姿勢で授業に臨むこと							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第8研究室（中島）第11研究室（石井）							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教諭論		担当者	松岡 千枝子 橋本まさ子	学科	生活科学科	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	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	健康教育の中でも、とりわけ”食”は生活に密着したものであり、身近な生活における課題があふれている。本講義では、小中学校の児童生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送るために正しい食事の在り方や望ましい食習慣、食事を通じて自らの健康管理ができるように、また楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成していくためにはどのようにすべきかについて講義とする。							
学習目的	2年次の教育実習を成功させるさせるために、栄養教諭としての資質の向上のための知識を身につける							
到達目標	栄養教諭として基礎的・基本的事項を身につけることを目標とし、教育実習に生かせる能力を養う							
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		栄養教諭の職務内容について（ビデオを利用）					
第2回	栄養教諭の役割および職務内容Ⅰ		栄養教諭の・指導の重要性について					
第3回	栄養教諭の役割および職務内容Ⅱ		栄養教諭の職務内容、使命、役割について					
第4回	栄養教諭の役割および職務内容Ⅲ		学校給食の意義、役割について					
第5回	栄養教諭の役割および職務内容Ⅳ		児童・生徒の栄養の指導及び管理に係わる社会事情について					
第6回	幼児、児童及び生徒の栄養に係わる諸課題		国民の栄養をめぐる諸事情の理解を含む					
第7回	食生活に関する歴史的及び文化事項について		食生活に関する歴史ならびに食事及び食物の文化事項について					
第8回	食に関する指導Ⅰ		食に関する指導に係わる計画の作成について					
第9回	食に関する指導Ⅱ		給食の時間における食に関する指導について					
第10回	食に関する指導Ⅲ		学校・家庭・地域の連携した食の指導について					
第11回	食に関する指導Ⅳ		家庭科、保健体育等における食に関する指導について					
第12回	食に関する指導Ⅴ		道徳、特別活動、総合的学習の時間における食に関する指導について					
第13回	食に関する指導Ⅵ		特別な指導を要する児童、生徒への指導上の配慮					
第14回	栄養教諭授業計画Ⅰ		授業の運営の仕方及び指導案の書き方					
第15回	栄養教諭授業計画Ⅱ		模擬授業					
教科書	栄養教諭論 三訂版 建帛社 金田雅代							
参考書	なし							
成績評価	単位認定 50 点以上 毎回提出するレポート70%、課題30%							
授業時間外の学習	配布資料やノートを整理し、毎回の課題を整理しておことを勧めます							
履修のポイント	栄養教諭の内容について理解し、実際に教育実習では活躍できるように理解する							
オフィス・アワー	授業終了後、木曜日調理準備室（松岡） 授業終了後、随時 9号館3階第七研究室（橋本）							

平成26年度 シラバス

科目名	食育論		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	食をめぐるさまざまな問題を把握し、食育基本法制定の背景を理解し、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践するために、栄養士としていかに食育に関わるかを学習する。							
学習目的	食育基本法が制定され、食の重要性が社会にあらためて認識された意味をとらえ、栄養士としていかに活動したらよいか学習する。							
到達目標	前期 「食育論」から 後期 「食育論演習」に継続した授業を実施する ・食をめぐる現状と課題の把握と食情報の収集に努める。 ・幅広い食の分野の理解に努め、様々な場面での食指導力を高める。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	食育の必要性		食をめぐる現状把握 (生活習慣病の増加、伝統的食文化の希薄化)					
第2回	食育の基本的方針（１）		食育基本法・食育推進基本計画について					
第3回	食育の基本的方針（２）		食品の安全性の確保・環境と調和した生産について					
第4回	食育の推進（１）		家庭における食育の推進（食文化の継承・家庭の食事バランス）					
第5回	食育の推進（２）		子どもの食育における保育者、教育関係者の役割について					
第6回	食育の推進（３）		地域における食生活改善のための取り組みについて					
第7回	ライフステージと食育		生涯食育の意義 ―グループ討議―					
第8回	総括		栄養士の役割・食生活改善と食育の実際					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	適宜プリントを配付する。							
参考書								
成績評価	単位認定 50 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	食知識の情報収集に努める。							
履修のポイント	知識に裏付けされた「指導力を身につけること」を意識し学習する。食情報を積極的に得ること。							
オフィス・アワー	授業終了後可 或いは9号館3階・第7研究室にて随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

科目名	食育論演習		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	食育論で学んだ知識を基に、健康の維持・増進、食行動、食文化の継承、食の安全問題等、現代の食をめぐるさまざまな問題に対応した食教育プログラムを構築し、実践に際しての教材の作成と活用を習得できるよう指導する。							
学習目的	・食をめぐる現状の把握と的確な分析を行い、食育対象に適したプログラムを考案し、実践できるようにする。							
到達目標	・食に対する知識と情報を収集し、対象に適した食育を実践する。 ・各ライフステージに合わせた指導媒体の製作と実践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	演習についてガイダンス		食育の実践方法について					
第2回	グループ討論		さまざまな食問題と食育の関係					
第3回	グループ研究		健康・栄養・食環境・食行動等研究項目検討 調査・資料収集					
第4回	グループ研究		健康・栄養・食環境・食行動等研究項目検討 調査・資料収集					
第5回	グループ研究		健康・栄養・食環境・食行動等研究項目検討 調査・資料収集					
第6回	グループ研究		研究のまとめ 効果的な食教育の方法					
第7回	研究発表		グループ発表 講評					
第8回	食育実践と媒体の研究		対象に合わせた媒体の研究と実践及び教育プログラムの作成 (幼児・児童を中心とする)					
第9回	食育実践と媒体の研究		対象に合わせた媒体の研究と実践及び教育プログラムの作成 (青年・成人・高齢者を中心とする)					
第10回	食育実践と媒体の製作		対象に合わせた媒体の研究と製作					
第11回	食育実践と媒体の製作		対象に合わせた媒体の研究と製作					
第12回	研究発表		グループ発表 講評					
第13回	ライフステージと食育		生涯食育の意義 各年代に適応した食育					
第14回	食育の根幹		家庭の食の在り方 心と食事の関連					
第15回	総括		食育の質を高める方法 栄養士の役割					
教科書	適宜プリントを配付する。							
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート 50% 食育教材製作物評価 50%							
授業時間外の学習	現代の食事情を調査する。 視聴覚的に効果のある色・形、話し方など日ごろから注目しておくことが大切。							
履修のポイント	グループ研究に積極的に取り組み、実践力・表現力を身につける。							
オフィス・アワー	随時 9号館 第7研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	フードコーディネート論		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	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	食生活は、人間が生きていくうえで重要な要素の一つであると考えられる。それ故に、より安全で、より美味しく、より快適な食生活を送るためには、食を取り巻く全ての条件をコーディネートする必要がある。そこで、今、食の品質判定・広報活動・教育等において専門的知識を持ち、更にメニュープランニング、食卓・食空間のコーディネートを行えるフードスペシャリストが求められています。授業では、フードスペシャリストとして必要なフードコーディネートの基礎を学び、さらに社会の変化をしっかり受け止め、今、大切なものは何かを見極める力を養います。							
学習目的	これから社会が求めている食のスペシャリストを見出せることを、栄養士、フードスペシャリスト2つの資格を取得することを目的に学習する。							
到達目標	広い視野から食べ物について理解すること。フードスペシャリスト資格の合格を目標とする。							
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		今後の流れ フードスペシャリストの資格について、フードコーディネート論の授業内容					
第2回	現代の食事文化とその課題		日本の食事文化、世界の食事文化					
第3回	メニュープランニング		メニュープランニングの基礎、料理様式別のメニュー					
第4回	食卓の演出、サービス		日本の食器、世界の食器、テーブルセッティング					
第5回	食空間のコーディネート		食卓のホスピタリティ、サービスとマナー					
第6回	フードマネジメント		レストランビジネスのフードマネジメントの展開					
第7回	食環境とフードシステム		環境とフードの関わりについて					
第8回	フードコーディネートの課題と期待		問題点を上げ検討する 練習問題 課題の提出①					
第9回	食品の官能評価・鑑別演習 1		官能評価、科学的評価、物理的評価					
第10回	食品の官能評価・鑑別演習 2		個別食品の鑑別 米・小麦・そば・イモ類・豆類・種実類					
第11回	食品の官能評価・鑑別演習 3		個別食品の鑑別 野菜類・果物類・海藻類					
第12回	食品の官能評価・鑑別演習 4		個別食品の鑑別 肉類・乳乳製品・卵・魚介類					
第13回	食品の官能評価・鑑別演習 5		個別食品の鑑別 醸造食品・酒類・茶類・清涼飲料					
第14回	食品の官能評価・鑑別演習 6		個別食品の鑑別 インスタント食品・弁当、惣菜・機能性食品					
第15回	フードコーディネートの課題と期待		平成20年度の問題の解説 課題の提出②					
教科書	新版フードコーディネート論 新版食品の官能評価・鑑別演習 建帛社							
参考書	新版フードコーディネート論 新版食品の官能評価・鑑別演習 建帛社							
成績評価	単位認定 50 点以上 (授業内1回の豆テストを実施) 確認テスト80%、豆テスト10%、授業態度10%							
授業時間外の学習	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	フードスペシャリスト合格にむけて積極的な取り組みを望む							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							

平成26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	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	2単位		学年	1 学年	曜日	
			(時間)	(30時間)				時限	
授業の概要	人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。								
学習目的	食の専門家として多岐にわたる食知識の蓄積に努め、フードスペシャリストの業務内容や専門性を理解し、資格認定試験に臨む								
到達目標	・毎年1回実施されるフードスペシャリスト資格認定試験の合格をめざす。(2年次で受験) ・資格取得し、栄養士と合わせ持つことにより、より充実した食の専門家として活動できるようにする。								
授 業 計 画									
回	主 題		授 業 内 容					備考	
第1回	フードスペシャリストとは		食の専門職の現状 フードスペシャリストの養成と資格						
第2回	人類と食物		人類の歩みと食物・食品加工の歩み						
第3回	世界の食		食作法と食文化・世界の食事情						
第4回	世界の食 2		世界の食事情 2 世界と日本の比較						
第5回	日本の食文化		日本食物史						
第6回	日本の食文化 2		日本食物史 2 食の地域差						
第7回	現代日本の食生活		食生活の変遷と消費生活						
第8回	食生活の変化と食産業		食品産業の概要と変遷						
第9回	環境と食		食料自給・食品に対する現代の問題						
第10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11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12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13回	これからの食事情		食の展望と課題						
第14回	資格認定試験について		資格認定試験過去問題演習						
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 フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 その他必要とする教科書(授業時に案内)								
参考書									
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 90% 課題の取り組み 10%								
授業時間外の学習	資格認定試験受験のため指定のテキストは日ごろからしっかり読み込むこと。								
履修のポイント	資格認定試験に臨み様々な食情報の収集に努め知識を蓄積すること。								
オフィス・アワー	授業終了後可 或いは9号館3階・第7研究室にて随時受け付ける。								

平成26年度 シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	高橋 淳子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	生活科学科において、これまで修得した基礎知識や専門知識に基づき、担当教員の指導のもとで、研究基礎課題に取り組む。研究課題については、『食品・環境衛生管理におけるリスク評価（微生物学的分野・化学的分野）』についてを研究する。							
学習目的	これまでに修得した基礎知識や専門知識に基づき、研究課題について文献調査、実験方法、専門書、論文などを調べて、研究課題を進めることを学習目的とする。							
到達目標	『食品・環境衛生管理におけるリスク評価（微生物学的分野・化学的分野）』の研究課題について、ゼミ生がお互いに討議しあうことにより研究計画を立案する。その結果として、桐生大学祭などにおいて研究発表などができることにより、栄養士としての研究能力を高め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	研究テーマ		研究テーマについての絞込み・方法					
第2回	研究テーマ・選択		昨年度における研究成果の報告					
第3回	研究計画 I		研究方法の決定と具体的研究計画の確認					
第4回	研究計画 II		各自の研究課題と研究方法の確認					
第5回	研究の実施 I		研究（実験）の実施と記録 I					
第6回	研究の実施 II		研究（実験）の実施と記録 II					
第7回	研究の実施 III		研究（実験）の実施と記録 III					
第8回	研究の実施 IV		研究（実験）の実施と記録 IV					
第9回	研究の実施 V		研究（実験）の実施と記録 V					
第10回	研究の実施 VI		研究（実験）の実施と記録 VI					
第11回	研究の実施 VII		研究（実験）の実施と記録 VII					
第12回	研究の実施 VIII		研究（実験）の実施と記録 VIII					
第13回	中間発表 I		桐生大学祭における研究発表準備 I					
第14回	中間発表 II		桐生大学祭における研究発表準備 II					
第15回	まとめ		研究の実施状況と確認・まとめ および専門ゼミへの発信					
教科書	ゼミで適宜補足資料を配布する。							
参考書	ゼミで適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 研究実験50%、課題50%で評価							
授業時間外の学習	予習として、次回研究（実験）の論文検索などの下調べ、復習は、実験等のまとめの報告書（レポート）作成を行う。							
履修のポイント	研究課題を探究し、その結果をゼミ生各自がレポートとしてまとめ、それらを課題としてまとめる。							
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26年度 シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養士を目指す人は食に関して必要な知識について興味を持って欲しい。そのために本授業では、食生活・食文化の内容に趣を置きそれぞれの興味のある分野について研究する。また、基礎ゼミでの研究を通して、栄養士として必要な知識、技能、態度、心構えなどを学ぶために行うことを目標にし、社会における食品・栄養の実際を観察し、また体験し、さらに経験や体験を積むことにより、栄養士の必要性についての理解を深め、これからの栄養士業務に生かしていけるような内容のゼミにしたいと思います。							
学習目的	食に関する情報に興味を持ってもらえるような内容について学習し、それらのことを踏まえた内容について研究することにより、栄養士としてのスキルを身につけることを目標にする							
到達目標	これから必要とされる栄養士になるためには、どのような内容を知らなければならないのかを判断できるようにする							
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		概要の説明、計画					
第2回	研究テーマの決定		内容、工程の連絡、次回の準備					
第3回	演習①		テーマ別に実施 資料の収集等					
第4回	演習②		テーマ別に実施 資料の収集等					
第5回	演習③		テーマ別に実施 資料の収集等					
第6回	演習④		テーマ別に実施 資料の収集等					
第7回	中間発表		各内容別に発表、内容検討 審査					
第8回	演習⑤		発表後 テーマの検討 まとめ準備					
第9回	演習⑥		テーマ別に実施 まとめ準備					
第10回	演習⑦		テーマ別に実施 まとめ準備					
第11回	演習⑧		テーマ別に実施					
第12回	演習⑨		テーマ別に実施					
第13回	演習⑩		テーマ別に実施、製作準備					
第14回	演習⑪		実技（製作）					
第15回	まとめ		基礎ゼミのまとめ レポートにする					
教科書								
参考書	テーマ別に準備する							
成績評価	単位認定 50 点以上 発表内容70%、提出原稿30%							
授業時間外の学習	ゼミの内容の資料収集							
履修のポイント	積極的な学習方法を望む、食品について感心を持ってもらうこと							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	中島君恵	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	環境をいう視点から食教育について考え、文献等の資料から 発表 → ディスカッション という流れの中でゼミを進めていく。さらにエコクッキングについても実習を含め学習する。							
学習目的	環境という視点から日本の食生活について学習する							
到達目標	・環境という視点から日本の環境問題及び食生活について理解する ・エコクッキングを通じて、環境について学習する							
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		授業概要					
第2回	食と環境についてⅠ		私たちの食生活と環境のかかわりについて（文献等を読む）					
第3回	食と環境についてⅠ		私たちの食生活と環境のかかわりについて（文献等を読む）					
第4回	食と環境についてⅠ		私たちの食生活と環境のかかわりについて（文献等を読む）					
第5回	エコクッキング		実習（献立作成・実習）					
第6回	エコクッキング		実習（献立作成・実習）					
第7回	エコクッキング		実習（献立作成・実習）					
第8回	エコクッキング		実習（献立作成・実習）					
第9回	食と環境についてⅡ		企業の環境の取り組みについて調べる（文献等をまとめる）					
第10回	食と環境についてⅡ		企業の環境の取り組みについて調べる（文献等をまとめる）					
第11回	食と環境について		パワーポイント作成					
第12回	食と環境について		パワーポイント作成					
第13回	食と環境について		パワーポイント作成					
第14回	食と環境について		発表					
第15回	食育と環境について		まとめ					
教科書								
参考書	環境がわかる絵本							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート80% プレゼンテーション（発表）20%							
授業時間外の学習	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること							
履修のポイント	食と健康の視点を持ち授業には積極的に参加することが望ましい							
オフィス・アワー	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8研究室（中島）							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	今後の高齢化社会では認知症や脳血管障害による嚥下障害は避けられない課題の一つである。高齢者の栄養管理をする上で介護食は極めて有用な役割を果たすと考えられる。まず 高齢者の特徴、摂食・嚥下のメカニズムを理解して高齢者の食事と嚥下障害への対応、人間らしく口からおいしく食べることのできる「安全でおいしい介護食」とは？介護食づくりの基本テクニックを習得して、症状別、介護食メニューの検討をする。発表・ディスカッションの流れの中でゼミを進める							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する							
到達目標	施設の栄養士として高齢者を人間らしく支えるで介護食は欠くことのできない食事であることを認識し、栄養実践活動に対応できるように症状別 介護食メニューを立案・把握する。介護食メニューの理論を習得							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	高齢者の栄養管理		1. 高齢者の特徴 2. 栄養アセスメント 3. 栄養基準量 4. 栄養療法				402教室	
第2回	高齢者の栄養管理		1. 嚥下障害者への対応				402教室	
第3回	高齢化と摂食・嚥下障害		1. 高齢者の栄養状態に影響する要因 2. 高齢化に伴う摂食・嚥下機能の低下				402教室	
第4回	摂食・嚥下のメカニズム		1. 摂食・嚥下のメカニズム 2. 嚥下障害とは 3. 嚥下機能の評価 4. 嚥下障害の治療				402教室	
第5回	高齢者の食事と嚥下障害への対応		1. 高齢者の食事と介助 2. 摂食と嚥下 ディスカッション				402教室 (VHS)	
第6回	高齢者の食事と嚥下障害への対応		1. ミキサー食(主食) 2. ミキサー食(副菜) 3. 間食 4. 水分補給、ディスカッション				402教室 (VHS)	
第7回	介護食とは何か？		1. 口から食べる意義 2. 嚥下食と介護食 3. 嚥下食のピラミッド 4. 介護食の条件 ディスカッション				402教室	
第8回	安全でおいしい介護食とは？		1. 介護食の形態とテクスチャー 2. 介護食づくりのポイント 3. 高齢者ソフト食について ディスカッション				402教室 (VHS)	
第9回	介護食づくりの基本テクニック		1. 食材の特徴を知る 2. 調理の工夫 3. 調理器具の活用 4. 食事は楽しく ディスカッション				402教室	
第10回	高齢者の栄養バランス バランスの良い食事とは？		1. 基礎食品からバランスよく、食品の組み合わせとは 2. 毎日の食事づくりのポイント ディスカッション 3. 疾病をもつ高齢者の注意点				402教室	
第11回	症状別メニュー(1) 咀嚼しやすいメニュー		1. 食べやすい素材の選択 2. 調理テクニック・ポイント 3. メニューの検討 ディスカッション				402教室	
第12回	症状別メニュー(2) 嚥下しやすいメニュー		1. 嚥下をスムーズに 2. 下ごしらえを工夫 3. 調理テクニック・ポイント 4. メニューの検討 ディスカッション				402教室	
第13回	症状別メニュー(3) むせやすい人のメニュー		1. むせや誤嚥を防ぐ 2. 調理テクニック・ポイント 3. メニューの検討 ディスカッション				402教室	
第14回	症状別メニュー(4) 口の中が渇く・体調が悪いときのメニュー 片麻痺・認知症のある人のメニュー		1. 唾液の分泌を促しながら脱水症状を防ぐ 2. 症状に合わせた食事の工夫 調理テクニック・ポイント 3. メニューの検討 ディスカッション				402教室	
第15回	高齢者の栄養管理 (介護食の検討)		介護食の栄養学的検討・介護食の形態・テクスチャーを改良する 素材と使い方・栄養補助食品と利用法 ディスカッション				402教室 スライド	
教科書	介護食ハンドブック(手島登志子編)・ かむ、のみこむが困難な人の食事(女子栄養大学出版部)							
参考書	食品成分表、栄養食事療法の実習(本田佳子編)							
成績評価	単位認定 50 点以上 口頭発表(50%)、第15回終了後、献立表、記録などまとめて提出(50%)、評価する							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題(授業内容)を準備する(教科書など参照)又各ディスカッションの流れの中で発表・まとめて記録する							
履修のポイント	高齢者の栄養管理(高齢者の食事と嚥下障害への対応・介護食の栄養学的意義)について 介護食メニューを立案・把握する 介護食メニューの理論を習得							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 (場所: 9号館 8 研究室)							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	＜食育と栄養士の社会活動をテーマとする＞ 現代の食をめぐる状況と問題点を把握し、さまざまな年代に対する食育（生涯食育）をどのような教材を使用し、実践したらいよいよか学習する。また、栄養士の社会との関わりを研究し、食に対する視野と栄養士の活動の幅を広くとらえることを学習する。							
学習目的	栄養士のさまざまな食に対する社会活動を認識し、経験の大切さを知ること。 自己の得た知識や技術を活かし、食生活の在り方、重要性を指導できるようにする。							
到達目標	・食に対する情報の収集と知識の蓄積を励行すること。 ・ライフステージごとの食育（生涯食育）の必要性を認識する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス		栄養士の職業意識について 基礎ゼミの計画					
第2回	研究テーマについて		食育に関する個人研究テーマの検討 グループ討議 意見交換					
第3回	研究	1	個人研究	内容検討	資料の収集			
第4回	研究	2	個人研究	内容検討	資料の収集			
第5回	研究	3	個人研究	内容検討	資料の収集			
第6回	研究	4	個人研究	内容検討	資料の収集			
第7回	研究	5	研究のまとめ	グループ討議	意見交換			
第8回	研究	6	研究のまとめ					
第9回	研究発表		個人研究の発表会 講評					
第10回	食育教材作製	1	教材の作成（グループ）					
第11回	食育教材作製	2	教材の作製（グループ）					
第12回	栄養士の社会活動		栄養士の社会との関わり・活動の実際					
第13回	ライフステージと食育		生涯食育の意義					
第14回	様々な食情報の収集と活用		情報の収集と選択 活用と提供の方法					
第15回	基礎ゼミのまとめ		専門ゼミに向けての計画					
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 個人研究レポート 50％ グループ研究取り組み課題 50％							
授業時間外の学習	食関係の時事問題に日ごろから敏感であること。調理に積極的に取り組むこと。食材知識を持つこと							
履修のポイント	積極的な取り組みを期待する 食への関心、研究力が旺盛であること							
オフィス・アワー	授業終了後可 或いは9号館3階・第7研究室にて随時受け付ける。							

平成26年度シラバス

科目名	基礎ゼミ		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1 単位	学年	2 学年	曜日	
			(時間)	(30 時間)			時限	
授業の概要	季節ごとの野菜や果物を使い、昔ながらの保存食や乾物づくりを行う。春から夏にかけて梅、ラッキョウ、ピワ、夏野菜などを使い保存食を作る。同時に、簡単な野菜栽培にもチャレンジする。四季折々の食材を実際に手にしたり、調理したり、ときには栽培してみたりして「旬」の味を学ぶ。							
学習目的	季節ごとに収穫できたり、収穫されたりする食材を知り、自分で調べた活用方法等をゼミノートにまとめて提出する。							
到達目標	春から夏にかけて旬を迎えるさまざまな食材を知り、その活用法を実践的に身につける。							
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		植物や花を育てる際の基本的な手順を学ぶ。終了後、学習内容と作業内容を、レポートにまとめて提出する（以下同じ）。					
第2回	春野菜①		春夏野菜のひとつインゲンやチャイルドリーフの栽培方法、調理方法をしらべ、まとめる。				()	
第3回	春野菜②		キュウリ、ナス、バジルなど夏野菜の育て方、調理活用方法を調べ、まとめる。					
第4回	春野菜③		夏野菜の代表格であるトマト、ピーマンの育て方、多様な調理方法を調べてまとめる。					
第5回	夏野菜栽培の管理方法		トマト、キュウリ等のつる植物について支柱への誘引、摘心などの栽培方法を知る。この時期に旬を迎えるソラマメについて収穫方法、調理方法を学ぶ					
第6回	保存食①		フキをつかった保存食づくりを学ぶ。					
第7回	保存食②		小梅の塩漬け、そして「梅ジャム」など梅を活用した保存食づくりの方法を学ぶ。					
第8回	保存食③		甘酢漬けラッキョウ、新ショウガの甘酢漬けなどラッキョウを使った保存食づくりの方法を学ぶ。					
第9回	保存食④		ニンニクや玉ねぎなどこの時期に収穫期を迎えるユリ科植物の活用事例を学ぶ。					
第10回	野菜の調理方法①		キュウリのピクルスまど、キュウリを使った保存食にはどのようなものがあるかを調べる。				()	
第11回	保存食⑤		ちりめん山椒など、山椒の活用方法について調べる。					
第12回	保存食⑥		夏野菜をふんだんに使った保存食を知る。					
第13回	野菜の調理方法②		バジルの活用事例を学ぶ。					
第14回	野菜の調理方法③		トマトの栽培方法を振り返り、トマトソースなど保存食づくりの方法を学ぶ。					
第15回	まとめ		前期に触れた野菜や果物について振り返り、調理方法を一覧表にまとめる。全員で前期の作業内容を振り返る。秋以降に収穫される野菜にはどのようなものがあるか調査する。					
教科書	テキストとして『家仕事ごよみ』（地球丸、2012年）を使うので各自で購入すること。							
参考書	必要な時に紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート課題（50%）、授業への取り組み（50%）をもとに評価する。							
授業時間外の学習	予習として、新聞等で授業に関係する記事を探し読むこと、前もってテキストを読むこと、復習として、ゼミノートをまとめることを勧める。							
履修のポイント	休まず出席すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	高橋 淳子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	生活科学科において、これまで修得した基礎知識や専門知識に基づき、担当教員の指導のもとで、研究専門課題に取り組む。研究課題については、基礎ゼミから取り組んでいる『食品・環境衛生管理におけるリスク評価（微生物学的分野・化学的分野）』についてを継続する。							
学習目的	これまでに修得した基礎知識や専門知識に基づき、研究課題について文献調査、実験方法、専門書、論文などを調べて、研究課題を進めることを学習目的とする。							
到達目標	『食品・環境衛生管理におけるリスク評価（微生物学的分野・化学的分野）』の研究課題について、基礎ゼミで行った研究内容を継続発展させる。その結果として、学会発表（ポスター発表）などができることにより栄養士としての研究能力を高め、さらに卒業論文としてまとめ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	はじめに		前期（基礎ゼミ）の反省と今後の取り組み					
第2回	研究計画 I		研究方法の決定と具体的研究計画の確認					
第3回	研究の実施 I		研究の実施と記録 I					
第4回	研究の実施 II		研究の実施と記録 II					
第5回	研究の実施 III		研究の実施と記録 III					
第6回	研究の実施 IV		研究の実施と記録 IV					
第7回	研究の実施 V		研究の実施と記録 V					
第8回	研究の実施 VI		研究の実施と記録 VI					
第9回	研究の実施 VII		研究の実施と記録 VII					
第10回	中間発表 I		中間報告会 I					
第11回	中間発表 II		中間報告会 II					
第12回	研究のまとめ I		卒業論文執筆および卒業論文仕上げ I					
第13回	研究のまとめ II		卒業論文執筆および卒業論文仕上げ II					
第14回	研究のまとめ III		卒業論文執筆および卒業論文仕上げ III					
第15回	まとめ		研究発表会					
教科書	ゼミで適宜補足資料を配布する。							
参考書	ゼミで適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 研究実験50%、卒業論文50%で評価							
授業時間外の学習	予習として、次回研究（実験）の論文検索などの下調べ、復習は、実験等のまとめの卒業論文作成を行う。							
履修のポイント	研究課題を探索し、その結果をゼミ生各自が課題としてまとめ、それらを論文様式に沿って執筆し、冊子としてまとめる。							
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26年度 シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	基礎ゼミからの継続を実施し、さらに内容については深める学習を行う							
学習目的	基礎ゼミで研究したことをさらに深めて研究し、栄養士としての知識を身につける							
到達目標	これから必要となる栄養士になるためには、どのような内容を知らなければならないのかを考えられるように、常に食情報には関心を持った学習内容とする。							
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		概要の説明、計画					
第2回	演習①		テーマ別の実施 資料の収集等					
第3回	演習②		テーマ別の実施 資料の収集等					
第4回	演習③		テーマ別の実施 資料の収集等					
第5回	演習④		テーマ別の実施 資料の収集等					
第6回	演習⑤		テーマ別の実施 資料の収集等					
第7回	中間報告		各内容別に発表、内容検討 審査					
第8回	演習⑥		発表後 テーマの検討 まとめ準備					
第9回	演習⑦		テーマ別の実施 まとめ準備					
第10回	演習⑧		テーマ別の実施 まとめ準備					
第11回	演習⑨		テーマ別の実施 まとめ準備					
第12回	演習⑩		テーマ別の実施 まとめ準備					
第13回	演習⑪		まとめ					
第14回	演習⑫		冊子にまとめる					
第15回	まとめ		報告会					
教科書								
参考書	テーマ別に準備する							
成績評価	単位認定 50 点以上 発表内容40%、提出原稿60%							
授業時間外の学習	ゼミの内容の資料収集							
履修のポイント	積極的な学習方法を望む、食品について感心を持つてのぞむこと、まとめをしっかりとすること							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	中島君恵	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	子どもの心身の成長について、日本の食生活と脳の発達について咀嚼にスポットをあて考える。文献等の資料から、発表 → ディスカッション という流れの中で理解を深め、ゼミを進めていく。さらにテーマを設定し、おやつ作りの実習を行う。							
学習目的	日本の食生活と脳の発達について咀嚼にスポットをあて、子どもの食について学習する							
到達目標	・子供の脳の発達において、食べること（咀嚼）の重要性を理解する ・元気な脳を作る幼児食の考案							
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（咀嚼について・食脳学とは）					
第2回	食育について		健康増進型食育 農業活性化型食育（食農教育） 食文化見直し型食育食育 安心・安全型食育 料理教室型食育 社会問題型食育					
第3回	食脳学について		食脳学とはⅠ・人類進化の歴史について・咀嚼について					
第4回	食脳学について		食脳学とはⅡ・咀嚼について					
第5回	元気な脳を作る幼児食		元気な脳を作る幼児食の献立作成等					
第6回	元気な脳を作る幼児食		元気な脳を作る幼児食の実習					
第7回	元気な脳を作る幼児食		元気な脳を作る幼児食の実習					
第8回	元気な脳を作る幼児食		元気な脳を作る幼児食の実習					
第9回	咀嚼についてⅠ		私たちの食生活と咀嚼のかかわりについて（文献等を読む）					
第10回	咀嚼についてⅡ		企業の食育の取り組みについて調べる（文献等をまとめる）					
第11回	咀嚼についてⅡ		企業の食育の取り組みについて調べる（文献等をまとめる）					
第12回	咀嚼についてⅢ		パワーポイント作成					
第13回	咀嚼についてⅢ		パワーポイント作成					
第14回	咀嚼について		発表					
第15回	食脳学について		まとめ					
教科書								
参考書	脳を豊かにする「食脳学」							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート80% プレゼンテーション（発表）20%							
授業時間外の学習	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること							
履修のポイント	食と健康の視点を持ち授業には積極的に参加することが望ましい							
オフィス・アワー	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8研究室（中島）							

平成26年度 シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	清水佳代子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	基礎ゼミでは摂食・嚥下のメカニズムを理解すると共に「安全でおいしい介護食」づくりの基本テクニックを習得した。専門ゼミでは高齢者における食生活障害という視点から症状別、介護食メニューを立案・調理して、介護食メニューの内容、量を把握、テクスチャーを検討し評価する。食べやすい調理の工夫により介護食の栄養学的意義について検討を加われる。又在宅でのケアでは簡単な誰にでもできる介護食が必要とされているので、市販の介護食のテクスチャーと比較を行い発表・ディスカッションの流れの中でゼミを進める。又嚥下障害に対応する食事は栄養・嗜好面だけでなく食形態と嚥下評価面からの検討が重要であることを理解する							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解する							
到達目標	施設の栄養士として高齢者を人間らしく支えるために介護食は欠くことのできない食事であることを認識し、栄養実践活動に対応できるように症状別介護食メニューを立案・調理する。介護食メニューの内容や量を把握し、テクスチャーを検討し評価する。介護食メニューの技術を習得。又栄養士の観点から在宅ケアでの方法を理解する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	介護食・ソフト食づくり 基本テクニック		食材の選択・油脂・つなぎ・調理の工夫・野菜は食べやすく・栄養バランス（食品の組み合わせ）・調理器具の活用				402教室	
第2回	高齢者ソフト食 食事を楽しく献立作り		ソフト食を作るポイント・素材選び・切り方の工夫（副菜） ご飯の工夫（主食）・ディスカッション				402教室・DVD	
第3回	高齢者ソフト食 食事を楽しく献立作り		特定給食（主食）・全粥～重湯・増粘剤・ゲル化剤 主食の展開・ディスカッション				402教室・DVD	
第4回	高齢者ソフト食 食事を楽しく献立作り		特定給食（副食）・調理のポイント・味付けのポイント 作業効率のポイント・ディスカッション				402教室・DVD	
第5回	高齢者ソフト食 介護食の基準		介護食の基準（障害に適した食事のポイントと調理）L0～L5 ディスカッション・嚥下食ピラミッドについて				402教室	
第6回	高齢者ソフト食 嚥下しやすくするテクニック		介護食調整用食品の使い方。とろみ材料の種類。素材選び 介護食の食材のアレンジ（野菜・魚介・肉・果物・その他） ディスカッション				402教室	
第7回	高齢者ソフト食 介護食メニューの立案		介護食（L0～L5）の単品料理の立案				402教室	
第8回	高齢者ソフト食 介護食メニューの立案		介護食（L0～L5）の単品料理の立案・ディスカッション 発注表・実習作業工程表作成				402教室	
第9回	高齢者ソフト食 介護食メニュー・調理の評価1		調理・量を把握・各々のテクスチャーの検討・評価				時限 実習・調理室	
第10回	高齢者ソフト食 介護食メニュー・調理の評価2		市販の介護食とのテクスチャーの比較 発表・ディスカッション				※第9回・10回は、 同日連続講義（実習）	
第11回	高齢者ソフト食メニュー		ソフト食メニュー（主食の工夫）（副食の工夫） 味付けのポイント・素材選び・切り方の工夫 ディスカッション				402教室	
第12回	高齢者ソフト食メニュー立案		メニューの立案 ①主食 ②副食 発注表・実習作業工程表作成 ・ディスカッション				402教室	
第13回	高齢者ソフト食 調理の評価1		第12回で立案したメニューの献立の調理・量を把握・テクスチャーの検討・評価 ディスカッション・発表				時限 実習・調理室	
第14回	高齢者ソフト食 調理の評価2						※第13回・14回は、 同日連続講義（実習）	
第15回	まとめ		介護食の栄養学的意義、ディスカッション、発表				402教室	
教科書	介護食ハンドブック（手島登志子編）、かみ、のみこみが困難な人の食事（女子栄養大学出版部）							
参考書	食品成分表、栄養食事療法の実習（本田佳子編）							
成績評価	単位認定 50 点以上 口頭発表(50%)、第15回終了後、献立表、記録などまとめて提出(50%)、評価する。							
授業時間外の学習	毎回授業計画書を確認し、主題（授業内容）を準備する（教科書など参照）又各ディスカッションの流れの中で発表・まとめて記録する							
履修のポイント	介護食・高齢者ソフト食づくりの基本テクニック・介護食の栄養学的意義について 介護食メニューを立案・調理・量を把握・テクスチャーの検討・評価する。介護食メニューの技術を習得 市販の介護食と立案した介護食メニューのテクスチャーの比較をする。在宅ケアでの利用 調理を実習、実食することにより量とテクスチャーの把握がより現実的になる							
オフィス・アワー	水曜日、金曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 8研究室）							

平成26年度 シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	中村 裕子	学科	生活科学科	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)	(30時間)			時限	
授業の概要	<食育と栄養士の社会活動をテーマとする> ・基礎ゼミの継続研究 ・栄養士の業務を拡大し、社会との連携を学び指導力を身につけられるよう学習する。 ・個人の研究課題に積極的取り組む。 ・食育に効果的な調理実習を実践する。							
学習目的	・基礎ゼミ同様 ライフステージに合わせた食育の実践ができるスキルを身に付ける。 ・食に対する情報の収集と知識の蓄積を励行し、実践に活かす。							
到達目標	・栄養士としての職業意識を持ち指導する立場を認識すること。 ・様々な対象者に適応できる知識や技術を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス		個人研究 グループ研究 計画立案					
第2回	食育の実践		食育の実践方法 対象に合わせた方法について					
第3回	栄養士の社会活動		地域との連携について					
第4回	グループ研究と個人研究		ライフステージを考慮した食育の取り組み グループ討議 個人研究への取り組み					
第5回	食育の実践方法の研究		食情報の提供への取り組み (個人・グループ)					
第6回	食育の実践方法の研究 2		食情報の提供の取り組み (個人・グループ)					
第7回	食育の実践方法の研究 3		食情報の提供の取り組み (個人) まとめ					
第8回	意見交換会		個人研究の中間発表					
第9回	食育に効果的な調理計画		グループ(ゼミ全体)での取り組みに効果的な調理計画					
第10回	調理実習		グループ(ゼミ全体)での取り組みに効果的な調理実習					
第11回	ゼミ集の取り組み		ゼミ集の作成に向けて協議 (基礎ゼミを通して)					
第12回	ゼミ集の取り組み		ゼミ集の作成に向け資料整理					
第13回	ゼミ集の取り組み		ゼミ集の作成に向け資料整理					
第14回	ゼミ集の取り組み		ゼミ集仕上げ					
第15回	総括		基礎ゼミからのまとめ 意見交換会					
教科書								
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 個人研究レポート 50% グループ研究取り組み課題 50%							
授業時間外の学習	食関係の時事問題に日ごろから敏感であること。調理に積極的に取り組むこと。食材知識を持つこと							
履修のポイント	積極的な取り組みを期待する 食への関心、研究力が旺盛であること							
オフィス・アワー	授業終了後可 或いは9号館3階・第7研究室にて随時受け付ける。							

平成26年度シラバス

科目名	専門ゼミ		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科	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)	(30 時間)			時限	
授業の概要	秋から冬にかけて実りを迎える野菜や果物を使い、保存食や乾物、漬物づくりを行う。四季折々の食材を手にし、調理し、ときには栽培し「旬」を学び、一年間の自然のサイクルを学ぶ。							
学習目的	秋から冬にかけて実りの時期を迎える野菜や果物といった食材の利用方法を知る。どのようなものが実り、いかに加工できるかを知り、それをじっさいに味わい、一年間の食材のサイクルを知り、実践できるようにする。							
到達目標	秋から冬にかけての食材とその活用方法を実践的に身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	秋野菜の種類、加工方法を知る		後期授業内容の概略を知る。秋野菜にはどのようなものがあるかを学習する。					
第2回	秋野菜①		白菜、キャベツの栽培方法、調理方法について調べる。				()	
第3回	秋野菜②		ブロッコリー、カリフラワーの生育方法、調理方法を調べる。					
第4回	秋野菜③		大根の多様な用途を調べ、まとめる。					
第5回	秋冬の食材調査①		秋の味覚のひとつ栗の活用方法を知る。栗の甘煮の作り方を学ぶ。					
第6回	秋冬の食材調査②		天日干ししてできる保存食に適した食材を調べる。干しイモ、干し大根の作り方を調べる。					
第7回	秋冬の食材調査③		たくあん漬、ダイコンのゆず漬など、漬物の仕込み方法を学ぶ。					
第8回	秋冬の食材調査④		キウイのジャム、リンゴのコンポートやジャムなど、秋冬に収穫された果物の活用方法を知る。					
第9回	秋冬の食材調査⑤		秋冬に収穫されるラッカセイをつかた活用事例を学ぶ。					
第10回	秋冬の食材調査⑥		秋冬に収穫されるサツマイモなど、イモ類を使ったレシピを調べ、まとめる。				()	
第11回	秋冬の食材調査⑦		白菜づけ、白菜キムチなど、白菜を使った保存食にはどのようなものがあるかを調べる。					
第12回	秋冬の食材調査⑧		ショウガを活用した保存食にどのようなものがあるかを調べ、まとめる。					
第13回	秋冬の食材調査⑨		冬野菜の代表格であるホウレンソウの活用事例を学ぶ。					
第14回	秋冬の食材調査⑩		多くの野菜を活用した福神漬の作り方を調べる。					
第15回	一年間の作業のまとめ		これまでの一年間にわたって学んできた保存食から学んだことを振り返り、一枚の用紙にまとめる。					
教科書	前期と同じく『家仕事ごよみ』を使用する。							
参考書	必要なときに紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 レポート課題 (50%)、授業への取り組み (50%) をもとに評価する。							
授業時間外の学習	予習として、新聞等で授業に関係する記事を探し読むこと、前もってテキストを読むこと、復習として、ゼミノートをまとめることを勧める。							
履修のポイント	休まず出席すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	オフィスワーク		担当者	松原直樹		学科	生活科学科	開講期	前・後期
区分	専門科目	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	オフィスワークでは、職場での勤務の実際を学習する。この講座では、主に企業経営・実務に関する業務知識についてまた、現実の日常業務に関する基礎知識および技術について、学習する。原則として、一般企業におけるオフィスワークを想定しているが、あらわる職場に通用する知識・技術について、数多く学習する予定である。 さらに、医療現場で働く人にとって、最低限のマナー・知識について習得できるような学習も行っていく。								
学習目的	職業人として必要な基礎知識・マナーを身につける。また、医療秘書資格取得を希望する人については、そのために必要な最低限の知識を身につける。								
到達目標	典型的な職場について理解する。職場における最低限のマナーを知る。特に文書のまとめ方、言葉づかいの基礎について学習する。医療秘書資格取得に必要な知識を習得する。								
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 ビジネスマナー概論(1)		授業の方針・方法の説明をした後、ビジネスにおける心構え、また医療現場で働く人の心構えを学習する。						
第2回	ビジネスマナー概論(2)		ビジネスマナーとして、訪問時のマナー、会社内で執務する際のマナーについて学習する。また、一般的な会社における業務内容を学習する。						
第3回	ビジネスマナー概論(3)		ビジネスマナーとして、ビジネスの現場での言葉づかいや医療現場での言葉づかいについて、具体的に学習する。						
第4回	ビジネスマナー概論(4)		ビジネスマナーとして、電話のかけ方や受け方、電話での話し方、会社の窓口での来客対応方法、話し方・聞き方を学習する。						
第5回	労働環境(1)		労働環境として、給与・報酬・手当などがどのような体系となっているのか、また給与から差し引かれる税金・社会保険について、学習する。						
第6回	労働環境(2)		労働者保護のしくみとして、法令で定められている具体的内容、会社による福利厚生具体例について学習する。また、主な労使間の具体的なトラブルについて、学習する。						
第7回	ビジネス文書(1)		・ビジネスの現場で使われる文書の様式について学習し、ビジネス文書はどのようにまとめたらいのかについて、学習する。						
第8回	ビジネス文書(2)		前回学習した知識・技術を使って、ビジネス文書を作ってみる演習を行う。						
第9回	医療秘書実務(1)		医療秘書実務に関するルールを学習する。						
第10回	医療秘書実務(2)		医療秘書実務問題演習(1)						
第11回	医療秘書実務(3)		医療秘書実務問題演習(2)						
第12回	医療秘書実務(4)		医療秘書実務問題演習(3)						
第13回	医療秘書実務(5)		医療秘書実務問題演習(4)						
第14回	医療秘書実務(6)		医療秘書実務問題演習(5)						
第15回	全体のまとめ		オフィスワークにおいて必要な知識・技術について、全体のまとめをする。						
教科書	医療秘書関係科目の教科書(『医療管理・事務総論』他)								
参考書									
成績評価	単位認定 50 点以上 平常点 (授業への参加度・学習態度等) [20%] 課題・レポート等 [80%] を総合して評価する。								
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・課題について、準備しておく。								
履修のポイント	医療管理秘書士、医事管理士等の医療事務関係資格取得希望者は、単位修得する必要がある。								
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26年度 シラバス

科目名	家庭の医学		担当者	高橋 淳子	学科	生活科学科	開講期	前期
区分	専門科目	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	栄養士あるいは医療事務従事者として社会で働く場合や家庭生活においても常に『病氣』とは、非常に関係深いものである。そのような中、医療機関・学校等で医薬品と検査に関わる場面が近年は多く見受けられる。そこで、医療における薬物治療の位置づけや薬の正しい使用方法、診療報酬の中での診療と疾患と検査の関係が自分で判断できるようになることを学ぶ。							
学習目的	診療報酬体系の中で、医療事務従事者や栄養士として業務を行うにあたり、薬剤が適正に使用されているかがある程度判断できることが、この家庭の医学の講義からの学習目的である。							
到達目標	薬の基礎知識を十分に身につけることにより、栄養士あるいは医療事務従事者として、薬の重要性について基礎的知識から専門的知識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 医薬品とは		薬理学の歴史、医薬品の定義、分類					
第2回	薬理学総論		薬理作用 (吸収、分布、薬理作用のメカニズムなど)					
第3回	薬物投与法		投与法、処方せん、 薬と食物相互作用					
第4回	薬ができるまで		薬の設計、薬の種類					
第5回	薬の正しい使い方		薬の使用説明書、用法・用量、副作用、ハイリスク薬					
第6回	末梢神経系作用薬、 中枢神経系作用薬		局所麻酔薬、筋弛緩薬、 中枢抑制薬、抗てんかん薬、パーキンソン病治療薬、鎮痛薬					
第7回	疾患別薬物治療 I		消化器系疾患に用いる薬、循環器系疾患に用いる薬					
第8回	疾患別薬物治療 II		代謝系疾患に用いる薬、呼吸器系疾患作用薬					
第9回	疾患別薬物治療 III		アレルギー性疾患治療薬、抗炎症薬					
第10回	疾患別薬物治療 IV		ホルモン・ビタミン製剤、貧血および血管系疾患治療薬					
第11回	疾患別薬物治療 V		感染症治療薬および抗悪性腫瘍薬、輸液製剤					
第12回	臨床検査値 I		一般検査、血液検査、生化学的検査、免疫学的検査、輸血検査					
第13回	臨床検査値 II		微生物検査、病理組織学的検査、遺伝子・染色体検査、 生理機能検査					
第14回	調剤報酬実務必携		調剤報酬改定の要点、					
第15回	まとめ		医療事務に携わる場合の医学的基礎知識・医療関連知識について					
教科書	新 医療秘書医学シリーズ5 検査・薬理学 井上肇責任編集 建帛社							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験100%評価							
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	栄養士あるいは医療事務従事者として、幅広い知識を得ることが望ましい。							
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26年度シラバス

科目名	教師論		担当者	梶沢龍次郎	学科	生活科学科 アート・デザイン学科	開講期	後期
区分	教職専門科目	選択	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年 教職課程全クラス	曜日 時限	
授業の概要	本科目は、教育職員免許法施行規則に定める「教職の意義に関する科目」であり、「教職の意義及び教員の役割」、「教員の職務内容（研修及び身分保証を含む）」及び「進路選択に資する各種の機会の提供等」を内容としている。具体的には、教員の役割や歴史、さらには教員の身分を含む、研修と勤務条件等について理解を深める。							
学習目的								
学習目標	・教職に必要な法規・法令等の理解 ・教師に必要な心得と研修の理解 ・教育の目的とめざす方向性							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	ガイダンス・教育の課題		教職科目履修の動機とめざす教師像（人間づくり）について					
第2回	学校教育の意義Ⅰ		教育と教師、教師の役割について					
第3回	学校教育の意義Ⅱ		学校教育の現状と課題、愛と権威、先人に学ぶ					
第4回	教師像		教師の歴史と教師像について					
第5回	教師の資質と能力Ⅰ		教師への期待と基本的な資質能力について					
第6回	教師の資質と能力Ⅱ		教職の専門と実践的能力について					
第7回	教育の本質Ⅰ		憲法と教育、教師の使命について					
第8回	教育の本質Ⅱ		公教育と教育諸法規について					
第9回	教師の職務		学校と教職員組織、教師の職務、職務内容について					
第10回	体罰の禁止と事故防止		生徒の懲戒、体罰の禁止、安全教育について					
第11回	教師の実践活動		教育課程の編成・実施・評価、学習指導と生徒指導、学級経営					
第12回	教師の身分と勤務条件		教員の身分・分限・懲戒について					
第13回	教員の研修と勤務条件		教員の研修、勤務条件、職員団体、教育委員会について					
第14回	今後の教育		今後の教育のあり方と教員の役割・使命とは					
第15回	まとめ、教育実習		全員で、教師についての整理と模擬授業を行う					
教科書	教科書は使用しない（資料・プリント配布）							
参考書	「教育の意義と職務」 森 秀夫 著（学芸図書）							
成績評価	課題に対するレポート提出（内容評価）及び平常点（出席点を含む）の総合評価							
授業時間外の学習	読む（本・新聞等）、書く（文書・手紙等）、話す（コミュニケーション）ことの研修に努めること							
履修のポイント	教職をめざすために必要な心得及び人間力について、実体験談・事例等をまじえながら考えていく							
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26年度 シラバス

科目名	教育心理学		担当者	亀岡聖朗	学科	生活科学科 アート・デザイン学科	開講期	前期
区分	専門科目	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、学生による「模擬授業」を実施する。							
学習目的	青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の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。							
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	ガイダンス 教育心理学で取り扱う問題		講義の進め方、成績評価のしかたなどについて 教育心理学で取り扱う内容について					
第2回	人生初期の発達①		人間発達の共通性、社会性発達の芽生え					
第3回	人生初期の発達②		認知の発達、発達の最近接領域					
第4回	青年期の発達①		青年期の心理的特徴、適応と不適応、適応機制					
第5回	青年期の発達②		青年期の発達課題、アイデンティティの獲得について					
第6回	障がいの理解		障がいの種類、障がい児・者の理解と対応					
第7回	さまざまな学習理論①		連合説（刺激－反応の結びつき）による学習のしくみと認知説（認知の変容）による学習のしくみ					
第8回	さまざまな学習理論②		授業における学習指導の理論、学習の個性化					
第9回	学習の規定因①		動機づけの理論、動機づけを高めるためには					
第10回	学習の規定因②		個性を反映するものとしての知能～知能の構造、知能検査、創造性					
第11回	学習の規定因③		個性を反映するものとしての性格～性格理論、性格検査					
第12回	教育評価		評価の意義と工夫、絶対評価と相対評価の違い、学力のとらえ方					
第13回	教授技法①		教える技術、伝える技術、授業づくり、模擬授業体験①（模擬授業についての説明と計画）				※実習を含む予定。	
第14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。	
第15回	教授技法③		模擬授業体験③（体験学習；発表）				※実習を含む予定。	
教科書	特に指定しない。							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験80%、レポート課題・模擬授業等20%							
授業時間外の学習	配布資料・ノートのまとめを復習として勧めます。							
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	11号館3階第8研究室にて、もしくは講義終了後などに、適宜設けます。							

平成26年度シラバス

科目名	道徳教育研究		担当者	橋爪博幸	学科	生活科学科 アートデザイン学科	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	小中学校で習ってきた道徳の時間を振り返りつつ、立場を変えて、今度は学生みずからが教壇にたち、道徳の授業を展開する際の材料集め、指導案づくり、じっさいの授業展開までを行う。あわせて『素心のすすめ』を輪読する。							
学習目的	教育課程における道徳教育の位置を理解し、道徳教育を小中学生に自分のちからで創意工夫を重ねつつ、実施できるようにする。							
到達目標	小中学校で習う道徳教育の歴史や、授業の展開の仕方を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	道徳教育とは		小中学校の指導要領を読み、要点をつかむ。今日、どのような道徳教育が行われているかの概略を知る。『素心のすすめ』第1章を読む。					
第2回	道徳教育事例①		野口英世の母からの手紙に注目した道徳の授業例をたどる。					
第3回	道徳教育事例②		父母へ宛てた感謝の手紙を題材とした道徳教育事例から、自分自身の思いを振り返る。『素心のすすめ』第2章を読む。					
第4回	道徳教育事例③		中学生らしい交際とはどのような交際をいうのか、みなで考える。ここでは「社会の目」があることに気づく。『素心のすすめ』第3章を読む。					
第5回	道徳教育事例④		薬物乱用を防止するための道徳教育の事例をみていく。『素心のすすめ』第4章を読む。				『中学校編 とっておきの道徳授業』43頁を参照。	
第6回	道徳教育事例⑤		窃盗についての事例を道徳教育にあてはめてみていく。					
第7回	道徳の授業		学生による道徳の授業発表（1回目）。					
第8回	道徳の授業②		学生による道徳の授業発表（2回目）。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	授業時に、資料を配布する。							
参考書	『中学校編 とっておきの道徳授業』（日本標準）							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題の提出（70%）、授業時の発表（30%）で評価する。							
授業時間外の学習	予習として、道徳に関する新聞記事等を探し読んでおくこと、復習として授業時に配布したプリント等を再度熟読することを勧める。							
履修のポイント	授業は8回のみで終了するので、休まず出席すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	教育方法論		担当者	石井 広二	学科	生活科学科 アート・デザイン学科	開講期	前期
区分	教職科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	限られた時間内に教育が行われる学校では、指導上の効果を高めるため、教育方法について理解し研究することがとりわけ肝要である。被教育者の知識・技術の習得をより効果的なものにし、さらに生徒の自主的・創造的な学習を進展させるうえで、教員を目指す者にとって教育方法の学習は、以前にも増して重要性が高まっている。この授業では、教授ないし学習指導と呼ばれている事柄を中心に扱う。また、コンピュータを中心とした教育機器の利用法や教育評価についても、教育方法にとって不可欠な分野として、取り上げる。さらに、教科における学習指導にとどまらず、特別活動における指導についても取り扱う。また、授業ではMoodleを活用する予定である。							
学習目的	学校教育の中で行われる、指導の効果を高めるための方法について理解し研究することを目的とする。そして生徒の知識・技術の習得をより効果的なものにし、さらに生徒の自主的・創造的な学習を進展させるための方法について学ぶ。							
到達目標	・教育方法の基礎理論、方法、技術について理解する ・特別活動の意義を理解する ・コンピュータなどの機器の利用方法を理解し、活用できる ・教育評価の理論と応用について理解する							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	教育方法の基礎理論		教育方法の基礎理論について					
第2回	学校教育と教育方法		学校教育と学習指導要領の基本理念について考える					
第3回	教師の指導技術		具体的な指導技術の問題点を確認し、代表的な方法と留意点を見る					
第4回	求められる学力と学習の動機づけ		求められる学力とは何かを検討し、学習者が意欲的に学ぶにはどのような工夫が必要か考える				模擬授業を状況に応じて実施	
第5回	学習の評価		学習における評価の意味について考える					
第6回	育成する学力と学習形態		指導形態や学習形態について検討する					
第7回	情報コミュニケーション技術		ICTを利用する意味とその理論について学ぶ					
第8回	特別活動の指導		特別活動について					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	『新しい教育の方法と技術』（篠原正典・宮寺晃夫 編著）ミネルヴァ書房							
参考書	「教育工学への招待」赤堀侃司（ジャストシステム）、「「教えて考えさせる授業を」を創る」市川伸一（図書文化）、「学習評価の新潮流」植野真臣他（朝倉書店）など							
成績評価	単位認定 50 点以上 毎回の課題とその取組、模擬授業などを総合的に評価する。							
授業時間外の学習	教科書を読んでおくこと。 毎回の課題を必ず提出すること							
履修のポイント	授業日程についてはしっかり確認し、遅刻・欠席がないように注意してください。							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成26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	橋爪博幸	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位	1 単位	学年	2 学年	曜日	
			(時間)	(15 時間)			時限	
授業の概要	道徳教育の歴史、道徳の授業の実践例を参考にしつつ、学生みずから道徳の授業の指導案づくりにとりくむ。小中学校で習ってきた道徳の時間を振り返りつつ、道徳の授業を展開する際の材料集め、じっさいの授業展開までを行う。あわせて『素心のすすめ』を輪読する。							
学習目的	教育課程における道徳教育の位置を理解しつつ、道徳教育を小中学生に自分のちからで創意工夫を重ねつつ実施できるようにする。							
到達目標	小学校や中学校で習う道徳教育や特別活動についての歴史を知り、これらの授業の展開の仕方を身につける。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	道徳教育とは		小中学校の指導要領を読み、要点をつかむ。今日、どのような道徳教育が行われているかの概略を知る。					
第2回	道徳教育事例①		野口英世の母からの手紙に注目した道徳の授業例をたどる。					
第3回	道徳教育事例②		父母へ宛てた感謝の手紙を題材とした道徳教育事例から、自分自身の思いを振り返る。					
第4回	道徳教育事例③		中学生らしい交際とはどのような交際をいうのか、みなで考える。ここでは「社会の目」があることに気づく。					
第5回	道徳教育事例④		薬物乱用を防止するための道徳教育の事例をみていく。『素心のすすめ』第4章を読む。				『中学校編 とっておきの道徳授業』43頁を参照。	
第6回	道徳教育事例⑤		窃盗についての事例を道徳教育にあてはめてみていく。					
第7回	道徳の授業		学生による道徳の授業発表（1回目）。					
第8回	道徳の授業②		学生による道徳の授業発表（2回目）。					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	授業時に、資料を配布する。							
参考書	『中学校編 とっておきの道徳授業』（日本標準）							
成績評価	単位認定 50 点以上 課題の提出（70%）、授業時の発表（30%）で評価する。							
授業時間外の学習	予習として、道徳や学校での特別活動に関する新聞記事等を探し読んでおくこと、復習として授業時に配布したプリント等を再度熟読することを勧める。							
履修のポイント	授業は8回のみで終了するので、休まず出席すること。							
オフィス・アワー	水曜日の昼休みをオフィス・アワーとする。学生課または9号館3階の第10研究室に来ること。							

平成26年度 シラバス

科目名	生徒指導論		担当者	田口和人	学科	アート・デザイン 生活科学	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1年次	曜日 時限	5限目
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・薬物・学級崩壊など、多くの学校でみられるような教育問題が存在しています。生徒指導はこれらに対処することが求められています。これらを前提として、①生徒指導とはなにか、②生徒指導が担うべき役割はなにか、③生徒指導において教師がそなえ持つべき要件はなにか、を基本的な柱として考えたいと思います。							
学習目的	子どもたちの背景にあるものを、広く・深く洞察できるような知識・観点・考え方の学習を目的とします。							
到達目標	次の4つを学習目標とします。 ①学校教育の歴史・現状について認識を深めること ②子どもたちを取り巻く状況についての認識を深めること ③子どもの背景にあるものへの各自の洞察力を育てること ④生徒指導への大胆なアイデアをもつように努力すること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備考	
第1回	現代社会と子どもたちの現状		これまでの自分自身の経験も含めながら、子どもたちがどのような社会状況の中に置かれているかについて考える。					
第2回	学校教育の現状		視聴覚教材により、今日の学校教育の現状について考える。その上で、感想・意見などをレポートする。					
第3回	学校教育の歴史過程		戦後の学校教育の歴史過程を大まかにつかむ。					
第4回	学校教育における生徒指導		教科教育と教科外教育の関係の中で、生徒指導の位置を理解する。また、学習指導要領における生徒指導の位置を理解する。					
第5回	子どもの内面への接近		視聴覚教材（楽曲）により、子ども・青年の内面世界への洞察を試みる。その上で、感想・意見などをレポートする。					
第6回	携帯・ネットと生徒指導		社会的問題となっている「携帯・ネット」について、子どもの現状を踏まえながら考える。					
第7回	ジェンダーと生徒指導		ジェンダー（社会的性）による生活・行動様式について、現状と今後の展望という観点から考える。					
第8回	不登校と生徒指導		不登校（あるいは「引きこもり」）の現状へ理解を広げながら、子どもたちの背後にあるものについて考える。					
第9回	いじめと生徒指導Ⅰ		視聴覚教材を用いて、いじめをめぐる現状についての理解を深める。その上で、感想・意見などをレポートする。					
第10回	いじめと生徒指導Ⅱ		いくつかのいじめ事例を読み解きながら、いじめの構造へ理解を広げる。					
第11回	進路指導		景気低迷・格差社会のなかで、どのような進路指導が求められるのかについて、意見交換をしながら、その展望を考える。					
第12回	生徒指導の方法Ⅰ		中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。					
第13回	生徒指導の方法Ⅱ		中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。					
第14回	生徒指導の方法Ⅲ		中学校の「学級活動」の1時間を想定して、生徒指導の方法について考える。					
第15回	まとめ		子どもたちが抱える今日的な課題について、生徒指導の観点から自分なりの分析をレポートにまとめる。					
教科書	適宜、資料を配布します。							
参考書								
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験70%以上 レポート30%以上で評価等							
授業時間外の学習	新聞等を通じて、教育に関する情報（例えば、体罰・いじめ問題）に目を通すようにしてください。							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	教育相談		担当者	占部慎一	学科	生活科学科 アートデザイン学科	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位	2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	1. 2回目の授業で、教育相談の必要性、定義、内容の包括性などを理解する。次に3回目の授業にて、学校組織上の位置づけ等を理解する。さらに4, 5回目の授業で、子ども理解を、成長段階、対人関係、教育段階を踏まえて深め、現代の子どもの変化と社会・文化環境の変化の概要を把握する。これらを基礎として、6～11回目の授業を通して教育相談に必要な知識と方法を学んでいく。12～14回目では、代表的な事例を通して教育相談の実践を体験・考察する。							
学習目的	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を習得する。							
到達目標	①教育相談の必要性、定義、学校組織上の位置づけ等を理解する。 ②現代の子どもの成長段階や教育問題、社会的環境の変化について理解する。 ③教育相談を行うに必要な方法・内容を理解する。 ④事例を通して、教育相談を実践する基礎を習得する。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	教育相談の必要性		児童生徒の抱える問題と教育相談の必要性					
第2回	教育相談の定義と内容		教育相談の定義、内容の包括性、機能の多様性					
第3回	教育相談と学校組織		学校組織における教育相談担当の分掌的位置づけと役割、全教員が学校生活全般を通じて行う教育相談、スクールカウンセラー等との連携					
第4回	教育相談と子ども理解（1）		子ども理解の重要性、身体・心理・社会性関係、自己理解と到達度、自己評価、志向性。社会性の習得とアイデンティティ、自己実現					
第5回	教育相談と子ども理解（2）		子どもを取り囲む環境の変化。ポストモダン社会とメタ物語の喪失、私事化と公共性の喪失。グローバルネット社会					
第6回	教育相談方法（1）		教育相談への促しと気づき ①援助要請の重要性、②対応態勢（傾聴、承認、受容、当事者性理解）					
第7回	教育相談方法（2）		教育相談の方法 ①心理的感受と援助（肯定的自己観、内的統制と外的統制、自己注視等）②援助思考（垂直保障、水平保障、問題解決保障）					
第8回	教育相談方法（3）		学習支援（動機付け、能力観の変換、発達の最近接領域理論、自己調整学習等）					
第9回	教育相談方法（4）		対人関係調整（傷つき感受性の緩和、自己愛と他者理解、文化的分化、仲間づくりと社会的スキル）					
第10回	教育相談方法（5）		志向と自己実現（時間軸と意味軸、内的興味と外的興味、生きがいと生活、夢・目標と方法等）					
第11回	教育相談方法（6）		連携 ①児童生、②教師間、③保護者、④専門機関					
第12回	教育相談の実践（1）		学習意欲の低下と成績不振（学ぶ意味の喪失、教育的呪縛、学習性無力感、知の受け身者と知の構成者、協働の学び）					
第13回	教育相談の実践（2）		対人関係といじめ（関係の確認、被害者の保護、加害者の特定と対応、生徒指導・学級担任等との連携、他生徒への対応、相談の継続等）					
第14回	教育相談の実践（3）		不登校と無気力（理解と受容、背景要因の確認、症状の段階確認、カウンセラー、学級担任等との連携 援助の形態と方法の模索等）					
第15回	まとめ		承認者・支援者の重要性 ①可能性の展開、②自己認知と社会性の拡大、③肯定的意欲の賦活					
教科書								
参考書	河村 茂雄著 『教育相談の理論と実際—よりよい教育実践をめざして』 図書文化社							
成績評価	単位認定 50 点以上 筆記試験 80%、小レポート 10%、課題 10%で評価する。							
授業時間外の学習								
履修のポイント	教職に必要な資質を深め、向上させようとする意欲と努力が大切です。							
オフィス・アワー	アポイントを取ってください。							

平成26年度 シラバス

科目名	教職実践演習（栄養2種）		担当者	橋本まさ子・田口和人	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	教職科目	選択	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	2学年	曜日 時限	
授業の概要	学校教育の「特別活動」と食育の実技を想定した実践的活動を行う。具体的には、①学園祭を利用した作品づくりと作業活動、②「学校行事」としての「野外活動」、③ボランティア活動を行う。また、それらの実践的活動や教育実習の経験を踏まえ、教職という仕事についての理解とスキルを深める。（※多くの部分をアート・デザイン学科・教職課程履修学生と同時に行う。）							
学習目的	教育実習の経験を踏まえて、教職課程履修の総合的なまとめを行う。							
到達目標	履修カルテにより、個人別の履修状況や教員になるための実践的指導能力を個別に把握して指導し、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ための実践的な活動を行う。また、組織の一員としての自覚、社会性や人間関係能力を育成する。							
授 業 計 画								
第1回	ガイダンス		教職実践演習についての説明およびスケジュールの確認				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	美術教育について		美術についての教養を深める				美術担当教員	
第4回							栄養担当教員	
第5回	作品等づくり		学園祭を使った各学科の取組み				同上	
第6回							同上	
第7回	野外活動事前学習・準備						教職担当教員	
第8回							美術・栄養・ 教職担当教員	
第9回			群馬県立東毛青年自然の家での野外活動				同上	
第10回							同上	
第11回							同上	
第12回	各学科の作品発表会		学園祭を使った各学科の取組みの発表を行う				美術・栄養・ 教職担当教員	
第13回	ボランティア事前学習		ボランティア活動について考え、計画を立てる				栄養担当教員	
第14回	ボランティア活動		自分たちで考えたボランティア活動				美術・栄養・ 教職担当教員	
第15回	まとめ		2年間に及ぶ教職課程履修を振り返り、まとめを行う。				教職担当教員	
教科書	後期ガイダンス							
参考書	教育実習の報告							
成績評価	教職の意義と教員の役割 単位認定 50点以上							
授業時間外の学習	新聞等を通じて、教育に関する情報（例えば、食育・いじめ問題等）に目を通すようにしてください。							
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育事前・事後指導		担当者	橋本　まさ子	学科	生活科学科	開講期	前後期
区分	教職科目	必修	単位	1単位	学年	1、2学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養教諭制度は2005年4月スタートした。食に関する指導は、今までは学校　給食の管理業務を中心とする学校栄養職員が指導の一部を担っていた。今回の創設において、栄養教諭は食に関する指導と学校給食の管理を一体的のものとしてその職務とし、教諭や養護教諭と並んで、児童・生徒に対する指導を直接的に担う教職員として位置づけられた。栄養士の基礎資格の上に、教育に関する専門性を併せ持つこととされている。 そこで、教育実習では、児童・生徒を取り巻く課題を踏まえ、栄養教諭としての使命や職務内容の重要性を理解させ、学校において「食に関する指導」が学校教育活動の中で実施できるように指導する。							
学習目的	教育実習に向けて、積極的な取り組みを望む。教員としての自覚を身に着ける							
到達目標	栄養教諭として、実習先で活躍できるような知識、技術を習得する							
授　業　計　画								
回	主　題		授　業　内　容				備考	
第1回	教育実習についての説明		教育実習についての説明					
第2回			教育実習についての説明					
第3回	教材の確認		教材の確認					
第4回	栄養教諭について		栄養教諭について					
第5回	栄養教諭について		栄養教諭について					
第6回	授業内容について		授業内容について					
第7回	教育実習（模擬授業）		教育実習（模擬授業）					
第8回	教育実習（模擬授業）		教育実習（模擬授業）					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	使用しない							
参考書	小学校新学習指導要領の展開							
成績評価	単位認定　50　点以上　課題30%、模擬事業評価30%、レポート40%							
授業時間外の学習	教育実習に活用できる教材の収集							
履修のポイント	教育実習を成功させる							
オフィス・アワー	授業終了後、随時　9号館3階第七研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育実習		担当者	橋本 まさ子	学科	生活科学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	教育実習に必要な挨拶の仕方、言葉遣い、実習直前の準備の仕方、実習中の心得等について理解させる。指導案を作成し、模擬授業等を行って実際の流れを体験させる。 実習ノートの記入の仕方について指導する。 教育実習後の指導としては、御礼文等の書き方、報告書のまとめ方等について説明する。反省会等を行う。							
学習目的	学校職員としての自覚を持って教育実習に望むことができるように、栄養教諭としての知識、態度を身につける							
到達目標	栄養教諭として、教育実習に望めるように基礎的基本的な知識、マナーの修得をする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	教育実習について①		事前課題等の提出、教育実習の目的					
第2回	教育実習について②		指導案等の書き方および具体的な指導（模擬授業等）					
第3回	教育実習について③		指導案等の書き方および具体的な指導（模擬授業等）					
第4回	実習の事前指導①		指導案等の書き方および具体的な指導（模擬授業等）					
第5回	実習の事前指導②		教育実習直前指導					
第6回	教育実習		栄養教諭の教育実習（30時間）					
第7回	実習の事後指導①		課題提出、まとめ、反省会の準備					
第8回	実習の事後指導②		反省会の準備					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	教育実習ノート							
参考書	後日、必要に応じて							
成績評価	単位認定 50 点以上 教育実習評価90%、課題10%							
授業時間外の学習	教育実習に向けての教材や資料等の準備							
履修のポイント	教育実習成功のための努力は惜しまない							
オフィス・アワー	授業終了後、随時 9号館3階第七研究室							