

平成30年度

シ ラ バ ス

桐生大学 短期大学部

生活科学科

講義コード	30010001
講義名	歴史と文化
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 飯島 正義	指定なし

#### 授業の概要

授業は、日本の戦国時代末期から明治末期までの時期について説明します。授業は、講義形式で行いますが、理解を確認するために「確認プリント」を実施します。

#### 教育目標

日本の封建社会から近代社会の確立期を学ぶことによって、その後の日本の方向性や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の確立期を学ぶことによって、その後の日本の方向性や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ことを目的とします。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	なぜ歴史を学ぶのか	歴史を学ぶ意義、これからの授業内容と進め方、成績評価等について説明します。
第2回	織豊時代 (1)	織田信長の天下統一と経済政策について学びます。
第3回	織豊時代 (2)	豊臣秀吉の経済政策について学びます。
第4回	江戸幕府の成立	幕藩体制とは何か、江戸幕府の支配機構について学びます。
第5回	江戸時代の農民生活	近世村落の成立、江戸時代の農民生活について学びます。
第6回	幕藩体制の経済構造	幕藩制的商品経済・商品流通の形成と特徴について学びます。
第7回	商品経済の発展	幕藩体制下での商品経済の発展について学びます。
第8回	商品経済発展の影響	商品経済の発展が幕府や藩にどのような影響をもたらしたのかについて学びます。
第9回	幕政・藩政改	商品経済の発展によって幕藩体制が変質していくが、幕府や藩が

	革	どのように取り組んでいったのかについて学びます。
第10回	19世紀の東アジア情勢	欧米列強が進出するようになった19世紀の東アジア情勢について学びます。
第11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学びます。
第12回	明治憲法体制の形成（1）	明治政府の成立、大日本帝国憲法制定までの政治的過程について学びます。
第13回	日本資本主義の形成	日本の資本主義経済体制の構築過程について学びます。
第14回	日本の産業革命	日本の産業革命の過程と特徴について学びます。
第15回	帝国日本の誕生	日清・日露「戦後経営」とその後の日本について学びます。

## 教科書

使用しません。プリントを使用します。

## 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

成績評価方法：平常点（取組み、確認プリント等）：40%、筆記試験：60%での総合評価

## 授業時間外の学習

事前・事後の学習を行ってください。

【事前】配布プリントを予め読んでおいてください。

【事後】授業内容を整理し、重要事項を確認してください。

## 履修のポイント

毎回の積み重ねが大切ですので、わからないところは質問してください。

## オフィス・アワー

## 出校日

講義コード	30020001
講義名	くらしと色彩
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	4時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大日向 基子	指定なし

#### 授業の概要

カラーコーディネータ検定試験3級公式テキスト（東京商工会議所）に沿って授業を行う。身近な参考例（インテリア、ファッション、自然、歴史、テーブルコーディネートなど）を取り上げ、学生の色に関する興味を高めつつ、練習問題で効率的にポイントを学習する。  
 ※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2回の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

#### 教育目標

色に関する興味・関心を引き出し、学生の知識を深める。積極的にカラーコーディネーションを楽しみ、活用する人材を育てる。

#### 到達目標

日々の生活をより豊かにするため、色を楽しんで活用できる。

#### 授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	色の性質	色の効用とカラーコーディネーション、色が見えるまで	前提講義
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	
第3回	色を表し伝える方法	色の表示方法とその特徴	
第4回	色を表し伝える方法	色の表示方法とその特徴	
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	主な色彩調和論と調和の原則	
第7回	光から生まれる色	光、色彩現象、光源	
第8回	光から生まれる色	光、色彩現象、光源	

第9回	色が見える仕組み	眼および脳の構造と働き、色覚、色の見え方を決める要因	中間テスト:第1-8回までの範囲から出題
第10回	色が見える仕組み	眼および脳の構造と働き、色覚、色の見え方を決める要因	
第11回	色の測定	色の測定の種類、三原色を使った色表示	
第12回	混色と色再現	混色の原理、色再現の方法	
第13回	混色と色再現	混色の原理、色再現の方法	
第14回	色と文化	日本の色彩文化、絵画における色彩調和、現代日本の商品色彩の変遷	
第15回	色と文化	日本の色彩文化、絵画における色彩調和、現代日本の商品色彩の変遷	中間テスト:第9-14回までの範囲から出題

### 教科書

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（東京商工会議所）

### 参考書

カラーコーディネータ検定試験3級問題集、配色デザインのルール、色彩学概論、色彩デザイン学など

### 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

教科書の熟読 検定対策問題集等で要点を理解し、知識を深める。

### 履修のポイント

練習問題の形式に慣れること。カラーコーディネータ検定試験3級取得を目指す場合は、問題集を購入することが望ましい。

### オフィス・アワー

平日9:00-18:00

講義コード	30030001
講義名	人間と心理
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

#### 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しなやかにかかわらず、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。そして、人は常に、状況に応じて適切な判断を下し、その場に合った行動をうまく選択し、自分にとって必要で大切だと思うことをきちんと覚えておくような存在かという、そうでもない。本講義では、そうした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。

#### 教育目標

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. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる専門用語の意味を理解する。
2. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる心理学理論について理解する。
3. 日常的な出来事を心理学の理論に沿って理解する。
4. 人の心の全般的なしくみについて理解する。

#### 授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	ガイダンス 人間と心理で取り扱う問題	授業計画、成績評価のしかたなどについて 心理学で取り扱う内容について	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	5章

		(条件づけ理論と認知理論)	
第7回	発達心理学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	臨床心理学①	ストレス、心の安定を崩した状態、こころの病と呼ばれるもの	7章
第15回	臨床心理学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

毎週水曜もしくは木曜の昼休み(12:30~13:20)、11号館第8研究室。  
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	30040001
講義名	くらしと憲法
(副題)	【教職必修(共通)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 松原 直樹	指定なし

#### 授業の概要

社会保障費の増大と消費税増税、地方自治体の消滅可能性、働き方改革など、国の課題は山積している。そんな中、選挙権年齢が18歳以上に引き下げられ、大学生全員が選挙権を有することになってから、すでに何回かの選挙が行われている。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、主権者としての判断能力を身につけられるよう、学習していく。

#### 教育目標

社会人として必要な憲法の知識を身につけることができるようにする。また、教職課程履修者については、教員として必要な最低限の憲法に関する知識、人権感覚を身につけることができるようにする。

#### 到達目標

憲法の基本的構造を理解する。憲法とわたしたちの日常生活との関係を理解できる。どのような基本的人権がどういう目的でどのように保障されているかを理解できる。現在の日本の統治構造について学習し、人権保障との関係を理解する。

#### 授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	憲法の意味	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。立憲主義についても学習する。	
第2回	日本国憲法の誕生	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	日本国憲法の基本原則	日本国憲法の基本原理である「国民主権」について、規定と意味について学習する。さらに、「基本的人権の尊重」に関する規定とその概要について学習する。	

	理(1)		
第4回	日本国憲法の基本原理(2)	日本国憲法の基本原理である「平和主義」について、規定内容を学習し、さらに日本の防衛政策の現状、安保関連法制との関係について、学習する。	
第5回	法の下での平等	憲法が保障している法の下での平等の意義・内容について学習する。現実に生じている平等をめぐる問題について、判例を素材として検討する。	
第6回	精神的自由(1)	信教の自由を中心に学習する。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。	☆レポート1 「基本的人権に関わるニュースについて」提出
第7回	精神的自由(2)	政教分離原則について学習し、信教の自由に関する判例と政教分離に関する判例を素材として、学習する。さらに、表現の自由の意義について、学習する。	
第8回	精神的自由(3)	表現の自由について、その内容について、学習する。また、プライバシー権との関係についても学習する。さらに、表現の自由・プライバシー権をめぐる判例を検討する。	★確認テスト1 「日本国憲法の成立と基本原理、平等、自由権(1)」実施
第9回	法定手続きの保障 人身の自由	憲法が保障する「人身の自由」について学習した後、刑法との関係について理解する。また、犯罪と刑罰制度の概要を学習し、特に死刑制度について、その現状とそれに対する議論を検討する。	
第10回	社会権	社会権と区分される人権について学習した後、「生存権」「教育を受ける権利」、「労働基本権」等についてその概要を学習する。	
第11回	立法	国会のさまざまな権能、国権における地位について概観する。衆議院と参議院の関係、国会の意思決定過程、具体的な役割について学習する。さらに、選挙制度についても、学習する。	
第12回	行政	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、国务大臣の任免、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。	☆レポート2 「統治機構(政治のしくみ)の課題について」提出
第13回	司法	裁判のしくみについて、概要を学習した後、刑事裁判で取り入れられている裁判員制度について、VTRに沿って学習する。	
第14回	天皇・地方自治・憲法改正	憲法が規定する「象徴天皇」の地位・権能、またそれを規定している皇室典範について、学習する。また、地方自治に関する来っていないように学習し、さらに、憲法改正の手續、憲法改正に関する各政党・学界・国民の考え方について理解する。	

第15回	全体のまとめ	全体をまとめ、憲法を取り巻く状況とその課題について検討する。	★確認テスト2 「自由権(2)、社会系、統治機構」実施
第16回			
第17回			

### 教科書

『目で見える憲法』初宿正典・大沢秀介・他 編著（有斐閣）

### 参考書

『ポケット六法』菅野和男・江頭憲治郎・他 編（有斐閣）

### 成績評価

平常点（授業への参加度・学習態度・授業内課題等） [30%]、レポート [30%]、確認テスト [40%] を総合して評価。総合点50点以上で単位認定する。

### 授業時間外の学習

次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・確認テストについて、準備しておく。

### 履修のポイント

教員免許を取得しようとする学生は、必ず履修すること。

### オフィス・アワー

火・木・金曜日, 11時～15時（授業時間以外）, 11号館3階研究室11

講義コード	30050001
講義名	現代社会と経済
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 飯島 正義	指定なし

#### 授業の概要

授業内容は、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思想を知ることができる。
2. ミクロ・マクロ経済学の基礎知識を習得することができる。
3. 経済統計や新聞記事の内容を理解できるようになる。

授業は講義形式で行いますが、授業内での理解を確認するために「確認プリント」を行います。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
第1回	経済学をなぜ学ぶのか	経済学を学ぶ意義、これからの授業内容と進め方、成績評価等について説明します。
第2回	経済思想 (1)	アダム・スミスをはじめとする古典派経済学の経済思想について学びます。
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について学びます。
第4回	経済思想 (3)	新古典派経済学の経済思想について学びます。
第5回	経済思想 (4)	ケインズ経済学の経済思想について学びます。
第6回	国民経済の仕組み	国民経済を構成している家計・企業・政府の経済主体とその相互関係について学びます。
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、価格の決定について学びます。
第8回	市場メカニズム (2)	市場メカニズムのメリット、デメリットについて学びます。
第9回	景気循環	景気変動の要因について学びます。
第10回	政府の役割	政府の経済に関する役割について学びます。
第11回	中央銀行の役割	中央銀行 (日本銀行) の役割について学びます。

第12回	国内総生産 (GDP)	国内総生産とは何か、三面等価の原則について学びます。
第13回	経済成長	経済成長とは何か、その要因について学びます。
第14回	貿易と国際収支	国際収支とは何か、国際収支表を読みます。
第15回	為替レート	為替レートとは何か、その変動要因と影響について学びます。

### 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

成績評価方法：平常点（授業中に行う確認プリントの提出等）：40%、筆記試験：60%で総合評価

### 授業時間外の学習

プリントは、内容ごとにまとめて配布しますので事前・事後の学習を行ってください。

【事前】配布されたプリントで今回の授業内容のところを予め読んでおいてください。

【事後】今回の授業内容の重要事項を確認しておいてください。また、参考書などで理解を深めて下さい。

### 履修のポイント

毎回の授業の積み重ねが大切ですので、わからない点は質問してください。

### オフィス・アワー

### 出校日

講義コード	30060001
講義名	くらしと統計
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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、仕事を始め、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

	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	中間まとめ	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。講義には電卓『平方根の機能がついたもの!』を持参すること。また、2年次の「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

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	30070001
講義名	くらしと現代科学
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

私たちの生活のなかで、身近に接する物質や現象に注目し、物質の性質や製品への活用方法をみていく。最初に物質を構成する原子や元素について知り、そのあとで洗剤や食物、薬やセラミックスなど、私たちの身のまわりにある製品や材料について、それらのミクロの構造を解き明かし、それらの用途をみていく。物質やエネルギーの活用事例を豊富に取り上げ、私たちの周りに最先端科学の成果が生かされていることを学ぶ。

#### 教育目標

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、最新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

	主題	授業内容	備考
第1回	現代科学の定義	現代科学（自然科学）の区分について、また物理変化と化学変化の違いについて理解する。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	熱の出入りと化学反応	熱を発生させたり冷やしたりする化学反応の具体例を確認しつつ、その化学変化を熱化学方程式に置き換えて理解する。	
第4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5回	衣類の科学	さまざまな繊維について知る。合成繊維と天然繊維の違いを理解する。保温性に優れる羊毛繊維の特長をみていく。	

第6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7回	水の性質	水の状態変化をふまえつつ、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つつ見ていく。発酵と腐敗の違いを理會する。	レポート課題を出すので、期日までに仕上げ提出する。
第9回	コロイド粒子について	コロイドについて理解する。身近な食品のなかにコロイドをふくむ食品が数多くあることに気づく。	
第10回	薬の歴史	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	薬の副作用	薬の服用に際して注意すべきことをまとめる。副作用の存在や依存症の危険があることを知る。	
第12回	セラミックスとは何か	セラミックス製品の性質と用途とを理解し、私たちの身近にあるセラミック製品を調べる。	
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	電子レンジと電磁調理器	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

予習や復習として、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を勧める。

## 履修のポイント

休まず出席してください。授業は限られた回数しかないので、一回の欠席でも、授業の一項目がすっかり抜け落ちてしまいます。また、レポート課題は、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。9号館3階の第10研究室に来てください。

講義コード	30080001
講義名	情報社会とくらし
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

#### 授業の概要

現代の我々のくらしでは、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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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	ネットワークセキュリティ	知的財産権、個人情報保護
第15回	まとめ	これからの社会と暮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

「マルチメディアと情報化社会」「入門Webデザイン」「入門CGデザイン」「Webデザイン」「デジタル映像表現」 (財団法人 画像情報教育振興協会)

## 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

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	30090001
講義名	生活と社会 (H29入学)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1,2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 授業の概要

短期大学部2年間在学中に、社会に出る前の基礎知識（教養）および応用力を身につけ、役立つ社会人になれることを期待して開講されている。この大学生活2年間の中で、大学主催の講演会（犯罪防止、公開講座、健康フォーラム）、外部研修（事前指導・事後報告を含む）を経験・体験して、個人個人の社会性の向上を図る。また、就職活動（進学）については、キャリアガイダンス・個人指導などを行い、卒業（就職・進学）に臨む。

#### 教育目標

体験学習を通じて教養、専門性（応用力）を習得することが教育目標である。

#### 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、教養を習得し、現場に出て役に立つ社会人となることが到達目標である。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	教養Ⅰ	現代社会の仕組み：社会に出る前の企業を中心とする経済活動、企業の制度
第2回	教養Ⅱ	犯罪防止講演
第3回	教養Ⅲ	公開講座（1年次、2年次）
第4回	教養Ⅳ	ボランティア入門：共生社会の実現、人間力・社会力・市民力、国際協力活動
第5回	教養Ⅴ	就職活動とは（進学とは）：エントリーシート、履歴書、面接（集団・個人）、実地試験、内定後の研修、進学の場合は大学編入試験対策
第6回	教養Ⅵ	キャリアガイダンス（1年次、2年次）、ハローワークについて
第7回	教養Ⅶ	健康フォーラム
第8回	外部研修	事前指導Ⅰ、Ⅱ

第9回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第10回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第11回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第12回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第13回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第14回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第15回	まとめ	社会人になるための基礎知識・応用力の総まとめ

### 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。レポート(50%)、課題(50%)を総合して評価する。

### 授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の事前配布資料を読み、復習は、配布資料を活用しレポートや課題を整理する。

### 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。

講義コード	30090002
講義名	生活と社会 (H30入学)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1,2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 授業の概要

短期大学部2年間在学中に、社会に出る前の基礎知識（教養）および応用力を身につけ、役立つ社会人になれることを期待して開講されている。この大学生活2年間の中で、大学主催の講演会（犯罪防止、公開講座、健康フォーラム）、海外研修（事前指導・事後報告を含む）を経験・体験して、個人個人の社会性の向上を図る。また、就職活動（進学）については、キャリアガイダンス・個人指導などを行い、卒業（就職・進学）に臨む。

#### 教育目標

体験学習を通じて教養、専門性（応用力）を習得することが教育目標である。

#### 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、教養を習得し、現場に出て役に立つ社会人となることが到達目標である。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	教養Ⅰ	現代社会の仕組み：社会に出る前の企業を中心とする経済活動、企業の制度
第2回	教養Ⅱ	犯罪防止講演
第3回	教養Ⅲ	公開講座（1年次、2年次）
第4回	教養Ⅳ	ボランティア入門：共生社会の実現、人間力・社会力・市民力、国際協力活動
第5回	教養Ⅴ	就職活動とは（進学とは）：エントリーシート、履歴書、面接（集団・個人）、実地試験、内定後の研修
第6回	教養Ⅵ	キャリアガイダンス（1年次、2年次）、ハローワークについて
第7回	教養Ⅶ	健康フォーラム
第8回	外部研修	事前指導Ⅰ、Ⅱ

第9回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第10回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第11回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第12回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第13回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第14回	外部 研修	国内外研修旅行（2年次に研修内容が決定）
第15回	まとめ	社会人になるための基礎知識・応用力の総まとめ

### 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。レポート(50%)、課題(50%)を総合して評価する。

### 授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の事前配布資料を読み、復習は、配布資料を活用しレポートや課題を整理する。

### 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。

講義コード	30100001
講義名	くらしと英会話
(副題)	【教職必修(共通)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

「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標とする。

#### 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

	主題	授業内容
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 (毎回 英語の歌などの聞き取りをします)

**成績評価**

単位認定：50点以上 筆記試験：50%、課題:50%

**授業時間外の学習**

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

**履修のポイント**

ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

**オフィス・アワー****授業以外の時間**

講義コード	30120001
講義名	健康とスポーツ
(副題)	【教職必修(共通)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高見 達也	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

##### 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

	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	
第2回	総合運動能力測定	運動能力測定の方法と実施	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3回	総合運動能力測定	運動能力測定の実施 測定結果発表	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4回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習①)	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5回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習②)	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6回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(戦術①)	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7回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム①)	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8回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム②)	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9回	球技Ⅰ	レクリエーションバレーボールの実践(ゲーム③)	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10回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(基礎練習①)	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11回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(基礎練習②)	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12回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム①)	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13回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム②)	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14回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム③)	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15回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム④)	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。

### 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。

### 成績評価

単位認定50点以上【実技試験60%、授業内確認テスト20%、授業内の安全性（ルール等の厳守）20%】

### 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。

### オフィス・アワー

授業日の授業開始もしくは授業終了後に体育館等で相談に応じます。

講義コード	30130001
講義名	生活科学概論
(副題)	【教職必修(家庭)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 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知る。衣食住のうち、とくに栄養士にかかわりの深い食生活に関わる話題を扱うが、同時に、少子高齢化社会を、また高度情報化社会をいかにスマートに生き抜いていくかを考える。男女の区別なく、企業内での仕事と家庭内での育児や家事をいかに共同で取り組めるかを考える。

#### 教育目標

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関わることを知り、変化の著しい現代社会を生き抜く知恵を磨く。

#### 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。日常生活に潜むリスクについて概略を説明できるようにする。

#### 授業計画

	主題	授業内容
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と同時に、家庭内だけでなく、社会生活をスマートに営む方法を探る学問であることを知る。
第2回	食生活の現状	また、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がつつある。この原因と今後の対策を考える。
第3回	核家族化と孤食	家族形態の変化とともに、食事スタイルも変化する。孤食化の現状とその背景を探る。
第4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5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6回	食の変化と社	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

	会状況の変化	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10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11回	ワーク・ライフ・バランスを考えた生活スタイル	仕事に追われる夫と、家庭で主婦として過ごす妻という夫婦の型が崩れ、今日では夫婦共働き世帯が増加した。また単独世帯も増加の一途をたどる。これからの世の中ではどのような暮らしがもっともリスクが低いかを考える。
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出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) 家庭の経済と国家の経済	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	若者たちのこれからの生き方	人口動態の変化を理解しつつ、高齢化社会を迎えた日本の近未来を想像しつつ、私たちの選ぶべき生き方考える。

## 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

提出を求められたプリントや、レポート課題は、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。9号館3階の第10研究室にくること。

講義コード	30140001
講義名	生活活動論
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし
教員	榮 昭博	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

日常生活や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教育目標である。

#### 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

	主題	授業内容	備考
第1回	身体活動概要	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	中村裕子担当
第2回	スポーツ活動と食事	運動と水分補給 一体温調節、熱中症と水分補給— 運動と食事	中村裕子担当
第3回	環境と栄養	ストレス対策と栄養 生体リズムと栄養	中村裕子担当
第4回	健康で活動的な生活	免疫力向上と栄養 アンチエイジングと食事	中村裕子担当

第5回	健康増進と運動	運動不足、運動の長所・短所、運動による身体への影響について学ぶ	榮博 昭担
第6回	運動とエネルギー代謝	運動とエネルギー代謝、運動のタイプとエネルギー源の種類、有酸素運動と無酸素運動について学ぶ	榮博 昭担
第7回	運動と代謝	運動と糖代謝、たんぱく質代謝、運動と高血圧、運動と骨密度、動と寿命、運動と適応力、運動とQOLについて学ぶ	榮博 昭担
第8回	運動療法	運動処方（有効限界と安全限界）、肥満と運動療法、運動のデメリットについて学ぶ	榮博 昭担

### 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%、授業内確認テスト50%を総合して評価する。

### 授業時間外の学習

予習として、次回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8研究室(中村裕子)。

講義コード	30160001
講義名	食品学
(副題)	【栄養士必修】 【教職必修 (家庭) 】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	4 時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし
教員	高橋 淳子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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教育目標とする。

#### 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到達目標とする。

#### 授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	食品の分類と食品成分表	食品、食品の機能、食品の分類、食品成分表	橋本まさ子担当
第2回	食品成分の構造と機能の基礎Ⅰ	1.水分、2.炭水化物	高橋淳子担当
第3回	食品成分の構造と機能の基礎Ⅱ	3.たんぱく質、4.脂質	高橋淳子担当
第4回	食品成分の構造と機能の基礎Ⅲ	5.ビタミン、6.無機質	高橋淳子担当
第5回	食品酵素の分類と性質	1.酵素の分類・性質、2.食品酵素の品質、3.食品加工と酵素	高橋淳子担当
第6回	色・香り・味の分類と性質 食品成分の変化	1.色、2.香り、3.味 1.炭水化物の変化、2.たんぱく質の変化、3.脂質の変化	高橋淳子担当
			橋本まさ子

第7回	植物性食品Ⅰ	穀類、いも類	担当
第8回	植物性食品Ⅱ	豆類、種実類	橋本まさ子 担当
第9回	植物性食品Ⅲ	野菜類、果実類	橋本まさ子 担当
第10回	植物性食品Ⅳ	キノコ類、藻類、確認テスト	橋本まさ子 担当
第11回	動物性食品Ⅰ	食肉類（食肉・食肉加工品）、乳類（乳・乳製品）	橋本まさ子 担当
第12回	動物性食品Ⅱ	卵類（卵・卵加工品）、魚介類	橋本まさ子 担当
第13回	調味料	油脂類、調味・香辛料	橋本まさ子 担当
第14回	その他の食品	嗜好食品、確認テスト	橋本まさ子 担当
第15回	食品機能	1.食品機能の概念、2.機能性食品、3.食品機能	高橋淳子 担当

## 教科書

食物学Ⅰ（食品の成分と機能）・Ⅱ（食品材料と加工、貯蔵・流通技術）（公社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社

## 参考書

授業で適宜紹介する。

## 成績評価

単位認定 50 点以上。確認テスト60%（橋本まさ子）、学期末試験40%で評価する。

## 授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。

## 履修のポイント

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。高橋淳子は9号館3F第6研究室、橋本まさ子は9号館3F第7研究室。

講義コード	30170001
講義名	食品学実験Ⅰ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

食品学の化学的実験・検査の基本原則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教育目標である。

#### 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

	主題	授業内容
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	試薬調製（定性・定量実験に用いる試薬調製、標準液作製）
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・分解蒸留）
第5回	一般成分の定量Ⅳ	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6回	一般成分の定量Ⅴ	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7回	一般成分の定量Ⅵ	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8回	一般成分の 定量 VII	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9回	一般成分の 定量 VIII	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	官能検査 I	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（五味の識別試験、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（五味の識別試験、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 Iのまとめ	食品学実験 I 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

改訂 食品学 I・II 菅原龍幸・福澤美喜男 編著 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、日本食品標準成分表2015年版（七訂）分析マニュアル・解説安井明美・渡邊智子・中里孝史・淵上賢一編 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%)、授業内確認テスト(20%)、通常提出報告書(50%)を総合して評価する。

## 授業時間外の学習

予習として、次回実験の範囲の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7研究室。

講義コード	30180001
講義名	食品学実験Ⅱ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

栄養士としての食品の科学的特性をと機能を理解し、食品に対する興味を持ち、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

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	実験室の取扱方、レポートの書き方の説明
第2回	米の品質検査	米の種類（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	0.1 N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	実験操作の確認	基礎的な器具類の扱い方

第15回 実技実験の試験及びま  
とめ

教科書

食品学実験書（生活科学科オリジナル）

参考書

1年次に使用した食品学の教科書

成績評価

単位認定 50点以上 確認テスト85%、ノート15%

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

講義コード	30190001
講義名	調理学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
第1回	調理の意義と食事の計画Ⅰ	調理とは
第2回	調理の意義と食事の計画Ⅱ	食事の形態・食事計画
第3回	食物のおいしさⅠ	食べ物のおいしさに関与する要因・食べ物の特性要因Ⅰ
第4回	食物のおいしさⅡ	食べ物の特性要因Ⅱ・その他の要因
第5回	調理操作と調理機器Ⅰ	調理操作の分類・加熱操作
第6回	調理操作と調理機器Ⅱ	非加熱調理操作・調理機器
第7回	食品の成分と調理－植物性食品－	米の調理
第8回	食品の成分と調理－植物性食品－	小麦・いも類・豆類・種実類の調理
第9回	食品の成分と調理－植物性食品－	野菜類・果実類の調理
第10回	食品の成分と調理－植物性食品－	きのこ類・藻類の調理
	食品の成分と調理－動物性食	

第11回	品一	食肉類・魚介類の調理
第12回	食品の成分と調理 ー動物性食品ー	卵類・牛乳・乳製品の調理
第13回	食品の成分と調理 ー成分抽出素材ー	澱粉・油脂・砂糖の調理
第14回	食品の成分と調理 ー成分抽出素材ー	ゲル化剤の調理
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

エスカベーシック 食べ物と健康 ー調理学ー

## 参考書

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

調理学をよく理解するために日々の食や健康に関する情報収集が事前学習につながるので、教科書や配布プリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。

## 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。

## 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9研究室（中島）

講義コード	30200001
講義名	基礎栄養学Ⅰ
(副題)	【栄養士必修】 【教職必修(家庭)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容	備考
第1回	栄養の意義	1. 栄養とは 2. 栄養素 3. 栄養と健康 4. 食物摂取と栄養	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(1)	1. 糖質の種類 2. 糖質の消化、吸収 3. 糖質の代謝	講義 901教室
第4回	糖質の栄養(2)	4. 血糖とその調節 5. 糖質の体内代謝 6. 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(1)	「課題」：練習問題(糖質の栄養) 1. 脂質の化学 2. 脂質の消化、吸収 3. 脂質の代謝	講義 901教室
第6回	脂質の栄養(2)	4. 脂質の栄養機能 5. 脂質と疾患 6. 脂質の食事摂取基準	講義 901教室

第7回	たんぱく質の栄養 (1)	「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 (2)	4. たんぱく質の栄養価 5. たんぱく質と他の栄養素との関係 6. たんぱく質の食事摂取基準 7. 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 (1)	1. ビタミンの種類と特徴・代謝と栄養学的機能 「課題」：練習問題 (たんぱく質の栄養)	講義 901教室
第10回	ビタミンの栄養 (2)	1. ビタミンの種類と特徴・代謝と栄養学的機能	講義 901教室
第11回	ビタミンの栄養 (3)	1. ビタミンと他の栄養素との関係 「課題」：練習問題 (ビタミンの栄養)	講義 901教室
第12回	無機質 (ミネラル) の栄養 (1)	1. 無機質 (ミネラル) の分類 2. 一般的機能 (多量ミネラル)	講義 901教室
第13回	無機質 (ミネラル) の栄養 (2)	3. 一般的機能 (微量ミネラル) 「課題」：練習問題 (ミネラルの栄養)	講義 901教室
第14回	栄養と健康	1. 栄養補給 2. 栄養評価 3. 栄養摂取適量 4. 食と健康日本21	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	講義 901教室

## 教科書

栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学」 田地陽一編 羊土社

## 参考書

栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学ノート」 田地陽一編 羊土社

## 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(20%)・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、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) をしっかり修得する。

## オフィス・アワー

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM~5:30PMの担当の授業時間外 (場所：9号館 市原研究室)

講義コード	30210001
講義名	基礎栄養学Ⅱ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

授業の概要で示した内容を理解すること

#### 到達目標

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

	主題	授業内容
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を学ぶ
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Ⅰ	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Ⅱ	俊約遺伝子、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	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

### 成績評価

期末試験95%、課題5%とし、総計50点以上で合格とする。

### 授業時間外の学習

事前の学習課題を行い提出すること。また、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。

講義コード	30220001
講義名	応用栄養学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
第1回	栄養マネジメントの概要	栄養アセスメント・栄養マネジメントについて
第2回	ライフステージ栄養学概要	各ライフステージにおける栄養とは
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
		成人期の生理、代謝 社会環境と食生活 加齢に伴う疾患

第8回	成人期の栄養	等
第9回	生活習慣と生活習慣病	成人期における栄養摂取と食指導 生活習慣病の是正
第10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
第11回	加齢と栄養摂取の変化	アンチエイジングと栄養
第12回	生体と栄養	摂食と生体リズム
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	栄養教育の必要性和現状	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にしっかり取り組むこと。

## 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。  
 栄養摂取・消化吸収のメカニズムを理解する。  
 人のライフステージは積み重ねで成り立つもので、個々の独立したステージでの栄養摂取ではないことを理解する。

## オフィス・アワー

授業終了後可 或いは9号館3階・第8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30230001
講義名	栄養学実験
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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、健康状態は個々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

#### 教育目標

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

	主題	授業内容	備考
第1回	食事計画 (献立作成の基礎 及び手順) 新生時期・乳児期 の栄養	1. 食事計画 ・ 献立の型：バランスの良い食事計画立案 演習： 6つの基礎食品群より3グループに分類 2. 新生時期・乳児期の栄養法（調乳の方法） 3. 離乳期の栄養（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 調乳の方法 [課題] 各時期に適する調理形態をまとめる	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. 幼児期の栄養管理のポイント（献立立案上の留意点） 2. 児童福祉施設における保育所の栄養管理 演習：幼児食（保育所給食）献立立案	講義・教室(905) 演習室
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) 演習室
	幼児食（3）献立		実習・調

第5回	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	理実習室
第6回	学童期の栄養 学童食（1）献立 の立案	1.学童期の栄養管理のポイント（献立立案上の留意点） 2.学童食（学校給食）栄養素別給食摂取基準の考え方 演習：学童食（学校給食）献立立案	講義・教室(905) 演習室
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) 演習室
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	妊娠期の栄養 妊娠期（1）献立 立案	1. 妊娠期の栄養管理のポイント（献立立案上の留意点） 2. 妊娠期（中期）身体活動レベルII 献立立案	講義・教室(905) 演習室
第10回	妊娠期（2）献立 立案・評価	1. 妊娠期（中期）身体活動レベルIIの献立立案・評価 発注表・作業工程作成	講義・教室(905) 演習室
第11回	妊娠期（3）献立 の調理と評価	妊娠期（中期）（身体活動レベルII）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	高齢期の栄養 高齢期食 （咀嚼・嚥下困 難-L4） （1）献立の立案	1. 高齢期の栄養管理（献立立案上の留意点） 2. 介護食の基準（障害に適した食事のポイントと調理） 嚥下食ピラミッドの利用 演習：1)高齢期食（咀嚼・嚥下困難）（L4）献立立案	講義・教室(905) 演習室
第13回	高齢期食 （咀嚼・嚥下困 難-L4） （2）献立の立 案・評価	高齢期（咀嚼・嚥下困難）・L4 献立立案・評価 発注表・作業工程作成 小テストの説明 [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) 演習室
第14回	高齢期食 （咀嚼・嚥下困 難-L4） （3）献立の調 理と評価	高齢期（咀嚼・嚥下困難）・第13回立案献立の調理と評価 各グループごとに発表	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考察する（計画・立案・調理・評価） 2. 各個人の作成献立について考察する（計画・立案・評価） 小テスト	講義・教室(905)

## 教科書

「ライフステージ別 栄養管理・実習」 吉岡慶子・三成由美 他 編著 建帛社

## 参考書

「応用栄養学」「食品成分表」他

## 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(60%)  
小テスト(40%)により評価 提出物は締切厳守

## 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、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

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30240001
講義名	調理実習Ⅰ
(副題)	【栄養士必修】 【教職必修(家庭)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	実習
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田中 景子	指定なし

#### 授業の概要

食品や調理法について学び、基礎的な実習を行う。調理における調理器具の使用方法や衛生管理について学ぶ。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。

#### 教育目標

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

- ・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。
- ・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。
- ・実習を通してコミュニケーション能力を養う。

#### 授業計画

	主題	授業内容
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 二色そばろ 味噌汁 即席漬け 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	コンソメジュリエーヌ 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 沢煮椀 鯛の梅煮 白玉ぜんざい
	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

第8回	て	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
第16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17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 ズ
第18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19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20回	パイ生地作り方	鶏肉のクリーム煮 ひじきサラダ アップルパイ
第21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22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23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24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25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26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27回	和え物の調理	ぼたもち けんちん汁 わかさぎ南蛮漬 イカとわけぎのぬた
第28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29回	献立実習<学校給食 >	学生による献立作成、実習
第30回	総括	まとめ

## 教科書

「たのしい調理－基礎と実習－第5版」 山内知子他著 医歯薬出版株式会社

## 参考書

「七訂食品成分表2018」 香川明夫監修 女子栄養大学出版部

## 成績評価

単位認定：50点以上（通年で評価）

筆記試験（前期・後期）80%、課題提出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。  
デモンストレーションをしっかりとメモを取ったノートを参考に、実習献立を自宅で復習する。

#### 履修のポイント

身支度をきちんとする、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、課題の提出期限の厳守、楽しく学ぶこと

#### オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に9号館1F調理準備室及び3F第8研究室（田中）で相談に応じます。

講義コード	30250001
講義名	調理実習Ⅱ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	実習
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田中 景子	指定なし
教員	関崎 悦子	指定なし
教員	中島 君恵	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

基礎調理をふまえて、調理に関する知識と技術を深く学び、実践力を養う。

#### 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。
- ・ 高齢化時代をふまえた高齢者の調理(シルバーランチ)を通じて、献立作成を含めて実践力を養う。
- ・ 各分野のスペシャリストを通じて専門性を高める。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	・ ガイダンス ・ 高齢者の調理Ⅰ ・ 西洋料理	・ ガイダンス ・ 高齢者の献立の立て方 ・ 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	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	日本料理	日本料理についての献立の立て方と調理
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	高齢者の調理Ⅱ	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	日本料理	日本料理についての献立の立て方と調理
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	日本料理についての献立の立て方と調理
第14回	中国料理	中国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
第16回	高齢者の調理Ⅲ	高齢者の献立の立て方と調理Ⅲ(シルバーランチ)
第17回	日本料理	日本料理についての献立の立て方と調理
第18回	中国料理	中国料理(四川料理)についての献立の立て方と調理
第19回	高齢者の調理Ⅳ	高齢者の献立の立て方と調理Ⅳ(シルバーランチ)
第20回	中国料理	中国料理についての献立の立て方と調理
第21回	高齢者の調理Ⅴ	高齢者の献立の立て方と調理Ⅴ(シルバーランチ)
第22回	日本料理	日本料理についての献立の立て方と調理
第23回	西洋料理	西洋料理についての献立の立て方と調理
第24回	西洋料理	西洋料理についての献立の立て方と調理
第25回	西洋料理	西洋料理についての献立の立て方と調理
第26回	高齢者の調理Ⅵ	高齢者の献立の立て方と調理(シルバーランチ)Ⅵ
第27回	中国料理	中国料理についての献立の立て方と調理
第28回	日本料理	日本料理についての献立の立て方と調理
第29回	西洋料理	西洋料理についての献立の立て方と調理
第30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)

## 参考書

「調理と理論」山崎清子(同文書院)

## 成績評価

成績評価：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

調理を十分に理解して技術を習得するために授業時間外においても調理する機会を積極的に設けてください。さらに教科書や配布プリント等の講義資料を熟読し、課題としてノート提出を行うので、毎回授業終了に実習内容についてまとめることを復習として勧めます。

## 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9研究室

講義コード	30260001
講義名	マーケティング
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 飯島 正義	指定なし

#### 授業の概要

この科目は、フードスペシャリストの資格を取得する上で履修し単位取得しなければならない科目です。授業はフードビジネスの視点から食生活の変化、生鮮食品・加工食品の流通、食品流通業、外食産業、食の安全・安心、食品消費と環境問題などについて学んでいきます。授業は講義形式で行いますが、理解を確認するために「確認プリント」を実施する予定です。

#### 教育目標

フードビジネスの視点から食生活の変化、食品流通、食品流通業、外食産業、食の安全・安心、食品消費と環境問題などの重要事項を理解できるようにすることを目的とします。

#### 到達目標

フードビジネスの視点から食生活の変化、食品流通、食品流通業、外食産業、食の安全・安心、食品消費と環境問題などの重要事項を理解できるようにすることを目標とします。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	フードビジネス、フードマーケティングとは何か	フードビジネス、フードマーケティングとは何かについて学びます。
第2回	食生活の変化（1）	食生活がどのように変化・多様化してきたのかについて学びます。
第3回	食生活の変化（2）	食生活の変化が商品消費にどのような影響をもたらしたのかについて学びます。
第4回	食品流通（1）	食品流通と他の商品の流通の違いについて学びます。
第5回	食品流通（2）	生鮮食品の流通について学びます。
第6回	食品流通（3）	加工食品の流通について学びます。
第7回	食品流通業（1）	食品卸売業の役割と現状について学びます。
第8回	食品流通業（2）	専門小売店、百貨店、スーパー、コンビニなど食品小売業について学びます。
第9回	外食産業	外食産業の発展過程と現状について学びます。
		惣菜や持ち帰り弁当などに代表される中食産業の発

第10回	中食産業	展とその現状について学びます。
第11回	主要食品の流通	第5回、第6回の授業に触れなかった米・飲料などの流通について学びます。
第12回	食料消費と環境問題	食品産業と環境問題との関わりについて学びます。
第13回	食品の安全確保（1）	日本の食料輸入の現状と問題点について学びます。
第14回	食品の安全確保（2）	食品表示など食の安心・安全への取り組みについて学びます。
第15回	食料消費を取り巻く課題	地産地消、食育、買物難民など近年取り上げられるようになっている事柄について学びます。

## 教科書

（社）日本フードスペシャリスト協会編『三訂食品の消費と流通』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

成績評価方法：平常点（取組み、確認プリント等）：40%、レポート：60%で総合評価します。

## 授業時間外の学習

事前・事後の学習を行ってください。

【事前】教科書で授業内容に関係するところを予め読んでおくこと。

【事後】授業後、重要事項を整理・確認しておくこと。

## 履修のポイント

毎回の積み重ねが大切なので、事前・事後の学習を繰り返してください。

## オフィス・アワー

## 出校日

講義コード	30270001
講義名	人間関係
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	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 の考え方	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	
			※実習を含

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	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・ノートのと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

毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。  
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	30280001
講義名	臨床心理学
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	5時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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（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

	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	
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） ～性格検査の結果から“私”の姿を 考えてみる	※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	摂食障害、依存症（アルコール、薬物等）、虐待の特徴と対処	
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

毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。  
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	30290001
講義名	生活環境論
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

地球環境問題は多岐にわたると同時に、私たちのすぐ身近に存在している。大気や水質の変化、土壌の汚染と劣化、生態系の危機など、日々の新聞にいずれかの環境問題の記事が必ず見られる。この講義では、私たちの生活のなかで生じている環境問題を、大気や水、土壌の汚染、私たちの社会がかかえる廃棄物・エネルギー問題、自然環境の変化など、個々の話題に着目して論じる。同時に、大気汚染、生態系の危機、エネルギー問題などについて、問題点を明確にし、解決策を探る。

#### 教育目標

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、たとえば廃棄物の削減や省エネルギーを意識した活動など、社会に出ても環境問題を考えた生き方ができる人材を育てる。

#### 到達目標

今後、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、これから社会に出たあとでも環境に配慮した生活ができるようにする。

#### 授業計画

	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。原子力発電所の事故により、どのような環境汚染が広がることになったのか、その概略を見ていく。	
第4回	地球温暖化の現状と海洋の酸性化	地球規模で気候変動が生じていることや、CO2が増加している事実をデータで知り、今後予想される災害や海洋の変化などについて知る。	
			レポート課題

第5回	生態系と日本列島の自然環境	生態系という概念を理解し、日本列島の自然環境の多様性に触れる。	を出すので、期日までに仕上げて提出する。
第6回	廃棄物の種類と関連法規	廃棄物量の現状や循環型社会を目指す法整備が進められていることを知る。包装容器の再利用の道を探る。	
第7回	パッケージの機能とデザイン	商品等を包むパッケージについて、さまざまな機能、デザイン、素材について学び、再利用、活用事例について考える。	
第8回	エネルギー問題	枯渇性エネルギー、再生可能エネルギーにはどのようなものがあるかを知る。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。	
第9回	エコロジカルフットプリントの世界地図	WWFが発行するレポートに載る「エコロジカルフットプリントの世界地図」をもとに、これから社会をつくる私たちが、目指すべき人間社会はどのようなものであるかを考える。	
第10回	貧困が招く環境破壊	世界の不平等を理解し、発展途上国といわれる国々でとりかえしのつかない破壊が生じている現状を見ていく。	
第11回	国際的な環境問題をふせぐための条約	野生生物保護や廃棄物の越境を防ぐための国際的な取り決めを知る。	
第12回	淡水と海水、水質の変化	地球上における淡水の割合を知り、淡水や海水がひどく汚染されている現実を知る。水質汚染を防ぐ方法について考える。	
第13回	アラル海の悲劇	世界第4位の湖であったアラル海が消滅の危機にある。人間の事業活動が地球規模で環境破壊を招くことを知る。	
第14回	大地の劣化、砂漠化	アジアやアフリカなど、世界各地で進行する砂漠化の現状を知る。	
第15回	ドネラ・メドゥズが提唱する幸せの条件	哲学者のドネラ・メドゥズが提唱する幸せの5条件を参考にしつつ、人間社会が抱える環境問題をふり返り、人間らしく生きるために必要な事物は何であるかを考える。	

## 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。配布プリントは記入漏れがないよ

うにしておく。

#### 履修のポイント

求められた配布プリントの提出や、レポート課題はかならず提出すること。

#### オフィス・アワー

水曜日の昼休みの時間をオフィス・アワーとする。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30300001
講義名	コンピュータⅠ
(副題)	【教職必修(共通)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

私たちの日常生活では、スマートフォンをはじめとするさまざまな情報操作機器に触れる機会が多い。そのなかでもコンピュータは情報検索や文書作成、データ管理など多岐にわたる機能が備わっている。このコンピュータⅠの演習科目では、主にワードソフト2010を使い、文書作成の基礎操作を中心に学ぶ。またパワーポイント2010をつかって、口頭発表データの作成や、インターネット機能を活用した情報検索の技術についても学ぶ。

#### 教育目標

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

	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。	難読漢字・四字熟語のプリントを提出する。
第2回	編集記号と記号入力	ワードソフトで使われる編集記号について理解する。また、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	表作成とセル内の文字等の編集	罫線をつかった表を作成する。表内の文字列の配置の変え方などを学ぶ。	
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	パワーポイントを使った文書を作成する。(2回	

	トの使い方②	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	ワード実技問題1	ワードソフトを使って課題の文書を作成する。	課題を印刷して提出する。
第11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12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13回	インターネットでの情報検索とセキュリティー	インターネットに接続して、地図や電車の時刻表などを調べる。自分にとって必要な情報を見極める方法を学ぶ。インターネットを使う際のりすくについて認識する。	
第14回	ワード操作のまとめと知識問題	ワードソフトの使い方を総復習し、同時に知識問題にチャレンジする。	知識問題の解答用紙を提出する。
第15回	ワード実技問題2	ワードソフトを使い、実技問題を仕上げる。	課題は印刷して提出する。

## 教科書

『30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016』 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（30%）と知識問題（20%）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。授業以外にも、ワードの文書作成などに積極的に取り組んでみる。

## 履修のポイント

提出を求められた課題は、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。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30310001
講義名	コンピュータⅡ
(副題)	【教職必修(共通)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

前期のコンピュータⅠにひきつづき、後期開講のコンピュータⅡの演習科目では、エクセルソフトを活用した表計算やグラフ作成を中心におこなう。エクセルソフトを使いこなすことで、さまざまな表計算だけでなく、グラフの作成や名簿などデータベースの管理がスマートにでき、文書作成時のミスも防げる。またエクセルソフトに備わっている数多くの関数を使いこなすことで、数値や文字データの処理をスムーズに進めることができる。後期のコンピュータⅡでは、このエクセルソフトを使った情報処理技術を学ぶ。

#### 教育目標

コンピュータⅠとⅡの授業を通じて、コンピュータの操作に慣れる。コンピュータのソフトとして、ワード、エクセル、パワーポイントを使い、短時間で与えられた文書や発表データの作成、基礎的な表計算処理等ができるようにする。

#### 到達目標

ワードやパワーポイント、エクセルなどコンピュータの基礎的なソフトの扱い方を、実際の社会や組織の内部で発揮できる高いレベルまで到達する。文書やグラフなどを自信をもって、てきぱきと作成できる。

#### 授業計画

	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	関数について	エクセルソフトで使われる関数について、その入力方法や記号の意味を理解する。	
第3回	SUM関数とAVERAGE関数	合計を求めるSUM関数、平均を求めるAVERAGE関数を使い、表計算処理を行う。	
第4回	MAX、MIN関数	ある範囲の中から最大値を求めるMAX関数、同様に最小値を求めるMIN関数を使い、表計算処理を行う。また、個々のセルに、さまざまな書式を設定する方法を学ぶ。	
	相対参照	相対参照と絶対参照というエクセルソフト独特の用語を理解する。そして、あるセルをかならず参照(絶対参照)するよ	

第5回	と絶対参照	うに設定し、順位をつけるRANK関数に生かす方法を学ぶ。	
第6回	グラフ作成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。グラフ画面の様々な要素についてプリントにまとめる。	プリントを提出する。
第7回	グラフ作成②	テキストの課題を見ながら、折れ線グラフや、レーダーチャートグラフ等をつくる。テキストにあるグラフ作成の実習問題にチャレンジする。	
第8回	印刷方法	エクセルソフトで作成したデータを印刷する方法を学ぶ。印刷したい範囲を指定して、上手く用紙1枚におさまるよう、倍率を変え、体裁を整える。	
第9回	実技問題	エクセルソフトの実技問題にチャレンジする。	
第10回	データベース作成	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、漢字にひらがなを表示させる方法を学ぶ。	
第11回	データベース管理とデータ抽出	「フィルタ」を設定する方法を学ぶ。データベースの実技問題にチャレンジする。	
第12回	文字列操作関数	ふりがなを取り出したり、セル内のある文字だけを抜き出す関数を学ぶ。	
第13回	VLOOKUP関数	指定した値を拾ってくるVLOOKUP関数を学ぶ。	
第14回	論理関数	AND関数、OR関数、IF関数といった論理関数について学ぶ。	
第15回	模擬問題	エクセルソフトをつかった一覧表やグラフ、データベース作成の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 Office2016』 実教出版（コンピュータIと同じテキストである）

## 参考書

演習のなかで、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（30%）と知識問題（20%）の点数をもとに評価する。

## 授業時間外の学習

スマートフォンだけでなく、日ごろからコンピュータの扱いにも慣れておく。

## 履修のポイント

休まず出席すること。演習は15回しかありませんので、一度の欠席でも、一項目がすっかり抜けてしまいますので、休まないこと。また、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。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30320001
講義名	家庭経営学
(副題)	【教職必修（家庭）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	5時限
区分	専門科目
必須・選択	教職必修
学年	2年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 飯島 正義	指定なし

#### 授業の概要

授業では、私たちの身近な生活に関係する事柄を取り上げ、討議していきたいと思います。今年度は、「少子高齢化」を中心に進めていきます。①少子高齢化がいつから始まり、深刻化したのか、また現状はどのようになっているのか、②少子高齢化の原因は何か、③少子高齢化で今後どのような影響が生じるのか、などについて討議していきたいと思います。授業は少人数ですのでゼミ形式で行います。

#### 教育目標

私たちの身近な生活に関係する事柄に対する知識をこれまで以上に深めていくことを目標とします。

#### 到達目標

私たちの身近な生活に関係する事柄に対する知識をこれまで以上に深めることを目標とします。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	なぜ少子高齢化が問題なのか	これからの授業内容と進め方、成績評価等について説明します。
第2回	日本の少子高齢化の現状	日本の少子高齢化の状況がどのようになっているのかを統計で確認します。
第3回	少子高齢化の地域的状況	少子高齢化の状況が都市部と地方部でどのようになっているのかを統計で確認します。
第4回	家族形態・構成の変化	第2次大戦後の日本の家族形態・構成がどのように変化してきたを学びます。
第5回	少子高齢化の原因(1)	少子化と晩婚化について考えます。
第6回	少子高齢化の原因(2)	女性の就業とワークライフバランスについて考えます。
第7回	少子高齢化の原因(3)	少子化の原因として子どもを産み育てる経済的条件も関係していることから生活水準の現状と収入の見通しについて考えます。
	少子高齢化の原因	

第8回	(4)	高齢化と平均寿命について考えます。
第9回	少子高齢化はいつから始まったのか (1)	1970年代以降の低成長期と経済見通しの変化について考えます。
第10回	少子高齢化はいつから始まったのか (2)	パラサイト・シングルについて考えます。
第11回	少子高齢化はなぜ深刻化したのか (1)	1990年代半ば以降の経済状況の変化と未婚化の進展について考えます。
第12回	結婚のあり方の変化	1980年代以降の恋愛と結婚の分離について考えます。
第13回	少子高齢化対策 (1)	少子化対策の課題について考えます。
第14回	少子高齢化対策 (2)	高齢化対策の課題について考えます。
第15回	少子高齢化を反転できるか	少子高齢化を反転できるかどうかについて総合的に討議します。

#### 教科書

山田昌弘『少子社会日本』岩波新書

#### 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

成績評価方法：授業での報告・質疑応答、授業中に行う確認等：100%

#### 授業時間外の学習

事前・事後の学習を行ってください。

【事前】教科書で関係するところを繰り返し読み、要旨を報告できるようにしておくこと。

【事後】授業のポイントを整理しておくこと。

#### 履修のポイント

毎回の積み重ねと議論が大切ですので、積極的に取り組んでください。

#### オフィス・アワー

#### 出校日

講義コード	30330001
講義名	住居学
(副題)	【教職必修（家庭）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 峰岸 康之	指定なし

#### 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。日本国内やヨーロッパの気候風土と住居の事例を観ていきながら、そこでの生活文化を考察していきます。多様な住まい方の形を知ると共に、人間の持つ五感に対しての、住まいの作り方の工夫も探っていきます。

#### 教育目標

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「住まいかた」や、「住まいの演」を行うための、知識、感性、考察力を身につけていくことをねらいとします。

#### 到達目標

日本及び世界の地理的条件や気候風土から、古来よりの住居の作り方についての理解を深め、現代の住まいと比較し、その特徴や環境への対応、そして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、心地良い住まいの演出を実践していくための知恵をみがくこと。

#### 授業計画

	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作りかた	
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や性質・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	課題レポート2
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	
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	課題レポート3
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	情報技術と住まい	情報技術の活用と課題 「未来の私達の住まい」	

#### 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ていきます。

#### 参考書

新しい住まい学 小宮洋一・片山勢津子 他 (井上書院)  
ヨーロッパの家 1. 2. 3. 4 (講談社)

#### 成績評価

課題レポートの提出(課題1・課題2・課題3)より総合評価、単位認定 50点以上とします。

#### 授業時間外の学習

配布する参考資料は大切に保管し、関連する事項を調べ、探求し、自らの研究分野の糧となるような足掛かりとしてください。

#### 履修のポイント

日常生活の基本的な要素である『衣・食・住』生活科学全般に関わる内容で、生活文化にかかわる職業を志す人としての基本的な教養です。講義内容を通して、身近な「住まい」の環境に、問題意識を持ち、その解決策や、改善提案を探ってみましょう。

#### オフィス・アワー

非常勤)

前期：水曜 午後1時30分頃迄 デザイン棟にいます。  
個別に質問や相談がある場合は、授業前又は後に申し出てください。

講義コード	30340001
講義名	育児学
(副題)	【教職必修（家庭）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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、乳幼児の心身の発達・発育、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

	主題	授業内容
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	乳幼児の心身の発育・発達(1)	0歳から2歳までの発育と発達Ⅰ（自分の成長記録を作成）
第3回	乳幼児の心身の発育・発達(2)	3歳から5歳までの発育と発達Ⅱ（自分の成長記録を作成）
第4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5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6回	乳幼児の心身の発育・発達(3)	0歳から2歳までの発育と発達
第7回	乳幼児の心身の発育・発達(4)	3歳から5歳までの発育と発達
第8回	乳幼児の栄養(1)	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(2)	幼児食及びおやつ、食物アレルギーについて

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(1)	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(2)	乳児のための育児技術(抱っこ・おむつ交換・授乳・ベビーマッサージ着替え・歯磨き・食事及び排泄の世話)
第14回	まとめ	現代社会における育児及びその支援についてⅠ
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Ⅱ

## 教科書

いちばんためになる はじめての育児(成美堂出版)

## 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 課題Ⅰ50% 課題Ⅱ50%

## 授業時間外の学習

育児学をよく理解するために日々の乳幼児に関する情報収集が事前学習につながります。また、教科書や配布プリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。

## 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9研究室(中島)

講義コード	30350001
講義名	被服学及び実習
(副題)	【教職必修(家庭)】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	講義・実習
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 久保田 恵美子	指定なし
教員	橋本 まさ子	指定なし
教員	荒井 尚美	指定なし

#### 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

#### 教育目標

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

	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、授業と資格との関係等	橋本、久保田、荒井
第2回	被服学	被服着用の目的と機能、被服の起源と形	橋本
第3回	被服学	繊維の種類、構造と性能	橋本
第4回	被服学	糸の種類と性質、構造と性質	橋本
第5回	被服学	布地の種類、構造と性質	橋本
第6回	被服学	被服の洗濯、染み抜き、保管管理	橋本
第7回	被服構成および被服構成実習	基礎縫いⅠ	橋本
第8回	被服構成および被服構成実習	基礎縫いⅠ	橋本
	被服学／被服構成および被	授業の概要説明/縫製用具の種類と使	

第9回	服構成実習	い方	久保田
第10回	被服構成および被服構成実習	基礎技術Ⅰ	久保田
第11回	被服構成および被服構成実習	基礎技術Ⅱ	久保田
第12回	被服構成および被服構成実習	縫製技術Ⅰ	久保田
第13回	被服構成および被服構成実習	縫製技術Ⅱ	久保田
第14回	被服構成および被服構成実習	縫製技術Ⅲ	久保田
第15回	被服構成および被服構成実習	縫製技術応用／中学校教材の研究→作品提出	久保田
第16回	被服学	技術・家庭（家庭分野）教材研究（被服領域）Ⅰ	荒井
第17回	被服学	技術・家庭（家庭分野）教材研究（被服領域）Ⅱ	荒井
第18回	被服構成および被服構成実習	布を用いたものの製作Ⅰ	荒井
第19回	被服構成および被服構成実習	布を用いたものの製作Ⅰ	荒井
第20回	被服構成および被服構成実習	布を用いたものの製作Ⅰ	荒井
第21回	被服構成および被服構成実習	日本の伝統・文化（和服の文化）	荒井
第22回	被服構成および被服構成実習	日本の伝統・文化（和服の文化）	荒井
第23回	被服構成および被服構成実習	実習のまとめ	荒井

教科書
検討中
参考書
授業中に指示
成績評価
単位認定50点以上／実技課題（作品の技術力、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
荒井＝火曜日 久保田＝月曜日、火曜日、木曜日（124研究室） 橋本＝随時（第7研究室）

講義コード	30360001
講義名	解剖学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 煙山 健仁	指定なし

#### 授業の概要

栄養面から健康増進と維持のかかわりを学習するためには、人体の解剖学的な構造を理解する必要があります。ヒトの生命活動である栄養摂取から排泄までを解剖学的なアプローチによって学習する。すなわち基礎栄養学の基礎である「食べ物の消化・吸収、代謝、排泄」という一連の流れを、どこの器官系で行っているかを解剖学で学習する。また、生体の恒常性を維持している器官系についても学習する。

#### 教育目標

食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようになるため、人体のしくみを説明できるようにする。消化器系、呼吸系、腎・泌尿器系、循環器系、生殖器及び感覚器の構造と機能について、説明できるようにする。

#### 到達目標

人体の構成を器官・器官系レベルで体系的に理解し、構造や機能を説明できる。栄養学に関わる人体の構造の基礎的な知識を身につける。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	解剖学とは	解剖学とは、授業の進め方
第2回	骨格・筋系	全身の骨格・筋肉、骨・筋肉の構造
第3回	循環器系	全身の血管、心臓の構造
第4回	血液	血液の成分とはたらき
第5回	消化器系 1	口腔・咽頭・食道の構造、嚥下
第6回	消化器系 2	胃・小腸・大腸の構造、消化と吸収のしくみ
第7回	消化器系 3	膵・肝・胆の構造
第8回	呼吸器系	鼻腔・咽頭・喉頭・気管・肺の構造
第9回	腎・泌尿器系	腎臓・尿管・膀胱・尿道の構造、尿産生のしくみ
第10回	内分泌系	内分泌器官とホルモン
第11回	神経系 1	中枢神経系、末梢神経系、脳・脊髄のしくみ
第12回	神経系 2	運動神経と知覚神経、自律神経系

第13回	感覚器系	視覚、聴覚、平衡覚、嗅覚、味覚、皮膚感覚
第14回	外部環境からの防御	皮膚、免疫、体温調節
第15回	生殖器系	男性生殖器、女性生殖器

## 教科書

ぜんぶわかる人体解剖図、坂井建雄・橋本尚詞 著、成実堂出版

## 参考書

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

## 成績評価

単位認定50点以上

授業中の小テストやレポート（20%）、学期末テスト（80%）で評価

## 授業時間外の学習

予習：教科書を読んで分からない内容や用語をノートに書きとめて下さい。

復習：講義内容が理解できたか、予習時の疑問点は解決できたかをノートにまとめて下さい。

質問：講義の疑問点が解決できない場合は、気軽に質問に来て下さい。

## 履修のポイント

自分だけの学習では正しい知識の理解が難しいので、講義に出席することが大切です。

講義では話し（ストーリー）を聞くことに集中して下さい。

## オフィス・アワー

研究室在室中は、いつでも対応します。

講義コード	30370001
講義名	生理学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 岡安 勲	指定なし

#### 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。

なるべく双方向の授業を行いたいので、各テーマの分担（アンダーラインのついた項目j）を決めて学生の皆さんにも話してもらい、質疑応答をお願いします。このような作業を通じて、active learningを支援する。

#### 教育目標

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。

各章で「臨床への入門」として、疾患の概要を理解することにより、逆に生理機能を把握する。

#### 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。
- 以上の内容を自分で説明できるようにする。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	はじめに	生命の源と栄養、人体の構造・機能と栄養、人体の器官系の役割と栄養
第2回	細胞と組織	細胞・組織の構成とはたらき、細胞・細胞内小器官・生体膜・核・人体組織・器官の構造と機能
第3回	消化器系 1	消化器系の構成とはたらき、咀嚼・嚥下・消化管運動の仕組み
第4回	消化器系 2	糞便形成と排便の仕組み、消化・吸収
第5回	血液・造血器・リンパ系	血液・造血器・リンパ系の構成とはたらき、骨髄各血球の分化と成熟、赤血球・ヘモグロビンのはたらき 白血球・血小板、血漿タンパク質、止血機能・凝固・線溶系の作用、臨床への応用

第6回	循環器系	循環器系の構成と機能、心臓・血管の機能、心電図、心臓周期 血管の構成とはたらき、血圧、循環系、循環の調節
第7回	呼吸器系	呼吸とは、軌道、肺、胸郭と呼吸運動・ガス交換及び血液ガス、呼吸機能の指標、呼吸の指標、呼吸の調節
第8回	腎・尿路系	腎尿路系の構成、腎臓の構成とはたらき、体液とその異常、水・電解質の調節におけるホルモンと腎臓の役割、腎臓から分泌されるホルモン
第9回	生殖系	生殖系系の構成とはたらき、男性・女性生殖器の発育課程・形態・機能、女性の性周期、排卵・妊娠と分娩
第10回	骨格系・筋肉系	骨格系の構成とはたらき、骨の成長、骨形成・骨吸収 筋肉系の構成と機能、赤筋と白筋
第11回	内分泌系	内分泌系の構成と機能、視床下部・下垂体、甲状腺、副腎、膵島とホルモン 動態、カルシウム代謝調節ホルモン、性腺ホルモン
第12回	神経系 1	神経系の構成、中枢神経系、末梢神経系、脳の血管支配、ニューロンの形態と機能
第13回	神経系 2	知覚神経・運動神経・自律神経のはたらき
第14回	感覚器系と皮膚組織	感覚器系の構成と機能、味覚、臭覚、視覚、聴覚、平衡覚、皮膚組織の機能、摂食の調節
第15回	免疫系	免疫の構成と機能、非特異的防御機構、生体防御機構における免疫系の特徴 細胞免疫、体液性免疫、免疫的自己の確立と破綻

## 教科書

栄養科学イラストレイテッドシリーズ「解剖生理学」人体の構造と機能 志村二三夫・岡 純・山田和彦編、羊土社

## 参考書

医学系の生理学教科書及び臨床系臓器別の教科書など

## 成績評価

単位認定：50点以上、中間期および期末試験及び学生の発表内容の評価

## 授業時間外の学習

細胞・組織・臓器の機能とその機能異常から発生する病気とを関連づけて考えるようにすると、興味が広がり、学習が進む。

## 履修のポイント

範囲が広いので、各章で興味のある項目を自分で読み込んでいく。

## オフィス・アワー

月・火・金曜日のお昼休み（12：40－14:00）。教員居室ないしは控え室。

講義コード	30380001
講義名	環境生理学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期（重複①）
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

#### 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スーとし、ストレスーが加わることにより、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、ストレス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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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、ストレス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。

#### 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 『ネイスカ応用栄養学』 同文書院
成績評価
期末試験100%、50点以上を合格とする。
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。

講義コード	30390001
講義名	生化学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

#### 授業の概要

生体を構成する成分・分子理解しするために、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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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

50点以上で合格とする。定期試験90% 事前課題レポート10%

### 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

講義コード	30400001
講義名	生理生化学実験
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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、蛋白質の消化を学ぶ。
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	唾液アミラーゼ活性	各自の唾液アミラーゼ活性を測定し、デンプンの消化を学ぶ。
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

総合点の内50点以上を合格とする。学期末試験（ペーパー試験）100点。また、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（最大15点）。この合計点を総合点とする。ただし、合計点が100点を超えても評価は100点とする。

## 授業時間外の学習

実験終了後レポートを各單元ごとに作成し、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

講義コード	30410001
講義名	食品加工学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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。それらを踏まえて、栄養士としての創意工夫できるようにする。

#### 授業計画

	主題	授業内容
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 確認テスト1回目
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、卵類
第10回	水産加工品 1	魚介類の加工方法および加工品 確認テスト2回目

第11回	油脂類、	植物油脂、動物油脂、加工油脂
第12回	調味料、香辛料、甘味料	味噌、醤油、塩、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 確認テスト3回目

## 教科書

食物学Ⅱ (公社) 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社

## 参考書

レクチャー食品加工学 黒川守浩編 建帛社、食品加工・保蔵学 海老原清編 講談社

## 成績評価

単位認定 50点以上 (授業内3回の確認テストと本試験を実施) 確認テスト100%

## 授業時間外の学習

授業後の復習を勧めます

## 履修のポイント

授業での積極的な取り組みを望みます

## オフィス・アワー

授業終了後、随時 9号館3階第七研究室

講義コード	30420001
講義名	食品衛生学
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小山 孝	指定なし

#### 授業の概要

食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野を学ぶ。

#### 教育目標

変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の講義から習得することを教育目標とする。

#### 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

	主題	授業内容
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、食品衛生に係る国際情勢
第3回	食中毒Ⅰ	食中毒の定義・発生状況、食品微生物の種類、微生物性食中毒①
第4回	食中毒Ⅱ	微生物性食中毒②
第5回	食中毒Ⅲ	自然毒による食中毒、化学性食中毒
第6回	食品による感染症・寄生虫症	経口感染症、人畜共通感染症、寄生虫症
第7回	食品の変質	腐敗、油脂酸敗、トランス脂肪酸、食品の変質防止・判定法
第8回	食品中の汚染物質Ⅰ	かび毒、化学物質

第9回	食品中の汚染物質Ⅱ	有害元素、放射性物質
第10回	食品中の汚染物質Ⅲ	食品成分の変化により生ずる有害物質、混入異物、衛生動物・衛生害虫
第11回	食品添加物Ⅰ	食品添加物のメリット・デメリット、安全性評価、分類と表示、毒性試験
第12回	食品添加物Ⅱ	おもな食品添加物の種類と用途
第13回	食品衛生管理	H A C C P、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理、水の衛生
第14回	食品衛生を巡る諸問題	輸入食品、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品の安全性
第15回	食品衛生学のまとめ	食品衛生学分野における健康保持増進の担い手としての栄養士の役割

## 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。学期末試験（100%）で評価する。

## 授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。

## 履修のポイント

生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から理解することが望ましい。

## オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。

講義コード	30430001
講義名	食品衛生学実験
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小山 孝	指定なし

#### 授業の概要

食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食物アレルギー、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野の生物学（微生物学）的および化学的実験を行う。

#### 教育目標

変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを教育目標とする。

#### 到達目標

食品衛生学の実験・検査の基本を身につけるとともに、病院や学校給食等の現場でより早く食品衛生管理に対する対応ができることを到達目標とする。

#### 授業計画

	主題	授業内容
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
		A T P 検査および食品衛生管理下における施設か

第7回	食品細菌学・真菌学 III	らの細菌・真菌の分離を試みる
第8回	食品細菌学・真菌学 IV	食品全般からの細菌・真菌の分離を試みる
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	油脂中に含まれる遊離脂肪酸の測定（酸価：定性分析および定量分析）
第14回	食品・食器の洗浄	食器に付着したでんぷん性残留物およびたんぱく質性残留物の定性分析
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%)、授業内確認テスト(20%)、通常提出報告書(50%)を総合して評価する。

### 授業時間外の学習

予習として、次回実験の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し実験のまとめの報告書（レポート）作成を行う。

### 履修のポイント

生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から内容を理解して積極的に実験することが望ましい。

### オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

講義コード	30440001
講義名	公衆栄養学概論
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 細野 勝美	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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。

#### 到達目標

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

	主題	授業内容
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・食環境の現状と目標、身体の状況、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	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

	食料経済	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（2015年版）
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）」の取り組み

#### 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期特定診断・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する知識や技術を高める。事例に関心を持つこと。

講義コード	30450001
講義名	臨床栄養学概論
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 授業の概要

臨床栄養学の基礎、各疾患別の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

#### 教育目標

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

	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	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
			講

第6回	腎臓疾患（1）	1. 急性腎臓病 2. 慢性腎臓病	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	講義室
第8回	食品交表の活用	糖尿病食品交換表の利用、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 ：糖尿病献立練習、腎臓病献立練習、糖尿病性腎症献立練習	講義室
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	講義室
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）試験のポイント	講義室
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	講義室

## 教科書

「新ガイドライン対応・臨床栄養学」 井上修二監修 光生館

## 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 他

## 成績評価

単位認定50点以上 筆記試験により評価

提出物は締切厳守

## 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、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

月曜日、火曜日、水曜日 9：20AM～5：30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30460001
講義名	臨床栄養学実験
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	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)演習室
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 （普通流動食）：単純流動食と濃厚流動食の比較 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	講義・教室(905)演習室
第3回	講義： 実験：流動食 軟食	流動食の実習(単純流動食、濃厚流動食) 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1 （糖尿病と食品交換表） 演習：	糖尿病の食事療法の実際（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 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2 演習：献立立案	糖尿病基本献立の立案 食品交換表に基づく （1600kcal）	講義・教

	単位別献立の展開	[演習] 献立立案 炭水化物(60%)	室(905)
第6回	講義：糖尿病3 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、グループで（1600kcal） 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 食事献立表（1840kcal.たんぱく質50g）	講義・ 教室(905)
第9回	講義：腎臓病1 演習：腎臓病食品 交換表	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2（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、塩分の換算 [演習] 献立立案（本態性高血圧症）	講義・ 教室(905) 演習室
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	講義・ 教室(905) 演習室
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：高齢者の栄 養管理（介護食） 実験：高齢者の食 事の工夫 （デモストレー ション） 調理の評価	高齢者の身体的特徴と介護食の基本 ①嚥下食ピラ ミッド ②ユニバーサルデザインフードの区分 障害に適した食事のポイントと調理 [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) 膵臓の食事療法、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」 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 他

**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 提出物は締切厳守

**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 また各主題終了後、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**

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM~5:30PMの担当の授業時間外 (場所: 9号館 市原研究室)

講義コード	30470001
講義名	臨床栄養学各論
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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、医療チームの一員として参画できるように病態に応じた栄養管理能力を身につけることを目標とする。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。

#### 教育目標

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

	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 2. 検査値と各栄養指標からのアセスメント	905教室・ (DVD)
第3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4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5回	経口栄養法 (一般治療食)	一般治療食の献立立案 「演習」：基本献立（食事基準量に添って） 立案	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 (第5回基本献立より)	「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 (第5回基本献立より)	「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

## 教科書

「新ガイドライン対応・最新臨床栄養学」井上修二監修 光生館

## 参考書

「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)  
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 他

## 成績評価

単位認定50点以上 課題、レポート (20%) ・演習 (60%) ・記録 (20%) 等まとめて提出、評価する  
締切厳守 筆記試験は行わない

## 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 また各主題終了後、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

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM~5:30PMの担当の授業時間外 (場所：9号館 市原研究室)

講義コード	30480001
講義名	臨床栄養学各論実験
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 授業の概要

「臨床栄養学各論」にて学んだ各疾患の臨床症状、臨床検査データ、治療法などの相互関係、かつ疾患の改善に欠くことのできない栄養療法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実験を通して学ぶ。（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。

#### 教育目標

授業の概要で示した内容を理解し、医療職場の実態に即した具体的な栄養管理を習得する。

#### 到達目標

前期、「臨床栄養学各論」にて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

	主題	授業内容	備考
第1回	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 2時限の連続 講義
第2回	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 2時限の連続 講義
第3回	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 2時限の連続 講義
第4回	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 2時限の連続 講義

第5回	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 2時限の連続 講義
第6回	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 2時限の連続 講義
第7回	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 2時限の連続 講義
第8回	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 1時限のみ

### 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 他

### 成績評価

単位認定50点以上 課題、レポート (20%) ・ 演習 (70%) ・ 記録 (10%) 等まとめて提出、  
評価する  
締切厳守 筆記試験は行わない

### 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

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外 (場所：9号館 市原研究室)

講義コード	30490001
講義名	スポーツ栄養学
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	
必須・選択	
学年	

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 吉村 英悟	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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	嫌氣的条件、好氣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①	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。
第5回	トレーニングと栄養補給②	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。（
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。

<b>教科書</b>
使用しない
<b>成績評価</b>
単位認定は50点以上とする。期末試験100点。ただし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、合計値が100点を超えても評価は100点とする。
<b>授業時間外の学習</b>
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
<b>履修のポイント</b>
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。

講義コード	30500001
講義名	スポーツ栄養学実習
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	選択
学年	2

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 吉村 英悟	指定なし

#### 授業の概要

スポーツ栄養はトップアスリートだけでなく、健康の維持・増進のために運動をしている人を含め幅広く対象とする。科学的理論と根拠に基づき「スポーツ栄養学」の基本的理論を踏まえ、演習実習を通して学ぶ。また各競技特性や対象者ごとに把握してスポーツ栄養マネジメント（問題点の把握、改善目標、ケアプラン）の方法を身につける。

#### 教育目標

スポーツ競技の特性を知り、栄養アセスメントに基づいた栄養管理の意義を理解する。

#### 到達目標

1. スポーツ栄養学の基礎的な知識の習得と栄養管理の手法を身につける。
2. 対象者別に効果的な集団指導の方法を考察する。
3. 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。

#### 授業計画

	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 スポーツ栄養の概要	
第2回	スポーツ栄養について	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	栄養ケア・マネジメント、栄養アセスメント、スポーツ栄養マネジメントとは	
第4回	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメントの概要1	
第5回	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメントの概要2	
第6回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランの作成	
第7回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成1	グループ

第8回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成2	グループ
第9回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成3 スポーツ栄養マネジメント実習（グループ研究）発表準備	グループ
第10回	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメント実習（グループ研究）発表・評価	グループ
第11回	対象者別指導	対象者別スポーツ栄養指導について	
第12回	対象者別指導（集団）	対象者別スポーツ栄養指導（栄養教育媒体作成）	グループ
第13回	対象者別指導（集団）	対象者別スポーツ栄養指導（発表）	グループ
第14回	競技別栄養管理①	個別競技の特性を踏まえた栄養管理1	個別研究
第15回	競技別栄養管理② まとめ	個別競技の特性を踏まえた栄養管理2 発表・相互評価	

#### 教科書

なし

#### 参考書

スポーツ栄養マネジメント 鈴木志保子 日本医療企画  
他

#### 成績評価

単位認定：60点以上  
提出物50% 発表50%

#### 履修のポイント

スポーツ選手等の栄養管理の実際について検討する各研究発表において、各自が積極的に発言し意見交換を行うこと。

講義コード	30510001
講義名	給食計画・実務論
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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応した食事計画、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応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

	主題	授業内容
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 接種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	係数管理と人事管理
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

## 成績評価

単位認定50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8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30520001
講義名	校外実習
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	実習
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	実習先の発表と説明、実習に当たっての諸注意
第2回	事前指導1-①	校外実習についての説明（学校給食、事業所給食）
第3回	事前指導1-②	事前挨拶等の説明、事前課題
第4回	事前指導1-③	実習直前説明会
第5回	校外実習	実習40時間
第6回	事後指導1-①	課題提出
第7回	事後指導1-②	各実習場所の報告会および反省会
第8回	事前指導2-①	第二回実習場所発表 実習先の説明、実習に当たっての諸注意
第9回	事前指導2-②	校外実習についての説明（病院給食、社会福祉施設）
第10回	事前指導2-③	事前挨拶等の説明、事前課題
第11回	事前指導2-④	実習直前説明会
第12回	校外実習	実習40時間

第13回	事後指導2-①	課題提出
第14回	事後指導2-②	報告会及び反省会の準備
第15回	事後指導2-③	各実習場所の報告会および反省会

## 教科書

栄養士校外実習ノート（学内作成用）

## 参考書

管理栄養士・栄養士になるための国語表現 萌文書院

## 成績評価

単位認定 50点以上 校外実習先評価点90%、事前・事後課題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

講義コード	30530001
講義名	栄養指導論Ⅰ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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。

#### 授業計画

	主題	授業内容
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

岡崎光子編著「栄養教育論」/ 光生館 / プリント配布

### 参考書

適宜紹介する。

### 成績評価

単位認定：50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

毎回レポート課題の提出を行います。関係法令や通達などをWEBや成書で調べて完成させ、更に自分の感想を必ず記述して下さい。

### 履修のポイント

本授業をとおり、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）としての能力を2年次終了までに養ってください。

### オフィス・アワー

月曜日、火曜日、水曜日 9：20AM～5：30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30540001
講義名	栄養指導論Ⅱ
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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

岡崎光子編著「栄養教育論」/ 光生館 / プリント配布

## 参考書

適宜紹介する。

## 成績評価

単位認定：50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

毎回レポート課題の提出を行います。法令や通達などの関連項目をWEBや成書で調べて下さい。  
更に必ず感想を記述して下さい。

## 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

月曜日、火曜日、水曜日 9：20AM～5：30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30550001
講義名	学内実習
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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. 給与栄養目標量の算出（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	まとめ	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・経営管理実習のてびき第5版（医歯薬出版株式会社）  
 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

## 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

この授業では給食運営において栄養士がどのような業務をし、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み、教科書やプリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。

## 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9研究室（中島）

講義コード	30560001
講義名	栄養情報処理演習
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし
教員	石井 広二	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

栄養士業務のなかでコンピュータを用いた栄養管理及び栄養教育技術への応用について理解し、実際にコンピュータを利用して処理を行える技術を身に付けることを目標とする。

#### 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、栄養出納表の作成を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

	主題	授業内容	備考
第1回	栄養士業務とコンピュータ	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）	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	担当：石井
第6回	献立作成	献立作成ソフトの操作方法及び演習	担当：中島
第7回	Excelによる栄養目標量の算出	Excelの基本的操作を確認しながら、栄養目標量計算シートの作成を行う	担当：中島

第8回	Excelによる食品構成表の作成 - 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9回	Excelによる食品構成表の作成 - 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10回	Excelによる食品構成表の作成 - ワークシートの活用II -	Excelを用いて栄養出納表を作成する	担当：中島
第11回	Excelによる栄養出納表の作成 - ワークシートの活用III -	Excelを用いて栄養価計算シートの作成を行う	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)	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14回	プレゼンテーション (3)	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及び発表	担当：中島
第15回	プレゼンテーション (4)	発表	担当：中島

## 教科書

Excel統計処理：「よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 第2版」(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・栄養出納表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

統計処理においては、「くらしと統計」を履修していない学生は特に予習として教科書や資料を熟読しておいてください。その他についても、配布テキストやプリント等の講義資料の熟読、課題を復習として勧めます。

## 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9研究室（中島）第11研究室（石井）

講義コード	30570001
講義名	栄養教諭論
(副題)	【教職必修（栄養）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	3年生

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし
教員	武井 弘美	指定なし

#### 授業の概要

栄養教諭の制度と役割、学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置づけや学校給食の歴史と食文化の変遷についての講義。また、自分の実践を踏まえての講義。

#### 教育目標

理論だけでなく、より専門的な知識をもった栄養教諭の育成に努める。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第2回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第3回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第4回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第5回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第6回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第7回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第8回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第9回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第10回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義

第11回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第12回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第13回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第14回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第15回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義

#### 教科書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

#### 参考書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

#### 成績評価

単位認定 60点以上 学期末レポートや授業態度、指導案作成、小論文などで評価

#### 授業時間外の学習

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編を使っての予習。特に理論については予習が必要。

講義コード	30580001
講義名	食育論
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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食育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

	主題	授業内容
第1回	食育の必要性	食をめぐる現状把握 グループ討議
第2回	食育の基本的方針 1	食育基本法・食育推進計画について
第3回	食育の基本的方針 2	食品の安全性の確保・環境と調和した食材生産について
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・家庭の栄養バランス
第5回	食育の推進 2	こどもの食育における保育者・教育関係者の取り組み
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

#### 教科書

適宜プリントを配付する。

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8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30590001
講義名	食育論演習
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

・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

	主題	授業内容
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	食の現状把握と問題点 食育との連携
第3回	グループ研究 1	健康・栄養・食環境・食行動等調査 資料収集
第4回	グループ研究 2	健康・栄養・食環境・食行動等調査 資料収集
第5回	グループ研究 3	健康・栄養・食環境・食行動等調査 資料収集
第6回	グループ研究 4	健康・栄養・食環境・食行動等調査 資料収集
第7回	研究発表	グループ発表
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およ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およ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	食育媒体の製作	対象に合わせた媒体の研究と製作
第12回	食育媒体の製作	対象に合わせた媒体の研究と製作
第13回	食育媒体を使用した食育実践	製作発表 講評
第14回	食育の根幹	家庭の食の在り方 心と食の関係
第15回	総括	食育の質を高める方法 社会と栄養士の役割

## 教科書

適宜プリントを配付する

## 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

制作物への取り組みを積極的に行うこと。指導のための実践力・表現力を身につける。

## オフィス・アワー

随時 9号館 第8研究室

講義コード	30600001
講義名	フードコーディネート論
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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と受け止め、今、大切なものは何かを見極める力を養います。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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 確認テスト1回目
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	官能評価、科学的評価、物理的評価

	演習 1	
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 確認テスト2回目
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	課題の説明 確認テスト3回目

## 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

フードスペシャリスト資格認定試験集

## 成績評価

単位認定50点以上（授業内3回の確認テストを実施）確認テスト90%、課題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し、試験前では対策講座への参加を勧めます

## 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

講義コード	30610001
講義名	フードスペシャリスト論
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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 1	食作法と食文化 世界の食事情 1
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 1	日本の食文化と食物史 1
第6回	日本の食文化 2	日本の食文化と食物史 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）

## 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8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30620001
講義名	基礎ゼミ (高橋淳)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高橋 淳子	指定なし

#### 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）および対応策』についてを研究する。

#### 教育目標

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教育目標とする。

#### 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）および対応策』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、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

	主題	授業内容
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（実験等）の実施と記録 I
第6回	研究の実施 II	研究（実験等）の実施と記録 II
第7回	研究の実施 III	研究（実験等）の実施と記録 III
第8回	研究の実施 IV	研究（実験等）の実施と記録 IV
第9回	研究の実施 V	研究（実験等）の実施と記録 V
第10回	研究の実施 VI	研究（実験等）の実施と記録 VI
第11回	研究の実施 VII	研究（実験等）の実施と記録 VII
第12回	中間発表 I	大学祭における研究発表準備 I
第13回	中間発表 II	大学祭における研究発表準備 II

第14回	大学祭	大学祭における研究発表
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。研究実験等(50%)、課題(50%)を総合して評価する。

### 授業時間外の学習

予習として、次回研究（実験等）の論文検索などの下調べ、復習は、実験等のまとめのレポートや報告書の作成を行う。

### 履修のポイント

研究課題を探求し、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。

講義コード	30620002
講義名	基礎ゼミ (橋本)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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 まとめ準備
第12回	演習⑨	テーマ別に実施

第13回	演習⑩	テーマ別を実施、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

特に決めていません

## 参考書

テーマに応じて紹介する

## 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作成、学園祭研究発表

## 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ぞむこと

## オフィス・アワー

授業終了後、随時 9号館3階第七研究室

講義コード	30620003
講義名	基礎ゼミ (中島)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし

#### 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。

#### 教育目標

環境という視点から食生活について学習する。また、群馬県、特にみどり市及び桐生市の地場産物を用いたエコクッキングを通じて、環境について学習する。

#### 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

	主題	授業内容
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5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6回	食と環境についてⅢ	自治体の環境の取り組みについて調べる(文献等をまとめる)
第7回	食と環境についてⅢ	自治体の環境の取り組みについて調べる(文献等をまとめる)
第8回	食と環境についてⅣ	食と環境についてⅠ・Ⅱ・Ⅲの内容をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成
第9回	食と環境に	食と環境についてⅠ・Ⅱ・Ⅲの内容をパワーポイントを用いてまと

	ついてⅣ	め、プレゼンテーション資料作成
第10回	食と環境についてⅣ	食と環境についてⅠ・Ⅱ・Ⅲの内容をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成
第11回	食と環境についてⅣ	食と環境についてⅠ・Ⅱ・Ⅲの内容をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成
第12回	食と環境についてⅣ	発表
第13回	食と環境についてⅤ	エコクッキング(実習)②
第14回	食と環境についてⅤ	エコクッキング(実習)②
第15回	まとめ	食と環境について第1回から第14回までの内容をまとめる

## 教科書

教科書は使用せず、プリントを配布する予定

## 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

食と環境の視点を持ち、配布テキストやプリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。

## 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9研究室（中島）

講義コード	30620004
講義名	基礎ゼミ（市原）
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 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、介護食メニューの立案を行う。学内及び学外での発表（学園祭・コンテスト等への応募）も検討している。発表・ディスカッションの流れの中でゼミを進め、各回まとめを行う

#### 教育目標

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・調理・把握する。介護食メニューの理論と技術を習得

#### 授業計画

	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	905教室・演習室
第2回	高齢者の栄養管理	1. 嚥下障害者への対応	905教室・演習室
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	905教室・演習室
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	905教室・演習室
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)・演習室

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)・演習室
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. 嚥下食のピラミット 4. 介護食の条件 ディスカッション	905教室・演習室
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)・演習室
第9回	介護食をつくるための基本テクニック	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	905教室・演習室
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、栄養補助食品と利用法	905教室・演習室
第11回	介護食レシピの立案 (1) 咀嚼しやすい人のメニュー	1. 食べやすい素材の選択 2. 調理テクニック・ポイント 3. メニューの立案、発注表・実習作業 工程表作成 ディスカッション	905教室・演習室
第12回	介護食レシピの立案 (2) 嚥下しやすい人のメニュー	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. メニューの立案、発注表・実習作業 工程表作成 ディスカッション	905教室・演習室
第13回	介護食レシピの立案 (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. メニューの立案、発注表・実習作業 工程表作成 ディスカッション	905教室・演習室
第14回	介護食レシピの調理と評価 (1) (2) (3)	立案した介護食レシピの調理と評価、記録 各個人の発表	調理室・演習室 ※ 第14回・第15回は同日連続(実習)
第15回	介護食の検討	介護食の栄養学的検討	調理室・演習室 ※ 第14回・第15回は同日連続(実習)

## 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（女子栄養大学出版社）

上記書籍は図書館より借用して使用する。

在宅高齢者食事ケアガイド・在宅訪問栄養ハンドブック（在宅チーム医療栄養管理研究会編）

参考書

食品成分表、栄養食事療法の実習（本田佳子編）、他

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）  
必要に応じて各個人で補う

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・調理・把握する 介護食メニューの理論と技術を習得 学内及び学外での  
発表も検討

オフィス・アワー

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30620005
講義名	基礎ゼミ (中村)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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、実践したらいいか学習する。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。

#### 教育目標

- ・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

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	栄養士の食業意識について 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 テーマの選択・資料の収集
第4回	研究 2	個人研究 資料の収集・内容検討
第5回	研究 3	個人研究 資料の収集・内容検討
第6回	研究 4	個人研究 資料の収集・内容検討
		研究のまとめ

第7回	研究 5	グループ討議 意見交換
第8回	研究 6	研究発表会 講評
第9回	食育教材作成 1	教材の作成 (グループ)
第10回	食育教材作成 2	教材の作成 (グループ)
第11回	食育と調理 (計画)	食育テーマに沿った献立計画 食材の選択・調理方法検討
第12回	食育と調理 (実習)	食育意義を持った献立を調理実習
第13回	ライフステージと食育	生涯食育の意義
第14回	栄養士の社会活動	栄養士と社会との関わり 活動の実際
第15回	基礎ゼミのまとめ	様々な食情報の収集と選択 活用と提供の方法 専門ゼミに向けての計画

## 教科書

必要に応じてプリントを配付する。

## 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8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30620006
講義名	基礎ゼミ (橋爪)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 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、ビワ、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。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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	タケノコを活用した炒め物や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	6月から7月に収穫されるサンショウの実の活用方法を学ぶ。ちりめんサンショウなど、サンショウの実を使ったピリリとしたさわやかなお惣菜の作り方を調べる。
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

ゼミの授業のなかで適宜、プリントを配布する。

#### 参考書

『家仕事ごよみ』（地球丸、2012年）

#### 成績評価

単位認定 50 点以上 授業レポート（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

さまざまな食材について、新聞等で授業に関係する記事を探し読んでおく。適宜、ゼミノートに追記していくことを勧める。

#### 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。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30620007
講義名	基礎ゼミ (野口)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	
必須・選択	
学年	

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野口 周一	指定なし

#### 授業の概要

私の専門は歴史学（社会文化論）である。その立場から、本講義では食文化について考えていきたい。まず、私からアジアの食文化（中国、台湾、モンゴル等）について発信し、次に皆さんがそれぞれ興味あるテーマについて研究を進めていくことにしたい。

#### 教育目標

食文化に関する情報に関心を持ち、自分にとって関心あるテーマについて学習し、栄養士としてのスケールを広げることを目標とする。

#### 到達目標

食文化の多様性を理解し、栄養士として必要な知識、技能、態度、心構え等に加えて一歩でもそのスケールを広げることを目標とする。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	授業の位置付け、進め方について説明する。
第2回	中国の食文化 (1)	中国の四大料理について①
第3回	中国の食文化 (2)	中国の四大料理について②
第4回	中国の食文化 (3)	庶民の食する屋台について。
第5回	台湾の食文化	台湾の独自性？
第6回	韓国・朝鮮の食文化	宮廷料理について。
第7回	モンゴルの食文化	乳製品を中心に。
第8回	イギリスの食文化	「イギリスは料理が不味い？」
第9回	その他の地域	イタリアについて。
第10回	研究テーマを考える	テーマ選定の経緯を明らかにし、研究計画を立てる。
第11回	演習 (1)	テーマ別実施。資料の収集等。
第12回	演習 (2)	テーマ別に発表、検討、評価。
第13回	演習 (3)	プレゼンテーション①
第14回	演習 (4)	プレゼンテーション②

第15回	まとめ	基礎ゼミの振り返りを行う。
------	-----	---------------

**教科書**

特に使用しなくい。テーマに応じたプリントを配布する。

**参考書**

テーマに応じて、適宜紹介する。

**成績評価**

単位認定 50点以上（発表内容：70%、授業への取り組み姿勢：30%）

**授業時間外の学習**

テーマ内応じた資料収集。

**履修のポイント**

関心をもったテーマについて楽しむ姿勢が大切です。

**オフィス・アワー**

火曜～木曜が勤務日です。いつでもお出かけください。

講義コード	30620008
講義名	基礎ゼミ (田中)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田中 景子	指定なし

#### 授業の概要

近年の健康志向の高まりや2013年ユネスコ無形文化遺産の「和食」の登録等を背景に、海外での和食ブームがある。しかしその裏で日本人の、特に若者の和食離れが深刻化している。基礎ゼミでは「日本食を見直そう!」をテーマに、短期大学部のある群馬県みどり市と自分の出身地の名物食材や名産品、市町村の取組み等について調べまとめる。またそれを用いたレシピの考案をし、試作に向けて準備を進める。検討の後、発表会を行う。

#### 教育目標

群馬県みどり市と自分の出身地について興味を持ち、栄養・食の面からのアプローチを探る。コミュニケーションを図り、積極的な姿勢で取り組む。

#### 到達目標

各自研究テーマを決め、実施に向けた目標と計画を立てることができる。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス 研究テーマについて	研究テーマを挙げ、基礎ゼミの計画を立てる
第2回	個人研究テーマの決定	個人研究テーマを決定し、大まかな内容を検討する
第3回	研究計画①	個人研究テーマに沿った計画書の作成①
第4回	研究計画②	個人研究テーマに沿った計画書の作成②
第5回	研究①	個人研究テーマの情報収集①
第6回	研究②	個人研究テーマの情報収集②
第7回	研究③	個人研究テーマの情報収集③
第8回	研究④	個人研究テーマの情報収集④・レシピの考案
第9回	研究⑤	個人研究テーマの情報収集⑤・レシピの考案
第10回	考案レシピ試作に向けての演習	試作に関する資料準備
第11回	考案レシピ試作 (実習)	調理実習を行い、検討を行う

第12回	発表資料作成①	発表に向けて資料の作成①
第13回	発表資料作成②	発表に向けて資料の作成②
第14回	発表会	プレゼンテーション形式での発表を行う
第15回	基礎ゼミのまとめ	発表会を終えて、基礎ゼミのまとめを行う 専門ゼミに向けての準備

## 教科書

必要に応じてプリントを配布する。

## 参考書

たのしい調理、レシピが掲載されている本

## 成績評価

単位認定50%以上 個人研究レポート50%、課題への取組み・実習態度・発表会50%

## 授業時間外の学習

個人研究計画書に従って進める。

## 履修のポイント

食に関すること、地域に関する内容について興味を持ち、日頃から情報をチェックする。  
コミュニケーションを図り、積極的な姿勢で取り組む。

## オフィス・アワー

授業時間外に随時9号館3F第8研究室にて相談に応じる。

講義コード	30630001
講義名	専門ゼミ (高橋淳)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高橋 淳子	指定なし

#### 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）および対応策』についてを継続する。

#### 教育目標

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教育目標とする。

#### 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）および対応策』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、文化祭における研究発表や学会発表（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

	主題	授業内容
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（外部への発表も含む）
第11回	中間発表 II	中間報告会 II（外部への発表も含む）
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。研究実験等(50%)、卒業論文(50%)を総合して評価する。

#### 授業時間外の学習

予習として、次回研究（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

研究課題を探求し、卒業論文を執筆し、冊子としてまとめる。可能であれば、学会発表（ポスター形式）を行いたい。

#### 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。

講義コード	30630002
講義名	専門ゼミ (橋本)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋本 まさ子	指定なし

#### 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

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
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

各テーマ別に使用する
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作成、学園祭発表
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

講義コード	30630003
講義名	専門ゼミ (中島)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中島 君恵	指定なし

#### 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て考える。さらに和食と咀嚼における和食の特長についても発展させ、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。またテーマを設定して実習（噛む噛むクッキング）を行う。また最終的に基礎ゼミの内容も含めて食育についてまとめる。

#### 教育目標

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

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	授業概要及び咀嚼について・食脳学とは
第2回	咀嚼について	咀嚼と食脳学について・実習
第3回	咀嚼について	咀嚼と食事について・実習
第4回	食脳学についてⅠ	食脳学とは・演習
第5回	食脳学についてⅡ	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6回	食脳学についてⅡ	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7回	元気な脳を作る食事	元気な脳を作る食事の献立作成
第8回	元気な脳を作る食事	元気な脳を作る食事の献立作成

第9回	食脳学についてⅢ	食脳学についてⅠ・Ⅱ、元気な脳を作る食事の献立作成をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成。
第10回	食脳学についてⅢ	食脳学についてⅠ・Ⅱ、元気な脳を作る食事の献立作成をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成。
第11回	食脳学についてⅢ	食脳学についてⅠ・Ⅱ、元気な脳を作る食事の献立作成をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成。
第12回	食脳学についてⅢ	食脳学についてⅠ・Ⅱ、元気な脳を作る食事の献立作成をパワーポイントを用いてまとめ、プレゼンテーション資料作成。
第13回	食脳学についてⅣ	実習(噛む噛むクッキング)
第14回	食脳学についてⅣ	実習(噛む噛むクッキング)
第15回	まとめ	食脳学について、第1回から第14回までの内容をまとめる。

## 教科書

教科書は使用せず、プリントを配布する予定

## 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、配布テキストやプリント等の講義資料の熟読を復習として勧めます。

## 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9研究室（中島）

講義コード	30630004
講義名	専門ゼミ (市原)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 市原 幸文	指定なし

#### 授業の概要

基礎ゼミでは摂食・嚥下のメカニズムを理解、「安全でおいしい介護食」づくりの基本テクニックの習得を目標としている。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。具現化することを目標としている。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える。又在宅でのケアでは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。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。学内及び学外での発表（学園祭、コンテスト等への応募）も検討している。

#### 教育目標

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

	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	905教室・演習室
第2回	高齢者ソフト食食事を楽しむ献立作り	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演習室
第3回	高齢者ソフト食食事を楽しむ献立作り	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演習室
		特定給食（副食）、調理のポイント、	

第4回	高齢者ソフト食 食事を楽しむ献 立作り	味付けのポイント 作業効率を良くするために・ディス カッション	402教室・DVD 演習室
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・嚥下食ピラミット について	905教室・演習室
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	905教室・演習室
第7回	高齢者ソフト食 介護食メニュー の立案	嚥下食ピラミットの利用 介護食 (L0～L3)の単品料理の立案	905教室・演習室
第8回	高齢者ソフト食 介護食メニュー の立案	介護食(L0～L3)の単品料理の立 案・ディスカッション	905教室・演習室
第9回	高齢者ソフト食 介護食メニュー	介護食(L4)の献立立案	905教室・演習室
第10回	高齢者ソフト食 介護食メニュー	介護食(L4)の献立立案 ディスカッション・発注表、実習作業 工程表	905教室・演習室
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	905教室・演習室
第12回	高齢者ソフト食 メニュー立案 (高齢期の食事 基準量)	高齢期の食事基準量に沿いメニューを 立案	905教室・演習室
第13回	高齢者ソフト食 メニュー立案	第12回で立案したメニューの検討 ディスカッション・発表、発注表・作 業工程表の作成	905教室・演習室
第14回	高齢者ソフト食 調理の評価	第13回で立案したメニューの調理、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 記録	実習・調理室 ※第14回・15回は、同日 連続講義(実習)
第15回	高齢者ソフト食 まとめ・高齢者 の栄養管理	介護食の栄養学的意義、ディスカッ ション、発表	実習・調理室 ※第14回・15回は、同日 連続講義(実習)

#### 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)  
上記書籍は図書館より借用して使用する。

#### 参考書

「食品成分表」、「栄養食事療法の実習」(本田佳子編)他

#### 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、必要に応じて各個人で補う

## 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。学内及び学外での発表も検討（学園祭・コンテスト等への応募）

## オフィス・アワー

月曜日、火曜日、水曜日 9:20AM～5:30PMの担当の授業時間外（場所：9号館 市原研究室）

講義コード	30630005
講義名	専門ゼミ (中村)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中村 裕子	指定なし

#### 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に取り組む。
- ・食育に効果的な調理実習を実践する。

#### 教育目標

- ・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

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	個人研究・グループ研究の計画立案
第2回	食育の実際	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	グループ研究計画	ライフステージを考慮した食育の取り組み グループでの取り組み
第5回	研究 1	グループ研究内容検討・資料の収集
第6回	研究 2	グループ研究内容検討・資料の収集
第7回	研究 3	グループ研究内容検討・資料の収集
第8回	研究のまとめ	意見交換会 ゼミ集の企画 (研究の反映)
第9回	研究のまとめ	研究発表会 ゼミ集の企画
第10回	ゼミ集の取り組み 1	ゼミ集の作成に向けて協議
第11回	ゼミ集の取り組み 2	ゼミ集の作成に向け資料整理

第12回	ゼミ集の取り組み 3	ゼミ集の作成に向け資料整理
第13回	ゼミ集の取り組み 4	ゼミ集の修正と仕上げ
第14回	食育と調理	食育教材としての献立実践
第15回	総括	栄養士の職務について 基礎ゼミからのまとめ・意見交換会

## 教科書

必要に応じてプリントを配付する。

## 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8研究室にて随時受け付ける。

講義コード	30630006
講義名	専門ゼミ (橋爪)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期 (重複②)
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

前期の基礎ゼミに引き続いて、季節ごとの食材をテーマに、実践を交えて活用方法を学ぶ。また専門ゼミでは各自でテーマを決めて、10枚のレポートを仕上げ、提出する。後期のゼミでは、秋から冬にかけて収穫時期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、ときには栽培して「旬」を学び、一年間の自然食材のサイクルを追う。

#### 教育目標

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る。それらの食材をじっさいに味わい、一年間にわたる食材の収穫サイクルを知り、卒業後も季節ごとの食材をタイムリーに活用できるようにする。

#### 到達目標

専門ゼミでみていく食材について知識を深め、またそれらの活用方法を実践活動を通じて身につける。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	秋野菜の種類、加工方法を知る	後期の専門ゼミの予定を確認する。秋野菜にはどのようなものがあるかを調べる。
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	大根の種類や、そのさまざまな加工用途を調べ、まとめ発表する。
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	秋から冬にかけての晴天の天日を利用してできる乾物の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	たくあん漬け、ダイコンのゆず漬けなど、漬物の仕込み方法を学ぶ。
	秋冬の食材調	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

第8回	査④	された果物の活用方法を知る。
第9回	秋冬の食材調査⑤	秋に収穫時期を迎える、ラッカセイを使ったレシピを調べる。
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ハ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けの作り方を調べる。
第15回	一年間の作業のまとめ・発表	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。調査したレポートを各自でまとめて発表する。

## 教科書

随時、プリントを配布する。

## 参考書

『家仕事ごよみ』（地球丸、2012年）、『秋・冬の野菜（旬の食材）』（講談社、2004年）など。

## 成績評価

単位認定 50 点以上 ノートやレポート（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

後期の専門ゼミでは、各自で調査テーマを決めてA4用紙10枚のレポートを作成する。授業時間だけでは足りない場合は、専門ゼミ以外の時間でも、調査レポートの作成にとりくむこと。

## 履修のポイント

専門ゼミの最終回に、調査レポート（A4用紙10枚）を提出すること。

## 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。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30630008
講義名	専門ゼミ (田中)
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田中 景子	指定なし

#### 授業の概要

基礎ゼミでの内容を継続しながら、大学祭での商品化に向けて熟慮を重ねる。さらに、レシピコンテスト等への応募を視野に入れながらより良いものを追及する。意見交換会を重ね、栄養士として幅広いスキルの習得を目指す。

#### 教育目標

大学内外の発表に向けて、群馬県みどり市と自分の出身地の良さをアピールできる工夫を考え準備する。  
より深くコミュニケーションを図り、商品化実現に向けて積極的な姿勢で取り組む。

#### 到達目標

各自研究テーマに基づき、広い視野持って表現し、より分かりやすく伝える術を身に付ける。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	基礎ゼミの内容の確認、専門ゼミの研究計画 大学祭商品化の実現に向けて意見交換会
第2回	研究・演習①	個人研究テーマの情報収集・演習①
第3回	研究・演習②	個人研究テーマの情報収集・演習② ※必要に応じて実習含む
第4回	研究・演習③	個人研究テーマの情報収集・演習③ ※必要に応じて実習含む
第5回	中間発表資料作成	中間発表に向けて資料の作成
第6回	中間発表会	大学祭商品化の実現に向けて 基礎ゼミから継続してきた内容を発表する (自由形式)
第7回	中間発表会のまとめ	中間発表会を終えて、意見交換会
第8回	研究・演習④	個人研究テーマの情報収集・演習④
第9回	研究・演習⑤	個人研究テーマの情報収集・演習⑤ ※必要に応じて実習含む
第10回	研究・演習⑥	個人研究テーマの情報収集・演習⑥ ※必要に応じて実習含む

第11回	ゼミファイル資料作成①	ゼミファイル作成に向けて資料の作成①
第12回	ゼミファイル資料作成②	ゼミファイル作成に向けて資料の作成②
第13回	ゼミファイル資料作成③	ゼミファイル作成に向けて資料の作成③
第14回	報告会	ゼミファイルの完成報告会を行う
第15回	専門ゼミのまとめ	専門ゼミのまとめを行う

## 教科書

必要に応じてプリントを配布する。

## 参考書

たのしい調理、レシピが掲載されている本

## 成績評価

単位認定50%以上 個人研究レポート50%、課題への取組み・実習態度・中間発表会50%

## 授業時間外の学習

個人研究計画書に従って進めるが、進捗状況に合わせて補足する。

## 履修のポイント

食に関すること、地域に関する内容について興味を持ち、日頃から情報をチェックする。より深くコミュニケーションを図り、商品化実現に向けて積極的な姿勢で取り組む。

## オフィス・アワー

授業時間外に随時9号館3F第8研究室にて相談に応じる。

講義コード	30640001
講義名	オフィスワーク
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	通年
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 松原 直樹	指定なし

#### 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、あらゆ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。

#### 教育目標

職業人として必要な基礎知識・マナーを修得させる。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理解させる。

#### 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

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション オフィスワークの基本	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	言葉づかい	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3回	ビジネスマナー(1)	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。
第4回	ビジネスマナー(2)	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	ビジネス実務	仕事において、必要とされるスケジュール管理, 出張, ファイリング, 情報管理, 慶弔などについてのビジネス実務の知識を学習する。
第6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7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 of 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8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いいのかについて、学習する。
第9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10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11回	医療秘書実務(2)	医療秘書実務問題演習(1)医療及び医療保険等に関わる法令に関する問題演習を行う。
第12回	医療秘書実務(3)	医療秘書実務問題演習(2)医療保険等に関わる法令に関する問題演習を行う。
第13回	医療秘書実務(4)	医療秘書実務問題演習(3)診療報酬請求に関する実務について問題演習を行う。
第14回	医療秘書実務(5)	医療秘書実務問題演習(4)診療報酬請求に関する実務について問題演習を行う。
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

武田秀子・他『秘書・オフィス実務』(早稲田教育出版)

## 成績評価

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。総合点50点以上で単位認定する。

## 授業時間外の学習

次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・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

火・木・金曜日, 11時~15時(授業時間以外), 11号館3階研究室11

講義コード	30660001
講義名	社会福祉論
(副題)	【栄養士必修】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 河村 俊一	指定なし

#### 授業の概要

本講義では、わが国における社会福祉の理念、制度やそのしくみについて基本的な理解をする。さらには、現代における社会的な背景や暮らし方の変化などについての学習を通じて、食の暮らしをサポートする専門職が社会福祉分野でどのような役割があるかを理解し、そのために必要な実務などを検討し学んでいく。

#### 教育目標

食を支える専門職としての視点をもって、社会福祉のしくみやそのあり方について学ぶ。

#### 到達目標

1. 社会福祉の理念やその成り立ちについて理解をする。
2. 社会福祉における制度等を学び、その根拠を学ぶ。
3. 現代における社会福祉と食についての関係や今後のあり方について理解をする。
4. 社会福祉分野での職種間連携の重要性と社会福祉専門職との連携について学ぶ。

#### 授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	ガイダンス・生活を支える「食」と「社会福祉」	授業の進め方、人間が生きるということと食・社会福祉 社会福祉の意味と対象	第1章・第2章
第2回	私たちの生活と社会保障①	生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像	第3章
第3回	私たちの生活と社会保障②	生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像	第3章
第4回	公的扶助制度と現状について	公的扶助の概念と意義	第4章
第5回	高齢者の福祉について①	高齢者の生活と介護	第5章
第6回	高齢者の福祉について②	介護保険制度とその概要についての理解	第5章
第7回	児童家庭福祉について①	子どもと子育て家庭の生活	第6章
第8回	児童家庭福祉について②	食と児童虐待防止についての理解	第6章
第9回	障がい者の福祉について①	障害の基本理念と概念	第7章

第10回	障がい者の福祉について ②	関連法と福祉サービス体系についての理解	第7章
第11回	地域福祉について	地域で安心して暮らし続けるために	第8章
第12回	社会福祉基礎構造改革と 権利擁護	措置から契約へと移り変わった福祉	第9章
第13回	社会福祉における援助の 方法	専門的援助の実践体系としてのソーシャル ワーク	第10章
第14回	社会福祉実践の場と専門 職	社会福祉に関係する機関と専門職連携・協 働についての理解と栄養の役割	第11 章・第1 2章
第15回	これまでの講義まとめ	栄養士として必要とされる社会福祉の基礎 知識	

## 教科書

岩松珠美・三谷嘉明編 「五訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 株式会社みらい

## 参考書

適宜紹介をする。

## 成績評価

単位認定50点以上 筆記試験90% レポート・課題10% ※授業態度を加味する。

## 授業時間外の学習

配布資料・ノートの整理を復習として勧める。  
社会福祉等に関する制度について、行政機関等のホームページ等の閲覧。

## 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

講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	30670001
講義名	家庭の医学
(副題)	
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 煙山 健仁	指定なし
教員	高橋 淳子	指定なし

#### 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『病気』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。

#### 教育目標

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教育目標である。

#### 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

	主題	授業内容
第1回	薬理学とは・医薬品とは	薬理学の歴史、薬機法、医薬品の定義、分類
第2回	薬理学総論	薬理作用（吸収、分布、代謝、排泄、薬理作用のメカニズムなど）
第3回	薬物投与法、薬と食べ物	投与法、処方せん、薬と食べ物の相互作用、健康食品と薬の関係
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	疾患別薬物治療 VI	栄養を補給する薬（栄養士・管理栄養士の立場から）
第13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14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。授業内確認テスト(50%)、学期末試験(50%)を総合して評価する。

## 授業時間外の学習

予習として、次回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。

講義コード	30720001
講義名	教育心理学（共通）
(副題)	【教職必修（共通）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	5時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

#### 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、今現在発達的にどのような状況におかれているのか、また、そのときの心の状態はいかなるものなのか、ということに配慮しながら接することが求められる。この科目では、人は環境と相互に作用しあう存在であることを踏まえて、人の発達過程、学習過程、教授過程について講義する。授業は講義形式で行うが、授業後半では実習も取り入れ、学生による「模擬授業」を実施する。

#### 教育目標

青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の類型について理解を深めることを目的とする。

#### 到達目標

1. 教育心理学で使用されるさまざまな専門用語の意味を理解する。
2. 青年期までの人の発達過程とその特徴について理解する。
3. 学習のしくみと学習を規定する要因、および障がいについて理解する。
4. 「教える」ということを体験を通じて実感し、自ら「教える」立場をシュミレーションする。

#### 授業計画

	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	学校教育相談	生徒指導と教育相談、教育相談のあゆみとその方法	
第13回	教育測定と教育評価	学力のとらえ方、評価の意義と工夫、評価の種類、教える技術・伝える技術	
第14回	教授技法①	模擬授業体験①（体験学習；発表）	※実習を含む予定。
第15回	教授技法②	模擬授業体験②（体験学習；発表）	※実習を含む予定。

## 教科書

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・ノートのと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

毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。  
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	30730001
講義名	家庭科教育法（家庭）
(副題)	【教職必修（家庭）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	1学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 尚美	指定なし

#### 授業の概要

中学校「技術・家庭」の教員免許の取得を目指す学生を対象に設定された科目である。家庭科教育についての理解を深め、「技術・家庭」の家庭分野の教材研究、学習指導案の作成等を通して、よりよい授業のための工夫や改善を目指す能力や態度を養う。

#### 教育目標

- ・家庭科教育の意義を理解できるようにする。
- ・中学校「技術・家庭」の家庭分野の教材研究の仕方を理解できるようにする。
- ・学習指導案を作成し、より良い授業について自ら考えることができるようにする。

#### 到達目標

- ・家庭科教育の目標・内容についての知識・理解を深める。
- ・授業の題材にあわせた教材研究を行うことができる。
- ・学習指導案を作成することができる。
- ・学習指導案の検討を行い、工夫や改善をすることができる。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション 及び家庭科教育の意義	授業の概略 学校教育における家庭科教育の意義
第2回	家庭科教育の歴史	日本における家庭科教育の変遷
第3回	家庭科教育の目標と指導内容	小・中・高等学校の学習指導要領における目標と指導内容
第4回	家庭科教育と 現代社会とのかかわり	生活課題と家庭科教育の指導内容
第5回	家庭科教育の特徴と 学習指導法	新しい学力観にたった家庭科の学習指導方法
第6回	教材研究	教材研究の視点と方法
第7回	評価の方法	学習評価の観点と評価方法
第8回	学習指導計画	学習指導要領に基づく学習指導計画
第9回	学習指導案の書き方	学習指導案の考え方、書き方の基本

第10回	学習指導案の作成(1)	学習指導案の作成① 学習指導案を1部作成提出
第11回	学習指導案の発表と検討(1)	個別学習指導案に基づく模擬授業の実施 学習指導案の検討・評価
第12回	学習指導案の作成(2)	学習指導案の作成② 学習指導案を1部作成提出
第13回	学習指導案の発表と検討(2)	個別学習指導案に基づく模擬授業の実施 学習指導案の検討・評価
第14回	学習指導案の修正	学習指導案に基づく学習指導の相互評価及び改善
第15回	まとめ	教育実習にむけての授業のまとめ

## 教科書

中学校学習指導要領解説 技術・家庭編 文部科学省。中学校技術・家庭 家庭分野の教科書

## 参考書

必要に応じて資料を配布する。

## 成績評価

単位認定50点以上。学習指導案40%、毎時間のワークシート40%、授業への参加意欲・態度20%を総合して評価。

## 授業時間外の学習

日常生活に関心を持ち、よりよい生活について自ら考え、実践する。

## 履修のポイント

自ら考え、学習指導案を2部作製し提出する。毎時間のワークシートや作品を提出する。

## オフィス・アワー

授業日の開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	30750001
講義名	教育方法論（家庭）
(副題)	【教職必修（家庭）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	5時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

#### 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扱う。また、授業ではMoodleを活用する予定である。

#### 教育目標

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

	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 課題：指導案	
第2回	求められる学力と学校教育・教育方法	求められる学力とは何かを検討し、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	教師の指導技術と学習の動機づけ	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みる 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	

第4回	指導案の発表と討議	各自で作成した指導案を発表し、検討をおこなう	受講者数、教育実習の日程などにより変更の可能性があります
第5回	学習の評価 育成する学 力と学習形 態	学習における評価の意味について考える 指導形態や学習形態について検討する	
第6回	特別活動の 指導	特別活動について	
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	情報機器の 活用	ICT機器を活用した授業の展開について 考え、まとめる 課題レポート	

#### 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（40%）、模擬授業（30%）、レポート（30%）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。  
また、受講者数、教育実習の日程などにより変更の可能性があります。

#### オフィス・アワー

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	30770001
講義名	道徳教育及び特別活動の研究（栄養）
(副題)	【教職必修（栄養）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橋爪 博幸	指定なし

#### 授業の概要

小中学校で習ってきた道徳教育や特別活動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、道徳教育の授業や特別活動の授業を展開する際の材料集めを行い、指導案をつくり、じっさいの授業展開までを行う。

#### 教育目標

教育課程における道徳教育や特別活動の位置を理解し、道徳教育や特別活動を、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や特別活動の歴史を知り、道徳教育の授業の展開の仕方、特別活動の実践活動の企画・運営の方法を身につける。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	道徳とは	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。道徳や法律や宗教などさまざまな規範を知る。
第2回	特別活動とは	小学校や中学校で、教科の授業時間以外に、さまざまな学校行事があることを確認し、それら特別活動の概略をつかむ。
第3回	学習指導要領	道徳教育や特別活動について、小中学校の学習指導要領を確認し、現在どのような道徳の授業、課外活動が行われているかを見ていく。
第4回	道徳教育事例①	野口英世にあてた母からの手紙に注目した道徳の授業展開例をたどる。手紙の力を実感する。
第5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6回	特別活動とは	学生みずからこれまでの特別活動の体験を振り返りつつ、特別活動にはどのようなものがあり、小中学校でどのように実施されているのかを知る。特別活動がいかに人間形成にかかわるかを知る。
	特別活	特別活動のひとつ林間学校である湖までハイキングに行くことになった場

第7回	動の事例研究	面を想定し、そのとき生徒のひとりがケガをしたとする。このときの対処方法をみなで考える。
第8回	模擬授業発表	学生による道徳または特別活動の模擬授業を行う。

### 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）等。

### 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・復習として、道徳や小中学生の野外活動等に関する新聞記事を探し読んでおく。

### 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。9号館3階の第10研究室に来ること。

講義コード	30800001
講義名	教育相談（共通）
(副題)	【教職必修（共通）】
開講責任部署	生活科学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	5時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	2学年

#### 担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 山本 裕詞	指定なし

#### 授業の概要

学校における教育相談について、その目的の理解から入り、徐々に具体的技法や現実の児童生徒を想定した教育相談の在り方を明らかにしていきます。カウンセリングやソーシャルワークの技法にも学びながら、教師の専門性として教育相談が展開されることの意義について理解を深めていきます。

#### 教育目標

教育相談の必要性を理解し、基礎的知識を得るとともに、実践する際の基礎力を身に付けます。

#### 到達目標

- 1.教育相談の必要性、学校教育上の位置付けについて理解する。
- 2.子どもの成長発達上の課題や、それに対する現代社会の影響を踏まえた対応を理解する。
- 3.教育相談の技法を支える人間観を理解する。
- 4.教育相談に係わる多様な専門職性を理解し、チームアプローチの基礎的知識を得る。
- 5.事例を通して、教育相談を実践する基礎を培う。

#### 授業計画

	主題	授業内容
第1回	1.オリエンテーション 2.教育相談の目的	1.授業のねらい、方法、評価の在り方について 2.なぜ学校が必要で、なぜ学校で教育相談が必要とされるのか
第2回	教育相談の現在	1.広義の教育相談と狭義の教育相談 2.近年の学校教育相談の動向
第3回	教育相談の機能と学校内の位置付け	1.学校教育相談の4機能 2.学校内組織における教育相談の位置付け
第4回	教育相談の基本姿勢	1.心理的事実の受容・共感と客観的指導 2.教育相談の「心」
第5回	教育相談の理論と技法	1.理論と技法に関する基礎知識の必要性 2.主な理論と技法に学ぶ
第6回	児童生徒理解とは何か	1.意義と分類 2.児童生徒理解の基本姿勢と具体的方法
		1.一般的理解の必要性

第7回	児童生徒の一般的理解	2.心に関わる疾病・障害・行動特性・言動
第8回	発達段階の理解	1.「発達」という概念の特徴 2.発達課題の考え方
第9回	児童生徒理解の手法	1.「みる」「きく」ことによる理解 2.「探る」ための基礎知識
第10回	校内教育相談体制の構築	1.管理職の役割と可能性 2.校内教育相談体制と担任の役割
第11回	教育相談の組織的展開	1.異なる専門職との連携 2.専門機関との連携
第12回	教育相談に必要な法令解釈	1.教育相談と法令 2.専門団体の倫理規定と校内の申し合わせ
第13回	開発的・予防的教育相談	1.自尊感情を育て、共感力を高める支援 2.相互支援を進め、集団成長を促す
第14回	問題解決的教育相談	1.発達障害のある児童生徒への対応 2.多様化する問題への対応
第15回	これからの教育相談	1.授業のまとめ 2.試験

## 教科書

使用しません。授業中、必要に応じてプリント等を配布いたします。

## 参考書

文部科学省『生徒指導提要』2010年、文部科学省「児童生徒の教育相談の充実について（報告）」（以上の2点は、文科省HPから入手可能）、島崎政男『入門 学校教育相談』学事出版2014年。

## 成績評価

50点以上の評価で単位を認定します。評価の割合は、授業中に数回実施予定の確認テストで50%、授業最終回のまとめの後に実施する試験によって50%です。欠席、遅刻、早退、課題の未提出等は減点の対象とします。詳細は、初回授業オリエンテーションにおいて説明します。

## 授業時間外の学習

授業内容の復習を中心とした自主的な学習が必要となります。

## 履修のポイント

「教育相談」の原理的理解に努めながらも、同時に、児童生徒の多様な状況・生活背景等を推察することが重要です。

## オフィス・アワー

授業の前後で質問に応じますが、その他、必要に応じて互いの都合の良い時間を個別に設定します。相談してください。