

平成26年度

シ ラ バ ス

桐生大学 医療保健学部

栄養学科

平成24年度以降カリキュラム…【1・2・3年生】

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	教育原論		担当者	占部債一	学科	看護学科・栄養学科	開講期	前期	
	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日		
区分	教養科目		(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	教育に関する基本的事項を学びます。まず、人間存在と教育の必要性などを理解しやすい事例・実験から学びます。次に教育の目的、意義、理念、方法、学校教育の歴史などを先人たちの教育思想や実践を通して体系的に学びます。さらに今日の学校の教育課程、学習指導、生徒指導と進路指導などについて学びます。最後に、これらを土台として、今日の学校教育が抱える問題を考察し、新しい教育の在り方について学びます。初めて学ぶ概念や考えが多く出てくるため、ノートを正確にとり、意味を理解し、自分の考えを発表して深める勇気を持ち、予習・復習を欠かさなことが大切です。								
学習目的	①教育の基本的事項を理解する。 ②先人の教育実践と教育思想の変遷を理解する。 ③今日の学校教育とその抱える問題を理解する。								
到達目標	一般到達目標 理解した授業内容を深め、自分の人生に活用できるようにする。 教職到達目標 教員採用試験合格に役立てるとともに、教師としての資質開発・向上に役立てるようにする。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	人間存在と教育	人間と動物の違い、変化し発展する存在を支える教育、文化的・社会的存在と教育							
第2回	学びと教え	教えの原初的形態と伝承、教えの発達と教育、言語・記号の使用と教育、共同・協働行為と教育							
第3回	発達と教育	教育による可能性の拡大、経験的学びと科学的学び、知の受け身者から知の構成者へ、自己実現志向とピークエクスペリエンス							
第4回	学校の成立	成立の社会的環境、教授方法・学習内容の変遷、現代の学校教育の価値、養成される能力							
第5回	教育方法から見る学校教育Ⅰ	系統主義教育（系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点）							
第6回	教育方法から見る学校教育Ⅱ	学習者中心主義教育（系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点）と正統的周辺参加論（系譜と特徴、養成される能力、長所と欠点）							
第7回	日本教育史Ⅰ	古代から江戸時代までの教育、明治から戦前までの教育							
第8回	日本教育史Ⅱ	戦後の教育（目的、制度、学習指導要領の変遷、教授法の変遷進学率の変化と校種の変遷等）							
第9回	学校教育と法	憲法、教育基本法、学校教育法、免許法、地方教育行政の組織及び運営に関する法律							
第10回	教育課程	意義と目的、教育目標と教育計画との関係性、学習指導要領と学校における教育課程の編成							
第11回	教授と学習	実物教育、直観教授、4段階教授法、発達の最近接理論能力観の変遷と学習、グループ学習と個人学習、社会的学習理論							
第12回	生徒理解と生徒指導	「生徒指導提要」、生徒理解と関係づくり、問題行動の予防・対応・ケア、現代の問題行動の特徴							
第13回	学校の抱える問題	いじめ、体罰、授業忌避、不登校、自傷とOD、私事化と公共性の喪失、親の世界づくりの先取り、モンスターペアレンツ							
第14回	新しい教育	アクティブラーニング、P/P学習、自己調整学習、生涯学習							
第15回	社会の変化と教育展望	グローバルコミュニケーション力、3Dプリンターに見られる創造力、高等教育のWeb公開と連携及び新たな相互学習							
教科書	やさしい教育原理 田島一也 有斐閣								
参考書	①よくわかる教育原論 安彦忠彦 ミネルヴァ書房、②人はいかに学ぶか 稲垣佳世子、波多野 諒余夫 中公新書								
成績評価	単位認定 60点以上 筆記試験80% 小テスト、レポート、授業中の意見20%で評価する								
授業時間外の学習	授業日中に最低3回の復習をする（方法については、第1回目の授業で説明する）。提示された事項を予習してくる。								
履修のポイント	実際の教育事象を学んだ概念と知識を活用して考え、深い理解が得られるように努力することが大切である。								
オフィス・アワー	アポイントをとって来室ください。								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	人間発達学		担当者	篠原貴子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	本講義は、人間の発達過程に関して、社会学や心理学の視点から検討する。また、社会状況や社会的役割の変化によって生じる個人の諸問題を具体的に取り上げ、誕生から人生の終わりにいたるまでの人間の成長のあり方を考える。							
学習目的	それぞれの発達段階における課題を考察するとともに、現代人の抱える問題を理解する。							
到達目標	人間の発達に関する知識を修得し、人の一生を社会学及び心理学から説明できる。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	イントロダクション	発達課題						
第2回	発達の諸相Ⅰ	発達概念の検討						
第3回	発達の諸相Ⅱ	発達段階						
第4回	発達の諸相Ⅲ	生涯発達						
第5回	青年期の課題	現代社会と若者						
第6回	教育の病理	非行、いじめ、学級崩壊						
第7回	家庭の病理	引きこもり、不登校						
第8回	発達と教育Ⅰ	学校の社会化機能						
第9回	発達と教育Ⅱ	学校現場と発達障害						
第10回	成人期の課題Ⅰ	就労と職業						
第11回	成人期の課題Ⅱ	家族と役割						
第12回	個別の課題Ⅰ	女性のキャリア形成						
第13回	個別の課題Ⅱ	中高年男性の抱える問題						
第14回	老年期の課題	老いと社会参加						
第15回	まとめ	発達と自己						
教科書	必要な資料は随時配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度や試験結果で総合評価する。							
授業時間外の学習								
履修のポイント	自分自身の成長と関連づけて考える。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	基礎英語 I		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	学部共通科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日		
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的なListening や Reading 能力の向上を図る。またインターネットを援用して英語で書かれた情報を理解する方法も習得する。								
学習目的	英語 4 技能のうち、Listening, Reading の基礎能力の向上を図り、基礎英語 II (Speaking, Writing) の学習目的への円滑な移行を可能とする。								
到達目標	高校までの基本的な英文法を復習し、Reading 能力の向上を図る。 CDやインターネットの音声データを利用してListening 能力を高める。 Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。 インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures							
第2回	David Beckham	Reading, Grammar, Exercises							
第3回	Tony Blair	Reading, Grammar, Exercises							
第4回	Paul McCartney	Reading, Grammar, Exercises							
第5回	Mick Jagger	Reading, Grammar, Exercises							
第6回	Review	Reading, Grammar, Exercises							
第7回	Henry VIII	Reading, Grammar, Exercises							
第8回	Queen Victoria	Reading, Grammar, Exercises							
第9回	James Watt	Reading, Grammar, Exercises							
第10回	Daniel Radcliffe	Reading, Grammar, Exercises							
第11回	Review	Reading, Grammar, Exercises							
第12回	Hugh Grant	Reading, Grammar, Exercises							
第13回	Christopher Wren	Reading, Grammar, Exercises							
第14回	J.K.Rowling	Reading, Grammar, Exercises							
第15回	Review	Course Reviewing							
教科書	Famous Britons, Past and Present 「文法とパラグラフ・リーディングで学ぶイギリスのヒーロー」(南雲堂)								
参考書	Internet Materials								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%								
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。								
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性(授業参加度)が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。								
オフィス・アワー	授業以外の時間								

平成26年度 シラバス

科目名	基礎英語Ⅱ		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	英語のSpeaking, Writing の基礎能力の養成を主眼とする。 トピックを中心に英語表現を学習し、基礎的な Speaking や Writing 能力の向上を図る。							
学習目的	英語4技能のうち、Speaking, Writing の基礎能力の向上を図る。							
到達目標	テキストのUnitで学習するトピックスに関する Speaking, Writing 能力を高める。 Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。 インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。							
授業計画								
回	主題		授業内容				備考	
第1回	Outline		Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures					
第2回	Self-Introduction		Vocabulary, Reading, Listening					
第3回	Self-Introduction		Speaking, Practice, Writing					
第4回	My College		Vocabulary, Reading, Listening					
第5回	My College		Speaking, Practice, Writing					
第6回	Family and Home Town		Vocabulary, Reading, Listening					
第7回	Family and Home Town		Speaking, Practice, Writing					
第8回	Pastimes and Hobbies		Vocabulary, Reading, Listening					
第9回	Pastimes and Hobbies		Speaking, Practice, Writing					
第10回	Weekends		Vocabulary, Reading, Listening					
第11回	Weekends		Speaking, Practice, Writing					
第12回	Friends		Vocabulary, Reading, Listening					
第13回	Friends		Speaking, Practice, Writing					
第14回	High School Days		Vocabulary, Reading, Listening					
第15回	Review		Course Reviewing					
教科書	Can't Stop Writing 「英語で書いてみよう」 (三修社)							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成26年度 シラバス

科目名	スペイン語 (選択)		担当者	関口伸治	学科	看護学科・栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1 単位		学年	1年	
			(時間)	30時間			曜日	
授業の概要	1. 発音、アクセント、単語の読み方を学ぶ。 2. 動詞の現在形までの基本文法を学び練習問題をやる。 3. 挨拶、自己紹介など基本会話の練習 4. 看護科、栄養科別に現場で使える会話表現を覚える。							
学習目的	1. スペイン語の初級を学び、簡単な会話ができるようにする。 2. 職場で使えるような表現を学ぶ。							
到達目標	1. 発音、アクセント、文の読み方を学ぶ。 2. 初級文法の概要を知る。 3. 基本会話と言える。専門別の会話例を覚える。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	スペイン語の読み		スペイン語の特色、アルファベット・発音・アクセント				プリント1 発音	
第2回	名詞の性と数		名詞の性と数、定冠詞・不定冠詞、基本会話の読み				プリント2 性と数	
第3回	SER動詞・ESTAR動詞		人称代名詞・SER動詞の人称変化、ESTARの人称変化・HAY				プリント3 人称変化	
第4回	規則動詞		AR, ER, IR動詞の人称変化。簡単な文を作る。				プリント4 規則動詞	
第5回	不規則動詞・強変化		tenerの変化、状態の表現、医療会話の読み方				プリント5 不規則動詞	
第6回	語順が特殊な動詞		好き嫌いの表現、栄養指導の会話の読み方				プリント6 基本語彙	
第7回	不規則動詞・弱変化		querer, poderの変化、助動詞と不定詞の表現、したい、できる、なければならない				プリント7 不定詞と助動詞	
第8回	再帰動詞		「1日の予定」から再帰動詞を学ぶ。				プリント8 1日の活動	
第9回	文法のまとめ		基本文法をおさらいしペーパーテストをする				プリント9 基本文法	
第10回	専門分野会話練習 1		医療会話、栄養指導会話の練習 1				プリント10 専門会話	
第11回	専門分野会話練習 2		医療会話、栄養指導会話の練習 2				プリント11 専門会話	
第12回	分野別会話練習		挨拶、自己紹介の例文を練習する				プリント12 挨拶	
第13回	分野別会話練習		旅行会話、買物の例文を練習する				プリント13 旅行	
第14回	分野別会話練習		メニューオーダー、診察の例文を練習する				プリント14 メニュー	
第15回	分野別会話練習		栄養指導、レシピの読み方の例文を練習する				プリント15 栄養	
教科書	自作教材をまとめて配布する。							
参考書	自作教材							
成績評価	単位認定 60 点以上、オーラル・テスト (50%)、文法テスト (50%)							
授業時間外の学習	辞書や携帯の辞書機能、翻訳サイトを活用して単語や文を調べて臨む。旅行番組で知識を増やす。							
履修のポイント	スペイン語の簡単な発音になれる。文法は英語と比較して特色を知る。会話は楽しく練習する。							
オフィス・アワー	講義の前後、食堂にいるときに質問を受け付けます。Somos amigos (ソモス・アミゴス 我々は友達です) の精神で気楽に話しましょう。							

平成26年度 シラバス

科目名	ポルトガル語		担当者	伊勢島セリア明美	学科	栄養学科・看護学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	基本文法を取り上げた後、練習問題を通して学習を確認します。最後に簡単な会話の練習を行います。							
学習目的	ポルトガル語に親しみを感じて頂き、又、異文化に触れることを目的とします。							
到達目標	挨拶を初め、初歩の会話を身に付けて頂ければと思います。							
授業計画								
回	主題		授業内容				備考	
第1回	Como é seu nome? お名前は？		アルファベット、挨拶、基本構文					
第2回	Eu sou japonês. 私は日本人です。		ser動詞（～です）、否定文、疑問文、出身地を表す前置詞 de					
第3回	Meu pai é professor. 父は教師です。		所有形容詞とその変化					
第4回	Meu irmão é alto. 兄は背が高いです。		形容詞とその変化					
第5回	O português é mais difícil do que o japonês? ポルトガル語は日本語より難しいですか。		定冠詞、比較の表現					
第6回	Quantos anos você tem? 何歳ですか？		ter動詞（～持っている）、数詞、名詞の数					
第7回	Eu gosto de estudar. 私は勉強が好きです。		gostar動詞（好く）、preferir動詞（～[の方を]好む）					
第8回	Eu quero um computador preto. 黒いパソコンがほしいです。		不定冠詞、querer動詞（～ほしい）、色の表現					
第9回	Meu celular está na bolsa. 私の携帯電話は鞆にあります。		estar動詞（～にいる・ある）、場所を表す前置詞 em					
第10回	Meu amigo vai à biblioteca. 友だちは図書室に行きます。		ir動詞（行く）、方向を表す前置詞a、交通手段を表す前置詞de					
第11回	A que horas você acorda? 何時に起きますか。		ar規則動詞の現在形、時間の表現					
第12回	Eu entendo português. 私はポルトガル語が分かります。		er規則動詞の現在形、同伴を表す前置詞 com					
第13回	Eu abro o email todos os dias. 私は毎日eメールを開きます。		ir規則動詞の現在形、月の名前					
第14回	Ele estudou português. 彼はポルトガル語を勉強しました		完全過去形、時を表す前置詞 em、曜日の名前					
第15回	Escreveremos uma carta. 私たちは手紙を書く予定です。		未来形					
教科書	プリントを配布します。							
参考書	ニューエクスプレス ブラジル ポルトガル語（香川正子著 白水社）							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業で行う練習問題40% 小テスト60%							
授業時間外の学習	プリントを基に予習と復習を行うことが望ましいです。							
履修のポイント	日本語や英語とは異なるポルトガル語特有の表現等を通して、新しい発見を楽しみながら挑むことです。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	医療保健論		担当者	小此木久美子	学科	看護・栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	
授業の概要	保健医療福祉行政は国民の生活と深く関わっており、高齢化という社会環境の中で大きな転換を求められている。このような中で地域社会のいかなる要因が、健康に影響を及ぼすかについて学び、保健・医療・福祉・栄養に従事する専門職者としての役割期待について理解し基礎知識及び最新情報を学習する。							
学習目的	保健医療福祉行政のしくみを理解しながら、専門職として保健医療福祉における課題を達成するために、基盤となる考え方と方法論を学ぶ。							
到達目標	社会において保健医療福祉が果たしてきた役割と今後のあるべき将来像を理解できる。及び社会において保健医療福祉の現状・課題について看護・栄養専門職としての視点を、理解し課題を達成するため果たす役割について理解できる。							
授業計画								
回	主題		授業内容			備考		
第1回	医療保健論とは		歴史的変遷について学習する					
第2回	医療保健福祉計画		国及び地方自治体の計画について					
第3回	医療のしくみ		保健医療の現状と課題					
第4回	社会保障のしくみ		社会保障の現状と課題					
第5回	保健医療福祉の連携		在宅福祉サービスの考え方と新たな視点					
第6回	保健医療福祉計画①		地域計画の進め方事例を通して考える					
第7回	保健医療福祉計画②		地域計画の進め方事例を通して考える					
第8回	今後の課題		計画の評価 専門職の果たす役割まとめ					
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	授業レジュメを配布する							
参考書	国民衛生の動向・こくみんの福祉と介護の動向・保険と年金の動向							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験 60% 課題レポート提出 40%							
授業時間外の学習	概論は幅広く日々新聞情報に関心を持ちレポート課題に取り組むこと。							
履修のポイント	保健医療福祉の連携専門職として基礎的学習が必須。関連図書を読むこと。							
オフィス・アワー	研究室在室は対応します。							

平成26年度 シラバス

科目名	早期体験合同実習		担当者	小此木久美子・高橋東生 中山優子・林圭子・内田真理子	学科	看護・栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	<p>学習初期の時期に対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。また、自己の専攻する専門職の役割について考えることで、今後の学習の動機づけとし、主体的に学ぶための方法を理解する。看護学科・栄養学科合同実習とすることで、自己理解とともに、専攻の異なる学生間で認識を共有し、チーム連携の重要性を知る機会とする。</p>							
学習目的	<p>対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。自己の専攻する専門職の役割について考え、今後の学習の動機づけとする。また、実習を通して学生間で認識を共有する。</p>							
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 対象者の立場から、医療施設のサービスを観察する。 2. 医療施設のサービスを受ける対象者を観察し、その特徴を知る。 3. 看護師および管理栄養士の活動を観察し、その役割を知る。 4. 各専門職の役割を知り、その連携について考える。 5. 今後の学習上の課題を明らかにする。 							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	学内実習	オリエンテーション・事前課題						
第2回	学内実習	グループ別演習						
第3回	臨地実習	対象者の立場から医療施設のサービスを観察する						
第4回	臨地実習	看護師・管理栄養士の活動を知る						
第5回	臨地実習	各専門職の活動を知り、連携について考える						
第6回	学内実習	グループ別演習・実習のまとめ						
第7回								
第8回		* 詳細は早期体験合同実習要項参照						
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	使用せず							
参考書	鷹野和美編著：チーム医療論、医歯薬出版株式会社							
成績評価	単位認定 60 点以上 実習要項評価表参照							
授業時間外の学習	事前課題を行ない、臨地実習前のグループワークおよび臨地実習に臨む必要があります。さらに、臨地実習では、日々学んだことを記録し、次の日の学習目標を明確化すること、さらにこの授業で学んだことについてレポート作成します。							
履修のポイント	事前学習、グループワーク、臨地実習で構成されています。臨地実習前の事前学習やグループワークが重要です。積極的に各々参加してください。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	生物有機化学		担当者	佐伯俊彦	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1 学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	生物を構成する主な化合物である有機化合物の化学的性質と、生体内で起こっている有機化学反応を理解するために必要な、有機化学の知識と考え方を講義する。有機化合物を分類する官能基の名称とその性質、IUPAC 命名法を身につけるために、適宜演習を行う。							
学習目的	生化学や栄養学では多くの化合物や代謝経路を習う。それらを生体内の特別な事柄としてではなく、有機化合物の構造や主な有機化学反応の性質から理解することにより、活きた知識にするのが目的である。							
到達目標	有機化学を学修するために必要な、化学の分野で使われる用語に慣れ、生体高分子（糖・核酸・タンパク質・脂質）の有機化合物としての構造と性質を学ぶ。具体的には ○ 一般に良く知られている有機化合物の名称や構造がわかる ○ アルカン、アルコール、アルデヒド、カルボン酸の IUPAC 命名法に基づいた命名ができる ○ IUPAC 命名法に基づいて命名された化合物の構造が書けるようになる ○ 有機化合物の種類とそれぞれの特徴が官能基によって決まることを知り、生体高分子に共通する化学反応・化学結合が官能基の性質によるものであることを理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	原子と分子	授業の受け方、有機化合物とは、生体分子の特徴、原子の構造						
第2回	原子構造と化学結合	元素の周期表、最外殻電子、化学結合、分極						
第3回	化学結合と電子	電気陰性度、極性、共鳴、結合の電子軌道論						
第4回	有機化合物の表記	構造式、分子式、分子量の計算						
第5回	有機化合物の構造	混成軌道、二重結合、三重結合、構造異性体						
第6回	炭素骨格と官能基	有機化合物の骨格による分類、官能基、IUPAC 命名法						
第7回	有機化合物の命名法	有機化合物の基本骨格、分岐炭化水素の命名法						
第8回	有機化学反応の形	化学反応とは、求電子剤、求核剤、ラジカル、活性化エネルギー						
第9回	有機化合物の立体構造	構造異性体、立体異性体、配座異性体、環状アルカン						
第10回	光学異性体	不斉炭素、フィッシャー投影法、DL表記法、RS表記法						
第11回	アルカンの性質と反応	炭化水素の分類、アルカンの反応、アルケンの性質と反応						
第12回	有機ハロゲン化合物	ハロゲン化物の命名法、ハロゲン化物の化学反応						
第13回	芳香族化合物の性質と反応	芳香族化合物、求電子置換反応、反応性、配向性						
第14回	生体分子	糖、水溶性、カルボニル炭素、カルボン酸誘導体、脂質						
第15回	まとめ	全体のまとめ						
教科書	赤路健一・福田常彦著「生命系の基礎有機化学」（化学同人）							
参考書	「生命科学・食品学・栄養学を学ぶための有機化学 基礎の基礎」（丸善）、 「これでわかる基礎有機化学」（三共出版）、「わかる化学」（化学同人）							
成績評価	単位認定 60 点以上 80%を筆記試験で評価する 20%を授業中に行う演習で評価する							
授業時間外の学習	毎回の授業でその日のポイントを記したA4版1枚のプリントを配布する。次の授業でその内容の復習テストを行う。							
履修のポイント	理解度を見て、シラバスを変更して繰り返し講義することがある。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	臨床医学概論		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	選択	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	管理栄養士・栄養士にとって理解しておくべき必要な疾患について、病態生理、診断方法、治療方法を中心に講義する。							
学習目的	現代の医療介護の中で栄養関係の業務は重要な位置を占めているが、これを適切に実施するために、各種疾患の病態や診断・治療法に関する知識を学習し、十分理解を深めることを目的とする。							
到達目標	病気の診断はどのようになされるのかを理解し、臨床検査のデータから疾患が推測できるようにする。各器官系における重要な疾患の成因、病態、診断、治療の概要を理解し、説明できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	診断のための検査 (1)	一般的診察・身体診察・検体の種類と採取法						
第2回	診断のための検査 (2)	臨床検査における基準値の設定の考え方						
第3回	診断のための検査 (3)	血液学検査・生化学検査						
第4回	診断のための検査 (4)	生理機能検査・免疫学検査・画像検査						
第5回	栄養・代謝系疾患 (1)	糖尿病、脂質異常症、肥満、高尿酸血症						
第6回	栄養・代謝系疾患 (2)	先天性代謝異常、ビタミン異常症、ミネラル異常症						
第7回	内分泌系疾患	下垂体、甲状腺、副甲状腺、副腎異常症						
第8回	消化管疾患	口腔疾患、上部消化管疾患、下部消化管疾患						
第9回	肝・胆・膵疾患	肝疾患、膵・胆道疾患						
第10回	循環器系疾患	心不全、動脈硬化、虚血性心疾患、高血圧、不整脈						
第11回	腎・尿路系疾患 (1)	急性腎臓病候群、慢性腎臓病候群、腎不全						
第12回	腎・尿路系疾患 (2)	慢性腎臓病、末期腎不全の治療、尿路系疾患						
第13回	神経・精神系疾患	摂食障害、認知症、変性疾患、精神疾患						
第14回	呼吸器系疾患	上気道感染症、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺がん						
第15回	血液・造血系疾患	貧血、白血病、悪性リンパ腫、多発性骨髄腫						
教科書	臨床医学 (疾病の成り立ち) ・羊土社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験で評価する。							
授業時間外の学習	講義でまとめの小テストを行いますので、その復習を行いながら、理解を深めて下さい。							
履修のポイント	臨床栄養学や病理学につながる様に講義しますので、疾患名とその病態について、学習して下さい。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日までの9:00-16:00 11号館3階第10研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	解剖生理学I (人体・I)		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養面からの健康増進と維持、疾病のリスク低下とのかかわりを学習するため、人体の構造や機能を解剖学および生理学的知識を習得する必要がある。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能の基礎を学ぶ。解剖生理学Iでは総論を中心に講義を行う。							
学習目的	食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにするために、人体の仕組みを説明できるようにする。解剖生理学Iでは組織、循環器および内分泌の機能と構造について説明できるようにする、							
到達目標	人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでを体系的に理解し、構造や機能を説明できるようにする。							
授業計画								
回	主題		授業内容			備考		
第1回	細胞と組織 1		人体の概観					
第2回	細胞と組織 2		細胞・組織					
第3回	細胞と組織 3		組織・器官系					
第4回	骨格系		骨・軟骨の構造と骨のリモデリング					
第5回	筋系		骨格筋の構造と機能					
第6回	血液と免疫系 1		赤血球、ヘモグロビンの働き					
第7回	血液と免疫系 2		免疫系					
第8回	循環器系 1		心臓の構造と機能					
第9回	循環器系 2		血管系					
第10回	循環器系 3		リンパ系					
第11回	循環器系 4		循環器系の調節					
第12回	内分泌系 1		内分泌腺の構造とホルモン					
第13回	内分泌系 2		視床下部と下垂体					
第14回	内分泌系 3		甲状腺と上皮小体ホルモン					
第15回	内分泌系 4		副腎と睪腺のホルモン					
教科書	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト (文光堂)、新課程「コンセプトノート生物基礎」 (浜島書店)							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験と各講義の終わりに行われる小テストを総合的に評価します。							
授業時間外の学習	予習と復習を行い専門用語を覚える。コンセプトノート生物基礎にある講義に関連した問題を解けるようにする。							
履修のポイント	構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日までの9:00-16:00 11号館3階第10研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	解剖生理学II (人体・II)		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日 時限	
授業の概要	栄養面からの健康増進と維持、疾病のリスク低下とのかかわりを学習するためには、人体の構造や機能を解剖学および生理学的知識を習得する必要がある。そのためには、解剖生理学を学ぶことによって、ヒトの生命現象の基礎を学ぶ。解剖生理学IIでは管理栄養士になるためには知っておいてもらいたい各器官・各器官系の各論を中心に講義を行う。							
学習目的	人体の仕組みを学習することによって、食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにする。							
到達目標	器官・器官系レベルまでを体系的に理解し、構造と生理機能を説明できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容						備 考
第1回	消化器系 1	口腔、咽頭、食道、胃、小腸、大腸の構造						
第2回	消化器系 2	消化管の生理機能						
第3回	消化器系 3	肝臓、胆嚢、膵臓の構造と生理機能						
第4回	呼吸器系 1	呼吸器系の構造						
第5回	呼吸器系 2	ガス交換と運搬、呼吸の調節						
第6回	泌尿器系 1	腎臓の構造						
第7回	泌尿器系 2	体液量の調節						
第8回	泌尿器系 3	水・電解質・酸塩基平衡						
第9回	生殖器系 1	男性生殖器						
第10回	生殖器系 2	女性生殖器						
第11回	神経系 1	中枢神経系						
第12回	神経系 2	末梢神経系						
第13回	感覚器系 1	視覚器						
第14回	感覚器系 2	平衡覚・聴覚器						
第15回	感覚器系 3	皮膚感覚・味覚						
教科書	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト・文光堂							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験と各講義最後に行う小テストを総合的に評価します。							
授業時間外の学習	予習は教科書を読んで下さい。復習は自分で講義の内容をノートにまとめて下さい。							
履修のポイント	構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。							
オフィス・アワー	9:00-16:00 11号館3階第10研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	解剖生理学実験Ⅰ		担当者	今関 信夫	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	解剖生理学の講義内容を形態的観点から復習する。テキストとして解剖生理学Ⅰで使用したものを扱うが、主に配布プリントを使用して解説する。管理栄養士国家試験の高頻度出題傾向の事柄を中心に説明する。4～5回おきに個人発表と小テストを行います。個人発表では、指定された内容をフリーハンドで図・表を白板に書きながらプレゼンしてください。							
学習目的	解剖生理学の講義内容を形態的観点から復習・確認する。							
到達目標	人体の構造と機能を理解し、栄養学的知識で社会に役立つ力を修学するのに役立てることができる。							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	実習方法の説明・細胞と組織	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方 細胞、組織の形態と機能						
第2回	骨格系・筋系	骨、骨格筋、皮膚、褐色脂肪の形態と機能 [骨芽細胞、破骨細胞、骨格筋の白筋、クレアチンリン酸]						
第3回	血液・造血器系	骨髄、血球、脾臓の形態と機能 [ヘモグロビン、血漿のpH、アルブミン、血液凝固因子]						
第4回	循環器・呼吸器系	心臓、動脈、肺の形態と機能 [刺激伝導系、頸動脈の圧受容器、アドレナリン、心筋細胞の脱分極]						
第5回	1回～4回のまとめ	個人発表と小テスト						
第6回	内分泌系	甲状腺、副腎、下垂体の形態と機能 [チロキシン、糖質コルチコイド、ステロイドホルモン、サイトカイン]						
第7回	消化器系1	味蕾、唾液腺、咽頭、喉頭、食道、胃の形態と機能 [アミラーゼ、嚥下反射、蠕動運動、胃の幽門部、胃の壁細胞]						
第8回	消化器系2	小腸、大腸の形態と機能 [小腸の膜消化、リンパ管、カイロミクロン、門脈]						
第9回	消化器系3	肝臓、膵臓の形態と機能 [肝門脈、肝動脈、肝小葉、膵液の消化酵素、ランゲルハンス島]						
第10回	6～9回のまとめ	個人発表と小テスト						
第11回	泌尿器系	腎臓、尿管、膀胱の形態と機能 [ネフロン、糸球体、近位尿細管、ヘンレ係蹄、集合管、バソプレシン]						
第12回	生殖器系	卵巣、子宮、精巣の形態と機能 [エストロゲン、排卵、LHサージ、セルトリ細胞、ライディヒ細胞]						
第13回	神経系	神経細胞・神経組織の形態と機能 [神経細胞の活動電位、シナプス、神経伝達物質、視床下部]						
第14回	細胞	細胞の超微形態、細胞小器官の役割 [ミトコンドリア、リボソーム、生体膜、滑面小胞体、リソソーム]						
第15回	11回～14回のまとめ	個人発表と小テスト						
教科書	配布プリント 解剖生理学Ⅰで使用したテキスト							
参考書	大学図書館に多数あるので、自分に適した参考書をさがしてください。							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小試験を総合して評価。							
授業時間外の学習	授業内容欄の [] にキーワードを予習してきてください。							
履修のポイント	小テストで疑問に思ったことを、ネットや図書を利用して調べる。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成26年度 シラバス

科目名	生化学I		担当者	小林	学科	栄養	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2 30時間	学年	1	曜日	
			(時間)				時限	
授業の概要	ヒトの生命現象について、細胞及び分子のレベルで学習する。水の役割、タンパク質、糖、脂質、核酸など生体構成成分の分子構造・機能・性質について学ぶ。また、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成及び生体応答の変化についても学ぶ。							
学習目的	生体構成成分の基本構造、機能、性質、および、遺伝情報の伝達について学び、生命現象と生体分子のつながりを理解する。							
到達目標	1、生体基本構成成分である糖、アミノ酸、タンパク質、脂質、核酸、ビタミンの構造、機能、生体内での役割を理解する。 2、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成、及び、生体反応の変化を理解する。 3、日進月歩で進む生化学領域の技術の原理を理解できるようにする。 4、自分で教科書を読み、大切なところを理解する力をつける。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	生命体の構造：細胞の構造	実力試験、細胞の基本構造と機能						
第2回	生命体を構築する物質の概論	糖質、脂質、タンパク質、核酸						
第3回	生体エネルギーの概論	生体で使われるエネルギー、エネルギーの合成						
第4回	生命体の遺伝情報の伝達	核酸の種類・遺伝子の機能、DNA の複製						
第5回	タンパク質の合成	遺伝情報に基づいたタンパク質の合成						
第6回	遺伝子の変異	遺伝子の変異、遺伝子変異による生体応答の変化						
第7回	糖質	糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割						
第8回	脂質	脂質の分子構造と機能、分類、生体内での役割						
第9回	アミノ酸	アミノ酸の分子構造、機能、分類、特性						
第10回	タンパク質	タンパク質の分子構造、機能、分類、特性						
第11回	核酸	核酸の基本構造、ヌクレオチドとヌクレオシド、DNAとRNAの構造						
第12回	酵素	酵素・酵素反応・分類酵素・反応速度論・阻害・活性調節						
第13回	ビタミン	ビタミンの分類・生体内での役割						
第14回	水・無機質	水・電解質の機能・細胞内分布						
第15回	生体を構成する物質のまとめ	生化学Iのまとめ 生化学Iの内容を関連付け、総合的な実力を確認する。						
教科書	シンプル生化学、 演習版生化学ノート、 サイエンスビュー生物総合資料、コンセプトノート生物基礎、							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内の試験を中心とした総合評価							
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
履修のポイント	生命現象を分子レベルで理解するために必要な生体物質の構造と機能を中心に学ぶ。授業で行った範囲を配布プリント、生化学ノート、コンセプトノート生物基礎を使って必ず復習すること。理解度によりシラバスを変更する。							
オフィス・アワー	教員室の前に掲示							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	食品学Ⅰ		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	1学年	曜日	
							時限	
授業の概要	食品に含まれる個々の成分の特徴を把握しておくことは、食品自体を理解するためだけではなく、栄養学的あるいは生理学的な視点から食生活を考えるためにもたいへん重要である。本講義では食品に含まれている栄養素がどのような元素から成り立ち、化学的性質をもつのかを解説し、栄養素とはどのようなものであるかを解説する。また、食品は栄養素だけでは成り立たず、その他の成分(呈味成分や香気成分など)の構造・性質・役割や調理・加工による成分変化、食品の物性などについても講義する。後半は主に植物性食品について、成分組織、栄養特性、機能特性、化学的性質などについて解説する。							
学習目的	管理栄養士として知っておかなければならない食品の基礎知識を理解する。							
到達目標	講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようになることを目標とする。							
授業計画								
回	主題		授業内容				備考	
第1回	人間と食品(食べ物)		食品とは、食品の特性、食品の分類、食料と環境問題など					
第2回	食品の機能Ⅰ 食品中の水分		食品中の水の状態、水分活性、中間水分食品など					
第3回	食品の機能Ⅱ たんぱく質		アミノ酸・タンパク質の構造・種類・働きなど					
第4回	食品の機能Ⅲ 炭水化物(糖質・食物繊維)		単糖類、二糖類、多糖類、食物繊維など					
第5回	食品の機能Ⅳ 脂質		脂肪酸、リン脂質、コレステロール、油脂の化学的性質など					
第6回	食品の機能Ⅴ ビタミン		ビタミンの分類と生理作用について					
第7回	食品の機能Ⅵ ミネラル(無機質)		ミネラルの種類および生理作用について					
第8回	食品の機能Ⅶ 嗜好成分①		色素成分、香気成分、呈味成分、注目される嗜好成分の機能性、天然毒、有害化学物質など					
第9回	食品の機能Ⅷ 嗜好成分②		ゾルとゲル、食品の物性とテクスチャーなど					
第10回	食品の分類と食品成分Ⅰ 食品成分表の理解		食品成分表の構成と内容、利用上の注意点など					
第11回	食品の分類と食品成分Ⅱ 植物性食品①		穀類、いも及びでん分類					
第12回	食品の分類と食品成分Ⅲ 植物性食品②		豆類、種実類					
第13回	食品の分類と食品成分Ⅳ 植物性食品③		野菜類、果実類					
第14回	食品の分類と食品成分Ⅴ 植物性食品④		きのこ類、藻類					
第15回	食品の生産・加工Ⅰ		植物性食品素材の加工					
教科書	『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ8 食べ物と健康1 食べ物と健康』池田清和・柴田克己編(化学同人) 『新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ9 食べ物と健康2 食べ物と健康』田主澄三・小川 正編(化学同人) ※単元毎にプリントを配布							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験 100%							
授業時間外の学習	単元毎に復習問題を配付するので、解いて理解を深めること。							
履修のポイント	教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	食品学実験Ⅰ		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	1単位 (45時間)		学年	1学年	
							曜日 時限	
授業の概要	食品の性質を科学的・栄養学的に理解する場合、その食品に含まれる成分含量を知ることが重要となる。私たちが日ごろ食べている食品の成分値は日本食品成分表により知ることができるが、本実験では食品成分表に記載されている栄養成分(水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分など)を中心に定量分析を行い、食品成分表に関する基礎知識と実験技術を習得する。							
学習目的	“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。							
到達目標	各実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ること为目标とする。また、実験結果をレポートとしての確にまとめ、表現できる力を身につける。							
授業計画								
回	主題		授業内容				備考	
第1回	授業ガイダンス		実験を行うための諸注意、実験器具説明、レポートの書き方など					
第2回	水分の定量 粗灰分の定量		常圧加熱乾燥法により、食品中の水分含量を求め、直接灰化法により、食品中の粗灰分含量を求め。					
第3回	糖の定性試験		数種の糖類未知試料を用い、いかなる糖であるかを分析(同定)するとともに糖の化学的性質を理解する。					
第4回	たんぱく質・アミノ酸の定性試験		数種のたんぱく質、アミノ酸を含む未知試料に呈色試験を行い、いかなる化合物であるかを分析(同定)するとともにアミノ酸の化学的性質を理解する。					
第5回	滴定用標準溶液の調整Ⅰ		粗たんぱく質の定量等で使用する0.1N NaOH溶液を調整する。					
第6回	粗タンパク質の定量Ⅰ 滴定用標準溶液の調整Ⅱ		ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する(蒸留過程)。調整した0.1N NaOHを用いて0.1N 硫酸(H ₂ SO ₄)溶液を調整する。					
第7回	粗タンパク質の定量Ⅱ		ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する(分解過程→滴定)。					
第8回	粗脂肪の定量 小テスト①		エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求め。					
第9回	粗繊維の定量Ⅰ		ヘンネベルグ・ストーマン改良法により、粗繊維の希酸・希アルカリ・アルコール・エーテルに不溶である性質を利用して、食品中の粗繊維含量を求め。					
第10回	粗繊維の定量Ⅱ 還元糖の定量		7%酸性で3%還元糖により還元された3%還元糖となる。残存する3%還元糖を濃度既知のヨウ素酸カリウムで滴定することによって還元糖により消費された3%還元糖、すなわち還元糖の量を求め(ウイットコフ・シュデル法)。					
第11回	還元型ビタミンCの定量		アスコルビン酸にジクロロフェノールフェノール色素溶液を作用させると、アスコルビン酸の還元力で色素が還元される。色素溶液にアスコルビン酸を滴下し、その紅点の消失する点を求めて定量する(インドフェノール法)。					
第12回	カルシウムの定量		Caは珪酸と反応し、難水溶性の珪酸Caの沈殿を生じる。過剰な珪酸を除いた後、硫酸で珪酸とCaに分解し、この珪酸を過マンガン酸カリウムで滴定することによりCa含量を求め(過マンガン酸カリウム滴定法)。					
第13回	ケン化価・ヨウ素価の測定		数種の未知油脂を用いて、ケン化価およびヨウ素価を測定し、どのような油脂であるかを調べる。					
第14回	酸化・過酸化価の測定 小テスト②		保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸化価および過酸化価を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。					
第15回	果実の香りの実験		数種のカルボン酸およびアルコールを用いて果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。					
教科書	「桐生大学 食品学実験書(第7版)」 実験毎に補足プリントを配布する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60点以上 小テスト(2回)50%、実験報告書(レポート)50%で評価							
授業時間外の学習	実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容(特に考察・まとめ)により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。							
履修のポイント	原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

科目名	食事設計計画実習		担当者	竹下登紀子/高橋東生	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	1学年	曜日		
	教養科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	「食事設計計画実習」は、専門基礎科目にあたる”食べ物と健康”分野における食品学及び調理学と専門応用科目にあたる”給食経営管理論”分野における食事設計に関する理論を実践する能力を養うために開講する。(食事摂取基準の活用を含む)								
学習目的	食事設計に関する基本的知識(食品に含まれる栄養素の体内での役割)及び食品成分表の注意点、献立作成の手順等を理解し、日常食の献立を作成する能力を修得する。								
到達目標	調理操作による食品の重量変化や栄養成分の変化、食品成分表の理解、対象者の状態に合わせた献立作成の手順を学び、食事設計の基本的な知識を得る。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	ガイダンス	オリエンテーション							
第2回	食事設計の基本・1	食事設計とは 食事設計の意義							
第3回	食事設計の基本・2	食品成分表(日本食品標準成分表2010)の理解							
第4回	食事設計の基本・3	調理による食材の重量変化							
第5回	食事設計の基本・4	調理操作と栄養成分の変化							
第6回	食事設計の基本・5	日本人の食事摂取基準(2010年版)を学ぶ前に							
第7回	食事設計の基本・6	日本人の食事摂取基準(2010年版)の活用							
第8回	献立作成・1	献立作成にあたって(献立とは、献立の考え方、献立の要件)							
第9回	献立作成・2	献立作成の理論と実際							
第10回	献立作成・3	給与栄養目標量の考え方							
第11回	献立作成・4	食品群別加重平均栄養成分について							
第12回	対象者の状態把握①	個人の栄養状態の評価①							
第13回	対象者の状態把握②	個人の栄養状態の評価②							
第14回	献立作成	対象者の栄養状態にあわせた献立作成							
第15回	作成した献立の評価	各種栄養比率を用いた作成献立の評価							
教科書	給食施設のための献立作成マニュアル第7版:医師薬出版,日本人の食事摂取基準[2010年版]第2版:第一出版								
参考書	食品成分表2010,調理のためのベーシックデータ,各種料理の参考書,電卓 他								
成績評価	単位認定 60点以上 定期試験を実施します。(定期試験90%,発表及びレポート課題10%)								
授業時間外の学習	基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。								
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。								
オフィス・アワー	11号館研究室19に掲示します。								

平成26年度 シラバス

科目名	調理科学		担当者	張替泰子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	調理の方法は長年の経験の中から試行錯誤しながら生まれてきたものであり、多くは科学的な根拠に裏付けされている。ここでは、食品別に調理の過程で起きる様々な現象を科学的に捉え、実際の調理に生かす力を養う。また、栄養士としては、おいしく調理するだけでなく、おいしく食べさせることも大切であることから、外観、香り、味、テクスチャーなどが、食べ物のおいしさにどのように関わるかについても考える。							
学習目的	調理科学で学んだことが、単なる知識で終わらないように、調理学実習と常に関連づけながら調理の過程で起きる現象を科学的に理解する。							
到達目標	個々の食品について、食品の成分や調理による変化を把握する。基礎的な料理を調理することを想定し、その過程を科学的に説明できるようにする。							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	調理学の概要	調理の意義、食文化、料理の様式、食器と食具						
第2回	献立作成と栄養	食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの活用方法						
第3回	食物の嗜好性と評価	おいしさの要因、テクスチャーとレオロジー						
第4回	非加熱調理操作	非加熱調理操作（計量・洗浄・浸漬・切断・冷凍冷蔵・・・など）						
第5回	加熱調理操作①	伝熱方法、湿式加熱（ゆでる・煮る・炊く・蒸す）						
第6回	加熱調理操作②	乾式加熱（焼く・炒める・揚げる）、誘電加熱、新調理システム						
第7回	調理操作中の栄養成分の変化	炭水化物、タンパク質、脂質、無機質、ビタミンについて						
第8回	植物性食品の調理特性①	米、小麦粉、雑穀の調理特性						
第9回	植物性食品の調理特性②	イモ類、豆類、種実類、野菜の調理特性						
第10回	植物性食品の調理特性③	果実類、海藻類、キノコ類の調理特性						
第11回	動物性食品の調理特性①	食肉類、魚介類の調理特性						
第12回	動物性食品の調理特性②	卵類、牛乳・乳製品の調理特性						
第13回	成分抽出素材の調理特性①	デンプン、砂糖類の調理特性						
第14回	成分抽出素材の調理特性②	油脂類、ゲル化材料（ゼラチン・寒天など）の調理特性						
第15回	まとめ	国家試験問題を復習しながら、授業を振り返り、ポイントを整理						
教科書	テキスト食物と栄養科学シリーズ5 朝倉書店							
参考書	家庭料理の底力 朝日新聞出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験80%、平常点（小テスト、レポート等）20%							
授業時間外の学習	授業の際に行う国家試験問題の復習をする。							
履修のポイント	調理学実習と関連づけながら学習する							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	現代教職論		担当者	熊谷一乗	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	現代日本の学校教育において重要な位置を占め、その実践上、決定的に重要な役割をはたしている教職について、その意義、制度、仕組み、歴史、さらに教職現場の実態、児童生徒・父母との対応、といった事項を取り上げ講義を行う。							
学習目的	教員免許の取得をめざすみなさんのために教職に関する理解を深め、教職に就く心構えを養うことを目的にしている。							
到達目標	第一に教師と教員との相違を明瞭に説明できることをめざしていただきたい。第二に教員養成と教員採用の仕組みを理解することを目標にいただきたい。第三には、教師像の歴史の変遷について関心をもてるように教職の歴史を学んでいただきたい。第四には、教職を制約している法規について理解を深めることである。最後に教育の現場で優れたリーダーシップが発揮できるように、教職の内容を理解し、その実務における教員の役割の遂行の仕方について授業の内容をヒントに考え、探究することである。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	学校と教職	組織の特色、学校教育における教職の位置、教職の意味、教育者と教師と教員と。						
第2回	教員の養成と採用	教員養成の制度、閉鎖性と開放性、現代日本の教員養成の仕組み、教育実習、免許法。						
第3回	教職の種別	学校段階別の教職、教科担当教員、養護教諭、栄養教諭、司書教諭等。						
第4回	教職の歴史	近代学校の成立と教職、日本における戦前期と戦後期。						
第5回	「教師像」の探究	明治期の教師像、尊師主義、教師聖職観、戦後期の教師像、自由主義的教師像、教師労働者論、専門職教師観、実務主義の教師観、教育基本法の教師観。						
第6回	教員の職務	教育課程の編成・実施、教科担任、学級担任、各種校務分掌、生徒指導、クラブ活動の指導。						
第7回	教職に関する法規	教職と法規、教育基本法、学校教育法、教職公務員特例法、地教行政法等。						
第8回	教師タイプと教員文化	「先生」と呼び合う社会、教師タイプ、教職指導のマニュアル・定型等。						
第9回	子ども・保護者との関係	教師感情—好き嫌い、敬慕、抵抗・反発、子どもの扱いかた。保護者の訴え、相談。						
第10回	教職の現場	協働関係、孤独な場面、上司との関係、葛藤、多忙さ、ストレス、悩み等。						
第11回	教育実践への取り組み	授業設計、授業の展開、テストの実施・評価、通知票作成、教育相談等。						
第12回	学校・学級の経営と教職	学校組織の特色、学級経営、学校の職制、学校経営への参加、学級経営の実務。						
第13回	教員の資質向上と研修	教員であることの資格、教職の専門性、教員の力量、教職のモラル、指導力不足の問題、法規に基づく研修、教員としての成長。						
第14回	教員の勤務条件と健康	勤務時間の問題、給与の問題、超過勤務、疾病による欠勤・休職の問題等。						
第15回	現代の学校と教職の課題	社会の変動・子どもの変化への対応、教育改革への対応、学力問題への対応等。						
教科書	使用せず							
参考書	小島弘道他、教師の条件、学文社（TEL＝03-3715-1501）、価格・2625円（税込） 授業の際、教室で指示。							
成績評価	単位認定 60 点以上 学期末の試験の成績と授業への取組等を総合して評価。							
授業時間外の学習								
履修のポイント	「教職に就く心構え」ができていないこと。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	教育心理学		担当者	亀岡聖朗	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位	2単位	学年	1学年	曜日	
	教職科目		(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	教師が学校現場で児童・生徒と対応する際には、彼らが、今現在発達のどのような状況におかれているのか、また、そのときの心の状態はいかなるものなのか、ということに配慮しながら接することが求められる。この科目では、人は環境と相互に作用しあう存在であることを踏まえて、人の発達過程、学習過程、教授過程について講義する。授業は講義形式で行うが、授業後半では実習も取り入れ、可能であれば学生による「模擬授業」を実施する予定である。							
学習目的	青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の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」立場をシミュレーションする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	ガイダンス 教育心理学で取り扱う問題	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（発達・学習・教授）					1章	
第2回	人生初期の発達①	生涯発達（発達の理論）、人間発達の共通性、社会性発達の芽生え					2章・3章・6章	
第3回	人生初期の発達②	認知の発達、発達の最近接領域					2章・4章	
第4回	青年期の発達①	青年期の心理的特徴、適応と不適応、適応機制					5章・12章	
第5回	青年期の発達②	青年期の発達課題、アイデンティティの獲得について					5章	
第6回	障がいの理解	障がいの種類、障がい児・者の理解と対応					15章	
第7回	さまざまな学習理論①	連合説（刺激－反応の結びつき）による学習のしくみと認知説（認知の変容）による学習のしくみ					7章	
第8回	さまざまな学習理論②	授業における学習指導の理論、学習の個性化					8章	
第9回	学習の規定因①	動機づけの理論、動機づけを高めるためには					8章	
第10回	学習の規定因②	個性を反映するものとしての性格～性格理論、性格検査					9章・11章 ※実習を含む予定。	
第11回	学習の規定因③	個性を反映するものとしての知能～知能の構造、知能検査、創造性					10章	
第12回	学校教育相談	生徒指導と教育相談、教育相談のあゆみとその方法					13章・14章	
第13回	教育測定と教育評価	評価の意義と工夫、絶対評価と相対評価の違い、学力のとらえ方					11章	
第14回	教授技法①	教える技術、伝える技術、授業づくり 模擬授業体験①（模擬授業についての説明と計画）					※実習を含む予定。受講者数により 授業内容を調整することあり。	
第15回	教授技法②	模擬授業体験②（体験学習；発表）					※実習を含む予定。受講者数により 授業内容を調整することあり。	
教科書	藤田主一・斉藤雅英・宇部弘子編『新 発達と教育の心理学』福村出版							
参考書	適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験85%、レポート・課題15%							
授業時間外の学習	各回の主題に該当する教科書の章に目を通すことが予習となる。配布資料・ノートのまとめを復習として勧める。主題により、復習のためのレポート課題を課すことがある。							
履修のポイント	授業への積極的な取り組みを期待する。							
オフィス・アワー	11号館3階第8研究室にて、もしくは講義終了後などに、適宜設ける。							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	人間工学		担当者	浅川康吉、関口学、村田純志	学科	看護学科 栄養学科	開講期	前期
	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
区分			(時間)	(30時間)				時限
授業の概要	人間の運動機能や動作特性について理解を深めるとともに、障害者や高齢者にとっての使いやすさの観点から社用具の活用や住環境の整備の方法を学ぶ。							
学習目的	日常生活動作の特性および福祉機器、住環境に関して看護・介護分野などで役立つ実践的知識を習得する。							
到達目標	看護・介護分野における人間工学の活用について理解を深める。 適切な福祉機器を選択したり、住環境を整備するための基礎知識を得る。 患者や障害者の生活の利便性、安全性、快適性を向上させるための人間工学の活用について考える。							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	姿勢の観察	(オリエンテーション) 重心と姿勢、バランスについて学ぶ					浅川	
第2回	高齢者・障害者体験	高齢者体験キットをつけて杖歩行や階段昇降などを体験してみる (グループワーク)。					浅川	
第3回	安全な住環境	住宅内における事故予防について学ぶ					浅川	
第4回	快適な住環境	要介護者、介護者にとっての快適な住まいについて学ぶ					浅川	
第5回	フィールドワーク (調査・討論)	障害者、高齢者の立場からキャンパス内の建造物、環境を見直す (グループワーク)。					浅川	
第6回							浅川	
第7回	関節可動域	関節の構造と可動域について学ぶ					関口	
第8回	日常生活動作と関節可動域	日常生活動作に必要な関節可動域について学ぶ					関口	
第9回	筋力	筋肉の種類と筋力評価について学ぶ					関口	
第10回	日常生活動作と筋力	日常生活に必要な筋力について学ぶ					関口	
第11回	歩行	歩行の動作分析について学ぶ					村田	
第12回	歩行障害	歩行補助具の種類と杖歩行のパターンについて学ぶ					村田	
第13回	歩行補助具	車いすの基本構造と駆動方法について学ぶ					村田	
第14回	車いす	車いす利用者、杖利用者の生活空間について学ぶ					村田	
第15回	まとめ	これまでの授業内容のまとめ。					浅川	
教科書	なし(授業時に資料を配布する。)							
参考書	なし(授業時に適宜紹介する。)							
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	実践英会話		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	2学年	曜日		
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	テキストを活用して実生活に必要な英会話表現をペア・レッスンで学習し、さらに、インターネットやプリント資料などで時事的なトピックスや栄養学科専攻学生に必要な英会話表現を学習する。								
学習目的	英語のListening能力の養成を図りながら、多くの日常英語表現を学び、あらゆる状況に応じたSpeaking能力を身に付け、実践的な英語の表現能力の向上を目指す。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、諸外国の人々との相互理解ができる様にする。								
到達目標	各種の状況に応じた英会話表現を習得する。 栄養学分野での専門用語の英語を学習する。 インターネットで専門分野に関するトピックスを検索し、その内容を発表できるようにする。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures							
第2回	Self-introduction	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第3回	Family	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第4回	Campus Life	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第5回	Hobbies	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第6回	Subjects at University	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第7回	Club Activities	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第8回	Pets	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第9回	Traveling	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第10回	Music	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第11回	Sports	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第12回	Part-time Job	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第13回	Watching TV	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第14回	Cooking	Eplanation, Listening, Conversation Practice							
第15回	Review	Course Reviewing							
教科書	Listen and Speak in English (三修社)								
参考書	Internet Materials								
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%								
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。								
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。								
オフィス・アワー	授業以外の時間								

平成26年度 シラバス

科目名	医療保健英語		担当者	松本恭代	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
	学部共通科目	選択	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	2学年	曜日 時限	
授業の概要	看護の事例研究 (Case Study) を題材とした英語内容を速読と精読によって読み取る力をつける。							
学習目的	看護・栄養のケース・スタディーを通して、やさしい英語表現を学び、論理的に理解する力を習得し、英語で発表する。							
到達目標	看護の事例研究 (Case Study) を題材とした英語内容を速読と精読によって読み取る力をつける。事例研究を学びながら、看護・栄養のケース・スタディーをやさしい英語で読み取る力をつけ、英語で発表する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Units 1	Risk for Injury: How to Maintain Safety						
第2回	Units 2	Self-care Deficit: How to Practice Bathing and Hygiene and Quiz 1						
第3回	Units 3	Respiratory Disorders: How to Relieve Respiratory Distress and Quiz 2						
第4回	Units 7	Healthy Dietary Practice: How to Gain Adequate Weight and Quiz 3						
第5回	Units 6	Chronic Pain: How to Minimize or Relieve Pain and Quiz 4						
第6回	Unit 9	Constipation: How to Promote Normal Bowel Function and Quiz 5						
第7回	Unit 15	Lifestyle-related Diseases: How to Encourage Health-seeking Behaviours and Quiz 6						
第8回	Unit 14	Memory Impairment: How to Help Strengthen Memory and Quiz 7						
第9回	Unit 10	Impaired Physical Mobility: How to help with crutch walking and Quiz 8						
第10回	Writing	Deciding the outline, literature review and making questionnaire questions						
第11回	Writing	Deciding the outline, literature review and distributing questionnaire questions						
第12回	Writing	Analysing the data and start writing						
第13回	Writing	Writing a paper and making PPT						
第14回	Writing	Writing a paper						
第15回	Presentation	Presentation in English, using PPT slides						
教科書	Nursing Case Studies by Seibido							
参考書	英和・和英辞書、看護辞典、携帯電話、インターネット等 USBメモリーを各自用意すること！							
成績評価	単位認定 60 点以上 クイズと発表 60 点以上合格							
授業時間外の学習	英語で発表するにあたり、文献検索、データの回収と分析がある。質問表を作成するためかなりの思考力を必要とする							
履修のポイント	予習すること。発表前の個人指導あり。							
オフィス・アワー	matsumoto-ya@kiryu-u.ac.jp							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	情報処理応用演習		担当者	石井 広二	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位		学年	2学年	
	教職科目	(必修)	(時間)	(30時間)			曜日	時限
授業の概要	コンピュータの基本的な操作方法はすでに習得したものと、基礎的な内容から発展させ、学習や研究に役立てられるよう、より実践的な形で活用する方法を学ぶ。具体的には、PCとインターネットを活用して情報の収集・整理を行なう方法や、表計算ソフトを用いての統計的な処理の仕方、さらにメディアを利用した情報のまとめ方とその提示や発信方法について演習を行なう。 また、授業ではMoodleを活用し、後半はグループによる作業を行う予定である。							
学習目的	授業の課題や研究などにおいて、コンピュータを利用し科学的に分析できるスキルを身につける。またコンピュータを利用して情報の発信が行えるような情報活用力を身につける。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> Excelを利用した統計処理の方法を理解している Excelを利用して課題の統計処理を行える Webを利用した情報の検索・収集・整理ができる メディアそれぞれの特性を理解している 様々なメディアを利用した情報のまとめ方・発信の仕方がわかる 							
授業計画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	Excelによる統計処理 (1)		度数分布表、平均値、標準偏差					
第2回	Excelによる統計処理 (2)		グラフによるデータのまとめ方					
第3回	Excelによる統計処理 (3)		散布図と相関係数					
第4回	Excelによる統計処理 (4)		回帰直線					
第5回	Excelによる統計処理 (5)		確率分布とその数表					
第6回	Excelによる統計処理 (6)		区間推定					
第7回	Excelによる統計処理 (7)		仮説検定 (1)					
第8回	Excelによる統計処理 (8)		仮説検定 (2)					
第9回	Excelによる統計処理 (9)		クロス集計と独立性の検定					
第10回	Excelによる統計処理 (10)		まとめの確認テスト					
第11回	情報の収集と編集、発信 (1)		メディア編集の基礎 (1)					
第12回	情報の収集と編集、発信 (2)		メディア編集の基礎 (2)					
第13回	情報の収集と編集、発信 (3)		メディア編集の基礎 (3)					
第14回	情報の収集と編集、発信 (4)		メディア編集の基礎 (4)					
第15回	情報の収集と編集、発信 (5)		情報の発信、授業のまとめ					
教科書	Excelによる統計処理：「よくわかる統計学介護福祉・栄養管理データ編第2版」石村貞夫他（東京図書）							
参考書	「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」武藤志真子編著（建帛社）、「栄養情報処理」水上茂樹（講談社）、「エクセル活用コメディカル統計テキスト」宮城重二（医歯薬出版）、「Excelで学ぶ統計解析」浦井良幸・浦井貞美（ナツメ社）、他適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 確認テスト60%、課題とその取り組み40%							
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> 教科書の理解度をチェック問題は必ず自分でやってみること Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること 							
履修のポイント	1年次の「情報処理基礎演習」と「統計学」を基礎にして授業を進めるため、理解が不十分な場合は各自で復習してください。また、教員免許取得には必修となっていることに注意してください。							
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。							

平成26年度 シラバス

科目名	医療保健統計学		担当者	竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	医学・栄養学の領域における定量化や仮説検証の歴史を理解し、統計学がどのように利用されているかを学ぶ。疾病や健康事象の量を量るための代表的な指標、また、それらを比較するための指標を紹介する。医学研究の企画・計画、データ収集・マネジメント、データ要約、データ解析といった各段階で用いられる統計学的手法を学び、さらに現在行われている各種統計調査の実情を学ぶ。							
学習目的	医療・公衆栄養学領域における統計学的手法の有用性を理解し、利用できるようにする。							
到達目標	本演習は以下のことを目標とする。医療・公衆栄養学領域でどのように統計学が利用されているか、なぜ統計学的推論が必要なのかを理解する。医学・公衆栄養学研究の計画及び解析でよく用いられる統計手法を理解し、利用できるようにする。							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	統計学とは	医学・栄養学領域におけるデータ解析と統計学						
第2回	記述統計①	データの種類(分類)、量的データの記述(度数分布表、ヒストグラム、幹葉表示)						
第3回	記述統計②	データの種類(分類)、質的データの記述						
第4回	記述統計③	量的データの分布に関する指標①(平均値、中央値、最頻値、パーセンタイル、範囲、四分位数)						
第5回	記述統計④	散布度①(偏差、平均偏差、分散、標準偏差、変動係数、分布の形状に関する指標)						
第6回	記述統計⑤	相関図、相関係数、回帰直線						
第7回	健康、疾病、行動と統計資料①	健康、疾病、行動と統計資料①(人口動態、人口静態、年齢調整死亡率、疾病頻度)						
第8回	健康、疾病、行動と統計資料②	健康、疾病、行動と統計資料②(人口動態、人口静態、年齢調整死亡率、疾病頻度)						
第9回	健康、疾病、行動と統計資料③	健康、疾病、行動と統計資料③(人口動態、人口静態、年齢調整死亡率、疾病頻度)						
第10回	健康、疾病の測定と評価①	疫学概念①						
第11回	健康、疾病の測定と評価②	疫学概念②						
第12回	健康、疾病の測定と評価③	疫学のデザイン						
第13回	健康、疾病の測定と評価④	症例対照研究とコホート研究①(相対危険、寄与危険、オッズ比)						
第14回	健康、疾病の測定と評価⑤	症例対照研究とコホート研究②(相対危険、寄与危険、オッズ比)						
第15回	健康、疾病の測定と評価⑥	スクリーニング(有効性と精度)						
教科書	やさしい保健統計学(縣俊彦 著):南江堂							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 本試験、提出物等を総合的に評価する							
授業時間外の学習	予習・復習をすること							
履修のポイント	授業に連続性があります。また、修得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。							
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板							

平成26年度 シラバス

科目名	解剖生理学実験Ⅱ		担当者	今関 信夫	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	解剖生理学実験Ⅱでは、解剖生理学の講義内容を機能的実験を通じて理解・確認する。各回に基礎的な生理学的実験を行うとともに、その分野の復習を行う。4～5回ごとに個人発表と小テストを実施し学習事項の定着を促す。							
学習目的	各器官の基礎的な生理実験を通じて、人体機能の理解を深める。							
到達目標	人体の代表的組織・臓器の機能を概説できる。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	消化1	唾液、胃液の消化酵素 [アミロース、 α -1,4結合、胃粘膜の主細胞、ガストリン、ペプシン]						
第2回	消化2	胆汁、小腸の消化酵素 [セクレチン、コレシストキニン、胆汁酸、膜消化]						
第3回	肝機能1	空腹時の肝グリコーゲン測定 [4つの血糖上昇作用ホルモン、GLUT4、グリコーゲンの加磷酸分解]						
第4回	肝機能2	アミノ酸代謝と血液アンモニア窒素の測定 [コピキチン、オートファジー、アミノ基転移、尿素回路]						
第5回	1～4回のまとめ	小テスト(消化1、消化2、肝機能1、肝機能2)と個人発表						
第6回	血糖とインスリン	血糖値の測定 [インスリン追加分泌、プロインスリン、インクレチン、2型糖尿病]						
第7回	血液1	末梢血球の観察と血球数測定 [血液浸透圧、血液pH、網状赤血球、フィブリノゲン]						
第8回	血液2	ヘモグロビンの測定 [エリスロポエチン、平均赤血球容積、小球性低色素性貧血]						
第9回	心機能1	カエルを用いた心臓機能の観察 [心臓刺激伝導系、化学受容器、圧受容器、交感神経]						
第10回	心機能2	自己血圧測定 [最低血圧、仮面高血圧、腎血管性高血圧、本態性高血圧]						
第11回	6～10回のまとめ	個人発表と小テスト						
第12回	腎機能1	血液クレアチニンの測定 [クレアチニンクリアランス、糸球体濾過量、推算糸球体濾過量]						
第13回	腎機能2	血液尿素窒素の測定、ニトロセルロース膜の腹膜透析類似効果 [腎前性腎不全、慢性腎臓病、慢性腎臓病、腹膜透析]						
第14回	呼吸機能	肺活量、ピークフローメーター、パルスオキシメーターによる呼吸機能の評価 [呼吸中枢、肺活量、1秒率、慢性閉塞性肺疾患]						
第15回	12～14回のまとめ	個人発表と小テスト						
教科書	配布プリント、解剖生理学ⅠⅡで使用した教科書							
参考書	大学図書館に多数あるので、自分に適した参考書をさがしてください。							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験結果と小テストを総合して評価。							
授業時間外の学習	授業計画欄の角括弧 [] 内にキーワードを示したので、予習して来てください。							
履修のポイント	小テストで疑問に思ったことを、ネットや図書を利用して調べる。数年先の国家試験には調べる力が必要です。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	免疫学		担当者	影山晴秋	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	食物アレルギーといった免疫機能の変調によって引き起こされる疾患が身近に存在しています。この講義では免疫学についての幅広い知識を習得します。特に解剖生理学で深く学べなかった内容について学習します。							
学習目的	免疫機構について十分に理解する。							
到達目標	免疫機構について説明できる。 アレルギーについて説明できる。 免疫に関わる物質や細胞について説明できる。 免疫と病気のメカニズムを説明できる。							
授業計画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	細菌感染による防御反応1	炎症						
第2回	細菌感染による防御反応2	防御反応に関わる細胞と物質						
第3回	液性免疫機構1	液性免疫機構について						
第4回	液性免疫機構2	液性免疫に関わる免疫細胞						
第5回	ウイルスに対する防御反応1	ウイルス感染による自然免疫						
第6回	ウイルスに対する防御反応2	体液性免疫機構について						
第7回	免疫に関わる物質・細胞1	抗体・補体について						
第8回	免疫に関わる物質・細胞2	自然免疫機構に関わる免疫細胞について						
第9回	リンパ球1	B細胞について						
第10回	リンパ球2	T細胞について						
第11回	免疫と病気のメカニズム1	アレルギーについて						
第12回	免疫と病気のメカニズム2	アレルギーについて						
第13回	免疫と病気のメカニズム3	先天的免疫不全、後天的免疫不全						
第14回	免疫細胞の制御1	サイトカイン						
第15回	免疫細胞の制御2	ケモカイン						
教科書	休み時間の免疫学（講談社）							
参考書	解剖生理学テキスト（1年生の時に使った教科書）							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末試験で評価します。							
授業時間外の学習	教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めていくので、それに合せて予習して下さい。ノート整理は復習として勤							
履修のポイント	解剖生理学で使った教科書の免疫・リンパのところを復習しながら、教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めて							
オフィス・アワー	月曜日から木曜日：9:00-16:00（11号館研究室10）							

平成26年度 シラバス

科目名	栄養生理学		担当者	榮 昭博	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2 学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	栄養生理学では人の栄養に関する生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミン、ミネラルを加えた5大栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸收・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解すること							
到達目標	管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得すること。具体的には5大栄養素の消化吸收、ミネラルの代謝排泄、水と電解質の代謝、栄養と遺伝、特殊な機能をもつ栄養素、エネルギー代謝について理解すること							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	栄養素の機能 ミネラル I		主要無機化合物の生理作用、特にカルシウムの生理作用と欠乏症について述学習する。					
第2回	栄養素の機能 ミネラル II		微量無機化合物の生理作用、特に鉄の生理作用と欠乏症について述学習する。					
第3回	栄養素の機能 ミネラル III		微量無機化合物の生理作用、特にナトリウム、カリウムの生理作用と欠乏症について述学習する。					
第4回	摂食行動		空腹感と食欲、食欲の調節について学ぶ食事のリズムとタイミングについて学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。					
第5回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 I		消化器の構造と機能について学ぶ(食道・胃・小腸・大腸・肝臓)。および消化酵素(各消化腺ごとの)について理解する。					
第6回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 II		糖・脂質・たんぱく質等の栄養素別の消化吸收について学ぶ					
第7回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 III		引き続き、栄養素別の消化吸收および栄養素の体内動態について学ぶ(門脈系・リンパ系・細胞外液)。					
第8回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態 IV		生物学的利用特に消化吸收率や栄養価について学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。					
第9回	特殊な生理機能を持つ栄養素		食物繊維(難消化性糖質)の機能、特に腸内における発酵、吸収、短鎖脂肪酸、腸内細菌について学ぶ					
第10回	水・電解質の代謝 I		水の機能(分布、機能、体内量、出納、バランス)、酸塩基平衡調節について理解する。					
第11回	水・電解質の代謝 II		電解質の機能(分布、機能、体内量、出納、バランス)、酸塩基平衡調節について理解する。					
第12回	エネルギー代謝		エネルギー代謝について学び、呼吸商、基礎代謝およびその影響因子について学ぶ。					
第13回	エネルギー代謝		エネルギーの必要量・消費量について理解し、エネルギー代謝の測定に関する事項(メッツ等)について学ぶ。					
第14回	栄養と遺伝		生活習慣病の発症と遺伝との関係について理解する。					
第15回	まとめ		今まで学習したことについて確認する。また、不足分を補う。					
教科書	『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社							
参考書	管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験 100%							
授業時間外の学習	事前の学習として、また、授業終了後に、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること							
履修のポイント	生理生化学的視点の講義内容を含むの生化学の教科書が参考となる。							
オフィス・アワー	授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。							

平成26年度 シラバス

科目名	食品学実験Ⅱ		担当者	荒井 勝己	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目 (管理栄養士)	必修 (必修)	単位 (時間)	1単位 (45時間)	学年	2学年	曜日 時限	
授業の概要	植物性食品や動物性食品、微生物利用食品などの性状に関する知識を修得するために、食品原料及び加工食品の品質判別に関する実験を行う。また食品加工学の講義で得た知識について、さらに理解を深めるために、食品の加工・製造に関する実験を行い、食品の保存の原理や加工食品の製造原理を学習するとともに、製造技術を習得する。							
学習目的	“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。							
到達目標	各実験を通じて得た体験から、食品学総論・各論、食品加工学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ること为目标とする。また、実験結果をレポートとしての確にまとめ、表現できる力を身につける。							
授業計画								
回	主題	授業内容						備考
第1回	ガイダンス	実験を行うための諸注意、小テスト、0.1N NaOH標準溶液の調整など						
第2回	米の品質判定	米の種別、鮮度、搗精度合いの違いを、試薬による呈色を用いて判定する。						
第3回	小麦粉の品質判定	小麦粉のたんぱく質含量による品質比較及び、グルテンの形成と添加物の影響を観察する。						
第4回	卵の凝固性試験	各要因によっておきる卵たんぱく質の凝固・沈殿反応を試薬による呈色反応で確認する。また、全卵の熱凝固性について温度の影響と変化を観察する。						
第5回	豆乳の凝固試験	豆乳が凝固剤（塩化マグネシウム及び他の塩類）によりどのような凝固の状態を示すか、また、塩の濃度や温度条件の変化でどのような状態を示すかを観察する。						
第6回	寒天・ゼラチンの凝固試験	パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニン）に含まれるたんぱく質分解酵素の働きを、寒天とゼラチンを基質とした凝固試験で観察する。						
第7回	ヨーグルトの酸度測定 滴定用標準溶液の調整	ヨーグルトの酸度を中和滴定を用いて測定する。その結果をふまえて、糖分量による酸度への影響をみる。						
第8回	食品中の有機酸の定量	食酢の主成分は酢酸、リンゴジュース中の主成分はリンゴ酸である。中和滴定により、これらの酸を有機酸として定量し、重量%濃度に換算する。						
第9回	しょうゆの塩分含量	各種しょうゆを試料とし、沈殿滴定法（モール法）を用いて試料中の塩分含量を定量する。						
第10回	牛乳脂肪の定量	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いて乳脂肪を求める。						
第11回	食品の褐変反応試験	褐変反応のメカニズムを、酵素的なもの（ホリフェール酵素による着色物質の生成）と、非酵素的なもの（アミノカルボニル反応、糖のカルビ化など）に大別し、それぞれの反応を観察する。						
第12回	緑茶飲料中のポリフェノールの定量	市販の緑茶飲料に含まれるポリフェノール量を酒石酸鉄吸光度法により定量する。						
第13回	マヨネーズの乳化	材料や製造工程を変えることで、マヨネーズの乳化の状態がどのようになるかを調べる。						
第14回	官能検査Ⅰ	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験						
第15回	官能検査Ⅱ	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法						
教科書	「桐生大学 食品学実験書（第6版）」 実験毎に補足プリントを配布する。							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 小テスト（2回）50%、実験報告書（レポート）50%で評価							
授業時間外の学習	実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。							
履修のポイント	原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。							
オフィス・アワー	授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室6で随時受け付ける。							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	食品衛生学実験		担当者	高橋 淳子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食物アレルギー、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野の生物学（微生物学）的および化学的実験を行う。							
学習目的	変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを学習目的とする。							
到達目標	食品衛生学の実験・検査の基本を身につけるとともに、病院や学校給食等の現場でより早く食品衛生管理に対する対応ができることを目標とする。また、製造・検査現場におけるHACCP、ISO22000、GMPおよびGLPなどに関して理解をもてることを到達目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	食品衛生化学実験の基礎 Ⅰ		食品衛生学の化学試験における基礎： 蒸留水・試薬・器具類の取り扱い、レポートの書き方					
第2回	食品衛生学の化学試験： 水の分析 Ⅰ		ミネラルウォーター、水道水、井戸水などの 残留塩素・硬度の測定					
第3回	食品衛生学の化学試験： 水の分析 Ⅱ		ミネラルウォーター、水道水、環境水中の 過マンガン酸カリウム消費量の測定					
第4回	食品衛生化学実験の基礎 Ⅱ		食品衛生学における微生物実験の基礎： 滅菌と消毒、培地の作り方、レポートの書き方					
第5回	食品細菌学・真菌学 Ⅰ		水からの細菌・真菌の分離を試みる					
第6回	食品細菌学・真菌学 Ⅱ		グラム染色 食品からの細菌・真菌の分離を試みる					
第7回	食品細菌学・真菌学 Ⅲ		食品衛生管理下にある施設からの 細菌・真菌の分離を試みる Ⅰ					
第8回	食品細菌学・真菌学 Ⅳ		A T P 検査および食品衛生管理下における施設からの 細菌・真菌の分離を試みる Ⅱ					
第9回	食品中の原虫・寄生虫		食品衛生に関連した原虫・寄生虫の観察					
第10回	食物アレルギー（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	食品の安全性問題		食器に付着した合成洗剤の定量分析					
第15回	食品衛生学実験のまとめ		食品衛生学の微生物学的実験および化学的実験における総まとめ					
教科書	スタンダード人間栄養学 食品・環境の衛生検査 桑原祥浩・上田成子編 朝倉書店							
参考書	授業で適宜紹介する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 実験実技30%、小テスト20%、通常提出レポート50%で評価							
授業時間外の学習	予習として、次回実験の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し実験のまとめの報告書（レポート）作成を行う。							
履修のポイント	生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から内容を理解して積極的に実験することが望ましい。							
オフィス・アワー	曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。							

平成26年度 シラバス

科目名	基礎栄養学		担当者	榮 昭博	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	基礎栄養学では栄養素の機能と生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミンを加えた栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸收・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。							
学習目的	授業の概要で示した内容を理解すること							
到達目標	管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得すること。具体的には三大栄養素および水溶性・脂溶性ビタミンの代謝及び排泄を学習しその栄養学的意義を理解すること。							
オフィス								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	栄養の概念 と 歴史 および糖の基礎	栄養と栄養素の定義、栄養素の分類 食品の機能について学び、また栄養学に関する歴史について学ぶ。また、糖の化学について学ぶ。						
第2回	栄養素の機能 糖質Ⅰ	糖(炭水化物)の分類、機能等、糖の栄養学的意義について論じる。						
第3回	栄養素の機能 糖質Ⅱ	でんぷん等の糖を摂取した場合の、消化、吸収、代謝について論じる(血糖の調節)。						
第4回	栄養素の機能 糖質Ⅲ	糖代謝の臓器差について学ぶ(コリ回路等を含む)。また、他の栄養素との関係についても学ぶ。						
第5回	栄養素の機能 脂質Ⅰ	脂質の分類と定義、脂肪、リン脂質、ステロイド等に分類し、特に脂質の消化吸收について学ぶ。						
第6回	栄養素の機能 脂質Ⅱ	脂質の臓器間輸送と脂肪酸の代謝について学ぶ。また、脂肪細胞の役割について学ぶ(プリント)。						
第7回	栄養素の機能 脂質Ⅲ	必須脂肪酸・エイコサイドの代謝および脂肪酸・脂質の栄養機能について学ぶ。また、他の栄養素との関係(B1節約効果)についても学ぶ。						
第8回	栄養素の機能 脂質Ⅳ	コレステロールの作用と生体に及ぼす影響を学ぶ。						
第9回	栄養素の機能 蛋白質Ⅰ	アミノ酸の分子構造と種類、ペプチド、必須アミノ酸、さらに、不可欠(必須)アミノ酸について述べる。また、蛋白質の構造と種類、理化学的性質にもとずき蛋白質を分類し、それぞれの特性について説明し、また立体構造についても理解する。						
第10回	栄養素の機能 蛋白質Ⅱ	蛋白質・アミノ酸の代謝(食後、食間期と臓器間輸送等)について述べる						
第11回	栄養素の機能 蛋白質Ⅲ	蛋白質の代謝と栄養価について述べる						
第12回	栄養素の機能 蛋白質Ⅳ	蛋白質の栄養価について述べるとともに他の栄養素との関係について述べる						
第13回	栄養素の機能 ビタミンⅠ	脂溶性ビタミン(ビタミンA,D,E,K等)の生理作用と欠乏症について述べる。						
第14回	栄養素の機能 ビタミンⅡ	水溶性ビタミン(ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、B12等)の生理作用と欠乏症について述べる。						
第15回	栄養素の機能 ビタミンⅢ	ビタミンの代謝と機能について述べる。						
教科書	『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社							
参考書	管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業中に提出された課題を評価して試験の素点に最大5点加点することがある							
授業時間外の学習	事前の学習課題を行い提出すること。また、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること							
履修のポイント	生化学的視点の講義内容を含む生化学の教科書が参考となる。							
オフィス・アワー	授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。							

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育論Ⅰ		担当者	澤田 樹美	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	専門科目	必修	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	2学年	曜日 時限		
授業の概要	<p>栄養教育の実践は、対象者の健康や生活の質(QOL)の向上に向けて推進するものである。「栄養教育」とは、単に「知識や情報の提供」を意味するものではない。近年の栄養教育分野では、効果的に食行動を変容させ維持していくために、行動科学理論の活用は必須であると考えられている。本講座では、個別・集団・組織を対象に栄養教育(広義の定義では食環境アプローチも含める)を実践する際に必要となる行動科学理論や技法を学習する。</p>								
学習目的	<p>個別・集団・組織を対象に栄養教育(広義の定義では食環境アプローチも含める)を実践する際に必要となる行動科学理論の基礎知識を習得し、3年次の栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱや栄養教育の現場で活用・展開ができるようにする。</p>								
到達目標	<p>1. 栄養教育で活用する行動科学理論の基礎を理解する 2. 栄養教育で活用する行動変容技法の基礎を理解する</p>								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	オリエンテーション	本講座の目的・授業の進め方等の説明 国際・国内の管理栄養士活動について							
第2回	栄養教育概論	栄養教育概論(栄養教育の定義)健康教育など							
第3回	行動科学理論Ⅰ	栄養教育と行動科学理論・モデル(個人1)							
第4回	行動科学理論Ⅱ	栄養教育と行動科学理論・モデル(個人2)							
第5回	行動科学理論Ⅲ	栄養教育と行動科学理論・モデル(個人3)							
第6回	行動科学理論Ⅳ	栄養教育と行動科学理論・モデル(個人4)							
第7回	食環境づくり (ポピュレーションアプローチ)	栄養教育と食環境づくり							
第8回	行動科学理論Ⅴ	栄養教育と行動科学理論・モデル(個人間1)							
第9回	行動科学理論Ⅵ	栄養教育と行動科学理論・モデル(組織1)							
第10回	行動科学理論Ⅶ	栄養教育と行動科学理論・モデル(組織2)							
第11回	行動科学理論Ⅷ	栄養教育と行動科学理論・モデル(組織3)							
第12回	行動変容技法の基礎Ⅰ	栄養教育と行動変容技法1							
第13回	行動変容技法の基礎Ⅱ	栄養教育と行動変容技法2							
第14回	行動変容技法の基礎Ⅲ	栄養教育と行動変容技法3							
第15回	まとめ	総合・振り返り							
教科書	<p>武見ゆかり・赤松利恵編著「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版 丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂</p>								
参考書	<p>クエスチョンバンク管理栄養士国試解説(最新版)</p>								
成績評価	<p>単位認定 60点以上 最終試験80% 提出物20% 学習への意欲や態度なども参考にします。</p>								
授業時間外の学習	<p>毎回レポート提出と小テストを行います。提出物の遅延はみとめませんので、講義後直ぐに必ず復習をし、各单元ごとに内容をまとめていくことをお勧めします。</p>								
履修のポイント	<p>本授業をとおして、受け身ではなく自発的に調べ、自分の力でまとめていく大学生としての学習力(スキル)を2年次終了までに養ってください。また、本講座と関係のある栄養教育論国試問題は講義15回終了の段階で全て理解し、100%解けるように自主的に学習計画をたてていくことをお勧めします。</p>								
オフィス・アワー	<p>11号館 研究室18に表示しています。</p>								

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育論Ⅱ		担当者	澤田 樹美	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日		
			(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	近年の栄養教育分野では、科学的根拠および理論に基づいて対象者の行動変容を促す栄養教育を企画・実施し、その実践活動の評価を組織の上層部や社会に発信していく能力を有する人材が期待されている。本講座では、企画（科学的根拠・社会ニーズ・プログラム立案・目的・目標）・実践（教育内容と手法）・評価（手法と種類）について、栄養教育分野で期待される管理栄養士の基礎知識を習得する。								
学習目的	実践現場で栄養教育を計画立案・実践・評価する基礎知識を身につけ、3年次の栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱや栄養教育の現場で活用・展開ができるようにする。								
到達目標	1. 栄養教育のマネジメントを理解する。 2. 発達段階に応じた食の課題や社会のニーズおよび栄養教育の特徴を理解する。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	オリエンテーション	本講座の目的・授業の進め方などの説明							
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	栄養教育マネジメント	栄養教育のアセスメント（計画1）							
第4回	栄養教育マネジメント	栄養教育のアセスメント（計画2）							
第5回	栄養教育マネジメント	栄養教育のプログラム（計画3）							
第6回	栄養教育マネジメント	栄養教育のプログラム（計画4）							
第7回	栄養教育マネジメント	栄養教育の実施 教育教材（実施1）							
第8回	栄養教育マネジメント	栄養教育の実施 教育教材（実施2）							
第9回	栄養教育マネジメント	栄養教育の評価（評価1）							
第10回	発達段階と場に応じた栄養教育	ライフスタイル別 栄養教育 妊産婦・乳児							
第11回	発達段階と場に応じた栄養教育	ライフスタイル別 栄養教育 児童・思春期							
第12回	発達段階と場に応じた栄養教育	ライフスタイル別 栄養教育 児童・思春期							
第13回	発達段階と場に応じた栄養教育	ライフスタイル別 栄養教育 成人							
第14回	発達段階と場に応じた栄養教育	ライフスタイル別 栄養教育 その他							
第15回	まとめ	総合・振り返り							
教科書	武見ゆかり・赤松利恵編著「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版 丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂								
参考書	クエスチョンバンク管理栄養士国試解説（最新版）/ 足立己幸編著「食生活論」医歯薬出版								
成績評価	単位認定 60 点以上 最終試験80% 提出物20% 学習への意欲や態度なども参考にします。								
授業時間外の学習	毎回レポート提出と小テストを行います。提出物の遅延はみとめませんので、講義後直ぐに必ず復習をし、各單元ごとに内容をまとめていくことをお勧めします。								
履修のポイント	本授業をとおして、受け身ではなく自発的に調べ、自分の力でまとめていく大学生としての学習力（スキル）を2年次終了までに養ってください。また、本講座と関係のある栄養教育論国試問題は講義15回終了の段階で全て理解し、100%解けるように自主的に学習計画をたてていくことをお勧めします。								
オフィス・アワー	11号館 研究室18に表示しています。								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	給食経営管理論Ⅰ		担当者	鶴見克則	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	2学年	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	1. 特定多数人に対して栄養・食事管理に必要な知識と、給食業務を円滑に管理・経営するための基本的知識と技術（方法）について講義する。また、栄養・食事管理およびサービスを運営するために必要な資源や情報とそれをマネジメントするために必要な生産（調理）の理論や手法について理解し、活用できるように解説する。 2. 管理栄養士養成課程におけるコアカリキュラムの「特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目的とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくためのシステムおよびマネジメントについて経営管理の概念に基づき理解する」を到達目標とし、これに準拠した内容で解説する。							
学習目的	特定給食施設利用者への具体的な「栄養・食事管理」と「経営管理」を中心に学習し、計画・調理・サービスを行うために必要な給食業務全般を総合的にマネジメントできる能力を習得することを目的とし、さらに関連法規、給食施設の種類や特徴等の給食経営管理業務の遂行に不可欠な基礎知識を理解する。							
到達目標	給食経営管理を総合的にマネジメントできる能力を習得し、食や健康への関心や栄養士・管理栄養士業務への意欲を持ち、給食経営管理業務を遂行できる。							
授業計画								
回	主題		授業内容			備考		
第1回	給食の概念①		給食の概要					
第2回	給食の概念②		給食システム					
第3回	給食の概念③		給食を提供する施設と関連法規					
第4回	給食経営管理の概念①		栄養・食事管理の概要・経営管理の概要					
第5回	給食経営管理の概念②		給食とマーケティング・給食運営と組織					
第6回	栄養・食事管理①		栄養・食事のアセスメント					
第7回	栄養・食事管理②		栄養・食事の計画					
第8回	栄養・食事管理③		栄養・食事計画の実施、評価、改善					
第9回	給食の品質		給食の品質の標準化、評価、改善					
第10回	給食の生産（調理）①		原価、食材					
第11回	給食の生産（調理）②		生産（調理）と提供					
第12回	給食の安全・衛生①		安全・衛生の概要・安全・衛生の実際					
第13回	給食の安全・衛生②		事故・災害時対策					
第14回	給食の施設・設備		生産（調理）施設・設備設計・食事環境の設計と設備・					
第15回	給食の人事・事務		人事、事務					
教科書	給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第3版 高岡和夫 富田教代編著 医歯薬出版株式会社							
参考書	日本食品標準成分表、管理栄養士栄養士必携2014年度版（第一出版）、給食経緯栄養管理用語辞典（第一出版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験90%、課題10%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	受け身で学ぶのではなく、自ら考えながら授業内容を復習する。専門用語は管理栄養士国家試験や学外の実習で意味等の理解が必須となるので、十分復習し理解する。特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	給食経営管理論Ⅱ		担当者	鶴見克則	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	2単位		学年	2学年	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(30時間)			曜日	時限
授業の概要	給食の生産管理、品質管理および品質保証、衛生管理などについて理解を深め、施設・設備の管理や調理機器の効率的な運用、保全活動についての知識を修得し、それらの応用、評価方法を把握・理解する。さらに、保健・医療・福祉領域の場で実施されている各種の給食において、「栄養・食事管理」及び「経営管理」を応用展開するための総合的な能力及びその実施状況について必要な指導や助言ができる能力を養うための講義を行う。							
学習目的	給食経営管理Ⅰに引き続き、給食の生産管理、品質管理および品質保証、衛生管理などについて理解を深め、施設・設備の管理や調理機器の効率的な運用、保全活動についての知識を修得し、それらの応用、評価方法を把握・理解する。さらに、保健・医療・福祉領域の場で実施されている各種の給食において、「栄養・食事管理」及び「経営管理」を応用展開するため							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理論分野の基礎知識の定着を目指す 栄養・食事管理システムについて理解し、食事摂取基準を用いた栄養・食事管理の技術を習得する 献立作成力の向上、献立の展開技術を身につける 作業計画のスキルを習得する 							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	給食管理へのアプローチ	給食の意義・給食の沿革・給食の行政体系						
第2回	給食関連法規	各種給食施設における関連法規、栄養士・管理栄養士配置 等						
第3回	各種施設における給食経営管理	1) 医療施設（入院時食事療養制度） 2) 高齢者・介護福祉施設						
第4回	各種施設における給食経営管理	1) 児童福祉施設 2) 障害者福祉施設						
第5回	各種施設における給食経営管理	学校						
第6回	各種施設における給食経営管理	1) 事業所 2) その他の施設						
第7回	給食の外食産業	1) 外食産業の役割 2) 管理栄養士の役割						
第8回	新調理システム	1) 新調理システムの概要 2) 真空調理の実際						
第9回	大量調理施設の実際	学内施設の把握						
第10回	栄養・食事計画の実際 1	1) 対象者のアセスメント 2) 給与栄養目標量の作成						
第11回	栄養・食事計画の実際 2	献立作成基準と食品構成						
第12回	栄養・食事計画の実際 3	集団における献立作成（基本献立、展開）と発注計画						
第13回	生産計画の実際 1	1) 作業指示書・作業工程表 2) 衛生管理計画						
第14回	給食の評価	給食の評価とその指標						
第15回	まとめ	給食経営管理論のまとめと評価						
教科書	給食経営管理論 給食のトータルマネジメント 第3版 富岡和夫 富田教代編著 医歯薬出版株式会社							
参考書	日本食品標準成分表、管理栄養士栄養士必携2014年度版（第一出版）、給食経緯管理用語辞典（第一出版）							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験90%、小テスト10%							
履修のポイント	受け身で学ぶのではなく、自ら考えながら授業内容を復習する。専門用語は管理栄養士国家試験や学外の実習で意味等の理解が必須となるので、十分復習し理解する。特別な事情を除き、無許可での途中退席は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	給食経営管理論実習Ⅰ		担当者	鶴見克則・高橋東生	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	2学年	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	給食経営管理論Ⅰ及び給食経営管理論Ⅱで学んだ組織的な給食運営のマネジメント手法を学内の実習室・演習室で実践する。実習室は大量調理施設衛生管理マニュアル及びHACCP の概念を取り入れた衛生管理を基本としているので、実習を通して給食運営の安全管理を熟知すると共に、経営・栄養・食材料・衛生・作業管理、栄養教育等の業務を分担することで各々管理栄養士の職務を担い、計画・実施・評価するという原則に従って実習を進める。実習で修得した知識や技術を、今後の臨地実習に活かせるように理論と実務を再確認する。							
学習目的	既に修得した知識・技術を再確認しながら、学生同士で自主的に実習することで、学生間の協力や配慮ある人間関係など、柔軟な対応ができる判断力の習得を目指す。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の運営管理方法とそのマネジメント能力を身につける ・大量調理技術の基本を習得する ・各種管理項目について計画、実施、評価をできるようになる。 ・日頃から体調管理に心がける意識になる。 ・食品の旬、価格、分量などを把握するために必要な情報を収集できるようになる。 							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	オリエンテーション 大量調理基礎演習	①実習概要説明 ②炊飯・検収等 基礎演習						
第2回	衛生管理	厨房施設の衛生管理の実際						
第3回	基礎実習1	実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第4回	基礎実習2	実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第5回	基礎実習3	基礎実習のまとめ						
第6回	応用実習1-1	応用実習の計画						
第7回	応用実習1-2	実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第8回	応用実習1-3	実習班：65食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第9回	応用実習1-4	応用実習1のまとめ 応用実習2の計画						
第10回	応用実習2-1	実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第11回	応用実習2-2	実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第12回	応用実習2-3	実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第13回	応用実習2-4	実習班：100食実習 帳票班：実習準備、献立演習 他						
第14回	応用実習2-5	応用実習のまとめ						
第15回	まとめ	実習報告会 まとめ・評価						
教科書								
参考書	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで使用した紹介参考書、配布資料等							
成績評価	単位認定 60 点以上 提出物50%、取組40%、実習実技10%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	評価対象となる定期試験、宿題は特に誤字・脱字、専門用語の間違い等は減点の対象となる。また、提出期限を厳守すること。無許可で途中退席等は不可とする。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	フーズスペシャリスト論		担当者	中村 裕子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位 (時間)	2 単位 (30時間)	学年	2 学年	曜日 時限	
授業の概要	人類の食の歩みと食物の関係、世界と日本の食文化、食事情について講じ、その上での現代の食生活の実態を理解し、さらに食に関する専門的知識を習得し、食品の開発、流通、消費等の分野において、品質判別、情報提供、コーディネート、食育活動など、食の専門家として実践するに際し、望ましいあり方、活動とはどういうことか論ずる。 ・グループでの討議・発表も実践する							
学習目的	食に関する専門的な知識のほか、食と健康、食の安全性、食育、時代に対応したフードビジネスの実態を学び、管理栄養士としての資質の向上をめざす。							
到達目標	・世界の食・日本の食の成り立ちを理解し、多岐にわたる食知識の蓄積に努める。 ・環境問題や食糧事情等を認識しこれからの食の在り方を考え、食の専門家の一員として多方面から「食」を捉えられるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	食生活の変遷と現代の食	食生活の変遷と現代食生活との比較 ーグループ討議ー						
第2回	食の専門職	食に関する様々な分野の専門家と活動について						
第3回	人類と食物	人類の歩みと食物・食品加工の歩み						
第4回	世界の食	食作法と食文化・世界の食事情						
第5回	世界の食と日本の食	世界の食事情 2 世界と日本の比較						
第6回	日本の食文化	日本食物史 1						
第7回	日本の食文化	日本食物史 2 食の地域差						
第8回	現代日本の食生活	食生活の変遷と消費生活 ーグループ討議ー						
第9回	食生活の変化と食産業	食品産業の概要と変遷						
第10回	環境と食	食料自給・食品に対する現代の問題						
第11回	食品産業	食品産業の役割 食品製造の変遷と現代の動向						
第12回	食品の品質規格と表示	品質規格と表示に関わる法律						
第13回	食情報と消費者保護	食生活に関係する情報 情報の選択						
第14回	これからの日本の食	現代に求められる食・社会の情勢変化と食の関係 ーグループ討議ー						
第15回	総括	授業のまとめ 復習						
教科書	フーズスペシャリスト論 建帛社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 レポート 80% グループ討議・発表 20%							
授業時間外の学習	食情報に関心を持ち、情報収集に努めること。							
履修のポイント	食への関心、探究力が旺盛であること。グループ討議でも食知識を活かし発言が活発であること。							
オフィス・アワー	随時 9号館 第7研究室							

平成26年度 シラバス

科目名	教育課程論		担当者	占部債一	学科	看護学科・栄養学科	開講期	前期
	教職科目	必修						
区分			(時間)	(30時間)			時限	5
授業の概要	カリキュラムの歴史と理念を理解し、日本の教育システムと教育課程の特徴を知る。次に、実際に使用されているカリキュラムの基本的な類型を学びその特徴を理解する。これを基礎として、過去の著名な教育プランの特質を実践を踏まえて理解する。この二つの学びを活用して、課題を解決するための独自の教育プランをグループで作成し、単元指導案を作成後模擬授業を行う。さらに学習指導要領の特徴を理解し、自己指導能力の育成等大きく変化し始めている学校教育と教育課程編成の実践を学ぶ。 <small>授業開始時に前回の授業復習(登壇形式)、授業終了時に授業内容の復習(相互復習)を行う</small>							
学習目的	①カリキュラムの歴史と意義を理解する。②カリキュラムの基本類型と著名な教育プランを体系的に理解する。③グループで課題解決のための教育プランを工夫・創造し実践してみる。教育プランの必要性と意義、効果を実感する。④学習指導要領を理解し、学校における教育課程編成の基礎を理解する。							
到達目標	①カリキュラムや教育プランの特徴、特質等を類型的・体系的に理解し、学校現場で応用・活用できるようにする。②学習指導要領を理解し、教師として活用できるようにする。③教育課程の編成の基礎を理解し、教師として役立てることのできる基礎的資質を育成する。④単元の教育に活用できる教育プランを協働で考案・実践していただくことによって、学校現場で問題に応じた創造的な実践が展開できる力を育成する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	カリキュラムと教育課程の差異と定義	カリキュラムと教育課程それぞれの必要性、意義、実際、日本のカリキュラムの二重構造						
第2回	世界のカリキュラムの類型	子ども中心主義のカリキュラム、社会効率主義のカリキュラム、社会適応主義のカリキュラム、社会改造主義のカリキュラム						
第3回	教育方法とカリキュラム	①世界の3教育方法の特徴とカリキュラム、②フォーティズムとカリキュラム、③創造的教育とアクティブラーニング						
第4回	カリキュラムの基本類型Ⅰ	教科カリキュラムと経験カリキュラム①関連カリキュラム、②融合カリキュラム						
第5回	カリキュラムの基本類型Ⅱ	③広領域カリキュラム、④コアカリキュラム、⑤スパイラルカリキュラム						
第6回	中間まとめⅠ(カリキュラムの基礎知識)	小テストと講評						
第7回	過去のカリキュラム開発Ⅰ	デューイの子ども中心主義教育思想の系譜：①プロジェクト・メソッド ②ドルトン・プラン、③ウィネットカ・プラン						
第8回	過去のカリキュラム開発Ⅱ	ヘルバルトの系統主義教育思想の系譜：①モリソン・プラン、②イエナ・プラン						
第9回	授業実践とプランニングⅠ(プランニング実践)	生徒実態の把握、問題点の背景と構造、教育内容・方法の再考、スコープとシークエンス、順次性、PDCAサイクル、マインド・マップ						
第10回	授業実践とプランニングⅡ(プランニング実践)	プランニング、効果と欠点、試行						
第11回	授業実践とプランニングⅢ(プランニング実践)	発表、相互講評、振り返り						
第12回	中間まとめⅡ(プランニングと実践)	レポート作成、小テスト						
第13回	学習指導要領の変遷と成立過程	社会的背景と変遷、産業界の変化と教育の変化、拘束力の変化、成果と課題						
第14回	現行学習指導要領の特徴	生きる力の育成(確かな学力の定着、豊かな心、健やかな身体)、<我的世界>と<我々の世界>、能動的知性の育成						
第15回	教育課程編成の実践	編成の意味、原則、編成の手順、学校目標への収斂性、実施上の配慮事項、カリキュラム・マネジメント						
教科書	田沼茂紀 「豊かな学びを育む教育課程の理論と方法」 北樹出版							
参考書	梶田敦一 「新しい学習指導要領の理念と課題」 図書文化社							
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	復習：相互復習で行った事項を復習してくる。予習：授業終了時に予習事項を提示する。							
履修のポイント	教職への志と情熱が求められます。1年次より学問的レベルが高くなっています。理解のための努力が大切です。							
オフィス・アワー	昼休みです。必ずアポイントをとってください。							

平成26年度 シラバス

科目名	教育方法論		担当者	森山賢一	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教職科目	必修	単位 (時間)	1単位 (30時間)	学年	2学年	曜日 時限	
授業の概要	学校生活の大部分を占める授業は生徒にとって大きな意味と役割を有している。そこで本講義は、学校教育における学習指導の展開について、特にわかる授業に焦点化し、理論と実践の両面から考察していく。さらに今日の教育の方法、技術においての情報機器及び教材の活用の観点から、視聴覚メディアと教育に関する理解も深めていくこととしたい。							
学習目的								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業理論と指導方法についての理解 ・ 授業における話し方、発問と応答、板書、ノート指導などの理解 ・ 学習における基本的なしつけについての理解 ・ 授業の評価と授業研究についての理解 ・ 視聴覚教育、教育メディアについての理解 ・ 学習指導案の作成 							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	授業という世界		<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業とは何か ・ わかる授業とわからない授業 					
第2回	わかる授業の理論と指導方法		<ul style="list-style-type: none"> ・ 学習理論と学習指導法 ・ わかる授業の理論と指導技術 					
第3回	板書とノート指導		<ul style="list-style-type: none"> ・ 板書の機能と目的に応じた工夫 ・ ノートの機能とノート指導の留意点 					
第4回	教育におけるメディア利用の歩みと視聴覚メディアの種類・機能		<ul style="list-style-type: none"> ・ 視聴覚教育の意味と歴史 ・ 教育メディアの種類と選択 					
第5回	学習指導案の作成(1)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 学習指導案の作成の手順 ・ 学習指導案の作成の留意点 ・ 学習指導案の作成 					
第6回	学習指導案の作成(2)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 学習指導案の作成 					
第7回	授業の実際(1)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 模擬授業の過程によって本講義のまとめ(板書、発問、指名、ノート指導、机間指導、情報機器の取扱いなど)を行う 					
第8回	授業の実際(2)		<ul style="list-style-type: none"> ・ 模擬授業の過程によって本講義のまとめ(板書、発問、指名、ノート指導、机間指導、情報機器の取扱いなど)を行う 					
教科書	堀松武一、森山賢一著『教育学概論』岩崎学術出版社							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習								
履修のポイント								
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	英書講読		担当者	野中 博雄	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices)のテキストを使用し、食・健康や社会環境に関する英文に触れ、英文読解能力を高める。また、栄養学関連の英語論文等の読解も試みる。							
学習目的	一般的な英文、専門分野の英文、表、グラフ等の読解能力を高める。							
到達目標	多くの医療・保健分野の英文に触れ、読解方法のヒントを得る。 パラグラフでのキーワード、キーセンテンスを理解し、英文内容を要約できるようにする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures						
第2回	Slowing Down in a Fast-food World	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第3回	Laugh Your Troubles Away	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第4回	Is It Possible to Be Too Clean?	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第5回	Sleep: How Much Is Too Much	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第6回	Save Your Life and Others'	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第7回	Alcohol on the Brain	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第8回	The Dangers of Cannabis	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第9回	Beauty Is Truly in the Eye of the Beholder	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第10回	Blood Types and Character: Science or Myth?	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第11回	Depression and Suicide: A Preventive Tragedy	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第12回	Think Positive	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第13回	Relief from Pain	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第14回	Forever Young?	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice						
第15回	Review	Course Reviewing						
教科書	Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices) 南雲堂							
参考書	Internet Materials							
成績評価	単位認定 60 点以上 期末課題、授業参加度等による評価							
授業時間外の学習	事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。							
履修のポイント	ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。							
オフィス・アワー	授業以外の時間							

平成26年度 シラバス

科目名	文献検索とクリティーク		担当者	石井 広二		学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位		学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)				時限	
授業の概要	研究を進めていく際に、資料や文献を集めることが必要不可欠であることはいうまでもない。特に現在ではそれらの情報はインターネット上に電子的な情報として存在しているものも多くあるため、その情報を検索する方法を身に付けることが必要である。また、論文やレポートを作成するために必要な事柄について学び、さらに具体的な論文などの文章内容を批判的に読解することで、より深く理解することができるよう、グループディスカッションやプレゼンテーションなどの演習を取り入れて進めていく。 本授業ではMoodleを活用する予定です。								
学習目的	科学論文などの資料の検索・収集する方法について理解し、実践する。また実際に論文の作成方法や構成、記述の仕方等を学ぶ。さらに論文に対する批判的な読解法についても学習する。								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・レポートや論文作成のため資料の検索・収集・整理の方法を理解し、行える ・レポートや論文作成について基礎的な事柄を身に付け、作成ができる ・レポートや論文で作成した内容をプレゼンテーションできる ・レポートや論文に対する批判的な読解方法を理解し、実際に読解を行える 								
授業計画									
回	主題	授業内容						備考	
第1回	オリエンテーション	授業の概要や進め方の説明 (情報、エビデンス)							
第2回	論文の基本	レポート・論文作成の流れと基本的な書き方のルール 課題レポートの作成と相互評価							
第3回	レポート・論文の作成 (1)	レポート・論文の種類、基本構成、構造、ワークシートで全体の構成を考える							
第4回	文献・資料の集め方 (1)	参考文献の役割、表記の方法、文献の種類と特徴							
第5回	文献・資料の集め方 (2)	電子的な文献資料の集め方、本学図書館から医中誌、メディカルオンラインなどの活用方法 (OPAC、リポジトリ、シソーラス)							
第6回	文献・資料の集め方 (3)	その他の電子的な文献資料の集め方、管理の仕方 (NDL-OPAC、PubMed) 参考文献の収集課題							
第7回	クリティカルシンキング (1)	クリティカルシンキングとは							
第8回	クリティカルシンキング (2)	データ分析とクリティカルシンキング							
第9回	レポート・論文の作成 (2)	ワークシートをもとに文章にまとめる 課題レポートの作成							
第10回	プレゼンテーション (1)	プレゼンテーション資料の作成							
第11回	プレゼンテーション (2)	学生による発表とグループディスカッション						受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります	
第12回	プレゼンテーション (3)	学生による発表とグループディスカッション							
第13回	文献の検討 (1)	学術論文の読解							
第14回	文献の検討 (2)	学術論文等の読解発表							
第15回	文献の検討 (3)	学術論文等の読解発表、まとめ							
教科書	山田剛史、林創：大学生のためのリサーチリテラシー入門、ミネルヴァ書房 (予定)								
参考書	日本栄養改善学会：栄養学を志す研究者のための論文の書き方・まとめ方、第一出版 山崎茂明、六本木淑恵：看護研究のための文献検索ガイド第4版 一増補版一、日本看護協会出版局 小笠原善康：新版 大学生のためのレポート・論文術、講談社現代新書 他、授業中に紹介する								
成績評価	単位認定 60 点以上 課題レポート40%、プレゼンテーション20%、ディスカッションへの参加態度20%、その他の課題20								
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・Moodleの資料や教科書を事前に読んで確認しておくこと ・課題については自分で調べ、提出すること 								
履修のポイント	講義では、各自で課題の文章を読み、発表や検討をおこないながら進めていく予定です。								
オフィス・アワー	曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。								

平成26年度 シラバス

科目名	チーム連携論		担当者	加 固 正 子 内 田 真 理 子 林 圭 子	学科	看護学科、栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	3学年	曜日	後期
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	今日の医療提供の対象は拡大し、医療ニーズも多様化している。そのニーズに対応したより良質なサービスを提供するためには、医療・保健・福祉などの多様な専門職による役割と機能の有機的な連携や協働が必要不可欠である。本授業では、チーム医療の歴史的背景を振り返り、医療・保健・福祉の場で展開されているチームアプローチの理論と実際について学習する（オムニバス方式全15回）。							
学習目的	チーム医療のあり方や協働の実際などを通し、医療・保健・福祉といった領域の各専門職種の役割、機能、責任を理解し、より良質なサービス提供を目指すチーム医療実現のための知識を習得する。							
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. チーム医療の背景、あり方、倫理といった基本的な知識を習得し、説明できる 2. 各専門職に対する理解を深めるとともに、チーム構成員の役割、機能、責任を説明できる 3. チーム連携における情報の伝達やコミュニケーションの重要性について、異なる専攻学生とのグループワークの中で実践できる 4. チーム連携上の課題への取り組み方や効果的で円滑なチーム医療を展開する方法についてグループ発表やレポート報告ができる 							
授業計画								
回	主 題		授 業 内 容			備 考		
第1回	チーム医療とは何か		<ul style="list-style-type: none"> ・チーム医療の歴史的過程 ・チーム医療の志向性による要素分類とそれらの要素の関係性 ・チーム医療の論理 			加 固		
第2回	チーム医療における患者医療者関係		<ul style="list-style-type: none"> ・チームの形態別分類 ・チームの構成員とその役割 ・阻害要因と改善に向けてのアプローチ 			加 固		
第3回	チーム医療の倫理		<ul style="list-style-type: none"> ・チーム医療の倫理性 ・チーム構成員のあり方とコミュニケーション ・チームとインフォームドコンセント ・グループワークオリエンテーション 			加 固・内 田		
第4回	チーム医療とは何か		<ul style="list-style-type: none"> ・早期体験合同実習を振り返ってのグループワーク 			加 固・内 田・林 (GW)		
第5回	チーム医療とは何か		<ul style="list-style-type: none"> ・グループワーク発表 			加 固・内 田・林 (GW)		
第6回	1. 小児医療におけるチーム医療		<ul style="list-style-type: none"> ・小児医療に関わる職種とチーム医療の実際 ・療養型小児医療施設におけるチーム 			加 固		
第7回	2. 栄養指導とチーム医療		<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病療養指導におけるチーム医療 ・褥瘡ケアにおけるチーム医療 			林 圭 子		
第8回	3. 高度医療提供とチーム医療		<ul style="list-style-type: none"> ・高度医療提供施設におけるチーム医療 ・高度医療と管理栄養士・看護師の役割拡大 			林 圭 子		
第9回	4. パスを用いた連携の取り方		<ul style="list-style-type: none"> ・クリティカルパスを用いたチーム医療、病院と地域連携 			林 圭 子		
第10回	5. 在宅・地域におけるチーム医療		<ul style="list-style-type: none"> ・在宅におけるチーム医療の実際 ・福祉や保健との連携 			内 田		
第12回	地域におけるチーム医療の検討(1)		<ul style="list-style-type: none"> ・事例検討グループワーク (オリエンテーション) ・複数の専門領域によるディスカッション 			内 田・加 固・林 (GW)		
第13回	地域におけるチーム医療の検討(2)		<ul style="list-style-type: none"> ・事例検討グループワーク ・複数の専門領域によるディスカッション 			内 田・加 固・林 (GW)		
第14回	地域におけるチーム医療の検討(3)		<ul style="list-style-type: none"> ・事例検討グループワーク ・複数の専門領域によるディスカッション 			内 田・加 固・林 (GW)		
第14回	地域におけるチーム医療の検討(4)		<ul style="list-style-type: none"> ・事例検討グループワーク 発表 ・チームで協働することからの気づき 			内 田・加 固・林 (GW)		
第15回	チーム医療の展望		<ul style="list-style-type: none"> ・患者中心のチーム医療をめざして ・情報の共有と医療過誤の低減 			加 固		
教科書	鷹野和美編著、『チーム医療論』、医歯薬出版株式会社、2002							
参考書	授業の中で各種資料を配布する。							
成績評価	単位認定 60 点以上 授業中の発表状況・グループワークの参加状況(60%)、レポート(40%)。							
授業時間外の学習	グループワークに向けての事前学習と発表にむけての準備が必要である。							
履修のポイント	患者を中心とした良質な医療サービスを提供するためには、チームによる協働は必要不可欠である。							
オフィス・アワー	研究室にいる場合、いつでも。							

平成26年度 シラバス

科目名	食文化論		担当者	張替泰子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門基礎科目	選択	単位 (時間)	2単位 (30時間)	学年	3年	曜日 時限	
授業の概要	食生活は古くは風土によって規制されてきたが、近年では政治、経済文化などによる影響を強く受けるようになってきている。そうした種々の要因を含みつつ日本人の食生活がどのように構築されてきたのか、そのあとを辿りながら、改めて現代の食事のあり方について考える。近年は食育の大切な一面として、食を精神面から捉える傾向も見られるようになっており、行事食の意義、伝統食と健康、食事の作法、食具の扱いなどについても食育のテーマとして考える。							
学習目的	和洋折衷の現在の日本食がいかに成り立ってきたのかを知り、将来の食生活を見通す力を養う。食育の指導者として、日常の食生活に関する常識を学ぶ。							
到達目標	和食と多国籍料理が混在する現在の日本食が形成されるまでの経過を理解する。日本人が築いてきた日本料理について、様式、嗜好などの特徴を知る。知識の習得のみでなく、個々人の家庭や生活する環境を意識しながら、これからの望ましい食事のあり方を自身で考え得る力を養う。							
授業計画								
回	主題	授業内容					備考	
第1回	食文化とは	身の回りの食文化の見直しと、これからの学習の展望						
第2回	生活の中の行事食	節日・節供の意義。現在の行事食をあり方についての考察						
第3回	栽培作物と食生活の基礎	農耕の開始によって獲得する食品の変化と嗜好の形成。						
第4回	大陸文化の導入とその影響	仏教の伝来による日本人の肉食忌避と宗教による食の禁忌						
第5回	食事の形式化と作法	日本固有の文化の発達と料理の形式化、美意識の芽生え						
第6回	禅宗の伝来とその影響	禅宗がもたらした大豆たんぱく食品と喫茶の風習						
第7回	本膳の形式と配膳の基礎	日本の宴会の形と本膳の形式に基づく現在の配膳のきまり						
第8回	懐石料理の心と献立作成	茶道に伴う懐石料理に見習う献立作成に求められる要件						
第9回	日本料理の礎の完成	調味料と調理法の発達による日本料理の礎の完成						
第10回	自然現象に備える備荒食	飢饉にみる備荒食と温暖化に備える食料自給の必要性						
第11回	社会情勢と食事の関係	江戸・平成時代の社会情勢と外食・中食・内食の習慣						
第12回	近代化指向と食生活の変化	近代化への指向と肉食の解禁、新しい食品や料理の受容						
第13回	栄養素摂取の格差と疾病	身分格差による栄養摂取食品や量の相違と疾病の関係						
第14回	飢餓から飽食へ	戦争による飢餓から高度経済成長による飽食への変化						
第15回	これからの食生活	米を基礎としてきた日本人の食事の現在とこれから。						
教科書	プリント							
参考書	原田信夫「食べるって何」筑摩書房							
成績評価	単位認定 60 点以上							
授業時間外の学習	プリントを整理しノートを作成する。							
履修のポイント	自身の経験を意識しながら受講すると興味が深まる。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	栄養生命科学		担当者	小林	学科	栄養	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	1	学年	3	曜日	後期
			(時間)	15時間				
授業の概要	生をうけて死に至るまで続けられる生命の営みを科学の眼でみつめ理解する。この数十年で生命科学は飛躍的に発展し、生命の持つ高度で複雑なシステムの一部が理解されるようになった。バクテリアからヒトまでに共通して存在する生命の原理と、今日まで営々と生命が受け継がれてきた方法を知るとともに、ヒトとしての生命をよりよく生かすために最新の科学技術がどのように用いられ、今後どのような進歩が期待されるのかを考える。							
学習目的	ニュースで流れる生命科学の内容を理解し、現代の医療へのかかわりを理解する。生命科学という観点から、生化学をもう一度見直し、生化学の基礎も学習する。							
到達目標	管理栄養士国家試験では、人体と構造と機能及び疾患の成り立ちの分野に生化学は含まれる。生化学は基礎栄養学・応用栄養学などの分野の理解にも必要であり、これらの科目にも生化学の問題は含まれる。生化学Ⅰ・Ⅱを基礎に、めざましく進展する分子生物学・細胞生物学の内容も理解する。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	細胞の生化学	代謝にかかわる細胞内小器官の働き						
第2回	器官の生化学	腎臓・肝臓の生化学 (代謝)						
第3回	器官の生化学	筋肉、脂肪組織の生化学 (代謝)						
第4回	細胞内情報伝達	ホルモン及びその関連物質 (細胞内情報伝達)						
第5回	遺伝の生化学	遺伝子の生化学 (転写・翻訳)						
第6回	遺伝の生化学	遺伝子操作法						
第7回	酵素	酵素・酵素反応・酵素反応速度論						
第8回	まとめ	各臓器の生化学反応を総合的にまとめる。						
第9回								
第10回								
第11回								
第12回								
第13回								
第14回								
第15回								
教科書	シンプル生化学 サイエンスビュー生物総合資料							
参考書	分子栄養学							
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内のテスト・レポートにより評価							
授業時間外の学習	授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。							
履修のポイント	管理栄養士国家試験問題過去問題を中心に解き、生化学Ⅰ・Ⅱを理解すると共に、進展する分子栄養学の理解につなげる。理解度により補講を行い、また、シラバスを変更する。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	公衆衛生学 III		担当者	工藤安史	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	公衆衛生学ⅠおよびⅡでは、人口統計、疾病統計、疫学、環境と健康母子保健、精神保健などを学んだ。Ⅲにおいても、公衆衛生学の重要なテーマについて一つ一つ学ぶ。							
学習目的	公衆衛生学は、社会の組織的な取り組みを通じて人々の疾病の予防や身体的・精神的健康の増進を図る実践的な学問である。上記の各テーマを学びながら、公衆衛生学の重要性を理解し、医療専門職者としての専門知識と技術を身につける。							
到達目標	公衆衛生学を理解するためには、医学のみではなく、「社会と医学との結びつき」を理解しなくてはならない。単なる知識の詰め込みではなく、公衆衛生学の本質を理解した上で、知識の定着を図る。							
授 業 計 画								
回	主 題		授 業 内 容			備 考		
第1回	保健統計学 (1)		データを理解するための基礎知識について学ぶ。					
第2回	保健統計学 (2)		検定などの概念を理解できるようにする。					
第3回	保健統計学 (3)		様々な保健統計の資料について学ぶ。					
第4回	主要疾患と疫学 (1)		がん、循環器、代謝疾患などについて学ぶ。					
第5回	主要疾患と疫学 (2)		骨や関節、精神疾患などについて学ぶ。					
第6回	少子化対策と高齢化対策 (1)		我が国の高齢化対策の歴史などについて学ぶ。					
第7回	少子化対策と高齢化対策 (2)		我が国の少子化対策の流れなどについて学ぶ。					
第8回	少子化対策と高齢化対策 (3)		我が国の少子化対策や高齢化対策に関連する法律について学ぶ。					
第9回	医療に関連する法規 (1)		医事や保健衛生などに関連する法規について学ぶ。					
第10回	医療に関連する法規 (2)		環境に関連する法規について学ぶ。					
第11回	医療に関連する法規 (3)		社会福祉に関連する法規について学ぶ。					
第12回	医療に関連する法規 (4)		社会保険や労働関係などに関連する法規について学ぶ。					
第13回	国際保健		WHOやFAOなどについて学ぶ。					
第14回	公衆衛生学の歴史		公衆衛生学の歴史について学ぶ。					
第15回	まとめ		講義の総復習を行う。					
教科書	社会・環境と健康 第一出版							
参考書	国民衛生の動向2014/2015 厚生統計協会							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験のみで、単位認定を行う。							
授業時間外の学習								
履修のポイント	講義は、すべてレジメを配布する。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	病理学		担当者	井上 修二 今関 信夫	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	病理学は医学の一分野であり、形態的变化に基づいて病気の原因や病態を分類・理解しようとする。使用するテキストは栄養学的に疾患を理解するため、項目の分類が医学的な病理学とは異なっている。この講義では医学的分類に従って、まず病理学総論的疾患の見方をテキストから選択・解説し、その後臓器別疾患の解説に移行する。備考欄に各講義の該当テキスト頁を記載してある。テキストの4章、5章、16章、17章は他教科のため原則的に解説から除く。管理栄養士国家試験に高頻度なキーワードから解説し、重要でないと判断する部位は説明しないので予め了解してください。							
学習目的	疾患の成因、病態を病理学的概念で理解できる。							
到達目標	疾患の成因、病態を病理学的概念で理解することによって、傷病者の栄養学的サポートに役立てることができる。							
授業計画								
回	主 題		授 業 内 容				備 考	
第1回	病理総論1 病理学とは。疾病の成り立ち		老年症候群、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、日常生活動作				1~14、277~278	
第2回	病理総論2 疾患による細胞・組織の変化 死の判定		急性炎症の5主徴、壊死、廃用性萎縮、腸上皮化生、悪液質、脳死				9~14、350	
第3回	病理総論3 代謝障害		痛風、糖尿病Ⅰ型、フェニルケトン尿症、アミロイドーシス				69~104	
第4回	病理総論4 循環障害		虚血、うっ血、血栓症、塞栓症、心筋梗塞				129~133	
第5回	病理総論5 腫瘍		がんの浸潤性増殖、がんのリンパ行性転移、肉腫、がん遺伝子 (テキスト以外で調べてください)					
第6回	消化器系疾患1		胃食道逆流症、たんぱく漏出性胃腸症、クローン病、過敏性腸症候群				105~115	
第7回	消化器系疾患2		ウイルス性肝炎、肝硬変、NASH、胃切除後症候群、膵炎				116~128	
第8回	循環器系疾患		腎実質性高血圧、不安定狭心症、左心不全(テキスト以外)、心房細動				129~153	
第9回	腎・尿路系疾患1		酸血症、呼吸性アシドーシス、腹膜透析、急性糸球体腎炎				155~167	
第10回	腎・尿路系疾患2		ネフローゼ症候群、慢性腎不全、慢性腎臓病の重症度分類				168~175	
第11回	内分泌系疾患		尿崩症、甲状腺機能亢進症、クッシング症候群、原発性アルドステロン症(テキストではアルドステロン症)				181~193	
第12回	神経系疾患1		脳出血、クモ膜下出血、脳血栓症、脳塞栓症				195~206	
第13回	神経系疾患2		アルツハイマー型認知症、脳血管性認知症、パーキンソン病				195~206	
第14回	呼吸器系疾患 血液・造血器系疾患		慢性閉塞性肺疾患、肺気腫、溶血性貧血、巨赤芽球性貧血				223~260	
第15回	運動器系疾患 生殖器系疾患		閉経後骨粗鬆症、変形性関節症、妊娠高血圧症候群(妊娠中毒症)、 妊娠糖尿病				261~291	
教科書	「栄養科学と生命科学シリーズ」病態と病理							
参考書	図書館で自分にあった参考書をさがしてください。							
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小試験を総合して評価							
授業時間外の学習	授業内容欄に、具体的キーワードを数個記載したので予習して予備知識を獲得してきて欲しい。							
履修のポイント	予備知識無しで講義を受けないでください。予習をしてください。							
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時							

平成26年度 シラバス

科目名	応用栄養学Ⅲ		担当者	旭 久美子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	前半では、運動・スポーツと栄養、特殊環境と栄養について、生理的特徴と栄養補給法について講義する。後半は、食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、ライフステージ別にエネルギーや栄養素等の策定方法やその数値の意味について講義する。							
学習目的	各ライフステージに適した栄養管理、健康・スポーツ及び特殊環境の栄養管理を行う上で必要な基礎知識を習得することを目的とした。							
到達目標	各ライフステージをはじめ、運動時や特殊環境に適した栄養管理ができる能力を持つことを目標とする。							
授 業 計 画								
回	主 題	授 業 内 容					備 考	
第1回	運動・スポーツと栄養1	スポーツと栄養						
第2回	運動・スポーツと栄養2	健康増進と栄養						
第3回	環境と栄養1	ストレスと栄養、生体リズムと栄養						
第4回	環境と栄養2	高温環境・低温環境と栄養						
第5回	環境と栄養3	高圧環境・低圧環境と栄養、無重力と栄養						
第6回	成長、発達、加齢1	成長と発達について						
第7回	成長、発達、加齢2	加齢について						
第8回	食事摂取基準	各指標について						
第9回	乳児・小児1	身体的特徴						
第10回	乳児・小児2	乳児・小児の必要量						
第11回	妊婦・授乳婦1	身体的特徴						
第12回	妊婦・授乳婦2	妊婦・授乳婦の必要量						
第13回	高齢者1	身体的特徴						
第14回	高齢者2	高齢者の必要量						
第15回	まとめ							
教科書	「応用栄養学」五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著 (朝倉書店) 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」							
参考書								
成績評価	単位認定 60 点以上 前期定期試験(定期試験70%, 小テスト30%で評価する)							
授業時間外の学習	復習と予習を行なうこと。							
履修のポイント	小テストで重要な事柄を修得すること。							
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み							

平成26年度 シラバス

科目名	応用栄養学実習		担当者	旭 久美子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	必修	単位	1単位		学年	3学年	
			(時間)	(45時間)			曜日	
授業の概要	①～⑦の各ライフステージの栄養管理について、栄養アセスメント・食事計画演習と食事の調整・供食実習を行う。 ①栄養ケアプログラムの作成 ②妊娠期・授乳期の食事 ③調乳・離乳食の調整 ④園児のお弁当献 ⑤成人期の食事 ⑥スポーツ時の食事 ⑦高齢期の食事							
学習目的	各ライフステージの食事摂取基準を理解し、対象者に適した栄養管理のスキルを身に付ける。							
到達目標	各ライフステージに応じた栄養アセスメントを実施し、ケアプログラムを作成するスキルを養う。さらに、各対象者の栄養管理を、食事計画やその実習を通して習得する。							
授業計画								
回	主 題		授 業 内 容			備 考		
第1回	栄養管理 1		(演習) 実習・演習の内容説明。班分け、実習・演習の注意事項。栄養アセスメント(ケアプログラムの作成)について女子大生を対象者として学ぶ					
第2回	栄養管理 2		(演習) 各自の食事調査・身体計測・問診・生活時間調査等から栄養アセスメントを行い、栄養ケアプログラムを作成する					
第3回	妊娠・授乳期の栄養管理 1		(演習) 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメント・食事計画を行う					
第4回	妊娠・授乳期の栄養管理 2		(演習) 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、食事計画を行う			自主献立		
第5回	妊娠・授乳期の栄養管理 3		(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養管理について学習する					
第6回	乳児期の栄養管理		(実習) 調乳と調乳器具の滅菌。離乳食の調整・供食実習を通して、乳児期の栄養管理について学習する			提供献立		
第7回	幼児・学童期の栄養管理		(演習) 幼児期・学童期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメント・食事計画を行う					
第8回	幼児期の栄養管理		(実習) 園児のお弁当献立や誕生会料理の調理・供食実習。幼児期の栄養管理について学習する			自主献立		
第9回	成人期の栄養管理 1		(演習) 成人期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメント・食事計画を行う					
第10回	運動・スポーツの栄養管理 1		(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行う					
第11回	運動・スポーツと栄養管理 2		(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、食事計画を行う					
第12回	運動・スポーツの栄養管理 3		(実習) プロサッカー選手の食事の調整・供食実習を通してスポーツ選手の栄養管理を学習する			自主献立		
第13回	高齢期の栄養管理 1		(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・食事計画を行う					
第14回	高齢期の栄養管理 2		(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者の栄養管理について学習する			自主献立		
第15回	まとめ		(演習) 妊娠期栄養管理の発表、評価					
教科書	「応用栄養学実習」建白社							
参考書	「応用栄養学」朝倉書店(応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書)							
成績評価	単位認定 60 点以上 本試験(60%) 提出物(40%)							
授業時間外の学習	食事摂取基準を復習しておく。							
履修のポイント	実習後実習内容や課題は、授業時間内にレポートにまとめる。実習時は管理栄養士を目指す学生としての自覚をもち、きちんとした身だしなみで受講する。							
オフィス・アワー								

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育論実習Ⅰ		担当者	澤田樹美	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日		
			(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	栄養教育の実践はハイリスク者である個別を対象にするだけでなく、ポピュレーションアプローチの視点を持つことも重要である。本講座では、地域（地域・職場・学校等）を対象に、食環境アプローチを視野に入れた栄養教育をする上での行動科学理論やエビデンスに沿った企画の立て方・推進・実践の仕方を体験していく。								
学習目的	エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、一連の流れ（Plan Do See）の実践力と考察力を身につける。								
到達目標	1. 小集団・ポピュレーションを対象にした栄養教育において、行動科学理論が活用ができるようになる。 2. 小集団・ポピュレーションアプローチを実施する上での、栄養教育の流れ（レビュー、アセスメント、事業計画、目標設定、実施、評価）を体験を通して習得する。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考	予定は授業の進む具合をみながら調整・変更することがあります	
第1回	オリエンテーション	本講座の目的・内容説明・グループ分け							
第2回	行動科学理論（集団編）	小集団・ポピュレーションアプローチの枠組み							
第3回	食生活アプローチの構想	事業枠組み原案作成（グループディスカッション）							
第4回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画1	仮説設定・現状把握（レビューの手法と実践）							
第5回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画2	対象地域の現状把握（情報収集）					課題提出1		
第6回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画3	現状把握のまとめ（報告）目的の見直し					課題提出2		
第7回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画4	事業計画案着手（デザイン・プログラム）/教育プログラムの事例							
第8回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画と評価1	集団教育実習							
第9回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の計画と評価2	教育指導案作成							
第10回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の実施1	集団教育実践/フィードバック							
第11回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の実施2	ポピュレーションアプローチ教育プログラムの開発							
第12回	栄養教育事業の見直し	評価の枠組みなど（事業計画書提出）					課題提出3		
第13回	栄養教育事業全体のまとめ	発表準備							
第14回	小集団・ポピュレーション栄養教育の実際	グループ発表					課題提出4		
第15回	総括	グループ発表・評価会							
教科書	武見ゆかり・赤松利恵編著「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版 丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂								
参考書	クエスチョンバンク管理栄養士国試解説（最新版）								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度30% 課題・レポート40% 発言・発表30%								
授業時間外の学習									
履修のポイント	グループワークを主とした参加型学習のため遅刻は認めません。課題は締切厳守。								
オフィス・アワー	11号館 研究室18に表示しています。								

平成26年度 シラバス

科目名	栄養教育論実習Ⅱ		担当者	澤田 樹美	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位 (時間)	1 45	学年	3学年	曜日 時限		
授業の概要	栄養教育の実践は、対象者の健康や生活の質（QOL）の向上に向けて推進するものである。本講座では、個別支援に焦点を当てて、一律的な支援ではなく対象者の課題に沿った健康・栄養教育の考え方、推進の仕方を体験していく。								
学習目的	栄養教育（食・生活支援）をするうえでの一連の流れ（Plan Do See）の実践力と考察力を身につける。								
到達目標	1. 個別栄養教育を実施するうえでの、栄養教育の基本の流れ（アセスメント、支援計画、目標設定、実施、評価）を習得する。 2. 対象者に応じた栄養教育の支援教材の情報や視野を広め、作成・活用できるようになる。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考	予定は授業の進む具合をみながら調整・変更することがあります	
第1回	オリエンテーション1	本講座の目的・内容の説明・グループ分け							
第2回	栄養教育の実際	特定保健指導・生活習慣病予防概論							
第3回	栄養教育（個別支援）の計画1	対象者の設定、調査票、アセスメント							
第4回	栄養教育（個別支援）の計画2	ロールプレイ（対象者の設定、調査票、アセスメント①②）							
第5回	栄養教育（個別支援）の計画3	目標設定、支援プログラム計画					課題1		
第6回	教材の説明	教育教材の紹介と作成案							
第7回	教材作成	対象者の課題に沿った教材作成					課題2		
第8回	栄養教育の実施1	ロールプレイ・フィードバック・バージョンアップ							
第9回	栄養教育の実施2	ロールプレイ・フィードバック・バージョンアップ							
第10回	栄養教育の評価1	支援記録							
第11回	栄養教育の評価1	個別結果票/フォローアップ資料					課題3		
第12回	栄養教育の評価2	アンケート・症例検証（カンファレンス）							
第13回	栄養教育の評価3	症例検証（カンファレンス）							
第14回	個別栄養教育の実際	発表（ディスカッション）					最終課題・評価		
第15回	個別栄養教育の実際	発表（ディスカッション）					最終課題・評価		
教科書	武見ゆかり・赤松利恵編著「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 栄養教育論 理論と実践」/ 医歯薬出版 丸山千寿子・足立淑子・武見ゆかり編著「栄養教育論」/ 南江堂								
参考書	クエスチョンバンク管理栄養士国試解説（最新版）								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度30% 課題・レポート40% 発言・発表30%								
授業時間外の学習									
履修のポイント	ペア及びグループで実践を入れながらすすめるため、遅刻は厳禁。 課題は締め切り厳守。								
オフィス・アワー	11号館 研究室18に表示しています。								

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ		担当者	中山 優子	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日		
			(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	各疾患などが複合的に合併した疾患が増加し、それらに対する臨床栄養管理について学ぶ。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対応する。								
学習目的	栄養管理の専門職として、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。								
到達目標	栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、さらに保健、医療、福祉システムのなかで、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行う。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	栄養食事療法の概要	栄養食事療法の重要性							
第2回	栄養補給法 1	栄養補給法とは、経口栄養法、経管栄養法、経静脈栄養法							
第3回	栄養補給法 2	経管栄養法、経静脈栄養法の手技・管理							
第4回	栄養管理 1	栄養管理のあり方 1							
第5回	栄養管理 2	栄養管理のあり方 2							
第6回	記録の書き方 1	カルテの見方・意義							
第7回	記録の書き方 2	栄養指導記録							
第8回	栄養教育 1	傾聴							
第9回	栄養教育 2	教育手法							
第10回	チーム医療 1	栄養サポートチーム 1							
第11回	チーム医療 2	栄養サポートチーム 2							
第12回	食品と医薬品	代表的な相互作用							
第13回	在宅・訪問管理 1	在宅栄養管理							
第14回	在宅・訪問管理 2	在宅患者訪問栄養食事指導							
第15回	介護	高齢者の介護、施設介護							
教科書									
参考書	実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表								
成績評価	単位認定 60 点以上 授業への参加度、実習態度、レポート・課題献立提出、確認ミニテストを総合して評価。								
授業時間外の学習									
履修のポイント	授業は、講義、演習、実習を行うので、ノートを整理し、理解を深める。								
オフィス・アワー	随時可能。研究室・実習準備室にて対応します。								

平成26年度 シラバス

科目名	公衆栄養学Ⅰ		担当者	高橋東生	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位	2単位	学年	3学年	曜日		
	教養科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	公衆栄養学Ⅰでは、公衆栄養学の概念並びにわが国の健康・栄養問題の現状と課題について学ぶ。さらに国民の健康を維持・増進するために必要なわが国の栄養政策について歴史的背景も含めて学習する。								
学習目的	地域における一般（病気でない）の人々の健康増進に寄与するための地域公衆栄養活動のあり方や栄養関連サービスを提供する総合的なマネジメントに必要な基礎的知識の習得を目標とする。								
到達目標	わが国における栄養改善は、国の栄養政策を中心として行われ、食事摂取基準や国民健康・栄養調査、栄養士・管理栄養士の養成、健康づくり対策などを基に推進されている。これらの基礎的知識を習得する。 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）の大項目1～3								
授 業 計 画									
回	主 題	授 業 内 容					備 考		
第1回	公衆栄養学の概念	A. 公衆栄養の概念 B. 公衆栄養活動							
第2回	健康・栄養問題の現状と課題1	A. 社会環境と健康・栄養問題 B. 健康状態の変化							
第3回	健康・栄養問題の現状と課題2	C. 食事の変化 D. 食生活の変化：食行動・食態度・食知識・食スキルの変化							
第4回	健康・栄養問題の現状と課題3	E. 食環境の変化 F. 諸外国の健康・栄養問題の現状							
第5回	栄養政策1	A. わが国の公衆栄養活動①							
第6回	栄養政策2	A. わが国の公衆栄養活動②							
第7回	栄養政策3	B. 公衆栄養関連法規①							
第8回	栄養政策4	B. 公衆栄養関連法規②							
第9回	栄養政策5	C. 管理栄養士・栄養士養成制度							
第10回	栄養政策6	D. 国民健康・栄養調査（調査の概要）							
第11回	栄養政策7	E. 実施に関する指針，ツール①							
第12回	栄養政策8	E. 実施に関する指針，ツール②							
第13回	栄養政策9	F. わが国の健康増進基本方針と地方計画①							
第14回	栄養政策10	F. わが国の健康増進基本方針と地方計画②							
第15回	栄養政策11	G. 諸外国の健康・栄養政策							
教科書	健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第4版：南江堂								
参考書	日本人の食事摂取基準〔2010年版〕第2版：第一出版，食品成分表2010，国民健康・栄養調査報告 他								
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。（定期試験90%，授業内小テスト10%）								
授業時間外の学習	授業時間では単位取得の1/3時間ですので、毎時間予習1時間(1/3)及び復習1時間(1/3)を実施すること。								
履修のポイント	授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。								
オフィス・アワー	11号館研究室9に掲示します。								

平成26年度 シラバス

科目名	管理栄養士総合演習Ⅰ (臨地実習事前事後指導)		担当者	高橋東生、中山優子 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	前後期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位		3学年	曜日		
	教養科目	(必修)	(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	給食経営管理論の臨地実習に臨むための準備及びまとめ(臨地実習事前、事後教育)を実施します。次年度に行われる臨床栄養学分野及び公衆栄養学分野の準備も含む。								
学習目的	臨地実習を円滑に行うための準備を行う。臨地実習での学習効果をあげるよう討論しまとめる。								
到達目標	1. 事前学習の目標 ①実習の目的、目標などの理解 ②実習にあたっての心構え ③事前の準備の徹底 ④実習開始時と実習中の注意 ⑤調理作業中の注意 ⑥喫食者や患者への接し方、訪問時の注意点 ⑦病気やケガをしたときの対処 ⑧実習終了時の対応 ⑨実習レポートの提出 2. 事後教育の内容 ①各班、個人の実習課題の取組みの報告・討論 ②実習施設への礼状作成 ③実習時に起きたトラブルや注意されたことの報告 ④管理栄養士・栄養士の業務に関する報告								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	給食経営管理論分野 臨地実習の概要	実習概要および諸注意							
第2回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備1							
第3回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備2							
第4回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備3							
第5回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備4							
第6回	給食経営管理論分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備5							
第7回	給食経営管理論分野 臨地実習報告書の作成	実習報告書まとめ							
第8回	給食経営管理論分野 報告会の準備・媒体作成	パワーポイントや模造紙にて媒体作成							
第9回	給食経営管理論分野 報告発表会	事業所で行う臨地実習の計画・実施・評価について班ごとに発表							
第10回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要	実習概要および諸注意							
第11回	臨床栄養学分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備①							
第12回	臨床栄養学分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備②							
第13回	公衆栄養学分野 臨地実習の概要	実習概要および諸注意							
第14回	公衆栄養学分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備①							
第15回	公衆栄養学分野 臨地実習の準備	実習課題の作成および実習準備②							
教科書	別途指示します								
参考書	臨地実習に関する資料。各分野の教科書、レポート及び配布資料。								
成績評価	単位認定 60 点以上 演習状況に加え、課題やレポート提出の状況を加味して評価を行います。								
授業時間外の学習	基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。								
履修のポイント	授業に連続性があります。臨地実習に直接関わるため遅刻・欠席の扱いは通常授業とは異なります。								
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板								

平成26年度 シラバス

科目名	給食経営管理実習Ⅱ		担当者	鶴見克則	学科	栄養学科	開講期	前期	
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日		
	管理栄養士科目	(必修)	(時間)	(45時間)			時限		
授業の概要	学内で学んだ給食経営・管理、栄養指導、栄養学等に関する講義や実習を基に、喫食者のニーズや給食条件に伴う献立やサービス、栄養管理や衛生管理のあり方など給食を運営し管理する事項について実践の場である特定給食施設で実践学習する。 (臨地実習4単位のうち1単位)								
学習目的	実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする。								
学習目標	給食経営管理論においては給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うことを目標とする。実践活動の場での課題発見、解決を通して、給食運営の実態を体得するとともに事業所等の集団給食施設における管理栄養士の業務や役割について理解する。								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	ガイダンス	オリエンテーション							
第2回	具体的な実習内容・1	給食経営管理の知識や技術が、給食の現場においてどのように生かされているかを学習する							
第3回	具体的な実習内容・2	栄養部門業務全般について、基本的な理解を深め、部門業務がどのような経営ビジョンにより運営されているかを考察する							
第4回	具体的な実習内容・3	給食業務の合理化や標準化の観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学習する							
第5回	専門的知識と技術の統合・1	法律に則りどのように運営されているのかを見る							
第6回	専門的知識と技術の統合・2	マーケティングの理論が、給食経営とどのように結びついているのかを考えてみる							
第7回	専門的知識と技術の統合・3	組織とはどのようなものか、実際にその運営を見学し、学校で習ったことと照らし合わせる							
第8回	専門的知識と技術の統合・4	衛生管理が実際にどのように実施されているのかを見学し、実体験する							
第9回	専門的知識と技術の統合・5	給食業務の流れの全体像をとらえて、様々な観点から検討する							
第10回	課題発見と問題解決・1	食事オーダーの複雑さ、喫食者の多様性に気づく							
第11回	課題発見と問題解決・2	嗜好調査などの情報分析の必要性と難しさについて気づく							
第12回	課題発見と問題解決・3	給食は喫食者の特性を踏まえてつつ集団を対象としているが、個人対応との整合性をいかに取っているかを考える							
第13回	課題発見と問題解決・4	保健・福祉・医療などの仕組みを知る必要性に気づく							
第14回	課題発見と問題解決・5	業務は予定通りには進まないことが多い事に気づく							
第15回	課題発見と問題解決・6	中長期的マネジメントの重要性に気づく							
教科書									
参考書	「給食経営管理論」分野の教科書、食品成分表、食事摂取基準、調理の理論他献立作成用資料等								
成績評価	単位認定 60 点以上 実習先施設の指導者と事前・事後準備の内容を含めて評価します。								
授業時間外の学習									
履修のポイント	臨地実習のため、遅刻・早退および欠席をすると評価の対象になりません。								
オフィス・アワー									

平成26年度 シラバス

科目名	臨床栄養学実習Ⅲ		担当者	中山 優子		学科	栄養学科		開講期	後期	
区分	専門科目	必修	単位 (時間)	2単位 (90時間)		学年	3学年		曜日		
							時限				
授業の概要	<p>臨地実習は、「実践活動の場での課題発見、解決をとして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を修得させることを目的とする。本学では、傷病者に対する療養のための必要な栄養の指導能力の強化を目的に、臨床栄養学実習Ⅱを2単位設定した。</p>										
学習目的	<p>学内で修得した知識及び技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することにある。本実習では、病院給食の運営のあり方を学び傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の重要性を理解する。</p>										
到達目標	<p>①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。 ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。</p>										
授 業 計 画											
回	主 題		授 業 内 容						備 考		
第1回	事前学習①		実習施設との連絡（施設指導者から事前準備を確認）								
第2回	事前学習②		実習施設との連絡（健康診断、検便、その他書類の確認）								
第3回	事前学習③		自己課題、実習の準備								
第4回	臨地実習①		施設指導を受ける①								
第5回	臨地実習②		施設指導を受ける②								
第6回	臨地実習③		施設指導を受ける③								
第7回	臨地実習④		施設指導を受ける④								
第8回	臨地実習⑤		施設指導を受ける⑤								
第9回	臨地実習⑥		施設指導を受ける⑥								
第10回	臨地実習⑦		施設指導を受ける⑦								
第11回	臨地実習⑧		施設指導を受ける⑧								
第12回	臨地実習⑨		施設指導を受ける⑨								
第13回	臨地実習⑩		施設指導を受ける⑩								
第14回	事後学習①		実習の反省①								
第15回	事後学習②		実習の反省②								
教科書	臨地実習：臨床栄養学実習ノート										
参考書											
成績評価	単位認定 60 点以上 施設評価を重視、臨地実習の内容について評価を行います。										
授業時間外の学習											
履修のポイント	実習施設での体験が、より実りある実習となるように、自らの主体的な取り組みを期待します。										
オフィス・アワー	11号館17研究室前に掲示します。										

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	クックチルシステム概論演習		担当者	鈴木 恵美	学科	栄養学科	開講期	後期	
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	3学年	曜日		
			(時間)	(30時間)			時限		
授業の概要	<p>クックチルシステムとは、通常の方法で調理した料理を急速冷却、チルド保存、再加熱を行って料理を提供する調理方式であり、新調理システムの一つである。</p> <p>本講義では新調理システムに関する知識と技術を学ぶとともに、従来の調理方式であるクックサーブシステムとの比較を行いながら給食運営の効率化、メニューの多様化、料理の安全性の向上等について検討し、給食の経営管理全般についての知識を修得する。</p>								
学習目的	新調理システムについて理解し、給食経営管理論全般についての知識を深める。								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・新調理システムの概要について理解する。 ・真空調理について理解する。 								
授業計画									
回	主題	授業内容					備考		
第1回	オリエンテーション 給食システムの概要	①講義の進め方、成績評価方法等 ②給食システム							
第2回	新調理システム概論 1	新調理システムの概要							
第3回	新調理システム概論 2	真空調理の概要・実際							
第4回	新調理システムの実際 1	新調理システム演習 1 (生産計画)							
第5回	新調理システムの実際 2	新調理システム演習 2 (生産計画)							
第6回	新調理システムの実際 3	新調理システム実習 1 (調理実習)							
第7回	新調理システムの実際 4	新調理システム実習 2 (調理実習)							
第8回	新調理システムの実際 5	新調理システム実習 3 (調理実習)							
第9回	新調理システムの実際 6	新調理システム実習 4 (調理実習)							
第10回	給食経営管理論の概要 1	①給食の概要、給食システム ②関連法規 ③給食の組織、人事、教育訓練							
第11回	給食経営管理論の概要 2	①経営管理の概要 ②マーケティング							
第12回	新調理システムの実際 7	新調理システム実習 5 (調理実習；再加熱)							
第13回	新調理システムの実際 8	新調理システム実習 6 (評価)							
第14回	給食経営管理論の概要 2	原価・会計管理 新調理システムの導入効果の検証							
第15回	総括	まとめ・評価							
教科書	配布資料								
参考書	健康・栄養科学シリーズ 給食経営管理論(南江堂)、調理のためのベーシックデータ 等								
成績評価	単位認定 60 点以上 提出物50%、講義への取組50%								
授業時間外の学習									
履修のポイント									
オフィス・アワー									

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

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

平成26年度 シラバス

科目名	学校食育指導論		担当者	鈴木恵美	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	教職科目	自由	単位	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	日本の食文化や食生活が日本人の健康維持に果たしてきた役割を理解し、培った食文化の継承、学校における食育推進の必要性を考える。また、栄養教諭の職務を理解するとともに子どもを取り巻く食に関する問題点を把握し、演習を通して食に関する指導の実践力を養う。							
学習目的	栄養教諭の職務を理解し、総合的な食に関する指導の実践力を身につける。							
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学校における食に関する指導を体系的に理解する。 2. 食に関する指導の全体計画立案と各教科や給食での食に関する指導への展開を習得する。 3. 演習を通して食育指導の実践力を身につける。 							
授業計画								
回	主題		授業内容			備考		
第1回	食生活の機能		授業概要 日本における食文化と食環境					
第2回	栄養教諭の職務と役割		食育基本法(栄養教諭制度導入) 制度の背景 栄養教諭の職務と役割					
第3回	子どもの発達と食生活①		子どもを取り巻く食環境と問題点					
第4回	子どもの発達と食生活②		学校における食に関する問題点					
第5回	食に関する指導の全体計画		食に関する全体計画の必要性・作成手順					
第6回	給食における食に関する指導		給食の時間における食に関する指導					
第7回	教科における食に関する指導		各教科における食に関する指導					
第8回	食品に関する現状		食品流通の現状と問題点					
第9回	食に関する指導計画		食に関する全体計画の必要性・授業指導案の作成について					
第10回	食に関する指導計画と実施		全体計画と授業指導案の作成					
第11回	"		発表、相互評価					
第12回	模擬授業		模擬授業準備					
第13回	"		模擬授業、相互評価					
第14回	"		"					
第15回	総括		まとめ ・ 確認テスト					
教科書	三訂 栄養教諭論 理論と実際 第2版 (建帛社)							
参考書	食に関する指導の手引・学習指導要領 (文部科学省)							
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験60%、演習発表40%							
授業時間外の学習								
履修のポイント	演習は栄養教諭の実践であることを意識し臨み、他の人の発表や意見は敬意を持って聴くこと。							
オフィス・アワー								