平成25年度

シ　ラ　バ　ス

桐生大学　医療保健学部

栄養学科

平成23年度以前カリキュラム…【3・4年生】

平成25年度　シラバス

科目名	哲学・倫理学		担当者	金山昭夫	学科	看護学科 栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	4学年	曜日	水
			(時間)	(30時間)			時限	1
授業の概要	難しい哲学論争ではなく、ごく身近な問いに哲学・倫理学的意味を見いだす。哲学・倫理学の基礎的な問題について、教科書を中心にそれぞれの議論を勧める一方、一般論では、判断の難しい、実践倫理のケースを取り上げて議論する。							
学習目的	哲学・倫理学の基礎的な考え方を応用して、身近な問題を議論することで、「ココロが軽くなる哲学・倫理学」を目標とする							
学習目標	学問としての哲学・倫理学的基礎を理解し、さらに、社会における倫理的な問題についてその実践的適用ができることを目指す。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	哲学と倫理学の基礎的課題	哲学・倫理とは何か、本講義で考察する問題の概略	
第2回	存在論	なぜ私たちは生きているのか	
第3回	哲学の定義	哲学とは何でないか	
第4回	哲学の問い	身の周りの謎を探して、問いを立ててみる	
第5回	哲学の意義	哲学は何の役に立つか	
第6回	哲学・倫理学者とは？	誰もが哲学・倫理学者であることに気づく	
第7回	西洋哲学・倫理学	なぜ、西洋哲学・倫理学のみが問題とされるのか	
第8回	哲学の難解さ	なぜ、哲学書は難解なのか？	
第9回	哲学から倫理学へ	哲学から倫理学へ、さらに実践倫理学への跳躍	
第10回	ケース・スタディ(1)	内部告発における倫理的問題	
第11回	ケース・スタディ(2)	セルフコントロールについて考える	
第12回	ケーススタディ(3)	地域医療におけるディレンマについて考える	
第13回	ケーススタディ(4)	判断能力の判定（competence）問題について考える	
第14回	ケーススタディ(5)	状況と倫理の問題について考える　正しい嘘はあるか	
第15回	社会実践における哲学・倫理学	哲学・倫理の問題と社会での問題の関係について考える	

教科書	中島義道、『哲学の教科書』、1995年
参考書	関正勝、『生命倫理』、聖公会出版、1998年
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験（80%）、授業での発言参加状況(20%)で総合的に評価する。
履修のポイント	授業では、自らが積極的に問題を考察し、疑問点や意見を発言することが求められる。
オフィス・アワー	

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	国際文化論		担当者	小島弘一	学科	栄養学・看護学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	2	学年	４年	曜日	
			(時間)	30			時限	

授業の概要	世界に存在する言語の数だけ文化は存在します。文化は各言語ごとに異なっているからです。国際的交流の機会が多くなったと言われている現代、外国の人々と交流する折に、文化が分からなくて誤解を生じることも少なくありません。国際的に文化を学び、相互の理解を深めようではありませんか。現在、世界中に紛争地域が多発しています。紛争の大半が宗教に起因しています。文化に大きく影響を与えている宗教を学ぶことで、紛争を減らし、相互理解を深めようと思います。世界の３０%の人々が一つの宗教を信じています。これらの宗教を、世界各地に存在する文化遺産の研究を通じて学んでゆきます。
学習目的	
学習目標	文化遺産の研究から、相互理解への道を探り、互いを理解することが容易になるでしょう。看護の道sを目指す人は、患者の声を聞くことが出来るでしょう。営養科に進む人は、世界各国の料理の研究にも役立つでしょうし、外国旅行も容易になりましょう。文化を学んで、互いを理解し合い、平和な世界を構築できる様になることを目指します。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	文化と文明	文化の起源	
第2回	４大文明	何故文明は大河に生まれたか	
第3回	紳話		
第4回	宗教の起源		
第5回	３大宗教	キリスト教・イスラム教・ユダヤ教	
第6回	ギリシャ文明	ギリシャ神話	
第7回	どのようにして文化は伝播した		
第8回	世界で最初の世界遺産		
第9回	いしょの	エジプト	
第10回	旧約聖書		
第11回	地中海文明の伝播		
第12回	食の禁祕		
第13回	小麦の栽培		
第14回	飼育		
第15回	村の成立	階級社会	

教科書	プリント配布
参考書	文化人類学・世界遺産
成績評価	単位認定 60 点以上
履修のポイント	VTRやスライド
オフィス・アワー	出講日

桐生大学

平成25年度 シラバス

科目名	環境論		担当者	橋爪博幸	学科	看護学科 栄養学科	開講期	後期
区分	教養科目	選択	単位 (時間)	２単位 (30時間)	学年	４学年	曜日 時限	
授業の概　要	今この地球で問題となっている種々の環境問題を取りあげて講義する。							
教育目的	これからますますクローズアップされてくる地球環境問題について、すこしでも地球環境の現状への興味をかきたて、これから社会にでたあとでも環境に配慮した生活ができるようにする。							
教育目標	授業の９割以上に出席することを目標とする。							

講　義　計　画

回	主　題	内　　容
第1回	大気汚染（１）	中国から日本へ渡ってくるの大気汚染物質について知る。大気汚染の原因となる物質について理解する。
第２回	大気汚染（２）	過去に起こった大気汚染による公害問題を知る。また、これに関連して、大気汚染についてどんな法律があるのかを見ていく。
第３回	原子力発電所からの放射能汚染（環境被害）	2011年3月の東日本大震災では多くの人命が失われ、同時に福島の原子力発電所の事故で放射能汚染が広がった。どのような環境汚染がひろがったか、その概略をみていく。
第４回	放射能の被害について（人体への被害）	放射能や放射性物質について知り、大気、水（海）、土壌の放射能汚染、そして私たちの健康への影響について情報を整理し、同時にエネルギー問題について考える。
第５回	地球温暖化と京都議定書	地球の温暖化のしくみを理解し、京都議定書の内容をつかむ。
第６回	温暖化進行後の地球の予測	IPCCの報告書を読み、これからの地球でどのようなことが起こると予想されているかをつかむ。
第７回	生態系	生態系という概念を理解する。
第８回	日本列島の自然環境	日本列島の自然環境について見ていく。
第９回	廃棄物問題（１）	増え続けるゴミの問題について各自、解決策を探る。
第10回	廃棄物問題（２）	廃棄物に関する法律にはどのような決まりがあるのか理解する。
第11回	エネルギー問題	電気やガス、ガソリンといったエネルギー源の消費推移等を知る。電気料金の計算方法を学ぶ。
第12回	エコロジカルフットプリント	エコロジカルフットプリントという概念を知る。同時に世界における貧困の現状、不平等や格差があることを知る。
第13回	世界の不平等と環境破壊	貧困や不平等が、世界規模の環境破壊、生態系の喪失を招いていることを理解する。
第14回	土壌の汚染	工業立地等における土壌汚染について見ていく。
第15回	水質汚染	海や河川における汚れについて現状をつかむ。世界における水不足についても触れる。

教科書	岡本博司『環境科学の基礎』第２版（東京電気大学出版局）
参考書	
成　績 評　価	課題の提出、期末試験をもとに総合的に評価する。６０点以上で単位として認定する。
履修のポイント	休まず出席すること。レポート課題をかならず提出すること。
オフィスアワー	

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	生活とデザイン		担当者	松村	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 (時間)	２単位 （３０時間）	学年	４年生	曜日 時限	

授業の概要	現代社会の中で生きている私たちは、非常に多くのデザインに囲まれて生活しており、そこから実に大きな影響を受けています。デザインと私たちの生活は、切り離す事ができない位に密接な関係があり、文明や文化が華開く以前からそうした関係は成り立っています。近代になりグラフィック・デザインやインダストリアル・デザインの分野が確立され、私たちの生活とデザインとの関係について考察していきたいと思います。
学習目的	日常生活の中に普通に存在している「デザイン」について、その意味や歴史、価値、可能性等を多角的に学んで行く。学習の中でデザインに関しての理解を深め、将来の自分たちの仕事や職場環境とデザインとの関係性、関連性を具体的に認識して行く。
学習目標	◯デザインの意味についての把握 ◯様々なデザインの歴史についての認識 ◯デザインと色彩との関わりについて ◯デザインと人間工学についての理解

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	オリエンテーション	デザインを理解するために	
第2回	デザインの歴史①	イギリスの伝統と革新、アール・ヌーヴォーの世界	
第3回	デザインの歴史②	ウィーンの風土、市民生活のグラフィック・デザイン	
第4回	デザインの歴史③	バウハウス一芸術と技術の統一	
第5回	デザインの歴史④	オランダの近代運動、ロシアのユートピア	
第6回	デザインの歴史⑤	アメリカのインダストリアル・デザイン	
第7回	デザインの歴史⑥	現代のデザイン	
第8回	デザインと人間工学①	人体寸法と設計	
第9回	デザインと人間工学②	家具、設備への応用＜座る＞	
第10回	デザインと人間工学③	家具、設備への応用＜寝る＞	
第11回	デザインと人間工学④	家具、設備への応用＜立つ＞	
第12回	デザインと人間工学⑤	形・色・テクスチャーの心理	
第13回	デザインと人間工学⑥	錯視効果	
第14回	デザインと人間工学⑦	空間の心理	
第15回	まとめ	授業内容まとめ・小テスト	

教科書	使用しない
参考書	使用しない
成績評価	単位認定 60 点以上 ※「ノート提出」及び「小テスト」等により評価を行う。
履修のポイント	授業態度、出席状況等も重視する。
オフィス・アワー	基本的に開いている時間は、いつでも可。

平成25年度　シラバス

科目名	地域社会学		担当者	篠原貴子	学科	看護学科 栄養学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	選択	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	近代社会は、社会構造や生活様式に大きな変化をもたらした。特に、農村から都市への人口流出や都市化は、コミュニティや個人を取り巻く環境を転換させた。本講義では、都市や農村に関する社会学の展開を中心に学ぶとともに、社会を構成する主要な組織が担う役割や課題を経済や文化の側面から把握する。							
学習目的	地域社会学の歴史や課題を理解し、社会学的思考を身に付ける。							
学習目標	講義内容を踏まえて、地域社会が抱える現代的課題を発見し、読み解く力を培う。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	イントロダクション	地域社会学の意義と課題	
第2回	都市社会学の系譜	都市社会学の展開	
第3回	流動型社会論	近代化論	
第4回	現代の都市社会	都市空間と人間形成	
第5回	現代の農村社会	高度経済成長と農村社会	
第6回	地域権力構造論	地域と政治	
第7回	アーバニズムとコミュニティ	町内会の変遷と課題	
第8回	アーバニズムとローカリティ	東京の都市空間	
第9回	グローバル社会	グローバル化と地域社会の変貌	
第10回	エスニック・コミュニティ	エスニック・コミュニティの形成	
第11回	社会変動と地域社会の形成	住民生活と行政	
第12回	農山村の混住化社会	現代の農村社会	
第13回	地域社会の活性化	地域の復興と観光	
第14回	コミュニティ形成の課題	新たなコミュニティの創出と地域社会	
第15回	まとめ	地域社会学の展望	

教科書	なし（随時配布）
参考書	鈴木広監修　『地域社会学の現在』　（ミネルヴァ書房）
成績評価	単位認定 60 点以上 授業態度や試験結果で総合評価する。
履修のポイント	
オフィス・アワー	

桐生大学

平成25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 (時間)	１単位 （３０時間）	学年	３年	曜日 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。							
学習目標	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	Do You Have to Remember Everything?	Vocabulary, Useful Expressions, Reading, Comprehension, Listening Practice, Further Practice	

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（課題、授業参加度等）
履修のポイント	
オフィス・アワー	授業以外の時間

平成25年度　シラバス

科目名	文献検索とクリティーク		担当者	石井　広二	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	学部共通科目	選択	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	研究を進めていく際に、資料や文献を集めることが必要不可欠であることはいうまでもない。特に現在ではそれらの情報はインターネット上に電子的な情報として存在しているものも多くあるため、その情報を検索する方法を身に付けることが必要である。また、論文やレポートを作成するために必要な事柄について学び、さらに具体的な論文などの文章内容を批評的に読解することで、より深く理解することができるよう、演習を取り入れて進めていく。 また、授業ではLMSを活用する予定である。
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、記述の仕方を学ぶ。さらに論文に対する批評的な読解法についても学習する。
学習目標	・レポートや論文作成のため資料の検索・収集・整理の方法の理解 ・レポートや論文の作成の基礎 ・レポートや論文に対する批評的な読解とプレゼンテーション

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	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4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）	図書館司書に説明をしてもらうこともあります
第5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6回	レポート・論文の作成(1)	レポート・論文の種類、作成の流れ 基本構成、構造	
第7回	レポート・論文の作成(2)	課題レポートの作成 ワークシートで全体の構成を考え、文章にまとめる	
第8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9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%
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。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	チーム医療論		担当者	加　固　正　子（６回） 内 田 真 理 子（５回） 林　　圭 子（４回）	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	
			（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．
学習目標	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する 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，責任を理解する ３．チームにおける情報の伝達やコミュニケーションの重要性を理解する ４．協働の実際を知り，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を考察する

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	・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	・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	・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	加固
第4回	＜チーム医療の実際＞	・リハビリテーション過程とチーム医療 ・リハビリテーションに関わる職種の理解	加固
第5回	1. 小児医療におけるチーム医療	・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6回	2.栄養指導とチーム医療	・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7回	3. パスを用いた連携の取り方	・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8回	4.高度医療提供とチーム医療	・高度医療提供施設におけるチーム医療 ・高度医療と看護師の役割拡大	林圭子
第9回	5.回復期のチーム医療	・脳梗塞発症後の回復過程におけるチーム連携	林圭子
第10回	6. 在宅におけるチーム医療	・在宅におけるチーム医療の実際	内田
第11回	7. 地域看護とチーム医療	・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）	・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）	・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）	・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	・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』，　医師薬出版株式会社，2008
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　出席，授業中の発表状況，レポートによる．
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25年度　シラバス

科目名	生命科学		担当者	小林	学科	栄養・看護(共通)	開講期	前期
区分	専門基礎科目	選択	単位	1	学年	4	曜日	
			(時間)	15時間			時限	

授業の概要	生をうけて死に至るまで続けられる生命の営みを科学の眼でみつめ理解する。この数十年で生命科学は飛躍的に発展し、生命の持つ高度で複雑なシステムの一部が理解されるようになった。バクテリアからヒトまでに共通して存在する生命の原理と、今日まで営々と生命が受け継がれてきた方法を知るとともに、ヒトとしての生命をよりよく生かすために最新の科学技術がどのように用いられ、今後どのような進歩が期待されるのかを考える。
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。
学習目標	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	細胞内情報伝達	ホルモン及びその関連物質	
第2回	器官の生化学	腎臓・肝臓の生化学	
第3回	器官の生化学	筋肉、脂肪組織の生化学	
第4回	器官の生化学	脳の生化学	
第5回	遺伝の生化学	遺伝子の生化学	
第6回	遺伝の生化学	遺伝子操作法	
第7回	細胞増殖の生化学	細胞増殖、死の調節	
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
参考書	生化学ノート、生化学テキスト
成績評価	単位認定 60 点以上 時間内のテスト・レポートにより評価
履修のポイント	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、進展する分子生物学・細胞生物学を理解につなげる。理解度によりシラバスを変更する。
オフィス・アワー	

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	行動科学		担当者	徐　淑子	学科	看護学科　栄養学科	開講期	後期
区分	専門基礎科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(15時間)			時限	

授業の概要	この授業では、人々が健康を守る行動を起こすときにどんな心理社会的仕組みが働いているのかについて、学びます。また、それらの知識を健康教育や患者教育にどのように応用できるかについて、考えます。まずは、じぶん自身の行動をモデルに当てはめて考えてみることから学習を始めましょう。
学習目的	行動モデルの発想を、保健医療の現場で生かすための、基礎をつくることを目的とします。
学習目標	１．「健康と病気」をめぐる行動のさまざまなすがたについて、理解を深める ２．行動モデルを用いて，身近な健康現象を理解・説明することができるようになる

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	保健行動の多様性１	健康と病気にかかわるさまざまな行動を、いくつかの視点で分類しながら理解する。看護職者がとりあつかうケア範囲の広さを確認する。	
第2回	保健行動の多様性２	生活構造論、段階的変化理論について取り上げ、保健行動がどのようにして個人の生活の中に組み込まれていくのかについて考える。	
第3回	保健行動の生起とその習慣化１	保健行動を説明する代表的な行動モデルについて学習する。①教育モデル　②恐怖アピールモデル　③保健信念モデル　④保健行動シーソーモデル	
第4回	保健行動の生起とその習慣化２		
第5回	保健行動の生起とその習慣化３	社会的学習理論（自己効力感モデル）の考え方より、行動変容の過程について考える。	
第6回	精神健康が保健行動に与える影響	生活ストレス論の立場から、「なぜ、かんたんな保健行動も起こせない／続かない人がいるのか」について、考える。	
第7回	行動科学的な知見の応用１ （生活習慣指導への応用）	行動科学的知見を、生活習慣指導における個別支援にどのように活用できるか、事例に学びながら理解を得る。 ①認知行動療法の基本的な考え方　②認知行動療法の考え方を援助内容にとりいれる	
第8回	行動科学的な知見の応用２ （生活習慣指導への応用）		
第9回			
第10回			
第11回			
第12回			
第13回			
第14回			
第15回			

教科書	指定教科書はありません。教員が資料を配布します。
参考書	授業中に、その都度、情報の出典を示し、書籍や文献を紹介さしあげます。
成績評価	単位認定 60 点以上　課題提出80%以上で評価
履修のポイント	授業中に個別ワークにとりくんでもらいます。また、視聴覚資料を毎回視聴します。私語厳禁でお願いいたします。
オフィス・アワー	

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	合同臨地実習		担当者	中山優子･加固正子他	学科	栄養学科 看護学科	開講期	前期
区分	学部共通科目	必修	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	

授業の概要	専攻が異なる栄養学科・看護学科の学生が互いの交流を通して連帯感を培い、チームで様々な保健･医療･福祉･地域の現場において、問題発見方学習活動を体験し、体験後全体報告会と討論会を開催する。
学習目的	専攻の異なる学生間に相互理解や認識の共有を促進し、保健医療分野の「連携と協働」に対する理解を深める。また、チーム医療の実際を通じて、今後のチーム医療の在り方を考える。
学習目標	1. 専門職連携の実践に必要な多職種とのコミュニケーション能力を適用する 2. 保健医療福祉サービスの場にかかわる職種や役割とそれを支える制度について理解する 3. 個人・集団・地域の健康上の問題を解決するための保健医療福祉チームの連携・協働の実際を知る 4. 対象者中心の保健医療福祉サービスをチームとして提供し、専門職として連携することの必要性および重要性を理解する 5. 保健医療福祉チームの連携・協働を推進する方法と課題をあげる

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	グループ作り	
第2回		臨地実習にむけての事前学習	
第3回			
第4回		詳細については、配布する「合同臨地実習要項」に記載してあります	
第5回	グループワーク		
第6回			
第7回			
第8回			
第9回			
第10回			
第11回		病院、福祉施設、保健行政機関等での臨地実習	
第12回	臨地実習		
第13回			
第14回	発表準備	学内合同報告会の準備、報告書作成	
第15回	学内合同報告会	実習で学んだことを全グループが発表する	

教科書	指定なし
参考書	鷹野和美編著：チーム医療論、医歯薬出版株式会社（3年次の「チーム医療論」で使用した教科書）
成績評価	単位認定　60　点以上　　臨地実習への出席が原則
履修のポイント	グループワークと臨地実習、報告会で構成されており、実習前の学習が重要になります。また、学生同士のチームワークをいかに円滑に行うかについて、客観的に考察しながらグループワークを行うようにしましょう。
オフィス・アワー	各グループの担当教員と相談して決定する。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	病理学		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	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	病理学は病気の成り立ちを主に形態的に追求する。栄養学においては、解剖生理学を基礎に、臨床栄養学への橋渡しをする分野として位置づけられる。前半に病理総論を、後半に各器官系の代表的疾患の成因・病態・治療について解説する。
学習目的	(1)病理総論的各概念（炎症、循環障害、腫瘍など）を理解する。 (2)疾患の病態を病理総論的な考え方で理解する。
学習目標	病理総論的概念に立って疾患の病態を説明できる。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	総論1　病理学とは 細胞障害	医療における病理診断、細胞傷害・細胞死、疾病の分類を解説する	
第2回	総論2　先天異常	疾患の発生における内因について解説する。	
第3回	総論3　循環障害	循環障害の発生機序を解説する。	
第4回	総論4　炎症	炎症の発生機序を解説する。	1回～3回の小試験
第5回	総論5　腫瘍	腫瘍の発生、進展、転帰を解説する。	
第6回	各論1　心臓・血管系の疾患	虚血性心疾患、高血圧を解説する。	4回と5回の小試験
第7回	各論2　造血器・リンパ系の疾患	貧血、出血性疾患を解説する。	
第8回	各論3　呼吸器系の疾患	換気障害、肺炎、肺腫瘍を解説する。	6回と7回の小試験
第9回	各論4　消化管の疾患	食道、胃、腸の代表的疾患を解説する。	
第10回	各論5　肝臓・膵臓の疾患	脂肪性肝疾患、ウイルス性肝炎、肝硬変、膵炎を解説する。	6回と7回の小試験
第11回	各論6　泌尿器系の疾患	糸球体疾患、腎不全を解説する。	
第12回	各論7　生殖器系の疾患	前立腺疾患、子宮の腫瘍、妊娠の異常を解説する。	10回と11回の小試験
第13回	各論8　内分泌系の疾患	内分泌器官の代表的疾患の病態を解説する。	
第14回	各論9　筋・骨格系の疾患	骨粗鬆症、変形性膝関節症、サルコペニアを中心に解説する。	12回と13回の小試験
第15回	各論10　神経系の疾患	脳の循環障害、神経変性疾患を中心に解説する。	

教科書	病理学　医学芸術新社
参考書	
成績評価	単位認定 60 点以上　定期試験と小試験を総合して評価　　再試験は行わない。
履修のポイント	予習（教科書を読む）が大事です。
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	病理学実験		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	3学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	

授業の概要	病理学実験では、病理学講義の内容を元に、各疾患の成因、病態、診断、治療を解説する。 主に管理栄養士国家試験の出題区分に従い、各臓器の正常形態・機能を復習すると共に、各疾患の一層の成因、病態理解、診断に努める。
学習目的	各疾患の病態を理解し、疾患に対する栄養学的アプローチの根拠を理解する。
学習目標	各器官系の代表的疾患について、疾患概念、成因、病態、診断について簡潔に説明できる。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	加齢・疾患による細胞・組織の変化1	老化、死、炎症と創傷の治癒、変性を解説する。	
第2回	加齢・疾患による細胞・組織の変化2	壊死、萎縮、過形成、腫瘍を解説する。	
第3回	栄養と代謝1	栄養と代謝に関わるホルモンを解説する。	
第4回	栄養と代謝2	生活習慣病の成因、病態、診断を概説する。	
第5回	消化器系1	消化管疾患の成因、病態、診断を概説する。	1回～4回の小テスト
第6回	消化器系2	肝臓、胆のう、膵臓の成因、病態、診断を概説する。	
第7回	腎・尿路系	腎疾患の成因、病態、診断を概説する。	
第8回	内分泌系	代表的な機能亢進症と機能低下症の成因、病態、診断を概説する。	5回～7回の小テスト
第9回	神経系1	神経系の循環障害の成因、病態、診断を概説する。	
第10回	神経系2	神経系の変性疾患の成因、病態、診断を概説する。	
第11回	呼吸器系	換気障害の成因、病態、診断を概説する。	8回～10回の小テスト
第12回	運動器系	カルシウム代謝異常としての骨粗鬆症の成因、病態、診断を概説す	
第13回	生殖器系	女性生殖器系疾患（妊娠の異常を含む）の成因、病態、診断を概説	
第14回	血液・造血器・リンパ系	貧血、血液凝固異常の成因、病態、診断を概説する。	
第15回	感染症	病原体による疾患の診断、治療を概説する。	11回～15回の小テスト

教科書	病理学講義で使用したもの
参考書	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　第一出版
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験と小テストを総合して評価する。　再試験は行わない。
履修のポイント	毎回国家試験問題の解説を行う。
オフィス・アワー	11号館第7研究室で随時

平成25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	前期
区分	専門基礎科目	必修	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	
授業の概要	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、そのアプローチのしかたや、病態生理、診断方法、 治療方法等についてわかりやすく講義する。							
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･治療に関する知識を十分習得する。							
学習目標	病気とは何か、病気はどうして起きるのか理解する。 病気の診断はどうなされるのか理解する。 各種重要な疾患の成因、病態、診断、治療の概要を理解する。							

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	
第2回	診断のための検査（２）	身体診察	
第3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4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5回	内分泌系疾患	下垂体、甲状腺、副甲状腺、副腎異常症	
第6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7回	肝・胆・膵疾患	肝疾患、膵・胆道疾患	
第8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9回	腎・尿路系疾患（１）	急性塵穢症候群、慢性腎炎症候群、腎不全	
第10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11回	神経・精神系疾患	摂食障害、認知症、変性疾患、精神疾患	
第12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13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	
第14回	皮膚・運動器疾患 免疫・アレルギー疾患	骨粗鬆症、褥瘡、アレルギー疾患など	
第15回	婦人科疾患	腫瘍性疾患	

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 期末試験とレポートを総合して評価する。
履修のポイント	
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

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	ライフステージ栄養学Ⅱ		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	学年	3	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	30時間			時限	
授業の概要	前半では、栄養管理に必要な栄養アセスメントについて、その方法・項目・意味などを詳細に後述する。後半は、食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、ライフステージ別栄養素等の決定方法やその数値の意味について講述する。							
学習目的	少子高齢化社会を迎え、各ライフステージに適した栄養管理は、ますます重要視されている。健康維持増進するための栄養栄養管理について、その方法や指標、それぞれの数値の意味を詳しく学習する。							
学習目標	各ライフステージに応じた栄養アセスメントの知識、ケアプログラムを作成する知識を習得する。							

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	
第2回	栄養管理2	栄養アセスメントの方法1(栄養評価の種類)	
第3回	栄養管理3	栄養アセスメントの方法2(身体計測)	
第4回	栄養管理4	栄養アセスメントの方法3(臨床検査)	
第5回	栄養管理5	栄養アセスメントの方法4(食事調査他)	
第6回	栄養管理6	栄養ケアプログラム1(計画)	
第7回	栄養管理7	栄養ケアプログラム2(目標設定・実施・評価)	
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	テスト	

教科書	「応用栄養学」五明紀春・渡邉早苗・小原郁夫・山田哲雄　編著　(朝倉書店) 「日本人の食事摂取基準(2010年版)」			
参考書				
成績評価	単位認定	60	点以上	前期定期試験(定期試験70%，小テスト30%で評価する
履修のポイント	復習と予習を行なうこと。小テストで重要な事柄を修得すること。			
オフィス・アワー	月・火・木曜日の昼休み及び5限目			

平成25年度　シラバス

科目名	ライフステージ栄養学実習		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	学年	3	曜日	
	管理栄養士科目	必修	(時間)	45時間			時限	
授業の概要	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学校給食の理解。⑤成人期の食事⑥スポーツ時の食事。⑦高齢期の食事。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。							
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。							
学習目標	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。栄養ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ(ｹｱﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑの作成)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、食事計画を行う。	
第4回	妊娠・授乳期の栄養管理2	(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。	自主献立
第5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6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7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8回	学童期の栄養管理	(実習)学校給食における人気献立の調整・供食実習を通して学校給食の栄養基準を学ぶ。	提供献立
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)まとめ	

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(ライフステージ栄養学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%)
履修のポイント	実習後実習内容や課題を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	11号館3階研究室17に掲示			

平成25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	専門基礎科目	必修	単位	1	学年	3AB	曜日	
			(時間)	45			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。
学習目標	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
第1回	オリエンテーション１	本講座の目的・内容の説明・将来像について（国内外）	
第2回	オリエンテーション２	グループ分け、自己紹介	
第3回	栄養教育の実際	Plan Do See：特定保健指導・生活習慣病予防の面から	
第4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5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6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7回	教材の説明	教材作成案/食事バランスガイド・その他の紹介	
第8回	教材作成	対象者の課題の沿った教材作成	課題２
第9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10回	栄養教育の実施２	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（ディスカション）	最終課題・評価

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

教科書	教科書は使用せず。配布資料。
参考書	
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%
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。再試は実施しません。
オフィス・アワー	授業開始時に改めて連絡します（基本的に授業実施日に調整する予定です）

桐生大学

平成25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	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。
学習目標	１．小集団・ポピュレーションを対象にした栄養教育において、行動科学理論が活用ができるようになる。 ２．小集団・ポピュレーションアプローチを実施する上での、栄養教育の流れ（レビュー、アセスメント、事業計画、目標設定、実施、評価）を体験を通して習得する。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	オリエンテ―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)	グループ課題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	グループ課題提出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	
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	量的調査と質的調査	
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	調査票の枠組み作成	
第10回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の実施１	教育プログラムの事例	
第11回	栄養教育（小集団・ポピュレーション）の実施２	小集団・ポピュレーションへの栄養教育プログラムの開発	
第12回	栄養教育事業の見直し	発表準備(事業計画書提出)	グループ課題提出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	グループ課題提出４
第15回	総括	グループ発表・評価会	

教科書	教科書は使用しません
参考書	
成績評価	単位認定 60 点以上　課題40%以上　発言・発表60%以上
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。再試は実施しません。
オフィス・アワー	授業開始時に改めて連絡します。基本的に授業日に合せる予定です。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	ニュートリションコーチング		担当者	澤田樹美	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	栄養教育を実施するにあたり、コミュニケーション技術は必須である。本講座では、2学年時で学んだコーチングの基礎スキルと基本ステップの復習と、ロールプレイを取り入れてニュートリションコーチングを体験していく。また、コミュニケーション技術を応用し、実際の現場で行われているグループコーチングの手法も学習していく。
学習目的	個別栄養相談（食生活支援・栄養カウセリング）をするうえでの基礎的なコミュニケーション技術を復習し、様々な形態の栄養相談ができるようコミュニケーションスキルの応用力を身につける。
学習目標	１．コ―チングの基本技術について復習し、理解を深める。 ２．コーチングの基本技術を用いた食生活支援・栄養カウセリングが実践できるようにする。 ３．現場で実施されている様々な形態の栄養相談（グループ及びその他）の摸儀体験を通して、コミュニケーションスキルの応用力を身につける。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	オリエンテ―ション	本講座の目的・理想の管理栄養士像	
第2回	コーチング技術の復習１	基本スキル（傾聴・承認）の復習１	
第3回	コーチング技術の復習２	基本スキル（質問・提案）の復習２	
第4回	コーチング技術の復習３	基本ステップの復習１	
第5回	コーチング技術の復習４	基本ステップの復習２	
第6回	タイプ別　コーチング１	対象者のタイプに合せたコミュニケーション技術１	
第7回	タイプ別　コーチング２	対象者のタイプに合せたコミュニケーション技術２	
第8回	体験学習１	ニュートリションコーチングの実践・逐語録	テープレコーダー
第9回	体験学習２	振り返り・自己スキル評価	中間レポート（評価１）
第10回	体験学習３	特別講義・現場体験	（評価２）
第11回	クイック・コーチンング１	クイック・コーチングの紹介と実践	
第12回	クイック・コーチンング２	ロールプレイとフィードバック	（評価３）
第13回	グループ・コーチング１	グループ・コーチングの紹介と実践	
第14回	グループ・コーチング２	ロールプレイとフィードバック	（評価４）
第15回	まとめ	ニュートリションコーチングの振り返り	最終レポート（評価５）

教科書	柳澤厚生編著「ニュートリション・コーチング」　医歯薬出版
参考書	柳澤厚生編著「ナースのためのコーチング活用術」　医学書院
成績評価	単位認定 60 点以上 筆記試験60%以上　中間評価40%以上
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ない。課題は締切厳守。再試は実施しません。
オフィス・アワー	授業開始時に改めて連絡します。基本的に授業日に合せる予定です。

桐生大学

平成25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	三五 一憲	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目 （管理栄養士）	必修 （必修）	単位 (時間)	２単位 ３０時間	学年	３年生	曜日 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。							
学習目標	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	佐藤和人・本間健・小松龍史　編「エッセンシャル　臨床栄養学　第6版　」（医歯薬出版）
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
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	

桐生大学

平成25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	三五 一憲	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門 （管理栄養士）	必修 （必修）	単位 （時間）	２単位 ３０時間	学年	３年生	曜日 時限	
授業の概要	臨床栄養学Ⅰ及び臨床栄養学Ⅱにおいて学習した知識に基づき、各々の疾患について具体的に有効な栄養療法について最新の知識をもとに実践的に解説いたします。また将来医療スタッフの中心として活躍するために各疾患ごとに必要な保健、福祉、行政などの広い視野から現在の医療情勢についても紹介いたします。必要に応じ、各疾患の病態・診断・治療に関するスライド・動画を供覧し、理解を深めてもらいます。							
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。							
学習目標	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	佐藤和人・本間健・小松龍史　編「エッセンシャル　臨床栄養学　第6版　」（医歯薬出版）
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て評価
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25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	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。
学習目標	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。
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25年度　シラバス

科目名	栄養療法論実習		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	栄養療法論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。栄養療法論実習では、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	栄養療法論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。							
学習目標	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	栄養食事療法の概要	ガイダンス、食事療法の重要性、治療食の種類、食事計画	
第2回	常食献立作成	献立作成の流れ、常食から特別治療食への展開	
第3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4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5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6回	代謝疾患　－２－	代謝疾患（糖尿病）の献立実習、試食、評価	
第7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8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9回	腎疾患　－１－	腎疾患（腎臓病）の献立作成、発注書の作成	
第10回	腎疾患　－２－	腎疾患（腎臓病）の献立実習、試食、評価	
第11回	血液疾患　－１－	血液疾患（透析）の献立作成、発注書の作成	
第12回	血液疾患　－２－	血液疾患（透析）の献立実習、試食、評価	
第13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14回	摂食・嚥下障害　－２－	摂食・嚥下障害の献立実習、試食、評価	
第15回	小児疾患、アレルギー疾患	小児疾患、食物アレルギーのまとめ	

教科書	臨床栄養学実習－栄養補給マネジメント実務－
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 授業への参加度、実習態度、レポート・課題献立提出を総合して評価。
履修のポイント	持ち物：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。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	公衆栄養学実習Ⅰ		担当者	竹下登紀子	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	公衆栄養活動は、地域全体の健康度を高める活動である。そのためには、さまざまな健康問題から影響を受ける多くの人々の参加、バランスの取れたアプローチが必要である。 さらに、食料の生産や流通などの関連にも常に注意し、栄養素、食品および食行動など各レベルで、なおかつ個人、家族、コミュニティなどの各集団単位で対策や政策を考えることが必要である。
学習目的	公衆栄養活動に必要な正確な情報の検索と収集の方法、集団及び個人に対する食事や栄養状態の把握などの技術の獲得、法令や条例などの正しい解釈および長期展望に立った論理的な活動の展開などを学習する。
学習目標	地域栄養アセスメントならびに公衆栄養学などこれまでに学習してきた公衆栄養分野の内容をより深く理解する。食事摂取基準や各種栄養調査の方法についてその長所・短所について実習を行い理解を深める。 （公衆栄養学学内実習）

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	公衆栄養学実習の概要	ガイダンスおよび課題の説明	
第2回	食事調査の方法論	食事調査の方法について	
第3回	食事調査の実践①	対象者の状態把握：映像記録による食事調査	
第4回	食事調査の実践②	対象者の状態把握：身体状況調査	
第5回	食事調査の実践③	対象者の状態把握：食物摂取状況調査	
第6回	食事調査の実践④	対象者の状態把握：秤量食事記録	
第7回	食事摂取基準	食事摂取基準（２０１０年版）について	
第8回	食事摂取基準	食事摂取基準（２０１０年版）活用の基礎理論について	
第9回	食事調査の実践⑤	食事調査の実践：７日間秤量記録＋デジカメによる記録の解析	
第10回	食事調査の実践⑥	食事調査の実践	
第11回	食事調査の実践⑦	食事調査の実践	
第12回	食事調査の実践⑧	食事調査の実践	
第13回	発表媒体の作成①	個人の食事改善について①	
第14回	発表媒体の作成②	個人の食事改善について②	
第15回	発表	個人の食事改善について③	

教科書	健康・栄養科学シリーズ　公衆栄養学（田中平三、伊達ちぐさ、佐々木敏 編集）：南江堂 日本人の食事摂取基準（２０１０年版）
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、各種料理の参考書、電卓
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。（定期試験70%、発表及びレポート課題30%）
履修のポイント	授業に連続性があります。また、修得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板

平成25年度　シラバス

科目名	地域栄養活動論		担当者	高橋　東生 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
	管理栄養士科目	（必修）	（時間）	（15時間）			時限	

授業の概要	人々の健康の保持・増進のためには、個人の努力以外に多くの要因が影響する。それは、地球環境・生態学的環境以外に食料生産や流通、食習慣を含めた地理的、社会的、経済的文化的要因等が複雑多岐に渡って関連する。 個人の努力と同時に地域社会全体の組織努力を行う際の活動について学習を行う。
学習目的	行政や地域、職場における集団を対象にした公衆栄養活動の企画や実施方法及び評価方法について、仕組み等を理解する。さらに、食の質的安全性の問題や世界各国の栄養政策、食糧問題についても理解する。
学習目標	国・地域・職域・学校・その他での公衆栄養プログラムを計画・実施・評価するための法律的・制度的な基盤をよく理解する。さらに、栄養疫学においては、社会・環境と健康の分野において学んだ疫学全般（原理と方法）の理解のうえに、各食事調査法の特徴と方法、結果データの解釈について十分に理解する。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	栄養疫学①	疫学指標	
第2回	栄養疫学②	栄養疫学の概要	
第3回	栄養疫学③	食事の個人内変動と個人間変動	
第4回	栄養疫学④	食事摂取量の測定方法①	
第5回	栄養疫学⑤	食事摂取量の測定方法②	
第6回	栄養疫学⑥	食物摂取頻度調査	
第7回	諸外国における健康・栄養問題の現状と課題①	評価の種類、評価のデザイン	
第8回	諸外国における健康・栄養問題の現状と課題②	課程（経過）評価、影響・結果評価・評価結果のフィードバック	
第9回			
第10回			
第11回			
第12回			
第13回			
第14回			
第15回			

教科書	健康・栄養科学シリーズ　公衆栄養学（田中平三、伊達ちぐさ、佐々木敏 編集）：南江堂
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、各種料理の参考書
成績評価	単位認定 60 点以上　定期試験を実施します。　原則として定期試験を100%としますが、授業内で小テストを実施した場合は評価に加える場合があります（定期試験80%、小テスト20%）
履修のポイント	授業に連続性があります。また、修得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板

平成25年度　シラバス

科目名	地域栄養活動論実習		担当者	高橋　東生 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	4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	公衆栄養活動は、地域住民の健康の維持・増進を目的として綿密なる計画を堅実に実行し、その結果を的確に評価するという行為の繰り返しである。そのためには、正確な情報の収集による問題点の把握が必須となる。特に集団あるいは個人の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のために論理的な活動の展開力とそれを支持する法的根拠についての正しい知識が要求される。
学習目的	本実習では、公衆栄養学実習Ⅰ（学内実習）ならびに公衆栄養学実習Ⅱ（臨地実習）で修得した内容についてさらに理解を深め、集団および個人に対する食事や栄養状態の把握などの技術の獲得、法律や条令などの正しい解釈、および集団のアセスメントを含めた活動を学習する。
学習目標	公衆栄養学実習Ⅰ（学内実習）ならびに公衆栄養学実習Ⅱ（臨地実習）で修得した内容についてさらに理解を深める。食事摂取基準や各種栄養調査の方法についてその長所・短所について実習を行い理解を深め、地域の栄養活動に活かせるよう具体的な内容について、計画（plan）・実施（do）・評価（see）を行う。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	地域栄養活動論実習の概要	ガイダンスおよび課題の説明	
第2回	栄養調査の方法論	栄養調査の方法論及び情報収集について	
第3回	栄養調査の実践①	栄養状態の把握①：個人内変動	
第4回	栄養調査の実践②	栄養状態の把握②：個人間変動	
第5回	栄養事調査の実践③	栄養状態の把握③：季節変動	
第6回	栄養調査の実践④	栄養状態の把握③：食物摂取頻度法（FFQ）	
第7回	栄養調査の実践⑤	栄養状態の把握④：FFQとDR法（妥当性について）	
第8回	栄養調査の実践⑥	栄養状態の把握⑤：FFQとDR法（再現性について）	
第9回	地域の栄養状態①	国民健康・栄養調査の現状	
第10回	地域の栄養状態②	地域の栄養調査①（身体状況調査）	
第11回	地域の栄養状態③	地域の栄養調査②（食物摂取状況調査）	
第12回	地域の栄養状態④	地域の栄養診断について	
第13回	発表媒体の作成①	地域の食事改善について①	
第14回	発表媒体の作成②	地域の食事改善について②	
第15回	発表	地域の食事改善について③	

教科書	健康・栄養科学シリーズ　公衆栄養学（田中平三、伊達ちぐさ、佐々木敏 編集）：南江堂 日本人の食事摂取基準（２０１０年版）、その他、栄養調査に必要な参考書
参考書	食品成分表、調理のためのベーシックデータ、各種料理の参考書、電卓
成績評価	単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。（定期試験90%、発表及びレポート課題10%）
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

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	管理栄養士給食演習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	学年	3学年	曜日	
	管理栄養士科目	（必修）	（時間）	（30時間）			時限	

授業の概要	給食経営管理論、公衆栄養学分野の臨地実習のための準備及びまとめ（臨地実習事前、事後教育）。 次年度に行われる臨床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。
学習目標	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 臨地実習報告書の作成	実習報告書まとめ	
第5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6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7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8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9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	
第10回	公衆栄養学分野 臨地実習報告書の作成	実習報告書まとめ	
第11回	公衆栄養学分野 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12回	公衆栄養学分野 報告発表会	公衆栄養学分野での臨地実習の計画・実施・評価について班ごとに発表	
第13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14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15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	

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。
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25年度　シラバス

科目名	管理栄養士給食演習Ⅱ		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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	臨床栄養学で学んだ疾病に関して、実際の症例検討や栄養ケアプラン、栄養補給などについて行い、管理栄養士としての基本的な技能実践力を身につける。さらに社会で活躍する管理栄養士として臨床現場で展開する栄養管理を実践するための応用演習。
学習目的	実際の症例検討や栄養ケアプラン、栄養補給などについて行い、管理栄養士としての基本的な技能実践力を身につける。
学習目標	臨床栄養領域のコメディカルスタッフとしてチーム医療に参画し、専門職としてそれぞれの施設での傷病者に対し、症例を通して適切な栄養管理や教育を実施するための総合的な栄養管理を理解し、実践することができる。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	臨床栄養管理　－１－	ガイダンス、臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム1	
第2回	臨床栄養管理　－2－	臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム2	
第3回	臨床栄養管理　－3－	臨床栄養管理の実際：医療施設の栄養管理システム3	
第4回	臨床栄養管理　－4－	栄養ケアマネジメント、薬と栄養・食物の相互作用	
第5回	臨床栄養管理　－5－	傷病者への食事療法、栄養補給の方法	
第6回	臨床栄養管理　－6－	代謝性疾患	
第7回	臨床栄養管理　－7－	消化器疾患	
第8回	臨床栄養管理　－8－	循環器疾患	
第9回	臨床栄養管理　－9－	腎臓・内分泌疾患	
第10回	臨床栄養管理　－10－	神経・呼吸器疾患	
第11回	臨床栄養管理　－11－	血液・筋骨格疾患、術前・術後	
第12回	臨床栄養管理　－12－	乳幼児・小児疾患、妊産婦・授乳婦の疾患	
第13回	臨床栄養管理　－13－	栄養補給法、チーム医療と栄養記録	
第14回	臨床栄養管理　－14－	外来での栄養管理と栄養教育、在宅での栄養管理と栄養教育	
第15回	まとめ	臨床栄養管理のまとめ	

教科書	
参考書	臨床栄養学分野の教科書　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 授業態度・意欲、発表内容、レポート内容、テストなどで総合的に評価します。
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りますので欠席はしないこと。
オフィス・アワー	11号館17研究室前に掲示します。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	給食経営管理実習Ⅱ		担当者	高橋　東生	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	必修	単位	1単位	学年	3学年	曜日	
		（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。
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25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	2単位	学年	3学年	曜日	
			(時間)	(90時間)			時限	
授業の概要	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。							
学習目的	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。							
学習目標	①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。 ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	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。
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。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	公衆栄養学実習Ⅱ		担当者	高橋　東生 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目・実習	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	「公衆栄養学」においては、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。 （保健所・市町村保健センター等への臨地実習）
学習目的	実践活動での課題発見、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	①管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養うこと。 ②管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと。 ③チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力のこと。 ④公衆衛生活動を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力を養うこと。 ⑤健康の保持増進、疾病の一次、二次、三次予防のための栄養指導を行う能力を養うこと。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	市町村保健センターの実習例	施設及び業務の概要	
第2回	市町村保健センターの実習例	市町村保健センター等における管理栄養士の役割と業務の概要	
第3回	市町村保健センターの実習例	地域保健栄養体制の整備	
第4回	市町村保健センターの実習例	栄養相談	
第5回	市町村保健センターの実習例	住民に対する健康教育	
第6回	市町村保健センターの実習例	地区組織の育成・支援	
第7回	市町村保健センターの実習例	啓発事業	
第8回	市町村保健センターの実習例	人材の育成と活用	
第9回	保健所の実習例	管内の現状	
第10回	保健所の実習例	組織および機構	
第11回	保健所の実習例	衛生行政の概要	
第12回	保健所の実習例	管理栄養士の業務の概要、栄養関連法規（法的根拠）	
第13回	保健所の実習例	地域保健における栄養体制の整備	
第14回	保健所の実習例	特定給食施設への栄養管理指導	
第15回	保健所の実習例	市町村に対する栄養改善事業支援と連絡調整	

教科書	別途指示します
参考書	臨地実習に関する資料。
成績評価	単位認定 60 点以上 臨地実習の内容について評価を行います。
履修のポイント	実習の内容に連続性があります。臨地実習のため遅刻・欠席の扱いは通常授業とは異なります。
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板

平成25年度　シラバス

科目名	特別演習Ⅰ		担当者	栄・小林・影山・今関	学科	栄養	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	1	学年	3	曜日	
			(時間)	30時間			時限	

授業の概要	栄養士法改正に伴い、専門職種として今まで以上に保健･医療サービスの担い手として､医学を基調とした人間栄養学を実践できる人材としての管理栄養士が求められている。特別演習Ⅰでは、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち｣と「基礎栄養学」について学ぶ。
学習目的	特別演習Ⅰは、「時代が求める管理栄養士としての質の確保」を目的とする。
学習目標	管理栄養士国家試験受験に向け、「人体と構造と機能及び疾病の成り立ち」と「基礎栄養学｣を自ら学習する。自分の弱点を見出すとともに、それを解決する力をつける。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	[基礎栄養学]栄養の概念・歴史・摂食行動・消化吸収率	栄養の概念と歴史、食欲の調節、栄養素の消化吸収率について理解する	榮
第2回	[基礎栄養学]蛋白質の栄養およびビタミン	蛋白質の栄養価およびビタミンの生理機能・欠乏症・過剰症等について理解する	榮
第3回	[基礎栄養学]ミネラル・水およびエネルギー代謝	各種ミネラルの生理機能等、電解質と水代謝、エネルギー代謝（呼吸商・基礎代謝・各臓器ごとのエネルギー代謝）について理解する	榮
第4回	[生化学]生体エネルギー学、糖質の構造・代謝	生体エネルギー学、糖質の構造･代謝のまとめ及びテスト	小林
第5回	[生化学]]アミノ酸・脂質の構造・代謝	アミノ酸･脂質の構造･代謝のまとめ及びテスト	小林
第6回	[生化学]核酸の構造、タンパク質の機能・合成、遺伝子発現	核酸の構造･タンパク質の合成、遺伝情報･遺伝子発現(基礎栄養の範囲含む)のまとめ及びテスト	小林
第7回	[生化学][生化学]細胞内情報伝達	細胞内情報伝達のまとめ及びテスト	小林
第8回	[解剖生理学]消化管の解剖生理	消化器の構造と機能の範囲のまとめとその解説	影山
第9回	[解剖生理学]泌尿器の解剖生理	泌尿器の構造と機能の範囲のまとめとその解説	影山
第10回	[解剖生理学]内分泌の解剖生理	恒常性及び内分泌の構造と機能の範囲のまとめとその解説	影山
第11回	[解剖生理学]呼吸器の解剖生理	呼吸器の構造と機能の範囲のまとめとその解説	影山
第12回	[病理・免疫]疾患診断の概要1	一般的診察、主な症候を解説	今関
第13回	[病理・免疫]疾患診断の概要2	臨床検査を解説	今関
第14回	[病理・免疫]疾患治療の概要	疾患治療に関する栄養学的方法を中心に解説	今関
第15回	[病理・免疫]免疫・免疫性疾患	免疫機能とその異常に基づく疾患を解説	今関

教科書	未定
参考書	基礎栄養学：『Nブックス　改訂基礎栄養学』　林　淳三ら　建帝社　管理栄養士講座　基礎栄養学　第一出版　生化学：シンプル生化学、生化学テキスト、生化学ノート、生化学I,IIで配布したプリント　解剖生理学：解剖生理の時に使っていた教科書
成績評価	単位認定 60 点以上 4分野の総合点
履修のポイント	自ら学習し、国家試験受験に向け、自分の学習スタイルを習得する。 授業内容に連続性があり、習得度に合わせ内容の変更もあるので欠席はしないこと。
オフィス・アワー	

平成25年度　シラバス

科目名	特別演習Ⅱ		担当者	中山　優子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	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	医療の場で活動するために必要な臨床栄養学基礎の知識・技術を学ぶとともに、医療人としての自覚をもつため、傷病者等に対する栄養管理に必要な知識・技術を修得する。							
学習目的	医療の場で活動するため、栄養部門業務の概略を知るとともに専門職としての活動内容、主に病態に応じた栄養管理計画、栄養食事指導について修得する。							
学習目標	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、総合的な栄養マネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、食品と医薬品の相互作用について修得する。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	臨床栄養総論１	オリエンテーション	
第2回	臨床栄養総論２	臨床栄養学の基礎	
第3回	臨床栄養総論３	栄養ケアマネジメント	
第4回	臨床栄養総論４	栄養ケアの計画	
第5回	臨床栄養総論５	疾病者への食事療法、栄養補給の方法	
第6回	臨床栄養各論１	代謝疾患	
第7回	臨床栄養各論２	消化器疾患	
第8回	臨床栄養各論３	循環器疾患	
第9回	臨床栄養各論４	腎臓・内分泌疾患	
第10回	臨床栄養各論５	神経・呼吸器疾患	
第11回	臨床栄養各論６	血液・筋骨格疾患	
第12回	臨床栄養各論７	術前・術後	
第13回	臨床栄養各論８	乳幼児・小児疾患	
第14回	臨床栄養各論９	妊産婦・授乳婦の疾患	
第15回	まとめ	疾患・病態別のまとめ	

教科書	
参考書	臨床栄養学の教科書
成績評価	単位認定 60 点以上 毎回のミニテストとまとめ試験で総合評価をする。
履修のポイント	復習と予習を行うこと。
オフィス・アワー	

平成25年度　シラバス

科目名	特別演習Ⅲ		担当者	旭　久美子・荒井　勝己	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	応用栄養学・食品学の２科目について、講義・演習・小テスト形式で授業を行う。
学習目的	管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の再構築を目的とする。
学習目標	既に習得した専門知識を総復習し、管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を養うこととする。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	【応用栄養学】 授業の概要 栄養マネジメント	①国家試験の概要　②栄養ケア・マネジメントの概念 ③栄養アセスメント	ガイドライン解説 第27回国家試験解説
第2回	【応用栄養学】 妊娠期	①各期の生理的特徴　②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③妊婦・授乳婦のための食生活指針・食事バランスガイド	
第3回	【応用栄養学】 授乳期	①各期の生理的特徴　②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③妊婦・授乳婦のための食生活指針・食事バランスガイド	
第4回	【応用栄養学】 新生児期・乳児期 成長期	①各期の生理的特徴　②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③授乳・離乳の支援ガイド・神経性食欲不振症診断基準	
第5回	【応用栄養学】 成人期	①各期の生理的特徴　②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③メタボリックシンドローム診断基準	
第6回	【応用栄養学】 高齢期	①各期の生理的特徴　②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③更年期障害・日常生活動作（ADL）	
第7回	【応用栄養学】 運動・スポーツと栄養 環境と栄養	①運動時の生理的特徴とエネルギー代謝　②運動と栄養ケア ③ストレスと栄養ケア　④特殊環境と栄養ケア	
第8回	【食品学】 人間と食品（食べ物） 食品の分類と食品の成分Ⅰ	①食分化と食生活　②食生活と健康　③食料と環境問題 ④食品成分表の理解	ガイドライン解説 第27回国家試験解説
第9回	【食品学】 食品の分類と食品の成分Ⅱ	①植物性食品（加工を含む）	
第10回	【食品学】 食品の分類と食品の成分Ⅲ	①動物性食品（加工を含む）　②油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料　③微生物利用食品	
第11回	【食品学】 食品の機能Ⅰ	①一次機能（たんぱく質、炭水化物、脂質、ﾋﾞﾀﾐﾝ、ﾐﾈﾗﾙ）	
第12回	【食品学】 食品の機能Ⅱ 食品の表示と規格基準Ⅰ	①二次機能（色素成分、呈味成分、香気成分、ﾃｸｽﾁｬｰ） ②三次機能（消化管内で作用する機能）　③表示の種類	
第13回	【食品学】 食品の表示と規格基準Ⅱ	①健康や栄養に関する表示の制度　②基準	
第14回	【食品学】 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	①食料生産と栄養　②食品加工と栄養、加工食品とその利用 ③食品流通・保存と栄養　④器具と容器包装	
第15回	まとめ	応用栄養学・食品学のまとめ	

教科書	応用栄養学：応用栄養学（朝倉書店）、応用栄養学実習書（建帛社）、食事摂取基準(2010年度版) 食品学：新ガイドライン準拠エキスパート管理栄養士養成シリーズ　食べ物と健康1～3
参考書	『管理栄養士　全科のまとめ　改訂3版』南山堂
成績評価	単位認定 60 点以上　提出物評価・小テストなど 30%　、筆記試験 70%
履修のポイント	管理栄養士国家試験受験に向け、講義・小テスト等の内容を各自ノートにまとめ、理解度を向上させる。
オフィス・アワー	月・火・木昼休みおよび5限目（旭） 月～金の休み時間（荒井）

平成25年度　シラバス

科目名	特別演習Ⅳ		担当者	高橋　東生 竹下登紀子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	本講義はチューター指導のもとに自主学習形式（出席義務あり）で学習を進め、任意で受講できる講義を並行開催する。講義科目は、栄養教育論、社会環境と健康、公衆栄養学、応用力の４分野に重点を置くびこととし、毎回実力試験の実施により苦手科目の学習強化を行う。
学習目的	管理栄養士としての質の確保を目的とする。
学習目標	統合とまとめ

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	【栄養教育論】 １栄養教育の概念	A栄養教育の目的・目標 B栄養教育の対象と機会	
第2回	【栄養教育論】 ２栄養教育のための理論的基礎	A行動科学理論と栄養教育　B行動科学の理論とモデル C行動変容技法と概念　D栄養カウンセリング E組織作り・地域づくりへの展開　F食環境づくりとの関連	
第3回	【栄養教育論】 ３栄養教育マネジメント	A健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント B栄養教育の目標設定　C栄養教育プログラムの作成 D栄養教育プログラムの実施　E栄養教育の評価	
第4回	【栄養教育論】 ４ﾗｲﾌｽﾃｰｼﾞ･ﾗｲﾌｽﾀｲﾙ別栄養教育の展開	A妊娠・授乳期の栄養教育　B乳幼児期の栄養教育 C学童期・思春期の栄養教育　D成人期の栄養教育 E高齢期の栄養教育　F傷病者及び障がい者の栄養教育	
第5回	【社会・環境と健康】 １社会と健康 ２環境と健康	1.A健康の概念　B公衆衛生の概念　C公衆衛生・予防医学の歴史 2.A生態系と人々の生活　B環境汚染と健康影響　C環境衛生	
第6回	【社会・環境と健康】３健康、疾病、行動に関わる統計資料　４健康状態・疾病の測定と評価	3.A保健統計　B人口静態統計　C人口動態統計　D生命表　E傷病統計 4.A疫学の概念　B疫学指標とﾊﾞｲｱｽの制御　C疫学の方法　Dｽｸﾘｰﾆﾝｸﾞ E根拠(ｴﾋﾞﾃﾞﾝｽ)に基づいた保健対策（EBM）　F疫学研究と倫理	
第7回	【社会・環境と健康】 ５生活習慣(ﾗｲﾌｽﾀｲﾙ)の現状と対策 ６主要疾患と疫学と予防対策	5.A健康に関連する行動と社会　B身体活動、運動　C喫煙行動　D飲酒行動 E睡眠、休養、ストレス　F歯科保健行動　6.Aがん　B循環器疾患　C代謝疾患　D骨・関節疾患　E感染症　F精神疾患　Gその他	
第8回	【社会・環境と健康】 ７保健・医療・福祉の制度	7.A社会保障の概念　B保健・医療・福祉における行政のしくみ　C医療制度　D福祉制度　E地域保健　F母子保健　G成人保健　H高齢者保健・介護 I産業保健　J学校保健　K国際保健	
第9回	【公衆栄養学】 １公衆栄養の概念 ２健康・栄養問題の現状と課題	1.A公衆栄養の概念　B公衆栄養活動 2.A社会環境と健康・栄養問題　B健康状態の変化　C食事の変化 D食生活の変化　E食環境の変化　F諸外国の健康・栄養問題の現状と課題	
第10回	【公衆栄養学】 ３栄養政策	3.Aわが国の公衆栄養活動　B公衆栄養関連法規　Cわが国の管理栄養士・栄養士制度　D国民健康・栄養調査　E実施に関するツール F国の健康増進基本方針と地方計画　G諸外国の健康・栄養政策	
第11回	【公衆栄養学】 ４栄養疫学 ５公衆栄養マネジメント	4.A栄養疫学の概念　B基礎情報としての食事摂取量　C食事摂取量の測定方法 D食事摂取量の評価方法　5.A公衆栄養ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ　B公衆栄養ｱｾｽﾒﾝﾄ C公衆栄養ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ目標設定　D公衆栄養ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ計画　E実施　F評価	
第12回	【公衆栄養学】 ６公衆栄養プログラムの展開	6.A地域特性に対応したプログラムの展開　B食環境づくりのためのプログラムの展開　C地域集団の特性別プログラムの展開	
第13回	応用力	まとめ①	
第14回	応用力	まとめ②	
第15回	応用力	まとめ③	

教科書	国民衛生の動向 2013/2014
参考書	クエスチョン・バンク「管理栄養士国家試験問題解説2013」
成績評価	単位認定 60 点以上　筆記試験　100%
履修のポイント	管理栄養士国家試験受験に向け、講義・小テストなどの内容を各自ノートにまとめ、理解度を向上させる。
オフィス・アワー	担当教員の研究室前掲示板

平成25年度　シラバス

科目名	薬理学		担当者	高橋　淳子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	近年、高血圧症、糖尿病、痴呆症などの生活習慣病が大きな課題となっている。その様な中で、薬に対する基礎知識を十分身につけ、疾患の治療薬の作用機序に対する理解、実際に起こりやすい薬の配合禁忌、薬と食品との相互作用、薬理作用を持つ天然に存在する物質やサプリメントに含まれる生体機能物質のヒトへの影響を理解して管理栄養学の幅を広げる。
学習目的	「医食同源」ともいわれる食生活は、ヒトの健康にとって重要な環境因子となる。また、「食」を通してヒトの健康に関わる管理栄養士にとっての薬と食品との関係を理解することが、この薬理学の講義からの習得目的である。
学習目標	薬の基礎知識を十分に身につけることにより、管理栄養士として薬と食事の組み合わせについて専門的知識と技術を兼ね備えることができる能力を養うことを達成目標とする。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	薬理学とは	薬の分類、薬事法、薬理学の歴史	
第2回	薬理学総論　Ⅰ	薬の作用のメカニズム （吸収、分布など）	
第3回	薬理学総論　Ⅱ	薬の作用のメカニズム （薬理作用と受容体、主作用と副作用など）	
第4回	薬の設計	新薬開発、創薬、臨床試験、薬物療法の基本など	
第5回	疾患別薬物治療　Ⅰ	中枢神経系、心臓・血管系疾患に作用する薬	
第6回	疾患別薬物治療　Ⅱ	炎症と免疫系、骨の疾患、呼吸器疾患、消化器疾患に作用する薬	
第7回	疾患別薬物治療　Ⅲ	内分泌・代謝疾患、血液・造血器疾患に作用する薬	
第8回	疾患別薬物治療　Ⅳ	腎臓疾患、感覚器の疾患に作用する薬	
第9回	疾患別薬物治療　Ⅴ	感染症、悪性腫瘍（がん）に作用する薬	
第10回	臨床検査値と治療薬　Ⅰ	臨床検査の種類、目的、検査内容、生体検査	
第11回	臨床検査値と治療薬　Ⅱ	薬と食物相互作用	
第12回	栄養と代謝性疾患　Ⅰ	肥満、糖尿病、低血糖、高脂血症、痛風	
第13回	栄養と代謝性疾患　Ⅱ	先天性代謝異常、たんぱく質・エネルギー欠乏症、 ビタミン欠乏症、ビタミン過剰症	
第14回	サプリメント	ダイエタリーサプリメントと健康	
第15回	薬理学のまとめ	薬理学分野の現状と問題点について 対応する管理栄養士の役割	

教科書	カラー図解 薬理学の基本がわかる辞典 久保鈴子 監修 西東社
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
履修のポイント	薬理学の基礎知識および食と薬の関係について理解することが望ましい。
オフィス・アワー	曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

平成25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、バイオリア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目的とする。							
学習目標	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達成目標とする。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	食品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	バイオリア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㈱
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
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。

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	調理学実習Ⅲ		担当者	松岡千枝子	学科	栄養学科	開講期	前期
区分	専門科目	選択	単位	1単位	学年	4学年	曜日	
			(時間)	(45時間)			時限	
授業の概要	現代は国際的交流の発達で、より身近になった諸外国の料理を調理技術を習得するのみならず、そこに住む人々の暮らしにもふれ、国際理解の幅を広げる。							
学習目的	将来、様々な食分野の活躍する場で、調理の楽しさや大切さを実感し、それらを教え、伝えることの重要性を身につける。							
学習目標	日本でも比較的知られ、また、食されている代表的な料理について、調理技術、調理用食材、調理用具、食器の種類と扱い方などについて学ぶ。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	世界の料理の総論	オリエンテーション、諸外国の料理形式について	
第2回	アジア地域の料理 （中国料理①）	肉包子（肉まんじゅう）、豆沙包子（あんまんじゅう） 中国風コーンスープ、春雨サラダ	
第3回	アジア地域の料理 （中国料理②）	珍珠丸子（肉団子のもち米蒸し）、水餃子、杏仁豆腐	
第4回	アジア地域の料理 （韓国料理①）	ビビンバ、わかめスープ、デザート	
第5回	アジア地域の料理 （韓国料理②）	キムチ鍋（キムチチゲ）、チヂミ、デザート	
第6回	アジア地域の料理 （ベトナム料理①）	生春巻き（ゴイ・クオン）、魚のスープ ケム・チャイズア（ベトナムのデザート）	
第7回	アジア地域の料理 （ベトナム料理②）	ベトナム風サンドイッチ、厚揚げとトマトの炒め煮 バナナドリンク	
第8回	アジア地域の料理 （タイ料理①）	チャーハン、春雨サラダ、卵豆腐のスープ	
第9回	アジア地域の料理 （タイ料理②）	ひき肉の茶わん蒸し、トムヤムクン（酸味と辛みのえびスープ） デザート（かぼちゃのココナツミルクかん）	
第10回	ロシア地域の料理 （ロシア料理①）	ロシアパン、ビーフストロガノフ、粉ふきいも きゅうりのサラダ、キセリー（ジュースとアイスのデザート）	
第11回	ロシア地域の料理 （ロシア料理②）	ブリニ、ボルシチ、ロシアティー	
第12回	中東地域の料理 （トルコ料理①）	ポウチャ、レンズ豆のスープ、羊飼いのサラダ	
第13回	中東地域の料理 （トルコ料理②）	なすの野菜煮込み、トルコ風スクランブルエッグ、 にんじんココアボール	
第14回	中東地域の料理 （インド料理①）	チキンマサラ、チャパティ、インド風シンプルサラダ インドのティータイム（チャイ、ラッシー）	
第15回	中東地域の料理 （インド料理②）	キャベツライス、タンドールチキン、ラッサム、果物	

教科書	
参考書	たのしい調理（医歯薬出版）、世界の料理（ポプラ社）、世界の料理いただきます（マリス館）
成績評価	単位認定 60 点以上 平常点およびレポート100%
履修のポイント	
オフィス・アワー	

平成25年度　シラバス

科目名	食事介護論		担当者	中山　優子	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	4学年	曜日	
			(時間)	(30時間)			時限	

授業の概要	少子高齢化時代により地域在宅や施設における食介護の必要な要介護者の増加に伴い、その栄養状態の改善や体力の回復を通じ疾病の治療、治癒の促進に「食」が重要な役割を担っている。授業では、医療・福祉介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解した上で、食事介助の意義を考える。「食」を通してＱＯＬ向上をめざすための理論と実際について学ぶ。
学習目的	地域在宅や施設における食介護の必要とされる技術、栄養管理などに理解を深め、その技術や知識を実際の社会で役立てられる。
学習目標	①摂食・嚥下障害について理解する。 ②摂食・嚥下障害に多い疾患について理解する。 ③介護食の形態とテクスチャーについて理解する。 ④食事介助のアセスメント、多職

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	食事介護　－１－	食事介護を必要する人の背景	
第2回	食事介護　－2－	食事介護を必要する人の疾病	
第3回	食事介護　－3－	食事介護を必要する人のための食生活支援	
第4回	摂食・嚥下　－１－	摂食・嚥下障害について	
第5回	摂食・嚥下　－2－	疾病・症状別食事療法	
第6回	摂食・嚥下　－3－	疾病・症状別食事療法	
第7回	摂食・嚥下　－4－	嚥下障害の評価と対処方法	
第8回	摂食・嚥下　－5－	食環境と食事訓練	
第9回	食事介助　－１－	食事介助の方法、留意点、心得等について	
第10回	食事介助　－2－	嚥下困難になる原因、嚥下困難者におこる障害や症状	
第11回	食事介助　－3－	多職種連携の実際	
第12回	咀嚼困難	咀嚼困難、食事介護の実際	
第13回	食生活支援　－１－	食事介護の実際、食を通じて自立への援助	
第14回	食生活支援　－2－	在宅介護への支援、障害別の食生活援助	
第15回	まとめ	復習とまとめ	

教科書	
参考書	実践介護食事論、栄養食事療法、臨床栄養学、応用栄養学、摂食・嚥下リハビリテーション
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・課題献立提出を総合して評価。
履修のポイント	自ら学習目的意識を持って履修して下さい。
オフィス・アワー	11号館17研究室前に掲示します。

桐生大学

平成25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	後期
区分	専門科目	選択	単位	2単位	学年	3学年	曜日	水曜日
			(時間)	(30時間)			時限	2限

授業の概要	食に関する歴史と文化について学習し、その継承の必要性について考える。また、食育における学校、家庭、地域の“連携“の重要性を理解する。そして演習を通し、食に関する指導の実践について学修する。
学習目的	栄養教諭論で学んだ基礎知識を踏まえ、栄養教諭としての総合的な食育実践力を身につける。
学習目標	１．食に関する歴史的、文化的背景や社会資源について理解し、家庭・学校・地域が連携した食育実践力を身につける 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．個別指導の要点について理解する。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	食生活と文化	授業概要 日本における食文化と食環境 食育基本法(栄養教諭制度導入）制定の背景	
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	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③	
第6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7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8回	食品に関する現状	食品流通の現状と問題点	DVD：いのちの食べ方
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%
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むこと。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	

桐生大学

平成25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、食の安全性、環境問題などについても説明します。							
学習目的	農水産物や加工食品などの流通についての理解を深めることを目的とします。							
学習目標	農水産物や加工食品などの流通についての理解を深めることを目標とします。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	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）	日本の食生活の変化とその要因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たのかを説明します。	
第5回	食品流通（１）	食品流通と他の商品との流通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３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）	加工食品の流通と業界の現状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現状について説明します。	
第10回	食品流通（６）	食品小売業としてのスーパー、コンビニなど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（飽食と飢餓の同時併存）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」について考えます。	
第15回	環境問題	フード関連産業と環境問題について説明します。	

教科書	使用しません。プリントを配布します。
参考書	（社）日本フードスペシャリスト協会編『新版食品の消費と流通』建帛社
成績評価	単位認定 60 点以上 平常点（学習態度、確認プリント等の提出）：40%、試験：60%で総合的に評価します。
履修のポイント	毎回の積み重ねが大切です。授業中の取り組み方によっては単位を認定しないことがあります。
オフィス・アワー	

平成25年度　シラバス

科目名	フードコーディネート論		担当者	中村　裕子	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	選択	単位 （時間）	２単位 30時間	学年	４学年	曜日 時限	
授業の概要	フードコーディネートの基本理論―食の快適性の追求とサービス・もてなしの心を軸に、食文化、食環境、食卓マナー、テーブルセッティング、食育等、食に関する様々な分野の基礎的な知識について学習する。また、現代におけるフードビジネスの動向やこれからの資源循環型社会を充分に認識し、新しい時代のフードコーディネートの役割と価値についても学習する。							
学習目的	近年の自然環境問題や食糧問題を理解しながら、様々な「食」をトータル的にとらえ、自己の考えを提案できる能力を養う。							
学習目標	食文化や伝統食を学習し、併せて現代社会の新しい食〈　フードビジネスにおける現代の流動的な食　〉の傾向も理解しフードコーディネートが食生活に果たしている役割と価値を習得する。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	フードコーディネートとは	アメニティとホスピタリティ	
第2回	日本の食事文化	伝統食・行事食	
第3回	外国の食事文化	諸外国の食事と日本	
第4回	現代の食事文化と課題	現代の食事分析とこれからの展開	
第5回	メニュープランニング　１	日本と諸外国の料理様式メニュー	
第6回	メニュープランニング　２	料理の選択と条件　　献立計画	
第7回	食卓の演出　１	テーブルウェアー	
第8回	食卓の演出　２	テーブルセッティング	
第9回	サービスとマナー	食卓のルールとマナー	
第10回	食空間とコーディネート	食空間のレイアウト	
第11回	キッチンレイアウト	環境の整備と安全について	
第12回	フードマネジメント	フードビジネスに関する事業の構造と展開	
第13回	食環境	これからの食環境とフードシステム	
第14回	フードコーディネートの新しい展開	ライススタイルとの関係　　（レポート準備）	
第15回	総括	まとめ　　フードコーディネートの課題と期待	

教科書	フードコーディネート論　　建帛社
参考書	
成績評価	単位認定 60 点以上　　レポート　７０％　　グループ討議・発表　　２０％　　受講態度・積極性　１０％
履修のポイント	流動的な現代の食情報に関心を持つこと　　意見発表の積極性
オフィス・アワー	随時　９号館第７研究室

桐生大学

平成25年度　シラバス

科目名	道徳教育及び特別活動の研究		担当者	田口和人	学科	看護・栄養	開講期	前期
区分	教職科目	必修	単位 (時間)	1単位 (15時間)	学年	4年次	曜日 時限	
授業の概要	教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解することを第一に行います。その上で、道徳教育と特別活動を一応区分したうえで、それぞれについて「グループ討議」を行います。またビデオ等を見て学校現場についての理解を深めます。							
学習目的	教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解すると同時に、今日の子どもたちが置かれた状況を考慮した場合に、どのような道徳教育・特別活動が求められるのかについて考えることを学習の目的とします。							
学習目標	日本の道徳教育は1945年を境とする戦前・戦後では大きく変わりました。それは特別活動にも同様のことがいえます。何がどのように変わったのかについて理解することを一つの目標とします。その上で、今日の子どもたちが抱える様々な教育問題を想定しながら、求められる道徳教育・特別活動はどのようなものであるかについて、自分自身で考えることを二つ目の目標とします。							

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	教育課程における道徳教育／特別活動	道徳教育とは、特別活動とは（教育課程についての説明）。楽曲を聴いて子どもたちの心理を想像する。	
第2回	学校教育について	教育活動の二つの形態（教授と陶冶）について学習する。	
第3回	学習指導要領と道徳教育／特別活動	学習指導要領と道徳教育・特別活動について学習する。また、戦前戦後の道徳教育・特別活動について学習する。	
第4回	学校ってどんなとこ？	今日の学校教育の現状について視聴覚教材を用いて学習する。	
第5回	いじめ問題	克服しがたい問題としての子どもたちの周りに存在する「いじめ・いじめ自殺」について視聴覚教材を用いて学習する。	
第6回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議①	テーマを設定してグループごとに討議を行う。	
第7回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議②	グループ討議した内容を整理して、発表する。	
第8回	まとめ	道徳教育と特別活動についてのまとめを行う。	
第9回			
第10回			
第11回			
第12回			
第13回			
第14回			
第15回			

教科書	※適宜、資料を配布します。
参考書	
成績評価	単位認定 60 点以上 試験100%（持ち込み不可）
履修のポイント	
オフィス・アワー	

平成25年度　シラバス

科目名	教職実践演習（栄養教諭）		担当者	澤田樹美・田口和人	学科	栄養学科	開講期	後期
区分	専門科目	自由	単位	2単位	学年	4学年	曜日	
	教職科目	（必修）	（時間）	（30時間）			時限	

授業の概要	第1回は、教職担当教員によりオリエンテーションを行う。第2～3回は、栄養教育実習を振り返りながら、教師という仕事について考える。第4～6回は栄養教育実習での経験を踏まえ、学校給食（調理場）についての学習を深めることにより、栄養教諭としての資質向上に努める。第7～10回では、教師に求められる様々な指導力を伸ばすために、道徳、生徒指導、総合的な学習の時間、特別活動の指導を前提として、児童生徒に対する洞察力・観察力そして創造力を高めるために心理的討論や心理活動を意識したアクティビティを行う。第11～13回は栄養教育実習の研究授業を踏まえ、栄養教諭の指導的側面の向上を図る。第14～15回は、学校教育が抱える諸問題をふまえながら教師の役割について考え、最後に教職課程履修に関するまとめを行う。
学習目的	履修カルテにより、個人別の履修状況や教諭になるための実践的指導力等を把握しながら、演習を通して受講者が栄養教諭になるために必要な能力を培うことを目的とする。また、組織の一員としての自覚や地域社会とのつながりを意識しながら（地産地消）、社会性や人間関係能力を育成する。
学習目標	①履修カルテにより、履修状況を確認する。 ②栄養教諭になるために必要な能力を、身につける。 ③学校という組織の一員として自覚するとともに、教師としての豊かな感性や人間関係能力を高める。

授　業　計　画

回	主　題	授　業　内　容	備考
第1回	オリエンテーション	教職実践演習の内容とスケジュールの確認。履修カルテ」の確認。	教職担当教員
第2回	学校教育・教師の仕事	教育実習を踏まえて、教師の仕事について学び、考える	同上
第3回	教育課程	学習指導要領と教育課程について再度確認する。	同上
第4回	学校給食の実際	自校方式とセンター方式の様子について内部講師から学ぶ	同上
第5回	学校給食を巡る諸問題の検討	「朝食欠食」や「完食」など学校給食を巡る諸問題についてのディスカッションを行う。	同上
第6回	献立発表	教育実習で経験した「献立」について、各自が発表する。	同上
第7回	集団的アクティビティ	子どもたちの人間関係の不安定な状況を想定して、集団的なアクティビティを行う	同上
第8回	いじめ問題を考える	学校全体の問題として「いじめ」をとらえ、改めて考える。	同上
第9回	ブレイン・ストーミング	ブレイン・ストーミングのウォーミング・アップ段階とマインド・マップづくりを行い、対人関係の緩和と創造力、批判的思考力などを開発する教育方法を知る。	同上
第10回	同　上	動機づけや意欲形成に対するマインド・マップづくりを行い、具体的な教育的支援策を案出し合って発表する。	同上
第11回	食に関する指導計画	全学年を対象とした食に関する指導計画の作成	栄養教諭担当
第12回	給食・教科等の時間における授業①	給食の場を利用した食育	同上
第13回	給食・教科等の時間における授業②	給食・教科等の指導案	同上
第14回	学校教育の諸問題	栄養教諭の専門的分野にとどまらず、学校教育が抱える諸問題について考える。	教職担当教員
第15回	まとめ	履修カルテを用いて、教職課程の総合的な確認を行う。	同上

教科書	プリント類をその都度配布する
参考書	
成績評価	単位認定 60 点以上 小レポート、総括レポートの提出状況、演習・発表内容を総合して評価
履修のポイント	各自が自分の考えを積極的に発表し、共に学びあい、考える場にしてください。
オフィス・アワー	