

家政学部専門科目

家 政 学 科

(授業科目名 五十音順)

科目名	アパレルCAD演習	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] アパレルCADシステムを駆使して、布柄や衣服のデザインから、パターンメイキング、マーキング、縫製仕様書の作成など、アパレル製品の企画・設計・製造等に関する知識と実践力を身につける。 [授業概要] 授業前半では、アパレルCADソフトを体験しながら、パターンメイキングなどの基礎知識やCADの基本操作などを習得する。後半ではアパレル製品の企画・設計・製造の応用演習として、『テキスタイルCAD演習』で学んだ手法で生地柄やスタイル画を作成し、そのデザインした服のパターン作成、出来上がりの衣服のシミュレーション、その被服の製造を想定したマーキング図や縫製仕様書の作成なども行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業時間内に課題が完了できない場合でも、空き時間等を利用して、次回授業までに完了させておくこと。 [授業計画] 1. アパレルの企画・設計・製造の流れ、アパレルCADシステムの構成・用語 2. パターンメイキング 3. パターンメイキング 4. パターンメイキング 5. パターンメイキング 6. 着装シミュレーション、布の力学特性と衣服の形態との関連 7. プロダクトパターンの作成(縫い代、ノッチの設定等) 8. グレーディング、マーキング 9. 縫製仕様書、工程分析表 10. 生地柄デザイン、スタイル画、アパレル商品企画マップ作成 11. パターンメイキング 12. パターンメイキング 13. 組み立て・修正作業、着装シミュレーション 14. プロダクトパターン、マーキング、縫製仕様書、企画マップ完成 15. まとめ [成績評価方法] 作品・課題提出物(50%)、平常点・授業態度(35%)、テスト(15%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし なし [参考書(ISBN)] 『テキスタイルCAD演習で配布したプリント』			

S72150 [HS3-004]

科目名	アパレルCAD演習	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] アパレルCADシステムを駆使して、布柄や衣服のデザインから、パターンメイキング、マーキング、縫製仕様書の作成など、アパレル製品の企画・設計・製造等に関する知識と実践力を身につける。 [授業概要] 授業前半では、アパレルCADソフトを体験しながら、パターンメイキングなどの基礎知識やCADの基本操作などを習得する。後半ではアパレル製品の企画・設計・製造の応用演習として、『テキスタイルCAD演習』で学んだ手法で生地柄やスタイル画を作成し、そのデザインした服のパターン作成、出来上がりの衣服のシミュレーション、その被服の製造を想定したマーキング図や縫製仕様書の作成なども行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業時間内に課題が完了できない場合でも、空き時間等を利用して、次回授業までに完了させておくこと。 [授業計画] 1. アパレルの企画・設計・製造の流れ、アパレルCADシステムの構成・用語 2. パターンメイキング 3. パターンメイキング 4. パターンメイキング 5. パターンメイキング 6. 着装シミュレーション、布の力学特性と衣服の形態との関連 7. プロダクトパターンの作成(縫い代、ノッチの設定等) 8. グレーディング、マーキング 9. 縫製仕様書、工程分析表 10. 生地柄デザイン、スタイル画、アパレル商品企画マップ作成 11. パターンメイキング 12. パターンメイキング 13. 組み立て・修正作業、着装シミュレーション 14. プロダクトパターン、マーキング、縫製仕様書、企画マップ完成 15. まとめ [成績評価方法] 作品・課題提出物(50%)、平常点・授業態度(35%)、テスト(15%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし なし [参考書(ISBN)] 『テキスタイルCAD演習で配布したプリント』			

S72151 [HS3-004]

科目名	衣生活文化論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	森 治子		
〔 到達目標 〕 衣生活の歴史や流行を学び、被服がもつ機能や可能性について検討することにより、社会の変化と衣生活の関係や、社会における被服の役わりについて理解を深める。また、服飾文化を学ぶうえで必要となる基本的な服飾用語についての知識を習得する。			
〔 授業概要 〕 衣服は私たちの日常生活において最も身近な存在である。この授業では、現代服のルーツである西洋服飾の変遷をたどり、衣生活の変化や流行現象を学ぶことによって、服飾がもつ社会的・文化的意味を考察する。また、絵画、彫刻などの図像資料のほか、小説、映画などからデザイン、素材、流行、社会的背景を読み解き、現代の衣生活のなかに歴史上の服装がどのように反映されているかということについて検討する。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 授業に必要な予習や復習については、必要に応じて指示する。また、授業の際に参考文献や授業に関連する映画や美術展などを紹介するので、積極的に新しい文化や芸術に触れる機会をもつよう心がけること。			
〔 授業計画 〕 1.衣服の起源 2.社会と衣生活の変遷(1) 古代～中世 3.社会と衣生活の変遷(2) 近世 4.衛生観と衣生活 5.近代消費生活とモード産業 6.19世紀の服飾(1) 男性服 7.19世紀の服飾(2) 女性服 8.服飾表現における日本趣味 9.芸術と服飾 10.戦時下の衣生活 11.20世紀のデザイナー(1) 男性デザイナー 12.20世紀のデザイナー(2) 女性デザイナー 13.20世紀のデザイナー(3) 戦後のデザイナー 14.ストリートカルチャーと衣生活 15.環境と衣生活			
〔 成績評価方法 〕 授業の際に提出するコメントカード20%、ミニレポート30%、期末レポート50%			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書 (ISBN) 〕 なし。プリントを配布する。			
〔 参考書 (ISBN) 〕 『増補最新カラー版 世界服飾史』 著者名:深井晃子監修 出版社:美術出版社 (978-4568400779)			

S72360 [HH2-003]

科目名	インテリアCAD入門	前期	1 単位
サブタイトル	CADソフトを利用したインテリア設計		
担当者	来海 素存		
[到達目標] 建築・インテリア業界で多く利用されているAuto Cadを使用して、作図の基本操作を習得する。 [授業概要] コンピューターによるインテリア設計を、個人単位でソフトを操作して行う。パソコンを利用した設計手法の歴史を学び、多種の設計ソフトの紹介も行う。その後、テキストを用いて作図の基本操作を習得し、適時課題練習を行う。作図課題は集合住宅の平面図で、コンクリートの柱、壁に囲まれた住戸の間仕切り壁や、建具・収納・主要設備・寸法・室名等を記入する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] テキストを基に授業範囲の予習・復習を十分行うと共に、他の設計ソフトにも関心を持ち、インテリア設計に関する幅広い知識習得に努めること。 [授業計画] 1. CADの基本知識(歴史・用途・効果・Auto Cadの概要) 2. Auto Cadの基本操作、ファイルの基本操作、設定 3. 作図範囲の表示、直線を描く、三角形を描く 4. 長方形、菱形、正三角形を描く 5. いろいろな図形の作成① 6. いろいろな図形の作成② 7. 図形の移動、図形の複写 8. 図形の修正 9. 線種別に作図 10. 文字を記入、文字の書き換え 11. 寸法を記入、寸法要素の登録 12. 並列寸法、寸法値や寸法線の移動 13. レイヤーの概念、レイヤーを作成 14. 課題を作図① 15. 課題を作図② [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『これからはじめるAutoCadの本』2014、2013対応版 著者名:稲葉幸行 出版社:技術評論社 (9.784774160542) [参考書(ISBN)] なし			

S72250 [HI3-012]

科目名	インテリアCAD入門	前期	1 単位
サブタイトル	CADソフトを利用したインテリア設計		
担当者	来海 素存		
[到達目標] 建築・インテリア業界で多く利用されているAuto Cadを使用して、作図の基本操作を習得する。 [授業概要] コンピューターによるインテリア設計を、個人単位でソフトを操作して行う。パソコンを利用した設計手法の歴史を学び、多種の設計ソフトの紹介も行う。その後、テキストを用いて作図の基本操作を習得し、適時課題練習を行う。作図課題は集合住宅の平面図で、コンクリートの柱、壁に囲まれた住戸の間仕切り壁や、建具・収納・主要設備・寸法・室名等を記入する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] テキストを基に授業範囲の予習・復習を十分行うと共に、他の設計ソフトにも関心を持ち、インテリア設計に関する幅広い知識習得に努めること。 [授業計画] 1. CADの基本知識(歴史・用途・効果・Auto Cadの概要) 2. Auto Cadの基本操作、ファイルの基本操作、設定 3. 作図範囲の表示、直線を描く、三角形を描く 4. 長方形、菱形、正三角形を描く 5. いろいろな図形の作成① 6. いろいろな図形の作成② 7. 図形の移動、図形の複写 8. 図形の修正 9. 線種別に作図 10. 文字を記入、文字の書き換え 11. 寸法を記入、寸法要素の登録 12. 並列寸法、寸法値や寸法線の移動 13. レイヤーの概念、レイヤーを作成 14. 課題を作図① 15. 課題を作図② [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『これから始めるAutoCadの本』2014、2013対応版 著者名:稲葉幸行 出版社:技術評論社 (9.784774160542) [参考書(ISBN)] なし			

S72251 [HI3-012]

科目名	インテリア産業論	後期	2 単位
サブタイトル	インテリアの構成要素		
担当者	来海 素存		
[到達目標] 住宅の質的向上とともに、豊かなライフスタイルへの生活者の欲求は日々高まっている。そこで消費者サイドに立脚した、建築・インテリアの高度な知識が必要となっている。規格型住宅や集合住宅についての商品知識や販売手法を学ぶと共に、照明デザインや修景計画を始め、世界レベルのデザイナーが残した住宅・家具についても学び、インテリアデザイン・関連産業全般に対する知識を習得する。 [授業概要] 住空間をデザインするインテリアコーディネーターなどの職能・業務内容の認識や、室内を構成する家具や各種エレメントを用いたデザインのポイント確認する。また、住宅の形態別設計手法や特徴を豊富なイラストや写真で確認する。日本独特の工業化住宅の商品企画、販売手法も紹介する。また、国外の著名な建築家・デザイナーの多くの作品からもデザインのポイントを学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書で、次週の授業範囲の内容を確認すると共に、日頃からインテリア情報に関心を持つこと。 [授業計画] 1. インテリアデザインの職能と仕事 2. 建築・インテリア関連産業 3. モノと空間のかたち 4. 巨匠の家具・インテリア 5. 人の寸法と空間の広さ 6. 室内環境のデザイン 7. 照明デザイン(学外特別講師との共同講義) 8. 住宅デザインのポイント ① 9. 住宅デザインのポイント ② 10. 住宅デザインのポイント ③ 11. 住宅デザインのポイント ④ 12. 集合住宅デザインのポイント ① 13. 集合住宅デザインのポイント ② 14. 美しい街並みに住む 15. まとめ [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(10%)、試験(60%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『世界で一番美しい建築デザインの教科書』 著者名:鈴木俊彦・松下希和・中山繁信 出版社:エクスナレッジ (9.784767812397) [参考書(ISBN)] なし			

S72310 [HI3-017]

科目名	インテリアデザイン実習	後期	1 単位
サブタイトル	デザイン表現法		
担当者	来海 素存		
[到達目標] インテリアデザイン計画、空間イメージの構成演出について、人々の生活行動をもとに各室の特性とインテリア計画、色彩計画、インテリアデザインの表現技術(プレゼンテーション)など理論及び演習を通じて総合的理解を深める。 [授業概要] 住空間のデザインをテーマにして、表現技法を学びそれを応用した作品を制作する。製図器具を利用してプレゼンテーションボードを作成し、合同批評会ではプレゼンテーション能力も養う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業で作成する課題に関する資料収集や、事例研究を事前に行うこと。 [授業計画] 1. インテリアデザイン実習についてと基本演習 2. 製図演習室実測、平面図作成① 3. 製図演習室平面図作成② 4. 製図演習室展開図作成 5. 製図演習室展開図、天井伏図作成 6. 個人住宅平面図作成① 7. 個人住宅平面図作成② 8. 個人住宅平面図作成③ 9. 個人住宅平面図着色 10. 個人住宅展開図作成 11. 個人住宅天井伏図作成 12. 個人住宅室内パース作成① 13. 個人住宅室内パース作成② 14. プレゼンテーションボードの作成 15. 演習作品プレゼンテーション、講評 [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 適宜プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S72220 [HI2-014]

科目名	インテリアデザイン実習	後期	1 単位
サブタイトル	デザイン表現法		
担当者	来海 素存		
[到達目標] インテリアデザイン計画、空間イメージの構成演出について、人々の生活行動をもとに各室の特性とインテリア計画、色彩計画、インテリアデザインの表現技術(プレゼンテーション)など理論及び演習を通じて総合的理解を深める。 [授業概要] 住空間のデザインをテーマにして、表現技法を学びそれを応用した作品を制作する。製図器具を利用してプレゼンテーションボードを作成し、合同批評会ではプレゼンテーション能力も養う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業で作成する課題に関する資料収集や、事例研究を事前に行うこと。 [授業計画] 1. インテリアデザイン実習についてと基本演習 2. 製図演習室実測、平面図作成① 3. 製図演習室平面図作成② 4. 製図演習室展開図作成 5. 製図演習室展開図、天井伏図作成 6. 個人住宅平面図作成① 7. 個人住宅平面図作成② 8. 個人住宅平面図作成③ 9. 個人住宅平面図着色 10. 個人住宅展開図作成 11. 個人住宅天井伏図作成 12. 個人住宅室内パース作成① 13. 個人住宅室内パース作成② 14. プレゼンテーションボードの作成 15. 演習作品プレゼンテーション、講評 [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 適宜プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S72221 [HI2-014]

科目名	インテリアデザイン論	前期	2 単位
サブタイトル	空間のつくりかた		
担当者	来海 素存		
[到達目標] インテリアデザインを行う為の基礎知識を幅広く学ぶ。 空間を利用する人の特性やインテリアを構成する材料や使い方を理解することにより、自分の考え・感性を表現することが出来る。 課題演習を重ねることにより関連資格取得のための準備も行う。 [授業概要] 住空間をはじめ人間が介在するあらゆる生活空間について、それぞれの空間機能と人々の動作特性、そして現代人の生活像の把握をベースに、インテリアデザイン計画のプロセスと手法について理解する。またインテリアコーディネーター試験受験情報についても適宜解説する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書で、次週の授業範囲の内容を確認すると共に、日頃からインテリア情報に関心を持つこと。 [授業計画] 1. インテリアデザインの「対象」 2. インテリアにかかわる業種・職種と具体的な業務 3. インテリアを構成する要素 4. インテリアの色彩計画 5. インテリアの照明計画① 6. インテリアの照明計画②(学外特別講師との共同講義) 7. 寸法とモジュール 8. インテリアの構造と仕上げ① 9. インテリアの構造と仕上げ② 10. インテリアの材料 11. インテリアデザインに関する法規 12. インテリアデザインの図面、パース 13. プレゼンボード、デジタルツール 14. インテリアデザインの体験 15. まとめ [成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(20%)、試験(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『超図解で全部わかる インテリアデザイン入門』 著者名 :Aiprah(アイプラフ) 出版社:エクスナレッジ (9.784767818764) [参考書(ISBN)] なし			

S72190 [HI2-011]

科目名	栄養学総論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	坂元 美子		
[到達目標] 五大栄養素が体の中でどのように代謝されるかを理解する。ヒトにとって必要な栄養を理解し、どのような食品をどれくらいとればよいのかがわかるようにする。食材や調理法、食べ方によって栄養の利用が違うことを学ぶ。 [授業概要] ヒトは、成長し、健康を維持するために、必ず食事から栄養を摂取しなければならない。栄養素の必要性を理解し、摂取した食品の栄養素が体の構成成分やエネルギーへの変換にいたる代謝の過程を学習する。また、健康を維持するためには、どのような食品をどれくらいとればよいかを、栄養計算から学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業前に、前回分の教科書とノートを見直す。質問事項は、毎回の授業終了時に聞いておく。 [授業計画] 1.オリエンテーション 2.栄養とは 3.健康と栄養、食事摂取基準 4.糖質の栄養 5.糖質の代謝 6.脂質の栄養 7.脂質の代謝 8.たんぱく質の栄養 9.たんぱく質の代謝 10.水溶性ビタミン 11.脂溶性ビタミン 12.ミネラルの栄養① 13.ミネラルの栄養② 14.栄養計算 15.まとめ [成績評価方法] 試験、レポート [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 新食品成分表 栄養計算ソフトフーズサポーター付き 著者名:ほうれい 出版社:東京法令出版 (978-4-8090-6306-3) 『スポーツ・健康栄養学』〈はじめて学ぶ 健康・スポーツ科学シリーズ 6〉 著者名:坂元美子編著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1709-6) [参考書 (ISBN)] 随時必要に応じて紹介します			

S71160 [HI2-005]

科目名	応用調理学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西山 貴子		
[到達目標] 基礎調理学実習で修得した知識と技術を踏まえて応用的な調理技術と知識を習得し、食品の調理特性や調理の目的に応じた取り扱いが出来るようになることを目標とする。			
[授業概要] 基礎調理を基にした応用調理を実習する。日本料理、西洋料理および中国料理の特徴、食材、調理操作、調味料などについての理解を深める。食文化、食の安全性、食生活と健康の関連性などを理解し、食環境の現状をふまえた食品選択や献立作成が学べるような調理実習を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回実習の復習(出来れば実際に調理を行う)と今回実習のタイムテーブル(実習計画)を作成し、実習献立を限られた時間内に効率的に調理出来るように準備する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理1 3. 日本料理2 4. 日本料理3 5. 日本料理4 6. 西洋料理1 7. 西洋料理2 8. 西洋料理3 9. 西洋料理4 10. 中国料理1 11. 中国料理2 12. 中国料理3 13. 中国料理4 14. 行事食 15. まとめ			
[成績評価方法] 実習態度(50%)・レポート(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『調理のためのベーシックデータ』 著者名:松本仲子監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4) 実習プリントを配布する			
[参考書(ISBN)] なし			

S71180 [HI3-003]

科目名	快適環境生理学	前期	2 単位
サブタイトル	ヒトの五感と生活の快適性		
担当者	平田 耕造		
[到達目標]			
地球上の様々な気候条件下で、いろいろな建物の中で、種々の衣服を着用し、快適な生活を送るためにこれまで多くの工夫がなされてきた。しかし、できるだけ少ないエネルギーで快適な環境を設定し、今後も継続して健康的な生活を送れるようにすることが求められている。人～衣～住～環境を一体として捉え、種々の環境変化に対する人体の生理学的な反応を知ることにより、持続可能な社会を構築するアイデアを考え、皆の前でプレゼンテーションできる能力を培うこと。			
[授業概要]			
衣服は人に最も近接する環境であり、ポータブルな環境でもある。その外側に建物があり、人工的な環境を作り出せるが、快適な環境を維持するには多くのエネルギーを必要とする。外部の地球環境も温暖化が進行しており、異常気象も生じている。このような複合環境の中で人は快適を求めて生活している。本講義では、寒冷や暑熱、重力等の環境を設定し、人の生活の中で起こる様々な生理的な変化に注目し、ヒトの五感の生理的な特徴を踏まえながら、人の環境への適応について理解を深める。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
教科書、参考書等をよく読み内容を復習し理解して、授業中に与えられた課題を解決するためのアイデアを確固たるものにするための予習、準備学習を十分にしておくこと。			
[授業計画]			
1. 生活環境を人間～衣服～住居～環境として捉える			
2. 地球上の様々な気候条件における人々の暮らしと体温調節			
3. 寒冷環境と体温の調節(体脂肪の役割、褐色脂肪組織)			
4. 冬を温かく過ごすには(ふるえ、冷え性)			
5. 夏を涼しく過ごすには(皮膚血管反応と不感蒸散)			
6. 暑熱環境と体温の調節(発汗、飲水、脱水と熱中症予防)			
7. 重力の影響と体液の調節(お風呂に入る・出ると入浴事故防止) 加速度的の影響(ジェットコースター・ジェット機搭乗)			
8. 照明(光)環境と視覚の調節			
9. 生体リズム(睡眠・寝室・パジャマ)			
10. 人の嗅覚・動物の嗅覚(衣・住環境)			
11. 聴覚のメカニズムと高齢者			
12. 皮膚感覚(痛覚・触覚・圧覚・温冷覚)			
13. 味覚とエネルギー代謝(食環境)			
14. 健康を維持・増進するには快適環境だけでよいのか?			
15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験(60%)、授業毎のミニ・ペーパー(20%)、授業中に課すレポートの内容(20%)を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
第3版 看護形態機能学(生活行動からみるからだ) 著者名:菱沼典子著 出版社:日本看護協会出版会 (978-4-8180-1626-2)			
[参考書(ISBN)]			
授業中に配布するプリント 著者名:平田耕造			

S71030 [HB2-001]

科目名	家政学原論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] 家政学の目的や独自性について理解するとともに、家政学の歴史から社会的意義と役割について考えることができる。 [授業概要] 家政学の意義や目的、対象領域に関する基礎的事項について概説する。 家政学の起源と歴史、家庭並びに学校教育としての家政教育の歴史を概説する。 各回の授業の終わりに授業内容に関連した課題を出す。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 事前に配布した授業のプリントに目を通し、授業の目標と内容を把握しておく。 [授業計画] 1. 家政学と家政学原論 2. 生活の営みと家政学 3. 家政学の意義 4. 家政学名称、定義、目的、独自性 5. 日本の家政学の歩み①:江戸時代以前・江戸時代の家政教育 6. 日本の家政学の歩み②:明治期の家政教育 7. 日本の家政学の歩み③:欧米文化の影響を受けた家政教育 8. 日本の家政学の歩み④:大正期の家政学 9. 日本の家政学の歩み⑤:大正期の家政教育 10. 日本の家政学の歩み⑥:昭和戦前・教育改革期の家政教育 11. 日本の家政学の歩み⑦:戦後の高等教育と家政学 12. アメリカ家政学の歴史①:メルシナ・フェイ・パース、キャサリン・ビーチャー 13. アメリカ家政学の歴史②:エレン・スワロウ・リチャーズと家庭の科学 14. アメリカ家政学の歴史③:クリスティーヌ・フレデリックと家事の能率化 15. まとめ [成績評価方法] 課題(40%)、試験(60%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 資料を配布する。 著者名:田中陽子 [参考書(ISBN)] 家政学概論 著者名:好本照子他 出版社:朝倉書店 (4-254-60529-3)			

S70020 [HI1-002]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。			
[授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関心をもち、論文、資料等読んでおくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション 2. 卒論の進め方① 3. 卒論の進め方② 4. テーマについて説明 5. テーマの選択 6. 文献の収集、整理① 7. 文献の収集、整理② 8. 文献の収集、整理③ 9. 個人指導① 10. 個人指導② 11. 各自実習① 12. 各自実習② 13. 各自実習③ 14. まとめ① 15. まとめ②			
[成績評価方法] 授業や課題に取り組む姿勢等の平常点(60%)や課題の提出等(40%)の状況を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 洋裁研究 基礎編 著者名:共著 出版社:行吉学園出版局			

S70090 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル	21世紀の生活と温熱生理・環境生理		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関心を持ち、論文、資料等を読んでおくこと。 [授業計画] 1. 講義オリエンテーション(15回の内容説明・予習復習の必要性) 2. 卒論作成要領について(家政学科学生として求められる卒論とは) 3. 同 上 (卒論作成に必要な約束事) 4. 文献・情報検索の方法(図書館検索) 5. 指定論文Aの抄読&質疑応答(学術論文Aを抄読し内容の理解を深める) 6. 同 上 7. 指定論文Bの抄読&質疑応答(学術論文Bを抄読し内容の理解を深める) 8. 同 上 9. 学生選択論文の抄読(2人1組)&質疑応答(文献検索によって選びだした学術論文を抄読し、内容の理解を深める) 10. 同 上 11. 地球温暖化防止に関するアンケート検討 12. 同 上 実施 13. 同 上 まとめ・発表 14. 卒業研究テーマの検討 15. 総合演習のまとめ(発表会) [成績評価方法] 課題の提出状況・内容(80%)課題に取り組む姿勢等の平常点(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 授業開始時に指示する。 [参考書(ISBN)] 授業開始時に指示する。			

S70091 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。これまでに学んだCADや、繊維材料や縫製に関する基礎知識や技術をもとに、応用作品を制作する。また、研究論文など文献検索の方法や、ゼミのテーマに関連した文献紹介なども行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関心をもち、学術雑誌(日本家政学会誌、日本繊維製品消費科学会誌、繊維学会誌、日本繊維機械学会誌、日本衣服学会誌など)や織研新聞などを読んだり、服飾資料を図書館で見たり、実物を展覧会などで見ておくといふ。 [授業計画] 1.デートDV講座(学科全体授業) 2.ゼミのオリエンテーション 3.各種情報収集、文献検索の方法 4.キャリアガイダンス(学科全体授業) 5.研究論文紹介① 6.研究論文紹介② 7.ニット縫製演習① 8.ニット縫製演習② 9.ニット縫製演習③ 10.コンピュータデザイン演習① 11.コンピュータデザイン演習② 12.コンピュータデザイン演習③ 13.糸と布を使った作品制作① 14.糸と布を使った作品制作② 15.作品発表会、まとめ [成績評価方法] 授業や課題に取り組む姿勢等の平常点50%、課題の作品・プレゼン50%。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし、プリント配付 [参考書 (ISBN)] なし (なし)			

S70093 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活を成り立たせる住まい空間に関心を払い、関連文献を読んでおくこと。また、現地を訪れて比較検討できる個人的な経験と客観的な視点を得ておくこと。 [授業計画] 1.演習のオリエンテーション、個人的な関心の発見1 2.個人的な関心の発見2、ブレイン・ストーミング1 3.個人的関心の課題化1、文献調査1、ブレイン・ストーミング2 4.個人的関心の課題化2、文献調査2 5.個人的関心の課題化3 6.データ収集1 7.データ収集2 8.データ収集3 9.データ収集4 10.中間プレゼンテーション 11.追加データ収集1、考察1 12.追加データ収集2、考察2 13.追加データ収集3、考察3 14.追加データ収集4、考察4 15.最終プレゼンテーション [成績評価方法] 課題(80%)、プレゼンテーション(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 適宜紹介する。			

S70094 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活材料学、繊維材料学などを復習しておくことが望ましい。 [授業計画] 1. 講義オリエンテーション 2. 糖と多糖糖の特徴と基本構造 3. 天然多糖① 4. 天然多糖② 5. セルロースの一次構造 6. セルロースの高次構造 7. セルロースの構造制御と溶解性 8. アルカリ可溶セルロース 9. これからの衣料用再生セルロース繊維 10. 再生セルロースの特徴と課題 11. 可食性セルロース成型体 12. 様々なセルロース食品材料 13. 文献調査方法① 14. 文献調査方法② 15. 卒論の進め方とテーマ選定の考え方 [成績評価方法] レポートなど [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 配布資料 (該当しない) [参考書 (ISBN)] セルロースの事典(新装版) 著者名:セルロース学会編 出版社:朝倉書店(2011年) (987-4-254-47044-4 C3561) セルロースの科学 著者名:磯貝明編 出版社:朝倉書店(2003年)			

S70095 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 住まい・くらし・まちづくりに関する書籍、雑誌、新聞などを読む。美術館・博物館などを積極的に訪れる。日本各地、世界各地のまちを訪れ、地元の人々と交流する体験を積んでおく。 [授業計画] 1. オリエンテーション(授業の進め方、心構え、自分をイメージする) 2. 新聞から学ぼう: 住まい・くらしに関わるニュースについて議論する_1 3. 新聞から学ぼう: 住まい・くらしに関わるニュースについて議論する_2 4. 新聞から学ぼう: 住まい・くらしに関わるニュースについて議論する_3 5. 新聞から学ぼう: 住まい・くらしに関わるニュースについて議論する_4 6. 見学会を企画しよう: 神戸市内や近郊のまちについて学ぶ_1 7. 見学会を企画しよう: 神戸市内や近郊のまちについて学ぶ_2 8. 見学会を企画しよう: 神戸市内や近郊のまちについて学ぶ_3 9. 見学会を実施する: 6～8回で企画した見学会を実施_1 10. 見学会を実施する: 6～8回で企画した見学会を実施_2 11. 空間づくりをプロデュースしよう_1 12. 空間づくりをプロデュースしよう_2 13. 空間づくりをプロデュースしよう_3 14. 空間づくりをプロデュースしよう_4 15. 空間づくりをプロデュースしよう_5 [成績評価方法] 毎回の議論の様子、参加態度(40%)、各レポート(60%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 適宜配布する [参考書(ISBN)] 適宜紹介する			

S70096 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。			
[授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関心を持ち、論文、資料等読んでおくこと。			
[授業計画] 1. 講義オリエンテーション 2. 人間工学に関する文献検索オリエンテーション 3. 実験方法、解析方法 4. 予備調査・実験 5. データの解析 6. 考察、まとめ 7. 画像処理について 8. フォトショップによる画像処理1 9. フォトショップによる画像処理2 10. フォトショップによる画像処理3 11. 課題作品提出 12. イラストレーターによる作画1 13. イラストレーターによる作画2 14. イラストレーターによる作画3 15. 課題作品提出			
[成績評価方法] 授業や課題に取り組む姿勢等の平常点や課題の提出等の状況を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] なし			

S70098 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータのまとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関心を持ち、論文、資料等を読んでおくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション(授業の概要と進め方) 2. 資料・文献の探し方① 3. 資料・文献の探し方② 4. 資料・文献の探し方③ 5. 統計指標の基礎①(比率と比、構成比、寄与率と寄与度など) 6. 統計指標の基礎②(比率と比、構成比、寄与率と寄与度など) 7. データ解析①(実数と比率、代表値と散布度など) 8. データ解析②(量的データの区分) 9. データ解析③(相関と回帰①) 10. データ解析④(相関と回帰②) 11. データ解析⑤(相関と回帰③) 12. 検定と推定 13. プレゼンテーション① 14. プレゼンテーション② 15. まとめ 外部講師による「デートDV」の講義も予定している。 [成績評価方法] 授業時に課す課題(70%)、プレゼンテーション(30%) 12回以上出席していること。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。別途プリント配布。 出版社:なし。(なし。) [参考書(ISBN)] なし。 著者名:なし。 出版社:なし。(なし。) 『ミクロ経済学入門の入門』 著者名:坂井豊貴 出版社:岩波新書 (978-4-00-431657-2)			

S70099 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	来海 素存		
[到達目標] 家政学を学び、研究する上で必要な方法論を演習ゼミ形式で体得し、4年次の卒業研究に繋げることを目標とする。 [授業概要] 卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。ゼミのテーマにそって、研究の企画・構想、文献などの利用、予備実験、制作実習、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶとともに、教員の専門領域を知る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各自の研究テーマの分野に関心を持ち、参考論文・文献をよく読んでおくこと。 [授業計画] 1. 講義オリエンテーション(15回分の講義内容説明) 2. 学外シンポジウムへの参加準備 3. 学外シンポジウムへの参加準備 4. 学外シンポジウムへの参加 5. 公開デザインコンペ作品制作 6. 公開デザインコンペ作品制作 7. 公開デザインコンペ作品制作 8. 公開デザインコンペ作品制作 9. 公開デザインコンペ作品提出 10. デートDVに関する講義(学外講師による) 11. 研究室保管の過去の卒業論文の閲覧 12. 卒業研究テーマの検討 ① 13. 卒業研究テーマの検討 ② 14. 卒業研究テーマの検討 ③ 15. 卒業研究テーマの中間検討会(まとめ) [成績評価方法] 授業や課題に取り組む姿勢等の平常点や課題の提出等の状況を総合して評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 特になし。プリント等を適宜配布。 [参考書(ISBN)] 特になし。プリント等を適宜配布。			

S70100 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] 教材・教具の作成を通して、家庭科に関する自分の課題を明確にすることができる。 家政学ならびに家庭科教育に関する研究論文を読み、先行研究をならびに研究方法論を理解することができる。 [授業概要] 前半は家庭科の教材・教具を作成する。後半はテーマにそって先行研究を精読する。研究の構想、文献などの利用、調査の方法やデータの整理、まとめ方、プレゼンテーションの手法など演習を通して、研究の方法を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教材・教具を作成し、発表の準備をする。 各時間に取り上げられた論文は必ず授業後、熟読をし、自分の課題を確認する。 授業の事前の準備や復習においては、先行研究論文を学科専門科目、家庭科指導法等で学んだことに関連付けて考察する。 [授業計画] 1. 本授業について 2. 家庭科の教材・教具の作成① 3. 家庭科の教材・教具の作成② 4. 家庭科の教材・教具の作成③ 5. 家庭科の教材・教具の作成④ 6. 家庭科の教材・教具の作成⑤ 7. 家庭科の教材・教具の作成⑥ 8. 家庭科の教材・教具の作成⑦ 9. 家庭科の教材・教具の作成⑧ 10. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む① 11. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む② 12. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む③ 13. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む④ 14. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む⑤ 15. 家庭科教育及び家政学の研究論文を読む⑥ [成績評価方法] 課題への取り組み(50%)、授業への参加態度(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 授業のなかで紹介する。			

S70101 [HI3-001]

科目名	家政学総合演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] 社会調査法に関して、計画を作成し、実施、データの取り纏めを行ったうえでレポート作成能力が向上するとともに社会調査を計画実施できるようになる。			
[授業概要] 家政学では家庭生活の衣・食・住すべてと密接に関わっており、「生活科学」「食物学」「被服学」「住居学」等の分野があり、家政学を学ぶことを通して身近な生活環境の向上を目指すと同時に社会全体の人間生活の進歩・発展にも寄与する。本演習を通して家政学の領域について概観するとともに現代社会の生活上の現状と課題について調べるとともに、これまで学んだ社会調査について実践する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 講義で学んだことを理解するために復習を行うとともに、講義で使用するプリントを事前に読んでおくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション 2. 社会調査手法レビュー(1) 3. 社会調査手法レビュー(2) 4. 調査スコープ作成 5. 調査計画書の作成 6. 調査の実施(1) 7. 調査の実施(2) 8. 調査の実施(3) 9. 統計手法レビュー 10. 調査結果取り纏め(1) 11. 調査結果取り纏め(2) 12. レポート作成 13. 発表資料作成 14. 調査結果発表 15. 家政学演習まとめ			
[成績評価方法] プレゼンテーション(30%) 及び課題(70%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布プリント等			
[参考書(ISBN)] 特になし			

S70102 [HI3-001]

科目名	家政学を学ぶ	前期	2 単位
サブタイトル	家政学と家政学科での履修を理解するために		
担当者	砂本 文彦、十一 玲子、平田 耕造、中西 正恵、山根 千弘、梶木 典子、岡本 陽子、大森 正子、来海 素存、田中 陽子、貝増 匡俊、ガンガ 伸子		
[到達目標] 少人数のゼミ形式で、家政学科の教員それぞれの専門分野についての講義を受けることにより、家政学の専門領域を知るとともに、興味を持ち、各自の長期的な学習目的(はげみ、動機付けなど)を得ること。加えてレポート・報告書の作成方法の修得をすることも、目標の一つである。 [授業概要] この講義は、これから家政学科で学ぶ専門科目の魅力を、多角的・総合的に知ってもらい、教員と学生とのコミュニケーションをはかるための導入教育として行うものである。家政学は、さまざまな角度からアプローチすることができるので、各教員の専門に関する内容を少人数のゼミ形式で学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 家政学を幅広く学ぶための科目である。日頃から、家政学に関連するニュース等に興味を持って、情報を収集しておくこと。 [授業計画] 1. 本講義の目的、レポートの作成方法などを説明する。(全教員) 2. 須磨離宮公園におけるフィールドワーク(全教員) 3. デートDVにかんする講演会(全教員) 4～15. 受講生全員を11の小グループに分け、毎週開講される以下の12の講義をひとつずつ順繰りに受講する(受講順は第1回目の講義で通知する)。 ・ユニバーサルデザインとユーザビリティ(大森正子) ・「日本の衣服文化」の伝承(岡本陽子) ・起居様式と現代のくらし(梶木典子) ・神戸とNEW YORKの景観と建築(来海素存) ・被服の機能と流行(十一玲子) ・家庭科はどんな教科？(田中陽子) ・布の成り立ちとデザイン(中西正恵) ・自分の可能性を発見する須磨C(平田耕造) ・これからの被服素材(山根千弘) ・少子超高齢社会における生活経営(ガンガ伸子) ・生活をプロデュースする(貝増匡俊) ・住まいを測る(砂本 文彦) [成績評価方法] 平常点(レポート含む) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 適宜プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S70000 [HI1-001]

科目名	家族関係論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 家族とは何かについて考えることができる。また、家族に関する基礎的な諸概念や理論を理解し、現実起こっている家族の諸問題について考察することができる。			
[授業概要] 社会の変化に伴い、家族の形態や機能も大きく変化している。出生率の低下、晩婚化・非婚化の進行、離婚の増大、家族をつくらない人々の増加など、家族のあり方が揺らいでいる。本授業では、このような家族に関する基本理論を、家族社会学の立場から体系的に解説する。 家族は誰にとっても身近な存在であるが、それだけに、いざ家族を定義づけようすると難しい。家族の定義からはじめ、次に、夫婦の結婚から時間的展開のなかからライフサイクル的視点で家族をとらえていくこととする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日ごろから、新聞やニュースで話題になる現代家族がかかえている諸問題に関心をもつようにする。その上で、毎回の授業のテーマと関連づけて考えてみる。			
[授業計画] 1. 家族とは？ 家族をどうとらえるか。 2. 家族とは？ 家族分析の手がかり-類型と分類- 3. 結婚への道 4. 結婚と離婚 結婚の意味と機能 5. 結婚と離婚 離婚、その後 6. 家族周期 7. 家族の役割構造 8. 家族の勢力構造 9. 家族の情緒構造 10. 子どもの養育と社会化 11. 老親の扶養 12. 家族の社会的ネットワーク 13. 家族形態の変化 14. 家族機能の変化 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業時における課題(20%)、定期試験(80%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし。 著者名:なし。 出版社:なし。(なし。)			
[参考書(ISBN)] 『新しい家族関係学』 著者名:森岡清美・望月嵩 出版社:培風館 (978-4-5630-5034-4) 『よくわかる現代家族』 著者名:神原文子・杉井淳子・竹田美知編著 出版社:ミネルヴァ書房 (978-4-623-07683-3) 『問いからはじめる家族社会学』 著者名:岩間暁子・大和礼子・田間泰子 出版社:有斐閣 (978-4-641-15016-4) 『入門 家族社会学』 著者名:永田夏来・松本洋人 出版社:新泉社 (978-4-7877-1704-7) 『結婚と家族のこれから 共働き社会の限界』 著者名:筒井淳也 出版社:光文社 (978-4-334-03927-1)			

S71140 [HI3-002]

科目名	家庭科指導法Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] ・学習指導要領に示された高等学校家庭科の目標が説明できる。 ・学習指導要領に示された高等学校家庭科の内容が説明できる。 ・家庭科の特性に対応した授業方法の基礎・基本を理解している。 [授業概要] ・家庭科の性格や学習指導要領に示された高等学校家庭科の目標及び内容について概説する。 ・家庭科の授業をするための基礎的・基本的事項について概説する。 ・毎回の授業のはじめに、その日に提出した教材研究ノート(家庭総合)の範囲から出題した確認テストを実施する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 高校家庭科『家庭総合』についての教材研究ノートを毎週計画的に作成し、高校家庭科の復習ならびに内容研究を行う。 [授業計画] 第1回:家庭科教師になるために 第2回:家庭科の意義と役割 第3回:教育課程と学習指導要領・教科書 第4回:学習指導要領における高校家庭科の目標と内容 第5回:高校家庭科の教育内容と目指す資質・能力① 第6回:高校家庭科の教育内容と目指す資質・能力② 第7回:高校家庭科の教育内容と目指す資質・能力③ 第8回:授業の構成要素と授業展開を導く教授行為 第9回:授業と教授行為①:教師の発話 第10回:授業と教授行為①:板書法、情報機器の活用 第11回:学習形態、学習指導方法①:教師の講話や教材提示を中心とする方法 第12回:学習指導方法②:身体・思考活動など学習者の主体的な活動を中心とする方法 第13回:家庭科の学習評価① 第14回:家庭科の学習評価② 第15回:まとめ [成績評価方法] 課題(20%)、教材研究ノート(30%)、試験(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『高等学校学習指導要領 解説 家庭編』 著者名:文部科学省 出版社:開隆堂 (978-4-304-04166-2) 『検定教科書 高等学校 家庭総合 自立・共生・創造』 出版社:東京書籍 (978-4-487-18766-9) [参考書(ISBN)] 『家庭科教育 増補改訂版』 著者名:田部井恵美子他 出版社:学文社 (978-4-7620-2134-3)			

S71110 [HH2-001]

科目名	家庭科指導法Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] ・年間指導計画、題材指導計画、本時案の必要性が説明できる。 ・高等学校家庭科の実践事例によって実践上の課題や優れた授業がもつ要素について理解している。 ・学習指導案を書き、模擬授業をすることができる。 ・模擬授業を通して、生徒と授業者の両方の立場から実践上の課題をつかむことができる。 [授業概要] ・授業の計画、教材研究、実施、評価の流れを理解した上で学習指導案を作成し、模擬授業を行う。グループ模擬授業(40分間)では目標に向かって進める学習過程の全体をつかむ。個人模擬授業(15分間)では学習指導案の1か所に集中し、発問・説明・指示、板書、机間指導等の課題をつかむ。 ・模擬授業に参加することにより、他の受講生の授業について評価をしながら、授業を改善していく視点と方法を探究する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・「家庭科指導法Ⅰ」の講義内容は、本授業のベースになるので必ず復習しておく。 ・指導計画や模擬授業の準備等、授業の課題に積極的に取り組む。 [授業計画] 第1回:学習指導計画の種類と必要性 第2回:高等学校家庭科の実践事例を読む① 第3回:高等学校家庭科の実践事例を読む② 第4回:学習指導案の書き方、グループでの学習指導案の作成 第5回:板書計画と発問計画 第6回:模擬授業(グループ)の実施① 第7回:模擬授業(グループ)の実施② 第8回:模擬授業(グループ)の実施③ 第9回:模擬授業(グループ)を振り返って:授業を見る視点・改善の視点 第10回:個人での学習指導案の作成 第11回:模擬授業(個人)① 第12回:模擬授業(個人)② 第13回:模擬授業(個人)③ 第14回:模擬授業(個人)④ 第15回:まとめ [成績評価方法] 受講態度(10%)、学習指導案(20%)、模擬授業(20%)、試験(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『高等学校学習指導要領 解説 家庭編』 著者名:文部科学省 出版社:開隆堂 (978-4-304-04166-2) 『検定教科書 高等学校 家庭総合 自立・共生・創造』 出版社:東京書籍 [参考書(ISBN)] 『家庭科教育 増補改訂版』 著者名:田部井恵美子他 出版社:学文社 (978-4-7620-2134-3)			

S71120 [HH2-002]

科目名	家庭科指導法Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] ・年間指導計画、題材指導計画、本時案の必要性が説明できる。 ・高等学校家庭科の実践事例によって実践上の課題や優れた授業がもつ要素について理解している。 ・学習指導案を書き、模擬授業をすることができる。 ・模擬授業を通して、生徒と授業者の両方の立場から実践上の課題をつかむことができる。			
[授業概要] ・授業の計画、教材研究、実施、評価の流れを理解した上で学習指導案を作成し、模擬授業を行う。グループ模擬授業(40分間)では目標に向かって進める学習過程の全体をつかむ。個人模擬授業(15分間)では学習指導案の1か所に集中し、発問・説明・指示、板書、机間指導等の課題をつかむ。 ・模擬授業に参加することにより、他の受講生の授業について評価をしながら、授業を改善していく視点と方法を探究する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・「家庭科指導法Ⅰ」の講義内容は、本授業のベースになるので必ず復習しておく。 ・指導計画や模擬授業の準備等、授業の課題に積極的に取り組む。			
[授業計画] 第1回:学習指導計画の種類と必要性 第2回:高等学校家庭科の実践事例を読む① 第3回:高等学校家庭科の実践事例を読む② 第4回:学習指導案の書き方、グループでの学習指導案の作成 第5回:板書計画と発問計画 第6回:模擬授業(グループ)の実施① 第7回:模擬授業(グループ)の実施② 第8回:模擬授業(グループ)の実施③ 第9回:模擬授業(グループ)を振り返って:授業を見る視点・改善の視点 第10回:個人での学習指導案の作成 第11回:模擬授業(個人)① 第12回:模擬授業(個人)② 第13回:模擬授業(個人)③ 第14回:模擬授業(個人)④ 第15回:まとめ			
[成績評価方法] 受講態度(10%)、学習指導案(20%)、模擬授業(20%)、試験(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『高等学校学習指導要領 解説 家庭編』 著者名:文部科学省 出版社:開隆堂 (978-4-304-04166-2) 『検定教科書 高等学校 家庭総合 自立・共生・創造』 出版社:東京書籍			
[参考書(ISBN)] 『家庭科教育 増補改訂版』 著者名:田部井恵美子他 出版社:学文社 (978-4-7620-2134-3)			

S71121 [HH2-002]

科目名	家庭電気・機械	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	森本 純夫		
[到達目標] 家庭機器の利用とエネルギー消費について理解できるようになる。家庭機器の動作原理、機能、活用および管理等について理解できるようになる。			
[授業概要] 私たちは、さまざまな家庭用機械や電気機器に囲まれて生活している。これらの機器は家事の省力化や合理化など、私たちの快適な生活を支えている。年々性能が向上し、高機能化しているこれらの機器についての仕組みや構造等を理解することが望まれる。本講義では、電気の基礎、生活機器の利用とエネルギー消費の増大について学んだ後、機械や電気についての基本原理、仕組みなどを学習する。これらの基礎知識を応用した家庭用機械及び電気機器の構造、特徴、取扱い方法等について学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 中学理科(電気、磁気)や技術家庭科(技術分野)の内容が基礎となります。普段から電気製品や機器を利用するとき、その機能についても考えてみてください。			
[授業計画] 1.科学技術の進歩とわたしたちの生活 2.電気の基礎(電気と磁気,電気材料) 3.電気の基礎(電流、電圧、直流と交流) 4.電気の基礎(電気回路、電力など) 5.屋内配線について 6.家庭用機器の普及 7.地球環境とエネルギー 8.エネルギーの変換① 9.エネルギーの変換② 10.電熱機器 11.電動機利用の電気機器 12.照明と照明機器 13.カタログと取り扱い説明書 14.家庭生活と機器 15.まとめ			
[成績評価方法] 試験(50%)、レポート(40%)、平常点等(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし (該当なし)			
[参考書(ISBN)] なし (該当なし)			

S71050 [HS3-001]

科目名	基礎製図演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 製図の基礎を学び、住宅の平面図・立面図・断面図を理解し、描画できるようになること。 [授業概要] 基礎製図演習では、住宅図面を理解したうえで、自ら考え、表現する力を養うことを目的としている。製図用具の使用法、製図法、文字の表現方法について学習し、図面表現の約束ごとを理解する。そして、木造住宅の平面図、断面図、立面図等の基本的な図面の役割や表現方法の決まりを学び、自分で図面を読み、表現できるように演習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 図面を読むために必要となる縮尺を理解できるようになっておくこと。住宅内部にあるものをよく観察しておくこと。 [授業計画] 1. ガイダンス: 製図用具の説明、製図とは 2. 線の練習(1) 3. 線の練習(2) 4. 図面の描き方 5. 平面図の練習(1) 6. 平面図の練習(2) 7. 展開図 8. 住宅内のモデルプランの計画(1) 9. 住宅内のモデルプランの計画(2) 10. 住宅内のモデルプランの計画(3) 11. 住宅内のモデルプランの設計(1) 12. 住宅内のモデルプランの設計(2) 13. 住宅内のモデルプランの設計(3) 14. 住宅内のモデルプランの提案(1) 15. 住宅内のモデルプランの提案(2) [成績評価方法] 平常点(15%)と提出課題(85%)により評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを配布する [参考書(ISBN)] 「コンパクト建築設計資料集成<住居>」 著者名: 日本建築学会編 出版社: 丸善 (4621076884)			

S72180 [HI1-010]

科目名	基礎製図演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 製図の基礎を学び、住宅の平面図・立面図・断面図を理解し、描画できるようになること。 [授業概要] 基礎製図演習では、住宅図面を理解したうえで、自ら考え、表現する力を養うことを目的としている。製図用具の使用法、製図法、文字の表現方法について学習し、図面表現の約束ごとを理解する。そして、木造住宅の平面図、断面図、立面図等の基本的な図面の役割や表現方法の決まりを学び、自分で図面を読み、表現できるように演習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 図面を読むために必要となる縮尺を理解できるようになっておくこと。住宅内部にあるものをよく観察しておくこと。 [授業計画] 1. ガイダンス: 製図用具の説明、製図とは 2. 線の練習(1) 3. 線の練習(2) 4. 図面の描き方 5. 平面図の練習(1) 6. 平面図の練習(2) 7. 展開図 8. 住宅内のモデルプランの計画(1) 9. 住宅内のモデルプランの計画(2) 10. 住宅内のモデルプランの計画(3) 11. 住宅内のモデルプランの設計(1) 12. 住宅内のモデルプランの設計(2) 13. 住宅内のモデルプランの設計(3) 14. 住宅内のモデルプランの提案(1) 15. 住宅内のモデルプランの提案(2) [成績評価方法] 平常点(15%)と提出課題(85%)により評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを配布する [参考書(ISBN)] 「コンパクト建築設計資料集成<住居>」 著者名: 日本建築学会編 出版社: 丸善 (4621076884)			

S72181 [HI1-010]

科目名	基礎調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西山 貴子		
[到達目標] 調理に関する知識と基礎的な調理技能、安全面や衛生面について習得し、実習を通して健康で豊かな食生活を実践する能力を養うことを目標とする。 [授業概要] 健康な食生活を送るためには、自らの手で食事を整えていくことが重要となるので、基本的な調理技術を習得し、食品の調理性を理解する。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化についても学び、日常的な食事作りができるようにする。 また食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回実習の復習(出来れば実際に調理を行う、栄養計算、食材調べ等)と今回実習のタイムテーブル(実習計画)を作成し、実習献立を限られた時間内に効率的に調理出来るように準備する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理1 3. 日本料理2 4. 日本料理3 5. 西洋料理1 6. 西洋料理2 7. 西洋料理3 8. 中国料理1 9. 中国料理2 10. 中国料理3 11. 中国料理4 12. 行事食(西洋料理) 13. 行事食(日本料理) 14. 製パン実習 15. まとめ [成績評価方法] 実習態度(50%)・レポート(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 調理のためのベーシックデータ 著者名: 松本仲子 監修 出版社: 女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4) 毎回プリントを配布。 [参考書(ISBN)] 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版 著者名: 新しい食生活を考える会 出版社: 大修館書店 (978-4-4692-7007-5)			

S71170 [HI2-007]

科目名	基礎調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西山 貴子		
[到達目標] 調理に関する知識と基礎的な調理技能、安全面や衛生面について習得し、実習を通して健康で豊かな食生活を実践する能力を養うことを目標とする。 [授業概要] 健康な食生活を送るためには、自らの手で食事を整えていくことが重要となるので、基本的な調理技術を習得し、食品の調理性を理解する。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化についても学び、日常的な食事作りができるようにする。 また食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回実習の復習(出来れば実際に調理を行う、栄養計算、食材調べ等)と今回実習のタイムテーブル(実習計画)を作成し、実習献立を限られた時間内に効率的に調理出来るように準備する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理1 3. 日本料理2 4. 日本料理3 5. 西洋料理1 6. 西洋料理2 7. 西洋料理3 8. 中国料理1 9. 中国料理2 10. 中国料理3 11. 中国料理4 12. 行事食(西洋料理) 13. 行事食(日本料理) 14. 製パン実習 15. まとめ [成績評価方法] 実習態度(50%)・レポート(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 調理のためのベーシックデータ 著者名:松本仲子 監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4) 毎回プリントを配布。 [参考書(ISBN)] 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版 著者名:新しい食生活を考える会 出版社:大修館書店 (978-4-469-27007-5)			

S71171 [HI2-007]

科目名	基礎被服構成演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服構成に関する基礎的な知識と技術などを習得し、豊かな衣生活を実践する能力を養う。 [授業概要] 中学・高校において被服領域の学習時間が少なくなっているのが現状である。ほとんど経験したことのない被服製作に必要な基礎知識や裁縫用具を正しく使用して、基本的な縫製技術を習得する。また、被服構成について学び、その理論に基づき被服が製作できる力を身につける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服や衣生活に関する知識や技術について学んだことを復習する。日常生活の中で、衣生活に関心を持ち生活する。 [授業計画] 1. オリエンテーション、用具の説明と使用方法 2. 手縫い①ー並縫い、ぐし縫い、半返し縫い、星縫い 3. 手縫い②ー普通まつり、普通千鳥、かがり(裁ち目がかり・かがり) 4. 手縫い③ースナップつけ、ボタンつけ、カギホックつけ、糸ループ 5. 手縫い④ー耳ぐけ、本ぐけ、三つ折ぐけ 6. 手縫い⑤ー奥まつり、縦まつり 7. ミシン①ーミシンの扱い方、合わせ縫い、端ミシン、伏せ縫い 8. ミシン②ー袋縫い、折伏せ縫い 9. ミシン③ーオーバーロックミシン、逆まつり 10. ミシン④ーファスナー付け 11. ミシン⑤ーファスナー付け 12. ミシン⑥ーフリル作り 13. ミシン⑦ーフリル付け、バイヤステープの作り方 14. 製図・・・原型(身頃) 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、提出物(70%)、レポート(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S70050 [HI1-004]

科目名	基礎被服構成演習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服構成に関する基礎的な知識と技術などを習得し、豊かな衣生活を実践する能力を養う。			
[授業概要] 中学・高校において被服領域の学習時間が少なくなっているのが現状である。ほとんど経験したことのない被服製作に必要な基礎知識や裁縫用具を正しく使用して、基本的な縫製技術を習得する。また、被服構成について学び、その理論に基づき被服が製作できる力を身につける。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服や衣生活に関する知識や技術について学んだことを復習する。日常生活の中で、衣生活に関心を持ち生活する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション、用具の説明と使用方法 2. 手縫い①ー並縫い、ぐし縫い、半返し縫い、星縫い 3. 手縫い②ー普通まつり、普通千鳥、かがり(裁ち目がかり・かがり) 4. 手縫い③ースナップつけ、ボタンつけ、カギホックつけ、糸ループ 5. 手縫い④ー耳ぐけ、本ぐけ、三つ折ぐけ 6. 手縫い⑤ー奥まつり、縦まつり 7. ミシン①ーミシンの扱い方、合わせ縫い、端ミシン、伏せ縫い 8. ミシン②ー袋縫い、折伏せ縫い 9. ミシン③ーオーバーロックミシン、逆まつり 10. ミシン④ーファスナー付け 11. ミシン⑤ーファスナー付け 12. ミシン⑥ーフリル作り 13. ミシン⑦ーフリル付け、バイヤステープの作り方 14. 製図・・・原型(身頃) 15. まとめ			
[成績評価方法] 平常点(20%)、提出物(70%)、レポート(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし			

S70051 [HI1-004]

科目名	基礎被服構成演習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服構成に関する基礎的な知識と技術などを習得し、豊かな衣生活を実践する能力を養う。 [授業概要] 中学・高校において被服領域の学習時間が少なくなっているのが現状である。ほとんど経験したことのない被服製作に必要な基礎知識や裁縫用具を正しく使用して、基本的な縫製技術を習得する。また、被服構成について学び、その理論に基づき被服が製作できる力を身につける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服や衣生活に関する知識や技術について学んだことを復習する。日常生活の中で、衣生活に関心を持ち生活する。 [授業計画] 1. オリエンテーション、用具の説明と使用方法 2. 手縫い①ー並縫い、ぐし縫い、半返し縫い、星縫い 3. 手縫い②ー普通まつり、普通千鳥、かがり(裁ち目がかり・かがり) 4. 手縫い③ースナップつけ、ボタンつけ、カギホックつけ、糸ループ 5. 手縫い④ー耳ぐけ、本ぐけ、三つ折ぐけ 6. 手縫い⑤ー奥まつり、縦まつり 7. ミシン①ーミシンの扱い方、合わせ縫い、端ミシン、伏せ縫い 8. ミシン②ー袋縫い、折伏せ縫い 9. ミシン③ーオーバーロックミシン、逆まつり 10. ミシン④ーファスナー付け 11. ミシン⑤ーファスナー付け 12. ミシン⑥ーフリル作り 13. ミシン⑦ーフリル付け、バイヤステープの作り方 14. 製図・・・原型(身頃) 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、提出物(70%)、レポート(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S70052 [HI1-004]

科目名	基礎被服構成演習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服構成に関する基礎的な知識と技術などを習得し、豊かな衣生活を実践する能力を養う。 [授業概要] 中学・高校において被服領域の学習時間が少なくなっているのが現状である。ほとんど経験したことのない被服製作に必要な基礎知識や裁縫用具を正しく使用して、基本的な縫製技術を習得する。また、被服構成について学び、その理論に基づき被服が製作できる力を身につける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服や衣生活に関する知識や技術について学んだことを復習する。日常生活の中で、衣生活に関心を持ち生活する。 [授業計画] 1. オリエンテーション、用具の説明と使用方法 2. 手縫い①ー並縫い、ぐし縫い、半返し縫い、星縫い 3. 手縫い②ー普通まつり、普通千鳥、かがり(裁ち目がかり・かがり) 4. 手縫い③ースナップつけ、ボタンつけ、カギホックつけ、糸ループ 5. 手縫い④ー耳ぐけ、本ぐけ、三つ折ぐけ 6. 手縫い⑤ー奥まつり、縦まつり 7. ミシン①ーミシンの扱い方、合わせ縫い、端ミシン、伏せ縫い 8. ミシン②ー袋縫い、折伏せ縫い 9. ミシン③ーオーバーロックミシン、逆まつり 10. ミシン④ーファスナー付け 11. ミシン⑤ーファスナー付け 12. ミシン⑥ーフリル作り 13. ミシン⑦ーフリル付け、バイヤステープの作り方 14. 製図・・・原型(身頃) 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、提出物(70%)、レポート(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S70053 [HI1-004]

科目名	空間デザイン演習	前期	2 単位
サブタイトル	商業空間のデザイン		
担当者	来海 素存		
[到達目標] 人々が日常的に関わる生活空間(環境)は、住宅をはじめ飲食店や服飾店等の商業施設、ホテル、レジャー施設、公共施設、医療福祉、教育施設から都市空間に至るまで多岐に及んでいる。これらから選出した施設について、インテリアの視点から特徴をつかみ、作図を主体とした応用演習を行うことにより、デザイン力を身に付けると共に、グループワークでの作品創りを体験する。			
[授業概要] この授業ではそれぞれの空間目的による諸条件演出手法についての基礎的理解をベースに、テーマ実習を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業で作成する課題に関する資料収集や、事例研究を事前に行うこと。			
[授業計画] 1. 空間(施設)の目的、機能とその構成演出について 2. 飲食店舗の平面計画 3. 飲食店舗の平面図作成 4. 飲食店舗の室内パース作成 5. 飲食店舗の室内パース作成 6. 飲食店舗のプレゼンテーションボードの作成 7. 演習作品プレゼンテーション、講評 8. 「集いの空間創り」作業グループ分け、現地実測 9. テーマ別のデザインコンセプト・平面図作成 10. テーマ別の平面図作成 11. テーマ別の断面図作成 12. インテリアパース作成① 13. インテリアパース作成② 14. プレゼンテーションボードの作成 15. 演習作品プレゼンテーション、講評			
[成績評価方法] 授業態度(30%)、授業中の課題(70%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 適宜プリント配布。			
[参考書(ISBN)] なし			

S72260 [HI3-013]

科目名	公衆衛生学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	井村 聡子		
[到達目標] 本科目は公衆衛生学の過去・現在・未来の問題やその解決策について理解することを目標とする。特に現代社会で問題となっている事項については、その問題解決に向け自身の意見を述べるようにしっかりと理解することを目指す。			
[授業概要] 公衆衛生学の目的は全ての人を対象とした健康の保持・増進、寿命の延伸、疾病の予防である。 具体的には、全住民を対象とした健康の増進と生活の質(QOL)の向上であり、それに向けて地域社会の住民や行政が実施するプライマリーヘルスケアやヘルスプロモーションの活動について学習する。加えて、地球環境、社会・疾病構造の変化、医療の現状と課題、世界の保健医療問題など、現在起こっている日本および世界の問題を取り上げ、地域や文化の異なる人間集団の相違点を比較し考察する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃からニュースや新聞を精読し、現代社会の現状と保健医療の動向を把握する。また、授業計画に基づき、予習と復習を行う。			
[授業計画] 1. 健康の概念と公衆衛生学 2. 人口統計 3. 保健統計 4. 地域保健 5. 疫学 6. 母子保健・学校保健 7. 成人保健 8. 高齢者保健 9. 感染症・食品衛生 10. 国民栄養 11. 環境保健 12. 精神保健・産業保健 13. 社会保障と社会福祉 14. 国際保健 15. まとめ			
[成績評価方法] 評価は定期試験と受講状況・態度により評価を行う。その割合は90%と10%とする。定期試験は筆記試験で得られた得点で評価する。受講状況・態度は欠席回数が多い場合、私語やスマートフォンなどの機器類の使用に関し特に悪いと判断した場合、などに評価を下げるので注意すること。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『よくわかる専門基礎講座公衆衛生』 著者名: 松木秀明編 出版社: 金原出版株式会社 (978-4-307-70229-4)			
[参考書(ISBN)] 資料を作成し配布する			

S71060 [HB3-002]

科目名	産業史	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 現代社会は、産業の基盤の上に成り立っていることは間違いない。その産業の歴史を学ぶことによって、現代社会や我々の生活の課題を見出し、そのありようを考える基礎をつくることが目的である。			
[授業概要] 産業革命前後の時代的背景や社会ニーズを学び、産業革命が発生した必然性を理解する。産業革命の実態、その後の産業の流れ、それがもたらした社会の変化、特に大量生産・大量消費とそれに関連する、1960－70年代の自然破壊や公害問題にも触れる。その後の様々な規制や「知る権利運動」など、現在に続く産業と生活との関係を、その特徴や課題など、産業側及び生活側それぞれの立場で理解出来るようにする。その他、NPOなど最近の産業形態にも学修する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 歴史、特に世界史の概略を把握しておくが良い。また、生活プロジェクト論、生活プロジェクト演習とも密接に関連するので、これらの授業を復習することが好ましい。			
[授業計画] 1. 産業革命(時代的背景、社会ニーズ) 2. 産業革命の実態 3. 産業の発展と流れ① 4. 産業の発展と流れ② 5. 繊維産業① 6. 繊維産業② 7. 石油化学産業 8. 高度成長時代のおとずれ 9. 高度成長の弊害 10. 金融産業 11. 生産者と生活者の関係とその変化 12. 新しい産業としてのNPO 13. NPOの設立に向けた演習① 14. NPOの設立に向けた演習② 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(10%)、試験(90%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			
[参考書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			

S72390 [HH2-004]

科目名	色彩論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] 色を正しく区別し、再現し、活用する能力を養うことが目標である。また色彩検定2級の合格を目指す内容とする。 [授業概要] 色彩は、光学や生理学、心理学などの学問との関連が深く、“学際的”であるのが特徴である。また、わたしたちの生活の中で、色彩は情報の伝達手段として重要な機能を持っている。それだけでなく、わたしたちを取り巻く環境の媒質・背景として心理的効用を持っているといえる。本講義では、人間の感覚・知覚、色彩の理論、色彩の調和、色彩の認知、環境における色彩の役割、色彩の好みといった知識を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習をしておく。 [授業計画] 1. 生活と色 2. 色の生理 3. 照明と色 4. 色の表示 5. 色の調和 6. 色の測定 7. 色の心理的効果 8. 色彩文化 9. 生活素材と色 10. PCCS表色系 11. 色相による配色 12. 明度による配色 13. トーンによる配色 14. 色彩配色 15. 配色のまとめ [成績評価方法] 学習態度(20%)、課題(80%)で総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新版 生活の色彩学 著者名:加藤雪枝 出版社:朝倉書店 (4-254-60017-8) [参考書(ISBN)] 色彩検定対策テキスト2級、3級 著者名:文部科学省後援 社団法人全国服飾教育者連合会(A・F・T)監修 出版社:株式会社 A・F・T企画 (978-4901257190・978-4901257183)			

S70080 [HI2-001]

科目名	資源エネルギー論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] 資源とエネルギーが人間生活にどのように関わっているかを理解する。 [授業概要] 人間の日々の暮らしや生産活動の中で、資源やエネルギーがどのように生産され利用されているか、さらに、その資源やエネルギーを使うことが、今後の人間の生活スタイルや生活環境にどのような効果をもたらすかについて考える。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業内容は毎回関連しているので、事前の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション(資源とエネルギーについて) 2. コモンズ 3. 衣食住から考える資源(衣)～繊維と洗剤～ 4. 衣食住から考える資源(食)～食料～ 5. 衣食住から考える資源(住)～木材と森林資源～ 6. 衣食住から考える資源～水資源～ 6. 資源から考える持続可能な社会～3R～ 7. 持続可能な開発目標(SDGs) 8. バイオマス資源とエネルギー 9. 私たちの生活とエネルギー消費 10. エネルギー利用の歴史 11. 電気エネルギー 12. 新エネルギー 13. 海外のエネルギー事情(1) 14. 海外のエネルギー事情(2) 15. 日本のエネルギーのあり方 [成績評価方法] 平常点(30%)、課題(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 国際エネルギー情勢と日本 著者名:小山堅 久谷一朗 出版社:エネルギーフォーラム (978-4-88555-456-8) レジュメ [参考書(ISBN)] エネルギー白書(2017年) http://www.enecho.meti.go.jp/about/whitepaper/2017html/ 著者名:経済産業省 出版社:インターネットから参照してください 文系のための資源・エネルギーと環境 著者名:池田良穂			

S72380 [HS2-005]

科目名	室内環境学	前期	2 単位
サブタイトル	地球環境に配慮した建築環境		
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 室内環境についての科学的基礎を学び、これからの地球環境問題のなかで、身近な環境対応で何ができるかを考える理論を理解することを目指す。 [授業概要] 住まいのつくりに対し、光、熱、空気、音といった環境要素がどのようにかかわっているかを知るとともに、環境工学的な視点から説明、ならびに具体的改善を加えることができるように学ぶ。 その際、住まいのあり方を決める重要な要素である、エネルギー資源、環境負荷、ライフサイクルなど地球環境を考慮して、室内環境とのバランスのとり方を生活科学として実学的に学び、持続可能型社会を構築する住まいを理解する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 一般的な環境問題に関心を払うとともに、住まいにおける環境(光、熱、空気、音)に対して、絶えず具体的な「疑問」を持つように心がけておくこと。 [授業計画] 1.住まいを取り巻く自然環境／地球環境と生活技術 2.住まいの日照と日射 3.生活にもたらされる光の性質 4.住まいと自然照明の計画 5.住まいと人工照明の計画 6.住まいと空気 7.住まいと換気 8.中間のまとめ 9.人と温熱感覚 10.住まいと熱 11.住まいの湿気と結露 12.住まいと音 13.騒音と振動 14.響きと吸音 15.まとめ [成績評価方法] 試験(80%)・レポート課題(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『住まいと環境』 著者名:大内孝子 出版社:彰国社 (978-4-395-00915-2) [参考書(ISBN)] なし			

S72280 [HI3-014]

科目名	室内環境学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 室内環境学で学んだ内容にかんする各種実験に取り組むことで、環境工学的な知識を経験的に体得することを目標とする。また、私生活や社会生活における具体的な室内環境問題に対しても、ライフスタイルに合わせた対策手法を提案できるようになることを目標とする。			
[授業概要] 室内環境学で学んだ内容にかんする各種実験課題を設定し、物理的環境を実験器具を用いて計測して考察を行う。環境工学的な知識を経験的に体得することで、具体的な室内環境問題に対しても、ライフスタイルに合わせた有効な提案ができるようになるように取り組む。また、次世代エネルギー、未来社会、バリアフリー社会にむけた実験についても触れる。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 室内環境学で学んだことを復習しておくこと。また、住まいでの環境(熱、光、空気、音)について疑問をもつように心がけること。演習実施後は、演習中にしたメモをすぐに整理して、課題内容に即してまとめること。			
[授業計画] 1.ガイダンス 2.アスマン通風乾湿計を用いた熱環境実験 3.赤外線放射温度計を用いた熱環境実験 4.照度計を用いた光環境実験 5.紫外線強度計を用いた光環境実験 6.風速計を用いた空気環境実験 7.CO2濃度計を用いた空気環境実験 8.騒音計を用いた音環境実験1 9.騒音計を用いた音環境実験2 10.放射線強度計を用いた放射線測定実験 11.バリアフリー環境実験1 12.バリアフリー環境実験2 13.次世代エネルギー・社会システム実証実験1 14.次世代エネルギー・社会システム実証実験2 15.考察とまとめ			
[成績評価方法] レポート(30%)、プレゼンテーション(40%)、実験実施状況(30%)で評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 教科書はなし。適宜プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし			

S72291 [HI3-015]

科目名	室内環境学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 室内環境学で学んだ内容にかんする各種実験に取り組むことで、環境工学的な知識を経験的に体得することを目標とする。また、私生活や社会生活における具体的な室内環境問題に対しても、ライフスタイルに合わせた対策手法を提案できるようになることを目標とする。			
[授業概要] 室内環境学で学んだ内容にかんする各種実験課題を設定し、物理的環境を実験器具を用いて計測して考察を行う。環境工学的な知識を経験的に体得することで、具体的な室内環境問題に対しても、ライフスタイルに合わせた有効な提案ができるようになるように取り組む。また、次世代エネルギー、未来社会、バリアフリー社会にむけた実験についても触れる。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 室内環境学で学んだことを復習しておくこと。また、住まいでの環境(熱、光、空気、音)について疑問をもつように心がけること。演習実施後は、演習中にしたメモをすぐに整理して、課題内容に即してまとめること。			
[授業計画] 1.ガイダンス 2.アスマン通風乾湿計を用いた熱環境実験 3.赤外線放射温度計を用いた熱環境実験 4.照度計を用いた光環境実験 5.紫外線強度計を用いた光環境実験 6.風速計を用いた空気環境実験 7.CO2濃度計を用いた空気環境実験 8.騒音計を用いた音環境実験1 9.騒音計を用いた音環境実験2 10.放射線強度計を用いた放射線測定実験 11.バリアフリー環境実験1 12.バリアフリー環境実験2 13.次世代エネルギー・社会システム実証実験1 14.次世代エネルギー・社会システム実証実験2 15.考察とまとめ			
[成績評価方法] レポート(30%)、プレゼンテーション(40%)、実験実施状況(30%)で評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 教科書はなし。適宜プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし			

S72292 [HI3-015]

科目名	社会調査法	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
〔 到達目標 〕 社会調査の基礎的な考え方やさまざまな調査方法について理解する。さらに、実際に各自の問題関心に基づき調査の企画し、データを分析した図表を読むことができる。			
〔 授業概要 〕 社会調査の基礎的事項について解説していく。はじめに、社会調査の歴史やその意義・目的について解説する。次に、質問調査と量的調査の相違点やそれぞれの特徴について学習し、資料やデータの収集から分析までの一連の手順について、身近な事例や実習をまじえて解説する。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 新聞やニュースには、毎日のように社会調査の結果が報告されている。これらに関心をもつようにする。その上で、毎回の授業のテーマと関連づけて考えてみる。			
〔 授業計画 〕 1. 社会調査とは？ 社会調査の歴史 2. 研究と社会調査 3. 社会調査の対象と方法 4. 社会調査の倫理 5. 既存の資料・データの収集と活用 6. 質問調査①(質問調査の種類と考え方) 7. 質問調査②(インタビュー調査) 8. 質問調査③(フィールドワークの方法と倫理) 9. 量的調査①(調査の手順) 10. 量的調査②(母集団と標本) 11. 量的調査③(調査票の作成) 12. 量的調査④(調査票の点検とデータ作成) 13. 量的調査⑤(変数間の関係) 14. 量的調査⑥(母集団を推測する) 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 授業時に課す課題やプレゼンテーション(60%)、調査結果をまとめたレポート(40%)			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 『新訂 社会調査の基礎』 著者名:北川由紀彦・山北輝裕 出版社:放送大学教育振興会 (978-4-595-31566-4)			
〔 参考書(ISBN) 〕 『実地調査入門(社会調査の第一歩)』 著者名:慶応義塾大学教養研究センター監修、西山敏樹・常盤拓司・鈴木亮子 出版社:慶応義塾大学出版会 (978-4-7664-2256-6) 『社会調査のための統計学』 著者名:神林博史・三輪哲 出版社:技術評論社 (978-4-7741-4680-5)			

S72400 [HS3-008]

科目名	住居計画学(製図を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 住生活に関する基礎的な知識を習得するとともに、住宅の計画設計(単位空間)ができるようになることを目標とする。			
[授業概要] 豊かな生活は、人々が住む建物の周辺ばかりでなく、その地域(都市、農山村)が健康的で、安全性が確保され、より快適に暮らせるように計画された居住環境が整えられてはじめて実現できるといえる。本講義では、人間と自然環境の関係、より快適な住まい環境を実現するための設備機器、快適な人工環境による居住空間から生まれた新たな問題の発生、高齢化社会に対応するための環境要因、人工環境から環境共生に視点が向けられている現状など、住環境に関わる事柄を包括的に論じる。そして、これらの講義にもとづき、住宅計画および設計演習を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 住まいに関する文献を読んだり講演会を聞きに行ったり、国内外の住まいの事例を見に各地へ出かけ、住まい・暮らしへの関心を深めるようにする。			
[授業計画] 1. 住居計画学について、住まいとは 2. 住まいの歴史・間取りの変遷 3. 現代の住まい 気候と暮らし、災害と暮らし 4. 住まいの環境Ⅰ:温熱環境 5. 住まいの環境Ⅱ:光環境・音環境 6. 住まいの材料と構造 7. 住まいと自然災害:防災と減災 8. 住まいの管理:家づくりと家計管理 9. 住まいの計画Ⅰ:建築基準法 10. 住まいの計画Ⅱ:住宅計画の考え方 11. 住まいの計画Ⅲ:各室設計の考え方(1) 12. 住まいの計画Ⅳ:各室設計の考え方(2) 13. 住まいの計画Ⅴ:各室設計の考え方(3) 14. 住まいの計画Ⅵ:設計図面の描き方 15. 設計演習:寝室・LDKの設計 16. まとめ			
[成績評価方法] 試験(80%)、設計演習の作品(10%)、平常点・授業態度(10%)、総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 住まいのデザイン 著者名:北村 薫子(著),梶木 典子(著),中村 久美(著),光田 恵(著),齋藤 功子(著),& 4 その他 出版社:朝倉書店 (4254630050)			
[参考書(ISBN)] なし			

S72200 [HI2-012]

科目名	住空間材料学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 住空間を構成する多様な材料の基本的性質について、その成り立ちと実例を交えて理解する。そして、住空間材料の効果的な選択による空間表現技法を理解する。 [授業概要] 住空間に使用される材料を、素材の種類の異なる基本材料、要求に基づく機能性材料、インテリアファブリックにわけて、その特徴、性質・性能、製造などについて講義し、住空間への利用方法の選択と適否について、実例を交えて学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から身の回りにある住空間材料に関心を払い、見た目や質感など、直接手に触れて経験をし、比較体験を積み重ねておくこと。また、構造材や仕上げ材となっている材料が施工/加工される前の素材の状態にも思いをはせておくこと。 [授業計画] 1. 基本材料:木材 2. 基本材料:木質材料と植物材料 3. 基本材料:金属材料・非鉄金属材料 4. 基本材料:セメント・コンクリート 5. 基本材料:石・土・漆喰・石膏・煉瓦・タイル・瓦 6. 基本材料:ガラス・プラスチック 7. 機能材料:塗料・仕上塗材・左官材・接着剤・防水材・シーリング材 8. 機能材料:断熱材 9. 機能材料:吸音材・遮音材 10. 機能材料:防火・耐火材料 11. ファブリック:カーテン 12. ファブリック:カーペット 13. ファブリック:家具・寝具類 14. ファブリック:その他 15. 住空間材料学のまとめと試験 [成績評価方法] 試験(70%)、課題(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 建築材料新テキスト 著者名:朝吹香菜子ほか 出版社:彰国社 [参考書(ISBN)] なし			

S72270 [HS3-005]

科目名	住空間設計実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 生活に対応した住宅設計の基礎を、課題として提示した平面図の作成と模型製作を通して具体的に理解する。			
[授業概要] 生活は、そこに住む人のライフステージ、家族構成、趣味や生活スタイルによって大きく変わる。その生活を入れる器である住居について、住む人に合わせた住居を設計することが大切である。本授業では、その設計を平面図、展開図で表し、あわせてその内容を模型で表現することを学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 平面図・断面図を読み取れるようになっておくこと。住宅設計の事例を学んでおくこと。			
[授業計画] 1.授業の趣旨説明、ライフサイクル、ライフスタイル別生活のイメージ 2.家具(テレビボード)の模型作製① 3.家具(テレビボード)の模型作製② 4.家具(テレビボード)の模型作製③、プレゼンテーション 5.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する① 6.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する② 7.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する③ 8.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する④ 9.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する⑤、プレゼンテーション 10.室内模型作製① 11.室内模型作製② 12.室内模型作製③ 13.室内模型作製④ 14.室内模型作製⑤ 15.プレゼンテーション、講評			
[成績評価方法] 提出された図面と模型(80%)、平常点・授業態度(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリントを配布する。			
[参考書(ISBN)] 授業時に紹介する。			

S72210 [HI2-013]

科目名	住空間設計実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 生活に対応した住宅設計の基礎を、課題として提示した平面図の作成と模型製作を通して具体的に理解する。			
[授業概要] 生活は、そこに住む人のライフステージ、家族構成、趣味や生活スタイルによって大きく変わる。その生活を入れる器である住居について、住む人に合わせた住居を設計することが大切である。本授業では、その設計を平面図、展開図で表し、あわせてその内容を模型で表現することを学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 平面図・断面図を読み取れるようになっておくこと。住宅設計の事例を学んでおくこと。			
[授業計画] 1.授業の趣旨説明、ライフサイクル、ライフスタイル別生活のイメージ 2.家具(テレビボード)の模型作製① 3.家具(テレビボード)の模型作製② 4.家具(テレビボード)の模型作製③、プレゼンテーション 5.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する① 6.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する② 7.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する③ 8.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する④ 9.共働き夫婦と子ども2人の家族の住宅設計ー平面図・展開図で表現する⑤、プレゼンテーション 10.室内模型作製① 11.室内模型作製② 12.室内模型作製③ 13.室内模型作製④ 14.室内模型作製⑤ 15.プレゼンテーション、講評			
[成績評価方法] 提出された図面と模型(80%)、平常点・授業態度(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリントを配布する。			
[参考書(ISBN)] 授業時に紹介する。			

S72211 [HI2-013]

科目名	住生活文化論	前期	2 単位
サブタイトル	日本と世界の住宅とくらし		
担当者	砂本 文彦		
〔 到達目標 〕 世界と日本の住生活の多様性と歴史的展開を、生活文化のあり様に即して理解することを目標にする。また、住まいのかたちが生活様式、ひいては社会を作り出していくことも理解する。			
〔 授業概要 〕 世界と日本の住まいの多様な拡がりや歴史的展開について、生活文化のあり様と対応させて住まいのかたちを学んでいく。また、身近な住まいについても生活様式の器としてあることを理解できるようにする方法論を学ぶ。さらに、現代における課題や将来に向けての展望についても幅広く考察し、今後の家政学科における学修の基礎的な知見を備える。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 日頃から世界や日本各地の住まいと生活の様について、関心を持っておくこと。図書館などで住まいにかかわる図録や写真集を見ておくこと。			
〔 授業計画 〕 1.ひとの住まいとは？ 住生活における近年の著しい構造的変化 2.建築家なしの建築―住まいと生活における多様な関係性― 3.西洋文化の住まい・東洋文化の住まい―文化史と住まいの連続性― 4.原始から古代、中世の住宅とその暮らし 5.近世の住宅とその暮らし 6.近代の住宅とその暮らし 7.現代の住宅とその暮らし 8.福祉と住居―高齢・障害とともに住む― 9.住まいと計画 10.住居の選択と管理 11.環境・設備と住生活 12.住宅地の諸相―なりわいと住まいの場所― 13.地域生活と住まい 14.互いの暮らしから、住生活を学ぶ 15.まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験(80%)、レポート(20%)			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 『生活と住居』 著者名: 定行まり子・沖田富美子 出版社: 光生館 (978-4332320081)			
〔 参考書(ISBN) 〕 授業時に適宜指示する。			

S72350 [HH1-001]

科目名	消費生活科学(アパレル商品学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 消費者行動の基礎概念を理解し、消費生活における諸問題について理解すること。繊維製品の品質と生産・流通・消費特性について理解すること。 [授業概要] はじめに、経済学で扱われる部分の合理的な消費者はどう行動するかという消費者行動に関する基礎理論を学習する。さらに、総務省統計局「家計調査」等の統計資料から、消費生活の実態を把握していく。 授業の後半では、繊維製品に注目し、生産から流通・消費に至るまでの特性を解説する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 誰もが消費者であるが、経済社会の中でどのような役割を担っているか考えてみること。 [授業計画] 1. 消費、消費科学とは？ 2. 経済社会と消費者行動(市場経済体制) 3. 経済社会と消費者行動(需要と供給の関係) 4. 経済社会と消費者行動(消費者の利益) 5. 消費者の最適な消費行動①(予算制約、無差別曲線) 6. 消費者の最適な消費行動②(効用最大化) 7. 消費者の最適な消費行動③(所得・価格の変化と消費選択) 8. 消費に作用する諸要因 9. 消費支出の構造に作用する諸要因 10. 家計消費の実態(収入と支出)① 11. 家計消費の実態(収入と支出)② 12. 消費者問題 13. 繊維製品の生産・流通 14. 繊維製品の消費特性 15. まとめ [成績評価方法] 授業時における課題(20%)、定期試験(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。 著者名:なし。 出版社:なし。(なし。) [参考書(ISBN)] 『新訂 生活経済学』 著者名:重川純子 出版社:NHK出版 (978-4-595-31615-9) 『経済と消費者』 著者名:嶋村紘輝・酒井徹 出版社:慶応義塾大学出版会 (978-7664-1504-9)			

S72370 [HS2-004]

科目名	食生活文化論	前期	2 単位
サブタイトル	健康的な食生活を営む		
担当者	清水 典子		
[到達目標] 食の魅力、楽しみやおいしさ、健康とのかかわりで考察し、生活の質を高める食生活のあり方=おいしい食べ方、安全な食べ方、健康に良い食べ方などを学び、実践する。			
[授業概要] 食べることを楽しみ、おいしさを追求するのは人間に与えられた特権であり、これを文化として構築してきた。今日までの食に関する営みを振り返り、その中から問題点を探り、これからの望ましい食生活づくりを学び、考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から、社会、経済、文化などあらゆる方面のニュースに関心を持つこと。 日々の生活の中で疑問に思うこと、不安に感じることに、楽しいこと、将来の夢などを常に意識すること。 食べることを楽しみにしたい。			
[授業計画] 1. 食生活の意義 2. 日本の食生活史 3. 世界の食文化 4. 国際化の中での和食 5. 栄養面からみた食生活①食品と栄養 6. 栄養面からみた食生活②食品・料理の科学 7. 安全面からみた食生活①食品の安全 8. 安全面からみた食生活②食と健康の情報 9. 環境面からみた食生活①生産 10. 環境面からみた食生活②環境問題 11. 食生活指針・運動指針・休養指針 12. 食事バランスガイド 13. 非常時の食 14. 望ましい食生活づくり、新たな食文化へ向けて 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(15%)、試験(70%)、平常点(15%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「私たちの食と健康 一食生活の諸相一」 著者名:吉田勉 監修 出版社:三共出版 (978-4-7827-0652-7)			
[参考書(ISBN)] 「台所の一万年」 著者名:山口昌伴 出版社:農文協 (978-4-540-04079-5) 「食事バランスガイド」 著者名:厚生労働省・農林水産省決定 出版社:第一出版 (4-8041-1114-x)			

S72320 [HS1-005]

科目名	食品衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	安全な食生活を営むために		
担当者	田中 紀子		
[到達目標] 飲食によって発生する健康上の危害を防止することが食品衛生の目的である。食品の安全性確保に関する基礎知識を身につけ国の施策について学び、家庭や地域社会で活用できるレベルへの到達を目指し、教育現場でも専門的内容を教示できるレベルを目標とする。 [授業概要] 飲食によって発生する健康上の危害を防止することが食品衛生の目的である。食品の安全性確保に関する基礎知識を身につけ国の施策について学び、家庭や地域社会で活用できるレベルへの到達を目指し、教育現場でも専門的内容を教示できるレベルを目標とする。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教育現場や、地域・家庭で安全な食生活を営むための基礎知識を学ぶので、微生物の基礎を学び準備する。また、身近な食品添加物のことを知るために、日ごろから食品購入時に添加物の表記を見て知っておこう。 [授業計画] - 食品衛生行政 - 食品と微生物のかかわり - 食品の変質 - 食中毒の分類と発生状況 - 細菌性食中毒 - 感染型食中毒 - 毒素型食中毒 - 生体内毒素型食中毒 - 自然毒食中毒 - ウイルス性食中毒 - 変異型プリオン - 原虫・寄生虫による食中毒 - 有害物質による食品汚染 - 食品添加物 - 輸入食品および遺伝子組換え食品の安全性 - 食品の安全性の確保 - 食品衛生関係法規 - まとめ [成績評価方法] 授業中の課題等20%、試験80% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズ 食品衛生学 著者名：増田・植木編 出版社：講談社 (978-4-06-155367-5) [参考書(ISBN)] なし			

S71200 [HB2-009]

科目名	食品学総論	前期	2 単位
サブタイトル	食と健康		
担当者	細見 和子		

〔到達目標〕
食品の本質について理解し心身ともに健康な生活が送られるよう実践できる知識を持つことができるようになる。

〔授業概要〕
科学技術や流通機構の発展により、手に入る食品の種類や量は今日非常に増加しており、豊かで健康な食生活を送るために、食品に関する正確な知識を持つことが重要になってきています。そこで、この食品学総論では、食品がどのような成分からできているか、栄養とのかかわりはどうか、食品の物性など食品の品質と食品成分との関わりはどうなっているのか、また、調理、加工、保存中にこれら食品成分がどのように変化するかなど、食品の本質について学びます。

〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕
教科書を利用し、授業内容の予習や復習を必ず行う。
日頃から授業に関連するニュース等に関心を持ち、資料として集積しておいてください。

〔授業計画〕

1. 人間と食品について
2. 食品の成分(水分、たんぱく質)
3. 食品の成分(脂質)
4. 食品の成分(炭水化物)
5. 食品の成分(ビタミン、ミネラル)
6. 食品の分類(植物性食品①)
7. 食品の分類(植物性食品②)
8. 食品の分類(動物性食品①)
9. 食品の分類(動物性食品②)
10. 食品の分類(油脂、調味料)
11. 食品の分類(香辛料、嗜好飲料)
12. 食品成分の反応と物性①
13. 食品成分の反応と物性②
14. 食品の機能成分
15. 食品を取りまく現実とまとめ

〔成績評価方法〕
授業態度(20%)、レポート(30%)、小テスト(50%)で評価します。

〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

〔教科書(ISBN)〕
食べものと健康・食品学 著者名:大石祐一・服部一夫編者 出版社:光生館 (978-4-332-04054-5)
必要に応じてプリントを配布する。

〔参考書(ISBN)〕
新版 食品学 I 著者名:青柳康雄他 出版社:建帛社 (978-4-7679-0472-6)
食品学各論 著者名:瀬口正晴他 出版社:化学同人 (ISBN978-4-7598-0473-7)
食品学総論 著者名:森田潤司他 出版社:化学同人 (ISBN978-4-7598-0472-0)

科目名	食品加工学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な食品素材について、加工方法や各種貯蔵法の原理と微生物との関わり、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品等について理解する。 [授業概要] 現代の多様なライフスタイルの変化に伴い、加工食品は食生活に幅広く利用されており、その目的は、栄養面から経済面まで多岐にわたっている。すなわち、食品の素材や加工、保存方法などをしっかり理解する事が、健全な食生活、安全性にもつながっている。食品加工学では、食品素材の特性、食品加工の原理、食品貯蔵法の原理と微生物との関わりについて講義する。また、健康増進を目的とした加工食品や遺伝子組み換え食品についても講義する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に従い講義を進めるため、教科書に目を通し予習しておく事。 身近な加工食品についてのトピックスに関心を持っておく。 [授業計画] 1. 食生活と食品加工学、食品と微生物との関わりについて 2. 食品の加工原理(物理的、化学的、生物的加工方法) 3. 食品の保存法(食品中の水分、pH、温度による保存) 4. 食品の保存法(薫製、滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成、添加物による保存) 5. 農産食品の加工(1) 6. 農産食品の加工(2) 7. 畜産食品の加工(1) 8. 畜産食品の加工(2) 9. 水産食品の加工(1) 10. 水産食品の加工(2) 11. 食用油脂および調味食品 12. 嗜好食品およびインスタント食品 13. 食品の包装 14. 加工食品の規格と表示制度 15. 加工食品と食品衛生(遺伝子組み換え食品を含む) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9) [参考書(ISBN)] 食品微生物学 改訂版 著者名:木村光編 出版社:培風館 (4-563-03862-8)			

S71210 [HI3-005]

科目名	人体機能学	後期	2 単位
サブタイトル	80歳でもパリヘ一人で旅行できるようにするには		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] この授業では、人の暮らしを学ぶ家政学の基礎として人間のいろいろな機能について、生活行動を通して生理学的な調節作用を理解できるようになること、日常的な生活行動を生理学的に理解して人の暮らしについて考えられる応用力と発信力(口頭発表のチカラ)を身につけることを到達目標としている。			
[授業概要] ヒトの体に備わっている数々の調節作用を理解することは、衣・食・住を総合的に考え、健康的なライフスタイルを考える上で重要であり、家政学を学ぶための基礎である。この講義では、生活行動を通して、人体の機能を理解することを目的とする。立っているときには、どうして足がむくむのか。それを防ぐにはどのようなことが重要か、ともに考えてみる。また、人はどうしてお腹がすいたり、いっぱいになったりするのか。あるいは、咽喉が渇くのはどうしてなのか。咽喉が渇いたら水分を摂るだけでよいのか。日常、人が普通に行なっている生活行動に対して疑問をもって眺めてみると、新しい発見がある。それぞれの行動によって起こる身体の変化には生理学的な意味がある。本講で家政学を考える基礎について人間の生理機能の側から概説する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書、参考書等をよく読み、前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習をしておくこと。			
[授業計画] 1. なんのための生活行動か 2. 食べる(食欲) 3. 食べる(消化、吸収) 4. トイレに行く(体液量調節1) 5. トイレに行く(体液量調節2)、おむつ 6. 息をする(息を吸う、はく) 7. 息をする(ガス交換) 8. 恒常性を維持するための物質の流通1 9. 恒常性を維持するための物質の流通2 10. 恒常性を維持するための調節機構(神経性調節) 11. 恒常性を維持するための調節機構(液性調節) 12. 動く(姿勢、反射、随意運動) 13. 動く(骨格筋、基本的動き) 14. 人の調節機能 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(60%)、授業毎のミニ・ペーパー(20%)、授業中に課すレポート(20%)を総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「看護形態機能学」 著者名:菱沼典子著 出版社:日本看護協会出版会 (978-4-8180-1626-2)			
[参考書(ISBN)] 配布プリント			

S70060 [HB1-001]

科目名	生活科学基礎実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 家政学を学ぶ上で最低限必要な科学的な考え方を体得することを目標とする。 [授業概要] 家政学の基本として、科学的な視野を持つことは重要である。この実験では、生活の基本をなす事象を対象に、主として化学を主体とした基本的な考え方、調べ方の方法を学ぶ。高等学校で化学や物理を本格的に学修してこなかった学生でも理解できるように、基礎的な事項からスタートするように計画してある。実験を通して自分の目と手で確かめながら、基礎的な技術を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 主に有機化学の反応に関する実験項目が多いので、高校の化学、特に有機化学の知識があるほうが好ましい。 [授業計画] 1. 実験に関わる基礎知識 2. 実験に関わる安全知識 3. 基本操作1: バーナー、天秤 4. 基本操作2: 容量測定、溶液調整 5. レポートの書き方 6. 水の精製1: イオン交換、吸着 7. 水の精製2: 蒸留と不純物測定 8. インジゴの合成と染色: インジゴの合成 9. インジゴの合成と染色: インジゴによる絞り染め 10. せっけんと洗浄1: せっけんの製造 11. せっけんと洗浄2: 洗浄力測定 12. 繊維の紡糸と合成: キュプラ紡糸とナイロンの合成 13. キュプラとナイロンの形態保持加工 14. 実験内容の解説1 15. 実験内容の解説2 [成績評価方法] レポート [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] プリント配布 (該当しない) [参考書 (ISBN)] 指定しない。(該当しない)			

S70040 [HS1-003]

科目名	生活科学基礎実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 家政学を学ぶ上で最低限必要な科学的な考え方を体得することを目標とする。 [授業概要] 家政学の基本として、科学的な視野を持つことは重要である。この実験では、生活の基本をなす事象を対象に、主として化学を主体とした基本的な考え方、調べ方の方法を学ぶ。高等学校で化学や物理を本格的に学修してこなかった学生でも理解できるように、基礎的な事項からスタートするように計画してある。実験を通して自分の目と手で確かめながら、基礎的な技術を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 主に有機化学の反応に関する実験項目が多いので、高校の化学、特に有機化学の知識があるほうが好ましい。 [授業計画] 1. 実験に関わる基礎知識 2. 実験に関わる安全知識 3. 基本操作1:バーナー、天秤 4. 基本操作2:容量測定、溶液調整 5. レポートの書き方 6. 水の精製1:イオン交換、吸着 7. 水の精製2:蒸留と不純物測定 8. インジゴの合成と染色:インジゴの合成 9. インジゴの合成と染色:インジゴによる絞り染め 10. せっけんと洗浄1:せっけんの製造 11. せっけんと洗浄2:洗浄力測定 12. 繊維の紡糸と合成:キュブラの紡糸とナイロンの合成 13. キュブラとナイロンの形態保持加工 14. 実験内容の解説1 15. 実験内容の解説2 [成績評価方法] レポート [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 (該当しない) [参考書(ISBN)] 指定しない。(該当しない)			

S70041 [HS1-003]

科目名	生活科学の基礎	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	上河 規江		
[到達目標] 生活と科学技術の進歩、生活とエネルギーとのかかわりなどを理解する。生活と自然とのかかわりについて理解を深め、生活の中の現象を科学的に思考する力を身につける。			
[授業概要] 今日のわたしたちの生活は技術の進歩による種々の機器によって支えられている。テレビ、パソコン、自動車、家電製品等々、これらを利用し豊かな生活を送っている。一方、20世紀の終わりには、地球環境問題等、科学技術による負の局面も現れた。21世紀を生きるわたしたちにとっては、科学をより深く理解し、自然との調和を維持していくことが大切な課題となっている。本講義では、今までに学んだ科学分野をより発展させながら、わたしたちの生活の中の現象、各種科学技術の原理やしぐみを学び、自然ととの調和を維持し、次世代の人間の生き方を考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 生活の中のエネルギー ① 2. 生活の中のエネルギー ② 3. 生活の中のエネルギー ③ 4. 地球環境問題 ① 5. 地球環境問題 ② 6. 地球環境問題 ③ 7. 衣料と科学 ① 8. 衣料と科学 ② 9. 食物と栄養① 10. 食物と栄養② 11. 身体と生化学① 12. 身体と生化学② 13. 身体と生化学③ 14. 安心と安全の科学 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(80%)、平常点等(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし (該当しない)			

S70010 [HS1-001]

科目名	生活経営学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 生活を経営(マネジメント)することの意味を理解すること。 家族関係と生活経済に関する基礎的内容を理解すること。 [授業概要] 私たちは、ヒト、モノ、ココロ、時間などの生活資源をもっており、それらを活用して幸福な生活を送りたいと願っている。本授業では、社会とのかかわり中で、生活をマネジメントするというのはどういうことかを考えていく。具体的には、家族・家庭や個人のあり方、生活経済のしくみ、さらにリスクや生活保障に関する内容を学習することから、生活経営の課題について解説する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活経営の内容は、家族、家庭、生活経済、生活保障等多岐にわたる。日ごろから、生活経営に関する話題に関心をもつこと。また、毎回毎回の授業の復習をよくしておくこと。 [授業計画] 1. イントロダクション(家族を考える: 変容する家族) 2. 家族を考える: ゆれる男女の役割と家族、これからの家族を考える 3. 女性が働く 4. 経済を整える(国民経済の循環の中で) 5. 経済を整える(家庭経済の特質) 6. 経済を整える(ライフステージの各段階での家庭経済) 7. 経済を整える(現在と将来の生活バランス) 8. 経済を整える(社会の変化と家庭経済の変容) 9. 消費社会を生きる(消費者問題の現在、コンシューマリズムの確立と消費者の権利) 10. 消費社会を生きる(消費者の行動と消費者主権: 市場経済と消費者主権) 11. 消費社会を生きる(消費者の行動と消費者主権: 購入と消費者行動) 12. 子どもと育つ 13. 老いを生きる 14. 支え合って生きる(リスクマネジメントと生活保障) 15. まとめ 外部講師による生活設計・リスク管理の講座も予定している。 [成績評価方法] 授業時における課題(20%)、定期試験(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。別途プリント配布。 著者名: なし。 出版社: なし。(なし。) [参考書(ISBN)] 『21世紀の生活経営』 著者名: 臼井和恵 出版社: 同文書院 (978-4-8103-1244-7)			

S72331 [HS3-006]

科目名	生活材料学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 家政学、特に被服やインテリア関連の専門領域を検討する際のベースとなる科目なので、材料に関する基本的知見を修得することを第一の目標にする。材料の種類は有機材料、無機材料など広範に取り扱うが、被服材料はもとより、インテリア材料に関してもカーテン、カーペット、ソファールをはじめ家具・調度品にいたるまで高分子材料が広範に用いられているため、これについて主に学修する。さらに、最終製品へあたえる材料の影響を理解し、生活に関する製品の設計をするための基盤を修得することも目標である。			
[授業概要] まず有機材料、無機材料などすべての材料に関して、幅広く概説する。有機材料に関しては、繊維高分子材料や木材、プラスチック材料などであり、無機材料に関しては金属、セラミック、セメントなどであり、それぞれの特徴、位置付けなどを学修する。この中で、繊維高分子材料は、被服やインテリア材料として幅広く用いられるので特に重点的に学修する。被服やインテリアとして材料を使いこなすには、材料を単に感覚的に理解するだけでなく、その構造や性質を深く理解しておく必要がある。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 身の廻りの「もの」について有機材料、無機材料という観点で調べておく。具体的には繊維素材、プラスチック、ゴム、ガラス、陶器、金属などがキーワードとなる。			
[授業計画] 1. 生活材料の概説① 2. 生活材料の概説② 3. 生活材料の概説③ 4. 衣生活材料の分類と特性① 5. 衣生活材料の分類と特性② 6. 衣生活材料の分類と特性③ 7. 衣生活材料の分類と特性④ 8. 住生活材料の分類と特性① 9. 住生活材料の分類と特性② 10. 住生活材料の分類と特性③ 11. 食生活材料の分類と特性① 12. 食生活材料の分類と特性② 13. 食生活材料の分類と特性③ 14. これからの生活材料のあり方 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			
[参考書(ISBN)] 「衣服材料の科学」 著者名: 島崎恒蔵編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1049-9 C3077)			

S71020 [HI1-005]

科目名	生活情報処理 I	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①コンピュータの基本操作ができる。 ②情報処理に関する基礎知識を身につける。 ③情報モラルなどに関わる基礎的な知識を身につける。 ④必要に応じソフトウェアを選び活用できる。 [授業概要] 情報処理は、現代社会のさまざまな場面において、必要な技術となっている。大学においても、レポート作成また卒論など活用の場は広い。本講義では、コンピュータのしくみなどの基礎知識およびワープロソフト、コンピュータネットワーク、表計算ソフトウェア(基礎統計を含む)等の活用法について学ぶ。また、プレゼンテーションソフトウェアの活用法についても学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業授業内容を復習をしておくこと。 [授業計画] 1.Windowsの基本とタッチタイピング 2. インターネット(しくみとマナー) 3. インターネット(情報の検索) 4. 電子メール(送受信の仕方) 5. 電子メール(添付メール・利用上の注意) 6.文書処理1 7.文書処理2 8.文書処理3 9.文書処理4 10.文書処理5 11.表計算ソフトウェアの利用1 12.表計算ソフトウェアの利用2 13.表計算ソフトウェアの利用3 14.プレゼンテーションソフトウェアの利用2 15.プレゼンテーションソフトウェアの利用3 [成績評価方法] 提出物(50%)、試験(40%)、受講態度(10%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] プリント配布			

S70030 [HS1-002]

科目名	生活情報処理 I	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①コンピュータの基本操作ができる。 ②情報処理に関する基礎知識を身につける。 ③情報モラルなどに関わる基礎的な知識を身につける。 ④必要に応じソフトウェアを選び活用できる。 [授業概要] 情報処理は、現代社会のさまざまな場面において、必要な技術となっている。大学においても、レポート作成また卒論など活用の場は広い。本講義では、コンピュータのしくみなどの基礎知識およびワープロソフト、コンピュータネットワーク、表計算ソフトウェア(基礎統計を含む)等の活用法について学ぶ。また、プレゼンテーションソフトウェアの活用法についても学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業授業内容を復習をしておくこと。 [授業計画] 1.Windowsの基本とタッチタイピング 2. インターネット(しくみとマナー) 3. インターネット(情報の検索) 4. 電子メール(送受信の仕方) 5. 電子メール(添付メール・利用上の注意) 6.文書処理1 7.文書処理2 8.文書処理3 9.文書処理4 10.文書処理5 11.表計算ソフトウェアの利用1 12.表計算ソフトウェアの利用2 13.表計算ソフトウェアの利用3 14.プレゼンテーションソフトウェアの利用2 15.プレゼンテーションソフトウェアの利用3 [成績評価方法] 提出物(50%)、試験(40%)、受講態度(10%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] プリント配布			

S70031 [HS1-002]

科目名	生活情報処理Ⅱ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①表計算ソフトの基本操作ができるようになる ②簡単なデータ処理や種々の関数を使った処理ができるようになる ③グラフが作成でき、活用することができる [授業概要] 生活情報処理Ⅰにつづき、コンピュータを活用するための基礎となる知識及び技術を演習を通して習得する。家政学では、種々の実験データ、調査研究資料等多くの情報を扱う。コンピュータを駆使して処理する能力を身につける必要がある。本講義では、表計算ソフトを用い、各種データ処理、グラフ化、データベース、ピボットテーブルなど基礎的情報処理技術を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活情報処理Ⅰで学んだパソコンの基本的操作、エクセルの初歩的知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1.種々の関数の利用とグラフ化1 2.種々の関数の利用とグラフ化2 3.種々の関数の利用とグラフ化3 4.種々の関数の利用とグラフ化4 5.基本統計処理1 6.基本統計処理2 7.データ処理 8.Excelによるデータベース1 9.Excelによるデータベース2 10.ピボットテーブルとピボットグラフ1 11.ピボットテーブルとピボットグラフ2 12.データ分析と活用1 13.データ分析と活用2 14.データ分析と活用3 15.課題作成と提出 [成績評価方法] 提出物(50%)、試験(40%)、受講態度(10%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] プリント配布			

S71000 [HS1-004]

科目名	生活情報処理Ⅱ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①表計算ソフトの基本操作ができるようになる ②簡単なデータ処理や種々の関数を使った処理ができるようになる ③グラフが作成でき、活用することができる [授業概要] 生活情報処理Ⅰにつづき、コンピュータを活用するための基礎となる知識及び技術を演習を通して習得する。家政学では、種々の実験データ、調査研究資料等多くの情報を扱う。コンピュータを駆使して処理する能力を身につけることが必要である。本講義では、表計算ソフトを用い、各種データ処理、グラフ化、データベース、ピボットテーブルなど基礎的情報処理技術を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活情報処理Ⅰで学んだパソコンの基本的操作、エクセルの初歩的知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1.種々の関数の利用とグラフ化1 2.種々の関数の利用とグラフ化2 3.種々の関数の利用とグラフ化3 4.種々の関数の利用とグラフ化4 5.基本統計処理1 6.基本統計処理2 7.データ処理 8.Excelによるデータベース1 9.Excelによるデータベース2 10.ピボットテーブルとピボットグラフ1 11.ピボットテーブルとピボットグラフ2 12.データ分析と活用1 13.データ分析と活用2 14.データ分析と活用3 15.課題作成と提出 [成績評価方法] 提出物(50%)、試験(40%)、受講態度(10%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] プリント配布			

S71001 [HS1-004]

科目名	生活デザイン演習	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] デザイン計画や素材などの吟味を経て、作品完成までの制作に必要な要件とプロセスを授業の中で学び身につける。			
[授業概要] 生活デザインを考える上で、生活道具としての器具や機器の開発や改良に関する造形的学習を行う。まず身近な材料からスタートし、その素材の性質を理解するとともに、合理的で美しいデザインを作り出す。そのために、線・面による平面デザインを学び、その後、立体造形の制作といったデザインプロセスの基本を学ぶ。次に、生活の場に存在する「道具」の中から自分でテーマを決め、生活に必要なもの、機能的で美しいオリジナル・デザインを考える。最終作品として、照明の設計製作を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を理解して、次の演習にそなえ生活の中でデザインについて情報を収集する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・実習にかかわる 2. 点の構成 3. 線の構成 4. 線の構成演習 5. 線の構成・基礎作品 6. 線の構成・応用作品(1) 7. " (2) 8. " (3) 9. 作品発表 10. 面の構成と演習 11. 面の構成・作品製作 12. 照明の設計製作(1) 13. " (2) 14. " (3) 15. 作品発表			
[成績評価方法] 課題への取り組み態度(10%)、提出された作品(80%)、プレゼンテーション(10%)など総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] オリジナルプリント			
[参考書(ISBN)] なし			

S71080 [HI2-003]

科目名	生活デザイン演習	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] デザイン計画や素材などの吟味を経て、作品完成までの制作に必要な要件とプロセスを授業の中で学び身につける。			
[授業概要] 生活デザインを考える上で、生活道具としての器具や機器の開発や改良に関する造形的学習を行う。まず身近な材料からスタートし、その素材の性質を理解するとともに、合理的で美しいデザインを作り出す。そのために、線・面による平面デザインを学び、その後、立体造形の制作といったデザインプロセスの基本を学ぶ。次に、生活の場中存在する「道具」の中から自分でテーマを決め、生活に必要なもの、機能的で美しいオリジナル・デザインを考える。最終作品として、照明の設計製作を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を理解して、次の演習にそなえ生活の中でデザインについて情報を収集する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・実習にかかわる 2. 点の構成 3. 線の構成 4. 線の構成演習 5. 線の構成・基礎作品 6. 線の構成・応用作品(1) 7. " (2) 8. " (3) 9. 作品発表 10. 面の構成と演習 11. 面の構成・作品製作 12. 照明の設計製作(1) 13. " (2) 14. " (3) 15. 作品発表			
[成績評価方法] 課題への取り組み態度(10%)、提出された作品(80%)、プレゼンテーション(10%)など総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] オリジナルプリント			
[参考書(ISBN)] なし			

S71090 [HI2-003]

科目名	生活統計学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①データのまとめができるようになる ②基本統計量や統計分布の意味が理解できるようになる ③推定や検定の考え方が理解でき、活用できるようになる [授業概要] 統計学は、数学や物理学に限らず、家政学をはじめ他の諸分野において、有力かつ必要な手段として広く利用されている。また、多様な情報の存在する今日の高度情報化社会においては、社会の各層で活躍する実務家にとっても調査データの整理・分析などの上で、統計的手法は有力な手段となっている。本講義では、統計的見方や統計的考え方を身につけるため、統計学の基礎を学習する。例題や演習を通して内容の理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活情報処理Ⅱで学んだエクセルの基本的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1.データの整理 2.統計データと代表値 3.データ同士の関係(散布度) 4.関係の強さ1 5.関係の強さ2 6.全数データと一部データの関係(母集団と標本) 7.統計分布とその性質 8.母平均の推定 9.仮説検定 10.母平均の検定 11.x 二乗検定 12.少ない情報で全体を推定 13.分散分析 14.課題作成 15.課題作成と提出 [成績評価方法] 提出物(60%)、試験(20%)、受講態度(20%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] プリント配布			

S70070 [HS2-001]

科目名	生活統計学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	平田 真弓		
[到達目標] ①データのまとめができるようになる ②基本統計量や統計分布の意味が理解できるようになる ③推定や検定の考え方が理解でき、活用できるようになる [授業概要] 統計学は、数学や物理学に限らず、家政学をはじめ他の諸分野において、有力かつ必要な手段として広く利用されている。また、多様な情報の存在する今日の高度情報化社会においては、社会の各層で活躍する実務家にとっても調査データの整理・分析などの上で、統計的手法は有力な手段となっている。本講義では、統計的見方や統計的考え方を身につけるため、統計学の基礎を学習する。例題や演習を通して内容の理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活情報処理Ⅱで学んだエクセルの基本的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1.データの整理 2.統計データと代表値 3.データ同士の関係(散布度) 4.関係の強さ1 5.関係の強さ2 6.全数データと一部データの関係(母集団と標本) 7.統計分布とその性質 8.母平均の推定 9.仮説検定 10.母平均の検定 11.x 二乗検定 12.少ない情報で全体を推定 13.分散分析 14.課題作成 15.課題作成と提出 [成績評価方法] 提出物(60%)、試験(20%)、受講態度(20%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] プリント配布			

S70071 [HS2-001]

科目名	生活福祉論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
〔到達目標〕 家族の変化と生活福祉の課題について理解すること。 生活経済の視点から、さまざまな世帯にかかわる生活福祉について理解すること。 〔授業概要〕 私たちは人ひとりが自らの責任と努力によって生活を営んでいるが、病気やけが、老齢や障害などにより、自立した生活を維持できなくなる場合も生じる。その場合には、相互に連帯して支え合い、それでもなお困窮する場合には必要な生活保障を行う仕組み（生活福祉）がある。 はじめに、家族を取り巻く社会環境の変化をふまえて、家族生活と生活福祉課題について解説する。格差や貧困などという今日的課題についても論究する。次に、生活経済の視点から福祉対象世帯の実態を把握し、生活リスクと生活保障について解説する。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 新聞やニュースには、毎日のように生活福祉にかかわる問題が報告されている。これらに関心をもつようにする。その上で、毎回の授業のテーマと関連づけて考えてみる。 〔授業計画〕 1. 生活福祉とは？ 2. 家族を取り巻く社会環境の変化 3. 家族生活と生活福祉：家族と社会福祉 4. 家族生活と生活福祉：家族形態・機能の変容 5. 地域社会と生活福祉 6. 格差と貧困 7. 生活経済からみる福祉(勤労者世帯の家計構造の変化) 8. 生活経済からみる福祉(低所得世帯と生活保護世帯の家計) 9. 生活経済からみる福祉(ひとり親世帯の家計と福祉) 10. 生活経済からみる福祉(障がい者世帯の家計と福祉) 11. 生活経済からみる福祉(高齢者世帯の家計と福祉) 12. 格差社会における生活問題 13. リスクと生活保障：公的保障 14. リスクと生活保障：私的保障 15. まとめ 〔成績評価方法〕 授業時に課す課題(50%)、定期試験(50%) 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 なし。別途プリント配布。 著者名：なし。 出版社：なし。(なし。) 〔参考書(ISBN)〕 『生活経済からみる福祉』 著者名：馬場康彦 出版社：ミネルヴァ書房 (978-4-623-04972-1) 『生活設計とリスク管理』 出版社：生命保険文化センター (なし。)			

S72410 [HI4-001]

科目名	生活プロジェクト演習Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
〔 到達目標 〕 ・プロジェクトマネジメントの重要性などを理解する。 ・調査を行った当該分野に関して分野を俯瞰できる知識を得ることができる。 ・当該分野で文献や類似の既存プロジェクトに対してクリティカルに評価を行うことができるようになる。 ・プロジェクトを設計手法の習得が習得できるようになる。 ・グループワークを行い、数多くの発表／討論の機会があるため、プレゼンテーション能力、質問力、異なる意見をもった人と対話するコミュニケーション力を身に付けることができる。 ・グループワークを通じて、課題発見力、情報収集・分析力、政策立案能力など学術的、政策的な総合力が身につく。 ・参考文献などを見ながらレポートを作成能力が向上する。 〔 授業概要 〕 (1) 生活プロジェクト論で学んだことを振り返るためにLEGOをつかって擬似的なプロジェクトを実施する。 (2) その後設定したテーマに沿って文献リストから文献を読み、ビブリオバトル形式で読了した本の評価を行う。 (3) その後、関連する分野全般を理解するために調査レポートをグループ単位で作成し、俯瞰的に理解を図る。 (4) さらに上位下位分析を行ってペルソナの設定やカスタマージャーニーマップなどを使ってインサイトを理解できるようにする。 (5) そのあと課題改善やパターンランゲージの手法を使って実際にプロトタイプのプロジェクト提案を行う。その過程でプレゼン発表やレポートを作成する。 〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 関連する文献・参考書等をよく読み、前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習をしておくこと。 〔 授業計画 〕 1. イントロダクション、グループ分け 2. チームビルディング、LEGOを使った振り返り 4. LEGOを使った振り返り 5. ビブリオバトル形式の書評プレゼン 6. テーマ設定の決定 7. 各グループ内でトピックに沿ったレポート作成(1) 8. 各グループ内でトピックに沿ったレポート作成(2) 9. 上位下位分析 10. ペルソナ決定 11. トピックに関連した施設等の現地調査準備 12. トピックに関連した施設等の現地調査 13. カスタマージャーニーマップの作成・企画案の作成 14. 振り返り、全体発表の準備 15. 総括：演習成果の発表 〔 成績評価方法 〕 演習への取組態度(30%)、レポート(60%)、manaba(10%) グループワークを基本とするので欠席するとグループのメンバーの作業が増えるため、必ず出席すること。4回以上休むと単位は認められないこととします。また病気等で欠席した場合はかならず別日に教員に作業内容や課題の確認を行うこと。 〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔 教科書(ISBN) 〕 グループ学習入門 学びあう場づくりの技法 著者名:新井和広 板倉杏介 出版社:慶應義塾大学出版会 (978-4-7664-2039-5) 適宜スライドを提示します。 manabaへ掲載します 学生による学生のためのダメレポート脱出法(アカデミック・スキルズ) 著者名:慶應義塾大学日吉キャンパス学習相談員 出版社:慶應義塾大学出版会 (978-4766421774) 〔 参考書(ISBN) 〕 デザイン学概論 著者名:石田亨 出版社:共立出版 (978-4-320-00600-3) ストーリーマッピング 著者名:ドナ・リチョウ 高崎拓哉(訳) 出版社:BNN新社 (978-4-8025-1041-7) イノベーションを起こすための3ステップ・ツールキット ～人間中心デザイン思考 https://designthinking.or.jp/index.php?ideo 著者名:IEDO エクスペリエンス・ビジョン ユーザーを見つけて嬉しい体験を企画する ビジョン提案型デザイン手法 著者名:山崎和彦 他 出版社:丸善出版 (978-4-621-08565-3)			

S72430 [HI2-018]

科目名	生活プロジェクト演習Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊、山根 千弘		
[到達目標] ・与えられた課題に対する理解が深まり、多角的な分析ができる。 ・具体的な解決策を複数考えることができるようになり、複眼的な視点から課題を考えることができる。 ・プロジェクトの目標が設定できるようになる。 ・プロジェクトの計画立案手法が習得できる。 ・グループワークを通して、チームワーク、リーダーシップやフォロワーシップ等が求められるため個々の倫理観、責任感などが認識される。 ・レポートが自分たちの言葉で書くことができる。 ・ロジカルにプレゼンテーションを行うことができる [授業概要] (1)設定したテーマに沿って問題課題点の明確にする。まず演習全体の到達目標を自ら設定するため、ルーブリックを構築する。 (2)課題分析として以下の分析手法を適用して分析を行う。分析を行うに際してフィールドワークを適宜実施する。フィールドワークの前には課題全体を理解が進むように文献調査なども併せて行う。 ・SWOT分析 ・問題ツリー ・関係者分析 (3)分析を行った後、改善案を考え、実際に実行可能なのか調査したうえで ・目標の設定方法 ・WBSの作成 ・詳細スケジュールの作成 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] テーマに沿ったレポートなどがあり、宿題や調査文献を読む 日々の態度として、実際に社会で実践されている種々のプロジェクトについて、実践の方法、その成果や評価方法等について、常に関心を持ち考察すること。また学んだ事を絶えず振り返りを行うこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション・グループ作り 2. 文献調査(1) 3. 文献調査と発表 4. 事例調査とSWOT分析 5. フィールド調査 6. フィールド調査のまとめ 7. 問題分析(1) 8. 問題分析(2) 9. 目標設定 10. プロジェクト企画案 11. プロジェクトスケジュール作成 12. プレゼンテーションの準備と発表 13. 詳細スケジュール作成(1) 14. 詳細スケジュール作成(2) 15. 発表及びまとめ [成績評価方法] 演習取り組み態度(80%)、レポート(20%)を総合的に評価する。 なお、グループワークを基本とするので欠席するとグループのメンバーの作業が増えるため、必ず出席すること。4回以上休むと単位は認められないこととします。(3回以下であっても授業態度次第では不可になる可能性もあります。)また病気等で欠席した場合はかならずグループのメンバーへ報告の上、別日に教員に作業内容や課題の確認を行うこと。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 適宜スライドなどを使用します。 プリントに関しても適宜配布します。 [参考書(ISBN)] PCMガイドブック http://www.pcmtokyo.org/modules/tinyd2/content/lib/PCM-1%20(PP+I)%20050306.pdf 著者名:PCM Tokyo 出版社:ネットからダウンロードしてください			

S72440 [HI3-018]

科目名	生活プロジェクト演習Ⅲ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊、ガンガ 伸子		

[到達目標]

- ・与えられた課題に対して具体的な解決策を実行する実行力が向上する。
- ・プロジェクトの実施とモニタリングが適切にできるようになるとともに目標設定の重要性に関して理解が進む。
- ・実施したプロジェクトの評価ができ、実施前との比較などもできるようになる。
- ・グループワークを通して、チームワーク、リーダーシップやフォローシップ等が求められるため個々の倫理観、責任感などが強化される。

[授業概要]

私たちの暮らしとそれを取り巻く環境を快適でありながらも持続可能なものとしていくためには、生活者一人ひとりが自らの問題として捉え、自ら行動していくことが必要である。家政学の領域の中で地域や家庭経済などテーマとして課題問題の把握、分析、改善について取り組む。本演習ではこれまでの演習や社会調査法などで学んだ事を実践する場とし、グループワークをベースに個人ワークをと組合せながら演習を進める。生活プロジェクト演習Ⅱで作成した計画を実際に実施し、成果発表や報告書などを作成する。社会調査では質問票の作成、サンプリング、集計、分析などを実施する。量的な調査だけでなく質的な調査についても実施する場合がある。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

プロジェクト演習Ⅱを履修していること。

[授業計画]

1. オリエンテーション
2. 関係者との打ち合わせ
3. 計画案予算案作成
4. グループ毎での活動1
5. グループ毎での活動2
6. グループ毎での活動3
7. グループ毎での活動4
8. 中間報告会
9. レポートティング・評価方法
10. グループ毎での活動5
11. グループ毎での活動6
12. グループ毎での活動7
13. 報告会・報告書準備
14. 発表準備
15. 報告書完成、提出

[成績評価方法]

演習への取組態度や積極的発言など学習態度(20%)、レポート等提出物(80%)を総合的に評価する。
なお、グループワークを基本とするので欠席するとグループのメンバーの作業が増えるため、必ず出席すること。4回以上休むと単位は認められないこととします。(3回以下であっても授業態度次第では不可になる可能性もあります。)また病気等で欠席した場合はかならずグループのメンバーへ報告の上、別日に教員に作業内容や課題の確認を行うこと。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

はじめてのプロジェクトマネジメント 著者名:近藤哲生 出版社:日経文庫 (978-4-532-11059)
レジュメ

[参考書(ISBN)]

プロジェクトマネジメントの基本 著者名:好川哲人 出版社:日本実業出版社 (978-4-534-048484-6)
童話でわかるプロジェクトマネジメント 著者名:飯田剛弘 出版社:秀和システム (978-4-7980-5044-7)
問題プロジェクトの火消し術 著者名:長尾清一 出版社:日経BP社 (978-4-8822-6211-2)

S72450 [HI3-019]

科目名	生活プロジェクト論	前期	2 単位
サブタイトル	プロジェクトマネジメント概論		
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] ・私たちの生活の中でプロジェクト的な要素を理解する。 ・プロジェクト(企画)を立ち上げるために問題発見や分析をすることができるようになる。 ・プロジェクトを立上げ、スケジューリングなどを作成することができるようになる。 ・コミュニケーションやモチベーションに関して説明ができるようになる。 [授業概要] 授業は前半と後半のに分かれる。まず企画もしくはプロジェクトを立ち上げるための手法について学ぶ。アイデアの創出という点ではどのような観点が重要なのかSWOT等の方法論や企画書のつくりかたなど前半7週目までに学ぶ。 後半7週は、実際にプロジェクトが立ち上がるとどのようにプロジェクトの目標が設定され、スケジュールが作成されるのかについて学ぶ。また実際のプロジェクトは複雑な工程を経るものもあり、工程の前後との関係やリスクマネジメントなどについて学ぶ。また実際にプロジェクトが始まればどのようにコミュニケーションをとることが有効なのか、コミュニケーションの種類などについて学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 講義で学んだことを定着するために復習する。講義の前には次回の講義で学ぶレジュメをmanabaで示すので、講義の前には読んでおくこと。 [授業計画] 1. コースガイダンス及びプロジェクトの定義 2. プロジェクトデザイン(企画とは) 3. プロジェクトの設計手法(プロジェクトデザイン手法)(1) 4. プロジェクトの設計手法(プロジェクトデザイン手法)(2) 5. プロジェクトの設計手法(プロジェクトデザイン手法)(3) 6. プロジェクトの設計手法(プロジェクトデザイン手法)(4) 7. WBS(ワークブレイクダウンストラクチャー) 8. プロジェクトスケジュールの作成 9. 企画のつくりかた 10. 品質マネジメント 11. 人的資源マネジメント 12. リーダーシップ 13. リスクマネジメント 14. プロジェクトの評価 15. まとめ [成績評価方法] 授業態度 (30%)、試験(60%)、manaba上での議論への参加(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「プロジェクトマネジメント」実践講座 著者名:伊藤大輔 出版社:日本実業出版社 (978-4534054692) 「アイデアの接着剤」著者名:水野学 出版社:朝日文庫 (4022617896) 「大工の棟梁に学ぶプロジェクトマネジメント」著者名:白鳥美子 出版社:マイナビ新書 (4839951888) [参考書(ISBN)] 適宜示す。			

S72420 [HI2-017]

科目名	繊維材料学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 生活材料学で学んだ、繊維素材の知見を基に、糸や布の特性を理解し、その特性を生かした繊維製品の設計が可能になること。			
[授業概要] 被服やインテリア材料として用いられる布の最も基本的構成単位は、高分子であり、それが凝集して繊維となるが、ここまでは、1回生後期の生活材料学で学修した。繊維材料学では、より製品側に位置する、糸および布について学ぶ。織布を被服やインテリアとして使いこなすには、織布を単に感覚的に理解するだけでなく、構造や性質を深く理解しておく必要がある。この授業では糸の特性、織布の快適性(吸放湿、吸水・速乾性、伸縮性など)、耐久性(磨耗、スレなど)、洗濯特性(ヒートセット、収縮など)、審美性などの特性を学ぶとともに、最新の素材についての理解も深める。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活材料学、生活科学基礎実験の内容を基に授業を進めるので、これらの授業の復習が必要。			
[授業計画] 1. 糸の種類と特性① 2. 糸の種類と特性② 3. 織布の種類と特性① 4. 織布の種類と特性② 5. 織布の耐久性① 6. 織布の耐久性② 7. 織布の寸法安定性、柔軟性、ヒートセット性① 8. 織布の寸法安定性、柔軟性、ヒートセット性② 9. 織布の帯電性や燃焼性① 10. 織布の帯電性や燃焼性② 11. 衣服の快適性(吸放湿特性、保温性、官能特性)① 12. 衣服の快適性(吸放湿特性、保温性、官能特性)② 13. 新素材(紫外線カット、抗菌・抗臭、発熱・保温など)① 14. 新素材(紫外線カット、抗菌・抗臭、発熱・保温など)② 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			
[参考書(ISBN)] 「衣服材料の科学」 著者名: 島崎恒蔵編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1049-9 C3077)			

S72100 [HS2-002]

科目名	繊維材料学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘、中西 正恵		
[到達目標] 生活材料学、生活科学基礎実験などで学習した知識を、実験を通じた体験により深く理解すること。			
[授業概要] 書物で覚えたことは忘れがちであるが、実際に体験したことはなかなか忘れないものである。「繊維材料学実験」では、繊維を構成する高分子の合成から、繊維が構成する糸、糸が構成する布にいたるまでの被服材料について総合的に実験を行う。紺青のセルロース溶液からのキュプラの紡糸、低分子からのナイロンの合成実験、顕微鏡による織物の観察、布の各種物性や縫製実験などを実際に体験する。本授業の目的は繊維材料や被服についての講義で学んだ知識を、実験を通して体験し、体得することである。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活科学基礎実験, 生活材料学を基に授業を進めるので, これらの授業の復習が必要。			
[授業計画] 1. 授業概要説明、実験に関する安全知識・・・(山根・中西) 2. 織物の呈色反応と繊維の鑑別・・・(山根) 3. 顕微鏡による繊維の形態観察と太さの測定・・・(山根) 4. さまざまな布の水に対する影響・・・(山根) 5. 繊維の燃焼および乾留試験・・・(山根) 6. 糸の太さ, より数, 引張り強度の測定・・・(山根) 7. 実験(2～6)の解説およびレポートの書き方・・・(山根) 8. 布の構造に関する実験・・・(中西) 9. 布の機械的特性・・・(中西) 10. 布の外観特性・・・(中西) 11. 布の風合い特性・・・(中西) 12. 布の熱・水分・空気の移動特性・・・(中西) 13. 布の寸法安定性に関する実験・・・(中西) 14. 製品試験・・・(中西) 15. 実験(8～14)の解説・・・(中西)			
[成績評価方法] レポート(80%)、テスト(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			
[参考書(ISBN)] 『被服材料実験書』 著者名:石川欣造編 出版社:同文書院 (4-8103-1104-X C3077) 『衣服材料の科学(第3版)』 著者名:島崎恒蔵編 出版社:建帛社 (978-4-7679-1049-9) 『繊維製品の基礎知識シリーズ(第2部)』 著者名:(社)日本衣料管理協会刊行委員会編 出版社:日本衣料管理協会			

S72110 [HS2-003]

科目名	繊維材料学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘、中西 正恵		
[到達目標] 生活材料学、生活科学基礎実験などで学習した知識を、実験を通じた体験により深く理解すること。			
[授業概要] 書物で覚えたことは忘れがちであるが、実際に体験したことはなかなか忘れないものである。「繊維材料学実験」では、繊維を構成する高分子の合成から、繊維が構成する糸、糸が構成する布にいたるまでの被服材料について総合的に実験を行う。紺青のセルロース溶液からのキュプラの紡糸、低分子からのナイロンの合成実験、顕微鏡による織物の観察、布の各種物性や縫製実験などを実際に体験する。本授業の目的は繊維材料や被服についての講義で学んだ知識を、実験を通して体験し、体得することである。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活科学基礎実験、生活材料学を基に授業を進めるので、これらの授業の復習が必要。			
[授業計画] 1. 授業概要説明、実験に関する安全知識・・・(山根・中西) 2. 織物の呈色反応と繊維の鑑別・・・(山根) 3. 顕微鏡による繊維の形態観察と太さの測定・・・(山根) 4. さまざまな布の水に対する影響・・・(山根) 5. 繊維の燃焼および乾留試験・・・(山根) 6. 糸の太さ、より数、引張り強度の測定・・・(山根) 7. 実験(2～6)の解説およびレポートの書き方・・・(山根) 8. 布の構造に関する実験・・・(中西) 9. 布の機械的特性・・・(中西) 10. 布の外観特性・・・(中西) 11. 布の風合い特性・・・(中西) 12. 布の熱・水分・空気の移動特性・・・(中西) 13. 布の寸法安定性に関する実験・・・(中西) 14. 製品試験・・・(中西) 15. 実験(8～14)の解説・・・(中西)			
[成績評価方法] レポート(80%)、テスト(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 配布資料 (該当しない)			
[参考書(ISBN)] 『被服材料実験書』 著者名:石川欣造編 出版社:同文書院 (4-8103-1104-X C3077) 『衣服材料の科学(第3版)』 著者名:島崎恒蔵編 出版社:建帛社 (978-4-7679-1049-9) 『繊維製品の基礎知識シリーズ(第2部)』 著者名:(社)日本衣料管理協会刊行委員会編 出版社:日本衣料管理協会			

S72111 [HS2-003]

科目名	繊維製品品質管理	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	上田 良行		
[到達目標] 繊維関連の一般知識からそれらを取り巻く各種環境問題を習得し、衣料品の品質問題点や消費者クレーム分析などの幅広い知識からその検証方法や再発防止策を身につけながら企業における品質管理の重要性について理解する。 [授業概要] 本科目は繊維製品に関する基礎的専門知識を身につけ、繊維製品の品質管理や消費者苦情事故事例や不良品の現状を把握して原因究明や再発防止対策を取得する科目であり、同時に繊維業界の最新情報を知り、繊維やアパレル業界での活躍や繊維製品品質管理士(TES)資格取得を目指す方々への能力向上を目指す科目でもあります。 企業の現場の実際に行なわれている各種繊維製品試験や評価の仕方の講義のほか、実際の不良品やクレーム品などを見たり苦情解析演習も取り入れながら、品質管理の理解を深めてもらう。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 今まで学習した繊維材料学、被服構成学、被服管理学なども復習し、繊維製品関連の情報や品質管理に関心を持つ。 [授業計画] 1. 講義の概要、繊維の種類と性質 2. 糸・布の種類と性質 3. 染色加工工程と各種機能加工 4. 衣料品の企画・設計・製造 5. 衣料品の品質要求項目と消費性能(人体生理と衣服含む) 6. 繊維・糸・布・製品の試験方法及び品質管理 7. 消費者行動とその調査方法 8. 消費者問題と衣料の流通・消費 9. 衣料品の表示と消費者苦情・環境問題 10. 色の関するトラブル事例 11. 色に関するトラブル事例 12. 損傷・形態変化・外観変化に関するトラブル事例 13. 損傷・形態変化・外観変化に関するトラブル事例 14. 縫製・安全性・表示に関するトラブル事例 15. まとめ [成績評価方法] 授業中の課題(20%) レポート(30%) 試験(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 著者名:プリント配布 (なし。) [参考書(ISBN)] 『新版2版繊維製品の基礎知識シリーズ』 著者名:(一社)日本衣料管理協会刊行委員会編 出版社:日本衣料管理協会 (なし。) 『繊維製品の品質苦情ガイドー消費者苦情の原因究明・再発防止策』 著者名:(一社)日本衣料管理協会刊行委員会編			

S72120 [HS3-002]

科目名	繊維製品品質管理	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	上田 良行		
[到達目標] 繊維関連の一般知識からそれらを取り巻く各種環境問題を習得し、衣料品の品質問題点や消費者クレーム分析などの幅広い知識からその検証方法や再発防止策を身につけながら企業における品質管理の重要性について理解する。 [授業概要] 本科目は繊維製品に関する基礎的専門知識を身につけ、繊維製品の品質管理や消費者苦情事故事例や不良品の現状を把握して原因究明や再発防止対策を取得する科目であり、同時に繊維業界の最新情報を知り、繊維やアパレル業界での活躍や繊維製品品質管理士(TES)資格取得を目指す方々への能力向上を目指す科目でもあります。 企業の現場の実際に行なわれている各種繊維製品試験や評価の仕方の講義のほか、実際の不良品やクレーム品などを見たり苦情解析演習も取り入れながら、品質管理の理解を深めてもらう。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 今まで学習した繊維材料学、被服構成学、被服管理学なども復習し、繊維製品関連の情報や品質管理に関心を持つ。 [授業計画] 1. 講義の概要、繊維の種類と性質 2. 糸・布の種類と性質 3. 染色加工工程と各種機能加工 4. 衣料品の企画・設計・製造 5. 衣料品の品質要求項目と消費性能(人体生理と衣服含む) 6. 繊維・糸・布・製品の試験方法及び品質管理 7. 消費者行動とその調査方法 8. 消費者問題と衣料の流通・消費 9. 衣料品の表示と消費者苦情・環境問題 10. 色の関するトラブル事例 11. 色に関するトラブル事例 12. 損傷・形態変化・外観変化に関するトラブル事例 13. 損傷・形態変化・外観変化に関するトラブル事例 14. 縫製・安全性・表示に関するトラブル事例 15. まとめ [成績評価方法] 授業中の課題(20%) レポート(30%) 試験(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 著者名:プリント配布 (なし。) [参考書(ISBN)] 『新版2版繊維製品の基礎知識シリーズ』 著者名:(一社)日本衣料管理協会刊行委員会編 出版社:日本衣料管理協会 (なし。) 『繊維製品の品質苦情ガイドー消費者苦情の原因究明・再発防止策』 著者名:(一社)日本衣料管理協会刊行委員会編 出版社:日本衣料管理協会			

S72121 [HS3-002]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] 実験計画のたてかた、実験手法の修得、実験結果の解析を学び、卒業論文として最終的にまとめ提出する。			
[授業概要] 外界からの情報は8割以上を視覚から得ているといわれている。加齢に伴い視覚機能は低下が認められ、色彩や文字表示についての安全で快適な視環境整備は重要である。そこで、視覚機能と快適な視環境について、人間工学的に明らかにするため、立体認知と視機能、高齢者の視環境と快適性、最適表示文字サイズとフォントデザイン、色の見えと加齢影響、手指運動の習熟と脳機能、快適なパンプス開発のための歩行動作解析、といったテーマで実験を行い研究をすすめていくこととする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 卒業研究に関する文献を調査しまとめる。			
[授業計画] 1. 卒業研究のためのオリエンテーション 2. 文献検索のための図書館利用について 3. 卒論テーマ決定1 4. 卒論テーマ決定2 5. 卒論テーマ決定3 6. 卒論テーマ決定4 7. 卒論テーマ決定5 8. 調査・実験方法の検討1 9. 調査・実験方法の検討2 10. 調査・実験方法の検討3 11. 調査・実験方法の検討4 12. 解析方法についての検討1 13. 解析方法についての検討2 14. 実験準備1 15. 実験準備2 16. 本実験1 17. 本実験2 18. 本実験3 19. データ解析1 20. データ解析2 21. データ解析3 22. データ解析4 23. データ解析5 24. データ解析6 25. 卒業論文作成1 26. 卒業論文作成2 27. 卒業論文作成3 28. 卒業論文作成4 29. 卒業論文作成5 30. 卒業論文作成・提出			
[成績評価方法] 実験に対する取り組み方と分析結果のまとめ、中間報告、卒業論文、卒論発表で総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] なし			

S79001 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	岡本 陽子		
[到達目標] 研究テーマの設定から研究成果の発表まで一連の学習を通じて、日本の民族衣装である和服や、日本のインテリアファブリックの歴史について理解ができる。			
[授業概要] 3回生までに習得した被服構成学および被服平面構成実習で得た知識に加えて、繊維、糸、織物、染色加工などの知識を総合して、和服や和服地のインテリアへの展開等に関する研究テーマを設定して研究を進める。 研究テーマとしては、①和服の歴史 ②和服の模様 ③染織技法 ④日常着としての和服の在り方 ⑤日本の気候と和服地の工夫⑥日本におけるインテリアファブリックの歴史などである。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「家政学総合演習」で設定した研究テーマ(仮)に関係する内容について興味関心をもって、資料の収集に心がけること			
[授業計画] 1. 研究テーマ(仮)および研究計画の再確認 2. 研究の実施 3. 研究の実施 4. 研究の実施 5. 研究の実施 6. 研究結果の整理 7. 研究経過の報告(発表を含む) 8. 研究の経過報告および研究計画の再検討 9. 研究の実施 10. 研究の実施 11. 研究の実施 12. 研究の実施 13. 研究結果の整理 14. 研究の経過報告 15. 研究の経過報告および研究計画の見直し 16. 研究の実施 17. 研究の実施 18. 研究の実施 19. 研究の実施 20. 研究結果のまとめ 21. 研究結果をまとめ(論文執筆の始める) 22. 研究の結果報告 23. 論文執筆 24. 論文執筆 25. 論文執筆 26. 論文執筆 27. 論文執筆 28. 論文執筆 29. 研究発表の準備 30. 研究発表			
[成績評価方法] 研究に取り組む姿勢(30%)、作品・論文(60%)、研究発表(10%)を総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S79002 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
〔 到達目標 〕 受講生が家政学に関連する研究テーマ(例えば環境や社会的な課題など)を決め、研究領域を設定した上で研究計画作成して研究を進める。文献調査、フィールドワーク、社会調査の手法など実施し研究の取りまとめや成果発表まで一連の学習を通じて、課題解決力を高めるとともに論理的思考力を身につける。 〔 授業概要 〕 生活プロジェクト論や社会調査・生活情報処理等で習得した手法や知識に加え、資源エネルギー論で学んだ生活の中に密接に関係する環境やエネルギー問題に関する研究テーマや環境のみならず社会的課題に関係するテーマを設定して研究を進める。 研究テーマとしては、①過疎地域における課題、②企業における環境への取り組み、③ゴミ問題、④家庭におけるエネルギーなどが挙げられるが、履修生とのテーマ設定は協議したうえで決めることとするためにこれ以外のテーマ設定も可能とする。 また手法としてはサービスデザイン、デザイン思考などの手法も使用する。 〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 「家政学総合演習」で習得した研究方法を復習しておくと共に、類似の研究などの文献調査を十分に行っておくこと。 〔 授業計画 〕 1. オリエンテーション 2. 文献調査準備 3. 文献調査 4. 文献調査 5. 研究方法、研究計画の検討(全体計画の作成) 6. 研究方法、研究計画の検討 7. フィールドワーク 8. フィールドワーク取り纏め 9. 結果の報告 10. 研究計画の作成 11. 研究計画の作成 12. 研究計画の発表 13. 研究の実施 14. 研究の実施 15. 研究の実施 16. 中間報告 17. 中間報告 18. 研究の実施 19. 研究の実施 20. 研究の実施 21. 研究結果の報告 22. 論文執筆 23. 論文執筆 24. 論文執筆 25. 論文執筆 26. 論文執筆 27. 論文執筆 28. 研究発表の準備 29. 研究発表の準備 30. 研究発表 〔 成績評価方法 〕 研究に取り組む姿勢(30%)、論文(60%)、研究発表(10%)を総合的に評価する。 週に一度のゼミを休む場合は必ず別の日に来て、1週間に1回は出席すること。 〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔 教科書(ISBN) 〕 配布プリント 〔 参考書(ISBN) 〕 適宜紹介する。			

S79003 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 卒業研究のテーマの設定、研究の目的、方法、考察を経て結果を導き出すこと。そして、研究で得られた知見を卒業論文としてまとめ、発表すること。			
[授業概要] 2018年度は1)～5)の研究テーマについて取り組むこととする。 1)子どもの遊び環境に関する研究(冒険遊び場、児童館など大人が関わる遊び場の利用実態と評価、およびまちづくりの視点からみた子どもの遊び環境のあり方の検討) 2)安心・安全なまちづくりに関する研究 3)ニュータウンのくらしに関する研究 4)人間の生活空間における快適性に関する研究 5)様々な地域居住に関する研究			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日々、新聞を読む習慣をつけるとともに、様々な文献を読み、講演会やシンポジウムなどに積極的に参加すること。			
[授業計画] 1. ガイダンス 2. 文献収集の方法① 3. 文献収集の方法② 4. 文献収集の方法③ 5. 文献の読み方① 6. 文献の読み方② 7. 文献の読み方③ 8. 研究テーマの選定① 9. 研究テーマの選定② 10. 研究テーマの選定③ 11. 研究方法の検討① 12. 研究方法の検討② 13. 研究方法の検討③ 14. 研究指導① 15. 研究指導② 16. 研究指導③ 17. 研究指導④ 18. 研究指導⑤ 19. 研究指導⑥ 20. 研究指導⑦ 21. 研究指導⑧ 22. 研究指導⑨ 23. 研究指導⑩ 24. 論文執筆指導① 25. 論文執筆指導② 26. 論文執筆指導③ 27. 論文執筆指導④ 28. 論文執筆指導⑤ 29. 研究発表指導① 30. 研究発表指導②			
[成績評価方法] 卒業論文			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 適宜、提示する。			
[参考書(ISBN)] 適宜、提示する。			

S79004 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル	インテリア・建築全般の研究		
担当者	来海 素存		
[到達目標] 都市や近郊における人々の暮らしや活動の調査を通じて、インテリアと人の関わりやインテリアの質をテーマに論文を作成し、発表する。			
[授業概要] インテリアに関する全ての要素(用途、空間、環境、配置、材料、人間工学等)や高齢化対応、用途変更(コンバージョン)、改修(リニューアル)、環境共生等社会のニーズをテーマに研究し、論文制作を行う。例えば、共同住宅や商業施設、公共施設等の作られ方や使われ方を調査し、インテリアの傾向を比較研究し改善案を提案する。また新技術、素材、システムの情報収集を行い、今後のインテリアの動向を予測する。さらに、都市型狭小共同住宅のインテリアデザインの傾向や特徴の比較研究、商業店舗の売り場構成とインテリアとの関連性の比較研究等もテーマとして予定している。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマの選定及び決定についてスケジュール管理を行うと共に、シラバスに基づき論文作成計画を策定し、調査・研究を進めること。			
[授業計画] 1. オリエンテーション(授業計画の説明) 2. 卒業論文作成の条件・手順の確認 3. 研究テーマの検討 ① 4. 研究テーマの検討 ② 5. 研究テーマの決定 6. 研究方法の計画 ① 7. 研究方法の計画 ② 8. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ① 9. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ② 10. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ③ 11. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ④ 12. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ⑤ 13. 文献調査・現地調査・アンケート調査実施 ⑥ 14. データ集計・作図・作表 ① 15. データ集計・作図・作表 ② 16. データ集計・作図・作表 ③ 17. 研究状況の報告 ① 18. 研究状況の報告 ② 19. 論文執筆 ① 20. 論文執筆 ② 21. 論文執筆 ③ 22. 論文執筆 ④ 23. 論文執筆 ⑤ 24. 論文執筆 ⑥ 25. 論文執筆 ⑦ 26. 論文の仮提出・内容確認 27. 論文の修正 ① 28. 論文の修正 ② 29. 論文の最終修正・提出 30. 卒論発表会準備			
[成績評価方法] 研究姿勢、内容及び卒業論文により総合的に判定する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S79005 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 各自が課題を見つけ、情報を収集し、計画をたてて進めていく。被服に関する知識や技術をさらに向上させていく。文献を収集し、卒業論文としてまとめ、発表する。 [授業概要] 被服構成の立場から捉える。 1)ドレス等の作品製作 2)衣装に関する研究 3)ファストファッションに関する研究 4)高齢者の衣服調査 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 1～3回生で履修した被服立体構成の知識や技術をさらに積み上げるため、自分自身で製作する作品の構成などを調べ、製作工程についても考える。 論文を書くために必要な文献や資料をできるだけ多く集め、読み、整理しておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. テーマの検討 3. テーマ決定 4. 計画書作成1 5. 計画書作成2 6. 計画書修正 7. 文献収集1 8. 文献収集2 9. ディスカッション(討論) 10. 作品製作(デザイン決定)および資料収集1 11. 作品製作(製図)および資料収集2 12. 作品製作(製図)および資料収集3 13. 作品製作(仮縫い)および資料収集4 14. 作品製作(試着・補正)および資料収集5 15. 中間発表 16. 作品製作(本布裁断)および資料収集6 17. 作品製作(仮縫い)および資料収集7 18. 作品製作(試着・補正)および資料収集8 19. 作品製作(本縫い1) 20. 作品製作(本縫い2) 21. 作品製作(本縫い3) 22. 作品製作(本縫い4) 23. 作品製作(本縫い5) 24. 論文講読1 25. 論文講読2 26. 論文執筆1 27. 論文執筆2 28. 論文仕上げ 29. 論文修正 30. 発表会 [成績評価方法] 授業に取り組む姿勢(30%)、論文(60%)、平常点(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S79006 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] 衣服に関する課題を発見しそれを解決するために、情報収集、素材選定、デザイン、パターン設計、実験、制作など計画を立て研究できる力、研究成果を制作物や卒業論文としてまとめ、口頭発表する力を身につける。 [授業概要] CAD/CGソフトを活用して布や衣服等のデザインやパターンを作成し、適切な材料で、縫製手順、使用する道具なども検討しながら、意図した衣服等を制作し、人のために役立つように研究成果としてまとめ、発表する。この研究過程においては、社会のニーズ、材料・デザイン・技法などの情報収集や、布地、縫製、パターンなどに関連した実験なども含]む。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] テキスタイルCAD演習、アパレルCAD演習、家政学総合演習等で修得したパソコンによるデザイン、パターン設計や、各種縫製機器等使い慣れておくこと。 [授業計画] 1.卒業研究の説明 2.アパレルCAD/CG演習 3.アパレルCAD/CG演習 4.アパレルCAD/CG演習 5.縫製演習 6.縫製演習 7.縫製演習 8.縫製演習 9.課題作品プレゼン 10.布の各種試験法演習 11.研究課題の構想と、資料収集、予備実験・試作 12.研究課題の構想と、資料収集、予備実験・試作 13. 研究課題の確定と研究計画書 14. 卒業研究(制作・実験等) 15.卒業研究(制作・実験等) 16.卒業研究(制作・実験等) 17.卒業研究(制作・実験等) 18.卒業研究(制作・実験等) 19.卒業研究(制作・実験等) 20.卒業研究(制作・実験等) 21.卒業研究(制作・実験等) 22.卒業研究(制作・実験等) 23.卒業研究(制作・実験等) 24.卒業研究(制作・実験等) 25.卒業研究(制作・実験等) 26.卒業研究(制作・実験等) 27.卒業論文作成 28.卒業論文作成 29. 卒業研究発表準備 30. 卒業研究発表・討論、まとめ [成績評価方法] 卒業論文、研究の努力と成果、プレゼンテーション、指定の課題などを総合して評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:なし [参考書(ISBN)] なし 出版社:なし			

S79009 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル	ヒトの快適性と健康に関する基礎的な追究		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] 生活環境の中で人がさらされる暑さ・寒さによって身体がどのような影響を受けるか、その生理学的なメカニズムを考え、理解できるようになること、およびそれらが衣服、住居、運動等によってどのような影響を受けるものか理解できるようになることを目標とする。			
[授業概要] 生活の中で人が曝される暑さ、寒さに対する身体への影響を衣環境と住環境の視点から、次の①～③に示す例のとおり温熱生理学的に研究する。 ①冷え性に関連した手足の皮膚血管反応と種々の温熱刺激 （マフラー、手袋、靴下や足湯・手湯など）の関係 ②暑熱に対する反応として発汗前後の皮膚血流変化 （発汗直前に生じるHIVC:皮膚血管収縮反応、毛細血管血流とAVA血流） ③吸湿性の異なる衣服（綿100%とポリエステル100%）着用時の体温調節など			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 関連資料・論文等をよく読み、毎回の授業内容を復習し理解して、次回の予習を十分にして授業に臨むこと。			
[授業計画] 1. 新聞記事等を利用し、課題探求① 2. 新聞記事等を利用し、課題探求② 3. 過去の研究論文を抄読し、課題を絞り込む① 4. 過去の研究論文を抄読し、課題を絞り込む② 5. 課題に関連する研究論文の抄読① 6. 課題に関連する研究論文の抄読② 7. 課題に関連する研究論文の抄読① 8. 課題に関連する研究論文の抄読② 9. 実験方法の体得:皮膚温、皮膚血流量、体温の測定法① 10. 実験方法の体得:皮膚温、皮膚血流量、体温の測定法② 11. 実験方法の体得:測定システムを利用した計測法① 12. 実験方法の体得:測定システムを利用した計測法② 13. 研究計画の検討:研究計画書の作成① 14. 研究計画の検討:研究計画書の作成② 15. 試実験:研究計画書に基づいた全体実施① 16. 試実験:研究計画書に基づいた全体実施② 17. 実験:測定システムを用いた実験実施① 18. 実験:測定システムを用いた実験実施② 19. データ整理:エクセルを用いた整理① 20. データ整理:エクセルを用いた整理② 21. 結果の整理:各条件における経時変化について① 22. 結果の整理:各条件における経時変化について② 23. 結果の整理:各条件間の比較について① 24. 結果の整理:各条件間の比較について② 25. 結果から作図、作表① 26. 結果から作図、作表② 27. 結果の考察① 28. 結果の考察② 29. 論文執筆・提出・発表会① 30. 論文執筆・提出・発表会②			
[成績評価方法] 論文仕上がりの程度、及び発表会当日のプレゼンテーション、論文の背景にある様々な知識修得の程度や研究の取り組みに対する積極性等を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 体温生理学テキスト～わかりやすい体温のおはなし～ 著者名:入来正躬著 出版社:文光堂（4-8306-0220-1） 温熱生理学 著者名:中山昭雄編著 出版社:理工学社			

S79010 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	山根 千弘		
[到達目標] 最新の研究を通して、テーマの選定、調査、実験の進め方、論文執筆など研究の方法論を習得すること。			
[授業概要] セルロース(綿や木の成分)を対象にして、将来の生活材料のあるべき姿を検討する。具体的には、(1)セルロースを水に溶かして、安全・環境にやさしい再生繊維をつくる研究、(2)食べられるおいしいセルロース(究極のダイエット健康食)の研究、(3)コットンを超えるような再生繊維の研究、(4)再生セルロース繊維の成り立ちをコンピュータシミュレーションで計算など、時代のニーズに応じた興味深いテーマを卒論研究の題材とする。この卒業論文の目的は、これらのテーマを研究することにより、研究のすすめ方を学ぶとともに、科学的な思考法や、問題解決の方法論を会得することにある。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 卒業研究の準備授業として、家政学総合演習を設けているので、この演習を復習することが好ましい。			
[授業計画] 前期は関連の文献などを収集し講読するとともに、パソコンでのデータ解析処理、解析機器、各種物性の試験法などを修得するとともにその原理を理解する。 後期は各自の研究課題に応じて、研究を進めていく。			
1. 関連論文などの検討(1) 2. 関連論文などの検討(2) 3. 関連論文などの検討(3) 4. 関連論文などの検討(4) 5. 関連論文などの検討(5) 6. 解析機器類の操作及び機能の学修(1) 7. 解析機器類の操作及び機能の学修(2) 8. 解析機器類の操作及び機能の学修(3) 9. 解析機器類の操作及び機能の学修(4) 10. 解析機器類の操作及び機能の学修(5) 11. 物性試験法(1) 12. 物性試験法(2) 13. データ解析法(1) 14. データ解析法(2) 15. データ解析法(3) 16. 卒論研究課題の検討Ⅰ(1) 17. 卒論研究課題の検討Ⅰ(2) 18. 卒論研究課題の検討Ⅰ(3) 19. 卒論研究課題の検討Ⅰ(4) 20. 卒論研究課題の検討Ⅰ(5) 21. 中間発表と討論会(1) 22. 中間発表と討論会(2) 23. 卒論研究課題の検討Ⅱ(1) 24. 卒論研究課題の検討Ⅱ(2) 25. 卒論研究課題の検討Ⅱ(3) 26. 卒論研究課題の検討Ⅱ(4) 27. 卒論研究課題の検討Ⅱ(5) 28. 卒論研究の発表(1) 29. 卒論研究の発表(2) 30. まとめ			
[成績評価方法] 卒業論文の審査			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし (該当しない)			
[参考書(ISBN)] セルロースの事典(新装版)2011 著者名:複数 出版社:朝倉書店 (978-4-254-47044-4 C3561)			

S79011 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	田中 陽子		
[到達目標] 卒業論文を提出し、卒業研究発表会で口頭発表をする。 [授業概要] 家庭科教育・家庭生活に関連する問題を設定し、調査・研究する。研究内容および成果を卒業論文として完成させる。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・研究テーマに関係する先行研究の整理をしておく。 ・教養科目、専門科目、教職科目の中で取り上げられた文献や資料を整理しておく。 ・研究のための読書ノートを作成する。 [授業計画] 1. 問題関心の確認と研究テーマの設定について 2. 研究テーマと研究方法について 3. 先行研究の収集と分析① 4. 先行研究の収集と分析② 5. 研究テーマの選定① 6. 研究テーマの選定② 7. 研究計画の作成① 8. 研究計画の作成② 9. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める① 10. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める② 11. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める③ 12. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める④ 13. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める⑤ 14. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める⑥ 15. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める⑦ 16. 研究テーマ・計画にそって、適切な方法で研究を進める⑧ 17. 論文の執筆① 18. 論文の執筆② 19. 論文の執筆③ 20. 論文の執筆④ 21. 論文の執筆⑤ 22. 論文の執筆⑥ 23. 論文の執筆⑦ 24. 論文の執筆⑧ 25. 論文の執筆⑨ 26. 論文の執筆⑩ 27. 提出 28. 修正 29. 卒業論文の提出 30. 卒業研究発表 [成績評価方法] 卒業論文、卒論研究発表 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] 必要に応じて紹介する			

S79012 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 研究課題の設定と分析方法、分析結果の考察、研究報告のとりまとめを修得する。 [授業概要] 家計や家族を対象とした生活経営学に関わる研究課題に、計量経済学的手法を用いて取り組む。具体的な研究内容は、以下に示すとおりである。 1) 家族変動(小家族化、単身世帯化、高齢化、家族機能の変化など)が、どのように家計の行動に影響しているかを明らかにする。 2) ライフステージによって、余裕のある時期もあれば、教育費や住宅ローンの負担を重く感じる時期があるので、家計の余裕の程度について、家計の経営分析から明らかにする。 3) 家計の消費行動に関する課題 4) 家計の貯蓄行動に関する課題 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生活経済に関する研究論文を読んでおく。 統計学の基礎を習得しておく。 コンピュータの操作に習熟しておく。 [授業計画] 1～2. 研究計画の発表 3～4. 参考論文の購読 5～7. 研究の背景(資料分析)をまとめて発表 8～15. 分析方法の習得(回帰分析、需要体系分析、意思決定法AHP等、) 16～17. データ収集 18～20. 分析 21～25. 分析結果のとりまとめと考察 26～29. 卒業論文の作成 30. 研究発表 [成績評価方法] 研究計画の立て方、先行研究のサーベイ、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容(論理性、実証性、結論の適格性) 週1回のゼミには、必ず出席すること。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。別途プリント配布。 著者名:なし。 出版社:なし。 [参考書(ISBN)] 『入門 計量経済学』 著者名:山本拓・竹内明香 出版社:新世社 (978-4-88384-198-1) 『入門AHP』 著者名:木下栄蔵 出版社:日科技連 (4-8171-5031-9) 『データ包絡分析法』 著者名:Wade D. Cook, Joe Zhu(森田浩訳) 出版社:静岡学術出版 (978-4-86474-030-2)			

S79013 [LH4-005]

科目名	卒業研究	前期～後期	8 単位
サブタイトル			
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 自身の調査研究に基づき、学術的な研究成果をまとめることを目標とする。 [授業概要] 住空間に関わる関連研究の文献調査、自身の研究テーマの設定、調査の立案・実施、成果のまとめと公表を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 客観的な調査・考察に基づいた研究活動が行えるよう、日々関心の幅を広げておくこと。 [授業計画] 随時、調査研究に関する打ち合わせを行う。主な内容は次である。 1. 先行研究の調査① 2. 先行研究の調査② 3. 論文輪読① 4. 論文輪読② 5. 論文輪読③ 6. テーマ設定① 7. 文献調査① 8. 文献調査② 9. 文献調査③ 10. 現地調査① 11. 現地調査② 12. 現地調査③ 13. 論文執筆① 14. 論文執筆② 15. 論文執筆③ [成績評価方法] 研究への姿勢と研究成果の内容 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S79014 [LH4-005]

科目名	調理学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 調理の基礎となる考え方や基礎知識を学習するとともに食文化や食環境についても理解を深めることを目標とする。 [授業概要] 調理を学ぶには、健康・栄養・嗜好・食文化などを考えて時代にあった食事計画ができる一方、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化を科学的にとらえ、それを生かした調理ができるようになることが重要である。ここでは、その基礎となる考え方や基礎知識を学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業までに細胞構造、化学式、高等学校家庭科で学習した調理の内容や方法などを再確認しておく。毎回の受講後にはmanabaに掲載した資料を参考にして、キーワードや具体的な事象が説明できるように復習を行うこと。 [授業計画] 1. 調理の意義, 調理学とは 2. 調理の様式と食文化 3. 嗜好性とおしさ1 4. 嗜好性とおしさ2 5. 基本調理操作1ー基本調理操作, 食品の保存ー 6. 基本調理操作2ー非加熱調理 7. 基本調理操作3ー加熱調理 8. 植物性食品の調理特性と調理1 9. 植物性食品の調理特性と調理2 10. 植物性食品の調理特性と調理3 11. 動物性食品の調理特性と調理1 12. 動物性食品の調理特性と調理2 13. その他の食品の調理特性と調理 14. 新しい調理法と考え方 15. まとめ [成績評価方法] 試験(90%)、受講態度(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ 調理学 第3版 著者名:木戸詔子・池田ひろ編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6) [参考書(ISBN)] なし			

S71150 [HI1-006]

科目名	テキスタイルCAD演習	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] 布素材やアパレル製品を合理的に企画・デザインするために必要な知識やコンピュータ活用能力を、テキスタイルCADの体験を通して身につけることを目標とする。 [授業概要] 糸や布の種類や製造法など基礎的事項を理解した上で、テキスタイルCAD (Computer Aided Design) を用いて織物やニットのデザインをしたり、プリント柄や衣服のデザイン画作成、配色展開、3D着装シミュレーションなどを演習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服材料、ファッションデザインなどを理解していること。 [授業計画] 1.本科目の授業概要説明,糸や布の基礎知識 2.素材企画、テキスタイルCADの概要 3.織物とニットのデザイン 4.織物とニットのデザイン 5.画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 6.画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 7.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 8.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 9.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 10.刺繍シミュレーション 11.着装シミュレーション 12.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 13.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 14.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 15. 作品発表会、まとめ [成績評価方法] 作品・課題提出物(50%)、平常点・授業態度(35%)、テスト(15%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] プリント配布(中西) [参考書 (ISBN)] なし			

S72140 [HS3-003]

科目名	テキスタイルCAD演習	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	中西 正恵		
[到達目標] 布素材やアパレル製品を合理的に企画・デザインするために必要な知識やコンピュータ活用能力を、テキスタイルCADの体験を通して身につけることを目標とする。 [授業概要] 糸や布の種類や製造法など基礎的事項を理解した上で、テキスタイルCAD (Computer Aided Design)を用いて織物やニットのデザインをしたり、プリント柄や衣服のデザイン画作成、配色展開、3D着装シミュレーションなどを演習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服材料、ファッションデザインなどを理解していること。 [授業計画] 1.本科目の授業概要説明,糸や布の基礎知識 2.素材企画、テキスタイルCADの概要 3.織物とニットのデザイン 4.織物とニットのデザイン 5.画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 6.画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 7.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 8.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 9.プリント柄のデザイン、画像合成、メッシュマッピングなどのCGテクニック 10.刺繍シミュレーション 11.着装シミュレーション 12.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 13.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 14.ハンガーイラスト、テキスタイル、スタイル画等作品制作 15. 作品発表会、まとめ [成績評価方法] 作品・課題提出物(50%)、平常点・授業態度(35%)、テスト(15%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] プリント配布(中西) [参考書 (ISBN)] なし			

S72141 [HS3-003]

科目名	都市デザイン演習	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 自ら考え、動き、振り返るという作業を通して、都市への多様な関わり方やその結果もたらされる生活の質から、今後の都市のあり方を考える力をつけること。			
[授業概要] 都市への関わり方は様々である。都市の課題が複雑かつ多様化していることは、その解決が容易ではなくなっている。また、課題に対するアプローチも多様化している。すでにある空間やコミュニティに向き合って、これからの時代の都市のあり方や使い方を考え、都市とそこにクラス人々の生活を魅力あるものにするための実践を積み重ねる。具体的にはテーマ(例:安全なまちづくり)を取り上げ、その問題の構造をグループで討議しながら明らかにし、研究方法の検討、調査・実験・実習の実施、結果分析・考察、プレゼンテーション、研究レポートをまとめるといった一連の流れに従い取り組む。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] アンケート方法や、インタビュー方法など、基本的な調査研究方法について学んでいること。			
[授業計画] 1. ガイダンス:都市デザインとは？ 2. テーマの設定 1 3. テーマの設定 2 4. 研究方法の検討 1 5. 研究方法の検討 2 6. 研究方法の検討 3 7. フィールド調査 1 8. フィールド調査 2 9. フィールド調査 3 10. フィールド調査 4 11. 研究成果の検討・分析 1 12. 研究成果の検討・分析 2 13. 研究成果の発表準備 1 14. 研究成果の発表準備 2、研究報告書のまとめ 15. 研究成果の報告会			
[成績評価方法] 演習への取組態度(80%)、レポート(20%)など総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 「コミュニティデザイン」 著者名:山崎亮(著) 出版社:学芸出版社 (4761512865) 「いま、都市をつくる仕事」 著者名:日本都市計画学会関西支部 次世代の「都市をつくる仕事」研究会 編著 出版社:学芸出版社 (4761512938) 「地域を変えるデザイン——コミュニティが元気になる30のアイデア」 著者名: issue+design project(著), 寛 裕介(監修) 出版社:英治出版 (4862761283)			

S72300 [HI3-016]

科目名	都市デザイン論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	梶木 典子		
[到達目標] 都市計画の基本的事項とまちづくりにおける住民参加の重要性について理解する。 [授業概要] われわれの生活は、地域と切り離して考えることができない。しかし、地域というものは、身近でありながら、地域住民として主体的に関わっていかうとする人は少ないのが現状である。まちづくりは、多様な主体が協働して、時間をかけて成果を生み出していくものである。簡単そうにみえて大変凝縮されたノウハウと技術が求められるものである。 本講では、まちづくりのプロセスを実践できるような知識と技術を習得するために、都市計画の変遷、都市のデザイン、まちづくりデザイン、コミュニティデザイン、都市景観、法規制の理解等を学ぶとともに、ワークショップの進め方や合意形成の技術を実践を通して学ぶこととする。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 国内外の様々なまちへ関心を持つこと。都市デザインに関わる図書を読んでおくこと。 [授業計画] 1. 都市デザイン、まちづくり、ワークショップ 2. 都市イメージ 1 3. 都市イメージ 2 4. 都市イメージ 3 5. 都市デザインの系譜 1 6. 都市デザインの系譜 2 7. 緑と公園のデザイン 1 8. 緑と公園のデザイン 2 9. 都市計画法 土地利用に関する法規制 1 10. 都市計画法 土地利用に関する法規制 2 11. 都市計画法 土地利用に関する法規制 3 12. 都市計画法 土地利用に関する法規制 練習問題 13. 子どもにやさしいまちづくり 1 14. 子どもにやさしいまちづくり 2 15. まとめ [成績評価方法] 試験と提出物(85%)、平常点(15%)により評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを配布する。 [参考書(ISBN)] 適宜、授業時に提示する。			

S72240 [HI2-016]

科目名	人間工学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	大森 正子		
[到達目標] 人間工学の原理、人間特性・環境特性とその測定法、応用と評価法を理解することを目標とする。			
[授業概要] 人間工学とは、人間の生理的、心理的、身体的特性にあわせて、人間を取り囲むものを設計することであり、ものづくり、安心・安全、作業支援、加齢についての人間の諸特性とその取り扱いについて学ぶことは重要である。そこで、具体的な事例を基に、人間工学を学ぶ、安心、安全な作業設計、作業の支援手法、加齢工学について学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習をしておく。			
[授業計画] 1. 人間工学とは(ガイダンス) 2. マンマシンシステムと人間工学 3. 人間の仕組みと特性 4. 表示について 5. 操作性について 6. マンマシンインターフェースと人間との空間的位置関係 7. 形状・寸法・重量 8. 情報スピード 9. ソフトインターフェース 10. 物理的環境 11. 個人差とその対応 12. バリアフリーの人間工学 13. 信頼性設計 14. 人間工学の技法 15. 人間工学における統計的考え方			
[成績評価方法] 学習態度(20%)、試験(80%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] オリジナルプリント、スライド (講義時に紹介)			
[参考書(ISBN)] 人間工学ガイド:感性を科学する方法 著者名:福田忠彦 出版社:サイエンティスト社 (978-4-86079-036-3) 人間工学講義 著者名:山岡俊樹 出版社:武蔵野美術大学出版局 (4-901631-20-9)			

S71100 [HI2-004]

科目名	被服衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	衣服の快適性と健康 ～汗と吸湿・吸水性、寒さと保温性～		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] 環境変化に応じた被服の選択、着衣の仕方について、衛生・生理的な視点から基礎的な概念を理解・修得するとともに、実践への応用を到達目標とする。			
[授業概要] さまざまなヒトにとって健康で快適な衣生活を得るためには、どのような着衣が望ましいのか正しく理解することが大切である。本授業では、人体の生理機能を確認し、それらが着衣によっていかに影響を受けるのかを明らかにする。さらに、被服の持つ多様な機能や生活環境との相互関係について講述する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 受講した授業内容を復習しながら理解し、次回の講義の予習を行う。また、講義に関連するニュースや資料に積極的に接するよう心掛ける。			
[授業計画] 1. オリエンテーション 2. 衣服の快適性 3. 衣服と健康の関係 4. 衣服に関する人体生理Ⅰ 5. 衣服に関する人体生理Ⅱ 6. ヒトと温熱環境 7. 衣服による気候調節Ⅰ 8. 衣服による気候調節Ⅱ 9. 衣服による圧迫 10. 衣服と身体の動き 11. 衣服のよごれと皮膚障害 12. 子供と衣服 13. 高齢者と衣服 14. 各種の被服と機能 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(50%)、ミニ・ペーパー(20%)、レポート(20%)、受講状況(10%)により総合評価			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「衣環境の科学」 著者名:田村照子編著 出版社:建帛社 (4-7679-1047-1)			
[参考書(ISBN)] 授業中に配布する資料・プリント類			

S72125 [HI3-008]

科目名	被服環境生理学実験	後期	1 単位
サブタイトル	ヒトと生活環境・衣環境の関係を生理学的に理解しよう		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] 人が着用する衣服によって身体にどのような生理的変化が生じるのか、実験を通して理解し、講義で得た知識を基に体系的に結びつけて理解できるようになることを目標とする。			
[授業概要] 人間－衣服－環境系の関わりについて、総合的に考えて理解することをめざして、人体機能学や快適環境生理学の講義内容を基礎にして、実際に各種の生理学的実験を行い、結果について討議し、内容をまとめてレポートする。期間中には前半と後半の2回に分けてパワーポイントを用いた実習成果の発表会を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書、参考書、実習書等をよく読み、前回の授業実験内容を復習し理解してレポートを作成し、次回の実験授業に関する予習を十分にしておくこと。			
[授業計画] 1. 前半利用機器の取扱い法や実習上の安全および履修・レポート提出に関する説明 2. 被服による圧迫と皮膚温・皮膚血流の測定(衣服圧はどのように影響するか) 3. 日常生活行動における心拍数の変化 4. 各種衣服着用時および生活用品における衣服圧の測定 5. 皮膚感覚(痛点、触・圧点など)の分布に関する測定 6. 実習成果のまとめ(パワーポイントによるプレゼンテーション用スライド作成) 7. 前半成果発表会(各班2テーマずつ:パワーポイントによる発表) 8. 後半利用機器の取扱い法・安全および履修・レポート提出に関する説明 9. 寒冷血管拡張反応と動静脈吻合(AVA)血流の測定 10. 眼の明暗調節機能と学内各室の照度測定 11. 衣服内気候に及ぼす気温変化と身体活動の影響に関する測定 12. リュック・コルセットを含む被服による身体圧迫時の被服圧測定 13. 実習成果のまとめ(パワーポイントによるプレゼンテーション用スライド作成) 14. 後半成果発表会(各班2テーマずつ:パワーポイントによる発表) 15. まとめ			
[成績評価方法] 実習中の取組み・毎回の実習後に提出するレポート内容および提出状況(70%)、発表会における内容(20%)、口頭試問による試験の結果(10%)を総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 授業中に配布する研究室作成の実習書を使用する。			
[参考書(ISBN)] 看護形態機能学 生活行動からみるからだ 著者名:菱沼典子著 出版社:日本看護協会出版会 (978-4-8180-1626-2)			

S72170 [HI3-011]

科目名	被服管理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] ・被服を使用すれば、汚れが付着するが、どのような汚れがあり、付着のメカニズムが説明できるようになる。 ・汚れを除去するために界面活性剤を使用して洗浄するが、界面活性剤や漂白剤の種類を上げられるようになる。 ・汚れを除去するメカニズムが説明できるようになる。			
[授業概要] 被服は身の回りの製品の中で数少ないリユース(繰り返し使用)するものである。いかに被服を上手に管理し、その製品のライフタイムを長く維持するかである。ただしく理解するために、被服の素材、汚れの種類を知ること適切な洗浄方法について学ぶ。家庭での洗浄のみならず、ドライクリーニングや漂白について学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業の後に何を習ったかについて必ず復習してください。また、次の授業に備え、プリント或いは関連する情報を事前に予習すること。			
[授業計画] 1. コースガイダンスと繊維材料 2. 繊維と汚れについて1 3. 繊維と汚れについて2(汚れの付着) 4. 界面活性剤 5. 界面活性剤のはたらき 6. 界面活性剤の種類 7. 洗剤の組成(配合剤) 8. 洗剤の組成(漂白剤など) 9. 世界の洗濯機 10. ドライクリーニング 11. しみ抜き 12. 柔軟剤 13. 糊付け 14. 仕上げ加工と草木染め 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(50%)、小テスト(3回)などの平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 適宜、manabaにて提示する。			
[参考書(ISBN)] 『被服整理学』 著者名:中西茂子(代表著者) 出版社:朝倉書店 石蔵百科			
https://www.live-science.com/			

S72020 [HI2-008]

科目名	被服管理学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] 被服の染色や被服管理学で学んだ事を振り返り洗浄・管理に関わる知識に関して、実験を通して体得することを目標とする。 ・臨界ミセル濃度について説明できるようになる。 ・浴比や洗濯濃度により洗浄効率がどのようになるのか説明できるようになる。 ・油や水性の汚れや染みに関して、どのようにすれば汚れが除去できるのか説明できる。 などである。 [授業概要] 実際の繊維材料や被服を題材として、染色、洗浄、仕上げなどについて、実習・実験を通して体験しながら学習する。科学理論のみならず、生活に必要な実際の被服材料の染色、被服の洗浄や仕上げなどについての基礎技術を磨く。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験で得た結果は、考察および自主学習を含めて、レポートとして提出すること。次の実験テーマに臨むときは、必ず、事前に実験の目的や実験手順などを十分に予習しておくこと。 [授業計画] 1. 実験における安全管理 2. 草木染め(1) 3. 草木染め(2) 4. 草木染め(3) 5. 綿繊維の精練・漂白・蛍光増白 6. 洗剤水溶液の表面張力 7. 洗剤水溶液の布への浸透力 8. 洗剤の洗浄効果(1) 9. 洗剤の洗浄効果(2) 10. 実験レポートの振り返り及びローリングアップ 11. 洗剤中の界面活性剤成分の測定 12. 防水加工及びローリングアップの観察 13. 染み抜き 14. 柔軟剤の作用 15. 実験レポートの振り返り及び糊づけとアイロン [成績評価方法] 授業態度(40%)および毎回のレポートの内容(60%)を総合して評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 実験マニュアル(プリント)を配布する。 [参考書(ISBN)] 「被服管理学および実験」 著者名:文化女子大学被服管理学研究室著 出版社:文化出版局 (ISBN::4579105761)			

S72040 [HI2-009]

科目名	被服管理学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	貝増 匡俊		
[到達目標] 被服の染色や被服管理学で学んだ事を振り返り洗浄・管理に関わる知識に関して、実験を通して体得することを目標とする。			
・臨界ミセル濃度について説明できるようになる。 ・浴比や洗濯濃度により洗浄効率がどのようになるのか説明できるようになる。 ・油や水性の汚れや染みに関して、どのようにすれば汚れが除去できるのか説明できる。			
などである。			
[授業概要] 実際の繊維材料や被服を題材として、染色、洗浄、仕上げなどについて、実習・実験を通して体験しながら学習する。科学理論のみならず、生活に必要な実際の被服材料の染色、被服の洗浄や仕上げなどについての基礎技術を磨く。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験で得た結果は、考察および自主学習を含めて、レポートとして提出すること。次の実験テーマに臨むときは、必ず、事前に実験の目的や実験手順などを十分に予習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実験における安全管理 2. 草木染め(1) 3. 草木染め(2) 4. 草木染め(3) 5. 綿繊維の精練・漂白・蛍光増白 6. 洗剤水溶液の表面張力 7. 水溶液の布への浸透力 8. 洗剤の洗浄効果(1) 9. 洗剤の洗浄効果(2) 10. 振り返りとローリングアップ 11. 洗剤中の界面活性剤成分の測定 12. 防水加工 13. 染み抜き 14. 柔軟剤の作用 15. 糊づけとアイロン			
[成績評価方法] 授業態度(40%)および毎回のレポートの内容(60%)を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 実験マニュアル(プリント)を配布する。			
[参考書(ISBN)] 「被服管理学および実験」 著者名:文化女子大学被服管理学研究室著 出版社:文化出版局 (ISBN::4579105761)			

S72041 [HI2-009]

科目名	被服構成学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服の形状は様々である。1枚の布と人体との関わりに着目し、平面構成と立体構成について理解する。平面は、日本の伝統文化「きもの」「和服」、立体は「洋服」で、形状・デザイン性を把握し、衣服を構成するパターン設計および展開などに必要な基礎知識を養う。 [授業概要] 人間とアパレルの関わりについて、いろいろな角度から被服構成の専門に関する基礎知識を学ぶ。平面構成は、長着(きもの)の形態と名称、構成法などについて学習する。立体構成は、身体への適合性・着心地・安全性など体型に合ったパターン設計に必要な知識、複雑な曲面を持つ人体を覆うために平面的な布地を立体的な衣服にするための技法について学習する。人体の曲面に近似するように、布地を立体に変形させるために必要な布地特性と布地の立体化に関する技法について理解する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を各自ノートにまとめること。 [授業計画] 1. オリエンテーション アパレルとは 2. アパレルの目的と機能 3. アパレルの型式と形態 4. 立体構成 5. 平面構成 6. デザインの形態と色彩 7. 身体因子とデザイン 8. アパレルの設計 9. アパレルの生産と流通 10. 着装の意義 11. 既製衣料の表示と選択 12. 人体の形態と原型 13. パターンの展開(身頃・袖) 14. パターンの展開(スカート) 15. まとめ [成績評価方法] 授業中の課題(10%)、平常点(15%)および筆記試験(75%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『新版アパレル構成学―着やすさと美しさを求めて―』 著者名:富田明美編 出版社:朝倉書店 (978-4-254-60631-7) [参考書(ISBN)] 適宜紹介する			

S72010 [HI1-008]

科目名	被服平面構成実習	前期	1 単位
サブタイトル	浴衣の製作		
担当者	岡本 陽子		

〔到達目標〕

浴衣の製作を通して、被服立体構成法と被服平面構成法の相違点を理解できるようにする。技術面では、履修生全員が手縫いの基礎である運針や、折りぐけ、三つ折りぐけ、本ぐけができるようにする。また、被服平面構成法では着装により完成するので、本実習では浴衣を製作後、その浴衣を1人で着装できることを目標とする。

〔授業概要〕

被服構成法の中で平面的な布地から平面的な衣服を構成し、着衣によって立体的な衣服にする技法を平面構成法という。この方法で構成される衣服の種類の中に日本の伝統的な和服がある。被服平面構成実習では代表的な和服である長着（一般的には“きもの”という）に属する浴衣を製作し、着付けやたたみ方について学習する。

浴衣の製作の前段階として浴衣の各部位の名称や寸法の割り出し方法、裁縫用具について説明する。手縫いの基礎である運針の練習をする。左右の後身頃、上前身頃と衽、上前身頃の胸と衿、身頃と袖の模様合わせは初心者では複雑である。しかし、オーダーメイドとはどのようなものかを理解するために学生各自の寸法の割り出しだけでなく、模様合わせも行う。浴衣の製作は授業計画に示す順序で実施する予定であるが、実習は個人指導を含むため、待ち時間によっては下記の順序を変更することがある。

〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕

「被服構成学」で学習した被服平面構成について復習しておくこと。毎回授業終了時に、次週の授業内容とその授業に必要な課題が発表されるので、課題をクリアしておくこと。

〔授業計画〕

1. きもの・和裁用具の解説、採寸と和服の寸法割り出し、運針
2. テスト(浴衣の各部名称)、布の見積もり、模様合わせ、裁断
3. 袖の模様合わせ、袖の標つけ、袖縫い
4. 身頃標つけ、背縫い
5. 運針テスト、内揚げ、衽の模様合わせ
6. 衽の標つけ、衿下の三つ折りぐけ
7. 衽付け、衽縫代の始末
8. 肩当て作り、肩当てつけ
9. 脇縫い、脇縫代の始末
10. 裾の始末、衿の模様合わせ
11. 衿の標つけ、衿づくり
12. 衿つけ
13. 衿芯つけ、衿ぐけ
14. 袖つけ、縫代の始末
15. 着付け
16. テスト(縫い方、たたみ方、着付け)

〔成績評価方法〕

筆記試験(5%)、実技試験(10%)、平常点(10%)、作品(75%)の点数を総合的に評価

〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

〔教科書(ISBN)〕

なし

〔参考書(ISBN)〕

適宜紹介する

科目名	被服平面構成実習	前期	1 単位
サブタイトル	浴衣の製作		
担当者	岡本 陽子		
[到達目標] 浴衣の製作を通して、被服立体構成法と被服平面構成法の相違点を理解できるようにする。技術面では、履修生全員が手縫いの基礎である運針や、折りぐけ、三つ折りぐけ、本ぐけができるようにする。また、被服平面構成法では着装により完成するので、本実習では浴衣を製作後、その浴衣を1人で着装できることを目標とする。 [授業概要] 被服構成法の中で平面的な布地から平面的な衣服を構成し、着衣によって立体的な衣服にする技法を平面構成法という。この方法で構成される衣服の種類の中に日本の伝統的な和服がある。被服平面構成実習では代表的な和服である長着（一般的には“きもの”という）に属する浴衣を製作し、着付けやたたみ方について学習する。 浴衣の製作の前段階として浴衣の各部位の名称や寸法の割り出し方法、裁縫用具について説明する。手縫いの基礎である運針の練習をする。左右の後身頃、上前身頃と衽、上前身頃の胸と衿、身頃と袖の模様合わせは初心者では複雑である。しかし、オーダーメイドとはどのようなものかを理解するために学生各自の寸法の割り出しだけでなく、模様合わせも行う。浴衣の製作は授業計画に示す順序で実施する予定であるが、実習は個人指導を含むため、待ち時間によっては下記の順序を変更することがある。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「被服構成学」で学習した被服平面構成について復習しておくこと。毎回授業終了時に、次週の授業内容とその授業に必要な課題が発表されるので、課題をクリアしておくこと。 [授業計画] 1. きもの・和裁用具の解説、採寸と和服の寸法割り出し、運針 2. テスト(浴衣の各部名称)、布の見積もり、模様合わせ、裁断 3. 袖の模様合わせ、袖の標つけ、袖縫い 4. 身頃標つけ、背縫い 5. 運針テスト、内揚げ、衽の模様合わせ 6. 衽の標つけ、衿下の三つ折ぐけ 7. 衽付け、衽縫代の始末 8. 肩当て作り、肩当てつけ 9. 脇縫い、脇縫代の始末 10. 裾の始末、衿の模様合わせ 11. 衿の標つけ、衿づくり 12. 衿つけ 13. 衿芯つけ、衿ぐけ 14. 袖つけ、縫代の始末 15. 着付け 16. テスト(縫い方、たたみ方、着付け) [成績評価方法] 筆記試験(5%)、実技試験(10%)、平常点(10%)、作品(75%)の点数を総合的に評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 適宜紹介する			

S72051 [HI2-006]

科目名	被服平面構成実習	後期	1 単位
サブタイトル	浴衣の製作		
担当者	岡本 陽子		

〔到達目標〕

浴衣の製作を通して、被服立体構成法と被服平面構成法の相違点を理解できるようにする。技術面では、履修生全員が手縫いの基礎である運針や、折りぐけ、三つ折りぐけ、本ぐけができるようにする。また、被服平面構成法では着装により完成するので、本実習では浴衣を製作後、その浴衣を1人で着装できることを目標とする。

〔授業概要〕

被服構成法の中で平面的な布地から平面的な衣服を構成し、着衣によって立体的な衣服にする技法を平面構成法という。この方法で構成される衣服の種類の中に日本の伝統的な和服がある。被服平面構成実習では代表的な和服である長着（一般的には“きもの”という）に属する浴衣を製作し、着付けやたたみ方について学習する。

浴衣の製作の前段階として浴衣の各部位の名称や寸法の割り出し方法、裁縫用具について説明する。手縫いの基礎である運針の練習をする。左右の後身頃、上前身頃と衽、上前身頃の胸と衿、身頃と袖の模様合わせは初心者では複雑である。しかし、オーダーメイドとはどのようなものかを理解するために学生各自の寸法の割り出しだけでなく、模様合わせも行う。浴衣の製作は授業計画に示す順序で実施する予定であるが、実習は個人指導を含むため、待ち時間によっては下記の順序を変更することがある。

〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕

「被服構成学」で学習した被服平面構成について復習しておくこと。毎回授業終了時に、次週の授業内容とその授業に必要な課題が発表されるので、課題をクリアしておくこと。

〔授業計画〕

1. きもの・和裁用具の解説、採寸と和服の寸法割り出し、運針
2. テスト(浴衣の各部名称)、布の見積もり、模様合わせ、裁断
3. 袖の模様合わせ、袖の標つけ、袖縫い
4. 身頃標つけ、背縫い
5. 運針テスト、内揚げ、衽の模様合わせ
6. 衽の標つけ、衿下の三つ折りぐけ
7. 衽付け、衽縫代の始末
8. 肩当て作り、肩当てつけ
9. 脇縫い、脇縫代の始末
10. 裾の始末、衿の模様合わせ
11. 衿の標つけ、衿づくり
12. 衿つけ
13. 衿芯つけ、衿ぐけ
14. 袖つけ、縫代の始末
15. 着付け
16. テスト(縫い方、たたみ方、着付け)

〔成績評価方法〕

筆記試験(5%)、実技試験(10%)、平常点(10%)、作品(75%)の点数を総合的に評価

〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

〔教科書(ISBN)〕

なし

〔参考書(ISBN)〕

適宜紹介する

科目名	被服平面構成実習	後期	1 単位
サブタイトル	浴衣の製作		
担当者	岡本 陽子		
[到達目標] 浴衣の製作を通して、被服立体構成法と被服平面構成法の相違点を理解できるようにする。技術面では、履修生全員が手縫いの基礎である運針や、折りぐけ、三つ折りぐけ、本ぐけができるようにする。また、被服平面構成法では着装により完成するので、本実習では浴衣を製作後、その浴衣を1人で着装できることを目標とする。			
[授業概要] 被服構成法の中で平面的な布地から平面的な衣服を構成し、着衣によって立体的衣服にする技法を平面構成法という。この方法で構成される衣服の種類の中に日本の伝統的な和服がある。被服平面構成実習では代表的な和服である長着（一般的には“きもの”という）に属する浴衣を製作し、着付けやたたみ方について学習する。 浴衣の製作の前段階として浴衣の各部位の名称や寸法の割り出し方法、裁縫用具について説明する。手縫いの基礎である運針の練習をする。左右の後身頃、上前身頃と衽、上前身頃の胸と衿、身頃と袖の模様合わせは初心者では複雑である。しかし、オーダーメイドとはどのようなものかを理解するために学生各自の寸法の割り出しだけでなく、模様合わせも行う。浴衣の製作は授業計画に示す順序で実施する予定であるが、実習は個人指導を含むため、待ち時間によっては下記の順序を変更することがある。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「被服構成学」で学習した被服平面構成について復習しておくこと。毎回授業終了時に、次週の授業内容とその授業に必要な課題が発表されるので、課題をクリアしておくこと。			
[授業計画] 1. きもの・和裁用具の解説、採寸と和服の寸法割り出し、運針 2. テスト(浴衣の各部名称)、布の見積もり、模様合わせ、裁断 3. 袖の模様合わせ、袖の標つけ、袖縫い 4. 身頃標つけ、背縫い 5. 運針テスト、内揚げ、衽の模様合わせ 6. 衽の標つけ、衿下の三つ折ぐけ 7. 衽付け、衽縫代の始末 8. 肩当て作り、肩当てつけ 9. 脇縫い、脇縫代の始末 10. 裾の始末、衿の模様合わせ 11. 衿の標つけ、衿づくり 12. 衿つけ 13. 衿芯つけ、衿ぐけ 14. 袖つけ、縫代の始末 15. 着付け 16. テスト(縫い方、たたみ方、着付け)			
[成績評価方法] 筆記試験(5%)、実技試験(10%)、平常点(10%)、作品(75%)の点数を総合的に評価			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 適宜紹介する			

S72053 [HI2-006]

科目名	被服立体構成実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル	被服製作		
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服製作に必要な基本的な知識および技術を身につける。また、消費者として既製服を選択し購入時に必要な知識と確かな目を養うことを目標とする。			
[授業概要] 衣生活が既製品化し、指先の巧緻性が失われつつある。そこで日常着を製作することにより、被服の構成を理解し、縫製技術を習得する。また、立体構成の理論を学び、製作の知識を得ることにより、衣生活を科学的・能率的に処理できる能力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回までに(それまでに)実習した内容について理解し、遅れている場合は、次回の授業までに追いつくように実習(作業)をしていくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・ブラウスの製図(後ろ身頃・前身頃)・採寸・パターン作り(チュニック) 2.ブラウスの製図(三分袖、丸衿)・表布裁断・標付け 3. 袖作り・身頃作り・肩合わせ 4. 裏ヨーク作り・衿ぐり始末・脇縫い 5. 袖付け・裾始末・仕上げ 6. スカート製図・採寸・パターン作り(スカート) 7. 表布裁断・標付け 8. 仮縫い・試着・補正 9. 裏布裁断・標付け・ダーツ・後ろ中心縫い 10. ファスナー付け・脇縫い 11. 裾始末・脇中とじ 12. ウエストとじ・ベルト作り 13. ファスナー裏始末 14. ベルト付け・カギホック付け 15. 仕上げ・まとめ			
[成績評価方法] 試験(45%)、作品(45%)、平常点(5%)、授業態度(5%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『洋裁研究(基礎編)』 著者名:共著 出版社:行吉学園出版局			
[参考書(ISBN)] なし			

S72060 [HI2-010]

科目名	被服立体構成実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル	被服製作		
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服製作に必要な基本的な知識および技術を身につける。また、消費者として既製服を選択し購入時に必要な知識と確かな目を養うことを目標とする。			
[授業概要] 衣生活が既製品化し、指先の巧緻性が失われつつある。そこで日常着を製作することにより、被服の構成を理解し、縫製技術を習得する。また、立体構成の理論を学び、製作の知識を得ることにより、衣生活を科学的・能率的に処理できる能力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回までに(それまでに)実習した内容について理解し、遅れている場合は、次回の授業までに追いつくように実習(作業)をしていくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・ブラウスの製図(後ろ身頃・前身頃)・採寸・パターン作り(チュニック) 2.ブラウスの製図(三分袖、丸衿)・表布裁断・標付け 3. 袖作り・身頃作り・肩合わせ 4. 裏ヨーク作り・衿ぐり始末・脇縫い 5. 袖付け・裾始末・仕上げ 6. スカート製図・採寸・パターン作り(スカート) 7. 表布裁断・標付け 8. 仮縫い・試着・補正 9. 裏布裁断・標付け・ダーツ・後ろ中心縫い 10. ファスナー付け・脇縫い 11. 裾始末・脇中とじ 12. ウエストとじ・ベルト作り 13. ファスナー裏始末 14. ベルト付け・カギホック付け 15. 仕上げ・まとめ			
[成績評価方法] 試験(45%)、作品(45%)、平常点(5%)、授業態度(5%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『洋裁研究(基礎編)』 著者名:共著 出版社:行吉学園出版局			
[参考書(ISBN)] なし			

S72061 [HI2-010]

科目名	被服立体構成実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル	被服製作		
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服製作に必要な基本的な知識および技術を身につける。また、消費者として既製服を選択し購入時に必要な知識と確かな目を養うことを目標とする。			
[授業概要] 衣生活が既製品化し、指先の巧緻性が失われつつある。そこで日常着を製作することにより、被服の構成を理解し、縫製技術を習得する。また、立体構成の理論を学び、製作の知識を得ることにより、衣生活を科学的・能率的に処理できる能力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回までに(それまでに)実習した内容について理解し、遅れている場合は、次回の授業までに追いつくように実習(作業)をしていくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・ブラウスの製図(後ろ身頃・前身頃)・採寸・パターン作り(チュニック) 2.ブラウスの製図(三分袖、丸衿)・表布裁断・標付け 3. 袖作り・身頃作り・肩合わせ 4. 裏ヨーク作り・衿ぐり始末・脇縫い 5. 袖付け・裾始末・仕上げ 6. スカート製図・採寸・パターン作り(スカート) 7. 表布裁断・標付け 8. 仮縫い・試着・補正 9. 裏布裁断・標付け・ダーツ・後ろ中心縫い 10. ファスナー付け・脇縫い 11. 裾始末・脇中とじ 12. ウエストとじ・ベルト作り 13. ファスナー裏始末 14. ベルト付け・カギホック付け 15. 仕上げ・まとめ			
[成績評価方法] 試験(45%)、作品(45%)、平常点(5%)、授業態度(5%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『洋裁研究(基礎編)』 著者名:共著 出版社:行吉学園出版局			
[参考書(ISBN)] なし			

S72062 [HI2-010]

科目名	被服立体構成実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル	被服製作		
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 被服製作に必要な基本的な知識および技術を身につける。また、消費者として既製服を選択し購入時に必要な知識と確かな目を養うことを目標とする。			
[授業概要] 衣生活が既製品化し、指先の巧緻性が失われつつある。そこで日常着を製作することにより、被服の構成を理解し、縫製技術を習得する。また、立体構成の理論を学び、製作の知識を得ることにより、衣生活を科学的・能率的に処理できる能力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回までに(それまでに)実習した内容について理解し、遅れている場合は、次回の授業までに追いつくように実習(作業)をしていくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・ブラウスの製図(後ろ身頃・前身頃)・採寸・パターン作り(チュニック) 2.ブラウスの製図(三分袖、丸衿)・表布裁断・標付け 3. 袖作り・身頃作り・肩合わせ 4. 裏ヨーク作り・衿ぐり始末・脇縫い 5. 袖付け・裾始末・仕上げ 6. スカート製図・採寸・パターン作り(スカート) 7. 表布裁断・標付け 8. 仮縫い・試着・補正 9. 裏布裁断・標付け・ダーツ・後ろ中心縫い 10. ファスナー付け・脇縫い 11. 裾始末・脇中とじ 12. ウエストとじ・ベルト作り 13. ファスナー裏始末 14. ベルト付け・カギホック付け 15. 仕上げ・まとめ			
[成績評価方法] 試験(45%)、作品(45%)、平常点(5%)、授業態度(5%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 『洋裁研究(基礎編)』 著者名:共著 出版社:行吉学園出版局			
[参考書(ISBN)] なし			

S72063 [HI2-010]

科目名	被服立体構成実習Ⅱ	前期	1 単位
サブタイトル	テーラードカラーのジャケット		
担当者	十一 玲子		
[到達目標] 表布と裏布、芯地などの扱い方、テーラードカラーの仕立て方の知識と技術を身につける。			
[授業概要] 被服立体構成実習Ⅰ（履修のこと）で学習した知識・技術をもとにジャケットの製作を行う。テーラードカラーの作り方、芯地・裏地の扱い方について学ぶ。機能的で着心地のよい衣服、各素材の有効な使用等を考慮した衣服を製作する能力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 被服立体構成実習Ⅰで履習した内容および前回までに実習した内容について理解する。実習する内容に遅れた場合は、次の授業までに追いつくように実習してこよう。			
[授業計画] 1. オリエンテーション・製図(後ろ身頃・前身頃・テーラードカラー) 2. 製図(二枚袖)・パターン(型紙)の準備 3. 表布裁断・標付け・仮縫い 4. 試着・補正・裏布裁断・標付け 5. 見返し・芯地の裁断・標付け 6. 袖作り 7. 前身頃に芯、伸び止めテープを張る・見返し合わせ 8. 後身頃作り 9. 衿作り 10. 脇縫い・裾始末・肩合わせ 11. ポケット作り、ポケット付け 12. 衿付け 13. 袖付け 14. 仕上げ 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(45%)、作品(45%)、平常点(5%)、授業態度(5%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「洋裁研究(スーツ編)」 著者名:行吉哉女 出版社:行吉学園出版局			
[参考書(ISBN)] 「洋裁研究(基礎編)」 著者名:共著			

S72070 [HI3-007]

科目名	ファッションデザイン実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	福西 由美子		
[到達目標] ファッション表現の技術を習得することにより、イメージするものを自身の感性を通じて的確にデザイン表現できるようになることを目標とします。			
[授業概要] ファッションのデザイン表現、その第一歩となるデザイン画を描くために、人体プロポーション、様々なポーズの表現、顔やヘアースタイルの描き方、着装方法、画材を使用した着色方法を習得します。 フォルム、カラー、テキスタイル表現をベースに、デザインから制作に至る手順を学び、自身のもつ感性、表現力の向上を目指します。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 課題をなるべく翌週に提出できるよう心がけてください。 日頃から、ファッションのリサーチや情報を収集しておきましょう。			
[授業計画] 1. ファッションデザインの概要説明・基本プロポーションを描く 2. 応用プロポーションを描く 3. 顔・ヘアースタイル・ボディパーツの描き方 4. 着装姿・アウトラインを描き方 5. 画材の種類と用途・着色表現 6. シルエットとファッションアイテムの理解 シルエットの種類、フォルム、構成、ギャザーやフレアーの表現 7. ファッションイメージの表現 イメージを色、柄で表現 (ドット・花柄・ストライプ) 8. テキスタイル表現 デニム・ツイード・ファーの表現 9. アイテム画の描き方 (ハンガーイラストの表現) 10. 立体造形 11. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 I 12. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 II 13. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 III 14. オリジナルテーマからのデザイン展開 I 15. オリジナルテーマからのデザイン展開 II			
[成績評価方法] 授業内の課題80% 課題に取り組む姿勢 20% で評価します。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 適宜プリントを配布します。 著者名： 高村是州 出版社：グラフィック社			
[参考書 (ISBN)] 「ファッションデザインテクニック」 著者名：高村是州 出版社：グラフィック社 (ISBN978-4-7661-1579-6)			

S72030 [HI1-009]

科目名	ファッションデザイン実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	福西 由美子		
[到達目標] ファッション表現の技術を習得することにより、イメージするものを自身の感性を通じて的確にデザイン表現できるようになることを目標とします。			
[授業概要] ファッションのデザイン表現、その第一歩となるデザイン画を描くために、人体プロポーション、様々なポーズの表現、顔やヘアースタイルの描き方、着装方法、画材を使用した着色方法を習得します。 フォルム、カラー、テキスタイル表現をベースに、デザインから制作に至る手順を学び、自身のもつ感性、表現力の向上を目指します。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 課題をなるべく翌週に提出できるよう心がけてください。 日頃から、ファッションのリサーチや情報を収集しておきましょう。			
[授業計画] 1. ファッションデザインの概要説明・基本プロポーションを描く 2. 応用プロポーションを描く 3. 顔・ヘアースタイル・ボディパーツの描き方 4. 着装姿・アウトラインを描き方 5. 画材の種類と用途・着色表現 6. シルエットとファッションアイテムの理解 シルエットの種類、フォルム、構成、ギャザーやフレアーの表現 7. ファッションイメージの表現 イメージを色、柄で表現（ドット・花柄・ストライプ） 8. テキスタイル表現 デニム・ツイード・ファーの表現 9. アイテム画の描き方（ハンガーイラストの表現） 10. 立体造形 11. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 Ⅰ 12. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 Ⅱ 13. 創作デザイン 立体造形からのデザイン展開 Ⅲ 14. オリジナルテーマからのデザイン展開 Ⅰ 15. オリジナルテーマからのデザイン展開 Ⅱ			
[成績評価方法] 授業内の課題80% 課題に取り組む姿勢 20% で評価します。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 適宜プリントを配布します。 著者名:高村是州 出版社:グラフィック社			
[参考書(ISBN)] 「ファッションデザインテクニック」 著者名:高村是州 出版社:グラフィック社（ISBN978-4-7661-1579-6）			

S72031 [HI1-009]

科目名	ファッションデザイン論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	福西 由美子		
[到達目標] デザインの基本論理を理解し、ファッションにおいてデザインがもつ機能性と審美性について理解を深め、自ら発想するデザインに活用できる能力を養うことを目標にします。 [授業概要] 服飾の変遷を学ぶことで、その時代と衣服の関係を理解し、アパレル業界の構造、流行のしくみから、ファッションデザインの役割、重要性を理解します。そして、デザインの構成要素である色彩、形態、素材の基礎的知識を身につけ、デザインの発想に展開していきます。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ファッション分野だけでなく、アートやカルチャー、音楽にも関心を持ち幅広い視野でファッションデザインを捉える意識をもって授業に臨む姿勢が必要です。 [授業計画] 1. アパレル業界におけるファッションデザインの役割 2. ファッションの変遷 I ヨーロッパのファッション 古代・中世ゴシック時代 3. ファッションの変遷 II ロココ時代のファッション 4. ファッションの変遷 III アールヌーボーとアールデコ 5. ファッションの変遷 IV オートクチュールとプレタポルテ 6. デザインの基礎 I 形・シルエット 7. デザインの基礎 II 色のイメージと心理的効果 8. デザインの基礎 III 配色の基本 9. デザインの基礎 IV 配色バリエーション 10. デザインの基礎 V テキスタイル 11. ファッションデザインへの展開1 12. ファッションデザインへの展開2 13. ファッションデザインへの展開3 14. ファッションデザインの発想 I 15. ファッションデザインの発想 II [成績評価方法] 授業内でのワークシート、小テスト(80%) 受講態度(20%)で評価します。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『ファッション&ビューティーの色彩』 著者名:大関 徹・田原 二美・高田 葉子 共著 出版社:日本色研事業株式会社 (ISBN978-4-901355-28-5) 新配色カード199a:3×12cm(他の授業で使用したものでも可能) 出版社:日本色研事業株式会社 必要に応じてプリント資料配布 [参考書(ISBN)] 授業内において参考図書の紹介をします。 著者名:授業内にて 出版社:授業内にて			

S72000 [HI1-007]

科目名	ファッションビジネス論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	衣川 明美		

[到達目標]

ファッションビジネス基礎知識とマーチャンダイジング戦略の認識

[授業概要]

ファッションビジネスは、生活者のライフスタイルの中から生まれるニーズやウオンツを素早く察知し、魅力的・創造的・機能的・合理的な要素を付加して、さらに価値ある商品に仕上げ、生活者に提供する最先端のビジネスであります。つまり、ファッション生活を楽しむ生活者のためのビジネスです。現在ファッションは、「衣・食・住」など広範囲に定義づけられていますが、生活文化提案型産業の主流であるアパレルを中心に基礎知識を認識します。ファッション産業やビジネスとは何か。また、アパレル戦略として、重要なマーケティングやマーチャンダイジングを、実際に考察・分析・表現制作しながら習得します。ファッションビジネスの構造や変遷を認識しながら、アパレル戦略システムを自ら感じとることを学習目標とします。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

ファッション情報やニュース等に関心を持つこと。後半のアパレル戦略システム(マーチャンダイジング)の表現制作では、各自制作に必要な資料等を持参し、より良いマップレポート制作出来るように準備しておくこと。

[授業計画]

1. 授業計画、ファッションとアパレルについて
2. ファッションビジネスの定義と主な専門分野内容
3. ファッション産業の分類、構造、特性
4. ファッションビジネスの変遷
5. ブランド戦略とマーケット
6. 衣服と素材について
7. ファッションの流通と価格設定
8. ファッションとライフスタイル
9. 情報収集と計数
10. 企画・デザイン 等 立案システムについて
11. マーケティングの意義 (表現制作－1)
12. コンセプトとターゲット (表現制作－2)
13. マーチャンダイジングの重要性 (表現制作－3)
14. プロモーション構成 (表現制作－4)
15. ディスカッションと発表、まとめ

[成績評価方法]

マップレポート提出(60%)授業態度と発表評価(40%)社会実践力(分析力・考察力・構成力)は特に評価する。提出物期限厳守。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

教科書はなしです。プリントを配布します。(ファイルにまとめ管理すること)

[参考書(ISBN)]

アパレル・マーチャンダイジング 著者名:菅原正博 監修 出版社:ファッション教育社発行 星雲社発売 (4-434-04332-3)

ファッション・マーケティング 著者名:菅原正博・本山光子共著 出版社:ファッション教育社発行 星雲社発売 (978-4-7952-4177-0)

ファッション業界の流通・社会・流行・世代 需要と供給の関係 著者名:中谷友机子著 出版社:日本国語国学研究所 (978-4-9907051-2-1C3063)

S72160 [HI3-010]

科目名	フィールドワーク	前期～後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	平田 耕造、砂本 文彦		
[到達目標] ・人が安全に、快適に生活を行なうために必要な防災に関するテーマで研究活動ができるようになる。 ・研究活動の一環として企業や諸施設等を訪問・見学し、課題解決に生かすことが出来るようになる。 ・研究内容を要領よくまとめ、上手くポスター発表や口頭発表できるようになる。 [授業概要] フィールドワークとは教室を離れ、「フィールド」として選択した学外の様々な場所に出かけ、興味あるテーマに関して聞き取りや調査研究等を行なう活動を意味する。 本授業では受講生が選んだ企業や資料館・工房等のさまざまな場所を訪問・見学して学修する。事前に設定したテーマに関して、聞き取りなどの調査研究を行う。研究の成果をまとめ、ポスター発表や報告会で口頭発表を行なう。必要であれば、現地に赴き自分で体験することにより、教室ではできない創意工夫のある有意義な時間を持つこと等が期待される。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 興味関心のある分野・領域の内容に関して、他者に納得してもらえるような説明ができるように学修をしておく。 [授業計画] 1.フィールドワークの目的、授業計画 2.班分け、役割分担 3.研究テーマの決定 4.訪問先の検討と候補先の絞り込み 5.訪問先についての研究 6.訪問先の決定 7.訪問計画案の作成 8.質問項目の検討 9.訪問先についての研究 10.パンフレットの作成 11.パンフレットの作成 12.企業訪問、施設見学の事前打ち合わせ 13～17.企業訪問、施設見学 18～22.企業訪問、施設見学 23.調査研究のまとめとパワーポイントの作成 24.調査研究のまとめとパワーポイントの作成 25.調査研究のまとめとパワーポイントの作成 26.調査研究のまとめとパワーポイントの作成 27.発表原稿と報告書原稿の作成 28.報告会の準備 29.報告会 30.ポスター、個人レポートの作成 [成績評価方法] 調査研究の取り組み(80%)、レポート(20%)などを総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S71070 [HI2-002]

科目名	福祉住環境学	後期	2 単位
サブタイトル	居住福祉		
担当者	砂本 文彦		
[到達目標] 福祉住環境の考え方を理解し、高齢者・障害者の心身特性と、これに対応する福祉用具の活用法、ならびに福祉住環境整備の基本的技術を修得する。将来、福祉住環境コーディネーターとしても働くことができるよう、基礎知識を広く学ぶとともに、検定試験内容にも応じた実務的な理解を進める。 [授業概要] 高齢者や障害者の肢体不自由について知るとともに、これに対処する福祉住環境の考え方を学ぶ。具体的には、高齢者・障害者の心身特性の多様性と実際について理解し、生活活動をサポートする個別の福祉用具の活用法を知るとともに、高齢者や障害者のQOLを高める福祉住環境整備の設計技術を学ぶ。また、福祉住環境をとりまく法規と行政サポートを知ること、福祉住環境整備における自助・共助・公助の効果的な設定についても理解する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 高齢者や障害者がおかれている肢体不自由の状況について思いを巡らす習慣をつけておくこと。また、高齢者福祉、障害者福祉にかかわる時事問題が理解できるように、関心の幅を広げておくこと。 [授業計画] 1.福祉住環境における基本的考え方と現代社会に望まれる住環境とは 2.福祉住環境の意義と役割、理想的な福祉住環境を実現させるために 3.高齢者の特徴と環境整備における配慮点 4.肢体における障害者の特徴と各疾患特性、対応する環境整備方法 5.福祉用具の内容とその選択 6.生活活動から見た福祉用具 7.日本の住宅と住生活上の課題 8.福祉住環境整備にかかわる法規 9.設計上の基本技術と実践(段差、手すり、スペースの配慮、建具など) 10.設計上の基本技術と実践(仕上げ材、家具、色彩計画、室内環境、住宅設備、都市施設) 11.部屋別・場所別の具体的な整備方針(平面計画の考え方、道路・交通空間、生理・衛生空間) 12.部屋別・場所別の具体的な整備方針(家事空間、個人生活空間、家族生活空間) 13.福祉住環境整備にかかわる各種サポートと利用 14.社会福祉施設の種類とその施設計画 15.まとめ [成績評価方法] 試験(80%)、レポート課題(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『新版福祉住環境』 著者名:浅沼由紀他 出版社:市ヶ谷出版社 (978-4-87071-003-0) [参考書(ISBN)] なし			

S72230 [HI2-015]

科目名	ライフスタイル論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	ガンガ 伸子		
[到達目標] 経済・社会システムの変化に伴うライフスタイルの変化について理解する。 変動する社会のなかで、各自のライフスタイルを見直し、生活を設計することができる。 [授業概要] はじめに、経済・社会システムの変化に伴い、多様化するライフスタイルの実態について解説する。次に、自らのライフスタイルを見直し、生活設計(ライフデザイン)を行うために必要な知識と技術について解説する。また、授業の中で、実際にリスクマネジメント、パーソナル・ファイナンス、リタイアメント・プランニングなどの実習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 時代と共に、ライフスタイルや価値観が多様化してきた。日頃から、周囲の様々なライフスタイルに関心をもってみてみること。 [授業計画] 1. ライフスタイルとは？ 2. 経済・社会システムの変化とライフスタイルの多様化(少子高齢社会の実態) 3. 経済・社会システムの変化とライフスタイルの多様化(家族規模の縮小) 4. 経済・社会システムの変化とライフスタイルの多様化(女性の就労) 5. ライフサイクル・ライフコースの変化 6. ライフステージ別にみるライフスタイル 7. 単身世帯のライフスタイル 8. 社会保障制度とライフスタイル 9. キャリアデザインとライフスタイル 10. 生活リスクとリスクマネジメント 11. ファイナンシャル・プランニングの基礎① 12. ファイナンシャル・プランニングの基礎② 13. キャッシュフロー表の作成① 14. キャッシュフロー表の作成② 15. まとめ 外部講師による、金融・保険に関する講座も予定している。 [成績評価方法] 課題(60%)、試験(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『学生生活マナー＆キャリアお役立ちハンドブック!』 出版社:なし。(なし。) [参考書(ISBN)] 『仕事と家族』 著者名:筒井淳也 出版社:中公新書(978-4-12-102322-3) 『結婚と家族のこれから 共働き社会の限界』 著者名:筒井淳也 出版社:光文社(978-4-334-03927-1) 『ファイナンシャル・プランニング入門-for Students-[第4版]』 著者名:なし。 出版社:日本FP協会(なし。)			

S72340 [HS3-007]

科目名	和装文化演習	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	岡本 陽子		
[到達目標] 和服地の染織方法や模様の種類および和服の歴史を踏まえた和服のコーディネートができること。日常着や街着を1人で着ることができ、和装に適した基本的な立ち振る舞いができること。			
[授業概要] きものは、日本人の美意識を日本人の技術によって、見事に表現された民族衣装である。きものには1000年にわたる長い歴史があるため、現在の日本人はきものを形式張ったものとするあまり、日常生活から遠ざけてしまっているが、従来、日常着としても着用されてきた衣服である。この演習では、日本には四季があるにも関わらず、1年中、同じ形状のきものを着用するための知恵やきものの魅力である染織技術に知ることによって日本の文化に触れ、さらに、きもののコーディネート、着付け方、および立ち振る舞いについて学習し、日常生活に活かす。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「生活材料学」「繊維材料学」「被服平面構成実習」「色彩論」「衣生活文化論」「被服管理学」の中で、繊維、織物、染織方法やきもの歴史について復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 浴衣の着付けの復習 2. きもの(長着・羽織・コート)の種類とTPO、普段着・街着の着付け(肌着～長着) 3. 帯・小物の種類とTPO、普段着の帯結び 4. 普段着の着付け(肌着～帯結び) 5. 普段着の着付け(肌着～帯結び) 6. 街着の帯結び 7. 街着の着付け(肌着～帯結び) 8. 織りのきもの 9. 織りのきもの地と産地 10. 染めのきもの 11. 染めの技術 友禅染め・型染め・絞り染め 12. 染織の技術 13. きものの素材(四季別)と模様 14. 研究発表 15. きもの着装時の立ち振る舞い 基本編			
[成績評価方法] 平常点(30%)、レポート(50%)、研究発表(20%)を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「きものの基本 きもの文化検定公式教本Ⅰ」 著者名:全日本きもの振興会編 出版社:アシェット婦人画報社 (9.7845730214e+012)			
[参考書(ISBN)] 「きもの文化検定公式教本Ⅱ きもののたのしみ」 著者名:全日本きもの振興会編 出版社:世界文化社 (978-4-418-07416-7)			

S72131 [HI3-009]

科目名	和装文化演習	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	岡本 陽子		
[到達目標] 和服地の染織方法や模様の種類および和服の歴史を踏まえた和服のコーディネートができること。日常着や街着を1人で着ることができ、和装に適した基本的な立ち振る舞いができること。			
[授業概要] きものは、日本人の美意識を日本人の技術によって、見事に表現された民族衣装である。きものには1000年にわたる長い歴史があるため、現在の日本人はきものを形式張ったものとするあまり、日常生活から遠ざけてしまっているが、従来、日常着としても着用されてきた衣服である。この演習では、日本には四季があるにも関わらず、1年中、同じ形状のきものを着用するための知恵やきものの魅力である染織技術に知ることによって日本の文化に触れ、さらに、きもののコーディネート、着付け方、および立ち振る舞いについて学習し、日常生活に活かす。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「生活材料学」「繊維材料学」「被服平面構成実習」「色彩論」「衣生活文化論」「被服管理学」の中で、繊維、織物、染織方法やきもの歴史について復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 浴衣の着付けの復習 2. きもの(長着・羽織・コート)の種類とTPO、普段着・街着の着付け(肌着～長着) 3. 帯・小物の種類とTPO、普段着の帯結び 4. 普段着の着付け(肌着～帯結び) 5. 普段着の着付け(肌着～帯結び) 6. 街着の帯結び 7. 街着の着付け(肌着～帯結び) 8. 織りのきもの 9. 織りのきもの地と産地 10. 染めのきもの 11. 染めの技術 友禅染め・型染め・絞り染め 12. 染織の技術 13. きものの素材(四季別)と模様 14. 研究発表 15. きもの着装時の立ち振る舞い 基本編			
[成績評価方法] 平常点(30%)、レポート(50%)、研究発表(20%)を総合して評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「きものの基本 きもの文化検定公式教本Ⅰ」 著者名:全日本きもの振興会編 出版社:アシェット婦人画報社 (9.7845730214e+012)			
[参考書(ISBN)] 「きもの文化検定公式教本Ⅱ きもののたのしみ」 著者名:全日本きもの振興会編 出版社:世界文化社 (978-4-418-07416-7)			

S72132 [HI3-009]

科目名	保育学(実習及び家庭看護学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	寺村 ゆかの		
[到達目標] 成長・発達の過程で乳幼児が示すさまざまな特徴、子育て家庭や保護者を取り巻く現状を十分に理解する。その上で、一般的な保育と保護者支援のあり方、および、課題を抱える乳幼児や保護者に対する保育・保護者支援のあり方を考えることができる。また、ミニレポート(毎回授業中に書いて提出する)によって、これらの目標をより定着させていくことも到達目標とする。			
[授業概要] 家庭保育(養育)・家庭的保育・集団保育にかかわるわが国の制度および子ども家庭支援の歴史的変遷を概観しながら、保育の目的・方法・意味(意義)について説明する。保育の対象である胎児期から就学前までの子どもの発達過程を、生涯発達の観点から解説するとともに、「子どもの社会性」などの発達にとって極めて重要な乳幼児期の対人関係のあり方・遊びの意味なども検討する。また、乳幼児の健康や安全(病気と看護の方法、予防接種屋内の事故防止など)管理の重要性を説明する。さらに、保育をめぐる現状と課題(マルトリートメント、ひとり親家庭や貧困家庭、産後うつや育児不安、待機児童、発達障害など)を家庭での保育(養育)・保育サービス・地域子育て支援という視点から解説する。これらとは別に、乳幼児の観察実習を通して、現代の子どもを取り巻く社会や環境が、子どもの発達や遊びにどのような影響を与えているのかなどを議論する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を必ず復習した上で、次の授業に臨むこと。日頃から乳幼児の発達や保育に関する資料(本、新聞・雑誌など)を読んだり、身近にいる乳幼児を観察し、可能であれば保護者(保育者)と交流したりして、子どもや保護者の理解を深めるよう努力する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション／家庭科教育における保育 2. 成長・発達とは 3. 妊娠期の女性(母親)の心身の変化と胎児期の成長・発達 4. 乳児期の心身の成長・発達 5. 幼児期の心身の成長・発達 6. 乳幼児期の愛着・人間関係の発達 7. 乳幼児期の遊びと生活 8. 乳幼児の健康①(乳幼児がかかりやすい病気と予防接種) 9. 乳幼児の健康②(体調不良時のケア) 10. 乳幼児期に起こりやすい事故と予防 11. 乳幼児の理解と接し方(乳幼児の観察方法) 12. 乳幼児の観察と実習(1)(グループ作業) 13. 乳幼児の観察と実習(2)(グループ発表) 14. 家庭保育の現状と課題 15. 保育サービス・地域の子育て支援の現状と課題 16. まとめ			
[成績評価方法] 毎回の授業中に書くミニレポートの内容(50%)実習レポート(20%)期末試験の成績(30%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし 毎回、資料(レジメ)を配布する			
[参考書(ISBN)] 『保育の心理学』(2017) 著者名:伊藤篤 編著 寺村ゆかの(第2章) 出版社:ミネルヴァ書房 (978-4-623-07956-8)			

S71040 [HB3-001]

家政学部専門科目
管理栄養士養成課程
(授業科目名 五十音順)

科目名	応用調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	長尾 綾子		
[到達目標] 基礎調理学実習で修得した調理技術を基に、新しい料理でも食材を用意し、調理方法に従って調理できるようになる。 [授業概要] 基礎調理を基にした応用調理を実習する。 世界の国々の食材、調味料などを幅広く扱い、異文化理解を深めるような料理や食文化を理解し継承できるように行事食も取り入れる。 栄養面だけでなく、安全性、嗜好性を高める調理方法を修得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の復習、今回の予習を必ずしておく。 [授業計画] 1. オリエンテーション、献立作成 2. 日本料理① 3. 西洋料理① 4. 中国料理① 5. 日本料理② 6. 西洋料理② 7. 日本料理③ 8. 西洋料理③ 9. 中国料理② 10. 日本料理④ 11. 西洋料理④ 12. 日本料理⑤ 13. 西洋料理⑤ 14. 献立作成メニュー実習 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(978-4-06-155327-9) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社(978-4-274-06942-0) 最新版「日本食品標準成分表(七訂)」 著者名:香川明夫／監修 出版社:女子栄養大学出版部(978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 [参考書(ISBN)] なし			

S80690 [HI3-003]

科目名	応用調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	長尾 綾子		
[到達目標] 基礎調理学実習で修得した調理技術を基に、新しい料理でも食材を用意し、調理方法に従って調理できるようになる。 [授業概要] 基礎調理を基にした応用調理を実習する。 世界の国々の食材、調味料などを幅広く扱い、異文化理解を深めるような料理や食文化を理解し継承できるように行事食も取り入れる。 栄養面だけでなく、安全性、嗜好性を高める調理方法を修得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の復習、今回の予習を必ずしておく。 [授業計画] 1. オリエンテーション、献立作成 2. 日本料理① 3. 西洋料理① 4. 中国料理① 5. 日本料理② 6. 西洋料理② 7. 日本料理③ 8. 西洋料理③ 9. 中国料理② 10. 日本料理④ 11. 西洋料理④ 12. 日本料理⑤ 13. 西洋料理⑤ 14. 献立作成メニュー実習 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(978-4-06-155327-9) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社(978-4-274-06942-0) 最新版「日本食品標準成分表(七訂)」 著者名:香川明夫／監修 出版社:女子栄養大学出版部(978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 [参考書(ISBN)] なし			

S80691 [HI3-003]

科目名	応用調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] 基礎調理学実習で修得した調理技術を基に、新しい料理でも食材を用意し、調理方法に従って調理できるようになる。			
[授業概要] 基礎調理を基にした応用調理を実習する。 世界の国々の食材、調味料などを幅広く扱い、異文化理解を深めるような料理や食文化を理解し継承できるように行事食も取り入れる。 栄養面だけでなく、安全性、嗜好性を高める調理方法を修得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の復習、今回の予習を必ずしておく。実習1週間後にレポートを提出する。			
[授業計画] 1. オリエンテーション、献立作成 2. 日本料理① 3. 西洋料理① 4. 中国料理① 5. 日本料理② 6. 西洋料理② 7. 日本料理③ 8. 西洋料理③ 9. 中国料理② 10. 日本料理④ 11. 西洋料理④ 12. 日本料理⑤ 13. 西洋料理⑤ 14. 献立作成メニュー実習 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(978-4061553279) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社(978-4844564539) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版(978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。			
[参考書(ISBN)] なし			

S80692 [HI3-003]

科目名	応用調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
〔 到達目標 〕 基礎調理学実習で修得した調理技術を基に、新しい料理でも食材を用意し、調理方法に従って調理できるようになる。			
〔 授業概要 〕 基礎調理を基にした応用調理を実習する。 世界の国々の食材、調味料などを幅広く扱い、異文化理解を深めるような料理や食文化を理解し継承できるように行事食も取り入れる。 栄養面だけでなく、安全性、嗜好性を高める調理方法を修得する。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 前回の復習、今回の予習を必ずしておく。実習1週間後にレポートを提出する。			
〔 授業計画 〕 1. オリエンテーション、献立作成 2. 日本料理① 3. 西洋料理① 4. 中国料理① 5. 日本料理② 6. 西洋料理② 7. 日本料理③ 8. 西洋料理③ 9. 中国料理② 10. 日本料理④ 11. 西洋料理④ 12. 日本料理⑤ 13. 西洋料理⑤ 14. 献立作成メニュー実習 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%)			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(978-4-06-155327-9) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社 (9.7848445645e+012) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版 (978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。			
〔 参考書(ISBN) 〕 なし			

S80693 [HI3-003]

科目名	基礎調理学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] 調理学的な理論をふまえ、衛生面に細心の注意を払い、基礎知識や調理技術を修得する。 [授業概要] 人間が生活する上での「食」の重要性について理解を深めることを目的とする。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化について学び、テーブルマナーも身につける。 食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実習の復習、可能であれば実際に調理を行ってみる。そして今回の実習の予習を必ずしておく。調理学は言うまでもなく、関連する科目の実習に関係する事項も調べ、実習1週間後にレポートを提出する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理① 3. 日本料理② 4. 西洋料理① 5. 日本料理③ 6. 中国料理① 7. 西洋料理② 8. 日本料理④ 9. 中国料理② 10. 日本料理⑤ 11. 西洋料理③ 12. 日本料理⑥ 13. 西洋料理④ 14. 食生活についての講義 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(4-06-155327-5) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社 (978-4-274-06942-0) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 なし [参考書(ISBN)] なし			

S80680 [HI2-007]

科目名	基礎調理学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] 調理学的な理論をふまえ、衛生面に細心の注意を払い、基礎知識や調理技術を修得する。 [授業概要] 人間が生活する上での「食」の重要性について理解を深めることを目的とする。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化について学び、テーブルマナーも身につける。 食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実習の復習、可能であれば実際に調理を行ってみる。そして今回の実習の予習を必ずしておく。調理学は言うまでもなく、関連する科目の実習に関係する事項も調べ、実習1週間後にレポートを提出する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理① 3. 日本料理② 4. 西洋料理① 5. 日本料理③ 6. 中国料理① 7. 西洋料理② 8. 日本料理④ 9. 中国料理② 10. 日本料理⑤ 11. 西洋料理③ 12. 日本料理⑥ 13. 西洋料理④ 14. 食生活についての講義 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(4-06-155327-5) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社(978-4-274-06942-0) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版部(978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 [参考書(ISBN)] なし			

S80681 [HI2-007]

科目名	基礎調理学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] 調理学的な理論をふまえ、衛生面に細心の注意を払い、基礎知識や調理技術を修得する。 [授業概要] 人間が生活する上での「食」の重要性について理解を深めることを目的とする。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化について学び、テーブルマナーも身につける。 食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実習の復習、可能であれば実際に調理を行ってみる。そして今回の実習の予習を必ずしておく。調理学は言うまでもなく、関連する科目の実習に関係する事項も調べ、実習1週間後にレポートを提出する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理① 3. 日本料理② 4. 西洋料理① 5. 日本料理③ 6. 中国料理① 7. 西洋料理② 8. 日本料理④ 9. 中国料理② 10. 日本料理⑤ 11. 西洋料理③ 12. 日本料理⑥ 13. 西洋料理④ 14. 食生活についての講義 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(4-06-155327-5) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社(978-4-274-06942-0) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版部(978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 [参考書(ISBN)] なし			

S80682 [HI2-007]

科目名	基礎調理学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] 調理学的な理論をふまえ、衛生面に細心の注意を払い、基礎知識や調理技術を修得する。 [授業概要] 人間が生活する上での「食」の重要性について理解を深めることを目的とする。 日本料理、西洋料理、中国料理の様式別に実習を行い、その国の食文化について学び、テーブルマナーも身につける。 食品の安全性や衛生管理の重要性を理解し、実践する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実習の復習、可能であれば実際に調理を行ってみる。そして今回の実習の予習を必ずしておく。調理学は言うまでもなく、関連する科目の実習に関係する事項も調べ、実習1週間後にレポートを提出する。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 日本料理① 3. 日本料理② 4. 西洋料理① 5. 日本料理③ 6. 中国料理① 7. 西洋料理② 8. 日本料理④ 9. 中国料理② 10. 日本料理⑤ 11. 西洋料理③ 12. 日本料理⑥ 13. 西洋料理④ 14. 食生活についての講義 15. まとめ [成績評価方法] 試験(50%)、レポート(20%)、平常点(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「調理学実習(栄養科学シリーズNEXT)」 著者名:大谷貴美子・饗庭照美編 出版社:講談社サイエンティフィク(4-06-155327-5) 「これからの調理」第2版 著者名:新調理研究会編 出版社:オーム社 (978-4-274-06942-0) 七訂食品成分表2017 著者名:香川明夫監修 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2) 毎回実習プリントを配付する。 [参考書(ISBN)] なし			

S80683 [HI2-007]

科目名	食生活論	前期	2 単位
サブタイトル	食生活と健康を考える		
担当者	清水 典子		
[到達目標] 食生活をめぐる環境は変化し、さまざまな情報があふれ、健康問題も多く生じている。このような状況のなか、食の重要性を理解し、望ましい食生活のあり方を学び、実践に結びつける。			
[授業概要] 現代の食生活の現状を、経済的、文化的、社会的要因との関連を理解しながら、その特徴を把握する。その上で、これからの望ましい食生活のあり方、基本となる考え方などを学び習得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から、社会のできごと、世界のニュースに関心を持つこと。また、自分にとっての食とは…常に意識を持って生活し、楽しい食生活を送る。			
[授業計画] 1. 食生活の概念 2. 食生活の成り立ち 3. 日本の食生活史 4. 世界の食生活 5. 日本と世界の食事情 6. 食料生産・環境問題 7. 食生活と栄養①食品と料理の科学 8. 食生活と栄養②生活習慣病 9. 食生活と安全①食品の安全 10. 食生活と安全②食生活の安全 11. 食生活と健康①栄養・運動・休養 12. 食生活と健康②食事バランスガイド 13. 食生活と健康③SATシステムを用いた食育 14. 食生活と健康④災害時の食・今後の課題 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(70%)、レポート(15%)、平常点(15%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「食育・食生活論」 社会・環境と健康 著者名:山本茂・奥田豊子・濱口郁枝編 出版社:講談社サイエンティフィク (978-4-06-155368-2) プリント配布			
[参考書(ISBN)] 『食事バランスガイド』第一出版 著者名:第一出版編集部編 出版社:第一出版 (4-8041-1114-x) 『私たちの食と健康』 著者名:吉田務監修 出版社:三共出版 (978-4-7827-0652-7)			

S82170 [HI1-016]

科目名	食生活論	前期	2 単位
サブタイトル	食生活と健康を考える		
担当者	清水 典子		
[到達目標] 食生活をめぐる環境は変化し、さまざまな情報があふれ、健康問題も多く生じている。このような状況のなか、食の重要性を理解し、望ましい食生活のあり方を学び、実践に結びつける。			
[授業概要] 現代の食生活の現状を、経済的、文化的、社会的要因との関連を理解しながら、その特徴を把握する。その上で、これからの望ましい食生活のあり方、基本となる考え方などを学び習得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から、社会のできごと、世界のニュースに関心を持つこと。また、自分にとっての食とは…常に意識を持って生活し、楽しい食生活を送る。			
[授業計画] 1. 食生活の概念 2. 食生活の成り立ち 3. 日本の食生活史 4. 世界の食生活 5. 日本と世界の食事情 6. 食料生産・環境問題 7. 食生活と栄養①食品と料理の科学 8. 食生活と栄養②生活習慣病 9. 食生活と安全①食品の安全 10. 食生活と安全②食生活の安全 11. 食生活と健康①栄養・運動・休養 12. 食生活と健康②食事バランスガイド 13. 食生活と健康③SATシステムを用いた食育 14. 食生活と健康④災害時の食・今後の課題 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(70%)、レポート(15%)、平常点(15%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「食育・食生活論」 社会・環境と健康 著者名:山本茂・奥田豊子・濱口郁枝編 出版社:講談社サイエンティフィク (978-4-06-155368-2) プリント配布			
[参考書(ISBN)] 『食事バランスガイド』第一出版 著者名:第一出版編集部編 出版社:第一出版 (4-8041-1114-x) 『私たちの食と健康』 著者名:吉田務監修 出版社:三共出版 (978-4-7827-0652-7)			

S82171 [HI1-016]

科目名	食品衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	食の安全と衛生管理		
担当者	打田 良樹		
[到達目標] ・食品の生産・流通・消費というフードチェーンの下流から上流を見通して、食の安全についての考え方を理解する。 ・食の安全を確保するために必要な知識を修得し、そのための技術について理解する。 ・食品衛生行政、食品衛生関連法規を知る。 [授業概要] 「食の安全」を確保するための方法を策定する際によりどころとすべき「考え方」をまず理解する。その考えに基づき、食を提供する立場および消費者の立場の両面から、食による健康被害の種類や防止法を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] この科目履修の基礎として、「管理栄養士のための化学Ⅰ及びⅡ」、「食品学総論」の知識が必須です。これら科目で学習した内容を十分に理解しておくこと。 [授業計画] 1. 食の安全とは(食の安全とはどういうことか) 2. 食品衛生と法規 3. 食品の変質 4. 細菌性食中毒(1) 5. 細菌性食中毒(2) 6. ウイルス性食中毒 7. 自然毒食中毒 8. マイコトキシン 9. 有害物質による食品汚染(1) 10. 有害物質による食品汚染(2) 11. 食品添加物(1) 12. 食品添加物(2) 13. 食品の器具・容器包装 14. 食品衛生対策 15. まとめ [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新版食品衛生学 第2版 著者名:伊藤、古賀編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0593-8) [参考書(ISBN)] なし			

S80650 [HB2-009]

科目名	食品衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	食の安全と衛生管理		
担当者	安藤 清一、山本 勇		
[到達目標] ・食品の生産・流通・消費というフードチェーンの下流から上流を見通す視点から、食の安全についての考え方を学ぶ。 ・食の安全を確保するために必要な知識を修得し、そのための技術について学ぶ。 ・食品衛生行政、食品衛生関連法規について学ぶ。 [授業概要] 「食の安全」を確保するための方法を策定する際によりどころとすべき「考え方」をまず理解する。その考えに基づき、食を提供する立場、および消費者の立場の両面から、食による健康被害の種類や防止法を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「管理栄養士のための化学ⅠおよびⅡ」、「食品学総論」を十分に理解しておくこと。 [授業計画] 1. 食の安全とは(食の安全とはどういうことか、考え方)(安藤・山本) 2. 食品衛生と法規(安藤・山本) 3. 食品の変質(安藤・山本) 4. 細菌性食中毒(1)(安藤・山本) 5. 細菌性食中毒(2)(安藤・山本) 6. ウイルス性食中毒(安藤・山本) 7. 自然毒食中毒(安藤・山本) 8. マイコトキシン(安藤・山本) 9. 有害物質による食品汚染(1)(安藤・山本) 10. 有害物質による食品汚染(2)(安藤・山本) 11. 食品添加物(1)(安藤・山本) 12. 食品添加物(2)(安藤・山本) 13. 食品の器具・容器包装(安藤・山本) 14. 食品衛生対策(安藤・山本) 15. まとめ(安藤・山本) [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新版食品衛生学[第2版] 著者名:伊藤武・古賀信幸 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0593-8) [参考書(ISBN)] なし			

S80651 [HB2-009]

科目名	食品衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	食の安全と衛生管理		
担当者	打田 良樹		
[到達目標] ・食品の生産・流通・消費というフードチェーンの下流から上流を見通して、食の安全についての考え方を理解する。 ・食の安全を確保するために必要な知識を修得し、そのための技術について理解する。 ・食品衛生行政、食品衛生関連法規を知る。 [授業概要] 「食の安全」を確保するための方法を策定する際によりどころとすべき「考え方」をまず理解する。その考えに基づき、食を提供する立場および消費者の立場の両面から、食による健康被害の種類や防止法を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] この科目履修の基礎として、「管理栄養士のための化学Ⅰ及びⅡ」、「食品学総論」の知識が必須です。これら科目で学習した内容を十分に理解しておくこと。 [授業計画] 1. 食の安全とは(食の安全とはどういうことか) 2. 食品衛生と法規 3. 食品の変質 4. 細菌性食中毒(1) 5. 細菌性食中毒(2) 6. ウイルス性食中毒 7. 自然毒食中毒 8. マイコトキシン 9. 有害物質による食品汚染(1) 10. 有害物質による食品汚染(2) 11. 食品添加物(1) 12. 食品添加物(2) 13. 食品の器具・容器包装 14. 食品衛生対策 15. まとめ [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新版食品衛生学 第2版 著者名:伊藤、古賀編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0593-8) [参考書(ISBN)] なし			

S80652 [HB2-009]

科目名	食品衛生学	前期	2 単位
サブタイトル	食の安全と衛生管理		
担当者	安藤 清一、山本 勇		
[到達目標] ・食品の生産・流通・消費というフードチェーンの下流から上流を見通す視点から、食の安全についての考え方を学ぶ。 ・食の安全を確保するために必要な知識を修得し、そのための技術について学ぶ。 ・食品衛生行政、食品衛生関連法規について学ぶ。 [授業概要] 「食の安全」を確保するための方法を策定する際によりどころとすべき「考え方」をまず理解する。その考えに基づき、食を提供する立場、および消費者の立場の両面から、食による健康被害の種類や防止法を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「管理栄養士のための化学ⅠおよびⅡ」、「食品学総論」を十分に理解しておくこと。 [授業計画] 1. 食の安全とは(食の安全とはどういうことか、考え方) (安藤・山本) 2. 食品衛生と法規(安藤・山本) 3. 食品の変質(安藤・山本) 4. 細菌性食中毒(1)(安藤・山本) 5. 細菌性食中毒(2)(安藤・山本) 6. ウイルス性食中毒(安藤・山本) 7. 自然毒食中毒(安藤・山本) 8. マイコトキシン(安藤・山本) 9. 有害物質による食品汚染(1)(安藤・山本) 10. 有害物質による食品汚染(2)(安藤・山本) 11. 食品添加物(1)(安藤・山本) 12. 食品添加物(2)(安藤・山本) 13. 食品の器具・容器包装(安藤・山本) 14. 食品衛生対策(安藤・山本) 15. まとめ(安藤・山本) [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新版食品衛生学[第2版] 著者名:伊藤武・古賀信幸 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0593-8) [参考書(ISBN)] なし			

S80653 [HB2-009]

科目名	食品学総論	後期	2 単位
サブタイトル	食べ物と健康：食品学・食品機能学		
担当者	安藤 清一		
[到達目標] 食品に含まれる化学成分の調理・加工による変化を予測したり、栄養性や嗜好性の高い食品を調製するために必要となる化学成分(栄養成分、嗜好成分、機能性成分等)の構造・性質、物性等に関する基礎知識を習得することを目指す。 [授業概要] 食品学総論では、食品の歴史的変遷や食物連鎖・食環境問題、食品の分類、食品成分表の使用上の注意点や食品成分の分析法、食品中の水、栄養成分(炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル)、嗜好成分(味・色・香り)、生体調節成分等に関する基礎知識を学習する。また、食品を総合的に理解するために、食品成分の化学変化、食品物性、食品表示制度等についても学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 本科目履修前に、選択科目「特別化学」、必修科目「管理栄養士のための化学Ⅰ」の学習内容を十分に理解しておくこと。食品の化学成分の構造と機能については、「生化学Ⅰ」、「基礎栄養学」の学習と関連させて理解すること。 [授業計画] 1. 人間と食品の関わり、食料と環境問題 2. 食品の分類、食品成分表 3. 水分活性と食品の品質変化 4. 炭水化物(1) 5. 炭水化物(2) 6. たんぱく質(1) 7. たんぱく質(2) 8. 脂質(1) 9. 脂質(2) 10. ビタミン、ミネラル 11. 嗜好成分(1) 12. 嗜好成分(2)、食品物性 13. 食品成分の変化 14. 食品表示制度 15. 食品の機能性 [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食べ物と健康 改訂マスター食品学Ⅰ 著者名：小関正道 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0584-6) [参考書(ISBN)] 食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 第3版 著者名：長澤治子 編著 出版社：医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70715-9)			

S80600 [HI1-003]

科目名	食品学総論	後期	2 単位
サブタイトル	食べ物と健康：食品学・食品機能学		
担当者	安藤 清一		
[到達目標] 食品に含まれる化学成分の調理・加工による変化を予測したり、栄養性や嗜好性の高い食品を調製するために必要となる化学成分(栄養成分、嗜好成分、機能性成分等)の構造・性質、物性等に関する基礎知識を習得することを目指す。 [授業概要] 食品学総論では、食品の歴史的変遷や食物連鎖・食環境問題、食品の分類、食品成分表の使用上の注意点や食品成分の分析法、食品中の水、栄養成分(炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル)、嗜好成分(味・色・香り)、生体調節成分等に関する基礎知識を学習する。また、食品を総合的に理解するために、食品成分の化学変化、食品物性、食品表示制度等についても学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 本科目履修前に、選択科目「特別化学」、必修科目「管理栄養士のための化学Ⅰ」の学習内容を十分に理解しておくこと。食品の化学成分の構造と機能については、「生化学Ⅰ」、「基礎栄養学」の学習と関連させて理解すること。 [授業計画] 1. 人間と食品の関わり、食料と環境問題 2. 食品の分類、食品成分表 3. 水分活性と食品の品質変化 4. 炭水化物(1) 5. 炭水化物(2) 6. たんぱく質(1) 7. たんぱく質(2) 8. 脂質(1) 9. 脂質(2) 10. ビタミン、ミネラル 11. 嗜好成分(1) 12. 嗜好成分(2)、食品物性 13. 食品成分の変化 14. 食品表示制度 15. 食品の機能性 [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食べ物と健康 改訂マスター食品学Ⅰ 著者名：小関正道 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0584-6) [参考書(ISBN)] 食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 第3版 著者名：長澤治子 編著 出版社：医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70715-9)			

S80601 [HI1-003]

科目名	食品学総論	後期	2 単位
サブタイトル	食べ物と健康：食品学・食品機能学		
担当者	安藤 清一		
[到達目標] 食品に含まれる化学成分の調理・加工による変化を予測したり、栄養性や嗜好性の高い食品を調製するために必要となる化学成分(栄養成分、嗜好成分、機能性成分等)の構造・性質、物性等に関する基礎知識を習得することを目指す。 [授業概要] 食品学総論では、食品の歴史的変遷や食物連鎖・食環境問題、食品の分類、食品成分表の使用上の注意点や食品成分の分析法、食品中の水、栄養成分(炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル)、嗜好成分(味・色・香り)、生体調節成分等に関する基礎知識を学習する。また、食品を総合的に理解するために、食品成分の化学変化、食品物性、食品表示制度等についても学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 本科目履修前に、選択科目「特別化学」、必修科目「管理栄養士のための化学Ⅰ」の学習内容を十分に理解しておくこと。食品の化学成分の構造と機能については、「生化学Ⅰ」、「基礎栄養学」の学習と関連させて理解すること。 [授業計画] 1. 人間と食品の関わり、食料と環境問題 2. 食品の分類、食品成分表 3. 水分活性と食品の品質変化 4. 炭水化物(1) 5. 炭水化物(2) 6. たんぱく質(1) 7. たんぱく質(2) 8. 脂質(1) 9. 脂質(2) 10. ビタミン、ミネラル 11. 嗜好成分(1) 12. 嗜好成分(2)、食品物性 13. 食品成分の変化 14. 食品表示制度 15. 食品の機能性 [成績評価方法] 受講態度(10%)、期末試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食べ物と健康 改訂マスター食品学Ⅰ 著者名：小関正道 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0584-6) [参考書(ISBN)] 食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 第3版 著者名：長澤治子 編著 出版社：医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70715-9)			

S80602 [HI1-003]

科目名	食品学総論	後期	2 単位
サブタイトル	食べ物と健康：食品学・食品機能学		
担当者	安藤 清一		

〔到達目標〕

食品に含まれる化学成分の調理・加工による変化を予測したり、栄養性や嗜好性の高い食品を調製するために必要となる化学成分(栄養成分、嗜好成分、機能性成分等)の構造・性質、物性等に関する基礎知識を習得することを目指す。

〔授業概要〕

食品学総論では、食品の歴史的変遷や食物連鎖・食環境問題、食品の分類、食品成分表の使用上の注意点や食品成分の分析法、食品中の水、栄養成分(炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル)、嗜好成分(味・色・香り)、生体調節成分等に関する基礎知識を学習する。また、食品を総合的に理解するために、食品成分の化学変化、食品物性、食品表示制度等についても学習する。

〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕

本科目履修前に、選択科目「特別化学」、必修科目「管理栄養士のための化学Ⅰ」の学習内容を十分に理解しておくこと。食品の化学成分の構造と機能については、「生化学Ⅰ」、「基礎栄養学」の学習と関連させて理解すること。

〔授業計画〕

1. 人間と食品の関わり、食料と環境問題
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性と食品の品質変化
4. 炭水化物(1)
5. 炭水化物(2)
6. たんぱく質(1)
7. たんぱく質(2)
8. 脂質(1)
9. 脂質(2)
10. ビタミン、ミネラル
11. 嗜好成分(1)
12. 嗜好成分(2)、食品物性
13. 食品成分の変化
14. 食品表示制度
15. 食品の機能性

〔成績評価方法〕

受講態度(10%)、期末試験(90%)

〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

〔教科書(ISBN)〕

食べ物と健康 改訂マスター食品学Ⅰ

著者名：小関正道 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0584-6)

〔参考書(ISBN)〕

食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 第3版 著者名：長澤治子 編著 出版社：医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70715-9)

科目名	調理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 調理の基礎となる考え方や基礎知識を学習するとともに食文化や食環境についても理解を深めることを目標とする。			
[授業概要] 調理を学ぶには、健康・栄養・嗜好・食文化などを考えて時代にあった食事計画ができる一方、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化を科学的にとらえ、それを生かした調理ができるようになることが重要である。ここでは、その基礎となる考え方や基礎知識を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業までに細胞構造、化学式、高等学校家庭科で学習した調理の内容や方法などを再確認しておく。授業後はmanabaに掲載した資料を参考にして、キーワードや具体的な事象が説明できるように復習を行うこと。			
[授業計画] 1. 調理の意義, 調理学とは 2. 調理の様式と食文化 3. 嗜好性とおしさ1 4. 嗜好性とおしさ2 5. 基本調理操作1ー基本調理操作, 食品の保存ー 6. 基本調理操作2ー非加熱調理 7. 基本調理操作3ー加熱調理 8. 植物性食品の調理特性と調理1 9. 植物性食品の調理特性と調理2 10. 植物性食品の調理特性と調理3 11. 動物性食品の調理特性と調理1 12. 動物性食品の調理特性と調理2 13. その他の食品の調理特性と調理 14. 新しい調理法と考え方 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(90%)、受講態度(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ 調理学 第3版 著者名:木戸詔子・池田ひろ編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1642-6)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80670 [HI1-006]

科目名	調理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 調理の基礎となる考え方や基礎知識を学習するとともに食文化や食環境についても理解を深めることを目標とする。 [授業概要] 調理を学ぶには、健康・栄養・嗜好・食文化などを考えて時代にあった食事計画ができる一方、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化を科学的にとらえ、それを生かした調理ができるようになることが重要である。ここでは、その基礎となる考え方や基礎知識を学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業までに細胞構造、化学式、高等学校家庭科で学習した調理の内容や方法などを再確認しておく。毎回の受講後にはmanabaに掲載した資料を参考にして、キーワードや具体的な事象が説明できるように復習を行うこと。 [授業計画] 1. 調理の意義, 調理学とは 2. 調理の様式と食文化 3. 嗜好性とおしさ1 4. 嗜好性とおしさ2 5. 基本調理操作1ー基本調理操作, 食品の保存ー 6. 基本調理操作2ー非加熱調理 7. 基本調理操作3ー加熱調理 8. 植物性食品の調理特性と調理1 9. 植物性食品の調理特性と調理2 10. 植物性食品の調理特性と調理3 11. 動物性食品の調理特性と調理1 12. 動物性食品の調理特性と調理2 13. その他の食品の調理特性と調理 14. 新しい調理法と考え方 15. まとめ [成績評価方法] 試験(90%)、受講態度(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ 調理学 第3版 著者名:木戸詔子・池田ひろ編 出版社:化学同人 (978-4-7598-0589-5) [参考書(ISBN)] なし			

S80674 [HI1-006]

科目名	調理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 調理の基礎となる考え方や基礎知識を学習するとともに食文化や食環境についても理解を深めることを目標とする。 [授業概要] 調理を学ぶには、健康・栄養・嗜好・食文化などを考えて時代にあった食事計画ができる一方、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化を科学的にとらえ、それを生かした調理ができるようになることが重要である。ここでは、その基礎となる考え方や基礎知識を学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業までに細胞構造、化学式、高等学校家庭科で学習した調理の内容や方法などを再確認しておく。毎回の受講後にはmanabaに掲載した資料を参考にして、キーワードや具体的な事象が説明できるように復習を行うこと。 [授業計画] 1. 調理の意義, 調理学とは 2. 調理の様式と食文化 3. 嗜好性とおしさ1 4. 嗜好性とおしさ2 5. 基本調理操作1ー基本調理操作, 食品の保存ー 6. 基本調理操作2ー非加熱調理 7. 基本調理操作3ー加熱調理 8. 植物性食品の調理特性と調理1 9. 植物性食品の調理特性と調理2 10. 植物性食品の調理特性と調理3 11. 動物性食品の調理特性と調理1 12. 動物性食品の調理特性と調理2 13. その他の食品の調理特性と調理 14. 新しい調理法と考え方 15. まとめ [成績評価方法] 試験(90%)、受講態度(10%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ 調理学 第3版 著者名:木戸詔子・池田ひろ編 出版社:化学同人 (978-4-7598-0589-5) [参考書(ISBN)] なし			

S80675 [HI1-006]

科目名	衣生活概論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	森 治子		
[到達目標] 衣生活に関する基本的な知識を学び、住環境や生活様式を反映した衣生活の設計、材料の選択、管理、構成、着装について理解するとともに、快適な衣生活の設計を立案・計画することができるようになることを目標とする。 [授業概要] 私たちは社会生活を営むために、なんらかの衣服を身につけて生活している。 この授業では、生活環境の変化や科学技術の進展とともに変わりゆく衣生活について、被服材料、構成、管理、着装などの基本的な知識を学ぶとともに、服装の歴史についてもとりあげ、流行や美意識の変化や服飾表現の可能性について検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 中学、高校で使用した家庭科の教科書の被服と衣生活の部分について、ひととおり目を通しておくこと。授業の際に必要な予習や復習については、授業時に必要に応じて指示する。 [授業計画] 1.衣生活と生活文化 2.快適な衣生活をおくるために 3.衣服の選択 4.体型と衣服 5.衣服の素材(1)繊維の種類と性質 6.衣服の素材(2)染織の種類と技法 7.衣服の管理(1)汚れと洗濯 8.衣服の管理(2)手入れと管理 9.環境と衣生活 10.ユニバーサルデザイン 11.アパレル産業と衣生活 12.衣生活の歴史(1) 13.衣生活の歴史(2) 14.衣生活の歴史(3) 15.衣生活の歴史(4) [成績評価方法] 授業時に提出するコメントカード20%、ミニレポート30%、期末レポート50% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『消費者の視点からの衣生活概論』 著者名:菅井清美、諸岡晴美編著 出版社:井上書院 (978-4-7530-2323-3) [参考書(ISBN)] 授業中に適宜紹介する。			

S82280 [HI1-017]

科目名	運動生理学	前期	2 単位
サブタイトル	健康生活にはなぜ筋肉運動が必要か		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] ヒトが健康を維持・増進するために、運動が必要であることを生理学的に理解できるようになること、及び運動を行ったときに生じる生理学的な急性の変化と、繰り返しによる適応的な変化について理解できるようになることを到達目標とする。 [授業概要] 現代人が生活する中で、多くの人は運動量が不足する状態に陥っている。ヒトとして健康を維持するために運動は欠かせないものであることを、生理学的な理解を深めるために、筋系、呼吸系、循環系、代謝系、体温調節系、体液調節系それぞれの面から講義を行い、目標に到達できるよう理解を促すためミニペーパーを活用する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書、参考書等をよく読み、前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習を十分にしておくこと。 [授業計画] 1. 健康の増進と運動(健康生活に運動は必要か) 2. 身体運動のしくみ(筋系) 3. 身体運動のしくみ(呼吸系) 4. 身体運動のしくみ(循環系) 5. 運動とエネルギー代謝 6. 運動とMETs、RMR 7. 運動と暑熱環境(発汗、水分補給) 8. 運動時の飲水行動と体温調節(運動と水分補給) 9. 運動時の体温・体液調節 10. 運動と寒冷・低酸素環境 11. 運動による体重調節と体脂肪 12. 運動負荷テストと運動処方、最大酸素摂取量 13. 運動とグリコーゲンローディング 14. 運動時の調節機構(まとめ) 15. まとめ [成績評価方法] 試験(80%)、授業中に課すレポート・ミニペーパー(20%)によって総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズ「運動生理学」 著者名:岸恭一・上田伸男編 出版社:講談社サイエンティフィク (978-4-06-155369-9) [参考書(ISBN)] 資料・プリント、新聞記事等			

S80320 [HB3-004]

科目名	運動生理学	前期	2 単位
サブタイトル	健康生活にはなぜ筋肉運動が必要か		
担当者	平田 耕造		
[到達目標] ヒトが健康を維持・増進するために、運動が必要であることを生理学的に理解できるようになること、及び運動を行ったときに生じる生理学的な急性の変化と、繰り返しによる適応的な変化について理解できるようになることを到達目標とする。 [授業概要] 現代人が生活する中で、多くの人は運動量が不足する状態に陥っている。ヒトとして健康を維持するために運動は欠かせないものであることを、生理学的な理解を深めるために、筋系、呼吸系、循環系、代謝系、体温調節系、体液調節系それぞれの面から講義を行い、目標に到達できるよう理解を促すためミニペーパーを活用する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 教科書、参考書等をよく読み、前回の授業内容を復習し理解して、次回の授業の予習を十分にしておくこと。 [授業計画] 1. 健康の増進と運動(健康生活に運動は必要か) 2. 身体運動のしくみ(筋系) 3. 身体運動のしくみ(呼吸系) 4. 身体運動のしくみ(循環系) 5. 運動とエネルギー代謝 6. 運動とMETs、RMR 7. 運動と暑熱環境(発汗、水分補給) 8. 運動時の飲水行動と体温調節(運動と水分補給) 9. 運動時の体温・体液調節 10. 運動と寒冷・低酸素環境 11. 運動による体重調節と体脂肪 12. 運動負荷テストと運動処方、最大酸素摂取量 13. 運動とグリコーゲンローディング 14. 運動時の調節機構(まとめ) 15. まとめ [成績評価方法] 試験(80%)、授業中に課すレポート・ミニペーパー(20%)によって総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズ「運動生理学」 著者名:岸恭一・上田伸男編 出版社:講談社サイエンティフィク (978-4-06-155369-9) [参考書(ISBN)] 資料・プリント、新聞記事等			

S80321 [HB3-004]

科目名	栄養教育実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 計画・実施・評価を総合的にマネジメントできる企画力、指導力、創造力を修得させる。			
[授業概要] 栄養教育実習は応用栄養学や栄養教育論で学んだ基礎知識を応用して、対象に応じた栄養教育プログラムを作成し、実習する。実習では個人、グループでそれぞれの課題についてアクティブラーニングを多く取り入れ、学生自体が能動的に取り組めるように実施する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 既に履修済みの専門分野である栄養教育関連科目を復習し、実習内容の理解に役立てる。また、日頃から栄養問題に関係するニュース等に関心を持つこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション及び食育SATシステムの活用法 2. 栄養計算ソフト、ライフコーダ等の使用法 3. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成①(グループ) 4. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成②(グループ) 5. 栄養計算ソフトを使った栄養教育・栄養指導 発表(グループ) 6. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成①(個人) 7. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成②(個人) 8. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表①(個人) 9. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表②(個人) 10. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表③(個人) 11. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表④(個人) 12. ライフコーダを使った生活時間調査と身体活動レベル調査 13. 外食・中食の実態調査と栄養教育プログラムの作成(グループ) 14. 外食・中食を使った栄養教育・指導 発表(グループ) 15. 個人で作成した栄養指導媒体の作品発表			
[成績評価方法] レポート、作品、実技(40%)、発表についてはルーブリック評価(30%)、参加度・態度等(30%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリント(×)			
[参考書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4-7620-2608-9)			

S81230 [HH3-004]

科目名	栄養教育実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 計画・実施・評価を総合的にマネジメントできる企画力、指導力、創造力を修得させる。 [授業概要] 栄養教育実習は応用栄養学や栄養教育論で学んだ基礎知識を応用して、対象に応じた栄養教育プログラムを作成し、実習する。実習では個人、グループでそれぞれの課題についてアクティブラーニングを多く取り入れ、学生自体が能動的に取り組めるように実施する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 既に履修済みの専門分野である栄養教育関連科目を復習し、実習内容の理解に役立てる。また、日頃から栄養問題に関係するニュース等に関心を持つこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション及び食育SATシステムの活用法 2. 栄養計算ソフト、ライフコーダ等の使用法 3. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成①(グループ) 4. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成②(グループ) 5. 栄養計算ソフトを使った栄養教育・栄養指導 発表(グループ) 6. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成①(個人) 7. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成②(個人) 8. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表①(個人) 9. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表②(個人) 10. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表③(個人) 11. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表④(個人) 12. ライフコーダを使った生活時間調査と身体活動レベル調査 13. 外食・中食の実態調査と栄養教育プログラムの作成(グループ) 14. 外食・中食を使った栄養教育・指導 発表(グループ) 15. 個人で作成した栄養指導媒体の作品発表 [成績評価方法] レポート、作品、実技(40%)、発表についてはルーブリック評価(30%)、参加度・態度等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント [参考書(ISBN)] 栄養教育論 著者名: 吉田勉監修 出版社: 学文社 (978-4-7620-2608-9 C3343)			

S81231 [HH3-004]

科目名	栄養教育実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 計画・実施・評価を総合的にマネジメントできる企画力、指導力、創造力を修得させる。			
[授業概要] 栄養教育実習は応用栄養学や栄養教育論で学んだ基礎知識を応用して、対象に応じた栄養教育プログラムを作成し、実習する。実習では個人、グループでそれぞれの課題についてアクティブラーニングを多く取り入れ、学生自身が能動的に取り組めるように実施する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 既に履修済みの専門分野である栄養教育関連科目を復習し、実習内容の理解に役立てる。また、日頃から栄養問題に関係するニュース等に関心を持つこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション及び食育SATシステムの活用法 2. 栄養計算ソフト、ライフコーダ等の使用法 3. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成①(グループ) 4. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成②(グループ) 5. 栄養計算ソフトを使った栄養教育・栄養指導 発表(グループ) 6. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成①(個人) 7. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成②(個人) 8. パワーポインを使った栄養教育・栄養指導 発表①(個人) 9. パワーポインを使った栄養教育・栄養指導 発表②(個人) 10. パワーポインを使った栄養教育・栄養指導 発表③(個人) 11. パワーポインを使った栄養教育・栄養指導 発表④(個人) 12. ライフコーダを使った生活時間調査と身体活動レベル調査 13. 外食・中食の実態調査と栄養教育プログラムの作成(グループ) 14. 外食・中食を使った栄養教育・指導 発表(グループ) 15. 個人で作成した栄養指導媒体の作品発表			
[成績評価方法] レポート、作品、実技(40%),発表についてはルーブリック評価(30%),参加度・態度等(30%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリント			
[参考書(ISBN)] 栄養教育論 著者名: 吉田勉監修 出版社: 学文社 (978-4-7620-2608-9 C3343)			

S81232 [HH3-004]

科目名	栄養教育実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 栄養教育の計画・実施・評価を総合的にマネジメントできる企画力、指導力、創造力を修得させる。 [授業概要] 栄養教育実習は応用栄養学や栄養教育論で学んだ基礎知識を応用して、対象に応じた栄養教育プログラムを作成し、実習する。実習では個人、グループでそれぞれの課題についてアクティブラーニングを多く取り入れ、学生自体が能動的に取り組めるように実施する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 既に履修済みの専門分野である栄養教育関連科目を復習し、実習内容の理解に役立てる。また、日頃から栄養問題に関係するニュース等に関心を持つこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション及び食育SATシステムの活用法 2. 栄養計算ソフト、ライフコーダ等の使用法 3. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成①(グループ) 4. 栄養計算ソフトを使った栄養教育プログラムの作成②(グループ) 5. 栄養計算ソフトを使った栄養教育・栄養指導 発表(グループ) 6. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成①(個人) 7. パワーポイントを使った栄養教育プログラムの作成②(個人) 8. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表①(個人) 9. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表②(個人) 10. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表③(個人) 11. パワーポイントを使った栄養教育・栄養指導 発表④(個人) 12. ライフコーダを使った生活時間調査と身体活動レベル調査 13. 外食・中食の実態調査と栄養教育プログラムの作成(グループ) 14. 外食・中食を使った栄養教育・指導 発表(グループ) 15. 個人で作成した栄養指導媒体の作品発表 [成績評価方法] レポート、作品、実技(40%)、発表についてはルーブリック評価(30%)、参加度・態度等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント (×) [参考書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4-7620-2608-9)			

S81233 [HH3-004]

科目名	栄養教育論 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 総合的な栄養教育マネジメントの習得と管理栄養士の役割の認識の向上を図る。 [授業概要] 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう理論と方法を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1. 栄養教育の目的・目標 2. 栄養教育の対象と機会 3. 行動科学理論やモデルと栄養教育 4. 行動科学の理論とモデル 5. 行動変容技法と概念 6. 栄養カウンセリング 7. 組織づくり・地域づくりへの展開 8. 食環境づくりとの関連 9. 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 10. 栄養教育の目標設定 11. 栄養教育のプランニング 12. 栄養教育の実施 13. 栄養教育の評価 14. まとめ 総復習 15. 栄養教育における管理栄養士の役割 [成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013) [参考書(ISBN)] なし			

S81200 [HI2-023]

科目名	栄養教育論 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 総合的な栄養教育マネジメントの習得と管理栄養士の役割の認識の向上を図る。 [授業概要] 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう理論と方法を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1. 栄養教育の目的・目標 2. 栄養教育の対象と機会 3. 行動科学理論やモデルと栄養教育 4. 行動科学の理論とモデル 5. 行動変容技法と概念 6. 栄養カウンセリング 7. 組織づくり・地域づくりへの展開 8. 食環境づくりとの関連 9. 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 10. 栄養教育の目標設定 11. 栄養教育のプランニング 12. 栄養教育の実施 13. 栄養教育の評価 14. まとめ 総復習 15. 栄養教育における管理栄養士の役割 [成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013) [参考書(ISBN)] なし			

S81201 [HI2-023]

科目名	栄養教育論 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 総合的な栄養教育マネジメントの習得と管理栄養士の役割の認識の向上を図る。 [授業概要] 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう理論と方法を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1. 栄養教育の目的・目標 2. 栄養教育の対象と機会 3. 行動科学理論やモデルと栄養教育 4. 行動科学の理論とモデル 5. 行動変容技法と概念 6. 栄養カウンセリング 7. 組織づくり・地域づくりへの展開 8. 食環境づくりとの関連 9. 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 10. 栄養教育の目標設定 11. 栄養教育のプランニング 12. 栄養教育の実施 13. 栄養教育の評価 14. まとめ 総復習 15. 栄養教育における管理栄養士の役割 [成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013) [参考書(ISBN)] なし			

S81202 [HI2-023]

科目名	栄養教育論 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 総合的な栄養教育マネジメントの習得と管理栄養士の役割の認識の向上を図る。 [授業概要] 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう理論と方法を習得する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1. 栄養教育の目的・目標 2. 栄養教育の対象と機会 3. 行動科学理論やモデルと栄養教育 4. 行動科学の理論とモデル 5. 行動変容技法と概念 6. 栄養カウンセリング 7. 組織づくり・地域づくりへの展開 8. 食環境づくりとの関連 9. 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 10. 栄養教育の目標設定 11. 栄養教育のプランニング 12. 栄養教育の実施 13. 栄養教育の評価 14. まとめ 総復習 15. 栄養教育における管理栄養士の役割 [成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013) [参考書(ISBN)] なし			

S81203 [HI2-023]

科目名	栄養教育論Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] ライフステージ、ライフスタイルに沿った栄養教育プログラムを作成し、評価できる。			
[授業概要] 栄養教育論Ⅰで学習したことを活かし、各ライフステージ・ライフスタイルの特性を知り、総合的な栄養教育プログラムの企画・実施・評価について学ぶ。プログラムの中心は健康管理に寄与する食生活プランであり、行動変容に結びつく栄養教育プログラムの実際を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。			
[授業計画] 1.ライフステージ別栄養教育プログラム 妊娠・授乳期 2.ライフステージ別栄養教育プログラム 乳幼児期 3.ライフステージ別栄養教育プログラム 離乳食教室を開催しよう 4.ライフステージ別栄養教育プログラム 学童期 5.ライフステージ別栄養教育プログラム 思春期 6.ライフステージ別栄養教育プログラム 成人期 7.ライフステージ別栄養教育プログラム 高齢期 8.ライフステージ別栄養教育プログラム 障害者 9.ライフステージ別栄養教育プログラム 傷病者 10.ライフスタイル、健康状態別栄養教育プログラム アスリート 11.その他の栄養教育と食環境づくり 12.栄養教育と国際的動向 13.災害時の食を考える 14.栄養教育プログラム作成・実施 15.栄養教育プログラム評価			
[成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013)			
[参考書 (ISBN)] なし			

S81210 [HI3-020]

科目名	栄養教育論Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] ライフステージ、ライフスタイルに沿った栄養教育プログラムを作成し、評価できる。			
[授業概要] 栄養教育論Ⅰで学習したことを活かし、各ライフステージ・ライフスタイルの特性を知り、総合的な栄養教育プログラムの企画・実施・評価について学ぶ。プログラムの中心は健康管理に寄与する食生活プランであり、行動変容に結びつく栄養教育プログラムの実際を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。			
[授業計画] 1.ライフステージ別栄養教育プログラム 妊娠・授乳期 2.ライフステージ別栄養教育プログラム 乳幼児期 3.ライフステージ別栄養教育プログラム 離乳食教室を開催しよう 4.ライフステージ別栄養教育プログラム 学童期 5.ライフステージ別栄養教育プログラム 思春期 6.ライフステージ別栄養教育プログラム 成人期 7.ライフステージ別栄養教育プログラム 高齢期 8.ライフステージ別栄養教育プログラム 障害者 9.ライフステージ別栄養教育プログラム 傷病者 10.ライフスタイル、健康状態別栄養教育プログラム アスリート 11.その他の栄養教育と食環境づくり 12.栄養教育と国際的動向 13.災害時の食を考える 14.栄養教育プログラム作成・実施 15.栄養教育プログラム評価			
[成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013)			
[参考書 (ISBN)] なし			

S81211 [HI3-020]

科目名	栄養教育論Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] ライフステージ、ライフスタイルに沿った栄養教育プログラムを作成し、評価できる。			
[授業概要] 栄養教育論Ⅰで学習したことを活かし、各ライフステージ・ライフスタイルの特性を知り、総合的な栄養教育プログラムの企画・実施・評価について学ぶ。プログラムの中心は健康管理に寄与する食生活プランであり、行動変容に結びつく栄養教育プログラムの実際を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。			
[授業計画] 1.ライフステージ別栄養教育プログラム 妊娠・授乳期 2.ライフステージ別栄養教育プログラム 乳幼児期 3.ライフステージ別栄養教育プログラム 離乳食教室を開催しよう 4.ライフステージ別栄養教育プログラム 学童期 5.ライフステージ別栄養教育プログラム 思春期 6.ライフステージ別栄養教育プログラム 成人期 7.ライフステージ別栄養教育プログラム 高齢期 8.ライフステージ別栄養教育プログラム 障害者 9.ライフステージ別栄養教育プログラム 傷病者 10.ライフスタイル、健康状態別栄養教育プログラム アスリート 11.その他の栄養教育と食環境づくり 12.栄養教育と国際的動向 13.災害時の食を考える 14.栄養教育プログラム作成・実施 15.栄養教育プログラム評価			
[成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81212 [HI3-020]

科目名	栄養教育論Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子		
[到達目標] ライフステージ、ライフスタイルに沿った栄養教育プログラムを作成し、評価できる。			
[授業概要] 栄養教育論Ⅰで学習したことを活かし、各ライフステージ・ライフスタイルの特性を知り、総合的な栄養教育プログラムの企画・実施・評価について学ぶ。プログラムの中心は健康管理に寄与する食生活プランであり、行動変容に結びつく栄養教育プログラムの実際を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。			
[授業計画] 1.ライフステージ別栄養教育プログラム 妊娠・授乳期 2.ライフステージ別栄養教育プログラム 乳幼児期 3.ライフステージ別栄養教育プログラム 離乳食教室を開催しよう 4.ライフステージ別栄養教育プログラム 学童期 5.ライフステージ別栄養教育プログラム 思春期 6.ライフステージ別栄養教育プログラム 成人期 7.ライフステージ別栄養教育プログラム 高齢期 8.ライフステージ別栄養教育プログラム 障害者 9.ライフステージ別栄養教育プログラム 傷病者 10.ライフスタイル、健康状態別栄養教育プログラム アスリート 11.その他の栄養教育と食環境づくり 12.栄養教育と国際的動向 13.災害時の食を考える 14.栄養教育プログラム作成・実施 15.栄養教育プログラム評価			
[成績評価方法] 試験60% 課題(レポート)20% 平常点(受講態度)20%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 食物と栄養学基礎シリーズ9 栄養教育論 著者名:土江節子 出版社:学文社 (978-4762025013)			
[参考書 (ISBN)] なし			

S81213 [HI3-020]

科目名	応用栄養学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] エネルギーおよび各栄養素の必要量を決定する科学的根拠を理解する。運動・スポーツ時の栄養・代謝と栄養補給法について理解する。特殊環境における栄養・代謝について理解する。			
[授業概要] 栄養管理の基本的な考え方を理解するために、エネルギー・栄養素必要量を決定する科学的根拠を概説する。また、自然環境、社会環境の変化に伴う人体機能の変化に応じた栄養状態の特徴を概説し、適切な栄養補給について講義する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習して、次回の授業の予習をしておくこと。応用栄養学の理解のために履修済みの専門基礎分野および基礎栄養学についても日頃から復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 序論 2. 栄養環境 3. 栄養管理の考え方 4. 栄養管理の進め方(栄養管理プロセス) 5. 栄養管理の進め方(栄養管理プロセス) 6. 日本人の食事摂取基準(総論) 7. 日本人の食事摂取基準(各論) 8. 日本人の食事摂取基準(各論) 9. 日本人の食事摂取基準(各論) 10. 運動と栄養(生理的基礎) 11. 運動と栄養(健康づくりのスポーツ) 12. 運動と栄養(競技スポーツ) 13. 環境と栄養(生体リズム、ストレス) 14. 環境と栄養(温度) 15. 環境と栄養(気圧、重力、災害時)			
[成績評価方法] 授業への参加状況(20%)と試験(80%)により総合評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「応用栄養学(栄養科学シリーズNEXT)第5版」 著者名:木戸康博、小倉嘉夫、眞鍋祐之編 出版社:講談社(978-4-06-155392-7C3347) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 著者名:菱田明、佐々木敏監修 出版社:第一出版(978-4-8041-1312-8 C1077) その他、必要に応じてプリントを配付する。			
[参考書(ISBN)] 国際標準化のための「栄養ケアプロセス用語マニュアル」 著者名:日本栄養士会 監訳 出版社:第一出版(978-4-8041-1270-1 C1077)			

S81100 [HI2-020]

科目名	応用栄養学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] エネルギーおよび各栄養素の必要量を決定する科学的根拠を理解する。運動・スポーツ時の栄養・代謝と栄養補給法について理解する。特殊環境における栄養・代謝について理解する。			
[授業概要] 栄養管理の基本的な考え方を理解するために、エネルギー・栄養素必要量を決定する科学的根拠を概説する。また、自然環境、社会環境の変化に伴う人体機能の変化に応じた栄養状態の特徴を概説し、適切な栄養補給について講義する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習して、次回の授業の予習をしておくこと。応用栄養学の理解のために履修済みの専門基礎分野および基礎栄養学についても日頃から復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 序論 2. 栄養環境 3. 栄養管理の考え方 4. 栄養管理の進め方(栄養管理プロセス) 5. 栄養管理の進め方(栄養管理プロセス) 6. 日本人の食事摂取基準(総論) 7. 日本人の食事摂取基準(各論) 8. 日本人の食事摂取基準(各論) 9. 日本人の食事摂取基準(各論) 10. 運動と栄養(生理的基礎) 11. 運動と栄養(健康づくりのスポーツ) 12. 運動と栄養(競技スポーツ) 13. 環境と栄養(生体リズム、ストレス) 14. 環境と栄養(温度) 15. 環境と栄養(気圧、重力、災害時)			
[成績評価方法] 授業への参加状況と定期試験により総合評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「応用栄養学(栄養科学シリーズNEXT)第5版」 著者名:木戸康博、小倉嘉夫、眞鍋祐之編 出版社:講談社(978-4-06-15392-7C3347) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 著者名:菱田明、佐々木敏監修 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8 C1077) その他、必要に応じてプリントを配付する。			
[参考書(ISBN)] 国際標準化のための「栄養ケアプロセス用語マニュアル」 著者名:日本栄養士会監訳 出版社:第一出版 (978-8041-1270-1C1077)			

S81103 [HI2-020]

科目名	応用栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル	栄養マネジメントを学ぶ		
担当者	清水 扶美		
[到達目標] ライフステージ別の栄養ケアを考え、栄養マネジメントのための献立を作成することができる。			
[授業概要] エネルギー・栄養素必要量を決定するための科学的根拠を基に、栄養マネジメントについて、計画、実施、評価、フィードバックの過程を実習する。ライフステージ別の特徴や問題点を理解する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。			
[授業計画] 1. 前半はオリエンテーション、授業概要及び実習室使用に関する安全衛生管理の説明 成人期の栄養マネジメントと献立作成① 2. 成人期の栄養マネジメントと献立作成② 3. 成人期の栄養マネジメントと実習 4. 成人期の栄養マネジメントと献立作成③ 5. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと献立作成 6. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと実習 7. 離乳期の栄養マネジメントと献立作成 8. 離乳期の栄養マネジメントと実習 9. 幼児期の栄養マネジメントと献立作成 10. 幼児期の栄養マネジメントと実習 11. 学童期・思春期の栄養マネジメントと献立作成 12. 学童期・思春期の栄養マネジメントと実習 13. 高齢期の栄養マネジメントと献立作成 14. 高齢期の栄養マネジメントと実習 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(30%)、レポート(30%)、授業態度(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第4版 著者名:竹中優・土江節子編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70635-0 c3047)			
[参考書(ISBN)] 応用栄養学実習ワークブック 著者名:山本由起子編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-279-6 c3077) 医歯薬出版五訂増補「調理のためのベーシックデータ」 著者名:女子栄養大学出版部 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077)) PDCAサイクルと食事摂取基準による栄養管理・給食管理 著者名:由田克士・石田裕美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-6156-9 c3047)			

S81130 [HI2-022]

科目名	応用栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル	栄養マネジメントを学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] ライフステージ別の栄養ケアを考え、栄養マネジメントのための献立を作成することができる。			
[授業概要] エネルギー・栄養素必要量を決定するための科学的根拠を基に、栄養マネジメントについて、計画、実施、評価、フィードバックの過程を実習する。ライフステージ別の特徴や問題点を理解する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。			
[授業計画] 1. 前半はオリエンテーション、授業概要及び実習室使用に関する安全衛生管理の説明 成人期の栄養マネジメントと献立作成① 2. 成人期の栄養マネジメントと献立作成② 3. 成人期の栄養マネジメントと実習 4. 成人期の栄養マネジメントと献立作成③ 5. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと献立作成 6. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと実習 7. 離乳期の栄養マネジメントと献立作成 8. 離乳期の栄養マネジメントと実習 9. 幼児期の栄養マネジメントと献立作成 10. 幼児期の栄養マネジメントと実習 11. 学童期・思春期の栄養マネジメントと献立作成 12. 学童期・思春期の栄養マネジメントと実習 13. 高齢期の栄養マネジメントと献立作成 14. 高齢期の栄養マネジメントと実習 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(30%)、レポート(30%)、授業態度(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第2版 著者名:竹中優・土江節子編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70635-0 c3047)			
[参考書(ISBN)] 応用栄養学実習ワークブック 著者名:山本由起子編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-279-6 c3077) 医歯薬出版五訂増補「調理のためのベーシックデータ」 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4c2077) PDCAサイクルと食事摂取基準による栄養管理・給食管理 著者名:由田克士・石田裕美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-6156-9 c3047)			

S81131 [HI2-022]

科目名	応用栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル	栄養マネジメントを学ぶ		
担当者	清水 扶美		
[到達目標] ライフステージ別の栄養ケアを考え、栄養マネジメントのための献立を作成することができる。			
[授業概要] エネルギー・栄養素必要量を決定するための科学的根拠を基に、栄養マネジメントについて、計画、実施、評価、フィードバックの過程を実習する。ライフステージ別の特徴や問題点を理解する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。			
[授業計画] 1. 前半はオリエンテーション、授業概要及び実習室使用に関する安全衛生管理の説明 成人期の栄養マネジメントと献立作成① 2. 成人期の栄養マネジメントと献立作成② 3. 成人期の栄養マネジメントと実習 4. 成人期の栄養マネジメントと献立作成③ 5. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと献立作成 6. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと実習 7. 離乳期の栄養マネジメントと献立作成 8. 離乳期の栄養マネジメントと実習 9. 幼児期の栄養マネジメントと献立作成 10. 幼児期の栄養マネジメントと実習 11. 学童期・思春期の栄養マネジメントと献立作成 12. 学童期・思春期の栄養マネジメントと実習 13. 高齢期の栄養マネジメントと献立作成 14. 高齢期の栄養マネジメントと実習 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(30%)、レポート(30%)、授業態度(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第4版 著者名:竹中優・土江節子編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70635-0 c3047)			
[参考書(ISBN)] 応用栄養学実習ワークブック 著者名:山本由起子編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-279-6 c3077) 医歯薬出版五訂増補「調理のためのベーシックデータ」 著者名:女子栄養大学出版部 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077)) PDCAサイクルと食事摂取基準による栄養管理・給食管理 著者名:由田克士・石田裕美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-6156-9 c3047)			

S81132 [HI2-022]

科目名	応用栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル	栄養マネジメントを学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] ライフステージ別の栄養ケアを考え、栄養マネジメントのための献立を作成することができる。			
[授業概要] エネルギー・栄養素必要量を決定するための科学的根拠を基に、栄養マネジメントについて、計画、実施、評価、フィードバックの過程を実習する。ライフステージ別の特徴や問題点を理解する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。			
[授業計画] 1. 前半はオリエンテーション、授業概要及び実習室使用に関する安全衛生管理の説明 成人期の栄養マネジメントと献立作成① 2. 成人期の栄養マネジメントと献立作成② 3. 成人期の栄養マネジメントと実習 4. 成人期の栄養マネジメントと献立作成③ 5. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと献立作成 6. 妊娠期・授乳期の栄養マネジメントと実習 7. 離乳期の栄養マネジメントと献立作成 8. 離乳期の栄養マネジメントと実習 9. 幼児期の栄養マネジメントと献立作成 10. 幼児期の栄養マネジメントと実習 11. 学童期・思春期の栄養マネジメントと献立作成 12. 学童期・思春期の栄養マネジメントと実習 13. 高齢期の栄養マネジメントと献立作成 14. 高齢期の栄養マネジメントと実習 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験(30%)、レポート(30%)、授業態度(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第2版 著者名:竹中優・土江節子編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70591-9)			
[参考書(ISBN)] 応用栄養学実習ワークブック 著者名:山本由起子編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-342-7) 医歯薬出版五訂増補「調理のためのベーシックデータ」 出版社:女子栄養大学出版部 PDCAサイクルと食事摂取基準による栄養管理・給食管理 著者名:由田克士・石田裕美編著 出版社:建帛社 ポケット食事摂取基準―現場ですぐに役立つ日本人の食事摂取基準(2010年版) 著者名:国立健康・栄養研究所 監修 出版社:建帛社			

S81133 [HI2-022]

科目名	解剖生理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体の構造と機能の習得を目標とする。 [授業概要] 人体を構成する最小単位は細胞であり、同じ働きをする細胞の集団が組織を形成し、さらに器官を形作る。人体は、9つの器官系から成り立っている。解剖生理学の講義では、各器官系の構造と機能を解説し、さらに9つの系が有機的に関連しながら恒常性を保ちつつ生命を維持する機序を習得できるように講義を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を習得し、次回の内容を予習しておくこと [授業計画] 1. 解剖生理学のはじめに、細胞と組織(清水・置村) 2. 血液・造血器・リンパ系(清水・置村) 3. 循環器Ⅰ(心臓の位置と構造、心電図)(清水・置村) 4. 循環器Ⅱ(心臓周期、血管の構成とはたらき)(清水・置村) 5. 呼吸器(呼吸器系の構造とはたらき、ガス交換の仕組み)(清水・置村) 6. 腎(泌尿器系の構造と機能、尿生成、体液の維持・調節)(清水・置村) 7. 消化器Ⅰ(消化器系の構成、咀嚼・嚥下、消化運動、食道と胃)(清水・置村) 8. 消化器Ⅱ(小腸、胆のうと膵臓、大腸、排便の仕組み)(清水・置村) 9. 消化器Ⅲ(化学的消化と膜消化、肝臓のはたらき)(清水・置村) 10. 内分泌Ⅰ(主な内分泌腺ホルモンの概要、ホルモン産生臓器①視床下部・下垂体、②甲状腺)(清水・置村) 11. 内分泌Ⅱ(ホルモン産生臓器③副甲状腺、④副腎皮質・副腎髄質、⑤膵島、⑥性腺)(清水・置村) 12. 運動器(骨格・筋肉と運動機能)(清水・置村) 13. 神経(神経細胞の構造、神経の興奮の仕組み、神経系の刺激伝達の流れ)(清水・置村) 14. 生殖器、感覚器、皮膚組織、体温調節(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養科学イラストレイテッド解剖生理学』 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) [参考書(ISBN)] なし			

S80300 [HB1-004]

科目名	解剖生理学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体の構造と機能の習得を目標とする。 [授業概要] 人体を構成する最小単位は細胞であり、同じ働きをする細胞の集団が組織を形成し、さらに器官を形作る。人体は、9つの器官系から成り立っている。解剖生理学の講義では、各器官系の構造と機能を解説し、さらに9つの系が有機的に関連しながら恒常性を保ちつつ生命を維持する機序を習得できるように講義を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を習得し、次回の内容を予習しておくこと [授業計画] 1. 解剖生理学のはじめに、細胞と組織(清水・置村) 2. 血液・造血器・リンパ系(清水・置村) 3. 循環器Ⅰ(心臓の位置と構造、心電図)(清水・置村) 4. 循環器Ⅱ(心臓周期、血管の構成とはたらき)(清水・置村) 5. 呼吸器(呼吸器系の構造とはたらき、ガス交換の仕組み)(清水・置村) 6. 腎(泌尿器系の構造と機能、尿生成、体液の維持・調節)(清水・置村) 7. 消化器Ⅰ(消化器系の構成、咀嚼・嚥下、消化運動、食道と胃)(清水・置村) 8. 消化器Ⅱ(小腸、胆のうと膵臓、大腸、排便の仕組み)(清水・置村) 9. 消化器Ⅲ(化学的消化と膜消化、肝臓のはたらき)(清水・置村) 10. 内分泌Ⅰ(主な内分泌腺ホルモンの概要、ホルモン産生臓器①視床下部・下垂体、②甲状腺)(清水・置村) 11. 内分泌Ⅱ(ホルモン産生臓器③副甲状腺、④副腎皮質・副腎髄質、⑤膵島、⑥性腺)(清水・置村) 12. 運動器(骨格・筋肉と運動機能)(清水・置村) 13. 神経(神経細胞の構造、神経の興奮の仕組み、神経系の刺激伝達の流れ)(清水・置村) 14. 生殖器、感覚器、皮膚組織、体温調節(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養科学イラストレイテッド解剖生理学』 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) [参考書(ISBN)] なし			

S80301 [HB1-004]

科目名	解剖生理学Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 人体の構造と機能を理解し、基礎・応用・臨床栄養学を学ぶために必要な基盤をつくること。 [授業概要] 消化器、循環器といった人体の各系統ごとに、解剖学、生理学を併せて解説します。解剖生理学Iの理解を前提に、臨床との結びつきを意識し、臨床栄養学への橋渡しとなるような講義を行う予定です。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生物学、生化学、解剖生理学Iの内容を理解していることが必要です。理解が不十分な人は復習しておきましょう。 [授業計画] 1. 細胞と組織 2. 血液 3. 循環器I 4. 循環器Ⅱ/呼吸器I 5. 呼吸器Ⅱ 6. 腎 7. 消化器I 8. 消化器Ⅱ 9. 内分泌I 10. 内分泌Ⅱ/代謝 11. 骨 12. 筋/神経I 13. 神経Ⅱ 14. 感覚器/皮膚 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績で100%評価します。 その試験を受けるためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。 また、講義時に小テストを行なうことも検討しています。行なった場合には、その成績を学期末の試験成績と併せて評価対象とします。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。講義資料は電子媒体の形で入手可能。参考書1を再読すること 著者名:ー 出版社:ー [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイティッド 解剖生理学 人体の構造と機能 (解剖生理Iでは教科書に指定されています) 著者名:ー 出版社:羊土社 (978-4-7581-0876-8)			

S82130 [HB2-016]

科目名	解剖生理学Ⅱ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 人体の構造と機能を理解し、基礎・応用・臨床栄養学を学ぶために必要な基盤をつくること。 [授業概要] 消化器、循環器といった人体の各系統ごとに、解剖学、生理学を併せて解説します。解剖生理学Iの理解を前提に、臨床との結びつきを意識し、臨床栄養学への橋渡しとなるような講義を行う予定です。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生物学、生化学、解剖生理学Iの内容を理解していることが必要です。理解が不十分な人は復習しておきましょう。 [授業計画] 1. 細胞と組織 2. 血液 3. 循環器I 4. 循環器Ⅱ/呼吸器I 5. 呼吸器Ⅱ 6. 腎 7. 消化器I 8. 消化器Ⅱ 9. 内分泌I 10. 内分泌Ⅱ/代謝 11. 骨 12. 筋/神経I 13. 神経Ⅱ 14. 感覚器/皮膚 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績で100%評価します。 その試験を受けるためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。 また、講義時に小テストを行なうことも検討しています。行なった場合には、その成績を学期末の試験成績と併せて評価対象とします。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし。講義資料は電子媒体の形で入手可能。参考書1を再読すること 著者名:ー 出版社:ー [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイティッド 解剖生理学 人体の構造と機能 (解剖生理Iで教科書に指定されています。再読すること) 著者名:ー 出版社:羊土社 (978-4-7581-0876-8)			

S82131 [HB2-016]

科目名	解剖生理学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体を形成する細胞・組織の構造・機能を、実験を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解する。 [授業概要] 人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的理解を深める。 ※実験動物の解剖は、基礎栄養学実験の授業で行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実験内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、次回の実験内容や課題を予め予習しておくこと。 [授業計画] 1. 細胞・組織:細胞・組織の構成、スケッチの手法(清水・置村) 2. 血液:血液の構成、顕微鏡の扱い方、浸透圧と溶血(実験実習)(清水・置村) 3. 循環器1:心臓の構造と刺激伝達系、脈拍と血圧の測定(実験実習)(清水・置村) 4. 循環器2:血管の構造と心臓周期、心電図と心音の聴取(実験実習)(清水・置村) 5. 呼吸器:呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定(実験実習)(清水・置村) 6. 内分泌(演習)、腎臓1:腎臓の構造(演習・組織観察)(清水・置村) 7. 腎臓2:クレアチニンの定量とクレアチニンクリアランス(実験実習)(清水・置村) 8. 消化器系1:消化器の構造と機能(演習・組織観察)(清水・置村) 9. 消化器系2:唾液アミラーゼの消化実験(実験実習)(清水・置村) 10. 消化器系3:ペプシンの消化実験(実験実習)(清水・置村) 11. 骨格・骨組織:骨の構造、骨密度測定(実験実習)(清水・置村) 12. 筋:筋組織の観察、高齢者体験装置による高齢者の運動機能の考察(実験実習)(清水・置村) 13. 脳・神経:中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射と棒反応時間測定(実験実習)(清水・置村) 14. 皮膚・感覚器:皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験(実験実習)(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] レポート・課題(70%)、試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 著者名:森田規之ら編 出版社:講談社 (ISBN:978-4-06-155377-4 Cコード:C3077) 配布プリント [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) 新訂 解剖生理学実験 著者名:川村一男 編著 出版社:建帛社 (ISBN:978-4-7679-0216-6 Cコード:C3077)			

S80310 [HB2-004]

科目名	解剖生理学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体を形成する細胞・組織の構造・機能を、実験を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解する。 [授業概要] 人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的な理解を深める。 ※実験動物の解剖は、基礎栄養学実験の授業で行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実験内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、次回の実験内容や課題を予め予習しておくこと。 [授業計画] 1. 細胞・組織:細胞・組織の構成、スケッチの手法(清水・置村) 2. 血液:血液の構成、顕微鏡の扱い方、浸透圧と溶血(実験実習)(清水・置村) 3. 循環器1:心臓の構造と刺激伝達系、脈拍と血圧の測定(実験実習)(清水・置村) 4. 循環器2:血管の構造と心臓周期、心電図と心音の聴取(実験実習)(清水・置村) 5. 呼吸器:呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定(実験実習)(清水・置村) 6. 内分泌(演習)、腎臓1:腎臓の構造(演習・組織観察)(清水・置村) 7. 腎臓2:クレアチニンの定量とクレアチニンクリアランス(実験実習)(清水・置村) 8. 消化器系1:消化器の構造と機能(演習・組織観察)(清水・置村) 9. 消化器系2:唾液アミラーゼの消化実験(実験実習)(清水・置村) 10. 消化器系3:ペプシンの消化実験(実験実習)(清水・置村) 11. 骨格・骨組織:骨の構造、骨密度測定(実験実習)(清水・置村) 12. 筋:筋組織の観察、高齢者体験装置による高齢者の運動機能の考察(実験実習)(清水・置村) 13. 脳・神経:中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射と棒反応時間測定(実験実習)(清水・置村) 14. 皮膚・感覚器:皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験(実験実習)(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] レポート・課題(70%)、試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 著者名:森田規之ら編 出版社:講談社 (ISBN:978-4-06-155377-4 Cコード:C3077) 配布プリント [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) 新訂 解剖生理学実験 著者名:川村一男 編著 出版社:建帛社 (ISBN:978-4-7679-0216-6 Cコード:C3077)			

S80311 [HB2-004]

科目名	解剖生理学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体を形成する細胞・組織の構造・機能を、実験を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解する。 [授業概要] 人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的な理解を深める。 ※実験動物の解剖は、基礎栄養学実験の授業で行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実験内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、次回の実験内容や課題を予め予習しておくこと。 [授業計画] 1. 細胞・組織:細胞・組織の構成、スケッチの手法(清水・置村) 2. 血液:血液の構成、顕微鏡の扱い方、浸透圧と溶血(実験実習)(清水・置村) 3. 循環器1:心臓の構造と刺激伝達系、脈拍と血圧の測定(実験実習)(清水・置村) 4. 循環器2:血管の構造と心臓周期、心電図と心音の聴取(実験実習)(清水・置村) 5. 呼吸器:呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定(実験実習)(清水・置村) 6. 内分泌(演習)、腎臓1:腎臓の構造(演習・組織観察)(清水・置村) 7. 腎臓2:クレアチニンの定量とクレアチニンクリアランス(実験実習)(清水・置村) 8. 消化器系1:消化器の構造と機能(演習・組織観察)(清水・置村) 9. 消化器系2:唾液アミラーゼの消化実験(実験実習)(清水・置村) 10. 消化器系3:ペプシンの消化実験(実験実習)(清水・置村) 11. 骨格・骨組織:骨の構造、骨密度測定(実験実習)(清水・置村) 12. 筋:筋組織の観察、高齢者体験装置による高齢者の運動機能の考察(実験実習)(清水・置村) 13. 脳・神経:中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射と棒反応時間測定(実験実習)(清水・置村) 14. 皮膚・感覚器:皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験(実験実習)(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] レポート・課題(70%)、試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 著者名:森田規之ら編 出版社:講談社 (ISBN:978-4-06-155377-4 Cコード:C3077) 配布プリント [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) 新訂 解剖生理学実験 著者名:川村一男 編著 出版社:建帛社 (ISBN:978-4-7679-0216-6 Cコード:C3077)			

S80312 [HB2-004]

科目名	解剖生理学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 人体を形成する細胞・組織の構造・機能を、実験を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解する。 [授業概要] 人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的理解を深める。 ※実験動物の解剖は、基礎栄養学実験の授業で行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の実験内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、次回の実験内容や課題を予め予習しておくこと。 [授業計画] 1. 細胞・組織:細胞・組織の構成、スケッチの手法(清水・置村) 2. 血液:血液の構成、顕微鏡の扱い方、浸透圧と溶血(実験実習)(清水・置村) 3. 循環器1:心臓の構造と刺激伝達系、脈拍と血圧の測定(実験実習)(清水・置村) 4. 循環器2:血管の構造と心臓周期、心電図と心音の聴取(実験実習)(清水・置村) 5. 呼吸器:呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定(実験実習)(清水・置村) 6. 内分泌(演習)、腎臓1:腎臓の構造(演習・組織観察)(清水・置村) 7. 腎臓2:クレアチニンの定量とクレアチニンクリアランス(実験実習)(清水・置村) 8. 消化器系1:消化器の構造と機能(演習・組織観察)(清水・置村) 9. 消化器系2:唾液アミラーゼの消化実験(実験実習)(清水・置村) 10. 消化器系3:ペプシンの消化実験(実験実習)(清水・置村) 11. 骨格・骨組織:骨の構造、骨密度測定(実験実習)(清水・置村) 12. 筋:筋組織の観察、高齢者体験装置による高齢者の運動機能の考察(実験実習)(清水・置村) 13. 脳・神経:中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射と棒反応時間測定(実験実習)(清水・置村) 14. 皮膚・感覚器:皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験(実験実習)(清水・置村) 15. まとめ(清水・置村) [成績評価方法] レポート・課題(70%)、試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 著者名:森田規之ら編 出版社:講談社 (ISBN:978-4-06-155377-4 Cコード:C3077) 配布プリント [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 著者名:志村二三夫ら編 出版社:羊土社 (ISBN:978-4-7581-0876-8 Cコード:3047) 新訂 解剖生理学実験 著者名:川村一男 編著 出版社:建帛社 (ISBN:978-4-7679-0216-6 Cコード:C3077)			

S80313 [HB2-004]

科目名	カウンセリング論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	澤村 貫太		
[到達目標] カウンセリングの基本的な知識を身につけることを目標とする。また基礎的なカウンセリングの技術についても一定の理解を得ることを目標とする。 [授業概要] カウンセリングの基本的な知識を身に付け、コミュニケーション能力向上をめざす。『聴く』ということに重点をおき、信頼関係の育成を図る。また基本的なカウンセリングの考え方、技術、背景理論について学習する。講義後半では、実習を取り入れ、実践的にクライアントの話を聴く練習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業内容を復習し、よく考え、次回の授業の予習をしておくこと。 日常、人と接する中で授業で学んだことの実践に取り組んでいくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 栄養士とカウンセリングⅠ 3. 栄養士とカウンセリングⅡ 4. 栄養士とカウンセリングⅢ 5. 栄養士とカウンセリングⅣ 6. 栄養士とカウンセリングⅤ 7. その他の理論Ⅰ 8. その他の理論Ⅱ 9. その他の理論Ⅲ 10. 栄養カウンセリング実習Ⅰ 11. 栄養カウンセリング実習Ⅱ 12. 栄養カウンセリング実習Ⅲ 13. 栄養カウンセリング実習Ⅳ 14. 栄養カウンセリング実習Ⅴ 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(60%)・テストおよびレポート(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養カウンセリング論』 著者名:小松啓子・大谷貴美子編 出版社:講談社サイエンティフィック2015 (978-4-06-155358-3) 適宜プリントを配布する。 [参考書(ISBN)] なし			

S81220 [HH3-003]

科目名	カウンセリング論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	澤村 貫太		
[到達目標] カウンセリングの基本的な知識を身につけることを目標とする。また基礎的なカウンセリングの技術についても一定の理解を得ることを目標とする。 [授業概要] カウンセリングの基本的な知識を身に付け、コミュニケーション能力向上をめざす。『聴く』ということに重点をおき、信頼関係の育成を図る。また基本的なカウンセリングの考え方、技術、背景理論について学習する。講義後半では、実習を取り入れ、実践的にクライアントの話を聴く練習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業内容を復習し、よく考え、次回の授業の予習をしておくこと。 日常、人と接する中で授業で学んだことの実践に取り組んでいくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 栄養士とカウンセリングⅠ 3. 栄養士とカウンセリングⅡ 4. 栄養士とカウンセリングⅢ 5. 栄養士とカウンセリングⅣ 6. 栄養士とカウンセリングⅤ 7. その他の理論Ⅰ 8. その他の理論Ⅱ 9. その他の理論Ⅲ 10. 栄養カウンセリング実習Ⅰ 11. 栄養カウンセリング実習Ⅱ 12. 栄養カウンセリング実習Ⅲ 13. 栄養カウンセリング実習Ⅳ 14. 栄養カウンセリング実習Ⅴ 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(60%)・テストおよびレポート(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養カウンセリング論』 著者名:小松啓子・大谷貴美子編 出版社:講談社サイエンティフィック2015 (978-4-06-155358-3) 適宜プリントを配布する。 [参考書(ISBN)] なし			

S81221 [HH3-003]

科目名	カウンセリング論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	澤村 貫太		
[到達目標] カウンセリングの基本的な知識を身につけることを目標とする。また基礎的なカウンセリングの技術についても一定の理解を得ることを目標とする。 [授業概要] カウンセリングの基本的な知識を身に付け、コミュニケーション能力向上をめざす。『聴く』ということに重点をおき、信頼関係の育成を図る。また基本的なカウンセリングの考え方、技術、背景理論について学習する。講義後半では、実習を取り入れ、実践的にクライアントの話を聴く練習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業内容を復習し、よく考え、次回の授業の予習をしておくこと。 日常、人と接する中で授業で学んだことの実践に取り組んでいくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 栄養士とカウンセリングⅠ 3. 栄養士とカウンセリングⅡ 4. 栄養士とカウンセリングⅢ 5. 栄養士とカウンセリングⅣ 6. 栄養士とカウンセリングⅤ 7. その他の理論Ⅰ 8. その他の理論Ⅱ 9. その他の理論Ⅲ 10. 栄養カウンセリング実習Ⅰ 11. 栄養カウンセリング実習Ⅱ 12. 栄養カウンセリング実習Ⅲ 13. 栄養カウンセリング実習Ⅳ 14. 栄養カウンセリング実習Ⅴ 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(60%)・テストおよびレポート(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養カウンセリング論』 著者名:小松啓子・大谷貴美子編 出版社:講談社サイエンティフィック2015 (978-4-06-155358-3) 適宜プリントを配布する。 [参考書(ISBN)] なし			

S81222 [HH3-003]

科目名	カウンセリング論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	澤村 貫太		
[到達目標] カウンセリングの基本的な知識を身につけることを目標とする。また基礎的なカウンセリングの技術についても一定の理解を得ることを目標とする。 [授業概要] カウンセリングの基本的な知識を身に付け、コミュニケーション能力向上をめざす。『聴く』ということに重点をおき、信頼関係の育成を図る。また基本的なカウンセリングの考え方、技術、背景理論について学習する。講義後半では、実習を取り入れ、実践的にクライアントの話を聴く練習を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業内容を復習し、よく考え、次回の授業の予習をしておくこと。 日常、人と接する中で授業で学んだことの実践に取り組んでいくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 栄養士とカウンセリングⅠ 3. 栄養士とカウンセリングⅡ 4. 栄養士とカウンセリングⅢ 5. 栄養士とカウンセリングⅣ 6. 栄養士とカウンセリングⅤ 7. その他の理論Ⅰ 8. その他の理論Ⅱ 9. その他の理論Ⅲ 10. 栄養カウンセリング実習Ⅰ 11. 栄養カウンセリング実習Ⅱ 12. 栄養カウンセリング実習Ⅲ 13. 栄養カウンセリング実習Ⅳ 14. 栄養カウンセリング実習Ⅴ 15. まとめ [成績評価方法] 平常点(60%)・テストおよびレポート(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 『栄養カウンセリング論』 著者名:小松啓子・大谷貴美子編 出版社:講談社サイエンティフィック2015 (978-4-06-155358-3) 適宜プリントを配布する。 [参考書(ISBN)] なし			

S81223 [HH3-003]

科目名	学校栄養教育論Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子、林 浩子		
[到達目標] 児童生徒の健康と食生活の課題を認識し、望ましい食習慣の形成に役立つ栄養教育の技法を修得する。 [授業概要] 児童生徒の食生活には、朝食の欠食・夜食の増加、間食や外食による不規則な食行動の増加傾向がみられる。さらに生活リズムの乱れ、運動不足やストレスによる肥満児の増加、その反面、やせ志向の増加なども目立ちはじめ、これらの影響として小児生活習慣病の発生も顕著になりつつあり、児童生徒を取り巻く生活環境は、健全な心身の発達に対し多様な課題を擁しながら大きく様変わりしている。こうしたなか、保護者・学校・地域社会が連携して栄養教育を実施し、児童生徒自らが生きる糧としての食生活を認識し、健康で心豊かな人間形成を図ることは社会的にも急務とされている。児童生徒の望ましい食習慣の形成に役立つ栄養教諭としての栄養教育のありかたについて学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1.オリエンテーション これからの学習のすすめ方 2.栄養教諭の職務の制度と役割(安田) 3.学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置づけ(安田) 4.学校栄養教育に係わる法令と諸制度(安田) 5.子どもの発達と食生活(安田) 6.栄養と食生活に関する意識と実態の把握 ー児童生徒と保護者ー(安田) 7.学齢期の疾病と栄養教育(安田) 8.まとめ(安田) 9.栄養教諭に採用されるまで 学校給食の沿革(林) 10.戦後からの学校給食年表(林) 11.学校給食献立の推移と献立作成を中心とした給食経営管理(林) 12.学校給食の衛生管理と食育だより活用の食育活動(林) 13.学校給食における食環境の推移 給食指導時における実践的指導(林) 14.教育実習のための課題実施 食に関する指導の全体計画(林) 15.まとめ 栄養教諭の実践と模擬授業について(林) [成績評価方法] 試験70%、レポート等提出物20%、平常点10% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養教諭論 ～理論と実際～ 著者名:金田雅代編著 出版社:建帛社 (978-4767921044) [参考書(ISBN)] なし			

S82240 [HI3-029]

科目名	学校栄養教育論Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	安田 敬子、西川 和孝、林 浩子		
[到達目標] 学校栄養教諭としての具体的な栄養教育プログラムの作成と実習により、指導力を習得する。 [授業概要] 「学校栄養教育論Ⅰ」では、児童生徒における望ましい食習慣の形成につなぐための健康・栄養・食生活・学校給食管理等、栄養教育を実践するための基礎的な知識の導入と理論を修得し、そのうえで活力のある授業を展開するために調査、資料収集の技術を修得した。「学校栄養教育論Ⅱ」では児童生徒の望ましい食習慣の形成への目標達成のための、社会資源の活用、栄養教育プログラムの作成の技法等、栄養教育のマネジメントについて具体的実践論の展開方法について学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・授業内容の復習と予習。 ・関連時事ニュースや関連法規に関心を持つ。 [授業計画] 1.個別栄養相談指導(安田) －個別栄養相談指導の意義、特徴等－ 2.個別栄養相談指導(安田) －対象別 食物アレルギー、肥満、やせ、貧血－ 3.家庭・地域との連携(安田) －家庭・地域や関係団体との連携、地産地消を進めるための連携－ 4.食生活に関する歴史ならびに食文化の観察(安田) －地域の食文化・郷土料理調査発表－ 5.まとめ(安田) 6.栄養教諭に関する法律等の復習(西川) 7.小学校・中学校「家庭科」における食に関する指導(西川) 8.「体育科・保健体育科」「道徳・特別活動」における食に関する指導(西川) 9.「生活科」「総合的な時間」における食に関する指導(西川) 10.まとめと演習(西川) 11.発達に応じた食に関する指導と食育教材(文部科学省、兵庫県教育委員会)(林) 12.模擬授業と授業・教材研究1(林) 13.模擬授業と授業・教材研究2(林) 14.模擬授業と授業・教材研究3(林) 15.模擬授業と授業・教材研究4 まとめ(林) ※西川担当分については集中講義に変更になる可能性があります。 [成績評価方法] 試験70%、提出物20%、平常点10% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養教諭論 著者名:金田雅代編著 出版社:建帛社 (978-4767921044) [参考書(ISBN)] なし			

S82250 [HI3-030]

科目名	感染防御学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標]			
1. 病原微生物の性状について理解する。			
2. 感染症の成立の要因について理解する。			
3. 免疫とアレルギーについて理解する。			
[授業概要]			
宿主(ヒト)において、外から入ってきた病原体に対して防御するために発達したシステムと内なる敵(ガン細胞)を攻撃するために発達したシステムが免疫である。病原体の種は細菌、ウイルス、寄生虫など多様であり、その侵入・寄生の仕方も多様である。			
現在、WHOの推計では世界の全死亡者のうち約30%が何らかの感染症で死亡しており、特に発展途上国では感染症は見逃すことの出来ない重要な問題である。			
本講義では、これら病原体による種々の感染症とこれらに対する生体防御機構を学び、理解することを目標とする。また、最近話題の感染症についても講義し、さらにはわが国を含む先進諸国にあって問題となっている多剤耐性菌についてや、医原的な要因も関わった形での易感染性宿主の増加などに相まった感染症の劇症化・難治化などについても触れたい。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
1. 授業のスピードが速いので予習しておく。			
2. 授業内容を復習し理解しておく。			
[授業計画]			
1. ガイダンス、微生物と微生物学			
2. 細菌の性質			
3. 真菌の性質、原虫・寄生虫の性質			
4. ウイルスの性質			
5. 感染と感染症			
6. 生体防御機構(免疫)			
7. アレルギー、栄養・運動と免疫			
8. 滅菌と消毒、感染症の治療			
9. 感染症の現状と対策			
10. 細菌感染症			
11. リケッチア・クラミジア感染症			
12. 真菌感染症			
13. 原虫・寄生虫感染症			
14. ウイルス感染症			
15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験(100%)、平常点の考慮			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
系統看護学講座 専門基礎分野 疾病のなりたちと回復の促進[4] 微生物学 著者名:南嶋洋一・吉田真一・永淵正法 著 出版社:医学書院 (978-4-260-01827-2)			
[参考書(ISBN)]			
なし			

S80350 [HB3-005]

科目名	感染防御学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標]			
1. 病原微生物の性状について理解する。			
2. 感染症の成立の要因について理解する。			
3. 免疫とアレルギーについて理解する。			
[授業概要]			
宿主(ヒト)において、外から入ってきた病原体に対して防御するために発達したシステムと内なる敵(ガン細胞)を攻撃するために発達したシステムが免疫である。病原体の種は細菌、ウイルス、寄生虫など多様であり、その侵入・寄生の仕方も多様である。			
現在、WHOの推計では世界の全死亡者のうち約30%が何らかの感染症で死亡しており、特に発展途上国では感染症は見逃すことの出来ない重要な問題である。			
本講義では、これら病原体による種々の感染症とこれらに対する生体防御機構を学び、理解することを目標とする。また、最近話題の感染症についても講義し、さらにはわが国を含む先進諸国にあって問題となっている多剤耐性菌についてや、医原的な要因も関わった形での易感染性宿主の増加などに相まった感染症の劇症化・難治化などについても触れたい。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
1. 授業のスピードが速いので予習しておく。			
2. 授業内容を復習し理解しておく。			
[授業計画]			
1. ガイダンス、微生物と微生物学			
2. 細菌の性質			
3. 真菌の性質、原虫・寄生虫の性質			
4. ウイルスの性質			
5. 感染と感染症			
6. 生体防御機構(免疫)			
7. アレルギー、栄養・運動と免疫			
8. 滅菌と消毒、感染症の治療			
9. 感染症の現状と対策			
10. 細菌感染症			
11. リケッチア・クラミジア感染症			
12. 真菌感染症			
13. 原虫・寄生虫感染症			
14. ウイルス感染症			
15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験(100%)、平常点の考慮			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
系統看護学講座 専門基礎分野 疾病のなりたちと回復の促進[4] 微生物学 著者名:南嶋洋一・吉田真一・永淵正法 著 出版社:医学書院 (978-4-260-01827-2)			
[参考書(ISBN)]			
なし			

S80351 [HB3-005]

科目名	感染防御学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標]			
1. 病原微生物の性状について理解する。			
2. 感染症の成立の要因について理解する。			
3. 免疫とアレルギーについて理解する。			
[授業概要]			
宿主(ヒト)において、外から入ってきた病原体に対して防御するために発達したシステムと内なる敵(ガン細胞)を攻撃するために発達したシステムが免疫である。病原体の種は細菌、ウイルス、寄生虫など多様であり、その侵入・寄生の仕方も多様である。			
現在、WHOの推計では世界の全死亡者のうち約30%が何らかの感染症で死亡しており、特に発展途上国では感染症は見逃すことの出来ない重要な問題である。			
本講義では、これら病原体による種々の感染症とこれらに対する生体防御機構を学び、理解することを目標とする。また、最近話題の感染症についても講義し、さらにはわが国を含む先進諸国にあって問題となっている多剤耐性菌についてや、医原的な要因も関わった形での易感染性宿主の増加などに相まった感染症の劇症化・難治化などについても触れたい。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
1. 授業のスピードが速いので予習しておく。			
2. 授業内容を復習し理解しておく。			
[授業計画]			
1. ガイダンス、微生物と微生物学			
2. 細菌の性質			
3. 真菌の性質、原虫・寄生虫の性質			
4. ウイルスの性質			
5. 感染と感染症			
6. 生体防御機構(免疫)			
7. アレルギー、栄養・運動と免疫			
8. 滅菌と消毒、感染症の治療			
9. 感染症の現状と対策			
10. 細菌感染症			
11. リケッチア・クラミジア感染症			
12. 真菌感染症			
13. 原虫・寄生虫感染症			
14. ウイルス感染症			
15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験(100%)、平常点の考慮			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
系統看護学講座 専門基礎分野 疾病のなりたちと回復の促進[4] 微生物学 著者名:南嶋洋一・吉田真一・永淵正法 著 出版社:医学書院 (978-4-260-01827-2)			
[参考書(ISBN)]			
なし			

S80352 [HB3-005]

科目名	感染防御学	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標]			
1. 病原微生物の性状について理解する。			
2. 感染症の成立の要因について理解する。			
3. 免疫とアレルギーについて理解する。			
[授業概要]			
宿主(ヒト)において、外から入ってきた病原体に対して防御するために発達したシステムと内なる敵(ガン細胞)を攻撃するために発達したシステムが免疫である。病原体の種は細菌、ウイルス、寄生虫など多様であり、その侵入・寄生の仕方も多様である。			
現在、WHOの推計では世界の全死亡者のうち約30%が何らかの感染症で死亡しており、特に発展途上国では感染症は見逃すことの出来ない重要な問題である。			
本講義では、これら病原体による種々の感染症とこれらに対する生体防御機構を学び、理解することを目標とする。また、最近話題の感染症についても講義し、さらにはわが国を含む先進諸国にあって問題となっている多剤耐性菌についてや、医原的な要因も関わった形での易感染性宿主の増加などに相まった感染症の劇症化・難治化などについても触れたい。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
1. 授業のスピードが速いので予習しておく。			
2. 授業内容を復習し理解しておく。			
[授業計画]			
1. ガイダンス、微生物と微生物学			
2. 細菌の性質			
3. 真菌の性質、原虫・寄生虫の性質			
4. ウイルスの性質			
5. 感染と感染症			
6. 生体防御機構(免疫)			
7. アレルギー、栄養・運動と免疫			
8. 滅菌と消毒、感染症の治療			
9. 感染症の現状と対策			
10. 細菌感染症			
11. リケッチア・クラミジア感染症			
12. 真菌感染症			
13. 原虫・寄生虫感染症			
14. ウイルス感染症			
15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験(100%)、平常点の考慮			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
系統看護学講座 専門基礎分野 疾病のなりたちと回復の促進[4] 微生物学 著者名:南嶋洋一・吉田真一・永淵正法 著 出版社:医学書院 (978-4-260-01827-2)			
[参考書(ISBN)]			
なし			

S80353 [HB3-005]

科目名	管理栄養士のための化学 I	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 管理栄養士養成課程の専門科目を正しく理解するためには、高校で学習するレベルの化学の知識が不可欠である。本講義では、大学で学ぶにあたって最低限必要とされる化学の基礎知識(物質の構成、物質の変化)を習得する。			
[授業概要] 本講義では、生命現象に関わる内容に焦点を絞り、高校の化学で学んできた内容を整理して概説する。物質の構成元素、原子構造とイオン、化学結合、物質量(モル)の概念、溶液濃度の計算、化学反応式、物質の変化、酸と塩基の反応、酸化還元反応などについて系統的に学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。日頃から「自然現象」に関心を持つこと。			
[授業計画] 1. 物質の分類、化合物・単体・元素 2. 原子、電子配置と周期律 3. 化学結合① 4. 化学結合② 5. 原子量・分子量・式量 6. 物質量と物質濃度① 7. 物質量と物質濃度② 8. 化学変化、化学反応式 9. 状態変化、蒸気圧と沸騰 10. 酸・塩基・中和 11. 水のイオン積とpH 12. 中和の量的関係・中和滴定 13. 酸化還元反応① 14. 酸化還元反応② 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] カラー版 図表から学ぶ化学1600円 著者名:川泉文男 編 出版社:浜島書店 (978-4-8343-4011-2)			
[参考書(ISBN)] 改訂Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.1 物質の構成 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍 改訂 Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.2 物質量と化学反応式 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍 改訂 Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.3 物質の変化 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍			

S82020 [HS1-009]

科目名	管理栄養士のための化学 I	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 管理栄養士養成課程の専門科目を正しく理解するためには、高校で学習するレベルの化学の知識が不可欠である。本講義では、大学で学ぶにあたって最低限必要とされる化学の基礎知識(物質の構成、物質の変化)を習得する。 [授業概要] 本講義では、生命現象に関わる内容に焦点を絞り、高校の化学で学んできた内容を整理して概説する。物質の構成元素、原子構造とイオン、化学結合、物質量(モル)の概念、溶液濃度の計算、化学反応式、物質の変化、酸と塩基の反応、酸化還元反応などについて系統的に学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。日頃から「自然現象」に関心を持つこと。 [授業計画] 1. 物質の分類、化合物・単体・元素 2. 原子、電子配置と周期律 3. 化学結合① 4. 化学結合② 5. 原子量・分子量・式量 6. 物質量と物質濃度① 7. 物質量と物質濃度② 8. 化学変化、化学反応式 9. 状態変化、蒸気圧と沸騰 10. 酸・塩基・中和 11. 水のイオン積とpH 12. 中和の量的関係・中和滴定 13. 酸化還元反応① 14. 酸化還元反応② 15. まとめ [成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] カラー版 図表から学ぶ化学1600円 著者名:川泉文男 編 出版社:浜島書店 (978-4-8343-4011-2) [参考書(ISBN)] 改訂Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.1 物質の構成 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍 改訂 Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.2 物質量と化学反応式 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍 改訂 Let's Try Note(レッツトライノート)化学基礎 Vol.3 物質の変化 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍			

S82021 [HS1-009]

科目名	管理栄養士のための化学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
〔到達目標〕 管理栄養士養成課程の専門科目を正しく理解するためには、高校で学習するレベルの化学の知識が不可欠である。本講義では、大学で学ぶにあたって最低限必要とされる化学の基礎知識を有機化学中心に習得する。			
〔授業概要〕 私達のからだや食物などの大部分は複雑な有機化合物からできている。本講義では、有機化合物の特徴、分類および命名法をはじめ、飽和炭化水素(アルカン)、不飽和炭化水素(アルケン・アルキン)、アルコール、エーテル、カルボニル化合物、カルボン酸、芳香族化合物、脂質、糖質、タンパク質などについて系統的に学習する。本講義を通して「生化学」・「食品学」・「栄養学」への興味・関心をより一層深めてもらいたい。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。日頃から「自然現象」に関心を持つこと。			
〔授業計画〕 1. 有機化合物の特徴と分類① 2. 有機化合物の特徴と分類② 3. 飽和炭化水素(アルカン) 4. 不飽和炭化水素(アルケン) 5. 不飽和炭化水素(アルキン) 6. 分子の構造と異性体 7. 有機化合物の構造決定① 8. 有機化合物の構造決定② 9. アルコールとエーテル 10. カルボニル化合物(アルデヒド・ケトン) 11. カルボン酸とエステル① 12. カルボン酸とエステル② 13. 油脂とセッケン 14. 芳香族化合物 15. まとめ			
〔成績評価方法〕 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 カラー版 図表から学ぶ化学1600円 著者名:川泉文男 編 出版社:浜島書店 (978-4-8343-4011-2)			
〔参考書(ISBN)〕 new Let's Try Note(ニューレッツトライノート)4単位化学 Vol.4 有機化学 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍			

S82030 [HS1-010]

科目名	管理栄養士のための化学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
〔 到達目標 〕 管理栄養士養成課程の専門科目を正しく理解するためには、高校で学習するレベルの化学の知識が不可欠である。本講義では、大学で学ぶにあたって最低限必要とされる化学の基礎知識を有機化学中心に習得する。			
〔 授業概要 〕 私達のからだや食物などの大部分は複雑な有機化合物からできている。本講義では、有機化合物の特徴、分類および命名法をはじめ、飽和炭化水素(アルカン)、不飽和炭化水素(アルケン・アルキン)、アルコール、エーテル、カルボニル化合物、カルボン酸、芳香族化合物、脂質、糖質、タンパク質などについて系統的に学習する。本講義を通して「生化学」・「食品学」・「栄養学」への興味・関心をより一層深めてもらいたい。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。日頃から「自然現象」に関心を持つこと。			
〔 授業計画 〕 1. 有機化合物の特徴と分類① 2. 有機化合物の特徴と分類② 3. 飽和炭化水素(アルカン) 4. 不飽和炭化水素(アルケン) 5. 不飽和炭化水素(アルキン) 6. 分子の構造と異性体 7. 有機化合物の構造決定① 8. 有機化合物の構造決定② 9. アルコールとエーテル 10. カルボニル化合物(アルデヒド・ケトン) 11. カルボン酸とエステル① 12. カルボン酸とエステル② 13. 油脂とセッケン 14. 芳香族化合物 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 カラー版 図表から学ぶ化学1600円 著者名:川泉文男 編 出版社:浜島書店 (978-4-8343-4011-2)			
〔 参考書(ISBN) 〕 new Let's Try Note(ニューレッツトライノート) 4単位化学 Vol.4 有機化学 著者名:東京書籍編集部 出版社:東京書籍			

S82031 [HS1-010]

科目名	管理栄養士のための生物Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		

[到達目標]

すべての生物は細胞からできているため、ヒトとはいかなる生き物かを知るためには、まず細胞とはどのようなものなのかを知る必要がある。この講義では、細胞の構造や機能について学び、そのうちヒトのからだはどのようにどのような分子からなりたっているか、遺伝とはどのようなことかについて理解できることを目標とする。

[授業概要]

本講義では、最初に細胞の構造と機能について理解することを目的とし、生物のつくりと階層性、細胞を構成している物質とその働き、細胞小器官の構造と機能について学ぶ。そのうちヒトの体をつくる分子にはどのようなものがあるか、グルコースからのエネルギーの獲得の方法や遺伝とはなにかについて講義する。。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

高校で生物を学習してこなかった、または受験で生物をとらなかった学生は、高校生物の教科書を熟読しておくこと。

[授業計画]

1. 生物とはなにか、生物とはどのようなものか. 生物の階層性ー分子から細胞まで
2. 細胞とはどのようなものか ①細胞の大きさと構造、②細胞膜
3. 細胞の内部構造 ー リボソーム、小胞体とゴルジ体
4. 細胞の内部構造 ー 核、ミトコンドリア、葉緑体
5. 細胞骨格と細胞分裂
6. 体をつくる分子にはどのようなものがあるか ①水、アミノ酸とタンパク質、核酸と糖質
7. 体をつくる分子にはどのようなものがあるか ②脂質、生体内の微量成分
8. 体の中で物質はどのように変化するか、酵素のはたらき①
9. 体の中で物質はどのように変化するか、酵素のはたらき②
- 10.グルコースからのエネルギー獲得
- 11.遺伝子と遺伝はどのように関係しているか、DNAとRNA
- 12..転写、翻訳、複製 ①
13. 転写、翻訳、複製 ②
14. DNAの複製と突然変異
15. 遺伝の法則

[成績評価方法]

授業の翌週に復習として小テストを実施する。この小テストの総点数の3%を定期試験総点に加点して、最終成績とする。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書 (ISBN)]

ヒトを理解するための生物学 著者名:八杉 貞雄 著 出版社:裳華房 (978-4-7853-5226-4)

[参考書 (ISBN)]

生物学 ヒトと環境の生命科学 著者名:川崎祥二・古庄律 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-4634-4)

S82040 [HB1-006]

科目名	管理栄養士のための生物Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		

[到達目標]

すべての生物は細胞からできているため、ヒトとはいかなる生き物かを知るためには、まず細胞とはどのようなものなのかを知る必要がある。この講義では、細胞の構造や機能について学び、そのうちヒトのからだはどのようにどのような分子からなりたっているか、遺伝とはどのようなことかについて理解できることを目標とする。

[授業概要]

本講義では、最初に細胞の構造と機能について理解することを目的とし、生物のつくりと階層性、細胞を構成している物質とその働き、細胞小器官の構造と機能について学ぶ。そのうちヒトの体をつくる分子にはどのようなものがあるか、グルコースからのエネルギーの獲得の方法や遺伝とはなにかについて講義する。。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

高校で生物を学習してこなかった、または受験で生物をとらなかった学生は、高校生物の教科書を熟読しておくこと。

[授業計画]

1. 生物とはなにか、生物とはどのようなものか. 生物の階層性ー分子から細胞まで
2. 細胞とはどのようなものか ①細胞の大きさと構造、②細胞膜
3. 細胞の内部構造 ー リボソーム、小胞体とゴルジ体
4. 細胞の内部構造 ー 核、ミトコンドリア、葉緑体
5. 細胞骨格と細胞分裂
6. 体をつくる分子にはどのようなものがあるか ①水、アミノ酸とタンパク質、核酸と糖質
7. 体をつくる分子にはどのようなものがあるか ②脂質、生体内の微量成分
8. 体の中で物質はどのように変化するか、酵素のはたらき①
9. 体の中で物質はどのように変化するか、酵素のはたらき②
- 10.グルコースからのエネルギー獲得
- 11.遺伝子と遺伝はどのように関係しているか、DNAとRNA
- 12..転写、翻訳、複製 ①
13. 転写、翻訳、複製 ②
14. DNAの複製と突然変異
15. 遺伝の法則

[成績評価方法]

授業の翌週に復習として小テストを実施する。この小テストの総点数の3%を定期試験総点に加点して、最終成績とする。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書 (ISBN)]

ヒトを理解するための生物学 著者名:八杉 貞雄 著 出版社:裳華房 (978-4-7853-5226-4)

[参考書 (ISBN)]

生物学 ヒトと環境の生命科学 著者名:川崎祥二・古庄律 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-4634-4)

S82041 [HB1-006]

科目名	管理栄養士のための生物Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		
〔到達目標〕 ヒトとしてどのように生きているのかについて学び、①ヒトの体はどのように出来ているのか、②どのようにしてエネルギーを獲得するのか、③どのように運動するのか、④病原体とどのようにたたかうのか、の4項目を概説できるようにする。 〔授業概要〕 ①生きるためにエネルギーをどのように獲得するのか、②どのように運動するのか、③体の恒常性はどのように維持されるのか、④ ヒトは病原体とどのようにたたかうか、④ヒトはどのように次の世代を残すか、ヒトはどのように進化してきたか、⑤ヒトはどのように進化してきたか、⑥ヒトをとりまく環境はどのようにになっているか、⑦ヒトはどのような生き物か について学ぶ。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 管理栄養士のための生物Ⅰで学んだ細胞や酵素、遺伝についての講義内容を十分に復習しておくこと。 〔授業計画〕 1. ヒトのからだはどのようにできているか 2. エネルギーはどのように獲得されるのか 3. エネルギー源としての食物 4. ヒトはどのように運動するのか ①視覚と聴覚 5. ヒトはどのように運動するのか ②神経系 6. ヒトはどのように運動するのか ③筋肉 7. 体の恒常性はどのように維持されるか ①自律神経 8. 体の恒常性はどのように維持されるのか ②ホルモンと内分泌系 9. フィードバックとホメオスタシスの実際 10. ヒトは病原体とどのようにたたかうか ①自然免疫 11. ヒトは病原体とどのようにたたかうか ②獲得免疫 12. 移植免疫と免疫に関わる病気 13. 病原体の種類と病気 14. ヒトはどのように次の世代を残すか 15. 器官形成と細胞分化 〔成績評価方法〕 講義の翌週に復習として小テストを実施する。小テスト総合点数の3%を定期試験点数に加点して最終評価とする。 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 ヒトを理解するための生物学 著者名:八杉 貞雄 著 出版社:裳華房 (978-4-7853-5226-4) 〔参考書(ISBN)〕 生物学 ヒトと環境の生命科学 著者名:川崎祥二・古庄 律 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-4634-4)			

S82050 [HB1-007]

科目名	管理栄養士のための生物Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		
[到達目標] ヒトとしてどのように生きているのかについて学び、①ヒトの体はどのように出来ているのか、②どのようにしてエネルギーを獲得するのか、③どのように運動するのか、④病原体とどのようにたたかうのか、の4項目を概説できるようにする。 [授業概要] ①生きるためにエネルギーをどのように獲得するのか、②どのように運動するのか、③体の恒常性はどのように維持されるのか、④ ヒトは病原体とどのようにたたかうか、④ヒトはどのように次の世代を残すか、ヒトはどのように進化してきたか、⑤ヒトはどのように進化してきたか、⑥ヒトをとりまく環境はどのようにになっているか、⑦ヒトはどのような生き物か について学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 管理栄養士のための生物Ⅰ で学んだ細胞や酵素、遺伝についての講義内容を十分に復習しておくこと。 [授業計画] 1. ヒトのからだはどのようにできているのか 2.エネルギーはどのように獲得されるのか 3.エネルギー源としての食物 4.ヒトはどのように運動するのか ①視覚と聴覚 5.ヒトはどのように運動するのか ②神経系 6.ヒトはどのように運動するのか ③筋肉 7.体の恒常性はどのように維持されるのか ①自律神経系 8.体の恒常性はどのように維持されるのか ②ホルモンと内分泌系 9.フィードバックとホメオスタシスの実際 10.ヒトは病原体とどのようにたたかうのか ①自然免疫 11.ヒトは病原体とどのようにたたかうのか ②獲得免疫 12.移植免疫と免疫に関わる病気 13.病原体の種類と病気 14.ヒトはどのように次の世代を残すか 15.器官形成と細胞分化 [成績評価方法] 講義の翌週に復習として小テストを実施する。小テスト総合点数の3%を定期試験点数に加点して最終評価とする。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] ヒトを理解するための生物学 著者名:八杉 貞雄 著 出版社:裳華房 (978-4-7853-5226-4) [参考書(ISBN)] 生物学 ヒトと環境の生命科学 著者名:川崎祥二・古庄 律 編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-4634-4)			

S82051 [HB1-007]

科目名	管理栄養士論Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝、林 利恵子、清水 典子、狩野 百合子、山本 勇、小倉 嘉夫、橋本 加代、高橋 孝子、安田 敬子		
〔到達目標〕 栄養学発展の歴史を学び、社会における管理栄養士の役割や使命、および活動分野の理解をととして、管理栄養士を目指す気持・意志を育む。 〔授業概要〕 管理栄養士は、広く「食を通じて人々の健康をサポートする専門職」と位置づけることができる。将来、管理栄養士として職務に従事するために、大学ではどのような「学び」をする必要があるかを認識する。 健康の維持・増進、疾病の予防・治療における栄養管理の意義や管理栄養士の役割について、医療、福祉、行政、企業、学校等の職域分野別に、オムニバス形式で講義する。 毎回の講義内容の理解度を判定するため、授業時間の最後に、講義内容を要約したレポート提出を課す。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 導入教育 信頼される専門職となるために(医歯薬出版)を熟読しておく。 〔授業計画〕 1. ガイダンス(学科紹介、授業の進め方、レポートの書き方など)(山本) 2. 栄養士法等に規定されている管理栄養士・栄養士の役割について(橋本) 3. 管理栄養士とは。管理栄養士の仕事について(榊原) 4. 神戸女子大学の管理栄養士養成の歴史(林) 5. 管理栄養士を目指すのに必要な「学び」について(安田) 6. 自己の生活リズムを整え、自己管理の能力を身につける(高橋) 7. 自分の食事の栄養成分量を計算する(清水) 8. 職域別管理栄養士の仕事ー栄養教諭について(安田) 9. 職域別管理栄養士の仕事ー病院(辻) 10. 職域別管理栄養士の仕事ー福祉関係(高橋) 11. 職域別管理栄養士の仕事ー行政(橋本) 12. 職域別管理栄養士の仕事ー企業(狩野) 13. 職域別管理栄養士の仕事ー委託給食(高橋) 14. 管理栄養士の社会的地位向上につながる「管理栄養士の研究者」をめざすには(小倉) 15. まとめ(榊原) 〔成績評価方法〕 毎回提出するレポート(70%)、その他(30%) 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 導入教育 信頼される専門職となるために 著者名:伊達ちぐさ 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70980-1) 〔参考書(ISBN)〕 なし			

S82000 [HI1-012]

科目名	管理栄養士論Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル	管理栄養士の様々な職業を学ぶ		
担当者	狩野 百合子、林 利恵子、清水 典子、田中 紀子、山本 勇、竹中 優、小倉 嘉夫、橋本 加代、高橋 孝子、榊原 美津枝		
[到達目標] 管理栄養士の様々な職業や仕事の内容について具体的に学ぶことにより自分の進路を考え、3回生からはじめる就職活動の参考にするとともに、キャリア意識の向上を目指す。 [授業概要] 管理栄養士の職場は、病院や保健所、教育機関、企業をはじめ保育所や福祉施設など、そのフィールドは、幅広く専門性も高い。そこで、各方面で活躍されている卒業生や専門の方々を講師に迎えて、オムニバス形式で現場に即した話をしていただき、管理栄養士の様々な職業や仕事の内容について学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1. ガイダンス(狩野) 2. 管理栄養士の仕事－病院① (榊原) 3. 管理栄養士の仕事－病院② (山本) 4. 管理栄養士の仕事－保健所 (橋本) 5. 管理栄養士の仕事－保育所・幼稚園 (林) 6. 管理栄養士の仕事－福祉関係 (高橋) 7. 管理栄養士の仕事－委託給食会社① (高橋) 8. 管理栄養士の仕事－委託給食会社② (高橋) 9. 管理栄養士の仕事－食品会社① (狩野) 10. 「明日の栄養士をめざす会」への出席 (清水) 11. 管理栄養士の仕事－栄養教諭 (田中) 12. 管理栄養士の仕事－教職 (山本) 13. 特別講義－「神戸女子大学栄養研究会」講演会 (竹中、小倉、榊原、狩野) 14. 管理栄養士の仕事－保育園 (高橋) 15. まとめ:私のめざす進路 (山本) ※1. ガイダンス および 15. まとめ 以外は、講師の先生の都合により順番や内容が変更になることがあります。 [成績評価方法] 授業態度(20%)、出席及びレポート提出(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「導入教育」 著者名:伊達ちぐさ、徳留裕子、岡 純 編 出版社:医歯薬出版(978-4-263-70980-1) 「栄養士・管理栄養士を目指す人の文章術ハンドブック」 著者名:西川真理子著 出版社:化学同人(978-4-7598-1477-4) [参考書(ISBN)] 特になし。必要に応じてプリントを配布する。			

S82010 [HI2-026]

科目名	基礎栄養学	後期	2 単位
サブタイトル	エネルギー代謝と糖質・脂質・たんぱく質の栄養と代謝		
担当者	田中 紀子		
〔 到達目標 〕 高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎だけでなく、研究へ展開させることができる応用力を持つレベルへの到達を目標とする。			
〔 授業概要 〕 栄養の基本的概念を理解し、健康の保持増進、疾病予防における栄養の役割を理解して応用専門科目の基盤となる力を育む。そのためにはエネルギー代謝および栄養素の代謝と生理的意義を理解することが求められ、ヒトの個体レベルでの栄養現象を体構成成分への変換、臓器間の連携を通して栄養代謝の全体像として捉えることができるようにする。摂食行動から消化・吸収および栄養素の体内運搬までを体系づけて、エネルギー代謝および栄養素の代謝とその生理学的意義を理解する。特に糖質、脂質、タンパク質のエネルギー産生栄養素については、食後と食間期の代謝の違いと臓器別の差異、および代謝調節の全体を把握する必要がある。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎としてだけでなく、研究へ展開させることができる応用力をもつレベルへの到達を目標とする。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 生物の知識は必須です。解剖生理学、生化学、食品学とも関連する基礎専門科目であるので、関連づけながら栄養学を体系的に学ぶための基礎学力が必要です。			
〔 授業計画 〕 1. 栄養の概念 A 栄養の定義 B 栄養と健康・疾患 C 栄養学の歴史 2. タンパク質・酵素・糖質・核酸の構造と機能 3. 生体エネルギー代謝、中間代謝の概要 4. 摂食行動 A 摂食の調節 食欲調節因子 摂食中枢と満腹中枢 5. 消化・吸収と栄養素の体内動態 A 消化器系の構造と機能 B 消化・吸収の基本概念 C 消化過程 D 管腔内消化の調節 E 膜消化 F 栄養素別の消化・吸収 G 栄養素の体内動態 H 発酵・吸収 I 生物学的利用度 6. 糖質の栄養 A 血糖とその調節 B エネルギー源としての作用 7. 糖質の代謝 A 糖質の体内代謝 B 他栄養素との関係 8. 脂質の栄養 A 脂質の臓器間輸送 B 貯蔵エネルギーとしての作用 C コレステロール代謝の調節 D 摂取する脂質の量と質の評価 9. 脂質の代謝 A 脂質の体内代謝 10. タンパク質の栄養 A アミノ酸の臓器輸送 B タンパク質の栄養価 11. タンパク質の代謝 A タンパク質の体内代謝 B アミノ酸の代謝 C 他の栄養素との関係 12. ビタミンの栄養と代謝 13. 無機質(ミネラル)の栄養と代謝、水・電解質の栄養と代謝 14. エネルギー代謝 15. 遺伝子発現と栄養			
〔 成績評価方法 〕 試験90%、小テスト10%、レポートによる。			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 基礎栄養学 著者名: 坂井堅太郎編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1232-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 ハーバー生化学 著者名: ハーバー 出版社: 丸善 医科生理学展望 出版社: 丸善 基礎栄養学 出版社: 講談社 基礎栄養学 出版社: 南江堂			

S81000 [HI1-011]

科目名	基礎栄養学	後期	2 単位
サブタイトル	エネルギー代謝と糖質・脂質・たんぱく質の栄養と代謝		
担当者	田中 紀子		
〔 到達目標 〕 高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎だけでなく、研究へ展開させることができる応用力を持つレベルへの到達を目標とする。			
〔 授業概要 〕 栄養の基本的概念を理解し、健康の保持増進、疾病予防における栄養の役割を理解して応用専門科目の基盤となる力を育む。そのためにはエネルギー代謝および栄養素の代謝と生理的意義を理解することが求められ、ヒトの個体レベルでの栄養現象を体構成成分への変換、臓器間の連携を通して栄養代謝の全体像として捉えることができるようにする。摂食行動から消化・吸収および栄養素の体内運搬までを体系づけて、エネルギー代謝および栄養素の代謝とその生理学的意義を理解する。特に糖質、脂質、タンパク質のエネルギー産生栄養素については、食後と食間期の代謝の違いと臓器別の差異、および代謝調節の全体を把握する必要がある。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎としてだけでなく、研究へ展開させることができる応用力をもつレベルへの到達を目標とする。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 生物の知識は必須です。解剖生理学、生化学、食品学とも関連する基礎専門科目であるので、関連づけながら栄養学を体系的に学ぶための基礎学力が必要です。			
〔 授業計画 〕 1. 栄養の概念 A 栄養の定義 B 栄養と健康・疾患 C 栄養学の歴史 2. タンパク質・酵素・糖質・核酸の構造と機能 3. 生体エネルギー代謝、中間代謝の概要 4. 摂食行動 A 摂食の調節 食欲調節因子 摂食中枢と満腹中枢 5. 消化・吸収と栄養素の体内動態 A 消化器系の構造と機能 B 消化・吸収の基本概念 C 消化過程 D 管腔内消化の調節 E 膜消化 F 栄養素別の消化・吸収 G 栄養素の体内動態 H 発酵・吸収 I 生物学的利用度 6. 糖質の栄養 A 血糖とその調節 B エネルギー源としての作用 7. 糖質の代謝 A 糖質の体内代謝 B 他栄養素との関係 8. 脂質の栄養 A 脂質の臓器間輸送 B 貯蔵エネルギーとしての作用 C コレステロール代謝の調節 D 摂取する脂質の量と質の評価 9. 脂質の代謝 A 脂質の体内代謝 10. タンパク質の栄養 A アミノ酸の臓器輸送 B タンパク質の栄養価 11. タンパク質の代謝 A タンパク質の体内代謝 B アミノ酸の代謝 C 他の栄養素との関係 12. ビタミンの栄養と代謝 13. 無機質(ミネラル)の栄養と代謝、水・電解質の栄養と代謝 14. エネルギー代謝 15. 遺伝子発現と栄養			
〔 成績評価方法 〕 試験90%、小テスト10%、レポートによる。			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 基礎栄養学 著者名: 坂井堅太郎編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1232-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 ハーバー生化学 著者名: ハーバー 出版社: 丸善 医科生理学展望 出版社: 丸善 基礎栄養学 出版社: 講談社 基礎栄養学 出版社: 南江堂			

S81001 [HI1-011]

科目名	基礎栄養学	後期	2 単位
サブタイトル	エネルギー代謝と糖質・脂質・たんぱく質の栄養と代謝		
担当者	田中 紀子		
〔 到達目標 〕 高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎だけでなく、研究へ展開させることができる応用力を持つレベルへの到達を目標とする。			
〔 授業概要 〕 栄養の基本的概念を理解し、健康の保持増進、疾病予防における栄養の役割を理解して応用専門科目の基盤となる力を育む。そのためにはエネルギー代謝および栄養素の代謝と生理的意義を理解することが求められ、ヒトの個体レベルでの栄養現象を体構成成分への変換、臓器間の連携を通して栄養代謝の全体像として捉えることができるようにする。摂食行動から消化・吸収および栄養素の体内運搬までを体系づけて、エネルギー代謝および栄養素の代謝とその生理学的意義を理解する。特に糖質、脂質、タンパク質のエネルギー産生栄養素については、食後と食間期の代謝の違いと臓器別の差異、および代謝調節の全体を把握する必要がある。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎としてだけでなく、研究へ展開させることができる応用力をもつレベルへの到達を目標とする。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 生物の知識は必須です。解剖生理学、生化学、食品学とも関連する基礎専門科目であるので、関連づけながら栄養学を体系的に学ぶための基礎学力が必要です。			
〔 授業計画 〕 1. 栄養の概念 A 栄養の定義 B 栄養と健康・疾患 C 栄養学の歴史 2. タンパク質・酵素・糖質・核酸の構造と機能 3. 生体エネルギー代謝、中間代謝の概要 4. 摂食行動 A 摂食の調節 食欲調節因子 摂食中枢と満腹中枢 5. 消化・吸収と栄養素の体内動態 A 消化器系の構造と機能 B 消化・吸収の基本概念 C 消化過程 D 管腔内消化の調節 E 膜消化 F 栄養素別の消化・吸収 G 栄養素の体内動態 H 発酵・吸収 I 生物学的利用度 6. 糖質の栄養 A 血糖とその調節 B エネルギー源としての作用 7. 糖質の代謝 A 糖質の体内代謝 B 他栄養素との関係 8. 脂質の栄養 A 脂質の臓器間輸送 B 貯蔵エネルギーとしての作用 C コレステロール代謝の調節 D 摂取する脂質の量と質の評価 9. 脂質の代謝 A 脂質の体内代謝 10. タンパク質の栄養 A アミノ酸の臓器輸送 B タンパク質の栄養価 11. タンパク質の代謝 A タンパク質の体内代謝 B アミノ酸の代謝 C 他の栄養素との関係 12. ビタミンの栄養と代謝 13. 無機質(ミネラル)の栄養と代謝、水・電解質の栄養と代謝 14. エネルギー代謝 15. 遺伝子発現と栄養			
〔 成績評価方法 〕 試験90%、小テスト10%、レポートによる。			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 基礎栄養学 著者名: 坂井堅太郎編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1232-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 ハーバー生化学 著者名: ハーバー 出版社: 丸善 医科生理学展望 出版社: 丸善 基礎栄養学 出版社: 講談社 基礎栄養学 出版社: 南江堂			

S81002 [HI1-011]

科目名	基礎栄養学	後期	2 単位
サブタイトル	エネルギー代謝と糖質・脂質・たんぱく質の栄養と代謝		
担当者	田中 紀子		
[到達目標] 高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎だけでなく、研究へ展開させることができる応用力を持つレベルへの到達を目標とする。			
[授業概要] 栄養の基本的概念を理解し、健康の保持増進、疾病予防における栄養の役割を理解して応用専門科目の基盤となる力を育む。そのためにはエネルギー代謝および栄養素の代謝と生理的意義を理解することが求められ、ヒトの個体レベルでの栄養現象を体構成成分への変換、臓器間の連携を通して栄養代謝の全体像として捉えることができるようにする。摂食行動から消化・吸収および栄養素の体内運搬までを体系づけて、エネルギー代謝および栄養素の代謝とその生理学的意義を理解する。特に糖質、脂質、タンパク質のエネルギー産生栄養素については、食後と食間期の代謝の違いと臓器別の差異、および代謝調節の全体を把握する必要がある。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として持つべき栄養学の基礎としてだけでなく、研究へ展開させることができる応用力をもつレベルへの到達を目標とする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生物の知識は必須です。解剖生理学, 生化学, 食品学とも関連する基礎専門科目であるので、関連づけながら栄養学を体系的に学ぶための基礎学力が必要です。			
[授業計画] 1. 栄養の概念 A 栄養の定義 B 栄養と健康・疾患 C 栄養学の歴史 2. タンパク質・酵素・糖質・核酸の構造と機能 3. 生体エネルギー代謝、中間代謝の概要 4. 摂食行動 A 摂食の調節 食欲調節因子 摂食中枢と満腹中枢 5. 消化・吸収と栄養素の体内動態 A 消化器系の構造と機能 B 消化・吸収の基本概念 C 消化過程 D 管腔内消化の調節 E 膜消化 F 栄養素別の消化・吸収 G 栄養素の体内動態 H 発酵・吸収 I 生物学的利用度 6. 糖質の栄養 A 血糖とその調節 B エネルギー源としての作用 7. 糖質の代謝 A 糖質の体内代謝 B 他栄養素との関係 8. 脂質の栄養 A 脂質の臓器間輸送 B 貯蔵エネルギーとしての作用 C コレステロール代謝の調節 D 摂取する脂質の量と質の評価 9. 脂質の代謝 A 脂質の体内代謝 10. タンパク質の栄養 A アミノ酸の臓器輸送 B タンパク質の栄養価 11. タンパク質の代謝 A タンパク質の体内代謝 B アミノ酸の代謝 C 他の栄養素との関係 12. ビタミンの栄養と代謝 13. 無機質(ミネラル)の栄養と代謝、水・電解質の栄養と代謝 14. エネルギー代謝 15. 遺伝子発現と栄養			
[成績評価方法] 試験90%、小テスト10%、レポートによる。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 基礎栄養学 著者名: 坂井堅太郎編 出版社: 化学同人 (978-4-7598-1232-9)			
[参考書(ISBN)] ハーバー生化学 著者名: ハーバー 出版社: 丸善 医科生理学展望 出版社: 丸善 基礎栄養学 出版社: 講談社 基礎栄養学 出版社: 南江堂			

S81003 [HI1-011]

科目名	基礎栄養学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		
[到達目標] 1日の絶食により、生体内の代謝がどのように変るかについて、十分に理解すること。 [授業概要] ヒトの個体レベルでの栄養現象は、摂取した食品の栄養成分の生体構成成分としての栄養素への代謝変換、さらに臓器間連携による体内での栄養素相互変換という一連の代謝の全体として把握することが必要である。そこで、本実験では、わたしたちの体はどのような構造と機能を持ち、食物をとった場合にどのように対処して生命活動は営まれているのかを知るため、ラットを用いた飼育実験により食生活が生体成分に及ぼす影響について調べ、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。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 絶食のため不足するエネルギーを、生体はどのようにして補填しているのかについて勉強しておくこと。 絶食時の代謝を知ることは、糖尿病などの疾病とのかかわりにおいても重要である。 [授業計画] 1. 実験についてのオリエンテーション — 1回目 実験項目の内容や注意点について概説する。 2. 動物実験と飼育の基礎 — 2回目 実験動物の正しい扱い方、飼育の方法および動物実験施設の使用法、動物実験研究倫理規定について説明する。 3. ラット解剖のデモンストレーション — 3回目 ラットは哺乳動物であり、大きさの違いはあるが内臓の仕組みは人体とよく似ている。各臓器の配置及び構造について実際に解剖を行いながら説明する。 4. ラットの解剖－臓器重量の測定、サンプリング — 4回目 絶食群、対照としての標準食群の2実験群を設定し、飼育したラットの解剖を行い、臓器のスケッチ、秤量を行う。血液及び肝臓は、以後の生体成分分析試料として、凍結保存する。 5. まとめとディスカッション — 5回目 ラットの剖検結果のまとめ：絶食がラットの体重、臓器重量、体脂肪蓄積、食餌効率等に及ぼす影響を検証する。 6. 食餌による生体成分の変化について調べる。 1) 絶食がラットの脂質代謝に及ぼす影響について調べ、対照食群と比較する。 ①血清中のトリグリセライドの定量 — 6回目 ②血清中の総コレステロールの定量 — 7回目 ③肝臓総脂質の定量 — 8回目 ④肝臓総脂質中のトリグリセライドの定量 — 9回目 ⑤肝臓総脂質中のコレステロールの定量 — 10回目 2) 絶食がラットのタンパク代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。 ①肝臓及び血清中のタンパクの定量 — 11回目 3) 絶食がラットの糖質代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。 ①肝臓中のグリコーゲンの定量 — 12回目 ②血糖値の測定 — 13回目 ③肝臓グルコース6ホスファターゼ活性の測定 — 14回目 7. 実験のまとめ・ディスカッション — 15回目 [成績評価方法] レポート(60%)・平常点(10%)・小テスト(30%)の総合点で評価する [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 授業中テキストを配布する。 [参考書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ 基礎栄養学実験 著者名：木元幸一・鈴木和春 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0383-5)			

S81010 [HI2-019]

科目名	基礎栄養学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		
[到達目標] 1日の絶食により、生体内の代謝がどのように変るかについて、十分に理解すること。			
[授業概要] ヒトの個体レベルでの栄養現象は、摂取した食品の栄養成分の生体構成成分としての栄養素への代謝変換、さらに臓器間連携による体内での栄養素相互変換という一連の代謝の全体として把握することが必要である。そこで、本実験では、わたしたちの体はどのような構造と機能を持ち、食物をとった場合にどのように対処して生命活動は営まれているのかを知るため、ラットを用いた飼育実験により食生活が生体成分に及ぼす影響について調べ、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。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 絶食のため不足するエネルギーを、生体はどのようにして補填しているのかについて勉強しておくこと。絶食時の代謝を知ることは、糖尿病などの疾病とのかかわりにおいても重要である。			
[授業計画]			
1. 実験についてのオリエンテーション — 1回目 実験項目の内容や注意点について概説する。			
2. 動物実験と飼育の基礎 — 2回目 実験動物の正しい扱い方、飼育の方法および動物実験施設の使用法、動物実験研究倫理規定について説明する。			
3. ラット解剖のデモンストレーション — 3回目 ラットは哺乳動物であり、大きさの違いはあるが内臓の仕組みは人体とよく似ている。各臓器の配置及び構造について実際に解剖を行いながら説明する。			
4. ラットの解剖－臓器重量の測定、サンプリング — 4回目 絶食群、対照としての標準食群の2実験群を設定し、飼育したラットの解剖を行い、臓器のスケッチ、秤量を行う。血液及び肝臓は、以後の生体成分分析試料として、凍結保存する。			
5. まとめとディスカッション — 5回目 ラットの剖検結果のまとめ：絶食がラットの体重、臓器重量、体脂肪蓄積、食餌効率等に及ぼす影響を検証する。			
6. 食餌による生体成分の変化について調べる。 1) 絶食がラットの脂質代謝に及ぼす影響について調べ、対照食群と比較する。 ①血清中のトリグリセライドの定量 — 6回目 ②血清中の総コレステロールの定量 — 7回目 ③肝臓総脂質の定量 — 8回目 ④肝臓総脂質中のトリグリセライドの定量 — 9回目 ⑤肝臓総脂質中のコレステロールの定量 — 10回目 2) 絶食がラットのタンパク代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。 ①肝臓及び血清中のタンパクの定量 — 11回目 3) 絶食がラットの糖質代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。 ①肝臓中のグリコーゲンの定量 — 12回目 ②血糖値の測定 — 13回目 ③肝臓グルコース6ホスファターゼ活性の測定 — 14回目			
7. 実験のまとめ・ディスカッション — 15回目			
[成績評価方法] レポート(60%)・平常点(10%)・小テスト(30%)の総合点で評価する			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 授業中テキストを配布する。			
[参考書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ 基礎栄養学実験 著者名：木元幸一・鈴木和春 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0383-5)			

S81011 [HI2-019]

科目名	基礎栄養学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		

[到達目標]

1日の絶食により、生体内の代謝がどのように変るかについて、十分に理解すること。

[授業概要]

ヒトの個体レベルでの栄養現象は、摂取した食品の栄養成分の生体構成成分としての栄養素への代謝変換、さらに臓器間連携による体内での栄養素相互変換という一連の代謝の全体として把握することが必要である。そこで、本実験では、わたしたちの体はどのような構造と機能を持ち、食物をとった場合にどのように対処して生命活動は営まれているのかを知るため、ラットを用いた飼育実験により食生活が生体成分に及ぼす影響について調べ、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。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

絶食のため不足するエネルギーを、生体はどのようにして補填しているのかについて勉強しておくこと。 絶食時の代謝を知ることは、糖尿病などの疾病とのかかわりにおいても重要である。

[授業計画]

1. 実験についてのオリエンテーション — 1回目

実験項目の内容や注意点について概説する。

2. 動物実験と飼育の基礎 — 2回目

実験動物の正しい扱い方、飼育の方法および動物実験施設の使用法、動物実験研究倫理規定について説明する。

3. ラット解剖のデモンストレーション — 3回目

ラットは哺乳動物であり、大きさの違いはあるが内臓の仕組みは人体とよく似ている。各臓器の配置及び構造について実際に解剖を行いながら説明する。

4. ラットの解剖－臓器重量の測定、サンプリング — 4回目

絶食群、対照としての標準食群の2実験群を設定し、飼育したラットの解剖を行い、臓器のスケッチ、秤量を行う。血液及び肝臓は、以後の生体成分分析試料として、凍結保存する。

5. まとめとディスカッション — 5回目

ラットの剖検結果のまとめ：絶食がラットの体重、臓器重量、体脂肪蓄積、食餌効率等に及ぼす影響を検証する。

6. 食餌による生体成分の変化について調べる。

1) 絶食がラットの脂質代謝に及ぼす影響について調べ、対照食群と比較する。

①血清中のトリグリセライドの定量 — 6回目

②血清中の総コレステロールの定量 — 7回目

③肝臓総脂質の定量 — 8回目

④肝臓総脂質中のトリグリセライドの定量 — 9回目

⑤肝臓総脂質中のコレステロールの定量 — 10回目

2) 絶食がラットのタンパク代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。

①肝臓及び血清中のタンパクの定量 — 11回目

3) 絶食がラットの糖質代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。

①肝臓中のグリコーゲンの定量 — 12回目

②血糖値の測定 — 13回目

③肝臓グルコース6ホスファターゼ活性の測定 — 14回目

7. 実験のまとめ・ディスカッション — 15回目

[成績評価方法]

レポート(60%)・平常点(10%)・小テスト(30%)の総合点で評価する

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

授業中テキストを配布する。

[参考書(ISBN)]

Nブックス実験シリーズ 基礎栄養学実験 著者名：木元和春・鈴木和春
編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0383-5)

S81012 [HI2-019]

科目名	基礎栄養学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		

[到達目標]

1日の絶食により、生体内の代謝がどのように変るかについて、十分に理解すること。

[授業概要]

ヒトの個体レベルでの栄養現象は、摂取した食品の栄養成分の生体構成成分としての栄養素への代謝変換、さらに臓器間連携による体内での栄養素相互変換という一連の代謝の全体として把握することが必要である。そこで、本実験では、わたしたちの体はどのような構造と機能を持ち、食物をとった場合にどのように対処して生命活動は営まれているのかを知るため、ラットを用いた飼育実験により食生活が生体成分に及ぼす影響について調べ、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。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

絶食のため不足するエネルギーを、生体はどのようにして補填しているのかについて勉強しておくこと。
絶食時の代謝を知ることは、糖尿病などの疾病とのかかわりにおいても重要である。

[授業計画]

1. 実験についてのオリエンテーション — 1回目

実験項目の内容や注意点について概説する。

2. 動物実験と飼育の基礎 — 2回目

実験動物の正しい扱い方、飼育の方法および動物実験施設の使用法、動物実験研究倫理規定について説明する。

3. ラット解剖のデモンストレーション — 3回目

ラットは哺乳動物であり、大きさの違いはあるが内臓の仕組みは人体とよく似ている。各臓器の配置及び構造について実際に解剖を行いながら説明する。

4. ラットの解剖－臓器重量の測定、サンプリング — 4回目

絶食群、対照としての標準食群の2実験群を設定し、飼育したラットの解剖を行い、臓器のスケッチ、秤量を行う。血液及び肝臓は、以後の生体成分分析試料として、凍結保存する。

5. まとめとディスカッション — 5回目

ラットの剖検結果のまとめ：絶食がラットの体重、臓器重量、体脂肪蓄積、食餌効率等に及ぼす影響を検証する。

6. 食餌による生体成分の変化について調べる。

1) 絶食がラットの脂質代謝に及ぼす影響について調べ、対照食群と比較する。

①血清中のトリグリセライドの定量 — 6回目

②血清中の総コレステロールの定量 — 7回目

③肝臓総脂質の定量 — 8回目

④肝臓総脂質中のトリグリセライドの定量 — 9回目

⑤肝臓総脂質中のコレステロールの定量 — 10回目

2) 絶食がラットのタンパク代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。

①肝臓及び血清中のタンパクの定量 — 11回目

3) 絶食がラットの糖質代謝に及ぼす影響について調べ、対照群と比較する。

①肝臓中のグリコーゲンの定量 — 12回目

②血糖値の測定 — 13回目

③肝臓グルコース6ホスファターゼ活性の測定 — 14回目

7. 実験のまとめ・ディスカッション — 15回目

[成績評価方法]

レポート(60%)・平常点(10%)・小テスト(30%)の総合点で評価する

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

授業中テキストを配布する。

[参考書(ISBN)]

Nブックス実験シリーズ 基礎栄養学実験 著者名：木元幸一・鈴木和春 編著 出版社：建帛社 (978-4-7679-0383-5)

S81013 [HI2-019]

科目名	基礎化学実験	前期	1 単位
サブタイトル	化学実験の基礎を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] 化学実験の基礎(安全に実験を行うための注意事項を含む)を学び、身に付ける。 [授業概要] 基礎化学実験は、他の化学及び関連科目を理解し易くするために化学の基礎知識についての講義と実験を行う。 実験項目: 1. 実験器具の使い方 2. 結晶をつくる 3. 中和滴定 4. 酸化還元滴定 5. 緩衝作用を調べる 6. 蒸留操作 7. 糖質の定性反応 8. タンパク質の定性反応 9. タンパク質の定量(Ⅰ・Ⅱ:ビュレット法、Ⅲ:Lowry法) 10. 脂質の定性反応 11. 脂質の定量 12. ビタミンの定性反応 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1. オリエンテーション:化学実験の基礎、実験の注意点及び安全管理について説明する。 2. バーナーの構造をしらべる。ガラス細工。硫酸銅を使って実験(硫酸銅を使って、ろ過、傾斜、遠心分離、乾燥の操作を行う)。 3. 中和滴定: 塩酸と水酸化ナトリウムの一定濃度の溶液をつくり、これを用いて中和滴定を行う。 4. 結晶をつくる:結晶をとることの意義について説明。フタル酸を用いて、再結晶をとる。ホウ砂より、ホウ酸をつくる。 5. 酸化還元滴定:過マンガン酸カリウムとシュウ酸ナトリウムの溶液をつくり、酸化還元滴定を行う。 6. 緩衝作用:酢酸と酢酸ナトリウムを用いて、緩衝液をつくり、pHメーターを用いて、緩衝作用を調べる。 7. 蒸留・蒸発・抽出:蒸留・蒸発・抽出の説明。蒸留操作の注意点について説明。常圧蒸留:常圧蒸留装置を用いて、エタノールを蒸留して精製を行う。 8. 糖質の定性反応 9. タンパク質の定性反応 10. タンパク質の定量Ⅰ:分光光度計の原理、使い方を説明。ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。 11. タンパク質の定量Ⅱ:ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。(標準物質による検量曲線の書き方及び計算方法) 12. タンパク質の定量Ⅲ:Lowry法による蛋白質の定量を行う。 13. 脂質の定性反応及び定量(Forch法) 14. ビタミンの定性反応:脂溶性ビタミン(V.A、V.D、V.E)、及び水溶性ビタミン(V.B1、V.B2、V.C)の定性反応 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績50%、授業態度30%、レポート20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] プリント使用 [参考書 (ISBN)] 栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド 著者名:倉沢新一・中島滋・丸井正樹 著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1137-7)			

S80400 [HS1-007]

科目名	基礎化学実験	前期	1 単位
サブタイトル	化学実験の基礎を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] 化学実験の基礎(安全に実験を行うための注意事項を含む)を学び、身に付ける。 [授業概要] 基礎化学実験は、他の化学及び関連科目を理解し易くするために化学の基礎知識についての講義と実験を行う。 実験項目: 1. 実験器具の使い方 2. 結晶をつくる 3. 中和滴定 4. 酸化還元滴定 5. 緩衝作用を調べる 6. 蒸留操作 7. 糖質の定性反応 8. タンパク質の定性反応 9. タンパク質の定量(Ⅰ・Ⅱ:ビュレット法、Ⅲ:Lowry法) 10. 脂質の定性反応 11. 脂質の定量 12. ビタミンの定性反応 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1. オリエンテーション:化学実験の基礎、実験の注意点及び安全管理について説明する。 2. バーナーの構造をしらべる。ガラス細工。硫酸銅を使って実験(硫酸銅を使って、ろ過、傾斜、遠心分離、乾燥の操作を行う)。 3. 中和滴定: 塩酸と水酸化ナトリウムの一定濃度の溶液をつくり、これを用いて中和滴定を行う。 4. 結晶をつくる:結晶をとることの意義について説明。フタル酸を用いて、再結晶をとる。ホウ砂より、ホウ酸をつくる。 5. 酸化還元滴定:過マンガン酸カリウムとシュウ酸ナトリウムの溶液をつくり、酸化還元滴定を行う。 6. 緩衝作用:酢酸と酢酸ナトリウムを用いて、緩衝液をつくり、pHメーターを用いて、緩衝作用を調べる。 7. 蒸留・蒸発・抽出:蒸留・蒸発・抽出の説明。蒸留操作の注意点について説明。常圧蒸留:常圧蒸留装置を用いて、エタノールを蒸留して精製を行う。 8. 糖質の定性反応 9. タンパク質の定性反応 10. タンパク質の定量Ⅰ:分光光度計の原理、使い方を説明。ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。 11. タンパク質の定量Ⅱ:ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。(標準物質による検量曲線の書き方及び計算方法) 12. タンパク質の定量Ⅲ:Lowry法による蛋白質の定量を行う。 13. 脂質の定性反応及び定量(Forch法) 14. ビタミンの定性反応:脂溶性ビタミン(V.A、V.D、V.E)、及び水溶性ビタミン(V.B1、V.B2、V.C)の定性反応 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績50%、授業態度30%、レポート20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント使用 [参考書(ISBN)] 栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド 著者名:倉沢新一・中島滋・丸井正樹 著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1137-7)			

S80401 [HS1-007]

科目名	基礎化学実験	後期	1 単位
サブタイトル	化学実験の基礎を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] 化学実験の基礎(安全に実験を行うための注意事項を含む)を学び、身に付ける。 [授業概要] 基礎化学実験は、他の化学及び関連科目を理解し易くするために化学の基礎知識についての講義と実験を行う。 実験項目: 1. 実験器具の使い方 2. 結晶をつくる 3. 中和滴定 4. 酸化還元滴定 5. 緩衝作用を調べる 6. 蒸留操作 7. 糖質の定性反応 8. タンパク質の定性反応 9. タンパク質の定量(Ⅰ・Ⅱ:ビュレット法、Ⅲ:Lowry法) 10. 脂質の定性反応 11. 脂質の定量 12. ビタミンの定性反応 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1. オリエンテーション:化学実験の基礎、実験の注意点及び安全管理について説明する。 2. バーナーの構造をしらべる。ガラス細工。硫酸銅を使って実験(硫酸銅を使って、ろ過、傾斜、遠心分離、乾燥の操作を行う)。 3. 中和滴定: 塩酸と水酸化ナトリウムの一定濃度の溶液をつくり、これを用いて中和滴定を行う。 4. 結晶をつくる:結晶をとることの意義について説明。フタル酸を用いて、再結晶をとる。ホウ砂より、ホウ酸をつくる。 5. 酸化還元滴定:過マンガン酸カリウムとシュウ酸ナトリウムの溶液をつくり、酸化還元滴定を行う。 6. 緩衝作用:酢酸と酢酸ナトリウムを用いて、緩衝液をつくり、pHメーターを用いて、緩衝作用を調べる。 7. 蒸留・蒸発・抽出:蒸留・蒸発・抽出の説明。蒸留操作の注意点について説明。常圧蒸留:常圧蒸留装置を用いて、エタノールを蒸留して精製を行う。 8. 糖質の定性反応 9. タンパク質の定性反応 10. タンパク質の定量Ⅰ:分光光度計の原理、使い方を説明。ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。 11. タンパク質の定量Ⅱ:ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。(標準物質による検量曲線の書き方及び計算方法) 12. タンパク質の定量Ⅲ:Lowry法による蛋白質の定量を行う。 13. 脂質の定性反応及び定量(Forch法) 14. ビタミンの定性反応:脂溶性ビタミン(V.A、V.D、V.E)、及び水溶性ビタミン(V.B1、V.B2、V.C)の定性反応 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績50%、授業態度30%、レポート20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] プリント使用 [参考書 (ISBN)] 栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド 著者名:倉沢新一・中島滋・丸井正樹 著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1137-7)			

S80402 [HS1-007]

科目名	基礎化学実験	後期	1 単位
サブタイトル	化学実験の基礎を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] 化学実験の基礎(安全に実験を行うための注意事項を含む)を学び、身に付ける。 [授業概要] 基礎化学実験は、他の化学及び関連科目を理解し易くするために化学の基礎知識についての講義と実験を行う。 実験項目: 1. 実験器具の使い方 2. 結晶をつくる 3. 中和滴定 4. 酸化還元滴定 5. 緩衝作用を調べる 6. 蒸留操作 7. 糖質の定性反応 8. タンパク質の定性反応 9. タンパク質の定量(Ⅰ・Ⅱ:ビュレット法、Ⅲ:Lowry法) 10. 脂質の定性反応 11. 脂質の定量 12. ビタミンの定性反応 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し、理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1. オリエンテーション:化学実験の基礎、実験の注意点及び安全管理について説明する。 2. バーナーの構造をしらべる。ガラス細工。硫酸銅を使って実験(硫酸銅を使って、ろ過、傾斜、遠心分離、乾燥の操作を行う)。 3. 中和滴定: 塩酸と水酸化ナトリウムの一定濃度の溶液をつくり、これを用いて中和滴定を行う。 4. 結晶をつくる:結晶をとることの意義について説明。フタル酸を用いて、再結晶をとる。ホウ砂より、ホウ酸をつくる。 5. 酸化還元滴定:過マンガン酸カリウムとシュウ酸ナトリウムの溶液をつくり、酸化還元滴定を行う。 6. 緩衝作用:酢酸と酢酸ナトリウムを用いて、緩衝液をつくり、pHメーターを用いて、緩衝作用を調べる。 7. 蒸留・蒸発・抽出:蒸留・蒸発・抽出の説明。蒸留操作の注意点について説明。常圧蒸留:常圧蒸留装置を用いて、エタノールを蒸留して精製を行う。 8. 糖質の定性反応 9. タンパク質の定性反応 10. タンパク質の定量Ⅰ:分光光度計の原理、使い方を説明。ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。 11. タンパク質の定量Ⅱ:ビュレット法によるタンパク質の定量を行う。(標準物質による検量曲線の書き方及び計算方法) 12. タンパク質の定量Ⅲ:Lowry法による蛋白質の定量を行う。 13. 脂質の定性反応及び定量(Forch法) 14. ビタミンの定性反応:脂溶性ビタミン(V.A、V.D、V.E)、及び水溶性ビタミン(V.B1、V.B2、V.C)の定性反応 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績50%、授業態度30%、レポート20% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント使用 [参考書(ISBN)] 栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド 著者名:倉沢新一・中島滋・丸井正樹 著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1137-7)			

S80403 [HS1-007]

科目名	基礎微生物学実験	後期	1 単位
サブタイトル	微生物と食品の製造・保存・腐敗及び健康・疾病との関係		
担当者	山本 勇		
[到達目標] ・食品製造や健康・疾病と深い関わりのある微生物を、実験を通して身近にとらえ、調べ、考え、理解する。 ・肉眼では見えない微生物がからだのどの部位にいてどんな働きをしているのかを知り、考える。 ・食品製造に働いているカビ、酵母、細菌を分離し、それらの形態、生理機能と食品製造への利用について考える。 ・微生物の検出と計数の方法について微生物の増殖条件との関係から理解する。 ・DNAの取り扱い方法を学び、遺伝子組換えの基礎と安全性について理解する。 [授業概要] 試薬や培地などの滅菌法や無菌操作など微生物の取り扱い方法を習得し、分類上の特徴や生理的性質を検討する実験および遺伝子操作の基礎実験を行う。また、微生物の分類、微生物と環境、分子生物学の基礎、バイオテクノロジー等を講義する。実験は可能な限り一人ひとりで行う。実験用の白衣を着用すること。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「実験の前に調べてみよう」(プリント)に取り組み、各実験の第1日目にレポートすること。実験終了後はプリントに示した「レポートの作成方法」に従ってレポートをまとめ、次の実験日の終了時に提出すること。 [授業計画] 1. 微生物学実験を行うための諸注意、および、滅菌法の解説。図書館の利用のしかた。 2. からだの微生物(第1日): 人に常在する微生物と相互作用、疾病の原因と予防を考える。培地作製、試料塗布、培養 3. からだの微生物(第2日):コロニー観察、顕微鏡観察 4. 食品と微生物:無菌操作を習得し、食文化と微生物の働きを考える。 食品と微生物(1)酵母(第1日):アルコール発酵試験、器具の滅菌、培地への酵母接種 5. 食品と微生物(1)酵母(第2日):アルコール発酵の測定、顕微鏡観察による細胞の生死判定 6. 食品と微生物(2)カビ(第1日):米麹からコウジカビを単離 7. 食品と微生物(2)カビ(第2日):コウジカビコロニーの観察、顕微鏡観察、生理的性質の検討 8. 食品と微生物(3)細菌(第1日):ヨーグルトの作製、乳酸菌の種類と役割について 9. 食品と微生物(3)細菌(第2日):スキムミルクの性状変化、pH測定、顕微鏡観察 10. 生菌数の測定(第1日):測定の方法と意味を学び、微生物の増殖条件について考える。試料の培養、系列希釈 11. 生菌数の測定(第2日):大腸菌コロニーの計数、生菌数の計算、有効数字 12. 遺伝子操作の基礎実験(第1日):DNA中の遺伝子情報および取扱いについて概説。遺伝子操作の原理を学ぶ。 13. 遺伝子操作の基礎実験(第2日):プラスミドDNAの分離・抽出 14. 遺伝子操作の基礎実験(第3日):DNAの制限酵素による切断およびアガロースゲル電気泳動によるサイズ測定・品質評価 15. まとめ [成績評価方法] レポート(70%)および試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食品微生物学 出版社:建帛社 (978-4-7679-0228-9) プリント [参考書(ISBN)] 授業の中で紹介する			

S80360 [HB1-005]

科目名	基礎微生物学実験	前期	1 単位
サブタイトル	微生物と食品製造・保存・腐敗及び健康・疾病との関係		
担当者	山本 勇		
[到達目標] ・食品製造や健康・疾病と深い関わりのある微生物を、実験を通して身近にとらえ、調べ、考え、理解する。 ・肉眼では見えない微生物がからだのどの部位にいてどんな働きをしているのかを知り、考える。 ・食品製造に働いているカビ、酵母、細菌を分離し、それらの形態、生理機能と食品製造への利用について考える。 ・微生物の検出と計数の方法について微生物の増殖条件との関係から理解する。 ・DNAの取り扱い方法を学び、遺伝子組換えの基礎と安全性について理解する。 [授業概要] 試薬や培地などの滅菌法や無菌操作など微生物の取り扱い方法を習得し、分類上の特徴や生理的性質を検討する実験および遺伝子操作の基礎実験を行う。また、微生物の分類、微生物と環境、分子生物学の基礎、バイオテクノロジー等を講義する。実験は可能な限り一人ひとりで行う。実験用の白衣を着用すること。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「実験の前に調べてみよう」(プリント)に取り組み、各実験の第1日目にレポートすること。実験終了後はプリントに示した「レポートの作成方法」に従ってレポートをまとめ、次の実験日の終了時に提出すること。 [授業計画] 1. 微生物学実験を行うための諸注意、および、滅菌法の解説。図書館の利用のしかた。 2. からだの微生物(第1日): 人に常在する微生物と相互作用、疾病の原因と予防を考える。培地作製、試料塗布、培養 3. からだの微生物(第2日):コロニー観察、顕微鏡観察 4. 食品と微生物:無菌操作を習得し、食文化と微生物の働きを考える。 食品と微生物(1)酵母(第1日):アルコール発酵試験、器具の滅菌、培地への酵母接種 5. 食品と微生物(1)酵母(第2日):アルコール発酵の測定、顕微鏡観察による細胞の生死判定 6. 食品と微生物(2)カビ(第1日):米麹からコウジカビを単離 7. 食品と微生物(2)カビ(第2日):コウジカビコロニーの観察、顕微鏡観察、生理的性質の検討 8. 食品と微生物(3)細菌(第1日):ヨーグルトの作製、乳酸菌の種類と役割について 9. 食品と微生物(3)細菌(第2日):スキムミルクの性状変化、pH測定、顕微鏡観察 10. 生菌数の測定(第1日):測定の方法と意味を学び、微生物の増殖条件について考える。試料の培養、系列希釈 11. 生菌数の測定(第2日):大腸菌コロニーの計数、生菌数の計算、有効数字 12. 遺伝子操作の基礎実験(第1日):DNA中の遺伝子情報および取扱いについて概説。遺伝子操作の原理を学ぶ。 13. 遺伝子操作の基礎実験(第2日):プラスミドDNAの分離・抽出 14. 遺伝子操作の基礎実験(第3日):DNAの制限酵素による切断およびアガロースゲル電気泳動によるサイズ測定・品質評価 15. まとめ [成績評価方法] レポート(70%)および試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食品微生物学 出版社:建帛社 (978-4-7679-0228-9) プリント [参考書(ISBN)] 授業の中で紹介する			

S80361 [HB1-005]

科目名	基礎微生物学実験	後期	1 単位
サブタイトル	微生物と食品製造・保存・腐敗及び健康・疾病との関係		
担当者	山本 勇		
[到達目標] ・食品製造や健康・疾病と深い関わりのある微生物を、実験を通して身近にとらえ、調べ、考え、理解する。 ・肉眼では見えない微生物がからだのどの部位にいてどんな働きをしているのかを知り、考える。 ・食品製造に働いているカビ、酵母、細菌を分離し、それらの形態、生理機能と食品製造への利用について考える。 ・微生物の検出と計数の方法について微生物の増殖条件との関係から理解する。 ・DNAの取り扱い方法を学び、遺伝子組換えの基礎と安全性について理解する。 [授業概要] 試薬や培地などの滅菌法や無菌操作など微生物の取り扱い方法を習得し、分類上の特徴や生理的性質を検討する実験および遺伝子操作の基礎実験を行う。また、微生物の分類、微生物と環境、分子生物学の基礎、バイオテクノロジー等を講義する。実験は可能な限り一人ひとりで行う。実験用の白衣を着用すること。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「実験の前に調べてみよう」(プリント)に取り組み、各実験の第1日目にレポートすること。実験終了後はプリントに示した「レポートの作成方法」に従ってレポートをまとめ、次の実験日の終了時に提出すること。 [授業計画] 1. 微生物学実験を行うための諸注意、および、滅菌法の解説。図書館の利用のしかた。 2. からだの微生物(第1日): 人に常在する微生物と相互作用、疾病の原因と予防を考える。培地作製、試料塗布、培養 3. からだの微生物(第2日):コロニー観察、顕微鏡観察 4. 食品と微生物:無菌操作を習得し、食文化と微生物の働きを考える。 食品と微生物(1)酵母(第1日):アルコール発酵試験、器具の滅菌、培地への酵母接種 5. 食品と微生物(1)酵母(第2日):アルコール発酵の測定、顕微鏡観察による細胞の生死判定 6. 食品と微生物(2)カビ(第1日):米麹からコウジカビを単離 7. 食品と微生物(2)カビ(第2日):コウジカビコロニーの観察、顕微鏡観察、生理的性質の検討 8. 食品と微生物(3)細菌(第1日):ヨーグルトの作製、乳酸菌の種類と役割について 9. 食品と微生物(3)細菌(第2日):スキムミルクの性状変化、pH測定、顕微鏡観察 10. 生菌数の測定(第1日):測定の方法と意味を学び、微生物の増殖条件について考える。試料の培養、系列希釈 11. 生菌数の測定(第2日):大腸菌コロニーの計数、生菌数の計算、有効数字 12. 遺伝子操作の基礎実験(第1日):DNA中の遺伝子情報および取扱いについて概説。遺伝子操作の原理を学ぶ。 13. 遺伝子操作の基礎実験(第2日):プラスミドDNAの分離・抽出 14. 遺伝子操作の基礎実験(第3日):DNAの制限酵素による切断およびアガロースゲル電気泳動によるサイズ測定・品質評価 15. まとめ [成績評価方法] レポート(70%)および試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食品微生物学 出版社:建帛社 (978-4-7679-0228-9) プリント [参考書(ISBN)] 授業の中で紹介する			

S80362 [HB1-005]

科目名	基礎微生物学実験	前期	1 単位
サブタイトル	微生物と食品製造・保存・腐敗及び健康・疾病との関係		
担当者	山本 勇		
[到達目標] ・食品製造や健康・疾病と深い関わりのある微生物を、実験を通して身近にとらえ、調べ、考え、理解する。 ・肉眼では見えない微生物がからだのどの部位にいてどんな働きをしているのかを知り、考える。 ・食品製造に働いているカビ、酵母、細菌を分離し、それらの形態、生理機能と食品製造への利用について考える。 ・微生物の検出と計数の方法について微生物の増殖条件との関係から理解する。 ・DNAの取り扱い方法を学び、遺伝子組換えの基礎と安全性について理解する。 [授業概要] 試薬や培地などの滅菌法や無菌操作など微生物の取り扱い方法を習得し、分類上の特徴や生理的性質を検討する実験および遺伝子操作の基礎実験を行う。また、微生物の分類、微生物と環境、分子生物学の基礎、バイオテクノロジー等を講義する。実験は可能な限り一人ひとりで行う。実験用の白衣を着用すること。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「実験の前に調べてみよう」(プリント)に取り組み、各実験の第1日目にレポートすること。実験終了後はプリントに示した「レポートの作成方法」に従ってレポートをまとめ、次の実験日の終了時に提出すること。 [授業計画] 1. 微生物学実験を行うための諸注意、および、滅菌法の解説。図書館の利用のしかた。 2. からだの微生物(第1日): 人に常在する微生物と相互作用、疾病の原因と予防を考える。培地作製、試料塗布、培養 3. からだの微生物(第2日):コロニー観察、顕微鏡観察 4. 食品と微生物:無菌操作を習得し、食文化と微生物の働きを考える。 食品と微生物(1)酵母(第1日):アルコール発酵試験、器具の滅菌、培地への酵母接種 5. 食品と微生物(1)酵母(第2日):アルコール発酵の測定、顕微鏡観察による細胞の生死判定 6. 食品と微生物(2)カビ(第1日):米麹からコウジカビを単離 7. 食品と微生物(2)カビ(第2日):コウジカビコロニーの観察、顕微鏡観察、生理的性質の検討 8. 食品と微生物(3)細菌(第1日):ヨーグルトの作製、乳酸菌の種類と役割について 9. 食品と微生物(3)細菌(第2日):スキムミルクの性状変化、pH測定、顕微鏡観察 10. 生菌数の測定(第1日):測定の方法と意味を学び、微生物の増殖条件について考える。試料の培養、系列希釈 11. 生菌数の測定(第2日):大腸菌コロニーの計数、生菌数の計算、有効数字 12. 遺伝子操作の基礎実験(第1日):DNA中の遺伝子情報および取扱いについて概説。遺伝子操作の原理を学ぶ。 13. 遺伝子操作の基礎実験(第2日):プラスミドDNAの分離・抽出 14. 遺伝子操作の基礎実験(第3日):DNAの制限酵素による切断およびアガロースゲル電気泳動によるサイズ測定・品質評価 15. まとめ [成績評価方法] レポート(70%)および試験(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 食品微生物学 出版社:建帛社 (978-4-7679-0228-9) プリント [参考書(ISBN)] 授業の中で紹介する			

S80363 [HB1-005]

科目名	給食経営管理実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 特定給食施設における栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につけることを目的とする。			
[授業概要] 給食施設の種類に応じた目的、経営方針、組織を明らかにし、食事サービスのマネジメントを実習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 給食経営管理論、フードシステム論をはじめ給食管理業務に関する科目についての復習しておく。 とくに大量調理施設衛生管理マニュアルについては、復習し学習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習日程・グループ分け・厨房見学・レイアウト 2. 給食経営計画:食事計画・栄養計画・献立計画 3. 給食経営計画:食材計画・作業計画・施設・設備 4. 試作 5. 作業計画・発注計画 6～13. そのうち管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回 実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめ 14. 実習データとまとめ及び課題のまとめ 15. 総合反省会、まとめ、実習ノート提出			
[成績評価方法] 実習態度(30%)、実習ノート及びレポート(40%)、積極的な実習の事前事後学習態度とまとめ(30%)により評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実習」 著者名:石田裕美 出版社:建帛社 (978-4-7697-0557-0) 改訂新版大量調理 著者名:殿塚婦美子 出版社:学建書院 (978-4-7624-0872-4 c3077) 「調理のためのベーシックデータ第4版」 著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077) 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0 c3077) 「日本食品標準成分表2015(7訂)」準拠七訂食品成分表2016 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1016-5)			
[参考書(ISBN)] 給食経営管理論 著者名:石田裕美 出版社:南江堂 (978-4-524-26228-1 C3047) 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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70989-4 c3347)			

S81520 [HI3-021]

科目名	給食経営管理実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 特定給食施設における栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につけることを目的とする。			
[授業概要] 給食施設の種類のに応じた目的、経営方針、組織を明らかにし、食事サービスのマネジメントを実習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 給食経営管理論、フードシステム論をはじめ給食管理業務に関する科目についての復習しておく。 とくに大量調理施設衛生管理マニュアルについては、復習し学習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習日程・グループ分け・厨房見学・レイアウト 2. 給食経営計画:食事計画・栄養計画・献立計画 3. 給食経営計画:食材計画・作業計画・施設・設備 4. 試作 5. 作業計画・発注計画 6～13. そのうち管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回 実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめ 14. 実習データとまとめ及び課題のまとめ 15. 総合反省会、まとめ、実習ノート提出			
[成績評価方法] 実習態度(30%)、実習ノート及びレポート(40%)、積極的な実習の事前事後学習態度とまとめ(30%)により評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実習」 著者名:石田裕美 出版社:建帛社 (978-4-7697-0557-0) 改訂新版大量調理 著者名:殿塚婦美子 出版社:学建書院 (978-4-7624-0872-4 c3077) 「調理のためのベーシックデータ第4版」 著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077) 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0 c3077) 「日本食品標準成分表2015(7訂)」準拠七訂食品成分表2016 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1016-5)			
[参考書(ISBN)] 給食経営管理論 著者名:石田裕美 出版社:南江堂 (978-4-524-26228-1 C3047) 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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70989-4 c3347)			

S81521 [HI3-021]

科目名	給食経営管理実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 特定給食施設における栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につけることを目的とする。			
[授業概要] 給食施設の種類に応じた目的、経営方針、組織を明らかにし、食事サービスのマネジメントを実習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 給食経営管理論、フードシステム論をはじめ給食管理業務に関する科目についての復習しておく。 とくに大量調理施設衛生管理マニュアルについては、復習し学習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習日程・グループ分け・厨房見学・レイアウト 2. 給食経営計画:食事計画・栄養計画・献立計画 3. 給食経営計画:食材計画・作業計画・施設・設備 4. 試作 5. 作業計画・発注計画 6～13. そのうち管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回 実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめ 14. 実習データとまとめ及び課題のまとめ 15. 総合反省会、まとめ、実習ノート提出			
[成績評価方法] 実習態度(30%)、実習ノート及びレポート(40%)、積極的な実習の事前事後学習態度とまとめ(30%)により評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実習」 著者名:石田裕美 出版社:建帛社 (978-4-7697-0557-0) 改訂新版大量調理 著者名:殿塚婦美子 出版社:学建書院 (978-4-7624-0872-4 c3077) 「調理のためのベーシックデータ第4版」 著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077) 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0 c3077) 「日本食品標準成分表2015(7訂)」準拠七訂食品成分表2016 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1016-5)			
[参考書(ISBN)] 給食経営管理論 著者名:石田裕美 出版社:南江堂 (978-4-524-26228-1 C3047) 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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70989-4 c3347)			

S81522 [HI3-021]

科目名	給食経営管理実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 特定給食施設における栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につけることを目的とする。			
[授業概要] 給食施設の種類に応じた目的、経営方針、組織を明らかにし、食事サービスのマネジメントを実習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 給食経営管理論、フードシステム論をはじめ給食管理業務に関する科目についての復習しておく。 とくに大量調理施設衛生管理マニュアルについては、復習し学習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習日程・グループ分け・厨房見学・レイアウト 2. 給食経営計画:食事計画・栄養計画・献立計画 3. 給食経営計画:食材計画・作業計画・施設・設備 4. 試作 5. 作業計画・発注計画 6～13. そのうち管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回 実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめ 14. 実習データとまとめ及び課題のまとめ 15. 総合反省会、まとめ、実習ノート提出			
[成績評価方法] 実習態度(30%)、実習ノート及びレポート(40%)、積極的な実習の事前事後学習態度とまとめ(30%)により評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実習」 著者名:石田裕美 出版社:建帛社 (978-4-7697-0557-0) 改訂新版大量調理 著者名:殿塚婦美子 出版社:学建書院 (978-4-7624-0872-4 c3077) 「調理のためのベーシックデータ第4版」 著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077) 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0 c3077) 「日本食品標準成分表2015(7訂)」準拠七訂食品成分表2016 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1016-5)			
[参考書(ISBN)] 給食経営管理論 著者名:石田裕美 出版社:南江堂 (978-4-524-26228-1 C3047) 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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70989-4 c3347)			

S81523 [HI3-021]

科目名	給食経営管理実習Ⅰ（校外）	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		

[到達目標]
各給食施設の特徴を知り、それらに適した給食の運営及び経営管理のあり方を理解する。
また、経営資源の適切な配分を実践的に修得する。

[授業概要]
実習概要(到達目標)事業所・学校給食センター・福祉施設・病院などの特定給食施設において、各施設の組織の概要を理解し、それぞれの施設での給食に係る、組織と運営・業務内容の実態を把握し、給食経営管理のあり方を修得することを目的とする。給食経営の資源となる「人」・「物」・「金」・「情報」について、それぞれの施設での運営状況を学ぶ。単なる見学ではなく、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る。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]
給食経営管理論、フードシステム論、給食経営管理実習について復習しておくこと。また実習施設の概要についても調べておくこと。また、実習中に何を学びたいか、目的を明確にしておくこと。

[授業計画]

1. 実習準備
事前に提示された課題について深く理解し、関連の資料収集をする。事前教育や提示された課題を理解した上で、実習施設でどのようなことを学びたいのか、疑問点などについて予め考えておく。

2. 実習内容

(1)学校給食
成長期にある児童を対象として、栄養の改善及び健康の増進だけでなく、日常における食事について正しい理解と望ましい食習慣、明るい社交性を養うこと、さらに食糧の生産・配分・消費などについて正しく理解できるよう学校給食法に基づいた栄養教育を学ぶ。

(2)事業所給食
年齢や食習慣の多様な喫食者を対象として、その食事を栄養的・衛生的かつ能率的に提供する方法を体得する。栄養管理だけでなく、フードサービスマネジメントについての知識を特に必要とされる現場の一つで、経営管理・人事作業管理など多くの課題発見を期待される施設である。

(3)福祉施設給食
対象者のリハビリテーション・看護・介護・保育の状況を把握し、給食を通じてその健康維持・家庭復帰の促進などを学ぶ。
臨床の場に近い施設と考えられ、画一的な栄養管理ではなく、個々に対する栄養アセスメントについても専門知識を要する。

(4)病院給食
治療食としての給食の意義を学ぶ。

学内での実習に関する事前及び事後指導

1. 事前課題を通して実習の目的・目標を明確にする。
2. 実習後は、実習によって体得した事項を整理する。
3. 実習報告会を実施し、グループごとにその成果と反省点を検討、情報共有するとともに、特定給食施設における管理栄養士の役割について理解する。

[成績評価方法]
実習期間中の態度(40%)、実習ノート(40%)、
実習課題(20%)

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]
臨地実習・校外実習ハンドブック より深い学びのために 著者名:赤尾正、井上範之、植田福裕、岡村佳代子、岡村吉隆、黒川通典、田中俊治、多門隆子、中野忠雄、西村智子、畑田澄夫。藤原正嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4)

[参考書(ISBN)]
「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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開」 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70989-4 c3347)
「健康・栄養科学シリーズ給食経営管理論」 著者名:石田裕美 出版社:南江堂 (978-4-524-26228-1 C3047)
「調理のためのベーシックデータ」 著者名:松本伸子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0317-4 c2077)
「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名:鈴木久乃 出版社:建帛社 (978-4-7679-0601-0c3077)
「日本食品標準成分表2017(7訂)」準拠七訂食品成分表2018 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1016-5)

S81730 [HI3-024]

科目名	給食経営管理実習Ⅱ（校外）	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
〔 到達目標 〕 給食経営管理実習Ⅰ（校外）で習得した内容を基礎として、経営管理の諸問題を総合的に判断し、解決する能力を習得する。			
〔 授業概要 〕 給食経営管理論で学んだ知識と給食経営管理技術の統合を図るため、給食経営管理実習Ⅰ（校外）で学んだことに引き続き、事業所・学校（給食センター）・福祉施設・病院などの特定給食施設で、臨地実習を行う。給食現場では、栄養管理・経営管理・衛生管理・品質管理などに係る諸問題を総合的に判断し、解決する能力が求められる。これらに対して実践的に対応可能な知識を習得することが本実習の目的である。また与えられた課題のみを解決するのではなく、自らが課題を発展的に展開する能力を養うことも重要であり、このような観点からの学習も行う。			
〔 準備学修（授業前後の主体的な学修） 〕 給食経営管理論、フードシステム論、給食経営管理実習について復習しておくこと。また実習施設の概要についても調べておくこと。			
〔 授業計画 〕 事業所・学校（給食センター）・福祉施設・病院などにおいて管理栄養士の指導のもと1週間の実習の中で以下の内容について体得する。 給食運営・関連資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面のマネジメントを行う。 1. 栄養・給食業務の総合的マネジメント業務の運営方針と業務目標の設定 2. 各種業務の企画・立案、業務の運営に関わる会議の企画と運営 3. 人事及び労務管理や人材育成、職場教育 4. 栄養部門における運営経費の把握と経営管理他部門及び他職種との連絡調整 5. アウトソーシング、リスクマネジメントの実際、調査・研究など			
学内での実習に関する事前及び事後指導 1. 事前課題を通して実習の目的・目標を明確にする。 2. 実習後は、実習によって体得した事項を整理する。 3. 実習報告会を実施し、グループごとにその成果と反省点を検討、情報共有するとともに、特定給食施設における栄養管理を目的とした給食経営管理を行うために管理栄養士としてのマネジメント能力を身につける。			
〔 成績評価方法 〕 実習期間中の態度（40%）、実習ノート（40%）、実習課題（20%）			
〔 オフィスアワー（質問等の受付方法） 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書（ISBN） 〕 臨地実習・校外実習ハンドブック より深い学びのために 著者名：赤尾正、井上範之、植田福裕、岡村佳代子、岡村吉隆、黒川通典、田中俊治、多門隆子、中野忠雄、西村智子、畑田澄夫。藤原正嘉 出版社：みらい（4978-4-86015-330-4）			
〔 参考書（ISBN） 〕 「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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開」 著者名：石田裕美 出版社：医歯薬出版（978-4-263-70989-4 c3347） 「健康・栄養科学シリーズ給食経営管理論」 著者名：石田裕美 出版社：南江堂（978-4-524-26228-1C3047） 「調理のためのベーシックデータ」 著者名：松本伸子 出版社：女子栄養大学出版部（978-4-7895-0317-4 c2077） 「栄養・食事管理のための対象者別給食献立」 著者名：鈴木久乃 出版社：建帛社（978-4-7679-0601-0 c3077） 「日本食品標準成分表2015(7訂)」準拠七訂食品成分表2016 出版社：女子栄養大学出版部（978-4-7895-1016-5）			

S81740 [HI3-025]

科目名	給食経営管理論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] 管理栄養士業務の中で、特に特定給食施設におけるQOLの向上を目標にした「栄養・食事管理」と「経営管理」などを中心とした総合的なマネジメントを行うための基礎的な能力を身につける。献立作成の基本を理解する。			
[授業概要] 給食経営管理論の概念は、食事サービスを介して行う栄養・食事管理と、給食の生産管理を中心とした経営管理の二つの柱から成り立っている。管理栄養士においてはこれらを総合的にマネジメントする能力が必要とされている。管理栄養士に必要な給食経営管理の知識、マネジメントの基本的な考え方や方法の修得に向け、学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 調理学・食品学・栄養学・衛生学など関連基礎科目の内容を理解しておく。 普段から、食生活に関心を持ち、意識して生活する。例えば、食品の季節を知る、価格を知る、自分で料理するなど。			
[授業計画] 1. 給食の概念(給食の定義・意義と目的) 2. 特定給食施設と関連法規 3. 給食経営管理の概念(栄養・食事管理、経営管理の意義と目的) 4. 給食とマーケティング 5. 栄養・食事管理(献立作成基準の作成) 6. 栄養・食事計画(献立作成) 7. 生産管理(給食の品質の標準化・評価) 8. 給食の生産(原価) 9. 給食の生産(食材) 10. 生産管理(大量調理の方法・特性) 11. 給食の安全・衛生(施設・設備の保守) 12. 給食の安全・衛生(大量調理施設衛生管理マニュアル) 13. 給食の安全・衛生(事故・災害時対策) 14. 給食の人事・事務 15. まとめ			
[成績評価方法] 定期試験(80%)、平常点(10%)、レポート(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実務ガイドブック」 著者名:富岡和夫編著 出版社:同文書院 (978-4-8103-1390-1) プリント配布			
[参考書(ISBN)] Plan-Do-Check-Actにそった「給食運営・経営管理実習のてびき」第5版 著者名:西川貴子 深津智恵美 清水典子 富永しのぶ著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70665-7) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8) 「献立作成の基本と実践」講談社サイエンティフィック 著者名:藤原政嘉・河原和枝編 出版社:講談社サイエンティフィック (978-4-06-155378-1) 給食のための基礎からの献立作成―大量調理の基礎から評価まで― 著者名:上地加容子・片山直美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0570-9)			

S81550 [HI2-024]

科目名	給食経営管理論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] 管理栄養士業務の中で、特に特定給食施設におけるQOLの向上を目標にした「栄養・食事管理」と「経営管理」などを中心とした総合的なマネジメントを行うための基礎的な能力を身につける。献立作成の基本を理解する。			
[授業概要] 給食経営管理論の概念は、食事サービスを介して行う栄養・食事管理と、給食の生産管理を中心とした経営管理の二つの柱から成り立っている。管理栄養士においてはこれらを総合的にマネジメントする能力が必要とされている。管理栄養士に必要な給食経営管理の知識、マネジメントの基本的な考え方や方法の修得に向け、学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 調理学・食品学・栄養学・衛生学など関連基礎科目の内容を理解しておく。 普段から、食生活に関心を持ち、意識して生活する。例えば、食品の季節を知る、価格を知る、自分で料理するなど。			
[授業計画] 1. 給食の概念(給食の定義・意義と目的) 2. 特定給食施設と関連法規 3. 給食経営管理の概念(栄養・食事管理、経営管理の意義と目的) 4. 給食とマーケティング 5. 栄養・食事管理(献立作成基準の作成) 6. 栄養・食事計画(献立作成) 7. 生産管理(給食の品質の標準化・評価) 8. 給食の生産(原価) 9. 給食の生産(食材) 10. 生産管理(大量調理の方法・特性) 11. 給食の安全・衛生(施設・設備の保守) 12. 給食の安全・衛生(大量調理施設衛生管理マニュアル) 13. 給食の安全・衛生(事故・災害時対策) 14. 給食の人事・事務 15. まとめ			
[成績評価方法] 定期試験(80%)、平常点(10%)、レポート(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実務ガイドブック」 著者名:富岡和夫編著 出版社:同文書院 (978-4-8103-1390-1) プリント配布			
[参考書(ISBN)] Plan-Do-Check-Actにそった「給食運営・経営管理実習のてびき」第5版 著者名:西川貴子 深津智恵美 清水典子 富永しのぶ著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70665-7) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8) 「献立作成の基本と実践」講談社サイエンティフィック 著者名:藤原政嘉・河原和枝編 出版社:講談社サイエンティフィック (978-4-06-155378-1) 給食のための基礎からの献立作成―大量調理の基礎から評価まで― 著者名:上地加容子・片山直美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0570-9)			

S81551 [HI2-024]

科目名	給食経営管理論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] 管理栄養士業務の中で、特に特定給食施設におけるQOLの向上を目標にした「栄養・食事管理」と「経営管理」などを中心とした総合的なマネジメントを行うための基礎的な能力を身につける。献立作成の基本を理解する。			
[授業概要] 給食経営管理論の概念は、食事サービスを介して行う栄養・食事管理と、給食の生産管理を中心とした経営管理の二つの柱から成り立っている。管理栄養士においてはこれらを総合的にマネジメントする能力が必要とされている。管理栄養士に必要な給食経営管理の知識、マネジメントの基本的な考え方や方法の修得に向け、学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 調理学・食品学・栄養学・衛生学など関連基礎科目の内容を理解しておく。 普段から、食生活に関心を持ち、意識して生活する。例えば、食品の季節を知る、価格を知る、自分で料理するなど。			
[授業計画] 1. 給食の概念(給食の定義・意義と目的) 2. 特定給食施設と関連法規 3. 給食経営管理の概念(栄養・食事管理、経営管理の意義と目的) 4. 給食とマーケティング 5. 栄養・食事管理(献立作成基準の作成) 6. 栄養・食事計画(献立作成) 7. 生産管理(給食の品質の標準化・評価) 8. 給食の生産(原価) 9. 給食の生産(食材) 10. 生産管理(大量調理の方法・特性) 11. 給食の安全・衛生(施設・設備の保守) 12. 給食の安全・衛生(大量調理施設衛生管理マニュアル) 13. 給食の安全・衛生(事故・災害時対策) 14. 給食の人事・事務 15. まとめ			
[成績評価方法] 定期試験(80%)、平常点(10%)、レポート(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実務ガイドブック」 著者名:富岡和夫編著 出版社:同文書院 (978-4-8103-1390-1) プリント配布			
[参考書(ISBN)] Plan-Do-Check-Actにそった「給食運営・経営管理実習のてびき」第5版 著者名:西川貴子 深津智恵美 清水典子 富永しのぶ著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70665-7) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8) 「献立作成の基本と実践」講談社サイエンティフィック 著者名:藤原政嘉・河原和枝編 出版社:講談社サイエンティフィック (978-4-06-155378-1) 給食のための基礎からの献立作成―大量調理の基礎から評価まで― 著者名:上地加容子・片山直美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0570-9)			

S81552 [HI2-024]

科目名	給食経営管理論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] 管理栄養士業務の中で、特に特定給食施設におけるQOLの向上を目標にした「栄養・食事管理」と「経営管理」などを中心とした総合的なマネジメントを行うための基礎的な能力を身につける。献立作成の基本を理解する。			
[授業概要] 給食経営管理論の概念は、食事サービスを介して行う栄養・食事管理と、給食の生産管理を中心とした経営管理の二つの柱から成り立っている。管理栄養士においてはこれらを総合的にマネジメントする能力が必要とされている。管理栄養士に必要な給食経営管理の知識、マネジメントの基本的な考え方や方法の修得に向け、学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 調理学・食品学・栄養学・衛生学など関連基礎科目の内容を理解しておく。 普段から、食生活に関心を持ち、意識して生活する。例えば、食品の季節を知る、価格を知る、自分で料理するなど。			
[授業計画] 1. 給食の概念(給食の定義・意義と目的) 2. 特定給食施設と関連法規 3. 給食経営管理の概念(栄養・食事管理、経営管理の意義と目的) 4. 給食とマーケティング 5. 栄養・食事管理(献立作成基準の作成) 6. 栄養・食事計画(献立作成) 7. 生産管理(給食の品質の標準化・評価) 8. 給食の生産(原価) 9. 給食の生産(食材) 10. 生産管理(大量調理の方法・特性) 11. 給食の安全・衛生(施設・設備の保守) 12. 給食の安全・衛生(大量調理施設衛生管理マニュアル) 13. 給食の安全・衛生(事故・災害時対策) 14. 給食の人事・事務 15. まとめ			
[成績評価方法] 定期試験(80%)、平常点(10%)、レポート(10%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「給食経営管理実務ガイドブック」 著者名:富岡和夫編著 出版社:同文書院 (978-4-8103-1390-1) プリント配布			
[参考書(ISBN)] Plan-Do-Check-Actにそった「給食運営・経営管理実習のてびき」第5版 著者名:西川貴子 深津智恵美 清水典子 富永しのぶ著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70665-7) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8) 「献立作成の基本と実践」講談社サイエンティフィック 著者名:藤原政嘉・河原和枝編 出版社:講談社サイエンティフィック (978-4-06-155378-1) 給食のための基礎からの献立作成―大量調理の基礎から評価まで― 著者名:上地加容子・片山直美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0570-9)			

S81553 [HI2-024]

科目名	健康管理概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 健康や疾病予防に関する基礎的な内容を理解する。 [授業概要] わが国は、2030年には全人口の約30%が、2060年には約40%が高齢者(65歳以上)になる状況下にあり、今後ますます国民の健康に対する関心は高まることが予想される。 健康を保つには「栄養」、「運動」、及び「休養」の3つが大切だと言われている。そのうちの一つが栄養であることから分かるように、健康対策の一つの柱である栄養による健康の維持・増進、即ち食生活を改善して生活習慣病を予防する役割が管理栄養士に期待されている。 本講義では、健康や疾病予防に関する基礎的な内容を教授する。そして、「健康を管理する」とはどのようなことを意味するのかについて、栄養を学ぶ立場から考えて欲しい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 1. 授業のスピードが速いので予習しておく。 2. 授業内容を復習し理解しておく。 3. 健康・栄養に関するニュース等に関心を持って日常生活を過ごす。 [授業計画] 1. ガイダンス、健康の概念 2. 健康の現状① 3. 健康の現状② 4. 健康に影響する生活要因 5. 健康を阻害する疾病の予防、健康づくりの施策 6. 健康管理の進め方、EBMIに基づく健康管理 7. 健康情報① 8. 健康情報② 9. 健康情報③ 10. 健康情報④ 11. 健康情報⑤ 12. 健康情報⑥ 13. 健康情報⑦ 14. 健康情報⑧ 15. まとめ [成績評価方法] 健康情報に関する発表等(60%)、試験(40%)、平常点の考慮 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 改訂 健康管理論 著者名: 苫米地孝之助 監修・宮城重二 編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1496-2) [参考書(ISBN)] なし			

S80030 [HB1-003]

科目名	健康管理概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 健康や疾病予防に関する基礎的な内容を理解する。			
[授業概要] わが国は、2030年には全人口の約30%が、2060年には約40%が高齢者(65歳以上)になる状況下にあり、今後ますます国民の健康に対する関心は高まることが予想される。 健康を保つには「栄養」、「運動」、及び「休養」の3つが大切だと言われている。そのうちの一つが栄養であることから分かるように、健康対策の一つの柱である栄養による健康の維持・増進、即ち食生活を改善して生活習慣病を予防する役割が管理栄養士に期待されている。 本講義では、健康や疾病予防に関する基礎的な内容を教授する。そして、「健康を管理する」とはどのようなことを意味するのかについて、栄養を学ぶ立場から考えて欲しい。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 1. 授業のスピードが速いので予習しておく。 2. 授業内容を復習し理解しておく。 3. 健康・栄養に関するニュース等に関心を持って日常生活を過ごす。			
[授業計画] 1. ガイダンス、健康の概念 2. 健康の現状① 3. 健康の現状② 4. 健康に影響する生活要因 5. 健康を阻害する疾病の予防、健康づくりの施策 6. 健康管理の進め方、EBMに基づく健康管理 7. 健康情報① 8. 健康情報② 9. 健康情報③ 10. 健康情報④ 11. 健康情報⑤ 12. 健康情報⑥ 13. 健康情報⑦ 14. 健康情報⑧ 15. まとめ			
[成績評価方法] 健康情報に関する発表等(60%)、試験(40%)、平常点の考慮			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 改訂 健康管理論 著者名: 苫米地孝之助 監修・宮城重二 編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1496-2)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80031 [HB1-003]

科目名	健康管理概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 健康や疾病予防に関する基礎的な内容を理解する。 [授業概要] わが国は、2030年には全人口の約30%が、2060年には約40%が高齢者(65歳以上)になる状況下にあり、今後ますます国民の健康に対する関心は高まることが予想される。 健康を保つには「栄養」、「運動」、及び「休養」の3つが大切だと言われている。そのうちの一つが栄養であることから分かるように、健康対策の一つの柱である栄養による健康の維持・増進、即ち食生活を改善して生活習慣病を予防する役割が管理栄養士に期待されている。 本講義では、健康や疾病予防に関する基礎的な内容を教授する。そして、「健康を管理する」とはどのようなことを意味するのかについて、栄養を学ぶ立場から考えて欲しい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 1. 授業のスピードが速いので予習しておく。 2. 授業内容を復習し理解しておく。 3. 健康・栄養に関するニュース等に関心を持って日常生活を過ごす。 [授業計画] 1. ガイダンス、健康の概念 2. 健康の現状① 3. 健康の現状② 4. 健康に影響する生活要因 5. 健康を阻害する疾病の予防、健康づくりの施策 6. 健康管理の進め方、EBMに基づく健康管理 7. 健康情報① 8. 健康情報② 9. 健康情報③ 10. 健康情報④ 11. 健康情報⑤ 12. 健康情報⑥ 13. 健康情報⑦ 14. 健康情報⑧ 15. まとめ [成績評価方法] 健康情報に関する発表等(60%)、試験(40%)、平常点の考慮 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 改訂 健康管理論 著者名: 苫米地孝之助 監修・宮城重二 編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1496-2) [参考書(ISBN)] なし			

S80032 [HB1-003]

科目名	健康管理概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 健康や疾病予防に関する基礎的な内容を理解する。 [授業概要] わが国は、2030年には全人口の約30%が、2060年には約40%が高齢者(65歳以上)になる状況下にあり、今後ますます国民の健康に対する関心は高まることが予想される。 健康を保つには「栄養」、「運動」、及び「休養」の3つが大切だと言われている。そのうちの一つが栄養であることから分かるように、健康対策の一つの柱である栄養による健康の維持・増進、即ち食生活を改善して生活習慣病を予防する役割が管理栄養士に期待されている。 本講義では、健康や疾病予防に関する基礎的な内容を教授する。そして、「健康を管理する」とはどのようなことを意味するのかについて、栄養を学ぶ立場から考えて欲しい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 1. 授業のスピードが速いので予習しておく。 2. 授業内容を復習し理解しておく。 3. 健康・栄養に関するニュース等に関心を持って日常生活を過ごす。 [授業計画] 1. ガイダンス、健康の概念 2. 健康の現状① 3. 健康の現状② 4. 健康に影響する生活要因 5. 健康を阻害する疾病の予防、健康づくりの施策 6. 健康管理の進め方、EBMに基づく健康管理 7. 健康情報① 8. 健康情報② 9. 健康情報③ 10. 健康情報④ 11. 健康情報⑤ 12. 健康情報⑥ 13. 健康情報⑦ 14. 健康情報⑧ 15. まとめ [成績評価方法] 健康情報に関する発表等(60%)、試験(40%)、平常点の考慮 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 改訂 健康管理論 著者名: 苫米地孝之助 監修・宮城重二 編著 出版社: 建帛社 (978-4-7679-1496-2) [参考書(ISBN)] なし			

S80033 [HB1-003]

科目名	公衆衛生学 I	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 社会人として健康を通して社会を見つめることができる視点を養う。 管理栄養士として最低限必要な公衆衛生学的知識を得る。 [授業概要] 社会や環境がヒトの健康をどう規定し左右するか、あるいはヒトの健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど、社会や環境と健康との関わりについて理解する。 公衆衛生学 I では、管理栄養士にとって最低限必要な基礎的な内容を教授する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] あらかじめ公衆衛生学の教科書に一通り目を通しておく。とくに、目次をしっかりと見ておくこと。 また、毎回講義冒頭の small テストで予習問題を出題するので、第1回の講義前には1章をしっかりと予習しておくこと。 [授業計画] 1. 第1章 社会と健康 2. 第2章 環境と健康 3. 第3章 保健統計 4. 第4章1～3 疫学 5. 第4章4～6 スクリーニングとEBM 6. 第5章1～2 生活習慣と疾病(1) 7. 第5章3～4 生活習慣と疾病(2) 8. 第6章1～4 疾患の疫学と予防(1) 9. 第6章5～8 疾患の疫学と予防(2) 10. 第7章1～4 社会保障、保健医療制 11. 第7章5～6 地域保健、母子保健 12. 第7章7～8 成人保健、高齢者保健・介護 13. 第7章9 産業保健 14. 第7章10～11 学校保健、国際保健 15. まとめ (章・節は教科書の章・節に対応) [成績評価方法] 毎講義時の small テスト(10%)、試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 公衆衛生学(第2版) 2015 著者名:栗原伸公編 出版社:学文社 (978-4762025396) [参考書(ISBN)] なし 著者名:なし			

S80000 [HB2-002]

科目名	公衆衛生学 I	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 社会人として健康を通して社会を見つめることができる視点を養う。 管理栄養士として最低限必要な公衆衛生学的知識を得る。 [授業概要] 社会や環境がヒトの健康をどう規定し左右するか、あるいはヒトの健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど、社会や環境と健康との関わりについて理解する。 公衆衛生学 I では、管理栄養士にとって最低限必要な基礎的な内容を教授する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] あらかじめ公衆衛生学の教科書に一通り目を通しておく。とくに、目次をしっかりと見ておくこと。 また、毎回講義冒頭の small テストで予習問題を出題するので、第1回の講義前には1章をしっかりと予習しておくこと。 [授業計画] 1. 第1章 社会と健康 2. 第2章 環境と健康 3. 第3章 保健統計 4. 第4章1～3 疫学 5. 第4章4～6 スクリーニングとEBM 6. 第5章1～2 生活習慣と疾病(1) 7. 第5章3～4 生活習慣と疾病(2) 8. 第6章1～4 疾患の疫学と予防(1) 9. 第6章5～8 疾患の疫学と予防(2) 10. 第7章1～4 社会保障、保健医療制 11. 第7章5～6 地域保健、母子保健 12. 第7章7～8 成人保健、高齢者保健・介護 13. 第7章9 産業保健 14. 第7章10～11 学校保健、国際保健 15. まとめ (章・節は教科書の章・節に対応) [成績評価方法] 毎講義時の small テスト(10%)、試験(90%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 公衆衛生学(第2版) 2015 著者名:栗原伸公編 出版社:学文社 (978-4762025396) [参考書 (ISBN)] なし 著者名:なし			

S80003 [HB2-002]

科目名	公衆衛生学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 健康を通して社会を見つめることができる社会人としての視点を養う。 管理栄養士として、必要十分な公衆衛生学的知識を得る。 将来、希望すれば社会医学的研究を開始することを可能とする基礎的知識・考え方を獲得する。 [授業概要] 社会や環境がヒトの健康をどう規定し左右するか、あるいはヒトの健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど、社会や環境と健康との関わりについて理解する。 公衆衛生学Ⅱでは、公衆衛生学Ⅰで教授した基礎的な内容をベースに、高度な内容を教授する。 また上記理解及び知識の定着の為、問題演習も併せて行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆衛生学Ⅰの内容を十二分に復習しておくこと。編入生等で本課程の公衆衛生学Ⅰを読み替えにより履修しなかった学生は、授業開始前に担当教員に連絡し、事前指導を受けること。 [授業計画] 1. 総論 2. 保健統計 3. 疫学 4. 疾病予防と健康管理(1) 5. 疾病予防と健康管理(2) 6. 環境保健 7. 地域保健 8. 母子保健 9. 学校保健 10. 産業保健 11. 高齢者保健・福祉 12. 精神保健 13. 国際保健医療 14. 保健医療制度・関係法規 15. まとめ [成績評価方法] 毎講義時の小テスト(10%)、試験(85%)、レポート(5%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] シンプル衛生公衆衛生学2018 著者名:鈴木庄亮ほか 出版社:南江堂(未定) [参考書(ISBN)] 国民衛生の動向 2018/2019年版 著者名:厚生統計協会編 出版社:厚生統計協会(未定)			

S80010 [HB2-003]

科目名	公衆衛生学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 健康を通して社会を見つめることができる社会人としての視点を養う。 管理栄養士として、必要十分な公衆衛生学的知識を得る。 将来、希望すれば社会医学的研究を開始することを可能とする基礎的知識・考え方を獲得する。 [授業概要] 社会や環境がヒトの健康をどう規定し左右するか、あるいはヒトの健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど、社会や環境と健康との関わりについて理解する。 公衆衛生学Ⅱでは、公衆衛生学Ⅰで教授した基礎的な内容をベースに、高度な内容を教授する。 また上記理解及び知識の定着の為、問題演習も併せて行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆衛生学Ⅰの内容を十二分に復習しておくこと。編入生等で本課程の公衆衛生学Ⅰを読み替えにより履修しなかった学生は、授業開始前に担当教員に連絡し、事前指導を受けること。 [授業計画] 1. 総論 2. 保健統計 3. 疫学 4. 疾病予防と健康管理(1) 5. 疾病予防と健康管理(2) 6. 環境保健 7. 地域保健 8. 母子保健 9. 学校保健 10. 産業保健 11. 高齢者保健・福祉 12. 精神保健 13. 国際保健医療 14. 保健医療制度・関係法規 15. まとめ [成績評価方法] 毎講義時の小テスト(10%)、試験(85%)、レポート(5%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] シンプル衛生公衆衛生学2018 著者名:鈴木庄亮ほか 出版社:南江堂(未定) [参考書(ISBN)] 国民衛生の動向 2018/2019年版 著者名:厚生統計協会編 出版社:厚生統計協会(未定)			

S80013 [HB2-003]

科目名	公衆栄養学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
〔到達目標〕 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く社会・経済等の要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定と半健康者を含めた人々に適切な栄養関連サービスを提供できるようなプログラム作成・実施・評価の総合的マネジメント能力を修得する。			
〔授業概要〕 個人のみならず地域社会をふくむ集団の適切な栄養管理を目的とする公衆栄養学では、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる社会をつくるためにいかに活動すべきかを具体的に学ぶ。そのために、前期において公衆栄養マネジメント、プログラムの設計、実施方法等を学ぶ。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 個人や地域の健康・栄養問題について関心を持ち、文献やマスコミ等の情報を常にキャッチするよう心がけること。			
〔授業計画〕 1. 公衆栄養学の概念 2. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅰ 健康状態の変化 3. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅱ 食事・食生活の変化 4. 公衆栄養関連法規 5. 管理栄養士・栄養士制度 6. 公衆栄養活動と組織・人材育成 7. 栄養疫学Ⅰ 暴露情報としての食事摂取量 8. 食事調査法Ⅰ 測定方法 9. 食事調査法Ⅱ 評価方法 10. 公衆栄養マネジメントⅠ マネジメントサイクル 11. 公衆栄養マネジメントⅡ アセスメント 12. 公衆栄養マネジメントⅢ プログラムの目標設定 13. 公衆栄養マネジメントⅣ プログラムの計画と実施 14. 公衆栄養マネジメントⅤ プログラムの評価の種類とデザイン 15. まとめ(公衆栄養活動の課題)			
〔成績評価方法〕 試験(70%)、小テスト(30%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
〔参考書(ISBN)〕 わかりやすいEBMと栄養疫学 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (978-4-8103-1316-1)			

S81400 [HB2-013]

科目名	公衆栄養学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
〔到達目標〕 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く社会・経済等の要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定と半健康者を含めた人々に適切な栄養関連サービスを提供できるようなプログラム作成・実施・評価の総合的マネジメント能力を修得する。			
〔授業概要〕 個人のみならず地域社会をふくむ集団の適切な栄養管理を目的とする公衆栄養学では、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる社会をつくるためにいかに活動すべきかを具体的に学ぶ。そのために、前期において公衆栄養マネジメント、プログラムの設計、実施方法等を学ぶ。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 個人や地域の健康・栄養問題について関心を持ち、文献やマスコミ等の情報を常にキャッチするよう心がけること。			
〔授業計画〕 1. 公衆栄養学の概念 2. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅰ 健康状態の変化 3. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅱ 食事・食生活の変化 4. 公衆栄養関連法規 5. 管理栄養士・栄養士制度 6. 公衆栄養活動と組織・人材育成 7. 栄養疫学Ⅰ 暴露情報としての食事摂取量 8. 食事調査法Ⅰ 測定方法 9. 食事調査法Ⅱ 評価方法 10. 公衆栄養マネジメントⅠ マネジメントサイクル 11. 公衆栄養マネジメントⅡ アセスメント 12. 公衆栄養マネジメントⅢ プログラムの目標設定 13. 公衆栄養マネジメントⅣ プログラムの計画と実施 14. 公衆栄養マネジメントⅤ プログラムの評価の種類とデザイン 15. まとめ(公衆栄養活動の課題)			
〔成績評価方法〕 試験(70%)、小テスト(30%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
〔参考書(ISBN)〕 わかりやすいEBMと栄養疫学 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (978-4-8103-1316-1)			

S81401 [HB2-013]

科目名	公衆栄養学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
〔到達目標〕 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く社会・経済等の要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定と半健康者を含めた人々に適切な栄養関連サービスを提供できるようなプログラム作成・実施・評価の総合的マネジメント能力を修得する。			
〔授業概要〕 個人のみならず地域社会をふくむ集団の適切な栄養管理を目的とする公衆栄養学では、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる社会をつくるためにいかに活動すべきかを具体的に学ぶ。そのために、前期において公衆栄養マネジメント、プログラムの設計、実施方法等を学ぶ。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 個人や地域の健康・栄養問題について関心を持ち、文献やマスコミ等の情報を常にキャッチするよう心がけること。			
〔授業計画〕 1. 公衆栄養学の概念 2. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅰ 健康状態の変化 3. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅱ 食事・食生活の変化 4. 公衆栄養関連法規 5. 管理栄養士・栄養士制度 6. 公衆栄養活動と組織・人材育成 7. 栄養疫学Ⅰ 暴露情報としての食事摂取量 8. 食事調査法Ⅰ 測定方法 9. 食事調査法Ⅱ 評価方法 10. 公衆栄養マネジメントⅠ マネジメントサイクル 11. 公衆栄養マネジメントⅡ アセスメント 12. 公衆栄養マネジメントⅢ プログラムの目標設定 13. 公衆栄養マネジメントⅣ プログラムの計画と実施 14. 公衆栄養マネジメントⅤ プログラムの評価の種類とデザイン 15. まとめ(公衆栄養活動の課題)			
〔成績評価方法〕 試験(70%)、小テスト(30%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
〔参考書(ISBN)〕 わかりやすいEBMと栄養疫学 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (978-4-8103-1316-1)			

S81402 [HB2-013]

科目名	公衆栄養学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
〔到達目標〕 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く社会・経済等の要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定と半健康者を含めた人々に適切な栄養関連サービスを提供できるようなプログラム作成・実施・評価の総合的マネジメント能力を修得する。			
〔授業概要〕 個人のみならず地域社会をふくむ集団の適切な栄養管理を目的とする公衆栄養学では、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる社会をつくるためにいかに活動すべきかを具体的に学ぶ。そのために、前期において公衆栄養マネジメント、プログラムの設計、実施方法等を学ぶ。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 個人や地域の健康・栄養問題について関心を持ち、文献やマスコミ等の情報を常にキャッチするよう心がけること。			
〔授業計画〕 1. 公衆栄養学の概念 2. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅰ 健康状態の変化 3. 公衆栄養活動と健康・栄養問題Ⅱ 食事・食生活の変化 4. 公衆栄養関連法規 5. 管理栄養士・栄養士制度 6. 公衆栄養活動と組織・人材育成 7. 栄養疫学Ⅰ 暴露情報としての食事摂取量 8. 食事調査法Ⅰ 測定方法 9. 食事調査法Ⅱ 評価方法 10. 公衆栄養マネジメントⅠ マネジメントサイクル 11. 公衆栄養マネジメントⅡ アセスメント 12. 公衆栄養マネジメントⅢ プログラムの目標設定 13. 公衆栄養マネジメントⅣ プログラムの計画と実施 14. 公衆栄養マネジメントⅤ プログラムの評価の種類とデザイン 15. まとめ(公衆栄養活動の課題)			
〔成績評価方法〕 試験(70%)、小テスト(30%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
〔参考書(ISBN)〕 わかりやすいEBMと栄養疫学 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (978-4-8103-1316-1)			

S81403 [HB2-013]

科目名	公衆栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学Ⅰで修得した総合的なマネジメント能力に加え、各種サービスやプログラムの調整、主として人的資源などの活用、栄養情報の管理、ネットワークづくりなどの仕組みについて理解する。			
[授業概要] 具体的公衆栄養プログラムについて学び、地域での活用方法について学ぶ。また、公衆栄養の総合的なマネジメントを実施するために必要なネットワークづくりについて学びその活用方法についても修得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆栄養学について復習するとともに、公衆衛生学、応用栄養学、給食経営管理学等関連科目についても同様に復習しておくこと。			
[授業計画] 1. わが国の栄養政策① 栄養施策指針とツール 2. わが国の栄養政策② 国民健康・栄養調査 3. わが国の栄養政策③ 健康日本21、食育推進基本計画等 4. 公衆栄養プログラム①(乳幼児期～学童期) 母子保健事業、少子化対策、栄養教諭制度等 5. 公衆栄養プログラム②(青年期～成人期) 特定健診・特定保健指導等 6. 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者) 介護予防等 7. 公衆栄養プログラム④ 食環境整備、給食施設指導等 8. 公衆栄養プログラム⑤ 健康危機管理 9. 公衆栄養プログラム⑥ 人材育成、ネットワークづくり、地区組織育成 10. 公衆栄養マネジメント① 住民参加とコミュニティオーガニゼーション 11. 公衆栄養マネジメント② PPモデルの活用 12. 食事摂取基準の集団への活用 13. 諸外国における健康・栄養問題と政策 14. コミュニケーション管理 他職種協働と連携 15. まとめ(今後の公衆栄養活動)			
[成績評価方法] 授業中の課題(40%)、試験(60%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81410 [HB2-014]

科目名	公衆栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学Ⅰで修得した総合的なマネジメント能力に加え、各種サービスやプログラムの調整、主として人的資源などの活用、栄養情報の管理、ネットワークづくりなどの仕組みについて理解する。			
[授業概要] 具体的公衆栄養プログラムについて学び、地域での活用方法について学ぶ。また、公衆栄養の総合的なマネジメントを実施するために必要なネットワークづくりについて学びその活用方法についても修得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆栄養学について復習するとともに、公衆衛生学、応用栄養学、給食経営管理学等関連科目についても同様に復習しておくこと。			
[授業計画] 1. わが国の栄養政策① 栄養施策指針とツール 2. わが国の栄養政策② 国民健康・栄養調査 3. わが国の栄養政策③ 健康日本21、食育推進基本計画等 4. 公衆栄養プログラム①(乳幼児期～学童期) 母子保健事業、少子化対策、栄養教諭制度等 5. 公衆栄養プログラム②(青年期～成人期) 特定健診・特定保健指導等 6. 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者) 介護予防等 7. 公衆栄養プログラム④ 食環境整備、給食施設指導等 8. 公衆栄養プログラム⑤ 健康危機管理 9. 公衆栄養プログラム⑥ 人材育成、ネットワークづくり、地区組織育成 10. 公衆栄養マネジメント① 住民参加とコミュニティオーガニゼーション 11. 公衆栄養マネジメント② PPモデルの活用 12. 食事摂取基準の集団への活用 13. 諸外国における健康・栄養問題と政策 14. コミュニケーション管理 他職種協働と連携 15. まとめ(今後の公衆栄養活動)			
[成績評価方法] 授業中の課題(40%)、試験(60%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81411 [HB2-014]

科目名	公衆栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学Ⅰで修得した総合的なマネジメント能力に加え、各種サービスやプログラムの調整、主として人的資源などの活用、栄養情報の管理、ネットワークづくりなどの仕組みについて理解する。			
[授業概要] 具体的公衆栄養プログラムについて学び、地域での活用方法について学ぶ。また、公衆栄養の総合的なマネジメントを実施するために必要なネットワークづくりについて学びその活用方法についても修得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆栄養学について復習するとともに、公衆衛生学、応用栄養学、給食経営管理学等関連科目についても同様に復習しておくこと。			
[授業計画] 1. わが国の栄養政策① 栄養施策指針とツール 2. わが国の栄養政策② 国民健康・栄養調査 3. わが国の栄養政策③ 健康日本21、食育推進基本計画等 4. 公衆栄養プログラム①(乳幼児期～学童期) 母子保健事業、少子化対策、栄養教諭制度等 5. 公衆栄養プログラム②(青年期～成人期) 特定健診・特定保健指導等 6. 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者) 介護予防等 7. 公衆栄養プログラム④ 食環境整備、給食施設指導等 8. 公衆栄養プログラム⑤ 健康危機管理 9. 公衆栄養プログラム⑥ 人材育成、ネットワークづくり、地区組織育成 10. 公衆栄養マネジメント① 住民参加とコミュニティオーガニゼーション 11. 公衆栄養マネジメント② PPモデルの活用 12. 食事摂取基準の集団への活用 13. 諸外国における健康・栄養問題と政策 14. コミュニケーション管理 他職種協働と連携 15. まとめ(今後の公衆栄養活動)			
[成績評価方法] 授業中の課題(40%)、試験(60%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81412 [HB2-014]

科目名	公衆栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学Ⅰで修得した総合的なマネジメント能力に加え、各種サービスやプログラムの調整、主として人的資源などの活用、栄養情報の管理、ネットワークづくりなどの仕組みについて理解する。			
[授業概要] 具体的公衆栄養プログラムについて学び、地域での活用方法について学ぶ。また、公衆栄養の総合的なマネジメントを実施するために必要なネットワークづくりについて学びその活用方法についても修得する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆栄養学について復習するとともに、公衆衛生学、応用栄養学、給食経営管理学等関連科目についても同様に復習しておくこと。			
[授業計画] 1. わが国の栄養政策① 栄養施策指針とツール 2. わが国の栄養政策② 国民健康・栄養調査 3. わが国の栄養政策③ 健康日本21、食育推進基本計画等 4. 公衆栄養プログラム①(乳幼児期～学童期) 母子保健事業、少子化対策、栄養教諭制度等 5. 公衆栄養プログラム②(青年期～成人期) 特定健診・特定保健指導等 6. 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者) 介護予防等 7. 公衆栄養プログラム④ 食環境整備、給食施設指導等 8. 公衆栄養プログラム⑤ 健康危機管理 9. 公衆栄養プログラム⑥ 人材育成、ネットワークづくり、地区組織育成 10. 公衆栄養マネジメント① 住民参加とコミュニティオーガニゼーション 11. 公衆栄養マネジメント② PPモデルの活用 12. 食事摂取基準の集団への活用 13. 諸外国における健康・栄養問題と政策 14. コミュニケーション管理 他職種協働と連携 15. まとめ(今後の公衆栄養活動)			
[成績評価方法] 授業中の課題(40%)、試験(60%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] カレント公衆栄養学 著者名:編著:由田克士・押野榮司 出版社:建帛社 (978-4-7679-0555-6)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81413 [HB2-014]

科目名	公衆栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	竹市 仁美		
[到達目標] 公衆栄養学で学んだ知識をもとに、地域や職域等の健康栄養問題と、それを取り巻くさまざまな要因に関する情報を収集・分析し、公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する保健指導の実施、それらを総合的に評価する能力を養う。 [授業概要] 地域の栄養、食生活、健康に関する情報を収集、分析し、対象となる地域住民のニーズや地域特性を把握した上で、具体的な公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する健康教育の実施、それらを総合的に評価する方法について、実習を通して学習する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセル及びパワーポイントが活用できるよう、生活情報処理実習Ⅰを復習しておくこと。 [授業計画] 1. 実習の進め方、公衆栄養のアセスメント、関係情報の検索と収集 2. 課題①調査の企画、調査票設計 3. 課題①のプレゼンテーション 4. 課題②食事調査(食事記録法)実施 5. 課題②食事調査(食事記録法)分析 6. 課題②食事調査(24時間思い出し法)実施と分析 7. 課題②食事調査(食物摂取頻度調査法)実施と分析 8. 個人内変動と個人間変動・エネルギー調整 9. 課題②のプレゼンテーション 10. 課題③地域の栄養活動計画(アセスメント) 11. 課題③地域の栄養活動計画(課題抽出・目標設定) 12. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 13. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 14. 課題③のプレゼンテーション 15. まとめ [成績評価方法] レポート(50%)、平常点(50%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「現場で役立つ公衆栄養学実習」 著者名:橋本加代ほか 著 出版社:同文書院 (978-4810314335) [参考書(ISBN)] 「調理のためのベーシックデータ」 著者名:松本仲子(監修) 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4789503174)			

S81420 [HB2-015]

科目名	公衆栄養学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学で学んだ知識をもとに、地域や職域等の健康栄養問題と、それを取り巻くさまざまな要因に関する情報を収集・分析し、公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する保健指導の実施、それらを総合的に評価する能力を養う。			
[授業概要] 地域の栄養、食生活、健康に関する情報を収集、分析し、対象となる地域住民のニーズや地域特性を把握した上で、具体的な公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する健康教育の実施、それらを総合的に評価する方法について、実習を通して学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセル及びパワーポイントが活用できるよう、生活情報処理実習Ⅰを復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習の進め方、公衆栄養のアセスメント、関係情報の検索と収集 2. 課題①調査の企画、調査票設計 3. 課題①のプレゼンテーション 4. 課題②食事調査(食事記録法)実施 5. 課題②食事調査(食事記録法)分析 6. 課題②食事調査(24時間思い出し法)実施と分析 7. 課題②食事調査(食物摂取頻度調査法)実施と分析 8. 個人内変動と個人間変動・エネルギー調整 9. 課題②のプレゼンテーション 10. 課題③地域の栄養活動計画(アセスメント) 11. 課題③地域の栄養活動計画(課題抽出・目標設定) 12. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 13. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 14. 課題③のプレゼンテーション 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「現場で役立つ公衆栄養学実習」 著者名:橋本加代ほか 著 出版社:同文書院 (978-4810314335)			
[参考書(ISBN)] 「調理のためのベーシックデータ」 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4789503174)			

S81421 [HB2-015]

科目名	公衆栄養学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	福田 典子		
[到達目標] 公衆栄養学で学んだ知識をもとに、地域や職域等の健康栄養問題と、それを取り巻くさまざまな要因に関する情報を収集・分析し、公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する保健指導の実施、それらを総合的に評価する能力を養う。			
[授業概要] 地域の栄養、食生活、健康に関する情報を収集、分析し、対象となる地域住民のニーズや地域特性を把握した上で、具体的な公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する健康教育の実施、それらを総合的に評価する方法について、実習を通して学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセル及びパワーポイントが活用できるよう、生活情報処理実習Ⅰを復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習の進め方、公衆栄養のアセスメント、関係情報の検索と収集 2. 課題①調査の企画、調査票設計 3. 課題①のプレゼンテーション 4. 課題②食事調査(食事記録法)実施 5. 課題②食事調査(食事記録法)分析 6. 課題②食事調査(24時間思い出し法)実施と分析 7. 課題②食事調査(食物摂取頻度調査法)実施と分析 8. 個人内変動と個人間変動・エネルギー調整 9. 課題②のプレゼンテーション 10. 課題③地域の栄養活動計画(アセスメント) 11. 課題③地域の栄養活動計画(課題抽出・目標設定) 12. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 13. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 14. 課題③のプレゼンテーション 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「現場で役立つ公衆栄養学実習」 著者名:橋本加代ほか 著 出版社:同文書院 (978-4810314335)			
[参考書(ISBN)] 「調理のためのベーシックデータ」 著者名:松本仲子 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4789503174)			

S81422 [HB2-015]

科目名	公衆栄養学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養学で学んだ知識をもとに、地域や職域等の健康栄養問題と、それを取り巻くさまざまな要因に関する情報を収集・分析し、公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する保健指導の実施、それらを総合的に評価する能力を養う。			
[授業概要] 地域の栄養、食生活、健康に関する情報を収集、分析し、対象となる地域住民のニーズや地域特性を把握した上で、具体的な公衆栄養プログラム計画の作成、管理栄養士が実施する健康教育の実施、それらを総合的に評価する方法について、実習を通して学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセル及びパワーポイントが活用できるよう、生活情報処理実習Ⅰを復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実習の進め方、公衆栄養のアセスメント、関係情報の検索と収集 2. 課題①調査の企画、調査票設計 3. 課題①のプレゼンテーション 4. 課題②食事調査(食事記録法)実施 5. 課題②食事調査(食事記録法)分析 6. 課題②食事調査(24時間思い出し法)実施と分析 7. 課題②食事調査(食物摂取頻度調査法)実施と分析 8. 個人内変動と個人間変動・エネルギー調整 9. 課題②のプレゼンテーション 10. 課題③地域の栄養活動計画(アセスメント) 11. 課題③地域の栄養活動計画(課題抽出・目標設定) 12. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 13. 課題③地域の栄養活動計画(事業計画・評価計画) 14. 課題③のプレゼンテーション 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「現場で役立つ公衆栄養学実習」 著者名:橋本加代ほか 著 出版社:同文書院 (978-4810314335)			
[参考書(ISBN)] 「調理のためのベーシックデータ」 出版社:女子栄養大学出版部 (978-4789503174)			

S81423 [HB2-015]

科目名	公衆栄養学実習(校外)	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 公衆栄養分野である保健所や保健センターの役割や業務を理解し、公衆栄養活動の実際と栄養行政の概要を修得する。 [授業概要] 保健所や保健センターで臨地実習を行う。地域の健康や栄養問題を取り巻く情報を収集、分析し総合評価とマネジメントについて学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ、応用栄養学、ライフステージ栄養学、栄養教育論Ⅰ、公衆栄養学実習について復習しておくこと。 実習先地域の健康・食生活状況等を把握しておくこと。 [授業計画] 保健所や保健センターにおいて管理栄養士の指導のもと、1週間の実習の中で以下の内容について体得する。 1. 管内地域の健康や栄養状態についての現状把握 2. 保健所、保健センターの機能と役割について 3. 保健所、保健センターにおける管理栄養士の役割と業務について 4. 衛生行政の概要 5. 地域保健における栄養体制の整備 1) 地域の実態把握、分析 2) 施策化と評価 3) 専門的栄養指導、食生活支援 4) 住民に対する健康教育、栄養相談等 5) 健康なまちづくりと地区組織等の育成 6) 食品保健部門との連携による健康危機管理体制の整備について 7) 関係機関や団体との連携 8) 食環境整備 6. 特定給食施設への栄養管理指導 7. 市町村に対する栄養改善事業支援と連絡調整 8. 人材育成と活用 学内での実習に関する事前及び事後指導 1. 実習地域の健康増進計画等を検索しまとめることで、地域の状況を把握する。 2. 事前課題を通して実習の目的・目標を明確にする。 3. 実習後は、実習によって体得した事項を整理する。 4. 実習報告会を実施し、幅広い行政栄養士業務について情報共有するとともに、公衆栄養活動について理解する。 事前・事後指導に出席しない場合、また、実習施設別に実施するオリエンテーションに出席しない場合は、履修を認めない場合がある。 [成績評価方法] 実習先の評価(80%)、報告書等(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし(なし) [参考書(ISBN)] なし			

S81720 [HI3-023]

科目名	消費生活科学(食品商品学を含む)	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	岩浅 敬由		
[到達目標] 国際化、少子・高齢化、高度情報化などの進展で激変する社会の影響を受けて発生している様々な消費者問題を把握しながら消費生活上のルールを正しく理解し、安全で安心な消費生活を確保するための知識や生活技術を習得する。			
[授業概要] 現在の「消費生活」は、衣・食・住に関する商品やサービスが充実し、大変豊かになっている。しかし、その裏では欠陥商品や悪質商法によって、身体的、経済的被害を被る陰の部分も少なくない。例えば、若者の被害では、パソコンや携帯電話を悪用した不当な架空請求や学生を狙ったマルチ商法などの悪質商法が横行している。また、食品をはじめ化粧品やエステによる身体的被害のほか、家電製品の発煙・発火事故等、危険な事故もあとを絶たない。一方、社会情勢は、情報通信の進展による産業構造の変革、地球規模の環境問題、輸入品の増加による「食」の品質や安全性の問題等、新たな問題が続出し、課題山積の現状にある。これら多岐にわたる消費生活上の問題・課題を把握し、その対応策を考えながら、賢い「消費者の目」を養い、自立した消費者の養成を目指した内容とする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 新聞・テレビ等マスコミを通じて日々報道される消費生活関連の情報を収集し、問題意識を持って受講すること。			
[授業計画] 1. 消費者問題の基礎(消費者問題とは) 2. 消費者問題の変遷・歴史 3. 消費生活と契約①(契約と権利・義務、特殊販売による契約の問題点) 4. 消費生活と契約②(特定商取引法、消費者契約法などの消費者関連法) 5. 消費生活と契約③(若者に多く見られる消費者トラブル) 6. 消費生活と契約④(サービス関連商品の契約と約款) 7. 品質表示(景品表示法、家庭用品品質表示法、消費生活関連表示・マーク) 8. 商品の安全と被害救済(電気・ガス用品、玩具、衣料品などの法規制) 9. 食品の安全(食の安全をめぐる法規制、食の安全に関する事件事例) 10. 食育(健康維持のための食事バランスや地産地消など望ましい食生活) 11. 金銭と生活設計(様々な金融商品や消費者信用の種類と仕組みや生活設計) 12. 消費生活と環境問題(環境問題の実態、循環型社会の形成) 13. 企業における消費者対応(企業の消費者対応や社会貢献活動) 14. 消費者教育(消費者教育推進法、消費者教育の重要性) 15. まとめ(消費者問題に関する理解度の確認)			
[成績評価方法] 授業態度(10%)、小テスト(20%)、定期テスト(70%)で評価します。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし 適宜、印刷資料配布します。			

S82210 [HB3-008]

科目名	食品衛生学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
〔 到達目標 〕 微生物学的・理化学的検査を基礎とする食品検査の現場に対処できるレベルへの到達を目指す。			
〔 授業概要 〕 食品衛生の目的は飲食に起因する病原微生物、化学物質、毒物などによる健康障害を未然に防止することにある。食中毒は、依然として毎年1～2万件発生しており、近年では、学校給食や給食センターなどにおける大規模な食中毒の発生が増加傾向にある。また、食品流通のグローバル化と輸入食品の顕著な増加などにより、食の安全性にかかわる問題はますます多様化し増加してくることが予測される。本実験では、一般的実験操作及び菌の取り扱い方を身につけた上で、食中毒や食品添加物等、食品衛生上必要性の高い課題を選択し、正確でかつ平易な操作方法を習得する。また将来、管理栄養士として食品提供施設や集団給食施設の衛生上の問題にも対処できるよう現場でのサンプル採取、簡単な検査法について学んで、検査結果を製造、加工などの行程や調理工程にフィードバックして改善に結びつける力を養う。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 本実験では微生物検査を行うために無菌操作に十分留意しなければならない。また、この学生実験では、食中毒菌の形態・増殖条件、食品添加物についての基礎知識は必須である。			
〔 授業計画 〕 1. オリエンテーション1 実験に際し基本的な注意事項、微生物実験の内容説明をする。 2. ピペット操作の習得 免疫定量での希釈、2倍階段希釈について練習する。 3. Bouillonと普通寒天培地の調整 細菌培養に用いるBouillon、普通寒天培地を作製する。 4. 環境中の細菌の培養 Bouillon、普通寒天培地に環境中の細菌(大腸菌、枯草菌、ブドウ球菌等)を塗抹し、培養する。 5. 細菌の形態及び培養性状の観察 普通寒天培地表面のコロニー、液体培地のにごり等、細菌の形態及び培養性状の観察をする。 6. 細菌の染色 単染色法及びグラム染色法により菌を顕微鏡下で観察し、分類を行う。 7. 食品中の生菌数測定実験 8. 培養後のコロニー数カウント 9. 微生物実験のディスカッション 10. オリエンテーション2 11. 水分活性測定 食品中のAw値測定法を学び、食中毒菌のAw値との比較をする。 12. オリエンテーション 食品添加物試験上での基本的な注意事項、実験内容等の説明をする。 13. 食品添加物－着色料の定性試験 食品に添加されている人工着色料を抽出し、同定する。 14. 食品添加物－亜硝酸の定量試験 ハム、ソーセージ中に添加されている亜硝酸を定量し、基準値内であるかを確認する。 15. まとめとディスカッション 提出レポートについてのディスカッションおよび全体のまとめ			
〔 成績評価方法 〕 レポート40%、平常点20%、試験40%			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 なし、プリント配布			
〔 参考書(ISBN) 〕 食品衛生学実験 出版社:三共出版 食品衛生学 出版社:講談社 (4-06-155333-x)			

S80660 [HB2-010]

科目名	食品衛生学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 微生物学的・理化学的検査を基礎とする食品検査の現場に対処できるレベルへの到達を目指す。			
[授業概要] 食品衛生の目的は飲食に起因する病原微生物、化学物質、毒物などによる健康障害を未然に防止することにある。食中毒は、依然として毎年1～2万件発生しており、近年では、学校給食や給食センターなどにおける大規模な食中毒の発生が増加傾向にある。また、食品流通のグローバル化と輸入食品の顕著な増加などにより、食の安全性にかかわる問題はますます多様化し増加してくることが予測される。本実験では、一般的実験操作及び菌の取り扱い方を身につけた上で、食中毒や食品添加物等、食品衛生上必要性の高い課題を選択し、正確でかつ平易な操作方法を習得する。また将来、管理栄養士として食品提供施設や集団給食施設の衛生上の問題にも対処できるよう現場でのサンプル採取、簡単な検査法について学んで、検査結果を製造、加工などの行程や調理工程にフィードバックして改善に結びつける力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 本実験では微生物検査を行うために無菌操作に十分留意しなければならない。また、この学生実験では、食中毒菌の形態・増殖条件、食品添加物についての基礎知識は必須である。			
[授業計画] 1. オリエンテーション1 実験に際し基本的な注意事項、微生物実験の内容説明をする。 2. ピペット操作の習得 免疫定量での希釈、2倍階段希釈について練習する。 3. Bouillonと普通寒天培地の調整 細菌培養に用いるBouillon、普通寒天培地を作製する。 4. 環境中の細菌の培養 Bouillon、普通寒天培地に環境中の細菌(大腸菌、枯草菌、ブドウ球菌等)を塗抹し、培養する。 5. 細菌の形態及び培養性状の観察 普通寒天培地表面のコロニー、液体培地ののにごり等、細菌の形態及び培養性状の観察をする。 6. 細菌の染色 単染色法及びグラム染色法により菌を顕微鏡下で観察し、分類を行う。 7. 食品中の生菌数測定実験 8. 培養後のコロニー数カウント 9. 微生物実験のディスカッション 10. オリエンテーション2 11. 水分活性測定 食品中のAw値測定法を学び、食中毒菌のAw値との比較をする。 12. オリエンテーション 食品添加物試験上での基本的な注意事項、実験内容等の説明をする。 13. 食品添加物―着色料の定性試験 食品に添加されている人工着色料を抽出し、同定する。 14. 食品添加物―亜硝酸の定量試験 ハム、ソーセージ中に添加されている亜硝酸を定量し、基準値内であるかを確認する。 15. ディスカッション 提出レポートについてのディスカッションおよび全体のまとめ			
[成績評価方法] レポート40%、平常点20%、試験40%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし(別途プリント配布)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80661 [HB2-010]

科目名	食品衛生学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
〔 到達目標 〕 微生物学的・理化学的検査を基礎とする食品検査の現場に対処できるレベルへの到達を目指す。			
〔 授業概要 〕 食品衛生の目的は飲食に起因する病原微生物、化学物質、毒物などによる健康障害を未然に防止することにある。食中毒は、依然として毎年1～2万件発生しており、近年では、学校給食や給食センターなどにおける大規模な食中毒の発生が増加傾向にある。また、食品流通のグローバル化と輸入食品の顕著な増加などにより、食の安全性にかかわる問題はますます多様化し増加してくることが予測される。本実験では、一般的実験操作及び菌の取り扱い方を身につけた上で、食中毒や食品添加物等、食品衛生上必要性の高い課題を選択し、正確でかつ平易な操作方法を習得する。また将来、管理栄養士として食品提供施設や集団給食施設の衛生上の問題にも対処できるよう現場でのサンプル採取、簡単な検査法について学んで、検査結果を製造、加工などの行程や調理工程にフィードバックして改善に結びつける力を養う。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 本実験では微生物検査を行うために無菌操作に十分留意しなければならない。また、この学生実験では、食中毒菌の形態・増殖条件、食品添加物についての基礎知識は必須である。			
〔 授業計画 〕 1. オリエンテーション1 実験に際し基本的な注意事項、微生物実験の内容説明をする。 2. ピペット操作の習得 免疫定量での希釈、2倍階段希釈について練習する。 3. Bouillonと普通寒天培地の調整 細菌培養に用いるBouillon、普通寒天培地を作製する。 4. 環境中の細菌の培養 Bouillon、普通寒天培地に環境中の細菌(大腸菌、枯草菌、ブドウ球菌等)を塗抹し、培養する。 5. 細菌の形態及び培養性状の観察 普通寒天培地表面のコロニー、液体培地のにごり等、細菌の形態及び培養性状の観察をする。 6. 細菌の染色 単染色法及びグラム染色法により菌を顕微鏡下で観察し、分類を行う。 7. 食品中の生菌数測定実験 8. 培養後のコロニー数カウント 9. 微生物実験のディスカッション 10. オリエンテーション2 11. 水分活性測定 食品中のAw値測定法を学び、食中毒菌のAw値との比較をする。 12. オリエンテーション 食品添加物試験上での基本的な注意事項、実験内容等の説明をする。 13. 食品添加物－着色料の定性試験 食品に添加されている人工着色料を抽出し、同定する。 14. 食品添加物－亜硝酸の定量試験 ハム、ソーセージ中に添加されている亜硝酸を定量し、基準値内であるかを確認する。 15. まとめとディスカッション 提出レポートについてのディスカッションおよび全体のまとめ			
〔 成績評価方法 〕 レポート40%、平常点20%、試験40%			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 なし、プリント配布			
〔 参考書(ISBN) 〕 食品衛生学実験 出版社:三共出版 (978-4-06-155367-5) 食品衛生学 出版社:講談社 (4-06-155333-×)			

S80662 [HB2-010]

科目名	食品衛生学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
[到達目標] 微生物学的・理化学的検査を基礎とする食品検査の現場に対処できるレベルへの到達を目指す。			
[授業概要] 食品衛生の目的は飲食に起因する病原微生物、化学物質、毒物などによる健康障害を未然に防止することにある。食中毒は、依然として毎年1～2万件発生しており、近年では、学校給食や給食センターなどにおける大規模な食中毒の発生が増加傾向にある。また、食品流通のグローバル化と輸入食品の顕著な増加などにより、食の安全性にかかわる問題はますます多様化し増加してくることが予測される。本実験では、一般的実験操作及び菌の取り扱い方を身につけた上で、食中毒や食品添加物等、食品衛生上必要性の高い課題を選択し、正確でかつ平易な操作方法を習得する。また将来、管理栄養士として食品提供施設や集団給食施設の衛生上の問題にも対処できるよう現場でのサンプル採取、簡単な検査法について学んで、検査結果を製造、加工などの行程や調理工程にフィードバックして改善に結びつける力を養う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 本実験では微生物検査を行うために無菌操作に十分留意しなければならない。また、この学生実験では、食中毒菌の形態・増殖条件、食品添加物についての基礎知識は必須である。			
[授業計画] 1. オリエンテーション1 実験に際し基本的な注意事項、微生物実験の内容説明をする。 2. ピペット操作の習得 免疫定量での希釈、2倍階段希釈について練習する。 3. Bouillonと普通寒天培地の調整 細菌培養に用いるBouillon、普通寒天培地を作製する。 4. 環境中の細菌の培養 Bouillon、普通寒天培地に環境中の細菌(大腸菌、枯草菌、ブドウ球菌等)を塗抹し、培養する。 5. 細菌の形態及び培養性状の観察 普通寒天培地表面のコロニー、液体培地のにごり等、細菌の形態及び培養性状の観察をする。 6. 細菌の染色 単染色法及びグラム染色法により菌を顕微鏡下で観察し、分類を行う。 7. 食品中の生菌数測定実験 8. 培養後のコロニー数カウント 9. 微生物実験のディスカッション 10. オリエンテーション2 11. 水分活性測定 食品中のAw値測定法を学び、食中毒菌のAw値との比較をする。 12. オリエンテーション 食品添加物試験上での基本的な注意事項、実験内容等の説明をする。 13. 食品添加物ー着色料の定性試験 食品に添加されている人工着色料を抽出し、同定する。 14. 食品添加物ー亜硝酸の定量試験 ハム、ソーセージ中に添加されている亜硝酸を定量し、基準値内であるかを確認する。 15. ディスカッション 提出レポートについてのディスカッションおよび全体のまとめ			
[成績評価方法] レポート40%、平常点20%、試験40%			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし、プリント配布			
[参考書(ISBN)] 食品衛生学 出版社:講談社 (978-4-06-155367-5) 食品衛生学実験 出版社:三共出版			

S80663 [HB2-010]

科目名	食品学各論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 食品群ごとに、種類、含有成分、栄養特性、加工特性および機能特性を学び、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を養うことを目標とする。			
[授業概要] 日本食品標準成分表には2,191種類の食品が収載されており、私たちは日常的に多くの食品を入手できる環境にある。だからこそ、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を身に付けることが必要とされる。本講義では、植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品に含まれる成分の特性、食品の貯蔵や加工時の成分変化等について学習する。さらに、食品の表示と規格基準についても解説する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。身近な食品に実際に触れ、関心を持つこと。			
[授業計画] 1. 食品成分表の構成と内容、植物性食品①(穀類) 2. 植物性食品②(いも類、豆類) 3. 植物性食品③(種実類、果実類) 4. 植物性食品④(野菜類) 5. 植物性食品⑤(種実類、果実類) 6. 植物性食品⑥(きのこ類、藻類) 7. 動物性食品①(肉類) 8. 動物性食品②(卵類) 9. 動物性食品③(乳類) 10. 動物性食品④(魚類) 11. 油脂類・甘味料 12. 調味料・香辛料 13. 嗜好飲料・アルコール飲料 14. 調理加工食品類、その他の食品 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 食べ物と健康「食品学・食品機能学・食品加工学」第2版 著者名:長澤治子 編著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70714-2)			
[参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80610 [HB2-017]

科目名	食品学各論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 食品群ごとに、種類、含有成分、栄養特性、加工特性および機能特性を学び、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を養うことを目標とする。			
[授業概要] 日本食品標準成分表には2,191種類の食品が収載されており、私たちは日常的に多くの食品を入手できる環境にある。だからこそ、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を身に付けることが必要とされる。本講義では、植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品に含まれる成分の特性、食品の貯蔵や加工時の成分変化等について学習する。さらに、食品の表示と規格基準についても解説する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。身近な食品に実際に触れ、関心を持つこと。			
[授業計画] 1. 食品成分表の構成と内容、植物性食品①(穀類) 2. 植物性食品②(いも類、豆類) 3. 植物性食品③(種実類、果実類) 4. 植物性食品④(野菜類) 5. 植物性食品⑤(種実類、果実類) 6. 植物性食品⑥(きのこ類、藻類) 7. 動物性食品①(肉類) 8. 動物性食品②(卵類) 9. 動物性食品③(乳類) 10. 動物性食品④(魚類) 11. 油脂類・甘味料 12. 調味料・香辛料 13. 嗜好飲料・アルコール飲料 14. 調理加工食品類、その他の食品 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 食べ物と健康「食品学・食品機能学・食品加工学」第2版 著者名:長澤治子 編著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70714-2)			
[参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80611 [HB2-017]

科目名	食品学各論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 食品群ごとに、種類、含有成分、栄養特性、加工特性および機能特性を学び、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を養うことを目標とする。			
[授業概要] 日本食品標準成分表には2,191種類の食品が収載されており、私たちは日常的に多くの食品を入手できる環境にある。だからこそ、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を身に付けることが必要とされる。本講義では、植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品に含まれる成分の特性、食品の貯蔵や加工時の成分変化等について学習する。さらに、食品の表示と規格基準についても解説する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。身近な食品に実際に触れ、関心を持つこと。			
[授業計画] 1. 食品成分表の構成と内容、植物性食品①(穀類) 2. 植物性食品②(いも類、豆類) 3. 植物性食品③(種実類、果実類) 4. 植物性食品④(野菜類) 5. 植物性食品⑤(種実類、果実類) 6. 植物性食品⑥(きのこ類、藻類) 7. 動物性食品①(肉類) 8. 動物性食品②(卵類) 9. 動物性食品③(乳類) 10. 動物性食品④(魚類) 11. 油脂類・甘味料 12. 調味料・香辛料 13. 嗜好飲料・アルコール飲料 14. 調理加工食品類、その他の食品 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 食べ物と健康「食品学・食品機能学・食品加工学」第2版 著者名:長澤治子 編著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70714-2)			
[参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80612 [HB2-017]

科目名	食品学各論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 食品群ごとに、種類、含有成分、栄養特性、加工特性および機能特性を学び、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を養うことを目標とする。			
[授業概要] 日本食品標準成分表には1,878種類の食品が収載されており、私たちは日常的に多くの食品を入手できる環境にある。だからこそ、各食品のもつ特性を正しく理解し、判別・利用する能力を身に付けることが必要とされる。本講義では、植物性食品や動物性食品、加工食品など、各食品に含まれる成分の特性、食品の貯蔵や加工時の成分変化等について学習する。さらに、食品の表示と規格基準についても解説する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 毎回の授業内容を必ず復習し理解する。不明な点は積極的に教員に質問すること。身近な食品に実際に触れ、関心を持つこと。			
[授業計画] 1. 食品成分表の構成と内容、植物性食品①(穀類) 2. 植物性食品②(いも類、豆類) 3. 植物性食品③(種実類、果実類) 4. 植物性食品④(野菜類) 5. 植物性食品⑤(種実類、果実類) 6. 植物性食品⑥(きのこ類、藻類) 7. 動物性食品①(肉類) 8. 動物性食品②(卵類) 9. 動物性食品③(乳類) 10. 動物性食品④(魚類) 11. 油脂類・甘味料 12. 調味料・香辛料 13. 嗜好飲料・アルコール飲料 14. 調理加工食品類、その他の食品 15. まとめ			
[成績評価方法] 授業中の小テスト(15%)、試験(85%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 食べ物と健康「食品学・食品機能学・食品加工学」第2版 著者名:長澤治子 編著 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70714-2)			
[参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80613 [HB2-017]

科目名	食品学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 自ら実験することにより、食品学の講義で学んだ内容を確実に理解することを目指す。また、食品に関わる基礎的な実験操作方法、実験技術を修得することを目指す。 [授業概要] 食品素材中の栄養成分や機能性成分の定性・定量を行い、食品成分の化学的性質、食品成分の変化、食品成分間の相互作用について理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 3回生までに履修の終わっている食品学総論、食品学各論の学習内容を十分に復習し理解しておくこと。 [授業計画] 1. 実験室での一般的注意、レポートの書き方、試薬の調製 2. 中和滴定－食酢、果実、乳酸飲料中の酸の定量 3. 沈殿滴定－食塩の定量 4. キレート滴定－カルシウムの定量 5. 水分・灰分の定量(1) 6. 水分・灰分の定量(2) 7. デンプンの検量線作成 8. リンの定量 9. 鉄の定量 10. ビタミンCの定量 11. 還元糖の定量 12. 非還元糖の定量 13. 微量たんぱく質の定量 14. 油脂の変敗－酸価の測定 15. タンニンの定量、まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、レポート(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「食品学実験・実習－食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全」 著者名:長澤治子 編著 出版社: 青山社 (978-4-88359-337-8) [参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80620 [HB3-006]

科目名	食品学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 自ら実験することにより、食品学の講義で学んだ内容を確実に理解することを目指す。また、食品に関わる基礎的な実験操作方法、実験技術を修得することを目指す。 [授業概要] 食品素材中の栄養成分や機能性成分の定性・定量を行い、食品成分の化学的性質、食品成分の変化、食品成分間の相互作用について理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 3回生までに履修の終わっている食品学総論、食品学各論の学習内容を十分に復習し理解しておくこと。 [授業計画] 1. 実験室での一般的注意、レポートの書き方、試薬の調製 2. 中和滴定－食酢、果実、乳酸飲料中の酸の定量 3. 沈殿滴定－食塩の定量 4. キレート滴定－カルシウムの定量 5. 水分・灰分の定量(1) 6. 水分・灰分の定量(2) 7. デンプンの検量線作成 8. リンの定量 9. 鉄の定量 10. ビタミンCの定量 11. 還元糖の定量 12. 非還元糖の定量 13. 微量たんぱく質の定量 14. 油脂の変敗－酸価の測定 15. タンニンの定量、まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、レポート(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「食品学実験・実習－食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全」 著者名:長澤治子 編著 出版社: 青山社 (978-4-88359-337-8) [参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出版社:指定なし			

S80621 [HB3-006]

科目名	食品学実験	前期	1 単位
サブタイトル	食品成分の定性、定量		
担当者	安藤 清一		
[到達目標] 自ら実験することにより、食品学の講義で学んだ内容を確実に理解することを目指す。また、食品に関わる基礎的な実験操作方法、実験技術を修得することを目指す。 [授業概要] 食品素材中の栄養成分や機能性成分の定性・定量を行い、食品成分の化学的性質、食品成分の変化、食品成分間の相互作用について理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 3回生までに履修の終わっている食品学総論、食品学各論の学習内容を十分に復習し理解しておくこと。 [授業計画] 1. 実験室での一般的注意、レポートの書き方、試薬の調製 2. 中和滴定－食酢、果実、乳酸飲料中の酸の定量 3. 沈殿滴定－食塩の定量 4. キレート滴定－カルシウムの定量 5. 水分・灰分の定量(1) 6. 水分・灰分の定量(2) 7. デンプンの検量線作成 8. リンの定量 9. 鉄の定量 10. ビタミンCの定量 11. 還元糖の定量 12. 非還元糖の定量 13. 微量たんぱく質の定量 14. 油脂の変敗－酸価の測定 15. タンニンの定量、まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、レポート(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「食品学実験・実習－食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全」 著者名:長澤治子 編著 出版社: 青山社 (978-4-88359-337-8) [参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂)			

S80622 [HB3-006]

科目名	食品学実験	後期	1 単位
サブタイトル	食品成分の定性、定量		
担当者	安藤 清一		
[到達目標] 自ら実験することにより、食品学の講義で学んだ内容を確実に理解することを目指す。また、食品に関わる基礎的な実験操作方法、実験技術を修得することを目指す。 [授業概要] 食品素材中の栄養成分や機能性成分の定性・定量を行い、食品成分の化学的性質、食品成分の変化、食品成分間の相互作用について理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 3回生までに履修の終わっている食品学総論、食品学各論の学習内容を十分に復習し理解しておくこと。 [授業計画] 1. 実験室での一般的注意、レポートの書き方、試薬の調製 2. 中和滴定－食酢、果実、乳酸飲料中の酸の定量 3. 沈殿滴定－食塩の定量 4. キレート滴定－カルシウムの定量 5. 水分・灰分の定量(1) 6. 水分・灰分の定量(2) 7. デンプンの検量線作成 8. リンの定量 9. 鉄の定量 10. ビタミンCの定量 11. 還元糖の定量 12. 非還元糖の定量 13. 微量たんぱく質の定量 14. 油脂の変敗－酸価の測定 15. タンニンの定量、まとめ [成績評価方法] 平常点(20%)、レポート(80%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「食品学実験・実習－食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全」 著者名:長澤治子 編著 出版社: 青山社 (978-4-88359-337-8) [参考書(ISBN)] 日本食品標準成分表2015年版(七訂)			

S80623 [HB3-006]

科目名	食品加工学(食品微生物学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な食品素材について、加工方法や各種貯蔵法の原理と微生物との関わり、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品等について理解する。 [授業概要] 現代の多様なライフスタイルの変化に伴い、加工食品は食生活に幅広く利用されており、その目的は、栄養面から経済面まで多岐にわたっている。すなわち、食品の素材や加工、保存方法などをしっかり理解する事が、健全な食生活、安全性にもつながっている。食品加工学では、食品素材の特性、食品加工の原理、食品貯蔵法の原理と微生物との関わりについて講義する。また、健康増進を目的とした加工食品や遺伝子組み換え食品についても講義する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に従い講義を進めるため、教科書に目を通し予習しておく事。 身近な加工食品についてのトピックスに関心を持っておく。 [授業計画] 1. 食生活と食品加工学、食品と微生物との関わりについて 2. 食品の加工原理(物理的、化学的、生物的加工方法) 3. 食品の保存法(食品中の水分、pH、温度による保存) 4. 食品の保存法(薫製、滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成、添加物による保存) 5. 農産食品の加工(1) 6. 農産食品の加工(2) 7. 畜産食品の加工(1) 8. 畜産食品の加工(2) 9. 水産食品の加工(1) 10. 水産食品の加工(2) 11. 食用油脂および調味食品 12. 嗜好食品およびインスタント食品 13. 食品の包装 14. 加工食品の規格と表示制度 15. 加工食品と食品衛生(遺伝子組み換え食品を含む) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9) [参考書(ISBN)] 食品微生物学 改訂版 著者名:木村光編 出版社:培風館 (4-563-03862-8)			

S80630 [HB2-007]

科目名	食品加工学(食品微生物学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な食品素材について、加工方法や各種貯蔵法の原理と微生物との関わり、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品等について理解する。 [授業概要] 現代の多様なライフスタイルの変化に伴い、加工食品は食生活に幅広く利用されており、その目的は、栄養面から経済面まで多岐にわたっている。すなわち、食品の素材や加工、保存方法などをしっかり理解する事が、健全な食生活、安全性にもつながっている。食品加工学では、食品素材の特性、食品加工の原理、食品貯蔵法の原理と微生物との関わりについて講義する。また、健康増進を目的とした加工食品や遺伝子組み換え食品についても講義する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に従い講義を進めるため、教科書に目を通し予習しておく事。 身近な加工食品についてのトピックスに関心を持っておく。 [授業計画] 1. 食生活と食品加工学、食品と微生物との関わりについて 2. 食品の加工原理(物理的、化学的、生物的加工方法) 3. 食品の保存法(食品中の水分、pH、温度による保存) 4. 食品の保存法(薫製、滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成、添加物による保存) 5. 農産食品の加工(1) 6. 農産食品の加工(2) 7. 畜産食品の加工(1) 8. 畜産食品の加工(2) 9. 水産食品の加工(1) 10. 水産食品の加工(2) 11. 食用油脂および調味食品 12. 嗜好食品およびインスタント食品 13. 食品の包装 14. 加工食品の規格と表示制度 15. 加工食品と食品衛生(遺伝子組み換え食品を含む) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9) [参考書(ISBN)] 食品微生物学 改訂版 著者名:木村光編 出版社:培風館 (4-563-03862-8)			

S80631 [HB2-007]

科目名	食品加工学(食品微生物学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な食品素材について、加工方法や各種貯蔵法の原理と微生物との関わり、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品等について理解する。			
[授業概要] 現代の多様なライフスタイルの変化に伴い、加工食品は食生活に幅広く利用されており、その目的は、栄養面から経済面まで多岐にわたっている。すなわち、食品の素材や加工、保存方法などをしっかり理解する事が、健全な食生活、安全性にもつながっている。食品加工学では、食品素材の特性、食品加工の原理、食品貯蔵法の原理と微生物との関わりについて講義する。また、健康増進を目的とした加工食品や遺伝子組み換え食品についても講義する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に従い講義を進めるため、教科書に目を通し予習しておく事。 身近な加工食品についてのトピックスに関心を持っておく。			
[授業計画] 1. 食生活と食品加工学、食品と微生物との関わりについて 2. 食品の加工原理(物理的、化学的、生物的加工方法) 3. 食品の保存法(食品中の水分、pH、温度による保存) 4. 食品の保存法(薫製、滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成、添加物による保存) 5. 農産食品の加工(1) 6. 農産食品の加工(2) 7. 畜産食品の加工(1) 8. 畜産食品の加工(2) 9. 水産食品の加工(1) 10. 水産食品の加工(2) 11. 食用油脂および調味食品 12. 嗜好食品およびインスタント食品 13. 食品の包装 14. 加工食品の規格と表示制度 15. 加工食品と食品衛生(遺伝子組み換え食品を含む)			
[成績評価方法] 筆記試験(100%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9)			
[参考書(ISBN)] 食品微生物学 改訂版 著者名:木村光編 出版社:培風館 (4-563-03862-8)			

S80632 [HB2-007]

科目名	食品加工学(食品微生物学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な食品素材について、加工方法や各種貯蔵法の原理と微生物との関わり、特定保健用食品、遺伝子組み換え食品等について理解する。 [授業概要] 現代の多様なライフスタイルの変化に伴い、加工食品は食生活に幅広く利用されており、その目的は、栄養面から経済面まで多岐にわたっている。すなわち、食品の素材や加工、保存方法などをしっかり理解する事が、健全な食生活、安全性にもつながっている。食品加工学では、食品素材の特性、食品加工の原理、食品貯蔵法の原理と微生物との関わりについて講義する。また、健康増進を目的とした加工食品や遺伝子組み換え食品についても講義する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に従い講義を進めるため、教科書に目を通し予習しておく事。 身近な加工食品についてのトピックスに関心を持っておく。 [授業計画] 1. 食生活と食品加工学、食品と微生物との関わりについて 2. 食品の加工原理(物理的、化学的、生物的加工方法) 3. 食品の保存法(食品中の水分、pH、温度による保存) 4. 食品の保存法(薫製、滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成、添加物による保存) 5. 農産食品の加工(1) 6. 農産食品の加工(2) 7. 畜産食品の加工(1) 8. 畜産食品の加工(2) 9. 水産食品の加工(1) 10. 水産食品の加工(2) 11. 食用油脂および調味食品 12. 嗜好食品およびインスタント食品 13. 食品の包装 14. 加工食品の規格と表示制度 15. 加工食品と食品衛生(遺伝子組み換え食品を含む) [成績評価方法] 筆記試験(100%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9) [参考書(ISBN)] 食品微生物学 改訂版 著者名:木村光編 出版社:培風館 (4-563-03862-8)			

S80633 [HB2-007]

科目名	食品加工学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な加工食品を実際に作ることで、食品素材の性質やその製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について深く理解する事を目標とする。			
[授業概要] ライフスタイルの変化により、現代の食生活には加工食品の活用が必要不可欠となっている。本実験では、実際に加工食品を製造する事で、食品加工学で学んだ加工食品に用いられる食品素材の性質や、加工食品の製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について科学的に理解することを目的としている。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験操作について予習をしておくこと 各回の授業内容を事前に教科書で予習しておく事			
[授業計画] 1. オリエンテーション・水飴製造実験準備(麦芽の調製・観察、じゃがいもでんぷんの抽出) 2. 麦芽調製(乾燥麦芽の粉碎・水飴製造準備)・バター製造実験 3. 水飴製造実験・チーズ製造実験 4. キャラメル、ドロップス、マシュマロ製造実験(「3」で調製した水飴、「2」で調製したバターを用いる) 5. 製麺実験(うどん・中華麺) 6. 餡製造実験・米麴調製(味噌製造実験準備) 7. 味噌製造実験 8. 缶詰製造実験(柑橘類のシロップ漬け・缶詰保存方法について) 9. ソーセージ製造実験 10. いちご大福・ずんだ餅の製造実験(上新粉・白玉粉を用いた加工)、アイスクリーム製造実験 11. こんにやく製造実験 12. 豆腐製造実験 13. チョコレート製造実験 14. 製パン実験 15. 全体見直し(試験)			
[成績評価方法] レポート(80%)、試験(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80640 [HB2-008]

科目名	食品加工学実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な加工食品を実際に作ることで、食品素材の性質やその製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について深く理解する事を目標とする。			
[授業概要] ライフスタイルの変化により、現代の食生活には加工食品の活用が必要不可欠となっている。本実験では、実際に加工食品を製造する事で、食品加工学で学んだ加工食品に用いられる食品素材の性質や、加工食品の製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について科学的に理解することを目的としている。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験操作について予習をしておくこと 各回の授業内容を事前に教科書で予習しておく事			
[授業計画] 1. オリエンテーション・水飴製造実験準備(麦芽の調製・観察、じゃがいもでんぷんの抽出) 2. 麦芽調製(乾燥麦芽の粉碎・水飴製造準備)・バター製造実験 3. 水飴製造実験・チーズ製造実験 4. キャラメル、ドロップス、マシュマロ製造実験(「3」で調製した水飴、「2」で調製したバターを用いる) 5. 製麺実験(うどん・中華麺) 6. 餡製造実験・米麴調製(味噌製造実験準備) 7. 味噌製造実験 8. 缶詰製造実験(柑橘類のシロップ漬け・缶詰保存方法について) 9. ソーセージ製造実験 10. いちご大福・ずんだ餅の製造実験(上新粉・白玉粉を用いた加工)、アイスクリーム製造実験 11. こんにゃく製造実験 12. 豆腐製造実験 13. チョコレート製造実験 14. 製パン実験 15. 全体見直し(試験)			
[成績評価方法] レポート(80%)、試験(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80641 [HB2-008]

科目名	食品加工学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な加工食品を実際に作ることで、食品素材の性質やその製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について深く理解する事を目標とする。			
[授業概要] ライフスタイルの変化により、現代の食生活には加工食品の活用が必要不可欠となっている。本実験では、実際に加工食品を製造する事で、食品加工学で学んだ加工食品に用いられる食品素材の性質や、加工食品の製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について科学的に理解することを目的としている。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験操作について予習をしておくこと 各回の授業内容を事前に教科書で予習しておく事			
[授業計画] 1. オリエンテーション・水飴製造実験準備(麦芽の調製・観察、じゃがいもでんぷんの抽出) 2. 麦芽調製(乾燥麦芽の粉碎・水飴製造準備)・バター製造実験 3. 水飴製造実験・チーズ製造実験 4. キャラメル、ドロップス、マシュマロ製造実験(「3」で調製した水飴、「2」で調製したバターを用いる) 5. 製麺実験(うどん・中華麺) 6. 餡製造実験・米麴調製(味噌製造実験準備) 7. 味噌製造実験 8. 缶詰製造実験(柑橘類のシロップ漬け・缶詰保存方法について) 9. ソーセージ製造実験 10. いちご大福・ずんだ餅の製造実験(上新粉・白玉粉を用いた加工)、アイスクリーム製造実験 11. こんにやく製造実験 12. 豆腐製造実験 13. チョコレート製造実験 14. 製パン実験 15. 全体見直し(試験)			
[成績評価方法] レポート(80%)、試験(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80642 [HB2-008]

科目名	食品加工学実習	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 様々な加工食品を実際に作ることで、食品素材の性質やその製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について深く理解する事を目標とする。			
[授業概要] ライフスタイルの変化により、現代の食生活には加工食品の活用が必要不可欠となっている。本実験では、実際に加工食品を製造する事で、食品加工学で学んだ加工食品に用いられる食品素材の性質や、加工食品の製造原理、貯蔵中に生じる成分変化について科学的に理解することを目的としている。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験操作について予習をしておくこと 各回の授業内容を事前に教科書で予習しておく事			
[授業計画] 1. オリエンテーション・水飴製造実験準備(麦芽の調製・観察、じゃがいもでんぷんの抽出) 2. 麦芽調製(乾燥麦芽の粉碎・水飴製造準備)・バター製造実験 3. 水飴製造実験・チーズ製造実験 4. キャラメル、ドロップス、マシュマロ製造実験(「3」で調製した水飴、「2」で調製したバターを用いる) 5. 製麺実験(うどん・中華麺) 6. 餡製造実験・米麴調製(味噌製造実験準備) 7. 味噌製造実験 8. 缶詰製造実験(柑橘類のシロップ漬け・缶詰保存方法について) 9. ソーセージ製造実験 10. いちご大福・ずんだ餅の製造実験(上新粉・白玉粉を用いた加工)、アイスクリーム製造実験 11. こんにやく製造実験 12. 豆腐製造実験 13. チョコレート製造実験 14. 製パン実験 15. 全体見直し(試験)			
[成績評価方法] レポート(80%)、試験(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 新食品・栄養科学シリーズ「食品加工学(第2版) 著者名:西村公雄・松井徳光 編 出版社:化学同人 (978-4-7598-1117-9)			
[参考書(ISBN)] なし			

S80643 [HB2-008]

科目名	食料経済	後期	2 単位
サブタイトル	地産地消・地産地創・地産地送を考える		
担当者	中塚 華奈		
[到達目標] 「食えるということ」について深く理解し、「食と農」の抱える問題を発見・分析・解決する力を鍛え、併せて、私たちにとって有効で安定したフードシステムを形成するための諸条件について考える力を鍛えることを目標とします。			
[授業概要] 授業では、まず「食えるということ」の意味について理解を深め、世界人口の歴史的推移を辿りながら人口と食糧の関係を考えます。次いで、世界と日本の食料事情について学びます。海外に多くの食料を依存するわが国の実態から、将来に食の不安を招かないためにも現在抱える「食と農」の問題の所在を明らかにし、これからの「食と地域」の在り方を問いかけます。 具体的な問題として、「食の安全と安心」、「食生活の変化」、「市場の原理と市場の失敗」、「地産地消の意義」、「農業の近代化と環境」などを取り上げ、食に関する基本的理解を深めます。 そして、戦後わが国の経済政策と食料・農業政策を辿りながら「伝統と近代の比較」や「農業と工業の根本的相違」や「食卓と家族の変遷」などの問題について学び、「これからの食と農と地域」のあり方について考えていきます。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回授業と次回授業の内容と流れを理解すること。「食と農」に関するニュースをノートに貼り付けたりスクラップする習慣をつけ、常に現代社会における食事情と食環境に関心を寄せておくこと。			
[授業計画] 1.食料経済学を学ぶためのプロローグ (限りある食料をどのようにどれだけ生産、分配、消費すべきか) 2.人類の歴史概観と食生活の変遷 (地球誕生からの46億年の歴史と食生活史) 3.経済発展と農業の近代化 (経済発展に伴う化学肥料や化学農薬の普及が及ぼす影響) 4.アニメーション映画「土を喰らう」 (食・農・環境のつながりを考える) 5.現代社会と日本の食料事情 (食料輸入大国日本の食と農の実態) 6.食料の需要と供給 (市場経済と市場価格 需要と供給の価格弾力性と食料生産・食料消費の特色) 7.農産物貿易と食料の安全保障 (関税の果たす役割と農産物貿易自由化、日米駆弁プロジェクトの行方) 8.国際化時代の食と農 (グローバルとローカルを考える) 9.フードシステムの展開 (需給構造と流通システム、食品表示制度) 10. 高度経済成長期の「食と農」 (農業基本法と食料・農業・農村基本法) 11.低成長経済期の「食と農」 (食品公害と有機農業) 12.オーガニックシネマ「みのりの茶」 (大分県臼杵市の有機茶づくり) 13.国際化時代の「食と農」 (途上国の農業事情とGAP) 14.成長経済から共生経済を求める「食と農」 (フェアトレード問題) 15.21世紀の「食と農」 (「地産地消」の実践と「食・農・医」のあり方)			
[成績評価方法] 授業中の課題(75%)、総合レポート(25%)により評価します。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 適宜、プリントを配布します。			
[参考書(ISBN)] 池本廣希著『地産地消の経済学』2008年 著者名:池本広希 出版社:新泉社			

S82180 [HI2-027]

科目名	スポーツ栄養学	前期	2 単位
サブタイトル	健康スポーツと競技スポーツの栄養学		
担当者	田中 紀子、西川 貴子、平田 耕造、栗原 伸公		

〔到達目標〕
競技スポーツ、健康スポーツの現場でスポーツ栄養の課題に取り組み対応できるような応用力を身につけることを目標とする。

〔授業概要〕
運動・栄養・休養は健康づくりの三要素である。一般人にとっての運動は適度な運動であり、健康の維持・増進を目的とするが、トップアスリートにとっての運動は競技であり、成績向上を目指す。いずれにしてもそれぞれの運動の有効性を高めるためにはトレーニングだけでなく栄養の重要性が指摘されている。競技に応じた適切な栄養素をいつどのようになどにどれくらい摂取するか、科学的根拠に基づく栄養の取り方が競技成績を大きく左右するといっても過言ではない。スポーツ栄養学は運動を行う一般人だけでなく運動選手にも適切な栄養指導を行うことができるよう基礎から応用の実際までを各分野の専門家により講義されるものである。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として、競技スポーツ、健康スポーツのいずれの関わりもスポーツ栄養の課題にとり組み対応する能力を身につける。

〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕
履修にあたり、基礎栄養学および運動生理学・解剖生理学は本科目の基盤の知識として重要である。そのため教科書、ノート等での復習をするだけでなく、常に見返しながら授業に臨むことがスポーツ栄養学の理解を助ける。

〔授業計画〕
1. 運動と栄養、健康スポーツと栄養(栗原・)
2. 運動と栄養、競技スポーツと栄養、運動と身体組成(田中)
3. 運動によって変化する生理機能(平田)
4. 運動と骨・骨格筋(平田)
5. 運動とエネルギー代謝(田中)
6. 運動と糖質(田中)
7. 運動と脂質(田中)
8. 運動とタンパク質(田中)
9. 運動とビタミン(田中)
10. 運動とミネラル(学外講師・田中)
11. 運動と水分(学外講師・田中)
12. 試合前・試合中・試合後の栄養(学外講師・田中)
13. アスリートの食事調査と栄養評価(田中)
14. アスリートの栄養状態と栄養指導、食事のとり方と調理に留意する点について講述。(西川・田中)
15. まとめ(田中)
※ 授業の順番は必ずしも番号順とは限らず。

〔成績評価方法〕
試験80%、小テスト・課題レポートなど20%

〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

〔教科書(ISBN)〕
なし、プリント配布

〔参考書(ISBN)〕
Exercise Physiology 著者名:W.D.McArdle、et al 出版社:A Waverly Company
競技力向上のスポーツ栄養学 著者名:トレーニング科学研究会編 出版社:朝倉書店(4-254-69019-3)

科目名	スポーツ栄養学	前期	2 単位
サブタイトル	健康スポーツと競技スポーツの栄養学		
担当者	田中 紀子、西川 貴子、平田 耕造、栗原 伸公		
〔 到達目標 〕 競技スポーツ、健康スポーツの現場でスポーツ栄養の課題に取り組み対応できるような応用力を身につけることを目標とする。			
〔 授業概要 〕 運動・栄養・休養は健康づくりの三要素である。一般人にとっての運動は適度な運動であり、健康の維持・増進を目的とするが、トップアスリートにとっての運動は競技であり、成績向上を目指す。いずれにしてもそれぞれの運動の有効性を高めるためにはトレーニングだけでなく栄養の重要性が指摘されている。競技に応じた適切な栄養素をいつどのようにどれくらい摂取するか、科学的根拠に基づく栄養の取り方が競技成績を大きく左右するといっても過言ではない。スポーツ栄養学は運動を行う一般人だけでなく運動選手にも適切な栄養指導を行うことができるよう基礎から応用の実際までを各分野の専門家により講義されるものである。高度に洗練された専門知識と技術を有する管理栄養士として、競技スポーツ、健康スポーツのいずれの関わりもスポーツ栄養の課題にとり組み対応する能力を身につける。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 履修にあたり、基礎栄養学および運動生理学は本科目を理解する上で基盤の知識として重要である。そのため教科書、ノート等での復習をするだけでなく、常に見返しながら授業に臨むことがスポーツ栄養学の理解を助ける。			
〔 授業計画 〕 1. 運動と栄養、健康スポーツと栄養(栗原) 2. 運動と栄養、競技スポーツと栄養、運動と身体組成(田中) 3. 運動によって変化する生理機能(平田) 4. 運動と骨・骨格筋(平田) 5. 運動とエネルギー代謝(田中) 6. 運動と糖質(田中) 7. 運動と脂質(田中) 8. 運動とタンパク質(田中) 9. 運動とビタミン(田中) 10. 運動とミネラル(学外講師・田中) 11. 運動と水分(学外講師・田中) 12. 試合前・試合中・試合後の栄養(学外講師・田中) 13. アスリートの食事調査と栄養評価(田中) 14. アスリートの栄養状態と栄養指導、食事のとり方と調理に留意する点について講述。(西川・田中) 15. まとめ(田中) ※ 授業の順番は必ずしも番号順とは限らず。			
〔 成績評価方法 〕 試験80%、小テスト・課題レポートなど20%			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 なし、プリント配布			
〔 参考書(ISBN) 〕 Exercise Physiology 著者名:W.D.McArdle、et al 出版社:A Waverly Company 競技力向上のスポーツ栄養学 著者名:トレーニング科学研究会編 出版社:朝倉書店 (4-254-69019-3)			

S81121 [HI4-002]

科目名	生化学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
〔 到達目標 〕 生化学Ⅰでは生体内における基本的な物質、糖、たんぱく質、脂質、核酸の構造、性質を学ぶ。また、生体内の化学反応の触媒である酵素について、補酵素としてのビタミンについてその作用を理解する。			
〔 授業概要 〕 生化学とは生体内で起こる現象を化学の視点で説明する学問分野である。近年生化学は、分子レベルで生体内の化学反応を理解するという分子生物学の方向に飛躍的に進歩を遂げてきた。毎日のように新しい研究の成果が報告されている。それらを理解する基礎として生化学Ⅰでは生体を構成する基本的な物質について、その構造と機能を学ぶ。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 指定した教科書の第1章生化学を学ぶための基礎知識に必ず目を通して確認しておくこと。 生物、化学で学んだ事項(細胞の構造と機能、水、炭素と基礎的有機化学)を確認しておくこと。			
〔 授業計画 〕 1. 糖質1;糖質とは、糖質の種類 2. 糖質2;光学異性体、単糖の構造と性質 3. 糖質3;酸化還元による誘導体 4. 糖質4;二糖の構造と性質、多糖の構造と性質 5. 脂質1;脂質とは、脂質の種類 6. 脂質2;脂質の役割、脂肪酸の基本構造と性質、必須脂肪酸 7. 脂質3;脂質各論(脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、糖脂質、コレステロール) 8. 脂質4;生体膜、リポタンパク質(キロミクロン、VLDL、LDL、HDL) 9. タンパク質1;タンパク質の分類、ペプチド結合 10. タンパク質2;必須アミノ酸、一次構造から四次構造まで 11. 核酸;構造、ヌクレオシドとヌクレオチド、DNAとRNA 12. 酵素1;活性中心と触媒作用、補酵素 13. 酵素2;最大反応速度とミカエリス定数、阻害剤の影響 14. ビタミン;水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、生理機能と欠乏症、過剰症 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 一目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80370 [HS1-006]

科目名	生化学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
〔 到達目標 〕 生化学Ⅰでは生体内における基本的な物質、糖、たんぱく質、脂質、核酸の構造、性質を学ぶ。また、生体内の化学反応の触媒である酵素について、補酵素としてのビタミンについてその作用を理解する。			
〔 授業概要 〕 生化学とは生体内で起こる現象を化学の視点で説明する学問分野である。近年生化学は、分子レベルで生体内の化学反応を理解するという分子生物学の方向に飛躍的に進歩を遂げてきた。毎日のように新しい研究の成果が報告されている。それらを理解する基礎として生化学Ⅰでは生体を構成する基本的な物質について、その構造と機能を学ぶ。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 指定した教科書の第1章生化学を学ぶための基礎知識に必ず目を通して確認しておくこと。 生物、化学で学んだ事項(細胞の構造と機能、水、炭素と基礎的有機化学)を確認しておくこと。			
〔 授業計画 〕 1. 糖質1;糖質とは、糖質の種類 2. 糖質2;光学異性体、単糖の構造と性質 3. 糖質3;酸化還元による誘導体 4. 糖質4;二糖の構造と性質、多糖の構造と性質 5. 脂質1;脂質とは、脂質の種類 6. 脂質2;脂質の役割、脂肪酸の基本構造と性質、必須脂肪酸 7. 脂質3;脂質各論(脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、糖脂質、コレステロール) 8. 脂質4;生体膜、リポタンパク質(キロミクロン、VLDL、LDL、HDL) 9. タンパク質1;タンパク質の分類、ペプチド結合 10. タンパク質2;必須アミノ酸、一次構造から四次構造まで 11. 核酸;構造、ヌクレオシドとヌクレオチド、DNAとRNA 12. 酵素1;活性中心と触媒作用、補酵素 13. 酵素2;最大反応速度とミカエリス定数、阻害剤の影響 14. ビタミン;水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、生理機能と欠乏症、過剰症 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80371 [HS1-006]

科目名	生化学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
〔 到達目標 〕 生化学Ⅰでは生体内における基本的な物質、糖、たんぱく質、脂質、核酸の構造、性質を学ぶ。また、生体内の化学反応の触媒である酵素について、補酵素としてのビタミンについてその作用を理解する。			
〔 授業概要 〕 生化学とは生体内で起こる現象を化学の視点で説明する学問分野である。近年生化学は、分子レベルで生体内の化学反応を理解するという分子生物学の方向に飛躍的に進歩を遂げてきた。毎日のように新しい研究の成果が報告されている。それらを理解する基礎として生化学Ⅰでは生体を構成する基本的な物質について、その構造と機能を学ぶ。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 指定した教科書の第1章生化学を学ぶための基礎知識に必ず目を通して確認しておくこと。 生物、化学で学んだ事項(細胞の構造と機能、水、炭素と基礎的有機化学)を確認しておくこと。			
〔 授業計画 〕 1. 糖質1;糖質とは、糖質の種類 2. 糖質2;光学異性体、単糖の構造と性質 3. 糖質3;酸化還元による誘導体 4. 糖質4;二糖の構造と性質、多糖の構造と性質 5. 脂質1;脂質とは、脂質の種類 6. 脂質2;脂質の役割、脂肪酸の基本構造と性質、必須脂肪酸 7. 脂質3;脂質各論(脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、糖脂質、コレステロール) 8. 脂質4;生体膜、リポタンパク質(キロミクロン、VLDL、LDL、HDL) 9. タンパク質1;タンパク質の分類、ペプチド結合 10. タンパク質2;必須アミノ酸、一次構造から四次構造まで 11. 核酸;構造、ヌクレオシドとヌクレオチド、DNAとRNA 12. 酵素1;活性中心と触媒作用、補酵素 13. 酵素2;最大反応速度とミカエリス定数、阻害剤の影響 14. ビタミン;水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、生理機能と欠乏症、過剰症 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 一目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80372 [HS1-006]

科目名	生化学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
〔 到達目標 〕 生化学Ⅰでは生体内における基本的な物質、糖、たんぱく質、脂質、核酸の構造、性質を学ぶ。また、生体内の化学反応の触媒である酵素について、補酵素としてのビタミンについてその作用を理解する。			
〔 授業概要 〕 生化学とは生体内で起こる現象を化学の視点で説明する学問分野である。近年生化学は、分子レベルで生体内の化学反応を理解するという分子生物学の方向に飛躍的に進歩を遂げてきた。毎日のように新しい研究の成果が報告されている。それらを理解する基礎として生化学Ⅰでは生体を構成する基本的な物質について、その構造と機能を学ぶ。			
〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 指定した教科書の第1章生化学を学ぶための基礎知識に必ず目を通して確認しておくこと。 生物、化学で学んだ事項(細胞の構造と機能、水、炭素と基礎的有機化学)を確認しておくこと。			
〔 授業計画 〕 1. 糖質1;糖質とは、糖質の種類 2. 糖質2;光学異性体、単糖の構造と性質 3. 糖質3;酸化還元による誘導体 4. 糖質4;二糖の構造と性質、多糖の構造と性質 5. 脂質1;脂質とは、脂質の種類 6. 脂質2;脂質の役割、脂肪酸の基本構造と性質、必須脂肪酸 7. 脂質3;脂質各論(脂肪酸、中性脂肪、リン脂質、糖脂質、コレステロール) 8. 脂質4;生体膜、リポタンパク質(キロミクロン、VLDL、LDL、HDL) 9. タンパク質1;タンパク質の分類、ペプチド結合 10. タンパク質2;必須アミノ酸、一次構造から四次構造まで 11. 核酸;構造、ヌクレオシドとヌクレオチド、DNAとRNA 12. 酵素1;活性中心と触媒作用、補酵素 13. 酵素2;最大反応速度とミカエリス定数、阻害剤の影響 14. ビタミン;水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、生理機能と欠乏症、過剰症 15. まとめ			
〔 成績評価方法 〕 試験			
〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔 教科書(ISBN) 〕 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
〔 参考書(ISBN) 〕 目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80373 [HS1-006]

科目名	生化学Ⅱ(病態生化学・分子栄養学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 生体内の化学反応である代謝について理解する。食事より取り込まれる物質がどのように分解されて生化学Iで学んだ基礎的な物質となるのか、またそれらより、体にとって必要な高分子化合物がどのように合成されるのか、そして、分解され排泄されるのかを理解する。			
[授業概要] 生命現象は細胞に含まれる物質の調和の取れた合成と分解並びにそれに伴うエネルギーの出し入れによって支えられている。細胞を構成する分子には分子量が百から千程度の小さな分子からなるもの(低分子化合物)と1万から百万にも達する巨大分子からなるもの(高分子化合物)とがある。これら低分子並びに高分子化合物がどのような仕組みで合成され、どのように細胞構造を組み立てて行くか、を学ぶ。さらにこのような細胞の営みに対して遺伝子はどのような情報を担い、それをどのように発現していくかを学ぶ。また、この中で健康阻害(病態)と代謝異常との関連を適宜織り込んでいく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ栄養素の種類、構造、役割を確認し、確実に身につけておくこと。 解剖生理学や基礎栄養学などの他の科目で学んだこととの関連性を考え、総合的に理解すること。			
[授業計画] 1. 代謝のあらまし 2. 糖質代謝Ⅰ;グルコースの分解 3. 糖質代謝Ⅱ;糖新生、ペントースリン酸回路 4. 糖質代謝Ⅲ;グリコーゲンの代謝、ガラクトース、フルクトース、マンノースの代謝 5. 脂質代謝Ⅰ;脂質の消化と吸収、脂肪酸の分解 6. 脂質代謝Ⅱ;ケトン体の生成と応用、脂肪酸の生合成 7. 脂質代謝Ⅲ;コレステロールの生合成と利用、エイコサノイドの生合成 8. タンパク質代謝Ⅰ;タンパク質の消化と吸収、α-ケト酸を経由するアミノ酸の利用 9. タンパク質代謝Ⅱ;アミノ酸からの各種窒素化合物及び他のアミノ酸の合成 10. 核酸代謝;核酸の合成と分解、ヌクレオチドの合成と分解 11. ポルフィリン代謝;ヘムの生合成と分解、ビリルビンの代謝 12. 遺伝情報Ⅰ;複製、転写 13. 遺伝情報Ⅱ;翻訳、プロセッシングと細胞内移行、DNAの損傷と修復 14. 先天性代謝異常 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
[参考書(ISBN)] プリントを配布する			

S80380 [HS2-006]

科目名	生化学Ⅱ(病態生化学・分子栄養学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標]			
生体内の化学反応である代謝について理解する。食事より取り込まれる物質がどのように分解されて生化学Iで学んだ基礎的な物質となるのか、またそれらより、体にとって必要な高分子化合物がどのように合成されるのか、そして、分解され排泄されるのかを理解する。			
[授業概要]			
生命現象は細胞に含まれる物質の調和の取れた合成と分解並びにそれに伴うエネルギーの出し入れによって支えられている。細胞を構成する分子には分子量が百から千程度の小さな分子からなるもの(低分子化合物)と1万から百万にも達する巨大分子からなるもの(高分子化合物)とがある。これら低分子並びに高分子化合物がどのような仕組みで合成され、どのように細胞構造を組み立てて行くか、を学ぶ。さらにこのような細胞の営みに対して遺伝子はどのような情報を担い、それをどのように発現していくかを学ぶ。また、この中で健康阻害(病態)と代謝異常との関連を適宜織り込んでいく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)]			
生化学Iで学んだ栄養素の種類、構造、役割を確認し、確実に身につけておくこと。 解剖生理学や基礎栄養学などの他の科目で学んだこととの関連性を考え、総合的に理解すること。			
[授業計画]			
1. 代謝のあらまし 2. 糖質代謝Ⅰ;グルコースの分解 3. 糖質代謝Ⅱ;糖新生、ペントースリン酸回路 4. 糖質代謝Ⅲ;グリコーゲンの代謝、ガラクトース、フルクトース、マンノースの代謝 5. 脂質代謝Ⅰ;脂質の消化と吸収、脂肪酸の分解 6. 脂質代謝Ⅱ;ケトン体の生成と応用、脂肪酸の生合成 7. 脂質代謝Ⅲ;コレステロールの生合成と利用、エイコサノイドの生合成 8. タンパク質代謝Ⅰ;タンパク質の消化と吸収、α-ケト酸を経由するアミノ酸の利用 9. タンパク質代謝Ⅱ;アミノ酸からの各種窒素化合物及び他のアミノ酸の合成 10. 核酸代謝;核酸の合成と分解、ヌクレオチドの合成と分解 11. ポルフィリン代謝;ヘムの生合成と分解、ビリルビンの代謝 12. 遺伝情報Ⅰ;複製、転写 13. 遺伝情報Ⅱ;翻訳、プロセッシングと細胞内移行、DNAの損傷と修復 14. 先天性代謝異常 15. まとめ			
[成績評価方法]			
試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)]			
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)]			
系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
[参考書(ISBN)]			
プリントを配布する			

S80381 [HS2-006]

科目名	生化学Ⅱ(病態生化学・分子栄養学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	山本 勇		
[到達目標] 生体内の化学反応である代謝について理解する。食事より取り込まれる物質がどのように分解されて生化学Iで学んだ基礎的な物質となるのか、またそれらより、体にとって必要な高分子化合物がどのように合成されるのか、そして、分解され排泄されるのかを理解する。			
[授業概要] 生命現象は細胞に含まれる物質の調和の取れた合成と分解並びにそれに伴うエネルギーの出し入れによって支えられている。細胞を構成する分子には分子量が百から千程度の小さな分子からなるもの(低分子化合物)と1万から百万にも達する巨大分子からなるもの(高分子化合物)とがある。これら低分子並びに高分子化合物がどのような仕組みで合成され、どのように細胞構造を組み立てて行くか、を学ぶ。さらにこのような細胞の営みに対して遺伝子はどのような情報を担い、それをどのように発現していくかを学ぶ。また、この中で健康阻害(病態)と代謝異常との関連を適宜織り込んでいく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ栄養素の種類、構造、役割を確認し、確実に身につけておくこと。 解剖生理学や基礎栄養学などの他の科目で学んだこととの関連性を考え、総合的に理解すること。			
[授業計画] 1. 代謝のあらまし 2. 糖質代謝Ⅰ;糖質代謝のあらまし 3. 糖質代謝Ⅱ;グルコースの分解 (解糖系) 4. 糖質代謝Ⅲ;グルコースの分解 (クエン酸回路) 5. 糖質代謝Ⅳ;グルコースの分解 (電子伝達系、グリセロールリン酸シャトル、リンゴ酸-アスパラギン酸シャトル) 6. 糖質代謝Ⅴ;糖新生、ペントースリン酸回路グリコーゲンの代謝、ガラクトース、フルクトース、マンノースの代謝 7. 脂質代謝Ⅰ;脂質の消化と吸収、脂肪酸の分解 8. 脂質代謝Ⅱ;ケトン体の生成と応用、脂肪酸の生合成 9. 脂質代謝Ⅲ;コレステロールの生合成と利用、エイコサノイドの生合成 10. タンパク質代謝Ⅰ;タンパク質の消化と吸収、α-ケト酸を経由するアミノ酸の利用 11. タンパク質代謝Ⅱ;アミノ酸からの各種窒素化合物及び他のアミノ酸の合成 12. 核酸代謝;核酸の合成と分解、ヌクレオチドの合成と分解 13. ポルフィリン代謝;ヘムの生合成と分解、ビリルビンの代謝 14. 先天性代謝異常 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
[参考書(ISBN)] 一目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80382 [HS2-006]

科目名	生化学Ⅱ(病態生化学・分子栄養学を含む)	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	山本 勇		
[到達目標] 生体内の化学反応である代謝について理解する。食事より取り込まれる物質がどのように分解されて生化学Iで学んだ基礎的な物質となるのか、またそれらより、体にとって必要な高分子化合物がどのように合成されるのか、そして、分解され排泄されるのかを理解する。			
[授業概要] 生命現象は細胞に含まれる物質の調和の取れた合成と分解並びにそれに伴うエネルギーの出し入れによって支えられている。細胞を構成する分子には分子量が百から千程度の小さな分子からなるもの(低分子化合物)と1万から百万にも達する巨大分子からなるもの(高分子化合物)とがある。これら低分子並びに高分子化合物がどのような仕組みで合成され、どのように細胞構造を組み立てて行くか、を学ぶ。さらにこのような細胞の営みに対して遺伝子はどのような情報を担い、それをどのように発現していくかを学ぶ。また、この中で健康阻害(病態)と代謝異常との関連を適宜織り込んでいく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ栄養素の種類、構造、役割を確認し、確実に身につけておくこと。 解剖生理学や基礎栄養学などの他の科目で学んだこととの関連性を考え、総合的に理解すること。			
[授業計画] 1. 代謝のあらまし 2. 糖質代謝Ⅰ;糖質代謝のあらまし 3. 糖質代謝Ⅱ;グルコースの分解 (解糖系) 4. 糖質代謝Ⅲ;グルコースの分解 (クエン酸回路) 5. 糖質代謝Ⅳ;グルコースの分解 (電子伝達系、グリセロールリン酸シャトル、リンゴ酸-アスパラギン酸シャトル) 6. 糖質代謝Ⅴ;糖新生、ペントースリン酸回路グリコーゲンの代謝、ガラクトース、フルクトース、マンノースの代謝 7. 脂質代謝Ⅰ;脂質の消化と吸収、脂肪酸の分解 8. 脂質代謝Ⅱ;ケトン体の生成と応用、脂肪酸の生合成 9. 脂質代謝Ⅲ;コレステロールの生合成と利用、エイコサノイドの生合成 10. タンパク質代謝Ⅰ;タンパク質の消化と吸収、α-ケト酸を経由するアミノ酸の利用 11. タンパク質代謝Ⅱ;アミノ酸からの各種窒素化合物及び他のアミノ酸の合成 12. 核酸代謝;核酸の合成と分解、ヌクレオチドの合成と分解 13. ポルフィリン代謝;ヘムの生合成と分解、ビリルビンの代謝 14. 先天性代謝異常 15. まとめ			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 系統看護学講座 人体の構造と機能[2]生化学 著者名:著者代表 三輪一智 出版社:医学書院 (978-4-260-00672-9)			
[参考書(ISBN)] 一目でわかる医科生化学 著者名:J. G. Salway 訳 西澤和久 出版社:メディカル・サイエンス・インターナショナル社 (978-4-89592-485-6) 基礎から学ぶ生化学改訂第2版 著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦 出版社:南江堂 (978-4-524-26774-3)			

S80383 [HS2-006]

科目名	生化学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 最近の生化学の進歩により生化学実験には複雑な実験系と高度な技術が必要になったが、この実験では(1)高度な実験を手掛けるのに必要な基礎的な実験操作と実験の進め方を習得し、大抵の生化学実験なら実験書を見れば独りで実験ができるようにすること、(2)今日の実験テーマに触れて生化学に対する興味を湧かせること、(3)科学系レポートの書き方の基本を習得すること、を目的としている。 [授業概要] 「酵素」では、モル濃度液の調製、pHの測定、反応速度の算出、数値の取り扱い方、などを通じて定量実験の進め方を学ぶ。 「植物色素」では、有機溶媒による低極性有機物質の抽出、薄層クロマトおよび吸収スペクトルによる物質の分離と同定を通じて定性実験の進め方を学ぶ。また、植物性食品成分の分析への応用を図る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ「酵素」および「ビタミンと補酵素」について確認しておくこと。 他の実験科目で得た実験技術、操作の意味、機械の操作手順、Data解析の仕方、考え方などを確認しておくこと。 [授業計画] 1. 「オリエンテーション」ガラス・プラスチック器具の洗い方と使い方、秤量と数値の取り扱い方。 2. 実験の方法、操作の意味 3. 「酵素反応およびその競争阻害の反応速度論的解析」 トリプシンによるベンゾイルアルギニン-p-ニトロアニリドの加水分解、トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害。 ①検量線について ②検量線の作成と係数の計算 ③トリプシンの基質濃度と反応初速度の関係 ④ミカエリス定数(K_m)と最大反応速度(V_{max})について ⑤トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害について ⑥阻害剤のK_m、V_{max}への影響とその意味 ⑦考察(Data整理) 4. 「植物はどのような色素を含むか。」 薄層クロマトによる分離、R_f値と物質の極性との関係、吸収スペクトルの原理と測定、スペクトルによる色素の同定。調理時の野菜の変色の解析へ繋ぐ。 ①植物間の比較 ②色素の単離 ③吸収スペクトルの測定 ④色素の同定(Data整理) 5. Data解析について 6. 科学レポートの書き方、講評 [成績評価方法] レポート(40%)、その他(60% 実験中の態度、3回の遅刻は1回の欠席として計算) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを配布する。 著者名:田村奈緒子 [参考書(ISBN)] なし			

S80390 [HS2-007]

科目名	生化学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 最近の生化学の進歩により生化学実験には複雑な実験系と高度な技術が必要になったが、この実験では(1)高度な実験を手掛けるのに必要な基礎的な実験操作と実験の進め方を習得し、大抵の生化学実験なら実験書を見れば独りで実験ができるようにすること、(2)今日の実験テーマに触れて生化学に対する興味を湧かせること、(3)科学系レポートの書き方の基本を習得すること、を目的としている。			
[授業概要] 「酵素」では、モル濃度液の調製、pHの測定、反応速度の算出、数値の取り扱い方、などを通じて定量実験の進め方を学ぶ。 「植物色素」では、有機溶媒による低極性有機物質の抽出、薄層クロマトおよび吸収スペクトルによる物質の分離と同定を通じて定性実験の進め方を学ぶ。また、植物性食品成分の分析への応用を図る。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ「酵素」および「ビタミンと補酵素」について確認しておくこと。 他の実験科目で得た実験技術、操作の意味、機械の操作手順、Data解析の仕方、考え方などを確認しておくこと。			
[授業計画] 1. 「オリエンテーション」ガラス・プラスチック器具の洗い方と使い方、秤量と数値の取り扱い方。 2. 実験の方法、操作の意味 3. 「酵素反応およびその競争阻害の反応速度論的解析」 トリプシンによるベンゾイルアルギニン-p-ニトロアニリドの加水分解、トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害。 ①検量線について ②検量線の作成と係数の計算 ③トリプシンの基質濃度と反応初速度の関係 ④ミカエリス定数(Km)と最大反応速度(Vmax)について ⑤トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害について ⑥阻害剤のKm、Vmaxへの影響とその意味 ⑦考察(Data整理) 4. 「植物はどのような色素を含むか。」 薄層クロマトによる分離、Rf値と物質の極性との関係、吸収スペクトルの原理と測定、スペクトルによる色素の同定。調理時の野菜の変色の解析へ繋ぐ。 ①植物間の比較 ②色素の単離 ③吸収スペクトルの測定 ④色素の同定(Data整理) 5. Data解析について 6. 科学レポートの書き方、講評			
[成績評価方法] レポート(40%)、その他(60% 実験中の態度、3回の遅刻は1回の欠席として計算)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリントを配布する。 著者名:田村奈緒子			
[参考書(ISBN)] なし			

S80391 [HS2-007]

科目名	生化学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 最近の生化学の進歩により生化学実験には複雑な実験系と高度な技術が必要になったが、この実験では(1)高度な実験を手掛けるのに必要な基礎的な実験操作と実験の進め方を習得し、大抵の生化学実験なら実験書を見れば独りで実験ができるようにすること、(2)今日の実験テーマに触れて生化学に対する興味を湧かせること、(3)科学系レポートの書き方の基本を習得すること、を目的としている。 [授業概要] 「酵素」では、モル濃度液の調製、pHの測定、反応速度の算出、数値の取り扱い方、などを通じて定量実験の進め方を学ぶ。 「植物色素」では、有機溶媒による低極性有機物質の抽出、薄層クロマトおよび吸収スペクトルによる物質の分離と同定を通じて定性実験の進め方を学ぶ。また、植物性食品成分の分析への応用を図る。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ「酵素」および「ビタミンと補酵素」について確認しておくこと。 他の実験科目で得た実験技術、操作の意味、機械の操作手順、Data解析の仕方、考え方などを確認しておくこと。 [授業計画] 1. 「オリエンテーション」ガラス・プラスチック器具の洗い方と使い方、秤量と数値の取り扱い方。 2. 実験の方法、操作の意味 3. 「酵素反応およびその競争阻害の反応速度論的解析」 トリプシンによるベンゾイルアルギニン-p-ニトロアニリドの加水分解、トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害。 ①検量線について ②検量線の作成と係数の計算 ③トリプシンの基質濃度と反応初速度の関係 ④ミカエリス定数(K_m)と最大反応速度(V_{max})について ⑤トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害について ⑥阻害剤のK_m、V_{max}への影響とその意味 ⑦考察(Data整理) 4. 「植物はどのような色素を含むか。」 薄層クロマトによる分離、R_f値と物質の極性との関係、吸収スペクトルの原理と測定、スペクトルによる色素の同定。調理時の野菜の変色の解析へ繋ぐ。 ①植物間の比較 ②色素の単離 ③吸収スペクトルの測定 ④色素の同定(Data整理) 5. Data解析について 6. 科学レポートの書き方、講評 [成績評価方法] レポート(40%)、その他(60% 実験中の態度、3回の遅刻は1回の欠席として計算) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを配布する。 著者名:田村奈緒子 [参考書(ISBN)] なし			

S80392 [HS2-007]

科目名	生化学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 最近の生化学の進歩により生化学実験には複雑な実験系と高度な技術が必要になったが、この実験では(1)高度な実験を手掛けるのに必要な基礎的な実験操作と実験の進め方を習得し、大抵の生化学実験なら実験書を見れば独りで実験ができるようにすること、(2)今日の実験テーマに触れて生化学に対する興味を湧かせること、(3)科学系レポートの書き方の基本を習得すること、を目的としている。			
[授業概要] 「酵素」では、モル濃度液の調製、pHの測定、反応速度の算出、数値の取り扱い方、などを通じて定量実験の進め方を学ぶ。 「植物色素」では、有機溶媒による低極性有機物質の抽出、薄層クロマトおよび吸収スペクトルによる物質の分離と同定を通じて定性実験の進め方を学ぶ。また、植物性食品成分の分析への応用を図る。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生化学Iで学んだ「酵素」および「ビタミンと補酵素」について確認しておくこと。 他の実験科目で得た実験技術、操作の意味、機械の操作手順、Data解析の仕方、考え方などを確認しておくこと。			
[授業計画] 1. 「オリエンテーション」ガラス・プラスチック器具の洗い方と使い方、秤量と数値の取り扱い方。 2. 実験の方法、操作の意味 3. 「酵素反応およびその競争阻害の反応速度論的解析」 トリプシンによるベンゾイルアルギニン-p-ニトロアニリドの加水分解、トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害。 ①検量線について ②検量線の作成と係数の計算 ③トリプシンの基質濃度と反応初速度の関係 ④ミカエリス定数(K _m)と最大反応速度(V _{max})について ⑤トシルリシンクロロメチルケトンによる阻害について ⑥阻害剤のK _m 、V _{max} への影響とその意味 ⑦考察(Data整理) 4. 「植物はどのような色素を含むか。」 薄層クロマトによる分離、R _f 値と物質の極性との関係、吸収スペクトルの原理と測定、スペクトルによる色素の同定。調理時の野菜の変色の解析へ繋ぐ。 ①植物間の比較 ②色素の単離 ③吸収スペクトルの測定 ④色素の同定(Data整理) 5. Data解析について 6. 科学レポートの書き方、講評			
[成績評価方法] レポート(40%)、その他(60% 実験中の態度、3回の遅刻は1回の欠席として計算)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリントを配布する。 著者名:田村奈緒子			
[参考書(ISBN)] なし			

S80393 [HS2-007]

科目名	生活情報処理Ⅱ（推定と検定）	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 仮説検定の基礎およびエクセルの高度な利用法の習得 [授業概要] 当講座では、Ⅰの続きとして、統計を題材に、表計算ソフトウェアを更に使いこなす方法を習得する。更に、専用パッケージ(spss)の利用法も扱う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセルの基礎的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1. 基礎統計量 2. 母集団と標本 3. 統計分布 4. 母集団平均の推定1 5. 母集団平均の推定2 6. 仮説検定 7. χ^2 二乗検定1 8. χ^2 二乗検定2 9. χ^2 二乗検定3 10. 母集団平均の検定1 11. 母集団平均の検定2 12. SPSSの利用 13. 分散分析1 14. 分散分析2 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)、平常点等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S82190 [HS1-011]

科目名	生活情報処理Ⅱ（推定と検定）	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 仮説検定の基礎およびエクセルの高度な利用法の習得 [授業概要] 当講座では、Ⅰの続きとして、統計を題材に、表計算ソフトウェアを更に使いこなす方法を習得する。更に、専用パッケージ(spss)の利用法も扱う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセルの基礎的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1. 基礎統計量 2. 母集団と標本 3. 統計分布 4. 母集団平均の推定1 5. 母集団平均の推定2 6. 仮説検定 7. χ^2 二乗検定1 8. χ^2 二乗検定2 9. χ^2 二乗検定3 10. 母集団平均の検定1 11. 母集団平均の検定2 12. SPSSの利用 13. 分散分析1 14. 分散分析2 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)、平常点等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S82191 [HS1-011]

科目名	生活情報処理Ⅱ（推定と検定）	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 仮説検定の基礎およびエクセルの高度な利用法の習得 [授業概要] 当講座では、Ⅰの続きとして、統計を題材に、表計算ソフトウェアを更に使いこなす方法を習得する。更に、専用パッケージ(spss)の利用法も扱う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセルの基礎的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1. 基礎統計量 2. 母集団と標本 3. 統計分布 4. 母集団平均の推定1 5. 母集団平均の推定2 6. 仮説検定 7. χ^2 二乗検定1 8. χ^2 二乗検定2 9. χ^2 二乗検定3 10. 母集団平均の検定1 11. 母集団平均の検定2 12. SPSSの利用 13. 分散分析1 14. 分散分析2 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)、平常点等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S82192 [HS1-011]

科目名	生活情報処理Ⅱ（推定と検定）	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 仮説検定の基礎およびエクセルの高度な利用法の習得 [授業概要] 当講座では、Ⅰの続きとして、統計を題材に、表計算ソフトウェアを更に使いこなす方法を習得する。更に、専用パッケージ(spss)の利用法も扱う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] エクセルの基礎的な知識を前提とする。前回の授業内容を復習しておくこと。 [授業計画] 1. 基礎統計量 2. 母集団と標本 3. 統計分布 4. 母集団平均の推定1 5. 母集団平均の推定2 6. 仮説検定 7. χ^2 二乗検定1 8. χ^2 二乗検定2 9. χ^2 二乗検定3 10. 母集団平均の検定1 11. 母集団平均の検定2 12. SPSSの利用 13. 分散分析1 14. 分散分析2 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)、平常点等(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント配布 [参考書(ISBN)] なし			

S82193 [HS1-011]

科目名	生活情報処理Ⅲ(基礎統計学を含む)	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] マクロの利用と統計処理ソフトウェアSPSSの使い方を修得する。			
[授業概要] コンピュータソフトウェアはどのようにになっているのか？ともすればブラックボックスになってしまうコンピュータの仕組みを簡単な仕組みで考えてもらう。最初に、表計算ソフトウェア、エクセル、のマクロ記録機能を利用して、絵を描くことから始め、簡単なシミュレーションを行う。その後、統計パッケージSPSSを用いて様々な統計分析を体験し、データ分析の経験を積む。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 復習課題と予習課題を授業時に指示する。			
[授業計画] 1. エクセルの復習+マクロ機能 2. バッチ処理と対話型処理 3. マクロとグラフィックス命令 4. マクロによるコンピュータシミュレーション 5. マクロによる統計のシミュレーション 6. サブプログラムと再帰処理1 7. サブプログラムと再帰処理2 8. SPSS 一元配置分散分析1 9. SPSS 一元配置分散分析2 10. SPSS 一元配置分散分析3 11. SPSS 多元配置分散分析1 12. SPSS 多元配置分散分析2 13. SPSS ノンパラメトリック検定1 14. SPSS ノンパラメトリック検定2 15. 課題演習			
[成績評価方法] 提出レポート(80%)と平常点(20%)で評価			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S82200 [HS1-012]

科目名	生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む）	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 統計学をエクセルの基本的な利用法と共に修得する。 [授業概要] 栄養教育は、マネジメントサイクルに沿って実施し評価することが重要である。評価では、データ分析が必要となるためコンピュータの活用が求められる。本講義では、広く普及している表計算ソフト(Excel)を用いてアンケート調査等を例にとり、統計的手法で分析するとともに、栄養教育で必要となる調査結果をレポートとしてまとめるスキルと知識を身に付ける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 復習課題と予習課題を授業時に指示する。 [授業計画] 1. ワークシート、ブック等、概要と利用上の注意 2. データ入力とキー操作(カットアンドペースト、オートフィル) 3. アドレスと計算式 4. アドレスと計算式・絶対参照アドレス 5. グラフ(1) 6. グラフ(2) 7. 記述統計 8. データ集計から記述統計 9. ピボットテーブル(1) 10. ピボットテーブル(2) 11. 表計算関数、データベース関数の利用(1) 12. 表計算関数、データベース関数の利用、条件判断(2) 13. 文字データの処理 14. 総合演習問題 15. まとめ ※栄養教育に関する事項については安田先生と連携をとって行う。 [成績評価方法] レポート(20%)、課題提出(60%)、平常点(20%)で評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S81240 [HS1-008]

科目名	生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む）	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	竹田 和恵		
[到達目標] 統計学をエクセルの基本的な利用法と共に修得する。			
[授業概要] 栄養教育は、マネジメントサイクルに沿って実施し評価することが重要である。評価では、データ分析が必要となるためコンピュータの活用が求められる。本講義では、広く普及している表計算ソフト(Excel)を用いてアンケート調査等を例にとり、統計的手法で分析するとともに、栄養教育で必要となる調査結果をレポートとしてまとめるスキルと知識を身に付ける。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] タイプクイックの練習 及び 前回の講義の復習			
[授業計画] 1. ワークシート、ブック等、概要と利用上の注意 2. データ入力とキー操作(カットアンドペースト、オートフィル) 3. アドレスと計算式 4. アドレスと計算式・絶対参照アドレス 5. グラフ(1) 6. グラフ(2) 7. 記述統計 8. データ集計から記述統計 9. ピボットテーブル(1) 10. ピボットテーブル(2) 11. 表計算関数、データベース関数の利用(1) 12. 表計算関数、データベース関数の利用、条件判断(2) 13. 文字データの処理 14. 総合演習問題 15. まとめ ※栄養教育に関する事項については安田先生と連携をとって行う。			
[成績評価方法] レポート(20%)、課題提出(60%)、平常点(20%)で評価			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S81241 [HS1-008]

科目名	生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む）	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 統計学をエクセルの基本的な利用法と共に修得する。 [授業概要] 栄養教育は、マネジメントサイクルに沿って実施し評価することが重要である。評価では、データ分析が必要となるためコンピュータの活用が求められる。本講義では、広く普及している表計算ソフト(Excel)を用いてアンケート調査等を例にとり、統計的手法で分析するとともに、栄養教育で必要となる調査結果をレポートとしてまとめるスキルと知識を身に付ける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 復習課題と予習課題を授業時に指示する。 [授業計画] 1. ワークシート、ブック等、概要と利用上の注意 2. データ入力とキー操作(カットアンドペースト、オートフィル) 3. アドレスと計算式 4. アドレスと計算式・絶対参照アドレス 5. グラフ(1) 6. グラフ(2) 7. 記述統計 8. データ集計から記述統計 9. ピボットテーブル(1) 10. ピボットテーブル(2) 11. 表計算関数、データベース関数の利用(1) 12. 表計算関数、データベース関数の利用、条件判断(2) 13. 文字データの処理 14. 総合演習問題 15. まとめ ※栄養教育に関する事項については安田先生と連携をとって行う。 [成績評価方法] レポート(20%)、課題提出(60%)、平常点(20%)で評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S81242 [HS1-008]

科目名	生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む）	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	西田 実継		
[到達目標] 統計学をエクセルの基本的な利用法と共に修得する。 [授業概要] 栄養教育は、マネジメントサイクルに沿って実施し評価することが重要である。評価では、データ分析が必要となるためコンピュータの活用が求められる。本講義では、広く普及している表計算ソフト(Excel)を用いてアンケート調査等を例にとり、統計的手法で分析するとともに、栄養教育で必要となる調査結果をレポートとしてまとめるスキルと知識を身に付ける。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 復習課題と予習課題を授業時に指示する。 [授業計画] 1. ワークシート、ブック等、概要と利用上の注意 2. データ入力とキー操作(カットアンドペースト、オートフィル) 3. アドレスと計算式 4. アドレスと計算式・絶対参照アドレス 5. グラフ(1) 6. グラフ(2) 7. 記述統計 8. データ集計から記述統計 9. ピボットテーブル(1) 10. ピボットテーブル(2) 11. 表計算関数、データベース関数の利用(1) 12. 表計算関数、データベース関数の利用、条件判断(2) 13. 文字データの処理 14. 総合演習問題 15. まとめ ※栄養教育に関する事項については安田先生と連携をとって行う。 [成績評価方法] レポート(20%)、課題提出(60%)、平常点(20%)で評価 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S81243 [HS1-008]

科目名	総合演習 I	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子、栗原 伸公、橋本 加代、高橋 孝子		
[到達目標] 管理栄養士になるための臨地・校外実習の位置づけを理解し、実習科目に関する理解の徹底をはかる。各自の実習目標を明らかにすることで、課題を設定し、必要な実習準備に取り組む。			
[授業概要] 「公衆栄養学」「給食経営管理論」における実践活動において、必要とされる専門知識、技術と、適切なマネジメントが行える総合的な能力の修得のために、保健所や福祉施設、産業給食施設などで臨地実習を行うが、臨地実習においてよりよい効果をあげるため、関連科目の統合を計る。 授業では公衆栄養学、給食経営管理論の臨地実習のためのオリエンテーションや実習のポイントの整理、実習課題設定などを行い、実習終了後は、実習内容や研究課題への取り組みの反省会、報告会なども行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「給食経営管理論」、「公衆栄養学」などの実習関連科目の単位を取得する。関連科目の復習を行う。また、正しいマナーを身につけると共に、規則正しい生活を心がけ、しっかりと体調管理ができること。			
[授業計画] 1. 臨地実習の概要と目的(清水) 2. 臨地実習の準備・心構え(清水) 3. 公衆栄養・給食経営管理の演習①(橋本・高橋) 4. 臨地実習における衛生・安全管理について(清水) 5. 臨地実習課題研究①(清水) 6. 臨地実習課題研究②(清水) 7. 臨地実習課題研究③(橋本・高橋・清水) 8. 食品衛生に関する講義(栗原) 9. 公衆栄養・給食経営管理の演習②(橋本・清水) 10. 給食経営管理臨地・校外実習について①(高橋) 11. 給食経営管理臨地・校外実習について②(高橋) 12. 公衆栄養学臨地実習報告会(橋本) 13. 公衆栄養学 臨地実習の評価とまとめ(橋本) 14. 給食経営管理臨地・校外実習について③(高橋・清水) 15. 給食経営管理臨地・校外実習の報告会及び評価とまとめ(高橋)			
[成績評価方法] レポート、課題研究発表など(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブック ーより深い学びのためにー 著者名:藤原政嘉・田中俊治・赤尾 正編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-330-4 C3077) 現場で役立つ公衆栄養学実習 著者名:橋本加代・嶋津裕子・木林悦子・林 宏一・大畑仁美・千歳万里・伊藤裕美 著 出版社:同文書院 (978-4-8103-1433-5) プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし			

S81600 [HI3-022]

科目名	総合演習 I	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子、栗原 伸公、橋本 加代、高橋 孝子		
[到達目標] 管理栄養士になるための臨地・校外実習の位置づけを理解し、実習科目に関する理解の徹底をはかる。各自の実習目標を明らかにすることで、課題を設定し、必要な実習準備に取り組む。			
[授業概要] 「公衆栄養学」「給食経営管理論」における実践活動において、必要とされる専門知識、技術と、適切なマネジメントが行える総合的な能力の修得のために、保健所や福祉施設、産業給食施設などで臨地実習を行うが、臨地実習においてよりよい効果をあげるため、関連科目の統合を計る。 授業では公衆栄養学、給食経営管理論の臨地実習のためのオリエンテーションや実習のポイントの整理、実習課題設定などを行い、実習終了後は、実習内容や研究課題への取り組みの反省会、報告会なども行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 「給食経営管理論」、「公衆栄養学」などの実習関連科目の単位を取得する。関連科目の復習を行う。また、正しいマナーを身につけると共に、規則正しい生活を心がけ、しっかりと体調管理ができること。			
[授業計画] 1. 臨地実習の概要と目的(清水) 2. 臨地実習準備・心構え(清水) 3. 公衆栄養・給食経営管理の演習1(橋本・高橋) 4. 臨地実習記録ノートの使用方法および衛生・安全管理について(清水) 5. 臨地実習課題研究①(清水) 6. 臨地実習課題研究②(清水) 7. 臨地実習課題研究③(橋本・高橋・清水) 8. 食品衛生に関する講義(栗原) 9. 公衆栄養・給食経営管理の演習2(橋本・清水) 10. 給食経営管理臨地・校外実習について①(高橋) 11. 給食経営管理臨地・校外実習について②(高橋) 12. 公衆栄養地実習報告会(橋本) 13. 公衆栄養学 臨地実習の評価とまとめ(橋本) 14. 給食経営管理臨地・校外実習について③(高橋・清水) 15. 給食経営管理臨地・校外実習の報告会及び評価とまとめ(高橋)			
[成績評価方法] レポート、課題研究発表など(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブック 一より深い学びのためにー 著者名:藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編 出版社:株式会社みらい (978-4-86015-3304 C3077) 現場で役立つ公衆栄養学実習 著者名:橋本加代・島津裕子・木林悦子・林宏一・大畑仁美・千歳万里・伊藤裕美 著 出版社:同文書院 (な978-4-8103-1433-5) プリント配布			
[参考書(ISBN)] なし			

S81601 [HI3-022]

科目名	総合演習Ⅱ	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝、辻 秀美		
[到達目標] 病院管理栄養士業務を理解し、業務に必要な専門知識・技能の統合能力を養う。			
[授業概要] 臨床栄養学臨地実習においてより良き効果を得るために、①病院の栄養管理部門の現状を理解する。②職業倫理を高め、チーム医療・栄養指導・臨床栄養管理に必要な知識・技能の統合を図る。③臨床栄養学臨地実習において、課題の発見(気づき)・問題解決方法を学ぶ。④臨床栄養学臨地実習終了後は、実習内容や課題への取り組みの報告・反省会などを行い、病院管理栄養士の業務への理解を深める。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養に関する知識・病院管理栄養士の業務を復習し、実習先病院の情報・管理栄養士業務の特徴(先輩の記録など)を把握しておく。また、生活習慣を整え、体調管理を行い、社会人としてのマナーを身につけておく。			
[授業計画] 1. 臨床栄養学臨地実習の概要と目的、準備・心構え(榊原) 2. 医療制度と管理栄養士業務について(榊原) 3. 大量調理施設の衛生管理について(榊原) 4. 栄養ケアマネジメントの概要について(榊原) 5. 栄養教育の実施、栄養ケアの記録について(榊原) 6. 運動器(骨格)系疾患、高齢期の栄養管理について(榊原) 7. 薬と栄養・食事の相互作用について(榊原) 8. 小児疾患について(榊原) 9. 妊産婦疾患について(榊原) 10. 内分泌疾患について(榊原) 11. がんとターミナルケアについて(榊原) 12. 障害者に対するケアについて(榊原) 13. 臨床栄養学臨地実習報告会進め方(榊原・辻) 14. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ①(榊原・辻) 15. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ②(榊原・辻) 16. 試験 3回生は、臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の単位として、後期に3回受講する。			
[成績評価方法] 試験(70%)、その他(発表・課題など)(30%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブックより深い学びのために- 著者名:藤原政嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編・疾患別編 著者名:本田佳子 出版社:羊土社 (978-4-7581-0882-9/978-4-7581-0883-6)			
[参考書(ISBN)] 「臨地実習及び校外実習の実際」 著者名:(公社)日本栄養士会・(一般)全国栄養士養成施設協会編 出版社:日本栄養士会、全国栄養士養成施設協会			

S81610 [HI4-003]

科目名	総合演習Ⅱ	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝、辻 秀美		
[到達目標] 病院管理栄養士業務を理解し、業務に必要な専門知識・技能の統合能力を養う。 [授業概要] 臨床栄養学臨地実習においてより良き効果を得るために、①病院の栄養管理部門の現状を理解する。②職業倫理を高め、チーム医療・栄養指導・臨床栄養管理に必要な知識・技能の統合を図る。③臨床栄養学臨地実習において、課題の発見(気づき)・問題解決方法を学ぶ。④臨床栄養学臨地実習終了後は、実習内容や課題への取り組みの報告・反省会などを行い、病院管理栄養士の業務への理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養に関する知識・病院管理栄養士の業務を復習し、実習先病院の情報・管理栄養士業務の特徴(先輩の記録など)を把握しておく。また、生活習慣を整え、体調管理を行い、社会人としてのマナーを身につけておく。 [授業計画] 1. 臨床栄養学臨地実習の概要と目的、準備・心構え(榊原) 2. 医療制度と管理栄養士業務について(榊原) 3. 大量調理施設の衛生管理について(榊原) 4. 栄養ケアマネジメントの概要について(榊原) 5. 栄養教育の実施、栄養ケアの記録について(榊原) 6. 運動器(骨格)系疾患、高齢期の栄養管理について(榊原) 7. 薬と栄養・食事の相互作用について(榊原) 8. 小児疾患について(榊原) 9. 妊産婦疾患について(榊原) 10. 内分泌疾患について(榊原) 11. がんとターミナルケアについて(榊原) 12. 障害者に対するケアについて(榊原) 13. 臨床栄養学臨地実習報告会進め方(榊原・辻) 14. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ①(榊原・辻) 15. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ②(榊原・辻) 16. 試験 3回生は、臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の単位として、後期に3回受講する。 [成績評価方法] 試験(70%)、その他(発表・課題など)(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブックより深い学びのために- 著者名:藤原政嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編・疾患別編 著者名:本田佳子 出版社:羊土社 (978-4-7581-0882-9/978-4-7581-0883-6) [参考書(ISBN)] 「臨地実習及び校外実習の実際」 著者名:(公社)日本栄養士会・(一般)全国栄養士養成施設協会編 出版社:日本栄養士会、全国栄養士養成施設協会			

S81611 [HI4-003]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 研究がどのように行なわれていくか実際に体験し、1つの結果を得るまで、どのようなことがなされているか(必要か)知ること。 将来、文献を読む際、論文を執筆する際に必要な知識を身につけること。 [授業概要] 研究に参加することを通して、研究の方法、結果の評価・解釈、発表のしかたなどを指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学習した知識を整理しておいてください。どのような物事に対しても「なぜか？」と問うように意識しましょう。再履修科目をなくし、卒業論文に集中できるようにしましょう。 [授業計画] 卒業論文IIにおいては、下記事項について指導する。 1. 知識の習得法／データベース利用法1 2. 知識の習得法／データベース利用法2 3. 文献の読み方(抄読会を定期的に行う)1 4. 文献の読み方(抄読会を定期的に行う)2 5. 文献の読み方(抄読会を定期的に行う)3 6. 文献の読み方(抄読会を定期的に行う)4 7. 文献の読み方(抄読会を定期的に行う)5 8. 既知事項のまとめ／プレゼンテーション 1 9. 既知事項のまとめ／プレゼンテーション 2 10. 既知事項のまとめ／プレゼンテーション 3 11. 実験室の維持管理 12. 廃棄物処理 13. 生物統計学 1 14. 生物統計学 2 15. 統計学的検定の実際 [成績評価方法] 研究背景を理解しているかを評価する。これを確認するため、抄読会における先行研究論文の概要発表、それに対する質疑応答を主な評価対象とする。 実験室維持のための基本的方法が習得できているかを評価対象とする。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:― 出版社:― [参考書(ISBN)] なし 著者名:― 出版社:―			

S89101 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 研究計画の基本的考え方を学び、実施によって実験技術を習得する。			
[授業概要] A)コレステロール・胆汁酸の代謝および体内動態 コレステロールの体内動態はメタボリックシンドロームの指標として重要なものである。環境的要因の変化に対するコレステロールおよびその異化産物である胆汁酸代謝についてラットを用いて研究する。 B)腸内細菌による胆汁酸変換 二次胆汁酸であるデオキシコール酸は大腸癌の促進因子、またリトコール酸は肝毒性に働く。このような有害な胆汁酸組成比を少なくすると同時に肝細胞保護作用や体内での発癌予防など多様な有効作用をもつウルソデオキシコール酸の合成を増加させる方法を、プロバイオティクスとして腸内細菌を利用して探索する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃からコレステロールおよび胆汁酸代謝に関連する、論文や総説に関心を持つこと。基本的な有機化学についても復習しておくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション 2. 基礎知識の習得方法 3. 文献の検索方法 4. 文献の読み方1 5. 文献の読み方2 6. 卒論に関わる生化学的知識のレクチャー1 7. 卒論に関わる生化学的知識のレクチャー2 8. 卒論に関わる生化学的知識のレクチャー3 9. 卒論に関わる生化学的知識のレクチャー4 10. 卒論に関わる生化学的知識のレクチャー5 11. 実験を安全に行うための管理 12. 基礎的機器分析のレクチャー1 13. 基礎的機器分析のレクチャー2 14. 基礎的機器分析の実際1 15. 基礎的機器分析の実際2			
[成績評価方法] 卒業研究に対する基礎的知識の習得状況を評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] なし			

S89102 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル	栄養学の実験研究を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] ラットを用いる栄養実験を通して、食品中の非栄養素(エキストラバージンオリーブ油に含まれるポリフェノール)の機能について考え、考察する。 [授業概要] 「エキストラバージンオリーブ油と他の油脂の同時投与による脂質代謝への影響」 オリーブ油の健康への有効な効果について調べるために、特にエキストラバージンオリーブ油と他の油脂(動物性油脂のラードあるいは植物性油脂の大豆油)を同時に摂取したときの脂質代謝(体熱産生)への影響について、カテコラミン分泌量、血液中脂質成分(トリグリセリド濃度、コレステロール濃度)及び、体脂肪量、褐色脂肪細胞(BAT)の脱共役蛋白質(UCP1)を測定し調べることにより検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1.実験計画(1) 2. 実験計画(2) 3. 実験計画(3) 4. 実験計画(4) 5. 実験準備(1):動物、試薬、使用器具類等について 6. 実験準備(2):動物、試薬、使用器具類等について 7. 実験準備(3):動物、試薬、使用器具類等について 8. 実験準備(4):動物、試薬、使用器具類等について 9. 実験実施(1) 10. 実験(2) 11. 実験(3) 12. 実験(4) 13. 実験(5) 14、実験結果のまとめ(1) 15. 実験結果のまとめ(2) [成績評価方法] 先行研究論文の報告内容(60%)、質疑応答の内容(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント [参考書(ISBN)] ハーパー生化学 著者名:上代淑人 出版社:丸善 (4-621-07344-3)			

S89104 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 研究過程で習得した知識や技術を適切かつ有効に利用できる力や問題解決能力を養う。また、論文作成を通じて論理的な文書作成能力を身につける。 [授業概要] 以下の項目に関連したテーマを各自が選択・決定し、そのテーマについて文献(英文・和文)検索、実験、調査等により研究を行い、得られた成果を卒業論文としてまとめる。 1. 未利用・低利用食用資源に含まれる機能性成分の探索 雑豆や海藻類などは、日本の伝統的食材であるとともに栄養価値の高い食材であるが、その利用は年々減少している。それらに含まれる生理活性成分の構造と機能を生化学的・分子生物学的手法を用いて研究する。 2. 豆類の需要促進のための応用研究 日本および世界の食用豆類を利用した新たな機能性食品および豆料理の開発を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から研究テーマに関係するニュース等に関心を持つ。関連する新聞記事、雑誌等の切り抜きやコピーを積極的に収集すること。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 研究論文の検索・収集① 3. 研究論文の検索・収集② 4. 研究論文の検索・収集③ 5. 研究論文の検索・収集④ 6. 研究論文の検索・収集⑤ 7. 研究論文の検索・収集⑥ 8. 研究論文の検索・収集⑦ 9. 研究論文の検索・収集⑧ 10. 研究論文の検索・収集⑨ 11. 論文発表および質疑応答① 12. 論文発表および質疑応答② 13. 論文発表および質疑応答③ 14. 論文発表および質疑応答④ 15. 論文発表および質疑応答⑤ [成績評価方法] 先行研究論文の報告内容および質疑応答の内容を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし(プリント配布) [参考書(ISBN)] 適宜指示する。			

S89105 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 学生の自由な発想に基づく学生独自の研究を、教員とともに有意義で実現可能なものに磨き上げたうえで、それに個々の学生が主体的に取り組むことによって、研究の考え方の基礎を学ぶ。			
[授業概要] 食と健康に関する小規模の調査を通じて、疫学調査と分析の方法を学びます。やる気がある人は、学会発表可能なものに仕上げましょう。調査テーマは自由ですが、研究として相応しいものにアレンジする場合があります。調査方法も自由で、現場に出向いての聞き取り調査から、郵送法、インターネットによる調査まで、それぞれの長所・短所を理解したうえで選んでください。 調査には、簡単な実験を加えることもできます。たとえば、食品の塩分量やカロリーなどを測定し、アンケート結果をはじめとする他のデータと組み合わせることなどが可能です。 さらに、これらとは別に、大学院生等とともに私が研究室で行っている実験的研究(高血圧・循環器疾患の食事による予防)に参加することも可能です。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 食と健康に関して、普段から自分が興味があること、知りたいこと、確かめたいことなどを、ノートに出来るだけ多く書き出しておいてください。			
[授業計画] 1. 研究の進め方1 2. 研究の進め方2 3. テーマの背景探究1 4. テーマの背景探究2 5. テーマの背景探究3 6. テーマ発表会1 7. テーマ発表会2 8. 調査・実験1 9. 調査・実験2 10. 調査・実験3 11. 調査・実験4 12. 調査・実験5 13. 調査・実験6 14. 調査・実験7 15. 学期のまとめ			
[成績評価方法] 先行研究論文の報告内容、及び、質疑応答の内容(研究背景の理解)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 授業の際に指定する。			

S89106 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 1. 各種の調理器具、実験機器の使用方法、分析等の理論を理解する。 2. 自主的に課題について探求する考えかたを見つけ出す。 [授業概要] 以下の研究テーマを基本に実験をおこなう。 1. ジャガイモの品種と調理特性ーおいしいジャガイモの条件とは何かー 2. 過熱水蒸気オーブンの調理特性について 3. 真空調理法やクックチルシステムの利用とそれに伴って生じる諸問題の原因解明ならびに防止法の検討 4. 野菜・果物のもつおいしさの要因解析とおいしさの具体的な表現方法の検討 5. 食品の物性と調理性 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 事前に渡す学術論文や参考図書の記載事項を十分読み込んでおくこと。また、1、2年時に行った各実験科目の手法とくに検量線の作成や滴定法、統計処理などを復習しておくこと。 [授業計画] 卒業論文1では論文の読み方や書き方などをゼミで指導した後に、学生個々が興味あるテーマを選択・決定していく。テーマを決定するに当たって学生相互が話し合いを重ねお互いに学びあいながらテーマを絞っていく。テーマが決定すればテーマに添って学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行いながら期限内に作成出来るように指導する。また、参考文献として示した論文を読み、論文の書き方や実験手法などについて理解を深めることと並行して実験や調査を行う。 1. イントロダクション 2. 論文の読み方、書き方 3. 文献の調べ方 4. 実験器具や機器の扱い 5. テーマの選択 6. テーマに応じた研究計画の作成 7. 実験または調査1 8. 実験または調査2 9. 実験または調査3 10. 実験または調査4 11. 実験または調査5 12. 実験または調査6 13. 実験または調査7 14. 実験または調査8 15. 中間まとめ [成績評価方法] 先行研究論文の報告内容及び質疑応答の内容（研究背景の理解）について 取り組みの姿勢、積極性、実験や調査の成果および内容等を総合する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 基礎化学実験安全オリエンテーション 著者名:山口和也・山本仁著 出版社:東京化学同人 (9.7848079067e+012)			

S89107 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 研究についての基本的な考えを学び、研究課題に主体的に取り組むことによって、研究テーマに関する事項の知識を深め、論文作成を通じて論理的な考え方を身につける。 [授業概要] 1.患者さんが食事療法に取り組めるようにサポートするために必要な事項をあらゆる角度から研究する。 2.食事療法の取組みが困難な患者さんについて、その原因を探り、どのようなサポートが必要かを研究していく。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関する事項について、資料を収集しておく。 [授業計画] 1. 卒業論文の書き方 2. 文献検索の方法と収集 3. 研究課題設定のための情報収集① 4. 研究課題設定のための情報収集② 5. 研究課題設定のための情報収集③ 6. 研究課題設定のための情報収集④ 7. 収集した情報に対するアセスメント① 8. 収集した情報に対するアセスメント② 9. 収集した情報に対するアセスメント③ 10. 収集した情報に対するアセスメント④ 11. 研究計画についてのディスカッション① 12. 研究計画についてのディスカッション② 13. 研究計画についてのディスカッション③ 14. 研究計画についてのディスカッション④ 15. まとめ [成績評価方法] 研究への取り組み態度、論文内容により総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし 必要に応じて指示 [参考書 (ISBN)] 「初めての栄養学研究論文」 第一出版 著者名: 日本栄養改善学会監修 出版社: 第一出版 (978-4-8041-1265-7) 「糖尿病医療学入門」 著者名: 石井均著 出版社: 医学書院 (978-4-260-01332-1)			

S89108 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 論文作成にあたっての基本的な事項を修得する。 [授業概要] 健康について栄養学的、免疫学的、及び衛生学的観点から、疫学的あるいは実験的手法によって研究を行う。特に、以下のテーマについて検討する予定である。 (1) 環境中の微生物の健康に及ぼす影響に関する研究 (2) 食物アレルギーに関する研究 (3) アレルギー疾患と食生活習慣に関する研究 (4) 女子大学生の栄養摂取量に関する研究 (5) その他(相談して決定) まず、学生との話し合いを通して、学生個々が興味あるテーマを決定する。次いで、文献の検索方法や論文の読み方、論文の書き方などをゼミで指導する。その後は、学生各自がテーマに沿って論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日本語の文章を書くための基礎的知識を習得しておく。 [授業計画] 1. テーマについて① 2. テーマについて② 3. 文献の検索方法 4. 論文の読み方① 5. 論文の読み方② 6. 統計解析の方法① 7. 統計解析の方法② 8. 論文の書き方① 9. 論文の書き方② 10. 論文指導① 11. 論文指導② 12. 論文指導③ 13. 論文指導④ 14. 論文指導⑤ 15. 論文指導⑥ [成績評価方法] 先行研究論文の報告内容及び質疑応答の内容(80%)、平常点(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 資料配布 著者名:なし [参考書(ISBN)] なし			

S89109 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		

[到達目標]
管理栄養士に必要なデータの文献検索方法、データのまとめ方を習得する。

[授業概要]
研究テーマとその簡単な説明
特定給食施設において適切な栄養管理について
アセスメント、食事調査に関する研究

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]
特定給食施設における管理栄養士の役割及び給食経営管理論について、復習しておく。

[授業計画]
論文の書き方などをゼミで指導した後に、学生個々が興味あるテーマを選択・決定していく。テーマを決定するに当たって学生相互が話し合いを重ねお互いに学びあいながらテーマを絞っていく。テーマが決定すればテーマに添って学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行いながら期限内に作成出来るように指導する。

1. 管理栄養士における栄養管理の位置づけ
2. 栄養管理とは、研究の手法、研究倫理について
3. 文献の検索の仕方
4. 文献の読み方
5. 日本語文献について
6. 英語文献について
7. 栄養管理の法的根拠
8. 特定給食施設とは
9. アセスメントの手法について
10. 食事調査について
11. 食事調査の手法について
12. 食事の定義について
13. 食事区分について
14. 食事調査の解析方法について
15. 重量換算と食品番号のふりつけについて

[成績評価方法]
研究態度(30%)、授業中の課題(35%)、先行研究論文の報告内容、及び、質疑応答の内容(研究背景の理解)(35%)

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]
詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]
「食事調査マニュアル初めの一步から実践・応用まで」 著者名:伊達ちぐさ、徳留裕子、吉池信男編 出版社:南山堂 (978-4-525-63332-5)
「PDCAサイクルと食事摂取基準による栄養管理・給食管理」 著者名:由田克士・石田裕美編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-6156-9c3047)
「わかりやすいEBNと栄養疫学」 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (9.7848103132e+012)
「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第9巻給食経営管理論 給食の運営から給食経営管理への展開」 著者名:石田裕美 出版社:医歯薬出版 (978426370989-4 c3347)

[参考書(ISBN)]
日本人の食事摂取基準[2015年版] 著者名:厚生労働省 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8)

S89112 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 1. 管理栄養士として必要とされる科学的かつ論理的思考を行う事ができる。 2. 情報を正確に収集し、種々の角度から分析、解析し科学的に考察する。 3. その結果を簡潔かつ正確にプレゼンテーションを行う。 4. 実験データの取り扱いに関する研究倫理を理解する。 [授業概要] 指導的立場の管理栄養士として、あるいは医療職として活躍する際に必要とされる素養を特に以下の項目に重点を置き習得する。 1: 情報収集とアセスメント 2: 課題設定能力 3: 管理栄養士として必須の病態に対する臨床医学的な理解 4: 実験調査などの結果の分析と考察 5: 明快で論理的な論文作成 6: 正確かつ印象的なプレゼンテーション [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験に関する興味、協調性、コミュニケーション能力が必要とされる。 [授業計画] 1. 研究倫理 2. 研究課題・実験課題設定の為の情報収集 1 3. 研究課題・実験課題設定の為の情報収集2 4. 研究課題・実験課題設定の為の情報収集3 5. 研究課題・実験課題設定の為の情報収集4 6. 収集した情報に対するアセスメント1 7. 収集した情報に対するアセスメント2 8. 収集した情報に対するアセスメント3 9. 収集した情報に対するアセスメント 4 10. 研究項目の詳細検討とディスカッション1 11. 研究項目の詳細検討とディスカッション2 12. 研究項目の詳細検討とディスカッション3 13. 研究項目の詳細検討とディスカッション4 14. 予備実験と研究項目の評価、検討 1 15. 予備実験と研究項目の評価、検討2 [成績評価方法] 研究論文の内容理解及び質疑応答の内容（研究背景の理解） [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89113 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
[到達目標] 先行研究の論文について、内容を聞き質疑応答等により理解を深めて研究背景を探る。卒論の実験あるいは調査研究に着手する前の準備として、実験手技や調査方法を身に着ける。また、研究結果の解析には、統計学的手法が必要であるので、統計学を復習しつつSPSSを使用できるようにしておく。			
[授業概要] プロジェクト研究の内容は以下のとおりである。 ① エネルギー代謝・体組成・食物摂取の季節変動を調べるために、被験者のデータを季節ごとに集めて解析し、食習慣・生活習慣との関連を探る。 ② エネルギー消費の亢進と筋線維形態変化についての研究。 運動や食品成分、ホルモンなどの変化によりエネルギー代謝が亢進するときの筋線維の適応能についての研究をする。 ③ スポーツ現場での栄養調査・分析 運動パフォーマンスを向上させる適切な栄養素および水分摂取と摂取時期について研究し現場での栄養指導に生かせるようなデータづくりをする。文献調査もある。 ④ 環境により、変化する味覚について 環境温度や運動負荷および精神ストレスなどにより変化する味覚判別閾値を通して、嗜好の変化とストレスとの関わりを研究する。 ⑤ 行事食の伝承についての解析 日本伝統の行事食は食生活が変化し喫食経験の減少とともに次第に作られなくなり、親から子への伝承が行われなくなっている。兵庫県の調査を通して、データ解析を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 卒業論文は実験や調査を実施するだけでなく、研究成果を論文としてまとめなければならない。まとめでは統計学を駆使するので、あらかじめ復習等の準備をしておく。			
[授業計画] 自ら興味あるテーマを選択・決定していくが、テーマが決まれば、速やかに実験・調査等を行う。それらの研究成果を論文としてまとめるにあたり、論文抄読は必須である。授業は以下の項目に従ってすすむ。 1. 先行研究論文の発表と質疑応答 2. 筋組織染色法について（パラフィン包埋, パラフィン切片作成, 脱パラフィン、脱水） 3. H・E染色、核染色 4. 筋組織凍結、凍結切片作成 5. ATPase 染色 6. SDH染色、毛細血管密度 7. 顕微鏡下での筋線維の観察、写真撮影 8. 筋線維の分類 9. 写真上での筋タイプⅠ、ⅡA、ⅡBの分類の実際 10. 筋線維タイプのカウントと分類 11. 筋線維の画像解析 12. データのまとめと解析 13. 抄読会 14. 抄読会 15. パワーポイントによるまとめと発表			
[成績評価方法] 実験・調査参加回数、セミナー参加回数、卒論発表会でのプレゼン			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] 適宜提示			

S89114 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 実験によって得られたDataから何が明らかになり、どのような可能性が考えられ、逆に言えないことは何かということから自ら解析できるようになる。論理的思考を身につける。 新しい事象に対し、その危険度、有益度を正確に推し量れるようになること。			
[授業概要] 「食品に含まれる I 型アレルギー抑制機構の解明」 毎日摂取する食品によって I 型アレルギーを起こすマスト細胞の脱顆粒を抑制することができれば、花粉症、アトピー性皮膚炎の不快な症状を緩和することができるはずである。当研究室ではいくつか効果をもつ食品を見出した。そこで実験により以下のことを行なう。 ・脱顆粒抑制効果をもことが明らかになった食品に含有する有効成分を単離同定する。 ・各食品の脱顆粒抑制効果が数段階に及ぶ細胞内シグナル伝達のどの部位を抑制している結果なのかを明らかにする。 ・食物由来新規脱顆粒抑制物質を探索する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] アレルギー反応の分類、発生メカニズムを理解しておく。 活性酸素について人体に及ぼす影響や、起こりうる反応、生成する物質について今まで学んだ内容から総合的に考えてみる。			
[授業計画] 1.当研究室の研究内容の過去の例などを紹介 2.当研究室の発表論文(英文)を輪読1 3.当研究室の発表論文(英文)を輪読2 4.当研究室の発表論文(英文)を輪読3 5.当研究室の発表論文(英文)を輪読4 6.当研究室の発表論文(英文)を輪読5 7.当研究室の発表論文(英文)を輪読6 8. 各自卒論テーマに沿った論文の紹介1 9. 各自卒論テーマに沿った論文の紹介2 10. 各自卒論テーマに沿った論文の紹介3 11. 誤差と分析データの処理について 12. 実験手技見学 13. 滅菌操作実演 14. 卒論テーマおよび実験経過発表1 15. 卒論テーマおよび実験経過発表2			
[成績評価方法] 先行研究論文の報告内容、及び、質疑応答の内容（研究背景の理解）			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] プリントを渡す 著者名:田村奈緒子			
[参考書 (ISBN)] 「抗体医薬」と「自然免疫」の驚異 著者名:岸本 忠三、中嶋 彰 出版社:講談社 (:9784062576338) 病気がみえる(vol.6) 著者名:医療情報科学研究所 出版社:メディックメディア (:9784896323092)			

S89115 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 研究目標、研究デザイン等学生自ら考え、研究成果をまとめられること。 [授業概要] 研究テーマとその簡単な説明 食育基本法が公布され、食育推進基本計画を基に多方面で食育活動が展開されている。その中でも地域の子育て支援センターを拠点とした食育活動に期待するところが大きい。 当研究室では、主に子育て支援センターや幼稚園等地域での食育活動の実践を通して、食育活動のプログラム開発や評価方法について検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関連する文献検索を行うこと。 [授業計画] 論文の書き方などをゼミで指導した後に、学生個々が興味あるテーマを選択・決定していく。テーマを決定するに当たって学生相互が話し合いを重ねお互いに学びあいながらテーマを絞っていく。テーマが決定すればテーマに添って学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行いながら期限内に作成出来るように指導する。 1. 卒論の進め方 2. 論文の種類とその扱い 3. 文献検索の方法 4. 文献の読み方 5. 抄読会① 6. 抄読会② 7. 抄読会③ 8. 研究テーマ(案)の設定 9. 調査を主体とした研究プログラムの立て方 10. 抄読会④ 11. 抄読会⑤ 12. 抄読会⑥ 13. 地域での公衆栄養活動の見学・参加① 14. 地域での公衆栄養活動の見学・参加② 15.研究テーマの決定 [成績評価方法] 先行研究論文の報告内容、及び質疑応答の内容(研究背景の理解) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 初めての栄養学研究論文 著者名:赤松利恵ほか 出版社:第1出版 (978―4-8041-1265-7)			

S89117 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] フランスの食に関する興味ある研究テーマを見つけ、まとめる。 [授業概要] テーマは、「フランスの家庭料理について」、「プロバンス地方の料理について」、「フランスの伝統菓子について」、「地方菓子について」、「スパイス・ハーブを使ったフランス料理について」、「フランス料理の歴史について」、「フランスのワインについて」、「フランスのチーズについて」、「テーブルコーディネートについて」など。調理を取り入れても、文献のみでまとめてもよい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 予備知識として、フランスについて概略を調べておく。 [授業計画] 1. フランス 2. フランスの地理 3. フランスの農業 4. フランスのワイン 5. フランスのチーズ 6. フランス人 7. パリ 8. フランスの地方① 9. フランスの地方② 10. フランスの地方③ 11. フランスの地方④ 12. フランスの地方⑤ 13. フランス料理の歴史① 14. フランス料理の歴史② 15. フランス料理の歴史③ [成績評価方法] 平常点、取り組む態度、卒業論文等総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89118 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル	廃棄物から健康増進物質をさがす		
担当者	堀田 久子		
[到達目標] 柑橘類搾汁残渣、えんどう豆のさや、玉ねぎの皮は、いわゆる廃棄物であり、価値の低い素材である。しかし、一方でこのような素材に新たな付加価値を見出すべく行われている研究もいくつか存在する。3つの試料の化学分析を行うとともに、論文検索も実施し、ヒトに対してどのような価値が見出されるか推定できるようになることを目指す。自分としては卒業論文で何をなすべきか明確な目標が持てるようにする。			
[授業概要] 温州みかん搾汁残渣、えんどう豆さや、玉ねぎの皮の凍結乾燥物を熱水抽出して得た試料には、食物繊維やポリフェノールが豊富に含まれている。この授業では、試料を化学分析してポリフェノールや食物繊維の含量を測定する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 温州みかん残渣、えんどう豆さや、玉ねぎの皮に共通する有効成分として、ポリフェノール・食物繊維が挙げられる。これらの成分の構造と機能について学習しておくこと。			
[授業計画] 1～6. 温州みかん搾汁残渣、えんどう豆のさや、玉ねぎの皮から熱水抽出によって、実験材料となる画分を集める。 7～15. 搾汁残渣やえんどう豆さや、玉ねぎ皮の熱水抽出物の化学分析によって、ポリフェノールや食物繊維などの含量を測定する。ポリフェノールの組成分析をHPLCによっておこなう。			
[成績評価方法] 先行研究論文の報告内容、及び、質疑応答の内容(研究背景の理解)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] 玉ねぎ みかん 「皮」を食べるだけで病気にならない 著者名:熊沢義雄 出版社:青春出版社 (978-4-413-03989-5)			

S89119 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル	食育(栄養改善、健康づくり)		
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 管理栄養士の日常業務の中で、研究テーマを見つけて論文に繋げる。 [授業概要] 健康増進法や健康日本21等の考え方を根拠に「食」「食卓」を通した「健康寿命の延伸」と「QOLの向上」のための方策を検討する。 テーマとして 1. 特定給食施設(社員食堂)における効果的な栄養指導方法 2. 子育て世代への魚料理の普及 3. 学食における女子大生への食育 4. 幼児期(保育所、幼稚園)の食育 等 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・関連テーマに関する文献、情報等の事前収集 ・「健康日本21(第二次)」「健康増進法」等の予習 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 研究テーマの検討① 3. 文献検索の方法／データベースの利用① 4. 文献検索の方法／データベースの利用② 5. 抄読会① 6. 抄読会② 7. 抄読会③ 8. 抄読会④ 9. 抄読会⑤ 10. 抄読会⑥ 11. 抄読会⑦ 12. 抄読会⑧ 13. 研究テーマの検討② 14. 研究テーマと健康日本21(第二次)との関連 15. 研究テーマと健康増進法との関連 [成績評価方法] 抄読会における先行研究の要旨発表内容とそれに対する質疑応答などを総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 適宜提示			

S89120 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル	ビフィズス菌の科学		
担当者	山本 勇		
[到達目標] 研究課題の設定に向けてビフィズス菌と食物繊維の生理機能に関する最近の研究成果の把握と理解を深める。			
[授業概要] 「ビフィズス菌の生理機能の遺伝子科学的解明」 ビフィズス菌は、ヒト腸内に優勢な細菌叢を形成して免疫機能を活性化し、腐敗菌や病原菌の増殖や感染を抑制したり、ガンの抑制にも役立っている。また、ビフィズス菌はヒトでも他の動物でも血液中に侵入することがない安全な細菌であることが確認されており、DNA実験も安全であることが保証されている。しかし、このように有用なビフィズス菌に関する研究成果を文献から学ぶ。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ビフィズス菌の最新の研究成果について参考書を当たり、まとめることを通して知識を広げ、報告する作業に取り組むことによって理解を深める。			
[授業計画] セミナー 1～15. プロバイオティクスとプレバイオティクスに関する抄読。 内容を要約して紹介し、全員で質疑応答することを通して理解を深める。			
[成績評価方法] セミナーで担当した論文の報告内容、及び、質疑応答の内容について評価する			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし			
[参考書 (ISBN)] 乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス(2010) 著者名: 日本乳酸菌学会編 出版社: 京都大学学術出版会 Bifidobacteria((2010) など 著者名: Ed. by B. Mayo, D. van Sinderen 出版社: Caister Academic Press			

S89121 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 卒業論文を完成させるまでの研究過程を通して、主体的に考える力、知識や考察を整理して表現する力を身につける [授業概要] 研究課題は自由に設定する。研究課題の設定、研究計画立案、実験・調査の実施、結果の考察、論文作成、研究発表などの方法を指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学んだ知識や実験手技を整理し、卒業研究に活かせるように理解を深めておくこと。 日頃から、食品や栄養学、医療、健康などに関連する時事問題に興味を持つこと。 身近な環境の中で、ふと思った疑問について書き留め、それらについて科学的観点から考察する習慣をつけること。 [授業計画] 1. 研究の進め方と研究倫理 2. 研究課題に関する論文検索・情報収集① 3. 研究課題に関する論文検索・情報収集② 4. 研究課題に関する論文検索・情報収集③ 5. 研究課題に関する論文検索・情報収集④ 6. 研究課題と仮説の検討・ディスカッション① 7. 研究課題と仮説の検討・ディスカッション② 8. 研究計画発表① 9. 研究計画発表② 10. 実験・調査の実施① 11. 実験・調査の実施② 12. 実験・調査の実施③ 13. 実験・調査の実施④ 14. 実験・調査の実施⑤ 15. まとめ [成績評価方法] 研究課題の背景に対する理解、研究計画の発表などを主な評価対象とする。 研究に関する質疑応答の内容(60%)、研究に対する取り組みや態度(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89122 [HB3-009]

科目名	卒業論文 I	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床栄養に関する研究をする上で、文献検索や調査方法など論文を作成できる能力を身につける。 [授業概要] 管理栄養士として、栄養学的な観点から健康と疾患についての研究をおこなう。 1.腎臓病患者に対しての腎臓病料理教室の運営(献立作成とレシピ媒体作成、料理教室での調理指導等)。 2.学生自らの食生活についての研究、各疾患に対しての栄養指導媒体作成。 3.療養型病院での食形態などの研究。 4.その他 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 主体的に研究を進めていけるように、食や栄養に関する情報を収集しておく。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 論文構成と研究方法 3. 資料探索1 4. 資料探索2 5. 資料探索3 6. 資料検討1 7. 資料検討2 8. 資料検討3 9. 論文構成1 10. 論文構成2 11. 論文構成3 12. 研究発表要旨作成 13. 研究発表要旨作成 14. 論文作成まとめ1 15. 論文作成まとめ2 [成績評価方法] 卒業研究に関しての取り組み方 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 必要に応じて指示 [参考書 (ISBN)] 必要に応じて指示			

S89123 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 卒業論文研究に必要な研究の進め方、論文検索方法、問題点の解決方法、プレゼンテーション方法などを身につける。 [授業概要] 研究テーマは以下の項目を予定している 1. パン品質改良効果とその機構に関する研究 2. トマトに含まれるオキソ酸およびその調理加工性に関する研究 3. 卵白メレンゲに関する研究 4. 加熱殺菌条件が異なる脱脂粉乳のコロイド科学的性質に関する研究 5. しょうゆを用いた加工品に関する研究 6. 食品加工における品質改良剤に関する研究 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各自の研究テーマに関する科学論文の検索を行い、日頃から収集、把握しておく。 [授業計画] 1. オリエンテーション(心構え、研究の進め方、研究倫理など) 2. 研究テーマと学術論文の基本構成について 3. 文献検索方法および論文紹介などセミナーについて 4. テーマの選択 5. 研究計画について 6. 学術論文の検索および収集1 7. 学術論文の検索および収集2 8. 学術論文の検索および収集3 9. 学術論文の検索および収集4 10. 学術論文の検索および収集5 11. 学術論文の検索および収集6 12. 論文発表1 13. 論文発表2 14. 論文発表3 15. 論文発表4 [成績評価方法] 積極的な参加および研究に対する取り組み姿勢、研究に関する論文の探索、セミナー発表、質疑応答などについて総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89124 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅰ	後期	2 単位
サブタイトル	身近な食品に含まれる機能性成分		
担当者	安藤 清一		
〔到達目標〕 生活習慣病の予防効果が期待できる、さまざまな機能性成分に関する総説や原著論文を整理し、卒業論文の研究課題を具体的に設定し、実験開始に向けた準備を行う。 〔授業概要〕 食品中に含まれるさまざまな機能性成分のうち、脂溶性色素であるカロテノイドと水溶性成分であるポリフェノール類に着目し、これら機能性成分の構造と機能、分析法等について、学術書、総説や原著論文から学ぶ。次いで、実験を通して、カロテノイドとポリフェノール類の基本的な取扱い方法を学び、次年度の卒業研究Ⅱ・Ⅲへの足掛かりとする。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 卒業論文の開始に向けて、食品学総論、食品学各論など「食べ物と健康」分野の学習内容を十分に復習しておくこと。また、食品の機能性成分に関わるさまざまな学術情報に関心を持ち、それらの収集に努めること。 〔授業計画〕 1. 卒業研究開始に向けたオリエンテーション 2～7. 学術論文等の検索と抄読 8～14. 実験準備と基礎実験 15. 卒業論文Ⅰのまとめ 〔成績評価方法〕 研究論文の報告内容、質疑応答の内容を総合的に評価する。 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 資料を配付する。 〔参考書(ISBN)〕 適宜、紹介する。			

S89125 [HB3-009]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 研究がどのように行なわれていくか実際に体験し、1つの結果を得るまで、どのようなことがなされているか(必要か)知ること。 将来、文献を読む際、論文を執筆する際に必要な知識を身につけること。 [授業概要] 研究に参加することを通して、研究の方法、結果の評価・解釈、発表のしかたなどを指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学習した知識を整理しておいてください。どのような物事に対しても「なぜか？」と問うように意識しましょう。再履修科目をなくし、卒業論文に集中できるようにしましょう。 [授業計画] 卒業論文Ⅱにおいては、下記事項について指導する。 1. 研究計画の立案 2. 実験の実際 1 3. 実験の実際 2 4. 実験の実際 3 5. 実験の実際 4 6. 実験の実際 5 7. 実験の実際 6 8. 実験の実際 7 9. 実験の実際 8 10. 実験の実際 9 11. 実験の実際 10 12. 実験結果の整理 1 13. 実験結果の整理 2 14. 実験ノートの作成保存 1 15. 実験ノートの作成保存 2 [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容を主な評価対象とする。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:― 出版社:― [参考書(ISBN)] なし 著者名:― 出版社:―			

S89201 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 研究計画の基本的考え方を学び、実施によって実験技術を習得する。			
[授業概要] A)コレステロール・胆汁酸の代謝および体内動態 コレステロールの体内動態はメタボリックシンドロームの指標として重要なものである。環境的要因の変化に対するコレステロールおよびその異化産物である胆汁酸代謝についてラットを用いて研究する。 B)腸内細菌による胆汁酸変換 二次胆汁酸であるデオキシコール酸は大腸癌の促進因子、またリトコール酸は肝毒性に働く。このような有害な胆汁酸組成比を少なくすると同時に肝細胞保護作用や体内での発癌予防など多様な有効作用をもつウルソデオキシコール酸の合成を増加させる方法を、プロバイオティクスとして腸内細菌を利用して探索する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃からコレステロールおよび胆汁酸代謝に関連する、論文や総説に関心を持つこと。基本的な有機化学についても復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 卒業論文のテーマの決定 2. 研究内容に対する総論的レクチャー1 3. 研究内容に対する総論的レクチャー2 4. 研究計画書の作成 5. 卒業論文テーマ関連文献の収集1 6. 卒業論文テーマ関連文献の収集2 7. 実験1 8. 実験2 9. 実験3 10. 実験4 11. 実験5 12. 実験6 13. 実験7 14. 実験8 15. 実験9			
[成績評価方法] 卒業研究に対する実施状況を評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S89202 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 卒業論文を完成させるまでの研究過程を通して、主体的に考える力、知識や考察を整理して表現する力を身につける [授業概要] 研究課題は自由に設定する。研究課題の設定、研究計画立案、実験・調査の実施、結果の考察、論文作成、研究発表などの方法を指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学んだ知識や実験手技を整理し、卒業研究に活かせるように理解を深めておくこと。 日頃から、食品や栄養学、医療、健康などに関連する時事問題に興味を持つこと。 身近な環境の中で、ふと思った疑問について書き留め、それらについて科学的観点から考察する習慣をつけること。 [授業計画] 1. 中間報告会 2. 実験・調査の実施① 3. 実験・調査の実施② 4. 実験・調査の実施③ 5. 実験・調査の実施④ 6. 実験・調査の実施⑤ 7. 実験・調査結果の整理① 8. 実験・調査結果の整理② 9. 実験・調査結果の解析① 10. 実験・調査結果の解析② 11. 実験・調査結果の解析③ 12. 実験・調査結果の考察① 13. 実験・調査結果の考察② 14. 実験・調査結果の考察③ 15. まとめ [成績評価方法] 実験・調査への取り組み、結果のまとめと考察などを主な評価対象とする。 研究に関する質疑応答の内容(60%)、研究に対する取り組みや態度(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89203 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル	栄養学の実験研究を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] ラットを用いる栄養実験を通して、食品中の非栄養素(エキストラバージンオリーブ油に含まれるポリフェノール)の機能について考え、考察する。			
[授業概要] 「エキストラバージンオリーブ油と他の油脂の同時投与による脂質代謝への影響」 オリーブ油の健康への有効な効果について調べるために、特にエキストラバージンオリーブ油と他の油脂(動物性油脂のラードあるいは植物性油脂の大豆油)を同時に摂取したときの脂質代謝(体熱産生)への影響について、カテコラミン分泌量、血液中脂質成分(トリグリセリド濃度、コレステロール濃度)及び、体脂肪量、褐色脂肪細胞(BAT)の脱共役蛋白質(UCP1)を測定し調べることにより検討する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し理解を深めて、次回の授業の準備をすること。			
[授業計画] 1. 実験計画(1) 2. 実験計画(2) 3. 実験計画(3) 4. 実験計画(4) 5. 実験準備(1):動物、試薬、使用器具類等について 6. 実験準備(2):動物、試薬、使用器具類等について 7. 実験準備(3):動物、試薬、使用器具類等について 8. 実験準備(4):動物、試薬、使用器具類等について 9. 実験実施(1) 10. 実験(2) 11. 実験(3) 12. 実験(4) 13. 実験(5) 14. 実験結果のまとめ(1) 15. 実験結果のまとめ(2)			
[成績評価方法] 研究計画の立て方(40%)、研究の実施内容(40%)、研究結果のまとめ方(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] プリント			
[参考書(ISBN)] ハーパー生化学 著者名:上代淑人 出版社:丸善			

S89204 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 学生の自由な発想に基づく学生独自の研究を、教員とともに有意義で実現可能なものに磨き上げたうえで、それに個々の学生が主体的に取り組むことによって、研究の考え方の基礎を学ぶ。 [授業概要] 食と健康に関する小規模の調査を通じて、疫学調査と分析の方法を学びます。やる気がある人は、学会発表可能なものに仕上げましょう。調査テーマは自由ですが、研究として相応しいものにアレンジする場合があります。調査方法も自由で、現場に出向いての聞き取り調査から、郵送法、インターネットによる調査まで、それぞれの長所・短所を理解したうえで選んでください。 調査には、簡単な実験を加えることもできます。たとえば、食品の塩分量やカロリーなどを測定し、アンケート結果をはじめとする他のデータと組み合わせることなどが可能です。 さらに、これらとは別に、大学院生等とともに私が研究室で行っている実験的研究(高血圧・循環器疾患の食事による予防)に参加することも可能です。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 食と健康に関して、普段から自分が興味があること、知りたいこと、確かめたいことなどを、ノートに出来るだけ多く書き出しておいてください。 [授業計画] 1. 調査・実験1 2. 調査・実験2 3. 調査・実験3 4. 調査・実験4 5. 調査・実験5 6. 調査・実験6 7. 調査・実験7 8. 調査・実験8 9. 調査・実験9 10. 調査・実験10 11. 調査・実験11 12. 調査・実験12 13. 中間発表1 14. 中間発表2 15. 学期のまとめ [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 授業の際に指定する。			

S89205 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 1. 実験の手法や理論, 研究の進め方について把握する。 2. 自主的に課題について探求する考え方を見つけ出す。 3. 研究テーマに応じた学術論文を探して読めるようになる。 [授業概要] 以下の研究テーマを基本に実験をおこなう。 1. ジャガイモの品種と調理特性ーおいしいジャガイモの条件とは何かー 2. 過熱水蒸気オーブンの調理特性について 3. 真空調理法やクックチルシステムの利用とそれに伴って生じる諸問題の原因解明ならびに防止法の検討 4. 野菜・果物のもつおいしさの要因解析とおいしさの具体的な表現方法の検討 5. 食品の物性と調理性 卒業論文Ⅱでは, 卒業論文Ⅰで修得した実験手法や考え方をもとにさらに研究を進める。 また, 卒業論文の作成に向けて, データの処理や解析についても学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関連する学術論文や図書を読んでおくこと。実験手法, 検量線の作成方法, 統計処理などを復習しておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 実験または調査1 3. 実験または調査2 4. 実験または調査3 5. 実験または調査4 6. 実験または調査5 7. 実験または調査6 8. 実験または調査7 9. 実験または調査8 10. 実験または調査9 11. 実験または調査10 12. 実験または調査11 13. データの処理1 14. データの処理2 15. 中間まとめ [成績評価方法] 研究計画の立て方, 研究の実施内容, 研究結果のまとめ方, 考察の内容などについて, 取り組みの姿勢, 積極性, 実験や調査の成果や内容を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] 基礎化学実験安全オリエンテーション 著者名:山口一也・山本仁著 出版社:東京化学同人 (9.7848079067e+012)			

S89206 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 研究についての基本的な考えを学び、研究課題に主体的に取り組むことによって、研究テーマに関する事項の知識を深め、論文作成を通じて論理的な考え方を身につける。			
[授業概要] 1.患者さんが食事療法に取り組めるようにサポートするために必要な事項をあらゆる角度から研究する。 2.食事療法の取組みが困難な患者さんについて、その原因を探り、どのようなサポートが必要かを研究していく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関する事項について、資料を収集しておく。			
[授業計画] 1. 研究計画の立案① 2. 研究計画の立案② 3. 研究課題の情報収集① 4. 研究課題の情報収集② 5. 研究課題の情報収集③ 6. 収集した情報に対するアセスメント① 7. 収集した情報に対するアセスメント② 8. 収集した情報に対するアセスメント③ 9. 調査・研究の実施① 10. 調査・研究の実施② 11. 調査・研究の実施③ 12. 調査・研究の実施④ 13. データ解析① 14. データ解析② 15. まとめ			
[成績評価方法] 研究への取り組み態度、論文内容により総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] なし 必要に応じて指示			
[参考書 (ISBN)] 「初めての栄養学研究論文」 著者名: 日本栄養改善学会監修 出版社: 第一出版 (978-4-8041-1265-7) 「糖尿病医療学入門」 著者名: 石井均著 出版社: 医学書院 (978-4-260-01332-1)			

S89207 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 論文作成にあたっての基本的な事項を修得する。 [授業概要] 卒業論文Ⅰで決定したテーマに沿って、学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日本語の文章を書くための基礎的知識を習得しておく。 [授業計画] 1. 論文指導① 2. 論文指導② 3. 論文指導③ 4. 論文指導④ 5. 論文指導⑤ 6. 論文指導⑥ 7. 論文指導⑦ 8. 論文指導⑧ 9. 論文指導⑨ 10. 論文指導⑩ 11. 論文指導⑪ 12. 論文指導⑫ 13. 論文指導⑬ 14. 論文指導⑭ 15. 論文指導⑮ [成績評価方法] 研究計画の立て方・研究の実施内容・研究結果のまとめ方(80%)、平常点(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89208 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] 1. 各自の研究課題に基づいて、研究活動を進める。 2. 食育フェアなどの事業に参加し、食育活動を実施する。 [授業概要] ① 各自の研究計画に基づき進められた研究内容に対して、報告と指導を繰り返しながら、研究内容をまとめていく。 ② 食育フェアなどの事業について、実施のための必要事項の習得を行い、参加する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 参考文献などを読み、論文の書き方などについての理解を深める。学内外の食育活動の実際をみておく。エクセルの理解と、統計処理などを復習しておく。 [授業計画] 1. 研究計画の確認と参加事業の確認 2. テーマにそって各自研究① 3. テーマにそって各自研究② 4. テーマにそって各自研究③ 5. テーマにそって各自研究④ 6. テーマにそって各自研究⑤ 7. テーマにそって各自研究⑥ 8. テーマにそって各自研究⑦ 9. テーマにそって各自研究⑧ 10. テーマにそって各自研究⑨ 11. テーマにそって各自研究⑩ 12. 研究成果のまとめ① 13. 研究成果のまとめ② 14. 研究成果のまとめ③ 15. まとめ [成績評価方法] 研究計画に基づく研究内容(70%)と参加事業への取り組み(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 必要に応じて指示 [参考書(ISBN)] 「初めての栄養学研究論文」 著者名:日本栄養改善学会監修 出版社:第一出版 (978-4-8041-1265-7) 「栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック」 著者名:西川真理子著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1477-4) 「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル 著者名:社団法人日本栄養士会監修 出版社:第一出版 (4-8041-1114-xc3077)			

S89209 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 食に関わる健康情報の中から研究テーマを見つけ、研究計画に基づいた研究を行い、出た結果を分析して自分の意見として述べることができる。 [授業概要] ①給食の作業測定を行い、効率のよい作業管理を考察する ②女子大生の食生活に関する調査・研究(食生活の問題や課題を分析し、改善への取り組みを検討する) ③献立に関する研究(食品の使用状況、価格などからの献立評価をもとに、献立内容の充実と献立作成能力の向上を図る) [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、食に関する情報を幅広く持つ。 [授業計画] 1. 重量換算と食品番号のふりつけ 2. 栄養価計算について 3. 栄養価計算ソフトの活用 4. 重量換算について 5. データと取扱い 6. データの解析方法 7. データ解析シートの作成 8. データ解析 9. 計算式の入力 10. 統計手法 11. 総計ソフトについて 12. 図表の作成 13. 論文の構成 14. データの読み方 15. データのまとめ方 [成績評価方法] 研究計画の立て方(40%)、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容(60%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 「食事調査マニュアル初めの一步から実践・応用まで」 著者名:伊達ちぐさ、徳留裕子、吉池信男編 出版社:南山堂 (978-4-525-63332-5) 「わかりやすいEBNと栄養疫学」 著者名:佐々木敏 出版社:同文書院 (9.7848103132e+012) [参考書(ISBN)] 「論文の書き方・まとめ方」 著者名:日本栄養改善学会監修 出版社:第一出版 (4-8041-1075-5) 「栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック」 著者名:西川真理子著 出版社:化学同人 (9784759814774)			

S89211 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 1. 管理栄養士として必要とされる科学的かつ論理的思考を行う事ができる。 2. 情報を正確に収集し、種々の角度から分析、解析し科学的に考察する。 3. その結果を簡潔かつ正確にプレゼンテーションを行う。 4. 実験データの取り扱いに関する研究倫理を理解する。 [授業概要] 指導的立場の管理栄養士として、あるいは医療職として活躍する際に必要とされる素養を特に以下の項目に重点を置き習得する。 1: 情報収集とアセスメント 2: 課題設定能力 3: 管理栄養士として必須の病態に対する臨床医学的な理解 4: 実験調査などの結果の分析と考察 5: 明快で論理的な論文作成 6: 正確かつ印象的なプレゼンテーション [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験に関する興味、協調性、コミュニケーション能力を要する。 [授業計画] 1. 設定した課題に対する研究・実験・調査1 2. 設定した課題に対する研究・実験・調査2 3. 設定した課題に対する研究・実験・調査3 4. 設定した課題に対する研究・実験・調査4 5. 設定した課題に対する研究・実験・調査5 6. 設定した課題に対する研究・実験・調査6 7. 設定した課題に対する研究・実験・調査7 8. 設定した課題に対する研究・実験・調査8 9. 設定した課題に対する研究・実験・調査9 10. 設定した課題に対する研究・実験・調査10 11. 結果解析1 12. 結果解析2 13. 結果解析3 14. 結果解析4 15. 結果解析5 [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89212 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
〔到達目標〕 卒論研究の取り組みにおいて実験・調査研究の立て方、研究の実施内容について考えていく。 実験結果や収集した調査データについては、統計学的手法を用いて解析を行い、緒言、目的、方法、結果、考察の形式に則ってまとめ上げて、学術論文のレベルに書き上げることを目標とする。 〔授業概要〕 プロジェクト研究の内容は以下のとおりである。 ① エネルギー代謝・体組成・食物摂取の季節変動を調べるために、被験者のデータを季節ごとに集めて解析し、食習慣・生活習慣との関連を探る。 ② エネルギー消費の亢進と筋線維形態変化についての研究。 運動や食品成分、ホルモンなどの変化によりエネルギー代謝が亢進するときの筋線維の適応能についての研究をする。 ③ スポーツ現場での栄養調査・分析 運動パフォーマンスを向上させる適切な栄養素および水分摂取と摂取時期について研究し現場での栄養指導に生かせるようなデータづくりをする。文献調査もある。 ④ 環境により、変化する味覚について 環境温度や運動負荷および精神ストレスなどにより変化する味覚判別閾値を通して、嗜好の変化とストレスとの関わりを研究する。 ⑤ 行事食の伝承についての解析 日本伝統の行事食は食生活が変化し喫食経験の減少とともに次第に作られなくなり、親から子への伝承が行われなくなっている。兵庫県の調査を通して、データ解析を行う。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 卒業論文は実験や調査を実施するだけでなく、研究成果を論文としてまとめなければならない。まとめでは統計学を駆使するので、あらかじめ復習等の準備しておく。 〔授業計画〕 自ら興味あるテーマを選択・決定していくが、テーマが決まれば、速やかに実験・調査等を行う。それらの研究成果を論文としてまとめるにあたり、論文抄読は必須である。以下の項目に従ってすすむ。 - 論文抄読(エネルギー代謝の季節変動と食生活) - 動物実験について - 実験動物の飼料作成 - 動物飼育とエネルギー代謝測定 - 血液採取と骨格筋 - RQ値の計算 - 基礎代謝と安静時代謝 - エネルギー代謝と筋線維組成との関係 - 文献検索 - スポーツ栄養に関する論文購読 - 食事調査 - アンケート調査、味覚検査 - SPSSによる統計処理 - 卒論発表会に参加して質問等を積極的に行う。 〔成績評価方法〕 実験・調査参加回数、セミナー参加回数、卒論発表会でのプレゼン 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 なし 〔参考書(ISBN)〕 適宜提示			

S89213 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 実験によって得られたDataから何が明らかになり、どのような可能性が考えられ、逆に言えないことは何かということから自ら解析できるようになる。論理的思考を身につける。 新しい事象に対し、その危険度、有益度を正確に推し量れるようになること。 [授業概要] 「食品に含まれるⅠ型アレルギー抑制機構の解明」 毎日摂取する食品によってⅠ型アレルギーを起こすマスト細胞の脱顆粒を抑制することができれば、花粉症、アトピー性皮膚炎の不快な症状を緩和することができるはずである。当研究室ではいくつか効果をもつ食品を見出した。そこで実験により以下のことを行なう。 ・脱顆粒抑制効果をもことが明らかになった食品に含有する有効成分を単離同定する。 ・各食品の脱顆粒抑制効果が数段階に及ぶ細胞内シグナル伝達のどの部位を抑制している結果なのかを明らかにする。 ・食物由来新規脱顆粒抑制物質を探索する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] アレルギー反応の分類、発生メカニズムを理解しておく。 活性酸素について人体に及ぼす影響や、起こりうる反応、生成する物質について今まで学んだ内容から総合的に考えてみる。 [授業計画] 1.基本的実験操作の学習1 2.グループごとに卒論テーマおよび実験経過発表1 3.グループごとに卒論テーマおよび実験経過発表2 4.グループごとに卒論テーマおよび実験経過発表3 5.食品由来成分による抗アレルギー作用 6.各自卒論テーマに沿って実験および報告1 7.各自卒論テーマに沿って実験および報告2 8.各自卒論テーマに沿って実験および報告3 9.各自卒論テーマに沿って実験および報告4 10.各自卒論テーマに沿って実験および報告5 11.各自卒論テーマに沿って実験および報告6 12.各自卒論テーマに沿って実験および報告7 13.各自卒論テーマに沿って実験および報告8 14.各自卒論テーマに沿って実験および報告9 15.各自卒論テーマに沿って実験および報告10 [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを渡す 著者名:田村奈緒子 [参考書(ISBN)] 「抗体医薬」と「自然免疫」の驚異 著者名:岸本 忠三、中嶋 彰 出版社:講談社 (:9784062576338) 病気がみえる(vol.6) 著者名:医療情報科学研究所 出版社:メディックメディア (:9784896323092)			

S89214 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床栄養に関する研究をする上で、文献検索,調査後,試験を実施する能力を身につける。 [授業概要] 管理栄養士として、栄養学的な観点から健康と疾患についての研究をおこなう。 1.腎臓病患者に対しての腎臓病料理教室の運営(献立作成とレシピ媒体作成、料理教室での調理指導等)。 2.学生自らの食生活についての研究、各疾患に対しての栄養指導媒体作成。 3.療養型病院での食形態などの研究。 4.その他 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 主体的に試験を実施できるように、手順を含めて計画出来るように準備しておく [授業計画] 1. 卒業論文研究テーマの確認・研究方法の選択 2. 研究計画の立案 3～14. 研究の実施——個別指導 15. 研究結果のまとめ、考察 [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施態度・実施内容、研究結果のまとめ方・考察内容から評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89215 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 研究目標、研究デザイン等学生自ら考え、研究成果をまとめられること。 [授業概要] 研究テーマとその簡単な説明 食育基本法が公布され、食育推進基本計画を基に多方面で食育活動が展開されている。その中でも地域の子育て支援センターを拠点とした食育活動に期待するところが大きい。 当研究室では、主に子育て支援センターや幼稚園等地域での食育活動の実践を通して、食育活動のプログラム開発や評価方法について検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関連する文献検索を行うこと。 [授業計画] 論文の書き方などをゼミで指導した後に、学生個々が興味あるテーマを選択・決定していく。テーマを決定するに当たって学生相互が話し合いを重ねお互いに学びあいながらテーマを絞っていく。テーマが決定すればテーマに添って学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行いながら期限内に作成出来るように指導する。 1.調査を主体とした研究プログラムの立て方 2.研究デザイン 3. 調査のポイント(対象者の選定) 4.調査のポイント(データ収集の方法) 5. 調査のポイント(調査票の作成) 6. 調査のポイント(調査の進め方) 7. 中間発表会① 8. データ集計と解析(データ整理の方法) 9. データ集計と解析(データの入力方法) 10. データ集計と解析(データの記述法) 11. データ集計と解析(グラフと表) 12. データ集計と解析(統計学的検定と・推定) 13. 中間発表② 14. 地域での公衆栄養活動の見学・参加① 15. 地域での公衆栄養活動の見学・参加② [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 初めての栄養学研究論文 著者名:赤松利恵ほか 出版社:第一出版 (978-4-8041-1265-7)			

S89216 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] フランスの食に関する興味ある研究テーマを見つけ、まとめる。 [授業概要] テーマは、「フランスの家庭料理について」「プロバンス地方の料理について」「フランスの伝統菓子について」「地方菓子について」「スパイス・ハーブを使ったフランス料理について」「フランス料理の歴史について」「フランスのワインについて」「フランスのチーズについて」「テーブルコーディネートについて」など。調理を取り入れても、文献のみでまとめてもよい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 予備知識として、フランスについて概略を調べておく。 [授業計画] 1. フランス料理の歴史④ 2. フランス料理の歴史⑤ 3. フランスの地方料理① 4. フランスの地方料理② 5. フランスの地方料理③ 6. フランスの地方料理④ 7. フランスの地方料理⑤ 8. 各自興味あるテーマを探す① 9. 各自興味あるテーマを探す② 10. 各自興味あるテーマを探す③ 11. テーマを絞る① 12. テーマを絞る② 13. テーマを絞る③ 14. テーマを決める① 15. テーマを決める② [成績評価方法] 平常点、取り組む態度、卒業論文等総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89217 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル	廃棄物から健康増進物質を探す。		
担当者	堀田 久子		
〔 到達目標 〕 本授業では、卒業論文Ⅰでえられた試料を用いて、ヒトへの投与実験、ビフィズス菌や乳酸菌、黄色ブドウ球菌の培養実験を行うが、実験とはいかなるものかその倫理・実施方法について理解し、計画が立てられるようになることを目標とする。 〔 授業概要 〕 この授業では、① 試験管内でビフィズス菌の増加について調べるえんどう豆のさやグループと② ヒトに対する投与実験をおこなう温州みかん搾汁残渣グループ、③ 玉ねぎの皮熱水抽出物を用いて黄色ブドウ球菌や枯草菌の生育阻害実験をおこなうグループの3つに分かれて研究を進める。 ①では、卒業論文Ⅰで調製したえんどう豆さや熱水抽出物を培地に加えて、ビフィズス菌の増殖を調べる。②では、卒業論文Ⅰで調整した搾汁残渣熱水抽出物を用いて、ヒトに対する投与実験をおこない、腸内細菌の変動について調べる。 ③では、玉ねぎの皮の熱水抽出物の黄色ブドウ球菌や枯草菌に対する生育の阻害について検討する。 〔 準備学修(授業前後の主体的な学修) 〕 えんどうまめや温州みかん、玉ねぎにはそれぞれ異なるポリフェノールや食物繊維がふくまれている。えんどう豆のさやや温州みかんの皮、玉ねぎについては抽出液で健康増進効果の論文が発表されている。ポリフェノールや食物繊維について基礎的な知識を蓄積したうえで、これらの論文を読んで内容をまとめておくこと。 〔 授業計画 〕 1～3. ヒトに対する実験の倫理・方法について学習する。ブドウ球菌や枯草菌の生育阻害実験の方法やえんどう豆さや熱水抽出物を加えた培地でのビフィズス菌培養実験をを自分たちで計画し、予備実験を行う。 4～7. 温州みかんのポリフェノールとえんどう豆さや、玉ねぎ皮のポリフェノールに関係する論文について報告会を行う。 8～15. えんどう豆さやの熱水抽出物を含む培地を調製してかビフィズス菌や乳酸菌のいろいろな株に対する増殖促進効果を調べる。温州みかん搾汁残渣熱水抽出物のヒトに対する投与実験を行う。加えて、玉ねぎの皮熱水抽出物の黄色ブドウ球菌に対する生育阻害について検討し、MIC(最小阻止濃度)を決定する。 〔 成績評価方法 〕 研究計画の立て方、研究の実施方法、研究計画のまとめ方、考察の内容 〔 オフィスアワー(質問等の受付方法) 〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔 教科書(ISBN) 〕 なし 〔 参考書(ISBN) 〕 なし			

S89218 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル	ビフィズス菌の分子生物学的・生化学的研究		
担当者	山本 勇		
[到達目標] 研究課題の設定と研究方法、実験技術、実験結果の評価、研究報告の仕方を修得する。 [授業概要] 「ビフィズス菌の生理機能の遺伝子科学的解明」 ビフィズス菌は、ヒト腸内に優勢な細菌叢を形成して免疫機能を活性化し、腐敗菌や病原菌の増殖や感染を抑制したり、ガンの抑制にも役立っている。また、ビフィズス菌はヒトでも他の動物でも血液中に侵入することがない安全な細菌であることが確認されており、DNA実験も安全であることが保証されている。しかし、このように有用なビフィズス菌の遺伝子科学的な研究は遅れている。そこで次のような課題に取り組む。①ビフィズス菌が腸内で優勢に保持される分子機構、②食物繊維のプレバイオティック作用と遺伝子発現の相関、③食品製造へのビフィズス菌の利用に関する遺伝子科学的方法の開発、などを研究する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ビフィズス菌の最新の研究成果について論文を当たり、研究計画を立てて実験研究に必要な機器・器具・試薬などの準備をする。 [授業計画] 実験研究 1～15. ゲノムに基づいたビフィズス菌の生理機能の解明 ビフィズス菌のアラビアガム分解系酵素遺伝子のクローン化と分析 (下記の1～15の過程を基本にして研究目的を達成すべく努力を重ねることによって評価すべき実験データを得、考察する。) 1～3. 実験準備(1)培地の調製と培養、DNAの抽出・調製 4～6. DNAの制限酵素処理、電気泳動、プラスミドへの連結、DNAクローンの同定 7～10. DNAのヌクレオチド配列の分析、FASTA/BLAST検索、遺伝子の同定 11～14. 大腸菌における遺伝子発現の分析、酵素活性の測定 15. まとめと考察 [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容(論理性、実証性、結論の適格性) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス(2010) 著者名:日本乳酸菌学会編 出版社:京都大学学術出版会 ラボマニュアル遺伝子工学(2003) 著者名:村松正實編 出版社:丸善 PCR-Q&A(2011) 著者名:谷口武利編 出版社:羊土社			

S89219 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 研究過程で習得した知識や技術を適切かつ有効に利用できる力や問題解決能力を養う。また、論文作成を通じて論理的な文書作成能力を身につける。 [授業概要] 以下の項目に関連したテーマを各自が選択・決定し、そのテーマについて文献(英文・和文)検索、実験、調査等により研究を行い、得られた成果を卒業論文としてまとめる。 1. 未利用・低利用食用資源に含まれる機能性成分の探索 雑豆や海藻類などは、日本の伝統的食材であるとともに栄養価値の高い食材であるが、その利用は年々減少している。それらに含まれる生理活性成分の構造と機能を生化学的・分子生物学的手法を用いて研究する。 2. 豆類の需要促進のための応用研究 日本および世界の食用豆類を利用した新たな機能性食品および豆料理の開発を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から研究テーマに関係するニュース等に関心を持つ。関連する新聞記事、雑誌等の切り抜きやコピーを積極的に収集すること。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 研究テーマ・計画の立案① 3. 研究テーマ・計画の立案② 4. 研究テーマ・計画の立案③ 5. 実験・調査の実施① 6. 実験・調査の実施② 7. 実験・調査の実施③ 8. 実験・調査の実施④ 9. 実験・調査の実施⑤ 10. 実験・調査の実施⑥ 11. 実験・調査の実施⑦ 12. データ解析・研究結果のまとめ・考察① 13. データ解析・研究結果のまとめ・考察② 14. データ解析・研究結果のまとめ・考察③ 15. データ解析・研究結果のまとめ・考察④ [成績評価方法] 研究計画の立て方、研究の実施内容、研究結果のまとめ方、考察の内容を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし(プリント配布) [参考書(ISBN)] 適宜指示する。			

S89220 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル	食育(栄養改善、健康づくり)		
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 栄養業務を展開するにあたり必要なPDCAサイクルに基づく考え方を身につける。 [授業概要] 決定した研究テーマに沿って、研究計画を立案する。それをもとに、データ収集、解析を行い、論文作成へと展開する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・関連情報の事前収集 ・再履修科目をなくし、卒業論文に集中できる体制にしておく [授業計画] 1. 研究テーマ決定 2. 調査計画① 3. 調査計画② 4. 調査の実施① 5. 調査の実施② 6. 調査の実施③ 7. 調査の実施④ 8. データ解析 ① 9. データ解析② 10. データ解析③ 11. データ解析④ 12. データ解析⑤ 13. データ解析⑥ 14. データ解析⑦ 15. データ解析⑧ [成績評価方法] 計画立案、実施内容、データのまとめ方を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 適宜提示			

S89221 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅱ	前期	3 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 決定した研究テーマについて、自ら実験計画を立て、研究を進めることができるようになる。 [授業概要] 決定した研究テーマに沿って、研究計画を立案する。それをもとに、データ収集、解析を行い、論文作成へと展開する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・関連情報の事前収集 ・再履修科目をなくし、卒業論文に集中できる体制にしておく [授業計画] 1. 研究テーマ決定 2. 実験準備① 3. 実験準備② 4. 実験、データ収集① 5. 実験、データ収集② 6. 実験、データ収集③ 7. 実験、データ収集④ 8. 実験、データ収集⑤ 9. 実験、データ収集⑥ 10. 実験、データ収集⑦ 11. 実験、データ収集⑧ 12. 実験、データ収集⑨ 13. 実験、データ収集⑩ 14. 実験、データ収集⑪ 15. 前期 まとめ 中間発表 [成績評価方法] 計画立案、実施内容、データのまとめ方を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] 適宜提示 出版社:なし			

S89222 [HB4-004]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 研究がどのように行なわれていくか実際に体験し、1つの結果を得るまで、どのようなことがなされているか(必要か)知ること。 将来、文献を読む際、論文を執筆する際に必要な知識を身につけること。 [授業概要] 研究に参加することを通して、研究の方法、結果の評価・解釈、発表のしかたなどを指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学習した知識を整理しておいてください。どのような物事に対しても「なぜか？」と問うように意識しましょう。再履修科目をなくし、卒業論文に集中できるようにしましょう。 [授業計画] 卒業論文Ⅲにおいては、下記事項について指導する。 1. 発表図譜の作成 1 2. 発表図譜の作成 2 3. 発表図譜の作成 3 4. 論文の書き方 1 5. 論文の書き方 2 6. 論文の書き方 3 7. 論文の書き方 4 8. 学会発表／プレゼンテーションのしかた 1 9. 学会発表／プレゼンテーションのしかた 2 10. 学会発表／プレゼンテーションのしかた 3 11. 卒論発表会予行演習 1 12. 卒論発表会予行演習 2 13. 卒論発表／質疑応答 3 14. 卒論発表／質疑応答 4 15. まとめ [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度を主な評価対象とする。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:-- 出版社:-- [参考書(ISBN)] なし 著者名:-- 出版社:--			

S89301 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 研究計画の基本的考え方を学び、実施によって実験技術を習得する。			
[授業概要] A)コレステロール・胆汁酸の代謝および体内動態 コレステロールの体内動態はメタボリックシンドロームの指標として重要なものである。環境的要因の変化に対するコレステロールおよびその異化産物である胆汁酸代謝についてラットを用いて研究する。 B)腸内細菌による胆汁酸変換 二次胆汁酸であるデオキシコール酸は大腸癌の促進因子、またリトコール酸は肝毒性に働く。このような有害な胆汁酸組成比を少なくすると同時に肝細胞保護作用や体内での発癌予防など多様な有効作用をもつウルソデオキシコール酸の合成を増加させる方法を、プロバイオティクスとして腸内細菌を利用して探索する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃からコレステロールおよび胆汁酸代謝に関連する、論文や総説に関心を持つこと。基本的な有機化学についても復習しておくこと。			
[授業計画] 1. 実験10 2. 実験11 3. データの検討 4. データの検討 5. データの検討 6. 卒業論文テーマ関連文献の追加収集 7. 卒業論文作成 8. 卒業論文作成 9. 卒業論文作成 10. 卒業論文の発表準備 11. 卒業論文の発表準備 12. 卒業論文の質疑応答 13. 卒業論文の質疑応答 14. 卒業論文の発表 15. まとめ			
[成績評価方法] 卒業研究に対する実施結果、論文内容、論文発表などを総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] なし			

S89302 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	清水 扶美		
[到達目標] 卒業論文を完成させるまでの研究過程を通して、主体的に考える力、知識や考察を整理して表現する力を身につける [授業概要] 研究課題は自由に設定する。研究課題の設定、研究計画立案、実験・調査の実施、結果の考察、論文作成、研究発表などの方法を指導する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] これまで学んだ知識や実験手技を整理し、卒業研究に活かせるように理解を深めておくこと。 日頃から、食品や栄養学、医療、健康などに関連する時事問題に興味を持つこと。 身近な環境の中で、ふと思った疑問について書き留め、それらについて科学的観点から考察する習慣をつけること。 [授業計画] 1. 考察・参考文献のまとめ① 2. 考察・参考文献のまとめ② 3. 論文作成① 4. 論文作成② 5. 論文作成③ 6. 論文作成④ 7. 論文作成⑤ 8. 論文作成⑥ 9. 論文作成⑦ 10. 研究発表・プレゼンテーション準備① 11. 研究発表・プレゼンテーション準備② 12. 研究発表・プレゼンテーション準備③ 13. 研究発表と質疑応答① 14. 研究発表と質疑応答② 15. まとめ [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、発表態度を主な評価対象とする。 研究に関する質疑応答の内容(60%)、研究に対する取り組みや態度(40%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89303 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル	栄養学の実験研究を学ぶ		
担当者	狩野 百合子		
[到達目標] ラットを用いる栄養実験を通して、食品中の非栄養素(エキストラバージンオリーブ油に含まれるポリフェノール)の機能について考え、考察する。 [授業概要] 「エキストラバージンオリーブ油と他の油脂の同時投与による脂質代謝への影響」 オリーブ油の健康への有効な効果について調べるために、特にエキストラバージンオリーブ油と他の油脂(動物性油脂のラードあるいは植物性油脂の大豆油)を同時に摂取したときの脂質代謝(体熱産生)への影響について、カテコラミン分泌量、血液中脂質成分(トリグリセリド濃度、コレステロール濃度)及び、体脂肪量、褐色脂肪細胞(BAT)の脱共役蛋白質(UCP1)を測定し調べることにより検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業を復習し理解を深めて、次回の授業の準備をすること。 [授業計画] 1.実験計画(1) 2. 実験計画(2) 3. 実験計画(3) 4. 実験計画(4) 5. 実験準備(1):動物、試薬、使用器具類等について 6. 実験準備(2):動物、試薬、使用器具類等について 7. 実験準備(3):動物、試薬、使用器具類等について 8. 実験準備(4):動物、試薬、使用器具類等について 9. 実験実施(1) 10. 実験(2) 11. 実験(3) 12. 実験(4) 13. 実験(5) 14、実験結果のまとめ(1) 15. 実験結果のまとめ(2) [成績評価方法] 研究のまとめ(40%)、卒業論文の内容(40%)、卒論発表の内容と発表態度(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリント [参考書(ISBN)] ハーパー生化学 著者名:上代淑人 出版社:丸善 (4-621-07344-3)			

S89304 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	栗原 伸公		
[到達目標] 学生の自由な発想に基づく学生独自の研究を、教員とともに有意義で実現可能なものに磨き上げたうえで、それに個々の学生が主体的に取り組むことによって、研究の考え方の基礎を学ぶ。			
[授業概要] 食と健康に関する小規模の調査を通じて、疫学調査と分析の方法を学びます。やる気がある人は、学会発表可能なものに仕上げましょう。調査テーマは自由ですが、研究として相応しいものにアレンジする場合があります。調査方法も自由で、現場に出向いての聞き取り調査から、郵送法、インターネットによる調査まで、それぞれの長所・短所を理解したうえで選んでください。 調査には、簡単な実験を加えることもできます。たとえば、食品の塩分量やカロリーなどを測定し、アンケート結果をはじめとする他のデータと組み合わせることなどが可能です。 さらに、これらとは別に、大学院生等とともに私が研究室で行っている実験的研究(高血圧・循環器疾患の食事による予防)に参加することも可能です。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 食と健康に関して、普段から自分が興味があること、知りたいこと、確かめたいことなどを、ノートに出来るだけ多く書き出しておいてください。			
[授業計画] 1. 内容検討会1 2. 内容検討会2 3. 追加調査・実験1 4. 追加調査・実験2 5. 追加調査・実験3 6. 追加調査・実験4 7. 追加調査・実験5 8. 研究のまとめ1 9. 研究のまとめ2 10. 卒論推敲演習1 11. 卒論推敲演習2 12. 卒論推敲演習3(卒論提出) 13. 卒論発表会1(ゼミ内) 14. 卒論発表会2(ゼミ内) 15. まとめ *このほか、最後に学科全体の卒論発表会がある。			
[成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 授業の際に指定する。			

S89305 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 1. 自主的に課題について探求する考えかたを見つけ出す。 2. 研究の手法やまとめ方を理解する。 3. 論文作成を通じて論理的な文書作成能力を身につける。 [授業概要] 以下の研究テーマを基本に実験をおこなう。 1. ジャガイモの品種と調理特性ーおいしいジャガイモの条件とは何かー 2. 過熱水蒸気オーブンの調理特性について 3. 真空調理法やクックチルシステムの利用とそれに伴って生じる諸問題の原因解明ならびに防止法の検討 4. 野菜・果物のもつおいしさの要因解析とおいしさの具体的な表現方法の検討 5. 食品の物性と調理性 卒業論文Ⅲでは、卒業論文ⅠおよびⅡで修得した実験手法や考え方を生かしつつ、さらに実験・研究を進め、卒業論文の作成およびプレゼンテーションを行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関係する学術論文や図書をよく読むこと。 [授業計画] 1. テーマに応じた実験または調査1 2. テーマに応じた実験または調査2 3. テーマに応じた実験または調査3 4. テーマに応じた実験または調査4 5. テーマに応じた実験または調査5 6. テーマに応じた実験または調査6 7. テーマに応じた実験または調査7 8. テーマに応じた実験または調査8 9. テーマに応じた実験または調査9 10. テーマに応じた実験または調査10 11. データ処理と考察1 12. データ処理と考察2 13. 論文作成1 14. 論文作成2 15. 論文発表 [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度について、取り組みの姿勢、積極性等を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 基礎化学実験安全オリエンテーション 著者名: 山口和也・山本仁著 出版社: 東京化学同人 (9.7848079067e+012)			

S89306 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 研究についての基本的な考えを学び、研究課題に主体的に取り組むことによって、研究テーマに関する事項の知識を深め、論文作成を通じて論理的な考え方を身につける。			
[授業概要] 1.患者さんが食事療法に取り組めるようにサポートするために必要な事項をあらゆる角度から研究する。 2.食事療法の取組みが困難な患者さんについて、その原因を探り、どのようなサポートが必要かを研究していく。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関する事項について、資料を収集しておく。			
[授業計画] 1. データ解析① 2. データ解析② 3. データ解析③ 4. 論文作成① 5. 論文作成② 6. 論文作成③ 7. 論文作成④ 8. 論文作成⑤ 9. 論文作成⑥ 10. 考察・まとめ① 11. 考察・まとめ② 12. プレゼンテーション準備 13. プレゼンテーション準備 14. 卒論発表会(ゼミ内) 15. まとめ			
[成績評価方法] 研究への取り組み態度、論文内容、発表内容により総合的に評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし 必要に応じて指示			
[参考書(ISBN)] 「初めての栄養学研究論文」 著者名:日本栄養改善学会監修 出版社:第一出版 (978-4-8041-1265-7) 「糖尿病医療学入門」 著者名:石井均著 出版社:医学書院 (978-4-260-01332-1)			

S89307 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	佐藤 勝昌		
[到達目標] 論文作成にあたっての基本的な事項を修得する。 [授業概要] 卒業論文Ⅰで決定したテーマに沿って、学生各自が論文を作成するが、必要に応じて個別指導を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日本語の文章を書くための基礎的知識を習得しておく。 [授業計画] 1. 論文指導① 2. 論文指導② 3. 論文指導③ 4. 論文指導④ 5. 論文指導⑤ 6. 論文指導⑥ 7. 論文指導⑦ 8. 論文指導⑧ 9. 論文指導⑨ 10. 論文指導⑩ 11. 論文指導⑪ 12. 論文指導⑫ 13. 論文指導⑬ 14. 論文指導⑭ 15. 論文指導⑮ (この他、最後に学科全体の卒論発表会がある。) [成績評価方法] 考察の内容・研究のまとめ・卒業論文の内容・卒論発表の内容と発表態度(80%)、平常点(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89308 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] ①論文作成に向けて、各自の計画に従い取り組みむ。また、発表会に向けての準備と実施。 ②学内外における食育フェアなどの食育活動事業に参加。 [授業概要] ①論文作成に向けて、各自の取り組みの報告に基づき指導を行う。また、発表会に向けての準備と実施。 ②学内外における食育フェアなどの食育活動事業に参加する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 論文の書き方・まとめ方を熟読し、各自の研究の完成をイメージしておく。 [授業計画] 1. 研究内容のまとめと確認 2. 論文作成 報告と指導① 3. 論文作成 報告と指導② 4. 論文作成 報告と指導③ 5. 論文作成 報告と指導④ 6. 論文作成 報告と指導⑤ 7. 論文作成 報告と指導⑥ 8. 論文作成 報告と指導⑦ 9. 論文作成 報告と指導⑧ 10. 論文作成 報告と指導⑨ 11. 論文作成 12. 卒論発表準備 13. 抄録作成及び発表会準備 14. 発表会 15. まとめ [成績評価方法] 卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度90% 食育活動への参加10% [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし 必要に応じて指示 [参考書 (ISBN)] 「学会ポスターのデザイン術」 著者名:宮野公樹著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1469-9) 「PowerPointスライドデザイン」 著者名:宮野公樹著 出版社:化学同人 (978-4-7598-1175-9) 「学生のレポート・論文作成トレーニング」 著者名:桑田てるみ編 出版社:実教出版 (978-4-407-33614-6))			

S89309 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	高橋 孝子		
[到達目標] 食に関わる健康情報の中から研究テーマを見つけ、研究計画に基づいた研究を行い、出た結果を分析して自分の意見として述べるができる。			
[授業概要] 分析してきたデータを論文として、まとめる。参考文献を用い、考察し、結論を導く。その論文を要約して、発表を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、食に関する情報を幅広く持つ。			
[授業計画] 1. 論文の書き方 2. 文献の検索方法 3. 文献検索① 4. 文献検索② 5. テーマにそって各自研究 報告と指導① 6. テーマにそって各自研究② 7. テーマにそって各自研究③ 8. テーマにそって各自研究④ 9. 論文作成 報告と指導① 10. 論文作成② 11. 論文作成③ 12. 論文作成④ 13. 論文作成⑤ 14. 論文発表準備 15. 発表会			
[成績評価方法] 卒論発表の内容と発表態度(40%)、研究のまとめ、卒業論文の内容、(60%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし必要に応じて指示			
[参考書(ISBN)] 「論文の書き方・まとめ方」 著者名:日本栄養改善学会監修 出版社:第一出版 (4-8041-1075-5) 「栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック」 著者名:西川真理子著 出版社:化学同人 (9.7847598148e+012)			

S89311 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 1. 管理栄養士として必要とされる科学的かつ論理的思考を行う事ができる。 2. 情報を正確に収集し、種々の角度から分析、解析し科学的に考察する。 3. その結果を簡潔かつ正確にプレゼンテーションを行う。 4. 実験データの取り扱いに関する研究倫理を理解する。 [授業概要] 指導的立場の管理栄養士として、あるいは医療職として活躍する際に必要とされる素養を特に以下の項目に重点を置き習得する。 1: 情報収集とアセスメント 2: 課題設定能力 3: 管理栄養士として必須の病態に対する臨床医学的な理解 4: 実験調査などの結果の分析と考察 5: 明快で論理的な論文作成 6: 正確かつ印象的なプレゼンテーション [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 実験に関する興味、協調性、コミュニケーション能力を要する。 [授業計画] 1. 解析結果についてのディスカッション1 2. 解析結果についてのディスカッション2 3. 解析結果についてのディスカッション3 4. 解析結果についてのディスカッション4 5. 論文作成準備1 6. 論文作成準備 2 7. 論文作成準備 3 8. 論文作成1 9. 論文作成2 10. 論文作成3 11. 論文作成4 12. プレゼンテーション準備1 13. プレゼンテーション準備2 14. プレゼンテーション準備3 15. 研究室でのプレゼンテーション発表 [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] なし			

S89312 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	田中 紀子		
[到達目標] 実験あるいは調査研究によりデータを収集し、統計学的手法を用いてデータ解析を行い、緒言、目的、方法、結果、考察の形式に則ってまとめ上げて、学術論文のレベルに書き上げることを目標とする。			
[授業概要] ① エネルギー消費の亢進と筋線維形態変化についての研究。 運動や食品成分、ホルモンなどの変化によりエネルギー代謝が亢進するときの筋線維の適応能についての研究をする。 ② スポーツ現場での栄養調査・分析 運動パフォーマンスを向上させる適切な栄養素および水分摂取と摂取時期について研究し現場での栄養指導に生かせるようなデータづくりをする。文献調査もある。 ③ 環境により、変化する味覚について 環境温度や運動負荷および精神ストレスなどにより変化する味覚判別閾値を通して、嗜好の変化とストレスとの関わりを研究する。 ④ 行事食の伝承についての解析 日本伝統の行事食は食生活が変化し喫食経験の減少とともに次第に作られなくなり、親から子への伝承が行われなくなっている。兵庫県の調査を通して、データ解析を行う。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 卒業論文は実験や調査を実施するだけでなく、研究成果を論文としてまとめなければならない。まとめでは統計学を駆使するので、あらかじめ復習等の準備をしておく。			
[授業計画] 自ら興味あるテーマを選択・決定していくが、テーマが決まれば、速やかに実験・調査等を行う。それらの研究成果を論文としてまとめるにあたり、論文抄読は必須である。以下の項目に従ってすすむ。 1. 卒論研究に取り組む課題に関する文献検索と輪読 2. エネルギー代謝の季節変動に関する論文抄読 4. 体組成と季節変動に関する論文抄読 3. 食物摂取と季節変動に関する論文購読 4. 食生活アンケート入力と記述統計 5. SPSS解析 6. 共分散構造解析とAMOS解析 7. 食事調査とエクセル栄養君による栄養計算 8. 栄養データの解析とまとめ 9. 食生活アンケートの解析と測定値の関連 10. 卒業論文の作成 11. 研究データ解析から卒業論文内容構築 12. 論文の緒言・方法・結果・考察内容の検討 13. 論旨の展開の確認 14. 卒論発表会へ向けての準備・練習 15. 卒論発表会で発表			
[成績評価方法] 実験・調査参加回数、セミナー参加回数、卒論発表会でのプレゼン			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 適宜提示			

S89313 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 実験によって得られたDataから何が明らかになり、どのような可能性が考えられ、逆に言えないことは何かということから自ら解析できるようになる。論理的思考を身につける。 新しい事象に対し、その危険度、有益度を正確に推し量れるようになること。 [授業概要] 「食品に含まれるⅠ型アレルギー抑制機構の解明」 毎日摂取する食品によってⅠ型アレルギーを起こすマスト細胞の脱顆粒を抑制することができれば、花粉症、アトピー性皮膚炎の不快な症状を緩和することができるはずである。当研究室ではいくつか効果をもつ食品を見出した。そこで実験により以下のことを行なう。 ・脱顆粒抑制効果をもことが明らかになった食品に含有する有効成分を単離同定する。 ・各食品の脱顆粒抑制効果が数段階に及ぶ細胞内シグナル伝達のどの部位を抑制している結果なのかを明らかにする。 ・食物由来新規脱顆粒抑制物質を探索する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] アレルギー反応の分類、発生メカニズムを理解しておく。 活性酸素について人体に及ぼす影響や、起こりうる反応、生成する物質について今まで学んだ内容から総合的に考えてみる。 [授業計画] 1. 実験経過発表1 2. 実験経過発表2 3. 実験経過発表3 4. 実験経過発表4 5. 実験経過発表5 6. 各自卒論テーマに沿って実験および報告1 7. 各自卒論テーマに沿って実験および報告2 8. 各自卒論テーマに沿って実験および報告3 9. 各自卒論テーマに沿って実験および報告4 10. 各自卒論テーマに沿って実験および報告5 11. 内部締切10月1日に向けて卒論作成、提出討論 12. 追加実験報告および討論 13. 卒論作成提出 14. 発表会準備討論 15. 発表会リハーサル [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] プリントを渡す 著者名:田村奈緒子 [参考書(ISBN)] 「抗体医薬」と「自然免疫」の驚異 著者名:岸本 忠三、中嶋 彰 出版社:講談社 (:9784062576338) 病気がみえる(vol.6) 著者名:医療情報科学研究所 出版社:メディックメディア (:9784896323092)			

S89314 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床栄養に関する研究をする上で、文献検索,調査後,試験を実施し、評価、考察する能力を身につける。 [授業概要] 管理栄養士として、栄養学的な観点から健康と疾患についての研究をおこなう。 1.腎臓病患者に対しての腎臓病料理教室の運営(献立作成とレシピ媒体作成、料理教室での調理指導等)。 2.学生自らの食生活についての研究、各疾患に対しての栄養指導媒体作成。 3.療養型病院での食形態などの研究。 4.その他 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養に関した単位を修得済みであること。 臨床栄養学で学習した内容が十分に理解出来ていることが、当ゼミで卒業論文の研究を進めるための前提条件となる。この理解が不十分と感ずる場合は、復習をしておくこと。 [授業計画] 1. 研究データの整理 2. 研究データの解析・結果のまとめ 3～13. 卒業論文の作成 14. 卒業論文発表の準備 15. 卒業論文発表会での発表 [成績評価方法] 卒業論文研究のまとめ方、卒業論文の内容、卒業論文発表の内容・発表態度から判断し、評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] レポート執筆の基礎—大学で必要な「読み・書き」の技術を磨く—Ver.2 著者名:橋本 礼子 [参考書 (ISBN)] なし			

S89315 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代		
[到達目標] 研究目標、研究デザイン等学生自ら考え、研究成果をまとめられること。 [授業概要] 研究テーマとその簡単な説明 食育基本法が公布され、食育推進基本計画を基に多方面で食育活動が展開されている。その中でも地域の子育て支援センターを拠点とした食育活動に期待するところが大きい。 当研究室では、主に子育て支援センターや幼稚園等地域での食育活動の実践を通して、食育活動のプログラム開発や評価方法について検討する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 研究テーマに関連する文献検索を行うこと。 [授業計画] 各自のテーマに沿って論文作成する。 1. 卒論指導 2. 卒論指導 3. 卒論指導 4. 卒論指導 5. 中間発表① 6. 卒論指導 7. 卒論指導 8. 卒論指導 9. 卒論指導 10. 中間発表② 11. 卒論指導 12. 卒論指導 13. 卒論指導 14. 論文発表会 15. まとめ [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] 初めての栄養学研究論文 著者名:赤松利恵ほか 出版社:第一出版 (978-4-8041-1265-7)			

S89316 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	林 利恵子		
[到達目標] フランスの食に関する興味ある研究テーマを見つけ、まとめる。 [授業概要] テーマは、「フランスの家庭料理について」「プロバンス地方の料理について」「フランスの伝統菓子について」「地方菓子について」「スパイス・ハーブを使ったフランス料理について」「フランス料理の歴史について」「フランスのワインについて」「フランスのチーズについて」「テーブルコーディネートについて」など。調理を取り入れても、文献のみでまとめてもよい。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 予備知識として、フランスについて概略を調べておく。 [授業計画] 1. 文献で調べる① 2. 文献で調べる② 3. 文献で調べる③ 4. 文献で調べる④ 5. 文献で調べる⑤ 6. テーマに沿った実習をし、検討する① 7. テーマに沿った実習をし、検討する② 8. テーマに沿った実習をし、検討する③ 9. テーマに沿った実習をし、検討する④ 10. テーマに沿った実習をし、検討する⑤ 11. 卒業論文のまとめ① 12. 卒業論文のまとめ② 13. 卒業論文のまとめ③ 14. 卒業論文のまとめ④ 15. 卒業論文発表会 [成績評価方法] 平常点、取り組む態度、卒業論文等総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] なし			

S89317 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	堀田 久子		
[到達目標] 卒業論文Ⅱで実施した実験の結果を統計処理し、先行研究の結果と比較検討できるようになること。 [授業概要] 実験の統計解析には、さまざまな手法がある。どの手法が適しているかについて学習した後、実際に自分たちで行ってみて実験結果について考察を行う。卒業論文Ⅱで決定した玉ねぎ皮熱水抽出物の黄色ブドウ球菌に対する最小阻止濃度で、食品の腐敗が防げるかどうかを調べる。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 先行研究を文献検索し、熟読しておくこと。 [授業計画] 1～5 卒業論文Ⅱで得た実験結果について統計処理をおこない、データとして不適当と思われるもので再実験が可能なものについては、実験をやりなおす。 6～10 卒業論文Ⅱで得たラット盲腸内容物中の腸内細菌の変動についてFISH法によって明らかに する。動物実験のすべての結果から、健康増進効果を得るために必要な摂取量を推定する。 ヒト糞便の腸内細菌の変動について遺伝学的な手法であるFISH法を実施する。 卒業論文Ⅱで決定した玉ねぎ皮熱水抽出物の黄色ブドウ球菌に対する最小阻止濃度で、食品の腐敗が防げるかどうかを調べる。 11～15 得られたデータを論文にまとめる。 [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] SPSSのすすめ 1 著者名:竹原 卓真 出版社:北大路書房 (978-4762827983)			

S89318 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル	ビフィズス菌の分子生物学的・生化学的研究		
担当者	山本 勇		
[到達目標] 研究課題の設定と研究方法、実験結果の評価、研究報告の仕方、研究論文の作成方法を修得する。			
[授業概要] 「ビフィズス菌の生理機能の遺伝子科学的解明」 ビフィズス菌は、ヒト腸内に優勢な細菌叢を形成して免疫機能を活性化し、腐敗菌や病原菌の増殖や感染を抑制したり、ガンの抑制にも役立っている。また、ビフィズス菌はヒトでも他の動物でも安全な細菌であることが確認されており、DNA実験も安全であることが保証されている。しかし、このように有用なビフィズス菌の遺伝子科学的な研究は遅れている。そこで次のような課題に取り組む。①ビフィズス菌が腸内で優勢に保持される分子機構、②食物繊維のプレバイオティック作用と遺伝子発現の相関、③食品製造へのビフィズス菌の利用に関する遺伝子科学的方法の開発、などを研究する。最後に研究論文をまとめ、卒論発表会で報告し、討論する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] ビフィズス菌の最新の研究成果について参考書を当たり、まとめることを通して知識を広げ、報告する作業に取り組むことによって理解を深める。			
[授業計画] 実験研究の継続、及び卒業論文の作成と発表			
1~5. 4回生前期に引き続き、「ゲノムに基づいたビフィズス菌の生理機能の解明」の実験研究を行う。 6~8. 実験結果をまとめる 9~12. 卒業論文の作成 13~15. 卒業論文発表会(ポスターの作成及び発表)			
[成績評価方法] 実験の取組み、研究のまとめ、卒業論文の内容(論理性、実証性、結論の適格性)、ポスターの内容と発表態度			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] 乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス(2010) 著者名:日本乳酸菌学会編 出版社:京都大学学術出版会 ラボマニュアル遺伝子工学(2003) 著者名:村松正実編 出版社:丸善 PCR-Q&A(2011) 著者名:谷口武利編 出版社:羊土社 これまでの卒業論文 など			

S89319 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	木村 万里子		
[到達目標] 研究過程で習得した知識や技術を適切かつ有効に利用できる力や問題解決能力を養う。また、論文作成を通じて論理的な文書作成能力を身につける。 [授業概要] 以下の項目に関連したテーマを各自が選択・決定し、そのテーマについて文献(英文・和文)検索、実験、調査等により研究を行い、得られた成果を卒業論文としてまとめる。 1. 未利用・低利用食用資源に含まれる機能性成分の探索 雑豆や海藻類などは、日本の伝統的食材であるとともに栄養価値の高い食材であるが、その利用は年々減少している。それらに含まれる生理活性成分の構造と機能を生化学的・分子生物学的手法を用いて研究する。 2. 豆類の需要促進のための応用研究 日本および世界の食用豆類を利用した新たな機能性食品および豆料理の開発を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から研究テーマに関係するニュース等に関心を持つ。関連する新聞記事、雑誌等の切り抜きやコピーを積極的に収集すること。 [授業計画] 1. オリエンテーション 2. 研究のまとめ・論文作成① 3. 研究のまとめ・論文作成② 4. 研究のまとめ・論文作成③ 5. 研究のまとめ・論文作成④ 6. 研究のまとめ・論文作成⑤ 7. 研究のまとめ・論文作成⑥ 8. 研究のまとめ・論文作成⑦ 9. 研究のまとめ・論文作成⑧ 10. 研究のまとめ・論文作成⑨ 11. 研究のまとめ・論文作成⑩ 12. 論文発表会の準備① 13. 論文発表会の準備② 14. 論文発表会 15. まとめ [成績評価方法] 研究のまとめ、卒業論文の内容、卒論発表の内容と発表態度を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし(プリント配布) [参考書(ISBN)] 適宜指示する。			

S89320 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル	食育(栄養改善、健康づくり)		
担当者	安田 敬子		
[到達目標] 管理栄養士の日常業務の中で研究テーマを見つけて論文にまとめる。また専門職としてのスキル向上に関わる実践活動をまとめ、PDCAサイクルに沿った業務見直しを行い、その成果を多くの仲間に知らしめることが、住民のより効果的な栄養改善に繋がることを知る。 [授業概要] 結果の評価、考察について [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・関連情報の事前収集 ・卒論発表会プレゼンテーション [授業計画] 1. 追加資料・情報の収集、情報交換① 2. 追加資料・情報の収集、情報交換② 3. 資料・情報の整理 4. 考察・まとめ① 5. 考察・まとめ② 6. 考察・まとめ③ 7. 考察・まとめ④ 8. 考察・まとめ⑤ 9. 考察・まとめ⑥ 10. 考察・まとめ⑦ 11. 考察・まとめ⑧ 12. 総論原稿校閲 13. 卒論発表会プレゼンテーション ① 14. 卒論発表会プレゼンテーション② 15. 卒論発表会 [成績評価方法] 卒業論文に取り組む姿勢、論文内容、発表時の態度を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] 適宜提示			

S89321 [HB4-005]

科目名	卒業論文Ⅲ	後期	3 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香		
[到達目標] 実験によって得られたデータを整理し、発表資料および卒業論文を作成する。 作成にあたり、必要な情報を収集する。 [授業概要] 結果の評価、考察について [準備学修(授業前後の主体的な学修)] ・実験データの整理 ・関連情報の事前収集 ・卒論発表会プレゼンテーション作成 [授業計画] 1. 追加実験① 2. 追加実験② 3. データ、参考文献の整理、収集 4. 考察・まとめ① 5. 考察・まとめ② 6. 考察・まとめ③ 7. 考察・まとめ④ 8. 考察・まとめ⑤ 9. 考察・まとめ⑥ 10. 考察・まとめ⑦ 11. 考察・まとめ⑧ 12. 総論原稿校閲 13. 卒論発表会プレゼンテーション ① 14. 卒論発表会プレゼンテーション② 15. 卒論発表会 [成績評価方法] 卒業論文に取り組む姿勢、論文内容、発表時の態度を総合的に評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] なし [参考書 (ISBN)] 適宜提示			

S89322 [HB4-005]

科目名	調理科学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 経験や勘に頼りがちな調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標とする。 [授業概要] 調理は、経験をもとに発達してきたもので、調理の技術はかなり精巧な域にまで達しているが、調理を科学的に解明するにはさまざまな要因が錯綜し、簡単には行えない。これは、扱う食品材料の種類が多く、その材質も均一でないことに加え、調理操作上はこれらを組み合わせて用いるなど複雑多岐な要因が存在するためである。調理科学における実験では、一般的科学実験の手法を用いながらもこの点に留意して進めていく必要がある。ここでは調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標として実験を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に示した表題について1年次で学習した「調理学」の教科書を読み返し、実験の目的を理解しておく。 [授業計画] 1. 実験をはじめるにあたって 2. 調理における目測と実測の関係 3. 砂糖の加熱変化 4. 野菜類の調理と色 5. 焼き色 6. 揚げ温度による吸油量と脱水率 7. 卵の鮮度と調理性 8. イカの調理性 9. エマルション 10. 官能検査 11. だし汁の塩分 12. クッキーの食感と油脂 13. 生野菜の吸水と放水 14. ペクチン 15. 乾物の吸水ともどし方 * 材料、器具の都合で順番や内容が変わることがあります。 [成績評価方法] レポート(70%)、受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ「調理科学実験」 著者名:長尾慶子・香西みどり編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0384-2) [参考書(ISBN)] 調理学(講義)で用いた教科書			

S80700 [HS3-009]

科目名	調理科学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 経験や勘に頼りがちな調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標とする。 [授業概要] 調理は、経験をもとに発達してきたもので、調理の技術はかなり精巧な域にまで達しているが、調理を科学的に解明するにはさまざまな要因が錯綜し、簡単には行えない。これは、扱う食品材料の種類が多く、その材質も均一でないことに加え、調理操作上はこれらを組み合わせて用いるなど複雑多岐な要因が存在するためである。調理科学における実験では、一般的科学実験の手法を用いながらもこの点に留意して進めていく必要がある。ここでは調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標として実験を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に示した表題について1年次で学習した「調理学」の教科書を読み返し、実験の目的を理解しておく。 [授業計画] 1. 実験をはじめるにあたって 2. 調理における目測と実測の関係 3. 砂糖の加熱変化 4. 野菜類の調理と色 5. 焼き色 6. 揚げ温度による吸油量と脱水率 7. 卵の鮮度と調理性 8. イカの調理性 9. エマルション 10. 官能検査 11. だし汁の塩分 12. クッキーの食感と油脂 13. 生野菜の吸水と放水 14. ペクチン 15. 乾物の吸水ともどし方 * 材料、器具の都合で順番や内容が変わることがあります。 [成績評価方法] レポート(70%)、受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ「調理科学実験」 著者名:長尾慶子・香西みどり編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0384-2) [参考書(ISBN)] 調理学(講義)で用いた教科書			

S80701 [HS3-009]

科目名	調理科学実験	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 経験や勘に頼りがちな調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標とする。 [授業概要] 調理は、経験をもとに発達してきたもので、調理の技術はかなり精巧な域にまで達しているが、調理を科学的に解明するにはさまざまな要因が錯綜し、簡単には行えない。これは、扱う食品材料の種類が多く、その材質も均一でないことに加え、調理操作上はこれらを組み合わせて用いるなど複雑多岐な要因が存在するためである。調理科学における実験では、一般的科学実験の手法を用いながらもこの点に留意して進めていく必要がある。ここでは調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標として実験を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に示した表題について1年次で学習した「調理学」の教科書を読み返し、実験の目的を理解しておく。 [授業計画] 1. 実験をはじめるにあたって 2. 調理における目測と実測の関係 3. 砂糖の加熱変化 4. 野菜類の調理と色 5. 焼き色 6. 揚げ温度による吸油量と脱水率 7. 卵の鮮度と調理性 8. イカの調理性 9. エマルション 10. 官能検査 11. だし汁の塩分 12. クッキーの食感と油脂 13. 生野菜の吸水と放水 14. ペクチン 15. 乾物の吸水ともどし方 * 材料、器具の都合で順番や内容が変わることがあります。 [成績評価方法] レポート(70%)、受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ「調理科学実験」 著者名:長尾慶子・香西みどり編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0384-2) [参考書(ISBN)] 調理学(講義)で用いた教科書			

S80702 [HS3-009]

科目名	調理科学実験	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	後藤 昌弘		
[到達目標] 経験や勘に頼りがちな調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標とする。 [授業概要] 調理は、経験をもとに発達してきたもので、調理の技術はかなり精巧な域にまで達しているが、調理を科学的に解明するにはさまざまな要因が錯綜し、簡単には行えない。これは、扱う食品材料の種類が多く、その材質も均一でないことに加え、調理操作上はこれらを組み合わせて用いるなど複雑多岐な要因が存在するためである。調理科学における実験では、一般的科学実験の手法を用いながらもこの点に留意して進めていく必要がある。ここでは調理プロセスで生じる様々な現象や問題点について科学的、分析的に判断し、研究していくセンスを養うことを目標として実験を行う。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業計画に示した表題について1年次で学習した「調理学」の教科書を読み返し、実験の目的を理解しておく。 [授業計画] 1. 実験をはじめるにあたって 2. 調理における目測と実測の関係 3. 砂糖の加熱変化 4. 野菜類の調理と色 5. 焼き色 6. 揚げ温度による吸油量と脱水率 7. 卵の鮮度と調理性 8. イカの調理性 9. エマルション 10. 官能検査 11. だし汁の塩分 12. クッキーの食感と油脂 13. 生野菜の吸水と放水 14. ペクチン 15. 乾物の吸水ともどし方 * 材料、器具の都合で順番や内容が変わることがあります。 [成績評価方法] レポート(70%)、受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] Nブックス実験シリーズ「調理科学実験」 著者名:長尾慶子・香西みどり編著 出版社:建帛社 (978-4-7679-0384-2) [参考書(ISBN)] 調理学(講義)で用いた教科書			

S80703 [HS3-009]

科目名	特別化学	前期	2 単位
サブタイトル	化学入門		
担当者	谷口 清		

[到達目標]

化学の基礎となる知識を習得し、基本的な問題を解くことができる。管理栄養士になるための必修科目(管理栄養士のための化学、生化学等)の内容を理解するための化学の基礎がわかるようになる。

[授業概要]

高校で履修した「化学基礎」の理解に自信のない学生、および高校の「化学」を履修しなかった学生を対象とした授業である。今後の科目履修に役立つ分野・項目に集中する内容とする。

化学物質の性質・変化を理解するための基本となる原子の構造、イオン・分子などの結合の仕方をまず学習する。

次いで、化学物質の量的把握の基本となる物質質量(mol)の概念を理解し、濃度、化学反応の量的関係、酸塩基・中和・pHなどの学習へと進む。

そして、有機化合物の特徴と構造についての基本を学習する。

なお、授業計画の進捗は、理解の程度に応じ変わることがある。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

授業で出された課題を行うと共に内容を復習・理解し、毎回の授業で行う復習テストができるようにしておく。最初の授業で、物質質量(mol)、濃度についての基本計算の小試験を行う。

[授業計画]

1. 1回目の小試験を解くのに必要な物質質量・濃度について。

物質の構成と化学結合①: 元素、原子構造、周期表

2. 物質の構成と化学結合②: イオン(結合)共有結合、配位結合

3. 物質の構成と化学結合③: 分子間の結合、極性

4. 物質質量と化学反応式①: 原子量・分子量・式量、物質質量

5. 物質質量と化学反応式②: 濃度・密度

6. 物質質量と化学反応式③: 化学反応式と量的関係

7. 物質の変化①: 酸・塩基、水素イオン濃度とpH

8. 物質の変化②: 中和と塩

9. 物質の変化③: 中和の量的関係・中和滴定

10. 有機化合物①: 特徴と構造

11. 有機化合物②: 特徴と構造

12. 有機化合物③: 炭化水素

13. 有機化合物④: 酸素を含む有機化合物

14. 有機化合物⑤: 酸素を含む有機化合物

15. 有機化合物⑥: 芳香族化合物

[成績評価方法]

授業中の課題(復習テスト)(25%)、試験(75%)

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.1 物質の構成 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37771-8)

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.2 物質質量と化学反応式 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37772-5)

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.3 物質の変化 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37773-2)

new Let's Try Note(ニューレツツライノート)・4単位化学: Vol.4 有機化学 出版社: 東京書籍 (978-4-487-36697-2)

[参考書(ISBN)]

カラー版 図表から学ぶ化学 出版社: 浜島書店 (978-4834340112)

授業時の配付プリント

S82100 [HI1-013]

科目名	特別化学	前期	2 単位
サブタイトル	化学入門		
担当者	谷口 清		

[到達目標]

化学の基礎となる知識を習得し、基本的な問題を解くことができる。管理栄養士になるための必修科目(管理栄養士のための化学、生化学等)の内容を理解するための化学の基礎がわかるようになる。

[授業概要]

高校で履修した「化学基礎」の理解に自信のない学生、および高校の「化学」を履修しなかった学生を対象とした授業である。今後の科目履修に役立つ分野・項目に集中する内容とする。

化学物質の性質・変化を理解するための基本となる原子の構造、イオン・分子などの結合の仕方をまず学習する。

次いで、化学物質の量的把握の基本となる物質質量(mol)の概念を理解し、濃度、化学反応の量的関係、酸塩基・中和・pHなどの学習へと進む。

そして、有機化合物の特徴と構造についての基本を学習する。

なお、授業計画の進捗は、理解の程度に応じ変わることがある。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

授業で出された課題を行うと共に内容を復習・理解し、毎回の授業で行う復習テストができるようにしておく。最初の授業で、物質質量(mol)、濃度についての基本計算の小試験を行う。

[授業計画]

1. 1回目の小試験を解くのに必要な物質質量・濃度について。

物質の構成と化学結合①: 元素、原子構造、周期表

2. 物質の構成と化学結合②: イオン(結合)共有結合、配位結合

3. 物質の構成と化学結合③: 分子間の結合、極性

4. 物質質量と化学反応式①: 原子量・分子量・式量、物質質量

5. 物質質量と化学反応式②: 濃度・密度

6. 物質質量と化学反応式③: 化学反応式と量的関係

7. 物質の変化①: 酸・塩基、水素イオン濃度とpH

8. 物質の変化②: 中和と塩

9. 物質の変化③: 中和の量的関係・中和滴定

10. 有機化合物①: 特徴と構造

11. 有機化合物②: 特徴と構造

12. 有機化合物③: 炭化水素

13. 有機化合物④: 酸素を含む有機化合物

14. 有機化合物⑤: 酸素を含む有機化合物

15. 有機化合物⑥: 芳香族化合物

[成績評価方法]

授業中の課題(復習テスト)(25%)、試験(75%)

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.1 物質の構成 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37771-8)

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.2 物質質量と化学反応式 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37772-5)

改訂 Let's Try Note(レツツライノート)・化学基礎: Vol.3 物質の変化 出版社: 東京書籍 (978-4-487-37773-2)

new Let's Try Note(ニューレツツライノート)・4単位化学: Vol.4 有機化学 出版社: 東京書籍 (978-4-487-36697-2)

[参考書(ISBN)]

カラー版 図表から学ぶ化学 出版社: 浜島書店 (978-4834340112)

授業時の配付プリント

S82101 [HI1-013]

科目名	特別生物	前期	2 単位
サブタイトル	高校生物の復習		
担当者	阪口 正樹		
[到達目標] 「食えること」の意味を生物学の視点で理解する。 [授業概要] 栄養学を学ぶ学生にとって必要な生物学の基礎的事項を概観する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容の復習テストを毎回実施する。 [授業計画] 1. 生きることは食えること① 2. 生きることは食えること② 3. 細胞の構造 4. 代謝とATP 5. 細胞膜の構造 6. 生体を構成する物質 7. 酵素① 8. 酵素② 9. 遺伝の法則 10. 遺伝子 11. 受容器と効果器 12. 神経 13. 内部環境① 14. 内部環境② 15. まとめ [成績評価方法] 試験により評価する [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 「ニューステージ新生物図表」 出版社: 浜島書店 (978-4-8343-4009-9 C7345) [参考書 (ISBN)] なし			

S82110 [HI1-014]

科目名	特別生物	前期	2 単位
サブタイトル	高校生物の復習		
担当者	阪口 正樹		
[到達目標] 「食べること」の意味を生物学の視点で理解する。 [授業概要] 栄養学を学ぶ学生にとって必要な生物学の基礎的事項を概観する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容の復習テストを毎回実施する。 [授業計画] 1. 生きることは食べること① 2. 生きることは食べること② 3. 細胞の構造 4. 代謝とATP 5. 細胞膜の構造 6. 生体を構成する物質 7. 酵素① 8. 酵素② 9. 遺伝の法則 10. 遺伝子 11. 受容器と効果器 12. 神経 13. 内部環境① 14. 内部環境② 15. まとめ [成績評価方法] 試験により評価する [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 「ニューステージ新生物図表」 出版社: 浜島書店 (978-4-8343-4009-9 C7345) [参考書 (ISBN)] なし			

S82111 [HI1-014]

科目名	ハワイクアキニ病院実習	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	田村 奈緒子		
[到達目標] 日本での病院実習の成果をもとに、このクアキニ病院実習により、 ①病院食を提供するシステムにおける日本の病院との違いを学ぶ。 ②職場における価値観の日本との相違を学ぶ。例えば、病院で働くさまざまな職種の人たちが、互いに敬意を持って責任を分担し、透明性のある明るい職場を築こうと努力している現場を体験する。 ③ハワイにおけるCase Studyを通じて、医療現場における管理栄養士の役割についての考えを深める。④学生は、語学の上達ばかりではなく、アメリカの社会を体験することにより、真の国際感覚を身につける。 を到達目標とする [授業概要] 実習に参加する前に、日常会話程度の英語力と簡単な医用英語の習得、およびアメリカ社会の国際感覚を習得する。実習の1週目は、Food Departmentにおいて、病院食の献立から配膳まで、クアキニ病院のスタッフの指導を受ける。2週目は、Case Studyに参加し、実際に患者と面談後、実習生の栄養指導の方針をプレゼンテーションして、医師と管理栄養士の評価を受ける。帰国後は、礼状送付を行うとともに、同級生、下級生向けの報告会で発表する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日常会話程度の語学の習得。アメリカ社会の国際感覚を学んでおくこと。 [授業計画] 1 実習の概要 2 臨床医学現場での基礎的な専門英語 3 実習と現地滞在に対する諸注意／自己紹介及び実習課題英文の作成 4. クアキニ病院で実習 (Food Department) 5. クアキニ病院で実習 (Food Department) 6. クアキニ病院で実習 (Food Department) 7. クアキニ病院で実習 (Food Department) 8. クアキニ病院で実習 (Food Department) 9. クアキニ病院で実習 (Case Study) 10. クアキニ病院で実習 (Case Study) 11. クアキニ病院で実習 (Case Study) 12. クアキニ病院で実習 (Case Study) 13. クアキニ病院で実習 (Case Study) 14. 実習の詳細についての報告及び議論／英語による御礼状作成 15. 実習成果報告会とその準備 [成績評価方法] クアキニ病院による評価、ならびに到達目標の達成度に応じて評価する。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書 (ISBN)] 必要に応じて資料を配布する。 著者名: 田村奈緒子 [参考書 (ISBN)] 特になし			

S83000 [HI4-007]

科目名	病理学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 病気が生じる原因、過程を理解することにより、臨床栄養学の講義を理解するための基盤を形成すること。 [授業概要] 病理学とは、病気がどうして起こるのか、病気により人体の臓器・組織がどう変化するのかを明らかにする学問です。そこには栄養学的事項もかなり関与しており、栄養障害が病気の原因にもなることもあります。その点に注意し、栄養学的な観点からも解説します。 正常の機能の破綻によって病気が起こるのですから、病気の成り立ちを知ることによって、本来、生体のもっている仕組みがよりいっそう明確になってきます。みなさんも病理学を勉強することによって、生理学をも、さらに深く理解できるものと考えています。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生物学、生化学、解剖生理学の内容を理解していることが必要です。不十分な人は、復習しておきましょう。 [授業計画] 1. イントロダクション 2. 病理組織学の方法 3. 退行性病変 4. 代謝異常 5. 循環障害 6. 進行性病変 7. 炎症 8. 免疫Ⅰ 免疫のしくみ 9. 免疫Ⅱ 免疫異常症 10. 感染症 11. 腫瘍Ⅰ 腫瘍発生の原因 12. 腫瘍Ⅱ 臨床腫瘍学 13. 先天異常 14. 老化 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績で100%評価しますが、受験するためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:-- 出版社:-- [参考書(ISBN)] はじめての一步のイラスト病理学 著者名:-- 出版社:羊土社 (978-4758120364)			

S80340 [HB2-006]

科目名	病理学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		
[到達目標] 病気が生じる原因、過程を理解することにより、臨床栄養学の講義を理解するための基盤を形成すること。 [授業概要] 病理学とは、病気がどうして起こるのか、病気により人体の臓器・組織がどう変化するのかを明らかにする学問です。そこには栄養学的事項もかなり関与しており、栄養障害が病気の原因にもなることもあります。その点に注意し、栄養学的な観点からも解説します。 正常の機能の破綻によって病気が起こるのですから、病気の成り立ちを知ることによって、本来、生体がもっている仕組みがよりいっそう明確になってきます。みなさんも病理学を勉強することによって、生理学をも、さらに深く理解できるものと考えています。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 生物学、生化学、解剖生理学の内容を理解していることが必要です。不十分な人は、復習しておきましょう。 [授業計画] 1. イントロダクション 2. 病理組織学の方法 3. 退行性病変 4. 代謝異常 5. 循環障害 6. 進行性病変 7. 炎症 8. 免疫Ⅰ 免疫のしくみ 9. 免疫Ⅱ 免疫異常症 10. 感染症 11. 腫瘍Ⅰ 腫瘍発生の原因 12. 腫瘍Ⅱ 臨床腫瘍学 13. 先天異常 14. 老化 15. まとめ [成績評価方法] 試験成績で100%評価しますが、受験するためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし 著者名:-- 出版社:-- [参考書(ISBN)] はじめての一步のイラスト病理学 著者名:一 出版社:羊土社 (978-4758120364)			

S80341 [HB2-006]

科目名	フードコーディネート論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香、林 利恵子、清水 典子、高橋 孝子		
[到達目標] T.P.O.に合わせたテーブルコーディネートができるようになる。			
[授業概要] フードスペシャリストは、食の流通や消費の場面で、食べ物の官能評価や識別ができるとともに、料理を提供する場面で、快適な食事ができるように料理、メニュー、食卓、食空間を含めた食(フード)のコーディネートを行う。このような食の分野の専門職を養成することを目的として、オムニバス講義により学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] デパートに赴き、食事空間を整えるための食料品売り場、食器、特に特選食器売り場、カトラリー、テーブルウェア、漆器、卓上の生花アレンジメントなどを実際に丁寧にしておく。			
[授業計画] 1. フードコーディネートの基本理念(宮本) 2. 食事の文化(宮本) 3. 食卓のコーディネート(林) 4. 食卓のサービスとマナー(林) 5. デパートにおける食空間(林) 6. メニュープランニング(学外講師) 7. 食空間のコーディネート(高橋) 8. フードサービスマネジメント(学外講師) 9. 食企画の実践コーディネート①(清水) 10. 食企画の実践コーディネート②(清水) 11. テーブルコーディネート(林) 12. テーブルコーディネート(林) 13. テーブルマナー講習会(於ホテル)(林) 14. テーブルマナー講習会(於ホテル)(清水) 15. まとめ(宮本)			
[成績評価方法] 試験(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「三訂フードコーディネート論」 著者名:日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0440-5)			
[参考書(ISBN)] なし			

S82230 [HI3-028]

科目名	フードシステム論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] マーケティングの原理を理解する。フードシステムの現状を把握した上で、フードシステムの最終目的である食生活において、マーケティングを活用した管理栄養士の役割について理解する。			
[授業概要] フードシステムとは何かを理解し、その中で管理栄養士としてどのような役割が期待され、果たさなければならないか知る。経営管理の基本とマーケティングの原理を学び、フードシステムの中でどのように活用していくかを考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、毎年出される食料や健康、家族についての政府の白書、統計資料などに目を通す。			
[授業計画] 1. フードシステムの基本 2. マーケティングの原理と活用 3. フードシステムと管理栄養士 4. 経営管理の基礎知識 5. 給食業務における経営管理 6. マーケティングと顧客満足 7. フードサービスにおけるマーケティング 8. 社会的環境とフードシステム 9. 食料生産とフードシステム 10. 流通とフードシステム 11. 外食サービスとフードシステム 12. 経済発展とフードシステム 13. 食品の安全とフードシステム 14. フードマネジメント 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(10%)、平常点(15%)、試験(75%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 「フードシステムの経済学」第5版 著者名:時子山ひろみ・荏開津典生 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70606-0) プリント配布			
[参考書 (ISBN)] 「マーケティング論」 著者名:恩蔵直人著 出版社:日本放送出版協会 (978-4-595-30848-2) マーケティングの基礎 著者名:小林一著 出版社:実教出版 (978-4-407-33549-1) 「新版食品流通」 著者名:茂野隆一他著 出版社:実教出版 (978-4-407-33217-9))			

S81510 [HI2-025]

科目名	フードシステム論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] マーケティングの原理を理解する。フードシステムの現状を把握した上で、フードシステムの最終目的である食生活において、マーケティングを活用した管理栄養士の役割について理解する。			
[授業概要] フードシステムとは何かを理解し、その中で管理栄養士としてどのような役割が期待され、果たさなければならないか知る。経営管理の基本とマーケティングの原理を学び、フードシステムの中でどのように活用していくかを考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、毎年出される食料や健康、家族についての政府の白書、統計資料などに目を通す。			
[授業計画] 1. フードシステムの基本 2. マーケティングの原理と活用 3. フードシステムと管理栄養士 4. 経営管理の基礎知識 5. 給食業務における経営管理 6. マーケティングと顧客満足 7. フードサービスにおけるマーケティング 8. 社会的環境とフードシステム 9. 食料生産とフードシステム 10. 流通とフードシステム 11. 外食サービスとフードシステム 12. 経済発展とフードシステム 13. 食品の安全とフードシステム 14. フードマネジメント 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(10%)、平常点(15%)、試験(75%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 「フードシステムの経済学」第5版 著者名:時子山ひろみ・荏開津典生 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70606-0) プリント配布			
[参考書 (ISBN)] 「マーケティング論」 著者名:恩蔵直人著 出版社:日本放送出版協会 (978-4-595-30848-2) マーケティングの基礎 著者名:小林一著 出版社:実教出版 (978-4-407-33549-1) 「新版食品流通」 著者名:茂野隆一他著 出版社:実教出版 (978-4-407-33217-9))			

S81511 [HI2-025]

科目名	フードシステム論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] マーケティングの原理を理解する。フードシステムの現状を把握した上で、フードシステムの最終目的である食生活において、マーケティングを活用した管理栄養士の役割について理解する。			
[授業概要] フードシステムとは何かを理解し、その中で管理栄養士としてどのような役割が期待され、果たさなければならないか知る。経営管理の基本とマーケティングの原理を学び、フードシステムの中でどのように活用していくかを考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、毎年出される食料や健康、家族についての政府の白書、統計資料などに目を通す。			
[授業計画] 1. フードシステムの基本 2. マーケティングの原理と活用 3. フードシステムと管理栄養士 4. 経営管理の基礎知識 5. 給食業務における経営管理 6. マーケティングと顧客満足 7. フードサービスにおけるマーケティング 8. 社会的環境とフードシステム 9. 食料生産とフードシステム 10. 流通とフードシステム 11. 外食サービスとフードシステム 12. 経済発展とフードシステム 13. 食品の安全とフードシステム 14. フードマネジメント 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(10%)、平常点(15%)、試験(75%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 「フードシステムの経済学」第5版 著者名:時子山ひろみ・荏開津典生 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70606-0) プリント配布			
[参考書 (ISBN)] 「マーケティング論」 著者名:恩蔵直人著 出版社:日本放送出版協会 (978-4-595-30848-2) マーケティングの基礎 著者名:小林一著 出版社:実教出版 (978-4-407-33549-1) 「新版食品流通」 著者名:茂野隆一他著 出版社:実教出版 (978-4-407-33217-9))			

S81512 [HI2-025]

科目名	フードシステム論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	清水 典子		
[到達目標] マーケティングの原理を理解する。フードシステムの現状を把握した上で、フードシステムの最終目的である食生活において、マーケティングを活用した管理栄養士の役割について理解する。			
[授業概要] フードシステムとは何かを理解し、その中で管理栄養士としてどのような役割が期待され、果たさなければならないか知る。経営管理の基本とマーケティングの原理を学び、フードシステムの中でどのように活用していくかを考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日頃から社会ニュースに関心を持ち、毎年出される食料や健康、家族についての政府の白書、統計資料などに目を通す。			
[授業計画] 1. フードシステムの基本 2. マーケティングの原理と活用 3. フードシステムと管理栄養士 4. 経営管理の基礎知識 5. 給食業務における経営管理 6. マーケティングと顧客満足 7. フードサービスにおけるマーケティング 8. 社会的環境とフードシステム 9. 食料生産とフードシステム 10. 流通とフードシステム 11. 外食サービスとフードシステム 12. 経済発展とフードシステム 13. 食品の安全とフードシステム 14. フードマネジメント 15. まとめ			
[成績評価方法] レポート(10%)、平常点(15%)、試験(75%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書 (ISBN)] 「フードシステムの経済学」第5版 著者名:時子山ひろみ・荏開津典生 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70606-0) プリント配布			
[参考書 (ISBN)] 「マーケティング論」 著者名:恩蔵直人著 出版社:日本放送出版協会 (978-4-595-30848-2) マーケティングの基礎 著者名:小林一著 出版社:実教出版 (978-4-407-33549-1) 「新版食品流通」 著者名:茂野隆一他著 出版社:実教出版 (978-4-407-33217-9))			

S81513 [HI2-025]

科目名	フードスペシャリスト論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	宮本 有香、清水 典子、狩野 百合子、田中 紀子、堀田 久子、後藤 昌弘、木村 万里子、安田 敬子		
[到達目標] フードスペシャリスト資格認定試験に合格する。			
[授業概要] フードスペシャリストとは、生産・流通・消費されている多種多様な食商品についての知識を身につけ、消費者ニーズと個別製品としての適合性を図り、消費者満足の増大と産業の発展に貢献することを職務とする新しい職業である。そこで、このフードスペシャリストの持つ専門性と食の専門家として現代の食生活に果たすべき役割を概要するとともに、フードスペシャリストとして必要とされる＜食＞の専門知識をオムニバス講義により学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 調理学、食品学、食品加工学、栄養学、食品衛生学等関連する科目の関係事項を予習しておく。			
[授業計画] 1. フードスペシャリストとは(清水) 2. 人類と食物(狩野) 3. 世界の食(宮本) 4. 日本の食(宮本) 5. 現代日本の食生活①(堀田) 6. 現代日本の食生活②(堀田) 7. 食品産業の役割(後藤) 8. 食品の品質規格と表示①(田中) 9. 食品の品質規格と表示②(田中) 10. 食品の品質規格と表示③(木村) 11. 食情報と消費者保護(安田) 12. 食品の消費と流通①(後藤) 13. 食品の消費と流通②(後藤) 14. 食品の消費と流通③(後藤) 15. まとめ(清水)			
[成績評価方法] 試験(50%)、平常点(50%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「四訂フードスペシャリスト論(第4版)」 著者名:日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0604-1) 「三訂食品の消費と流通」 著者名:日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0538-9)			
[参考書(ISBN)] 「2017 年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」 著者名:日本フードスペシャリスト協会編 出版社:建帛社 (978-4-7679-0541-9)			

S82220 [HI3-027]

科目名	保健医療福祉論	後期	2 単位
サブタイトル	健康に関する総合的な視点。対人援助と自己。自覚。		
担当者	阿江 善春		
[到達目標] 保健医療福祉に関する基本的知識の習得と管理栄養士業務との関連の理解 身体・社会・精神をみる「全体観的視点」と人生の実在への想像力 「関係の場」と自己理解、自覚 [授業概要] 負傷・疾病により医療の必要性は生まれる。ただ、患者・家族が抱える問題は必ずしも医療で完結するものではなく、心理的問題や生活上の経済的問題といった様々に複合した問題が派生することが多い。 この授業では医療と福祉の関わりや医療保障制度、医療領域における社会福祉の役割について学ぶ。また多くの具体的事例を通して専門機関の連携・協働の重要性について一緒に考え、同時に管理栄養士の役割についての理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日ごろから医療領域における社会福祉の問題についての話題・ニュースや、管理栄養士の活躍現場について関心を持っておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション、WHO(世界保健機関)の「健康の定義」 2. 保健・医療・福祉、その連携 3. 社会保障と社会福祉 4. 公的医療保険と医療保障－1 5. 公的医療保険と医療保障－2 6. 介護保険と介護保障 7. 障害者福祉と人権 8. 児童福祉と人権 9. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－1 10. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－2 11. 心理的支援について－1 12. 心理的支援について－2 13. 対人援助と自己理解 14. 定期試験に向けてキーワードの解説 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)・受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 教科書の指定はなし、毎回プリントを配布 著者名:阿江善春 [参考書(ISBN)] 適宜、紹介する			

S80020 [HB1-002]

科目名	保健医療福祉論	後期	2 単位
サブタイトル	健康に関する総合的な視点。対人援助と自己。自覚。		
担当者	阿江 善春		
[到達目標] 保健医療福祉に関する基本的知識の習得と管理栄養士業務との関連の理解 身体・社会・精神をみる「全体観的視点」と人生の実在への想像力 「関係の場」と自己理解、自覚 [授業概要] 負傷・疾病により医療の必要性は生まれる。ただ、患者・家族が抱える問題は必ずしも医療で完結するものではなく、心理的問題や生活上の経済的問題といった様々に複合した問題が派生することが多い。 この授業では医療と福祉の関わりや医療保障制度、医療領域における社会福祉の役割について学ぶ。また多くの具体的事例を通して専門機関の連携・協働の重要性について一緒に考え、同時に管理栄養士の役割についての理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日ごろから医療領域における社会福祉の問題についての話題・ニュースや、管理栄養士の活躍現場について関心を持っておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション、WHO(世界保健機関)の「健康の定義」 2. 保健・医療・福祉、その連携 3. 社会保障と社会福祉 4. 公的医療保険と医療保障－1 5. 公的医療保険と医療保障－2 6. 介護保険と介護保障 7. 障害者福祉と人権 8. 児童福祉と人権 9. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－1 10. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－2 11. 心理的支援について－1 12. 心理的支援について－2 13. 対人援助と自己理解 14. 定期試験に向けてキーワードの解説 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)・受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 教科書の指定はなし、毎回プリントを配布 著者名:阿江善春 [参考書(ISBN)] 適宜、紹介する			

S80021 [HB1-002]

科目名	保健医療福祉論	後期	2 単位
サブタイトル	健康に関する総合的な視点。対人援助と自己。自覚。		
担当者	阿江 善春		
[到達目標] 保健医療福祉に関する基本的知識の習得と管理栄養士業務との関連の理解 身体・社会・精神をみる「全体観的視点」と人生の実在への想像力 「関係の場」と自己理解、自覚 [授業概要] 負傷・疾病により医療の必要性は生まれる。ただ、患者・家族が抱える問題は必ずしも医療で完結するものではなく、心理的問題や生活上の経済的問題といった様々に複合した問題が派生することが多い。 この授業では医療と福祉の関わりや医療保障制度、医療領域における社会福祉の役割について学ぶ。また多くの具体的事例を通して専門機関の連携・協働の重要性について一緒に考え、同時に管理栄養士の役割についての理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日ごろから医療領域における社会福祉の問題についての話題・ニュースや、管理栄養士の活躍現場について関心を持っておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション、WHO(世界保健機関)の「健康の定義」 2. 保健・医療・福祉、その連携 3. 社会保障と社会福祉 4. 公的医療保険と医療保障－1 5. 公的医療保険と医療保障－2 6. 介護保険と介護保障 7. 障害者福祉と人権 8. 児童福祉と人権 9. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－1 10. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－2 11. 心理的支援について－1 12. 心理的支援について－2 13. 対人援助と自己理解 14. 定期試験に向けてキーワードの解説 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)・受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 教科書の指定はなし、毎回プリントを配布 著者名:阿江善春 [参考書(ISBN)] 適宜、紹介する			

S80022 [HB1-002]

科目名	保健医療福祉論	後期	2 単位
サブタイトル	健康に関する総合的な視点。対人援助と自己。自覚。		
担当者	阿江 善春		
[到達目標] 保健医療福祉に関する基本的知識の習得と管理栄養士業務との関連の理解 身体・社会・精神をみる「全体観的視点」と人生の実在への想像力 「関係の場」と自己理解、自覚 [授業概要] 負傷・疾病により医療の必要性は生まれる。ただ、患者・家族が抱える問題は必ずしも医療で完結するものではなく、心理的問題や生活上の経済的問題といった様々に複合した問題が派生することが多い。 この授業では医療と福祉の関わりや医療保障制度、医療領域における社会福祉の役割について学ぶ。また多くの具体的事例を通して専門機関の連携・協働の重要性について一緒に考え、同時に管理栄養士の役割についての理解を深める。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 日ごろから医療領域における社会福祉の問題についての話題・ニュースや、管理栄養士の活躍現場について関心を持っておくこと。 [授業計画] 1. オリエンテーション、WHO(世界保健機関)の「健康の定義」 2. 保健・医療・福祉、その連携 3. 社会保障と社会福祉 4. 公的医療保険と医療保障－1 5. 公的医療保険と医療保障－2 6. 介護保険と介護保障 7. 障害者福祉と人権 8. 児童福祉と人権 9. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－1 10. 国家補償と社会保障(健康被害とその救済)－2 11. 心理的支援について－1 12. 心理的支援について－2 13. 対人援助と自己理解 14. 定期試験に向けてキーワードの解説 15. まとめ [成績評価方法] 試験(70%)・受講態度(30%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 教科書の指定はなし、毎回プリントを配布 著者名:阿江善春 [参考書(ISBN)] 適宜、紹介する			

S80023 [HB1-002]

科目名	ライフステージ栄養学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 成長・発達・加齢における生理的特徴を理解する。各ライフステージにおける身体状況、健康障害、食事摂取基準、栄養補給、栄養管理等の概要を理解する。			
[授業概要] 妊娠・授乳や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化および栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を概説する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を概説し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について講義する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習して、次回の授業の予習をしておくこと。ライフステージ栄養学の理解のために履修済みの専門基礎分野や基礎栄養学と応用栄養学についても日頃から復習しておくこと。			
[授業計画] 1.成長・発達・加齢変化の概念 2.母性栄養(妊娠期) 3.母性栄養(妊娠期) 4.母性栄養(授乳期) 5.母性栄養(授乳期) 6.乳児期の栄養 7.乳児期の栄養 8.幼児期の栄養 9.学童期の栄養 10.思春期の栄養 11.成人期の栄養 12.成人期の栄養 13.更年期の栄養 14.高齢期の栄養 15.高齢期の栄養			
[成績評価方法] 授業への参加状況(20%)と試験(80%)により総合評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「応用栄養学(栄養科学シリーズNEXT)第5版」 著者名:木戸康博、小倉嘉夫、眞鍋祐之編 出版社:講談社 (978-4-06-155392-7C3347) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 著者名:菱田明、佐々木敏監修 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8 C1077) その他、必要に応じてプリントを配付する。			
[参考書(ISBN)] 国際標準化のための「栄養ケアプロセス」 著者名:日本栄養士会監訳 出版社:第一出版 (978-4-8041-1270-1 C1077)			

S81111 [HI2-021]

科目名	ライフステージ栄養学	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	小倉 嘉夫		
[到達目標] 成長・発達・加齢における生理的特徴を理解する。各ライフステージにおける身体状況、健康障害、食事摂取基準、栄養素補給、栄養管理等の概要を理解する。			
[授業概要] 妊娠・授乳や発育、加齢などの人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化及び栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を概説する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を概説し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について講義する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 前回の授業内容を復習して、次回の授業の予習をしておくこと。ライフステージ栄養学の理解のために履修済みの専門基礎分野や基礎栄養学と応用栄養学についても日頃から復習しておくこと。			
[授業計画] 1.成長・発達・加齢変化の概念 2.母性栄養(妊娠期) 3.母性栄養(妊娠期) 4.母性栄養(授乳期) 5.母性栄養(授乳期) 6.乳児期の栄養 7 乳児期の栄養 8.幼児期の栄養 9.学童期の栄養 10思春期の栄養 11成人期の栄養 12成人期の栄養 13更年期の栄養 14高齢期の栄養 15高齢期の栄養			
[成績評価方法] 授業への参加状況(20%)と試験(80%)により総合評価する。			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 「応用栄養学(栄養科学シリーズNEXT)第5版」 著者名:木戸康博、小倉嘉夫、眞鍋祐之編 出版社:講談社(978-4-06-155392-7C3347) 「日本人の食事摂取基準[2015年版]」 著者名:菱田明、佐々木敏監修 出版社:第一出版 (978-4-8041-1312-8 C1077) その他、必要に応じてプリントを配付する。			
[参考書(ISBN)] 国際標準化のための「栄養ケアプロセス」 著者名:日本栄養士会監訳 出版社:第一出版 (978-4-8041-1270-1 C1077)			

S81112 [HI2-021]

科目名	臨床医学概論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 解剖生理学・病理学・生化学などの専門基礎科目で学んだ基礎知識を元に、臨床栄養学に必要な専門用語・疾患概念・病態生理を正確に理解する。 [授業概要] 主要な疾病の発症・進行・病態評価や診断、治療の基本的な考え方を解剖学・生理学・生化学・栄養学等の基礎知識に基づき理解する。臨床栄養学に関する専門用語・概念を幅広く学ぶ。解剖生理学・病理学の基礎知識は必須である。受講に際し、あらかじめ専門基礎科目の復習をしておくことが肝要である。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 専門基礎科目で学んだ解剖生理学、病理学、生化学などの内容をふまえて講義が行われる。これらの基礎知識を確実に理解していることが、本講の理解に必須である。 [授業計画] 1. 疾患診断の概要 2. 腎臓一体内環境のコントロールと疾患 3. 腎疾患:急性腎炎・慢性腎炎・ネフローゼ症候群 4. 代謝疾患 5. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患 6. 循環器疾患Ⅰ 7. 循環器疾患Ⅱ 8. 神経・精神系疾患 9. 肝臓の働きと肝疾患(肝炎を中心に)Ⅰ 10. 肝疾患Ⅱ 11. 消化器疾患Ⅰ 12. 消化器疾患Ⅱ 13. 呼吸器疾患 14. 外科、血液疾患 15. 管理栄養士が知っておくべき治療薬の基礎知識 [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名:竹中 優編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8) [参考書(ISBN)] 『解剖生理学 生命活動のシナリオを学ぶ』 著者名:葛谷ら 出版社:八千代出版株式会社 (4-8429-1386-X)			

S80330 [HB2-005]

科目名	臨床医学概論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 解剖生理学・病理学・生化学などの専門基礎科目で学んだ基礎知識を元に、臨床栄養学に必要な専門用語・疾患概念・病態生理を正確に理解する。			
[授業概要] 主要な疾病の発症・進行・病態評価や診断、治療の基本的な考え方を解剖学・生理学・生化学・栄養学等の基礎知識に基づき理解する。臨床栄養学に関する専門用語・概念を幅広く学ぶ。解剖生理学・病理学の基礎知識は必須である。受講に際し、あらかじめ専門基礎科目の復習をしておくことが肝要である。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 専門基礎科目で学んだ解剖生理学、病理学、生化学などの内容をふまえて講義が行われる。これらの基礎知識を確実に理解していることが、本講の理解に必須である。			
[授業計画] 1. 疾患診断の概要 2. 腎臓一体内環境のコントロールと疾患 3. 腎疾患:急性腎炎・慢性腎炎・ネフローゼ症候群 4. 代謝疾患 5. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患 6. 循環器疾患Ⅰ 7. 循環器疾患Ⅱ 8. 神経・精神系疾患 9. 肝臓の働きと肝疾患(肝炎を中心に)Ⅰ 10. 肝疾患Ⅱ 11. 消化器疾患Ⅰ 12. 消化器疾患Ⅱ 13. 呼吸器疾患 14. 外科、血液疾患 15. 管理栄養士が知っておくべき治療薬の基礎知識			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名:竹中 優編 出版社:医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8)			
[参考書(ISBN)] 『解剖生理学 生命活動のシナリオを学ぶ』 著者名:葛谷ら 出版社:八千代出版株式会社 (4-8429-1386-X)			

S80331 [HB2-005]

科目名	臨床栄養学 I	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		

[到達目標]

臨床栄養学は、種々の疾患の成因としての栄養障害について明らかにし、疾患に対して栄養学的にどのように対応できるか究明することを目的としています。臨床栄養学の理解のためには、疾患についても十分な知識を持つことが必要です。そこで、臨床栄養学Iでは、主だった疾患の成因、症候、診断、治療について解説します。受講後には、これらの主要疾患の成因、症候、診断、治療の概略について説明できることを、学生には求めます。

[授業概要]

主だった疾患の成因、症候、診断、治療について解説します。特に、その治療において食事療法、栄養療法が大きな役割を占める代謝関連疾患について重点をおく予定です。

単に疾患の解説にとどまらず、解剖生理学との関連性が理解できるように、病態生理についても解説したいと考えています。

なお、講義時間が限られているため、自己免疫・アレルギー疾患は病理学で講義します。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

すでに履修した生物学、生化学、解剖生理学、病理学の知識が必要です。そのような事項が習得できていない場合には、事前に復習し、習得したうえで講義にのぞんでください。

[授業計画]

1. 代謝疾患(糖尿病)
2. 代謝疾患(糖尿病合併症、肥満、メタボリックシンドローム)
3. 代謝疾患(脂質異常症、高尿酸血症)／内分泌疾患
4. 内分泌疾患(甲状腺疾患、内分泌性高血圧など)
5. 循環器疾患(高血圧、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全)
6. 循環器疾患／呼吸器疾患
7. 呼吸器疾患(感染症、喘息、COPD、呼吸不全など)
8. 消化管疾患
9. 肝胆膵疾患(ウイルス性肝炎、肝硬変、肝癌、代謝性肝疾患など)
10. 肝胆膵疾患
11. 血液疾患(貧血、造血器腫瘍など)
12. 神経筋疾患(神経変性疾患、筋ジストロフィ、脳血管障害など)
13. 神経筋疾患／精神疾患
14. 加齢に関わる疾患(骨粗鬆症、変形性関節症、サルコペニア)
15. まとめ

[成績評価方法]

試験成績で100%評価しますが、受験するためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。また、講義時に小テストを行なうことも検討しています。行なった場合には、その成績を学期末の試験成績と併せて評価対象とします。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

なし。講義資料は電子媒体で入手可能。教科書として指定しませんが、下記の参考書のような読みやすい本を通読することをお勧めします。

[参考書(ISBN)]

エッセンシャル臨床栄養学 著者名: --- 出版社: 医歯薬出版 (978-4-263-70670-1)

佐々木敏の栄養データはこう読む！
著者名: --- (4789554422)

S81310 [HB2-012]

科目名	臨床栄養学Ⅰ	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	置村 康彦		

[到達目標]

臨床栄養学は、種々の疾患の成因としての栄養障害について明らかにし、疾患に対して栄養学的にどのように対応できるか究明することを目的としています。臨床栄養学の理解のためには、疾患についても十分な知識を持つことが必要です。そこで、臨床栄養学Ⅰでは、主だった疾患の成因、症候、診断、治療について解説します。受講後には、これらの主要疾患の成因、症候、診断、治療の概略について説明できることを、学生には求めます。

[授業概要]

主だった疾患の成因、症候、診断、治療について解説します。特に、その治療において食事療法、栄養療法が大きな役割を占める代謝関連疾患について重点をおく予定です。

単に疾患の解説にとどまらず、解剖生理学との関連性が理解できるように、病態生理についても解説したいと考えています。

なお、講義時間が限られているため、自己免疫・アレルギー疾患は病理学で講義します。

[準備学修(授業前後の主体的な学修)]

すでに履修した生物学、生化学、解剖生理学、病理学の知識が必要です。そのような事項が習得できていない場合には、事前に復習し、習得したうえで講義にのぞんでください。

[授業計画]

1. 代謝疾患(糖尿病)
2. 代謝疾患(糖尿病合併症、肥満、メタボリックシンドローム)
3. 代謝疾患(脂質異常症、高尿酸血症)／内分泌疾患
4. 内分泌疾患(甲状腺疾患、内分泌性高血圧など)
5. 循環器疾患(高血圧、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全)
6. 循環器疾患／呼吸器疾患
7. 呼吸器疾患(感染症、喘息、COPD、呼吸不全など)
8. 消化管疾患
9. 肝胆膵疾患(ウイルス性肝炎、肝硬変、肝臓、代謝性肝疾患など)
10. 肝胆膵疾患
11. 血液疾患(貧血、造血器腫瘍など)
12. 神経筋疾患(神経変性疾患、筋ジストロフィ、脳血管障害など)
13. 神経筋疾患／精神疾患
14. 加齢に関わる疾患(骨粗鬆症、変形性関節症、サルコペニア)
15. まとめ

[成績評価方法]

試験成績で100%評価しますが、受験するためには、出席回数、受講態度が良好であることが必要です。また、講義時に小テストを行なうことも検討しています。行なった場合には、その成績を学期末の試験成績と併せて評価対象とします。

[オフィスアワー(質問等の受付方法)]

詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。

[教科書(ISBN)]

なし。講義資料は電子媒体で入手可能。教科書として指定しませんが、下記の参考書のような読みやすい本を通読することをお勧めします。 著者名:― 出版社:―

[参考書(ISBN)]

エッセンシャル臨床栄養学 著者名:― 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1)

佐々木敏の栄養データはこう読む！
(4789554422)

S81311 [HB2-012]

科目名	臨床栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 疾患についての理解を深める。各疾患の病態・栄養状態を評価し、適切な栄養療法を考える事ができる。			
[授業概要] 臨床医学概論・臨床栄養学概論・臨床栄養学Iで学んだ疾患への理解を元に、臨床症状、病態生理、治療、予後等を学ぶ。疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの疾患や病態に応じた治療法としての食事療法、栄養補給法を理解し考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Iで学んだ内容を応用する。これらの科目で学んだ事柄を本講受講前に整理し確認しておく必要がある。			
[授業計画] 1. 栄養アセスメント(臨床検査を含む) 2. メタボリックシンドローム、肥満 3. 糖尿病I 4. 糖尿病II 5. 高血圧、循環器疾患 6. 内分泌代謝疾患I: 脂質異常症 7. 内分泌代謝疾患II: 痛風・高尿酸血症 8. 肝疾患: a. 肝硬変 b. 肝癌 9. 膵臓疾患: a. 急性膵炎 b. 慢性膵炎 10. 腎疾患Ⅰ: a. 慢性腎臓病(慢性腎不全・糖尿病腎症を含む) 11. 腎疾患Ⅱ: b. 急性腎不全 c. 腎代替療法(血液透析、腹膜透析、腎移植) 12. 消化器疾患: a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病) b. 消化器系腫瘍 13. 外科疾患、栄養療法 14. 筋肉骨疾患 15. 乳幼児期の疾患・老年症候群			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人他 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4263706701) 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名: 竹中 優編 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81330 [HB3-007]

科目名	臨床栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 疾患についての理解を深める。各疾患の病態・栄養状態を評価し、適切な栄養療法を考える事ができる。			
[授業概要] 臨床医学概論・臨床栄養学概論・臨床栄養学Iで学んだ疾患への理解を元に、臨床症状、病態生理、治療、予後等を学ぶ。疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの疾患や病態に応じた治療法としての食事療法、栄養補給法を理解し考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Iで学んだ内容を応用する。これらの科目で学んだ事柄を本講受講前に整理し確認しておく必要がある。			
[授業計画] 1. 栄養アセスメント(臨床検査を含む) 2. メタボリックシンドローム、肥満 3. 糖尿病I 4. 糖尿病II 5. 高血圧、循環器疾患 6. 内分泌代謝疾患I: 脂質異常症 7. 内分泌代謝疾患II: 痛風・高尿酸血症 8. 肝疾患: a. 肝硬変 b. 肝癌 9. 膵臓疾患: a. 急性膵炎 b. 慢性膵炎 10. 腎疾患Ⅰ: a. 慢性腎臓病(慢性腎不全・糖尿病腎症を含む) 11. 腎疾患Ⅱ: b. 急性腎不全 c. 腎代替療法(血液透析、腹膜透析、腎移植) 12. 消化器疾患: a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病) b. 消化器系腫瘍 13. 外科疾患、栄養療法 14. 筋肉骨疾患 15. 乳幼児期の疾患・老年症候群			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人他 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4263706701) 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名: 竹中 優編 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81331 [HB3-007]

科目名	臨床栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 疾患についての理解を深める。各疾患の病態・栄養状態を評価し、適切な栄養療法を考える事ができる。			
[授業概要] 臨床医学概論・臨床栄養学概論・臨床栄養学Iで学んだ疾患への理解を元に、臨床症状、病態生理、治療、予後等を学ぶ。疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの疾患や病態に応じた治療法としての食事療法、栄養補給法を理解し考える。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Iで学んだ内容を応用する。これらの科目で学んだ事柄を本講受講前に整理し確認しておく必要がある。			
[授業計画] 1. 栄養アセスメント(臨床検査を含む) 2. メタボリックシンドローム、肥満 3. 糖尿病I 4. 糖尿病II 5. 高血圧、循環器疾患 6. 内分泌代謝疾患I: 脂質異常症 7. 内分泌代謝疾患II: 痛風・高尿酸血症 8. 肝疾患: a. 肝硬変 b. 肝癌 9. 膵臓疾患: a. 急性膵炎 b. 慢性膵炎 10. 腎疾患Ⅰ: a. 慢性腎臓病(慢性腎不全・糖尿病腎症を含む) 11. 腎疾患Ⅱ: b. 急性腎不全 c. 腎代替療法(血液透析、腹膜透析、腎移植) 12. 消化器疾患: a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病) b. 消化器系腫瘍 13. 外科疾患、栄養療法 14. 筋肉骨疾患 15. 乳幼児期の疾患・老年症候群			
[成績評価方法] 試験			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人他 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4263706701) 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名: 竹中 優編 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8)			
[参考書(ISBN)] なし			

S81332 [HB3-007]

科目名	臨床栄養学Ⅱ	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優		
[到達目標] 疾患に関しての理解を深める。各疾患の病態・栄養状態を評価し、適切な栄養療法を考える事ができる。 [授業概要] 臨床医学概論・臨床栄養学概論・臨床栄養学Ⅰで学んだ疾患への理解を元に、臨床症状、病態生理、治療、予後等を学ぶ。疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの疾患や病態に応じた治療法としての食事療法、栄養補給法を理解し考える。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰで学んだ内容を応用する。これらの科目で学んだ事柄を本講受講前に整理し確認しておく必要がある。 [授業計画] 1. 栄養アセスメント(臨床検査を含む) 2. メタボリックシンドローム、肥満 3. 糖尿病Ⅰ 4. 糖尿病Ⅱ 5. 高血圧、循環器疾患 6. 内分泌代謝疾患Ⅰ: 脂質異常症 7. 内分泌代謝疾患Ⅱ: 痛風・高尿酸血症 8. 肝疾患: a. 肝硬変 b. 肝癌 9. 膵臓疾患: a. 急性膵炎 b. 慢性膵炎 10. 腎疾患Ⅰ: a. 慢性腎臓病(慢性腎不全・糖尿病腎症を含む) 11. 腎疾患Ⅱ: b. 急性腎不全 c. 腎代替療法(血液透析、腹膜透析、腎移植) 12. 消化器疾患: a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病) b. 消化器系腫瘍 13. 外科疾患、栄養療法 14. 筋肉骨疾患 15. 乳幼児期の疾患・老年症候群 [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人他 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4263706701) 疾病の成因・病態・診断・治療 著者名: 竹中 優編 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70514-8) [参考書(ISBN)] なし 著者名: nあり			

S81333 [HB3-007]

科目名	臨床栄養学概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 栄養ケアマネジメントの概念を理解し、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を理解する。 [授業概要] 栄養ケアマネジメントの必要性と定義を学び、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業前に教科書を熟読し予習しておく、授業後は復習し習得する。 [授業計画] 1. 臨床栄養学の基礎・医療倫理について 2. 医療・介護と臨床栄養について 3. 栄養ケアマネジメントの概要について 4. 栄養アセスメントについて 5. 栄養ケア計画のプロセスについて 6. 食事療法(経口栄養療養)について 7. 経腸栄養療養・経静脈栄養療養について 8. 糖尿病食品交換表について 9. 腎臓病食品交換表・その他について 10. 栄養ケアの実施と記録 11. 栄養教育について 12. 薬と栄養・食物の相互作用について 13. 栄養ケアのアセスメント 14. 症例と向き合おう 15. 学習のまとめ 16. 試験 [成績評価方法] 試験(80%)、授業態度・レポート等(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名: 本田 佳子 出版社: 羊土社 (978-4-7581-0882-9) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名: 日本糖尿病学会 出版社: 分光堂 (978-4-8306-6046-7) [参考書(ISBN)] エッセンシャル 臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70671-8)			

S81300 [HB2-011]

科目名	臨床栄養学概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 栄養ケアマネジメントの概念を理解し、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を理解する。 [授業概要] 栄養ケアマネジメントの必要性と定義を学び、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業前に教科書を熟読し予習しておく、授業後は復習し習得する。 [授業計画] 1. 臨床栄養学の基礎・医療倫理について 2. 医療・介護と臨床栄養について 3. 栄養ケアマネジメントの概要について 4. 栄養アセスメントについて 5. 栄養ケア計画のプロセスについて 6. 食事療法(経口栄養療養)について 7. 経腸栄養療養・経静脈栄養療養について 8. 糖尿病食品交換表について 9. 腎臓病食品交換表・その他について 10. 栄養ケアの実施と記録 11. 栄養教育について 12. 薬と栄養・食物の相互作用について 13. 栄養ケアのアセスメント 14. 症例と向き合おう 15. 学習のまとめ 16. 試験 [成績評価方法] 試験(80%)、授業態度・レポート等(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名: 本田 佳子 出版社: 羊土社 (978-4-7581-0882-9) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名: 日本糖尿病学会 出版社: 分光堂 (978-4-8306-6046-7) [参考書(ISBN)] エッセンシャル 臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70671-8)			

S81301 [HB2-011]

科目名	臨床栄養学概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 栄養ケアマネジメントの概念を理解し、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を理解する。 [授業概要] 栄養ケアマネジメントの必要性と定義を学び、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業前に教科書を熟読し予習しておく、授業後は復習し習得する。 [授業計画] 1. 臨床栄養学の基礎・医療倫理について 2. 医療・介護と臨床栄養について 3. 栄養ケアマネジメントの概要について 4. 栄養アセスメントについて 5. 栄養ケア計画のプロセスについて 6. 食事療法(経口栄養療養)について 7. 経腸栄養療養・経静脈栄養療養について 8. 糖尿病食品交換表について 9. 腎臓病食品交換表・その他について 10. 栄養ケアの実施と記録 11. 栄養教育について 12. 薬と栄養・食物の相互作用について 13. 栄養ケアのアセスメント 14. 症例と向き合おう 15. 学習のまとめ 16. 試験 [成績評価方法] 試験(80%)、授業態度・レポート等(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名: 本田 佳子 出版社: 羊土社 (978-4-7581-0882-9) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名: 日本糖尿病学会 出版社: 分光堂 (978-4-8306-6046-7) [参考書(ISBN)] エッセンシャル 臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70671-8)			

S81302 [HB2-011]

科目名	臨床栄養学概論	後期	2 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 栄養ケアマネジメントの概念を理解し、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を理解する。 [授業概要] 栄養ケアマネジメントの必要性と定義を学び、傷病者の栄養ケアマネジメントの過程を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 授業前に教科書を熟読し予習しておく、授業後は復習し習得する。 [授業計画] 1. 臨床栄養学の基礎・医療倫理について 2. 医療・介護と臨床栄養について 3. 栄養ケアマネジメントの概要について 4. 栄養アセスメントについて 5. 栄養ケア計画のプロセスについて 6. 食事療法(経口栄養療養)について 7. 経腸栄養療養・経静脈栄養療養について 8. 糖尿病食品交換表について 9. 腎臓病食品交換表・その他について 10. 栄養ケアの実施と記録 11. 栄養教育について 12. 薬と栄養・食物の相互作用について 13. 栄養ケアのアセスメント 14. 症例と向き合おう 15. 学習のまとめ 16. 試験 [成績評価方法] 試験(80%)、授業態度・レポート等(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名: 本田 佳子 出版社: 羊土社 (978-4-7581-0882-9) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名: 日本糖尿病学会 出版社: 分光堂 (978-4-8306-6046-7) [参考書(ISBN)] エッセンシャル 臨床栄養学 著者名: 佐藤 和人 出版社: 医歯薬出版株式会社 (978-4-263-70671-8)			

S81303 [HB2-011]

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ（校外）	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
〔到達目標〕 病院の管理栄養士の業務を理解し実施できる。 〔授業概要〕 2週間の臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士の知識・技術・態度を習得する。 具体的には、各種疾患について、①カルテ閲覧・患者面接から情報を収集し、個別栄養管理の必要な患者のスクリーニング、②身体計測値・臨床検査値、食事摂取状況などに基づく栄養アセスメント、③必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成と献立作成・調理実習、④提供した食事の摂取状況の把握、⑤栄養指導（栄養カウンセリング）、⑥栄養カルテの記入、⑦医療チーム（NST）・カンファレンスへの参加、⑧栄養ケアの効果判定と新たなプラン作成など一連の栄養マネジメント（病態別個別栄養管理）を学ぶ。 〔準備学修（授業前後の主体的な学修）〕 臨床栄養学臨地実習の配属病院の栄養管理の特徴について調べておく。 〔授業計画〕 病院ごとに作成 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ（校外）の前後に、大学内において、「病院の管理栄養士の実務」を予習・復習する。 1. 臨床栄養管理の流れ（食事オーダー・食事の種類） 2. 臨床栄養管理の流れ（栄養アセスメントの実際） 3. 臨床栄養管理の流れ（栄養ケアの実際） 4. チーム医療の実際（糖尿病） 5. チーム医療の実際（NST） 6. チーム医療の実際（緩和・嚥下・化学療法など） 7. 栄養指導の実際（個人指導） 8. 栄養指導の実際（集団指導） 3回生は、臨床栄養学実習Ⅱ（校外）の単位として、総合演習Ⅱ（4回生開講科目）の後期に指示された日に受講する。 〔成績評価方法〕 臨床栄養学臨地実習の評価（80％）・その他（レポートなど）（20％） 〔オフィスアワー（質問等の受付方法）〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書（ISBN）〕 臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名：藤原 政嘉 出版社：みらい（978-4-86015-330-4） 〔参考書（ISBN）〕 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編・疾患別編 著者名：本田 佳子 出版社：羊土社（978-4-7581-0882-9、978-4-7581-0883-6） 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名：日本糖尿病協協会 出版社：文光堂（978-4-8306-6046-7）			

S81700 [HI4-004]

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ（校外）	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 病院の管理栄養士の業務を理解し実施できる。 [授業概要] 2週間の臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士の知識・技術・態度を習得する。 具体的には、各種疾患について、①カルテ閲覧・患者面接から情報を収集し、個別栄養管理の必要な患者のスクリーニング、②身体計測値・臨床検査値、食事摂取状況などに基づく栄養アセスメント、③必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成と献立作成・調理実習、④提供した食事の摂取状況の把握、⑤栄養指導（栄養カウンセリング）、⑥栄養カルテの記入、⑦医療チーム（NST）・カンファレンスへの参加、⑧栄養ケアの効果判定と新たなプラン作成など一連の栄養マネジメント（病態別個別栄養管理）を学ぶ。 [準備学修（授業前後の主体的な学修）] 臨床栄養学臨地実習の配属病院の栄養管理の特徴について調べておく。 [授業計画] 病院ごとに作成 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ（校外）の前後に、大学内において、「病院の管理栄養士の実務」を予習・復習する。 1. 臨床栄養管理の流れ（食事オーダー・食事の種類） 2. 臨床栄養管理の流れ（栄養アセスメントの実際） 3. 臨床栄養管理の流れ（栄養ケアの実際） 4. チーム医療の実際（糖尿病） 5. チーム医療の実際（NST） 6. チーム医療の実際（緩和・嚥下・化学療法など） 7. 栄養指導の実際（個人指導） 8. 栄養指導の実際（集団指導） 3回生は、臨床栄養学実習Ⅱ（校外）の単位として、総合演習Ⅱ（4回生開講科目）の後期に指示された日に受講する。 [成績評価方法] 臨床栄養学臨地実習の評価（80％）・その他（レポートなど）（20％） [オフィスアワー（質問等の受付方法）] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書（ISBN）] 臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名：藤原 政嘉 出版社：みらい（978-4-86015-330-4） [参考書（ISBN）] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編・疾患別編 著者名：本田 佳子 出版社：羊土社（978-4-7581-0882-9、978-4-7581-0883-6） 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名：日本糖尿病協協会 出版社：文光堂（978-4-8306-6046-7）			

S81710 [HI4-005]

科目名	臨床栄養学実習Ⅲ(校外)	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] 病院の管理栄養士の業務を理解し実施できる。 [授業概要] 3週間の臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士の知識・技術・態度を習得する。 具体的には、各種疾患について、①カルテ閲覧・患者面接から情報を収集し、個別栄養管理の必要な患者のスクリーニング、②身体計測値・臨床検査値、食事摂取状況などに基づく栄養アセスメント、③必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成と献立作成・調理実習、④提供した食事の摂取状況の把握、⑤栄養指導(栄養カウンセリング)、⑥栄養カルテの記入、⑦医療チーム(NST)・カンファレンスへの参加、⑧栄養ケアの効果判定と新たなプラン作成など一連の栄養マネジメント(病態別個別栄養管理)を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養学臨地実習の配属病院の栄養管理の特徴について調べておく。 [授業計画] 病院ごとに作成 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ(校外)の前後に、大学内において、「病院の管理栄養士の実務」を予習・復習する。 1. 臨床栄養管理の流れ(食事オーダー・食事の種類) 2. 臨床栄養管理の流れ(栄養アセスメントの実際) 3. 臨床栄養管理の流れ(栄養ケアの実際) 4. チーム医療の実際(糖尿病) 5. チーム医療の実際(NST) 6. チーム医療の実際(緩和・嚥下・化学療法など) 7. 栄養指導の実際(個人指導) 8. 栄養指導の実際(集団指導) 3回生は、臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の単位として、総合演習Ⅱ(4回生開講科目)の後期に指示された日に受講する。 [成績評価方法] 臨床栄養学臨地実習の評価(80%)・その他(レポートなど)(20%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名:藤原 政嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4) [参考書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編・疾患別編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社 (978-4-7581-0882-9、978-4-7581-0883-6) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協会 出版社:文光堂 (978-4-8306-6046-7)			

S83010 [HI4-006]

科目名	臨床栄養活動論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優、市橋 きくみ		
[到達目標] 臨床栄養管理の考え方、基本的手法を修得する。 [授業概要] 疾病者の病態や栄養状態を評価・判定し適切な栄養管理を行う為に必要な考え方を学ぶ。各種疾患について栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン作成、モニタリング、評価など管理栄養士の基本的な臨床栄養活動を理解する。代表的な疾患に関して、症例を用いて具体的な栄養治療を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養活動論を学ぶにあたって、知識・考え方の基礎となる専門基礎分野科目「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や専門分野科目である「基礎栄養学」、「応用栄養学」等々を復習しておくこと。臨床栄養学I,IIの内容は本講において使用するもので、確実に理解していることが必須である。 [授業計画] 1. 医療と臨床栄養(1):医療職に必要な職業倫理・チーム医療・患者心理・問診の実際(市橋) 2. 医療と臨床栄養(2):診察記録について:POSシステムーSOAPについて(市橋) 3. 医療と臨床栄養(3):代謝疾患(1)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 4. 医療と臨床栄養(4):代謝疾患(2)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 5. 医療と臨床栄養(5):腎臓疾患の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 6. 医療と臨床栄養(6):脂質異常症食事記録と、聞き取り調査(市橋) 7. 福祉・介護と臨床栄養:在宅ケア、介護保健制度における基本食事サービス(学外講師・竹中) 8. 健康増進関連機器、要介護者等に対する介助機器・栄養アセスメントについて(学外講師・竹中) 9. 症例検討:代謝疾患(1)(竹中) 10. 症例検討:代謝疾患(2)(竹中) 11. 症例検討:腎臓疾患(1)(竹中) 12. 症例検討:腎臓疾患(2)(竹中) 13. 症例検討:脂質異常症(1)(竹中) 14. 症例検討:脂質異常症(2)(竹中) 15. 症例検討:その他(竹中、市橋) [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 糖尿病治療ガイド 最新版 著者名:日本糖尿病学会 出版社:文光堂 (978-4-8306-1389-0 C3047) 動脈硬化性疾患予防ガイドライン 2017年版 著者名:日本動脈硬化学会 (978-4-907130-04-6) エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人他 出版社:医歯薬出版株式会社 (不明) [参考書(ISBN)] 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版 著者名:本田佳子ら 出版社:羊土社 (978-4-7581-0883-6)			

S81340 [HB4-001]

科目名	臨床栄養活動論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優、市橋 きくみ		
[到達目標] 臨床栄養管理の考え方、基本的手法を修得する。 [授業概要] 疾病者の病態や栄養状態を評価・判定し適切な栄養管理を行う為に必要な考え方を学ぶ。各種疾患について栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン作成、モニタリング、評価など管理栄養士の基本的な臨床栄養活動を理解する。代表的な疾患に関して、症例を用いて具体的な栄養治療を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養活動論を学ぶにあたって、知識・考え方の基礎となる専門基礎分野科目「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や専門分野科目である「基礎栄養学」、「応用栄養学」等々を復習しておくこと。臨床栄養学I,IIの内容は本講において使用するもので、確実に理解していることが必須である。 [授業計画] 1. 医療と臨床栄養(1):医療職に必要な職業倫理・チーム医療・患者心理・問診の実際(市橋) 2. 医療と臨床栄養(2):診察記録について:POSシステムーSOAPについて(市橋) 3. 医療と臨床栄養(3):代謝疾患(1)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 4. 医療と臨床栄養(4):代謝疾患(2)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 5. 医療と臨床栄養(5):腎臓疾患の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 6. 医療と臨床栄養(6):脂質異常症食事記録と、聞き取り調査(市橋) 7. 福祉・介護と臨床栄養:在宅ケア、介護保健制度における基本食事サービス(学外講師・竹中) 8. 健康増進関連機器、要介護者等に対する介助機器・栄養アセスメントについて(学外講師・竹中) 9. 症例検討:代謝疾患(1)(竹中) 10. 症例検討:代謝疾患(2)(竹中) 11. 症例検討:腎臓疾患(1)(竹中) 12. 症例検討:腎臓疾患(2)(竹中) 13. 症例検討:脂質異常症(1)(竹中) 14. 症例検討:脂質異常症(2)(竹中) 15. 症例検討:その他(竹中、市橋) [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 糖尿病治療ガイド 最新版 著者名:日本糖尿病学会 出版社:文光堂 (978-4-8306-1389-0 C3047) 動脈硬化性疾患予防ガイドライン 2017年版 著者名:日本動脈硬化学会 (978-4-907130-04-6) エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人他 出版社:医歯薬出版株式会社 (不明) [参考書(ISBN)] 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版 著者名:本田佳子ら 出版社:羊土社 (978-4-7581-0883-6)			

S81341 [HB4-001]

科目名	臨床栄養活動論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優、市橋 きくみ		
[到達目標] 臨床栄養管理の考え方、基本的手法を修得する。 [授業概要] 疾病者の病態や栄養状態を評価・判定し適切な栄養管理を行う為に必要な考え方を学ぶ。各種疾患について栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン作成、モニタリング、評価など管理栄養士の基本的な臨床栄養活動を理解する。代表的な疾患に関して、症例を用いて具体的な栄養治療を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養活動論を学ぶにあたって、知識・考え方の基礎となる専門基礎分野科目「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や専門分野科目である「基礎栄養学」、「応用栄養学」等々を復習しておくこと。臨床栄養学I,IIの内容は本講において使用するので、確実に理解していることが必須である。 [授業計画] 1. 医療と臨床栄養(1):医療職に必要な職業倫理・チーム医療・患者心理・問診の実際(市橋) 2. 医療と臨床栄養(2):診察記録について:POSシステムーSOAPについて(市橋) 3. 医療と臨床栄養(3):代謝疾患(1)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 4. 医療と臨床栄養(4):代謝疾患(2)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 5. 医療と臨床栄養(5):腎臓疾患の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 6. 医療と臨床栄養(6):脂質異常症食事記録と、聞き取り調査(市橋) 7. 福祉・介護と臨床栄養:在宅ケア、介護保健制度における基本食事サービス(学外講師・竹中) 8. 健康増進関連機器、要介護者等に対する介助機器・栄養アセスメントについて(学外講師・竹中) 9. 症例検討:代謝疾患(1)(竹中) 10. 症例検討:代謝疾患(2)(竹中) 11. 症例検討:腎臓疾患(1)(竹中) 12. 症例検討:腎臓疾患(2)(竹中) 13. 症例検討:脂質異常症(1)(竹中) 14. 症例検討:脂質異常症(2)(竹中) 15. 症例検討:その他(竹中、市橋) [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 糖尿病治療ガイド 最新版 著者名:日本糖尿病学会 出版社:文光堂 (978-4-8306-1389-0 C3047) 動脈硬化性疾患予防ガイドライン 2017年版 著者名:日本動脈硬化学会 (978-4-907130-04-6) エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人他 出版社:医歯薬出版株式会社 (不明) [参考書(ISBN)] 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版 著者名:本田佳子ら 出版社:羊土社 (978-4-7581-0883-6)			

S81342 [HB4-001]

科目名	臨床栄養活動論	前期	2 単位
サブタイトル			
担当者	竹中 優、市橋 きくみ		
[到達目標] 臨床栄養管理の考え方、基本的手法を修得する。 [授業概要] 疾病者の病態や栄養状態を評価・判定し適切な栄養管理を行う為に必要な考え方を学ぶ。各種疾患について栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン作成、モニタリング、評価など管理栄養士の基本的な臨床栄養活動を理解する。代表的な疾患に関して、症例を用いて具体的な栄養治療を学ぶ。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養活動論を学ぶにあたって、知識・考え方の基礎となる専門基礎分野科目「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」や専門分野科目である「基礎栄養学」、「応用栄養学」等々を復習しておくこと。臨床栄養学I,IIの内容は本講において使用するもので、確実に理解していることが必須である。 [授業計画] 1. 医療と臨床栄養(1):医療職に必要な職業倫理・チーム医療・患者心理・問診の実際(市橋) 2. 医療と臨床栄養(2):診察記録について:POSシステムーSOAPについて(市橋) 3. 医療と臨床栄養(3):代謝疾患(1)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 4. 医療と臨床栄養(4):代謝疾患(2)の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 5. 医療と臨床栄養(5):腎臓疾患の食事記録と、聞き取り調査(市橋) 6. 医療と臨床栄養(6):脂質異常症食事記録と、聞き取り調査(市橋) 7. 福祉・介護と臨床栄養:在宅ケア、介護保健制度における基本食事サービス(学外講師・竹中) 8. 健康増進関連機器、要介護者等に対する介助機器・栄養アセスメントについて(学外講師・竹中) 9. 症例検討:代謝疾患(1)(竹中) 10. 症例検討:代謝疾患(2)(竹中) 11. 症例検討:腎臓疾患(1)(竹中) 12. 症例検討:腎臓疾患(2)(竹中) 13. 症例検討:脂質異常症(1)(竹中) 14. 症例検討:脂質異常症(2)(竹中) 15. 症例検討:その他(竹中、市橋) [成績評価方法] 試験 [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] 糖尿病治療ガイド 最新版 著者名:日本糖尿病学会 出版社:文光堂 (978-4-8306-1389-0 C3047) 動脈硬化性疾患予防ガイドライン 2017年版 著者名:日本動脈硬化学会 (978-4-907130-04-6) エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人他 出版社:医歯薬出版株式会社 [参考書(ISBN)] 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版 著者名:本田佳子ら 出版社:羊土社 (978-4-7581-0883-6)			

S81343 [HB4-001]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
〔到達目標〕 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。 〔授業概要〕 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。6・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。4回目から食品成分表を持参する。 〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。 〔授業計画〕 1.オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2.栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 5. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 6. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 7. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 8. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 9. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 10.摂食・嚥下障害食 献立作成 11.感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12.摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ 〔成績評価方法〕 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%) 〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 〔教科書(ISBN)〕 なし 〔参考書(ISBN)〕 エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田佳子 出版社:羊土社			

S81350 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。 [授業概要] 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。6・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。4回目から食品成分表を持参する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。 [授業計画] 1.オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2.栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 5. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 6. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 7. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 8. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 9. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 10.摂食・嚥下障害食 献立作成 11.感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12.摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ [成績評価方法] 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81351 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。 [授業概要] 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。6・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。4回目から食品成分表を持参する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。 [授業計画] 1.オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2.栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 5. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 6. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 7. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 8. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 9. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 10.摂食・嚥下障害食 献立作成 11.感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12.摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ [成績評価方法] 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81352 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。 [授業概要] 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。6・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。4回目から食品成分表を持参する。 [準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。 [授業計画] 1.オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2.栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 5. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 6. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 7. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 8. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 9. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 10.摂食・嚥下障害食 献立作成 11.感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12.摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ [成績評価方法] 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%) [オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。 [教科書(ISBN)] なし [参考書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81353 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
〔到達目標〕 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。			
〔授業概要〕 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。9・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。7回目から食品成分表を持参する。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。			
〔授業計画〕 1. オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2. 栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 5. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 6. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 7. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 8. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 9. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 10. 摂食・嚥下障害食 献立作成 11. 感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12. 摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ			
〔成績評価方法〕 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 なし			
〔参考書(ISBN)〕 エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版 (978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81354 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
〔到達目標〕 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。			
〔授業概要〕 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。9・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。7回目から食品成分表を持参する。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。			
〔授業計画〕 1. オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2. 栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 5. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 6. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 7. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 8. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 9. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 10. 摂食・嚥下障害食 献立作成 11. 感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12. 摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ			
〔成績評価方法〕 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 なし			
〔参考書(ISBN)〕 エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版(978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81355 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
〔到達目標〕 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。			
〔授業概要〕 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。9・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。7回目から食品成分表を持参する。			
〔準備学修(授業前後の主体的な学修)〕 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。			
〔授業計画〕 1. オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2. 栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 5. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 6. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 7. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 8. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 9. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 10. 摂食・嚥下障害食 献立作成 11. 感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12. 摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ			
〔成績評価方法〕 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%)			
〔オフィスアワー(質問等の受付方法)〕 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
〔教科書(ISBN)〕 なし			
〔参考書(ISBN)〕 エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版(978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81356 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅰ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	辻 秀美		
[到達目標] 臨床の現場において、治療上、栄養・食事療法が重要となる様々な疾患について、チーム医療の一員として、臨床栄養管理・栄養指導が実践できるようになることを目標とする。			
[授業概要] 栄養障害・神経疾患・呼吸器疾患などの症例を通して、栄養アセスメントの具体的な方法・栄養ケアプランの立て方を学び、それらをもとに各疾患に対応する献立作成を目指す。 ※電卓を持参すること。9・12回目は、実習着(上着、ズボン、帽子)を持参。7回目から食品成分表を持参する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床医学概論、臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養活動論および関連科目について復習し、理解を深めておくこと。			
[授業計画] 1. オリエンテーション、管理栄養士としてのマナー・電子カルテ・医療面接について 2. 栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント(身体計測等)、栄養ケアマネージメントの実施方法 3. 栄養ケアマネージメントの概要、栄養管理計画書 4. 周術期患者(輸液管理・経腸栄養管理・身体障害も含む)の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 5. 高齢期、褥瘡の栄養ケアマネージメント 6. 摂食・嚥下障害食講義 固形化剤について 7. 周術期の栄養管理の実際(献立作成) 8. 消化器疾患を中心としたアセスメント(栄養剤を併用した食事計画) 9. 周術期の栄養管理の実際(調理実習) 10. 摂食・嚥下障害食 献立作成 11. 感染症・がんの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 12. 摂食・嚥下障害食(調理実習) 13. 呼吸器疾患、血液造血系疾患の栄養アセスメントと栄養ケアプラン 14. 免疫・アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケアプラン 15. まとめ			
[成績評価方法] 受講態度(15%)、実習課題(15%)および試験(70%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] なし			
[参考書(ISBN)] エッセンシャル臨床栄養学 著者名:佐藤 和人 出版社:医歯薬出版(978-4-263-70670-1) 食品成分表 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社			

S81357 [HB4-002]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅱ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] チーム医療の一員として臨床栄養管理・栄養指導が実施できる			
[授業概要] 治療上、栄養・食事療法が重要となる疾患について、その病態や栄養状態の特徴を理解し、栄養ケアマネジメント技術を修得するための授業である。 代謝・内分泌、動脈硬化、腎、肝・胆・膵疾患の症例を想定し、 ① 必要栄養量・栄養補給方法・食事形態などの栄養ケアプランを立てる。 ② 「栄養管理システム」を用い、栄養ケアプランに沿った献立を作成する。 ③ 作成した献立について、病院における患者や調理師を想定し、栄養食事指導および調理指導を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各種疾患の病態を理解し、食事調査結果と合わせて栄養アセスメントを行い、栄養ケアプラン(必要栄養量・栄養補給方法・食事形態・栄養教育など)の作成・献立作成などを行うための手順を理解しておく。			
[授業計画] 1. 病院管理栄養士の業務・栄養食事指導の概要 2. 2型糖尿病の栄養食事指導実習(糖尿病食品交換表の使い方含む) 3. 1型糖尿病とカーボカウントについて 4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成 5. 糖尿病食調理実習 6. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養食事指導実習 7. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養ケアプラン作成・献立作成 8. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの治療食調理実習 9. 腎疾患(透析含む)の栄養食事指導実習 10. 腎疾患(透析含む)の栄養ケアプラン作成・献立作成 11. 腎臓病食(透析含む)の調理実習 12. 肝・胆・膵疾患の栄養食事指導実習 13. 肝・胆・膵疾患の栄養ケアプラン作成・献立作成 14. 肝・胆・膵疾患 の調理実習 15. 学習のまとめ 16. 試験			
[成績評価方法] 試験(60%)、授業態度、レポートなど(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学・疾患別編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0883-6) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協協会 出版社:文光堂(978-4-8306-6046-7) 食物と栄養学基礎シリーズ9栄養教育論 著者名:吉田 勉 出版社:学文社(978-4-7620-2723-9)			
[参考書(ISBN)] 実践 臨床栄養学実習 ー栄養食事療法と献立の展開ー 著者名:長浜 幸子 出版社:第一出版(978-4-8041-1337-1) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0882-9)			

S81360 [HB4-003]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅱ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] チーム医療の一員として臨床栄養管理・栄養指導が実施できる			
[授業概要] 治療上、栄養・食事療法が重要となる疾患について、その病態や栄養状態の特徴を理解し、栄養ケアマネジメント技術を修得するための授業である。 代謝・内分泌、動脈硬化、腎、肝・胆・膵疾患の症例を想定し、 ① 必要栄養量・栄養補給方法・食事形態などの栄養ケアプランを立てる。 ② 「栄養管理システム」を用い、栄養ケアプランに沿った献立を作成する。 ③ 作成した献立について、病院における患者や調理師を想定し、栄養食事指導および調理指導を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各種疾患の病態を理解し、食事調査結果と合わせて栄養アセスメントを行い、栄養ケアプラン(必要栄養量・栄養補給方法・食事形態・栄養教育など)の作成・献立作成などを行うための手順を理解しておく。			
[授業計画] 1. 病院管理栄養士の業務・栄養食事指導の概要 2. 2型糖尿病の栄養食事指導実習(糖尿病食品交換表の使い方含む) 3. 1型糖尿病とカーボカウントについて 4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成 5. 糖尿病食調理実習 6. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養食事指導実習 7. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養ケアプラン作成・献立作成 8. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの治療食調理実習 9. 腎疾患(透析含む)の栄養食事指導実習 10. 腎疾患(透析含む)の栄養ケアプラン作成・献立作成 11. 腎臓病食(透析含む)の調理実習 12. 肝・胆・膵疾患の栄養食事指導実習 13. 肝・胆・膵疾患の栄養ケアプラン作成・献立作成 14. 肝・胆・膵疾患 の調理実習 15. 学習のまとめ 16. 試験			
[成績評価方法] 試験(60%)、授業態度、レポートなど(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学・疾患別編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0883-6) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協協会 出版社:文光堂(978-4-8306-6046-7) 食物と栄養学基礎シリーズ9栄養教育論 著者名:吉田 勉 出版社:学文社(978-4-7620-2723-9)			
[参考書(ISBN)] 実践 臨床栄養学実習 ー栄養食事療法と献立の展開ー 著者名:長浜 幸子 出版社:第一出版(978-4-8041-1337-1) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0882-9)			

S81361 [HB4-003]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅱ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] チーム医療の一員として臨床栄養管理・栄養指導が実施できる			
[授業概要] 治療上、栄養・食事療法が重要となる疾患について、その病態や栄養状態の特徴を理解し、栄養ケアマネジメント技術を修得するための授業である。 代謝・内分泌、動脈硬化、腎、肝・胆・膵疾患の症例を想定し、 ① 必要栄養量・栄養補給方法・食事形態などの栄養ケアプランを立てる。 ② 「栄養管理システム」を用い、栄養ケアプランに沿った献立を作成する。 ③ 作成した献立について、病院における患者や調理師を想定し、栄養食事指導および調理指導を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各種疾患の病態を理解し、食事調査結果と合わせて栄養アセスメントを行い、栄養ケアプラン(必要栄養量・栄養補給方法・食事形態・栄養教育など)の作成・献立作成などを行うための手順を理解しておく。			
[授業計画] 1. 病院管理栄養士の業務・栄養食事指導の概要 2. 2型糖尿病の栄養食事指導実習(糖尿病食品交換表の使い方含む) 3. 1型糖尿病とカーボカウントについて 4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成 5. 糖尿病食調理実習 6. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養食事指導実習 7. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養ケアプラン作成・献立作成 8. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの治療食調理実習 9. 腎疾患(透析含む)の栄養食事指導実習 10. 腎疾患(透析含む)の栄養ケアプラン作成・献立作成 11. 腎臓病食(透析含む)の調理実習 12. 肝・胆・膵疾患の栄養食事指導実習 13. 肝・胆・膵疾患の栄養ケアプラン作成・献立作成 14. 肝・胆・膵疾患 の調理実習 15. 学習のまとめ 16. 試験			
[成績評価方法] 試験(60%)、授業態度、レポートなど(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学・疾患別編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0883-6) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協協会 出版社:文光堂(978-4-8306-6046-7) 食物と栄養学基礎シリーズ9栄養教育論 著者名:吉田 勉 出版社:学文社(978-4-7620-2723-9)			
[参考書(ISBN)] 実践 臨床栄養学実習 ー栄養食事療法と献立の展開ー 著者名:長浜 幸子 出版社:第一出版(978-4-8041-1337-1) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0882-9)			

S81362 [HB4-003]

科目名	臨床栄養管理学実習Ⅱ	前期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝		
[到達目標] チーム医療の一員として臨床栄養管理・栄養指導が実施できる			
[授業概要] 治療上、栄養・食事療法が重要となる疾患について、その病態や栄養状態の特徴を理解し、栄養ケアマネジメント技術を修得するための授業である。 代謝・内分泌、動脈硬化、腎、肝・胆・膵疾患の症例を想定し、 ① 必要栄養量・栄養補給方法・食事形態などの栄養ケアプランを立てる。 ② 「栄養管理システム」を用い、栄養ケアプランに沿った献立を作成する。 ③ 作成した献立について、病院における患者や調理師を想定し、栄養食事指導および調理指導を学習する。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 各種疾患の病態を理解し、食事調査結果と合わせて栄養アセスメントを行い、栄養ケアプラン(必要栄養量・栄養補給方法・食事形態・栄養教育など)の作成・献立作成などを行うための手順を理解しておく。			
[授業計画] 1. 病院管理栄養士の業務・栄養食事指導の概要 2. 2型糖尿病の栄養食事指導実習(糖尿病食品交換表の使い方含む) 3. 1型糖尿病とカーボカウントについて 4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成 5. 糖尿病食調理実習 6. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養食事指導実習 7. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの栄養ケアプラン作成・献立作成 8. 脂質異常症・メタボリックシンドロームの治療食調理実習 9. 腎疾患(透析含む)の栄養食事指導実習 10. 腎疾患(透析含む)の栄養ケアプラン作成・献立作成 11. 腎臓病食(透析含む)の調理実習 12. 肝・胆・膵疾患の栄養食事指導実習 13. 肝・胆・膵疾患の栄養ケアプラン作成・献立作成 14. 肝・胆・膵疾患 の調理実習 15. 学習のまとめ 16. 試験			
[成績評価方法] 試験(60%)、授業態度、レポートなど(40%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学・疾患別編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0883-6) 糖尿病食事療法のための食品交換表 著者名:日本糖尿病協協会 出版社:文光堂(978-4-8306-6046-7) 食物と栄養学基礎シリーズ9栄養教育論 著者名:吉田 勉 出版社:学文社(978-4-7620-2723-9)			
[参考書(ISBN)] 実践 臨床栄養学実習 ー栄養食事療法と献立の展開ー 著者名:長浜 幸子 出版社:第一出版(978-4-8041-1337-1) 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 著者名:本田 佳子 出版社:羊土社(978-4-7581-0882-9)			

S81363 [HB4-003]

科目名	臨地実習特別演習Ⅰ	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	橋本 加代、林 利恵子、清水 典子、狩野 百合子、田中 紀子、堀田 久子、山本 勇、竹中 優、田村 奈緒子、栗原 伸公、後藤 昌弘、佐藤 勝昌、小倉 嘉夫、高橋 孝子、置村 康彦、清水 扶美、木村 万里子、安田 敬子、榊原 美津枝、辻 秀美、宮本 有		
[到達目標] 事前指導では、実習先で行うべき課題の設定ができ、それに応じた学習ができるようにする。 事後指導では、実習で行った内容についての反省を行い、問題解決ができるようにする。			
[授業概要] 公衆栄養学・給食経営管理論の各臨地実習の教育内容の充実をはかるため、施設担当者により実施される科目である。各施設担当の教員が配属された学生に対して実習内容の事前・事後指導を行う。事前指導では、施設担当者が実習先担当者と密接に連絡をとりながら、課題作成の指導を行い、課題に基づく学習を徹底し実習に臨んでもらう。また、事後指導では実習終了後に実習内容についての反省と課題において発見された問題の解決をはかるよう指導する。実習施設担当教員が実習先と緊密な連携をとって実習内容の適正化、充実化を図るため、少人数の演習とする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨地実習の目標を明確にし、課題について事前学習すること。 特に実習先の特徴を把握すること。			
[授業計画] 1. 公衆栄養学臨地実習を受けるにあたって《公衆栄養学》 2. 施設からの連絡事項と事前学習《公衆栄養学》 3. 実習目標の設定と取り組み、抱負《公衆栄養学》 4. 保健所・保健センターの業務《公衆栄養学》 5. わが国の栄養政策、栄養問題の現状と課題《公衆栄養学》 6. 経営管理実習を受けるにあたって《給食経営管理論》 7. 実習施設先の衛生・施設設備管理についての事前学習《給食経営管理論》 8. 対象者ごとの栄養管理についての事前学習《給食経営管理論》 9. 各特定給食施設の位置付けと特徴についての事前学習《給食経営管理論》 10. 臨地実習の評価・反省 11. 臨地実習(各施設別)を終えての報告 12. 臨地実習(各施設別)での体験、感想のまとめ 13. 施設別臨地実習についての反省と課題 14. 実習記録の確認 15. まとめ 授業は、各臨地実習日程に準じた集中講義とする。			
[成績評価方法] 臨地実習の評価(80%)、平常点(課題への取り組み等)(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名:藤原政喜ほか 出版社:みらい (978-4-86015-330-4)			
[参考書(ISBN)] なし			

S82150 [HI3-026]

科目名	臨地実習特別演習Ⅱ	前期～後期	1 単位
サブタイトル			
担当者	榊原 美津枝、林 利恵子、清水 典子、狩野 百合子、田中 紀子、堀田 久子、山本 勇、竹中 優、田村 奈緒子、栗原 伸公、後藤 昌弘、佐藤 勝昌、小倉 嘉夫、橋本 加代、高橋 孝子、置村 康彦、清水 扶美、木村 万里子、安田 敬子、辻 秀美、宮本 有		
[到達目標] 臨床栄養学実習(校外)の事前指導では、臨地実習での課題の設定ができ、それに応じた学習ができるようになる。 臨床栄養学実習(校外)の事後指導では、臨地実習の反省を行い、問題解決ができるようにする。			
[授業概要] 臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の充実をはかるため、実施される科目である。各病院担当教員が配属された学生に対して臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の事前・事後の指導を行う。事前指導としては、各病院担当教員が実習先管理栄養士と密接に連絡をとりながら、課題作成の指導を行い、課題に基づく学習を徹底し臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の実習に臨む。また、事後指導では臨床栄養学実習Ⅱ(校外)の実習終了後に実習内容についての反省と発見された問題の解決をはかるよう指導する。病院担当教員が実習先と緊密な連携をとって実習内容の適正化、充実化を図るため、少人数の演習とする。			
[準備学修(授業前後の主体的な学修)] 臨床栄養学臨地実習の配属病院の栄養管理の特徴について調べて課題を作成しておく。また、病院から課題についてレポートを作成しておく。			
[授業計画] 1. 各病院における臨床栄養管理の実際 2. 各病院におけるNSTの実際 3. 各病院における栄養指導の実際 4. 各病院における給食経営管理の実際 5. 各病院における臨床栄養学実習① 6. 各病院における臨床栄養学実習② 7. 各病院の課題についての検討を発表① 8. 各病院の課題についての検討を発表② 9. 自己の課題についての検討を発表① 10. 自己の課題についての検討を発表② 11. 病院の課題のまとめを発表① 12. 病院の課題のまとめを発表② 13. 自己の課題のまとめを発表① 14. 自己の課題のまとめを発表② 15. 授業は、臨地実習日程に準じた集中講義とする。			
[成績評価方法] 臨床栄養学臨地実習の評価(80%)、その他(課題など)(20%)			
[オフィスアワー(質問等の受付方法)] 詳細は、KISSシステムにて確認して下さい。			
[教科書(ISBN)] 臨地実習・校外実習ハンドブック 著者名:藤原 政嘉 出版社:みらい (978-4-86015-330-4)			
[参考書(ISBN)] なし			

S82160 [HI4-008]