

別記様式第2号（その1の1）

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄								備考
計画の区分	研究科の設置								
フリガナ設置者	ガッコウコノシラ ヌキョウガクエン 学校法人 行吉学園								
フリガナ大学の名称	コウベンヨウダガクダガクケン 神戸女子大学大学院 (Kobe Women's University Graduate School)								
大学本部の位置	兵庫県神戸市須磨区東須磨青山2番1号								
大学の目的	本大学院は、本学の建学精神に基づき、専門的な学術の理論及び応用を教授研究し、その深奥を究めて、文化の向上進展に寄与することを目的とする。								
新設学部等の目的	人間栄養学の見地から、健康維持・健康増進・介護予防などための「食（栄養）」のあり方について、研究・教育する。なお、「運動（スポーツ）」、「食生活」や「福祉」的要素も含めて行う。主として健康人（小児・成人・妊産婦・高齢者・アスリートなど）を対象とした実践的能力をもつ人材、あるいは研究のできる人材を輩出する。また、日本国内のみならず、広く国際社会において、人生を楽しむために必要な「食および食に関わる要素」について、栄養学をベースにした理論と実践（実験・調査）の両面から、人々の健康長寿に貢献できる専門的職業人を養成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	健康栄養学研究科 〔Graduate School of Science of Health and Nutrition〕 健康栄養学専攻 修士課程 〔Master's Course of Science of Health and Nutrition〕	年	人	年次 人	人	修士（健康栄養学）	平成28年4月 第1年次	兵庫県神戸市中央区港島中町4丁目7番2号	
	計	2	4	—	8				
同一設置者内における変更状況（定員の移行、名称の変更等）	該当なし								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻 （修士課程）	講義	演習	実験・実習	計	30 単位			
の教員組織概要	学部等の名称			専任教員等					兼任教員等
	新設	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻（修士課程）	教授	准教授	講師	助教	計	助手	人
			人	人	人	人	人	人	人
分	計	5 (5)	2 (2)	0 (0)	1 (1)	8 (8)	0 (0)	5 (3)	
			5 (5)	2 (2)	0 (0)	1 (1)	8 (8)	0 (0)	— (—)

教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計		助手
既設	家政学研究科	食物栄養学専攻 (博士前期課程)	12 (12)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	0 (0)
		食物栄養学専攻 (博士後期課程)	12 (12)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	0 (0)
		生活造形学専攻 (博士前期課程)	6 (6)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	0 (0)
		生活造形学専攻 (博士後期課程)	6 (6)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	0 (0)	0 (0)
	文学研究科	日本文学専攻 (博士前期課程)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	0 (0)
		日本文学専攻 (博士後期課程)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	0 (0)
		英文学専攻 (博士前期課程)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	2 (2)
		英文学専攻 (博士後期課程)	4 (4)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	0 (0)	2 (2)
		日本史学専攻 (博士前期課程)	6 (6)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	1 (1)
		日本史学専攻 (博士後期課程)	6 (6)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	0 (0)	1 (1)
		教育学専攻 (博士前期課程)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	0 (0)
		教育学専攻 (博士後期課程)	5 (5)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	0 (0)
		計	37 (37)	8 (8)	0 (0)	0 (0)	45 (45)	0 (0)	—
合計	42 (42)	10 (10)	0 (0)	1 (1)	53 (53)	0 (0)	—		
教員以外の職員の概要	職種		専任	兼任	計				
	事務職員		59 (59)	46 (46)	105 (105)				
	技術職員		3 (3)	13 (13)	16 (16)				
	図書館専門職員		3 (3)	9 (9)	12 (12)				
	その他の職員		1 (1)	20 (20)	21 (21)				
	計		66 (66)	88 (88)	154 (154)				
校地等	区分	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計				
	校舎敷地	60,601.00㎡	4,174.00㎡	17,849.56㎡	82,624.56㎡	神戸女子短期大学(必要面積7,200㎡)と共用			
	運動場用地	9,999.00㎡	0.00㎡	6,675.28㎡	16,674.28㎡				
	小計	70,600.00㎡	4,174.00㎡	24,524.84㎡	99,298.84㎡				
	その他	75,023.61㎡	0.00㎡	0.00㎡	75,023.61㎡				
合計	145,623.61㎡	4,174.00㎡	24,524.84㎡	174,322.45㎡					
校舎	専用	共用	共用する他の学校等の専用	計	神戸女子短期大学(必要面積5,900㎡)と共用				
	45,933.72㎡ (45,933.72㎡)	7,085.46㎡ (7,085.46㎡)	24,002.42㎡ (24,002.42㎡)	77,021.60㎡ (77,021.60㎡)					
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	大学全体			
	43室	21室	39室	6室 (補助職員0人)	2室 (補助職員1人)				

専任教員研究室		新設学部等の名称			室数				
		健康栄養学研究科 健康栄養学専攻			8			室	
図書・設備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	学部単位での 特定不能なため、 大学全体の数	
	健康栄養学研究科 健康栄養学専攻 (修士課程)	275,000 [56,000] (271,367 [55,463])	5,200 [2,650] (5,052 [2,584])	2,133 [2,130] (2,133 [2,130])	2,600 (2,400)	6,143 (6,143)	19 (10)		
	計	275,000 [56,000] (271,367 [55,463])	5,200 [2,650] (5,052 [2,584])	2,133 [2,130] (2,133 [2,130])	2,600 (2,400)	6,143 (6,143)	19 (10)		
図書館		面積		閲覧座席数	収納可能冊数			神戸女子短期 大学と共用 (ポートアイランド キャンパス)	
		1,967.78㎡		313席	110,000冊				
体育館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要					
		2,334.04㎡		テニスコート3面					
経費の見積り 及び維持方法 の概要	区分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	研究科単位での 算出不能なため、 学部との合計 図書購入費につ いては、電子 ジャーナル、 データベース、 その他の経費 (運用コストを 含む)を含む
	教員1人当り研究費等		350千円	350千円	—	—	—	—	
	共同研究費等		7,050千円	7,050千円	—	—	—	—	
	図書購入費	1,480千円	1,000千円	1,000千円	—	—	—	—	
	設備購入費	4,000千円	2,000千円	2,000千円	—	—	—	—	
学生1人当り 納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次			
	730千円	530千円	—千円	—千円	—千円	—千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常費補助金、資産運用収入、雑収入等						
大学の名称		神戸女子大学大学院							
既設 大学等 の 状 況	学部等の名称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所在地
	家政学研究科 (博士前期課程)	年	人	年次 人	人		倍		
	食物栄養学専攻	2	8	—	16	修士 (食物栄養学)	0.68	昭和59年度	兵庫県神戸市須磨区 東須磨青山2番1号
	生活造形学専攻	2	6	—	12	修士 (生活造形学)	0.25	平成7年度	
	(博士後期課程)								
	食物栄養学専攻	3	2	—	6	博士 (食物栄養学)	0.16	平成元年度	
	生活造形学専攻	3	2	—	6	博士 (生活造形学)	0.16	平成9年度	
	文学研究科 (博士前期課程)								
	日本文学専攻	2	4	—	8	修士 (日本文学)	0.12	昭和61年度	
	英文学専攻	2	4	—	8	修士 (英文学)	0.25	昭和61年度	
	日本史学専攻	2	4	—	8	修士 (日本史学)	0.50	昭和61年度	
	教育学専攻	2	4	—	8	修士 (教育学)	0.25	昭和62年度	
	(博士後期課程)								
日本文学専攻	3	2	—	6	博士 (日本文学)	0.00	平成5年度		
英文学専攻	3	2	—	6	博士 (英文学)	0.00	平成4年度		
日本史学専攻	3	2	—	6	博士 (日本史学)	0.00	平成3年度		
教育学専攻	3	2	—	6	博士 (教育学)	0.16	平成元年度		

既設大学等の状況	大学の名称	神戸女子大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
	文学部						1.08		
	日本語日本文学科	4	60	—	240	学士 (日本語日本文学)	0.99	平成18年度	兵庫県神戸市須磨区東須磨青山2番1号
	英語英米文学科	4	60	—	240	学士 (英語英米文学)	1.01	平成18年度	
	神戸国際教養学科	4	40	—	160	学士 (国際教養学)	1.22	平成18年度	
	史学科	4	60	—	240	学士 (歴史学)	1.04	昭和44年度	
	教育学科	4	165	—	660	学士 (教育学)	1.12	昭和44年度	
	健康福祉学部						1.03		
	社会福祉学科	4	80	—	320	学士 (社会福祉学)	0.93	平成18年度	兵庫県神戸市中央区港島中町4丁目7番2号
	健康スポーツ栄養学科	4	60	—	240	学士 (栄養学)	1.17	平成21年度	
	家政学部						1.08		
	家政学科	4	80	—	320	学士 (家政学)	1.17	昭和41年度	兵庫県神戸市須磨区東須磨青山2番1号
	管理栄養士養成課程	4	140	3年次20	600	学士 (栄養学)	1.03	昭和43年度	
看護学部						1.07			
看護学科	4	80	—	80	学士 (看護学)	1.07	平成27年度	兵庫県神戸市中央区港島中町4丁目7番2号	
大学の名称	神戸女子短期大学								
学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
	年	人	年次人	人		倍			
総合生活学科	2	120	—	270	短期大学士 (総合生活学)	0.87	平成8年度	兵庫県神戸市中央区港島中町4丁目7番2号	
食物栄養学科	2	140	—	280	短期大学士 (食物栄養学)	0.91	平成8年度		
幼児教育学科	2	100	—	200	短期大学士 (幼児教育学)	1.05	昭和30年度		
附属施設の概要	名称：ハワイセミナーハウス 目的：国際交流の推進 所在地：1720 Young St.Honolulu 96826 Hawaii U.S.A 設置年月：平成元年6月14日 規模等：土地683.65㎡、建物1,074.50㎡							平成27年度入学定員減(30人)	

別記様式第2号（その2の1）

教 育 課 程 等 の 概 要															
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
基礎科目	健康栄養学概論	1前	2			○			5						兼1 オムニバス・共同（一部）
	栄養生理学・疫学特論	1後		2		○			1						
	食品機能・加工学特論	1後		2		○						1			
	分子栄養学特論	1前		2		○			1						
	食品学特論	1後		2		○									
小計（5科目）		—	2	8	0	—			5	0	0	1	0	兼2	—
専門科目	健康科学領域	健康科学特論	1後		2		○		1						兼1
		給食経営管理特論	1前		2		○			1					
		社会福祉特論	1前		2		○								
	食文化科学領域	栄養衛生学特論	2前		2		○			1					
		国際栄養学特論	1後		2		○				1				
		食生活特論	2前		2		○				1				
	実践栄養科学領域	スポーツ栄養学特論	1後		2		○						1		兼1
予防栄養学・医学特論		2前		2		○			1						
臨床栄養学・医学特論		1後		2		○			1						
小計（9科目）		—	0	18	0	—			3	2	0	1	0	兼2	—
専門演習科目	食品・臨床分析学演習	1後		1			○		1						兼2 集中 集中・共同
	運動・機能生理学フィールドワーク	1・2前		1			○		1						
	臨床栄養管理学フィールドワーク	1・2前		2			○		1						
	国際栄養フィールドワーク	1・2前		2			○		1	1					
	小計（4科目）		—	0	6	0	—			4	1	0	0	0	
研究科目	健康栄養学特別総合研究	1～2通	10				○		5	2		1			
	小計（1科目）		—	10	0	0	—			5	2	0	1	0	0
合計（19科目）		—	12	32	0	—			5	2	0	1	0	兼5	—
学位又は称号		修士（健康栄養学）			学位又は学科の分野				家政関係						
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
基礎科目から必修2単位を含む6単位以上、 専門科目から12単位以上、 専門演習科目から2単位以上、 研究科目の健康栄養学特別総合研究10単位、 合計30単位以上を修得し、かつ修士論文を提出し、その審査及び最終試験に合格しなければならない。								1 学年の学期区分			2期				
								1 学期の授業期間			15週				
								1 時限の授業時間			90分				

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要														
(家政学研究科食物栄養学専攻)														
授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
		必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
食品化学特論	1後		2		○			1						隔年
食品分析学特論	1前		2		○			1	1					隔年
食品加工学特論	1後		2		○			1						隔年
調理科学特論	1前		2		○			1						隔年
食品衛生学特論	1後		2		○			1						隔年
食品微生物学特論	1後		2		○			2						隔年
栄養学特論	1後		2		○			1						隔年
栄養化学特論	1後		2		○			1						隔年
生化学特論Ⅰ	1前		2		○				1					隔年
生化学特論Ⅱ	1前		2		○			1						隔年
生物化学特論	1前		2		○			1						隔年
生物統計学特論	1前		2		○			1						隔年
栄養生理学特論Ⅰ	1前		2		○			1						隔年
栄養生理学特論Ⅱ	1前		2		○			1						隔年
臨床栄養学特論Ⅰ	1後		2		○			1						隔年
臨床栄養学特論Ⅱ	1後		2		○									隔年
臨床栄養管理学特論	1後		2		○									隔年
病態栄養学特論	1後		2		○			1						隔年
食品化学演習a	1前		2			○		1						
食品化学演習b	1後		2			○		1						
食品分析学演習a	1前		2			○			1					
食品分析学演習b	1後		2			○			1					
食品加工学演習a	1前		2			○		1						
食品加工学演習b	1後		2			○		1						
調理科学演習a	1前		2			○		1						
調理科学演習b	1後		2			○		1						
食品衛生学演習a	1前		2			○		1						
食品衛生学演習b	1後		2			○		1						
食品微生物学演習a	1前		2			○		2						
食品微生物学演習b	1後		2			○		2						
栄養学演習a	1前		2			○		1						
栄養学演習b	1後		2			○		1						
栄養化学演習a	1前		2			○		1						
栄養化学演習b	1後		2			○		1						

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要														
(家政学研究科食物栄養学専攻)														
授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
		必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
生化学演習Ⅰa	1前		2			○			1					
生化学演習Ⅰb	1後		2			○			1					
生化学演習Ⅱa	1前		2			○		1						
生化学演習Ⅱb	1後		2			○		1						
生物化学演習a	1前		2			○		1						
生物化学演習b	1後		2			○		1						
栄養生理学演習Ⅰa	1前		2			○		1						
栄養生理学演習Ⅰb	1後		2			○		1						
栄養生理学演習Ⅱa	1前		2			○		1						
栄養生理学演習Ⅱb	1後		2			○		1						
臨床栄養学演習Ⅰa	1前		2			○		1						
臨床栄養学演習Ⅰb	1後		2			○		1						
臨床栄養学演習Ⅱa	1前		2			○								
臨床栄養学演習Ⅱb	1後		2			○								
臨床栄養管理学演習a	1前		2			○								
臨床栄養管理学演習b	1後		2			○								
病態栄養学演習a	1前		2			○		1						
病態栄養学演習b	1後		2			○		1						
家政学研究特別講義a	1前	1			○			14	2					
家政学研究特別講義b	1後	1			○			14	2					
特別研究	1～2通年	14				○		14	2					
合計（55科目）	—	16	104			—		14	2					
学位又は称号	修士（食物栄養学）	学位又は学科の分野			家政関係									
卒業要件及び履修方法							授業期間等							
卒業要件：特別研究14単位及び必修科目（特論の中から6単位）を含め授業科目の中より任意に選択して、合計34単位以上。 ※上記により34単位以上を修得し、かつ修士論文を提出し、その審査及び最終試験に合格しなければならない。							1学年の学期区分			2期				
							1学期の授業期間			15週				
							1時限の授業時間			90分				

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要																				
(健康福祉学部健康スポーツ栄養学科)																				
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考						
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手							
基幹科目	基礎Ⅰ	1前		2		○			1					兼1						
	基礎Ⅱ	1後		2		○									兼1					
	基礎Ⅲ	2後		2		○									兼1					
	女性	女性Ⅰ	1前		2		○			4	1				兼1					
		女性Ⅱ	1後		2		○									兼1				
		女性Ⅲ	1前		2		○									兼3				
		女性Ⅳ	1後		2		○									兼1				
	地域	神戸学	1前		2		○			1					兼7					
		地域学習	1通		2			○								兼7				
	小計(9科目)		—	0	18	0	—	—	—	5	1	0	0	0	兼14	—				
全学共通教養科目	英語	英語Ⅰ-1	1前	1			○		1	1					兼1					
		英語Ⅰ-2	1後	1			○									兼1				
		英語Ⅱ-1	2前		1			○								兼1				
		英語Ⅱ-2	2後		1			○								兼1				
		外国語コミュニケーションⅠ	3前		1			○								兼1				
		外国語コミュニケーションⅡ	3後		1			○								兼1				
		教養英語Ⅰ-1	1前		1			○								兼1				
		教養英語Ⅰ-2	1後		1			○								兼1				
		教養英語Ⅱ-1	2前		1			○								兼1				
		教養英語Ⅱ-2	2後		1			○								兼1				
	語学科目(世界の言語)	初習言語	ドイツ語Ⅰ-1	1前		1			○		1	0	0	0	0	兼1				
			ドイツ語Ⅰ-2	1後		1			○											兼1
			ドイツ語会話Ⅰ	2後		1			○											兼1
			ドイツ語講読Ⅰ	2前		1			○											兼1
			フランス語Ⅰ-1	1前		1			○											兼1
			フランス語Ⅰ-2	1後		1			○											兼1
			フランス語会話Ⅰ	2後		1			○											兼1
			フランス語講読Ⅰ	2前		1			○											兼1
			中国語Ⅰ-1	1前		1			○											兼1
			中国語Ⅰ-2	1後		1			○											兼1
		中国語会話Ⅰ	2後		1			○											兼1	
		中国語講読Ⅰ	2前		1			○											兼1	
		朝鮮語Ⅰ-1	1前		1			○											兼1	
		朝鮮語Ⅰ-2	1後		1			○											兼1	
		朝鮮語会話Ⅰ	2後		1			○											兼1	
		朝鮮語講読Ⅰ	2前		1			○											兼1	
		イタリア語Ⅰ-1	1前		1			○											兼1	
		イタリア語Ⅰ-2	1後		1			○											兼1	
		イタリア語会話Ⅰ	2後		1			○											兼1	
		イタリア語講読Ⅰ	2前		1			○											兼1	
小計(30科目)		—	2	28	0	—	—	—	1	0	0	0	0	兼7	—					
情報科	情報Ⅰ	1前		2			○							兼1						
	情報Ⅱ	1後		2			○							兼1						
	小計(2科目)		—	0	4	0	—	—	—	0	0	0	0	0	兼1	—				

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要																		
(健康福祉学部健康スポーツ栄養学科)																		
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考				
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手					
ウェルネス科目	基礎トレーニング	1前	1					○										
	スポーツと健康の科学	2前		2			○				1							
	スポーツ実技Ⅰ-1	1後		1					○		1						兼1	
	スポーツ実技Ⅰ-2	2前		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅰ-3	2後		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅰ-4	3前		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅰ-5	3後		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅰ-6	4前		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅰ-7	4後		1					○		1						兼2	
	スポーツ実技Ⅱ-A	1後		1					○									兼1
	スポーツ実技Ⅱ-B	2後		1					○									兼1
	スポーツ実技Ⅱ-C	3後		1					○									兼1
	スポーツ実技Ⅱ-D	4後		1					○									兼1
	小計(13科目)		—	1	13	0			—		0	1	0	0	0		兼3	—
全学共通教養科目	人 と 思 想	哲学	1前		2			○										兼1
		宗教	1前		2			○										兼1
	理 人 間 の 心 行 動 心	心理学Ⅰ	1前		2			○										兼1
		心とからだの健康	1後		2			○				1	1					兼4 オムニバス
	言 葉 と 文 学	言葉と文学Ⅰ	1前		2			○										兼1
		言葉と文学Ⅱ	1後		2			○										兼1 隔年
		言葉と文学Ⅲ	1後		2			○										兼1 隔年
	歴 史	歴史Ⅰ	1前		2			○										兼1
		歴史Ⅱ	1後		2			○										兼1 隔年
		歴史Ⅲ	1後		2			○										兼1 隔年
	現 代 社 会	日本国憲法	1前		2			○										兼1
		現代社会Ⅰ	1後		2			○										兼1
		現代社会Ⅱ	1前		2			○										兼1
		現代社会Ⅲ	1後		2			○										兼1
		現代社会Ⅳ	1後		2			○										兼1
	現代社会Ⅴ	1前		2			○										兼11 オムニバス	
	数 学	数学Ⅰ	1後		2			○										兼1
		数学Ⅱ	1前		2			○										兼1
	自 然 と 環 境	自然と環境Ⅰ	1後		2			○										兼1
		自然と環境Ⅱ	1前		2			○										兼1
	芸 術	芸術Ⅰ	1前		2			○										兼1
		芸術Ⅱ	1前		2			○										兼1
	衣 ・ 食 ・ 住	衣・食・住Ⅰ	1前		2			○				1	1					オムニバス
		衣・食・住Ⅱ	1後		2			○				2	2					兼1
	教 養 総 合 科 目	教養総合Ⅰ	1前		2			○				1						兼1
		教養総合Ⅱ	1後		2			○										兼1
		教養総合Ⅲ	2前		2			○				1						兼1
		教養総合Ⅳ	2後		2			○										兼1
		教養総合Ⅴ	3前		2			○				1						兼1
		教養総合Ⅵ	3後		2			○										兼1
		教養総合Ⅶ	4前		2			○				1						兼1
		教養総合Ⅷ	4後		2			○										兼1
小計(32科目)		—	0	64	0			—		3	3	1	0	0		兼36	—	

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要																
(健康福祉学部健康スポーツ栄養学科)																
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
全学共通教育科目	科目	教養演習Ⅰ	1後	2				○						兼2		
	科目	教養演習Ⅱ	2前	2				○						兼2		
	科目	小計(2科目)	—	0	4	0		—		0	0	0	0	0	兼2	
専門科目	社会生活	公衆衛生学	3前	2				○		1					兼1	
		社会福祉論	4前	2				○							兼1	
		人体の構造と機能	解剖生理学	1後	2				○		1					
			解剖生理学実験	2前	1						2					オムニバス
			運動生理学Ⅰ	1後	2				○		1					
			スポーツ医学	2後	2				○		1					
			臨床医学概論	2前	2				○		1					
			生化学	1後	2				○		1					
		生化学実験	2前	1						1						
		食品と衛生	食品学総論	1前	2				○		1					
	食品学実験		1後	1						1						
	食品加工学（食品微生物学を含む）		4前	2				○					1			
	食品加工学実習		4後	1									1			
	食品衛生学		1前	2				○		1						
	食品衛生学実験		2後	1											兼1	
	栄養士関連科目	栄養学総論	1前	2				○		1	2					
		栄養学実験	3前	1						1	1					
		応用栄養学	2前	2				○				1				
		応用栄養学実習	2後	1								1				
		スポーツ栄養学Ⅰ	1後	2				○			1					
		臨床栄養学概論	3前	2				○		1						
	臨床栄養学実習	3後	1							1						
	栄養の指導	栄養教育・指導論Ⅰ	1後	2				○		1	1				オムニバス	
		栄養教育・指導論Ⅱ（カウンセリング論含む）	2前	2				○		1	1					
		栄養教育・指導論実習	2後	1						1	1					
		公衆栄養学概論	2後	2				○							兼1	
		公衆栄養学実習	3後	1											兼1	
	給食の運営	給食計画・実務論	2前	2				○			1					
		給食運営管理実習	2後	1						1						
		調理科学	1前	2				○				1				
		基礎調理学実習	1前	1							1		1		オムニバス	
		応用調理学実習Ⅰ	2前	1									1			
		応用調理学実習Ⅱ	4後	1									1			
		給食管理実習Ⅰ（校外）	3前・後	1							1					
小計(34科目)	—	—	53	0	0		—	5	2	1	1	0	兼3	—		
スポーツ栄養関連	運動生理学Ⅱ（環境生理学を含む）	2前		2			○		1							
	運動生理学実習	3前		1					1							
	スポーツ栄養学Ⅱ	2後		2			○			1						
	スポーツ栄養指導実習	3前		1					1	1						
	スポーツ栄養クッキング	3前		1					1	1						
	スポーツ栄養情報処理演習	2後		1				○		1						
小計(6科目)	—	—	0	8	0		—	1	1	0	0	0	兼0	—		
関連健康実践科目	健康管理概論（倫理学を含む）	1前		2			○		1							
	生涯スポーツ科学（スポーツ心理学を含む）	1前		2			○		1							
	運動プログラム論	2後		2			○		1							
運動指導	身体運動実習Ⅰ（エアロビクダンス）	2前		1					1							

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要															
(健康福祉学部健康スポーツ栄養学科)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
健康運動関連科目実践指導	身体運動実習Ⅱ（ジョギング・ウォーキング）	2後		1								1			兼1
	身体運動実習Ⅲ（スイミング&ウォーターエクササイズ）	3前		1								1			兼1
	健康体力評価論（含実習）	3前		1											兼1
	応急手当実習	2後		1					1						
	機能運動論	2後		2		○			1						
	理学療法論	3前		2		○									兼1
	障害者とスポーツ	4後		2		○			1	1					兼2 オムニバス
小計(11科目)	—	—	0	17	0	—	—	2	1	0	0	0	0	兼5	—
エラインスフ関連科目	食料経済（食品流通を含む）	4前		2		○									兼1
	食生活論	3後		2		○				1					
	消費生活科学（食品商品学を含む）	4前		2		○									兼1
	栄養機能食品論	3前		2		○				1					
小計(4科目)	—	—	0	8	0	—	—	0	2	0	0	0	0	兼2	—
健康・福祉関連科目	生活習慣病と食生活	2後		2		○			1						
	世界の食生活と健康	2後		2		○			1	1					オムニバス
	国際栄養論	1後		2		○			1	1					オムニバス
	国際健康福祉プログラムⅠ	3・4前・後		1			○		2	1					兼1
	国際健康福祉プログラムⅡ	3・4前・後		1			○		3	1					兼1
	健康福祉論（ライフサイクルとQOLを含む）	2後		2		○				1					
	社会福祉援助技術	4前		1			○								兼1
	健康食育論	2前		2		○			1						
	災害時の食事・栄養管理実習	4後		1				○			1				
	トレーニング実践演習Ⅰ	1前		1				○	2	2					
トレーニング実践演習Ⅱ	1後		1				○	2	2						
小計(11科目)	—	—	0	16	0	—	—	5	2	1	0	0	0	兼3	—
資格関連科目	給食管理実習Ⅱ（校外）	4前		1				○	1	1					
	学校栄養教育論	3後		2		○									兼3
	フードスペシャリスト論	4前		2		○			2	2	1				
	フードコーディネーター論	4前		2		○									兼1
小計(4科目)	—	—	0	7	0	—	—	3	2	1	0	0	0	兼4	—
その他	基礎演習Ⅰ	1前		1				○	3	4	1				
	基礎演習Ⅱ	1後		1				○	3	4	1				
	専門演習Ⅰ	3前		1				○	5	4	1	1			
	専門演習Ⅱ	3後		1				○	5	4	1	1			
	卒業論文	4通		8				○	6	4	1	1			
小計(4科目)	—	—	12	0	0	—	—	6	4	1	1	0	0	兼0	—
導入教育	栄養を中心とした生物Ⅰ	1前		2				○	1						
	食を中心とした生物Ⅱ	1後		2				○	1						
	栄養を中心とした化学Ⅰ	1前		2				○	1						
	食を中心とした化学Ⅱ	1後		2				○	1						
小計(4科目)	—	—	8	0	0	—	—	1	0	0	0	0	0	兼0	—

別記様式第2号（その2の1）

教育課程等の概要															
(健康福祉学部健康スポーツ栄養学科)															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
栄養教諭二種免許状取得に関する科目 《卒業要件に含まず》	教職論	1前			2	○								兼1	
	教育基礎論Ⅱ	2前			2	○								兼1	
	教育心理学Ⅱ	2前			2	○								兼1	
	教育社会学	3後			2	○								兼1	
	人権教育	3前			2	○								兼2	
	教育行政学	1後			2	○								兼2	
	教育課程総論	3前			2	○								兼1	
	道德教育の理論と実践	3後			2	○								兼1	
	特別活動論	3後			2	○								兼2	
	教育方法の理論と実践	3前			2	○								兼1	
	生徒指導論（栄教・養教）	3後			2	○								兼1	
	教育相談	3前			2	○								兼1	
	栄養教育実習指導	3後			1		○			1				兼2	
	栄養教育実習	4前			1			○		1				兼2	
	教職実践演習（栄養教諭）	4後			2		○			2	2			兼1	
小計(15科目)	—		0	0	28	—			2	2			兼11	—	
合計（176科目）	—		76	187	28	—			6	3	1	2	0	兼78	—
学位又は称号	学士（栄養学）		学位又は学科の分野				家政関係								
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
卒業要件：全学共通教養科目16単位以上（語学科目（世界の言語）のうち英語のみで6単位以上、英語Ⅰ-1、英語Ⅰ-2必修。ウェルネスのうち「基礎トレーニング」を含み3単位以上）、専門科目84単位以上、全学共通教養科目又は専門科目24単位以上。 卒業要件単位合計：124単位 履修科目の登録の上限：年間58単位（卒業要件単位に含まない教職科目を除く）							1学年の学期区分			2期					
							1学期の授業期間			15週					
							1時限の授業時間			90分					

授業科目の概要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基礎科目	健康栄養学概論	<p>(概要) 幅広い視点から健康にアプローチし、栄養・健康・精神面のサポートにおける分野の論理的な思考力を学び、生活の質の向上に向けて積極的に社会貢献する力や新しい知識の修得を目指す。具体的には、最新の生命科学とバイオテクノロジーをベースにした、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康の深いかかわりを学修し、かつ、人が健康に長生きするための社会行政の役割と心のケアなど、健康と栄養・福祉をつなぐ専門的知識と技術、並びにそれらを発信する方法を修得することを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(1 吉川 豊・2 梶原 苗美・3 奥野 直・4 佐藤 勝昌・5 鈴木 一永・9 小笠原 慶彰／3回) (共同) 「健康栄養学」の基本的概念について導入的解説を行い、教授内容から個々の学修方針を明らかにする。</p> <p>(1 吉川 豊／2回) 最新のテクノロジーをベースにした健康と栄養の話題を教授する。特に健康と疾病予防の最新の話題を栄養学的観点から概説する。</p> <p>(2 梶原 苗美／2回) 健康の維持・増進と疾病予防・改善の方策について教授する。特に生活習慣病予防の最新の話題を中心に概説する。</p> <p>(3 奥野 直／2回) 健康がメンタルヘルスに及ぼす影響について教授する。体調とメンタルヘルスは多くの場合リンクし、そのメカニズムについて概説する。</p> <p>(4 佐藤 勝昌／2回) 健康栄養学の学びを世界に発信するための方策を教授する。研究した内容を世界に発信するには、国際学会や論文での発表が必須である。英語論文の読書き、英語でのプレゼンテーションの方法について学びを深める。</p> <p>(5 鈴木 一永／2回) 各種疾患と食事・運動の問題点を探索し、解決方法を教授する。健康に生きるには？という問い掛けに関して、栄養面からの解決策を概説する。</p> <p>(9 小笠原 慶彰／2回) 健康と栄養、福祉をつなぐ社会行政の役割を教授する。現在の日本における問題点などを議論し、どのような社会行政が理想の姿であるのかを考える。</p>	オムニバス方式・共同(一部)

授業科目の概要				
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
基礎科目	栄養生理学・疫学特論	「食と健康」の関係を栄養学、栄養生理学、栄養疫学的視点から学んで、食生活、運動を含めた人の生活習慣の健康維持・増進並びに疾病予防と回復へのかかわり、影響を科学的根拠により理解する。 即ち、食品の機能特性と健康をキーワードに人や動物における栄養生理学的実験研究結果から理解する食品成分の生体への影響、さらに、世界の栄養疫学的調査研究結果などに基づく食べ物や運動を含む人の生活習慣の健康への影響などについて学ぶ。		
	食品機能・加工学特論	近年、化学技術の進歩は目覚ましく、食品成分の機能に関する活発な研究が行われ、健康維持と疾病予防を目的とした新しい食品が次々と開発されている。本講義では、食品の栄養特性と機能特性、栄養特性と機能特性を高める食品の加工方法、食品成分の理解、新規食品・食品成分が健康に与える影響、新規食品・食品成分の疾病予防に対する役割、最新の加工技術と栄養機能の情報などについて解説する。		
	分子栄養学特論	分子栄養学は、病気を予防する・病気を改善するという発想に起因する分野で、分子生物学と生化学の融合した学問である。体内で起こっているどのような反応が、人が生きていく中で必要なのか、人の健康、病気の予防・治療を考える上で、最も基礎となる学問がこの特論である。人の体を分子レベルで理解し、健康状態を維持・改善するために必要な体内での代謝反応を解説し、病気にならないためには、また、病気を未病の状態で維持するためには、という観点から考察する。		
	食品学特論	生命維持のため食物摂取は不可欠であるが、現代ではその目的は生命維持にとどまらず、健康で快適な生活を営み、病気を予防したいとする願いまでを含んでいる。この願いを「医食同源」という言葉も示す「食」分野から叶えるべく、本講義では刻一刻と変化する食品の研究開発分野の現状を理解し、社会的ニーズや倫理観などについて学ぶ。国際的・科学的な視点から食品関連の現状を捉え、課題を発見し、打開策について討論・提案できる能力を身に付ける。		
専門科目	健康科学領域	健康科学特論	健康づくりやアスリートの競技力向上に必要な運動生理学の基礎研究の解説を中心に、スポーツバイオメカニクスの力学理論や分析方法について具体例を交えながら理解を深めていく。本講義は、病気にならないための健康づくり、体力づくりの領域における課題解決の能力や探究力を育成するために、研究論文や実験データに基づいて受講生とディスカッションする方法を用いて進行する。	

授業科目の概要				
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	健康科学領域	給食経営管理特論	給食を適切に経営するための管理について追究する。給食業務は、利用者の健康の維持・増進に努め、利用者の栄養状態、健康状態や満足度を把握し、経済的な効率を評価しながら進める。このためには、栄養・食事管理や品質管理、生産管理、原価管理、情報処理管理など種々のシステムを総合的に構築する必要がある。保育所給食・学校給食・病院給食・福祉施設給食など、利用者の特性の違いによって各管理システムのあり方に違いがあることを理解し、利用者にとって望ましい給食とはどのような内容かを考察する。	
	健康科学領域	社会福祉特論	健康で文化的な生活を営むための社会福祉とは、そのために相応しい社会福祉のあり方とは、といった基本的な理解を促すことを目指す。そのために社会福祉サービス利用者の生活や社会福祉実践の場面で生起する具体的な課題から福祉問題を捉え、社会福祉の価値、社会福祉の制度、社会福祉のフィールドといった柱を建てて講義する。さらに健康栄養分野で働く人にとって社会福祉の意義、社会福祉分野で働く栄養士の職務についても言及する。	
食文化科学領域	食文化科学領域	栄養衛生学特論	医学の進んだ現代でも、我々の健康を脅かす阻害要因は未だに多い。健康の維持・増進を図るには、栄養・運動・休養の三つのバランスを保つことが重要である。本講義では、健康について栄養学的、免疫学的、及び衛生的な観点から、特に、特定の食物除去が必要な食物アレルギー児や高齢者、痩身傾向にある若年女性の健康問題、食物が健康に及ぼす影響、細菌感染や環境中の細菌による健康への影響などについて講義する。	
	食文化科学領域	国際栄養学特論	近年特に経済発展が著しい国では、貧富の差を生み、「健康の二重苦」が世界的に大きな問題となっている。つまり、富裕層では、生活習慣の大きな変化により、摂取栄養バランスと消費エネルギー出納の不均衡から起こる肥満や2型糖尿病、高血圧などの生活習慣病が大きな問題となり、他方では低栄養や感染症が等しい問題となっている。現在、地球規模で問題となっている生活習慣病と低栄養並びに感染症を同時に抱える地域の問題を学び、今後の課題や日本がとるべき行動などについて学ぶ。	

授業科目の概要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	食文化科学領域	食生活特論 日本及び海外における食生活の課題を把握し、これをどのようにすれば改善できるかについて追究する。食生活の歴史や食文化を理解し、現代人の食環境が変化している現状を知る。そのことにより生じる課題には、栄養の偏りや生活習慣の乱れ、生活習慣の乱れによる食行動の問題、食の安全性に関する問題、食文化伝承の危機など様々である。栄養に携わる者としてこれらの課題に対してどのように取り組むべきであるか、栄養学・食品学・食品衛生学などの知識を基にして深く考察する。	
	実践栄養科学領域	スポーツ栄養学特論 (概要) 年齢やライフスタイルによって、個人にとっての運動の目的は異なる。個々の食事や運動、身体データ等の調査やその事例から、それぞれの健康づくりに関する課題解決を考察し、個人に合った最適な運動や食事、栄養指導法等についての知識を修得する。 (オムニバス方式／全15回) (8 糸井 亜弥／5回) 健康の維持・増進、疾病予防のためには、日常生活における適度な運動（スポーツ・身体活動）と食事（栄養）による健康づくりは欠かせない。実際に、こども・若年女性・高齢者などを対象に、身体活動・栄養・体格・体力・生活時間（睡眠など）を調査した事例を基に、健康づくりに適した運動と食事のあり方について解説する。また、スポーツ栄養学に関する学術論文を紹介し、ディスカッションを行う。 (10 坂元 美子／10回) 学童期からプロスポーツ選手、さらには生活習慣病の予防や改善のための運動を行っている者まで、様々なライフスタイル別に発達段階や身体機能にあわせて、理想的な食事の提案ができる知識と栄養指導のスキルを身に付ける。実際に、スポーツや運動をしている人の食事調査や身体組成などの測定値から問題点の把握と原因分析を行い、改善のための効果的な栄養指導の方法を導き出すことができるよう学修する。	オムニバス方式
		予防栄養学・医学特論 健康の維持・増進のために必要な栄養学・医学の知識を深めるとともに、健康づくりのための運動、競技としてのスポーツ、社会福祉に関する高度な知識と実践能力を育み、栄養・運動・福祉の立場から、人間栄養学に則して包括的な健康管理を行うことのできる能力を向上させる。また、アスリートに対するトレーニングと栄養管理の融合した、包括的マネジメントの実践力を養う。	

授業科目の概要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目 実践栄養科学領域	臨床栄養学・医学特論	高度な知識と実践力を備えた職業人となるために、各種急性疾患・慢性疾患からの病態改善、怪我からの回復・競技復帰のために必要な栄養学の知識と指導技術の向上を目指す。さらには、リハビリテーション・トレーニングと栄養管理の融合した、健康回復・アスリートのための健康管理など、全人的な知識と技術を修得する。	
専門演習科目	食品・臨床分析学演習	食品成分や生体成分の分析は、栄養・健康をキーワードにするうえでは最も重要な内容である。本科目では、紫外・可視分光光度計、蛍光光度計、原子吸光光度計などを使用して、機器分析法の原理の理解と、これらの装置を利用した食品成分の定量分析を行う。また、生体成分には微量な成分のものが多く、それらを定量するためには、ELISA法を用いての定量が主流である。そのため、ELISA法の意義・原理を学び、実際に生体成分を定量することで、ELISA法を用いて定量を行う技術を修得する。	
	運動・機能生理学フィールドワーク	<p>(概要)</p> <p>健康で長生きをするためには、日々運動を行い続けることも重要な要素の一つである。特に高齢者や障がい者となった場合には、弱くなりがちな筋肉を鍛えて残存機能を高める事は何より重要なことである。年齢を重ねることによる筋肉の機能変化、障がい者となることで現れる体調の変化などを学び、それらを乗り越えるための「生きがい」としての運動のあり方について学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(3 奥野 直・11 重福 京子／9回) (共同)</p> <p>運動は身体活動の維持と低下予防で日常生活動作 (ADL) の維持・向上、健康保持による疾病予防、生活の質 (QOL) を高める等を目的にし、日常生活の中での運動を取り入れて実施する事が大切であることを追究し、障がい者・高齢者・介護予防のための運動指導を修得する。</p> <p>(12 木村 あい／6回)</p> <p>障がいの概念 (障がいの医学モデル、社会モデル、ICFモデル等)、障がい者の多様な実態 (身体・精神・知的・発達障がい及び難病等)、障がい者スポーツの歴史と意義 (治療・リハビリテーションから、競技、そしてQOL向上へ) 等に関する基本的な知識を修得する。また、ケガ等で障がい者となったアスリートのニーズと支援、仲間づくりとしての障がい者スポーツ、さらに障がい者と健常者の垣根を越えて共に参加するスポーツのあり方等について考察する。</p>	オムニバス方式・共同 (一部)

授業科目の概要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門演習科目	臨床栄養管理学フィールドワーク	医療機関において、臨床現場における栄養学の重要性を体験し、現状あるいは今後の栄養士の果たすべき役割（疾患予防のための栄養の重要性）についての見識を深めることを目的とする。具体的には、病院において、新生児から小児・成人・妊産婦等の栄養管理や、各種疾病を有する患者への給食の提供などを、参加型実習として体験すること、併せて、老人福祉施設において、高齢者の介護予防や健康寿命増進のための栄養管理や、身体に障がいを持つ者に対する食事の提供等について、同様に参加型実習として体験することにより、人間栄養学における健康の維持・増進のために取り組むべき課題を発見する。さらには、これらの経験を基に、アスリート（主として女性アスリート）や社会復帰を望む者に対する、肉体的・精神的サポートを行うことのできる、人間栄養学・スポーツ栄養学の見識を持つ栄養士となるための基盤を形成する。	
	国際栄養フィールドワーク	インドネシア共和国は、世界最多の島嶼を有する国であり、全ての島に異なる文化があると言われる程、それぞれの地域が特色豊かな文化を誇り、ASEAN 諸国の中でも近年特に経済発展が著しい国である。しかしながら、その経済発展は、貧富の差を生み、世界的に大きな問題となっている「double burden of health（健康の二重苦）」を人々に晒す事となった。つまり、地球規模で問題となっている生活習慣病と低栄養並びに感染症を同時に抱えるバリ島での学生研修をウダヤナ大学と連携して行うことを目的とする。渡航前研修として、実践英会話に加え、①栄養評価法について②インドネシアの保健医療政策について③調査法についての講義を受講する。研修地では、研修受け入れ先のスタッフや共同研究者と共同で、参与観察やアンケート調査、栄養摂取状況調査などを実施し、得たデータを還元する方法を踏まえた現地研修を行う。帰国後、研修先で得たデータを基に報告書を作成し、報告会を開催する。	共同

授業科目の概要			
（健康栄養学研究科健康栄養学専攻）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究科目	健康栄養学特別総合研究	<p>（概要）</p> <p>研究課題の設定、文献調査、成果を、指導教員と詳細に議論し、研究計画を立案する。論文の作成にあたり、問題把握・解決、研究・実験、資料の取り扱い、分析・考察等を適切で確実に行うことができる能力を身に付け、それぞれの研究テーマに沿った論文作成に向けて指導する。</p> <p>（1 吉川 豊）</p> <p>これからの栄養・運動・福祉の各分野において必要不可欠な先端分析を学び、in vitro、in vivo 実験により食品成分、サプリメント成分、新規化合物が生体に及ぼす影響を評価することを目的とする。特に、ミネラル成分に着目し、その新規生理作用の発見、また、その生理作用が現われるメカニズムの解明に取り組む。具体的には、生活習慣病の予防を目的とした新規ミネラル含有成分の探索研究、運動や疾病による体内のミネラルレベルの変動の網羅的解析を行う。</p> <p>（2 梶原 苗美）</p> <p>食品の栄養生理学的機能特性と健康をテーマに、主としてメタボリックシンドローム等の生活習慣が影響する疾病（肥満、糖尿病、高血圧症など）について、それらのモデル動物を用いて、生活習慣の中でも特に運動と食生活の両要因が健康に及ぼす影響を実験的に調べ、人の健康の維持・増進と疾病予防・改善効果に役立つ食品成分（ハーブ類など）の検索と運動効果（自由運動・強制運動など）の生理学的検証を行う。</p> <p>（3 奥野 直）</p> <p>中心研究テーマとして、水分代謝と運動能との関連について、これまで生体の homeostasis の調節には hierarchy が存在することを指摘し、運動能への影響においては体液の調節が最も精度が高いことを証明してきた。体液が生体に及ぼす影響を研究することを目的に、特に、日常の栄養摂取が及ぼす体液量の増加が最大酸素摂取量などの体力要素や他の運動能力に与える影響や熱中症対策としての脱水予防について、その効果的な方法と生理的メカニズムの解明に取り組む。</p>	

授業科目の概要			
(健康栄養学研究科健康栄養学専攻)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究科目	健康栄養学特別総合研究	<p>(4 佐藤 勝昌)</p> <p>健康について、栄養学的及び衛生学的な観点から、主として食とかかわる内容を研究する。栄養学的観点からは、特定の食物除去が必要な食物アレルギー児や高齢者、痩身傾向にある若年女性の健康問題を、対象者の所属する施設での実地調査や対象者への質問紙調査などの疫学的手法を用いて検討する。衛生学的観点からは、食を提供する施設の食中毒予防法の適切性や環境中の細菌による健康への影響を、疫学的及び実験的手法から検討する。</p> <p>(5 鈴木 一永)</p> <p>臨地実習において得られた経験（生活習慣病に関する各種の臨床データ）や、学内での研究（健康増進のための食生活の改善）において得られたデータを基に、修士論文を作成する。</p> <p>(6 佐藤 誓子)</p> <p>人は乳児期から高齢期に至るまで様々な場所で給食を摂っている。給食は単に空腹を満たすのみならず、健康の増進や栄養の改善にも大きく寄与している。このような給食について、主として食事・栄養管理を必要とする対象者への対応方法を研究する。特に、保育所や学校、高齢者福祉施設での対応状況を実地調査したり、これら施設の食に関して生じている課題を解決するための方策を検討したりすることにより、施設の問題点や対象者の食生活の改善を図る。</p> <p>(7 松本 衣代)</p> <p>コメディカルの現場で必要とされる実践力の修得を目的とし、高い実践能力が必要とされるフィールドワークに必要な技法の全て、すなわち、フィールドの選定、質的データの取り扱い、量的データの取り扱い、調査の計画、交渉、立案、実施、成果の分析、成果のフィールドへの還元方法までを視野に入れた一貫した指導を行う。とりまとめた成果について討議を行い、報告書を作成する。</p> <p>(8 糸井 亜弥)</p> <p>健康の維持・増進のためには、生活習慣、特に適度な運動（身体活動）と栄養バランスの良い食事を継続することが重要である。特に応用健康科学に関する学術論文の抄読およびディスカッションを行う。また、実際に、健康・身体活動量・栄養素摂取量・体組成をキーワードにしたフィールド調査または動物実験を行い、得られたデータに対し、根拠に基づいて理解を深め、考察し、研究内容についてプレゼンテーションとディスカッションを行う。</p>	