# 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 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、パターンメーキング、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、パターンメー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。各回、予習・復習合わせて3時間程度

[ 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. パターンメーキング
3. パターンメーキング
4. パターンメーキング
5. パターンメーキング
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. パターンメーキング
12. パターンメーキング
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%）、授業に対する姿勢（35%）、試験（15%）
課題提出物は、授業中に返却します。
作品の返却日はB館前掲示板でお知らせしますので、B411に取りに来てください。
試験の答案回収後に、解答の解説をします。

[ 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。

| 科目名 | アパレルCAD演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：作品・課題、試験

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：作品・課題、授業に対する姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：授業に対する姿勢

[ 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』

| 科目名 | アパレルCAD演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、パターンメーキング、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、パターンメー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。各回、予習・復習合わせて3時間程度

[ 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. パターンメーキング
3. パターンメーキング
4. パターンメーキング
5. パターンメーキング
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. パターンメーキング
12. パターンメーキング
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%）、授業に対する姿勢（35%）、試験（15%）
課題提出物は、授業中に返却します。
作品の返却日はB館前掲示板でお知らせしますので、B411に取りに来てください。
試験の答案回収後に、解答の解説をします。

[ 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。

| 科目名 | アパレルCAD演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：作品・課題、試験

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：作品・課題、授業に対する姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：授業に対する姿勢

[ 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』

| 科目名 | アパレル造形学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | アパレル、人間の身体、既製品、デザイン、着装 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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ついて着目する。平面構成は、日本の伝統文化「和服」、立体構成は「洋服」で、形状・デザイン性などを把握する。被服に関する基礎知識を学び、既製服の製造工程、形、素材、品質表示などについても広く学ぶ。

[ 授業概要 ]
人間とアパレルの関わりについて、様々な角度からアパレルの専門に関する基本的知識を学ぶ。平面構成は、長着(きもの)の形態と名称、構成方法について学ぶ。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ぶ。人体の曲面に近似するように、布地を立体に変形するために必要な布地の特性、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) ]
各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.衣服の起源
3.アパレルの目的と機能
4.アパレルの型式と形態
5.日本の伝統衣装
6.ジャポニズムモード
7デザインの形態と色彩
8.アパレルの素材
9.アパレルの設計
10.アパレルの生産と流通
11.既製衣料の表示と選択
12.着装の意義
13.人体の形態と原型の関係
14.パターンについて
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題(20%)、筆記試験(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。

| 科目名 | アパレル造形学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | アパレル、人間の身体、既製品、デザイン、着装 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

[ 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

| 科目名 | 衣生活文化論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森　治子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、授業時に指示する。
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、未知の文化や芸術を体験する機会を積極的にもってほしい。

[ 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.子供服の誕生
7.服飾表現における日本趣味(1)日本の服飾の変遷
8.服飾表現における日本趣味(2)ジャポニスムの流行
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30%、ミニレポート20%、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。

| 科目名 | 衣生活文化論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森　治子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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%） 課題は提出前に添削を行います。

[ 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。

| 科目名 | インテリアCAD入門 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：作図課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：作図課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作図課題

[ 教科書（ISBN） ]
『これからはじめるAutoCadの本』2018、2019対応版　著者名：稲葉幸行　出版社：技術評論社 （978-4-297-10652-2）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | インテリアCAD入門 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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%） 課題は提出前に添削を行います。

[ 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。

| 科目名 | インテリアCAD入門 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：作図課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：作図課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作図課題

[ 教科書（ISBN） ]
『これからはじめるAutoCadの本』2018、2019対応版　著者名：稲葉幸行　出版社：技術評論社 （978-4-297-10652-2）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S72251 [ HI3-012 ]

| 科目名 | インテリア産業論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度行う。

[ 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. 照明デザインの実例紹介 岡幸男（学外講師）
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。

| 科目名 | インテリア産業論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験・課題レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:試験・課題レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験・課題レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験・課題レポート

[ 教科書(ISBN) ]
『住宅・インテリアの教科書』 著者名:鈴木敏彦・松下希和・中山繁信　出版社:エクスナレッジ (978-4-7678-1858-0)

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | デザイン表現法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。製図器具を使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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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. 個人住宅平面図着彩
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%） 演習作品は、提出後に講評を行う。

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

| 科目名 | インテリアデザイン実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | デザイン表現法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：作図課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：作図課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作図課題

[ 教科書（ISBN） ]
適宜プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | インテリアデザイン実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | デザイン表現法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。製図器具を使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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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. 個人住宅平面図着彩
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%） 演習作品は、提出後に講評を行う。

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

| 科目名 | インテリアデザイン実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | デザイン表現法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：作図課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：作図課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作図課題

[ 教科書（ISBN） ]
適宜プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | インテリアデザイン論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 内部空間のデザイン手法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
各回、予習復習合わせて4時間程度行う。

[ 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 岡 幸男（学外講師）
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。

| 科目名 | インテリアデザイン論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 内部空間のデザイン手法 | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験・課題レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：試験・課題レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験・課題レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・課題レポート

[ 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(ｱｲﾌﾟﾗﾌ) 出版社：エクスナレッジ (978-4-7678-1876-4)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

S72190 [ HI2-011 ]

| 科目名 | 栄養学総論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養素の役割と機能 | | | |
| 担当者 | 坂元　美子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
栄養素の基本概念と、体内での役割、代謝過程が統括的に理解できるよう学習する

[ 授業概要 ]
摂取した食品の栄養素が体の構成成分となる経路、エネルギーへの変換にいたる代謝の過程を学び、ヒトの総体レベルで栄養現象を理解する。エネルギー代謝および栄養素の中間代謝経路では栄養素の体内相互変換について理解し、一連の代謝像を体系的に捉える。栄養学の基本理念と意義の理解により、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を解説する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習で2時間程度次回の教科書を予習する。復習で2時間程度前回のノート・教科書を見直す。

[ 授業計画 ]
1. 栄養とは
2. 健康と栄養、食事摂取基準
3. 食物の摂取
4. 栄養素の構造と機能:たんぱく質の栄養と代謝
5. 栄養素の構造と機能:たんぱく質の消化と吸収
6. 栄養素の構造と機能:糖質の栄養と代謝
7. 栄養素の構造と機能:糖質の消化と吸収
8. 栄養素の構造と機能:脂質の栄養と代謝
9. 栄養素の構造と機能:脂質の消化と吸収
10.栄養素の構造と機能:水溶性ビタミン
11.栄養素の構造と機能:脂溶性ビタミン
12.栄養素の構造と機能:ミネラル(1)
13.栄養素の構造と機能:ミネラル(2)
14.水・電解質の栄養的意義
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
レポート(100%)
レポートを回収後、模範解答を行います。

[ 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。

| 科目名 | 栄養学総論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養素の役割と機能 | | | |
| 担当者 | 坂元　美子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:栄養1-1／栄養士として、栄養学的知識はもとより、健康やスポーツに必要な食・栄養・運動に関する基礎的・専門的知識を修得している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:栄養2-1-2／栄養学やスポーツ科学を中心とする領域において、適切な思考・判断ができ、以下の分野において活躍が期待できること。アスリートや障害者に対し、栄養・運動指導ができる。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:栄養3-1／栄養と運動の関わりに常に関心を持ち、社会人として自ら学ぶ(知識・技術の向上および最新情報の収集を行う)能力を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
新食品成分表フーズサポーター付き2018　著者名:とうほう　出版社:東京法令出版　(978-4-8090-6310-7)
スポーツ・健康栄養学　著者名:坂元美子　編集　出版社:科学同人　(978-4-7598-1709-6)

[ 参考書(ISBN) ]
必要に応じて随時紹介します

| 科目名 | 応用調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 西山　貴子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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 ]
調理の上達度合い(40%)・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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 西山　貴子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
実習プリントを配布する

[ 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 （978-4-7895-0317-4）

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 快適環境生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、授業中に出さ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。

| 科目名 | 快適環境生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 快適環境生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、授業中に出さ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。

| 科目名 | 快適環境生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 家政学原論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 家政学原論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：ミニレポート
試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：ミニレポート試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：ミニレポート試験

[ 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）

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 被服、製作、プレゼンテーション、計画 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
卒業研究に結びつけ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、製作実習、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。

[ 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 ]
授業中の課題（80%）や提出物（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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 被服、製作、プレゼンテーション、計画 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：課題レポート

[ 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

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
課題レポートの内容・提出状況（60%）、課題に関する口頭試問の結果（40%）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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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)や繊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よい。各回、予習復習合わせて2時間程度。

[ 授業計画 ]
1.ゼミのオリエンテーション、夏休み課題のプレゼン
2.各種縫製機器や材料実験装置などの概要
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 ]
授業に対する姿勢(30%)、試験(20%)、レポートと課題作品とそのプレゼン(50%)
レポート・作品の返却日はB館前掲示板でお知らせしますので、B411に取りに来てください。
試験の答案回収後に、解答の解説をします。

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、レポート、作品

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：試験、レポート、作品

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：授業に対する姿勢、作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：プレゼン

[ 教科書（ISBN） ]
なし、プリント配付

[ 参考書（ISBN） ]
なし （なし
）

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。そうした学習の記録をノートにまとめて保存しておき、卒業研究に活用できるようにすること。各回、予習復習合わせて2時間程度します。

[ 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 ]
レポート(80%)、プレゼンテーション(20%)
レポート提出後、プレゼンテーション後にフィードバックを実施します。

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜紹介する。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各回授業についての予習・復習4時間程度。
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%)
レポートは添削して返却。

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

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
適宜配布する

[ 参考書（ISBN） ]
適宜紹介する

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 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 ]
課題の提出で評価する。

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法： 予備調査・実験のレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法： 画像処理課題による作品

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
生活経済学を学び、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 ]
生活経済学領域での卒業研究につながるゼミへの導入のための授業である。
研究の企画・構想、文献などの利用、データ収集方法と解析方法、分析結果のまとめ方と考察、プレゼンテーションなど、演習を通して、生活経済学領域の研究の方法を学ぶ。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
夏休み中の課題をしてから、1回目の授業に臨むこと。
研究テーマに関心をもち、論文、資料等を読んでおくこと。
予習・復習4時間程度。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション（授業の概要と進め方）、プレゼンテーション（夏休みの課題発表）
2. 資料・文献の探し方
3. 生活経済に関する文献購読①
4. 生活経済に関する文献購読②
5. 生活経済に関する文献購読③
6. 統計指標の基礎①（比率と比、構成比、寄与率と寄与度など）
7. 統計指標の基礎②（比率と比、構成比、寄与率と寄与度など）
8. データ解析①（実数と比率、代表値と散布度など）
9. データ解析②（量的データの区分）
10. データ解析③（ジニ係数と分布）
11. データ解析④（相関分析）
12. データ解析⑤（コーホート分析）
13. データ解析⑥
14. プレゼンテーション①
15. プレゼンテーション②
16. 4回生との合同ゼミ

[ 成績評価方法 ]
授業時に課す課題（70%）、ディスカッション・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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：課題提出、ディスカッション、プレゼンテーション

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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. デザイン手法の研究　牧尾晴喜 (学外講師)
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 (学外団体講師)
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。レポート・課題・提案は、提出前に添削を実施。

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

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 来海　素存 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート・課題

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：レポート・課題

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート・課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート・課題

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：レポート、発表

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：レポート、発表

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート、発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
授業のなかで紹介する。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・私たちの身の回りにおいて日々の生活の中における課題や問題などが理解できる
・課題改善のための最適な手法を考えながら、課題設定ができるようになる。
・論文などを書くため必要な事項を理解し、使うことができる。

[ 授業概要 ]
家政学総合演習は、2つの次の事柄について学びます。一つ目はテーマに沿って個人ペアワークを組合わせながら進めます。ゼミの少人数の中で学外講師とのディスカッションを1回から3回程度、また学外での活動も適宜行います。
二つ目は、過去の卒業論文などを要約し輪読することで、卒業論文を執筆するために必要となる事項を理解しながら論文の書き方について説明していきます。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
講義で使用するプリントを事前に配布します。配布した資料は、必ず読んでおくこと。また、学んだことをより深く理解するために、さらなる調べものを課すこともあります。学んだことは毎回必ず振り返って下さい。（予習復習や教室外の時間を合せて90分）

[ 授業計画 ]
1. ガイダンス
2. 事前調べ＆質問項目作成
3. 学外講師とのディスカッション（1）（学外特別講師）
4. 4回生就職体験談（家政学科共通）
5. 事前調べ＆質問項目作成
6. 学外講師とのディスカッション（2）（学外特別講師）
7. 事前調べ＆質問項目作成
8. 学外学習
9. 2～6回目までのまとめと振り返り
10. 卒業論文に関する概要説明
11. テーマ設定の進めかた
12. 過去の卒業論文の要約
13. 輪読（1）
14. 輪読（2）
15. 振り返り
学外講師のスケジュールにより、変更する可能性有り。

[ 成績評価方法 ]
プレゼンテーション（30%）及び課題などの提出物（70%）
提出物は返却し解説します。

[ 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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：レポートを含む提出物

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポートを含む提出物

[ 教科書（ISBN） ]
配布プリント等

[ 参考書（ISBN） ]
特になし

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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もち、論文、資料等を読んでおくこと。 予習・復習合わせて2時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション（授業の概要と進め方）
2. 研究とは何か、どのように計画し、構想するのか
3. 資料・文献の探し方（図書館等での検索方法）
4. 論文・文献の検討①記述内容を批判的に検討するとはどのようなことか
5. 論文・文献の検討②論文・文献の内容を要約し文章化するとは
6. 論文・文献の検討③文献検討に関するレポートの作成
7. 先行研究を踏まえた問いの立て方、実証方法の検討
8. データ収集法（質的調査法）
9. データ収集法（量的調査法）
10. 調査の実施
11. 調査結果の整理と分析
12. 調査結果の考察・
13. 調査結果を踏まえたレポートの修正・加筆
14. プレゼンテーション
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業時に課す課題（30%）、プレゼンテーション（30%）、最終レポート課題（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。

| 科目名 | 家政学総合演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法： 課題、プレゼンテーション、最終レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
授業時に指示する

[ 参考書（ISBN） ]
授業時に指示する

| 科目名 | 家政学を学ぶ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 家政学と家政学科での学びを理解するために | | | |
| 担当者 | 貝増 匡俊、十一 玲子、平田 耕造、中西 正恵、山根 千弘、梶木 典子、大森 正子、来海 素存、田中 陽子、砂本 文彦、ガンガ 伸子、大淵 裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
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。加えて日本語力を高め、レポート作成法を修得すること。

[ 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。「レポートを課すため4回目以降予習復習合せて90分程度」

[ 授業計画 ]
1. 本講義の目的、家政学科での学びについて(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に関する講演会(学外講師)
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)。
・現代社会の家族を考える(大淵裕美)
・ユニバーサルデザインとユーザビリティ(大森正子)
・生活をプロデュースする(貝増匡俊)
・起居様式と現代のくらし(梶木典子)
・家計のしくみ(ガンガ伸子)
・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)
・住まいを測る(砂本 文彦)
・家庭科はどんな教科？(田中陽子)
・織物のデザイン(中西正恵)
・もしも災害避難所生活をするならば・・・(平田耕造)
・これからの被服素材(山根千弘)

[ 成績評価方法 ]
レポート(92%)、ことばトレーニング(8%)
レポートは添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 家政学を学ぶ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 家政学と家政学科での学びを理解するために | | | |
| 担当者 | 貝増 匡俊、十一 玲子、平田 耕造、中西 正恵、山根 千弘、梶木 典子、大森 正子、来海 素存、田中 陽子、砂本 文彦、ガンガ 伸子、大淵 裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法:レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート

[ 教科書(ISBN) ]
本学全学共通教育部作成の「レポート執筆の基礎」、適宜プリント配布

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 家族関係学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子、大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、現実に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しようすると難しい。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。 予習・復習合わせて4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. イントロダクション：家族とは？　家族をどうとらえるか。
2. 「近代家族」の成立：家族は歴史的に変化するか
3. 「近代家族」の成立：家族をめぐる社会状況の近代化
4. 家族・貧困・福祉：家族と貧困
5. 家族・貧困・福祉：日本の生活保障システムと家族
6. 結婚：結婚とは何か。未婚化という変化。
7. 結婚：離婚における変化。パートナーシップの多様化。
8. 就業と家族：ワークライフバランスの実現に向けて。
9. 就業と家族：性別役割分業の実態
10. 妊娠・出産・子育て：少子化
11. 妊娠・出産・子育て：子どもをもつこと
12. 親-成人子関係のゆくえ：親-成人子関係についての理論的枠組み、親-成人子関係の変化
13. 親-成人子関係のゆくえ：少子高齢化、経済のグローバル化の影響
14. 個人・家族・親密性のゆくえ：多様化する家族
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業で実施する小テスト、課題、および毎回のリフレクションシート　30%
・定期試験　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。

| 科目名 | 家族関係学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子、大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法： 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法： 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法： 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

[ 教科書（ISBN） ]
『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：有斐閣ストゥディア　（978-4-641-15016-4 ）

[ 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 ）
『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 ）

| 科目名 | 家族関係論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、現実に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しようすると難しい。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。 予習・復習合わせて4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. イントロダクション：家族とは？　家族をどうとらえるか。
2. 「近代家族」の成立：家族は歴史的に変化するか
3. 「近代家族」の成立：家族をめぐる社会状況の近代化
4. 家族・貧困・福祉：家族と貧困
5. 家族・貧困・福祉：日本の生活保障システムと家族
6. 結婚：結婚とは何か。未婚化という変化。
7. 結婚：離婚における変化。パートナーシップの多様化。
8. 就業と家族：ワークライフバランスの実現に向けて。
9. 就業と家族：性別役割分業の実態
10. 妊娠・出産・子育て：少子化
11. 妊娠・出産・子育て：子どもをもつこと
12. 親-成人子関係のゆくえ：親-成人子関係についての理論的枠組み、親-成人子関係の変化
13. 親-成人子関係のゆくえ：少子高齢化、経済のグローバル化の影響
14. 個人・家族・親密性のゆくえ：多様化する家族
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業で実施する小テスト、課題、および毎回のリフレクションシート　60%
・定期試験　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。

| 科目名 | 家族関係論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法： 課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法： 課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

[ 教科書(ISBN) ]
『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：有斐閣ストゥディア （978-4-641-15016-4）

[ 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）
『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）

| 科目名 | 家庭科指導法Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
・学習指導要領に示された中学校技術・家庭科（家庭分野）及び高等学校家庭科の目標・内容が説明できる。
・家庭科の特性に対応した授業計画・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中学校技術・家庭科（家庭分野）及び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は
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中学校技術・家庭科（家庭分野）の目標と内容
第5回：学習指導要領における高校家庭科の目標と内容
第6回：家庭科における「生活の営みに係る見方・考え方」と深い学び
第7回：共通教科「家庭」と専門教科「家庭」
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②：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：学習指導計画の種類と必要性
第14回：学習評価の意義・方法と家庭科における評価の特徴
第15回：まとめ　試験

[ 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。

| 科目名 | 家庭科指導法Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
『高等学校学習指導要領(平成30年告示) 解説 家庭編』 文部科学省 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』 著者名:牧野カツコ他 出版社:東京書籍 (978-4-487-18766-9)
『中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 技術・家庭編』 著者名:文部科学省 出版社:開隆堂 (978-4-304-02154-1)
『検定教科書中学校技術・家庭科 家庭分野 著者名:大竹美登利ほか 出版社:開隆堂 (978-4-304-08074-6)

[ 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)

| 科目名 | 家庭科指導法Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・中学校技術・家庭科（家庭分野）の学習で育成を目指す資質・能力を教育内容に結び付けて理解している。
・高等学校家庭科の学習で育成を目指す資質・能力を教育内容に結び付けて理解している。
・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、グループ模擬授業を行う。模擬授業では（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。また、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について探究する。

[ 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をしておく。
・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：授業の計画と実施について
第2回：高等学校家庭科で育成を目指す資質・能力と知識及び技能①：「A家族・家庭及び福祉」
第3回：高等学校家庭科で育成を目指す資質・能力と知識及び技能②：「B衣食住」
第4回：中学校技術・家庭科（家庭分野）で育成を目指す資質・能力と知識及び技能①：「A家族・家庭生活」
第5回： 中学校技術・家庭科（家庭分野）で育成を目指す資質・能力と知識及び技能②：「B衣食住の生活」「C消費生活・環境」
第6回：学習指導案の書き方
第7回：グループで学習指導案を書く
第8回：板書計画と発問計画
第9回：中学校技術・家庭科（家庭分野）模擬授業の実施①：「A家族・家庭生活」
第10回：中学校技術・家庭科（家庭分野）模擬授業の実施②：「B衣食住の生活」
第11回：中学校技術・家庭科（家庭分野）模擬授業の実施③：「C消費生活・環境」
第12回：高校家庭科模擬授業の実施①：「A家族・家庭及び福祉」
第13回：高校家庭科模擬授業の実施②：「B衣食住」
第14回：高校家庭科模擬授業の実施③：「C消費生活・環境」
第15回：まとめ　試験

[ 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。

| 科目名 | 家庭科指導法Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：学習指導案、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：模擬授業

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：グループワーク、模擬授業

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：模擬授業

[ 教科書（ISBN） ]
『高等学校学習指導要領(平成30年告示） 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』　著者名：牧野カツコ他　出版社：東京書籍 （978-4-487-16573-5）
『検定教科書　中学校技術・家庭科　家庭分野』 著者名：大竹美登利他　出版社：開隆堂出版 （978-4-304-08074-6）
『中学校学習指導要領（平成29年告示）解説　技術・家庭編』（978-4-304-02154-1）

[ 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）

| 科目名 | 家庭電気・機械 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山田　哲也 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
機械、電気、情報の基礎と家庭機器の利用について理解できる。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。

[ 授業概要 ]
私たちは、さまざまな電気機器や家庭用機械を利用しながら生活している。これらの機器は、私たちの快適な生活を支えている。また年々機器の性能も向上し、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、機械、電気、情報についての基礎知識、機器のしくみなどを学習する。関連する最新情報を紹介する中で、クリッカー等を使用した双方型授業やディスカッションを取り入れた授業を行う。毎回の講義を整理することにより学習内容の定着を図る。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
中学理科や技術・家庭科を振り返るとともに、事前にテキストを熟読すること。講義後にノートの整理を行うこと。各回、予習復習合わせて4時間程度

[ 授業計画 ]
1. ガイダンス（科学技術の進歩と現代の生活）
2. 機械要素とその働き1（ねじ、歯車、ベルト、滑車（プーリー）など）
3. 機械要素とその働き2（軸、軸受、ばね、管など）
4. 生活と材料（金属材料，非金属材料，機能性材料など）
5. 機械とエネルギー変換（力学とエネルギー変換技術）
6. 家庭用ミシンの基礎知識（構造、しくみなど）
7. 自転車の基礎知識（構造、しくみなど）
8. 電気の基礎1（電子、電流と電圧、磁気、磁界、電気の単位など）
9. 電気の基礎2（直流と交流、周波数、直列と並列、電力と電力量、ジュールの法則など）
10. 電気とエネルギー変換（動力への変換，光への変換）
11. 家庭用音声映像機器（テレビ，スマートスピーカ）の基礎知識（構造，しくみなど）・家庭の屋内配線（電気，LANケーブル）
12. エネルギー事情と対策（日本のエネルギーの現状と課題）
13. 家庭生活と情報機器（機器操作と情報リテラシー）
14. 教育の情報化（現代の情報教育）
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題（30%） 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。

| 科目名 | 家庭電気・機械 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山田　哲也 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：試験、授業中の課題

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：試験、授業中の課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：試験、授業中の課題

[ 教科書（ISBN） ]
新しい時代の家庭機械・電気・情報　　著者名：池本 洋一
山下 省蔵
　出版社：ジュピター書房 （978-4-
9907483-7-1
）

[ 参考書（ISBN） ]
なし （該当なし）

S71050 [ HS3-001 ]

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 製図、パターン、立体構成 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
被服のパターンに関するパーツなどを総合的に理解し、被服に必要な基本的な知識および技術を身につける。創造力と感性の養成を目指し、パターンの作成、展開などの理論について学ぶ。基本的なスカートを製作する。

[ 授業概要 ]
衣服がどのようなパーツからできているのかを理解し、製図に必要な知識を身につける。デザイン画、写真、雑誌などを見て製図ができることが理想である。
縫製の基本的な部分を学び、自分のサイズの作品（スカート）を製作する。自分で最初から最後完成するまでの力を身につける。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
市場には多くの既製服が販売されている。常に関心、好奇心を持って、見るようにする。課題が多いので、各自で計画をたて、遅れないように努力すること。

[ 授業計画 ]
1.オリエンテーション、原型（身頃）製図
2.タイトスカートの製図、型紙の展開
3.型紙の展開、表布の見積り
4.表布裁断、しるしつけ、仮縫い
5.試着、補正、裏布裁断、しるしつけ
6.ファスナー付け
7.ファスナー付け、表布脇縫い、縫い代始末
8.裏布縫い、脇中とじ
9.ウエストとじ、裏布ファスナー始末
10.裏布ファスナー始末
11.ベルト付け、始末
12.表布裾始末、かぎホックつけ
13.裏布裾始末、浮かしどめ、仕上げ
14.ブラウス製図
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
作品（50%）、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。

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 製図、パターン、立体構成 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品

[ 教科書（ISBN） ]
洋裁研究（基礎編）　著者名：共著　出版社：学校法人
行吉学園

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 製図、パターン、立体構成 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
被服のパターンに関するパーツなどを総合的に理解し、被服に必要な基本的な知識および技術を身につける。創造力と感性の養成を目指し、パターンの作成、展開などの理論についても学ぶ。基本的なスカートを製作する。

[ 授業概要 ]
衣服がどのようなパーツからできているのかを理解し、製図に必要な知識を身につける。デザイン画、写真、雑誌などを見て製図ができることが理想である。
縫製の基礎的な部分を学び、自分のサイズの作品（スカート）を製作する。自分で最初から最後完成するまでの力を身につける。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
市場には多くの既製服が販売されている。常に関心、好奇心を持って、見るようにする。課題が多いので、各自で計画をたて、遅れないように努力すること。

[ 授業計画 ]
1．オリエンテーション、原型（身頃）製図
2.タイトスカートの製図、型紙の展開
3.型紙の展開、表布の見積り
4.表布裁断、しるしつけ、仮縫い
5.試着、補正、裏布裁断、しるしつけ
6.ファスナー付け
7.ファスナー付け、表布脇縫い、縫い代始末
8.裏布縫い、脇中とじ
9.ウエストとじ、裏布ファスナー始末
10.裏布ファスナー始末
11.ベルト付け、始末
12.表布裾始末、かぎホックつけ
13.裏布裾始末、浮かしどめ、仕上げ
14.ブラウス製図
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
作品（50%）、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。

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 製図、パターン、立体構成 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品

[ 教科書（ISBN） ]
洋裁研究（基礎編）　著者名：共著　出版社：学校法人
行吉学園

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
被服のパターンに関するパーツなどを総合的に理解し、被服に必要な基本的な知識および技術を身につける。創造力と感性の養成を目指し、パターンの作成、展開などの理論についても学ぶ。基本的なスカートを製作する。

[ 授業概要 ]
衣服がどのようなパーツからできているのかを理解し、製図に必要な知識を身につける。デザイン画、写真、雑誌などを見て製図ができることが理想である。
縫製の基礎的な部分を学び、自分のサイズの作品（スカート）を製作する。自分で最初から最後完成するまでの力を身につける。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
市場には多くの既製服が販売されている。常に関心、好奇心を持って、見るようにする。課題が多いので、各自で計画をたて、遅れないように努力すること。

[ 授業計画 ]
1．オリエンテーション、原型（身頃）製図
2.タイトスカートの製図、型紙の展開
3.型紙の展開、表布の見積り
4.表布裁断、しるしつけ、仮縫い
5.試着、補正、裏布裁断、しるしつけ
6.ファスナー付け
7.ファスナー付け、表布脇縫い、縫い代始末
8.裏布縫い、脇中とじ
9.ウエストとじ、裏布ファスナー始末
10.裏布ファスナー始末
11.ベルト付け、始末
12.表布裾始末、かぎホックつけ
13.裏布裾始末、浮かしどめ、仕上げ
14.ブラウス製図
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
作品（50%）、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。

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品

[ 教科書（ISBN） ]
洋裁研究（基礎編）　著者名：共著　出版社：学校法人
行吉学園

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
被服のパターンに関するパーツなどを総合的に理解し、被服に必要な基本的な知識および技術を身につける。創造力と感性の養成を目指し、パターンの作成、展開などの理論についても学ぶ。基本的なスカートを製作する。

[ 授業概要 ]
衣服がどのようなパーツからできているのかを理解し、製図に必要な知識を身につける。デザイン画、写真、雑誌などを見て製図ができることが理想である。
縫製の基礎的な部分を学び、自分のサイズの作品（スカート）を製作する。自分で最初から最後完成するまでの力を身につける。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
市場には多くの既製服が販売されている。常に関心、好奇心を持って、見るようにする。課題が多いので、各自で計画をたて、遅れないように努力すること。

[ 授業計画 ]
1．オリエンテーション、原型（身頃）製図
2.タイトスカートの製図、型紙の展開
3.型紙の展開、表布の見積り
4.表布裁断、しるしつけ、仮縫い
5.試着、補正、裏布裁断、しるしつけ
6.ファスナー付け
7.ファスナー付け、表布脇縫い、縫い代始末
8.裏布縫い、脇中とじ
9.ウエストとじ、裏布ファスナー始末
10.裏布ファスナー始末
11.ベルト付け、始末
12.表布裾始末、かぎホックつけ
13.裏布裾始末、浮かしどめ、仕上げ
14.ブラウス製図
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
作品（50%）、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。

| 科目名 | 基礎アパレル造形演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品

[ 教科書（ISBN） ]
洋裁研究（基礎編）　著者名：共著　出版社：学校法人
行吉学園

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎製図演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
製図の基礎を学び、住宅の基礎図面である平面図・断面図・展開図を理解し、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、展開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) ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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. 断面図・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 ]
課題への取組み度と提出状況(15%)、成果品(85%)により評価
成果品は、採点後、コメントを付して返却。

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

| 科目名 | 基礎製図演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：成果品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：成果品

[ 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）

| 科目名 | 基礎製図演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
製図の基礎を学び、住宅の基礎図面である平面図・断面図・展開図を理解し、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、展開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) ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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. 断面図・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 ]
課題への取組み度と提出状況(15%)、成果品(85%)により評価
成果品は、採点後、コメントを付して返却。

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

| 科目名 | 基礎製図演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：成果品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：成果品

[ 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）

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 西山　貴子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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. 行事食（日本料理）
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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 西山　貴子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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）

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020
　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6
）
毎回実習プリントを配付する。
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020
　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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--514095－6）
「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2020　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895－1019－6）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6
）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 空間デザイン演習 | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、店舗空間のデザイン及び集いの空間デザインを演習形式で行う。

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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%) 演習作品は提出後、講評を行います。

[ 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。

| 科目名 | 空間デザイン演習 | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：作図課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：作図課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作図課題

[ 教科書（ISBN） ]
適宜プリント配布。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | くらしの経済学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
私たちの暮らしに関わる経済について学んでいく。具体的には、ミクロ経済学（消費者行動、生産者行動、市場均衡、独占と寡占、外部経済・外部不経済等）とマクロ経済学（国民経済、経済成長、財政等）の基礎知識を習得することが目標である。

[ 授業概要 ]
ミクロ経済学（消費者行動、生産者行動、市場均衡、独占と寡占、外部経済・外部不経済等）とマクロ経済学（国民経済、経済成長、財政等）の基礎知識について、学んでいく。
各回の授業テーマに沿って、講義とそれに関するWork　Shopで展開していく。講義で学んだ知識をもとに、自らが調べたり、分析したり、比べたりする力を身につけていく。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習3時間程度。
各回の課題（Work)のため、新聞記事の検索や図書館の活用方法、インターネットでの情報収集の仕方も学ぶこと。

[ 授業計画 ]
1. イントロダクション、私たちのくらしと経済
2. 経済とは何か①（経済活動）
3. 経済とは何か②（消費①）
4. 経済とは何か③（消費②）
5. 経済とは何か④（生産、資本）
6. 経済とは何か⑤（貨幣の役割、所得）
7. 市場について①（消費行動の原理、生産者行動の原理）
8. 市場について②（価格決定のメカニズム）
9. 市場について③（外部効果：外部経済、外部不経済）
10. 市場について④（公共財、独占と「寡占）
11. 経済の大きさを測る①（国の豊かさと景気、付加価値、国内総生産）
12. 経済の大きさを測る②（経済成長、三面等価の原理、物価、為替）
13. 政府の役割①（政府の役割、社会保障政策、裁量的財政政策）
14. 政府の役割②（租税対策、債務残高、中央銀行の役割、金融政策）
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業時における課題（教科書のWork）提出（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。

| 科目名 | くらしの経済学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題

[ 教科書（ISBN） ]
『Primary大学テキスト　これだけはおさえたい経済学　学びのガイダンス』 著者名：山田久・半谷俊彦他　出版社：実教出版 （978-4-407-33550-7）

[ 参考書（ISBN） ]
『ミクロ経済学って大体こんな感じです』 著者名：竹内健蔵　出版社：有斐閣 （978-4-641-16555-7）
『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）

| 科目名 | くらしの社会学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・社会学の基本的知識を修得することができる。また、日常生活における違和感や疑問に対して、社会学的なものの見方や基礎的知識を活用して分析することができる。

[ 授業概要 ]
本授業では、社会学なのものの見方の基礎的な事柄について学修する。具体的には、くらしの様々な現象を対象に、違和感や課題の発見し、社会学の視点で物事をとらえ分析する力量の形成を目指す。

[ 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。 予習・復習合わせて4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 社会を学ぶための学びとは―社会とは、社会学とは
2. 自己、インタラクション―自分って何だろう？
3. 家族、親密圏、―標準世帯はどの程度当たり前？
4. 教育、学校―スクールカーストの中でどうサバイブする？
5. 医療、福祉―障害は個性？ 障害は文化？
6. ジェンダー、セクシュアリティ―多様な性って何だろう？
7. メディア、情報―メディアは誰のもの？
8. 世代、ライフコース―世代のせい？ 時代のせい？
9. 労働、消費―日本的な働き方とは？
10. 階層、格差―一億総中流から格差社会へ
11. 科学技術、環境―リスク社会ってなんだろう？
12. 文化、表象―伝統が創られるとは何か？
13. 都市、コミュニティー都市への集住と、都市での分断
14. グローバリゼーション、エスニシティ―文化のグローバリゼーションって何だろう？
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業で実施する小テスト、課題、および毎回のリフレクションシート　60%
・定期試験　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。

S70050

| 科目名 | くらしの社会学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法:定期試験、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

[ 教科書(ISBN) ]
広告で社会学　著者名:難波功士　出版社:弘文堂 ( 978-4-335-55189-5 )

[ 参考書(ISBN) ]
新版　社会学　著者名:長谷川 公一, 浜 日出夫, 藤村 正之, 町村 敬志　出版社: 有斐閣 ( 978-4641053892)
社会学の力 -- 最重要概念・命題集　著者名:友枝 敏雄, 浜 日出夫, 山田 真茂留　出版社: 有斐閣 (978-4641174306)
社会学用語図鑑―人物と用語でたどる社会学の全体像　著者名:友枝 敏雄, 浜 日出夫, 山田 真茂留　出版社:プレジデント社 ( 978-4833423113)

S70050

| 科目名 | 公衆衛生学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 井村　聡子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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ことができ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。(各回、予習復習合わせて4 時間程度)

[ 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・課題により評価を行う。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、私語やスマートホンの使用などに関し、特に悪いと判断した場合に評価を下げる。
課題のフィードバック方法
問題プリントについては解答を配布し、理解が深まるよう解説を行う。
各回、配布する課題には記述欄を設け、回収後次回の講義内で各自の意見の共有を図る。

[ 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。

| 科目名 | 公衆衛生学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 井村　聡子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 (978-4-307-7023)

[ 参考書(ISBN) ]
資料を作成し配布する

| 科目名 | 産業史 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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と良い。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。

| 科目名 | 産業史 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート(10%)、試験(90%)

[ 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)

| 科目名 | 色彩論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 光と色
3. 色の生理
4. 色の測定
5. 色の表示
6. 色の調和と配色技法
7. 色の心理的効果
8. 色材の基礎
9. 色と文化
10. 生活における色彩計画
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. 色彩配色テスト
15. 配色のまとめ

[ 成績評価方法 ]
学習課題提出（40%）、配色テスト（60%）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。

| 科目名 | 色彩論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:配色技法テスト

[ 教科書(ISBN) ]
新版　生活の色彩学　快適な暮らしを求めて　著者名:橋本令子　出版社:朝倉書店　(4-254-60024-7)

[ 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 | 室内環境学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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標とする。

[ 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。後期の室内環境学実験では自ら実験を企画し、遂行することになるため、そうした実験に於いて活用できる知識を身に付けておけるよう、各回、予習復習合わせて4時間程度します。

[ 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（90%）・レポート課題（10%）
試験とレポートについては、実施後に適宜解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 室内環境学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、レポート課題

[ 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 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。実験は、グループワークによる特定課題を設定したPBLを実施する。実験を通じて環境工学的な知識を経験的に体得することで、将来にせまる室内環境問題に対して、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なる。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） ]
前期の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。各回、予習復習合わせて2 時間程度します。

[ 授業計画 ]
1.室内環境学実験のガイダンスと計測機器
2.赤外線放射温度計を用いた熱環境実験
3.照度計を用いた光環境実験
4.紫外線強度計を用いた光環境実験
5.風速計を用いた空気環境実験
6.CO2濃度計を用いた空気環境実験
7.騒音計を用いた音環境実験
8.放射線強度計を用いた放射線測定実験
9.バリアフリー環境実験
10.PBLによる実験1　課題設定、実験の企画
11.PBLによる実験2　計測の実施
12.PBLによる実験3　計測の実施、データ整理
13.PBLによる実験4　プレゼンボード作成
14.PBLによる実験5　プレゼンボード作成とプレゼンテーション練習
15.PBLによる実験6　プレゼンテーションと討論、まとめ

[ 成績評価方法 ]
レポート（50%）、プレゼンテーション（20%）、実験実施状況（30%）で評価する。
レポートをもとにしたプレゼンテーションについては、その場でフィードバックを行います。

[ 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。

| 科目名 | 室内環境学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート、実験実施状況

[ 教科書（ISBN） ]
教科書はなし。適宜プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 室内環境学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。実験は、グループワークによる特定課題を設定したPBLを実施する。実験を通じて環境工学的な知識を経験的に体得することで、将来にせまる室内環境問題に対して、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なる。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） ]
前期の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。各回、予習復習合わせて2 時間程度します。

[ 授業計画 ]
1.室内環境学実験のガイダンスと計測機器
2.赤外線放射温度計を用いた熱環境実験
3.照度計を用いた光環境実験
4.紫外線強度計を用いた光環境実験
5.風速計を用いた空気環境実験
6.CO2濃度計を用いた空気環境実験
7.騒音計を用いた音環境実験
8.放射線強度計を用いた放射線測定実験
9.バリアフリー環境実験
10.PBLによる実験1　課題設定、実験の企画
11.PBLによる実験2　計測の実施
12.PBLによる実験3　計測の実施、データ整理
13.PBLによる実験4　プレゼンボード作成
14.PBLによる実験5　プレゼンボード作成とプレゼンテーション練習
15.PBLによる実験6　プレゼンテーションと討論、まとめ

[ 成績評価方法 ]
レポート（50%）、プレゼンテーション（20%）、実験実施状況（30%）で評価する。
レポートをもとにしたプレゼンテーションについては、その場でフィードバックを行います。

[ 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。

| 科目名 | 室内環境学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：プレゼンテーション、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、実験実施状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート、実験実施状況

[ 教科書（ISBN） ]
教科書はなし。適宜プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 社会調査法 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、質的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。 予習・復習合わせて4時間程度行うこと。

[ 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. 質的調査①（質的調査の種類と考え方）
7. 質的調査②（インタビュー調査）:プレゼンテーション
8. 質的調査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. 量的調査:プレゼンテーション

[ 成績評価方法 ]
授業時に課す小テスト・課題・プレゼンテーション（30%）、
調査結果をまとめたレポート（30%）
定期試験　（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。

| 科目名 | 社会調査法 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:プレゼンテーション、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法: 課題、最終レポート、定期試験

[ 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 | 社会調査法 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、質的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. 質的調査①（質的調査の種類と考え方）
7. 質的調査②（インタビュー調査）:プレゼンテーション
8. 質的調査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. 量的調査:プレゼンテーション

[ 成績評価方法 ]
授業時に課す小テスト・課題・プレゼンテーション（30%）、
調査結果をまとめたレポート（30%）
定期試験　（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。

| 科目名 | 社会調査法 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:定期試験、レポート課題、プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:プレゼンテーション、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:課題、最終レポート、定期試験

[ 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)

| 科目名 | 住居計画学(製図を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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%)、授業中の小課題(10%)
試験終了後に、解説を行う。

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

| 科目名 | 住居計画学(製図を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 住空間材料学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度します。

[ 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%）
課題は実施後に、試験については適宜、フィードバックをします。

[ 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。

| 科目名 | 住空間材料学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験、課題

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:試験、課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験、課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、課題

[ 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 (9784395320073)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 住空間設計実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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－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－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－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－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－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%）、プレゼンテーション内容（20%）
発表会において作品の評価を行う。

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

| 科目名 | 住空間設計実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：提出作品

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：課題・プレゼンテーション

[ 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。

| 科目名 | 住空間設計実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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－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－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－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－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－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%）、プレゼンテーション内容（20%）
発表会において作品の評価を行う。

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

| 科目名 | 住空間設計実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：提出作品

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：プレゼンテーション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：課題・プレゼンテーション

[ 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。

| 科目名 | 住生活文化論 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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と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さまについて、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知識を増やし、自身の生まれたところや旅先の住まいと生活についてどのようなものか意識して考えておくこと。各回、予習復習合わせて4時間程度します。

[ 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.互いの暮らしから、住生活を学ぶ
3.住居の選択と管理
4.世界の住生活文化（気候風土に応じた住居）
5.住宅の構造と工法
6.原始時代の暮らし＜竪穴住居＞＜高床建物＞＜平地住居＞
7.古代の住まいと暮らし＜寝殿造＞
8.中世の住宅とその暮らし＜主殿造＞＜書院造＞
9.近世の住宅とその暮らし＜武家住宅＞＜町家＞＜農家＞
10.近代の住宅とその暮らし＜サラリーマンの住宅＞＜田園都市＞＜集合住宅＞
11.現代の住宅とその暮らし
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（社会環境と住居）
14.住生活と住まいの課題（持続可能な住居）
15.住生活文化論のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（90%）、レポート（10%）
試験とレポートについては、実施後に適宜解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 住生活文化論 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：試験、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、レポート

[ 教科書（ISBN） ]
『図説日本住宅の歴史』 著者名：平井　聖　出版社：9784761520090 （978-4332320081）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S72350 [ HH1-001 ]

| 科目名 | 食生活文化論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 健康的な食生活を営む | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
食と健康との関連、生活の質を高める食生活のあり方、おいしさ、楽しみ、安全な食べ方など食にまつわるさまざまな事柄を学び、考察し実践する。

[ 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、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 ]
試験（70%）、j授業中の課題（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。

| 科目名 | 食生活文化論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 健康的な食生活を営む | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、授業中の課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、授業中の課題

[ 教科書（ISBN） ]
「私たちの食と健康　ー食生活の諸相ー」 著者名：吉田勉　監修　出版社：三共出版 （978-4-7827-0652-7）
資料を作成し配布する

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 食生活論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 食生活と健康を考える | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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） ]
事前学習として、教科書の指定された箇所を熟読する。事後学習として予習で指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前事後学習は4時間程度行う。

[ 授業計画 ]
1.食生活の概念
2.食環境―食卓とこしょく
3.食生活と健康　子どもの朝食時の食欲に見る食生活
4.食生活と健康　ボディーイメージの変遷とダイエット志向
5.食生活と健康　食生活と生活習慣病
6.世界の食生活史　ヒトは何をどのように食べてきたか
7.世界の食生活史　食文化と食習慣
8.日本の食生活史
9.食生活と安全　食の安全と食環境、食糧供給体制と汚染
10.食生活と安全　食生活と安全情報、食糧供給と不祥事件
11.健全な食生活の展望　学校給食
12.健全な食生活の展望　健康長寿と栄養問題
13.食育の推進　健康栄養教育と小学校における食育
14.食育の推進　大学生の味覚教育と成人への食育
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（70%）、授業中の課題（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。

| 科目名 | 食生活論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 食生活と健康を考える | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・課題

[ 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） ]

『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 ）

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
1. 食品衛生行政
2. 食品と微生物のかかわり
3. 食品の変質
4. 食中毒の分類と発生状況
5. 細菌性食中毒
   （1）感染型食中毒
   （2）毒素型食中毒
   （3）生体内毒素型食中毒
6. 自然毒食中毒
7. ウイルス性食中毒
8. 変異型プリオン
9. 原虫・寄生虫による食中毒
10. 有害物質による食品汚染
11. 食品添加物
12. 輸入食品および遺伝子組換え食品の安全性
13. 食品の安全性の確保
14. 食品衛生関係法規
15. 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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:課題と試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
予習：教科書及び事前に配布する資料を読んで、疑問点をまとめる(2時間程度)。
復習：教科書及び配布資料をもとに講義内容を振り返り、ノート整理をする（2時間程度）。

[ 授業計画 ]
1. 食の安全とは
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. 寄生虫
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%）
期末試験に関しては、試験終了後、教室にて適宜質問に答える。

[ 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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:受講態度、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:受講態度、試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・食品の生産、流通、消費そすべての過程において、食の安全性に関する基本的な考え方を学ぶ。
・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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
「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）
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. 経口感染症、衛生指標菌
9. マイコトキシン
10. 有害物質による食品汚染（1）
11. 有害物質による食品汚染（2）
12. 食品添加物（1）
13. 食品添加物（2）
14. 食品の器具・容器包装
15. 食品衛生対策

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
予習：教科書及び事前に配布する資料を読んで、疑問点をまとめる(2時間程度)。
復習：教科書及び配布資料をもとに講義内容を振り返り、ノート整理をする（2時間程度）。

[ 授業計画 ]
1. 食の安全とは
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. 寄生虫
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%）
期末試験に関しては、試験終了後、教室にて適宜質問に答える。

[ 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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:受講態度、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:受講態度、試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・食品の生産、流通、消費そすべての過程において、食の安全性に関する基本的な考え方を学ぶ。
・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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
「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）
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. 経口感染症、衛生指標菌
9. マイコトキシン
10. 有害物質による食品汚染（1）
11. 有害物質による食品汚染（2）
12. 食品添加物（1）
13. 食品添加物（2）
14. 食品の器具・容器包装
15. 食品衛生対策

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]
×

[ 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、授業の各回予習や復習を合わせて4時間程度行う。
日頃から授業に関連する情報等に関心を持ち、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
2. 食品の成分（水分、たんぱく質）
3. 食品の成分（脂質）
4. 食品の分類（動物性食品　食肉類・魚介類）
5. 食品の分類（動物性食品　卵類・乳類）
6. 食品の成分（炭水化物）
7. 食品の分類（植物性食品　穀類・いも類・豆類・種実類）
8. 食品の分類（植物性食品　野菜類・果実類・きのこ類・藻類）
9. 食品の成分（ビタミン・ミネラル）
10. 食品の分類（調味料、香辛料、嗜好飲料）
11. 食品の嗜好成分
12. 食品成分の反応
13. 食品の物性
14. 食品の機能
15. 食品を取りまく現状のまとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題（20%）、レポート（30%）、試験（50%）
回収後、解説を行います。

[ 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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題、レポート、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
食べものと健康
食品学総論　著者名：谷口亜樹子編者　出版社：光生館　（978-4-332-04062-0）
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 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

S80601A [ HI1-003 ]

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

| 科目名 | 食品加工学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐を合わせ4時間程度。
各回、授業終了後に配布する「まとめ」内容を中心にしっかりと復習を行うこと。

[ 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）・食品の保存法（食品中の水分、pH、温度による保存）
3.　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）
4.　農産食品の加工（1）
5.　農産食品の加工（2）
6. 農産食品の加工（3）
7.　畜産食品の加工（1）
8.　畜産食品の加工（2）
9. 畜産食品の加工（3）
10.　水産食品の加工（1）
11. 水産食品の加工（2）
12. 水産食品の加工（3）
13. 食用油脂および調味食品
14. 嗜好食品およびインスタント食品
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%)
試験範囲を区切り、授業中に試験を実施します。
具体的な実施方法は、授業で配布する「まとめ」2～3項目ごとに、講義終了後の翌週に終了した範囲のテストを実施します。
合計5回の試験点数を合計し、成績評価とします。

[ 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。

| 科目名 | 食品加工学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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

| 科目名 | 生活科学基礎演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。演習を通して自分の目と手で確かめながら、基礎的な事項を習得する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
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・演習に関わる基礎知識
2．実験・演習に関わる安全知識
3．基本操作1：容量測定
4．基本操作2：中和滴定
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．インジゴによる染色1：インジゴの染浴の調整
9．インジゴによる染色2：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．パンの製造原理1：小麦グルテンの調整
13．パンの製造原理2：小麦グルテンの特性
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。

| 科目名 | 生活科学基礎演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

| 科目名 | 生活科学基礎演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。演習を通して自分の目と手で確かめながら、基礎的な事項を習得する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
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・演習に関わる基礎知識
2．実験・演習に関わる安全知識
3．基本操作1：容量測定
4．基本操作2：中和滴定
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．インジゴによる染色1：インジゴの染浴の調整
9．インジゴによる染色2：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．パンの製造原理1：小麦グルテンの調整
13．パンの製造原理2：小麦グルテンの特性
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。

| 科目名 | 生活科学基礎演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

| 科目名 | 生活経営学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回の授業についての予習・復習3時間程度。
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。

[ 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。

| 科目名 | 生活経営学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題、定期試験

[ 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）

S72330 [ HS3-006 ]

| 科目名 | 生活経済学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
経済社会の中で個人や家族の位置づけ、家計のしくみを理解できるよう、家計や消費者に関する経済学の基礎概念を習得する。また、家計に関する統計資料の解析ができ、家計の実態や課題をみつけるための手法も身につける。さらに、現状を踏まえ社会とのかかわりにおいて、家計の課題について考えることを目標とする。

[ 授業概要 ]
はじめに、経済社会における生活者や家計の役割について学ぶ。次に、家計や消費者に関する経済学の基礎理論について理解し、統計資料の読み取りから家計の実態について学んでいく。また、家計費分析を実際に行い、家計の実態や課題について考察できるような分析力を身につける。
次に、家計の時系列変化から、私たちの暮らしがどのように変わってきたかを知り、将来はどのような方向に進むかについても考えてみる。自分自身の生活デザインのためにも、生活設計の考え方や手法についても学習する。
夫婦の家計管理についても考えてみる。
さらには、格差・貧困や消費者問題など、身の回りの生活経済に関わる課題についても理解する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習3時間程度。
日々行っている経済活動について、関心をもってみること。
新聞等の経済ニュースを読むこと。

[ 授業計画 ]
1. イントロダクション、生活経済とは
2. 生活の経済（生活経済の構造、国民経済と家計、ゆたかさを測る、生活の単位）
3. 家計に関する基礎概念と家計調査（収入と支出）
4. 家計に関する基礎概念と家計調査（フローとストック）
5. 家計に関する基礎概念と家計調査（物価の変動−名目値と実質値−、家計の統計）
6. 家計にみるくらしの変化（収入の変化、支出の変化）
7. 家計にみるくらしの変化（平均消費性向の推移、ストックの変化）
8. 生活の設計とリスク
9. 賃金と所得格差・貧困
10. 家計にみる地域差
11. 消費社会と家計−消費行動
12. 消費社会と家計問題
13. 生活と金融
14. 妻と夫の経済関係
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
小テストと課題（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。

| 科目名 | 生活経済学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：課題、定期試験

[ 教科書（ISBN） ]
『新訂　生活経済学』 著者名：重川純子　出版社：放送大学教育振興会 （978-4-595-31615-9）

[ 参考書（ISBN） ]
『はじめての金融リテラシー』 著者名：奥田真之・大藪千穂　出版社：昭和堂 （978-4-8122-1721-4）

| 科目名 | 生活材料学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
生活関連科学、衣・食・住に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。その中で、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、これについては注力して教授する。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。

| 科目名 | 生活材料学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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:島崎恒藏編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-1049-9 C3077)

| 科目名 | 生活情報処理 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 情報機器の操作と活用 | | | |
| 担当者 | 平田　真弓 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
社会調査をするうえで必要なデータの調査、収集、分析を行うことができる。
社会調査士科目Cに該当する。

[ 授業概要 ]
フィールドワークや現地調査に基づく論文、公的な統計や調査などの報告書が理解できるように、基礎的な統計を学ぶ。度数分布、クロス集計等の記述統計データやグラフの読み方、計算法や作成法を学ぶと共に基本的なまとめができるようになる。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
課題に取り組むことで次の授業への意欲が増すため、復習をしておくこと。

[ 授業計画 ]
パソコンの基本操作
1. ガイダンス・パソコンの基本操作・タッチタイピング・電子メール
2. インターネットのしくみと論理
レポート作成の技法
3. 文書作成（入力・編集・罫線）
4. 文書作成（図形入力・総合）
データ収集と分析方法
5. 公式統計データの検索方法
6. グラフの読み方とデータのまとめ方
7. データの種類①（質的変数・量的変数）
8. データの種類②（尺度（名義・順序・間隔・比率））
9. グラフの作成（度数分布・パレート図・棒グラフ・折れ線グラフ）
10. データ（記述統計）の読み方①（平均値・中央値・最頻値）
11. データ（記述統計）の読み方②（分散・標準偏差とクロス集計）
12. データ分析①（因果関係）
13. データ分析②（相関関係）
発表のための技法
14. テーマ選択・構成・デザイン
15. 総合（プレゼン）

[ 成績評価方法 ]
課題作成(70%)、レポート課題(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。

| 科目名 | 生活情報処理 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 情報機器の操作と活用 | | | |
| 担当者 | 平田　真弓 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題作成

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題作成及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：課題作成

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題作成及びレポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
プリント配布

| 科目名 | 生活情報処理 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 情報機器の操作と活用 | | | |
| 担当者 | 平田　真弓 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
社会調査をするうえで必要なデータの調査、収集、分析を行うことができる。
社会調査士科目Cに該当する。

[ 授業概要 ]
フィールドワークや現地調査に基づく論文、公的な統計や調査などの報告書が理解できるように、基礎的な統計を学ぶ。度数分布、クロス集計等の記述統計データやグラフの読み方、計算法や作成法を学ぶと共に基本的なまとめができるようになる。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
課題に取り組むことで次の授業への意欲が増すため、復習をしておくこと。

[ 授業計画 ]
パソコンの基本操作
1. ガイダンス・パソコンの基本操作・タッチタイピング・電子メール
2. インターネットのしくみと論理
レポート作成の技法
3. 文書作成（入力・編集・罫線）
4. 文書作成（図形入力・総合）
データ収集と分析方法
5. 公式統計データの検索方法
6. グラフの読み方とデータのまとめ方
7. データの種類①（質的変数・量的変数）
8. データの種類②（尺度（名義・順序・間隔・比率））
9. グラフの作成（度数分布・パレート図・棒グラフ・折れ線グラフ）
10. データ（記述統計）の読み方①（平均値・中央値・最頻値）
11. データ（記述統計）の読み方②（分散・標準偏差とクロス集計）
12. データ分析①（因果関係）
13. データ分析②（相関関係）
発表のための技法
14. テーマ選択・構成・デザイン
15. 総合（プレゼン）

[ 成績評価方法 ]
課題作成(70%)、レポート課題(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。

| 科目名 | 生活情報処理 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 情報機器の操作と活用 | | | |
| 担当者 | 平田　真弓 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題作成

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題作成及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：課題作成

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題作成及びレポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
プリント配布

| 科目名 | 生活デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。 また、得られた知識と技術を実際の作品作成を行う。

[ 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・デザインを考え最終作品を完成させる。

[ 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、次回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。

| 科目名 | 生活デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法： 生活財の設計・製作における作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法： 生活財の設計・製作における作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法： 平面デザインの作品・プレゼンテーション

[ 教科書（ISBN） ]
オリジナルプリント

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 生活デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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・デザインを考え最終作品を完成させる。

[ 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、次回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。

| 科目名 | 生活デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法： 生活財の設計・製作における作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：生活財の設計・製作における作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：平面デザインの作品・プレゼンテーション

[ 教科書（ISBN） ]
オリジナルプリント

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 生活統計学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宇野　伸孝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
様々なデータをネットや書籍等から収集し、Excelで整理や管理ができるようなスキルを身につける。そして、そのデータから統計的手法を用いた基本的な分析ができるようになる。

[ 授業概要 ]
　世の中は多種多様なデータで溢れている。身近なところでは学校の成績や摂取カロリー、GDPや株価などの経済データ、他にも気象情報やスポーツの記録、テレビの視聴率等々。データの一つひとつは何の変哲もない数値だとしても、それらが集まることで意味を持ち、傾向や特性を読み取ることができる。ただ、我々はデータを主観で捉えがちなので、様々な場面での判断基準を明確にするためには、客観性を伴った説得力のある分析が不可欠となる。統計学とは、そのために必要な手法や理論を学ぶ学問である。
　本講義では、主にExcelを使いながら基本的な統計学を学習することに重きを置くが、終盤では応用分野として統計ソフトSPSSを用いた多変量解析の基礎も取り入れることにする。毎回の例題や課題を解いていくことで理解を深めてもらいたい。なお、テキストは使用しない代わりにレジュメやファイルを配布する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
　Excelの基本操作ができることが望ましい。また、日頃からExcelの操作に慣れるために、前回分の例題や課題を復習すること。

[ 授業計画 ]
1.度数分布
2.データの中心
3.データの散らばり
4.データの相関関係
5.確率
6.確率変数と確率分布
7.正規分布と正規分布表
8.標本分布
9.点推定
10.区間推定
11.仮説検定
12.回帰分析①　単回帰
13.回帰分析②　重回帰
14.多変量解析の基礎①　判別分析
15.多変量解析の基礎②　クラスター分析

[ 成績評価方法 ]
課題提出状況(60%)、試験またはレポート(40%)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。

| 科目名 | 生活統計学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宇野　伸孝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題、試験

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
例題で学ぶ 初歩からの統計学［第2版］ 著者名：白砂堤津耶　出版社：日本評論社 （9784535557901）
統計学 改訂版　著者名：森棟公夫他　出版社：有斐閣 （9784641053809）

| 科目名 | 生活統計学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宇野　伸孝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
様々なデータをネットや書籍等から収集し、Excelで整理や管理ができるようなスキルを身につける。そして、そのデータから統計的手法を用いた基本的な分析ができるようになる。

[ 授業概要 ]
　世の中は多種多様なデータで溢れている。身近なところでは学校の成績や摂取カロリー、GDPや株価などの経済データ、他にも気象情報やスポーツの記録、テレビの視聴率等々。データの一つひとつは何の変哲もない数値だとしても、それらが集まることで意味を持ち、傾向や特性を読み取ることができる。ただ、我々はデータを主観で捉えがちなので、様々な場面での判断基準を明確にするためには、客観性を伴った説得力のある分析が不可欠となる。統計学とは、そのために必要な手法や理論を学ぶ学問である。
　本講義では、主にExcelを使いながら基本的な統計学を学習することに重きを置くが、終盤では応用分野として統計ソフトSPSSを用いた多変量解析の基礎も取り入れることにする。毎回の例題や課題を解いていくことで理解を深めてもらいたい。なお、テキストは使用しない代わりにレジュメやファイルを配布する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
　Excelの基本操作ができることが望ましい。また、日頃からExcelの操作に慣れるために、前回分の例題や課題を復習すること。

[ 授業計画 ]
1.度数分布
2.データの中心
3.データの散らばり
4.データの相関関係
5.確率
6.確率変数と確率分布
7.正規分布と正規分布表
8.標本分布
9.点推定
10.区間推定
11.仮説検定
12.回帰分析①　単回帰
13.回帰分析②　重回帰
14.多変量解析の基礎①　判別分析
15.多変量解析の基礎②　クラスター分析

[ 成績評価方法 ]
課題提出状況(60%)、試験またはレポート(40%)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。

| 科目名 | 生活統計学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宇野　伸孝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:課題、試験

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:課題、試験

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:課題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:課題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:課題、試験

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
例題で学ぶ 初歩からの統計学[第2版]　著者名:白砂堤津耶　出版社:日本評論社　(9784535557901)
統計学 改訂版　著者名:森棟公夫他　出版社:有斐閣　(9784641053809)

| 科目名 | 生活福祉論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。次に、私たちの生活のセーフティネットである社会保障制度の基本的な考え方を理解することからはじめ、制度の内容について解説する。

[ 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。 予習・復習合わせて4時間程度行うこと。

[ 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. 地域社会と生活福祉
4. 社会保障の概念整理
5. 医療保険
6. 生活保護と社会福祉制度：生活保護
7. 生活保護と社会福祉制度：社会福祉制度
8. 介護保険
9. 年金：所得を保証する仕組み、老齢年金
10. 年金：障害年金・遺族年金
11. 雇用保険
12. 労働者災害補償保険
13. 社会保険と民間保険
14. 社会保障の歴史と構造
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業で実施する小テスト、課題、および毎回のリフレクションシート　60%
・定期試験　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。

| 科目名 | 生活福祉論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大淵　裕美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

学科DP番号／DP内容:家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法: 定期試験、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法: 定期試験、小テスト、課題、リフレクションシート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:定期試験、課題、リフレクションシート

[ 教科書(ISBN) ]
『はじめての社会保障』 著者名:椋野美智子・田中耕太郎　出版社:有斐閣

[ 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)

| 科目名 | 生活プロジェクト演習 I | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
・プロジェクト設計手法を使って企画案の作り方を理解する。
・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・分析力が身につく。

[ 授業概要 ]
・プロジェクトサイクルマネジメント（PCM）手法を適用した数多くのプロジェクトを経験した教員が、ロジカルシンキングの手法を使った問題分析や計画作成について指導します。
・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します。
・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います。（2019年度は3R及び食品ロス）
・テーマに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、俯瞰的に理解を図ります。
・ペルソナ設定やカスタマージャーニーマップを作成し、課題改善のための本質的なニーズを明らかにする手法を実際に学んでいきます。
・フィールドワークを実施し、関連した事項に関する動画作成するとともにプレゼンテーションを行なっていきます。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
ワークブックを配布するので、予習として翌週での学習する箇所や授業後の振り返りをしてください。場合によっては授業外での作業等も生じます。（各回予習復習合せて2時間程度）

[ 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
3. LEGOを使った振り返り
4. ビブリオバトル形式の書評プレゼン
5. テーマ設定の決定
6. 各グループ内でトピックに沿ったレポート作成（1）
7. 各グループ内でトピックに沿ったレポート作成（2）
8. 上位下位分析を使ったペルソナ
9. カスターマージャーニーマップ
10. サービスデザインの手法
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（学外）
13. 動画作成(1)
14. 動画作成(2)、全体発表の準備
15. 総括：演習成果の発表
なお、進行状況を確認しながら、演習を進めるため内容に変更が生じることがあります。

[ 成績評価方法 ]
演習への取組態度（30%）、レポート（60%）、manaba(10%)
レポートは返却し解説します。
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。

| 科目名 | 生活プロジェクト演習 I | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、提出物、manaba

[ 教科書（ISBN） ]
ワークブック
（第1回目で配布します）
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―　著者名：神戸女子大学　全学共通教育部

[ 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）
エクスピリエンス・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　出版社：丸善出版　（978-4621085653）

S72430 [ HI2-018 ]

| 科目名 | 生活プロジェクト演習Ⅱ | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊、山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
・与えられた課題に対する理解が深まり、ロジカルな分析ができる。
・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。
・計画したレポートを実施し、モニタリングや評価を行うことができる。

[ 授業概要 ]
・プロジェクトサイクルマネジメント（PCM）手法を適用した数多くのプロジェクトを経験した教員が、ロジカルシンキングの手法を使った問題分析や計画作成について指導します。予め設定したテーマ（2019年度は観光）に沿って、問題分析、計画立案を行いながらミニプロジェクトを実施して、振り返りを行います。個人単位での作業も取り入れますが、グループワークを中心に進めます。
・生活プロジェクト演習Ⅱでは、分析手法として、①フィールドワークでの観察②SWOT分析③問題ツリー④関係者分析など生活プロジェクト演習で学んだ内容を実践します。分析を終えて改善案（解決案）を示し①目標の設定方法②WBSの作成③詳細スケジュールを作成した後、短期間のミニプロジェクトを実施し、プロジェクトのモニタリング、評価を行います。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
レポートなどがあり、宿題や調査文献を読んで事前事後に学習してください。事後はルーブリックを使って振り返りを行って下さい。授業外での作業が場合によりあります。（各回予習復習合せて2時間程度）

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション・グループ作り
2. 調査(1)
3. 調査(2)
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. プロジェクト企画案
10. プロジェクトスケジュール作成とモニタリング
11. ミニプロジェクト実施(1)
12. コミュニケーションとミニプロジェクト実施(1)
13. コミュニケーションとミニプロジェクト実施(2)
14. レポート作成及び発表準備
15. 発表及びまとめ
なお、進行状況を確認しながら、演習を進めるため内容に変更が生じることがあります。

[ 成績評価方法 ]
演習取り組み態度（20%）、レポート（80%）を総合的に評価する。
レポートは返却し解説します。
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。

| 科目名 | 生活プロジェクト演習Ⅱ | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊、山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：レポート、発表、manaba

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート、発表、manaba

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：レポート、発表、manaba

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、発表、manaba

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、発表、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、発表、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート、発表、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、発表、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート、発表、manaba

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、発表、manaba

[ 教科書（ISBN） ]
ワークブックを配布します。

[ 参考書（ISBN） ]
PCMガイドブック

http://www.pcmtokyo.org/modules/tinyd2/content/lib/PCM-I%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
「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

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・具体的な解決策や目標などを設定して作成した計画に基づき実行する実行力がつく。
・解決策としてプロジェクトの計画の重要性や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、実施前との比較ができるようになる。
・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、責任感などが強化される。

[ 授業概要 ]
プロジェクトサイクルマネジメント(PCM)手法を適用した数多くのプロジェクトを経験した教員が本演習を指導します、日々の生活の中で自らの問題として捉え、自ら行動していくことが生活の質(QOL)の向上につながる。生活プロジェクト演習1及びⅡは、家政学の領域の中からテーマとしてデザイン思考やロジカルシンキングの手法を使って主に課題分析・企画及び計画などの演習を行なった。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、学生が主体的に演習を進める。自ら提案した企画をプロジェクトとして実施まで行う。学外で協働する場合もある。グループの中での役割、責任、コミュニーケーションは重要になる。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
生活プロジェクト論やこれまで演習での資料は、必要に応じて読み返す。演習は学外や時間外でも行うことが想定されるため、常に質問などできるように事前の準備として調べこと。提案する内容によっては教室外での作業が生じることがある。(各回予習復習や教室外の時間を合せて2時間程度)

[ 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。
レポートは返却し解説します。
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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容:家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法:レポートを含む提出物

学科DP番号／DP内容:家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法:レポートを含む提出物

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポートを含む提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポートを含む提出物

[ 教科書(ISBN) ]
プリント等の配布物

[ 参考書(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)
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
)
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)

| 科目名 | 生活プロジェクト論 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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手法について理解する。
・プロジェクトが立ち上がる際、計画立案手法、スケジュール、リスク計画を作成することができるようになる。
・プロジェクトのモニタリングや評価に関して理解する。

[ 授業概要 ]
・日本国内外で様々なプロジェクトを実務として経験してきた教員がプロジェクトマネジメント概論について指導します。
・プロジェクトと言えば特別なものを考えがちですが、身の回りには様々なことがプロジェクト的な要素をもっています。例えば、高校での文化祭などの活動がそれにあたります。文化祭での模擬店を出す時、私たちには勘や経験に基づいていることがほとんどです。本授業では勘や経験に頼らず、体系的にプロジェクトマネジメントを学んでいき、効果が高く、かつ効率的な活動にするためです。
・授業は前半と後半に分かれます。前半は、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びます。アイデアの創出や企画書を作るという観点から、SWOT等、デザイン思考、ロジカルシンキングなどの方法論を学びます。後半は、プロジェクトマネジメントとして、計画の立案、モニタリング、評価について学びます。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
　教科書の該当ページなども示します。レジュメは事前に示すので、講義の前には読んでください。講義で学んだことを定着するために復習してください。また宿題を3回出題します。「各回、予習復習合せて90分程度」

[ 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(1)(類推思考)
4. プロジェクトの設計手法(2)(デザイン思考)
5. プロジェクトの設計手法(3)(SWOT分析)
6. プロジェクトの設計手法(4)(ロジカルシンキング)
7. プロジェクトマネジメント 手法
8. 要素分解:WBS(ワークブレイクダウンストラクチャー)(1)
9. 要素分解:WBS(ワークブレイクダウンストラクチャー)(2)
10. プロジェクトスケジュール作成手法
11. リスクマネジメント
12. プロジェクト組織
13. リーダーショップ
14. モニタリングと評価手法
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
宿題及び授業態度　(30%)、試験(60%)、manaba上での議論への参加(10%)
宿題は添削して返却します。
試験は解説します。

[ 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。

| 科目名 | 生活プロジェクト論 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験
manaba上での議論

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：宿題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：宿題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：宿題、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：宿題、試験

[ 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）
レジュメ（第1回から15回まで）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 繊維材料学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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回生前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、繊維の集合構造体である糸および布について学ぶ。糸や布を被服やインテリアの材料として使いこなすには、糸・布を単に感覚的に理解するだけでなく、構造や性質を科学的に理解しておく必要がある。この授業では糸・布の種類や製造法、快適性に関わる力学特性や熱・水分・空気の移動特性、耐久性、耐洗濯性、審美性などを解説するとともに、最新の機能性素材についても紹介する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。
生活材料学の内容は理解していること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. 糸の製造法、種類や構造、性質①
2. 糸の製造法、種類や構造、性質②
3. 織物の種類や構造、製造法①
4. 織物の種類や構造、製造法②
5. 編物の種類や構造、製造法
6. 不織布、充填材料(中わた)等の繊維材料
7. 布の力学的性質①
8. 布の力学的性質②
9. 布の外観的な性質①
10. 布の外観的な性質②
11. 布の着心地や快適さに関する性質①
12. 布の着心地や快適さに関する性質②
13. 布の可縫製性等
14. 新しい素材について
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験
・試験の答案回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 繊維材料学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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:島崎恒藏編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-1049-9 C3077)
繊維製品の基礎知識シリーズ(新訂3版)
第1部　繊維に関する一般知識
第2部　家庭用繊維製品の製造と品質に関する知識
　著者名:一般社団法人　日本衣料管理協会刊行委員会　出版社:一般社団法人　日本衣料管理協会
『繊維製品の品質問題究明ガイド』
－消費者苦情の原因究明・再発防止策－　著者名:一般社団法人　日本衣料管理協会刊行委員会　出版社:一般社団法人　日本衣料管理協会

| 科目名 | 繊維製品品質管理 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 上田　良行 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 繊維製品品質管理 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 上田　良行 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、快適なバ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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：卒業論文・発表会

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：卒業論文・発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：卒業論文・発表会

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・研究計画作成して研究を進めることができるようになる。
・設定した研究テーマ(例えば環境や社会的な課題など)に沿った知識を文献調査やフィールドワークや社会調査を実施する。
・論理的思考力や多面的なクリティカルな思考力を身につける。

[ 授業概要 ]
生活プロジェクト論や演習などで身につけた方法論的アプローチに加え、資源エネルギー論など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を組み合わせながら、テーマは、基本的には自らが主体的に設定して研究を進める。
研究テーマとしては、①地域の活性化②デザイン思考やロジカルシンキングなどの方法論③生活環境、④家庭におけるエネルギー⑤プロジェクトマネジメント手法などが挙げられる。
ゼミでの授業内容については、毎回持ち回りでゼミノートとして取りまとめゼミ終了後5日以内にmanabaにて公開するようにすること。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
参考文献や課題図書は教員が示す場合もありますが、自らが主体的に文献など調べて下さい。4年間の集大成であると同時にゼミは単なる授業の一つとして見なさず、自ら得た知識はゼミ内で共有するような意識を持って下さい。(輪読準備など教室外時間として90分)

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 文献調査準備(1)
3. 文献調査手法の説明
4. 文献調査実践(2)
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(1)
11. 研究計画の作成(2)
12. 研究計画の発表(1)
13. 研究計画の発表(2)
14. 研究の実施(1)
15. 研究の実施(2)
16. 中間報告(1)
17. 中間報告(2)
18. 研究の実施(1)
19. 研究の実施(2)
20. 研究の実施(3)
21. 研究結果の報告
22. 論文執筆(1)
23. 論文執筆(2)
24. 論文執筆(3)
25. 論文執筆(4)
26. 論文執筆(5)
27. 論文執筆(6)
28. 研究発表の準備(1)
29. 研究発表の準備(2)
30. 研究発表

[ 成績評価方法 ]
研究に取り組む姿勢(30%)、論文及び要旨(2頁)(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。コミュニケーションは重要視します。

[ 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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 貝増　匡俊 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物
発表

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物
発表

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物
発表

学科DP番号／DP内容:家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物
発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:卒業論文、梗概集を含む提出物発表

[ 教科書(ISBN) ]
配布プリント

[ 参考書(ISBN) ]
適宜紹介する。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
2020年度は1)～5)の研究テーマについて優先して取組むこととするが、学生との対話を通して決定する。
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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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 ]
卒業論文および口頭試問
卒業論文執筆時、口頭発表準備時に指導を行う。
口頭発表終了時に、評価説明を行う。

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

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：卒業論文、口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：卒業論文および口頭試問

[ 教科書（ISBN） ]
適宜、提示する。

[ 参考書（ISBN） ]
適宜、提示する。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度行う。

[ 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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート・論文

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：レポート・論文

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：レポート・論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート・論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート・論文

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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)衣装に関する研究
2)ファストファッションに関する研究
3)高齢者の衣服調査
4)子供服の研究
5)ドレス等の作品製作

[ 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(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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:論文

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:発表会

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
研究プロセス(卒業研究に対する姿勢等)(20%)、研究成果・作品・卒業論文(40%)、研究発表(10%)、指定の課題(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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：指定の課題、卒業論文

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：指定の課題

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：研究成果・作品・卒業論文

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：研究発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：研究プロセス

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：研究プロセス

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：研究プロセス

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：研究成果・作品・卒業論文、研究プロセス

[ 教科書（ISBN） ]
なし　著者名：なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし　出版社：なし

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 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研究 | | | |
| 担当者 | 平田　耕造 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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(60%)、及び発表会当日のプレゼンテーション(20%)、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(20%)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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 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研究 | | | |
| 担当者 | 平田　耕造 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
配布プリント　著者名:平田耕造

[ 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

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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)プラスチックに代わるセルロース成型体をつくる研究、(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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:卒業論文

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:卒業論文

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:卒業論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:卒業論文

[ 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)

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　陽子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：論文：課題の設定、論理性

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：論文：論理性

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：論文：論理性、文章の構成
発表：口頭説明、質疑応答

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：論文：課題の設定、論理性
発表：口頭説明、質疑応答

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：研究プロセス：計画の設定と実行、取組み姿勢

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：論文：課題の設定

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：論文：論理性発表：質疑応答

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：論文：文章の構成、文章表現発表：口頭説明

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：研究プロセス：計画の設定と実行

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：研究プロセス：取組み姿勢、教員の指導

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
必要に応じて紹介する

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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済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。
各回の授業についての予習・復習5時間以上。

[ 授業計画 ]
1. 研究計画の発表①
2. 研究計画の発表②
3. 先行研究の購読①
4. 先行研究の購読②
5. 統計資料からのデータ収集①
6. 統計資料からのデータ収集②
7. 研究の背景（資料分析）をまとめて発表③
8. 研究の背景（資料分析）をまとめて発表③
9. 分析方法の習得②（相関分析）
10. 分析方法の習得③（単回帰分析）
11. 分析方法の習得④（重回帰分析①　モデル設定）
12. 分析方法の習得⑤（重回帰分析②　モデルの推計）
13. 分析方法の習得⑥（重回帰分析③　決定係数、検定）
14. 分析方法の習得⑦（重回帰分析④　結果と考察）
15. 中間発表（研究目的、先行研究、研究の背景等）
16. 分析結果途中報告①
17. 分析結果途中報告②
18. 分析結果途中報告③
19. 分析結果途中報告④
20. 分析結果途中報告⑤
21. 章立ての報告①
22. 章立ての報告②
23. 分析結果のとりまとめと考察①
24. 分析結果のとりまとめと考察②
25. 分析結果のとりまとめと考察③
26. 卒業論文下書きの提出
27. 卒業論文下書きの再提出
28. 卒業論文の完成
29. 成果発表・梗概集原稿完成
30. 成果発表（3･4回生合同）

[ 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）　等。
家政学科の卒業研究評価ルーブリックに従い、成績評価する。
週1回のゼミには、必ず出席し、ゼミ内で活発にディスカッションすること。
大学の規則に従い、授業回数の3分の2以上出席していない場合は、無資格とする。

[ 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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:論文、プレゼンテーション、ディスカッション

[ 教科書(ISBN) ]
なし。別途プリント配布。

[ 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)

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。住生活文化にかかわる文献を常日頃から参照し、ノートに整理をしておくこと。調査内容についてはすべて記録を残し、1年間、研究ノートを作成すること。各回、予習復習合わせて2時間程度します。

[ 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 ]
課題の設定（10%）、論理性(10%)、文章の構成(10%)、文章表現(10%)、引用の方法(10%)、計画の設定と実行(10%)、取り組み姿勢(10%)、教員の指導を受けた改善(10%)、口頭説明(10%)、質疑応答(10%)
逐次、グループ別に、個人別にフィードバックを行い、自身の研究計画を再検討して研究を前進します。

[ 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。

| 科目名 | 卒業研究 | 前期～後期 | 演習 | 8 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：論理性

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題の設定、論理性

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題の設定、論理性、文章の構成、口頭説明、質疑応答

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題の設定、論理性、文章の構成、口頭説明、質疑応答

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：課題の設定、論理性、文章の構成、口頭説明、質疑応答

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：計画の設定と実行、取り組み姿勢

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：取り組み姿勢、教員の指導への対応

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：計画の設定と実行

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題の設定

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：論理性、質疑応答

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：文章の構成、文章表現、口頭説明

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回，予習復習あわせて4時間程度の学修を行うこと。

[ 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. 嗜好性とおいしさ1
4. 嗜好性とおいしさ2
5. 基本調理操作1－基本調理操作，食品の保存－
6. 基本調理操作2－非加熱調理
7. 基本調理操作3－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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | テキスタイルCAD演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて3時間程度

[ 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%）、授業に対する姿勢（35%）、試験（15%）
作品・課題提出物の返却日はB館前掲示板でお知らせしますので、B411に取りに来てください。
試験の答案回収後に、解答の解説をします。

[ 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。

| 科目名 | テキスタイルCAD演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：作品・課題、テスト

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品・課題、授業に対する姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品、授業に対する姿勢

[ 教科書（ISBN） ]
プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | テキスタイルCAD演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて3時間程度

[ 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%）、授業に対する姿勢（35%）、試験（15%）
作品・課題提出物の返却日はB館前掲示板でお知らせしますので、B411に取りに来てください。
試験の答案回収後に、解答の解説をします。

[ 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。

| 科目名 | テキスタイルCAD演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：作品・課題、テスト

学科DP番号／DP内容：家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法：作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品、授業に対する姿勢

[ 教科書（ISBN） ]
プリント配布

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 都市デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、発信する力をつけること。

[ 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きている。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) ]
各回の授業について予習・復習4時間程度。
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。
類似施設やまちづくりの視察等。調査実施後は、記録を行う。

[ 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. フィールド調査　1
7. フィールド調査　2
8. フィールド調査　3
9. 研究結果の分析・考察　1
10. 研究結果の分析・考察　2
11. 研究成果の発表準備、報告書まとめ
12. 研究成果の発表
13. 地域の課題を解決するための住宅設計　1
14. 地域の課題を解決するための住宅設計　2
15. 地域の課題を解決するための住宅設計の発表

[ 成績評価方法 ]
演習への取組態度、成果物、発表(80%)、レポート(20%)など総合的に評価する。
毎回の発表内容について、課題と考えられる点や評価できる点についてコメントする。

[ 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。

| 科目名 | 都市デザイン演習 | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:成果物、レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:成果物、レポート

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:成果物、レポート

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:成果物、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:取り組み姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:取り組み姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:取り組み姿勢、成果物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:成果物、発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:取り組み姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:取り組み姿勢、成果物、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:取り組み姿勢、成果物、レポート

[ 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), 筧 裕介(監修)　出版社:英治出版　(4862761283)
PUBLIC HACK: 私的に自由にまちを使う　著者名:笹尾 和宏　出版社:学芸出版社　(978-4761527198)

S72300 [ HI3-016 ]

| 科目名 | 都市デザイン論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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こ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) ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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。
まちあるきを習慣的に行い、まちの課題を発見し、それらの背景について自分で調べて明らかにできるようにする。

[ 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(85%)と提出課題(15%)により評価する。
試験後、結果について解説する。

[ 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。

| 科目名 | 都市デザイン論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：提出物

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：提出課題

[ 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。

| 科目名 | 人間工学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 人体寸法とデザイン
3. 運動機能と身体負担
4. 感覚の種類と視覚機能
5. 視覚の生理と心理
6. 認知人間工学
7. ヒューマンエラーと安全設計
8. 疲労・ストレスと快適性デザイン
9. ユニバーサルデザインと人間工学
10. 機器と人間工学
11. 住空間と設備設機器の人間工学設計
12. オフィスにおける人間工学
13. 人間中心設計のデザインプロセス
14. 人間工学における統計的考え方
15. 試験

[ 成績評価方法 ]
学習課題提出(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。

| 科目名 | 人間工学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:課題・試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:学習課題

[ 教科書(ISBN) ]
初めて学ぶ人間工学　著者名:岡田明　出版社:理工図書 (978-4-8446-0841-7)

[ 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)

| 科目名 | 人間生活工学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子、平田　耕造 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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．人間生活工学とは（ガイダンス）（大森）
2．食べる（平田）
3．トイレにいく（平田）
4．息をする（平田）
5．恒常性を維持するための物質の流通（平田）
6．恒常性を維持するための調節機構（神経性調節）（平田）
7．動く（骨格筋、基本的動き）（平田）
8．感覚の種類と機能（平田）
9．視覚の生理と心理（大森）
10．わかりやすさをデザインする（大森）
11．ヒューマンエラーと安全設計（大森）
12．疲労・ストレスと快適性デザイン（大森）
13．ユニバーサルデザインと人間工学（大森）
14．キーボードの人間工学設計（大森）
15．まとめ（大森）

[ 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。

| 科目名 | 人間生活工学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 大森　正子、平田　耕造 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート課題・試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他社に伝えて、理解を得る能力
成績評価方法：学習課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし　著者名：なし　（なし

）

[ 参考書（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）
配布プリント

| 科目名 | 被服衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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（60%）、ミニ・ペーパー（20%）、レポート（20%）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。

| 科目名 | 被服衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 被服科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
生活材料及び被服管理に関する知識、すなわち生活材料学、生活科学基礎実験、被服管理学などで学習した知識を、実験を通した体験により深く理解することを目標とする。

[ 授業概要 ]
生活材料学、繊維材料学、被服管理学で学んだ知識をこの実験を通して強化する。机上での理論から実験を通して、体感する事でより深くこれらの知識をより深める。実験では基本的には4～6名程度のグループで実験を進める。実験は一回で完結するが、それに関するレポートを提出する。

[ 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、被服管理学の知識を基に授業を進めるので，これらの授業の復習が必要。実験の指示書を事前に配布するので、十分に予習して実験の内容を理解しておくこと。実験に関するレポートを課すので1週間以内に提出する。

[ 授業計画 ]
1. 漂白に関する実験
2. 樹脂加工による形態保持に関する実験
3. 界面活性剤の効果に関する実験
4. 織物の呈色反応と繊維の鑑別
5. 繊維の形態
6. 糸の太さ、より数、など糸の構成
7. 様々な布の水に対する影響
8. 織物組織
9. 布の硬さ、ドレープ性
10. 織物の防しわ、表面摩擦
11. 縫い目強さ
12. 縫いチジミ、縫いずれ評価
13. 実験内容の解説1
14. 実験内容の解説2
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
レポート（50%）、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。

| 科目名 | 被服科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：レポート、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、試験

[ 教科書（ISBN） ]
なし。実験テキスト（指示書）を第１回の授業で配布する。
　著者名：該当しない。 出版社：該当しない。（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：島崎恒藏編　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
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

| 科目名 | 被服科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
生活材料及び被服管理に関する知識、すなわち生活材料学、生活科学基礎実験、被服管理学などで学習した知識を、実験を通した体験により深く理解することを目標とする。

[ 授業概要 ]
生活材料学、繊維材料学、被服管理学で学んだ知識をこの実験を通して強化する。机上での理論から実験を通して、体感する事でより深くこれらの知識をより深める。実験では基本的には4～6名程度のグループで実験を進める。実験は一回で完結するが、それに関するレポートを提出する。

[ 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、被服管理学の知識を基に授業を進めるので，これらの授業の復習が必要。実験の指示書を事前に配布するので、十分に予習して実験の内容を理解しておくこと。実験に関するレポートを課すので1週間以内に提出する。

[ 授業計画 ]
1. 漂白に関する実験
2. 樹脂加工による形態保持に関する実験
3. 界面活性剤の効果に関する実験
4. 織物の呈色反応と繊維の鑑別
5. 繊維の形態
6. 糸の太さ、より数、など糸の構成
7. 様々な布の水に対する影響
8. 織物組織
9. 布の硬さ、ドレープ性
10. 織物の防しわ、表面摩擦
11. 縫い目強さ
12. 縫いチジミ、縫いずれ評価
13. 実験内容の解説1
14. 実験内容の解説2
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
レポート（50%）、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。

| 科目名 | 被服科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：レポート、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート、試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート、試験

[ 教科書（ISBN） ]
なし。実験テキスト（指示書）を第１回の授業で配布する。
　著者名：該当しない。 出版社：該当しない。（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：島崎恒藏編　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
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

| 科目名 | 被服環境生理学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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%）、2回実施するpptによる発表の出来ばえ（20%）、最後に行なう口頭試問試験の結果（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。

| 科目名 | 被服環境生理学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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や漂白剤を使用して洗浄するが、界面活性剤や漂白剤の種類について説明できるようになる。
・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 ]
私たちの生活には欠かせない衣類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）するものになります。私たちが日常的に身に纏った衣類は汚れなどが付着します。これらを除去し、整理した上で再び着こなすといったー連のサイクルを繰り返します。私たちが日常使用する洗剤や漂白剤あるいは柔軟剤などにはどのような物質が含まれ、どのような作用があるのかなどを講義で学びます。また、家庭での洗浄のみならず、ドライクリーニングや漂泊について学びます。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
生活材料学や生活科学基礎実験の授業がベースとなるので、これらの復習をしておいてください。

[ 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

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

| 科目名 | 被服管理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
配布資料 （なし
）

[ 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
石鹸百科

https://www.live-science.com/
被服管理学　著者名：増子富美、齊藤昌子, 牛腸ヒロミ, 米山雄二, 小林政司, 藤居眞理子, 後藤純子, 梅澤典子, 生野晴美　出版社：朝倉書店 （9784254606324）

| 科目名 | 被服平面構成実習 | 後期 | | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 大裁女物単衣長着(浴衣)の製作 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
浴衣の製作を通して、被服平面構成を理解する。技術面では、手縫いの基礎である運針、三つ折りぐけなどができるようにする。また、浴衣が1人で着装できることを目標とする。

[ 授業概要 ]
反物から平面的な和服を構成し、着衣によって立体的衣服にする。日本の伝統的な和服である(一般的には"きもの")大裁女物単衣長着(浴衣)を製作し、着付けやたたみ方についても学習する。
浴衣の各部名称や寸法、用具についても説明する。浴衣の製作は授業計画に示す順序で実施する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
実習した内容について理解し、指示された箇所まで製作を行い、次回の授業に望むこと。次回までに必ず自分で努力すること。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション、用具の説明、採寸、運針
2. 布の見積もり、模様合わせ、裁断
3. 袖の標つけ、袖縫い
4. 身頃標つけ、背縫い
5. 内揚げ、衽模様合わせ
6. 衽標つけ、衿下の三つ折りぐけ
7. 衽付け、縫い代の始末
8. 肩当て作り、つけ
9. 脇縫い、縫い代の始末
10. 裾の始末、衿の模様合わせ
11. 衿作り、衿付け
12. 衿芯つけ、衿ぐけ
13. 袖付け、縫い代の始末
14. 着付け
15. まとめ(着付け、たたみ方)

[ 成績評価方法 ]
作品(50%)、実技試験(30%)、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。

S72050 [ HI2-006 ]

| 科目名 | 被服平面構成実習 | 後期 | | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 大裁女物単衣長着(浴衣)の製作 | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:作品

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

S72050 [ HI2-006 ]

| 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,洋裁、パターン | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
被服(洋裁)の構成パーツを理解し、被服に必要な基本的な知識および技術を身につける。消費者として既製服を購入する際に必要な知識と確かな目を養うことを目的とする。

[ 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。市場には、安価で多種多様の衣服で選択は容易である。「ものづくり」を経験することが減少している今日、日常着を製作することで、立体構成の理論を学び、製作の知識を得る。われわれの衣生活を科学的、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(それまでにも)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)をしてくること。

[ 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(50%)、作品(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。

| 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,洋裁、パターン | | | |
| 担当者 | 十一　玲子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法:試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:作品

[ 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

| 科目名 | 被服立体構成実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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制作、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の条件、各素材の特性と有効な使用法等を考慮し、上着の構造を理解し、能力を養う。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
アパレル造形学、 被服立体構成実習Ⅰで履習した内容について復習しておくこと。実習に遅れた場合は、次回の授業までに各自で計画的に実習してくること。

[ 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（50%）、作品（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。

| 科目名 | 被服立体構成実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：試験、作品

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：作品

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：作品

[ 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

| 科目名 | ファッションデザイン演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福西　由美子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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の機能性と審美性について理解を深め、アイデアの発想、デザイン表現できる能力を養うことを目標とします。

[ 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、ファッションデザインの役割を理解します。そして、デザインの構成要素である色彩、形態、素材の基礎知識を身につけ、デザインの発想と表現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にも関心をもち幅広い視野でデザインを捉える意識を持ち授業に臨む姿勢が必要です。

[ 授業計画 ]
1.　ファッションデザイン概論　デザインの定義、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　　ヨーロッパのファッション　　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　　形とシルエット
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. ファッションデザイン表現　基本プロポーションを描く
11. ファッションデザイン表現　応用プロポーション、ボディーパーツを描く
12. ファッションデザイン表現　アイテム画の表現
13. ファッションアイテムの着装表現と着色方法
14. ファッションデザインの発想　アイデアを形にする
15. ファッションデザイン展開　デザイン表現

[ 成績評価方法 ]
課題提出物（70%）、小テスト（40%）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。

| 科目名 | ファッションデザイン演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福西　由美子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
「ファション＆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）

[ 参考書（ISBN） ]
「ファ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）

S72165

| 科目名 | ファッションデザイン演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福西　由美子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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の機能性と審美性について理解を深め、アイデアの発想、デザイン表現できる能力を養うことを目標とします。

[ 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、ファッションデザインの役割を理解します。そして、デザインの構成要素である色彩、形態、素材の基礎知識を身につけ、デザインの発想と表現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にも関心をもち幅広い視野でデザインを捉える意識を持ち授業に臨む姿勢が必要です。

[ 授業計画 ]
1.　ファッションデザイン概論　デザインの定義、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　　ヨーロッパのファッション　　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　　形とシルエット
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. ファッションデザイン表現　基本プロポーションを描く
11. ファッションデザイン表現　応用プロポーション、ボディーパーツを描く
12. ファッションデザイン表現　アイテム画の表現
13. ファッションアイテムの着装表現と着色方法
14. ファッションデザインの発想　アイデアを形にする
15. ファッションデザイン展開　デザイン表現

[ 成績評価方法 ]
課題提出物（70%）、小テスト（40%）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。

| 科目名 | ファッションデザイン演習 | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福西　由美子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
「ファション＆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）

[ 参考書（ISBN） ]
「ファ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）

S72166

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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ォ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、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と言える。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、ファッション産業・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確認し、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ができ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. ファッションの流通と価格設定（情報収集と計数）
7. ファッションとライフスタイル
8. 企画・デザイン等、立案システムについて
9. 学外授業（ファッションの歴史に触れる・神戸ファッション美術館）
10. 学外授業（ショップリサーチ）
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%）、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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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（978-4-9907051-2-1 C3063）

S72160 [ HI3-010 ]

| 科目名 | フィールドワーク | 前期 | 実習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵、貝増　匡俊 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・家政学に関連する実践的な取り組みを企業や諸施設で実感し、これに関するテーマで調査・研究や実践活動ができるようになる。
・家政学に関連する実践的な取り組みを通じて、将来の自身の進路の方向性を定める一助とする。
・調査・研究内容では課題を的確に把握し、解決方法を要領よくまとめ、上手にポスター発表や口頭発表にて第三者に伝えられるようになる。

[ 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、テーマに即して体験や聞き取り、調査・研究活動を行なうことを意味する。
本授業では企業や資料館・工房等の施設を訪問・見学したりする予定で、教室ではできない創意工夫のある有意義な時間を得る。そして、設定したテーマに関して、聞き取りなどの調査研究をしたり、実践活動を行ったりする。その研究の成果をポスター発表や-報告書にまとめ、口頭発表を行う。
＊集中講義とするため、事前打ち合わせや学外見学や実践活動等は、週末や授業のない日、夏季休業期間中等に設定するため、このことを了解しておくこと。また、自己負担が適当と認められる学外見学時の飲食費、交通費と入場料等が発生することも了解しておくこと。

[ 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。
課題（発表）はその都度、内容と締切りを示すことになるので、あらかじめ課題作成のための資料を収集しておくこと。その際には出典を記録しておくこと。

[ 授業計画 ]
1.フィールドワークの目的、授業計画
2.研究テーマや訪問先について
3.班分け、役割分担
4.訪問先についての研究
5.訪問先についての研究
6.訪問先についての研究
7.訪問計画、質問項目などの検討
8.訪問先での注意、役割分担などの打合せ
9.フィールドワーク(施設訪問)
10.フィールドワーク(施設訪問)
11.フィールドワーク(施設訪問)
12.フィールドワーク(施設訪問)
13.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動、実践活動計画と準備
14.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動、実践活動計画と準備
15.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動、実践活動計画と準備
16.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動、実践活動計画と準備
17施設訪問や実践活動の打合せ
18.フィールドワーク(施設訪問や実践活動)
19.フィールドワーク(施設訪問や実践活動)
20.フィールドワーク(施設訪問や実践活動)
21.フィールドワーク(施設訪問や実践活動)
22.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動
23.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動
24.フィールドワークを踏まえて、情報整理と研究活動
25.研究のまとめとパワーポイントの作成
26.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 ]
授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果（70%）、報告書・口頭発表、ポスター制作、個人レポート(30%)、
報告書等の講評やアドバイスは授業中に行う。

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

| 科目名 | フィールドワーク | 前期 | 実習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 中西　正恵、貝増　匡俊 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果、報告書

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

学科DP番号／DP内容:家政2-3／個人、家族、コミュニティ、福祉の視点から、より質の高い生活のありようを提案するためのコミュニケーション能力を持っている。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、報告書・口頭発表、ポスター制作、個人レポート

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

学科DP番号／DP内容:家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢

学科DP番号／DP内容:家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:授業への取り組み姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:授業への取り組み姿勢

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:報告書・口頭発表、ポスター制作

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:研究や実践活動の成果、報告書

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:授業への取り組み姿勢、研究や実践活動の成果

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:授業への取り組み姿勢

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 福祉住環境学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 居住福祉 | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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で、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。本授業での課題は学生個別の課題になるので、スケジュールを各自調整すること。各回、予習復習合わせて4時間程度します。

[ 授業計画 ]
1.福祉住環境を取り巻く社会状況
2.福祉住環境に関連する理論や考え方
3.福祉住環境に関する諸制度
4.生活機能と基本動作の理解
5.福祉用具の内容とその選択
6.福祉住環境整備の考え方
7.福祉用具の活用
8.福祉住環境整備の基本技術（技術基準、段差、手すり、動作空間）
9.福祉住環境整備の基本技術（建具、仕上げ材、家具、室内環境）
10.生活行為別に見た空間整備手法（就寝、整容、排泄、入浴）
11.生活行為別に見た空間整備手法（移動、食事、家事、外出）
12.障害に配慮して計画された住まい
13.計画時からバリアフリーとした住まい
14.ライフステージに配慮した住まい
15.福祉住環境学のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、レポート課題（20%）
試験とレポートについては、実施後に適宜解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 福祉住環境学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 居住福祉 | | | |
| 担当者 | 砂本　文彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法:試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
『初めて学ぶ福祉住環境　第三版』 著者名:長澤泰監修　出版社:市ヶ谷出版社 (978-4-87071-008-5)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | ライフスタイル論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | パーソナルファイナンス | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
これからの若者は、親の世代とは異なる社会環境の中で、必ずしもモデルのない人生設計において、ライフデザイン、マネジメントが必須となる。そのためには、金融に関する知識と判断する能力（金融リテラシーのエンパワメントが必要となる。この授業では、変動する社会のなかで、各自のライフスタイルを見直し、自らの生活をデザインするために必要なパーソナルファイナンスの知識を習得を目標とする。

[ 授業概要 ]
はじめに、生活者の側から金融リテラシーによるエンパワメントについて考える。次に、家計管理・生活設計についての知識について学ぶ。さらに、多様なライフスタイルやライフサイクルとともに変化する家計の実態を解析するための分析方法について学ぶ。また、実際の生活設計の方法については、ライフイベント表やキャッシュフロー表の作成から、体験的に学んでいく。最後に、生活困難者の問題等、これからの社会のあり方について考えてみる。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習3時間程度。
生活の各場面において金融との関わりがある。日ごろから、身の回りの金融のさまざまなことに関心をもつこと。
FP検定取得希望者は、授業の他にFP検定用の問題集で勉強すること。

[ 授業計画 ]
1. イントロダクション・生活から金融を考える
2. お金と経済
3. 家計管理と生活設計（人生とお金）
4. 家計管理と生活設計（稼ぐ・使う）
5. 家計管理と生活設計（生活を設計する①）
6. 家計管理と生活設計（生活を設計する②、キャッシュフロー表の作成）
7. 家計管理と生活設計（キャッシュフロー表の作成）
8. 家計管理と生活設計（貯める・遺す）
9. 金融と生活（お金を借りる）
10. 金融と生活（生活者のリスクについて考える①）
11. 金融と生活（生活者のリスクについて考える②）
12. 金融と生活（お金をふやす①）
13. 金融と生活（お金をふやす②）
14. 社会とつながる（お金について相談する、持続可能な社会を創る）
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 ]
授業時における課題（40%）、定期試験（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。

| 科目名 | ライフスタイル論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | パーソナルファイナンス | | | |
| 担当者 | ガンガ　伸子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：課題、定期試験

学科DP番号／DP内容：家政3-3／責任ある消費者市民として環境問題や人権問題に配慮した消費者行動ができ、啓発活動や企業活動に参画することができる。
成績評価方法：課題、定期試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：課題、定期試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：課題、定期試験

[ 教科書(ISBN) ]
『生活者の金融リテラシー　ライフプラントとマネーマネジメント』 著者名：吉野直行監修
上村協子・藤野次雄・重川純子編集　出版社：朝倉書店 （978-4-254-50031-8）
『学生生活マネー＆キャリアお役立ちハンドブック』 著者名：日本FP協会　出版社：日本FP協会

[ 参考書(ISBN) ]
『はじめての金融リテラシー』 著者名：奥田真之・大藪千穂　出版社：昭和堂 (978-4-8122-1721-4)

S72340 [ HS3-007 ]

| 科目名 | 和装文化演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小林　政子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
1、和服地や柄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
2、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居振る舞いができる
3、国際的視野に立ち、和服や和装文化について発信できる

[ 授業概要 ]
きものは、日本人の美意識が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。演習では、四季を通してきものを着用するための知恵を知り日本の文化に触れ、さらに、きもののコーディネート、着付け方、および立ち居振る舞いについて学習し、日常生活に活かす。また、呉服店の和服縫製と縫製指導の実務経験を活かして、着付けに必要な消耗品の製作等も指導する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
最終的には1人で目的に合った外観の良い着装が出来るように、反復練習を行うこと。各回、予習復習合わせて2時間程度。

[ 授業計画 ]
1.ペーパークラフトによるミニチュアきもの 各部の名称
2.着るときに必要なもの
3.きもの、帯、小物
4.羽織とコート
5. きものの主な産地と特徴
6. 素材と夏物
7. ゆかた　　浴衣の着付け
8.基本的なコーディネート　　浴衣の着付け
9.日本の色　　浴衣の着付け
10.きものの文様　　街着の着付け
11.紋　　街着の着付け
12.男の着物　子供のきもの　　街着の着付け
13.収納と手入れ　街着の着付け
14.美しい立ち居振る舞い　街着の着付け
15.基礎的な英語によるきものの紹介

[ 成績評価方法 ]
授業への積極的参加度（30%）、提出物（70%）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。

| 科目名 | 和装文化演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小林　政子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：提出物

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：提出物

[ 教科書（ISBN） ]
きもの文化検定公式教本Ⅰ『きものの基本』改訂版　著者名：社団法人　全日本きもの振興会　編　出版社：アシェット婦人画報社 （978-4-573-01216-5）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 和装文化演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小林　政子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
1、和服地や柄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
2、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居振る舞いができる
3、国際的視野に立ち、和服や和装文化について発信できる

[ 授業概要 ]
きものは、日本人の美意識が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。演習では、四季を通してきものを着用するための知恵を知り日本の文化に触れ、さらに、きもののコーディネート、着付け方、および立ち居振る舞いについて学習し、日常生活に活かす。また、呉服店の和服縫製と縫製指導の実務経験を活かして、着付けに必要な消耗品の製作等も指導する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
最終的には1人で目的に合った外観の良い着装が出来るように、反復練習を行うこと。各回、予習復習合わせて2時間程度。

[ 授業計画 ]
1.ペーパークラフトによるミニチュアきもの 各部の名称
2.着るときに必要なもの
3.きもの、帯、小物
4.羽織とコート
5. きものの主な産地と特徴
6. 素材と夏物
7. ゆかた　　浴衣の着付け
8.基本的なコーディネート　　浴衣の着付け
9.日本の色　　浴衣の着付け
10.きものの文様　　街着の着付け
11.紋　　街着の着付け
12.男の着物　子供のきもの　　街着の着付け
13.収納と手入れ　街着の着付け
14.美しい立ち居振る舞い　街着の着付け
15.基礎的な英語によるきものの紹介

[ 成績評価方法 ]
授業への積極的参加度（30%）、提出物（70%）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。

| 科目名 | 和装文化演習 | 前期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小林　政子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-1／生活の質の向上と人類の福祉に貢献するための家政学の目的と意義を理解している。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政1-2／家政学全般についての基本的知識と理解の上に立ち、被服、住居、生活プロデュースの各領域についての専門的知識・技能を持っている。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政2-1／社会全体の発展やグローバルな問題について、生活に基盤を置く地道な視点で考察することができる。
成績評価方法：提出物

学科DP番号／DP内容：家政3-2／よりよい生活の実現に向けて、他者の多様な価値観を理解して尊重し、円満な人間関係を基盤に人々と協調・協働できる。
成績評価方法：提出物

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：提出物

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：提出物

[ 教科書（ISBN） ]
きもの文化検定公式教本Ⅰ『きものの基本』改訂版　著者名：社団法人　全日本きもの振興会　編　出版社：アシェット婦人画報社 （978-4-573-01216-5）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S72132 [ HI3-009 ]

# 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 | 衣生活概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森　治子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。また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） ]
授業の際に必要となる予習や復習については、授業時に指示する。

[ 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.アパレル産業と衣生活
10.ユニバーサルデザイン
11.環境問題と衣生活
12.衣生活の歴史（1）西洋の衣生活
13.衣生活の歴史（2）民族服飾
14.衣生活の歴史（3）日本の衣生活1
15.衣生活の歴史（4）日本の衣生活2

[ 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。

| 科目名 | 衣生活概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森　治子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 運動生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 運動生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 運動生理学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 栄養教育実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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%）
プレゼンテーションについては各学生からのルーブリック評価表を返却し、グループ・個人の発表技術向上の参考にする。

[ 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。

| 科目名 | 栄養教育実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

[ 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）

| 科目名 | 栄養教育実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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%）
プレゼンテーションについては各学生からのルーブリック評価表を返却し、グループ・個人の発表技術向上の参考にする。

[ 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。

| 科目名 | 栄養教育実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ。グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

[ 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）

| 科目名 | 栄養教育実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。

| 科目名 | 栄養教育実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ、グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ、グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

[ 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）

| 科目名 | 栄養教育実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。

| 科目名 | 栄養教育実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：プレゼンテーション及びレポート課題

プレゼンテーション課題

プレゼンテーション及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ、グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：与えられた課題について栄養マネジメントに沿ってまとめ、グループまたは個人でプレゼンテーションし、ルーブリックで全員で評価する。

[ 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）

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。

・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. 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70%　課題(レポート)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。

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。

・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. 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70%　課題(レポート)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。

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論 I | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。

・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. 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70%　課題(レポート)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。

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論 I | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。

・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. 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70%　課題(レポート)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。

| 科目名 | 栄養教育論Ⅰ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。

・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. 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70%　課題（レポート）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。

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、保健所における栄養教育の実施方法を取り入れながら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。各回、予習復習合わせて4時間程度。
・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・評価
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験70%　課題(レポート)30%
試験はその場で答え合わせをし、間違ったところの確認をする。
課題はチェック後返却。

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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、保健所における栄養教育の実施方法を取り入れながら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。各回、予習復習合わせて4時間程度。
・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・評価
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験70%　課題(レポート)30%
試験はその場で答え合わせをし、間違ったところの確認をする。
課題はチェック後返却。

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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

[ 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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、保健所における栄養教育の実施方法を取り入れながら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。各回、予習復習合わせて4時間程度。
・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・評価
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験70%　課題(レポート)30%
試験はその場で答え合わせをし、間違ったところの確認をする。
課題はチェック後返却。

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

| 科目名 | 栄養教育論Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

試験、レポート課題

レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：時事問題を拾い上げ、それに関する課題や自分の考えを3分間スピーチで、発表する。

[ 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

| 科目名 | 応用栄養学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回の授業について予習・復習4時間程度。
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 ]
本試験(80%)と授業への参加状況および小テスト(20%)により総合評価する。
小テストの答案を回収後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 応用栄養学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 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〔2020年版〕」
出版され次第　著者名：未定　出版社：未定 （未定 ）
その他、必要に応じてプリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
栄養管理プロセス　著者名：日本栄養士会　監修
木戸康博、中村丁次、
小松龍史　編　出版社：第一出版 （978－4－8041－1385－C1077）

S81100 [ HI2-020 ]

| 科目名 | 応用栄養学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回の授業について予習・復習4時間程度。
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 ]
本試験(80%)と授業への参加状況および小テスト(20%)により総合評価する。
小テストの答案を回収後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 応用栄養学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 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〔2020年版〕」
出版され次第　著者名：未定　出版社：未定 （未定 ）
その他、必要に応じてプリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
栄養管理プロセス　著者名：日本栄養士会　監修
木戸康博、中村丁次、
小松龍史　編　出版社：第一出版 （978－4－8041－1385－C1077）

S81103 [ HI2-020 ]

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
ライフステージ別の栄養ケアのマネジメントのための考え方を理解し、献立作成をする。

[ 授業概要 ]
ライフステージ別の特徴や問題点を理解し、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。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
すでに習得している関連科目である栄養学、生理学、健康管理、臨床栄養、食品学、調理学、調理科学、応用栄養学に関する講義や実習の内容をしっかり復習し、理解をしておいてください。

[ 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（50%）、レポート（50%）
レポートhello演習返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、レポート

[ 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　第2版　　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）
医歯薬出版第5版七訂「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
）

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
ライフステージ別の栄養ケアのマネジメントのための考え方を理解し、献立作成をする。

[ 授業概要 ]
ライフステージ別の特徴や問題点を理解し、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。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
すでに習得している関連科目である栄養学、生理学、健康管理、臨床栄養、食品学、調理学、調理科学、応用栄養学に関する講義や実習の内容をしっかり復習し、理解をしておいてください。

[ 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（50%）、レポート（50%）
フィードバックとして、レポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、レポート

[ 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　（978-4-263-70658-9
）

[ 参考書（ISBN） ]
応用栄養学実習ワークブック　第2版　　著者名：山本由起子編　出版社：株式会社みらい　（978-4-86015-342-7）
医歯薬出版第5版七訂「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　（978-4-7895-0323-5）

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
ライフステージ別の栄養ケアのマネジメントのための考え方を理解し、献立作成をする。

[ 授業概要 ]
ライフステージ別の特徴や問題点を理解し、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。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
すでに習得している関連科目である栄養学、生理学、健康管理、臨床栄養、食品学、調理学、調理科学、応用栄養学に関する講義や実習の内容をしっかり復習し、理解をしておいてください。

[ 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（50%）、レポート（50%）
レポート返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、レポート

[ 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　第2版　　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）
医歯薬出版第5版七訂「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
）

S81132 [ HI2-022 ]

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
ライフステージ別の栄養ケアのマネジメントのための考え方を理解し、献立作成をする。

[ 授業概要 ]
ライフステージ別の特徴や問題点を理解し、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。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
すでに習得している関連科目である栄養学、生理学、健康管理、臨床栄養、食品学、調理学、調理科学、応用栄養学に関する講義や実習の内容をしっかり復習し、理解をしておいてください。

[ 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（50%）、レポート（50%）
フィードバックとして、レポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 応用栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養マネジメントを学ぶ | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート、試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、レポート

[ 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　（978-4-263-70658-9
）

[ 参考書（ISBN） ]
応用栄養学実習ワークブック　第2版　　著者名：山本由起子編　出版社：株式会社みらい　（978-4-86015-342-7）
医歯薬出版第5版七訂「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　（978-4-7895-0323-5）

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 長尾　綾子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 応用調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 応用調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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2019　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

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。授業内容のワークシートを、授業前にManabaにてPDF形式で公開しています。授業前に、必ず予習して完成させておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
Manabaにて公開するPDF形式のワークシート

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。授業内容のワークシートを、授業前にManabaにてPDF形式で公開しています。授業前に、必ず予習して完成させておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
Manabaにて公開するPDF形式のワークシート

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。授業内容のワークシートを、授業前にManabaにてPDF形式で公開しています。授業前に、必ず予習して完成させておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
Manabaにて公開するPDF形式のワークシート

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。授業内容のワークシートを、授業前にManabaにてPDF形式で公開しています。授業前に、必ず予習して完成させておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を知る | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
Manabaにて公開するPDF形式のワークシート

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 解剖生理学Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。それが、この授業の予習となります。また、授業の後には、これまでに習得した事項との関連性の確認を中心に復習することが必要です。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。
試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設けます。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

[ 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:志村二三夫ら編　出版社:羊土社　(978-4-7581-0876-8)

| 科目名 | 解剖生理学Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。それが、この授業の予習となります。また、授業の後には、これまでに習得した事項との関連性の確認を中心に復習することが必要です。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。
試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設けます。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学Ⅱ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

[ 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:志村二三夫ら編　出版社:羊土社　(978-4-7581-0876-8)

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。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、事前に配布する次回の実験内容や課題を必ず予習しておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ 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）
解剖生理学で使用したワークシート

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。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、事前に配布する次回の実験内容や課題を必ず予習しておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ 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）
解剖生理学で使用したワークシート

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。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、事前に配布する次回の実験内容や課題を必ず予習しておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ 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）
解剖生理学で使用したワークシート

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。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、事前に配布する次回の実験内容や課題を必ず予習しておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 解剖生理学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 人体の構造と機能を体験する | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート・課題、試験

[ 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）
解剖生理学で使用したワークシート

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
カウンセリングの基本的な理論、及び、技術を理解出来るようになる。

[ 授業概要 ]
臨床心理士、及び、公認心理師の資格と経験を有する教員が、その経験を活かして、カウンセリングの理論と技術について指導する。

・心理学の基礎的な知識を学ぶ。
・カウンセリングの基本的な理論と技術を学び、コミュニケーション能力の向上を目指す。
・ワークを積極的に取り入れるので、授業への意欲的な参加と主体性を求める。

＊適宜、机椅子の無い状態でワークを実施する。予めクリップボードを各自準備しておくこと。
（100円ショップの物で可）。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
日常生活の中で、授業で学んだ理論や技術を取り入れて積極的に活用し、主体的に習得を目指す。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 心身の健康とストレス1
3. 心身の健康とストレス2
4. 心身の健康とストレス3
5.「カウンセリング」とは1
6.「カウンセリング」とは2
7.「カウンセリング」とは3
8. 基本的態度1
9. 基本的態度2
10. 基本的態度3
11. カウンセリング理論1
12. カウンセリング理論2
13. カウンセリング理論3
14. カウンセリング理論4
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業態度、発言、提出物等（50%）
・レポート課題（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。

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
『栄養カウンセリング論 第2版』 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ク （978-4-06-155358-3）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S81220 [ HH3-003 ]

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
カウンセリングの基本的な理論、及び、技術を理解出来るようになる。

[ 授業概要 ]
臨床心理士、及び、公認心理師の資格と経験を有する教員が、その経験を活かして、カウンセリングの理論と技術について指導する。

・心理学の基礎的な知識を学ぶ。
・カウンセリングの基本的な理論と技術を学び、コミュニケーション能力の向上を目指す。
・ワークを積極的に取り入れるので、授業への意欲的な参加と主体性を求める。

＊適宜、机椅子の無い状態でワークを実施する。予めクリップボードを各自準備しておくこと。
（100円ショップの物で可）。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
日常生活の中で、授業で学んだ理論や技術を取り入れて積極的に活用し、主体的に習得を目指す。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 心身の健康とストレス1
3. 心身の健康とストレス2
4. 心身の健康とストレス3
5.「カウンセリング」とは1
6.「カウンセリング」とは2
7.「カウンセリング」とは3
8. 基本的態度1
9. 基本的態度2
10. 基本的態度3
11. カウンセリング理論1
12. カウンセリング理論2
13. カウンセリング理論3
14. カウンセリング理論4
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業態度、発言、提出物等（50%）
・レポート課題（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。

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
『栄養カウンセリング論 第2版』 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ク （978-4-06-155358-3）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S81221 [ HH3-003 ]

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
カウンセリングの基本的な理論、及び、技術を理解出来るようになる。

[ 授業概要 ]
臨床心理士、及び、公認心理師の資格と経験を有する教員が、その経験を活かして、カウンセリングの理論と技術について指導する。

・心理学の基礎的な知識を学ぶ。
・カウンセリングの基本的な理論と技術を学び、コミュニケーション能力の向上を目指す。
・ワークを積極的に取り入れるので、授業への意欲的な参加と主体性を求める。

＊適宜、机椅子の無い状態でワークを実施する。予めクリップボードを各自準備しておくこと。
（100円ショップの物で可）。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
日常生活の中で、授業で学んだ理論や技術を取り入れて積極的に活用し、主体的に習得を目指す。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 心身の健康とストレス1
3. 心身の健康とストレス2
4. 心身の健康とストレス3
5.「カウンセリング」とは1
6.「カウンセリング」とは2
7.「カウンセリング」とは3
8. 基本的態度1
9. 基本的態度2
10. 基本的態度3
11. カウンセリング理論1
12. カウンセリング理論2
13. カウンセリング理論3
14. カウンセリング理論4
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業態度、発言、提出物等（50%）
・レポート課題（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。

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
『栄養カウンセリング論 第2版』 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ク （978-4-06-155358-3）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S81222 [ HH3-003 ]

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
カウンセリングの基本的な理論、及び、技術を理解出来るようになる。

[ 授業概要 ]
臨床心理士、及び、公認心理師の資格と経験を有する教員が、その経験を活かして、カウンセリングの理論と技術について指導する。

・心理学の基礎的な知識を学ぶ。
・カウンセリングの基本的な理論と技術を学び、コミュニケーション能力の向上を目指す。
・ワークを積極的に取り入れるので、授業への意欲的な参加と主体性を求める。

＊適宜、机椅子の無い状態でワークを実施する。予めクリップボードを各自準備しておくこと。
（100円ショップの物で可）。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
日常生活の中で、授業で学んだ理論や技術を取り入れて積極的に活用し、主体的に習得を目指す。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 心身の健康とストレス1
3. 心身の健康とストレス2
4. 心身の健康とストレス3
5.「カウンセリング」とは1
6.「カウンセリング」とは2
7.「カウンセリング」とは3
8. 基本的態度1
9. 基本的態度2
10. 基本的態度3
11. カウンセリング理論1
12. カウンセリング理論2
13. カウンセリング理論3
14. カウンセリング理論4
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
・授業態度、発言、提出物等（50%）
・レポート課題（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。

| 科目名 | カウンセリング論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 友野　伸一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
『栄養カウンセリング論 第2版』 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ク （978-4-06-155358-3）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S81223 [ HH3-003 ]

| 科目名 | 学校栄養教育論Ⅰ | 前期 | 実習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子、林　浩子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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） ]
授業内容の予習復習。各回予習復習合わせて4時間程度。
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(安田)
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
　－児童生徒と保護者－（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）

※林担当分は集中講義

[ 成績評価方法 ]
試験70%、レポート等提出物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。

| 科目名 | 学校栄養教育論Ⅰ | 前期 | 実習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子、林　浩子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題授業への参加度(質問等)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題授業への参加度(質問等)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:プレゼンテーション及びレポート課題授業への参加度(質問等)

[ 教科書(ISBN) ]
四訂 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　(978-4-7679-2116-7)

[ 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)

| 科目名 | 学校栄養教育論Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子、林　浩子、西川　和孝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度。
・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)

※林担当分は集中講義

[ 成績評価方法 ]
試験70%、提出物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。

| 科目名 | 学校栄養教育論Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安田　敬子、林　浩子、西川　和孝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験
レポート
模擬授業

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:試験
レポート
模擬授業

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:試験
レポート
模擬授業

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:試験レポート模擬授業授業への参加度(質問等)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:試験レポート模擬授業授業への参加度(質問等)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験レポート模擬授業授業への参加度(質問等)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験レポート模擬授業授業への参加度(質問等)

[ 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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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をしておく。
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

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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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をしておく。
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

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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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をしておく。
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

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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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をしておく。
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

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

| 科目名 | 感染防御学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:小テスト、試験

[ 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

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：小テスト、試験

[ 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

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：小テスト、試験

[ 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） ]
改訂レッツトライノート　化学Vol.4　有機化合物　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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための化学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：小テスト、試験

[ 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） ]
改訂レッツトライノート　化学Vol.4　有機化合物　著者名：東京書籍編集部　出版社：東京書籍

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、そののちヒトのからだが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。そのの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－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　－　リボソーム、小胞体とゴルジ体
4. 細胞の内部構造　－　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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ 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)

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、そののちヒトのからだが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。そのの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－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　－　リボソーム、小胞体とゴルジ体
4. 細胞の内部構造　－　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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ 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)

| 科目名 | 管理栄養士のための生物Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための生物Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業翌週に10分程度の小テストを実施する。

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士のための生物Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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。

[ 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）

| 科目名 | 管理栄養士論Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、林　利恵子、狩野　百合子、才新　直子、後藤　昌弘、小倉　嘉夫、橋本　加代、高橋　孝子、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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おして、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）の関連個所を、予習復習合わせて4時間程度熟読しておく。

[ 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）（後藤）
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(才新)
8. 職域別管理栄養士の仕事－栄養教諭について(安田)
9. 職域別管理栄養士の仕事－病院(杉岡)
10. 職域別管理栄養士の仕事－福祉関係(高橋)
11. 職域別管理栄養士の仕事－行政(橋本)
12. 職域別管理栄養士の仕事－企業(狩野)
13. 職域別管理栄養士の仕事－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（80%）、授業態度（20%）
・レポートは、回収後各教員が担当科目の中で解説します。

[ 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。

| 科目名 | 管理栄養士論Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、林　利恵子、狩野　百合子、才新　直子、後藤　昌弘、小倉　嘉夫、橋本　加代、高橋　孝子、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート課題

[ 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。 必要に応じてプリントを配布する。

| 科目名 | 管理栄養士論Ⅱ | 後期 | 講義 | 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、田中　紀子、竹中　優、小倉　嘉夫、橋本　加代、高橋　孝子、榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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回生からはじま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。

| 科目名 | 管理栄養士論Ⅱ | 後期 | 講義 | 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、田中　紀子、竹中　優、小倉　嘉夫、橋本　加代、高橋　孝子、榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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)

[ 参考書(ISBN) ]
特になし。必要に応じてプリントを配布する。

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験、課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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) ]
ハーパー生化学　著者名:ハーパー　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

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験、課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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) ]
ハーパー生化学　著者名:ハーパー　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

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験、課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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) ]
ハーパー生化学　著者名:ハーパー　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

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 基礎栄養学 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験、課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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) ]
ハーパー生化学　著者名:ハーパー　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

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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＋出席点(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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ 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）

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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(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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ 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）

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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(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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ 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）

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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(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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業翌週のレポートの内容で評価する。

[ 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）

| 科目名 | 基礎化学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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（ビューレット法）
10. タンパク質の定量Ⅱ（ビューレット法）
11. タンパク質の定量Ⅲ（Lowry法）
12. 脂質の定性反応
13. 脂質の定量
14. ビタミンの定性反応
15. まとめの実験

[ 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。ビュー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：ビュー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%
試験答案の回収後、内容の概要を解説する。レポートは評価を付して返却する。

[ 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。

| 科目名 | 基礎化学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／
成績評価方法：試験、レポート及び授業態度を総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：試験、レポート及び授業態度を総合的に評価する。

[ 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）

| 科目名 | 基礎化学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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：ビューレット法、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。ビュー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：ビュー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%
試験答案の回収後、内容の概要を解説する。レポートは評価を付して返却する。

[ 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。

| 科目名 | 基礎化学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、レポート及び授業態度を総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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：ビューレット法、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。ビュー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：ビュー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%
試験答案の回収後、内容の概要を解説する。レポートは評価を付して返却する。

[ 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。

| 科目名 | 基礎化学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験成績、授業態度及びレポートを総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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）

| 科目名 | 基礎化学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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：ビューレット法、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。ビュー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：ビュー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%
試験答案の回収後、内容の概要を解説する。レポートは評価を付して返却する。

[ 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。

| 科目名 | 基礎化学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験成績、授業態度及びレポートについて総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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）

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020
　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6
）
毎回実習プリントを配付する。
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020
　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S80681

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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--514095－6）
「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2020　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895－1019－6）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S80682

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 基礎調理学実習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（80%）、毎週のレポート（20%）
・レポートは、1週間後に返却します。
・試験の答案を回収後、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 基礎調理学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「調理学実習第2版（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 （978-4-06-514095-6）
「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2020　著者名：香川明夫監修　出版社：女子栄養大学出版部 （978-4-7895-1019-6
）
毎回実習プリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 基礎微生物学実験 | 後期 | 実験 | 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 | 牧野　壯一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

[ 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。
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、系列稀釈
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.食品と微生物　嫌気性菌と芽胞形成菌の性状、分離法と培養法
13.薬剤感受性試験　細菌の抗生物質耐性をディスク法により検査する方法を習得する。耐性菌の医療上の問題点および耐性獲得の機構を知る。
14.抗原抗体反応　抗原抗体反応の基礎を理解し、食品関係で使用されている応用例についてイムノクロマト法等で確認する。
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。

| 科目名 | 基礎微生物学実験 | 後期 | 実験 | 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 | 牧野　壯一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
改訂 食品微生物学　出版社:建帛社 (978-4-7679-0565-5)
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 | 実験 | 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 | 亀井　健吾 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

[ 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。
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、系列稀釈
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.食品と微生物　嫌気性菌と芽胞形成菌の性状、分離法と培養法
13.薬剤感受性試験　細菌の抗生物質耐性をディスク法により検査する方法を習得する。耐性菌の医療上の問題点および耐性獲得の機構を知る。
14.抗原抗体反応　抗原抗体反応の基礎を理解し、食品関係で使用されている応用例についてイムノクロマト法等で確認する。
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。

| 科目名 | 基礎微生物学実験 | 前期 | 実験 | 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 | 亀井　健吾 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
改訂 食品微生物学　出版社:建帛社 (978-4-7679-0565-5)
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 | 実験 | 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 | 楠田　瑞穂 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

[ 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。
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、系列稀釈
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.食品と微生物　嫌気性菌と芽胞形成菌の性状、分離法と培養法
13.薬剤感受性試験　細菌の抗生物質耐性をディスク法により検査する方法を習得する。耐性菌の医療上の問題点および耐性獲得の機構を知る。
14.抗原抗体反応　抗原抗体反応の基礎を理解し、食品関係で使用されている応用例についてイムノクロマト法等で確認する。
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。

| 科目名 | 基礎微生物学実験 | 後期 | 実験 | 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 | 楠田　瑞穂 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP）]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
改訂 食品微生物学　出版社:建帛社 (978-4-7679-0565-5)
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 | 実験 | 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 | 上田　光宏 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

[ 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。
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、系列稀釈
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.食品と微生物　嫌気性菌と芽胞形成菌の性状、分離法と培養法
13.薬剤感受性試験　細菌の抗生物質耐性をディスク法により検査する方法を習得する。耐性菌の医療上の問題点および耐性獲得の機構を知る。
14.抗原抗体反応　抗原抗体反応の基礎を理解し、食品関係で使用されている応用例についてイムノクロマト法等で確認する。
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。

| 科目名 | 基礎微生物学実験 | 前期 | 実験 | 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 | 上田　光宏 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
改訂 食品微生物学　出版社:建帛社 (978-4-7679-0565-5)
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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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標とする。

[ 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をしておく。
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。

[ 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. 予定献立の試作
5. 作業計画・発注計画
※
6. 実習、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 ①
7. 実習、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 ②
8. 実習、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 ③
9. 実習、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 ④
10. 実習、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 ⑤
11. 実習、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 ⑥
12. 実習、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 ⑦
13. 実習、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 ⑧
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

※ 6～13. のうち、実習は管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回を行う。
実習担当時以外の回で実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめを行う。

[ 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。
フィードバックとして、提出された実習ノート及びレポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 給食経営管理実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート提出

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論実習」 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5版」 著者名：松本仲子　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0323-5)
「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2017　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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標とする。

[ 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をしておく。
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。

[ 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. 予定献立の試作
5. 作業計画・発注計画
※
6. 実習、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 ①
7. 実習、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 ②
8. 実習、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 ③
9. 実習、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 ④
10. 実習、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 ⑤
11. 実習、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 ⑥
12. 実習、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 ⑦
13. 実習、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 ⑧
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

※ 6～13. のうち、実習は管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回を行う。
実習担当時以外の回で実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめを行う。

[ 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。
フィードバックとして、提出された実習ノート及びレポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 給食経営管理実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート提出

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論実習」 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5版」 著者名：松本仲子　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0323-5)
「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2017　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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標とする。

[ 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をしておく。
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。

[ 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. 予定献立の試作
5. 作業計画・発注計画
※
6. 実習、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 ①
7. 実習、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 ②
8. 実習、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 ③
9. 実習、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 ④
10. 実習、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 ⑤
11. 実習、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 ⑥
12. 実習、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 ⑦
13. 実習、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 ⑧
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

※ 6～13. のうち、実習は管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回を行う。
実習担当時以外の回で実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめを行う。

[ 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。
フィードバックとして、提出された実習ノート及びレポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 給食経営管理実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート提出

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論実習」 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5版」 著者名：松本仲子　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0323-5)
「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2017　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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標とする。

[ 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をしておく。
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。

[ 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. 予定献立の試作
5. 作業計画・発注計画
※
6. 実習、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 ①
7. 実習、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 ②
8. 実習、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 ③
9. 実習、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 ④
10. 実習、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 ⑤
11. 実習、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 ⑥
12. 実習、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 ⑦
13. 実習、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 ⑧
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

※ 6～13. のうち、実習は管理栄養士としての実習1回、調理員としての実習3回を行う。
実習担当時以外の回で実習室の確認作業・機器の使い方、検食、実習データのまとめを行う。

[ 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。
フィードバックとして、提出された実習ノート及びレポートの返却時にコメントを返します。

[ 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。

| 科目名 | 給食経営管理実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理のマネジメントを行う | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習態度、レポート提出

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習態度、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論実習」 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5版」 著者名：松本仲子　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-0323-5)
「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2017　出版社：女子栄養大学出版部 (978-4-7895-1017-2)

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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,大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準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ー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。

| 科目名 | 給食経営管理実習Ⅰ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

[ 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） ]
給食経営管理論　著者名：三好、山部、平澤編著　出版社：第一出版　（978-4-8041-1407-1）
「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：松本仲子　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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理と経営管理を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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,大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準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、経済面のマネージメントを行う。
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。

| 科目名 | 給食経営管理実習Ⅱ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設における栄養管理と経営管理を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実習ノート・実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実習ノート・実習課題

[ 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） ]
給食経営管理論　著者名：三好・山部・平澤編著　出版社：第一出版　（978-4-8041-1407-1）
「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：松本仲子　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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
特定給食施設の定義、目的、特徴を理解することができる。また、給食運営に必要な各管理業務についての内容と方法について説明できる。

[ 授業概要 ]
特定給食施設の定義、目的、法的根拠について学習する。給食を運営する上で必要な各管理業務の目的、方法、評価方法、および、給食施設における献立の立案から評価までの手法について学習する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習としては、当該箇所の教科書を熟読しておく。意味の分からない専門用語をチェックしておく。事後学習として、予習として指定された教科書の街頭ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前・事後学習には4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 特定給食施設とは(給食の定義、沿革、給食の概要を把握、特定給食施設の種類について理解する)
2. 給食の関連法規と行政指導
3. 経営管理(給食を運営してくためのPDCAサイクルを理解する)
4. 人事・労務管理(人事・労務管理の実際について理解する)
5. 原価管理と原価計算
6. 栄養計画の実際ー対象者の把握、給与栄養目標量の設定についてー
7. 栄養計画の実際ー給与栄養量をもとに献立作成基準の作成ー
8. 食事計画と献立
9. 献立作成の実際
10. 食材料管理
11. 衛生・安全管理ー衛生管理、安全管理の必要性ー
12. 衛生・安全管理ー大量調理施設衛生管理マニュアルについてー
13. 施設・設備管理
14. 作業管理ー給食にける作業のポイントー
15. 作業管理ー大量調理のポイントー、まとめ

[ 成績評価方法 ]
定期試験(70%)、レポートなど(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。

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名:三好・山部・平澤編著　出版社:第一出版 (978-4-8041-1407-1)
資料配布
給食経営管理論実習　著者名:石田裕美編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-0557-0)
改定新版　大量調理ー品質管理と調理の実際ー　著者名:殿塚婦美子　出版社:学建書院 (9784762428722)

[ 参考書(ISBN) ]
特定給食施設における栄養管理の高度化ガイド・事例集　著者名:石田裕美・村山伸子・由田克士編著
出版社:第一出版 (978-4-8041-1174-2)
給食経営管理用語辞典　著者名:鈴木・太田・原・中村編　出版社:第一出版 (978-4-8041-1339-5)
令和2年版栄養調理六法　出版社:新日本法規出版 (978-4-7882-8612-2)

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
特定給食施設の定義、目的、特徴を理解することができる。また、給食運営に必要な各管理業務についての内容と方法について説明できる。

[ 授業概要 ]
特定給食施設の定義、目的、法的根拠について学習する。給食を運営する上で必要な各管理業務の目的、方法、評価方法、および、給食施設における献立の立案から評価までの手法について学習する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習としては、当該箇所の教科書を熟読しておく。意味の分からない専門用語をチェックしておく。事後学習として、予習として指定された教科書の街頭ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前・事後学習には4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 特定給食施設とは(給食の定義、沿革、給食の概要を把握、特定給食施設の種類について理解する)
2. 給食の関連法規と行政指導
3. 経営管理(給食を運営してくためのPDCAサイクルを理解する)
4. 人事・労務管理(人事・労務管理の実際について理解する)
5. 原価管理と原価計算
6. 栄養計画の実際ー対象者の把握、給与栄養目標量の設定についてー
7. 栄養計画の実際ー給与栄養量をもとに献立作成基準の作成ー
8. 食事計画と献立
9. 献立作成の実際
10. 食材料管理
11. 衛生・安全管理ー衛生管理、安全管理の必要性ー
12. 衛生・安全管理ー大量調理施設衛生管理マニュアルについてー
13. 施設・設備管理
14. 作業管理ー給食にける作業のポイントー
15. 作業管理ー大量調理のポイントー、まとめ

[ 成績評価方法 ]
定期試験(70%)、レポートなど(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。

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名:三好・山部・平澤編著　出版社:第一出版 (978-4-8041-1407-1)
資料配布
給食経営管理論実習　著者名:石田裕美編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-0557-0)
改定新版　大量調理ー品質管理と調理の実際ー　著者名:殿塚婦美子　出版社:学建書院 (9784762428722)

[ 参考書(ISBN) ]
特定給食施設における栄養管理の高度化ガイド・事例集　著者名:石田裕美・村山伸子・由田克士編著
出版社:第一出版 (978-4-8041-1174-2)
給食経営管理用語辞典　著者名:鈴木・太田・原・中村編　出版社:第一出版 (978-4-8041-1339-5)
令和2年版栄養調理六法　出版社:新日本法規出版 (978-4-7882-8612-2)

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
特定給食施設の定義、目的、特徴を理解することができる。また、給食運営に必要な各管理業務についての内容と方法について説明できる。

[ 授業概要 ]
特定給食施設の定義、目的、法的根拠について学習する。給食を運営する上で必要な各管理業務の目的、方法、評価方法、および、給食施設における献立の立案から評価までの手法について学習する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習としては、当該箇所の教科書を熟読しておく。意味の分からない専門用語をチェックしておく。事後学習として、予習として指定された教科書の街頭ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前・事後学習には4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 特定給食施設とは(給食の定義、沿革、給食の概要を把握、特定給食施設の種類について理解する)
2. 給食の関連法規と行政指導
3. 経営管理(給食を運営してくためのPDCAサイクルを理解する)
4. 人事・労務管理(人事・労務管理の実際について理解する)
5. 原価管理と原価計算
6. 栄養計画の実際ー対象者の把握、給与栄養目標量の設定についてー
7. 栄養計画の実際ー給与栄養量をもとに献立作成基準の作成ー
8. 食事計画と献立
9. 献立作成の実際
10. 食材料管理
11. 衛生・安全管理ー衛生管理、安全管理の必要性ー
12. 衛生・安全管理ー大量調理施設衛生管理マニュアルについてー
13. 施設・設備管理
14. 作業管理ー給食にける作業のポイントー
15. 作業管理ー大量調理のポイントー、まとめ

[ 成績評価方法 ]
定期試験(70%)、レポートなど(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。

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名:三好・山部・平澤編著　出版社:第一出版 (978-4-8041-1407-1)
資料配布
給食経営管理論実習　著者名:石田裕美編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-0557-0)
改定新版　大量調理ー品質管理と調理の実際ー　著者名:殿塚婦美子　出版社:学建書院 (9784762428722)

[ 参考書(ISBN) ]
特定給食施設における栄養管理の高度化ガイド・事例集　著者名:石田裕美・村山伸子・由田克士編著
出版社:第一出版 (978-4-8041-1174-2)
給食経営管理用語辞典　著者名:鈴木・太田・原・中村編　出版社:第一出版 (978-4-8041-1339-5)
令和2年版栄養調理六法　出版社:新日本法規出版 (978-4-7882-8612-2)

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
特定給食施設の定義、目的、特徴を理解することができる。また、給食運営に必要な各管理業務についての内容と方法について説明できる。

[ 授業概要 ]
特定給食施設の定義、目的、法的根拠について学習する。給食を運営する上で必要な各管理業務の目的、方法、評価方法、および、給食施設における献立の立案から評価までの手法について学習する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習としては、当該箇所の教科書を熟読しておく。意味の分からない専門用語をチェックしておく。事後学習として、予習として指定された教科書の街頭ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前・事後学習には4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 特定給食施設とは(給食の定義、沿革、給食の概要を把握、特定給食施設の種類について理解する)
2. 給食の関連法規と行政指導
3. 経営管理(給食を運営してくためのPDCAサイクルを理解する)
4. 人事・労務管理(人事・労務管理の実際について理解する)
5. 原価管理と原価計算
6. 栄養計画の実際ー対象者の把握、給与栄養目標量の設定についてー
7. 栄養計画の実際ー給与栄養量をもとに献立作成基準の作成ー
8. 食事計画と献立
9. 献立作成の実際
10. 食材料管理
11. 衛生・安全管理ー衛生管理、安全管理の必要性ー
12. 衛生・安全管理ー大量調理施設衛生管理マニュアルについてー
13. 施設・設備管理
14. 作業管理ー給食にける作業のポイントー
15. 作業管理ー大量調理のポイントー、まとめ

[ 成績評価方法 ]
定期試験(70%)、レポートなど(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。

| 科目名 | 給食経営管理論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名:三好・山部・平澤編著　出版社:第一出版 (978-4-8041-1407-1)
資料配布
給食経営管理論実習　著者名:石田裕美編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-0557-0)
改定新版　大量調理ー品質管理と調理の実際ー　著者名:殿塚婦美子　出版社:学建書院 (9784762428722)

[ 参考書(ISBN) ]
特定給食施設における栄養管理の高度化ガイド・事例集　著者名:石田裕美・村山伸子・由田克士編著
出版社:第一出版 (978-4-8041-1174-2)
給食経営管理用語辞典　著者名:鈴木・太田・原・中村編　出版社:第一出版 (978-4-8041-1339-5)
令和2年版栄養調理六法　出版社:新日本法規出版 (978-4-7882-8612-2)

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も分かるように、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をしておく。
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%）

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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:発表, 試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:発表, 試験

[ 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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も分かるように、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をしておく。
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%）

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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:発表, 試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:発表, 試験

[ 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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も分かるように、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をしておく。
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%）

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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:発表, 試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:発表, 試験

[ 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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も分かるように、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をしておく。
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%）

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

| 科目名 | 健康管理概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:発表, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:発表, 試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:発表, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:発表, 試験

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、毎回講義冒頭の小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 ]
毎講義時の小テスト（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。

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
公衆衛生学（第3版） 2019 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

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、毎回講義冒頭の小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 ]
毎講義時の小テスト（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。

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
公衆衛生学（第3版） 2019 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

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
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。
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。

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、小テスト、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、小テスト、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
シンプル衛生公衆衛生学2020　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　2020/2021　著者名：なし
　出版社：一般財団法人厚生労働統計協会 （未定）

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
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。
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。

| 科目名 | 公衆衛生学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験、小テスト

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、小テスト、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、小テスト、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
シンプル衛生公衆衛生学2020　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　2020/2021　著者名：なし
出版社：一般財団法人厚生労働統計協会 （未定）

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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%）
試験は公衆栄養学Ⅱの1回目に解説する。
小テストは、実施後すぐに解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験
小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験小テスト

[ 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)

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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%）
試験は公衆栄養学Ⅱの1回目に解説する。
小テストは、実施後すぐに解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験
小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験小テスト

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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%）
試験は公衆栄養学Ⅱの1回目に解説する。
小テストは、実施後すぐに解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験
小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験小テスト

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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%）
試験は公衆栄養学Ⅱの1回目に解説する。
小テストは、実施後すぐに解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験
小テスト

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験
小テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験小テスト

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験小テスト

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
公衆栄養学Ⅰで修得した総合的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.
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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、
4 わが国の栄養政策④食育推進基本計画
5 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
6 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
7 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者)　介護予防等
8 公衆栄養プログラム④　食環境整備、給食施設指導等
9 公衆栄養プログラム⑤　健康危機管理
10 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
11 公衆栄養マネジメント　住民参加とコミュニティオーガニゼイーション
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%)
授業中の課題は、課題の発表時に助言する。
試験は、総合演習Ⅰにおいて解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：授業中の課題試験

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
公衆栄養学Ⅰで修得した総合的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.
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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、
4 わが国の栄養政策④食育推進基本計画
5 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
6 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
7 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者)　介護予防等
8 公衆栄養プログラム④　食環境整備、給食施設指導等
9 公衆栄養プログラム⑤　健康危機管理
10 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
11 公衆栄養マネジメント　住民参加とコミュニティオーガニゼイーション
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%)
授業中の課題は、課題の発表時に助言する。
試験は、総合演習Ⅰにおいて解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：授業中の課題試験

[ 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

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
公衆栄養学Ⅰで修得した総合的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.
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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、
4 わが国の栄養政策④食育推進基本計画
5 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
6 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
7 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者)　介護予防等
8 公衆栄養プログラム④　食環境整備、給食施設指導等
9 公衆栄養プログラム⑤　健康危機管理
10 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
11 公衆栄養マネジメント　住民参加とコミュニティオーガニゼイーション
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%)
授業中の課題は、課題の発表時に助言する。
試験は、総合演習Ⅰにおいて解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：授業中の課題試験

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
公衆栄養学Ⅰで修得した総合的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.
毎回、予習復習合わせて4時間程度。

[ 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、
4 わが国の栄養政策④食育推進基本計画
5 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
6 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
7 公衆栄養プログラム③(高齢期・障害者)　介護予防等
8 公衆栄養プログラム④　食環境整備、給食施設指導等
9 公衆栄養プログラム⑤　健康危機管理
10 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
11 公衆栄養マネジメント　住民参加とコミュニティオーガニゼイーション
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%)
授業中の課題は、課題の発表時に助言する。
試験は、総合演習Ⅰにおいて解説する。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：授業中の課題
試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業中の課題試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：授業中の課題試験

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹市　仁美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
関連科目の公衆栄養学Ⅰ及びⅡについて復習しておくこと。

[ 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（60%）、発表及び発言等（40%）
・レポートは提出時に添削します。
・発表及び発現については、その都度助言します。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹市　仁美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

[ 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)

| 科目名 | 公衆栄養学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
関連科目の公衆栄養学Ⅰ及びⅡについて復習しておくこと。

[ 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（60%）、発表及び発言等（40%）
・レポートは、提出時に添削します。
・発表及び発言については、その都度助言します。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福田　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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60%、発表及び発言等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。

| 科目名 | 公衆栄養学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福田　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
関連科目の公衆栄養学Ⅰ及びⅡについて復習しておくこと。

[ 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（60%）、発表及び発言等（40%）
・レポートは、提出時に添削します。
・発表及び発言については、その都度助言します。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート
発表及び発言

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート発表及び発言

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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イ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 ]
臨地実習先の評価(60%)、事前課題及び実習報告と記録等(40%)
事前課題及び実習記録提出時に内容確認し、指導助言します。

[ 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。

| 科目名 | 公衆栄養学実習(校外) | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:実習先の評価
事前課題及び実習報告と記録

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:実習先の評価事前課題及び実習報告と記録

[ 教科書(ISBN) ]
なし (なし )

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 住居計画学(製図を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各回授業において予習・復習4時間程度。
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%)、授業中の小課題(10%)
試験終了後に解説を行う。

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

| 科目名 | 住居計画学(製図を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 梶木　典子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験、授業中の小課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験、授業中の小課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験、授業中の小課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験、授業中の小課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、授業中の小課題

[ 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

| 科目名 | 消費生活科学(食品商品学を含む) | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 岩浅　敬由 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 消費者行政の取組(国や地方自治体の消費者行政の取組)
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(電気・ガス用品、玩具、衣料品などの法規制、商品事故事例)
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故事例)
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. 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)
13. 消費生活と環境問題(環境問題の実態、循環型社会の形成)
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n関する理解度の確認)

[ 成績評価方法 ]
レポート(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。

| 科目名 | 消費生活科学(食品商品学を含む) | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 岩浅　敬由 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし
適宜、印刷資料配布します。

| 科目名 | 食生活論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 食生活と健康を考える | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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） ]
事前学習として、教科書の指定された箇所を熟読する。事後学習として予習で指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回事前事後学習は4時間程度行う。

[ 授業計画 ]
1.食生活の概念
2.食環境―食卓とこしょく
3.食生活と健康　子どもの朝食時の食欲に見る食生活
4.食生活と健康　ボディーイメージの変遷とダイエット志向
5.食生活と健康　食生活と生活習慣病
6.世界の食生活史　ヒトは何をどのように食べてきたか
7.世界の食生活史　食文化と食習慣
8.日本の食生活史
9.食生活と安全　食の安全と食環境、食糧供給体制と汚染
10.食生活と安全　食生活と安全情報、食糧供給と不祥事件
11.健全な食生活の展望　学校給食
12.健全な食生活の展望　健康長寿と栄養問題
13.食育の推進　健康栄養教育と小学校における食育
14.食育の推進　大学生の味覚教育と成人への食育
15.まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（70%）、授業中の課題（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。

| 科目名 | 食生活論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 食生活と健康を考える | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・課題

[ 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） ]

『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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
予習：教科書及び事前に配布する資料を読んで、疑問点をまとめる(2時間程度)。
復習：教科書及び配布資料をもとに講義内容を振り返り、ノート整理をする（2時間程度）。

[ 授業計画 ]
1. 食の安全とは
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. 寄生虫
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%）
期末試験に関しては、試験終了後、教室にて適宜質問に答える。

[ 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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：受講態度、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：受講態度、試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・食品の生産、流通、消費そすべての過程において、食の安全性に関する基本的な考え方を学ぶ。
・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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
「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）
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. 経口感染症、衛生指標菌
9. マイコトキシン
10. 有害物質による食品汚染（1）
11. 有害物質による食品汚染（2）
12. 食品添加物（1）
13. 食品添加物（2）
14. 食品の器具・容器包装
15. 食品衛生対策

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
予習：教科書及び事前に配布する資料を読んで、疑問点をまとめる(2時間程度)。
復習：教科書及び配布資料をもとに講義内容を振り返り、ノート整理をする（2時間程度）。

[ 授業計画 ]
1. 食の安全とは
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. 寄生虫
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%）
期末試験に関しては、試験終了後、教室にて適宜質問に答える。

[ 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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：受講態度、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：受講態度、試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
・食品の生産、流通、消費そすべての過程において、食の安全性に関する基本的な考え方を学ぶ。
・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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
「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）
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. 経口感染症、衛生指標菌
9. マイコトキシン
10. 有害物質による食品汚染（1）
11. 有害物質による食品汚染（2）
12. 食品添加物（1）
13. 食品添加物（2）
14. 食品の器具・容器包装
15. 食品衛生対策

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品衛生学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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光顕下で観察し、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　50点、課題10点、試験40点

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

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポートと試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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-×）

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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光顕下で観察し、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。

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート, 試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:レポート, 試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート, 試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート, 試験

[ 教科書(ISBN) ]
なし(別途プリント配布)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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光顕下で観察し、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　50点、課題10点、試験40点

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

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポートと試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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光顕下で観察し、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　50点、課題10点、試験40点

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

| 科目名 | 食品衛生学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポートと試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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2,000種類以上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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:小テスト、試験

[ 教科書(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 (978-4-263-70715-9
)

[ 参考書(ISBN) ]
日本食品標準成分表　出版社:指定なし

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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2,000種類以上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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:小テスト、試験

[ 教科書(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 (978-4-263-70715-9
)

[ 参考書(ISBN) ]
日本食品標準成分表　出版社:指定なし

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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2,000種類以上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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:小テスト、試験

[ 教科書(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 (978-4-263-70715-9
)

[ 参考書(ISBN) ]
日本食品標準成分表　出版社:指定なし

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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2,000種類以上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。各回、予習復習合わせて4時間程度です。

[ 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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 食品学各論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:小テスト、試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:小テスト、試験

[ 教科書(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 (978-4-263-70715-9
)

[ 参考書(ISBN) ]
日本食品標準成分表　出版社:指定なし

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、食品化学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も目指す。

[ 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回生までに履修が修了している食品学総論、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・果実中の有機酸の定量
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 ]
受講態度（10%）、実技試験（20%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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
（978-4-88359-361-3）

[ 参考書（ISBN） ]
日本食品標準成分表　出版社：指定なし

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、食品化学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も目指す。

[ 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回生までに履修が修了している食品学総論、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・果実中の有機酸の定量
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 ]
受講態度（10%）、実技試験（20%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：試験、レポート課題

[ 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
（978-4-88359-361-3）

[ 参考書（ISBN） ]
日本食品標準成分表　出版社：指定なし

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も目指す。

[ 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。
毎回実施する実験の操作方法について、1時間程の予習をした上で、授業に臨むこと。

[ 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. リンの定量
8. 鉄の定量
9. ビタミンCの定量
10. 還元糖の定量
11. 非還元糖の定量
12. たんぱく質の定量
13. 油脂の変敗－酸価の測定
14. タンニンの定量
15. 食品学実験のまとめ

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回実施、30%）、レポート（70%）
レポートは、後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 食品学実験 | 前期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
資料を配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 食品学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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も目指す。

[ 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。
毎回実施する実験の操作方法について、1時間程の予習をした上で、授業に臨むこと。

[ 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. リンの定量
8. 鉄の定量
9. ビタミンCの定量
10. 還元糖の定量
11. 非還元糖の定量
12. たんぱく質の定量
13. 油脂の変敗－酸価の測定
14. タンニンの定量
15. 食品学実験のまとめ

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回実施、30%）、レポート（70%）
レポートは、後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 食品学実験 | 後期 | 実験 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
資料を配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

S80600

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

S80601

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

S80602

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。なお、中学校教諭一種免許状（家庭）、高等学校教諭一種免許状（家庭）、養護教諭一種免許状に関わる科目であるため、将来教員として指導する際に必要な知識、考え方の内容も含む。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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
2. 食品の分類、食品成分表
3. 水分活性、炭水化物（1）
4. 炭水化物（2）、たんぱく質（1）
5. たんぱく質（2）、脂質（1）
6. 脂質（2）
7. ビタミン
8. ミネラル、嗜好成分（1）
9. 嗜好成分（2）
10. 食品物性
11. 食品成分の変化（1）
12. 食品成分の変化（2）
13. 食品成分の変化（3）
14. 食品表示制度
15. 食品の機能成分

[ 成績評価方法 ]
確認試験（2回、30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 食品学総論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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） ]
なし

S80603

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐を合わせ4時間程度。
各回、授業終了後に配布する「まとめ」内容を中心にしっかりと復習を行うこと。

[ 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)
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
筆記試験(小テスト15%、定期試験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。

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ 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

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐を合わせ4時間程度。
各回、授業終了後に配布する「まとめ」内容を中心にしっかりと復習を行うこと。

[ 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)
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
筆記試験(小テスト15%、定期試験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。

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ 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

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐を合わせ4時間程度。
各回、授業終了後に配布する「まとめ」内容を中心にしっかりと復習を行うこと。

[ 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)
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
筆記試験(小テスト15%、定期試験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。

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ 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

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐を合わせ4時間程度。
各回、授業終了後に配布する「まとめ」内容を中心にしっかりと復習を行うこと。

[ 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)
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
筆記試験(小テスト15%、定期試験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。

| 科目名 | 食品加工学(食品微生物学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験(筆記による小テスト、定期試験)

[ 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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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行い、操作手順、評価方法などをフローチャート作成しておくこと（授業中にチェックします）
各回の授業内容を事前に教科書で予習しておくこと

[ 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（乾燥麦芽の粉砕・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
7. 米麹調製（味噌製造実験準備）・アイスクリーム製造実験
8.  味噌製造実験
9. 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）
10. ソーセージ製造実験
11. こんにゃく製造実験
12. 豆腐製造実験
13. かまぼこ製造実験
14. 製パン実験
15. 全体見直し（試験）

[ 成績評価方法 ]
レポート課題（80%）
・レポートは実習で製造した加工品ごとに提出のこと。
・提出レポートは、後日採点し返却します（その際、解説を行う）
製造原理に関する筆記試験（20%）
・試験終了後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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行い、操作手順、評価方法などをフローチャート作成しておくこと（授業中にチェックします）
各回の授業内容を事前に教科書で予習しておくこと

[ 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（乾燥麦芽の粉砕・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
7. 米麹調製（味噌製造実験準備）・アイスクリーム製造実験
8. 味噌製造実験
9. 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）
10. ソーセージ製造実験
11. こんにゃく製造実験
12. 豆腐製造実験
13. かまぼこ製造実験
14. 製パン実験
15. 全体見直し（試験）

[ 成績評価方法 ]
レポート課題（80%）
・レポートは実習で製造した加工品ごとに提出のこと。
・提出レポートは、後日採点し返却します（その際、解説を行う）
製造原理に関する筆記試験（20%）
・試験終了後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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行い、操作手順、評価方法などをフローチャート作成しておくこと（授業中にチェックします）
各回の授業内容を事前に教科書で予習しておくこと

[ 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（乾燥麦芽の粉砕・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
7. 米麹調製（味噌製造実験準備）・アイスクリーム製造実験
8.  味噌製造実験
9. 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）
10. ソーセージ製造実験
11. こんにゃく製造実験
12. 豆腐製造実験
13. かまぼこ製造実験
14. 製パン実験
15. 全体見直し（試験）

[ 成績評価方法 ]
レポート課題（80%）
・レポートは実習で製造した加工品ごとに提出のこと。
・提出レポートは、後日採点し返却します（その際、解説を行う）
製造原理に関する筆記試験（20%）
・試験終了後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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行い、操作手順、評価方法などをフローチャート作成しておくこと（授業中にチェックします）
各回の授業内容を事前に教科書で予習しておくこと

[ 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（乾燥麦芽の粉砕・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
7. 米麹調製（味噌製造実験準備）・アイスクリーム製造実験
8.  味噌製造実験
9. 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）
10. ソーセージ製造実験
11. こんにゃく製造実験
12. 豆腐製造実験
13. かまぼこ製造実験
14. 製パン実験
15. 全体見直し（試験）

[ 成績評価方法 ]
レポート課題（80%）
・レポートは実習で製造した加工品ごとに提出のこと。
・提出レポートは、後日採点し返却します（その際、解説を行う）
製造原理に関する筆記試験（20%）
・試験終了後、解答の解説を行う。

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

| 科目名 | 食品加工学実習 | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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

| 科目名 | 食料経済 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山野　薫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
①「食べる」ということについて深く理解することができる
②食品の生産から流通、消費までの仕組みと課題を理解できるようになる
③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ことができる

[ 授業概要 ]
食品は生きるうえで不可欠なものであり、かつ身近なものである一方、その背後にある生産・流通のシステムは複雑化・多様化しており、私たち消費者からは見えにくいという状況があります。本講義では、食生活の変化、食品が農場から食卓に至るまでの仕組み、生産・加工・流通に関わる事業主体の行動や各段階の特徴について解説を行います。また、私たちが直面している食をめぐる問題や課題についてもとりあげて議論し、「食べるということ」の意味について理解を深めます。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、これからの食の在り方を問いかけます。

食品・農業に関するシンクタンクの勤務経験を活かし、食品生産・流通や消費、食品をめぐる制度などの最新情報と実態を盛り込んだ講義を行います。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
食と農に関連する出来事に関心を持ち、新聞やニュースなどを通じて情報を収集してください。
事前にテキストの指定部分を読んで、キーワードを覚えておいてください。
各回の講義についての予習・復習を行うこと（各回、予習・復習合わせて4 時間程度）。

[ 授業計画 ]
1. 食料経済学を学ぶためのプロローグ
　食生活や食品生産・流通の仕組みを理解する意義について、フードシステムという概念をもとに説明する
2. 食生活の変化
　現在の私たちの食生活の特徴について理解する。食生活の形態の変化や、変化の要因について説明する
3. 品目別食品消費の変化
　コメ、野菜、畜産物などの品目別消費量の変化や、食の変化を示すキーワードについて学ぶ
4. 卸売市場
　生鮮品の流通に大きな役割を果たしている卸売市場と食品問屋（食品卸）について説明し、その役割と近年の動向を説明する
5. 小売流通
　食品小売業について学ぶ。スーパーマーケットなどを取り上げ、その運営の仕組みや商品政策について説明する
6. 外食産業
　チェーンレストランなどを取り上げ、その運営の仕組みや食材供給システムについて解説する
7. 中食産業
　主にコンビニエンスストアを取り上げ、その運営の仕組みや今後の動向などについて説明する
8. 現代日本の食料事情、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
9. 主要食品の流通（1）
　主要食品を取り上げ、その流通の仕組みと消費特性を学ぶ
10. 主要食品の流通（2）
　主要食品を取り上げ、その流通の仕組みと消費特性を学ぶ
11. フードマーケティング
　フードビジネスによるマーケティングを理解する。マーケティングの基礎的な用語を理解する
12. 環境問題と食
　食に関わる環境問題、また環境保全のための国や企業の取り組みについて解説する。さらに食品廃棄・ロスの現状についても説明する
13. 食品の安全確保
　食品の安全確保のための考え方や、そのための仕組みを解説する。企業における食品安全管理システム（HACCPなど）を学ぶ
14. 21世紀の「食と農」ー消費者と「食と農」の関わり方
　「地産地消」の実践と「買い支える」ということ
15. 食品の消費と流通についての復習・まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（50%）、レポート（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。

| 科目名 | 食料経済 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山野　薫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
『三訂　食品の消費と流通』 著者名:(公社)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)
適宜、レジュメを配布する

[ 参考書(ISBN) ]
『食料経済－フードシステムからみた食料問題』第5版　著者名:高橋正郎・清水みゆき編著　出版社:オーム社 (978-4-274-21922-1)
『フードシステム入門－基礎からの食料経済学－』 著者名:薬師寺哲郎・中川隆編著　出版社:建帛社 (978-4-7679-0636-2)

| 科目名 | スポーツ栄養学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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く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。

| 科目名 | スポーツ栄養学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：定期試験とレポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
スポーツ栄養学　著者名：田中紀子・平野直美編
出版社：化学同人 （978）

[ 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 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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く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。

| 科目名 | スポーツ栄養学 | 前期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：定期試験とレポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
スポーツ栄養学　著者名：田中紀子・平野直美編　出版社：化学同人　（不明）

[ 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 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 細胞と構造と機能　A 細胞の基本構造 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。

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
健康・栄養科学シリーズ　生化学
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　　著者名:編集　石堂一巳／福渡　努　出版社:南江堂 (978-4-524-24182-8)

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂 (978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 細胞と構造と機能　A 細胞の基本構造 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。

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
健康・栄養科学シリーズ　生化学
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　　著者名:編集　石堂一巳／福渡　努　出版社:南江堂 (978-4-524-24182-8)

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂 (978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 細胞と構造と機能　A 細胞の基本構造 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。

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
健康・栄養科学シリーズ　生化学
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　　著者名:編集　石堂一巳／福渡　努　出版社:南江堂 (978-4-524-24182-8)

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂 (978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 細胞と構造と機能　A 細胞の基本構造 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。

| 科目名 | 生化学Ⅰ | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
健康・栄養科学シリーズ　生化学
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　　著者名:編集　石堂一巳／福渡　努　出版社:南江堂 (978-4-524-24182-8)

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂 (978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学Ⅱ(病態生化学･分子栄養学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 生化学Ⅱ(病態生化学･分子栄養学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ･ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂　(978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学Ⅱ(病態生化学･分子栄養学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 生化学Ⅱ(病態生化学･分子栄養学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ･ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質･能力等／資質･能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:試験

[ 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3版　著者名:編集 奥 恒行 山田 和彦　出版社:南江堂　(978-4-524-24651-9)

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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）今日的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ーpー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%　実験中の手技、理解度、挙動　3回の遅刻は1回の欠席に相当する）
レポートは添削して返却する。理解、データなどが不十分な場合は再提出を求める。

[ 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。

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート 実験中の観察と口頭試問

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:実験中の観察と口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

[ 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

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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）今日的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ーpー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%　実験中の手技、理解度、挙動　3回の遅刻は1回の欠席に相当する）
レポートは添削して返却する。理解、データなどが不十分な場合は再提出を求める。

[ 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。

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート 実験中の観察と口頭試問

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:実験中の観察と口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

[ 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

| 科目名 | 生化学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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）今日的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ーpー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%　実験中の手技、理解度、挙動　3回の遅刻は1回の欠席に相当する）
レポートは添削して返却する。理解、データなどが不十分な場合は再提出を求める。

[ 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。

| 科目名 | 生化学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート 実験中の観察と口頭試問

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:実験中の観察と口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

[ 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

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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）今日的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ーpー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%　実験中の手技、理解度、挙動　3回の遅刻は1回の欠席に相当する）
レポートは添削して返却する。理解、データなどが不十分な場合は再提出を求める。

[ 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。

| 科目名 | 生化学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:レポート 実験中の観察と口頭試問

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:実験中の観察と口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:実験中の観察

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:レポート、実験中の観察、口頭試問

[ 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

| 科目名 | 生活情報処理Ⅱ（推定と検定） | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福井　昌則 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、推測統計学の基礎と表計算ソフトウェアを活用したデータ分析の方法を習得する。

[ 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.推測統計の考え方
2.基本統計量と点推定
3.母平均の区間推定
4.母比率の区間推定
5.統計的仮説検定の考え方
6.独立性の検定
7.マクネマー検定、直接確率計算法
8.データ分析演習①(名義尺度)
9.t検定(対応なし)
10.t検定(対応あり)
11.実験計画
12.分散分析
13.相関係数
14.データ分析演習②(間隔尺度、比例尺度)
15.まとめと発展的な手法の紹介

[ 成績評価方法 ]
課題(80%)、授業における貢献度(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。

| 科目名 | 生活情報処理Ⅱ（推定と検定） | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福井　昌則 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 近澤　優子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、推測統計学の基礎と表計算ソフトウェアを活用したデータ分析の方法を習得する。

[ 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.推測統計の考え方
2.基本統計量と点推定
3.母平均の区間推定
4.母比率の区間推定
5.統計的仮説検定の考え方
6.独立性の検定
7.マクネマー検定、直接確率計算法
8.データ分析演習①(名義尺度)
9.t検定(対応なし)
10.t検定(対応あり)
11.実験計画
12.分散分析
13.相関係数
14.データ分析演習②(間隔尺度、比例尺度)
15.まとめと発展的な手法の紹介

[ 成績評価方法 ]
課題(80%)、授業における貢献度(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。

| 科目名 | 生活情報処理Ⅱ（推定と検定） | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 近澤　優子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福井　昌則 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、推測統計学の基礎と表計算ソフトウェアを活用したデータ分析の方法を習得する。

[ 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.推測統計の考え方
2.基本統計量と点推定
3.母平均の区間推定
4.母比率の区間推定
5.統計的仮説検定の考え方
6.独立性の検定
7.マクネマー検定、直接確率計算法
8.データ分析演習①(名義尺度)
9.t検定(対応なし)
10.t検定(対応あり)
11.実験計画
12.分散分析
13.相関係数
14.データ分析演習②(間隔尺度、比例尺度)
15.まとめと発展的な手法の紹介

[ 成績評価方法 ]
課題(80%)、授業における貢献度(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。

| 科目名 | 生活情報処理Ⅱ（推定と検定） | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 福井　昌則 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森山　潤 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、推測統計学の基礎と表計算ソフトウェアを活用したデータ分析の方法を習得する。

[ 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．推測統計の考え方
2．基本統計量と点推定
3．母平均の区間推定
4．母比率の区間推定
5．統計的仮説検定の考え方
6．独立性の検定
7．マクネマー検定、直接確率計算法
8．データ分析演習①（名義尺度）
9．t検定（対応なし）
10. t検定（対応あり）
11. 実験計画
12. 分散分析
13. 相関係数
14. データ分析演習②（間隔尺度、比例尺度）
15. まとめと発展的な手法の紹介

[ 成績評価方法 ]
課題(80%)、授業における貢献度(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。

| 科目名 | 生活情報処理Ⅱ（推定と検定） | 後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 森山　潤 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 丸山　紗季 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
エクセルやSPSSを用いて統計分析の手法を習得する。

[ 授業概要 ]
私たちの身の回りには、無数のデータが存在している。ある程度以上の数のデータにはバラツキが伴うが、そのバラツキのあるデータの性質を調べたり、大きなデータ（母集団）から一部を抽出し、そのデータ（標本）の性質を調べることで、元の大きなデータの性質を推測したりするための方法論を体系化したものが統計学である。
本講義では、まず基礎統計学をはじめ、それぞれの分析手法の解説を行う。その後、実際にデータ分析の経験を積むことで理解を深めてもらいたい。

[ 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. 基礎統計量、母集団と標本
2.標本の抽出方法、研究デザイン
3.母平均の差の検定（t検定、Welchの検定）
4. 母比率の差の検定
5. 一元配置分散分析
6. 二元配置分散分析
7. 多元配置分散分析
8. Fisherの直接確率検定
9. χ二乗検定
10. Wilcoxonの順位和検定、Mann?WhitneyのU検定
11. Wilcoxonの符号付順位検定、Kruskal-Wallisの検定
12. 回帰分析（単回帰）
13. 回帰分析（重回帰）
14. Kaplan-Meier法
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題（60%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 生活情報処理Ⅲ（基礎統計学を含む） | 前期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 丸山　紗季 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：授業中の課題、レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む） | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉山　紘基 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. オリエンテーション、Excel操作の概要
2. データ入力とキー操作、表計算関数の入門
3. 管理栄養士と統計学（データサイエンス）
4. データの種類
5. 記述統計（度数分布図）
6. 記述統計（グラフ）
7. 記述統計（代表値）
8. 記述統計（データの散布度）
9. 演習問題（1）
10. 記述統計（データの正規性）
11. 推測統計学の導入
12. 検定の考え方
13. 研究デザインとクロス集計
14. 演習問題（2）
15. まとめ・発展事項
※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（80%）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。

| 科目名 | 生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む） | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉山　紘基 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価し、内容を確認後随時フィードバックする。

[ 教科書（ISBN） ]
栄養科学シリーズNEXT 基礎統計学　著者名：鈴木良雄・廣津信義　出版社：講談社サイエンティフィク （978-4-06-155348-4）

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹田　和恵 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
管理栄養士業務には、栄養マネジメントサイクルの実施・評価を含めコンピュータの活用が求められる。急速に進む現代の情報化社会において管理栄養士はこれまで以上に栄養に関するデータの活用が重要であり、統計学をはじめとしたデータ分析能力を養うことが必要である。本講義では、広く普及している表計算ソフト（Excel）を用いて栄養学関連のデータを題材に統計的手法で分析し、管理栄養士にとって将来必要な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. オリエンテーション、Excel操作の概要
2. データ入力とキー操作、表計算関数の入門
3. 管理栄養士と統計学（データサイエンス）
4. データの種類
5. 記述統計（度数分布図）
6. 記述統計（グラフ）
7. 記述統計（代表値）
8. 記述統計（データの散布度）
9. 演習問題（1）
10. 記述統計（データの正規性）
11. 推測統計学の導入
12. 検定の考え方
13. 研究デザインとクロス集計
14. 演習問題（2）
15. まとめ・発展事項
※栄養学に関する事項については安田先生など管理栄養士養成課程の教員と連携をとって行う。

[ 成績評価方法 ]
レポート（20%）、課題提出（80%）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。

| 科目名 | 生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む） | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹田　和恵 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価する。レポート等は内容確認し、随時フィードバックする。

[ 教科書（ISBN） ]
基礎統計学（栄養科学シリーズNEXT） 著者名：鈴木良雄・廣津信義 出版社：講談社サイエンティフィック （978-4-06-155348-4）

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 鈴木　太朗 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
管理栄養士業務には、栄養マネジメントサイクルの実施・評価を含めコンピュータの活用が求められる。急速に進む現代の情報化社会において管理栄養士はこれまで以上に栄養に関するデータの活用が重要であり、統計学をはじめとしたデータ分析能力を養うことが必要である。本講義では、広く普及している表計算ソフト（Excel）を用いて栄養学関連のデータを題材に統計的手法で分析し、管理栄養士にとって将来必要な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. オリエンテーション、Excel操作の概要
2. データ入力とキー操作、表計算関数の入門
3. 管理栄養士と統計学（データサイエンス）
4. データの種類
5. 記述統計（度数分布図）
6. 記述統計（グラフ）
7. 記述統計（代表値）
8. 記述統計（データの散布度）
9. 演習問題（1）
10. 記述統計（データの正規性）
11. 推測統計学の導入
12. 検定の考え方
13. 研究デザインとクロス集計
14. 演習問題（2）
15. まとめ・発展事項
※栄養学に関する事項については安田先生など管理栄養士養成課程の教員と連携をとって行う。

[ 成績評価方法 ]
レポート（20%）、課題提出（80%）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。

| 科目名 | 生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む） | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 鈴木　太朗 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価する。レポート等は内容確認し、随時フィードバックする。

[ 教科書（ISBN） ]
基礎統計学（栄養科学シリーズNEXT） 著者名：鈴木良雄・廣津信義 出版社：講談社サイエンティフィック （978-4-06-155348-4）

[ 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 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉山　紘基 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. オリエンテーション、Excel操作の概要
2. データ入力とキー操作、表計算関数の入門
3. 管理栄養士と統計学（データサイエンス）
4. データの種類
5. 記述統計（度数分布図）
6. 記述統計（グラフ）
7. 記述統計（代表値）
8. 記述統計（データの散布度）
9. 演習問題（1）
10. 記述統計（データの正規性）
11. 推測統計学の導入
12. 検定の考え方
13. 研究デザインとクロス集計
14. 演習問題（2）
15. まとめ・発展事項
※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（80%）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。

| 科目名 | 生活情報処理実習Ⅰ（基礎統計学を含む） | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉山　紘基 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート（20%）、課題提出（80%）で評価し、内容を確認後随時フィードバックする。

[ 教科書（ISBN） ]
栄養科学シリーズNEXT 基礎統計学　著者名：鈴木良雄・廣津信義　出版社：講談社サイエンティフィク （978-4-06-155348-4）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S81243 [ HS1-008 ]

| 科目名 | 総合演習 Ⅰ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 公衆栄養学と給食経営管理の応用力を身につける | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子、才新　直子、橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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し、課題設定、必要な実習準備をし、実習に取り組む。

[ 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・校外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） ]
「公衆栄養学」、「給食経営管理論」などの実習関連科目の単位を取得し、関連科目の復習を行う。また、実習生として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（才新・高橋）
2. 臨地実習の準備・心構え（才新・高橋）
3. 臨地実習における衛生・安全管理について（才新・高橋）
4. 公衆栄養・給食経営管理の演習①（橋本・高橋）
5. 実践栄養課題研究①（橋本・高橋）
6. 実践栄養課題研究②（橋本・高橋）
7. 実践栄養課題研究③（橋本・高橋）
8. 課題研究発表①（橋本・高橋）
9. 課題研究発表②（橋本・高橋）
10. 公衆栄養・給食経営管理の演習②（橋本・高橋）
11. 給食経営管理臨地・校外実習について①（高橋）
12。給食経営管理臨地・校外実習について②（高橋）
13. 給食経営管理臨地・校外実習について③及び評価とまとめ（高橋）
14. 公衆栄養学臨地実習報告会（橋本）
15. 公衆栄養学 臨地実習の評価とまとめ（橋本）

[ 成績評価方法 ]
レポート（40%）、課題研究発表など（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。

| 科目名 | 総合演習 I | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 公衆栄養学と給食経営管理の応用力を身につける | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子、才新　直子、橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

[ 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) ]
給食経営管理論　改定第3版　著者名:石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社:南江堂 (978-4-524-25289-3)
カレント公衆栄養学　著者名:由田克士編著　出版社:建帛社 (978-7679-0626-3)

| 科目名 | 総合演習 Ⅰ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 公衆栄養学と給食経営管理の応用力を身につける | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子、才新　直子、橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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し、課題設定、必要な実習準備をし、実習に取り組む。

[ 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・校外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） ]
「公衆栄養学」、「給食経営管理論」などの実習関連科目の単位を取得し、関連科目の復習を行う。また、実習生として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（才新・高橋）
2. 臨地実習の準備・心構え（才新・高橋）
3. 臨地実習における衛生・安全管理について（才新・高橋）
4. 公衆栄養・給食経営管理の演習①（橋本・高橋）
5. 実践栄養課題研究①（橋本・高橋）
6. 実践栄養課題研究②（橋本・高橋）
7. 実践栄養課題研究③（橋本・高橋）
8. 課題研究発表①（橋本・高橋）
9. 課題研究発表②（橋本・高橋）
10. 公衆栄養・給食経営管理の演習②（橋本・高橋）
11. 給食経営管理臨地・校外実習について①（高橋）
12。給食経営管理臨地・校外実習について②（高橋）
13. 給食経営管理臨地・校外実習について③及び評価とまとめ（高橋）
14. 公衆栄養学臨地実習報告会（橋本）
15. 公衆栄養学 臨地実習の評価とまとめ（橋本）

[ 成績評価方法 ]
レポート（40%）、課題研究発表など（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。

| 科目名 | 総合演習 I | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 公衆栄養学と給食経営管理の応用力を身につける | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子、才新　直子、橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題・課題研究発表

[ 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一　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) ]
給食経営管理論　改定第3版　著者名:石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社:南江堂 (978-4-524-25289-3)
カレント公衆栄養学　著者名:由田克士編著　出版社:建帛社 (978-7679-0626-3)

| 科目名 | 総合演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、才新　直子、小倉　嘉夫、橋本　加代、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
病院管理栄養士業務をはじめ広い分野における管理栄養士としての業務を理解し,管理栄養士に必要な専門知識・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・臨床栄養管理・栄養相談に必要な知識・技能の統合を図る。③臨床栄養臨地実習において、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とともに、管理栄養士としての総合的知識の統合をはかる。

[ 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。
各回、予習復習合わせて2時間程度

[ 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・福祉と臨床栄養について(榊原)
3. 栄養ケアマネジメントの概要について(榊原)
4. 大量調理施設の衛生管理について(榊原)
5. 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケアについて(杉岡)
6. チーム医療について(榊原)
7. 薬と栄養・食事の相互作用について(榊原)
8. がんの栄養ケアと緩和ケアについて(杉岡)
9. 妊産婦・小児の栄養ケアについて(榊原)
10. ライフステージの栄養ケアと健康・栄養問題について(小倉・橋本)
11. 給食経営管理と栄養教育について(才新・安田)
12. 栄養ケアの記録、栄養ケアのアセスメント(榊原)
13. 臨床栄養学臨地実習報告会進め方①(榊原・杉岡)
14. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ②(榊原・杉岡)
15. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ③(榊原・杉岡)
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(60%)、レポート課題・発表(40%)
・レポート課題は、添削して返却します。
・課題の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 総合演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、才新　直子、小倉　嘉夫、橋本　加代、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　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

| 科目名 | 総合演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、才新　直子、小倉　嘉夫、橋本　加代、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
病院管理栄養士業務をはじめ広い分野における管理栄養士としての業務を理解し,管理栄養士に必要な専門知識・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・臨床栄養管理・栄養相談に必要な知識・技能の統合を図る。③臨床栄養臨地実習において、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とともに、管理栄養士としての総合的知識の統合をはかる。

[ 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。
各回、予習復習合わせて2時間程度

[ 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・福祉と臨床栄養について(榊原)
3. 栄養ケアマネジメントの概要について(榊原)
4. 大量調理施設の衛生管理について(榊原)
5. 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケアについて(杉岡)
6. チーム医療について(榊原)
7. 薬と栄養・食事の相互作用について(榊原)
8. がんの栄養ケアと緩和ケアについて(杉岡)
9. 妊産婦・小児の栄養ケアについて(榊原)
10. ライフステージの栄養ケアと健康・栄養問題について(小倉・橋本)
11. 給食経営管理と栄養教育について(才新・安田)
12. 栄養ケアの記録、栄養ケアのアセスメント(榊原)
13. 臨床栄養学臨地実習報告会進め方①(榊原・杉岡)
14. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ②(榊原・杉岡)
15. 臨床栄養学臨地実習報告会とまとめ③(榊原・杉岡)
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(60%)、レポート課題・発表(40%)
・レポート課題は、添削して返却します。
・課題の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 総合演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝、才新　直子、小倉　嘉夫、橋本　加代、安田　敬子、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　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

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。
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. 学術論文等の検索と抄読（1）
3. 学術論文等の検索と抄読（2）
4. 学術論文等の検索と抄読（3）
5. 学術論文等の検索と抄読（4）
6. 学術論文等の検索と抄読（5）
7. 学術論文等の検索と抄読（6）
8. 実験準備と基礎実験（1）
9. 実験準備と基礎実験（2）
10. 実験準備と基礎実験（3）
11. 実験準備と基礎実験（4）
12. 実験準備と基礎実験（5）
13. 実験準備と基礎実験（6）
14. 実験準備と基礎実験（7）
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：発表、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：発表

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：発表、レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
資料を配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
適宜、紹介する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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します。

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間程度の学修が必要です（抄読会で論文発表を担当するときは、これをはるかに超える準備が必要です）。

[ 授業計画 ]
卒業論文Iにおいては、下記事項について指導します。
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します。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します。発表内容に関して指導し、フィードバックを行います。
また、実験室維持のための基本的方法が習得できているかをも評価対象とします。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:毎週のミーティングにおける発表内容

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:毎週のミーティングにおける発表内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:毎週のミーティングにおける発表内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:毎週のミーティングにおける発表内容

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし　出版社:なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各演習について予習・復習4時間程度。
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実験技術の習得状況及び口頭試問

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実験技術の習得状況及び口頭試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実験技術の習得状況及び口頭試問

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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t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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験成績、授業態度及びレポートについて総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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)

S89122 [ HB3-009 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
雑豆（大豆・落花生以外の豆類）は、日本の伝統的食材であるとともに、機能性の高い食材ですが、その利用は年々減少しています。
当研究室では、主に雑豆の需要を促進するために以下の研究を行っています。
1．小豆やいんげん豆のオリゴ糖やペプチド類の機能性に関する研究（プレバイオティック活　性，抗アレルギー作用，ACE阻害活性等）（実験）
2．豆類・豆加工品のグリセミック インデックスに関する研究(実験)
3．高機能性食品の開発研究(調査・実習)

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間です。

[ 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 ]
受講態度（20%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：受講態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
適宜指示する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
試問(70%)、レポート(30%)
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試問、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試問

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試問、レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試問、レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試問、レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試問

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試問、レポート

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
授業の際に指定する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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－おいしいジャガイモの条件とは何か－
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。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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法: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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法: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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法: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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法: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。

[ 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 (9784807906666)

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
卒業研究に主体的に取り組むことにより、課題解決に対して科学的根拠に基づいた結論を導き出す能力を修得する。

[ 授業概要 ]
次の項目に関連した自身の研究テーマを見つけるために論文検索を行い、研究背景を探る。研究計画を立てて主体的に取り組む。得られた研究結果を多角的に解釈が出来るように、考察の妥当性について討議を行い、報告会で発表する。
1. 給食経営管理実習室の加熱調理機器を用いた食品成分の変化に関する研究
2. 食と健康に関する調査研究

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
栄養・食品に関する事象の重要点について日常的に記録、考察する。

[ 授業計画 ]
1. 卒業論文の書き方、卒業研究の進め方
2. 文献の検索方法、読み方
3. 研究テーマの探索1
4. 研究テーマの探索2
5. 研究テーマの探索3
6. 研究背景の探索、研究計画の立案1
7. 研究背景の探索、研究計画の立案2
8. 研究背景の探索、研究計画の立案3
9. 研究背景の探索、研究計画の立案4
10. 研究背景・計画を報告会にて発表、討議
11. 実験または調査1
12. 実験または調査2
13. 実験または調査3
14. 研究の進捗状況を報告会にて発表、討議
15.　まとめ

[ 成績評価方法 ]
研究に取り組む姿勢、各報告会での発表・討議内容

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 才新　直子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：報告会での発表と質疑応答、報告書

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：報告会での発表と質疑応答、報告書

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：報告会での発表と質疑応答

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答、報告書

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：報告会での発表と質疑応答、報告書

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答、報告書

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：研究態度、報告会での発表と質疑応答、報告書

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
各回の授業の事前準備とまとめに各2時間程度

[ 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 ]
研究への取組み態度、論文内容により総合的に評価する。
・課題内容について、その都度指導を行います。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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

[ 教科書(ISBN) ]
資料配布　著者名:なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 研究の進め方を知り、自分の中の疑問の種を見出し、卒業研究に当てはめよう | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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・抄読会①
3. 研究課題に関する論文検索・情報収集・抄読会②
4. 研究課題に関する論文検索・情報収集・抄読会③
5. 研究課題に関する論文検索・情報収集・抄読会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、抄読会や研究計画の発表などを主な評価対象とする。
抄読会に作成した資料や提出物(40%)、研究に関する質疑応答の内容(30%)、研究に対する取り組みや態度・ゼミ出席状況(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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 研究の進め方を知り、自分の中の疑問の種を見出し、卒業研究に当てはめよう | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：抄読会に作成した資料や提出物、研究に関する質疑応答の内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：研究に対する取り組みや態度・ゼミ出席状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：研究に対する取り組みや態度・ゼミ出席状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：抄読会に作成した資料や提出物

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
初めての栄養学研究論文―人には聞けない要点とコツ　著者名：日本栄養改善学会、栄養学雑誌編集委員会
出版社：第一出版（4804112650）

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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作成に必要な能力を身につける。

[ 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.臨床における食物アレルギー児の状況
2.栄養障害のスクリーニングについて
3.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．研究データの収集1
15．研究データの収集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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：課題への取り組み状況

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：課題への取り組み状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：課題への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題への取り組み状況

[ 教科書（ISBN） ]
必要に応じて指示

[ 参考書（ISBN） ]
必要に応じて指示

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設に関する論文について講読する | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
文献講読により、論文の構成について理解する。

[ 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)のレポート課題(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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 特定給食施設に関する論文について講読する | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：課題・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：課題・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：課題・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：課題・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題・レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「食事調査マニュアル初めの一歩から実践・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　（9.78481E+12）
給食経営管理論　改定第3版　著者名：石田裕美・登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社：南江堂 （978-4-524-25289-3）

[ 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）

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:論文

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:論文

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP）]

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：ゼミでの論文購読とデータ進捗状況発表プレゼン

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN）]
なし

[ 参考書（ISBN）]
適宜提示

S89166 [ HB3-009 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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を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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:論文紹介、実験報告

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:論文紹介、実験報告

[ 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)

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
各回、予習復習合わせて2時間程度。

[ 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（60%）、及び質疑応答の内容（研究背景の理解）等（40%）
論文報告時に指導助言する。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：先行研究論文の報告内容
質疑応答の内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：先行研究論文の報告内容質疑応答の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：先行研究論文の報告内容質疑応答の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：先行研究論文の報告内容質疑応答の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：先行研究論文の報告内容質疑応答の内容

[ 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）

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ 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)

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 昆虫食に対する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. 加工食品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） ]
・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。・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。
実験計画をしっかり組み立て、スケジュールを管理し、実験を行う。
実験後のデータは、速やかに整理し整えておくこと。

[ 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 ]
マンスリーレポートの作成により、実験実施状況を報告すること。 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
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。

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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。

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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. 地産地消～親子で農食体験、魚料理の普及等～
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
5. その他

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅰ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：抄読会での論文等の理解
質問等取り組みの態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：抄読会での論文等の理解
質問等取り組みの態度

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：抄読会での論文等の理解
質問等取り組みの態度

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：抄読会での論文等の理解質問等、取り組みの態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：抄読会での論文等の理解質問等、取り組みの態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：抄読会での論文等の理解質問等、取り組みの態度

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜提示

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、研究報告の仕方を身につける。

[ 授業概要 ]
卒業論文Ⅱでは、卒業論文Ⅰで実施した基礎実験等を踏まえ、卒業研究を進める。
また、卒業論文作成に必要となるデータの解析手法について学ぶ。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
研究課題に関連する学術論文を読み、具体的な実施計画の準備に努める。

[ 授業計画 ]
1. オリエンテーション
2. 卒業研究課題に関わる実験または調査（1）
3. 卒業研究課題に関わる実験または調査（2）
4. 卒業研究課題に関わる実験または調査（3）
5. 卒業研究課題に関わる実験または調査（4）
6. 卒業研究課題に関わる実験または調査（5）
7. 卒業研究課題に関わる実験または調査（6）
8. 卒業研究課題に関わる実験または調査（7）
9. 卒業研究課題に関わる実験または調査（8）
10. 卒業研究課題に関わる実験または調査（9）
11. 卒業研究課題に関わる実験または調査（10）
12. 卒業研究課題に関わる実験または調査（11）
13. 研究結果のデータ解析（1）
14. 研究結果のデータ解析（2）
15. 研究結果の中間まとめ

[ 成績評価方法 ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。
卒業研究に対する取り組み姿勢・積極性、研究結果のまとめ方、考察の内容等について、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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：発表、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：発表

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：発表、レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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します。

[ 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。各回、実験に費やす時間以外に、予習復習合わせて2時間程度の学修が必要です。

[ 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. 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します。毎週、これらを評価し、直接、口頭でフィードバック指導を行います。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：研究報告

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：研究報告

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：研究報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：研究報告

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各回の演習について予習・復習6時間程度。
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。
各実験結果についてディスカッションを行う。

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実験結果

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：実験結果

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：実験結果

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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によるラットの脂質代謝への影響」
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：研究計画の立て方、研究の実施内容、及び研究結果のまとめ方を総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
雑豆（大豆・落花生以外の豆類）は、日本の伝統的食材であるとともに、機能性の高い食材ですが、その利用は年々減少しています。
当研究室では、主に雑豆の需要を促進するために以下の研究を行っています。
1．小豆やいんげん豆のオリゴ糖やペプチド類の機能性に関する研究（プレバイオティック活　性，抗アレルギー作用，ACE阻害活性等）（実験）
2．豆類・豆加工品のグリセミック インデックスに関する研究(実験)
3．高機能性食品の開発研究(調査・実習)

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間です。

[ 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 ]
受講態度（20%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：受講態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
適宜指示する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
試問(50%)、レポート(10%)、発表会(40%)
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試問、レポート、発表会

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試問、レポート、発表会

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試問、レポート、発表会

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試問、レポート、発表会

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート、発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：試問、発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート、発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試問、レポート、発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試問、発表会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試問、レポート、発表会

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
授業の際に指定する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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－おいしいジャガイモの条件とは何か－
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法: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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法: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。

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法: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。

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法: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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法: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的に評価する。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法: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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法: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。

[ 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 (9784807906666)

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
各回の授業の事前準備とまとめに各2時間程度

[ 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 ]
研究への取組み態度、論文内容により総合的に評価する。
・課題内容について、その都度指導を行います。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 実際に実験や調査を行い、得られた結果をどのように解釈するか、主体的に考えてみよう | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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⑥
3. 実験・調査の実施⑦
4. 実験・調査の実施⑧
5. 実験・調査の実施⑨
6. 実験・調査の実施⑩
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・調査結果の考察①
12. 実験・調査結果の考察②
13. 考察・参考文献のまとめ①
14. 考察・参考文献のまとめ②
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。
実験・調査の取り組み(30%)、結果の報告等に作成した資料や提出物(30%)、ゼミ出席状況(30%)、研究に関する質疑応答の内容(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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 実際に実験や調査を行い、得られた結果をどのように解釈するか、主体的に考えてみよう | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：結果の報告等に作成した資料や提出物、研究に関する質疑応答の内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：実験・調査の取り組み、ゼミ出席状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：実験・調査の取り組み、結果の報告等に作成した資料や提出物、研究に関する質疑応答の内容

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
初めての栄養学研究論文―人には聞けない要点とコツ　著者名：日本栄養改善学会、栄養学雑誌編集委員会
出版社：第一出版（4804112650）

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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.臨床における食物アレルギー児の状況
2.栄養障害のスクリーニングについて
3.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、テーマに関連した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．資料検討1
6．資料検討2
7．データ集約1
8．データ集約2
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：課題への取り組み状況

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：課題への取り組み状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：課題への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：課題への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：課題への取り組み状況

[ 教科書（ISBN） ]
必要に応じて指示

[ 参考書（ISBN） ]
必要に応じて指示

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 研究手法およびデータの解析方法を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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） ]
データの解析における統計的手法を学理解する。

[ 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、考察の内容のレポート（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 研究手法およびデータの解析方法を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：レポート

[ 教科書（ISBN） ]
「食事調査マニュアル初めの一歩から実践・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 （9.78481E+12）

[ 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
）

S89254 [ HB4-004 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：論文

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：論文

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

S89258 [ HB4-004 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 隠れ肥満の出現と体組成、エネルギー代謝との関係を明らかにする。
③ 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。
④ 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。
⑤ 高齢と食の研究
高齢期のQOLと食・体組成との関連について、調査・実験を通して研究をすすめ、QOLを　あげる食生活・生活の在り方を提言する。

[ 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. 論文抄読（エネルギー代謝の季節変動と食生活）
2. 動物実験について
3. 実験動物の飼料作成
4. 動物飼育とエネルギー代謝測定
5. 血液採取と骨格筋
6. RQ値の計算
7. 基礎代謝と安静時代謝
8. エネルギー代謝と筋線維組成との関係
9. 文献検索
10. スポーツ栄養に関する論文購読
11. 食事調査
13. アンケート調査，味覚検査
14. SPSSによる統計処理
15. 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：データ解析と中間発プレゼン

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜提示

S89262 [ HB4-004 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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を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.卒論テーマに関連した論文を紹介
3.卒論テーマおよび実験経過発表１
4.卒論テーマおよび実験経過発表２
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文紹介、実験報告

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：論文紹介、実験報告

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：論文紹介、実験報告

[ 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)

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
毎回、予習復習合わせて2時間程度。

[ 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 ]
研究計画の立て方及び研究の実施内容（50%）、研究結果のまとめ方、考察の内容（50%）
随時、指導助言する。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容
研究結果のまとめ方、考察の内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:研究計画の立て方及び研究の実施内容研究結果のまとめ方、考察の内容

[ 教科書(ISBN) ]
なし

[ 参考書(ISBN) ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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、米飯の腐敗実験を行うが、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、ヒトに対する投与実験として① えんどう豆のさやの熱水抽出物を摂取するグループと② 温州みかん搾汁残渣熱水抽出物を摂取するグループ、③ 玉ねぎの皮熱水抽出物を用いて米飯の腐敗抑制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。
①②では、卒業論文Ⅰで調整したえんどう豆のさや由来熱水抽出物と温州ミカン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による米飯腐敗の抑制を数値化するため、熱水抽出物と米飯それぞれの量的検討を行う。

[ 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。米飯の腐敗実験の方法やえんどう豆さや温州ミカン熱水抽出物を実際に摂取して糞便の培養実験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や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による米飯腐敗抑制実験の方法を確立する。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
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。
実験計画をしっかり組み立て、スケジュールを管理し、実験を行う。
実験後のデータは、速やかに整理し、発表で用いることができる形に整えておくこと。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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。

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅱ | 前期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：調査の進捗状況

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：調査の進捗状況

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：調査の進捗状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：調査進捗状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：調査進捗状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：調査進捗状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：調査進捗状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：調査進捗状況

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜提示

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
研究課題の設定と研究方法、実験技術、実験結果の考察を通して、研究論文の作成方法を身につける。

[ 授業概要 ]
卒業論文Ⅲでは、研究課題の実験を進め、得られた実験結果を卒業論文としてまとめ、卒業論文発表会で報告する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習復習合わせて2時間程度。
卒業論文の作成に当たり、研究課題に関連する学術論文を読み、その内容の理解に努める。

[ 授業計画 ]
1. 卒業研究課題に関わる実験または調査(1)
2. 卒業研究課題に関わる実験または調査(2)
3. 卒業研究課題に関わる実験または調査(3)
4. 卒業研究課題に関わる実験または調査(4)
5. 卒業研究課題に関わる実験または調査(5)
6. 卒業研究課題に関わる実験または調査(6)
7. 卒業研究課題に関わる実験または調査(7)
8. 研究結果のまとめと考察(1)
9. 研究結果のまとめと考察(2)
10. 研究結果のまとめと考察(3)
11. 卒業論文の作成(1)
12. 卒業論文の作成(2)
13. 卒業論文の作成(3)
14. 卒業論文の作成(4)
15. 卒業論文発表会

[ 成績評価方法 ]
卒業研究に対する取り組み姿勢・積極性、卒業論文の内容、卒業論文の発表内容等について、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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：発表、レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：発表

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：発表、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：発表、レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
毎週行う研究のまとめ、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。研究の進展、発表内容に関して指導し、フィードバックを行う。

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：毎週の発表会、および卒論発表会における発表内容

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：毎週の発表会、および卒論発表会における発表内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：毎週の発表会、および卒論発表会における発表内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：毎週の発表会、および卒論発表会における発表内容

[ 教科書（ISBN） ]
なし　著者名：なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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) ]
各演習について予習・復習6時間程度
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。
卒業論文の添削行う。

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：卒業論文及び発表

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：卒業論文及び発表

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：卒業論文及び発表

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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によるラットの脂質代謝への影響」
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t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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP）]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
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内容と発表態度について総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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）

S89322 [ HB4-005 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
雑豆（大豆・落花生以外の豆類）は、日本の伝統的食材であるとともに、機能性の高い食材ですが、その利用は年々減少しています。
当研究室では、主に雑豆の需要を促進するために以下の研究を行っています。
1．小豆やいんげん豆のオリゴ糖やペプチド類の機能性に関する研究（プレバイオティック活　性，抗アレルギー作用，ACE阻害活性等）（実験）
2．豆類・豆加工品のグリセミック インデックスに関する研究(実験)
3．高機能性食品の開発研究(調査・実習)

[ 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。各回、予習復習合わせて2時間です。

[ 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 ]
受講態度（20%）、レポート課題（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 木村　万里子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：受講態度、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし（プリント配布）

[ 参考書（ISBN） ]
適宜指示する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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

[ 成績評価方法 ]
試問(10%)、レポート(5%)、発表会(15%)、卒業論文(70%)
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 栗原　伸公 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：試問、発表会、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試問、レポート、発表会、卒業論文

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
授業の際に指定する。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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－おいしいジャガイモの条件とは何か－
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
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について，取り組みの姿勢，積極性等を総合的に評価する。

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
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について，取り組みの姿勢，積極性等を総合的に評価する。

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
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について，取り組みの姿勢，積極性等を総合的に評価する。

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
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について，取り組みの姿勢，積極性等を総合的に評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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。

[ 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
（9784807906666）

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 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。
各回の授業の事前準備とまとめに各2時間程度

[ 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 ]
研究への取組み態度、論文内容、発表内容により総合的に評価する。
・課題内容についてその都度指導を行います。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

S89338 [ HB4-005 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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

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

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 佐藤　勝昌 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 卒論執筆と発表です | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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. 考察の検討・ディスカッション①
2. 考察の検討・ディスカッション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。
論文執筆や発表のために作成した資料や提出物（40%）、研究に関する質疑応答の内容（30%）、ゼミ出席状況（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 卒論執筆と発表です | | | |
| 担当者 | 清水　扶美 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文執筆や発表のために作成した資料や提出物、研究に関する質疑応答の内容

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：論文執筆や発表のために作成した資料や提出物、研究に関する質疑応答の内容

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：論文執筆や発表のために作成した資料や提出物、ゼミ出席状況

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
初めての栄養学研究論文―人には聞けない要点とコツ　著者名：日本栄養改善学会、栄養学雑誌編集委員会
出版社：第一出版（4804112650）

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
臨床栄養に関する収集した情報を生かし、論文を作成する。

[ 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.臨床における食物アレルギー児の状況
2.栄養障害のスクリーニングについて
3.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．資料検討1
6．資料検討2
7．データ集約1
8．データ集約2
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：研究への取り組み状況

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：研究への取り組み状況

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：研究への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：研究への取り組み状況

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：研究への取り組み状況

[ 教科書（ISBN） ]
必要に応じて指示

[ 参考書（ISBN） ]
必要に応じて指示

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養管理に関するデータのまとめる手法を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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 ]
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） ]
研究手法の差異によるデータの比較について理解し、考察する。

[ 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%）、研究のまとめと卒業論文の内容のレポート、（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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 栄養管理に関するデータのまとめる手法を学ぶ | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート

[ 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 （9.78476E+12）

S89354 [ HB4-005 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：論文

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：論文

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
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 隠れ肥満の出現と体組成、エネルギー代謝との関係を明らかにする。
③ 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。
④ 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。
⑤ 高齢と食の研究
高齢期のQOLと食・体組成との関連について、調査・実験を通して研究をすすめ、QOLを　あげる食生活・生活の在り方を提言する。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田中　紀子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文審査と発表プレゼン

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜提示

S89362 [ HB4-005 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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を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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／
成績評価方法：実験報告、口頭試問、卒業論文

[ 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)

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
〇

[ 到達目標 ]
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。
毎回、予習復習を合わせて2時間程度。

[ 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 ]
卒業論文の内容(60%)、卒論発表の内容と発表態度(40%)
提出された論文については、提出時に指導助言による修正及び卒論発表後すぐに指導する。

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本　加代 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
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

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
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

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
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

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
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

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
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

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
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

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
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

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
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

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:自己理解／自分自身の性格や価値観を理解する能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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 ]
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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 林　利恵子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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米飯腐敗抑制効果を示す量について、温度条件を変えてみて同じ効果があ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　温州ミカン搾汁残渣熱水抽出物やえんどう豆さや熱水抽出物を摂取することで、各自の腸内細菌がどう変わったのかを十分に検討する。タマネギ皮熱水抽出物については、産地が違う試料で実験データを比較してみる。

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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 堀田　久子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：毎週1回のゼミの時間に、自分が行った実験の報告を行わせ、その内容で評価する。

[ 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）

S89378 [ HB4-005 ]

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

[ 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、結果の評価、考察を行い、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) ]
・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資料作成・卒業論文作成

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 3 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
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。

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
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。

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
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。

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
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。

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。

| 科目名 | 卒業論文Ⅲ | 後期 | 演習 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：論文の完成度
卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：論文の完成度
卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：論文の完成度
卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：論文の完成度
卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：論文の完成度卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：論文の完成度卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：論文の完成度卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：論文の完成度卒論発表会におけるプレゼン能力及び資料作成能力

[ 教科書（ISBN） ]
なし

[ 参考書（ISBN） ]
適宜提示

| 科目名 | 調理科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 調理科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート, 授業態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業態度, レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

[ 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 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 調理科学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート, 授業態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業態度, レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

[ 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 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 調理科学実験 | 後期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート, 授業態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業態度, レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

[ 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 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | 調理科学実験 | 前期 | 実験 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：レポート

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート, 授業態度

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：授業態度, レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート

[ 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 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回，予習復習あわせて4時間程度の学修を行うこと。

[ 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. 嗜好性とおいしさ1
4. 嗜好性とおいしさ2
5. 基本調理操作1－基本調理操作，食品の保存－
6. 基本調理操作2－非加熱調理
7. 基本調理操作3－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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回，予習復習あわせて4時間程度の学修を行うこと。

[ 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. 嗜好性とおいしさ1
4. 嗜好性とおいしさ2
5. 基本調理操作1－基本調理操作，食品の保存－
6. 基本調理操作2－非加熱調理
7. 基本調理操作3－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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。各回，予習復習あわせて4時間程度の学修を行うこと。

[ 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. 嗜好性とおいしさ1
4. 嗜好性とおいしさ2
5. 基本調理操作1－基本調理操作，食品の保存－
6. 基本調理操作2－非加熱調理
7. 基本調理操作3－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
16. 試験

[ 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。

| 科目名 | 調理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 後藤　昌弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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

| 科目名 | 特別化学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 化学入門 | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
化学の基礎知識を習得し、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）の内容が理解できる力を身につける。
化学の知識を活用し、人体の仕組みが理解できるようになる。

[ 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、今後の科目履修に役立つ学習内容とする。
化学物質の性質や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等について学習する。
最後に、有機化合物の特徴と構造についての基本を学習する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
予習・復習した上で授業に出席し、授業内容の確認問題を解く習慣を身につける。

[ 授業計画 ]
1. 物質の構成粒子：元素と元素記号、原子
2. 物質の構成粒子：同位体と同素体、元素の周期表
3. 物質の構成粒子：原子の電子配置、イオンの生成と電解質
4. 物質の構成粒子：原子量、物質量
5. 化学結合：イオン結合、共有結合、金属結合
6. 酸化・還元反応
7. 物質の三態、吸熱反応、発熱反応
8. 中和と塩
9. 極性、無極性、析出、水溶性・脂溶性
10. 両親媒性・界面活性剤・乳化
11. 有機化合物とは
12. 有機化合物：炭化水素
13. 有機化合物：酸素を含む官能基
14. 有機化合物：窒素を含む官能基
15. 有機化合物：芳香族化合物

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 特別化学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 化学入門 | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
イラスト　人体の中の自然科学　ー生物学・化学・物理学から学ぶヒトー　著者名:川畑龍史　著　出版社:東京教学社 (978-4-8082-6057-6)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 特別化学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 化学入門 | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
化学の基礎知識を習得し、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）の内容が理解できる力を身につける。
化学の知識を活用し、人体の仕組みが理解できるようになる。

[ 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、今後の科目履修に役立つ学習内容とする。
化学物質の性質や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等について学習する。
最後に、有機化合物の特徴と構造についての基本を学習する。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
予習・復習した上で授業に出席し、授業内容の確認問題を解く習慣を身につける。

[ 授業計画 ]
1. 物質の構成粒子：元素と元素記号、原子
2. 物質の構成粒子：同位体と同素体、元素の周期表
3. 物質の構成粒子：原子の電子配置、イオンの生成と電解質
4. 物質の構成粒子：原子量、物質量
5. 化学結合：イオン結合、共有結合、金属結合
6. 酸化・還元反応
7. 物質の三態、吸熱反応、発熱反応
8. 中和と塩
9. 極性、無極性、析出、水溶性・脂溶性
10. 両親媒性・界面活性剤・乳化
11. 有機化合物とは
12. 有機化合物：炭化水素
13. 有機化合物：酸素を含む官能基
14. 有機化合物：窒素を含む官能基
15. 有機化合物：芳香族化合物

[ 成績評価方法 ]
確認試験（30%）、期末試験（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。

| 科目名 | 特別化学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 化学入門 | | | |
| 担当者 | 安藤　清一 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書(ISBN) ]
イラスト　人体の中の自然科学　ー生物学・化学・物理学から学ぶヒトー　著者名：川畑龍史　著　出版社：東京教学社 (978-4-8082-6057-6)

[ 参考書(ISBN) ]
なし

| 科目名 | 特別生物 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 高校生物の復習 | | | |
| 担当者 | 薄井　芳奈 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
中学校高等学校での既習内容について自信を持って説明できるようになる。「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） ]
その日の授業内容に関する確認テストを毎回実施する。確認テストの復習と次回範囲の教科書精読、重要用語抽出に40分程度の学習を要する。

[ 授業計画 ]
1. 生物とは何か
2. 細胞の構造と細胞小器官
3. 細胞の分化と個体～ヒトの組織、器官
4. DNAの構造と複製
5. 遺伝子の発現～セントラルドグマ
6. タンパク質の働き、遺伝子と形質
7. 消化管と肝臓、同化と異化
8. エネルギーとATP、ATPの合成
9. 心臓と循環系
10. 腎臓、すい臓、内分泌系
11. 脳と神経、自律神経系
12. 免疫のしくみ
13. 免疫と病気、微生物
14. 刺激の受容と感覚
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題20%　授業中の確認テスト20%　試験60%
課題・確認テストについては翌回の授業でコメントする。

[ 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。

| 科目名 | 特別生物 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 高校生物の復習 | | | |
| 担当者 | 薄井　芳奈 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験　確認テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:授業中の課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:授業中の課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験　授業中の課題

[ 教科書(ISBN) ]
イラスト人体の中の自然科学　著者名:川畑龍史　出版社:東京教学社 (978-4-8082-6057-6)

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

| 科目名 | 特別生物 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 高校生物の復習 | | | |
| 担当者 | 薄井　芳奈 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 到達目標 ]
中学校高等学校での既習内容について自信を持って説明できるようになる。「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） ]
その日の授業内容に関する確認テストを毎回実施する。確認テストの復習と次回範囲の教科書精読、重要用語抽出に40分程度の学習を要する。

[ 授業計画 ]
1. 生物とは何か
2. 細胞の構造と細胞小器官
3. 細胞の分化と個体～ヒトの組織、器官
4. DNAの構造と複製
5. 遺伝子の発現～セントラルドグマ
6. タンパク質の働き、遺伝子と形質
7. 消化管と肝臓、同化と異化
8. エネルギーとATP、ATPの合成
9. 心臓と循環系
10. 腎臓、すい臓、内分泌系
11. 脳と神経、自律神経系
12. 免疫のしくみ
13. 免疫と病気、微生物
14. 刺激の受容と感覚
15. まとめ

[ 成績評価方法 ]
授業中の課題20%　授業中の確認テスト20%　試験60%
課題・確認テストについては翌回の授業でコメントする。

[ 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。

| 科目名 | 特別生物 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | 高校生物の復習 | | | |
| 担当者 | 薄井　芳奈 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験　確認テスト

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:授業中の課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:授業中の課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験　授業中の課題

[ 教科書(ISBN) ]
イラスト人体の中の自然科学　著者名:川畑龍史　出版社:東京教学社 (978-4-8082-6057-6)

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

| 科目名 | ハワイクアキニ病院実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。

| 科目名 | ハワイクアキニ病院実習 | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 田村　奈緒子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:自己理解／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／
成績評価方法:クアキニ病院による評価、報告会

[ 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

| 科目名 | 被服管理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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や漂白剤を使用して洗浄するが、界面活性剤や漂白剤の種類について説明できるようになる。
・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 ]
私たちの生活には欠かせない衣類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）するものになります。私たちが日常的に身に纏った衣類は汚れなどが付着します。これらを除去し、整理した上で再び着こなすといったー連のサイクルを繰り返します。私たちが日常使用する洗剤や漂白剤あるいは柔軟剤などにはどのような物質が含まれ、どのような作用があるのかなどを講義で学びます。また、家庭での洗浄のみならず、ドライクリーニングや漂泊について学びます。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
生活材料学や生活科学基礎実験の授業がベースとなるので、これらの復習をしておいてください。

[ 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

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

| 科目名 | 被服管理学 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 山根　千弘 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
配布資料 （なし
）

[ 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
石鹸百科

https://www.live-science.com/
被服管理学　著者名：増子富美、齊藤昌子, 牛腸ヒロミ, 米山雄二, 小林政司, 藤居眞理子, 後藤純子, 梅澤典子, 生野晴美　出版社：朝倉書店 （9784254606324）

| 科目名 | 病理学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。それが、この授業の予習となります。また、授業の後には、これまでに習得した事項との関連性の確認を中心に復習することが必要です。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。 試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設ける予定です。

[ 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。

| 科目名 | 病理学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
なし　著者名：なし
　出版社：なし

[ 参考書（ISBN） ]
はじめての一歩のイラスト病理学　第2版　著者名：深山正久編　出版社：羊土社　(978-4-7581-2084-5)

| 科目名 | 病理学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。それが、この授業の予習となります。また、授業の後には、これまでに習得した事項との関連性の確認を中心に復習することが必要です。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。 試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設ける予定です。

[ 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。

| 科目名 | 病理学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 置村　康彦 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
なし　著者名：なし
　出版社：なし

[ 参考書（ISBN） ]
はじめての一歩のイラスト病理学　第2版　著者名：深山正久編　出版社：羊土社　(978-4-7581-2084-5)

| 科目名 | フードコーディネート論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香、林　利恵子、高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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） ]
予習は、授業範囲のテキストに目を通し、復習は、「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を用いて合わせて4時間程度行うこと。
また、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、テーブルウエア、漆器、卓上の生花アレンジメントなどを実際に丁寧に見ておく。

[ 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（高橋）
10. 食企画の実践コーディネート②（高橋）
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）（宮本）
14. テーブルマナー講習会（於ホテル）（宮本）
15. まとめ（宮本）

[ 成績評価方法 ]
試験（100%）
2020年度版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を出題範囲とします。

[ 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。

| 科目名 | フードコーディネート論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香、林　利恵子、高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
管理栄養士に必要な給食施設における特定多数の人々の栄養管理を目的とした食事サービスの運営管理の資源と組織・システムについて経営管理の理論に基づき説明できる。

[ 授業概要 ]
授業の概要　栄養管理を目的とした給食の生産(調理)と提供を効率的かつ安全に運営するための、マーケティング、システム構築などの経営手法を取り入れたマネジメントの考え方について教科書に基づいて学ぶ。給食管理実習で生じる課題事例も取り上げて、課題解決の方法について考察する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習として、教科書の指定されたページを読み、意味の分からない専門用語をチェックしておく。
事後学習として、予習として指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回の事前・事後学習は、4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 給食経営の基本(給食の定義と意義･目的、給食経営の資源、管理の機能、管理栄養士の役割について)
2. 経営管理と給食
3. 給食運営の外部委託
4. 給食におけるマーケティング
5. 給食システムとオペレーション
6. 給食の食材管理
7. 給食の人事・労務管理
8. 給食の原価と収支構造
9. 献立と生産管理
10. 栄養管理と品質管理
11. 給食における危機管理
12. 給食経営の実際・医療施設
13. 給食経営の実際・事業所
14. 給食経営の実際・福祉施設
15. 給食経営の実際・学校、まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験(70%)レポートなど(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。

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験・レポート課題

[ 教科書（ISBN） ]
「給食経営管理論改訂第3版」 著者名：石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社：南江堂 （978-4-524-25289-3）
プリント配布
「給食経営管理用語辞典」 著者名：日本給食経営学会監修　出版社：第一出版 （978-4-8041-1339-5）

[ 参考書（ISBN） ]
「給食経営管理論」 著者名：三好恵子他編著　出版社：第一出版 （978-4-8041-1407-1）

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
管理栄養士に必要な給食施設における特定多数の人々の栄養管理を目的とした食事サービスの運営管理の資源と組織・システムについて経営管理の理論に基づき説明できる。

[ 授業概要 ]
授業の概要　栄養管理を目的とした給食の生産(調理)と提供を効率的かつ安全に運営するための、マーケティング、システム構築などの経営手法を取り入れたマネジメントの考え方について教科書に基づいて学ぶ。給食管理実習で生じる課題事例も取り上げて、課題解決の方法について考察する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習として、教科書の指定されたページを読み、意味の分からない専門用語をチェックしておく。
事後学習として、予習として指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回の事前・事後学習は、4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 給食経営の基本(給食の定義と意義･目的、給食経営の資源、管理の機能、管理栄養士の役割について)
2. 経営管理と給食
3. 給食運営の外部委託
4. 給食におけるマーケティング
5. 給食システムとオペレーション
6. 給食の食材管理
7. 給食の人事・労務管理
8. 給食の原価と収支構造
9. 献立と生産管理
10. 栄養管理と品質管理
11. 給食における危機管理
12. 給食経営の実際・医療施設
13. 給食経営の実際・事業所
14. 給食経営の実際・福祉施設
15. 給食経営の実際・学校、まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験(70%)レポートなど(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。

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論改訂第3版」 著者名：石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社：南江堂 (978-4-524-25289-3)
プリント配布
「給食経営管理用語辞典」 著者名：日本給食経営学会監修　出版社：第一出版 (978-4-8041-1339-5)

[ 参考書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名：三好恵子他編著　出版社：第一出版 (978-4-8041-1407-1)

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
管理栄養士に必要な給食施設における特定多数の人々の栄養管理を目的とした食事サービスの運営管理の資源と組織・システムについて経営管理の理論に基づき説明できる。

[ 授業概要 ]
授業の概要　栄養管理を目的とした給食の生産(調理)と提供を効率的かつ安全に運営するための、マーケティング、システム構築などの経営手法を取り入れたマネジメントの考え方について教科書に基づいて学ぶ。給食管理実習で生じる課題事例も取り上げて、課題解決の方法について考察する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習として、教科書の指定されたページを読み、意味の分からない専門用語をチェックしておく。
事後学習として、予習として指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回の事前・事後学習は、4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 給食経営の基本(給食の定義と意義･目的、給食経営の資源、管理の機能、管理栄養士の役割について)
2. 経営管理と給食
3. 給食運営の外部委託
4. 給食におけるマーケティング
5. 給食システムとオペレーション
6. 給食の食材管理
7. 給食の人事・労務管理
8. 給食の原価と収支構造
9. 献立と生産管理
10. 栄養管理と品質管理
11. 給食における危機管理
12. 給食経営の実際・医療施設
13. 給食経営の実際・事業所
14. 給食経営の実際・福祉施設
15. 給食経営の実際・学校、まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験(70%)レポートなど(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。

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論改訂第3版」 著者名：石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社：南江堂 (978-4-524-25289-3)
プリント配布
「給食経営管理用語辞典」 著者名：日本給食経営学会監修　出版社：第一出版 (978-4-8041-1339-5)

[ 参考書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名：三好恵子他編著　出版社：第一出版 (978-4-8041-1407-1)

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
管理栄養士に必要な給食施設における特定多数の人々の栄養管理を目的とした食事サービスの運営管理の資源と組織・システムについて経営管理の理論に基づき説明できる。

[ 授業概要 ]
授業の概要　栄養管理を目的とした給食の生産(調理)と提供を効率的かつ安全に運営するための、マーケティング、システム構築などの経営手法を取り入れたマネジメントの考え方について教科書に基づいて学ぶ。給食管理実習で生じる課題事例も取り上げて、課題解決の方法について考察する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
事前学習として、教科書の指定されたページを読み、意味の分からない専門用語をチェックしておく。
事後学習として、予習として指定された教科書の該当ページを読み直し、授業ノートを整理する。各回の事前・事後学習は、4時間程度行うこと。

[ 授業計画 ]
1. 給食経営の基本(給食の定義と意義･目的、給食経営の資源、管理の機能、管理栄養士の役割について)
2. 経営管理と給食
3. 給食運営の外部委託
4. 給食におけるマーケティング
5. 給食システムとオペレーション
6. 給食の食材管理
7. 給食の人事・労務管理
8. 給食の原価と収支構造
9. 献立と生産管理
10. 栄養管理と品質管理
11. 給食における危機管理
12. 給食経営の実際・医療施設
13. 給食経営の実際・事業所
14. 給食経営の実際・福祉施設
15. 給食経営の実際・学校、まとめ

[ 成績評価方法 ]
試験(70%)レポートなど(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。

| 科目名 | フードシステム論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 高橋　孝子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験・レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験・レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験・レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験・レポート課題

[ 教科書(ISBN) ]
「給食経営管理論改訂第3版」 著者名：石田裕美、登坂三紀夫、高橋孝子編著　出版社：南江堂 (978-4-524-25289-3)
プリント配布
「給食経営管理用語辞典」 著者名：日本給食経営学会監修　出版社：第一出版 (978-4-8041-1339-5)

[ 参考書(ISBN) ]
「給食経営管理論」 著者名：三好恵子他編著　出版社：第一出版 (978-4-8041-1407-1)

| 科目名 | フードスペシャリスト論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香、狩野　百合子、田中　紀子、才新　直子、堀田　久子、後藤　昌弘、木村　万里子、安田　敬子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。
各回、予襲復讐合わせて4時間程度。
予習は、授業範囲のテキストに必ず目を通しておくこと。
復習は、教科書である「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」の授業内容範囲の問題を用いて、復習すること。

[ 授業計画 ]
1. フードスペシャリストとは（宮本）
2. 人類と食物（狩野）
3. 世界の食（才新）
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（宮本）

[ 成績評価方法 ]
試験（100%）
2020年度版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を出題範囲とします。

[ 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。

| 科目名 | フードスペシャリスト論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 宮本　有香、狩野　百合子、田中　紀子、才新　直子、堀田　久子、後藤　昌弘、木村　万里子、安田　敬子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-3／食べ物と健康についての知識と理解を基盤とした健康と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 教科書（ISBN） ]
「四訂フードスペシャリスト論（第6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 （978-4-7679-0660-7）
「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）
「2020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 （978-4-7679-0658-4
）

[ 参考書（ISBN） ]
なし

| 科目名 | 保育学(実習及び家庭看護学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 寺村　ゆかの | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
1. 成長・発達の過程で乳幼児が示すさまざまな特徴を理解できる。
2. 乳幼児の健康が障害された(病気やケガ)時のケアの方法を理解できる。
3. 現代の子育て家庭がおかれている状況を理解し、支援を考えることができる。
4. 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。

[ 授業概要 ]
助産師・看護師の実務経験のある教員から、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) ]
授業前学修:次回授業のテーマについてキーワードを提示するので、それについて文献で調べたり新聞等の記事を読んだりして自己学習を行う。
授業後学修:自分で調べたキーワードについて、授業を通して補足し、内容を深める。
(各回、予習復習合わせて、4時間程度)

[ 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. 子どもの成長・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)(グループワーク　発表の準備)
13. 乳幼児の観察と実習(2)(グループワーク　発表と討議)
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%)試験の成績(30%)
フィードバックとして、レポートの内容については、次回の授業で説明し復習を行う。

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

| 科目名 | 保育学(実習及び家庭看護学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 寺村　ゆかの | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、レポート課題

[ 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)
授業で現場で役に立つ！ 子どもの保健テキスト(2018)　著者名:小林美由紀 編著　出版社:診断と治療社　(978-4-7878-2330-4)

| 科目名 | 保育学(実習及び家庭看護学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 寺村　ゆかの | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
1. 成長・発達の過程で乳幼児が示すさまざまな特徴を理解できる。
2. 乳幼児の健康が障害された(病気やケガ)時のケアの方法を理解できる。
3. 現代の子育て家庭がおかれている状況を理解し、支援を考えることができる。
4. 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。

[ 授業概要 ]
助産師・看護師の実務経験のある教員から、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) ]
授業前学修:次回授業のテーマについてキーワードを提示するので、それについて文献で調べたり新聞等の記事を読んだりして自己学習を行う。
授業後学修:自分で調べたキーワードについて、授業を通して補足し、内容を深める。
(各回、予習復習合わせて、4時間程度)

[ 授業計画 ]
1. 授業オリエンテーション／家庭科教育における保育
2. 子どもの成長・発達とは
3. 妊娠期の女性(母親)の心身の変化と胎児の成長・発達
4. 新生児・乳児期の心身の成長・発達
5. 幼児期(1～3歳)の心身の成長・発達
6. 幼児期(4～6歳)の心身の成長・発達
7. 乳幼児期の遊びと生活
8. 乳幼児の健康①(子どものかかりやすい病気)
9. 乳幼児の健康②(子どもの体調不良などに対する家庭看護)
10. 乳幼児の健康③(子どもの事故の特徴と事故防止)
11. 乳用児の健康④(応急処置)
12. 乳児期の人間関係の発達(愛着　安全基地　分離・個体化理論など)
13. 家庭保育の現状と課題 ①(産後うつ　育児不安)
14. 家庭保育の現状と課題 ②(マルトリートメント)
15. 地域の子育て支援の現状と課題(保育施設・地域子育て支援拠点事業)
16. まとめ

[ 成績評価方法 ]
成績評価方法
①毎回提出するミニレポート(小テスト含む)15回×5点＝75点
②最終レポート　25点
①と②の合計　100点

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

| 科目名 | 保育学(実習及び家庭看護学を含む) | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 寺村　ゆかの | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:家政1-3／人文科学、社会科学、自然科学、情報処理等の基礎的な知識をもち、生活に関する問題解決のために活かすことができる。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政2-2／社会の問題を発見し、科学的な知識および専門的技能により解決に必要な情報を収集・整理・分析する能力を持っている。
成績評価方法:試験、レポート課題

学科DP番号／DP内容:家政3-1／社会変化に追随して受動的になりがちな生活の問題点を指摘し、個人や家族の価値を堅持し、主体的で創造的な生活の実現を目指す意欲や実践力がある。
成績評価方法:試験、レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、レポート課題

[ 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)
授業で現場で役に立つ！ 子どもの保健テキスト(2018)　著者名:小林美由紀 編著　出版社:診断と治療社　(978-4-7878-2330-4)

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
なし

[ 到達目標 ]
WHOの健康定義を柱に人間の持つ様々な課題をからだ、こころ、くらしの全体にわたり理解すると同時に、具体的な場面における相談援助を理解する。

[ 授業概要 ]
この授業では医学・医療と人の心理、生活や福祉との関わりについて学ぶ。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。そして何よりも自身の今後の人生との関りについて考え、理解する視点を重視する。中心的には
1　健康と医療について、からだ、こころ、くらしのすべての視点からその基礎的知識を学習する。
2　その中でも対人援助の業務に就くものとして、その基礎的な知識と技術を学習する。またその中で自身の健康を大切にする知識と方法についても習得する。

[ 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%）・毎回の授業終了時に提出のレポート（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。

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
なし

[ 到達目標 ]
WHOの健康定義を柱に人間の持つ様々な課題をからだ、こころ、くらしの全体にわたり理解すると同時に、具体的な場面における相談援助を理解する。

[ 授業概要 ]
この授業では医学・医療と人の心理、生活や福祉との関わりについて学ぶ。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。そして何よりも自身の今後の人生との関りについて考え、理解する視点を重視する。中心的には
1　健康と医療について、からだ、こころ、くらしのすべての視点からその基礎的知識を学習する。
2　その中でも対人援助の業務に就くものとして、その基礎的な知識と技術を学習する。またその中で自身の健康を大切にする知識と方法についても習得する。

[ 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%）・毎回の授業終了時に提出のレポート（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。

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
なし

[ 到達目標 ]
WHOの健康定義を柱に人間の持つ様々な課題をからだ、こころ、くらしの全体にわたり理解すると同時に、具体的な場面における相談援助を理解する。

[ 授業概要 ]
この授業では医学・医療と人の心理、生活や福祉との関わりについて学ぶ。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。そして何よりも自身の今後の人生との関りについて考え、理解する視点を重視する。中心的には
1　健康と医療について、からだ、こころ、くらしのすべての視点からその基礎的知識を学習する。
2　その中でも対人援助の業務に就くものとして、その基礎的な知識と技術を学習する。またその中で自身の健康を大切にする知識と方法についても習得する。

[ 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%）・毎回の授業終了時に提出のレポート（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。

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
なし

[ 到達目標 ]
WHOの健康定義を柱に人間の持つ様々な課題をからだ、こころ、くらしの全体にわたり理解すると同時に、具体的な場面における相談援助を理解する。

[ 授業概要 ]
この授業では医学・医療と人の心理、生活や福祉との関わりについて学ぶ。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。そして何よりも自身の今後の人生との関りについて考え、理解する視点を重視する。中心的には
1　健康と医療について、からだ、こころ、くらしのすべての視点からその基礎的知識を学習する。
2　その中でも対人援助の業務に就くものとして、その基礎的な知識と技術を学習する。またその中で自身の健康を大切にする知識と方法についても習得する。

[ 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%）・毎回の授業終了時に提出のレポート（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。

| 科目名 | 保健医療福祉論 | 後期 | 講義 | 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 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

[ 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

| 科目名 | ライフステージ栄養学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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 ]
本試験(80%)と授業への参加状況および小テスト(20%)により総合評価する。
小テストについては答案を回収後、解説を行う。

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

| 科目名 | ライフステージ栄養学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 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〔2020年版〕
出版され次第　著者名：未定　出版社：未定 （未定）
その他、必要に応じてプリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
栄養管理プロセス　著者名：日本栄養士会監修
木戸康博、中村丁次、
小松龍史　編　出版社：第一出版 （978-4-8041-1385-2 C1077）

S81111 [ HI2-021 ]

| 科目名 | ライフステージ栄養学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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） ]
各回の授業についての予習・復習4時間程度。
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 ]
本試験(80%)と授業への参加状況および小テスト(20%)により総合評価する。
小テストについては答案を回収後、解説を行う。

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

| 科目名 | ライフステージ栄養学 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 小倉　嘉夫 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

[ 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〔2020年版〕
出版され次第　著者名：未定　出版社：未定 （未定）
その他、必要に応じてプリントを配付する。

[ 参考書（ISBN） ]
栄養管理プロセス　著者名：日本栄養士会監修
木戸康博、中村丁次、
小松龍史　編　出版社：第一出版 （978-4-8041-1385-2 C1077）

S81112 [ HI2-021 ]

| 科目名 | 臨床医学概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、臨床栄養学に必須の専門用語・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。
内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学知識と疾病の病態を講ずる。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。
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. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患I
5. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患II
6. 代謝疾患
7. 循環器疾患 I
8. 循環器疾患 II
9. 神経・精神系疾患
10. 肝臓の働きと肝疾患（肝炎を中心に）
11. 胆嚢・膵疾患
12. 消化器疾患 I
13. 消化器疾患 II
14. 呼吸器疾患
15. 外科、血液疾患、管理栄養士が知っておくべき治療薬の基礎知識
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、出題範囲の概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床医学概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
疾病の成因・病態・診断・治療 -
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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) ]
ぜんぶわかる人体解剖図―系統別・部位別にわかりやすくビジュアル解説　著者名:坂井建雄ら　出版社:成美堂出版 (978-4415306193)

S80330 [ HB2-005 ]

| 科目名 | 臨床医学概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、臨床栄養学に必須の専門用語・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。
内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学知識と疾病の病態を講ずる。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。
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. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患I
5. 脳下垂体ホルモン系と内分泌疾患II
6. 代謝疾患
7. 循環器疾患 I
8. 循環器疾患 II
9. 神経・精神系疾患
10. 肝臓の働きと肝疾患（肝炎を中心に）
11. 胆嚢・膵疾患
12. 消化器疾患 I
13. 消化器疾患 II
14. 呼吸器疾患
15. 外科、血液疾患、管理栄養士が知っておくべき治療薬の基礎知識
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、出題範囲の概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床医学概論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 教科書(ISBN) ]
疾病の成因・病態・診断・治療 -
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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) ]
ぜんぶわかる人体解剖図―系統別・部位別にわかりやすくビジュアル解説　著者名:坂井建雄ら　出版社:成美堂出版 (978-4415306193)

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。関連分野を事前に復習しておいてください。それが、 この授業の予習となります。さらに、授業の後には復讐として、これまでに習得した事項との関連性を再確認しましょう。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。 試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設けます。

[ 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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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:佐藤和人ら編　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:佐々木敏　出版社:女子栄養大学出版部 (4789554422)
健康・栄養科学シリーズ
臨床医学　著者名:羽生大記/河手久弥編　出版社:南江堂 (978-4-524-24619-9)

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

[ 実務経験のある教員による授業 ]

[ 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。関連分野を事前に復習しておいてください。それが、 この授業の予習となります。さらに、授業の後には復讐として、これまでに習得した事項との関連性を再確認しましょう。各回、予習復習あわせて4時間程度の学修が必要になるかと思います。

[ 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。 試験後、問題の要点について解説し、フィードバックを行う時間を設けます。

[ 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。

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

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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:佐藤和人ら編　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:佐々木敏　出版社:女子栄養大学出版部 (4789554422)
健康・栄養科学シリーズ
臨床医学　著者名:羽生大記/河手久弥編　出版社:南江堂 (978-4-524-24619-9)

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学的知識を伝える。主要な疾患に関して、疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの病態に応じた治療法としての栄養療法を理解する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。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. メタボリックシンドローム、肥満
2. 糖尿病I
3. 糖尿病II
4. 高血圧・循環器疾患
5. 内分泌代謝疾患I:脂質異常症
6. 内分泌代謝疾患II:痛風・高尿酸血症
7. 肝疾患I
8. 肝疾患II
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)
11. 腎疾患Ⅱ:b. 糖尿病腎症 c.急性腎障害(急性腎不全)
12. 腎代替療法:血液浄化療法(血液透析、腹膜透析)、腎移植
13. 消化器疾患I:a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病)
14. 消化器疾患II:b. 消化器系腫瘍　c.その他
15. 筋肉骨疾患・老年症候群・乳幼児期の疾患
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学的知識を伝える。主要な疾患に関して、疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの病態に応じた治療法としての栄養療法を理解する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。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. メタボリックシンドローム、肥満
2. 糖尿病I
3. 糖尿病II
4. 高血圧・循環器疾患
5. 内分泌代謝疾患I:脂質異常症
6. 内分泌代謝疾患II:痛風・高尿酸血症
7. 肝疾患I
8. 肝疾患II
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)
11. 腎疾患Ⅱ:b. 糖尿病腎症 c.急性腎障害(急性腎不全)
12. 腎代替療法:血液浄化療法(血液透析、腹膜透析)、腎移植
13. 消化器疾患I:a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病)
14. 消化器疾患II:b. 消化器系腫瘍　c.その他
15. 筋肉骨疾患・老年症候群・乳幼児期の疾患
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学的知識を伝える。主要な疾患に関して、疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの病態に応じた治療法としての栄養療法を理解する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。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. メタボリックシンドローム、肥満
2. 糖尿病I
3. 糖尿病II
4. 高血圧・循環器疾患
5. 内分泌代謝疾患I:脂質異常症
6. 内分泌代謝疾患II:痛風・高尿酸血症
7. 肝疾患I
8. 肝疾患II
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)
11. 腎疾患Ⅱ:b. 糖尿病腎症 c.急性腎障害(急性腎不全)
12. 腎代替療法:血液浄化療法(血液透析、腹膜透析)、腎移植
13. 消化器疾患I:a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病)
14. 消化器疾患II:b. 消化器系腫瘍　c.その他
15. 筋肉骨疾患・老年症候群・乳幼児期の疾患
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験

[ 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
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。内科臨床医が臨床経験を活かして、臨床栄養学の理解に必須の医学的知識を伝える。主要な疾患に関して、疾病者の病態・栄養状態を評価し、それぞれの病態に応じた治療法としての栄養療法を理解する。

[ 準備学修(授業前後の主体的な学修) ]
各回、予習復習合わせて4時間程度。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. メタボリックシンドローム、肥満
2. 糖尿病I
3. 糖尿病II
4. 高血圧・循環器疾患
5. 内分泌代謝疾患I:脂質異常症
6. 内分泌代謝疾患II:痛風・高尿酸血症
7. 肝疾患I
8. 肝疾患II
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)
11. 腎疾患Ⅱ:b. 糖尿病腎症 c.急性腎障害(急性腎不全)
12. 腎代替療法:血液浄化療法(血液透析、腹膜透析)、腎移植
13. 消化器疾患I:a. 炎症性腸疾患(潰瘍性大腸炎・クローン病)
14. 消化器疾患II:b. 消化器系腫瘍　c.その他
15. 筋肉骨疾患・老年症候群・乳幼児期の疾患
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
試験
答案回収後、概説を行う。

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

| 科目名 | 臨床栄養学Ⅱ | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

[ 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
人体の構造と機能および疾病の成り立ち　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

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、医療倫理や医療保険制度及び介護保険制度の現状を理解し、栄養ケアマネジメントの過程の実際について学ぶ。

[ 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。
各回、予習復習合わせて4時間程度

[ 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. 腎臓病食品交換表等について
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

[ 成績評価方法 ]
試験(80%)、授業態度・レポート課題(20%)
・レポート課題は、後日添削して返却します。
・確認テストは、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、医療倫理や医療保険制度及び介護保険制度の現状を理解し、栄養ケアマネジメントの過程の実際について学ぶ。

[ 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。
各回、予習復習合わせて4時間程度

[ 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. 腎臓病食品交換表等について
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

[ 成績評価方法 ]
試験(80%)、授業態度・レポート課題(20%)
・レポート課題は、後日添削して返却します。
・確認テストは、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、医療倫理や医療保険制度及び介護保険制度の現状を理解し、栄養ケアマネジメントの過程の実際について学ぶ。

[ 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。
各回、予習復習合わせて4時間程度

[ 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. 腎臓病食品交換表等について
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

[ 成績評価方法 ]
試験(80%)、授業態度・レポート課題(20%)
・レポート課題は、後日添削して返却します。
・確認テストは、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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、医療倫理や医療保険制度及び介護保険制度の現状を理解し、栄養ケアマネジメントの過程の実際について学ぶ。

[ 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。
各回、予習復習合わせて4時間程度

[ 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. 腎臓病食品交換表等について
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

[ 成績評価方法 ]
試験(80%)、授業態度・レポート課題(20%)
・レポート課題は、後日添削して返却します。
・確認テストは、解答の解説を行います。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学概論 | 後期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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）

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅰ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
病院の管理栄養士の業務を理解し、栄養ケアマネジメントについて実践的に修得する。

[ 授業概要 ]
臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士業務の知識・技術・態度を修得する。
具体的には、カルテ閲覧・面接から患者情報を収集し、患者の栄養スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成、および献立作成・発注業務・食数業務・調理業務、提供した食事の摂取状況の把握、栄養相談（栄養カウンセリング）の実施、栄養相談報告書の記入、チーム医療への参画、栄養ケアのモニタリング、再評価など一連の栄養ケアマネンジメントを実践的に学ぶ。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、ライフステージ栄養学について復習しておくこと。
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。
事前の個人課題の作成、および病院からの課題作成に、各2時間以上

[ 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Ⅰ・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%）、実習課題・報告内容など（20%）
・課題等の内容について指導を行います。
・実習ノートを後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅰ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　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）

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅱ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
病院の管理栄養士の業務を理解し、栄養ケアマネジメントについて実践的に修得する。

[ 授業概要 ]
2習間の臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士業務の知識・技術・態度を修得する。
具体的には、カルテ閲覧・面接から患者情報を収集し、患者の栄養スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成、および献立作成・発注業務・食数業務・調理業務、提供した食事の摂取状況の把握、栄養相談（栄養カウンセリング）の実施、栄養相談報告書の記入、チーム医療への参画、栄養ケアのモニタリング、再評価など一連の栄養ケアマネンジメントを実践的に学ぶ。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、ライフステージ栄養学について復習しておくこと。
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。
事前の個人課題の作成、および病院からの課題作成に、各2時間以上

[ 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Ⅰ・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%）、実習課題・報告内容など（20%）
・課題等の内容について指導を行います。
・実習ノートを後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅱ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する（協働する）能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　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）

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅲ（校外） | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
病院の管理栄養士の業務を理解し、栄養ケアマネジメントについて実践的に修得する。

[ 授業概要 ]
3習間の臨床栄養学臨地実習において、病院管理栄養士業務の知識・技術・態度を修得する。
具体的には、カルテ閲覧・面接から患者情報を収集し、患者の栄養スクリーニング、栄養アセスメント、必要栄養量・患者のニーズに基づく栄養ケアの作成、および献立作成・発注業務・食数業務・調理業務、提供した食事の摂取状況の把握、栄養相談（栄養カウンセリング）の実施、栄養相談報告書の記入、チーム医療への参画、栄養ケアのモニタリング、再評価など一連の栄養ケアマネンジメントの実践的な学びを深める。

[ 準備学修（授業前後の主体的な学修） ]
臨床栄養学概論、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、ライフステージ栄養学について復習しておくこと。
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。
事前の個人課題の作成、および病院からの課題作成に、各2時間以上

[ 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Ⅰ・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%）、実習課題・報告内容など（20%）
・課題等の内容について指導を行います。
・実習ノートを後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養学実習Ⅲ(校外) | 前期～後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　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)

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
「医療と臨床栄養」と「症例検討」はそれぞれ独立して講ずる。

[ 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・診療記録SOAPについて（杉岡）
2. 医療と臨床栄養（2）：代謝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録(杉岡)
3. 医療と臨床栄養（3）：心疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
4. 医療と臨床栄養（4）：腎疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
5. 医療と臨床栄養（5）：肝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
6. 医療と臨床栄養（6）：その他栄養障害患者の栄養アセスメント（杉岡）
7. 急性期医療におけるリハビリテーション（学外講師・杉岡）
8. 運動指導および障害者スポーツについて（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：代謝疾患（3）（竹中）
12. 症例検討：腎臓疾患（1）（竹中）
13. 症例検討：腎臓疾患（2）（竹中）
14. 症例検討：腎臓疾患（3）（竹中）
15. 症例検討：その他（竹中）
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
「医療と臨床栄養」と「症例検討」は独立して、それぞれ50点満点の試験を実施し、合計得点を成績評価とする。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
糖尿病診療ガイドライン2019　著者名：日本糖尿病学会　出版社：南江堂　（978-4524241484）

[ 参考書（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　（978-4-263-70671-8）
動脈硬化性疾患予防のための
脂質異常症診療ガイド 2018年版　著者名：一般社団法人日本動脈硬化学会　出版社：一般社団法人日本動脈硬化学会　（978-4-907130-05-3）
栄養科学イラストレイテッド
臨床栄養学　基礎編　改訂第2版
　著者名：本田佳子ら　出版社：羊土社　（978-4-7581-0882-9）
栄養科学イラストレイテッド　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）

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
「医療と臨床栄養」と「症例検討」はそれぞれ独立して講ずる。

[ 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・診療記録SOAPについて（杉岡）
2. 医療と臨床栄養（2）：代謝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録(杉岡)
3. 医療と臨床栄養（3）：心疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
4. 医療と臨床栄養（4）：腎疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
5. 医療と臨床栄養（5）：肝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
6. 医療と臨床栄養（6）：その他栄養障害患者の栄養アセスメント（杉岡）
7. 急性期医療におけるリハビリテーション（学外講師・杉岡）
8. 運動指導および障害者スポーツについて（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：代謝疾患（3）（竹中）
12. 症例検討：腎臓疾患（1）（竹中）
13. 症例検討：腎臓疾患（2）（竹中）
14. 症例検討：腎臓疾患（3）（竹中）
15. 症例検討：その他（竹中）
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
「医療と臨床栄養」と「症例検討」は独立して、それぞれ50点満点の試験を実施し、合計得点を成績評価とする。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
糖尿病診療ガイドライン2019　著者名：日本糖尿病学会　出版社：南江堂　（978-4524241484）

[ 参考書（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　（978-4-263-70671-8）
動脈硬化性疾患予防のための
脂質異常症診療ガイド 2018年版　著者名：一般社団法人日本動脈硬化学会　出版社：一般社団法人日本動脈硬化学会　（978-4-907130-05-3）
栄養科学イラストレイテッド
臨床栄養学　基礎編　改訂第2版
　著者名：本田佳子ら　出版社：羊土社　（978-4-7581-0882-9）
栄養科学イラストレイテッド　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）

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
「医療と臨床栄養」と「症例検討」はそれぞれ独立して講ずる。

[ 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・診療記録SOAPについて（杉岡）
2. 医療と臨床栄養（2）：代謝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録(杉岡）
3. 医療と臨床栄養（3）：心疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
4. 医療と臨床栄養（4）：腎疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
5. 医療と臨床栄養（5）：肝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
6. 医療と臨床栄養（6）：その他栄養障害患者の栄養アセスメント（杉岡）
7. 急性期医療におけるリハビリテーション（学外講師・杉岡）
8. 運動指導および障害者スポーツについて（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：代謝疾患（3）（竹中）
12. 症例検討：腎臓疾患（1）（竹中）
13. 症例検討：腎臓疾患（2）（竹中）
14. 症例検討：腎臓疾患（3）（竹中）
15. 症例検討：その他（竹中）
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
「医療と臨床栄養」と「症例検討」は独立して、それぞれ50点満点の試験を実施し、合計得点を成績評価とする。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
糖尿病診療ガイドライン2019　著者名：日本糖尿病学会　出版社：南江堂　（978-4524241484）

[ 参考書（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　（978-4-263-70671-8）
動脈硬化性疾患予防のための
脂質異常症診療ガイド 2018年版　著者名：一般社団法人日本動脈硬化学会　出版社：一般社団法人日本動脈硬化学会　（978-4-907130-05-3）
栄養科学イラストレイテッド
臨床栄養学　基礎編　改訂第2版
　著者名：本田佳子ら　出版社：羊土社　（978-4-7581-0882-9）
栄養科学イラストレイテッド　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）

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
「医療と臨床栄養」と「症例検討」はそれぞれ独立して講ずる。

[ 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・診療記録SOAPについて（杉岡）
2. 医療と臨床栄養（2）：代謝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録(杉岡)
3. 医療と臨床栄養（3）：心疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
4. 医療と臨床栄養（4）：腎疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
5. 医療と臨床栄養（5）：肝疾患と栄養アセスメント、SOAPによる記録（杉岡）
6. 医療と臨床栄養（6）：その他栄養障害患者の栄養アセスメント（杉岡）
7. 急性期医療におけるリハビリテーション（学外講師・杉岡）
8. 運動指導および障害者スポーツについて（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：代謝疾患（3）（竹中）
12. 症例検討：腎臓疾患（1）（竹中）
13. 症例検討：腎臓疾患（2）（竹中）
14. 症例検討：腎臓疾患（3）（竹中）
15. 症例検討：その他（竹中）
16. 試験

[ 成績評価方法 ]
「医療と臨床栄養」と「症例検討」は独立して、それぞれ50点満点の試験を実施し、合計得点を成績評価とする。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養活動論 | 前期 | 講義 | 2 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 竹中　優、杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法：試験

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：試験

[ 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）
糖尿病診療ガイドライン2019　著者名：日本糖尿病学会　出版社：南江堂　（978-4524241484）

[ 参考書（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　（978-4-263-70671-8）
動脈硬化性疾患予防のための
脂質異常症診療ガイド 2018年版　著者名：一般社団法人日本動脈硬化学会　出版社：一般社団法人日本動脈硬化学会　（978-4-907130-05-3）
栄養科学イラストレイテッド
臨床栄養学　基礎編　改訂第2版
　著者名：本田佳子ら　出版社：羊土社　（978-4-7581-0882-9）
栄養科学イラストレイテッド　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）

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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 ]
栄養障害または栄養障害と関連の深い疾患を通して、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、調理実習の実習着（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、臨床の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、臨床での管理栄養士としての役割･マナー・電子カルテ等
2.栄養ケアマネージメントの概要,栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント（身体計測等）、
3. 栄養ケアマネージメントの実施、栄養管理計画書、栄養方法の概要
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. 経腸栄養、静脈栄養による栄養管理、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 ]
試験(70%)、実習課題（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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、実習課題

[ 教科書(ISBN) ]
栄養科学イラストレイテッド　臨床栄養学　疾患別改訂第2版　著者名:本田佳子ら　出版社:羊土社　(978-4-7581-0883-6)

[ 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　(978-7581-0882-9)

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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 ]
栄養障害または栄養障害と関連の深い疾患を通して、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、調理実習の実習着（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、臨床の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、臨床での管理栄養士としての役割･マナー・電子カルテ等
2.栄養ケアマネージメントの概要,栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント（身体計測等）、
3. 栄養ケアマネージメントの実施、栄養管理計画書、栄養方法の概要
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. 経腸栄養、静脈栄養による栄養管理、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 ]
試験(70%)、実習課題（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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、実習課題

[ 教科書(ISBN) ]
栄養科学イラストレイテッド　臨床栄養学　疾患別改訂第2版　著者名:本田佳子ら　出版社:羊土社　(978-4-7581-0883-6)

[ 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　(978-4-7581-0883-6)

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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 ]
栄養障害または栄養障害と関連の深い疾患を通して、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、調理実習の実習着（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、臨床の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、臨床での管理栄養士としての役割･マナー・電子カルテ等
2.栄養ケアマネージメントの概要,栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント（身体計測等）、
3. 栄養ケアマネージメントの実施、栄養管理計画書、栄養方法の概要
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. 経腸栄養、静脈栄養による栄養管理、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 ]
試験(70%)、実習課題（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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:試験、実習課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:試験

学科DP番号／DP内容:管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法:実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:試験、実習課題

[ 教科書(ISBN) ]
栄養科学イラストレイテッド　臨床栄養学　疾患別改訂第2版　著者名:本田佳子ら　出版社:羊土社　(978-4-7581-0883-6)

[ 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　(978-4-7581-0882-9)

S81352 [ HB4-002 ]

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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 ]
栄養障害または栄養障害と関連の深い疾患を通して、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、調理実習の実習着（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、臨床の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、臨床での管理栄養士としての役割･マナー・電子カルテ等
2.栄養ケアマネージメントの概要,栄養障害スクリーニング・栄養アセスメント（身体計測等）、
3. 栄養ケアマネージメントの実施、栄養管理計画書、栄養方法の概要
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. 経腸栄養、静脈栄養による栄養管理、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 ]
試験(70%)、実習課題（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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅰ | 後期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 杉岡　ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：試験、実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠（エビデンス）に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法：試験、実習課題

学科DP番号／DP内容：管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法：試験

学科DP番号／DP内容：管栄3-1／管理栄養士としての職務に対する責任感を身に付けている。
成績評価方法：実習課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：多様性理解／自分とは異なる社会的・文化的背景を持つ人々が存在し、多様な価値観が存在することを理解する能力・姿勢
成績評価方法：試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：試験、実習課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法：試験、実習課題

[ 教科書（ISBN） ]
栄養科学イラストレイテッド　臨床栄養学　疾患別改訂第2版　著者名：本田佳子ら　出版社：羊土社　（978-4-7581-0883-6）

[ 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　（978-4-7581-0882-9）

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
チーム医療の一員として実施する、栄養ケアマネジメントのスキルの修得を目指す。

[ 授業概要 ]
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治療食献立を作成する。
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用い方含む）
3.　1型糖尿病の栄養食事指導実習（カーボカウントの用い方含む）
4.　糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成
5.　糖尿病の治療食調理実習
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（腎臓病食品交換表の用い方含む）
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）の治療食調理実習
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 の治療食調理実習
15. 学習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（60%）、授業態度、レポート課題（40%）
・レポートは後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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　－栄養食事療法と献立の展開－　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）

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
チーム医療の一員として実施する、栄養ケアマネジメントのスキルの修得を目指す。

[ 授業概要 ]
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治療食献立を作成する。
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用い方含む）
3. 1型糖尿病の栄養食事指導実習（カーボカウントの用い方含む）
4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成
5. 糖尿病の治療食調理実習
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（腎臓病食品交換表の用い方含む）
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）の治療食調理実習
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 の治療食調理実習
15. 学習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（60%）、授業態度、レポート課題（40%）
・レポートは後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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　－栄養食事療法と献立の展開－　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）

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
チーム医療の一員として実施する、栄養ケアマネジメントのスキルの修得を目指す。

[ 授業概要 ]
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治療食献立を作成する。
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用い方含む）
3.　1型糖尿病の栄養食事指導実習（カーボカウントの用い方含む）
4.　糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成
5.　糖尿病の治療食調理実習
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（腎臓病食品交換表の用い方含む）
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）の治療食調理実習
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 の治療食調理実習
15. 学習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（60%）、授業態度、レポート課題（40%）
・レポートは後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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　－栄養食事療法と献立の展開－　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）

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 到達目標 ]
チーム医療の一員として実施する、栄養ケアマネジメントのスキルの修得を目指す。

[ 授業概要 ]
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治療食献立を作成する。
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用い方含む）
3. 1型糖尿病の栄養食事指導実習（カーボカウントの用い方含む）
4. 糖尿病の栄養ケアプラン作成・献立作成
5. 糖尿病の治療食調理実習
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（腎臓病食品交換表の用い方含む）
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）の治療食調理実習
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 の治療食調理実習
15. 学習のまとめ

[ 成績評価方法 ]
試験（60%）、授業態度、レポート課題（40%）
・レポートは後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨床栄養管理学実習Ⅱ | 前期 | 実習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原　美津枝 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー（DP） ]

学科DP番号／DP内容：管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法：レポート課題

学科DP番号／DP内容：管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法：レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法：レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_：計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法：レポート課題

[ 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　－栄養食事療法と献立の展開－　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）

| 科目名 | 臨地実習特別演習 I | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本 加代、林 利恵子、狩野 百合子、田中 紀子、才新 直子、堀田 久子、田村 奈緒子、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、宮本 有香、安藤 清一、杉岡 ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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。
各回、予習復習合わせて2時間程度

[ 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 ]
事前課題(60%)、実習報告等(40%)
事前課題確認時及び実習報告内容について指導助言します。

[ 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。

| 科目名 | 臨地実習特別演習 I | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 橋本 加代、林 利恵子、狩野 百合子、田中 紀子、才新 直子、堀田 久子、田村 奈緒子、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、宮本 有香、安藤 清一、杉岡 ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-1／社会・環境と健康についての知識と理解を基盤とした健康に関する知識を有している。
成績評価方法:事前課題
実習報告

学科DP番号／DP内容:管栄2-1／健康、栄養、及び食に関する問題点を発見し、解決に必要な情報を科学的根拠(エビデンス)に基づき収集・整理・分析する能力を有している。
成績評価方法:事前課題
実習報告

学科DP番号／DP内容:管栄2-2／健康、栄養、及び食に関して収集・整理・分析した内容を、他者に適切に伝達するプレゼンテーション能力を有している。
成績評価方法:事前課題
実習報告

学科DP番号／DP内容:管栄3-2／管理栄養士として他者と協調して行動でき、自らの考えを伝えることができる。
成績評価方法:事前課題
実習報告

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:事前課題
実習報告

学科DP番号／DP内容:管栄3-4／健康・栄養問題とそれらを取り巻く自然や社会、経済、文化的要因に興味を持ち、自ら学ぶ意欲を持っている。
成績評価方法:事前課題
実習報告

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:主体性／自分の意志・判断で行動する能力・姿勢
成績評価方法:事前課題実習報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:事前課題実習報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:事前課題実習報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:表現力／自分の考えを適切な手段・方法で表現し、他者に伝えて、理解を得る能力・姿勢
成績評価方法:事前課題実習報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:論理的思考力／筋道に沿って物事を考え、結論を導く能力
成績評価方法:事前課題実習報告

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:問題発見力／現状を分析して問題を明らかにし、その解決方法を見出せる能力
成績評価方法:事前課題実習報告

[ 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

| 科目名 | 臨地実習特別演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原 美津枝、林 利恵子、狩野 百合子、田中 紀子、才新 直子、堀田 久子、竹中 優、田村 奈緒子、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、宮本 有香、安藤 清一、杉岡 ふみ子 | | | |

[ 実務経験のある教員による授業 ]
○

[ 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する。
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Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ（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Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ（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個人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。
事前の個人課題の作成、および病院からの課題作成に、各2時間以上

[ 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%）、実習課題・報告内容など（20%）
・課題等の内容について指導を行います。
・実習ノートを後日添削して返却します。

[ 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。

| 科目名 | 臨地実習特別演習Ⅱ | 前期～後期 | 演習 | 1 単位 |
|---|---|---|---|---|
| サブタイトル | | | | |
| 担当者 | 榊原 美津枝、林 利恵子、狩野 百合子、田中 紀子、才新 直子、堀田 久子、竹中 優、田村 奈緒子、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、宮本 有香、安藤 清一、杉岡 ふみ子 | | | |

[ この授業と関連する学科のディプロマ・ポリシー(DP) ]

学科DP番号／DP内容:管栄1-2／人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについての知識と理解を基盤とした健康と栄養に関する知識を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-4／臨床病態についての健康と栄養に関する知識と技能を有し、栄養ケアプランの作成ができる。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄1-5／対象者の状態に沿った食事の調理・提供及び食事・栄養管理ができる栄養と食に関する知識と技能を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄2-3／健康増進や疾病予防、治療につながる栄養状態に応じた栄養マネジメントの実施能力を有している。
成績評価方法:レポート課題

学科DP番号／DP内容:管栄3-3／管理栄養士として自らの力で課題を発見し、それを解決することで社会に貢献可能な実践力を身に付けている。
成績評価方法:レポート課題

[ この授業と関連する大学全体の教育目標 ]

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:責任感／社会や組織の一員としての自覚を持ち、その規範やルールに従って行動し、その発展に貢献する能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:協働性／立場や意見の相違を乗り越えて、他者と協力して行動する(協働する)能力・姿勢
成績評価方法:レポート課題

教育目標が示す資質・能力等／資質・能力等の内容_:計画力・実行力／課題の解決に向けた計画を立て、それを実行する能力
成績評価方法:レポート課題

[ 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・田中俊治・赤尾　正　出版社:みらい (978-4-86015-330-4)

[ 参考書(ISBN) ]
なし