食 物 学 科　１ 年

１．教養・基礎教育科目

区分	授業科目	授業形態	単位数		配当学年				教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年	家庭	栄教		
導入科目	１年次セミナー	演習	2		○							7
共通教養科目	現代生活論	講義		2	○							8
	国際社会と日本	講義		2	○							9
	地球環境論	講義		2	○							10
	人権教育	講義		2	○							11
	日本国憲法	講義		2	○				◎	◎		12
	調査と統計	講義		2	○							13
	心理学概論	講義		2	○							14
	日本語リテラシー	講義		2	○							15
キャリア科目	キャリアデザイン論	講義		1	○							16
	ボランティア論（教育系）	講義		1	未開講							
	ボランティア論（福祉系）	講義		1	○	○	○	○				17
	インターンシップ実習	実習		1			○	○				
	ボランティア実習	実習		1	○	○	○	○				18
シー科目情報リテラ	情報リテラシーⅠ	演習		2	○				△	△	この３科目の中から、２科目４単位以上選択必修	19
	情報リテラシーⅡ	演習		2	○				△	△		20
	情報リテラシーⅢ	演習		2			○					
外国語科目	英語Ⅰ	演習	1		○							21・22・23
	英語Ⅱ	演習	1		○							24・25・26
	英語Ⅲ	演習		1		○			◎	◎	この１０科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	英語Ⅳ	演習		1		○			◎	◎		
	英語資格認定Ⅰ	実習		1	○	○	○	○				27
	英語資格認定Ⅱ	実習		2	○	○	○	○				28
	フランス語Ⅰ	演習		1	○							29
	フランス語Ⅱ	演習		1	○							30
	韓国語Ⅰ	演習		1	○							31
	韓国語Ⅱ	演習		1	○							32
	中国語Ⅰ	演習		1	○							33
	中国語Ⅱ	演習		1	○							34
健康科目スポーツ	レクリエーション概論	講義		2				○			この４科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	レクリエーション実技・実習	実習		2				○				
	スポーツ健康講義	講義		1	○				◎	◎		35
	スポーツ健康実習	実習		1	○				◎	◎		36
単位互換科目	放送大学科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○			通算して４単位まで卒業要件に含めることができる	37
	放送大学科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				37
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○				38
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				38
学科基礎科目	基礎化学Ⅰ	講義		2	○							39
	基礎化学Ⅱ	講義		2	○							40
	栄養基礎化学	講義		2	○							41
	基礎生物学Ⅰ	講義		2	○							42
	基礎生物学Ⅱ	講義		2	○							43

【卒業要件】必修科目４単位、選択必修科目８単位以上と選択科目１８単位以上を合わせた、計３０単位以上を修得のこと。

【備考１】教員免許欄の◎印科目は、必修科目。

【備考２】教員免許欄の△印科目は、いずれかを修得すること（選択必修科目）。

２．専門教育科目

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	１年	２年	３年	４年			家庭	栄教		
家庭経営学概論		講義		2		○					◎		含:家族関係学及び家庭経済学	
家族関係論		講義		2			○				▲			
衣生活論		講義		2		○					◎		含：被服整理学	
住生活論		講義		2		○					◎		含:製図	
食生活論		講義		2	○						◎			44
社会と健康・環境	公衆衛生学Ⅰ	講義		2			○		◎	◎	高免▲	◎		
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2			○		◎		高免▲	◎		
	健康管理概論	講義		2	○				◎			◎		45
	社会福祉概論	講義		2	○				◎	◎		◎		46
人体の構造と機能及び疾病	病理学	講義		2		○			◎	◎		◎		
	疾病診断と治療	講義		2		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎		◎		47
	解剖生理学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	解剖生理学実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	生化学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	▲	◎		48
	生化学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	生化学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		
	微生物学	講義		2		○			◎			◎		
	基礎医学	講義		2	○									49
食べ物と健康	食品学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		50
	食品学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		51
	食品学Ⅲ	講義		2		○								
	食品学実験	実験		1	○				◎	◎		◎		52
	食品学実習	実習		1		○			◎		◎	◎		
	食品衛生学	講義		2		○			◎	◎	高免▲	◎		
	食品衛生学実験	実験		1			○		◎	◎	高免▲	◎		
	調理学	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		53
	調理学実習Ⅰ	実習		1	○				◎	◎	◎	◎		54
	調理学実習Ⅱ	実習		1	○				◎	◎	▲	◎		55
	給食調理学実習	実習		1		○			◎	◎		◎		
	調理学実験	実験		1		○			◎		◎	◎		
基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		56
	基礎栄養学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		57
	基礎栄養学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		
	応用栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎		◎	◎		
	小児栄養学演習	演習		1				○						
	高齢期栄養学演習	演習		1				○						
	応用栄養学実習	実習		1			○		◎	◎	◎	◎		
	栄養アセスメント	講義		2		○			◎			◎		
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	栄養教育論Ⅱ	講義		2			○		◎	◎		◎		
	栄養教育論実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		
	栄養教育論実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	カウンセリング	講義		2		○			◎			◎		
臨床栄養学	臨床栄養学概論	講義		2		○			◎	◎		◎		
	臨床栄養学各論	講義		2			○		◎	◎		◎		
	臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎		
	臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1			○		◎	◎		◎		
	福祉臨床栄養学	講義		2			○		◎			◎		
	福祉臨床栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		
	栄養ケアプラン	講義		2			○		◎			◎		
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	公衆栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎			◎		
	公衆栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年			家庭	栄教		
給食管理経営	給食経営管理論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	給食経営管理論Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	給食経営管理論実習	実習		1		○			◎	◎		◎		
総合演習	栄養管理総合演習	演習		1				○	◎			◎		
	臨地実習事前･事後指導	演習		1			○		◎			◎		
臨地実習	臨地実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎	含:「給食の運営」に係る校外実習1単位	
	臨地実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅲ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅳ	実習		1			○		◎			◎		
管理栄養特別演習Ⅰ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅱ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅲ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅳ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅴ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅵ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅶ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅷ		講義		1				○						
食料経済		講義		2			○							
食事計画論		講義		2	○						◎			58
学校栄養教育論Ⅰ		講義		2		○						◎		
学校栄養教育論Ⅱ		講義		2			○					◎		
家庭情報処理		講義		2			○				高免◎			
家庭経済論		講義		2		○					▲			
被服構成学実習Ⅰ		実習		1			○				◎			
被服構成学実習Ⅱ		実習		1			○				◎			
保育及び家庭看護学		講義		2		○					◎		教免(家庭)取得希望者(含:保育実習)	
家庭電気・機械		講義		2			○				高免◎			
食物学演習		演習	1		○									59
卒業研究		演習		4				○						

【卒業要件】必修科目１単位に選択科目９３単位を加え、９４単位以上修得すること。
備考１：管理栄養士欄・栄養士欄および教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

３．教職に関する科目

授業科目	授業形態	単位数	学年配当				教員免許			備考	頁
			1年	2年	3年	4年	家庭		栄教		
							中学	高校			
教職論	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育原理	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育心理学	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育経営論	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育課程論	講義	2			○		◎	▲	▲		
家庭科教育法Ⅰ	講義	4			○		◎	◎			
家庭科教育法Ⅱ	講義	4			○		▲	▲			
道徳教育指導論	講義	2				○	◎		◎		
特別活動の指導法	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育方法・技術論	講義	2			○		◎	◎	◎		
生徒・進路指導論	講義	2				○	◎	◎	◎		
教育相談	講義	2				○	◎	◎	◎		
教職実践演習（中･高）	演習	2				○	◎	◎			
教職実践演習（栄養教諭）	演習	2				○			◎		
事前事後指導（家庭）	実習	1				○	◎	◎			
事前事後指導（栄養教諭）	実習	1				○			◎		
教育実習Ⅰ（家庭）	実習	2				○	◎	◎			
教育実習Ⅱ（家庭）	実習	2				○	◎				
教育実習（栄養教諭）	実習	1				○			◎		

備考１：教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

【授業科目】　１年次セミナー　　【単　　位】　２

【学　　期】　通　年　　【担当教員】　担当教員　他

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

この授業の目標は、学生生活への円滑な適応ならびに大学における学修の仕方を学び、基礎学力の形成と充実を目指すものである。学生は、この授業を通して本学が示す教育目標と教育内容を理解し、それらと関連づけて在学期間全体を通して主体的に学びうるよう、１年次において「大学での学び」に関わる基礎的知識や技術などを習得する。

【授業の内容及び方法】

- 全学必修の通年科目である。（本学の専任教員全員がこの科目を分け持って担当する。）
- 全学科合同で行う合同セミナー（６回）と、各学科での１０人程度のグループによる個別セミナー（ゼミ形式の授業）からなる。個別セミナーの授業内容および回数は、内規に基づき、各グループの担当教員によって決定される。グループによっては、学外での授業も計画されている。
- 授業の内容は次の通りである。

①学生の日常生活における心身の健康と安全への備え
②学科の教育目的・教育目標等の認知
③「読むこと」「書くこと」「発表すること」「議論すること」の力の養成
④学科に即した内容での基礎学力の向上

【授業の計画】

- 合同セミナーは、次の６回である。このうち②～⑤の４回の授業は、外部講師による講演を企画している。

①ガイダンス
②学生の食生活について
③自分の身を守る（心と身体）
④自分の身を守る（防犯面）
⑤悪徳商法等への対処
⑥特別講演

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

- 各グループの担当教員から指示された予習・復習の課題については積極的に取り組むこと。授業外の学修時間については各グループでの取り組みによるが、演習科目として０～１５時間程度を目安とする。

【履修上の注意・要望等】

全授業回数は、各グループによって異なるので、担当の教員に確認すること。

【評価方法・基準】

１年次セミナーは、他の科目と異なり、認定単位の科目である。セミナー内で課される課題をこなし、かつ、必要な出席時間数が足りている場合に限り、所定の単位が認められる。

【教　　材】

１年次セミナー　-学びのために-（美作大学・美作大学短期大学部）

【キーワード】

大学生としてのマナー　大学での学び　キャリアデザイン　タイムマネージメント

【授業科目】　現代生活論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後期　　【担当教員】　岸　道康　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

副題は「持続可能な地域社会を目指して」。都市と地方の格差拡大や地球温暖化など深刻さを増す難題にほぼ共通する根底的なテーマとして、持続可能性が挙げられます。食や子ども、福祉を中心に「持続していける未来」をどうすれば築けるのか、を考察していきます。これによって常に問題意識を持ち、主体的に判断できる力を養うことを目指します。

【授業の内容及び方法】

概念的な理論だけでなく、具体的な取り組みや多様な考え方を紹介していきます。新聞記者時代の取材経験を生かし、関連ニュースを中心に私の体験談なども交えながら、簡単に正解が見つからないような課題に皆さんとともに挑戦していきます。

【授業の計画】

１、オリエンテーション
２、地方消滅論　　その衝撃と妥当性について考察する。
３、限界集落　　かつて、そう呼ばれた地域は今、どうなっているのか学ぶ。
４、里山資本主義　　スモール・ビジネスを目指す真庭市と西粟倉村の挑戦から分析する。
５、農業再生　　弱体化する農業の歴史的な流れを踏まえ、未来を展望する。
６、原子力発電　　原発とどう向き合っていくのか。その方向性を探る。
７、再生可能エネルギー　　太陽光、風力発電などの動向と可能性について考える
８、地球温暖化　　温暖化対策に背を向けるトランプ政権の主張を交えて概説する。
９、東京一極集中　　都会の幸せと地方の幸せについて考える。
10、田園回帰は本物か　　若者やシニアの田園回帰の動きを考察する。
11、番外編　　100 年、200 年と続く会社や組織の共通性を探る。
12、外部講師による集中講義（１）＜予定＞
13、外部講師による集中講義（１）＜予定＞
14、外部講師による集中講義（２）＜予定＞
15、外部講師による集中講義（２）＜予定＞

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

新聞やテレビ、ネット、書物などを通じ、日ごろからテーマに関係がありそうな情報に接すること。参考文献にも目を通すなど、自主学修については概ね 30 時間程度が必要。

【履修上の注意・要望等】

授業計画のほかに、各自が学びたい、あるいは議論したいテーマを随時募ります。そのつもりで普段からアンテナを広く張っていてもらいたい。

【評価方法・基準】

期末試験（60%）、小テスト（20%）、受講態度・意欲（20%）

【教　　材】

教材：配布資料。　参考文献：未来の年表（河合雅司著、講談社現代新書）。

【キーワード】

地方消滅、里山資本主義、再生可能エネルギー、地球温暖化、田園回帰

【授業科目】　国際社会と日本　　【単　　位】　2

【学　　期】　後期　　【担当教員】　岸　道康　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

副題は「ニュースから読み解く現代社会」。新聞、テレビ、ネットなど多様なメディアから発信されるニュースを通じて広く社会の動きを知り、常に疑問を持って諸問題に対する考えを深めます。これによって、幅広い角度から冷静に情勢判断できる能力を身に付けることを目指します。

【授業の内容及び方法】

長年、新聞記者として報道の現場に身を置いてきた経験をもとに、社会、経済、福祉、教育、文化などさまざまニュースを題材にして美作地方、日本、世界の動向を読み解いていきます。突発的な出来事や重大ニュースもタイムリーに取り上げながら、表面的な動きだけではなく、歴史的な意味や多角的な見方を紹介し、社会のあるべき姿や課題を皆さんとともに考えていきます。

【授業の計画】

１、メディアの特徴	新聞、テレビ、ネットなどの長所や弱点、各新聞社の違いを考える。
２、自給率	食糧、エネルギー、木材などの各種自給率を通して日本の現状を学ぶ。
３、人口問題	日本では人口減少、全世界では増加が進む。その光と影を考察する。
４、日本農業の弱体化	歴史的な流れを踏まえ、将来展望を探る。
５、食糧安全保障論	食糧確保と人口問題をからめて、各国の動向を概説する。
６、人手不足は本当か	外国人労働者受け入れの是非も含めて概説する。
７、働き方改革	残業時間、過労死、成果主義などの成り行きを考察する。
８、格差問題	子どもの貧困、都市と地方、正規と非正規の格差などについて考える。
９、貿易の自由化	ＴＰＰ、ＦＴＡ、ＥＰＡ、ＷＴＯなど各種の枠組みの特徴を学ぶ。
10、ふるさと納税	導入された背景と功罪について考察する。
11、18 歳成人年齢	結婚や契約など民法改正の必要性と課題を探る。
12、核なき世界	北朝鮮の核問題を軸に、世界の取り組みを考察する。
13、グローバル化	英国のＥＵ離脱、トランプ政権誕生の経緯から今後の動向を占う。
14、憲法改正	憲法の何が、どう問われているのかを学ぶ。
15、集団的自衛権	私たちの暮らしにどんな影響があるのかを考える

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

日ごろから新聞やネットなどのニュースに接し、社会の動きを知る習慣をつける。復習は配布資料や授業でのノートを整理する。参考文献にも目を通すなど、自主学修については概ね 30 時間程度が必要。

【履修上の注意・要望等】

授業計画のほかに、各自が学びたい、あるいは議論したいテーマを随時募ります。そのつもりで普段からアンテナを広く張っていてほしい。

【評価方法・基準】

期末試験（60%）、小テスト（20%）、受講態度・意欲（20%）

【教　　材】

教材は配布資料。参考文献は「池上彰の新聞勉強術」（文春文庫）など随時紹介する。

【キーワード】

格差問題、外国人労働者、ふるさと納税、核なき世界、憲法改正

【授業科目】　地球環境論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　下池　洋一　　（自室番号　225-2　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

20 世紀に入り、人類は輝かしい技術進歩、経済発展に成功し豊かな物質文明を実現した。その代償として、資源の枯渇、および環境破壊を引き起こしている。本授業では、地球環境の現状を科学的視点から把握することをめざす。本科目を履修することにより、地球環境諸問題の解決には、国際社会の協調と市民レベルの自覚と行動が必要であることが理解できる。

【授業の内容及び方法】

最初に地球の誕生と生命の起源ついて触れ、後半ではわれわれが直面している地球環境諸問題の発生原因、メカニズム、対策について具体的に概説する。

【授業の計画】

1.	地球環境総論	地球環境問題の概略
2.	地球環境の歴史	地球の誕生と生命の進化
3.	大気の汚染	汚染物質の発生源と対策、PM2.5 の越境汚染
4.	地球温暖化①	温室効果ガスと温暖化のメカニズム
5.	地球温暖化②	温暖化対策と将来の予測、京都議定書、パリ協定
6.	酸性雨	酸性雨の発生機構、現状と対策
7.	オゾン層の破壊①	オゾンホールの発見とその発生メカニズム
8.	オゾン層の破壊②	オゾン層保護と対策
9.	水の汚染	汚染要因と対策、富栄養化と赤潮
10.	土壌の汚染	汚染要因と対策、近年の国内状況
11.	有害化学物質による汚染	有害化学物質の特徴と汚染の現状
12.	エネルギー資源と環境問題①	世界のエネルギー消費の現状、地域的特徴
13.	エネルギー資源と環境問題②	再生可能エネルギーの利点と問題点
14.	廃棄物とリサイクル	廃棄物の定義と処理方法、リサイクルの種類
15.	環境保全に向けた活動	リスク評価と環境

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

特に予習の必要はないが、新聞、ニュース等の時事問題には注目しておくこと。毎回授業内容に関連した問題を出すので、復習を中心におおむね 30 時間の自主学習が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

環境問題を科学的に理解するためには、高校程度の理科（基礎）の知識が必要不可欠です。復習も兼ねてわかりやすく説明するが、不明な点は積極的に質問すること。

【評価方法・基準】

試験(80%)、提出課題(20%)

【教　　材】

教科書：　なし。適宜プリントを配布

参考文献：　環境科学入門（化学同人）、私たちと環境（東京教学社）

【キーワード】

地球温暖化　酸性雨　オゾン層破壊　エネルギー政策　廃棄物

【授業科目】　人権教育　　【単　　位】　2

【学　　期】　前期集中　　【担当教員】　笹倉千佳弘　　（自室番号　　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】本授業の目的は、教育と人権に関する基本的な事項を学んだ後、具体的な場面の検討をとおして人権の理解を深めることである。普段の生活で人権をめぐる諸課題について敏感になり、自分の考えに基づいた行動がとれるようになる。

【授業の内容及び方法】

人権と教育に関する基本的な事項を概説した後、具体的な場面を取り上げて検討を加える。講義を主とするが、レジュメやテキストへの書き込み、グループワーク等、できる限り参加型の授業を目指す。

【授業の計画】

１.開講にあたって
２.子どもとおとなのかかわり①　教育と影響の違い
３.子どもとおとなのかかわり②　教育の強制性
４.子どもの育つ場①　労働力の配分機能
５.子どもの育つ場②　学歴社会
６.女性の人権について考える①　性別役割分業意識
７.女性の人権について考える②　男女平等からジェンダーフリーへ
８．中間のまとめ
９．子どもの人権について考える①　子どもイメージ
10．子どもの人権について考える②　「小さなおとな」から「子ども」へ
11．子どもの人権について考える③　「子ども-おとな」関係からみた子どもの人権
12．子どもは誰の下で育つべきか①　実親の下で育つ子ども
13．子どもは誰の下で育つべきか②　社会的擁護の下で育つ子ども
14．子どもは誰の下で育つべきか③　親の第一次的養育責任
15.閉講にあたって

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

毎回の授業で次回授業までの課題を出す（30 分程度）。毎回の授業内容を自分の体験に関連づけながら復習する（30 分程度）。この授業を履修するにあたっては、概ね 30 時間の自主学修を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

授業中の発言やグループワーク等に積極的な態度で講義に臨むこと。

【評価方法・基準】

授業態度（10%）とレポート・小テスト（90%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書：『育つ・育てる・育ちあう－子どもとおとなの関係を問い直す』（井上寿美・笹倉千佳弘、明石書店）

参考文献：『子どもを育てない親、親が育てない子ども－妊婦健診を受けなかった母親と子どもへの支援』（井上寿美・笹倉千佳弘　編著、生活書院）

【キーワード】

人権・教育・学校・子ども・女性・社会的擁護

【授業科目】　日本国憲法　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　俟野　英二　　（自室番号　　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

・（授業の目標）憲法の基本原理を理解させ、各自の問題として憲法問題を考えさせることを目的とする。
・（到達目標）身近な憲法問題について、必要な情報を取捨選択し、憲法の基本原理から問題点の本質を理解し、自分の結論を論理的に説明できる。

【授業の内容及び方法】

・身近な事例を素材にソクラテス・メソッド及び小テストを活用して、憲法の基本原理から各自で考えさせる。

【授業の計画】

1. ガイダンス、法律を学ぼう
2. 憲法とは何か、憲法の特質
3. 立憲主義と現代国家、法の支配
4. 基本的事件の原理、憲法総論まとめ１（第１回小テスト）
5. 憲法総論まとめ２（講評)、基本的人権の限界１（公共の福祉）
6. 基本的人権の限界２（私人間効力等)、包括的基本権と法の下の平等
7. 校則と生徒の自己決定権、精神的自由権１（思想良心の自由、学問の自由）
8. 精神的自由権２(表現の自由)、経済的自由権
9. 受益権、参政権、社会権、人権まとめ１（第２回小テスト）
10. 人権まとめ２（講評)、権力分立
11. 国会、内閣
12. 裁判所、憲法訴訟
13. 地方自治、統治機構まとめ１（第３回小テスト）
14. 統治機構まとめ２（講評)、いじめと人権１（いじめの定義）
15. いじめと人権２（人権侵害と関係者の法律関係）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

・受講前にテキストを読み、専門用語の定義を覚えておく。また、わからない言葉を調べておく。
・講義終了後、論点を文章で整理しておく。（概ね 30 時間程度の自宅学習が必要である。）

【履修上の注意・要望等】

・予習していなければ、講義中の説明が理解できない。論点を文章化する復習をしていなければ、問題点を理解できない。予習、復習は、単位習得に不可欠である。
・暗記のみの勉強方法では思考力がつかないので、理解し、論述する勉強に重点をおくこと。
・毎回の授業には配布した講義資料を全て携行すること。

【評価の方法・基準】

・期末試験（50%)、小テスト（30%)、各回のレポート（20%)。課題図書（提出任意、20%の範囲内で素点に加算）により評価する。

【教　　材】

教科書：伊藤真『伊藤真の憲法入門　第６版』（日本評論社、2017 年)、現代憲法教育研究会編『憲法とそれぞれの人権　第３版』（法律文化社、2017 年）
参考書：西原博史、斎藤一久『教職課程のための憲法入門』（弘文堂、2016 年）

【キーワード】

憲法　人権　統治

【授業科目】　調査と統計　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　森田　築雄　　（自室番号:132）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

統計学を基礎から学び，精確な分析能力を培うことを目的とする。調査データ等に関しては、多くの場合、ここで学ぶ知識を応用することで有用な情報を得ることが出来る。

【授業の内容及び方法】

統計的な見方、考え方に重点を置いた講義を計画している。

【授業の計画】

（１）統計学とは	統計的な考え方，見方
（２）データのまとめ方１	データの図表化：ヒストグラムの作成
（３）データのまとめ方２	ヒストグラムの作成（続き）
（４）基礎統計量１	分布の中心尺度、分布の拡がり尺度、歪み、尖り尺度
（５）基礎統計量２	標本平均，標本分散，標準偏差
（６）相関分析１	相関とは、散布図
（７）相関分析２	相関係数、相関係数の計算
（８）回帰分析１	回帰とは、最小自乗法
（９）回帰分析２	回帰直線、回帰直線を求める
(10) まとめ（１）	
(11) 確率１	確率の公理，条件付き確率，事象の独立
(12) 確率２	確率変数，分布関数
(13) 重要な確率分布１	二項分布，ポアソン分布
(14) 重要な確率分布２	正規分布，ｔ分布，χ^2分布、数値表の見方
(15) まとめ（２）	

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

講義ノートを中心とした復習を毎回欠かさず実践してほしい。自主学習として概ね 30 時間程度を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

・講義の中で演習を行うので電卓は必ず持参すること。

・講義は順を追って進められるため，一度でも欠席すると次回から講義内容の理解が困難となる。毎回出席することを期待する。

【評価方法・基準】

授業態度・学修意欲(30 %)，期末試験(70 %)の結果を併せて評価する。

【教　　材】

教科書：別途指示する。

参考書：・統計学へのステップ（共立出版）・統計学のはなし（東京図書）

・統計学入門（裳華房）

【キーワード】

ヒストグラム、平均値、標本分散、標準偏差、相関係数、回帰直線、正規分布

【授業科目】心理学概論　　【単　　位】２

【学　　期】前　期　　【担当教員】妻藤真彦　　（自室番号 135 ）

【対象学生】食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】それぞれの現場において専門的知識や技能を生かすために，教養・思考力や協働力・コミュニケーション力を身に着けることを目指す。

社会人としての広い視野と人間性に関わる基礎的能力獲得の助けとして心理学の基礎知識を学び，心理学的知見を説明できるようになり，また一部でも応用できるようになることが到達目標。

【授業の内容及び方法】心理学研究の知見や理論的概念を解説する。応用のために具体例での説明も行う。

【授業の計画】

1	感情１	基礎理論，原因帰属，複合感情
2	感情２	実験的研究と事例の続き
3	感情３	情動の発生と維持
4	感情４	情動の強化と２者関係
5	学習性無力状態	コントロール感と適応
6	楽観的・悲観的原因帰属	コントロール感の個人差
7	ストレスと感情	ストレスとそれに対する対処
8	認知の歪み１	各種の不適応に導きやすい「受け止め方」の違い
9	認知の歪み２	前回続き
10	学習と記憶１	学習・記憶能力の種類，条件づけと適応
11	学習と記憶２	習慣形成，意味記憶，エピソード記憶
12	性格１	人格研究の概要と問題点
13	性格２	５要因説１
14	性格３	５要因説２
15	社会的要因	返報性ルール・認知的不協和など

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】　単元ごとにネット上の情報サイトを紹介する；特に授業内容で紹介する研究者や実践者の TED トーク（日本語字幕付)。これらを視聴しておくこと。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね 30 時間程度の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】大学の講義に慣れるという意図もあって、黒板を写すだけでなく、話を聞きながら適宜要約しつつ、ノートを取る練習もして欲しい。単元が数回に渡るときは，各回の復習をしておかないと，次回の内容が理解しにくくなる。

【評価方法・基準】

定期試験（90%），受講態度（10%）

【教　　材】

板書と配布資料および TED トーク。

また〈参考図書〉は，視覚世界の謎に迫る　山口著，講談社ブルーバックス;

「わかる」とはどういうことか　山鳥著，ちくま新書

【キーワード】

心理学基礎，感情，原因帰属，認知，ストレス，学習・記憶，個人差

【授業科目】　日本語リテラシー　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　米戸　陽子　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、社会生活における言葉が果たす役割をとらえ、情報を正しく理解したり、言葉を用いて豊かに表現したりする力や、コミュニケーションの能力などを高めることをめざす。

・文章を目的に応じて、正しく豊かに、書いたり読んだりできる。

・自分の思いや考えを持ち、それを積極的に他者に伝え、交流できる。

【授業の内容及び方法】

テーマや種類に沿った文章の書き方を学び、実際に書いて推敲する。また、新聞記事や詩を読んで内容をつかみ、意見や感想をまとめる。さらに、作品やレポートを発表し、感想や意見を交流したり、一つのテーマについて話し合ったりする。

【授業の計画】

１．言葉の力	言葉のはたらき　表現の意義
２．自己紹介	目的に応じた表現の仕方
３．推敲	文節相互の関係　文体
４．随筆①（好きな食べ物）	題材と構成
５．文章作法	わかりやすい文章の書き方
６．随筆②（宝物紹介）	印象的で説得力のある文章
７．誤文訂正	誤字・誤用
８．手紙	伝統的な手紙の形式
９．案内文	記書きの文の形式
10.「お話」	創作と構成
11. 要約	文章の要約の仕方
12. 解釈・鑑賞	詩の解釈と鑑賞
13. 報告書	新聞記事についてのレポートの作成
14. 意見文	新聞記事についての意見の発表
15. 話し合い	示されたテーマについての話し合い

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

日頃から、新聞や書物に親しみ、言語感覚を磨くようにする。「13. 報告書」では、新聞記事から「食・食物」に関するものを取り上げてレポートを書くので、社会事象に関心を持って生活するようにする。この授業を履修するにあたっては、概ね 30 時間程度の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

授業ではほぼ毎回、作品やレポート、コメントシートなどの提出が求められる。

【評価方法・基準】

作品・レポート（６０％）　発表（２０％）　授業態度（２０％）

【教　　材】

「書き込み式　日本語リテラシー　−日本語の豊かな使い手になるために−」　大学教育出版

その他、担当教員が適宜用意した資料やプリント

【キーワード】

語彙力　文章力　ねじれ文　推敲　添削　情報リテラシー

【授業科目】　キャリアデザイン論　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　黒瀬　大亮　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、広い視野・コミュニケーション能力や論理的思考力、自立と協調・協働により、社会の発展に寄与できる力を持った専門的職業人となることができるよう、みずからの職業人生を、みずからの手で主体的に構想・設計ができる力を今後の人生において、養い続けることができる知識や技能を習得することを目指す。

そのなかで、みずからの人生はみずからの手で構想・設計することができるということを理解し、それを実行するためのコミュニケーション能力や論理的思考力、協調・協働することができるようになる。

【授業の内容及び方法】

講義による知識・技術の獲得。

対話による多様な考えや体験の学び。

協働することによる知識・技術の獲得と、その活用による学びの進化。

【授業の計画】

1　課題テストによる知識の確認。協働による課題内容の再認識。
2　ワークショップ形式による自らのキャリアの確認。レポートの書き方の習得。
3　ワークショップ形式による今後のキャリアの構想。
4　レポート作成による、キャリアデザインへの課題や内容の探究や深化を図る。
5　外部協力者へのインタビュー①　他者の人生観・職業観を知る。
6　外部協力者へのインタビュー②　①を参考に自らの人生観・職業観を考える。
7　インタビューのまとめ。グループワークで人生観や職業観についての考えを深める。
8　自分自身の「キャリアデザイン論」作成。レポート作成。まとめ試験。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学習が必要となる。授業前の予習として、教材テキストの理解は最低限必要とする。復習としては、授業で学んだ知識や技術の習得はもちろんのこと、それらを活用して認識を深めたり、教材テキストのさらなる熟読や課題を行う、といった自主学習が必要である。

【履修上の注意・要望等】

「キャリアデザイン」という言葉の意味を理解し、教材として提示したテキストを理解して受講のこと。

レポート作成を３回程度予定していますが、１回でも未提出の場合は単位認定しません。

【評価方法・基準】

レポート（50%）　提出課題（20%）　課題テスト（20%）　授業態度（10%）

【教　　材】

キャリアデザイン入門[Ｉ]基礎力編第２版（日経文庫）大久保幸夫　著

10 年後、君に仕事はあるのか？　　藤原和博　著

【キーワード】

キャリアデザイン　ライフデザイン　主体性　論理的　思考　編集　知識　課題　発見　解決　協働

【授業科目】　ボランティア論（福祉系）　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期集中　　【担当教員】　松尾　彰　　（自室番号　　）

【対象学生】　全学科

【授業の目標及び到達目標】

本講義では、ボランティアの性格や意義等について理解を深めるとともに、ボランティア活動が個人の生活にもたらす意味、地域福祉の推進におけるボランティアの役割を知り、実際のボランティア活動への参加につなげることを目標とする。

学生は、ボランティアの性格である自主性、社会性、無償性の意味や役割、活動の意義を理解し、相手の立場になってボランティアを考えることができる。また、自分なりにボランティア活動に参画する意欲を持つ、あるいは活動のきっかけを掴むことができる。

【授業の内容及び方法】

ボランティアとして自ら考え、活動するための知識と実践力を学ぶ。

ボランティアの自己満足にならないためにも、相手の立場で考えるための視点を学ぶ。

地域でボランティア活動やNPO法人で仕事している方などを招き、講義を展開する。さらに、グループワークにより「今の自分に何が（ボランティア活動）できるのか」を考える。

【授業の計画】

第1回　ボランティアとは①　ボランティアの性格や役割について

第2回　ボランティアとは②　実践者に学ぶボランティアの意義について

第3回　認知症サポーターとは　認知症の理解とボランティア活動への期待について

第4回　擬似体験から学ぶ　車いす・アイマスク体験による構内点検をとおして、相手の立場を知る。

第5回　ボランティアとは③　実践者に学ぶボランティアからNPO活動への展開について

第6回　NPO活動の紹介　実践者に学ぶ地域と大学等との連携から生まれた市内の活動について

第7回　ボランティアとは④　グループワークにより「今の自分に何が（ボランティア活動）できるのか」を考える。

第8回　まとめ　グループワークにより、講義をふりかえりながら、“気づき”を大切に、もう一度「ボランティアとは？」という問について考える。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に、自分なりに「ボランティア」について調べておくこと。配布された資料を再読しておくこと。以上に示す予習・復習などの自主学修については概ね10時間程度が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

授業は、グループで行う事が多く、自分の意見の発表や討論の機会が多いので、積極的な参加を心がけてください。実践者の方の話は、実際のボランティア活動の経験にたった貴重な内容であり、心構え、特に相手を尊重し、共感するボランティア精神とは何かなどを理解できるよう心がけてください。

【評価方法・基準】

提出課題（60%）、授業態度（40%）

【教　　材】

適宜、資料を配布します。

＜参考図書＞学生のためのボランティア論　（大阪ボランティア協会）

編著：岡本　栄一、菅井　直也、妻鹿　ふみ子　他

【キーワード】

自主性　社会性　無償性　NPO　共感　地域福祉

【授業科目】　ボランティア実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　集　中　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226　）

【対象学生】　食物学科 1 年～4 年

【授業の目標及び到達目標】

① 授業の目標 : 食物学科学生として、社会的視野を広め、将来、社会人として義務と責任を果たし社会に貢献できる資質を深めるよう研鑽を磨く。

② 到達目標 : 学外での現場の実践に触れることにより、学内での学びの理解を深める。人間関係の大切さ及びチームで取り組むことの重要性に気づく。実習先での対象者への対応の実際を学び、職員の知恵や工夫が理解できる。

【授業の内容及び方法】

実習先での様々な体験を通し、社会的責務と役割に関して学ぶ。

【授業の計画】

1. ①ガイダンス：当教員による実習説明。
   定められた期日までに履修申請書を担当教員へ提出し、申請を行なう。学生自身が、希望する施設等へ連絡を取り、受け入れ可能かどうかの打診をする。内諾が得られたら担当教員に「体験計画書」を提出する。担当教員から、受け入れ先の施設等に大学からの依頼状を発送する。
   ②ガイダンス：事前打ち合わせ
   検便に関して、実習前の諸注意
   ③ガイダンス：事前打ち合わせ
   誓約書、「体験記録ノート」（大学から配布）、お礼状の書き方の説明
2. 実習（教員による巡回はない）
3. 実習終了後、「体験記録ノート」の提出
4. 実習時期に関して
   長期休業中が望ましい（公認欠席は認められない）
5. 実施要領
   ① 本科目の主旨に合致した体験内容であり、１施設での継続的な体験であることが望ましい。
   ② 通算して 1 週間（40）時間程度の体験を 1 単位とする。
   ③ 実施前に「体験計画書」、実施後には実施中に記録した「体験記録ノート」を提出する

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、実習前の準備をすること。復習は、実習内容について整理すること。

実習前後、実習中に自主学修が概ね 15 時間程度必要である。

【履修上の注意・要望等】

実習のために行なわれるガイダンスを必ず受講すること。

【評価方法・基準】

提出された「体験記録ノート」の報告を学科会議で審議し認定する。ただし、単位認定できる体験は当該年度のものとする。

【教　　材】

特に定めない。

【キーワード】

ボランティア活動、義務と権利、市民、キャリアデザイン

【授業科目】　情報リテラシーⅠ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　下池　洋一　　（自室番号　225-2　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

今日の情報化社会ではコンピューターを使いこなす技術は必須となっている。本授業では、これからの学生生活で必要になる基礎的な情報処理技術や情報モラルの知識の習得をめざす。本科目を履修することにより、社会人として必要な文章作成、表計算、発表資料作成ができるようになる。

【授業の内容及び方法】

授業は演習スタイルで行う。最も代表的なソフトである Word, Excel, PowerPoint の基本的な操作法をテキストの練習問題を中心に実践するとともに、ネット社会で必要な情報モラルとセキュリティーについても概説する。

【授業の計画】

1. オリエンテーション：コンピューターの操作、Windows の基礎
2. 文字入力の基礎練習(タッチタイピング)、ファイル・データの管理
3. PowerPoint：スライド作成の基礎、箇条書き、表の編集
4. Word：文字の入力、変換、書式、表の作成、ワードアート、図の挿入
5. Word：レポート作成（1）ページ設定、ヘッダー、フッター、画像の挿入
6. Word：レポート作成（2）Excel の表・グラフの挿入、引用の方法、文章校正
7. メールの使い方：マナー、署名、添付ファイル、アドレス帳、cc と bcc の違い
8. PowerPoint：ワードアート、Excel の表とグラフの挿入
9. PowerPoint：画面切り替えの効果、アニメーションのつくり方
10. Excel：効率よいデータ入力、表の書式編集、罫線
11. Excel：数式の入力、基本関数（SUM, Average, if 文）、相対参照と絶対参照
12. Excel：円グラフ、棒グラフ等の作成、データの並べ替え 、印刷の方法
13. 情報検索：インターネットを用いた情報収集
14. セキュリティー：コンピューターウイルス対策、パスワード管理、不正アクセス防止
15. 情報モラル：著作権、個人情報保護、ネットコミュニケーション

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業で学習した内容は、テキストを見なくてもできるように復習すること。特に文字入力の不慣れな学生は、空き時間を利用して十分に練習を行うこと。課題作成で約 30 時間の自主学習が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

パソコンの初心者向けの内容になっている。高校の内容と重複するが復習のつもりで受講すること。

【評価方法・基準】

期末試験(30%)、提出課題(40%)、タイピング練習(10%)、受講態度(20%)

【教　　材】

教科書：　イチからしっかり学ぶ！ Office 基礎と情報モラル Office2016 対応（noa 出版）
2018 年度版　情報倫理ハンドブック（noa 出版）

【キーワード】

ワード、エクセル、パワーポイント、情報セキュリティー、情報モラル、ネットコミュニケーション

【授業科目】　情報リテラシーⅡ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　渡邊　義雄　　（自室番号　122　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

コンピュータを利用した情報の整理・表現を通して実践的な情報処理能力を養うことを目的とする。情報を活用して、情報発信ができること、パソコンを利用した実践的な情報処理ができることを目標とする。

【授業の内容及び方法】

情報社会の中では情報を活用して表現する能力が必要とされている。今日，情報を処理する道具として，コンピュータがいろいろなかたちで広く利用されている。そこで，コンピュータを利用した情報の整理・表現を通して実践的な情報処理能力を養うことを目的とする。

【授業の計画】

1. ガイダンス……授業の進め方について説明する
2. ビジュアル表現……視覚に訴える表現を学ぶ
3. 文書作成①　……表を作る
4. 文書作成②　……書式を整える
5. 文書作成③　……実践演習
6. 表計算ソフトの使い方①……関数を使う
7. 表計算ソフトの使い方②……グラフを作る
8. 表計算ソフトの使い方③ …… データベースを使う
9. 表計算ソフトの使い方④……集計機能を使う
10. 図書館の利用法
11. 新聞記事の切り抜き……新聞記事を読んでまとめる
12. プレゼンテーションとは
13. スライドの作成
14. プレゼンテーション①……発表する
15. プレゼンテーション②……発表する

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業の前にはテキストに目を通し、課題内容は確実に身につけること。

予習・復習や課題作成で、概ね 30 時間程度の自主学習を行うこと。

【履修上の注意・要望等】

この授業は,「情報リテラシーⅠ」（前期）を受講し，コンピュータの操作ができることを前提に実習形式ですすめる。実習形式ですすめるので、遅刻をしないこと。

【評価方法・基準】

課題提出（20%）　　提出物の内容（80%）

【教　　材】

e-Learning サーバ CEAS（https://ceas.mimasaka.ac.jp/）にて資料を配信。

「実践ドリルで学ぶ　Office 活用術」noa 出版

【キーワード】

情報活用力、実践的スキル、情報表現

【授業科目】　英語Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　桐生　和幸　　（自室番号　136　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

この授業では、高校までの英語力をさらに確実なものとし、実用的な場面での英語運用能力を高めることを目標とする。この授業では、①英語の到達レベルを TOEIC で 300 点から 350 点、②実用的な表現を使ってコミュニケーションができる、③英文の構造を正しく理解して読める、という到達目標を設定する。

【授業の内容及び方法】

各課は２つのサイクルから構成され、サイクル１では、英文法を基礎から復習を行い、語彙演習、英作文を通じて定着を図る。サイクル２では、リスニング演習、読解演習を行いながら、総合的な英語力を高めていく。

【授業の計画】

1. この授業についてのオリエンテーションと英語ブラッシュアップ演習
2. Unit 1 サイクル１：From My Heart To Yours （代名詞）の文法、語彙、英作文演習
3. Unit 1 サイクル２：From My Heart To Yours （代名詞）のリスニング、読解演習
4. Unit 2 サイクル１：To Be Or Not To Be（be 動詞）の文法、語彙、英作文演習
5. Unit 2 サイクル２：To Be Or Not To Be（be 動詞）のリスニング、読解演習
6. Unit 3 サイクル１：Too Many Calorie?（名詞）の文法、語彙、英作文演習
7. Unit 3 サイクル２：Too Many Calorie?（名詞）のリスニング、読解演習
8. Unit 4 サイクル１：Life With A Roommate（冠詞と限定詞）の文法、語彙、英作文演習
9. Unit 4 サイクル２：Life With A Roommate（冠詞と限定詞）のリスニング、読解演習
10. Unit 5 サイクル１：I'll Take A Vacation!（一般動詞）の文法、語彙、英作文演習
11. Unit 5 サイクル２：I'll Take A Vacation!（一般動詞）のリスニング、読解演習
12. Unit 6 サイクル１：How Is The Weather?（疑問文）の文法、語彙、英作文演習
13. Unit 6 サイクル２：How Is The Weather?（疑問文）のリスニング、読解演習
14. Unit 7 サイクル１：Did You Do the Dishers?（過去形）の文法、語彙、英作文演習
15. Unit 7 サイクル２：Did You Do the Dishers?（過去形）のリスニング、読解演習

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この授業を履修するにあたって、概ね３０時間程度の自主学修が必要となる。具体的には以下の通り。

サイクル１では、最初に Quizlet で提示する単語の小テストを行うので、Quizlet での学習を行っておくこと。また、文法問題は事前に行っておき、授業において答えを確認する。以上の準備に１時間程度の課外学習が必要である。サイクル２では、Webclass の教材を参照しながら、読解問題の全文訳を作成し、内容把握問題を解答しておくこと。授業内での確認を行う。課外学習に１時間程度の時間が必要である。

【履修上の注意・要望等】

予習は必ず行うこと。また、電子辞書や高校のときに使用した文法の解説書などを授業に持参すること。

【評価方法・基準】

小テスト（30%）、オンライン学習（10%）、授業内活動（20%）、定期試験（40%）

【教　　材】

・English Insight: An Integrated Approach to Language Learning, CENGAGE Learning, 2000 円+税
・オンライン単語学習アプリ Quizlet
・Webclass 上の学習教材

【キーワード】

英文法、英会話、英文読解、リスニング、英作文

【授業科目】　英語Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　多田　昌美　　（自室番号　342　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

文章全体の構造を意識しながら英文を読み、内容を読みとることができるようになることを目的とする。英語の基本的な表現や文法の知識に基づいて、平易な英語を理解することができる。

【授業の内容及び方法】

基本的な読解スキルに焦点を当てたテキストを用い、文章構造を確認しながら読解と問題演習を行い、英語力の向上を目指す。

【授業の計画】

１．開講にあたって/ Unit 1: To Drive or to Ride?　Pre-reading tasks/Reading
２．Unit 1: To Drive or to Ride?　Reading/Post-reading Tasks
３．Unit 2: Help Yourselves　Pre-reading tasks/Reading
４．Unit 2: Help Yourselves　Reading/Post-reading Tasks
５．Unit 3: What I Learned from Fay　Pre-reading tasks/Reading
６．Unit 3: What I Learned from Fay　Reading/Post-reading Tasks
７．ここまでのまとめ
８．Unit 4: Ways to Help Others　Pre-reading tasks/Reading
９．Unit 4: Ways to Help Others r　Reading/Post-reading Tasks
10．Unit 5: Can Fish Fall from the Sky?!　Pre-reading tasks/Reading
11．Unit 5: Can Fish Fall from the Sky?!　Reading/Post-reading Tasks
12．Unit 6: How to Prepare a Presentation　Pre-reading tasks/Reading
13．Unit 6: How to Prepare a Presentation　Reading/Post-reading Tasks
14．Unit 7: International Date Line　Pre-reading tasks/Reading
15．Unit 7: International Date Line　Reading/Post-reading Tasks

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

指示された箇所について必ず予習をしてから授業に出席する、復習として Unit の要点を確認しながら文章の音読などを行って定着をはかるなど、概ね 15 時間の自主学修を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

授業時には必ず英和辞典を持参すること。なお授業の進行状況によっては、各時間で取り上げる Unit が若干前後する場合や Unit の一部を省略する場合がある。

【評価方法・基準】

2 回の筆記試験の平均（70%）、毎時間の mini exam（20%）・受講態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

竹内理、他『Reading Stream: Elementary』(金星堂)

参考文献は必要に応じて指示する。

【キーワード】

英語、英語コミュニケーション

【授業科目】英語Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　ランボー典子　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、基本的な英語の読み、書き、聞き取り、会話ができるようになることを目標とする。基本的な文法を理解し、英文を組み立てることができるようになる。また、基本的な英会話を聞きとることや、１００ワード程度の英文を読んで理解することができるようになる。

【授業の内容及び方法】

教科書に沿って行う。単語の発音練習、会話の聞き取り練習、文法のドリル、英文読解、英作文、会話練習などさまざまな活動を行う。

【授業の計画】

1. ガイダンス
2. Unit1：be 動詞　Listening and Reading
3. Unit1：be 動詞　Writing and Speaking
4. Unit2：名詞　Listening and Reading
5. Unit2：名詞　Writing and Speaking
6. Unit3：一般動詞　Listening and Reading
7. Unit3：一般動詞　Writing and Speaking
8. Unit4：代名詞　Listening and Reading
9. Unit4：代名詞　Writing and Speaking
10. Unit5：一般動詞（過去時制）　Listening and Reading
11. Unit5：一般動詞（過去時制）　Writing and Speaking
12. Unit6：進行形　Listening and Reading
13. Unit6：進行形　Writing and Speaking
14. Unit7：be going to / will　Listening and Reading
15. Unit7：be going to / will　Writing and Speaking

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に指示されている該当箇所を予習してくること。授業後は、必ず復習をし、小テストに備えること。

日々の予習・復習、課題や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学んだ内容を自主学修すること。概ね 15 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

課題を済ませてから授業に臨むこと。

【評価の方法・基準】

小テストと期末テスト（50%）提出物と受講態度（50%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書：　We Love L.A.！L.A.イングリッシュ・ライフ～映像で学ぶ大学基礎英語～（金星堂）

【キーワード】

英語、英文法、英会話

【授業科目】　英語Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　桐生　和幸　　（自室番号　136　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

この授業では、前期の英語Ⅰに引き続き、高校までの英語力をさらに確実なものとし、実用的な場面での英語運用能力を高めることを目標とする。この授業では、①英語の到達レベルを TOEIC で 350 点から 400 点、②実用的な表現を使ってコミュニケーションができる、③英文の構造を正しく理解して読める、という到達目標を設定する。

【授業の内容及び方法】

各課は２つのサイクルから構成され、サイクル１では、英文法を基礎から復習を行い、語彙演習、英作文を通じて定着を図る。サイクル２では、リスニング演習、読解演習を行いながら、総合的な英語力を高めていく。

【授業の計画】

1. Unit 8 サイクル１：I'm Going To College（進行形）の文法、語彙、英作文演習
2. Unit 8 サイクル２：I'm Going To College（進行形）のリスニング、読解演習
3. Unit 9 サイクル１：Have You Ever Had A Job?（現在完了形）の文法、語彙、英作文演習
4. Unit 9 サイクル２：Have You Ever Had A Job?（現在完了形）のリスニング、読解演習
5. Unit 10 サイクル１：She Had Been Great!（過去完了形）の文法、語彙、英作文演習
6. Unit 10 サイクル２：She Had Been Great!（過去完了形）のリスニング、読解演習
7. Unit 11 サイクル１：How Is Christmas Celebrated?（受動態）の文法、語彙、英作文演習
8. Unit 11 サイクル２：How Is Christmas Celebrated?（受動態）のリスニング、読解演習
9. Unit 12 サイクル１：Do You Want To Take Some Time Off?（不定詞）の文法、語彙、英作文演習
10. Unit 12 サイクル２：Do You Want To Take Some Time Off?（不定詞）のリスニング、読解演習
11. Special Activity
12. Unit 13 サイクル１：I Can Drive!（助動詞 can, will）の文法、語彙、英作文演習
13. Unit 13 サイクル２：I Can Drive!（助動詞 can, will）のリスニング、読解演習
14. Unit 14 サイクル１：Where Would You Like To Go?（助動詞 could, would）の文法、語彙、英作文演習
15. Unit 14 サイクル２：Where Would You Like To Go?（助動詞 could, would）のリスニング、読解演習

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この授業を履修するにあたって、概ね３０時間程度の自主学修が必要となる。具体的には以下の通り。

サイクル１では、最初に Quizlet で提示する単語の小テストを行うので、Quizlet での学習を行っておくこと。また、文法問題は事前に行っておき、授業において答えを確認する。以上の準備に１時間程度の課外学習が必要である。サイクル２では、Webclass の教材を参照しながら、読解問題の全文訳を作成し、内容把握問題を解答しておくこと。授業内での確認を行う。課外学習に１時間程度の時間が必要である。

【履修上の注意・要望等】

予習は必ず行うこと。また、電子辞書や高校のときに使用した文法の解説書などを授業に持参すること。

【評価方法・基準】

小テスト（30%）、オンライン学習（10%）、授業内活動（20%）、定期試験（40%）

【教　　材】

・English Insight: An Integrated Approach to Language Learning, CENGAGE Learning, 2000 円+税
・オンライン単語学習アプリ Quizlet
・Webclass 上の学習教材

【キーワード】

英文法、英会話、英文読解、リスニング、英作文

【授業科目】　英語 II　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　多田　昌美　　（自室番号　342　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

英語 I に引き続き、文章全体の構造を意識しながら英文を読み、内容を読みとることができるようになることを目的とする。英語の基本的な表現や文法の知識に基づいて、平易な英語を理解することができる。

【授業の内容及び方法】

基本的な読解スキルに焦点を当てたテキストを用い、文章構造を確認しながら読解と問題演習を行い、英語力の向上を目指す。

【授業の計画】

1．Unit 8: What Is Friendship?　Pre-reading tasks/Reading
2．Unit 8: What Is Friendship?　Reading/Post-reading Tasks
3．Unit 9: Entering a Photo Contest　Pre-reading tasks/Reading
4．Unit 9: Entering a Photo Contest　Post-reading Tasks　Unit 10:Getting Money for a Big Project Pre-reading tasks/Reading
5．Unit 10: Getting Money for a Big Project　Reading/Post-reading Tasks
6．Unit 11: Accepting the “Salesperson of the Year” Award　Pre-reading tasks/Reading
7．Unit 11: Accepting the “Salesperson of the Year” Award　Reading/Post-reading Tasks
8．ここまでのまとめ
9．Unit 12: Written Art　Pre-reading tasks/Reading
10．Unit 12: Written Art　Reading/Post-reading Tasks　Unit 13: Life Advice Q&A with Dr. Joyce Green Pre-reading tasks
11．Unit 13: Life Advice Q&A with Dr. Joyce Green　Reading/Post-reading Tasks
12．Unit 14: Stronger Yen Threatens Japanese Economy　Pre-reading tasks/Reading
13．Unit 14: Stronger Yen Threatens Japanese Economy　Reading/Post-reading Tasks
14．Unit 15: Not Hearing a Gorilla　Pre-reading tasks/Reading
15．Unit 15: Not Hearing a Gorilla　Reading/Post-reading Tasks

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

指示された箇所について必ず予習をしてから授業に出席する、復習として Unit の要点を確認しながら文章の音読などを行って定着をはかるなど、概ね 15 時間の自主学修を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

授業時には必ず英和辞典を持参すること。なお授業の進行状況によっては、各時間で取り上げる Unit が若干前後する場合や Unit の一部を省略する場合がある。

【評価方法・基準】

2 回の筆記試験の平均（70%）、毎時間の mini exam（20%）・受講態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

竹内理、他『Reading Stream: Elementary』(金星堂)

参考文献は必要に応じて指示する。

【キーワード】

英語、英語コミュニケーション

【授業科目】英語Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　ランボー典子　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、基本的な英語の読み、書き、聞き取り、会話ができるようになることを目標とする。基本的な文法を理解し、英文を組み立てることができるようになる。また、基本的な英会話を聞きとることや、１００ワード程度の英文を読んで理解することができるようになる。

【授業の内容及び方法】

前期に引き続き、教科書に沿って行う。単語の発音練習、会話の聞き取り練習、文法のドリル、英文読解、英作文、会話練習などさまざまな活動を行う。

【授業の計画】

1. Unit 8：助動詞　Listening and Reading
2. Unit 8：助動詞　Writing and Speaking
3. Unit 9：前置詞　Listening and Reading
4. Unit 9：前置詞　Writing and Speaking
5. Unit 10：現在完了　Listening and Reading
6. Unit 10：現在完了　Writing and Speaking
7. Unit 11：比較　Listening and Reading
8. Unit 11：比較　Writing and Speaking
9. Unit 12：WH 疑問文　Listening and Reading
10. Unit 12：WH 疑問文　Writing and Speaking
11. Unit 13：動名詞/不定詞　Listening and Reading
12. Unit 13：動名詞/不定詞　Writing and Speaking
13. Unit 14：接続詞 Listening and Reading
14. Unit14：接続詞 Writing and Speaking
15. Unit15：受動態

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に指示されている該当箇所を予習してくること。授業後は、必ず復習をし、小テストに備えること。

日々の予習・復習、課題や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学んだ内容を自主学修すること。概ね 15 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

課題を済ませてから授業に臨むこと。

【評価の方法・基準】

小テストと期末テスト（50%）提出物と受講態度（50%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書：　We Love L.A.！ L.A.イングリッシュ・ライフ～映像で学ぶ大学基礎英語～（金星堂）

【キーワード】

英語、英文法、英会話

【授業科目】　英語資格認定Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　集　中　　【担当教員】　桐生　和幸　　（自室番号　131　）

【対象学生】　全学科・全学年

【授業の目標及び到達目標】

英語の学習意欲の向上を目的として、英検、TOEIC、TOFEL などの「英語資格」を在学中に取得した場合、または、入学前に取得している場合に、修得単位として認定します。

目標レベルは、高校修了程度の英語力があり、日常生活に必要な英語を理解し、表現できるレベルです。

【授業の内容及び方法】

認定資格のための授業はありません。普段の英語の授業や自主学習により、各資格を取得してください。学内ホームページに学習の参考になるページを解説していますので、利用してください。

資格取得後は、所定の用紙に、認定の条件を示す書類を添付し、教務課に提出してください。英語資格認定Ⅰの認定基準は以下の通りです。

資格名	基準
実用英語技能検定	２級
ＴＯＥＩＣ	430 点以上
ＴＯＥＦＬ-ＰＢＴ	450 点以上
ＴＯＥＦＬ-iＢＴ	45 点以上
国連英検	Ｃ級

なお、本科目開講以前に上記の資格を取得済みの場合でも、単位として認定します。
ただし、同じ結果を英語資格Ⅱに利用することはできません。

【授業の計画】

資格認定書提出による科目のため、該当せず。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

計画的な自主学習を行い、目標を達成してください。資格取得のためには、まず、目標を定めることが必要です。検定試験の日程を十分に把握して、予定を立てて取り組んでください。実際の学習時間は、各自の事情によって異なりますが、少しの時間でも毎日行うことが効果的です。それに加えて休みの日などに集中して長時間取り組むことも更に効果が高いです。

受験に関して相談がある場合は、オフィスアワーの時間に受け付けます。

【履修上の注意・要望等】

【評価方法・基準】

基準に従って、単位認定を行います。ただし、認定は１回のみです。

【教　　材】

特になし。参考ウェブページ: http://ganesh.staff.mimasaka.ac.jp/wordpress/

（学内のみ閲覧可能。学内ポータルサイトから「授業」を選んでそこからアクセスできます）

【キーワード】英語資格、TOEIC、TOEFL、英検、国連英検

【授業科目】　英語資格認定Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　集　中　　【担当教員】　桐生　和幸　　（自室番号　131　）

【対象学生】　全学科・全学年

【授業の目標及び到達目標】

英語の学習意欲の向上を目的として、英検、TOEIC、TOFEL などの「英語資格」を在学中に取得した場合、または、入学前に取得している場合に、修得単位として認定します。

目標レベルは、高校修了程度の英語力があり、日常生活に必要な英語を理解し、表現できるレベルです。

【授業の内容及び方法】

認定資格のための授業はありません。普段の英語の授業や自主学習により、各資格を取得してください。学内ホームページに学習の参考になるページを解説していますので、利用してください。

資格取得後は、所定の用紙に、認定の条件を示す書類を添付し、教務課に提出してください。英語資格認定Ⅱの認定基準は以下の通りです。

資格名	基準
実用英語技能検定	準１級以上
ＴＯＥＩＣ	650 点以上
ＴＯＥＦＬ-ＰＢＴ	550 点以上
ＴＯＥＦＬ-iＢＴ	79 点以上
国連英検	B 級

なお、本科目開講以前に上記の資格を取得済みの場合でも、単位として認定します。
ただし、同じ結果を英語資格Ⅰに利用することはできません。

【授業の計画】

資格認定書提出による科目のため、該当せず。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

計画的な自主学習を行い、目標を達成してください。資格取得のためには、まず、目標を定めることが必要です。検定試験の日程を十分に把握して、予定を立てて取り組んでください。実際の学習時間は、各自の事情によって異なりますが、少しの時間でも毎日行うことが効果的です。それに加えて休みの日などに集中して長時間取り組むことも更に効果が高いです。

受験に関して相談がある場合は、オフィスアワーの時間に受け付けます。

【履修上の注意・要望等】

【評価方法・基準】

基準に従って、単位認定を行います。ただし、認定は１回のみです。

【教　　材】

特になし。参考ウェブページ: http://ganesh.staff.mimasaka.ac.jp/wordpress/

（学内のみ閲覧可能。学内ポータルサイトから「授業」を選んでそこからアクセスできます）

【キーワード】英語資格、TOEIC、TOEFL、英検、国連英検

【授業科目】　フランス語　Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　栗井　澄子　　（自室番号　　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では初級フランス語の仕組みを学びつつ、日常の場面ですぐ使える基本的な会話をしっかり身につけることを目標とする。　また、辞書の引き方や専門用語などを学ぶことを通して、フランス料理のレシピを訳すことが自分の力で出来るようになることを到達目標とする。

【授業の内容及び方法】

①テキスト使用授業では、予習してきた会話の口頭練習の後、文法解説さらに練習問題で内容を掴む。

②レシピ使用授業では、辞書で材料や器具の用語を知り、手順を訳せることが出来るように指導する。

【授業の計画】

1.フランス語への第一歩。

2. Leçon 1　**挨拶をしよう。フランス語でおしゃれに「ボンジュール!」**

3. Leçon 1　数字をいう、時間をいう。「タンタンの冒険」を見る。

4. Leçon 2　**カフェで注文してみよう。**

5. Leçon 2　(文法)　名詞と冠詞について。

6. 南フランス料理レシピを学ぶ（1）

7. 南フランス料理レシピを学ぶ（2）

8. Leçon 3　**好きな物をきいてみよう。自己紹介もしよう。**

9. Leçon 3　(文法)　er 動詞と否定文。

10. Leçon 4　**ブティックで買い物に挑戦！**

11. Leçon 4　(文法)　動詞 être と　avoir

12. フランス映画を楽しもう！

13. 南フランス料理レシピを学ぶ（3）

14. 南フランス料理レシピを学ぶ（4）

15. DVD でフランス料理の世界を探る。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習として、スマートフォンなどに音声を取り込み必ずきちんと発音練習をしてくること。

休日などにはその音声を聞きながら実際の会話を声に出して練習してみること。

レシピを学んだ料理を自分で作ることも試みてほしい。概ね 15 時間程度の自主学修が必要

【履修上の注意・要望等】

辞書については特別の指定はない、電子辞書も可。辞書は毎回持参のこと。

【評価方法・基準】

期末試験（40%）　提出課題・ミニテスト（30%）　音声予習の有無を含め受講態度（30%）

【教　　材】　朝日出版社「**クロワッサン**」　**レシピではプリントを使用**

【キーワード】

フランス料理、フランス語、フランス映画、フランス旅行

【授業科目】　フランス語　Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　栗井　澄子　　（自室番号　　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

文法についてさらに理解を深めること、会話練習を重ね自分の言葉で自分の考えを伝えられることを目標とする。また、前期同様フランス料理について、レシピを自在に訳せることとフランス料理について深い理解を得ることを到達目標とする。

【授業の内容及び方法】

①テキスト使用授業では、予習してきた会話の口頭練習の後、文法解説さらに練習問題で内容を深める。
②レシピ使用授業では、いろいろな料理の手順を訳せることが出来るように指導する。

【授業の計画】

1. 前期の復習
2. Leçon 5　**あなたの友達ってどんな人？**
3. Leçon 5 （文法） 形容詞の使い方、国名など。
4. Leçon 6　**プレゼントを買いに行く。**
5. Leçon 6 （文法） aller と venir, 近接未来と近接過去、曜日と月の名前
6. 南フランス料理レシピを訳す（1）
7. 南フランス料理レシピを訳す（2）
8. フランス映画を楽しもう！
9. Leçon 7　**ホテルのフロントでやりとり。**
10. Leçon 7 （文法）疑問文、所有形容詞、前置詞
11. Leçon 8　**日常のことを話してみよう。**
12. Leçon 8 （文法）ir 動詞、命令形、数字
13. 南フランス料理レシピを訳す（3）
14. 南フランス料理レシピを訳す（4）
15. 総復習

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

前期と同様、取り込んだ音声を聞いて必ずきちんと発音練習をしてくることを必須の予習とする。
休日など空いた時間には今まで学んだ多くの会話を、声に出して友人と一緒に練習してみること。
レシピを学んだ料理を自分で作ることも試みてほしい。概ね 15 時間程度の自主学修が必要

【履修上の注意・要望等】

積極的に授業に取り組むこと。辞書は毎回持参のこと。

【評価の方法・基準】

期末試験（40%）提出課題・ミニテスト（30%）音声予習の有無を含め受講態度（30%）

【教　　材】

朝日出版社　**「クロワッサン」　レシピではプリントを使用**

【キーワード】　フランス料理、フランス語、フランス映画、フランス旅行

【授業科目】　韓国語Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　朴　貞淑　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

① 授業の目標

アンニョンハセヨ！　基礎から学ぶ韓国語である。韓国語は、語順及び語彙が日本語と最も近い言語であり、文字と発音さえしっかり身につければ、楽しく話せる外国語である。

本授業では、「聞く・話す・読む・書く」に関する基礎的な能力を養成することを目指す。

② 到達目標

1. 韓国語を正しく発音できる。 2. 簡単な挨拶と自己紹介ができる。 3. 基本的な日常生活のコミュニケーション能力を身に付ける。

【授業の内容及び方法】

本授業は、韓国語の文字･発音･文法などの基礎を理解し、基本表現を身に付け、簡単なコミュニケーションができる能力を学ぶ。ビデオ等の視聴覚教材を用いて、韓国の文化や社会への理解を深める。

【授業の計画】

1. オリエンテーション
2. 基本母音字(ハングルの構成)
3. 文化学習（異文化の理解）
4. 基本子音字(ハングルの構成)
5. 合成母音字(母音と子音の構成)
6. パッチム(終声)、発音のルール
7. 文化学習（異文化の理解）
8. あいさつ、自己紹介、
9. 趣味（疑問詞）
10. 文化学習（異文化の理解）
11. 訪問（場所･位置･方向を表す指示詞）
12. 空港で（固有数詞･時刻･時間の表現）
13. 基本形・丁寧形・会話形
14. 平叙文・肯定文・否定文・疑問文
15. 前期のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

教科書の CD を予習・復習に活用すること。日々の予習･復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。30 時間自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

韓国語能力試験（Test of Proficiency in Korean、TOPIK)は大韓民国政府教育省が認定・実施する韓国語試験である。国家資格試験に関する合格に向けて、韓国語受講生の能力に適したレベルに応じて、活躍できる基礎をつくる。

【評価方法・基準】

定期試験、レポート、受講態度により総合的に評価する。

定期試験 60%、レポート 20%、受講態度 20%とする。

【教　　材】

教科書：改訂版 実践韓国語、朴　貞淑著、ふくろう出版

参考文献：プリント配布、NHK ハングル講座

【キーワード】

韓国語・ハングル文字・異文化理解

【授業科目】　韓国語Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　朴　貞淑　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

①　授業の目標

本授業では、韓国語 I に引き続き、文字と発音に重点を置きながら、使用頻度の高い語彙　また、基本的な文法や実践的な会話の練習を行い、コミュニケーション能力を高める。また、ビデオ等の視聴覚教材を用いて、韓国の文化や社会の理解を深めることで、より効果的な学習を目指す。

②　到達目標

1. 日常生活の基本的なコミュニケーションができる。　　2. 簡単な文書作成ができる。

3. 韓国の文化や社会への理解を深める。

【授業の内容及び方法】

本授業は、韓国語の文字･発音･文法などを理解し、基本表現を身に付け、コミュニケーションができる能力を学ぶ。視聴覚教材を用いて、韓国の文化の理解を深めることで、より効果的な学習を目指す。

【授業の計画】

1.　ガイダンス(前期内容の復習)
2.　レストランで(敬語の表現)
3.　意志･推測･依頼の表現
4.　地下鉄で(希望･願望の表現)
5.　文化学習（異文化の理解)
6.　何月何日ですか？(漢数詞、数詞)
7.　今日は何曜日ですか?（否定形、曜日の表現)
8.　文化学習（異文化の理解)
9.　家族（家族･親戚の名称)
10.　ソウル旅行（現在進行形、誘い･推量の表現)
11.　お正月（過去形、お正月の風習紹介)
12.　書店で（助数詞、通貨の表現)
13.　文化学習（異文化の理解)
14.　規則活用、不規則活用、
15.　後期のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

教科書の CD を予習・復習に活用すること。日々の予習･復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。30 時間自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

韓国語能力試験（Test of Proficiency in Korean、TOPIK)は大韓民国政府教育省が認定・実施する韓国語試験である。国家資格試験に関する合格に向けて、韓国語受講生の能力に適したレベルに応じて、活躍できる基礎をつくる。

【評価方法・基準】

定期試験、レポート、受講態度により総合的に評価する。

定期試験 60%、レポート 20%、受講態度 20%とする。

【教　　材】

教科書：改訂版 実践韓国語、朴　貞淑著、ふくろう出版：前期の続きになります。

参考文献：プリント配布、NHK ハングル講座

【キーワード】

韓国語・ハングル文字・異文化理解

【授業科目】　中国語Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　黄　連泰　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業はコミュニケーションに最も基本的な中国語の表現を身につけることを目指す。中国語を書く、読む、話すことが出来る力が身につく。

【授業の内容及び方法】

中国語の発音を繰り返り練習し、会話文例の中から文法を勉強し、練習問題を通して会話の基礎を固める。語学学習ＤＶＤ，ドラマ鑑賞、当地料理の実習(僅かな実費)等を通じで学習意欲が高まる。

【授業の計画】

１、中国語ってどんな言葉？
２、声調と単母音
３、複母音と鼻母音
４．子音と声調変化
５、你是熊猫嗎？
６、氷激凌好吃嗎？
７、我メン一起玩巴？
８、今天我請客。
９、太辣了
10、一共多少銭？
11、実費で料理実習(調理室の都合にもより):　台湾滷肉飯
12、你喝口加口非還是紅茶？
13、我要学開車。
14、中国語ドラマ観賞：流星花園　美作編
15、まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

前回の学習した部分をしっかり復習する。そして教科書に付いているＤＶＤを聴いて発音を練習して予習を十分にした上で講義に臨むこと。最低でも毎回一時間以上をかける（授業全体として概ね 15 時間程度の自主学修を必要とする)。

【履修上の注意・要望等】

授業中私語は慎みなさい。前必ず教科書に付いているＤＶＤを聴いて発音を練習する。なるべく欠席しない。

【評価方法・基準】

受講態度 20%、提出課題 30%、期末試験 50%

【教　　材】

李轍倫　四コマ漫画で学ぶ中国語　　朝日出版社

【キーワード】

中国語

【授業科目】　中国語Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　黄　連泰　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業はコミュニケーションに最も基本的な中国語の表現を身につけることを目指す。中国語を書く、読む、話すことが出来る力が身につく。

【授業の内容及び方法】

中国語の発音を繰り返り練習し、会話文例の中から文法を勉強し、練習問題を通して会話の基礎を固める。語学学習ＤＶＤ，ドラマ鑑賞、当地料理の実習(僅かな実費)等を通じで学習意欲が高まる。

【授業の計画】

１、今天不能兜風了。
２、銭包在那児
３、你多大了？
４．祝你生日快楽
５、你応該減肥了。
６、我在減肥口尼。
７、演歌会就要開始了
８、這種薬麼吃？
９、実費で料理実習(調理室の都合にもより)：　餡餅(暫定)
10、とっさの中国語ＤＶＤ　急中生智(1)
11、とっさの中国語ＤＶＤ　急中生智(2)
12、你的演奏棒極了
13、譲他給我メン照相巴。
14、中国語ドラマ観賞：流星花園　道明寺編
15、まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

前回の学習した部分をしっかり復習する。そして教科書に付いているＤＶＤを聴いて発音を練習して予習を十分にした上で講義に臨むこと。最低でも毎回一時間以上をかける（授業全体として概ね 15 時間程度の自主学修を必要とする)。

【履修上の注意・要望等】

授業中私語は慎みなさい。必ず教科書に付いているＤＶＤを聴いて発音を練習する。学習したことを復習した上で講義に臨むこと。なるべく欠席しない

【評価方法・基準】

受講態度 20%、Take-home Test 30%、期末試験 50%

【教　　材】

李轍倫　四コマ漫画で学ぶ中国語　　朝日出版社
とっさの中国語ＤＶＤ　　急中生智　　ＮＨＫ教育テレビ

【キーワード】

中国語

【授業科目】　スポーツ健康講義　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　谷口　陽子　　（自室番号　G２ ）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は「個人による健康の実現」のために行う。

健康の実現のために主体的に取り組むことができるようになる。

【授業の内容及び方法】

健康の概念、運動処方について概説する。

【授業の計画】

１　健康の概念

２　体力測定と評価

３　生活習慣病

４　肥満

５　運動処方

６　トレーニング法

７　運動と心の健康

８　ストレスマネージメント

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業後、大学生活での健康管理に役立てること。この授業を履修するにあたり概ね 8 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

科目の性質上「スポーツ健康実習」と両方を受講することが望ましい。

【評価方法・基準】

筆記試験９０％、授業態度１０％

【教　　材】

必要に応じてプリントを配布する。参考文献：『大学生の健康・スポーツ科学』道和書院

【キーワード】

健康　体力　運動　ストレス

【授業科目】　スポーツ健康実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　通　年　　【担当教員】　谷口　陽子　　（自室番号　G2　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目的は、各種目の魅力を知り、運動後の爽快感を体感することである。

様々なスポーツ体験を通して、自分に合った生涯スポーツの発見を心がけるようになる。

【授業の内容及び方法】

球技３種目と野外活動の実技を行う。

【授業の計画】

1　オリエンテーション
2　バドミントン・基本
3　バドミントン・ダブルスのルール・サーブ
4　バドミントン・スマッシュ・試合
5　バドミントン・ヘアピン・試合
6　バドミントン・ドロップショット・試合
7　バドミントン・サーブ・試合
8　バドミントン・試合
9　バスケットボール・試合１回戦
10　バスケットボール・試合２回戦
11　バレーボール・基本・チーム分け
12　バレーボール・スパイク・試合
13　バレーボール・フォーメーション（セッター固定しない）・試合
14　バレーボール・フォーメーション（セッターを固定する）・試合
15　バレーボール・試合
16　スキー・ボード実習ガイダンス
17　スキー・ボード　基本　立ち方起き上がり方
18　スキー・ボード　基本　止まり方
19　スキー・ボード　基本　滑り方
20　スキー・ボード　基本　リフトの乗り降り
21　スキー・ボード　リフトを利用する
22　スキー・ボード　フリー滑走　ゲレンデ１
23　スキー・ボード　フリー滑走　ゲレンデ２

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業後の大学生活で運動の機会に積極的に参加すること、運動を習慣化していくこと。空き時間などを利用して概ね毎週１時間の自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

科目の性質上「スポーツ健康講義」の両方を受講することが望ましい。

【評価方法・基準】

受講態度６０％、実技テスト２０％、チーム等への貢献度２０％

【教　　材】

必要に応じてプリントを配布する。参考文献：『バレーボールの授業づくり』大修館書店　他

【キーワード】

スポーツ　バドミントン　バスケットボール　バレーボール　スキー　スノーボード

【授業科目】　放送大学科目Ⅰ・Ⅱ　　【単　　位】

【学　　期】　集　中　　【担当教員】　長谷川　勝一　　（自室番号　341　）

【対象学生】　全学年　全学科

【授業の目標及び到達目標】

この授業では、放送大学との協定により本学の学生が受講可能な科目を通じて、多様な今日的課題に対する関心に答えることを目標とします。学生は、放送大学で提供されている授業科目から大学人として必要な教養を身につけることを到達目標とします。

【授業の内容及び方法】

放送大学の授業科目は、“生活と福祉”、“発達と教育”、“社会と経済”、“産業と技術”、“人間の探究”、“自然の理解”の 6 専攻に分かれており、人文・社会・自然・産業などの幅広い分野の科目が開設されています。自分の興味に応じて受講してください。

放送大学の授業は、テレビ又はラジオ、インターネットで行われる放送授業と印刷教材で進められます。再視聴することができるので、自分の生活リズムにあわせて学習することができます。

【授業の計画】

出願方法や開講科目など詳しいことは、教務課窓口へ相談してください。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

放送大学の科目で指示された課題に積極的に取り組む必要があります。概ね授業時間と同程度の時間（2単位科目であれば30時間程度を目安とします）の自主学修が必要となります。

【履修上の注意・要望等】

放送大学の「科目履修生」として、20名程度を受け入れます。

【評価方法・基準】

所定の単位数を認定します。

なお、この科目の単位認定は、放送大学で開講されている科目の単位を、本学の修得単位として組み入れる単位互換制度を利用するものです

【教　　材】

履修科目による

【キーワード】

なし

【授業科目】　大学コンソーシアム岡山科目Ⅰ・Ⅱ　【単　　位】

【学　　期】　集　中　　【担当教員】長谷川　勝一　（自室番号　341　）

【対象学生】　全学科　全学年

【授業の目標及び到達目標】

この科目は、異なる専門分野をもつ大学間において、制度的・恒常的な交流を行うことにより、視野が広く行動力のある人間を養成することを目標として開講するものです。学生は、それぞれの大学の特徴を活かした学修活動を通じて、大学人としての教養を深めることができます。

【授業の内容及び方法】

「大学コンソーシアム岡山」は、岡山県内の高等教育機関が相互に連帯・協力し、持てる知的資源を積極的に活用し、また、地域社会及び産業界との緊密な連携推進によって、活力ある人づくり・街づくりへの貢献を目指し、その実現に取り組むことを目的に、平成 18 年 4 月 1 日に設置されました。協定大学は、以下の 16 大学です。

『大学コンソーシアム岡山』協定大学一覧

(1)　岡山大学	(2)　岡山県立大学
(3)　岡山学院大学	(4)　岡山商科大学
(5)　岡山理科大学	(6)　川崎医科大学
(7)　川崎医療福祉大学	(8)　吉備国際大学
(9)　倉敷芸術科学大学	(10)　くらしき作陽大学
(11)　山陽学園大学(女子のみ)	(12)　就実大学
(13)　中国学園大学	(14)　ノートルダム清心女子大学(女子のみ)
(15)　美作大学	(16)　環太平洋大学

【授業の計画】

出願方法や開講科目など詳しいことは、教務課窓口へ相談してください。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

協定大学で実施される履修科目で指示された課題に積極的に取り組む必要があります。講義科目であれば、概ね授業時間と同程度の時間（２単位科目であれば 30 時間程度を目安とします）の自主学修が必要となります。

【履修上の注意・要望等】

「単位互換履修生」として、受入大学の規定を守ってください。

【評価方法・基準】

所定の単位数を認定します。

なお、この科目の単位認定は、大学コンソーシアム岡山に参加する岡山県内 16 大学間において、互いに学生の受け入れを行い、それぞれの受け入れ大学において修得した単位を、所属大学の正規の単位として組み入れる単位互換制度を利用するものです。

【教　　材】

履修科目による。

【キーワード】

なし

【授業科目】　基礎化学Ⅰ　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　鵜﨑　実　　（自室番号　学長室 ）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

食品学、栄養学、生化学など栄養士養成カリキュラムの教育内容の多くは、化学の方法を用いて理解を深めることになる。本授業の目的は栄養士養成課程の諸専門科目の基礎として必要不可欠である化学の基礎を身につけることにある。学生は栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる化学の基礎知識を身につける。

【授業の内容及び方法】

基礎化学Ⅰでは、原子、分子の理解を出発点として、モル、化学反応の量的関係、生体内の化学反応をコントロールする酵素の役割やしくみを学ぶ。授業の理解度を、ミニテスト（頻繁に実施する）により確認する。受講者全員の理解をめざす。

【授業の計画】

(1)　栄養や食品を理解するのに必要な元素名、元素記号を覚える（演習）
(2)　原子のつくりと各原子の立体的な構造と化学的な性質との関係を知る。
(3)　周期表と原子の性質。
(4)　分子の理解：原子と原子はなぜ結合するのか。
(5)　電気陰性度の意味と共有結合とイオン結合。
(6)　電気陰性度から分子内の電気的な偏りを理解。
(7)　様々な極性分子、無極性分子を知る。
(8)　水と水素結合。水分子のもつ特性を極性から理解する。
(9)　モルについて、モルの計算（演習）
(10) 化学反応とは何か（演習）
(11) 化学反応の量的な関係の理解（演習）。
(12) 化学反応と活性化エネルギー、触媒の役割
(13) 生体反応をにおける触媒：酵素について
(14) 酵素の反応のしくみ
(15) 酵素の性質、酵素反応の阻害

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

ミニテストを頻繁に行い、理解度を確認するので、復習を徹底する必要がある。理解が足りない（ミニテストで不正解が多い）学生は、問題演習を解答できるようになるまで繰り返す。半期の授業を通して、３０時間程度の自主学習、グループ学習を行う必要がある。高校で化学の基礎の理解が進んでいる学生は、グループでの学習において指導的な役割を果たして欲しい。

【履修上の注意・要望等】

・　化学の基礎から応用へ段階的に進行するので、欠席しないように。必修科目ではないが、今後の学習において「基礎化学」の重要性は高いので、化学に不安のある学生は必ず履修すること。
・　学生の理解状況によっては、15 回を越えて授業を行う場合がある。

【評価方法・基準】

最終試験の成績で評価する（100%）

【教　　材】　プリントを使用する。

【キーワード】　栄養士　化学の基礎　原子と分子　化学反応　酵素

【授業科目】　基礎化学 II　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　渡邉　理江　　（自室番号　662　）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

基礎化学 I に引き続く本授業は、栄養学・生化学・食品学など管理栄養士養成カリキュラムの教育内容で必要とされる基礎的な化学を学ぶことを目的とする。本科目を履修することにより、栄養学・生化学・食品学で必要になる化学式や代謝反応、更には実学的教育内容として重要な側面を持つ酸化ストレスによる生体酸化、食品酸化や機能性食品に関わる化学反応・代謝反応を理解する能力が身につく。

【授業の内容及び方法】

基礎化学 I に引き続く授業として、基礎化学 I の復習に加え、酸化ストレスに関わる様々な化学反応を概説する。授業は、教科書とプリントを併用しながら行われる。プリントは授業初めにその都度配布する。

【授業の計画】

1. 序論：物質の変化
2. 原子：構造と電子配置
3. 元素の周期律 1：周期表
4. 元素の周期律 2：価電子と電子式
5. 元素の周期律 3：イオン化エネルギー
6. 化学結合：イオン結合と共有結合
7. 酸化還元反応 1：酸化反応
8. 酸化還元反応 2：還元反応
9. 酸化還元反応 3：酸化数とは
10. 酸化ストレス 1：活性酸素
11. 酸化ストレス 2：抗酸化酵素
12. 酸化ストレス 3：酸化剤、還元剤、食品中の抗酸化物質と機能性食品
13. 生体機能 1：身体に必要な活性酸素
14. 生体機能 2：病態と活性酸素
15. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に教科書に目を通して疑問点を調べておく。自主学修（復習）は必ず行う。休日や長期休業期間などを利用して少なくても 30 時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

分らないこと・疑問点はすぐに質問する。

【評価方法・基準】

受講態度 20%、試験 80%

【教　　材】

教科書　:活性酸素の本当の姿　NAP Limited、プリント

参考文献：高校とってもやさしい化学基礎　旺文社、基礎生物無機化学　丸善出版、
基礎からのやさしい化学　建帛社

【キーワード】

化学反応、代謝反応、酸化還元反応、抗酸化酵素、抗酸化物質、酸化ストレス

【授業科目】　栄養基礎化学　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　佐々木　公子　　（自室番号　660　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

管理栄養士の根幹をなすのが基礎栄養学であり、その基礎栄養学の基礎は、食品学や有機化学、生物学などと密接に関連している。栄養学・生化学・食品学などを理解するための、基礎に重点を置いた学習を目的とする。生体内における栄養素の構造と代謝について説明できる。

【授業の内容及び方法】

記入式プリントを用いた講義

【授業の計画】

①化学とは何か
②有機化合物と無機化合物
③結合手、化学で用いる数字
④エネルギー、ATP
⑤官能基：機能を持った原子団（アミノ基・カルボキシル基・メチル基）
⑥糖質の構造と代謝
⑦糖質の代謝
⑧脂質の構造と脂肪酸（長・短・中鎖）
⑨脂肪酸（飽和・不飽和）、親水性・親油性
⑩二重結合・エステル結合・中性脂肪
⑪たんぱく質、アミノ酸の構造とペプチド結合
⑫アミノ酸の代謝
⑬ビタミンとミネラルの化学名
⑭水分、電解質
⑮エネルギー代謝

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布したプリントは、しっかり管理する。
欠席した週にプリントが配布されたときは、次週までに研究室まで取りに来る。
試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。
概ね３０時間の自主学修が必要

【履修上の注意・要望等】

重要性は高いので、必ず履修すること。
前期に学んだ基礎栄養学Ｉをしっかり復習しておく。

【評価方法・基準】

テストの成績により評価する。

【教　　材】

教 科 書：プリントを使用する。
参考文献：「栄養学Ｉ」「食品学Ｉ」の教科書

【キーワード】　分子　代謝　同化・異化　ATP　官能基

【授業科目】　基礎生物学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　山口　仁孝　（自室番号：664）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：本授業では、個々の身体状況を理解する元となる生物学について、基礎的な知識を得ることをめざす。

到達目標：本授業を履修することで、高校程度レベルで基礎生物学の諸項目を説明できる。

【授業の内容及び方法】

高校で生物学を学ばなかった人や、十分に理解できていない人もいるものと考えるので、高校生物の復習を兼ねた生物学基礎（生命体の構造と働き、連続性）について講義する。

【授業の計画】

１）生物学Ⅰの概要	生物学Ⅰにおける講義内容の説明等
２）細胞の構造と生命誕生①	生命の最小単位
３）細胞の構造と生命誕生②	生物の誕生と多様化
４）生体を構成する物質①	アミノ酸とタンパク質
５）生体を構成する物質②	糖質、脂質、核酸
６）遺伝子の構造と機能①	DNA の構造とセントラルドグマ
７）遺伝子の構造と機能②	複製、転写、翻訳
８）生体とエネルギー①	酵素と ATP
９）生体とエネルギー②	解糖系、トリカルボン酸回路
10）生体とエネルギー③	電子伝達系
11）細胞の分裂・情報伝達・がん化①	細胞分裂
12）細胞の分裂・情報伝達・がん化②	細胞の分化と情報伝達
13）生命体の受精と成長①	初期発生
14）生命体の受精と成長②	アポトーシスと老化
15）小テストおよび講義のまとめ	授業内容の小テストおよび追加説明等

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

各授業の受講にあたっては、あらかじめ教科書や関連資料について予習をすること。また、特に各授業終了後の復習については、要点を整理して各自記録（ノート作成・スケッチ）すること。日々の予習・復習、スケッチや試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して概ね 30 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意･要望等】

授業で不明だった点が残らないよう、随時質問等を行い確認すること。また、特に授業中の私語については慎むこと。

【評価方法・基準】

期末試験（20%）、小テスト（40%）、レポート・スケッチ（20%）学習意欲（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書 ： やさしい基礎生物学（羊土社）

参考文献 ： ニューステージ生物図表（浜島書店）、フォトサイエンス生物図録（数研）

【キーワード】

生物、生命、細胞、代謝、遺伝、発生、生活環境

【授業科目】　基礎生物学Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　山口　仁孝　（自室番号：664）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：本授業では、生化学や栄養学、臨床栄養学等に通じる、生物学の基礎知識を理解することを目指す。

到達目標：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』に沿った、生命のエネルギー・蛋白合成や代謝、免疫、環境等について、基礎生物学的に説明ができる。

【授業の内容及び方法】

生物の高次機能（自己維持機構、遺伝、環境、生命科学）について概説する。また、必要な場合は、担当外教員による専門科目への導入のための講義も行う。

【授業の計画】

1）基礎生物学Ⅱのはじめに　　食物、栄養学の基礎として生物学とは
2）多細胞生物の自己維持機構①　　情報伝達システム
3）多細胞生物の自己維持機構②　　生体維持機構
4）多細胞生物の自己維持機構③　　生体防御機構
5）1)～4）講義のまとめおよび小テスト①
6）遺伝の仕組みと遺伝病①　　遺伝のしくみ
7）遺伝の仕組みと遺伝病②　　伴性遺伝と連鎖、ヒトの遺伝病
8）生物と環境が作る生態系①　　生態系、生存曲線
9）生物と環境が作る生態系②　　物質循環と環境問題
10）生物の進化と多様性①　　生物の誕生と進化
11）生物の進化と多様性②　　系統分類
12）6)～11)講義のまとめおよび小テスト②
13）生命科学技術と社会①　　遺伝子組み換えとクローン
14）生命科学技術と社会②　　幹細胞と再生医療
15）授業内容の追加説明等

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

各授業の受講にあたっては、あらかじめ教科書や関連資料について予習をすること。また、特に各授業終了後の復習については、要点を整理して各自記録（ノート作成・スケッチ）すること。日々の予習・復習、スケッチや試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して概ね 30 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意･要望等】

授業で不明だった点が残らないよう、随時質問等を行い確認すること。また、特に授業中の私語については慎むこと。

【評価方法・基準】

期末試験（20%）、小テスト（40%）、レポート・スケッチ（20%）学習意欲（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書 ： やさしい基礎生物学（羊土社）
参考文献 ： ニューステージ生物図表（浜島書店）、フォトサイエンス生物図録（数研）

【キーワード】

生物、生命、細胞、代謝、遺伝、発生、生活環境

【授業科目】食生活論　　【単　　位】 2

【学　　期】 後 期　　【担当教員】 原田 佳子　　（自室番号 226 ）

【対象学生】 食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

1. 授業の目標：食と健康に関する基礎的知識のみならず、食文化や食生活全般に関して幅広く学び、食の専門家である管理栄養士としての役割と社会的責任について考える能力を身に付ける。
2. 授業の到達目標：食料の生産から消費に至るまでの食生活全般に関して理解し、現状の食生活の課題について気づく。

【授業の内容及び方法】

食は命の源泉であるが、人の歴史とともに文明が発展し多様化が進み、近年、成長を促し健康を維持増進し健康長寿を保つには、栄養や健康に関する知識のみならず、文化、経済、流通、社会、環境など幅広い知識を必要とするようになった。食品表示の見方、食生活指針や食事バランスガイドの活用方法などを学び、さらには、食事摂取基準の考え方に触れ、心豊かな食生活実現のため、身近な話題を取り上げ、分かりやすい授業を行なう。

【授業の計画】

1.	食生活の意義①	食生活の意義と食生活に関わる様々な要因
2.	食生活の意義②	人は何を食べてきたのか
3.	栄養士の役割	栄養士の歴史と役割
4.	食生活と文化①	食文化の成り立ち
5.	日本の食文化②	日本の食生活の変遷、日本型食生活、和食のユネスコ無形文化遺産登録
6.	世界の食文化③	宗教と食文化
7.	食生活の現状①	食生活の変遷と疾病構造の変化、国民栄養の動向
8.	食生活の現状②	食の環境、供給と消費、食品ロス、食料自給率など
9.	食生活の現状③	食のグローバル化とスローフード運動
10.	食生活の設計①	食品成分表の活用
11.	食生活の設計②	食品表示の見方と健康食品の現状と課題
12.	食生活の設計③	食生活指針、食事バランスガイドの活用
13.	食生活の設計④	食育基本法、第 3 次食育基本計画
14.	食生活の設計①	日本人の食事摂取基準 2015 の理解：基本的考え方
15.	食生活の設計②	日本人の食事摂取基準 2015 の理解：各指標の目的と種類

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

日ごろから、新聞等の食に関する情報に関心を持つ。講義の復習を行なうこと。

自主学修の時間は概ね 30 時間程度。

【履修上の注意・要望等】

真摯な態度で授業に臨み、教師の質問に対しては積極的に発言すること。

【評価方法・基準】

定期試験（80%）、受講態度（20%）

【教　　材】

教科書：開講時に指定する。

【キーワード】

食生活、食文化、食生活の変遷と多様化

【授業科目】　健康管理概論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　大谷美佐恵　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

１．授業の目標

本授業では、国民（住民）の健康生活を支援する専門職を目指す学生として、人々の健康の維持増進に関心を持ち、地域全体を視野に入れた健康管理活動の在り方と具体的方法を理解するために行う。

２．授業の到達目標

① 健康の概念を明確に持ち、健康管理の基本的な考え方を理解する。

② 公衆衛生・疫学的手法・行政の指針や施策などを学び、地域の各分野（保健・医療・福祉・教育・産業等）で行われている健康管理活動を理解する。

【授業の内容及び方法】

テキスト、資料を用いた講義形式・グループ討議形式

【授業の計画】

１．健康と公衆衛生の概念

２．公衆衛生活動の進め方（予防医学・プライマリーヘルスケア・ヘルスプロモーション）

３．疫学（疫学の概念・疫学指標・疫学的方法）

４．保健統計（健康、疾病、行動に関わる統計指標）

５． 主要疾患の疫学と予防対策

６． 健康管理（健康状態・疾病の測定と評価）

７・地域保健活動の概要（衛生行政と地域保健）

８．保健・医療・福祉制度

９．成人保健と健康増進（含む栄養・食生活に関する施策）

１０．母子保健活動

１１．高齢者保健活動（介護予防・介護保険・地域包括ケアシステム）

１２．障害者・精神保健福祉活動

１３．感染症予防活動・危機管理活動

１４．環境 保健

１５．産業保健・学校保健・国際保健

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に該当箇所のテキストを読み、疑問点を調べてくること。配布資料などを再読すること。

この授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修時間が必要。

【履修上の注意・要望等】

自らの健康管理に配慮し、疑問、興味を持って主体的に受講してほしい。

【評価方法・基準】試験（９０％）・受講態度・学習意欲（１０％）

【教　　材】テキスト：柳川　洋編『基礎から学ぶ健康管理概論』（南江堂）。

『国民衛生の動向 2017/2018』（厚生統計協会）。

参考文献：医療情報研究所　公衆衛生がみえる 2016-2017（メディックメディア）

宮城重二著　保健・栄養学生のための健康管理概論（光生館）

【キーワード】健康　公衆衛生　ヘルスプロモーション　統計　疫学　生活習慣　地域包括ケアシステム

【授業科目】　社会福祉概論　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　蜂谷　俊隆　　（自室番号　677　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

社会福祉を取り巻く状況や歴史を学ぶことにより、社会福祉の必要性について自らの考えを持てるようになることを目指す。また、本講義終了時には、社会福祉の基本的な考え方や、実施体制について説明できるようになることを目標とする。

【授業の内容及び方法】

社会福祉の思想・理念、基本原理、社会福祉法制、社会福祉サービス体系、社会福祉援助対象と援助の視点について概説する。また、社会福祉援助の方法については、演習形式で実践する。

【授業の計画】

1. 社会福祉の基礎概念
2. 社会福祉の歴史－エリザベス救貧法から福祉国家の成立とそのゆらぎまで
3. 社会福祉を取り巻く状況－少子高齢化と家族の変化
4. 社会保障と公的扶助
5. 母子保健と子どもの健康
6. 子ども家庭福祉
7. 高齢者福祉（１）－高齢者福祉の理念と支援の体系
8. 高齢者福祉（２）－介護保険制度の仕組みと課題
9. 障害児者福祉（１）－障害の概念と障害児者福祉の理念
10. 障害児者福祉（２）－障害児者福祉の支援体系
11. 社会福祉の援助と方法（１）－社会福祉援助の視点（エコマップを用いた演習）
12. 社会福祉の援助と方法（２）－相談援助の原則と面接技法
13. 社会福祉の援助と方法（３）－集団内の構造のとらえ方（Symlog を用いた演習）
14. 社会福祉とソーシャルアクション、社会開発
15. 食物と福祉について

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

本講義を受講するにあたっては、30 時間程度の自己学修が必要となります。予習・復習の課題の提示、提出は、WebClass にて行います。なお、本講義では、社会福祉や社会保障に関する現代的な課題についても扱います。日頃から、どのようなことが問題となっているのか、興味関心を持つようにして下さい。

【履修上の注意・要望等】

社会福祉は、現実の社会や人間に関する問題を取り扱います。そのため、正解が一つではなかったり、正解を導きだすことが困難であったりするような事項が多く登場します。客観的な態度で安易に正解を求めるのではなく、自分の問題として主体的に考えてみて下さい。

【評価の方法・基準】

毎回の講義で実施する小テスト、小レポート、課題等で評価します(100%)。定期試験は行いません。

【教　　材】

教科書：使用しません。資料を配付します。

【キーワード】

社会福祉、社会保障、児童家庭福祉、高齢者福祉、障害者福祉、介護保険、少子高齢化

【授業科目】　解剖生理学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　栗脇　淳一　　（自室番号　626　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

- 「食と健康の関係」を理解するために、ヒトの体の構造を十分に理解し、生命を維持する仕組みについての理解を深めるを目標とする。
- 本講義では特に、「細胞・組織・器官・器官系」、「恒常性と生体のリズム」、「運動系」、「神経系」、「感覚器系」、「循環系」、「血液」、「体液」の正常な構造（かたち）と機能（はたらき）について管理栄養士として必要な知識および国家試験合格に必要な知識を習得する。

【授業の内容及び方法】

教科書の要点を板書、配布プリント等により説明する。DVD を使用した講義も行う（2 回程度)。

【授業の計画】

1)　細胞・組織・器官・器官系Ⅰ　・・・　人体の構成と生命活動／細胞
2)　細胞・組織・器官・器官系Ⅱ　・・・　遺伝子と遺伝情報／組織／器官と器官系
3)　恒常性と生体のリズム　・・・　内部環境の恒常性／生体のリズム
4)　運動系Ⅰ　・・・　運動器系とは／骨格／関節
5)　運動系Ⅱ　・・・　骨格筋／運動の調節
6)　神経系Ⅰ　・・・　神経系とは／神経細胞と神経組織
7)　神経系Ⅱ　・・・　中枢神経系／末梢神経系
8)　感覚器系Ⅰ　・・・　感覚の一般的性質／視覚／聴覚／平衡感覚／味覚／嗅覚
9)　感覚器系Ⅱ　・・・　体性感覚／内臓感覚／痛覚
10）循環系Ⅰ　・・・　循環系とは／心臓
11）循環系Ⅱ　・・・　血管系
12）循環系Ⅲ　・・・　血液循環と循環調節／リンパ系
13）血液Ⅰ　・・・　血液の成分と機能
14）血液Ⅱ　・・・　止血機構、血液型
15）体液　・・・　体液とは／体液の調節

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

講義前には、教科書の該当範囲を予習し、講義後は配布プリントや教科書をもとに自主学修を行い、専門語句や概念の理解と記憶に努める。この講義を履修するに当たり、概ね 30 時間の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

国家試験に備えてノートを作っておくことを勧める。

【評価方法・基準】

定期試験の結果（70%）を第一義とし、提出課題（20%)、学習態度（10%）も加味して評価を行う。

【教　　材】

教科書：　人体の構造と機能　第４版　編著：原田玲子／佐伯由香／内田さえ（医歯薬出版株式会社）

参考資料：　・標準生理学(第８版)　監修：小澤瀞司／福田康一郎　編集：本間研一／大森治紀／大橋俊夫／河合康明／黒澤美枝子／鯉淵典之／伊佐正（医学書院）

・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：坂井建雄／橋本尚詞（成美堂出版）

【キーワード】

解剖学、生理学、人体の構成、骨・筋、神経、感覚、心臓・血管、血液、体液

【授業科目】　生化学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　渡邉　理江　　（自室番号　662　）

【対象学生】　食物学科1年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は生体成分の基礎知識と栄養素の代謝経路を学ぶことを目的とし、本科目を履修することにより、生体内における栄養素の代謝反応を理解する能力が身につく。

【授業の内容及び方法】

栄養学への導入のための授業として、細胞の基本知識・細胞を構成する成分・五大栄養素の基礎・糖質と脂質の基礎的な代謝反応を概説する。授業は、教科書とプリントを併用しながら行われる。プリントは授業初めにその都度配布する。

【授業の計画】

1. 序論と栄養素のアウトライン
2. 人体の構成：細胞の構造と機能
3. 糖質の化学：糖質の構造と機能
4. 脂質の化学：脂質の構造と機能
5. タンパク質の化学：アミノ酸・たんぱく質の構造と機能
6. 核酸の化学：核酸の構造と機能
7. ビタミン・ミネラル1：脂溶性ビタミン
8. ビタミン・ミネラル2：水溶性ビタミン
9. ビタミン・ミネラル3：骨代謝に関わる栄養素・その他のミネラル
10. 酵素化学の基礎：酵素活性の調節
11. 糖質代謝1：解糖系・TCA回路と電子伝達系・糖新生・ペントースリン酸回路
12. 糖質代謝2：血糖調節
13. 脂質代謝1：脂質の生体内輸送と生体のエネルギー源・糖質代謝とのクロストーク
14. 脂質代謝2：コレステロール代謝・エイコサノイド代謝
15. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に教科書に目を通して疑問点を調べておく。また、授業で説明したプリント図表を自分で説明出来るように試みる。自主学修（復習）は必ず行う。休日や長期休業期間などを利用して少なくても30時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

分らないこと・疑問点はすぐに質問する。

【評価方法・基準】

受講態度20%、試験80%

【教　　材】

教科書　:エキスパート管理栄養士養成シリーズ　生化学　第2版　化学同人、プリント

参考文献：栄養科学イラストレイテッド　生化学　羊土社、Visual栄養学テキスト　生化学　中山書店

【キーワード】

生化学、分子生物学、分子栄養学、基礎栄養学

【授業科目】　基礎医学　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　貫名　慈見　　（自室番号　678）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】
この授業では　管理栄養士が専門職として求められる医学的基礎知識の習得を目指す。学生は　人体の構造と機能を理解しながら、必要な疾病の理解をしていく。

【授業の内容及び方法】
基礎医学では医学の入門ということになる、聞き慣れない語彙も多いが段々に慣れてもらう。教科書を中心に講義をしていくが、理解を助けるために適宜プリントを使用する。きちんと復習する意味で小テストを行う。

【授業の計画】
１．疾患診断の概要：問診、診察――患者像、主訴、現病歴、家族歴、社会歴
２．疾患診断の概要：主な症候――バイタルサイン、全身症候、その他の症候
３．疾患診断の概要：臨床検査
４．疾患診断の概要：根拠に基づいた治療（ＥＢＭ）とインフォームドコンセント
５．消化器系の構造と機能、消化と吸収
６．消化器系疾患の成因・病態・診断・治療（１）――食道・胃疾患
７．消化器系疾患の成因・病態・診断・治療（２）――大腸疾患
８．消化器系疾患の成因・病態・診断・治療（３）――肝臓疾患、胆のう疾患、膵臓疾患
９．循環器系の構造と機能
10．循環障害、循環器系疾患の成因・病態・診断・治療（１）――高血圧、動脈硬化
11．循環障害、循環器系疾患の成因・病態・診断・治療（２）――心筋梗塞、脳血管障害
12．呼吸器系の構造と機能
13．呼吸器系疾患の成因・病態・診断・治療
14．腎尿路系の構造と機能
15．腎・尿路系疾患の成因・病態･診断・治療

【授業外の学修（予習・復習の指示、学習時間など）について】
医学をはじめて学ぶ学生には難しい教科といえる、しっかりと予習・復習をしていくことが大切である。この授業を履修するに当たり、概ね 30 時間程度の自主学習が必要。

【履修上の注意・要望等】
疑問に思うことはどんどん質問をして欲しい。日常生活の場でも栄養、健康と共に医学的な事柄にも関心を寄せてもらいたい。食物や病気に関連した新書、文庫などを最低２～３冊読んでもらいたい。

【評価方法、基準】
期末試験成績（８０％）、受講態度、学習意欲、小テストなど（２０％）、で総合評価する。

【教　　材】
加藤昌彦･長谷川昇･佐々木實･ほか著『イラスト人体の構造と機能および疾病の成り立ち』(東京数学社)
参考文献：奈良信雄『人体の構造・機能と疾病の成り立ち』(医歯薬出版)

【キーワード】
身体各器官の構造と機能、主な疾患の成り立ち、健康・病気への理解

【授業科目】　食品学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　納庄　康晴　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

「授業の目標」食品中の成分とその特性を理解し、調理や加工、栄養指導に活用できる情報として、また生理機能との関連について体系的に学ぶ。

「到達目標」食と健康に関する情報は、一般社会に入り乱れているが、自らの判断で情報の精度を把握し、活用できるようになっている。

【授業の内容及び方法】

教科書に基づく講義だけではなく、使える知識として身に着けるため、日常接するメディアやネットからの情報を例として活用する。

【授業の計画】

1. 序論（食品学の意義、食と生活、食の歴史）
2. 食品を学ぶための化学の基礎
3. 食品の分類と食品成分表、規格基準
4. 食品と炭水化物
5. 食品と脂質
6. 食品とアミノ酸
7. 食品とたんぱく質
8. 食品のビタミンと無機成分
9. 食品と嗜好成分Ⅰ（食品中の水、食品の色、味）
10. 食品と嗜好成分 II(味の相互作用、食品の香り）
11. 食品中の有害成分
12. 食品中の機能性成分
13. 食品成分間の反応 I(酵素反応、酸化反応)
14. 食品成分間の反応 II(褐変反応)
15. 食品の物性

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布する資料、課題について、授業を通して理解し、自ら説明できるようになる。不明な点は教科書、質問などで必ず確認する。これらの学修に概ね 30 時間程度が必要。

【履修上の注意・要望等】

教科書、授業内容で疑問点、興味のあるものについては、自ら調べ、考えることで知識を深めて欲しい。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）課題レポート、発表（30%）受講態度（20%）

【教　　材】

配布プリント、栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅰ（羊土社）

【キーワード】

食品成分、食品の機能性、食品成分の化学変化

【授業科目】　食品学Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　納庄　康晴　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

「授業の目標」食品を植物性と動物性とに大別し，各食品群について分類・特徴・利用等を理解できるようになる。

「到達目標」各食品の栄養性の認識を深め，バランスの良い献立作成ができるようになっている。

【授業の内容及び方法】

教科書に基づく講義だけではなく、使える知識として身に着けるため、日常接するメディアやネットからの情報を例として活用する。

【授業の計画】

1. 穀類１：米の特徴を学ぶ。
2. 穀類２：麦類、トウモロコシ、その他の雑穀に関して学ぶ。
3. イモ類：芋類の共通点と個々の芋類で異なる点を学ぶ。
4. 豆類：豆類の植物的特性と、種子に蓄えるエネルギー源に関して学ぶ。
5. 野菜類１：葉菜類、茎菜類に関して学ぶ。
6. 野菜類２：果菜類、根菜類に関して学ぶ。
7. 果実類：果菜類との違いを理解し、個々の果物の特徴を学ぶ。
8. 中間試験・解説：理解度の把握を行う乳・卵類
9. キノコ類・藻類：陸上独立栄養生物との違いを学び、個々の特徴を理解する。
10. 調味料・嗜好食品： 甘味料・塩味料などに関して学ぶ。
11. 油脂食品：油分の抽出法とその性質を学ぶ。
12. 食肉：鳥獣肉の性質を学ぶ。
13. 魚介類：鳥獣肉との共通点、および相違点に関して学ぶ。
14. 乳類： 牛乳の規格や乳製品に関して学ぶ。
15. 卵類：卵の性質や鮮度判定法などに関して学ぶ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布する資料、課題について、授業を通して理解し、自ら説明できるようになる。不明な点は教科書、質問などで必ず確認する。これらの学修に概ね 30 時間程度が必要。

【履修上の注意・要望等】

日々の食生活に於いて接する食材について、自ら調べたりすることで、その特徴を把握するように務めて欲しい。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）課題レポート、発表（30%）受講態度（20%）

【教　　材】

標準食品学各論（医歯薬出版株式会社）

【キーワード】

食品群　動物性　植物性　生物価　アミノ酸価

【授業科目】　食品学実験　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　納庄　康晴　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

「授業の目標」実験操作・反応の意味を理解し体験することで、食品に含まれる栄養素・食品成分表に対する理解を深め、食品成分の検出・測定が出来るようになる。

「到達目標」実験レポート作成により、科学的・論理的な考え方・執筆が出来るようになっている。

【授業の内容及び方法】

実験操作・レポートの書き方を概説し、食品中の栄養素・構成成分を定性的・定量的に評価する実験、観察を行う。授業は教科書・プリントを使用して行なう。

【授業の計画】

1. 実験オリエンテーション・実験器具取り扱い概説
2. 水分の定量：定圧加熱乾燥法
3. 灰分の定量：乾式灰化法
4. 実験精度の確認実験：実験器具の精度確認
5. タンパク質の定性：ビゥレット反応およびニンヒドリン反応
6. 糖類の定性：フェーリング反応およびモーリッシュ反応
7. ビタミン B_1・ビタミン B_2 の定性実験
8. 色素に関する実験：アントシアン系色素の色の変化・アミノカルボニル反応
9. タンパク質の定量：Lowry 法
10. 糖質の定量：ソモギー法
11. 鉄分の定量
12. 脂質の定量：ソックスレー脂肪抽出法

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

食品成分表に記載されている成分値を求める方法を学ぶので、食品学Ⅰで学ぶ一般成分に関する復習をよくしておく。休日や長期休業期間などを利用して少なくても 15 時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

実験遂行で生じる危険性を十分わきまえ、実験操作の意味をよく理解した上で、安全を配慮して実施する。

【評価方法・基準】

受講態度 40%、レポート 60%

【教　　材】

教科書　:栄養学を学ぶヒトのための食品学実験　地人書館、プリント

参考文献：初めての栄養学研究論文　第一出版

【キーワード】

食品学、食品成分表、基礎化学、食品学実験書

【授業科目】　調理学　　【単　　位】　２

【学　　期】　後期　　【担当教員】　人見　哲子　　（自室番号　126H　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：おいしさの要因について理解し、おいしく食べるための知識を身に付け、調理についての関心度を高めることを目標とする。

到達目標：今日における食と健康・食文化の担い手としての知識を深めることを到達目標とする。

【授業の内容及び方法】

調理学では、食品の安全・栄養・嗜好にもとづいた食事計画・調理環境・調理操作などと調理学理論の基礎と応用を学ぶ。

【授業の計画】

1. 調理学の意義
2. 食事の意義と役割　食品成分表の理解と活用
3. おいしさを感じるからだの仕組みと健康への影響
4. 調理操作と調味料　だしについて
5. 加熱操作と非加熱操作について
6. 調理操作中の栄養成分変化
7. 米と炊飯の科学
8. 小麦粉と小麦粉製品の科学
9. いも類・豆類の科学
10. 野菜類・果実類の科学
11. 獣鳥肉の科学
12. 魚介類の科学
13. 卵の科学
14. 乳・乳製品の科学
15. ビタミンおよび無機質と調理プロセスでの変化

定期試験

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

次回の授業範囲について教科書を読み予習をしておく。授業で学んだ要点について講義ノートを作成し復習をする。（概ね授業の予習、復習に 30 時間必要）

【履修上の注意・要望等】

食品に関する知識が必要になるので，食品学をしっかり勉強しておくこと。調理学は，科学的に調理をみることでその中にある法則性を見いだし，応用展開できるようにするものである。ここで学んだことは，実践に生かされてこそ意味を持つものである。

【評価方法・基準】

定期試験７０％・　学習意欲３０％により総合的に評価する。

【教　　材】

教 科 書　：和田淑子・大越ひろ編著：管理栄養士講座　改訂「健康・調理の科学」，建帛社

参考文献　：　山崎清子，島田キミエ：「調理と理論」，同文書院

日本食品成分表 2015 年版（七訂）　医歯薬出版編

【キーワード】調理　おいしさ　調理操作

【授業科目】　調理学実習Ⅰ　　【単　　位】　1単位

【学　　期】　前期　　【担当教員】　人見　哲子　　（自室番号　126H　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：調理学の理論に基づいて調理操作の要点を会得しながら，日本料理・西洋料理・中国料理を身近な材料を用いて実習し，基礎的な技術・盛り付け・食事作法を修得することを目的とする。

到達目標：実習を通して調理に必要な基礎的知識・技術を習得し、献立作成のための基礎知識を習得する。

【授業の内容及び方法】

本授業では、調理技術の向上を目指し、さまざまな調理の実習を行うことにより、包丁技術を身につけることを到達目標とする。

【授業の計画】

1. オリエンテーション　①実習室の使い方および調理の意義と実習の心得
2. 調理の基礎
   調理器具・計量器具・食品の重量・調味の割合・包丁の使い方
3. 日本料理　①　食事作法、　配膳の仕方、　だしのとり方、炊飯、　野菜のゆで方
4. 日本料理　②　魚の扱い方、乾物の扱い方　、焼きもの
5. 日本料理　③　煮物、汁物の応用、蒸し物
6. 日本料理　④　揚げ物、寒天の扱い方
7. 西洋料理　①　食事作法　、テーブルマナー、スープの取り方、魚料理、野菜料理
8. 西洋料理　②　肉料理　小麦料理、
9. 西洋料理　③　ゼリー形成素材の調理、　麺料理
10. 中国料理　①　中国料理の特徴、献立構成、食事作法、特殊材料、野菜の切り方、湯菜、炒菜
11. 中国料理　②　炸菜、拌菜
12. 地産地消と実習　地域の特産物を使っての実習
    定期テスト

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

次回の実習プリントを配付するので予習しておく。実習終了後実習内容についての要点及び栄養価計算を指定されたカードに記入し復習をする。（概ね実習の予習及び課題作成に15時間が必要）

【履修上の注意・要望等】

家庭でも実習の機会を多くして調理技術を身につけることができるよう日頃から心掛けて欲しい。常に衛生面を意識し、身支度、頭髪、手指の消毒を守ること。実習は原則として，グループ学習とする。

【評価方法・基準】

学習意欲（身支度を含む）（50％）、課題提出（30％）、定期試験（２０％）により総合的に見て評価する。

【教　　材】

教　科　書：大羽和子，和田治子他「調理学実習」（ナカニシヤ出版）
　　実習にはプリントを使用する。

参考文献：山崎清子，島田キミエ「調理と理論」（同文書院）
　　食品成分表2015年版（七訂）　医歯薬出版編

【キーワード】調理・日本料理・西洋料理・中華料理・郷土料理

【授業科目】　調理学実習Ⅱ　　【単　　位】　1単位

【学　　期】　後期　　【担当教員】　人見　哲子　　（自室番号　126H　）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標:「調理学実習Ⅰ」に引き続き，基礎的な調理をもとに、さらに発展させ、調理操作の系統を理解しながら、応用できる技術を修得できることを目的とする。

到達目標：　郷土料理や行事食の調理に必要な知識と技術を習得する。

【授業の内容及び方法】

おせち料理，クリスマス料理などの行事食も組み入れていく。

【授業の計画】

1.	日本料理	蒸し物と和え物　もち米料理
2.	日本料理	揚げもの
3.	西洋料理	麺料理　甘味料理
4.	中国料理	炸菜　煨菜
5.	中国料理	溜菜　焼菜
6.	日本料理	卵料理　野菜の切り方　飾り切り
7.	日本料理	松花堂弁当
8.	西洋料理（行事食）	クリスマス献立
9.	日本料理（行事食）	正月料理
10.	応用料理	発酵食品　ピザなど
11.	マナー講習会	洋食テーブルマナー(於：津山国際ホテル)
12.	創作弁当	地産地消を取り入れた献立（献立作成含む）
	定期試験	

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

次回の実習プリントを配付するので予習しておく。実習終了後実習内容についての要点及び栄養価計算を指定されたカードに記入し復習をする。(概ね実習の予習及び課題作成に15時間が必要)

【履修上の注意・要望等】

実習では食べ物を扱うため、常に衛生面を意識して実習に望む。また、調理室入室時は，身支度を整え，授業に不必要なものは持ち入らない事。

実習は原則として，グループ学習とするが常に積極的な姿勢と態度で取り組む。

【評価方法・基準】

学習意欲（身支度を含む）（50％）、課題提出（30％）、定期試験（２０％）により総合的に見て評価する。

【教　　材】

教　科　書:大羽和子，和田治子他「調理学実習」(ナカニシヤ出版)
実習にはプリントを使用する。

参考文献：山崎清子，島田キミエ「調理と理論」(同文書院)
食品成分表2015年版（七訂）　医歯薬出版編

【キーワード】調理・日本料理・西洋料理・中華料理・郷土料理・行事食

【授業科目】　基礎栄養学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　佐々木　公子　　（自室番号　660 ）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

健康の維持・増進、身体の健全な発育や健康を維持していくための生活活動など、栄養に関する基礎的な知識の習得を目的とする。さらに、国家試験に対応した栄養素の代謝と生理的意義を説明できる。人間の健康維持を図るために必要な栄養素について、栄養素の機能・代謝・生体機能との関係を説明できる。

【授業の内容及び方法】

教科書と記入式プリントを用いた講義

【授業の計画】

1. 栄養の概念　：栄養の定義
2. 食物の摂取：空腹感と食欲
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態①：消化器系の構造と機能
4. 消化・吸収と栄養素の体内動態②：消化・吸収と栄養
5. 消化・吸収と栄養素の体内動態③：栄養素の体内動態
6. 糖質の栄養①：糖質の体内代謝
7. 糖質の栄養②：血糖とその調節
8. 糖質の栄養③：エネルギー源としての作用
9. 糖質の栄養④：他の栄養素との関係
10. 糖質の栄養⑤：食物繊維・難消化性糖質
11. 脂質の栄養①：脂質の体内代謝
12. 脂質の栄養②：脂質の臓器間輸送
13. 脂質の栄養③：貯蔵エネルギーとしての作用
14. 脂質の栄養④：コレステロールの代謝
15. 脂質の栄養⑤：摂取する脂質の量と質の評価

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布したプリントは、しっかり管理する。

欠席した週にプリントが配布されたときは、次週までに研究室まで取りに来る。

この授業を履修するにあたって、日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

化学・生物の基礎をしっかり復習しておく。応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学を履修するために必要な基本的な栄養学を学ぶにあたり、予習・復習をしっかりやる。

【評価方法・基準】

受講状況（20%）　　期末試験（80%）

【教　　材】

教 科 書：　基礎栄養学（アイ・ケイコーポレーション）
　　臨床栄養ディクショナリー（メディカ出版）

参考書　：　食品成分表

【キーワード】

3大栄養素　　消化・吸収　　糖質代謝　　脂質代謝

【授業科目】　基礎栄養学Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　佐々木　公子　　（自室番号　660 ）

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

基礎栄養学の後半部分であり、授業の到達目標は基礎栄養学Ｉと同じ。

健康の維持・増進、身体の健全な発育や健康を維持していくための生活活動など、栄養に関する基礎的な知識の習得を目的とする。さらに、国家試験に対応した栄養素の代謝と生理的意義を説明できる。人間の健康維持を図るために必要な栄養素について、栄養素の機能・代謝・生体機能との関係について説明できる。

【授業の内容及び方法】

教科書と記入式プリントを用いた講義

【授業の計画】

1. たんぱく質の栄養①：たんぱく質の体内代謝
2. たんぱく質の栄養②：必須アミノ酸
3. たんぱく質の栄養③：アミノ酸の体内代謝
4. たんぱく質の栄養④：摂取するたんぱく質の量と質の評価
5. たんぱく質の栄養⑤：アミノ酸の臓器間輸送
6. たんぱく質の栄養⑥：他の栄養素との関係
7. ビタミンの栄養①：ビタミンの構造と機能
8. ビタミンの栄養②：ビタミンの栄養学的機能
9. ビタミンの栄養③：ビタミンの生物学的利用度
10. ビタミンの栄養④：他の栄養素との関係
11. 無機質の栄養①：ミネラルの分類
12. 無機質の栄養②：ミネラルの栄養学的機能と他の栄養素との関係
13. 無機質の栄養③：鉄代謝と栄養
14. 無機質の栄養④：カルシウム代謝と栄養
15. 無機質の栄養⑤：ミネラルの生物学的利用度

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布したプリントは、しっかり管理する。

欠席した週にプリントが配布されたときは、次週までに研究室まで取りに来る。

この授業を履修するにあたって、日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

前期に学んだ基礎栄養学Ｉをしっかり復習しておく。

【評価方法】

受講状況（20%）　　期末試験（80%）

【教　　材】

教 科 書：　基礎栄養学（アイ・ケイコーポレーション）
　　臨床栄養ディクショナリー（メディカ出版）

参考書　：　食品成分表

【キーワード】たんぱく質・アミノ酸　　ビタミン　　無機質　　水　　エネルギー代謝

【授業科目】　食事計画論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　馬谷　淳子　　（自室番号　126 ）

【対象学生】　食物学科 1 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、栄養士の基本的スキルである食事計画のための、知識や技術を習得することを目的とする。対象者に合った基本の献立作成ができる。また、作成を重ねて種々の献立内容に応用できるようにする。

【授業の内容及び方法】

食事計画のための基礎知識を概説し、献立計画を実践する。グループごとに作成献立を発表してクラス全員でその内容についての評価や改善点を話し合い、献立作成の基本を学ぶ。

【授業の計画】

(1)　食事計画の意義	食事計画の必要性・食生活の現状・よい食事とは
(2)　食事計画の基本 ①	食事計画とは・栄養に関する基礎知識・献立作成するための要件
(3)　食事計画の基本 ②	料理の基本形式・料理の組み合わせ・献立表の書き方
(4)　食事計画の基礎知識 ①	食生活指針・食品群・食品の重量・食材料購入の算定方法
(5)　食事計画の基礎知識 ②	日本人の食事摂取基準について・食品構成について
(6)　食事計画の手順	献立作成の条件（食事摂取基準により栄養目標量の設定など）
(7)　献立作成 ① 1回目	個人作成献立を持ち寄り、グループごとに話し合い検討
(8)　献立作成 ②	グループごとに献立作成、発表準備
(9)　献立と評価 ①	グループごとに作成献立の発表・評価・改善点の検討（1～5班）
(10) 献立と評価 ②	グループごとに作成献立の発表・評価・改善点の検討（6～8班）
(11) 献立作成 ① 2回目	個人作成献立を持ち寄り、グループごとに話し合い検討
(12) 献立作成 ②	グループごとに献立作成、発表準備
(13) 献立と評価 ①	グループごとに作成献立の発表・評価・改善点の検討（1～5班）
(14) 献立と評価 ②	グループごとに作成献立の発表・評価・改善点の検討（6～8班）
(15) 環境にやさしい食事計画	食環境の現状・栄養士に必要な環境にやさしい食事計画とは。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

普段から各食品に含まれる栄養素や、1 人当たりの重量などに関心を持つこと。食品成分表を前期から活用すること。休日や長期休業期間などを利用して、授業で学んだ基本の献立作成を繰り返し、自主学習すること。概ね 30 時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

グループでの発表では、積極的に参加して意見を述べてほしい。気にいった献立内容があればメモして保存しておくと役に立つ。献立作成の基本を身につけ、応用につなげる

【評価方法・基準】

定期試験（50%）提出課題（30%）受講態度（20%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書　：毎回資料（プリント）を配布する。　食品成分表

参考文献　：調理・献立作成の基礎　（化学同人）

【キーワード】

献立作成　　献立計画　　献立立案　　食事計画

【授業科目】　食物学演習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　食物学科スタッフ　　（自室番号 660）

代表　佐々木　公子

【対象学生】　食物学科１年

【授業の目標及び到達目標】

管理栄養士に関するキャリアデザイン教育の一環として、社会における管理栄養士のさまざまな分野の仕事について理解することを目的とする。

食・栄養分野における専門職者として管理栄養士が担う社会での役割について説明できる。

【授業の内容及び方法】

専門の教員によるオムニバス形式の講義・演習・体験学習。

テーマによってグループ学習の場合は、１年次セミナーのメンバーで受ける。

【授業の計画】

1. オリエンテーション：本授業の目的の確認、学習グループ分け
   グループ討議①：入学前教育で提出したレポートを用いた課題探し
2. グループ討議②：入学前教育で提出したレポートを用いた課題探し
3. フードバンクについてグループ討議および発表
4. プレゼンテーション指導、テーマ分け
5. プレゼンテーションのための資料調べ
6. プレゼンテーションのための資料調べ
7. 現場管理栄養士による講演会①：児童福祉施設　　学校給食施設
8. 現場管理栄養士による講演会②：高齢者福祉施設　医療施設「病院」
9. 行政の仕事（公衆栄養学分野）について
10. 現場管理栄養士による講演会④：弁当開発・給食会社・企業
11. 現場管理栄養士による講演会⑤：スポーツ栄養
12. プレゼンテーション準備「管理栄養士の仕事」
13. プレゼンテーション準備「管理栄養士の仕事」
14. グループ発表会①
15. グループ発表会②

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

発表する授業では、パワーポイントによる媒体作成と発表の練習を授業外でおこなう。

課題作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

管理栄養士課程において、今後４年間でどのように学ぶべきかを考え、卒業後、社会においてどのように貢献していきたいか、自らを探る機会にして欲しい。

【評価方法・基準】

受講態度および出席状況（80%）、最終回授業の発表やレポート（20%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教 科 書：特に定めない。

参考文献：必要に応じて資料の配布、紹介を行う。

【キーワード】

管理栄養士　　キャリアデザイン　管理栄養士の分野別専門性

食 物 学 科　2 年

１．教養・基礎教育科目

区分	授業科目	授業形態	単位数		配当学年				教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年	家庭	栄教		
導入科目	１年次セミナー	演習	2		○							
共通教養科目	現代生活論	講義		2	○							
	国際社会と日本	講義		2	○							
	地球環境論	講義		2	○							
	人権教育	講義		2	○							
	日本国憲法	講義		2	○				◎	◎		
	調査と統計	講義		2	○							
	心理学概論	講義		2	○							
	日本語リテラシー	講義		2	○							
キャリア科目	キャリアデザイン論	講義		1	○							
	ボランティア論（教育系）	講義		1	未開講							
	ボランティア論（福祉系）	講義		1	○	○	○	○				17
	インターンシップ実習	実習		1			○	○				
	ボランティア実習	実習		1	○	○	○	○				18
シー科目情報リテラ	情報リテラシーⅠ	演習		2	○				△	△	この３科目の中から、２科目４単位以上選択必修	
	情報リテラシーⅡ	演習		2	○				△	△		
	情報リテラシーⅢ	演習		2			○					
外国語科目	英語Ⅰ	演習	1		○							
	英語Ⅱ	演習	1		○							
	英語Ⅲ	演習		1		○			◎	◎	この１０科目の中から、２科目２単位以上選択必修	67
	英語Ⅳ	演習		1		○			◎	◎		68
	英語資格認定Ⅰ	実習		1	○	○	○	○				27
	英語資格認定Ⅱ	実習		2	○	○	○	○				28
	フランス語Ⅰ	演習		1	○							
	フランス語Ⅱ	演習		1	○							
	韓国語Ⅰ	演習		1	○							
	韓国語Ⅱ	演習		1	○							
	中国語Ⅰ	演習		1	○							
	中国語Ⅱ	演習		1	○							
健康科目スポーツ	レクリエーション概論	講義		2				○			この４科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	レクリエーション実技・実習	実習		2				○				
	スポーツ健康講義	講義		1	○				◎	◎		
	スポーツ健康実習	実習		1	○				◎	◎		
単位互換科目	放送大学科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○			通算して４単位まで卒業要件に含めることができる	37
	放送大学科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				37
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○				38
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				38
学科基礎科目	基礎化学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎化学Ⅱ	講義		2	○							
	栄養基礎化学	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅱ	講義		2	○							

【卒業要件】必修科目４単位、選択必修科目８単位以上と選択科目１８単位以上を合わせた、計３０単位以上を修得のこと。

【備考１】教員免許欄の◎印科目は、必修科目。

【備考２】教員免許欄の△印科目は、いずれかを修得すること（選択必修科目）。

２．専門教育科目

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	１年	２年	３年	４年			家庭	栄教		
家庭経営学概論		講義		2		○					◎		含:家族関係学及び家庭経済学	69
家族関係論		講義		2			○				▲			
衣生活論		講義		2		○					◎		含：被服整理学	70
住生活論		講義		2		○					◎		含:製図	71
食生活論		講義		2	○						◎			
社会と健康・環境	公衆衛生学Ⅰ	講義		2			○		◎	◎	高免▲	◎		
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2			○		◎		高免▲	◎		
	健康管理概論	講義		2	○				◎			◎		
	社会福祉概論	講義		2	○				◎	◎		◎		
人体の構造と機能及び疾病	病理学	講義		2		○			◎	◎		◎		72
	疾病診断と治療	講義		2		○			◎	◎		◎		73
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		74
	解剖生理学実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		75
	解剖生理学実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	生化学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	▲	◎		
	生化学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		76
	生化学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		77
	微生物学	講義		2		○			◎			◎		78
	基礎医学	講義		2	○									
食べ物と健康	食品学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅲ	講義		2		○								79
	食品学実験	実験		1	○				◎	◎		◎		
	食品学実習	実習		1		○			◎		◎	◎		80
	食品衛生学	講義		2		○			◎	◎	高免▲	◎		81
	食品衛生学実験	実験		1			○		◎	◎	高免▲	◎		
	調理学	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅰ	実習		1	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅱ	実習		1	○				◎	◎	▲	◎		
	給食調理学実習	実習		1		○			◎	◎		◎		82
	調理学実験	実験		1		○			◎		◎	◎		83
基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		84
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		85
	応用栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎		◎	◎		
	小児栄養学演習	演習		1				○						
	高齢期栄養学演習	演習		1				○						
	応用栄養学実習	実習		1			○		◎	◎	◎	◎		
	栄養アセスメント	講義		2		○			◎			◎		86
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		87
	栄養教育論Ⅱ	講義		2			○		◎	◎		◎		
	栄養教育論実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		88
	栄養教育論実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	カウンセリング	講義		2		○			◎			◎		89
臨床栄養学	臨床栄養学概論	講義		2		○			◎	◎		◎		90
	臨床栄養学各論	講義		2			○		◎	◎		◎		
	臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎		
	臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1			○		◎	◎		◎		
	福祉臨床栄養学	講義		2			○		◎			◎		
	福祉臨床栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		
	栄養ケアプラン	講義		2			○		◎			◎		
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		91
	公衆栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎			◎		
	公衆栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年			家庭	栄教		
給食管理経営	給食経営管理論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		92
	給食経営管理論Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		93
	給食経営管理論実習	実習		1		○			◎	◎		◎		94
総合演習	栄養管理総合演習	演習		1				○	◎			◎		
	臨地実習事前･事後指導	演習		1			○		◎			◎		
臨地実習	臨地実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎	含:「給食の運営」に係る校外実習1単位	
	臨地実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅲ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅳ	実習		1			○		◎			◎		
管理栄養特別演習Ⅰ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅱ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅲ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅳ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅴ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅵ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅶ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅷ		講義		1				○						
食料経済		講義		2			○							
食事計画論		講義		2	○						◎			
学校栄養教育論Ⅰ		講義		2		○						◎		95
学校栄養教育論Ⅱ		講義		2			○					◎		
家庭情報処理		講義		2			○				高免◎			
家庭経済論		講義		2		○					▲			96
被服構成学実習Ⅰ		実習		1			○				◎			
被服構成学実習Ⅱ		実習		1			○				◎			
保育及び家庭看護学		講義		2		○					◎		教免(家庭)取得希望者(含:保育実習)	97
家庭電気・機械		講義		2			○				高免◎			
食物学演習		演習	1		○									
卒業研究		演習		4				○						

【卒業要件】必修科目１単位に選択科目９３単位を加え、９４単位以上修得すること。
備考１：管理栄養士欄・栄養士欄および教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

３．教職に関する科目

授業科目	授業形態	単位数	学年配当				教員免許			備考	頁
			1年	2年	3年	4年	家庭		栄教		
							中学	高校			
教職論	講義	2		○			◎	◎	◎		98
教育原理	講義	2		○			◎	◎	◎		99
教育心理学	講義	2		○			◎	◎	◎		100
教育経営論	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育課程論	講義	2			○		◎	▲	▲		
家庭科教育法Ⅰ	講義	4			○		◎	◎			
家庭科教育法Ⅱ	講義	4			○		▲	▲			
道徳教育指導論	講義	2				○	◎		◎		
特別活動の指導法	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育方法・技術論	講義	2			○		◎	◎	◎		
生徒・進路指導論	講義	2				○	◎	◎	◎		
教育相談	講義	2				○	◎	◎	◎		
教職実践演習（中･高）	演習	2				○	◎	◎			
教職実践演習（栄養教諭）	演習	2				○			◎		
事前事後指導（家庭）	実習	1				○	◎	◎			
事前事後指導（栄養教諭）	実習	1				○			◎		
教育実習Ⅰ（家庭）	実習	2				○	◎	◎			
教育実習Ⅱ（家庭）	実習	2				○	◎				
教育実習（栄養教諭）	実習	1				○			◎		

備考１：教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

【授業科目】　英語Ⅲ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　大谷ショーン　　（自室番号）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

The aim of this course is to improve the students' vocabulary and increase their ability to confidently use English everyday communication.

【授業の内容及び方法】

I tell my students at the beginning of each semester, "The improvement you make during this course will depend entirely on the effort you put in". The student must assume substantial responsibility in the learning process and take an active approach to learning.

【授業の計画】

1. Introductions
2. People
3. Occupations, countries and nationalities
4. Work, rest and play
5. Daily activities, celebrations and festivals
6. Going places
7. Travel preparations and stages
8. Food
9. Food groups, diets
10. Sports
11. Doing, team and individual sports
12. Destinations
13. Travel activities
14. Presentation 1
15. Review

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

Students should expect to do between 10-15 hours of study and preparation outside the classroom.　Time will be allocated for working on group presentations during class time.

【履修上の注意・要望等】

No language is easy to learn. English is no exception. To learn English you must use English. So that you can get the most out of this course: take notes and review at home, ask questions whenever you are unsure, use English as much as possible outside of class and most of all, relax and have fun.

【評価方法・基準】

Attendance and participation: 25%

Presentation: 25%

End of semester Examination: 50%

【教　　材】

World English 1. Second Edition. ISBN: 9781305089549. (National Geographic Learning/Cengage Learning)

【キーワード】

Vocabulary, confidence, communication, success.

【授業科目】 英語 IV　　【単　　位】 1

【学　　期】 後　期　　【担当教員】 大谷ショーン　　（自室番号）

【対象学生】 食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

The aim of this course is to improve the students' vocabulary and increase their ability to confidently use English everyday communication.

【授業の内容及び方法】

I tell my students at the beginning of each semester, "The improvement you make during this course will depend entirely on the effort you put in". The student must assume substantial responsibility in the learning process and take an active approach to learning.

【授業の計画】

1. Summer vacation review
2. Communication
3. Electronics, the senses
4. Moving forward
5. Short- and long-term plans, weather
6. Types of clothing
7. Clothing and clothing materials
8. Lifestyles
9. Healthy and unhealthy habits
10. Achievements
11. Chores, personal accomplishments
12. Consequences
13. Personal finance, animal habits
14. Presentation 2
15. Review

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

Students should expect to do between 10-15 hours of study and preparation outside the classroom. Time will be allocated for working on group presentations during class time.

【履修上の注意・要望等】

No language is easy to learn. English is no exception. To learn English you must use English. So that you can get the most out of this course: take notes and review at home, ask questions whenever you are unsure, use English as much as possible outside of class and most of all, relax and have fun.

【評価方法・基準】

Attendance and participation: 25%

Presentation: 25%

End of semester Examination: 50%

【教　　材】

World English 1. Second Edition. ISBN: 9781305089549. (National Geographic Learning/Cengage Learning)

【キーワード】

Vocabulary, confidence, communication, success.

【授業科目】　家庭経営学概論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前期集中　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では家族・家庭生活から今日的意義を問い直すとともに，これからの時代に生きる自分自身の家族観・生活観の構築をめざす。

少子高齢化，情報化社会の中で，生涯を見通した家庭経営について論じることができる。

【授業の内容及び方法】

急速な少子高齢化，国際化の進展，情報化社会の到来，そして地球規模での男女平等の実現や環境問題など，今日我々を取り巻く問題や課題は複雑多岐なものとなっている。そこで，これらの諸課題について討論し，社会の基本単位である個々の家庭からだけではなく社会的な視野からも検討していく。

【授業の計画】

１．オリエンテーション
２．家庭関係の構造と理念　①　家族・家庭とは（家族の起源や家族形態の統計発生的検討）
３．家庭関係の構造と理念　②　家族の現状と課題（晩婚化・非婚化・女性の自立）
４．家庭経営の構造と理念　①　家族資源について
５．家庭経営の構造と理念　②　家庭経営の理念とシステムズ・アプローチ
６．家族法からみる家庭経営 ①　夫婦・親子関係・相続
７．家庭と経済社会　概念と生活経済の変化・特徴
８．家計の構造　収入と支出
９．消費者生活の変化と消費者問題　消費者問題の概要と契約社会
10．生涯を見通す家庭　①　少子高齢化と家庭①（少子化の時代と家族計画）
11．生涯を見通す家庭　②　少子高齢化と家庭②（育児と父母の役割，多様な育児観）
12．生涯を見通す家庭　③　少子高齢化と家庭③（子育てをめぐる諸問題と社会支援）
13．生涯を見通す家庭　④　少子高齢化と家庭④（高齢化の進展と諸問題，社会福祉）
14．家庭に関連した今日的諸問題
15．家族のこれから・まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示，学修時間など）について】

授業前には，指示されたテーマに関する情報収集を積極的にしておくこと。

授業後は，資料プリントを見直しレポートにまとめること。

日々の予習・復習，課題研究や教材研究に加えて，休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

新聞の切り抜き・統計資料や視聴覚教材を用いて課題を扱うので，問題意識を持って授業に臨んでほしい。

【評価方法・基準】

定期テスト・・・５０％，レポート・プレゼンテーション等・・・４０％

学習意欲・学習態度　等・・・１０％

【教　　材】

教 科 書：　適宜，資料（プリント）を配布する

参考文献：　「新版　生活経営学」　赤星礼子・奥村美代子編（九州大学出版会）

【キーワード】少子高齢化，家庭経営，家族法

【授業科目】　衣生活論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　小山　京子　　（自室番号 141 ）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

①授業の目標

本授業の目標は、被服の歴史、衣生活文化、素材、構成、表現、消費、管理など自然科学的側面と社会科学的側面を総合的に理解し、人と衣服と環境との関わりや、豊かになった衣生活の問題点を考えることである。

②授業の到達目標

現代生活において、目的に合った衣服を合理的に選択、購入、管理し、自己表現の手段としての衣服をどのように個性的、健康的に着装するのが望ましいかを考えることができる能力が身につく。

【授業の内容及び方法】

被服・衣服の起源・歴史・時代背景・流行の変遷をたどりながら、科学の進歩もふまえて、衣生活について今後の課題を探しながら学ぶ。講義・演習・実技も含む。

【授業の計画】

1,衣服の起源	衣服の機能
2,衣服の変遷	衣服の歴史、流行
3,現代生活と衣服	消費行動、着用行動
4,着装の心理	デザイン・色・柄・材質
5,衣服の象徴性	衣服の情報伝達、制服の象徴性
6,衣服と流行	流行採用のタイプ・動機
7,衣服と健康①	衣服と快適性
8,衣服と健康②	衣服と安全性
9,被服材料①	各種素材の特徴
10,被服材料②	機能服の特性
11,被服衛生	被服の人体影響、被服と環境
12,各種被服	高齢者被服、身体障害者被服
13,被服管理	被服整理、保管
14,被服と消費者	被服の選択、保管、消費者問題
15,まとめ	

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習・・・次回の授業内容を予告するので、興味を持って臨むこと。

復習・・・授業プリントを復習し、整理すること。

日々の予習・復習や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね 30 時間自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

衣生活に関して基本的な事がらを学び、日常生活に生かせるよう取り組むこと。

【評価方法・基準】

筆記試験（80%）、レポート（10%）、受講態度・意欲（10%）

【教　　材】

教科書　：　用いない。毎回の講義で資料を適宜配布する。

参考文献：　衣生活の科学（健康的な衣の環境をめざして）アイ・ケイコーポレーション

【キーワード】

・衣服の起源　・衣服の歴史　・着装の心理　・流行　・衣服の衛生、管理

【授業科目】住生活論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　大土井　亮輔　　（自室番号　　）

【対象学生】　食物学科　２年

【授業の目標及び到達目標】

私たちにとって住みやすい住環境とは何かを身近なテーマを採りあげ、生活の中の居住空間と食との密接な関係を認知し、快適な住環境を創造する為の基礎知識の習得と、間取り、製図等の演習を通じて今日の住宅環境の課題を理解する事を目標とし、その解消の手法を実践から体験する事を到達目標とする。

【授業の内容及び方法】

理想の住環境とは何かを理解し、実現の為に「安全安心・省エネ・福祉」のテーマを取り上げ、講義の他に、住宅展示場等の校外学習を取入れ、社会生活の中での現状と最新の取組みを学習し、個々の課題について、グループ討論形式の解決手法と方法を演習する。16.17 回目の授業に住宅の間取り図作成の実習を行う。

【授業の計画】

1. 住生活論　概論 1（授業の目的と進め方の説明）
2. 住生活論　概論 2 （日本及び世界の住まいの変遷）
3. 住宅環境の事例検証 1（日本で進化した食生活文化）
4. 住空間の現況　防災（安全安心な住まい）
5. 住環境の現況　省エネ（環境・エコ住宅）
6. 住環境の現況　バリアフリー・UD（高齢者、障害者への配慮）
7. 生活の中の「食と住」空間の関係
8. これからの「食・住」空間の実際（校外学習）
9. 住空間の改善演習 1（問題解決手法の演習）
10. 住空間の改善演習（問題提起）
11. 住空間の改善演習（グループによるデイスカッション形式）
12. 住空間の改善演習（各グループ課題起案）
13. 各グループ別　テーマの実演習作業
14. 各グループ別　テーマの改善提案、創造発表(プレゼンテーション)
15. 総評とまとめ（受講生からの質疑、評価を含む）
16. 住宅の間取り図作成実習　1
17. 住宅の間取り図作成実習　2

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

前回授業の質疑応答の時間を設けますので、授業外の日常生活の中でも、日頃より問題意識を持ってほしい。日常生活の中で　講義との関連性と問題点を意識する為、概ね３０時間程度の自主学習が必要となります。

【履修上の注意・要望等】

講義を通じて、現状の問題点に気づき、問題解決能力の向上への努力を怠らない姿勢を持続する。

【評価方法・基準】

レポート提出（30%）課題テーマ発表の内容と取組み態度（40%）受講態度（30%）とし総合評価する。

【教　　材】

参考文献：福祉のまちづくり条例（岡山県)、改正省エネルギー法（経済産業省)、建築基準法・同施行令・都市計画法（国土交通省）

教科書：無し（必要の場合、各分野より取寄せ、配布予定。有償の場合事前に連絡します。）

【キーワード】

理想の住環境：安全安心（防災防犯）・環境エコロジー（環境保全と省エネ)・福祉（UD、バリアフリー）

【授業科目】　病理学　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　貫名　慈見　　（自室番号　678）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】
本授業では　栄養管理に関わる学生に必要な病気の本態、原因を理解することを目指す。
学生は疾病成り立ちの基本的な機構を理解できるようになることを目指す。

【授業の内容及び方法】
今まで学んできた疾病と治療に加えて、病気の成り立ちを身体の構造と機能も加えながら、教科書に沿って授業を進めていく。適宜プリントも加えていく。

【授業の計画】
１．はじめに　　病気、老化、死と病理学
２．細胞障害、再生
３．炎症
４．免疫とアレルギー
５．循環障害（１）充血・うっ血・虚血・梗塞、出血・凝固
６．循環障害（２）浮腫、ショック、高血圧
７．先天異常、遺伝疾患
８．感染症
９．環境因子、栄養
10．腫瘍
11．生活習慣病、代謝疾患
12．難病、代謝障害
13．老年症候群
14．各論　循環器、呼吸器、消化器
15．各論　血液、内分泌、神経

【授業外の学修（予習・復習の指示、学習時間など）について】
身体の構造や機能、さらに疾病については、食と医は関係の深いところがあるのでしっかり学んで欲しい。
教科書の予習、復習に力を入れて欲しい。概ね３０時間程度の自主学習が必要。

【履修上の注意・要望等】
平素から身近にある病気、健康、栄養に関心を持つように努めてもらいたい。そして自分の健康にも役立ててもらいたい。

【評価方法、基準】
定期試験（８０％）、受講態度・学習意欲など（２０％）、により総合評価する。

【教　　材】
深山正久編『はじめの１歩の病理学（第２版）』羊土社。

【キーワード】
病理学、腫瘍、炎症、循環障害、代謝障害、老化、個体の死

【授業科目】　疾病診断と治療　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　貫名　慈見　　（自室番号　678）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

この授業では　管理栄養士の基礎知識として、人体の構造と機能を理解することを目指す。学生は必要な疾患の知識を得ることができる。

【授業の内容及び方法】

一年時の「基礎医学」の教科書を引き継いで講義を進めていく。解剖や生理のことも取り入れながら、主だった疾病の成り立ち、疾患のアウトラインを講義する。理解を助けるために適宜プリントも使用する。記憶の失せないところで小テストも行う。豊かな人間性を築くことにもこころを配りたい。

【授業の計画】

１．血液・造血器・リンパ系の構造と機能
２．血液系疾患の成因・病態･診断・治療
３．神経系の構造と機能
４．神経疾患の成因・病態･診断・治療
５．内分泌系の作用機序、恒常性とフィードバック機構
６．内分泌疾患の成因・病態･診断・治療
７．運動器系の働きとその異常、筋・骨格疾患の成因・病態・診断・治療
８．生殖器系の働き、生殖器疾患の概要
９．生体機能や体内環境リズムの変化
10. 栄養障害と代謝疾患の成因・病態･診断・治療――糖尿病
11. 栄養障害と代謝疾患の成因・病態･診断・治療――脂質異常症、高尿酸血症、先天性代謝異常
12. 感染症と生体防御：（１）感染症、炎症
13. 感染症と生体防御：（２）免疫と免疫疾患
14. 悪性腫瘍
15. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学習時間など）について】

講義のノートと共に教科書を繰り返し読んで理解の助けにしてもらいたい。しっかりと予習・復習をしてもらいたい。この授業を履修するに当たり、概ね 30 時間程度の自主学習が必要。

【履修上の注意・要望等】

日常生活の中で病気や健康・栄養への関心を持つことも大切である。関連した新書・文庫などを読んで、栄養、疾病、健康、などへの関心を高めてもらいたい。

【評価方法、基準】

期末試験成績（８０％）、受講態度・学習意欲・小テストなど（２０％）、で総合評価する。

【教　　材】

加藤昌彦、長谷川昇、ほか著『イラスト人体の構造と機能および疾病の成り立ち』（東京数学社）

参考文献：奈良信夫『人体の構造・機能と疾病の成り立ち』（医歯薬出版）

【キーワード】

身体の構造と機能、主要疾患の成り立ち、健康・病気への理解

【授業科目】　解剖生理学Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　栗脇　淳一　　（自室番号　626　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

- 「食と健康の関係」を理解するために、ヒトの体の構造を十分に理解し、生命を維持する仕組みについて理解を深めるを目標とする。
- 本講義では特に、「生体の防御機構」、「呼吸器系」、「消化器系」、「代謝」、「泌尿器系」、「体温調節」、「内分泌系」、「生殖と老化」の正常な構造（かたち）と機能（はたらき）について管理栄養士として必要な知識および国家試験合格に必要な知識を習得する。

【授業の内容及び方法】

教科書の要点を板書、配布プリント等により説明する。DVD を使用した講義も行う（2 回程度)。

【授業の計画】

1)　生体の防御機構Ⅰ　・・・　生体防御機構とは／非特異的防御機構
2)　生体の防御機構Ⅱ　・・・　特異的防御機構／リンパ系組織
3)　呼吸器系Ⅰ　・・・　呼吸器系とは／気道／肺
4)　呼吸器系Ⅱ　・・・　呼吸
5)　消化器系Ⅰ　・・・　食物摂取と消化器系／咀嚼・嚥下
6)　消化器系Ⅱ　・・・　消化と吸収
7)　代謝Ⅰ　・・・　物質代謝とエネルギー代謝
8)　代謝Ⅱ　・・・　栄養とエネルギー／物質代謝
9)　泌尿器系Ⅰ　・・・　尿の生成
10)　泌尿器系Ⅱ　・・・　体液の調節／排尿
11)　体温調節　・・・　体温／体温の調節／体温の異常
12)　内分泌系Ⅰ　・・・　ホルモンの種類／ホルモン分泌の調節
13)　内分泌系Ⅱ　・・・　内分泌器官の構造とホルモンの機能
14)　生殖と老化Ⅰ　・・・　生殖とは／女性の生殖器系／男性の生殖器系
15)　生殖と老化Ⅱ　・・・　受精と発生／成長と老化

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

講義前には、教科書の該当範囲を予習し、講義後は配布プリントや教科書をもとに自主学修を行い、専門語句や概念の理解と記憶に努める。この講義を履修するに当たり、概ね 30 時間の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

国家試験に備えてノートを作っておくことを勧める。

【評価方法・基準】

定期試験の結果（70%）を第一義とし、提出課題（20%)、学習態度（10%）も加味して評価を行う。

【教　　材】

教科書：　人体の構造と機能　第 4 版　編著：原田玲子／佐伯由香／内田さえ（医歯薬出版株式会社）

参考資料：　・標準生理学(第 8 版)　監修：小澤瀞司／福田康一郎　編集：本間研一／大森治紀／大橋俊夫／河合康明／黒澤美枝子／鯉淵典之／伊佐正（医学書院）

・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：坂井建雄／橋本尚詞（成美堂出版）

【キーワード】

解剖学、生理学、免疫、肺、消化・吸収、腎臓、ホルモン、生殖、老化

【授業科目】　解剖生理学実習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　栗脇　淳一　　（自室番号　626　）

【対象学生】　食物学科2年

【授業の目標及び到達目標】

- 「食と健康の関係」を理解するために、ヒトの体の構造を十分に理解し、生命を維持する仕組みについての理解を深めるを目標とする。
- 本実習では特に、「細胞・組織」、「遺伝子」、「循環器系」、「感覚器系」、「消化器系」について組織学実習、生理学実習および肉眼解剖学実習を通して管理栄養士として必要な知識および国家試験合格に必要な知識を習得する。

【授業の内容及び方法】

組織学実習では、人体を構成する組織、臓器の構造を解説しながら、組織標本の観察、スケッチを行う。生理学実習では、生理学実験を行い得られたデータについて考察することにより、体の調節機構を理解する。肉眼解剖学実習では、各々の臓器の形態や色彩を観察し、位置やつながりを観察し理解する。

【授業の計画】

1)	オリエンテーション	
2)	骨格標本・組織標本（実体顕微鏡使用）のスケッチ	
3)	組織学実習	骨組織、上皮組織、結合組織スケッチ
4)	生理学実習	DNAの抽出
5)	組織学実習	循環器系　組織標本スケッチⅠ
6)	生理学実習	循環器系に関する実習Ⅰ
7)	組織学実習	感覚器系　組織標本スケッチ
8)	生理学実習	感覚器系に関する実習
9)	組織学実習	消化器系　組織標本スケッチⅠ
10)	生理学実習	消化器系に関する実習Ⅰ
11)	肉眼解剖学実習	ラットの解剖Ⅰ
12)	肉眼解剖学実習	ラットの解剖Ⅱ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この実習を履修するに当たり、概ね15時間の自主学修が必要となる。実習前には配布プリントを熟読し、実習に該当する範囲について講義「解剖生理学Ⅰ」、「解剖生理学Ⅱ」で使用した教科書および講義の際に作成したノートを用いて自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

他人に頼らず、積極的に実習に取り組むこと。

【評価方法・基準】

組織学スケッチと実習レポートの内容（70%）を第一義として、受講態度（30%）を加味して評価する。提出物がない場合は、欠席として扱うので注意すること。

【教　　材】

教科書：　プリントを毎回配布する。

参考文献：　・人体の構造と機能　第4版　編著：原田玲子／佐伯由香／内田さえ（医歯薬出版株式会社）
・Ross組織学原書第5版　監訳：内山安男／相磯貞和　（南江堂）
・生化学実験　谷口・奥田/編（講談社サイエンティフィク）

【キーワード】

解剖学、生理学、骨・筋、循環、感覚、消化・吸収

【授業科目】　生化学 II　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　渡邉　理江　　（自室番号　662　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

生化学 I に引続く栄養素の代謝反応や遺伝子情報・生体内応答反応を学ぶことを目的とし、本科目を履修することにより、栄養学の理解に必要な生体内の代謝や物質動態反応を理解する能力が身につく。

【授業の内容及び方法】

栄養学への導入のための授業として、タンパク質の基礎的な代謝・五大栄養素の代謝・生体防御機構・生体生理機能・生活習慣病に関わる反応経路を概説する。授業は、教科書とプリントを併用しながら行われる。プリントは授業初めにその都度配布する。

【授業の計画】

1. 序論・代謝のアウトライン
2. 糖質の代謝とその制御 1 ：解糖系・TCA 回路と電子伝達系・糖新生
3. 糖質の代謝とその制御 2：グリコーゲン代謝・血糖調節
4. 脂質の代謝とその制御 1：脂質の生体内輸送と生体のエネルギー源・糖質代謝とのクロストーク
5. 脂質の代謝とその制御 2：コレステロールとエイコサノイドの代謝
6. タンパク質代謝 1：窒素代謝・炭素骨格代謝・アミノ基転移反応
7. タンパク質代謝 2：尿素回路・アミノ酸の代謝・糖質や脂質の代謝とのクロストーク
8. 活性酸素：酸化ストレス・ビタミンの抗酸化作用・老化
9. 遺伝子情報と発現：転写・翻訳・遺伝子多型・再生医療
10. ビタミン・ミネラルの機能 1：脂溶性ビタミン・水溶性ビタミンの機能
11. ビタミン・ミネラルの機能 2：ミネラルの機能
12. 生体機能 1：水や電解質の代謝
13. 生体機能 2：情報伝達の機構・骨やカルシウムの代謝調節
14. 生体防御機構・肥満の分子機構：免疫・食物アレルギー・倹約遺伝子
15. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に教科書に目を通して疑問点を調べておく。また、授業で説明したプリント図表を自分で説明出来るように試みる。自主学修（復習）は必ず行う。休日や長期休業期間などを利用して少なくても 30 時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

分らないこと・疑問点はすぐに質問する。

【評価方法・基準】

受講態度 20%、試験 80%

【教　　材】

教科書　:エキスパート管理栄養士養成シリーズ　生化学　第 2 版　化学同人、プリント

参考文献：栄養科学イラストレイテッド　生化学　羊土社、Visual 栄養学テキスト　生化学　中山書店、
エキスパート管理栄養士養成シリーズ　分子栄養学　化学同人

【キーワード】

生化学、分子生物学、分子栄養学、基礎栄養学、代謝反応、生体機能

【授業科目】　生化学実験　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　渡邉　理江　　（自室番号　662　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は栄養学的生体反応の検出方法や定量計算を学ぶことを目的とし、本科目を履修し、実験操作・反応の意味や量的変化を理解し体験することで、講義で学んだ栄養素・体の構成成分による生体内の代謝反応を視覚的に学ぶことが出来る。また、実験レポート作成により、科学的・論理的な考え方・執筆が出来るようになる。

【授業の内容及び方法】

レポートの書き方・実験器具取り扱い・実験操作を概説し、栄養素・体の構成成分の生体内代謝に関わる実験観察を行う。授業はプリントを用いながら行われる。プリントは授業初めにその都度配布する。

【授業の計画】

1. 実験オリエンテーション・実験器具取り扱い概説
2. 実験精度の確認実験：実験器具の精度確認
3. タンパク質の定性実験：卵白の変性
4. タンパク質定量実験 1：検量線を引く
5. タンパク質定性・定量実験 2：パイナップル中のタンパク質分解酵素の定性・定量実験
6. 糖質分離実験 1　：空腹時・満腹時の実験動物の肝臓からグリコーゲンを分離
7. 糖質定量実験 2：空腹時・満腹時の実験動物の肝臓グリコーゲンを定量
8. 脂質分離実験 1：卵黄コレステロールの分離
9. 脂質定量実験 2：卵黄コレステロールの定量
10. 食物アレルゲンの検出：卵アレルゲンの検出
11. 血清アルブミン／グロブリン(A/G)比の測定：実験動物の血清 A/G 比の測定
12. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

生化学 I および生化学 II の復習をよくしておく。休日や長期休業期間などを利用して少なくても 15 時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

実験遂行で生じる危険性を十分わきまえ、実験操作の意味をよく理解した上で実施する。

【評価方法・基準】

受講態度 40%、レポート 60%

【教　　材】

教科書　:プリント

参考文献：初めての栄養学研究論文　第一出版

【キーワード】

生化学、分子生物学、分子栄養学、基礎栄養学、生化学実験書

【授業科目】　微生物学　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　山口　仁孝　（自室番号：664）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：ヒトの感染症の原因となる微生物について、その基礎および具体的な疾病、防御法等について理解することをめざす。

到達目標：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち』に沿った、食を介する感染症のみならず、ヒトの感染症の原因となるさまざまな微生物およびその疾病について幅広く説明できる。

【授業の内容及び方法】

感染症概論、免疫、微生物の構造、感染症各論などについて、具体的事例等を参照しながら概説する。

【授業の計画】

１）序章	病原微生物学について
２）感染症とは	感染経路、感染症対策
３）免疫①	自然免疫と適応免疫
４）免疫②	免疫寛容、免疫病
５）１）～４）授業内容の追加説明および小テスト①	
６）細菌	構造、代謝、増殖
７）ウイルス	分類、構造、侵入機構
８）真菌	真菌症総論、各論
９）原虫	原虫症総論、各論
10）寄生虫	寄生虫症総論、各論
11）６）～10)授業内容の追加説明および小テスト②	
12）感染症の診断・予防	感染症の診断・治療・予防・制御
13）病原微生物各論①	細菌感染症各論
14）病原微生物各論②	ウイルス感染症各論
15）感染症の疫学	場、年齢、臓器別感染症

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

事前に教科書や関連資料について予習をすること。特に復習については、要点を整理してノートに記録する。予習・復習や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して概ね 30 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意･要望等】

授業で不明だった点が残らないよう、随時質問等を行い確認すること。また、特に授業中の私語については慎むこと。

【評価方法・基準】

期末試験（30%）、小テスト（50%）、学習意欲（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書：はじめの一歩のイラスト感染症・微生物学（羊土社）。必要に応じてプリントを配付する。

参考文献：微生物にかかわるニュース、文献等

【キーワード】

微生物，　原虫，　細菌，　ウイルス，　感染症，　免疫

【授業科目】　食品学Ⅲ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　納庄　康晴　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

「授業の目標」管理栄養士の業務において求められる食品に関する知識の習得を目標とする。
「到達目標」管理栄養士業務を的確に遂行できる資質・能力を習得している。

【授業の内容及び方法】

食品表示の内容を理解する方法を学び、食品加工とそれに伴う食品成分の物理的、化学的、栄養学的変化について体系的に学ぶ。食べ物と健康に関する教材、食品学に関する最新の情報も利用して学ぶ。

【授業の計画】

１．　食品学Ⅲの概略　講義の内容、到達点、学習方法及び有機化学の基礎
２．　食品の表示と規格基準①　食品の表示に関する法律
３．　食品の表示と規格基準②　具体的な食品表示法
４．　食品の表示と規格基準③　保健機能食品、機能性表示食品など健康食品の表示
５．　食品の生産・加工①　食品加工と栄養
６．　食品の生産・加工②　機械的加工法とその応用
７．　食品の生産・加工③　物理的加工法とその応用
８．　食品の生産・加工④　化学的加工法とその応用
９．　食品の生産・加工⑤　酵素の食品加工への応用とその製品
１０．　食品の生産・加工⑥　微生物の食品加工への応用とその製品
１１．　食品の生産・加工⑦　食品加工過程における食品成分間反応と栄養成分の変化
１２．　加工食品の応用 ①　野菜、果物などの加工食品
１３．　加工食品の応用 ②　食肉、魚介類などの加工食品
１４．　食品の流通の実際とその過程における成分変化
１５．　加工食品の劣化とその防止原理

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布する資料、課題について、授業を通して理解し、自ら説明できるようになる。不明な点は教科書、質問などで必ず確認する。これらの学修に概ね 30 時間程度が必要。

【履修上の注意・要望等】

本講義はできるだけ日常生活に関連して講義するので、受講者も自分の食生活を見直しながら積極的に議論し、実際的な知識を得ること。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）課題レポート、発表（30%）受講態度（20%）

【教　　材】

教科書：サクセス管理栄養士講座　食べ物と健康Ⅲ（食品加工学・調理学）　第一出版

【キーワード】

食品表示、調理学、食品加工、食品保存

【授業科目】　食品学実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　納庄　康晴　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

「授業の目標」加工食品の原材料と製造工程を学び、加工食品を正しく理解する。
「到達目標」加工食品の内容が理解できており、食生活に活かす際の留意点を把握している。

【授業の内容及び方法】

農産、畜産、水産加工品からいくつかを取り上げてその原材料と配合割合、製造工程、製造上の留意点、貯蔵の原理など、食品加工学で学んだ内容を復習しながらグループで実習を行う。

【授業の計画】

（１）ガイダンス：受講上の注意、安全確保のための注意、講義スケジュールの説明。
（２）リンゴジャム：濃縮の具合を屈折糖度系で確認しながら砂糖を加える。
（３）うどん：強力粉に塩を入れ、グルテンの粘弾性を高める。
（４）バター、パン：生乳から生クリーム、バターを分離する。パンの製法を理解する。
（５）でんぷん：じゃがいもからでんぷんを精製する。
（６）果実酒・日本酒：醸造酒とリキュールの製法の違いを学ぶ。
（７）ヨーグルト：乳酸発酵の仕組みと有用微生物（乳酸菌）の働きを理解する。
（８）豆腐：豆腐製造工程での呉汁、豆乳、おからの生成とタンパク質凝固の機序を知る。
（９）蒲鉾：魚肉の塩ずりの効果と加熱によるゲル形成を体験する。
（１０）こんにゃく：こんにゃくいもから板こんにゃくを作る。
（１１）真空調理（肉料理）：煮豚の製造（真空調理に伴う収縮率の低さを学ぶ）。
（１２）自由課題：これまでの加工法を駆使し、新しい加工食品をグループ毎に提案する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

本授業は食品学Ⅱの内容を受けての展開となるため、受講前に当該科目を復習しておくこと。またこの授業を履修するにあたって、概ね１５時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学習すること。

【履修上の注意・要望等】

食品加工の目的、食品の腐敗抑制に関して、それぞれの食品毎にどのような処理がなされているかを理解すること。

【評価方法・基準】

受講態度 50%、レポート 50%

【教　　材】

食品製造科学（建帛社）

【キーワード】

食品　加工法　製パン　製麺　レトルト　真空調理

【授業科目】　食品衛生学　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　山口　仁孝　（自室番号：664）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：本授業では、食の安全・飲食に起因する健康被害を予防するための知識の習得をめざす。

到達目標：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）『食べ物と健康』に沿った授業を通じ、食の安全を確保するための幅広い施策を説明できる。

【授業の内容及び方法】

食品衛生関連法規、食品の腐敗と防止、食中毒、衛生管理対策をはじめ、近年の食品偽装や輸入食品、遺伝子組み換え食品問題などの事例について概説する。

【授業の計画】

1）食品衛生学総論	関連法規および行政、食中毒の定義
2）食品と微生物	微生物の種類、細菌の増殖条件
3）食品の変質と防止	化学的変質、食品の保存法
4）食中毒	食中毒の分類、発生状況、食中毒各論
5）1）～4）授業内容の追加説明および小テスト①	
6）経口感染症	関連法規、経口感染症各論
7）衛生指標菌と異物	総菌数、一般生菌数、大腸菌群、食品内異物
8）飲食品と寄生虫	食品、飲料水と寄生虫
9）有害物質による食品汚染	カビ毒、化学物質
10）6）～9）授業内容の追加説明および小テスト②	
11）食品添加物	関連法規、主な食品添加物
12）農薬・動物用医薬品	農薬・動物用医薬品の食品残留、放射線照射食品
13）遺伝子組み換え食品	関連法規、表示
14）器具および容器包装	材料特性と衛生
15）食品従事者による食品衛生対策	HACCP システム

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

受講にあたっては、教科書の予習をすること。復習については、要点を整理してノートに記録すること。予習・復習や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して概ね 30 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意･要望等】

授業で不明だった点が残らないよう、随時質問等を行い確認すること。また、特に授業中の私語については慎むこと。

【評価方法・基準】

期末試験（25%）、小 スト（50%）、学習意欲（25%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書 ： Nブックス　新版　食品衛生学（建帛社）

参考文献 ： 食品衛生にかかわるニュース、文献等

【キーワード】

食品衛生、食中毒、経口感染症、有害物質、食品添加物、農薬、遺伝子組換え食品

【授業科目】給食調理学実習　　【単　　位】1

【学　　期】前期　　【担当教員】　森本恭子　　（自室番号127）

【対象学生】食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

○調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ少量調理を、大量調理である給食経営管理論実習へ応用できるようにするための基礎知識と技術の習得を目標とする。

○管理栄養士が行う給食業務に必要な基礎的マネジメントが修得できる。

【授業の内容及び方法】

学習内容は、調理の基礎技術、給食運営・管理の基礎・応用および大量調理への応用で構成する。授業は理論を基に演習および実習の形態をとり、知識と技術の統合を図ることができるようにする。

【授業の計画】

1. オリエンテーション　：授業概要　実習室の使い方と心構え　献立作成の基本
2. 大量調理の基礎理論と技術(1)　：少量調理の基礎と大量調理への応用　野菜の切り方
3. 大量調理の基礎理論と技術(2)　：大量調理における施設・設備の管理と操作方法
4. 給食運営・管理の基礎演習(1)　：集団を対象とした食事計画①　栄養アセスメント
5. 給食運営・管理の基礎演習(2)　：集団を対象とした食事計画②　献立作成
6. 給食運営・管理の基礎演習(3)　：集団を対象とした食事計画③　試作準備(レシピ・材料・分担)
7. 給食運営・管理の基礎演習(4)　：集団を対象とした食事計画④　献立試作・検討
8. 給食運営・管理の基礎演習(5)　：集団を対象とした食事計画⑤　大量調理への栄養・食事計画
9. 大量調理への応用実習(1)　：大量調理における衛生管理　大量調理施設衛生管理マニュアル
10. 大量調理への応用実習(2)　：大量調理における生産管理①　大量調理演習の事前打ち合わせ
11. 大量調理への応用実習(3)　：大量調理における生産管理②　課題献立による大量調理演習
12. 大量調理への応用実習(4)　：大量調理におけるまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

大量調理を学ぶ実習では、事前に実習の流れを把握し、実習後には学習内容を整理して大量調理の意図を理解する必要があり、加えて課題作成もあるため、概ね30時間程度の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

本実習は、後期の給食経営管理論実習の基礎として位置づけ、グループによる実習であるため、出席状況や学習態度及び課題提出等各自考えた行動をするとともに、グループ内で協力し合うこと。

【評価方法・基準】

課題提出（60%）、学習態度（40%）等により総合評価する。

【教　　材】

教 科 書：楽しく学ぶ　献立の教材化の理論と実践（東山書房）

参考文献：エクセル栄養君(食物摂取頻度法調査)　　日本人の食事摂取基準(2015版)

【キーワード】

調理科学の基礎　大量調理　給食運営管理　特定給食施設　大量調理施設衛生管理マニュアル

【授業科目】　調理学実験　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　人見　哲子　　（自室番号　126H　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：日常的に広く用いられる食材について、実際の調理過程で生じる様々な科学的変化を観察し、なぜこのような現象が起こるのかを実験を通して見いだし、どうしたら食べ物がおいしくなるかを科学的な観点から理解することを目的 とする。

到達目標：調理操作や、調理条件と食物の性状との関わりを理解するため、調理における条件の違いが 食べ物の性状に及ぼす影響について検討し、食生活の実践に役立つ基本的な理論や考え方を習得する。

【授業の内容及び方法】

調理学実習との関連性を考えつつ、なぜこのような現象が起こるのかを、食品の化学的・物理的性質の測定、官能評価などにより最適な調理法を学ぶ。

【授業の計画】

1.	実験を始めるにあたって	実験の進め方、レポートの書き方など
2.	米に関する実験	米の浸漬の効果 ・味付け飯における調味料の影響
3.	米に関する実験	米粉(上新粉)の吸水
4.	小麦粉に関する実験	小麦粉の種類とグルテン含量・こね方とねかし操作の影響
5.	小麦粉に関する実験	めん生地に与える食塩とかん水の影響
6.	卵に関する実験	鶏卵の鮮度鑑別・卵白の気泡性と安定性、砂糖添加の影響
7.	肉に関する実験	ハンバーグステーキに加える副材料の影響・酵素による肉の軟化
8.	魚に関する実験	魚肉のすり身といかの加熱による変化
9.	野菜に関する実験	加熱による野菜の色の変化 ・ 生野菜の放水と吸水
10.	芋に関する実験	じゃが芋の比重測定及び褐変 ・ さつま芋の加熱方法と糖度の関係
11.	砂糖に関する実験	砂糖の加熱温度とその性質
12.	寒天、ゼラチン、カラギーナンに関する実験	砂糖の影響 ・酸、牛乳の影響
	味覚に関する実験	味の相互作用 ・ 濃度の識別(味の閾値・快適値)だし汁について
	官能検査	差を識別する方法・順位を決定する方法・評点法

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

次回の実験内容について予習をして授業に臨む。実験終了後毎回レポートを作成し復習をする。(概ね 15 時間の自主学修が必要)

【履修上の注意・要望等】

グループ実験とするが、積極的な姿勢と態度で取り組む。

【評価方法・基準】

課題提出（50％）、学習意欲（50％）により総合的に見て評価する。

【教　　材】

教 科 書　：下村道子・和田淑子　共編著　「調理学実験書」　（光生館）

参考文献　：渋川祥子　畑井朝子　著　ネオエスカ　調理学　第二版　（同文書院）

山崎清子，島田キミエ「調理と理論」（同文書院）

【キーワード】 調理　物性　味覚　調理操作　動物性食品　植物性食品

【授業科目】　基礎栄養学実験　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　佐々木　公子　　（自室番号　660　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

健康の保持・増進、疾病の予防・治療に携わる管理栄養士にとって、基礎栄養学は必須の学問である。

本授業では、1年次に基礎栄養学で学んだ知識（栄養素の役割や機能、生体内での消化・吸収及び体内動態、生体に及ぼす影響など）をさらに深く理解するため、具体的な事象について実験する。単なる結果で終わるのではなく、就職先（病院、事業所、教育現場）での栄養教育に具体的に生かしてしていくことを目的とする。

グループで実験を行い、実験器具の名称や操作・洗浄方法、試薬・溶液の作り方など、基礎実験に必要な知識を基に、器具や装置を正しく操作して実験し、実験報告(レポート)にまとめることができるようになる。

【授業の内容及び方法】

実験に関連した講義と実験方法を講義後、グループ（５～６人）でテーマに沿った実験を行う。

【授業の計画】

①オリエンテーション：　諸注意（出席、実習室使用）・ノート・器具の名称
②基礎実験操作・試薬作成・演習
③PH 測定法・演習
④味覚とその伝達、官能評価法
⑤血糖値の測定
⑥消化について
⑦塩分テスト
⑧ビタミンＣ測定
⑨骨密度測定
⑩人工着色料測定
⑪DNA 抽出
⑫まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布したプリントは、しっかり管理する。
各実験の課題は、しっかり書く。
課題作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

実験態度、レポート不提出は、評価に大きく影響する。
グループで実習を行うため、グループワークを考えて行動する。

【評価方法・基準】

実習状況・実習への取り組み態度等　(20%)　　レポート(80%)

【教　　材】

教 科 書 ：　基礎栄養学・プリント

【キーワード】

栄養素の機能・代謝・生体機能

【授業科目】　応用栄養学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　橋本　賢　　（自室番号　224　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

ライフステージにおける身体と生理的特性を知り、健康の保持・増進のための栄養ケア・マネジメント能力を習得することを授業目標とする。応用栄養学Ⅰでは、妊娠授乳期と新生児・乳児期、成長期における身体的特徴を理解し，栄養ケア・マネジメントに必要となる基礎知識を習得することを到達目標とする。

【授業の内容及び方法】

基礎栄養学及び栄養アセスメントの講義で習得した栄養マネジメント，食事摂取基準を活用し，個々の栄養素の欠乏過剰の条件を把握した上で，栄養ケア・マネジメントを習得する。授業はパワーポイントプレゼンテーションを用いて説明する講義形式で行う。

【授業の計画】

1. 日本人の食事摂取基準 2015 の活用（ビタミン，ミネラル）
2. 日本人の食事摂取基準 2015 の活用（ライフステージ別栄養管理におけるエビデンスの活用）
3. ライフステージにおける発達・加齢
4. 妊娠期の栄養生理
5. 授乳期の栄養生理
6. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント
7. 妊娠期・授乳期の栄養ケア・マネジメント
8. 新生児期・乳児期の栄養生理
9. 新生児期・乳児期の栄養アセスメント
10. 新生児期・乳児期の栄養ケア・マネジメント①授乳・離乳、保育所給食
11. 新生児期・乳児期の栄養ケア・マネジメント②病児に対する栄養ケア・マネジメント
12. 成長期（幼児期・学童期）の栄養生理
13. 成長期（思春期）の栄養生理
14. 成長期の栄養アセスメント
15. 成長期の栄養ケア・マネジメント

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習：事前に教科書を読んで，受講中に理解を深められるようにしておくこと.

復習：配布資料を用いて講義内容を整理して，他分野と関連について理解を深めておくこと.

学修時間：予習，復習，試験対策および試験後の見直しを含めて，概ね 30 時間の自主学修を休日や長期休暇なども利用して行うこと。

【履修上の注意・要望等】

目的意識を持って授業に臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験(80%)、受講態度（20%）として評価する。

【教　　材】

教科書　江澤郁子・津田博子編著　Ｎブックス　四訂　応用栄養学（第２版）　建帛社

参考書　日本人の食事摂取基準（2015 年版）　第一出版

【キーワード】

ライフステージ栄養学　栄養アセスメント　栄養ケア・マネジメント

【授業科目】　栄養アセスメント　　【単　　位】　2

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江、橋本賢　（自室番号 668、224）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、栄養ケア・マネジメントを展開するためのベースになる栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方および手法を理解するとともに、食事摂取基準を活用した栄養アセスメントの考え方を理解することにある。

本授業の到達目標は、栄養アセスメントについて説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

パワーポイントプレゼンテーションまたはプリントを用いて説明する講義形式で行う。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、栄養ケア・マネジメントの概念
2. 栄養スクリーニング、栄養アセスメントの意義・目的
3. 栄養アセスメントの方法①　静的アセスメント、動的アセスメント、予後栄養アセスメント
4. 栄養アセスメントの方法②　臨床診査
5. 栄養アセスメントの方法③　身体計測
6. 栄養アセスメントの方法④　臨床検査
7. 栄養アセスメントの方法⑤　栄養食事調査
8. 栄養アセスメントの方法⑥　食行動・食態度・食知識・食環境の調査
9. 栄養アセスメントの結果からの現状課題と課題の抽出　目標達成のための個人目標の決定
10. 栄養ケア計画の実施、モニタリング
11. 栄養ケア計画の評価、フィードバック
12. 日本人の食事摂取基準2015の概要・基礎理論
13. 日本人の食事摂取基準2015の活用（個人及び集団）
14. 日本人の食事摂取基準2015の活用（エネルギーの評価）
15. 日本人の食事摂取基準 2015 の活用（熱要素およびエネルギー産生栄養素バランス）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。本授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

評価の配分は、期末試験（90%）、受講態度（10%）である。

【教　　材】

教 科 書：Ｎブックス　応用栄養学（建帛社・2 年次使用）、栄養アセスメントキット、
日本人の食事摂取基準 2015　（第一出版）

参考文献：必要に応じて紹介する。

【キーワード】

栄養ケア・マネジメント、栄養スクリーニング、栄養アセスメント、日本人の食事摂取基準

【授業科目】　栄養教育論Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　土海　一美　　（自室番号　124　）

【対象学生】　食物学科2年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プロラグムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントができるようになることをめざす。

栄養教育における行動科学やカウンセリングの理論を説明することができるようになる。

【授業の内容及び方法】

健康・栄養教育に必要な行動科学の理論とモデル、行動変容技法について学び、それを実際の栄養教育に生かすための方法を修得する。

【授業の計画】

1. 栄養教育の概念　栄養教育の目的・目標　栄養教育の対象と機会
2. 栄養教育と行動科学、行動科学の理論とモデル①　刺激-反応理論、健康信念モデル、行動変容段階モデル
3. 行動科学の理論とモデル②　計画的行動理論、社会的認知理論、ソーシャルサポート、コミュニティオーガニゼイション、イノベーション普及理論、コミュニケーション理論
4. 栄養カウンセリング
5. 行動変容技法と概念①　刺激統制、反応妨害・拮抗、行動置換、オペラント強化、認知再構成
6. 行動変容技法と概念②　目標宣言、セルフモニタリング、自己効力感、ストレスマネジメント
7. 組織づくり・地域づくりへの展開　セルフヘルプグループ、グループダイナミクス
8. 食環境づくりとの関連　食物、情報へのアクセス　食環境にかかわる組織・集団への栄養教育
9. 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 種類と方法、個人、環境要因のアセスメント
10. 栄養教育の目標設定　意義と方法、実施目標、学習目標、行動目標、環境目標、結果目標
11. 栄養教育計画立案①　学習者の決定、時間、場所の選択と設定、実施者の決定とトレーニング
12. 栄養教育計画立案②　教材の選択と作成、学習形態の選択
13. 栄養教育プログラムの実施　モニタリング、実施記録・報告
14. 栄養教育の評価　企画評価、経過評価、影響評価、結果評価、経済的評価、総合的評価
15. 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル　プリシード・プロシードモデル、ソーシャルマーケティング、生態学的モデル

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

事前に教科書を読み、授業終了後は、配布された資料を含めて講義内容を復習すること。日々の予習・復習に加えて、休日や長期休業期間などで自主学修すること。概ね30 時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）、小テスト・課題レポート（30%）、学習態度（20%）

【教　　材】

教科書　：栄養教育論　第一出版

参考文献：行動変容を成功させるプロになる　栄養教育スキルアップブック　化学同人

【キーワード】

行動科学、行動変容、カウンセリング、栄養教育マネジメント、学習指導案、教材、学習形態

【授業科目】　栄養教育論実習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　土海　一美　　（自室番号　124　）

【対象学生】　食物学科2年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、栄養教育論および各教科で学んだ知識をもとに、対象者の把握のためのアセスメント方法や栄養教育計画から実施、評価までの具体的な方法の習得をめざす。

集団を対象とした栄養教育計画に基づいた栄養教育が実施できる。

【授業の内容及び方法】

集団を対象としたアセスメント、課題抽出、計画、実施、評価を体験し、栄養教育の一連の流れをつかむ。

【授業の計画】

1. オリエンテーション　実習の目的　栄養教育とは
2. 対象者の栄養状態、健康状態の把握①
   実態把握の方法、調査の種類、質問項目の決定、調査用紙の作成
3. 対象者の栄養状態、健康状態の把握②
   栄養・食事調査、食物摂取状況調査、嗜好調査・残食調査
4. 対象者の栄養状態、健康状態の把握③
   生活調査、身体状況調査、体力測定、心理テスト
5. 情報処理と栄養統計
   情報処理とコンピュータ、栄養教育と統計学、度数分布、回帰分析、相関分析
6. 調査結果の問題点の把握
   食物摂取状況調査、食習慣診断、栄養比率、食品比率、栄養評価の方法、二次データの利用
7. 栄養教育法①　栄養教育の方法、教育目標の設定、栄養教育計画書の作成、評価方法の設定
8. 栄養教育法②　栄養教育における教材、教材の種類、教材の使い方、作り方、作成
9. 集団栄養教育実施①　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施
10. 集団栄養教育実施②　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施
11. 集団栄養教育実施③　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施
12. 集団栄養教育評価　　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施後の評価、検討、改善

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

「栄養教育論Ⅰ」の学習内容を復習しておくこと。日々の予習・復習、課題作成等に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね15時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと。グループでの実習が多くなるので協力しあうこと。

【評価方法・基準】

課題レポート（70%）、学習態度（30%）

【教　　材】

教科書　：栄養科学シリーズNEXT　栄養教育論実習　株式会社講談社

参考文献　：栄養教育論実習・演習　株式会社ドメス出版

【キーワード】

栄養教育、アセスメント、栄養教育計画、教材、栄養教育の評価

【授業科目】　カウンセリング　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　和田　百合子　　（自室番号　143　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

①授業目標：医療、福祉、教育現場で活用できるカウンセリングの知見と技術習得を目標とする。自己理解や円滑な対人関係への気づきにも役立つことも目標とする。②到達目標：カウンセリングの技術を用いた応答方法を作成し、ロールプレイで適切に使用できる。現場や日常生活でカウンセリングの知見を活かそうとする意欲を持てる。

【授業の内容及び方法】

講義と体験学習を組み合わせて行う。体験学習は、多くの学生とペアやグループで応答訓練を実施する。

【授業の計画】

１）入門　　・・利用者からの相談、カウンセリングを学ぶ必要性、カウンセリングの特徴
２）問題の捉え方　・・障害除去のアプローチとカウンセリングのアプローチ
３）聴き方の実習　・・さまざまな聞き方の実習：ロールプレイとグループディスカッション
４）基礎理論　　・・カウンセリングを応用した相談場面を支える基礎理論
５）自己理解　　・・ＰＣエゴグラムを利用した心理検査の体験とレポート作成
６）傾聴訓練１　　・・話の要素を聴き分ける。同化と調節、準拠枠について学ぶ
７）傾聴訓練２　　・・愚痴や不満を積極的に聴く方法を学ぶ
８）応答訓練１　　・・フィードバックの方法を学ぶ、感情の反射の方法を学ぶ
９）応答訓練２　　・・質問の諸法と明確化の技法を学ぶ。紙上応答訓練を通じて学ぶ
１０）応答訓練３　　・・アサーションについて学ぶ。解説のあとグループ学習にて学ぶ。
１１）解決志向アプローチの学習　・・ウォーミングアップ。解説のあとペア学習にて学ぶ。
１２）摂食障害　　・・偏食、欠食の児童、生徒のご相談と摂食障害がある方のご相談を受ける場合
１３）まとめ１　　・・学習を活用したカウンセリングの脚本作成の講義。グループ学習①
１４）まとめ２　　・・学習を活用したカウンセリングの脚本作成。教師からの助言・グループ学習②
１５）発表　　・・グループ学習の発表。ロールプレイとコメントをする実践。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この授業を履修するにあたって概ね、以下を含め 30 時間程度の自主学習が必要となる。予習：授業で習得した相談技術を日常場面で実践できるかを検討しておく。復習：配布プリントで授業内容の確認を行う。授業後、生活で実践応用してみる。これらに課題作成と試験対策の学習も含んで、自主学習を行う。

【履修上の注意・要望等】

カウンセリング技術の習得は、体験学習と技術の積み重ねが重要であるので、積極的な受講態度が必要である。

【評価方法・基準】

期末試験 80％、グループワーク 10％、授業態度 10％の予定。

【教　　材】授業用のプリントを配付する。参考文献「プロカウンセラーが教える初めての傾聴術』古宮昇　ナツメ社　2013　『カウンセリング論入門』石川正一郎　創風社出版　2014

【キーワード】

カウンセリング、面接技術、摂食障害

【授業科目】　臨床栄養学概論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、医療の現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指す。栄養補給法および疾病別の栄養ケアと栄養アセスメントについて十分に理解し、実践で活用できる。

【授業の内容及び方法】

臨床栄養学の意義と目的、栄養補給法および肥満と代謝疾患の診断、病態、治療、栄養管理についての講義を行う。

【授業の計画】

１．　オリエンテーション、臨床栄養学の意義と目的
２．　医療と臨床栄養
３．　栄養・食事療法と栄養補給法①　経口栄養補給法
４．　栄養・食事療法と栄養補給法②　経腸栄養補給法
５．　栄養・食事療法と栄養補給法③　経静脈栄養補給法
６．　栄養・食事療法と栄養補給法④　栄養補給法の選択
７．　肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント①　肥満症の診断、病態
８．　肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント②　肥満症の治療、栄養ケア
９．　肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント③　糖尿病の診断、病態
１０．肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント④　糖尿病の合併症
１１．肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント⑤　糖尿病の治療
１２．肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント⑥　糖尿病の栄養ケア
１３．肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント⑦　脂質異常症
１４．肥満と代謝疾患の栄養ケアと栄養アセスメント⑧　高尿酸血症、痛風
１５．肥満と代謝疾患の栄養アセスメントと栄養ケア⑨　メタボリックシンドローム

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

基礎栄養学ならびに生化学で学んだ三大栄養素の代謝について各自復習して授業に臨むこと。
この授業を履修するにあたって、授業時間外に概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

授業中は、私語を慎み周囲に迷惑をかけないこと。

【評価方法・基準】

期末試験（80%）、授業態度（20%）により評価する。

【教　　材】

教科書：栄養科学シリーズ NEXT　新・臨床栄養学（講談社）
　　看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第 5 版（医歯薬出版）
参考文献：必要に応じてプリントを配布する。

【キーワード】

栄養補給法、肥満、代謝疾患、メタボリックシンドローム、栄養ケア、栄養アセスメント

【授業科目】　公衆栄養学Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　徳広　千恵　　（自室番号　125　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、地域住民や集団の健康・栄養問題の現状を把握し、それらを取り巻く要因を分析・評価する能力を養うことをめざす。

到達目標は、人口統計・疾病統計・国民健康・栄養調査等から地域住民や集団の健康・栄養問題の現状を把握できる。健康づくり施策を担当する行政組織とその役割を説明できる。

【授業の内容及び方法】

人々のよりよい健康づくりを栄養の面から支援するための理論と実践について学ぶ。具体的には、公衆栄養の概念、栄養政策、健康・栄養問題の現状と課題、公衆栄養活動の進め方、管理栄養士・栄養士制度や関係法規等について概説する。

【授業の計画】

1. 公衆栄養の概念①　公衆栄養の概念（公衆栄養の意義と目的）
2. 公衆栄養の概念②　公衆栄養活動（公衆栄養活動の歴史）
3. 公衆栄養の概念③　公衆栄養活動（自己管理能力のための公衆栄養活動）
4. 健康・栄養問題の現状と課題①　社会環境と健康・栄養問題
5. 健康・栄養問題の現状と課題②　健康状態の変化
6. 健康・栄養問題の現状と課題③　食事の変化
7. 健康・栄養問題の現状と課題④　食生活の変化
8. 健康・栄養問題の現状と課題⑤　食環境の変化
9. 健康・栄養問題の現状と課題⑥　諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
10. 栄養政策①　わが国の公衆栄養活動
11. 栄養政策②　公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法、食育基本法）
12. 栄養政策③　わが国の管理栄養士・栄養士制度
13. 栄養政策④　国民健康・栄養調査
14. 栄養政策⑤　実施に関する指針、ツール
15. 公衆栄養の歴史

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に教科書の該当する箇所や配付する資料等を熟読しておくこと。授業後は、再読して内容の理解を深めること。上記の予習・復習などを含め概ね 30 時間の自主学修時間が必要。

【履修上の注意・要望等】

公衆栄養学は、応用的で地域や集団を対象とし、社会・経済・行政的側面を取り扱うため、平素から報道に接し、社会的情勢（特に健康・栄養問題に関する事項）について見聞を広めておくこと。

【評価方法・基準】

期末試験（70%）、課題提出（レポート等）（20%）、小テスト（10%）等により総合的に評価する。

【教　　材】

教 科 書：ウエルネス　公衆栄養学　2018 年版（医歯薬出版）

参考文献：国民衛生の動向（厚生労働統計協会）、食料需給表の概要（農林水産省）

国民健康・ 栄養の現状（第一出版）

【キーワード】

ヘルスプロモーション　エンパワメント　マネジメントサイクル　　WHO　　国民健康・栄養調査　健康増進法　食育基本法　　地域保健法　栄養士法　ウエルネス　健康寿命

【授業科目】　給食経営管理論Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　森本　恭子　　（自室番号 127）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

○特定給食施設の給食経営管理項目を理解し、管理栄養士としてのマネジメント能力の修得を目指す。
○管理栄養士の役割を認識し、給食経営管理に関連する諸計画を理解し、知識と技術の統合ができる。

【授業の内容及び方法】

特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設における利用者の身体状況、栄養状態、利用の状況などに応じた特別の配慮を必要とする給食管理と、これらの施設に対する栄養改善上必要な指導や業務が修得できるようにする。関連する食品学、調理学、食品衛生学、基礎栄養学、および栄養教育論等の知識を統合して、給食の運営、経営管理に必要な知識や技術を体系的に学習する。

【授業の計画】

１．給食の概念	:A 給食の概要　B 給食システム　C 給食施設の特徴と関連法規
２．給食経営管理の概念(1)	:A 給食経営と献立　B 経営管理の概要
３．給食経営管理の概念(2)	:C 給食とマーケティング　D 給食経営と組織
４．栄養・食事管理　(1)	:A 栄養・食事のアセスメント　B 食事の計画
５．栄養・食事管理　(2)	:C 食事計画の実施、評価、改善(PDCA サイクル)
６．給食経営の品質管理(1)	:A 品質と標準化(意義、給食の献立及び調理工程の標準化)
７．給食経営の品質管理(2)	:B 給食の原価(給食の原価構成、給食の収入と原価管理)
８．給食経営の品質管理(3)	:C 給食の食材(食材の流通・選択・購買と検収・在庫管理)
９．給食経営の品質管理(4)	:D 生産（調理）と提供(給食のオペレーションシステム)
１０．給食経営の品質管理(5)	:D 生産（調理）と提供(生産計画と大量調理の調理特性)
１１．給食の安全・衛生　(1)	:A 安全・衛生の概要
１２．給食の安全・衛生　(2)	:B 安全・衛生の実際(大量調理施設衛生管理マニュアル)
１３．給食の安全・衛生　(3)	:C 事故・災害時対策
１４．給食の施設・設備	:A 生産(調理)施設・設備設計　B 食事環境の設計と設備
１５．給食の人事管理	:A 人事(給食従事者の雇用形態、教育・訓練)

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

特定給食施設の管理栄養士業務を順次学習するため、予習として既習内容を確認しておき、復習として配布資料を基に授業内容を整理し、管理栄養士業務が系統立てて理解できるように、概ね 30 時間程度の自主学修することが必要である。

【履修上の注意・要望等】

本授業は、管理栄養士業務の基礎学習で、給食経営管理論Ⅱと給食経営管理論実習でより専門的な授業に繋げていくためにも、各自の目指す管理栄養士像と目的意識を持ち授業に臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（70%）　提出課題（20%）　受講態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教 科 書：『 給食経営管理論 』(医歯薬出版)
配布資料：授業概要としてプリント配布
参考文献：日本人の食事摂取基準(2015 版)

【キーワード】

管理栄養士　特定給食施設　健康増進法　給食経営　大量調理　大量調理施設衛生管理マニュアル

【授業科目】　給食経営管理論Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　森本　恭子　　（自室番号 127　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

○特定給食施設における管理栄養士業務の実際を理解し、理論と実践を結びつける能力の育成を目指す。

○栄養・食事管理、安全・衛生管理、経営管理を軸に管理栄養士として総合的なマネジメントができる。

【授業の内容及び方法】

給食経営管理論Ⅰで修得した内容をより精深にし、給食の運営やマネジメント及び関連の資源の総合的な判断力、栄養面、衛生・安全面、経済面全般のマネジメント能力、マーケティングの原理や応用の理解及び組織管理などの給食経営管理業務を各論的に学習する。特に、特定給食施設における「栄養・食事管理」「安全・衛生管理」及び「経営管理」を軸に応用・展開できるマネジメント能力を修得する。

【授業の計画】

１．給食の概念　　：A 給食の概要、B 給食システム、C 給食施設の特徴と関連法規
２．給食経営管理の概要：A 給食経営と献立 B 経営管理の概要(給食資源と管理、運営業務の外部委託)
３．給食経営管理の概要：C 給食とマーケティング(原理)、D 給食経営と組織(組織と関連分野との連携)
４．管理栄養士の業務「栄養・食事管理」(1)：A 栄養・食事のアセスメント
５．管理栄養士の業務「栄養・食事管理」(2)：B 食事計画、 C 食事計画の実施、評価、改善
６．管理栄養士の業務「品質管理」 (1)：A 献立の標準化、調理作業の標準化、調理作業動線図の標準化
７．管理栄養士の業務「品質管理」 (2)：B 給食の原価構成、給食の収入と原価管理
８．管理栄養士の業務「品質管理」 (3)：C 食材の選択、購買と検収、在庫管理
９．管理栄養士の業務「品質管理」 (4)：D 給食の生産計画と人員配置、大量調理と生産性、配膳
１０．管理栄養士の業務「安全・衛生管理」(1)：A 安全衛生の概要(給食と食中毒、危機管理対策)
１１．管理栄養士の業務「安全・衛生管理」(2)：B 安全衛生の実施(大量調理施設衛生管理マニュアル)
１２．管理栄養士の業務「施設・設備管理」：A 生産施設・設備設計(大量調理機器の種類と機能)
１３．管理栄養士の業務「給食の人事管理」：A 人事(給食従事者の雇用形態と教育訓練)
１４．管理栄養士の業務の実際　：学校給食、病院、福祉施設(児童・高齢者)
１５．管理栄養士の業務のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、管理栄養士業務の実際を各論的に学習するために既習内容を確認しておき、復習は配布資料を基に授業内容を整理し、管理栄養士業務の意図が理解できるように、概ね 30 時間程度の自主学修することが必要である。

【履修上の注意・要望等】

各自の目指す管理栄養士像と目的意識を持ち、業務の意図を考慮し積極的な態度で授業に臨むこと。

【評価方法】

定期試験（80%）　小テスト（10%）　授業態度（10%）

【教　　材】

教 科 書：『 給食経営管理論 』(医歯薬出版)
配布資料：授業概要としてプリント配布
参考文献：日本人の食事摂取基準（2015 年版）の実践・運用(第一出版)
　　楽しく学ぶ　献立の教材化の理論と実践(東山書房)

【キーワード】

管理栄養士　　特定給食施設　　給食経営管理　　大量調理　　大量調理施設衛生管理マニュアル

【授業科目】　給食経営管理論実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　森本　恭子　　（自室番号　127）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

○本実習は、特定給食施設の管理栄養士が行うマネジメント業務を修得することを目標とする。

○特定給食施設の給食目的を理解し、給食の管理、運営項目および食事提供技術が修得できる。

【授業の内容及び方法】

給食経営管理論実習は、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ及び基礎、専門科目分野で学んだ知識を基にマネジメント手法に基づき、給食運営、管理業務を修得する。実習では、特定給食施設の給食実施計画に基づき、計画(Plan)・実施（Do)・評価（Check)・改善(Act)のマネジメントサイクルに従って実施に関わる業務を展開し、その中で各自が研究課題を設定して特定給食施設の意義・役割を理解する。

また、クラスを３班に編成し、管理栄養士・栄養士及び調理業務を分担して各業務を担当体験する。

【授業の計画】

1. 特定給食施設の給食へのアプローチ：給食経営管理論実習の概要（実習班編成 実習方法 内容）
2. 特定給食施設別給食実施計画　(Plan)　（１）：栄養アセスメント（栄養・食生活調査）実施
3. 特定給食施設別給食実施計画　(Plan)　（２）：食事計画　献立計画立案
4. 特定給食施設別給食実施計画　(Plan)　（３）：献立・栄養教育計画プレゼン　実施献立決定
5. 特定給食施設別給食実施計画　(Plan)　（４）：班別実習献立試作　課題献立打合わせ
6. 特定給食施設別課題献立演習　　(Do)　（１）：特定給食施設課題献立演習
7. 特定給食施設別班単位実習実施　(Do)　（２）：大量調理プレ（試作）実習
8. 特定給食施設別班単位実習実施　(Do)　（３）：大量調理実習調理業務
9. 特定給食施設別班単位実習実施　(Do)　（４）：大量調理実習管理栄養士業務
10. 特定給食施設別班単位実習評価（Check）（１）：栄養･食事管理評価、生産管理（購買・調理）評価
11. 特定給食施設別班単位実習評価（Check）（２）：衛生管理評価、品質管理評価、経営管理評価
12. 特定給食施設別班単位実習改善　(Act)　　：研究課題整理　実習のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

実習では、予習・復習、課題作成が必要となり、加えて調理技術などは日々の自宅調理でも補うことができるため、概ね30時間程度の自主学修することが必要である。

【履修上の注意・要望等】

本実習は班単位で行うため、班内で実習内容を十分共通理解しておき、各自が役割分担を自覚し協力して有意義な実習になるように取り組んでもらいたい。また、実習における研究課題及び出席状況、実習態度を重視するので積極的に授業に臨んでほしい。

【評価方法・基準】

実習授業点（40%）　　課題点（30%）　　実習態度点（30%）

【教　　材】

教 科 書：実習内容のプリント配布

参考文献：『給食経営管理論』（医歯薬出版）

楽しく学ぶ　献立の教材化の理論と実践(東山書房)　日本人の食事摂取基準(2015版)

【キーワード】

特定給食施設　管理栄養士　食事計画　栄養教育　ＰＤＣＡサイクルマネジメント

【授業科目】　学校栄養教育論Ⅰ　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226　）

【対象学生】　食物学科2年

【授業の目標及び到達目標】

1.　授業の目的：児童及び生徒の栄養に関わる現状や課題を把握し、栄養教諭の役割及び職務内容、食生活に関する歴史的・文化的事項等の必要な知識を総合的に修得する。
2.　到達目標：「給食の管理」と一体化した「食に関する指導」が実践できる。

【授業の内容及び方法】

授業は、講義に加え、演習形式を取り入れ、基礎知識を具体的に学習すると共に、学校栄養教育アセスメントの方法やプレゼンテーションなどの栄養教諭として必要なスキルを修得する。

【授業の計画】

1.　授業のオリエンテーション　：授業の概要、進め方、評価方法、栄養教諭創設の経緯
2.　栄養教諭の制度と役割　①：栄養教諭の職務内容と関連法規
3.　栄養教諭の制度と役割　②：「給食の管理」と「食に関する指導」の一体化
4.　学校給食の意義と役割　①：学校給食の歴史と果たした役割及び今後の方向性
5.　学校給食の意義と役割　②：学校教育での学校給食の教育的役割
6.　食文化と学校教育　①：食生活に関する歴史及び食文化の変遷
7.　食文化と学校教育　②：学校給食を通じた食文化の伝承
8.　子どもの発達と学校給食　①：児童生徒の食生活の現状と健康課題と学校給食の役割
9.　子どもの発達と学校給食　②：学校給食アセスメントと給食管理
10.　食に関する指導と学校教育　：給食の管理との一体化　指導計画の作成
11.　食に関する指導と学校給食　①：給食の管理との一体化　献立の作成の基本
12.　食に関する指導と学校給食　②：給食の管理との一体化　献立の作成の実際
13.　食に関する指導と学校給食A班①：給食の管理との一体化　プレゼンテーション　評価
14.　食に関する指導と学校給食B班②：給食の管理との一体化　プレゼンテーション　評価
15.　食に関する指導と学校給食C班③：給食の管理との一体化　プレゼンテーション　評価

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

本授業は、栄養教諭を目指す学生を対象としている。事前に教材研究等の予習を行い、授業後には復習し、プリントやノートを整理して理解を深めること。日々の予習・復習はもちろんのこと、教材研究など休日や長期休業期間などを利用し自主学修をすること。自主学修の時間は概ね30時間程度。

【履修上の注意・要望等】

目的意識的に、且つ積極的態度で授業に臨む。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）、演習課題（30%）、受講態度（20%）

【教　　材】

教科書：栄養教諭論　-理論と実践-（建帛社）、献立の教材化の理論と実践（東山書房）
　　食に関する指導の手引き（文部科学省）

授業資料：プリントの配布

参考文献：小学校指導要領、中学校指導要領、小学校・中学校教科書（家庭・保健・社会等）

【キーワード】

栄養教諭、学校給食、食に関する指導、子どもの健康問題

【授業科目】　家庭経済論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前期集中　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では，第二次世界大戦後から今日までの社会の変化について，経済社会の変化と家庭生活との関わりや少子高齢社会の生活経済の知識を修得することである。

消費者問題の背景，消費者の権利と責任，環境保全を配慮した消費生活などについて理解し，消費者として主体的な判断と行動がとれるようになる。

【授業の内容及び方法】

現在，我々の生活活動における多くの側面が社会との関わりの上に成立している。本講義では，家庭生活と社会の関わりを家計の経済活動と経済社会の相互関係としてとらえ，経済学的観点から解説する。

【授業の計画】

１．家庭と経済社会	家庭経済(生活経済)論の用語・概念と課題
２．経済社会の変化と生活経済	戦後から今日までの生活経済の変化
３．成熟社会と生活経済	近年の生活経済の特徴
４．家計の構造①	家庭経済と家計
５．家計の構造②	収入と支出，フローとストック
６．仕事と収入	世帯の仕事と収入
７．雇用と職業	雇用と職業から日本社会の特徴をみる
８．雇用環境の変化と生活経済	日本的雇用環境の変化と働き方
９．少子高齢社会の生活設計	世代間関係と生活設計
10．消費生活の変化と消費者問題①	消費者問題の概要
11．消費生活の変化と消費者問題②	消費者政策の展開
12．契約と消費生活	契約社会での消費生活
13．消費者の権利と責任	消費者取引の適正化と関連法令
14．環境を考えた消費生活	循環型社会を実現するための消費生活
15．まとめ	

【授業外の学修（予習・復習の指示，学修時間など）について】

授業前までに配布するプリントの課題に取り組むこと。

授業後は，資料プリントを見直し学習内容の理解を深めること。

日々の予習・復習，課題研究や教材研究に加えて，休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

経済状況への関心，問題意識をもって授業に臨んでもらいたい。

【評価方法・基準】

筆記試験・レポート・プレゼンテーション　等・・・８０％

授業への取り組み・学習態度　等・・・２０％

【教　　材】

教 科 書：　適宜、資料（プリント）を配布する　　参考文献：　必要に応じて指示

【キーワード】

生活設計，消費者問題，家庭経済

【授業科目】　保育及び家庭看護学　　【単　　位】　2

【学　　期】　前期　　【担当教員】　郷木　義子　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

子ども成長・発達をライフサイクルの視点から理解し、よりよい保育のために子どもが育つ環境について考えることができるようになる。また様々な今日的課題に対して関心を持つとともに、乳幼児に積極的に関わろうとすることができるようになる。また病気や事故、怪我に対する適切な看護が実践できることを目指す

【授業の内容及び方法】

ライフサイクルの視点から各期の健康問題やそれに対する対応に関して概説するが、特に乳幼児期を中心に講義を行う。講義の中で適宜新聞記事等を活用し、現在起こっている保育等をめぐる社会状況に関して受講者間で討論を行う

【授業の計画】

第 1 回　オリエンテーション
第 2 回　ライフサイクルにおける健康問題とその看護
第 3 回　母子の健康
第 4 回　子どもをめぐる諸統計
第 5 回　子どもの成長その評価　新生児期
第 6 回　子どもの成長とその評価　乳児期
第 7 回　子どもの成長とその評価　幼児期
第 8 回　子どもの成長とその評価　学童期
第 9 回　子どもの成長とその評価　思春期
第 10 回　保育をめぐる現状と課題
第 11 回　病気と看護法①　主な乳幼児期の疾患と家庭看護
第 12 回　病気と看護法②　主な青年期、成人期の疾患と家庭看護
第 13 回　病気と看護法③　主な高齢期の疾患と家庭看護
第 14 回　病気と看護法④　在宅における看護の考え方
第 15 回　まとめ

※この授業では、上記以外に教員免許取得希望者は保育実習を別途 5 コマ分(予定)実施する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について

この講義を履修するにあたって、おおむね 30 時間程度の自主学修が必要となる。各講義終了時に今回の学びと次回に向けての課題を提示するが、積極的に自主学修を行うこと。

【履修上の注意・要望等】

本科目は教員免許取得のための必修科目である。教員資格を持つという自覚をもって講義に臨むこと。

【評価方法・基準】

出席・授業への参加状況、感想等の提出物、レポート等を総合して評価する。

【教　　材】

特に指定しない。必要に応じて毎時資料配布を行う

【キーワード】　保育　家庭看護　　発育・発達

【授業科目】　教職論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　野々上　正成　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科２年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標

本授業は教職についての意義並びに教師に課せられた使命・役割について理解を深め、教育への関心と意欲を高めるために行う。

授業の到達目標

１　教職について関心を持ち、学校教育の目的や教員の職務内容、服務、研修等の基礎的基本的内容について、調べ考え理解を深め、表現することができる。

２　教師の教育活動を多面的に理解するとともに、教師に求められる資質や能力について考え、自己分析を行い、教職への取り組みや見通しをわかりやすく説明できる。

３　教育への関心と意欲を高め、進路選択に資する一助とすることができる。

【授業の内容及び方法】

１　教職の意義や教員の役割について概説し、受講者が教職への意欲や適性等について多角的に考察する機会を提供し、進路選択の過程を支援する。

２　受講者が、教員の職務内容等について、具体的実践的に理解できるように演習やグループ討議などを行い、当事者としてのイメージを持てるようにする。

【授業の計画】

項　目	内　容	処置・資料・作業
１．オリエンテーション	授業の目標、内容、教育とは	教職の意義、教育とは
２．様々な教師像	私が出会った先生、	教師の魅力・生きがい
時代の変化と教師	教師像・生きがい	教育をとりまく環境
３．教職への進路（１）	教員の資格	求められる資質・能力
４．学校教育と教員の役割	学校教育の目的、教員の使命	教育基本法、学校教育法
５．学校と教職の歴史	学校教育と教職の歴史	日本の教育史、義務教育の歴史
６．教職の特性と教職観	教職の特殊性	教師像の変遷、教育公務員
７．教員の職務	日常・年間業務	職務、教育を担う、学校を担う
８．教育活動（１）	教育課程の構造、編成	教育課程と学習指導・生徒指導
９．教育活動（２）	学習と教授、授業づくり	教科指導、指導と評価（PDCA）
１０．教育活動（３）	学級担任	学級集団づくり、健全育成
１１．学校組織と教員	教員と職務	学校運営と学校組織マネジメント
１２．教員の服務と身分	地方公務員法、教育公務員特例法	教員の任免と服務規律、不祥事
１３．教員の資質向上と研修	教員教育、力量形成	力量形成、養成・採用・研修
１４．教職への進路（２）	教員資格の獲得、教員養成	教員養成カリキュラム、免許更新制
１５．教職への進路（３）	教員採用に向けて	いま、求められる教員

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

１　新聞や雑誌等において扱われる教育や教員に関する記事などに関心を持ち、収集し、感想等をまとめておく。

２　日々の予習・復習、指示された課題や試験対策に積極的に取り組み、加えて休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を概ね３０時間程度自主学習すること。

【履修上の注意・要望等】

１　人として、当たり前の行動が当たり前にできること。

２　この講座は、教職課程への導入的性格を持つ科目である。教職について、目的意識を持って真摯に取り組むこと。

【評価方法・基準】

筆記試験（５０％）　課題・レポート（２０％）　小テスト（２０％）　学習態度（１０％）

【教　　材】

教職論　新井保幸・江口勇治　編著　培風館

【キーワード】

社会人基礎力、資質能力の育成、学校組織マネジメント、教育実践

【授業科目】　教育原理　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　遠藤 健治　　（自室番号　673　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

本講義は、義務教育制度を主とした現在の教育制度について、その成立までの歴史的経緯をふまえたうえで、制度的特質や思想的、理念的意味を学び、加えて関連、内包する諸課題について考察を深めることをめざす。

これにより、教職を希望する受講者が、これから就くであろう教育現場の成り立ちについて理解し、さらにそこでの現在的諸課題解決への糸口を探ることができることを目標とする。

【授業の内容及び方法】

本講義では、①戦前、日本における義務教育制度成立の経緯と思想的、理念的背景、②戦後教育の原理、およびその思想と理念、③学校の種類、④義務教育制度のしくみ、⑤学校における子ども、⑥学校における教職員を柱として学ぶ。

【授業の計画】

第 1 回　ガイダンス

第 2 回　戦前、日本における義務教育制度成立の経緯と思想的、理念的背景

第 3 回　戦後教育の原理、およびその思想と理念 1
　　――教育法規をめぐる勅令主義と法令主義――

第 4 回　戦後教育の原理、およびその思想と理念 2
　　――学習権の保障と日本国憲法および教育基本法――

第 5 回　学校の種類 1――義務教育諸学校と学校の設置者――

第 6 回　学校の種類 2――設置者管理主義と設置者経費負担主義――

第 7 回　義務教育制度のしくみ 1――義務教育制度と就学義務――

第 8 回　義務教育制度のしくみ 2――学校設置義務と就学保障義務、避止義務――

第 9 回　学校における子ども 1――懲戒と体罰、出席停止――

第 10 回　学校における子ども 2――就学をめぐる諸手続――

第 11 回　学校における子ども 3――児童虐待防止法と少年法――

第 12 回　学校における教職員 1――教職員の名称と職務内容――

第 13 回　学校における教職員 2――教員免許状制度の原則と免許状の種類および効力――

第 14 回　学校における教職員 3――教育公務員の任免、研修、服務・義務――

第 15 回　学校における教職員 4――分限処分と懲戒処分――

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

本講義を履修するにあたって、おおむね 30 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して、授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

①失格につながる不用意な欠席、遅刻は避ける、②遅刻者、中抜け者の出席は認めない、③指名時に、寝ている者の出席も認めない、④授業態度不良の者は、その場で失格にし、その後の講義への出席は一切認めない。

【評価方法・基準】

試験(80%)、受講態度(20%)により総合的に評価する。

【教　　材】

講義に際し、プリントを配付する。参考文献は、田嶋一編著『やさしい教育原理』（有斐閣、2016 年）ほか、適宜指示する。

【キーワード】

教職、学校教育、義務教育、教育の目的および理念、教育の歴史

【授業科目】　教育心理学　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　安田　純　　（自室番号　671　）

【対象学生】　食物学科 2 年

【授業の目標及び到達目標】

本講義においては、教職に関する専門的識見を涵養することを目的とする。そして、教育の諸場面における人間の行動の理解を深めるとともに、そこで発生した課題について解決する方策を検討できるようになることを目標とする。

【授業の内容及び方法】

心理学は、人の心や生き方を客観的な手法により探る学問であり、その対象となるのは外に表現された人間の行動である。心理学は、古くからの基礎研究とそれらを用いた応用研究からなっている。本講義においては、心理学と呼ばれる様々な領域の研究と、それらが教育場面において、いかなる意味を持つのかを捉え、講義を主として概説する。

【授業の計画】

1. 教育心理学とは
2. 発達心理学と教育心理学
3. 人間の発達の過程
4. 動機づけと教育
5. 教育に生かす学習理論①　連合理論
6. 教育に生かす学習理論②　認知理論
7. 認知心理学と教育心理学
8. 知能と学力およびそれらの評価
9. 人格の理解
10. 教育現場に見る社会（集団）
11. 教育現場に見る社会（コミュニケーション）
12. 学級の心理学
13. 発達障害に対する理解・支援
14. 人間の行動の理解
15. 教育心理学再考

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この講義を履修するにあたり、概ね 30 時間程度の自主学習を必要とする。配布資料等を再読し、確実に知識を蓄積すること。また、書籍、文献等を参考にし、自身の知識を確かなものにしておくこと。

【履修上の注意・要望等】

積極的な姿勢での参加を望みます。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）、レポート（30%）、受講態度（20%）

【教　　材】

教 科 書 : なし

参考文献 : 鎌原 雅彦・竹綱 誠一郎「やさしい教育心理学」有斐閣アルマ

【キーワード】

発達、動機、学習、認知、発達障害

食 物 学 科　3 年

１．教養・基礎教育科目

区分	授業科目	授業形態	単位数		配当学年				教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年	家庭	栄教		
導入科目	１年次セミナー	演習	2		○							
共通教養科目	現代生活論	講義		2	○							
	国際社会と日本	講義		2	○							
	地球環境論	講義		2	○							
	人権教育	講義		2	○							
	日本国憲法	講義		2	○				◎	◎		
	調査と統計	講義		2	○							
	心理学概論	講義		2	○							
	日本語リテラシー	講義		2	○							
キャリア科目	キャリアデザイン論	講義		1	○							
	ボランティア論（教育系）	講義		1	未開講							
	ボランティア論（福祉系）	講義		1	○	○	○	○				17
	インターンシップ実習	実習		1			○	○				107
	ボランティア実習	実習		1	○	○	○	○				18
シー科目情報リテラ	情報リテラシーⅠ	演習		2	○				△	△	この３科目の中から、２科目４単位以上選択必修	
	情報リテラシーⅡ	演習		2	○				△	△		
	情報リテラシーⅢ	演習		2			○					108
外国語科目	英語Ⅰ	演習	1		○							
	英語Ⅱ	演習	1		○							
	英語Ⅲ	演習		1		○			◎	◎	この１０科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	英語Ⅳ	演習		1		○			◎	◎		
	英語資格認定Ⅰ	実習		1	○	○	○	○				27
	英語資格認定Ⅱ	実習		2	○	○	○	○				28
	フランス語Ⅰ	演習		1	○							
	フランス語Ⅱ	演習		1	○							
	韓国語Ⅰ	演習		1	○							
	韓国語Ⅱ	演習		1	○							
	中国語Ⅰ	演習		1	○							
	中国語Ⅱ	演習		1	○							
健康科目スポーツ	レクリエーション概論	講義		2				○			この４科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	レクリエーション実技・実習	実習		2				○				
	スポーツ健康講義	講義		1	○				◎	◎		
	スポーツ健康実習	実習		1	○				◎	◎		
単位互換科目	放送大学科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○			通算して４単位まで卒業要件に含めることができる	37
	放送大学科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				37
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○				38
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				38
学科基礎科目	基礎化学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎化学Ⅱ	講義		2	未開講							
	栄養基礎化学	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅱ	講義		2	○							

【卒業要件】必修科目４単位、選択必修科目８単位以上と選択科目１８単位以上を合わせた、計３０単位以上を修得のこと。

【備考１】教員免許欄の◎印科目は、必修科目。

【備考２】教員免許欄の△印科目は、いずれかを修得すること（選択必修科目）。

２．専門教育科目

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	１年	２年	３年	４年			家庭	栄教		
家庭経営学概論		講義		2		○					◎		含:家族関係学及び家庭経済学	
家族関係論		講義		2			○				▲			109
衣生活論		講義		2		○					◎		含：被服整理学	
住生活論		講義		2		○					◎		含:製図	
食生活論		講義		2	○				※		◎			
社会と健康・環境	公衆衛生学Ⅰ	講義		2			○		◎	◎	高免▲	◎		110
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2			○		◎		高免▲	◎		111
	健康管理概論	講義		2	○				◎			◎		
	社会福祉概論	講義		2	○				◎	◎		◎		
人体の構造と機能及び疾病	病理学	講義		2		○			◎	◎		◎		
	疾病診断と治療	講義		2		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	解剖生理学実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		112
	生化学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	▲	◎		
	生化学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	生化学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		
	微生物学	講義		2		○			◎			◎		
	基礎医学	講義		2	○				※					
食べ物と健康	食品学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅲ	講義		2		○			※					
	食品学実験	実験		1	○				◎	◎		◎		
	食品学実習	実習		1		○			◎		◎	◎		
	食品衛生学	講義		2		○			◎	◎	高免▲	◎		
	食品衛生学実験	実験		1			○		◎	◎	高免▲	◎		113
	調理学	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅰ	実習		1	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅱ	実習		1	○				◎	◎	▲	◎		
	給食調理学実習	実習		1		○			◎	◎		◎		
	調理学実験	実験		1		○			◎		◎	◎		
基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		
	応用栄養学Ⅱ	講義		2		○			◎		◎	◎		
	小児栄養学演習	演習		1				○						
	高齢期栄養学演習	演習		1				○						
	応用栄養学実習	実習		1			○		◎	◎	◎	◎		114
	栄養アセスメント	講義		2			○		◎			◎		115
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	栄養教育論Ⅱ	講義		2			○		◎	◎		◎		116
	栄養教育論実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		
	栄養教育論実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		117
	カウンセリング	講義		2		○			◎			◎		
臨床栄養学	臨床栄養学概論	講義		2		○			◎	◎		◎		
	臨床栄養学各論	講義		2			○		◎	◎		◎		118
	臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎		119
	臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1			○		◎	◎		◎		120
	福祉臨床栄養学	講義		2			○		◎			◎		121
	福祉臨床栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		122
	栄養ケアプラン	講義		2			○		◎			◎		123
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	公衆栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎			◎		124
	公衆栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		125

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年			家庭	栄教		
給食管理経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎		◎		
	給食経営管理論Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	給食経営管理論実習	実習		1		○			◎	◎		◎		
総合演習	栄養管理総合演習	演習		1				○	◎			◎		
	臨地実習事前･事後指導	演習		1			○		◎			◎		126
臨地実習	臨地実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎	含:「給食の運営」に係る校外実習1単位	127
	臨地実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		128
	臨地実習Ⅲ	実習		1			○		◎			◎		129
	臨地実習Ⅳ	実習		1			○		◎			◎		130
管理栄養特別演習Ⅰ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅱ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅲ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅳ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅴ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅵ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅶ		講義		1				○						
管理栄養特別演習Ⅷ		講義		1				○						
食料経済		講義		2			○							131
食事計画論		講義		2	○				※		◎			
学校栄養教育論Ⅰ		講義		2		○						◎		
学校栄養教育論Ⅱ		講義		2			○					◎		132
家庭情報処理		講義		2			○				高免◎			133
家庭経済論		講義		2		○					▲			
被服構成学実習Ⅰ		実習		1			○				◎			134
被服構成学実習Ⅱ		実習		1			○				◎			135
保育及び家庭看護学		講義		2		○					◎		教免(家庭)取得希望者(含:保育実習)	
家庭電気・機械		講義		2			○				高免◎			136
食物学演習		演習	1		○									
卒業研究		演習		4				○						

【卒業要件】必修科目１単位に選択科目９３単位を加え、９４単位以上修得すること。
備考１：管理栄養士欄・栄養士欄および教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。
備考３：管理栄養士欄の※印の科目は、必ず履修すること。

３．教職に関する科目

授業科目	授業形態	単位数	学年配当				教員免許			備考	頁
			1年	2年	3年	4年	家庭		栄教		
							中学	高校			
教職論	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育原理	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育心理学	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育経営論	講義	2			○		◎	◎	◎		137
教育課程論	講義	2			○		◎	▲	▲		138
家庭科教育法Ⅰ	講義	4			○		◎	◎			139
家庭科教育法Ⅱ	講義	4			○		▲	▲			140
道徳教育指導論	講義	2				○	◎		◎		
特別活動の研究	講義	2			○		◎	◎	◎		141
教育方法・技術論	講義	2			○		◎	◎	◎		142
生徒・進路指導論	講義	2				○	◎	◎	◎		
教育相談	講義	2				○	◎	◎	◎		
教職実践演習（中･高）	演習	2				○	◎	◎			
教職実践演習（栄養教諭）	演習	2				○			◎		
事前事後指導（家庭）	実習	1				○	◎	◎			
事前事後指導（栄養教諭）	実習	1				○			◎		
教育実習Ⅰ（家庭）	実習	2				○	◎	◎			
教育実習Ⅱ（家庭）	実習	2				○	◎				
教育実習（栄養教諭）	実習	1				○			◎		

備考１：教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

【授業科目】　インターンシップ実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　集　中　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226　）

【対象学生】　食物学科 3 年～4 年

【授業の目標及び到達目標】

食物学科の専門性と関連ある学外での体験（栄養、教育、食物の生産・加工・調理・管理など)、特に将来のキャリアに関連した就業体験を大学での単位として認める。

【授業の内容及び方法】

実習先にて就業体験をする。

【授業の計画】

1. 履修申請について

定められた期日までに履修申請書を食物学科の担当教員へ提出し、申請を行なう。

2. 実施時期について

長期休業中が望ましい（公認欠席は認めない）

3. 実施要領

① 本科目の主旨に合致した体験内容であり、1 施設での継続的な体験であることが望ましい。

② 通算して 1 週間（40 時間）程度の体験を 1 単位とする。

③ 実施前に「体験計画書」、実施後には実施中に記録した「記録票」を提出する。

4. 単位認定について

提出された「体験計画書」および「記録票」、体験後の報告等を学科で審議して、認定する。ただし、単位申請できる体験は当該年度のものとする。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、実習前の準備をすること。復習は、実習内容について整理すること。

実習中は特にその日学んだ事柄についてまとめ、次の日に備えるなど積極的に学修(概ね 10 時間程度)することが必要。

【履修上の注意・要望等】

実習前に行なわれるガイダンスを必ず受講すること。

【評価方法・基準】

上記による単位認定

【教　　材】

特に定めない

【キーワード】

インターンシップ、キャリアデザイン、管理栄養士

【授業科目】　情報リテラシーⅢ　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　曽根 良昭　　（自室番号　663　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

管理栄養士の業務において求められる栄養情報・データの取得、分析、解析スキルの習得を目標とし、情報を使いこなす力を養うことにより的確な管理栄養士業務を遂行できるようにする。

【授業の内容及び方法】

食品・栄養に関わる情報を使いこなす力を習得するため、統計処理（表計算）ソフトを用いて実際的・具体的なデータ収集、その分析、解析を行いデータ分析、統計の応用を学ぶ。また図書館などを利用して食品・栄養に関わる情報を正しく収集する方法についても学ぶ。

【授業の計画】

１．情報機器を活用した文献検索方法
２．健康・栄養に関わる情報収集の倫理的配慮
３．統計の基礎と統計解析ソフト（マイクロソフト・エクセル、IBM・SPSS）の利用の概略
４．マイクロソフト・エクセルの基本的使用法の復習
５．離散型データの取り扱い①　度数カウントとグラフ化
６．離散型データの取り扱い②　確率計算とその分布、確率分布曲線の理解
７．離散型データの取り扱い③　簡単な集計表による検定（χ二乗検定の基礎）
８．連続データの取り扱い①　集計データの入力と簡単なデータエラーの検出
９．連続データの取り扱い②　集計データのグラフ化（ヒストグラム、散布図の作成）
１０．連続データの取り扱い③　集計データの統計基本量の出力とそれらの意味の確認
１１．連続データの取り扱い④　集計データの相関分析、回帰分析
１２．連続データの取り扱い⑤　２群の平均値の差の検定（t-検定）
１３．連続データの取り扱い⑥　３群の平均値の差の検定（分散分析）
１４．卒業論文の電子化ファイルの作成①　実際的な実験データ整理の方法
１５．卒業論文の電子化ファイルの作成②　実験結果のプレゼンテーション法

【授業外の学修（予習・復習などの指示、学修時間など）について】

毎回授業の最後に次回授業の内容を説明するので事前に調べておくこと。授業後はその内容について各自の又は大学の情報機器を用いて実践・応用をしてみること。休日や長期休業期間に概ね３０時間の自主学習を行うこと。

【履修上の注意・要望等】

他の関連授業（情報リテラシーⅠ、Ⅱ、家庭情報処理）の内容をふまえて授業を行うのでよく学習しておくこと。PC を用いての実習なので授業開始時には必ず指定の席に座ること。

【評価方法・基準】

講義時における提出課題の到達度（70%）、学習態度（30%）

【教　　材】

教材（エクセルファイル、パワーポイント）は毎時間 e-Learning システム（CEAS）にアップロードするので毎時間各自のコンピューターにダウンロードして利用・学習する。

【キーワード】

情報収集、情報倫理、統計処理ソフト、統計処理・検定、プレゼンテーション

【授業科目】　家族関係論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　渡邊　義雄　　（自室番号　122　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

家族の問題を多面的視点で考察することを目的とする。家族の基本的事項を理解し、家族の起源について説明できること、家族の現代的な問題を考察できることを目標とする。

【授業の内容及び方法】

家族は人間社会の基本的単位であり，人間形成の基礎的条件を提供する最も重要な社会集団である。家族の起源から家族に関する基本的な諸事項を説明する。近代社会の成立とともに起こった核家族化の中で，親子･夫婦などの家族成員相互の関係について考察する。

【授業の計画】

1. 家族関係論について
2. 家族形態の系統発生的検討
3. 霊長類社会の進化
4. 家族の起源
5. 現代家族の問題
6. 女性の生きがい
7. 少子化の心理的要因
8. 少子化の社会的背景
9. 夫婦の役割
10. 女性の自立
11. 親子の問題
12. 家族の機能
13. 親としての発達
14. 核家族の心理
15. 家族のこれから

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業の前には Web 上の教材資料に目を通し、授業後にはノートの整理をすること。

予習・復習や試験対策で、概ね 30 時間程度の自主学習を行うこと。

【履修上の注意・要望等】

資料を使った考察の方法に慣れるようにすること。

【評価方法・基準】

毎回の課題提出（20%）　　論述式の試験（80%）

【教　　材】

e-Learning サーバ CEAS（https://ceas.mimasaka.ac.jp/）にて資料を配信。

家族心理学への招待　ミネルヴァ書房　2006

【キーワード】

社会学的父親、子どもの価値、性別役割分業、基本的信頼感、女子上昇婚

【 授業科目 】　公衆衛生学Ⅰ　【単　位】　2

【学　期】　前　期　【担当教員】　井戸　司

【 対象学生 】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は管理栄養士として公衆衛生活動を展開していく上で、必要な知識及び技能の習得を目指し、その資質の向上を図ることを目的に行うものである。公衆衛生は、人々の健康保持・増進を目的とした科学であり活動である。内容は環境保健、疾病予防、健康教育、保健・医療制度、健康管理、社会保障などその領域は広範にわたり、これらを全般に亘って理解できるようにする。

【授業の内容及び方法】

公衆衛生学（Ⅰ）は、主として公衆衛生活動の基礎となる知識や技術の体系を総論的に学習する。
公衆衛生学（Ⅱ）は、公衆衛生活動をその対象や生活の場によって分類して学習する。

【授業の計画】

１	社会と健康	公衆衛生・健康・予防医学の概念、公衆衛生の歴史
２	保健医療制度と法規①	保健衛生の制度（一般衛生・労働衛生・環境保全・学校保健）
３	保健医療制度と法規②	保健衛生行政関係法規
４	保健医療制度と法規③	医療制度・医療保険
５	社会保障	社会保障の概念、社会保障制度の体系
６	健康・疾病・行動に関わる統計資料①	保健統計、健康水準、健康指標、生命表
７	健康・疾病・行動に関わる統計資料②	保健統計、人口統計（人口静態・動態統計）、出生率
８	健康・疾病・行動に関わる統計資料③	疾病統計
９	健康の状態・疾病の測定と評価①	疫学、疫学調査、疾病の分類、疾病量の把握
１０	健康の状態・疾病の測定と評価②	疫学、疫学の方法（疫学研究の分類）
１１	健康の状態・疾病の測定と評価③	スクリーニング
１２	主要疾患の疫学①	感染症（感染症の予防、感染症の予防対策、感染症の動向）
１３	主要疾患の疫学②	感染症（予防接種）
１４	主要疾患の疫学③	非感染症（循環器系の疾患の予防、糖尿病・脂質異常症等の予防）
１５	主要疾患の疫学④	非感染症 （がんの予防、腎疾患の予防、アレルギー疾患等の予防）

【授業外の学習（予習・復習の指示、学修時間など）について】

必ず予習、復習を欠かさないこと。
この授業を履修するには、30 時間程度の自主学修が必要で日々及び長期休業などに予習・復習等の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

目的意識を持って授業に望むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（80%）、受講態度（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書　:「シンプル衛生・公衆衛生学」（南江堂）鈴木庄亮・久道茂編
参考文献　:「国民衛生の動向」財団法人厚生統計協会　編集・発行
「環境・循環型社会白書」編集　環境省、発行　日経印刷株式会社

【キーワード】

保健統計、疫学、感染症、環境、社会保険、母子保健、学校保健、産業保健、（労働衛生）高齢者保健福祉

【 授業科目 】　公衆衛生学Ⅱ　【単　位】　2

【学　期】　後　期　【担当教員】　井戸　司

【 対象学生 】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は管理栄養士として公衆衛生活動を展開していく上で、必要な知識及び技能の習得を目指し、その資質の向上を図ることを目的に行うものである。公衆衛生は、人々の健康保持・増進を目的とした科学であり活動である。内容は環境保健、疾病予防、健康教育、保健・医療制度、健康管理、社会保障などその領域は広範にわたり、これらを全般に亘って理解できるようにする。

【授業の内容及び方法】

公衆衛生活動をその対象や生活の場によって分類し学習する。

【授業の計画】

１　精神保健福祉
２　生活習慣の現状と対策
３　環境保健①　地球環境保全（人間の環境、環境の把握、物理的環境）
４　環境保健②　地域環境保全（化学的環境、生物的環境）
５　環境保健③　生活環境（空気・大気汚染、水の衛生・水質汚濁、廃棄物）
６　環境保健④　環境要因（公害・環境問題・環境管理）
７　地域保健　地域保健活動と行政、消費者保護、健康都市
８　母子保健　母子保健活動、母子保健の課題と動向、少子化対策
９　学校保健
１０　産業保健（労働衛生）①　働く人々の健康、労働災害・事故、職業病
１１　産業保健（労働衛生）②　健康診断、健康増進、労働時間と余暇、職場復帰
１２　成人保健
１３　高齢者保健・福祉
１４　国際保健
１５　まとめ

【授業外の学習（予習・復習の指示、学修時間など）について】

必ず予習、復習を欠かさないこと。
この授業を履修するには、30 時間程度の自主学修が必要で日々及び長期休業などに予習・復習等の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】

目的意識を持って授業に望むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（80%）、受講態度（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書　:「シンプル衛生・公衆衛生学」（南江堂）鈴木庄亮・久道茂編
参考文献　:「国民衛生の動向」財団法人厚生統計協会　編集・発行
「環境・循環型社会白書」編集　環境省、発行　日経印刷株式会社

【キーワード】

保健統計、疫学、感染症、環境、社会保険、母子保健、学校保健、産業保健、（労働衛生）高齢者保健福祉

【授業科目】　解剖生理学実習Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　栗脇　淳一　　（自室番号　626　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

- 「食と健康の関係」を理解するために、ヒトの体の構造を十分に理解し、生命を維持する仕組みについての理解を深めるを目標とする。
- 本実習では特に、「血液」、「運動器系」、「神経系」、「呼吸器系」、「循環器系」、「消化器系」について組織学実習、生理学実習および肉眼解剖学実習を通して管理栄養士として必要な知識および国家試験合格に必要な知識を習得する。

【授業の内容及び方法】

組織学実習では、人体を構成する組織、臓器の構造を解説しながら、組織標本の観察、スケッチを行う。生理学実習では、生理学実験を行い得られたデータについて考察することにより、体の調節機構を理解する。

【授業の計画】

1)	オリエンテーション	
2)	組織学実習	血球・骨髄・免疫系　組織標本スケッチ
3)	組織学実習	筋・神経系　組織標本スケッチ
4)	組織学実習	呼吸器系　組織標本スケッチ
5)	組織学実習	消化器系　組織標本スケッチⅡ
6)	組織学実習	泌尿器系・生殖器系　組織標本スケッチ
7)	生理学実習	血液に関する実習Ⅰ
8)	生理学実習	血液に関する実習Ⅱ
9)	生理学実習	循環器系に関する実習Ⅱ
10)	生理学実習	呼吸器系に関する実習
11)	生理学実習	消化器系に関する実習Ⅱ
12)	生理学実習	消化器系に関する実習Ⅲ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この実習を履修するに当たり、概ね 15 時間の自主学修が必要となる。実習前には配布プリントを熟読し、実習に該当する範囲について講義「解剖生理学Ⅰ」、「解剖生理学Ⅱ」で使用した教科書および講義の際に作成したノートを用いて自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

他人に頼らず、積極的に実習に取り組むこと。

【評価方法・基準】

組織学スケッチと実習レポートの内容（60%）を第一義として、定期試験の結果（30%）、受講態度（10%）を加味して評価する。提出物がない場合は、欠席として扱うので注意すること。

【教　　材】

教科書：　プリントを毎回配布する。

参考文献：　・人体の構造と機能　第 4 版　編著：原田玲子／佐伯由香／内田さえ（医歯薬出版株式会社）
・Ross 組織学原書第 5 版　監訳：内山安男／相磯貞和　（南江堂）
・生化学実験　谷口・奥田/編（講談社サイエンティフィク）

【キーワード】

解剖学、生理学、血液、呼吸、循環、消化・吸収

【授業科目】　食品衛生学実験　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　山口　仁孝　（自室番号：664）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

授業の目標：管理栄養士として食の安全を確保するにあたって、食品衛生に係る科学的評価の方法について理解し実践できることをめざす。

到達目標：管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）『食べ物と健康』や『社会・環境と健康』に沿った、食品衛生、作業環境について理解でき、実際に機器の操作や検査ができる。

【授業の内容及び方法】

作業環境、食品衛生試験等について、各回実験プリントを配布し、原理および（性状）検査方法を概説し実習する。

【授業の計画】

1）実験諸注意および実験機器と操作	食品衛生学実験の説明と実験機器の操作
2）環境衛生、作業環境測定	温度、湿度、気流、不快指数、照度、騒音、浮遊微生物
3）鮮度測定①	魚肉たんぱく質、米、牛乳の腐敗・変質検査
4）鮮度測定②	油脂の酸敗検査
5）食品添加物の検査	着色料、発色剤、殺菌料の定性検査、
6）環境細菌検査①	培地作成および細菌の消毒・殺菌
7）環境細菌検査②	菌観察および判定
8）食中毒菌検査①	食品等からの細菌検査−培地作成−
9）食中毒菌検査②	食品等からの細菌検査−分離−
10）食中毒菌検査③	食品等からの細菌検査−同定、滅菌−
11）食品の組み換え遺伝子検査①	DNA 抽出および PCR
12）食品の組み換え遺伝子検査②	電気泳動および判定

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

各回はじめに配付するプリントに沿って実験計画を説明後、実験を行うので、関連項目（実験方法、関連法規等）について、事前に予習しておくことが望ましい。実験終了後は各自レポートを提出する。予習・復習やレポート作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して概ね 15 時間の自主学修が必要。

【履修上の注意･要望等】

P2 実験室を使用するため、白衣がない場合は入室できない。また、劇毒物薬等を使用する実験もあるので、指示に従い時間内に的確に行うことに注意する。実験中は私語を慎み、無駄に席を立たないよう気を付ける。その他、実験前の諸注意を厳守すること。

【評価方法・基準】

レポート（80%）、学習意欲（20%）により総合的に評価する。

【教　材】

教 科 書 ：　食品衛生学実験プリント（配布）

参考文献 ：　N ブックス　食品衛生学実験、その他関連する資料（文献、書籍、HP 等）

【キーワード】

環境検査、食品添加物、腐敗・変質、鮮度検査、消毒・殺菌、食中毒細菌、遺伝子検査

【授業科目】　応用栄養学実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226 ）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目的は、応用栄養学など各教科で得た知識、技術を応用して、食事摂取基準に基づくライフス テージ別に応じた栄養管理の考え方を理解し、将来、管理栄養士として実際の場面で栄養管理を展開でき る実践的スキル」能力を養うことにある。

【授業の内容及び方法】

授業は、２コマ続きで開講し、グループワークを通して、ライフステージ別対象者の栄養マネジメント を行なう。さらに、プレゼンテーションし、総合的な実践能力を身に付ける。

【授業の計画】

1. 授業のオリエンテーション：授業の概要の説明・ワークノートの書き方の説明
2. 妊娠期の栄養管理
3. 乳児期の栄養管理：調乳、離乳食の調理実習
4. 幼児期の栄養管理
5. 小児期の栄養管理：食物アレルギーの調理実習
6. 学童期の栄養管理：
7. 思春期の栄養管理：貧血予防の調理実習
8. 壮年期の栄養管理：生活習慣予防の献立作成
9. 更年期の栄養管理
10. 高齢期の栄養管理
11. 運動・スポーツの栄養管理：手作りスポーツドリンク
12. ストレス・特殊環境下の栄養管理

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

応用栄養学Ⅰ・Ⅱの理解を前提に授業を進めていくので、事前に、今までの授業の復習を積んでおくこと。事後は、授業内容を復習し栄養管理の理解に努めること。この授業を履修するにあたって、応用栄養 学Ⅰ・Ⅱの復習も含め課題作成など、休日や長期休業期間などを利用し自主学修をすること。自主学修の 時間は概ね 12 時間程度必要。

【履修上の注意・要望等】

グループワークなので、他に迷惑をかけないよう言動に留意する。
食品成分表、電卓を持ってくること。

【評価方法・基準】

実習への取り組みの態度（60%）、ワークノート（40%）

【教　　材】

教科書：応用栄養学実習（建帛社）-ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント-、食品成分表
参考資料：日本人の食事摂取基準 2015（第一出版）

【キーワード】

ライフステージ、栄養アセスメント、栄養マネジメント、QOL

【授業科目】　栄養アセスメント　　【単　　位】　2

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江、橋本賢　（自室番号 668、224）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、栄養ケア・マネジメントを展開するためのベースになる栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方および手法を理解するとともに、食事摂取基準を活用した栄養アセスメントの考え方を理解することにある。

本授業の到達目標は、栄養アセスメントについて説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

パワーポイントプレゼンテーションまたはプリントを用いて説明する講義形式で行う。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、栄養ケア・マネジメントの概念
2. 栄養スクリーニング、栄養アセスメントの意義・目的
3. 栄養アセスメントの方法①　静的アセスメント、動的アセスメント、予後栄養アセスメント
   臨床診査
4. 栄養アセスメントの方法②　身体計測
5. 栄養アセスメントの方法③　身体計測　演習
6. 栄養アセスメントの方法④　臨床検査
7. 栄養アセスメントの方法⑤　栄養食事調査、食行動・食態度・食知識・食環境の調査
8. 栄養アセスメントの方法⑥　栄養食事調査　演習
9. 栄養アセスメントの結果からの現状課題と課題の抽出　　目標達成のための個人目標の決定
10. 栄養ケア計画の実施、モニタリング
11. 栄養ケア計画の評価、フィードバック
12. 日本人の食事摂取基準2015の概要・基礎理論
13. 日本人の食事摂取基準2015の活用（個人及び集団）
14. 日本人の食事摂取基準2015の活用（エネルギーの評価）
15. 日本人の食事摂取基準 2015 の活用（熱要素およびエネルギー産生栄養素バランス）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。本授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

評価の配分は、期末試験（70%）、演習に関するレポート等提出物(20%)、受講態度（10%）である。

【教　　材】

教 科 書：Ｎブックス　応用栄養学（建帛社・2 年次使用）、栄養アセスメントキット、
日本人の食事摂取基準 2015 （第一出版）

参考文献：必要に応じて紹介する。

【キーワード】

栄養ケア・マネジメント、栄養スクリーニング、栄養アセスメント、日本人の食事摂取基準

【授業科目】　栄養教育論Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　土海　一美　　（自室番号　124　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、様々なライフステージ・ライフスタイルに応じ、それぞれの特徴と留意点を理解し、栄養教育が展開できることをめざす。

ライフステージ、ライフスタイルに適した栄養教育の場と栄養教育のポイントを説明できる。

【授業の内容及び方法】

ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方や方法について学ぶ。また、栄養教育論Ⅰで学んだ理論をもとに、どのように理論が活用されているかを意識しながら、栄養教育の実際を学ぶ。

【授業の計画】

Ⅰライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開

1. 妊娠期の栄養教育
2. 授乳期の栄養教育
3. 乳児期の栄養教育
4. 幼児期の栄養教育①　食事のリズム・生活のリズムの形成と栄養教育
5. 幼児期の栄養教育②　味覚・嗜好の形成と栄養教育
6. 学童期・思春期の栄養教育①　学校を拠点とした食育と栄養教育
7. 学童期・思春期の栄養教育②　ダイエットと栄養教育　スポーツと栄養教育
8. 成人期の栄養教育　ワークライフバランスと栄養教育　勤務形態と栄養教育
9. 高齢期の栄養教育　高齢期のライフイベントと栄養教育、介護予防と栄養教育、介護と栄養教育
10. 傷病者および障がい者の栄養教育

Ⅱ栄養教育の実践

11. 地域における栄養教育　幼児のための食育プログラム、母親教室
12. 福祉における栄養教育　保育所における食育プログラム
13. 医療における栄養教育　糖尿病教室、健康教室
14. 学校における栄養教育　学級担任と栄養教諭のチームティーチング、食に関する指導
15. 産業分野における栄養教育　産業保健、特定健康診査・特定保健指導

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

教科書を事前に読んでくること。授業終了後、配布された資料を含めて講義内容を十分に復習すること。日々の予習・復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね30時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）、小テスト・課題レポート（30%）、学習態度（20%）

【教　　材】

教科書　：栄養教育論　第一出版

参考文献：行動変容を成功させるプロになる　栄養教育スキルアップブック　化学同人

【キーワード】

ライフステージ、ライフスタイル、栄養教育マネジメント、行動科学理論の選択、行動科学理論の応用

【授業科目】　栄養教育論実習Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　土海　一美　　（自室番号　124　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、栄養教育論および各教科で学んだ知識をもとに、対象者の栄養評価と栄養診断の結果を踏まえ、栄養教育計画の立案、実施、評価し、評価に基づき再立案するまでの具体的な方法の習得をめざす。

行動科学理論とモデル、またカウンセリング技法を応用した個人を対象とした栄養教育が実施できる。

【授業の内容及び方法】

個人を対象としたアセスメント、課題抽出、計画、実施、評価を体験し、栄養教育の一連の流れをつかむ。

【授業の計画】

1. 集団討議法①　討議法の方法、特徴、討議法の体験
2. 集団討議法②　討議法の体験　ワークショップの計画、プログラム立案、検討
3. 個人指導に活かす行動科学理論①
   準備性を高める必要条件、理論やモデルの復習、行動変容の変化の過程における効果的な働きかけ
4. 個人指導に活かす行動科学理論②
   保健信念モデルによる状況把握、変化のステージ、セルフエフィカシーを高めるための働きかけ
5. 栄養教育に必要なカウンセリング基礎①
   カウンセリングの概略、カウンセリングの栄養教育への応用
6. 栄養教育に必要なカウンセリング基礎②
   傾聴、受容、共感的理解の実践、接遇、マナーとコミュニケーションのポイント
7. コンピュータを活用した情報収集　食生活に関する情報の収集、情報の信頼性の検討
8. 個人栄養教育マネジメント　栄養教育法①
   栄養教育の方法、教育目標の設定、栄養教育計画書の作成、評価方法の設定
9. 個人栄養教育マネジメント　栄養教育法②　栄養教育における教材の検討及び作成
10. 個人栄養教育マネジメント　栄養教育実施①　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施
11. 個人栄養教育マネジメント　栄養教育実施②　栄養教育計画に基づいた栄養教育の実施
12. 個人栄養教育マネジメント　栄養教育評価　　栄養教育の実施後の評価、検討、改善

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

「栄養教育論Ⅰ」、「栄養教育論Ⅱ」の学習内容を復習しておくこと。日々の予習・復習、課題作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね15時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと。グループでの実習が多くなるので協力しあうこと。

【評価方法・基準】

課題レポート（70%）、学習態度（30%）

【教　　材】

教科書　：栄養科学シリーズ NEXT　栄養教育論実習　株式会社講談社

参考文献：栄養教育論実習・演習　株式会社ドメス出版

【キーワード】

栄養教育、集団討議、行動変容、行動科学理論とモデル、カウンセリング技法

【授業科目】　臨床栄養学各論　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、医療の現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指す。疾病別の栄養ケアと栄養マネジメントについて十分理解し、実践で活用できる。

【授業の内容及び方法】

循環器疾患、消化器疾患、腎・尿路疾患および乳幼児・小児の疾患の診断、病態、治療、栄養ケアと栄養マネジメントについて学ぶ。

【授業の計画】

１．循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①　高血圧、動脈硬化
２．循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②　虚血性心疾患
３．循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア③　うっ血性心不全、脳血管疾患
４．消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①　胃食道逆流症、胃十二指腸潰瘍
５．消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②　炎症性腸疾患、便秘
６．消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア③　膵炎、胆石症、胆管炎、胆のう炎
７．消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア④　肝炎、肝硬変
８．消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア⑤　脂肪肝、非アルコール性脂肪性肝疾患
９．腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①　腎機能障害の診断
１０．腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②　糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全
１１．腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア③　慢性腎臓病、糖尿病性腎症
１２．腎・尿路疾患の栄養アセスメントと栄養ケア④　血液透析、腹膜透析
１３．乳幼児・小児の疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①　小児肥満、糖尿病、腎臓病
１４．乳幼児・小児の疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②　先天性代謝異常症
１５．乳幼児・小児の疾患の栄養アセスメントと栄養ケア③　周期性嘔吐症、消化不良症

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

消化器系、腎臓の解剖生理学、病理学について各自復習して授業に臨むこと。
この授業を履修するにあたって、授業時間外に概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

授業中は、私語を慎み周囲に迷惑をかけないこと。

【評価方法・基準】

期末試験（80%）、授業態度（20%）により評価する。

【教　　材】

教科書：栄養科学シリーズ NEXT　新・臨床栄養学（講談社）
参考文献：必要に応じてプリントを配布する。

【キーワード】

循環器疾患、消化器疾患、腎・尿路疾患、乳幼児・小児疾患

【授業科目】　臨床栄養学実習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、医療の現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指す。医療現場における特別食献立の作成・調理に必要な技術と知識を修得できる。

【授業の内容及び方法】

常食献立からの特別食献立への展開を各自が行い、作成した献立の調理を実際に行い、献立の評価を行う。

【授業の計画】

１．オリエンテーション、治療食の分類と種類、献立作成法
２．常食献立の作成
３．軟菜食・塩分コントロール食への展開
４．軟菜食の調理実習
５．塩分コントロール食の調理実習
６．エネルギーコントロール食・脂質コントロール食への展開
７．治療用特殊食品を使用した調理実習
８．たんぱく質コントロール食・透析食への展開
９．エネルギーコントロール食の調理実習
１０．脂質コントロール食の調理実習
１１．たんぱく質コントロール食の調理実習
１２．透析食の調理実習

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

給食経営管理論や食事計画論などで献立作成に関して学んだこと（食品群別荷重平均成分値・食品構成など）を各自復習して、実習に臨むこと。

この授業を履修するにあたって、授業時間外に概ね15時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

実習中に作成した献立は、調理実習前に予め自身で調理しておくことが望ましい。

【評価方法・基準】

実習レポート（60%）、出席（30%）、実習態度（10%）により総合的に評価する。

出席点は、1回の欠席で10%分減とする。

【教　　材】

教科書：実践臨床栄養学実習（第一出版）、必要に応じてプリントを配布する。

参考文献：調理のためのベーシックブック（女子栄養大学出版）
家庭のおかずのカロリーガイドブック（女子栄養大学出版）
その他、献立作成に使用するためのレシピ本

【キーワード】

治療食、 献立作成、調理実習

【科 目 名】 臨床栄養学実習Ⅱ　　【単　　位】 1

【学　　期】 後 期　　【担当教員】 芳野 憲司　　（自室番号 121 ）

【対象学生】 食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、医療の現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指す。傷病者の栄養アセスメント、栄養ケアおよび栄養教育に必要な知識と技術の修得できる。

【授業の内容及び方法】

実習前半に実習に関連する説明講義を行い、後半に実習を行う。

【授業の計画】

１．糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方、交換表を用いた献立作成
２．腎臓病食品交換表の使い方、交換表を用いた献立作成
３．カーボカウント
４．傷病者への栄養教育①　模擬集団栄養教育の媒体作成
５．栄養アセスメントによる必要栄養量の推定　エネルギー代謝量の測定
６．傷病者の栄養アセスメント　身体計測および生体インピーダンス法による体組成分析
７．傷病者への栄養教育②　模擬集団栄養教育の実施
８．栄養ケアの計画の作成①　栄養管理計画書の作成、モニタリング記録、栄養指導記録
９．栄養ケアの計画の作成②　肥満症、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症
１０．栄養ケアの計画の作成②　動脈硬化症、クローン病
１１．栄養ケアの計画の作成③　慢性膵炎、非代償期肝硬変
１２．栄養ケアの計画の作成④　慢性腎臓病、血液透析

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業計画の内容について、予習しておくこと。
この授業を履修するにあたって、授業時間外に概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

本実習を履修する場合には、栄養ケアプランも履修することが望ましい。

【評価方法・基準】

実習レポート（40%）、実習試験（20%）、出席点（30%）実習態度（10%）により総合的に評価する。
出席点は、1 回の欠席で 10%分減とする。

【教　　材】

教科書：糖尿病食事療法のための食品交換表　第 7 版（文光堂）
　　腎臓病食品交換表　第 8 版（医歯薬出版）
参考書：実践臨床栄養学実習（第一出版）、栄養科学シリーズ NEXT　新・臨床栄養学（講談社）
　　看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第 5 版（医歯薬出版）
　　臨地実習マニュアル【臨床栄養学】第 5 版（建帛社）
　　必要に応じて適宜プリントを配布する。

【キーワード】

食品交換表、カーボカウント、栄養アセスメント、集団栄養教育、栄養ケアの計画の作成

【授業科目】　福祉臨床栄養学　　【単　　位】　2

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号　668）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、個人差が顕著に現れる要支援者・要介護者、障がい者の身体状況や栄養状態に特化した栄養ケア・マネジメントについて理解することにある。本授業の到達目標は、要支援者・要介護者・障がい者に対する栄養ケア・マネジメントについて説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

パワーポイントプレゼンテーションまたはプリントを用いて説明する講義形式で行う。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、臨床栄養の概念　要支援者・要介護者への栄養ケア・マネジメント
2. 介護制度の基本　介護保険制度　介護保険における栄養に関する算定の基本
3. 福祉・介護と臨床栄養
4. 老年症候群の栄養アセスメントと栄養ケア①　誤嚥、転倒
5. 老年症候群の栄養アセスメントと栄養ケア②　失禁、褥瘡、フレイルティ(虚弱)
6. 栄養障害の栄養アセスメントと栄養ケア　たんぱく質・エネルギー栄養障害、ビタミン、ミネラル欠乏症・過剰症
7. 神経疾患の栄養アセスメントと栄養ケア　認知症、パーキンソン病・症候群
8. 呼吸器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア　慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎
9. 筋・骨格疾患の栄養アセスメントと栄養ケア　骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、変形性関節症、サルコペニア、ロコモティブシンドローム
10. 癌の栄養アセスメントと栄養ケア　末期ケア、緩和医療
11. 摂食障害の栄養アセスメントと栄養ケア
12. 摂食機能の障害の栄養アセスメントと栄養ケア　咀嚼・嚥下障害、口腔・食道障害、消化管通過障害
13. 身体・知的障害の栄養アセスメントと栄養ケア　身体障害、知的障害、精神障害
14. 要支援者・要介護者への栄養教育　　入所、通所、居宅
15. 薬と栄養・食事の相互作用

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。本授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成や試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

評価の配分は、期末試験（90%）、受講態度（10%）である。

【教　　材】

教 科 書：栄養科学シリーズ NEXT　新・臨床栄養学（2 年次使用）

参考文献：低栄養対策　パーフェクトガイド　病態から問い直す最新の栄養管理

【キーワード】

低栄養、摂食・嚥下障害、褥瘡、認知症、薬と栄養・食事の相互作用、栄養食事指導

【授業科目】　福祉臨床栄養学実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号　668）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、福祉臨床栄養学で学んだことをベースにし、要支援者・要介護者、障がい者における具体的な栄養ケア・マネジメントについて実習を通して理解を深めることにある。本授業の到達目標は、要支援者・要介護者、障害者における栄養ケア・マネジメントを実施できることにある。

【授業の内容及び方法】

班別学習による調理、栄養食事相談、栄養教育をおこない栄養ケア・マネジメントの実践力を身につける。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、栄養ケア・マネジメントの概要
2. 要介護者の栄養アセスメント
3. 経口栄養補給法①　嚥下食、食品選択と献立作成
4. 経口栄養補給法②　嚥下訓練食品、嚥下調整食①　調理・栄養食事相談・献立検討
5. 経口栄養補給法③　嚥下調整食②　調理・栄養食事相談・献立検討
6. 経口栄養補給法④　嚥下調整食③ 調理・栄養食事相談・献立検討
7. 経口栄養補給法⑤　ハーフ食　調理・栄養食事相談・献立検討
8. 経口栄養補給法⑥　高齢者ソフト食　講義・調理
9. 要支援・要介護者への栄養教育①　入所
10. 要支援・ 要介護者への栄養教育②　通所
11. 要支援・要介護者への栄養教育③　居宅
12. 身体・知的障害者への栄養教育

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習として、班員で実習準備をしておくこと。復習は実習内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

班活動が中心となるため、積極的な態度で授業に臨むこと。また、班のメンバーと協力して行うこと。

【評価方法・基準】

評価の配分は、レポート(80%)、受講態度（20%）である。

【教　　材】

教 科 書: 嚥下調整食　学会分類2013に基づく回復期リハビリテーション病棟における嚥下調整食レシピ集 105(医歯薬出版)

参考文献: 学会分類 2013 に基づく市販食品 300(医歯薬出版)、嚥下食ピラミッドによる嚥下食レシピ125(医歯薬出版)、高齢者のための栄養ケア・マネジメント事例集（日本医療企画）

【キーワード】

摂食・嚥下、嚥下食、ハーフ食、高齢者ソフト食、栄養ケア・マネジメント、栄養食事相談

【授業科目】　栄養ケアプラン　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、医療の現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指す。本授業では、次の３点を到達目標とする。①栄養ケアプロセスのシステムについて理解し、栄養ケアを実践するために必要な知識を身に着け、実践できる。②臨床栄養学概論と臨床栄養学各論で未履修の疾病別の栄養ケアと栄養マネジメントについて十分理解し、実践で活用できる。③診療報酬制度について十分理解し、実践で活用できる。

【授業の内容及び方法】

授業の目標及び到達目標に記した①～③についての講義を実施する。

【授業の計画】

１．栄養アセスメントの意義と方法　栄養スクリーニングと栄養アセスメント
２．栄養ケアの目標設定と計画作成　目標の設定、栄養投与量の算定、栄養補給法の選択
３．栄養ケアの記録　問題指向型システム(POS)と問題指向型診療録(POMR)、叙述的記録(SOAP)
４．モニタリングと再評価　臨床症状と栄養状態のモニタリング　栄養ケアの計画の再評価と修正
５．食物アレルギーの栄養アセスメントと栄養ケア
６．妊産婦・授乳婦疾患の栄養アセスメントと栄養ケア　妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病
７．手術、周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア①　侵襲時の代謝、周術期の栄養ケア
８．手術、周術期患者の栄養アセスメントと栄養ケア②　胃切除術後、短腸症候群、消化管以外の術後
９．クリティカルケアの栄養アセスメントと栄養ケア　外傷、熱傷、敗血症
１０．血液系の疾患・病態の栄養アセスメントと栄養ケア①　貧血
１１．感染症の栄養アセスメントと栄養ケア　病原微生物
１２．血液系の疾患・病態の栄養アセスメントと栄養ケア②　その他の血液疾患
１３．内分泌疾患の栄養アセスメントと栄養ケア　副腎疾患、甲状腺疾患
１４．医療制度の基本①　医療保険制度、診療報酬の基本、入院時食事療養費
１５．医療制度の基本②　入院基本料、管理栄養士の業務に関連する診療報酬

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

臨床栄養学概論および各論で学んだ内容について各自復習して授業に臨むこと。
この授業を履修するにあたって、授業時間外に概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

授業中は、私語を慎み周囲に迷惑をかけないこと。

【評価方法・基準】

期末試験（80%）、授業態度（20%）により評価する。

【教　　材】

教科書：栄養科学シリーズ NEXT　新・臨床栄養学（講談社）
参考文献：必要に応じてプリントを配布する。

【キーワード】

栄養ケア、栄養アセスメント、モニタリング、食物アレルギー、妊産婦・授乳婦疾患、周術期、クリティカルケア、血液疾患、感染症、内分泌疾患、診療報酬

【授業科目】　公衆栄養学Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　徳広　千恵　　（自室番号　125　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、公衆栄養活動を効率的・効果的に進めるための公衆栄養マネジメントに必要な理論と方法の修得をめざす。到達目標は、栄養疫学と公衆栄養活動を関連づけることができる。ＰＤＣＡサイクルに基づく公衆栄養マネジメントの説明ができる。健康増進対策「健康日本 21（第二次）」や食育推進活動等について述べることができる。

【授業の内容及び方法】

地域住民や集団の健康づくりをサポートする公衆栄養活動の役割について学習する。具体的には、栄養疫学、公衆栄養マネジメント、食事摂取基準、健康増進対策、関係法規等について概説する。

【授業の計画】

1. 栄養政策①　国の健康増進基本方針と地方計画
2. 栄養政策②　諸外国の健康・栄養政策
3. 栄養疫学①　栄養疫学の概要、曝露情報としての食事摂取量、食事摂取量の測定方法
4. 栄養疫学②　食事摂取量の評価方法（食事調査と食事摂取基準）
5. 栄養疫学③　食事摂取量の評価方法（データの処理と解析）
6. 公衆栄養マネジメント①　公衆栄養マネジメントの考え方・重要性
7. 公衆栄養マネジメント②　公衆栄養アセスメント
8. 公衆栄養マネジメント③　公衆栄養プログラムの目標設定
9. 公衆栄養マネジメント④　公衆栄養プログラムの計画、実施
10. 公衆栄養マネジメント⑤　公衆栄養プログラムの評価
11. 公衆栄養プログラムの展開①　地域特性に対応したプログラムの展開（健康づくり、食育）
12. 公衆栄養プログラムの展開②　地域特性に対応したプログラムの展開（在宅療養、介護支援）
13. 公衆栄養プログラムの展開③　食環境づくりのためのプログラムの展開
14. 公衆栄養プログラムの展開④　地域集団の特性別プログラムの展開（ライフステージ別）
15. 公衆栄養プログラムの展開⑤　地域集団の特性別プログラムの展開（生活習慣病ハイリスク集団）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前に教科書の該当する箇所や配布する資料等を熟読しておくこと。授業後は、再読して内容の理解を深めること。上記の予習・復習などを含め概ね 30 時間の自主学修時間が必要。

【履修上の注意・要望等】

公衆栄養学は、応用的で地域や集団を対象とし、社会・経済・行政的側面を取り扱うため、平素から報道に接し、社会的情勢（特に健康・栄養問題に関する事項）について見聞を広めておくこと。

【評価方法・基準】

定期試験（70%）、課題提出（レポート等）（20%）、小テスト（10%）等により総合的に評価する。

【教　　材】

教 科 書：ウエルネス　公衆栄養学　2018 年版（医歯薬出版）

参考文献：国民衛生の動向（厚生労働統計協会）、国民健康･栄養の現状（第一出版）

日本人の食事摂取基準 2015 年版（第一出版）

【キーワード】

食事摂取基準　健康日本 21　栄養疫学　社会調査法　特別用途食品　特定健康診査・特定保健指導

【授業科目】　公衆栄養学実習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　徳広　千恵　　（自室番号　125　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

地域や職域等の集団を対象に、効果的かつ効率的な公衆栄養活動を展開するために、公衆栄養マネジメントの考え方や重要性を理解するとともに、演習等により公衆栄養プグラム立案能力の涵養をめざす。

到達目標は、マネジメントサイクル（PDCA サイクル）を活用した公衆栄養活動が推進できる。

【授業の内容及び方法】

総合的な公衆栄養マネジメントを学ぶため、集団における健康・栄養問題を想定し、学生を対象とした、マネジメントサイクル（PDCA サイクル）に基づくプログラムを演習として展開する。また、評価により明確にされた健康・栄養問題の解決に向けたプレゼンテーションを実施する。

【授業の計画】

1. 公衆栄養実習のガイダンス、公衆栄養活動のマネジメントサイクルと活用モデルの理解
2. PDCA サイクルに基づいた活用の展開　公衆栄養活動の事例紹介
3. 地域における公衆栄養プログラム①　“ｹｰｽﾒｿｯﾄﾞ”で学ぶ　既存資料の分析と活用、情報収集
4. 地域における公衆栄養プログラム②　「地域」と密着した公衆栄養活動（健康づくり活動の実際）
5. 公衆栄養アセスメント①模擬データによる栄養・食事調査手法の理解・分析、地区診断
6. 食事摂取状況調査の実際①　秤量記録法、24 時間思い出し法、食物摂取頻度調査法、質問紙調査法
7. 食事摂取状況調査の実際②　栄養アセスメント
8. 食事摂取状況調査の実際③　データ解析　健康課題
9. 公衆栄養プログラムの実際①　健康・栄養活動の計画立案と評価
10. 公衆栄養プログラムの実際②　公衆栄養活動に関するプレゼンテーションの実施
11. 公衆栄養プログラムの実際③　公衆栄養活動に関するプレゼンテーションの実施
12. 公衆栄養プログラムの実際④　公衆栄養活動の評価　報告書の作成

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

事前に配布する資料により予習・復習をすること。特にデータ集計・分析を行うので情報処理で学んだことを再確認して臨むこと。グループ討議や発表は積極的に取り組むように心がけ、プレゼンテーション能力を養うこと。グループ発表の準備、予習復習などを含めて概ね 15 時間の自主学修時間が必要。

【履修上の注意・要望等】

公衆栄養学臨地実習の基本を成す授業である。国や地方公共団体が実施している公衆栄養活動を事前に学習しておくこと。平素から報道に接し、社会的情勢（特に健康・栄養問題に関する事項）について見聞を広めておくこと。

【評価方法・基準】

課題ﾚﾎﾟｰﾄ（30%）、グループ活動等実習態度（70%）により総合評価する。

【教　　材】

教 科 書：プリント及び公衆栄養学で使用した教科書を活用する。

参考文献：食事調査マニュアル（南山堂）　日本人の食事摂取基準 2015 年版（第一出版）

標準的な健診・保健指導プログラム〈平成 30 年度版〉（厚生労働省）

【キーワード】

マネジメントサイクル（PDCA サイクル）　ヘルスプロモーション　エンパワメント　食事調査

評価指標　特定健康診査・特定保健指導　乳幼児健診

【授業科目】　臨地実習事前・事後指導　　【単　　位】　1

【学　　期】　通　年　　【担当教員】　食物学科スタッフ　（自室番号　124　）
代表　土海　一美

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、管理栄養士養成課程の臨地実習を履修するための事前・事後指導として、管理栄養士の業務について理解し、目的・課題をもって実習に臨むために行う。実習生として十分な実践経験を積めるよう前向きな意欲や姿勢を持ち、臨地実習に臨むことができる。

【授業の内容及び方法】

臨地実習の目的が達成できるよう事前準備と、実習終了後の学びを整理する事後指導とに分けて実施する。なお、臨地実習はⅠ～Ⅳの実習を予定しているため、その都度、事前及び事後指導を行うものとする。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、臨地実習の目的と意義

＜臨地実習Ⅰ＞

2. オリエンテーション、概要説明
3. 自己研究課題の設定の仕方
4. 自己研究課題の確認､実習施設先からの課題指導
5. 事前訪問の連絡・訪問の仕方､実習ノートの書き方、礼状の書き方①
6. 給食経営管理に関わる復習、ノートの書き方
7. 実習施設別管理栄養士の講演会
8. 研究課題の進捗状況の確認､施設先課題への取り組みの進捗状況の確認
9. 個人情報、守秘義務の徹底、礼状の書き方②
10. 実習にむけての準備の最終確認、服装確認、
11. 臨地実習Ⅰのまとめ、反省会準備

＜臨地実習Ⅳ＞

12. オリエンテーション　目的、内容、目標、地域保健行政と保健所・市町村の役割
13. 地域保健法・健康増進法と行政栄養士の活動と臨地実習
14. 行政栄養士の業務内容
15. 心構え、健康管理、身だしなみ他、実習ノートの書き方
16. 課題研究への取り組み､公衆栄養プログラムの作成
17. 実習にむけての準備の最終確認、服装確認、最終諸注意
18. 臨地実習Ⅳのまとめ、反省会準備

＜臨地実習Ⅱ・Ⅲ＞

19. オリエンテーション　目的、目標、心構え、献立作成の復習
20. 病院における実習の目的
21. 老人保健施設における実習の目的
22. ①カルテの見方、POS について②栄養アセスメント
23. ①栄養アセスメント②カルテの見方、POS について
24. 給食経営管理に関する復習
25. 実習施設配属発表、献立作成および献立の展開
26. 講演会（病院における栄養管理の実際）
27. 献立の評価、課題のとらえ方
28. 講演会（介護老人保健施設における栄養管理の実際）
29. 実習ノート・誓約書等の書き方、課題の進捗状況報告
30. 実習にむけての準備の最終確認、課題等の報告

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

日頃の予習・復習、課題作成等に加えて、休日や長期休業期間などを利用して各教科で学習した関連事項を自主学修すること。概ね15時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

実習生の本分を十分理解し、臨地実習の目的が達成できるよう意欲的に取り組んでもらいたい。また、正当な理由がなく、事前指導を受けていない場合は、臨地実習を行うことができない。

【評価方法・基準】

提出物（50%)、臨地実習の取り組み姿勢（50%）など総合的に評価する。

【教　　材】

教科書　:全施設における臨地実習マニュアル－給食経営管理・給食の運営（第２版）建帛社
医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル－臨床栄養学（第５版）建帛社

【キーワード】

管理栄養士、臨地実習、給食の運営、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習、公衆栄養学実習

【授業科目】　臨地実習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　森本　恭子　（自室番号　127　）
土海　一美　（自室番号　124　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】
○特定給食施設で必要とされる給食の運営に関する専門的知識及び技術の統合が図れることを目指す。
○学校、高齢者福祉施設及び児童福祉施設の実践活動の体験を通して、給食の運営方法が習得できる。

【授業の内容及び方法】
(1)大量調理施設における調理技術の習得　(2)給食実施計画立案能力の習得
(3)コンピューターによる給食情報管理など給食実務に関する処理能力の習得
(4)自らが設定した研究課題に取り組み、新しい発見・問題解決力の習得

【授業の計画】
実習生受諾の特定給食施設において、3 年前期 6 月に 1 週間(ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ 1 日を含む)実習を行う。
＜福祉施設給食＞
1．実習の目的と実習内容
(1)高齢者福祉施設:施設の意義や目的を理解し、対象者に応じた給与栄養目標量の設定方法、食事計画、献立計画等の栄養・食事計画、生産管理及び衛生管理の給食の運営全般業務の実際を体験する。
また、管理栄養士の設置意義の認識を深め、介護部門等他職種との連携をとおした役割を理解する。
(2)児童福祉施設:給食の意義や目的を理解し、乳幼児を対象とした給与栄養量の設定や献立作成の成因を理解し、給食の提供全般の実際を体験する。また、児童福祉の立場から食育の重要性を学ぶ。
2．実習内容
①給食組織・運営の特徴、対象者の特性を知り、給食の目的を理解し業務の概要を実践の場で学ぶ。
②給食の運営業務の基本的な流れや福祉施設（社会福祉・児童福祉）給食の特徴・特性を把握する。
③献立作成及び栄養価算定、食材管理、調理、衛生管理など給食の基本業務を習得する。
＜学校給食施設＞
1．実習の目的と実習内容
学校給食の意義・目的を理解し、学校給食実施基準に基づく献立作成、食材料管理、衛生管理、調理など給食全般について、実践をとおして体験学習する。また、児童・生徒の成長・発育に応じた食に関する指導に対する栄養教諭・学校栄養職員の役割を理解する。
2．実習内容
①給食組織の概要、給食施設の特質（単独校・共同調理場方式）及び児童・生徒の特性を学習する。
②献立作成及び栄養価算定、食材料管理、調理管理、衛生管理などの給食実務について習得する。
③給食の時間に献立を教材にした食に関する指導を行うなど、多面的に体験学習し考察する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】
特定給食施設の臨地実習であるため、事前に給食経営管理論等の既習内容を確認し、実習中や実習後には実習で学んだ気づきなどの実習内容を整理する必要があるため、概ね 30 時間の自主学修をすること。

【履修上の注意・要望等】
実習に備えて課題研究等の事前準備を周到にして意欲的に実習に取り組んでもらいたい。

【評価方法・基準】
実習時間充足、実習態度、課題・ノートの提出状況および実習施設からの成績を基に総合的に評価する。

【教　　材】
教 科 書：臨地実習マニュアル　―給食経営管理・運営―　（建帛社）
参考文献：楽しく学ぶ　献立の教材化の理論と実践（東山書房）　日本人の食事摂取基準(2015 版)

【キーワード】
特定給食施設　　給食の運営　　管理栄養士　　大量調理　　大量調理施設衛生管理マニュアル

【授業科目】　臨地実習Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

特定給食施設での体験を通じて、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントの基本的な考え方や方法を修得すること、ならびにマーケティングの原理や応用について理解するとともに組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得することを目指す。給食経営管理業務を遂行する中で、本実習で修得した知識および技術を活用することができる。

【授業の内容及び方法】

実習施設の管理栄養士の指導の下、実習を行う。
実習中に行う自己研究課題を事前に考え、実習中にその課題に取り組む。
実習後に実習の成果をまとめ、プレゼンテーションを行う。

【授業の計画】

実習時期：2 月中旬から 3 月末（臨地実習Ⅲと連続で実施）
実習期間：40 時間（概ね 5 日間）
実習施設：病院または介護老人保健施設

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、実習先より事前に与えられた課題学習を行うとともに、給食経営管理論で学習した内容を復習しておくこと。本実習を履修するにあたって、実習における事前課題など概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

本実習を履修するにあたって、臨地実習事前事後指導の出席は必須とする。

【評価方法・基準】

実習時間の充足は必須とした上で、評価の配分は、実習態度（30%）、課題・ノートの提出（30%）、実習施設からの成績（40%）とする。

【教　　材】

教科書：臨地実習マニュアルー臨床栄養学、給食管理・給食の運営－（建帛社）

【キーワード】

管理栄養士、臨地実習、給食経営管理論

【授業科目】　臨地実習Ⅲ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　芳野　憲司　　（自室番号　121　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

医療提供施設における体験を通じて、医療における管理栄養士としての使命ならびに管理栄養士に求められる資質を学ぶとともに、臨床栄養管理業務の中核をなす栄養ケアプロセス、チーム医療、栄養教育、栄養補給法、病態に応じた栄養ケアに関する知識と技術の修得を目指す。臨床栄養管理業務を遂行する中で、本実習で修得した知識および技術を活用することができる。

【授業の内容及び方法】

実習施設の管理栄養士の指導の下、実習を行う。
実習中に行う自己研究課題を事前に考え、実習中にその課題に取り組む。
実習後に実習の成果をまとめ、プレゼンテーションを行う。

【授業の計画】

実習時期：2 月中旬から 3 月末（臨地実習Ⅱと連続で実施）
実習期間：40 時間（概ね 5 日間）
実習施設：病院または介護老人保健施設

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は実習先より事前に与えられた課題学習を行うとともに、臨床栄養学総論・各論、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、栄養ケアプラン、福祉臨床栄養学での学習内容を復習しておくこと。本実習を履修するにあたって、実習における事前課題など概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

本実習を履修するにあたって、臨地実習事前事後指導の出席は必須とする。

【評価方法・基準】

実習時間の充足は必須とした上で、評価の配分は、実習態度（30%）、課題・ノートの提出（30%）、実習施設からの成績（40%）とする。

【教　　材】

教科書：臨地実習マニュアルー臨床栄養学、給食管理・給食の運営ー（建帛社）
参考書：臨床検査ハンドブック（医歯薬出版）、実践臨床栄養学実習（第一出版）

【キーワード】

管理栄養士、臨地実習、臨床栄養学

【授業科目】　臨地実習Ⅳ(公衆栄養学)　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員 】徳広千恵　土海一美　（自室番号　125　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

保健所および市町村（市町村保健センター）の果たす役割や業務を理解し、公衆栄養活動の実際を体験することにより、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力の涵養をめざす。

到達目標は、公衆栄養活動の理論と実践を結びつけて理解できる。保健所と市町村の役割や業務が理解できる。

【授業の内容及び方法】

保健所および市町村（市町村保健センター）において公衆栄養活動の実際を現場体験する。実習終了後は、レポート提出とともに報告会を開催する。

【授業の計画】

(1)実習時期　8月中旬～10月下旬の1週間

(2)実習施設　保健所及び市町村

(3)実習内容（各実習施設の管理栄養士の指導により実習を行う。）

・地域社会（市町村・県）や国単位で栄養問題を考えることの必要性に気づく。
・法律に基づいて地方の栄養行政における様々な事業が実施されていることを知る。
・住民参加の重要性と難しさに気づく。
・独居老人や在宅療養者など食の問題を抱え、様々な栄養関連サービスを必要とする人の多いことに気づく。
・保健所・市町村の性格及び役割、業務の概要について理解できる。
・保健所・市町村での栄養相談、地区診断等の調査・研究、地区組織の育成業務全般について学ぶ。
・「健康日本21（第２次)」、「食育推進計画」などに対する取組みや実践状況を知る。
・国民健康・栄養調査はどのように実施され利用されているのかを知る。
・市町村における栄養相談業務、一般的栄養指導業務について体験する。
・多職種、地域の社会資源等の連携により、プログラムを行う必要性を知る。
・保健・医療・福祉・介護システムと、公衆栄養プログラムの関係を知る。
・健康課題の明確化とＰＤＣＡサイクルの重要性に気づく。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

公衆栄養学、公衆栄養学実習、公衆衛生学など臨地実習Ⅳの前提となる科目を十分理解してうえで実習に臨むこと。公衆栄養学実習テキスト及び実習ノート、配布資料等により予習、復習をすること。

実習前後や実習中は上記の科目の復習も含めて準備や整理などに概ね15時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

公衆栄養学以外の関連科目も理解するとともに社会情勢に関心を持つこと。実習課題等事前に十分な準備を行い、常に問題意識や課題をもって積極的に臨むこと。事前・事後指導は、出席必須とする。

【評価方法・基準】

実習時間の充足、実習施設での評価表、実習態度、実習ノート（実習記録、課題の取組等）等により総合的に評価する。

【教　　材】

公衆栄養学実習テキスト（岡山県保健福祉部健康推進課監修・岡山県栄養士養成施設協議会発行）
国民健康・栄養の現状（第一出版）　　授乳・離乳の支援ガイド（厚生労働省）

【キーワード】

管理栄養士、栄養行政、健康増進法、食育推進計画、健康日本21、ＰＤＣＡサイクル

【授業科目】　食料経済　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　大宮　めぐみ　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本講義は、食料の生産から消費までの一連の流れ（フードシステム）の役割と食生活の変化、食料に関する今日的課題を講述し、これらの理解と自ら説明できる能力の習得をめざす。

到達目標は以下の 3 点である。

①フードシステムの概念を理解し、全体像を説明することができる。

②食料の消費構造とその変化について経済学の概念を用いて説明することができる。

③食料需給に関連する社会問題について、経済学を基盤とした観点から考察、説明することができる。

【授業の内容及び方法】

本講義では、まず食料消費の経済理論と食料の流れ、それらに関わる経済主体の連鎖であるフードシステムの概念について学ぶ。その上で、わが国の食料消費構造の変化について経済理論を通じて理解する。さらに我が国の食料安全保障の実態と今後の展開について、食料自給率などの今日的課題を題材に考察する。

【授業の計画】

1. 食料経済とフードシステム
2. 食料経済の理論（1）需要曲線
3. 食料経済の理論（2）食品需要の価格弾力性、所得弾力性とエンゲル係数
4. 食生活の成熟
5. 食料消費パターンの変化
6. 家族の変化と食生活
7. 食料の安全保障と自給率（1）食料需給表
8. 食料の安全保障と自給率（2）自給率と食料の安全保障
9. 食品工業の構造と特徴
10. 食品流通業の構造と特徴（1）卸売市場
11. 食品流通業の構造と特徴（2）食品小売業
12. 外食・中食の供給構造と特徴
13. 世界の人口と食料
14. 食生活と政府の役割
15. まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

この講義は履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。内容は以下の通りとする。

1. 予習として、テキストを読み、疑問点を明らかにしておくこと。

2. 復習として、講義内容および配布資料の整理とノートのまとめを行うこと。

3. 食料自給率や食品産業など「食」に関わる新聞・ニュース等を積極的に収集し読んでおくこと。

【履修上の注意・要望等】

到達目標を達成するためには、「食」に関わるニュースや新聞記事、さまざまな情報に日頃から関心を持ち、自ら調べるという姿勢で講義に臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）小テスト（40%）受講態度（10%）

【教　　材】

時子山ひろみ・荏開津典夫・中嶋康博「フードシステムの経済学　第 5 版」医歯薬出版株式会社、2017

【キーワード】

フードシステム、食料経済、食品流通、食料自給率

【授業科目】　学校栄養教育論Ⅱ　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目的は、学校栄養教育論Ⅰで学習した児童・生徒の栄養に関する実態と課題、栄養教諭の役割、職務内容、食生活に関する歴史的・文化的事項を踏まえ、児童・生徒に食に関する指導を展開するのに必要な知識・技術を学び、学校給食における食に関する指導及び各学科や特別活動などの多様な場面で食に関する指導が実践できる能力を修得すること。

【授業の内容及び方法】

授業は、講義のみならず演習形式を取り入れ、さらに、模擬授業、プレゼンテーションを行い、栄養教 諭として必要な児童・生徒に対する食に関する指導の知識、指導技術を具体的に学習する。

【授業の計画】

1. オリエンテーション　　：授業の概要、進め方、評価方法、食に関する指導
2. 食に関する指導の方法と知識①：学校給食経営案 給食時間の指導、献立の教材化
3. 食に関する指導の方法と知識②：教科における指導 家庭科、技術家庭科
4. 食に関する指導の方法と知識③：教科における指導 体育科、保健体育科
5. 食に関する指導の方法と知識④：教科における指導 社会科、理科、生活科
6. 食に関する指導の方法と知識⑤：道徳 特別活動 総合的な学習の時間における指導
7. 食に関する指導の方法と知識⑥：個別・相談指導 家庭、教職員との連携・調整
8. 食に関する指導の方法と技術①：食生活教材 教材研究・教材作成の実際
9. 食に関する指導の方法と技術②：「食生活に関する指導」全体計画の立案 学校給食経営案作成
10. 食に関する指導の方法と技術③：教科等における指導計画・指導案の作成の基本
11. 食に関する指導の方法と技術④：教科等における指導計画・指導案の作成の実際
12. 食に関する指導の実践 演習：班単位による模擬授業の準備
13. 食に関する指導の実践 演習 A 班：献立を教材にした教科等の模擬授業
14. 食に関する指導の実践 演習 B 班：献立を教材にした教科等の模擬授業
15. 実践授業の評価・まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

栄養教諭としての実践力を身に付けるための課題作成及び発表を重視するため、事前事後の教材研究をしっかり行なうこと。日々の予習・復習はもちろんのこと教材研究など休日や長期休業期間などを利用し自主学修をすること。自主学修の時間は概ね 30 時間程度必要。

【履修上の注意・要望等】

授業は、目的意識を明確に持ち熱意ある態度で臨むこと。

【評価方法・基準】

定期試験（50%）、演習課題（30%）、受講態度（20%）

【教　　材】

教科書：栄養教諭論 -理論と実践-（建帛社）、献立の教材化の理論と実践（東山書房）
食に関する指導の手引き（文部科学省）
授業の資料：プリントを配布
参考文献：小学校学習指導要領、中学校学習指導要領、小学校・中学校教科書（家庭・保健・社会等）

【キーワード】

食に関する指導、学校給食、学習指導要領

【授業科目】　家庭情報処理　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　森田　築雄　　（自室番号:132）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

食物学科でよく用いられる統計手法の理論の習得を目的とする。理論の理解は、実データの分析において、適切な統計手法の選択や、分析結果の正しい解釈を可能ならしめる。

【授業の内容及び方法】

統計解析ソフトＲの活用を考慮入れた講義を計画している。

【授業の計画】

（１）調査と統計の復習１　　基礎統計量- 平均，分散，標準偏差など
（２）調査と統計の復習２　　正規分布の確率計算（数値表を用いて）
（３）調査と統計の復習３　　相関、回帰
（４）仮説検定、推定１　　検定・推定の考え方
（５）仮説検定、推定２　　平均値の検定・推定（分散既知の場合）
（６）仮説検定、推定３　　平均値の検定・推定（分散未知の場合）
（７）仮説検定、推定４　　平均値の差の検定・推定
（８）仮説検定、推定５　　対応のある平均値の差の検定・推定
（９）適合度検定
(10) 独立性の検定
(11) 実験計画法１　　実験計画法とは
(12) 実験計画法２　　一元配置法
(13) 実験計画法３　　二元配置法（繰り返しあり）
(14) 官能検査　　官能検査とは，　採点法、順位法
(15) まとめ

【授業外の学修（予習、復習の指示、学修時間など）について】

講義ノートを中心とした復習を毎回欠かさず実践することが望まれる。自主学習として概ね 30 時間程度を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

・統計学の基礎知識を有していることが望まれる（1 年次の「調査と統計」程度の知識)。

【評価方法・基準】

授業態度・学修意欲(30%)と期末試験(70%)で行う。

【教　　材】

テキスト：別途指示する。

参考書　：初等統計学（培風館）・実験計画法（日本規格協会）　・官能検査（日科技連）

【キーワード】

統計的検定・推定、実験計画法、官能検査

【授業科目】被服構成学実習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前 期　　【担当教員】　小山　京子　　（自室番号 141）

【対象学生】食物学科　3 年

【授業の目標及び到達目標】

被服を創造的に製作する能力と実践的態度を育てる。終了後は、被服製作の能力のみならず、指導力も身につけることができる

【授業の内容及び方法】

身体計測により各自の体型を知り、ショートパンツ製作を通して被服の立体構成について理解する。また、既製服の上衣・下衣を観察することで衣服の成り立ちを学ぶ。実習は、手縫い、ミシン縫いの基礎からはじめ、デザインや着用目的に適した被服材料を選択できるようにする。

【授業の計画】

１．被服の構成と人体	オリエンテーション、服の形と構成、体型・動作と衣服、立体構成
２．身体計測	マルチン計測器により計測
３．上衣原型	計測寸法の評価、計測寸法から胴部原型を書く
４．原型から型紙展開	計測寸法からショートパンツの型紙作成
５．被服製作の基礎１	手縫いの基礎
６．被服製作の基礎２	ミシン縫いの基礎
７．既製服の観察	上衣・下衣を観察
８．被服製作実習１	ショートパンツ製作　布裁断、しるしつけ
９．被服製作実習２	ショートパンツ製作　ポケット作り、付け
１０．被服製作実習３	ショートパンツ製作　脇、すそ、股下縫い
１１．被服製作実習４	ショートパンツ製作　股上前後縫い、ウエスト始末
１２．被服製作実習５	ショートパンツ製作　ゴム通し、仕上げ、着装

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

配布するプリント等を用いて予習をする。授業後は、学んだ内容をしっかり復習し、質問があればチェックしておく。履修にあたり、自主学修の総時間数は、概ね 15 時間必要。

【履修上の注意・要望等】

授業は遅刻、欠席をしない。

【評価方法・基準】

作品製作（60%）、提出レポート（30%）、実習態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書　：　プリント配布

参考文献：　被服製作実習（廃版）

【キーワード】

被服実習、立体構成、身体計測、原型、ショートパンツ

【授業科目】被服構成学実習Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後 期　　【担当教員】　小山　京子　　（自室番号 141）

【対象学生】食物学科　3 年

【授業の目標及び到達目標】

和服製作に関する理論と基礎的な技術の定着を目指し、計画に従って能率的、合理的に製作・評価できるようにする。終了後は、被服製作の能力のみならず、指導力も身につけることができる。

【授業の内容及び方法】

日本の伝統衣装である和服の中の「大裁ち女物（男物）単衣長着」（ここではゆかた）の製作を通して、被服の平面構成について理解し、和服を製作する能力と実践的態度を育てる。

【授業の計画】

１．平面構成の基礎	和服の歴史、平面構成と立体構成、材料の選択、各部の名称・寸法、地直し、見積り、柄合わせ
２．被服製作実習１	身頃・袖裁ち、袖しるしつけ
３．被服製作実習２	袖縫い、丸み、袖口くけ
４．被服製作実習３	身頃しるしつけ、背縫い
５．被服製作実習４	くりこしあげ、肩当て布つけ
６．被服製作実習５	脇縫い、おくみ裁ち、おくみしるしつけ
７．被服製作実習６	脇始末
８．被服製作実習７	おくみつけ、おくみ始末、襟下くけ
９．被服製作実習８	すそくけ、襟しるしつけ、襟作り
１０．被服製作実習９	襟つけ、三つ襟芯、襟先留め
１１．被服製作実習 10	襟くけ、袖つけ
１２．被服製作実習 11	袖つけ始末、仕上げ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

新しい言葉がたくさん出てくるので、配布資料により予習をしっかりしておくこと。また、宿題が出るのでプリントを見ながら復習し、完成しておくこと。自主学修の総時間数は、概ね 15 時間必要。

【履修上の注意・要望等】

全員同一進度で、講義、実習を行うので、遅刻・欠席はしない。前期、被服構成学実習Ⅰを履修済みであること。

【評価方法・基準】

作品製作（60%）、レポート（30%）、実習態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

教科書　：プリント配布

参考文献：被服製作実習（廃版）

【キーワード】

被服実習、平面構成、単衣長着、ゆかた、手縫い

【 授業科目 】 家庭電気・機械　　【 単　　位 】２

【 学　　期 】後　期　　【 担当教員 】野々上健次（自室番号　　）

【 対象学生 】食物学科 3 年

【 授業の目標及び到達目標 】
家庭で利用している電気や機械に関する基礎的な知識を習得し、安全でかつ合理的な日常生活の指導法を会得する。

【 授業の内容及び方法 】

電気の基礎知識を理解し、日常的によく使用している電気製品の原理や構造取扱い方等を解説する。
また、機械の基礎である立体図と締結法について学習を深める。

【 授業の計画 】
1．機械:立体図の作り方（キャビネット図と等角図）
2．機械：立体図と三角法（等角図より三角法の図面に、三角法の図面より等角図、組立図と部品図）
3．機械：締結法（木工用----釘、又釘、ねじくぎ等　　金工用----ボルトナット、ゆるみ止め等）
4．機械：締結法実習　木工（釘止めの箱、ねじくぎ止め箱、接着剤使用箱等を作る）
5．機械：締結法実習　金工（ねじ接合、リベット接合、半田付け接合、ロウ付け接合、溶接接合等）
6．電気の基礎知識①（洗濯機の工程、電気の歴史、代表的な電気に関する法則）
7．電気の基礎知識②（静電気、コンデンサ、オームの法則、直流回路、右手の法則、渦電流）
8．電気の基礎知識③（ジュール熱、電力、電力量、渦電流の利用、交流、交流の性質）
9．電気の基礎知識④（テスター、ＬＥＤの点灯、磁極、磁化、電流が作る磁場）
10．電気の基礎知識⑤（右ねじの法則、右手の法則、モーター・スピーカの作成、フレミングの左手の法則）
11．電気の基礎知識⑥（フレミングの右手の法則、レンツの法則、発電機、変圧器）
12．電気実習（ホットケーキを作り、電流･温度等の測定をし、グラフの作成。秋刀魚を焼き観察する。）
13．電気の基礎知識⑦（渦電流、IH クッキングヒーター、交流）
14．電気の基礎知識⑧（電気を作る、家庭電気、電池、発電機、水車、火力、原子力、太陽光発電等）
15．まとめ

【 授業外の学修(予習･復習の指示、学修時間など)について 】
機械製図の基礎、締結法の学習。小中高で学んだ電気の基礎部分について確認をしよう。講義時間内に出来なかったことは、次回の講義までに報告書･講義ノートなどを完成させておきましょう。

【 履修上の注意・要望等 】
機械製図の基礎、締結法の学習。熱，光，動力等，電気エネルギーがどのように変換され，日常生活で使用しているかを常に考えながら，受講して欲しい。自ら学ぶ姿勢を常に持って受講し，課題・レポートは必ず提出してください。実験・実習を多く取り入れるので、進んで参加しましょう。

【 評価方法 】
受講態度（20%），レポート等提出物（30 %），試験（50%）

【 教　材 】
プリントを使用します。
＜参考文献＞高校教科書(工業技術基礎、物理等)

【 キーワード 】
見えないもの見てみよう！

【授業科目】　教育経営論　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　芦田　愛五　　（自室番号:640-2　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

・本授業は、教育経営の理念や組織・運営について基礎的事項を取り上げ、学校経営を中心とした基本的な知識の習得をめざす。

・学校教育における現状と課題、展望を理解し、必要とされる自らのキャリア設計を描くことができる。

【授業の内容及び方法】

・学校経営を中心とした基本的な知識の習得を図るために、学校経営における学校組織マネジメント、開かれた学校づくり、危機管理、学校評価など系統的に学ぶ。

【授業の計画】

(1)　教育経営の意義・・・考え方、定義を学ぶ
(2)　教育経営の展開と開かれた学校
(3)　国・地方公共団体における教育経営
(4)　家庭、学校、地域社会の協働と教育経営
(5)　学校経営と組織マネジメント・・・PDCAサイクル、SWOT分析
(6)　保護者、地域に開かれた学校組織マネジメント
(7)　学級経営と学級教育目標
(8)　教師の職務と制度
(9)　学校教育目標達成のためのカリキュラムマネジメント
(10) 学校の危機管理　その１・・・危機管理とは
(11) 学校の危機管理　その２・・・学校における事故の事例から学ぶ
(12) 学校評価　　その１・・・法的根拠から学ぶ
(13) 学校評価　　その２・・・取り組みの実際を学ぶ
(14) 教育経営・制度の課題・・・学校、家庭、地域との連携（学校支援ボランティア、課題の把握と考察）
(15) 総括・まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

・理解を深めるために、配布した資料を参考に「予習･復習」を概ね 30 時間必ずすること。

・日頃より教育関係の記事、ニュース等に関心を持ち、人間性を高められるようにすること。

【履修上の注意・要望等】

・当講義は、教育職員免許状一種高等学校家庭科（又は福祉科）・中学校家庭科ならびに栄養教諭免許状取得希望者は教職に関する科目において必修科目である。

【評価方法】

講義への学習態度（２0%）各回の感想および質問（20%）　レポート・期末試験（６0%）

【教　　材】

テキスト：プリント配布によってかえる。

参考文献：高階玲治編集『学校の組織マネジメント』／岡東壽隆監修『教育経営学の視点から教師・組織・実践を考える子どものための教育の創造』／佐々木正治他編著『新教育経営・制度論』他

【キーワード】

教育経営／学校組織マネジメント／PDCA サイクル／研究と修養／教職の専門職性

【授業科目】　教育課程論　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　岡村　健太　　（自室番号　679　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

教員として必要な教育課程に関する実践的知識を理解することを目標とする。その為に学習指導要領をはじめとする基礎知識を用い、適切な教育課程の編成のあり方について論じられる様になることを目指す。

【授業の内容及び方法】

「基礎編」では教育課程に関する理論・歴史について、「実用編」では学習指導要領について、「発展編」では教育課程を取り巻く問題について学ぶ。特に「実用編」と「発展編」に関しては、ディスカッション等を交えながら主体的な理解を深める。

【授業の計画】

基礎編　１．教育課程とは何か①：教育課程の領域と構造
　　２．教育課程とは何か②：カリキュラムの６つの型と経験主義・系統主義
　　３．教育課程の歴史①：明治～昭和戦前期
　　４．教育課程の歴史②：学習指導要領の変遷
実用編　５．学習指導要領改訂の流れ
　　６．2017 年の学習指導要領改訂の要点
　　７．学習指導要領の法的根拠
　　８．教育環境と教科書
　　９．教育課程の評価
　　１０．取得予定免許状と教科カリキュラムの連携
　　１１．取得予定免許状と教科外カリキュラムの連携
発展編　１２．学習指導案の意義
　　１３．教育課程と学力
　　１４．諸外国の教育課程
　　１５．これからの教育課程とは：教育課程研究の動向と総括

【授業外の学習（予習・復習の指示、学修時間など）について】

講義の前に、各講義回に関連する学習指導要領の該当箇所を読んでくること。また講義後、もう一度該当箇所を読み、理解を深めること。尚、この授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

授業時間内で理解を終えようとするのではなく、授業を基に予習復習を行い、理解を深めていくこと。

【評価方法・基準】

期末試験（70%）、受講態度（30%）により総合的に評価する。

【教　　材】

テキスト：文部科学省『中学校学習指導要領』東山書房、2018 年
　　文部科学省『中学校学習指導要領解説　総則編』東山書房、2017 年
参考文献：田中耕治編『よくわかる教育課程』ミネルヴァ書房、2009 年

【キーワード】

教育課程　学習指導要領　教育評価　教育環境　学力

【授業科目】　家庭科教育法Ⅰ　　【単　　位】　4

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　661　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では，社会的な視野からくらしをみつめ，考え，実践的な指導力を身につけることを目標とする。基礎的な知識や理論に基づき，生活を豊かにするための教材研究や，授業設計ができることを目指す。

【授業の内容及び方法】

今日の教育課程における家庭科教育の意義やあり方について検討するとともに，家庭科各領域の基礎的・基本的な内容を理解し,習得する。

【授業の計画】

1．家庭科教育の意義
2．家庭科教育の変遷と今日の教育
3．中学校「技術・家庭」の目標・内容
4．高校「家庭」の目標・内容①「家庭基礎」
5．高校「家庭」の目標・内容②「家庭総合」
6．高校「家庭」の目標・内容③「生活デザイン」
7．家庭科における学習評価
8．ﾎｰﾑﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄと学校家庭クラブ
9．同じ課題のミニ・ティーチング比較①
…授業を構成する要素について考える…
10．同じ課題のミニ・ティーチング比較②
…授業内容と展開の視点について考える…
11．学習指導法①…学習形態とその特徴…
12．学習指導法②…授業を行う技術とコツ…
13．教材研究・指導技術の観察
14．学習指導案作成の手順と配慮事項
15．学習指導案の検討と改善
16．高齢者福祉
17．消費者問題
18．食事摂取基準と食品群別摂取量のめやす
19．食物に関する実験
20．被服に関する実験
21．食物に関する実習
22．被服に関する実習
23．小・中・高の一貫性をふまえた授業研究
24．学習内容の統合を図る授業研究
25．新しい情報や社会情勢をふまえた授業研究
26．模擬授業①「技術・家庭」
27．模擬授業②「家庭基礎」
28．模擬授業③「家庭総合」
29．模擬授業④「生活デザイン」
30．模擬授業の振り返りとまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前には使用テキストの該当箇所を必ず読み，問題意識を持つこと。授業後は使用テキスト等を見直し，学習内容の理解を深めること。この授業を履修するにあたり、概ね 60 時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

中学校・高等学校の家庭科教育に対する熱意を持って授業に臨んでもらいたい。

【評価方法・基準】

教科の専門性＝筆記試験および模擬授業の実践（教材研究）・・・８０％

教職に対する意欲・態度＝提出物の状況，学習態度・・・２０％

【教　　材】

教 科 書：中学校学習指導要領解説－技術・家庭編－（文部科学省）
高等学校学習指導要領解説　家庭編（文部科学省）
中学校「技術・家庭」家庭分野（東京書籍，開隆堂）高校「家庭総合」,「フードデザイン」（実教）

【キーワード】家庭科教育，教育課程，学習指導要領，教材研究

【授業科目】　家庭科教育法Ⅱ　　【単　　位】　4

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　661　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では，家庭科の目標・内容を理解したことをふまえ、科学的・思考力を高める実践的な指導力つけることを目標とする。問題解決的な視点から学習指導の効果をモニタリングできる授業実践能力を身につける。

【授業の内容及び方法】

今日の教育課程における家庭科教育の意義やあり方について検討し，現代的課題について理解した上で，専門的な知識や技能の向上を図るとともに効果的な指導法を学ぶ。

【授業の計画】

1．家庭科の意義について
2．家庭科の現代的課題
3．自らの「家庭科観」の構築
4．科学的な認識を育てる教材研究：「食生活」
5．科学的な認識を育てる教材研究：「衣生活」
6．授業研究①「家族と家庭生活」領域
7．授業研究②「家庭経済と消費」領域
8　授業研究③「食生活」領域①
9．授業研究④「食生活」領域②
10．授業研究⑤「衣生活」領域
11．授業研究⑥「住生活」領域
12．授業研究⑦「保育」領域
13．授業研究⑧「高齢化社会」領域
14．他領域への学習の転移に関する考察・検討
15．まとめ
16．学習指導案の検討
17．模擬授業①「技術・家庭」：家族と家庭生活
18．模擬授業②「家庭総合」：家庭経済と消費
19．模擬授業③「フードデザイン」：食生活
20．模擬授業④「家庭総合」：住生活
21．授業評価と分析①
22．模擬授業⑤「技術・家庭」：日常着の製作
23．模擬授業⑥「技術・家庭」：被服関連実験
24．模擬授業⑦「家庭総合」：調理実習の説明
25．模擬授業⑧「フードデザイン」：調理実験
26．模擬授業⑨「家庭総合」：　保育等の実習
27．模擬授業⑩「家庭総合」：高齢者介護等の実習
28．授業評価と分析②
29．模擬授業の振り返り
30．まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業前には使用テキストの該当箇所を必ず読み，問題意識を持つこと。授業後は使用テキスト等を見直し，学習内容の理解を深めること。この授業を履修するにあたり、概ね 60 時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

積極的な姿勢で授業に臨んでもらいたい。

【評価方法・基準】

教科の専門性＝定期試験および模擬授業の実践（教材研究）・・・８０％
教職に対する意欲・態度＝提出物の状況，学習態度・・・２０％

【教　　材】教科書

中学校学習指導要領解説－技術・家庭編－（文部科学省）
高等学校学習指導要領解説－家庭編－（文部科学省）
中学校「技術・家庭」家庭分野（東京書籍，開隆堂）高校「家庭総合」，「フードデザイン」（実教）

【キーワード】

家庭科教育，教育課程，学習指導要領

【授業科目】　特別活動の研究　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　土居　道宏　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科３年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、学習指導要領の特別活動についての基本的事項と具体的指導を理解することを通して、特別活動の実践力の基礎を養うことをめざす。特別活動の目標・特質・内容を理解し、その教育的意義を説明できる。また、学級活動の指導の在り方の基礎を習得して、学級活動指導案を作成し模擬授業を実施できる。

【授業の内容及び方法】

学習指導要領の特別活動の基本的考え方、目標及び各内容、学級活動の具体的指導についての基礎的事項を講義と演習を通して学ぶ。

【授業の計画】

1	特別活動とは何か	特別活動に期待されるもの
2	特別活動の目標と内容	特別活動の目標の特質と内容の概略
3	特別活動の意義	特別活動の基本的性格と教育的意義
4	特別活動の指導	特別活動の指導原理
5	学級活動	学級・ホームルーム活動の目標と内容
6	学習指導案作成の方法	学級活動の学習過程と学習指導案作成の方法
7	指導案作成演習	学級活動の指導案作成演習
8	模擬授業①	学級活動(２)、(３)の内容から作成した指導案①で実施
9	模擬授業②	学級活動(２)、(３)の内容から作成した指導案②で実施
10	模擬授業③	学級活動(２)、(３)の内容から作成した指導案③で実施
11	学校行事	学校行事の目標と内容
12	生徒会活動	生徒会活動の目標と内容
13	クラブ活動と評価	クラブ活動の目標と内容、学習評価
14	特別活動の充実	各教科等との関連
15	特別活動のまとめ	特別活動のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。講義の前に、教科書・参考文献の該当箇所を読んでおくこと。また、講義時にプリントを配布するので、講義終了後に再度プリント・解説・教科書を熟読し理解を深めること。

【履修上の注意・要望等】

教員としての知識理解と実践力を身に付けるという目的意識をもって授業に臨むこと。

【評価方法・基準】

試験成績（５０％)、受講態度（３０％)、模擬授業（２０％）を総合して行う。

【教　　材】

テキスト：中学校学習指導要領解説　特別活動編（文部科学省）
　　高等学校学習指導要領解説　特別活動編（文部科学省）

参考文献：小学校学習指導要領解説　特別活動編（文部科学省)、特別活動研究　第三版（教育出版）

【キーワード】

学級活動の授業づくり、生徒会活動、学校行事、特別活動と自己指導能力の育成、特別活動と学級経営

【授業科目】　教育方法・技術論　　【単　　位】　2

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　中野　和光　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科 3 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、教育の方法及び技術、情報機器及び教材の活用に関する基礎的な知識、技能を身に付けることを目標とする。

教育方法の歴史、理論、視聴覚教材・情報機器活用の歴史と理論、今日の授業方法の課題、授業の準備、計画、実施、評価の技術を理解し、説明できる。教材を制作できる。

【授業の内容及び方法】

教育方法の歴史、理論、視聴覚教材・情報機器活用の歴史と理論、今日の授業方法の課題、授業の準備、計画、実施、評価の技術について講義をし、教材の制作を行う。

【授業の計画】

第 1 回　教育の方法・技術とは何か
第 2 回　教育方法の歴史的発展（1）―西洋―
第 3 回　教育方法の歴史的発展（2）―日本―
第 4 回　授業の理論とモデル
第 5 回　視聴覚教育の歴史と理論
第 6 回　情報機器活用の歴史と理論
第 7 回　今日の授業方法の課題（1）－求められる資質・能力―
第 8 回　今日の授業方法の課題（2）－主体的で対話的で深い学び―
第 9 回　授業の方法と技術（1）―授業の準備―
第 10 回　授業の方法と技術（2）―授業の計画―
第 11 回　授業の方法と技術（3）―授業の実施―
第 12 回　授業の方法と技術〈4〉―授業評価と学習評価―
第 13 回　教材の制作（1）―パワーポイントを使って教材制作―
第 14 回　教材の制作（2）―パワーポイントを使って教材制作―
第 15 回　教材の発表―iPad とプロジェクターを使って発表―

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業内容に関する文献リストを配布するので、それを読んで授業に臨むこと。授業後に、それを基にさらに関連する文献を読んで自主的に学修すること。概ね 30 時間。

【履修上の注意・要望等】

制作した教材は、授業の中で発表する。

【評価方法・基準】

試験（70%）、教材制作（30%）

【教　　材】

小学校学習指導要領（平成 29 年 3 月告示、文部科学省）、日本教育方法学会編『教育方法学研究ハンドブック』学文社　平成 26 年、ヴァン・マーネン著、岡崎美智子・大池美也子・中野和光訳『教育のトーン』ゆみる出版　平成 15 年、中野和光編著『教科の充実で学力を育てる』ぎょうせい　平成 16 年

【キーワード】

教育方法、視聴覚教育、情報機器、教育方法学、教育方法史、授業理論、授業方法、授業の準備・計画・実施・評価、授業評価、学習評価、教材づくり

食 物 学 科　4 年

１．教養・基礎教育科目

区分	授業科目	授業形態	単位数		配当学年				教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年	家庭	栄教		
導入科目	１年次セミナー	演習	2		○							
共通教養科目	現代生活論	講義		2	○							
	国際社会と日本	講義		2	○							
	地球環境論	講義		2	○							
	人権教育	講義		2	○							
	日本国憲法	講義		2	○				◎	◎		
	調査と統計	講義		2	○							
	心理学概論	講義		2	○							
	日本語リテラシー	講義		2	○							
キャリア科目	キャリアデザイン論	講義		1	○							
	ボランティア論（教育系）	講義		1	不開講							
	ボランティア論（福祉系）	講義		1	○	○	○	○				17
	インターンシップ実習	実習		1			○	○				107
	ボランティア実習	実習		1	○	○	○	○				18
シー科目情報リテラ	情報リテラシーⅠ	演習		2	○				△	△	この３科目の中から、２科目４単位以上選択必修	
	情報リテラシーⅡ	演習		2	○				△	△		
	情報リテラシーⅢ	演習		2			○					
外国語科目	英語Ⅰ	演習	1		○							
	英語Ⅱ	演習	1		○							
	英語Ⅲ	演習		1		○			◎	◎	この１０科目の中から、２科目２単位以上選択必修	
	英語Ⅳ	演習		1		○			◎	◎		
	英語資格認定Ⅰ	実習		1	○	○	○	○				27
	英語資格認定Ⅱ	実習		2	○	○	○	○				28
	フランス語Ⅰ	演習		1	○							
	フランス語Ⅱ	演習		1	○							
	韓国語Ⅰ	演習		1	○							
	韓国語Ⅱ	演習		1	○							
	中国語Ⅰ	演習		1	○							
	中国語Ⅱ	演習		1	○							
健康科目スポーツ	レクリエーション概論	講義		2				○			この４科目の中から、２科目２単位以上選択必修	149
	レクリエーション実技・実習	実習		2				○				150
	スポーツ健康講義	講義		1	○				◎	◎		
	スポーツ健康実習	実習		1	○				◎	◎		
単位互換科目	放送大学科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○			通算して４単位まで卒業要件に含めることができる	37
	放送大学科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				37
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅰ	－		－	○	○	○	○				38
	大学コンソーシアム岡山科目Ⅱ	－		－	○	○	○	○				38
学科基礎科目	基礎化学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎化学Ⅱ	講義		2	○							
	栄養基礎化学	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅰ	講義		2	○							
	基礎生物学Ⅱ	講義		2	○							

【卒業要件】必修科目４単位、選択必修科目８単位以上と選択科目１８単位以上を合わせた、計３０単位以上を修得のこと。

【備考１】教員免許欄の◎印科目は、必修科目。

【備考２】教員免許欄の△印科目は、いずれかを修得すること（選択必修科目）。

２．専門教育科目

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	１年	２年	３年	４年			家庭	栄教		
家庭経営学概論		講義		2		○					◎			
家族関係論		講義		2			○				◎			
衣生活論		講義		2		○					◎			
住生活論		講義		2		○					◎		含:製図	
食生活論		講義		2	○				※		▲			
社会と健康・環境	公衆衛生学Ⅰ	講義		2			○		◎	◎	▲	◎		
	公衆衛生学Ⅱ	講義		2			○		◎		▲	◎		
	健康管理概論	講義		2	○				◎		▲	◎		
	社会福祉概論	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
人体の構造と機能及び疾病	病理学	講義		2		○			◎	◎		◎		
	疾病診断と治療	講義		2		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎		◎		
	解剖生理学Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	解剖生理学実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎		◎		
	解剖生理学実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	生化学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	生化学Ⅱ	講義		2		○			◎		▲	◎		
	生化学実験	実験		1		○			◎	◎	▲	◎		
	微生物学	講義		2		○			◎		▲	◎		
	基礎医学	講義		2	○				※					
食べ物と健康	食品学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学Ⅲ	講義		2		○			※		▲			
	食品学実験	実験		1	○				◎	◎	◎	◎		
	食品学実習	実習		1		○			◎		▲	◎		
	食品衛生学	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		
	食品衛生学実験	実験		1			○		◎	◎	▲	◎		
	調理学	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅰ	実習		1	○				◎	◎	◎	◎		
	調理学実習Ⅱ	実習		1	○				◎	◎	◎	◎		
	給食調理学実習	実習		1		○			◎	◎		◎		
	調理学実験	実験		1		○			◎		▲	◎		
基礎栄養学	基礎栄養学Ⅰ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学Ⅱ	講義		2	○				◎	◎	◎	◎		
	基礎栄養学実験	実験		1		○			◎	◎		◎		
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		
	応用栄養学Ⅱ	講義		2	未開講				◎		▲	◎		
	小児栄養学演習	演習		1				○						151
	高齢期栄養学演習	演習		1				○						152
	応用栄養学実習	実習		1			○		◎	◎	◎	◎		
	栄養アセスメント	講義		2			○		◎			◎		
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	▲	◎		
	栄養教育論Ⅱ	講義		2			○		◎	◎	▲	◎		
	栄養教育論実習Ⅰ	実習		1		○			◎	◎	▲	◎		
	栄養教育論実習Ⅱ	実習		1			○		◎		▲	◎		
	カウンセリング	講義		2		○			◎		▲	◎		
臨床栄養学	臨床栄養学概論	講義		2		○			◎	◎	◎	◎		
	臨床栄養学各論	講義		2			○		◎	◎	▲	◎		
	臨床栄養学実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎	▲	◎		
	臨床栄養学実習Ⅱ	実習		1			○		◎	◎	▲	◎		
	福祉臨床栄養学	講義		2			○		◎			◎		
	福祉臨床栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		
	栄養ケアプラン	講義		2			○		◎			◎		
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	▲	◎		
	公衆栄養学Ⅱ	講義		2			○		◎		▲	◎		
	公衆栄養学実習	実習		1			○		◎			◎		

授業科目		授業形態	単位数		学年配当				管理栄養士	栄養士	教員免許		備考	頁
			必修	選択	1年	2年	3年	4年			家庭	栄教		
給食管理経営	給食経営管理論Ⅰ	講義		2		○			◎	◎	▲	◎		
	給食経営管理論Ⅱ	講義		2		○			◎			◎		
	給食経営管理論実習	実習		1		○			◎	◎	▲	◎		
総合演習	栄養管理総合演習	演習		1				○	◎			◎		153
	臨地実習事前･事後指導	演習		1			○		◎			◎		
臨地実習	臨地実習Ⅰ	実習		1			○		◎	◎		◎	含:「給食の運営」に係る校外実習1単位	
	臨地実習Ⅱ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅲ	実習		1			○		◎			◎		
	臨地実習Ⅳ	実習		1			○		◎			◎		
管理栄養特別演習Ⅰ		講義		1				○						154
管理栄養特別演習Ⅱ		講義		1				○						155
管理栄養特別演習Ⅲ		講義		1				○						156
管理栄養特別演習Ⅳ		講義		1				○						157
管理栄養特別演習Ⅴ		講義		1				○						158
管理栄養特別演習Ⅵ		講義		1				○						159
管理栄養特別演習Ⅶ		講義		1				○						160
管理栄養特別演習Ⅷ		講義		1				○						161
食料経済		講義		2			○				▲			
食事計画論		講義		2	○				※		▲			
学校栄養教育論Ⅰ		講義		2		○						◎		
学校栄養教育論Ⅱ		講義		2			○					◎		
家庭情報処理		講義		2			○				高免◎			
家庭経済論		講義		2		○					◎			
被服整理学		講義		2			○				◎			
被服構成学実習Ⅰ		実習		1			○				◎			
被服構成学実習Ⅱ		実習		1			○				◎			
保育及び家庭看護学		講義		2		○					◎		教免(家庭)取得希望者(含:保育実習)	
家庭電気・機械		講義		2			○				高免◎			
食物学演習		演習	1		○						▲			
卒業研究		演習		4				○						162

【卒業要件】必修科目１単位に選択科目９３単位を加え、９４単位以上修得すること。
備考１：管理栄養士欄・栄養士欄および教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。
備考３：管理栄養士欄の※印の科目は、必ず履修すること。

３．教職に関する科目

授業科目	授業形態	単位数	学年配当				教員免許			備考	頁
			1年	2年	3年	4年	家庭		栄教		
							中学	高校			
教職論	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育原理	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育心理学	講義	2		○			◎	◎	◎		
教育経営論	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育課程論	講義	2			○		◎	▲	▲		
家庭科教育法Ⅰ	講義	4			○		◎	◎			
家庭科教育法Ⅱ	講義	4			○		▲	▲			
道徳教育指導論	講義	2				○	◎		◎		163
特別活動の研究	講義	2			○		◎	◎	◎		
教育方法・技術論	講義	2			○		◎	◎	◎		
生徒・進路指導論	講義	2				○	◎	◎	◎		164
教育相談	講義	2				○	◎	◎	◎		165
教職実践演習（中･高）	演習	2				○	◎	◎			166
教職実践演習（栄養教諭）	演習	2				○			◎		167
事前事後指導（家庭）	実習	1				○	◎	◎			168
事前事後指導（栄養教諭）	実習	1				○			◎		169
教育実習Ⅰ（家庭）	実習	2				○	◎	◎			170
教育実習Ⅱ（家庭）	実習	2				○	◎				171
教育実習（栄養教諭）	実習	1				○			◎		172

備考１：教員免許欄の◎印の科目は、必修科目。
備考２：教員免許欄の▲印の科目は、選択科目。

【授業科目】　レクリエーション概論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　谷口　陽子　　（自室番号　G２　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は日本レクリエーション協会認定のレクリエーションインストラクターを養成するために行なう。「基礎理論」「支援の理論」「レク事業論」をもとにレクの企画書を作成できるようなる。

【授業の内容及び方法】

「基礎理論」「支援の理論」「レク支援のプログラム」をもとにレクの企画書を作成する。

【授業の計画】

≪基礎理論≫

1　オリエンテーション
2　レクリエーションという言葉の主旨
3　レクリエーション支援の目的と方法
4　レク・インストラクターの役割

≪支援の理論≫

5　レク活動の楽しさを感じる心の仕組み、
　および心の仕組みを根拠にした支援
6　ライフステージと心の元気づくり
7　地域のきずなとレクリエーション
8　レクリエーション支援におけるコミュニケーション
9　対象者と支援者の信頼関係づくりの方法
10　レクリエーション活動を通した良好な集団づくり
11　集団内のコミュニケーションの促進

≪レク支援のプログラム≫

12　リスクマネジメントの方法
13　プログラムの立案の視点
14　プログラムの立案（現代の課題から）
15　プログラムの立案（タイムスケジュール等）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

授業後にその日の課題に取り組み、終えることのために概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

レクリエーションインストラクター資格を取得したい学生は「レクリエーション実技・実習」と共に必ず受講すること。資格取得には学外の事業参加（2 回以上）が必須となります。

【評価方法・基準】

授業態度１０％、課題９０％により評価する。

【教　　材】

日本レクリエーション協会「レクリエーション支援の基礎」

【キーワード】

レクリエーション　企画　運営　ニュースポーツ

【授業科目】　レクリエーション実技・実習　【単　　位】　２

【学　　期】　通　年　　【担当教員】　谷口　陽子　　（自室番号　G２　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は日本レクリエーション協会認定のレクリエーションインストラクターを養成するために行なう。レクリエーション活動を実践し、現場に出て実際に支援活動ができるようになる。

【授業の内容及び方法】

様々なレクリエーション活動を実践する。

【授業の計画】

１オリエンテーション
２あたたかくもてなすという意義と配慮
３対象者の気持ちを受け止めていることを伝える技術
４対象者との意思疎通を促進する技術
５集団がまとまる仕組みを活かすプログラム
６アイスブレーキングの効果を高める支援技術
７ひとつの活動の中で複数回の成功体験を楽しむための目標設定の方法
８段階的に成功体験をしやすくするアレンジの基本と応用
９対象者の相互作用を促進するコミュニケーション技術の活用方法
10 目標設定と言葉や表情の活用方法の一体的な実施
11 レクリエーション支援のためのゲーム
12 レクリエーション支援のための歌
13 レクリエーション支援のためのダンス
14 レクリエーション支援のためのニュースポーツ（キンボール）
15 レクリエーション支援のためのニュースポーツ（ラダーゲッター）
16 レクリエーション支援のためのニュースポーツ（ふらばーるバレー）
17 レクリエーション支援のためのニュースポーツ（チャレンジ・ザ・ゲーム）
18 キャンプ活動（里山づくり　笹刈り）
19 キャンプ活動（里山づくり　皮むき）
20 キャンプ活動（竹食器づくり）
21 キャンプ活動（テントたて・飯盒炊爨）
22 キャンプ活動（夕食づくり）
23 キャンプ活動（ナイトウォーク）
24 キャンプ活動（キャンプファイヤー）
25 キャンプ活動（ネイチャーゲーム）
＊18～25 は学外実習
26 プログラムの実施と評価（幼児対象）
27 プログラムの実施と評価（幼児親子）
28 プログラムの実施と評価（小学生）
29 プログラムの実施と評価（小学生親子）
30 プログラムの実施と評価（高齢者）

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

学内外のレクリエーション活動に積極的に参加・支援するために概ね 10 時間程度の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

リクリエーションインストラクター資格を取得したい学生は「レクリエーション概論」と共に必ず受講すること。資格取得には学外の事業参加（2 回以上）が必須となります。

【評価方法・基準】

授業への取り組み６０％、課題提出４０％

【教　　材】

教科書　財）日本レクリエーション協会編　「レクリエーション支援の基礎」

【キーワード】　レクリエーション　ニュースポーツ　キャンプ

【授業科目】　小児栄養学演習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　原田　佳子　　（自室番号　226　）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業では、小児期の特性を理解し、栄養・食事管理及び養育者に対する食生活支援、家庭や地域社会 と連携した食生活支援のあり方を学び、保育所では、保育計画や保育所における食事の提供ガイドライン、学校では、学習指導要領や学校給食法を踏まえ、給食提供の仕方を理解する。また、管理栄養士や栄養教 諭の専門的な役割や食育の教材としての活用法等の知識や技術を習得する。

【授業の内容及び方法】

授業は、講義、演習・実習形式に加えて、プレゼンテーションの場を設定し、実践的能力を身に付ける。 また、小児期の栄養や健康に関する諸問題や最新情報を外部講師を招いて講演を受ける場を設定する。

【授業の計画】

1. 授業のオリエンテーション
2. 小児期における食育の重要性
3. 小児期における食育の特徴と栄養管理の実際
4. 保育所保育指針・保育所における食事の提供ガイドラインの理解
5. 幼児期における健康問題と対応：保育所園長（講演会）
6. 保育園給食の献立の作成方法
7. 保育園給食の献立作成の実際
8. 献立のプレゼン・討議・評価
9. 栄養教諭の日々の業務及び課題と対応の実際：栄養教諭（講演会）
10. 小児期における食と健康に関する対応：児童養護施設長（講演会）
11. 小児期における食と健康に関する対応：学童保育指導員（講演会）
12. 小児期における健康栄養問題と対応の実際：病院管理栄養士（講演会）
13. 小学校の総合学習の場での農業体験の取り組み：農家（講演会）
14. 小児期における食の重要性に関してグループ討論
15. プレゼン・討議・評価・まとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

小児期の栄養に関しての基礎知識を前提に授業を進めていくので、応用栄養学を始め、今まで学んだことを十分復習しておくこと。この授業を履修するにあたって、応用栄養学の復習も含め課題作成など、休 日や長期休業期間などを利用し自主学修をすること。自主学修の時間は概ね 15 時間程度必要。

【履修上の注意・要望等】

授業に積極的態度で臨むこと。

【評価方法・基準】

実習態度及び受講態度（60%）、プレゼンテーション（40%）

【教　　材】

教科書：保育所保育指針（厚生労働省）、食に関する指導（文部科学省）

【キーワード】

小児栄養、保育所給食、学校給食、子どもの貧困

【授業科目】　高齢期栄養学演習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、高齢者の栄養管理において特に管理栄養士への要求が高まっている経腸栄養法および経静脈栄養法のすすめ方、摂食・嚥下障害の栄養管理の 3 点を中心にして理解を深める。本授業の到達目標は、高齢者における栄養ケア・マネジメントを実施できることにある。

【授業の内容及び方法】

第一線で活躍されている医師または管理栄養士の先生方からの症例提示を含めた講演から栄養管理の実際について学ぶ。また、栄養ケア・マネジメントの実践に向けて企画・運営をおこなう。

【授業の計画】

1. オリエンテーション、高齢者の栄養ケア・マネジメント
2. 経腸栄養法における栄養管理①　基礎編　（講演会）
3. 経腸栄養法における栄養管理②　応用編(講演会)
4. 経静脈栄養法における栄養管理①　基礎編　（講演会）
5. 経静脈栄養法における栄養管理②　応用編(講演会)
6. 摂食・嚥下障害における栄養管理①　基礎編　（講演会）
7. 摂食・嚥下障害における栄養管理②　応用編(講演会)
8. 嚥下食　（講演会）
9. 高齢者における体構成成分　（講演会）
10. 病院・施設における栄養管理の実際(講演会)
11. 高齢者と栄養①　介護予防事業の企画
12. 高齢者と栄養②　介護予防事業の運営
13. 高齢者の栄養③　料理教室　企画・運営
14. 高齢者の栄養④　栄養アセスメント
15. 高齢者の栄養⑤　実践活動のまとめ

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は各テーマに関する文献を確認しておくこと。復習は授業内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

評価の配分は、レポート(50%)、受講態度（50%）である。

【教　　材】

教 科 書 :「高齢者のための栄養ケア・マネジメント事例集(日本医療企画)」

参考文献 : 1 から 3 年次に使用した臨床栄養学・福祉臨床栄養学の教科書

【キーワード】

摂食・嚥下障害、経静脈栄養法、経腸栄養、褥瘡、栄養ケア・マネジメント

【授業科目】　栄養管理総合演習　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、1 年～3 年で履修した管理栄養士の専門基礎科目及び専門科目の学習内容を整理し、その基礎知識の系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要な基礎的知識について説明できること、また、問題解決に向けて討議できることにある。

【授業の内容及び方法】

講義およびグループ学習を通して、専門基礎科目及び専門科目を横断して系統的に学習することで、管理栄養士としての基礎的な知識、技術の修得、そして、問題解決能力を養う。

【授業の計画】

1．社会・環境と健康（公衆衛生学、健康管理概論、社会福祉概論）
2．人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（病理学、解剖生理学）
3．人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（生化学）
4．人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（疾病診断と治療）
5．食べ物と健康（食品学）
6．食べ物と健康（食品衛生学、調理学）
7．基礎栄養学
8．応用栄養学
9．栄養教育論
10. 臨床栄養学①　基礎編
11. 臨床栄養学②　応用編
12. 公衆栄養学
13. 給食経営管理論
14. 応用力
15. まとめ

なお、各分野の専門の教員が授業担当する。本オムニバス授業の統括を小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

評価の配分は、期末試験（100%）である。

【教　　材】

教 科 書：1 から 3 年次に使用した上記科目の教科書
参考文献：1 から 3 年次に使用した上記科目の参考文献

【キーワード】

管理栄養士　総まとめ　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅰ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、第２分野、第４分野および第３分野の食品学における基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、第２分野、第４分野および第３分野の食品学における基礎的知識を説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

第２分野、第４分野および第３分野の食品学について、管理栄養士として必要不可欠なポイントに絞って講義する。

【授業の計画】

1.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（病理学、解剖生理学）の基礎事項の確認
2.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（病理学、解剖生理学）の基礎事項の解説
3.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（病理学、解剖生理学）の応用事項の確認
4.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（病理学、解剖生理学）の応用事項の解説
5.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（生化学）の基礎事項の確認
6.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（生化学）の基礎事項の解説
7.「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（生化学）の応用事項の確認と解説
8.「食べ物と健康」（食品学）の基礎事項の確認
9.「食べ物と健康」（食品学）の基礎事項の解説
10.「食べ物と健康」（食品学）の応用事項の確認と解説
11.「基礎栄養学」の基礎事項の確認
12.「基礎栄養学」の基礎事項の解説
13.「基礎栄養学」の応用事項の確認
14.「基礎栄養学」の応用事項の解説
15.「基礎栄養学」の練習問題

なお、病理学・解剖生理学分野は、栗脇先生、貫名先生、生化学は渡邉先生、基礎栄養学分野は佐々木先生、食品学は桑守先生が担当する。全体の実施統括責任は小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

試験（50%）、受講態度（50%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)
参考文献：１から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　系統的・統合的理解　人体と解剖　生化学　食品学　基礎栄養学

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅱ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、１年～３年で履修した管理栄養士専門基礎科目及び専門科目の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる全分野の重要ポイントを説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

第１回（４月実施）から第３回（９月実施）までの模擬試験問題の解説を専門分野ごとに行う。

【授業の計画】

1. 第１回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
2. 第１回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
3. 第１回模擬試験の解説（食べ物と健康）
4. 第１回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
5. 第１回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）
6. 第２回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
7. 第２回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
8. 第２回模擬試験の解説（食べ物と健康）
9. 第２回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
10. 第２回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）
11. 第３回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
12. 第３回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
13. 第３回模擬試験の解説（食べ物と健康）
14. 第３回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
15. 第３回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）

なお、各分野の専門の教員が授業担当する。本オムニバス授業の統括を小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、模擬試験解説書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：各回の模擬試験問題及び解説書

参考文献：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)、１から３年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　問題解説　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅲ　　【単　　位】　1

【学　　期】　前期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、１年～３年で履修した管理栄養士専門基礎科目及び専門科目の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる全分野の重要ポイントを説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

管理栄養士国家試験における全分野の基礎知識の総まとめ講座を行う。全分野を通して行うことで、統合的な理解を深める。

【授業の計画】

1. 社会・環境と健康（公衆衛生学、健康管理概論、社会福祉概論）
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（病理学、解剖生理学）
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（生化学）
4. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（疾病診断と治療、病理学）
5. 食べ物と健康（食品学）
6. 食べ物と健康（食品衛生学、調理学）
7. 基礎栄養学
8. 応用栄養学
9. 栄養教育論
10. 臨床栄養学　基礎編
11. 臨床栄養学　応用編
12. 公衆栄養学
13. 給食経営管理論
14. 応用力問題
15. まとめ

なお、各分野の専門の教員が授業担当する。本オムニバス授業の統括を小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)

参考文献：１から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　問題解説　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅳ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、管理栄養士専門基礎科目及び専門科目の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる基礎知識について説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

第４回（11 月実施）から第６回（１月実施）までの模擬試験問題の解説を専門分野ごとに行い、管理栄養士としての基礎知識の確認と理解を深める。

【授業の計画】

1. 第 4 回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
2. 第 4 回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
3. 第 4 回模擬試験の解説（食べ物と健康）
4. 第 4 回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
5. 第 4 回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）
6. 第 5 回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
7. 第 5 回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
8. 第 5 回模擬試験の解説（食べ物と健康）
9. 第 5 回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
10. 第 5 回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）
11. 第 6 回模擬試験の解説（社会・環境と健康、公衆栄養学）
12. 第 6 回模擬試験の解説（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）
13. 第 6 回模擬試験の解説（食べ物と健康）
14. 第 6 回模擬試験の解説（基礎栄養学、応用栄養学）
15. 第 6 回模擬試験の解説（栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論）

なお、各分野の専門の教員が授業担当する。本オムニバス授業の統括を小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：各回の模擬試験問題及び解説書

参考文献：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)、１から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　問題解説　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅴ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、社会環境と健康および公衆栄養学の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる社会環境と健康および公衆栄養学における基礎知識について説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

社会環境と健康および公衆栄養学について、管理栄養士として必要不可欠なポイントに絞って講義する。

【授業の計画】

1.「社会環境と健康」　社会と健康
2.「社会環境と健康」　環境と健康
3.「社会環境と健康」　健康、疾病、行動に係る統計資料
4.「社会環境と健康」　健康状態・疾病の測定と評価
5.「社会環境と健康」　生活習慣の現状と対策
6.「社会環境と健康」　主要疾患の疫学と予防対策
7.「社会環境と健康」　保健・医療・福祉の制度
8.「公衆栄養学」　公衆栄養の概念
9.「公衆栄養学」　健康・栄養問題の現状と課題
10.「公衆栄養学」　栄養政策
11.「公衆栄養学」　公衆栄養マネジメント
12.「公衆栄養学」　公衆栄養アセスメント
13.「公衆栄養学」　公衆栄養プログラムの目標設定
14.「公衆栄養学」　公衆栄養プログラムの計画、実施、評価
15.「公衆栄養学」　公衆栄養プログラムの展開

なお、社会環境と健康は井戸先生、公衆栄養は徳広先生が授業担当する。また本オムニバス授業の統括を小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

試験（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)
参考文献：1 から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　公衆衛生　公衆栄養　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅵ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、臨床栄養学および給食経営管理論の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる臨床栄養学および給食経営管理論における基礎知識について説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

臨床栄養学、給食経営管理論の分野について、管理栄養士として必要不可欠なポイントに絞って講義する。

【授業の計画】

1.「臨床栄養学」　臨床栄養の概念
2.「臨床栄養学」　傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント
3.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント①　栄養障害、代謝疾患
4.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント②　消化器疾患
5.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント③　循環器疾患
6.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント④　内分泌、神経疾患、呼吸器疾患
7.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント⑤　血液系疾患、筋・骨格筋疾患、癌
8.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント⑥　免疫・アレルギー疾患、感染症
9.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント⑦　手術・周術期、クリティカルケア
10.「臨床栄養学」　疾患・病態別栄養ケア・マネジメント⑧　ライフステージ別
11.「給食経営管理論」　給食の概念
12.「給食経営管理論」　給食経営管理の概念
13.「給食経営管理論」　栄養・食事管理
14.「給食経営管理論」　給食経営における品質管理
15.「給食経営管理論」　給食の安全・衛生、施設・設備、人事管理

なお、臨床栄養学は小坂と芳野先生、給食経営管理論は森本先生が主に授業担当するが、当オムニバス授業の統括は小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)
参考文献：１から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　臨床栄養学　給食経営管理論　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅶ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、食べ物と健康および人体の構造と機能、疾病の成り立ちの基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる食べ物と健康および人体の構造と機能、疾病の成り立ちにおける基礎知識について説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

食べ物と健康および人体の構造と機能、疾病の成り立ちの分野について、管理栄養士として必要不可欠なポイントに絞って講義する。

【授業の計画】

1.「食べ物と健康」　人間と食品(食べ物)
2.「食べ物と健康」　食品の分類と食品の成分
3.「食べ物と健康」　食品の機能
4.「食べ物と健康」　食品の安全性
5.「食べ物と健康」　食品の表示と規格基準
6.「食べ物と健康」　食品の生産・加工・保存・流通と栄養
7.「食べ物と健康」　食事設計と栄養・調理
8.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　個体の恒常性とその調節機構
9.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　加齢・疾患に伴う変化、疾患診断の概要
10.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　疾患治療の概要
11.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　栄養障害と代謝疾患
12.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　消化器系、循環器系
13.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　腎・尿路系、内分泌系
14.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　神経系、呼吸器系、運動器系
15.「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」　生殖器系、血液系、免疫、感染症

なお、「食べ物と健康」分野は桑守先生、山口先生、人見先生、「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」分野は栗脇先生、貫名先生が担当する。また、当オムニバス授業の統括は小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)
参考文献：1 から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　食べ物と健康　人体の構造と機能、疾病の成り立ち　系統的・統合的理解

【授業科目】　管理栄養特別演習Ⅷ　　【単　　位】　1

【学　　期】　後期　　【担当教員】　小坂　和江　　（自室番号 668）

【対象学生】　食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目標は、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論の基礎知識を整理し、系統的、統合的な理解を得ることにある。本授業の到達目標は、管理栄養士として必要とされる基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論における基礎知識について説明できることにある。

【授業の内容及び方法】

基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論について、管理栄養士として必要不可欠なポイントに絞って講義する。

【授業の計画】

1.「基礎栄養学」　食物の摂取、消化吸収と栄養の体内動態
2.「基礎栄養学」　たんぱく質の栄養、炭水化物の栄養
3.「基礎栄養学」　脂質の栄養
4.「基礎栄養学」　ビタミン、ミネラルの栄養、水・電解質
5.「基礎栄養学」　エネルギー代謝
6.「応用栄養学」　栄養ケア・マネジメント
7.「応用栄養学」　食事摂取基準
8.「応用栄養学」　成長、発達、加齢、妊娠期、授乳期
9.「応用栄養学」　新生児期、乳児期、成長期、高齢期
10.「応用栄養学」　運動・スポーツと栄養、環境と栄養
11.「栄養教育論」　栄養教育の概念
12.「 栄養教育論」　栄養教育のための理論的基礎
13.「栄養教育論」　栄養教育マネジメント
14.「栄養教育論」　ライフステージ別栄養教育
15.「栄養教育論」　ライフスタイル別栄養教育

なお、基礎栄養学は佐々木先生、応用栄養学は橋本先生、栄養教育論は土海先生が主に授業担当する。また、当オムニバス授業の統括は小坂が担当する。

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

予習は、教科書の該当ページを読んでおくこと。復習は講義内容を整理しておくこと。この授業を履修するにあたって、概ね 15 時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、試験対策に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

積極的な態度で授業に臨むこと

【評価方法・基準】

受講態度（100%）により評価する。

【教　　材】

教 科 書：クエスチョンバンク管理栄養士 2019(MEDICMEDIA)
参考文献：１から 3 年次に使用した上記科目の教科書

【キーワード】

管理栄養士　基礎栄養学　応用栄養学　栄養教育論　系統的・統合的理解

【授業科目】卒業研究　　【単　　位】 4

【学　　期】 前 期　　【担当教員】卒業研究指導教員

【対象学生】 食物学科 4 年

【授業の目標及び到達目標】

４年間の食物学科における学びの集大成として、各自が関心を持つ研究を行い、課題解決の道筋を学ぶことを目標とする。各自の研究課題の調査研究（実験を含む）を通して、課題の理解を深めることができる。

【授業内容及び方法】

各自が所属する卒業研究指導教員のもとで調査研究を行い、研究内容の中間発表や本発表および卒業論文の作成を通して課題解決の道筋や課題の理解について学ぶ。なお、学術研究的な意味での高い到達点を得ることを必ずしも求めない。

【授業の計画】

調査研究の内容により若干異なる点もあるが、概ね以下の計画ですすめる。

1. オリエンテーション
2. 課題に関する文献調査
3. 課題に関する文献講読
4. 文献調査の抄読会実施
5. 文献調査のまとめ
6. 研究計画の作成
7. 調査研究①:予備実験、観察、調査、実践の実施
8. 中間発表会に向けてプレゼンテーション作成
9. 調査研究②:本実験、観察、調査、実践の実施
10. 調査研究③:本実験、観察、調査、実践のまとめ
11. 調査研究結果のデータ整理
12. 調査研究結果の分析と考察
13. 卒業研究発表会に向けてプレゼンテーション作成
14. 卒業研究論文の作成、抄禄提出
15. 卒業研究報告書の作成、提出

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

ゼミでは、課題に関する文献や研究結果に関する考察を実施する。これには、事前事後において 30 時間以上の十分な自主学修の時間を必要とする。

【履修上の注意・要望等】

グループで行うことが多いが、各自が積極的姿勢で取り組むことを期待する。

【評価方法・基準】

評価の配分は、研究態度(30%)、発表会(30%)、卒業研究報告書（40%）である。

【教　　材】

各指導教員の指示による。

【キーワード】

先行研究　　調査研究　　課題解決　　プレゼンテーション　抄禄　論文

【授業科目】　道徳教育指導論　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　春名　重弘　　（自室番号　***　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

道徳の意義や原理等を踏まえ、学校の教育活動全体を通じて行う道徳教育及びその要となる道徳科の目標や内容、指導計画等を理解する。道徳の授業で、総合的な学習の時間及び特別活動に関する内容と深いつながりがある場合は、到達目標を考えてそれぞれの学習指導要領の内容を考慮し計画していく。

【授業の内容及び方法】

学校教育における道徳教育の目標や内容を理解し、学校の教育活動全体を通して行う道徳教育及びその要となる道徳科の指導計画や指導方法を学習する。

【授業の計画】

１　「道徳の本質」の説明
２　道徳教育の目標について
３　道徳科の目標及び内容…道徳的価値の理解、人間としての生き方についての考えを深める
４　道徳科、内容項目の指導の観点
５　道徳教育及び道徳科における指導計画
６　道徳科の指導　①　指導の基本方針
７　道徳科の指導　②　道徳科の特質を生かした学習指導の展開…道徳科の学習指導案の作成
８　道徳科の指導　③　学習指導の多様な展開…模擬授業の実施
９　道徳科の指導　④　学習指導の多様な展開…授業実践の視点
１０　指導の配慮事項　①　道徳教育推進教師を中心とした指導体制
１１　指導の配慮事項　②　道徳教育の課題…いじめ、情報モラル等
１２　指導の配慮事項　③　問題解決的な学習など多様な指導方法
１３　指導の配慮事項　④　家庭や地域社会との連携
１４　道徳科教材に求められる内容の観点
１５　道徳科おける評価の意義と道徳性の理解と評価

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

教育実習において初歩的なことを押さえ、教育現場で役立つような道徳の講義を目指す。
事前に教科書をよく読んで予習し、復習・レポート・指導案作成等をしておくこと。

【履修上の注意・要望等】

真剣な学習態度（遅刻、欠席等を含む）での受講を望む。

【評価方法・基準】

期末試験（５０％）　提出課題（２５％）　受講態度（２５％）

【教　　材】

教科書『中学校学習指導要領解説　特別の教科　道徳編』参考文献については、講義の中で提示。

【キーワード】

道徳の本質　　学級経営　　特別の教科、道徳への移行　　いじめと道徳教育

【授業科目】　生徒・進路指導論　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　渡邉　淳一　　（自室番号　672　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

①授業の目標：教員として組織的に生徒指導及び進路指導を推進するために必要な知識や素養を身に付けることを目標とする。②授業の到達目標：生徒指導・進路指導の意義及び原理、生徒指導・進路指導の進め方、個別の課題を抱える児童生徒への指導の在り方、学校内外の連携の在り方等について理解できる。

【授業の内容及び方法】

生徒指導・進路指導に関する理論及び実際の指導方法について講義を通して学ぶ。学習内容について相互にプレゼンテーションを行い、ディスカッションする。

【授業の計画】

1. 生徒指導の意義と原理
2. 教育課程と生徒指導
3. 児童期・青年期の心理と発達
4. 学校における生徒指導体制
5. 学校における教育相談体制
6. 生徒指導の進め方　―自己指導能力をはぐくむ指導―
7. 生徒指導の進め方　―規範意識をはぐくむ指導―
8. 生徒指導の進め方　―心理・発達面の課題を抱える児童生徒への指導―
9. 生徒指導の進め方　―福祉面の課題を抱える児童生徒への指導―
10. 学校と家庭・地域・関係機関との連携、チーム学校
11. 生徒指導に関する法制度等
12. 進路指導・キャリア教育の意義及び理論
13. 進路指導・キャリア教育で育成すべき能力
14. ガイダンスの機能を生かした進路指導・キャリア教育
15. キャリア・カウンセリングの基礎的な考え方及び実践方法

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

文部科学省『生徒指導提要』『中学校キャリア教育の手引き』等を用いて理解を深めること。この授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

教材の内容について予習し、一人最低 1 回のプレゼンテーションを行う。

【評価方法・基準】

筆記試験（80%）、プレゼンテーション（10%）、受講態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

文部科学省　『生徒指導提要』　教育図書　2011

文部科学省　『中学校キャリア教育の手引き』　教育出版　2011

【キーワード】

生徒指導、自己指導能力、進路指導、キャリア教育

【授業科目】　教育相談　　【単　　位】　2

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　渡邉　淳一　　（自室番号　672　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

①授業の目標：教員として適切に教育相談を実践するための基礎的知識（カウンセリングの意義、理論及び技法に関する基礎的知識を含む。）及び技能を身に付けることを目標とする。②授業の到達目標：幼児児童生徒の発達上の課題や問題及び保護者の心情、並びに教育相談の特徴について理解し、教育相談を実施できる。教育相談という相互行為を的確に省察できる。

【授業の内容及び方法】

学校心理学・学校教育相談学・ソーシャルワークの視座から教育相談の意義・方法等について学ぶ。また、省察に関する理論と方法を学び、自己の実践について省察する。講義を主とするが演習も行う。

【授業の計画】

1. 受講生の経験に基づく教育相談観、ディスカッション
2. 教育相談の基礎となる諸心理学理論
3. 生徒指導と教育相談
4. 学校における教育相談の特質
5. 教育相談体制の構築
6. 傾聴と Intersubjectivity
7. T.E.T.における ACTIVE　LISTENING
8. 学級担任による教育相談の進め方
9. 個別教育相談の実際
10. リフレクション・ワーク
11. プロセスレコードによる省察
12. 保護者との教育相談的かかわり
13. 教育相談の新たな展開
14. SC・SSW・専門機関等との連携
15. 幼児児童生徒・教員のためのストレスマネジメント・アンガーマネジメント

【授業外の学修（予習・復習の指示、学修時間など）について】

文部科学省『生徒指導提要』第５章「教育相談」を熟読すること。対話という相互行為について日常的に省察しようとすること。この授業を履修するにあたって、概ね 30 時間程度の自主学修が必要となる。

【履修上の注意・要望等】

他者の話を共感的・受容的に傾聴することができること。

【評価方法・基準】

試験（90%）、シャトルカード・受講態度（10%）により総合的に評価する。

【教　　材】

文部科学省　『生徒指導提要』　教育図書　2011　　他は授業中に適宜指示する。

【キーワード】

リフレクション、プロセスレコード、カウンセリング、学校教育相談、心理教育

【授業科目】　教職実践演習（中・高）　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は，大学４年間で学んだ学習知と教育実習等で習得した教科指導力，生徒指導力，コミュニケーション力，コーディネート力やマネジメント力といった実践知とのさらなる統合をめざす。

使命感や責任感に裏打ちされた確かな実践的指導力の基礎を培うことができる。

【授業の内容及び方法】

学習内容は，教員としての資質・能力の向上に関する自己課題を明確にした上で，現職教員等の講話や学校教育現場の見学，グループ討議，ロールプレイング，模擬授業，発表等の取り組みを通して，(1)学校・家庭・地域の連携のあり方，(2)生徒理解と学級経営，(3)実践的態度の育成を目指した授業設計について，学校教育現場の視点からこれまでの教職に関する学びの総合化を図る。

【授業の計画】

第１回：自らの教員としての能力・資質の向上に関する課題（教育実習の振り返り）
第２回：教職の意義、教員の役割，職務内容と生徒に対する責任等についてグループ討議
第３回：地域・家庭・学校の連携①：「子どもの成長と地域福祉」に関する講話
第４回：地域・家庭・学校の連携②：調査･グループ討議
第５回：生徒理解と学級経営①：「今日の教育課題」に関する講話
第６回：生徒理解と学級経営②：グループ討議・ロールプレイング
第７回：授業設計と模擬授業①：研究題材の設定と教育目標の検討
第８回：授業設計と模擬授業②：授業展開の構想
第９回：　学校教育現場の見学①
第 10 回：学校教育現場の見学②
第 11 回：学校教育現場の見学③
第 12 回：授業設計と模擬授業③：効果的な学習方略の検討
第 13 回：授業設計と模擬授業④：模擬授業
第 14 回：授業設計と模擬授業⑤：模擬授業，研究成果のまとめ
第 15 回：中学・高校教職の意義と自己課題：まとめ・発表

【授業外の学修（予習・復習などの指示、学修時間など）について】

各回の授業前に指示された文献を必ず読み，教育問題への意識を高めること（履修カルテ)。
授業後は，実践内容をレポートにまとめ，学習内容の理解を深めること。

この授業を履修するにあたって，概ね３０時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習，課題作成に加えて，休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

グループ討議を用いた授業形態であるため問題意識を持って授業に臨んで欲しい。

【評価方法・基準】

模擬授業・レポート・プレゼンテーション　等・・・８０％
学習意欲・学習態度　等・・・２０％

【教　　材】

教 科 書：　適宜，資料（プリント）を配布する
参考文献：　必要に応じて指示

【キーワード】

家庭科教員，家庭科教育，教育実習

【授業科目】　教職実践演習（栄養教諭）　　【単　　位】　２

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業は、大学４年間で学んだ学習知と教育実習等で習得した食に関する指導力、生徒指導力、社会性や対人関係能力、コーディネート力やマネジメント力といった実践知とのさらなる統合をめざす。

教師としての使命感及び責任感、確かな実践的指導力の基礎を培うことができる。

【授業の内容及び方法】

学習内容では、教員としての資質・能力の向上に関する自己課題を明確にした上で、現職教員等の講話や学校教育現場の見学、グループ討議、ロールプレイング、模擬授業、発表等の取り組みを通して、(1)学校・家庭・地域・医療機関と連携した食育推進のあり方、(2)児童・生徒理解と担任・養護教諭との連携のあり方、(3)食の自己管理能力育成を目指した授業設計について、学校教育現場の視点からこれまでの教職に関する学びの総合化を図る。

【授業の計画】

第１回：自らの教員としての能力・資質の向上に関する課題（教育実習の振り返り）
第２回：教職の意義、教員の役割と職務内容
第３回：学校・家庭・地域・医療機関との連携
　　「子どもの成長と地域福祉」に関する講話
第４回：学校・家庭・地域・医療機関との連携
　　農業体験
第５回：児童・生徒理解と担任・養護教諭との連携
　　「今日の教育課題」に関する講話
第６回：児童・生徒理解と担任・養護教諭との連携
　　グループ討議・ロールプレイング
第７回：学校教育現場(共同調理場を含む)の見学
　　授業設計と模擬授業①：題材の設定と教育目標の検討（講義･グループ討議）
第８回：学校教育現場(共同調理場を含む)の見学：授業展開の構想（調査･グループ討議）
第９回：学校教育現場(共同調理場を含む)の見学(「栄養教諭の職務」に関する講話)
第 10 回：授業設計と模擬授業②：効果的な学習方略の検討（グループ討議）
第 11 回：授業設計と模擬授業③：模擬授業
第 12 回：授業設計と模擬授業④：研究成果のまとめ
第 13 回：個別的な栄養相談に関する理論と課題①：調査・グループ討議
第 14 回：個別的な栄養相談に関する理論と課題②：ロールプレイング
第 15 回：食育の意義と自己課題：まとめ・発表

【授業外の学修（予習・復習などの指示、学修時間など）について】

各回の授業前には、指示された参考文献を読み、食育への意識を高めること（履修カルテ)。
授業後は、実践内容をレポートにまとめ、学習内容の理解を深めること。

この授業を履修するにあたって、概ね３０時間程度の自主学修が必要となる。日々の予習・復習、課題作成に加えて、休日や長期休業期間などを利用して授業で学修した内容を自主学修すること。

【履修上の注意・要望等】

グループ討議を用いた授業形態であるため問題意識を持って臨んで欲しい。

【評価方法】

模擬授業・レポート・プレゼンテーション　等・・・８０％　　学習意欲・学習態度　等・・・２０％

【教　　材】

教 科 書：　特に定めない
参考文献：　必要に応じて指示

【キーワード】　栄養教諭、栄養教育実習、食に関する指導

【授業科目】　事前事後指導（家庭）　　【単　　位】　1

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１　）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目的は教育実習生としての本分を認識するとともに，前向きな意欲と姿勢をもって教育実習を充実させることである。実習後の事後指導においては，これからの自分の課題を発見し，それを解決することで，さらに知識や技術を修得することができる。

【授業の内容及び方法】

中学校あるいは高等学校での教育実習を履修するための事前事後指導として，授業づくりや生徒指導・HR 経営のあり方など，中学生・高校生の現状，学校教育現場の様子をまじえて理解する。

【授業の計画】

１．教育実習の意義と課題	教育実習生の本分
２．教師の服務と実習の心得①	服装，言葉，態度等に関する心得
３．教師の服務と実習の心得②	生徒指導，HR 指導，授業観察に関する心得
４．教育の方法および技術①	学習指導案の書き方，授業実践に関する心構え
５．教育の方法および技術②	説明・発問・板書・プリント作成等に関する技術
６．教育の方法および技術③	実験・実習等に関する留意事項と指導技術
７．教材研究・学習指導案の作成①	
８．教材研究・学習指導案の作成②	
９．模擬授業①	
10．模擬授業②	
11．模擬授業（個別指導①）	
12．模擬授業（個別指導②）	
13．事後指導①	提出物の確認，報告会の役割分担
14．事後指導②	教育実習報告会
15．事後指導③	「教育実習の記録」作成

【授業外の学修（予習・復習の指示，学修時間など）について】

授業前には使用テキストの該当箇所を必ず読むこと。

授業後は使用テキスト，資料プリントを見直し，学習内容の理解を深めること。

日々の予習・復習，教材研究に加えて，休日や長期休業期間を利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね１５時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

教育実習に関する事前事後指導であるため，教師として守らなければならない義務と使命，実習生としての本分を十分に理解し，教職への意欲をもって真剣に臨んでもらいたい。

【評価方法・基準】

模擬授業・教育実習の報告書・・・８０％　　学習態度・授業への取り組み・・・２０％

【教　　材】

教 科 書：　教育実習の手引き　　参考文献：　必要に応じて指示

【キーワード】

教育実習，教材研究，学習指導案，授業観察

【授業科目】事前事後指導（栄養教諭）　　【単　　位】1

【学　　期】前　期　　【担当教員】　船田 京子　　（自室番号 ６６１）

【対象学生】食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

本授業の目的は授業作りや給食時間の指導及び児童生徒への食に関する相談指導のあり方などを、小学生・中学生の現状・学校現場の様子をまじえて理解を深めることである。

実習後の事後指導においては，これからの自分の課題を発見し，それを解決することで，さらに知識や技術を修得することができる。

【授業の内容及び方法】

小学校あるいは中学校での栄養教育実習を履修するための事前事後指導として、栄養教諭の業務について理解する。

【授業の計画】

1. オリエンテーション　　教育実習の意義と課題
2. 教育実習の概要把握
3. 教師の服務と実習の心得Ⅰ　服装、言葉、態度等に関する心得
4. 教師の服務と実習の心得Ⅱ　食に関する指導
5. 教育の方法および技術Ⅰ　　学習指導案の作り方に関する講義と実習
6. 教育の方法および技術Ⅱ　　授業実践
7. 教材研究・学習指導案の作成Ⅰ（各実習校の指導に基づいた教材研究･学習指導案）
8. 教材研究・学習指導案の作成Ⅱ（各実習校の指導に基づいた教材研究・学習指導案）
9. 模擬授業と授業研究Ⅰ
10. 模擬授業と授業研究Ⅱ
11. 模擬授業の総括と教育実習に向けての留意事項の確認
12. 模擬授業（個別指導）
13. 事後指導Ⅰ　提出物の確認、報告会の役割分担
14. 事後指導Ⅱ　栄養教育実習報告会
15. 事後指導Ⅲ　「栄養教育実習記録」作成

【授業外の学修（予習、復習などの指示、学修時間など）について】

授業前には、使用テキストを必ず読んで疑問点を調べておくこと。

授業後は、使用テキストを見直し、学習内容の理解を深めること。

日々の予習・復習、教材研究に加えて、休日や長期休業期間を利用して授業で学修した内容を自主学修すること。概ね１５時間の自主学修が必要である。

【履修上の注意・要望等】

教師として守らなければならない義務と使命、実習生としての本分を十分理解し、教職への意欲をもって真剣に臨んでもらいたい。

【評価方法・基準】

模擬授業・教育実習の報告書・・・８０％　　学習態度・授業への取り組み・・・２０％

【教　　材】

教科書：教育実習の手引き、食に関する指導の手引－第一次改訂版－(文部科学省)

参考書：小学校学習指導要領（文部科学省)、中学校学習指導要領（文部科学省）

【キーワード】

栄養教諭、栄養教育実習、食に関する指導

【授業科目】　教育実習Ⅰ（家庭）　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

教育実習Ⅰは、教師としての使命感や責任感をより確固たるものにすることを目標とする。各教育実習校の計画に基づいて行われる家庭科，道徳，総合的な学習の時間等における授業や特別活動等の実習を通して，教師に必要とされる実践的な指導力の基礎を身につけることができる。

【授業の内容及び方法】

家庭科の授業実習を通して教師に必要とされる実践的な指導力を身につけるとともに，学級経営，生徒指導，進路指導，教育相談，部活動等の教育活動全体を通して生徒理解を深めたり，学校運営や教員の職務の実態に触れたりする。

教育実習Ⅰは，各実習校において実施する。

【授業の計画】

２～３週間にわたって，中学校あるいは高等学校に赴き，教育実習に取り組む。

各教科，道徳，総合的な学習の時間における授業，特別活動，学級経営，生徒指導について実習を通して学習する。

教育実習の日程は，実習校の都合にもよるが，概ね６月中に実施される。

実習期間は次の通りである。

（１）高等学校教諭一種免許状の取得希望者（２週間）

（２）中学校教諭一種免許状の取得希望者（３週間）

【授業外の学修（予習・復習の指示，学修時間など）について】

実習校の指示による。

日々の予習・復習，課題研究や教材研究に加えて，休日や長期休業期間などを利用して実習で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

教職への意欲を持って取り組んで欲しい。

【評価の方法・基準】

実習校からの評価・・・１００％

【教　　材】

実習校の指示による。

【キーワード】

教育実習，家庭科，中学校，高等学校

【授業科目】　教育実習Ⅱ（家庭）　　【単　　位】　２

【学　　期】　前　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

教育実習Ⅱは、教師としての使命感や責任感をより確固たるものにすることを目標とする。各教育実習校の計画に基づいて行われる家庭科，道徳，総合的な学習の時間等における授業や特別活動等の実習を通して，教師に必要とされる実践的な指導力の基礎を身につけることができる。

【授業の内容及び方法】

家庭科の授業実習を通して教師に必要とされる実践的な指導力を身につけるとともに，学級経営，生徒指導，進路指導，教育相談，部活動等の教育活動全体を通して生徒理解を深めたり，学校運営や教員の職務の実態に触れたりする。

教育実習Ⅱは，各実習校において実施する。

【授業の計画】

３週間にわたって，中学校あるいは高等学校へ赴き教育実習に取り組む。家庭科の授業，道徳の授業，特別活動，学級経営，生徒指導等を実地に体験し学習する。

教育実習の日程は，実習校の都合にもよるが６月中に実施される。

実習期間は次の通りである。

中学校教諭一種免許状の取得希望者（３週間）

【授業外の学修（予習・復習などの指示，学修時間など）について】

実習校の指示による。

日々の予習・復習，課題研究や教材研究に加えて，休日や長期休業期間などを利用して実習で学修した内容を自主学修すること。概ね３０時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

教職への意欲を持って取り組んで欲しい。

【評価の方法・基準】

実習校からの評価・・・１００％

【教　　材】

実習校の指示による。

【キーワード】

教育実習，家庭科，中学校

【授業科目】　教育実習（栄養教諭）　　【単　　位】　1

【学　　期】　後　期　　【担当教員】　船田　京子　　（自室番号　６６１）

【対象学生】　食物学科４年

【授業の目標及び到達目標】

教育実習（栄養教諭）は、教師としての使命感や責任感をより確固たるものにすることを目標とする。各教科、総合的な学習の時間、特別活動の中で「食に関する指導」を行い、栄養教諭としての基本的態度と食育の指導に必要な企画力や実践力の基礎を身につけることができる。

【授業の内容及び方法】

栄養教諭として学校内での諸業務や学級担任・教科担任等との関わり方について、実習校の教員から指導を受け、学校教育活動全体の実情を理解する。

教育実習は、各実習校において実施する。

【授業の計画】

小学校あるいは中学校で１週間の教育実習に取り組む。

教育実習の日程は、各実習校の都合にもよるが、概ね１０月中に実施される。

実習期間は次の通りである。

＊栄養教諭一種免許状の取得希望者（１週間）

【授業外の学修（予習・復習などの指示、学修時間など）について】

実習校の指示による。

日々の予習・復習、課題研究や教材研究に加えて、休日や長期休業期間などを利用して実習で学修した内容を自主学修すること。概ね１５時間の自主学修が必要。

【履修上の注意・要望等】

教職への意欲を持ち取り組んでほしい。

【評価の方法・基準】

実習校からの評価　・・・１００％

【教　　材】

実習校の指示による。

【キーワード】

教育実習、栄養教諭、食に関する指導