

科目名	食と健康		
担当教員名			
ナンバリング	KEa001		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1、2、3 に該当する。

健康のスペシャリストとして、社会に貢献できる栄養士をめざすために、入学初年度から明確な目的意識を持ち、職業人としての専門性を身につけるための基礎的知識を、学科専任教員全員がそれぞれの専門分野において講義を行う。

#### 科目の概要

栄養士となるための心構えと自覚を高めることを目的に、健康の意義、健康に関与する要因、健康に関する諸問題と各国の施策、栄養と食事、運動と健康などについてわかりやすく解説する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 将来、資格取得を目指す栄養士に対して関心と意識を高める。
2. 健康に影響を与える要因について多方面から理解する。
3. 栄養士に必要な基礎的知識を習得する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

1	健康の意義、健康に關与する要因(池川,長尾,飯田,小長井,徳野,村田,佐々木,若葉,相馬)
2	健康に關する諸問題とそれに対する各国の施策1(池川,相馬)
3	健康に關する諸問題とそれに対する各国の施策2(池川,相馬)
4	栄養と健康1(人体の構造と働き、栄養素の種類とはたらき)(長尾,小長井)
5	栄養と健康2(食品の成分と栄養、調理の役割)(小長井,佐々木)
6	栄養と健康3(食品衛生)(長尾)
7	栄養と健康4(食事設計の意義と献立作成)(佐々木,村田)
8	運動と健康1(運動の意義、運動に伴う人体の変化など)(飯田,若葉)
9	運動と健康2(栄養と運動)(池川)
10	運動と健康3(健康維持・増進のための運動)(池川,飯田,若葉)
11	栄養士とは、栄養士の役割と主な仕事(徳野,佐々木,村田)
12	栄養士に必要なコミュニケーション能力(徳野,飯田)
13	栄養士の働く現場1(高齢者施設、保育園)(徳野,村田)
14	栄養士の働く現場2(学校、病院、事業所)(徳野,佐々木,村田)
15	まとめ(池川,長尾,飯田,小長井,徳野,村田,佐々木,若葉,相馬)

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】テキストなどを事前によく読み、解らないところは参考書に示す書籍で自分なりに調べ、理解を深める。(各授業に対して60分)

【事後学修】テキスト、授業中に記録したノートをもとにした復習は必須である。疑問点は次回の授業で質問できるように復習ノートを作成する。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

課題に対するレポート50%、授業への参加度50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】課題レポートは提出後コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】授業中に適宜指示するあるいはプリントを配布

【参考図書】小野章史編著 小野尚美他共著 『めざせ!栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション』 第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康管理概論		
担当教員名	相馬 満利		
ナンバリング	KEa102		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、教員の免許状取得のための必須科目である。健康の概念、健康の現状、健康の維持増進、疾病予防、健康増進医学、健康づくりの施策、健康管理技術、母子・成人・高齢者・精神の健康管理等の基礎的知識を修得し、健康のスペシャリストの意義を理解する。

##### 科目の概要

運動不足やカロリーの過剰摂取から起こる肥満の問題についてクローズアップされており、様々な社会的健康問題を抱えた現代の生活は我々が向き合わなければならない課題である。わが国では近年の急速な高齢化社会に伴い、健康管理の考え方や諸施策も新たな展開をみせている。「健康日本21」、「健康増進法」等では、健康を個人的な問題のみならず社会的問題として取り扱い、また、科学的な根拠に基づく実践・評価が重要視されている。本講義では健康管理の基本的な理論や考え方を体系的に学ぶ。

##### 授業の方法 (ALを含む)

基本的に、講義形式で授業を展開する。【リアクションペーパー・プレゼンテーション】

##### 到達目標

1. 健康の概念：WHO等の健康の定義、健康の成立条件、主な健康指標の算出法について理解できる。
2. ライフスタイルの現状と対策：健康増進の3原則、国民健康づくり対策およびその法的対応、疾病の1次・2次・3次予防について理解できる。
3. 情報処理と健康管理：情報収集の方法、EBMの考え方、個人情報保護について理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本に、グループワークやディスカッション、プレゼンテーションを取り入れながら学びを深めていく。

1	健康の概念 (健康の定義)
2	健康の概念 (健康の成立条件)

3	健康の判定（個人の健康の判定）
4	健康・疾病等の統計の現状（平均寿命・平均余命）
5	健康・疾病等の統計の現状（出生、死亡）
6	健康・疾病等の統計の現状（健康状態・受療状態）
7	生活習慣病（NCD）概論と特定健診・保健指導（健康増進の3原則）
8	生活習慣の現状と健康増進（国民健康づくり対策としての健康運動指導士の社会的役割）
9	生活習慣の現状と健康増進（健康づくりのための身体活動基準とアクティブガイド）
10	健康日本21（二次）における社会環境の整備（その1）
11	健康日本21（二次）における社会環境の整備（その2）
12	保健・医療制度・健康管理の実際（健康管理の考え方・健康健診・スクリーニング）
13	介護予防概論（現状、介護保険、介護マニュアル）
14	健康状態・疾病の測定と評価（統計的検定、疫学の方法）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読み、難しい言葉やわからない言葉を調べておく。（各授業に対して60分程度）健康運動指導士資格取得に関係する授業内容のため、過去問などで予習することも大事である。

【事後学修】教科書の該当箇所を読み、ノートにまとめる。

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み20%、毎回のリアクションペーパー等10%、レポート20%、プレゼンテーション10%、筆記試験40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康運動指導士養成講習会テキスト上・下（公益財団法人 健康・体力づくり事業財団）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康管理概論		
担当教員名	相馬 満利		
ナンバリング	KEa102		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、教員の免許状取得のための必須科目である。健康の概念、健康の現状、健康の維持増進、疾病予防、健康増進医学、健康づくりの施策、健康管理技術、母子・成人・高齢者・精神の健康管理等の基礎的知識を修得し、健康のスペシャリストの意義を理解する。

##### 科目の概要

運動不足やカロリーの過剰摂取から起こる肥満の問題についてクローズアップされており、様々な社会的健康問題を抱えた現代の生活は我々が向き合わなければならない課題である。わが国では近年の急速な高齢化社会に伴い、健康管理の考え方や諸施策も新たな展開をみせている。「健康日本21」、「健康増進法」等では、健康を個人的な問題のみならず社会的問題として取り扱い、また、科学的な根拠に基づく実践・評価が重要視されている。本講義では健康管理の基本的な理論や考え方を体系的に学ぶ。

##### 授業の方法 (ALを含む)

基本的に、講義形式で授業を展開する。【リアクションペーパー・プレゼンテーション】

##### 到達目標

1. 健康の概念：WHO等の健康の定義、健康の成立条件、主な健康指標の算出法について理解できる。
2. ライフスタイルの現状と対策：健康増進の3原則、国民健康づくり対策およびその法的対応、疾病の1次・2次・3次予防について理解できる。
3. 情報処理と健康管理：情報収集の方法、EBMの考え方、個人情報保護について理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本に、グループワークやディスカッション、プレゼンテーションを取り入れながら学びを深めていく。

1	健康の概念 (健康の定義)
---	---------------

2	健康の概念（健康の成立条件）
3	健康の判定（個人の健康の判定）
4	健康・疾病等の統計の現状（平均寿命・平均余命）
5	健康・疾病等の統計の現状（出生、死亡）
6	健康・疾病等の統計の現状（健康状態・受療状態）
7	生活習慣病（NCD）概論と特定健診・保健指導（健康増進の3原則）
8	生活習慣の現状と健康増進（国民健康づくり対策としての健康運動指導士の社会的役割）
9	生活習慣の現状と健康増進（健康づくりのための身体活動基準とアクティブガイド）
10	健康日本21（二次）における社会環境の整備（その1）
11	健康日本21（二次）における社会環境の整備（その2）
12	保健・医療制度・健康管理の実際（健康管理の考え方・健康健診・スクリーニング）
13	介護予防概論（現状、介護保険、介護マニュアル）
14	健康状態・疾病の測定と評価（統計的検定、疫学の方法）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読み、難しい言葉やわからない言葉を調べておく。（各授業に対して60分程度）健康運動指導士資格取得に関係する授業内容のため、過去問などで予習することも大事である。

【事後学修】教科書の該当箇所を読み、ノートにまとめる。

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み20%、毎回のリアクションペーパー等10%、レポート20%、プレゼンテーション10%、筆記試験40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康運動指導士養成講習会テキスト上・下（公益財団法人 健康・体力づくり事業財団）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎統計学		
担当教員名			
ナンバリング	KEa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。健康栄養学科教育カリキュラムにおける「栄養士に必要な基礎的知識と技術の習得」のため、統計学的なデータの扱い方、考え方の基礎を学ぶ。データを集め、分析し、解釈するという統計的手法を通して「社会の健康づくりに貢献できる知識と技能」を支える。身に着けた知識・技術が問題解決のためにどう役立てられるかを理解することが求められる。

科目の概要：統計学の基礎となる考え方、用語、統計手法、結果の解釈、表現方法について理解する。電卓を使用した計算等の実習を含む。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 見やすく分かりやすい度数分布表やヒストグラムの描き方について理解を深め実際に描くことができる。
2. 平均・分散・標準偏差を計算することができその性質を理解する。
3. 確率分布について理解する。
4. 母集団と標本の関係について習熟し統計的推定の前提条件を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義を基本としながら、机上で実際に計算を行う。適宜グループワーク、ディスカッションを取り入れながら、理解を深める。

1	授業オリエンテーション
2	変数とデータ
3	1変数の分析：度数分布
4	1変数の分析：代表値と散布度 (1)
5	1変数の分析：代表値と散布度 (2)
6	グラフ、表の読み方
7	2変数の分析：クロス表
8	2変数の分析：相関 (1)

9	2変数の分析：相関 (2)
10	母集団と標本：サンプリング方法・推測統計
11	母集団と標本の関係性：確率分布・正規分布
12	母集団と標本の関係性：標本誤差・信頼性・妥当性
13	母集団と標本の関係性：検定・線形変換
14	復習
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】世の中のどのようところで統計が用いられているのか、意識しておくこと。推薦書などの統計の本を読んでおくこと。(各授業に対して60分)

【事後学修】欠席者は、必ず次回までに配布資料等で自習しておくこと。必要に応じて参考文献等に目を通し、理解を深めること。習得した内容をまとめ、書き溜めていくこと。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

1. 授業への取り組み・宿題・課題 (40点)

2. テスト (60点)

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】使用しない。

【推薦書】熊原啓作・渡辺美智子 (2012). 身近な統計〔改訂版〕 < DVD-ROM付 > 放送大学教育振興会。

そのほか、詳しくは教室で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	基礎統計学		
担当教員名			
ナンバリング	KEa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。健康栄養学科教育カリキュラムにおける「栄養士に必要な基礎的知識と技術の習得」のため、統計学的なデータの扱い方、考え方の基礎を学ぶ。データを集め、分析し、解釈するという統計的手法を通して「社会の健康づくりに貢献できる知識と技能」を支える。身に着けた知識・技術が問題解決のためにどう役立てられるかを理解することが求められる。

科目の概要：統計学の基礎となる考え方、用語、統計手法、結果の解釈、表現方法について理解する。電卓を使用した計算等の実習を含む。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 見やすく分かりやすい度数分布表やヒストグラムの描き方について理解を深め実際に描くことができる。
2. 平均・分散・標準偏差を計算することができその性質を理解する。
3. 確率分布について理解する。
4. 母集団と標本の関係について習熟し統計的推定の前提条件を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義を基本としながら、机上で実際に計算を行う。適宜グループワーク、ディスカッションを取り入れながら、理解を深める。

1	授業オリエンテーション
2	変数とデータ
3	1変数の分析：度数分布
4	1変数の分析：代表値と散布度 (1)
5	1変数の分析：代表値と散布度 (2)
6	グラフ、表の読み方
7	2変数の分析：クロス表
8	2変数の分析：相関 (1)

9	2変数の分析：相関 (2)
10	母集団と標本：サンプリング方法・推測統計
11	母集団と標本の関係性：確率分布・正規分布
12	母集団と標本の関係性：標本誤差・信頼性・妥当性
13	母集団と標本の関係性：検定・線形変換
14	復習
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】世の中のどのようところで統計が用いられているのか、意識しておくこと。推薦書などの統計の本を読んでおくこと。（各授業に対して60分）

【事後学修】欠席者は、必ず次回までに配布資料等で自習しておくこと。必要に応じて参考文献等に目を通し、理解を深めること。習得した内容をまとめ、書き溜めていくこと。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

1. 授業への取り組み・宿題・課題（40点）
2. テスト（60点）

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない。

【推薦書】熊原啓作・渡辺美智子（2012）. 身近な統計〔改訂版〕＜DVD-ROM付＞ 放送大学教育振興会。

そのほか、詳しくは教室で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	統計学演習		
担当教員名			
ナンバリング	KEa204		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。基礎統計学で学んだ知識をパソコン上でも活用できるようにする。エクセル表計算ソフトを使用し、実際に分析を行うことにより、卒業論文や就職後データ分析する際の基礎的な技術を学ぶ。

科目の概要：エクセルを使用した作図、作表、計算、相関分析、t検定等を行う。統計的手法を用いて調査・分析し、結果を発表する。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標：データから、目的に応じて適切な統計的処理を実施することができる。科学的な結論を得るための考え方と実践手順を習得する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

適宜小テストを行う。実習を基本に、グループワークやプレゼンテーションを含めて学びを深めていく。

1	授業オリエンテーションと基礎統計学の復習
2	データの取り扱いとデータの特徴 (1)
3	データの取り扱いとデータの特徴 (2)
4	データ集計とデータの分布 (1)
5	データ集計とデータの分布 (2)
6	相関分析 (1)
7	相関分析 (2)
8	統計調査：官能検査 (1)
9	統計調査：官能検査 (2)
10	対応のある2標本の検定 t 検定
11	対応のない2標本の検定 t 検定
12	総合演習：調査計画・アンケート作成
13	総合演習：アンケート実施・分析

14	総合演習：分析結果のとりまとめ
15	総合演習：グループ発表

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】PCの操作に慣れておくこと。毎回に向けてテキストを読んでおくなど予習すること。（各授業に対して60分）

【事後学修】欠席者は、必ず次回までに配布資料等で自習しておくこと。必要に応じて参考文献等に目を通し、理解を深めること。習得した内容をまとめ、書き溜めていくこと。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

1. 授業への取り組み、課題、宿題（60点）
2. 最終課題：総合演習・最終レポート（40点）

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。私語や授業に関係のない作業等は減点対象とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】石村貞夫・石村友二郎・広田直子（2013）. よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 第2版 東京図書

【推薦書】授業で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	統計学演習		
担当教員名			
ナンバリング	KEa204		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。基礎統計学で学んだ知識をパソコン上でも活用できるようにする。エクセル表計算ソフトを使用し、実際に分析を行うことにより、卒業論文や就職後データ分析する際の基礎的な技術を学ぶ。

科目の概要：エクセルを使用した作図、作表、計算、相関分析、t検定等を行う。統計的手法を用いて調査・分析し、結果を発表する。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標：データから、目的に応じて適切な統計的処理を実施することができる。科学的な結論を得るための考え方と実践手順を習得する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

適宜小テストを行う。実習を基本に、グループワークやプレゼンテーションを含めて学びを深めていく。

1	授業オリエンテーションと基礎統計学の復習
2	データの取り扱いとデータの特徴 (1)
3	データの取り扱いとデータの特徴 (2)
4	データ集計とデータの分布 (1)
5	データ集計とデータの分布 (2)
6	相関分析 (1)
7	相関分析 (2)
8	統計調査：官能検査 (1)
9	統計調査：官能検査 (2)
10	対応のある2標本の検定 t 検定
11	対応のない2標本の検定 t 検定
12	総合演習：調査計画・アンケート作成
13	総合演習：アンケート実施・分析

14	総合演習：分析結果のとりまとめ
15	総合演習：グループ発表

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】PCの操作に慣れておくこと。毎回に向けてテキストを読んでおくなど予習すること。（各授業に対して60分）

【事後学修】欠席者は、必ず次回までに配布資料等で自習しておくこと。必要に応じて参考文献等に目を通し、理解を深めること。習得した内容をまとめ、書き溜めていくこと。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

1. 授業への取り組み、課題、宿題（60点）
2. 最終課題：総合演習・最終レポート（40点）

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。私語や授業に関係のない作業等は減点対象とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】石村貞夫・石村友二郎・広田直子（2013）. よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 第2版 東京図書

【推薦書】授業で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆衛生学（衛生学を含む）		
担当教員名	高橋 正人、水島 諒子		
ナンバリング	KEb205		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

高橋は産業医資格を有している。水島は運動疫学を専門とし、運動の疫学調査を実践している。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2,3に該当する。栄養士養成課程、中・高保健体育課程等に必須の科目である。また健康運動指導士養成カリキュラムにおいても健康日本21（第二次）など健康づくりの知識を取得することが義務付けられている。

##### 科目の概要

公衆衛生学の基礎、保健統計、環境と健康、産業保健、疫学の原理、生活習慣病の疫学と予防対策を中心に学ぶ。

##### 授業の方法（ALを含む）

高橋分の講義はパワーポイントのスライドを使用する。水島分は作成したプリントを用いる。演習的要素も含むものである。【討論・討議】【プレゼンテーション】

##### 学修目標（到達目標）

栄養士として基本的に知らなくてはならない公衆衛生学の知識を習得する。医学、保健医療、栄養、体育系を学ぶ者において、公衆衛生学は、解剖学、生理学、生化学と並ぶ基幹となる学問であり、かつ実践の背景になくてはならない知識である。公衆衛生学の基礎である保健統計を理解できるようにする。また疫学の基本を学び、疫学の考え方や結果の評価を行う能力を身につける。

公衆衛生を説明できる。疫学を説明できる。公衆衛生を栄養士の職務の中で実践できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1情報収集・エビデンスに基づく判断      -2健康問題への論理的思考・行動      -2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

講義形式の授業を行う。

1	公衆衛生の基本（高橋）
2	保健統計（水島）
3	疫学（水島）
4	生活習慣の現状（水島）
5	主要疾患の疫学と予防対策（高橋）
6	感染症の疫学と予防対策（高橋）
7	環境と健康（水島）
8	産業保健（労働衛生）（水島）
9	地域保健・衛生行政（水島）
10	保健・医療・福祉の制度（高橋）
11	母子保健（高橋）
12	高齢者の保健・介護（高橋）
13	学校保健（高橋）
14	国際保健（水島）
15	まとめ（水島）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業プリントの印刷。（各授業に対し30分）

【事後学修】プリントと教科書で復習。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。公衆衛生を説明できる。疫学を説明できる。公衆衛生を栄養士の職務の中で実践できるの各観点から、授業参加を含めた平常点20%に筆記試験80%に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。

フィードバック：定期試験終了後、解答と解説を加える。学習理解に努める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】管理栄養士講座 三訂 公衆衛生学〔第2版〕 建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点以下の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。



科目名	公衆衛生学（衛生学を含む）		
担当教員名	高橋 正人、水島 諒子		
ナンバリング	KEb205		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

高橋は産業医資格を有している。水島は運動疫学を専門とし、運動の疫学調査を実践している。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2,3に該当する。栄養士養成課程、中・高保健体育課程等に必須の科目である。また健康運動指導士養成カリキュラムにおいても健康日本21（第二次）など健康づくりの知識を取得することが義務付けられている。

##### 科目の概要

公衆衛生学の基礎、保健統計、環境と健康、産業保健、疫学の原理、生活習慣病の疫学と予防対策を中心に学ぶ。

##### 授業の方法（ALを含む）

高橋分の講義はパワーポイントのスライドを使用する。水島分は作成したプリントを用いる。演習的要素も含むものである。【討論・討議】【プレゼンテーション】

##### 学修目標（到達目標）

栄養士として基本的に知らなくてはならない公衆衛生学の知識を習得する。医学、保健医療、栄養、体育系を学ぶ者において、公衆衛生学は、解剖学、生理学、生化学と並ぶ基幹となる学問であり、かつ実践の背景になくてはならない知識である。公衆衛生学の基礎である保健統計を理解できるようにする。また疫学の基本を学び、疫学の考え方や結果の評価を行う能力を身につける。公衆衛生を説明できる。疫学を説明できる。公衆衛生を栄養士の職務の中で実践できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1情報収集・エビデンスに基づく判断      -2健康問題への論理的思考・行動      -2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

講義形式の授業を行う。

1	公衆衛生の基本（高橋）
2	保健統計（水島）
3	疫学（水島）
4	生活習慣の現状（水島）
5	主要疾患の疫学と予防対策（高橋）
6	感染症の疫学と予防対策（高橋）
7	環境と健康（水島）
8	産業保健（労働衛生）（水島）
9	地域保健・衛生行政（水島）
10	保健・医療・福祉の制度（高橋）
11	母子保健（高橋）
12	高齢者の保健・介護（高橋）
13	学校保健（高橋）
14	国際保健（水島）
15	まとめ（水島）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業プリントの印刷。（各授業に対し30分）

【事後学修】プリントと教科書で復習。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。公衆衛生を説明できる。疫学を説明できる。公衆衛生を栄養士の職務の中で実践できるの各観点から、授業参加を含めた平常点20%に筆記試験80%に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。

フィードバック：定期試験終了後、解答と解説を加える。学習理解に努める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】管理栄養士講座 三訂 公衆衛生学〔第2版〕 建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点以下の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	吉田 亨		
ナンバリング	KEb106		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

「公衆衛生学(衛生学を含む)」とともに、栄養・食生活領域「社会生活と健康」を構成する科目。栄養士免許状取得のためには必修。

##### 科目の概要

社会の健康づくりへの貢献のために、日本国憲法第25条に謳われた、生存権保障を目的とする社会保障・社会福祉を理解することは、不可欠である。そのために、以下の項目を学ぶ科目である。

1. 社会保障・社会福祉の、理念・歴史・制度・関係者。
2. 医療保障・介護保障・所得保障などの仕組み。
3. 高齢者・障害者・児童家庭を対象とする社会福祉サービス。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義科目だが、【ミニテスト】を3回行い、知識の定着を図る。また、【リアクションペーパー】を毎回使用する。

##### 到達目標

1. わが国の社会保障・社会福祉制度の概要を、その背景とともに説明できる。
2. 身近な社会保障や社会福祉サービスについて、学生が「我が事」として関心を持ち、行動できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2健康維持・疾病予防の指導      -2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導      -1主体的・継続的学修

#### 内容

この授業は講義を基本とするが、授業の最後に毎回クイズに答えてもらう。併せて、授業で解決されなかった事前準備での疑問点や、新たに浮かんだ疑問・授業への感想を記載してもらう。

1	社会保障制度と社会福祉 ( 1 )
2	社会保障制度と社会福祉 ( 2 )
3	社会保障制度と社会福祉 ( 3 )

4	社会保障制度と社会福祉（４）
5	現代社会の変化と社会保障・社会福祉の動向 ミニテスト
6	医療保障（１）
7	医療保障（２）
8	介護保障（１）
9	介護保障（２）
10	所得保障
11	公的扶助 ミニテスト
12	高齢者福祉
13	障害者福祉
14	児童家庭福祉 ミニテスト
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書を事前に読み、内容の骨子を把握し、疑問点を書き出すこと(各授業に対して60分)。この他、調べ学習を課すことがある。

【事後学修】授業で行うクイズの関係箇所を、教科書で再確認すること(各授業に対して60分)。

#### 評価方法および評価の基準

平常点10%、小テスト(3回)90%とし、60点以上を合格とする。評価の比率は、到達目標の1.が5割、2.が5割とする。

【フィードバック】リアクションペーパーに記載された学生からの質問には、次回の授業で、出来る限り回答する。小テストの答えは、採点が終わり次第、返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】福田素生，他．社会保障・社会福祉(第21版)，系統看護学講座 専門基礎分野 健康支援と社会保障制度  
．医学書院．

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価で60点以上が見込めない場合は、再試験を課す。

科目名	解剖生理学(解剖学を含む)		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEc107		
学 科	人間生活学部(K)-健康栄養学科(KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法(ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針1,2に該当する。栄養士養成のための必修科目。この科目は医学系、および看護学などの医療系、栄養系、体育系などおおよそヒトの人体生理に関わる職種を志す者において、もっとも基幹科目となる科目である。

科目の概要

人体の構造と機能について学ぶ。解剖学的内容に生理学的内容を加味した内容である。

授業の方法(ALを含む)

到達目標

人体の構造と機能を理解する。細胞の構造と機能、骨系、筋系、循環系、呼吸系、泌尿系、生殖系などあらゆる臓器の構造と機能について授業を進める。細かなことよりもおおまかにヒトのからだを理解してもらうことを目標とする。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を中心に行なう。授業内で適宜学生に質問をする。

1	からだの構造と機能の概論、細胞
2	遺伝とゲノム、組織
3	骨

4	筋
5	体液と血液、免疫系
6	循環系
7	呼吸系、代謝・栄養・体温
8	消化器系
9	神経系（1）
10	神経系（2）
11	感覚系
12	内分泌系
13	泌尿器系
14	生殖と発生
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読んでくる。授業プリントを印刷し、事前に読むこと。（各授業に対し30分）

【事後学修】もう一度教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。授業参加を含めた平常点を筆記試験の点数に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。

フィードバック：試験を施行した後に解答と解説を加える。追・再試該当者にも次回合格できるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：シンプル解剖生理学 南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学(解剖学を含む)		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEc107		
学 科	人間生活学部 (K) -健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養画家の学位授与方針1,2に該当する。栄養士養成のための必修科目。この科目は医学系、および看護学などの医療系、栄養系、体育系などおおよそヒトの人体生理に関わる職種を志す者において、もっとも基幹科目となる科目である。

#### 科目の概要

人体の構造と機能について学ぶ。解剖学的内容に生理学的内容を加味した内容である。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

人体の構造と機能を理解する。細胞の構造と機能、骨系、筋系、循環系、呼吸系、泌尿系、生殖系などあらゆる臓器の構造と機能について授業を進める。細かなことよりも大まかにヒトのからだを理解してもらうことを目標とする。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を中心に行なう。授業内で適宜学生に質問する。

1	からだの構造と機能の概論、細胞
2	遺伝とゲノム、組織
3	骨
4	筋

5	体液と血液、免疫系
6	循環系
7	呼吸系、代謝・栄養・体温
8	消化器系
9	神経系（1）
10	神経系（2）
11	感覚系
12	内分泌系
13	泌尿器系
14	生殖と発生
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読んでくる。授業プリントを印刷し、事前に読むこと。（各授業に対し30分）

【事後学修】もう一度教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。授業参加を含めた平常点筆記試験の点数に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。

フィードバック：試験を施行した後に解答と解説を加える。追・再試該当者にも次回合格できるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：シンプル解剖生理学 南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	池川 繁樹、高橋 正人、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEc208		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1、2、3 に該当する。

本科目は、栄養士免許取得のために必要な必修科目である。解剖生理学で学修した事項について、実験を通じて体得する。健康、栄養、疾病の成り立ちを学ぶための基礎となる科目である。

#### 科目の概要

机上では理解しがたい事項について実験を通じて修得する。解剖生理学講義で学んだ人体の構造と機能に関する知識を検証し、より深く理解する。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

1. 実験を通して人体の構造と機能について学び、解剖生理学で学修した知識をより深く理解する。
2. 人体の構造と機能を関連させて考えることができる。
3. 標本の観察や実験レポートの作成を通じて、観察力と考察力を養う。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は実験を基本とし、グループワークやディスカッションを取り入れながら学びを深める。

各回の主担当はカッコ書きの教員で、3名の教員が共同で担当している。

1	オリエンテーション
2	人体の構造の観察 1（骨格）（高橋）

3	人体の構造の観察2（筋肉1）（高橋）
4	人体の構造の観察3（筋肉2）（高橋）
5	人体の構造の観察4（血管）（高橋）
6	人体の構造の観察5（神経）（高橋）
7	人体の構造の観察6（内臓）（高橋）
8	動作解析実験（池川）
9	心拍解析実験（池川）
10	バイタルサイン1（池川・佐々木）
11	バイタルサイン2（佐々木）
12	身体計測（佐々木）
13	血液に関する実験（佐々木）
14	実験結果の確認（高橋）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を読み、実験に該当する範囲の参考図書を事前に読んでおくこと。（各授業に対し60分）

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。（各授業に対し60分）

#### 評価方法および評価の基準

レポートおよび筆記試験（70%）、実習態度（30%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは採点し、翌週以降に返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相磯貞和 監訳 「ネッター解剖学カラーリングテキスト」南江堂

【推薦書】河田光博/樋口隆 著 シンプルシリーズ「シンプル解剖生理学」南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	池川 繁樹、高橋 正人、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEc208		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1、2、3 に該当する。

本科目は、栄養士免許取得のために必要な必修科目である。解剖生理学で学修した事項について、実験を通じて体得する。健康、栄養、疾病の成り立ちを学ぶための基礎となる科目である。

#### 科目の概要

机上では理解しがたい事項について実験を通じて修得する。解剖生理学講義で学んだ人体の構造と機能に関する知識を検証し、より深く理解する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 実験を通して人体の構造と機能について学び、解剖生理学で学修した知識をより深く理解する。
2. 人体の構造と機能を関連させて考えることができる。
3. 標本の観察や実験レポートの作成を通じて、観察力と考察力を養う。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は実験を基本とし、グループワークやディスカッションを取り入れながら学びを深める。

各回の主担当はカッコ書きの教員で、3名の教員が共同で担当している。

1	オリエンテーション
2	人体の構造の観察 1 (骨格) (高橋)

3	人体の構造の観察2（筋肉1）（高橋）
4	人体の構造の観察3（筋肉2）（高橋）
5	人体の構造の観察4（血管）（高橋）
6	人体の構造の観察5（神経）（高橋）
7	人体の構造の観察6（内臓）（高橋）
8	動作解析実験（池川）
9	心拍解析実験（池川）
10	バイタルサイン1（池川・佐々木）
11	バイタルサイン2（佐々木）
12	身体計測（佐々木）
13	血液に関する実験（佐々木）
14	実験結果の確認（高橋）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を読み、実験に該当する範囲の参考図書を事前に読んでおくこと。（各授業に対し60分）

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。（各授業に対し60分）

#### 評価方法および評価の基準

レポートおよび筆記試験（70%）、実習態度（30%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは採点し、翌週以降に返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相磯貞和 監訳 「ネッター解剖学カラーリングテキスト」南江堂

【推薦書】河田光博/樋口隆 著 シンプルシリーズ「シンプル解剖生理学」南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	生化学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEc109		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

生物の営みが生体物質の化学変化や相互作用によってもたらされることを理解し、生体の構造と機能を分子レベルで学ぶ。生体物質の化学的特性、体内での代謝、それらの生理機能等を学び、栄養士必修科目の学修に必要とされる生化学の基本的原理及び知識を習得する。

##### 科目の概要

生体を構成する炭水化物、タンパク質、脂質、微量成分等の物質の構造と性質を学び、代謝、生体エネルギー産生、遺伝子の発現、生体内情報伝達等の分子レベルの仕組みを学習する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義を基本とし、より理解を深めるためミニテストを数回実施する。また、特定の課題についてグループでとり組み発表する。

【ミニテスト】【グループワーク】

##### 到達目標

1. 生体物質の化学構造と化学的性質を理解し、物質及びエネルギー代謝の仕組みを説明することができる。
2. 健康維持と疾病予防における食生活の役割を生体物質の観点から説明できる

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

#### 内容

この授業は講義を基本とし、ミニテストにより知識を確実なものにする。

1	生体を構成する物質
2	酵素化学

3	炭水化物の化学【グループワーク】
4	糖質代謝 - 解糖系と糖新生
5	糖質代謝 - ペントースリン酸回路と多糖類【ミニテスト】
6	生体エネルギーと代謝
7	アミノ酸とタンパク質の化学
8	アミノ酸代謝【ミニテスト】
9	脂質の化学
10	脂質代謝
11	核酸の化学と代謝
12	遺伝子の複製とタンパク質合成【ミニテスト】
13	遺伝子発現の調節
14	生体内情報伝達
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。45分程度を目安とする。

【事後学修】 教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。45分程度を目安とする。

#### 評価方法および評価の基準

授業と課題への取り組み（30%）、筆記試験（70%）で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標 1 . ミニテスト提出（15%/30%）、筆記試験（35%/70%）

到達目標 2 . ミニテスト提出（15%/30%）、筆記試験（35%/70%）

【フィードバック】ミニテストの中で正答率が低かった問題について授業時間内に解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 大塚譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編「生化学」東京化学同人

【参考図書】 野口正人、五十嵐和彦編「シンプル生化学」南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

化学構造式が苦手な人は、高校の「化学基礎」や「化学」の該当箇所を復習しておくことが望ましい。

科目名	生化学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEc109		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

生物の営みが生体物質の化学変化や相互作用によってもたらされることを理解し、生体の構造と機能を分子レベルで学ぶ。生体物質の化学的特性、体内での代謝、それらの生理機能等を学び、栄養士必修科目の学修に必要とされる生化学の基本的原理及び知識を習得する。

##### 科目の概要

生体を構成する炭水化物、タンパク質、脂質、微量成分等の物質の構造と性質を学び、代謝、生体エネルギー産生、遺伝子の発現、生体内情報伝達等の分子レベルの仕組みを学習する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義を基本とし、より理解を深めるためミニテストを数回実施する。また、特定の課題についてグループでとり組み発表する。

【ミニテスト】【グループワーク】

##### 到達目標

1. 生体物質の化学構造と化学的性質を理解し、物質及びエネルギー代謝の仕組みを説明することができる。
2. 健康維持と疾病予防における食生活の役割を生体物質の観点から説明できる

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

#### 内容

この授業は講義を基本とし、ミニテストにより知識を確実なものにする。

1	生体を構成する物質
2	酵素化学

3	炭水化物の化学【グループワーク】
4	糖質代謝 - 解糖系と糖新生
5	糖質代謝 - ペントースリン酸回路と多糖類【ミニテスト】
6	生体エネルギーと代謝
7	アミノ酸とタンパク質の化学
8	アミノ酸代謝【ミニテスト】
9	脂質の化学
10	脂質代謝
11	核酸の化学と代謝
12	遺伝子の複製とタンパク質合成【ミニテスト】
13	遺伝子発現の調節
14	生体内情報伝達
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。45分程度を目安とする。

【事後学修】 教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。45分程度を目安とする。

#### 評価方法および評価の基準

授業と課題への取り組み（30%）、筆記試験（70%）で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標 1 . ミニテスト提出（15%/30%）、筆記試験（35%/70%）

到達目標 2 . ミニテスト提出（15%/30%）、筆記試験（35%/70%）

【フィードバック】ミニテストの中で正答率が低かった問題について授業時間内に解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 大塚譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編「生化学」東京化学同人

【参考図書】 野口正人、五十嵐和彦編「シンプル生化学」南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

化学構造式が苦手な人は、高校の「化学基礎」や「化学」の該当箇所を復習しておくことが望ましい。



科目名	生化学実験		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEc210		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

生体成分や酵素について、実験を通して確実な知識を習得する。特に、酵素タンパク質について重点的に取り組み生体内の代謝反応に関する知識を深め、また、定量的な分析技術やデータの解析法を身につける。「生化学」で習得した知識について実験を行うことによってより理解を深め確実なものにする。

##### 科目の概要

リゾチームタンパク質の分離・精製、酵素の反応速度論的解析、肝臓脂質や尿成分の分析等の実験を実施し、生体成分とその生理的役割について理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

毎回、実験手順書を配布し説明を行う。手順書を参照しながら、原則2人1組で共同で実験を行う。実験結果の定量的解析も共同で取り組む。また、実験の目的、方法、結果および考察をレポートとして各自とりまとめる。

【実験】【レポート】【グループワーク】

##### 到達目標

1. 生体成分や酵素活性の分析・測定方法を理解し、生体物質の特徴を具体的に説明できる。
2. 実験結果を正確に記述し解析することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

## 内容

この授業は実験を体験することを基本とし、グループ内での共同作業と議論を交えながら学びを深める。

1	生化学実験の概要
2	酵素活性の反応速度論的解析 1 : ホスファターゼ反応初速度の測定【実験】【グループワーク】
3	酵素活性の反応速度論的解析 2 : Km値の解析【実験】【グループワーク】
4	酵素活性の反応速度論的解析 3 : Ki値の解析【実験】【グループワーク】
5	酵素活性の反応速度論的解析 4 : 実験データのとりまとめ【実験】【グループワーク】【レポート】
6	肝臓脂質の分析 1 : 脂質の抽出【実験】【グループワーク】
7	肝臓脂質の分析 2 : 溶媒の留去と脂質含量の測定【実験】【グループワーク】
8	肝臓脂質の分析 3 : コレステロール、 $\alpha$ -トコフェロールおよび脂肪酸の定量分析【実験】【グループワーク】
9	肝臓脂質の分析 4 : 実験データのとりまとめ【実験】【グループワーク】【レポート】
10	タンパク質の分離・精製 1 : 卵白試料の調製とリゾチーム活性の測定【実験】【グループワーク】
11	タンパク質の分離・精製 2 : CM-セファロースカラムによる分画【実験】【グループワーク】
12	タンパク質の分離・精製 3 : 各画分のリゾチーム活性の測定【実験】【グループワーク】
13	タンパク質の分離・精製 4 : 各画分のタンパク質量の測定【実験】【グループワーク】
14	尿クレアチニンの定量【実験】【グループワーク】【レポート】
15	実験結果の整理とまとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 当日行う実験の目的、原理、方法等について、配付テキストを熟読し実験手順を把握しておく。(各授業に対して45分)

【事後学修】 実験結果を整理しレポートをとりまとめる。理解が不十分な箇所はテキストや参考図書等で復習しておく。(各授業に対して90分)

## 評価方法および評価の基準

実験への取り組み姿勢とレポート(60%)、筆記試験(40%)を評価し、60点以上を合格とする。

到達目標 1 . レポート提出(40%/60%)、筆記試験(30%/40%)

到達目標 2 . レポート提出(20%/60%)、筆記試験(10%/40%)

【フィードバック】 実験レポートの中で問題箇所があった場合は翌週以降の授業内で解説する。

## 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 プリントを使用する。

## 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	生化学実験		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEc210		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

生体成分や酵素について、実験を通して確実な知識を習得する。特に、酵素タンパク質について重点的に取り組み生体内の代謝反応に関する知識を深め、また、定量的な分析技術やデータの解析法を身につける。「生化学」で習得した知識について実験を行うことによってより理解を深め確実なものにする。

##### 科目の概要

リゾチームタンパク質の分離・精製、酵素の反応速度論的解析、肝臓脂質や尿成分の分析等の実験を実施し、生体成分とその生理的役割について理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

毎回、実験手順書を配布し説明を行う。手順書を参照しながら、原則2人1組で共同で実験を行う。実験結果の定量的解析も共同で取り組む。また、実験の目的、方法、結果および考察をレポートとして各自とりまとめる。

【実験】【レポート】【グループワーク】

##### 到達目標

1. 生体成分や酵素活性の分析・測定方法を理解し、生体物質の特徴を具体的に説明できる。
2. 実験結果を正確に記述し解析することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

## 内容

この授業は実験を体験することを基本とし、グループ内での共同作業と議論を交えながら学びを深める。

1	生化学実験の概要
2	酵素活性の反応速度論的解析 1 : ホスファターゼ反応初速度の測定【実験】【グループワーク】
3	酵素活性の反応速度論的解析 2 : Km値の解析【実験】【グループワーク】
4	酵素活性の反応速度論的解析 3 : Ki値の解析【実験】【グループワーク】
5	酵素活性の反応速度論的解析 4 : 実験データのとりまとめ【実験】【グループワーク】【レポート】
6	肝臓脂質の分析 1 : 脂質の抽出【実験】【グループワーク】
7	肝臓脂質の分析 2 : 溶媒の留去と脂質含量の測定【実験】【グループワーク】
8	肝臓脂質の分析 3 : コレステロール、 $\alpha$ -トコフェロールおよび脂肪酸の定量分析【実験】【グループワーク】
9	肝臓脂質の分析 4 : 実験データのとりまとめ【実験】【グループワーク】【レポート】
10	タンパク質の分離・精製 1 : 卵白試料の調製とリゾチーム活性の測定【実験】【グループワーク】
11	タンパク質の分離・精製 2 : CM-セファロースカラムによる分画【実験】【グループワーク】
12	タンパク質の分離・精製 3 : 各画分のリゾチーム活性の測定【実験】【グループワーク】
13	タンパク質の分離・精製 4 : 各画分のタンパク質量の測定【実験】【グループワーク】
14	尿クレアチニンの定量【実験】【グループワーク】【レポート】
15	実験結果の整理とまとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 当日行う実験の目的、原理、方法等について、配付テキストを熟読し実験手順を把握しておく。(各授業に対して45分)

【事後学修】 実験結果を整理しレポートをとりまとめる。理解が不十分な箇所はテキストや参考図書等で復習しておく。(各授業に対して90分)

## 評価方法および評価の基準

実験への取り組み姿勢とレポート(60%)、筆記試験(40%)を評価し、60点以上を合格とする。

到達目標 1 . レポート提出(40%/60%)、筆記試験(30%/40%)

到達目標 2 . レポート提出(20%/60%)、筆記試験(10%/40%)

【フィードバック】 実験レポートの中で問題箇所があった場合は翌週以降の授業内で解説する。

## 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 プリントを使用する。

## 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	分子栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KEc411		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

分子生物学の視点から栄養現象の理解をめざす講義科目である。栄養学や生化学で培った専門基礎知識を発展させる科目である。これからの栄養士・管理栄養士には、生体で生じている現象について、分子生物学の知識・理解が必須であり、生体をホールで把握できるような知識を得る。

##### 科目の概要

分子栄養学の基盤となる分子生物学は、生命現象を分子、とくに核酸やタンパク質等の生体高分子の構造と機能に基づいて理解しようとする学問である。分子栄養学は、この分子生物学の視点から栄養現象の理解をめざす学問で、その発展はめざましい。本科目では、分子栄養学に関連する近年のトピックスを取り入れて、栄養現象、栄養素の代謝や生活習慣病と体質との関連等に関する知識・理解を深め・拡張する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義による解説を中心とする。

【リアクションペーパー】【レポート】

##### 到達目標

1. 生命現象を分子生物学の視点に立って理解して考察できる。
2. 栄養現象を分子生物学の視点に立って理解して考察できる。
3. 生物個体としての人体の特性を分子生物学の視点に立って理解して考察できる。
4. 人体の遺伝的的特性に応じた望ましい栄養のあり方について理解して考察できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能、 -2 健康維持・疾病予防の指導、 -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価、 -1 主体的・継続的学修

#### 内容

講義、授業内課題、学生による発表、意見交換を実施する。

1	分子栄養学と栄養
---	----------

2	生体膜と細胞の分子栄養学
3	栄養素の消化・吸収
4	糖質代謝の分子栄養学
5	脂質代謝の分子栄養学
6	情報伝達のしくみ
7	世代を超える栄養の影響
8	生命現象と遺伝子
9	メタボリックシンドロームと分子栄養学
10	加齢現象・疾病と分子栄養学
11	SNPs、ニュートリゲノミクスの考え方と分子栄養学
12	i P S細胞
13	生命誕生
14	健康長寿と栄養
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】事前に提示した事項について、教科書を参照して予習する。60分

【事後学修】授業内容に基づいて、自ら調べ、情報収集する。60分

#### 評価方法および評価の基準

日常の取り組みと課題レポート50%、筆記試験50%により総合的評価を行い、60点以上を合格とする。 【フィードバック】課題を返却し、まとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】講義で配布する。

【参考書】志村二三夫・石田均（編著）「カレント 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち1」建帛社

【参考書】加藤久典・藤原葉子（編著）「分子栄養学 遺伝子の基礎からわかる」羊土社

【推薦書】奥恒行（編著）「基礎から学ぶ生化学」 南江堂

ハーパー生化学 丸善

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	運動生理学（生理学を含む）		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KEc112		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

運動生理学はヒトのからだの構造や機能の知識から、運動によってそれらがどのような振る舞いをするか学ぶ学問である。

##### 科目の概要

人間が運動をおこなうとき、からだの諸機能はどのような応答を示すのか。またトレーニングをおこなうとからだの形態や機能はどのように変化するのか。さらにこれらのことと栄養との関連はどうなるのか。運動生理学では身体運動によるからだの生理学的な諸機能がどのように変化するのかを学び、健康やスポーツのための運動について考える。

##### 授業の方法（ALを含む）

講義を行い、質問を受け、講義に関するレポートを書く

##### 到達目標

運動によるヒトのからだの応答を学び、健康と運動について考え、そして健康のための運動がどのようなものであるか検討することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

1	呼吸器系と運動
2	循環系と運動
3	運動と酸素摂取量
4	神経系・脳と運動
5	骨格筋の形状と神経・筋機能
6	筋収縮のタイプとエネルギー供給系

7	筋の就職様式と神経調節、筋力トレーニングの効果
8	内分泌と運動
9	運動中の基質・エネルギー代謝
10	運動と免疫機能
11	高温環境と運動
12	運動時の調節、効果器の働き
13	暑熱環境における生理学的応答および馴化
14	水中運動
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容を学ぶのか教科書を予め読んでおく（４５分）。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書やメモをもう一度見直す（４５分）。

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート５０点、各回ごとの小レポート２０点、通常の授業態度３０点とし、総合評価６０点以上を合格とする。

まとめのレポート、小レポートについてわからないことがあればフィードバックする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康のためのスポーツ生理学（光生館）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	運動生理学（生理学を含む）		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KEc112		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

運動生理学はヒトのからだの構造や機能の知識から、運動によってそれらがどのような振る舞いをするか学ぶ学問である。

##### 科目の概要

人間が運動をおこなうとき、からだの諸機能はどのような応答を示すのか。またトレーニングをおこなうとからだの形態や機能はどのように変化するのか。さらにこれらのことと栄養との関連はどうなるのか。運動生理学では身体運動によるからだの生理学的な諸機能がどのように変化するのかを学び、健康やスポーツのための運動について考える。

##### 授業の方法（ALを含む）

講義を行い、質問を受け、講義に関するレポートを書く

##### 到達目標

運動によるヒトのからだの応答を学び、健康と運動について考え、そして健康のための運動がどのようなものであるか検討することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

1	呼吸器系と運動
2	循環系と運動
3	運動と酸素摂取量
4	神経系・脳と運動
5	骨格筋の形状と神経・筋機能
6	筋収縮のタイプとエネルギー供給系

7	筋の就職様式と神経調節、筋力トレーニングの効果
8	内分泌と運動
9	運動中の基質・エネルギー代謝
10	運動と免疫機能
11	高温環境と運動
12	運動時の調節、効果器の働き
13	暑熱環境における生理学的応答および馴化
14	水中運動
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容を学ぶのか教科書を予め読んでおく（４５分）。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書やメモをもう一度見直す（４５分）。

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート５０点、各回ごとの小レポート２０点、通常の授業態度３０点とし、総合評価６０点以上を合格とする。

まとめのレポート、小レポートについてわからないことがあればフィードバックする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康のためのスポーツ生理学（光生館）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	運動生理学実験		
担当教員名	池川 繁樹、高橋 正人		
ナンバリング	KEc213		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

ヒトが運動を行ったときの、生理学的応答がどのようなものか、そしてそれらの測定法について学ぶ。

関連科目として運動生理学がある。

##### 科目の概要

運動生理学実験ではヒトが運動をおこなったときの生理学的応答をどのように測定評価するのかについて学ぶ。呼吸・循環系については酸素摂取量と心拍数を、身体組成については形態計測と皮脂厚測定を中心にこれらの測定法を学習する。さらに体力測定法 (新体力測定) について測定法と評価法を習得する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

ヒトが運動を行ったときの生理学的応答に関する実験・実習を行う。

##### 到達目標

ヒトが運動を行ったときの、生理学的応答がどのようなものか、そしてそれらの測定法について理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

1	運動負荷試験の基礎 (検査の目的、適応) 【高橋】
2	運動負荷試験の基礎 (禁忌、合併症) 【高橋】
3	運動負荷試験の基礎 (様式、プロトコール) 【高橋】
4	運動負荷試験の準備、実際および判定 【高橋】
5	運動強度と心拍数 【高橋】
6	トレッドミルによる運動負荷試験 【高橋】
7	自転車エルゴメーターによる運動負荷試験 【高橋】
8	運動負荷試験における心拍数、血圧の測定 【高橋】

9	運動負荷試験における自覚的運動強度【池川】
10	ホルター心電計による心拍の記録【池川】
11	テレメータによる心電、心拍の記録【池川】
12	潜水反射試験の理解（潜水反射のデータ例による）【池川】
13	身体組成測定法【池川】
14	身体組成測定の実際【池川】
15	まとめ【高橋、池川】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容の実習であるのか資料を予め読んでおく（45分）

【事後学修】実習時に行った内容をレポートにする（45分）

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート50点、各回ごとのレポート20点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあれば、フィードバックする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】

【参考図書】

授業時に指定する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	運動生理学実験		
担当教員名	池川 繁樹、高橋 正人		
ナンバリング	KEc213		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

ヒトが運動を行ったときの、生理学的応答がどのようなものか、そしてそれらの測定法について学ぶ。

関連科目として運動生理学がある。

##### 科目の概要

運動生理学実験ではヒトが運動をおこなったときの生理学的応答をどのように測定評価するのかについて学ぶ。呼吸・循環系については酸素摂取量と心拍数を、身体組成については形態計測と皮脂厚測定を中心にこれらの測定法を学習する。さらに体力測定法 (新体力測定) について測定法と評価法を習得する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

ヒトが運動を行ったときの生理学的応答に関する実験・実習を行う。

##### 到達目標

ヒトが運動を行ったときの、生理学的応答がどのようなものか、そしてそれらの測定法について理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

1	運動負荷試験の基礎 (検査の目的、適応) 【高橋】
2	運動負荷試験の基礎 (禁忌、合併症) 【高橋】
3	運動負荷試験の基礎 (様式、プロトコール) 【高橋】
4	運動負荷試験の準備、実際および判定 【高橋】
5	運動強度と心拍数 【高橋】
6	トレッドミルによる運動負荷試験 【高橋】
7	自転車エルゴメーターによる運動負荷試験 【高橋】
8	運動負荷試験における心拍数、血圧の測定 【高橋】

9	運動負荷試験における自覚的運動強度【池川】
10	ホルター心電計による心拍の記録【池川】
11	テレメータによる心電、心拍の記録【池川】
12	潜水反射試験の理解（潜水反射のデータ例による）【池川】
13	身体組成測定法【池川】
14	身体組成測定の実際【池川】
15	まとめ【高橋、池川】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容の実習であるのか資料を予め読んでおく（45分）

【事後学修】実習時に行った内容をレポートにする（45分）

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート50点、各回ごとのレポート20点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあれば、フィードバックする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】

【参考図書】

授業時に指定する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	バイオメカニクス		
担当教員名	池川 繁樹、相馬 満利		
ナンバリング	KEc114		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

運動に関して身体の構造と機能を理解する。関連する科目として運動生理学がある。

科目の概要

関節運動と全身運動、身体構造と力学的運動要因、骨格筋の力学的特性、身体各部位の関節における運動、運動とエネルギー（力学的）について学ぶ。

授業の方法（ALを含む）

講義を行い、レポートを作成する。

到達目標

運動に関する解剖学的な基礎知識を習得するとともに、実際の運動との関連を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

内容

1	関節運動と全身運動
2	身体構造と力学的運動要因、骨格筋の力特徴（重心と姿勢）
3	身体構造と力学的運動要因、骨格筋の力特徴（筋の解剖と機能）
4	全身運動と仕事・エネルギー
5	頭頸部の関節運動
6	脊柱、胸椎の構造と働き
7	脊柱、胸椎の構造と働き
8	胸腔・腰椎の構造と働き
9	腹部、腹側部における筋群とその働き

10	骨盤・股関節における関節、靭帯および筋群の働き
11	股関節・膝関節における筋群とその働き
12	下肢の筋群・関節とその働き
13	陸上での運動・動作各論
14	水泳・水中運動
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書を読んでおく

【事後学修】授業でやったことを、教科書、ノートを見ながら復習する

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験60%、レポート・提出物30%、平常点10%、60%以上を合格とする。筆記試験、レポート、提出物等でわからないことがあったらフィードバックする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考図書】

健康運動指導士養成講習会テキスト（上）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	病態生理学		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEc215		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

総合内科専門医であり、および博士(医学)取得時の研究で、解剖学、生理学、病理学の実務は積んでいる。また実地の臨床医学をふまえた講義を行う。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2に該当する。栄養・食生活領域(人体の構造と機能)。栄養士養成に必須の科目。臨床栄養管理を行うための基礎知識を得る科目である。

##### 科目の概要

病態生理学を学ぶための基礎知識,すなわち解剖生理学をまず復習する。その後、病態生理学を学ぶということになる。それは病的状態について、まず疾病全体のメカニズムの総論を学び、次に、各疾病について、すなわち各論を学んでいくこととなる。

##### 授業の方法 (ALを含む)

1回目はガイダンス授業。その後はパワーポイントを利用した授業。そのパワーポイントで作成したスライドは学生にもあらかじめ提示されている。

##### 学修目標 (= 到達目標)

栄養士として必要な、基礎医学と臨床医学の橋渡し役を務める病態生理学を習得する。解剖生理学を基盤とし、系統別または臓器別の各疾患について、その原因、症状を理解し、治療法について学ぶ。そしてそれを学生が説明できる。また、栄養士のみならず将来管理栄養士をも目指すことに対応できる知識、能力を身につける。

この科目は栄養士養成課程における臨床医学を勉強する基幹科目である。

-1栄養に関する基礎的知識と技能      -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -2健康問題への論理的思考・行動

#### 内容

この授業は講義を中心に行なう。授業内で適宜学生に質問する。

1	加齢に伴う変化、疾患の概要
2	疾患治療の概要
3	栄養障害と代謝疾患
4	消化器系
5	循環器系
6	腎、尿路系
7	内分泌系
8	神経系
9	呼吸器系
10	運動器系
11	生殖器系
12	血液・造血器・リンパ系
13	免疫・アレルギー
14	感染症
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読む。授業プリントを印刷し、事前に読んでおくこと。（各授業に対し30分）

【事後学修】教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。授業参加を含む平常点を筆記試験の点数に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。60%以上で到達目標に達することができる。評価の基準はテスト90%、平常点10%。

フィードバック：試験を施行した後に解答と解説を加える。追・再試験該当者にも次回合格できるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】サクセス管理栄養士・栄養士養成講座「解剖生理学・病理学」（第一出版）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点以下の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。

科目名	病態生理学		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEc215		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

総合内科専門医であり、および博士(医学)取得時の研究で、解剖学、生理学、病理学の実務は積んでいる。また実地の臨床医学をふまえた講義を行う。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法(ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2に該当する。栄養・食生活領域(人体の構造と機能)。栄養士養成に必須の科目。臨床栄養管理を行うための基礎知識を得る科目である。

##### 科目の概要

病態生理学を学ぶための基礎知識,すなわち解剖生理学をまず復習する。その後、病態生理学を学ぶということになる。それは病的状態について、まず疾病全体のメカニズムの総論を学び、次に、各疾病について、すなわち各論を学んでいくこととなる。

##### 授業の方法(ALを含む)

1回目はガイダンス授業。その後はパワーポイントを利用した授業。そのパワーポイントで作成したスライドは学生にもあらかじめ提示されている。

##### 学修目標(=到達目標)

栄養士として必要な、基礎医学と臨床医学の橋渡し役を務める病態生理学を習得する。解剖生理学を基盤とし、系統別または臓器別の各疾患について、その原因、症状を理解し、治療法について学ぶ。そしてそれを学生が説明できる。また、栄養士のみならず将来管理栄養士をも目指すことに対応できる知識、能力を身につける。

この科目は栄養士養成課程における臨床医学を勉強する基幹科目である。

-1栄養に関する基礎的知識と技能 -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価 -2健康問題への論理的思考・行動

#### 内容

この授業は講義を中心に行なう。授業内で適宜学生に質問する。

1	加齢に伴う変化、疾患の概要
2	疾患治療の概要
3	栄養障害と代謝疾患
4	消化器系
5	循環器系
6	腎、尿路系
7	内分泌系
8	神経系
9	呼吸器系
10	運動器系
11	生殖器系
12	血液・造血器・リンパ系
13	免疫・アレルギー
14	感染症
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の該当箇所を読む。授業プリントを印刷し、事前に読んでおくこと。（各授業に対し30分）

【事後学修】教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。（各授業に対し45分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験の60点以上が合格の必須条件である。授業参加を含む平常点を筆記試験の点数に加味して、最終的に合否を決める。合計の60%以上で合格。60%以上で到達目標に達することができる。評価の基準はテスト90%、平常点10%。

フィードバック：試験を施行した後に解答と解説を加える。追・再試験該当者にも次回合格できるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】サクセス管理栄養士・栄養士養成講座「解剖生理学・病理学」（第一出版）

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点以下の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。

科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd116		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。食品学入門として、食品成分の特徴と食べもののおいしさなどを理解するための基礎科目であり、今後学ぶ食品関連の講義の基盤となる。

#### 科目の概要

「食品学」では、食品を科学的に理解するため、食品に含まれる五大栄養素である炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、さらに食品を特徴づける味、香り、色などの嗜好成分、調理・保存による化学変化などに関する基本的知識を修得する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 健康を維持・管理するために食する「食べものと健康」の概念を理解する。
2. 食品学の各領域を学ぶ上での基本的知識を身につける。
3. 食品成分に関する正しい知識と考え方を身につける。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を基本に、学びを深めていく。

1	人間と食品 食生活と健康
2	食品の主要成分：水
3	食品の主要成分：炭水化物 構造と種類
4	食品の主要成分：炭水化物 特色と成分の変化
5	食品の主要成分：脂質 構造と種類
6	食品の主要成分：脂質 特色と脂質の酸化
7	食品の主要成分：タンパク質 構造と種類
8	食品の主要成分：タンパク質 特色とタンパク質の変性

9	食品の主要成分：無機質・ビタミン
10	食品中の嗜好成分：甘味・酸味・塩味・苦味・旨味
11	食品中の嗜好成分：色・香り
12	食品成分の化学変化
13	食品の物性、官能評価
14	食品成分表
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく（各授業に対して45分）。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる（各授業に対して75分）。

#### 評価方法および評価の基準

毎回の授業への参加度20%、確認問題20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】毎回の講義内容に対し確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評、質疑への返答を行なう。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】森田潤司ほか編「食品学総論（第3版） 食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人、新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館

【推薦書】授業内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd116		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。食品学入門として、食品成分の特徴と食べもののおいしさなどを理解するための基礎科目であり、今後学ぶ食品関連の講義の基盤となる。

#### 科目の概要

「食品学」では、食品を科学的に理解するため、食品に含まれる五大栄養素である炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン、さらに食品を特徴づける味、香り、色などの嗜好成分、調理・保存による化学変化などに関する基本的知識を修得する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 健康を維持・管理するために食する「食べものと健康」の概念を理解する。
2. 食品学の各領域を学ぶ上での基本的知識を身につける。
3. 食品成分に関する正しい知識と考え方を身につける。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を基本に、学びを深めていく。

1	人間と食品 食生活と健康
2	食品の主要成分：水
3	食品の主要成分：炭水化物 構造と種類
4	食品の主要成分：炭水化物 特色と成分の変化
5	食品の主要成分：脂質 構造と種類
6	食品の主要成分：脂質 特色と脂質の酸化
7	食品の主要成分：タンパク質 構造と種類
8	食品の主要成分：タンパク質 特色とタンパク質の変性

9	食品の主要成分：無機質・ビタミン
10	食品中の嗜好成分：甘味・酸味・塩味・苦味・旨味
11	食品中の嗜好成分：色・香り
12	食品成分の化学変化
13	食品の物性、官能評価
14	食品成分表
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく（各授業に対して45分）。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる（各授業に対して75分）。

#### 評価方法および評価の基準

毎回の授業への参加度20%、確認問題20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】毎回の講義内容に対し確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評、質疑への返答を行なう。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】森田潤司ほか編「食品学総論（第3版） 食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人、新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館

【推薦書】授業内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd117		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。「食品学」では「食品学」で学んだ内容を基礎として、食品の分類や個々の食品の特性について学修する。また、食品加工の意義についても理解する。

#### 科目の概要

植物性食品(穀類・いも類・豆類・野菜類・果実類等)および動物性食品(食肉類・乳類・卵・魚介類等)について、それらの分類や各食品の概要、特徴、成分組成、さらにその加工特性などを学ぶ。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 食品の分類を理解する。
2. 各食品の特性を理解する。
3. 食品加工の意義を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本に、学びを深めていく。

1	穀類の特性
2	いも類の特性
3	豆類・種実類の特性
4	野菜類の特性
5	果実類の特性
6	藻類・きのこ類の特性
7	肉類の特性
8	卵類の特性
9	乳類の特性

10	魚介類の特性
11	油脂類の特性
12	調味料・香辛料・嗜好飲料の特性
13	機能性食品の特性
14	食品の保存と加工技術
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく（各授業に対して45分）。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる（各授業に対して75分）。

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み20%、確認問題20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】單元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評、質疑への返答を行なう。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】瀬口正晴ほか編「食品学各論（第3版） 食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人，新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

【推薦書】授業内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd117		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。「食品学」では「食品学」で学んだ内容を基礎として、食品の分類や個々の食品の特性について学修する。また、食品加工の意義についても理解する。

#### 科目の概要

植物性食品(穀類・いも類・豆類・野菜類・果実類等)および動物性食品(食肉類・乳類・卵・魚介類等)について、それらの分類や各食品の概要、特徴、成分組成、さらにその加工特性などを学ぶ。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 食品の分類を理解する。
2. 各食品の特性を理解する。
3. 食品加工の意義を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本に、学びを深めていく。

1	穀類の特性
2	いも類の特性
3	豆類・種実類の特性
4	野菜類の特性
5	果実類の特性
6	藻類・きのこ類の特性
7	肉類の特性
8	卵類の特性
9	乳類の特性

10	魚介類の特性
11	油脂類の特性
12	調味料・香辛料・嗜好飲料の特性
13	機能性食品の特性
14	食品の保存と加工技術
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく（各授業に対して45分）。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる（各授業に対して75分）。

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み20%、確認問題20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】單元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評、質疑への返答を行なう。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】瀬口正晴ほか編「食品学各論（第3版） 食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人，新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

【推薦書】授業内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学実験		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd118		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の「食品の分類と食品成分表」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、化学実験に必要な基礎技術も習得する。

##### 科目の概要

化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品中の成分の定性や定量などを行い、食品の性質や分析方法について理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

実験項目ごとに手順書をもとに説明を行う。手順書に従い、グループごとに実験を行う。得られた結果をもとに、各自レポートをまとめる。

【実験】【レポート(知識)】【グループワーク】

##### 到達目標

- (1) 化学実験技術の原理を理解し、実験に主体的に取り組むことができる。
- (2) 実験の目的や方法を理解し、結果を解釈、説明することができる。
- (3) 食品ならびに食品成分の性質を説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	ガイダンス、実験の基礎、試薬調製 【グループワーク】
2	基本実験操作【グループワーク】

3	食品中の色素に関する実験 【実験】【レポート】
4	褐変反応に関する実験（酵素的褐変、非酵素的褐変） 【実験】【レポート】
5	油脂の鮮度に関する実験 【実験】【レポート】
6	卵の鮮度に関する実験 【実験】【レポート】
7	水分・灰分の定量（1） 【実験】【レポート】
8	水分・灰分の定量（2） 【実験】【レポート】
9	たんぱく質の定量 【実験】【レポート】
10	脂質の定量 【実験】【レポート】
11	炭水化物の定量 【実験】【レポート】
12	ビタミンCの定量 【実験】【レポート】
13	食塩の定量 【実験】【レポート】
14	食品の機能性評価 【実験】【レポート】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】各回で採り上げる成分や食品について、その性質等を食品学の教科書や食品成分表を用いて復習しておく。（各授業に対して45分）

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。（各授業に対して90分）

#### 評価方法および評価の基準

評価は、毎回の授業への取り組み（30点）、レポート課題（40点）と期末試験（30点）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への参加度（15/30）、レポート課題（5/40）、期末試験（5/30）

到達目標(2) 授業への参加度（10/30）、レポート課題（25/40）、期末試験（5/30）

到達目標(3) 授業への参加度（5/30）、レポート課題（10/40）、期末試験（20/30）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した資料を配布。

森田潤司ほか編「食品学総論（第3版）食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

瀬口正晴ほか編「食品学各論（第3版）食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

##### 【参考書】

安井明美ほか編「日本食品標準成分表2015年版（七訂）分析マニュアル」建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価 60点未満の場合は、再試験を行う。

レポート課題の未提出や、レポートに不正があった場合には、不合格となる。

科目名	食品学実験		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd118		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の「食品の分類と食品成分表」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、化学実験に必要な基礎技術も習得する。

##### 科目の概要

化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品中の成分の定性や定量などを行い、食品の性質や分析方法について理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

実験項目ごとに手順書をもとに説明を行う。手順書に従い、グループごとに実験を行う。得られた結果をもとに、各自レポートをまとめる。

【実験】【レポート(知識)】【グループワーク】

##### 到達目標

- (1) 化学実験技術の原理を理解し、実験に主体的に取り組むことができる。
- (2) 実験の目的や方法を理解し、結果を解釈、説明することができる。
- (3) 食品ならびに食品成分の性質を説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	ガイダンス、実験の基礎、試薬調製 【グループワーク】
2	基本実験操作【グループワーク】

3	食品中の色素に関する実験 【実験】【レポート】
4	褐変反応に関する実験（酵素的褐変、非酵素的褐変） 【実験】【レポート】
5	油脂の鮮度に関する実験 【実験】【レポート】
6	卵の鮮度に関する実験 【実験】【レポート】
7	水分・灰分の定量（1） 【実験】【レポート】
8	水分・灰分の定量（2） 【実験】【レポート】
9	たんぱく質の定量 【実験】【レポート】
10	脂質の定量 【実験】【レポート】
11	炭水化物の定量 【実験】【レポート】
12	ビタミンCの定量 【実験】【レポート】
13	食塩の定量 【実験】【レポート】
14	食品の機能性評価 【実験】【レポート】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】各回で採り上げる成分や食品について、その性質等を食品学の教科書や食品成分表を用いて復習しておく。（各授業に対して45分）

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。（各授業に対して90分）

#### 評価方法および評価の基準

評価は、毎回の授業への取り組み（30点）、レポート課題（40点）と期末試験（30点）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への参加度（15/30）、レポート課題（5/40）、期末試験（5/30）

到達目標(2) 授業への参加度（10/30）、レポート課題（25/40）、期末試験（5/30）

到達目標(3) 授業への参加度（5/30）、レポート課題（10/40）、期末試験（20/30）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した資料を配布。

森田潤司ほか編「食品学総論（第3版）食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

瀬口正晴ほか編「食品学各論（第3版）食べ物と健康（新食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

##### 【参考書】

安井明美ほか編「日本食品標準成分表2015年版（七訂）分析マニュアル」建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価 60点未満の場合は、再試験を行う。

レポート課題の未提出や、レポートに不正があった場合には、不合格となる。



科目名	食品加工学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd319		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の選択科目である。食品学や調理学、食品衛生学などで学んだ食品やその成分の特性、食品の安全性について理解を深め、食品加工の意義や原理を考える。

##### 科目の概要

さまざまな加工食品の加工技術や加工に伴う保存性および嗜好性の向上について、化学的、物理学的に考える。また、容器・包装の種類や殺菌法、加工食品の規格基準や表示についても学修する。さらに、食品工場における製造管理、衛生管理、品質管理などの基礎理論も学び、加工食品への認識を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心として、グループワークおよびフィールドワークを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【フィールドワーク】【レポート(知識)】

##### 到達目標

- (1) 食品加工の意義について説明することができる。
- (2) 食品の加工法や保存法について説明することができる。
- (3) 食品の加工に伴い生じる化学的、物理的な変化を、理論的に説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	ガイダンス、食品の加工・保存法
2	穀類の加工(1) 【グループワーク】
3	穀類の加工(2) 【グループワーク】

4	いも類の加工 【グループワーク】
5	豆類・発酵食品の加工 【グループワーク】
6	野菜類の加工 【グループワーク】
7	果実類の加工 【グループワーク】
8	肉類の加工 【グループワーク】
9	卵・乳類の加工 【グループワーク】
10	水産物の加工 【グループワーク】
11	菓子の製造 【グループワーク】
12	殺菌・容器・包装 【グループワーク】
13	食品の開発と官能評価 【グループワーク】
14	食品工業における製造・衛生管理 【フィールドワーク】【レポート】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】各回で採り上げる成分や食品について、その性質等を食品学の教科書や食品成分表を用いて復習しておく。（各授業に対して60分）

【事後学修】配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

評価は、毎回の授業への取り組み（40点）、レポート（20点）、期末試験（40点）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への参加度（10/40）、レポート課題（5/20）、期末試験（15/40）

到達目標(2) 授業への参加度（15/40）、レポート課題（5/20）、期末試験（15/40）

到達目標(3) 授業への参加度（15/40）、レポート課題（10/20）、期末試験（10/40）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

森田潤司ほか編「食品学総論（第3版）食べ物と健康（新 食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

瀬口正晴ほか編「食品学各論（第3版）食べ物と健康（新 食品・栄養科学シリーズ）」化学同人

##### 【参考書】

谷口亜樹子編「食品加工学と実習・実験」光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価 60 点以下の場合は、再試験を行う。

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd320		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の選択科目である。食品学や調理学、食品衛生学などで学んだ食品やその成分の特性、食品の安全性について、実習を通して理解を深め、食品加工の意義や原理を考える。

##### 科目の概要

さまざまな加工食品の加工技術や加工に伴う保存性および嗜好性の向上について、化学的、物理学的に考える。また、容器・包装の種類や殺菌法、加工食品の規格基準や表示についても学修する。さらに、食品工場における製造管理、衛生管理、品質管理などの基礎理論も学び、加工食品への認識を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

実験項目ごとに手順書をもとに説明を行う。手順書に従い、グループごとに実習を行う。実習で得た知識、技術、知見について、グループでレポートをまとめる。また、グループごとに新商品を企画、作製し、プレゼンテーションを行うほか、食品工場の見学を通して生産管理や衛生管理などについて調査する。【実習】【レポート(知識)】【グループワーク】【プレゼンテーション】【フィールドワーク】

##### 到達目標

- (1) 実習に主体的に取り組み、操作の意義や原理を理解し説明することができる。
- (2) 食品の加工法や保存法について説明することができる。
- (3) 食品の加工に伴い生じる化学的、物理的な変化を、理論的に述べることができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	ガイダンス、食品の加工・保存法
---	-----------------

2	穀類の加工に関する実習(1)【実習】【レポート】
3	穀類の加工に関する実習(2)【実習】【レポート】
4	いも類の加工に関する実習【実習】【レポート】
5	豆類・発酵食品の加工に関する実習【実習】【レポート】
6	野菜類の加工に関する実習【実習】【レポート】
7	果実類の加工に関する実習【実習】【レポート】
8	肉類の加工に関する実習【実習】【レポート】
9	卵・乳類の加工に関する実習【実習】【レポート】
10	水産物の加工に関する実習【実習】【レポート】
11	菓子の製造に関する実習【実習】【レポート】
12	殺菌・容器・包装に関する実習【実習】【レポート】
13	食品工業における製造・衛生管理に関する調査【フィールドワーク】【レポート】
14	食品の開発と官能評価【実習】【グループワーク】
15	まとめ【グループワーク】【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】各回で採り上げる成分や食品について、その性質等を食品学の教科書や食品成分表を用いて復習しておく。(各授業に対して45分)

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。(各授業に対して90分)

#### 評価方法および評価の基準

評価は、毎回の授業への取り組み(50点)、プレゼンテーション(20点)、レポート課題(30点)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への参加度(30/50)、プレゼンテーション(5/20)、レポート課題(5/30)

到達目標(2) 授業への参加度(10/50)、プレゼンテーション(10/20)、レポート課題(5/30)

到達目標(3) 授業への参加度(10/50)、プレゼンテーション(5/20)、レポート課題(20/30)

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

##### 【教科書】

実習操作を詳述した資料を配布。

森田潤司ほか編「食品学総論(第3版)食べ物と健康(新食品・栄養科学シリーズ)」化学同人

瀬口正晴ほか編「食品学各論(第3版)食べ物と健康(新食品・栄養科学シリーズ)」化学同人

##### 【参考書】

森孝夫編「食品加工学実験書」化学同人

谷口亜樹子編「食品加工学と実習・実験」光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

レポート課題の未提出や、レポートに不正があった場合には、不合格となる。

科目名	食品機能論		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KEd421		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 に該当する。

健康の維持・増進に深く関わっている食品の第三次機能 (生体調節機能) について学ぶ。食品に含まれる多様な機能性成分の特性、機能、作用機構等についての幅広い知識を習得し、また、機能性食品の制度について学ぶ。

科目の概要 食品の機能性の探索や機能性を具備した食品の開発は、我が国のみならず国際的にも関心が高い分野である。食品の機能性は、その安全性を同時に考える必要がある。本講義では、基礎的事項として食品の機能と生活習慣病を中心とする疾病との関連性を学習する。また、機能性を具備した食品の創生について、具体的な実験データなどを参考にして概説する。食品の機能性表示と法制度について学習し、科学的根拠の考え方を学習することにより、自ら考える機会を提供する。講義だけではなく、学生によるプレゼンテーションや体験型学習などを取り入れる。

授業の方法 学生によるプレゼンテーション、簡単な実験を含む

#### 到達目標

- 1食品の機能を理解できる。
- 2機能性表示の法的根拠と科学的根拠を理解できる。
- 3食品の安全性について、その考え方を理解できる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

学生によるプレゼンテーション、体験型の授業方法を取り入れて実施する。

1	講義の概要と学習方法の説明, 食品の機能入門編
2	食品の機能と機能性の表示
3	食品の安全性評価1
4	食品の安全性評価2
5	消化・吸収, 発酵・吸収, 代謝
6	脂質と機能性および機能性に関わる表示
7	たんぱく質と機能性に関わる表示

8	糖質と機能性および機能性に関わる表示1
9	糖質と機能性および機能性に関わる表示2
10	ビタミンと機能性および機能性に関わる表示
11	ミネラルと機能性および機能性に関わる表示
12	天然の成分と機能性
13	科学的根拠の考え方
14	海外の動向,情報源とinformed choice
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】毎回、前の授業で示された内容について予習する。60分

【事後学修】毎回、配布資料を参考にして、ポイントに従って整理し、情報収集する。60分

【授業外学習】食品の機能性、表示内容に関心を持ち、その実際を観察する。

#### 評価方法および評価の基準

1食品の機能を理解できる。授業内課題10%、平常点10%

2機能性表示の法的根拠と科学的根拠を理解できる。授業内課題10%、平常点10%

3食品の安全性について、その考え方を理解できる。 授業内課題10%、平常点（プレゼンテーションを含む）10%

評価 授業内課題30%、平常点30%、小試験および最終試験40% を総合的に評価する。

【フィードバック】

課題、試験の返却とまとめを実施する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しないが、授業内で推薦する。

【参考書】「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」、「基礎栄養学」、「生化学」の科目の教科書を参考図書とする。

情報源を講義内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科学的根拠のある情報源を紹介しますので、ご自分でも食品機能に関する情報を広く収集し、判断する習慣を付けて頂きたいです。

科目名	食品衛生学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEd122		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 ( ALを含む ) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 に該当する。

本科目では、栄養士として必要とされる食品の安全性に関わる基本的知識を習得する。食品衛生について、多様な危害要因、衛生管理、行政と法規などの幅広い知識を身につける。

#### 科目の概要

食中毒の原因となる微生物や化学物質による汚染を理解する。また、食品の安全性を脅かす有害物質、適正な食品添加物の使用、食品の安全性を確保する方法並びに食品の安全性に関わる食品衛生行政と法規を学ぶ。

#### 授業の方法 ( ALを含む )

#### 到達目標

1. 食中毒の様々な原因とその予防法を学ぶ。
2. 食品中の有害物質や食品添加物の安全性について学ぶ。
3. 食品の安全性確保のため行政や法規を学ぶ。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本とし、ディスカッションを交えながら学びを深める。

1	食品衛生概説
2	食品の変質 ( 腐敗と微生物 )
3	食品の変質 ( 化学的変質、変質防止法 )

4	食中毒（微生物性食中毒）
5	食中毒（ウイルス性食中毒、自然毒食中毒）
6	食中毒（化学性食中毒、アレルギー）
7	食品と感染症
8	食品と寄生虫
9	食品中の汚染物質（カビ毒、残留農薬、ダイオキシン等）
10	食品中の汚染物質（重金属、食品中に生成する有害物質等）
11	食品添加物（使用目的、使用基準、表示基準、安全性評価）
12	食品添加物（保存料、防かび剤、殺菌料、酸化防止剤等）
13	食品衛生対策（衛生管理、HACCP）
14	食品衛生のための法規と行政
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。30分程度を目安とする。

【事後学修】教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。30分程度を目安とする。

#### 評価方法および評価の基準

授業と課題への取り組み（30%）、期末試験（70%）で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】小テストの中で正答率が低かった問題について授業時間内に解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】有菌幸司編著「食べ物と健康 食品の安全」南江堂

【参考図書】一色賢司編著「食品衛生学」(新スタンダード栄養・食物シリーズ8) 東京化学同人

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	食品衛生学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEd122		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 に該当する。

本科目では、栄養士として必要とされる食品の安全性に関わる基本的知識を習得する。食品衛生について、多様な危害要因、衛生管理、行政と法規などの幅広い知識を身につける。

#### 科目の概要

食中毒の原因となる微生物や化学物質による汚染を理解する。また、食品の安全性を脅かす有害物質、適正な食品添加物の使用、食品の安全性を確保する方法並びに食品の安全性に関わる食品衛生行政と法規を学ぶ。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 食中毒の様々な原因とその予防法を学ぶ。
2. 食品中の有害物質や食品添加物の安全性について学ぶ。
3. 食品の安全性確保のため行政や法規を学ぶ。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本とし、ディスカッションを交えながら学びを深める。

1	食品衛生概説
2	食品の変質 (腐敗と微生物)
3	食品の変質 (化学的変質、変質防止法)

4	食中毒（微生物性食中毒）
5	食中毒（ウイルス性食中毒、自然毒食中毒）
6	食中毒（化学性食中毒、アレルギー）
7	食品と感染症
8	食品と寄生虫
9	食品中の汚染物質（カビ毒、残留農薬、ダイオキシン等）
10	食品中の汚染物質（重金属、食品中に生成する有害物質等）
11	食品添加物（使用目的、使用基準、表示基準、安全性評価）
12	食品添加物（保存料、防かび剤、殺菌料、酸化防止剤等）
13	食品衛生対策（衛生管理、HACCP）
14	食品衛生のための法規と行政
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。30分程度を目安とする。

【事後学修】教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。30分程度を目安とする。

#### 評価方法および評価の基準

授業と課題への取り組み（30%）、期末試験（70%）で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】小テストの中で正答率が低かった問題について授業時間内に解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】有菌幸司編著「食べ物と健康 食品の安全」南江堂

【参考図書】一色賢司編著「食品衛生学」(新スタンダード栄養・食物シリーズ8) 東京化学同人

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEd123		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

食品の安全性を確保するための様々な検査を実験によって体得し、「食品衛生学」の講義で得た知識をさらに深める。微生物実験や化学分析の原理を理解し実験手法を習得する。また、実験結果を的確に考察する力を養う。

##### 科目の概要

食品の衛生管理の要となる微生物の検出、生菌数計測の基本的手法を実験によって学習する。また、食品中の着色料、保存料、発色剤等の食品添加物や有害物質の化学分析法を学ぶ。実験結果を整理し考察を取りまとめる。

##### 授業の方法 (ALを含む)

毎回、実験手順書を配布し説明を行う。手順書を参照しながら、原則2人1組で共同で実験を行う。実験結果のとりまとめも共同で取り組む。また、実験の目的、方法、結果および考察をレポートとして各自とりまとめる。

【実験】【グループワーク】【レポート】

##### 到達目標

1. 食品添加物等の化学分析について原理と手技を理解し、食品添加物の安全性について説明することができる。
2. 微生物実験によって微生物の増殖特性を理解し、食中毒の原因物質としての微生物の特徴を説明することができる。
3. 遺伝子解析技術を用いたアレルギー食品検出法の原理と手技を理解し、アレルゲン検知の重要性と意義を説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 栄養に関する基礎的知識と技能
- 2 健康づくりに関する専門的知見の実践
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

#### 内容

この授業は実験を体験することを基本とし、グループ内での共同作業と議論を交えながら学びを深める。

1	食品衛生学実験の概要
2	発色剤の定量試験（食品からの抽出）【実験】【グループワーク】
3	発色剤の定量試験（比色定量）【実験】【グループワーク】【レポート】
4	着色料の定性試験（試料調製、抽出、濃縮）【実験】【グループワーク】
5	着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィーによる定性試験）【実験】【グループワーク】【レポート】
6	飲料水の水質試験【実験】【グループワーク】【レポート】
7	食器洗浄の検査【実験】【グループワーク】【レポート】
8	微生物を取り扱う基本操作【実験】【グループワーク】【レポート】
9	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（培地の準備）【実験】【グループワーク】
10	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（試料の採集、接種、培養）【実験】【グループワーク】
11	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（観察、菌数の算出）【実験】【グループワーク】【レポート】
12	アレルギー食品の検出（DNAの抽出）【実験】【グループワーク】
13	アレルギー食品の検出（PCRによる遺伝子増幅）【実験】【グループワーク】
14	アレルギー食品の検出（電気泳動）【実験】【グループワーク】
15	まとめ【レポート】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 当日行う実験の目的、原理、方法等について、配付テキストを熟読し実験手順を把握しておく。（各授業に対して45分）

【事後学修】 実験結果を整理しレポートをとりまとめる。理解が不十分な箇所はテキストや参考図書等で復習しておく。（各授業に対して90分）

#### 評価方法および評価の基準

実験への取り組み姿勢とレポート（60%）、筆記試験（40%）を評価し、60点以上を合格とする。

到達目標1． レポート提出（25%/60%）、筆記試験（15%/40%）

到達目標2． レポート提出（25%/60%）、筆記試験（15%/40%）

到達目標3． レポート提出（10%/60%）、筆記試験（10%/40%）

【フィードバック】 実験レポートの中で問題箇所があった場合は翌週以降の授業内で解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEd123		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

食品の安全性を確保するための様々な検査を実験によって体得し、「食品衛生学」の講義で得た知識をさらに深める。微生物実験や化学分析の原理を理解し実験手法を習得する。また、実験結果を的確に考察する力を養う。

##### 科目の概要

食品の衛生管理の要となる微生物の検出、生菌数計測の基本的手法を実験によって学習する。また、食品中の着色料、保存料、発色剤等の食品添加物や有害物質の化学分析法を学ぶ。実験結果を整理し考察を取りまとめる。

##### 授業の方法 (ALを含む)

毎回、実験手順書を配布し説明を行う。手順書を参照しながら、原則2人1組で共同で実験を行う。実験結果のとりまとめも共同で取り組む。また、実験の目的、方法、結果および考察をレポートとして各自とりまとめる。

【実験】【グループワーク】【レポート】

##### 到達目標

1. 食品添加物等の化学分析について原理と手技を理解し、食品添加物の安全性について説明することができる。
2. 微生物実験によって微生物の増殖特性を理解し、食中毒の原因物質としての微生物の特徴を説明することができる。
3. 遺伝子解析技術を用いたアレルギー食品検出法の原理と手技を理解し、アレルゲン検知の重要性と意義を説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 栄養に関する基礎的知識と技能
- 2 健康づくりに関する専門的知見の実践
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

#### 内容

この授業は実験を体験することを基本とし、グループ内での共同作業と議論を交えながら学びを深める。

1	食品衛生学実験の概要
2	発色剤の定量試験（食品からの抽出）【実験】【グループワーク】
3	発色剤の定量試験（比色定量）【実験】【グループワーク】【レポート】
4	着色料の定性試験（試料調製、抽出、濃縮）【実験】【グループワーク】
5	着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィーによる定性試験）【実験】【グループワーク】【レポート】
6	飲料水の水質試験【実験】【グループワーク】【レポート】
7	食器洗浄の検査【実験】【グループワーク】【レポート】
8	微生物を取り扱う基本操作【実験】【グループワーク】【レポート】
9	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（培地の準備）【実験】【グループワーク】
10	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（試料の採集、接種、培養）【実験】【グループワーク】
11	食品中の生菌数の測定と大腸菌群の検出（観察、菌数の算出）【実験】【グループワーク】【レポート】
12	アレルギー食品の検出（DNAの抽出）【実験】【グループワーク】
13	アレルギー食品の検出（PCRによる遺伝子増幅）【実験】【グループワーク】
14	アレルギー食品の検出（電気泳動）【実験】【グループワーク】
15	まとめ【レポート】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 当日行う実験の目的、原理、方法等について、配付テキストを熟読し実験手順を把握しておく。（各授業に対して45分）

【事後学修】 実験結果を整理しレポートをとりまとめる。理解が不十分な箇所はテキストや参考図書等で復習しておく。（各授業に対して90分）

#### 評価方法および評価の基準

実験への取り組み姿勢とレポート（60%）、筆記試験（40%）を評価し、60点以上を合格とする。

到達目標1． レポート提出（25%/60%）、筆記試験（15%/40%）

到達目標2． レポート提出（25%/60%）、筆記試験（15%/40%）

到達目標3． レポート提出（10%/60%）、筆記試験（10%/40%）

【フィードバック】 実験レポートの中で問題箇所があった場合は翌週以降の授業内で解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎栄養学I		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe124		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、  
、  
の内容を含む科目である。

健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。基礎栄養学は本科目と1年次後期履修の基礎栄養学  
を通して学修する。

#### 科目の概要

本科目では、まず栄養の概念およびその意義について理解する。さらに三大栄養素の消化・吸収・代謝と栄養学的機能について学ぶことにより、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 栄養とは何か、その意義について理解する。
2. 三大栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。
3. 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	栄養の概念
2	摂食行動
3	消化・吸収1 (消化器系の構造と機能)
4	消化・吸収2 (消化の調節、吸収)
5	消化・吸収3 (消化の調節、吸収)

6	糖質の栄養 1 (糖質の種類と特徴)
7	糖質の栄養 2 (糖質の消化と吸収)
8	糖質の栄養 3 (糖質の代謝)
9	脂質の栄養 1 (脂質の種類と特徴)
10	脂質の栄養 2 (脂質の消化と吸収)
11	脂質の栄養 3 (脂質の代謝)
12	タンパク質の栄養 1 (タンパク質とアミノ酸)
13	タンパク質の栄養 2 (タンパク質の消化と吸収)
14	タンパク質の栄養 3 (タンパク質の代謝)
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。(各授業に対して45分)

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。(各授業に対して75分)

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト(70%)、授業への取り組み(30%)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、質疑については次回授業において返答する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社

奥恒行, 柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	基礎栄養学I		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe124		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、  
、  
の内容を含む科目である。

健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。基礎栄養学は本科目と1年次後期履修の基礎栄養学を通して学修する。

#### 科目の概要

本科目では、まず栄養の概念およびその意義について理解する。さらに三大栄養素の消化・吸収・代謝と栄養学的機能について学ぶことにより、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 栄養とは何か、その意義について理解する。
2. 三大栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。
3. 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	栄養の概念
2	摂食行動
3	消化・吸収1 (消化器系の構造と機能)
4	消化・吸収2 (消化の調節、吸収)
5	消化・吸収3 (消化の調節、吸収)

6	糖質の栄養 1 (糖質の種類と特徴)
7	糖質の栄養 2 (糖質の消化と吸収)
8	糖質の栄養 3 (糖質の代謝)
9	脂質の栄養 1 (脂質の種類と特徴)
10	脂質の栄養 2 (脂質の消化と吸収)
11	脂質の栄養 3 (脂質の代謝)
12	タンパク質の栄養 1 (タンパク質とアミノ酸)
13	タンパク質の栄養 2 (タンパク質の消化と吸収)
14	タンパク質の栄養 3 (タンパク質の代謝)
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。(各授業に対して45分)

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。(各授業に対して75分)

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト(70%)、授業への取り組み(30%)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、質疑については次回授業において返答する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社

奥恒行, 柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe125		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、  
、  
の内容を含む科目である。

健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。基礎栄養学は1年次前期履修の基礎栄養学と本科目を通して学修する。

#### 科目の概要

基礎栄養学に引き続き、本科目ではビタミン、ミネラルの消化・吸収・代謝と栄養学的機能、エネルギー代謝について学ぶ。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解を深め、栄養士として必要な栄養学の基礎知識を学修する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。
3. 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	ビタミンの栄養1：脂溶性ビタミン
2	ビタミンの栄養2：脂溶性ビタミン
3	ビタミンの栄養3：水溶性ビタミン
4	ビタミンの栄養4：水溶性ビタミン
5	ビタミンの栄養5：水溶性ビタミン
6	ミネラルの栄養1

7	ミネラルの栄養 2
8	ミネラルの栄養 3
9	水・電解質の栄養的意義 1：水の代謝
10	水・電解質の栄養的意義 2：電解質の代謝
11	生理機能を持つ非栄養素 1
12	生理機能を持つ非栄養素 2
13	エネルギー代謝 1：エネルギー代謝の概念・エネルギー消費量
14	エネルギー代謝 2：エネルギー代謝の測定方法
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。（各授業に対して45分）

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。（各授業に対して75分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト（70%）、授業への取り組み（30%）により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、質疑については次回授業において返答する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社

奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe125		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、 の内容を含む科目である。

健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。基礎栄養学は1年次前期履修の基礎栄養学 と本科目を通して学修する。

#### 科目の概要

基礎栄養学 に引き続き、本科目ではビタミン、ミネラルの消化・吸収・代謝と栄養学的機能、エネルギー代謝について学ぶ。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解を深め、栄養士として必要な栄養学の基礎知識を学修する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。
3. 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	ビタミンの栄養1：脂溶性ビタミン
2	ビタミンの栄養2：脂溶性ビタミン
3	ビタミンの栄養3：水溶性ビタミン
4	ビタミンの栄養4：水溶性ビタミン
5	ビタミンの栄養5：水溶性ビタミン
6	ミネラルの栄養1

7	ミネラルの栄養 2
8	ミネラルの栄養 3
9	水・電解質の栄養的意義 1：水の代謝
10	水・電解質の栄養的意義 2：電解質の代謝
11	生理機能を持つ非栄養素 1
12	生理機能を持つ非栄養素 2
13	エネルギー代謝 1：エネルギー代謝の概念・エネルギー消費量
14	エネルギー代謝 2：エネルギー代謝の測定方法
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。（各授業に対して45分）

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。（各授業に対して75分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト（70%）、授業への取り組み（30%）により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、質疑については次回授業において返答する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社

奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名			
ナンバリング	KEe126		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、  
、  
の内容を含む科目である。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。基礎栄養学で学修した事項について、実験を通じて体得する。健康、栄養を学ぶための基礎となる科目である。

#### 科目の概要

講義で学んだ栄養学の知識を検証し、より深く理解する。基本的実験操作によりタンパク質・糖質・脂質の化学的特性や栄養学的特性、体内代謝を理解する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 実験を通して基礎栄養学で学修した知識をより深く理解する。
2. 栄養と代謝、生体機能を関連付けて考え、理解する。
3. 実験とレポート作成を通じて、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は実験を基本とし、グループワークやディスカッションを取り入れながら学びを深める。

1	オリエンテーション (安全に実験を行うための心構え)
2	基本実験手技の習得
3	第一部 栄養素の定性実験 実験講義

4	実験準備・試薬調整
5	タンパク質およびアミノ酸の定性（タンパク質の呈色反応）
6	糖質の定性（糖質の呈色反応）
7	糖質の定性（未知試料分析）
8	演習：食事たんぱく質の栄養価の評価
9	第二部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	唾液アミラーゼによるデンプンの消化
12	ペプシンによるタンパク質の消化
13	リパーゼによる脂質の消化（脂質の薄層クロマトグラフィー）
14	グループ発表
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料に基づき実験ノートを作成する。実験に該当する範囲の参考図書を事前に読んでおくこと。（各授業に対し45分）

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。（各授業に対し90分）

#### 評価方法および評価の基準

授業内レポート（50%）、グループ発表・筆記試験（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは採点し、コメントを記入して翌週以降に返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。別途資料を配布する。

【参考図書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名			
ナンバリング	KEe126		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の学位授与方針、  
、  
の内容を含む科目である。

この科目は栄養士免許取得のために必要な必修科目である。基礎栄養学で学修した事項について、実験を通じて体得する。健康、栄養を学ぶための基礎となる科目である。

#### 科目の概要

講義で学んだ栄養学の知識を検証し、より深く理解する。基本的実験操作によりタンパク質・糖質・脂質の化学的特性や栄養学的特性、体内代謝を理解する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 実験を通して基礎栄養学で学修した知識をより深く理解する。
2. 栄養と代謝、生体機能を関連付けて考え、理解する。
3. 実験とレポート作成を通じて、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は実験を基本とし、グループワークやディスカッションを取り入れながら学びを深める。

1	オリエンテーション (安全に実験を行うための心構え)
2	基本実験手技の習得
3	第一部 栄養素の定性実験 実験講義

4	実験準備・試薬調整
5	タンパク質およびアミノ酸の定性（タンパク質の呈色反応）
6	糖質の定性（糖質の呈色反応）
7	糖質の定性（未知試料分析）
8	演習：食事たんぱく質の栄養価の評価
9	第二部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	唾液アミラーゼによるデンプンの消化
12	ペプシンによるタンパク質の消化
13	リパーゼによる脂質の消化（脂質の薄層クロマトグラフィー）
14	グループ発表
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料に基づき実験ノートを作成する。実験に該当する範囲の参考図書を事前に読んでおくこと。（各授業に対し45分）

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。（各授業に対し90分）

#### 評価方法および評価の基準

授業内レポート（50%）、グループ発表・筆記試験（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは採点し、コメントを記入して翌週以降に返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。別途資料を配布する。

【参考図書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	応用栄養学		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEe227		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院及び診療所などの臨床現場での入院あるいは外来における幅広い年代の栄養管理、企業内診療所における栄養指導及び社員食堂における栄養管理と健康増進活動の企画・立案・運営、さらに公認スポーツ栄養士として競技者へのスポーツ栄養ケアマネジメントの実務経験を有する教員が担当する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける栄養と健康に関する科目として位置づけられている。健康・栄養を学ぶための基礎となる科目である。

##### 科目の概要

応用栄養学では、まずは食事摂取基準の基礎的理解を深め、その適用方法についての知識を得る。さらに、成長・発達・加齢に伴う身体状況や栄養状態の変化に応じた栄養ケア・マネジメントのあり方を修得する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

テキスト及びスライドに沿った講義中心の授業を行う。また、内容ごとに知識の習得程度を把握するためにミニテストや課題に挙げた項目についてリフレクションペーパーへの記入を行う。これについては翌週以降にフィードバックする。【ミニテスト】【リアクションペーパー】

##### 到達目標

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解し、説明することができる。
2. 食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について理解し、適用についての知識を得、説明することができる。
3. 各ライフステージにおける栄養状態や生理的特徴に基づいた栄養ケアを理解し、説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1 栄養に関する基礎的知識と技能      -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1 食文化・運動に関する主体的・継続的学修

#### 内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	食事摂取基準の基礎的理解 (総論) 【ミニテスト】
---	---------------------------

2	食事摂取基準の基礎的理解（各論）【ミニテスト】
3	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
4	新生児期・乳児期の生理的特徴【ミニテスト】
5	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
6	幼児期の生理的特徴【ミニテスト】
7	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
8	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
9	思春期の生理的特徴【ミニテスト】
10	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
11	成人期の生理的特徴【ミニテスト】
12	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
13	高齢期の生理的特徴【ミニテスト】
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
15	まとめ【ミニテスト】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。（各授業に対して45分）

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。（各授業に対して75分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験（70%）、リアクションペーパーを利用した授業内課題提出（30%）により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1．筆記試験（5%/70%）、課題提出（5%/30%）

到達目標2．筆記試験（10%/70%）、課題提出（5%/30%）

到達目標3．筆記試験（55%/70%）、課題提出（20%/30%）

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、疑問点や質問については次回以降の授業において返答する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田村明，天本理恵他著『イラスト応用栄養学 第2版』東京教学社

【参考資料】『日本人の食事摂取基準（2020年版）』

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

ライフステージの生理的特徴や栄養ケアマネジメントの事前学習については、母子手帳の内容を把握ができると理解が深まります。また、まだ経験していないライフステージについては家族や親戚、知人の話を聞き、講義内容との比較や検討ができると充実した学修につながります。

科目名	応用栄養学		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEe227		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院及び診療所などの臨床現場での入院あるいは外来における幅広い年代の栄養管理、企業内診療所における栄養指導及び社員食堂における栄養管理と健康増進活動の企画・立案・運営、さらに公認スポーツ栄養士として競技者へのスポーツ栄養ケアマネジメントの実務経験を有する教員が担当する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける栄養と健康に関する科目として位置づけられている。健康・栄養を学ぶための基礎となる科目である。

##### 科目の概要

応用栄養学では、まずは食事摂取基準の基礎的理解を深め、その適用方法についての知識を得る。さらに、成長・発達・加齢に伴う身体状況や栄養状態の変化に応じた栄養ケア・マネジメントのあり方を修得する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

テキスト及びスライドに沿った講義中心の授業を行う。また、内容ごとに知識の習得程度を把握するためにミニテストや課題に挙げた項目についてリフレクションペーパーへの記入を行う。これについては翌週以降にフィードバックする。【ミニテスト】【リアクションペーパー】

##### 到達目標

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解し、説明することができる。
2. 食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について理解し、適用についての知識を得、説明することができる。
3. 各ライフステージにおける栄養状態や生理的特徴に基づいた栄養ケアを理解し、説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1 栄養に関する基礎的知識と技能      -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1 食文化・運動に関する主体的・継続的学修

#### 内容

この授業は講義を基本に、学びを深める。

1	食事摂取基準の基礎的理解 (総論) 【ミニテスト】
---	---------------------------

2	食事摂取基準の基礎的理解（各論）【ミニテスト】
3	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
4	新生児期・乳児期の生理的特徴【ミニテスト】
5	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
6	幼児期の生理的特徴【ミニテスト】
7	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
8	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
9	思春期の生理的特徴【ミニテスト】
10	思春期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
11	成人期の生理的特徴【ミニテスト】
12	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
13	高齢期の生理的特徴【ミニテスト】
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア【リアクションペーパー】
15	まとめ【ミニテスト】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。（各授業に対して45分）

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。（各授業に対して75分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験（70%）、リアクションペーパーを利用した授業内課題提出（30%）により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1．筆記試験（5%/70%）、課題提出（5%/30%）

到達目標2．筆記試験（10%/70%）、課題提出（5%/30%）

到達目標3．筆記試験（55%/70%）、課題提出（20%/30%）

【フィードバック】授業の始めに前回授業の振り返りを行い、理解を深める。毎回の授業に対しリアクションペーパーを回収し、疑問点や質問については次回以降の授業において返答する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田村明，天本理恵他著『イラスト応用栄養学 第2版』東京教学社

【参考資料】『日本人の食事摂取基準（2020年版）』

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

ライフステージの生理的特徴や栄養ケアマネジメントの事前学習については、母子手帳の内容を把握ができると理解が深まります。また、まだ経験していないライフステージについては家族や親戚、知人の話を聞き、講義内容との比較や検討ができると充実した学修につながります。

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KEe328		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

**科目の性格** この科目は栄養士免許取得のための必修科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。

**科目の概要** 応用栄養学で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状況に応じた栄養ケア・マネジメントの知識を基礎として実習を行う。

実習では、各ライフステージにおける食事摂取基準に基づいた献立を作成し、試作および評価を行う。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では講義による解説に続き、献立作成、調理実習を行う。【グループワーク】【実習】  
講義や実習で得た知識、技術をまとめたレポートを作成する。【レポート（知識）】

#### 到達目標

1. 食事摂取基準を活用することができる。
2. 各ライフステージに応じた献立を作成することができる。
3. 調乳、離乳食から高齢期の介護食まで各ライフステージに適した食事の試作および評価ができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能      - 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      - 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	オリエンテーション・食事摂取基準の概要【ミニテスト】
2	栄養アセスメント：生活時間調査、各自の栄養適正量の算定【レポート】
3	成人期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【レポート】
4	成人期における栄養管理2：栄養関連疾患とケア

5	乳児期における栄養管理1：乳汁栄養【実習】【レポート】
6	乳児期における栄養管理2：離乳期
7	乳児期における栄養管理3：離乳食の試作および評価【実習】【レポート】
8	成長期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【グループワーク】
9	成長期における栄養管理2：幼児期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
10	妊娠・授乳期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【レポート】
11	妊娠・授乳期における栄養管理2：非妊娠期から妊娠期への展開献立作成【レポート】
12	妊娠・授乳期における栄養管理3：妊娠・授乳期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
13	高齢期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【グループワーク】
14	高齢期における栄養管理2：高齢期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各ライフステージの食事摂取基準と栄養管理を確認しておくこと(各授業に対し60分)。

【事後学修】実習で得られた結果をレポートとして取りまとめ、各ライフステージにおける栄養管理の理解を深める(各授業に対し60分)。

#### 評価方法および評価の基準

1. 食事摂取基準を活用することができる。【評価の手段】レポート(個人課題：常食献立、展開献立、栄養価計算結果):60%
2. 各ライフステージに応じた献立を作成することができる。【評価の手段】幼児期から高齢期までの献立、栄養価計算結果:20%
3. 調乳、離乳食から高齢期の介護食まで各ライフステージに適した食事の試作および評価ができる。【評価の手段】調理実習レポート:20%

総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出された個人課題ならびにレポートは、コメントを記し、翌週以降の授業内で返却する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】使用しない。応用栄養学(講義)で使用した教科書、プリントを持参すること

【参考資料】日本人の食事摂取基準(2020年版)

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KEe328		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

**科目の性格** この科目は栄養士免許取得のための必修科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。

**科目の概要** 応用栄養学で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状況に応じた栄養ケア・マネジメントの知識を基礎として実習を行う。

実習では、各ライフステージにおける食事摂取基準に基づいた献立を作成し、試作および評価を行う。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では講義による解説に続き、献立作成、調理実習を行う。【グループワーク】【実習】  
講義や実習で得た知識、技術をまとめたレポートを作成する。【レポート（知識）】

#### 到達目標

1. 食事摂取基準を活用することができる。
2. 各ライフステージに応じた献立を作成することができる。
3. 調乳、離乳食から高齢期の介護食まで各ライフステージに適した食事の試作および評価ができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能      - 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      - 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	オリエンテーション・食事摂取基準の概要【ミニテスト】
2	栄養アセスメント：生活時間調査、各自の栄養適正量の算定【レポート】
3	成人期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【レポート】
4	成人期における栄養管理2：栄養関連疾患とケア

5	乳児期における栄養管理1：乳汁栄養【実習】【レポート】
6	乳児期における栄養管理2：離乳期
7	乳児期における栄養管理3：離乳食の試作および評価【実習】【レポート】
8	成長期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【グループワーク】
9	成長期における栄養管理2：幼児期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
10	妊娠・授乳期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【レポート】
11	妊娠・授乳期における栄養管理2：非妊娠期から妊娠期への展開献立作成【レポート】
12	妊娠・授乳期における栄養管理3：妊娠・授乳期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
13	高齢期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成【グループワーク】
14	高齢期における栄養管理2：高齢期の1日の食事の試作および評価【実習】【レポート】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各ライフステージの食事摂取基準と栄養管理を確認しておくこと(各授業に対し60分)。

【事後学修】実習で得られた結果をレポートとして取りまとめ、各ライフステージにおける栄養管理の理解を深める(各授業に対し60分)。

#### 評価方法および評価の基準

1. 食事摂取基準を活用することができる。【評価の手段】レポート(個人課題：常食献立、展開献立、栄養価計算結果):60%
2. 各ライフステージに応じた献立を作成することができる。【評価の手段】幼児期から高齢期までの献立、栄養価計算結果:20%
3. 調乳、離乳食から高齢期の介護食まで各ライフステージに適した食事の試作および評価ができる。【評価の手段】調理実習レポート:20%

総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出された個人課題ならびにレポートは、コメントを記し、翌週以降の授業内で返却する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】使用しない。応用栄養学(講義)で使用した教科書、プリントを持参すること

【参考資料】日本人の食事摂取基準(2020年版)

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	西中川 まき		
ナンバリング	KEe229		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する必修科目の1つである。傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学、臨床栄養学実習の基礎となる科目である。

#### 科目の概要

臨床栄養学の目的、治療における栄養管理の意義を学習する。的確な栄養アセスメントと栄養ケア計画を実施するための基本的な知識と技術の概要を学習する。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義形式による解説を中心に、授業内容を整理する目的で振り返りシートの作成を各授業回で行う。単元等の終了時に小テストまたはリアクションペーパーを実施する。【小テスト】【リアクションペーパー】  
授業や自己学習で得た知識、考察、意見等をまとめた小レポートを授業時に作成する。【レポート（表現）】

#### 到達目標

1. 栄養アセスメント、栄養ケア計画の知識を修得し、栄養ケアマネジメントを系統的に文章で説明できる。
2. 臨床栄養学の目的を理解し、治療における栄養管理について科学的な根拠をもとに文章で表現できる。
3. 大学で主体的に学ぶ態度を身に付け、継続的に自己学習を行い、課題発見と考察に積極的に取り組むことができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5アセスメント、指導の技能、 -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価、 -1主体的・継続的学修

内容

1	臨床栄養の概念：臨床栄養の意義、疾病と栄養の関係からみた栄養療法の目的
2	医療と臨床栄養（1）：臨床現場における栄養士の役割、医療保険制度における栄養管理
3	医療と臨床栄養（2）：障害者の権利、心理、生命倫理の基礎的知識【レポート（表現）】
4	栄養ケアマネジメントの概要：栄養ケアマネジメントの意義と系統的な手順・概略
5	栄養スクリーニング：主観的評価（SGA）と客観的評価（ODA）の意義と方法

6	栄養アセスメント(1)：臨床診査、臨床検査の方法と栄養状態の評価指標
7	栄養アセスメント(2)：身体計測、食事摂取調査の方法と栄養摂取状況の評価【小テスト】
8	栄養ケア計画のプロセス：栄養ケアの目標設定、必要栄養量の設定、栄養補給方法の種類と選択
9	栄養補給方法(1)：経腸栄養(経口)の特徴と選択
10	栄養補給方法(2)：経腸栄養(経管)の特徴、選択および合併症
11	栄養補給方法(3)：経静脈栄養の特徴、選択および合併症【リアクションペーパー】
12	栄養ケアの記録・栄養教育の実施：栄養ケアの記録方法と栄養教育の実施
13	栄養ケアのアセスメント：栄養状態のモニタリングと栄養ケアの評価(リ・アセスメント)
14	薬と栄養・食物の相互作用：薬と栄養・食物の相互作用に関する基礎的知識【小テスト】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業計画に合わせて教科書等の該当箇所を熟読する。[45分]

【事後学修】振り返りシートを活用して授業内容を整理し理解を深める。さらに、関心事項や疑問点について参考書や最新の文献を参照する。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

授業時の課題(レポート・小テスト・リアクションペーパー)への取組み(40%)、期末テスト(60%)とし総合評価60点以上を合格とする。

各到達目標における評価の手段と比率は以下の通りである。

到達目標1：授業時の課題20%、期末テスト20%

到達目標2：授業時の課題10%、期末テスト20%

到達目標3：授業時の課題10%、期末テスト20%

【フィードバック】課題へのコメントは実施日あるいは次週以降の授業時に行う。なお、質問がある場合は各授業終了時に教室にて受け付ける。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】使用する：本田佳子,土江節子,曾根博仁編「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 改訂第2版」羊土社

【参考図書】佐藤和人,本間健,小松龍史編「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版

その他、授業時に適宜紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点未満の場合は再試験を実施する。実施内容はLive Campusの授業連絡にて周知する。

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	西中川 まき		
ナンバリング	KEe229		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する必修科目の1つである。傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学、臨床栄養学実習の基礎となる科目である。

#### 科目の概要

臨床栄養学の目的、治療における栄養管理の意義を学習する。的確な栄養アセスメントと栄養ケア計画を実施するための基本的な知識と技術の概要を学習する。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義形式による解説を中心に、授業内容を整理する目的で振り返りシートの作成を各授業回で行う。単元等の終了時に小テストまたはリアクションペーパーを実施する。【小テスト】【リアクションペーパー】授業や自己学習で得た知識、考察、意見等をまとめた小レポートを授業時に作成する。【レポート（表現）】

#### 到達目標

1. 栄養アセスメント、栄養ケア計画の知識を修得し、栄養ケアマネジメントを系統的に文章で説明できる。
2. 臨床栄養学の目的を理解し、治療における栄養管理について科学的な根拠をもとに文章で表現できる。
3. 大学で主体的に学ぶ態度を身に付け、継続的に自己学習を行い、課題発見と考察に積極的に取り組むことができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5アセスメント、指導の技能、 -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価、 -1主体的・継続的学修

#### 内容

この授業は教科書に準じて講義形式で進めていく。テーマによっては小グループディスカッションを行い、視聴覚教材も適宜使用する。

1	臨床栄養の概念：臨床栄養の意義、疾病と栄養の関係からみた栄養療法の目的
2	医療と臨床栄養（1）：臨床現場における栄養士の役割、医療保険制度における栄養管理
3	医療と臨床栄養（2）：障害者の権利、心理、生命倫理の基礎的知識【レポート（表現）】
4	栄養ケアマネジメントの概要：栄養ケアマネジメントの意義と系統的な手順・概略

5	栄養スクリーニング：主観的評価（SGA）と客観的評価（ODA）の意義と方法
6	栄養アセスメント（1）：臨床診査、臨床検査の方法と栄養状態の評価指標
7	栄養アセスメント（2）：身体計測、食事摂取調査の方法と栄養摂取状況の評価【小テスト】
8	栄養ケア計画のプロセス：栄養ケアの目標設定、必要栄養量の設定、栄養補給方法の種類と選択
9	栄養補給方法（1）：経腸栄養（経口）の特徴と選択
10	栄養補給方法（2）：経腸栄養（経管）の特徴、選択および合併症
11	栄養補給方法（3）：経静脈栄養の特徴、選択および合併症【リアクションペーパー】
12	栄養ケアの記録・栄養教育の実施：栄養ケアの記録方法と栄養教育の実施
13	栄養ケアのアセスメント：栄養状態のモニタリングと栄養ケアの評価（リ・アセスメント）
14	薬と栄養・食物の相互作用：薬と栄養・食物の相互作用に関する基礎的知識【小テスト】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業計画に合わせて教科書等の該当箇所を熟読する。[45分]

【事後学修】振り返りシートを活用して授業内容を整理し理解を深める。さらに、関心事項や疑問点について参考書や最新の文献を参照する。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

授業時の課題（レポート・小テスト・リアクションペーパー）への取組み(40%)、期末テスト(60%)とし総合評価60点以上を合格とする。

各到達目標における評価の手段と比率は以下の通りである。

到達目標1：授業時の課題20%、期末テスト20%

到達目標2：授業時の課題10%、期末テスト20%

到達目標3：授業時の課題10%、期末テスト20%

【フィードバック】課題へのコメントは実施日あるいは次週以降の授業時に行う。なお、質問がある場合は各授業終了時に教室にて受け付ける。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用する：本田佳子,土江節子,曾根博仁編「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 改訂第2版」羊土社

【参考図書】佐藤和人, 本間健, 小松龍史編「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版

その他、授業時に適宜紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点未満の場合は再試験を実施する。実施内容はLive Campusの授業連絡にて周知する。

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	西中川 まき		
ナンバリング	KEe330		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。

臨床栄養学 で学んだ基本的な知識をもとに、各疾病における栄養との関わりを理解し、疾病を有する場合の適正な栄養管理の在り方に関する知識を学ぶ。

#### 科目の概要

栄養管理を必要とする主要な疾病の原因、症状、病態、治療の指針について基礎的知識を理解し、それぞれの病態に応じた栄養ケア計画が行えるよう学修する。

各疾病の栄養ケア計画では、患者の心理やQOL維持向上への理解を踏まえた上で、栄養食事療法の意義とその内容を学修する。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義形式による解説を中心に、授業内容を整理する目的で振り返りシートの作成を各授業回で行う。

単元等の終了時に小テストまたはリアクションペーパーを実施する。【小テスト】【リアクションペーパー】

授業や自己学習で得た知識、考察、意見等をまとめた小レポートを授業時に作成する。【レポート（表現）】

#### 到達目標

1. 栄養管理を必要とする主要な疾病の原因、症状、病態、治療の指針および栄養ケア計画の基礎的知識修得し、文章で説明できる。
2. 各疾病の病態に応じた栄養補給や栄養教育の方法について科学的な根拠を持ち、患者の心理やQOLの維持向上を踏まえた視点で、文章で表現できる。
3. 大学で主体的に学ぶ態度を身に付け、これまでの体験や経験に関連づけて自己学習を継続し、課題発見と考察に積極的に取り組むことができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5アセスメント、指導の技能、 -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価、 -1主体的・継続的学修

内容

1	糖尿病の栄養食事療法：糖尿病の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
2	肥満・低栄養の栄養食事療法：肥満・低栄養の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【レポート（表現）】
3	脂質異常症の栄養食事療法：脂質異常症の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
4	高尿酸血症・痛風の栄養食事療法：高尿酸血症・痛風の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
5	腎疾患の栄養食事療法：腎疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
6	肝疾患の栄養食事療法：肝疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
7	膵疾患の栄養食事療法：膵疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
8	胃・十二指腸疾患の栄養食事療法：胃・十二指腸疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
9	クローン病・潰瘍性大腸炎の栄養食事療法：クローン病・潰瘍性大腸炎の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
10	循環器疾患の栄養食事療法：循環器疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
11	血液疾患の栄養食事療法：血液疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【リアクションペーパー】
12	呼吸器系疾患、骨格系疾患の栄養食事療法：呼吸器系疾患、骨格系疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
13	内分泌系疾患、免疫・アレルギー疾患の栄養食事療法：内分泌系疾患、免疫・アレルギー疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
14	術前・術後の栄養ケア計画、小児疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業計画に合わせて教科書等の該当箇所を熟読する。[45分]

【事後学修】振り返りシートを活用して授業内容を整理し理解を深める。さらに、関心事項や疑問点について参考書や最新の文献を参照する。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

授業時の課題（レポート・小テスト・リアクションペーパー）への取り組み(40%)、期末テスト(60%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

各到達目標における評価の手段と比率は以下の通りである。

到達目標1：授業時の課題20%、期末テスト20%

到達目標2：授業時の課題10%、期末テスト20%

到達目標3：授業時の課題10%、期末テスト20%

【フィードバック】課題へのコメントは実施日あるいは次週以降の授業時に行う。なお、質問がある場合は各授業終了時に教室にて受け付ける。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用する：本田佳子,土江節子,曾根博仁編「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版」羊土社

【参考図書】佐藤和人,本間健,小松龍史編「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版

その他、授業時に適宜紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点未満の場合は再試験を実施する。実施内容はLive Campusの授業連絡にて周知する。



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	西中川 まき		
ナンバリング	KEe330		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。

臨床栄養学 で学んだ基本的な知識をもとに、各疾病における栄養との関わりを理解し、疾病を有する場合の適正な栄養管理の在り方に関する知識を学ぶ。

#### 科目の概要

栄養管理を必要とする主要な疾病の原因、症状、病態、治療の指針について基礎的知識を理解し、それぞれの病態に応じた栄養ケア計画が行えるよう学修する。

各疾病の栄養ケア計画では、患者の心理やQOL維持向上への理解を踏まえた上で、栄養食事療法の意義とその内容を学修する。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義形式による解説を中心に、授業内容を整理する目的で振り返りシートの作成を各授業回で行う。

単元等の終了時に小テストまたはリアクションペーパーを実施する。【小テスト】【リアクションペーパー】

授業や自己学習で得た知識、考察、意見等をまとめた小レポートを授業時に作成する。【レポート（表現）】

#### 到達目標

1. 栄養管理を必要とする主要な疾病の原因、症状、病態、治療の指針および栄養ケア計画の基礎的知識修得し、文章で説明できる。
2. 各疾病の病態に応じた栄養補給や栄養教育の方法について科学的な根拠を持ち、患者の心理やQOLの維持向上を踏まえた視点で、文章で表現できる。
3. 大学で主体的に学ぶ態度を身に付け、これまでの体験や経験に関連づけて自己学習を継続し、課題発見と考察に積極的に取り組むことができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5アセスメント、指導の技能、 -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価、 -1主体的・継続的学修

内容

1 糖尿病の栄養食事療法：糖尿病の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画

2	肥満・低栄養の栄養食事療法：肥満・低栄養の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【レポート（表現）】
3	脂質異常症の栄養食事療法：脂質異常症の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
4	高尿酸血症・痛風の栄養食事療法：高尿酸血症・痛風の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
5	腎疾患の栄養食事療法：腎疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
6	肝疾患の栄養食事療法：肝疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
7	膵疾患の栄養食事療法：膵疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
8	胃・十二指腸疾患の栄養食事療法：胃・十二指腸疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
9	クローン病・潰瘍性大腸炎の栄養食事療法：クローン病・潰瘍性大腸炎の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【小テスト】
10	循環器疾患の栄養食事療法：循環器疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
11	血液疾患の栄養食事療法：血液疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画【リアクションペーパー】
12	呼吸器系疾患、骨格系疾患の栄養食事療法：呼吸器系疾患、骨格系疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
13	内分泌系疾患、免疫・アレルギー疾患の栄養食事療法：内分泌系疾患、免疫・アレルギー疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
14	術前・術後の栄養ケア計画、小児疾患の原因、症状、病態、治療の指針、栄養ケア計画
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業計画に合わせて教科書等の該当箇所を熟読する。[45分]

【事後学修】振り返りシートを活用して授業内容を整理し理解を深める。さらに、関心事項や疑問点について参考書や最新の文献を参照する。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

授業時の課題（レポート・小テスト・リアクションペーパー）への取組み(40%)、期末テスト(60%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

各到達目標における評価の手段と比率は以下の通りである。

到達目標1：授業時の課題20%、期末テスト20%

到達目標2：授業時の課題10%、期末テスト20%

到達目標3：授業時の課題10%、期末テスト20%

【フィードバック】課題へのコメントは実施日あるいは次週以降の授業時に行う。なお、質問がある場合は各授業終了時に教室にて受け付ける。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用する：本田佳子,土江節子,曾根博仁編「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版」羊土社

【参考図書】佐藤和人,本間健,小松龍史編「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版

その他、授業時に適宜紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点未満の場合は再試験を実施する。実施内容はLive Campusの授業連絡にて周知する。

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	林 進		
ナンバリング	KEe331		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理及び栄養管理の経験を活かし、実践的な食事計画の立案と調整(調理実習)ができる。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。講義科目「臨床栄養学」、「臨床栄養学」で学んだ理論をもとに、病院栄養士として疾病治療上とくに栄養管理が重要な疾患について、食事計画の立案と調製(調理実習)および技術の修得を目的とする。

##### 科目の概要

食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

15回の作成と授業のうち、6回を疾患別の調理実習、6回を疾患別の栄養・食事計画と実践、3回を治療食献立の作成と発表、プレゼンテーション等も取り入れる。【実習】【レポート】【プレゼンテーション】を行う。

##### 到達目標

1. 各種疾患の病態生理と治療に向けての栄養・食事療法について理解し説明することができる。
2. 各種疾患の栄養・食事療法の知識をもとに治療食の献立作成が立案できる。
3. 治療食を献立にしたがって衛生的に美味しく調理することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2食・栄養・健康の専門知識
- 3基礎・専門知識活用、実践力
- 4コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力

#### 内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理実習(常食、全粥食、軟菜食)【実習】【レポート】
4	一般治療食の調理実習(5分粥食、流動食、嚥下食)【実習】【レポート】
5	特別治療食への食事献立展開、エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】

7	アレルギー対応食と食事計画、脂質コントロール食と食事計画
8	脂質コントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】
9	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
10	たんぱく質・塩分コントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】
11	貧血食、潰瘍食と食事計画、胃切除術後食、検査食と食事計画
12	胃切除術後食、貧血食に関する調理実習【実習】【レポート】
13	糖尿病症例の食事計画(1)【プレゼンテーション】
14	糖尿病症例の食事計画(2)【プレゼンテーション】【レポート】
15	糖尿病症例の食事計画(3)全体的なまとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業内容を確認し、教科書の該当する箇所を読んでおきましょう。[60分]

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習しましょう。ノートを整理し、出された課題についてレポートにまとめましょう。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

1.期末試験50%、2.レポート30%、3.授業への取り組み姿勢20%とし評価する。1の試験は得点で評価し30点以上、2のレポートは作成内容を評価し20点以上、3の授業への取り組みは、きちんとノートに書きとめる、解らないことは質問をする、真面目な態度で受けるなどで10点以上として、合計60点以上を合格とする。

フィードバックとして、提出されたレポート・作成献立等はコメントを記載し、翌週以降に授業で返却します。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準(2015年版)対応 -』学建書院、毎回授業で使用。日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂、5.6.13.14.15で使用。その他、毎回プリントを配布。

【推薦書】臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版

【参考図書】宗像伸子編著『カラー版一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』医歯薬出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

一般治療食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、貧血食、胃切除術後食などの疾患別の座学での授業を行い、翌週にその該当の調理実習を行います。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	林 進		
ナンバリング	KEe331		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理及び栄養管理の経験を活かし、実践的な食事計画の立案と調整(調理実習)ができる。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。講義科目「臨床栄養学」、「臨床栄養学」で学んだ理論をもとに、病院栄養士として疾病治療上とくに栄養管理が重要な疾患について、食事計画の立案と調製(調理実習)および技術の修得を目的とする。

##### 科目の概要

食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

15回の作成と授業のうち、6回を疾患別の調理実習、6回を疾患別の栄養・食事計画と実践、3回を治療食献立の作成と発表、プレゼンテーション等も取り入れる。【実習】【レポート】【プレゼンテーション】を行う。

##### 到達目標

1. 各種疾患の病態生理と治療に向けての栄養・食事療法について理解し説明することができる。
2. 各種疾患の栄養・食事療法の知識をもとに治療食の献立作成が立案できる。
3. 治療食を献立にしたがって衛生的に美味しく調理することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2食・栄養・健康の専門知識
- 3基礎・専門知識活用、実践力
- 4コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力

#### 内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理実習(常食、全粥食、軟菜食)【実習】【レポート】
4	一般治療食の調理実習(5分粥食、流動食、嚥下食)【実習】【レポート】
5	特別治療食への食事献立展開、エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】

7	アレルギー対応食と食事計画、脂質コントロール食と食事計画
8	脂質コントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】
9	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
10	たんぱく質・塩分コントロール食に関する調理実習【実習】【レポート】
11	貧血食、潰瘍食と食事計画、胃切除術後食、検査食と食事計画
12	胃切除術後食、貧血食に関する調理実習【実習】【レポート】
13	糖尿病症例の食事計画(1)【プレゼンテーション】
14	糖尿病症例の食事計画(2)【プレゼンテーション】【レポート】
15	糖尿病症例の食事計画(3)全体的なまとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業内容を確認し、教科書の該当する箇所を読んでおきましょう。[60分]

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習しましょう。ノートを整理し、出された課題についてレポートにまとめましょう。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

1.期末試験50%、2.レポート30%、3.授業への取り組み姿勢20%とし評価する。1の試験は得点で評価し30点以上、2のレポートは作成内容を評価し20点以上、3の授業への取り組みは、きちんとノートに書きとめる、解らないことは質問をする、真面目な態度で受けるなどで10点以上として、合計60点以上を合格とする。

フィードバックとして、提出されたレポート・作成献立等はコメントを記載し、翌週以降に授業で返却します。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準(2015年版)対応 -』学建書院、毎回授業で使用。日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂、5.6.13.14.15で使用。その他、毎回プリントを配布。

【推薦書】臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版

【参考図書】宗像伸子編著『カラー版一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』医歯薬出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

一般治療食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、貧血食、胃切除術後食などの疾患別の座学での授業を行い、翌週にその該当の調理実習を行います。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	栄養指導論		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEf132		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院及び診療所など臨床現場での栄養指導、健康保険組合本部において事業所内診療所における栄養指導及び健康増進活動の企画・立案・運営の実務経験を有する教員が担当する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は栄養士免許状取得のための履修必須科目である。栄養指導論 では栄養指導の総論について学ぶ。本科目の内容は栄養指導論 の基礎となるものであり、栄養指導論実習 において実践されるものである。

##### 科目の概要

栄養指導の歴史的な背景や栄養指導の意義と目的、栄養指導に関わる法規や施策、栄養指導の実践に必要な栄養アセスメントの方法に関する基礎知識と実践方法、食事摂取基準や食品成分表などの資料の利用方法について学ぶ。

##### 授業の方法 (ALを含む)

テキストやスライドに沿った講義とその内容に関する演習を行う。栄養アセスメントに関する内容についてはグループワークや栄養士及び栄養指導対象者の役割を模擬的に行い体験する。また、授業内容ごとにミニテストを行いフィードバックする。さらに授業内容に関する疑問点や要望の記入には、フィードバックを行う。【実技】【グループワーク】【ロールプレイ】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

##### 到達目標

1. 栄養指導に関係する法律について理解し、説明できる。
2. 栄養評価の方法と同一内容における複数の方法の長所と短所を理解し、説明できる。
3. 栄養評価結果の分析とまとめの方法を理解し、フィードバックする方法を説明できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1 栄養に関する基礎的知識と技能      -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1 食文化・運動に関する主体的・継続的学修

#### 内容

第1回 栄養指導論 について、栄養指導の定義と意義【ミニテスト】【リアクションペーパー】

- 第2回 栄養指導の変遷【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第3回 栄養指導と関係法規【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第4回 栄養ケアマネジメント【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第5回 食事調査方法の種類と比較 【ミニテスト】【実技】【グループワーク】
- 第6回 食事調査の簡易的な実施と状況把握【実技】【グループワーク】
- 第7回 栄養摂取状況の評価方法と各種基準や資料の利用【実技】【グループワーク】
- 第8回 消費エネルギーの評価方法と比較【実技】【グループワーク】
- 第9回 消費エネルギーの評価と栄養指導への活用【実技】【グループワーク】
- 第10回 調査・測定結果の分析とまとめ及びフィードバック【実技】【グループワーク】
- 第11回 栄養指導の計画立案【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第12回 栄養指導の実施方法とその比較、指導媒体作成【実技】【リアクションペーパー】
- 第13回 栄養指導とカウンセリング【ロールプレイ】【グループワーク】
- 第14回 栄養指導に必要な情報の収集について【ミニテスト】
- 第15回 まとめと栄養指導論実習 への発展

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 事前準備：テキストの授業範囲を予習し，授業に備える．また，関連科目を復習しておく．（各授業に対して60分）
- 事後学修：授業内容について，テキストおよびノートを整理する．（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

各授業回に指示する課題提出（50%）と筆記試験（50%）で評価し，総合評価の60点以上を合格とする．なお，合格点に満たなかった場合は，再試験を実施する。

到達目標1．課題提出（10%/50%）、筆記試験（30%/50%）

到達目標2．課題提出（20%/50%）、筆記試験（10%/50%）

到達目標3．課題提出（20%/50%）、筆記試験（10%/50%）

【フィードバック】提出された課題にはコメントを付し、翌週以降の授業時間内に返却する。筆記試験の実施後に解答を示し、解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りゑ子編著 Nブックス改訂栄養指導論 建帛社

【推薦書】特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 監修 改訂3版食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで 南山堂

【推薦書】早稲田大学スポーツ栄養研究所編 アスリートの栄養アセスメント 第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

栄養指導は対象者の状況を可能な限り正確に評価し、それを根拠に実施される必要があります。栄養指導の知識をしっかりと習得し、栄養指導に関する学びの基礎を固めましょう。



科目名	栄養指導論		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEf132		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院及び診療所など臨床現場での栄養指導、健康保険組合本部において事業所内診療所における栄養指導及び健康増進活動の企画・立案・運営の実務経験を有する教員が担当する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は栄養士免許状取得のための履修必須科目である。栄養指導論 では栄養指導の総論について学ぶ。本科目の内容は栄養指導論 の基礎となるものであり、栄養指導論実習 において実践されるものである。

##### 科目の概要

栄養指導の歴史的な背景や栄養指導の意義と目的、栄養指導に関わる法規や施策、栄養指導の実践に必要な栄養アセスメントの方法に関する基礎知識と実践方法、食事摂取基準や食品成分表などの資料の利用方法について学ぶ。

##### 授業の方法 (ALを含む)

テキストやスライドに沿った講義とその内容に関する演習を行う。栄養アセスメントに関する内容についてはグループワークや栄養士及び栄養指導対象者の役割を模擬的に行い体験する。また、授業内容ごとにミニテストを行いフィードバックする。さらに授業内容に関する疑問点や要望の記入には、フィードバックを行う。【実技】【グループワーク】【ロールプレイ】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

##### 到達目標

1. 栄養指導に関係する法律について理解し、説明できる。
2. 栄養評価の方法と同一内容における複数の方法の長所と短所を理解し、説明できる。
3. 栄養評価結果の分析とまとめの方法を理解し、フィードバックする方法を説明できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1 栄養に関する基礎的知識と技能      -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1 食文化・運動に関する主体的・継続的学修

#### 内容

第1回 栄養指導論 について、栄養指導の定義と意義【ミニテスト】【リアクションペーパー】

第2回 栄養指導の変遷【ミニテスト】【リアクションペーパー】

- 第3回 栄養指導と関係法規【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第4回 栄養ケアマネジメント【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第5回 食事調査方法の種類と比較 【ミニテスト】【実技】【グループワーク】
- 第6回 食事調査の簡易的な実施と状況把握【実技】【グループワーク】
- 第7回 栄養摂取状況の評価方法と各種基準や資料の利用【実技】【グループワーク】
- 第8回 消費エネルギーの評価方法と比較【実技】【グループワーク】
- 第9回 消費エネルギーの評価と栄養指導への活用【実技】【グループワーク】
- 第10回 調査・測定結果の分析とまとめ及びフィードバック【実技】【グループワーク】
- 第11回 栄養指導の計画立案【ミニテスト】【リアクションペーパー】
- 第12回 栄養指導の実施方法とその比較、指導媒体作成【実技】【リアクションペーパー】
- 第13回 栄養指導とカウンセリング【ロールプレイ】【グループワーク】
- 第14回 栄養指導に必要な情報の収集について【ミニテスト】
- 第15回 まとめと栄養指導論実習 への発展

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：テキストの授業範囲を予習し、授業に備える。また、関連科目を復習しておく。（各授業に対して60分）

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

各授業回に指示する課題提出（50%）と筆記試験（50%）で評価し、総合評価の60点以上を合格とする。なお、合格点に満たなかった場合は、再試験を実施する。

到達目標1．課題提出（10%/50%）、筆記試験（30%/50%）

到達目標2．課題提出（20%/50%）、筆記試験（10%/50%）

到達目標3．課題提出（20%/50%）、筆記試験（10%/50%）

【フィードバック】提出された課題にはコメントを付し、翌週以降の授業時間内に返却する。筆記試験の実施後に解答を示し、解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りょう子編著 Nブックス改訂栄養指導論 建帛社

【推薦書】特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 監修 改訂3版食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで 南山堂

【推薦書】早稲田大学スポーツ栄養研究所編 アスリートの栄養アセスメント 第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

栄養指導は対象者の状況を可能な限り正確に評価し、それを根拠に実施される必要があります。栄養指導の知識をしっかりと習得し、栄養指導に関する学びの基礎を固めましょう。

科目名	栄養指導論		
担当教員名	林 典子		
ナンバリング	KEf233		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院に勤務（10年）経験のある教員が担当し、臨床現場での栄養食事指導の実例を授業内容に取り入れます。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

人間生活学部健康栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得のための必修科目である。

栄養指導論 で学んだ内容を基礎とし、対象別（ライフステージ別，ライフスタイル別，施設別）の栄養指導に関する知識を深める。

栄養指導論実習 および における学修内容の実践力を身につけるための基礎となる。

##### 科目の概要

対象者のQOL向上を目指したライフステージ、ライフスタイル別の栄養指導の基本、その応用方法について学修する。

また、集団給食現場における栄養指導の特徴、栄養指導の海外の動向を学修する。

##### 授業の方法

講義による解説を中心として、グループによるディスカッション、プレゼンテーションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】

リアクションペーパーを活用し、学生の疑問や要望に対して教員がフィードバックを行う。【リアクションペーパー】

##### 到達目標

- (1) ライフステージ別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。
- (2) ライフスタイル別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。
- (3) 施設別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 2 論理的思考に基づく栄養指導・運動指導

#### 内容

第1回 栄養指導論 の概念

第2回 ライフステージ別栄養指導（妊娠期・授乳期）

第3回 ライフステージ別栄養指導（乳児期）

第4回 ライフステージ別栄養指導（幼児期）【グループワーク】

第5回 ライフステージ別栄養指導（学童期・思春期）【プレゼンテーション】

第6回 ライフステージ別栄養指導（成人期）

第7回 ライフステージ別栄養指導（高齢期）【討議・討論】

第8回 ライフスタイル別栄養指導（単身生活者）

第9回 ライフスタイル別栄養指導（スポーツ選手）

第10回 健康障害と栄養指導

第11回 給食における栄養指導（病院・学校）

第12回 給食における栄養指導（児童福祉施設・社会福祉施設・事業所）【グループワーク】

第13回 栄養指導の国際的動向【プレゼンテーション】

第14回 まとめ

第15回 振り返り

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：テキストの授業範囲を予習し、授業に備える。また、関連科目を復習しておく。（各授業に対して60分）

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

各回のリアクションペーパーなど課題30%、筆記試験70%で評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 課題(10%/30%)、筆記試験(30%/70%)

到達目標(2) 課題(10%/30%)、筆記試験(20%/70%)

到達目標(3) 課題(10%/30%)、筆記試験(20%/70%)

【フィードバック】各回でリアクションペーパーの内容に対してフィードバックする。筆記試験は解答の解説を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りょう子編著 「Nブックス改訂栄養指導論」 建帛社

海老澤元宏監修 「新版食物アレルギーの栄養指導」 医歯薬出版

【推薦書】岡崎光子編集 「新・栄養指導論改訂第2版」 南江堂

芦川修貳、田中弘之編 「栄養士のための栄養指導論 第4版」 学建書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

合格点に満たなかった場合は再試験を実施する

科目名	栄養指導論		
担当教員名	林 典子		
ナンバリング	KEf233		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院に勤務（10年）経験のある教員が担当し、臨床現場での栄養食事指導の実例を授業内容に取り入れます。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

人間生活学部健康栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得のための必修科目である。

栄養指導論 で学んだ内容を基礎とし、対象別（ライフステージ別，ライフスタイル別，施設別）の栄養指導に関する知識を深める。

栄養指導論実習 および における学修内容の実践力を身につけるための基礎となる。

##### 科目の概要

対象者のQOL向上を目指したライフステージ、ライフスタイル別の栄養指導の基本、その応用方法について学修する。

また、集団給食現場における栄養指導の特徴、栄養指導の海外の動向を学修する。

##### 授業の方法

講義による解説を中心として、グループによるディスカッション、プレゼンテーションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】

リアクションペーパーを活用し、学生の疑問や要望に対して教員がフィードバックを行う。【リアクションペーパー】

##### 到達目標

- (1) ライフステージ別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。
- (2) ライフスタイル別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。
- (3) 施設別の対象者の特徴および栄養指導に必要な知識を修得することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 2 論理的思考に基づく栄養指導・運動指導

#### 内容

第1回 栄養指導論 の概念

第2回 ライフステージ別栄養指導（妊娠期・授乳期）

第3回 ライフステージ別栄養指導（乳児期）

第4回 ライフステージ別栄養指導（幼児期）【グループワーク】

第5回 ライフステージ別栄養指導（学童期・思春期）【プレゼンテーション】

第6回 ライフステージ別栄養指導（成人期）

第7回 ライフステージ別栄養指導（高齢期）【討議・討論】

第8回 ライフスタイル別栄養指導（単身生活者）

第9回 ライフスタイル別栄養指導（スポーツ選手）

第10回 健康障害と栄養指導

第11回 給食における栄養指導（病院・学校）

第12回 給食における栄養指導（児童福祉施設・社会福祉施設・事業所）【グループワーク】

第13回 栄養指導の国際的動向【プレゼンテーション】

第14回 まとめ

第15回 振り返り

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：テキストの授業範囲を予習し、授業に備える。また、関連科目を復習しておく。（各授業に対して60分）

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

各回のリアクションペーパーなど課題30%、筆記試験70%で評価し、60点以上を合格とする。

到達目標(1) 課題(10%/30%)、筆記試験(30%/70%)

到達目標(2) 課題(10%/30%)、筆記試験(20%/70%)

到達目標(3) 課題(10%/30%)、筆記試験(20%/70%)

【フィードバック】各回でリアクションペーパーの内容に対してフィードバックする。筆記試験は解答の解説を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りょう子編著 「Nブックス改訂栄養指導論」 建帛社

海老澤元宏監修 「新版食物アレルギーの栄養指導」 医歯薬出版

【推薦書】岡崎光子編集 「新・栄養指導論改訂第2版」 南江堂

芦川修貳、田中弘之編 「栄養士のための栄養指導論 第4版」 学建書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

合格点に満たなかった場合は再試験を実施する

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院や診療所などの臨床現場や公認スポーツ栄養として競技者の栄養ケアマネジメントの実務を行ってきた教員が担当する。栄養アセスメントの方法別に手技を指導し、実施方法の選択や適用、評価を栄養指導の流れ経験させる中で、実習を通して理解を深めるようサポートする。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士免許取得のための履修必須科目である。栄養指導論 の内容を実習を通して実践し、栄養指導論 および栄養指導論実習 の基礎となるものである。

##### 科目の概要

栄養指導論 で学んだ内容のうち、対象者の身体計測結果や食事調査、生活時間調査などの栄養アセスメントを根拠としてどのように栄養指導の計画に生かし、栄養指導を実施し、再評価を行うかの流れを実習する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

栄養ケアマネジメントの流れに沿って実習を行う。栄養アセスメントの流れの区切りごとに実習内容をまとめた課題を提出する。提出された課題については翌週以降にフィードバックを行い、修正したうえでその後の栄養ケアマネジメントの流れを行う。最終的に指導期間に応じた栄養ケアマネジメントの評価を行いスライドにまとめてグループ内で発表し、さらにブラッシュアップを行いグループでのプレゼンテーションを行いクラス全体で討論、教員から講評としてフィードバックを受ける。【実技】【ロールプレイ】【レポート】【グループワーク】【プレゼンテーション】【討議】

##### 到達目標

1. 栄養アセスメントの実施方法を理解し、実施できる。
2. 栄養ケアマネジメントの流れを理解し、栄養アセスメント結果に基づいたケア計画を作成できる。
3. 栄養ケア計画に基づいた栄養指導を実施し、マネジメントの評価を行うことができる。
4. 実施した栄養ケアマネジメントをまとめて発表できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 健康づくりに関する専門的知見の実践 -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価 -2 問題の把握、解決策の立案

## 内容

この授業は、講義と実習を交えながら行う。

- 第 1回 栄養指導論実習（栄養ケアマネジメントの流れの説明、スクリーニング、目的の設定【ロールプレイ】）
- 第 2回 栄養アセスメント（身体計測・臨床検査・臨床診査・問診）の実施【実技】【ロールプレイ】
- 第 3回 栄養アセスメント 食事調査・身体活動調査の説明、実施のための準備【実技】【ロールプレイ】
- 第 4回 栄養アセスメント 食事調査・身体活動調査内容の解析【実技】【レポート】
- 第 5回 栄養ケア計画の立案（対象者別の目標栄養量の設定）【実技】【レポート】
- 第 6回 栄養ケア計画の立案（栄養評価と栄養ケア計画の作成）【実技】【レポート】
- 第 7回 栄養ケア計画の実践（指導案の作成）【実技】【レポート】
- 第 8回 栄養ケア計画の実践（栄養アセスメントの結果返却用紙、指導媒体の作成）【実技】【レポート】
- 第 9回 栄養ケア計画の実践（計画の修正）【実技】
- 第10回 栄養ケア計画の実践（個別指導、グループ内での討議）【実技】【ロールプレイ】【グループワーク】
- 第11回 栄養ケア計画の実践（モニタリング、再評価）【実技】【ロールプレイ】
- 第12回 栄養ケア計画の実践（マネジメント評価とまとめ、レポート提出）【レポート】
- 第13回 栄養ケアマネジメントの評価（グループ内発表と討議）【実技】【グループワーク】【プレゼンテーション】
- 第14回 栄養ケアマネジメントまとめ（全体プレゼンテーション）【プレゼンテーション】【討議】
- 第15回 まとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：栄養指導論 や関連科目を復習してから授業に臨み、また、テキストの授業範囲を熟読して不明点などを確認しておく（各授業に対し60分程度）。

事後学修：演習を通して学んだ方法を繰り返し実践し、技術を高める（各授業に対し60分程度）。

## 評価方法および評価の基準

授業態度及び取り組み姿勢30%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況20%とし、総合評価の60点以上を合格とする。

提出物については添削して返却し、プレゼンテーションについては講評を行う。

到達目標1．授業態度及び取り組み姿勢（10%/30%），提出物およびプレゼンテーション（10%/50%），知識・技術の習得状況（10%/20%）

到達目標2．授業態度及び取り組み姿勢（5%/30%），提出物およびプレゼンテーション（5%/50%），知識・技術の習得状況（5%/20%）

到達目標3．授業態度及び取り組み姿勢（5%/30%），提出物およびプレゼンテーション（5%/50%），知識・技術の習得状況（5%/20%）

到達目標4．授業態度及び取り組み姿勢（10%/30%），提出物およびプレゼンテーション（30%/50%），知識・技術の習得状況（0%/20%）

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 教科書

早稲田大学スポーツ栄養研究所編，田口素子 責任編集，「アスリートのための栄養アセスメント」，第一出版  
片井加奈子、川上貴代、久保田恵 編，「栄養科学シリーズNEXT栄養指導論実習」，講談社

### 推薦書

日本栄養改善学会 監修，「食事調査マニュアル：はじめの一步から実践・応用まで」，南山堂

## 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



栄養指導論 で学習した内容に関して、実習を通して技術を覚えましょう。今後、栄養士となり実務を行う中で求められる技術です。作業が多いですが、実習を通して身につくことも多いはずですよ。

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	村田 浩子		
ナンバリング	KEf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院や診療所などの臨床現場や公認スポーツ栄養として競技者の栄養ケアマネジメントの実務を行ってきた教員が担当する。栄養アセスメントの方法別に手技を指導し、実施方法の選択や適用、評価を栄養指導の流れ経験させる中で、実習を通して理解を深めるようサポートする。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、栄養士免許取得のための履修必須科目である。栄養指導論 の内容を実習を通して実践し、栄養指導論 および栄養指導論実習 の基礎となるものである。

##### 科目の概要

栄養指導論 で学んだ内容のうち、対象者の身体計測結果や食事調査、生活時間調査などの栄養アセスメントを根拠としてどのように栄養指導の計画に生かし、栄養指導を実施し、再評価を行うかの流れを実習する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

栄養ケアマネジメントの流れに沿って実習を行う。栄養アセスメントの流れの区切りごとに実習内容をまとめた課題を提出する。提出された課題については翌週以降にフィードバックを行い、修正したうえでその後の栄養ケアマネジメントの流れを行う。最終的に指導期間に応じた栄養ケアマネジメントの評価を行いスライドにまとめてグループ内で発表し、さらにブラッシュアップを行いグループでのプレゼンテーションを行いクラス全体で討論、教員から講評としてフィードバックを受ける。【実技】【ロールプレイ】【レポート】【グループワーク】【プレゼンテーション】【討議】

##### 到達目標

1. 栄養アセスメントの実施方法を理解し、実施できる。
2. 栄養ケアマネジメントの流れを理解し、栄養アセスメント結果に基づいたケア計画を作成できる。
3. 栄養ケア計画に基づいた栄養指導を実施し、マネジメントの評価を行うことができる。
4. 実施した栄養ケアマネジメントをまとめて発表できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 健康づくりに関する専門的知見の実践 -1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価 -2 問題の把握、解決策の立案

## 内容

この授業は、講義と実習を交えながら行う。

- 第 1回 栄養指導論実習（栄養ケアマネジメントの流れの説明、スクリーニング、目的の設定【ロールプレイ】）
- 第 2回 栄養アセスメント（身体計測・臨床検査・臨床診査・問診）の実施【実技】【ロールプレイ】
- 第 3回 栄養アセスメント 食事調査・身体活動調査の説明、実施のための準備【実技】【ロールプレイ】
- 第 4回 栄養アセスメント 食事調査・身体活動調査内容の解析【実技】【レポート】
- 第 5回 栄養ケア計画の立案（対象者別の目標栄養量の設定）【実技】【レポート】
- 第 6回 栄養ケア計画の立案（栄養評価と栄養ケア計画の作成）【実技】【レポート】
- 第 7回 栄養ケア計画の実践（指導案の作成）【実技】【レポート】
- 第 8回 栄養ケア計画の実践（栄養アセスメントの結果返却用紙、指導媒体の作成）【実技】【レポート】
- 第 9回 栄養ケア計画の実践（計画の修正）【実技】
- 第10回 栄養ケア計画の実践（個別指導、グループ内での討議）【実技】【ロールプレイ】【グループワーク】
- 第11回 栄養ケア計画の実践（モニタリング、再評価）【実技】【ロールプレイ】
- 第12回 栄養ケア計画の実践（マネジメント評価とまとめ、レポート提出）【レポート】
- 第13回 栄養ケアマネジメントの評価（グループ内発表と討議）【実技】【グループワーク】【プレゼンテーション】
- 第14回 栄養ケアマネジメントまとめ（全体プレゼンテーション）【プレゼンテーション】【討議】
- 第15回 まとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：栄養指導論 や関連科目を復習してから授業に臨み、また、テキストの授業範囲を熟読して不明点などを確認しておく（各授業に対し60分程度）。

事後学修：演習を通して学んだ方法を繰り返し実践し、技術を高める（各授業に対し60分程度）。

## 評価方法および評価の基準

授業態度及び取り組み姿勢30%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況20%とし、総合評価の60点以上を合格とする。

提出物については添削して返却し、プレゼンテーションについては講評を行う。

到達目標1．授業態度及び取り組み姿勢（10%/30%），提出物およびプレゼンテーション（10%/50%），知識・技術の習得状況（10%/20%）

到達目標2．授業態度及び取り組み姿勢（5%/30%），提出物およびプレゼンテーション（5%/50%），知識・技術の習得状況（5%/20%）

到達目標3．授業態度及び取り組み姿勢（5%/30%），提出物およびプレゼンテーション（5%/50%），知識・技術の習得状況（5%/20%）

到達目標4．授業態度及び取り組み姿勢（10%/30%），提出物およびプレゼンテーション（30%/50%），知識・技術の習得状況（0%/20%）

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 教科書

早稲田大学スポーツ栄養研究所編，田口素子 責任編集，「アスリートのための栄養アセスメント」，第一出版  
片井加奈子、川上貴代、久保田恵 編，「栄養科学シリーズNEXT栄養指導論実習」，講談社

### 推薦書

日本栄養改善学会 監修，「食事調査マニュアル：はじめの一步から実践・応用まで」，南山堂

## 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

栄養指導論 で学習した内容に関して、実習を通して技術を覚えましょう。今後、栄養士となり実務を行う中で求められる技術です。作業が多いですが、実習を通して身につくことも多いはずですよ。

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	林 典子		
ナンバリング	KEf335		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院に勤務（10年）経験のある教員が担当し、臨床現場での栄養食事指導の実例を授業内容に取り入れます。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

人間生活学部健康栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得のための必修科目である。

栄養指導論 ・ 、栄養指導論実習 の学習を基礎とし、栄養指導の実践力を身につける。

##### 科目の概要

- 対象者の情報収集およびアセスメント
- 栄養指導計画の立案、実施、評価および考察
- 栄養指導実施報告書作成

##### 授業の方法（ALを含む）

栄養指導計画は個人、グループで行い、栄養指導のシミュレーションを行い、それに対する評価を行う。【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【ロールプレイング】

リアクションペーパーを活用し、学生の疑問や要望に対して教員がフィードバックを行う。【リアクションペーパー】

##### 到達目標

- (1) 対象者の考えや健康状態を客観的に判断することができる。
- (2) エビデンスに基づいた栄養指導計画を立案し、実行することができる。
- (3) 実施した栄養指導内容を評価し、改善することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 2 論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 2 問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は、講義と実習を交えながら行う。

- 第 1回 栄養指導論実習 の復習と対象者別栄養指導例の要点
- 第 2回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（各種ガイドラインの確認、アセスメント）
- 第 3回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（保育所での食育、栄養指導の実際）
- 第 4回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（栄養指導計画立案）
- 第 5回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（媒体作成）
- 第 6回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（ロールプレイング）
- 第 7回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（評価、栄養指導計画振り返り）
- 第 8回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（各種ガイドラインの確認、アセスメント）
- 第 9回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養指導の実際、食事調査）
- 第10回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養評価）
- 第11回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養指導計画立案）
- 第12回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（媒体作成）
- 第13回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（プレゼンテーション）
- 第14回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（評価、栄養指導計画振り返り）
- 第15回 栄養士が行う栄養指導のまとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：栄養指導論 ・ および栄養指導論実習 を復習し、授業で指示する参考資料、文献を読んでから授業に臨む（各授業に対し60分程度目安）。

事後学修：授業で学んだ栄養アセスメント方法、栄養指導計画、実践内容を振り返る。（各授業に対し90分程度目安）。

#### 評価方法および評価の基準

取り組み姿勢30%、提出物30%、プレゼンテーションおよびロールプレイング40%とし、総合評価の60点以上を合格とする。

到達目標(1) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(10%/40%)

到達目標(2) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(20%/40%)

到達目標(3) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(10%/40%)

【フィードバック】提出物はコメントを付して返却する。ロールプレイングおよびプレゼンテーションについては講評を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りゑ子編著 「Nブックス改訂栄養指導論」 建帛社

海老澤元宏監修 「新版食物アレルギーの栄養指導」 医歯薬出版

片井 加奈子 他 編，「栄養科学シリーズNEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社

【推薦書】日本栄養改善学会 監修，「食事調査マニュアル：はじめの一步から実践・応用まで」，南山堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	林 典子		
ナンバリング	KEf335		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

管理栄養士として病院に勤務（10年）経験のある教員が担当し、臨床現場での栄養食事指導の実例を授業内容に取り入れます。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

人間生活学部健康栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得のための必修科目である。

栄養指導論 ・ 、栄養指導論実習 の学習を基礎とし、栄養指導の実践力を身につける。

##### 科目の概要

- 対象者の情報収集およびアセスメント
- 栄養指導計画の立案、実施、評価および考察
- 栄養指導実施報告書作成

##### 授業の方法（ALを含む）

栄養指導計画は個人、グループで行い、栄養指導のシミュレーションを行い、それに対する評価を行う。【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【ロールプレイング】

リアクションペーパーを活用し、学生の疑問や要望に対して教員がフィードバックを行う。【リアクションペーパー】

##### 到達目標

- (1) 対象者の考えや健康状態を客観的に判断することができる。
- (2) エビデンスに基づいた栄養指導計画を立案し、実行することができる。
- (3) 実施した栄養指導内容を評価し、改善することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 2 論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 2 問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は、講義と実習を交えながら行う。

- 第 1回 栄養指導論実習 の復習と対象者別栄養指導例の要点
- 第 2回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（各種ガイドラインの確認、アセスメント）
- 第 3回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（保育所での食育、栄養指導の実際）
- 第 4回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（栄養指導計画立案）
- 第 5回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（媒体作成）
- 第 6回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（ロールプレイング）
- 第 7回 小児（乳児期～学童期）を対象とした栄養指導（評価、栄養指導計画振り返り）
- 第 8回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（各種ガイドラインの確認、アセスメント）
- 第 9回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養指導の実際、食事調査）
- 第10回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養評価）
- 第11回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（栄養指導計画立案）
- 第12回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（媒体作成）
- 第13回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（プレゼンテーション）
- 第14回 成人（青年期～高齢期）を対象とした栄養指導（評価、栄養指導計画振り返り）
- 第15回 栄養士が行う栄養指導のまとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

事前準備：栄養指導論 ・ および栄養指導論実習 を復習し、授業で指示する参考資料、文献を読んでから授業に臨む（各授業に対し60分程度目安）。

事後学修：授業で学んだ栄養アセスメント方法、栄養指導計画、実践内容を振り返る。（各授業に対し90分程度目安）。

#### 評価方法および評価の基準

取り組み姿勢30%、提出物30%、プレゼンテーションおよびロールプレイング40%とし、総合評価の60点以上を合格とする。

到達目標(1) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(10%/40%)

到達目標(2) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(20%/40%)

到達目標(3) 取り組み姿勢(10%/30%)、提出物(10%/30%)、プレゼンテーション(10%/40%)

【フィードバック】提出物はコメントを付して返却する。ロールプレイングおよびプレゼンテーションについては講評を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りゑ子編著 「Nブックス改訂栄養指導論」 建帛社

海老澤元宏監修 「新版食物アレルギーの栄養指導」 医歯薬出版

片井 加奈子 他 編，「栄養科学シリーズNEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社

【推薦書】日本栄養改善学会 監修，「食事調査マニュアル：はじめの一步から実践・応用まで」，南山堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	公衆栄養学概論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf236		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

これまでの行政以外の公衆栄養活動と研究の中で、人々が健幸になるためにどうしたらよいか思考錯誤してきた。その経験からこれからの公衆栄養学について考えていく。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

栄養士養成 教育課程において必須の科目であり、栄養士免許を取得するための科目である。公衆衛生学や社会福祉論との関係が強いが、栄養士免許を取得する科目としては最終段階の科目となる。この科目を取得できない場合は、公衆栄養学実習を選択することができなくなる。

##### 科目の概要

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

##### 授業の方法（ALを含む）

ミニテストや、ディスカッション、授業内容に関してさらに説明するためのプレゼンテーション、レポートといった方法で授業を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

##### 到達目標

- ・地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について情報収集できる。
- ・栄養マネジメントについて理解できる。
- ・栄養政策および実施に関する指針を理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技術
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 4健康づくりのための運動の指導

- 5アセスメント、指導の技能
- 1情報収集、エビデンスにも続く判断・評価
- 2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 3自己表現、相互理解
- 1主体的・継続的学修
- 2問題の把握、解決策の立案
- 3使命感、主体的行動

## 内容

この授業は講義を基本に、グループワーク、ディスカッション、プレゼンを取り入れることで、学びを自ら考え、自ら学修することで、学びを深めていく。

1	公衆栄養について
2	公衆栄養活動について
3	健康栄養問題の現状と課題
4	健康栄養問題の現状と課題
5	栄養政策 公衆栄養活動
6	栄養政策 公衆栄養関連法規・国民健康・栄養調査について
7	栄養政策 実施に関する指針について
8	栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画
9	栄養政策 諸外国の健康・栄養政策
10	栄養疫学
11	公衆栄養マネジメント
12	公衆栄養マネジメント
13	公衆栄養プログラムの展開
14	公衆栄養プログラムの展開
15	まとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】テーマに沿った教科書を読み、自分なりに内容を整理しまとめておく。（各授業に対して60分）

【事後学修】公衆栄養学の基本的ワードを復習することを必須とし、授業時の内容を理解し、深められるよう、復習ノートを作成しておく。（各授業に対して60分）

## 評価方法および評価の基準

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について基本的な知識を習得し、説明できる。リアクションペーパー（小テスト含む）10%テスト20%

公衆栄養学に関する基礎的な知識を基に栄養マネジメントについて理解できる。リアクションペーパー（小テスト含む）10%テスト20%

栄養政策および実施に関する指針を基に、栄養マネジメントを理解するために、情報収集や問題点抽出とその改善策について考察し積極的に取り組むことができる。プレゼンテーション20% テスト20%

まとめると、リアクションペーパー（小テスト含む）20% プレゼンテーション20%、テスト60%とし、全体で60%以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業ごとに前回の復習を伴うプレゼンを行い、質疑応答を行うことで、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】内田和宏他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

【参考図書】国民衛生の動向

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

教科書を中心とした基礎知識の習得と、これまで学んできた知識の復習がとても重要となる。また、試験は行うが、その試験が60%以上ない場合は、再試験となる。さらに、栄養士資格科目であるため、12月に実施される栄養士実力試験の結果を評価する際の参考とする。

科目名	公衆栄養学概論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf236		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

これまでの行政以外の公衆栄養活動と研究の中で、人々が健幸になるためにどうしたらよいか思考錯誤してきた。その経験からこれからの公衆栄養学について考えていく。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

栄養士養成 教育課程において必須の科目であり、栄養士免許を取得するための科目である。公衆衛生学や社会福祉論との関係が強いが、栄養士免許を取得する科目としては最終段階の科目となる。この科目を取得できない場合は、公衆栄養学実習を選択することができなくなる。

##### 科目の概要

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

##### 授業の方法（ALを含む）

ミニテストや、ディスカッション、授業内容に関してさらに説明するためのプレゼンテーション、レポートといった方法で授業を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

##### 到達目標

- ・地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について情報収集できる。
- ・栄養マネジメントについて理解できる。
- ・栄養政策および実施に関する指針を理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1人体構造・栄養・食物に関する知識と技術
- 2健康維持・疾病予防の指導
- 4健康づくりのための運動の指導

- 5アセスメント、指導の技能
- 1情報収集、エビデンスにも続く判断・評価
- 2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 3自己表現、相互理解
- 1主体的・継続的学修
- 2問題の把握、解決策の立案
- 3使命感、主体的行動

## 内容

この授業は講義を基本に、グループワーク、ディスカッション、プレゼンを取り入れることで、学びを自ら考え、自ら学修することで、学びを深めていく。

1	公衆栄養について
2	公衆栄養活動について
3	健康栄養問題の現状と課題
4	健康栄養問題の現状と課題
5	栄養政策 公衆栄養活動
6	栄養政策 公衆栄養関連法規・国民健康・栄養調査について
7	栄養政策 実施に関する指針について
8	栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画
9	栄養政策 諸外国の健康・栄養政策
10	栄養疫学
11	公衆栄養マネジメント
12	公衆栄養マネジメント
13	公衆栄養プログラムの展開
14	公衆栄養プログラムの展開
15	まとめ

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】テーマに沿った教科書を読み、自分なりに内容を整理しまとめておく。（各授業に対して60分）

【事後学修】公衆栄養学の基本的ワードを復習することを必須とし、授業時の内容を理解し、深められるよう、復習ノートを作成しておく。（各授業に対して60分）

## 評価方法および評価の基準

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について基本的な知識を習得し、説明できる。リアクションペーパー（小テスト含む）10%テスト20%

公衆栄養学に関する基礎的な知識を基に栄養マネジメントについて理解できる。リアクションペーパー（小テスト含む）10%テスト20%

栄養政策および実施に関する指針を基に、栄養マネジメントを理解するために、情報収集や問題点抽出とその改善策について考察し積極的に取り組むことができる。プレゼンテーション20% テスト20%

まとめると、リアクションペーパー（小テスト含む）20% プレゼンテーション20%、テスト60%とし、全体で60%以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業ごとに前回の復習を伴うプレゼンを行い、質疑応答を行うことで、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】内田和宏他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

【参考図書】国民衛生の動向

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

教科書を中心とした基礎知識の習得と、これまで学んできた知識の復習がとても重要となる。また、試験は行いが、その試験が60%以上ない場合は、再試験となる。さらに、栄養士資格科目であるため、12月に実施される栄養士実力試験の結果を評価する際の参考とする。

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf337		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

公衆栄養学のフィールドの中で、具体的な活動方法を自分の経験を参考に実習を進めていく。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科栄養士養成の教育科目の一つであり、健康栄養学科での選択科目である。すでに学んできたすべての科目を自ら進めていく内容に組み合わせていくため、これまで学んできたすべての基礎的な知識がとても必要とする。

##### 科目の概要

この科目では、公衆栄養活動で必要とするコミュニティの健康・栄養関連の問題やニーズを的確に情報収集し、分析し、それらの課題分析とアセスメントを行う公衆栄養マネジメントについて学ぶ。そのために必要な専門的技術や手法を修得することを目的とする。

##### 授業の方法 (ALを含む)

グループワーク、プレゼンテーション、模擬授業、フィールドワークを実施する。

##### 到達目標

- コミュニティの成り立ちを理解できる。
- 公衆栄養活動に必要な技術を身に付ける。
- 公衆栄養活動に必要な手法を修得する。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1情報収集、エビデンスにも続く判断・評価
- 2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は実習をきほんに、グループワーク、ディスカッション、プレゼンを用いて実習行い、地域社会への参加で新たな

視野と経験を得る教育プログラムである。

1	公衆栄養学実習の目的・公衆栄養マネジメントについて
2	人々の健康と病気と公衆栄養との関係【グループワーク】【プレゼンテーション】
3	どのような理由で健康と病気の違いが生じるのか【グループワーク】
4	どのような理由で健康と病気の違いが生じるのか【プレゼンテーション】
5	健診・検診・スクリーニングとは【グループワーク】【レポート】
6	人々を守る法律と制度をどう利用するか【グループワーク】
7	人々を守る法律と制度をどう利用するか【グループワーク】
8	人々を守る法律と制度をどう利用するか【プレゼンテーション】
9	公衆栄養プログラムの計画策定【グループワーク】
10	公衆栄養活動計画の策定【グループワーク】
11	公衆栄養活動計画の実施準備【グループワーク】【模擬授業】
12	公衆栄養活動の実施【フィールドワーク】
13	公衆栄養活動の報告書作成と評価【グループワーク】
14	公衆栄養活動の再計画【グループワーク】
15	まとめ【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各テーマを教科書で予習し、自分なりに内容を整理しまとめておく。

【事後学修】グループワーク等でできた課題を調べ、次回までに必要な情報を収集し、まとめる。

#### 評価方法および評価の基準

コミュニティの成り立ちを理解し、説明できる。公衆栄養活動に必要な技術を身に付け、表現できる。公衆栄養活動に必要な手法を修得し、積極的に利用できる。実習への出席と参加状況を30%、提出物（作成されたものを含む）20%、プレゼンテーション30% フィールドワーク20% 総合評価60%以上を合格とする。

【フィードバック】随時実習に関する内容を質疑応答で、学修理解を深めるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】丸井英二編者 わかる公衆衛生学たのしい公衆衛生学 弘文堂

【参考図書】草間かおる他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

今起きている状況を積極的に分析し、理解し、私たちがどのように専門家として活動していったらよいか皆で考えていきたい。フィールドワークは社会情勢によっては実施することが難しくなるかもしれない。できるだけフィールドワークができる状況がくることを願いたい。



科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf337		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

公衆栄養学のフィールドの中で、具体的な活動方法を自分の経験を参考に実習を進めていく。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科栄養士養成の教育科目の一つであり、健康栄養学科での選択科目である。すでに学んできたすべての科目を自ら進めていく内容に組み合わせていくため、これまで学んできたすべての基礎的な知識がとても必要とする。

##### 科目の概要

この科目では、公衆栄養活動で必要とするコミュニティの健康・栄養関連の問題やニーズを的確に情報収集し、分析し、それらの課題分析とアセスメントを行う公衆栄養マネジメントについて学ぶ。そのために必要な専門的技術や手法を修得することを目的とする。

##### 授業の方法（ALを含む）

グループワーク、プレゼンテーション、模擬授業、フィールドワークを実施する。

##### 到達目標

- コミュニティの成り立ちを理解できる。
- 公衆栄養活動に必要な技術を身に付ける。
- 公衆栄養活動に必要な手法を修得する。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1情報収集、エビデンスにも続く判断・評価
- 2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は実習をきほんに、グループワーク、ディスカッション、プレゼンを用いて実習行い、地域社会への参加で新たな

視野と経験を得る教育プログラムである。

1	公衆栄養学実習の目的・公衆栄養マネジメントについて
2	人々の健康と病気と公衆栄養との関係【グループワーク】【プレゼンテーション】
3	どのような理由で健康と病気の違いが生じるのか【グループワーク】
4	どのような理由で健康と病気の違いが生じるのか【プレゼンテーション】
5	健診・検診・スクリーニングとは【グループワーク】【レポート】
6	人々を守る法律と制度をどう利用するか【グループワーク】
7	人々を守る法律と制度をどう利用するか【グループワーク】
8	人々を守る法律と制度をどう利用するか【プレゼンテーション】
9	公衆栄養プログラムの計画策定【グループワーク】
10	公衆栄養活動計画の策定【グループワーク】
11	公衆栄養活動計画の実施準備【グループワーク】【模擬授業】
12	公衆栄養活動の実施【フィールドワーク】
13	公衆栄養活動の報告書作成と評価【グループワーク】
14	公衆栄養活動の再計画【グループワーク】
15	まとめ【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各テーマを教科書で予習し、自分なりに内容を整理しまとめておく。

【事後学修】グループワーク等でできた課題を調べ、次回までに必要な情報を収集し、まとめる。

#### 評価方法および評価の基準

コミュニティーの成り立ちを理解し、説明できる。公衆栄養活動に必要な技術を身に付け、表現できる。公衆栄養活動に必要な手法を修得し、積極的に利用できる。実習への出席と参加状況を30%、提出物（作成されたものを含む）20%、プレゼンテーション30% フィールドワーク20% 総合評価60%以上を合格とする。

【フィードバック】随時実習に関する内容を質疑応答で、学修理解を深めるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】丸井英二編者 わかる公衆衛生学たのしい公衆衛生学 弘文堂

【参考図書】草間かおる他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

今起きている状況を積極的に分析し、理解し、私たちがどのように専門家として活動していったらよいか皆で考えていきたい。フィールドワークは社会情勢によっては実施することが難しくなるかもしれない。できるだけフィールドワークができる状況がくることを願いたい。

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg138		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は、健康栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の必修専門科目として位置づけられている。「基礎調理学実習」や「給食運営実習」などの実習科目の基礎知識を修得する科目である。

科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作 (特に加熱) に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化、望ましい食事設計のしかたを解説する。ディスカッションを取り入れながら調理学の専門用語の学びを深める。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 食品材料や調理操作における基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品をおいしく調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容	
1	調理の意義と目的、調理の文化
2	おいしさについて(食味と嗜好の形成要因)
3	植物性食品の調理と栄養素の変化 1 (米、小麦)
4	植物性食品の調理と栄養素の変化 2 (小麦)
5	植物性食品の調理と栄養素の変化 3 (いも、豆)
6	植物性食品の調理と栄養素の変化 4 (野菜、果物、海藻)
7	動物性食品の調理と栄養素の変化 1 (肉、魚介)

8	動物性食品の調理と栄養素の変化3（卵、乳・乳製品）
9	調味料、ゲル化剤（ゼラチン、寒天など）の調理への利用
10	調理操作：非加熱調理
11	調理操作：加熱調理の原理（熱の伝わり方と効率的な加熱条件）
12	調理機器・調理器具の原理と使い方
13	献立作成（1）食事設計の意義と献立作成
14	献立作成（2）献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】教科書を熟読し、解からないところは参考書に示す書籍で自分なりに調べ、理解を深める（各授業に対して60分）。

【事後学習】授業については復習を必須として、不明な点は次回の授業で質問できるように復習ノートを作成する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト80%、調味計算テスト20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

調味計算テストは採点し、不正解の問題についてはリメディアル教育センターにて補習を行う。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション  
新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

##### 【参考図書】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人  
金谷昭子編著 『食べ物と健康 調理学』 医歯薬出版  
畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg138		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は、健康栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の必修専門科目として位置づけられている。「基礎調理学実習」や「給食運営実習」などの実習科目の基礎知識を修得する科目である。

科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作 (特に加熱) に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化、望ましい食事設計のしかたを解説する。ディスカッションを取り入れながら調理学の専門用語の学びを深める。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 食品材料や調理操作における基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品をおいしく調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容	
1	調理の意義と目的、調理の文化
2	おいしさについて(食味と嗜好の形成要因)
3	植物性食品の調理と栄養素の変化 1 (米、小麦)
4	植物性食品の調理と栄養素の変化 2 (小麦)
5	植物性食品の調理と栄養素の変化 3 (いも、豆)
6	植物性食品の調理と栄養素の変化 4 (野菜、果物、海藻)
7	動物性食品の調理と栄養素の変化 1 (肉、魚介)

8	動物性食品の調理と栄養素の変化3（卵、乳・乳製品）
9	調味料、ゲル化剤（ゼラチン、寒天など）の調理への利用
10	調理操作：非加熱調理
11	調理操作：加熱調理の原理（熱の伝わり方と効率的な加熱条件）
12	調理機器・調理器具の原理と使い方
13	献立作成（1）食事設計の意義と献立作成
14	献立作成（2）献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】教科書を熟読し、解からないところは参考書に示す書籍で自分なりに調べ、理解を深める（各授業に対して60分）。

【事後学習】授業については復習を必須として、不明な点は次回の授業で質問できるように復習ノートを作成する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト80%、調味計算テスト20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

調味計算テストは採点し、不正解の問題についてはリメディアル教育センターにて補習を行う。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション  
新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

##### 【参考図書】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人  
金谷昭子編著 『食べ物と健康 調理学』 医歯薬出版  
畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、伊藤 美穂		
ナンバリング	KEg139		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は健康栄養学科の学位授与方針1, 2, 3に該当する。

本科目は栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つで、栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「基礎調理学実習」、2年後期履修「応用調理実習」、3年前期履修「給食計画・実務論」、3年後期履修「給食運営実習」の基礎科目となる。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

授業の方法（ALを含む）

到達目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容	
1	オリエンテーション：実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 調理器具の取扱い、食材の洗い方、切り方（廃棄率）など
3	調理の基本 食材の計量、調味の考え方（調味率）
4	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
5	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
6	日本調理：炊き込みご飯、吸物、卵料理、和え物など
7	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
8	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
9	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど

10	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
11	中国調理：冷菜、炸菜、炒飯など
12	中国調理：冷菜、炒菜、点心など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。（各授業に対して60分）

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理することで復習する。実習内容の確実な修得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60%、実習ノート40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、ペーパーテストの受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習内容の理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg139		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は健康栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

本科目は栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つで、栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「基礎調理学実習」、2年後期履修「応用調理実習」、3年前期履修「給食計画・実務論」、3年後期履修「給食運営実習」の基礎科目となる。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容	
1	オリエンテーション：実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 調理器具の取扱い、食材の洗い方、切り方（廃棄率）など
3	調理の基本 食材の計量、調味の考え方（調味率）
4	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
5	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
6	日本調理：炊き込みご飯、吸物、卵料理、和え物など
7	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
8	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
9	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど

10	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
11	中国調理：冷菜、炸菜、炒飯など
12	中国調理：冷菜、炒菜、点心など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。（各授業に対して60分）

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理することで復習する。実習内容の確実な修得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60%、実習ノート40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、ペーパーテストの受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習内容の理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名			
ナンバリング	KEg240		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

この科目は健康栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つである。前期の「基礎調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術の習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「基礎調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

#### 科目の概要

基礎調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のととのえ方、また食文化についてもふれる。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の修得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

1	授業内容と進め方など
2	日本調理：栗おこわ、天ぷら、ひじきの煮物など
3	日本調理：茶碗蒸し、魚の煮つけ、白和えなど
4	日本調理：丼物、汁物、きんぴらごぼう、即席漬けなど
5	日本調理：鶏のくわ焼き、炊き合わせ、青菜のごま和えなど
6	中国調理：飲茶（什錦炒麺、餃子、杏仁酥）など

7	中国調理：炒墨魚、芙蓉蟹、酸辣湯など
8	中国調理：春巻、酢豚、中華粥など
9	中国調理：回鍋肉、雲呑、辣白菜など
10	西洋調理：ムニエル、コンソメスープ、バターケーキ、コーヒーなど
11	西洋調理：カニクリームコロッケ、コンポート、サラダなど
12	西洋調理：パスタ（スパゲッティ）、ミネストローネ、マリネなど
13	西洋調理：クリスマス料理（カナッペ、ローストチキン、サラダなど）
14	日本調理：おせち料理（だて巻き、きんとん、錦なます、雑煮など）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。（各授業に対して60分）

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理することで復習する。実習内容の確実な修得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60%、実技テスト20%、実習ノート20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ペーパーテストおよび実技テストの受験、実習ノートの提出がいずれもクリアされていることが単位修得の条件である。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg240		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は健康栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つである。前期の「基礎調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術の習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「基礎調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

科目の概要

基礎調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のととのえ方、また食文化についてもふれる。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の修得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

1	授業内容と進め方など
2	日本調理：栗おこわ、天ぷら、ひじきの煮物など
3	日本調理：茶碗蒸し、魚の煮つけ、白和えなど
4	日本調理：丼物、汁物、きんぴらごぼう、即席漬けなど
5	日本調理：鶏のくわ焼き、炊き合わせ、青菜のごま和えなど
6	中国調理：飲茶（什錦炒麺、餃子、杏仁酥）など

7	中国調理：炒墨魚、芙蓉蟹、酸辣湯など
8	中国調理：春巻、酢豚、中華粥など
9	中国調理：回鍋肉、雲呑、辣白菜など
10	西洋調理：ムニエル、コンソメスープ、バターケーキ、コーヒーなど
11	西洋調理：カニクリームコロッケ、コンポート、サラダなど
12	西洋調理：パスタ（スパゲッティ）、ミネストローネ、マリネなど
13	西洋調理：クリスマス料理（カナッペ、ローストチキン、サラダなど）
14	日本調理：おせち料理（だて巻き、きんとん、錦なます、雑煮など）
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。（各授業に対して60分）

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理することで復習する。実習内容の確実な修得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60%、実技テスト20%、実習ノート20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ペーパーテストおよび実技テストの受験、実習ノートの提出がいずれもクリアされていることが単位修得の条件である。

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	応用調理学実習		
担当教員名	伊藤 美穂		
ナンバリング	KEg341		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する選択科目である。1年の「基礎調理学実習」で習得した調理操作の基礎的な知識と技術をもとに、より高度で多様な調理操作を学修する。

##### 科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理をはじめ諸外国の料理について、日常的な献立だけでなく季節に応じた供応食や行事食の献立を実習し、人に料理をもてなすための調理操作や盛りつけ方、テーブルセッティング、食事作法について学修する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

本科目は、教科書・手順書 (プリント) をもとに教員がデモンストレーション (実演) を行い、学生はグループごとに用意された食材で調理を行う実習である。できあがった料理は試食し、評価する。各自で実習ノートをまとめ、実習内容を確認する。【実習】【レポート (知識)】

##### 到達目標

1. 基本的な調理技術を高め、より高度な調理操作を行うことができる。
2. 料理をとおして日本および諸外国の食文化を説明できる。
3. 身近な人に、主体的に健康でおいしく安全な食事づくりを行うことができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

-1情報集、エビデンスに基づく判断・評価 -3自己表現、相互理解 -1主体的・継続的学修

#### 内容

1	日本料理：すし (巻きずし、いなりずし)、澄まし汁、和え物など【実習】【レポート (知識)】
2	日本料理：鯖のみそ煮、菊花和え、なすの揚げ煮、わらびもちなど【実習】【レポート (知識)】
3	日本料理：二色そばろご飯、焼き物 (魚の塩焼き)、煮物など【実習】【レポート (知識)】
4	日本料理：飛龍頭、きのこ汁、柿なます、蒸しまんじゅうなど【実習】【レポート (知識)】
5	西洋料理：ビーフストロガノフ、ターメリックライス、シーザーサラダ、シュークリーム【実習】【レポート (知識)】

	)】
6	西洋料理：ハンバーグステーキ、クラムチャウダー、マドレーヌなど【実習】【レポート(知識)】
7	西洋料理：いわし香草焼き、ラタトゥイユ、ブラウニーなど【実習】【レポート(知識)】
8	西洋料理：ピザ、パスタ、ニース風サラダ、マドレーヌなど【実習】【レポート(知識)】
9	中国料理：乾焼明蝦、又焼肉、抜絲紅薯など【実習】【レポート(知識)】
10	中国料理：糖醋黄魚、凉拌海?、小西米など【実習】【レポート(知識)】
11	中国料理：辣黄瓜、腰果炒鶏丁、豆腐丸子湯、芒果布丁など【実習】【レポート(知識)】
12	中国料理：飲茶(炒米粉、粽子、焼売、茉莉花茶)など【実習】【レポート(知識)】
13	インド料理：キーマカレー、タンドリーチキン、サラダ、ラッシーなど【実習】【レポート(知識)】
14	韓国料理：ビビンバ、スープ、チヂミなど【実習】【レポート(知識)】
15	日本料理：松花堂弁当【実習】【レポート(知識)】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。(各授業に対して60分)

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理することで復習する。実習内容の確実な修得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み50% 実習ノート50%で評価を行い、総合評価60%以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への取り組み 20%/50% 実習ノート 20%/50%

到達目標(2) 授業への取り組み 10%/50% 実習ノート 20%/50%

到達目標(3) 授業への取り組み 20%/50% 実習ノート 10%/50%

【フィードバック】授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表(新訂版)』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる・調理学実習』 光生館

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実習室の衛生管理を考えて毎回授業に臨んでください。

食物アレルギーを持つ学生は初回の授業で申し出てください。

調理技術は繰り返すことで定着します。復習を兼ねて家でも調理を行うよう心がけてください。



科目名	給食計画・実務論		
担当教員名	水津 彩香		
ナンバリング	KEg242		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。栄養士資格を得るためには履修が必要な科目であり、「給食運営実習」や「給食運営校外実習」の実習科目に必要な基礎的知識を修得する。

#### 科目の概要

栄養士として給食運営に必要な基礎的知識と技術を修得する。給食の定義や給食に関わる法規など給食の概念について学んだ上で、給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するために必要な栄養・食事管理、調理作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理に関する知識を学ぶ。

#### 授業の方法（ALを含む）

講義を基本に給食運営の基礎的知識の理解を深める。

#### 到達目標

1. 栄養士として給食の概念を正しく理解できる
2. 給食施設の衛生管理に関する知識を獲得する。
3. 給食対象者に適した給食提供における食事計画、調理作業計画が立てられる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

本科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断評価
- 2 問題の把握、解決策の立案

内容

1	給食の概念
2	特定給食施設の種類と関連法規
3	給食の栄養・食事管理とPDCAサイクル
4	各施設における栄養・食事管理の実際
5	給食の調理作業管理（食材料管理）
6	給食の調理作業管理（生産管理）
7	給食の調理作業管理（工程管理）
8	給食の衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル）

9	給食の衛生・安全管理（衛生管理の実際、危機管理）
10	給食の施設・設備管理（作業区域と作業動線）
11	給食の施設・設備管理（設備や調理機器の用途と運用）
12	給食の会計・原価管理
13	給食の品質管理とPDCAサイクル
14	各特定給食施設の特徴
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】教科書を熟読し、解からないところは参考書に示す書籍で自分なりに調べ、理解を深める。（各授業に対して60分）

【事後学習】授業については復習を必須とし、疑問点は次回の授業で質問できるように復習ノートを作成する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験70%、レポート20%、平常点10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

##### 【参考図書】

殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際』 学建書院

名倉秀子 編著 『給食経営管理論』 学文社

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食計画・実務論		
担当教員名	水津 彩香		
ナンバリング	KEg242		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。栄養士資格を得るためには履修が必要な科目であり、「給食運営実習」や「給食運営校外実習」の実習科目に必要な基礎的知識を修得する。

#### 科目の概要

栄養士として給食運営に必要な基礎的知識と技術を修得する。給食の定義や給食に関わる法規など給食の概念について学んだ上で、給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するために必要な栄養・食事管理、調理作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理に関する知識を学ぶ。

#### 授業の方法（ALを含む）

講義を基本に給食運営の基礎的知識の理解を深める。

#### 到達目標

1. 栄養士として給食の概念を正しく理解できる
2. 給食施設の衛生管理に関する知識を獲得する。
3. 給食対象者に適した給食提供における食事計画、調理作業計画が立てられる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

本科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断評価
- 2 問題の把握、解決策の立案

内容

1	給食の概念
2	特定給食施設の種類と関連法規
3	給食の栄養・食事管理とPDCAサイクル
4	各施設における栄養・食事管理の実際
5	給食の調理作業管理（食材料管理）
6	給食の調理作業管理（生産管理）
7	給食の調理作業管理（工程管理）
8	給食の衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル）
9	給食の衛生・安全管理（衛生管理の実際、危機管理）

10	給食の施設・設備管理（作業区域と作業動線）
11	給食の施設・設備管理（設備や調理機器の用途と運用）
12	給食の会計・原価管理
13	給食の品質管理とPDCAサイクル
14	各特定給食施設の特徴
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】教科書を熟読し、解からないところは参考書に示す書籍で自分なりに調べ、理解を深める。（各授業に対して60分）

【事後学習】授業については復習を必須とし、疑問点は次回の授業で質問できるように復習ノートを作成する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験70%、レポート20%、平常点10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

##### 【参考図書】

殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際』 学建書院

名倉秀子 編著 『給食経営管理論』 学文社

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食運営実習		
担当教員名	木村 靖子、菅原 沙恵子		
ナンバリング	KEg343		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられているとともに、栄養士必修科目である。3年前期「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術をもとに給食の運営方法を体得する。「給食運営校外実習」のための準備科目でもある。

##### 科目の概要

給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を体得する。給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を身につける。

##### 授業の方法（ALを含む）

本科目は、学内の給食実習施設において実際に給食の提供を行う実習である。実習後は、各自で実習ノートをまとめ、実習内容を確認する。【実習】【レポート（知識）】

##### 到達目標

1. 「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術を応用できる。
2. 給食対象者に適した給食の食事計画、調理作業計画が立案でき、計画に沿って給食提供を実施できる。
3. 提供した給食を評価できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2健康維持・疾病予防の指導
- 5アセスメント、指導の技能
- 3使命感、主体的行動

#### 内容

1	オリエンテーション（実習内容の概要、実習施設・設備の確認）
2	給食における栄養・食事管理（給食の目標栄養量、献立計画）【実習】【レポート（記録）】
3	給食の食材管理（食材購入計画、在庫管理）【実習】【レポート（記録）】

4	給食における安全・衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP)【実習】【レポート(記録)】
5	給食の調理作業管理(大量調理の特性・品質、調理作業計画、作業動線)【実習】【レポート(記録)】
6	給食の調理作業管理(調理作業計画、調味の標準化)【実習】【レポート(記録)】
7	給食施設の施設・設備管理【実習】【レポート(記録)】
8	給食の原価管理【実習】【レポート(記録)】
9	給食の提供管理、品質管理【実習】【レポート(記録)】
10	食事計画に伴う給食の提供およびサービスの実施【実習】【レポート(記録)】
11	給食の安全・衛生管理(災害時・事故発生時の対応、インシデント・アクシデントレポート)【実習】【レポート(記録)】
12	給食の提供およびサービスに伴う評価、改善【実習】【レポート(記録)】
13	給食の事務管理(諸帳票類の作成、コンピューターの活用)【実習】【レポート(記録)】
14	給食の人事管理【実習】【レポート(記録)】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】実習はグループごとに行う。事前準備は各自責任を持ち、連絡を密に取り合いながら実習内容を確認しておく。(各授業に対して60分)

【事後学習】実習後のまとめをグループごとに行い、各自の実習ノートにも記録し、実習内容を見直すとともに改善点などを考え、次回の実習に反映させる。(各授業に対して90分)

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み30%、筆記試験40%、実習ノート30%で評価し、60%以上を合格とする。筆記試験の受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

到達目標(1) 授業への取り組み 10%/30% 筆記試験 25%/40% 実習ノート 10%/30%

到達目標(2) 授業への取り組み 15%/30% 筆記試験 5%/40% 実習ノート 15%/30%

到達目標(3) 授業への取り組み 5%/30% 筆記試験 10%/40% 実習ノート 5%/30%

【フィードバック】実習ノートはコメントを記載し授業内に返却する。前回の授業での疑問点に授業初めに回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

その他の資料は授業において指示する。

##### 【参考図書】

殿塚婦美子・三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際 - 』 学建書院

殿塚婦美子・三好恵子他共著編著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実習室の衛生管理を考えて毎回授業に臨んでください。

体調に不安がある場合は、授業前に必ず担当教員に確認する。

科目名	給食運営実習		
担当教員名	木村 靖子、菅原 沙恵子		
ナンバリング	KEg343		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられているとともに、栄養士必修科目である。3年前期「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術をもとに給食の運営方法を体得する。「給食運営校外実習」のための準備科目でもある。

##### 科目の概要

給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を体得する。給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を身につける。

##### 授業の方法（ALを含む）

本科目は、学内の給食実習施設において実際に給食の提供を行う実習である。実習後は、各自で実習ノートをまとめ、実習内容を確認する。【実習】【レポート（知識）】

##### 到達目標

1. 「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術を応用できる。
2. 給食対象者に適した給食の食事計画、調理作業計画が立案でき、計画に沿って給食提供を実施できる。
3. 提供した給食を評価できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2健康維持・疾病予防の指導      -5アセスメント、指導の技能      -3使命感、主体的行動

#### 内容

1	オリエンテーション（実習内容の概要、実習施設・設備の確認）
2	給食における栄養・食事管理（給食の目標栄養量、献立計画）【実習】【レポート（記録）】
3	給食の食材管理（食材購入計画、在庫管理）【実習】【レポート（記録）】
4	給食における安全・衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP）【実習】【レポート（記録）】

5	給食の調理作業管理(大量調理の特性・品質、調理作業計画、作業動線)【実習】【レポート(記録)】
6	給食の調理作業管理(調理作業計画、調味の標準化)【実習】【レポート(記録)】
7	給食施設の施設・設備管理【実習】【レポート(記録)】
8	給食の原価管理【実習】【レポート(記録)】
9	給食の提供管理、品質管理【実習】【レポート(記録)】
10	食事計画に伴う給食の提供およびサービスの実施【実習】【レポート(記録)】
11	給食の安全・衛生管理(災害時・事故発生時の対応、インシデント・アクシデントレポート)【実習】【レポート(記録)】
12	給食の提供およびサービスに伴う評価、改善【実習】【レポート(記録)】
13	給食の事務管理(諸帳票類の作成、コンピューターの活用)【実習】【レポート(記録)】
14	給食の人事管理【実習】【レポート(記録)】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学習】実習はグループごとに行う。事前準備は各自責任を持ち、連絡を密に取り合いながら実習内容を確認しておく。(各授業に対して60分)

【事後学習】実習後のまとめをグループごとに行い、各自の実習ノートにも記録し、実習内容を見直すとともに改善点などを考え、次回の実習に反映させる。(各授業に対して90分)

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み30%、筆記試験40%、実習ノート30%で評価し、60%以上を合格とする。筆記試験の受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

到達目標(1) 授業への取り組み 10%/30% 筆記試験 25%/40% 実習ノート 10%/30%

到達目標(2) 授業への取り組み 15%/30% 筆記試験 5%/40% 実習ノート 15%/30%

到達目標(3) 授業への取り組み 5%/30% 筆記試験 10%/40% 実習ノート 5%/30%

【フィードバック】実習ノートはコメントを記載し授業内に返却する。前回の授業での疑問点に授業初めに回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

その他の資料は授業において指示する。

##### 【参考図書】

殿塚婦美子・三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際 - 』学建書院

殿塚婦美子・三好恵子他共著編著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実習室の衛生管理を考えて毎回授業に臨んでください。

体調に不安がある場合は、授業前に必ず担当教員に確認する。



科目名	給食運営校外実習		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂、村田 浩子、林 典子 他		
ナンバリング	KEg544		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

担当教員に管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。栄養士としての給食運営業務、栄養指導業務の経験を生かし、学生に対して学外での給食運営実習についての的確な指導を行うことができる。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられているとともに、栄養士必修科目である。栄養士養成カリキュラムの「給食の運営」における学外施設での給食実習科目である。

##### 科目の概要

校外実習は、学校、事業所、福祉施設、病院等の管理栄養士又は栄養士が専従する特定給食施設において、栄養士養成カリキュラムの「給食の運営」の教育目標に則し、給食計画を含めた給食の実務を体験する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

学生が学内の講義、実習・実験等で修得した知識や技術、方法等を活用し、実際の給食施設の現場において給食業務を体験する。

【実習】【インターンシップ】【レポート】

##### 到達目標

1. 校外実習の施設となる特定給食施設の栄養・給食生産業務運営の実際を体得することができる。
2. 給食利用者の特性に応じた給食の配慮や工夫、栄養指導のあり方を理解することができる。
3. 校外実習施設の指導者及び職員と積極的にコミュニケーションをとり、主体的に学ぶ意欲を見せることができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導 -3自己表現、相互理解 -3使命感、主体的行動

#### 内容

管理栄養士又は栄養士が専従する特定給食施設（学校・事業所・福祉施設・病院など）において、給食利用者に対して適切な給食サービスを提供するために、栄養士として必要な知識および技術を修得する。実習時間は45時間以上である。実習内容（例）は以下のとおりである。

給食施設の概要、特性、給食の目的・目標等を学ぶ。

献立作成、栄養価計算、原価管理、食材の発注、検収・保管、調理作業、盛りつけ・配膳、提供サービスに至るまでの一連の実務業務を体験する。

大量調理の特性を理解し、調理作業、品質管理における工夫や技術について理解する。

適時・適温配膳に向けて、どのような施設・設備、機器・備品が用いられているのかを観察する。

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく給食現場での衛生管理（食品、調理作業、施設・設備）および衛生教育について学修する。

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】栄養士関連科目の復習を行う。給食運営演習（事前指導）の学習内容を十分に理解する。その内容をもとに実習テーマを設定し、目的意識をもって校外実習に臨む。（各授業に対して60分）

【事後学修】校外実習中に給食運営校外実習ノートに記録した実習内容、実習テーマに関する考察などを各自でまとめる。そのうえで、実習グループごとに実習報告をまとめる。（各授業に対して120分）

#### 評価方法および評価の基準

校外実習施設の実習指導者の評価50%、実習ノートの評価30%、課題への取り組み20%で評価し、総合評価60%以上を合格とする。

到達目標（1）実習指導者の評価 20%/50% 実習ノート 10%/30% 課題への取り組み 10%/20%

到達目標（2）実習指導者の評価 20%/50% 実習ノート 10%/30% 課題への取り組み 5%/20%

到達目標（3）実習指導者の評価 10%/50% 実習ノート 10%/30% 課題への取り組み 5%/20%

【フィードバック】実習ノートは校外実習が実施されるまで、学内担当教員がコメントを記して返却するので、コメントに従い、さらに学習を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】事前指導において指示する

【参考図書】西岡葉子ほか編『特定給食施設管理事例集』学建書院

厚生労働省『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食運営演習		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂、村田 浩子、林 典子 他		
ナンバリング	KEg445		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	演習	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

本科目の担当者は病院において栄養士校外実習を受け入れた経験を持つ教員が含まれる。また、第6回～第9回は栄養士実務経験を有するゲストスピーカーによる特別講義を行う。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科栄養士養成カリキュラムにおける「給食の運営」に位置づけられ、栄養士免許取得のために必須な科目である。

##### 科目の概要

4年次に履修する給食運営校外実習を実施するための事前および事後教育を行う。4年次の「給食運営校外実習」を同時履修する。

##### 授業の方法 (ALを含む)

この授業の前半は給食運営校外実習の事前教育であり、講義および演習を基本に、グループワークによるディスカッションを取り入れて校内での学修と校外実習を結びつける。後半は給食運営校外実習の事後教育であり、実習報告会 (プレゼンテーション) を行うための準備を行う。【グループワーク】【レポート】【プレゼンテーション】

##### 到達目標

1. 各実習施設の特徴を説明できる。
2. 栄養士として必要な専門知識および技術を身に付け、専門職としての自覚と職業倫理を持ち、実習の心構えを述べることができる。
3. 給食運営校外実習における自己の課題を明確にし、目標を述べるができる。
4. 給食運営校外実習により収集した情報や体験をまとめて知識の整理を行い、プレゼンテーションにより報告する。
5. 他施設の報告会発表から新たな学びを得、意見交換を行うことができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 自己表現、相互理解、 -1 主体的・継続的学修、 -3 使命感、主体的行動

#### 内容

第1-3回 実習事前教育オリエンテーション、校外実習の目的、目標、心構え【グループワーク】

- 第4-5回 実習施設の特徴【レポート（知識）】
- 第6回 特別講義 : 産業給食【レポート（知識）】
- 第7回 特別講義 : 病院給食【レポート（知識）】
- 第8回 特別講義 : 学校給食【レポート（知識）】
- 第9回 特別講義 : 福祉施設給食【レポート（知識）】
- 第10回 校外実習の目標、課題の設定【グループワーク】【レポート（知識）】
- 第11-12回 事前学習：各実習施設における給食の運営【グループワーク】【レポート（知識）】
- 第13-14回 事前学習：特定給食施設における衛生管理【グループワーク】【レポート（知識）】
- 第15回 実習の準備、開始時と実習中の注意
- 第16回 実習事後教育オリエンテーション
- 第17-18回 実習報告書作成【レポート（表現）】
- 第19-20回 実習課題への取り組みへの報告と討論【グループワーク】
- 第21-25回 実習報告会資料作成（パワーポイント、ポスター）【グループワーク】
- 第26-27回 実習報告会予行【グループワーク】
- 第28-29回 実習報告会（口頭発表）【プレゼンテーション】【レポート（知識）】
- 第30回 まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

##### 第1回～15回

【事前準備】栄養士関連科目および各給食施設の特徴や関連法令について、これまでに学修した各教科のテキスト等を事前に読んで整理しておく。[60分]

【事後学修】学修した内容を実習事前学習ノートやレポートに整理する。[60分]

##### 第16～25回

【事前準備】【事後学修】給食運営校外実習ノートに記録した実習内容や実習テーマに関する考察をノートにまとめる。実習報告会（プレゼンテーション）に向けて、パワーポイントにまとめるための資料を収集する。[各60分]

##### 第26回～27回

【事前準備】【事後学修】実習報告会（口頭発表）の練習および質疑応答のための準備を行う。[各90分]

##### 第29回～第30回

【事後学修】校外実習報告会で学修したことをレポートにまとめる。[60分]

#### 評価方法および評価の基準

各授業回に指示する課題への取り組み70点、プレゼンテーション30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1. 課題提出（10%/70%）

到達目標2. 課題提出（20%/70%）

到達目標3. 課題提出（20%/70%）

到達目標4. プレゼンテーション（30%/30%）

到達目標5. 課題提出（20%/70%）

【フィードバック】提出された課題は担当教員が確認し、コメントを記し、翌週以降に返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で指示する。

【参考図書】芦川修貳、西岡葉子、齊藤禮子 編「特定給食施設 給食管理事例集」学建書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

給食運営校外実習を履修するためには、本科目を同時履修すること。

科目名	食事計画論		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg246		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する科目の1つであり、学科の必修専門科目として位置づけられている。

##### 科目の概要

食の専門家である栄養士には、人々が健康な生活を送るために、栄養面、衛生面、嗜好面、経済性を考慮した食事を提供するための知識と技能を修得していることが求められる。食事献立作成能力は最も重要である。本科目では、対象者の栄養的特性や嗜好、季節感、コストを考慮した献立を作成するために必要な基礎的知識と技術を学び、献立作成能力を習得することを目的とする。

##### 授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説が中心であるが、各授業の最後にグループによるディスカッションを行い、協同で課題に取り組み、知識の定着を確認する。【グループワーク】【討議・討論】

##### 到達目標

1. 献立の意義と要件を理解し、献立作成に必要な基礎知識を説明することができる。
2. 献立の作成手順を説明することができる。
3. 作成した献立を評価することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1人体の構造・栄養・食物に関する知識と技能      -2健康維持・疾病予防の指導      -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価

#### 内容

1	献立の意義と要件 (栄養・嗜好・経済性・安全性など) 【グループワーク】【討議・討論】
2	献立の作成に影響する要因 【グループワーク】【討議・討論】

3	献立作成に必要な基礎知識(1) 給与栄養目標量(日本人の食事摂取基準2015年版)【グループワーク】【討議・討論】
4	献立作成に必要な基礎知識(2) 栄養比率、食品比率【グループワーク】【討議・討論】
5	献立作成に必要な基礎知識(3) 食品群と食品成分表【グループワーク】【討議・討論】
6	献立作成に必要な基礎知識(4) 食品群別荷重平均成分表【グループワーク】【討議・討論】
7	献立作成に必要な基礎知識(5) 食品構成【グループワーク】【討議・討論】
8	献立作成に必要な基礎知識(6) 食品の重量把握の方法(目安量など)【グループワーク】【討議・討論】
9	献立作成の理論(1) 献立作成の手順【グループワーク】【討議・討論】
10	献立作成の理論(2) 献立作成における食品、調理方法の選び方 【グループワーク】【討議・討論】
11	献立作成の理論(3) 献立作成における食品、調理方法の選び方 【グループワーク】【討議・討論】
12	献立作成の理論(4) 献立票の書き方【グループワーク】【討議・討論】
13	献立作成の理論(5) 献立の栄養的評価 【グループワーク】【討議・討論】
14	献立作成の理論(6) 献立の栄養的評価 【グループワーク】【討議・討論】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べる。(各授業に対して60分)。

【事後学修】教科書、ノートをもとに必ず復習し、疑問点は時価の授業で質問できるように復習ノートを作成する。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

各授業回に指示する課題への取り組み30%、筆記試験70%で評価を行い、60%以上を合格とする。

到達目標(1) 課題への取り組み 10%/30% 筆記試験 30%/70%

到達目標(2) 課題への取り組み 10%/30% 筆記試験 20%/70%

到達目標(3) 課題への取り組み 10%/30% 筆記試験 20%/70%

【フィードバック】課題への取り組みについてはコメントを記載し、翌週以降授業内で返却する。筆記試験については解説を行う。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

##### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

松本仲子監修 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

配布プリント

##### 【参考図書】

赤羽正之他著 『給食施設のための献立作成マニュアル 第8版』 医歯薬出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

1年生学科専門科目の栄養士必修科目で学んだ内容を必ず復習して授業に臨んでください。

科目名	食事計画論演習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg347		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する選択科目として位置づけられている。「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」「給食運営実習」で必須となる献立作成の基礎を学ぶ科目である。

##### 科目の概要

同期に開講されている「食事計画論」で学ぶ内容を基礎としている。多様な対象者を設定し、その対象者への適切な献立作成を実践することで、献立作成能力を向上させることを目的とする。

##### 授業の方法 (ALを含む)

本科目は演習であり、献立作成に必要な知識と技術を解説しながら、献立作成の考え方や作成方法を円滑に指導するため、グループワークでの意見交換により理解を深める。レポートを提出することで、知識と技術の定着を確認する。

【グループワーク】【レポート(知識)】

##### 到達目標

1. 「食事計画論」で学んだ献立作成に必要な基礎知識と技術を応用することができる。
2. 対象者の特性を正しく把握し、対象者に適切な献立を作成できる。
3. 作成した献立を、科学的根拠をもとに正しく評価できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2健康維持・疾病予防の指導 -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価 -1主体的・継続的学修

#### 内容

1	献立の意義と要件 (栄養・嗜好・経済性・安全性など) 【グループワーク】
2	献立の作成に影響する要因 【グループワーク】
3	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 (1) 給与栄養目標量の算出 【グループワーク】 【レポート(知識)】
4	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 (2) 栄養比率、食品比率の算出 【グループワーク】 【レポート(知識)】



	】
5	健康な成人女子を対象とした食事献立作成（3）食品群別荷重平均成分表の作成【グループワーク】
6	健康な成人女子を対象とした食事献立作成（4）食品構成の作成【グループワーク】【レポート（知識）】
7	健康な成人女子を対象とした食事献立作成（5）1食の献立作成と栄養的評価【グループワーク】
8	健康な成人女子を対象とした食事献立作成（6）1日の献立作成と栄養的評価【グループワーク】【レポート（知識）】
9	各年代を対象とした食事献立作成（1）成長期【グループワーク】【レポート（知識）】
10	各年代を対象とした食事献立作成（2）成長期【グループワーク】【レポート（知識）】
11	各年代を対象とした食事献立作成（3）成長期【グループワーク】【レポート（知識）】
12	各年代を対象とした食事献立作成（4）高齢期【グループワーク】【レポート（知識）】
13	各年代を対象とした食事献立作成（5）高齢期【グループワーク】【レポート（知識）】
14	各年代を対象とした食事献立作成（6）高齢期【グループワーク】【レポート（知識）】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】「食事計画論」の教科書、ノートをもとに献立作成の基礎的知識や技術について学習する。（各授業に対して60分）

#### 【事後学修】

教科書、プリント、ノートを参考に献立作成の課題に取り組む。（各授業に対して120分）

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み20%、授業で課せられた献立レポート80%で評価し、60%以上を合格とする。同期に開講されている「食事計画論」を受講していることが単位修得の条件である。

到達目標（1）授業への取り組み 5%/20% レポート 30%/80%

到達目標（2）授業への取り組み 10%/20% レポート 30%/80%

到達目標（3）授業への取り組み 5%/20% レポート 20%/80%

【フィードバック】献立レポートは提出後コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。内容を見直し、再提出する。授業最初に前回の授業に対する疑問点に回答し、学習理解を深める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

#### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

松本伸子監修 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

配布プリント

#### 【参考図書】

赤羽正之他著 『給食施設のための献立作成マニュアル 第8版』 医歯薬出版

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

「食事計画論」で使用した教材は必ず持参してください。

演習ですので、各自が主体的に授業に臨み、献立作成方法を確実に理解してください。

科目名	食文化概論		
担当教員名	伊藤 美穂		
ナンバリング	KEh148		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科「栄養・食生活領域」の「食文化・食ビジネス」分野の選択科目である。またフードコーディネーター3級取得のための必修科目である。

##### 科目の概要

食文化は自然環境や社会環境の上に形成されてきた。本科目では、日本や世界の食文化の変遷や特徴を知ることにより、現在の食生活がどのように成り立っているのか、その背景を考える。

##### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、PPTを使用した講義を中心に授業を進める。第5回～第10回では、リアクションペーパーを用い、日本の食文化と他地域の食文化の相違点を自ら見出し、日本の食文化の特徴を捉える。第13回ではプレゼンテーション、第14回ではディスカッションを取り入れ、各回の学びを深める。【リアクションペーパー】【プレゼンテーション】【討議・討論】

##### 到達目標

- (1) 食文化の形成の背景について説明できる。
- (2) 日本や諸外国の食文化の特色を説明できる。
- (3) 年中行事における行事食の位置づけについて説明できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 1 情報収集、エビデンスに基づく判断・評価
- 1 主体的・継続的学修

#### 内容

1	食文化の成り立ち
2	日本の食文化（日本の基本となる食料）

3	日本の食文化（原始～近世の変遷）
4	日本の食文化（近世～現代までの変遷）
5	世界の食文化（東アジア）【リアクションペーパー】
6	世界の食文化（東南アジア）【リアクションペーパー】
7	世界の食文化（ヨーロッパ）【リアクションペーパー】
8	世界の食文化（大航海時代とコロンブスの交換）【リアクションペーパー】
9	世界の食文化（アラブ・アフリカ）【リアクションペーパー】
10	世界の食文化（アメリカ大陸）【リアクションペーパー】
11	食と宗教の関わり
12	日本の年中行事と行事食
13	日本の郷土料理【プレゼンテーション】
14	食文化と食育【討議・討論】
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業で扱われる内容や、その時代背景や地域の特徴について予習する。（各授業に対して60分）

【事後学修】授業を通して気づいたこと、興味を持ったことについて調べ、理解を深める。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み15%、リアクションペーパー30%、プレゼンテーション10%、期末レポート45%とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標(1) 授業への取り組み（5/15）、リアクションペーパー（10/30）、プレゼンテーション（0/10）、期末レポート（15/45）

到達目標(2) 授業への取り組み（5/15）、リアクションペーパー（10/30）、プレゼンテーション（5/10）、期末レポート（15/45）

到達目標(3) 授業への取り組み（5/15）、リアクションペーパー（10/30）、プレゼンテーション（5/10）、期末レポート（15/45）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない

【参考図書】授業内で紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

日頃から様々な国の料理に興味を抱き、様々な行事と行事食を体験し、各地の郷土料理を味わい、食文化を実感することを心がける。

科目名	健康食育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEh349		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

これまで現場で行ったきた栄養活動が、実際の健康食育の重要性をできるだけ現実的に想像できるよう参考となる。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科学科専門科目の中の選択科目であり、栄養・食生活領域の食文化・食ビジネスの中の科目である。また、他学科公開科目である。

##### 科目の概要

1948年からWHO憲章の中で「健康とは、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあること」と定義されている。この科目では、健康を維持・増進するために必要な食育について、様々な方面から検討する。特に、女性が健康を維持するために必要な食育を考えていく。

##### 授業の方法 (ALを含む)

リアクションペーパー、ディスカッション、プレゼンテーション、模擬授業を取り入れながら授業を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

##### 到達目標

- ・健康と食との関係を理解できる。
- ・健康に必要な食環境について理解できる。
- ・健康を維持・増進するための具体的な食育の知識を持つことができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2健康維持・疾病予防の指導
- 1情報収集、エビデンスにも続く判断・評価
- 2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導

#### 内容

この授業は講義を基本に、ディスカッション、プレゼンテーション、模擬授業を取り入れながら、学びを深めていく。

1	健康とそれを取り巻く環境について
2	現代の健康や食の問題点について
3	ライフワーク別食育について
4	食品の安全性 遺伝子組み換え食品
5	食品の安全性 食品添加物
6	食品の安全性 食品表示について
7	女性の健康と食との関係 生活習慣病
8	女性の健康と食との関係 女性ホルモンと月経
9	女性の健康と食との関係 やせと肥満
10	女性の健康と食との関係 喫煙とアルコール
11	環境と食との関係
12	情報と食育
13	模擬授業
14	模擬授業
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】健康と食育に必要な情報や知識を教科書、資料やインターネットからまとめておく(各60分)。

【事後学修】健康食育で重要なキーワードを復習し、紹介されたホームページや法律や政策について各自で内容を理解し、深められるよう、復習ノートを作成しておく。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

健康と食との関係に対する基本的知識を習得し、説明できる。健康に必要な食環境について総合的に理解できる。健康を維持・増進するための具体的な食育の知識を積極的に組み合わせ、考察し、表現することができる。授業への参加度10% 毎回のリアクションペーパー等20%、模擬授業用資料20% 模擬授業30% 模擬授業後のレポート20%とし、総合評価60%以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】齋藤麗子他 女性と健康 東京教学社

【参考図書】「食育白書」内閣府

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

この授業は、これまで学んできた知識を自分の力でアウトプットすることを学ぶ場でもある。教職分野に進む学生は必修とする。また栄養教育を主とした就職を考えている学生にも受講を勧める。教科書を持参せず授業を受ける場合は減点とする。

。

科目名	食コーディネート論		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング	KEh350		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

本科目は、日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター 3 級資格を取得するための授業である。

科目の概要

テキストである「フードコーディネーター教本」の第 7 ~ 1 0 章の食空間のコーディネートを学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

授業は講義形式で行う。单元ごとのレポート、小テスト、企画書形式のレポート提出を行う。【小テスト】、【リアクションペーパー】、【レポート (表現)】

到達目標

他の教科で学ぶ、食品、栄養、調理の基礎知識に加えて、フードコーディネーターとしての実践知識を身につけ、料理をおいしく食べていただける食卓、食空間を提案できるようになる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義が中心、スライドで資料を投影し、食空間に必要な知識を具体的に示す。

单元ごとに小テストを行う。レポート課題に取り組むことで、理解を深める。

1	フードコーディネーターの仕事について
2	食空間のあり方

3	食事文化とメニュープランニング 日本料理
4	食事文化とメニュープランニング 日本料理
5	食事文化とメニュープランニング フランス料理他
6	食事文化とメニュープランニング 中国料理
7	食事文化とメニュープランニングまとめ
8	食空間のコーディネート
9	食空間のコーディネート
10	食空間のコーディネート
11	テーブルマナーとサービス
12	テーブルマナーとサービス
13	食空間と内装デザイン
14	食空間と内装デザイン
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】自分が毎日食べている食事空間は、どのようなコーディネートに基づいているのかをしっかりと意識すること。家庭、学食、ファミリーレストラン、高級レストラン、居酒屋様々な目的のある食空間を自分がコーディネートすることを考えてみる。。(授業毎に60分)

【事後学修】次年度に実習授業があるので、知識を実践に移せるようにする。(授業毎に60分)

#### 評価方法および評価の基準

平常点、授業への参加、レポートで50%、試験50%の比率とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

##### 【教科書】

「フードコーディネーター教本2020」日本フードコーディネーター協会編 柴田書店

##### 【参考図書】

授業ごとに提示

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食コーディネート論実習		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング	KEh351		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

本科目は、日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター 3 級を取得するための実習授業である。

科目の概要

テキストである「フードコーディネーター協本」の第 7 ~ 8 章の食空間のコーディネート分野の実習を行う。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

昨年度学んだ知識をもとに、実際の食空間を提案することができるようになる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

昨年度、学んだ「食空間コーディネート」の一連の企画をグループごとで実習する。

1	テーブルコーディネート実習のための企画書作り (講義)
2	テーブルコーディネート実習のための企画書作り (講義)
3	テーブルコーディネート デモンストレーション



4	テーブルコーディネート デモンストレーション
5	企画書作り グループ制作
6	企画書作り グループ制作
7	企画書作り グループ制作
8	テーブルコーディネート作品作り
9	テーブルコーディネート作品作り
10	テーブルコーディネート作品作り
11	グループ発表
12	グループ発表
13	グループ発表
14	まとめレポート作成
15	まとめレポート作成

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】2月に開催の「テーブルウェアフェスティバル」を見学し、食卓の演出の実践を学ぶ。  
(授業毎に60分)

【事後学修】授業で実践したコーディネートの改善点を把握し、よりクオリティの高いコーディネートが提案できるようにする。  
(授業毎に60分)

#### 評価方法および評価の基準

平常点、事前準備のレポート、課題、プレゼン、実習評価とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

レポートはコメントつけて返却

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】フードコーディネーター3級教本 日本フードコーディネーター協会 柴田書店

【推薦書】フードコーディネーター2級教本 日本フードコーディネーター協会 三恵社

【参考図書】授業時に提示

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	フードマネージメント論		
担当教員名	平田 早苗		
ナンバリング	KEh352		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は、フードコーディネーター3級資格取得のための専門科目の一つとなる。  
 フードコーディネーターとして必要なマーケティング視点や基本的な知識を学修する。

#### 科目の概要

1. マーケティング視点とは何かを理解し、材料から企画開発、販売促進といったフードビジネスの流れと、フードコーディネーターとして必要な基礎知識と技能を学ぶ。
2. 市場の動きや顧客のニーズを的確に捉えてアイデアを出し、企画開発や提案を行うための基礎的な内容を学ぶ。“人・モノ・コト”をコーディネートする力をつけるための実践的な学習を行う。

#### 授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説が中心だが、フードコーディネーターとして必要な知識、技術を身につけるため、市場調査レポートや授業内でのアイデア出し、企画書作成、またグループでのプレゼンテーションなどを取り入れて実践的な授業を行う。

【ミニテスト】【リアクションペーパー】【レポート】【グループワーク】【プレゼンテーション】

#### 到達目標

1. フードコーディネーターとして必要な、マーケティングに関する基礎的な理論を理解できる。
2. 消費者と提供者、両方の視点を持ちながら、フードビジネスに対する理解を深める。
3. 商品の企画や販促など、実践に即した知識・技能を身につけることができる。
4. フードコーディネーターの実際の業務を想定し、プレゼンテーションを行うことができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価    -1主体的・維持的学修    -1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能

#### 内容

この授業は講義を中心に、グループワークや企画書、レポート作成、ディスカッション、プレゼンテーションなど実践的な内容を取り入れながら学び、理解を深めていく。

1	オリエンテーション、マーケティングとは
2	食のブームとトレンド、定点観測
3	何をどう売るのがかを考える（業種と業態）
4	出店の戦略について
5	開業のための基礎
6	開業のための基礎
7	商品企画開発（売れるモノ作りのためのポイント）
8	商品企画開発（ターゲット設定）
9	商品企画開発（企画に必要な要素、フードコーディネーターに求められる仕事例など）
10	理解度測定（ここまでのまとめ）と最終プレゼンテーションのためのオリエンテーション
11	食のイベント企画
12	販売促進の基礎（売るためのプロモーション戦略）
13	プレゼンテーション
14	プレゼンテーション
15	まとめ（履修人数によりプレゼンテーション予備日）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】日頃 利用する食品や菓子の内容、味、提供方法、価格、名前、店の雰囲気やサービスについて関心を持ち、自分なりに記録しまとめる習慣をつける。（各授業に対して60分）

【事後学修】授業時に紹介したWEBページや参考書籍・資料、店舗等について調べて理解を深める。ノート作成、PC上の記録等、各自が管理しやすい方法で情報を記録・蓄積する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

以下の到達目標に対する評価手段と比率

1. フードコーディネーターとして必要な、マーケティングに関する基礎的な理論を理解できる。  
平常点（授業への参加度、リアクションペーパー等含む）40%、レポート20%
2. 消費者と提供者、両方の視点を持ちながら、フードビジネスに対する理解を深める。  
小テスト（10%）
3. 商品の企画や販促など、実践に即した知識・技能を身につけることができる。  
最終プレゼンテーション（30%）

以上の合計のうち、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】フードコーディネーター教本 2020 3級資格認定試験対応テキスト / 柴田書店 / 日本フードコーディネーター協会著

授業では上記の教科書とは別にプリントを配布し、それに沿って進める。その他必要に応じて参考書籍や資料等を授業時に紹介する。

【推薦書】【参考図書】授業の内容に合わせ必要に応じて教室で紹介。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

理解度測定（小テスト）は全員受ける必要があるが、体調不良や忌引き、実習等で欠席の場合は後日追加実施する。

科目名	運動の障害と予防		
担当教員名	高橋 宏幸		
ナンバリング	KEi253		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

救急救命士として高度救命救急センターで救命処置に携わった経験を持つ教員が担当し、スポーツ現場で考えられる病態や体の中でおこるメカニズムを医学的に取り入れながら指導する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1.2.3 に該当する。

本科目は、スポーツ障害のみならず、日常における体調管理はもとより、その病態発生のメカニズムや体調不良にならないための予防法、緊急度・重症度の判断を把握し、対処する能力が求められる。「救急・応急処置演習」とも関連性がある。

##### 科目の概要

内科的急性障害として熱中症、急性腎不全、運動誘発喘息、運動誘発アナフィラキシーなどを慢性障害として貧血、オーバートレーニングなどを学ぶ。外科障害についてはいわゆるスポーツ外傷について述べる。さらにスポーツにおける薬物やサプリメント使用による副作用についても述べる。

##### 授業の方法（ALを含む）

##### 到達目標

1. スポーツや運動を指導する場合、それに伴う怪我や病気について理解し、予防法を理解する。
2. 内科的障害について、急性障害、および慢性障害について理解する。
3. 外科的障害について、上肢・下肢および脊椎に関する障害の基本的知識を学び、予防法、治療法について理解する。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

1	内科的急性障害総論（内科的突然死）
2	熱中症（ミオグロビン尿症と急性腎不全含む）
3	運動性喘息・運動誘発アナフィラキシー
4	虚血性心疾患
5	不整脈（心臓震盪症候群含む）

6	脳血管疾患
7	運動性貧血
8	オーバートレーニング症候群
9	運動性無月経・摂食障害
10	外傷論総論
11	スポーツによる外傷と障害（上肢）
12	スポーツによる外傷と障害（下肢）
13	スポーツによる外傷と障害（脊椎・脊髄）
14	スポーツによる外傷と障害（頭部）
15	スポーツにおける薬物・サプリメント使用による副作用

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容のことを学ぶのか教科書（あるいは資料）を予め読んでおく（60分）

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書（あるいは資料）やメモをもう一度見直す（60分）。特に緊急性が高い病態については、反復継続し学修しておくこと。

#### 評価方法および評価の基準

授業内で追う実習での評価20%、授業への参加度で10%、筆記試験70%とし、総合評価60点%以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】スポーツ医学研修ハンドブック第2版 基礎科目 および同 応用科目（文光堂）

【参考図書】必要に応じてプリント配布

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実際の映像を見てもらうことがあります。自身の体調を整え授業に臨んでください。また多少の実習が含まれます。動きやすい服装でお願いします。

科目名	健康産業施設実習		
担当教員名	池川 繁樹、若葉 京良、神田 俊平、村田 浩子		
ナンバリング	KEi554		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

実際の現場で実習を行い、種々の対応法を理解する。関連する科目として健康運動指導演習がある。

##### 科目の概要

健康産業施設において、実際の運動指導現場に触れ、実務能力を身につけ健康運動指導士としての役割を体験する。

##### 授業の方法（ALを含む）

実際の現場で、実習を行う。

##### 到達目標

健康運動実践指導士として様々なケースに対応できる実践指導能力を身につける

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

- 1．接遇実習
- 2．施設管理業務に関わる実習
- 3．健康運動実習（健康状態の掌握、体力測定、運動プログラムの作成・提供、運動の記録・情報の管理、生活指導

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】実習プリントを読み、実習での作業を予習する

【事後学修】実習レポートの作成

#### 評価方法および評価の基準

1週間の実習を行い、実習先の評価、実習レポートなどから総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康運動指導士養成講習会テキスト、実習用プリント

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	スポーツ社会学（スポーツ経営管理学を含む）		
担当教員名	二宮 雅也		
ナンバリング	KEi455		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択,選必
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

「スポーツ」における社会学的考察力の育成

##### 科目の概要

この授業では、歴史、思想、政治、経済、未来といったキーワードとスポーツの関係を紐解きながら、スポーツと社会の関係性に迫ります。さらに、こうした検証を通じて、スポーツ文化の享受能力とスポーツのリテラシーについて学び、スポーツ文化の可能性について授業を展開していきます。今日的な政策課題を前提としながら、授業を通じてスポーツ文化が果たしている役割や、その功罪について考えてみましょう。

##### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義を中心としながらも、各トピックスについてグループ形式のディスカッションを行う。【グループワーク】

##### 到達目標

1. 学生が現代社会とスポーツの関係性について理解し、説明することができる。
2. 学生がスポーツを取り巻く構造的な理解を含め、多角的な観点から考察することができる。
3. 学生がスポーツの歴史的発展を理解し、現代スポーツについて批判的に解釈することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1主体・的継続的学習      -2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は講義を中心にしながらも、グループワークを取り入れながら主体的な学習を実施します。

1	現代社会とスポーツ文化（概論）
2	近代スポーツの誕生と発展
3	近代スポーツの思想と特徴
4	スポーツと政治経済ーベルリンオリンピックを事例としてー
5	スポーツと政治経済ーロサンジェルスオリンピックを事例としてー
6	サッカーの近代化とW杯
7	グローバルビジネスとしてのサッカー
8	スポーツメガイベントの功罪
9	現代スポーツの諸問題（ドーピング）
10	オリンピックスタディ
11	コミュニティとスポーツ
12	スポーツボランティアの様相
13	スポーツを支える産業界
14	スポーツの未来
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】スポーツを多角的に考察します。スポーツが好きとか嫌いとかに関わらず、スポーツに関するさまざまな情報について、収集する習慣を身につけてください。（各授業に対して60分）

【事後学修】授業で扱った内容について、日常生活の各場面から振り返る習慣を身につけてください。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

試験70%, 平常点30%

1. 学生が現代社会とスポーツの関係性について理解し、説明することができる。（平常点10%, 試験30%）
2. 学生がスポーツを取り巻く構造的な理解を含め、多角的な観点から考察することができる。（平常点10%, 試験20%）
3. 学生がスポーツの歴史的発展を理解し、現代スポーツについて批判的に解釈することができる。（平常点10%, 試験20%）

#### 【フィードバック】

授業におけるリアクションペーパーについて、授業内で題材とする場合がある。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 授業内での各資料を参照。

【推薦書】 著：二宮 雅也 スポーツボランティア読本「支えるスポーツ」の魅力とは？（悠光堂） ISBN：978-4-906873-84-5

【参考図書】 教室で紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

授業内でのグループワークや内容に関する質問等、積極的な授業参加を期待します。

科目名	健康スポーツビジネス論		
担当教員名	石山 隆之		
ナンバリング	KEi456		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

・日本サッカー協会A級ライセンス、インストラクターやライフセイキングの資格、大学スポーツの理事、スポーツマネージャー資格、日本体育協会上級指導員の資格など多数を持つ。また一般社団法人十文字スポーツクラブの理事を務め、実社会でのセミプロスポーツクラブと地域発展事業に現在も携わる教員が担当する。その経験を活かした講義を実践し、演習を取り入れながら指導する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

この科目は健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。健康スポーツビジネス分野における実施のケースを紹介しつつ理論体系を段階的に解説する。

##### 科目の概要

現代社会におけるスポーツの意味や価値を、主にビジネスの側面から総合的に理解してもらうために、オリンピックやW杯のような大きなスポーツ祭典をはじめ、最新モデルである学園を中心とした地域スポーツ新興、メディアとスポーツの関係なども取りあげていく。現代も健康やスポーツの意味や価値を、ビジネスの側面から総合的に解説。スポーツや健康産業を発展させるために、各種競技団体の運営を支えるメカニズムなどについて、体系的な知識の取得ができるように構成する。

##### 授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義による解説を中心として、グループによる調査及び ディスカッション とプレゼンテーションを取り入れた授業を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】

##### 到達目標

- ・スポーツがビジネスの考え方や手法を取り入れることで、運営基盤の強化などがはかられ、発展していく過程を理解してもらいたい。
- ・商業的な弊害のリスクについても問題意識を持つ。
- ・スポーツビジネスでの成功や失敗のケーススタディーを紹介しながら、実社会で役立つような知識を体系的に修得することを目指していく。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

論理的思考に基づく栄養指導・運動指導 -2

主体的・継続的学修 -1

問題の把握、解決策の立案 -2

## 内容

### 1・スポーツ（健康）ビジネスの概要

健康・スポーツビジネスとの定義や現代社会での立ち位置を俯瞰する

映画【スポーツエージェント】を題材に、実際のプロチーム経営について考察する

### 2・スポーツビジネスの実際

映画【スポーツエージェント】を題材に、実際のプロチーム経営について考察する

### 3・スポーツビジネスの実際

映画【スポーツエージェント】を題材に、実際のプロチーム経営について考察する

### 4・スポーツ・イベントのマネジメント

Jリーグなどのリーグマネジメント構造について

### 5・スポーツ・イベントのマネジメント

オリンピック、パラリンピックの運営 セカンドキャリア問題、スポーツと政治 など

### 6・スポーツ・イベントのマネジメント

アメリカ型リーグ経営とヨーロッパ型リーグ経営 スポーツビジネスが抱える課題など

### 7・スポーツクラブや健康スポーツ産業の実際 など

国内外のプロスポーツクラブや健康産業の運営に関する研究からクラブの実施について説明する

### 8・グループワークシヨップ

### 9・グループワークシヨップ

### 10・グループワークシヨップ

### 11・グループプレゼンテーション

### 12・グループプレゼンテーション

### 13・グループプレゼンテーション

### 14・健康スポーツビジネスに関する総括 授業内レポート作成など

### 15・授業のまとめ

履修人数などによってシラバスが修正される場合がある。

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】日常からスポーツや健康に関心を持ち、新聞、雑誌、テレビ、ネットなどでスポーツビジネスに関する記事を読む。（各授業に対して60分）

【事後学修】グループ発表などのまとめを提出したり、学生同士のディスカッションなどを行い理解を深めておく。（各授業に対して60分）

## 評価方法および評価の基準

【評価】授業への参加度40%、毎回のリアクションペーパーやプレゼンテーション30%、筆記試験30%とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は、追試験を行う。

【フィードバック】毎授業に前回授業の内容を振り返り、質疑に返答するなどして学習理解を深められるようにする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定の教科書は使用せず、プリント配布などをする

【推薦図書】平田武男 スポーツビジネス最強の教科書 東洋経済新聞社

【参考図書】授業内で随時紹介していく

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

スポーツは夢を与えるコンテンツであることを学修し、スポーツや健康部門が産業として成り立っている仕組みを理解してほしい。自ら「何故」を掘り下げ、研究する意識で履修しましょう。

科目名	障害者福祉論		
担当教員名	人見 優子		
ナンバリング	KEi357		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

看護師として実務経験のある教員による授業。その実務経験を生かして健康上の問題や障害を持つ人々の生活とそれを取りまく社会情勢や福祉・介護需要について指導していく。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は専門科目として健康支援領域に位置づく選択科目である。栄養に関する深い知識を持ち、社会の健康づくりに貢献できる人材育成のための科目である。

##### 科目の概要

本科目では、障害のある人の生活とそれを取りまく社会情勢や福祉・介護需要について学んでいく。これまでの障害者福祉制度の発展過程や相談援助活動において必要となる障害者総合支援法、障害のある人の福祉・介護にかかわる他の法制度について理解する。

##### 授業の方法（ALを含む）

講義を中心とするが、身近な障害者福祉に関する問題についてディスカッションを行う。毎時間リアクションペーパーの記載をもって授業の振り返り、まとめを行い、疑問や意見等を他学生と共有する。授業のまとめとしてレポートの作成を行う。【ディスカッション】【レポート（知識）】

##### 到達目標

- (1) 障害のある人への福祉の歴史と理念について説明できる。
- (2) 障害のある人の生活実態について説明できる。
- (3) 障害のある人への自立支援制度の概要とサービスの実際を結びつけて説明できる。
- (4) 障害のある人への専門職のかかわりの重要点を説明できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導， -1主体的・継続的学修， -2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は講義を中心にディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1	障害者福祉の視点【ディスカッション】
---	--------------------

2	障害者福祉の歴史 欧米
3	障害者福祉の歴史 日本
4	障害者福祉の基本理念 歴史的変遷
5	障害者福祉の基本理念 現代
6	障害の概念とそのとらえ方
7	障害者の生活とニーズ
8	障害者福祉法の法体系
9	障害者福祉のサービス体系
10	障害者の生活保障
11	障害者福祉を支える人々【ディスカッション】
12	障害者福祉実践
13	障害者の社会参加
14	障害者の権利擁護【ディスカッション】
15	まとめ【レポート（知識）】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書の関連ページを読み、内容を理解しておく。（各授業に対して60分）

【事後学修】授業の内容を振り返り、復習ノートにキーワード毎にまとめ理解を深めておく。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

【評価】到達目標の達成度は、ディスカッションの内容、リアクションペーパーの内容、課題の内容、レポートの内容からその理解度を評価する。評価基準は、授業への参加度、リアクションペーパー及び課題50%、レポート提出50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】質疑は全体に返答、課題等の解説を行い学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相澤讓治他「新社会福祉士養成課程対応第2版障害者への支援と障害者自立支援制度」：株式会社みらい

【推薦書】社会保障研究所「障害者福祉ガイド2019」：株式会社社会保険研究所

【参考図書】社会福祉学習双書編集委員「障害者福祉論2019」：全国社会福祉協議会

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

障害者福祉に少しでも興味をもっていただけるような授業を展開します。難しい内容もありますが、分かりやすい授業を心がけ、身近な社会問題にも触れていきたいと思っております。

科目名	健康づくりの運動A（体づくり運動・体操）		
担当教員名			
ナンバリング	KEj158		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は健康栄養学科の必修科目である。同時に教員の免許状取得のための必修科目であり、中学校・高等学校の保健体育・体育実技を学ぶ科目でもある。

#### 科目の概要

児童から高齢者までを対象とした健康づくり運動と、健康づくり運動に対する知識と技術を習得し、年齢・体力・健康状態などの個人差を配慮して対象者に応じた安全で効果的な運動の計画の立て方を習得する。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

体づくり運動の理解を深め、指導法など運動指導者に必要な知識を身に着けることができる。ストレッチング・ウォーキング・エアロビックダンス・アクアエクササイズなどの種目を通して、対象者の体力や生活に応じた運動を計画的に実施できる資質や能力、それに必要な指導力を身につける。

#### 【受講上の注意】

各種目に適した服装で受講すること。靴下、シューズも同様。

長髪の場合は髪をまとめ、実践のじゃまにならないようにするとともに、危険防止のため装飾品は禁止。自ら前向きに取り組めるような姿勢で臨むこと。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

1	健康づくり運動の意義 ウォーミングアップとクーリングダウン（若葉）
2	体ほぐしの運動 ストレッチングと柔軟体操（高齢者の操体法基礎）（若葉）
3	体ほぐしの運動 リズム体操・用具体操（高齢者のチェアエクササイズ）（若葉）
4	体力を高める運動 ウォーキング（高齢者のウォーキングエクササイズ）（若葉）
5	体力を高める運動 ジョギング（若葉）
6	エアロビックダンス オリエンテーションとエアロビックダンス体験（飯田）
7	エアロビックダンス ロ インパクトとハイインパクト（飯田）
8	エアロビックダンス 基本的な考え方と特性（健康づくり運動の実際）（飯田）



9	エアロビックダンス 指導法 集団の運動指導・プログラム作成（飯田）
10	エアロビックダンス 発表・評価（含高齢者のチェアエクササイズ）（飯田）
11	水中運動 水慣れ、水中ウォーキング（高齢者のアクア身体調整法）（古関）
12	水中運動 アクアビクス（高齢者のアクアダンスエクササイズ）（古関）
13	水中運動 アクアエクササイズ（高齢者のアクアエクササイズ）（古関）
14	水中運動 指導法 集団の運動指導 プログラム作成（古関）
15	まとめ（古関）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】シラバスを予め確認し、授業で扱う内容の前提となる事項に関連する資料に目を通し、レディネスを高める。

【事後学修】授業で学修した内容を確認し、指定された様式に従い学修内容をまとめる。

#### 評価方法および評価の基準

授業態度を含めた平常点30% スキルテスト40% 指導実習10% リアクションペーパー等提出物20% とし、総合評価60%以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】【推薦書】【参考図書】は適宜授業内で指示する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動B（ダンス）		
担当教員名	飯田 路佳、宗村 典子		
ナンバリング	KEj259		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

高等学校教員でのダンス指導経験を、教員免許取得希望者や健康運動指導士および高齢者体力づくり支援士取得希望者への実践指導に活かす。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は教員の免許状取得のための必修科目である。中学校・高等学校の保健体育における体育実技を学ぶ科目である。体育授業を行う上で教師に必要なダンスの知識および技能について学ぶとともに、身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う。さらにダンスの指導力につながる基礎力を獲得し、生徒を惹きつける魅力ある授業展開のできる指導者をを目指す。

##### 科目の概要

ダンスに関する基礎的運動とその発展。1) アイスブレイク（グルーピングの仕方）、2) ウォーミングアップ、3) ロコモーション、4) その日のテーマ、5) クーリングダウン（ストレッチ、マッサージ）

##### 授業の方法（ALを含む）

グループワークを通じて、ステップ練習や発想のトレーニング、フォーメーションの工夫、衣装のデザインのアイディア、最終的には創作へと展開し、中間発表、最終発表につなげる。【グループワーク】【リアクションペーパー】【プレゼンテーション】【実技】

##### 到達目標

1. 自らもダンスを楽しむことができる。
2. 数回のグルーピングを経ていつでも仲間と協力し、実践につなげることができる。
3. 考えを出し合い、理解力や得手不得手の差をお互いカバーしながら発表、指導できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能
- 4 健康づくりのための運動の指導
- 3 自己表現、相互理解
- 3 使命感、主体的行動

#### 内容

1	オリエンテーション ダンスとは？（2クラス共通）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
2	まずは動く（基礎的な運動から）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
3	自ら楽しむ（人に楽しさを伝えるために）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
4	リズムダンスの基礎（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
5	フォークダンス（民謡等）を学ぶ（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
6	本気になって踊る（恥ずかしさを忘れる）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
7	本気になって踊る（動きを大きくするには）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
8	観る側の評価と踊る側のポイント（お互いに採点しあう）（2クラス共通）【実技】【プレゼンテーション】
9	創作し工夫する（部分的にどのように工夫する（宗村））【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
10	創作し工夫する（人数の変化と方向と空間）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
11	踊り込むとは（ポイントの絞り方と集中の仕方）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
12	踊り込むとは（動きのつながり目と一流れの動き）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
13	構成を工夫するには？（個と群の効果）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
14	構成を工夫するには？（他の要素の検討：衣装、照明）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
15	まとめ（2クラス共通）【実技】【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】ダンスを理解するための動画、書籍等での知識を得る（各授業に対し60分）

【事後学修】自分を撮影した動画等を通じた、振り返り、次回へ向けた課題の発見（各授業に対し60分）

#### 評価方法および評価の基準

授業態度を含めた平常点30%、スキルテスト・指導実習50%、リアクションペーパー等提出物20%とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習10%/50%、提出物10%/20%

到達目標2．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習10%/50%、提出物5%/20%

到達目標3．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習30%/50%、提出物5%/20%

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】高等学校指導要領解説 保健体育編 体育編 等

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動B（ダンス）		
担当教員名	飯田 路佳、宗村 典子		
ナンバリング	KEj259		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

高等学校教員でのダンス指導経験を、教員免許取得希望者や健康運動指導士および高齢者体力づくり支援士取得希望者への実践指導に活かす。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は教員の免許状取得のための必修科目である。中学校・高等学校の保健体育における体育実技を学ぶ科目である。体育授業を行う上で教師に必要なダンスの知識および技能について学ぶとともに、身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う。さらにダンスの指導力につながる基礎力を獲得し、生徒を惹きつける魅力ある授業展開のできる指導者をを目指す。

##### 科目の概要

ダンスに関する基礎的運動とその発展。1)アイスブレイク（グルーピングの仕方）、2)ウォーミングアップ、3)ロコモーション、4)その日のテーマ、5)クーリングダウン（ストレッチ、マッサージ）

##### 授業の方法（ALを含む）

グループワークを通じて、ステップ練習や発想のトレーニング、フォーメーションの工夫、衣装のデザインのアイデア、最終的には創作へと展開し、中間発表、最終発表につなげる。【グループワーク】【リアクションペーパー】【プレゼンテーション】【実技】

##### 到達目標

1. 自らもダンスを楽しむことができる。
2. 数回のグルーピングを経ていつでも仲間と協力し、実践につなげることができる。
3. 考えを出し合い、理解力や得手不得手の差をお互いカバーしながら発表、指導できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能
- 4 健康づくりのための運動の指導
- 3 自己表現、相互理解
- 3 使命感、主体的行動

#### 内容

1	オリエンテーション ダンスとは？（2クラス共通）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
2	まずは動く（基礎的な運動から）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
3	自ら楽しむ（人に楽しさを伝えるために）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
4	リズムダンスの基礎（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
5	フォークダンス（民謡等）を学ぶ（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
6	本気になって踊る（恥ずかしさを忘れる）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
7	本気になって踊る（動きを大きくするには）（宗村）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
8	観る側の評価と踊る側のポイント（お互いに採点しあう）（2クラス共通）【実技】【プレゼンテーション】
9	創作し工夫する（部分的にどのように工夫する（飯田））【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
10	創作し工夫する（人数の変化と方向と空間）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
11	踊り込むとは（ポイントの絞り方と集中の仕方）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
12	踊り込むとは（動きのつながり目と一流れの動き）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
13	構成を工夫するには？（個と群の効果）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
14	構成を工夫するには？（他の要素の検討：衣装、照明）（飯田）【実技】【グループワーク】【リアクションペーパー】
15	まとめ（2クラス共通）【実技】【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】ダンスを理解するための動画、書籍等での知識を得る（各授業に対し60分）

【事後学修】自分を撮影した動画等を通じた、振り返り、次回へ向けた課題の発見（各授業に対し60分）

#### 評価方法および評価の基準

授業態度を含めた平常点30%、スキルテスト・指導実習50%、リアクションペーパー等提出物20%とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習10%/50%、提出物10%/20%

到達目標2．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習10%/50%、提出物5%/20%

到達目標3．平常点10%/30%、スキルテスト・指導実習30%/50%、提出物5%/20%

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】高等学校指導要領解説 保健体育編 体育編 等

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動C（水泳・陸上競技）		
担当教員名	神田 俊平、若葉 京良、相馬 満利		
ナンバリング	KEj260		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。本科目は、教職課程における中学校・高等学校一種免許状（保健体育）取得のための必須科目である。水泳・陸上競技とも達成型・競争型の特性を持つ。水泳は、年齢に関係なく誰でも無理なく行える運動であるが、事故が命を落とすことにもつながる危険性の高い運動でもある。水泳に関わる基礎的知識を身につけ、各種の泳法の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法に関する知識を深めていく。陸上競技も、幅広い年齢に親しまれる運動である。陸上競技に関わる基礎的知識を身につけ、各種目特有の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法に関する知識を深めていく。

#### 科目の概要

水泳では、抵抗の少ないフォームで、より大きな推進力を得られる効率のよい泳法を、映像資料により理解する。具体的な練習方法を実際に体験しながら学修する。習熟度別に班を編成し、授業を進める。陸上競技では、各種目特有の記録の向上につながる技術のポイントを、映像資料により理解する。具体的な練習方法を実際に体験しながら学修する。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

1. 水泳の特性、陸上競技の特性、各種の泳法、種目特有の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法についても理解を深める。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は、課題解決に向けて取り組むことで、学生主体の授業展開を目指す。また、「身体を動かす」ことの楽しさを伝え、コミュニケーション能力や協調性を深めていく。

1	水泳・陸上の歴史と意義（若葉・相馬）
2	泳法1 水慣れの原理と指導法（若葉）
3	泳法2 ストリームラインのポイントと指導法（若葉）
4	泳法3 クロールの動作の原理と指導法（若葉）
5	泳法4 平泳ぎの動作の原理と指導法（若葉）
6	泳法5 背泳ぎの動作の原理と指導法（若葉）
7	泳法6 バタフライの動作の原理と指導法（若葉）

8	着衣泳の意義とその指導法（若葉）
9	陸上競技の歴史と陸上競技の意義（相馬）
10	陸上競技1 走の運動と指導法 短距離走・リレー（相馬）
11	陸上競技2 走の運動と指導法 ハードル走（相馬）
12	陸上競技3 走の運動と指導法 ジョギング（相馬）
13	陸上競技4 跳の運動と指導法 走り幅跳び（相馬）
14	陸上競技5 跳の運動と指導法 走り高跳び（相馬）
15	競技会や記録会の運営の仕方（相馬）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業で扱う内容について事前に調べ、授業ノートに記入する。また、学生同士意思の疎通をはかる。

【事後学修】授業を振り返り、技術のポイント、練習方法など授業ノートに記入する。

#### 評価方法および評価の基準

平常点（授業に取り組む姿勢・態度・関心）40点、提出物・レポートの内容30点、テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。記録の優劣のみで評価することはしない。欠席時間が4回を超えると評価を行わない（遅刻2回で、欠席1回とする）。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない

【推薦書】随時授業中に紹介する

【参考図書】随時授業中に紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動D（武道・器械運動）		
担当教員名			
ナンバリング	KEj261		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は教員の免許状取得のための必修科目である。中学校・高等学校の保健体育「体育実技」に関する科目であり「武道」主に「柔道」および「器械運動」を学ぶ科目である。

#### 科目の概要

柔道...柔道の歴史・講話。安全管理・柔道着の規定。柔道式準備運動。受け身及び基本動作とその応用  
器械運動...本実技は、マット運動、鉄棒、とび箱等を教材として器械運動の技能習得を目的とすると共に指導法・帮助法についても学習し、指導者としても資質を高める。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

1) 柔道・器械運動のそれぞれの基本動作や技術を取得する 2) 身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う 3) 指導力につながる基礎力を獲得する

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

1	オリエンテーション（柔道・器械運動の授業目的・到達目標・授業方法等）（佐藤）
2	柔道の歴史・安全管理・柔道着の規定・柔道式準備運動・受け身及び基本動作（佐藤）
3	基礎技術 投技 固技 関節技 変化技 中間動作（佐藤）
4	応用技術 （連絡変化技、対応の変化技）（投げ技～固め技）（佐藤）
5	基礎技術および応用技術による総合練習 試合形式乱取 投の形練習 試合の方法（佐藤）
6	基礎技術および応用技術による総合練習 試合形式乱取 固の形練習（佐藤）
7	柔道の形の総合的指導：投の形および固の形試合、まとめ（佐藤）
8	マット運動 基本技能（含オリエンテーション）（上向）
9	マット運動 （側転系・倒立）（上向）
10	マット運動 （発展技・倒立回転系・倒立回転とび・連続課題）（上向）



11	鉄棒（逆上がり、前回り、後回り、け上がりの基本知識・基本技能の習得）（上向）
12	鉄棒（け上がり、前回り、前ふり跳び下りを連結させ連続技に発展させテスト）（上向）
13	とび箱（開脚跳びと閉脚跳びの基本知識と基本技能の習得）（上向）
14	とび箱（台上前転、前転跳びの基本知識と基本技能の習得）（上向）
15	まとめ（佐藤）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】技術などキーワードを調べておく

【事後学修】振り返りノートなどを作成し、活用する

#### 評価方法および評価の基準

平常点（授業時の課題に対する意欲、関心、態度）50%、提出物の内容20%、実技試験やレポート30%

これらから総合的に評価し、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】【推薦書】【参考図書】については授業内で適宜指示する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動E（球技）		
担当教員名			
ナンバリング	KEj262		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

この実技科目は教職に関する科目（中学校及び高等学校 保健体育）である。球技において、最適なプレーの成果を得るためには、プレー条件やルールをいかに設定し、「戦術」を成立させていくことの重要性について体験を通して理解する。

#### 科目の概要

サッカーとハンドボールやバレーボール、ソフトボールを中心とした球技を通じてゴール型、ネット型、ベースボール型、それぞれの球技をプレー条件やルールを工夫し、多くの参加者が「戦術」にかかわることにより生じる球技の楽しさを体験し、球技の授業のあり方を、指導実践などを通して理解する。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

種目を通じて運動のスキルアップをはかり指導方法を獲得する。またフィジカルトレーニング的効果の獲得は勿論だが、クラス内でとる良いコミュニケーションを通じて、何よりも楽しく意識的にスポーツに取り組めるようにする。担当を決め簡易な指導実践ができるようにする。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

第1回：今後の授業内容、評価について、注意事項など 平服可 指導実践ガイダンス

第2回：指導実践ガイダンス

第3回：指導実践デモンストレーション

第4回：ゴール型球技（サッカー 基本技術と戦術攻撃と個人やグループ戦術の理解と実践）

第5回：ゴール型球技（サッカー ゲーム、審判法、ルール説明）

第6回：ゴール型球技（ハンドボール コートプレーヤーとゴールキーパーの基礎技術）

第7回：ゴール型球技（ハンドボール 攻撃と防御の個人やグループ戦術、ゲーム）

第8回：ゴール型球技（ハンドボール 攻撃と防御のチーム戦術、ゲーム）

- 第9回：ネット型球技（バレーボール基本技術と基本戦術）
- 第10回：ネット型球技（バレーボール ゲーム、審判法、ルールの理解）
- 第11回：ネット型球技（バドミントン基本技術と基本的な戦術学習）
- 第12回：ネット型球技（バドミントン シングルスゲーム、ダブルスゲーム）
- 第13回：ベースボール型球技（ソフトボール基本技術と、基本戦術）
- 第14回：ベースボール型球技（ソフトボールゲームの実践とルールや審判法の理解）
- 第15回：まとめ

天候等によっては、グラウンドで行う場合とアリーナで行う場合があるので外履き・体育館履きの両方を必ず準備すること

運動のできる服装で参加。体調不良等の理由でやむを得ない場合は見学となるが、その際も運動着に必ず着替えること。  
「授業の内容と活動記録」「授業の留意点」「感想」を毎時間整理する。筆記用具持参。

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 【事前予習】基礎体力づくり
- 【事後学修】振り返りノートなどを作成し活用

#### 評価方法および評価の基準

平常点（授業に取り組む姿勢・態度・関心）50% / 提出物の内容10% / 指導実践、実技試験やレポート40% による評価を行い、60%以上を合格点とする。授業内で行うゲームの勝敗等については、マイナスの評価はしない。欠席時間が4回を超えると評価を行わない（遅刻2回で、欠席1回とする）。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】使用しない
- 【推薦書】随時授業中に紹介する
- 【参考図書】随時授業中に紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動F（野外活動）		
担当教員名			
ナンバリング	KEj363		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針1．2．3に該当する。野外活動の内容は多岐にわたる。野外活動では、自然の中で仲間と共に様々な活動を体験することにより、自然の美しさや厳しさに触れ、自分自身への理解、仲間への理解を深め、人としての成長を育んでいくことができる。

#### 科目の概要

事前学修により野外活動への理解を深め、2泊3日の野外活動実習の活動計画を作成する。2泊3日の野外活動実習を実施し、野外活動に必要な基礎的な技能を習得し、自然を生かした様々な活動を体験する。事後学修により、野外活動実習の学びを共有し、理解を深める。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

1．大自然の中で、自然を生かした様々な活動を体験を通し、野外活動の楽しさや喜びに触れ、野外活動への理解を深める。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

「生きる力」を育み、健やかな心と体、人と人とのより良い関係を築いていく上で、自然体験をはじめとした体験活動を体験することは、学生の自立にとって非常に重要である。人間は自然の一部であり、自然に生かされていることを実感できるのが自然体験活動である。子どもの頃の体験は人生の基盤であり、豊富な体験が、大人になってからのモラル、やる気などの「生きる力」を養成する。しかしながら、近年、体力低下やいじめ・自殺の多発、不登校・ひきこもりの増加など、青少年の抱える課題が問題となっており、それらは子どもの頃の体験の機会が減少していることと無縁ではない。野外活動を通じて、「自然体験活動指導者（NEALリーダー）」資格修得を目指し、指導者として青少年の抱える課題を解消し、健全

な育成を図るためには、家庭、地域、学校のあらゆる場で、体験活動の機会を提供することが大切であることを自然体験を通して学ぶ。

#### 事前学修（1回～4回）

- ・野外活動の歴史・意義・効果について学ぶ。
- ・野外活動における安全管理について学ぶ。
- ・2泊3日の野外活動の計画を立てる。

#### 野外活動実習（5回～14回）

以下の活動について、それぞれの活動の意義を理解し、活動に取り組む。

- ・オリエンテーリング
- ・野外炊事
- ・登山
- ・ネイチャーゲーム
- ・ナイトハイク

#### 事後学修（15回）

- ・野外活動の意義・効果を共有化し、野外活動についての理解を深める。

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】事前学修として指示された内容について、文献等にあたり、授業ノートにまとめる。また、集団行動の大切さを学び、普段から心がける。

【事後学修】取り組んだ活動について、意義・留意すべき事項を授業ノートにまとめる。指導方法などのポイントを授業ノートにまとめる。

#### 評価方法および評価の基準

提出課題を30点、野外活動の理解と技術の習熟を30点、学修への取り組みを40点とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】特に指定しない

【推薦書】【参考図書】 授業において紹介する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	運動栄養学演習		
担当教員名	村上 晴香		
ナンバリング	KEj370		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康運動指導士受験資格取得のための必修科目

#### 科目の概要

食事・栄養の基礎知識や、身体活動・運動の基礎知識を学ぶとともに、栄養と運動の関わりを学習する。その後、栄養・食事や身体活動・運動のアセスメントや支援方法について学ぶ。

#### 授業の方法 (ALを含む)

講義と演習を組み合わせた方法により進める。

#### 到達目標

栄養学を基礎とし、運動と栄養の関連を理解し、それらの知識を実践で応用できる能力を身につける。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの、1) 栄養士として食・運動・教育に対して深い知識を持ち社会の健康づくりに貢献できる、2) 健康の維持増進および疾病予防のための運動を指導できる、において身体に対する食と運動の相互作用の知識を得るとともに、事例検討を通して、3) 協調性を重んじ、自ら問題を掘り起こし解決できる能力を持つ、における解決できる能力を養う。

内容

授業は、スライド (スライド抜粋の配布資料あり) と教科書を用いて進める。また、演習を通して、実践できる力を身につける。

1	運動と栄養の関わり の概要
2	食事摂取基準と身体活動基準 I
3	食事摂取基準と身体活動基準 II
4	栄養素の消化と吸収の機構
5	エネルギー産生機構
6	持久力と筋グリコーゲン
7	タンパク質・アミノ酸摂取と骨格筋
8	女性とスポーツ、鉄と貧血、カルシウムと骨

9	ロコモ予防のための身体活動・運動と栄養
10	生活習慣病予防のための食事と運動
11	時間栄養学・運動学
12	アセスメントとプランニング
13	身体活動・運動と食事・栄養の支援1
14	身体活動・運動と食事・栄養の支援2
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各授業内容に対して、これま学んできたことを10-15分程度で振り返っておく。

【事後学修】各授業で学んだ内容について、理解を深めるために、図書や論文に目を通す。(30分程度)

#### 評価方法および評価の基準

授業への参加度30%、毎回のレポート20%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】スポーツと健康の栄養学(著者:下村吉治、出版社名:NAP)

【推薦書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】授業内で適宜紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康運動指導演習		
担当教員名	池川 繁樹、飯田 路佳、若葉 京良、中村 容一		
ナンバリング	KEj371		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

介護予防や自立支援の対応方法を理解する。関連する科目として健康産業施設実習がある。

##### 科目の概要

比較的健康で自立度が高い前期高齢者にたいしては、生活機能の維持・改善のための運動指導法、自立度の低下した後期高齢者については生活機能低下の早期発見、対応の方法を学ぶ。

##### 授業の方法（ALを含む）

高齢者に対する運動処方に関して講義と実習を行う。

##### 到達目標

介護予防のための運動や自立機能低下の程度に応じた運動指導方法について理解できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 人体構造・栄養・食物に関する知識と技能
- 2 健康維持・疾病予防の指導
- 3健康づくりの運動に関する知識と技能

#### 内容

実技を基本とし、適宜講義を取り入れながら学びを深めていく。

1	筋力を高める運動（自立度が高い高齢者）【池川・飯田・若葉】
2	柔軟性を維持・改善する運動（自立度が高い高齢者）【池川・飯田・若葉】
3	敏捷性を維持・改善する運動（自立度が高い高齢者）【池川・飯田・若葉】
4	平衡能力（バランス）を維持・改善する運動（自立度が高い高齢者）【池川・飯田・若葉】
5	リズム体操（筋力・柔軟性改善：自立度が高い高齢者）【池川・飯田・若葉】
6	リズム体操（敏捷性・平衡性改善：自立度が高い高齢者）【中村】
7	ボール、チューブを用いた運動【中村】



8	タオルを用いた運動【中村】
9	床に座っての運動（自立度が低い高齢者）【中村】
10	椅子に座っての運動（自立度が低い高齢者）【中村】
11	マットでの運動（自立度が低い高齢者）【中村】
12	立位での運動（自立度が低い高齢者）【中村】
13	無理のない動き方とその指導法（自立度が低い高齢者）【中村】
14	無理のない負荷のかけ方とその指導法（自立度が低い高齢者）【中村】
15	まとめ【中村】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】シラバスを確認し、健康運動指導士および高齢者体力づくり支援士のテキスト内で該当する箇所を読んでおく（各授業に対し40分）

【事後学修】授業終了後は、配布資料と健康運動指導士および高齢者体力づくり支援士のテキストをよく復習し、ノートをまとめる（各授業に対し50分）

#### 評価方法および評価の基準

実習レポート40%、小テスト30%、平常点30%で総合的に評価し、総合60%で合格とする。

【フィードバック】レポート、小テストなど提出された課題にコメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士テキスト

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	トレーニング論演習		
担当教員名	野澤 隆司		
ナンバリング	KEj472		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

トレーニングの原理・原則を知り、今後の健康づくりや競技力向上に活かすために学ぶ学問である。

#### 科目の概要

トレーニングの概要にはじまり、これまで蓄積されてきた実践的方法を学び、種々の対象に対して実践できるように学ぶ。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

トレーニングの理論的背景を理解し、その実践的方法を習得する。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は実習を基本に、グループワーク、ディスカッションを取り入れながら、学びを深めていく。

1	トレーニング概論
2	トレーニング条件と反応・トレーニング強度
3	筋力と筋量増強のトレーニング条件
4	筋パワー・筋持久力の条件とその効果
5	全身運動によるエアロビクトレーニング

6	障がい者の運動能力の特徴とトレーニング
7	青年期の発育発達とトレーニング
8	女性の体力・運動能力の特徴とトレーニング
9	加齢に伴う体力の自然減退とトレーニング
10	エアロビクトレーニングの効果
11	筋力・筋パワーの低下と行動変容
12	高齢者のための筋機能トレーニング
13	静的レジスタンストレーニング
14	動的レジスタンストレーニング
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】健康運動指導士養成講習会テキストの該当箇所をよく読んでおくこと。(各授業に対して60分)

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、テキストやノートをもう一度見直す。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート40点、各回のレポート30点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】公益社団法人 健康・体力づくり事業財団 健康運動指導士養成講習会テキスト 株式会社南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	運動プログラム演習		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEj373		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

日頃トレーニングを行っており、その中で自分の運動プログラムをスポーツ医学的見地を踏まえて組み立てている。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2,3に該当する。健康運動領域。健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士の資格取得の必須科目。健康に役立つ運動処方作り方を学ぶ科目。

##### 科目の概要

健康スポーツ医学における内科的メディカルチェックの基本を学んでもらう。さらにその後、整形外科的な障害の有無を踏まえて運動処方をたてる。運動処方に必要な運動負荷心電図などの実習も行う。最終的に運動処方を立てる。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義部分はパワーポイントを使用したスライドを使用。演習部分は機器を操作することやプログラム作成が行われる。【討議・討論】【実践】【参加】

##### 学修目標 (到達目標)

健康のための運動を指導する際、運動プログラムを作成し、指導にあたらなければならない。健診結果、メディカルチェック、心電図に関する知識、運動プログラム作成の理論、有病者の運動プログラム、生活習慣病対策の運動プログラム、運動負荷試験の理論と実際について学ぶ。運動プログラムを説明できる。運動プログラムを作成できる。運動プログラムを実践できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2健康づくりに関する専門的知見の実践 -3食・運動指導のためのコミュニケーション能力 -2健康問題の論理的思考・行動

#### 内容

前半2/3は講義形式の授業である。後半1/3は演習が中心となる。後半の授業は学生との直接的なやりとりが行われる。

1	スポーツ医学的メディカルチェックとは
2	問診について
3	診察について
4	血液・生化学・尿検査
5	心電図検査
6	画像検査
7	運動負荷心電図検査
8	整形外科的メディカルチェック
9	突然死の原因
10	有疾病者のメディカルチェック
11	バイタルサイン測定
12	運動負荷心電図(トレッドミル)(実習)
13	運動負荷心電図(エルゴメーター)(実習)
14	運動処方作成(実習)
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】Powerpointのプリント印刷。事前にそれを読んでくること。(各授業に対し20分)

【事後学修】プリントの復習。レポート作成。(各授業に対し45分)

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験80点、授業参加を含む平常点5%、レポート点15%、テスト80%。その合計点で60点以上が合格点。60%以上で到達目標に達することができる。

フィードバック：定期試験施行後、解答と解説を加える。学習理解をすすめる。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【推薦書】運動負荷心電図 その方法と読み方 第2版 医学書院、  
はじめて学ぶ健康・スポーツ科学シリーズ スポーツ医学(内科) 化学同人

【参考図書】スポーツ医学研修ハンドブック 基礎科目 文光堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

定期試験の評価60点未満の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。

科目名	運動プログラム演習		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEj373		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

日頃トレーニングを行っており、その中で自分の運動プログラムをスポーツ医学的見地を踏まえて組み立てている。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針の1,2,3に該当する。健康運動領域。健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士の資格取得の必須科目。健康に役立つ運動処方作り方を学ぶ科目。

##### 科目の概要

健康スポーツ医学における内科的メディカルチェックの基本を学んでもらう。さらにその後、整形外科的な障害の有無を踏まえて運動処方をたてる。運動処方に必要な運動負荷心電図などの実習も行う。最終的に運動処方を立てる。

##### 授業の方法 (ALを含む)

講義部分はパワーポイントを使用したスライドを使用。演習部分は機器を操作することやプログラム作成が行われる。【討議・討論】【実践】【参加】

##### 学修目標 (到達目標)

健康のための運動を指導する際、運動プログラムを作成し、指導にあたらなければならない。健診結果、メディカルチェック、心電図に関する知識、運動プログラム作成の理論、有病者の運動プログラム、生活習慣病対策の運動プログラム、運動負荷試験の理論と実際について学ぶ。運動プログラムを説明できる。運動プログラムを作成できる。運動プログラムを実践できる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2健康づくりに関する専門的知見の実践 -3食・運動指導のためのコミュニケーション能力 -2健康問題の論理的思考・行動

#### 内容

前半2/3は講義形式の授業である。後半1/3は演習が中心となる。後半の授業は学生との直接的なやりとりが行われる。

1	スポーツ医学的メディカルチェックとは
2	問診について
3	診察について
4	血液・生化学・尿検査
5	心電図検査
6	画像検査
7	運動負荷心電図検査
8	整形外科的メディカルチェック
9	突然死の原因
10	有疾病者のメディカルチェック
11	バイタルサイン測定
12	運動負荷心電図(トレッドミル)(実習)
13	運動負荷心電図(エルゴメーター)(実習)
14	運動処方作成(実習)
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】Powerpointのプリント印刷。事前にそれを読んでくること。(各授業に対し20分)

【事後学修】プリントの復習。レポート作成。(各授業に対し45分)

#### 評価方法および評価の基準

授業参加を含む平常点5%、レポート点15%、テスト80%。その合計点で60点以上が合格点。その合計点で60点以上が合格点。60%以上で到達目標に達することができる。

フィードバック：定期試験施行後、解答と解説を加える。学習理解をすすめる。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【推薦書】運動負荷心電図 その方法と読み方 第2版 医学書院、  
はじめて学ぶ健康・スポーツ科学シリーズ スポーツ医学(内科) 化学同人

【参考図書】スポーツ医学研修ハンドブック 基礎科目 文光堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

定期試験の評価60点未満の場合は再試験を行う。その場合、実施日、教室はLive Campusの授業連絡で連絡する。

科目名	体力測定・評価演習		
担当教員名	野澤 隆司、池川 繁樹		
ナンバリング	KEj374		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

体力測定とその評価方法を知り、今後の健康づくりや競技力向上に活かすために学ぶ学問である。

科目の概要

体力測定とその評価に関して種々の方法を理解し、いろいろな場面で応用できるようにする。また、対象者によってその方法をどう変えていくと良いかを学ぶ。

授業の方法（ALを含む）

到達目標

体力測定の意義、評価法の妥当性について正確な知識を習得する。

対象者に応じた体力測定、評価を行えるようにする。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は実習を基本に、グループワーク、ディスカッションを取り入れながら、学びを深めていく。

1	対象者の能力を把握し、体力測定の適正な条件を理解する
2	体力と運動能力の関係、年齢に伴う体力の変化、運動能力の性差について
3	局所および大筋群の筋力測定、相対負荷法、パワーの測定



4	全身持久性、柔軟性、敏捷性、平衡性の測定および評価法
5	新体力テストの測定および評価法
6	握力、上体起こし、柔軟性の測定
7	持久走テスト
8	高齢者の体力の特性
9	高齢者の体力測定での注意点
10	高齢者の持久性、筋力測定について
11	新体力測定テストでの65歳～79歳への対応
12	介護予防の観点からの体力測定および評価
13	身体組成の測定の原理
14	種々の身体組成測定法
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】健康運動指導士養成講習会テキストの該当箇所をよく読んでおくこと。(各授業に対して60分)

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、テキストやノートをもう一度見直す。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

まとめのレポート40点、各回のレポート30点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】公益社団法人 健康・体力づくり事業財団 健康運動指導士養成講習会テキスト 株式会社南江堂

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動D（器械運動）		
担当教員名	飯田 路佳、上向 のり子		
ナンバリング	KEj264		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

本科目は教員の免許状取得のための必修科目である。中学校・高等学校の保健体育体育実技に関する科目であり「器械運動」を学ぶ科目である。

#### 科目の概要

マット、とび箱、鉄棒、平均台を教材として器械運動の基礎知識・技能を正しく習得すると共に、学習者のレベルに応じた指導法、帮助法についても学習する。また、体系的に分類されている運動構造を理解し、段階的練習方法を通して基本的な技の習得を目指す。

#### 授業の方法（ALを含む）

本科目では実技が中心となるが、図解や示範により運動構造の理解を深めることに重点を置く。  
毎回、授業の振り返りとしてリアクションペーパーを作成し、提出する。

#### 到達目標

1. 器械運動の基礎知識・技能を習得することができる。
2. 技の振り返りをする習慣を身につけ、他者の動きを観察する目を養うことで指導力を培うことができる。
3. 人と関わる社会性や協調性、自己管理、安全性についての意識を高めることができる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 健康づくりの運動に関する知識と技能
- 2 論理的思考に基づく栄養指導・運動指導
- 2問題の把握、解決策の立案

内容

1	オリエンテーション（授業目的、到達目標、授業方法など）[飯田・上向]
2	マット運動 基礎技能の習熟を図る。[飯田・上向]
3	マット運動 基礎知識・技能を習得する。（倒立の基礎・接転系の技）[上向]
4	マット運動 基礎知識・技能を習得する。（倒立前転・伸膝前転）[上向]

5	マット運動 基礎知識・技能を習得する。(倒立前転・側方倒立回転)[上向]
6	マット運動 基礎知識・技能を習得する。(前方倒立回転とび)[上向]
7	マット運動 まとめ(技能テスト)[上向]
8	とび箱運動 基礎知識・技能を習得する。(切り返し系の技)[飯田・上向]
9	とび箱運動 基礎知識・技能を習得する。(回転系の技)[上向]
10	とび箱運動 まとめ(技能テスト)[上向]
11	鉄棒運動 基礎知識・技能を習得する。(支持回転系の技・逆上がり)[飯田・上向]
12	鉄棒運動 まとめ(技能テスト)[上向]
13	平均台運動 (平均台遊び・歩・走)[飯田・上向]
14	平均台運動 (体操系の跳躍)[上向]
15	まとめ(振り返り、評価等)[上向]

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】心身の調子を整えて授業に参加できるように留意する。前回の技の「動きの感じ」を思い出す。(30分)

【事後学修】実践した技の「動きの感じ」を振り返り、どのように動いたらうまくできるのかを考える。(30分)

#### 評価方法および評価の基準

授業回数の80%以上の出席者を評価の対象とする。平常点(授業に対する意欲、関心、態度、リアクションペーパー)50%、実技テスト(課題の達成度)50%として総合的評価をし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】リアクションペーパーを確認し、翌週に確認事項、補足などがあればその都度行う。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【参考図書】器械運動の授業づくり：高橋健夫 三木四郎 長野淳次郎 三上肇 編著 (大修館書店)

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実技のため、安全に運動ができる服装を準備し、心身ともに調子を整えて参加してください。

裸足で行いますので、室内シューズを持参する必要はありません。

体育教員として身につけたい課題を取り上げますので、積極的な気持ちを持って参加してください。

科目名	健康づくりの運動E（武道）		
担当教員名	佐藤 愛子、飯田 路佳		
ナンバリング	KEj265		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

健康運動領域の選択科目であり、日本発祥の武道の一つである柔道の理念や目的を理解するとともに、実技において安全に留意しながら対人技能を高める。

##### 科目の概要

柔道の基本動作、投げ技、固め技を学ぶ。また、試合の進め方、審判法等、安全で効率的な指導方法を学習する。さらに、日本発祥の武道およびスポーツとしての側面を嘉納治五郎の歴史を学びながら柔道と人間教育の関連性を理解する。

##### 授業の方法（ALを含む）

基本動作を単独で習得した後、2人ペアで技能習得を行う。その後、約束稽古や乱取稽古を通じて技の理論や成り立ちを学ぶ。また、映像資料や書籍を活用し、嘉納治五郎と柔道の歴史を視覚的に学ぶ

##### 到達目標

- ・礼法を重視し基本動作を習得するとともに安全に配慮しながら相手が受け身を取りやすいように投げることができ、自分が投げられる際には、相手を信頼し安全に受け身がとれるようになる。
- ・基本動作をはじめ、打ち込みや約束稽古、自由練習をとおして得意技の習得を目指す。
- ・嘉納治五郎が柔道創設に込めた思いを理解し、日本伝統文化を理解することで世界の文化にも目を向けられるようになる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3健康づくりの運動に関する知識と技能
- 3自己表現、相互理解
- 2問題の把握、解決策の立案

#### 内容

1	オリエンテーション（授業の目的、進め方、柔道衣の着方、柔道の歴史）
---	-----------------------------------

2	受け身、投げ技（膝車）、固め技（袈裟固め）
3	受け身の復習、投げ技（膝車・支え釣り込み足）、固め技（袈裟固め・横四方固め）
4	嘉納治五郎の歴史、柔道創設に込められた思い
5	投げ技（体落とし・大腰）、固め技（横四方固め・縦四方固め）
6	投げ技（釣り込み腰）、固め技（縦四方固め・上四方固め）
7	投げ技（大外刈り）、固め技（絞め技・関節技の紹介）、受身テスト
8	武道とスポーツ、柔道とJUDO
9	投げ技（小内刈り・大内刈り）、固め技（復習）
10	投げ技（送り足払い）、固め技（乱取稽古）
11	投げ技（復習および連絡技）、固め技（変化技）
12	審判法・ルール
13	投げ技から固め技への移行、固め技（乱取稽古）
14	乱取り稽古（投げ技・固め技）
15	乱取り稽古（投げ技・固め技）、総復習、投げ技から固め技への実技テスト

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】柔道のルールや歴史を事前に書籍やインターネットで予習しておく。

【事後学修】授業で学んだことを整理し、うまくできたことやつまづきを次回に生かすことができるようにしておく。

#### 評価方法および評価の基準

授業への取り組み姿勢（30%）、相手への思いやりの姿勢や態度（30%）、技能習得および実技試験（40%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書は使用しない。状況に応じて適宜プリントを配布する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

安全に十分に留意し、相手を思いやる気持ちを忘れずに一生懸命に取り組んでください。

科目名	健康づくりの運動F（球技）		
担当教員名			
ナンバリング	KEj266		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科の学位授与方針1.2.3に該当する。本科目は、教職課程における中学校・高等学校一種免許状（保健体育）取得のための必須科目である。健康のスペシャリストとして必要な運動技能を実技により修得する。また、球技において、最適なプレーの成果を得るためには、プレー条件やルールをいかに設定し、「戦術」を成立させていくことの重要性について体験を通して理解する。

#### 科目の概要

サッカーとハンドボールやバレーボール、ソフトボールを中心とした球技を通じてゴール型、ネット型、ベースボール型、それぞれの球技をプレー条件やルールを工夫し、多くの参加者が「戦術」にかかわることにより生じる球技の楽しさを体験し、球技の授業のあり方を、指導実践などを通して理解する。

#### 授業の方法（ALを含む）

#### 到達目標

1. 種目を通じて運動のスキルアップをはかり指導方法を獲得する。
2. フィジカルトレーニングの効果の獲得は勿論だが、クラス内でとる良いコミュニケーションを通じて、何よりも楽しく意識的にスポーツに取り組めるようにする。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は、課題解決に向けて取り組むことで、学生主体の授業展開を目指す。また、「身体を動かす」ことの楽しさを伝え、コミュニケーション能力や協調性を深めていく。

- 1：天候等によっては、グラウンドで行う場合とアリーナで行う場合があるので外履き・体育館履きの両方を必ず準備すること。
- 2：運動のできる服装で参加。体調不良等の理由でやむを得ない場合は見学となるが、その際も運動着に必ず着替えること。

1	球技の基本的な特性を学ぶ（相馬・清水）
---	---------------------

2	ゴール型（バスケットボール）：ボール操作を学ぶ（清水）
3	ゴール型（バスケットボール）：戦術を学ぶ（解説・試合・まとめ）（清水）
4	ゴール型（ハンドボール）：ボール操作を学ぶ（解説・練習・試合・まとめ）（清水）
5	ネット型（卓球）：戦術を学ぶ（解説・練習・試合・まとめ）（清水）
6	ネット型（バドミントン）：ラケット操作を学ぶ（解説・練習）（清水）
7	ネット型（バドミントン）：戦術を学ぶ（試合・まとめ）（清水）
8	ゴール型（サッカー）：ボール操作を学ぶ（相馬）
9	ゴール型（サッカー）：戦術を学ぶ（解説・試合・まとめ）（相馬）
10	ネット型（バレーボール）：ボール操作を学ぶ（相馬）
11	ネット型（バレーボール）：戦術を学ぶ（解説・試合・まとめ）（相馬）
12	ネット型（テニス）：戦術を学ぶ（解説・練習・試合・まとめ）（相馬）
13	ベースボール型（ソフトボール）：打撃動作・投動作を学ぶ（解説・練習）（相馬）
14	ベースボール型（ソフトボール）：戦術を学ぶ（試合・まとめ）（相馬）
15	まとめ（相馬・清水）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】基礎体力づくり。様々な球技スポーツのルールを確認しておく。（各授業に対して30分）

【事後学修】振り返りノートなどを作成し活用。（各授業に対して30分）

#### 評価方法および評価の基準

平常点（授業に取り組む姿勢・態度・関心）50% / 提出物の内容10% / 指導実践、実技試験やレポート40% による評価を行い、60%以上を合格点とする。授業内で行うゲームの勝敗等については、マイナスの評価はしない。欠席時間が4回を超えると評価を行わない（遅刻2回で、欠席1回とする）。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない

【推薦書】随時授業中に紹介する

【参考図書】随時授業中に紹介する

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康づくりの運動Ⅰ（野外活動）		
担当教員名	飯田 路佳、若葉 京良、相馬 満利、神田 俊平		
ナンバリング	KEj269		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

野外活動の内容は多岐にわたる。野外活動では、自然の中で仲間と共に様々な活動を体験することにより、自然の美しさや厳しさに触れ、自分自身への理解、仲間への理解を深め、人としての成長を育んでいくことができる。

##### 科目の概要

子どものたちの豊かな心をはぐくみ生きる力を身につけるためには体験活動が重要であることから、国は、小学校が1週間程度の集団宿泊活動・自然体験活動を展開できるように環境の整備を進めている。この一環として、文部科学省青少年課は、「青少年体験活動総合プラン」で、指導者養成とプログラム開発に取り組み、国立青少年教育振興機構の施設をはじめとする指導者養成研修実施機関等で、文部科学省が制定した「指導者養成カリキュラム」に基づいた養成研修を実施している。

健康づくりの運動Ⅰ(野外活動)では、この研修に、実習を合わせることにより、本科目の目標である「大自然の中で、自然を生かした様々な活動を体験し、野外活動の楽しさや喜びに触れ、野外活動の理解を深める」という目標を達成し、かつ、自然体験活動指導者の資格を取り、今後、専門性の高い指導者として、計画立案、指導・助言にかかわれるよう関係機関と連携を取り調整を進め、授業として実施する。

##### 授業の方法

自然体験活動研修および実習

##### 学修目標（＝到達目標）

- 1．大自然の中で、自然を生かした様々な活動を体験を通し、野外活動の楽しさや喜びに触れ、野外活動への理解を深めることができる。
- 2．自然体験活動指導者の資格取得を目指し、指導員の方々から、指導・助言を受け、野外活動の指導力を高めることができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。  
3日間の全カリキュラムを受講し、自然体験活動指導者の資格を得るために、認定試験に合格する。  
協調性を重んじ、自ら問題を掘り起こし解決できる能力を持つ。



## 内容

「生きる力」を育み、健やかな心と体、人と人とのより良い関係を築いていく上で、自然体験をはじめとした体験活動を経験することは、学生の自立にとって非常に重要である。人間は自然の一部であり、自然に生かされていることを実感できるのが自然体験活動である。子どもの頃の体験は人生の基盤であり、豊富な体験が、大人になってからのモラル、やる気などの「生きる力」を養成する。しかしながら、近年、体力低下やいじめ・自殺の多発、不登校・ひきこもりの増加など、青少年の抱える課題が問題となっており、それらは子どもの頃の体験の機会が減少していることと無縁ではない。野外活動を通じて、「自然体験活動指導者（NEALリーダー）」資格修得を目指し、指導者として青少年の抱える課題を解消し、健全な育成を図るためには、家庭、地域、学校のあらゆる場で、体験活動の機会を提供することが大切であることを自然体験を通して学ぶ。

### 事前学修（1回～4回）

- ・野外活動の歴史・意義・効果について学ぶ。
- ・野外活動における安全管理について学ぶ。
- ・2泊3日の野外活動の計画を立てる。

### 野外活動実習（5回～14回）

以下の活動について、それぞれの活動の意義を理解し、活動に取り組む。

- ・オリエンテーリング
- ・防災野外炊事
- ・登山
- ・ネイチャーゲーム
- ・ナイトハイク

### 事後学修（15回）

- ・野外活動の意義・効果を共有化し、野外活動についての理解を深める。

## 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】事前学修として指示された内容について、文献等にあたり、授業ノートにまとめる。また、集団行動の大切さを学び、普段から心がける。

【事後学修】取り組んだ活動について、意義・留意すべき事項を授業ノートにまとめる。指導方法などのポイントを授業ノートにまとめる。

## 評価方法および評価の基準

提出課題を30点、野外活動の理解と技術の習熟を30点、学修への取り組みを40点とし、総合評価60点以上を合格とする。

### 【フィードバック】

活動記録に目を通し、コミュニケーションを図り、より深い学びそして学習理解を深められるようにする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】特に指定しない

【推薦書・参考図書】授業において紹介する。

## 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

- ・NEALリーダー資格取得可能研修

本事業の3日間の全カリキュラムを修了し、登録手続きをされた方には、全国体験活動指導者認定委員会から、自然体験活動指導者（NEALリーダー）の資格を取得できます。

科目名	体育原理		
担当教員名	神田 俊平		
ナンバリング	KEk175		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

保健体育科の教員の免許状取得のための選択科目であり、体育・スポーツに関する学問を学ぶ上での基礎となりうる。

##### 科目の概要

体育・スポーツとはなにかという根源的な問いから、体育・スポーツに関する様々な事柄について理解を深め、体育・スポーツのあるべき姿、進むべき方向を考える。

##### 授業の方法 (ALを含む)

この授業は、講義形式を基本とし、適宜映像資料を用いる。また、グループワークやディスカッションを取り入れ、自身の考えをまとめ、発言する機会を設けることで学びを深めていく【グループワーク】【討議・討論】。

##### 到達目標

- ・体育・スポーツの概念についてそれぞれの違いをふまえて説明することができる。
- ・上記概念を使用し、体育・スポーツについて自身の考えを述べることができる。
- ・体育・スポーツの原理及び、歴史的変遷学ぶ意義を説明することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

2体育・スポーツへの理論的思考 1常に体育・スポーツに関心を持ち、意欲的に学び続けることができる

2体育・スポーツの問題把握と解決策の立案

#### 内容

1	オリエンテーション：授業の展開についての説明、体育・スポーツの現状を知る
2	体育・スポーツとはなにか : 体育原理とはなにか/体育・スポーツとはなにか/体育と体育学
3	体育・スポーツとはなにか : 運動とはなにか/遊びとはなにか
4	体育・スポーツとはなにか : 身体形成とはなにか/運動文化とはなにか
5	体育・スポーツとはなにか : スポーツと規範/スポーツと教育

6	体育・スポーツの歴史の変遷 : 未開社会のスポーツ
7	体育・スポーツの歴史の変遷 : 古代のスポーツ
8	体育・スポーツの歴史の変遷 : 前近代のスポーツ
9	体育・スポーツの歴史の変遷 : 近代のスポーツ
10	体育・スポーツの歴史の変遷 : 近代以降のスポーツ
11	世界の女性体育・スポーツ
12	日本の女性体育・スポーツ
13	スポーツと世界平和
14	現代体育・スポーツの課題
15	まとめ

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次時の内容として示されたテーマについて、教科書・推薦書を適宜用いて下調べをする。（各授業に対して45分）

【事後学修】期末レポートの作成を見据え、自身が理解しやすいようノートをまとめる。（各授業に対して45～60分）

#### 評価方法および評価の基準

授業内レポート（内容理解度の確認）を25点、授業内グループワーク課題（授業内容を理解したうえで議論することができるか）を25点、期末レポートを50点とし、総合評価60点以上を合格点とする。

【フィードバック】授業内レポートの内容について適宜返答及び次回授業内容に反映をする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【推薦書】

- ・中村敏雄・高橋健夫「体育原理講義」大修館書店
- ・大橋道雄・服部豊示・阿部悟郎「体育哲学原論 - 体育・スポーツの理解に向けて - 」不味堂出版
- ・稲垣正浩・谷釜了正「スポーツ史講義」大修館書店
- ・新井博・榊原浩晃「スポーツの歴史と文化 スポーツ史を学ぶ」道和書院

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

体育・スポーツに関して人文社会科学的な視点から理解を深め、積極的に学び、交流することを期待する。

科目名	運動学（運動方法学）		
担当教員名	神田 俊平、池川 繁樹		
ナンバリング	KEk176		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

無

#### 実務経験および科目との関連性

無

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

この科目は、ヒトとは何か。なぜ体は動くのか。身体や動作の仕組みを勉強する。また、科学的な手法をもとに、指導者の立場でのコーチングや教育といった点にも関連を持たせた授業を展開していく。

##### 科目の概要

当該科目は、バイオメカニクス、運動生理学、運動プログラムの立案などの領域から、運動学（運動方法学）を通じて運動の指導に必要となるさまざまな知識を習得していく。

ヒトは二足で移動し、上肢を使用して生活しており、そのことが当たり前のように考えているが、それが如何に意味深いことであるかを知ることが学習の大きな意義である。

##### 授業の方法（ALを含む）

この授業は、講義を基本に、グループワークやディスカッション、プレゼンテーションを取り入れながら、学びを深めていく。【グループワーク】【討議・討論】

##### 到達目標

- ・運動とはなにかを理解し、説明することができる。
- ・体を動かすメカニズムについて説明することができる。
- ・運動プログラムを立案することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-4健康づくりのための運動の指導      2論理的思考に基づく栄養指導・運動指導      1主体的・継続的学修

#### 内容

1	運動(運動学)とは(神田俊平、池川繁樹)
2	ヒトの運動(ロコモーション、エクササイズ)(神田俊平、池川繁樹)
3	身体の構造(解剖)(神田俊平、池川繁樹)

4	運動の発現（神経系）（神田俊平、池川繁樹）
5	運動の発現（筋、腱、骨）（神経系）（神田俊平、池川繁樹）
6	ヒトの運動の力学的基礎（神田俊平、池川繁樹）
7	歩動作（神田俊平、池川繁樹）
8	走動作（神田俊平、池川繁樹）
9	跳躍動作（神田俊平、池川繁樹）
10	運動動作の観察と分析（1）（神田俊平、池川繁樹）
11	運動動作の観察と分析（2）（神田俊平、池川繁樹）
12	運動動作の構造（神田俊平、池川繁樹）
13	運動指導の方法（1）（神田俊平、池川繁樹）
14	運動指導の方法（2）（神田俊平、池川繁樹）
15	まとめ（神田俊平、池川繁樹）

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】世の中の様々なことに興味を持ち、自分の意見を持つように心がける。指導者としての在り方を常に考え行動する。（45分）

【事後学修】スポーツ、バイオメカニクス、運動生理学に関わるキーワードについて関連のもの（書籍、論文、メディア）を見ておく。（45分）

#### 評価方法および評価の基準

授業への参加度30%、毎回のリアクションペーパー等10%（内容の理解度）、レポート20%（内容理解及びプログラムの立案）、筆記試験40%とし（内容理解及びプログラムの立案）、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【参考図書】

「健康運動実践指導者養成用テキスト」健康・体力づくり事業財団

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

基礎知識の習得、プレゼンテーション及びディスカッションを行うことに積極的に取り組むことを期待する。

科目名	健康・スポーツ心理学		
担当教員名	清水 智弘		
ナンバリング	KEk177		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

#### 科目の性格

健康栄養学科のDP1・2・3に該当する。

本科目は、人間生活学部 健康栄養学科の選択科目であり、2年生を対象とする。また、健康運動指導士教育課程および高齢者体力づくり支援士教育課程においては必須科目である。健康の維持増進や疾病予防のための運動を指導するうえで、健康・スポーツ心理学の基礎知識と概念を学び、指導場面で起こる問題を協調性を重んじて解決する能力を身につけることを目指す。

#### 科目の概要

健康・スポーツ心理学の基礎知識を習得し、その後、メンタルトレーニングとストレスマネジメント、運動・スポーツ指導について学習する。

#### 授業の方法 (ALを含む)

#### 到達目標

1. 健康・スポーツ心理学の基礎的な理論やキーワード等について学修し、自分の知識にする。
2. 学修する内容について、ディスカッションして知識を深め、分かりやすく他者に説明できるようになる。
3. 習得した知識を自分の競技や指導場面において応用、実践できるようになる。

#### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義とペア・グループワークを中心に授業を進めていきます。ペア・グループワークの感想や意見を講義であげられたキーワードを用いてリアクションペーパーに記述し、提出してもらいます。

1	健康・スポーツ心理学とは
2	運動・スポーツへの動機づけ 動機づけ理論
3	運動・スポーツへの動機づけ 運動・スポーツ場面における応用

4	運動・スポーツにおける目標設定
5	メンタルトレーニング 心理的スキルとは
6	メンタルトレーニング 心理アセスメントとトレーニング計画
7	スポーツとコミュニケーション スポーツ場面におけるコミュニケーション
8	スポーツとコミュニケーション リーダーシップ理論
9	スポーツとライフスキル
10	運動・スポーツと心の健康
11	スポーツとストレス ストレスの概念・定義
12	スポーツとストレス ストレスマネジメント
13	メンタルヘルスと運動
14	運動・スポーツ指導と発育発達
15	スポーツコーチング

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に読み、自分の競技や指導場面に当てはめて考え、課題や問題をして整理してレポートとしてまとめておく。（各授業に対して60分）

【事後学修】学修した内容を整理してまとめ、自分の競技や指導場面の課題や問題の解決方法について検討し、学生同士でディスカッションして学修した内容の理解を深める（各授業に対して60分）。

#### 評価方法および評価の基準

授業への参加度10%、毎回のリアクションペーパー20%、2回の小テスト20%、筆記試験50%による評価とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑や小テストの解答を解説し、学習理解を深められるようにする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント・資料を配布する（日本スポーツ心理学会編、最新スポーツ心理学 その軌跡と展望、大修館書店）  
購入の必要はありません

【推薦書】教室で紹介する

【参考図書】日本スポーツ心理学会編、スポーツ心理学辞典、大修館書店

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など



科目名	救急・応急処置演習		
担当教員名	高橋 宏幸、田中 秀治、池川 繁樹		
ナンバリング	KEk378		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

高度救命救急センターで勤務経験のある教員が担当し、病院前救護活動領域での応急手当が必要な病態やその対応方法について演習を取り入れながら指導する。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

健康栄養学科の学位授与方針 1、2、3 に該当する。

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていく。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当に関しても触れていく。

肺蘇生法やAED（自動体外式除細動器）の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては、心肺蘇生法に対する正しい理解、心肺蘇生法の適切な実施方法、AEDの適切な使用方法、各種応急手当の実施要領について実施していく。

科目の性格

科目の概要

授業の方法（ALを含む）

到達目標

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

#### 内容

この授業は講義を中心に演習を取り入れ、応急手当を行う現場を想定しながら学びを深めていく。

1	心肺蘇生法とは何にか【田中】
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題【田中】
3	気道確保・人工呼吸【田中】
4	各年代によって異なる胸骨圧迫【田中】
5	AED（自動体外式除細動器）とは何か【田中】
6	AED（自動体外式除細動器）の使用法【高橋】

7	AEDを含めたシナリオトレーニング【高橋】
8	応急手当とは何か【高橋】
9	出血時の対応と処置【高橋】
10	骨折時の対応と処置【高橋】
11	火傷の対応と処置【高橋】
12	アナフィラキシーを起こした時の対応【高橋】
13	窒息時の対応と処置【高橋】
14	熱中症の対応と処置【高橋】
15	まとめ【高橋】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】どのような内容のことを学ぶのか教科書（あるいは資料）を予め読んでおく（45分）

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書（あるいは資料）やメモをもう一度見直す（45分）

#### 評価方法および評価の基準

授業への参加度10%、実技試験30%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】その都度、質問をふり理解度の確認を行っていく。理解が不十分なまま授業が進行しないよう、グループディスカッションなども交え、知識の理解を深める工夫を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。授業時にプリントを配布する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実際の応急手当が必要な病態の映像を見てもらうことがあります。事前に最大限の配慮を行います。授業日は体調を整えてくるようにしてください。

また実技を行うますので動きやすい格好をお願いします。

科目名	学校保健概論		
担当教員名	村田 浩子、布施 晴美、永作 稔		
ナンバリング	KEk379		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

第1～6回の授業では、臨床現場での管理栄養士の実務経験及び公認スポーツ栄養士として学校現場での部活動や競技者への栄養ケアマネジメントの実務経験を持つ教員が行う。10～12回の授業では小児科看護師及び看護教員（小児看護学）として臨床の実務経験を持つ教員が行う。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、教職課程認定科目であり、中学校教諭および高等学校教諭の保健体育一種免許状取得に関する必修科目である。学校教育における学校保健の意義、学校保健の仕組みや基本的事項について理解することを目指す。

##### 科目の概要

学校保健の意義と目的を理解し、健康観察、健康診断、健康相談など具体的な事項を学習することで、保健体育の教員として学校保健における果たすべき役割を学習する。

さらに児童・生徒の発育発達の特徴を踏まえたうえで、児童・生徒の健康（精神も含む）状態の把握の方法と対応、慢性疾患や障害をもつ児童・生徒への対応の方法について学習する。

授業の方法（ALを含む）本科目では講義による解説を中心とする。授業回によってはグループによるディスカッションやディベートを行う、授業内容から得た知識や疑問点などを記入し、フィードバックを行う。【グループワーク】【討議・討論】【リアクションペーパー】

##### 到達目標

1. 学校教育における学校保健の意義や基本的事項について理解し、実践できる。
2. 児童・生徒の健康の保持増進のため、健康教育・健康管理について理解し、健康状態を把握し、その対応ができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 健康問題への論理的思考・行動      -3 相互理解と自己表現      -2 問題の把握、解決策の立案

#### 内容

この授業は3人の教員が担当し、主に講義を中心に進めていく。

第1回 学校保健の意義、教職員の責任、学校保健の組織活動（村田浩子）【リアクションペーパー】

第2回 学校保健計画と学校安全計画、学校保健の行政（村田浩子）【リアクションペーパー】

- 第 3回 教科での保健学習と指導（村田浩子）【リアクションペーパー】【グループワーク】
- 第 4回 学校の教育活動での健康指導（村田浩子）【リアクションペーパー】【グループワーク】
- 第 5回 学校環境衛生、学校安全（村田浩子）【リアクションペーパー】【グループワーク】
- 第 6回 食育（村田浩子）【リアクションペーパー】【グループワーク】【討議・討論】
- 第 7回 学校における性教育（村田浩子）【リアクションペーパー】【討議・討論】
- 第 8回 喫煙・飲酒・薬物防止教育（村田浩子）【リアクションペーパー】【討議・討論】
- 第 9回 がん教育（村田浩子）【リアクションペーパー】【討議・討論】
- 第10回 児童・生徒の発育・発達（布施晴美）【リアクションペーパー】
- 第11回 児童・生徒の健康把握と対応（布施晴美）【リアクションペーパー】【討議・討論】
- 第12回 児童・生徒における疾病・異常及び感染症（布施晴美）【リアクションペーパー】【討議・討論】
- 第13回 精神の健康（永作稔）
- 第14回 障害のある児童・生徒への健康上の支援（永作稔）
- 第15回 まとめ（村田浩子）【リアクションペーパー】【グループワーク】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】授業の中で指定した資料（厚生労働省や文部科学省の発行の資料など）は、事前に各自でインストールして印刷し、「救急・応急処置演習」なども復習しておく（各授業に対し60分程度）。

【事後学修】配布資料等をまとめたノートづくりを行い、採用試験の対策をする（各授業に対し60分程度）。

#### 評価方法および評価の基準

筆記試験（80%）、レポート・提出物（20%）により評価し、60点以上を合格とする。

提出物については添削して返却する。

到達目標1．レポート・提出物（10%/20%）、筆記試験（40%/80%）

到達目標2．レポート・提出物（10%/20%）、筆記試験（40%/80%）

#### 【フィードバック】

提出されたレポート・提出物にはコメントを付し、翌週以降の授業の時間内に返却する。筆記試験実施後に解答を示し、解説する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】学校保健ハンドブック＜第7次改訂＞ 編集 教員養成系大学保健協議会 発行所 ぎょうせい 発行 2019年4月10日

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

学校保健及び学校安全はすべての教職員が学校を取り巻く地域と連携し推進される必要があります。そのためにも教科や職種を超えて実践できるよう共通の知識を持ち、理解を深めましょう。

科目名	健康栄養学演習		
担当教員名	木村 靖子、池川 繁樹、長尾 昭彦、飯田 路佳 他		
ナンバリング	KEI580		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

担当教員の中に、医師、管理栄養士としての実務経験を持つ教員、学生からアスリートの健康・コンディショニング管理に携わっている経験を持つ教員がいる。実務現場での課題を把握し、学生の研究テーマに反映させながら演習を進める。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科専門科目『演習』に位置づけられ、卒業必修科目である。共通科目、学科専門科目で学んだ知識および技術を基礎とし、自らが興味・関心をもつ分野に関して研究テーマを設定する。4年次「卒業研究」に向けての準備科目である。

##### 科目の概要

研究テーマの設定のために、種々の分野の文献 (研究論文) や書籍、諸資料などを調べ、指導教員や学生とディスカッションをする。その上で自身の興味ある研究テーマを設定する。研究テーマをどのように展開していくか、研究手法などを含めて研究計画を立てる。研究の一連の流れを修得するとともに、学生同士の活発な意見交換などにより、コミュニケーション能力を高める。

##### 授業の方法 (ALを含む)

研究の意義、研究の進め方、研究テーマ設定のための情報収集方法について演習を中心に進める。定期的に研究の進捗状況を報告し、他者とディスカッションすることで研究テーマへの理解を深める。

【ディスカッション】【プレゼンテーション】【グループワーク】【レポート】

##### 到達目標

1. 研究とは何かを説明することができる。
2. 大学で学んだ知識や技術をもとに多分野のことに興味を持ち、課題を探求することができる。
3. 研究テーマについて他者とコミュニケーションをとり、ディスカッションすることができる。
4. 自身の興味・関心に応じた研究テーマを決定することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能      -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1主体的・継続的学修

#### 内容

1	オリエンテーション
2	卒業研究指導教員による研究テーマの説明会および個別相談
3	卒業研究指導教員(ゼミ)の決定
4	卒業研究テーマの検討(文献・資料調査など)【レポート】
5	卒業研究テーマの検討(文献・資料調査など)【レポート】
6	卒業研究テーマの設定(指導教員とのディスカッション)【ディスカッション】
7	研究テーマ関連の資料、情報収集【レポート】
8	研究テーマ関連の資料、情報収集【レポート】
9	研究の方向性の検討【ディスカッション】【グループワーク】
10	研究計画の立案【レポート】
11	研究計画の立案【レポート】
12	研究計画に従って予備実験、予備調査など【実験】【実習】【ディスカッション】【グループワーク】
13	研究計画の再検討【ディスカッション】【レポート】
14	研究計画の決定【ディスカッション】
15	まとめ(研究計画の発表・報告など)【ディスカッション】【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】研究テーマに関連する分野の科目について復習する、それ以外にも関連資料を熟読する。(各授業に対して60分)

【事後学修】研究計画に沿って研究が適正に進められたか研究データを検証し、考察する。(各授業に対して60分)

#### 評価方法および評価の基準

研究活動への参加度60%、研究のためのレポート課題40%として総合的に評価し、60%以上を合格とする。

到達目標(1) 研究活動への参加度 15%/60% レポート課題 10%/40%

到達目標(2) 研究活動への参加度 15%/60% レポート課題 10%/40%

到達目標(3) 研究活動への参加度 15%/60% レポート課題 10%/40%

到達目標(4) 研究活動への参加度 15%/60% レポート課題 10%/40%

【フィードバック】指導教員との定期的な研究進捗状況の報告において問題点を提示し、ディスカッションしながら研究の方向性を指導する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

各卒業研究指導教員が指示する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	<b>卒業研究</b>		
担当教員名	木村 靖子、池川 繁樹、長尾 昭彦、飯田 路佳 他		
ナンバリング	KEm581		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

#### 実務経験の有無

有

#### 実務経験および科目との関連性

担当教員の中に、医師、管理栄養士としての実務経験を持つ教員、学生からアスリートの健康・コンディショニング管理に携わっている経験を持つ教員がいる。実務現場での経験を生かし、学生の研究内容に反映させる。

#### ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

##### 科目の性格

本科目は、健康栄養学科専門科目『卒業研究』に位置づけられ、卒業必修科目である。3年次『健康栄養学演習』で設定した研究テーマについてさらに実験・実習・調査などを深め、研究成果として卒業論文や研究資料、報告書などにまとめる。

##### 科目の概要

3年次『健康栄養学演習』において研究テーマ設定および研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって実験・実習・調査などにより研究を進め、研究成果をまとめ、発表する。研究の一連の流れを修得するとともに、学生同士の活発な意見交換などにより、コミュニケーション能力を高める。

##### 授業の方法（ALを含む）

研究を進める実験・実習・調査などを中心に、研究の進捗状況について定期的に報告を行い、他者とディスカッションすることで研究内容を高める。

【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】【ディスカッション】【プレゼンテーション】【論文】

##### 到達目標

1. 研究のまとめ方、論文の書き方を理解し、自らの論文作成に活用することができる。
2. 自身の研究成果をまとめ、論文や研究資料を作成できる。
3. 研究に関するディスカッションを重ね、他者の研究成果に寄与することができる。

##### ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、健康栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-1人体構造・栄養・食物に関する知識と技能      -1情報収集、エビデンスに基づく判断・評価      -1主体的・継続的学修

#### 内容

1	オリエンテーション
2	卒業研究テーマ、研究計画の確認【ディスカッション】
3	研究テーマ関連の資料、情報収集【レポート】
4	研究テーマ関連の資料、情報収集【レポート】
5	研究計画に従って予備実験、予備調査など
6	研究の実施【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
7	研究の実施【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
8	研究の実施【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
9	研究の実施【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
10	研究の実施【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
11	研究の実施（実験・実習・調査など）【実験】【実習】【フィールドワーク】【ケースメソッド】
12	研究結果のまとめ【論文】【ディスカッション】【プレゼンテーション】
13	研究結果のまとめ【論文】【ディスカッション】【プレゼンテーション】
14	研究結果のまとめ【論文】【ディスカッション】【プレゼンテーション】
15	まとめ（研究成果の発表・報告など）【論文】【ディスカッション】【プレゼンテーション】

#### 各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】研究テーマに関連する分野の科目について復習する、それ以外にも関連資料を熟読する。（各授業に対して60分）

【事後学修】研究計画に沿って研究が適正に進められたか研究データを検証し、考察する。（各授業に対して60分）

#### 評価方法および評価の基準

研究成果物（卒業論文・発表、作品など）の評価70%、研究活動に取り組む姿勢30%で総合評価し、60%以上を合格とする。

到達目標（1）研究成果物の評価 30%/70% 研究に取り組む姿勢 10%/30%

到達目標（2）研究成果物の評価 30%/70% 研究に取り組む姿勢 10%/30%

到達目標（3）研究成果物の評価 10%/70% 研究に取り組む姿勢 10%/30%

【フィードバック】指導教員への定期的な研究進捗状況の報告において問題点を提示し、ディスカッションしながら研究の方向性を指導する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

各卒業研究指導教員が指示する。

#### 学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

自身の興味・関心をもった研究テーマについて主体的に取り組んでください。