

科目名	食料経済（食品流通経済を含む）		
担当教員名	山田 三郎		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	2	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	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

私達が健康で豊かな食生活を送るには、必要にして過不足のないバランスのとれた栄養を、適切な価格で毎日摂取しなければならない。そのためには、食料・食品に係わる生産・加工・流通・消費にわたる経済諸活動が、全体として有機的に結び付き、食料・食品の生産から消費に至る流れ（フードシステム）が健全に機能していなければならない。

今後、日本人の豊かな食生活を実現する上で、国内におけるそうした食料・食品需給を巡る経済構造の健全な発展が必要であることは言うまでもない。しかし、私達は日本国内で生産された食料・食品のほかに、海外から輸入した多種多様な食料・食品も毎日消費しているので、それらが安定して輸入されることも重要な条件となる。

本講義では、豊かな食生活に結びつく、それぞれの経済活動の実情や機能を、国内・国際的に明らかにし、将来における日本人さらには世界の人々が豊かな食生活を楽しめる方向を皆で模索する。

内容

1. 基本的には、テキストに添って講義をすすめるが、必ずしも細部にはこだわらない。
2. フードスペシャリスト資格認定試験に含まれる、食品流通・消費に重点を置く。その際、下記の推薦書も活用する。
3. 食料経済を（1）身近な日常生活の中から、（2）国民経済との関連で、そして（3）世界と結び付けて考えてみる。
4. 食料需要の変化を、（1）人口、（2）所得（経済発展）、（3）女性の社会進出などから理解する。
5. 食料供給の変化を、（1）技術革新、（2）国内経済構造の近代化、（3）国際貿易の自由化などから検討する。
6. 食品加工の進展を、消費者のニーズ変化と、食品加工産業のそれに対応した開発努力から確認する。
7. 食料・食品流通の役割の重要性を、生産者と消費者を結び付ける重要な接点として認識する。
8. 日本だけでなく世界中の人々に将来の豊かな食生活を実現する道を考える。

評価

ペーパーテスト50%、出席50%により評価を行い、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】山田三郎編著 『新栄養士過程講座 食料経済』 建帛社

【推薦書】日本フードスペシャリスト協会編 『食品の消費と流通』 建帛社 675.2/N

日本フードスペシャリスト協会編 『フードスペシャリスト論』3訂 建帛社 498.5/N

科目名	食生活論		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

今、私達は食の「美味しさ」「快適さ」「手軽さ」を求めて世界中から食べ物やサービス、情報を手に入れている。しかし同時に食べ物に関する多くの問題が次々と発生し、食の安全、安心そして健康が脅かされている。また食生活と地球環境の相互の影響力も強まっている。さらに価値観の多様化、社会全体の急速な変化に伴い、生活の基盤である「家族のかたち」も変容して、今までの食生活の位置づけが揺らいでいる。

食生活を巡る状況が複雑化し、問題が深刻化している現状を的確に把握し、課題に対処するためには食生活を多角的に、また総合的な見地からとらえる必要がある。本講義では食生活を歴史・文化・環境・経済・情報・健康などの側面から理解し、食生活に関する基礎的な知識を学ぶことをねらいとする。また授業を通して、これからの食生活のあり方、豊かな食生活とはどのようなものであるかを共に考えていきたい。

内容

1. 食生活とは何か、食生活に影響を与える要因は何か
2. 食べものの機能
3. おいしさとは何か
4. 食の変遷からみた食生活のすがた
5. 食文化・食習慣からみた食生活のすがた
6. 食べものの生産から消費までのシステム
7. 食生活と環境 - 食生活と地球環境のつながり
8. 食生活と経済・政治 - 食生活と社会のかかわり
9. 食生活と情報を考える
10. 食生活と健康 - 食品の安全性
11. 現代日本の食生活の現状
12. これからの食生活を考える

評価

ペーパーテスト60点、提出物20点、出席20点により評価を行い、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】福田靖子・小川宣子編 『食生活論』 [第3版] 朝倉書店

科目名	生物有機化学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

私たちの体を構成する成分は、水分を除けば大部分はタンパク質、脂質、糖質、核酸等の有機物であり、生命活動の理解に有機化学的知識は必須である。また、生命の維持と成長、健康を維持するための食物も、ほとんど全てが生物に由来し、その構成も水分以外は大部分が有機物からなっていることから、食物の特性の理解にも、有機化学が重要となっている。そのため、本講義では栄養学・食品学への理解の基盤となる、基礎的な生体成分の有機化学を学ぶ。

内容

1	生物有機化学とは
2	元素と化学結合
3	有機物における分子の特徴
4	官能基と分子式、示性式、構造式
5	栄養学・食品学で基本的な有機化合物
6	有機化学の反応
7	生体成分の種類と役割
8	糖質の化学
9	脂肪酸の化学
10	脂質の化学
11	アミノ酸の化学
12	タンパク質の化学
13	核酸の化学
14	生体分子の反応
15	まとめと試験

評価

出席20点、小テスト10点および期末試験70点により評価を行い、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)

【推薦書】豊田正武、田島眞編 『食物・栄養系のための基礎化学』 丸善

科目名	分子栄養学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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。この分子生物学の視点を取り入れ、栄養現象の理解をめざすのが分子栄養学であり、近年の発展はめざましい。本科目では、分子栄養学の成果を取り入れて、栄養素の代謝や生活習慣病と体質との関連等に焦点を当てて講義を行う。なお、新たな時代を担う管理栄養士には、分子栄養学の知識が必須となるのは確実で、管理栄養士養成カリキュラムの新たな方向付けにおいても重要視されている。

内容

1. 分子生物学と栄養
2. 分子生物学と栄養
3. 生体膜と細胞の分子栄養学
4. 糖質代謝の分子栄養学
5. 糖質代謝の分子栄養学
6. 脂質代謝の分子栄養学
7. 脂質代謝の分子栄養学
8. 脂質代謝の分子栄養学
9. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学
10. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学
11. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学
12. 血液の分子栄養学
13. 生体内情報伝達の分子栄養学
14. 生体内情報伝達の分子栄養学
15. ニュートリゲノミクス：SNPs解析、生活習慣病の分子栄養学

評価

ペーパーテストにより評価を行い、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】五十嵐脩・志村二三夫 (編著) 『生化学』 光生館

【推薦書】石田均一・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著) 『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奥恒行、高橋正侑 (編著) 『生化学』 南江堂 491.4/S

科目名	食品機能論		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品には三つの機能があるといわれる。まず食品には生命活動に不可欠な栄養素が含まれていることが必須であり、これは一次機能（栄養機能）と呼ばれる。また、食品には視覚、嗅覚、味覚、触覚などの感覚を通して、食欲を促す作用を持つことが必要であり、これを二次機能（感覚機能）とよぶ。これらに加えて、食品に含まれる多くの成分は生体の代謝、免疫系、内分泌系等を制御することにより健康の維持・増進と疾病の予防・治療に有効な生理機能を示す。これは三次機能（生体調節機能）と呼ばれる。一般的に食品の機能といった場合、この三次機能を指している。ここでは、食品の持つ様々な生体調節機能について述べ、食品の健康増進効果について理解を深める。

内容

1	食品の機能とは
2	機能性食品の現状（栄養機能食品、特定保健用食品）
3	抗酸化機能（活性酸素の生成と生体への影響）
4	抗酸化機能（抗酸化物質、抗酸化機能食品）
5	消化吸収促進と代謝改善機能（消化吸収のメカニズム）
6	消化吸収促進と代謝改善機能（ミネラル吸収のメカニズムと吸収促進物質）
7	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（食物繊維、糖アルコール、オリゴ糖）
8	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（プレバイオティクスとプロバイオティクス）
9	脂質代謝改善機能（脂質代謝とその制御メカニズム）
10	脂質代謝改善機能（多価不飽和脂肪酸、大豆タンパク質、リン脂質）
11	脂質代謝改善機能（ジアシルグリセロール、共役リノール酸、フラボノイド、リグナン）
12	酵素阻害、酵素活性化機能（レニン・アンジオテンシン系と血圧）
13	酵素阻害、酵素活性化機能（消化関連酵素阻害と糖尿病）
14	免疫系に及ぼす機能
15	神経系に及ぼす機能

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、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】青柳康夫編著、有田政信、太田英明、大野信子、藺田勝、辻英明共著 『改訂食品機能学』建帛社
 【推薦書】寺尾純二、山西倫太郎、高村任知共著 『食品機能学』光生館

科目名	食品商品学		
担当教員名	増沢 光信		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	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	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

数多くの食品がお店に溢れている。健康志向、簡便化、嗜好の多様化等の高まりにより年々その数を増している。市場でよく見かけるそうした食品群の中で特に加工食品に焦点を当て、表示の読み方、品質特性、価格、機能性等の商品価値を消費者の視点で、具体的に商品を取り上げて眺めてみることにする。そして同時に、我国におけるこうした食品を取り巻く現状と問題点及び最近のトピックスについても説明し、食品の購入及び消費に当たって必要な商品としての食品の知識をさらに向上させることをねらいとする。

内容

基本的には教科書に沿って授業を進めるが、教科書を離れて最新の情報等を補足的に説明する。授業の要点を別に配布する。また、適時図表やOHPあるいはプロジェクターによる説明をおこなう。

主な授業内容は次の通りである。

1. 我国における食料消費の現状
2. 我国の食生活がかかえる課題
3. 我国の食料自給率
4. 我国の食品産業の現状
5. 食品の安全性確保と食品の表示・規格制度
6. 各種加工食品について (製造方法を含む)
7. 加工食品の品質表示
8. 加工食品の購入及び加工食品とうまく付き合う食生活
9. 伝統的加工食品
10. 加工食品とこれからの食生活

評価

出席率70%以上を受験資格としてペーパーテストをおこない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】梅沢昌太郎・長尾精一著 『食商品学』 日本食糧新聞社 日本フードスペシャリスト協会

【参考図書】太田静行著 『ぜひ知っておきたい食品商品学』 幸書房

『食料・農業・農村白書』 (社) 時事画報社

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
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	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

食品の官能評価・鑑別論では、人間の感覚器官を測定機器として食品を評価する官能評価の基本および実施法について、講義および実習・演習により学ぶ。まず、官能評価の基本的な手法、評価を計画し実施するまでの留意点について解説する。次に、実際に食品を用いて官能評価の実習を行う。実習により得られたデータの統計的な解析法についても、演習により理解を深める。

内容

1	1. 官能評価の目的と意義
2	2. 官能評価の実施法 その1 (評価パネルの分類と選定について)
3	3. 官能評価の実施法 その2 (評価項目の選定方法・試料の提示方法)
4	4. 予備評価と質問票の作成について (実習)
5	5. 2点比較法による官能評価 (実習)
6	6. 2点比較法による官能評価 (データ解析)
7	7. 順位法による官能評価 (実習)
8	8. 順位法による官能評価 (データ解析)
9	9. 2点比較法および順位法のまとめ
10	10. 評点法による官能評価 (実習)
11	11. 評点法による官能評価 (実習)
12	12. 評点法による官能評価 (データ解析)
13	13. 評点法による官能評価 (データ解析)
14	14. その他の官能評価手法について
15	15. まとめ

評価

出席20点、ペーパーテスト40点、レポート40点 (合計100点) により評価を行ない、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】日本フードスペシャリスト協会編 『新版 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社

『新編 日科技連数値表』 日科技連出版社

【推薦書】佐藤信 『官能検査入門』 日科技連出版社 509.66/S

佐藤信 『統計的官能検査法』 日科技連出版社 509.66/S

古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房 498.53/F

科目名	フードスペシャリスト論		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	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	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

現代の食生活は、多くの食品から成り立っている。個人的には、毎日同じようなものを食べているということはあるとしても、食品売場に並ぶ食材をみると、生鮮食品、加工食品とも、輸入食品を含めて驚くほどの種類がある。しかも、加工・流通の技術の進歩から、その素材、加工法、包装形態などは、ますます複雑・多様なものになっている。

消費者の立場からも、流通業界の立場からも、これらの食品の本質を、しっかりとつかんでおくことは大切なことといえる。フードスペシャリストは、このような時代の要請を受けて生まれた資格である。本講では、フードスペシャリストの展望と、そこに求められる知識・技術の概要とを講述する。

内容

1. フードスペシャリストが求められる時代背景；食品素材の多様化 / 食生活の変遷と消費行動 / 食品の表示と規格 / 国際化の時代と食品 / フードスペシャリストの活動分野と今後の展望
2. フードスペシャリストに求められる技術；食品の化学的・物理的評価 / 食品の官能評価 / 食品の安全性と鮮度 / 分析技術の発達と食品の品質評価
3. 食品の規格と鑑別・検査；食品規格の歴史と必要性 / JAS (日本農林規格) と公正競争規約 / 食品と行政・監督官庁 / 個別食品の鑑別と方法論 / 検出限界と単位の知識
4. 食品のおいしさと生理・心理；味覚と味覚物質 / 大脳生理学と食欲 / 大切な食品の情動的要素 / 他
5. 調理法の発達と伝承技術；各地に発達した調理法と献立 / 食卓の演出と酒類 / 家庭の調理から集団調理へ / 食の社会化と外食・中食 / 職人芸の系譜とマニュアル社会
6. 食環境と嗜好性；食習慣の定着と環境要因 / 人口環境と食品の季節性消失 / 食品消費の季節変動 / 他
7. 食品と情報；増大する情報の生産と消費のギャップ / 食品情報の必要性 / 生産者情報と消費情報 / テレビCMの功罪 / 情報の質と量 / 食の情報発信 味の表現 / 食関係の雑誌と情報ソース / 他
8. 食品の安全と消費者保護；製造物責任制度とPL法 / 消費者運動の歴史 / 消費者意識の高揚とメーカーの対応 / 消費者センターと自治体の対策 / 国民生活センターの役割 / 有機農産物と認証制度
9. 外食産業とフードスペシャリスト；食品流通の広域化と流通技術 / スーパーマーケット・コンビニエンスストアの現状 / POSと消費動向 / 増大するHMRの需要 / 外食産業売上げランキング
10. 現代の食の課題；輸入野菜300万トン時代 / 残飯大国と栄養過多 / 子どもの食・高齢者の食 / 他

評価

ペーパーテスト60点、レポート10点、出席30点として、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】日本フードスペシャリスト協会編 『改訂 フードスペシャリスト論』 建帛社

科目名	フードコーディネート論		
担当教員名	大村 省吾		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	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	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

フードコーディネート論はフードスペシャリスト養成課程の必修科目である。食環境と食行動の基本知識を総合し、食生活から幅広くフードビジネス分野におよぶ実践の基礎と応用力を学び、豊かな人間性の形成に資する。グローバル化する経済社会のもと食の基本的価値、食の快適さ・食文化の創造とフードビジネスに参画するための基礎的な企画構想力を育成する。授業は理論および食卓・食空間設計等の実習を併せすすめる。

内容

フードコーディネート論の構成 (基本理論と食企画設計の方法 = シラバスの理解 - 1時間)

- ・食のアメニティとホスピタリティ・食文化・食環境・食育などフードコーディネートの領域
- ・食の企画設計実習のすすめ方

食環境の変化と食事文化の課題 (2時間)

- ・循環型社会と食選択行動・食事文化の伝統と変容・食事文化の諸相

フードコーディネートの基本理論とフードコーディネートの応用・実習 (5時間)

- ・メニュープランニング・テーブルウェア・食卓食空間の企画設計・食卓のサービスとマナー
- ・日本食文化とフードコーディネート・企画設計の課題設定と具体化

フードビジネスにおけるマネジメントとコーディネート (4時間)

- ・マネジメントの基礎理論・事業化構想 (出店・改善計画)
- ・フードサービスの事業化 (立地・店舗設計・コンセプト)
- ・運営組織・施設・経営分析・外食サービス・中食の動向
- ・海外の食文化とフードビジネス
- ・食の企画設計と中間検討

フードコーディネートと情報企画・食環境・食教育論 (2時間)

- ・食情報リテラシーと食企画設計の評価方法。食環境対策・食教育の展開

まとめ - フードコーディネーターの役割 (1時間)

評価

ペーパーテスト (中間) 50% および食の企画設計レポート 50%

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】日本フードスペシャリスト協会編 『新版フードコーディネート論』 建帛社平成21年版

【参考図書】大村・川端編著 『食教育論 - 豊かな食を育てる』 昭和堂17年版

* 食の企画設計実習に際し特別教材を準備する。

科目名	食物史		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

「食は文化である」といわれる。これは人びとが社会生活の中で知恵を出しあい、相互に交流しながら、その地域で独自の食べものを採取・生産し、それに見合った食べ方をつくりだしていたことを意味している。日本の現在の食卓には多様な食品が並んでいるが、これも長い歴史の中で、中国大陸や西欧などの影響を受けながら形成された、日本なりの文化の産物である。それらの食品のルーツを訪ねるとそこには人間生活のさまざまな歴史のドラマがあることがわかる。子どもの好きなカレー、日本的洋食とされる豚カツなど、この講義では現代につながる食べものが、どのようにして成立してきたのか、その過程を跡づけて、今後の食生活を展望するよすがとしたい。とくに、明治時代以降、とりわけ昭和時代後半の食生活の変容については、若い世代にぜひ知って欲しいと思う。食べものを過去の文化の所産として捉え、それを歴史の中で位置づけていくことは、栄養・食品分野の仕事や人間教育の場では、欠かせない“ものの見方”を培うことになる。

内容

1. プロローグ；食物史学習の意義/食物史の考え方と対象/日本列島の地理・気候条件と食物/動物としてのヒトの食性の意味するもの/食物史と時代区分
2. 食物史の研究手法（学習のアプローチ）；食の考現学/考古学的研究/栽培植物の研究/文献的研究/民俗学・伝承の調査研究/言語学的研究/産業史の研究
3. 日本人の食の形成；縄文人と弥生人/日本の風土と米の栽培/大陸文化の影響/黒潮が運んだヨーロッパ文化/魚食の発達/仏教文化と食物
4. 近代化と生活の変化；参勤交代と食の交流/明治維新と食品産業/和洋折衷料理誕生の背景/あんぱんの意味するもの/新しい加工食品の発展/関東大震災と江戸前寿司
5. 米食とパン食の系譜・粒食とパン食の系譜；粒食と粉食と加工技術との関係/アメリカ小麦と学校給食/ラーメンと餃子の定着/国民食となったカレー/ハンバーガーと食のファッション化/エスニック料理の人気
6. 飽食の時代と食意識の変化；台所からDKへ/グルメブームとテレビの食番組の功罪/子どもの食品知識と食事観/ファーストフードからスローフードへ
7. 今後の食生活の展望；食生活の未来予測/「41歳寿命説」の検証/あすの食事を考える

評価

出席30点及びレポート70点により評価を行い、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）

テキストは使用せず、主としてノートによる。昭和時代以降の年表、食物史関係の用語などのプリントを配布する。参考書はその都度紹介する。

科目名	介護概論		
担当教員名	安岡 芙美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. 介護問題発生の社会的、歴史的背景を理解する。
2. 介護の役割と範囲を理解させるとともに、看護・医療および家政との関係について理解させる。
3. 具体的介護の展開過程や介護の実際について演習形式等を活用し理解させる。

内容

1. 介護をめぐる社会的動向と歴史
2. 介護の目標、機能および範囲
 - 1) 介護の原則、目標、機能および範囲
 - 2) 自立的な生活維持にたいする需要と介護の役割
 - 3) 健康維持のメカニズム
3. 生活と介護
4. 介護の理念と原則
5. 介護関係維持のための技法
 - 1) 健康や生活の観察技法
 - 2) コミュニケーション技法
 - 3) 記録と情報の共有化の技法
 - 4) 介護専門職と医師・看護師・保健師等医療職との連携の在り方
 - 5) 介護専門職とその他の福祉専門職との連携の在り方
6. 介護過程の展開
7. 身体介護の技術および演習

評価

出席、レポートで30点、試験で70点とする。欠席が多い場合 (3回以上) 出席点を差し引く。
3分の2以上の出席で試験の受験可。試験、出席、レポートを合計し評価する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【推薦書】新版 社会福祉学習双書 『介護概論』 全国社会福祉協議会 369/S/13
『介護概論 生活の視点から導く介護の本質 (新版)』 みらい 369/K

科目名	社会保障論		
担当教員名	片居木 英人		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(B)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

- ・現代社会における社会保障制度の課題(少子高齢化と社会保障の関係を含む)について理解する。
- ・社会保障の概念や対象及びその理念等について、その発達過程を含めて理解する。
- ・社会保障制度の体系と概要について理解する。

内容

[授業の日程と各回のテーマ・内容・授業方法]

回数

- 1 人口動態の変化、少子高齢化
- 2 労働環境の変化(男女共同参画、ワークライフバランス等を含む)
- 3 社会保障の概念と範囲
- 4 社会保障の役割と意義
- 5 社会保障の理念
- 6 社会保障の対象
- 7 社会保障制度の発達(諸外国)
- 8 社会保障制度の発達(日本)
- 9 社会保障の財源
- 10 社会保障給付費
- 11 国民負担率
- 12 社会保険と社会扶助の関係
- 13 社会保険の概念と範囲
- 14 社会扶助の概念と範囲
- 15 授業全体の総まとめ(ペーパー試験を含む)

評価

出席40点及びペーパーテスト60点により評価を行い、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)

[使用テキスト](使用予定)

阿部裕二編『社会保障 - 社会保障制度 社会保障サービス』弘文堂

科目名	社会福祉援助技術演習		
担当教員名	大山 博幸		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

ソーシャルワークやケアワーク、ケアマネジメントをはじめとする各社会福祉援助技術によってなされるその専門的援助行為は、利用者と援助者との人間的な関係性に規定されることとなる。ここに対人援助の専門職(helping profession)といわれる福祉実践の特質がある。それゆえ将来福祉職を目指す学生は、専門的援助関係の基礎となる対人関係そのものを築き、生きていく力を形成することが求められる。これら対人関係を築き生きていく力を形成することとは、他者への十分な理解及び自分自身への理解(自己覚知)をそれぞれ広げ深めていく力であると言い換えられる。本授業では福祉援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくに必要な学生自身の自己覚知を広げ深めていくことをねらいとする。

内容

1	オリエンテーション
2	相談援助、専門的援助関係の意味
3	援助者の自己概念と自己覚知：
4	自己概念の気づきのワーク1：Who I am?など
5	自己概念の気づきのワーク2：自己紹介、他者紹介など
6	自己概念の気づきのワーク4：ライフライン、ライフラインなど
7	自己覚知と価値観、他者理解
8	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションとは
9	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションと身体など
10	専門的援助関係における自己覚知の意義：自己の活用について
11	基本的面接技術1：基本姿勢、基本的態度
12	基本的面接技術2：マイクロカウンセリングにおける傾聴の技法、かかわり技法など
13	基本的面接技術3：あいづち、言い換え(リフレクション)、適切な質問など
14	基本的面接技術4：フィードバック、意味への応答
15	まとめ、整理

評価

出席もしくは授業中のミニレポート40点、最終レポートもしくは試験60点により評価を行い、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)

山田容『ワークブック社会福祉援助技術演習1 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	社会福祉援助技術演習		
担当教員名	佐藤 陽		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

ソーシャルワークやケアワーク、ケアマネジメントをはじめとする各社会福祉援助技術によってなされるその専門的援助行為は、利用者と援助者との人間的な関係性に規定されることとなる。ここに対人援助の専門職(helping profession)といわれる福祉実践の特質がある。それゆえ将来福祉職を目指す学生は、専門的援助関係の基礎となる対人関係そのものを築き、生きていく力を形成することが求められる。これら対人関係を築き生きていく力を形成することとは、他者への十分な理解及び自分自身への理解(自己覚知)をそれぞれ広げ深めていく力であると言い換えられる。本授業では福祉援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくに必要な学生自身の自己覚知を広げ深めていくことをねらいとする。

内容

1	オリエンテーション
2	相談援助、専門的援助関係の意味
3	援助者の自己概念と自己覚知：
4	自己概念の気づきのワーク1：Who I am?など
5	自己概念の気づきのワーク2：自己紹介、他者紹介など
6	自己概念の気づきのワーク4：ライフライン、ライフラインなど
7	自己覚知と価値観、他者理解
8	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションとは
9	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションと身体など
10	専門的援助関係における自己覚知の意義：自己の活用について
11	基本的面接技術1：基本姿勢、基本的態度
12	基本的面接技術2：マイクロカウンセリングにおける傾聴の技法、かかわり技法など
13	基本的面接技術3：あいづち、言い換え(リフレクション)、適切な質問など
14	基本的面接技術4：フィードバック、意味への応答
15	まとめ、整理

評価

出席もしくは授業中のミニレポート40点、最終レポートもしくは試験60点により評価を行い、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)

山田容『ワークブック社会福祉援助技術演習1 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	社会福祉援助技術演習		
担当教員名	安岡 芙美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

ソーシャルワークやケアワーク、ケアマネジメントをはじめとする各社会福祉援助技術によってなされるその専門的援助行為は、利用者と援助者との人間的な関係性に規定されることとなる。ここに対人援助の専門職(helping profession)といわれる福祉実践の特質がある。それゆえ将来福祉職を目指す学生は、専門的援助関係の基礎となる対人関係そのものを築き、生きていく力を形成することが求められる。これら対人関係を築き生きていく力を形成することとは、他者への十分な理解及び自分自身への理解(自己覚知)をそれぞれ広げ深めていく力であると言い換えられる。本授業では福祉援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくに必要な学生自身の自己覚知を広げ深めていくことをねらいとする。

内容

1	オリエンテーション
2	相談援助、専門的援助関係の意味
3	援助者の自己概念と自己覚知：
4	自己概念の気づきのワーク1：Who I am?など
5	自己概念の気づきのワーク2：自己紹介、他者紹介など
6	自己概念の気づきのワーク4：ライフライン、ライフラインなど
7	自己覚知と価値観、他者理解
8	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションとは
9	他者理解とかかわりのワーク：コミュニケーションと身体など
10	専門的援助関係における自己覚知の意義：自己の活用について
11	基本的面接技術1：基本姿勢、基本的態度
12	基本的面接技術2：マイクロカウンセリングにおける傾聴の技法、かかわり技法など
13	基本的面接技術3：あいづち、言い換え(リフレクション)、適切な質問など
14	基本的面接技術4：フィードバック、意味への応答
15	まとめ、整理

評価

出席もしくは授業中のミニレポート40点、最終レポートもしくは試験60点により評価を行い、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)

山田容『ワークブック社会福祉援助技術演習1 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	卒業研究		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

?指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

?指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間 (3 年次・4年次) の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Dクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Eクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Fクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Gクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Hクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間 (3 年次・4年次) の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年		ク ラ ス	01クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間（3年次・4年次）の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	卒業研究		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Jクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Kクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Lクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Mクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Nクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間 (3年次・4年次) の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

科目名	卒業研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年		ク ラ ス	00クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間（3年次・4年次）の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	卒業研究		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Pクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

?テーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、2年間(3年次・4年次)の研究成果を卒業論文としてまとめる。このことにより社会に出てからの課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることを目的とする。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。方法は各研究室指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。履修前に各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)