

科目名	食薬理学		
担当教員名	小島 彩子、梅垣 敬三		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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 ）

#### 科目の性格

本科目は、学科専門教育科目（A）に該当する選択科目である。「病態生理学」および「系統別疾病学」で学習した内容を踏まえて理解されたい。「臨床栄養学」「臨床栄養学」「臨床栄養学」とも関連性がある。

#### 科目の概要

食品成分も医薬品と同様に一つの化学物質としてとらえ、それら物質の人体に対する作用を薬理的な観点から理解するための基礎知識を習得する。その基礎知識を踏まえて、食品と医薬品の違い、相互作用、安全性・有効性の評価に関する事項を理解し、氾濫する食品情報に適切に対応でき、さらに傷病者の栄養管理にも対応できる知識を習得する。

#### 学習目標

テキストに対応したプリントを随時配布する。テキストを事前によく読み、講義中はプリントの内容を補いながら講義内容を理解してほしい。学習目標は以下の3点である。

- ・食品と医薬品の相違について正しく理解する。
- ・いわゆる健康食品の安全性・有効性を踏まえた適正な利用方法を理解する。
- ・各種疾患で使用される治療薬について、その作用に関する基礎的な知識と、食品成分との相互作用について理解する。

### 内容

1	総論 食品と医薬品の特性と区分
2	総論 薬理学の基礎的知識
3	総論 食品成分および医薬品の体内動態（吸収・分布）
4	総論 食品成分および医薬品の体内動態（代謝・排泄）
5	総論 食品成分および医薬品の体内動態に影響を与える因子
6	総論 食品-医薬品相互作用の事例
7	総論 医薬品およびいわゆる健康食品による健康被害
8	総論 食品と医薬品の安全性・有効性評価
9	総論 いわゆる健康食品をとりまく現状と保健機能食品制度
10	各論 治療薬の作用機序と、薬の体内動態に影響する因子（代謝・内分泌疾患作用薬）
11	各論 同上（末梢神経および中枢神経作用薬）
12	各論 同上（循環器系作用薬）
13	各論 同上（呼吸器系作用薬および消化器系作用薬）
14	各論 同上（免疫・アレルギー系作用薬および抗感染症薬）
15	まとめ

### 評価

レポート（30%）、ペーパーテスト（70%）により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合

は再試験を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】川添禎浩・古賀信幸編 栄養科学シリーズNEXT『栄養薬学・薬理学入門』講談社サイエンティフィック

【推薦書】安原一・小口勝司編 『わかりやすい薬理学』 ヌ - ヴェルヒロカワ

渡辺他編著 『クスリのことわかる本』 地人書館 499.1/K

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修 『健康・栄養食品アドバイザーースタッフ・テキストブック』 第一出版

田中正敏著 『薬はなぜ効くか』 講談社 491.5/T

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（H）-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	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）

#### 科目の性格

この科目は「フードスペシャリスト認定試験受験資格を得るための科目」に該当する。

食物史、食糧経済、食育論、文化人類学、調理学とも関連性がある。

#### 科目の概要

現在の食生活の現状を多角的、また総合的な見地から把握するために、食生活を歴史・文化・科学・環境・経済・情報などの視点から理解する。またこれからの食生活のあり方を考察する。

#### 学修目標

1. 日本と世界の食生活の歴史、文化を理解する
2. 食生活と科学、経済、環境、情報との関係を理解する
3. おいしさ、食の安全性について理解する
4. 現代日本の食生活の現状と課題を理解する
5. これからの食生活のあり方を考察する

#### 内容

1. ヒトは一生にどれだけ食べるか、食生活の機能は何か
2. 食生活に影響を与える要因は何か
3. 食の変遷からみた食生活のすがた
4. 食事様式からみた食生活のすがた
5. 食文化・食習慣から見た食生活のすがた
6. 食器・食具からみた食生活のすがた
7. おいしさとは何か
8. 食べ物の生産から消費までのシステム
9. 食生活と地球環境のつながり
10. 食生活と経済・社会・政治のかかわり
11. 食生活に必要な情報とは
12. 食生活と安全・健康
13. 食生活の現状と課題
14. これからの食生活
15. まとめ

#### 評価

三分の二以上出席することで評価を受けることができる。レポート（30点）、試験（70点）により評価を行い、60点以上を合格とする。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）

教科書は使用しない。テーマごとに資料を配布し、視聴覚教材も使用する。参考図書等は必要に応じて授業の中で紹介する

。

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 (H) - 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 )

### 1. ねらい

科目の性格：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る。本科目では、分子栄養学の成果を取り入れて、人間生物化学や生物有機化学で培った専門知識を基礎に、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であり、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。

科目の概要：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生命現象を理解しようとする分子生物学の視点を取り入れて、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理解を深める。

学修目標：科目の概要と以下の目標と講義計画を確認し、教科書を事前によく読んだ上で授業に臨み、講義内容をよく理解することをめざす。ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、反復学習により基本事項・重要事項がよく身に付くようにする。

1. 生命現象を分子生物学の視点に立って考察・理解することに慣れる。
2. 栄養現象を分子生物学の視点に立って考察・理解することに慣れる。
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考察・理解することに慣れる。

## 内容

### 2. 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

### 3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

## 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（H）-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）

科目の性格：食品の持つ重要な特性として、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・治療に資する三次機能（生体調節機能）がある。本講義ではこの食品の三次機能に関して述べる。最新の知見を紹介するもので、理解には食品学・食品化学の講義で習得した食品の特性に関する知識とともに、栄養学、栄養化学、人間生物化学、分子栄養学等の科目で習得した基本的知識が幅広く要求される。

科目の概要：食品の持つ抗酸化機能、消化吸收促進機能、代謝改善機能、吸収阻害機能、微生物活性化機能、脂質代謝改善機能等について基本的メカニズム、食品成分の作用点、機能を活用した食品の実例などについて解説する。

学習目標：

- 1.健康維持・疾病予防と関連する生体の代謝機構等について基本的なことから学び理解する
- 2.食品中の機能成分がどのようなメカニズムで生体調節機能を発揮するかを学び理解する
- 3.三次機能を活用した食品について学ぶ
- 4.健康の維持・疾病の予防に有効な食生活について学び理解する

#### 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）
5	抗酸化機能（抗酸化機能食品）
6	消化吸收促進と代謝改善機能（消化吸收のメカニズム）
7	消化吸收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）
8	消化吸收促進と代謝改善機能（ビタミン吸収のメカニズム）
9	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（食物繊維）
10	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（糖アルコール、オリゴ糖）
11	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）
12	脂質代謝改善機能（脂質代謝とその制御メカニズム）
13	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）
14	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）
15	まとめ

#### 評価

期末テストにより評価し、60点以上を合格とする。成績不良者に対しては別にレポート提出を求めることがある。

#### 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 (H) - 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 )

科目の性格：当学科の皆さんは、それまでに「食物学」「食品学」「食材料学」「調理学」「栄養学」「食品流通論」「食文化論」など多くの科目を学んできている。それらの知識の多くは学問的、学術的なものである。しかし現実の社会の中では、各食商品は商品学的な枠組みの中で流通し消費されている。この科目は、食品に関する学問的知識を現実の食品流通、消費に見合う形に再編成するものである。また、毎年12月に実施される「フードスペシャリスト資格テスト」に備える内容ともなっている。

我が国における食料消費の現状、現実に流通、消費されている各食商品のマーケティング及び食商品各論などを学修し、食品市場に溢れている各食商品に関する知識を向上させると同時に、我が国において現実に生産、流通、販売、消費されている食商品の実態と広がりについて理解を深める。

学修目標：基本的には教科書に沿って授業を進めるが、テーマによっては最新情報などを補足的に説明する。その場合は、別途資料「授業の要点」を配布する。授業は黒板に要点を書きながら進める。教科書、資料及びノートをよく整理して理解する。

#### 内容

1	我が国における食料消費の現状
2	我が国の食生活がかかえる課題
3	我が国の食料自給率
4	我が国の食料産業の現状
5	食商品の分類
6	中食市場の成長と食品マーケット
7	持続可能なマーケティングと食商品学、我が国食品市場の特徴
8	食品の安全、安心の保証と食品の表示、規格制度
9	消費者の視点から見た食商品とこれからの食生活
10	食商品各論 1 高温販売食品
11	食商品各論 2 - 常温流通食品
12	食商品各論 3 - 低温流通食品
13	食商品各論 4 - 冷凍食品
14	食商品各論 5 - 伝統食品、その他の食品
15	まとめ

#### 評価

授業終了時のペーパーテスト ( 70% ) 及び中間点でのレポート ( 30% ) より 60 点以上を合格として評価する。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：梅沢昌太郎、長尾精一著「食商品学」日本食糧新聞社

参考書：農林水産省編「食料・農業・農村白書」（財）農林統計協会

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	大田原 美保		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
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		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）

科目の性格

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目の一つである。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

科目の概要

食品評価の一手法である官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、主要な 食品の鑑別方法についても概説する。

実習では、数名のグループ単位で食品の官能評価の計画立案からデータ収集までを行う。収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。また食品の鑑別についても数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方、見方を学ぶ。

学修目標

- 1)官能評価の種類と特徴についての理解
- 2)官能評価計画の立案から評価実施に至るまでの留意事項の理解
- 3)収集データの統計的処理に関する基本的事項の理解
- 4)食品鑑別のための基本的事項の理解

尚、毎回ごとに補助プリントを配布し理解の一助とする。

内容

1	官能評価の目的と意義
2	食品の「おいしさ」と官能評価
3	官能評価の設計（1）予備評価の必要性
4	官能評価の設計（2）質問項目の検討
5	官能評価とパネル、 評価条件とデータ変動
6	官能評価実習（1）
7	官能評価実習（2）
8	官能評価実習（3）
9	官能評価実習（4）
10	食品の鑑別とは
11	食品鑑別に必要な基礎知識（1）
12	食品鑑別に必要な基礎知識（2）
13	食品の鑑別演習（1）
14	食品の鑑別演習（2）
15	まとめ

## 評価

実習に関するレポート（計50点）、筆記試験（50点）により評価を行ない、60点以上を合格とする。三分の二以上の出席で評価を受けることができる。

## 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

古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房 498.53/F

日本官能評価学会編 『官能評価士テキスト』 建帛社

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	大田原 美保		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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		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）

#### 科目の性格

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目の一つである。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

#### 科目の概要

食品評価の一手法である官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、主要な 食品の鑑別方法についても概説する。

実習では、数名のグループ単位で食品の官能評価の計画立案からデータ収集までを行う。収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。また食品の鑑別についても数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方、見方を学ぶ。

#### 学修目標

- 1)官能評価の種類と特徴についての理解
- 2)官能評価計画の立案から評価実施に至るまでの留意事項の理解
- 3)収集データの統計的処理に関する基本的事項の理解
- 4)食品鑑別のための基本的事項の理解

尚、毎回ごとに補助プリントを配布し理解の一助とする。

#### 内容

1	官能評価の目的と意義
2	食品の「おいしさ」と官能評価
3	官能評価の設計（1）予備評価の必要性
4	官能評価の設計（2）質問項目の検討
5	官能評価とパネル、 評価条件とデータ変動
6	官能評価実習（1）
7	官能評価実習（2）
8	官能評価実習（3）
9	官能評価実習（4）
10	食品の鑑別とは
11	食品鑑別に必要な基礎知識（1）
12	食品鑑別に必要な基礎知識（2）
13	食品の鑑別演習（1）
14	食品の鑑別演習（2）
15	まとめ

## 評価

実習に関するレポート（計50点）、筆記試験（50点）により評価を行ない、60点以上を合格とする。三分の二以上の出席で評価を受けることができる。

## 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

古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房 498.53/F

日本官能評価学会編 『官能評価士テキスト』 建帛社

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 (H) - 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, 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 )

フードスペシャリスト資格取得のための必修科目。関連科目のレビューとして、1年次で履修している大学もあるが、本学では全体のまとめと資格試験に近い時期を考慮して4年次での履修となっている。

食品の生産と消費との間の諸問題に目を向ける。流通から消費にいたるまで、食品の本質を知ると同時に、関連する法律も理解する必要がある。また国際化の時代、国際的な食の課題を知ることも求められる。本講では資格試験受験を前提として、広い視野からこれを解説する。

フードスペシャリスト論の問題は6問、指定テキストから出題される。資格試験を考慮して、テキストを中心に以下15回の内容にしたがって講義する。

#### 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. 人類と食環境；人類の誕生とグレートジャーニー／火の利用と食物の拡大／のうの発達と乳汁
11. 風土と食環境；狩猟から農耕へ／世界の農耕文化／食環境と宗教
12. 日本民族と食環境；日本列島への人類の到達／日本列島への食物の伝播
13. 現代の食生活とフードビジネス；フュージョンフード／輸入の増大／バーチャルウォーカー
14. フードスペシャリスト試験へも対応；過去の問題と出題動向
15. まとめとフードスペシャリスト試験に準じたペーパーテスト

#### 評価

筆記試験を2度行い、各各30点、70点で評価、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】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(H)-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)

#### 1.ねらい

- (1)科目の性格 フードスペシャリストとして「食の科学」と併せ「食のアメニティ・ホスピタリティ」を 統合し「豊かな食」を追究する基礎理論である。
- (2)科目の概要 広く地域・日本・国際的な食文化を考察しつつ、家庭などのメニュープランニング・食卓設 計・集团的な食空間のデザインやフードビジネスの出店・マネジメントなど幅広い分野を対象に総合的な企画設計の理論と運営・活用の実践的方法を対象とする。
- (3)学修目標 食卓・食空間の企画設計の基礎理論とともに食の感性と食文化や食環境・情報など総合的 理解を深める。また事例研究「食の企画設計」(プライベート・集団行事・フードビジネスから選択)をまとめ実践的なスキルを充実する。

#### 内容

1	フードコーデネ - トの基本理論と対象
2	食生活の展開と食文化の形成
3	日本の食文化とフードコーディネート
4	料理様式と多様性
5	メニュープランニングと調理
6	食卓空間の演出とサービス・マナー
7	食空間の構成と食文化の展開
8	フードビジネスとマネジメント
9	フードビジネス店舗展開
10	食情報と食企画
11	食環境とフードシステム
12	事例研究「食の企画設計」 1
13	事例研究「食の企画設計」 2
14	食指導・食育とフードコーディネート
15	総合研究

#### 評価

ペーパーテストおよび事例研究「食事の企画設計」レポート提出(配点50:50),合格60点以上とし未達の場合はレポート再提出で判定する。

#### 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 『新版フードコーディネート論』建帛社。 [参考図書]大村・川端編著

『食教育論 - 豊かな食を育てる』昭和堂刊。

科目名	介護概論		
担当教員名	新井 幸恵		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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）

科目の性格：「社会保障論」、「要介護者のための生活支援」と連動して介護を要する利用者、その家族への支援の視点と技法を学ぶ。利用者の尊厳を支える基本的な介護に関する基礎知識、基礎的な技法を学ぶ。

科目の概要：高齢化が進行する社会では、高齢者も障害を持ち身体的、心理的、社会的なニーズが増す。学生自身の家族や自身の体験から、障害の種別を超えて介護への経験も増してきた。しかし、当事者は介護を受ける客体ではなく人生の主体として、生活への支障を持ちながらも生き生きと暮らすことを望んでいる。介護技術が生きる意欲を励まし、暮らしを豊かにする手立てとして有効に活用できるよう、年齢特性、障害特性や様々な社会的特性に応じた生活支援技術を学ぶ。

- 学修目標： 1 ) 介護に寄せる当事者の暮らしのニーズを理解する  
 2 ) 当事者の尊厳を支える生活支援技術プロセスを習得する  
 3 ) 環境の整備、身支度、家事支援に関する技法を習得する

## 内容

1	オリエンテーション 介護福祉の基礎はコミュニケーション
2	介護を必要とする人々の暮らしの理解 介護福祉の諸分野
3	支援技術の価値とその視点 1 ICFの視点、当事者主体、生活文化の視点
4	支援技術の価値とその視点 2 移動支援に見る当事者体験
5	介護支援技術の基礎 1 自立に向けた居住環境福祉の視点
6	介護支援技術の基礎 2 寝室の整え
7	介護支援技術の基礎 3 安楽な体位
8	身支度の支援技術 1 利用者の尊厳を支える視点とアセスメント
9	身支度の支援技術 2 衣服の選択や着脱の支援
10	家事支援技術 1 在宅介護の法制度と諸分野
11	家事支援技術 2 車いすの活用
12	介護に必要なレクリエーション 1 介護とレクリエーションへの期待
13	介護に必要なレクリエーションの実際 2 さまざまな障害を持つ当事者体験
14	振り返り
15	まとめ

## 評価

提出物 30点 筆記試験 70点 60点以上を合格とする

合格に達しない場合には再試験を行う

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：柴田範子「生活支援技術1」ミネルヴァ

推薦書：井上千津子編「介護の基本」ミネルヴァ

社会福祉法人共同福祉会「介護の基本」クリエイツかもがわ

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（H）-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 ）

この科目は、主に社会保障の全体（基本）を学ぶものである。人間福祉学科の社会保障論 と同時開講である。

講義では、社会保障の意義・目的・機能、社会保障の歴史（国内及び諸外国の動向）、負担と給付のあり方、社会保障制度改革の意味や方向性といった事柄を順次学んでいく。

学修目標は次の3点である。 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）について理解することができる。 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ことができる。 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]

#### コマ数

- 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

#### 評価

中間課題レポート30%、筆記試験70%とし、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には再レポートを提出してもらう。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【使用テキスト】阿部裕二編 『社会保障 - 社会保障制度 社会保障サービス 第2版』弘文堂

【推薦書】 推薦書及び参考図書については、必要に応じて、授業で随時紹介する。

科目名	社会福祉援助技術演習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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			

#### 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始めとする、社会福祉の専門的援助行為は、利用者と援助者の人間的関係性によって成り立つ。ここに対人援助職といわれる福祉実践の特徴がある。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。これは他者への十分な理解および自分自身への理解をそれぞれ深めていく力であると言い換えられる。この授業では、福祉援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくのに必要な学生自身の自己覚知を深めることを狙いとする。

#### 内容

- 1、オリエンテーション
- 2、自己覚知その1～4
- 3、価値観と他者への理解その1～5
- 4、援助的コミュニケーションその1～5

#### 評価

授業ごとのふりかえりのレポートおよび最終レポートと授業態度をあわせて評価する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 ワークブック 『社会福祉援助技術演習 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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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 ）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。



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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3	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 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。



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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	3	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 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	ク ラ ス	00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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	小谷 スミ子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	ク ラ ス	0R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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	3	ク ラ ス	0S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）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。



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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

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 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。



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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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（H）-食物栄養学科専門教育科目（B）		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。

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(H)-食物栄養学科専門教育科目(B)		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、食物栄養学科専門教育科目(B)に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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)

授業時に指示します。

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(H)-食物栄養学科専門教育科目(B)		
学 年	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	4
資 格 関 係			

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、食物栄養学科専門教育科目(B)に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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)

授業時に指示します。

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

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 食物栄養学科専門教育科目 (B)		
学 年	4	ク ラ ス	00クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

この科目は、食物栄養学科専門教育科目 (B) に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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 )

授業時に指示します。

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

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は、食物栄養学科専門教育科目（B）に配置され、3年・4年連続履修の選択科目である。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。卒業研究は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。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）

授業時に指示します。



科目名	要介護者のための生活支援		
担当教員名	横山 貴美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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始めとする、社会福祉の専門的援助行為は、利用者と援助者の人間的な関係性によって成り立つ。ここに対人援助職といわれる福祉実践の特徴がある。それゆえ将来、食物栄養等の専門性を切り口に対人援助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。これは他者への十分な理解および自分自身への理解をそれぞれ深めていく力であると言い換えられる。この授業では対人援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくのに必要な学生自身の自己覚知を深めることをねらいとする。

#### 内容

- 1.オリエンテーション
- 2.自己覚知その1～4
- 3.価値観と他者への理解その1～5
- 4.援助的コミュニケーションその1～5

#### 評価

授業ごとのふりかえりのレポートおよび最終レポートと授業態度をあわせて評価する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 ワークブック『社会福祉援助技術演習 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	要介護者のための生活支援		
担当教員名	横山 貴美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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始めとする、社会福祉の専門的援助行為は、利用者と援助者の人間的な関係性によって成り立つ。ここに対人援助職といわれる福祉実践の特徴がある。それゆえ将来、食物栄養等の専門性を切り口に対人援助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。これは他者への十分な理解および自分自身への理解をそれぞれ深めていく力であると言い換えられる。この授業では対人援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくのに必要な学生自身の自己覚知を深めることをねらいとする。

内容

- 1.オリエンテーション
- 2．自己覚知その1～4
- 3．価値観と他者への理解その1～5
- 4．援助的コミュニケーションその1～5

評価

授業ごとのふりかえりのレポートおよび最終レポートと授業態度をあわせて評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 ワークブック『社会福祉援助技術演習 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	要介護者のための生活支援		
担当教員名	横山 貴美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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始めとする、社会福祉の専門的援助行為は、利用者と援助者の人間的な関係性によって成り立つ。ここに対人援助職といわれる福祉実践の特徴がある。それゆえ将来、食物栄養等の専門性を切り口に対人援助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。これは他者への十分な理解および自分自身への理解をそれぞれ深めていく力であると言い換えられる。この授業では対人援助の専門的援助関係を学び、それを形成していくのに必要な学生自身の自己覚知を深めることをねらいとする。

#### 内容

- 1.オリエンテーション
- 2.自己覚知その1～4
- 3.価値観と他者への理解その1～5
- 4.援助的コミュニケーションその1～5

#### 評価

授業ごとのふりかえりのレポートおよび最終レポートと授業態度をあわせて評価する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 ワークブック『社会福祉援助技術演習 対人援助の基礎』ミネルヴァ書房

科目名	運動生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間が運動をおこなうとき、からだの機能はどのような応答を示すのだろうか。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だろうか。さらにこれらのことと栄養との関連はどうなるのだろうか。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察する。

#### 内容

- 1．骨格筋の形状と機能
- 2．筋線維組成について
- 3．筋収縮のエネルギー供給機構
- 4．筋の形態と機能
- 5．筋の収縮様式と筋力
- 6．トレーニングによる筋力と筋の形態変化
- 7．筋収縮の速度とパワー
- 8．運動と神経系の機能
- 9．随意運動と不随意運動
- 10．運動と感覚
- 11．運動と呼吸循環系
- 12．身体組成
- 13．運動と栄養 1
- 14．運動と栄養 2
- 15．まとめ

#### 評価

期末試験（レポートテスト）50点、各回ごとの小テスト（小レポートテスト）30点、通常の授業態度20点、により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再試験（レポート）を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	食のリスクアナリシス論		
担当教員名	齊藤 登		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 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 )

#### 科目の性格

食品に関係する人が必ず身につけておかなければならない食品安全の基本となる考え方を学ぶ科目である。栄養学、食品化学等を安全性の観点から理解する上で必要な基盤を提供する。

#### 科目の概要

食品安全の基礎となるリスクアナリシスの考え方とその具体的な適用について理解する。

#### 学修目標

リスクアナリシスの考え方を理解する。

リスクアナリシスの国際的な展開について理解する。

わが国のリスクアナリシスの実施体制について理解する。

わが国でのリスクアナリシスの具体的な適用について理解する。

#### 内容

1	はじめに リスクアナリシスとは何か その歴史的展開
2	リスクアナリシスの3要素
3	国際機関における取り組み Codexを中心に
4	諸外国の取り組み
5	日本での導入の経緯 検討の流れ
6	食品安全基本法の制定と食品安全委員会の設立
7	リスク管理機関(その1) 厚生労働省の役割
8	リスク管理機関(その2) 農林水産省の役割
9	食にかかわる関係者の役割
10	事例研究(その1) 農薬のケース
11	事例研究(その2) 食中毒原因微生物のケース
12	リスクコミュニケーション
13	消費者庁の役割
14	食品安全にまつわる話題 表示制度など
15	まとめ

#### 評価

レポート ( 30% )、筆記試験 ( 70% ) 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 )

必要に応じプリント配布する。

【参考図書】新山陽子編 (2004) 食品安全システムの実践理論 昭和堂  
日本食品衛生学会編集 (2009) 食品安全の事典 朝倉書店

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	田中 茂、對木 博一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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	第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

インダストリアルハイジーン論、では働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生5管理のうち、労働衛生管理対策、作業環境管理と作業管理を中心に修得する。

## 内容

1	衛生管理者とは
2	労働衛生の現状
3	衛生管理体制
4	作業環境要素の概念
5	一般作業環境（温熱環境、空気環境、視環境）
6	一般作業環境（音環境、作業空間、作業負担、有害作業環境）
7	職業性疾病（化学物質1）
8	職業性疾病（化学物質2）
9	職業性疾病（有害エネルギー）
10	職業性疾病（有害生物、その他）
11	作業環境管理（作業環境測定）
12	作業環境管理（環境改善）
13	作業環境管理（事務所環境管理）
14	作業管理（化学物質）
15	まとめ

## 評価

平常点3割（30%）、筆記試験7割（70%）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】中央労働災害防止協会編『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	調理工学		
担当教員名	大越 ひろ		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(H)-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			

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、専門教育科目(B)の選択として位置付けられています。基礎的な内容である「調理学」を学修した上で、さらに調理学の基礎としての科学的知識を習得したいと希望する学生に向けて開講されるものです。

科目の概要

調理操作の基礎科学として、分散系、溶液、熱力学、テクスチャーに関する科学などについて、実際の調理現象と関連づけて解説します。また、摂食機能が低下した高齢者の食事の特徴を探り、テクスチャー面から安全性について解説します。

学修目標

学修目標は以下の3点です。

調理操作の基礎科学について、調理操作と関連づけて説明ができる。

食べ物のテクスチャーについて説明できる。

摂食機能が低下した高齢者の食事の特徴について説明できる。

内容

1	調理工学とは
2	分散系に関する科学1：基礎編
3	分散系に関する科学2：調理操作との関連性
4	溶液に関する科学1：基礎編
5	溶液に関する科学2：調理操作との関連性
6	熱力学に関する科学1：基礎編
7	熱力学に関する科学2：調理操作との関連性
8	冷凍・解凍に関する科学：基礎及び調理操作との関連性
9	テクスチャーに関する科学1：基礎編
10	テクスチャーに関する科学2：咀嚼と嚥下との関連性
11	テクスチャーに関する科学3：食感を改良するハイドロコロイドについて
12	摂食機能が低下した高齢者の食事の特徴1：誤嚥を防ぐ食事とは
13	摂食機能が低下した高齢者の食事の特徴2：段階的な食事とは
14	ユニバーサルデザインフードとは
15	まとめ

評価

講義時におけるリアクションペーパー(14回分)30点、定期試験70点で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)



大越ひろ・品川弘子編著 『健康と調理のサイエンス』 - 調理科学と健康の接点 - , 学文社

科目名	特別専門調理学実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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	1
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目は食物栄養学科専門教育科目（B）に位置づけられ、これまで配置された調理学実習 ～ を学んだ後に、さらに調理学のスキルを磨くための科目である。

実習では、日本料理、西洋料理、中国料理、和菓子、洋菓子、中華菓子等をその専門家がデモンストレーションし、その後に実際に調理を実施し、料理を仕上げ、その料理を味わうという流れで実施される。多種多様な料理を実習することにより、それぞれの調理技法や様式の異なる食の文化を学びます。なお、実習の材料には費用がかかるため、これについては初回の授業時に説明する。

学修目標は、専門家が行う調理を、自らが科学的に分析し、調理作業の工程と技を理解する。様式別の料理の特徴を理解する。料理を通して食の文化を理解する。

#### 内容

1	日本料理について その1
2	日本料理について その2
3	西洋料理について その1
4	西洋料理について その2
5	中国料理について その1
6	中国料理について その2
7	和菓子について その1
8	和菓子について その2
9	洋菓子について その1
10	洋菓子について その2
11	中華菓子について
12	フルーツのカッティングについて
13	料理とそのサービスについて その1
14	料理とそのサービスについて その2
15	まとめ

#### 評価

通常の実習授業での取り組み（50%）、学修目標に基づくレポートおよび試験（50%）により評価する。合格は60%以上とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業開始時に、テキストや参考書を紹介する。

科目名	保健指導カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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）

科目の性格；保健指導カウンセリング論は、運動および栄養領域における栄養カウンセリングをより実践的な方法で技術を習得することを目的とする。これまで学んだ基礎的知識の復習とカウンセリング手法を利用しながら正確に利用できるように訓練する。

科目の概要：これまで学んできたカウンセリング手法と栄養指導方法について確認し、具体的症例に対して、保健指導を計画し、実施し、評価し、具体的改善点について検討を行う。必要なコミュニケーション技術も実習する。

学修目標；

1. カウンセリング手法を習得する。
2. 実践的な保健指導を身につける。
3. 保健指導に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。

#### 内容

1	オリエンテーションおよび保健指導の概要について
2	カウンセリングの概念について（演習を含む）
3	コーティングについて（演習を含む）
4	保健指導方法についてまとめ・発表
5	保健指導計画についてまとめ・発表
6	保健指導に効果的な媒体について
7	各症例に対する保健指導計画の作成
8	保健指導における評価方法について検討
9	各症例の保健指導に必要な媒体作り
10	各症例の保健指導の具体的内容の検討
11	症例の保健指導の発表
12	症例の保健指導の発表
13	症例の保健指導の発表
14	症例の保健指導の発表
15	まとめ

#### 評価

レポート4割、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況6割から総合的に評価し、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】プリントを配布する。

【参考図書】教室で紹介する。

科目名	実践臨床カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（H）-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）

科目の性格

本科目は食物栄養学科専門教育科目(B)に位置づけられている。臨床栄養学，栄養教育論で学んだ栄養食事療法や栄養教育の技法を基に臨床における栄養カウンセリングの理論と技術を学ぶ。

科目の概要

患者の行動変容を促すためには，その人の考え方や気持ちを引き出し，行動修正をする方法を導入する必要がある。それには，管理栄養士はガイダンス，コンサルテーションおよびカウンセリングの手法を理論的，体験的に習得することが求められる。本科目では，栄養カウンセリングの基本的な理論と技法を学び，実際の場面でどのように使用するかをロールプレイにより学修する。さらに，状況に応じた栄養カウンセリングの特徴や方法を疾患別に学ぶ。

学修目標

1. 栄養カウンセリングの基本的な考え方を理解する。
2. 栄養カウンセリングを行うために必要な基本姿勢を習得する。
3. 栄養カウンセリングの基本的な技法を習得し，コミュニケーション能力を高める。

内容

1	栄養カウンセリングの意義と必要性
2	健康行動科学の理論
3	栄養カウンセリングの基本姿勢（1）
4	栄養カウンセリングの基本姿勢（2）
5	基本技法と展開（1）
6	基本技法と展開（2）
7	基本技法と展開（3）
8	糖尿病患者の栄養カウンセリング（1）
9	糖尿病患者の栄養カウンセリング（2）
10	肥満患者の栄養カウンセリング
11	脂質異常症患者の栄養カウンセリング
12	高血圧患者の栄養カウンセリング
13	慢性腎臓病患者の栄養カウンセリング
14	透析患者の栄養カウンセリング
15	まとめ

評価

授業での発表（40%），レポート（60%）を総合して評価する。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】宗像恒次 編 『栄養指導と患者ケアの実践ヘルスカウンセリング』 医歯薬出版(株)

【推薦書】山下静江 編 『栄養教育・指導実習ワークブック』 (株)みらい

小森まり子, 鈴木浄美, 橋本佐由理 著 『栄養指導のための面接技法』 (株)チーム医療

科目名	食と環境		
担当教員名	小谷 スミ子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (H) - 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 )

「食」と「環境」という、これまで別々に議論されてきた2つの分野の関連を問い、両者のつながりを明らかにすることを通じて、環境問題をより日常的な関係性の中で捉えなおし、地球環境に対する理解を深めることを目的とする。飽食や肉食志向、外食化といった現代日本の食のあり方が地球環境の劣化につながっていることはそれほど容易に理解できない。それを理解するには、食と環境をつなぐ概念が必要である。食から環境を見ることで、食と環境を結ぶ数え切れないほどの繋がりが環境を構成する多様なつながりに私たち人間が依存していることが理解される。

#### 内容

- 第1回 食と環境を学ぶにあたって
- 第2回 食からみえる生物多様性の危機
- 第3回 生物多様性を保全する取り組み
- 第4回 日本のフードシステムの環境負荷(1) フード・マイレージ、仮想水
- 第5回 日本のフードシステムの環境負荷(2) エネルギー消費原単位とCO2排出原単位
- 第6回 日本の食の変化、輸入の増加と自給率の低下、生産・就業構造の変化
- 第7回 食をめぐる状況、世界の食生活と食料生産、日本の食生活の変化
- 第8回 水と環境(1) 人間は水からできている、水は循環する資源
- 第9回 水と環境(2) 関東の水資源、生活の水づくり
- 第10回 水と環境(3) 生活の水の価値、環境都市の水循環と水の価値
- 第11回 地球規模の環境問題、地球温暖化による影響
- 第12回 水循環に与える影響、水災害
- 第13回 動植物への影響、農業への影響
- 第14回 健康への影響、ヒートアイランド現象
- 第15回 これからの食と環境、まとめ

#### 評価

期末テスト60点、レポート30点、講義への参加度10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】若森章孝編著、良永康平・檜原正澄・和田康彦・吉田宗弘・森隆雄・吉田佳寿子・杉本貴志・吉野夕子著、『食と環境 - 問われている日本のフードシステム - 』、晃洋書房、2008、¥2,835

【推薦書】唐澤豊編著、食と緑の環境科学 - 農林業の多面的機能とその活用 - 、2008、信濃毎日新聞社、¥1,680