

科目名	食品商品学		
担当教員名	遠藤 健一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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)

科目の性格

現代の食生活の課題である、健康、安全、経済性を効率よく実現するための「食」を商品の観点から体系的に学習し、食品関連業界に携わろうとする人にとって必要な知識の習得と理解を目標とする。食料経済と合わせてフードスペシャリスト試験科目「食品の消費・流通」全体をカバーする。(フードスペシャリスト資格取得のための必修科目)

科目の概要

1. 食生活における食商品の役割を多方面から理解する
2. 食品のマーケティングの基礎知識の習得と事例紹介
3. 食品の消費実態のつかみ方の学習

学修目標 (= 到達目標)

授業では、各單元ごとに基本的な事柄を中心に説明をする。

食商品学は身近な分野の学問であり、実際的な問題を題材として、考える力を養い、それを社会に還元することのできる能力を身につけることを目標とする

内容

1	食品商品学とフードシステム
2	商品とは
3	食生活の変遷と商品
4	中食の成長と変化
5	主要食品の消費
6	加工食品の技術と品質
7	商品の売り場と購入先食品の表示
8	消費者の商品評価
9	食品のマーケティング
10	食品のマーケティング
11	食品の表示
12	商品と環境問題
13	食品の安全・安心
14	商品の公正性
15	まとめ

評価

筆記試験(80%)、授業への参加度(20%)とし、総合評価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。

授業外学習

【事前予習】教科書に目を通しておくこと(0.5時間)

【事後学修】学修した個所(教科書、配布プリント、黒板にて説明したこと及び自分のメモ)をよく見返して理解を深めること(1時間)

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】3訂 食品の消費と流通 日本フードスペシャリスト協会 編

科目名	社会福祉概論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
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	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

社会福祉原理・理論・対象・分野等、全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を理解し、検討する。特に社会の変化に応じて制度が変遷している社会保障、高齢者福祉、児童福祉、障害者福祉について最新の状況を把握する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。

内容

1	社会福祉の考え方
2	社会福祉を取り巻く環境
3	社会福祉の歴史
4	社会福祉の仕組み
5	社会福祉サービスの利用の仕組み
6	社会福祉の機関と施設
7	社会保障
8	低所得者福祉（１）
9	低所得者福祉（２）
10	児童家庭福祉
11	高齢者福祉（１）
12	高齢者福祉（２）
13	障害者福祉
14	地域福祉
15	社会福祉の担い手

評価

講義に対する取組及び学期末の試験結果を総合評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】シラバスに沿って、指定テキストの学習箇所を事前に読み、わからない用語を確認すること【事後学修】授業で

行った指定テキストの学習箇所を再度読み、わからなかった用語の理解を確認すること

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：石田慎二、山縣文治（編著）『新・プリマーズ 社会福祉第4版』（株）ミネルヴァ書房発行

他オリジナル資料配付

科目名	社会福祉概論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
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	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

社会福祉原理・理論・対象・分野等、全般についての講義を行う。

授業の概要

少子高齢社会における社会福祉の現状を理解し、検討する。特に、社会の変化に応じて制度が変遷している社会保障、高齢者福祉、児童福祉、障害者福祉について最新の状況を把握する。

学修目標

本科目の学修目標は、（１）わが国の社会福祉制度の概要と各分野における現状の理解、（２）身近に起こっている福祉領域に関する諸問題について、学生個々が関心を持つこと、（３）個々の関心を持つ諸問題の現状と課題についての理解、を目標とする。

内容	
1	社会福祉の考え方
2	社会福祉を取り巻く環境
3	社会福祉の歴史
4	社会福祉の仕組み
5	社会福祉サービス利用の仕組み
6	社会福祉の機関と施設
7	社会保障
8	低所得者福祉（１）
9	低所得者福祉（２）
10	児童家庭福祉
11	高齢者福祉（１）
12	高齢者福祉（２）
13	障害者福祉
14	地域福祉
15	社会福祉の担い手

評価

授業に対する取組及び学期末の試験結果を総合評価し、60点以上を合格とする。。

授業外学習

【事前予習】シラバスに沿って、指定テキストの学習箇所を事前に読み、わからない用語を確認すること。

【事後学修】授業で行った指定テキストの学習箇所を再度読み、わからなかった用語の理解を確認すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：石田慎二、山縣文治（編著）『新プリマーズ 社会福祉第4版』（株）ミネルヴァ書房

他オリジナル資料配付

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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 / 管理栄養士		

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、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

科目の概要 この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。特に、栄養カウンセリングに必要なコミュニケーション力を伸ばします。

学修目標 (1) アセスメントに基づき、行動科学理論を用いた実践的な栄養教育プログラムを計画することができる (2) カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる (3) 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容	
1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の実践(カウンセリング・コーチング技法演習)
3	行動変容技法の演習
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 ・ 計画へのフィードバック
7	個別栄養教育の実施
8	個別栄養教育の評価 とまとめ
9	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
10	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
11	集団栄養教育プログラムの計画(指導案・媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、課題及び提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題は、コメントを記載して返却します。

授業外学習

【事前予習】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書[栄養教育論]の該当する章で復習しておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく様々な事例検討を試み、個別栄養教育あるいは集団栄養教育の特徴や手技を明確に捉えましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	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	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

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、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

科目の概要 この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。特に、栄養カウンセリングに必要なコミュニケーション力を伸ばします。

学修目標 (1) アセスメントに基づき、行動科学理論を用いた実践的な栄養教育プログラムを計画することができる (2) カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる (3) 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容	
1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の実践(カウンセリング・コーチング技法演習)
3	行動変容技法の演習
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 ・ 計画へのフィードバック
7	個別栄養教育の実施
8	個別栄養教育の評価 とまとめ
9	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
10	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
11	集団栄養教育プログラムの計画(指導案・媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、課題及び提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題は、コメントを記載して返却します。

授業外学習

【事前予習】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書[栄養教育論]の該当する章で復習しておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく様々な事例検討を試み、個別栄養教育あるいは集団栄養教育の特徴や手技を明確に捉えましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	1C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 / 管理栄養士		

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、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に開講される講義科目「栄養教育論」(前期)ならびに「栄養教育論」(後期)、実習科目「栄養教育論実習」(後期)の修得を前提に、基礎から専門におよぶ管理栄養士養成課程カリキュラムの幅広い分野をおおむね学習した後の4年次(前期)に開講される、集大成的要素を持つ実習科目です。

科目の概要 この実習では、栄養教育の理論と技法を用い、ライフステージやライフスタイル別に設定した個人あるいは集団の対象者の健康・栄養問題をアセスメントにより明確にし、対象者自身による行動変容を導きサポートしていくための栄養教育プログラムの計画、実施、評価に取り組みます。特に、栄養カウンセリングに必要なコミュニケーション力を伸ばします。

学修目標 (1) アセスメントに基づき、行動科学理論を用いた実践的な栄養教育プログラムを計画することができる (2) カウンセリングやコーチング技法を用い、対象者主体の栄養教育プログラムを実施することができる (3) 客観的評価を行った結果をフィードバックし、栄養教育プログラムを改善することができる の3点とします。

内容	
1	オリエンテーション、行動変容を導く栄養教育の展開法
2	コミュニケーション法の実践(カウンセリング・コーチング技法演習)
3	行動変容技法の演習
4	行動科学理論に基づく個別栄養教育プログラムのためのニーズ・アセスメントと計画
5	個別栄養教育の実施
6	個別栄養教育の評価 ・ 計画へのフィードバック
7	個別栄養教育の実施
8	個別栄養教育の評価 とまとめ
9	集団栄養教育プログラムのための対象者のニーズアセスメント
10	集団栄養教育プログラムの計画(カリキュラムの作成、評価法の決定)
11	集団栄養教育プログラムの計画(指導案・媒体・教材の作成)
12	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
13	集団栄養教育プログラムの実施 (プレゼンテーション)
14	集団栄養教育プログラムの効果評価とフィードバック
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、課題及び提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題は、コメントを記載して返却します。

授業外学習

【事前予習】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書[栄養教育論]の該当する章で復習しておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく様々な事例検討を試み、個別栄養教育あるいは集団栄養教育の特徴や手技を明確に捉えましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子・川上貴代・久保田恵編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論実習〕 講談社

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】小松啓子・大谷 貴美子編 栄養科学シリーズ〔栄養カウンセリング論〕 講談社

【推薦書】柳澤厚生編著 / 鱸伸子・平野美由紀著 臨床栄養別冊〔ニュートリション コーチング〕 医歯薬出版

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	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	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

この科目は管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修科目として位置づけられている。

科目の概要

栄養教育の目的は対象者の栄養・食生活上の問題を明らかにし、対象者とともに行動目標を立て、行動変容を促すことにある。これらの実現にはカウンセリングスキルが必要であることから、本講義では栄養教育におけるカウンセリングの位置づけおよび栄養カウンセリングの理論やスキル、カウンセリングに必要な食行動理論を実践的に学ぶ。

学修目標

1. 栄養教育に必要なカウンセリングの理論を理解する。
2. カウンセリングスキルについて概説できる。
3. 栄養教育に応用できるカウンセリングスキルを身につける。

内容

1. 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ
2. 栄養カウンセリングの基本的な態度
3. 栄養教育カウンセリング演習 1
4. 栄養教育カウンセリング演習 2
5. 栄養カウンセリングスキル 1
6. 栄養カウンセリングスキル 2
7. 栄養教育カウンセリング演習 3
8. 栄養教育カウンセリング演習 4
9. 栄養教育に関係が深い保健行動
10. カウンセリングに必要な食行動理論
 11. 職域別栄養カウンセリング 1
 12. 職域別栄養カウンセリング 2
 13. 職域別栄養カウンセリング 3
 14. 職域別栄養カウンセリング 4
 15. まとめと解説

評価

試験（70％）、授業に対する意欲・関心・態度（30％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】栄養教育論の講義内容を復習してから授業に臨むこと。

【事後学修】カウンセリングスキルを演習に活かすことができるように、配布資料やノートに目を通し、復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】必須の教科書やテキストは特に指定せず、必要に応じて資料などを配布する。

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
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	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

この科目は管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修科目として位置づけられている。

科目の概要

栄養教育の目的は対象者の栄養・食生活上の問題を明らかにし、対象者とともに行動目標を立て、行動変容を促すことにあ
る。これらの実現にはカウンセリングスキルが必要であることから、本講義では栄養教育におけるカウンセリングの位置づ
けおよび栄養カウンセリングの理論やスキル、カウンセリングに必要な食行動理論を実践的に学ぶ。

学修目標

1. 栄養教育に必要なカウンセリングの理論を理解する。
2. カウンセリングスキルについて概説できる。
3. 栄養教育に応用できるカウンセリングスキルを身につける。

内容

1. 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ
2. 栄養カウンセリングの基本的な態度
3. 栄養教育カウンセリング演習 1
4. 栄養教育カウンセリング演習 2
5. 栄養カウンセリングスキル 1
6. 栄養カウンセリングスキル 2
7. 栄養教育カウンセリング演習 3
8. 栄養教育カウンセリング演習 4
9. 栄養教育に関係が深い保健行動
10. カウンセリングに必要な食行動理論
 11. 職域別栄養カウンセリング 1
 12. 職域別栄養カウンセリング 2
 13. 職域別栄養カウンセリング 3
 14. 職域別栄養カウンセリング 4
 15. まとめと解説

評価

試験（70％）、授業に対する意欲・関心・態度（30％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】栄養教育論の講義内容を復習してから授業に臨むこと。

【事後学修】カウンセリングスキルを演習に活かすことができるように、配布資料やノートに目を通し、復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】必須の教科書やテキストは特に指定せず、必要に応じて資料などを配布する。

科目名	総合演習		
担当教員名	中村 禎子、岡本 節子、長澤 伸江、名倉 秀子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行う。そのため通年科目で、3・4年次連続履修とする。

学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1	1-3週	実習事前教育、臨地実習の目的、目標、心構え
2	4-5週	実習の事前準備、開始時と実習中の注意
3	6-7週	給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について
4	8-9週	給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について
5	10-11週	臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
6	12-13週	公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
7	14-15週	特定給食施設における衛生管理
8	16週	実習事後の教育、臨地実習報告会実施に向けて
9	17-18週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
10	19-20週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養ポスター)
11	21-22週	実習報告会資料作成 (公衆栄養パワーポイント)
12	23-24週	実習報告会予行
13	25-26週	報告会 (給食経営管理・臨床栄養)
14	27-28週	報告会 (公衆栄養)
15	29-30週	各まとめ

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】各教科のテキスト、臨地実習の資料を事前に読んでおく (30分)

【事後学修】実習課題のまとめ、報告会発表の準備をする。

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。

【推薦書】

【参考図書】

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	岩本 珠美、中村 禎子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など（「総合演習」）を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

1. 臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
2. 臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
3. 適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

授業外学習

【事前予習】 主要疾患の食事療法における栄養管理や栄養指導をすすめる上での栄養アセスメントの方法、ケア計画作成などを復習する。 実習病院の医療特性や研究課題(班・個人)の学習を深める。

【事後学修】 班の課題や個人課題をまとめ、臨床栄養臨地実習ノートを完成する。 臨地実習施設報告書を作成する。 臨地実習報告会のプレゼンテーション資料の準備をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編『一品料理500選 治療食への展開（第2版）5訂増補・食品成分表準拠』医歯薬出版

【参考図書】実習病院の医療特性などにより異なる場合が多いので、適宜教室で紹介する。

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	和田 安代、中村 禎子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

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、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。実際に病院で行われているシステム、ベッドサイド指導、栄養食事指導などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。

科目の概要

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など (「総合演習 」) を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。

学修目標 (= 到達目標)

傷病者・要介護者を対象とした臨床栄養管理および栄養食事指導の知識・技術の集大成として位置づけられるため、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組むことが必要となる。

1. 臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
2. 臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
3. 適切な臨床栄養マネジメントを行うために必要な専門的知識および技術の実際を理解する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- (14) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

評価

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】 主要疾患の食事療法における栄養管理や栄養指導をすすめる上での栄養アセスメントの方法、ケア計画作成などを復習する。 実習病院の医療特性や研究課題(班・個人)の学習を深める。

【事後学修】 班の課題や個人課題をまとめ、臨床栄養臨地実習ノートを完成する。 臨地実習施設報告書を作成する。 臨地実習報告会のプレゼンテーション資料の準備をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 芦川修貳・西岡葉子・齋藤禮子編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】 宗像伸子編 『一品料理500選 治療食への展開（第2版）日本食品標準成分表2010準拠』医歯薬出版

【参考図書】 実習病院の医療特性などにより異なる場合が多いので、適宜教室で紹介する。

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

臨地実習については、「給食の運営」（必修）、「給食経営管理」、「臨床栄養」、「公衆栄養」を組み合わせで4単位履修する。公衆栄養臨地実習では、わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実施している保健所または市町村保健センターなどで行政栄養士の業務について学ぶ。地域公衆栄養活動、地区組織の育成と活動、特定給食施設指導、健康づくりおよび対人保健サービス関係の事業が、行政組織を通じて地域住民に展開されている実際を見学、体験または実習することを目的とする。

学修目標は、 地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について理解する。 実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図る。

内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

評価

臨地実習先の評価70点、実習ノート30点により評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前予習】総合演習 の事前学習で学んだことを確認する。
- 【事後学修】実習課題のまとめ、実習ノートの整理、報告会の準備をする。

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。

科目名	食と環境		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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

この科目は、食物栄養学科の専門科目の中でも、食物栄養関連科目の一つとなります。食に関する幅広い視野を広げてもらうことを目的としています。

科目の概要

今、地球には71億人以上の人々が住んでいます。その人々を養うための食糧はどのくらい必要なのでしょうか。日々人口が増え続ける中で、地球は果たして私たちを維持することができるのでしょうか。「私は地球に何をしていますか？」という質問に答えられるように、食の面から考えて行きたいと思います。

学修目標 (= 到達目標)

1. 人口と食糧の問題を考えられるようになる。
2. 環境と食糧について理解できるようになる。
3. 食を通して地球に何ができるのか考え始めるようになる。

内容

この授業では、食生活に関する環境を問うよりも、直接地球における環境の変化が、私たちの食にどのような変化をもたらしているのか皆で考えます。各自でテーマを決めて1回から2回程度発表してもらう形式をとります。

1	ガイダンス・総論
2	世界の食料需給
3	世界の食料需給
4	農業と土地環境
5	農業と土地環境
6	水資源と食
7	食料生産と環境汚染
8	漁業と環境汚染
9	食の安全、安心
10	食の安全、安心
11	環境を守る農業
12	スローフード
13	農業、漁業の未来
14	農業、漁業の未来
15	まとめ

評価

予習レポート（50点）、最終レポート（50点）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】次のテーマに関する事を調べる

【事後学修】授業を通して学んだ知識から自分の考えをまとめる

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 必要な時に渡します。

【推薦書】「たべものがたり 食と環境7の話」山本良一 監修、ダイヤモンド社

「食と環境－問われている日本のフードシステム」若森章孝 著、晃洋書房

【参考図書】「環境白書」環境庁

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 (J) - 食物栄養学科		
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、食品化学等を食品の安全性を科学的な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

食品安全の科学的な基礎となるリスクアナリシスの考え方の基本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。

わが国におけるリスクアナリシスの導入の経緯、実施体制とその具体的な適用について理解する。

リスクアナリシスの今後の展開方向について理解する。

内容

1	はじめに リスクとは何か 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要素とその内容
3	国際機関の取り組み(Codexを中心に) 諸外国の取り組み
4	日本での導入の経緯 検討の流れ
5	食品安全基本法の制定と食品安全委員会の設立 リスク評価機関としての食品安全委員会の役割
6	リスク管理機関(その1) 厚生労働省の役割
7	リスク管理機関(その2) 農林水産省などの役割
8	事例研究(その1、化学的要因等) 農薬のケース (注)事例研究の題材は変更がありうる。
9	事例研究(その2、生物的要因等) 食中毒原因微生物のケース
10	事例研究(その3、物理的要因等) 放射性物質のケース
11	食にかかわる関係者の役割
12	リスク認知、リスクコミュニケーションの理論とその実施
13	表示制度と消費者庁の役割
14	食品安全にまつわるいくつかの話題 今後の展開方向など
15	まとめ

評価

レポート(30%)、筆記試験(70%)によるものとし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】食品安全関係の新聞や雑誌などの記事を読んで、食品安全上の問題点について考えておく。

【事後学修】毎回の授業内容を十分復習する。また、食品安全関連ホームページなどを調べ、リスクアナリシスの適用につ

いて具体的に復習し考えてみる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書は使用せず、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
中谷内一也（2008）安全。でも、安心できない（ちくま新書746）筑摩書房

科目名	食薬理学		
担当教員名	小島 彩子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	養護教諭一種免許状		

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 (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。同時に本科目は、養護教員一種免許取得のための教育課程における「養護に関する科目」のうち「微生物学、免疫学、薬理概論」区分に該当する選択科目でもある。

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・代謝・排泄)
4	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
5	総論	食品-医薬品相互作用の事例 その1
6	総論	食品-医薬品相互作用の事例 その2
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

小テスト (20%)、ペーパーテスト (80%) 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。

授業外学習

【事前予習】事前に教科書を読んでくる。質問したい点があれば、要点をまとめてくる。

【事後学修】配布したプリントおよび教科書の内容を復習した後、大学の総合教育システム（LiveCampus）に登録してある小テストに取り組む。

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リースタッフ・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	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(J)-食物栄養学科		
学 年	4	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；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。

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ながら、他の角度からも”教育方法”というものを考えていく必要なコミュニケーション技術も実習する。

学修目標；

1. 様々な側面から行動変容について考える。
2. 実践的な保健指導カウンセリングを身につける。

内容

1	保健指導カウンセリング論の概要
2	個人栄養教育マネジメントについて
3	栄養教育に必要な情報について
4	栄養教育に必要な情報について
5	模擬個人栄養教育：ロールプレイ
6	模擬個人栄養教育：相談ロールプレイ
7	模擬個人栄養教育：計画
8	模擬個人栄養教育：評価
9	生活習慣病予防の保健指導システムについて
10	生活習慣病予防の保健指導のロールプレー：初回面接
11	生活習慣病予防の保健指導のロールプレー：継続的な支援
12	集団栄養教育指導：計画
13	集団栄養教育指導：実施
14	集団栄養教育指導：評価
15	まとめ

評価

媒体作成、教育方法やその技術の習得状況から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前予習】実習予定の範囲を熟読し、不明な点を把握しておく。
- 【事後学修】実習で学んだことをまとめる。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】片井加奈子他 「栄養科学シリーズ 栄養教育論実習」講談社サイエンティフィック

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(J)-食物栄養学科		
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%)とし，総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業で実施する内容について事前に教科書を読む（30分）。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめる（30分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【推薦書】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)

久保克彦 著 『患者の行動変容を促す！栄養指導から栄養教育へ！ 実践 栄養カウンセリング』メディカ出版
赤松利恵・永井成美 著 『栄養カウンセリング論』化学同人

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	和田 安代、中村 禎子、田中 茂、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	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

この科目は食物栄養学科専門科目の食物栄養関連科目に配置されています。3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

学修目標 (= 到達目標)

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図ることを目標とします。

内容

- 1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【田中茂】
- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (解剖生理学) 【志村二三夫・中村禎子】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (系統別疾病学 / 病態生理学) 【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康 (食品学・基礎) 【梶野涼子】
- 7,8 食べ物と健康 (食品学・応用 / 食品加工学) 【栗崎純一】
- 9 食べ物と健康 (食品衛生学) 【井手隆】
- 10 食べ物と健康 (調理学) 【金高有里】
- 11,12 基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【ゲスト講師】
- 15 応用栄養学 【小林三智子】
- 16,17 栄養教育論 (基礎 / 応用) 【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学 (概論 / 基礎) 【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学 (応用 / 症例) 【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学 (基礎 / 応用) 【長澤伸江】
- 24,25 給食経営管理論 (基礎 / 応用) 【岡本節子】
- 26,27 症例検討 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 28,29 科目横断概要 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 30 まとめ 【和田安代】

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】各教科のテキストを読み、復習しておく。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 各教科のテキスト。

【推薦書】 担当教員より適宜指示がある。

【参考図書】 担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	和田 安代、長澤 伸江、松本 晃裕、田中 茂 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	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

この科目は食物栄養学科専門科目の食物栄養関連科目に配置されています。3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

学修目標 (= 到達目標)

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図ることを目標とします。

内容

- 1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【田中茂】
- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (解剖生理学) 【志村二三夫・中村禎子】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (系統別疾病学 / 病態生理学) 【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康 (食品学・基礎) 【梶野涼子】
- 7,8 食べ物と健康 (食品学・応用 / 食品加工学) 【栗崎純一】
- 9 食べ物と健康 (食品衛生学) 【井手隆】
- 10 食べ物と健康 (調理学) 【金高有里】
- 11,12 基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【ゲスト講師】
- 15 応用栄養学 【小林三智子】
- 16,17 栄養教育論 (基礎 / 応用) 【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学 (概論 / 基礎) 【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学 (応用 / 症例) 【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学 (基礎 / 応用) 【長澤伸江】
- 24,25 給食経営管理論 (基礎 / 応用) 【岡本節子】
- 26,27 症例検討 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 28,29 科目横断概要 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 30 まとめ【和田安代】

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】各教科のテキストを読み、復習しておく。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 各教科のテキスト。

【推薦書】 担当教員より適宜指示がある。

【参考図書】 担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	和田 安代、小林 三智子、志村 二三夫、田中 茂 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	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

この科目は食物栄養学科専門科目の食物栄養関連科目に配置されています。3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

学修目標 (= 到達目標)

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図ることを目標とします。

内容

- 1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【田中茂】
- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (解剖生理学) 【志村二三夫・中村禎子】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち (系統別疾病学 / 病態生理学) 【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康 (食品学・基礎) 【梶野涼子】
- 7,8 食べ物と健康 (食品学・応用 / 食品加工学) 【栗崎純一】
- 9 食べ物と健康 (食品衛生学) 【井手隆】
- 10 食べ物と健康 (調理学) 【金高有里】
- 11,12 基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学 (基礎 / 応用) 【ゲスト講師】
- 15 応用栄養学 【小林三智子】
- 16,17 栄養教育論 (基礎 / 応用) 【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学 (概論 / 基礎) 【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学 (応用 / 症例) 【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学 (基礎 / 応用) 【長澤伸江】
- 24,25 給食経営管理論 (基礎 / 応用) 【岡本節子】
- 26,27 症例検討 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 28,29 科目横断概要 (基礎 / 応用) 【和田安代】
- 30 まとめ 【和田安代】

評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】各教科のテキストを読み、復習しておく。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 各教科のテキスト。

【推薦書】 担当教員より適宜指示がある。

【参考図書】 担当教員より適宜指示がある。

科目名	フードスペシャリスト論		
担当教員名	森高 初恵		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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)

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必修科目である。資格認定試験の受験へ向けて、食に関する総合的な知識を修得できるよう授業を進める。食に関する専門知識に基づき、フードスペシャリストとして活躍できる力を獲得することを目指す。

科目の概要

フードスペシャリストの概念、世界と日本の食の歴史と現状、現代日本の食生活の特徴、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食の安全、食情報と消費者保護などを講義する。

学修目標 (= 到達目標)

1. フードスペシャリストの役割と責務について説明できる。
2. 世界と日本の食の歴史と現状および食品産業の役割について理解できる。
3. 食品の品質規格と表示および食の安全、食情報、消費者保護について説明できる。

内容	
1	フードスペシャリストの役割、業務、責務
2	世界と日本における人類の歩みと食物
3	食品の加工と保存の技術史
4	世界の食文化の概要 - 食作法、禁忌、各地域の食の特徴
5	日本の食文化 (1) 食の歴史
6	日本の食文化 (2) 地域の食文化の特徴
7	現代日本の食生活の変容
8	食生活と地球環境のかかわり
9	食品産業の役割 (1) 食品製造業と食品流通業の役割と特徴
10	食品産業の役割 (2) 外食産業の役割と特徴
11	食品の品質規格と表示 (1) 法体系、JAS法による規格
12	食品の品質規格と表示 (2) 食品表示法、健康や栄養に関する表示制度
13	食情報の特性と問題点
14	食品の安全性および消費者保護の課題
15	まとめ

評価

授業への取り組み20%、中間試験と期末試験の合計80%の比率とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】予め示す重要事項について、教科書や資料を利用して調べる。新聞、雑誌、テレビ、インターネットの情報を精査して、課題を把握する。各自の食品の購入時に食品表示を確認して理解する。

【事後学修】ノートを整理して、授業時に提示した重要事項について復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

『四訂 フードスペシャリスト論 第3版』（公社）日本フードスペシャリスト協会編 建帛社（2016年）

【推薦書】授業時に紹介する。

【参考図書】プリントを配布する。

科目名	フードコーディネート論		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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)

科目の性格

フードスペシャリストの資格取得のための科目である。

科目の概要

フードコーディネートとは、食にまつわるすべての事象を目的に合わせてコーディネートすることである。栄養士としての知識を基盤に食ビジネスの実践を身につける

学修目標 (= 到達目標)

フードスペシャリスト試験の合格と食業人としてスキルを持って社会で活躍できるようになること。

内容

テキストに沿って授業を進める。

授業の進み具合で内容は変更される。

1	フードコーディネーターの仕事 (1 章)	企画力 食企画の実践コーディネート (8 章)
2	食事の文化 (2 章)	
3	食事の文化 (2 章)	
4	食卓のコーディネート (3 章)	
5	食卓のコーディネート (3 章)	
6	サービスとマナー (4 章)	
7	サービスとマナー (4 章)	
8	メニュープランニング (5 章)	レポート課題説明
9	メニュープランニング (5 章)	
10	食空間のコーディネート (6 章)	
11	食空間のコーディネーター (6 章)	
12	フードサービスマネジメント (7 章)	
13	フードサービスマネジメント (7 章)	
14	食の企画の実践コーディネート (8 章)	
15	まとめ	

評価

出席、レポート提出で 50%、試験 50% の比率とし、総合評価 60 点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】食に関わるニュースをさまざまな媒体から貪欲に入手し、自分なりに考えること。デパート、スーパー、コンビニの惣菜、弁当はこれでいいのか？街中にあふれかえるレストランはどうやって経営が成り立っているのか。テレビに映るおいしそうなお料理はどのように作られているのか。

【事後学修】自分で考えた企画、レシピなどをストックする

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「三訂 フードコーディネーター論」、(社)日本フードスペシャリスト協会編 建ぱく社

【推薦書】「フードコーディネーター教本」、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

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	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)

科目の性格：国家資格である第一種衛生管理者の資格を所得するための科目である。

科目の概要：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、作業管理、健康管理、労働衛生教育を中心に修得する。

学修目標：履修して、就職活動に活かせるレベルを目標とする。

内容	
1	オリエンテーション
2	作業管理
3	作業管理
4	健康管理
5	健康管理
6	健康管理
7	健康管理
8	健康づくりと衛生管理者
9	職場のメンタルヘルス
10	快適職場づくり
11	労働衛生教育
12	労働生理
13	労働生理
14	衛生管理の具体的進め方
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、毎回のレポート20%、筆記試験7割(70%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノートを整理して復習する。

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	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
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	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 ）

科目の性格

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標（＝到達目標）

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容

1	労働基準法第1章～第3章 総則関係 労働契約関係 賃金関係
2	労働基準法第4章 労働時間、休憩、休日及び年次有給休暇関係
3	労働基準法第5章～第7章 安全及び衛生関係 年少者関係 妊産婦等関係 技能者の養成関係
4	労働基準法第8章～第9章 災害補償関係 就業規則関係
5	労働基準法第10章～第14章 寄宿舍関係 監督機関関係 雑則関係 罰則関係 附則関係
6	労働安全衛生法第1章～第2章 総則関係 労働災害防止計画関係
7	労働安全衛生法第3章（1）～（4） 安全衛生管理体制関係（衛生管理者、産業医等）
8	労働安全衛生法第3章（5）～（12） 安全衛生管理体制関係（作業主任者、衛生委員会）
9	労働安全衛生法第4章 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置関係
10	労働安全衛生法第5章 機械等並びに危険物及び有害物に関する規制
11	労働安全衛生法第6章～第7章（1）～（4） 労働者の就業に当たっての措置関係等
12	労働安全衛生法第7章（5） 健康の保持増進関係（健康診断）
13	労働安全衛生法第7章（6）～（11）～第12章 健康の保持増進関係等
14	衛生管理者規程 労働安全衛生規則第3編
15	まとめ

評価

授業への参加度30%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

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 衛生管理（下）（第1種用）（平成29年2月改訂第8版発行予定） 中央労働災害防止協会

【推薦書】

【参考図書】衛生管理（上）（第1種用）

科目名	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	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	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)

科目の性格

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標 (= 到達目標)

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容	
1	有機溶剤中毒予防規則
2	鉛中毒予防規則 四アルキル鉛中毒予防規則
3	特定化学物質障害予防規則(1)
4	特定化学物質障害予防規則(2)
5	高気圧作業安全衛生規則
6	電離放射線障害防止規則 除染業務等に係る電離放射線障害防止規則
7	酸素欠乏症等防止規則
8	粉じん障害防止規則
9	石綿障害予防規則 事務所衛生基準規則
10	機械等検定規則等 じん肺法及び同法施行規則 作業環境測定法ほか
11	労働安全衛生マネジメントシステム
12	事業場における労働者の健康保持増進のための指針 快適職場指針
13	過重労働による健康障害防止のための総合対策
14	労働者の心の健康の保持増進のための指針
15	まとめ

評価

授業への参加度 30%、筆記試験 70%とし、総合評価 60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

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 衛生管理（下）（第1種用）（平成29年2月改訂第8版発行予定）中央労働災害防止協会

【推薦書】中央労働災害防止協会編 労働衛生のしおり平成29年度（平成29年8月発行予定）中央労働災害防止協会

【参考図書】衛生管理（上）（第1種用）

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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Dクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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)

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標 (= 到達目標)

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Eクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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 ）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Fクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Gクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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)

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標 (= 到達目標)

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Hクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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 (J) - 食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Jクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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)

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標 (= 到達目標)

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Kクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Lクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Mクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Nクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Pクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	00クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Rクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

科目名	卒業研究		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	4	ク ラ ス	0Sクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
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）

科目の性格

この科目は、食物栄養学科を卒業するために必要な必修科目である。

3年・4年連続履修の通年科目である。

科目の概要

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。

学修目標（＝到達目標）

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、社会で役立つ人間性を形成する。

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総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。