

科目名	食と健康		
担当教員名	池川 繁樹、徳野 裕子、小長井 ちづる、高橋 京子 他		
ナンバリング	KEa001		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	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			

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

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

#### 評価

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

課題レポートは提出後コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

## 授業外学習

### 【事前準備】

テキストなどを事前によく読み、解らないところは授業中に質問できるように準備しておく。

### 【事後学修】

テキスト、授業の中で記録したノートや配布プリントを用いて復習を十分に行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業中に適宜指示するあるいはプリントを配布

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

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

教員の免許状取得のための必修科目

科目の概要

健康管理の概念を学んだ後、健康・疾病等の基本となる統計について学ぶ。生活習慣の問題にも言及し、それに対する対策を学習する。さらに疫学的な手法について学習する。

学修目標 (= 到達目標)

健康の概念、健康の現状、健康増進医学、健康づくりの施策、健康管理技術、母子・成人・高齢者・精神の健康管理等を理解する。

内容

1	健康の概念 (健康の定義) (池川)
2	健康の概念 (健康の成立条件) (池川)
3	健康の判定 (個人の健康の判定) (池川)
4	健康・疾病等の統計の現状 (平均寿命・平均余命) (池川)
5	健康・疾病等の統計の現状 (出生、死亡) (池川)
6	健康・疾病等の統計の現状 (健康状態・受療状態) (池川)
7	生活習慣の現状と健康増進 (健康増進の3原則) (池川)
8	生活習慣の現状と健康増進 (国民健康づくり対策としての健康運動指導士の役割) (相馬)
9	生活習慣の現状と健康増進 (身体活動基準2013とアクティブガイド) (相馬)
10	健康日本2 1 (二次)における社会環境の整備 (その1) (相馬)
11	健康日本2 1 (二次)における社会環境の整備 (その2) (相馬)
12	保健・医療制度・健康管理の実際 (健康管理の考え方・健康健診・スクリーニング) (相馬)
13	介護予防概論 (現状、介護保険、介護マニュアル) (相馬)
14	健康状態・疾病の測定と評価 (統計的検定、疫学の方法) (相馬)
15	まとめ (池川、相馬J)

評価

ミニテスト30%、筆記試験60%、平常点10%とし、60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】教科書の該当箇所を読んでくる。

【事後学修】もう一度教科書の該当箇所を読む。ミニテストのための勉強をする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康長寿をめざす健康管理学 八千代出版

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

教員の免許状取得のための必修科目

科目の概要

健康管理の概念を学んだ後、健康・疾病等の基本となる統計について学ぶ。生活習慣の問題にも言及し、それに対する対策を学習する。さらに疫学的な手法について学習する。

学修目標 (= 到達目標)

健康の概念、健康の現状、健康増進医学、健康づくりの施策、健康管理技術、母子・成人・高齢者・精神の健康管理等を理解する。

内容	
1	健康の概念 ( 健康の定義 ) ( 池川 )
2	健康の概念 ( 健康の成立条件 ) ( 池川 )
3	健康の判定 ( 個人の健康の判定 ) ( 池川 )
4	健康・疾病等の統計の現状 ( 平均寿命・平均余命 ) ( 池川 )
5	健康・疾病等の統計の現状 ( 出生、死亡 ) ( 池川 )
6	健康・疾病等の統計の現状 ( 健康状態・受療状態 ) ( 池川 )
7	生活習慣の現状と健康増進 ( 健康増進の3原則 ) ( 池川 )
8	生活習慣の現状と健康増進 ( 国民健康づくり対策としての健康運動指導士の役割 ) ( 相馬 )
9	生活習慣の現状と健康増進 ( 身体活動基準2013とアクティブガイド ) ( 相馬 )
10	健康日本2 1 ( 二次 ) における社会環境の整備 ( その1 ) ( 相馬 )
11	健康日本2 1 ( 二次 ) における社会環境の整備 ( その2 ) ( 相馬 )
12	保健・医療制度・健康管理の実際 ( 健康管理の考え方・健康健診・スクリーニング ) ( 相馬 )
13	介護予防概論 ( 現状、介護保険、介護マニュアル ) ( 相馬 )
14	健康状態・疾病の測定と評価 ( 統計的検定、疫学の方法 ) ( 相馬 )
15	まとめ ( 池川、相馬J )

評価

ミニテスト30%、筆記試験60%、平常点10%とし、60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】教科書の該当箇所を読んでくる。

【事後学修】もう一度教科書の該当箇所を読む。ミニテストのための勉強をする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康長寿をめざす健康管理学 八千代出版

科目名	基礎統計学		
担当教員名	森 彩乃		
ナンバリング	KEa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	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			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

科目の性格: 統計は心理学・社会学・マーケティング・気象学・物理学などあらゆる分野で使用されています。栄養や健康に関する調査研究においても、多くの人から集めたデータをまとめ分析するという作業が必要になります。本講義では、データを初めて扱う人を対象に、保健統計や疫学の知識を参照しながら統計学の考え方と使い方の基礎を学びます。

科目の概要: 統計学は記述統計と推測統計に分けることができます。集めたデータをまとめ、その概要を簡単な数値で示すことを記述統計といいます。まず初めに、変数とデータについて説明し、表やグラフの作成方法、データの特性を示す数値の計算方法を示します。次に、1変数と2変数の分析に関して説明し、最後に、手元の限られたデータから、全体の傾向つまり母集団の傾向を推測するという推測統計の基礎について確率論の議論を織り込み説明します。後期統計学演習では統計ソフト等を使用しながら推測統計を学びます。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	授業オリエンテーション
2	変数とデータ
3	1変数の分析: 度数分布
4	1変数の分析: 代表値と散布度(1)
5	1変数の分析: 代表値と散布度(2)
6	グラフ、表の読み方
7	2変数の分析: 相関(1)
8	2変数の分析: 相関(2)
9	2変数の分析: クロス表
10	母集団と標本: サンプルング方法
11	母集団と標本の関係性: 確率分布
12	母集団と標本の関係性: 正規分布 標本誤差
13	母集団と標本の関係性: 標準化・偏差値・線形変換
14	復習
15	まとめ

#### 評価

1. 授業への取り組み・宿題（40点）

2. テスト（60点）

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 授業外学習

【事前準備】授業内で連絡します。

【事後学修】統計は数学と同じ「積み重ね」の必要な科目なので授業に参加できなかった人は、次回までに配布資料等で自習をお願いします。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない。

【推薦書】教室で紹介する。



科目名	基礎統計学		
担当教員名	森 彩乃		
ナンバリング	KEa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	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			

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

科目の性格: 統計は心理学・社会学・マーケティング・気象学・物理学などあらゆる分野で使用されています。栄養や健康に関する調査研究においても、多くの人から集めたデータをまとめ分析するという作業が必要になります。本講義では、データを初めて扱う人を対象に、保健統計や疫学の知識を参照しながら統計学の考え方と使い方の基礎を学びます。

科目の概要: 統計学は記述統計と推測統計に分けることができます。集めたデータをまとめ、その概要を簡単な数値で示すことを記述統計といいます。まず初めに、変数とデータについて説明し、表やグラフの作成方法、データの特性を示す数値の計算方法を示します。次に、1変数と2変数の分析に関して説明し、最後に、手元の限られたデータから、全体の傾向つまり母集団の傾向を推測するという推測統計の基礎について確率論の議論を織り込み説明します。後期統計学演習では統計ソフト等を使用しながら推測統計を学びます。

学修目標 ( = 到達目標 )

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

内容

1	授業オリエンテーション
2	変数とデータ
3	1変数の分析: 度数分布
4	1変数の分析: 代表値と散布度(1)
5	1変数の分析: 代表値と散布度(2)
6	グラフ、表の読み方
7	2変数の分析: 相関(1)
8	2変数の分析: 相関(2)
9	2変数の分析: クロス表
10	母集団と標本: サンプルング方法
11	母集団と標本の関係性: 確率分布
12	母集団と標本の関係性: 正規分布 標本誤差
13	母集団と標本の関係性: 標準化・偏差値・線形変換
14	復習
15	まとめ

評価

1. 授業への取り組み・宿題（40点）

2. テスト（60点）

100点満点とし、総合評価60点以上を合格とする。

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

#### 授業外学習

【事前準備】授業内で連絡します。

【事後学修】統計は数学と同じ「積み重ね」の必要な科目なので授業に参加できなかった人は、次回までに配布資料等で自習をお願いします。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない。

【推薦書】教室で紹介する。

科目名	統計学演習		
担当教員名	森 彩乃		
ナンバリング	KEa204		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		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 )

科目の性格：基礎統計学で学んだ知識をベースに、推測統計、中でも統計的検定について重点的に学習する。エクセル表計算ソフト統計ソフトを使用し、実際に分析を行うことにより、卒業論文や就職後データ分析する際の基礎的な技術を学ぶ。

科目の概要：図や表をエクセルで描いてみる。テキストに従い統計ソフトを使用し代表値等を計算してみる。データに対する統計的仮説検定の考え方を理解し、t検定や相関分析を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	授業オリエンテーションと基礎統計学の復習
2	データの取り扱いとデータの特徴 ( 1 )
3	データの取り扱いとデータの特徴 ( 2 )
4	データ集計とデータの分布 ( 1 )
5	データ集計とデータの分布 ( 2 )
6	推測統計学への橋わたし：母集団と標本
7	2項分布による識別，判別法：官能検査
8	信頼区間
9	対応のある2標本の検定 t 検定
10	対応のない2標本の検定 t 検定
11	相関係数の算出とクロス集計
12	アンケート作成
13	アンケート回答と整理、入力、分析
14	分析ととりまとめ
15	グループ発表

#### 評価

1. 授業への取り組み、宿題 ( 60点 )

2. テスト ( 40点 )

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

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

## 授業外学習

【事前準備】PCやEXCEL等表計算ソフトの操作に慣れておくことが望ましい。

【事後学修】統計は数学と同じ「積み重ね」の必要な科目である。習熟のために宿題を出す。授業に参加できなかった学生は次回までに配布資料等で自習をしておくこと。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 単行本 2013/11石村 貞夫（著），石村 友二郎（著），広田 直子（著）

【推薦書】授業で紹介する。

科目名	統計学演習		
担当教員名	森 彩乃		
ナンバリング	KEa204		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

科目の性格：基礎統計学で学んだ知識をベースに、推測統計、中でも統計的検定について重点的に学習する。エクセル表計算ソフト統計ソフトを使用し、実際に分析を行うことにより、卒業論文や就職後データ分析する際の基礎的な技術を学ぶ。

科目の概要：図や表をエクセルで描いてみる。テキストに従い統計ソフトを使用し代表値等を計算してみる。データに対する統計的仮説検定の考え方を理解し、t 検定や相関分析を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	授業オリエンテーションと基礎統計学の復習
2	データの取り扱いとデータの特徴 ( 1 )
3	データの取り扱いとデータの特徴 ( 2 )
4	データ集計とデータの分布 ( 1 )
5	データ集計とデータの分布 ( 2 )
6	推測統計学への橋わたし：母集団と標本
7	2項分布による識別，判別法：官能検査
8	信頼区間
9	対応のある2標本の検定 t 検定
10	対応のない2標本の検定 t 検定
11	相関係数の算出とクロス集計
12	アンケート作成
13	アンケート回答と整理、入力、分析
14	分析ととりまとめ
15	グループ発表

#### 評価

1. 授業への取り組み、宿題 ( 60点 )
2. テスト ( 40点 )

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

テストや課題は回収・採点し、翌週以降返却する。

## 授業外学習

【事前準備】PCやEXCEL等表計算ソフトの操作に慣れておくことが望ましい。

【事後学修】統計は数学と同じ「積み重ね」の必要な科目である。習熟のために宿題を出す。授業に参加できなかった学生は次回までに配布資料等で自習をしておくこと。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 単行本 2013/11石村 貞夫（著），石村 友二郎（著），広田 直子（著）

【推薦書】授業で紹介する。

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（＝到達目標）

栄養士として基本的に知らなくてはならない公衆衛生学の知識を習得する。医学、保健医療、栄養、体育系を学ぶ者において、公衆衛生学は、解剖学、生理学、生化学と並ぶ基幹となる学問であり、かつ実践の背景になくてはならない知識である。公衆衛生学の基礎である保健統計を理解できるようにする。また疫学の基本を学び、疫学の考え方や結果の評価を行う能力を身につける。また卒業後、実社会に出た後も、すぐ教科書をひもとして内容を復習できる能力を得ることを目標とする。

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

評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】授業プリントの印刷

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

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】管理栄養士講座 三訂 公衆衛生学〔第2版〕 建帛社



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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（＝到達目標）

栄養士として基本的に知らなくてはならない公衆衛生学の知識を習得する。医学、保健医療、栄養、体育系を学ぶ者において、公衆衛生学は、解剖学、生理学、生化学と並ぶ基幹となる学問であり、かつ実践の背景になくてはならない知識である。公衆衛生学の基礎である保健統計を理解できるようにする。また疫学の基本を学び、疫学の考え方や結果の評価を行う能力を身につける。また卒業後、実社会に出た後も、すぐ教科書をひもとして内容を復習できる能力を得ることを目標とする。

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

評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】授業プリントの印刷

【事後学修】プリントと教科書で復習。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやってみる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】管理栄養士講座 三訂 公衆衛生学〔第2版〕 建帛社

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

授業の概要

少子高齢化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

講義への参加度30%、中間レポート30%、テスト30%とし、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』ミネルヴァ書房発行

他オリジナル資料配布

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

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

栄養士養成のための必修科目

科目の概要

この科目は医学系、および看護学などの医療系、栄養系、体育系などおおよそヒトの人体生理に関わる職種を志す者において、もっとも基幹科目となる科目である。健康および運動に詳しい栄養士になることを希望する学生において、人体の構造と機能(生理)を理解することは必須である。

学修目標(=到達目標)

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

内容	
1	からだの構造と機能の概論、細胞
2	遺伝とゲノム、組織
3	骨
4	筋
5	体液と血液、免疫系
6	循環系
7	呼吸系、代謝・栄養・体温
8	消化器系
9	神経系(1)
10	神経系(2)
11	感覚系
12	内分泌系
13	泌尿器系
14	生殖と発生
15	まとめ

評価

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

#### 授業外学習

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

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

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：シンプル解剖生理学 南江堂

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

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

栄養士養成のための必修科目

科目の概要

この科目は医学系、および看護学などの医療系、栄養系、体育系などおおよそヒトの人体生理に関わる職種を志す者において、もっとも基幹科目となる科目である。健康および運動に詳しい栄養士になることを希望する学生において、人体の構造と機能(生理)を理解することは必須である。

学修目標(=到達目標)

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

内容	
1	からだの構造と機能の概論、細胞
2	遺伝とゲノム、組織
3	骨
4	筋
5	体液と血液、免疫系
6	循環系
7	呼吸系、代謝・栄養・体温
8	消化器系
9	神経系(1)
10	神経系(2)
11	感覚系
12	内分泌系
13	泌尿器系
14	生殖と発生
15	まとめ

評価

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

#### 授業外学習

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

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

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書：シンプル解剖生理学 南江堂



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

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

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

#### 評価

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

#### 授業外学習

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

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相磯貞和 監訳 「ネッター解剖学カラーリングテキスト」南江堂

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

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	池川 繁樹、佐々木 菜穂、高橋 正人		
ナンバリング	KEc208		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	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	1
資 格 関 係	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

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

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

#### 評価

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

## 授業外学習

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

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相磯貞和 監訳 「ネッター解剖学カラーリングテキスト」南江堂

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

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

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 生体物質の化学構造と化学的性質を学ぶ。
2. 生体物質の代謝と生理機能を学ぶ。
3. 遺伝子発現、生体内情報伝達等の仕組みを学ぶ。

#### 内容

1	生体を構成する物質
2	炭水化物の化学
3	脂質の化学
4	アミノ酸・タンパク質の化学
5	核酸の化学とタンパク質生合成
6	ビタミン及びミネラルの生化学
7	酵素化学
8	生体エネルギーと代謝
9	糖質の代謝
10	脂質の代謝
11	アミノ酸と核酸の代謝
12	遺伝子の複製と発現
13	生体内情報伝達
14	免疫と生体防御
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 大塚譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編「生化学」東京化学同人

【参考図書】 野口正人、五十嵐和彦編「シンプル生化学」南江堂

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

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

科目の概要

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

学修目標 ( = 到達目標 )

1. 生体物質の化学構造と化学的性質を学ぶ。
2. 生体物質の代謝と生理機能を学ぶ。
3. 遺伝子発現、生体内情報伝達等の仕組みを学ぶ。

内容

1	生体を構成する物質
2	炭水化物の化学
3	脂質の化学
4	アミノ酸・タンパク質の化学
5	核酸の化学とタンパク質生合成
6	ビタミン及びミネラルの生化学
7	酵素化学
8	生体エネルギーと代謝
9	糖質の代謝
10	脂質の代謝
11	アミノ酸と核酸の代謝
12	遺伝子の複製と発現
13	生体内情報伝達
14	免疫と生体防御
15	まとめ

評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 大塚譲、脊山洋右、藤原葉子、本田善一郎編「生化学」東京化学同人

【参考図書】 野口正人、五十嵐和彦編「シンプル生化学」南江堂



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

生化学の講義で学んだ生体成分や酵素について、実験を通して確実な知識を習得する。特に、酵素タンパク質について重点的に取り組み生体内の代謝反応に関する知識を深め、また、定量的な分析技術やデータの解析法を身につける。

科目の概要

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

学修目標 ( = 到達目標 )

1. 生体成分や酵素活性の分析原理及び手技を学ぶ。
2. 実験結果の解析およびとりまとめ方法を習得する。
3. 実験を通じて生化学の考え方を学び、栄養学の理解を深める。

内容

1	生化学実験の概要
2	タンパク質の分離・精製 1 : 卵白試料の調製とリゾチーム活性の測定
3	タンパク質の分離・精製 2 : CM-セファロースカラムによる分画
4	タンパク質の分離・精製 3 : 各画分のリゾチーム活性の測定
5	タンパク質の分離・精製 4 : 各画分のタンパク質量の測定
6	実験結果発表と討論
7	酵素活性の反応速度論的解析 1 : ホスファターゼ反応初速度の測定
8	酵素活性の反応速度論的解析 2 : Km値の解析
9	酵素活性の反応速度論的解析 3 : Ki値の解析
10	肝臓脂質の分析 1 : 脂質の抽出
11	肝臓脂質の分析 2 : 溶媒の留去と脂質含量の測定
12	肝臓脂質の分析 3 : コレステロールの定量
13	肝臓脂質の分析 4 : - トコフェロールの定量
14	尿クレアチニンの定量
15	実験結果の整理とまとめ

評価

実験への取り組み姿勢 ( 2 割 )、レポート ( 4 割 )、筆記試験 ( 4 割 ) を評価し、60点以上を合格とする

授業外学習

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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

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

生化学の講義で学んだ生体成分や酵素について、実験を通して確実な知識を習得する。特に、酵素タンパク質について重点的に取り組み生体内の代謝反応に関する知識を深め、また、定量的な分析技術やデータの解析法を身につける。

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 生体成分や酵素活性の分析原理及び手技を学ぶ。
2. 実験結果の解析およびとりまとめ方法を習得する。
3. 実験を通じて生化学の考え方を学び、栄養学の理解を深める。

#### 内容

1	生化学実験の概要
2	タンパク質の分離・精製 1 : 卵白試料の調製とリゾチーム活性の測定
3	タンパク質の分離・精製 2 : CM-セファロースカラムによる分画
4	タンパク質の分離・精製 3 : 各画分のリゾチーム活性の測定
5	タンパク質の分離・精製 4 : 各画分のタンパク質量の測定
6	実験結果発表と討論
7	酵素活性の反応速度論的解析 1 : ホスファターゼ反応初速度の測定
8	酵素活性の反応速度論的解析 2 : Km値の解析
9	酵素活性の反応速度論的解析 3 : Ki値の解析
10	肝臓脂質の分析 1 : 脂質の抽出
11	肝臓脂質の分析 2 : 溶媒の留去と脂質含量の測定
12	肝臓脂質の分析 3 : コレステロールの定量
13	肝臓脂質の分析 4 : - トコフェロールの定量
14	尿クレアチニンの定量
15	実験結果の整理とまとめ

#### 評価

実験への取り組み姿勢 ( 2 割 )、レポート ( 4 割 )、筆記試験 ( 4 割 ) を評価し、60点以上を合格とする

#### 授業外学習

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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

科目名	分子栄養学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEc411		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	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

栄養及び食品機能に関わる生命現象を分子生物学的視点から学び理解を深める。また、網羅的解析による栄養・機能の全体像の把握、遺伝子多型とテーラーメイド食品、食と体内時計などの最新の知見を学ぶ。

#### 科目の概要

遺伝子発現及び情報伝達の分子機構の視点から糖質、脂質、タンパク質・アミノ酸の代謝調節機構について学ぶ。また、ビタミン活性、ミネラル代謝、肥満などの個々の栄養現象の分子機構を学び、また、網羅的解析手法、テーラーメイド食品、寿命や概日リズムと栄養等に関する最新のトピックスに触れる。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 遺伝子発現の仕組みとその調節機構を学ぶ。
2. 栄養素の代謝と機能を分子レベルで理解する。
3. さまざまな生命現象と食品摂取との関係を分子レベルで理解する。

内容	
1	栄養学と分子生物学
2	遺伝子発現の調節
3	糖質代謝
4	アミノ酸代謝
5	脂質代謝
6	コレステロール代謝
7	脂溶性ビタミンと遺伝子発現調節
8	微量元素
9	ミネラル代謝の調節
10	肥満の分子機構
11	味覚の情報伝達
12	老化と寿命
13	体内時計と栄養
14	遺伝子操作
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐久間慶子・福島亜紀子著「栄養と遺伝子のはなし」技報堂出版

【参考図書】加藤久典・藤原葉子編著「分子栄養学 遺伝子の基礎からわかる」(栄養科学イラストレイテッド)  
羊土社，金本龍平編著「分子栄養学」化学同人

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（=到達目標）

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

内容	
1	呼吸器系と運動
2	循環系と運動
3	運動と酸素摂取量
4	神経系・脳と運動
5	骨格筋の形状と神経・筋機能
6	筋収縮のタイプとエネルギー供給系
7	筋の就職様式と神経調節、筋力トレーニングの効果
8	内分泌と運動
9	運動中の基質・エネルギー代謝
10	運動と免疫機能
11	高温環境と運動
12	運動時の調節、効果器の働き
13	暑熱環境における生理学的応答および馴化
14	水中運動
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

【事前準備】どのような内容を学ぶのか教科書を予め読んでおく（４５分）。

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康のためのスポーツ生理学（光生館）



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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（=到達目標）

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

内容	
1	呼吸器系と運動
2	循環系と運動
3	運動と酸素摂取量
4	神経系・脳と運動
5	骨格筋の形状と神経・筋機能
6	筋収縮のタイプとエネルギー供給系
7	筋の就職様式と神経調節、筋力トレーニングの効果
8	内分泌と運動
9	運動中の基質・エネルギー代謝
10	運動と免疫機能
11	高温環境と運動
12	運動時の調節、効果器の働き
13	暑熱環境における生理学的応答および馴化
14	水中運動
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

【事前準備】どのような内容を学ぶのか教科書を予め読んでおく（４５分）。

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康のためのスポーツ生理学（光生館）

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

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（＝到達目標）

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

#### 内容

1	運動負荷試験の基礎（検査の目的、適応）【高橋】
2	運動負荷試験の基礎（禁忌、合併症）【高橋】
3	運動負荷試験の基礎（様式、プロトコール）【高橋】
4	運動負荷試験の準備、実際および判定【高橋】
5	運動強度と心拍数【高橋】
6	トレッドミルによる運動負荷試験【高橋】
7	自転車エルゴメーターによる運動負荷試験【高橋】
8	運動負荷試験における心拍数、血圧の測定【高橋】
9	運動負荷試験における自覚的運動強度【池川】
10	ホルター心電計による心拍の記録【池川】
11	テレメータによる心電、心拍の記録【池川】
12	潜水反射試験の理解（潜水反射のデータ例による）【池川】
13	身体組成測定法【池川】
14	身体組成測定の実際【池川】
15	まとめ【高橋、池川】

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】どのような内容の実習であるのか資料を予め読んでおく（45分）

【事後学修】実習時に行った内容をレポートにする（45分）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】

【参考図書】

授業時に指定する。

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

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標（＝到達目標）

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

#### 内容

1	運動負荷試験の基礎（検査の目的、適応）【高橋】
2	運動負荷試験の基礎（禁忌、合併症）【高橋】
3	運動負荷試験の基礎（様式、プロトコール）【高橋】
4	運動負荷試験の準備、実際および判定【高橋】
5	運動強度と心拍数【高橋】
6	トレッドミルによる運動負荷試験【高橋】
7	自転車エルゴメーターによる運動負荷試験【高橋】
8	運動負荷試験における心拍数、血圧の測定【高橋】
9	運動負荷試験における自覚的運動強度 【池川】
10	ホルター心電計による心拍の記録 【池川】
11	テレメータによる心電、心拍の記録 【池川】
12	潜水反射試験の理解（潜水反射のデータ例による） 【池川】
13	身体組成測定法 【池川】
14	身体組成測定の実際 【池川】
15	まとめ【高橋、池川】

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】どのような内容の実習であるのか資料を予め読んでおく（45分）

【事後学修】実習時に行った内容をレポートにする（45分）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】

【参考図書】

授業時に指定する。

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

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

運動に関して身体の構造と機能を理解する。

科目の概要

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

学修目標(=到達目標)

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

内容	
1	関節運動と全身運動
2	身体構造と力学的運動要因、骨格筋の力特徴 (重心と姿勢)
3	身体構造と力学的運動要因、骨格筋の力特徴 (筋の解剖と機能)
4	全身運動と仕事・エネルギー
5	頭頸部の関節運動
6	脊柱、胸椎の構造と働き
7	脊柱、胸椎の構造と働き
8	胸腔・腰椎の構造と働き
9	腹部、腹側部における筋群とその働き
10	骨盤・股関節における関節、靭帯および筋群の働き
11	股関節・膝関節における筋群とその働き
12	下肢の筋群・関節とその働き
13	陸上での運動・動作各論
14	水泳・水中運動
15	まとめ

評価

筆記試験60%、レポート・提出物30%、平常点10%、60%以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書を読んでおく

【事後学修】授業でやったことを、教科書、ノートを見ながら復習する

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考図書】

健康運動指導士養成講習会テキスト（上）



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

栄養・食生活領域 ( 人体の構造と機能 )。栄養士養成に必須の科目。臨床栄養管理を行うための基礎知識を得る科目である。

科目の概要

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

学修目標 ( = 到達目標 )

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

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

## 評価

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

## 授業外学習

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

【事後学修】教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 第一出版

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

栄養・食生活領域 ( 人体の構造と機能 )。栄養士養成に必須の科目。臨床栄養管理を行うための基礎知識を得る科目である。

科目の概要

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

学修目標 ( = 到達目標 )

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

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

## 評価

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

## 授業外学習

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

【事後学修】教科書の該当箇所を読む。管理栄養士国家試験問題解説の該当箇所の問題をやってみる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】サクセス管理栄養士講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 第一出版

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

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

##### 科目の性格

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

1	人間と食品 食生活と健康
2	食品の主要成分：水
3	食品の主要成分：炭水化物 構造と種類
4	食品の主要成分：炭水化物 特色と成分の変化
5	食品の主要成分：脂質 構造と種類
6	食品の主要成分：脂質 特色と脂質の酸化
7	食品の主要成分：タンパク質 構造と種類
8	食品の主要成分：タンパク質 特色とタンパク質の変性
9	食品の主要成分：無機質・ビタミン
10	食品中の嗜好成分：甘味・酸味・塩味・苦味・旨味
11	食品中の嗜好成分：色・香り
12	食品成分の化学変化
13	食品の物性、官能評価
14	食品成分表
15	まとめ

#### 評価

毎回の授業への参加度20%、授業中に出す確認問題など20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする

。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】単元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

#### 授業外学習

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】授業内で紹介する。

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

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標 (= 到達目標)

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

内容

1	人間と食品 食生活と健康
2	食品の主要成分：水
3	食品の主要成分：炭水化物 構造と種類
4	食品の主要成分：炭水化物 特色と成分の変化
5	食品の主要成分：脂質 構造と種類
6	食品の主要成分：脂質 特色と脂質の酸化
7	食品の主要成分：タンパク質 構造と種類
8	食品の主要成分：タンパク質 特色とタンパク質の変性
9	食品の主要成分：無機質・ビタミン
10	食品中の嗜好成分：甘味・酸味・塩味・苦味・旨味
11	食品中の嗜好成分：色・香り
12	食品成分の化学変化
13	食品の物性、官能評価
14	食品成分表
15	まとめ

評価

毎回の授業への参加度20%、授業中に出す確認問題など20%、筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする

。合格点に満たない場合は、「再試験」を実施する。

【フィードバック】単元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

#### 授業外学習

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】授業内で紹介する。



科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd117		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

##### 科目の性格

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 (=到達目標)

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

#### 内容

1	穀類の特性
2	いも類の特性
3	豆類・種実類の特性
4	野菜類の特性
5	果実類の特性
6	藻類・きのこ類の特性
7	肉類の特性
8	卵類の特性
9	乳類の特性
10	魚介類の特性
11	油脂類の特性
12	調味料・香辛料・嗜好飲料の特性
13	機能性食品の特性
14	食品の保存と加工技術
15	まとめ

#### 評価

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

【フィードバック】単元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

#### 授業外学習

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】授業内で紹介する。

科目名	食品学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd117		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

##### 科目の性格

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標(=到達目標)

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

#### 内容

1	穀類の特性
2	いも類の特性
3	豆類・種実類の特性
4	野菜類の特性
5	果実類の特性
6	藻類・きのこ類の特性
7	肉類の特性
8	卵類の特性
9	乳類の特性
10	魚介類の特性
11	油脂類の特性
12	調味料・香辛料・嗜好飲料の特性
13	機能性食品の特性
14	食品の保存と加工技術
15	まとめ

#### 評価

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

【フィードバック】単元ごとに確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

#### 授業外学習

【事前準備】該当する教科書の範囲を読んでおく。

【事後学修】授業終了後は、配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】授業内で紹介する。

科目名	食品学実験		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd118		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の「食品の分類と食品成分表」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、化学、生化学実験に必要な基礎技術も習得する。

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 実験に主体的に取り組み、内容を理解した上でレポートを作成、提出する。
2. 食品並びにその成分の性質を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験技術の原理と分析方法を身につける。

#### 内容

1	ガイダンス、実験の基礎、試薬調製
2	基本実験操作
3	卵の鮮度に関する実験
4	油脂の性質に関する実験
5	色素に関する実験
6	褐変反応に関する実験 ( 酵素的褐変、非酵素的褐変 )
7	水分・灰分の定量 ( 1 )
8	水分・灰分の定量 ( 2 )
9	炭水化物の定量
10	脂質の定量
11	タンパク質の定量
12	ビタミンCの定量
13	有機酸の定量
14	食塩の定量
15	まとめ

#### 評価

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

上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを付して翌週以降の授業内に返却する。

#### 授業外学習

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

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

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した資料を配布。

#### 【参考書】

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

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

新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

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

科目名	食品学実験		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd118		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の「食品の分類と食品成分表」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、化学、生化学実験に必要な基礎技術も習得する。

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 (= 到達目標)

1. 実験に主体的に取り組み、内容を理解した上でレポートを作成、提出する。
2. 食品並びにその成分の性質を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験技術の原理と分析方法を身につける。

#### 内容

1	ガイダンス、実験の基礎、試薬調製
2	基本実験操作
3	卵の鮮度に関する実験
4	油脂の性質に関する実験
5	色素に関する実験
6	褐変反応に関する実験 ( 酵素的褐変、非酵素的褐変 )
7	水分・灰分の定量 ( 1 )
8	水分・灰分の定量 ( 2 )
9	炭水化物の定量
10	脂質の定量
11	タンパク質の定量
12	ビタミンCの定量
13	有機酸の定量
14	食塩の定量
15	まとめ

#### 評価

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

上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを付して翌週以降の授業内に返却する。

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した資料を配布。

### 【参考書】

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

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

新しい食生活を考える会編「新ビジュアル食品成分表（新訂第二版）」大修館書店

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



科目名	食品加工学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd319		
学 科	人間生活学部 ( K ) - 健康栄養学科 ( KE )		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食品と衛生」分野の選択科目である。食品学や調理学、食品衛生学などで学んだ食品やその成分の特性、食品の安全性について理解を深め、食品加工の意義や原理を考える。

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 食品の加工や保存法に関する基礎的な知識を理解する。
2. 食品の加工に伴い生じる化学的、物理的、生物学的な変化を、理論的に説明できる。
3. 食品加工の意義を説明できる。

#### 内容

1	ガイダンス、食品の加工・保存法、果実類の加工
2	穀類の加工 ( 1 )
3	穀類の加工 ( 2 )
4	いも類の加工
5	豆類の加工
6	野菜類の加工
7	肉類の加工
8	乳の加工
9	卵の加工
10	魚類の加工
11	発酵食品
12	殺菌・容器・包装 ( 1 )
13	殺菌・容器・包装 ( 2 )
14	食品工業における製造・衛生管理
15	まとめ

#### 評価

評価は、毎回の授業への取り組み ( 20点 )、確認問題 ( 20点 )、期末試験 ( 60点 ) で総合的に評価し、60点以上を

合格とする。

【フィードバック】確認問題を実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

#### 授業外学習

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

【事後学修】配付資料と教科書をよく復習し、ノートをまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】1年次に「食品学」で使用した教科書を使用する。

【参考書】谷口亜樹子編「食品加工学と実習・実験」光生館

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEd320		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	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 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 実習に主体的に取り組み、内容を理解した上でレポートを作成できる。
2. 食品の加工や保存法に関する基礎的な知識を理解する。
3. 食品の加工に伴い生じる化学的、物理的、生物学的な変化を、理論的に説明できる。

#### 内容

1	ガイダンス、食品の加工・保存法、果実類の加工に関する実習
2	穀類の加工に関する実習 ( 1 )
3	穀類の加工に関する実習 ( 2 )
4	いも類の加工に関する実習
5	豆類の加工に関する実習
6	野菜類の加工に関する実習
7	肉類の加工に関する実習
8	乳の加工に関する実習
9	卵の加工に関する実習
10	魚類の加工に関する実習
11	発酵食品に関する実習
12	殺菌・容器・包装に関する実習 ( 1 )
13	殺菌・容器・包装に関する実習 ( 2 )
14	食品工業における製造・衛生管理に関する実習
15	まとめ

#### 評価

評価は、毎回の授業への取り組み ( 50点 )、レポート課題 ( 50点 ) で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを付して翌週以降の授業内に返却する。

#### 授業外学習

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

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

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習操作を詳述した資料を配布。1年次に「食品学」で使用した教科書も使用する。

#### 【参考書】

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

森孝夫編「食品加工学実験書」化学同人

谷口亜樹子編「食品加工学と実習・実験」光生館

科目名	食品機能論		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KEd421		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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

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

#### 科目の概要

抗酸化機能、腸管吸収調節機能、脂質代謝改善機能等の食品の生体調節機能について、機能ごとに機能成分の特性、作用機構、疾病予防等について学ぶ。また、特徴的な機能成分を含む食品素材について学び、食品の生体調節機能に関する体系的な知識を習得する。

#### 学修目標（＝到達目標）

- 1．食品成分の生体調節機能の発現機構を学ぶ。
- 2．疾病予防における食品の生体調節機能の役割を理解する。
- 3．特徴的な機能成分を含む食品素材に関する知識を習得する。

#### 内容

1	食品の生体調節機能
2	機能性食品と制度
3	抗酸化機能（活性酸素）
4	抗酸化機能（酸化ストレスと疾病）
5	抗酸化機能（抗酸化成分）
6	腸管吸収Ⅰ（吸収改善）
7	腸管吸収（吸収抑制）
8	プロバイオティクス
9	脂質関連代謝Ⅰ（高度不飽和脂肪酸）
10	脂質関連代謝（コレステロール）
11	糖質代謝
12	免疫系と機能成分
13	神経系と機能成分
14	その他の生体調節作用と疾病予防
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫編著 食品機能学 第3版 建帛社

科目名	食品衛生学		
担当教員名	長尾 昭彦、井手 隆		
ナンバリング	KEd122		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

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

#### 評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 有菌幸司編著「食べ物と健康 食品の安全」南江堂

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



科目名	食品衛生学		
担当教員名	長尾 昭彦、井手 隆		
ナンバリング	KEd122		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

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

#### 評価

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

## 授業外学習

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

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

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 有菌幸司編著「食べ物と健康 食品の安全」南江堂

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

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

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

科目の概要

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

学修目標（=到達目標）

1. 食品添加物等の化学分析について原理と手技を習得する。
2. 微生物実験によって微生物の増殖特性を理解し食中毒細菌の検出法を習得する。
3. 遺伝子解析技術を用いたアレルギー食品検出法の原理と手技を習得する。

内容

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

評価

実験への取り組み姿勢（2割）、レポート（4割）、筆記試験（4割）を評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

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

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

科目の概要

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

学修目標（=到達目標）

1. 食品添加物等の化学分析について原理と手技を習得する。
2. 微生物実験によって微生物の増殖特性を理解し食中毒細菌の検出法を習得する。
3. 遺伝子解析技術を用いたアレルギー食品検出法の原理と手技を習得する。

内容

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

評価

実験への取り組み姿勢（2割）、レポート（4割）、筆記試験（4割）を評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 プリントを使用する。

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

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	栄養の概念
2	摂食行動
3	消化・吸収1 ( 消化器系の構造と機能 )
4	消化・吸収2 ( 消化の調節、吸収 )
5	消化・吸収3 ( 消化の調節、吸収 )
6	糖質の栄養1 ( 糖質の種類と特徴 )
7	糖質の栄養2 ( 糖質の消化と吸収 )
8	糖質の栄養3 ( 糖質の代謝 )
9	脂質の栄養1 ( 脂質の種類と特徴 )
10	脂質の栄養2 ( 脂質の消化と吸収 )
11	脂質の栄養3 ( 脂質の代謝 )
12	タンパク質の栄養1 ( タンパク質とアミノ酸 )
13	タンパク質の栄養2 ( タンパク質の消化と吸収 )
14	タンパク質の栄養3 ( タンパク質の代謝 )
15	まとめ

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社  
奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂



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

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標 ( = 到達目標 )

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

内容

1	栄養の概念
2	摂食行動
3	消化・吸収1 (消化器系の構造と機能)
4	消化・吸収2 (消化の調節、吸収)
5	消化・吸収3 (消化の調節、吸収)
6	糖質の栄養1 (糖質の種類と特徴)
7	糖質の栄養2 (糖質の消化と吸収)
8	糖質の栄養3 (糖質の代謝)
9	脂質の栄養1 (脂質の種類と特徴)
10	脂質の栄養2 (脂質の消化と吸収)
11	脂質の栄養3 (脂質の代謝)
12	タンパク質の栄養1 (タンパク質とアミノ酸)
13	タンパク質の栄養2 (タンパク質の消化と吸収)
14	タンパク質の栄養3 (タンパク質の代謝)
15	まとめ

評価

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

授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社  
奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe125		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	ビタミンの栄養 1 : 脂溶性ビタミン
2	ビタミンの栄養 2 : 脂溶性ビタミン
3	ビタミンの栄養 3 : 水溶性ビタミン
4	ビタミンの栄養 4 : 水溶性ビタミン
5	ビタミンの栄養 5 : 水溶性ビタミン
6	ミネラルの栄養 1
7	ミネラルの栄養 2
8	ミネラルの栄養 3
9	水・電解質の栄養的意義 1 : 水の代謝
10	水・電解質の栄養的意義 2 : 電解質の代謝
11	生理機能を持つ非栄養素 1
12	生理機能を持つ非栄養素 2
13	エネルギー代謝 1 : エネルギー代謝の概念・エネルギー消費量
14	エネルギー代謝 2 : エネルギー代謝の測定方法
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社  
奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe125		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	ビタミンの栄養 1 : 脂溶性ビタミン
2	ビタミンの栄養 2 : 脂溶性ビタミン
3	ビタミンの栄養 3 : 水溶性ビタミン
4	ビタミンの栄養 4 : 水溶性ビタミン
5	ビタミンの栄養 5 : 水溶性ビタミン
6	ミネラルの栄養 1
7	ミネラルの栄養 2
8	ミネラルの栄養 3
9	水・電解質の栄養的意義 1 : 水の代謝
10	水・電解質の栄養的意義 2 : 電解質の代謝
11	生理機能を持つ非栄養素 1
12	生理機能を持つ非栄養素 2
13	エネルギー代謝 1 : エネルギー代謝の概念・エネルギー消費量
14	エネルギー代謝 2 : エネルギー代謝の測定方法
15	まとめ

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

【推薦書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 演習版 基礎栄養学ノート』羊土社  
奥恒行，柴田克己編集『健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学』南江堂

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe126		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

##### 科目の性格

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	オリエンテーション ( 安全に実験を行うための心構え )
2	基本実験手技の習得
3	第一部 栄養素の定性実験 実験講義
4	実験準備・試薬調整
5	タンパク質およびアミノ酸の定性 ( タンパク質の呈色反応 )
6	糖質の定性 ( 糖質の呈色反応 )
7	糖質の定性 ( 未知試料分析 )
8	演習：食事たんぱく質の栄養価の評価
9	第二部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	唾液アミラーゼによるデンプンの消化
12	ペプシンによるタンパク質の消化
13	リパーゼによる脂質の消化 ( 脂質の薄層クロマトグラフィー )
14	グループ発表
15	まとめ

#### 評価

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

#### 授業外学習

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

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。別途資料を配布する。

【参考図書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社



科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe126		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

##### 科目の性格

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

##### 科目の概要

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

##### 学修目標 ( = 到達目標 )

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

#### 内容

1	オリエンテーション ( 安全に実験を行うための心構え )
2	基本実験手技の習得
3	第一部 栄養素の定性実験 実験講義
4	実験準備・試薬調整
5	タンパク質およびアミノ酸の定性 ( タンパク質の呈色反応 )
6	糖質の定性 ( 糖質の呈色反応 )
7	糖質の定性 ( 未知試料分析 )
8	演習：食事たんぱく質の栄養価の評価
9	第二部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	唾液アミラーゼによるデンプンの消化
12	ペプシンによるタンパク質の消化
13	リパーゼによる脂質の消化 ( 脂質の薄層クロマトグラフィー )
14	グループ発表
15	まとめ

#### 評価

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

## 授業外学習

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

【事後学修】実験で得られた成果をレポートにまとめる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。別途資料を配布する。

【参考図書】田地陽一編『栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学』羊土社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe227		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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 本科目は健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける栄養と健康に関する科目として位置づけられている。健康・栄養を学ぶための基礎となる科目である。

科目の概要 応用栄養学では、まずは栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深める。さらに、成長・発達・加齢に伴う身体状況や栄養状態の変化に応じた栄養ケアのあり方を修得する。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解する。
2. 食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について理解する。
3. 各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケアを理解する。

#### 内容

1	栄養ケア・マネジメント
2	食事摂取基準の基礎的理解
3	妊娠期・授乳期の生理的特徴
4	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
5	新生児期・乳児期の生理的特徴
6	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア
7	幼児期の生理的特徴
8	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア
9	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
10	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
11	成人期の生理的特徴
12	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
13	高齢期の生理的特徴
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
15	まとめ

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田村明，天本理恵他著『イラスト応用栄養学 第2版』東京教学社

【教科書】菱田明，佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

科目名	応用栄養学		
担当教員名	佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEe227		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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 本科目は健康栄養学科の必修専門科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける栄養と健康に関する科目として位置づけられている。健康・栄養を学ぶための基礎となる科目である。

科目の概要 応用栄養学では、まずは栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深める。さらに、成長・発達・加齢に伴う身体状況や栄養状態の変化に応じた栄養ケアのあり方を修得する。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解する。
2. 食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠について理解する。
3. 各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養ケアを理解する。

#### 内容

1	栄養ケア・マネジメント
2	食事摂取基準の基礎的理解
3	妊娠期・授乳期の生理的特徴
4	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
5	新生児期・乳児期の生理的特徴
6	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア
7	幼児期の生理的特徴
8	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア
9	学童期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
10	思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア
11	成人期の生理的特徴
12	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
13	高齢期の生理的特徴
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
15	まとめ

#### 評価

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

#### 授業外学習

【事前準備】該当する範囲の教科書を読んでおくこと。

【事後学修】教科書および配布資料を用いて、授業の内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田村明，天本理恵他著『イラスト応用栄養学 第2版 』東京教学社

【教科書】菱田明，佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KEe328		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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** この科目は栄養士免許取得のための必修科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。

**科目の概要** 応用栄養学で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状況に応じた栄養ケア・マネジメントの知識を基礎として実習を行う。実習では、各ライフステージにおける食事摂取基準に基づいた献立を作成し、試作および評価を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 食事摂取基準の活用の理論を理解する。
2. 各ライフステージに応じた栄養ケアを習得する。

#### 内容

1	オリエンテーション
2	栄養アセスメント：生活時間調査、各自の栄養適正量の算定
3	成人期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
4	成人期における栄養管理2：栄養関連疾患とケア
5	乳児期における栄養管理1：乳汁栄養
6	乳児期における栄養管理2：離乳期
7	乳児期における栄養管理3：離乳食の試作および評価
8	成長期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
9	成長期における栄養管理2：幼児期の1日の食事の試作および評価
10	妊娠・授乳期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
11	妊娠・授乳期における栄養管理2：非妊娠期から妊娠期への展開献立作成
12	妊娠・授乳期における栄養管理3：妊娠・授乳期の1日の食事の試作および評価
13	高齢期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
14	高齢期における栄養管理2：高齢期の1日の食事の試作および評価
15	まとめ

#### 評価

レポート ( 70% ) および実習態度 ( 30% ) により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前準備】各ライフステージの食事摂取基準と栄養管理を確認しておくこと。

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】菱田明，佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

【参考図書】日本栄養改善学会監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）対応 食事摂取基準 理論と活用』医歯薬出版



科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KEe328		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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** この科目は栄養士免許取得のための必修科目であり、栄養士養成カリキュラムにおける「栄養と健康」に関する科目として位置づけられている。

**科目の概要** 応用栄養学で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状況に応じた栄養ケア・マネジメントの知識を基礎として実習を行う。実習では、各ライフステージにおける食事摂取基準に基づいた献立を作成し、試作および評価を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 食事摂取基準の活用の理論を理解する。
2. 各ライフステージに応じた栄養ケアを習得する。

#### 内容

1	オリエンテーション
2	栄養アセスメント：生活時間調査、各自の栄養適正量の算定
3	成人期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
4	成人期における栄養管理2：栄養関連疾患とケア
5	乳児期における栄養管理1：乳汁栄養
6	乳児期における栄養管理2：離乳期
7	乳児期における栄養管理3：離乳食の試作および評価
8	成長期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
9	成長期における栄養管理2：幼児期の1日の食事の試作および評価
10	妊娠・授乳期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
11	妊娠・授乳期における栄養管理2：非妊娠期から妊娠期への展開献立作成
12	妊娠・授乳期における栄養管理3：妊娠・授乳期の1日の食事の試作および評価
13	高齢期における栄養管理1：食事摂取基準、献立作成
14	高齢期における栄養管理2：高齢期の1日の食事の試作および評価
15	まとめ

#### 評価

レポート ( 70% ) および実習態度 ( 30% ) により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前準備】各ライフステージの食事摂取基準と栄養管理を確認しておくこと。

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】菱田明，佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

【参考図書】日本栄養改善学会監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）対応 食事摂取基準 理論と活用』医歯薬出版

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	田口 千恵		
ナンバリング	KEe229		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

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

##### 科目の概要

臨床栄養学の目的、医療における栄養管理の意義を学習する。臨床の現場で役立つ栄養士の知識を学び、栄養状態に基づいた的確な栄養アセスメントを行うための基本的な知識と技術の概要を学習する。

##### 学修目標 (= 到達目標)

1. 臨床栄養学の意義、栄養士の役割、栄養ケア・マネジメントについて理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養補給法について理解する。

#### 内容

1	臨床栄養学の基礎
2	チーム医療、在宅医療
3	栄養ケアマネジメントの概要
4	栄養アセスメント(1)
5	栄養アセスメント(2)
6	栄養アセスメント(3)
7	栄養ケア計画のプロセス
8	食事療法、栄養補給の方法(1)
9	食事療法、栄養補給の方法(2)
10	食事療法、栄養補給の方法(3)
11	薬と栄養・食物の相互作用
12	栄養ケアの記録
13	栄養教育の実施
14	栄養ケアのアセスメント
15	まとめ

#### 評価

小テスト(30%)、期末テスト(60%)、取り組み姿勢(10%)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】授業で学習する内容について事前に教科書を読む。

【事後学修】授業で学習した内容を教科書等で復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】教室で紹介する

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	田口 千恵		
ナンバリング	KEe229		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

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

##### 科目の概要

臨床栄養学の目的、医療における栄養管理の意義を学習する。臨床の現場で役立つ栄養士の知識を学び、栄養状態に基づいた的確な栄養アセスメントを行うための基本的な知識と技術の概要を学習する。

##### 学修目標 (= 到達目標)

1. 臨床栄養学の意義、栄養士の役割、栄養ケア・マネジメントについて理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養補給法について理解する。

#### 内容

1	臨床栄養学の基礎
2	チーム医療、在宅医療
3	栄養ケアマネジメントの概要
4	栄養アセスメント(1)
5	栄養アセスメント(2)
6	栄養アセスメント(3)
7	栄養ケア計画のプロセス
8	食事療法、栄養補給の方法(1)
9	食事療法、栄養補給の方法(2)
10	食事療法、栄養補給の方法(3)
11	薬と栄養・食物の相互作用
12	栄養ケアの記録
13	栄養教育の実施
14	栄養ケアのアセスメント
15	まとめ

#### 評価

小テスト(30%)、期末テスト(60%)、取り組み姿勢(10%)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】授業で学習する内容について事前に教科書を読む。

【事後学修】授業で学習した内容を教科書等で復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】教室で紹介する

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	田口 千恵		
ナンバリング	KEe330		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。本科目では、臨床栄養学 で学んだ基本的な知識をもとに、各疾患における栄養との関わりを理解し、疾病を有する場合の適正な栄養管理の在り方に関する知識を学ぶ。

#### 科目の概要

臨床栄養学 では、各疾患の栄養管理を中心に、それぞれの栄養状態に基づいた的確な栄養アセスメントを行えるよう学習する。また代表的な疾患の栄養ケア計画についても学ぶ。

#### 学修目標 (= 到達目標)

1. 各疾患の原因、症状、治療の指針について理解する。
2. 代表的な疾患の病態や栄養食事療法について理解する。
3. 病態に応じた栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

#### 内容

1	代謝系疾患・栄養障害(1)
2	代謝系疾患・栄養障害(2)
3	代謝系疾患・栄養障害(3)
4	代謝系疾患・栄養障害(4)
5	腎・尿路系疾患
6	肝・胆・膵疾患
7	消化器疾患(1)
8	消化器疾患(2)
9	循環器系疾患
10	内分泌系疾患
11	血液・造血器系疾患
12	運動器系疾患
13	神経・精神系疾患
14	その他
15	まとめ

#### 評価

小テスト(30%)、期末テスト(60%)、取り組み姿勢(10%)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】授業で学習する内容について事前に教科書を読む。

【事後学修】授業で学習した内容を教科書等で復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】丸山千寿子，中屋豊編 「ビジュアル栄養療法 メカニズムからわかる治療戦略」南江堂

【参考図書】教室で紹介する



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	田口 千恵		
ナンバリング	KEe330		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

本科目は栄養士養成課程カリキュラムの「栄養と健康」に関する科目の1つである。本科目では、臨床栄養学 で学んだ基本的な知識をもとに、各疾患における栄養との関わりを理解し、疾病を有する場合の適正な栄養管理の在り方に関する知識を学ぶ。

#### 科目の概要

臨床栄養学 では、各疾患の栄養管理を中心に、それぞれの栄養状態に基づいた的確な栄養アセスメントを行えるよう学習する。また代表的な疾患の栄養ケア計画についても学ぶ。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 各疾患の原因、症状、治療の指針について理解する。
2. 代表的な疾患の病態や栄養食事療法について理解する。
3. 病態に応じた栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容	
1	代謝系疾患・栄養障害(1)
2	代謝系疾患・栄養障害(2)
3	代謝系疾患・栄養障害(3)
4	代謝系疾患・栄養障害(4)
5	腎・尿路系疾患
6	肝・胆・膵疾患
7	消化器疾患(1)
8	消化器疾患(2)
9	循環器系疾患
10	内分泌系疾患
11	血液・造血器系疾患
12	運動器系疾患
13	神経・精神系疾患
14	その他
15	まとめ

#### 評価

小テスト(30%)、期末テスト(60%)、取り組み姿勢(10%)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】授業で学習する内容について事前に教科書を読む。

【事後学修】授業で学習した内容を教科書等で復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】丸山千寿子，中屋豊編 「ビジュアル栄養療法 メカニズムからわかる治療戦略」南江堂

【参考図書】教室で紹介する

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

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理(軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー食)
4	特別治療食への食事献立展開と食品交換表の使い方
5	エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する実習
7	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
8	たんぱく質・塩分コントロール食に関する実習
9	脂質コントロール食と食事計画
10	脂質コントロール食に関する実習
11	アレルギー対応食と食事計画
12	アレルギー対応食に関する実習
13	咀嚼、嚥下障害対応食と食事計画
14	咀嚼、嚥下障害対応食に関する実習
15	治療食に関するまとめ

#### 評価

期末試験（50%）、課題レポート（30%）、実習への取り組み姿勢（20%）により評価し、60点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

提出されたレポートはコメントを記載し、翌週以降の授業で返却する。

#### 授業外学習

【事前準備】毎回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準（2015年版）対応 - 』学建書院

日本糖尿病学会編・著 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂

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

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

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

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理(軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー食)
4	特別治療食への食事献立展開と食品交換表の使い方
5	エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する実習
7	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
8	たんぱく質・塩分コントロール食に関する実習
9	脂質コントロール食と食事計画
10	脂質コントロール食に関する実習
11	アレルギー対応食と食事計画
12	アレルギー対応食に関する実習
13	咀嚼、嚥下障害対応食と食事計画
14	咀嚼、嚥下障害対応食に関する実習
15	治療食に関するまとめ

#### 評価

期末試験（50％）、課題レポート（30％）、実習への取り組み姿勢（20％）により評価し、60点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

提出されたレポートはコメントを記載し、翌週以降の授業で返却する。

#### 授業外学習

【事前準備】毎回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準（2015年版）対応 - 』学建書院

日本糖尿病学会編・著 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂

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

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

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名			
ナンバリング	KEe331		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年		ク ラ ス	2C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		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

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

#### 科目の概要

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

#### 学修目標 (= 到達目標)

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

#### 内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理(軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー食)
4	特別治療食への食事献立展開と食品交換表の使い方
5	エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する実習
7	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
8	たんぱく質・塩分コントロール食に関する実習
9	脂質コントロール食と食事計画
10	脂質コントロール食に関する実習
11	アレルギー対応食と食事計画
12	アレルギー対応食に関する実習
13	咀嚼、嚥下障害対応食と食事計画
14	咀嚼、嚥下障害対応食に関する実習
15	治療食に関するまとめ

#### 評価

期末試験（50％）、課題レポート（30％）、実習への取り組み姿勢（20％）により評価し、60点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

提出されたレポートはコメントを記載し、翌週以降の授業で返却する。

#### 授業外学習

【事前準備】毎回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第6版 - 日本人の食事摂取基準（2015年版）対応 - 』学建書院

日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂

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

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



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

栄養指導とは、人々の健康維持・増進、疾病予防と治療の促進を目的に、栄養学、食品学等を基本とした正しい知識の普及と、行動科学的手法を用いた実践指導を行うことである。したがって栄養学や食品学等の基礎知識が必要となる。また、栄養指導論 で学んだ内容を基に栄養指導論 および栄養指導論実習 、 で知識と技術の統合を図る。

#### 科目の概要

栄養指導の意義と目的、栄養指導に関わる法規や施策...第1～3回

栄養指導の実践に必要な基礎知識と実践方法...第4～13回

情報の収集・処理方法...第14回

#### 学修目標 (=到達目標)

対象者の考えや状態を客観的に判断する能力を身につける

対象者に必要な支援計画を立案する能力を身につける

計画の目標達成に向けて運営する能力を身につける

#### 内容

第1回 栄養指導論 の概念

第2回 栄養指導の変遷

第3回 栄養指導と関係法規

第4回 栄養指導マネジメント

第5回 アセスメント - 栄養指導のためのアセスメント -

第6回 アセスメント - 対象別のアセスメント - と栄養指導の計画 (Plan)

第7回 栄養指導の実施 (Do) 栄養指導の基礎知識 (理論とモデル、行動変容技法)

第8回 栄養指導の実施 (Do) 学習形態、カウンセリングと集団指導

第9回 栄養指導の実施 (Do) 栄養指導で用いる教材・媒体、コミュニケーション

栄養指導の評価 (Check) 改善・見直し (Act)

第10回 日本の食生活の現状と食料自給における対策

第11回 栄養指導に必要な基本事項

第12回 栄養指導に必要な基本事項 (日本人の食事摂取基準、食生活指針、食事バランスガイド、食品成分表)

第13回 栄養指導に必要な基本事項 (食育関連)、情報の収集・処理

第14回 まとめ

第15回 ふりかえり

#### 評価

提出物30%、筆記試験70%とし、総合評価の60点以上を合格とする。なお、合格点に満たなかった場合は再試験を実施する。

#### 授業外学習

【事前準備】関連科目を復習する。また、テキストの授業範囲を熟読し、不明な点を確認しておく。

【事後学修】授業内容について、最低1時間程度、ノートを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りゑ子編著 Nブックス改訂栄養指導論 建帛社

【推薦書】岡崎光子編集 新・栄養指導論改訂第2版 南江堂

【推薦書】芦川修貳、田中弘之編 栄養士のための栄養指導論 第4版 学建書院

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

栄養指導とは、人々の健康維持・増進、疾病予防と治療の促進を目的に、栄養学、食品学等を基本とした正しい知識の普及と、行動科学的手法を用いた実践指導を行うことである。したがって、栄養学や食品学等の基礎知識が必要となる。本科目の内容は、栄養指導論 および栄養指導論実習、 で知識と技術の統合を図るための基礎となる。

#### 科目の概要

- 栄養指導の意義と目的、栄養指導に関わる法規や施策 (第1~3回)
- 栄養指導の実践に必要な基礎知識と実践方法 (第4~12回)
- 情報の収集および処理方法 (第13回)

#### 学修目標 (= 到達目標)

- 対象者の状態を客観的に判断する方法について理解する。
- 対象者に必要な支援について理解する。
- 栄養指導計画の目標達成に向けた運営方法を理解する。

#### 内容

- 第1回 栄養指導論 の概念
- 第2回 栄養指導の変遷
- 第3回 栄養指導と関係法規
- 第4回 栄養指導マネジメント
- 第5回 アセスメント (食生活・栄養に関する諸調査)
- 第6回 アセスメント (対象別のアセスメント)、 栄養指導の計画 (Plan)
- 第7回 栄養指導の実施 (Do) : 栄養指導の基礎知識 (理論とモデル)
- 第8回 栄養指導の実施 (Do) : 栄養指導 (カウンセリング・集団指導)
- 第9回 栄養指導の実施 (Do) : 栄養指導で用いる教材・媒体、プレゼンテーション、コミュニケーション
- 第10回 栄養指導の評価 (Check)、改善・見直し (Act)、  
日本人の食生活の現状と食料自給に対する対策
- 第11回 栄養指導に必要な基本事項 (健康日本21、日本人の食事摂取基準、食生活指針、食事パランスガイド、食品成分表)
- 第12回 栄養指導に必要な基本事項 (健康づくりのための身体活動基準、休養指針、食育関連、食料需給表と食の安全性)
- 第13回 情報の収集・処理
- 第14回 まとめ
- 第15回 ふりかえり

#### 評価

小テスト等の提出物40%、筆記試験60%とし、総合評価の60点以上を合格とする。なお、合格点に満たなかった場合は、再試験を実施する。

## 授業外学習

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

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 教科書

相川 りゑ子 編著、「Nブックス改訂栄養指導論」、建帛社

### 推薦書

岡崎 光子 編集、「新・栄養指導論改訂 第2版」、南江堂

芦川 修貳、田中 弘之 編、「栄養士のための栄養指導論 第4版」、学建書院

科目名	栄養指導論		
担当教員名	加藤 理津子		
ナンバリング	KEf233		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

栄養指導論 で学んだ内容を基礎とし、対象別 (ライフステージ別, ライフスタイル別, 施設別) の栄養指導に関する知識を深める。これらは、栄養指導論実習 および における学修内容の実践力を身につけるための基礎となる。

##### 科目の概要

- 栄養指導論の概念 (第1回)
- ライフステージ別栄養指導 (第2~7回)
- ライフスタイル別栄養指導 (第8, 9回)
- 健康障害と栄養指導 (第10回)
- 給食の場の栄養指導 (第11, 12回)
- 栄養指導の国際的動向 (第13回)

##### 学修目標 (= 到達目標)

- ライフステージ, ライフスタイルおよび施設別の対象者の傾向および状況を理解する。
- 対象者に合わせた必要な支援について理解する。
- ライフステージ, ライフスタイルおよび施設別の栄養指導計画の目標達成に向けた運営方法を理解する。

#### 内容

- 第1回 栄養指導論 の概念
- 第2回 ライフステージ別栄養指導 (妊娠期・授乳期)
- 第3回 ライフステージ別栄養指導 (乳児期)
- 第4回 ライフステージ別栄養指導 (幼児期)
- 第5回 ライフステージ別栄養指導 (学童期・思春期)
- 第6回 ライフステージ別栄養指導 (成人期)
- 第7回 ライフステージ別栄養指導 (高齢期)
- 第8回 ライフスタイル別栄養指導 (単身生活者)
- 第9回 ライフスタイル別栄養指導 (スポーツ選手)
- 第10回 健康障害と栄養指導
- 第11回 給食の場の栄養指導 (病院・社会福祉施設)
- 第12回 給食の場の栄養指導 (学校・児童福祉施設・事業所)
- 第13回 栄養指導の国際的動向
- 第14回 まとめ
- 第15回 振り返り

#### 評価

小テスト等の提出物40%, 筆記試験60%とし、総合評価の60点以上を合格とする。なお、合格点に満たなかった場合

は、再試験を実施する。

#### 授業外学習

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

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相川りゑ子編著 「Nブックス改訂栄養指導論」 建帛社

【推薦書】岡崎光子編集 「新・栄養指導論改訂第2版」 南江堂

【推薦書】芦川修貳、田中弘之編 「栄養士のための栄養指導論 第4版」 学建書院

科目名	栄養指導論		
担当教員名	城田 直子		
ナンバリング	KEf233		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

栄養指導論 で学んだ内容を基礎とし, 対象別(ライフステージ別, ライフスタイル別, 施設別)の栄養指導に関する知識を深める. これらは, 栄養指導論実習 および における学修内容の実践力を身につけるための基礎となる.

#### 科目の概要

- 栄養指導論の概念(第1回)
- ライフステージ別栄養指導(第2~7回)
- ライフスタイル別栄養指導(第8, 9回)
- 健康障害と栄養指導(第10回)
- 給食の場の栄養指導(第11, 12回)
- 栄養指導の国際的動向(第13回)

#### 学修目標(=到達目標)

- ライフステージ, ライフスタイルおよび施設別の対象者の傾向および状況を理解する.
- 対象者に合わせた必要な支援について理解する.
- ライフステージ, ライフスタイルおよび施設別の栄養指導計画の目標達成に向けた運営方法を理解する.

#### 内容

1	栄養指導論 の概念
2	ライフステージ別栄養指導(妊娠期・授乳期)
3	ライフステージ別栄養指導(乳児期)
4	ライフステージ別栄養指導(幼児期)
5	ライフステージ別栄養指導(学童期・思春期)
6	ライフステージ別栄養指導(成人期)
7	ライフステージ別栄養指導(高齢期)
8	ライフステージ別栄養指導(単身生活者)
9	ライフステージ別栄養指導(スポーツ選手)
10	健康障害と栄養指導
11	給食の場の栄養指導(病院・社会福祉施設)
12	給食の場の栄養指導(学校・児童福祉施設・事業所)
13	栄養指導の国際的動向
14	まとめ
15	振り返り

#### 評価

小テスト等の提出物40%, 筆記試験60%とし, 総合評価の60点以上を合格とする. なお, 合格点に満たなかった場合

は、再試験を実施する。

#### 授業外学習

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

事後学修：授業内容について、テキストおよびノートを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 教科書

相川 りえ子 編著、「Nブックス改訂栄養指導論」、建帛社

##### 推薦書

岡崎 光子 編集、「新・栄養指導論改訂 第2版」、南江堂

芦川 修貳、田中 弘之 編、「栄養士のための栄養指導論 第4版」、学建書院



科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	城田 直子		
ナンバリング	KEf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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

栄養指導論 および の学習を基礎とし、栄養教育を実施するために必要な知識と技術の統合を図り、実践力を身につける。

科目の概要

- 栄養アセスメントの実践 (第2, 3回)
- 栄養教育計画の立案 [P] (第4~6回)
- カウンセリングおよび集団討議法の体験 (第7, 8回)
- 栄養教育計画の実践 [P] (第9~11回)
- 栄養教育の実施 [D] 評価 [C] および考察 (第12回)
- 栄養教育計画内容の再検討・改善 [A] 計画の見直し [P] (第13回)
- 改善後の栄養教育の実施 [D], 検証結果報告書の作成 (第14回)

学修目標

- 対象者の考えや状態を客観的に判断する技術を身につける。
- 対象者に必要な支援計画を立案する技術を身につける。
- 計画の目標達成に向けて運営する技術を身につける。
- プレゼンテーション技術を身につける。

内容

- 第 1回 栄養指導論実習 の概念
- 第 2回 栄養アセスメント (身体計測・臨床検査・臨床診査・問診) の実践
- 第 3回 栄養アセスメント (食事調査・身体活動調査) の実践
- 第 4回 栄養教育計画の立案 (目標設定)
- 第 5回 栄養教育計画 (栄養補給計画) の立案
- 第 6回 栄養教育計画 (栄養教育計画) の立案
- 第 7回 カウンセリングの体験
- 第 8回 栄養教育で活用できる集団討議法の体験
- 第 9回 栄養教育計画の実践 (インターネットの活用)
- 第10回 栄養教育計画の実践 (指導案の作成)
- 第11回 栄養教育計画の実践 (媒体の作成)
- 第12回 栄養教育の実施 (プレゼンテーション), 評価および考察
- 第13回 栄養教育計画内容の再検討・改善, 計画の見直し, 媒体の改善
- 第14回 改善後の栄養教育の実施 (プレゼンテーション), 検証結果報告書の作成
- 第15回 まとめ

## 評価

授業態度および取り組み姿勢10%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況40%とし，総合評価の60点以上を合格とする．

## 授業外学習

事前準備：栄養指導論 や関連科目を復習してから授業に臨んでください．また，テキストの授業範囲を熟読し，不明点などを確認しておきましょう．

事後学修：授業内容と栄養指導論 で用いたテキストの関連事項を照らし合わせて復習すると，理解が深まります．毎回，授業内容を「理解する」よう努力しましょう．

## 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NEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社  
相川 りょう子 編著，「Nブックス改訂栄養指導論」，建帛社

### 推薦書

岡崎 光子 編集，「新・栄養指導論改訂 第2版」，南江堂  
芦川 修貳，田中 弘之 編，「栄養士のための栄養指導論 第4版」，学建書院

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	城田 直子		
ナンバリング	KEf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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

栄養指導論 および の学習を基礎とし、栄養教育を実施するために必要な知識と技術の統合を図り、実践力を身につける。

#### 科目の概要

- 栄養アセスメントの実践 (第2, 3回)
- 栄養教育計画の立案 [P] (第4~6回)
- カウンセリングおよび集団討議法の体験 (第7, 8回)
- 栄養教育計画の実践 [P] (第9~11回)
- 栄養教育の実施 [D] 評価 [C] および考察 (第12回)
- 栄養教育計画内容の再検討・改善 [A] 計画の見直し [P] (第13回)
- 改善後の栄養教育の実施 [D], 検証結果報告書の作成 (第14回)

#### 学修目標

- 対象者の考えや状態を客観的に判断する技術を身につける。
- 対象者に必要な支援計画を立案する技術を身につける。
- 計画の目標達成に向けて運営する技術を身につける。
- プレゼンテーション技術を身につける。

#### 内容

- 第 1回 栄養指導論実習 の概念
- 第 2回 栄養アセスメント (身体計測・臨床検査・臨床診査・問診) の実践
- 第 3回 栄養アセスメント (食事調査・身体活動調査) の実践
- 第 4回 栄養教育計画の立案 (目標設定)
- 第 5回 栄養教育計画 (栄養補給計画) の立案
- 第 6回 栄養教育計画 (栄養教育計画) の立案
- 第 7回 カウンセリングの体験
- 第 8回 栄養教育で活用できる集団討議法の体験
- 第 9回 栄養教育計画の実践 (インターネットの活用)
- 第10回 栄養教育計画の実践 (指導案の作成)
- 第11回 栄養教育計画の実践 (媒体の作成)
- 第12回 栄養教育の実施 (プレゼンテーション), 評価および考察
- 第13回 栄養教育計画内容の再検討・改善, 計画の見直し, 媒体の改善
- 第14回 改善後の栄養教育の実施 (プレゼンテーション), 検証結果報告書の作成
- 第15回 まとめ

## 評価

授業態度および取り組み姿勢10%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況40%とし，総合評価の60点以上を合格とする．

## 授業外学習

事前準備：栄養指導論 や関連科目を復習してから授業に臨んでください．また，テキストの授業範囲を熟読し，不明点などを確認しておきましょう．

事後学修：授業内容と栄養指導論 で用いたテキストの関連事項を照らし合わせて復習すると，理解が深まります．毎回，授業内容を「理解する」よう努力しましょう．

## 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NEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社  
相川 りょう子 編著，「Nブックス改訂栄養指導論」，建帛社

### 推薦書

岡崎 光子 編集，「新・栄養指導論改訂 第2版」，南江堂  
芦川 修貳，田中 弘之 編，「栄養士のための栄養指導論 第4版」，学建書院

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	城田 直子		
ナンバリング	KEf335		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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

栄養指導論 および , 栄養指導論実習 の学習を基礎とし, 対象に応じた栄養教育を実施するために必要な知識と技術の統合を図り, 実践力を身につける .

### 科目の概要

- 情報収集およびアセスメントの実践 ( 第2, 3回 )
- 栄養教育計画の立案 [ P ] ( 第4回 )
- 栄養教育計画の実践 [ P ] ( 第5~7回 )
- 栄養教育の実施 [ D ] 評価 [ C ] および考察 ( 第8, 9回 )
- 栄養教育計画内容の再検討・改善 [ A ] 計画の見直し [ P ] ( 第10, 11回 )
- 改善後の栄養教育の実施 [ D ] 評価 [ C ] および考察 ( 第12, 13回 )
- 検証結果報告書の作成 ( 第14回 )

### 学修目標

- 対象者の考えや状態を客観的に判断する能力を備える .
- 対象者に必要な支援計画を立案する能力を備える .
- 計画の目標達成に向けて運営する能力を備える .
- プレゼンテーション能力を備える .

## 内容

第 1回 栄養指導論実習 の概念

第 2回 情報収集およびアセスメントの実践 ( 対象集団の決定とリサーチ )

第 3回 情報収集およびアセスメントの実践 ( 栄養教育に関するリサーチ )

第 4回 栄養教育計画の立案 ( 目標設定ほか )

第 5回 栄養教育計画の実践 ( 指導案の作成 )

第 6回 栄養教育計画の実践 ( 媒体の作成 )

第 7回 栄養教育計画の実践 ( 媒体の作成 )

第 8回 栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第 9回 栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第10回 栄養教育計画内容の再検討・改善 , 計画の見直し

第11回 栄養教育計画の改善の実践 ( 媒体の改善 )

第12回 改善後の栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第13回 改善後の栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第14回 検証結果報告書の作成

第15回 まとめ

## 評価

授業態度および取り組み姿勢10%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況40%とし，総合評価の60点以上を合格とする．

## 授業外学習

事前準備：栄養指導論 ・ および栄養指導論実習 ，関連科目を復習してから授業に臨んでください．

事後学修：栄養指導論実習 で学んだ内容と関連付けながら授業内容を復習すると，理解が深まります．その際，栄養指導論 ・ のテキストを用いると非常に有効です．

## 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NEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社  
相川 りょう子 編著，「Nブックス改訂栄養指導論」，建帛社

### 推薦書

岡崎 光子 編集，「新・栄養指導論改訂 第2版」，南江堂  
芦川 修貳，田中 弘之 編，「栄養士のための栄養指導論 第4版」，学建書院

科目名	栄養指導論実習		
担当教員名	城田 直子		
ナンバリング	KEf335		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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

栄養指導論 および , 栄養指導論実習 の学習を基礎とし, 対象に応じた栄養教育を実施するために必要な知識と技術の統合を図り, 実践力を身につける .

### 科目の概要

- 情報収集およびアセスメントの実践 ( 第2, 3回 )
- 栄養教育計画の立案 [ P ] ( 第4回 )
- 栄養教育計画の実践 [ P ] ( 第5~7回 )
- 栄養教育の実施 [ D ] 評価 [ C ] および考察 ( 第8, 9回 )
- 栄養教育計画内容の再検討・改善 [ A ] 計画の見直し [ P ] ( 第10, 11回 )
- 改善後の栄養教育の実施 [ D ] 評価 [ C ] および考察 ( 第12, 13回 )
- 検証結果報告書の作成 ( 第14回 )

### 学修目標

- 対象者の考えや状態を客観的に判断する能力を備える .
- 対象者に必要な支援計画を立案する能力を備える .
- 計画の目標達成に向けて運営する能力を備える .
- プレゼンテーション能力を備える .

## 内容

第 1回 栄養指導論実習 の概念

第 2回 情報収集およびアセスメントの実践 ( 対象集団の決定とリサーチ )

第 3回 情報収集およびアセスメントの実践 ( 栄養教育に関するリサーチ )

第 4回 栄養教育計画の立案 ( 目標設定ほか )

第 5回 栄養教育計画の実践 ( 指導案の作成 )

第 6回 栄養教育計画の実践 ( 媒体の作成 )

第 7回 栄養教育計画の実践 ( 媒体の作成 )

第 8回 栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第 9回 栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第10回 栄養教育計画内容の再検討・改善, 計画の見直し

第11回 栄養教育計画の改善の実践 ( 媒体の改善 )

第12回 改善後の栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第13回 改善後の栄養教育の実施 ( プレゼンテーション ) , 評価および考察

第14回 検証結果報告書の作成

第15回 まとめ

## 評価

授業態度および取り組み姿勢10%，提出物およびプレゼンテーション50%，知識・技術の習得状況40%とし，総合評価の60点以上を合格とする．

## 授業外学習

事前準備：栄養指導論 ・ および栄養指導論実習 ，関連科目を復習してから授業に臨んでください．

事後学修：栄養指導論実習 で学んだ内容と関連付けながら授業内容を復習すると，理解が深まります．その際，栄養指導論 ・ のテキストを用いると非常に有効です．

## 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NEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版」，講談社  
相川 りょう子 編著，「Nブックス改訂栄養指導論」，建帛社

### 推薦書

岡崎 光子 編集，「新・栄養指導論改訂 第2版」，南江堂  
芦川 修貳，田中 弘之 編，「栄養士のための栄養指導論 第4版」，学建書院



科目名	栄養指導論実習		
担当教員名			
ナンバリング	KEf335		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	1C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		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

栄養指導論、 、栄養指導論実習 の学習を基に、対象に応じた栄養教育を実施するために必要な知識と技術の統合を図り、実践力を身につける。

#### 科目の概要

栄養教育計画立案の実践（P）...第1～6回

栄養教育計画の実践（D）...第7～8回

栄養教育計画の評価（C）の実践...第9回

栄養教育計画の修正（A）の実践...第10～13回

栄養教育計画の総合評価会...第14～15回

#### 学修目標（=到達目標）

対象者に必要な支援計画を立案する技術を身につける

計画の目標達成に向けて運営する技術を身につける

プレゼンテーション能力を高める

#### 内容

第1回 栄養指導論実習 の概念

第2回 栄養教育計画立案の実践（対象集団のリサーチ）の実践

第3回 栄養教育計画立案の実践（栄養教育に関するリサーチ）の実践

第4回 栄養教育計画立案の実践（目標設定・計画立案）

第5回 栄養教育計画立案の実践（指導案作成）

第6回 栄養教育計画立案の実践（媒体作成）

第7回 栄養教育計画の実践（前半）

第8回 栄養教育計画の実践（後半）

第9回 栄養教育計画の評価の実践

第10回 栄養教育計画の修正の実践（指導計画、指導案の見直し）

第11回 栄養教育計画の修正の実践（媒体の見直し）

第12回 栄養教育計画の修正の実践（修正案の発表）

第13回 栄養教育計画の修正の実践（修正案の発表）

第14回 栄養教育計画の総合評価会

第15回 まとめ

#### 評価

提出物 45%、プレゼンテーション 35%、知識・技術の習得状況 20%とし、総合評価の 60 点以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前準備】関連科目を復習する。また、テキストの授業範囲を熟読し、不明な点を確認しておく。

【事後学修】授業内容について、最低 1 時間程度、ノートを整理する。また、課題等に取り組む。

#### 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NEXTシリーズ 栄養教育論実習 第2版

【教科書】相川りゑ子編著 Nブックス改訂栄養指導論 建帛社

【推薦書】岡崎光子編集 新・栄養指導論改訂第2版 南江堂

【推薦書】芦川修貳、田中弘之編 栄養士のための栄養指導論 第4版 学建書院

科目名	公衆栄養学概論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf236		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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、栄養士養成 教育課程において必須の科目であり、栄養士免許を取得するための科目である。

科目の概要

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

学修目標 ( = 到達目標 )

- ・地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について情報収集できる。
- ・栄養マネジメントについて理解できる。
- ・栄養政策および実施に関する指針を理解できる。

内容

1	公衆栄養について
2	公衆栄養活動について
3	健康栄養問題の現状と課題
4	健康栄養問題の現状と課題
5	栄養政策 公衆栄養活動
6	栄養政策 公衆栄養関連法規・国民健康・栄養調査について
7	栄養政策 実施に関する指針について
8	栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画
9	栄養政策 諸外国の健康・栄養政策
10	栄養疫学
11	公衆栄養マネジメント
12	公衆栄養マネジメント
13	公衆栄養プログラムの展開
14	公衆栄養プログラムの展開
15	まとめ

評価

授業態度 ( 小テストを含む ) 20%、発表30%、テスト50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】振り返りシートを利用する。

#### 授業外学習

【事前準備】学習範囲について教科書を読んてくる。

【事後学修】授業内容をまとめ、新たな事柄について調べる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】内田和宏他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

【参考図書】国民衛生の動向

科目名	公衆栄養学概論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf236		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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、栄養士養成 教育課程において必須の科目であり、栄養士免許を取得するための科目である。

科目の概要

地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

学修目標 ( = 到達目標 )

- ・地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因について情報収集できる。
- ・栄養マネジメントについて理解できる。
- ・栄養政策および実施に関する指針を理解できる。

内容

1	公衆栄養について
2	公衆栄養活動について
3	健康栄養問題の現状と課題
4	健康栄養問題の現状と課題
5	栄養政策 公衆栄養活動
6	栄養政策 公衆栄養関連法規・国民健康・栄養調査について
7	栄養政策 実施に関する指針について
8	栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画
9	栄養政策 諸外国の健康・栄養政策
10	栄養疫学
11	公衆栄養マネジメント
12	公衆栄養マネジメント
13	公衆栄養プログラムの展開
14	公衆栄養プログラムの展開
15	まとめ

評価

授業態度 ( 小テストを含む ) 20%、発表30%、テスト50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】振り返りシートを利用する。

#### 授業外学習

【事前準備】学習範囲について教科書を読んでくる。

【事後学修】授業内容をまとめ、新たな事柄について調べる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】内田和宏他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

【参考図書】国民衛生の動向

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf337		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

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、健康栄養学科栄養士養成の教育科目の一つであり、健康栄養学科での選択科目である。

#### 科目の概要

この科目では、公衆栄養活動で必要とするコミュニティの健康・栄養関連の問題やニーズを的確に情報収集し、分析し、それらの課題分析とアセスメントを行う公衆栄養マネジメントについて学ぶ。そのために必要な専門的技術や手法を修得することを目的とする。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

- コミュニティの成り立ちを理解できる。
- 公衆栄養活動に必要な技術を身に付ける。
- 公衆栄養活動に必要な手法を修得する。

#### 内容

1	公衆栄養学実習の目的・公衆栄養マネジメントについて
2	公衆栄養アセスメント 食事調査・アンケート調査
3	公衆栄養マネジメント 身体計測
4	情報処理と分析
5	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step )
6	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step4 )
7	実態の追加調査実施・分析 ( Step5 )
8	公衆栄養プログラムの計画策定 ( Step6 ~ Step7 )
9	公衆栄養活動計画の策定 ( Step8 ~ Step9 )
10	公衆栄養活動計画の実施準備 ( Step10 )
11	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 前半
12	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 後半
13	公衆栄養活動の報告書作成と評価 ( Step12 ~ Step13 , 14 , 15 )
14	公衆栄養活動の再計画 ( Step16 )
15	まとめ

#### 評価

実習への出席と参加状況を40%、提出物 ( 作成されたものを含む ) 30%、発表30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】随時必要なことを連絡する。

#### 授業外学習

【事前準備】予め教科書等で予習する。

【事後学修】授業で行ったことを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】橋本加代他 現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院

【参考図書】草間かおる他 イラスト公衆栄養学 東京教学社



科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf337		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、健康栄養学科栄養士養成の教育科目の一つであり、健康栄養学科での選択科目である。

#### 科目の概要

この科目では、公衆栄養活動で必要とするコミュニティの健康・栄養関連の問題やニーズを的確に情報収集し、分析し、それらの課題分析とアセスメントを行う公衆栄養マネジメントについて学ぶ。そのために必要な専門的技術や手法を修得することを目的とする。

#### 学修目標 (= 到達目標)

- コミュニティの成り立ちを理解できる。
- 公衆栄養活動に必要な技術を身に付ける。
- 公衆栄養活動に必要な手法を修得する。

#### 内容

1	公衆栄養学実習の目的・公衆栄養マネジメントについて
2	公衆栄養アセスメント 食事調査・アンケート調査
3	公衆栄養マネジメント 身体計測
4	情報処理と分析
5	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step )
6	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step4 )
7	実態の追加調査実施・分析 ( Step5 )
8	公衆栄養プログラムの計画策定 ( Step6 ~ Step7 )
9	公衆栄養活動計画の策定 ( Step8 ~ Step9 )
10	公衆栄養活動計画の実施準備 ( Step10 )
11	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 前半
12	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 後半
13	公衆栄養活動の報告書作成と評価 ( Step12 ~ Step13 , 14 , 15 )
14	公衆栄養活動の再計画 ( Step16 )
15	まとめ

#### 評価

実習への出席と参加状況を40%、提出物 ( 作成されたものを含む ) 30%、発表30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】随時必要なことを連絡する。

#### 授業外学習

【事前準備】予め教科書等で予習する。

【事後学修】授業で行ったことを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】橋本加代他 現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院

【参考図書】草間かおる他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEf337		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	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		

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、健康栄養学科栄養士養成の教育科目の一つであり、健康栄養学科での選択科目である。

#### 科目の概要

この科目では、公衆栄養活動で必要とするコミュニティの健康・栄養関連の問題やニーズを的確に情報収集し、分析し、それらの課題分析とアセスメントを行う公衆栄養マネジメントについて学ぶ。そのために必要な専門的技術や手法を修得することを目的とする。

#### 学修目標 (= 到達目標)

- コミュニティの成り立ちを理解できる。
- 公衆栄養活動に必要な技術を身に付ける。
- 公衆栄養活動に必要な手法を修得する。

内容	
1	公衆栄養学実習の目的・公衆栄養マネジメントについて
2	公衆栄養アセスメント 食事調査・アンケート調査
3	公衆栄養マネジメント 身体計測
4	情報処理と分析
5	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step )
6	公衆栄養プログラム計画策定の実際 ( Step ~ Step4 )
7	実態の追加調査実施・分析 ( Step5 )
8	公衆栄養プログラムの計画策定 ( Step6 ~ Step7 )
9	公衆栄養活動計画の策定 ( Step8 ~ Step9 )
10	公衆栄養活動計画の実施準備 ( Step10 )
11	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 前半
12	公衆栄養活動の実施 ( Step11 ) 後半
13	公衆栄養活動の報告書作成と評価 ( Step12 ~ Step13 , 14 , 15 )
14	公衆栄養活動の再計画 ( Step16 )
15	まとめ

#### 評価

実習への出席と参加状況を40%、提出物 ( 作成されたものを含む ) 30%、発表30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】随時必要なことを連絡する。

#### 授業外学習

【事前準備】予め教科書等で予習する。

【事後学修】授業で行ったことを整理する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】橋本加代他 現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院

【参考図書】草間かおる他 イラスト公衆栄養学 東京教学社

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg138		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の必修専門科目として位置づけられている。「基礎調理学実習」や「給食運営実習」などの実習科目の基礎知識を修得する科目である。

#### 科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作（特に加熱）に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化、望ましい食事設計のしかたなどについて解説する。

#### 学修目標

1. 食品材料や調理操作における基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品をおいしく調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

#### 内容

1	調理の意義と目的、調理の文化
2	おいしさについて(食味と嗜好の形成要因)
3	植物性食品の調理と栄養素の変化1(米、小麦)
4	植物性食品の調理と栄養素の変化2(小麦)
5	植物性食品の調理と栄養素の変化3(いも、豆)
6	植物性食品の調理と栄養素の変化4(野菜、果物、海藻)
7	動物性食品の調理と栄養素の変化1(肉、魚介)
8	動物性食品の調理と栄養素の変化3(卵、乳・乳製品)
9	調味料、ゲル化剤(ゼラチン、寒天など)の調理への利用
10	調理操作: 非加熱調理
11	調理操作: 加熱調理の原理(熱の伝わり方と効率的な加熱条件)
12	調理機器・調理器具の原理と使い方
13	献立作成(1) 食事設計の意義と献立作成
14	献立作成(2) 献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト80%、調味計算テスト20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

調味計算テストは採点し、不正解の問題についてはリメディアル教育センターにて補習を行う。

## 授業外学習

### 【事前学習】

教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べてみましょう。

### 【事後学習】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション  
新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

### 【参考図書】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人  
金谷昭子編著 『食べ物と健康 調理学』 医歯薬出版  
畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg138		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士		

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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の必修専門科目として位置づけられている。「基礎調理学実習」や「給食運営実習」などの実習科目の基礎知識を修得する科目である。

#### 科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作（特に加熱）に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化、望ましい食事設計のしかたなどについて解説する。

#### 学修目標

1. 食品材料や調理操作における基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品をおいしく調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

#### 内容

1	調理の意義と目的、調理の文化
2	おいしさについて(食味と嗜好の形成要因)
3	植物性食品の調理と栄養素の変化1(米、小麦)
4	植物性食品の調理と栄養素の変化2(小麦)
5	植物性食品の調理と栄養素の変化3(いも、豆)
6	植物性食品の調理と栄養素の変化4(野菜、果物、海藻)
7	動物性食品の調理と栄養素の変化1(肉、魚介)
8	動物性食品の調理と栄養素の変化3(卵、乳・乳製品)
9	調味料、ゲル化剤(ゼラチン、寒天など)の調理への利用
10	調理操作:非加熱調理
11	調理操作:加熱調理の原理(熱の伝わり方と効率的な加熱条件)
12	調理機器・調理器具の原理と使い方
13	献立作成(1)食事設計の意義と献立作成
14	献立作成(2)献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト80%、調味計算テスト20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

調味計算テストは採点し、不正解の問題についてはリメディアル教育センターにて補習を行う。

## 授業外学習

### 【事前学習】

教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べてみましょう。

### 【事後学習】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション  
新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

### 【参考図書】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人  
金谷昭子編著 『食べ物と健康 調理学』 医歯薬出版  
畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院



科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg139		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つで、栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「基礎調理学実習」、2年後期履修「応用調理実習」、3年前期履修「給食計画・実務論」、3年後期履修「給食運営実習」の基礎科目となる。

#### 科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

#### 学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

#### 内容

1	オリエンテーション：実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 調理器具の取扱い、食材の洗い方、切り方（廃棄率）など
3	調理の基本 食材の計量、調味の考え方（調味率）
4	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのととり方）、煮物、お浸しなど
5	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
6	日本調理：炊き込みご飯、吸物、卵料理、和え物など
7	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
8	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
9	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
10	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のととり方）、炒菜など
11	中国調理：冷菜、炸菜、炒飯など
12	中国調理：冷菜、炒菜、点心など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト60%、実習ノート40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、ペーパーテストの受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

実習ノートは提出後、コメントを記載し返却するので、次回の提出に反映させる。

## 授業外学習

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg139		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	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		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

#### 科目の性格

本科目は栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つで、栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「基礎調理学実習」、2年後期履修「応用調理実習」、3年前期履修「給食計画・実務論」、3年後期履修「給食運営実習」の基礎科目となる。

#### 科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

#### 学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

#### 内容

1	オリエンテーション：実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 調理器具の取扱い、食材の洗い方、切り方（廃棄率）など
3	調理の基本 食材の計量、調味の考え方（調味率）
4	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
5	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
6	日本調理：炊き込みご飯、吸物、卵料理、和え物など
7	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
8	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
9	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
10	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
11	中国調理：冷菜、炸菜、炒飯など
12	中国調理：冷菜、炒菜、点心など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト60%、実習ノート40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、ペーパーテストの受験、実習ノートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

実習ノートは提出後、コメントを記載し返却するので、次回の提出に反映させる。

## 授業外学習

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg240		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つである。前期の「基礎調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術の習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「基礎調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

#### 科目の概要

基礎調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のととのえ方、また食文化についてもふれる。

#### 学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

#### 内容

1	授業内容と進め方など
2	日本調理：栗おこわ、天ぷら、ひじきの煮物など
3	日本調理：茶碗蒸し、魚の煮つけ、白和えなど
4	日本調理：丼物、汁物、きんぴらごぼう、即席漬けなど
5	日本調理：鶏のくわ焼き、炊き合わせ、青菜のごま和えなど
6	中国調理：飲茶（什錦炒麺、餃子、杏仁酥）など
7	中国調理：炒墨魚、芙蓉蟹、酸辣湯など
8	中国調理：春巻、酢豚、中華粥など
9	中国調理：回鍋肉、雲吞、辣白菜など
10	西洋調理：ムニエル、コンソメスープ、バターケーキ、コーヒーなど
11	西洋調理：カニクリームコロッケ、コンポート、サラダなど
12	西洋調理：パスタ（スパゲッティ）、ミネストローネ、マリネなど
13	西洋調理：クリスマス料理（カナッペ、ローストチキン、サラダなど）
14	日本調理：おせち料理（だて巻き、きんとん、錦なます、雑煮など）
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト60%、実技テスト20%、実習ノート20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ペーパーテストおよび実技テストの受験、実習ノートの提出がいずれもクリアされていることが単位修得の条件である。実習ノートは提出後、コメントを記載し返却するので、次回の提出に反映させる。

#### 授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および基礎調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館

科目名	基礎調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg240		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

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、栄養士養成課程教育カリキュラムの「給食の運営」に関する科目の1つである。前期の「基礎調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術の習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「基礎調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

#### 科目の概要

基礎調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のととのえ方、また食文化についてもふれる。

#### 学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

#### 内容

1	授業内容と進め方など
2	日本調理：栗おこわ、天ぷら、ひじきの煮物など
3	日本調理：茶碗蒸し、魚の煮つけ、白和えなど
4	日本調理：丼物、汁物、きんぴらごぼう、即席漬けなど
5	日本調理：鶏のくわ焼き、炊き合わせ、青菜のごま和えなど
6	中国調理：飲茶（什錦炒麵、餃子、杏仁酥）など
7	中国調理：炒墨魚、芙蓉蟹、酸辣湯など
8	中国調理：春巻、酢豚、中華粥など
9	中国調理：回鍋肉、雲吞、辣白菜など
10	西洋調理：ムニエル、コンソメスープ、バターケーキ、コーヒーなど
11	西洋調理：カニクリームコロッケ、コンポート、サラダなど
12	西洋調理：パスタ（スパゲッティ）、ミネストローネ、マリネなど
13	西洋調理：クリスマス料理（カナッペ、ローストチキン、サラダなど）
14	日本調理：おせち料理（だて巻き、きんとん、錦なます、雑煮など）
15	まとめ

#### 評価

ペーパーテスト60%、実技テスト20%、実習ノート20%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ペーパーテストおよび実技テストの受験、実習ノートの提出がいずれもクリアされていることが単位修得の条件である。実習ノートは提出後、コメントを記載し返却するので、次回の提出に反映させる。

#### 授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および基礎調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

#### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『流れと要点がわかる 調理学実習』 光生館



科目名	応用調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg341		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

#### 科目の性格

本科目は、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する選択科目として位置づけられている。1年の「基礎調理学実習 および 」で習得した調理操作の基礎的な知識と技術をもとに、より高度で多様な調理操作を実践することを目的とする。

#### 科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理をはじめ諸外国の料理について、日常的な献立だけでなく季節に応じた対応食や行事食の献立を実習し、人に料理をもてなすための調理操作や盛りつけ方、テーブルセッティング、食事作法について学修する。

#### 学修目標

1. 基本的な調理技術を高め、より高度な調理操作を理解し、実践する。
2. 季節の献立、対応食、行事食などの献立構成を理解する。
3. 料理をとおして諸外国の食文化について理解を深める。

#### 内容

1	日本料理：すし（巻きずし、いなりずし）、澄まし汁、和え物など
2	日本料理：鯖のみそ煮、菊花和え、なすの揚げ煮、わらびもちなど
3	日本料理：二色そばろご飯、焼き物（魚の塩焼き）、煮物など
4	日本料理：飛龍頭、きのこ汁、柿なます、蒸しまんじゅうなど
5	西洋料理：ビーフストロガノフ、ターメリックライス、シーザーサラダ、シュークリーム
6	西洋料理：ハンバーグステーキ、クラムチャウダー、マドレーヌなど
7	西洋料理：いわし香草焼き、ラタトゥイユ、ブラウニーなど
8	西洋料理：ピザ、パスタ、ニース風サラダ、マドレーヌなど
9	中国料理：乾焼明蝦、又焼肉、抜絲紅薯など
10	中国料理：糖醋黄魚、凉拌海?、小西米など
11	中国料理：辣黄瓜、腰果炒鶏丁、豆腐丸子湯、芒果布丁など
12	中国料理：飲茶（炒米粉、粽子、焼売、茉莉花茶）など
13	インド料理：キーマカレー、タンドリーチキン、サラダ、ラッシーなど
14	韓国料理：ビビンバ、スープ、チヂミなど
15	日本料理：松花堂弁当

#### 評価

実習ノート60%、レポート課題40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、実習ノートおよびレポ

ートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。

実習ノートは提出後、コメントを記載し返却するので、次回提出に反映させる。

## 授業外学習

【事前予習】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

### 【参考図書】

松崎政三・藤井恵子他編著 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

香西みどり・綾部園子編著 『・流れと要点がわかる・調理学実習』 光生館

科目名	給食計画・実務論		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg242		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。「給食運営実習」、「給食運営校外実習」の実習科目に必要な基礎的知識を修得する科目である。

#### 科目の概要

栄養士として給食運営のための必要な基礎的知識と理論を修得する。給食の定義や給食に関わる法規など給食の概念について学んだ上で、給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するために必要な栄養・食事管理、調理作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理に関する知識を学ぶ。

#### 学修目標

1. 栄養士として給食の概念を正しく理解できる
2. 給食施設の衛生管理に関する知識が修得できる
3. 給食対象者に適した給食提供における食事計画、調理作業計画に関する知識が修得できる

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

#### 内容

1	給食の概念(給食の定義と目的、特定給食施設と栄養士の役割)
2	給食の概念(給食の関係法規と行政指導)
3	給食の栄養・食事管理(1)
4	給食の栄養・食事管理(2)
5	給食の調理作業管理(1)
6	給食の調理作業管理(2)
7	給食の調理作業管理(3)
8	給食の衛生管理(1)
9	給食の衛生管理(2)
10	給食の施設・設備管理(1)
11	給食の施設・設備管理(2)
12	給食の会計・原価管理、情報処理管理
13	給食施設の特徴(病院、高齢者福祉・介護施設、事業所)
14	給食施設の特徴(学校、保育所)
15	まとめ

#### 評価

筆記試験70%、課題レポート20%、授業への参加度10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

課題レポートは提出後、コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

## 授業外学習

### 【事前学習】

教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べてみましょう。

### 【事後学習】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

### 【参考図書】

殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際』 学建書院

名倉秀子 編著 『給食経営管理論』 学文社

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

科目名	給食計画・実務論		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg242		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。「給食運営実習」、「給食運営校外実習」の実習科目に必要な基礎的知識を修得する科目である。

#### 科目の概要

栄養士として給食運営のための必要な基礎的知識と理論を修得する。給食の定義や給食に関わる法規など給食の概念について学んだ上で、給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するために必要な栄養・食事管理、調理作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理に関する知識を学ぶ。

#### 学修目標

1. 栄養士として給食の概念を正しく理解できる
2. 給食施設の衛生管理に関する知識が修得できる
3. 給食対象者に適した給食提供における食事計画、調理作業計画に関する知識が修得できる

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して理解するようにしてください。

#### 内容

1	給食の概念(給食の定義と目的、特定給食施設と栄養士の役割)
2	給食の概念(給食の関係法規と行政指導)
3	給食の栄養・食事管理(1)
4	給食の栄養・食事管理(2)
5	給食の調理作業管理(1)
6	給食の調理作業管理(2)
7	給食の調理作業管理(3)
8	給食の衛生管理(1)
9	給食の衛生管理(2)
10	給食の施設・設備管理(1)
11	給食の施設・設備管理(2)
12	給食の会計・原価管理、情報処理管理
13	給食施設の特徴(病院、高齢者福祉・介護施設、事業所)
14	給食施設の特徴(学校、保育所)
15	まとめ

#### 評価

筆記試験70%、課題レポート20%、授業への参加度10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

課題レポートは提出後、コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

## 授業外学習

### 【事前学習】

教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べてみましょう。

### 【事後学習】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

### 【参考図書】

殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際』 学建書院

名倉秀子 編著 『給食経営管理論』 学文社

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

科目名	給食運営実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg343		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。3年前期「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術をもとに給食の運営方法を体得する。「給食運営校外実習」のための準備科目でもある。

#### 科目の概要

給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を修得する。学内の給食施設における実習をとおして、給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を修得する。

#### 学修目標

1. 給食の運営に関する基本的な考え方が理解できる。
2. 給食対象者に適した給食の食事計画、調理作業計画が立案でき、計画にしたがって実践できる。
3. 食材などの物資購入計画から給食の原価計算ができる。
4. 給食施設の安全・衛生管理が実践できる。

#### 内容

1	オリエンテーション ( 実習内容の概要、実習施設・設備の確認 )
2	給食における栄養・食事管理 ( 給食の目標栄養量、献立計画 )
3	給食の食材管理 ( 食材購入計画、在庫管理 )
4	給食における安全・衛生管理 ( 大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP )
5	給食の調理作業管理 ( 大量調理の特性・品質、調理作業計画、作業動線 )
6	給食の調理作業管理 ( 調理作業計画、調味の標準化 )
7	給食施設の施設・設備管理
8	給食の原価管理
9	給食の提供管理、品質管理
10	食事計画に伴う給食の提供およびサービスの実施
11	給食の安全・衛生管理 ( 災害時・事故発生時の対応、インシデント・アクシデントレポート )
12	給食の提供およびサービスに伴う評価、改善
13	給食の事務管理 ( 諸帳票類の作成、コンピューターの活用 )
14	給食の人事管理
15	まとめ

#### 評価

筆記試験50%、課題レポート30%、授業への参加度20%とし、総合評価60点以上を合格とする。筆記試験の受験、課題レポートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。提出されたレポートはコメントを記載し授業内

に返却する。

#### 授業外学習

【事前学習】実習はグループごとに行う。事前準備は各自責任を持ち、連絡を密に取り合いながら実習内容を確認しておく。

【事後学習】実習後のまとめをグループごとに行い、各自の実習ノートにも記録し、実習内容を見直すとともに改善点などを考え、次回の実習に反映させる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

その他の資料は授業において指示する。

##### 【参考図書】

殿塚婦美子・三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際 - 』学建書院

殿塚婦美子・三好恵子他共著編著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社



科目名	給食運営実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング	KEg343		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。3年前期「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術をもとに給食の運営方法を体得する。「給食運営校外実習」のための準備科目でもある。

#### 科目の概要

給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を修得する。学内の給食施設における実習をとおして、給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を修得する。

#### 学修目標

1. 給食の運営に関する基本的な考え方が理解できる。
2. 給食対象者に適した給食の食事計画、調理作業計画が立案でき、計画にしたがって実践できる。
3. 食材などの物資購入計画から給食の原価計算ができる。
4. 給食施設の安全・衛生管理が実践できる。

#### 内容

1	オリエンテーション ( 実習内容の概要、実習施設・設備の確認 )
2	給食における栄養・食事管理 ( 給食の目標栄養量、献立計画 )
3	給食の食材管理 ( 食材購入計画、在庫管理 )
4	給食における安全・衛生管理 ( 大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP )
5	給食の調理作業管理 ( 大量調理の特性・品質、調理作業計画、作業動線 )
6	給食の調理作業管理 ( 調理作業計画、調味の標準化 )
7	給食施設の施設・設備管理
8	給食の原価管理
9	給食の提供管理、品質管理
10	食事計画に伴う給食の提供およびサービスの実施
11	給食の安全・衛生管理 ( 災害時・事故発生時の対応、インシデント・アクシデントレポート )
12	給食の提供およびサービスに伴う評価、改善
13	給食の事務管理 ( 諸帳票類の作成、コンピューターの活用 )
14	給食の人事管理
15	まとめ

#### 評価

筆記試験50%、課題レポート30%、授業への参加度20%とし、総合評価60点以上を合格とする。筆記試験の受験、課題レポートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。提出されたレポートはコメントを記載し授業内

に返却する。

#### 授業外学習

【事前学習】実習はグループごとに行う。事前準備は各自責任を持ち、連絡を密に取り合いながら実習内容を確認しておく。

【事後学習】実習後のまとめをグループごとに行い、各自の実習ノートにも記録し、実習内容を見直すとともに改善点などを考え、次回の実習に反映させる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

##### 【教科書】

内田和宏・岩本昌子ほか著 『イラスト 給食経営管理論 第2版』 東京教学社

殿塚婦美子・山本五十六著 『イラストでみるはじめての大量調理』 学建書院

その他の資料は授業において指示する。

##### 【参考図書】

殿塚婦美子・三好恵子他共著 『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際 - 』学建書院

殿塚婦美子・三好恵子他共著編著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

科目名	給食運営実習		
担当教員名			
ナンバリング	KEg343		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年		ク ラ ス	2C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		

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、栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「給食の運営」に関する科目の1つであるとともに、学科の栄養・食生活領域の専門科目として位置づけられている。3年前期「給食計画・実務論」で学んだ基礎的知識と技術をもとに給食の運営方法を体得する。「給食運営校外実習」のための準備科目でもある。

#### 科目の概要

給食対象者に栄養的に優れ、安全でおいしい給食を提供するための技能を修得する。学内の給食施設における実習をとおして、給食運営に必要な栄養・食事計画、大量調理の作業管理、衛生管理・会計・原価管理、施設・設備管理、事務管理などの方法と評価について学ぶ。学生自らが計画、実施、評価を行うことで栄養士としての給食の実践力を修得する。

#### 学修目標

1. 給食の運営に関する基本的な考え方が理解できる。
2. 給食対象者に適した給食の食事計画、調理作業計画が立案でき、計画にしたがって実践できる。
3. 食材などの物資購入計画から給食の原価計算ができる。
4. 給食施設の安全・衛生管理が実践できる。

#### 内容

1	オリエンテーション（実習内容の概要、実習施設・設備の確認）
2	給食における栄養・食事管理（給食の目標栄養量、献立計画）
3	給食の食材管理（食材購入計画、在庫管理）
4	給食における安全・衛生管理（大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP）
5	給食の調理作業管理（大量調理の特性・品質、調理作業計画、作業動線）
6	給食の調理作業管理（調理作業計画、調味の標準化）
7	給食施設の施設・設備管理
8	給食の原価管理
9	給食の提供管理、品質管理
10	食事計画に伴う給食の提供およびサービスの実施
11	給食の安全・衛生管理（災害時・事故発生時の対応、インシデント・アクシデントレポート）
12	給食の提供およびサービスに伴う評価、改善
13	給食の事務管理（諸帳票類の作成、コンピューターの活用）
14	給食の人事管理
15	まとめ

#### 評価

筆記試験50%、課題レポート30%、授業への参加度20%とし、総合評価60点以上を合格とする。筆記試験の受験、課題レポートの提出いずれもクリアしていることが単位修得の条件である。提出されたレポートはコメントを記載し授業内

に返却する。

#### 授業外学習

【事前学習】実習はグループごとに行う。事前準備は各自責任を持ち、連絡を密に取り合いながら実習内容を確認しておく。

【事後学習】実習後のまとめをグループごとに行い、各自の実習ノートにも記録し、実習内容を見直すとともに改善点などを考え、次回の実習に反映させる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子編 三好恵子他共著『改訂新版 大量調理 - 品質管理と調理の実際』学建書院

殿塚婦美子・山本五十六著『イラストでみるはじめての大量調理』学建書院

その他必要な資料は授業で指示する。

【参考図書】内田和宏・岩本昌子ほか著『イラスト 給食経営管理論 第2版』東京教学社

文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院

殿塚婦美子・三好恵子編著『給食運営管理実習・学内編』建帛社

科目名	給食運営校外実習		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEg544		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

給食運営校外実習は、栄養士養成カリキュラムの「給食の運営」における校外での給食実習科目である。給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を修得するために必要な科目である。

#### 科目の概要

校外実習は、事業所等の集団給食施設において管理栄養士又は栄養士が専従する施設で、「給食の運営」の教育目標に則し、給食計画を含めた給食の実務を体験する。

#### 学修目標（=到達目標）

1. 集団給食における献立計画から栄養・食事管理、衛生管理など給食提供までの一連の業務に必要な知識および技術を修得する。
2. 大量調理の特性を知り、給食の生産（調理）作業にいかに関与されているかを理解する。
3. 実際の給食施設において、栄養士に必要な給食業務に関する実践力を修得する。

#### 内容

管理栄養士又は栄養士が専従する特定給食施設（学校・事業所・福祉施設・病院など）において、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関して、栄養士として必要な知識および技術を修得する。実習時間は45時間以上である。実習内容（例）は以下のとおりである。

給食施設の概要、特性、給食の目的・目標等を学ぶ。

献立作成、栄養価計算、原価管理、食材の発注、検収・保管、調理作業、盛りつけ・配膳、提供サービスに至るまでの一連の実務業務を体験し学習する。

大量調理の特性を理解し、調理作業、品質管理における工夫や技術について理解する。

適時・適温配膳に向けて、どのような施設・設備、機器・備品が用いられているのかを観察する。

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく給食現場での衛生管理（食品、調理作業、施設・設備）および衛生教育について学習する。

#### 評価

実習施設における評価50点、実習ノートの評価50点とし、総合評価60点以上を合格とする。

実習ノートは校外実習実施までに何度か提出し、担当教員がコメントを記して返却するので、コメントに従い、さらに学習を深める。

## 授業外学習

【事前準備】これまでに学修した栄養士関連科目の復習を行う。給食運営演習（事前指導）で学習した内容を十分に理解する。その内容をもとに実習テーマを設定し、目的意識をもって校外実習に臨む。

【事後学修】校外実習中に給食運営校外実習ノートに記録した実習内容、実習テーマに関する考察などについて各自まとめを行う。そのうえで、実習グループごとに実習報告をまとめ、報告会で発表する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】事前指導において指示する

【参考図書】西岡葉子ほか編『特定給食施設管理事例集』学建書院  
厚生労働省『日本人の食事摂取基準（2015年版）』第一出版

科目名	給食運営演習		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEg445		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

本科目は健康栄養学科栄養士養成カリキュラムにおける「給食の運営」に位置づけられ、栄養士免許取得のために必須な科目である。

##### 科目の概要

4年次に履修する給食運営校外実習を実施するための事前および事後教育を行う。4年次の「給食運営校外実習」を同時履修する。

##### 学修目標（=到達目標）

1. 各実習施設の特徴および栄養士業務を学び、実習に備える。
2. 校外実習における自己の課題を明確にし、目標を設定する。
3. 各実習施設における実習内容、実習課題の成果をまとめ、報告会でプレゼンテーションする。
4. 他施設の報告会発表から、新たな学びを得る。

#### 内容

第1-3回 実習事前教育オリエンテーション、校外実習の目的、目標、心構え

第4-5回 実習施設の特徴

第6回 特別講義 : 産業給食

第7回 特別講義 : 病院給食

第8回 特別講義 : 学校給食

第9回 特別講義 : 福祉施設給食

第10回 校外実習の目標、課題の設定

第11-12回 事前学習: 各実習施設における給食の運営

第13-14回 事前学習: 特定給食施設における衛生管理

第15回 実習の準備、開始時と実習中の注意

第16回 実習事後教育オリエンテーション

第17-18回 実習報告書作成

第19-20回 実習課題への取り組みへの報告と討論

第21-24回 実習報告会資料作成（パワーポイント、ポスター）

第25-26回 実習報告会予行

第27-28回 実習報告会（口頭発表）

第29回 実習報告会（ポスター発表）

第30回 まとめ

## 評価

事前学習課題50点、報告会発表30点、報告会レポート20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】これまでに学修した各教科のテキストを事前に読んでおく。

【事後学修】実習課題のまとめ、報告会発表の準備を行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で指示する。

【参考図書】芦川修貳、西岡葉子、齊藤禮子 編「特定給食施設 給食管理事例集」学建書院



科目名	<b>食事計画論</b>		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEg246		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		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、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する科目の1つであり、学科の必修専門科目として位置づけられている

#### 科目の概要

食の専門家、とくに栄養士には、対象とする人および人々が健康な生活を送るために、栄養面、衛生面、嗜好面、経済性を考慮した食事を提供するための知識と技能を習得していることが求められる。なかでも、食事献立作成能力は最も重要である。

本科目では、対象者の栄養的特性や嗜好、季節感、コストを考慮した献立を作成するために必要な基礎的知識と技術を学び、献立作成能力を習得することを目的とする。

#### 学修目標

1. 献立の意義と要件を理解し、献立作成に必要な基礎知識と技術を習得する。
2. 献立の作成手順を習得する。
3. 作成した献立の評価方法について理解する。

1年生の基礎栄養学、食品学、調理学で学んだ内容を必ず復習して授業に臨んでください。授業はノートなどに記録をとりながら聞き、授業終了後は、教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業のときに必ず質問して確実に理解するようにしてください。

#### 内容

1	献立の意義と要件（栄養・嗜好・経済性・安全性など）【木村】
2	献立の作成に影響する要因【木村】
3	献立作成に必要な基礎知識（1）給と栄養目標量（日本人の食事摂取基準2015年版）【佐々木】
4	献立作成に必要な基礎知識（2）栄養比率、食品比率【佐々木】
5	献立作成に必要な基礎知識（3）食品群と食品成分表【佐々木】
6	献立作成に必要な基礎知識（4）食品群別荷重平均成分表【木村】
7	献立作成に必要な基礎知識（5）食品構成【木村】
8	献立作成に必要な基礎知識（6）食品の重量把握の方法（目安量など）【木村】
9	献立作成の理論（1）献立作成の手順【木村】
10	献立作成の理論（2）献立作成における食品、調理方法の選び方 【木村】
11	献立作成の理論（3）献立作成における食品、調理方法の選び方 【木村】
12	献立作成の理論（4）献立票の書き方【佐々木】
13	献立作成の理論（5）献立の栄養的評価 【佐々木】
14	献立作成の理論（6）献立の栄養的評価 【佐々木】
15	まとめ【木村・佐々木】

## 評価

ペーパーテスト60%、レポートなどの提出物40%で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。ただし、ペーパーテストの受験およびレポートの提出、いずれも満たしていることが単位修得の条件である。

提出されたレポートはコメントを記載し、翌週以降授業内で返却する。

## 授業外学習

### 【事前予習】

教科書をよく読み、解からないところは参考書などで自分なりに調べてみましょう。

### 【事後学修】

授業を聞きながら記録したノート、教科書、プリントをもとに必ず復習してください。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『改訂第2版 調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

松本仲子監修 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

配布プリント

### 【参考図書】

赤羽正之他著 『給食施設のための献立作成マニュアル 第8版』 医歯薬出版

科目名	<b>食事計画論演習</b>		
担当教員名	木村 靖子、佐々木 菜穂		
ナンバリング	KEg347		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

#### 科目の性格

本科目は、学科専門科目の栄養・食生活領域「給食の運営」に関する選択科目として位置づけられている。「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」「給食運営実習」で必須となる献立作成の基礎を学ぶ科目である。

#### 科目の概要

同期に開講されている「食事計画論」で学んだ内容を基礎としている。多様な対象者を設定し、その対象者への適切な献立作成を実践することで、献立作成能力を向上させることを目的とする。

#### 学修目標

1. 「食事計画論」で習得した献立作成に必要な基礎知識と技術を実際に活用できるようにする。
2. 対象者の特性を正しく把握し、対象者に適切な献立を作成する能力を習得する。
3. 作成した献立を正しく評価し、改善できる能力を習得する。

「食事計画論」で使用した教材は必ず持参してください。演習ですので、各自が主体的に授業に臨み、献立作成方法を確実に習得してください。

#### 内容

1	献立の意義と要件 ( 栄養・嗜好・経済性・安全性など ) 【木村】
2	献立の作成に影響する要因 【木村】
3	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 1 ) 給与栄養目標量の算出 【木村】
4	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 2 ) 栄養比率、食品比率の算出 【木村】
5	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 3 ) 食品群別荷重平均成分表の作成 【木村】
6	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 4 ) 食品構成の作成 【木村】
7	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 5 ) 1 食の献立作成と栄養的評価 【佐々木】
8	健康な成人女子を対象とした食事献立作成 ( 6 ) 1 日の献立作成と栄養的評価 【佐々木】
9	各年代を対象とした食事献立作成 ( 1 ) 成長期 【佐々木】
10	各年代を対象とした食事献立作成 ( 2 ) 成長期 【佐々木】
11	各年代を対象とした食事献立作成 ( 3 ) 高齢期 【佐々木】
12	各年代を対象とした食事献立作成 ( 4 ) 高齢期 【佐々木】
13	各年代を対象とした食事献立作成 ( 5 ) スポーツ・運動をしている場合 【佐々木】
14	各年代を対象とした食事献立作成 ( 6 ) スポーツ・運動をしている場合 【佐々木】
15	まとめ 【木村・佐々木】

#### 評価

授業で課せられた献立レポート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。同期に開講されている「食事計画論」を受講していることが単位修得の条件である。

献立レポートは提出後コメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。内容を見直し、再提出する。

## 授業外学習

### 【事前予習】

「食事計画論」の教科書、ノートをもとに献立作成の基礎的知識や技術を復習する。

### 【事後学修】

授業で出された献立作成の課題を教科書、プリント、ノートをもとに行う。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

柳沢幸江・柴田圭子編著 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』大修館書店

松本仲子監修 『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

配布プリント

### 【参考図書】

赤羽正之他著 『給食施設のための献立作成マニュアル 第8版』 医歯薬出版

科目名	食文化概論		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KEh148		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	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、健康栄養学科3年生対象の選択科目であり、またフードコーディネーター3級取得のための必修科目である。

#### 科目の概要

食文化は自然環境や社会環境の上に形成されてきた。本科目では、日本や世界の食文化の変遷や特徴を知ることにより、現在の食生活がどのように成り立っているのか、その背景を考える。

#### 学修目標（＝到達目標）

1. 食文化の形成の背景について理解する。
2. 日本や諸外国の食文化の特色を理解する。
3. 年中行事における行事食の位置づけについて理解する。

#### 内容

1	食文化の成り立ち
2	日本の食文化（原始）
3	日本の食文化（古代）
4	日本の食文化（中世）
5	日本の食文化（近世）
6	日本の食文化（近代）
7	日本の食文化（現代）
8	食と宗教の関わり
9	世界の食文化（西洋料理）
10	世界の食文化（中国料理）
11	世界の食文化（その他の国の料理）
12	日本の年中行事と行事食
13	日本の郷土料理
14	食教育の変遷
15	まとめ

#### 評価

授業への取り組み20%、プレゼンテーション30%、期末レポート50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】リアクションペーパーの内容について、次回の講義時に適宜紹介する。

## 授業外学習

【事前準備】次回の授業で扱われる内容や、その時代背景について予習する。

【事後学修】授業を通して気づいたこと、興味を持ったことについて調べ、理解を深める。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない

【推薦書】江原絢子ほか 「日本の食文化 その伝承と食の教育」 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】授業内で紹介する。

科目名	健康食育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング	KEh349		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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、健康栄養学科学科専門科目の中の選択科目であり、栄養・食生活領域の食文化・食ビジネスの中の科目である。また、他学科公開科目である。

#### 科目の概要

1948年からWHO憲章の中で「健康とは、病気でないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあること」と定義されている。この科目では、健康を維持・増進するために必要な食育について、様々な方面から検討する。特に、女性が健康を維持するために必要な食育を考えていく。

#### 学修目標 (= 到達目標)

- ・健康と食との関係を理解できる。
- ・健康に必要な食環境について理解できる。
- ・健康を維持・増進するための具体的な食育の知識を持つことができる。

内容	
1	健康とそれを取り巻く環境について
2	現代の健康や食の問題点について
3	ライフワーク別食育について
4	食品の安全性 遺伝子組み換え食品
5	食品の安全性 食品添加物
6	食品の安全性 食品表示について
7	女性の健康と食との関係 生活習慣病
8	女性の健康と食との関係 女性ホルモンと月経
9	女性の健康と食との関係 やせと肥満
10	女性の健康と食との関係 喫煙とアルコール
11	運動と食との関係
12	環境と食との関係
13	情報と食育
14	食育の進め方
15	発表・まとめ

評価

授業態度20% 媒体作品30% テスト50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】振り返りシートを利用する。

#### 授業外学習

【事前準備】授業に必要な情報を調べる

【事後学修】授業で学んだ事をまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】齋藤麗子他 女性と健康 東京教学社

【参考図書】「食育白書」内閣府



科目名	食コーディネート論		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング	KEh350		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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

日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター3級資格を取得するための授業である。

科目の概要

テキストである「フードコーディネーター教本」の第7～10章の食空間のコーディネートを学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

フードコーディネーターの基礎知識を身につけ、料理をおいしく食べていただける食卓、食空間を提案できるようになる。

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について
2	食空間のあり方
3	食事文化とメニュープランニング 日本料理
4	食事文化とメニュープランニング 日本料理
5	食事文化とメニュープランニング フランス料理他
6	食事文化とメニュープランニング 中国料理
7	食事文化とメニュープランニングまとめ
8	食空間のコーディネート
9	食空間のコーディネート
10	食空間のコーディネート
11	テーブルマナーとサービス
12	テーブルマナーとサービス
13	食空間と内装デザイン
14	食空間と内装デザイン
15	まとめ

評価

平常点、授業への参加、レポートで50%、試験50%の比率とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】自分が毎日食べている食事空間は、どのようなコーディネートに基づいているのかをしっかりと意識すること。家庭、学食、ファミリーレストラン、高級レストラン、居酒屋様々な目的のある食空間を自分がコーディネートすることを考えてみる。

【事後学修】次年度に実習授業があるので、知識を実践に移せるようにする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

### 【教科書】

「フードコーディネーター教本2017」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	食コーディネート論実習		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング	KEh351		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	1A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 )

#### 科目の性格

日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター 3 級を取得するための実習授業である。

#### 科目の概要

テキストである「フードコーディネーター協本」の第 7 ~ 8 章の食空間のコーディネート分野の実習を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

昨年度学んだ知識をもとに、実際の食空間を提案することができるようになる。

#### 内容

昨年度、学んだ「食空間コーディネート」の一連の企画をグループごとで実習する。

事前に課題を提示し、授業時間内に企画書を作る。

企画、実践したコーディネートを各グループでプレゼンする。

実習後には、他のグループのコーディネートも踏まえ、実習後レポートを作成する。

#### 評価

平常点、授業への参加 5 0 %、課題、プレゼン、実習評価 5 0 %とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

レポートはコメントつけて返却

#### 授業外学習

【事前準備】事前に課題を提出する。課題に合わせて、コーディネートを考えること。

【事後学修】授業で実践したコーディネートの改善点を把握し、よりクオリティの高いコーディネートが提案できるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】フードコーディネーター3級教本 日本フードコーディネーター協会 柴田書店

【推薦書】フードコーディネーター2級教本 日本フードコーディネーター協会 三恵社

【参考図書】授業時に提示

科目名	食コーディネート論実習		
担当教員名	赤堀 博美		
ナンバリング	KEh351		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	1B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 )

#### 科目の性格

日本フードコーディネーター協会のフードコーディネーター 3 級を取得するための実習授業である。

#### 科目の概要

テキストである「フードコーディネーター協本」の第 7 ~ 8 章の食空間のコーディネート分野の実習を行う。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

昨年度学んだ知識をもとに、実際の食空間を提案することができるようになる。

#### 内容

昨年度、学んだ「食空間コーディネート」の一連の企画をグループごとで実習する。

事前に課題を提示し、授業時間内に企画書を作る。

企画、実践したコーディネートを各グループでプレゼンする。

実習後には、他のグループのコーディネートも踏まえ、実習後レポートを作成する。

#### 評価

平常点、授業への参加 5 0 %、課題、プレゼン、実習評価 5 0 % とし、総合評価 60 点以上を合格とする。

#### 【フィードバック】

レポートはコメントつけて返却

#### 授業外学習

【事前準備】事前に課題を提出する。課題に合わせて、コーディネートを考えること。

【事後学修】授業で実践したコーディネートの改善点を把握し、よりクオリティの高いコーディネートが提案できるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】フードコーディネーター3級教本 日本フードコーディネーター協会 柴田書店

【推薦書】フードコーディネーター2級教本 日本フードコーディネーター協会 三恵社

【参考図書】授業時に提示

科目名	フードマネージメント論		
担当教員名	平田 早苗		
ナンバリング	KEh352		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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、フードコーディネーター3級資格取得のための専門科目の一つとなります。

#### 科目の概要

- ・マーケティング視点とは何かを理解し、材料から企画開発、販売促進といったフードビジネスの流れと、フードコーディネーターとして必要な基礎知識と技能を学びます。
- ・市場の動きや顧客のニーズを的確に捉えてアイデアを出し、企画開発や提案を行うための基礎的な内容を学びます。“人・モノ・コト”をコーディネートする力をつけるための実践的な学習を行います。

#### 学修目標 (= 到達目標)

- ・フードコーディネーターとして必要な、マーケティングに関する基礎的な理論を理解できる。
- ・消費者と提供者、両方の視点を持ちながら、フードビジネスに対する理解を深める。
- ・商品の企画や販促など、実践に即した知識・技能を身につけることができる。

内容	
1	オリエンテーション、マーケティングとは
2	食のブームとトレンド、定点観測
3	何をどう売るのがかを考える (業種と業態)
4	出店の戦略について
5	開業のための基礎
6	開業のための基礎
7	商品企画開発 (売れるモノ作りのためのポイント)
8	商品企画開発 (ターゲット設定)
9	商品企画開発 (企画に必要な要素、フードコーディネーターに求められる仕事例など)
10	食のイベント企画
11	販売促進の基礎 (売るためのプロモーション戦略)
12	小テストと最終プレゼンのためのオリエンテーション
13	事例研究 (または履修人数によりプレゼンテーション予備日)
14	プレゼンテーション
15	プレゼンテーション、全体のまとめ

## 評価

授業への参加度30%、小テスト10%、レポート20%、最終プレゼンテーション40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

### 【フィードバック】

提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の授業内で返却する。

## 授業外学習

【事前準備】日常生活において食べる（または購入する）食品やスイーツ等について、メニュー内容、味、提供方法、価格、ネーミング、店の雰囲気やサービスについて関心を持ち、ノートに記すなどの習慣をつけること。

【事後学修】各回の授業で示した内容に関して自主的に調べたりする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】フードコーディネーター教本 2018 3級資格認定試験対応テキスト / 柴田書店 / 日本フードコーディネーター協会著

【推薦書】【参考図書】教室で紹介する



科目名	運動の障害と予防		
担当教員名	高橋 宏幸		
ナンバリング	KEi253		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 ）

授業の到達目標及びテーマ

スポーツや運動を指導する場合、それに伴う怪我や病気について理解し、予防法を考えなければならない。内科的障害については、急性障害、および慢性障害について、外科的障害については上肢、下肢および脊椎に関する障害の基本的知識を学び、予防法、治療法について理解する。

授業の概要

内科的急性障害として熱中症、急性腎不全、運動誘発喘息、運動誘発アナフィラキシーなどを慢性障害として貧血、オーバートレーニングなどを学ぶ。外科障害についてはいわゆるスポーツ外傷について述べる。さらにスポーツにおける薬物やサプリメント使用による副作用についても述べる。

内容

1	内科的急性障害総論（内科的突然死）
2	熱中症（ミオグロビン尿症と急性腎不全含む）
3	運動性喘息・運動誘発アナフィラキシー
4	虚血性心疾患
5	不整脈（心臓震盪症候群含む）
6	脳血管疾患
7	運動性貧血
8	オーバートレーニング症候群
9	運動性無月経・摂食障害
10	外傷論総論
11	スポーツによる外傷と障害（上肢）
12	スポーツによる外傷と障害（下肢）
13	スポーツによる外傷と障害（脊柱）
14	スポーツによる外傷と障害（頭部）
15	スポーツにおける薬物・サプリメント使用による副作用

評価

筆記試験100%、60点以上を合格とする。参加点で10点ほど幅を設ける。

授業外学習

【事前準備】どのような内容のことを学ぶのか教科書（あるいは資料）を予め読んでおく（45分）

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】スポーツ医学研修ハンドブック第2版 基礎科目 および同 応用科目（文光堂）

【参考図書】必要に応じてプリント配布

科目名	健康産業施設実習		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KEi554		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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）

科目の性格

現場での対応法を理解する

科目の概要

健康産業施設において、実際の運動指導現場に触れ、実務能力を身につけ健康運動指導士としての役割を体験する。

学修目標（=到達目標）

健康運動実践指導士として様々なケースに対応できる実践指導能力を身につける

内容

1. 接遇実習
2. 施設管理業務に関わる実習
3. 健康運動実習（健康状態の掌握、体力測定、運動プログラムの作成・提供、運動の記録・情報の管理、生活指導）

評価

1週間の実習を行い、実習先の評価、実習レポートなどから総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】実習プリントを読み、実習での作業を予習する
- 【事後学修】実習レポートの作成

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】健康運動指導士養成講習会テキスト、実習用プリント

科目名	スポーツ社会学（スポーツ経営管理学を含む）		
担当教員名	二宮 雅也		
ナンバリング	KEi455		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

#### 科目の性格

「スポーツ」における社会学的考察力の育成

#### 科目の概要

この授業では、歴史、思想、政治、経済、未来といったキーワードとスポーツの関係を紐解きながら、スポーツと社会の関係性に迫ります。さらに、こうした検証を通じて、スポーツ文化の享受能力とスポーツのリテラシーについて学び、スポーツ文化の可能性について授業を展開していきます。今日的な政策課題を前提としながら、授業を通じてスポーツ文化が果たしている役割や、その功罪について考えてみましょう。

#### 学修目標(=到達目標)

現代社会とスポーツの関係性について、社会を取り巻く構造的な理解を含め多角的な観点から考察ができるようになること。

内容	
1	現代社会とスポーツ文化(概論)
2	近代スポーツの誕生と発展
3	近代スポーツの思想と特徴
4	スポーツと政治経済 -ベルリンオリンピックを事例として-
5	スポーツと政治経済 -ロサンゼルスオリンピックを事例として-
6	サッカーの近代化とW杯
7	グローバルビジネスとしてのサッカー
8	スポーツメガイベントの功罪
9	現代スポーツの諸問題(ドーピング)
10	オリンピックスタディ
11	コミュニティとスポーツ
12	スポーツボランティアの様相
13	スポーツを支える産業界
14	スポーツの未来
15	まとめ

#### 評価

アクティブラーニングへの積極的参加(30%)、試験(70%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

### 【フィードバック】

授業におけるリアクションペーパーについて、授業内で題材とする場合がある。

### 授業外学習

【事前準備】スポーツを多角的に考察します。スポーツが好きとか嫌いとかに関わらず、スポーツに関するさまざまな情報について、収集する習慣を身につけてください。

【事後学修】授業で扱った内容について、日常生活の各場面から振り返る習慣を身につけてください。

### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 授業内での各資料を参照。

【推薦書】 著：二宮 雅也 スポーツボランティア読本「支えるスポーツ」の魅力とは？（悠光堂） ISBN：97

8-4-906873-84-5

【参考図書】教室で紹介する

科目名	健康スポーツビジネス論		
担当教員名	石山 隆之		
ナンバリング	KEi456		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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、健康スポーツビジネス分野における実施のケーススタディを紹介しつつ理論体系を段階的に解説する。現代社会におけるスポーツの意味や価値を、主にビジネスの側面から総合的に理解してもらうために、オリンピックやW杯のような大きなスポーツ祭典をはじめ、最新モデルである学園を中心とした地域スポーツ新興、メディアとスポーツの関係なども取りあげていく。

#### 科目の概要

健康やスポーツの意味や価値を、ビジネスの側面から総合的に解説。スポーツや健康産業を発展させるために、各種競技団体の運営を支えるメカニズムなどについて、体系的な知識の取得ができるように構成する。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

スポーツがビジネスの考え方や手法を取り入れることで、運営基盤の強化などがはかられ、発展していく過程を理解してもらいたい。また商業的な弊害のリスクについても問題意識を持つ講義を展開していく。スポーツビジネスでの成功や失敗のケーススタディを紹介しながら、実社会で役立つような知識を体系的に修得することを目指していく。

#### 内容

- 1・スポーツ (健康) ビジネスの概要
- 2・スポーツビジネスの実際
  - 映画【マネーボール】を題材に、実際のプロチーム経営について考察する
- 3・スポーツビジネスの実際
- 4・スポーツビジネスの実際
- 5・スポーツクラブについて ビジョン・ミッション
- 6・スポーツクラブの組織構造と業務内容
  - 組織実行体制、協力体制、マーケティング、ブランド戦略
- 7・スポーツクラブや健康スポーツ産業の実際
  - 国内外のプロスポーツクラブや健康産業の運営
- 8・スポーツクラブや健康スポーツ産業の実際
- 9・スポーツ・イベントのマネジメント
  - Jリーグのリーグマネジメント構造について
- 10・スポーツ・イベントのマネジメント
  - アメリカ型リーグ経営とヨーロッパ型リーグ経営
- 11・スポーツ・イベントのマネジメント
  - オリンピック、パラリンピックの運営から
- 12・ スポーツビジネスが抱える課題など

セカンドキャリア問題、スポーツと政治 など

- 13・健康スポーツビジネスに関する総括 授業内レポート作成(1)
- 14・健康スポーツビジネスに関する総括 (2)
- 15・授業のまとめ

## 評価

出席などの平常点を50点。課題提出や授業への取り組みを50点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業の感想などを提出し、講師とのやりとりをする

## 授業外学習

【事前準備】日常から、スポーツに関心を持ち、新聞、雑誌、テレビ、ネットなどでスポーツビジネスに関する記事を読む

【事後学修】グループ発表などのまとめを提出

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】特に指定は無い

【推薦書】授業内で推薦する

【参考図書】授業内で紹介推薦する

科目名	障害者福祉論		
担当教員名	太田 真智子		
ナンバリング	KEi357		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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

本科目は専門科目として健康支援領域に位置づく選択科目である。栄養士として深い知識を持ち、社会の健康づくりに貢献できる人材育成のための科目である。

#### 科目の概要

本科目では、（１）「障害」とは何かについて理解する。（２）障害のある人の生活実態について理解する。（３）障害者福祉の発展過程について理解する。（４）障害のある人々が利用する障がい福祉サービスを定めた障害者総合支援法や障害のある人の福祉・介護にかかわる他の法制度について理解する。（５）障害のある人を支援する専門職について理解する。

#### 学修目標

授業内容についてテキストを精読すること。その上で以下の点について理解できているかを目標とする。

- （１）「障害」とは何かについて自らの言葉で説明することができる
- （２）障害福祉の発展過程について説明できる
- （３）障害のある人の生活実態を理解し、利用できるサービスについて説明できる
- （４）障害のある人への専門職のかかわりについて説明できる

#### 内容

1	オリエンテーション、障害者福祉の視点
2	障害者福祉の歴史（欧米編）
3	障害者福祉の歴史（日本編）
4	障害者福祉の基本理念 各権利宣言・法制度
5	障害者福祉の基本理念 障害者福祉実践の展開
6	障害者の概念と障害者の実態
7	障害者福祉の法体系
8	「障害者総合支援法」
9	障害者福祉サービス
10	障害者福祉サービス
11	障害者福祉サービスにおける給付のしくみ
12	障害者福祉サービスにおける課題
13	障害者福祉にかかわる専門職
14	障害者福祉の今後の展望、全体の振り返り
15	まとめ

#### 評価

試験による評価（レポート2回各15点 前期試験60点）



平常（授業態度等）評価10点

総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】課題は返却する。振り返りシート等はコメントし学習理解を深める。

#### 授業外学習

【事前予習】事前にテキストに目を通しておくこと

【事後学修】ノートの整理をし授業の内容を振り返り、理解を深めておくこと

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】相澤譲治他『障害者への支援と障害者自立支援制度』みらい

推薦書・参考書等は随時紹介する

科目名	健康づくりの運動A（体づくり運動・体操）		
担当教員名	飯田 路佳、石山 隆之、相馬 満利、古関 美保子		
ナンバリング	KEj158		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

本科目は健康栄養学科の必修科目である。同時に教員の免許状取得のための必修科目であり、中学校・高等学校の保健体育・体育実技を学ぶ科目でもある。

#### 科目の概要

児童から高齢者までを対象とした健康づくり運動と、健康づくり運動に対する知識と技術を習得し、年齢・体力・健康状態などの個人差を配慮して対象者に応じた安全で効果的な運動の計画の立て方を習得する。

#### 学修目標（＝到達目標）

体づくり運動の理解を深め、指導法など運動指導者に必要な知識を身に着けることができる。ストレッチング・ウォーキング・エアロビックダンス・アクアエクササイズなどの種目を通して、対象者の体力や生活に応じた運動を計画的に実施できる資質や能力、それに必要な指導力を身につける。

#### 【受講上の注意】

各種目に適した服装で受講すること。靴下、シューズも同様。

長髪の場合は髪をまとめ、実践のじゃまにならないようにするとともに、危険防止のため装飾品は禁止。

自ら前向きに取り組めるような姿勢で臨むこと。

#### 内容

1	健康づくり運動の意義 ウォーミングアップとクーリングダウン（相馬）
2	体ほぐしの運動 ストレッチングと柔軟体操（高齢者の操体法基礎）（相馬）
3	体ほぐしの運動 リズム体操・用具体操（高齢者のチェアエクササイズ）（相馬）
4	体力を高める運動 ウォーキング（高齢者のウォーキングエクササイズ）（相馬）
5	体力を高める運動 ジョギング（相馬）
6	エアロビックダンス オリエンテーションとエアロビックダンス体験（飯田）
7	エアロビックダンス ロ インパクトとハイインパクト（飯田）
8	エアロビックダンス 基本的な考え方と特性（健康づくり運動の実際）（飯田）
9	エアロビックダンス 指導法 集団の運動指導・プログラム作成（飯田）
10	エアロビックダンス 発表・評価（含高齢者のチェアエクササイズ）（飯田）
11	水中運動 水慣れ、水中ウォーキング（高齢者のアクア身体調整法）（古関）
12	水中運動 アクアピクス（高齢者のアクアダンスエクササイズ）（古関）
13	水中運動 アクアエクササイズ（高齢者のアクアエクササイズ）（古関）
14	水中運動 指導法 集団の運動指導 プログラム作成（古関）
15	まとめ（古関）

#### 評価

授業態度を含めた平常点30% スキルテスト40% 指導実習10% リアクションペーパー等提出物20% とし、総合評価60%以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前予習】シラバスを予め確認し、授業で扱う内容の前提となる事項に関連する資料に目を通し、レディネスを高める。

【事後学修】授業で学修した内容を確認し、指定された様式に従い学修内容をまとめる。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】【推薦書】【参考図書】は適宜授業内で指示する

科目名	健康づくりの運動B（ダンス）		
担当教員名	飯田 路佳、宗村 典子		
ナンバリング	KEj259		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

体育授業を行う上で教師に必要なダンスの知識および技能について学ぶとともに、身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う。さらにダンスの指導力につながる基礎力を獲得し、生徒を惹きつける魅力ある授業展開のできる指導者を目指す。

#### 科目の概要

ダンスに関する基礎的運動とその発展。1) アイスブレイク（グルーピングの仕方）、2) ウォーミングアップ、3) ロコモーション、4) その日のテーマ、5) クーリングダウン（ストレッチ、マッサージ）

#### 学修目標（=到達目標）

の概要等を通じて、自らもダンスを楽しみ、協力、実践、発表、指導できる力を養う。

#### 内容

1	オリエンテーション ダンスとは？（2クラス共通）
2	まずは動く（基礎的な運動から）（飯田）
3	自ら楽しむ（人に楽しさを伝えるために）（飯田）
4	リズムダンスの基礎（飯田）
5	フォークダンス（民謡等）を学ぶ（飯田）
6	本気になって踊る（恥ずかしさを忘れる）（飯田）
7	本気になって踊る（動きを大きくするには）（飯田）
8	観る側の評価と踊る側のポイント（お互いに採点しあう）（2クラス共通）
9	創作し工夫する（部分的にどのように工夫する）（宗村）
10	創作し工夫する（人数の変化と方向と空間）（宗村）
11	踊り込むとは（ポイントの絞り方と集中の仕方）（宗村）
12	踊り込むとは（動きのつなぎ目と一流れの動き）（宗村）
13	構成を工夫するには？（個と群の効果）（宗村）
14	構成を工夫するには？（他の要素の検討：衣装、照明）（宗村）
15	まとめ（2クラス共通）

#### 評価

授業態度を含めた平常点30% スキルテスト40% 指導実習10% リアクションペーパー等提出物20%とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】ダンスを理解するための動画、書籍等での知識を得る

【事後学修】自分を撮影した動画等を通じた、振り返り、次回へ向けた課題の発見

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】 高等学校指導要領解説 保健体育編 体育編 等

科目名	健康づくりの運動B（ダンス）		
担当教員名	飯田 路佳、宗村 典子		
ナンバリング	KEj259		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

##### 科目の性格

体育授業を行う上で教師に必要なダンスの知識および技能について学ぶとともに、身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う。さらに指導力につながる基礎力を獲得し、生徒を惹きつける魅力ある授業展開のできる指導者をを目指す。

##### 科目の概要

ダンスに関する基礎的運動とその発展。1) アイスブレイク（グルーピングの仕方）、2) ウォーミングアップ、3) ロコモーション、4) その日のテーマ、5) クーリングダウン（ストレッチ、マッサージ）

##### 学修目標（=到達目標）

の概要等を通じて、自らもダンスを楽しみ、実践、指導できる力を養う。

#### 内容

1	オリエンテーション ダンスとは？（2クラス共通）
2	まずは動く（基礎的な運動から）（宗村）
3	自ら楽しむ（人に楽しさを伝えるために）（宗村）
4	リズムダンスの基礎（宗村）
5	フォークダンス（民謡等）を学ぶ（宗村）
6	本気になって踊る（恥ずかしさを忘れる）（宗村）
7	本気になって踊る（動きを大きくするには）（宗村）
8	観る側の評価と踊る側のポイント（お互いに採点しあう）（2クラス共通）
9	創作し工夫する（部分的にどのように工夫するか）（飯田）
10	創作し工夫する（人数の変化と方向と空間）（飯田）
11	踊り込むとは（ポイントの絞り方と集中の仕方）（飯田）
12	踊り込むとは（動きのつなぎ目と一流れの動き）（飯田）
13	構成を工夫するには？（個と群の効果）（飯田）
14	構成を工夫するには？（他の要素の検討：衣装、照明）（飯田）
15	まとめ（2クラス共通）

#### 評価

授業態度を含めた平常点30% スキルテスト40% 指導実習10% リアクションペーパー等提出物20%とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】ダンスを理解するための動画、書籍等での知識を得る

【事後学修】自分を撮影した動画等を通じた、振り返り、次回へ向けた課題の発見

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】 高等学校指導要領解説 保健体育編 体育編 等

科目名	健康づくりの運動C（水泳・陸上競技）		
担当教員名	高橋 京子、相馬 満利		
ナンバリング	KEj260		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	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	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

水泳・陸上競技とも達成型・競争型の特性を持つ。水泳は、年齢に関係なく誰でも無理なく行える運動であるが、事故が命を落とすことにもつながる危険性の高い運動でもある。水泳に関わる基礎的知識を身につけ、各種の泳法の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法に関する知識を深めていく。陸上競技も、幅広い年齢に親しまれる運動である。陸上競技に関わる基礎的知識を身につけ、各種目特有の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法に関する知識を深めていく。

科目の概要

水泳では、抵抗の少ないフォームで、より大きな推進力を得られる効率のよい泳法を、映像資料により理解する。具体的な練習方法を実際に体験しながら学修する。習熟度別に班を編成し、授業を進める。陸上競技では、各種目特有の記録の向上につながる技術のポイントを、映像資料により理解する。具体的な練習方法を実際に体験しながら学修する。

学修目標（＝到達目標）

水泳の特性、各種の泳法の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法についても理解を深める。陸上競技の特性、各種目特有の技術のポイントを理解し、技能を向上させ、指導法についても理解を深める。

内容

1	水泳の歴史と水泳の意義
2	泳法 1 水慣れの原理と指導法
3	泳法 2 ストリームラインのポイントと指導法
4	泳法 3 クロールの動作の原理と指導法
5	泳法 4 平泳ぎの動作の原理と指導法
6	泳法 5 背泳ぎの動作の原理と指導法
7	泳法 6 バタフライの動作の原理と指導法
8	着衣泳の意義とその指導法
9	陸上競技の歴史と陸上競技の意義
10	陸上競技 1 走の運動と指導法 短距離走・リレー
11	陸上競技 2 走の運動と指導法 ハードル走
12	陸上競技 3 走の運動と指導法 ジョギング
13	陸上競技 4 跳の運動と指導法 走り幅跳び
14	陸上競技 5 跳の運動と指導法 走り高跳び
15	競技会や記録会の運営の仕方

評価

平常点（授業に取り組む姿勢・態度・関心）40点、提出物・レポートの内容30点、テスト30点とし、総合評価60点



以上を合格とする。記録の優劣のみで評価することはしない。 欠席時間が4回を超えると評価を行わない(遅刻2回で、欠席1回とする)。

#### 授業外学習

【事前準備】授業で扱う内容について事前に調べ、授業ノートに記入する

【事後学修】授業を振り返り、技術のポイント、練習方法など授業ノートに記入する。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】使用しない

【推薦書】随時授業中に紹介する

【参考図書】随時授業中に紹介する

科目名	健康づくりの運動D（武道・器械運動）		
担当教員名	飯田 路佳、上向 のり子、佐藤 愛子		
ナンバリング	KEj261		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

本科目は教員の免許状取得のための必修科目である。中学校・高等学校の保健体育「体育実技」に関する科目であり「武道」主に「柔道」および「器械運動」を学ぶ科目である。

#### 科目の概要

柔道...柔道の歴史・講話。安全管理・柔道着の規定。柔道式準備運動。受け身及び基本動作とその応用

器械運動...本実技は、マット運動、鉄棒、とび箱等を教材として器械運動の技能習得を目的とすると共に指導法・帮助法についても学習し、指導者としても資質を高める。

#### 学修目標（＝到達目標）

1) 柔道・器械運動のそれぞれの基本動作や技術を取得する 2) 身体への意識、人と関わる力などの社会性およびチームワーク、自己管理、時間管理の態度を養う 3) 指導力につながる基礎力を獲得する

内容	
1	オリエンテーション・マット運動 基本技能（上向）
2	マット運動 （側転系・倒立）（上向）
3	マット運動 （発展技・倒立回転系・倒立回転とび・連続課題）（上向）
4	鉄棒 （逆上がり、前回り、後回り、け上がりの基本知識・基本技能の習得）（上向）
5	鉄棒 （け上がり、前回り、前ふり跳び下りを連結させ連続技に発展させテスト）（上向）
6	とび箱 （開脚跳びと閉脚跳びの基本知識と基本技能の習得）（上向）
7	とび箱 （台上前転、前転跳びの基本知識と基本技能の習得）（上向）
8	オリエンテーション・柔道の基本技能（今井）
9	柔道の形の総合的指導：投の形および固の形試合、まとめ（今井）
10	柔道の歴史・安全管理・柔道着の規定・柔道式準備運動・受け身及び基本動作（今井）
11	基礎技術 投技 固技 関節技 変化技 中間動作（今井）
12	応用技術 （連絡変化技、対応の変化技）（投げ技～固め技）（今井）
13	基礎技術および応用技術による総合練習 試合形式乱取 投の形練習 試合の方法（今井）
14	基礎技術および応用技術による総合練習 試合形式乱取 固の形練習 （今井）
15	まとめ（今井）

#### 評価

平常点（授業時の課題に対する意欲、関心、態度）50%、提出物の内容20%、実技試験やレポート30%

これらから総合的に評価し、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】技術などキーワードを調べておく

【事後学修】振り返りノートなどを作成し、活用する

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】【推薦書】【参考図書】については授業内で適宜指示する

科目名	健康づくりの運動E（球技）		
担当教員名	相馬 満利、高橋 京子、清水 文子		
ナンバリング	KEj262		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	1	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	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

#### 科目の性格

この実技科目は教職に関する科目（中学校及び高等学校 保健体育）である。球技において、最適なプレーの成果を得るためには、プレー条件やルールをいかに設定し、「戦術」を成立させていくことの重要性について体験を通して理解する。

#### 科目の概要

サッカーとハンドボールやバレーボール、ソフトボールを中心とした球技を通じてゴール型、ネット型、ベースボール型、それぞれの球技をプレー条件やルールを工夫し、多くの参加者が「戦術」にかかわることにより生じる球技の楽しさを体験し、球技の授業のあり方を、指導実践などを通して理解する。

#### 学修目標（＝到達目標）

種目を通じて運動のスキルアップをはかり指導方法を獲得する。またフィジカルトレーニング的効果の獲得は勿論だが、クラス内でとる良いコミュニケーションを通じて、何よりも楽しく意識的にスポーツに取り組めるようにする。担当を決め簡易な指導実践ができるようにする。

#### 内容

- 第1回：今後の授業内容、評価について、注意事項など 平服可 指導実践ガイダンス
- 第2回：指導実践ガイダンス
- 第3回：指導実践デモンストレーション
- 第4回：ゴール型球技（サッカー 基本技術と戦術攻撃と個人やグループ戦術の理解と実践）
- 第5回：ゴール型球技（サッカー ゲーム、審判法、ルール説明）
- 第6回：ゴール型球技（ハンドボール コートプレーヤーとゴールキーパーの基礎技術）
- 第7回：ゴール型球技（ハンドボール 攻撃と防御の個人やグループ戦術、ゲーム）
- 第8回：ゴール型球技（ハンドボール 攻撃と防御のチーム戦術、ゲーム）
- 第9回：ネット型球技（バレーボール基本技術と基本戦術）
- 第10回：ネット型球技（バレーボール ゲーム、審判法、ルールの理解）
- 第11回：ネット型球技（バドミントン基本技術と基本的な戦術学習）
- 第12回：ネット型球技（バドミントン シングルスゲーム、ダブルスゲーム）
- 第13回：ベースボール型球技（ソフトボール基本技術と、基本戦術）
- 第14回：ベースボール型球技（ソフトボールゲームの実践とルールや審判法の理解）
- 第15回：まとめ

天候等によっては、グラウンドで行う場合とアリーナで行う場合があるので外履き・体育館履きの両方を必ず準備すること

運動のできる服装で参加。体調不良等の理由でやむを得ない場合は見学となるが、その際も運動着に必ず着替えること。  
「授業の内容と活動記録」「授業の留意点」「感想」を毎時間整理する。筆記用具持参。

## 評価

平常点（授業に取り組む姿勢・態度・関心）50％ / 提出物の内容10％ / 指導実践、実技試験やレポート40％ による評価を行い、60％以上を合格点とする。 授業内で行うゲームの勝敗等については、マイナスの評価はしない。 欠席時間が4回を超えると評価を行わない（遅刻2回で、欠席1回とする）。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

## 授業外学習

【事前予習】基礎体力づくり

【事後学修】振り返りノートなどを作成し活用

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】使用しない

【推薦書】随時授業中に紹介する

【参考図書】随時授業中に紹介する

科目名	健康づくりの運動F（野外活動）		
担当教員名	高橋 京子、相馬 満利、飯田 路佳		
ナンバリング	KEj363		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	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）

#### 科目の性格

野外活動の内容は多岐にわたる。野外活動では、自然の中で仲間と共に様々な活動を体験することにより、自然の美しさや厳しさに触れ、自分自身への理解、仲間への理解を深め、人としての成長を育んでいくことができる。

#### 科目の概要

事前学修により野外活動への理解を深め、2泊3日の野外活動実習の活動計画を作成する。2泊3日の野外活動実習を実施し、野外活動に必要な基礎的な技能を習得し、自然を生かした様々な活動を体験する。事後学修により、野外活動実習の学びを共有し、理解を深める。

#### 学修目標（＝到達目標）

大自然の中で、自然を生かした様々な活動を体験を通し、野外活動の楽しさや喜びに触れ、野外活動への理解を深めることができる。

### 内容

#### 事前学修（1回～4回）

- ・野外活動の歴史・意義・効果について学ぶ。
- ・野外活動における安全管理について学ぶ。
- ・2泊3日の野外活動の計画を立てる。

#### 野外活動実習（5回～14回）

以下の活動について、それぞれの活動の意義を理解し、活動に取り組む。

- ・オリエンテーリング
- ・野外炊事
- ・登山
- ・ハンドクラフト
- ・ネイチャーゲーム
- ・ナイトハイク
- ・キャンプファイヤー

#### 事後学修（15回）

- ・野外活動の意義・効果を共有化し、野外活動についての理解を深める。

### 評価

提出課題を50点、野外活動の理解と技術の習熟を30点、学修への取り組みを20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】事前学修として指示された内容について、文献等にあたり、授業ノートにまとめる。

【事後学修】取り組んだ活動について、意義・留意すべき事項を授業ノートにまとめる。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】特に指定しない

【推薦書】【参考図書】 授業において紹介する。

科目名	運動栄養学演習		
担当教員名	村上 晴香		
ナンバリング	KEj370		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

科目の性格

健康運動指導士受験資格取得のための必修科目

科目の概要

食事・栄養の基礎知識や、身体活動・運動の基礎知識を学ぶとともに、栄養と運動の関わりを学習する。その後、栄養・食事や身体活動・運動のアセスメントや支援方法について学ぶ。

学修目標 ( = 到達目標 )

栄養学を基礎とし、運動と栄養の関連を理解し、それらの知識を実践で応用できる能力を身につける。

内容	
1	運動と栄養の関わり の概要
2	身体活動基準とアクティブガイド
3	食事摂取基準と食事バランスガイド
4	栄養素の消化と吸収の機構
5	栄養素の機能と代謝1
6	栄養素の機能と代謝2
7	運動時のエネルギー代謝
8	身体活動量の定量法
9	食事・栄養のアセスメントと支援
10	運動と栄養の関わり ~ 筋肥大・サルコペニア ~
11	運動と栄養の関わり ~ 持続的能力 ~
12	運動と栄養の関わり ~ アスリート ~
13	身体活動・運動と食事・栄養の支援1
14	身体活動・運動と食事・栄養の支援2
15	まとめ

評価

授業への参加度30%、毎回のレポート20%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】は、翌週以降の授業内で実施する。

授業外学習



【事前準備】各授業内容に対して、これまで学んできたことを10-15分程度で振り返っておく。

【事後学修】各授業で学んだ内容について、理解を深めるために、図書や論文に目を通す。(30分程度)

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】スポーツと健康の栄養学

【推薦書】授業内で適宜紹介する

【参考図書】授業内で適宜紹介する

科目名	健康運動指導演習		
担当教員名	池川 繁樹、中村 容一、飯田 路佳		
ナンバリング	KEj371		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

#### 科目の性格

介護予防や自立支援の対応方法を理解する

#### 科目の概要

比較的健康で自立度が高い前期高齢者にたいしては、生活機能の維持・改善のための運動指導法、自立度の低下した後期高齢者については生活機能低下の早期発見、対応の方法を学ぶ。

#### 学修目標 (= 到達目標)

介護予防のための運動や自立機能低下の程度に応じた運動指導について理解する。

#### 内容

- 第 1 回：筋力を高める運動 (自立度が高い高齢者) 【池川・飯田】
- 第 2 回：柔軟性を維持・改善する運動 (自立度が高い高齢者) 【池川・飯田】
- 第 3 回：敏捷性を維持・改善する運動 (自立度が高い高齢者) 【池川・飯田】
- 第 4 回：平衡能力 (バランス) を維持・改善する運動 (自立度が高い高齢者) 【池川・飯田】
- 第 5 回：リズム体操 (筋力・柔軟性改善：自立度が高い高齢者) 【池川・飯田】
- 第 6 回：リズム体操 (敏捷性・平衡性改善：自立度が高い高齢者) 【中村】
- 第 7 回：ボール、チューブを用いた運動【中村】
- 第 8 回：タオルを用いた運動【中村】
- 第 9 回：床に座っての運動 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 10 回：椅子に座っての運動 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 11 回：マットでの運動 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 12 回：立位での運動 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 13 回：無理のない動き方とその指導法 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 14 回：無理のない負荷のかけ方とその指導法 (自立度が低い高齢者) 【中村】
- 第 15 回：まとめ【中村】

#### 評価

実習レポート40%、小テスト30%、平常点30%で総合的に評価し、総合60%で合格とする

#### 授業外学習

【事前準備】テキストを読む

【事後学修】実習レポートを作成しながら、復習する

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士テキスト

科目名	トレーニング論演習		
担当教員名	野澤 隆司		
ナンバリング	KEj472		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

トレーニングの原理・原則を知り、今後の健康づくりや競技力向上に活かすために学ぶ学問である。

科目の概要

トレーニングの概要にはじまり、これまで蓄積されてきた実践的方法を学び、種々の対象に対して実践できるように学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

トレーニングの理論的背景を理解し、その実践的方法を習得する。

内容	
1	トレーニング概論
2	トレーニング条件と反応・トレーニング強度
3	筋力と筋量増強のトレーニング条件
4	筋パワー・筋持久力の条件とその効果
5	全身運動によるエアロビクトレーニン
6	障がい者の運動能力の特徴とトレーニング
7	青年期の発育発達とトレーニング
8	女性の体力・運動能力の特徴とトレーニング
9	加齢に伴う体力の自然減退とトレーニング
10	エアロビクトレーニングの効果
11	筋力・筋パワーの低下と行動変容
12	高齢者のための筋機能トレーニング
13	静的レジスタンストレーニング
14	動的レジスタンストレーニング
15	まとめ

評価

まとめのレポート40点、各回のレポート30点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】健康運動指導士養成講習会テキストの該当箇所をよく読んでおくこと。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、テキストやノートをもう一度見直す。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】公益社団法人 健康・体力づくり事業財団 健康運動指導士養成講習会テキスト 株式会社南江堂

科目名	運動プログラム演習		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEj373		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

#### 科目の性格

健康運動領域。健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士の資格取得の必須科目。健康に役立つ運動処方作り方を学ぶ科目。

#### 科目の概要

健康スポーツ医学における内科的メディカルチェックの基本を学んでもらう。さらにその後、整形外科的な障害の有無を踏まえて運動処方をたてる。運動処方に必要な運動負荷心電図などの実習も行う。最終的に運動処方を立てる。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

健康のための運動を指導する際、運動プログラムを作成し、指導にあたらなければならない。健診結果、メディカルチェック、心電図に関する知識、運動プログラム作成の理論、有病者の運動プログラム、生活習慣病対策の運動プログラム、運動負荷試験の理論と実際について学ぶ。

内容	
1	スポーツ医学的メディカルチェックとは
2	問診について
3	診察について
4	血液・生化学・尿検査
5	心電図検査
6	画像検査
7	運動負荷心電図検査
8	整形外科的メディカルチェック
9	突然死の原因
10	有疾病者のメディカルチェック
11	バイタルサイン測定
12	運動負荷心電図 (トレッドミル) (実習)
13	運動負荷心電図 (エルゴメーター) (実習)
14	運動処方の作成 (実習)
15	まとめ

評価

筆記試験80点、授業参加を含む平常点5点、レポート点15点。その合計点で60点以上が合格点。

#### 授業外学習

【事前準備】Powerpointのプリント印刷。事前にそれを読んでくること。

【事後学修】プリントの復習。レポート作成。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】運動負荷心電図 その方法と読み方 第2版 医学書院、  
はじめて学ぶ健康・スポーツ科学シリーズ スポーツ医学(内科) 化学同人

【参考図書】スポーツ医学研修ハンドブック 基礎科目 文光堂

科目名	運動プログラム演習		
担当教員名	高橋 正人		
ナンバリング	KEj373		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		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 )

#### 科目の性格

健康運動領域。健康運動指導士、高齢者体力づくり支援士の資格取得必須科目。健康に役立つ運動処方作り方を学ぶ科目。

#### 科目の概要

健康スポーツ医学における内科的メディカルチェックの基本を学んでもらう。さらにその後、整形外科的な障害の有無を踏まえて運動処方をたてる。運動処方に必要な運動負荷心電図などの実習も行う。最終的に運動処方を立てる。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

健康のための運動を指導する際、運動プログラムを作成し、指導にあたらなければならない。健診結果、メディカルチェック、心電図に関する知識、運動プログラム作成の理論、有病者の運動プログラム、生活習慣病対策の運動プログラム、運動負荷試験の理論と実際について学ぶ。

内容	
1	スポーツ医学的メディカルチェックとは
2	問診について
3	診察について
4	血液・生化学・尿検査
5	心電図検査
6	画像検査
7	運動負荷心電図検査
8	整形外科的メディカルチェック
9	突然死の原因
10	有疾病者のメディカルチェック
11	バイタルサイン測定 ( 実習 )
12	運動負荷心電図 ( トレッドミル ) ( 実習 )
13	運動負荷心電図 ( エルゴメーター ) ( 実習 )
14	運動処方の作成 ( 実習 )
15	まとめ

評価



筆記試験80点、授業参加を含む平常点5点、レポート15点。その合計点60点以上が合格点。

#### 授業外学習

【事前準備】Powerpointのプリント印刷。事前にそれを読んでくること。

【事後学修】プリントの復習。レポート作成。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】運動負荷心電図 その方法と読み方 第2版 医学書院、  
はじめて学ぶ健康・スポーツ科学シリーズ スポーツ医学(内科) 化学同人

【参考図書】スポーツ医学研修ハンドブック 基礎科目 文光堂

科目名	体力測定・評価演習		
担当教員名	野澤 隆司		
ナンバリング	KEj374		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

#### 科目の性格

体力測定とその評価方法を知り、今後の健康づくりや競技力向上に活かすために学ぶ学問である。

#### 科目の概要

体力測定とその評価に関して種々の方法を理解し、いろいろな場面で応用できるようにする。また、対象者によってその方法をどう変えていくと良いかを学ぶ。

#### 学修目標 (= 到達目標)

体力測定の意義、評価法の妥当性について正確な知識を習得する。

対象者に応じた体力測定、評価を行えるようにする。

内容	
1	対象者の能力を把握し、体力測定の適正な条件を理解する
2	体力と運動能力の関係、年齢に伴う体力の変化、運動能力の性差について
3	局所および大筋群の筋力測定、相対負荷法、パワーの測定
4	全身持久性、柔軟性、敏捷性、平衡性の測定および評価法
5	新体力テストの測定および評価法
6	握力、上体起こし、柔軟性の測定
7	持久走テスト
8	高齢者の体力の特性
9	高齢者の体力測定での注意点
10	高齢者の持久性、筋力測定について
11	新体力測定テストでの65歳～79歳への対応
12	介護予防の観点からの体力測定および評価
13	身体組成の測定の原理
14	種々の身体組成測定法
15	まとめ

#### 評価

まとめのレポート40点、各回のレポート30点、通常の授業態度30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】健康運動指導士養成講習会テキストの該当箇所をよく読んでおくこと。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、テキストやノートをもう一度見直す。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】公益社団法人 健康・体力づくり事業財団 健康運動指導士養成講習会テキスト 株式会社南江堂

科目名	体育原理		
担当教員名	高橋 京子		
ナンバリング	KEk175		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

#### 科目の性格

保健体育科の教員の免許状取得のための選択科目である。

#### 科目の概要

学校体育の変遷について理解することを通し、体育は何を教える教科であり、体育に何ができるのかを探っていく。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

体育の存在理由や意義、教育としての可能性について学び、教科体育を担当する専門家として、体育のあるべき姿を理解することができる。

#### 内容

1	「体育」と「スポーツ」の意味
2	学校体育の理念の変遷 スポーツのルーツを探る
3	学校体育の理念の変遷 スポーツの歴史を学ぶ
4	学校体育の理念の変遷 スポーツの歴史を学ぶ
5	学校体育の理念の変遷 日本におけるスポーツの歴史を学ぶ
6	学校体育の理念の変遷 日本におけるスポーツの歴史を学ぶ
7	学校体育の理念の変遷 生涯スポーツにつながる体育のあり方を考える
8	学習指導要領を読み解く 学習指導要領の変遷の理解を深める
9	学習指導要領を読み解く 小・中・高の学習指導要領の体育・保健体育の目標・内容を学ぶ。
10	学習指導要領を読み解く 中学校の体育理論の内容を確認する
11	学習指導要領を読み解く 模擬授業を行い、スポーツの多様性を授業化する。
12	学習指導要領を読み解く 模擬授業を行い、スポーツの経済的効果を授業化する。
13	学習指導要領を読み解く 模擬授業を行い、スポーツと安全を授業化する。
14	学習指導要領を読み解く 模擬授業を行い、文化としてのスポーツを授業化する。
15	まとめ

#### 評価

授業への取り組み、授業ノートの作成50点、確認テストの結果50点とし、総合評価60点以上を合格点とする。

#### 授業外学習

【事前準備】次時の内容として示されたテーマについて、下調べをし、授業ノートにまとめる。

【事後学修】授業の内容を踏まえ、与えられたテーマについて小論文を作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中学校学習指導要領解説保健体育科

【推薦書】佐藤豊「楽しい体育理論の授業をつくろう」大修館書店

科目名	運動学（運動方法学）		
担当教員名	相馬 満利、池川 繁樹		
ナンバリング	KEk176		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

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、選択科目である。ヒトとは何か。なぜ体は動くのか。身体や動作の仕組みを勉強する。また、科学的な手法をもとに、指導者の立場でのコーチングにも触れて授業を展開していく。

#### 科目の概要

当該科目は、バイオメカニクス、運動生理学、運動プログラムの立案などの領域から、運動学（運動方法学）を通じて運動の指導に必要となるさまざまな知識を習得していく。

ヒトは二足で移動し、上肢を使用して生活しており、そのことが当たり前のように考えているが、それが如何に意味深いことであるかを知ることが学習の大きな意義である。

#### 学修目標（=到達目標）

運動学を「ヒトの運動を理解するための学問」と解釈して講義を展開する。

本講義は、ヒトの運動はどのように活用されるのか！ 科学的な手法をもちいて学ぶとともに、学生自身が「運動とはなにか」について考えるきっかけをつくれるよう講義を進めていく。

#### 内容

1	運動(運動学)とは(相馬満利、池川繁樹)
2	ヒトの運動(ロコモーション、エクササイズ)(相馬満利、池川繁樹)
3	身体の構造(解剖)(相馬満利、池川繁樹)
4	運動の発現(神経系)(相馬満利、池川繁樹)
5	運動の発現(筋、腱、骨)(神経系)(相馬満利、池川繁樹)
6	ヒトの運動の力学的基礎(相馬満利、池川繁樹)
7	歩動作(相馬満利、池川繁樹)
8	走動作(相馬満利、池川繁樹)
9	跳躍動作(相馬満利、池川繁樹)
10	運動動作の観察と分析(1)(相馬満利、池川繁樹)
11	運動動作の観察と分析(2)(相馬満利、池川繁樹)
12	運動動作の構造(相馬満利、池川繁樹)
13	運動指導の方法(1)(相馬満利、池川繁樹)
14	運動指導の方法(2)(相馬満利、池川繁樹)
15	まとめ(相馬満利、池川繁樹)

#### 評価

期末試験40%，平常点（出席を含む）30%，レポート20%，授業への貢献（発表・意見など）10%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】特になし

【事後学修】スポーツ、バイオメカニクス、運動生理学に関わるキーワードについて関連のもの（書籍、論文、メディア）を見ておく．

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考図書】健康運動実践指導者養成用テキスト

科目名	健康・スポーツ心理学		
担当教員名	宮脇 梨奈、深町 花子		
ナンバリング	KEk177		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### 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、人間生活学部 健康栄養学科の選択科目であり、2年生を対象とする。また、健康運動指導士教育課程および高齢者体力づくり支援士教育課程においては必須科目である。

##### 科目の概要

メンタルヘルスの基礎知識を習得し、その後、健康運動とカウンセリング、ストレスマネジメント等を学習する。

##### 学修目標 (= 到達目標)

- 1.メンタルヘルス、運動とカウンセリングについて知識を習得する。
- 2.習得した知識の応用を理解する。
- 3.習得した知識を実生活に活用できるようになる。

#### 内容

第1回目～第5回目 宮脇担当、第6回～第15回 深町担当

1	メンタルヘルスとは
2	メンタルヘルスにおける媒介要因と交絡要因
3	発達段階とメンタルヘルス
4	運動と心理的要因
5	身体と心の調和
6	健康運動達成欲求の多様性
7	運動の心理的効果、行動変容の理論
8	生活行動時間と運動・休養・栄養の調和
9	行動変容理論の実践的適用
10	行動変容を意図したプログラム開発及びカウンセリング(実習)
11	ストレスの概念・定義、生物的、社会的因子
12	ストレス関連疾患、ストレスの測定、ストレスの心理的尺度、臨床的ストレスチェック
13	ストレスの対処法、カウンセリング、相談指導
14	カウンセリング、欲求運動、カウンセリング技法(禁煙指導から運動指導との関連)
15	まとめ

#### 評価

授業への参加度20%、授業中のリアクションペーパー30%、筆記試験50%による評価とし、総合評価60点以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前準備】配布資料を事前に読み、概要を理解するように努める



【事後学修】学習内容を整理しまとめ、日常生活での行動、自分自身の行動に当てはめて考えてみる

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント・資料を配布する

【推薦書】教室で紹介する

【参考図書】教室で紹介する

科目名	救急・応急処置演習		
担当教員名	田中 秀治、高橋 宏幸		
ナンバリング	KEk378		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていく。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当についても触れていく。

肺蘇生法やAED（自動体外式除細動器）の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては、心肺蘇生法に対する正しい理解、心肺蘇生法の適切な実施方法、AEDの適切な使用方法、各種応急手当の実施要領について実施していく。

#### 内容

1	心肺蘇生法とは何か【田中】
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題【田中】
3	気道確保・人工呼吸【田中】
4	各年代によって異なる胸骨圧迫【田中】
5	AED（自動体外式除細動器）とは何か【田中】
6	AED（自動体外式除細動器）の使用法【高橋】
7	AEDを含めたシナリオトレーニング【高橋】
8	応急手当とは何か【高橋】
9	出血時の対応と処置【高橋】
10	骨折時の対応と処置【高橋】
11	火傷の対応と処置【高橋】
12	アナフィラキシーを起こした時の対応【高橋】
13	窒息時の対応と処置【高橋】
14	熱中症の対応と処置【高橋】
15	まとめ【高橋】

#### 評価

総合的な実技による試験（60%）と筆記試験（40%）により評価を行う。

60%以上を合格とする。

#### 授業外学習

【事前準備】どのような内容のことを学ぶのか教科書（あるいは資料）を予め読んでおく（45分）

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しない。授業時にプリントを配布する。

科目名	学校保健概論		
担当教員名	布施 晴美、東畑 開人、齋藤 千景		
ナンバリング	KEk379		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	中学校教諭一種免許状(保健体育) / 高等学校教諭一種免許状(保健体育)		

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、教職課程認定科目であり、中学校教諭および高等学校教諭の保健体育一種免許状取得に関する必修科目である。

#### 科目の概要

学校保健の意義と目的を理解し、健康観察、健康診断、健康相談など具体的な事項を学習することで、保健体育の教員として学校保健における果たすべき役割を学習する。さらに子どもの発育発達の特徴を踏まえたうえで、子どもの健康（精神も含む）状態の把握の方法と対応、慢性疾患や障害をもつ子どもへの対応の方法について学習する。

#### 学修目標（＝到達目標）

1. 学校教育における学校保健の意義や基本的事項について理解し、実践できる。
2. 子どもの健康状態を把握し、その対応ができる。

#### 内容

3人の教員が担当する。

1	学校保健の意義と目的 学校保健行政と組織	（ 齋藤千景）
2	学校保健関係職員 学校保健組織活動 学校保健計画 学校安全計画	（ 齋藤千景）
3	子どもの発育・発達（身体面）	（ 布施晴美）
4	子どもの発育・発達（精神面）	（ 布施晴美）
5	子どもに多い病気とその対応	（ 布施晴美）
6	感染症とその予防	（ 布施晴美）
7	子どもの健康障害と疾病異常	（ 布施晴美）
8	子どもの健康把握と対応（健康観察、健康相談、健康診断、保健調査）	（ 齋藤千景）
9	学校における保健教育・保健指導	（ 齋藤千景）
10	保健室の役割	（ 齋藤千景）
11	学校安全・危機管理	（ 齋藤千景）
12	学校環境衛生	（ 齋藤千景）
13	精神的健康問題と心の危機サイン	（ 東畑開人）
14	精神的健康の維持と促進	（ 東畑開人）
15	学校保健活動における精神保健	（ 東畑開人）

#### 評価

授業に対する意欲関心（10%）、3回の筆記試験（90%）により総合的に評価し60点以上を合格とする。

## 授業外学習

【事前準備】授業の中で指定した資料（厚生労働省や文部科学省の発行の資料など）は、事前に各自でインストールして印刷し、授業に臨んでください。これまで勉強してきた「救急・応急処置演習」なども復習しておくといでしょう。

【事後学修】配布資料等をまとめたノートづくりをしてください。採用試験の対策にもなります。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業の中で、指定する。

【推薦書】学校保健ハンドブック第6次改定 教員養成系大学保健協議会編集 ぎょうせい

科目名	健康栄養学演習		
担当教員名	池川 繁樹、徳野 裕子、木村 靖子、小長井 ちづる 他		
ナンバリング	KEI580		
学 科	人間生活学部 (K) - 健康栄養学科 (KE)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		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

この科目は健康栄養学科専門科目『演習』に位置づけられ、卒業必修科目である。共通科目、学科専門科目で学んだ知識および技術を基礎として、4年次『卒業研究』に向けての準備科目である。

#### 科目の概要

研究テーマの設定のために、種々の分野の文献 ( 研究論文 ) や書籍、諸資料などを調べ、指導教員や学生とディスカッションをする。その上で自分の興味ある研究テーマを設定する。研究テーマをどのように展開していくか、研究手法などを含めて研究計画を立てる。4年次『卒業研究』においては研究計画にしたがって研究を進め、研究成果をまとめる。研究の一連の流れを修得するとともに、学生同士の活発な意見交換などにより、コミュニケーション能力の修得にもつながる。

#### 学修目標 ( = 到達目標 )

1. 大学で学んだ知識や技術をもとに多分野のことに興味を持ち、課題を探究する能力が修得できる。
2. 「研究する」とはどういうことかを理解できる。
3. コミュニケーション能力や協調性など社会で役立つ人間性を高めることができる。

#### 内容

1	オリエンテーション
2	卒業研究指導教員による研究テーマの説明会および個別相談
3	卒業研究指導教員 (ゼミ) の決定
4	卒業研究テーマの検討 (文献・資料調査など)
5	卒業研究テーマの検討 (文献・資料調査など)
6	卒業研究テーマの設定 (指導教員とのディスカッション)
7	研究テーマ関連の資料、情報収集
8	研究テーマ関連の資料、情報収集
9	研究の方向性の検討
10	研究計画の立案
11	研究計画の立案
12	研究計画に従って予備実験、予備調査など
13	研究計画の再検討
14	研究計画の決定
15	まとめ (研究計画の発表・報告など)

#### 評価

研究活動への参加度60%、研究のためのレポート課題40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】指導教員への定期的な研究進捗状況の報告において問題点を提示し、ディスカッションしながら研究の方向性を指示する。

#### 授業外学習

【事前準備】研究テーマに関連する分野の科目について復習する、それ以外にも関連資料を熟読する。

【事後学修】研究計画に沿って研究がスムーズに進められるように準備する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

各卒業研究指導教員が指示する。

科目名	卒業研究		
担当教員名	池川 繁樹、長尾 昭彦、徳野 裕子、木村 靖子 他		
ナンバリング	KEm581		
学 科	人間生活学部（K）-健康栄養学科（KE）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		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

この科目は健康栄養学科専門科目『卒業研究』に位置づけられ、卒業必修科目である。3年次『健康栄養学演習』で設定した研究テーマについてさらに実験・実習・調査などを深め、研究成果として卒業論文や研究資料、報告書などにまとめる。

##### 科目の概要

3年次『健康栄養学演習』において研究テーマ設定および研究計画の立案を行う。『卒業研究』においては研究計画にしたがって実験・実習・調査などにより研究を進め、研究成果をまとめ、発表する。研究の一連の流れを修得するとともに、学生同士の活発な意見交換などにより、コミュニケーション能力の修得にもつながる。

##### 学修目標（＝到達目標）

1. 大学で学んだ知識や技術をもとに多分野のことに興味を持ち、課題を探求する能力が修得できる。
2. 「研究する」とはどういうことかを理解できる。
3. コミュニケーション能力や協調性など社会で役立つ人間性を高めることができる。
4. 研究成果をまとめ、論文や研究資料にまとめる能力が修得できる。

#### 内容

1	オリエンテーション
2	卒業研究テーマ、研究計画の確認(指導教員とのディスカッション)
3	研究テーマ関連の資料、情報収集
4	研究テーマ関連の資料、情報収集
5	研究計画に従って予備実験、予備調査など
6	研究の実施(実験・実習・調査など)
7	研究の実施(実験・実習・調査など)
8	研究の実施(実験・実習・調査など)
9	研究の実施(実験・実習・調査など)
10	研究の実施(実験・実習・調査など)
11	研究の実施(実験・実習・調査など)
12	研究結果のまとめ(指導教員とのディスカッション)
13	研究結果のまとめ
14	研究結果のまとめ
15	まとめ(研究成果の発表・報告など)

#### 評価

研究成果物（卒業論文・発表、作品など）の評価60%、研究活動への参加度40%とし、総合評価60点以上を合格とする。



【フィードバック】指導教員への定期的な研究進捗状況の報告において問題点を提示し、ディスカッションしながら研究の方向性を指示する。

#### 授業外学習

【事前準備】研究テーマに関連する分野の科目について復習する、それ以外にも関連資料を熟読する。

【事後学修】研究計画に沿って研究がスムーズに進められるように準備する。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

各卒業研究指導教員が指示する。