

平成30年度シラバス

健康栄養学科 1年次

番号	科目名	項
3101	食生活と倫理	2
3102	生活と文学	3
3103	日本国憲法	4
3104	食と歴史	5
3105	共通授業	6
3111	生活の中の化学A	7
3112	生活の中の化学B	8
3113	生活の中の物理学	9
3114	生活の中の統計学	10
3115	生命科学	11
3121	情報基礎	12
3122	情報機器の操作	13
3131	英語	14
3132	生活の英語A	15
3133	生活の英語B	16
3139	生活の伝語	17
3151	健康スポーツ実習	18
3301	地域健康支援論	20
3302	社会福祉論	21
3303	健康衛生学	22
3308	生化学	23

番号	科目名	項
3309	栄養生化学	24
3318	食品健康科学	25
3320	調理学	26
3323	基礎調理学実習	27
3325	基礎栄養学	28
3327	応用栄養学	29
3333	健康教育論	30
3401	トレーニング科学	31
3411	食の心理学	32
3412	おいしさの科学	33
3413	食品機能学	34
3422	家庭経営学(1)	35
3423	家政学原論(1)	36
3431	被服学	37
3432	被服立体構成実習	38
3440	アパレルCAD実習(1)	39
3461	保育学(1)	40
3462	家庭看護	41
3473	健康情報学	42
3601	華道	43
3602	茶道	45

【3101】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
食生活と倫理		講義	齋藤 雅俊	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
			○		栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
授業概要						単位認定の方法と フィードバックの有無
倫理思想史の歩みについての理解を深めながら、倫理的な考え方やものの見方に慣れ親しんでいく。その際、古代から現代の倫理的な諸問題を取り上げ、「どのように生きるべきか」といった実存的な問いについて各々が思索を行っていく。なお、こうした基礎概念をふまえたうえで、人生における食生活の意味やその価値についても考察していく。						期末試験 55% 無
						期末レポート —
						授業内試験 —
						授業内提出物 45% 有
						授業内活動 —
						その他 —
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
	◎		○	—	—	
当該科目のキーワード	倫理思想史の歩みについての理解	前項目について口頭、文章等で説明		—	—	
授業時間外学修の指示	次回講義資料を事前に配布するので、目を通しておくこと。					
授業の到達目標	倫理的な考え方やものの見方を身につけるために、 ①倫理の本質と目的、意義と理念について理解する。 ②これまでの倫理思想史の歩みについて理解する。 ③前項目について理解・修得したことを授業内で口頭発表したり、試験・レポート等で論述できる。					
単位認定の要件	期末試験（100点×0.55）＋コメントペーパー等授業内提出物（3点×15回分）＝60点以上 ※小数点以下切捨					
単位認定方法へのフィードバック	コメントペーパーについては返却する。期末試験については、試験範囲のプリントを事前に渡しておくため、あえて答案自体は返却しない。それらのプリントを元に復習をしっかりとすること。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	オリエンテーション・倫理学とは				
	2	生存の功利主義、人格の尊厳				
	3	最大多数の最大幸福、平等原理				
	4	エゴイズムについて				
	5	功利主義における幸福計算				
	6	判断能力と人格、行為の決定権				
	7	事実判断「…である」と価値判断「…べきである」				
	8	正義、思いやりについて				
	9	囚人のジレンマについて				
	10	他者への干渉、施し				
	11	次世代に対する責任と義務				
	12	時代によって変わる正義				
	13	現代科学と倫理				
	14	食生活と倫理（1）				
15	食生活と倫理（2）					
教科書・教材	特になし。					
参考書・参考文献等	パワーポイントによるまとめプリントを配布する。なお、配布プリントが多いため、各自綴じるためのファイルを用意すること。					
履修上の注意等	新聞・テレビなどの教育関連情報に関心をはらうこと。また、出欠の不正（中抜け、無断退出、代返、コメントペーパー代筆など）の他、成績評価に関わる全ての不正については単位認定を不可とする場合がある。					

【3102】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
生活と文学		講義	佐々木 隆	1年次	前期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		栄養教諭	中高(家庭)	
						食品衛生監視員・管理者	
授業概要		文学作品を読み解きながら、文学と生活（人生）を考えます。特に、文学と夢は関係が深く、心の問題を考える点で心理学ともかかわるものです。心理学で文学作品を読み解くのではなく、作品を通じて心理を読み解いてゆきます。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	30% 有
						授業内提出物	30% 有
						授業内活動	40% 有
						その他	—
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。
	◎		○		○		○
当該科目のキーワード	言葉と現実		対話		愛		観察力
授業時間外学修の指示	夏目漱石の他の作品だけではなく、いろいろな文学作品も読んでみる。予習90分復習90分。						
授業の到達目標	『夢十夜』を読み解いて、さまざまな情報を読み、総合的に考える力を付ける。さらに、夢を通じて、自分の心、他人の心を深く考えられるようにする。						
単位認定の要件	質問に対する誠実な答え ペーパーの提出 60点以上						
単位認定方法へのフィードバック	授業中の質疑応答 リアクションペーパー 授業中に解説し返却する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	文学の効能。不思議な夏目漱石の『夢十夜』、本当にこんな夢を見たのか、それとも創作か。まず第一夜。眠り姫と作中の女との類似性について。可能な限り想像力を働かせてみる。出会いと別れと再会					
	2	第二夜、明治になって侍とお寺がでてくるのは何故だろう。どんな新聞の読者に向けて語り掛けていたのだろうか。					
	3	まとめ、二つの話の共通点は何か。理解を深める話し合いをする。					
	4	第三夜、夏目漱石が怪談？ 怪談の100%は催眠現象や脳科学で説明がついてしまう。では、怪談にはどんな意味があるのか。					
	5	第四夜、子どもと老人の話。食べているものは何か。何を着ているのか。観察します。					
	6	まとめ、自分の経験や見た夢について考える。深層心理について。					
	7	第五夜、恋と友情、走れメロスが間に合わなかったら。太宰治が影響を受けた可能性のある話。					
	8	第六夜、芸術は心の中に内在するものかそれとも作り上げるものなのか。美しいとはどんなことでしょうか。					
	9	まとめ、これまでの六つの話の共通点は何か。青森県の問題。					
	10	第七夜、星新一に影響を与えた話。船に喩えられている日本、私たちはこれどこへ行くのでしょうか。					
	11	第八夜、床屋さん、髪について、鏡の影を見ているにすぎないのか。プラトンの洞窟の比喩					
	12	まとめ、自分の意志ではなく動かされているということについて考える。					
	13	第九夜、明治維新からの戦争の歴史について、残された家族の思い。					
	14	第十夜、果物と男と女の関係					
15	まとめ、夢十夜とはどんな話だったのか。						
教科書・教材	『教科書で読む名作 夢十夜・文鳥』夏目漱石 ちくま文庫						
参考書・参考文献等	参考資料はプリントを渡す。先輩から「星の王子さま27の秘密」サイズなどを借りて読んでもらいたい。						
履修上の注意等	メモを取り質疑応答に参加して欲しい						

【3104】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
食と歴史		講義	石戸谷 繁	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
			○		栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
授業概要						単位認定の方法と フィードバックの有無
日本の原始・古代・中世・近世・近代・現代の各時代における食文化の特徴、発展の過程とその背景を理解する。また、今日における食文化の地域性として「青森の食」についてとりあげる。そのうえで今日の食文化に関して継承すべきところと改善すべき部分を考える。						期末試験
						期末レポート
						授業内試験
						授業内提出物
						授業内活動
						その他
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
		◎	○	—	○	
当該科目のキーワード		—	—	—	—	
授業時間外学修の指示		日常において食に関する新聞記事を読み、テレビの報道・番組に関心をもつこと。				
授業の到達目標		日本の原始から現代の食文化の特徴と発展の過程について理解する。日本人そして地域に生きる人間として食の文化の継承と改善について考えることができるようになる。				
単位認定の要件		到達目標の達成が60%以上				
単位認定方法へのフィードバック		特になし				
授業計画 (各回の内容や到達目標)		内 容				
		1 歴史とは① 歴史を学ぶ意味、世界と日本の食の現状と課題、食生活史の意義				
		2 歴史とは② 食生活史における時代区分、人の一生と通過儀礼				
		3 原始の食文化① (旧石器・縄文)				
		4 " ② (弥生)				
		5 古代の食文化① (飛鳥・奈良)				
		6 " ② (平安)				
		7 中世の食文化① (鎌倉)				
		8 " ② (室町)				
		9 近世の食文化① (安土・桃山)				
		10 " ② (江戸)				
		11 近代の食文化① (幕末・明治)				
		12 " ② (大正・昭和前期)				
		13 " ③ (昭和戦後)				
		14 現代の食文化① (平成)				
		15 食文化と地域性 (日本・青森)				
教科書・教材		特になし				
参考書・参考文献等		特になし				
履修上の注意等		特になし				

【3105】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
共通授業		講義	小野 昇平	1年次	集中講義	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
						単位認定の方法と フィードバックの有無
						期末試験
						—
						期末レポート
						80%
						有
						授業内試験
						—
						授業内提出物
						—
						授業内活動
						20%
						無
						その他
						—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
		—	◎	◎	◎	
当該科目のキーワード		—	グループディスカッション・グループワーク	政治参画、まちづくり、街の魅力	学生にできることを考える	
授業時間外学修の指示		講義日前までの夏季休暇中の2週間に、一日1時間程度、三つのテーマそれぞれに関連するニュース等に目を通しておくこと。また毎日の講義後1時間程度、復習を兼ねて家族や友人と講義で扱った内容について話をする				
授業の到達目標		①地域の状況を具体的に理解できるようになること ②課題の解決のために、学生としてできることは何かを考えることができるようになること ③各テーマに対して、自分の考えを述べるができるようになること				
単位認定の要件		到達目標の①②③の観点からの評価の合計が60点以上。				
単位認定方法へのフィードバック		提出されたレポートについては、講評を行う。				
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容			
		1	対人関係におけるコミュニケーションとは			
		2	地域でコミュニケーションに課題を抱えている人とは			
		3	対人関係を形成する基本姿勢			
		4	コミュニケーションの方法①（伝え方の演習）			
		5	コミュニケーションの方法②（傾聴の演習）			
		6	4月の弘前市長選を振り返り、来年度の青森県知事選を見据える一國政選挙と地方選挙			
		7	若者の政治参画とその影響			
		8	投票先を選択してみよう			
		9	投票を行ってみよう			
		10	自分たちの「まち」を自分たちで作るということを考えよう			
		11	生活習慣病対策ゲームの実施①			
		12	生活習慣病対策ゲームの実施②			
		13	生活習慣病の地域的課題			
		14	コミュニケーションのあり方～「他者になる」ことの意味			
		15	生活習慣（病）に関わる企画の立案			
教科書・教材		特になし				
参考書・参考文献等		特になし				
履修上の注意等		開講日は8月21日（火）～8月23日（木）の三日間、各日とも9:30～18:00（90分×5コマ×3日）。 場所：ヒロロ4階市民ホールの予定 詳細は追って掲示するので、注意しておくこと。				

【3111】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
生活の中の化学A		講義	長南 幸安	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
			○		栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
						○
授業概要						単位認定の方法と フィードバックの有無
人体の構造や働きについて学ぶ学生を対象としており、高校で化学の履修をしていなくとも理解できる内容になっている。この教科書は、食品・栄養系に対応するように作られており、化学的な基礎事項を学習しつつ、化学的視点から生化学や生理学を理解できるようになることを目的としている。						期末試験 100% 有
到達目標の分類						期末レポート
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標						授業内試験
専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。						授業内提出物
◎						授業内活動
○						その他
当該科目のキーワード						—
化学的概念や法則の理解						—
化学で使用する量的計算						—
授業時間外学修の指示						—
講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。また、日常の化学現象に興味を持ち、その原因を追究する姿勢を涵養すること。						—
授業の到達目標						—
生体内では生命活動に必要なさまざまな化学反応が起きている。これらの生体反応を理解し活用するためには、化学の知識は基本であり、重要である。食生活の化学物質は人間の構造や機能・働きにどのような影響を与えるか、①化学の基本的な事項を修得しながら②科学的な視点からメカニズムを学び、③理解し、④説明できるようになることを目標とする。						—
単位認定の要件						—
到達目標の①～④の合計が60点以上。						—
単位認定方法へのフィードバック						—
期末試験は採点し、採点答案の個別開示を行う。						—
授業計画(各回の内容や到達目標)						—
回数						内 容
1						体を作る物質・原子の構造
2						電子配置・電子配置の規則・原子の安定性と価電子
3						物質の量はどうか表せばよいか・物質量の表し方あれこれ
4						溶液中にどれだけ物質が存在するか・放射線とは
5						原子の結合
6						分子の結合・化学反応
7						有機化学とは・分類法と表し方
8						生体高分子の構造・消化と酵素
9						からだのなかの液体
10						イオンと電解質
11						浸透現象
12						酸と塩基
13						太陽エネルギーと分子の循環・化学エネルギーと化学反応・エネルギーの保管倉庫
14						化学反応と酵素・代謝・脂質の消化とミセル
15						科学TOPIC・まとめ
教科書・教材						有本淳一・西沢いづみ著、看護系で役立つ化学の基本、化学同人
参考書・参考文献等						高校時代の化学の教科書
履修上の注意等						本試験は、講義内容・テキスト内容について出題します。

【3112】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
生活の中の化学B		講義	長南 幸安	1年次	後期	健康栄養学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法と フィードバックの有無					
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	100%	有
授業概要		化学リテラシーを備えることが必要な学生を対象としており、高校で化学の履修をしていなくとも理解できる内容になっている。この教科書は、料理や電化製品など身の回りの物質・現象を題材に、生活の中の様々な事象を化学的視点で考えられるような構成で作られており、文系の学生でも十分に理解できる内容である。社会に氾濫する間違っただ情報、特に食品や健康にまつわる偽科学に振り回されないような「リテラシー」の修得を目指したい。										
到達目標の分類		◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。						
当該科目のキーワード		科学的法則に基づく現象の理解	化学リテラシーの修得	—	—	—						
授業時間外学修の指示		講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。また、日常の化学現象に興味を持ち、その原因を追究する姿勢を涵養すること。										
授業の到達目標		生活や暮らしにはたくさんの科学・技術が利用されている。その原理を理解し、その性能を十分に活用することは豊かな生活を享受する事にも繋がることである。原理の中でも、①化学を中心に原子と分子の基礎を学びつつ、②分子が持っている基本的な概念を学び、③その原理や概念が、身近などのような技術や物質に利用されているかを学修し、④どのようにすべきかを個々に考えられるようになることを到達目的とする。										
単位認定の要件		到達目標の①～④の合計が60点以上。										
単位認定方法へのフィードバック		期末試験は採点し、採点答案の個別開示を行う。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容									
		1	化学の基本事項									
		2	酸・塩基性の化学									
		3	衣服の化学									
		4	洗濯の化学									
		5	水の化学									
		6	プラスチックの化学									
		7	料理の化学									
		8	コロイドの化学									
		9	薬の科学									
		10	化石資源の化学									
		11	身近な材料の化学									
		12	電池の化学									
		13	電気製品の化学									
		14	固・液・気の化学									
		15	環境と調和する化学									
教科書・教材		芝原寛泰・後藤景子著、身の回りから見た化学の基礎、化学同人										
参考書・参考文献等		身近な科学現象を解説する啓蒙書一般。										
履修上の注意等		本試験は、講義内容・テキスト内容について出題します。										

【3113】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
生活の中の物理学		講義	比内 馨	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
単位認定の方法と フィードバックの有無						期末試験
授業概要						60%
この教科書は、高校で物理学履修していない学生を対象とした米国の大学の初年次用テキストである。資料が豊富なため、生活の中の物理学に最適であると考えられる。物理学の基本概念や法則を理解することは、社会人の教養として必要であり、日常生活の物理現象を理解するのにも役に立つ。さらに、物理学という学問の特徴である演繹的思考を学ぶことは、現代人の論理的思考訓練となり、科学的思考の基礎となるものと信じている。						有
到達目標の分類						期末レポート
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標						—
専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。						授業内試験
◎						30%
有						授業内提出物
○						10%
有						授業内活動
—						—
—						その他
—						—
当該科目のキーワード		物理学的概念や法則の理解	有効数字を含む計算	—	—	—
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。また、日常の物理現象に興味を持ち、その原因を追究する姿勢を涵養する時間を取ること。					
授業の到達目標	科学的見方の物理学的基本を修得するために、 ①数の計算と量の計算の違いを理解し、有効数字を含む計算ができる。 ②物理学的概念や法則の理解。 ③我々の感性や感覚を抛り所として、物理現象を理解できる。 ④熱力学分野の液化、気化、蒸発、沸騰などの現象を、ミクロな現象として理解できる。					
単位認定の要件	到達目標の①～④の合計が60点以上。					
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は採点し模範解答と一緒に返却。小テストやレポートは採点して返却し、授業中に解説する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	第1章 測定 (測定値、すなわち有効数字の計算方法の修得。)				
	2	第2章 運動 (等速度運動 (=等速直線運動) と等加速度運動の理解。)				
	3	第3章 力と運動 (慣性の概念、及びニュートンの運動の法則、力積による運動量の変化の理解。)				
	4	第4章 仕事とエネルギー (仕事による運動エネルギーの変化の理解。)				
	5	第4章 エネルギー保存則 (特に、力学的エネルギーの保存則の理解。)				
	6	第5章 温度と熱 (内部エネルギーとは何か。内部エネルギーと温度上昇の関係。)				
	7	第5章 温度と熱 (熱力学第1法則とエントロピー増大の法則。)				
	8	第6章 波動 (波の性質、ドップラー効果。)				
	9	第7章 波動現象と光学 (光はなぜ屈折するのか。)				
	10	第8章 電気と磁気 (オームの法則、電気回路の記号、ACとDCの違い。)				
	11	第8章 電気と磁気 (発電機とモーターの仕組み。最小の磁石は何か。)				
	12	第9章 原子物理 (光の二重性とは何か。)				
	13	第9章 原子物理 (電子の二重性とは何か。)				
	14	第10章 核物理 (プランクの仮説、光電効果、ボーアの理論の理解。)				
15	第10章 核物理 (核分裂と核融合の違いは何か。)					
教科書・教材	James T. Shipman著、シップマン自然科学入門『新物理学』、学術図書出版社					
参考書・参考文献等	物理学のコンセプト1「力と運動」(共立出版)、物理学のコンセプト2「エネルギー」(共立出版)、「物理学はいかに創られたか(上・下巻)」(岩波新書、アインシュタイン・インフェルト共著)、「真空とは何か」(ブルーバックス、広瀬立成・細田昌孝共著)、「科学入門」(勁草書房、武谷三男著)、「科学の哲学」(岩波新書、柳瀬睦男著)					
履修上の注意等	レポートの様式は、縦A4版横書きでお願いします。本試験に関連する問題が、小テストにも出題されます。					

【3114】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
生活の中の統計学		講義	崎野 三太郎	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
単位認定の方法と フィードバックの有無						
授業概要						期末試験
統計学の手法がどのような考え方によって成立しているか、具体的なストーリーとデータで学習し、さらに、表計算ソフトウェアを使って計算しながらデータの分析方法と実際に使えるスキルを身に着ける。この授業では、データとデータに「意味のある差」があるかどうか重点をおいて学習する。毎回、レポートを提出する。						50%
						有
						期末レポート
						—
						授業内試験
						—
						授業内提出物
						40%
						有
						授業内活動
						10%
						有
						その他
						—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
		◎	◎	○	○	
当該科目のキーワード		意味のある差	データの分析	自学学習	レポート作成	
授業時間外学修の指示		予習90分、復習は提出レポート作成を含んで90分行うこと				
授業の到達目標		統計手法のロジックを理解できる。 目的に合った統計手法でデータ分析ができる。 統計的に「意味のある差」が理解できる。 授業内で自学学習ができる。 適切なレポートを作成し、提出できる。				
単位認定の要件		到達目標の合計が60点以上を合格とする				
単位認定方法へのフィードバック		学生の授業レポートを次回の授業で全体的に評価、解説、論評する。期末試験は模範解答を提示する。				
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容			
		1	ガイダンス			
		2	平均と分散			
		3	信頼区間（平均値の推定、部集団の平均と分散の推定）			
		4	信頼区間（区間推定と信頼区間）			
		5	カイ2乗検定（帰無仮説）			
		6	カイ2乗検定（カイ2乗値と自由度、検定）			
		7	t検定（対応なし）平均差の信頼区間			
		8	t検定（対応なし）			
		9	t検定（対応あり）対応があるの意味			
		10	t検定（対応あり）			
		11	分散分析（1要因）の理解			
		12	分散分析（1要因）を行う			
		13	分散分析（2要因）要因と水準、分散分析			
		14	分散分析（2要因）交互作用の意味			
		15	まとめ			
教科書・教材		統計学がわかる ハンバーガーショップでむりなく学ぶ、やさしく楽しい統計学（技術評論社）				
参考書・参考文献等		統計解析がわかる（技術出版社） 管理栄養士・栄養士のための統計処理入門（建帛社） わかる統計学 健康・栄養を学ぶために（化学同人）				
履修上の注意等		インターネット、ワード、エクセル等を使用する。				

【3115】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
生命科学		講義	友田 志郎	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
単位認定の方法と フィードバックの有無						
授業概要						期末試験
現代生物学の諸分野の内、細胞、遺伝子、エネルギー、生態系、進化といった分野に重点を置いて、広く概説する。各分野についてバラバラに学ぶのではなく、互いの関連を踏まえながら生命現象全般について総合的に理解できるよう講義する。						55%
						無
						期末レポート
						—
						授業内試験
						15%
						有
						授業内提出物
						—
						授業内活動
						30%
						無
						その他
						—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
		◎	—	—	—	
当該科目のキーワード		分子生物学、生態系、発生と分化	—	—	—	
授業時間外学修の指示		講義内で説明した事柄については十分に復習し、理解しておくことが必要である（週180分）。				
授業の到達目標		①細胞の構造、有性生殖と多様性など、細胞レベルで生命現象を理解する。 ②DNAの構造と複製・発現を中心に、分子生物学の根幹を理解する。 ③生命とエネルギーの関わりを、その進化的な成り立ちも含めた視点から理解する。 ④生物と生物の関わり、地球環境と生態系の成り立ちを理解する。 ⑤生物の初期発生、細胞分化、iPS細胞と将来的応用について理解する。				
単位認定の要件		上記①～⑤について得点の合計が60%以上である事				
単位認定方法へのフィードバック		授業時間内で小テストを実施。正答を示して解説する				
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容			
		1	細胞の構造、細胞内小器官、細胞骨格、体細胞分裂			
		2	減数分裂と有性生殖			
		3	遺伝現象。遺伝子とその正体			
		4	DNAの構造と複製。DNA情報の発現			
		5	RNAの役割と機能。			
		6	タンパク質の合成。DNAの発現調節。			
		7	シグナル伝達系とホルモン			
		8	生命とエネルギー。ミトコンドリアと葉緑体。酸素呼吸			
		9	電子伝達系とATP合成。光合成明反応。			
		10	バクテリアのエネルギー代謝。地球環境と酸素。			
		11	生態系。生物群と物質循環。エネルギーの流れ			
		12	生物相互の関係。競争。共生。捕食			
		13	個体群の変動。生物相の遷移			
		14	生物の初期発生			
		15	細胞の分化と誘導。iPS細胞			
教科書・教材		特に無し				
参考書・参考文献等		特に無し				
履修上の注意等		特に無し				

【3121】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
情報基礎		演習	奈良 拓哉	1年次	前期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○			○		
授業概要		タッチタイプ等の初歩的技術の修得にはじまり、日本語ワードプロセッサの理解を深める内容へと展開する。レイアウトデザインのポイントを学びながら、効率良く書類を作成する能力を育む。総合的にパーソナルコンピュータ全般の理解と操作技術を実践的に学ぶ。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験	—	
						期末レポート	20%	
						授業内試験	—	
						授業内提出物	50%	
						授業内活動	30%	
						その他	—	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
	—		◎		—		○	
当該科目のキーワード	—		情報リテラシー		—		日本語ワードプロセッサ Microsoft Word	
授業時間外学修の指示	技術修得のため、空き時間を利用して練習（週合計45分以上）することが望ましい。							
授業の到達目標	パーソナルコンピュータおよび日本語ワードプロセッサの基本的な操作技術を修得し、書類作成における表現能力の向上を目指す。							
単位認定の要件	全ての課題・レポートが提出されていること。							
単位認定方法へのフィードバック	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチタイプの技術修得の状況は、個別に作成する記録簿で確認できる。 ・提出された課題作品はお互いに見比べ、今後の制作時の参考にする。 							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	ネットワークへのログイン、パーソナルコンピュータの概要						
	2	タッチタイプ、E-Mailについて						
	3	文字の入力（IMEの操作について）						
	4	短文・長文の入力（文節の移動や変更等）						
	5	FONTについて 等						
	6	ページ設定、印刷、校正記号について 等						
	7	表操作 等						
	8	通信文の概要						
	9	通信文の作成						
	10	ファイルの管理について 等						
	11	コピー&ペースト、ドラッグ&ドロップ 等						
	12	Web上のデータを利用した書類作成 - 文字や図、写真等の活用						
	13	Web上のデータを利用した書類作成 - PDF						
	14	検索・置換機能について 等						
15	差し込み印刷について 等							
教科書・教材	特になし。							
参考書・参考文献等	随時参考資料を配布する。							
履修上の注意等	操作技術の修得には毎時間の積み重ねが必要なので、その都度復習することが望ましい。							

【3122】 教養科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
情報機器の操作		演習	奈良 拓哉	1年次	後期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
			○			
授業概要		表計算ソフトウェアの「計算機能」「グラフ作成機能」「データベース機能」等の基本的な仕組みと特徴を理解しながら、データの集計や整理・加工方法を実践的に学ぶ。				単位認定の方法とフィードバックの有無
						期末試験
						期末レポート
						授業内試験
						授業内提出物
						授業内活動
						その他
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
当該科目のキーワード	—	—	◎	—	○	
授業時間外学修の指示	技術修得のため、空き時間を利用して練習（週合計45分以上）することが望ましい。					
授業の到達目標	Microsoft Excel の基本的な操作方法を学び、その他アプリケーションソフトウェアと連携を取りながら書類を作成する能力を育む。総合的にパーソナルコンピュータ全般の理解と操作技術の向上を目指す。					
単位認定の要件	全ての課題・レポートが提出されていること。					
単位認定方法へのフィードバック	・筆記試験終了後、正答を解説する。 ・タッチタイプの技術修得の状況は、個別に作成する記録簿で確認できる。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	表計算ソフトウェアの概要				
	2	表操作、オートフィル、絶対・相対参照 等				
	3	関数について 等				
	4	SUM、AVERAGE、COUNT、MAX、MIN 等				
	5	グラフの作成				
	6	グラフの応用				
	7	VLOOKUP（不完全一致）				
	8	条件分岐 等				
	9	VLOOKUP（完全一致）				
	10	COUNTIF 等				
	11	印刷 等				
	12	Web上のデータを利用したデータ集計 - 気象庁のデータ活用				
	13	Web上のデータを利用したデータ集計 - 統計局のデータ活用				
	14	データベース機能 等				
15	差し込み印刷、ピボットテーブル 等					
教科書・教材	今すぐ使えるかんたん mini Excel 全関数事典（技術評論社）					
参考書・参考文献等	随時参考資料を配布する。					
履修上の注意等	操作技術の修得には毎時間の積み重ねが必要なので、その都度復習することが望ましい。					

【3131】 外国語科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
英語		演習	杉本 久美子	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	栄養教諭	中高(家庭)
						食品衛生 監視員・管理者
授業概要						単位認定の方法と フィードバックの有無
大学入学前までに習得した英語を基礎として定着化させ、さらに今後学年が上がるにつれて必要とされるESP(English for Specific Purposes: 特定の目的のための英語)習得に向けて準備する。4技能(Listening, Speaking, Reading, Writing)の基礎固めを総合的に行い、基礎的英語コミュニケーション能力の向上を目標とする。						期末試験 70% 有
						期末レポート —
						授業内試験 —
						授業内提出物 10% 有
						授業内活動 20% 有
						その他 —
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	
	◎		○		—	
当該科目のキーワード	基礎知識を体系的に理解する		コミュニケーション 論理的思考		—	
授業時間外学修の指示	予習としてテキストを素読し、わからない箇所の確認をする(20分程度)。授業終了後は再度読み返し学習内容の定着を図る(25分程度)こと。					
授業の到達目標	目標：高等学校までに習得した基礎を定着させ、4技能の向上を目指す。 食に関する英文に親しみながら、専門分野の英語を習得する前段階としての基礎固めをし、またスムーズに専門領域へ入るための準備を行う。					
単位認定の要件	期末試験(70%) 授業内提出物(10%) および授業内活動(20%)の合計が60点以上。					
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は採点后返却し、解答の説明を行う。授業内提出物および授業内活動についてはその都度内容確認と所見を伝える。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	授業概要説明(使用テキスト、授業内容、評価方法の説明) Chapter1 p2. Vocabulary				
	2	Chapter1 “Kramer vs. Kramer” p6-7. Grammar: 時制 p5. Writing p3. Reading 11-11.				
	3	Chapter1 “Kramer vs. Kramer” Reading p3, 112-p4, 13.				
	4	Chapter1 “Kramer vs. Kramer” Reading p4, 14-14. 内容確認問題 Chapter2 p8. Vocabulary p12-13 Grammar: 比較				
	5	Chapter2 “The Devil Wears Prada” Reading p9, 11-14. p11. Writing				
	6	Chapter2 “The Devil Wears Prada” Reading p9, 115-p10, 111. 内容確認問題 Chapter3 p14. Vocabulary				
	7	Chapter3 “Super Size Me” p18-19. Grammar: 動名詞 p17. Writing Reading p15, 11-16.				
	8	Chapter3 “Super Size Me” Reading p15, 117-p16, 10. 内容確認問題 Chapter4 p20. Vocabulary p24-25. Grammar: 分詞 p23. Writing Reading p21, 11-8.				
	9	Chapter4 “Kamome Shokudo” Reading p21, 19-p22, 10. 内容確認問題 Chapter5 p26. Vocabulary p30-31. Grammar p29. Writing				
	10	Chapter5 “The Road Home” Reading p27, 11-p28, 12				
	11	Chapter5 “The Road Home” Reading p28, 13-36. 内容確認問題 p36 Grammar: 仮定法 p35. Writing				
	12	Chapter7 “No Reservations” p38. Vocabulary p42-43. Grammar: 接続詞 p41. Writing Reading p39, 11-10.				
	13	Chapter7 “No Reservations” Reading p39, 111-p40, 110. 内容確認問題 Chapter10 p56. Vocabulary p60-61. Grammar: 疑問詞 p59. Writing				
	14	Chapter10 “Charlie and the Chocolate Factory” Reading p57, 11-21.				
15	Chapter10 “Charlie and the Chocolate Factory” Reading p58, 11-13. 内容確認問題 前期授業総括					
教科書・教材	『映画で味わう食文化』フィオナ・W・ミナミ他 朝日出版社 1700円+税					
参考書・参考文献等	特になし					
履修上の注意等	辞書は必ず持参し、授業内活動では受け身にならず積極的に参加すること。					

【3132】 外国語科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
生活の英語A		演習	保村 和良	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	○	○
授業概要			異文化理解、外国語学習、食、スポーツ、ファッション、生物、芸術、グローバル・イシュー、健康・医療、環境問題、人権問題、日本文化、経済・産業、法律から科学技術にいたるあらゆる分野の問題点を英語を通して、考える授業である。15の分野に関心と問題意識をもち、発信できるように演習をおこなう。			単位認定の方法及び基準
						期末試験
						60%
						有
						期末レポート
						30%
						有
						授業内試験
						10%
						有
						授業内提出物
						—
						授業内活動
						—
						その他
						—
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	
	—		◎		—	
当該科目のキーワード	—		英語の理解力と運用力		—	
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。					
授業の到達目標	大学生としての基礎力、80程度の会話を聞き、音声の特色を知り、200程度の英文で理解力を養い、大学生としての基礎力を固める。全国の大学生のテスト結果を分析し、作成されたテキストであるので「初級編」では英語の4技能が統合的に伸ばすことを目標とする。使用語彙が3000語レベルの英文を語順のまま理解して読みこなす訓練をするが、各unit以外にも関連のある英文記事を授業で取り上げて英文の読解力をつける。					
単位認定の要件	到達目標を定期試験で60点以上					
単位認定方法へのフィードバック	小テスト、レポートは点検し、返却する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	前期で行う授業の内容についての概説を行う。「異文化理解」伝統文化論を読む。「伝統も文化が変わればはた迷惑？」(エッセイ) 会話を聞き音声の特色を知る。				
	2	「食」「カップめんが世界を救う？」(エッセイ) 語順のまま理解する。文の主語、動詞を見つける。				
	3	「外国語学習」「とっておきの英語上達法」(ブログ) 消えるtとdを注意して聞き取る。動詞の補語、目的を見つける。				
	4	「スポーツ」「オリンピック・スイマーの日常と夢」(ブログ) 似た音に注意して聞き取る。何の代わりをするのか見抜く。				
	5	「ファッション」「スティブ・ジョブス流ファッションの秘密」(エッセイ) nでつながる語句を聞き取る。何の代りかを見抜く				
	6	「生物」Nature's Water Bottle「故郷を離れて活躍するサボテンたち」(エッセイ) 弱いcanを聞き取る。「be+動詞」を理解する。				
	7	「芸術」「itが生み出す新しい芸術の楽しみ方」(新聞記事) 話の展開を予測する。「動詞+ing」を理解する。				
	8	「Global Issue」「どうする私たちの核廃棄物」(エッセイ) 強弱のリズムに慣れる。主語が「～されること」を理解する。				
	9	「日本文化」「The Ninja:Fact vs. Myth」(エッセイ) tでつながる語句を聞き取る。比較を理解する。				
	10	「人権」「多くの子どもたちが働かされている現実をかえられるか」(エッセイ) lでつながる語句を聞き取る。後ろからの説明を見抜く。				
	11	「健康・医療」「誰もが実行できる長寿の秘訣とは」(新聞記事) 弱いofを聞き取る。名詞を限定していることを見抜く。				
	12	「環境問題」「意外と知られていない騒音公害の怖さ」(エッセイ) 対比による強調を理解する。andがつながるものを見抜く。				
	13	「経済・産業」「捨てられる大量の食べ物は減らせるか」(エッセイ) rでつながる語句を聞き取る。butやorがつながるものを見抜く。				
	14	「法律」「日本人はダンスという芸術的な表現を楽しむ権利を獲得したか」(エッセイ) のみこまれるtnを聞き取る。文脈に合った意味を選ぶ。				
15	「科学技術」「ドローンの持つ無限の可能性を知ろう」(雑誌記事)「弱いforを聞き取る。知らない語の意味を推測する。					
教科書・教材	AMBITIONS <Elementary> (金星堂)					
参考書・参考文献等	必要な関連資料はプリントにて配布する。					
履修上の注意等	英語の辞書(電子辞書、紙の辞書どれでも可)は必ず授業には持参すること。					

【3139】 外国語科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
生活の仏語		演習	工藤 貴子	1年次	後期	健康栄養学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			単位認定の方法と フィードバックの有無				
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	80%	有
授業概要		フランスの「食」「食文化」をテーマの中心に置きながら、フランス語の基礎的文法や現地ですで使える簡単な会話表現の習得を目指します。主人公がパリの料理学校で現地の人と触れ合いながらフランス料理を学ぶというストーリーの中で、フランスの食文化の特徴を知ることにもなるでしょう。さらに、他国の文化の特徴を意識することは、同時に自分自身を取り巻く食を振り返り、再発見し、見直すことにもつながるはずです。							期末レポート	—		
									授業内試験	10%	有	
									授業内提出物	—		
									授業内活動	10%	有	
									その他	—		
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》					
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。					
	◎		◎		○		○					
当該科目のキーワード	フランス語のしくみと食文化の理解		フランス語を介した情報交換		ペアまたはグループワークを通じた他者への関心		日本とフランスの食をめぐる取り組みを比較し、各国の特徴と解決すべき課題を見つける					
授業時間外学修の指示	講義前日において前回講義の復習30分及び当日の復習15分で、各回の到達目標を十分に理解し、定着させるように努めること。また、日ごろからフランスの食事情に関心を持ち、メディアや書籍で意識的に知識を得ようとする姿勢を保つこと。											
授業の到達目標	「料理学校で自己紹介する」「初めて見る食材について聞く」「好きな料理を話し合う」「食材の調達(買い物)時に使う表現」など、“食”をキーワードにフランス語の基礎的文法と会話表現が身につくようにします。また、DVDや写真、データを通して、フランスの地方色豊かな伝統料理や食をめぐる取り組み、また最近浮上している問題についても理解を深めます。											
単位認定の要件	期末試験+授業内の小テスト+授業内活動の各評価点の合計が60点以上であること											
単位認定方法へのフィードバック	・期末試験は採点し模範解答と一緒に返却します。小テストや課題は採点して返却し、授業中に解説を行います。授業内活動の評価結果は授業5回毎に開示します。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	アルファベ(相手の名前を聞く、自分の名前を教えるスペルを言う)										
	2	アルファベの定着(第三者の名前を聞く、言う)										
	3	形容詞の男性形と女性形(国籍を言う)										
	4	主語人称代名詞と être 活用(国籍、出身地を言う)										
	5	名詞の性と不定冠詞(フランスの食材について質問する・日本の食材を説明する)										
	6	形容詞の位置、性・数の一致(フランスの人気家庭料理を知る)										
	7	形容詞の位置、性・数の一致の理解を問題演習で深める										
	8	定冠詞(好きな料理を語り合う)										
	9	第一群規則動詞(好きな料理を語り合う)										
	10	第一群規則動詞(調理動作に関わる単語の知識を増やす)										
	11	avoir 活用(体調を言う)										
	12	否定文の作り方、否定のde(カフェで注文する)										
	13	値段の聞き方、言い方(数字)										
	14	市場で買い物をする(数字)										
15	前置詞と定冠詞の縮約(レストランで注文する)											
教科書・教材	藤田裕二・東海麻衣子著、Tarte Tatin『タルト・タタン』、駿河台出版社											
参考書・参考文献等	食関連：『お菓子でたどるフランス史』(池上俊一著、岩波ジュニア新書)、『美食家の誕生-グリモと<食>のフランス革命』(橋本周子著、名古屋大学出版会)、『美食の歴史2000年』(パトリス・ジュリネ著、北村陽子訳、原書房)、『世界の食文化⑩・フランス』(北山晴一著、農文協)、『フランス流美味の研究』(鳥取絹子著、平凡社新書)、『生き物を殺して食べる』(ルイーゼ・グレイ著、宮崎真紀訳、亜紀書房) 仏語関連：『ハートにビビッとフランス語』(清岡智比古著、NHK出版)											
履修上の注意等	期末試験はテキスト以外に配布プリントからも出題されますので、その整理を怠らないようにしましょう。また授業は学生のみなさんとの対話を重視しながら進めますので、疑問や意見があれば積極的に発言してください。											

【3151】 保健体育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
健康スポーツ実習			実習	神 和人	1年次	通年	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法と フィードバックの有無		
2	30	60	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	—	
授業概要			○				○	○		期末レポート	—	
生涯スポーツ・健康教育の充実を目標とし、健康があるため運動ができることに重点をおき、スポーツにおける協力・礼儀・規則を遵守することを学び、社会的な態度を育成する。										授業内試験	50%	無
										授業内提出物	20%	無
										授業内活動	30%	無
										その他	—	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》			《総合・統合》				
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。			獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。				
	○		◎		◎			◎				
当該科目のキーワード	運動におけるスキル・機能理解		協力・共同性の重視		社会に貢献できる人間力の育成			応用力				
授業時間外学修の指示	スキル習得の応用と実践											
授業の到達目標	目 標：体力と健康の重要性を理解し、スポーツが社会に通じる教科であることを理解させる。 テーマ：生涯スポーツの意義と態度の育成。											
単位認定の要件	スキル習得とチームワークの重要性を理解											
単位認定方法へのフィードバック	無											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	本授業の目的及び概要・計画について説明										
	2	体ほぐし運動－ストレッチング										
	3	体づくり運動－全身持久性運動と筋力運動										
	4	投・走・跳の基本動作確認										
	5	バドミントンの基本技術習得①用具との対応（ラケット・シャトル）										
	6	バドミントンの基本技術習得②（ハイクリアー・ドロップショット）										
	7	バドミントンの基本技術習得③（ヘアピン・ドライブショット）										
	8	バドミントンの基本技術習得④（スマッシュ・サーブ）										
	9	バドミントンの基本技術習得⑤（ゲーム方法の習得）										
	10	バスケットボールの基本技術説明										
	11	バスケットボールの基本技術習得①（フリースロー・パス）										
	12	バスケットボールの基本技術習得②（ドリブル・シュート）										
	13	バスケットボールの基本技術習得③（ルール確認・チームワーク）										
	14	バスケットボールの基本技術習得④（ミニゲーム）										
15	水泳集中授業に関する目的・意義及び留意事項について											
教科書・教材	特になし。授業内で適宜資料配布を配布する。											
参考書・参考文献等	特になし。授業内で適宜資料配布を配布する。											
履修上の注意等	スキル習得に伴うポイント説明の確認する。											

【3151】 保健体育科目	授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
健康スポーツ実習	実習	神 和人	1年次	通年	健康栄養学科

--	--	--	--	--	--

授業計画 (各回の内容 や到達目標)	回	内 容
		16
	17	身体運動：器具・ボールを用いての運動
	18	身体運動：自重を使用しての運動
	19	バレーボールの概要説明及び基本動作の確認
	20	バレーボールの基本技術習得①（アンダーハンドパス・オーバーハンドパス）
	21	バレーボールの基本技術習得②（レシーブ・トス）
	22	バレーボールの基本技術習得③（アタック・ブロック・サーブ）
	23	バレーボールの基本技術習得④（ルール説明・ゲーム）
	24	ソフトバレーボールの基本技術説明
	25	ソフトバレーボールの基本技術指導①（サーブ・レシーブ）
	26	ソフトバレーボールの基本技術指導②（スパイク・ブロック）
	27	ソフトバレーボールの基本技術指導③（ルール説明・ゲーム）
	28	選択実技①（バドミントン・バスケットボール・バレーボール・ソフトバレーボール）ゲーム
	29	選択実技②（バドミントン・バスケットボール・バレーボール・ソフトバレーボール）ゲーム
	30	本学習のまとめ（スポーツと健康の維持増進・生涯スポーツの関わりについて）

--	--	--

【3301】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
地域健康支援論			講義	加藤 陽治	1年次	後期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			単位認定の方法と フィードバックの有無				
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	50%	有
授業概要			青森県の生活者の健康状態、食生活実態を学び、現在問題となっている「短命県日本一」の返上に、いかに、産学官が連携して住民の健康支援に取り組んでいるかについて事例より学修する。また、青森県特産の農林水産物の機能性研究と健康との関わりについて学び、その効果的な摂取方法を理解する。これらを踏まえ、地域住民に対する食を通しての健康支援のあり方を考究する。					期末レポート	—			
								授業内試験	30%	有		
								授業内提出物	20%	有		
								授業内活動	—			
								その他	—			
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》					
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。					
	◎		—		—		—					
当該科目のキーワード	日本人および青森県民の食生活と健康の理解		—		—		—					
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。また、食と健康に関わるニュース・新聞記事・テレビ番組は積極的に見るように心がけること。											
授業の到達目標	人が健康に生活するということについて理解し、健康を維持・増進するために必要なことを主に食の視点から修得する。さらに地域社会（青森県）の実態を把握した上で、地域社会における健康支援の指導的役割を担う能力を獲得する。											
単位認定の要件	到達目標の到達度合計が60点以上。											
単位認定方法へのフィードバック	試験、提出物は採点后返却、授業中に解説する。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	ガイダンス										
	2	食に関する課題と問題点（1）										
	3	食に関する課題と問題点（2）										
	4	官の取り組み事例（1）										
	5	官の取り組み事例（2）										
	6	産の取り組み事例（1）										
	7	産の取り組み事例（2）										
	8	学の取り組み事例（1）										
	9	学の取り組み事例（2）										
	10	機能性研究事例（1）										
	11	機能性研究事例（2）										
	12	機能性研究事例（3）										
	13	機能性研究事例（4）										
	14	機能性研究事例（5）										
15	健康支援のあり方											
教科書・教材	特になし											
参考書・参考文献等	特になし											
履修上の注意等	特別の理由がない30分以上の遅刻は欠席扱いとなります。											

【3302】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科				
社会福祉論			講義	齋藤 史彦	1年次	前期	健康栄養学科				
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目						
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	単位認定の方法と フィードバックの有無	
			○		○	○				期末試験	80%
授業概要		社会福祉と社会保障は、国民が「人たるに値する」生活を送るために、一定のサービス等を公的に提供する制度であるが、その内容は状況に応じて様々である。現代の少子高齢化社会において、社会保障・社会福祉の重要性はますます増大している。この講義は、日本の社会保障・社会福祉政策の現状を認識し、将来の問題を自ら考えることができるようになるためのステップである。							期末レポート	—	
									授業内試験	—	
									授業内提出物	—	
									授業内活動	10%	無
									その他	10%	無
到達目標の分類		《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》			
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
		◎		—		○		○			
当該科目のキーワード		社会福祉の基本的視点の理解		社会福祉法制度の理解		社会福祉サービスの利用		—			
授業時間外学修の指示		子どもをはじめとする家族内の虐待、貧困など、社会の中で取り上げられる福祉的な問題について、新聞やニュースなどから学ぶ姿勢を涵養すること。									
授業の到達目標		社会保障・社会福祉は、国民が「人たるに値する」生活を送るために、一定のサービス等を公的に提供する制度であるが、その内容は状況に応じて様々である。現代の少子高齢化社会において、社会保障・社会福祉の重要性はますます増大している。この講義は、日本の社会保障・社会福祉政策の現状を認識し、将来の問題を自ら考えることができるようになるためのステップである。									
単位認定の要件		期末試験および授業参加状況により行う総合評価が60%以上									
単位認定方法へのフィードバック		特に行わない									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		内 容									
		1 現代社会の諸問題									
		2 社会保障の目的・機能・体系									
		3 現代社会と社会福祉の基本的な視点									
		4 社会福祉の歴史的発展									
		5 社会福祉の基本的な法制度									
		6 社会福祉の実施体制① 国及び地方公共団体の役割									
		7 社会福祉の実施体制② 福祉事務所・児童相談所等の役割									
		8 社会福祉サービスの利用形態									
		9 社会福祉の分野とサービス① 公的扶助									
		10 社会福祉の分野とサービス② 子ども家庭福祉									
		11 社会福祉の分野とサービス③ 難病および障害児・者の福祉									
		12 社会福祉の分野とサービス④ 高齢者福祉									
		13 社会福祉の分野とサービス⑤ 地域福祉									
		14 社会福祉における権利擁護									
15 ソーシャルワークと他職種との連携											
教科書・教材		岩松珠美・三谷嘉明編 「五訂 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 みらい 2015年									
参考書・参考文献等		講義の中で紹介する。									
履修上の注意等		講義の中で取り上げる諸問題について、自分と関連する問題として捉えてほしい。									

【3303】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
健康衛生学		講義	餅 美知子	1年次	集中講義	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○		○	○		
授業概要		心身の健康には医学・生物学的側面と社会的・文化的側面があり、人間にとっては後者の生活概念としての健康がより重要視される。健康は様々な側面を持っていることから、安易に認定することはできない。集団における健康を認定するために用いられる健康指標・健康水準を学修するとともに、集団における健康管理のためのアプローチ法として修得すべき疫学的な考え方と進め方についても理解を深める。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験	80%	有
						期末レポート	—	
						授業内試験	20%	有
						授業内提出物	—	
						授業内活動	—	
						その他	—	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
	◎		○		—		—	
当該科目のキーワード	健康寿命、健康増進		疫学		—		—	
授業時間外学修の指示	講義前日90分および当日の復習90分で、各回の到達目標を十分に理解するように努めること。また、日頃から国や各市町村で行う衛生統計の最新データについて関心を持つこと。							
授業の到達目標	健康の概念、主要な健康指標、健康の維持・増進のための制度が説明でき、衛生統計や疫学的な手法の解釈ができる。							
単位認定の要件	3分の2以上出席したうえで、期末試験、授業態度などの総合評価が60点以上であること。							
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は模範解答を返却する。小テストは授業中に各自採点し、教員が解説する。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	オリエンテーション：健康衛生学の考え方 健康の概念						
	2	健康問題の変遷						
	3	保健統計						
	4	疫学の概要 小テスト実施						
	5	疫学の方法、情報収集の処理：健康の測定と健康指標（1）						
	6	情報収集の処理：健康の測定と健康指標（2）、生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策						
	7	主要疾患の疫学（1）						
	8	主要疾患の疫学（2）、保健行政（1）、地域保健、母子保健 小テスト実施						
	9	保健行政（2）学校保健、産業保健						
	10	保健行政（3）高齢者保健						
	11	環境保健						
	12	社会保障、社会福祉、医療、介護の制度						
	13	まとめ（1） 小テスト実施						
	14	衛生・栄養関連法規						
15	まとめ（2）							
教科書・教材								
参考書・参考文献等	必要に応じてプリント配布							
履修上の注意等	本試験に関する問題が小テストにも出題されます							

【3308】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科				
生化学			講義	土谷 庸	1年次	後期	健康栄養学科				
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目						
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者		
			○		○	○			○		
授業概要			生体の構成物質と生命維持に必要な栄養素の働きと複雑な代謝経路を理解する領域である。必須栄養素である糖質・脂質・タンパク質代謝について重点的に学ぶ。まず体内での動的な物質代謝を第一目標とし、実際の生命現象に反映して理解出来ることに努める。栄養素の化学構造特性を理解し、生体物質が持つ固有の生理・生化学的特性と密接に関連させながら学修する。					単位認定の方法と フィードバックの有無	期末試験	100%	有
								期末レポート	—		
								授業内試験	—		
								授業内提出物	—		
								授業内活動	—		
								その他	—		
到達目標の分類		《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》			
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
		◎		○		—		—			
当該科目のキーワード		生体構成物質の分類と理解		生化学と栄養学の融合		—		—			
授業時間外学修の指示		生化学と関連項目の多い栄養学系科目の復習を同時に行う事は、生化学の学習効果を大きく上げる。									
授業の到達目標		生体内で起こっている化学反応を構造式や化学反応を通じて理解する。そのために、個々の物性の理解にとどまらず、代謝の流れの中で栄養素および生体構造物としてダイナミックに機能している事を重点的に指導する。									
単位認定の要件		100点満点の期末試験で評価（60点以上）。									
単位認定方法へのフィードバック		正答率の低かった問題についての解説を行う予定である。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容								
		1	いのちを構成する栄養素								
		2	生物のエネルギーを獲得する仕組み								
		3	生体反応といのちを支える酵素								
		4	酵素活性の調節								
		5	糖質の代謝								
		6	脂質の代謝								
		7	TCAサイクルと電子伝達系の調節								
		8	血糖調節								
		9	体の中でタンパク質はどう働くか								
		10	生命の設計図と核酸								
		11	細胞を包む生体膜の仕組みと伝達機構								
		12	ビタミンの補酵素作用								
		13	クレアチン合成と筋肉の働き								
		14	体液の化学組成と血中電解質								
15	遺伝子発現に影響する様々な因子										
教科書・教材		「コンパクト生化学」(南江堂)									
参考書・参考文献等		講義内で随時紹介する									
履修上の注意等		質問を多く受け付け、さらに自分の意見を自由に述べる機会を多く設ける。また授業時間外での質問も随時受け付ける。									

【3309】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
栄養生化学			講義	中村 亜紀	1年次	集中講義	健康栄養学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法と フィードバックの有無			
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	—		
授業概要			ヒトの健康は体内で起こる化学反応の多くが恒常的に調節されながら維持されている。生体を構成する栄養成分の種類とその働き、摂取した栄養素と生体成分の代謝とその調節メカニズムを理解し、健康維持における栄養素の生化学的役割に関する基本的な知識を学修する。生体を構成する臓器・器官などの働きに関する生化学的な調節を基本に、臨床栄養分野に応用できる実践的能力を修得する。					期末レポート	—		授業内試験	60%	有
到達目標の分類			◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	◎	○	—	○	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。					
当該科目のキーワード			生体内における栄養素の代謝の理解	エネルギー代謝に関連する計算	—	—	—	生化学と栄養学の関連付け					
授業時間外学修の指示			毎回の予習復習をしっかりと行うこと。										
授業の到達目標			摂取した栄養素が体内でどのように代謝されるのか、その際に起こる化学反応について理解することはヒトの健康を考えるうえで重要である。 本授業では、生化学の知識を基とした栄養素の代謝や調節機能についての基本的な知識を修得する。また、健康や疾病予防などの臨床栄養分野に栄養素の生体調節機能の知識を関連付けられる実践力を養うことを目指す。										
単位認定の要件			習得した知識についてのレポートと授業内での確認テスト、授業取り組みで60点以上とする。										
単位認定方法へのフィードバック			授業内確認テストは採点後返却し、解説を行う。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)			内 容										
			1 栄養学と生化学（栄養学、生化学、そして栄養生化学とは何か）										
			2 ATPとエネルギー代謝（生体エネルギーとしてのATP）										
			3 グリコーゲン代謝と解糖（糖質の代謝について）										
			4 糖新生とペントース代謝（グルコースの再合成、グルコースから核酸・脂肪酸を産生する経路）										
			5 β-酸化とケトン体生成（脂肪酸からのエネルギー産生）										
			6 血糖調節とホルモン（血糖を調節するしくみについて）										
			7 アミノ酸代謝と尿素サイクル（アミノ酸の生体内での利用について）										
			8 コレステロールの合成と代謝（コレステロールの調節機構について）										
			9 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン（生体内での代謝や機能について）										
			10 カルシウムの代謝と調節（カルシウムの調節機構について）										
			11 鉄の代謝と調節（鉄の吸収や調節について）										
			12 薬物と栄養素（薬物やアルコールの代謝について）										
			13 栄養と免疫機能（生体に備わる免疫機能と栄養との関わりについて）										
			14 脱水症とむくみ（水分の調節について）										
15 サプリメントについて（栄養素の補充と健康や疾病予防との関連）													
教科書・教材			「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学」奥恒行，柴田克己編（南光堂） 「栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学」木戸康博，小倉嘉夫，中坊幸弘編（講談社サイエンティフィク）										
参考書・参考文献等			「日本人の食事摂取基準（2015年版）」佐々木敏，菱田明監修（第一出版） 「栄養科学シリーズNEXT 栄養生化学」加藤秀夫，中坊幸弘，宮本賢一編（講談社サイエンティフィク） 「人体栄養学の基礎」小林修平・山本茂編（建帛社）										
履修上の注意等			生化学分野と栄養学分野の知識を関連付ける授業内容です。予習、復習をしっかりと行いましょう！										

【3318】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
食品健康科学		講義	前多 隼人	1年次	後期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○		○	○		
授業概要		健全な食生活は健康的な生活の維持に極めて重要である。食品に含まれる様々な栄養素の概念について学ぶとともに、近年注目されている食品成分による疾患の予防改善作用など、食品の三次機能について詳しく学ぶ。特に、機能性を示す食品成分の作用メカニズムを理解することにより科学的根拠に基づいた食品の正しい知識を修得する。				単位認定の方法と フィードバックの有無		
						期末試験	90%	有
						期末レポート	—	
						授業内試験	10%	有
						授業内提出物	—	
						授業内活動	—	
						その他	—	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
	◎		○		—		—	
当該科目のキーワード	食品成分の役割と健康機能性		食品成分と疾患予防		—		—	
授業時間外学修の指示	講義で学習した重要事項について毎回きちんと復習し、自分の言葉で内容について説明できるようにすること。							
授業の到達目標	本講義では食品成分の個々の役割を学び、食指導に必要な以下の点についての知識を深めることを目標とします。 1. 食品に含まれる成分と健康との関わりを正しく理解する。 2. 食品の3次機能に関する機能性非栄養素とその役割について理解する。 3. 病気の予防につながる食生活について理解を深める。							
単位認定の要件	単位認定の基準に従い評価し、合計が60点以上。							
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は採点し模範解答と一緒に返却します。小テストは授業中に解説し、集計後に返却します。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	食品の健康機能の概念						
	2	炭水化物とその役割について						
	3	脂質とその役割について						
	4	脂質の役割と疾患について						
	5	タンパク質とその役割について						
	6	水溶性ビタミンとその役割について						
	7	脂溶性ビタミンとその役割について						
	8	ミネラルとその役割について						
	9	特定保健用食品と機能性非栄養素						
	10	抗酸化成分						
	11	血圧降下成分						
	12	血中コレステロール改善成分						
	13	おなかの調子を整える成分						
	14	新しい食品機能性成分						
15	食品機能性成分の摂取方法							
教科書・教材	わかりやすい食品機能栄養学（三共出版）							
参考書・参考文献等	食品学 - 食品成分と機能性 - （東京化学同人）、基礎栄養学ノート（羊土社）							
履修上の注意等	テストは単語の暗記だけではなく、記述問題もあります。内容をよく理解し、自分の言葉で説明ができるように心がけ、学習に取り組んでください。							

【3320】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科				
調理学			講義	石見 百江	1年次	集中講義	健康栄養学科				
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目				単位認定の方法と フィードバックの有無		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	-
			○		○	○		○		期末レポート	-
授業概要			多彩な調理法を知り、活用することによって安全で健康によい食べ方であるかを学ぶ。「食と健康」を考える上で、調理学は心身の健康を高める礎となる。健康的な食生活を送るために、栄養バランスのとれた献立作成から基本的な調理操作や食品の特性を知り、具体的な事例を取り入れて調理の理論と実践に必要な知識と心得を学び、「おいしさの科学」を学修する。						授業内試験	60%	有
									授業内提出物	30%	有
									授業内活動	10%	有
									その他	-	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》				
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。				
	◎		—		○		◎				
当該科目のキーワード	調理の概念や食文化の理解		—		健康的な食生活		調理形態と摂食機能				
授業時間外学修の指示	調理をすることに日頃から興味を持つこと。普段の生活の中にある食事の盛り付けやテーブルコーディネートを観察して学ぼう（60分）。予習復習をして、学習内容を理解するように努める（100分）。										
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食材料を調理することにより物理的・科学的な変化を理解する ・調理操作の目的や特徴を理解する ・おいしさに関与する食べ物の味などの性質と喫食者の生理的・心理的特性を理解する ・各種食材料の調理特性を理解する ・健康的な食生活を送るために、栄養バランスのとれた献立作成・提案の基礎が身につく 										
単位認定の要件	授業の到達目標が60%以上理解できていること。										
単位認定方法へのフィードバック	授業内に実施する小テスト（計3回）と課題・レポートは採点して返却し、授業中に解説する。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容									
	1	調理学の意義：調理の基本を理解し、食文化と調理の意義や日本食品標準成分表の役割や内容を学ぶ									
	2	食事設計の基礎：食事設計に必要な要素を理解し、健康につながる食事の設計とは何かを学ぶ									
	3	調理操作①（非加熱調理操作）：使用する器具・機器に関する知識を習得する									
	4	調理操作②（加熱調理操作）：加熱調理操作の分類を学び、熱の伝わり方の原理と特徴を理解する									
	5	設備・調理器具・エネルギー源：加熱機器の構造、加熱方法、調理に使われる熱源の特徴を理解する									
	6	食物のおいしさ：おいしさに関与する食品側の特性とヒトの生理的・心理的特性について学ぶ									
	7	味の評価法：ヒトの感覚による官能評価、嗜好調査や機器測定による評価方法について理解する									
	8	食品の調理特性①（穀類）：穀類の種類に応じた調理方法を理解し、物性の変化を理解する									
	9	食品の調理特性②（いも類、豆類）：でんぷんの調理特性や豆類の種類や調理上の特徴を理解する									
	10	食品の調理特性③（野菜類、果物類、海藻類、きのこ類）：水分の多い食品の調理特性を理解する									
	11	食品の調理特性④（食肉類）：食肉の組織構造や熟成、成分・調理について学ぶ									
	12	食品の調理特性⑤（魚介類）：魚介類の筋肉と成分、種類と旬や鮮度について理解する									
	13	食品の調理特性⑥（卵類、乳・乳製品）：卵の構造と成分・調理特性、牛乳の調理特性を学ぶ									
	14	食品の調理特性⑦（ゲル化素材、その他の素材）：主なゲル化素材の種類と調理特性を理解する									
15	摂食機能に対応した調理のポイント：安全性を確保するための食物形状と物性について学ぶ										
教科書・教材	中嶋加代子編者、調理学の基本 第三版 - おいしさと健康を目指す -、同文書院										
参考書・参考文献等	NEW調理と理論（同文書院、山崎 清子著） 日本食品標準成分表2015年版（七訂）（文部科学省） 中学校学習指導要領解説技術・家庭編（教育図書） 高等学校学習指導要領解説 家庭編（開隆堂出版）										
履修上の注意等	授業の5コマ以上欠席した場合は単位を出さないで注意する。授業の中で課題（レポート）や試験を実施する。										

【3323】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
基礎調理学実習		実習	今村 麻里子	1年次	後期	健康栄養学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法と フィードバックの有無					
1	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	60%	有
授業概要		健康的な食生活を実践するためには、調理学の理論をよく理解し、「おいしさと健康」を考えた食事作りが重要である。安全面や衛生面に配慮し、バランスの良い食事作りが実践できる能力と技術を養うとともに旬を含めた食文化の理解を深める。食べ物の特性を考慮した献立作り及び調理の役割を理解する。日本の食風土から発展した日本料理の文化を念頭に、食の多様性から西洋料理、中華料理の特性も含めて「調理と健康」を考えて実習する。						期末レポート	-			
到達目標の分類		◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	授業内試験	10%	有			
当該科目のキーワード	調理技術の習得 食品の調理特性の理解		—	—	—	◎	健康で豊かな食生活への応用					
授業時間外学修の指示	講義前に予習60分と、講義後の事後学習として復習120分を目安に、レポート作成、ノート整理を行い、到達目標の達成に努めること。自宅でも調理を行うことで技術の定着を図ること。											
授業の到達目標	①健康で豊かな食生活ができるように基本的な調理の理論を科学的に捉えた調理技術の習得と食品の調理特性を理解する。 ②代表的な日本料理、西洋料理、中国料理の献立と調理法を習得する。											
単位認定の要件	筆記試験、実技試験、提出物、実習への取り組みを総合的に判断し、60%以上の習得とする											
単位認定方法へのフィードバック	試験や提出物は採点・返却し、解説する。授業内活動（実習）は授業内で評価を行い、解説する。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	オリエンテーション（調理の意義と心得、食品成分表の活用、栄養価計算、食材発注の計算、ノートの書き方）										
	2	調理の基本（炊飯、だしの取り方、食材の切り方）										
	3	日本料理の基本1（炊き込みご飯、若竹汁、ほうれん草の胡麻和え）										
	4	日本料理の基本2（ちらしずし、かき卵汁、かぶの千枚漬、日本茶）										
	5	西洋料理の基本1（コンソメジュリアン、鯖のムニエル、ヨーグルトサラダ）										
	6	西洋料理の基本2（ハンバーグステーキ、マリネ、カスタードプディング、紅茶）										
	7	中華料理の基本1（冷拌墨魚、春捲、鶏蓉粥、烏龍茶）										
	8	中華料理の基本2（咕咾肉、焼売、辣白菜、花茶）、まとめ										
教科書・教材	改訂 調理学実習											
参考書・参考文献等	調理と理論（同文書院） 新ビジュアル食品成分表（大修館書店）											
履修上の注意等	次回の授業内容を熟読して授業に臨むこと。時間割では3時間ですが、実習終了時まで行うので実習の後には予定を入れないこと。日々の食事に関心を寄せ、献立・調理法への理解を深めること。											

【3325】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
基礎栄養学		講義	加藤 秀夫	1年次	前期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○		○	○		
授業概要		食と栄養の健康科学的意義を理解するとともに、ヒトでの栄養現象の全体像を修得させる。生きるために食べることは摂食行動から消化吸収を介して各臓器での栄養代謝まで深く関わっている。規則正しい食生活の意義や、環境変化に適応した内分泌・代謝の役割も関連させながら、健康の保持・増進、疾病の予防と治療に重要な栄養の基本的概念を解説する。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験	100%	有
						期末レポート	—	
						授業内試験	—	
						授業内提出物	—	
						授業内活動	—	
						その他	—	
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
	◎		○		—		—	
当該科目のキーワード	栄養と食事の医学的意義の理解		科学的知識を重視した栄養のプロを目指すこと		—		—	
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の内容を理解するように努めること。また、食と健康に関する情報に精通しておくこと。							
授業の到達目標	栄養の概念と食事の意義を科学的観点から修得する。							
単位認定の要件	筆記試験の60%以上。							
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は栄養学の意義を深く理解できたかの観点から評価し、次年度の実験に対する思考力を高める。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	栄養と食事の意義						
	2	栄養素の種類と働き						
	3	栄養素代謝の概要						
	4	摂食行動と食事のリズム						
	5	栄養素別の消化・吸収						
	6	タンパク質の栄養とアミノ酸代謝						
	7	糖質の代謝と食物繊維の生理効果						
	8	脂質の栄養と代謝						
	9	ビタミンの種類と働き						
	10	ビタミンの代謝と栄養学的役割						
	11	ミネラルの栄養						
	12	水・電解質の栄養学意義						
	13	エネルギー代謝						
	14	呼吸商と非タンパク質呼吸商						
15	遺伝子発現と栄養							
教科書・教材	健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学（南江堂）							
参考書・参考文献等	特になし							
履修上の注意等	毎回の予習と復習が大切である。							

【3327】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
応用栄養学		講義	加藤 秀夫	1年次	後期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○		○	○		
授業概要		成長・発達、加齢に伴う人体の生理的变化と特徴を学び、栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメント実施のための理論を理解する。また、健康な人の栄養管理の指標である食事摂取基準の基本的な考え方や活用方法を理解し、適切な栄養ケア実施のための基礎力を養うことを目的とする。さらに、栄養状態の評価と判定（栄養アセスメント）の基礎的な考え方や栄養マネジメントの方法を学修する。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験	100%	有
						期末レポート	—	
						授業内試験	—	
						授業内提出物	—	
						授業内活動	—	
						その他	—	
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》			
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
		◎	○	—	—			
当該科目のキーワード		栄養管理の概念の理解	ライフステージ別の健康管理の考え方と技法	—	—			
授業時間外学修の指示		講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の内容を理解するように努めること。また、食と健康に関する情報に精通しておくこと。						
授業の到達目標		栄養管理の概念、様々な生活環境への適応、栄養状態の評価・判定、そして科学的な根拠に基づいた栄養素必要量の求め方を修得する。また、ライフステージ別にライフスタイルや様々な生活場面における個人の身体状況や栄養状態に応じた栄養管理のあり方と実際を学修する。						
単位認定の要件		筆記試験の60点以上。						
単位認定方法へのフィードバック		期末試験は栄養学の意義を深く理解できたかの観点から評価し、次年度の実験に対する思考力を高める。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容					
		1	栄養管理の考え方					
		2	栄養状態の評価と判定					
		3	食事摂取基準の理解と科学的根拠					
		4	母性栄養					
		5	乳児期の栄養と離乳食					
		6	幼児期の栄養と食物アレルギー					
		7	学童期の栄養と運動					
		8	思春期の栄養と精神発達					
		9	成人期の栄養と生活習慣病					
		10	高齢期の栄養と介護					
		11	からだのリズムと栄養					
		12	健康づくりのための身体活動					
		13	ストレスと栄養					
		14	環境と栄養					
15	各世代の栄養ケアのあり方							
教科書・教材		栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学（講談社サイエンティフィク）						
参考書・参考文献等		・健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学（南江堂）						
履修上の注意等		毎回の予習と復習が大切である。						

【3333】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
健康教育論		講義	前田 朝美	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
			○		○	○
授業概要		健康教育においては、対象者が意欲的に規則正しい食習慣と運動習慣を整え、それを維持していくための支援が求められる。健康教育論では、栄養教育の概念や歴史について学び、その社会的背景や社会的ニーズを理解する。また、行動変容を促すためにどのような働きかけをしなければならないのか、行動科学やカウンセリングについて基本的な考え方を身に付け、管理栄養士として今後必要となる知識や技術について理解を深める。				単位認定の方法と フィードバックの有無
		期末試験	90%	有	期末レポート	-
		授業内試験	-		授業内提出物	-
		授業内活動	10%	有	授業内活動	10%
		その他	-		授業内活動	10%
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
当該科目のキーワード		疾病構造の変化 ヘルスプロモーション	-	栄養教育の概念・歴史 社会的ニーズ	-	
授業時間外学修の指示	講義前日に予習90分と当日に復習90分を目安に行い、到達目標の達成に努めること。					
授業の到達目標	①栄養教育の必要性やその社会的背景を理解できる。 ②栄養教育を行っていくために必要な知識や技術について理解できる。 ③管理栄養士の社会的役割を理解し、使命感を高める。					
単位認定の要件	到達目標の①～③の合計が60点以上					
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は採点后に返却し、解説する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	ライフステージ・ライフスタイルと健康（1）食習慣・生活習慣				
	2	ライフステージ・ライフスタイルと健康（2）運動習慣				
	3	疾病構造の変化と健康教育				
	4	健康教育の目的とヘルスプロモーション				
	5	「やる気」を引き出す健康教育～健康信念モデル、自己効力感等～				
	6	実践につなげる健康教育～目標設定～				
	7	長続きさせるための健康教育～再発防止訓練、社会技術訓練等～				
	8	対象者との関係づくり～カウンセリングの基本～				
	9	健康教育のマネジメント				
	10	対象者の情報把握（1）健康状態に関するアセスメント				
	11	対象者の情報把握（2）食事に関するアセスメント				
	12	教育方法の種類と特徴				
	13	教材の種類と特徴				
	14	情報収集の方法				
15	健康教育とプレゼンテーションスキル					
教科書・教材	丸山千鶴子ほか著「健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論 第4版」（南江堂）					
参考書・参考文献等	松本千明著「やる気を引き出す8つのポイント行動変容をうながす保健指導・患者指導」（医歯薬出版）					
履修上の注意等	教科書は2年後期の「栄養教育論」にも使用します。					

【3401】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科			
トレーニング科学			講義	大島 義晴	1年次	後期	健康栄養学科			
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法と フィードバックの有無
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	
授業概要			○		△		△	△		期末試験 — 期末レポート — 授業内試験 60% 有 授業内提出物 20% 有 授業内活動 — その他 20%
到達目標の分類			《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》			《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標			専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。			獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
当該科目のキーワード			◎ 運動処方	—	—			○ 運動実践		
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、各回の目標を十分に理解するように努めること。この授業時間外の学修には、座学だけでなく実際に体を動かす積極的な運動実践も含めることを期待します。									
授業の到達目標	①身体運動の制御機構と運動によるからだの変化について理解する。 ②身体機能（筋力・パワー、持久力、柔軟性等々）を高めるための各種トレーニング方法について理解する。 ③年齢・性別に応じた健康保持・増進のためのトレーニング処方について理解する。									
単位認定の要件	到達目標①～③が6割以上達成されていること。									
単位認定方法へのフィードバック	小テスト、レポートは採点して返却し、授業中に解説する。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容								
	1	ガイダンス、体力の評価と診断（健康指標として体力要素）								
	2	筋収縮のエネルギー供給機構								
	3	運動負荷の実効値と運動障害								
	4	身体の運動機構①（その生理学的法則）								
	5	身体の運動機構②（その力学的法則）								
	6	トレーニングの原理・原則&トレーニング計画の立て方								
	7	ウォーミングアップとクーリングダウン								
	8	筋力・筋パワートレーニングの実際								
	9	持久力（全身持久力・筋持久力）トレーニングの実際								
	10	柔軟性トレーニングの実際								
	11	調整力トレーニングの実際								
	12	メンタルトレーニングの必要性和その方法								
	13	運動とダイエット								
	14	中高年者のトレーニング								
15	トレーニングと食事・サプリメント									
教科書・教材	○新版 これであつとく使えるスポーツサイエンス（講談社）									
参考書・参考文献等	○ストレングストレーニング&コンディショニング（ブックハウスHD） ○トレーニング科学ハンドブック（トレーニング科学研究会：朝倉書房）									
履修上の注意等	授業内試験として、2回の小テスト実施を予定しています。									

【3411】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
食の心理学		講義	小林 琢哉	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	△	
授業概要		心理学は人間の行動全般にかかわる学問であり、食行動も研究の対象の一つである。本講義では、食という営みに関する心理学的知識を得ることで、管理栄養士・栄養教諭を目指す学生の、食についての理解を広げることが目的とする。具体的には、発達心理学・認知心理学・社会心理学などの様々な心理学領域の観点から見た食行動と心理的要因との関連性を学び、栄養指導・栄養カウンセリングの基礎として必要な、人間についての理解を深める。				単位認定の方法とフィードバックの有無
						期末試験 80% 有
						期末レポート —
						授業内試験 —
						授業内提出物 20% 有
						授業内活動 —
						その他 —
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
当該科目のキーワード		食に関する心理学的知識	—	—	—	
授業時間外学修の指示	予習（90分）と復習（90分）により各回の授業内容の理解に努める事。					
授業の到達目標	①社会性発達における食の意義を説明できるようになること。 ②食物好悪の学習過程を説明できるようになること。 ③味覚と他の感覚との関連性について認知心理学の観点から説明できること。 ④摂食行動に影響する社会心理学的要因を説明できるようになること。					
単位認定の要件	上記4つの観点による、定期試験と授業内提出物の評価の合計が60%以上である事。					
単位認定方法へのフィードバック	授業内提出物・定期試験答案用紙に解説をつけて返却する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	社会・家族のなかの食				
	2	食行動と発達①食物分配行動の比較発達学				
	3	食行動と発達②心身の発達と食の変化				
	4	食行動と発達③自立摂食と文化				
	5	食行動と発達④食を通じたコミュニケーション				
	6	食物好悪と学習①食物好悪の生物学的基礎				
	7	食物好悪と学習②条件づけ・模倣学習				
	8	味覚の認知①視覚と味覚の関係				
	9	味覚の認知②嗅覚と味覚の関係				
	10	食行動の認知①自己意識と摂食				
	11	食行動の認知②摂食の抑制と脱抑制				
	12	食行動の認知③摂食障害の症状と対応				
	13	食と社会①ステレオタイプと食行動				
	14	食と社会②食品情報の消費者心理				
15	食と社会③社会の変化と食					
教科書・教材	特になし。					
参考書・参考文献等	授業時間内にプリントを配布する。					
履修上の注意等	食行動と心理的状态との関連性を自覚的に考えること。					

【3412】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
おいしさの科学			講義	今村 麻里子	1年次	後期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			単位認定の方法と フィードバックの有無				
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	80%	有
授業概要		<p>食育基本法が制定され、食育が盛んに行われている今、管理栄養士や栄養教諭の役割は重要であり、社会の期待も大きい。人は適切に食えることによって、健康が保持され増進される。食べ物と健康を考えると食べ方は重要であり、「おいしさ」は欠かせない要素である。そこで「おいしさ」を科学的に捉え、知識や技術を固めて食の専門家として食育に取り組む力を養う。</p>							期末レポート	—		
									授業内試験	—		
									授業内提出物	10%	有	
									授業内活動	10%	有	
									その他	—		
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		≪知識・理解≫ 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	≪汎用的技能≫ コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	≪態度・志向性≫ 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	≪総合・統合≫ 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。						
当該科目のキーワード	おいしさと健康		—	—	—	おいしさの要因 おいしさの評価方法						
授業時間外学修の指示	「おいしさと健康」に関心を持ち、日々の食事を大切にすること。食と健康に関する情報（新聞・季刊誌等）に精通しておくこと。											
授業の到達目標	①科学的な根拠に基づいておいしさを追求することの大切さを理解する。 ②健康に結びつく「おいしさ」を理解するとともに食の専門家として知識・技術の習得を目指す。											
単位認定の要件	到達目標の①・②の合計が60点以上。											
単位認定方法へのフィードバック	レポート、提出物等は採点・返却し、授業内で解説する。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	オリエンテーション おいしさの科学の概要と目的										
	2	おいしさの研究の意義										
	3	健康、調理、おいしさの基礎知識										
	4	おいしさと要因〈食べ物と環境〉										
	5	おいしさの感覚要因〈嗜好性の要因〉										
	6	日本型食生活および食文化の特徴										
	7	おいしさを追求する調理操作の特徴										
	8	おいしさを追求する調理操作の要点										
	9	調理機器類の科学										
	10	食品の調理による構造変化										
	11	おいしさを構成する食品成分の科学										
	12	おいしさの評価方法〈味・テクスチャー〉										
	13	おいしさの評価方法〈におい・かおり〉										
	14	おいしさの科学と食嗜好										
15	おいしさの科学と食事学											
教科書・教材	三訂 健康・調理の科学第3版—おいしさから健康へ— (建帛社)											
参考書・参考文献等	調理と理論 (同文書院) 新ビジュアル食品成分表 (大修館書店)											
履修上の注意等	専門知識と実践能力を高めることを目標に、基礎調理学実習の進行状況とも合わせて講義を進めます。											

【3413】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
食品機能学		講義	富田 雅弘	1年次	前期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
				○	△	△	
授業概要		国民の食生活を取り巻く環境変化と健康情報に対応することが重要で、食品の機能性や安全性の確保に必要な知識を修得する。機能成分は、嗜好・代謝・栄養成分であるので、将来学習する管理栄養士科目の基礎部分を修得する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	80%
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	—
						授業内活動	20%
						その他	—
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。
	◎		—		—		—
当該科目のキーワード	用語の理解		—		—		—
授業時間外学修の指示	講義後、数回繰り返し教科書を読む						
授業の到達目標	食品機能成分の用語を理解する。 機能成分の構造と機能を理解する。 機能成分の変化を理解する。						
単位認定の要件	筆記試験、受講参加度の合計が60点以上						
単位認定方法へのフィードバック	連絡または面談						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	食品の機能について					
	2	食品の機能成分の有機化学（基礎）					
	3	食品の機能成分の有機化学（構造式）					
	4	食品の一次機能成分 アミノ酸					
	5	食品の一次機能成分 タンパク質					
	6	食品の一次機能成分 単糖類					
	7	食品の一次機能成分 オリゴ糖・多糖類					
	8	食品の一次機能成分 脂肪酸					
	9	食品の一次機能成分 脂質・脂肪					
	10	食品の一次機能成分 ビタミン					
	11	食品の二次機能成分 色素					
	12	食品の二次機能成分 味					
	13	食品の二次機能成分 香・その他					
	14	食品機能の劣化 脂質の酸化					
15	食品機能の劣化 褐変反応						
教科書・教材	久保田、森光編、スタンダード栄養・食物シリーズ 食品学（東京化学同人）						
参考書・参考文献等	森田潤司、成田宏史 編、食品学総論、化学同人						
履修上の注意等	食品機能成分について、化学物質としての側面は食品機能学で、代謝的側面は生化学で栄養的側面は栄養学で行うので、忘れないように復習すること。選択科目であるが、必修して欲しい。						

【3421】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科																																
家庭経営学(1)			講義	工藤 寧子	1年次	後期	健康栄養学科																																
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			単位認定の方法 及び基準																															
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭																																
				○	△		中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者																															
授業概要			<p>お金と生活の関係について理解し、家計のしくみ等お金の動きを学び、単身・共働き・ひとり親・高齢者世帯にわけて、世帯ごとの問題や課題の違いを知り、ライフステージに応じて、社会や自分のためによりよい家庭経営をするための知識を習得する。また、社会保障制度など社会の仕組みや身近に起こっている消費者問題について具体的にとりあげ、課題を見出し解決できるように、家庭経営に必要な技能を身につける。</p>					期末試験 ー 期末レポート ー 授業内試験 60% 有 授業内提出物 20% 有 授業内活動 20% 有 その他 ー																															
到達目標の分類		◎知識・理解	◎汎用的技能		◎態度・志向性		◎総合・統合																																
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。																																
当該科目のキーワード		◎	○		ー		○																																
授業時間外学修の指示		家庭経営に関する理解						家庭経営上の課題解決																															
授業の到達目標		ー						個人や家族の生活設計																															
単位認定の要件		毎日30分、新聞や情報誌に目を通し、社会の状況を把握する。																																					
単位認定方法へのフィードバック		①労働、生活時間、社会保障に関する現状と課題について、説明することができる。 ②ライフステージごとの課題を捉えることができる。 ③身近に起こっている消費者問題の原因を探ることができる。																																					
授業計画(各回の内容や到達目標)		到達目標の①～③の合計が60点以上。																																					
教科書・教材		授業内の活動はその場で評価し、提出物についてはコメントをつけて返却する。試験は、回答を解説する。																																					
参考書・参考文献等		消費生活を振り返り、現状や課題についてのミニ発表やグループワークも含む。																																					
履修上の注意等		<table border="1"> <tr> <th>回</th> <th>内 容</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>授業の概要</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>家庭経営のあゆみ</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>家計の収入と支出</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>家計をめぐる法則</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>ライフサイクルと貯蓄・負債</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>単身者の生活</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>結婚</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>子どもにかかる費用</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>ひとり親世帯の現状と課題</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>高齢者世帯の現状と課題</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>生活と社会保障</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>消費者問題</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>消費者教育</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>生活時間と家庭経済</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>ライフプラン</td> </tr> </table>						回	内 容	1	授業の概要	2	家庭経営のあゆみ	3	家計の収入と支出	4	家計をめぐる法則	5	ライフサイクルと貯蓄・負債	6	単身者の生活	7	結婚	8	子どもにかかる費用	9	ひとり親世帯の現状と課題	10	高齢者世帯の現状と課題	11	生活と社会保障	12	消費者問題	13	消費者教育	14	生活時間と家庭経済	15	ライフプラン
回	内 容																																						
1	授業の概要																																						
2	家庭経営のあゆみ																																						
3	家計の収入と支出																																						
4	家計をめぐる法則																																						
5	ライフサイクルと貯蓄・負債																																						
6	単身者の生活																																						
7	結婚																																						
8	子どもにかかる費用																																						
9	ひとり親世帯の現状と課題																																						
10	高齢者世帯の現状と課題																																						
11	生活と社会保障																																						
12	消費者問題																																						
13	消費者教育																																						
14	生活時間と家庭経済																																						
15	ライフプラン																																						

【3423】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
家政学原論（1）		講義	佐々木 隆	1年次	前期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○		
授業概要		原論の講義は、社会において成功するための生活（家政）のもとになるものとことを考えるものです。例えば、今の衣服にどんな流行があるかについて教えるのではなく、流行って何だろうということ、衣服に自分を合わせるのではなく、自分にあった衣服は何だろう、最高に自分の良さを引き出せる衣服と考えるのが原論で考えることです。食べるって何、住まうって何、恋愛って何と問うことです。原論は問いを学ぶことの学問です。		栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者
		単位認定の方法と フィードバックの有無		期末試験	—	
		期末レポート		—		
		授業内試験		50%	有	
		授業内提出物		10%	有	
		授業内活動		40%	有	
		その他		—		
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》	
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
		○	○	○	◎	
当該科目のキーワード		観察	対話	教え合う	総合的に考える	
授業時間外学修の指示		質問を作るために予習90分、復習90分。分からない所は研究室へ。				
授業の到達目標		ものごとを自分の身近なところから考え、自分の力と生活全般を把握し、将来、管理栄養士になるための自分を整えることができるようになること。				
単位認定の要件		提出物と試験60点以上				
単位認定方法へのフィードバック		レポートの発表と試験換点の添削する				
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容			
		1	生きるための家政学、幸福になるために学ぶということ、幸福とは何か？助け合いましょう。			
		2	家政学は、手足ばかりがあつて頭のない学問と批判され、原論という分野を作ったのです			
		3	目標と動機、自分はどんな管理栄養士になりたいのか、管理栄養士について知っていることは何か。			
		4	家政学は、衣食住なのか？衣食住の共通性はあるのか、相互関係はどうなっているのか。			
		5	毎日の生活の観察、観察のポイント、何かを見ればそれが何かの観察になるわけではない5w1h			
		6	マイ家政学を作ること。学とは何か。知識とは何か。情報の家政学			
		7	買い物の家政学、レシートを保存していますか。ちゃんと点検すると8%の節約になると言われますが、本当？			
		8	モナリザは美しいか？モナリザは何を着ているのか。モナリザの家政学。衣食住の側面からものが見えてくる。			
		9	宮崎アニメにおける引っ越しと片付けの意味。家政学辞典に整理整頓という言葉があるか？断捨離はできるか。			
		10	経験から本当に学ぶことができるか。マナーリになっているのは、学んでいないから、では学ぶためには。			
		11	家族の協力、友達との協力。協調学習の家政学			
		12	自分の成長の記録、成長とは何か。衣食住から見た成長			
		13	どんな管理栄養士になりたいのか。教えられるのを待つのではなく、自分から本を読む。			
		14	夏休みの計画はなぜうまくゆかなかったのか。教育の無反省、反復学習の試み。			
		15	まとめ、すべてのことはメッセージ			
教科書・教材		プリント配布				
参考書・参考文献等		新聞の家庭欄また月刊誌「栄養と料理」などを読んで、健康・栄養・家族・生活などのついでの記事を読んでおくこと。				
履修上の注意等		ノートをしっかりとること				

【3431】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
被服学			講義	葛西 美樹	1年次	前期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法と フィードバックの有無		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	80%	有
				○					○			
授業概要			衣服の起源や役割、安全性、機能性など、ヒトが生理的、心理的、物理的に調和された快適な衣生活設計をするための基礎的事項について学ぶ。特に生涯を通して健康で安全に生活するために、ライフステージの特徴を理解し、適切な衣服を選択することの重要性について学習する。また、既製服の多様化、個性化の進む複雑な現代の衣生活に目をむけ、真に豊かで、合理的な衣生活設計のできる消費者となることを目的とし、講義を行なう。									
到達目標の分類			《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》			《総合・統合》				
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標			専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。			獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。				
当該科目のキーワード			◎ 快適な衣生活設計	—	○ 健康で安全な衣生活			—				
授業時間外学修の指示			次回の授業までに180分の予習復習をし、日常生活の中の衣服に関する課題を見つけ、解決するための方策を考えるなど、衣服に興味をもち、その理解に努めることを期待する。									
授業の到達目標			快適かつ安全な衣生活を設計するための基礎的知識の習得のために次の事項を学習する。 ① 衣服の機能を知る。 ② 繊維の種類や組織について知る。 ③ 衣服の保健衛生的機能について知り、快適な衣服条件を理解する。 ④ ライフステージ（特に子どもや高齢者）の特徴を理解し、適切な衣服を選択する能力を身に付ける。									
単位認定の要件			到達目標の①～④の合計が60点以上。									
単位認定方法へのフィードバック			期末試験：試験後に正答を提示する。 授業内提出物（レポート等）：コメントを入れて返却する。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)			回	内 容								
			1	ガイダンス、衣服の起源と役割								
			2	現代生活と衣服の関わり								
			3	着装の心理								
			4	衣服と流行								
			5	衣服の快適性								
			6	衣服と安全性								
			7	機能服（乳幼児）について								
			8	機能服（高齢者・身障者用衣服）について								
			9	各種繊維の種類と特徴								
			10	糸の種類と性質								
			11	布の種類と性質（織物の組織）								
			12	衣服素材に必要な性能								
			13	衣服の生産工程								
			14	繊維製品の品質表示とサイズ表示								
15	繊維製品と社会環境											
教科書・教材			小林茂雄等著：衣生活論（アイ・ケイコーポレーション）									
参考書・参考文献等			特になし									
履修上の注意等			発表や演習など、グループで授業を行なうこともある。									

【3432】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
被服立体構成実習		実習	工藤 寧子	1年次	後期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
1	15	45	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
				○			
授業概要		被服製作のための理論と基礎的技術、道具の使い方を身に付け、家庭科被服領域において実践できる知識・技能を習得する。 また、小物制作から各自で製図した型紙を用いて、ハーフパンツを製作する。製作することで、日常着の構造を理解し、また好きな形や柄など自由に選択できるなど、手作りの良さを体験する。				単位認定の方法と フィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	60% 有
						授業内活動	40% 有
						その他	—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
		◎	—	○	◎		
当該科目のキーワード		被服製作の理論と基礎的技術	—	計画を立て実行する力	各部位に適した縫い方を 選択する能力		
授業時間外学修の指示		講義前日に製作手順を20分予習する。また、授業後は、学んだ理論と基礎的技術を25分位復習し、応用出来るように努める。					
授業の到達目標		1. 被服製作のための理論 2. 道具の使い方を身に付ける 3. 基本の縫い方を身に付ける 4. 家庭科被服領域において実践できる知識・技能の習得 5. 自分で作る喜びや関心がもてる					
単位認定の要件		到達目標の1～5の合計が60点以上。					
単位認定方法へのフィードバック		授業内提出物は、コメントを付けて返却する。授業内活動は、その場でコメントする。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容				
		1	授業の概要、立体構成と平面構成、裁断法の種類				
		2	用具とミシンの取り扱い方について				
		3	基礎縫い 手縫い				
		4	基礎縫い とめ具のつけ方				
		5	ミシンの使い方とミシン縫い				
		6	ファスナーの付け方				
		7	バッグの制作① 裁断・しるしつけ、脇を縫う				
		8	バッグの制作② ひもを作る、開口部を縫う、仕上げ				
		9	ハーフパンツの作図				
		10	型紙の整理・布地の用尺・地直しについて				
		11	ハーフパンツの制作① 裁断・しるしつけ				
		12	ハーフパンツの制作② 脇縫い、縫い代の始末をする				
		13	ハーフパンツの制作③ 股上と裾を縫い、縫い代の始末をする				
		14	ハーフパンツの制作④ ウエスト部分を縫い、ゴムを通す				
15	仕上げ・試着						
教科書・教材		「被服構成」建帛社、配布プリントを使用する。					
参考書・参考文献等		特になし					
履修上の注意等		材料費は実費負担となる。裁縫道具を使用するので持参すること。出来るだけパベルCAD実習(1)を履修していることが望ましい。					

【3440】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
アパレルCAD実習(1)		演習	工藤 寧子	1年次	前期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
				○			
					中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	
					△		
授業概要		アパレルCADシステムの基本操作を習得する。その後、快適で機能性、審美性を追求した衣服のパターン設計ができるように、基本となる採寸やスカート及びパンツのデザインと型紙との関係を把握する。また、着装シミュレーションを用いて、デザインの確認と縫製方法の流れの確認を行う。さらに、衣生活に応用できるように、日常着用している衣服のサイズ表示や既製の構成が理解できるように学ぶ。				単位認定の方法と フィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	50% 有
						授業内活動	50% 有
						その他	—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
		◎	—	—	◎		
当該科目のキーワード		設計に必要な基礎的知識の習得	—	—	表現する力		
授業時間外学修の指示		日常着用している衣服のサイズ表示やデザインに目を向け、作りたいスカートやパンツのデザインを考える。次回の授業までに45分の予習復習に努める。					
授業の到達目標		1. パターン設計に必要な基礎的な知識の習得 2. アパレルCADシステムを活用出来る力の習得 3. 日常着用している衣服のサイズ表示や構成を理解 4. 自分の体型、好みのスカート及びパンツの型紙製作ができる 5. 自分で考えたスカートとパンツのデザインを発表できる					
単位認定の要件		到達目標の1～5の合計が60点以上					
単位認定方法へのフィードバック		授業内提出物は、コメントを付けて返却する。授業内活動は、その場でコメントする。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容				
		1	アパレルCAD概論				
		2	CADの基本操作 点と線の種類				
		3	CADの基本操作 移動・反転				
		4	CADの基本操作 修正・領域				
		5	スカートのパターン設計 タイトスカート				
		6	スカートのパターン展開① セミタイトスカート				
		7	スカートのパターン展開② マーメイドスカート				
		8	体型について・体型測定の方法と採寸、衣料サイズについて				
		9	個人の体型に合った、セミタイトスカートのパターン設計				
		10	個人の体型に合った、ハーフパンツのパターン設計				
		11	プロッタによる出力・パターンの組立て				
		12	フィッティング・パターンの修正方法について				
		13	パターンの修正				
		14	着装3Dシミュレーション				
15	自分で考えたスカートとパンツのデザインを発表						
教科書・教材		配布プリントを使用する。					
参考書・参考文献等		特になし					
履修上の注意等		実習のため、遅刻、欠席が無いように心がけること。授業についてこれなくなる可能性があります。					

【3461】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
保育学（1）		演習	福士 章子	1年次	後期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
				○			
授業概要		乳幼児期は発育・発達の著しい時期であるため、日常の保育のあり方が子どもの心身の健康に大きな影響を与える。乳幼児期の発育・発達の過程を学び、発育・発達に伴った対応や支援ができるよう、実習を含めた実践的な授業を行う。				単位認定の方法と フィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	60% 有
						授業内提出物	20% 有
						授業内活動	20% 無
						その他	—
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。
	◎		◎		○		○
当該科目のキーワード	乳幼児の発育・発達		発育・発達にあった対応や支援をする実践力		育児支援		自分自身の育児観
授業時間外学修の指示	毎日30分程度、新聞やニュースを見て、子どもを取り巻く社会問題に関心を持つこと。						
授業の到達目標	子どもの成長過程を十分に把握し理解を深めながら、発育・発達に伴った対応や支援ができ、又将来育児についての知識、技術を実用的に活かすことができるよう、自分自身の育児観を養う。						
単位認定の要件	試験、授業内活動、提出物の合計評価が60点以上の者に単位を認定する。						
単位認定方法へのフィードバック	授業内に提出したものは、返却する。授業内で試験をし、次週、回答用紙は返却し、解説する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	妊娠と出産					
	2	新生児の生活と発育・発達、家庭生活環境					
	3	月齢別の発育・発達① 1～3ヶ月					
	4	月齢別の発育・発達② 4～7ヶ月					
	5	月齢別の発育・発達③ 8～12ヶ月					
	6	月齢別の発育・発達④ 1～3歳					
	7	乳児との関わり方① 抱き方、おむつ交換、衣服の着脱、発育測定 【実習】					
	8	乳児との関わり方② 沐浴の仕方【実習】					
	9	乳児との関わり方③ 調乳と授乳、離乳食【実習】					
	10	乳児との関わり方④ 子どもと遊び【実習】					
	11	小児疾患と血液について 日本赤十字社青森支部所長を招いての講話					
	12	乳児との関わり方⑥ 子どもとふれあう（柴田幼稚園での実習）【実習】					
	13	児童虐待の予防					
	14	子どもの心を育てるには / 講義の後半で試験を実施する					
15	母親の抱える育児不安と育児支援 / 試験のフィードバック						
教科書・教材	最新決定版 「はじめての育児」 監修 細谷 亮太 G a k k e n						
参考書・参考文献等	家庭科の教科書（中・高）及び指導書						
履修上の注意等	沐浴の実習時は、半袖Tシャツ着用、柴田幼稚園での実習は、ジャージ着用、長い髪の方は結うこと。						

【3462】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科			
家庭看護		講義	大津 美香	1年次	後期	健康栄養学科			
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法と フィードバックの有無		
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		栄養教諭	中高(家庭)
				○				○	
授業概要		<p>少子高齢化が進む現代社会では、高齢出産、子どもの肥満や、がん、心臓病、脳血管疾患等の3大死因に起因する生活習慣病、認知症高齢者や要介護者等が増加傾向にある。国の施策として在宅医療・ケアが推進され、在宅療養者の急増が見込まれている。このような現代社会における人々の健康に関する課題を認識し、家族のライフサイクルに即した健康問題と具体的な健康管理の方法について、講義および演習を行う。</p>					期末レポート — 授業内試験 — 授業内提出物 20% 有 授業内活動 — その他 —		
到達目標の分類		◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	≪知識・理解≫ 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	≪汎用的技能≫ コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	≪態度・志向性≫ 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	≪総合・統合≫ 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
当該科目のキーワード		看護	健康	生活	ライフサイクル				
授業時間外学修の指示	講義前日の予習90分及び当日の復習90分で、到達目標を十分に理解するように努めること。また、ニュースや新聞等で取り上げられている病気や健康に関する情報を収集し、予防的視点から解決方法を考えることができること。								
授業の到達目標	家庭看護の視点から、以下に関する知識・技術・態度を習得できることを目標とする。 ①各ライフサイクルにある人々の特徴を理解できる ②現代社会における人々の健康に関する課題を認識できる ③家族のライフサイクルに即した健康問題と具体的な健康管理の方法について理解できる								
単位認定の要件	評価は2/3以上の出席者が対象となる。到達目標の60%以上を合格とする。								
単位認定方法へのフィードバック	毎回の授業時にレポート課題を課す。レポートは次回の授業時に返却するとともに、疑問点についても解説する。								
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容							
	1	看護とは、家族の健康と看護							
	2	ライフサイクルからみた健康問題1…母親となる女性の心身の健康:妊娠期、分娩期、産褥期の看護							
	3	ライフサイクルからみた健康問題2…小児期(出生～学童期):子どもの成長・発達、育児、小児期に多い病気と健康管理							
	4	ライフサイクルからみた健康問題3…思春期、青年期:思春期、青年期の健康問題と看護、家族計画							
	5	ライフサイクルからみた健康問題4…壮年期、更年期:壮年期・更年期の健康問題と看護							
	6	ライフサイクルからみた健康問題5…初老期:初老期の健康問題と看護							
	7	ライフサイクルからみた健康問題6…老年期:加齢変化、老年期の特徴、認知症①当事者の体験から支援を考える							
	8	ライフサイクルからみた健康問題6…老年期:認知症②支援方法							
	9	ライフサイクルからみた健康問題6…老年期:寝たきり、長期療養者の看護							
	10	ライフサイクルからみた健康問題7…看取り							
	11	家庭看護の基本技術…日常のケア1:療養環境づくり							
	12	家庭看護の基本技術…日常のケア2:清潔ケア、食事の援助							
	13	家族が病気になったときの看護:症状別の看護ケア1:発熱、ひきつけ、痛み、めまい、咳、嘔吐、下痢、便秘等							
	14	家族が病気になったときの看護:症状別の看護ケア2:中毒、やけど、熱中症、凍傷、異物、吐血、下血等							
15	家族が病気になったときの看護:家庭での救急処置、事故と救急手当て								
教科書・教材	教科書:松下和子、他著:「家庭看護学」、医歯薬出版株式会社								
参考書・参考文献等	授業の際に紹介する。								
履修上の注意等	授業は一方的な知識の教授だけではなく、自身で思考し理解することを目指します。そのためには、自己および家族の健康について意識するとともに、積極的に医療や介護に関する情報の獲得に努めていただきたい。								

【3473】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
健康情報学		講義	比内 馨	1年次	後期	健康栄養学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
2	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士
				○	△	
授業概要		病気の人は、98%の確率で病気と診断される診断法がある。もし君がこの診断法を受けて病気だと診断されたら、君は悲嘆にくれるだろう。しかし、それは人間の感性の誤解であることを解明してくれる定理がある。ベイズの定理である。この授業では統計学的手法を用いるが、従来の統計ではなくベイズ統計によって、事前分布と事後分布を問題にする。また、分布のグラフをエクセルで描く場面もあるが、グラフの極値を決定する作業には、初歩的な微分・積分の知識も必要になってくる。				単位認定の方法と フィードバックの有無
						期末試験 70% 有
						期末レポート —
						授業内試験 —
						授業内提出物 30% 有
						授業内活動 —
						その他 —
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	
当該科目のキーワード	健康問題のベイズ統計	エクセルでグラフ作成	—	—	—	
授業時間外学修の指示	講義1回の予習時間として90分、復習時間として90分必要。					
授業の到達目標	①ベイズ定理の基本の修得。 ②ベイジアンネットワークの基礎的理解。 ③ベイズ統計の基礎的理解。 ④ベイズ推定とベイズ決定の理解。					
単位認定の要件	到達目標の①～④の合計が60点以上					
単位認定方法へのフィードバック	期末試験は採点し模範解答と一緒に返却。小テストやレポートは採点して返却し、授業中に解説する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	200年以上も前に発見された定理				
	2	従来の統計とベイズ統計の考え方の違い				
	3	条件付き確率と乗法の定理				
	4	確率変数と確率分布				
	5	二項分布と正規分布				
	6	一様分布、ベータ分布、ポアソン分布、ガンマ分布、逆ガンマ分布				
	7	尤度関数と最尤推定法				
	8	ベイズの定理				
	9	ベイズの定理の変形				
	10	ある病気を発見する検査法に関すること				
	11	三囚人の問題とモンティホール問題				
	12	ベイジアンネットワーク(定期検査で血液検査)				
	13	離散的確率変数のベイズ定理から、連続的確率変数のベイズ定理へ				
	14	3日間健康で、4日目に風邪をひき、次の日に回復して健康になって・・・という分布を考えてみよう				
15	薬の効用問題、ベイジアンネットワークを用いた病態遷移モデル					
教科書・教材	涌井 良幸著「道具としてのベイズ統計」(日本実業出版社)					
参考書・参考文献等	涌井 良幸・涌井 貞美著「Excelでスッキリわかるベイズ統計入門」(日本実業出版社)					
履修上の注意等	レポートの様式は、縦A4版横書きでお願いします。					

【3601】 教養講座		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
華道			斎藤 久美子	1年次	通年	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
-	30	60	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
				○	栄養教諭	中高(家庭)	
						食品衛生 監視員・管理者	
授業概要		実技を中心に授業を展開して、季節ごとの様々な花材を用いて、花型の基本形と盛花の基本を習得する。				単位認定の方法 及び基準	
						期末試験	-
						期末レポート	-
						授業内試験	-
						授業内提出物	-
						授業内活動	-
						その他	-
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
当該科目のキーワード		-	-	-	-		
授業時間外学修の指示							
授業の到達目標		<p>目的：数多くの花材に触れ合うことで美的感覚を養う 花を身近に感じ心豊かな生活を送ることができる人間を育成する</p> <p>テーマ：自然の美と豊かな心</p>					
単位認定の要件							
単位認定方法へのフィードバック							
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容				
		1	ガイダンス				
		2	花意匠の基本型～たてるかたち 1				
		3	花意匠の基本型～たてるかたち 2				
		4	花意匠の基本型～かたむけるかたち 1				
		5	花意匠の基本型～かたむけるかたち 2				
		6	フラワーアレンジⅠ -母の日のプレゼントを作ろう-				
		7	花意匠の基本型～ひらくかたち 1				
		8	花意匠の基本型～ひらくかたち 2				
		9	花意匠の展開～ならぶかたち 1				
		10	花意匠の展開～ならぶかたち 2				
		11	花意匠の展開～まわるかたち				
		12	基本型のまとめ 1				
		13	基本型のまとめ 2				
		14	季節花をいける～夏の花 1～				
15	季節花をいける～夏の花 2～						
教科書・教材		学校用いけばなの基本 (小原流研究院編)					
参考書・参考文献等		特になし					
履修上の注意等		学生割引料金で小原流初等科・本科の免状取得ができます。					

【3601】 教養講座 華道	授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
		斎藤 久美子	1年次	通年	健康栄養学科
授業計画 (各回の内容 や到達目標)	回	内 容			
	16	季節花をいける～夏の花3～			
	17	季節花をいける～初秋の花1～			
	18	季節花をいける～初秋の花2～			
	19	季節花をいける～初秋の花3～			
	20	季節花をいける～初秋の花4～			
	21	フラワーアレンジⅡ ーススキの葉でバツタを作ろうー			
	22	季節花をいける～晩秋の花1～			
	23	季節花をいける～晩秋の花2～			
	24	季節花をいける～晩秋の花3～			
	25	フラワーアレンジⅢ ークリスマスリースを作ろうー			
	26	花意匠の基本型のまとめ1			
	27	花意匠の基本型のまとめ2			
	28	フラワーアレンジⅣ ーコサージュを作ろうー			
	29	花意匠の展開のまとめ1			
30	花意匠の展開のまとめ2				

【3602】 教養講座		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科			
茶道			神山 圭子	1年次	通年	健康栄養学科			
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法 及び基準		
-	30	60	必修	選択	管理栄養士	栄養士		栄養教諭	中高(家庭)
<p>授業概要</p> <p>茶道を通して、日本の伝統文化を理解する。お茶をいただくという主客の交流の中から、人間関係の大切さや思いやり、感謝の心を学び、社会生活上のルール、マナー等社会人としての教養を身につけることは重要である。また、季節の移ろいを感じとり感性を磨き、心のゆとりを学ぶことができるだろう。実技を通じて、女性としての身だしなみ、美しい立ち居振る舞いを身につけることができる。</p>							期末試験 - 期末レポート - 授業内試験 - 授業内提出物 - 授業内活動 - その他 -		
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
当該科目のキーワード	-		◎ 日本の伝統文化を理解		-		-		
授業時間外学修の指示	日々の生活の中で、季節の変化等に気をつけること。								
授業の到達目標	日本の生活総合文化であることを知るために、①「和敬清寂」「利休七則」を通してお茶の心、おもてなしの心を学ぶ。②お茶の歴史、成分、効用を知る。③実技を通じて、コミュニケーション能力、美しい立ち居振る舞い等を身につける。④四季折々の年中行事を知る。								
単位認定の要件									
単位認定方法へのフィードバック									
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容							
	1	・授業の概要説明 ・二十四節気、季節について							
	2	・お茶の歴史 ・実技一挨拶、お辞儀、扇子の使い方、お茶を点てる							
	3	・お茶の成分、効用について ・実技一お辞儀、歩き方、立ち方、まわり方、お茶、お菓子の頂き方							
	4	・お茶のこころ「和敬清寂」 ・実技一席入り、襖の開け方、閉め方等							
	5	・お茶のこころ「利休七則」 ・実技一お菓子、お茶のお運び							
	6	・お茶の基礎知識（茶室、水屋について） ・実技一割稽古（道具の名称、説明、帛紗さばき）							
	7	・お茶の基礎知識（茶道具について） ・実技一割稽古（帛紗さばき、棗、茶杓の清め方）							
	8	・お茶の基礎知識（床の間、軸について） ・実技一割稽古（帛紗さばき、茶筌通し）							
	9	・お茶の基礎知識（季節の道具について） ・実技一割稽古（茶巾のたたみ方、茶碗の清め方）							
	10	・お茶の基礎知識（お菓子について） ・実技一割稽古（盆略点前）							
	11	・お茶の基礎知識（茶花について） ・実技一割稽古（盆略点前）							
	12	・実技一茶花を活ける、盆略点前							
	13	・実技一盆略点前、亭主、客の勉強							
	14	・実技一盆略点前(茶会形式)							
15	・実技一ゆかたを着る体験、呈茶（お客様にお菓子とお茶のお運び）								
教科書・教材	特になし								
参考書・参考文献等	「裏千家茶道」大学生向（茶道裏千家学校茶道教本）								
履修上の注意等	身だしなみに気をつけること（白ソックス持参）								

【3602】 教養講座 茶道	授業形態	担当教員名 神山 圭子	開講年次 1年次	開講時期 通年	開講学科 健康栄養学科
授業計画 (各回の内容 や到達目標)	回	内 容			
	16	・実技一柄杓の扱い方、風炉、炉の違い			
	17	・実技一柄杓の扱い方、風炉薄茶点前（前半）			
	18	・実技一柄杓の扱い方、風炉薄茶点前（後半）			
	19	・実技一柄杓の扱い方、風炉薄茶点前（亭主、客の会話について）			
	20	・実技一風炉薄茶点前（客、亭主、半東、水屋の働きについて）			
	21	・実技一開炉（炉の説明）、冬の道具について			
	22	・実技一炉の柄杓の扱い方、炉薄茶点前（道具の位置の確認）			
	23	・実技一炉の柄杓の扱い方、炉薄茶点前（前半、亭主の勉強）			
	24	・実技一炉の柄杓の扱い方、炉薄茶点前（後半、半東の勉強）			
	25	・実技一炉の柄杓の扱い方、炉薄茶点前（拝見あり）			
	26	・実技一クリスマス茶会（季節の設え、見立てについて）			
	27	・実技一新年茶会（濃茶の頂き方）			
	28	・実技一お香を聞く体験			
29	・茶事について（全体の流れ、道具の説明）				
30	・修了茶会（着物を着る体験）				