

平成30年度シラバス

健康栄養学科 2年次

番号	科目名	頁
3123	プレゼンテーション論	2
3134	科学のための英語	3
3135	時事英語A	4
3136	時事英語B	5
3137	生活の独語	6
3138	生活の中国語	7
3304	地域健康支援実習	8
3305	健康科学実習	9
3306	解剖生理学	10
3307	病態別生理学	11
3310	栄養生理学	12
3311	基礎免疫学	13
3314	生化学実験	14
3315	栄養生化学実験	15
3316	栄養生理学実験	16
3317	食品学	17
3322	食品学実験	18
3324	調理学実習	19
3326	基礎栄養学実験	20
3328	世代別栄養学	21
3330	応用栄養学実習	22
3331	栄養教育論	23

番号	科目名	頁
3335	臨床栄養学	24
3342	公衆栄養学	25
3345	給食経営管理論	26
3346	給食経営実践論	27
3414	健康・食生活論	28
3421	家族関係論	29
3435	被服材料学	30
3436	被服学実験	31
3451	住居学	32
3463	育児学(1)	33
3472	データ解析演習	34
3501	教職の理解	35
3502	教育原理	36
3503	教育心理学	37
3504	教育行政	38
3505	教育課程論	39
3506	家庭科教育法Ⅰ	40
3507	家庭科教育法Ⅱ	41
3510	道德教育の指導法	42
3511	特別活動の指導法	43
3512	教育方法・技術	44
	介護等体験	45

【3123】 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
プレゼンテーション論		講義	友田 志郎 奈良 拓哉	2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		コンピュータを用いたプレゼンテーション資料作成のために必要な画像編集・作図能力を身につける。更に、効果的なプレゼンテーションのための資料構成について、演習を通じて実践的に学ぶ。 全15回の授業の内、第1～7回は奈良が、第8～15回は友田が担当する。				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
						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	—	情報リテラシー	—	プレゼンテーション		
授業時間外学修の指示	操作技術習得のため、空き時間を利用して練習する事が望ましい（週に最低45分以上）。また、課題資料等の作成及び口頭発表の練習は授業時間外に行う必要がある（週45分以上）。					
授業の到達目標	①図の制作方法や写真の加工技術を学び、効果的に活用できる能力を養う。 ②効果的な口頭プレゼンテーションのための資料作成能力を身につける。					
単位認定の要件	すべての課題・レポートが提出されている事。上記①②の得点合計が60%以上。					
単位認定方法へのフィードバック	①提出された課題作品はお互いに見比べ、デザインセンス向上を図る。 ②各学生の口頭プレゼンテーションの直後に、プレゼンテーション内容についての講評・指導を行う。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	画像の種類とファイル形式				
	2	ペイント系ソフトウェアの概要				
	3	— トーンカーブ、カラーバランス、レベル補正 等				
	4	— アニメーションGIF、透過処理 等				
	5	ドロー系ソフトウェアの概要				
	6	— グリッド、スナップ 等				
	7	図解の表現と効果				
	8	PowerPointによる資料作成。アニメーション機能				
	9	口頭発表の為の資料作成の基本的留意点。資料の構成と組み立て				
	10	口頭発表演習(1)：				
	11	口頭発表演習(2)：				
	12	口頭発表演習(3)：				
	13	口頭発表課題(1)：				
	14	口頭発表課題(2)：				
15	口頭発表課題(3)：					
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。					

【3134】 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					
科学のための英語			演習	杉本 久美子	2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				
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	70%	有
授業概要		<p>これまでに習得した英語の技能を用いて、自らの専門分野に関する英文を読む。栄養や調理に関する基本的な英語表現から栄養学、衛生学など栄養系や科学系で用いられる専門分野の英語に慣れ親しむ。</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	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》		《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	専門分野の基本的英語表現の習得		論理的思考力		—		専門知識と英語力の活用					
授業時間外学修の指示	<p>予習としてテキストを素読し、わからない箇所を確認しておくこと（15分）。各授業終了後は学習内容の定着を図るためにも再度見直し復習すること（30分）。</p>											
授業の到達目標	<p>健康や栄養に関する英文を読み、内容理解し、また必要な情報を読み取る能力を身につける。また栄養や調理、衛生など専門分野における基礎的な英語表現を習得する。</p>											
単位認定の要件	<p>期末試験（70%）と授業内提出物（10%）および授業内活動（20%）の合計が60点以上。</p>											
単位認定方法へのフィードバック	<p>期末試験は採点したのち返却し、解答の説明を行う。授業内活動についても、授業中に解説する。</p>											
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、授業展開方法、評価方法について）Chapter1 導入：Vocabulary										
	2	Chapter1 “Why do people love sweets?” Reading ① p2, 11-p3, 122.										
	3	Chapter1 “Why do people love sweets?” Reading ② p3, 123-39. Reading/Listening Comprehension										
	4	Chapter2 “Do you have a dessert stomach?” VocabularyとSentence Completion、Reading①p6, 11-p7, 123.										
	5	Chapter2 “Do you have a dessert stomach?” Reading② p7, 124-38. Reading/Listening Comprehension										
	6	Chapter3 “Why is Japanese cuisine so popular?” VocabularyとSentence Completion、Reading① p10, 11-123.										
	7	Chapter3 “Why is Japanese cuisine so popular?” Reading② p11, 124-36. Reading/Listening Comprehension										
	8	Dialogue1 “Skipping Breakfast”、Quiz1<糖質とカロリーの量> Chapter4 VocabularyとSentence Completion										
	9	Chapter4 “Did you enjoy your school meals?” Reading ① p16, 11-p17, 127.										
	10	Chapter4 “Did you enjoy your school meals?” Reading ② p17, 128-36. Reading/Listening Comprehension										
	11	Chapter5 “Why do children dislike vegetables so much?” VocabularyとSentence Comprehension、Reading① p20, 11-p21, 119.										
	12	Chapter5 “Why do children dislike vegetables so much?” Reading ② p21, 120-36、内容確認問題										
	13	Chapter9 “Do you know the power of fermentation?” VocabularyとSentence Comprehension、Reading ① p38, 11-p39, 20										
	14	Chapter9 “Do you know the power of fermentation?” Reading② p39, 121-36. 内容確認問題										
15	Dialogue3 “Cooking Dinner” Quiz3 <量・長さ・重さの単位> 前期授業総括											
教科書・教材	『ヘルシーライフをめざして』 ジョシュ・ノーマン、石橋弘志他 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	辞書は必ず持参すること。授業内活動には積極的に参加し、自分の英語力向上につとめること。											

【3135】 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
時事英語A		演習	保村 和良	2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 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			《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		—	メディア英語と社会	—	—	
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		①多量の英文資料を読むことで、即座に内容把握ができる。②各chapterの背景知識をリスニングで確認できる。③Readingの内容を把握できる。				
単位認定の要件		到達目標①から③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	前期で行う授業の概説。Nws 1: Gals cultivating that sultry bar hostess look [文化]			
		2	News 2: Blood types - do they shape a personality or mere stereotypes?			
		3	News 3: Doll fanciers dote on Blythe			
		4	News 4: Students pray lucky charms do trick			
		5	News 5: Bikes back in fashion as eco-friendly alternatives			
		6	News 6: Substandard goods prove hit			
		7	News 7: WBC title defence has energized Japan [娯楽]			
		8	News 8: Japan picks up 2 Oscars			
		9	News 9: Late 'manga' pioneer Tezuka still the king			
		10	News10: Bucktooth rats attract strange love at zoos			
		11	News11: Teachers beset by unruly parents [社会]			
		12	News12: Osaka schools split on student cell phone ban			
		13	News13: Trial interpreters urge certification			
		14	News14: Japan losing its foreign workforce			
		15	News15: Ex-agent believes Taguchi is alive			
教科書・教材		Welcome to News English (CENGAGE learning)				
参考書・参考文献等		必要に応じて授業中にプリントにて配布				
履修上の注意等		英語辞書（電子辞書、紙の辞書でも可）を持参すること。				

【3136】 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
時事英語B		演習	保村 和良	2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
				○	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 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		《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		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		—		時事英語と英語運用力		—
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		①多量の英文を読みこなし、内容把握ができること。②パラグラフごとに大意を理解でき、それを簡潔に相手に伝えることができる。③各章にある[exercise]で総理解ができる。				
単位認定の要件		到達目標の①、②、③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	News 16 Komuro arrested over contract fraud			
		2	News 17 Deadline nears for Filipino family			
		3	News 18 Rush to buy ETC devices takes toll on supply chain		<Business and Economy>	
		4	News 19 Carbon labels a work in progress			
		5	News 20 Regional airports feeling economic pinch			
		6	News 21 Firms warming to work-sharing			
		7	News 22 More misery for automakers			
		8	News 23 Japanese mom chosen for Atlantis shuttle mission in 2010		<Science and Technology>	
		9	News 24 Robot smiles, pouts—like model			
		10	News 25 Japanese laureates get Nobel prizes			
		11	News 26 USB thumb drives infect campus PCs			
		12	[The Japan News] の英文記事 ①			
		13	[The Japan News] の英文記事 ②			
		14	[The Japan News] の英文記事 ③			
		15	[The Japan News] の英文記事 ④			
教科書・教材		Welcome to News English (CENGAGE Learning) 英字新聞(The Japan News)				
参考書・参考文献等		特になし				
履修上の注意等		授業には英語の辞書（電子辞書、紙の辞書何れも可）を持参のこと				

【3137】 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	
生活の独語		演習	比内 馨	2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		このテキストは、文法、会話、読本の3つがバランスのとれた、まさに三拍子そろった教材である。日常的な会話とコミュニケーションを意識したドイツ語の口頭練習を中心に、楽しみながら初級ドイツ語会話に必要な最小限の文法を習得することを目標とする。				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	70% 有
						授業内提出物	20% 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		異文化の理解	コミュニケーション・スキル	—	—		
授業時間外学修の指示	毎回の授業の予習復習に45分程度必要。						
授業の到達目標	目 標：初級ドイツ語会話に必要な最小限の文法の習得。 テーマ：異文化としての基本的なドイツ語（ドイツ的な表現と日本的な表現）の理解。						
単位認定の要件	発声態度10%、レポート20%、小テスト70%の評価で、合計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	5～6回の小テストは採点し模範解答と一緒に返却。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	Lektion 0 「あかざたなはまやらヴァン」、ドイツ語の読み方					
	2	Lektion 1 規則動詞・不規則動詞の現在人称変化、語順、疑問詞ほか					
	3	Lektion 2 定冠詞と不定冠詞、名詞の格変化、疑問代名詞					
	4	Lektion 3 不規則動詞の現在人称変化、命令形、人称代名詞の3格・4格、語順					
	5	Lektion 1～3 文法の総復習、小テスト					
	6	Lektion 4 名詞の複数形、定冠詞類、不定冠詞類のついた名詞の格変化					
	7	Lektion 5 前置詞の格支配、前置詞と定冠詞の融合形、分離動詞、非人称のes					
	8	Lektion 6 話法の助動詞、従属の接続詞と副文					
	9	Lektion 4～6 文法の総復習、小テスト					
	10	Lektion 7 形容詞の格変化（強変化・弱変化・混合変化）、zu不定詞、zu不定詞句の用法					
	11	Lektion 8 動詞の3基本形、現在完了					
	12	Lektion 7～8 文法の復習、小テスト					
	13	Lektion 9 過去人称変化、再帰代名詞と再帰動詞					
	14	Lektion10 比較の用法の復習、反対語、練習問題					
15	Lektion 9～10 文法の復習、小テスト						
教科書・教材	教科書：小野寿美子・中川明博・西巻丈児共著「クローツング・ネオ」（朝日出版） 推薦辞書：在間進 編「新キャンパス独和辞典」（郁文堂）						
参考書・参考文献等	藤田五郎著「ドイツ語の新しい学び方」（講談社現代新書）						
履修上の注意等	予習・復習時には必ず音読すること。授業中には、常に声を出すことが要求される。レポートの様式は、縦A4版横書きでお願いします。						

【3138】 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				
生活の中国語			演習	町田 秀子	2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	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 60% 無	
授業概要		中国語の初心者のための初歩的な中国語をはじめ、中国語の正しい発音を身につけることを重視している。言葉の習得のみならず、中国の文化や生活習慣を紹介することにより、異文化への理解を深めることができる。							期末レポート	—	
									授業内試験	20%	有
									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		基本的な発音・文法、生活習慣等への理解		簡単なコミュニケーション		—		—			
授業時間外学修の指示		毎回予習復習を行い、正しい発音を身につけるように努める。									
授業の到達目標		発音から基本構文の活用まで、中国語の基礎をしっかりと身に付けることは本講義の目標である。中国語を学ぶことをきっかけに日本国内における栄養士のエキスパートになるだけでなく、中国を将来の活躍の場の一つにするような、国際的視野を持つ栄養士のエキスパートになるような意識を持つことも目標の一つである。									
単位認定の要件		毎回の小テストをクリアすること。定期試験は60点以上のこと。授業内の発表を積極的に行うこと。									
単位認定方法へのフィードバック		授業内試験はそのつど解説する。									
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 中国の基本的な知識や生活習慣 中国語の発音								
		2	発音の基礎 四声について								
		3	発音の基礎 ピンインについて ①								
		4	発音の基礎 ピンインについて ②								
		5	発音の基礎 ピンインについて ③								
		6	基本的なあいさつ								
		7	自己紹介								
		8	中国料理について								
		9	数の数え方								
		10	グループワーク (自分の生活に多く使用するキーワード等を盛り込むこと)								
		11	時刻や時間の表し方								
		12	中国の現代生活について								
		13	疑問文のいろいろ								
		14	グループワーク (自分の生活に多く使用するキーワード等を盛り込むこと)								
15	まとめ 試験対策										
教科書・教材		そのつど配布する									
参考書・参考文献等		1年生のコミュニケーション中国語(白水社) さくら大学で中国語(好文出版) 学ビテ時二之ヲ習フ(好文出版)									
履修上の注意等		予習と復習をすること									

【3304】 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	
地域健康支援実習		実習	金田 直子	2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		
1	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○		
授業概要		青森県と近隣の県に特有な生活環境を念頭に地域住民の健康支援方法を実践的に学び、基本的な地域貢献の考え方を修得する。また、地域社会における生活環境と健康を関連させ地域に根ざした健康支援を計画・実施・評価することを基本とする指導方法についてトレーニングする。地域の健康問題に関する健康情報の利用方法、情報管理や情報処理を学び、生活環境を配慮した健康支援のあり方を具体的な例示をして総合討論する。				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	40%
						授業内提出物	50%
						授業内活動	10%
						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	健康に関する情報の活用	-	-	-	健康支援の立案・実施・評価		
授業時間外学修の指示	実習前日に予習20分及び当日に復習25分を目安に行い、到達目標を十分に理解するように努めること。また、日頃から地域の食・健康に関わる情報収集を行うこと。						
授業の到達目標	①健康に関する情報収集、活用する方法について説明できる ②健康に関する情報を収集し、活用することができる ③健康支援の計画・実施・評価の方法について説明できる ④健康支援の計画・実施・評価を実施することができる						
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	授業内試験や授業内提出物は採点して返却し、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	健康に関する情報収集 文献やインターネットによる健康情報の収集方法を知り、所定のテーマについて科学的根拠のある情報を調べ、要約する方法を学ぶ					
	2	健康に関する情報の活用（1） 既存データやサンプルデータを用いて統計分析を行い、得られる数値の見方について学ぶ					
	3	健康に関する情報の活用（2） 既存データやサンプルデータを用いて統計分析を行い、得られる数値の考え方について学ぶ					
	4	健康支援の計画・実施・評価 地域に根ざした健康支援に必要な計画、実施、評価の方法について学ぶ					
	5	健康支援プログラムの立案 地域の健康課題や生活環境を踏まえた健康支援プログラムの立案方法について学び、作成する					
	6	健康支援プログラムの実施 作成した健康支援プログラムについて発表を行い、意見交換を通して理解を深める					
	7	健康支援プログラムの評価 作成した健康支援プログラムについて評価を行い、意見交換を通して理解を深める					
8	まとめ 本実習のまとめを行い、これからの地域健康支援の方向性を考察する						
教科書・教材	特になし						
参考書・参考文献等	プリント配布						
履修上の注意等	1年次科目（地域健康支援論、健康衛生学、健康教育論等）をしっかりと復習し授業に臨んでください。						

【3305】 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	
健康科学実習		実習	前田 朝美	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○		
授業概要		幼児から高齢者までの健康を科学的に解析し、食生活や身体活動に関わる「からだ」と「こころ」に「社会」の視点を導入して健康管理のあり方を学び、実践的能力を養う。特に青森県と東北地域に特化して、個人・家族・集団での健康意識の向上や改善等を支援するために、科学的根拠に基づいた情報収集を実習に取り入れる。本実習は健康を科学することから健全な社会と豊かな生活環境を目指すものである。				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	60% 有
						授業内試験	30% 有
						授業内提出物	-
						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	栄養アセスメント		食事調査、情報収集		-	健康課題の抽出	
授業時間外学修の指示	講義前日に予習15分と当日に復習30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身体状況及び栄養状態を把握する方法と各方法の特徴について理解できる。 ②個人及び集団の食事調査の結果を評価することができる。 ③地域の健康課題について情報を収集し、活用する方法を理解できる。						
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	オリエンテーション（班分け、調査スケジュール及び各種測定機器の使用法の説明 等）					
	2	身体計測、身体活動及びライフスタイルの調査					
	3	身体状況の把握					
	4	栄養状態の把握 ～栄養調査の実践～					
	5	健康課題の把握（1）個人における身体状況及び栄養状態の評価					
	6	健康課題の把握（2）集団の健康管理において					
	7	青森県及び東北地域の健康課題の把握 ～情報収集と意見交換～					
8	まとめ ～健康管理のあり方について討議する～						
教科書・教材	プリント配布、食品成分表						
参考書・参考文献等	実習内で紹介する。						
履修上の注意等	配布された演習プリントを整理して、レポートと一緒に提出できるようにしっかりまとめておくこと。						

【3306】 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					
解剖生理学			講義	加地 眸	2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			人間は生きていくために、極めて精密で高度に分化した細胞の集まった組織や臓器が働いている。健康や病態を理解するためのからだのしくみとその機能を学修する。さらに人体を構成する消化器系・呼吸器系・泌尿器系・循環器系・内分泌系・神経系などの形態・構造と機能も学修する。特にからだの多くの器官系が協力して健康を保持する恒常性維持機構なども学修する。									
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	◎	—	—	—	—	—	—	—	—
当該科目のキーワード			人体の構造と機能		—	—	—	—	—	—	—	—
授業時間外学修の指示			授業内容への理解を深めるために、予習(90分)、復習(90分)を行うこと。									
授業の到達目標			人体を構成する細胞の構造と機能を説明できる。 組織の種類と構造・機能を説明できる。 各器官系を構成する器官の形態・構造と機能を説明できる。 多くの器官が協調して働く恒常性維持機構について説明できる。									
単位認定の要件			筆記試験で60%以上									
単位認定方法へのフィードバック			授業内試験の解説は授業中に行い、期末試験は解答を配布する。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)			回	内 容								
			1	解剖生理学と栄養学								
			2	神経・精神系のしくみと働き								
			3	体内時計と生体リズム								
			4	消化管のしくみと働き								
			5	肝臓のしくみと働き								
			6	腎臓のしくみと働き								
			7	運動器系(筋肉・骨格)のしくみと働き								
			8	循環器のしくみと働き								
			9	血液とリンパ系								
			10	呼吸器のしくみと働き								
			11	体温調節のメカニズム								
			12	血圧調節のメカニズム								
			13	ホルモン分泌とその調節								
			14	栄養と代謝にかかわる内分泌系								
			15	免疫系のしくみと生体防御								
教科書・教材			イラスト 人体そのしくみと働き 加藤昌彦・田村明 編 東京教学社									
参考書・参考文献等			プリントを配布する									
履修上の注意等			授業内容を教科書とプリントで確認すること。									

【3307】 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		
病態別生理学		講義	加地 眸	2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		人間の疾病にみられる臓器・器官の形態と機能の状態を学び、疾病のメカニズムを正確に把握する能力を養う。また、病態評価や診断・治療について理解を深める。臨床栄養学を修得する前に病気に対する基本的知識を幅広く深めることは重要である。特に、人体の正常な生理機能が異常をきたしたり、その調節機能の破綻による病気の身体機能の状態と発症の原因メカニズムを例示しながら、病態別の生理学を学修する。				単位認定の方法と フィードバックの有無		
						期末試験	50%	有
						期末レポート	—	
						授業内試験	50%	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	疾病の成り立ち		—		—		—	
授業時間外学修の指示	授業内容への理解を深めるために、予習(90分)、復習(90分)を行うこと。							
授業の到達目標	疾病に伴って生体に現れる基本的な病変について説明できる。 各器官系の主な疾患について、病因、病態、発症の機序などを説明できる。 病態評価や診断、治療の概略を理解する。							
単位認定の要件	筆記試験で60%以上							
単位認定方法へのフィードバック	授業内試験の解説は授業中に行い、期末試験は解答を配布する。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	病態生理を学ぶための基礎						
	2	循環器疾患のしくみ						
	3	呼吸器疾患のしくみ						
	4	神経・精神系疾患のしくみ						
	5	消化器疾患のしくみ						
	6	肝臓疾患のしくみ						
	7	運動器系(筋肉・骨格)の疾患のしくみ						
	8	血液系疾患のしくみ						
	9	免疫・アレルギー系疾患のしくみ						
	10	内分泌疾患のしくみ(1)						
	11	内分泌疾患のしくみ(2)						
	12	腎臓疾患のしくみ(1)						
	13	腎臓疾患のしくみ(2)						
	14	皮膚疾患のしくみ						
15	生殖系疾患のしくみ							
教科書・教材	新スタンダード栄養・食物シリーズ4 疾病の成り立ち 飯田薫子他 編 東京化学同人							
参考書・参考文献等	プリントを配布する							
履修上の注意等	授業内容を教科書とプリントで確認すること							

【3310】 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		
栄養生理学		講義	土谷 庸	2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		解剖生理学の知識から体内の栄養素が各臓器・器官でどのように利用されるのか、そして栄養素が各臓器の機能をどのように維持させているのかを学ぶ。栄養素の消化・吸収や臓器別の栄養素代謝とその相関についても学び、生化学や解剖生理学と関連づけて、動的な代謝の流れを理解することを目標とする。生活習慣病の予防を重視しながら、循環器や腎臓の機能と栄養素代謝の関連性を学修する。				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	ダイナミックな栄養素代謝経路		栄養学と生理学の理解の融合		—		—	
授業時間外学修の指示	既に学んだ栄養学系の科目の復習を同時に行う事で、効果的な学習法となる。							
授業の到達目標	これまでに学んだ生化学や栄養学の知識を、いかに臓器機能と関連させて考えられるか。それが本科目の到達目標である。これは特に管理栄養士にとって、栄養素代謝と関連の深い生活習慣病の発症を理解する上で重要であるという事を認識してもらいたい。							
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	序論						
	2	消化器の構造と機能						
	3	栄養素代謝と消化器の関係						
	4	循環器の構造と機能						
	5	肝臓の構造と機能						
	6	栄養素と血液（体液）						
	7	血糖調節と内分泌						
	8	泌尿器と腎機能						
	9	泌尿器・腎機能と栄養素代謝						
	10	エネルギー代謝と体温調節						
	11	栄養素摂取がエネルギー代謝と体温調節に及ぼす影響						
	12	免疫系の仕組み						
	13	免疫系と栄養素（食物アレルギー等）						
	14	運動器系（骨格と筋肉）						
15	運動器系の栄養素利用メカニズム							
教科書・教材	健康栄養学—健康科学としての栄養生理化学—（共立出版）							
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。							

【3311】 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					
基礎免疫学			講義	加地 眸	2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	50%	有
授業概要			生体のホメオスタシス維持のため、種々の細胞や分子を動員しながら、一つの生体防御システムとして機能する免疫系の基礎科学を理解し、「栄養と免疫」や「運動と免疫」の知識を修得させる。免疫システムが発見された歴史から始まり、免疫システムの全体像、作用機構、制御機能のしくみなど、基本メカニズムを理解して、炎症、アレルギー、食物アレルギー、自己免疫疾患、がんと免疫の臨床免疫分野との関わりも学修する。					期末レポート	—	—		
								授業内試験	50%	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		自然免疫, 獲得免疫, 感染防御 アレルギー, 自己免疫疾患	—		—		—					
授業時間外学修の指示		授業内容への理解を深めるために、予習(90分)、復習(90分)を行うこと。										
授業の到達目標		免疫システムを構成する細胞・組織・分子、自然免疫と獲得免疫、異物認識機構、感染における免疫反応など、免疫系による生体防御反応の基礎的知識を修得する。また腫瘍免疫や、免疫系が生体に不利益に働くアレルギー、自己免疫疾患についても理解する。										
単位認定の要件		筆記試験で60%以上										
単位認定方法へのフィードバック		授業内試験の解説は授業中に行い、期末試験は解答を配布する。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容									
		1	免疫の歴史的背景									
		2	生体を守るシステムとしての免疫									
		3	感染防御の免疫反応									
		4	食細胞～自然免疫反応～									
		5	抗体の構造と機能									
		6	抗原と抗体の反応と補体の役割									
		7	炎症と自己免疫疾患について									
		8	免疫反応にはどんな細胞と臓器が関与しているか？									
		9	免疫担当細胞の体内循環									
		10	免疫担当細胞のBリンパ球について									
		11	免疫担当細胞のTリンパ球について									
		12	抗体を産生するメカニズム									
		13	アレルギーとは									
		14	食物アレルギーとは									
15	腫瘍から生体を守る免疫反応											
教科書・教材		わかりやすい免疫学 市川厚/田中智之 編集 廣川書店										
参考書・参考文献等		プリントを配布する										
履修上の注意等		授業内容を教科書とプリントで確認すること										

【3314】 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	
生化学実験		実験	土谷 庸	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○	○	
授業概要		生化学で学んだ生体物質や栄養素の性質を定性的・定量的に解析し生体化学反応を理解するために、各物質の化学的性質から分析・抽出する基本的な方法を学修する。また試験管内での化学反応を実際の生体反応と関連づけて考察する。				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	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	基本的な実験原理および操作の理解		実験結果を考察する力		—		—
授業時間外学修の指示	各実験に先立って、実験原理や操作の流れを理解しておくこと。						
授業の到達目標	実験を行う能力に加え、その結果と考察をレポートとしてまとめる能力養成も重視する。各実験終了後に班単位のディスカッションで実験の全体像を主体的に考え、生化学と栄養学の双方から考察ができる能力を修得する。						
単位認定の要件	各実験項目ごとのレポート提出、および総合討論の評価を総合して単位認定とする（60点以上）。						
単位認定方法へのフィードバック	総合討論およびレポートの内容について、評価出来る点や問題点を指摘し、他実習での討論やレポート作成に生かせるようなアドバイスを行う。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	序論					
	2	糖質の定性・定量実験					
	3	アミノ酸およびタンパク質の定性定量実験					
	4	タンパク質のアクリルアミドゲル電気泳動					
	5	脂質の定性定量実験					
	6	pHと緩衝液に関する実験					
	7	酵素によるタンパク分解、糖質分解実験					
	8	総合討論					
教科書・教材	プリント資料を準備するので、購入の必要なし。						
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	実験結果が予想通りでなかった場合の考察こそが重要である。失敗を恐れずに、新しい技術取得や考え方を身に付けていって欲しい。						

【3315】 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	
栄養生化学実験		実験	加藤 秀夫	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○		
授業概要		各栄養素の代謝調節を中心に、体内の化学反応はどのように起こるのか、栄養素はどのように代謝されてエネルギーになるかなど基礎的知識を実験で確認し、生体内での栄養素の代謝についての理解を深める。また、病態モデル動物を用いて、健康に関連する生体内代謝に及ぼす影響を考察し、栄養と健康の科学的視点を深めることが目的である。				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	80% 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》		《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	病気と栄養の理解		客観的な観察力		共同作業の重要性		科学的な判断力の育成
授業時間外学修の指示	実験当日の復習45分で実験ノートを整理すること。また、病気のメカニズムと食事効果を理解しておくこと。						
授業の到達目標	1) 実験の基本操作、基礎技術を修得する 2) これまで各教科で学修した知識を科学的に確認して理解する能力を深める						
単位認定の要件	総合討論により実験ノートを充実させ、科学的な判断力を評価する。						
単位認定方法へのフィードバック	全ての実験結果は総合討論で解説する。実験ノートは採点し、コメントを添えて返却する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	実験の目的と方法の説明					
	2	肝障害と肝再生モデルラットの作成と解剖					
	3	門脈・肝静脈の血糖測定					
	4	門脈・肝静脈のアルブミン測定					
	5	肝臓グリコーゲンの抽出					
	6	肝臓グリコーゲンの定量					
	7	肝臓中性脂肪の測定					
	8	総合討論					
教科書・教材	栄養科学シリーズNEXT 栄養生理学・生化学実験（講談社サイエンティフィック）						
参考書・参考文献等	<ul style="list-style-type: none"> 健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学（南江堂） 栄養科学シリーズNEXT 栄養生化学（講談社） 生化学、生理学、解剖学に関する教科書 						
履修上の注意等	各自で実験ノート（A4サイズ）を用意し、実験内容及び結果を記録すること。						

【3316】 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	
栄養生理学実験		実験	土谷 庸	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○		
授業概要		栄養生理学と解剖生理学で学んだ知識に基づいて消化管での栄養素吸収、各臓器での栄養素代謝、血糖値調節機構に関わる実験を行う。正常時の生体現象、病態時の栄養生理現象を学修する。生存下のラットやその単離組織を用いた実験を取り入れ、生体内と試験管内の生化学実験における共通性、相違点の両面を学修しながら、「栄養とからだのしくみ」を理解する。				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	50% 有
						授業内活動	50% 有
						その他	—
到達目標の分類	≪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。
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	◎		◎		—		—
当該科目のキーワード	基本的な動物実験法の理解		実験結果を栄養学の観点から考察する力		—		—
授業時間外学修の指示	各実験に先立って、実験原理や操作の流れを理解しておくこと。						
授業の到達目標	実験を行う能力に加え、その結果と考察をレポートとしてまとめる能力養成も重視する。各実験終了後に班単位のディスカッションで実験の全体像を主体的に考え、生理学と栄養学の双方から考察ができる能力を修得する。						
単位認定の要件	各実験項目ごとのレポート提出、および総合討論の評価を総合して単位認定とする（60点以上）。						
単位認定方法へのフィードバック	総合討論およびレポートの内容について、評価出来る点や問題点を指摘し、他実習での討論やレポート作成に生かせるようなアドバイスをを行う。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	序論					
	2	ラット末梢血糖値測定法および反転腸管作成の練習					
	3	糖負荷試験による血糖値変化観察（正常ラット）					
	4	小腸でのグルコース能動輸送を調べる					
	5	糖負荷試験による血糖値変化観察（I型糖尿病ラット）					
	6	糖尿病ラットの腸グルコース吸収量測定実験					
	7	電気生理学的手法を用いた小腸グルコース吸収量測定実験					
8	総合討論						
教科書・教材	プリント資料を準備するので、購入の必要なし。						
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	実験動物の扱いについては諸注意を遵守すること。						

【3317】 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		
食品学			講義	富田 雅弘	2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
			○		○	○		○	
授業概要		人間が健康に生きていくうえで、必要な栄養成分を含んでいる食品の科学的知識や、食品と健康や安全とのかかわりを学修する。食品にはいろいろな種類があり、栄養素や含有量も複雑である。健康を維持し、成長発育、活動するエネルギーを得るために、食品をバランス良く摂取する必要がある。また、安全で安心して食べるための食品衛生学を学修する。					期末試験	80%	有
							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		食品の成分、機能や安全性の理解	—		—		—		
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		各種の食品に含まれる成分や機能性を理解する。 各種の食品の加工特性を理解する。 食の安全安心を脅かす事柄を理解する。 食性病害（食中毒）を知り、その予防方法についての認識を高める。							
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	食生活と健康						
		2	食品成分の化学						
		3	食品生産様式と原料による分類（畜産物）						
		4	食品生産様式と原料による分類（水産物）						
		5	食品生産様式と原料による分類（農産物：穀類・芋類・豆類）						
		6	食品生産様式と原料による分類（農産物：野菜類・果実類・茸・海藻類）						
		7	食品生産様式と原料による分類（調味料・嗜好食品）						
		8	食品成分の物性						
		9	食品成分の変化と栄養						
		10	食品の変質						
		11	自然毒中毒						
		12	食品中の汚染化学物質						
		13	食品変化により生ずる有害物質						
		14	食品添加物						
15	新しい食品の安全性の問題								
教科書・教材		有菌等編, 食品の安全(南江堂), 久保田等編, 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		菅原等 編著, 青木等著, Nブックス食品学Ⅱ(建帛社) 西島等 編, 新版 食品衛生学(建帛社)							
履修上の注意等		食べ物と健康の食品学各論分野と食品衛生学分野の内容である。教科書2種類必要となる。							

【3322】 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	
食品学実験		実験	富田 雅弘	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○	○	
授業概要		食品中の成分を分析し、食品成分表に基づく食品栄養成分の定量分析や品質測定を行う。食品学実験の基礎となる化学的知識と実験技術の習得だけでなく、実験の心得を念頭に食品分析の定性実験と定量実験の重要性を理解する。また、実験のレポート作成における実験結果のまとめや考察の記述手順と客観的な表記を学習する。				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	75% 有
						授業内活動	25%
						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		実験方法・思考法の理解	定量値の計算	実験のチームワーク	結果の予想		
授業時間外学修の指示	実験方法手順を予習してくる。実験結果を予想してくる。						
授業の到達目標	実験の基本操作、基礎技術の修得。実験データの読み方と取り扱い方の修得。論理的思考法の習得。						
単位認定の要件	レポート・実験技術習熟度・実験参加態度で60点以上						
単位認定方法へのフィードバック	レポート返却						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	ガイダンス					
	2	水分の定量・酸度の定					
	3	灰分の定量・食塩の定					
	4	タンパク質の定量（試料の調製・評定）					
	5	タンパク質の定量（試料の定量）					
	6	ビタミン（アスコルビン酸）の定量					
	7	過酸化物質の測定					
8	総合討論						
教科書・教材	特になし（プリント配布）						
参考書・参考文献等	日本食品成分表、食品学実験等の実験書（特定なし）						
履修上の注意等	実験終了時まで行うので、実験日当日は、授業の後には予定を入れないこと。欠席した場合は、正当な理由がある場合に限り、申し出があれば実験を許可する。ただし、その回数は2回までとする。						

【3324】 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		
調理学実習		実習	今村 麻里子	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士		
			○		○	○		
授業概要		基礎調理学実習で習得した技術を向上させるために、食品の基本的な特性を知り、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理能力を修得する。食生活の歴史的背景と多文化の現状を理解し、伝統的な行事食、郷土料理なども交えながら、食生活のあり方を理解する。調理の本質は伝統的な食生活の知恵と科学的な特性を持つ健康への技術である。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験	60%	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	10%	有
						その他	20%	有
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	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代表的な麺料理を使った日常食・代表的な行事食、郷土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	日常食① そうめんを基にした日常献立						
	2	日常食② パスタを基にした日常献立						
	3	日常食③ 中華麺を基にした日常献立						
	4	行事食① 正月の料理						
	5	行事食② クリスマスの料理						
	6	行事食③ 節句の料理						
	7	郷土料理						
	8	課題による創作料理、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。							

【3326】 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	
基礎栄養学実験		実験	加藤 秀夫	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○	○	
授業概要		基礎栄養学実験の心構えや事前準備から始まり、栄養素の定量実験、実験動物を用いた栄養学実験、肝臓などの生体成分と血液の生化学成分を分析する。この動物実験からヒトの栄養学を考え、食べることの栄養学的意義と摂取する栄養素の違いによる生体側の応答を理解する。また、摂食前の空腹時と満腹時における栄養素代謝の相違から食と栄養の重要性を学修する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	80% 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》		《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	健康と栄養		客観的な観察力		共同作業の重要性		科学的な判断力の育成
授業時間外学修の指示	実験当日の復習45分で実験ノートを整理すること。また、健康の成り立ちと食事の栄養学的意義を理解しておくこと。						
授業の到達目標	1) 実験の基本操作、基礎技術を修得する 2) これまで各教科で学修した知識を科学的に確認して理解する能力を深める						
単位認定の要件	総合討論により実験ノートの内容を充実させ、科学的な判断力を評価する。						
単位認定方法へのフィードバック	全ての実験結果は総合討論で解説する。実験ノートは採点し、コメントを添えて返却する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	実験の目的と方法の説明・比色定量の解説と修得					
	2	絶食と栄養摂取したラットの解剖と採血					
	3	門脈・肝静脈の血糖測定					
	4	門脈・肝静脈のアルブミン測定					
	5	肝臓グリコーゲンの抽出					
	6	肝臓グリコーゲンの定量					
	7	測定結果データの整理					
	8	総合討論					
教科書・教材	栄養科学シリーズNEXT 栄養生理学・生化学実験（講談社サイエンティフィック）						
参考書・参考文献等	<ul style="list-style-type: none"> 健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学（南江堂） 栄養科学シリーズNEXT 栄養生化学（講談社） 生化学、生理学、解剖学に関する教科書 						
履修上の注意等	各自で実験ノート（A4サイズ）を用意し、実験内容及び結果を記録すること。						

【3328】 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				
世代別栄養学			講義	市川 知美	2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 60% 無	
授業概要		ライフステージ各期の身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。具体的には、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期の人体の構造や生理機能の変化に伴う栄養状態の推移に相応する栄養学を学修する。さらに、この知識を深めながら栄養状態の評価と判定(栄養アセスメント)の基礎的な考え方を学び、対象者に適した栄養マネジメントの実施と評価の基本的概念を学修する。							期末レポート	-	
									授業内試験	30%	有
									授業内提出物	10%	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		ライフステージ		身体状況		栄養状態		栄養管理			
授業時間外学修の指示		予習90分、復習90分で毎回の到達目標を理解できるよう努める。各ライフステージの対象者を積極的に観察し、その特徴や課題について探求する時間をとること。									
授業の到達目標		①ライフステージ別の身体的特徴を理解し、説明することができる。 ②対象者の栄養状態を評価する方法を理解できる。 ③日本人の食事摂取基準等を用いて、対象者の栄養管理をする方法を理解できる。									
単位認定の要件		達成目標の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		小テストは採点して返却し、授業で解説する。毎回の授業で行うレポートは個別にコメントを返し、理解が不十分と思われた内容については、次の授業で再度説明をする。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容								
		1	発育・発達・加齢による変化と栄養(年齢による身体状況の変化や必要な栄養素について理解する。)								
		2	母性の生理的特性(妊娠期・授乳期の母体の生理的变化を理解する。)								
		3	母性栄養(妊娠期;授乳期の女性の栄養状態の評価や栄養管理法について理解する。)								
		4	乳児期の生理的特性(乳児期の子どもの成長・発達に伴う生理的变化を理解する。)								
		5	乳児期の発達と栄養(乳児期の子どもの栄養状態の評価や栄養管理法について理解する。)								
		6	幼児期の生理的特性(幼児期の子どもの成長・発達に伴う生理的变化を理解する。)								
		7	幼児期の発達と栄養(幼児期の子どもの栄養状態の評価や栄養管理法について理解する。)								
		8	学童期の生理的特性(学童期の子どもの成長・発達に伴う生理的变化を理解する。)								
		9	学童期の発達と栄養(学童期の子どもの栄養状態の評価や栄養管理法について理解する。)								
		10	思春期の生理的特性(思春期の子どもの生理的变化を理解する。)								
		11	思春期の発達と栄養(思春期の子どもの栄養状態の評価や栄養管理法について理解する。)								
		12	成人期・更年期の生理的特性(成人期・更年期の生理的变化を理解する。)								
		13	成人期・更年期の生活習慣病と栄養(成人期・更年期の栄養評価や疾病予防のための栄養管理法を理解する。)								
		14	高齢期の生理的特性(高齢期の生理的变化を理解する。)								
15	高齢期の栄養と補助食品(高齢期の栄養状態の評価や補助食品を活用した栄養管理法について理解する。)										
教科書・教材		木戸康博ら, 栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学 第5版, 講談社サイエンティフィク									
参考書・参考文献等		佐々木敏ら, 日本人の食事摂取基準(2015年版), 第一出版									
履修上の注意等		授業内で実施する小テストや演習問題は、本試験の内容と関連しますので、よく復習をしてください。									

【3330】 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	
応用栄養学実習		実習	松本 範子	2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	7.5	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○	○	
授業概要		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・マネジメントの実習を行う。本講義では、ライフステージ別の身体的・精神的特性や変化について学び、栄養評価法や適切な栄養の摂取について理論的に理解することを目的とします。また、食事摂取基準に基づいた献立やアセスメント、栄養ケアプランの基本的考え方を学修する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						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% 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	ライフステージ、アセスメント プランニング		調理実習		調理実習		対象に応じた献立作成、 調理実習
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、日常の食事に興味を持ち探求すること。						
授業の到達目標	ライフステージに準じた発育発達の身体的特徴及び栄養補給量を理解できる。また、人の生涯における健全な生活保持のための栄養情報や献立などを説明できるようになる。						
単位認定の要件	3分の2以上出席したうえで、レポート、実習態度などの総合評価が60点以上である。						
単位認定方法へのフィードバック	レポートは採点し、授業内で返却する。						
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：栄養管理の意義、ライフステージにおける栄養アセスメントと栄養管理計画					
	2	妊娠期・授乳期の食事：妊娠初期・中期・末期・授乳期食 妊娠・授乳婦の栄養特性と留意点、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習					
	3	新生児、乳児期の食事（1）：調乳、離乳準備食 乳児における栄養管理、調乳方法と器具の取扱い、調理実習					
	4	幼児期、学童期、思春期の食事：学校給食 児童における栄養管理、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習、献立作成					
	5	成人期、更年期の食事：食事摂取基準と個人の適正量 成人における栄養管理、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習、献立作成					
	6	高齢期の食事：高齢前期 高齢者における栄養管理、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習、献立作成					
	7	高齢期の食事：高齢後期、介護食（嚥下障害食含む） 高齢者における栄養管理、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習、献立作成					
	8	運動・スポーツの食事：1日4,000kcalの食事 運動・スポーツ時における栄養管理、栄養アセスメントと栄養管理計画、調理実習、献立作成					
教科書・教材	木戸康博ら、栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学 第4版、講談社サイエンティフィク						
参考書・参考文献等	プリント配布						
履修上の注意等	毎回の予習をする。						

【3331】 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		
栄養教育論			講義	前田 朝美	2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		多様化している学習者（個人及び集団）に対して、効果的な栄養教育を実施するための知識と技術の基礎を学ぶ。食行動変容のための行動科学の理論モデルやカウンセリングやコーチングの基本、栄養教育のマネジメントの一連の流れ（アセスメント、計画、実施、評価）について学修する。また、事例をもとに、学習者に応じて栄養教育を計画するプロセスについて理解を深め、実践力を養う。						期末試験	90%
								期末レポート	-
								授業内試験	-
								授業内提出物	-
								授業内活動	10%
								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	栄養教育マネジメント 行動科学理論		カウンセリング コーチング	-	-	-			
授業時間外学修の指示	講義前日に予習60分と当日に復習120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栄養教育マネジメントについて理解できる。 ②行動科学の主な理論・モデルを理解できる。 ③カウンセリングやコーチングの基本的な考え方と手法を理解できる。 ④食環境づくりについて理解できる。								
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	栄養教育の概念（目的、目標、対象、機会等）							
	2	栄養教育における行動科学の必要性							
	3	食行動の特性とアセスメント							
	4	行動科学技法							
	5	行動変容に関する理論とモデル							
	6	栄養カウンセリング							
	7	組織・地域づくりへの展開							
	8	食環境づくりと栄養教育							
	9	栄養教育マネジメント							
	10	栄養教育におけるアセスメントの種類と方法							
	11	栄養教育の計画と実施（1）学習形態の種類と方法、教材について							
	12	栄養教育の計画と実施（2）目標設定							
	13	栄養教育の計画と実施（3）栄養教育案の作成							
	14	栄養教育の評価							
15	栄養教育の実践例紹介								
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） 片井加奈子ほか著「（栄養科学シリーズNEXT）栄養教育論実習 第2版」（講談社）								
参考書・参考文献等	特になし								
履修上の注意等	栄養教育論で学習した理論について、3年次の「栄養教育論実習」では演習を行います。学習内容をしっかり記録して、実習に備えましょう。								

【3335】 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
臨床栄養学		講義	西田 由香	2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		栄養面から疾病予防と治療に貢献することを目標に、臨床栄養管理の意義を学習する。病気と栄養の関係を明らかにし、傷病者の病態や栄養状態の特性に基づいた有益な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの立案、実施、評価に関する臨床栄養マネジメントの考え方とコミュニケーション力を修得する。医療人として社会に貢献するために必要な心構え、チーム医療の一員としての管理栄養士の位置付けと役割について理解する。				単位認定の方法と フィードバックの有無
		期末試験	80%	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	—	—	授業内活動	—
		その他	—	—	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	栄養補給法、栄養管理	—	—	チーム医療	—	
授業時間外学修の指示	予習・復習として管理栄養士国家試験の過去問題を解く習慣をつけること。					
授業の到達目標	①臨床栄養管理の意義を知る ②栄養補給法の種類と特徴を理解する ③栄養アセスメントの指標と手順を理解する ④チーム医療における管理栄養士の役割を知る					
単位認定の要件	期末試験および授業内試験の合計が60点であること。					
単位認定方法へのフィードバック	期末試験および授業内試験は採点結果を開示する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	臨床栄養学の意義／病院における管理栄養士の役割				
	2	診療報酬制度とチーム医療				
	3	栄養補給法の種類と選択				
	4	経静脈栄養法の手技と合併症				
	5	輸液の種類と選択				
	6	経腸栄養法の適応と投与ルート				
	7	濃厚流動食・経腸栄養剤の種類と特性				
	8	経腸栄養法の合併症とその対策				
	9	経口栄養法/からだのリズムと口から食べる大切さ				
	10	栄養ケアマネジメントの理論と手法				
	11	栄養スクリーニング、栄養アセスメント指標の種類と特性				
	12	臨床診査項目の種類と特性				
	13	身体計測・体組成評価の意義と特徴				
	14	食事調査の種類と特性				
15	栄養ケアプロセスと栄養診断（PES報告／栄養管理計画書）					
教科書・教材	栄養科学シリーズNEXT「新・臨床栄養学」講談社（ISBN978-4-06-155384-2）					
参考書・参考文献等	参考文献は授業内で適宜紹介する。 授業資料として「日本人の食事摂取基準（2015年版）」および「食品成分表」を使用する。					
履修上の注意等	基礎科目（基礎栄養学、栄養生化学など）と関連させて予習・復習を行うこと。国家試験への合格は最低ラインである。より高度かつ最新の情報を収集し、探究する意欲を求める。					

【3342】 専門教育科目 公衆栄養学			授業形態 講義	担当教員名 松本 範子	開講年次 2年次	開講時期 前期	開講学科 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 期末レポート — 授業内試験 — 授業内提出物 — 授業内活動 20% 無 その他 —
授業概要	我が国における健康・栄養問題の変遷について学び、現在の状況と課題、健康づくりを目指す疾病予防対策について学修する。これらを踏まえて日本及び地域における保健・栄養活動の計画策定を調査し、保健・栄養活動を評価するための栄養疫学に関する知識を得る。 また、公衆栄養活動に必要なPDCAに基づいた栄養マネジメントを学修する。							
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	公衆栄養活動、栄養政策	公衆栄養マネジメント 栄養疫学	—	—	—			
授業時間外学修の指示	身の周りで行われている健康づくり事業について関心を持ち調べる習慣を持つ							
授業の到達目標	日本の健康と栄養の現状を理解し、栄養政策を通じて公衆栄養活動に活用出来る。健康・栄養政策に関する法規および行政組織を理解する。栄養疫学を理解し、公衆栄養活動に必要な栄養アセスメントと手法を理解する。							
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	期末試験は採点后、解答と一緒に返却し、授業で解説する							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	公衆栄養学の概念						
	2	公衆栄養活動の歴史と変遷						
	3	公衆栄養活動と管理栄養士						
	4	健康状態の変化と食事・食生活の変化						
	5	食環境の変化と食糧問題						
	6	栄養政策（1）公衆栄養活動と関連法規（健康増進法・地域保健法・食育基本法等）						
	7	栄養政策（2）栄養士制度／国の健康増進基本方針・計画（健康日本21）						
	8	栄養政策（3）国民健康栄養調査、諸外国の健康・栄養政策						
	9	栄養疫学（1）栄養疫学の概要、暴露情報としての食事摂取量、食事摂取量の測定方法						
	10	栄養疫学（2）食事摂取量の評価方法、食物摂取頻度法による食事調査						
	11	公衆栄養マネジメント（1）栄養マネジメント、栄養アセスメントの選択						
	12	公衆栄養マネジメント（2）公衆栄養プログラムの目標設定、計画、実施、評価						
	13	公衆栄養プログラム（1）公衆栄養プログラムの展開						
	14	公衆栄養プログラム（2）地域特性に対応した栄養プログラムの展開						
15	栄養機能食品の包装表示の作成							
教科書・教材	由田克士・押野榮司 編著「カレント公衆栄養学 [第3版] 建帛社							
参考書・参考文献等	プリント配布							
履修上の注意等	授業時に指示する							

【3345】 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		
給食経営管理論		講義	妹尾 良子	2年次	前期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		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		期末試験 86% 有			
授業概要			給食の目的は、利用者に対して栄養的に考慮された適切な食事を供給することである。利用者の健康保持増進、心身の健全および疾病の予防・治療などを図るとともに、利用者を通して家庭や地域の正しい食習慣の確立に役立たせる。給食運営と食材の確保から、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を学修する。			期末レポート	—	—
						授業内試験	14%	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	給食の栄養・食事管理		給食の経営管理		数量的スキル		自己管理能力	
授業時間外学修の指示	毎回の授業には予習を90分行い、質問が積極的に行えるようにしておく。毎回の小テストに備えて復習を90分行う。							
授業の到達目標	給食経営管理業務の基本となる専門知識を修得するために ①利用者の栄養・食事管理を理解できる。 ②給食の経営管理と組織を理解できる。 ③安全・衛生管理について理解できる。 ④給食経営管理に必要な数量的スキルを獲得する。 給食管理には、コミュニケーションによる良好な人間関係を築くことが重要であることを理解する							
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	授業内小テスト、期末テストの解説を行う。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	給食の概念 1) 給食の概要 2) 給食システム 3) 給食を提供する施設と関連法規						
	2	給食の経営管理 1) 栄養食事管理の概要 2) 経営管理の概要 3) マーケティング						
	3	給食経営管理と組織 1) 組織構築と形態 2) 給食組織と関連分野の連携 3) リーダーシップ						
	4	栄養・食事管理① 1) 栄養食事管理の概要 2) 栄養アセスメント 3) 栄養・食事計画						
	5	栄養・食事管理② 1) 献立計画 2) 栄養・食事計画の評価、改善						
	6	食材管理 1) 食材の購入 2) 食材の発注 3) 食材の保管管理						
	7	生産管理① 1) 生産計画 2) 大量調理の方法と技術 3) 大量調理の調理特性						
	8	生産管理② 1) 提供管理 2) 下膳、洗浄・清掃作業管理 3) 塵芥・ごみ処理 4) 生産管理の評価						
	9	衛生管理 1) 食の安全性 2) HACCP 3) 衛生・安全管理						
	10	品質管理 1) 品質管理 2) 品質保証と標準化						
	11	施設・設備管理 1) 施設・設備の基準と関係法規 2) 食事環境の設計と設備						
	12	原価管理 1) 給食の原価 2) 給食の原価管理						
	13	給食の事務、人事管理 事務 1) 情報事務管理 人事 1) 給食従事者の雇用形態 2) 給食従事者の教育・訓練 3) 給食従事者の業績と評価						
	14	事故・災害時対策 1) 事故対策 2) 災害対策						
15	まとめ							
教科書・教材	新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他 (株) 未来							
参考書・参考文献等	西川貴子、深津智恵美ら Plan-Do-Check-Actにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 第5版 (医歯薬出版株式会社)、メニューコーディネーターのための食材別料理集第三版 (同文書院)、NEX献立作成の基本と実践 (講談社サイエンティフィック)							
履修上の注意等	本試験に関連する問題が、小テストにも出題されます。							

【3346】 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					
給食経営実践論			講義	妹尾 良子	2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	85%	有
授業概要			特定給食施設における給食運営の意義や目的を理解しながら、給食対象者の食事アセスメント、給食の計画、実施、評価を総合的に判断する。他職種との協働から栄養面、安全面、経営面をマネジメントし、対象者の健康をサポートする方法を学ぶ。また、食品の流通・開発、価格設定、利用者のニーズ把握等のマーケティング理論と旬や地産地消の活用方法を修得する。					期末レポート	—			
								授業内試験	7%	有		
								授業内提出物	8%	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・食事計画作成		マネジメントの数量的スキル		社会的使命			課題解決スキル				
授業時間外学修の指示	毎回の授業には予習を90分行い、質問が積極的に行えるようにしておく。毎回の小テストに備えて復習を90分行う。											
授業の到達目標	給食経営管理業務の総合的能力を修得するために ①各種給食施設の給食運営を知り給食経営管理の実際を理解できる。 ②給食対象者の栄養・食事計画が作成できる。 ③マネジメントに必要な数量的スキルを獲得する。 ④関連の資源（食品流通、給食に関わる組織や経費など）の総合的な判断力、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を修得する。											
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	授業内小テスト、授業内提出物、期末テストの解説を行う。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	学校給食 1) 学校給食の意義と概要 2) 給食の実施形態 3) 食事内容、食に関する指導										
	2	病院給食 1) 病院給食の概要 2) 入院時食事療養制度 3) 栄養管理と栄養法 4) 食事基準										
	3	高齢者・介護福祉施設の給食 1) 高齢者・介護福祉施設 2) 介護保険制度 3) 高齢者の栄養管理										
	4	福祉施設の給食（小テストによる復習） 1) 障害者福祉施設 2) 栄養管理体制加算										
	5	児童福祉施設の給食、事業所の給食 1) 児童福祉施設 2) 事業所、自衛隊										
	6	給食における栄養管理の実際① 1) アセスメント、栄養・食事計画 2) 給与目標量の算出										
	7	給食における栄養管理の実際② 1) 食品群別加重平均成分表の算出 2) 食品構成表作成 3) 栄養比率の算出										
	8	給食における栄養管理の実際③ 1) 献立作成の留意点 2) 栄養教育教材 3) 他職種との協働と個別対応の方法										
	9	給食における栄養管理の実際④ 1) 食品流通 食材の購入方法 2) 在庫管理と発注										
	10	給食の品質管理の実際 1) 栄養・食事管理と総合品質 2) 栄養出納表の算出 3) 品質改善とPDCAサイクル										
	11	原価管理の実際 1) 原価計算 2) ABC分析										
	12	原価管理の実際 1) 給食における収入と原価・売上 2) 損益分岐点作成										
	13	衛生管理の実際 1) 大量調理マニュアル 2) 衛生管理の実際の流れ										
	14	給食の生産管理の実際 1) 生産ラインと作業動線 2) 施設・設備のレイアウト 3) 新調理システム										
15	給食経営管理における調査 1) 残菜、嗜好調査 2) アンケートのまとめ方											
教科書・教材	新実践 給食経営管理論 藤原 政嘉他（株）未来 Plan-Do-Check-Actにそった 給食運営・経営管理実習のてびき 西川貴子、深津智恵美ら 医歯薬出版株式会社											
参考書・参考文献等	NEX献立作成の基本と実践（講談社サイエンティフィック）											
履修上の注意等	本試験に関連する問題が、小テスト、課題にも出されます。											

【3414】 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・食生活論			講義	加藤 秀夫、今村 麻里子 渡部 佳美		2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			近年、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向、食の安全性に対する危惧、食の海外への依存、伝統的食文化の喪失など、国民の「食」をめぐる現状が変化し、その影響が顕在化してきている。そこで、健康と食をめぐる日本の現状と課題を把握し、生涯にわたるライフステージに応じた食育、生活習慣病の予防につながる食育などの推進に意欲的に取り組み、実践できるように、食生活を構成する諸要因を総合的にとらえ、心身の健康増進と豊かな人間関係を目指した新たな食生活環境、食文化の創造について考える。					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	20%	有
								授業内試験	40%	有
								授業内提出物	10%	有
								授業内活動	30%	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		食と健康のメカニズムの理解		食と健康の大切さを伝える力		—		—		
授業時間外学修の指示		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		国民の健康増進を推し進めることが今日の重要な課題となっている。そのために ①個々に健全な食生活を形成していくことは幼少の頃から培われた習慣が大きく影響することを理解する。 ②食を取り巻く社会環境や食に係る文化・歴史を理解し、食育の必要性を考えることができる。 ③学校における食育の担い手である栄養教諭の役割を認識し、栄養教諭の資質として必要な人間力を培う。								
単位認定の要件		レポート課題、講義内活動等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		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	ヒトと食べ物～生きるために食べる～（担当：加藤秀夫）							
		2	現代社会と食べ物～食生活の歴史～（担当：渡部佳美）							
		3	生活環境と食べ物～地産地消とフードマイレージ～（担当：渡部佳美）							
		4	食嗜好の形成～食文化と健康～（担当：渡部佳美）							
		5	食嗜好の形成～生みの親か育ての親～（担当：渡部佳美）							
		6	食習慣と健康～主食について～（担当：渡部佳美）							
		7	食習慣と健康～副食について～（担当：渡部佳美）							
		8	食欲と健康～デザートと嗜好品について～（担当：渡部佳美）							
		9	食品の生産地と栄養～栄養風土について～（担当：今村麻里子）							
		10	旬と栄養～食と栄養の四季報～（担当：今村麻里子）							
		11	味覚と健康～健康のバロメーター～（担当：今村麻里子）							
		12	6つの基礎食品～食品ピラミッドと健康～（担当：今村麻里子）							
		13	ビタミンと健康～健康もいろいろ、野菜もいろいろ～（担当：今村麻里子）							
		14	流通と6次産業の長所～地域産業の活性化～（担当：今村麻里子）							
15	食育を科学する～食は健康の要なり～（担当：加藤秀夫）									
教科書・教材		特になし								
参考書・参考文献等		「食育白書」内閣府 栄養科学シリーズ NEXT 食育・食生活論 栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学								
履修上の注意等		食育と社会の関わりを深く理解するよう努めること								

【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		
家族関係論		講義	工藤 のぶ	2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 及び基準		
家族とは何か。また家族はどうあるべきかについて、次のようないくつかの視点から検討する。まず家族の現状を乳児期から壮年期までを、親子関係から捉える。次に社会の変化に応じた家族関係を、地域と家族とのネットワーク、職場と家族、高齢社会と少子化などから把握し男女共同参画社会、ワーク・ライフ・バランス施策等を理解する。また性や結婚に関する現状と課題を考える。家族構成員相互の心身の健康などからも検討し、これからの家族のつながり、家族を超えたつながりをどう創り出していかを考える。						期末試験	—	
						期末レポート	—	
						授業内試験	40%	有
						授業内提出物	30%	有
						授業内活動	30%	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	社会の変化と家族		—		—		これからの家族関係	
授業時間外学修の指示	新聞やテレビのニュースで話題となっている家族をめぐる問題について、情報を把握して授業に参加してほしい。							
授業の到達目標	家族とは何か。家族の現状を乳児期から壮年期までを通して、親子関係から理解する。社会の変化に応じた家族関係を、地域と家族とのネットワーク等から考え、高齢社会と少子化問題については制度・施策から理解する。また性や結婚に関する現状と課題を考える。家族員相互の心身の健康を考え、これからの家族のつながり、家族を超えたつながりをどう創り出していかを模索する。							
単位認定の要件	到達目標の合計が60%以上							
単位認定方法へのフィードバック	授業内試験は返却し解説する。授業内活動、授業内提出物は時間内に発表・提出し、後日返却する。							
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						
	2	家族とは何か						
	3	家族の変化						
	4	親子関係（1）～乳幼児期～						
	5	親子関係（2）～子ども期～						
	6	親子関係（3）～青年期・壮年期～						
	7	親子関係から課題を考える						
	8	配偶者選択と結婚について						
	9	夫婦関係の諸相						
	10	多様化する家族像						
	11	家族と社会（1）～地域と家族とのネットワーク、子育てと社会化～						
	12	家族と社会（2）～職場と家族について、男女共同参画社会とワーク・ライフ・バランス等の施策～						
	13	家族と社会（3）～高齢期の社会関係と生きがい～						
	14	家族への支援～社会の変化・家族の変化～						
15	これからの家族関係について考える							
教科書・教材	特になし							
参考書・参考文献等	上記の内容に関連する資料を使用する。							
履修上の注意等	家族関係を身近なものとして捉えて、授業に臨んでほしい。							

【3435】 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		
被服材料学		講義	安川 あけみ	2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		繊維、糸、布の構造と物性、ならびそれらが被服の性能に与える影響を解説し、用途に合った被服材料を選択する基礎知識を講義する。これを元に、消費者として快適性と審美性を兼ね備えた衣服を選択する眼を養い、中学校・高等学校の家庭科教員として生徒に適切な指導ができる能力を身につけるよう導く。				単位認定の方法と フィードバックの有無		
						期末試験	60%	無
						期末レポート	—	
						授業内試験	—	
						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	衣服の快適性		—		—		衣生活の改善	
授業時間外学修の指示	講義前の予習90分と講義後の復習90分で、各自の到達目標を十分に理解するよう努めること。また、日常の衣生活に興味を持ち、問題点を探し、授業内容を生かして問題解決するよう努めること。							
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ① 繊維製品に関する理解を深める。 ② 自分の衣生活を振り返り、被服に関する問題を解決する能力を養う。 ③ 自身の理解を基に、家庭科の授業への展開を考える。 							
単位認定の要件	試験（60%）、授業中の小レポート（30%）、授業に対する積極性（10%）の合計が60点以上。							
単位認定方法へのフィードバック	小レポート等の授業内提出物は、採点して授業中に返却し、解説する。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	ガイダンスと衣服の着用目的						
	2	衣服の起源と繊維製品の変遷						
	3	天然繊維の種類と用途						
	4	化学繊維の種類と用途、新素材						
	5	糸の構造と性質						
	6	織物の構造と性質						
	7	編物の構造と布の伸縮性						
	8	不織布・皮革・レース等の構造と性質						
	9	衣服の耐久性						
	10	布の剛軟度と衣服のシルエット						
	11	布の熱・空気移動と快適性						
	12	布の水分移動と快適性						
	13	高齢者に適する衣服材料						
	14	障害者に適する衣服材料						
15	事例研究ワークシート							
教科書・教材	特になし。必要に応じて資料プリントを配布し、参考図書を紹介する。							
参考書・参考文献等	被服材料学、被服生理学に関する各書							
履修上の注意等	少人数の受講が予想されるので、できる限り遅刻・欠席のないように願います。							

【3436】 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	
被服学実験		実験	宮野 洋子	2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	
				○	栄養教諭	中高(家庭)	
						食品衛生 監視員・管理者	
授業概要		被服材料学・被服整理学の基礎的な実験の方法およびその解析方法を指導する。				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	70% 有
						授業内活動	30% 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	衣服の基礎的知識の理解		衣服の客観的評価		—		快適な衣服の選択
授業時間外学修の指示	実験内容を予習し、実験後はレポートを作成・提出すること。						
授業の到達目標	実験を通して繊維製品の基礎知識を習得し、適切な被服の選択と維持管理ができるようになること。						
単位認定の要件	実験レポート（70%）、実験に臨む姿勢（30%）の合計が60点以上。						
単位認定方法へのフィードバック	実験レポートを返却し、解説する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	実験上の注意点・実験レポートの書き方・実習室の使用方法などのガイダンス					
	2	繊維の鑑別（燃焼実験）					
	3	繊維の鑑別（断面観察）					
	4	繊維の鑑別（染色法）					
	5	繊維の性質					
	6	糸の構造					
	7	織物の構造					
	8	編物の構造					
	9	界面活性剤の性質・石けんの合成					
	10	しみ抜き実験					
	11	布の漂白実験および蛍光増白剤実験					
	12	布の吸水性と保温性実験					
	13	繊維の染色実験（化学染料）					
	14	繊維の染色実験（天然染料）					
15	実験のまとめ・全レポートなどについて						
教科書・教材	特になし。前週にテキストとしてプリントを配布する。						
参考書・参考文献等	被服材料学・被服整理学・被服学に関する各書。						
履修上の注意等	次回の実験内容を予習してくる。白衣の着用と手拭き用タオル等の準備。						

【3451】 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			
住居学			講義	村上 早紀子	2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% 無
授業概要		住空間の形態や機能を把握した上で、住生活を計画するに留まらず、快適に住むための住環境を考え育ていく能力を身につけることを目標とする。								
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		住居と住生活の理解	—	—	—	—				
授業時間外学修の指示		特に必要としない。授業に集中すること。								
授業の到達目標		中・高家庭科教員免許に求められる住居の知識を習得する（気候風土に応じた住居の形態や住生活の特性を考える）								
単位認定の要件		講義の理解と習熟度を評価する								
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	講義の概要説明・住まいと住生活① 「住まいの変遷」							
		2	住まいと住生活② 「住まいと家族・選択」							
		3	住まいと住生活③ 「家族と住要求」							
		4	住まいと住生活④ 「風土・地域特性に応じた住まい」							
		5	住まいと住生活⑤ 「日本・世界の住宅政策」							
		6	住居の計画① 「住居の分類・平面計画」							
		7	住居の計画② 「住戸と敷地まわりの計画」							
		8	住居の計画③ 「集住の形態・変遷」							
		9	住居の計画④ 「新たな集住の形態」							
		10	住居の計画⑤ 「バリアフリーの住まいづくり」							
		11	住環境を育む① 「住まいと健康」							
		12	住環境を育む② 「室内環境」							
		13	住環境を育む③ 「住まいの安全管理」							
		14	住環境を育む④ 「住まいの維持管理」							
		15	住環境を育む⑤ 「住教育・リビングリテラシー」							
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		配布資料を整理し、講義内容との関連を把握・理解すること。								

【3463】 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			
育児学（1）			講義	福士 章子	2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		
授業概要			子どもによくある疾病や事故とそのケアや予防法を中心に授業を展開する。乳幼児期は、いろいろな感染症に罹りやすく、急変もしやすい。また、目を離せば危ない事故の多い時期でもある。疾病や事故に関する知識を深め、適切な予防や対処ができるような実践力を身に付ける。これから生きていく上でも役に立つような内容である。また管理栄養士の目指す学生には、乳幼児の疾病に関わる基礎的な知識として、今後に生かしてもらいたい。					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		乳幼児の罹りやすい疾病・異常についての知識・理解		救急法や安全管理を実践できる力		健康管理・安全管理		健康管理・安全管理		
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		<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児の疾病や異常の早期発見・予防ができる知識・技術を習得する。 ・日常の保育の中での養護や援助の方法・技術を身につける。 ・救急時の対応や事故防止、安全管理について実践できるようになる。 								
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		提出物は、評価したのちに返却する。授業内試験は、採点后、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 妊娠と出産								
		2 新生児の育児								
		3 乳幼児健診と予防接種								
		4 乳幼児期に罹りやすい疾患とホームケア① 熱が出る病気								
		5 乳幼児期に罹りやすい疾患とホームケア② 発疹が出る病気								
		6 乳幼児期に罹りやすい疾患とホームケア③ 吐く、下痢をする病気								
		7 乳幼児期に罹りやすい疾患とホームケア④ せき、鼻水が出る病気								
		8 乳幼児期に罹りやすい疾患とホームケア⑤ 皮膚・目・耳・口・骨の病気								
		9 慢性疾患、アレルギー								
		10 発達の遅れと気になる症状								
		11 事故の防止と救急処置① 誤飲、揺さぶられっ子症候群、SIDS								
		12 事故の防止と救急処置② 熱傷 転落 外傷の処置								
		13 事故の防止と救急処置③ 心肺蘇生法、AEDの使い方								
		14 講義の前半で試験 / 乳幼児の生活習慣と健康								
15 講義の前半で試験の解説 / 乳幼児を取り巻く環境										
教科書・教材		「はじめての育児」監修 細谷亮太 GAKKEN								
参考書・参考文献等		家庭科の教科書及び指導書（中・高）								
履修上の注意等		講義の終わりにコメントペーパーを提出していただきます。								

【3472】 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			
データ解析演習			演習	崎野 三太郎	2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			データとデータの「関係」がどうなっているかを知るための統計手法を学ぶ。具体的なストーリーとデータで、どのように分析していけば意味のある結論を導きだせるか、を表計算ソフトウェアを使って実際に計算しながら理解を進めていく。毎回、レポートを提出する。					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	データ間の関係		データ分析		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。 統計的にデータ間の「関係」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	期末試験、授業レポート、授業内活動を総合して60点以上を合格とし、単位を認定する									
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	t検定、カイ2乗検定								
	3	分散分析								
	4	散布図と相関、相関係数								
	5	無相関検定								
	6	回帰直線の原理								
	7	回帰直線を求める								
	8	偏相関とは								
	9	重回帰分析(重回帰モデル)								
	10	重回帰分析(重相関係数)								
	11	相関行列								
	12	因子分析の考え方								
	13	因子分析(固有値、因子負荷)								
	14	因子分析(回転、単純構造、因子得点)								
15	まとめ									
教科書・教材	統計学がわかる 回帰分析・因子分析偏 (技術評論社)									
参考書・参考文献等	多変量解析がわかる (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	生活の統計学を受講していることが望ましい。インターネット、ワード、エクセル、メールを使用する。									

【3501】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科				
教職の理解		講義	石戸谷繁、本山敬祐 他		2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											
教育のあり方、及び教員としての意識の向上を図るためには、教育の理論と実践を関係づけ、さらに生き生きとした生の教育現場への理解が必要である。本講義では、長く教育現場で実践に携わり、教育行政機関や小・中・高それぞれの校種で管理職を経験してきた本学専任教員を中心に、教職の意義及び教員の役割、並びに教員の職務などについて、各人の切り口で、それぞれ実際面での工夫や苦心も交えて講じる中で、教職の現実についての理解を深めていく。また、「チーム学校」として、専門性に基づく体制の在り方と機能的運営、教員一人ひとりの力の発揮とともに校内外の連携についても触れる。初回と最終回は、本学学長が担当し、特に、最終回では全体を総括して、社会における教育の重要性、教職に対する期待と心構えを説く。											
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		各担当者が行う。									
授業の到達目標		教職に対する心構えを培う。教職を目指す学生として、教職の意義、教員の役割、教員の職務、学校現場での教員、求められる教師像、教職への進路選択に指標となる内容等について理解する。									
単位認定の要件		各回の評価合計を実施回数「15」で割った平均点が、60点以上であること。									
単位認定方法へのフィードバック		各担当者が行う。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		内 容									
		1	教職への誘い：教職の魅力と意義、教師の役割と職責について（本山 敬祐）								
		2	学校教育現場の実際(1)：子どもの個性・可能性を引き出し伸ばす教師とは（齋藤 雅俊、T2：長尾 明義）								
		3	学校教育現場の実際(2)：確かな学力を育む取り組み（花田 裕）								
		4	これからの学校教育(1)：ICTを活用した教育について（花田 裕）								
		5	これからの学校教育(2)：学び続ける教師をめざして（研修と免許更新制）（石戸谷 繁）								
		6	学校間の連携(1)：生徒指導における幼小中高の連携について（本山 敬祐）								
		7	学校間の連携(2)：小中高連携の実践例と諸問題(中一ギャップ・高一ギャップ等)（花田 裕）								
		8	家庭との連携(1)：子どもの権利と教師（小野 昇平）								
		9	家庭との連携(2)：不適応行動における連携の実際（三道 なぎさ）								
		10	地域社会との連携(1)：総合的な学習の時間や特別活動等における連携の実際（花田 裕）								
		11	地域社会との連携(2)：地域社会に開かれた学校(生涯学習、学校支援地域本部事業等)（安川由貴子）								
		12	教育現場における現代的課題(1)：食と健康（今村 麻里子）								
		13	教育現場における現代的課題(2)：キャリア教育と教師のキャリア形成（石戸谷 繁）								
		14	教育現場における現代的課題(3)：多様な教育機会の保障（本山 敬祐）								
15	総括：現代の教員に求められる資質・能力と教職の道への挑戦（本山 敬祐）										
教科書・教材		オムニバス方式の授業のため、毎回担当者が資料等を用意する。									
参考書・参考文献等		特定の参考書は使用しないが、「教職とは何か」と言う問いに関わる本を自主的に探して読むこと。									
履修上の注意等		特になし									

【3502】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
教育原理		講義	齋藤 雅俊	2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		「教育とは何か」という本質的な問いを念頭に置きつつ、西洋教育史（古代ギリシャ時代から現代まで）や日本教育史（近代公教育の始まる明治期を中心に現代まで）における教育観や教育思想の変遷を概観しながら理解を深め、教師として現実の教育実践において出会うであろう様々な出来事に関しても「人間と教育」のより全体的な脈絡の中で考察していく。				単位認定の方法とフィードバックの有無		
						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	《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	教育の本質と目的、これまで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	教育実践のための基礎力を身につけるために、 ①教育の本質と目的、意義と理念について理解する。 ②これまでの教育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	教育学の基本的概念の理解（1）：語源・字義などからみる教育の意味、目的・目標。						
	2	教育学の基本的概念の理解（2）：個性・自主性の尊重。それらの教育観をふまえて、学校と教員・家庭はどうあるべきか。						
	3	教育学の基本的概念の理解（3）：素質・環境などの要因について。それらをふまえて、学校と教員・家庭はどうあるべきか。						
	4	教育学の基本的概念の理解（4）：教育の「場（家庭・学校・社会）」について。特徴と役割、それらをめぐる現代の教育課題。						
	5	教育に関する歴史と思想（1）：古代ギリシャ時代の教育（ソクラテス・プラトン・アリストテレスなど）						
	6	教育に関する歴史と思想（2）：ヘレニズム期～ローマの教育						
	7	教育に関する歴史と思想（3）：中世の教育（キリスト教と教育。大学の成立など）						
	8	教育に関する歴史と思想（4）：15～16世紀の教育（ルネサンスと人文主義の教育。宗教改革と公教育の父…ルター）						
	9	教育に関する歴史と思想（5）：17世紀の教育（自然科学の発展と合自然の教育、実学主義。コメニウスらによる学校教育制度の試み）						
	10	教育に関する歴史と思想（6）：18世紀の教育（啓蒙主義と教育。市民教育の普及と近代公教育制度の芽生え…コンドルセ）						
	11	教育に関する歴史と思想（7）：19世紀の教育（新人文主義の教育。近代公教育制度の成立。幼児教育の発展と幼稚園・保育所の成立）						
	12	教育に関する歴史と思想（8）：20世紀以降の教育（児童中心主義。教育の現代化）						
	13	教育に関する歴史と思想（9）：日本における教育（古代～終戦まで）						
	14	教育に関する歴史と思想（10）：日本における教育（戦後民主主義と教育制度改革）						
15	まとめ。現代社会における教育課題と今後の展望。							
教科書・教材	牛渡淳『改訂 教育学原論』中央法規							
参考書・参考文献等	上記以外の文献等も適宜参照する。また、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。							

【3503】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
教育心理学		講義	小林 琢哉	2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		本講義では、将来教職に就くものとして、教育における諸問題を心理学的観点から説明できる素養を習得することを目的とする。発達、学習、人格・適応、測定・評価の分野についての基礎知識を得る過程で教育心理学的なものの方・考え方を養う。学問としての教育心理学についての基本的な知識や概念、研究方法を理解すること、教員として学校現場で働く事を念頭に置き、教育における諸問題について心理学的観点から説明できるようになることを目標とする。						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	《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	教育心理学の基礎知識		心理学的な考え方		—		—					
授業時間外学修の指示	授業後の復習（90分）と次回講義の予習（90分）により到達目標の理解に努める事。											
授業の到達目標	目標：教員を目指す学生が、児童生徒の行動を教育心理学的観点から解釈し適切に支援できるようになるための教育や学習に関する諸々の心理学的知識を身につけること。											
単位認定の要件	授業内提出物及び期末試験の合計が60点以上である事。											
単位認定方法へのフィードバック	定期試験については、採点結果と正解・解説を返却する。授業内提出物についてはコメントを添付して返却する。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	教育心理学とは何か										
	2	発達①発達段階の理解										
	3	発達②青年期の発達										
	4	学習理論①行動主義・新行動主義										
	5	学習理論②認知学習説										
	6	記憶と学習										
	7	授業方法の理論										
	8	動機づけ										
	9	知能と学力										
	10	パーソナリティの理解										
	11	適応・不適応行動										
	12	学校教育相談										
	13	学級集団の心理										
	14	教育評価										
15	発達障害と特別支援教育											
教科書・教材	藤田主一・楠本恭久（編） 教職をめざす人のための教育心理学 福村出版											
参考書・参考文献等	授業中にプリントを配布する。											
履修上の注意等	授業時間中に無断で退出したものは単位不認定とする。											

【3504】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科			
教育行政		講義	平田 淳	2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		
							20%		
							有		
							授業内試験		
							80%		
							有		
							授業内提出物		
							—		
							授業内活動		
							—		
							その他		
							—		
授業概要		本講義においては、教育行財政制度の理念と実態について、教育の「公共性」という観点から考察を行う。具体的には、現代日本の公教育制度の中で、文部科学省－教育委員会－校長他管理職－教職員という権限－義務関係の中で、ヒト（人事）・モノ（カリキュラム等学校における活動）・カネ（財政）が、国民個々人の「教育を受ける権利」を保障するために、理念的にはどのように動かされるべきなのか、そして実際にはどのように動かされているのかを、現行教育行政・学校運営改革の流れの中で分析する。					期末レポート	20%	有
							授業内試験	80%	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		教育委員会	教育基本法改正	教育の公共性	開かれた学校づくり				
授業時間外学修の指示		各種報道等を通して、教育改革事項について常に留意し、自分なりに理解しておくこと。							
授業の到達目標		教育行財政制度に関する的確な理解を得ること。							
単位認定の要件		テストやレポートにおいて、教育行財政制度の理念や実態に関して的確な理解を示すこと。							
単位認定方法へのフィードバック		質問等があれば個別に対応する。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)		内 容							
		1 インTRODクシヨン・戦前の教育と戦後教育改革							
		2 憲法第26条「教育を受ける権利」の内容							
		3 教育基本法主要条文解説 1 前文・6条（新旧対照）							
		4 教育基本法主要条文解説 2 教育行政（新旧対照）							
		5 国の教育行政機関							
		6 公選制教育委員会の諸特徴							
		7 公選制教育委員会から任命制教育委員会へ							
		8 中野区教育委員準公選制、1990年代－2000年代の地方教育行政改革と2014年教育委員会制度改革							
		9 戦後「逆コースの改革」の背景							
		10 臨教審の教育改革							
		11 学校運営組織改革の方向性							
		12 学校運営組織の実態－「学級崩壊」と教員間の協働づくり							
		13 コミュニティ・スクール							
		14 主権者教育と子どもの学校運営参加							
		15 教育課程行政と教育の政治的中立性							
教科書・教材		勝野正章、藤本典裕編（2015）『教育行政学（改訂新版）』学文社。							
参考書・参考文献等		平田淳（2007）『「学校協議会」の教育効果に関する研究－「開かれた学校づくり」のエスノグラフィー－』東信堂。							
履修上の注意等		授業初日に配布する資料集を必ず毎回持参すること。							

【3505】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
教育課程論		講義	森本 洋介	2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		教育課程の本質と目的、理念に加えて、近現代の教育内容・教育課程の歩み、特に戦後日本のナショナルカリキュラムである「学習指導要領」の変遷を概観し、理解を深めていくことを通して、日々の教育実践の中で教育課程を如何に編成し、如何に行い、如何に評価、改善していくべきか考察していく。また、主体的な学び方について実践的に取り扱う。				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	60%	
						授業内試験	—	
						授業内提出物	—	
						授業内活動	40%	
						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	学習指導要領		アクティブラーニング		協働学習		—	
授業時間外学修の指示	当該授業の復習を授業後に行う（50分）とともに、次回の学習内容について授業の最後に提示するので、次回授業までに予習しておくこと（130分）。							
授業の到達目標	近現代の教育内容・教育課程（カリキュラム）の歩み（主に「学習指導要領」の変遷を中心に）とその意義を概観し、それをもとに現在の教育課程編成の原理と今後のあり方について理解を深める。また、近年重要視されている教科横断的な教育課程について、体験的に学習し、理解を深める。							
単位認定の要件	到達目標の理解が60%以上であること。							
単位認定方法へのフィードバック	期末レポートは採点后に返却する。授業内活動では授業の最後の5分をフィードバックを行う時間にする。							
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						
	2	カリキュラムとは何か						
	3	学習指導要領の変遷（戦後～教育の現代化）						
	4	学習指導要領の変遷（ゆとり教育～生きる力）						
	5	新学習指導要領の内容						
	6	今日の学力観（PISA型学力）と教育課程						
	7	「学力低下」論						
	8	教育課程の編成原理・条件						
	9	教育課程経営とカリキュラム・マネジメント						
	10	特別活動、総合的な学習の時間、道徳教育						
	11	諸外国の教育課程①（英国、米国、中国、韓国）						
	12	諸外国の教育課程②（フィンランド、カナダ）						
	13	教科横断的な教育内容の実践と社会に開かれた教育課程①（メディア・リテラシー）						
	14	教科横断的な教育内容の実践と社会に開かれた教育課程②（環境教育・いのちの教育）						
15	教科横断的な教育内容の実践と社会に開かれた教育課程③（国際理解教育）							
教科書・教材	特になし							
参考書・参考文献等	適宜指示する。							
履修上の注意等	グループ活動が基本となるため、遅刻・欠席は厳禁とする。							

【3506】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
家庭科教育法 I		講義	林 孝子	2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		家庭科教員を目指す者を対象に、家庭科教育の変遷をふまえ、学校教育における家庭科の意義と現状を理解する。学習指導要領と同解説書により、小学校、中学校、高等学校家庭科の目標と内容を理解し、現代の生活課題及び指導に必要な知識と技術について認識し、指導計画・学習指導案の作成について学ぶ。				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	40% 有	
						授業内試験	40% 有	
						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	《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	家庭科教育に対する専門的理解		ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動		—		—	
授業時間外学修の指示	家庭科関係の情報収集のために、生活に関わる様々な時事ニュースに毎日20分触れること（140分）。講義当日の復習を40分して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	中学校技術・家庭及び高等学校家庭科の教員として必要な基礎的知識を修得し、家庭科教育観、教材研究、授業研究の視点を持つことができる。生活課題を解決する実践活動としてのホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動を体験し、問題解決力を高める。							
単位認定の要件	期末レポート、授業内試験、授業内提出物、授業内活動において達成目標の60%以上の評価を得ること。							
単位認定方法へのフィードバック	期末レポート、授業内試験、授業内提出物は採点し授業中に解説して返却。授業内活動は毎時間の評価について説明し、改善点を伝える。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	I 家庭科教育法を学ぶにあたって						
	2	II 家庭科教育の意義	1 家庭科教育の概念と目指すもの					
	3	II 家庭科教育の意義	2. 家庭科教育の歴史的変遷と展望					
	4	III 21世紀の生活課題と家庭科教育						
	5	IV 小学校の家庭科	1. 小学校の位置づけ 2. 小学校家庭科の性格 3. 目標及び内容					
	6	IV 小学校の家庭科	4. 小学校家庭科の指導計画 5. 小学校家庭科の指導上の問題点					
	7	V 中学校の技術・家庭科	1. 中学校の位置づけ 2. 技術・家庭科の性格 3. 目標及び内容					
	8	V 中学校の技術・家庭科	4. 技術・家庭科の指導計画 5. 技術・家庭科の指導上の問題点					
	9	VI 高等学校の家庭科	1. 高等学校の位置づけ 2. 高等学校家庭科の性格 3. 目標と内容					
	10	VI 高等学校の家庭科	4. 家庭に関する科目組織 5. 高等学校家庭科の問題点					
	11	・ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動について						
	12	・学校家庭クラブ全国大会について（研究発表等のDVD視聴）						
	13	・ホームプロジェクトの実践（テーマ設定・個人指導）						
	14	・ホームプロジェクトの実践（個人指導・実践報告書の提出）						
15	・前期のまとめ（家庭科で育てたい能力と学習課題）							
教科書・教材	「家庭科教育法 改訂版」（高陵社）							
参考書・参考文献等	「学習指導要領」「学習指導要領解説」「評価基準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料 高等学校共通教科 家庭」「教職採用試験問題集」「高等学校家庭科教科書」「中学校技術・家庭教科書」							
履修上の注意等	教材・教科書をよく読み、生活に関わる様々な時事ニュースに関心を持つこと。							

【3507】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
家庭科教育法Ⅱ		講義	林 孝子	2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	単位認定の方法とフィードバックの有無		
						期末試験 50% 有		
授業概要 家庭科教育法Ⅰをふまえ、自立した生活者育成という家庭科教育の目標を理解し、家庭科教員としての指導力を養う。指導計画の作成、模擬授業の実践及び評価を行うことにより、家庭科教育の授業作りを理解する。						期末レポート	—	
						授業内試験	—	
						授業内提出物	25%	有
						授業内活動	25%	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	—		模擬授業の実践		—		学習指導案の作成	
授業時間外学修の指示	家庭科関係の情報収集のために、生活に関わる様々な時事ニュースに毎日20分触れること（140分）。講義当日の復習を40分して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	中学校技術・家庭及び高等学校家庭科の教員として必要な基礎的知識を修得し、家庭科教育観、教材研究、授業研究の視点を持つことができる。模擬授業を実践することにより、応用力と実践性を養う。							
単位認定の要件	期末試験、模擬授業、授業参加状況において達成目標の60%以上の評価を得ること。							
単位認定方法へのフィードバック	期末試験、授業内提出物は採点し授業中に解説して返却。授業内活動は毎時間の評価について説明し、改善点を伝える。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	・ホームプロジェクトの発表および講評						
	2	Ⅶ学習指導の計画 1. 学習指導計画の意義 2. 題材(単元)指導の計画						
	3	Ⅷ学習指導法 1. 学習指導法の原理 2. 題材(単元)指導の計画						
	4	Ⅸ教育評価法 1. 評価の意義 2. 評価の目的 3. 評価の観点						
	5	Ⅹ家庭科の施設と設備 1. 家庭科の施設 2. 産業教育振興法 3. 家庭科の設備						
	6	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(1回目)、個人指導						
	7	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(2回目)、個人指導						
	8	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(3回目)、個人指導						
	9	・模擬授業(1回目)及び合評会						
	10	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(4回目)、個人指導						
	11	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(5回目)、個人指導						
	12	・模擬授業(2回目)及び合評会						
	13	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(6回目)、個人指導						
	14	・模擬授業のための学習指導案の作成と教材研究(7回目)、個人指導						
15	・模擬授業(3回目)及び合評会、後期のまとめ							
教科書・教材	「家庭科教育法 改訂版」(高陵社)							
参考書・参考文献等	「学習指導要領」「学習指導要領解説」「評価基準の作成、評価方法等の工夫改善のための参考資料 高等学校共通教科 家庭」「教職採用試験問題集」「高等学校家庭科教科書」「中学校技術・家庭教科書」							
履修上の注意等	教材・教科書をよく読み、生活に関わる様々な時事ニュースに関心を持つこと。							

【3510】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
道徳教育の指導法		講義	松田 奈津子	2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		・学校における道徳教育を通して人間としての本来のあり方、よりよい生き方の基礎の形成を図る。 ・学校教育における道徳教育の指導方法を理解する。				単位認定の方法及び基準	
						期末試験	—
						期末レポート	50%
						授業内試験	—
						授業内提出物	40%
						授業内活動	10%
						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		道徳的思考を深める	コミュニケーションを深める	—	多様な思考を生かす能力		
授業時間外学修の指示	日常の生活に即した情報に興味を持ち、教科授業に生かすように努める。						
授業の到達目標	学校における道徳教育の歴史の変遷を理解し、道徳教育を実践する方法・活用を目標とする。 ①実践される道徳の授業の方法を理解し、実践に結びつける。 ②学習指導要領の目標・内容の取り扱いなどの理解を深める。						
単位認定の要件	到達目標の①②の内容の理解度60%以上とする。						
単位認定方法へのフィードバック	授業内の小レポート（2～3枚）を評価し、全員に再度解説して返却の上、確認する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	第1回 人間としての生き方と在り方（ガイダンス）					
	2	第2回 道徳教育と現代社会における課題					
	3	第3回 学習指導要領の目標と内容					
	4	第4回 学校における道徳教育の全体計画					
	5	第5回 学校における道徳教育の学年・学級の指導計画					
	6	第6回 道徳の時間の指導（指導案の実際、一般型）					
	7	第7回 道徳の時間の指導（グループ指導案づくり）					
	8	第8回 道徳の時間の指導（グループ発表）					
	9	第9回 道徳の時間の指導（個人細案づくり）					
	10	第10回 他教科との関連と他様な資料の活用					
	11	第11回 授業の指導ポイント（21世紀に生きる君たちへ）					
	12	第12回 道徳教育の歴史の変遷(1)					
	13	第13回 道徳教育の歴史の変遷(2)					
	14	第14回 生涯学習社会における道徳教育の方向性					
15	第15回 道徳教育における評価と支える教師の心構え						
教科書・教材	小・中学校学習指導要領（道徳編／文科省発行）						
参考書・参考文献等	①二十一世紀に生きる君たちへ（司馬遼太郎 著／朝日出版） ②100万回生きたねこ（佐野洋子 著／講談社） ③生き方の演習 若者たちへ（塩野七生 著／朝日出版）						
履修上の注意等	社会の中のひとりとしての生き方、学校教育の使命を気づき、理解が深められるように努める。						

【3511】 教職に関する科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
特別活動の指導法			講義	花田 裕	2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	—		
				○			○	○		期末レポート	20%	有	
授業概要			特別活動の基本的な特徴は、個人が多様な集団の中で、集団の一員として活動することである。その根底となるのが望ましい人間関係づくりである。そこで本科目では、各活動の目的と内容について理解したうえで、生徒指導の視点から特別活動との関連について考察する。また、いじめ、不登校等の諸問題防止について、事例を通して人間関係づくりの指導方法について探求し、さらに指導案構築や模擬授業を通して、実践力の基礎を身に付ける。					授業内試験	—		授業内提出物	50%	有
								授業内活動	30%	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			・学習指導要領の理解 ・生徒指導との関連性の理解	・指導案構築の思考力 ・各活動の問題解決力	—		—						
授業時間外学修の指示			各回の講義テーマを視点として予習を90分、講義終了後90分、到達目標を確認しながら学修すること。										
授業の到達目標			①学習指導要領を文節ごとに考察し、特質と意義、目標・内容について理解することができる。 ②生徒指導と特別活動の関連を理解することができる。 ③諸問題について、事例を通して原因を考察することができる。 ④人間関係づくりを視点とした、学級指導案を構築することができる。										
単位認定の要件			達成目標の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			レポート・提出物等の採点基準を確認しながら、授業中に確認する。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)			回	内 容									
			1	第1章 自身の心に影響を与えた活動はどのようなものか。(振り返りと課題の発見)									
			2	第2章 特別活動とは何か。(目標と各活動の目標との関連)									
			3	第3章 特別活動の基本的な性格と教育的な意義									
			4	第4章 特別活動と教育課程。(教科・道徳・総合的な学習時間との関連)									
			5	第5章 特別活動と生徒指導の関連。(特別活動は実践的な指導という認知)									
			6	第6章 学級活動。(目標と内容の理解、事例)									
			7	いじめの問題。(防止と対応の探求)									
			8	不登校の問題。(防止と対応の探求)									
			9	キャリア教育と学級活動。(指導の観点と事例)									
			10	第7章 生徒会活動。(目標と内容の理解、事例)									
			11	第8章 学校行事とボランティア活動。(目標と内容の理解、事例)									
			12	第9章 指導計画と内容の取り扱い									
			13	第10章 指導案の構成項目と評価方法(食習慣の形成を事例を参考)									
			14	第11章 指導案作成演習(学習過程を押さ得ることを視点として)									
15	第12章 模擬授業(生徒のの反応を生かした活動)												
教科書・教材			「中学校学習指導要領解説 特別活動編」ぎょうせい、文部科学省										
参考書・参考文献等			「特別活動論」(一藝社、田中智志、橋本美保監修、犬塚文夫編著)、「特別活動指導法」(渡辺邦雄、緑川哲夫、桑原憲一編著)、「特別活動の教育技術」(小学館、杉田洋著)、「指導法 特別活動」(玉川大学出版部、北村文夫著)										
履修上の注意等			達成目標を評価するため、随時レポートを提出させます。										

【3512】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
教育方法・技術		講義	森本 洋介	2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
				○		○
					○	○
						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						
—						
授業内提出物						
60%						
有						
授業内活動						
40%						
有						
その他						
—						
授業概要						
本授業は、学習者の学びに対する意欲を引き出すための授業方法および評価方法について、経験的に学ぶことを目的としている。つまり、授業で取り扱う学習項目も重要であるが、自分たちがどのような授業を受けているのかを、方法論的に意識化できるようにすることにより重点を置いて授業を進める。						
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		教育方法論	批判的思考力	協働学習	メディア・リテラシー教育	
授業時間外学修の指示		当該授業の復習を行う（40分）とともに、次回の授業のテキスト該当箇所を事前に読み込んでくる、ないし準備を行ってこること（140分）。				
授業の到達目標		メディア・リテラシー教育における基本的な要素を理解する。そのうえで、メディア・リテラシー教育を実践するための基本的なスキルを獲得する。また、そのような主体的な学習を行うにあたり、学習者の学びをどのように評価するのか、パフォーマンス評価の方法についても理解する。				
単位認定の要件		到達目標の理解が60%以上であること。				
単位認定方法へのフィードバック		授業内活動については各回授業の最後の5分程度を用いてフィードバックを行う。授業内提出物については評価を行ったものを本人に返却する。				
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、私のメディア史			
		2	教育技術の基本（教材、教授行為、学習形態）			
		3	教育評価とは何か			
		4	第1章 デジタル時代のメディア・リテラシー、第2章 デジタル時代のメディア・リテラシーを教える動機			
		5	第3章 学校外の文化と授業をつなげる			
		6	第4章 メディアとポップカルチャーについて問いを投げかける			
		7	第5章 メディアをつくる（デジタル・ストーリーテリング）			
		8	第6章 すべては社会とつながっている			
		9	第7章 若い学習者のためのメディア・リテラシー			
		10	第8章 作家とオーディエンス			
		11	第9章 実践を変える			
		12	パフォーマンス評価の実践			
		13	デジタル・ストーリーテリング発表			
		14	主体的・対話的で深い学びの原理と実践①問題解決型学習（問題提起編）			
		15	主体的・対話的で深い学びの原理と実践①問題解決型学習（解決編）			
教科書・教材		ルネ・ホプス、デビッド・クーパー・ムーア著：森本洋介監訳『メディア・リテラシー教育と出会う—小学生がデジタルメディアとポップカルチャーに向き合うために』弘前大学出版会、2016年3月				
参考書・参考文献等		適宜指示する。				
履修上の注意等		可能であればパソコン・インターネットを授業中に使用できる環境を整えること。授業中の活動において制作する作品の提出が評価対象となる。受講者数や進行状況次第で予定が多少前後する可能性がある。				

介護等体験		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
			富士 章子	2年次		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			
			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		1年次1月に第1回ガイダンスがあり、2年次の体験に備えて、数回のガイダンスを実施する。ガイダンスでは、介護等体験の意義、心構え、事前に勉強しておくことなどを説明し、申し込みに必要な書類の準備やネットでの登録手続きなどをす。事前の指導を充実させることで、学生に有意義な体験をしてもらいたい。				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	《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	特別支援学校及び社会福祉施設の特徴、留意点		障害者・高齢者に対する介護、介助、交流		教職員や利用者との協働		教員としての資質向上	
授業時間外学修の指示	実習に行く前に特別支援学校や社会福祉施設の特徴や介助の留意点等を学習し、車椅子の使用方法も練習すること。							
授業の到達目標	「義務教育（小・中）に従事する教員が、個人の尊厳及び社会連帯の理念に関する意識を深め、教員としての資質向上を図り、義務教育の充実を期する観点から、小学校、中学校の普通免許状の取得を希望する者に、障害者、高齢者に対する介護、介助、交流の体験を行うものである」という教育職員免許法、特例法に基づき、青森県内の特別支援学校2日間、社会福祉施設5日間の介護等体験を実施する。							
単位認定の要件	体験先からいただく証明書2枚（特別支援学校1枚、社会福祉施設1枚）が教員免許取得の際、必要になります。							
単位認定方法へのフィードバック	実習ノートはコメントをつけ、返却している。（体験先でコメントをくれることもある。）							
授業計画（ガイダンス）	回	内 容						
	1	介護等体験の意義を理解する。県内の特別支援学校の特徴や所在地を確認し、希望調査票に正しく記入し、提出する。						
	2	特別支援学校の配属決定を受け、申し込み書類を作成し提出する。体験先への事前連絡と挨拶、お礼状の書き方、証明書の取り扱い、実習ノートの記入の仕方などを理解する。連絡網を作成する。社会福祉施設申し込みに関わるネットでの登録、検索・申し込みの手順や方法を理解し、入力作業をし、登録を完了する。受付開始日に自分で申し込みできるようにしておく。						
	3	社会福祉施設配属決定を受け、施設利用者（高齢者、障害者）と接する際の留意点および介助（入浴、着替え、食事、車椅子の操作など）の具体的方法などを理解する。連絡網を作成する。						
	4	各施設における具体的な諸注意（1週間前に事前連絡をすること、給食費、服装、検便の有無など）を確認する。レクリエーションの企画の準備をする。証明書、実習ノートの配布、記入方法の確認をする。実習における心構えを再度確認する。						
教科書・教材	ガイダンスで配布される資料は、必ずファイルに保存し、ガイダンスのたびに持参すること。							
参考書・参考文献等	「よくわかる社会福祉施設」 全国社会福祉協議会 「介護等体験ガイドブック フィリア」 全国特別支援学校長会編 ジアース教育新社							
履修上の注意等	小・中学校の教員免許の取得を希望する学生は介護等体験が必須となります。介護等体験を希望する者は必ずガイダンスに出席してください。							