

平成30年度シラバス

健康栄養学科 3年次

番号	科目名	項
3138	生活の中国語	2
3312	微生物学	3
3313	解剖生理学実験	4
3319	食品科学	5
3321	食品科学実験	6
3329	スポーツ・運動栄養学	7
3332	食行動論	8
3334	栄養教育論実習	9
3336	実践介護食事論	10
3337	臨床栄養管理学	11
3338	臨床栄養生化学	12
3339	臨床栄養学実習	13
3340	臨床科学実験	14
3341	臨床福祉栄養学実習	15
3343	地域健康栄養学	16
3344	公衆栄養学実習	17
3347	給食経営管理実習	18
3348	栄養管理総合演習	19
3415	学校栄養教育論	20
3425	家庭管理学概論	21

番号	科目名	項
3433	被服平面構成実習	22
3471	家庭電気・機械	23
3508	家庭科教育法Ⅲ	24
3509	家庭科教育法Ⅳ	25
3513	生徒指導（進路指導を含む。）	26
3514	生徒指導	27
3515	教育相談	28
3516	事前事後指導（中・高）	29
3519	栄養教育実習（事前事後指導を含む。）	30

【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	3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						単位認定の方法と フィードバックの有無
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。						期末試験 60% 無
						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》	
◎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					

【3312】 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				
微生物学			講義	富田 雅弘	3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 80% 有	
授業概要		人に危害を与える微生物と、発酵など人に恵みをもたらす微生物がある。微生物が目に見えないため、生活での健康的役割はよく知られていない。微生物（細菌、酵母、カビ、ウイルス）の基本的な性質と人間と微生物の関係を中心に、健康と微生物との関わり、食品衛生、食品の変質、食品の製造に関連する微生物の性質を学修する。							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		食品の安全と微生物、発酵		—		—		—			
授業時間外学修の指示		講義でやった内容をテキストで確認と復習。									
授業の到達目標		微生物の性質を理解する。 食性病害を知り、その予防法などを知る。 微生物の有効利用を知る。									
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	微生物学の歴史								
		2	微生物の種類と性質（大きさ・種類・増殖法・ウイルス）								
		3	微生物の種類と性質（生理と代謝・微生物による食品の変質）								
		4	微生物が起こす病気（食中毒：食中毒の分類・発生状況）								
		5	微生物が起こす病気（食中毒：食中毒原因の微生物・微生物と原因食品）								
		6	微生物が起こす病気（食中毒：感染機構と毒素）								
		7	微生物が起こす病気（食中毒：ノロウイルス・予防法（滅菌と消毒等））								
		8	微生物が起こす病気（経口感染症・人畜共通感染症）								
		9	微生物が起こす病気（プリオン病・寄生虫症）								
		10	微生物性汚染物質								
		11	微生物と食品（酒類）								
		12	微生物と食品（酒類・調味料）								
		13	微生物と食品（調味料・その他の発酵食品）								
		14	人間と微生物の関わり（免疫・腸内フローラ）								
15	微生物のバイオテクノロジー（抗生物質と薬剤耐性・遺伝子工学）										
教科書・教材		有菌等編, 食品の安全(南江堂)									
参考書・参考文献等		久保田紀久枝等編, スタンダード栄養・食物シリーズ食品学(東京化学同人) 東匡伸等編, シンプル微生物学(南江堂) 生化学のテキスト									
履修上の注意等		食品衛生学, 食品安全学, 食品加工学, 遺伝子工学に関わる内容である。									

【3313】 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					
解剖生理学実験			実験	土谷 庸	3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	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	—	
			○		○	○			○	期末レポート	—	
授業概要			解剖生理学で学んだ知識を基に、栄養素の吸収と関連が深い消化器官のみならず、循環器や肝臓、腎臓等の臓器・器官に関する動物実験である。ヒトの生体を想定した実験動物を用いた解剖生理学実験である。また種々の生理機能測定装置を取り扱い、マクロな観点から体の働きを理解することを目的とする。							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		基本的な動物実験法の理解		実験結果を生理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、生理学の知識を生かした臓器・組織機能レベルでの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	ラット解剖および臓器重量測定									
		3	血液1（赤血球および白血球数の測定）									
		4	血液2（赤血球性状および凝固に関する実験）									
		5	ウシガエル摘出心臓を用いた心機能実験									
		6	電気生理学的手法を用いたラット大腸ナトリウム吸収量測定実験									
		7	浸透圧膜（セロハン製）を用いた物質透過実験									
		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。										

【3319】 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						
食品科学		講義	加藤 陽治	3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		私たちの食生活は豊かになったといわれている。しかし、健康や食料等に関する様々な課題が指摘されている。生活習慣病の増加、欠食や孤食等の食習慣の乱れ、食料自給率の低下、食料資源の浪費等である。その課題と方策を探ることが、私たち一人ひとりに求められる。現代における食生活の課題を、食料、食品、食物、および食事という視点から多面的に学ぶ。						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	食物の持つ役割の理解		—		—		—					
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	食生活に関わる課題を把握し、それを解決するための方策を修得する。さらに、身の回りの主な食べ物（食料）を安全性、栄養性、嗜好性、生体調節機能性の視点から修得する。											
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	健康と食生活（1）										
	3	健康と食生活（2）										
	4	健康と食生活（3）										
	5	食物の安全（1）										
	6	食物の安全（2）										
	7	食物と栄養（1）										
	8	食物と栄養（2）										
	9	食物と嗜好（1）										
	10	食物と嗜好（2）										
	11	食物の生体調節機能（1）										
	12	食物の生体調節機能（2）										
	13	食物の生体調節機能（3）										
	14	地域の食材（1）										
15	地域の食材（2）											
教科書・教材	食べ物と健康 食品の科学（編集 太田英明ら）南江堂											
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。											

【3321】 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	
食品科学実験		実験	富田 雅弘	3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		<p>食の安全・安心への関心は高まり、有害物質などの情報が多くなっている。食品加工を実際に体験し、加工食品の知恵や衛生面を考える。食品分析を基礎とし、食品の機能性や品質・鮮度や成分変化に関する実験を実施する。食品加工や食の安全性に関わる実験を通して、食の安全管理と健康との関連性を実験を介し学修する。</p>				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	実験方法・思考法の理解	論理的思考力	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	発酵食品の製造					
	3	加工食品の製造					
	4	食品の保存に関する検査					
	5	食品の鮮度に関する検査					
	6	食品に含まれる生菌数の測定					
	7	食品の変化に関する検査					
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	食品衛生学実験に関する実験書・食品加工学実習に関する実習書						
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。						

【3329】 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	
スポーツ・運動栄養学		講義	中村 亜紀	3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		スポーツ・運動する人は、健康増進と体力向上には食事内容と摂取タイミングが重要である。スポーツ活動に関与する栄養素の機能や代謝など基礎的な理論や時期・目的に応じた栄養管理法について学修する。栄養は運動効果と競技力を高め、スポーツ・運動は健康栄養を高めるので、トレーニング計画・目標に対応する食事計画の立案など栄養サポートの実践力を習得する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	40%
						授業内提出物	30%
						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	運動時の生体内の代謝反応の理解など		運動時のエネルギー消費量の推定など		スポーツ・運動領域における管理栄養士としての役割		アスリートの食事管理計画の立案
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	健康科学において「スポーツ・運動」「栄養・食事」「休息・睡眠」を科学的に理解することは重要である。 本授業においては、「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」などの知識を基に、トップアスリートの食事管理から生涯スポーツ実践者の食事まで幅広く理解し、実践する力を養うことを目標とする。						
単位認定の要件	習得した知識の確認テストを行う。栄養サポート計画の立案、グループ討論、発表を総合的に評価する。						
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后返却し、解説を行う。 栄養サポート計画のグループ討論や発表の際に、全員で評価や助言し知識の共有をする。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	ガイダンス —スポーツ・運動における食事・栄養の役割—					
	2	スポーツ・運動と体のリズム					
	3	エネルギーと体作りのための食事① —特に、糖質と脂質について—					
	4	エネルギーと体作りのための食事② —特に、たんぱく質について—					
	5	エネルギー出納 —エネルギー消費量・基礎代謝量の推定—					
	6	スポーツ・運動と水分補給					
	7	スポーツ・運動とビタミン・ミネラル					
	8	ウエイトコントロールと食事 —減量と増量—					
	9	時期に応じた栄養サポート —トレーニング期・調整期・休養期—					
	10	種目別の栄養サポート —瞬発系・持久系・球技系について—					
	11	世代別のスポーツ・運動栄養					
	12	スポーツ・運動における栄養サポートの計画					
	13	栄養サポート計画の立案					
	14	栄養サポート計画の発表					
15	まとめ						
教科書・教材	「栄養科学シリーズNEXT スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫、中坊幸弘、中村亜紀編（講談社サイエンティフィック） 「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ック）						
参考書・参考文献等	授業内で適宜紹介します。						
履修上の注意等	授業内でグループ別討論、プレゼンテーション等を行います。積極的に参加しましょう！						

【3332】 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		
食行動論		講義	前田 朝美	3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		行動科学やカウンセリング、コーチングについて実例を交えながら学修し、応用力を養う。また、ライフステージ別に食行動の特徴と栄養教育の実践について学修する。多様化する学習者のライフステージやライフスタイル、行動の準備性に合った栄養教育について理解を深めるとともに、コミュニケーション力を高めることで、より学習者によりそった栄養教育を実践できる能力を養う。				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
						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	ライフステージ別の食行動		カウンセリングのスキル		学習者によりそった栄養養育の実践		-	
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ライフステージ別の食行動の特徴を理解できる。 ②学習者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を理解できる。 ③カウンセリングやコーチングのスキルを活用してコミュニケーションをとることができる。 ④行動の準備性に合った提案できるスキルを身に付ける。							
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	栄養教育におけるカウンセリングの必要性						
	2	妊娠期・授乳期の食行動の特徴と栄養教育						
	3	乳・幼児期の食行動の特徴と栄養教育						
	4	学童期の食行動の特徴と栄養教育						
	5	思春期の食行動の特徴と栄養教育						
	6	成人期の食行動の特徴と栄養教育						
	7	高齢期の食行動の特徴と栄養教育						
	8	傷病者および障がい者の栄養教育						
	9	栄養カウンセリングのスキル（1）受容と応答						
	10	栄養カウンセリングのスキル（2）要約・質問						
	11	行動変容に対する準備性の把握と効果的な働きかけ						
	12	行動科学理論の応用						
	13	栄養教育の実践事例（1）栄養カウンセリング技法						
	14	栄養教育の実践事例（2）行動療法・コーチング						
15	まとめ～効果的な栄養教育について～							
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） 佐藤香苗ほか著「マスター栄養教育論実習」（建帛社）							
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	3年次後期の栄養教育論実習へつながっていく講義です。学習内容をしっかり記録して、実習に備えましょう。							

【3334】 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	
栄養教育論実習		実習	前田 朝美	3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		健康を目標にした栄養教育マネジメントは、規則正しい食生活と運動習慣を念頭に、栄養評価、教育計画立案、実施、評価の一連のプロセスを学修する。栄養教育の実施は、教材作成や各学習方法の実習を行う。また、個人を対象とした栄養教育は、カウンセリングやコーチングの基礎技術についてロールプレイを行い、実践力を高める。集団を対象とした栄養教育は、メディア教材を利用した効果的なプレゼンテーションについて学修する。				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	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	◎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	行動科学技法、アセスメント、集団栄養教育の方法	カウンセリング	栄養教育計画立案	栄養教育の実施（模擬演習）と評価			
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学習者の特性をふまえて、栄養教育計画が立案できる。 ②計画に基づいて栄養教育を実施するスキルを身に付ける。 ③集団栄養教育の方法を理解する。 ④栄養教育実施後に評価できる。						
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	授業内試験及び授業内活動の評価に対して、授業内で解説を行う。						
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、実習の流れ等について）、アセスメントの実施					
	2	個人栄養教育のマネジメント～問題点の把握と栄養教育計画の立案～					
	3	個人栄養教育のロールプレイ（1）行動科学理論を活かしたスキルについて					
	4	個人栄養教育のロールプレイ（2）生活習慣病予防の保健指導における模擬演習					
	5	集団栄養教育のマネジメント、集団討議法の模擬演習					
	6	集団栄養教育の指導案及び教材の作成					
	7	集団栄養教育の実施と評価（1）					
	8	集団栄養教育の実施と評価（2）、まとめ					
教科書・教材	プリント配付						
参考書・参考文献等	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」（講談社） 佐藤香苗ほか著「マスター栄養教育論実習」（建帛社）						
履修上の注意等	2年後期の栄養教育論と3年前期の食行動論の内容をもとに実習を行うので、復習をしっかりとって実習に臨むこと。						

【3336】 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	
実践介護食事論		講義	西田 由香	3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		各疾患における実践的な栄養状態の評価・判定、栄養管理および臨床栄養教育法を学修し、適切な治療食・介護食の必要性と臨床栄養的アプローチを習得する。介護を要する人の背景と現状を学修し、食事介護の意義から食の生理的な役割と高齢期における食事の重要性を考える。老化による生理機能や予備能、嚥下障害についての理解を深め、食事介護で配慮すべき点や食品と薬の相互作用についても学習する。				単位認定の方法と フィードバックの有無	
						期末試験	100%
						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	低栄養、食事療法、介護食		食形態の工夫		—		—
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高齢社会における医療・福祉の現状を知る ②各疾患の病態生理と栄養代謝動態を理解する ③臨床検査値の異常とそのメカニズムを理解する ④栄養診断および病態別栄養マネジメントの理論と手法を理解する						
単位認定の要件	期末試験が60点以上であること。						
単位認定方法へのフィードバック	期末試験の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	高齢社会における福祉・介護と臨床栄養管理					
	2	高齢者の摂食機能と生理的特性					
	3	脳血管疾患（嚥下障害の病態生理と食事形態の工夫）					
	4	肝疾患①（肝炎の種類と病因）					
	5	肝疾患②（脂肪肝の種類と病態生理と栄養生化学）					
	6	肝疾患③（肝硬変の病態生理と食事療法の意義）					
	7	胆・膵疾患①（胆石症の病態生理と栄養生化学）					
	8	胆・膵疾患②（膵炎の病態生理と栄養生化学）					
	9	胃腸疾患①（下痢・便秘、潰瘍、逆流性食道炎の病因および食事管理）					
	10	胃腸疾患②（潰瘍性大腸炎、クローン病の病態生理と栄養生化学）					
	11	胃腸疾患③（栄養管理の理論と実際）					
	12	胃腸疾患④（術前・術後の栄養管理）					
	13	救急・救命医療、終末期緩和医療と栄養管理					
	14	神経性摂食障害、先天性代謝異常症の病態生理と栄養管理					
	15	食物アレルギーの病態と除去食の実際					
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。						
履修上の注意等	基礎科目（基礎栄養学、栄養生化学、解剖生理学など）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。						

【3337】 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		
臨床栄養管理学			講義	西田 由香、三上 恵理 佐藤 史枝、石岡 拓得			3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 90% 有	
授業概要			医療の効率化や治療効果の向上を目指したチーム医療を中心に臨床栄養の重要性を解説する。各医療機関における実践での栄養評価、栄養診断、栄養食事療法を紹介し、治療アウトカムのツールとなる尿・血液生化学検査結果や食品構成、調理法、食品選択などへの理解を深め、栄養ケアマネジメントのスキル修得を目指す。管理栄養士養成課程の集大成である臨地実習の充実を目標に、臨床の第一線で活躍している管理栄養士による講義を行う。						期末レポート	—	
									授業内試験	—	
									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		栄養アセスメント, 食事療法		食事調査, 栄養指導		—		栄養管理プロセス			
授業時間外学修の指示		医療制度・介護福祉の動向に興味関心を持ち、管理栄養士としてのあり方と自らの課題について深慮すること。									
授業の到達目標		①医療人としての心構えを理解する ②チーム医療における管理栄養士の任務を理解する ③疾患別の食事療法および栄養指導の理論と実際を知る ④高齢社会における食事介護の理論と実際を知る									
単位認定の要件		提出物および期末試験の合計が60点以上であること。									
単位認定方法へのフィードバック		期末試験は採点結果を開示する。提出物の内容が不十分な場合は、コメントを付して返却する。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容								
		1	臨床栄養管理の理論と実践								
		2	栄養指導の理論と実際①(糖尿病-1)								
		3	栄養指導の理論と実際②(糖尿病-2)								
		4	栄養指導の理論と実際③(高尿酸血症・痛風-1)								
		5	栄養指導の理論と実際④(高尿酸血症・痛風-2)								
		6	栄養指導の理論と実際⑤(肝炎, 脂肪肝, 肝硬変)								
		7	栄養指導の理論と実際⑥(膵炎, 胆石症)								
		8	栄養指導の理論と実際⑦(腎臓病)								
		9	栄養指導の理論と実際⑧(がん, 悪液質)								
		10	栄養指導の理論と実際⑨(誤嚥性肺炎, 脱水など)								
		11	栄養指導の理論と実際⑩(低栄養, 褥瘡など)								
		12	栄養指導の理論と実際⑪(骨粗しょう症, サルコペニア, 廃用性筋委縮, フレイルなど)								
		13	栄養指導の理論と実際⑫(摂食障害, 認知症, パーキンソン病など)								
		14	栄養指導の理論と実際⑬(呼吸器疾患)								
15	栄養サポートチーム(NST)の実際										
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		各疾患の学会ガイドラインや参考書・参考文献は、授業内で適宜紹介する。									
履修上の注意等		4名の教員によるオムニバス形式で講義を行う。授業毎に配布資料を整理し、復習を行うこと。									

【3338】 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				
臨床栄養生化学			講義	西田 由香	3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 100% 有	
授業概要		臨床現場で患者の栄養状態を客観的に評価し、適切な栄養療法を提案するためには、栄養素の代謝特性を臓器別・病態別に理解することが重要である。栄養素の欠乏や過剰によって生じる代謝変化や、各種疾患における代謝異常のメカニズムを生化学の視点から学ぶ。薬剤と食品成分の相互作用や臨床検査値についての理解も深め、チーム医療の一員として臨床分野で不可欠な基礎知識を修得する。							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		病態生理, 栄養生化学		栄養診断		—		病態別栄養マネジメント			
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各疾患の病態生理と栄養代謝動態を理解する ②臨床検査値の異常とそのメカニズムを理解する ③栄養診断および病態別栄養マネジメントの理論と手法を理解する ④食品と医薬品の相互作用を理解する									
単位認定の要件		期末試験が60点以上であること。									
単位認定方法へのフィードバック		期末試験の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	病態別栄養マネジメントの意義/臨床検査値の読み方と栄養管理								
		2	内分泌・代謝疾患① (肥満, メタボリックシンドロームの病態と栄養生化学)								
		3	内分泌・代謝疾患② (糖尿病の病態生理と栄養生化学①)								
		4	内分泌・代謝疾患③ (糖尿病の病態生理と栄養生化学②)								
		5	内分泌・代謝疾患④ (脂質異常症の病態生理と栄養生化学)								
		6	内分泌・代謝疾患⑤ (高尿酸血症・痛風の病態生理と栄養生化学)								
		7	循環器疾患① (高血圧の病態生理と栄養生化学)								
		8	循環器疾患② (動脈硬化症の病態生理と栄養療法の意義)								
		9	循環器疾患③ (虚血性心疾患, うっ血性心不全の病態生理)								
		10	循環器疾患④ (高血圧/減塩指導の理論と実際)								
		11	腎疾患① (糸球体腎炎とネフローゼ症候群の病態生理)								
		12	腎疾患② (慢性腎臓病の重症度分類と糖尿病との関連)								
		13	腎疾患③ (急性・慢性腎不全の病態生理と透析療法, 腎移植)								
		14	腎疾患④ (栄養指導の理論と実際)								
15	食品と医薬品の相互作用										
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。 糖尿病食事療法のための食品交換表第7版 (日本糖尿病学会), 腎臓病食品交換表 (医歯薬出版) 「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」, 「食品成分表」を授業資料として使用する。									
履修上の注意等		基礎科目 (基礎栄養学, 栄養生化学, 解剖生理学など) 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。									

【3339】 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	
臨床栄養学実習		実習	西田 由香	3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		臨床栄養学の知識を実践現場に反映させるために医療スタッフとして必要な実践演習を行う。基礎となる栄養評価と栄養管理の理論を念頭に、一般治療食と特別治療食の栄養管理計画を作成する。栄養アセスメント、栄養診断に基づく栄養ケアプランを作成し、臨床栄養管理の一連の流れを実践する。患者の食嗜好や食習慣、ライフスタイルに応じた栄養指導の重要性も併せて学修する。				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	40%
						授業内試験	—
						授業内提出物	30%
						授業内活動	30%
						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		病態別栄養管理	栄養アセスメント、栄養診断	コミュニケーション、チームワーク	栄養ケアプラン、栄養指導		
授業時間外学修の指示	臨床栄養学分野の講義・実習で学習した内容を復習しておくこと。近隣スーパーの食材やコンビニ商品、外食メニューの栄養価や価格設定など、食に関する興味・関心を高め、情報収集しておくこと。						
授業の到達目標	①的確な栄養アセスメント・栄養診断を行い、症例に応じた栄養ケアプランを提案することができる ②栄養管理計画書、栄養指導記録を記載することができる ③献立作成（治療食への展開）と栄養指導の技術を高める ④チームの一員としての自覚をもち、適切な言動とモチベーション向上に努める						
単位認定の要件	到達目標①～④の各項目が60点以上であること。						
単位認定方法へのフィードバック	提出物は採点・評価して返却する。内容が不十分な場合は、改善点を示す。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	症例検討① 栄養アセスメント、栄養診断、栄養管理計画書・栄養ケアプランの作成					
	2	症例検討② 栄養アセスメント、栄養診断、栄養管理計画書・栄養ケアプランの作成					
	3	症例検討③ 栄養アセスメント、栄養診断、栄養管理計画書・栄養ケアプランの作成					
	4	献立作成、治療食への展開・調理・考察、栄養指導媒体の作成					
	5	症例報告① 食事調査・栄養ケアプランの報告、栄養指導の実演、栄養指導記録					
	6	症例報告② 食事調査・栄養ケアプランの報告、栄養指導の実演、栄養指導記録					
	7	症例報告③ 食事調査・栄養ケアプランの報告、栄養指導の実演、栄養指導記録					
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	栄養科学シリーズNEXT「新・臨床栄養学」（講談社）、糖尿病食療法のための食品交換表第7版（日本糖尿病学会）、腎臓病食品交換表（医歯薬出版）、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」、「食品成分表」その他、各疾患の学会ガイドラインや治療薬に関する参考書・参考文献は、授業内で適宜紹介する。						
履修上の注意等	グループワークで実習を進めます。意見・アイデアを持ち寄り、積極的に参加してください。						

【3340】 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	
臨床科学実験		実験	西田 由香	3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		疾病の診断や治療に欠かすことのできない科学的根拠となるのが血液や尿の生化学的分析である。正常値と異常値の違いから内分泌・代謝異常のメカニズムを知り、臨床科学データに基づく臨床栄養の重要性を学修する。また、医療現場で活用されている栄養剤や治療用特殊食品、とろみ剤などの栄養組成や物性を科学的に評価・分析し、食事療法・栄養計画に応用するための知識と技術を修得する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	70% 有
						授業内試験	—
						授業内提出物	20% 有
						授業内活動	10% 無
						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	エネルギー消費量, 呼吸商	身体計測, 腎機能評価	—			栄養アセスメント	
授業時間外学修の指示	臨床栄養学分野の講義で学習した内容を復習しておくこと。 自分の食生活と体型の変化, 体調管理について普段からよく観察し, 分析する習慣をつけておくこと。						
授業の到達目標	①臨床栄養管理の基礎となる各種生体指標についての理解を深める ②食事の組成・物性を科学的に評価・考察する ③治療用特殊食品(栄養剤, 介護食, とろみ剤等)の特徴を知る ④総合的な栄養アセスメントの技術を修得する						
単位認定の要件	到達目標①～④の各項目が60点以上であること。						
単位認定方法へのフィードバック	提出物は採点して返却する。内容が不十分な場合は, 改善点を示す。						
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/臨床検査値・栄養状態の総合評価, 治療食の科学的評価について					
	2	栄養法の実践(輸液管理, 経腸栄養剤/濃厚流動食の試飲: 栄養組成・用途の評価・考察)					
	3	介護食の実践(食形態の工夫と科学的評価, とろみ剤・市販介護食の物性および官能評価)					
	4	治療用特殊食品の試食と評価(栄養組成, 用途, アレンジ法の開拓・考察)					
	5	栄養アセスメント①(身体計測, 体組成評価)					
	6	栄養アセスメント②(尿中成分の分析, 腎機能評価)					
	7	栄養アセスメント③(エネルギー消費量の測定, 栄養必要量の算定)					
8	総合討論						
教科書・教材	特になし(プリントおよび治療用特殊食品パンフレットを配布)						
参考書・参考文献等	栄養科学シリーズNEXT「新・臨床栄養学」(講談社), 糖尿病食事療法のための食品交換表第7版(日本糖尿病学会), 腎臓病食品交換表(医歯薬出版), 「日本人の食事摂取基準(2015年版)」, 「食品成分表」その他, 参考書・参考文献は実習中に適宜紹介する。						
履修上の注意等	実習はグループ単位で実施し, レポートは個人で提出する。						

【3341】 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	
臨床福祉栄養学実習		実習	三上 恵理	3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		健康・福祉・医療における対象者の栄養状態を的確に認定し、栄養状態を維持向上するための安全・適正な栄養補給法を修得する。栄養補給法の多様化が進み、食事で十分な栄養が確保できない場合、経腸栄養剤や静脈栄養剤を用いた栄養療法が活用されている。本実習では栄養管理の基本に、栄養補給法、栄養剤の選択判断等、多角的な面の知識とスキルを学ぶことを目的とする。				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	20%
						授業内試験	—
						授業内提出物	20%
						授業内活動	60%
						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	—		課題探究能力		—		適切な判断と柔軟性
授業時間外学修の指示	個々の状況や背景を考慮した対応が求められるため、あらゆる人に興味をもって生活する。まずは人を理解すること。						
授業の到達目標	安全で適正な栄養補給法を修得するために①栄養マネジメントを理解し②栄養療法を実施するためのプランニングやモニタリングができること③栄養投与方法を理解し④適切な治療食を選択ができること⑤接遇に理解を深め⑥病態別に食事療法の考え方、栄養指導のポイントを理解する⑦チームによる集約的な治療・ケアについて理解できる						
単位認定の要件	栄養管理の必要性、栄養アセスメント、身体計測（栄養マネジメントの基本を理解する）						
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	栄養管理の必要性、栄養アセスメント、身体計測（栄養マネジメントの基本を理解する）					
	2	栄養必要量の算出、栄養計画の立て方（プランニングとモニタリングを理解する）					
	3	栄養投与方法、輸液、経腸栄養（栄養投与ルート、選択方法、メリット・デメリットを理解する）					
	4	治療食の選択、患者（クライアント）との接し方（治療食の概要を理解する、接遇とは何かを理解する）					
	5	摂食・嚥下障害への対応（他職種チームによる集約的な治療・ケアについて理解する）					
	6	疾患病態別の栄養指導 糖尿病（食事療法の考え方、栄養指導のポイントを理解する）					
	7	疾患病態別の栄養指導 腎不全、循環器疾患（食事療法の考え方、栄養指導のポイントを理解する）					
8	疾患病態別の栄養指導 膵疾患、肝疾患、消化管術後、褥瘡（食事療法の考え方、栄養指導のポイントを理解する）						
教科書・教材	特になし						
参考書・参考文献等	新・臨床医学（講談社）、栄養科学イラストレイテッド臨床医学疾病の成り立ち（羊土社）、今日の栄養療法改訂第2版（南江堂）、臨床栄養学実習（化学同人）、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（日本糖尿病学会）、腎臓病食品交換表（医歯薬出版）						
履修上の注意等	実習中は積極的に発言してください。						

【3343】 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				
地域健康栄養学			講義	松本 範子	3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		健康づくりの3本柱として、栄養・運動・休養が重要である。本授業では、健康の維持、増進のための食生活について、過去から現在までの日本人の食生活の変化やそれに伴う疾病の増加について、社会背景を含めて学ぶ。生活習慣病の予防の視点を持ち、地域における栄養活動の計画策定・実施、評価方法について学ぶ。また、地域栄養の対象にむけたアプローチ方法についても実践的に身につける。							期末レポート	—	
									授業内試験	60%	有
									授業内提出物	20%	無
									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	地域医療。公衆栄養活動、生活習慣病、健康日本21		地域活動、食事調査		栄養プログラムの計画、評価		栄養プログラム				
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。日頃から新聞などの記事から地域の栄養や健康における事業や活動に目を通しておく。										
授業の到達目標	健康づくりのための食生活に関する基礎知識を食生活の変遷を含めて学び、生活習慣病予防のための食事のあり方や必要な栄養素について理解するとともに、自ら実生活で活かせるようになる。さらに人の健康づくりに役立つ栄養プログラムが計画できる。										
単位認定の要件	3分の2以上出席したうえで、試験、レポート、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	試験は採点し解答と一緒に採点して返却し、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	オリエンテーションー栄養と食生活ー									
	2	食生活の変遷と健康づくり対策									
	3	国民の栄養状態と判定と評価									
	4	生活習慣病と食生活（1）予防と改善のための栄養									
	5	生活習慣病と食生活（2）高齢者のための栄養									
	6	栄養・食事のケアー効果的な栄養摂取ー									
	7	地域栄養の対象と関連する機関の役割と連携									
	8	地域栄養の対象と栄養プログラム（1）地域の健康状況と地域診断									
	9	地域栄養の対象と栄養プログラム（2）個人と集団									
	10	地域栄養の対象と栄養プログラム（3）行政と施設									
	11	地域診断の実際（1）情報収集と整理									
	12	地域診断の実際（2）データ分析と健康課題									
	13	地域保健・栄養活動計画の検討									
	14	健康増進計画と他分野との連携									
15	まとめ										
教科書・教材	梶本雅俊・川野因・石原淳子 編著「コンパクト公衆栄養学（第3版）」朝倉書店										
参考書・参考文献等	村松宰・中山健夫/編「栄養科学シリーズNEXT公衆衛生学 第4版」										
履修上の注意等	授業時に指示する。										

【3344】 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	
公衆栄養学実習		実習	松本 範子	3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		地域や職域等の集団を対象に、理論を踏まえた実践栄養活動が展開でき、その基盤ともなる地域社会の実態把握方法や課題分析・解決のための公衆栄養プログラムを学ぶ。また、総合的な公衆栄養マネジメント能力を実習・演習により習得することを目的とする。				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	—
						授業内提出物	50% 有
						授業内活動	50% 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	公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラム	地域集団、疾病予防水準	食事摂取基準、アセスメント、評価、モニタリング	食事調査			
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。また食事調査方法のうち食事記録法、食事思い出し法、食物摂取頻度調査法について予習しておく。						
授業の到達目標	公衆栄養の現場に即した計画・目標策定や報告書の作成、評価と結果のプレゼンテーションを理解し、実践力を身に着ける。						
単位認定の要件	3分の2以上出席したうえで、レポート、授業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	レポートは採点して返却する。						
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容					
	1	公衆栄養活動のマネジメントサイクルと活用モデルの理解					
	2	公衆栄養プログラム（1）栄養アセスメントと栄養・健康状態の課題の抽出					
	3	公衆栄養プログラム（2）目標設定					
	4	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価：栄養・健康状態に関わる食行動・食環境等の検索					
	5	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価：食行動・食環境等の改善をねらった既存の取り組みの検索					
	6	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価：公衆栄養プログラムの評価方法の検討					
	7	公衆栄養プログラムの発表準備					
	8	公衆栄養プログラムの発表・相互評価					
教科書・教材	梶本雅俊・川野因・石原淳子 編著「コンパクト公衆栄養学（第3版）」朝倉書店、井上浩一、川野因、本田栄子編著「公衆栄養学実習」建帛社						
参考書・参考文献等	日本栄養改善学会「食事調査マニュアル 第3版」南山堂						
履修上の注意等	授業時に指示する。						

【3347】 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							
給食経営管理実習		実習	妹尾 良子	3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	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	—		
授業概要		給食経営管理論、給食経営実践論および関連する授業で学んだ知識を深めるために、給食サービス実習(100食以上)を行う。食事計画、栄養計画、実施、評価までの実習を通して、給食業務の流れ、大量調理の方法と技術、衛生管理及び栄養教育のあり方、コンピューターを利用した管理業務の理解等の、給食サービスの総合的マネジメントを理解する。利用者の意見も積極的に取り入れ、食による健康支援を具体的に発展させる。						期末レポート	—		授業内試験	—	
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。					
当該科目のキーワード		給食の品質管理		マネジメントの数量的スキル		リーダーシップとチームワーク		課題解決スキル					
授業時間外学修の指示		実習をスムーズに進めるために予習を45分以上行う。											
授業の到達目標		給食経営管理業務の総合的マネジメントを修得するために ①利用者のニーズをくみあげた栄養・食事計画ができる。 ②給食施設を使って、対象者のニーズを満たした食事を効率(人材、費用、設備、方法)よく提供できる。 ③対象者の栄養管理を目的とした給食の品質管理ができる。 ④給食を活用した栄養教育・情報提供ができる。 ⑤給食経営管理実習の改善案をだし課題を見つけることができる。											
単位認定の要件		授業内活動、提出物等合計60点以上であること											
単位認定方法へのフィードバック		授業内提出物が不適切な場合は指導を行う。授業内活動の問題点は改善点を示す。											
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 実習の準備 1) 病院給食実習の栄養・食事計画 2) 衛生管理 3) 大量調理設備について										
		2	給食施設見学(設備・器具の説明) 予備実習、課題実習の説明、打ち合わせ										
		3	予備実習 グループ献立の試作										
		4	課題実習(真空調理) グループ献立の試作										
		5	課題実習(真空調理、再加熱) グループ献立の試作										
		6	A班病院給食実習(常食、糖尿病食、腎臓病食)										
		7	B班病院給食実習(常食、糖尿病食、腎臓病食)										
		8	C班病院給食実習(常食、糖尿病食、腎臓病食) 病院給食実習のまとめ										
教科書・教材		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)											
参考書・参考文献等		メニューコーディネイ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ク)											
履修上の注意等		6回の実習での6つの役割を体験することになっている。休むと役割が理解できないため体調を整えて実習を休まないようにする。											

【3348】 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		
栄養管理総合演習		演習	西田 由香、松本 範子 妹尾 良子		3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		健康づくり、医療福祉の動向と管理栄養士業務を熟知するために、パネルディスカッション形式の演習を行う。テーマとして、①青森県の栄養改善活動の強化、②健康づくりと生活習慣病予防における管理栄養士の役割、③短命県返上における管理栄養士の役割、④高齢社会における管理栄養士の役割、⑤チーム医療における管理栄養士業務の確立、などを取り上げる。現職の管理栄養士を講師に招き、実践に繋がる意見交換および議論により総合的に学修する。					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	90%	有
							授業内活動	10%	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	健康増進、栄養改善		地域活動、チーム医療		多職種協働		職業理念、地域貢献		
授業時間外学修の指示	講義終了後、速やかにレポートを作成して期限内に提出すること。 健康・医療・福祉の動向に興味・関心を持ち、管理栄養士の任務と自らの課題について深慮すること。								
授業の到達目標	管理栄養士に求められる能力と任務を理解し、社会情勢に応じた問題解決力と自己研鑽力を培う。 4年次の給食経営管理臨地実習、臨床栄養管理臨地実習Ⅰ・Ⅱおよび公衆栄養学臨地実習に向けた課題発見力、問題解決力の向上と社会人としての心構えを修得する。								
単位認定の要件	積極的に授業内活動に取り組むとともに、提出物の合計が60点以上であること。提出期限を厳守すること。								
単位認定方法へのフィードバック	授業内提出物（レポート）は毎回採点し、必要に応じてコメントを付して返却する。								
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容							
	1	オリエンテーション①							
	2	オリエンテーション②							
	3	健康づくりと一次予防における管理栄養士の役割①（外部講師：保健センター/管理栄養士）							
	4	健康づくりと一次予防における管理栄養士の役割②（外部講師：保健センター/管理栄養士）							
	5	青森県の栄養改善活動の強化と管理栄養士の任務①（外部講師：保健所/管理栄養士）							
	6	青森県の栄養改善活動の強化と管理栄養士の任務②（外部講師：保健所/行政）							
	7	チーム医療・地域活動における管理栄養士業務の確立①（外部講師：病院/管理栄養士）							
	8	チーム医療・地域活動における管理栄養士業務の確立②（外部講師：病院/管理栄養士）							
	9	チーム医療・地域活動における管理栄養士業務の確立③（外部講師：病院/管理栄養士）							
	10	高齢社会における管理栄養士の役割①（外部講師：病院管理栄養士）							
	11	高齢社会における管理栄養士の役割②（外部講師：病院管理栄養士）							
	12	管理栄養士に求められる能力と任務の理解 ①							
	13	管理栄養士に求められる能力と任務の理解 ②							
	14	管理栄養士に求められる能力と任務の理解 ③							
15	管理栄養士に求められる能力と任務の理解 ④								
教科書・教材	実習ノートおよび実習の手引きを配付する。								
参考書・参考文献等	参考資料は授業内で適宜紹介する。								
履修上の注意等	原則欠席しないこと。やむを得ず欠席した場合においても、レポート課題または補講によって欠席回の内容を習得しなければ単位を認定しない。								

【3415】 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				
学校栄養教育論		演習	今村 麻里子 前田 朝美		3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	60%
授業概要			児童・生徒の食生活の現状をふまえ、食に関する指導の必要性と栄養教諭に求められる使命について理解を深める。また、栄養教諭の役割や職務内容、学校給食の意義や役割等栄養教諭として職務を行うための基礎知識を身に付ける。食に関する指導については、これまでの取組状況や課題について理解するとともに、具体的な指導方法として、全体計画や教科等での食に関する事項について学習し、演習や模擬授業を通して指導力を身につける。						期末レポート	-	
									授業内試験	-	
									授業内提出物	10%	
									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		学校給食、職務内容、食に関する指導	指導力		栄養教諭の使命感		学習指導案、模擬授業				
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栄養教諭に求められる使命や職務内容を理解できる。 ②小学校及び中学校における食に関する指導と学習指導要領について理解できる。 ③食に関する指導の意義を理解し、指導案を作成することができる。 ④模擬授業や相互評価を通して、指導力の向上を目指すことができる。									
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		期末試験は採点后に返却し、解説する。授業内活動（模擬授業）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	児童・生徒の栄養の指導及び管理の意義～なぜ栄養教諭が必要か～								
		2	児童・生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題								
		3	栄養教諭の役割と職務内容								
		4	学校給食の教育的意義と役割、学校給食の歴史								
		5	子どもの発達と食生活、食生活に関する歴史と文化								
		6	個別栄養相談指導について								
		7	学校と家庭・地域の連携								
		8	食に関する指導の全体計画と学習指導案について								
		9	給食の時間における食に関する指導								
		10	特別活動、道徳における食に関する指導								
		11	教科等における食に関する指導(1)家庭科、保健体育との連携								
		12	教科等における食に関する指導(2)生活科、社会科、理科との連携								
		13	食に関する指導の模擬授業(1)学習指導案の作成								
		14	食に関する指導の模擬授業(2)学習指導案の発表と意見交換								
15	食に関する指導の模擬授業(3)模擬授業と指導効果の評価										
教科書・教材		金田雅代著 三訂栄養教諭論～理論と実際～〔第3版〕(建帛社) 食に関する指導の手引き～第1次改定版～(文部科学省)									
参考書・参考文献等		金田雅代著 栄養教諭論Ⅱ～実践研究～(建帛社)									
履修上の注意等		4年次には栄養教諭教育実習があるので、学習したことが活かせるように、配布物や記録ノートは整理して保管すること。									

【3425】 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				
家庭管理学概論			講義	工藤 寧子	3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 60% 有	
授業概要		晩婚化、少子高齢化、単身世帯の増加など家庭状況も大きく変化し、家族形態が多様化している。再度、家族や家庭について考え、より充実した家庭生活を送るために、家庭管理のあり方について学ぶ。また、家庭生活の問題を把握し解決方法に向けての方向を模索する。さらに、消費者問題や家計簿を通して、家庭経営のあり方を探る。							期末レポート	—	
									授業内試験	—	
									授業内提出物	20%	有
									授業内活動	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		家族や家庭生活の機能の理解		—		—		—			
授業時間外学修の指示		生活経営のあり方に関心を持ち、新聞記事やその他の資料を毎日30分読むように努める。									
授業の到達目標		①家族や家庭生活の機能についての理解を深める。 ②家計に関する基本概念を理解する。 ③現代の生活課題をしっかりと捉え、問題意識を身につける。									
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、試験後に模範解答を提示し、解説を行う。授業内提出物・活動は、授業内でコメントするか、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	授業の概要								
		2	家庭生活の機能と現状								
		3	ライフサイクルの変化と生活設計								
		4	衣・食・住の現状と課題								
		5	家計の収入と支出								
		6	家計簿								
		7	家族とジェンダー								
		8	家事労働の特徴								
		9	家事労働と育児について								
		10	生活時間とアンペイドワーク								
		11	格差と貧困								
		12	親子関係と問題点								
		13	結婚と家族計画								
		14	家族の変容と家族の課題								
15	消費者問題										
教科書・教材		プリントを配布する。									
参考書・参考文献等		宮崎礼子『家庭管理論』有斐閣新書 伊藤純『ジェンダーで学ぶ生活経営論第2版－現代の福祉社会を主体的に生きるために』ミネルヴァ書房									
履修上の注意等		家庭生活に関心を持ち、自分の意見を述べられるようにする。									

【3433】 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				
被服平面構成実習			実習	葛西 美樹	3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	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	単位認定の方法と フィードバックの有無	
				○				○		期末試験	20%
授業概要		大裁女物単衣長着（浴衣）の製作を通して、日本の民族衣装である和服に関心をもち、伝統文化の継承の理解を深めることを期待する。また、平面構成の基本と形態を学習し、洋服との違いを理解する。技能の面では、運針をはじめとする手縫いの基礎的技術の習得と和服の着装方法を学習する。							期末レポート	—	
									授業内試験	—	
									授業内提出物	80%	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		基礎縫い技術の習得 伝統文化の継承		—		自立した衣生活		作業速度の向上			
授業時間外学修の指示		授業当日から次回までに45分の復習をし、各回の到達目標をその回ごとに達成するよう努めてほしい。									
授業の到達目標		浴衣の製作を通して基礎的技術の習得と平面構成と立体構成の違いを知るために、 ① 基本の縫い方と種類を理解できる。 ② 浴衣の着装方法と所作を理解できる。 ③ 各部の名称や和服の裁断方法を理解できる。									
単位認定の要件		到達目標の①～②の合計が70点以上、③が60点以上。									
単位認定方法へのフィードバック		期末試験：終了後に正答を示す。 授業内提出物：作品返却時に出来栄や修正箇所についてコメントする。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容								
		1	平面構成について、採寸、標準寸法の割り出し方、基礎縫い								
		2	柄合わせ、裁断、基礎縫い								
		3	身頃の標付け、背縫い								
		4	内揚げ縫い、肩当・居敷当の作成								
		5	肩当・居敷当背とじと始末								
		6	衿の標付け、衿下の始末								
		7	衿付けと縫い代の始末								
		8	脇縫いと脇縫い代の始末								
		9	袖の標付け、袖の本縫い								
		10	袖口三つ折り衿付け、裾縫い代の始末								
		11	衿付け ①剣先－衿肩回り								
		12	衿付け ②剣先－衿先								
		13	衿芯の入れ方、衿先の始末と衿付け								
		14	掛衿の衿付け								
15	袖付けと縫い代の始末、仕上げ										
教科書・教材		『大学課程被服構成』今松、大島、才田、保刈共著（建帛社）、教科書の他にプリントを配付する。									
参考書・参考文献等		特になし									
履修上の注意等		ミシン縫いと手縫いを併用して製作するため、被服立体構成実習で学習した技能が基礎となる。									

【3471】 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					
家庭電気・機械			講義	比内 馨	3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	70%	有
授業概要			家電製品の歴史は、消費者側からすれば、電化による家事労働やデスクワークの軽減の歴史である。家電製品がいかに進化しても、電気エネルギーを使用して何らかの仕事を生み出す機器であることには変わりはない。その本質的な原理を知らずして『家庭電気』を語ることはできないだろう。特に、電動機や発電機そして発光や発熱のメカニズムの理解を深め、家電製品の全般的な保守と安全な取り扱いにも触れてみたい。									
			期末レポート	—								
			授業内試験	20%	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	電磁気相互作用		—		—			—				
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	家電製品の基本的な原理を理解するには、最低限、中学校レベルの理科の知識が必要である。フレミングの左手の法則や右手の法則によらず、電氣的相互作用と磁氣的相互作用の相互依存性を、電磁誘導の現象を踏まえて本質的な理解に肉薄したい。さらに、電動機のメカニズムや発電機のメカニズム、そして発光や発熱のメカニズムの基本的な理解の定着を図りたい。											
単位認定の要件	レポート10%、小テスト20%と本試験70%による評価で、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	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	オームの法則を思い出そう！屋内配線は、どうなっているの？										
	2	右ネジの法則（アンペールの法則）とレンツの法則（電磁誘導）										
	3	フレミングの左手の法則もフレミングの右手の法則も必要ない！										
	4	発電機（ジェネレータ）のメカニズム、変圧器（トランス）のメカニズム、交流の実効値										
	5	機械要素と働き、機械の材料										
	6	家庭用ミシンと家庭用工具										
	7	力率と皮相電力、電動機（モータ）のメカニズム										
	8	アラゴの円板、三相交流モータとジェネレータ、電流の発熱作用										
	9	発熱体の種類、電熱器の効率、センサ、制御装置										
	10	高周波誘導加熱と高周波誘電加熱の原理（電磁調理器、電子レンジ）										
	11	発光の原理（白熱灯、蛍光灯）、ボアの原理										
	12	逆カルノーサイクルと冷蔵庫、エアコン、ヒートポンプ										
	13	デジタルとアナログ、記録メディアの種類、燃料電池とエネルギー										
	14	家電製品の保守、標準規格と品質表示（PSEマーク、PSマーク等）										
15	家庭電気製品とPL法、安全教育、安全点検・安全表示制度について											
教科書・教材	特になし											
参考書・参考文献等	池本 洋一・吉田 章 共著 『家庭機械・電気・電子』（理工学社）											
履修上の注意等	中学校程度の電気・磁気に関する知識はしっかりと理解して、授業に臨んで下さい。レポートの様式は、縦A4版横書きでお願いします。											

【3508】 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Ⅲ			講義	荒城 英子	3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 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			<ul style="list-style-type: none"> 学習指導要領の理解を通して、学習計画・指導案の作成に取り組み模擬授業の実践・体験を重要視する。 家庭科教育の歴史の変遷と21世紀の家庭科教育の課題に取り組む。 課題研究と研究発表、意見発表等に取り組む。 				期末試験	60%	有
							期末レポート	—	
							授業内試験	—	
							授業内提出物	—	
							授業内活動	40%	有
							その他	—	
到達目標の分類	課題	《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	家庭科教育と指導実践	—	—	実戦を通して課題を解決					
授業時間外学修の指示	日常生活全般の事象に興味を持ち、家庭科教育の探究に取り組んで欲しい。また、教育活動に関連するニュースに関心を持つこと。								
授業の到達目標	青年前期の生徒を理解し、家庭科教育を総合的な視点で捉え考えることができる。家庭科教員として、積極的に授業に取り組む姿勢と創意工夫する能力を養う。								
単位認定の要件	生徒理解と授業に取り組む姿勢、教材研究に創意工夫がみられるか。								
単位認定方法へのフィードバック	中学校・高校における、各分野指導案作成と模擬授業を通じPDCサイクルを確認する。								
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：授業への取り組みについて（2年次の模擬授業を振り返る）							
	2	家庭科教育の課題・家庭科教育の歴史の変遷と展望							
	3	学習指導要領について考察							
	4	中学校技術・家庭の学習指導要領の理解・学習指導計画、学習指導案の作成準備							
	5	学習指導案作成（中学校 A家族・家庭と子どもの成長 B食生活と自立）							
	6	学習指導案作成（中学校 C衣生活・住生活の自立 D身近な消費生活と環境）							
	7	模擬授業① 合評会							
	8	学習指導案作成（高等学校 人とかかわって生きる 家族・保育・高齢者と福祉）							
	9	学習指導案作成（高等学校 生活をつくる 食・衣・住）							
	10	学習指導案作成（高等学校 消費者として自立する 消費行動・家計と経済）							
	11	模擬授業に向けて個人指導							
	12	模擬授業② 講評・自己評価・総合評価							
	13	教育評価法 考查問題作成（指導案で作成した範囲での作題演習）							
	14	教職員の人材育成について考察							
15	家庭科教員として目指すもの								
教科書・教材	家庭科教育法 改訂版 ・新編新しい技術・家庭分野（東京書籍）								
参考書・参考文献等	家庭科の授業・家庭科ワークブック・教科書（小・中・高）								
履修上の注意等	学習指導案作成や模擬授業を通じて、考える授業展開を重視します。								

【3509】 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Ⅳ		講義	葛西 美樹	3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
授業概要		家庭科教育法Ⅰ～Ⅲで学習した内容を踏まえて教科書分析や文献調査をおこない、家庭科の授業づくりについて理解を深める。また、家庭科で特徴的な学習内容や学校教育における家庭科教育の役割等について学習する。				期末試験 — 期末レポート 60% 有 授業内試験 — 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	家庭科教育の特徴	教材研究	—	教材開発		
授業時間外学修の指示	講義前日までに180分の予習復習をし、各回に示す授業の到達目標を達成するように努めてほしい。また、日常生活の中にある課題を発見・解決すべく、新しい情報の収集に努めてほしい。					
授業の到達目標	①教材研究を深め、授業づくりに活かすことができる。 ②家庭科教育の今日的な問題を知る。					
単位認定の要件	①、②を合計して60点以上。					
単位認定方法へのフィードバック	期末レポート：コメントを入れて返却する。 授業内提出物、授業内活動：授業内でディスカッションする。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	教科書分析①（中学校家庭科）				
	2	教科書分析②（高等学校家庭基礎）				
	3	教科書分析③（高等学校家庭総合）				
	4	資料集分析				
	5	教科書分析結果の発表				
	6	家庭科の教材開発				
	7	ICTを活用した家庭科の教材研究				
	8	家庭科の教材開発の実践				
	9	家庭科教育に関する文献調査① 中学校				
	10	家庭科教育に関する文献調査② 高等学校				
	11	家庭科教育に関する文献調査のまとめ				
	12	家庭科技術検定の意義と内容				
	13	学校教育における家庭科の役割				
	14	学習指導要領の改訂について				
15	まとめ：生徒にとってわかりやすい授業とは					
教科書・教材	特になし					
参考書・参考文献等	中学校学習指導要領解説 家庭科（文部科学省）、高等学校学習指導要領解説 家庭科（文部科学省） 中学校教科書 家庭分野、高等学校教科書 家庭基礎・家庭総合					
履修上の注意等	講義と演習によりおこない、レジュメの作成や発表をすることもある。					

【3513】 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	
生徒指導（進路指導を含む。）		講義	石戸谷 繁	3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		生徒理解なくして、あらゆる教育活動は成立しない。生徒理解の基本をふまえて生徒指導の基礎・基本について理解を深める。具体的な問題や課題をとおして、成長と発達、教育環境、集団と個などの観点から指導のあり方を考える。また、家庭科教員としての役割を理解する。				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	60% 無
						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	—		—		—		—
授業時間外学修の指示	日常において教育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	①生徒指導とキャリア教育の意義と方法について理解を深める。 ②生徒が抱える諸課題について、成長と発達、教育環境との関連から具体的な対処の方法を考えることができるようになる。 ③生徒指導とキャリア教育を行う際に、教師として留意すべき事項を理解する。						
単位認定の要件	到達目標の①～③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)	回	内 容					
	1	生徒指導の意義と原理① 意義と原理、家庭科教員の役割、食育					
	2	生徒指導の意義と原理② 生徒指導の三つの機能					
	3	生徒指導の意義と原理③ 集団指導と個別指導の方法と原理					
	4	教育課程における生徒指導の位置づけ					
	5	生徒の心理と生徒理解① 生徒理解の基本					
	6	生徒の心理と生徒理解② 自己肯定感・自己有用感					
	7	生徒の心理と生徒理解③ 児童期から青年期の心理と発達					
	8	個別の課題を抱える児童生徒への指導① 少年非行、暴力行為					
	9	個別の課題を抱える児童生徒への指導② いじめ					
	10	個別の課題を抱える児童生徒への指導③ インターネット・携帯電話に関わる問題					
	11	個別の課題を抱える児童生徒への指導④ 性に関わる問題、命の教育と自殺防止他					
	12	生徒指導と法制度 懲戒と体罰、校則、個人情報他					
	13	キャリア教育① 意義と定義、理論					
	14	キャリア教育② 指導の実際 指導方法					
15	安全管理と安全教育 生徒指導における家庭・地域・関係機関との連携、「学校保健安全法」「学校給食法の一部改正」						
教科書・教材	『生徒指導提要』（文部科学省）、『キャリア教育の手引き（高等学校）』（文部科学省）						
参考書・参考文献等	特になし						
履修上の注意等	特になし						

【3514】 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						
生徒指導		講義	石戸谷 繁	3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	—	
授業概要		児童生徒理解なくして、あらゆる教育活動は成立しない。児童生徒理解の基本をふまえて生徒指導の基礎・基本について理解を深める。具体的な問題や課題をとおして、成長と発達、教育環境、集団と個などの観点から指導のあり方を考える。また、栄養教諭としての役割を理解する。		○		○				期末レポート	—	
										授業内試験	—	
										授業内提出物	60%	無
										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	—	—	—	—								
授業時間外学修の指示	日常において教育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	①生徒指導の意義と方法、栄養教諭の役割について理解を深める。 ②児童生徒が抱える諸課題について、成長と発達、教育環境との関連から具体的な対処の方法を考えることができるようになる。 ③生徒指導を行う際に、栄養教諭として留意すべき事項を理解する。											
単位認定の要件	到達目標の①～③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)	回	内 容										
	1	生徒指導の意義と原理① 意義と原理、栄養教諭の役割、食育										
	2	生徒指導の意義と原理② 生徒指導の三つの機能										
	3	生徒指導の意義と原理③ 集団指導と個別指導の方法と原理										
	4	教育課程における生徒指導の位置づけ										
	5	児童生徒の心理と生徒理解① 生徒理解の基本										
	6	児童生徒の心理と生徒理解② 自己肯定感・自己有用感										
	7	児童生徒の心理と生徒理解③ 児童期から青年期の心理と発達										
	8	個別の課題を抱える児童生徒への指導① 少年非行、暴力行為										
	9	個別の課題を抱える児童生徒への指導② いじめ										
	10	個別の課題を抱える児童生徒への指導③ インターネット・携帯電話に関わる問題										
	11	個別の課題を抱える児童生徒への指導④ 性に関わる問題、命の教育と自殺防止他										
	12	生徒指導と法制度 懲戒と体罰、校則、個人情報、安全管理と安全教育										
	13	健康と生活の指導① 食と生活										
	14	健康と生活の指導② 生活習慣病の予防と食育										
15	健康と生活の指導③ 食育の実践 Active cook											
教科書・教材	『生徒指導提要』（文部科学省）、『キャリア教育の手引き（高等学校）』（文部科学省）											
参考書・参考文献等	特になし											
履修上の注意等	特になし											

【3515】 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			
教育相談		講義	高橋 芙美子	3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		児童期、青年期の心理的特徴や心理的問題について理解した上で、教育相談に必要なカウンセリングの理論や技法の基礎を学ぶ。実際にグループワークを実施し、体験的にいくつかの技法について学ぶ					単位認定の方法と フィードバックの有無		
							期末試験	40%	有
							期末レポート	15%	有
							授業内試験	—	
							授業内提出物	20%	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	児童期、青年期の心理的特徴や心理的問題についての理解	人間関係作りのスキル学習	面接技法（傾聴練習）	—					
授業時間外学修の指示	資料、文献をもとに、講義内容の確認、予習をすること								
授業の到達目標	①教育相談の意味や意義についての理解 ②児童期、青年期の心理的特徴や心理的問題についての理解 ③学級内での人間関係作りの技法についての習得 ④面談（傾聴）のスキルを体験的に学ぶ								
単位認定の要件	到達目標が60点以上であること								
単位認定方法へのフィードバック	講義中に説明と補足を行う（フィードバックを実施）								
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容							
	1	教育相談の意義と役割							
	2	児童の心理的発達と心の問題							
	3	中学、高校、青年期の心理的発達と心の問題							
	4	いじめ問題への対応について							
	5	人間関係作りの方法 アサーショントレーニングを実施							
	6	不登校児童生徒の心理と対応について							
	7	心身症（摂食障害、起立性調節障害）について							
	8	カウンセリング技法の練習（傾聴練習） 事例をもとに							
	9	自己理解のための方法 エゴグラム実施と分析 S C Tの実施							
	10	認知行動療法の理論と実際（事例をもとに演習）							
	11	ストレスチェック ストレス対処法について							
	12	発達障害児についての理論と対応について、事例をもとに学ぶ							
	13	学内の部署との連携（S C, 生徒指導担当など）							
	14	教師のメンタルヘルス							
15	まとめ								
教科書・教材	特になし。 講義内容に応じてプリントを配布								
参考書・参考文献等	河村茂雄「教育相談の理論と実際」図書文化								
履修上の注意等	毎時間ごとにまとめを作成 次回の講義について、考えておく事項を提示する（予習）								

【3516】 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		
事前事後指導 (中・高)		演習	葛西 美樹 工藤 寧子	3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		
授業概要 事前指導では、各学校で行う家庭科教育実習の意義、必要な知識・態度・心構え等について学ぶと共に、実際の授業を想定して指導案の書き方、模擬授業等を行う。事後指導では、教育実習での経験を基に、報告書の書き方、報告会等を通して教師としてあるべき姿を探究する。						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	30%	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	教育実習の心構え 学校における教育課題		指導案の書き方 授業研究		—		模擬授業	
授業時間外学修の指示	模擬授業のための指導案の作成、教材の作成など、次回の授業までに最低45分の学修をする。							
授業の到達目標	具体的には、次の事項を学習し、家庭科教師としての心構えを学習する。 ①家庭科教育実習の意義、内容、心構えを理解する。 ②学校の組織、学校の中で取るべき教師としての望ましい態度を理解する。 ③指導案の書き方、模擬授業等を通して、実際的な事項について学ぶ。							
単位認定の要件	実習に関する知識の獲得、模擬授業の実施の合算点の60%以上を獲得すること。							
単位認定方法へのフィードバック	授業内提出物、授業内活動は授業中にコメントをする。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	I 家庭科教育実習の意義と目的 II 事前事後指導の内容 ①事前指導の内容						
	2	② 教育実習の心構え ③ 事後指導の内容						
	3	III 教育実習の内容 ①教育実習の形態						
	4	② 学校の組織						
	5	③ 学習指導 1 指導案の書き方						
	6	④ 学習指導 2 板書、机間指導の在り方						
	7	⑤ 学習指導 3 視聴覚機器の使い方						
	8	IV 模擬授業の実施 ① 授業の仕方 ② テーマ						
	9	模擬授業のための学習指導案、ワークシートの作成						
	10	模擬授業 1 家族・家庭と子どもの成長						
	11	模擬授業 2 食生活						
	12	模擬授業 3 衣生活・住生活						
	13	模擬授業 4 消費生活と環境						
	14	模擬授業の研究協議						
	15	V 教育実習報告会						
教科書・教材	本学作成の「教育実習の手引」を使用する。							
参考書・参考文献等	家庭科に関する各社の教科書							
履修上の注意等	家庭科教員として、望ましい態度・心構えを身につけること							

【3519】 教職に関する科目 栄養教育実習 (事前事後指導を含む。)		授業形態	担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科		
		実習	前田 朝美 今村 麻里子		3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				
2			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		事前指導では、各学校で行う栄養教諭教育実習の意義、必要な知識・態度・心構え等について学ぶと共に、実際の授業を想定して指導案の書き方、模擬授業等を行う。栄養教育実習へ向けて、自己の課題を発見し、自己学習に取り組む。						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	40%
								授業内活動	40%
								その他	20%
								有	有
								有	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		教育実習の心構え 学校における教育課題		指導案の書き方 授業研究		—		模擬授業	
授業時間外学修の指示		講義前に予習30分と当日に復習15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栄養教諭教育実習の意義や目的、内容、心構えを理解する。 ②学校の組織について理解する。 ③教師として、学校の中でとるべき望ましい態度を習得する。 ④指導案の書き方、模擬授業等を通して、食に関する指導の実践に積極的に参画できる。							
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		授業内提出物（指導案等）及び授業内活動（模擬授業等）の評価と解説を授業内で行う。また、事前準備に関わる提出物に対して、随時、修正と助言をする。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容						
		1	I 栄養教諭教育実習の意義と目的						
		2	II 事前事後指導の内容（事前指導の内容、教育実習の心構え）						
		3	III 教育実習の内容 ①学校の組織						
		4	②学習指導 1 指導案の書き方と作成						
		5	③学習指導 2 授業方法について						
		6	④子どもの実態と指導の実際 1 教科時間における指導						
		7	⑤子どもの実態と指導の実際 2 給食時間における指導						
		8	⑥子どもの実態と指導の実際 3 個別相談指導						
		9	⑦子どもの実態と指導の実際 4 給食だよりの作成						
		10	IV 模擬授業の実施 ①授業の仕方、班編成とテーマについて						
		11	②模擬授業 1 回目						
		12	③模擬授業 2 回目						
		13	④模擬授業 3 回目						
		14	⑤模擬授業のまとめ、討論						
15	V 教育実習の記録の書き方とまとめ								
教科書・教材		栄養教育実習の手引き、実習ノート等を使用する。							
参考書・参考文献等		金田雅代著 三訂栄養教諭論～理論と実際～〔第3版〕（建帛社） 金田雅代著 栄養教諭論Ⅱ～実践研究～（建帛社） 食に関する指導の手引き～第1次改定版～（文部科学省）							
履修上の注意等		4年次前期の15時間と合わせて、単位が完結となります。							