

健康科学部

<管理栄養学学科>

科目名	ページ
専門導入科目	
管理栄養士導入教育論	1
健康栄養学	2
チーム医療概論	3
救急救命法	4
専門基礎科目	
<u>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち</u>	
生化学 I (機能)	5
生化学 I (代謝)	6
人体の構造学	7
<u>食べ物と健康</u>	
食品学 I (総論)	8
食品学 II (各論)	9
食品学実験	10
食品衛生学	11
調理科学	12
調理学実習 I (基礎)	13
調理学実習 II (応用)	14
専門科目	
<u>基礎栄養学</u>	
基礎栄養学	15
家庭科専門科目	
家庭経営学 (家庭経済学を含む)	16
被服学	17
家庭看護学	18
家庭科教育法 I	19
栄養教諭専門科目	
学校栄養教育論 I	20
教職専門科目	
教育原理	21
教職及び教育の制度・経営論	22
教育課程総論	23
生徒指導の理論と方法	24

授 業 科 目	管理栄養士導入教育論	授業の方法・単位	講義・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	安房田 司郎、渡邊 慶子、古屋 美知		
授 業 の 目 的	<p>保健・医療・福祉・教育をはじめとした多様な領域で、専門職として活躍できる管理栄養士となるための導入教育科目である。社会が要請する管理栄養士の使命や役割、関連法令、多様化する職務内容、関連職種との関わり、管理栄養士の歴史等に関する理解を深める。更に実践で働く管理栄養士から直接、具体的な業務内容についてレクチャーを受けることで各専門科目の履修の意義と必要性について理解する。</p>		
到 達 目 標	実践現場での管理栄養士の業務内容と果たす役割について説明できる。		
授 業 の 計 画	1	食生活と健康	古屋
	2	管理栄養士の歴史	安房田
	3	法令で定められた管理栄養士の定義と業務	古屋
	4	医療施設で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり	渡邊
	5	福祉施設で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり	安房田
	6	保健行政分野で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり	安房田
	7	学校で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり	安房田
	8	管理栄養士が果たす職責と社会貢献	安房田
	9	試験	
各 回 2 時 間			
授 業 形 態	オムニバス。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	伊達ちぐさ・徳留裕子・岡純編『導入教育 信頼される専門職となるために』医歯薬出版株式会社		
参 考 文 献	なし		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（50％）、レポート（30％）、授業への取組（20％）。管理栄養士の業務と法令を関連づけて説明することができる。試験を返却してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習：テキストで該当する部分を予め読む（2時間）。 復習：学んだ授業内容等について復習し、理解を深めること（2時間）。		
オ フ ィ ス ア ウ ー	安房田：月曜日 16:00-18:00 渡邊：木曜日 13:00-14:00 古屋：月曜日 15:00-17:00		
履 修 上 の 注 意 事 項			

授 業 科 目	健康栄養学	授業の方法・単位	講義・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	安房田 司郎		
授 業 の 目 的	心身共に健康であるために栄養が果たす役割は大きい。食事摂取基準の策定目的や策定に関する基本的考え方を理解し、策定にかかわる科学的根拠についても理解を深める。また、エネルギー収支バランスをより詳しく理解するためにも、エネルギー消費活動である運動についても学習する。継続的な運動実施が心身の健康へ与える影響についても学習し、栄養や運動などの健康活：動が地域の健康サポートにどう貢献するかを学習する。「健康の維持と増進」、「疾病の予防」のための栄養学を学び、「食物」、「栄養」、「健康」相互の関連について説明できるようになることを目的とする。		
到 達 目 標	「食べ物と栄養」は栄養学の一部であり、主たる内容は「人間と栄養学」である。食べ物が口から体内に入った時、各栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、エネルギーはどのようにして生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝、さらに栄養と疾病の関係などについて説明することができる。医療に携わるコメディカルは食事・栄養が疾病予防、治療に果たす役割について理解し、知識を深めチーム医療の実践方法を説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	健康に関する栄養と運動	
	2	食事摂取基準の基本的な考え方	
	3	食事摂取基準の各指標の定義	
	4	食事摂取基準の科学的根拠	
	5	食事摂取基準の活用の理論	
	6	食事調査法	
	7	健康づくりのための基準・運動指針	
	8	地域健康サポートへの実践的取り組み	
	9	試験	
授 業 形 態	単独。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	日本人の食事摂取基準2015年版。 必要な資料は授業時に配布する。		
参 考 文 献	なし		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（50%）、レポート（30%）、授業への取組（20%） 人の健康との関連について根拠をもって説明することができる。 試験を返却してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を復習し理解を深め、課題に取り組むこと。予習：1時間 復習：3時間		
オ フ ィ ス ア ワ ー	月曜日 16:00-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項			

授 業 科 目	チーム医療概論	授業の方法・単位	演習・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科・臨床検査学科 1年 後期		
担 当 教 員	山中 茂雄、松浦 喜美夫、渡邊 慶子、矢野 智恵、小野川 雅英、森田 尚亨、坂本 まゆみ、松崎 茂展、宮崎 登美子、福井 康雄、竹崎 陽子、光岡 妙子		
授 業 の 目 的	最近の医学のめまぐるしい進歩に伴い医療の高度化、専門化も急速に進展している。また、超高齢化社会の到来に伴う疾病構造もこれまでとは大きく異なってきている。したがって、医療においては全ての医療専門職が職種間の相互理解を基盤とし、強固な連携による効果的なシステムにより、これらに対応していかなければならない喫緊の状況にある。この科目は実際の医療現場におけるチーム医療に必要な知識や行動および判断力などについて学び、チーム医療の一員として、質の高い安全で安心な医療を实践できる人材を育成することを目的とする。		
到 達 目 標	<ol style="list-style-type: none"> 1 医療に対する社会の多岐にわたるニーズについて説明できる。 2 病院等の施設で実施されている NST や ICT などのチーム医療における専門職の役割について、その重要性・必要性を説明できる。 3 実際に医療施設で行われている各分野のチーム医療を理解し、各専門職の重要性・必要性を説明できる。 		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	医療に対する社会のニーズの変遷・チーム医療成立の歴史・チーム医療の重要性	山中
	2	チーム医療における医師の役割	松浦
	3	チーム医療における管理栄養士の役割	渡邊
	4	チーム医療における臨床検査技師の役割	山中
	5	チーム医療における看護師の役割	矢野
	6	チーム医療における薬剤師の役割	小野川
	7	チーム医療における診療放射線技師の役割	森田
	8	チーム医療における理学療法・作業療法士の役割	宮崎
	9	チーム医療における言語聴覚士の役割	宮崎
	10	チーム医療における歯科衛生士の役割	坂本
	11	院内感染対策チーム（ICT）による連携	松崎
	12	栄養サポートチーム（NST）による連携	福井
	13	褥瘡予防対策チームによる連携	竹崎
	14	緩和ケアチームによる連携	光岡
	15	医療安全対策チームによる連携	山中
授 業 形 態	オムニバス。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	配布資料		
参 考 文 献	栄養科学シリーズ NEXT「医療概論」（講談社）、「臨床検査技師のためのチーム医療教本」（じほう）		
評 価 方 法 ・ 基 準	レポート（60％）、授業への取組（40％）。評価基準の詳細はルーブリックに基づいて初回に説明する。レポートの評価のポイントを指示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	演習の前に参考文献などをよく読み、チーム医療の概要を理解する。 毎回の授業で学習したことをしっかりレポートにまとめる。 予習・復習合計2時間		
オ フ ィ ス ア フ タ	授業終了後または放課後		
履 修 上 の 注 意 事 項			

授 業 科 目	救急救命法	授業の方法・単位	演習・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科・臨床検査学科 1年 後期集中		
担 当 教 員	小野川 雅英、中村 泰子		
授 業 の 目 的	医療人として必要不可欠な救急処置を理解したうえで基本技術を修得することを目的とする。		
到 達 目 標	救急法の基本、応急手当及び救急手当について説明できる。また実践的な救急法の基本技術を身につける。さらに本講座は日本赤十字社の指定講習に認定されており、日本赤十字社の救急法救急員の資格試験に合格することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	生体機能管理技術（バイタルサイン）	
	2	健康、安全について	
	3	知識と行動の違いについて	
	4	自己保全と安全について	
	5	見える危険と見えない危険について	
	6	人が倒れた場合の対処について	
	7	救急法の範囲	
	8	応急手当と救命手当	
	9	心肺蘇生法（AEDの操作を含む）	
	10	傷と止血法	
	11	包帯法	
	12	骨折 脱臼 捻挫の対応	
	13	急病について	
	14	搬送について	
	15	救護について	
	16	試験	
授 業 形 態	共同。グループワークとディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「救急法講習教本」、日本赤十字社編集、(株式会社 日赤会館)		
参 考 文 献	副読本		
評 価 方 法 ・ 基 準	指導員の方から学ぶ実技を身につけ、授業内容を理解する。講義・実技練習後、初日から学科検定、実技検定を行う。最終日は日本赤十字社救急法救急員の認定試験を兼ねた実技検定、学科検定試験がある。実技（50%）、筆記（50%）。合格者には後日、赤十字救急法救急員の認定証が配布される。試験後、授業の振り返りを希望者対象に行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を復習し、理解を深めること。予習・復習合計2時間		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	集中実習期間中授業終了後 17:40～18:40		
履 修 上 の 注 意 事 項	この授業は4日間の集中講義である。講義と実習を織り交ぜながら実施する。2回目以降はグループ、バディシステムで救護法を学ぶ。救急法の指導は、赤十字救急法指導員が直接行う。		

授 業 科 目	生化学 I (機能)	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	鈴木 寛之		
授 業 の 目 的	生化学は、生命現象を化学的視点から理解するための基盤となる学問である。本講義では、生体の構成成分である糖質、脂質、たんぱく質、核酸などの構造と機能を学び、それらの物質がどのように合成され、分解されてエネルギーとして利用されるのかを学ぶ。		
到 達 目 標	ヒトを構成する細胞の構造と機能について説明できると同時に、その細胞が生きていく為に必要な栄養素が消化・吸収により体内に取り入れられ、取り入れた栄養素がどのような仕組みで利用されているかの全体像を説明できる。 たんぱく質の構造・機能・代謝について説明できると同時に、そのたんぱく質からなる酵素について、構造・機能について説明できる		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	細胞①	リエンゼーションと細胞について
	2	細胞②	細胞膜と細胞小器官
	3	細胞③	組織と器官
	4	代謝の概要①	三大栄養素の消化・吸収
	5	代謝の概要②	三大栄養素の代謝経路
	6	生体エネルギー①	ATP の構造と役割
	7	生体エネルギー②	ATP 生成と生体酸化
	8	アミノ酸とたんぱく質の構造・機能①	アミノ酸の構造と種類
	9	アミノ酸とたんぱく質の構造・機能②	たんぱく質の構造と機能
	10	酵素①	酵素の性質
	11	酵素②	酵素反応速度論、酵素反応の阻害
	12	アミノ酸とたんぱく質の代謝①	たんぱく質の異化
	13	アミノ酸とたんぱく質の代謝②	アミノ酸の異化(1)
	14	アミノ酸とたんぱく質の代謝③	アミノ酸の異化(2)
	15	アミノ酸の特殊生成物への変換と生化学 I のまとめ	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。テキストとプリントを使用し、講義形式で行う。ディスカッション。		
テ キ ス ト	「新食品・栄養科学シリーズ 生化学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 第2版」 福田満 編 (化学同人)		
参 考 文 献	「イラスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ち」 加藤昌彦 他著 (東京教学社) 「栄養科学イラストレイテッド 生化学」 菌田勝 編 (羊土社)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (70%)、小テスト (20%)、授業への取組 (10%) で総合的に評価する。学習した内容について、日常生活で摂取している食物を例に挙げながら、生体内でおきる消化・吸収・代謝について説明できる。授業中に数回小テストを行う。期末試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習：テキストで該当する部分を予め読む (2時間)。 復習：学んだ授業内容等について復習し、理解を深めるとともに、小テストに関してはその都度解説を配布するので、復習すること (2時間)。		
オ フ ィ ス ア リ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読む教科書の内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授 業 科 目	生化学Ⅱ (代謝)	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	鈴木 寛之		
授 業 の 目 的	生化学Ⅰで学んだ生体構成成分がどのように体内でエネルギーに変換され、またどのように合成されて生体の構成成分となるかを理解することを目標とする。特に一つ一つの代謝系が全体でどのように関わり合いを持っているかを栄養学的側面から理解し、身体全体におけるつながりがどのように起こっているのかを学ぶ。		
到 達 目 標	細胞が生きていくために必要な栄養素である糖質と脂質について、その構造・機能について説明できると同時に、それらが細胞内で代謝される仕組みについて説明できる。次に生物が有する特徴の1つである核酸について、その構造・機能・代謝について説明できる。 さらにヒトを構成する多くの細胞が、ホルモンや神経伝達物質などを使ってどのように情報をやり取りし、細胞機能を調節しているかを説明できる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	糖質の構造・機能①	単糖類、二糖類の構造
	2	糖質の構造・機能②	少糖類、多糖類の構造
	3	糖質代謝①	エネルギーの獲得—解糖系、TCA回路
	4	糖質代謝②	エネルギーの獲得—電子伝達系、酸化リン酸化
	5	糖質代謝③	グリコーゲン代謝・糖新生
	6	脂質の構造・機能	脂質の構造と分類
	7	脂質代謝①	脂肪酸の合成と分解
	8	脂質代謝②	リポタンパク質の分類と機能
	9	脂質代謝③	コレステロール代謝、ケトン体
	10	核酸の構造・機能①	核酸の構造と機能
	11	核酸の構造・機能②	遺伝情報の流れ
	12	核酸の代謝	ヌクレオチドの合成、分解
	13	ホルモン	ホルモンの定義、作用機序
	14	情報伝達①	水溶性ホルモンと脂溶性ホルモンの情報伝達
	15	情報伝達②	神経系の情報伝達と生化学Ⅱまとめ
	16	試験	
授 業 形 態	単独。テキストとプリントを使用し、講義形式で行う。ディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「新食品・栄養科学シリーズ 生化学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 第2版」福田満 編 (化学同人)		
参 考 文 献	「イラスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ち」加藤昌彦 他著 (東京教学社) 「栄養科学イラストレイテッド 生化学」 菌田勝 編 (羊土社)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (70%)、小テスト (20%)、授業への取組 (10%) で総合的に評価する。学習した内容について、日常生活で摂取している食物を例に挙げながら、生体内でおきる消化・吸収・代謝について説明できる。授業中に数回小テストを行う。期末試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習：テキストで該当する部分を予め読む (2時間)。 復習：学んだ授業内容等について復習し、理解を深めるとともに、小テストに関してはその都度解説を配布するので、復習すること (2時間)。		
オ フ ィ ス ア ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読む教科書の内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授 業 科 目	人体の構造学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	田口 尚弘		
授 業 の 目 的	人体の構造について、各系統（部位）別に把握し、これらの基礎知識をもとに総合的に人体構造を理解できるようになる。		
到 達 目 標	人体の全体構造を把握し、さらにそれを構成する各器官（臓器）がどのような構造であるか具体的に述べることができる。体の各系統別に臓器の名称を記憶し、構造をスケッチで表現できる。人体を構成する臓器の構造について説明できる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	解剖学の概要、解剖学用語（方向用語）	
	2	細胞、組織、器官について	
	3	骨格系（骨の構造、連結、関節）	
	4	筋肉系	
	5	消化器系Ⅰ（口腔、食道、胃）	
	6	消化器系Ⅱ（小腸、大腸）	
	7	消化器系Ⅲ（肝臓、膵臓）	
	8	循環器系：心臓、動脈系、静脈系、血管の種類、リンパ系	
	9	泌尿器系：腎臓、尿管、尿道	
	10	生殖器系：男性・女性生殖器	
	11	内分泌系	
	12	神経系Ⅰ（自律神経系、中枢神経系）	
	13	神経系Ⅱ（末梢神経系）	
	14	感覚器系Ⅰ（視覚器、聴覚器）	
	15	感覚器系Ⅱ（嗅覚器、味覚器、皮膚）	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。 模型を使用する。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	坂井健夫・岡田著「系統看護学講座 解剖生理学 人体の構造と機能〔1〕」(医学書院) 坂井健雄、橋本尚詞「ぜんぶわかる人体解剖図」成美堂出版		
参 考 文 献	「図表読解・調べ学習 イメージできる解剖生理学」MCメディカ出版、		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（80%）、授業への取組（20%）。臓器の特徴と役割、構造を説明することができる。試験を返却してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	図書館の本やビデオを活用して、予習・復習する。予習・復習合計4時間		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	授業終了後に受け付ける。		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業に積極的に参加し、疑問な点は質問して理解を深める。		

授 業 科 目	食品学 I (総論)	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	宮本 恵美		
授 業 の 目 的	健康の保持・増進に貢献するため、食に関わる知識を適切に活用することができる専門的職業人として、食品に含まれる成分の性質、嗜好成分、機能性食品について理解し、活用することができるようになる。		
到 達 目 標	食に関わる専門的知識を日常生活で摂取している食品を例にとり説明するとともに、健康維持・増進を支える成分が食品の中でどのような形(分子構造)をしているのか説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	食品成分表の理解 食品成分表の目的と性格、食品成分の記載項目と特徴	
	2	食品の一次機能(1) たんぱく質①:たんぱく質の種類・分類(アミノ酸、ペプチド)	
	3	食品の一次機能(2) たんぱく質②:たんぱく質の種類・分類(たんぱく質の構造、たんぱく質の栄養)	
	4	食品の一次機能(3) たんぱく質③:たんぱく質の変化と栄養	
	5	食品の一次機能(4) 炭水化物①:炭水化物の種類・分類(単糖類)	
	6	食品の一次機能(5) 炭水化物②:炭水化物の種類・分類(少糖類)	
	7	食品の一次機能(6) 炭水化物③:炭水化物の種類・分類(デンプン)、炭水化物の変化と栄養(デンプン)	
	8	食品の一次機能(7) 脂質①:脂質の種類・分類(脂肪酸)	
	9	食品の一次機能(8) 脂質②:脂質の種類・分類(ステロール)、脂質の変化と栄養(熱酸化、自動酸化、防止)	
	10	食品の一次機能(9) ビタミン①:ビタミンの種類・分類(脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン)	
	11	食品の一次機能(10) ビタミン②:ビタミンの変化と栄養(脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン)	
	12	食品の一次機能(11) 無機質、水(食品中の水、水分活性、食品保蔵と水分活性)	
	13	食品の二次機能(1) 食品の嗜好成分①:色素成分(植物性の色素、動物性の色素、褐変)	
	14	食品の二次機能(2) 食品の嗜好成分②:呈味成分(味の特性、うま味)、食品の物性(コロイドの科学)	
	15	食品の二次機能(3) 官能評価(差を識別する方法、優劣の順位をつける方法) 食品の三次機能と特定保健用食品(特定保健用食品)	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。テキストとプリントを使用する。ディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「エキスパート管理栄養士養成シリーズ 食べ物と健康1 第3版」池田清和・柴田克己 編(化学同人)		
参 考 文 献	「ブックス 食品学 I」菅原龍幸・福澤美喜男 編(建帛社) 「食べ物と健康 I」菅野道廣・上野川修一・山田和彦 編(南江堂)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験(90%)、授業への取組(10%)。学習した内容について、日常生活で摂取している食品を例に挙げながら説明できる。また、人間と食品とのかかわりについて理解する。試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習:テキストで該当する部分を予め読む(2時間)。 復習:学んだ授業内容等について復習し、理解を深めること(2時間)。		
オ フ ィ ス ア リ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読む教科書の内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授 業 科 目	食品学Ⅱ (各論)	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	宮本 恵美		
授 業 の 目 的	食品に含まれる成分の特徴、さらには、その成分が調理・加工の際にどのように変化するか理解し、活用することができるようになる。		
到 達 目 標	食に関わる専門的知識を日常生活で摂取している食品を例にとり説明するとともに、健康維持・増進を支える成分が調理・加工により変化することにより、食品加工にどのように生かされているのか説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	農産食品素材の特徴 (1) 穀類①: 穀類とは、米	
	2	産食品素材の特徴 (2) 穀類②: 小麦、大麦、そば、とうもろこし	
	3	農産食品素材の特徴 (3) 豆類: 大豆、あずき	
	4	農産食品素材の特徴 (4) いも類: さつまいも、じゃがいも、さといも、やまのいも	
	5	農産食品素材の特徴 (5) 野菜類: 概要、茎菜類 (たまねぎ、たけのこ)、根菜類 (だいこん)	
	6	農産食品素材の特徴 (6) 果実類: 成分特性、種類と特徴 (グレープフルーツ、梨)	
	7	農産食品素材の特徴 (7) きのこ類 (概要、しいたけ、まつたけ)、種実類 (ごま)	
	8	畜産食品素材の特徴 (1) 獣鳥肉類①: 筋肉から食肉への変化	
	9	畜産食品素材の特徴 (2) 獣鳥肉類②: 食肉の成分特性	
	10	畜産食品素材の特徴 (3) 卵類: 鶏卵の成分、鶏卵の品質とその判定 (鶏卵の品質判定)	
	11	畜産食品素材の特徴 (4) 乳類: 乳類の性状 (化学的性質、加熱による変化) と成分	
	12	水産食品素材の特徴 (1) 魚介類: 魚介類の一般成分、エキス成分、特殊成分	
	13	水産食品素材の特徴 (2) 藻類 (一般成分、こんぶ、あまのり)、油脂類の特徴 (食用油脂、油脂の特徴)	
	14	甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料の特徴 甘味料 (砂糖、異性化糖、各種のオリゴ糖)、うま味調味料、嗜好飲料 (茶、ココア)	
	15	その他の食品素材の特徴 微生物利用食品 (アルコール飲料、発酵調味料、その他)、バイオテクノロジー応用食品	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。テキストとプリントを使用する。ディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「エキスパート管理栄養士養成シリーズ 食べ物と健康2」田主澄三・小川正 編 (化学同人)		
参 考 文 献	「ブックス 食品学Ⅱ」菅原龍幸・國崎直道 編 (建帛社) 「栄養・健康科学シリーズ 食品学各論」加藤保子 編 (南江堂)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (90%)、授業への取組 (10%)。学習した内容について、日常生活で摂取している食品を例に挙げながら、調理・加工する際の注意点・利点について説明できる。試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習: テキストで該当する部分を予め読む (2時間)。 復習: 学んだ授業内容等について復習し、理解を深めること (2時間)。		
オ フ ィ ス ア ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読む教科書の内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授 業 科 目	食品学実験	授業の方法・単位	実験・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	宮本 恵美		
授 業 の 目 的	食品に含まれる成分の性質、食品成分の変化について理解し、活用することができるようになる。また、成分分析の基本となる定性分析、定量分析についても理解し、活用することができるようになる。		
到 達 目 標	食に関わる専門的知識を日常生活で摂取している食品を例にとり説明するとともに、健康維持・増進を支える成分の化学的性質や調理・時間による成分変化について説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 3 時 間	1	実験講義(1) 諸注意、実験にあたっての基礎知識、基礎実験について説明	プリント①
	2	基礎実験 実験器具の使い方を学ぶ、pH試験紙によるpH測定	プリント①の返却と解説 プリント②
	3	実験講義(2) 食品に含まれる色素に関する実験、食品成分の変化に関する実験について説明	プリント②の返却と解説 プリント③
	4	食品に含まれる色素に関する実験(1) アントシアニン	プリント③の返却と解説 プリント④
	5	食品に含まれる色素に関する実験(2) タンニン	プリント④の返却と解説 プリント⑤
	6	食品成分の変化に関する実験(1) 酵素的褐変反応	プリント⑤の返却と解説 プリント⑥
	7	食品成分の変化に関する実験(2) 非酵素的褐変反応(アミノ・カルボニル反応とカラメル化反応)	プリント⑥の返却と解説 プリント⑦
	8	実験講義(3) 食酢に含まれる酢酸の定量について説明	プリント⑦の返却と解説 プリント⑧
	9	食酢に含まれる酢酸の定量(1) 0.1N水酸化ナトリウム溶液の正確な濃度を求める	プリント⑧の返却と解説 プリント⑨
	10	食酢に含まれる酢酸の定量(2) 食酢を正確に10倍希釈して、酢酸が何%含まれているか求める	プリント⑨の返却と解説 プリント⑩
	11	実験講義(4) 食品に含まれるビタミンCの定量、食品に含まれる糖分の定量について説明	プリント⑩の返却と解説 プリント⑪
	12	食品に含まれるビタミンCの定量(1) インドフェノール色素溶液の検定、食品に含まれるビタミンC量を求める	プリント⑪の返却と解説 プリント⑫
	13	食品に含まれるビタミンCの定量(2) アスコルビン酸酸化酵素によるビタミンCの破壊	プリント⑫の返却と解説 プリント⑬
	14	清涼飲料水に含まれる糖分の定量	プリント⑬の返却と解説 プリント⑭
	15	実験講義(5) 実験のまとめ、実験プリント①～⑭をまとめて提出	プリント⑭の返却と解説
	16	試験	
授 業 形 態	単独。クラス分け。実験テキストと実験プリントを使用する。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	担当教員が作成した実験テキストを使用する。		
参 考 文 献	「食品学総論実験」 江角彰彦 著(同文書院) 「食品学実験書」 藤田修三・山田和彦 編(医歯薬出版株式会社)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験(50%)、実験プリント(①～⑭)(50%)。学習した内容について、日常生活で摂取している食品を例に挙げながら、成分の特性、調理する際の注意点について説明できる。また、定性分析と定量分析の違いを理解する。試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	実験テキストを事前に読み、目的や使用する試薬・器具、操作を理解しておくこと。 毎回の実験内容を復習し、理解を深めること。		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	実験では、白衣を着用し、名札をつけること。手ふきタオルを持参すること。		

授 業 科 目	食品衛生学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	中野 政之		
授 業 の 目 的	食品の生産から最終消費までの過程における食品の安全性確保や衛生管理の方法、さらには食品の表示基準等の関係法規について理解し、活用することができるようになる。		
到 達 目 標	食の安全性に関する専門的知識を食中毒や環境汚染、表示違反等を例にとり説明するとともに、その予防法や日常生活における注意点、安全性に関する法改正について説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	食品衛生学とその目的：食品衛生の目的 微生物と食品衛生とのかかわり（1）：微生物とは（細菌、一般細菌数、糞便汚染の指標菌）	
	2	微生物と食品衛生とのかかわり（2） 微生物による食品の品質低下（食品の変質、変質を促進する因子）、消費期限と賞味期限	
	3	食中毒（1） 食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況、細菌性食中毒①（細菌性食中毒とは）	
	4	食中毒（2）：細菌性食中毒② 感染型食中毒：サルモネラ、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、下痢原性大腸菌	
	5	食中毒（3）：細菌性食中毒③ 毒素型食中毒：毒素型食中毒とは、ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌	
	6	食中毒（4）：細菌性食中毒④ 生体内毒素型食中毒：ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、生体内毒素型の大腸菌	
	7	食中毒（5）：細菌性食中毒⑤ アレルギー様食中毒、細菌性食中毒の予防法、ウイルス性食中毒（ノロウイルス）	
	8	食中毒（6） 寄生虫による食中毒：アニサキス、旋尾線虫症、旋毛虫症、回虫症	
	9	食中毒（7） 自然毒食中毒（フグ中毒、毒キノコ）、マスターテーブル法	
	10	有害物質による食品汚染 農薬（有機リン剤、有機フッ素剤）、ダイオキシン	
	11	食品添加物（1） 食品添加物とは：歴史と利用目的、指定基準、安全性（ADIの設定）、成分規格・基準	
	12	食品添加物（2） おもな食品添加物①：栄養強化剤、甘味料、殺菌料	
	13	食品添加物（3） おもな食品添加物②：酸化防止剤、着色料、発色剤	
	14	食品添加物（4） おもな食品添加物③：漂白剤、保存料、防カビ剤	
	15	食品の器具と容器包装：器具・容器包装とは（プラスチック製品）、容器包装の表示 食品の安全性：遺伝子組換え食品の安全性（遺伝子組換え食品の表示）	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。テキストとプリントを使用する。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「栄養科学シリーズ NEXT 食べ物と健康, 食品と衛生 食品衛生学 第4版」植木幸英・野村秀一編（講談社サイエンティフィック）		
参 考 文 献	「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康Ⅲ」菅野道廣 編（南江堂） 「エキスパート管理栄養士養成シリーズ 微生物学」小林秀光・白石淳 編（化学同人）		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（90%）、授業への取組（10%）。学習した内容について、集団食中毒や表示違反等の最新事例や自分の体験談を挙げながら、食品を摂取する際の安全性を確保するための注意点について説明することができる。試験は正答例を研究室掲示板に掲示してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	予習：テキストで該当する部分を予め読む（2時間）。 復習：学んだ授業内容等について復習し、理解を深めること（2時間）。		
オ フ ィ ス ア リ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読むテキストの内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授 業 科 目	調理科学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	次田 一代		
授 業 の 目 的	食品の調理特性・栄養特性と食事設計、調理理論及び調理操作の基礎を学習する。調理の意義、食事設計の基礎を理解し、非加熱調理と加熱調理の原理、代表的な調理器具の使用方法、食品成分と調理操作について習得する。人と食べ物の関わりについて食品の歴史の変遷と食物連鎖について理解する。		
到 達 目 標	食品の栄養特性及び、調理特性と調理操作について科学的に説明をすることができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	食品の歴史の変遷と食べ物の機能、食べ物が持つ機能について修得する。また、食べ物の変遷：現代に至る食べ物の変遷を知り、現環境下の食べ物に関する問題点について把握し説明できる。	
	2	嗜好の要因：おいしさの構成要因を知り、それに関与する化学的、物理的及び心理的ならびに生理的要因を把握する	
	3	おいしさの評価方法：おいしさの評価する主観的ならびに客観的評価法を知る	
	4	調理操作と調理機器 調理操作に必要な水の挙動と調理操作との関わりを理解する	
	5	調理操作の種類：①調理操作の意義及び分類 ②非加熱調理操作 ③加熱調理操作	
	6	調理用器具・機器：①非加熱調理操作用機器 ②加熱調理操作用機器 ③新調理システムについて理解する	
	7	食事設計：①献立と食事設計：食事設計の意義を理解し献立作成に必須の食品成分表について知る	
	8	献立作成の条件と手順：食事の意義を知り、そのための献立作成条件及び手順を把握する	
	9	食環境：食卓構成及び食事環境を把握し、供食方法について考える	
	10	食品素材の調理機能 1) 食品成分の調理特性： 食品中の栄養成分である炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラルの調理操作における変化について把握する	
	11	2) 植物性食品：①穀類 ②いも類 ③豆類・種実類	
	12	2) 植物性食品：④野菜類 ⑤果実類 ⑥海藻類 ⑦きのこ類	
	13	3) 動物性食品：①食肉類 ②魚介類 ③卵類 ④乳類	
	14	4) 抽出食品素材：①でん粉 ②油脂類 ③ゲル用食品素材	
	15	5) 調味料・香辛料・嗜好品：食べ物のおいしさを高める役割を持つ ①調味料 ②香辛料 ③嗜好品 等の役割について理解する	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。視聴覚機材を活用して行う。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	森高初恵・佐藤恵美子編著「Nブックス 調理科学（第4版）」（建帛社） （ISBN978-4-7679-0583-9 C3077）		
参 考 文 献	日本食品成分表2018（七訂）（医歯薬出版株式会社）		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（70%）、各項目修了時の小テスト（概ね5回）の得点合計（30%）。 なお小テストを含め試験実施後、解答例を配布してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	教科書を読み、分りにくい部分を確認しておくこと。各項目修了時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。予習2時間及び復習2時間を確保すること。		
オ フ ィ ス ア ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	日々自分が食べる食品について、それらがどのように調理されているか常に関心を持ち、自宅でも積極的に調理に関わる習慣を身に付けておく。		

授 業 科 目	調理学実習 I (基礎)	授業の方法・単位	実習・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	彼末 富貴		
授 業 の 目 的	食品の調理特性を理解し調理の基本的な知識及び技術を習得し、調理の実践力を養う。調理作業の具体的な流れを理解し、安全面や衛生面に配慮し、栄養バランスや食欲、味覚を満足させる工夫、嗜好にあった食材の取り合わせ、食事作法について理解を深める。		
到 達 目 標	①調理の基本的な技術を習得する。 ②調理の具体的な流れを組み立てることができる。 ③各食品の調理特性を理解する。		
授 業 の 計 画 各 回 3 時 間	1	オリエンテーション (実習の諸注意、調理の基礎知識など)	
	2	計量、包丁の扱い方など	
	3	日本料理：炊飯、だし巻き卵、青菜のお浸し、みそ汁	
	4	日本料理：豌豆ご飯、高野豆腐の含め煮、酢味噌和え、かきたま汁	
	5	西洋料理：ムニエル、コンソメジュリエンス、ワインゼリー	
	6	西洋料理：チキンピラフ、マセドアンサラダ、アップルコンポート	
	7	西洋料理：ハンバーグ、グリーンサラダ、かぼちゃのポタージュ	
	8	中国料理：什錦炒飯、棒棒鶏、玉米湯、什錦水果羹	
	9	実技試験 (玉ねぎのみじん切り) 他	
	10	実技試験 (魚の3枚おろし) 他	
	11	中国料理：麻婆豆腐、炒墨魚、牛奶豆腐	
	12	日本料理：天ぷら、酢の物、切り干し大根	
	13	西洋料理：コロケ、ビシソワーズ、オレンジゼリー (カラギーナン)	
	14	日本料理：そうめん、ナスの煮物、わらび餅	
	15	授業のまとめ (日本料理、西洋料理、中国料理の調理特性について)	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	木戸詔子：栄養・健康科学シリーズ「調理学」化学同人		
参 考 文 献	調理と理論 (同文書院)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (40%)、授業への取組 (30%)、提出物 (30%) 理論に基づいて、適切な食材選択ならびに味付などの調理ができる。具体例を示し、フィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	配布資料 (レシピ) を事前に読んでくること。授業内容を復習し理解を深めること。		
オ フ ィ ス ア ウ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	食材状況や実習状態に応じて実習内容を変更することがある。 学校指定の実習着と帽子を着用し、調理実習に適した身だしなみ (爪、髪の毛は帽子の中、アクセサリはすべて外す) を済ませてから入室する。 食物アレルギー等、特定の食品に対して配慮が必要な場合は、必ず事前に知らせておく。		

授 業 科 目	調理学実習Ⅱ (応用)	授業の方法・単位	実習・1単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	彼末 富貴		
授 業 の 目 的	調理学実習Ⅰで習得した基礎的技術をもとに、それらの向上を目指し調理作業や操作の幅を広げ、調理操作で生じる様々な変化を科学的に理解する。また、食生活の歴史的背景と多様化の現状を理解し、伝統的な行事食、郷土料理について理解する。		
到 達 目 標	①調理の基本的な技術を応用することができる。 ②調理変化を科学的に理解し、実践できる。 ③伝統的な行事食、郷土料理の献立と調理法を習得する。		
授 業 の 計 画 各 回 3 時 間	1	オリエンテーション (実習の諸注意、調理の基礎知識など)	
	2	西洋料理：サンドウィッチ (マヨネーズ)、バウンドケーキ、紅茶	
	3	日本料理：栗ご飯、刺身、白和え、吉野鳥のすまし汁	
	4	中国料理：肉包子、春巻き、ウーロン茶	
	5	日本料理：ちらしずし、茶わん蒸し、水羊羹、緑茶	
	6	日本料理：イワシの蒲焼、風呂吹き大根、さつま汁	
	7	西洋料理：グラタン、カリフラワーのサラダ、スウィートポテト、コーヒー	
	8	エスニック料理他：カレー、コールスローサラダ、プリン	
	9	行事食：クリスマス (グリルドチキン、ほうれん草のポタージュ、ロールケーキ)	
	10	行事食：正月料理 (田作り、紅白なます、伊達巻、煮しめ、雑煮)	
	11	高知の郷土料理	
	12	高知の郷土料理	
	13	中国料理：餃子、拔糸紅薯	
	14	日本料理：巻きずし、菜の花の辛し和え、潮汁	
	15	授業のまとめ (調理の応用、伝統行事食、郷土料理について)	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	木戸詔子：栄養・健康科学シリーズ「調理学」化学同人		
参 考 文 献	調理と理論 (同文書院)		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (40%)、授業への取組 (30%)、提出物 (30%)。栄養と嗜好を考慮した料理の組み合わせなどを考え、毎日の食事に応用できる。具体例を示し、フィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	配布資料 (レシピ) を事前に読んでくること。授業内容を復習し理解を深めること。		
オ フ ィ ス ア リ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	食材状況や実習状態に応じて実習内容を変更することがある。 学校指定の実習着と帽子を着用し、調理実習に適した身だしなみ (爪、髪の毛は帽子の中、アクセサリはすべて外す) を済ませてから入室する。 食物アレルギー等、特定の食品に対して配慮が必要な場合は、必ず事前に知らせておく。		

授 業 科 目	基礎栄養学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	安房田 司郎		
授 業 の 目 的	健康に生きていくために、食物やその成分の役割、生体内における変化や機能など栄養学における基礎について理解し、健康の保持・増進、疾病の予防や治療に不可欠である栄養の果たす役割を理解する。		
到 達 目 標	栄養素の栄養や生体における代謝や機能を関連させて考えることができる。また、専門用語を知識として習得し、相互に関連づけて説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	栄養と健康 栄養の意義、健康増進と栄養、栄養学の存立	
	2	栄養素と非栄養素 生体構成物質、食物成分栄養素、各栄養素の種類、非栄養素物質	
	3	栄養素の摂取 日本人の食事摂取基準、栄養障害	
	4	食生活と栄養 食事構成の標準、加工食品と調理	
	5	生体の順応・防御と栄養 栄養素生理代謝の相互変化、生体の順応、生体リズム、生体の防御	
	6	栄養学史 ルネサンス以前の栄養、栄養素の発見、エネルギー代謝史、消化吸収と代謝の歴史	
	7	栄養素の摂取 食欲とその調節、消化吸収機構	
	8	糖質の代謝と栄養 生体内役割、性質、消化と吸収、代謝、栄養	
	9	脂質の代謝と栄養 生体内役割、構成と性質、消化と吸収、代謝、栄養	
	10	たんぱく質の代謝と栄養 生体内役割、性質、消化と吸収、代謝、栄養	
	11	ビタミンの代謝と栄養 ビタミンと機能、脂溶性ビタミン	
	12	ビタミンの代謝と栄養 水溶性ビタミン	
	13	無機質の代謝と栄養 一般生理作用、代謝と栄養、水の代謝と機能、機能性非栄養素成分	
	14	エネルギーの消費と供給 食物エネルギー、生体エネルギーの生成と変換、生体エネルギーの消費と供給	
	15	全体のまとめと評価 (栄養素の生体における代謝・機能について)	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。グループワークやディスカッションを交える。		
テ キ ス ト	「基礎栄養学」高田早苗 他著 三共出版		
参 考 文 献	なし。		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (50%)、小テスト (30%)、授業への取組 (20%) 基本的な専門知識を習得して栄養ケア・マネジメントを説明することができる。試験実施後、解答を配布してフィードバックを行う。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	教科書を読み、分かりにくい部分を確認しておくこと。 予習2時間 次の授業開始時に小テストを実施するので、授業の内容を復習し理解を深めること。 復習2時間		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	随時可能。希望日時は複数記載しメール送付する。アドレスは初回授業で知らせる。		
履 修 上 の 注 意 事 項	予習で読む教科書の内容で、不明な点は授業で確認すること。		

授業科目	家庭経営学(家庭経済学含む)	授業の方法・単位	講義・2単位
開講学科等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担当教員	井本 正人		
授業の目的	生活の社会化とともに変化する家庭・地域生活と企業・行財政との相互作用を生活の質の向上の視点から考察します。そこでは、家事労働、家計管理、生活時間、生活設計について具体的に論じ、情報化、高齢化、過疎過密化、国際化する生活環境に対応して生活を主体的に担い上げる生活者としての家庭経営のあり方について理解を深めます。		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 家事労働、家計、生活時間について基本的な理解ができる。 2. 国民経済の歴史的発展の中での家庭生活の推移と諸課題を理解する。 3. 環境と調和する生活の質、それと結びついた家庭経営のあり方について考えることができる。 4. 生活設計の考え方の理解とそれを踏まえた生活設計を立てることができる。 		
授業の計画 各回 時間	1	授業のオリエンテーション	
	2	社会とともに変化していく家族…家族形態の多様化と家族関係、その考え方	
	3	男女の平等とライフサイクル…男女平等についての考え方の歴史、家庭と職場での変化。	
	4	家事労働と家事協力…家事労働とは何か。家事協力を促す歴史的・経済的背景、その日本の特徴	
	5	家計（1—家計の仕組み）…総務省統計局の家計調査を手がかりに見ていきます。	
	6	家計（2—家計と生活水準）…家計から生活の質とゆたかさについて考えます。	
	7	生活時間…生活時間の分類と実態、課題	
	8	消費生活と消費者問題…消費生活の変化と消費者保護の必要性、そして消費者の権利について考察します。	
	9	国民経済と家庭経済…企業、政府（財政）及び家計の関係とその実態、及び家庭生活との接点としての流通について見ていきます。	
	10	少子・高齢化社会と生活経営…少子・高齢化の進むわが国での家庭生活を家庭と地域との関連性に留意しながら見ていきます。	
	11	社会保障のこれまでとこれから…社会保障がなぜ必要となってきたのか、経済と家庭生活の歴史的推移の中で見ていきます。	
	12	生活環境と生活様式…環境問題が私たちに促している生活様式のあり方の見直しについて生活の質（ゆたかさ）の視点から考えていきます。	
	13	情報ネットワーク社会と生活経営…情報化社会の進展のもとでの変化する私たちの日常生活、そこでの友人、家族などの人間関係について考えます。	
	14	生活設計（1）…生活設計の考え方	
	15	生活設計（2）…ライフサイクルを考え、生活設計作成に向けた演習を行います。	
	16	小論文試験	
授業形態	単独 プロジェクターを使って授業をしますので紙資料はありません。授業内容を理解し、必要と思われるところを考えながらノートをとってください。		
テキスト	御船美智子・上村協子 共編著『現代社会の生活経営』光生館		
参考文献	授業で紹介。		
評価方法・基準	随時（3回）提出するレポート（30%）、小論文試験（70%）		
授業時間外に必要な学習内容と時間	授業の終わりに次回の授業の骨子を説明しますので、当日の授業内容と次回の授業内容で関心のある課題を中心に2時間程度学習してください。		
オフィスアワー	授業終了後または放課後		
履修上の注意事項	授業の終了時に質問を受けつけ、基本的にその次の授業で説明します。		

授 業 科 目	被服学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	川口 順子		
授 業 の 目 的	本科目は、教職を目指す学生に、被服に関する知識と技術に関心を持たせ、生涯を見通した衣生活を主体的に営むことができる能力を育成するとともに、自己を表現する着装の工夫について考えさせる。さらには、家庭科教師として中・高等学校生に、社会的習慣に適応しながら、健康で快適な衣生活を過ごさせることができる実践的指導力の定着をねらいとしている。		
到 達 目 標	1 被服に関する知識と技術に関心を持ち、生涯を見通した衣生活を主体的に営む能力を育成する。 2 児童・生徒の実態を把握した上で、児童・生徒への衣生活の対応並びに指導を提案できる。 3 被服の現状や被服を取り巻く環境や新しい動きなどに目を向けさせ、より具体的な事例を収集して実践的指導力を身につける。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	オリエンテーション ・人はなぜ装うのか ・被服の役割	
	2	人体と被服 ・気候風土と民族服 ・服装と流行	
	3	被服の基本型と文化 ・人体の特徴、構成（人体計測） ・衣服の構成（立体構成と平面構成）	
	4	和服の着装と構成 ・見積もり、伝統的な衣裳 ・着物の着方、たたみ方	
	5	健康と快適性 ・皮膚と快適性	
	6	寝床環境と快適性 ・蒸れ、濡れと快適性 ・保温性	
	7	被服材料（1） ・糸から布へ 織物組織図 ・衣服素材	
	8	被服材料（2） ・繊維の識別	
	9	動きやすさと衣服 ・拘束と快適性 ・衣服とゆとり ・採寸	
	10	衣服素材の改質・加工 ・いろいろな加工 ・ヒートテックの原理	
	11	衣生活の管理 ・衣服の手入れ ・衣服の管理と資源 ・環境問題	
	12	衣生活教材 ・小・中・高新学習指導要領の関連性 ・ミシン縫いの基本操作	
	13	被服のデザインと服装美 ・色彩、色彩とデザイン、色彩と心理・表情 ・ユニバーサルデザイン	
	14	衣生活の充実と課題 ・生産、流通、廃棄、再利用	
	15	まとめ	
	16	試験	
授 業 形 態	単独、講義・演習		
テ キ ス ト	高等学校教科書「ファッション造形 基礎」 実教出版		
参 考 文 献	「ビジュアル衣生活論」岡田宣子著・建帛社 中・高等学校家庭科関連教科書		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（70%）、提出物（30%）		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	事前学習：予習課題を出すこともあるので必ず期限までに提出すること。（2時間） 事後学習：授業の内容、配布物を整理して、ノートやファイル整理をすること。試験後提出有り。（2時間）		
オ フ ィ ス ア ャ ー	月曜日 16:00-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項			

授 業 科 目	家庭看護学	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期集中		
担 当 教 員	池添 志乃		
授 業 の 目 的	少子高齢化が進む現代社会では、高齢出産、子どもの肥満、がん、心臓病、脳血管疾患等の3大死因に起因する生活習慣病、認知症高齢者や要介護者等が増加傾向にある。また、国の施策として在宅医療・介護が推進され、在宅療養者の急増も見込まれている。このような現代社会における家族の健康に関する課題を認識し、人々のライフサイクルに即した健康問題とその看護および家庭における具体的な健康管理の方法と看護ケアの実際などについて、講義および演習を行う。		
到 達 目 標	家庭看護学の視点から、家族の健康の保持増進および疾病の予防・早期発見などの心身の健康管理についての知識・技術・態度を習得する。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	看護とは、家族の健康と看護	
	2	ライフサイクルからみた健康問題1…母親となる女性の心身の健康:妊娠期、分娩期、産褥期の看護	
	3	ライフサイクルからみた健康問題2… 小児期(出生～学童期):子どもの成長・発達、育児、小児期に多い病気と健康管理	
	4	ライフサイクルからみた健康問題3…思春期、青年期:思春期、青年期の健康問題と看護、家族計画	
	5	ライフサイクルからみた健康問題4…壮年期、更年期:壮年期・更年期の健康問題と看護	
	6	ライフサイクルからみた健康問題5…初老期:初老期の健康問題と看護	
	7	ライフサイクルからみた健康問題6… 老年期:加齢変化、老年期の特徴、認知症①当事者の体験から支援を考える	
	8	ライフサイクルからみた健康問題6…老年期:認知症②支援方法	
	9	ライフサイクルからみた健康問題6…老年期:寝たきり、長期療養者の看護	
	10	ライフサイクルからみた健康問題7…看取り	
	11	家庭看護の基本技術…日常のケア1:療養環境づくり	
	12	家庭看護の基本技術…日常のケア2:清潔ケア、食事の援助	
	13	家族が病気になったときの看護: 症状別の看護ケア1:発熱、ひきつけ、痛み、めまい、咳、嘔吐、下痢、便秘等	
	14	家族が病気になったときの看護: 症状別の看護ケア2:中毒、やけど、熱中症、凍傷、異物、吐血、下血等	
	15	家族が病気になったときの看護: 家庭での救急処置、事故と救急手当て	
	16	試験	
授 業 形 態	単独、講義・演習		
テ キ ス ト	松下和子、他著:「家庭看護学」、医歯薬出版株式会社		
参 考 文 献	授業の際に紹介する。		
評 価 方 法 ・ 基 準	期末試験(80%)、授業内提出物(10%)、授業内活動(10%)。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を予習・復習し理解を深めること。予習・復習合計4時間		
オ フ ィ ス ア フ タ	授業終了後		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業は一方的な知識の教授だけではなく、自身で思考し理解することを目指します。そのためには、自己および家族の健康について積極的に意識するとともに、日常生活を通して社会情勢や医療に関する情報の獲得に努めていただきたい。		

授 業 科 目	家庭科教育法 I	授業の方法・単位	講義・4単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	川口 順子		
授 業 の 目 的	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。		
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。		
授 業 の 計 画 各 回 4 時 間	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. 評価の意義と目的 5. 評価の観点と目標	
	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）	
授 業 形 態	単独。		
テ キ ス ト	『中学校・高等学校家庭科指導法』 中間美砂子 他 建帛社 2011.3 『中学校学習指導要領（平成29年告示）解説 技術・家庭編』（文部科学省）開隆堂 『高等学校学習指導要領（平成30年告示）解説 家庭編』（文部科学省）教育図書		
参 考 文 献	「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」		
評 価 方 法 ・ 基 準	期末レポート（40%）、授業内試験（40%）、授業内提出物（10%）、授業内活動（10%）。		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を予習・復習し理解を深めること。予習・復習合計8時間		
オ フ ィ ス ア ワ ー	月曜日 16:00-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項	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。		

授 業 科 目	学校栄養教育論 I	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	下元 智世		
授 業 の 目 的	食育基本法や学校給食法等を紐解きながら、学校における食育のあり方や栄養教諭の職務内容について考える。学校給食実施状況調査や食糧需給表から学校給食をめぐる状況について理解し、そこから学校給食献立に生かしていくべきポイントを探る。また、実態把握や指導の方法などについても知って、栄養教諭にとって必要な知識と技術を修得していく。		
到 達 目 標	①クラスの実態を把握し栄養教諭として何が出来るか考えることができる。 ②学校給食法から学校給食の目的や状況を読み取り、説明できる。 ③学校給食の実施基準を活用して、個人を対象とした栄養食事管理ができる。 ④学校給食の衛生管理基準に沿った調理業務の指導ができる。 ⑤クラスの実態把握をし、問題の解決のためにどのようにアプローチしたらよいか考えることができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	栄養教諭の職務内容について「食に対する指導体制の整備について」から読み解く	
	2	今、なぜ食育が必要か、食育基本法から読み解く	
	3	食育推進のために栄養教諭は何をすべきか第3次食育推進基本計画から考える	
	4	先輩栄養教諭の体験談を聞く学校給食の目的について学校給食法から読み解く	
	5	学校給食の栄養食事管理について1 学校給食の栄養食事管理を学校給食実施基準から考える。	
	6	学校給食の栄養食事管理について2 クラス全体の栄養食事管理と個別対応の方法について考える。	
	7	学校給食の衛生管理基準について1 学校給食衛生管理基準を紐解き、学校給食調理場の施設設備をレイアウトする。	
	8	学校給食の衛生管理基準について2 学校給食衛生管理基準を紐解き、献立作成、食材の購入、検収・保管についてまとめる。	
	9	学校給食の衛生管理基準について3 学校給食衛生管理基準を紐解き、調理過程、配送についてまとめ、二次汚染防止のための手立てとして作業工程表や作業動線図を作成する。	
	10	学校給食の衛生管理基準について4 学校給食衛生管理基準を紐解き、検食や保存食、衛生管理体制についてまとめる。	
	11	学校給食の衛生管理基準について5 厚生労働省ノロウイルスに関するQ&Aを紐解き、ノロウイルス対策として、様々な場合を想定したマニュアルを作成する。	
	12	学校給食の現状学校給食実施状況調査から読み解く。	
	13	学校におけるアレルギー対応学校給食における食物アレルギー対応指針から読み解き、対応のための体制づくり、準備すべき書類、調理現場での指導、クラスでの対応などについて考える。	
	14	食糧の供給状況と学校給食食料需給表から日本の食品供給状況について検討し、学校給食献立はどうあるべきか考える。	
	15	自然災害と学校給食様々な自治体のガイドラインを読み解きながら、自然災害に備えた学校給食について考える。学校給食における栄養教諭の役割について考える。	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。		
テ キ ス ト	「食に関する指導の手引き 第一次改訂版」(文部科学省) 東山書房		
参 考 文 献	「栄養教諭のための学校栄養教育論」(笠原賀子) 医歯薬出版 「栄養教諭<第2版>」(金田雅代) 建帛社		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (80%) 提出物 (20%)		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業はテキストに沿って行いますので、必ず事前に疑問点を確認しておくこと 予習復習合計4時間		
オ フ ィ ス ア ワ ー	月曜日 15:00-17:00		
履 修 上 の 注 意 事 項			

授 業 科 目	教育原理	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	中村 直人		
授 業 の 目 的	教育とは何か、教育の意義と目的、子ども観と教育、学校教育とその歴史や制度など、教育の基礎的概念と理論について学ぶ。		
到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・教育についての基礎的概念や思想、学校の制度的枠組みなどを説明できる。 ・現代の教育問題について主体的に考え、よりよい教育のあり方を探究することができる。 		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	授業の計画、評価方法等	
	2	教育とは何か	
	3	近代教育の歴史と問題点 (1) 学校と子ども	
	4	近代教育の歴史と問題点 (2) 学校と教員	
	5	近代教育の歴史と問題点 (3) 学校と家庭	
	6	近代教育の歴史と問題点 (4) 学級経営の問題：いじめ、不登校	
	7	近代教育の歴史と問題点 (5) 道徳	
	8	近代教育思想の形成 (1) ルソーの教育思想	
	9	近代教育思想の形成 (2) ペスタロッチの教育思想	
	10	近代教育思想の形成 (3) ヘルバルトの教育思想	
	11	近代教育の超克 (1) アメリカの新教育思想 デューイ	
	12	近代教育の超克 (2) ドイツの新教育思想 モンテッソーリ	
	13	近代教育の超克 (3) イタリアの新教育思想 シュタイナー	
	14	近代教育思想の制度化 (1) 海外の教育制度史	
	15	近代教育思想の制度化 (2) 日本の教育制度史	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。講義及びディスカッション		
テ キ ス ト	教員が作成した資料等を配布する。		
参 考 文 献	小・中・高等学校の学習指導要領（文科科学省） 文部法令要覧（ぎょうせい） 教育委員会月報（文科省）等		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験（70%） レポート（30%）		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を予習・復習し理解を深めること。予習・復習合計4時間		
オ フ ィ ス ア ワ ー	金曜日 16:00-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業時間中に討議時間を設けるので、積極的に発言すること。		

授 業 科 目	教職及び教育の制度・経営論	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 前期		
担 当 教 員	永野 隆史		
授 業 の 目 的	学校教育の成否は、児童・生徒の教育に直接携わる教員の資質に追うところが極めて大きい。そこで、教職の制度的側面についての基礎知識の習得とともに、教職の意義や教員の役割について理解を深め、教職への意欲を高める。		
到 達 目 標	(1)教育行政の仕組みや教育関係法規について理解することができる。 (2)教員として求められる資質・能力について理解することができる。 (3)今日の学校教育の課題について理解し考察することができる。 (4)学校内外における連携・分担の意義と必要性を説明することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	オリエンテーション (授業の内容、評価、予習復習等に関すること)	
	2	教育委員会制度や学校制度、教育関係法規	
	3	教員の服務や倫理観	
	4	学校経営と教員の役割及びチーム学校としての学校運営	
	5	近年の教育政策動向と諸外国の教育事情	
	6	栄養教諭及び家庭科教諭の職務	
	7	教職の職業的特徴と教員に求められる資質・能力	
	8	児童生徒の心理と行動、生徒理解	
	9	問題行動と社会規範	
	10	学習指導と教育課程・学習指導要領	
	11	教員研修と指導力の向上について	
	12	今日の学校教育の課題 (1) 危機管理	
	13	今日の学校教育の課題 (2) 学校と家庭・地域の連携	
	14	今日の学校教育の課題 (3) 学校間の教育接続	
	15	今日の学校教育の課題 (4) インクルーシブ教育	
	16	試験	
授 業 形 態	講義及びディスカッション		
テ キ ス ト	本学で作成した教材。広岡義之 ほか『はじめて学ぶ教育の制度と歴史』(ミネルヴァ書房)		
参 考 文 献	小・中・高等学校の学習指導要領 (文科科学省) 文部法令要覧 (ぎょうせい) 教育委員会月報 (文科省) 等		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (70%) レポート (30%)		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を復習し理解を深めること。 教育に関する社会の動き、文部科学省発表の教育データ等について情報を収集し、自分自身で分析を試みること。 予習2時間・復習2時間		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	授業終了後および放課後		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業は積極的な姿勢で臨むこと。		

授 業 科 目	教育課程総論	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	田邊 重任、福石 賢一、古市 直樹		
授 業 の 目 的	教職の意義を知るために、教育課程の編成及び実施、歴史的変遷、新しい動き等を理解する。		
到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・教育課程とは何か、教育課程の編成及びその実施について説明することができる。 ・日本における教育課程の歴史的変遷や新しい動きを説明することができる。 		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	オリエンテーション：授業の計画、評価等について 教育課程とは何か 教育課程編成の原則及び要素	(福石)
	2	教育課程に関する法令① 教育基本法 学校教育法等	(福石)
	3	教育課程に関する法令② 学習指導要領等	(福石)
	4	教育課程が社会においてはたしている役割・機能	(福石)
	5	教育課程の編成及び実施① 生きる力 道徳 体育・健康	(田邊)
	6	教育課程の編成及び実施② 指導計画の作成 編成の手順と評価	(福石)
	7	教育課程の編成及び実施③ 教育課程実施上の配慮事項	(福石)
	8	教育課程の編成及び実施④ 授業時数等	(古市)
	9	教育課程の編成及び実施⑤ 時間割	(古市)
	10	教育課程の編成及び実施⑥ 授業づくり	(古市)
	11	学習指導要領の改訂の経緯① ゆとりと充実等	(古市)
	12	学習指導要領の改訂の経緯② 新しい学力観 栄養教諭制度等	(古市)
	13	教育課程の新しい動き① 小学校の英語 カリキュラム・マネジメント	(古市)
	14	教育課程の新しい動き② 特別の教科である道徳	(田邊)
	15	カリキュラム評価の基礎	(古市)
	16	試験	
授 業 形 態	講義及びディスカッション		
テ キ ス ト	小学校学習指導要領解説 総則編 文部科学省 東洋館出版 (必ず持参のこと) 小学校・中学校・高等学校学習指導要領 適宜資料を配付する。		
参 考 文 献	小学校 学習指導要領 文部科学省 東京書籍		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験 (70%)、レポート (30%)		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	授業の内容を予習・復習し理解を深めること。予習・復習合計4時間		
オ フ ィ ス ア フ タ ー	金曜日 16:00-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業時間中に討議時間を設けるので、積極的に発言すること。		

授 業 科 目	生徒指導の理論と方法	授業の方法・単位	講義・2単位
開 講 学 科 等	健康科学部管理栄養学科 1年 後期		
担 当 教 員	吉村 齊		
授 業 の 目 的	広い視野を道徳的及び応用的能力をもって解決する力を育むため、生徒指導上の諸課題や指導の実際を理解し、生徒指導のあるべき姿について、理論と実際の面を踏まえて、実践できるようになる。		
到 達 目 標	1 生徒指導の特性や意義及び機能を理解し、説明することができる。 2 生徒指導上の諸問題の背景や現状と生徒指導の実際を理解したうえで、望ましい対応の在り方を習得することができる。		
授 業 の 計 画 各 回 2 時 間	1	現代の児童・生徒を取り巻く状況	
	2	教育課程と生徒指導及び生徒指導の意義と機能	
	3	児童生徒理解	
	4	学校教育相談	
	5	生徒指導と法令等	
	6	生徒指導の方法	
	7	学校の指導体制と支援システム	
	8	基本的な生活習慣の確立と規範意識の醸成	
	9	進路指導と生徒指導	
	10	問題行動の理解	
	11	不登校の理解と対応	
	12	いじめ問題の理解と対応	
	13	虐待への対応	
	14	情報機器と情報モラルについて	
	15	生徒指導の理論と方法の総括	
	16	試験	
授 業 形 態	単独。講義、グループディスカッション		
テ キ ス ト	『入門生徒指導』片山紀子 学事出版 『生徒指導提要』文部科学省		
参 考 文 献	『生徒指導ハンドブック』平成26年3月高知県教育委員会 小・中学校学習指導要領解説「特別活動編」文科省		
評 価 方 法 ・ 基 準	試験70%、課題、授業態度、討議への参加等について総合的に評価する(30%)		
授 業 時 間 外 に 必 要 な 学 習 内 容 と 時 間	教材を事前に読み、その概要をノートにまとめる。 予習2時間 毎時間配布する資料の主要な事項や内容について、インターネット等で調べるなどして、復習し理解を深めること。 復習2時間		
オ フ ィ ス ア リ ー	木曜日 16:30-18:00		
履 修 上 の 注 意 事 項	授業中に質問時間を設けるので、積極的に質問すること。		