

## 授 業 科 目 の 概 要

(農学部 食品栄養学科)

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	共通群	農学概論	<p>(概要) 自然を改変しながら生物資源を活かし、人類の衣食住を支えてきた「農学」は、人間の諸活動を支える根幹的な学問である。「農学」には持続可能で豊かな人間社会と地球環境の創出を目指して、課題を見出し対応するミッションがある。「農学」は生命を支える食料の科学であり、生命科学とも位置付けられる。さらには、「農学」は生産、加工、流通の6次産業に食栄養を加えた24次産業的視点で捉えることができる。農と食をとりまく環境は大きく変化し、「農学」における食栄養科学・健康科学の重要性も認識されている。本講義はこうした問題意識からテーマを設定し、オムニバス方式の講義により、受講者が「農学」とは何かを理解するとともに、「農学」のミッションに対応する「使命感」、「農学」的視点がもたらす「俯瞰力」「実践力」に関心を持ち、主体的に課題を意識することができることを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(32 久保康之／1回) 「農学を大学で学ぶとは」をテーマに講義する。「農学」は、自然を改変しながら生物資源を活かし、人間の諸活動を支える根幹的な学問である。持続可能で豊かな人間社会と地球環境の創出を目指して、私たちは何を学び、何をすべきか、「農学」の世界観を俯瞰し、学修する。</p> <p>(36 寺林敏／1回) 「農学と社会」をテーマに講義する。「農学」は、安全な食料生産と食料の安定供給、自然環境の保全、食を取り巻く多様化・複雑化する社会への対応、新しい作物生産の場とその生産技術の開発など、社会からの求めに応え、解決する使命を担っている。「農学」が社会とのかかわりの中で、いかなる研究が社会に貢献してきたか、と同時に「農学」の発展と可能性について学修する。</p> <p>(29 川崎通夫／1回) 「農業生産技術の進歩」をテーマに講義する。農業生産技術の進歩は、人口増加、自然環境変動、および、社会変化に伴う農業生産課題を解決していく上で重要な要素である。フィールド栽培、施設園芸、植物工場、および、AI(人工知能)やIoT(モノのインターネット)を活用したスマート農業などに関する農業生産技術の進展について学修する。</p> <p>(35 田中樹／1回) 「国際農業と開発援助」をテーマに講義する。世界の農業の多様性を踏まえ、発展途上国における農業開発と、それに対する援助のあり方を学修する。</p>	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	共通群	農学概論	<p>(27 小保方潤一／1回) 「ゲノムと農学・生命科学」をテーマに講義する。生物の設計図を読みたい、というのは生物学者の長年の夢だったが、ゲノムの解読技術の飛躍的な発展によって、それは現実のものとなりつつある。ゲノム科学の急速な発展が、農学・生命科学や私たちの生活にどのような影響を与えつつあるのかを概説する。</p> <p>(22 石川幸男／1回) 「農業とケミカルエコロジー」をテーマに講義する。すべての生物は、同種または他種の他個体と相互作用を及ぼしあいながら生きており、この相互作用の仲介役として化学物質が大きな働きをしている。植物－昆虫、昆虫－昆虫間の相互作用における化学物質の働きについて、その害虫管理への応用を含めて概説する。</p> <p>(25 奥本裕／1回) 「作物改良のための情報科学」をテーマに講義する。現代の農業は近代育種が改良してきた品種を基盤に成立している。近年のゲノム解読技術と画像解析技術の急速な発展は、育種におけるDNA情報解析と高速フェノタイピングの利用を強く後押ししている。育種の現場で利用が進められているゲノム情報と圃場データ処理を利用する情報科学について概説する。</p> <p>(23 井上亮／1回) 「動物生命科学の新展開」をテーマに講義する。動物を対象とした研究は、農学においては産業動物の生産性向上のため、食品、医療においてはヒトの健康維持・増進、疾病予防・治療のために行われる。これらの動物を対象とした研究には遵守すべきルールや法令が存在する。これら動物を対象とした研究に関する現状を学修する。</p> <p>(37 豊原治彦／1回) 「地球環境と海洋科学」をテーマに講義する。水産業は一次産業の中でも特に天然依存性が高いことから、資源維持のために健全な海洋環境の保全が必須である。最新の増養殖技術の活用も含め、地球環境の保全と海洋科学の進展について学修する。</p> <p>(10 吉井英文／1回) 「食品科学と農業」をテーマに講義する。農林漁業者（1次産業）が生産する農水産物の元々持っている価値をさらに高め農林水産業を活性化させるためには、食品加工（2次産業）は必須の技術である。最新の食品加工にかかわる食品科学技術の進展について学修する。</p> <p>(51 和田大／1回) 「微生物と食品」をテーマに講義する。東洋、西洋を問わず、食品製造に微生物を利用することは長く行われてきた。農産物の2次加工としての微生物利用について概説する。</p> <p>(1 喜多大三／1回) 「食文化と多様性」をテーマに講義する。日本の食文化は大きな変革期にきており、食生活の大部分を外食産業に依存する家庭が急増している。本来、日本の伝統的食文化である「お茶」の歴史、伝統および特質について学修する。</p>	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	共通群	農学概論	<p>(4 黒川通典／1回) 「食栄養科学と健康」をテーマに講義する。現代の栄養事情は欠乏と過剰の二極化といわれている。社会の仕組みが複雑になっている今、社会のあらゆる側面を視野に入れながら、人間栄養学の観点から健康問題を考える。</p> <p>(26 小野雅之／1回) 「食品産業の役割とこれからの方向」をテーマに講義する。消費者への食料供給において重要な役割を担う食品産業、特に食品流通業を取り上げ、その役割とこれからの展開方向を学修する。</p> <p>(31 北川太一／1回) 「これからの食と農を考える」をテーマに講義する。今日の食と農の状況を踏まえながら、これからの食と農の共生のあり方とその方向を考える。</p>	オムニバス方式
		農学基礎演習	福井県と三重県にある農業体験施設を利用し、2日間の演習を行う。主に、我が国のイネ生産と消費の現状、水田の構造、稲作を成立させる農業技術並びに自然環境要因、水田の多面的価値、稲作文化等について学修する。演習内容として、春期の田植えと秋期の稲刈りを行う。日本の主食であるコメの栽培を学び、イネ栽培を体験することで、水田の構造、日本で水田稲作が成立する要因、稲という植物の生育特性を深く理解し、我が国における今後の稲作の在り方について学ぶことを目的とする。	集中・共同
		グローバル農業演習	私達の食生活は、我が国の食料生産だけでは決して支えられているものではなく、他国における食料生産への依存度は高まる一方である。海外に10日間滞在し、その地域や国の農業についての学修や視察により、茶などの工芸作物を含む様々な農作物、野菜や花などの種々園芸作物が他国で、どのような気象・土壌環境で、どのような栽培技術で生産され消費・利用されているかを、それら地域の歴史的、文化的背景、社会情勢の理解とともに学ぶ。	集中・共同
		スマート農業演習	日本農業における就農人口の減少、高齢化、激しい気象変動と異常気象等、農園芸作物生産を取り巻く環境は厳しさを増している。そんな中、高収量・高品質、安定生産、省力・軽作業化、省エネを実現するためのロボット技術やICTを活用した新しい農業スタイル「スマート農業」が動き始めている。本演習ではスマート農業について、その理論と実際を学び、日本農業がかかえる課題と「スマート農業」の可能性とその重要性について正しく認識させる。	共同
		農業気象学	さまざまな気象現象の基礎的な特徴と発生原理等について講義を行い、気象と動植物との関わり、農業や人間生活との関わり等について、具体的な事例を示しながら解説する。それにより、大気の組成や構造、放射過程・熱輸送過程、高・低気圧や前線とその動き、異常気象の発生原理、大気大循環、地球温暖化を含む気候変化とその影響など、さまざまな時間的・空間的スケールで起きる気象現象や気候システムについて、そのメカニズムを修得し、それらの農業への影響や対策等について現実的に考察することが可能となる学力を身につける。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	共通群	森林生態学	森林のあるところに文明が起り、森林がなくなれば文明も滅びたように、昔から人間は森林を利用して生きてきた。日本は、国土の67%を森林に覆われる世界でも有数の森林国である。森林は、近年の環境問題を解決するための、また持続可能な資源の開発を行うための、大きな鍵となる。本講義では、森林の生態についての知識を得ることを目標にする。また森林生態学を研究する方法や、環境の計測などに関する理解を深める。さらに森林と人間のかかわりや、森林が地球環境に及ぼす影響、日本の林業の問題点などについても考察を行う。	
		農業知的財産	<p>(概要)</p> <p>農林水産業は、生活の根幹を支える重要な産業でありながら、これまで十分な知的財産に関する法的支援が図られていなかった。そこで、農林水産業における知的財産の重要性を認識し、知的財産制度を有効に活用するために、農林水産業と密接に関連する知的財産の基礎的知識や各種制度の在り方、農林水産業における知的財産制度の活用方法の修得を目的とする。具体的には、農林水産分野における知的財産法制の概観、種苗法に基づく品種登録制度の概要（海外での新品種の保護制度を含む）、農林水産品の「地域ブランド」保護制度である地域団体商標制度及び地理的表示制度の内容、農林水産業における品質誤認表示規制の概要、水際措置、食品の安全性確保のための各種手法（GAP、HACCP等）の概要等について修得する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(86 犬飼 一博／7回)</p> <p>農林水産業における知的財産権の重要性、知的財産法制の概観、地域団体商標制度の概要、国内及び海外における品種保護制度の概要等について学修する。</p> <p>(90 中世古 裕之／8回)</p> <p>地理的表示制度の概要、農林水産品における品質誤認表示規制の概要、水際措置、農林水産知財における今後の課題・展望等について学修する。</p>	オムニバス方式
専門コア群	基礎系	生物学	栄養学と食品学は、生物学の知識を基に構築されている。栄養学と食品学を学ぶうえでの必要最小限の有機化学の知識を学修した後に、生物学の中の人体に関する部分を網羅的に学修する。最後に、環境と生態、生物多様性、進化の基礎についても学修する。具体的には、細胞の構造、酵素、生体内での代謝、体内でのたんぱく質の働き、遺伝、血液、主要臓器である肝臓と腎臓の働き、体内環境の維持機構、生体防御機構、神経系、環境と生態、生物多様性、進化についての基礎的知識を学修する。	
		生物学演習	本演習では、「生物学」の講義と連動し、栄養学と食品学を学ぶうえで重要な、人体を中心とした生物学の演習問題に取り組み、基礎的理解を深めるとともに応用能力、問題解決能力を養う。また同時に生物学の基礎に関する様々な問いかけに触れることで、背景となる周辺知識を学び、生物学の根幹となる考え方がどのように生まれてきたかを追体験して、理解を深めることを目的とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	基礎系	化学	化学的知識・思考は、食品学および栄養学領域における基礎・専門科目を理解する上で欠かせない。本講義では、化学の基礎知識を確実なものとするとともに、大学における専門科目の理解に不可欠な化学の知識を修得することを目的とする。「化学」では、物質の成り立ちから、理論化学、無機化学、有機化学に関する基本事項を学修し、専門課程・卒業論文研究における化学的な課題に対処する能力を身につける。また、同時期開講の「化学演習」において、「化学」にて講義した基本事項について、問題演習を通じて理解する。	
			化学演習	化学的知識・思考は、食品学および栄養学領域における基礎・専門科目を理解する上で欠かせない。本演習では、化学の基礎知識を確実なものとするとともに、大学における専門科目の理解に不可欠な化学の知識を修得することを目的とする。「化学演習」では、同時期開講する「化学」にて講義した基本事項について、問題演習を通じて完全に理解し、専門課程・卒業論文研究における化学的な課題に対処する能力を身につける。	
	社会・環境と健康	公衆衛生学	公衆衛生学とは、社会の組織的な取り組みを通じて疾病を予防し、寿命を延ばし、健康を増進する科学および技術である。本講義では、健康を維持・向上させるための保健、医療、福祉、環境など公衆衛生全般について学修するなかで、健康および公衆衛生の概念や保健・医療・福祉の制度、健康増進や疾病予防の考え方や取り組み、健康・疾病に関わる各種統計資料、健康状態・疾病の測定と評価、健康情報の利用と管理、処理などについて理解する。具体的には、健康や公衆衛生の概念と歴史、わが国の健康の現状と医療保険制度を学修したうえで、食品保健、生活習慣病対策、感染症対策と母子保健、老人保健、環境保健など多岐にわたる公衆衛生分野の理解を深め、公衆衛生における栄養の関わりとともに、疫学の方法や手法についても学修する。		
		健康管理概論	健康管理概論は、管理栄養士が地域、職域、学校などで公衆栄養実践活動を営むための基礎科学である。本講義では、公衆栄養活動を科学的根拠に基づいて行うことに対する理解を深めるための知識や考え方を身につけることを目的とする。また、管理栄養士として理解が必要な疾患、特に生活習慣病の病態などを含め講義する。具体的には、健康について概観した上で各種健康づくりと健診・検診について学修する。さらに食事や運動などの生活習慣と生活習慣病との関連性を解説する。		
		医療福祉論	本講義は、わが国における医療福祉の現状と課題を理解することを目的とする。具体的には、医療福祉にかかる各種制度を理解した上で、その実態と課題について学修する。また、医療福祉サービスの提供主体や関係する専門職について理解するほか、諸外国の医療福祉の実態についても学修し、わが国の医療福祉の特徴と課題が説明できるように講義する。医療福祉の関係法令も踏まえながら、医療福祉施策がどのような目的で立案され、実施されているかについても理解する。特に、管理栄養士・栄養士に関する医療福祉制度について理解できるよう、具体的事例等も提示しながら講義する。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学	人体の機能とその調節について理解し知識を得ることは、健康の回復・維持・増進について学修する上で不可欠である。本講義では、生体の構造（解剖学）および機能（生理学）を学修し、人体の精密かつ複雑な構造と機能の基本を細胞、組織、臓器・器官、器官系及び個体のレベルで理解することを目的とする。また、卵子、精子の形成から個体形成に至るプロセスの概説を通して、個体としての成長過程・老化について学修する。一方、臓器・器官の協調による生体調節の統合システムについて理解を深めることで、生体における恒常性維持における生理システムを学修する。これらの講義を通して、栄養学を学ぶ上で基礎となる生命の仕組みを理解する能力を養うことを目標とする。	
			臨床医学概論	「臨床医学概論」では、臨床現場で管理栄養士として働くために必要な医学の基礎知識を修得することを目的とする。そのため、基礎医学領域を基礎として、病気とは何か、問診、症候、臨床検査などの疾患診断のプロセスを学修する。また、疾患を人体の構造と機能に関係づけて理解し、生体制御機構と疾患の関連、その診断と治療の基本的な考え方を修得する。さらに医療に従事する者としての基本的な心得、生命倫理や医療安全についても学修する。	
			生化学	生命現象を化学的に探究するのが生化学である。生体の構成成分と代謝を理解するための元素、化合物の特徴に始まり、細胞の構造、糖質、脂質、たんぱく質（アミノ酸）、核酸などの性質、酵素反応の特徴、生体エネルギー論と、講義を展開していく。次に、解糖系、クエン酸回路（TCA回路）、 $\beta$ -酸化、電子伝達系・酸化リン酸化、アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ反応、尿素回路を中心とした三大栄養素の代謝と、生体内におけるグリコーゲン、トリグリセライド及びコレステロールの生合成を学修する。さらに、遺伝情報の発現とたんぱく質合成並びに免疫システムの基礎を学修する。	
			微生物学	様々な微生物（細菌、ウイルス、寄生虫など）のうち、人間にとって有用・有益な微生物と、食中毒や食品介在性感染症の原因となる微生物の構造、増殖機構、汚染源、伝播機構などの基本的知識並びにそれらによる感染症の病態や予防に関する知識を得ることを目的とする。また、栄養管理上問題となる感染性疾患（肝炎、腎障害など）の概略についても学修する。	
			分子生物学	遺伝子発現と栄養の関係を理解するための基本的知識として、遺伝子の構造、DNAの塩基配列、複製と修復、リボ核酸（RNA）の合成（転写）、タンパク質の合成（翻訳）と翻訳後修飾、分解などの一連の遺伝子情報の流れとその調節機構を理解することを目的とする。具体的には、がんや生活習慣病を含む様々な疾患と遺伝子多型の関連や、遺伝形質と栄養の相互作用を学修する。また、遺伝子組み換え技術の原理を理解し、臨床医学や創薬・バイオテクノロジー産業への応用に関する基本的知識を修得する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	臨床病態学	管理栄養士の臨床業務において、栄養管理や食事療法に基づく治療食を提供する立場にあり、また NST (栄養サポートチーム) の構成スタッフとしても重要な役割を担っている。本講義では、まず栄養疾患の概要から学修し、栄養状態が生態に及ぼす影響について総論的な理解を得た上で、栄養管理や食事療法との関わりが高い疾患の病因、病態 (臓器・組織の変化)、検査・診断及び治療についての知識を総合的に理解することを目的とする。具体的には、内因 外因、代謝異常、循環障害、炎症、腫瘍等を対象とする。とくに生活習慣病といわれる糖尿病、高血圧症、動脈硬化症、心筋梗塞、脳卒中、脳梗塞、悪性腫瘍に重点をおいて疾患の成り立ちを代謝異常や循環障害と関連づけて講義する。摂食障害やアレルギー疾患等で、食事成分や栄養が直接関係する疾患についても学修する。	
			運動生理学	ヒトが日常生活において運動やスポーツを実施した場合の生体諸機能の応答や、運動を継続した場合の適応およびそのメカニズムを理解することを目的とする。具体的には、身体活動・運動時のエネルギー代謝および生理的变化の特徴について理解する。各ライフステージにおける健康管理のための身体活動・運動の意義について理解し、望ましい運動の種類や強度、栄養補給法について学修する。健康づくりのための身体活動基準および健康づくりのための身体活動指針 (アクティブガイド) の基本概念および科学的根拠について理解する。	
			薬理学	近年、管理栄養士はチーム医療スタッフとして重要な役割を担っている。たとえば、栄養サポートチーム (NST: Nutrition Support Team) における栄養管理や生活習慣病などの栄養指導を進める上で、基本的な医薬品や薬物療法の理解は必要な知識のひとつである。「薬理学」では、医薬品の基本的な体内動態および薬効・薬理作用を解説し、主な疾病に対する薬物療法において使用する医薬品を概説し、臨床現場での実践に向けた管理栄養士に必要な薬物療法の基礎的知識を身につける。	
			解剖生理学実習	本実習では、個体レベル及び個体の機能を構成する組織・器官レベルにおいて正常な人体の仕組みを修得すること、様々な「生命現象」の観察・測定方法や結果の解析方法を修得することを目的とする。並行して開講する解剖学・生理学系の講義と連携しながら、さらなる知識の定着を図る。また、「臨床病態学」の導入として、それらに必要な基本的知識・手技を修得する。具体的には、人体模型標本・骨格標本、実験動物の解剖を通して生体の器官・臓器の位置を正確な知識として定着させる。また、動物組織標本を光学顕微鏡で観察することで組織の特徴や構造を細胞レベルでも学修する。さらに、実験動物やヒトを対象に、バイタルサインや呼吸機能検査、心電図、など実際臨床で用いられる生理学的検査を通して「生命現象」を観察する。これにより栄養、運動、休養などの基本的な生活・生命活動、および環境変化に対する適応機構を理解する。	
			生化学実験	生命現象を化学的に探究するのが生化学であるが、講義だけで生化学を理解するのは困難である。本科目は実験を通じて生化学の知識を深めることを目的とする。具体的には、pH と緩衝液、糖質の性質、たんぱく質・アミノ酸の性質、脂質の性質、ビタミン・無機質 (ミネラル) の性質を学修し、次に動物の臓器を用いて生体中のグリコーゲン、脂質成分、DNA の量を定量する。さらに、酵素の基本的性質と酵素反応速度論並びに生体における酸化反応と電子伝達を学修する。	共同

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	及び 人体の構造と機能 の成り立ち	微生物学実験	人体と微生物や毒性物質との相互作用について、「微生物学実験」を通して学習することを目的とする。具体的には、無菌操作や滅菌、消毒方法、微生物の培養、顕微鏡観察やグラム染色等による分類など基本手技を修得する。また、環境や人体からの微生物の分離同定、抗菌物質の感受性試験、大腸菌を用いた遺伝子組換え実験を通して、感染症の原因となる微生物と人体との関係についての正しい考え方、知識を身につける。	共同
		食 べ 物 と 健 康	食品学総論	栄養管理を行う際に必要であり、健康に欠かせない食品の成分や性質を学び食品の役割・機能を理解することを目的とする。具体的には、食品の一次機能を担うたんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、無機質など生命維持に必要な食品成分の化学構造・性質、物性等や栄養特性を理解する。また、色素成分、呈味成分、におい成分などおいしさを感じさせる二次機能、及び人の健康の維持・増進に関わる三次機能を有する特定保健用食品等の成分と作用について学修する。	
		食品学各論	一般に利用されている食品を植物性食品、動物性食品、油糧食品等に分類し、個々の食品についてその性状や含有成分（主要成分や微量成分）の理化学的性質を理解することを目的とする。具体的には、甘味料、調味料、香辛料などの食品添加物、調理加工品、バイオ食品の特性についても学修するとともに、食品の基本的性質を基にした利用法（加工と貯蔵への応用や微生物を利用した発酵食品を含む）についても学修する。「食品学総論」での学修と関連付けながら、健康で豊かな食生活を作り上げるための食品及び食品素材の特性に関する知識を高める。また、食品加工のための食品素材の物理的、化学的性質を理解し、「食品加工実習」へと知識、理解をつなげる。		
		食品衛生学	食品に起因する健康被害を未然に防ぎ、食品の安全を守るために、食生活や食品の生産・加工・保存・流通・調理の段階で発生する食品衛生上の健康危害を理解して予防するための知識を修得することを目的とする。具体的には、食品衛生・食品の安全性評価に関する行政制度と関係法規を理解し、病原微生物や農薬、動物性医薬品、食品添加物等の化学物質による食品汚染、動植物に由来する食中毒や食品劣化とその防止法を修得する。また、主な食品添加物の種類と用途を理解し、生産、加工、流通等のフードシステムにおける衛生管理制度・法規を学修する。さらに、食品表示法、食品表示基準や健康や栄養に関する表示制度について理解し、食品の安全性と健全性を確保するための基本知識を学修する。		
		食品加工学	食品加工学は、食品に物理的、化学的処理を施して、その食品の栄養的価値並びに保存性を高めるための理論と方法を学ぶものである。本講義では、食品加工の意義を学ぶと同時に、食品の素材や加工特性、食品劣化の要因、食品の加工法、貯蔵法を学修する。本講義と「食品加工学実習」を並行に学ぶことにより、栄養士・管理栄養士として勤務する上で食のエキスパートとして必要な食品の利用や判別能力を身につけることを目的とする。		
		調理学	調理とは、献立作成から始まり、食品選択・調理操作・供卓までの一連のプロセスを含んでいることを理解し、健全な食生活を送るための調理学の役割と、調理をより効果的に活用するために必要な理論と実際を学修することを目的とする。具体的には、エネルギー源、調理機器、調理操作について大量調理への応用展開も視野に入れて理解し、さらに各種食品の調理性を原理から理解して修得する。また、様々な対象や場面に応じて栄養・嗜好性に加えて経済性や効率性さらには食環境など食を取り巻く生活全体を捉えた食事設計の基礎を学修する。		
	科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	

専門科目	専門コア群	食べ物と健康	食品学実験Ⅰ	実際の食品を用いて、食品成分表で用いられている手法に基づいて食品の基本的成分である水分、タンパク質、脂質、炭水化物の分析を行い、重量分析、容量分析、比色分析など食品成分の分析に必要な分析原理や手法を学修し、食品の持つ性質、機能および役割を理解する。実験を通じて、共同実験者とのコミュニケーションをとり自ら実験操作を行う習慣を身につける。また、実験器具や薬品の取り扱い方など食品学実験に必要な基礎知識を修得する。さらに、実験値と食品成分表に記載されている文献値を比較して実験値の意味を理解し、管理栄養士として必携となる食品成分表に記載されている数値の意味の理解を深める。	共同
			食品学実験Ⅱ	「食品学実験Ⅰ」における学修を踏まえて、実際の食品に微量含まれる無機質とビタミンの定量分析を行う。また、比色法によるビタミンC及び鉄の分析、原子吸光法によるマグネシウム、高速液体クロマトグラフィー法によるビタミンCの測定法をそれぞれ修得し、それらの測定原理を理解することを目的とする。具体的には、実験を通じて、食品の栄養特性に関する知識を高める。また、食品機能性の評価指標として抗酸化活性の測定を行い、機能性評価と消化酵素阻害活性における活性測定の意義を理解する。	
			食品衛生学実験	「食品衛生学」で学修した食品衛生の知識を基礎として、食品危害の原因を解明し、飲食に起因する健康被害を未然に防ぐための検査技術を実験を通じて修得することを目的とする。具体的には、手指や調理器具の細菌汚染状況や消毒効果を把握するための検査手法を修得する。また、食品の安全性を評価するために実際の食品を用いて食品添加物や残留農薬の検査を行い、分析機器の原理を理解し、得られた結果から講じるべき衛生管理手法について自ら考察できる力を養う。	共同
			食品加工学実習	「食品加工学実習」は、実際に穀類、砂糖、野菜、果実等の加工食品を作る基礎技術を修得する。食パン、うどん、アイスクリーム、ヨーグルト、ジャム、カスタードクリーム、豆腐ほかの製造を実習しながら、食品素材の加工特性（食品成分の物理的、化学的変化）、食品製造原理や技術について学ぶ。さらに、製造後の製品評価を多角的視点で行う事により、日常生活での加工食品の選択がより安全・安心なものとなり、健やかな食生活基礎を作ることができる。加えて、本実習を通して食への興味を広げ、食の原点を見つめなおし、真に豊かな食生活に貢献することを目的とする。特に、管理栄養士として加工食品の適切な取り扱いと食品開発に関わる基礎的技術の修得も目指す。	
			調理学実習Ⅰ	食品の調理性に関する実践的知識と基本的調理操作に関する基礎的能力を育成すること、および食の様々な場面において必要な基本的マナーと、安全・衛生面に関する正しい理解と認識を深めることを目的とする。具体的には、代表的な調理器具の扱い方と調理操作（ゆでる、煮る、蒸す、炒める、揚げる等）の基本を修得し、食品の特性や調理に伴う栄養の損失を考えた食品の組み合わせ方について学修する。また、調味%を理解することにより、調味の標準化に関する基礎的事項を修得する。さらに、栄養価計算を通して、食品の栄養面の特徴や1食当たりの使用量および食品成分表の理解と活用能力を育成する。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	食べ物と健康	調理学実習Ⅱ	「調理学実習Ⅰ」で修得した基礎的知識と技術をもとに、和・洋・中・その他の各様式の食事を題材とした実践的調理実習を通して、食品の調理性、様々な対象や場面に応じて嗜好性、生体利用性等に配慮した食事設計について応用力・発展力を身につけることを目的とする。具体的には、立案した食事計画の実際を経験することにより、食事計画の「計画(Plan)」「実践(Do)」「評価(Check)」「改善(Action)」を行う。さらに、日本の食文化の継承を視野に入れた正月料理などの行事食やもてなしの食事、世界各国の食文化をふまえた各種料理を調理することにより、歴史的背景や伝統を考慮したうえで調理する力を養う。	
			調理学実習Ⅲ	「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」で修得した知識と技術をもとに、調理による食品の味、色、香り、物性および成分変化とおいしさとの関係について、より深く理解することを目的とする。具体的には、穀類、野菜類、卵類、肉類などの食材を用いて調理し、でんぷんの糊化と物性との関係、食品に含まれる色素成分の調理による変色と安定化、食品の調理性に対する調味料の影響、調理による成分の変化等について調理実習・調理科学実験を行う事により理解を深める。また、各種官能評価法により食品および調理品の評価を行い、おいしさの評価について学修する。	
	基礎栄養学	基礎栄養学	栄養学の基礎を学ぶ。始めに栄養とは何か、栄養と身体活動とのバランスの重要性を学修し、メタボリックシンドロームと栄養との関係、個々人の身体状況に応じた栄養(テーラーメイドの栄養管理)の大切さを学修する。次に、各栄養素の特徴と代謝の概要を復習し、摂食行動、消化器系の特徴、各栄養素の消化・吸収と体内動態について学修し、たんぱく質、糖質、脂質、ビタミン、無機質(ミネラル)、水・電解質、食物繊維といった各栄養素の栄養について学びを深めていく。さらに、エネルギー代謝並びに遺伝と栄養についても学修する。	共同	
		基礎栄養学実習	栄養現象を、実験を通じて学修することを目的とする。試験管内のIn vitroの実験系と、動物、ヒトを使ったIn vivo実験を用いる。具体的には、In vitroの実験系において唾液とラット小腸膜酵素を用いたときのデンプンの消化性、デンプンとセルロースを消化酵素または硫酸で消化したときの糖の結合様式による分解性の違い、生卵とゆで卵を用いてたんぱく質の加熱変性が消化性に及ぼす影響、脂質消化における胆汁酸の重要性などを学修する。ラットを用いた実験系においては、反転腸管を用いた小腸における栄養素の吸収、食事が肝臓の脂質並びにグリコーゲン濃度に及ぼす影響などを学修する。ヒト試験においては、たんぱく質摂取量が尿中尿素排泄量に及ぼす影響と食後血糖の推移及びエネルギー代謝の測定方法などを学修する。	共同	
		応用栄養学	個人及び集団に応じた適切な栄養管理を行うためには、対象者や対象集団の身体状況や栄養状態を的確に把握し、問題点を明確にする必要がある。栄養管理の基本である栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養に関連する問題の抽出、栄養介入、栄養モニタリングと栄養管理の評価及びそのフィードバックについて理解することを目的とする。食事摂取基準の各指標の意義、エネルギーや各栄養素の策定の基礎、活用の基礎、栄養評価と栄養介入などを修得する。		

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	応用栄養学	応用栄養学Ⅱ	各器官や機能の発達には決定的に重要な時期が存在し、この時期に正常な発育が妨げられると重大な機能障害を招く恐れがある。現ステージの栄養・健康状態は前ステージの影響を強く受け、次ステージに受け継がれていく。妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得することを目的とする。健康増進、疾病の発症予防と重症化予防、介護予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関する栄養管理の基本的な考え方や方法について理解する。	
			応用栄養学Ⅲ	<p>(概要)</p> <p>「運動、スポーツ時の栄養・代謝」「運動、スポーツの健康・体力への影響」「トレーニング時の栄養補給法」について理解するとともに特殊環境時における栄養・代謝並びに栄養補給法について理解することを目的とする。生体リズムは、体温や血圧、睡眠やエネルギー代謝などの生命活動と関連がある。生体リズムや生活リズムと栄養・食事の関係について理解する。自然環境、社会環境の変化に応じた栄養状態の特徴を十分に理解し、適切な栄養補給のあり方についても修得する。また、災害時の適切な栄養支援活動についても学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(7 藤林真美／7回)</p> <p>本科目の目的における、スポーツ時の栄養、エネルギー代謝、栄養ケアの立案と実施及びアスリートの栄養ケアについて学修する。</p> <p>(9 山田徳広／7回)</p> <p>本科目の目的における、環境変化に対する生体応答とホメオスタシス、生体リズムと栄養について学修する。また、熱中症、災害時などの特殊環境と栄養ケアについても学修する。</p> <p>(7 藤林真美・9 山田徳広／1回)(共同)</p> <p>最終回として、本科目の復習とまとめを共同で開催し、各分担の講義内容における重要ポイントについて、学修を深める。</p>	オムニバス方式・共同(一部)
		応用栄養学実習	栄養管理の基礎となる考え方を理解し、一連の栄養管理プロセスを学ぶことにより、個人及び集団の栄養管理に必要な基本的技能を修得することを目的とする。応用栄養学で学んだライフステージごとの栄養管理を事例を用いて演習し、栄養管理プロセスの活用技術だけでなく、食品構成から献立作成などを含む一連の栄養管理プロセスの理解を深める。また、運動時の栄養管理では、運動時のエネルギー消費量の推定や運動処方について理解し、栄養処方技術の修得を目指す。	共同	
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	栄養教育の意義と栄養教育に必要な基礎知識と理論を学修することを目的とする。栄養士・管理栄養士が、我が国における栄養教育の進展、並びに国民の健康管理・増進に果たしてきた役割を学ぶとともに、現代人が抱えている食行動・食生活・食環境に関わる様々な課題を日々の食生活に照らして確認する。これら、食の現状を踏まえ、栄養教育の意義、行動科学を中心とする理論に基づき、PDCA(Plan Do Check Action)をはじめとする栄養教育の方法論を修得する。また、栄養教育に必要な関連法規、栄養士・管理栄養士の職務、職域、職業使命感や職業倫理を理解する。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	栄養教育論Ⅱ	個人・集団のライフステージ特性を踏まえ、適正な食生活支援を行う方法論を学修することを目的とする。具体的には、個人対象には栄養カウンセリングやコーチング技法により食行動を把握・評価し、行動目標設定・実践・習慣化を支援し食行動の変容に導くための行動療法の理論を学修する。また、集団対象では共通課題解決に向け、プログラム立案・実施・評価の後、汎用性のあるプログラムの活用法を学修する。ライフステージ別に人々の食行動・食環境の解析、適切な栄養評価・診断を行い、対象者の自覚を促しつつ個人要因修正、食環境整備へと繋ぐ栄養教育の方法論を学修する。	
		栄養教育論Ⅲ	PDCA マネジメントを活用した栄養教育マネジメントと情報解析の修得を目的とする。具体的には、栄養教育実施にむけて健常学生を対象者のモデルとして、日常生活の食物摂取・生活活動・身体活動状況等の基礎情報を収集して評価判定を実施し、データ解析をする。これらの解析にあたり、データ入力・統計処理に関する方法を学ぶことにより、食生活を含む生活診断・評価を行い、科学的根拠に基づく課題解決を促す個別の栄養教育マネジメントを身につける。	
		栄養教育論実習	管理栄養士の主要職務となる対象者を支援するための個別・集団栄養教育の方法を行動科学やカウンセリングなどの理論と応用のスキルを実習を通して修得することを目的とする。具体的には、個別栄養教育では、対象者の食生活実態を把握し、課題抽出・解決にむけての栄養教育計画を立案し、対象者自らの行動修正・変容へ導くために栄養カウンセリングやコーチングの技術を用いてロールプレイングをする。集団栄養教育では、グループ実習により対象集団の食生活をアンケート調査、データ解析（統計処理）を経て実態把握のもと優先課題を抽出し、プライマリヘルスケアに向けての栄養教育プログラムを作成する。さらに、各ライフステージに応じた栄養教育を効果的に行うための指導媒体の作成やプレゼンテーションを通して、管理栄養士に求められる総合マネジメントの能力を身につけることを目標にする。	
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	<p>(概要)</p> <p>臨床栄養学の意義と目的、及び臨床現場における管理栄養士の業務内容、栄養管理の方法などを通して、臨床栄養学の概念の修得を目的とする。具体的には、チーム医療、NST（栄養サポートチーム）における管理栄養士業務と多職種連携の概要、対象者の栄養状態を評価・判定する栄養評価法、栄養介入計画の立案・実施、モニタリング、再評価のPDCAに沿った栄養管理法である栄養管理プロセスの流れを理解する。また、外来や入院患者に対する栄養教育の方法や、栄養ケア記録（PES）、問題志向型システム（POS）を用いた栄養カルテの記載方法について修得する。さらに、薬と栄養・食事の相互作用、医療制度及び介護保険制度について学修する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(14 百木和／8回)</p> <p>臨床栄養学の目的、対象者の栄養状態を評価・判定する栄養評価法、栄養介入計画の立案と実施、栄養補給法について学修する。</p> <p>(11 畦西克己／7回)</p> <p>外来や入院患者に対する栄養教育の方法や、栄養ケア記録（PES）、問題志向型システム（POS）を用いた栄養カルテの記載方法について修得する。さらに、薬と栄養・食事の相互作用、医療制度及び介護保険制度について学修する。</p>	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅱ	「臨床栄養学Ⅰ」で修得した栄養管理プロセスの基礎知識を基に、各器官系の代表的な疾患に対する栄養学的な病態の理解、及び栄養評価・栄養に関連する問題の抽出、栄養介入計画（栄養補給法を考慮した栄養学的治療法と栄養教育法を含む）の立案・実施、モニタリング、再評価のPDCAに沿った栄養管理法の修得を目的とする。代謝系疾患を中心に栄養学的に病態を理解し、疾患に基づいた栄養管理プロセスの修得を目的とする。具体的には、栄養障害、肥満・代謝疾患、循環器疾患、腎疾患、呼吸器疾患、筋・骨格系疾患、小児・妊産婦・高齢期疾患の病態に対応する適切な栄養管理のための知識とその方法を修得する。	
			臨床栄養学Ⅲ	各器官系の代表的な疾患に対する栄養学的な病態の理解ならびに栄養管理プロセスの理解を深め、栄養評価・栄養に関連する問題の抽出、栄養介入計画（栄養補給法を考慮した栄養学的治療法と栄養教育法を含む）の立案・実施、モニタリング、再評価のPDCAに沿った栄養管理法の修得を目的とする。消化器系疾患を中心に栄養学的に病態を理解し、疾患に基づいた栄養管理プロセスの修得を目的とする。具体的には、胃・十二指腸潰瘍および炎症性腸疾患などの胃腸疾患、肝炎および肝硬変などの消化器疾患、咀嚼・嚥下機能低下を伴う口腔疾患、悪性腫瘍、術前・術後、周術期の病態に対応する適切な栄養管理のための知識とその方法を修得する。	
			臨床栄養学Ⅳ	「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」で修得した栄養管理法の基礎知識を基に、臨床現場における管理栄養士の業務内容の実際を修得することを目的とする。具体的には、症例に対して、栄養管理に必要な情報収集、栄養評価、栄養診断、栄養介入、モニタリング・再評価といった栄養管理法の実際を修得する。また、症例検討により、摂食機能障害、胃切除、炎症性腸疾患、肝硬変、膵疾患、低栄養、術前・術後、周術期、廃用症候群などの病態に対する適切な栄養管理法について修得する。特に、ベッドサイド訪問における面接技法および接遇法や関連職種との連携については、摂食嚥下障害、消化器疾患、癌、手術、周産期の各授業で実施する。さらに、介護施設や在宅における要支援・要介護レベルに応じた栄養管理について学修する。具体的には、咀嚼・嚥下機能低下、口腔疾患、悪性腫瘍、サルコペニア、ロコモティブシンドロームなどによる低栄養症例の栄養管理法および食事指導法を修得するとともに、介護予防についても学修する。加えて、乳幼児期・小児期の栄養管理についても修得する。	
			栄養薬理学	「栄養薬理学」は、管理栄養士として医療現場で汎用される医薬品や静脈経腸栄養に必要な経腸及び経静脈栄養剤について学修する。たとえば、NST（栄養サポートチーム）の一員として実施する栄養管理や栄養指導などにおいて、薬物療法に使用される基本的な医薬品の薬理作用や、経腸・経静脈栄養剤に関する薬剤情報は必要な基礎知識である。本講義では、特に生活習慣病の薬物療法に使用されている医薬品、並びに静脈経腸栄養法に使用される主な経腸・経静脈栄養剤の適正使用に関する知識、栄養管理に必要な食品と薬物との相互作用についての情報などを修得することを目的とする。	
			臨床栄養学実習Ⅰ	「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」の講義で修得した治療食や疾患別栄養管理の考え方を基に、臨床現場における治療食の実際について修得することを目的とする。臨床栄養管理における栄養補給法や食品構成に基づく献立作成、発注、調理を行い、成分栄養別治療食の食事療法の実践を学修する。具体的には、展開食の基本を理解した上で、常食から軟菜食・エネルギーコントロール食・たんぱく質コントロール食への展開および食物アレルギー食の実際について学修する。さらに、治療食の食事療法に用いられる特別治療用食品の実際についても学修する。	共同

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	臨床栄養学	臨床栄養学実習Ⅱ	「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」の講義で修得した栄養管理プロセスや疾患別栄養管理の考え方を基に、臨床現場における管理栄養士の業務内容や栄養管理手法の実際について修得することを目的とする。臨床栄養管理における栄養管理プロセスに用いられる手法である臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査法、必要栄養量の算定方法、栄養補給法の検討や疾患に応じた献立作成など、それぞれの実習を通して、臨床現場において管理栄養士が身につけるべき技術の実際について学修する。	共同
		臨床栄養学実習Ⅲ	「臨床栄養学Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」で修得した病態や栄養状態に基づいた栄養管理法を修得することを目的とする。「臨床栄養学実習Ⅱ」で修得した栄養評価手法を用いて、栄養アセスメントと栄養診断、栄養介入の技術を学修する。各種栄養療法（経口栄養・経腸栄養・静脈栄養）の特徴と実施方法、栄養状態の評価・判定、栄養介入計画の立案・実施、モニタリングや再評価という一連の栄養管理プロセスおよび各種疾患における栄養管理法を修得する。具体的には、肝硬変や膵炎といった消化管疾患、摂食嚥下障害、エネルギーたんぱく質欠乏障害などの症例に対する栄養評価・判定、栄養介入計画の立案・実施、モニタリング、再評価について学修する。さらに必要に応じて、疾患に応じた病態別治療用特殊食品の活用や献立作成および調理を実施する。	共同	
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	我が国や諸外国の健康・栄養問題と主要な健康・栄養施策、栄養に関する各種統計を理解するとともに、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。		
		公衆栄養学Ⅱ	主に我が国の健康・栄養問題と主要な健康・栄養施策を理解するとともに地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、集団の健康・栄養問題について、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。		
		公衆栄養学実習	地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を、具体的な数値を用いた演習により養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な実践的手法を修得する。		
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	給食施設における管理栄養士の業務を理解するため、給食運営や経営の方法を修得することを目的とする。具体的には、関連法規、栄養食事管理、情報管理、食材料管理、原価管理、品質管理など、管理栄養士が給食におけるマネジメントを行うために必要な知識と技能を修得するため、特定給食施設において特定多人数に対する食事提供の適切な運営方法について理解する。また、栄養アセスメントの結果に基づき、大量調理の特性を理解した食事計画、安全な食事の提供のための衛生管理、それに対する評価・改善などを学修する。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	給食経営管理論Ⅱ	「給食経営管理論Ⅰ」で学修した内容を十分に理解した上で、給食運営管理における基本的マーケティングや組織を管理する際のマネジメントの考え方や方法を学ぶことを目的とする。具体的には、給食部門管理者として効率的かつ安全に運営するための組織管理・人事管理・それにかかる経費やマーケティングに関する基本的知識を学修し、そのシステム構築やマネジメントの知識と技能を修得し、経営管理能力を養う。また、危機管理の対応や、医療施設における給食運営についての実践例について学修し、実践的な解決能力を養う。	
		給食経営管理実習	特定給食施設での給食業務について、「給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ」で学んだ知識を活かし、大量調理実習を体験し喫食者に適した食事の提供について栄養面、衛生面、経営面、施設・設備管理など、様々な側面から総合的に考え、自主的に計画・運営できる力を修得することを目的とする。具体的には、特定多数の喫食者に対し、適切な栄養・食事管理を行い、実際に食材の購入・準備から大量調理、食事と栄養情報の提供、提供後の評価・分析を行い、実践に即した能力を修得する。	
	総合演習	臨地実習指導（演習）	<p>（概要）</p> <p>「臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」の事前・事後に行う演習科目。事前学習として、実習の意義、目的を理解して、実習に臨む姿勢、知識・技術について横断的かつ、総合的な理解を涵養することにより、様々な状況に対応した研究課題を設定して実習に取り組む姿勢を修得する。事後学習として、「臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」終了後に、各実習において設定した課題についての発表・討議で学修効果を高め、管理栄養士の職域において、連携が必要となる関連職種が兼ね備える基本的な知識や技術を理解し、各職域で連携協働するために必要な能力を修得する。</p> <p>（オムニバス方式／全15回）</p> <p>（6 樽井雅彦／5回）</p> <p>臨地実習オリエンテーションとして、実習の目的・目標・学ぶ姿勢、社会人としてのマナーについて学修する。実習施設の特徴、給食の運営について学修する。実習テーマ設定グループディスカッションを行う。実習ノートについて説明し、提出書類等の確認を行う。</p> <p>（4 黒川通典／5回）</p> <p>公衆栄養臨地実習の目的・意義、地域保健行政機関の概要について学修する。実習を受けるための注意点の確認、誓約書等の書類の作成方法、実習課題への取り組み方について学修する。実習内容の再確認のためのグループ討議を行い、グループごとに報告を行う。</p> <p>（14 百木和・11 畦西克己／5回）（共同）</p> <p>臨床栄養臨地実習の目的・意義、各病院・医療センターの概要について学修する。臨床栄養学実習を受けるための注意点の確認、誓約書等の書類作成、実習課題への取り組み方について学修する。実習内容の再確認のためのグループ討議を行い、グループごとに報告を行う。</p>	集中・オムニバス方式・共同（一部）

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	総合演習	<p>管理栄養士総合演習</p> <p>(概要)  これまで修得してきた専門分野及び専門基礎分野等の知識や技能・態度を相互に関連させることにより、管理栄養士業務を円滑に遂行するために必要な総合力を修得することを目的とする。さらに、管理栄養士の職務内容に対応する専門分野を横断的に理解することによって、どのような知識、技能・態度が必要か総合的に学修する。具体的には、基礎栄養学・応用栄養学・臨床栄養学・栄養教育論・公衆栄養学・給食経営管理論を総合して、栄養状態の評価・栄養管理、課題把握・解決に至る栄養ケアプロセスの総合的な能力を養う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(6 樽井雅彦・4 黒川通典・14 百木和・11 畦西克己・16 森美奈子・12 岸本良美・1 喜多大三／1回) (共同)  オリエンテーションとして、QFT(Question Formulation Technique)に基づく質問づくりによるグループ学習方法を学ぶ。</p> <p>(6 樽井雅彦／2回)  「給食における調理工程・提供管理システムについて」をテーマに、給食のオペレーションシステムの中で特に生産(調理)管理及び施設・設備管理について各施設の特徴を交えて解説する。また、「食品業界について(最新情報)」をテーマに、食料を食品として捉え、食品産業(生鮮食品、加工食品、特定保健用食品、外食産業など)の概念から食品産業の生み出す様々な食品素材の製造技術及び新製品の開発状況を紹介する。</p> <p>(4 黒川通典／2回)  「災害時における公衆栄養活動」をテーマに、自然災害発生時における行政栄養士の役割を、実例をもとに考える。また、「健康づくりボランティア」をテーマに、住民の健康増進に寄与する活動を行っているボランティア団体及びその活動について実例をもとに学ぶ。</p> <p>(14 百木和／2回)  「栄養部門の位置づけ」をテーマに、各病院における栄養部の位置づけや役割、診療報酬の考え方について解説した上で、学生自身が課題を発見し、まとめる。また、「栄養指導について」をテーマに、個人栄養指導と集団栄養指導の事例や特徴を解説し、それぞれの指導における利点や問題点、症例を基にした媒体作成等を行う。</p> <p>(11 畦西克己／2回)  「災害時における医療施設の対応」をテーマに、災害時の医療における栄養ケアの問題点と管理栄養士・栄養士の役割について、実例をもとに解説した上で、学生自身が課題を発見し、まとめる。また、「チーム医療について」をテーマに、医療施設におけるNST(栄養サポートチーム)などのチーム医療について、現状の必要性と問題点について理解した上で、学生自身が今後のあり方について検討し、まとめる。</p> <p>(16 森美奈子／2回)  「社会で活用する栄養教育」、「社会に普及する栄養教育」をテーマに、ソーシャルマーケティングやソーシャルイノベーションの知識や技法を活用して、新しい時代のニーズに即した栄養ケアプロセスのための栄養教育を学修する。</p>	オムニバス方式・共同(一部)

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門コア群	総合演習	<p>管理栄養士総合演習</p> <p>(12 岸本良美／2回) 「食事摂取基準について」をテーマに、各栄養素の策定根拠について復習した上で、疑問や課題だと思ふ点について意見を出し合う。そして、疑問を解決するためにどのように情報を収集すればよいのか、論文の検索方法などを学ぶ。さらに、疑問を解決するために集めた資料（研究論文など）を読み、発表資料をまとめる。</p> <p>(1 喜多大三／2回) 「食事と医薬品の相互作用」をテーマに、食品・栄養素と医薬品との主たる相互作用について学修する。臨床現場での食品・栄養素と医薬品の相互作用の事例について調べ考察する。また、「生活習慣病における薬物治療の特徴について」をテーマに、高血圧、糖尿病、高尿酸血症など生活習慣病における主要な薬物治療について学修する。各医薬品の特徴と重篤な副作用についても学修する。</p>	オムニバス方式・共同（一部）
		臨地実習	<p>給食運営実習(校外)</p> <p>特定給食施設における栄養士・管理栄養士の役割や業務を理解するために、病院、学校、給食センター、介護福祉施設、事業所等で給食業務を体験し、施設の特性や喫食者に応じた給食の提供方法を修得することを目的とする。具体的には、喫食者の状況に応じた食事の計画や調理を含めた給食サービス提供を実際に体験し学ぶことにより、各施設における栄養士・管理栄養士としての業務について必要な知識、技能・能力を修得し、実践力を高めることをめざす。また、事前学習で計画した自らの課題に沿った実習を行い、実践力を高め、自発的に取り組む能力を修得する。</p>	
		臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	<p>特定給食施設において、給食の提供や適切な給食経営のマネジメントを行うための専門的知識や技術等を体験することによって、管理栄養士の役割と業務を学修する。また、管理栄養士の特定給食施設の業務において、各施設の衛生管理、人事管理、食材管理、食教育、経営分析など給食経営に関するマネジメントの理解とともに、喫食者に応じた給食提供を現場で実践し、修得することをめざす。また、各特定給食施設における関連職種との連携を学び、実践活動の場で管理栄養士が必要とされる知識と技能・能力（態度）を身につける。</p>	
		臨地実習Ⅱ（公衆栄養学）	<p>地域の健康・栄養改善を実践的、総括的に把握するとともに、保健所、保健センターの役割を理解し、PDCA サイクルを基本とした管理栄養士の業務内容を体験学習することにより、栄養行政における管理栄養士の役割や専門性、多職種連携のあり方等について学ぶことを目的とする。また、公衆栄養マネジメントの実践により、地域住民への栄養指導、地域の関係組織・団体などの育成や支援のプロセスについて系統的に学び、これまでに得た専門的知識と実践的に得た技術の統合により、管理栄養士として必要なマネジメント能力を修得するとともに、公衆栄養という実践科学への理解を深める。</p>	
		臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）	<p>医療現場において、患者への栄養ケアプロセスのあり方を修得することを主な目的とする。医師、管理栄養士等の指導を受けながら、患者への栄養アセスメントに基づき、学生自らが栄養ケア計画を実際に立案、実施し、評価を行う。講義・実習で学んだ知識をより深く、実践的に理解する。指導者から講義・説明を受けるのみではなく、事前または実習中に課された課題に対して、取り組むことによって、自主的に学習し、行動する姿勢を培う。また、実習の報告会を実施し、より多くの施設における様々な実践、応用例について理解する。</p>	共同

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門コア群	臨地実習Ⅳ（臨床栄養学）	医療現場において、患者への栄養ケアプロセスのあり方を修得し、自身で実践することを主な目的とする。医師、管理栄養士等の指導を受けながら、患者への栄養アセスメントに基づき、学生自らが栄養ケア計画を実際に立案、実施し、患者とのコミュニケーションをとりながら効果の評価を行う。講義・実習で学んだ知識をより深く、実践的に理解する。医療現場の指導者から講義・説明を受けるとともに、事前または実習中に課された課題に取り組むことによって、自主的に学習し、行動する姿勢を培う。また、実習の報告会を実施し、より多くの施設における様々な実践、応用例について理解する。	共同	
	専門総合群	農業生産系	園芸の技術	我が国の果樹、野菜、花卉などの園芸作物生産は、限られた土地を有効活用し、なおかつ消費者のニーズに合った高品質な商品を生産するため、種々の特殊な技術を用いて行われている。「園芸の技術」では、実際の園芸作物における生産流通現場で応用されている興味深い「技」に焦点を当てて紹介する。植物生理学的な背景に基づく各技術の概要と、それらの技術を用いることで得られる生産性の向上や市場における付加価値および経済効果について論じる。	
			植物の病気	ヒトや動物と同様に植物も病原菌に感染し、病気にかかる。しかしながら、病原菌だけが原因ではなく、植物の健康状態や品種の違い、周辺の環境などの要因によって発病するかどうかが決まる。本講義では実例を紹介しながら、なぜ植物は病気になるのか、どのようにして植物を病気から守るのか、などの植物病理学の基本事項を修得する。また植物病に関わる微生物、植物、環境等に関する基礎知識の修得を通じて、農作物の持続的・安定的な供給、食品の安全・安心、国際的な食料の流通や消費など学科で学修した諸問題について幅広い視点で議論する。	
			植物の改良	人は植物を食料として利用するだけでなく、家畜の飼料や観賞用、工業用原料、医薬品用原料などさまざまに利用している。そして、人は品種を作るという概念を持つ前から収穫量が多いものや病気に強いものなど、自然に存在する有用な形質を示す植物を選んできた。しかし、メンデルが遺伝の法則を発見したことにより、体系的に植物を改良することが可能となった。本講義では、改良の対象となる植物の形質について概説するとともに、従来おこなわれている植物改良の手法から、今日、注目を集めている遺伝子工学の技術を利用したゲノム編集までを解説し、植物の改良に必要な基礎的な知識を身につける。	
			昆虫とくらし	昆虫の祖先は約4億年前に地球上に現れ、今や地球上の全生物種の70%を超える種数を占めると言われている。この繁栄に成功した理由として、脊椎動物にはないムシが持つ昆虫独特の環境への適応能力が指摘されており、我々ヒトは、ある時はムシと作物を争い、ある時はムシの特性を学び応用することで生活をより豊かなものへと変えていくことに成功した。「昆虫とくらし」では、害虫と益虫というヒトの視点を通じたムシの二面性について紹介し、ムシを通じて生態を中立的に見る目を身につける。	
作物とエネルギー生産	作物は、人類が利用するエネルギーの重要な供給源の一つとなっている。「作物とエネルギー生産」では、(1)バイオマスエネルギーにおける生産と利用の現状および課題、(2)エネルギー作物における種類、生態・形態・生理的形質、栽培および利用、(3)バイオ燃料の種類、製造法および利用などについて概説する。作物とエネルギー生産との係わり合いやエネルギー作物に関する現状、重要性和課題を理解し、それらを説明する上で必要な基礎知識を身につける。				

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門総合群	農業生産系	<p>生きている土壌</p> <p>作物の生産基盤として、土壌の役割は重要である。土壌中には微生物を含めて多くの生物が生息しており、物質循環をはじめとした機能面で役割を担っているほか、土壌自身も外部からの影響により変化しており、まさに土壌は生きているといえる。また、作物などの植物生育と関連していることから、他の生物の生命活動にも影響をおよぼしているほか、周辺環境のかかわりも深い。本講義では、上記の観点から、土壌自身の生物性、特性の変化、作物生育や周辺環境とのかかわりなど、幅広い観点から土壌の役割について講義する。</p>	
		応用生物系	<p>分子からみた植物の働き</p> <p>人類は、野生植物の役立つ性質を伸ばし、不要な性質を失わせたり変化させることで、野菜や作物を作り出してきた。これを野生植物の栽培化とよぶ。古代の人類はこれを経験的に行ったが、植物分子の知識が蓄積した現代は、望みの性質をもつ植物をデザインすることも可能になりつつある。本講義では、食糧生産の基盤となる植物の働きに関して分子レベルの知識を得ることを目標として、植物の様々な形質や機能に関する分子を紹介し、その働きを解説する。また、植物の最も基本的な機能「光合成」の分子基盤も説明する。</p>	
		ゲノムと生命	<p>ゲノムとは何か？この問いに対する答えは一つではない。ゲノムの定義は時代とともに何度も変わってきた。一口にゲノムと言っても、生物種、調べる現象、解析の技術や手法などによって、ゲノムのもつ様々な側面や性質が見えてくる。本講義では、ゲノムの一般的な性質や機能と、生命を操作する「ゲノム科学」の先端技術などを紹介するだけでなく、ゲノムの科学史、風変わりなゲノムを持つ生物、ゲノムに関わるユニークな現象などを紹介しながら、ゲノムとは何かを考え、ゲノム研究がこれからの人々や社会にどのような影響を与えていくのかを、自然観や生命観に対する影響も含めて、考察する。</p>	
		生物の多様性と進化	<p>(概要)</p> <p>約 40 億年前に地球上に生命が誕生し、その後、地球環境の変化に伴い生命は進化して、現在、地球上にみられる多様な生物が生まれた。この間に多くの生物が絶滅していったことが化石研究から知られており、現存する生物は、私たちも含めて過酷な自然淘汰を生き残った一部の生物群である。また、人類は植物や動物を食糧として利用するために育種交配、また最近では遺伝子組換え技術を利用して人為淘汰し、生物の形質を変換させてきた。「生物多様性と進化」においては、植物、動物、微生物、海洋生物、及び昆虫について、これらの生物の多様性と進化について、自然淘汰と人為淘汰の観点から解説する。</p> <p>(オムニバス方式／全 15 回)</p> <p>(27 小保方潤一／4 回)</p> <p>植物に関して、地球の歴史と生命の誕生、藻類の多様性、陸上植物の進化、進化のメカニズムについて学修する。</p> <p>(51 和田大／3 回)</p> <p>微生物に関して、微生物の多様性「古細菌、原核微生物、真核微生物」、原核微生物、真核微生物の多様性とその利用、産業微生物とその品種改良について学修する。</p> <p>(23 井上亮／4 回)</p> <p>動物に関して、脊椎動物の起源、脊椎動物の進化、動物の多様性、産業動物の品種改良について学修する。</p>	オムニバス方式

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門総合群	応用生物系	生物の多様性と進化 (37 豊原治彦／4回) 海洋生物に関して、海洋環境の多様性、海洋無脊椎動物の進化と多様性、魚類の進化と多様性、海洋生物の品種改良について学修する。	オムニバス方式
			動物とくらし 我々のくらしは様々な動物と関係して成り立っている。例えば、日々の食事は家畜や家禽などの産業動物によって支えられており、犬や猫などのペット（コンパニオン・アニマル）は日々の安寧な暮らしの重要なサポート役となっている。「動物とくらし」では、我々のくらしに、産業動物やコンパニオン・アニマルがどのように関わっているのかを学ぶとともに、それぞれの動物の生態や生理について説明し、くらしで関わる動物に関する基本的な知識を身につける。	
			微生物とくらし 有用微生物およびその利用に関して講義を行う。微生物には「バイ菌」という言葉に代表されるように、ネガティブなイメージがあるが、本講義では人類に役立つ微生物バイオテクノロジーについて広く述べる。具体的には、1) 各種発酵食品製造における微生物の役割、2) 有用物質生産の実例として微生物を用いたアミノ酸、核酸等の発酵生産および、抗生物質の発酵生産について、3) ニューバイオテクノロジーによる微生物機能の有効利用の事例として、遺伝子工学の利用によるタンパク質の生産、代謝工学等について、4) 環境修復のためのバイオテクノロジーについて、などである。また、それらを自らが展開していくために必要な考え方、今後の発展の方向などについて講義する。	
			海洋生物とくらし 海洋は地球の表面積の約7割を占め、更に深海など人類にとって未踏の領域も含むフロンティアである。このように広大かつ深遠な領域に住む海洋生物は独自の世界を形成し、直接的或いは間接的に我々の暮らしと関わっている。「海洋生物とくらし」では、水圏の成り立ちから海洋生物の分類、生理、生態について概説し、特に我々の暮らしとの関わりが深い「魚介類」に対する理解を深めることを目的とする。我々にとって身近な魚介類について、その旬、味、などの背景について、化学的な視点から考察する。	
	食農ビジネス系	食と農の倫理を学ぶ (概要) 食と農をめぐる様々な問題が存在するが、そのなかには解決・緩和に向けて倫理的な考え方や行動規範が有効なものがある。本講義では、食と農をめぐる倫理的な考え方や行動規範を「食と農の倫理」と捉え、食と農をめぐる諸問題の所在を理解したうえで、食と農の倫理の思想と理念への認識を深めるとともに、その視点から課題の解決・緩和のための具体的行動や制度を知ることを目的とする。  (オムニバス方式／全15回)  (26 小野雅之・63 谷口葉子／1回) (共同) 食と農の倫理について、それぞれの領域において分担して概説する。  (26 小野雅之／7回) 食への権利と倫理的消費、食料安全保障と食分配の不均衡、食品ロス、食料アクセス問題、企業の倫理とコンプライアンス、ソーシャルビジネスとCSV、農福連携と社会的包摂をテーマに学修する。  (63 谷口葉子／7回) 寄付文化と応援消費、食のオルタナティブ運動、環境保全型農業、公正と社会正義、アニマルウェルフェア、海と森林の保全、スローフードをテーマに学修する。	オムニバス方式	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	専門総合群	食農ビジネス系		
		食と農の経済を学ぶ	食料は人間が生きていく上で必要不可欠であるが、個人の消費能力には限界がある。このような食料の必需性と飽和性、さらには自然条件に左右される農業生産の不安定性や乏しい貯蔵性等から、農業や食料関連産業は、一般の商工業とは異なる特徴を有している。本講義では、このような食料・農業の特殊性を踏まえながら、食料消費の動向、農業及び食料関連産業の現状と問題点・課題等について、経済学的な考え方にに基づき、理解し考察する。	
		食と農の共生を考える	近年、さまざまな側面から「食と農の距離の拡大」（食と農の乖離）の問題が指摘されている。私たちが真に豊かな食を実現し、日本の農業を守り発展させていくためには、食と農の距離を少しでも短くすること、すなわち食と農を結び両者が「共生」していく道筋を考えていかなければならない。本講義は、さまざまな分野で農学を学ぶ立場から「食と農の距離」の問題を考え、生産者と消費者、農村（むら）と都市（まち）、産地と食卓を結ぶ食農共生の課題や方向性について理解し、考えていく。	
		フードシステムを学ぶ	現在、我が国のフードシステムはスーパーチェーン主導といわれている。本講義ではフードシステムの仕組みを概観したうえで、とくにスーパーチェーンの誕生、成長、成熟過程を取り上げる。具体的には、スーパーチェーンが我が国に誕生した高度経済成長期以降のフードシステムの変遷とその背景、さらにスーパーチェーン主導が確立した1990年代以降、フードシステムにどのような問題が生じているか、その中でも価格形成メカニズムに着目し、そのしわ寄せが生産者に及んでいることを学ぶ。また、「買い物難民」などフードシステムの新たな問題も取り上げ、スーパーチェーンの評価（功罪）について複眼的思考を学ぶ。さらに、「地域ブランド化」や「六次産業化」の取り組みなど地域問題についても理解を深める。	
	農業の多様性を学ぶ	さまざまな気候、生態環境、歴史、文化、社会・経済状況などを反映し、世界各地や日本で多様な農業（農耕、牧畜、狩猟採集、林業、漁業などを幅広く含む生業）が営まれている。本講義では、多様性をキーワードに、これらの農業の成り立ちや特徴を理解し、私たちが直面している地域・地球環境問題（例えば、貧困問題、環境荒廃、過疎化など）の解決に向けたアイデアや取り組みについて考える。		
		食と農の歴史を学ぶ	今日のわが国の農業・農村社会や食生活・食料消費の現状と特徴、課題を知るためには、歴史的な視点を持つことが必要である。本講義では、近代（明治）以降のわが国の農業・農村社会と食生活・食料消費の歴史を、いくつかの段階に区分し、それぞれの段階における経済・社会の状況、農業と食生活の状況と特徴、課題について、特に現代（第2次世界大戦後）を中心に講述する。そのことにより、わが国の食料・農業の歴史的な変遷に関する理解を深めることを目的とする。	
	ゼミ・卒業研究	基礎ゼミナール	本ゼミナールは、新生者が学部・学科での学修を不安なくスタートし、目標を持って大学での勉学に励むために必要な基礎的知識・技能・態度を修得する教育プログラムである。すなわち、学生が大学での学修に必要な基本的知識や主体的で深い学びの方法を修得し、自ら大学での学びをデザインするとともに、将来の目標について考えることを目的とする。各専任教員による少人数ゼミナールを基本とし、教員と学生が密接にかつ自由に、相談・議論しながら進める。教材として全学共通教材である「First Year Study Guide」を活用し、大学として共通する項目を学修するとともに、教員独自の教材を用いて学修を深める。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	ゼミ・卒業研究	食品栄養学研究	本科目は、卒業研究に先立って各研究室での基礎的な研究活動を通して、自らが主体的に能力、適性、志望に応じた進路を選択できるようになることを目的とする。「食品栄養学研究」は、大学4年間の学修の集大成としての卒業研究を円滑に行うため、これまでに学修した専門的知識・技能および汎用的能力を基本に、各分野の研究の遂行に必要な情報の収集方法を修得するとともに、問題発見力および解決力を身につける。	
		卒業研究	これまでに学修した専門的知識・技能および汎用的能力をさらに深めて大学4年間の学修の集大成としての卒業研究を行う。卒業研究では、学生が研究テーマの設定、研究方法の策定、研究調査の実施、研究成果の解析・まとめを行い、卒業論文を作成するとともに、発表会において発表・ディスカッションを行う。これらを通して、学術研究における倫理的規範、課題の発見（研究テーマの設定）と解決（研究の進め方）、思考力・判断力（研究結果のまとめ）、表現力（論文作成およびプレゼンテーション）を身につける。さらに、教員とのディスカッションや共同研究などを通して多様な人々と協働する力を養う。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	共通系	大学教養入門	本科目の内容は、大学生としての教養を身につけるスタートラインに立つことにあり、自らが主体的に知識を獲得し、対話を通して理解を深め、表現するための技術等を修得することである。本講義では教養入門書を用いて ABD（アクティブ・ブック・ダイアログ）読書法や協働学習の習慣を身につけるとともに、チームワーク能力、コミュニケーション能力を身につけることを目標とする。	集中・共同
	語学系	日本語表現法	我々は日本語を用いて、何をどのように表現しているのだろうか、そして表現できるのだろうか。本科目では、日本人が日本語を用いて、どのように表現してきたのか、そしてどのような表現が可能なのかを、様々な事例を通して考える。それによって、言語に対する感覚を研ぎ澄まし、言葉にこだわる人間になることを目指す。日本語表現の特徴について、具体的に説明できること、日本語表現を客観的にとらえ、他の言語とも比較しつつ、多様な視点から考えることができるようになることを目標とする。	
		基礎英語 I a	比較的平易な英文を用い、「読む」「聴く」だけでなく「書く」「話す」活動を取り入れた 4 技能統合型の演習を行う。4 技能の基礎力を固めること、ICT を駆使した自律的英語学習の技能と習慣を身につけることを目的とする。大学生にとって身近な話題についての平易なパッセージを読んで理解できるようになる。また、ゆっくり、はっきりと発声（再生）できれば音声だけでも理解できるようになる。読む・聞くことについては、CEFR-J[A2-1]を目標とする。	
		基礎英語 I b	比較的平易な英文を用い、「読む」「聴く」だけでなく「書く」「話す」活動を取り入れた 4 技能統合型の演習を行う。4 技能の基礎力を固めること、ICT を駆使した自律的英語学習の技能と習慣を身につけることを目的とする。大学生にとって身近な話題についての平易なパッセージを読んで理解できるようになる。また、ゆっくり、はっきりと発声（再生）できれば音声だけでも理解できるようになる。読む・聞くことについては、CEFR-J[A2-2]を目標とする。	
		基礎英語 II a	比較的平易な英文を用い、「読む」「聴く」だけでなく「書く」「話す」活動を取り入れた 4 技能統合型の演習を行う。4 技能の基礎力を固めること、ICT を駆使した自律的英語学習の技能と習慣を身につけることを目的とする。大学生にとって身近な話題について、基本的な語彙や表現を用いた英文を書けるようになる。また、前もって用意すれば同じ内容を口頭で発話できるようになる。書く・話すことについては、CEFR-J[A1.1-A1.2]を目標とする。	
		基礎英語 II b	比較的平易な英文を用い、「読む」「聴く」だけでなく「書く」「話す」活動を取り入れた 4 技能統合型の演習を行う。4 技能の基礎力を固めること、ICT を駆使した自律的英語学習の技能と習慣を身につけることを目的とする。大学生にとって身近な話題について、基本的な語彙や表現を用いた英文を書けるようになる。また、前もって用意すれば同じ内容を口頭で発話できるようになる。書く・話すことについては、CEFR-J[A1.3]を目標とする。	
		実践英語 I	これまでに学修した英語のスタディスキルをさらに向上させる。ICT 等を用いて、より高度な 4 技能統合型の演習を行う。インプット活動のみならず、アウトプット活動を取り入れ、各技能の基礎力および応用力を養う。読む・聞くことについては、CEFR-J[B1.1]を目標とし、自分に関連する内容（日常生活、学校生活など）の英文に関する基本的な情報を理解できるようになる。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	語学系	実践英語Ⅱ	これまでに学修した英語のスタディスキルをさらに向上させる。ICT等を用いて、より高度な4技能統合型の演習を行う。インプット活動のみならず、アウトプット活動を取り入れ、各技能の基礎力および応用力を養う。書く・話すことについては、CEFR-J[A2.1]を目標とし、海外研修、留学、ホームステイ、観光、あるいは海外からの訪問客への対応など、日本の大学生が英語を使用する現実的かつ具体的な場面と相手を想定しながら、複数の英文を連続して発話できるスピーキング力、複数の英文を組み合わせてパラグラフを構成できるライティング力を身につけるためのトレーニングを行う。	
		英語基礎会話 a	本科目では、基本的な英会話力の向上を目指す。日常における様々なシーンを想定し、会話がスムーズにできるように練習する。ペアワークやグループワークなどを通じて、自分のことを一方的に話すだけでなく、相手の話を聞いてそれに受け答えできるように訓練をする。また様々な英語表現に触れ、会話の幅を広げることも目的の一つとしている。	
		英語基礎会話 b	本科目では、英語基礎会話 a に引き続き、基本的な英会話力の向上を目指す。様々なシチュエーションを想定し、より深い内容の会話ができるように練習をする。ペアワークやグループワークなどを通じて、会話のキャッチボールがスムーズにできるように訓練を行う。文法の再確認も目的の一つとしている。	
		中国語Ⅰ	中国語を初めて学ぶ者にとって、中国語の基本的な発音や文法を理解し、一定の語彙数を早期に修得することが重要である。本科目では、中国語の発音や文法について学習するとともに、日常における中国語の表現方法の学習を通して、読む・書く・聴く・話すための基礎的な能力を修得する。	
		中国語Ⅱ	正確な発音と中国語文法の基礎を学習し、読む・聴く・話す・書くの四つの力を総合的にバランスよく修得する。1年間の学習を通じて初級中国語がマスターできる。単語を覚え、基礎文法を学び、簡単な文型を運用して、会話や作文ができるなど、基礎的な中国語能力の修得を目指す。	
		海外語学研修	本研修は、語学力（英語力）の向上と研修地の歴史・文化およびそこで生活する人々に触れ、国際的な知識と理解を深め、広範囲な国の人々と協力し合える国際感覚を身につけることを目的とする。事前に研修先の歴史や文化を調査することで、現地での研修を深められるようにする。研修先では、月曜日から金曜日に講義・演習を実施し、語学力別に分けたクラスで行う。研修に参加する学生同士で協力し合い、研修の目標達成を目指す。	集中
情報系	情報リテラシーⅠ	近年、高等教育機関での勉学や社会人としての仕事において、パソコンを使えるスキルは必要不可欠である。本科目では、パソコン初心者者を想定し、パソコンでの文書作成ソフトや表計算ソフトの基本的な使い方、また発表の場で広く使用されるようになったプレゼンテーション資料作成ソフトの使い方を中心に学ぶ。実践力をつけるため課題を中心に演習を進め、レポートや発表資料の作成が適切に行えるようにする。さらに情報セキュリティやモラルについても事例を通して学ぶ。		
	情報リテラシーⅡ	卒業研究で数値データを扱う場合、その統計処理に関する知識は必要不可欠である。情報技術の有効利用の中でも、科学技術分野においてとりわけ重要であるデータの処理と分析のための種々の数学的処理技法を理解する。本科目では、情報リテラシーⅠで用いた代表的かつ標準的な表計算ソフトを用い、基本的な統計処理の方法を学ぶとともに、統計の基本を理解し、正しい統計処理方法の選択や結果の解釈を行うための基礎力を身につける。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	体育系	スポーツ科学Ⅰ	生涯を通じて明るく活気のある生活を営むために、スポーツ・身体運動は極めて重要な役割を果たす。運動技術の修得およびスポーツの楽しさを理解するとともに、自らの生活行動の中にスポーツ・身体運動を実践する能力を育成することを目的とする。本科目では、スポーツ・身体運動を通して①健康の維持・増進をはかる②運動技能を向上させることができる③マナーやルールを理解することができる④コミュニケーション能力やリーダーシップを培うことを目指す。	
		スポーツ科学Ⅱ	「スポーツ科学Ⅰ」で培った学修内容を応用し、心技体のさらなる向上を目標とする。①<心>スポーツ活動を通じた成功体験や規範遵守、主体性、自己統制、表現力、協調性、他者受容意識の向上など人間力の醸成を目指す。②<技>スポーツ科学Ⅰよりも高度なスポーツ技術の獲得を目指す。③<体>運動やスポーツが身体へ及ぼす影響やそのメカニズムについて理解し、自らの生活行動の中にスポーツを実践できる能力の育成を目指す。	
	人文系	心理学	心理学はその行動法則を明らかにする行動の科学として、広い領域に関係している。実際に見ることができる、観察可能な行動から、人間の“こころ”の動きを検討したり、目で見て確認できないものについても、観察・実験・調査といった様々な方法を用いて客観的なデータを集め、心の働きを研究している。本講義では、これまでに行われてきた多くの実証研究を学修することによって、心理学の基礎知識を身につけることを目的とする。	
		倫理学	現代の社会システムに関する理解を通じて、倫理的規範/価値観の変容について学修する。日本の高度成長期には「消費は美德」という言葉が流行し「大量生産/大量消費社会」を賛美したものであった。一方で、現代社会で時代をリードしているのは「Mottainai (もったいない)」というエコロジーを主軸においたものであるが、本当にこのような価値観の転換に成功しているだろうか。本講義では、20世紀の半ば以降、今日に至るまで社会を動かしている経済のシステムを理解した上で、それを変革するための道を探る。	
		哲学から学ぶ	哲学的な知の営みは、他の学問と比較してどのような独自性、特徴を持つであろうか。本講義では哲学的に問うことの本質を明らかにしながら、いくつかの哲学的・倫理学的問題を取り上げ、共に考えていく。「人間の心と動物の心」「悪」「人生と時間」といったテーマを中心に論じる。哲学的に考えるとはどういうことであるかを理解し、講義で取り上げる個々の哲学・倫理学のテーマに関して、自分なりによく考え、それを論理的に文章にまとめる力を身につける。	
		地誌学	本講義の目的は、地誌学の学修を通して、地理学的(空間的)な視点を用いて、世界各地の諸問題や地理的現象を把握する能力を身につけ、地域的な特徴や地域が抱える問題点を的確に理解することである。本講義では、世界各地の地誌について学修しながら、上記の能力の修得を目指していく。	
		人文地理学	窓の外にひろがる風景、大学が立地する町並み、人びとが抱くイメージなど。これらをどのように捉えることができるのか、また、どのように捉えてきたのか。それが本講義のテーマである。言い換えると、本講義は地理学史の流れに沿いながら、<地理学的なもの見方・考え方>について幅広く解説するものである。この見方・考え方は、意識されていない場合も多いが、実はわたしたちの生活のさまざまなところに活用されている。本講義を通して、身近な問題を新たな視点から捉え直すきっかけを提供していく。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	人文系	文学から学ぶ	日本の近代文学の短編を読む。なお、明治から敗戦までの作品を近代文学と位置づける。文学作品を読むことは、それだけで我々の心を豊かにしてくれる。作品を読むことで、近代の日本人が何を考え、発見し、何に悩んでいたのか、共に考えていく。文学作品への抵抗をなくし、作品を読んで考える習慣を身につけることを目的とする。毎回、1編の短編作品を取り上げて講義し、作品を鑑賞する中で、その文学的特徴を説明できるようになることを目指す。	
		文化人類学	人類学はこれまで、世界中のさまざまな人々の多様な生の理解を通して、私たち人類が地球上に生き、存在するということがどのような事態なのかを探求してきた。本講義では、人類学の基礎的な概念や方法を概説し、人類学がどのような学問なのかを示した上で、そのような人類学的な見方の成立と歴史的展開をあとづける。そのうえで、人類学的思考がどのようなものであるか、人類学誕生以来の学説史的な展開、流れについて理解することを目指す。	
		女性学	女性学とは、男女ともが、社会のしくみについて考える場である。社会の「主人公」が男性であることが自明であった時代、「見えない存在」とされていた女性のあり方に目を向けることが女性学のきっかけとなった。しかし、それは、性別によって個人が生き方を決められてしまう社会のしくみそのものを問う学問および活動を意味する。現在では、性をめぐる社会のしくみは、男女それぞれの個人としての「生きにくさ」と何かしら関係があるのかもしれないと捉えられる一方、「もはや性別による不都合など存在しない」という意見も多く見られる。本講義では、1970年代以降、今日に至るまで、女性学において語られてきた様々なトピックをヒントに、性をめぐっての、今日的な社会のしくみについて、家族、恋愛、仕事、セクシュアリティなど様々な角度から理解を深める。	
社会系	ボランティア活動論	本講義は、「ボランティアとは何か」をさまざまな角度から考察することを通じて、自己と社会の関係の理解を深めることを目指す。とりわけ、ボランティア活動の意義に関する複数の理解の各々を批判的に考察しながら、根本的な意味で〈互いに支え合う存在〉であるところの人間存在のあり方をつかむことを目標とする。本講義を通じて、現在行なわれているさまざまなボランティア活動の具体的な内容を知るだけでなく、ボランティアの意義の理解を深めることによって人間理解（すなわち私たちの自己理解）も深めることができる。		
	経済学入門	経済現象を理解するために必要な基本的知識や経済学的な考え方、現実の経済現象を事例として参照しながら、解説することを目的とする。戦後日本経済の歴史の大まかな流れや、雇用、企業組織、財政、社会保障といった日本経済の動きに関わる基本的な事項について説明でき、日々の経済ニュースを理解できるようになることを目指す。そのうえで、日本経済が抱える諸問題について、その重要性を理解し、異なる立場の議論を比較することができる力を身につける。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	社会系	日本の政治	人間が集団で生活している限り、法や条例、公共事業の影響を避けて生きることはできない。それらを決定するのが政治であり、皆政治に参加することによって自分自身の生活をより善いものに作りかえることができる。しかし逆に、政治に参加しないことによってより悪いものになってしまう可能性も否定できない。本講義では、有権者である学生に日本の政治についての基本的な知識を与えることを目的とする。政治学の区分で言うところの政治体制論、政治過程論、日本政治史、国際政治、地方自治の内容について、日本の政治を概観していく。また、最近のニュースが理解できるように、政治的な時事問題についても紹介し、解説する。	
		法学入門	法は私たちの日常生活と密接な関係にあり、私たちが普段あまり意識しないで行動をしても、その行為の裏には法律関係若しくは法律問題のあるものが沢山ある。法を学ぶことは世の中を知ることもつながる。本講義では、法学の基礎から始め、身近な具体的事例をとりあげ、民法、商法、刑事法、民事訴訟法などの基礎を解説する。日常生活において必要、有益な法律の知識を得て、身近な法律問題を法的な立場から考えるようになることを目指す。	
		経営学入門	基本的な企業経営の仕組みについて講義する。資本主義社会における企業の役割を踏まえて、現代企業の経営活動を理解することを目標とする。本講義では、組織論・管理論・戦略論の基本的な用語と概念を学び、それらを用いて具体的な経営現象を説明していく。経営学の基本的な理論と概念を理解することで、国家公務員一般職試験および地方上級職試験における専門試験で出題される「経営学」を理解できる程度の知識を修得することを目指す。	
		観光学	近年、日本への外国人観光客が急速に増加しているが、これは日本だけの現象ではなく、世界的に国際観光が盛んになっている。少子高齢化の時代を迎え、交流人口の増加を期待される観光は日本の重要政策に位置づけられ、今後ますますその必要性が高まってくると考えられる。本講義では、観光経済を学ぶうえでの観光の基礎知識を修得することを目的とする。観光振興の意義を理解し、観光現象について書かれた記事や文献を理解できるようになることを目標とする。	
	日本国憲法	本講義では、日本国憲法の意義、および基礎的知識を修得することを目的とし、講義テーマに関連する憲法上の問題を取りあげ、これと関わりのある基本事項、判例、学説を解説・検討する。さらにその知識を活用して、社会における多様な問題について、憲法の視点を踏まえて自分の言葉で発言できるようになることを目標とする。できるだけ身近な素材を利用し講義を進めることで、「憲法」と日常生活との関わりについて考えてもらえる機会とする。また、憲法をめぐるさまざまな考え方にふれ、物事を多角的にみる能力を養う。		
	自然系	教養数学	本講義では、農学部専門的知識を学ぶ上で必要となる、統計学などの応用数学と言われる知識を修得するための基礎的・基本的な数学の知識や考え方を扱う。それらを学び、理解することを通じて、論理的思考能力・判断力・表現力といった素養を身につける。さらにそのような数学的素養を活かし、農学領域やそれを取り巻く様々な分野に対しても応用できるような基本的技能を習得することを本講義の目標とする。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	自然系	生命倫理	農学の学びにおいて「総合科学」の基礎となる幅広い知識の修得に加え、倫理観をもった豊かな人間性を涵養する教育が必要であり、農学分野における生命科学の倫理的配慮が社会的、科学的、技術的側面などから求められている。なかでも、農学分野において、ゲノム解析、各種細胞の研究利用、遺伝子組み換えによる品種改良など生命に係る技術利用が行われ、人類に有益な結果をもたらす一方で、予期せぬ有害な影響なども予測される。本授業では、生命科学分野で配慮されるべき生命倫理観及びその行動を学ぶ。「ヒトの生死や生命とは何か」、「人間とは何か」など根源的な問いに向き合いながら、農学における生命科学の最新技術をヒトや地球環境に及ぼす影響を考察しながら、倫理的行動について学修することを目的としている。	
		生物と環境	環境をめぐる諸問題は、ニュースでみない日はないほど私達にとって身近な話題となっている。環境を理解するためには、さまざまな知識や考え方が必要である。本講義では、生物（ヒトも含む）と環境の関わりを学ぶことを通して、私達の身の回りにある環境・環境問題を正しく理解できるようになることを目指す。そして、これからの時代を生きる人類にとって避けて通れない環境問題の解決を模索していく上で必要になる考え方を身につけ、自身で情報を見わけることができるようになることを目標とする。	
		地学	地学の大きな柱である固体地球、岩石鉱物、地質・地史、大気・海洋、天文の諸分野に関して、実際のデータや写真など、具体的な資料を用いて、我々の住む地球や我々を取り巻く宇宙に関する知見を深め、我々が経験する自然現象がいろいろな法則や原理によって説明できることを学ぶ。扱う範囲は広いが、単に広く浅い知識を修得するのではなく、自らの手で資料を検討することによって少し深い知見も得られるよう進める、また今まきに行われている研究についても紹介する。	
		地学実験	地学実験では、地球物理学・天文学・地質鉱物学における基本的事項について修得する。天文学分野では、天文に関する知識を実地の観測結果と結びつけて考察できるようにし、観測者である自分の空間位置を太陽系と恒星の世界の中で把握できるようにすることを目的とする。また地質鉱物学分野では、直接生の岩石や堆積物、化石などに触れることによって地球の歴史や各自の生活の基盤になっている大地の生い立ちを考察できるようになることを目的とする。	共同
キャリア系	キャリアデザインⅠ	就職や人生設計の前提として、「大学生」として大学生活をプランニングする。「基礎ゼミナール」と連携しつつ、「摂南大学」の学生として必要な知識や技能を修得する。専門の学びとの接続となるよう基本的なスタディスキルを修得する。講義と並行して、グループワークを実施し、課題やメンバー構成などの所与の条件に対してグループとして処していく力を養成する。社会の変化を知り、調べ、考え、発表するための技能についての理解を深めることを講義目標とする。		
	キャリアデザインⅡ	現代社会で生じているさまざまな事象を、氾濫する情報からの確にとらえ、それらを起点に思考し、自らの活かし方、伸ばすべきポイントについて考える。将来、就きたい職業を模索し、そのために今何を行うべきかを自ら考え、宣言できるようになることを目指す。講義だけでなく、グループワークや個人で考えるワークを織り交ぜて行い、来るべき就職活動に向けて、自分に必要な能力を自覚し学び、計画を実行に移せるようにする。		

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	キャリア系	数的能力開発	社会に出るにあたり必要とされる数的能力を学修する。社会人として数的能力が必要となる場面は多く、就職活動でも筆記試験で算数・数学はよく使われる。本講義では、将来のキャリア形成に活かせるよう、社会人として必要となる数的能力を高めることを目的とする。自力で解く、講師による解説、類題を解くという流れで、段階的に実践問題に取り組む。さまざまな問題を確実に理解し、解ける力を身につけていく。	
		インターンシップ	インターンシップの目的は、実際の仕事現場の一員として業務を担当することで、そこで働く人々がどのような考え方で働いているのか、特に「1) 仕事の社会における役割」「2) 仕事の成果とは」「3) 仕事の責任と充実感」を直接肌で感じることである。事前学習として、ビジネス組織のあり方、マナーや常識を修得する。インターンシップ先での実習参加の機会を最大限に活用し、自分や社会をより理解し、将来の選択肢や可能性を広げること、職業観の涵養に努めることを目標とする。事後学習も行う。	集中※講義
		臨床医療演習	医療の標準化と作業の効率化を推進し、入院日数の短縮をはかることに開発・導入されたクリニカルパス（CP）は、近年では医療の質改善のためのツールとして重要な役目を担っている。医療現場ではチーム医療が重要な役目を担っており、他職種で協働に実施するNST（栄養サポートチーム）などの管理栄養士が重要な役割を担う栄養管理においても、CPの重要性が高まっている。本科目では、CPを使った患者、看護師とのロールプレイを通し、チーム医療におけるコミュニケーションのあり方を修得し、医療現場での管理栄養士の役割を学修することを目的とする。	
		臨床医療実践演習	本科目は、多業種および地域医療機関などにおける協働や連携に関して、現状を把握し、今後の地域医療のあり方を考察することを目的としている。将来、管理栄養士、栄養士として、チーム医療を支える看護師、薬剤師との連携、各職種の役割分担と機能を理解するため、チーム医療が行われる実践の場での活動例や体験などから実践的に修得する。具体的には、地域医療を展開するために必要とされる基本的な知識の獲得方法や、地域で暮らす人とその家族の生活、地域社会と健康などについて実践的に学修する。また、パートナーシップを形成する基本的な態度、他者との双方向コミュニケーションの実践、情報収集・提供の多様な基本的な技能などを身につけ、状況に応じて適切に使うことができる能力を修得する。	
		セルフメディケーション演習	セルフメディケーションとは、「自分自身の健康に責任を持ち、軽度な身体の不調は自分で手当てすること」と定義されている。近年、我が国では、高齢化の進展、生活習慣病等の増加、地域包括ケアシステムの構築等によって、予防医学やセルフメディケーションの重要性が指摘されている。管理栄養士は国民の健康維持・増進、疾病の予防において、食生活、栄養指導の中心的役割を担っている。本科目は、薬局・ドラッグストアにおけるセルフメディケーションのあり方、クライアントや薬剤師等とのコミュニケーションなどについて修得し、管理栄養士の地域医療における役割を学修する。	共同

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	外国人留学生対象科目	日本事情 F I	年中行事やしきたりなど日常生活に見られる日本の伝統文化から、日本人の価値観や考え方について、体験もまじえながら考察する。日本の年中行事やしきたりについて理解を深め、考察したことや体験を通して学んだことを日本語で表現する力を身につける。日本文化・社会と自国の文化・社会及び他国の文化・社会と比較考察し、様々なテーマについて日本語で自分の考えが表現できるようになることを目標とする。	
		日本事情 F II	日本文化・社会について、日本映画を視聴して観察したり考察したりする。また、映画の台詞や使われている場面から日本語の文法や表現についても学ぶ。日本文化・社会について観察し、自国の文化・社会及び他の受講生の国の文化・社会と比較考察し、様々なテーマについて日本語で自分の考えが表現できることを目標とする。映画についての情報・その他背景知識についてまず説明し、映画の場面をいくつか視聴する中で内容理解・練習問題・その他の各種タスク問題を出し、テーマについてディスカッションをした後、「書く」練習を行う。	
		日本語読解 F I	本講義では様々な分野の一般書を読み、内容を文章にまとめたり、口頭で説明したりすることを通して理解を深めながら読解力の向上を目指す。また、読解を通して語彙力アップを図るとともに、文章を音読することによって漢字の読みに強くなることを目指す。各自で文章を読んだ後、音読し、漢字の読みを確認する。その後、内容を確認する。読んだ内容を要約したり、口頭で説明する練習を行うことで、語彙力を向上させる。	
		日本語読解 F II	本講義では様々な分野の一般書を読み、内容を文章にまとめたり、口頭で説明したりすることを通して理解を深めながら読解力の向上を目指す。また、読解を通して語彙力アップを図るとともに、文章を音読することによって漢字の読みに強くなることを目指す。各自で文章を読んだ後、音読し、漢字の読みを確認する。その後、内容を確認する。読んだ内容を要約し、口頭で説明する練習を行う。語彙力を向上させ、専門分野の文章を読むための読解力の基礎を身につける。	
		日本語文法 F I	本講義では、中上級～上級の文法項目を取り上げる。文法項目の用法を確認し、その文法項目が使われている会話を聞いたり、作文や会話をしたりすることを通して、適切に使えるようになることを目指す。各回、講義テーマを決め、教員による解説と練習を繰り返しながら進め、中上級～上級の文法項目が運用できるようになることを目標とする。	
		日本語文法 F II	本講義では、中上級～上級の文法項目を取り上げる。文法項目の用法を確認し、その文法項目が使われている会話を聞いたり、作文や会話をしたりすることを通して、適切に使えるようになることを目指す。各回、講義テーマを決め、教員による解説と練習を繰り返しながら進め、高度な日本語運用能力を身につけることを目標とする。	
		日本語表現作文 F I	本講義ではレポートや論文の基礎を学び、レポート・論文の文体と書き方を身につけることを目指す。レポートや論文の書き方について解説し、書く練習を行う。「①レポート・論文の文体で書ける」「②読んだ内容を要約できる」「③段落分けして書ける」「④経過説明、分類、定義など、書きたい内容に合う表現を使って書ける」「⑤信頼性の高い資料を集め、ルールを守って引用できるようになる」ことを目標とする。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	外国人留学生対象科目	日本語表現作文 F II	本講義では、実際にレポートを作成することを通し、レポート・論文の書き方を守ってレポートが作成できるようになることを目指す。テーマを決め、実際にレポートを作成していく。「①レポート・論文の文体で書ける」「②レポート・論文の書き方を守って書ける」「③アウトラインに沿って書ける」「④信頼性の高い資料を集められる」ことを目標とする。	
		日本語総合 F I	本講義では「①まとまった内容の文章から必要な情報を読み取る」「②まとまった内容の文章の大意を把握する」「③できるだけ速く①と②をできるようにする」ことを目標とする。JLPTのN1に合格していない場合には、その対策も行なう。日常生活に必要な文章から、大学生活において求められるレベルのある程度専門性のある文章まで、レベルの異なる文章をできるだけ速く読み、自分に必要な情報を読み取れるようになることを目指す。	
		日本語総合 F II	本講義では「①まとまった内容の文章から必要な情報を読み取る」「②まとまった内容の文章の大意を把握する」「③できるだけ速く①と②をできるようにする」ことを目標とする。JLPTのN1に合格していない場合には、その対策も行なう。日常生活に必要な文章から、大学生活において求められるレベルのある程度専門性のある文章まで、レベルの異なる文章をできるだけ速く読み、自分に必要な情報を読み取れるようになることを目指す。実際に日本社会で使用されている生教材を使って速読を行ない、できるだけ速く、自分に必要な情報を読み取る練習をする。	
		専門日本語 F I	相手との関係や話す・書く目的、使用する媒体に応じた適切な話し方・書き方ができるようになることを目指す。本科目では、Eメールの書き方、自己PRの書き方、話の展開のさせ方を扱い、解説と練習を中心に進める。相手との関係、伝達内容、使用媒体に応じた適切な話し方・書き方ができるようになることを目標とする。	
		専門日本語 F II	相手との関係や話す・書く目的、使用する媒体に応じた適切な話し方・書き方ができるようになることを目指す。ビジネス場面で使用する日本語表現、異文化ビジネスコミュニケーションについて学ぶ。用意した資料及びタスクシートをもとに講義、ディスカッション等を行う。ビジネス日本語・ビジネスマナー・日本の会社についての知識を得ることによって、日本での就職活動及び就職に必要な知識やスキルを身につけることを目標とする。	
		日本語会話 F I	講義を理解する際に役立つメモの取り方を学ぶと同時に、アカデミック場面における口頭発表のスキルを養う。さまざまなテーマに関する話を聞き、聞きとった内容をメモした後、その内容について発表する。「①まとまりのある話を聞いて、適切にメモを取ることができる」「②適切な表現を用いて、論理的かつわかりやすい発表ができる」ようになることを目指す。	
		日本語会話 F II	日本・国際社会におけるさまざまな問題や話題について日本語で議論する能力を伸ばす。さまざまな問題・話題に関するニュース等を見て、話し合う方法で進める。また、コースの後半は学生各自が興味のある話題を持ち寄って、話し合う方法をとる。社会的な話題について、日本語で論理的に意見を述べるができるようになることを目指す。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	帰国学生対象科目	日本事情R I	年中行事やしきたりなど日常生活に見られる日本の伝統文化から、日本人の価値観や考え方について、体験もまじえながら考察する。用意したスライドやプリントに沿って、テーマについて学び、講義後に理解度の確認小テストを行う。その後、クラス全体でフィードバックを実施する。体験で学んだことはレポートを作成し、学生同士で意見交換を行う。異文化理解を深め、異文化に対する柔軟な見方、態度を養い、日本語の表現能力(技術)を高めることを目指す。	
		日本事情R II	日本文化・社会について、日本映画を視聴して観察したり考察したりする。また、映画の台詞や使われている場面から日本語の文法や表現についても学ぶ。各映画について、まず映画についての情報・その他背景知識について説明し、映画の場面をいくつか視聴する。その後、内容理解・練習問題・その他の各種タスク問題を行い、テーマについてディスカッションした後、「書く」練習をする。日本文化・社会について観察し、自国の文化・社会及び他の受講生の国の文化・社会と比較考察し、様々なテーマについて日本語で自分の考えが表現できることを目標とする。	
		日本語読解R	本講義では様々な分野の一般書を読み、内容を文章にまとめたり、口頭で説明したりすることを通して理解を深めながら読解力の向上を目指す。また、読解を通して語彙力アップを図るとともに、文章を音読することによって漢字の読みに強くなることを目指す。各自で文章を読んだ後、音読し、漢字の読みを確認する。その後、内容を確認する。また、読んだ内容を要約したり、口頭で説明する練習を行う。専門分野の文章を読むための読解力の基礎を身につけることを目標とする。	
		日本語文法R	本講義では、中上級～上級の文法項目を取り上げる。文法項目の用法を確認し、その文法項目が使われている会話を聞いたり、作文や会話をしたりすることを通して、適切に使えるようになることを目指す。各回テーマを設け、解説と練習を繰り返しながら進める。中上級～上級の文法項目が運用でき、高度な日本語運用能力を身につけることを目標とする。	
		日本語表現作文R	本講義ではレポートや論文の基礎を学び、レポート・論文の文体と書き方を身につけることを目指す。レポートや論文の書き方について解説し、書く練習を行う。「①レポート・論文の文体で書ける」「②読んだ内容を要約できる」「③段落分けして書ける」「④経過説明、分類、定義など、書きたい内容に合う表現を使って書ける」「⑤信頼性の高い資料を集め、ルールを守って引用できる」ようになることを目標とする。	
		日本語総合R	本講義では「①まとまった内容の文章から必要な情報を読み取る」「②まとまった内容の文章の大意を把握する」「③できるだけ速く①と②をできるようにする」ことを目標とする。実際に日本社会で使用されている生教材を使って、速読を行ない、できるだけ速く、自分に必要な情報を読み取るための練習をする。日常生活に必要な文章から、大学生活において求められるレベルのある程度専門性のある文章まで、レベルの異なる文章をできるだけ速く読み、自分に必要な情報を読み取れるようになることを目指す。	

科目区分		授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養科目	帰国学生対象科目	専門日本語R	相手との関係や話す・書く目的、使用する媒体に応じた適切な話し方・書き方ができるようになることを目指す。Eメールの書き方、自己PRの書き方、話の展開のさせ方を扱い、解説と練習を中心に進める。相手との関係、伝達内容、使用媒体に応じた適切な話し方・書き方ができるようになることを目標とする。	
		日本語会話R	日本・国際社会におけるさまざまな問題や話題について日本語で議論する能力を伸ばす。さまざまな問題・話題に関するニュース等を見て、話し合う方法で進める。また、後半は学生各自が興味のある話題を持ち寄って、話し合う方法をとる。社会的な話題について、日本語で論理的に意見を述べるができるようになることを目指す。	
教職課程の設置により開設する授業科目		学校栄養指導論Ⅰ	栄養教諭は、栄養に関する専門性と教職に関する専門性を身につける必要がある。食育基本法や学校給食法を理解しながら、学校における食育推進の在り方や学校給食管理の方法について学修し、栄養教諭の職務内容について考える。また、児童・生徒を取り巻く社会環境の変化に伴う食生活の乱れや健康に関して懸念される事項や食料自給率の問題、あるいは地産地消、食文化や郷土料理の継承といった面から、学校給食をどのように生かしていくべきなのかを考える。また、実態把握やその指導法など栄養教諭にとって必要な知識と実践力を修得し、児童・生徒の豊かな食生活と健康を創造できる栄養教諭を目指す。	
		学校栄養指導論Ⅱ	栄養教諭は、栄養に関する専門性と教職に関する専門性を身につける必要がある。子供の発育や発達、あるいは行動特性や教科等の特性を学びながら、食育の全体計画を作成し、子供の発達段階に応じ系統立った食育の模擬授業を行う。また、学校、家庭、地域と連携し、学校給食を生きた教材として活用した食育の推進や、肥満、るい瘦、食物アレルギーといった個別指導の実践につながる取り組みを行い、栄養教諭にとって必要な知識と実践力を修得し、児童・生徒の豊かな食生活と健康を創造できる栄養教諭を目指す。	
		教育原理	「教育」という事象を成り立たせている諸理念・諸概念にはどのようなものがあり、また、それらの諸理念・諸概念が「教育」の思想や歴史のなかでどのように現れ、変遷してきたのかについての基礎的な知識を獲得することを目指す。さらには、その基礎的な知識を踏まえたうえで、現代の「教育」のあるべき姿について、受講者それぞれが自分なりに考えを深め、自分なりの理想の「教育」を構想することができるように、思考力や感性を磨いていく。	
		教師論	教職に関する理解を深め、自己の適性を見つめ直し、最終的に教職をめざすことについて主体的な進路選択を行うための判断材料を提供する。具体的には、「教職の意義とは何か」「教師の役割や求められる資質能力とは何か」「教職の専門性は何によって担保されるのか」「教師の職務とは何か」「教師の身分や身分保障はどのようになっているのか」などについて基礎的な知識を講義し、これに基づき、関連するテーマについてディスカッションを通して理解を深める。	
		教育経営論	本講義では教育課程(カリキュラム)とは何かについて考える。まず教育課程はどのような目的から、どのような内容で編成されているのかについての歴史的経緯を考察する。同時に学校教育システムとの関わりから、その意義や役割を理解する。そして、わが国における学習指導要領の変遷や戦前・戦中・戦後のカリキュラムの実践的開発を知ると共に、これからのカリキュラム開発の課題について考える。特に、これからのカリキュラム開発では新学習指導要領で言われている「社会に開かれた教育課程」、「アクティブラーニング(能動的学修・学習)」そして「カリキュラムマネジメント」に注目し、その意義等について理解する。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職課程の設置により開設する授業科目	教育社会学	近年、学校教育現場では様々な問題を抱えるようになってきました。一般的に私たちはそうした問題に対し、学校教育内部でのみ対処し解決しようとする傾向がある。しかしながら、そうした問題の多くは、時に関係のないような社会的、経済的、政治的、そして文化的なシステムと密接な関係性をもっていることが多々ある。そこで本講義では、教育現場で生じている諸問題を、特に社会学的観点からとらえ、検討していくことを目標とする。特に、最近社会問題化している子どもの貧困や教育格差問題等を扱いながら、体系的に現代社会と教育の関係性について学び、教育社会学の理論や概念を学んでいく。	
	教育心理学	学校での教育活動において教師の果たす役割は大きい。学習の質を高めるために、教師が学習者を理解し、さまざまな形で援助していくためにはどうすればよいのか。それを考えていくにあたって必要な基礎的な知識を身につける。具体的には、幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程や意欲、学校における人間関係、個に応じた教育について学ぶ。また、学習活動と関係の深い人間の認知活動についても理解する。その上で、各発達段階における心理的特性を踏まえた学習活動を支える指導の基礎となる考え方を理解する。さらに、日常生活の中で行われている学習活動や学校等における問題について、心理学的に説明し、考えることができるようになることを目標とする。	
	特別支援教育論	教職課程「特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解」に対応する科目である。 「障害」という概念を再構成するとともに、特別支援教育の理念・制度・方法についての歴史的変遷から最新の動向について整理し、現状と課題について考察する。貧困、被虐待、渡日等の特別な教育ニーズのある子どもに対する指導・支援のあり方についても取り扱う。通常学級で多様な教育的ニーズのある子どもがともに学びともに育つ教育を展望したい。	
	教育課程論	本講義では教育課程(カリキュラム)とは何かについて考える。まず教育課程はどのような目的から、どのような内容で編成されているのかについての歴史的経緯を考察する。同時に学校教育システムとの関わりから、その意義や役割を理解する。そして、わが国における学習指導要領の変遷や戦前・戦中・戦後のカリキュラムの実践的開発を知ると共に、これからのカリキュラム開発の課題について考える。特に、これからのカリキュラム開発では新学習指導要領で言われている「社会に開かれた教育課程」、「アクティブラーニング(能動的学修・学習)」そして「カリキュラムマネジメント」に注目し、その意義等について理解する。	
	道徳教育論	日本や世界の「道徳教育」が歴史的にどのように成立し変遷してきたのか、また、そもそも「道徳教育」を「道徳教育」とらしている一般的な原理とはいったい何なのか。「道徳教育」の歴史や原理に関するこうした基礎的な知識を身に付けることを目指す。また、この基礎的な知識を踏まえたうえで、さらにはより具体的かつ実践的に、現代の日本の学校における「道徳教育」の目標や内容について理解し、現代の日本の学校において行われる様々な「道徳教育」の指導方法を身に付けていく。	
	特別活動・総合的な学習の時間の理論と指導法	特別活動の歴史と意義、方法論について学ぶ。また、実践上の課題をとらえ、学級活動の指導計画の作成や問題解決に至るかわりについて理解を深める。総合的な学習(探究)の時間の中心である探究的な学習の過程について学ぶ。また、学校が定める目標や内容のもとで総合的な学習(探究)の時間の指導計画の作成や評価について理解を深める。 事例をもとに、グループ討議やグループでの即興劇を行い、気付きや変化について意見交換を行う。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職課程の設置により開設する授業科目	教育方法論	教職課程「教育の方法及び技術」に対応する科目である。授業は、①教育方法・教育思想の歴史の概観、教育目標、教育内容、学習、発達、学力、教材論、計画、評価等に関する基礎的な理論、②授業の設計から評価に至る授業構成の理解、③学習指導を組織化するための基礎的な授業技術と方略の習得、に関する講義と、④授業実践に関するミニ講座によるワーク、⑤グループでの共同作業による教材開発とマイクロ・ティーチングの実施体験により構成する。	
	生徒指導論(進路指導を含む)	生徒指導、進路指導は、学校教育をすすめるうえで重要な役割を占めている。いじめ、不登校、学級崩壊、暴力行為や非行、受験競争、進路のミスマッチなど、生徒指導・進路指導上の諸問題については、その解決の重要性が認識されている。本科目では、生徒指導・進路指導・キャリア教育の意義について理解を深め、実践を進める方法原理について基礎的な知識を獲得し、学校組織を構成する教職員、学校外部の専門機関や関係諸団体と協力して解決・改善を目指そうとする素養を養う。	
	教育相談(カウンセリングの基礎を含む)	教育相談は、幼児児童生徒が自己理解を深めたり好ましい人間関係を築いたりしながら、集団の中で適応的に生活する力を育み、個性の伸長や人格の成長を支援する教育活動である。幼児児童生徒の発達の状況に即しつつ、個々の心理的特質や教育的課題を適切に捉え、支援するために必要な基礎的知識(カウンセリングの意義、理論や技法に関する基礎的知識を含む)を身に付ける。特に学校における教育相談に焦点を当て、教師が行う教育相談活動の基本的な考え方や教育相談に必要なスキルを身につける。そのために、教育相談のもつ今日的な意義を解説し、カウンセリングの基礎知識及びその実践的な手法を紹介する。併せて生徒理解と“問題”への対応について、実践的な取り組み方を考える。	
	栄養教育実習 I	本実習で行う事前指導は、教育実習を円滑かつ効果的に実施するために、実習校の担当指導教員と連絡、調整する基本的なマナーなどを理解するとともに、栄養教諭として身につけるべき専門知識と技術の統合をはかるものである。教育実習の目的や内容を習熟するとともに、指導案や実習日誌の書き方について学ぶ。また、学校経営、学級経営の原理と方法、児童生徒を理解するための適切な方法、生徒指導や学修指導の原理と方法を具体的に理解し、指導上必要な技能と態度を修得し、栄養教諭として行う食に関する指導を具体的に理解し技能と方法を修得する。さらに、教育実習終了後の成果発表の方法やまとめ方を学修する。	※講義
	栄養教育実習 II	本実習は小学校・中学校の役割や組織について知り、栄養教諭としての職務を理解し、その使命感や責任感を養うことを目標とする。また、児童・生徒への理解や関係づくりや指導に関する実践力を養う。大学で学んだ理論と教育現場での実践とを結び付けてリフレクションし、栄養教諭を目指す自己の課題を見極め、さらに向上を目指して知識と技能の修得に努める。教育実習終了後には、実習の反省・問題点の整理を行い、報告会を実施することにより、今後の課題を確認し、教育実習の体験を児童・生徒の豊かな食生活と健康を創造できる栄養教諭を目指す。	※講義
教職実践演習(栄養教諭)	本演習は、栄養教諭となるために必要な知識技能を修得したことを確認するものである。よって、昨今の食に関する問題や教育実習でつかんだ児童・生徒の状況を踏まえ、これらの問題を解決するための手立てを、給食の時間や授業、家庭や地域との連携の場合について考えていく。さらに、考えた手立てを学習指導案や給食だよりといった具体的な指導に結び付け、模擬授業や親子料理教室などへ展開していく。児童・生徒が抱える食の課題に対する効果的な指導となるように実践的な手立てを修得し、豊かな食生活と健康を創造できる栄養教諭を目指す。	共同	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教職課程の設置により開設する授業科目	地域連携教育活動Ⅰ	大学近隣の小学校あるいは中学校で、年間を通じて授業補助、学習支援、学校行事、課外活動等幅広く体験し、自己の適性を把握する機会をもち、人間的成長や社会意識の向上、教員としての愛情と使命感を深めることを目指す。具体的には、実際の教育現場を知ること、自身の能力や適性を考え課題を自覚すること、社会的倫理観を確立すること、多様な相手に合わせたコミュニケーションがとれることを目標とする。また、こどもの実態を知り、教科指導や生徒指導等を観察、可能であれば参加することで、実践的な指導の基礎固めを行う。	共同※講義
	地域連携教育活動Ⅱ	「地域連携教育活動Ⅰ」を受け、その体験をもとにさらに学びを深める。「地域連携教育活動Ⅰ」と異なる、あるいは同じ大学近隣の小学校あるいは中学校で、年間を通じて授業補助、学習支援、学校行事、課外活動等幅広く体験し、自己の適性を把握する機会をもち、人間的成長や社会意識の向上、教員としての愛情と使命感を深めることを目指す。具体的には、実際の教育現場を知ること、自身の能力や適性を考え課題を自覚すること、社会的倫理観を確立すること、多様な相手に合わせたコミュニケーションがとれることを目標とする。また、こどもの実態を知り、教科指導や生徒指導等を観察、可能であれば参加することで、実践的な指導の基礎固めを行う。	共同※講義