

科目名	科目担当代表教員	ページ数
食生活論	荒井 三津子	4
日本国憲法	池田 杏奈	9
統計の基礎	武田 裕康	14
英語Ⅱ	菅原 美穂子	19
英語Ⅱ	菅原 美穂子	24
中国語Ⅱ	野間 晃	29
生涯スポーツⅡ	片桐 康博	34
生涯スポーツⅡ	片桐 康博	39
環境と化学	板垣 康治	44
統計と社会調査法	小田 史郎	49
生理学	續 佳代	54
臨床医学概論	木村 浩一	59
解剖学実験	木村 浩一	64
解剖学実験	木村 浩一	69
解剖学実験	木村 浩一	74
生化学実験	藤井 駿吾	79
生化学実験	藤井 駿吾	84
生化学実験	藤井 駿吾	89
食品学各論	檜垣 俊介	94
食品衛生学	峯尾 仁	99
食品機能論	峯尾 仁	104
食品科学実験	檜垣 俊介	109
食品科学実験	檜垣 俊介	114
食品科学実験	檜垣 俊介	119
食品科学実験	檜垣 俊介	124
基礎調理学実習	山森 栄美	129
基礎調理学実習	山森 栄美	134
基礎調理学実習	山森 栄美	139
基礎調理学実習	山森 栄美	144
食品開発論	小山 奈緒美	149
基礎栄養学	藤井 駿吾	154
栄養生化学	藤井 駿吾	159
食事摂取基準論	八重樫 昭徳	164
応用栄養学	松本 洋子	169
応用栄養学実習	松本 洋子	174
応用栄養学実習	松本 洋子	179
応用栄養学実習	松本 洋子	184
栄養教育論応用	白幡 亜希	189
栄養カウンセリング論	小塚 美由記	194
栄養カウンセリング論	小塚 美由記	199
栄養カウンセリング論	小塚 美由記	204

栄養教育マネジメント演習	白幡 亜希		209
栄養教育マネジメント演習	白幡 亜希		214
栄養教育マネジメント演習	白幡 亜希		219
学校栄養教育論各論	小塚 美由記		224
臨床栄養学各論	田中 智美		229
食事療法論	今泉 博文		234
食事療法論	今泉 博文		239
栄養療法実習	八重樫 昭徳		244
栄養療法実習	八重樫 昭徳		249
栄養療法実習	八重樫 昭徳		254
栄養ケアプラン論	松本 信子		259
栄養アセスメント演習	松本 信子		264
栄養アセスメント演習	松本 信子		269
栄養アセスメント演習	松本 信子		274
公衆栄養学Ⅱ	服部 富子		279
フードシステムマネジメント論	今泉 博文		284
フードシステムマネジメント論	今泉 博文		288
給食経営管理実習Ⅰ	金子 裕美子		292
給食経営管理実習Ⅰ	金子 裕美子		297
給食経営管理実習Ⅰ	金子 裕美子		302
臨床栄養学総合演習	松本 信子		307
管理栄養士演習	佐々木 将太		312
総合栄養管理論	木村 浩一		317
総合栄養管理論演習	木村 浩一		322
卒業研究Ⅰ	佐々木 将太		327
卒業研究Ⅰ	藤井 駿吾		335
卒業研究Ⅰ	山森 栄美		343
卒業研究Ⅰ	檜垣 俊介		351
卒業研究Ⅰ	白幡 亜希		359
卒業研究Ⅰ	八重樫 昭徳		367
卒業研究Ⅰ	小塚 美由記		375
卒業研究Ⅰ	木村 浩一		383
臨地実習Ⅰ	今泉 博文		391
臨地実習Ⅱ	松本 信子		396
生活と社会環境	今泉 博文		401
キャリア形成	木村 悠里菜		406
キャリア発展	小塚 美由記		410
教育課程の意義と編成	石垣 則昭		414
教職入門	常田 拓孝		419
教育制度論	石垣 則昭		424
教育心理学	川俣 智路		429
特別支援教育概論	村田 敏彰		434

道徳教育の理論と方法	村越 含博		439
特別活動・総合的な学習の時間の指導法	常田 拓孝		444
教育相談の基礎と方法	常田 拓孝		449
教職実践演習(栄養教諭)	小塚 美由記		454

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		食生活論				ナンバリング	1164
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	荒井 三津子						
授業の位置づけ							
ヒトが食べるモノ、食べるコト、食べる理由を広く学び、食生活全般を扱う学習に必要な基礎知識を身につける教養科目である。また理学療法学科ではディプロマ・ポリシーの「医療に関わる他の職種の役割を理解し、協力関係が築くことができる」と、作業療法学科でのディプロマ・ポリシーとして、「作業療法を实践するために必要な基本的知識を身につけている」と特に関連がある科目である。栄養学系教科、調理学および調理科学系教科、食品学系教科の学習の理解に役立つだけでなく、生物学や食文化に視野を広げることで、さまざまな領域の指導者、教育者に必要な教養と実践力を身につけることができる科目である。専門科目の「基礎栄養学」と連携している教養科目である。							
授業の概要							
ヒトはなぜ食べるのか。なぜダイエットするのか。なぜ食卓に花を飾るのか。人間にとって「食」は単に栄養補給のための餌ではなく「食事」である。生命を維持するための「食事」の機能と重要性を確認し、国内外の食事の歴史、文化、食器、食の様式や食事作法、食に関する広告や現在の食事情、将来予測される問題点等について多角的に学習する。							
到達目標							
○ 医療現場や教育機関で食事に関する指導を行う上で必要な食器、食具の歴史や種類、使い方、食空間の演出方法に関して説明できる。 ○ 国内外の食事様式の歴史を学ぶことで、食べることの文化的な意味を説明できる。 ○ 食に関する情報や広告、外食産業などの仕組みや戦略を理解し、多様化する食事の未来を予測できる。 ○ インターネット時代の食事やキャラクター弁当、遺伝子組み換えや環境問題など、食事に関する幅広いテーマについて、将来、医療や教育の現場で問題を提起し議論を展開できる。							
授業の方法							
①教科書を利用し、確実に講義の内容を把握できるよう指導する。 ②必要に応じて板書とパワーポイントを利用し、視覚的な理解を深める。 ③内容に合わせ、学生たちの調査報告をとりいれ、活発な議論により、食生活への関心を深める。 ④中間テストとレポート提出により理解度をはかり指導する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

北海道立の高等学校と歯科衛生士専門学校で生物学、調理師学校食文化等の教育経験がある。また長く生活文化研究所を運営しており、人間の生活と食文化、食生活に関する幅広い知識と指導経験がある。この経験を生かし、卒業後の実務に活かせる知識と技術、指導者になるための心構えも指導する。

課題に対するフィードバックの方法

レポートと確認試験を採点評価後返却し、講義時間内に解説を行う。提出してもらったレポートと確認試験に質問欄を設け、質問があった場合は直接コメントを返す。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	＜「食」の学び方＞「食」は生理的、文化人類学的、社会的、生物学的、環境学的など様々な方向からアプローチできる興味深いテーマである。初回は自分たちが食べる理由や目的について真摯に考察し、15回の講義内容を俯瞰して学習の意味を確認する。	私たちが食べる理由について考えてくること。90分程度。	科書全体の構成を把握し、「食べる」ことを学ぶ意義を考察する。90分程度。
担当教員			
第2回	＜食べるヒト・食べるってなに？生きるってなに？＞ 私たちが食べなければならない理由について、イキモノとはなにかという生物学的視野から学び直す。動物に共通する食べる仕組みの精巧さを確認し、同時に他の動物と人間の「食べる」理由の違いについて考察する。	教科書P2～8を読んでくること。90分程度。	講義で学んだ「食べる理由」について整理しておくこと。90分程度。
担当教員			
第3回	＜食べるヒト・食べる仕組みと最新の「腸内」事情＞ ヒトの消化の仕組みを概観し、食べモノと健康、腸内細菌および消化器官系医療の最新事情について学ぶ。 レポート課題	教科書9～14まで読んでくること。90分程度。	消化の仕組みと腸内環境について理解する。90分程度。
担当教員			
第4回	＜ヒトが食べない理由・ダイエットと肥満＞ ダイエットの起源とその変遷、現状と背景を学習する。過食の原因と効果的なダイエット法、機能性食品についての知識も確認し、栄養や健康の指導者としての姿勢を考える。	教科書P17～26まで読んでくる。90分程度。	ヒトが痩せたい理由とダイエットの問題点について整理しておく。90分程度。
担当教員			

第5回	＜ヒトが食べない理由・ベジタリアン事情とフードファディズム＞ 世界にひろがるベジタリアンの実状とその思想の背景、および、特定の食品に過剰な健康効果を期待したり否定するフードファディズムについて学習する。	前回学んだ『食べない理由』を復習し、P28～30、P72～73を読んてくる。90分程度。	「食のタブー」とベジタリアン、フードファディズムについて説明できるようにしておく。90分程度。
担当教員			
第6回	＜「食べ方」を学ぶ理由＞ 学校における栄養教育と家庭と社会における「食べ方」の学びについて学習する。国内外のさまざまな食事作法が誕生した背景と食事作法の意味、さらに継承されつづける理由について考察する。	教科書P41～51まで読んでおくこと。90分程度。	作法が必要な意義について考察しておくこと。90分程度。
担当教員			
第7回	＜ヒトから人間へ・食べるモノの変遷＞ 私たちの「食」の過去と現在を概観する。日本の食事様式の歴史や、外食と中食の歴史と現状についても学習する。そのプロセスで「餌」から「食事」へとその意味を変えてきた人間の「食」の複雑さについて考察する。 アクティブラーニングとして、周囲と自分たちの食事について話し合いをし、発表してもらう。 確認試験①	教科書P54～61まで読んでおくこと。90分程度。	日本の食の歴史を整理しておくこと。餌と食事の違いを説明できること。90分程度。
担当教員			
第8回	＜おいしさとはなにか＞ 「からだにいい」とはなにか。「栄養がある」とはどういうことか。「おいしい」とはどのようなものか。普段なにげなく口にする表現の意味するところを科学的に学び、食事の機能と意味を理解する。	教科書のP72～80まで読んでおくこと。90分程度。	「おいしい」とはどのようなことか整理しておくこと。90分程度。
担当教員			
第9回	＜ヒトはなぜ食べるのか＞ 講義の前半の総まとめを行い、人間が食べる理由、食べない理由について多方面から考察する。 レポート課題	前回までの講義内容を復習しておくこと。90分程度。	中間の総まとめの講義内容を復習しておくこと。90分程度。
担当教員			
第10回	＜「食」の未来＞ 染色体操作や遺伝子組み換えなど、最新の品種改良や魚介類の養殖について、その手法や課題、可能性について詳しく学習する。同時に食をめぐる地球規模の環境問題についても学び、未来の「食」に関する課題を考察する。	教科書p84～96まで読んでおくこと。90分程度。	養殖や染色体、遺伝子組み換えなどについて整理しておくこと。90分程度。
担当教員			

第11回	＜食事空間を学ぶ＞ 火と水、道具の利用がなければ私たちの「食」の発展はなかった。火と水がどのように扱われ、「台所」はどのように進化してきたか、その変化の社会的文化的意味も合わせて学習する。配膳や食事様式についても学び、食空間の機能についての知識を深める。	教科書p98～105まで読んでおくこと。90分程度。	台所と調理の進化を整理し、これからの食事について考察すること。90分程度。
担当教員			
第12回	＜「食」をめぐる仕掛け・外食の歴史と広告＞ 外食の歴史を概観し、現代の外食産業を支える広告の機能と種類を学習する。そのことから私たちの食行動の変化や時代の流れ、加えて食の未来と問題点を広く考察する。	教科書p107～p115まで読んでおくこと。90分程度。	周囲にある食関連の広告を調査整理すること。90分程度。
担当教員			
第13回	＜「食」の演出＞ 料理・食器・盛り付け・食卓・食空間のインテリアなど、人間はなぜ「食」の場を飾るのか。なぜ演出が必要なのか。色彩学やデザインの基礎を学び、食卓装飾の歴史をたどりながら、食べることの意味を広く考察する。	教科書p81～83、p124～p132を読んでおくこと。90分程度。	自分の周囲の食卓について調査してみること。90分程度。
担当教員			
第14回	＜餌場から食事の場へ・テーブルコーディネートの機能＞ 食欲やコミュニケーションに大きく作法する食卓の演出について、具体的に学習する。色彩学やテーブルコーディネートの基礎知識を確認し、「食」の場面に必要な知識や技術の深さと広さについて学ぶ。	前回の講義内容を整理しておくこと。90分程度。	食卓の演出について具体的なテクニックを整理する。90分程度。
担当教員			
第15回	＜年中行事と祭り・儀礼の食・縁起について＞ 食の場面における「ハレ」と「ケ」、および日本の冠婚葬祭や年中行事の食の多様性と意味について幅広く学習する。「食」がもつコミュニケーションツールとしての機能や、人間のこころの「よりどころ」や「やすらぎ」としての役割についても考察する。 確認試験②	年中行事に食べるものについて調査しておくこと。90分程度。	教科書全体の重要事項をまとめておくこと。90分程度。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	確認試験 2回	

その他	30	レポート(2回)の評価
教科書		
食学入門ー食べるヒト・食べるモノ・食べるコトー / 荒井三津子 / 光生館		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
私語厳禁。 毎回必ず教科書を持参すること。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 社会と制度					
科目名		日本国憲法				ナンバリング	1120
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	池田 杏奈						
授業の位置づけ							
人間社会のルールの1つである日本国憲法を学ぶことにより、幅広く教養を身につける科目である。							
授業の概要							
民主主義(国民主義)と基本的人権の相関関係を明確にするとともに、なぜ「憲法」が国家の最高法規とされるかを理解することを目指す。次いで、日常生活の場面で生じる様々な紛争解決する手段としての裁判の意義、システムを学び、同時に法解釈の手法を考察する。以上の基本的な知識を修得した上で、日本国憲法の精神と構造を(明治憲法との比較を含め)大枠で理解するよう努める。							
到達目標							
1. 日本国憲法を最高法規とする我が国の法体系について説明できる。 2. 様々な基本的人権について概要を述べるができる。 3. 法というルールを介して、社会人としての関係形成、問題解決の方法、変化する社会への対応など、我が国において生きていく上で生じ得る問題について自ら考え、論じることができる。							
授業の方法							
パワーポイント及び配布印刷物を活用しながら講義形式で進める。 各講義中に毎回コメントシート(授業についての振り返り、思ったこと、疑問等を記述したもの)を提出する。 確認テストを時間内に行う(全15回)。提出方法についてはGoogle フォームを併用できるようにする予定である。							
ICT活用							
Google フォームのテスト作成機能を用いて練習問題を提供し自主学習を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして理解度確認テストを実施後、解答の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【ガイダンス・裁判制度】 担当教員の自己紹介、授業の概要、予習と復習の方法、成績評価についての説明を行う。 日本の裁判制度の概要について学ぶ。	事前に教科書を購入し、「読者のみなさんへ」の部分を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第2回	【子どもの人権】 校則を題材にして「子どもの人権」について解説する。	授業前に教科書を購入し、「Theme1 ブラック校則——子どもの人権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第3回	【外国人の権利】 法律上「国民」とは誰を指すのかを知り、「外国人」との権利の違いについて学ぶ。	「Theme2 欲しいのはまず選挙権——外国人の権利」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第4回	【プライバシー権】 プライバシーとはどういうものとして、法律上どのように保護されているかを学ぶ。	「Theme3 わたしの秘密——プライバシー権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		

第5回	【自己決定権】 自己決定権は憲法によってどのように保障されているのかを学ぶ。	「Theme4 何の自己決定か？——自己決定権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第6回	【法の下での平等】 以前の民法や刑法の条文を題材に、「法の下での平等」について学ぶ。	「Theme5 再婚は100日後——法の下での平等(1)」 「Theme6 むかし親殺しありき——法の下での平等(2)」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第7回	【信教の自由】 「信教の自由」を保障している条文の構造を理解し、保障の限界について判例を基に学ぶ。	「Theme7 法廷の宗教戦争——信教の自由」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第8回	【表現の自由】 「表現の自由」が日本国憲法の保障する人権の中でもとりわけ重要度の高いものといわれる理由を考察し、どのような表現の自由であっても保障されるのかということについて考える。	「Theme8 ポルノの権利——表現の自由(1)」 「Theme9 人殺し教えます——表現の自由(2)」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第9回	【営業の自由】 営業の自由はどのように保障されているかを学び、どのような場合に制限されるのかについて考える。	「Theme10 銭湯の楽しみ——営業の自由」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第10回	【生存権】 憲法25条が保障する「健康で文化的な最低限度の生活」とはどのような生活を指すのかについて考える。	「Theme11 クーラーのない生活——生存権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		

第11回	【教育権】 学校で子どもたちに教えられる教育の内容を決定できるのは誰であるかについて、判例を基に学ぶ。	「Theme12 教科書はつらいよ——教育権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第12回	【死刑制度】 死刑制度の是非について憲法の視点から考える。	「Theme13 罪と罰のはて——死刑制度」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第13回	【国会・内閣・裁判所】 日本国憲法が採用する「二院制」について学び、「国会」の役割について考える。 内閣総理大臣はどのようにして選ばれるのかについて学ぶ。 裁判に関する諸権利について学び、裁判員裁判について考える。	「Theme16 両院は車の両輪——国会(1)」「Theme17 民の声 vox Dei? ——国会(2)」「Theme18 首相の選び方——内閣」「Theme19 裁判はだれのために——裁判所」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第14回	【天皇・平和主義】 明治憲法下での天皇と現行憲法の天皇の違いについて学ぶ。 憲法9条と自衛隊の関係について考える。	「Theme14 皇室外交? ——天皇」「Theme15 人権の条件——平和主義」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
第15回	【地方自治・憲法改正・まとめ】 地方自治とは何かについて学ぶ。 憲法改正の手続きと憲法改正の限界について学ぶ。	「Theme21 住民投票で決着を! ——地方自治」「Theme22 憲法の変身——改憲の可能性」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員	池田 杏奈		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する確認テスト、授業への参加態度、授業中で提出するコメントシート(全15回)により評価する。	

その他	0	なし。
教科書		
いちばんやさしい憲法入門〔第6版〕／初宿正典、高橋正俊、米沢広一、棟居快行／有斐閣		
参考文献		
講義中に適宜紹介する。		
履修条件・留意事項等		
特になし。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 自然と科学					
科目名		統計の基礎				ナンバリング	1156
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	武田 裕康						
授業の位置づけ							
社会で必要となるスキルのひとつである、データ解析を中心とした科学的分析力を修得する科目である。 「統計と社会調査法」(健康、理学、作業)、「医療統計学」(理学)、「理学療法研究」(理学)と連携している教養科目である。							
授業の概要							
主としてネイマン-ピアソン理論に基づき、個々の数量的現象の変動や差異と有意性、および集団の特性と変化の推移を理解する手段として統計学の基本的な知識を身につける。さらに統計手法を利用して様々な自然現象や社会現象を把握する際の留意点を十分に理解したうえで、代表値の求め方や分散の取り扱い、相関関係の検討法、各種検定法の特性などを学び、コンピュータを利用して統計処理するための基本理論を学ぶ。							
到達目標							
1. データをもとにして統計的な記述を行いその特徴を見出すことができる。 2. 統計的推定の考え方を説明することができる。 3. 統計的検定の考え方を説明することができる。 4. 各種検定法の特性を理解し、データに適した方法を選択できる。 5. 統計検定を正しく行い、適切な検定結果から正しい結論を導くことができる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。 理解度確認テストを実施するとともに、宿題を課す(全15回)。第6回以降の後半は問題解決を通じて能動的に学ぶアクティブ・ラーニング型となる。 フィードバックとして理解度確認テスト・宿題を実施後、解答の解説を行う。							
ICT活用							
Google Classroomの小テスト機能を用いて練習問題を提供し自主学習を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして、理解度確認テスト・宿題を実施後、解答の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【記述統計①】データの整理と視覚化をおこなうための度数分布表とヒストグラム、また、データを代表する値である平均値と中央値、最頻値について高校までに学習した内容を確認する。また、統計処理の対象となるデータが4つの尺度(比例尺度、間隔尺度、順序尺度、名義尺度)に分類されることを学ぶ。	教科書1のp14～p27を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第2回	【記述統計②】データのばらつきを表す指標(散布度)である分散、標準偏差、四分位偏差について高校までに学習した内容を確認し、データの代表値と散布度の表し方を学ぶ。また、確率分布を理解し、二項分布および代表的な分布である正規分布の性質を理解する。	教科書1のp28～p31、p42～p48、p60～p67を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第3回	【推測統計①】統計的調査を母集団全体に行うことは実用的ではないので、標本を抽出して母集団の性質を推測する。まず母集団が正規分布することを仮定して標本から母数を推定する考え方を学んだのち、正規母集団の分散が既知のときに母平均を区間推定する方法を学ぶ。	教科書1のp84～p89、p96～p98、p100～p102、p106～p109、p112～p117を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第4回	【推測統計②】正規分布する母集団から標本抽出し、母分散を区間推定する方法を学ぶ。また、正規分布するが分散が未知の母集団、さらには分布も分散も未知の母集団から標本抽出し、母平均を区間推定する方法を学ぶ。これらの理解に必要な自由度、中心極限定理、t分布、カイ二乗分布を学ぶ。	教科書1のp94、p133～p136、p71～p73、p96～p98、p118～p128、p68～p70を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			

第5回	【推測統計③】統計的検定の基本の手順を習得し、検定における「帰無仮説」「危険率」「棄却」等の考え方を理解する。あわせて、片側検定、両側検定の使い分けや判定の誤り（第1種の過誤、第2種の過誤）を学ぶ。	教科書1のp138～p154を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第6回	【実践編①】関連2群の差の検定法として「対応あるt検定」「ウィルコクソン符号付順位和検定」を学ぶ。これは同じ個体内での変化など、関連のある2つの量に差があるかどうかを判定できる。2つの検定のうちどれを用いるかは正規性の有無で判断するので、正規性の検定も習得する。	教科書2のp48～p51、p101～p110を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第7回	【実践編②】独立2群の差の検定法として「スチューデントのt検定」「ウェルチのt検定」「マン・ホイットニー検定」を学ぶ。これらの検定のうちどれを用いるかは正規性の検定、等分散性の検定により判断する。なお、等分散性の検定に必要なF分布についても紹介する。	教科書1のp74～p76、p167～p170 教科書2のp81～99を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第8回	【実践編③】独立な多群(3群以上)の差を検定する方法として「一元配置分散分析」を分散分析の原理の基本とともに学ぶ。また、正規性や多群の等分散性がないときに用いる「クラスカル・ウォリス検定」、多群の等分散性の検定である「パートレット検定」を学ぶ。	教科書1のp192～p206 教科書2のp111～p124 を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第9回	【実践編④】関連ある多群の差を検定する「重複(または反復)測定一元配置分散分析」を紹介する。また、2要因を同時に分析する「二元配置分散分析」を学ぶ。ここでは2要因の組合せに対してデータが1つの場合に用いる「繰り返しのない二元配置分散分析」「フリードマン検定」を学ぶ。	教科書1のp207～p213 教科書2のp125～p130、p139～p148を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第10回	【実践編⑤】分散分析では多群のどこかに差があるかを検定するが、どの群とどの群に差があるかはわからない。これを明らかにする検定が多重比較である。ここではその概念を学び様々な多重比較法を紹介する。	教科書2のp165～p195が範囲だが、このうちp165、p168～p172を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			

第11回	【実践編⑥】2要因の組合せに対してデータが複数存在する場合に用いる「繰り返しのある二元配置分散分析」について学ぶ。またここで得られる2要因の絡みあいの指標＝「交互作用」の解釈も学ぶ。さらに、「重複測定二元配置分散分析」についても紹介する。	教科書1のp218～p226 教科書2のp149～p163を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第12回	【実践編⑦】2つの変量の間に相関関係があるかどうかを調べる「ピアソンの相関係数の検定」「スピアマンの順位相関係数検定」を学び、ここで得られる相関係数の意味を学ぶ。また、回帰分析のうち単回帰分析について学ぶ。	教科書1のp34～p40、p172～p184 教科書2のp197～p218を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第13回	【実践編⑧】「2×2分割表」について学ぶ。これは2つの名義尺度の変数があり、各変数が2つの値しかとらないとき、変数間の関連の有無を調べる検定法である。ここでは、「カイ2乗独立性の検定」、「フィッシャーの直接確率計算法」、「マクニマー法」について学ぶ。	教科書2のp239～p253を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第14回	【実践編⑨】「m×n分割表」について学ぶ。これは2つの名義尺度か順序尺度の変数があり、少なくとも1つの変数が3つ以上の値をとるとき、変数間の関連の有無を調べる検定法である。ここでは「カイ2乗独立性の検定」等について学ぶ。	教科書2のp259～p276を読んでおくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
第15回	【実践編⑩】実践編の総まとめとして、調査したいデータに対してどの検定を選択したらよいかを習得する。 【番外編】統計的検定の問題点について考察する。効果の大きさをあらわす統計的指標である効果量について簡単に紹介する。	教科書2でこれまで行った検定法を復習しておくこと。(90分)	配布プリントを復習し宿題プリントを行うこと。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	50	各講義中に提出する理解度確認テストの提出(15回)	

その他	50	各回ごとの宿題の提出(15回)
教科書		
1. 統計解析がわかる／涌井良幸, 涌井貞美／技術評論社 2. 4steps エクセル統計(第4版)／柳井久江／オーエムエス出版		
参考文献		
なし。		
履修条件・留意事項等		
特になし。		
備考欄		
特記事項なし。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		英語Ⅱ(1・2組)				ナンバリング	1171
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	菅原 美穂子						
授業の位置づけ							
本科目は、外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。前期に配置されている「英語Ⅰ」はネイティブ・スピーカー教員によるすべて英語で行われる会話の授業であるが、この後期に配置されている「英語Ⅱ」は日本人教員による専門用語等の説明において、必要に応じて日本語を使用する授業である。							
授業の概要							
本授業では、高等学校での学習を基に比較的まとまりのある英文を正しく、丁寧に読み取ることを目的に、発音、語彙、語法、慣用的表現の解説と訓練を行うとともに、具体的な場面を設定して英語で自己表現することができるようになることを目的とする。							
到達目標							
○基礎的語彙に慣れ親しむことができる。 ○日本語に訳することなしに英文の意味を理解するとともに、パラグラフ単位で意味が把握できる。 ○具体的な場面における英会話の基礎を身に付け、発話できる。							
授業の方法							
教科書を中心に、プレゼン資料や板書と配布印刷物を用いた演習形式で行う。 ほぼ毎回、単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。							
ICT活用							
プレゼンテーションソフトによる教材提示やリスニングを行うとともに、グーグルクラスルームを活用して、課題提出などを行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
ほぼ毎回単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◎オリエンテーション ・授業の進め方や評価方法を理解する。 ◎Unit1 For here, or to go? ・ファストフード店での注文に関する表現を学ぶ。	・Unit1 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit1 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第2回	◎Unit2 How many are in your party? ・レストランでの来客対応に関する表現を学ぶ。	・Unit2 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit2 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第3回	◎Unit3 I'll be right back. ・レストランでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit3 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit3 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第4回	◎Unit4 Would you like me to heat this up? ・コンビニやスーパーでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit4 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit4 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		

第5回	◎Unit5 Your total comes to 3,240 yen. ・買い物や飲食の会計に関する表現を学ぶ。	・Unit5 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit5 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第6回	◎Unit6 I'm truly sorry for the trouble ・商品やサービスへの苦情とその対応に関する表現を学ぶ。	・Unit6 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit6 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第7回	◎Review1 (Unit1-6) ・Unit1からUnit6までの復習をする。	・Review1 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review1に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第8回	◎Unit7 Do you have a reservation? ・ホテルや旅館での宿泊受付に関する表現を学ぶ。	・Unit7を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit7 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第9回	◎Unit8 Wi-Fi is available in this area. ・客が利用できるサービスや近隣情報の案内に関する表現を学ぶ。	・Unit8を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit8 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第10回	◎Unit9 I highly recommend Sakura Restaurant. ・旅行者の希望に応じた店や観光地などの提案に関する表現を学ぶ。	・Unit9を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit9 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		

第11回	◎Unit10 Turn right at the first intersection. ・道案内に関する表現を学ぶ。	・Unit10を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit10 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第12回	◎Unit11 Take the subway to Hommachi. ・交通案内や観光施設の情報提供に関する表現を学ぶ。	・Unit11 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit11 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第13回	◎Unit12 First, put the money in the machine. ・券売機や電化製品の使用方法の説明に関する表現を学ぶ。	・Unit12 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit12 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第14回	◎Review2 (Unit7-12) ・Unit7からUnit12までの復習をする。	・Review2 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review2に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第15回	◎まとめ ・この授業のまとめを行う。	・総復習して、課題に取り組むこと。(35分)	・学んだ内容のポイントを整理しておくこと。(10分)
担当教員	菅原 美穂子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への取組状況(20%)、授業内小テスト(60%)、課題(20%)	

その他	0	
教科書		
You're welcome! / Tae Kudo / センゲージラーニング		
参考文献		
履修条件・留意事項等		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		英語Ⅱ(3・4組)				ナンバリング	1171
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	菅原 美穂子						
授業の位置づけ							
本科目は、外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。前期に配置されている「英語Ⅰ」はネイティブ・スピーカー教員によるすべて英語で行われる会話の授業であるが、この後期に配置されている「英語Ⅱ」は日本人教員による専門用語等の説明において、必要に応じて日本語を使用する授業である。							
授業の概要							
本授業では、高等学校での学習を基に比較的まとまりのある英文を正しく、丁寧に読み取ることを目的に、発音、語彙、語法、慣用的表現の解説と訓練を行うとともに、具体的な場面を設定して英語で自己表現することができるようになることを目的とする。							
到達目標							
○基礎的語彙に慣れ親しむことができる。 ○日本語に訳することなしに英文の意味を理解するとともに、パラグラフ単位で意味が把握できる。 ○具体的な場面における英会話の基礎を身に付け、発話できる。							
授業の方法							
教科書を中心に、プレゼン資料や板書と配布印刷物を用いた演習形式で行う。 ほぼ毎回、単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。							
ICT活用							
プレゼンテーションソフトによる教材提示やリスニングを行うとともに、グーグルクラスルームを活用して、課題提出などを行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
ほぼ毎回単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◎オリエンテーション ・授業の進め方や評価方法を理解する。 ◎Unit1 For here, or to go? ・ファストフード店での注文に関する表現を学ぶ。	・Unit1 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit1 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第2回	◎Unit2 How many are in your party? ・レストランでの来客対応に関する表現を学ぶ。	・Unit2 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit2 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第3回	◎Unit3 I'll be right back. ・レストランでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit3 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit3 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第4回	◎Unit4 Would you like me to heat this up? ・コンビニやスーパーでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit4 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit4 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		

第5回	◎Unit5 Your total comes to 3,240 yen. ・買い物や飲食の会計に関する表現を学ぶ。	・Unit5 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit5 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第6回	◎Unit6 I'm truly sorry for the trouble ・商品やサービスへの苦情とその対応に関する表現を学ぶ。	・Unit6 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit6 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第7回	◎Review1 (Unit1-6) ・Unit1からUnit6までの復習をする。	・Review1 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review1に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第8回	◎Unit7 Do you have a reservation? ・ホテルや旅館での宿泊受付に関する表現を学ぶ。	・Unit7を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit7 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第9回	◎Unit8 Wi-Fi is available in this area. ・客が利用できるサービスや近隣情報の案内に関する表現を学ぶ。	・Unit8を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit8 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第10回	◎Unit9 I highly recommend Sakura Restaurant. ・旅行者の希望に応じた店や観光地などの提案に関する表現を学ぶ。	・Unit9を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit9 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		

第11回	◎Unit10 Turn right at the first intersection. ・道案内に関する表現を学ぶ。	・Unit10を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit10 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第12回	◎Unit11 Take the subway to Hommachi. ・交通案内や観光施設の情報提供に関する表現を学ぶ。	・Unit11を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit11 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第13回	◎Unit12 First, put the money in the machine. ・券売機や電化製品の使用方法の説明に関する表現を学ぶ。	・Unit12を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit12 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第14回	◎Review2 (Unit7-12) ・Unit7からUnit12までの復習をする。	・Review2 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review2に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	菅原 美穂子		
第15回	◎まとめ ・この授業のまとめを行う。	・総復習して、課題に取り組むこと。(35分)	・学んだ内容のポイントを整理しておくこと。(10分)
担当教員	菅原 美穂子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への取組状況(20%)、授業内小テスト(60%)、課題(20%)	

その他	0	
教科書		
You're welcome! / Tae Kudo / センゲージラーニング		
参考文献		
履修条件・留意事項等		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 外国語					
科目名		中国語Ⅱ				ナンバリング	1179
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	野間 晃						
授業の位置づけ							
前期の入門中国語を前提として、中国語がどういう言語なのかを更に深くつかめるようにする。							

(なし)			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回授業開始時に配られるノートを兼ねたプリントの答えを記入して授業終了後に提出し、次回に返却されたものを見ながら重要点を復習する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション(授業の進め方・参考図書について) この講義における授業の進め方・評価の方法・習得できる 内容が理解できるようになる。	中国語に関する知識の探索。(90分)	中国語学習の方向性認識。(90分)
担当教員			
第2回	前期の内容(発音・文法・語彙)の総復習。 後期の授業を始めるにあたり、必要な知識が分かるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第3回	第11課 1. “了” 2. “了”の位置 3. “剛”があるとき: “了”は付けない “了”と“了”の位置と“剛”があるとき“了”は付けないことが理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第4回	第12課 1. 変化を表す“了” 2. “過” 3. “一点儿也～” 4. “yihuir”の発音 変化を表す“了”と“過”と“一点儿也～”と“yihuir”の発音について理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			

第5回	第13課 1. “在”＋動詞＋(“呢”) 2. 過去のことでも“了”がつかないとき “在”＋動詞＋(“呢”)と過去のことでも“了”がつかないとき が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第6回	第14課 1. 結果補語 2. 程度補語 3. “別～了” 結果補語と程度補語と“別～了”について理解できるよう になる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第7回	第15課 1. 動詞＋“着” 2. 存現文 3. “又～又～” 動詞＋“着”と存現文と“又～又～”について理解できるよう になる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第8回	第16課 1. 一致と類似を表す表現 2. “是～的” 3. “会～(的)” 4. “原来” 一致と類似を表す表現と“是～的”と“会～(的)”と“原来”に ついて理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第9回	第17課 1. 方向動詞 2. 方向補語 3. “把” 4. “應該” 方向動詞と方向補語と“把”と“應該”について理解できるよ うになる。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			
第10回	第18課 1. 可能補語 2. “雖然～但是～” 可能補語と“雖然～但是～”について理解できるようになる 。	前回の内容を復習し、授業の内容 と進め方を把握しておく。(90 分)	返却された前回授業後の提出 物により、重点を復習する。(90 分)
担当教員			

第11回	第19課 1. 様態補語 様態補語について理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第12回	第20課 1. 受け身 2. “再”と“又” 受け身と“再”と“又”について理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第13回	第21課 1. 使役 2. “讓我們～”“讓我～” 3. 同一の疑問詞の呼応 4. 疑問詞+“都” 使役と“讓我們～”“讓我～”と同一の疑問詞の呼応と疑問詞+“都”について理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第14回	本文会話一覧 この教科書で学んだ会話練習の復習 会話で必要な表現について理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
第15回	まとめ 今学期の授業で学んだ内容の大綱が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は行わない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	90	授業中に書き込んで終了後に提出するプリントを総合評価する。	

その他	10	授業態度が積極的な場合は加点する。
教科書		
複数の教科書を使用するが、受講者に購入は求めない。		
参考文献		
授業中に適宜指示する。		
履修条件・留意事項等		
遅刻は減点の対象になるので注意すること。 前期の中国語Ⅰを履修しているか、中国語の基礎をマスターしていることを前提とする。		
備考欄		
なし。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 スポーツと健康					
科目名		生涯スポーツⅡ（1・2組）				ナンバリング	1197
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	片桐 康博						
授業の位置づけ							
様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。							
授業の概要							
参加者のレベルに応じて展開するスポーツ及び軽スポーツの方法論について、個々の学生がすでに修得しているスポーツの技術・技能レベルを基礎として、設備・用具等を含め、実践を通して考察する。とりわけ、北海道の自然環境を活かしたスポーツ活動を実際に行いながら、生活の中に運動に親しむ活動時間を定着させ、生涯にわたって、仲間とともにスポーツを継続できる知識と実践法を学ぶ。							
到達目標							
①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。 ②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するところを育てることができるようになる。 ③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。 ④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。							
授業の方法							
チーム(グループ)分けをし、ゲームを中心として進める。 ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等について解説する。	シラバスで授業内容を確認する。(20分)	受講にあたっての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	バドミントン・卓球(1) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第3回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第4回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第5回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(3) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第7回	バスケットボール(1) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第8回	バスケットボール(2) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第9回	バスケットボール(3) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第10回	ニュースポーツ(1) 基礎技術を活用しゲームを行う	ニュースポーツにはどのような競技があるかかを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			

第11回	ニュースポーツ(2) 基礎技術・コンピプレーを活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第12回	ニュースポーツ(3) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第13回	ニュースポーツ(4) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第14回	ニュースポーツ(5) 応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第15回	ニュースポーツ(6) 応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考え、今後どのように生涯スポーツと関わっていくかをまとめる。 (25分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%(準備・片付け・受講態度など)、レポート等課題提出による評価20%	

その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		
特になし、必要に応じて資料を配付		
履修条件・留意事項等		
ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ(屋内用)を着用して受講すること 屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること 天候その他状況により種目に変更となる場合がある 積極的にプレーに参加すること		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 スポーツと健康					
科目名		生涯スポーツⅡ(3・4組)				ナンバリング	1197
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	片桐 康博						
授業の位置づけ							
様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。							
授業の概要							
参加者のレベルに応じて展開するスポーツ及び軽スポーツの方法論について、個々の学生がすでに修得しているスポーツの技術・技能レベルを基礎として、設備・用具等を含め、実践を通して考察する。とりわけ、北海道の自然環境を活かしたスポーツ活動を実際に行いながら、生活の中に運動に親しむ活動時間を定着させ、生涯にわたって、仲間とともにスポーツを継続できる知識と実践法を学ぶ。							
到達目標							
①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。 ②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するところを育てることができるようになる。 ③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。 ④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。							
授業の方法							
チーム(グループ)分けをし、ゲームを中心として進める。 ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等について解説する。	シラバスで授業内容を確認する。(20分)	受講にあたっての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	バドミントン・卓球(1) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第3回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第4回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第5回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(3) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第7回	バスケットボール(1) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第8回	バスケットボール(2) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第9回	バスケットボール(3) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第10回	ニュースポーツ(1) 基礎技術を活用しゲームを行う	ニュースポーツにはどのような競技があるかかを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			

第11回	ニュースポーツ(2) 基礎技術・コンピプレーを活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第12回	ニュースポーツ(3) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第13回	ニュースポーツ(4) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第14回	ニュースポーツ(5) 応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。 (25分)
担当教員			
第15回	ニュースポーツ(6) 応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考え、今後どのように生涯スポーツと関わっていくかをまとめる。 (25分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%(準備・片付け・受講態度など)、レポート等課題提出による評価20%	

その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		
特になし、必要に応じて資料を配付		
履修条件・留意事項等		
ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ(屋内用)を着用して受講すること 屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること 天候その他状況により種目に変更となる場合がある 積極的にプレーに参加すること		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		環境と化学				ナンバリング	2264
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	板垣 康治						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。人間の健康を規定する要因としての地球環境について、その成り立ち、歴史、生態系の仕組み、資源・エネルギー問題から生物多様性など環境に関連する様々な問題について、環境科学の視点から学ぶ科目である。「公衆衛生学」、「食品衛生学」の基礎となる。							
授業の概要							
今日、環境をめぐる諸問題(自然破壊、食料問題、都市の過密化、大量生産・消費・廃棄、地球温暖化など)があるゆる地域で顕在化している。本授業では、自然環境、住環境に関わる化学物質について、健康に与える影響を、これまでの多くの事例を通じて幅広く理解できるように講述する。							
到達目標							
(1)生活環境における種々の化学物質についての基礎知識を説明することができる。 (2)環境汚染物質の生体との相互作用、毒性について説明できる。 (3)種々の汚染物質の環境における実態を説明できる。							
授業の方法							
パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。 毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるよう解説する。 フィードバックとして復習試験を行うことにより理解を深める。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
復習試験を1回実施し回収後、問題を解説します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	環境と適応 ・環境の概念について理解する。 ・環境の変化における順応と適応について理解する。 ・生態系における生物濃縮について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.408-409を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	地球環境の保全 ・地球環境問題の変遷について理解する。 ・地球温暖化のしくみと対策について理解する。 ・オゾン層破壊のしくみと対策について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.410を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	地球環境の保全 ・森林の減少の現状とその影響について理解する。 ・気候的変要因による砂漠化、人為的要因による砂漠化の影響について理解する。 ・酸性雨による問題を理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.411を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	公害対策 ・日本の四大公害病について、発生源、原因、発生机序、症状について理解する。 ・食物、薬が原因の公害について理解する。 ・環境基本法の公害の定義について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.412-413を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	大気汚染 ・空気の組成と主要成分について理解する。 ・環境基準値が設定されている大気汚染物質について理解する。 ・自動車排ガス、光化学オキシダント、PM2.5、アスベストの健康障害について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.414-417を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	水質汚濁 ・水質汚濁の原因について理解する。 ・水道水の普及状態と、水質基準について理解する。 ・下水道の普及状態と汚水処理について理解する。 ・水系感染症の種類と症状について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.418-422を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第7回	土壌汚染 ・土壌汚染の形態と健康への影響について理解する。 ・土壌汚染対策法に指定有害物質による毒性について理解する。 悪臭 ・臭いの強さと悪臭について理解する。 ・臭いの強度と快・不快尺度について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.423を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	化学物質の影響 ・化学物質過敏症について理解する。 ・有機リン系農薬、ダイオキシン類、内分泌攪乱物質(環境ホルモン)とは何かを理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.424-425を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	廃棄物処理 ・廃棄物・リサイクル関連法について理解する。 ・廃棄物の分類と処理について理解する。 ・感染性廃棄物・非感染性廃棄物の表示を理解する。 ・レジ袋の有料化について考える。	・廃棄物の分類と処理について理解する。 ・感染性廃棄物・非感染性廃棄物の表示を理解する。 ・レジ袋の有料化について考える。 シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.426-428を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第10回	生活環境の管理 ・室内の空気環境について理解する。 ・室内の照明について理解する。 ・室内におけるシックハウス症候群、化学物質過敏症の原因、症状について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.429-433を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第11回	有害物質 ・有害物質の形態と侵入経路について理解する。 金属中毒 ・金属中毒の機序と、健康に被害を及ぼす金属の種類と症状について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.390-406を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	発癌性物質 ・ある職業に従事することで発生する癌についてその原因物質と癌の発生部位について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.374-378、p.407を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第13回	SDGsについて① ・SDGsとは何かを理解する。 ・SDGsに掲げられている目標のうち、地球環境につながる目標は何かを理解する。 アクティブラーニングを行う。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.435を読んでおくこと。(90分)	アクティブラーニングで行った内容をまとめ発表の準備を行う。(90分)
担当教員			
第14回	SDGsについて② ・SDGsとは何かを理解する。 ・SDGsに掲げられている目標のうち、地球環境につながる目標は何かを理解する。 13回目のアクティブラーニングで行った内容の発表。	アクティブラーニングで行った内容をまとめ発表の準備を行う。(90分)	発表内容についての整理を行う。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・講義全体の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	講義全体の復習を行うこと。(90分)	復習問題を復習すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	復習試験(40%) アクティブラーニング・参加態度・課題(60%)	

その他	0	
教科書		
公衆衛生がみえる 2022-2023 医療情報科学研究所 メディックメディア(公衆衛生学と同じ教科書)		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
復習試験は必ず受けること。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 社会・環境と健康					
科目名		統計と社会調査法				ナンバリング	2288
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小田 史郎						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーのうち、全学科に共通する問題解決能力の修得、すなわち(1)問題を発見し、必要な情報を収集する能力、(2)得られた情報に基づき、適正に評価をする能力、(3)これをまとめて他者に伝える能力を身につける能力を修得する科目である。							
授業の概要							
統計に関する基礎知識の上に立って、自らの課題解決のための調査実施の原理と方法を理解し、疫学的調査の基本技術を身につける。特に社会集団を観察するとはどのようなことなのか、母集団や標本の設定、質問票の作成や集計、統計処理など、社会調査全般について実践的に学ぶ。							
到達目標							
①学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、調査計画を立てることができるようになる。 ②学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、質問紙を作成することができるようになる。 ③学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、データを分析し、まとめることができるようになる。							
授業の方法							
パワーポイント、配付印刷物を活用しながら、講義形式で進める(全15回)。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回の小レポートに対しては、内容に関する質問に回答します。最終レポートについては第15回の講義時に講評します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンスにおいて講義の流れや評価の方法について確認する。また社会調査とは何か、社会調査の目的やその分類について学ぶ。	シラバスを読み、社会調査の定義について調べておく(30分)	自分が調査したいテーマについて関連する資料を探しておく(150分)。
担当教員			
第2回	社会調査の流れについて、フローチャートに基づいて学ぶ。全体像をつかんだ後、最初に行うべき基礎資料の収集法について学ぶ。	社会調査の流れについて示した文献を探し、読んでおく(60分)。	講義で習った方法を用いて、調査テーマに関連する文献検索と収集を行う(120分)。
担当教員			
第3回	文献の読み方について学ぶ。調査テーマに関連する学術論文を題材に、どこまで明らかにされており、何が課題として残っているか、またどのような方法が用いられているかを読み解く方法について学ぶ。	収集した文献を読み、必要な部分をまとめておく(90分)。	講義で習ったことを参考に、収集した論文で明らかにされていること、課題として残されていることをまとめる(90分)。
担当教員			
第4回	考察やまとめを意識した学術論文の収集方法、整理方法について学ぶ。調査テーマに関する論文だけでなく、関係性を説明できる学術論文の集め方について学ぶ。さらに社会調査における倫理的な配慮についても学ぶ。	収集した文献を読み、研究背景として使える部分をまとめておく(90分)。	先行研究を参考に、研究背景と研究目的をレポートにまとめる(90分)。
担当教員			

第5回	調査バイアスや交絡因子について学ぶ。バイアスが入ったデータは精度が低くなることを理解し、調査の精度を高めるためにこれらをできるだけ少なくするための方法を学ぶ。	調査時に起きるバイアスや交絡の考え方について事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査質問紙の構成について整理する。また文献検討により、「方法」の部分に記載する事項について調べる(150分)。
担当教員			
第6回	妥当性と信頼性について学び、調査質問紙を作成する際にどのような点に注意するかについて学ぶ。また報告書の「方法」の部分の記載方法について学ぶ。	調査における妥当性や信頼性について事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査質問紙の構成や内容について精査する。また講義で習った記載方法に基づいて、自分の調査の「方法」の部分を書き下す(150分)。
担当教員			
第7回	質問の文章化、選択肢の作り方のルール、質問紙のレイアウトについても学ぶ。	調査質問紙作成のルールについて事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査内容を具体的に文章化する。また選択肢も作成する(150分)。
担当教員			
第8回	アンケート実施後のデータの編集方法、パソコンへの入力方法、集計方法について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの集計方法について復習する(30分)。	講義内容をもとに、自分の調査結果を入力するデータベースを作成する(150分)
担当教員			
第9回	データの種類の合わせた統計解析の方法について学ぶ。分割表の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	調査質問紙を精査する。また自分のデータをどのように解析するかについてのレポート作成を開始する(120分)。
担当教員			
第10回	データの種類の合わせた統計解析の方法について学ぶ。差の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	架空のデータを入れて集計・解析する。その結果に基づき、調査質問紙の修正する(120分)。
担当教員			

第11回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。相関係数の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	調査質問紙、自分のデータをどのように解析するかについてのレポートを作成する(120分)。
担当教員			
第12回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。重複測定一分散分析法について学ぶ。さらに母集団と標本について理解し、母集団から標本を抽出する無作為抽出法について学ぶ。	全数調査と標本調査について調べておく(30分)。	講義の内容を復習するとともに、レポートを作成する(150分)。
担当教員			
第13回	標本誤差の考え方と社会調査で必要とされる標本数の求め方について学ぶ。	標本誤差や必要なサンプル数について事前に調べておく(30分)。	講義の内容を復習するとともに、レポートを完成させる(150分)。
担当教員			
第14回	有効回収率とこれを高める必要性について学ぶ。さらに有効回収率を高める工夫について学ぶ。最終レポートの提出を行う。	有効回収率に関して事前に調べておく。また最終レポートを完成し、提出できるように印刷しておく(120分)。	講義の内容をまとめる(60分)。
担当教員			
第15回	最終レポートへの講評により学びを深める。研究デザインとエビデンスレベルについて学び、症例対照研究、コホート研究、ランダム化比較試験の特徴について理解する。	症例対照研究、コホート研究、ランダム化比較試験について事前に調べておく(30分)。	第15回の講義内容をまとめるとともに、講義全体で習ったことを整理する(150分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の小レポート、あるいは課題(50点)、研究背景、研究目的、質問紙、解析計画に関するレポート(50点)の総合点で評価する。	

その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		
「統計の基礎」で使用した「4stepエクセル統計」をデータ解析の説明時に用います。 第8-12回の授業時には持参ください。		
履修条件・留意事項等		
この講義は、「統計の基礎」の応用科目に位置づけられる。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生理学				ナンバリング	2210
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	續 佳代						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技術)」ことと特に関係がある科目である。生理学では、医療系分野で必須とされる基礎知識を修得する。以後、大学で学習する専門分野の科目は、生理学の知識を習得していることを前提として教授される。							
授業の概要							
人体における臓器・器官系の機能について、解剖学で学ぶ構造と関連づけながら学んでいく。特に人体を構成する細胞、組織、器官が協調して全体としての機能を最良に保つための調節機構、生体内の環境を最良な状態に保つための恒常性維持のメカニズム、外界の刺激に応じていく適応性のしくみについて概説する。また、臨床医学や臨床栄養学との関連を示しつつ将来管理栄養士として必要な人体の正常な機能について理解を深める。							
到達目標							
1. 生理学の重要な用語(以後の講義、あるいは実習で使用される用語)について理解し、資料を参照せずに説明出来ること。 2. 人体内部の変動に生体が反応する仕組みを、資料を参照せずに説明出来ること。 3. 関連する医学系専門書の読解が可能であること。							
授業の方法							
講義形式で行い、図を多用するため、パワーポイントによる説明が主体となる。 毎時間配布する国家試験対策問題で知識が深まるように解説する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回配布する国家試験対策は問題は講義内でフィードバックする。 復習試験を2回実施し回収後、問題を解説する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	消化器の構造と機能-Ⅰ ・口から肛門までの解剖学的構造と機能について理解する。 ・消化管運動により食物が口腔から運搬される機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	消化器の構造と機能-Ⅱ ・肝臓、胆嚢、膵臓の解剖学的構造と機能について理解する。 ・肝臓、胆嚢、膵臓の関係する消化の機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	消化器の構造と機能-Ⅲ ・消化酵素の分泌と栄養素の吸収・吸収の機構について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第4回	内分泌-Ⅰ ・内分泌を行う視床下部と脳下垂体の位置を理解する。 ・視床下部と脳下垂体から分泌されるホルモンの機能について理解する。 ・内分泌を調節する機構について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第5回	内分泌-Ⅱ ・甲状腺と副甲状腺の構造、位置関係を理解する。 ・甲状腺と副甲状腺から分泌されるホルモンの機能について理解する。 ・腎臓と副腎の構造、位置関係を理解する。 ・腎臓と副腎から分泌されるホルモンの機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	内分泌-Ⅲ ・消化管から分泌されるホルモンの機能について理解する。 ・食欲に関係するホルモンの機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第7回	内分泌-Ⅳ ・男性生殖器の構造と機能について理解する。 ・精巣から分泌される男性ホルモンの機能について理解する。 ・女性生殖器の構造と機能について理解する。 ・卵巣から分泌される女性ホルモンの機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	内分泌-Ⅴ ・女性の性周期、排卵、受精、妊娠のしくみについて理解する。 ・女性の更年期とホルモン分泌の機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	血液-Ⅰ ・血液の組成と機能について理解する。 ・赤血球の構造と機能について理解する。 ・血小板の構造と機能について理解する。 ・血液の凝固、および繊維素溶解の機能について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第10回	血液-Ⅱ ・白血球の種類を理解する。 ・免疫担当細胞による生体防御機構について理解する。 ・血液型と遺伝について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第11回	泌尿器系の構造と機能 ・腎臓、尿管、膀胱、尿道の解剖学的構造と機能について理解する。 ・畜尿と排尿のしくみについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	特殊感覚-I ・嗅覚、味覚、視覚の受容器とその機能について理解する。 ・嗅覚、味覚、視覚の支配神経について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第13回	特殊感覚-II ・聴覚、平衡覚の受容器とその構造について理解する。 ・聴覚、平衡覚の支配神経について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	特殊感覚-III ・視覚の受容器とその構造について理解する。 ・視覚の支配神経について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・講義内で配布した国家試験対策問題の内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	復習試験に備えること。(90分)	復習試験に出題された問題を復習すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回、講義の最後に実施する小テストの合計点と、15回目の講義で行う復習試験の合計点で評価する。	

その他	0	
教科書		
解剖学と同じ教科書(ぜんぶわかる人体解剖図／坂井建雄・橋本尚詞 著 ／成美堂出版)		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		臨床医学概論				ナンバリング	2280
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	木村 浩一						
授業の位置づけ							
1年次に学修した解剖学および生理学の知識を活用し、臨地実習や現場で必要とされる考え方を身に付ける。 本科目は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」および「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」に関係している。							
授業の概要							
臨床事例を使い、各種検査値などから問題点を把握し、異常値の出現する機序を学習することで、個々の疾患が発症する機構の正確な知識を習得する。							
到達目標							
各種検査値の正常値を記憶し書き出せる。 各種検査値の異常値出現の機序を説明出来る。 各種検査値から、疾病を導き出せる。							
授業の方法							
講義形式で行う。 各講義の最後に、講義内容についての小テストを行う。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
毎回の小テストの後に解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 講義の進め方について説明する。 記憶必須の検査値についてまとめた資料を配布する。	生理学で学習した内分泌の項目について復習しておく(90分)。	配布されたプリントの検査値を記憶する(90分)。
担当教員			
第2回	検査値データについて 今後の学習に必要な検査値について説明し、その正常値を記憶する。	前回配布された検査値について主な疾患の診断基準を記憶しておく(90分)。	布された資料にある検査値の略号と正常値について記憶する(90分)。
担当教員			
第3回	糖尿病疾患(1) 糖尿病事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	1回目に配布された資料にある糖尿病の診断基準を記憶する(90分)。	講義で示した糖尿病事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第4回	糖尿病疾患(2) 糖尿病事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病の診断基準を説明出来るようにする(90分)。	義で示した糖尿病事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			

第5回	腎疾患(1) 腎疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	腎不全の病期分類について調べておく(90分)。	講義で示した腎疾患事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第6回	腎疾患(2) 腎疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	腎不全の病期分類について説明出来るようにする(90分)。	講義で示した腎疾患事例について、検査値の読み方を復習する(90分)。
担当教員			
第7回	糖尿病性腎症(1) 糖尿病性腎症の事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病性腎症の病期分類について調べておく(90分)。	講義で示した糖尿病性腎症の事例について、検査値の読み方と病期分類について復習する(90分)。
担当教員			
第8回	糖尿病性腎症(2) 糖尿病性腎症の事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	糖尿病性腎症の病期分類について説明出来るようにする(90分)。	講義で示した糖尿病性腎症の事例について、検査値の読み方と病期分類について復習する(90分)。
担当教員			
第9回	内分泌疾患(1) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	ホルモンとその働きについて、記憶する(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			
第10回	内分泌疾患(2) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	前回の講義で取り上げたホルモンとその働きについて、説明出来るようにする(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			

第11回	内分泌疾患(3) 内分泌疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	前回の講義で取り上げたホルモンとその働きについて、説明出来るようにする(90分)。	講義で示した内分泌疾患事例について、当該ホルモンの機能と異常事における症状について復習する(90分)。
担当教員			
第12回	呼吸器疾患 呼吸器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	呼吸機能に関係する検査値の意味について学習する(90分)。	講義で示した呼吸器疾患事例について、検査値と血液pHの変動について復習する(90分)。
担当教員			
第13回	循環器疾患(1) 循環器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	血液循環と心臓の解剖について学習する(90分)。	講義で示した循環器疾患事例について、心臓の解剖を基にして状態を説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第14回	循環器疾患(2) 循環器疾患事例について示し、その検査値の読み方を説明する。	心臓の刺激伝達系について学習する(90分)。	講義で示した循環器疾患事例について、心臓の解剖を基にして状態を説明出来るようにする(90分)。
担当教員			
第15回	まとめ これまで講義した症例から得た知識を基に、いくつかの新しい症例の検査値を読み解き、適切な判断が出来るか確認する。	これまでの講義の内容を復習する(180分)。	講義で新たに示した症例について、間違えた部分を復習する(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	講義の最後に小テストを行い、その総得点を100点満点に換算して評価する。	

その他	0	なし。
教科書		
なし。		
参考文献		
なし。		
履修条件・留意事項等		
理由のない欠席は、小テスト0点として計算する。		
備考欄		
なし。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		解剖学実験(1組)				ナンバリング	2216
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員		木村 浩一、續 佳代					
授業の位置づけ							
解剖学実験は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」に特に関係し、また「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と関係している。 この科目は、管理栄養士に必要な解剖学の知識を深め、実践を基に修得し、「解剖学」「生理学」と関連して、人体の構造と機能をより深く学ぶ。							
授業の概要							
・実験を通して人体の構造と機能を理解する。 ・人体の組織標本(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の顕微鏡観察を行い、視覚的に捉える事で今まで得られた知識の理解を更に深める。 ・関連する解剖学、生理学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、栄養指導等に役立つ実践力を養う。							
到達目標							
・人体の各器官(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の組織・細胞構造について説明できる。							
授業の方法							
・その日に観察・実験する臓器および器官について講義を行う。 ・顕微鏡を用いて、人体の微細構造を観察する。 ・観察した内容について口頭試問を行う。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
各回、口頭試問に全問正解するまで、再度学習の上、口頭試問を繰り返す。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義に終了時に目指す目標や到達点を考える。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第2回	上部消化器系臓器の解剖組織 ・上部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・上部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・上部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第3回	中部消化器系臓器の解剖組織 ・中部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・中部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・中部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第4回	下部消化器系臓器の解剖組織 ・下部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・下部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・下部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第5回	泌尿器系臓器の解剖組織 ・泌尿器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・泌尿器系臓器の働きについて理解する。 ・泌尿器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第6回	内分泌系の解剖組織(1) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第7回	内分泌系の解剖組織(2) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第8回	呼吸器系の解剖組織 ・呼吸器系について、各部の形と名称を理解する。 ・呼吸器系の働きについて理解する。 ・呼吸器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第9回	造血器系の解剖組織 ・造血器系について、各部の形と名称を理解する。 ・造血器系の働きについて理解する。 ・造血器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第10回	脈管系の解剖組織 ・脈管系について、各部の形と名称を理解する。 ・脈管系の働きについて理解する。 ・脈管系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第11回	骨格・筋系の解剖組織 ・骨格・筋系について、各部の形と名称を理解する。 ・骨格・筋系の働きについて理解する。 ・骨格・筋系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第12回	外皮・感覚器系の解剖組織 ・外皮・感覚器系について、各部の形と名称を理解する。 ・外皮・感覚器系の働きについて理解する。 ・外皮・感覚器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の口頭試問の点数を合計し、100点満点に換算して成績評価とするが、全問正解まで口頭試問が繰り返されるので、すべて出席すれば必ず100点となる。 ただし、理由のない欠席は口頭試問0点となる。	
その他	0	なし。	
教科書			
生理学講義、解剖学講義で使用した教科書。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

- ・上履き必須
- ・座席指定あり
- ・白衣の着衣は自由

備考欄

なし。

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		解剖学実験(3組)				ナンバリング	2216
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員		木村 浩一、續 佳代					
授業の位置づけ							
解剖学実験は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」に特に関係し、また「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と関係している。 この科目は、管理栄養士に必要な解剖学の知識を深め、実践を基に修得し、「解剖学」「生理学」と関連して、人体の構造と機能をより深く学ぶ。							
授業の概要							
・実験を通して人体の構造と機能を理解する。 ・人体の組織標本(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の顕微鏡観察を行い、視覚的に捉える事で今まで得られた知識の理解を更に深める。 ・関連する解剖学、生理学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、栄養指導等に役立つ実践力を養う。							
到達目標							
・人体の各器官(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の組織・細胞構造について説明できる。							
授業の方法							
・その日に観察・実験する臓器および器官について講義を行う。 ・顕微鏡を用いて、人体の微細構造を観察する。 ・観察した内容について口頭試問を行う。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
各回、口頭試問に全問正解するまで、再度学習の上、口頭試問を繰り返す。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義に終了時に目指す目標や到達点を考える。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第2回	上部消化器系臓器の解剖組織 ・上部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・上部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・上部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第3回	中部消化器系臓器の解剖組織 ・中部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・中部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・中部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第4回	下部消化器系臓器の解剖組織 ・下部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・下部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・下部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第5回	泌尿器系臓器の解剖組織 ・泌尿器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・泌尿器系臓器の働きについて理解する。 ・泌尿器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第6回	内分泌系の解剖組織(1) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第7回	内分泌系の解剖組織(2) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第8回	呼吸器系の解剖組織 ・呼吸器系について、各部の形と名称を理解する。 ・呼吸器系の働きについて理解する。 ・呼吸器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第9回	造血器系の解剖組織 ・造血器系について、各部の形と名称を理解する。 ・造血器系の働きについて理解する。 ・造血器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第10回	脈管系の解剖組織 ・脈管系について、各部の形と名称を理解する。 ・脈管系の働きについて理解する。 ・脈管系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第11回	骨格・筋系の解剖組織 ・骨格・筋系について、各部の形と名称を理解する。 ・骨格・筋系の働きについて理解する。 ・骨格・筋系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第12回	外皮・感覚器系の解剖組織 ・外皮・感覚器系について、各部の形と名称を理解する。 ・外皮・感覚器系の働きについて理解する。 ・外皮・感覚器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の口頭試問の点数を合計し、100点満点に換算して成績評価とするが、全問正解まで口頭試問が繰り返されるので、すべて出席すれば必ず100点となる。 ただし、理由のない欠席は口頭試問0点となる。	
その他	0	なし。	
教科書			
生理学講義、解剖学講義で使用した教科書。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

- ・上履き必須
- ・座席指定あり
- ・白衣の着衣は自由

備考欄

なし。

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		解剖学実験(2組)				ナンバリング	2216
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	木村 浩一、續 佳代						
授業の位置づけ							
解剖学実験は、ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」に特に関係し、また「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と関係している。 この科目は、管理栄養士に必要な解剖学の知識を深め、実践を基に修得し、「解剖学」「生理学」と関連して、人体の構造と機能をより深く学ぶ。							
授業の概要							
・実験を通して人体の構造と機能を理解する。 ・人体の組織標本(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の顕微鏡観察を行い、視覚的に捉える事で今まで得られた知識の理解を更に深める。 ・関連する解剖学、生理学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、栄養指導等に役立つ実践力を養う。							
到達目標							
・人体の各器官(消化器系、骨格系、筋系、脈管系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系、神経系、感覚器系、造血器系、外皮系)の組織・細胞構造について説明できる。							
授業の方法							
・その日に観察・実験する臓器および器官について講義を行う。 ・顕微鏡を用いて、人体の微細構造を観察する。 ・観察した内容について口頭試問を行う。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
各回、口頭試問に全問正解するまで、再度学習の上、口頭試問を繰り返す。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義に終了時に目指す目標や到達点を考える。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第2回	上部消化器系臓器の解剖組織 ・上部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・上部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・上部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第3回	中部消化器系臓器の解剖組織 ・中部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・中部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・中部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第4回	下部消化器系臓器の解剖組織 ・下部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・下部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・下部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第5回	泌尿器系臓器の解剖組織 ・泌尿器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・泌尿器系臓器の働きについて理解する。 ・泌尿器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第6回	内分泌系の解剖組織(1) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第7回	内分泌系の解剖組織(2) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第8回	呼吸器系の解剖組織 ・呼吸器系について、各部の形と名称を理解する。 ・呼吸器系の働きについて理解する。 ・呼吸器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第9回	造血器系の解剖組織 ・造血器系について、各部の形と名称を理解する。 ・造血器系の働きについて理解する。 ・造血器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第10回	脈管系の解剖組織 ・脈管系について、各部の形と名称を理解する。 ・脈管系の働きについて理解する。 ・脈管系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		

第11回	骨格・筋系の解剖組織 ・骨格・筋系について、各部の形と名称を理解する。 ・骨格・筋系の働きについて理解する。 ・骨格・筋系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
第12回	外皮・感覚器系の解剖組織 ・外皮・感覚器系について、各部の形と名称を理解する。 ・外皮・感覚器系の働きについて理解する。 ・外皮・感覚器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員	木村 浩一、續 佳代		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の口頭試問の点数を合計し、100点満点に換算して成績評価とするが、全問正解まで口頭試問が繰り返されるので、すべて出席すれば必ず100点となる。 ただし、理由のない欠席は口頭試問0点となる。	
その他	0	なし。	
教科書			
生理学講義、解剖学講義で使用した教科書。			
参考文献			
なし。			
履修条件・留意事項等			

- ・上履き必須
- ・座席指定あり
- ・白衣の着衣は自由

備考欄

なし。

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生化学実験(1組)				ナンバリング	2256
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員		藤井 駿吾、合田 悟					
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野での基本的知識・技術を身につけるための科目である。他の科目とのつながりとして、前期の生化学と大いに関連し、栄養生化学の基礎となる。							
授業の概要							
生化学関連の講義で学んだ知識を基に、基本技術・操作、実験の進め方と生化学的・分子生物学的なものの見方・考え方を習得する。そのため、生体高分子を中心として構造や機能および生体反応に関する基本的な実験を行う。酵素活性を測定して酵素の反応速度について学習したり、電気泳動を用いる実験や核酸の取り扱いを通して分子生物学的手法の基本を学ぶ。さらに、課題・実験結果・考察の発表を通して、プレゼンテーション技法についても習得する。							
到達目標							
1) 授業計画にある実験手法に関して、その目的や背景にある理論を説明できる。 2) 実験に用いる実験器具や装置の原理と使用法を理解し、実際に取り扱うことができる。 3) 正式なレポートの書き方、実験結果をまとめ、発表し、内容について討論することができる。							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス:実験の諸注意、実験室での礼儀、実験器具の基本操作、実験ノートの作成法、レポートのまとめ方を理解する。 機器・器具の取り扱い:ピペット類を中心に実際に器具を扱い、操作方法を修得する。		
担当教員	藤井 駿吾		
第2回	酵素に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、酵素の特性に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員	藤井 駿吾		
第3回	酵素に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員	藤井 駿吾		
第4回	酵素に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員	藤井 駿吾		

第5回	酵素に関する実験:2種類のタンパク質分解酵素を実験条件ごとにサンプルと反応させ、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員	藤井 駿吾		
第6回	酵素に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、酵素の特性に焦点をあて、レポートにまとめることで、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員	藤井 駿吾		
第7回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員	合田 悟		
第8回	抗原抗体反応に関する実験:ABO式血型に基づいて、血型を判定することで、抗原抗体反応について学ぶ。		
担当教員	合田 悟		
第9回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、抗原抗体反応について理解する。		
担当教員	合田 悟		
第10回	糖代謝に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員	合田 悟		

第11回	糖代謝に関する実験:条件を変えたごとにグルコース濃度を測定することで、糖代謝に関わる因子について学ぶ。		
担当教員	合田 悟		
第12回	糖代謝に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、糖代謝について理解する。		
担当教員	合田 悟		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0	特になし。	
教科書			
特にないが、前期の「生化学」講義で使用した「生化学テキスト/毎田徹夫/文光堂」を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特にないが、前期の「生化学」講義で参考書指定した「レーニンジャーの新生化学」を必要に応じて参考にする。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生化学実験(3組)				ナンバリング	2256
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員		藤井 駿吾、合田 悟					
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野での基本的知識・技術を身につけるための科目である。他の科目とのつながりとして、前期の生化学と大いに関連し、栄養生化学の基礎となる。							
授業の概要							
生化学関連の講義で学んだ知識を基に、基本技術・操作、実験の進め方と生化学的・分子生物学的なものの見方・考え方を習得する。そのため、生体高分子を中心として構造や機能および生体反応に関する基本的な実験を行う。酵素活性を測定して酵素の反応速度について学習したり、電気泳動を用いる実験や核酸の取り扱いを通して分子生物学的手法の基本を学ぶ。さらに、課題・実験結果・考察の発表を通して、プレゼンテーション技法についても習得する。							
到達目標							
1) 授業計画にある実験手法に関して、その目的や背景にある理論を説明できる。 2) 実験に用いる実験器具や装置の原理と使用法を理解し、実際に取り扱うことができる。 3) 正式なレポートの書き方、実験結果をまとめ、発表し、内容について討論することができる。							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス:実験の諸注意、実験室での礼儀、実験器具の基本操作、実験ノートの作成法、レポートのまとめ方を理解する。 機器・器具の取り扱い:ピペット類を中心に実際に器具を扱い、操作方法を修得する。		
担当教員			
第2回	酵素に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、酵素の特性に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第3回	酵素に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第4回	酵素に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			

第5回	酵素に関する実験:2種類のタンパク質分解酵素を実験条件ごとにサンプルと反応させ、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員			
第6回	酵素に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、酵素の特性に焦点をあて、レポートにまとめることで、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員			
第7回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第8回	抗原抗体反応に関する実験:ABO式血型に基づいて、血型を判定することで、抗原抗体反応について学ぶ。		
担当教員			
第9回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、抗原抗体反応について理解する。		
担当教員			
第10回	糖代謝に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			

第11回	糖代謝に関する実験:条件を変えたごとにグルコース濃度を測定することで、糖代謝に関わる因子について学ぶ。		
担当教員			
第12回	糖代謝に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、糖代謝について理解する。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0	特になし。	
教科書			
特にないが、前期の「生化学」講義で使用した「生化学テキスト/毎田徹夫/文光堂」を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特にないが、前期の「生化学」講義で参考書指定した「レーニンジャーの新生化学」を必要に応じて参考にする。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち					
科目名		生化学実験(2組)				ナンバリング	2256
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾、合田 悟						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野での基本的知識・技術を身につけるための科目である。他の科目とのつながりとして、前期の生化学と大いに関連し、栄養生化学の基礎となる。							
授業の概要							
生化学関連の講義で学んだ知識を基に、基本技術・操作、実験の進め方と生化学的・分子生物学的なものの見方・考え方を習得する。そのため、生体高分子を中心として構造や機能および生体反応に関する基本的な実験を行う。酵素活性を測定して酵素の反応速度について学習したり、電気泳動を用いる実験や核酸の取り扱いを通して分子生物学的手法の基本を学ぶ。さらに、課題・実験結果・考察の発表を通して、プレゼンテーション技法についても習得する。							
到達目標							
1) 授業計画にある実験手法に関して、その目的や背景にある理論を説明できる。 2) 実験に用いる実験器具や装置の原理と使用法を理解し、実際に取り扱うことができる。 3) 正式なレポートの書き方、実験結果をまとめ、発表し、内容について討論することができる。							
授業の方法							
板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。							
ICT活用							
プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
実験後に行う課題について、解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス:実験の諸注意、実験室での礼儀、実験器具の基本操作、実験ノートの作成法、レポートのまとめ方を理解する。 機器・器具の取り扱い:ピペット類を中心に実際に器具を扱い、操作方法を修得する。		
担当教員			
第2回	酵素に関する実験:実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、酵素の特性に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第3回	酵素に関する実験:得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。		
担当教員			
第4回	酵素に関する実験:作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。		
担当教員			

第5回	酵素に関する実験:2種類のタンパク質分解酵素を実験条件ごとにサンプルと反応させ、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員			
第6回	酵素に関する実験:得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、酵素の特性に焦点をあて、レポートにまとめることで、酵素の特性について学ぶ。		
担当教員			
第7回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			
第8回	抗原抗体反応に関する実験:ABO式血型に基づいて、血型を判定することで、抗原抗体反応について学ぶ。		
担当教員			
第9回	抗原抗体反応に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、抗原抗体反応について理解する。		
担当教員			
第10回	糖代謝に関する実験:実験内容について理解し、予想される結果とその理由について仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。		
担当教員			

第11回	糖代謝に関する実験:条件を変えたごとにグルコース濃度を測定することで、糖代謝に関わる因子について学ぶ。		
担当教員			
第12回	糖代謝に関する実験:実験内容について、確認テストと解説を行うことで、糖代謝について理解する。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。	
その他	0	特になし。	
教科書			
特にないが、前期の「生化学」講義で使用した「生化学テキスト/毎田徹夫/文光堂」を必要に応じて参考にする。			
参考文献			
特にないが、前期の「生化学」講義で参考書指定した「レーニンジャーの新生化学」を必要に応じて参考にする。			
履修条件・留意事項等			

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品学各論				ナンバリング	2402
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	檜垣 俊介、佐々木 将太						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 食品素材の成り立ちについての理解や、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化について学び、管理栄養士として必要な「食べ物と健康」に関する知識を習得する科目である。「食品科学実験」の基礎知識を学ぶ。							
授業の概要							
食生活と健康に直結する各種の食品について、素材としての特徴や栄養・健康機能に関わる成分を中心に修得する。管理栄養士として食べ物と健康に関する必要十分な知識、健康問題を正しく理解し、食生活を通じて健康の維持増進および回復を指導するために必要な知識を学ぶ。							
到達目標							
・食品の品質に関わる加工・保存技術と食品中の成分変化についての基礎的知識を習得し、説明できる。 ・加工食品の科学的特性に関する基本的知識を習得し、説明できる。 ・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の“食品の分類”、“成分及び物性”、食品の生産・加工・保存・流通と栄養”に関する知識を習得し、説明できる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布資料を用いて講義形式で進める。(パワーポイントの資料は配布する。) 檜垣担当分は、授業毎に、授業の理解度確認のために小テストを行う(1回から9回実施:9回分の小テスト提出を出席カードとして使用する)。フィードバックとして小テストの解答・解説を行い、重要なキーワードを確認する。 授業内容の理解度を確認するために確認試験を行う(10回)。 佐々木担当分は、11回目から15回目まで授業を行い最後に、レポート課題を与えレポートを作成してもらう。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出課題に対し、正解や正答を導くための考え方を併せて解説する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	人と食べ物 食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題について学ぶ。	教科書の巻頭言などを読み、教科書の全体像を把握しておくこと。(90分)	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第2回	食品の成分(1) 植物性食品の分類と成分の穀類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第3回	食品の成分(2) 植物性食品の分類と成分の、いもおよびでん粉類、砂糖および甘味類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第4回	食品の成分(3) 植物性食品の分類と成分の、豆類、種実類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		

第5回	食品の成分(4) 植物性食品の分類と成分の、野菜類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第6回	食品の成分(5) 植物性食品の分類と成分の、果実類、きのこ類、藻類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第7回	食品の成分(6) 動物性食品の分類と成分の、肉類、乳類、卵類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第8回	食品の成分(7) 動物性食品の分類と成分の、魚介類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第9回	食品の成分(8) 油脂類、調味料および香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分の油脂類、調味料および香辛料、嗜好飲料類について学ぶ	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		
第10回	まとめおよび確認試験	1回から9回までの小テストを復習しておく。(90分)	確認試験問題から食品における栄養学的特性の重要ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員	檜垣 俊介		

第11回	食料生産と栄養 食料生産の条件（生産地、時期など）が食品の質にどのように関連するのかを学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。（90分）	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。（90分）
担当教員	佐々木 将太		
第12回	食品加工① 食品加工の意義、目的および基本的方法について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。（90分）	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。（90分）
担当教員	佐々木 将太		
第13回	食品加工② 食品加工に伴う食品の変化、微生物を利用した食品、インスタント・レトルトパウチ食品の加工について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。（90分）	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。（90分）
担当教員	佐々木 将太		
第14回	食品流通と保存 食品流通（方法、環境など）、食品保存の方法、食品保存に関わる保存の条件について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。（90分）	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。（90分）
担当教員	佐々木 将太		
第15回	容器包装 容器包装における材料、形態および包装による食品の変化について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。（90分）	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。（90分）
担当教員	佐々木 将太		
成績評価の方法			
区分	割合（％）	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	檜垣担当分（全10回）の授業については、受講態度、および確認試験の成績を総合して評価する。 佐々木担当分（全5回）の授業については、5回目終了後に理解度をはかるため、レポート作成を課す。	

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品衛生学				ナンバリング	2410
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門 性の能力を身につけるための科目である。安全性は食品が具備すべき基本条件であり、安全阻害因子とその対策について科学的な理解する 科目である。 「食品衛生学実験」「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。							
授業の概要							
食品衛生学は、食品だけでなく添加物、器具および包装容器を対象とし、飲食に起因する危害の発生防止を目的とする。輸入食品の増加、農林水産技術や食品加工技術の進歩は、豊かな食生活を享受する機会をもたらしたが、一方では、病原微生物、化学物質による汚染の拡大 や食品偽装などの諸問題が浮上している。管理栄養士として必要な法律や行政機構、食中毒の予防、食品添加物や残留化学物質などについての知識を習得する。							
到達目標							
1. わが国における食品の安全関連法規と食品衛生行政のしくみを説明できる。 2. 食品の生物学的、化学的、物理的変質のメカニズムについて説明できる。 3. 日本で発生する微生物、自然毒、金属、その他環境汚染物質による食中毒について論じることができる。 4. 食品を介してヒトに感染する感染症、寄生虫症について論じることができる。 5. 食品添加物の役割と安全性、個々の添加物の種類と使用対象食品について論じることができる。							
授業の方法							
パワーポイントを用いて講義形式ですすめる。 毎回の授業で小課題を提出する。 教科書の各章終了時に、関連問題を用いての理解度確認を行う(9回)。 フィードバックとして問題の解答・解説を行い重要なキーワードを確認する。 15回目に14回の講義に関する確認試験を実施する。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

教科書の各章終了ごとに、理解度を測るための問題について解答させる。問題の解答後に解説を行い、その章における重要なポイントや記憶すべきキーワード等を確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	食品衛生学について 食品衛生学の講義概要と履修方法について(ガイダンス) 食品衛生学の講義の概略と、教科書、参考図書、配布資料の有効な利用方法について解説する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第2回	食品衛生に関する国際的取り組みと国内行政 食品衛生に携わる国際機関と国内機関(内閣府、厚生労働省、農林水産省、地方自治体)の役割について学ぶ。 講義前学習として各の役割を学習しておき、講義後学習として食品衛生のどの分野にこれらの機関が関わるのか理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第3回	食品衛生に関わる法律 食品衛生の中心となる食品安全基本法・食品衛生法・その他について学ぶ。講義前学習として教科書に列記されている法律の名称を学習し、講義後学習としてそれらの法律の概要を理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第4回	食品と微生物 食品に影響をおよぼす微生物(細菌、真菌、ウイルス)について学ぶ。義前学習として各微生物の生物学的特性を復習しておき、講義後学習としてそれらが食品を汚染した場合にどのように増殖するかを概要を理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第5回	食品の変質とその防止 食品を変化させる物理的・化学的・生物的要因とその防止対策について学ぶ。講義前学習として食品に影響を与える上記の因子について学習し、講義後学習としてそれらの因子に対する食品の取り扱いや加工上の対策について理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第6回	食中毒総論 我が国における食中毒の発生およびその対応について学ぶ。講義前学習として前年度の統計調査から食中毒の発生状況を把握しておき、講義後学習としてわが国の気候・風土といった条件からそれらの特徴を関連づけて理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第7回	食中毒各論(1) 細菌およびウイルスによる食中毒について学ぶ。講義前学習として細菌とウイルスの生物学的特性を理解しておき、講義後学習として個々の細菌とウイルスがどのような食品を汚染するのかを理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第8回	食中毒各論(2) 動物および植物中の自然毒による食中毒について学ぶ。講義前学習として食用となる動植物が含む毒性成分名について学習しておき、講義後学習としてそれらの動植物個々の毒素と生体におよぼす影響について理解する。アクティブラーニングとして、近年発生した食中毒事件のひとつをとりあげて学生が個々に調べ、その概要を発表する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第9回	経口感染症および人畜共通感染症 ヒト経口感染症と家畜とヒトの間で成立する人畜共通感染症について学ぶ。講義前学習としてそれぞれの感染症名について学習しておき、講義後学習としてそれらの感染症の個々の症状と予防対策について理解する。	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第10回	食品と寄生虫症 食品の摂取により感染する寄生虫症について学ぶ。講義前学習として寄生虫の種類と形態的特長を学習しておき、講義後学習として個々の寄生虫の感染源となる食材と感染症状の特徴を理解する	教科書該当ページを読み、キーワード(赤字)を書き出しておく。(90分)	パワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第11回	有害物質による食品汚染 重金属、残留農薬、動物用医薬品、ダイオキシンなどによる食品 汚染について学ぶ。講義前学習としてこれらの残留毒物によって 発生した食中毒事件を学習し、講義後学習としてそれらに対する 安全対策と行政上の措置について学ぶ。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第12回	食品添加物 食品添加物の歴史、種類、安全性評価、表示方法について学ぶ。保存料、殺菌料、防かび剤、漂白剤、甘味料、着色料、酸化防止 剤、発色剤の種類と特徴について学ぶ。講義前学習として各種の 食品添加物の分類とそれらの役割を学習しておき、講義後学習として分類別に代表的な食品添加物について対象食品や使用条件を理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第13回	器具・容器・包装に関する衛生 加工食品の製造過程で扱う器具・容器・包装の衛生について学習 する。講義前学習として各種の器具・容器・包装の分類とそれらの役割を学習しておき、講義後学習としてそれぞれの食品の用途に応じた分器具容器・包装の適用実態について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第14回	遺伝子組換え食品およびアレルギー起因食品 遺伝子組換え食品、アレルギー起因食品について学ぶ。講義前学 習として遺伝子組換え作物の種類、アレルギー起因食材の種類を 学習しておき、講義後学習そていそれらの加工食品への具体的な 利用と表示について理解する。の適用実態について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第15回	まとめと確認試験	1から14回までの講義内で解説した 演習問題を復習しておく。(90分)	確認試験問題から食品衛生学の重要 ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業態度、課題提出、確認試験を総合して成績評価する。	

その他	0	なし。
教科書		
健帛社Nブックス 新訂 食品衛生学		
参考文献		
必要な参考文献は都度クラスルームに掲載する。		
履修条件・留意事項等		
関連項目についての科目を横断するかたちの講義となるので、事前学習が重要となる。 管理栄養士としての実務に必要な項目が含まれる必修科目である。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品機能論				ナンバリング	2422
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。健康栄養科学に関する高度な専門知識と研究技術を身につけるための科目である。食品の持つ機能性(一次、二次、三次機能)を知り、わが国の制度上どのように生かされているかを理解する。「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」「臨床栄養学」「食事療法論」(健康栄養学科)の基礎となる。							
授業の概要							
食品は、栄養素としての機能(一次機能)、嗜好性物質としての機能(二次機能)に加え、各種の生体調節機能(三次機能)を有している。近年、各種の食品成分の生体調節機能やその発現メカニズムが明らかにされ、それらを含む食品は、「機能性食品」として位置づけられるようになった。本講義では、これらの機能性食品に対するわが国での基準、規制等の行政における位置づけと、各種の食品成分の生体機能にあたる影響を系統的に解説し、食品の健康の維持と増進に有益となる食品成分と、食品の安全の見地から有害な成分を理解する。							
到達目標							
1. わが国における機能性食品に対する行政上の位置づけ、法的規制、表示等について説明できる。 2. 各種の生体調節機能の機能に、どの食品成分が、どのようなメカニズムで作用するのかを説明できる。 3. 新たな機能性食品として、現在、どのような食品が開発されつつあるのかを論じることができる。							
授業の方法							
パワーポイントを用いて講義形式ですすめる。 毎回の講義終了時に、関連問題を用いての理解度確認を行う(14回)。 毎回の講義時に小課題を課し提出させる。 フィードバックとして問題の解答・解説を行い重要なキーワードを確認する。 15回目に14回の講義全体についての確認試験を実施する。							
ICT活用							
なし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各講義の終了時に、理解度を測るための問題について解答させ、次いで問題の解説を行いその章における重要なポイントや記憶すべきキーワード等を確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	食品機能論 食品機能論の講義概要と履修方法について(ガイダンス)と講義の進め方について説明する。 食品における一次機能、二次機能、三次機能について理解する。食べ物の成り立ち・食品科学で使用した教科書でこれらの項目を整理しておき、よく理解すること。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第2回	機能性食品 保健機能食品の制度と対象食品(特定保健用食品・特別用途食品)について学ぶ。 講義前に対象となる各種の食品の名称について学習し、講義後はそれぞれの食品の用途・特性を理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第3回	栄養表示基準 栄養表示基準の制度、対象となる食品、表示方法、表示成分などについて詳細に学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示をよりよく理解できる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第4回	栄養機能食品 保健機能食品のひとつである栄養機能食品について、制度、対象食品、表示方法、表示成分などについて学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示をよりよく理解できる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第5回	特定保健用食品 保健機能食品のひとつである特定保健用食品について、制度、対象食品、表示方法、表示成分などについて学ぶ。事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示をよりよく理解できる。 アクティブラーニングとして特定保健用食品成分のひとつをとりあげ学生が個々に調べ、その概要を発表する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第6回	機能性表示食品と特別用途食品 機能性表示食品と特別用途食品の制度、対象となる食品、表示方法、表示成分などについて詳細に学ぶ。事前にこれらの事項を学習しておき、講義後は実際の食品の表示をよりよく理解できる	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第7回	アレルギー起因食品と遺伝子組換え食品 アレルギー起因性食材の種類と加工食品における表示制度、遺伝子組換え農産物の種類と加工食品における表示制度について理解する。事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示をよりよく理解できる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第8回	難消化性・微生物活性化機能 難消化性の炭水化物がどのような機構で消化管内部生物を活性化し、整腸作用を発揮するのかについて学ぶ。講義前に食品科学の教科書で難消化性炭水化物を整理しておく。講義後は消化管でのそれらに共通する微生物増殖促進機能を理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第9回	血糖値上昇阻害機能 血糖値の過剰な上昇を抑制する成分と種類とその作用機構について学ぶ。 講義前に生体における血糖調節機構を学習しておく。講義後は機能性成分がその機構のどこに作用し血糖値の低下をもたらすのかを理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第10回	血圧上昇阻害機能 血圧の過剰な上昇を抑制する成分と種類とその作用機構について学ぶ。 講義前に生体における血圧調節機構を学習しておく。講義後は機能性成分がその機構のどこに作用し血圧の低下をもたらすのかを理解できる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第11回	脂質代謝関連 機能鎖脂肪酸・植物ステロールによる脂質代謝改善の作用メカニズムについて学ぶ。 講義前にそれぞれの物質の化学構造上の特性を学習しておく。講義後はその特性が脂質代謝改善にどのように結びつくのかを理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第12回	食品中の味成分 食品の二次機能である「味」を対象に、味覚、味物質とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は味物質について総合的な理解ができる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第13回	食品中の香り成分 食品の二次機能である「香り」を対象に、嗅覚、香り物質とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は香り物質について総合的な理解ができる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第14回	食品中の色素成分 食品の二次機能である「色」を対象に、色素成分とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は色素成分について総合的な理解ができる。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第15回	まとめと確認試験	1から14回までの講義内で開設した演習問題を復習しておく。(90分)	認試験問題から食品機能論の重要ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業態度、課題提出、確認試験を総合して成績評価する。	

その他	0	なし。
教科書 なし。		
参考文献 都度クラスルームに掲載する。		
履修条件・留意事項等 関連項目についての科目を横断するかたちの講義となるので、事前学習が重要となる。 管理栄養士としての実務に必要な項目が含まれるの必修科目である。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品科学実験(1組)				ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 食品科学実験では、基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析を行う。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。 実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。							
授業の概要							
食品科学実験では、試薬の調製法、実験器具の取扱いなど基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析をおこなう。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。							
到達目標							
・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。 ・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。 ・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。							
授業の方法							
グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品におけるビタミンCなどについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実施実験のまとめについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取り組み、実験レポートなどを総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
プリントを配布する。			
参考文献			

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品科学実験(2組)				ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 食品科学実験では、基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析を行う。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。 実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。							
授業の概要							
食品科学実験では、試薬の調製法、実験器具の取扱いなど基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析をおこなう。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。							
到達目標							
・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。 ・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。 ・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。							
授業の方法							
グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品におけるビタミンCなどについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実施実験のまとめについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取り組み、実験レポートなどを総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
プリントを配布する。			
参考文献			

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品科学実験(4組)				ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 食品科学実験では、基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析を行う。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。 実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。							
授業の概要							
食品科学実験では、試薬の調製法、実験器具の取扱いなど基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析をおこなう。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。							
到達目標							
・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。 ・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。 ・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。							
授業の方法							
グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品におけるビタミンCなどについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実施実験のまとめについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取り組み、実験レポートなどを総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
プリントを配布する。			
参考文献			

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品科学実験(3組)				ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 食品科学実験では、基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析を行う。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。 実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。							
授業の概要							
食品科学実験では、試薬の調製法、実験器具の取扱いなど基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析をおこなう。 食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2020年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。							
到達目標							
・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。 ・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。 ・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。							
授業の方法							
グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の色素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品におけるビタミンCなどについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実施実験のまとめについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取り組み、実験レポートなどを総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
プリントを配布する。			
参考文献			

パソコンで学ぶ 食品化学 高野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

- ・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。
- ・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。
- ・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎調理学実習(4組)				ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。栄養指導や栄養教育の場で利用する教育媒体の作成や、特定給食施設などにおける食事の調製に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。							
授業の概要							
「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。							
到達目標							
① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。 ② 食品の使用量と純使用量(廃棄率)を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。 ③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。 ④ 地産地消を理解し、北海道産の食材を用いた郷土料理を調製することができる。 ⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。							
授業の方法							
① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習(試作など)を行い、グループワークで実施する。 ② 栄養量の計算などは、個人学習とする。 ③ 郷土料理を調査し、献立作成を行う(1回)。 ④ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う(1回)。 ⑤ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する(全8回)。							
ICT活用							
調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

企業勤務(調理師)経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。 「日本食品標準成分表」収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・押さえ切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第4回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第5回	蒸し物料理と焼き物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。もち米とあずきを用いた赤飯、だし巻き卵などを調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第7回	煮物料理、揚げ物料理および和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	肉料理およびケーキに関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。丸鶏の下処理法、鶏卵とクリームとの起泡性について学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第10回	わが国で伝統的にお正月供される「御節」に用いられる料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。雑煮、伊達巻、栗きんとん等を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第13回	北海道産の食材に適した料理が地産地消という形で定着していること理解し、地域に根付いた郷土料理を調査し、献立作成および調理を行う。	作成した献立を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取り組む姿勢10%	
その他	0	なし	
教科書			
新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院 日本食品成分表20223八訂/医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部			
参考文献			

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎調理学実習(1組)				ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員		山森 栄美					
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。栄養指導や栄養教育の場で利用する教育媒体の作成や、特定給食施設などにおける食事の調製に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。							
授業の概要							
「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。							
到達目標							
① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。 ② 食品の使用量と純使用量(廃棄率)を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。 ③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。 ④ 地産地消を理解し、北海道産の食材を用いた郷土料理を調製することができる。 ⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。							
授業の方法							
① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習(試作など)を行い、グループワークで実施する。 ② 栄養量の計算などは、個人学習とする。 ③ 郷土料理を調査し、献立作成を行う(1回)。 ④ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う(1回)。 ⑤ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する(全8回)。							
ICT活用							
調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

企業勤務(調理師)経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。 「日本食品標準成分表」の収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・押さえ切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第4回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第5回	蒸し物料理と焼き物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。もち米とあずきを用いた赤飯、だし巻き卵などを調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第7回	煮物料理、揚げ物料理および和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	肉料理およびケーキに関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。丸鶏の下処理法、鶏卵とクリームとの起泡性について学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第10回	わが国で伝統的にお正月供される「御節」に用いられる料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。雑煮、伊達巻、栗きんとん等を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第13回	北海道産の食材に適した料理が地産地消という形で定着していること理解し、地域に根付いた郷土料理を調査し、献立作成および調理を行う。	作成した献立表を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取り組む姿勢10%	
その他	0	なし	
教科書			
新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院 日本食品成分表20223八訂/医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部			
参考文献			

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎調理学実習(2組)				ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。栄養指導や栄養教育の場で利用する教育媒体の作成や、特定給食施設などにおける食事の調製に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。

到達目標

- ① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。
- ② 食品の使用量と純使用量(廃棄率)を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。
- ③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。
- ④ 地産地消を理解し、北海道産の食材を用いた郷土料理を調製することができる。
- ⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。

授業の方法

- ① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習(試作など)を行い、グループワークで実施する。
- ② 栄養量の計算などは、個人学習とする。
- ③ 郷土料理を調査し、献立作成を行う(1回)。
- ④ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う(1回)。
- ⑤ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する(全8回)。

ICT活用

調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

企業勤務(調理師)経験を活かし、実践的な指導を行う。			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。 「日本食品標準成分表」収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・押さえ切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第4回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第5回	蒸し物料理と焼き物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。もち米とあずきを用いた赤飯、だし巻き卵などを調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第7回	煮物料理、揚げ物料理および和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	肉料理およびケーキに関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。丸鶏の下処理法、鶏卵とクリームとの起泡性について学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第10回	わが国で伝統的にお正月供される「御節」に用いられる料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。雑煮、伊達巻、栗きんとん等を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第13回	北海道産の食材に適した料理が地産地消という形で定着していること理解し、地域に根付いた郷土料理を調査し、献立作成および調理を行う。	作成した献立を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取り組む姿勢10%	
その他	0	なし	
教科書			
新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院 日本食品成分表20223八訂/医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部			
参考文献			

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		基礎調理学実習(3組)				ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」と関係がある科目である。栄養指導や栄養教育の場で利用する教育媒体の作成や、特定給食施設などにおける食事の調製に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。							
授業の概要							
「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。							
到達目標							
① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。 ② 食品の使用量と純使用量(廃棄率)を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。 ③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。 ④ 地産地消を理解し、北海道産の食材を用いた郷土料理を調製することができる。 ⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。							
授業の方法							
① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習(試作など)を行い、グループワークで実施する。 ② 栄養量の計算などは、個人学習とする。 ③ 郷土料理を調査し、献立作成を行う(1回)。 ④ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う(1回)。 ⑤ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する(全8回)。							
ICT活用							
調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

企業勤務(調理師)経験を活かし、実践的な指導を行う。			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。 「日本食品標準成分表」収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・押さえ切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第4回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第5回	蒸し物料理と焼き物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。もち米とあずきを用いた赤飯、だし巻き卵などを調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第7回	煮物料理、揚げ物料理および和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	肉料理およびケーキに関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。丸鶏の下処理法、鶏卵とクリームとの起泡性について学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第10回	わが国で伝統的にお正月供される「御節」に用いられる料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。雑煮、伊達巻、栗きんとん等を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第13回	北海道産の食材に適した料理が地産地消という形で定着していること理解し、地域に根付いた郷土料理を調査し、献立作成および調理を行う。	作成した献立を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取り組む姿勢10%	
その他	0	なし	
教科書			
新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院 日本食品成分表20223八訂/医歯薬出版 調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部			
参考文献			

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門基礎科目 食べ物と健康					
科目名		食品開発論				ナンバリング	2426
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈						
授業の位置づけ							
わが国で販売されている加工食品がどのように製造されているのか、実際に市販されている食品を実例として実践的な学びを修得する科目である。ディプロマポリシーの栄養学的なエビデンスに基づき食品関連企業の商品開発から製造、販売に至る各部のマネジメントに参画することができることを目標とした科目である。ディプロマポリシーの「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる(関心・意欲・態度)」ことと関係している。「食べ物と健康」に関連する科目で修得した知識や技術を応用して、さらに学びを深める位置づけにある科目である。							
授業の概要							
わが国が抱える社会的な問題である少子高齢化に対応すべく、幼児期、学童期、思春期、および高齢期、すべてのライフステージにおける特徴と栄養学的な問題点を整理したうえで、多様化するマクロニーズに対応した食品開発が求められている。現状を踏まえて、本講義では、食品開発の基本的な流れを、市場動向、ニーズの把握、商品企画、設計、製造、検証、販売などに分けて学ぶ。また、食品表示、品質保証、マーケティング、経営戦略、知的財産権などについても実際の商品を実例として理解を深める。							
到達目標							
1. 新聞、雑誌、専門書、各企業のホームページなどからの情報を整理し、市場のニーズを明示することができる。2. 食品成分の持つ特性や機能を理解し、食品開発にどのように活用されているかについて説明できる。3. 食品表示の内容を理解し、説明できる。4. 食品製造における品質保証について理解し、説明できる。5. 顧客満足の考え方を理解し、消費者のニーズをどのように把握し、企画から研究開発、開発製造、流通に当たるまでの流れについて説明できる。							
授業の方法							
パワーポイント、視聴覚メディア(DVD)、配布印刷物を活用しながら講義形式ですすめる。グループワークとグループ発表(全1回)を行う。レポートを作成・提出して理解度を確認する(全11回)。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

この科目では、必要に応じて、企業で活躍している技術者などをゲストスピーカーとして招き、それぞれの分野での経験を活かして食品開発に関する基礎から実践、さらに最先端の情報について教える。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、レポートにコメントをつけて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【ガイダンス】食品開発論について、講義概要、授業の進め方、履修方法、評価法などについて説明する。 【製品開発のプロセス】食品開発プロジェクトの説明	食品開発に関する情報を検索し情報収集すること(90分)	配布資料を復習して、キーワードを書き出してノートを作成してまとめしておくこと(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第2回	【加工食品と製品開発の動向①】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動向および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第3回	【加工食品と製品開発の動向②】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動向および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第4回	【加工食品と製品開発の動向③】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動向および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		

第5回	【加工食品と製品開発の動向④】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第6回	【加工食品と製品開発の動向⑤】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第7回	【加工食品と製品開発の動向⑥】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第8回	【加工食品と製品開発の動向⑦】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第9回	【加工食品と製品開発の動向⑧】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第10回	【加工食品と製品開発の動向⑨】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		

第11回	【グループワーク】食品開発プロジェクトに向けたコンセプト、内容についてまとめる。	食品開発プロジェクトの概要を再度確認しコンセプト等を考え、使用予定食材の流通状況および価格の調査を行う。(90分)	食品開発プロジェクト案を開発シートにまとめ試作に向け使用食材決定、調理法の決定、栄養価計算、原価計算を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第12回	【加工食品と製品開発の動向⑩】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。 【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第13回	【グループワーク】食品開発プロジェクトの試作を行う。	食品開発プロジェクトの試作に向け調理法、作業フローをまとめる。(90分)	試作後の改良点をまとめ、使用食材、調理法の決定、栄養価計算、原価計算を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第14回	【グループワーク】食品開発プロジェクトに向けた試作の評価を行う。	食品開発プロジェクトの試作評価基準を確認し、試作結果のポイントをまとめる。(90分)	試作品の評価を参考に食品開発プロジェクト最終コンセプトをまとめる。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
第15回	【プレゼンテーション】各グループの商品開発プロジェクト発表および評価を行う。	グループで発表する内容をまとめパワーポイントを作成する。(90分)	商品開発プロジェクトの自己評価を作成し提出する。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、米山 知奈		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	業内で実施するレポート、プレゼンテーション、参加態度などによって総合的に評価する。	

その他	0	
教科書		
使用しない		
参考文献		
食品と開発:インフォーマーケツジャパン出版 食品開発ガイドブック:他人書館 目で見てわかる食品表示ガイド:公益社団法人日本食品衛生協会 Fresh&IdeaPress:ポッカサッポロコーポレーション		
履修条件・留意事項等		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 基礎栄養学					
科目名		基礎栄養学				ナンバリング	3500
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。また、人々の健康管理や健康の維持・増進、および臨床の場において必要とされる 高度な専門知識を体系的に身につけ、その科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけるための科目である。							
授業の概要							
あらゆる生物は生命現象に必要な物質を外界から取り入れ、消化・吸収、代謝して利用している。これを栄養といい、取り入れる物質を栄養素という。栄養学とはこの栄養に関する現象を科学的に究明する学問である。従って栄養学は摂取する栄養素だけではなく、消化・吸収、細胞内での代謝、さらには栄養素摂取の方法や適切な摂取量の決定、食行動の調節、疾病との関連などもその内容に含まれる。基礎栄養学では文字通り栄養学の基礎として栄養の概念およびその意義、摂食行動、各栄養素の化学と消化・吸収、代謝、およびエネルギー代謝などについて学ぶ。							
到達目標							
・栄養および栄養素の概念と意義を理解し説明できる。 ・各栄養素の基本的な化学、消化・吸収および代謝経路を把握し生体内で果たしている役割について説明できる。 ・栄養素の代謝とエネルギーの出入り(エネルギー代謝)の関連について理解し、生体が必要とするエネルギー量の計算ができる。 ・管理栄養士国家試験の基礎栄養学分野に必要な知識を身につけ、試験に対応することができるようになる。							
授業の方法							
主にパワーポイントや教科書をしようした講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。 ランダムな回で確認テストを行い、理解度を確認する。							
ICT活用							
確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養の概念 授業の概要および授業の進め方についての説明、栄養の概念、栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養素の種類と働きについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第2回	摂食行動 「食べること」を支配している空腹感と食欲、それらを生じさせる味覚、栄養感覚とその調節の仕組みについて学ぶ。さらに食事のリズムとタイミングについて、生体の持つ日内周期(サーカディアンリズム)の観点から理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第3回	消化・吸収と栄養素の体内動態(1) 消化器系の構造と機能 消化・吸収とはどのような現象か、その概念を理解する。そして食物に含まれる栄養素を消化・吸収するための器官系である消化管および付属器官である消化腺の構造と機能について学ぶ。さらに、消化・吸収を調節する神経系やホルモンの働きについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第4回	消化・吸収と栄養素の体内動態(2) 消化液、消化酵素の種類と消化の調節 消化液の種類とそれに含まれる消化酵素、胆汁とその組成および作用、胆汁酸の腸肝循環、管腔内消化(機械的消化、化学的消化および生物学的消化)、膜消化について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第5回	消化・吸収と栄養素の体内動態(3) 栄養素別の消化・吸収および体内動態 栄養素ごとの消化の過程、そしてその吸収のメカニズムとしての単純拡散、促進拡散および能動輸送を理解する。そして消化・吸収された栄養素はその溶解性により異なった運搬経路をたどることを学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第6回	たんぱく質の栄養(1) たんぱく質とアミノ酸 生体の構成成分となるばかりでなく生理的に重要な機能を発揮するたんぱく質の基本構造と分類およびその化学、たんぱく質を構成するアミノ酸の種類と分類およびその化学、体タンパク質の動的状態について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第7回	たんぱく質の栄養(2) たんぱく質・アミノ酸の体内代謝、たんぱく質の栄養価 体内でのたんぱく質の合成および分解とその経路、アミノ酸の代謝経路とその臓器差を学び、体内でこれらがどのように利用されているかを理解する。さらに窒素出納やアミノ酸組成を基にしたたんぱく質の栄養評価法について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第8回	糖質の栄養(1) 糖質の種類と化学、糖質の体内代謝 最も重要なエネルギー源である糖質について、その構造と分類、化学的性質を学ぶ。そして主にエネルギー源としての観点から、体内での糖質代謝経路について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第9回	糖質の栄養(2) 血糖の調節、他の栄養素との関係 血糖についてその調節の仕組みを学ぶ。また糖質代謝と他の栄養素との関連を把握し、全般的な栄養素摂取の中で糖質の持つ意義を理解する。またエネルギー源としては重要ではないものの各種の生理的効果を持つ難消化性糖質、食物繊維について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第10回	脂質の栄養(1) 脂質の種類と化学、脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 脂質の種類、アシルグリセロールの化学、脂肪酸の分類について理解する。そして脂質が体内を輸送される際の存在形態であるリポたんぱく質についてその分類と機能を学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第11回	脂質の栄養(2) 脂質の体内代謝、臓器間輸送、コレステロール代謝の調節 β酸化経路と脂肪酸合成経路、さらにケトン体代謝について、食後、食間期および臓器差などにも着目しながら学ぶ。また各種生理活性物質の材料として重要なコレステロールについて、その代謝系と調節の仕組みを学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第12回	ビタミンの栄養(1) ビタミンの定義と分類、脂溶性ビタミン ビタミンは、食品などとして外界から摂取しなければならない有機化合物であり、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分類される。ここでは脂溶性ビタミンの化学、生理作用、欠乏症と過剰症、一般成人の摂取基準について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第13回	ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン 水溶性ビタミンは尿中に排泄されやすいので一般に過剰症とはなりにくい、欠乏症はそれぞれのビタミンについて知られている。水溶性ビタミンの化学、生理作用、欠乏症と過剰症、一般成人の摂取基準について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第14回	無機質(ミネラル)の栄養 無機質の一般的機能、多量元素や微量元素の体内分布、カルシウムと鉄の代謝と異常について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第15回	エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念とエネルギー消費量、およびその測定法について学ぶ。また基礎代謝(基礎代謝の定義と測定、基礎代謝に影響する因子)、基礎代謝量を用いる活動時エネルギー代謝量の求め方および食品のエネルギー量について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中に行う確認テストの合計で評価する。	

その他	0	
教科書		
スタンダード人間栄養学「基礎栄養学 第3版」渡邊早苗、山田哲雄、武田ひとみ、橋詰和慶編/朝倉書店		
参考文献		
適宜紹介する		
履修条件・留意事項等		
授業に関係のない私語は厳禁とする。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 基礎栄養学					
科目名		栄養生化学				ナンバリング	3506
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。人々の健康管理や健康の維持・増進、および臨床の場において必要とされる 高度な専門知識を体系的に身につけ、その科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけるための科目である。							
授業の概要							
生化学で学習した分子種(タンパク質、糖質、脂質、核酸)の構造と機能を復習しながら、これらの代謝経路とその調節機構、生物学的・栄養学的な役割について理解する。またエネルギー代謝基質からのATP生成反応について学び、前期の分子種の代謝とエネルギー代謝との関連を理解する。さらに遺伝情報の発現(転写・翻訳)および伝達(複製)について学び、これと関連したがんや先天性代謝異常症などについての理解を深める。							
到達目標							
(1)細胞の基本構造と細胞小器官の役割、物質代謝について説明できる。 (2)アミノ酸、糖質、脂質、核酸の生物学的な役割とその代謝経路について説明できる。 (3)アデニン三リン酸(ATP)の合成経路、および生体内における利用について説明できる。 (4)遺伝情報の発現(転写)その発現(タンパク質合成)、および伝達(複製)について説明できる。 (5)遺伝子の構造とその変異、およびそれらとがんや先天性代謝異常症との関連について説明できる。							
授業の方法							
パワーポイントや教科書を中心とした講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。 ランダムな回で確認テストを行い、理解度を確認する。							
ICT活用							
確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	代謝について 生体における代謝の全体像を概観し、それと関連の深い細胞の構造、細胞小器官の機能などについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第2回	エネルギー代謝 3大栄養素を中心としてエネルギー代謝基質からのATP産生経路について学び、栄養学におけるエネルギー測定との関連を理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第3回	糖質の代謝(1) グルコースの利用、グリコーゲンの合成と分解 最も重要なエネルギー代謝基質であるグルコースの代謝経路と、グルコースの貯蔵方であるグリコーゲンの代謝経路について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第4回	糖質の代謝(2) 糖新生、血糖 糖質以外からのグルコース合成経路である糖新生と、血糖の調節機構について学ぶ。またこれらの経路と食事摂取による糖質代謝の変動の関連、糖尿病との関連も理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第5回	脂質の代謝(1) 脂質の血中輸送と脂肪の貯蔵・動員、脂肪酸の代謝 リポタンパク質の種類と構造およびその機能、脂肪組織での脂質合成や分解の機構について学ぶ。また脂肪酸の合成・分解、ケトン体の代謝について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第6回	脂質の代謝(2) グリセロ脂質とスフィンゴ脂質の代謝、ステロイドの代謝 貯蔵エネルギーとして重要なトリアシルグリセロール、膜脂質として働くリン脂質や糖質についてその合成と分解の経路を学ぶ。またコレステロールの代謝経路についても学び、そこから生成されるステロイドの働きについても理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第7回	タンパク質とアミノ酸の代謝(1) タンパク質の代謝回転、アミノ酸の分解 アミノ酸プールと窒素出納の概念について学び、タンパク質が絶えず代謝回転して動的平衡の状態にあることを理解する。またアミノ酸が分解される代謝経路について学び、生体内でのアミノ酸の利用について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第8回	タンパク質とアミノ酸の代謝(2) アミノ酸の合成、アミノ酸からの含窒素化合物の合成 生体内でのアミノ酸合成経路の概略を学び、栄養学における必須アミノ酸・非必須アミノ酸の概念に関する理解を深める。またアミノ酸から合成されるさまざまな生理活性物質について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第9回	ヌクレオチドの代謝 核酸の構成要素として重要なヌクレオチドについてその合成と分解経路を学び、通風や高尿酸血症などとの関連を理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第10回	ヘムの代謝 ポルフィリンとヘムの合成、ヘムの分解をその代謝産物であるビリルビンの排泄について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第11回	水と無機質 水の体内分布、出納、体液組成、pH調節機構などについて学び、水の持つさまざまな役割との関連について理解する。無機質については体液量の調節、ひいては血圧との関連が深いKとNa、栄養素として不足が指摘されるCaとFeについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第12回	遺伝情報の発現と伝達(1) 遺伝情報の発現とその調節機構 遺伝子の構造と転写・翻訳の課程について学ぶ。また転写・翻訳過程の調節機構としてステロイドホルモン、ビタミン、鉄などによる調節機構について概説し、栄養と遺伝子との関連について理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第13回	遺伝情報の発現と伝達(2) 遺伝情報の伝達、突然変異と修復 細胞分裂に伴うDNAの複製の過程、およびそこで生じたエラーの修復機構について学ぶ。その知識を基に基本的な発ガン機構についても理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第14回	遺伝情報の発現と伝達(3) 遺伝子操作 遺伝子を解析したり人工的に改変する技術について、PCR、クローニング、組み換えDNA実験などを中心に学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第15回	先天性代謝異常症 遺伝子の変異によって発生する先天性代謝異常症について、代表的なものをいくつかピックアップしてその原因と治療法(特に栄養と関連が深いもの)を学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テストの合計で評価する。	

その他	0	
教科書		
基礎栄養学、生化学の講義で指定したもの。		
参考文献		
基礎栄養学、生化学の講義で指定したもの。		
履修条件・留意事項等		
授業に関係のない私語は厳禁とする。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		食事摂取基準論				ナンバリング	3515
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。 ・「課題発見、解決を通して、科学的根拠を持ち、適切な評価・判定をする能力を持つことができ、想像力を膨らませ、人には多様な生活様式や考え方があることを理解し、創造力や工夫する力をもって改善に当たることができる」を達成するための科目であり、応用栄養学分野の基礎となる。							
授業の概要							
この科目は、人間の健康維持・増進および生活の質について考え、望ましい食生活にするための基礎知識を修得する。学習内容は、「日本人の食事摂取基準」の目的を学び、策定における基本方針を理解する。さらに食事摂取基準を活用するための基礎理論を学習する。また、栄養マネジメントの基礎となる栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を学習する。							
到達目標							
1. 食事摂取基準のエネルギーとそれに関わる栄養素の設定を理解し、説明できる。 2. 食事摂取基準の活用目的である「栄養管理」と「給食管理」の区別をし、説明できる。 3. 栄養マネジメントを理解し、食事摂取基準を応用できる。							
授業の方法							
パワーポイントを使用する 教科書と配布プリントを中心に講義を行う							
ICT活用							
classroom等を用いて授業を進行する							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

理解度の確認のために、確認試験を実施し、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・策定方針を理解する①	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第2回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・策定方針を理解する② ・策定の基本的事項を理解する①	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第3回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・策定の基本的事項を理解する② ・策定の留意事項を理解する①	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第4回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・策定の留意事項を理解する②	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			

第5回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・活用に関する基本的事項を理解する ・今後の課題を理解する	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第6回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・総論のまとめ①	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第7回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の総論 ・総論のまとめ②	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第8回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・エネルギーを理解する	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第9回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・たんぱく質を理解する	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第10回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・炭水化物を理解する ・エネルギー産生栄養素バランスを理解する	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			

第11回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・ビタミンを理解する①	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第12回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・ビタミンを理解する②	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第13回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・ミネラルを理解する	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第14回	日本人の食事摂取基準(2020年版)の各論 ・まとめ	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
第15回	確認試験とまとめ	1~14回の講義内容を復習する(90分)	配布プリントを復習する(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業態度と確認試験を総合して成績評価する。	

その他	0	なし
教科書		
日本人の食事摂取基準2020年版/第一出版 (ISBN 978-4-8041-1408-8)		
参考文献		
日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用―特定給食施設等における栄養・食事管理―演習付/第一出版 (ISBN 978-4-8041-1415-6)		
履修条件・留意事項等		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		応用栄養学				ナンバリング	3510
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 洋子、米山 知奈						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」と関係がある科目です。また、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる(関心・意欲・態度)」とも関係がある。 応用栄養学は、『応用栄養学分野』の全般的な科目であり、管理栄養士資格の必修科目として位置づけられており、関連科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「応用栄養学実習」につながる科目である。							
授業の概要							
ヒトの成長・発達、加齢に伴う生理的变化と特性を学び、ライフステージで起きうる栄養上の問題と予防について理解し、生理機能の変化に相応する栄養の摂り方を修得する。また、ストレス負荷、特殊環境の条件下における代謝および生理的变化を学び、各条件下の栄養問題や留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・プロセスが理解できる授業である。							
到達目標							
1. 栄養ケア・マネジメントの基本を学び、栄養ケア・プロセスを説明できる。 2. 成人の摂食行動に影響する生活背景の変化を学び、栄養マネジメントについて説明できる。 3. ストレス負荷や特殊環境の栄養問題を理解し、特有な病態・疾患の仮説を立てることができる。							
授業の方法							
パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う(全4回)。							
ICT活用							
Google Formのテスト作成機能を用いて練習問題を繰り返し解かせて自主学習を促す。							
実務経験のある教員の教育内容							

医療機関の職場長の経験を活かして、応用栄養学で扱う栄養ケア・マネジメントに体験談を交えながら、実践に役立つ授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして復習テストの回収後に解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 1. 成長・発達、加齢の概念を学び生理的变化を理解する。 2. 日本人の食事摂取基準2020年版の総論および各論の復習と活用について学ぶ。	教科書「発育・発達・加齢変化」を読んでおく(90分)。	教科書にある問題を解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第2回	栄養ケア・マネジメント 栄養マネジメント手順を復習し、成人の事例を用いて、食事摂取状況のアセスメントをおこない栄養ケアを学ぶ。	教科書「栄養ケア・マネジメント」を読んでおく(90分)。	教科書にある問題を解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第3回	栄養ケア・プログラム 栄養アセスメントをもとに成人の事例を用いて、栄養ケア・プログラムを学ぶ。	教科書「栄養ケア・マネジメント」を読んでおく(90分)。	教科書「栄養ケア・マネジメント」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第4回	高齢期の栄養(1) 高齢者の身体特性 医療、介護、福祉などでは、多くの高齢者の生活支援をおこなっている。高齢者が自分らしい暮らしを続けられるためには、自立生活の支援が必要となる。自立生活の支援から栄養と食事について学ぶ。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		

第5回	高齢期の栄養(2) 認知症 認知症は加齢にともなう認知機能の低下と疾患がある。高齢者の生活を支援する立場から認知機能の低下と摂食機能について学ぶ。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第6回	高齢期の栄養(3) 栄養ケア・プログラム 高齢者の栄養問題について事例を用いて栄養食事計画の記録方法を学ぶ。 課題: 高齢期の事例を用いたアセスメントをおこなう。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	栄養アセスメントシートに記入し提出する(90分) 提出締切日:11/30
担当教員	松本 洋子		
第7回	成人期の栄養 成人期の年齢区分を理解し、日本人の食事摂取基準から栄養上の問題と生活習慣病の発症予防を学び生活習慣を改善する栄養ケアを考える。	教科書「成人期」を読んでおく(90分)。	教科書「成人期」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第8回	更年期の栄養 更年期にみられる生理的变化と栄養の代謝について学び、加齢による身体機能の変化を理解する。	教科書「更年期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第9回	ストレスと栄養(1) ストレスにおける身体特性 ストレス定義と生体の恒常性、心身の関係について学び、ストレスの影響を軽減するための身体の代謝や生理機能を理解する。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第10回	ストレスと栄養(2) ストレスの栄養ケア ストレスに対する生体反応と生活習慣病の関連を学び、ストレス条件下における栄養ケアについて事例を用いて理解する。 課題: 成人期の事例を用いたアセスメントをおこなう。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	栄養アセスメントシートに記入し提出する(90分)。 提出締切日:11/30
担当教員	松本 洋子		

第11回	ストレスと栄養(3) 栄養ケア・プログラム ストレスに対する生体反応と生活習慣病の関連から、 ストレス条件下での栄養目的から栄養食事計画を考える。 課題:成人期の事例を用いて栄養ケア・プログラムをおこなう	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書にある問題を解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第12回	環境と栄養(1) 特殊環境における身体特性 環境下には、高温・低温、高圧・低圧、無重力などがある。 環境下から高温・低温環境における生理的機能の変化を 学び、身体に与える影響について理解を深める。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第13回	環境と栄養(2) 特殊環境と栄養ケア 環境下には、高温・低温、高圧・低圧、無重力などがある。 環境下から高圧・低圧、無重力環境における生理的機能 の変化を学び、身体に与える影響について理解を深める。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。	第1回～13回の配布資料を見直し学習する(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第14回	確認テスト 出題範囲は、日本人の食事摂取基準、栄養ケア・マネジ メント、更年期、高齢期、ストレス、特殊環境から出題する。	第1回～第13回の復習する(90分)。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本 洋子		
第15回	運動・スポーツと栄養 健康増進のために行う運動は、生活習慣病予防の効果が 期待されている。体重管理をするにはエネルギー摂取量の 増減が基本となり、さらにバランスのよい食事の内容や摂 取のタイミングが重要となる。健康増進のための運動、運動 時の食事や栄養摂取の考え方について学び、健康づくり の推進を理解する。	教科書「運動・スポーツと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書「運動・スポーツと栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	米山 知奈		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	80	確認テスト(50%) 授業内で実施する復習テスト(20%) 授業参加度(10%)	

その他	20	課題および授業外レポート(20%)
教科書		
スタンダード人間栄養学応用栄養学(第3版)／渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子／朝倉書店 日本人の食事摂取基準2020年版／第一出版 日本食品成分表2022八訂／医歯薬出版		
参考文献		
参考資料は、class roomにアップする。		
履修条件・留意事項等		
「食事摂取基準論」を復習する。 課題およびレポートの提出は11/30までを期限とする。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		応用栄養学実習(1組)				ナンバリング	3518
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。 本科目は、ライフステージにおける健康の保持・増進に必要とする栄養ケアスキルのひとつとして、卒業必修に位置づけられており、関連する科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「栄養教育論基礎」である。							
授業の概要							
本科目は、成長期の健全な発育から加齢に伴う生理機能の変化に相応する栄養学の知識をもとに、栄養ケア・プロセスを実践する。栄養ケア・プロセスに使用するシートは、栄養アセスメント書、栄養ケア計画書、献立表としており、ライフステージにおける栄養問題と留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・マネジメントの技能を修得する授業である。							
到達目標							
1. ライフステージにおける生理的特徴を踏まえた栄養ケア計画の提案ができる。 2. ライフステージの栄養・食事の特徴を理解し、献立作成ができる。 3. ライフステージの栄養・食事計画をもとに調理方法を説明することができる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布印刷物を用いて、方法を説明したのちに実技を行う。 各ステージの授業の進行は、立案 ⇒ 学習 ⇒ 実施で行う。 【立案】教員による課題説明の後に、課題を理解してから栄養ケア計画ならびに献立を考える。 【学習】課題の取り組みにおいて、課題作成のポイントを教員に確認しながらシートを作成する。 【実施】対象者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。 理解度を確認するため、確認テストを1回実施する。テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期である。							
ICT活用							
課題の取り組みの方法をパワーポイントで説明および音声吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

医療機関での職場長の経験を活かして、栄養ケア計画書および献立表の作成のポイントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてワークシートにコメントを添えて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ①授業の概要および方法について理解する。 ②ライフステージの栄養・食事の特徴を学び次回の課題に取り組む。	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第2回	青年期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、青年期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表の作成	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第3回	青年期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限: 第5回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第4回	妊娠期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、妊娠期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表の作成 提出期限: 第7回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第5回	妊娠期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限:第7回目授業時 ・授業時、以下のレポートを提出する 青年期:青年期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第6回	乳児期の栄養食事計画の実施 調理の説明を動画で確認し、調乳の手順や離乳食の工程を学ぶ。 乳児期(実習3-2)の育児用ミルクの調乳、乳児期(実習3-3)発育段階に応じた離乳食の実習を行う。調理後は試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第7回目授業時 実習:無菌操作法による調乳、離乳食調理(かゆ、白身魚スープ煮、市販離乳食)	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第7回	高齢期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、高齢者の特徴を理解し、栄養ケアおよび献立を考える。 課題:高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表、盛り付け例(図)、調理工程表の作成 ・授業時、以下のレポートを提出する。 妊娠期の提出物:妊娠期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表 乳児期の提出物:乳児期実習評価表, 調理結果評価シート1・4・6	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第8回	高齢期の栄養食事計画の学習 ①課題の進め方や作成ポイントを確認しながら高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表を作成する。 ②次回の実習の調理工程を学び使用する調理器具や食器を選ぶ。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第9回	高齢期の栄養食事計画の実施 高齢者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。高齢者の食事として松花堂の弁当箱を使った実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第10回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の学習 ①自立能力低下の課題を理解し、作成ポイントを確認しながら事例(実習9-2)の展開食を作成する。 ②次回の実習の嚥下機能低下に対応する介護食の調理工程を学び、さらに(実習9-3)嚥下機能低下に対応した水分補給(茶ゼリー・とろみ茶)の実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 課題:摂食・嚥下機能低下の事例(実習9-2)の栄養ケア実習シート2・3・4、献立表を作成する。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第11回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の実施 摂食・嚥下機能低下に対応する介護食1品の調理実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第12回	幼児期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、幼児期の特徴を理解し、幼児期(実習4ー1)の栄養ケア計画および献立を考える。 課題:幼児期(実習4ー1)アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3と食物アレルギー対応(実習4ー3)アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表 ・授業時、以下のレポートを提出する 高齢期の提出物:高齢期普通食実習評価表, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 盛り付け例(図), 調理工程表, 調理結果評価(普通食)シート	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第13回	幼児期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら幼児(実習4ー1)の栄養ケア計画表、食物アレルギー対応(実習4ー3)の献立を作成する。	なし	確認テスト Google Formのテスト機能を使い実施する。 テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期とする。
担当教員	松本 洋子		
第14回	幼児期の栄養食事計画の実施 幼児期の栄養上の特徴を調理から学ぶ。 幼児期の食事として保育所給食の調理を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 ・以下のレポートを期日までに提出する 幼児期の提出物:幼児期実習評価表, アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3, アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表, 調理結果評価シート5	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	85	課題レポート(70%) 授業への参加度(15%)	
その他	15	確認テスト(15%)	
教科書			

応用栄養学実習ワークブック／山本由喜子／みらい出版
日本人の食事摂取基準2020年度版／第一出版
日本食品成分表2022 八訂 / 医歯薬出版

参考文献

スタンダード人間栄養学応用栄養学（第3版）／渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子／朝倉書店

履修条件・留意事項等

「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」を復習すること

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		応用栄養学実習(3組)				ナンバリング	3518
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。 本科目は、ライフステージにおける健康の保持・増進に必要とする栄養ケアスキルのひとつとして、卒業必修に位置づけられており、関連する科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「栄養教育論基礎」である。							
授業の概要							
本科目は、成長期の健全な発育から加齢に伴う生理機能の変化に相応する栄養学の知識をもとに、栄養ケア・プロセスを実践する。栄養ケア・プロセスに使用するシートは、栄養アセスメント書、栄養ケア計画書、献立表としており、ライフステージにおける栄養問題と留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・マネジメントの技能を修得する授業である。							
到達目標							
1. ライフステージにおける生理的特徴を踏まえた栄養ケア計画の提案ができる。 2. ライフステージの栄養・食事の特徴を理解し、献立作成ができる。 3. ライフステージの栄養・食事計画をもとに調理方法を説明することができる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布印刷物を用いて、方法を説明したのちに実技を行う。 各ステージの授業の進行は、立案 ⇒ 学習 ⇒ 実施で行う。 【立案】教員による課題説明の後に、課題を理解してから栄養ケア計画ならびに献立を考える。 【学習】課題の取り組みにおいて、課題作成のポイントを教員に確認しながらシートを作成する。 【実施】対象者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。 理解度を確認するため、確認テストを1回実施する。テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期である。							
ICT活用							
課題の取り組みの方法をパワーポイントで説明および音声吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

医療機関での職場長の経験を活かして、栄養ケア計画書および献立表の作成のポイントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてワークシートにコメントを添えて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ①授業の概要および方法について理解する。 ②ライフステージの栄養・食事の特徴を学び次回の課題に取り組む。	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第2回	青年期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、青年期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表の作成	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第3回	青年期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限: 第5回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第4回	妊娠期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、妊娠期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表の作成 提出期限: 第7回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第5回	妊娠期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限:第7回目授業時 ・授業時、以下のレポートを提出する 青年期:青年期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第6回	乳児期の栄養食事計画の実施 調理の説明を動画で確認し、調乳の手順や離乳食の工程を学ぶ。 乳児期(実習3-2)の育児用ミルクの調乳、乳児期(実習3-3)発育段階に応じた離乳食の実習を行う。調理後は試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第7回目授業時 実習:無菌操作法による調乳、離乳食調理(かゆ、白身魚スープ煮、市販離乳食)	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第7回	高齢期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、高齢者の特徴を理解し、栄養ケアおよび献立を考える。 課題:高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表、盛り付け例(図)、調理工程表の作成 ・授業時、以下のレポートを提出する。 妊娠期の提出物:妊娠期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表 乳児期の提出物:乳児期実習評価表, 調理結果評価シート1・4・6	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第8回	高齢期の栄養食事計画の学習 ①課題の進め方や作成ポイントを確認しながら高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表を作成する。 ②次回の実習の調理工程を学び使用する調理器具や食器を選ぶ。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第9回	高齢期の栄養食事計画の実施 高齢者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。 高齢者の食事として松花堂の弁当箱を使った実習を行う。 調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第10回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の学習 ①自立能力低下の課題を理解し、作成ポイントを確認しながら事例(実習9-2)の展開食を作成する。 ②次回の実習の嚥下機能低下に対応する介護食の調理工程を学び、さらに(実習9-3)嚥下機能低下に対応した水分補給(茶ゼリー・とろみ茶)の実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 課題:摂食・嚥下機能低下の事例(実習9-2)の栄養ケア実習シート2・3・4、献立表を作成する。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第11回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の実施 摂食・嚥下機能低下に対応する介護食1品の調理実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第12回	幼児期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、幼児期の特徴を理解し、幼児期(実習4ー1)の栄養ケア計画および献立を考える。 課題:幼児期(実習4ー1)アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3と食物アレルギー対応(実習4ー3)アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表 ・授業時、以下のレポートを提出する 高齢期の提出物:高齢期普通食実習評価表, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 盛り付け例(図), 調理工程表, 調理結果評価(普通食)シート	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第13回	幼児期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら幼児(実習4ー1)の栄養ケア計画表、食物アレルギー対応(実習4ー3)の献立を作成する。	なし	確認テスト Google Formのテスト機能を使い実施する。 テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期とする。
担当教員	松本 洋子		
第14回	幼児期の栄養食事計画の実施 幼児期の栄養上の特徴を調理から学ぶ。 幼児期の食事として保育所給食の調理を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 ・以下のレポートを期日までに提出する 幼児期の提出物:幼児期実習評価表, アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3, アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表, 調理結果評価シート5	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	85	課題レポート(70%) 授業への参加度(15%)	
その他	15	確認テスト(15%)	
教科書			

応用栄養学実習ワークブック／山本由喜子／みらい出版
日本人の食事摂取基準2020年度版／第一出版
日本食品成分表2022 八訂 / 医歯薬出版

参考文献

スタンダード人間栄養学応用栄養学（第3版）／渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子／朝倉書店

履修条件・留意事項等

「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」を復習すること

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 応用栄養学					
科目名		応用栄養学実習(2組)				ナンバリング	3518
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本 洋子						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」と関係がある科目である。 本科目は、ライフステージにおける健康の保持・増進に必要とする栄養ケアスキルのひとつとして、卒業必修に位置づけられており、関連する科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「栄養教育論基礎」である。							
授業の概要							
本科目は、成長期の健全な発育から加齢に伴う生理機能の変化に相応する栄養学の知識をもとに、栄養ケア・プロセスを実践する。栄養ケア・プロセスに使用するシートは、栄養アセスメント書、栄養ケア計画書、献立表としており、ライフステージにおける栄養問題と留意すべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・マネジメントの技能を修得する授業である。							
到達目標							
1. ライフステージにおける生理的特徴を踏まえた栄養ケア計画の提案ができる。 2. ライフステージの栄養・食事の特徴を理解し、献立作成ができる。 3. ライフステージの栄養・食事計画をもとに調理方法を説明することができる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布印刷物を用いて、方法を説明したのちに実技を行う。 各ステージの授業の進行は、立案 ⇒ 学習 ⇒ 実施で行う。 【立案】教員による課題説明の後に、課題を理解してから栄養ケア計画ならびに献立を考える。 【学習】課題の取り組みにおいて、課題作成のポイントを教員に確認しながらシートを作成する。 【実施】対象者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。 理解度を確認するため、確認テストを1回実施する。テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期である。							
ICT活用							
課題の取り組みの方法をパワーポイントで説明および音声吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。							
実務経験のある教員の教育内容							

医療機関での職場長の経験を活かして、栄養ケア計画書および献立表の作成のポイントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてワークシートにコメントを添えて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ①授業の概要および方法について理解する。 ②ライフステージの栄養・食事の特徴を学び次回の課題に取り組む。	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第2回	青年期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、青年期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表の作成	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第3回	青年期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら青年期(実習7-3)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限: 第5回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第4回	妊娠期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、妊娠期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題: 妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表の作成 提出期限: 第7回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第5回	妊娠期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら妊娠期(実習1-4)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限:第7回目授業時 ・授業時、以下のレポートを提出する 青年期:青年期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第6回	乳児期の栄養食事計画の実施 調理の説明を動画で確認し、調乳の手順や離乳食の工程を学ぶ。 乳児期(実習3-2)の育児用ミルクの調乳、乳児期(実習3-3)発育段階に応じた離乳食の実習を行う。調理後は試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第7回目授業時 実習:無菌操作法による調乳、離乳食調理(かゆ、白身魚スープ煮、市販離乳食)	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第7回	高齢期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、高齢者の特徴を理解し、栄養ケアおよび献立を考える。 課題:高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表、盛り付け例(図)、調理工程表の作成 ・授業時、以下のレポートを提出する。 妊娠期の提出物:妊娠期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表 乳児期の提出物:乳児期実習評価表, 調理結果評価シート1・4・6	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第8回	高齢期の栄養食事計画の学習 ①課題の進め方や作成ポイントを確認しながら高齢期(実習9-1)の栄養素摂取量評価表、献立表を作成する。 ②次回の実習の調理工程を学び使用する調理器具や食器を選ぶ。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第9回	高齢期の栄養食事計画の実施 高齢者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。高齢者の食事として松花堂の弁当箱を使った実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第10回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の学習 ①自立能力低下の課題を理解し、作成ポイントを確認しながら事例(実習9-2)の展開食を作成する。 ②次回の実習の嚥下機能低下に対応する介護食の調理工程を学び、さらに(実習9-3)嚥下機能低下に対応した水分補給(茶ゼリー・とろみ茶)の実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 課題:摂食・嚥下機能低下の事例(実習9-2)の栄養ケア実習シート2・3・4、献立表を作成する。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		

第11回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の実施 摂食・嚥下機能低下に対応する介護食1品の調理実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第12回	幼児期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、幼児期の特徴を理解し、幼児期(実習4ー1)の栄養ケア計画および献立を考える。 課題:幼児期(実習4ー1)アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3と食物アレルギー対応(実習4ー3)アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表 ・授業時、以下のレポートを提出する 高齢期の提出物:高齢期普通食実習評価表, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 盛り付け例(図), 調理工程表, 調理結果評価(普通食)シート	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
第13回	幼児期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら幼児(実習4ー1)の栄養ケア計画表、食物アレルギー対応(実習4ー3)の献立を作成する。	なし	確認テスト Google Formのテスト機能を使い実施する。 テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期とする。
担当教員	松本 洋子		
第14回	幼児期の栄養食事計画の実施 幼児期の栄養上の特徴を調理から学ぶ。 幼児期の食事として保育所給食の調理を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 ・以下のレポートを期日までに提出する 幼児期の提出物:幼児期実習評価表, アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3, アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表, 調理結果評価シート5	なし	なし
担当教員	松本 洋子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	85	課題レポート(70%) 授業への参加度(15%)	
その他	15	確認テスト(15%)	
教科書			

応用栄養学実習ワークブック／山本由喜子／みらい出版
日本人の食事摂取基準2020年度版／第一出版
日本食品成分表2022 八訂 / 医歯薬出版

参考文献

スタンダード人間栄養学応用栄養学（第3版）／渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子／朝倉書店

履修条件・留意事項等

「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」を復習すること

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育論応用				ナンバリング	3522
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	白幡 亜希						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」ことと関係がある科目である。 「栄養教育論」分野の基礎の応用となる科目である。							
授業の概要							
栄養教育の目標は、対象者の食生活を中心とする生活習慣の改善を通じて、健康の保持・増進、QOLの向上を図ることにある。「栄養教育論基礎」で学んだ基礎知識を基に、行動科学の理論とモデル、行動変容技法、カウンセリングの技法を使い、ライフステージやライフスタイル別、個人対象や集団対象別に応じた栄養教育プログラムについて総合的にマネジメントできるように、主体的な実践力をつけるための支援に必要な健康・栄養教育理論と方法を修得する。また、食環境づくりと栄養教育の関連についても理解を深める。							
到達目標							
・栄養教育のマネジメントサイクルについて説明できる。 ・栄養教育に関わる理論とモデルについて、栄養教育における具体的な活用方法が説明できる。 ・栄養教育の方法の選択と教育形態を理解し、教材の選択もできる。 ・栄養教育の評価の目的や流れが説明できる。 ・ライフステージ・ライフスタイル別、個別・集団別の栄養教育の展開について説明できる。							
授業の方法							
パワーポイントと配布印刷物を用い、講義形式で進めます。 アクティブラーニングとして、8回目の授業でグループワークを行います。 理解度を確保するために小テスト(各回)・確認テスト(2回)・総まとめテスト(1回)を実施、解答解説を行います。							
ICT活用							
GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして講義をします。

課題に対するフィードバックの方法

- ・小テストを活用し、学んだ知識の定着を図ります。
- ・小テスト・確認テスト・総まとめテストの結果返却後、解答の解説を行います。
- ・課題レポートにコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 1. 栄養教育マネジメント 1) 栄養教育マネジメントとは 2) 栄養教育の対象と機会 3) 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ・プリシード・プロシードモデル ・ソーシャルマーケティング	教科書p79～p92を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第2回	2. 栄養教育のためのアセスメント 1) 栄養教育におけるアセスメントの意義と目的 2) 情報収集の方法 3) 栄養アセスメントの種類と方法 4) 判定	教科書のp95～p102を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第3回	3. 栄養教育の目標設定と計画立案1 1) プログラム 2) 目標設定 ・目標設定の方法 ・実施目標・学習目標・行動目標・環境目標・結果目標	教科書のp106～p114を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第4回	3. 栄養教育の目標設定と計画立案2 3) 栄養教育方法の選択 4) 学習形態選択と組み合わせ 5) プログラムの作成 ・学習者の決定 ・期間・時期・頻度・時間の設定 ・場所の選択の設定 ・実施者の決定とトレーニング 6) 教材 ・教材の選択と作成	教科書のp115～p131を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			

第5回	4. 栄養教育の実施 ・モニタリング ・実施記録・報告 5. 栄養教育の評価1 1) 評価の意義 2) 評価指標と評価基準の設定 3) 評価の種類 ・企画評価・経過評価・影響評価・結果評価・形成的評価・総括的評価	前期教科書p133～p139を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第6回	5. 栄養教育の評価2 3) 評価の種類 ・経済評価・総合的評価 4) 評価のための研究デザイン 5) 測定や手法の信頼性と妥当性	教科書p139～p144を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第7回	6. 栄養教育の見直し・改善 栄養教育マネジメントのまとめ 確認テスト①の実施	教科書p144～p146を予習してくる。第6回目までの復習をする。(90分)	確認テスト①の自己の解答解説を作成する。(90分)
担当教員			
第8回	グループワーク バズセッション テーマ「食育の重要性について」	食育について情報収集し、イメージできるようにしておく。(90分)	バズセッションの体験をまとめる。(90分)
担当教員			
第9回	確認テスト①返却と解説 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開1 保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開 1) 保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp160～p180を予習してくる。(90分)	確認テスト①を復習する。(90分)
担当教員			
第10回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開2 小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開 1) 小・中・高等学校における栄養教育の特徴 2) 大学における栄養教育の特徴 3) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp182～p210を予習してくる。(90分)	小・中・高等学校、大学におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)
担当教員			

第11回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開3 地域における栄養教育の展開 1) 地域における栄養教育の特徴 2) 妊産婦・乳幼児への栄養教育の特徴 3) 高齢者への栄養教育の特徴 4) 障がい者への栄養教育の特徴 5) 地域住民を対象とした栄養教育の特徴 6) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書p147～p157を予習してくる。(90分)	地域におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)
担当教員			
第12回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開4 職域における栄養教育の展開 1) 職域における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp211～p229を予習してくる。(90分)	第9回～12回目までの復習をする。(90分)
担当教員			
第13回	確認テスト②の実施 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開5 臨床現場における栄養教育の展開 1) 臨床現場における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	対象者に関することを予習してくる。(90分)	確認テスト②の自己の解答解説を作成する。(90分)
担当教員			
第14回	確認テスト②返却と解説 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開6 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 1) 高齢者福祉施設における栄養教育の特徴 2) 対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp231～p246を予習してくる。(90分)	総まとめテストへ向けて復習する。(90分)
担当教員			
第15回	総まとめテストと解説	今まで学習した内容で理解が不十分な箇所はないか確認してくる。(120分)	返却された課題・小テスト・確認テスト・総まとめテストを配布資料と共にまとめる。(60分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	筆記による定期試験を実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト(2回)各10%、総まとめテスト40%、各回の小テストおよび課題提出25%、出席態度15%	

その他	0	なし
教科書		
栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂(前期購入テキスト)		
参考文献		
必要に応じてプリント配布		
履修条件・留意事項等		
管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養カウンセリング論(3組)				ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。							
授業の概要							
心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかわりをおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。							
到達目標							
・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。 ・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。 ・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。 ・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。 ・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。 ・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。							
授業の方法							
講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方があることも理解できるように進める。 基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取り組み姿勢も評価の対象になる。							
ICT活用							
Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。 ・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果 栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動 ・行動科学理論の復習 保健行動理論として、行動科学理論を復習する。 トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。(25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。(20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激-反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激-反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。(25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			
第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する (30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			

第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「要約」(実習2)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライアント役の体験」(実習3) ・ペアワーク「開かれた質問」と「閉ざされた質問」(実習4)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			
第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法・来談者中心療法・行動療法・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法・パーソナリティ理論・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	1回目からの学習内容の復習をしてくる。P57～P60に目を通してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			
第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージ別の栄養カウンセリング(1) ・妊娠期の事例演習 ・授乳期(離乳期)の事例演習	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			

第11回	ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(2) ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	P61～P67に目を通してくる。 (25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習	P67～69、P74～78に目を通してくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 20分)
担当教員			
第13回	ライフステージと食行動の特徴(4) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	P70～71、P87～90に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージと食行動の特徴(5) ・高齢期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) ・高齢期の事例演習 小テスト②の実施	P71～P73に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。(15分)
担当教員			
第15回	・小テスト②返却・解説 ・臨床の場における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価する。	P78～85まで目を通してくる。今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(45分)	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート等提出物45% ・小テスト20%(2回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み35%	

その他	0	なし
教科書		
栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック		
参考文献		
栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人		
履修条件・留意事項等		
演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養カウンセリング論(2組)				ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。							
授業の概要							
心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかわりをおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。							
到達目標							
・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。 ・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。 ・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。 ・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。 ・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。 ・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。							
授業の方法							
講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方が理解できるように進める。 基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取り組み姿勢も評価の対象になる。							
ICT活用							
Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。 ・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果 栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動 ・行動科学理論の復習 保健行動理論として、行動科学理論を復習する。 トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。(25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。(20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激-反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激-反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。(25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			
第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する (30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			

第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「要約」(実習2)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライアント役の体験」(実習3) ・ペアワーク「開かれた質問」と「閉ざされた質問」(実習4)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			
第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法・来談者中心療法・行動療法・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法・パーソナリティ理論・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	1回目からの学習内容の復習をしてくる。P57～P60に目を通してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			
第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージ別の栄養カウンセリング(1) ・妊娠期の事例演習 ・授乳期(離乳期)の事例演習	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			

第11回	ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(2) ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	P61～P67に目を通してくる。 (25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習	P67～69、P74～78に目を通してくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 (20分)
担当教員			
第13回	ライフステージと食行動の特徴(4) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	P70～71、P87～90に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージと食行動の特徴(5) ・高齢期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) ・高齢期の事例演習 小テスト②の実施	P71～P73に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。(15分)
担当教員			
第15回	・小テスト②返却・解説 ・臨床における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価する。	P78～85まで目を通してくる。今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(45分)	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート等提出物45% ・小テスト20%(2回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み35%	

その他	0	なし
教科書		
栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック		
参考文献		
栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人		
履修条件・留意事項等		
演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養カウンセリング論(1組)				ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。							
授業の概要							
心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかわりをおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。							
到達目標							
・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。 ・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。 ・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。 ・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。 ・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。 ・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。							
授業の方法							
講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方があることも理解できるように進める。 基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取り組み姿勢も評価の対象になる。							
ICT活用							
Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。 ・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果 栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動 ・行動科学理論の復習 保健行動理論として、行動科学理論を復習する。 トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。(25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。(20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激-反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激-反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。(25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			
第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する (30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			

第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「要約」(実習2)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライアント役の体験」(実習3) ・ペアワーク「開かれた質問」と「閉ざされた質問」(実習4)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			
第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法・来談者中心療法・行動療法・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法・パーソナリティ理論・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	1回目からの学習内容の復習をしてくる。P57～P60に目を通してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			
第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージ別の栄養カウンセリング(1) ・妊娠期の事例演習 ・授乳期(離乳期)の事例演習	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			

第11回	ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(2) ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	P61～P67に目を通してくる。 (25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習	P67～69、P74～78に目を通してくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 20分)
担当教員			
第13回	ライフステージと食行動の特徴(4) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	P70～71、P87～90に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージと食行動の特徴(5) ・高齢期の食行動を理解する。 ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) ・高齢期の事例演習 小テスト②の実施	P71～P73に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。(15分)
担当教員			
第15回	・小テスト②返却・解説 ・臨床の場における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価する。	P78～85まで目を通してくる。今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(45分)	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート等提出物45% ・小テスト20%(2回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み35%	

その他	0	なし
教科書		
栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック		
参考文献		
栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人		
履修条件・留意事項等		
演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育マネジメント演習(2組)				ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。 「栄養教育論」分野の総まとめとなる。							
授業の概要							
栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。							
到達目標							
・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。 ・行動変容技法を栄養教育に応用できる。 ・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。 ・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。							
授業の方法							
・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回) ・グループ討議(1回) ・発表準備のための作業 ・個人発表、自己評価、他者評価 ・講義							
ICT活用							
GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡 亜希		

第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		

第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡 亜希		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%	

その他	0	なし
教科書 プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11巻栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)		
参考文献 なし		
履修条件・留意事項等 管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育マネジメント演習(3組)				ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」 「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」 「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」 「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」 と特に関係がある科目である。 「栄養教育論」分野の総まとめとなる。							
授業の概要							
栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。							
到達目標							
・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。 ・行動変容技法を栄養教育に応用できる。 ・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。 ・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。							
授業の方法							
・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回) ・グループ討議(1回) ・発表準備のための作業 ・個人発表、自己評価、他者評価 ・講義							
ICT活用							
GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡 亜希		

第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		

第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡 亜希		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%	

その他	0	なし
教科書 プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11巻栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)		
参考文献 なし		
履修条件・留意事項等 管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		栄養教育マネジメント演習(1組)				ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。 「栄養教育論」分野の総まとめとなる。							
授業の概要							
栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。							
到達目標							
・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。 ・行動変容技法を栄養教育に応用できる。 ・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。 ・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。							
授業の方法							
・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回) ・グループ討議(1回) ・発表準備のための作業 ・個人発表、自己評価、他者評価 ・講義							
ICT活用							
GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡 亜希		

第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		

第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	白幡 亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡 亜希		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%	

その他	0	なし
教科書 プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11巻栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)		
参考文献 なし		
履修条件・留意事項等 管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 栄養教育論					
科目名		学校栄養教育論各論				ナンバリング	3530
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚 美由記、須合 幸司						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」などの主に児童生徒にかかわる栄養教育の応用科目である。栄養教諭が実際の場面で指導する際の方法論や具体的な内容を学ぶ科目である。「栄養教育論総論」で学んだ計画の立て方などが基礎となる。栄養教諭免許取得の必修科目である。4年前期の「栄養教育実習」のための「事前事後指導」に備え、実践を含めた内容となる。							
授業の概要							
教科・特別活動(給食の時間や学級活動、学校行事、児童会・生徒会活動など)の他児童生徒への個別的な相談指導方法等、校内における様々な場面での食に関する指導、あるいは校外(家庭や地域など)との連携・調整の重要性と具体化について論じる。また、指導案の実践的な作成と発表、模擬授業などの演習をとおして、食に関する指導法の体得を図る。							
到達目標							
①食に関する指導の目標及び必要性を理解し、食に関する全体計画を作成することができる。 ②教科等との関連、および個別的な相談指導等、学校内における様々な場面での指導が実施できる。 ③家庭、地域との連携、調整の重要性を広く、横断的に捕らえて説明できる。							
授業の方法							
パワーポイントを使用し講義を行う。指導案を作成し、実際にグループによる模擬授業を行ない互いに模擬授業に対しての評価を行う。							
ICT活用							
Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

小学校において栄養教諭として勤務している経験を活かして
栄養教諭の職務内容や食に関する指導の方法について授業を行う。(須合幸司)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返す。
発表ごとに個人、グループに講評を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	学校における食に関する指導の現状と課題 ・「食の指導に関する状況調査」、「児童生徒の食生活等実態調査」等の各種調査資料を基に、食が係わる各種の問題点についてその指導の現状を分析し、課題の掘りおこしと解決の方向性を学ぶ。	学校における食に関する指導の現状を調べておく(90分)	授業の復習をする(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第2回	食に関する指導の方法「食に関する指導の全体計画」全体計画作成 ・食に関する指導の全体計画の策定を行い、学級担任や教科担当などと連携を図り、献立を生きた教材として活用しながら、栄養教諭としての専門性を発揮しチームを組んで指導に当たることが効果を高めることを学び、実際に全体計画を作成する。	前期の復習をしておく(90分)	全体計画の作成をしておく(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第3回	発達に応じた食に関する指導と食生活教材 ・児童生徒の理解度に応じた指導にあり方について学ぶ。	前期の復習しておく(90分)	発達段階をまとめておく(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第4回	食に関する指導の方法(生産者と関わり・チームティーチング) ・実際の生産者の方々を招き、栄養教諭と生産者とのT.T授業を体験する。	食に関する指導の手引きを読んでおく(90分)	資料の確認をしておく(90分)
担当教員	小塚 美由記		

第5回	食に関する指導の授業づくり（実際の指導案の立て方と実際の指導にあたっての参考例） ・食に関する指導方法を理解し、興味関心をひく導入のあり方、発問の仕方等食に関する指導案のたて方を具体的に学ぶ。 ・実践例を使用し、指導案にそっての授業の流れ及び板書について学ぶ。	食に関する指導の手引を読んでおく(90分)	資料の復習をしておく(90分)
担当教員	須合 幸司		
第6回	食に関する指導案作成（給食時間） ・学校給食は、食教育の生きた教材である。学校給食の献立の特徴、食材の産地、調理方法、栄養的価値、素材購入から調理の安全性、衛生管理の実践的な指導力を養う ・指導案作成	資料を事前に読んでおく(90分)	指導案を作成する(90分)
担当教員	須合 幸司		
第7回	食に関する指導案作成（給食時間） ・行事食及び地域の食文化や食材を学校給食にとりいれ、行事と食文化の関わり、地域の食文化の特色、歴史的背景、食文化の必要性を児童生徒に理解させるための実践的な指導方法を学ぶ ・指導案作成	資料を事前に読んでおく(90分)	指導案、資料を作成する(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第8回	実践演習① 第6回から第7回の指導案の発表 相互批評理解など	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合 幸司		
第9回	食に関する指導案作成（特別活動、道徳） ・「食べ残しが環境に与える影響」「給食での役割分担（もてなしの心）」「環境保護と農業」「食品添加物の功罪」「食料自給率と国際関係」など食に関する諸問題を教諭と連携しテーマの設定や指導の方向性を学び実践力を養う ・指導案作成	食に関する指導の手引、資料を事前に読んでおく(90分)	指導案を作成する(90分)
担当教員	須合 幸司		
第10回	食に関する指導案作成（特別活動、道徳） ・前時の継続で指導案作成の実践 ・指導案に即した指導資料の具体化および資料の作成を行う	食に関する指導の手引、資料を事前に読んでおく(90分)	指導案、資料の作成をする(90分)
担当教員	須合 幸司		

第11回	実践演習② 第9回から第10回の指導案の発表、相互理解など	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合 幸司		
第12回	実践演習③ 模擬授業、相互批評など ・導入、展開、終末評価について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合 幸司		
第13回	実践演習④ 模擬授業、相互批評など ・発問の仕方児童生徒の活動の場面設定について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	実践演習⑤ 模擬授業、相互批評など ゲストティーチャー:山際睦子先生 ・効果的な指導の進め方について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第15回	実践演習⑥ 模擬授業、相互批評など ゲストティーチャー:山際睦子先生 ・全体評価とまとめ(小塚) ・レポート課題	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	小塚 美由記		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	発表・態度(30%)、指導案及び演習(50%)、レポート(20%)	

その他	0	なし
教科書		
前期の学校栄養教育論総論で使用した教科書		
参考文献		
適宜紹介する。		
履修条件・留意事項等		
栄養教諭免許取得の必修科目である。教育専門職(栄養教諭)を目指すものとしての自覚をもって、自ら課題を持ち、意欲的に学ぶこと。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		臨床栄養学各論				ナンバリング	3552
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中 智美						
授業の位置づけ							
臨床栄養学各論では、傷病者に対する疾病治療の一環として、栄養治療法を実施するうえで必要とされる病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価に基づく栄養管理、及び栄養指導を行うための必要な知識・技術の習得を行う。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、及び臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと特に関係がある科目である。前期に学んだ「臨床栄養学概論」に引き続く科目であり、平行して学ぶ「食事療法論」3年前期の「臨床栄養学演習」「栄養アセスメント論」、後期に学ぶ「栄養療法実習」「栄養ケアプラン論」「栄養アセスメント演習」及び「臨地実習Ⅱ」につながる科目である。							
授業の概要							
「疾患・病態別の栄養・ケアマネジメント」として、内分泌疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、血液疾患、呼吸器疾患、脳血管疾患、サルコペニア・フレイル、在宅での栄養管理、ハイケアユニットでの栄養管理等を取り上げ、病態の特徴、病態の栄養代謝、栄養アセスメント、栄養ケアプラン及び栄養教育について学ぶ。また、チーム医療における栄養ケア、栄養管理の記録及び食事と医薬品の相互作用についても学ぶ。							
到達目標							
①各疾患の病態の特徴(摂食、消化、吸収、代謝、排泄)を踏まえた栄養管理の必要性が説明できる ②栄養アセスメント及びアセスメントに基づく栄養ケアプランの作成ができる ③栄養アセスメント及びアセスメントに基づき栄養教育を実施できる ④各種病態に応じた栄養管理、栄養教育を実施し、アウトカムを見据えて栄養評価を行うことができる							
授業の方法							
授業の構成は、準備学習⇒授業(講義形式)⇒事後学習を柱に実施する。 ①講義の単元を教科書や参考図書を活用し事前学習に取り組む ②講義の内容と配布資料を振り返り、事後学習ノートにまとめる ③次回の授業で前回の授業の内容に関する小テストを行い、学習の成果を確認する ④事後学習の成果は最終の到達度テストで評価する							
ICT活用							
Googleフォームを活用する							
実務経験のある教員の教育内容							

病態栄養専門管理栄養士、がん病態栄養専門管理栄養士、NST専門療法士、栄養経営士等の資格を有し、現在も臨床現場で患者に対する栄養管理を行っている経験を活かし、実践的な学びを提供する。

課題に対するフィードバックの方法

毎回の授業時に行う小テストについて、出題部の確認ポイントを提示する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◆臨床栄養学各論のためのガイダンス ◆循環器疾患1 「高血圧症」「虚血性心疾患」「動脈硬化症」「心不全」 ①循環器疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②循環器疾患の栄養管理のポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第2回	◆循環器疾患2 「高血圧症」「虚血性心疾患」「動脈硬化症」「心不全」 ①循環器疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ②循環器疾患の栄養管理、栄養指導のポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第3回	◆代謝・内分泌疾患1 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい瘦」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①内分泌値疾患の病態生理と特徴について理解する ②2型糖尿病の病態生理について理解する ③2型糖尿病の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ④2型糖尿病の栄養管理、栄養指導について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第4回	◆代謝・内分泌疾患2 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい瘦」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①内分泌値疾患の病態生理と特徴について理解する ②1型糖尿病、脂質異常症の病態生理について理解する ③1型糖尿病、脂質異常症の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ④1型糖尿病、脂質異常症の栄養管理、栄養指導について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			

第5回	◆代謝・内分泌疾患3 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい痩」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①内分泌疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②肥満、高尿酸血症、その他の代謝・内分泌疾患の病態生理について理解する ③肥満、高尿酸血症、その他の代謝・内分泌疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第6回	◆腎・泌尿器系疾患1 「慢性腎臓病(CKD)」「糸球体腎炎」「糖尿病性腎症」「人工透析」「腹膜透析」 ①腎疾患の病態生理と特徴について理解する ②CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の病態生理について理解する ③CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ④CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の栄養管理、栄養指導について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第7回	◆腎・泌尿器系疾患2 「慢性腎臓病(CKD)」「糸球体腎炎」「糖尿病性腎症」「人工透析」「腹膜透析」 ①CKD(人工透析・腹膜透析)の病態生理について理解する ②CKD(人工透析・腹膜透析)の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③CKD(人工透析・腹膜透析)の栄養管理、栄養指導について理解する ④泌尿器疾患の病態生理を把握し、栄養管理について理	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第8回	◆脳血管疾患 「脳卒中」「脳梗塞」 ①脳血管疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②脳血管疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③摂食嚥下機能の評価、アセスメントのポイントを理解する ④嚥下調整食について理解する ⑤脳血管疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第9回	◆呼吸器疾患 「COPD」「肺炎」 ①呼吸器疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②呼吸器疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③呼吸器疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第10回	◆筋・骨格疾患 「骨粗しょう症」「サルコペニア」「ロコモティブシンドローム」 ①骨・関節疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②骨・関節疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③骨・関節疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			

第11回	◆血液疾患 「貧血」「出血性疾患」 ①血液疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②血液疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③血液疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第12回	◆感染症 「腸管感染症」「院内感染症」 ①感染症の病態生理と特徴について理解を深める ②感染症の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③院内感染症時のメディカルスタッフの対応について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第13回	◆急性期疾患 ①ハイケアユニット(ICU・SCU・CCU・HCU)での栄養管理の必要性について理解する ②ハイケアユニット(ICU・SCU・CCU・HCU)における多職種連携について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第14回	◆臨床現場におけるコミュニケーション ①患者接遇について理解する ②医療者同士のコミュニケーションについて理解する ③チーム医療の意義と実際の取り組みについて理解する ④医療者としての心構えについて理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第15回	総まとめ 定期試験相当の到達度テストを実施する	小テストの復習を行い、到達度テストに備える(60分)	到達度テストの内容を振り返り、事後学習ノートにまとめる(120分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆小テストの結果(事後学習ノートを含む) ◆授業に取り組む姿勢	

その他	60	定期試験相当の到達度テストを行う
教科書		
臨床栄養学概論と同じ教科書(エッセンシャル臨床栄養学)を使用する。		
参考文献		
◆日本臨床栄養代謝学会PSPENテキストブック ◆病態栄養ガイドブック		
履修条件・留意事項等		
今まで履修してきた科目の知識を繋げて各種病態を学んでみてください。より深い理解につながります		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		食事療法論(1組と2組前半)				ナンバリング	3554
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	今泉 博文						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各職域で「食事療法」を実践するうえで習得すべき必要かつ重要な項目は、下記のとおりである。 ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能) ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能) 学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現) ・対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)							
授業の概要							
「食事療法」とは、疾病治療の一環として直接または間接的な医学的・栄養学的効果を期待し、経口的・経腸的に栄養素などを患者に提供する栄養補給方法を総称した概念である。「食事療法論」では、病院等医療機関で入院患者に治療食を提供する入院時食事療養、また、在宅療養患者が行う食事療法を支援するために、管理栄養士が備えるべき臨床栄養学関連の知識・技術の修得を目指す。特に「食事療法論」によって、臨床の場で活躍する管理栄養士に求められる患者個々の栄養管理、病態に適応する治療食の調製と提供、在宅療養患者の食事療法支援に関する栄養食事指導並びに関連法令や諸制度などの内容の理解を図る。							
到達目標							
「食事療法論」の授業において修得すべき目標は、以下のとおりである。 ① 病院等医療機関において管理栄養士が担当する業務内容を理解し、説明できる。 ② 栄養補給方法の概要を理解し、説明できる。 ③ 代表的な治療食の概要、食事基準、食品構成、献立表および献立の展開を理解し、説明できる。 ④ 食品交換表を用いた食事記録の栄養計算など、食事療法を支援する技法を理解し、実践できる。 ⑤ 入院時食事療養制度および医学管理等診療報酬算定制度の仕組みを理解し、説明できる。							
授業の方法							
「食事療法論」の授業の進め方は、以下の通りである。 講義形式の授業を実施し、教員が教科書等を基に作成したパワーポイントと配布資料プリントを用いて説明したのちに、到達目標が達成の評価(確認小テスト)を実施する。 ① 毎回の授業後に、学習の状況を確認するためのプレテストを実施する。(5分程度)終了後、不正解部分については再度確認を行う。 ② 学生は、プレテストおよび配布プリントや教科書などにより復習学習に取り組み、整理を行い確認本テストに備える。 ③ 事後学習では、プレテストおよび配布プリントや教科書および講義の内容などを取りまとめて「事後学習ノート」を作成する。 ④ 事後学習実施状況の確認は、「事後学習ノート」および「確認本テスト」で評価を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設11か所で勤務した経験を活かして医療施設における食事療法について授業を行う。			
課題に対するフィードバックの方法 フィードバックとして前講義内容より出題の復習小テスト実施し回収後、問題の説明と解説を実施する。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「食事療法のとらえ方」に関して、病院等で入院時食事療養部門が担当する主な業務(個々の患者の栄養管理、治療食の精度管理、食数・食材管理、調理作業管理、衛生・安全管理等)および食事療法の現状について、それぞれ内容を整理して理解を図る。講義終了後に5問程度のプレテストを実施する。	シラバスと教科書により、授業の進め方、科目の位置づけ、食事療法について準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第2回	「栄養補給方法の概要と主な治療食および再加工調理」に関して、栄養補給方法の概要、経腸栄養法(経口栄養法と経管栄養法)、治療食の区分、形態別区分、特別治療食および再加工調理(主食・副食の再加工)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第3回	「食事療養における献立の展開」に関して、意義と基本的な考え方、方法(一般治療食常食からかゆ食へ、一般治療食から特別治療食「塩分コントロール食」や「エネルギーコントロール食」など)への展開技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第4回	「一般治療食の栄養管理」に関して、「日本人の食事摂取基準」の取り扱い、食事基準の設定(入院時食事療養で栄養管理の対象とする栄養素など)および食品構成の設定(食品類別荷重平均成分表の活用)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			

第5回	「一般治療食の実際」に関して、常食、全がゆ食、五分かゆ食、三分がゆ食および流動食の概要と食事基準・食品構成の実際、並びに基本献立(一般治療食常食)から各かゆ食および流動食への献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第6回	「特別治療食の栄養管理および塩分コントロール食」に関して、特別治療食の目的、食事基準・食品構成設定の考え方、成分栄養管理の概要、塩分コントロール食の食事基準・食品構成および献立展開について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第7回	「エネルギーコントロール食」に関して、特別治療食としての概要、GI値やカーボカウント法、炭水化物エネルギー比、食事基準や食品構成の実際、献立展開の実際および『糖尿病治療ガイド』について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第8回	「糖尿病の食品交換表」に関して、食品交換表における食品の表分類(6つの表と調味料)、単位の基本的な考え方、食品交換表の使い方および食品交換表を用いた食事記録のエネルギー摂取量算出方法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第9回	「たんぱく質・塩分コントロール食」に関して、特別治療食の概要、食事療法の目的、CKDの診断基準・ステージ分類・ステージ別たんぱく質量、食事基準・食品構成の実際、治療用特殊食品および献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第10回	「腎臓病食品交換表」に関して、食品交換表の使い方、食品交換表別の食品分類(たんぱく質を含む表、たんぱく質を含まない表・別表・治療用特殊食品)、食品交換表を用いた食事記録の栄養摂取量算出技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組む、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			

第11回	「脂質コントロール食」に関して、治療食の概要(脂質の量または質をコントロールした治療食)、食事基準・食品構成の実際、献立展開の実際、日本動脈硬化学会による「脂質異常症における食事療法の基本」について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第12回	「潰瘍食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際、また、「胃切除術後食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際および検査食(注腸食、ヨード制限食、潜血食)に関し、検査食の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第13回	「食品・食事と医薬品との相互作用」に関して、食品・食事が医薬品に及ぼす影響、食品・食事と医薬品の相互作用および医薬品が食品・食事に及ぼす影響(医薬品成分と栄養素との拮抗など)の代表的な症例について、それぞれ整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第14回	化学療法を受ける方の食事の工夫について 治療中の方の食事摂取の必要性について、それぞれ内容を整理し理解を図る。 ・必要栄養量の確保 ・治療によって障害を受けた組織の再生 ・空腹を満たす ・味覚を満たす ・『治療への意欲』 “食べられる”ことによる精神的安心感 ★食事療法論模擬問題(10題程度)を実施し、その解答と	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える。(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストと模擬問題の確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第15回	講義内容より出題の確認本テストとまとめ実施。(60分程度)および講義の総まとめ	テキスト、配布プリント、確認小テスト、模擬問題等の整理をし、確認本テストに備える。(90分+α)	確認本テストの不正解については再度確認を行うこと。(60分程度)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は,実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認本テスト(40%)、プレテスト(40%)、授業に取り組む姿勢・授業への参加態度等(出欠席も含む)(20%)	

その他	0	.
教科書		
参考文献		
「食事療養実務入門」最新版学建書院「糖尿病食品交換表」「腎臓病食品交換表」「日本食品標準成分表」		
履修条件・留意事項等		
「NST完全ガイド」、東口高志編集、照林社「新臨床栄養学」、本田佳子編、医歯薬出版		
備考欄		
履修要件はありませんが管理栄養士国家試験受験資格取得のための必修科目です。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		食事療法論(3組と2組後半)				ナンバリング	3554
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	今泉 博文						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各職域で「食事療法」を実践するうえで習得すべき必要かつ重要な項目は、下記のとおりである。 ・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能) ・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能) 学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現) ・対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)							
授業の概要							
「食事療法」とは、疾病治療の一環として直接または間接的な医学的・栄養学的効果を期待し、経口的・経腸的に栄養素などを患者に提供する栄養補給方法を総称した概念である。「食事療法論」では、病院等医療機関で入院患者に治療食を提供する入院時食事療養、また、在宅療養患者が行う食事療法を支援するために、管理栄養士が備えるべき臨床栄養学関連の知識・技術の修得を目指す。特に「食事療法論」によって、臨床の場で活躍する管理栄養士に求められる患者個々の栄養管理、病態に適応する治療食の調製と提供、在宅療養患者の食事療法支援に関する栄養食事指導並びに関連法令や諸制度などの内容の理解を図る。							
到達目標							
「食事療法論」の授業において修得すべき目標は、以下のとおりである。 ① 病院等医療機関において管理栄養士が担当する業務内容を理解し、説明できる。 ② 栄養補給方法の概要を理解し、説明できる。 ③ 代表的な治療食の概要、食事基準、食品構成、献立表および献立の展開を理解し、説明できる。 ④ 食品交換表を用いた食事記録の栄養計算など、食事療法を支援する技法を理解し、実践できる。 ⑤ 入院時食事療養制度および医学管理等診療報酬算定制度の仕組みを理解し、説明できる。							
授業の方法							
「食事療法論」の授業の進め方は、以下の通りである。 講義形式の授業を実施し、教員が教科書等を基に作成したパワーポイントと配布資料プリントを用いて説明したのちに、到達目標が達成の評価(確認小テスト)を実施する。 ① 毎回の授業後に、学習の状況を確認するためのプレテストを実施する。(5分程度)終了後、不正解部分については再度確認を行う。 ② 学生は、プレテストおよび配布プリントや教科書などにより復習学習に取り組み、整理を行い確認本テストに備える。 ③ 事後学習では、プレテストおよび配布プリントや教科書および講義の内容などを取りまとめて「事後学習ノート」を作成する。 ④ 事後学習実施状況の確認は、「事後学習ノート」および「確認本テスト」で評価を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設11か所で勤務した経験を活かして医療施設における食事療法について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の復習小テスト実施し回収後、問題の説明と解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「食事療法のとらえ方」に関して、病院等で入院時食事療養部門が担当する主な業務(個々の患者の栄養管理、治療食の精度管理、食数・食材管理、調理作業管理、衛生・安全管理等)および食事療法の現状について、それぞれ内容を整理して理解を図る。講義終了後に5問程度のプレテストを実施する。	シラバスと教科書により、授業の進め方、科目の位置づけ、食事療法について準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第2回	「栄養補給方法の概要と主な治療食および再加工調理」に関して、栄養補給方法の概要、経腸栄養法(経口栄養法と経管栄養法)、治療食の区分、形態別区分、特別治療食および再加工調理(主食・副食の再加工)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第3回	「食事療養における献立の展開」に関して、意義と基本的な考え方、方法(一般治療食常食からかゆ食へ、一般治療食から特別治療食「塩分コントロール食」や「エネルギーコントロール食」など)への展開技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			
第4回	「一般治療食の栄養管理」に関して、「日本人の食事摂取基準」の取り扱い、食事基準の設定(入院時食事療養で栄養管理の対象とする栄養素など)および食品構成の設定(食品類別荷重平均成分表の活用)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめ、事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える。(90分)
担当教員			

第5回	「一般治療食の実際」に関して、常食、全がゆ食、五分かゆ食、三分がゆ食および流動食の概要と食事基準・食品構成の実際、並びに基本献立(一般治療食常食)から各かゆ食および流動食への献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第6回	「特別治療食の栄養管理および塩分コントロール食」に関して、特別治療食の目的、食事基準・食品構成設定の考え方、成分栄養管理の概要、塩分コントロール食の食事基準・食品構成および献立展開について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第7回	「エネルギーコントロール食」に関して、特別治療食としての概要、GI値やカーボカウント法、炭水化物エネルギー比、食事基準や食品構成の実際、献立展開の実際および『糖尿病治療ガイド』について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第8回	「糖尿病の食品交換表」に関して、食品交換表における食品の表分類(6つの表と調味料)、単位の基本的な考え方、食品交換表の使い方および食品交換表を用いた食事記録のエネルギー摂取量算出方法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第9回	「たんぱく質・塩分コントロール食」に関して、特別治療食の概要、食事療法の目的、CKDの診断基準・ステージ分類・ステージ別たんぱく質量、食事基準・食品構成の実際、治療用特殊食品および献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第10回	「腎臓病食品交換表」に関して、食品交換表の使い方、食品交換表別の食品分類(たんぱく質を含む表、たんぱく質を含まない表・別表・治療用特殊食品)、食品交換表を用いた食事記録の栄養摂取量算出技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			

第11回	「脂質コントロール食」に関して、治療食の概要(脂質の量または質をコントロールした治療食)、食事基準・食品構成の実際、献立展開の実際、日本動脈硬化学会による「脂質異常症における食事療法の基本」について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第12回	「潰瘍食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際、また、「胃切除術後食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際および検査食(注腸食、ヨード制限食、潜血食)に関し、検査食の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第13回	「食品・食事と医薬品との相互作用」に関して、食品・食事が医薬品に及ぼす影響、食品・食事と医薬品の相互作用および医薬品が食品・食事に及ぼす影響(医薬品成分と栄養素との拮抗など)の代表的な症例について、それぞれ整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストの確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第14回	化学療法を受ける方の食事の工夫について 治療中の方の食事摂取の必要性について、それぞれ内容を整理し理解を図る。 ・必要栄養量の確保 ・治療によって障害を受けた組織の再生 ・空腹を満たす ・味覚を満たす ・『治療への意欲』 “食べられる”ことによる精神的安心感 ★食事療法論模擬問題(10題程度)を実施し、その解答と	配布プリントや教科書などにより準備学習に取り組み、授業およびプレテストに備える。(90分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよびプレテストと模擬問題の確認を行い確認試験に備える.(90分)
担当教員			
第15回	講義内容より出題の確認本テストとまとめ実施。(60分程度)および講義の総まとめ	テキスト、配布プリント、確認小テスト、模擬問題等の整理をし、確認本テストに備える。(90分+α)	確認本テストの不正解については再度確認を行うこと。(60分程度)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は,実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認本テスト(40%)、プレテスト(40%)、授業に取り組む姿勢・授業への参加態度等(出欠席も含む)(20%)	

その他	0	
教科書		
参考文献		
「食事療養実務入門」最新版学建書院「糖尿病食品交換表」「腎臓病食品交換表」「日本食品標準成分表」		
履修条件・留意事項等		
「NST完全ガイド」、東口高志編集、照林社「新臨床栄養学」、本田佳子編、医歯薬出版		
備考欄		
履修要件はありませんが管理栄養士国家試験受験資格取得のための必修科目です。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養療法実習(1組)				ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調製実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習」につながっている。 ・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」とことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
「栄養療法実習」では、特別治療食「脂質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。また、CKDについては、「腎臓病食品交換表」活用方法の習熟を目指す。							
到達目標							
「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。 ①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。 ④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。 ⑤「腎臓病食品交換表」を活用して食事記録の栄養計算ができる。							
授業の方法							
①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。 ②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。 ③調製実習は、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。 ④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。 ⑤提出された献立表(返却)およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。							
ICT活用							
classroom等を用いて授業を進行する。							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において管理栄養士として勤務した経験を活かして、授業を行う。(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第3回	・脂質コントロール食の説明 ・常食から「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第4回	脂質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			

第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第7回	◆脂質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第8回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第9回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第10回	◆たんぱく質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			

第11回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第12回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合（％）	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80％ 授業参加態度 20％	
その他	0	なし	
教科書			
日本食品成分表/医歯薬出版			
参考文献			

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養療法実習(2組)				ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調製実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習」につながっている。 ・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」とことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
「栄養療法実習」では、特別治療食「脂質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。また、CKDについては、「腎臓病食品交換表」活用方法の習熟を目指す。							
到達目標							
「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。 ①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。 ④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。 ⑤「腎臓病食品交換表」を活用して食事記録の栄養計算ができる。							
授業の方法							
①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。 ②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。 ③調製実習は、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。 ④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。 ⑤提出された献立表(返却)およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。							
ICT活用							
classroom等を用いて授業を進行する。							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において管理栄養士として勤務した経験を活かして、授業を行う。(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第3回	・脂質コントロール食の説明 ・常食から「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第4回	脂質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			

第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第7回	◆脂質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第8回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第9回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第10回	◆たんぱく質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			

第11回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第12回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合（％）	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80％ 授業参加態度 20％	
その他	0	なし	
教科書			
日本食品成分表/医歯薬出版			
参考文献			

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養療法実習(3組)				ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調製実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習」につながっている。 ・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」とことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
「栄養療法実習」では、特別治療食「脂質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。また、CKDについては、「腎臓病食品交換表」活用方法の習熟を目指す。							
到達目標							
「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。 ①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。 ③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。 ④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。 ⑤「腎臓病食品交換表」を活用して食事記録の栄養計算ができる。							
授業の方法							
①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。 ②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。 ③調製実習は、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。 ④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。 ⑤提出された献立表(返却)およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。							
ICT活用							
classroom等を用いて授業を進行する。							
実務経験のある教員の教育内容							

病院において管理栄養士として勤務した経験を活かして、授業を行う。(八重樫)

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第3回	・脂質コントロール食の説明 ・常食から「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			
第4回	脂質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える(60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する(120分)
担当教員			

第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第7回	◆脂質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第8回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第9回	「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第10回	◆たんぱく質コントロール食の調製実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			

第11回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第12回	「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合（％）	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80％ 授業参加態度 20％	
その他	0	なし	
教科書			
日本食品成分表/医歯薬出版			
参考文献			

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養ケアプラン論				ナンバリング	3564
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 信子						
授業の位置づけ							
栄養ケアプラン論は、傷病時の各種の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うための専門科目である。「臨床栄養学各論」「食事療法論」「臨床栄養学実習」「栄養アセスメント論」などに立脚し臨地実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
対象者の問題点を明らかにするための健康、栄養状態、食行動、食環境に関する情報収集の方法と分析法を理解した上で、問題点の原因や誘因、背景にある過程や社会環境に由来する問題点や情報を整理し、総合的に評価・判定し、栄養ケアプランの作成、栄養ケアの実施、モニタリング、再プランという一連の栄養ケア・プロセスについて理解し、栄養教育の実施、評価方法について習得する。							
到達目標							
①栄養スクリーニングの評価方法を説明できる。 ②栄養評価指標に影響をもたらす要因について説明できる。 ③栄養素等摂取量に影響を及ぼす要因について説明できる。 ④対象者に関する栄養評価に基づいて栄養管理プロセスにおける栄養診断ができる。 ⑤栄養診断に基づいて、栄養介入計画の立案と必要な作業実施の流れが説明できる。 ⑥栄養管理プロセスの栄養介入の経過をモニタリングし、その評価に基づいた必要な計画の見直し、修正について説明できる。 ⑦栄養管理プロセスを理解したうえで、PES報告を用いてSOAP形式で記録する実践的な事柄を理解し、実施することができる。							
授業の方法							
①シラバスや教科書などにより、事前学習に示す内容を中心に、準備学習を行う ②授業開始時に事後学習の成果を小テストにより確認する ③配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめて「事後学習ノート」を作成する ④事後学習の成果は、到達度試験で確認する							
ICT活用							
Googleフォームを活用する							
実務経験のある教員の教育内容							

臨床経験を活かし授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
小テストは解答・解説を行い返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「栄養ケアプラン」の授業のためのガイダンス 栄養管理の基礎 管理栄養士にとって、食生活をつづじての人々の健康維持・増進、疾病の発症予防、重症化予防および治療に対する支援はもっとも重要な役割であり、その中心が栄養管理をおこなうことである。栄養管理の概要と基本的過程について理解する。	シラバスと教科書により「栄養ケアプラン論」の授業の内容について学習し、授業に備える(90分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(90分)。
担当教員			
第2回	医療施設・介護福祉施設と栄養管理の実際について 病院の役割、介護福祉施設の役割について学び、それぞれの栄養管理の実際について理解する	教科書などにより、医療施設・介護福祉施設と栄養管理の実際について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第3回	介護福祉施設における栄養スクリーニング・アセスメント・モニタリングの方法と栄養ケア計画書の作成方法について 福祉施設での栄養ケアマネジメントの手順や様式について理解する	教科書などにより、介護福祉施設における栄養スクリーニング等の方法について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第4回	障がい者における栄養管理について 視覚障害・聴覚障害、摂食・嚥下障害などを有する障がい者への栄養管理を行う際はそれぞれの家庭および施設において実践可能で分かりやすい内容であることが必要となる。それぞれの違いについて理解する	教科書などにより、障がい者における栄養管理について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第5回	医療施設における栄養管理の手順について 傷病者の栄養管理では、病態を踏まえた栄養介入計画を立案し、その実施・モニタリング・評価を行うことが必要となるため手順について理解する。	教科書などにより、医療施設における栄養管理の手順について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第6回	栄養記録の方法について 栄養管理における問題を解決する考え方について理解する	教科書などにより、栄養記録の方法について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第7回	栄養教育について 栄養教育のタイミングは、入院中、退院時、外来通院中などに分かれるが、どのタイミングかによって栄養教育のポイントが異なる。それぞれの違いと基本的な病態について理解する	教科書などにより、栄養教育について学習し、授業に備える(60分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第8回	栄養管理プロセスの概要について 栄養管理プロセスは、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングと評価(判定)の4つの過程を国際標準化した栄養管理の手順を示すものである。これら一連の流れについて理解する。	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第9回	栄養管理プロセス(栄養評価)について 栄養評価の過程で使用する用語や評価項目の国際的な標準化について理解する	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(90分)。教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(120分)
担当教員			
第10回	栄養管理プロセス(栄養モニタリングと判定)について 栄養モニタリングの項目と判定の具体的な進め方について理解する。	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第11回	栄養補給方法と再評価 モニタリングから得られた栄養状態を再評価し、再検討できるようにする。	教科書などにより、栄養補給方法と再評価について学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第12回	栄養アセスメントに応用できるフィジカルアセスメントの活用 栄養管理においてもフィジカルアセスメントは必要である。 多角的なアプローチの1つとしてスキルを習得する。	教科書などにより、栄養アセスメントに応用できるフィジカルアセスメントの活用について学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第13回	症例学習(1)グループ学習 教員が提示した症例についてアセスメント項目の選定などを、グループで協議を行って(案)を決定しシートに記録する。各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定などについてプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較し「栄養ケアプロセス」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノートなど」により、栄養アセスメント項目などの確認をしグループ学習に備える(60分)	教科書やグループワークの内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第14回	症例学習(2)グループ学習 教員が提示した症例についてアセスメント項目の選定などを、グループで協議を行って(案)を決定しシートに記録する。各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定などについてプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較し「栄養ケアプロセス」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノートなど」により、栄養アセスメント項目などの確認をしグループ学習に備える(60分)	教科書やグループワークの内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第15回	栄養ケアプランの総まとめと到達度試験	教科書や事後学習ノートにより授業内容の復習を行う(120分)	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめる(60分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	到達度試験(40%)小テスト(20%) プレゼンの出来栄(20%) 授業に取り組む姿勢(20%)	

その他	0	なし
教科書		
新しい臨床栄養管理 渡邊 早苗 医歯薬出版株式会社		
参考文献		
新 臨床栄養学 栄養ケアマネジメント 第3版 本田 佳子編 医歯薬出版株式会社		
履修条件・留意事項等		
履修要件はありません。この授業を履修することで、病院の管理栄養士に対する関心を深めて下さい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養アセスメント演習(2組)				ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本 信子						
授業の位置づけ							
栄養アセスメントは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨床実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。 傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプラン作成するために必要な知識と技術の修得をする。							
到達目標							
①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者として従事できる。 ②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。 ③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。 ④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。							
授業の方法							
栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する ①教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。 ②配布プリントや教科書などにより、準備学習を行う ③配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめて、「事後学習ノート」を作成する ④事後学習の成果をグループでとりまとめプレゼンテーションを行う。 ⑤自分のグループのプレゼンテーションの状況とその評価を行い、成果物を作成し提出する							
ICT活用							
Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

臨床経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
レポートは添削し返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「栄養アセスメント演習」授業のためのガイダンス 臨床栄養管理の目的は、栄養補給や栄養教育により、疾患の予防や治療および増悪化防止、生活の質QOLの向上に寄与することである。栄養管理の意義とプロセスについて理解する。	シラバスと教科書により「栄養アセスメント演習」の授業の内容について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行う。(献立作成は自主学習)	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行い(献立作成は自主学習)気づきをレポートにまとめる。 出来あがった献立表とレポートを提出する	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者の必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。(自主学習) 必要エネルギー量になるよう糖尿病食品交換表を使用し単位配分を行う。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 授業内で作成した献立内容を患者に合わせた献立内容に糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 展開した献立内容の工夫点について各自まとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者のアセスメントを行い、NCPに沿って各自初期計画を作成しグループの代表者が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導の時間配分計画、指導計画書を作成する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第14回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載する。PES報告書の作成も併せて行う。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第15回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) まとめのレポートを作成し提出する。 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載しグループの代表が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物(30%) プレゼンの出来栄 (30%)まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)	

その他	0	
教科書		
新しい臨床栄養管理 渡邊 早苗 医歯薬出版株式会社		
参考文献		
病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社		
履修条件・留意事項等		
履修要件はありません。この授業を履修することで、管理栄養士に対する関心を深めて下さい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養アセスメント演習(3組)				ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本 信子						
授業の位置づけ							
栄養アセスメントは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨床実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。 傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプラン作成するために必要な知識と技術の修得をする。							
到達目標							
①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者として従事できる。 ②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。 ③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。 ④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。							
授業の方法							
栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する ①教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。 ②配布プリントや教科書などにより、準備学習を行う ③配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめて、「事後学習ノート」を作成する ④事後学習の成果をグループでとりまとめプレゼンテーションを行う。 ⑤自分のグループのプレゼンテーションの状況とその評価を行い、成果物を作成し提出する							
ICT活用							
Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

臨床経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
レポートは添削し返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「栄養アセスメント演習」授業のためのガイダンス 臨床栄養管理の目的は、栄養補給や栄養教育により、疾患の予防や治療および増悪化防止、生活の質QOLの向上に寄与することである。栄養管理の意義とプロセスについて理解する。	シラバスと教科書により「栄養アセスメント演習」の授業の内容について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行う。(献立作成は自主学習)	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行い(献立作成は自主学習)気づきをレポートにまとめる。 出来あがった献立表とレポートを提出する	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者の必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。(自主学習) 必要エネルギー量になるよう糖尿病食品交換表を使用し単位配分を行う。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 授業内で作成した献立内容を患者に合わせた献立内容に糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 展開した献立内容の工夫点について各自まとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者のアセスメントを行い、NCPに沿って各自初期計画を作成しグループの代表者が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導の時間配分計画、指導計画書を作成する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第14回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載する。PES報告書の作成も併せて行う。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第15回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) まとめのレポートを作成し提出する。 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載しグループの代表が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物(30%) プレゼンの出来栄 (30%)まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)	

その他	0	
教科書		
新しい臨床栄養管理 渡邊 早苗 医歯薬出版株式会社		
参考文献		
病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社		
履修条件・留意事項等		
履修要件はありません。この授業を履修することで、管理栄養士に対する関心を深めて下さい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨床栄養学					
科目名		栄養アセスメント演習(1組)				ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本 信子						
授業の位置づけ							
栄養アセスメントは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨床実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。							
授業の概要							
医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。 傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプラン作成するために必要な知識と技術の修得をする。							
到達目標							
①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者として従事できる。 ②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。 ③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。 ④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。							
授業の方法							
栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する ①教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。 ②配布プリントや教科書などにより、準備学習を行う ③配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめて、「事後学習ノート」を作成する ④事後学習の成果をグループでとりまとめプレゼンテーションを行う。 ⑤自分のグループのプレゼンテーションの状況とその評価を行い、成果物を作成し提出する							
ICT活用							
Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

臨床経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
レポートは添削し返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「栄養アセスメント演習」授業のためのガイダンス 臨床栄養管理の目的は、栄養補給や栄養教育により、疾患の予防や治療および増悪化防止、生活の質QOLの向上に寄与することである。栄養管理の意義とプロセスについて理解する。	シラバスと教科書により「栄養アセスメント演習」の授業の内容について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行う。(献立作成は自主学習)	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例から実際に食事内容の聞き取りをグループごとに行い献立作成を行い(献立作成は自主学習)気づきをレポートにまとめる。 出来あがった献立表とレポートを提出する	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者の必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。(自主学習) 必要エネルギー量になるよう糖尿病食品交換表を使用し単位配分を行う。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 授業内で作成した献立内容を患者に合わせた献立内容に糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書などにより、臨床栄養管理の実際について学習し、授業に備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 展開した献立内容の工夫点について各自まとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 症例患者のアセスメントを行い、NCPに沿って各自初期計画を作成しグループの代表者が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導の時間配分計画、指導計画書を作成する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ16枚程度	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			

第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬個人栄養食事指導をグループごと担当を決め行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較を通して視野を広める(レポート提出)	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第14回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載する。PES報告書の作成も併せて行う。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
第15回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食・糖尿病食) まとめのレポートを作成し提出する。 模擬栄養指導内容を各自SOAPにまとめ記載しグループの代表が発表する。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ復習する。(30分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物(30%) プレゼンの出来栄 (30%)まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)	

その他	0	
教科書		
新しい臨床栄養管理 渡邊 早苗 医歯薬出版株式会社		
参考文献		
病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社		
履修条件・留意事項等		
履修要件はありません。この授業を履修することで、管理栄養士に対する関心を深めて下さい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 公衆栄養学					
科目名		公衆栄養学Ⅱ				ナンバリング	3572
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員		服部 富子					
授業の位置づけ							
公衆栄養学は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム(目標設定、計画、実施、評価、フィードバック)を展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。特に、「公衆栄養学Ⅱ」は、ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進の場に必要なとされる高度な専門知識を身につける」(知識・技能)」を基盤として、「健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」に関連している。「公衆衛生学」(1年次)で学んだ「疫学」の栄養分野での展開と、4年次の「公衆栄養学実習」や「臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)」に繋がる科目である。							
授業の概要							
「公衆栄養学Ⅱ」では、公衆栄養学Ⅰの知識を基に、栄養疫学の概要・指標・方法、食事調査法、食事摂取量の測定、評価について学習し、公衆栄養マネジメント(公衆栄養アセスメント、目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の知識や公衆栄養プログラムの展開方法を修得する。							
到達目標							
1. 栄養疫学の概念を理解し、公衆栄養活動における栄養疫学の必要性と意義について説明できる。 2. 栄養素、食品の摂取量の測定方法と、その評価方法について説明できる。 3. 公衆栄養マネジメントの考え方について説明できる。 4. 公衆栄養プログラムの目標設定の過程を理解し、目標が短期・中期・長期と階層的に設定されることを説明できる。 5. 公衆栄養プログラムの実施中、実施後の評価方法について説明できる。							
授業の方法							
① 毎授業終了時に、次回授業の学習内容について教員が作成したプリントを配布する。 ② 学生は、配付プリント、教科書および参考書などにより準備学習を行う。 ③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況を「プレテスト」により確認する。 ④ 授業は、パワーポイントと配付プリントなどを用いた講義形式とする。 ⑤ 学生は、配付プリント、教科書および講義の内容などについて、事後学習を行う。 ⑥ 質問等には、オフィスアワーを活用して対応する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養分野について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施するプレテストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◆栄養疫学(1) ・栄養疫学の概要 ・曝露情報としての食事摂取量 - 食事摂取量の変動誤差	左記の学習内容について、教科書や参考書の該当部分を読んでおくこと(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第2回	◆栄養疫学(2) ・栄養疫学の方法 - 観察研究、介入研究	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第3回	◆栄養疫学(3) ・食事摂取量の測定方法① 24時間思い出し法と食事記録法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第4回	◆栄養疫学(4) ・食事摂取量の測定方法② - 食物摂取頻度調査法、その他の調査法 ・食事摂取量の評価方法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

第5回	◆公衆栄養マネジメント(1) ・地域診断の意義と目的 ・公衆栄養マネジメントの概念と方法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第6回	◆公衆栄養マネジメント(2) ・公衆栄養アセスメントの目的と方法 ・地域診断の方法	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第7回	◆公衆栄養マネジメント(3) ・既存資料の活用を中心とした公衆栄養アセスメントの概要 ・公衆栄養プログラムの目標設定	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第8回	◆公衆栄養マネジメント(4) ・公衆栄養プログラムの計画と実施	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第9回	◆公衆栄養マネジメント(5) ・公衆栄養プログラムの実施と評価	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第10回	◆公衆栄養プログラムの展開(1) ・地域特性に対応したプログラムの展開 - 健康づくり、食育、介護予防・在宅療養・介護支援	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

第11回	◆公衆栄養プログラムの展開(2) 地域包括ケアシステム 健康・食生活の危機管理と食支援	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第12回	◆公衆栄養プログラムの展開(3) ・食環境整備のためのプログラムの展開	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第13回	◆公衆栄養プログラムの展開(4) ・地域集団の特性別プログラムの展開① ライフステージ別	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第14回	◆公衆栄養プログラムの展開(5) ・地域集団の特性別プログラムの展開② 生活習慣病ハイリスク集団	左記の学習内容について、配付プリントや教科書などを読み、ブレテストと授業に備える(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第15回	◆確認試験とまとめ	これまでの学習内容について教科書や配付プリントを読み、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返を行い、不確かな知識を確認する(60分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	◆ブレテストの結果 (40%) ◆授業に取り組む姿勢(20%)	

その他	40	定期試験相当として確認試験を行う。
教科書		
公衆栄養学 改訂第8版／吉池信夫・林宏一編集／南江堂 令和3年版 栄養調理六法／新日本法規（購入済）		
参考文献		
国民衛生の動向 2022/2023／（一社）厚生労働統計協会 国民健康・栄養調査結果／厚生労働省		
履修条件・留意事項等		
管理栄養士国家試験受験資格の必須科目である。 4年次の「臨地実習Ⅱ（公衆栄養学分野）」の要件科目である。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		フードシステムマネジメント論(3組と2組後半)				ナンバリング	3588
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	1
担当教員	今泉 博文						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき必要かつ重要な項目は下記のとおりである。 ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能) ・学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現) ・組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップを持っている。(思考・判断・表現) ディプロマ・ポリシーを鑑み、特定給食施設の経営管理により費用対効果が反映され、給食業務の合理化を進めていくなかでコスト削減、多様な対象者へのサービスの対応が高まってきている。							
授業の概要							
ディプロマ・ポリシー記載されている特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけると、組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ(思考・判断・表現)を持っている人材育成に大事な科目である。給食業務の合理化を進めていくなかで労働時間の短縮、コスト削減、多様な対象者へのサービスの対応(ニーズ(要求))がさらに高まってきている。社会全体の課題として少子高齢化に加え、日本人のライフスタイルおよび労働条件の変化などの要因から適切な知識や技術を持った十分な働き手の確保が困難となるケースがあり、給食を利用される方に安全で適切なおいしい食事を提供する体制作りが急務である。このような課題を解決するには、優れた人材育成と経営管理および合理的な給食の事務管理(帳票管理)が必須と考える。このことを踏まえた総合的なフードシステムマネジメントを学ぶ。							
到達目標							
・特定給食施設における給食の組織・人事管理について理解し説明できる。・特定給食施設における教育・訓練(能力開発)、業績評価について理解し説明できる。・特定給食施設における給食の原価管理、人材費と諸経費、収入と支出のバランスについて理解し説明できる。・特定給食施設における給食の事務管理(帳票管理)について理解し説明できる。・特定給食施設における給食管理とコンピュータの活用について理解し説明できる。・施設種別における(学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設(保育所)給食、高齢者福祉施設給食、給食運営管理について理解し説明できる。							
授業の方法							
講義形式の授業を実施し、教員が教科書等を基に作成したパワーポイントと配布資料プリントを用いて説明したのちに、到達目標が達成されているかの評価(確認小テスト)を実施する。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設において栄養部門管理責任者として勤務した経験を活かして特定給食施設における人材管理（労務管理）・経営管理および合理的な給食の事務管理（帳票管理）等の総合的なフードシステムマネジメントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の復習小テスト実施し回収後、問題の説明と解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション・確認授業の進め方について説明する。 ・小テストについて説明する。 ・出欠席の取り扱いについて説明する。 第5章 給食の組織・人事管理A 給食の組織1 組織の原則と形態(1) 組織の原則(2) 給食組織の形態2 組織の機能(1) 給食組織の資源(2) 給食組織と関連分野との連携 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第2回	第6章 給食の原価管理A 原価管理1 原価管理と原価(1) 原価管理の目的(2) 原価2 給食原価(原価構成)(1) 直接費と間接費(2) 原価計算(3) 原価計算の期間3 原価管理の方法(1) 目標原価の設定(2) 見積原価(3) 実際原価(4) 実際原価の評価・判定(5) 給食材料原価4 人材費と諸経費(1) 人件費(2) 諸経費B 収入と支出のバランス1 損益計算 2 損益分岐点 3 財務諸表 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第3回	第7章 給食の事務管理(帳票管理)A 帳票管理の目的と処理 1 帳票管理の目的と処理(1) 帳票管理の目的(2) 帳票の処理(3) 帳票の活用 B 事務管理(帳票管理)の実際1 給食関連帳票の種類(1) 栄養計画(2) 献立業務(3) 発注関連業務(4) 検収・在庫管理業務(5) 調理作業(6) 給食の実施記録 2 給食管理とコンピュータの活用(1) コンピュータを活用した給食管理(2) コンピュータの活用により期待できる効果(3) コンピュータを活用した給食管理の実際★ 栄養給食管理システムとの連携システム・電子カルテと栄養給食管理システムとの連携 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第4回	第8章 施設種別の給食運営 A 学校給食 1 学校給食の位置づけ(1) 学校給食法の目的(2) 学校給食の目標 2 学校給食の運営(1) 学校給食の区分(2) 学校給食の方式(3) 学校給食栄養管理者(4) 学校給食実施基準(5) 学校給食衛生管理基準(6) 学校給食を活用した食に関する指導 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			

第5回	B入院時食事療養(病院給食)1入院時食事療養の特徴(1)入院時食事療養の趣旨(2)栄養士成(2)特別治療食における食事基準と食品構成 3治療食の献立業務(1)献立作成時の留意事項(2)一般治療食献立の作成(3)一般治療食「かゆ食」「流動食」献立の作成(4)展開による特別治療食献立の作成4入院基本料等の施設基準5入院時食事療養制度(1)入院時食事療養の食事の提供たる療養の基準(2)入院時食事療養に係る食事療養の実施上の留意事項(3)入院時食事療養に係る費用の額の算定に関する基準 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第6回	1児童福祉施設給食の目的(1)児童福祉施設の給食運営に関する留意事項(2)児童福祉施設の食事の提供に関する留意事項2児童福祉施設の最低基準(1)最低基準の目的(2)衛生管理(3)食事(4)乳児院(5)保育所(6)児童養護施設(7)福祉型障害児入所施設(8)福祉型児童自動発達支援センター(9)情緒障害児短期治療施設(10)児童自立支援施設3保育所給食(1)保育所給食の特徴(2)栄養計画(3)乳児を対象とした給食(4)幼児を対象とした給食(5)保育所における献立業務(6)保育所給食の運営および統制(7)調理業務の委託(8)保育所における食育5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第7回	1高齢者福祉施設給食の特徴(1)高齢者福祉施設給食の意義(2)高齢者福祉施設給食の特色(3)高齢者福祉施設の種類2高齢者福祉施設給食の実際(1)栄養計画(2)献立業務(3)給食の運営と統制 E 事業所給食 1 事業所給食の特徴(1)事業所給食の意義(2)事業所給食で取り扱う施設の範囲(3)労働安全衛生規則(厚生労働省令)(4)事業付属寄宿舍規程(厚生労働省令) 2 事業所給食の実際(1)栄養計画(食事計画)(2)献立業務(3)給食作業の統制(4)給食の委託献立の栄養成分表示と販売促進のための情報提供 講義終了後に5問程度の確認小テストまたは、10程度の確認本テストの模擬を実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストまたは、10程度の確認本テストの模擬に備える(90分)	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第8回	講義内容より出題の確認本テストとまとめ実施。(60分程度)および講義の総まとめ	教科書等により、授業計画の項目について、確認本テストに備え、確認小テストを整理して復習すること。(90分+α)	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は、実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認本テスト(40%)、確認小テスト(40%)、授業に取り組む姿勢等(出欠席も含む・レポート課題等の提出期限を厳守すること)(20%)	
その他	0		
教科書			

「実力養成のための給食経営管理論」最新版／芦川修貳／学建書院（前期購入済み）
参考文献
「最新版 栄養調理六法」／新日本法規「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」
履修条件・留意事項等
臨地実習Ⅰの基礎的科目です。 履修前に前期科目である給食経営管理論を復習を必ず行ってください。
備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		フードシステムマネジメント論(1組と2組前半)				ナンバリング	3588
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	1
担当教員	今泉 博文						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においては、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき必要かつ重要な項目は下記のとおりである。 ・特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能) ・学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現) ・組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップを持っている。(思考・判断・表現) ディプロマ・ポリシーを鑑み、特定給食施設の経営管理により費用対効果が反映され、給食業務の合理化を進めていくなかでコスト削減、多様な対象者へのサービスの対応が高まってきている。							
授業の概要							
ディプロマ・ポリシー記載されている特定給食施設において適切なマネージメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけると、組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ(思考・判断・表現)を持っている人材育成に大事な科目である。給食業務の合理化を進めていくなかで労働時間の短縮、コスト削減、多様な対象者へのサービスの対応(ニーズ(要求))がさらに高まってきている。社会全体の課題として少子高齢化に加え、日本人のライフスタイルおよび労働条件の変化などの要因から適切な知識や技術を持った十分な働き手の確保が困難となるケースがあり、給食を利用される方に安全で適切なおいしい食事を提供する体制作りが急務である。このような課題を解決するには、優れた人材育成と経営管理および合理的な給食の事務管理(帳票管理)が必須と考える。このことを踏まえた総合的なフードシステムマネジメントを学ぶ。							
到達目標							
・特定給食施設における給食の組織・人事管理について理解し説明できる。・特定給食施設における教育・訓練(能力開発)、業績評価について理解し説明できる。・特定給食施設における給食の原価管理、人材費と諸経費、収入と支出のバランスについて理解し説明できる。・特定給食施設における給食の事務管理(帳票管理)について理解し説明できる。・特定給食施設における給食管理とコンピュータの活用について理解し説明できる。・施設種別における(学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設(保育所)給食、高齢者福祉施設給食、給食運営管理について理解し説明できる。							
授業の方法							
講義形式の授業を実施し、教員が教科書等を基に作成したパワーポイントと配布資料プリントを用いて説明したのちに、到達目標が達成されているかの評価(確認小テスト)を実施する。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設において栄養部門管理責任者として勤務した経験を活かして特定給食施設における人材管理（労務管理）・経営管理および合理的な給食の事務管理（帳票管理）等の総合的なフードシステムマネジメントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の復習小テスト実施し回収後、問題の説明と解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション・確認授業の進め方について説明する。 ・小テストについて説明する。 ・出欠席の取り扱いについて説明する。 第5章 給食の組織・人事管理A 給食の組織1 組織の原則と形態(1) 組織の原則(2) 給食組織の形態2 組織の機能(1) 給食組織の資源(2) 給食組織と関連分野との連携 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第2回	第6章 給食の原価管理A 原価管理1 原価管理と原価(1) 原価管理の目的(2) 原価2 給食原価(原価構成)(1) 直接費と間接費(2) 原価計算(3) 原価計算の期間3 原価管理の方法(1) 目標原価の設定(2) 見積原価(3) 実際原価(4) 実際原価の評価・判定(5) 給食材料原価4 人材費と諸経費(1) 人件費(2) 諸経費B 収入と支出のバランス1 損益計算 2 損益分岐点 3 財務諸表 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第3回	第7章 給食の事務管理(帳票管理)A 帳票管理の目的と処理 1 帳票管理の目的と処理(1) 帳票管理の目的(2) 帳票の処理(3) 帳票の活用 B 事務管理(帳票管理)の実際1 給食関連帳票の種類(1) 栄養計画(2) 献立業務(3) 発注関連業務(4) 検収・在庫管理業務(5) 調理作業(6) 給食の実施記録 2 給食管理とコンピュータの活用(1) コンピュータを活用した給食管理(2) コンピュータの活用により期待できる効果(3) コンピュータを活用した給食管理の実際★ 栄養給食管理システムとの連携システム・電子カルテと栄養給食管理システムとの連携 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第4回	第8章 施設種別の給食運営 A 学校給食 1 学校給食の位置づけ(1) 学校給食法の目的(2) 学校給食の目標 2 学校給食の運営(1) 学校給食の区分(2) 学校給食の方式(3) 学校給食栄養管理者(4) 学校給食実施基準(5) 学校給食衛生管理基準(6) 学校給食を活用した食に関する指導 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			

第5回	B入院時食事療養(病院給食)1入院時食事療養の特徴(1)入院時食事療養の趣旨(2)栄養士成(2)特別治療食における食事基準と食品構成 3治療食の献立業務(1)献立作成時の留意事項(2)一般治療食献立の作成(3)一般治療食「かゆ食」「流動食」献立の作成(4)展開による特別治療食献立の作成4入院基本料等の施設基準5入院時食事療養制度(1)入院時食事療養の食事の提供たる療養の基準(2)入院時食事療養に係る食事療養の実施上の留意事項(3)入院時食事療養に係る費用の額の算定に関する基準 講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第6回	1児童福祉施設給食の目的(1)児童福祉施設の給食運営に関する留意事項(2)児童福祉施設の食事の提供に関する留意事項2児童福祉施設の最低基準(1)最低基準の目的(2)衛生管理(3)食事(4)乳児院(5)保育所(6)児童養護施設(7)福祉型障害児入所施設(8)福祉型児童自動発達支援センター(9)情緒障害児短期治療施設(10)児童自立支援施設3保育所給食(1)保育所給食の特徴(2)栄養計画(3)乳児を対象とした給食(4)幼児を対象とした給食(5)保育所における献立業務(6)保育所給食の運営および統制(7)調理業務の委託(8)保育所における食育5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第7回	1高齢者福祉施設給食の特徴(1)高齢者福祉施設給食の意義(2)高齢者福祉施設給食の特色(3)高齢者福祉施設の種類2高齢者福祉施設給食の実際(1)栄養計画(2)献立業務(3)給食の運営と統制 E 事業所給食 1 事業所給食の特徴(1)事業所給食の意義(2)事業所給食で取り扱う施設の範囲(3)労働安全衛生規則(厚生労働省令)(4)事業付属寄宿舍規程(厚生労働省令) 2 事業所給食の実際(1)栄養計画(食事計画)(2)献立業務(3)給食作業の統制(4)給食の委託献立の栄養成分表示と販売促進のための情報提供 講義終了後に5問程度の確認小テストまたは、10程度の確認本テストの模擬を実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストまたは、10程度の確認本テストの模擬に備える(90分)	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
第8回	講義内容より出題の確認本テストとまとめ実施。(60分程度)および講義の総まとめ	教科書等により、授業計画の項目について、確認本テストに備え、確認小テストを整理して復習すること。(90分+α)	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は、実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認本テスト(40%)、確認小テスト(40%)、授業に取り組む姿勢等(出欠席も含む・レポート課題等の提出期限を厳守すること)(20%)	
その他	0		
教科書			

「実力養成のための給食経営管理論」最新版／芦川修貳／学建書院（前期購入済み）

参考文献

「最新版 栄養調理六法」／新日本法規「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」

履修条件・留意事項等

臨地実習Ⅰの基礎的科目です。
履修前に前期科目である給食経営管理論を復習を必ず行ってください。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		給食経営管理実習 I (2組)				ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。 『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。							
授業の概要							
「給食経営管理実習Ⅰ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。							
到達目標							
「給食経営管理実習Ⅰ」の到達目標は以下のとおりである。 (1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。 (2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。 (3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。							
授業の方法							
授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒ 発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。 (3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量・食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法・作業工程表の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。 シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	試作献立・調理法作成 給与栄養目標量・食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う。 2)試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)他班の試作した給食を喫食し、評価表の作成を行う	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2)実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	献立ノートの記録、整理を行う。	なし	なし
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	1) 他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2) 厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	授業の内容、献立・実習の評価、反省点などを次年度の授業に生かせるように取りまとめて記録し、給食経営管理実習Ⅱの授業に備える。また、給食経営管理実習Ⅱ用の献立作成準備を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%	

その他	0	なし
教科書 「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」第一出版、「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編		
参考文献 「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版社、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル		
履修条件・留意事項等 卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		給食経営管理実習Ⅰ（1組）				ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。 『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。							
授業の概要							
「給食経営管理実習Ⅰ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。							
到達目標							
「給食経営管理実習Ⅰ」の到達目標は以下のとおりである。 (1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。 (2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。 (3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。							
授業の方法							
授業は、学生を6班に分け、献立作成⇒試作⇒発注⇒実習⇒評価を輪番で担当する。 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。 (3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量・食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法・作業工程表の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。 シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	試作献立・調理法作成 給与栄養目標量・食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う。 2)試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)他班の試作した給食を喫食し、評価表の作成を行う	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2)実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	献立ノートの記録、整理を行う。	なし	なし
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	1) 他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2) 厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	授業の内容、献立・実習の評価、反省点などを次年度の授業に生かせるように取りまとめて記録し、給食経営管理実習Ⅱの授業に備える。また、給食経営管理実習Ⅱ用の献立作成準備を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%	

その他	0	なし
教科書 「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」第一出版、「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編		
参考文献 「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版社、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル		
履修条件・留意事項等 卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 給食経営管理論					
科目名		給食経営管理実習Ⅰ（3組）				ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。 『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。							
授業の概要							
「給食経営管理実習Ⅰ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。							
到達目標							
「給食経営管理実習Ⅰ」の到達目標は以下のとおりである。 (1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。 (2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。 (3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。							
授業の方法							
授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒ 発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。 (1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。 (2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。 (3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。 (4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。 (5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価・考察を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量・食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法・作業工程表の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。 シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第2回	試作献立・調理法作成 給与栄養目標量・食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第3回	1)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う。 2)試作、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表を確認し、取りまとめて記録し、予定献立表作成、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第4回	1)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。 2)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表を取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第5回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)他班の試作した給食を喫食し、評価表の作成を行う	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類などを取りまとめて記録し、献立説明に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第6回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明のための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第7回	1) 実習① (1) 管理栄養士・栄養士として調理師班に予定献立表・調理法・作業工程表に基づく大量調理の指示を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 検食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)を行い、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第8回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)食器洗浄 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第9回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2)実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第10回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		

第11回	献立ノートの記録、整理を行う。	なし	なし
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第12回	1) 他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2) 厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第13回	1) 献立ノートの記録、整理を行う。 2) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表・調理法・作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材・料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味・量・温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表・調理法・作業工程表などについて、評価・考察を行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	授業の内容、献立・実習の評価、反省点などを次年度の授業に生かせるように取りまとめて記録し、給食経営管理実習Ⅱの授業に備える。また、給食経営管理実習Ⅱ用の献立作成準備を行う。(90分)
担当教員	小山 奈緒美、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作・実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢15%	

その他	0	なし
教科書 「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」第一出版、「日本食品成分表2023 八訂」医歯薬出版編		
参考文献 「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版社、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル		
履修条件・留意事項等 卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。 提出物は期限厳守のこと。 課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		臨床栄養学総合演習				ナンバリング	3650
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子						
授業の位置づけ							
病院等保険医療機関において社会貢献できる管理栄養士となるためには、臨床栄養が日々展開されている病院等において管理栄養士業務を経験することが大切である。「臨床栄養学総合演習」では、疾病の重症化予防に参画できる管理栄養士を養成するための科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「身体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「基礎・応用栄養学」、「臨床栄養学」、「給食経営管理論」関連科目につながり、病院等における臨地実習を通じて専門科目の集大成を図る。							
授業の概要							
栄養士法規定の管理栄養士の許可業務の最初には、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」が掲げられている。傷病者の療養を担っているのは、病院等医療機関である。「臨床栄養学総合演習」は、病院等の医療職場で管理栄養士に求められる知識・技術の実務を臨地実習を通じて身につけるための専門科目である。臨地実習では、実際に病院等医療職場の管理栄養士の下で実務を経験する。「臨床栄養学総合演習」では、臨地実習を効果的に行うために、学内での準備学習⇒臨地実習⇒学内での事後学習(報告書作成・プレゼンテーション)で構成され、臨地実習に向けての知識・技術を習得する。							
到達目標							
「臨床栄養学総合演習」の授業における到達目標は、以下の通りとする。 ①病院等における管理栄養士は、医療職種の一員であることが説明できる。 ②病院等において管理栄養士が担当している業務の概略が説明できる。 ③入院時食事療養制度及び治療食調製実務の概略が説明できる。 ④栄養食事指導料が算定できる栄養食事指導の概要が説明できる。 ⑤入院診療計画書に基づく「栄養管理計画書」の作成手順、記載項目などが説明できる。 ⑥医療チームの一員として管理栄養士が参画する各種チーム医療の概要が説明できる。							
授業の方法							
病院等での臨地実習を有意義かつ効果的に行うために、ガイダンスにより[実習方針と実習手順]を理解する。臨地実習前には、医療職場における管理栄養士の担当業務について、教科書の施設事例などを基にまず個人で学習を行う。次に、同一施設等共通する特性を有する実習施設別のグループ学習により、臨地実習に必要な知識・態度を学習する。臨地実習終了後には、実習の内容や学んだこと、受けた指導などを記録した[実習記録ノート]を基に、グループ学習により報告書を取りまとめる。そして、報告書を基に臨地実習報告会でプレゼンテーションを行い、内容と質疑応答などにより管理栄養士の専門性を理解する。なお、授業進行の都合により、授業内容の変更等をする場合がある。							
ICT活用							
Googleフォームを活用する							
実務経験のある教員の教育内容							

松本:医療施設に勤務した経験を活かし、医療施設等における管理栄養士の各業務について実際に基づいた授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして課題・レポート等においてはコメント等による臨地実習に向けてのアドバイスを実施する。プレゼンテーション・パワーポイント原稿等は助言します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	「臨床栄養学総合演習」の授業のためのガイダンスにより、病院等医療機関における臨地実習のために必要な準備学習(目的・目標、臨地実習に臨む考え方など)、並びに事後学習として行う実習成果の取りまとめ(報告書とプレゼンテーション)など授業の概要を理解する。 個人調査票の作成	臨地実習Ⅱ(臨床栄養分野)における臨地実習の目的を復習しておくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第2回	「臨地実習Ⅱ(臨床栄養学)」の実習施設、実習期間、実習プログラム(実習の内容)の概要、また、作成が必要な書類、準備しなければならない健康診断書や検体証明書等、及び臨地実習に臨む実習生としての服装やマナーなどを理解する。	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第3回	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づく適正な栄養管理を理解する。 施設発表	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第4回	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づく適正な栄養管理を理解する。 個人調査票提出	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		

第5回	地域包括ケアについて理解を図る。 臨地実習の目標、目的、実習課題の設定	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第6回	外部講師 「高齢者施設の栄養ケアマネジメント業務」について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第7回	実習課題の取組 課題設定の目的を考える	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第8回	実習課題の事前学習 設定した課題について参考書より下調べを行いレポート形式でまとめ提出する。	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第9回	外部講師 「実習中のメンタルのたもち方」について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第10回	臨地実習の事前準備 実習計画、準備した実習課題、「実習記録ノート」、臨地実習票・出勤簿等の帳票、健康診断書・検体証明書等について確認する。 チーム医療について理解を図る。	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		

第11回	外部講師 「地域を含めた栄養管理」について	学習内容について、教科書を読 んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に 備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第12回	精神疾患患者の栄養管理について理解を図る。	学習内容について、教科書を読 んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に 備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第13回	臨地実習事前準備 臨地実習に臨む姿勢、 実習ノートの記載方法、 電子カルテの取り扱いについて	学習内容について、教科書を読 んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に 備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第14回	衛生管理、体調管理、実習中の連絡体制について最終確 認を行う。	学習内容について、教科書を読 んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に 備える(30分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第15回	事後学習として行う実習成果の取りまとめ(報告書とプレゼ ンテーション)など授業の概要を理解する。 お礼状作成	学習内容について、教科書を読 んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に 備える(30分)。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	「資料ファイル・スライド作成」等制作物80%、授業に取り組む姿勢20%	

その他	0	
教科書		
「実習指針と実習手順ハンドブック」「実習記録ノート」学科作成		
参考文献		
授業中にその都度紹介します。		
履修条件・留意事項等		
履修要件が複数あります。具体的な内容は、「学生便覧」でしっかり確認して下さい。		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		管理栄養士演習				ナンバリング	3604
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	佐々木 将太、鈴木 陽子						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」と関係が有る科目である。また、その他のディプロマポリシーとも関係している。							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
毎講義の最初に実施する小テストの解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◆オリエンテーション(佐々木) ・授業の進め方について説明する。 ◆「公衆衛生学」 ・講義を行う。(木村)	「公衆衛生学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第2回	◆「社会福祉概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。(鈴木・佐々木)	「社会福祉概論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第3回	◆「解剖・生理学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。(鈴木・佐々木)	「解剖・生理学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第4回	◆「生化学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。(鈴木・佐々木)	「生化学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			

第5回	◆「食品学総論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「食品学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第6回	◆「食品学各論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「食品学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第7回	◆「食品衛生学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「食品衛生学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第8回	◆「栄養学総論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「基礎栄養学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第9回	◆「栄養学各論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「栄養学各論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第10回	◆「臨床栄養学概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「臨床栄養学概論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 。小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			

第11回	◆「栄養指導論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「栄養指導論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第12回	◆「公衆栄養学概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「公衆栄養学概論」関連の教科書や授業時の配布プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第13回	◆「調理学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「調理学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第14回	◆「給食管理論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。 (鈴木・佐々木)	「給食経営管理論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
第15回	◆確認試験と解説 ・実力判定のため、50問程度の確認試験を行なう。 (鈴木・佐々木)	全科目のまとめを行い、確認試験に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	30	毎回の小テストの総合点。	

その他	70	確認試験(40%) 栄養士実力認定試験(30%) 実力認定試験が実施されない場合、確認試験の比率は70%。
教科書		
2024管理栄養士国家試験過去問解説集／中央法規		
参考文献		
サクセス管理栄養士・栄養士養成講座(全11冊)／第一出版 2023年版 栄養士実力認定試験過去問題集／建帛社		
履修条件・留意事項等		
小テストの総合得点率が6割未満の場合、別に実施する小テスト再確認試験合格が必要となる。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		総合栄養管理論				ナンバリング	4606
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	木村 浩一、續 佳代、鈴木 陽子						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」などと関係が有る科目である。							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
小テスト実施後に、簡単な解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 人体の構造と機能①(木村) ・人体を構成する物質、およびエネルギー代謝 ・疾患診断と治療概要 ・栄養障害と代謝	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	木村 浩一		
第2回	人体の構造と機能②(木村) ・循環器系 ・呼吸器系	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	木村 浩一		
第3回	人体の構造と機能③(木村) ・消化器系 ・神経系 ・運動器系	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	木村 浩一		
第4回	基礎栄養学(藤井)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			

第5回	社会・環境と健康(八重樫)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第6回	食べ物と健康①(藤井) ・食品の分類、成分及び物性 ・食品の機能 ・食品の食品の生産・加工・保存・流通	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第7回	食べ物と健康②(峯尾) ・食品の安全性 ・食品の表示と規格基準	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第8回	応用栄養学(松本洋子)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第9回	臨床栄養学①(松本信子) ・臨床栄養の概念 ・傷病者・要介護者の栄養管理	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第10回	臨床栄養学②(松本信子) ・疾患・病態別栄養管理	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			

第11回	公衆栄養学(服部)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第12回	給食経営管理論(金子)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第13回	栄養教育論(小塚)	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員			
第14回	まとめテスト これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試験を実施する(成績には関与しない)。(鈴木)	これまで学習した全範囲について復習し、テストに備える(180分以上)。	まとめテストで誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第15回	確認試験と解説 まとめテストから50問の実力確認試験を行う(成績に関与する)。(鈴木)	まとめテストの範囲について復習し、テストに備える(180分以上)。	確認試験で誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木 陽子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の小テスト合計点を20点、確認試験を80点に換算して評価を行う。ただし、小テスト合計点が60%に満たない場合は、小テスト再試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。同様に、確認試験の得点が60%に満たない場合も、再確認試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。	

その他	0	
教科書		
3年次の管理栄養士演習で使用した教科書		
参考文献		
なし。		
履修条件・留意事項等		
以下のいずれの場合でも評価が「D」となる。 1) 小テスト合計点が60%未満で、かつ小テスト再試験得点が60%未満. 2) 確認試験の得点が60%未満で、かつ再確認試験得点が60%未満.		
備考欄		
なし。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合演習					
科目名		総合栄養管理論演習				ナンバリング	4608
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	1
担当教員	木村 浩一、續 佳代、鈴木 陽子						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」等と関係が有る科目である。 本学での管理栄養士過程における最終段階に位置する科目である。これまで習得してきたすべての知識を整理・統合し、卒業後に管理栄養士として働くために必要な実力を身につける。							
授業の概要							
管理栄養士国家試験ガイドラインに基づき、過去問および練習問題等を利用しながら、これまで学習してきた内容の総まとめを行い、各人の知識を整理して、管理栄養士として活躍するための実力を養成する。							
到達目標							
管理栄養士として働くために必要とされる以下の知識と技能を備えている。 ・実際の症例に対し、問題点を把握し、必要とされる栄養療法の計画策定が出来る。 ・厨房責任者として、厨房の開設・運営に必要な施設設計、行政手続、従業員の指導が出来る。 ・地域の健康増進に必要な情報収集と問題点の把握、解決方法の提案が出来る。 ・対象者に適切なアドバイスを平易な言葉で理論立てて説明出来る。							
授業の方法							
最初に複数の例題を提示して解説を行い、例題を基にした小テストを実施して、知識を確実なものにする。							
ICT活用							
Classroom等を用いて授業を進行する。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。			
課題に対するフィードバックの方法			
小テスト実施後に簡単な解説を行う。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち①(續) ・腎尿路系 ・生殖器系 ・血液系、免疫系 ・感染症系	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員	續 佳代		
第2回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち②(續) ・内分泌系	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員	續 佳代		
第3回	食べ物と健康①(檜垣) ・食事設計と栄養、調理	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第4回	食べ物と健康②(檜垣) ・食品の機能	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			

第5回	社会・環境と健康(八重樫)	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第6回	基礎栄養学(藤井)	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第7回	まとめテスト①(鈴木) これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試験を実施する(成績には関与しない)。	1～7回目の授業内容について復習しておく(120分)。	まとめテスト①で誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第8回	到達度試験と解説(鈴木) ・まとめテストから50問の到達度試験を行う(成績に関与する)。	まとめテスト①の問題について、教科書や配付プリントを確実に理解しておくこと(120分)。	到達度試験で誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第9回	応用栄養学(松本洋子)	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第10回	栄養教育論(白幡)	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			

第11回	臨床栄養学①(松本信子) ・疾患、病態別栄養管理 栄養障害、摂食障害、肥満と代謝、消化器、循環器、腎・ 尿路、内分泌、神経系の疾患	教科書や配付プリントを復習し、 講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について 再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第12回	臨床栄養学②(松本信子) ・疾患、病態別栄養管理 妊産婦、乳幼児、周産期、手術、血液、筋・骨格、免疫、ア レルギー、感染症系の疾患	教科書や配付プリントを復習し、 講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について 再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第13回	公衆栄養学(服部)	教科書や配付プリントを復習し、 講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について 再度知識の確認を行う(90分)。
担当教員			
第14回	まとめテスト②(鈴木) これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試 験を実施する(成績には関与しない)。	これまでの授業内容について復 習しておく(180分以上)。	まとめテスト②で誤った部分につい て再度知識の確認を行う (60分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第15回	確認試験と解説(鈴木) ・まとめテスト②から50問の到達度試験を行う(成績に関与 する)。	まとめテスト②の問題について、 教科書や配付プリントを確実に 理解しておくこと(180分以上)。	確認試験で誤った部分につい て再度知識の確認を行う(60分) 。
担当教員	鈴木 陽子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	毎回の小テスト合計点を20点、確認試験を80点に換算して評価を行う。 ただし、小テスト合計点が60%に満たない場合は、小テスト再試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。 同様に、確認試験の得点が60%に満たない場合も、再確認試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。	

その他	0	
教科書		
レビューブック管理栄養士2024／医療情報科学研究所／メディックメディア 管理栄養士演習および総合管理論演習で使用した教科書		
参考文献		
履修条件・留意事項等		
以下のいずれの場合でも評価が「D」となる。 1) 小テスト合計点が60%未満で、かつ小テスト再試験得点が60%未満． 2) 確認試験の得点が60%未満で、かつ再確認試験得点が60%未満．		
備考欄		
なし。		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究 I (佐々木 将太)				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	佐々木 将太						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」ことと特に関連する科目である。							
授業の概要							
近年、スポーツに関わる管理栄養士の需要が高まっている。管理栄養士として社会の需要に応えるためには、スポーツ栄養やスポーツ科学に関する情報を得て、整理し、応用する力が必要である。そこで、本科目では、 1) スポーツ栄養に関連する情報を収集し整理すること 2) 情報を整理する中で疑問に思ったことや課題を抽出すること 3) 疑問および課題点を解決する方法を考え、解決に取り組むこと 4) 得られた知見を整理すること 5) 得られた知見に対する分自身の考えを持ち、ディスカッションによって考察すること 6) 卒業論文作成および発表をすること を目的とする。							
到達目標							
1. 先行研究（論文）等の情報を検索、収集し、疑問・課題を抽出することができる。 2. 課題解決に向けた実験を実施し、得られたデータを整理し、統計処理を行うことができる。 3. 整理したデータに関するディスカッションを実施し、論文執筆することができる。 4. スライドを作成し、研究発表を行うことができる。							
授業の方法							
卒業研究を始める前に指導教員との面談・打合せを行う。教員の指導の下、研究計画を作成し、実験を実施する。 2単位のため学修時間が原則120～180時間（週2コマ×15週）実施する。							
ICT活用							
Webアプリ（classroom、LINEWORKSなど）を用いた遠隔での卒業研究活動の指導 スマートフォン、タブレット端末、PCを用いた卒業研究活動							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
研究実施に関する計画, 測定, 評価については適宜ディスカッションを行い, その中で必要なフィードバックを行っていく			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス: 卒業研究のテーマ, 研究の進め方, まとめ方について	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの検討: スポーツ栄養に関連する事項の情報を収集し, 研究テーマについてディスカッションを行う	なし	なし
担当教員			
第3回	先行研究の調査: 検索方法を理解し, スポーツ栄養や健康等に関連する論文を収集する 先行研究の調査方法(データベース、図書館の利用等)を学ぶ 収集した論文を, 研究計画作成に向けてまとめる 3～6回目まで	なし	なし
担当教員			
第4回	同上	なし	なし
担当教員			

第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			
第7回	研究計画書の作成: 研究計画書の作成 7～9回目まで	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			
第10回	データの収集: 研究計画に沿って研究を実施する 10～18回目まで	なし	なし
担当教員			

第11回	同上	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			
第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			
第16回	同上	なし	なし
担当教員			

第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			
第19回	ディスカッション: 得られた結果に対する考察を行い, 結論を導く 19～24回目まで	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	同上	なし	なし
担当教員			
第22回	同上	なし	なし
担当教員			

第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			
第25回	卒業論文の執筆: 研究成果を文章にまとめ, 論文を作成する, また卒業研究発表会の準備も進める 25～28回目まで	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			
第28回	同上	なし	なし
担当教員			

第29回	卒業研究発表会の準備: これまでに得られた成果をまとめ, 口頭発表の準備する	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究発表会における発表 これまでに得られた成果をまとめ, 口頭で発表する	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	卒業論文の提出 (40%), 発表 (40%), 卒業研究活動への参加度(20%)	
その他	0		
教科書			
使用しない			
参考文献			
これから学会発表する若者のために: ポスターと口頭のプレゼン技術 (第2版), 酒井聡樹著 これからレポート・卒論を書く若者のために (第2版), 酒井聡樹著 健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント, 鈴木志保子著 【参考図書は図書館に所蔵されているので, 積極的に利用すること】			
履修条件・留意事項等			

卒業研究Ⅱ（4年前期）を履修することが望ましい。

備考欄

データ分析, 統計について, 専門書および動画資料 (youtubeなど) を用いて事前学習しておくが良い。
公認スポーツ栄養士取得者が指導を担当する。

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅰ（藤井 駿吾）				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」と特に深く関係する科目である。また3年前期までの科目を基礎として、大学生活を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。また、4年生前期の卒業研究Ⅱへと継続して卒業研究論文を完成させるの必須であり、さらに将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を卒業研究Ⅰの報告書を作成する。さらに卒業研究Ⅱを継続して履修し、最終的には卒業研究論文発表会での公表へと繋げる。							
到達目標							
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察できるようになる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術を身に付け、論文としてまとめることができる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。							
ICT活用							
特になし。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説などを収集し整理する。		
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する資料などを収集し整理する。		
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。		
担当教員			
第4回	研究テーマの設定 現在までに明らかになっている情報を整理し、課題を創出し、研究テーマを決定する。		
担当教員			

第5回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて調査する。		
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて実践し、修得する。		
担当教員			
第7回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析方法などについて調査する。		
担当教員			
第8回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第9回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第10回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			

第11回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。 。		
担当教員			
第12回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。 。		
担当教員			
第13回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。 。		
担当教員			
第14回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。 。		
担当教員			
第15回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。		
担当教員			
第16回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。 。		
担当教員			

第17回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第18回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第19回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第20回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			
第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			

第23回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			
第24回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			
第25回	卒業研究Ⅰの報告書の準備 卒業研究Ⅰの成果報告書について担当教員の指導を受け、内容を適格に原稿を作成する。 同分野の教員による査読での質問、疑問点など想定される点に対して的確に答える準備をする。		
担当教員			
第26回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第27回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第28回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			

第29回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第30回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0		
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する	
その他	0		
教科書			
特に指定しない。			
参考文献			
特に指定しない。			
履修条件・留意事項等			

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅰ（山森 栄美）				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	山森 栄美						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。学部での全ての科目を基礎として、学部生活の4年目を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立て、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。							
到達目標							
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータを収集・解析し、結果について考察することができる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、論文のまとめ方について習得することができる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。							
ICT活用							
文献検索、データベース利用などを行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	ガイダンス 研究倫理・行動規範、概要説明	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定(1) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定(2) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第4回	研究テーマの設定(3) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第5回	研究テーマの設定(4) 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、 理解を深める。 研究テーマを指導教員と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究計画書の作成(1) 研究の背景などについての文献レビューを行う。	なし	なし
担当教員			
第7回	研究計画書の作成(2) 研究の背景などについての文献レビューを行う。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究計画書の作成(3) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定 する。	なし	なし
担当教員			
第9回	研究計画書の作成(4) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定 する。	なし	なし
担当教員			
第10回	研究手法の習得(1) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第11回	研究手法の習得(2) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第12回	研究手法の習得(3) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第13回	研究手法の習得(4) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第14回	データの収集(1) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	データの収集(2) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第16回	データの収集(3) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第17回	データの収集(4) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	データの収集(5) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第19回	データの収集(6) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	データの収集(7) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第22回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察—(1) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第23回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(2) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第24回	卒業研究発表会の準備と実施(1) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第25回	卒業研究発表会の準備と実施(2) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第26回	卒業研究発表会の準備と実施(3) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究論文の作成(1) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第28回	卒業研究論文の作成(2) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			

第29回	卒業研究論文の作成(3) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究論文の作成(4) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。	
その他	0		
教科書			
なし			
参考文献			
関連分野の参考書、論文			
履修条件・留意事項等			

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究 I (檜垣 俊介)				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 学部での全ての科目の学びを基礎とし、この卒論においては、特に食品学に関係するものを中心とし、研究に対する姿勢、やり遂げる精神を修得する中で、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、病院・研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの食品学を中心とした授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。							
到達目標							
・ 先行研究 (論文) 等の情報を検索、収集し、疑問・課題を抽出することができる。 ・ 課題解決に向けた実験を実施し、得られたデータを整理し、統計処理を行うことができる。 ・ 整理したデータに関するないようについてスライドを作成し、研究発表を行うことができる。							
授業の方法							
実験などを始めるにあたって十分な打合せを経て、開始する。さらに、実験などを進めるにあたっては、実験室などにおいて直接の指導の下に実施する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第4回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			

第5回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第7回	研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第9回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第10回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第11回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第13回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第14回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第16回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第17回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第19回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第23回	中間評価これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第24回	中間評価これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第25回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第26回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究発表会の準備と実施卒業研究の成果の内容についての抄録を作成する。スライドおよび口演原稿を作成する。想定される質問に対する準備を行う。健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領よく発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第28回	卒業研究発表会の準備と実施卒業研究の成果の内容についての抄録を作成する。スライドおよび口演原稿を作成する。想定される質問に対する準備を行う。健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領よく発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			

第29回	卒業研究論文の作成口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究論文の作成口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、卒業論文などにより総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
なし			
参考文献			
食品学に関連する参考書および論文等			
履修条件・留意事項等			

事項等

卒業論文に向けて自主的、かつ積極的に研究に取り組み、最後まであきらめずに研究を遂行すること。
また、卒業研究Ⅱも必ず履修すること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅰ（白幡 亜希）				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	白幡 亜希						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目指している大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。							
到達目標							
目標 研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に実習を実施する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1回～10回 研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			
第4回	同上	なし	なし
担当教員			

第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			
第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			
第10回	同上	なし	なし
担当教員			

第11回	11回～20回 データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行う と共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			
第16回	同上	なし	なし
担当教員			

第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			
第19回	同上	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第22回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			
第25回	同上	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			
第28回	同上	なし	なし
担当教員			

第29回	29回～30回 卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員			
第30回	同上	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
なし			
参考文献			
関連分野の参考書、論文など			
履修条件・留意事項等			

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究 I (八重樫 昭徳)				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
・ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。 ・学部での全ての科目を基礎として、学部生活の4年目を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な 科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。							
到達目標							
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめることができる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文をまとめることができる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前に指導教員との面談・打合せを経て、教員による直接の指導の下に実施する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして報告書を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1回～6回 ・疫学研究を学び、実際に報告された研究から理解を深める。 ・文献の検索方法、論文の読み方を学ぶ。 ・システマティックレビューの方法や特徴を学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			
第4回	7回～8回 ・研究テーマを設定し、検索式を作成し、論文を収集する。	なし	なし
担当教員			

第5回	9回～10回 ・7回～8回目で検索された論文のタイトルから必要なものを抽出する。	なし	なし
担当教員			
第6回	11回～12回 ・9回～10回目で抽出した論文のアブストラクトを読み、必要なものを抽出する。	なし	なし
担当教員			
第7回	13回～14回 ・11回～12回目で抽出した論文の全文を読み、必要なものを抽出する。	なし	なし
担当教員			
第8回	15回～20回 ・13回～14回目で抽出した論文の目的、方法、結果、結論をエクセルシートにまとめる。	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			
第10回	同上	なし	なし
担当教員			

第11回	21回～30回 ・報告書を作成する。	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			
第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			
第16回			
担当教員			

第17回			
担当教員			
第18回			
担当教員			
第19回			
担当教員			
第20回			
担当教員			
第21回			
担当教員			
第22回			
担当教員			

第23回			
担当教員			
第24回			
担当教員			
第25回			
担当教員			
第26回			
担当教員			
第27回			
担当教員			
第28回			
担当教員			

第29回			
担当教員			
第30回			
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、報告書等により総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
なし			
参考文献			
関連分野の参考書、論文等			
履修条件・留意事項等			

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究Ⅰ（小塚 美由記）				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」などの研究を行う上での基礎となる科目である。研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立て、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。							
到達目標							
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し説明することができる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーションをすることができる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし			
課題に対するフィードバックの方法			
フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第4回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第5回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、 理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、 理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第7回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、 理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、 理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第9回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第10回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第11回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第13回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第14回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第16回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第17回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第19回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第22回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第23回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第24回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第25回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第26回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第27回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第28回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第29回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行う と共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第30回	報告書を作成する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・ 参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。	
その他	0	なし	
教科書			
適宜配布			
参考文献			
関連分野の参考書、論文等			
履修条件・留意事項等			

3年後期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 総合					
科目名		卒業研究 I (木村 浩一)				ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	演習	単位	2
担当教員	木村 浩一						
授業の位置づけ							
学部での全ての科目を基礎として、学部生活の4年目を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。 本科目は、ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」に特に関連している。							
授業の概要							
研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。							
到達目標							
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察できる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、論文のまとめ方について理解し実践できる。							
授業の方法							
2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・実習を実施する。							
ICT活用							
文献検索、データベース利用などを行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

実験結果について、毎回指導教員によるチェックと考察を行う。
また、卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし。	なし。
担当教員			
第2回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教員と相談したうえで決定する。	なし。	なし。
担当教員			
第4回	同上	なし。	なし。
担当教員			

第5回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし。	なし。
担当教員			
第6回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第7回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第8回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第9回	データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			
第10回	同上	なし。	なし。
担当教員			

第11回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第12回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第13回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第14回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第15回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第16回	同上	なし。	なし。
担当教員			

第17回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第18回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第19回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第20回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし。	なし。
担当教員			
第22回	データの取り扱いと問題点の検討—結果と考察— 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし。	なし。
担当教員			

第23回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第24回	卒業研究発表会の準備と実施 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし。	なし。
担当教員			
第25回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第26回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第27回	卒業研究論文の作成 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし。	なし。
担当教員			
第28回	同上	なし。	なし。
担当教員			

第29回	同上	なし。	なし。
担当教員			
第30回	同上	なし。	なし。
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究姿勢、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。	
その他	0	なし。	
教科書			
なし。			
参考文献			
関連分野の参考書、論文等			
履修条件・留意事項等			

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

備考欄

なし。

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨地実習					
科目名		臨地実習 I				ナンバリング	4801
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	2
担当教員	今泉 博文、小山 奈緒美、金子 裕美子						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシー「組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ(思考・判断・表現)を持っている」と特に関係がある大切な科目であり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている」「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる」「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる」と関係がある科目である。 平成14年4月1日付文部科学省および厚生労働省より通知された「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」の内容も踏まえた上で、臨地・校外実習のカリキュラムに沿って実施する。健康栄養学科の教育理念の一つ、「食品や食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学」を実際の現場で研修する科目であり、栄養学に係る専門知識・技術を修得し、それに基づき「おもてなし」の心で、給食の提供や食生活の改善、食生活の管理など、地域社会に貢献できる能力を身に付けることを目指す。本科目は、この目標を達成するための重要な科目である。							
授業の概要							
給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理等のマネジメントの基本的な考え方や方法を修得するために、特定給食施設で管理栄養士の指導を受ける実習である。食事のオーダーの複雑さや、喫食者の多様性、嗜好調査等の情報分析の必要性や難しさに気づき、給食が喫食者のアセスメントに基づき個人に対応し提供されていることについて学ぶ。							
到達目標							
・喫食者のニーズ、献立作成、提供方法、サービスの多様性に対応できる ・衛生管理や衛生教育ができる ・嗜好調査などの情報収集の必要性を理解し、データ分析ができる ・給食は個人対応が目標であるが、集団を対象とした栄養管理において多様な対応ができる ・対象集団の健康問題に対応するための栄養情報の提供ができる ★高レベル目標 1 給食における調理技術を習得し、応用できる。 2 栄養・食事計画を立案できる。 3 給食業務に関する事務処理ができる。 4 安全・衛生管理が実践できる。							
授業の方法							
学内での事前指導の後、あらかじめ配置された学外の実習施設で2週間実習する。学外実習終了後、再び学内で事後指導を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

今泉:国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設で職場管理責任者として勤務した経験を活かして特定給食施設における給食経営管理の観点から食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理等について臨地実習に向けて準備を行う。
 小山:航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「臨地実習Ⅰ」の授業を行う。
 金子:国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「臨地実習Ⅰ」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして臨地実習記録ノート、報告書、報告会等において評価確認後、コメント等によるアドバイスを実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1.校外実習先施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け10日間の実習を行うために、以下のことができるように準備する。 ・給食経営管理目標に沿った専門知識と技術を活用することができる。 ・各実習の目的を理解し、自ら計画的に準備ができる。 ・実習課題のテーマを設定し、計画およびその説明ができる。 2.事前指導(実習に向けての準備) 1)「特定給食施設給食管理事例集(学建書院)」「給食経営管理論 方針と手順ハンドブック」を参照し、特定給食施設	実習施設の特徴などに関する情報収集に努め、特定給食施設の食事運営管理を復習する。(5時間)	実習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題(案)について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える(90分)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第2回	2.事前指導(実習に向けての準備) 2)事前オリエンテーションの実施 ①自主研究課題の検討 ②実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集に努め、特定給食施設の食事運営管理を復習する。(5時間) 実習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題(案)について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える(90分)	オリエンテーションの内容を実習記録ノートにまとめて記入する。施設から指示された事前課題・自主課題に取り組む(10時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第3回	3.実習施設での実習 1)特定給食施設給食の特徴を踏まえ、意義や目的を理解して、対象者に応じた給与栄養目標量の設定と献立作成、調理・盛り付け、衛生管理、給食の生産から提供について実践の場で学ぶ。 ①給食の生産工程、食材管理(原価管理も含む) ②栄養・食事管理の実践 ③衛生管理業務 ④給食を媒体とした栄養教育の方法 ⑤給食施設の組織と管理者としての人事・従業員教育	事前課題を完成させておく。 自主課題について、事前学習を行う。(10時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第4回	3.実習施設での実習 2)給食の概要について ①給食施設の特徴、給食管理システムと一連の業務の流れ ②給食の目的、対象者別の給与栄養目標量 ③栄養士の役割	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		

第5回	3.実習施設での実習 3)実習先の指導管理栄養士による実習状況報告書における評価項目である下記の事項を最大限身に着けること。 ① 学ぶ姿勢 ② 課題への取り組み ③ 積極性 ④ 協調整 ⑤ コミュニケーション力 ⑥ 給食運営におけるマネジメントの理解 ⑦ 衛生管理に対する取り組みの理解 ⑧ 献立作成に必要な力(知識・能力)	学外実習先あるいは自分で決めたテーマについてしっかりと調べておく(10時間)実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	終了後に実習内容をまとめて報告書を提出する(10時間) 実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する(1時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第6回	3.実習施設での実習 4) 給食の安全・衛生管理について 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について学ぶ	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第7回	3.実習施設での実習 5) 栄養教育媒体としての給食の役割 ①対象者の特徴に応じた食生活のあり方と指導方法 ②食事摂取状況の把握と評価・検討方法	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員			
第8回	3.実習施設での実習 6)給食の運営と組織 ①関連部署との連携 ②給食スタッフとの連携	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員			
第9回	3.実習施設での実習 7)実習先の指導管理栄養士による実習状況報告書における評価項目である下記の事項を最大限身に着けること。 ① 学ぶ姿勢 ② 課題への取り組み ③ 積極性 ④ 協調整 ⑤ コミュニケーション力 ⑥ 給食運営におけるマネジメントの理解 ⑦ 衛生管理に対する取り組みの理解 ⑧ 献立作成に必要な力(知識・能力)	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員			
第10回	4.事後指導内容(臨地実習の振り返り) 1) 実習記録ノートをまとめて提出する。	実習内容をまとめて提出するノートの準備を行う。(2時間)	実習内容をまとめて提出するノートの準備を行う。(2時間)
担当教員			

第11回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 2) 自主研究課題のまとめ、実習報告書を作成する ・自主課題をまとめ、実習報告書をグループで作成・提出する。 ・報告書の内容 ①目次(ハンドブックの目次ページを参照する) ②実習施設の概要 ③実習日程表 ④実習内容 ⑤栄養管理(対象者の人数<男女>年齢、食事の種類、各食	実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)	実習内容をまとめ、実習報告書を完成させる(2時間)
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第12回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 3) 実習報告会用プレゼンテーション用視覚媒体(スライド)作成。 ①臨地実習報告会におけるプレゼンテーションのための原稿を、グループで実習報告書に基づき作成する。 ②プレゼン原稿は、原稿用紙5～6枚(2,000～2,500字)程度、時間5分程度として作成する。原稿の作成を通して病院等医療機関における管理栄養士と、担当している業務について総合的に理解する。	実習終了後完成させた実習報告書や「資料ファイル」などを確認し、プレゼン原稿の作成に備える(120分)。	グループのプレゼン原稿を完成させ、作成の状況を取りまとめ、レポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第13回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 3) 実習報告会用プレゼンテーション用視覚媒体(スライド)作成。 ③効果的なプレゼンテーションにより、受講する学生の理解を容易にするために実習報告書やプレゼン原稿、「資料ファイル」などに基づき、パワーポイント用の視覚媒体を作成する。 ④グループ学習によるパワーポイントの作成により、メンバー協働の成果として施設・病院等医療機関における管理栄養士と、担当している業務に関する総合的理解を深める	実習報告書やプレゼン原稿を確認し、臨地実習を総括して、スライド作成に備える(120分)。	プレゼンテーションに用いるパワーポイント作成の状況を、レポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第14回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 4)臨地実習報告会の実施 ①健康栄養学科2年生を含めた学生の前で、各グループが取りまとめた報告書などを基に作成したパワーポイントを用いてグループで、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。 ②プレゼンの内容に関する質疑応答により、自分のグループの自己評価とともに、他のグループのプレゼンにより施設・病院等医療機関の管理栄養士に関する視野を広める。	準備した原稿を精読し、スライドとプレゼンの内容との調整を図り、プレゼンに備える(90分)。	各自のグループのプレゼンについて、評価ポイントと改善ポイントをレポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
第15回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 5)「臨地実習Ⅰ」の総まとめを行う。 ①各自がこれまでに記録・作成した「実習記録ノート」、「実習報告書(実習中の課題を含む)」、「資料ファイル」について、教員による点検・評価、指導を受ける。 ②教員から「臨地実習Ⅰ」の総括を聞くことにより、臨地実習での学びや経験などを整理して、卒業後の病院等医療機関における管理栄養士業務での活用を目指す。	記録・作成してきた「実習記録ノート」、「実習報告書」、「資料ファイル」を整え、評価に備える(120分)。	記録・作成してきた「実習記録ノート」、「実習報告書」、「資料ファイル」を整え、評価に備える(120分)。
担当教員	小山 奈緒美、今泉 博文、金子 裕美子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	事前学習の評価30%、実習施設の評価票30%、課題への取り組みおよび事後学習40% ・臨地実習施設への参加態度学内提出の書類等および臨地実習施設へのレポート課題等の提出期限を厳守すること ・詳細は、方針と手順ハンドブック参照	

その他	0	
教科書		
臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集(学建書院最新版) 実習方針と実習手順ハンドブック(学科作成)		
参考文献		
栄養調理六法/新日本法規日本人の食事摂取基準(2020年度版)の実践・運用 日本食品成分表2023年版 必要に応じて文献の紹介、プリントの配布を行います		
履修条件・留意事項等		
管理栄養士・栄養士必修科目。履修要件が複数あります。「学生便覧」でしっかり確認して下さい。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		専門科目 臨地実習					
科目名		臨地実習Ⅱ				ナンバリング	4802
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	実習	単位	2
担当教員	松本 信子、服部 富子、鈴木 陽子						
授業の位置づけ							
「臨地実習Ⅱ」は、①臨床栄養学分野②公衆栄養学分野がある。学内で学んだ知識や技術の集大成として、実践活動の場である「病院・高齢者介護施設」あるいは「保健所・保健センター」における学びを通して、栄養管理を行うために必要とされる知識と技術の統合を図る。ディプロマ・ポリシーの「定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に適切に栄養管理された食事を提供する知識・技術を身に付ける(知識・技能)」「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行い、人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し情報を発信することができる(関心・意欲・態度)」に特に関係がある科目である。							
授業の概要							
臨床栄養学分野:管理栄養士が傷病者の療養に参画しているのは、病院等の医療機関である。「臨地実習Ⅱ」では、病院等の医療職場で働く管理栄養士に求められる知識・技術を、病院等の管理栄養士から業務を通して教育・指導を受け修得する。 公衆栄養学分野:地域の特性や対象特性に応じた公衆栄養マネジメントおよび公衆栄養プログラムの作成や実施などを体験し習得する。							
到達目標							
臨床栄養学分野 ①管理栄養士は、医療職種の一員であることを担当業務を通して説明できる。②管理栄養士の担当業務の概要が説明できる。③入院時食事療養制度及び治療食の調製実務の概要を説明できる。④栄養食事指導料が算定できる栄養食事指導の概要が説明できる。⑤入院診療計画書に基づく「栄養管理計画書」の作成手順、記載内容などが説明できる。⑥管理栄養士が参画する各種チーム医療の概要が説明できる。 公衆栄養分野:地域の健康・栄養上の問題点が把握でき、解決を目指した栄養改善プログラムの提案ができる。							
授業の方法							
◆臨床栄養学分野:病院等医療機関の指導担当管理栄養士の下で、臨床栄養に関する臨地実習を実施する。臨地実習の内容や指導の方法は、各病院等医療機関の特性や実態に応じて、指導担当管理栄養士等が作成する「臨地実習プログラム」として示されるので、指示された内容や指導方法に従って臨地実習を行う。 ◆公衆栄養学分野:保健所あるいは市町村保健センター管理栄養士が作成した実習プログラムに沿って実施する。							
ICT活用							
Googleフォームを使用							
実務経験のある教員の教育内容							

松本:管理栄養士として国立病院機構施設での実習生指導の経験を生かし、病院等の医療施設における臨床栄養及び各種チーム医療についての学びを統合できるよう実習の指導・支援を行う。
服部:東京都の保健栄養主管課や保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かし、公衆栄養学分野における実習の指導・支援を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして提出物は、添削・指導事項などを記載してお返しします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	◆臨床栄養学分野 担当教員 松本 信子、鈴木 陽子 札幌市内または出身地域の医療施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け10日間の実習を行う。	事前学習 (90分) 自主課題または実習施設から提示された事前課題に取り組む。	事後学習 (90分) 実施施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第2回	1.事前指導(実習に向けての準備) ・オリエンテーション ・自主研究課題の検討 ・実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集、提示された課題に関連する学習に努める。(90分)	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する。(90分)
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第3回	2.実習施設での実習 ・医療施設における栄養管理部門の位置づけと管理栄養士の役割 ・入院時栄養管理の実際 ・入院・外来における栄養教育の実際 患者接遇・コミュニケーションの実際	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第4回	2.実習施設での実習 ・他職種とのチーム連携の実際 ・食事療養に関わる医療保険のシステム ・臨床において管理栄養士が修得すべきスキルの実際 ・病院給食業務を行うために必要な治療食の計画や大量調理を踏まえた給食サービス提供の実際	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		

第5回	3.事後指導(臨地実習の振り返り) ・自主研究課題のまとめ ・報告書の作成 ・臨地実習報告会. パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第6回	◆臨床栄養学分野 担当教員 松本 信子、鈴木 陽子 札幌市内または出身地域の医療施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け5日間の実習を行う。	事前学習(90分) 実習施設から提示された事前課題に取り組む。	事後学習(90分) 実習施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第7回	1.事前指導(実習に向けての準備) ・オリエンテーション ・自主研究課題の検討 ・実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集、提示された課題に関連する学習に努める。(90分)	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する。(90分)
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第8回	2.実習施設での実習 ・医療施設における栄養管理部門の位置づけと管理栄養士の役割 ・入院(所)時栄養管理の実際	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第9回	2.実習施設での実習 ・他職種とのチーム連携の実際 ・食事療養に関わる医療保険のシステム ・臨床において管理栄養士が修得すべきスキルの実際 ・給食業務を行うために必要な治療食の計画や大量調理を踏まえた給食サービス提供の実際	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		
第10回	3.事後指導(臨地実習の振り返り) ・自主研究課題のまとめ ・報告書の作成 ・臨地実習報告会. パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う	なし	なし
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子		

第11回	◆公衆栄養学分野 担当教員 服部 富子 保健所、市町村保健センターにおいて5日間の実習を行う。	事前学習(90分) 自主課題または実習施設から提示された課題に取り組む。	事後学習(90分) 実施施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員	服部 富子		
第12回	1.事前指導 ・実習施設指導者との打ち合わせ ・事前課題の選定 ・事前課題達成への取り組み	実習保健所または保健センターの管轄地域の特徴、健康・栄養上の問題点などを整理し課題に関連する学習に努める。(90分)	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する。(90分)
担当教員	服部 富子		
第13回	2.実習施設での実習 ＜講義＞ ・実習施設の管轄地域の概況について ・保健所、市町村保健センターの役割 ・保健所、市町村保健センターにおける管理栄養士の業務内容	なし	なし
担当教員	服部 富子		
第14回	2.実習施設での実習 ＜実習＞ ・事前課題の実施(地域住民を対象とした栄養教育等) ＜演習＞ ・実習内容のまとめと発表	なし	なし
担当教員	服部 富子		
第15回	3.事後指導 ・報告書の作成 ・臨地実習報告会. パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。	なし	なし
担当教員	服部 富子		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	事前学習の評価30%、実習施設の評価票30%、課題への取り組みおよび事後学習(実習報告書およびプレゼンテーション含む)40% 詳細は、方針と手順ハンドブック参照	

その他	0	なし
教科書		
「実習指針と実習手順ハンドブック」、「実習記録ノート」健康栄養学科作成		
参考文献		
必要に応じて文献の指定及びプリントの配布を行います。		
履修条件・留意事項等		
臨床栄養学分野:臨地実習Ⅰ、臨床栄養学概論、臨床栄養学各論、食事療法論、臨床栄養学実習、栄養アセスメント論の単位を修得。栄養士実力認定試験:AまたはBの認定。 公衆栄養学分野:公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学Ⅱの単位を修得。臨地実習Ⅰ・臨地実習Ⅱ(臨床栄養学分野)合計3週間以上の実習を行っている。		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 人間と文化					
科目名		生活と社会環境				ナンバリング	1128
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	今泉 博文、金子 翔拓						
授業の位置づけ							
各該当学科のディプロマ・ポリシー・カリキュラムポリシー・アドミッションポリシーを鑑み、現代日本の社会環境を高齢者や代表的な疾患による身体障害を持つ人を通して理解するとともに科学的思考力と創造的思考力を活用して看護の発展と社会へ貢献できる研究の基本的な能力を身につける共通重要科目であり、更に人の生活全般と関連し、地域医療や社会環境を考える基礎となると共に、将来医療職種専門職を希望される学生においては、必要と考える。特に看護科においては、看護の基盤となる問題解決能力を活用して看護過程の展開や臨床判断を行うための基本的な能力を会得する重要科目である。（思考・判断・表現）							
授業の概要							
現代日本においては、様々な疾患や障害を持つ人々が地域社会で生活している。この現状を踏まえ、疾患や障害といった背景を持ちながらも快適な生活を送るためにはどのような生活環境の整備が求められているのかについて、生活環境が生活の質に大きく影響する疾患や障害の特徴を理解したうえで考察する。							
到達目標							
① 現代日本の地域医療の現状を説明できる。 ② 代表的な疾患に適合した生活環境の整備について説明できる。 ③ 今後の日本における生活環境のあるべき姿を考え、説明することができる。							
授業の方法							
パワーポイントを用い講義形式ですすめる。また、講義後に課題を提示し講義内容の確認を行う。							
ICT活用							
授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。							
実務経験のある教員の教育内容							

金子翔拓:病院やクリニックなどの身体障害領域において作業療法士として勤務した経験を活かし, 社会と生活環境の授業を行う。

今泉博文:国立病院機構施設・ナショナルセンターでの施設にて職場管理責任者として勤務した経験を活かして医療保険制度、介護保険制度および筋ジストロフィー、重症心身障害児(者)、精神疾患患者等の障害者の生活と社会環境について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

前回授業の最後に提出された課題に関して、次回の授業で補足説明や解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 医療保険制度の現状を理解する(診療報酬制度等も含む) (今泉)	自身を取り巻く生活環境について考えてくること。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第2回	介護保険制度の現状を理解し、地域社会で在宅サービスを受ける対象者について理解する(金子)	介護保険制度について調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第3回	高齢者の生活と社会環境① 高齢者(虚弱老人・認知症を含む)が生活するうえでの「リスク」について理解を深める(今泉)	高齢者が抱えるリスクについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第4回	高齢者の生活と社会環境② 高齢者(虚弱老人・認知症を含む)に適する生活環境の整備について理解を深める(今泉)	高齢者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		

第5回	障害者の生活と社会環境① 脳卒中患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める(金子)	脳卒中とはどのような症状を呈するのかについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第6回	障害者の生活と社会環境② 脳卒中患者の生活環境の整備について考える(金子)	脳卒中患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第7回	障害者の生活と社会環境③ 筋ジストロフィー疾患患者の生活環境の整備について考える(今泉)	筋ジストロフィー疾患患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第8回	障害者の生活と社会環境④ 筋ジストロフィー疾患患者の生活環境の整備について考えるパート2(今泉)	前回の講義で提示された疾患の患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第9回	障害者の生活と社会環境⑤ パーキンソン病患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める(金子)	パーキンソン病とはどのような症状を呈するのかについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第10回	障害者の生活と社会環境⑥ パーキンソン病患者の生活環境の整備について考える(金子)	パーキンソン病患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		

第11回	障害者の生活と社会環境⑦ 重症心身障害児(者)の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める(今泉)	重症心身障害児(者)はどのような症状を呈するのかについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第12回	障害者の生活と社会環境⑧ 精神疾患患者の生活環境の整備について考える(今泉)	精神疾患患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
第13回	障害者の生活と社会環境⑨ 脊髄損傷患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める(金子)	脊髄損傷とはどのような症状を呈するのかについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第14回	障害者の生活と社会環境⑩ 脊髄損傷患者の生活環境の整備について考える(金子)	脊髄損傷患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子 翔拓		
第15回	ハンセン病とハンセン病療養施設の生活と社会環境について、過去の日本における偏見と差別を鑑み考える。 まとめ 1～14回までの内容について総復習を行い、障害を持つ人の生活環境について理解する。(今泉)	1～14回の内容について、これまでに作成したノートを確認しておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	今泉 博文		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は行わない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の課題、授業への参加態度 なお、レポート課題等の提出期限を厳守についても評価の対象である。	

その他	0	
教科書		
なし(プリントにて対応)		
参考文献		
特に指定しない		
履修条件・留意事項等		
なし		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 社会と制度					
科目名		キャリア形成				ナンバリング	1135
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	1
担当教員	木村 悠里菜						
授業の位置づけ							
本科目は、社会で活躍する事を視野にいれ、「キャリア」・「キャリアデザイン」の重要性を学ぶ。加えて、これらにとって必要なスキルのひとつである「人間関係づくりとコミュニケーション」を理解し、役立てるための科目である。なお本科目は、「キャリア入門」の発展となる。							

消費財メーカーのマーケティング職や外資系コンサルティングファームでの経営コンサルタント職等の実務経験を活かして、「キャリア」・「キャリアデザイン」・「人間関係づくりとコミュニケーション」について実例を交えた具体的な授業を実施する。

課題に対するフィードバックの方法

各講義において振り返りを実施し、学生の理解度の確認を行う。加えて質問については、解説を適宜実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーションの実施と、「キャリア」・「キャリアデザイン」・「計画的偶発性」などを理解する。	・「キャリア」の意味やイメージについて思いつくまに考える。 ・「キャリア」の意味について調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第2回	人生曲線、パーソナリティ検査、ジョハリの窓などを学び、テストを実施することで自己理解を深める。「社会人基礎力」について学ぶ。	家族や友人、知人などから、自分自身がどのようにみえているかをヒアリングする。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第3回	人生曲線などの作成や、基本的なORJIサイクル・落とし穴などの理解をとおして、「人間関係づくりとコミュニケーション」のきづくの視点などを理解する。	出生から現在までの人生の中で、印象に残った出来事を整理した上で、今後の人生の見通しを立てる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第4回	コミュニケーションの分類を学んだ上で、アサーティブな表現などを中心に理解することで、「人間関係づくりとコミュニケーション」のうけいれるの視点などを理解する。	相手を尊重し、自分の意見や感情をうまく相手に伝えるためのコミュニケーション方法を考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			

第5回	不合理な信念(ビリーフ)やABCD理論などを学び、「人間関係づくりとコミュニケーション」のむきあうの視点などを理解する。	自分が持つ思い込みにどのようなものがあるのかを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第6回	ライフ・キャリアのレインボー、統合的ライフ・プランニング、価値観、人間の能力の3つの領域などを学ぶことで、「人間関係づくりとコミュニケーション」のみつめる・みとおすの視点などを理解する。	自分がどんなことに価値を見出し、やる気を起こすのかを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第7回	社会人基礎力などを理解する。加えて動画の視聴を通して学ぶ。	様々な人々と仕事をするために必要なことを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第8回	これまでの講義の総括を実施する。加えて、キャリアデザインなどについて考える。	なりたい自分ややりたい仕事について考えた上で調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	期末レポート	
その他	40	準備学習・事後学習の状況・授業態度や意欲・グループワークなどの状況など	
教科書			

人間関係づくりとコミュニケーション/山内雅恵(監修)、船木幸弘(編著)他/金子書房

参考文献

授業内で順次紹介する。

履修条件・留意事項等

- ・各講義で使用する資料はGoogle Classroom上にアップロードするため、各自印刷し持参する。
- ・出欠管理は、講義内で実施する予定である。
- ・グループワークが中心となるため、積極的参加を必須とする。
- ・講義中に私語が多い学生やグループワークに取り組まない学生は、退室となり欠席扱いとなる場合がある。
- ・講義内容は、キャリア入門の振り返りを含む。

備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教養科目 社会と制度					
科目名		キャリア発展				ナンバリング	1133
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	1
担当教員	小塚 美由記、米山 知奈						
授業の位置づけ							
自己分析に基づき、社会人として必要な基礎的知識を身につけるための科目である。「臨地実習Ⅰ、Ⅱ」の基礎となる。							

なし			
課題に対するフィードバックの方法			
提出課題に対してコメント(評価)をつけて返却します。			
授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【オリエンテーション】 講座の進め方、目標設定の重要性、就職課活用方法、就職活動に必要な心構え 2023年度採用スケジュール、インターンシップイベント紹介	自分の将来の進路について考えをまとめておくこと(90分)	就職支援BOOKから目標設定、2023年度採用スケジュール確認、提出物確認、個別登録、配布資料の確認(90分)
担当教員			
第2回	【Web試験対策】 SPI3＋一般常識・時事問題対策 全国一斉模擬テスト受験	各自:PC、スマホ、タブレットのいずれかとメモ帳を準備する。事前に筆記試験(SPI等)の内容について確認しておくこと(90分)	学内用ID・PW作成、2023年度企業側採用状況概況の確認(90分)
担当教員			
第3回	【就活マナー講座】 就職活動における基本的なマナーについて学び実践に活かす。メイクや服装、敬語や電話応対、Eメールやお礼状(手紙やハガキ)の書き方等を理解する。	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第4回	【内定者講話(4年生)】 内定している4年生(企業、病院、公務員など職種別の内定者)の就活体験記を聞き自身の戦略を考える	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	各自、進みたいと考えている就職先への就活準備とするために、内定者の講話内容を整理しておくこと。レポートを提出する(90分)
担当教員			

第5回	【自己分析とエントリーシート】 就職活動における自己分析の必要性和活用方法を知る。 エントリーシートと履歴書の違いを理解する	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第6回	【業界研究講話(医療業界)】 専門職として病院や施設での働き方と就職活動の進め方を理解する	講義を担当していただく医療機関について、事前にHPなどで研究しておくこと(90分)	医療機関で働くことを想定し、業務で活かせる自己の強みや課題を表現してみる(90分)
担当教員			
第7回	【志望先分析】 志望先研究が必要な理由とその方法について、志望動機の書き方から学ぶ	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	分析シート/履歴書を書いてみる(90分)
担当教員			
第8回	【業界研究講話(企業編)】 企業の採用担当者から業界についての話を聞き、企業が必要とする人物像を確認する	講義を担当していただく企業について、事前にHPなどで企業研究しておくこと(90分)	各自で、志望する企業や医療機関、施設等について、志望動機、面接への準備など確認する。レポートを提出する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	授業内の課題、レポート、参加度、出席態度等:授業態度と授業への参加の積極性を総合的に評価する	
その他	40	提出課題	
教科書			

なし
参考文献
なし
履修条件・留意事項等
原則として、授業への参加が必須です。
備考欄

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		教育課程の意義と編成				ナンバリング	1012
配当年次	2年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	石垣 則昭、村越 含博						
授業の位置づけ							
本科目である教育課程の意義と編成の授業は、教職課程科目「教育の基礎的理解に関する科目」に位置づけられ、教員免許を取得するための必修教科である。本科目は教育の主題である教育課程の編成への理解を深め、教育制度論、教育方法の意義と編成、教育原理との関連を重視し授業を進める。							
授業の概要							
次代に生きる児童、生徒の育成のための学習指導要領(教育課程の基準)をふまえつつ、教育課程の意義とは何か。その21世紀的背景と教育課程編成の歴史と法令、編成の4原則による「開かれた教育課程」を論じる。さらに教育課程の編成上の課題や学校や教師レベルで重視される教育課程の基礎理論を具体例を示し学習を進める。							
到達目標							
①教育課程の編成の意義、歴史的経過を調べ理解できる。(知識・技能)②教育課程の編成の意義と進め方について理解し表現できる。(思考・判断・表現)③学習課題解決のため互いに交流し、学習内容を深めることができる。(関心・意欲・態度)							
授業の方法							
授業の到達目標を達成するため、説明と演習により授業を進め、学習資料は印刷し配布、授業はパワーポイントにより進める。受講者の学習への主体化を図るため、ハイブリッド型(ICTの活用と対面学習)を中心にwebを活用し、アクティブラーニングにより授業を進める。毎時間、授業の後半に送信する学習レポートは授業終了前に完成させ返信する。その後、採点し返却する。学習レポートの字数は300字～500字程度で作成する。あわせて14回目に小テスト(30点満点)を実施し、総合的に学習評価を行う。							
ICT活用							
毎時間におけるレポートの作成、FAMアプローチによる授業評価などはICTを活用しグーグルクラスルームにより相互交流を促進させる。							
実務経験のある教員の教育内容							

(石垣則昭) 北海道内の公立中学校の校長12年の実務経験と教育理論により学校改善を図り、学力向上を中心に様々な教育成果を上げた。また校長在任中より現在までの間、北海道内外の小中高等学校へ「主体的・対話的で深い学び」による授業改善や学習評価方法、教育課程の編成と実施さらに生徒指導を含め、今日的教育問題の解消・解決のため教育行政などより依頼を受け各種研修会の講師を務めている。
(村越含博) 北海道公立小学校に22年間勤務し、学級担任あるいは専科(社会科・理科・算数・総合的な学習)として小学校全科の学習指導をはじめとする実践経験を有する。教育実践をもとにした共著・論文も執筆している。専門は子どもが社会に参加する授業の方法と教育課程のあり方の研究であり、地域を教材化し教育課程や授業を創発することを実践、理論の双方からアプローチしており、道内小学校での研修講師を務めている。以上の経験をもとに、特に子どもの具体的な姿とそれに応じた実践方法について認識を深めるよう学生を支援する。

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、クラスルームでのレポート提出時とあわせ随時受けつけ、内容により受講者全員への還元を図る。また毎時間、授業への自己評価、相互評価さらに学習レポートを中心とする、学習課題への回答を評価しコメントを添え返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション(学習評価の起点であるルーブリック、学習内容、進め方等)と教育課程とは何か。また教育課程を学ぶ意義について理解できる。	教育課程とは何かについて調べ授業に臨む。(90分)	オリエンテーションの内容を確認し、教教育課程の意義と学ぶ意義について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第2回	教育課程と学習指導要領の関係、さらにその構造について理解できる。	教育課程と学習指導要領の関係、さらにその構造について調べ授業に臨む。(90分)	教育課程と学習指導要領の関係、さらにその構造について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第3回	世界の教育課程の歴史的経過について理解できる。	世界の教育課程の歴史的経過について調べ授業に臨む。(90分)	世界の教育課程の歴史的経過について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第4回	我が国における教育課程の歴史的経過とその背景にある教育課題について理解できる。	我が国における教育課程の歴史的経過とその背景にある教育課題について調べ授業に臨む。(90分)	我が国における教育課程の歴史的経過とその背景にある教育課題について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		

第5回	教育課程編成の原理と編成上の基本問題について理解できる。	教育課程編成の原理について事前学習し授業に臨む。(90分)	教育課程編成の原理と、編成上の課題について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第6回	カリキュラムと教育課程さらに教科の基本類型について理解できる。	カリキュラムと教育課程さらに教科の基本類型について調べ授業に臨む。(90分)	カリキュラムと教育課程さらに教科の基本類型について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第7回	顕在的カリキュラム、さらに潜在的カリキュラムの重要性について理解できる。	顕在的カリキュラムと潜在的カリキュラムとは何かについて調べ授業に臨む。(90分)	顕在的カリキュラムと潜在的カリキュラムについて整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第8回	系統主義と経験主義の教育課程とは何か。さらに各主義による学習指導要領の変遷を捉え理解できる。	系統主義と経験主義の教育課程とは何か。さらに各主義による学習指導要領の変遷について調べ授業に臨む(90分)	系統主義と経験主義の教育課程とは何か。さらに各主義による学習指導要領の変遷について整理する。(90分)
担当教員	石垣 則昭		
第9回	子どもの発達と教育課程、生徒指導との関係性について理解できる。	子どもの発達と教育課程、生徒指導との関係性について調べ授業に臨む。(90分)	子どもの発達と教育課程、生徒指導との関係性について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
第10回	学校における教育課程の基本問題と対応について理解できる。	学校における教育課程の基本問題について調べ授業に臨む。(90分)	学校における教育課程の基本問題と対応について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		

第11回	教育課程と教科書の活用の意義について理解できる。	教育課程と教科書の活用の意義について調べ授業に臨む(90分)	教育課程と教科書の活用の意義について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
第12回	教育課程の評価と学習評価の意義と進め方について理解できる。	教育課程の評価の意義について調べ授業に臨む。(90分)	教育課程の評価学習評価の意義と進め方について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
第13回	教育課程の編成と授業改善について理解できる。	教育課程の編成と授業づくりの関係について調べ授業に臨む。(90分)	教育課程の編成と授業改善の意義及び関連性について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
第14回	学習のまとめとしての小テストを実施し、カリキュラムマネジメントの意義と進め方について理解できる。	学習のまとめである小テストに向けての準備をし、カリキュラムマネジメントに意義と進め方とは何かを調べ授業に臨む。(90分)	カリキュラムマネジメントに意義と進め方について整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
第15回	「社会に開かれた教育課程の意義と編成」について理解でき、本科のまとめを行う。	「社会に開かれた教育課程の意義と編成」について調べ授業に臨む。(90分)	「社会に開かれた教育課程の意義と編成」についての理解を進め、本科目の学習内容を整理する。(90分)
担当教員	村越 含博		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	ルーブリックの評価の規準による毎時間の学習レポート評価(1問1点～5点・14回・合計70点)	

その他	30	小テスト(30問×1点・30点)
教科書		
自作の資料による。		
参考文献		
文部科学省刊行物による。		
履修条件・留意事項等		
学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「教育課程の意義と編成」への理解を深めて頂きたい。		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		教職入門				ナンバリング	1002
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝						
授業の位置づけ							
教員免許の取得をめざす際に必要な教職に関する基本的な専門的知識や技能を修得する科目である。「教職に関する科目」の基礎となる授業である。学校教育の目標、教育課程の編成、学校教育の現状、期待される教員像などについて学修し、「教職に関する科目」の準備とする授業である。							
授業の概要							
教員養成教育における必須科目「教職の意義等に関する科目」として教職課程において最初に学ぶ科目である。教師の仕事の本質や専門性、学校教育の方向性等の基本的理念を概説し、教師の専門性や仕事に関する基本的な概念を学ぶ。さらに、学							
到達目標							
1 学校教育のあり方について理解し、教職の意義について述べることができる。 2 学校における教師の職務について説明できる。 3 教師の職務を遂行するための資質や能力について述べることができる。 4 教科指導、教育の方法について自らの考えを整理し、考えを交流する話し合いに参加することができる。							
授業の方法							
教科書及び配布物を用いて、講義形式及びグループ学習を取り入れ行う。ミニレポートを時間内に行う(11回)。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

中学校教員を務め、学校運営、学校経営の経験が長く、教育全般について幅広い知識を有している。この経験を活かして指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー、レポートを読み、コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【オリエンテーション 教職課程で学ぶこと】授業の進め方について理解する。教職をめざすにあたっての学校教育の意義や目的について理解し、教師としての基本的な姿勢やあり方を論ずることができる。	教科書「序章」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【子どもの生活】学校教育の主体である「子ども」の生活の様相について理解し、学校教育において進めるべき教育内容について述べるができる。	教科書「第1章第1節 最近の子どもの生活」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	【学校生活での子ども】児童生徒の学校における心身の発達・変化等について調べ、学校教育において配慮、工夫すべき点について述べるができる。	教科書「第1章第2節 最近の学校の中の生活」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第4回	【学習指導】学校教育における学習指導の目標や方法の基本的な理念について調べ、児童生徒の発達段階に応じた学習指導はどのようにあるべきかについて述べるができる。レポート課題#1	教科書「第2章第1節 学習指導」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第5回	【生徒指導】生徒指導と学習指導は学校教育において表裏一体にあり、生徒指導としての機能を説明できる。児童生徒の資質や能力を伸ばせる教師としての基本的な生徒指導上の技能等について述べるができる。専門家などの人材を活かしながら、チームとして組織的に対応することについて説明できる。	教科書「第2章第2節 生徒指導・進路指導 第3節 教育相談」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第6回	【学級経営】学校生活において児童生徒の最も中心的な役割を果たす学級について、その役割、目的を説明できる。児童生徒一人一人の成長を促すとともに、望ましい集団形成の方法について述べるができる。	教科書「第2章第4節 学級経営」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第7回	【教師に求められる資質・能力】学校教育にあつて、これまで教師に何が求められてきたかについて歴史的視点から説明できる。さらに、これからの時代において、教師にはどのようなことが求められているのかについて述べるができる。	教科書「第3章第1節 教師に何を求めてきたか、いま何が求められているか」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第8回	【学ぶことと教えること】教師の適切な指導によって、児童生徒は学校生活を通じて様々なことを学び、成長することを説明できる。さらに、教師も児童生徒から学び続けることが重要であることを説明できる。	教科書「第3章第2節 児童生徒と教師」を読み込んでおくこと。(90分)	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第9回	【今、期待される先生とは】現職の先生をゲストティーチャーとして迎え、「今、期待される先生とは」と題して講義していただき、どのような先生をめざすかについて考える端緒とする。学校教育目標の具現化のために学校内でチームとして組織的に学校運営にあたることについて説明できる。	これまでの学習資料を読み込んでおくこと。(90分)	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第10回	【先生の仕事、先生の毎日】現職の先生をゲストティーチャーとして迎え、「先生の仕事、先生の毎日」と題して講義していただき、実際に先生が日々どのような仕事をしているのかについて挙げるができる。学年でも、協働で組織的に課題解決にあたることが重要であることを説明できる。	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第11回	【教員養成の制度】教員養成制度の概要を理解し，教員養成の理念を踏まえてどのような学修をすることが期待されているかについて挙げるができる。レポート課題＃2	教科書「第4章第1節 教員養成の制度，第2節 教職課程の仕組みと内容」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第12回	【教員の採用と研修】教員の採用制度について理解する。教員の研修が児童生徒の教育にあって重要であることを述べることで，学び続ける教師のありようについて論ずることができる。学校がチームとして組織的に課題解決にあたることができる資質を身につけることが大切であることを挙げることができる。	教科書「第4章第3節 教員の採用，第2節 教員の研修」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第13回	【教員の地位と身分】教員の地位と身分について説明できる。教育を携わる教員に定められているの地位，身分が重要で，児童生徒の教育に対する不断の努力が重要であることを説明できる。児童生徒の教育について努力を続けるとともに，学校外の専門家とも連携する姿勢が欠かせないことを論ずることができる。レポート課題＃3	教科書「第5章第3節 教員の地位と身分，第2節 教員の待遇と勤務条件」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第14回	【学校制度】わが国における学校制度の概要について説明できる。国民の負託に応える学校教育のあり方について，学校の管理や学校経営の視点から述べるができる。	教科書「第6章第1節 学校制度，第2節 学校の管理・運営体制」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第15回	まとめ】授業をととして教員のあり方，児童生徒主体の学校教育のありようについて説明できる。今後の教職課程での学修の方法や内容について述べることができる。教職課程での学修では，様々な体験を経験しながらチームとして学校づくりにあたることについて述べるができる。評価テスト	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない。	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	3回のレポートの提出	

その他	40	評価テスト
教科書		
1 新版(改訂二版) 教職入門 教師への道／藤本典裕／図書文化社 2 中学校学習指導要領(平成29年告示 文部科学省)		
参考文献		
なし		
履修条件・留意事項等		
なし		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		教育制度論				ナンバリング	3500
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	石垣 則昭						
授業の位置づけ							
本科目である教育制度論は教職課程に位置づけられ、教員免許を取得するための必修教科である。また本科目は 教職科目のうち「教育に関する社会的、制度的又は経営的事項」を扱う授業である。教職を希望する者にとって、教育制度を理解することは不可欠であり、教育課程の編成、教育方法の理論と実践との関連を重視し教職課程の総合知を獲得できるよう授業を位置づける。							
授業の概要							
近年、国際化グローバル化の進展に伴い、我が国の次代を担う人材の育成のため、教育制度の改革がなされてきた経緯がある。特に教育制度の改革による学習指導要領の改訂により、幼稚園、小学校、中学校、高等学校と新しい学習指導要領により教育活動が実施される。教育法制度、学校教育の制度や学校経営及び学級経営、教職員制度、社会教育の意義と進展さらに学校教育との連携の意義などの基盤的知識を理解し教職への意識づけを高める授業とする。							
到達目標							
①今日的な学校教育、社会教育制度の改善策について理解することができる。(知識・技能)②教育制度改革について理解を深め表現することができる。(思考・判断・表現)③学習課題の解決のため、他者と協力し学習を深めることができる。(関心・意欲・態度)							
授業の方法							
授業の到達目標を達成するため、説明と演習の知的生産交流により授業を進める。受講者の学習への主体化を図るため、ハイブリッド型(ICTの活用と対面学習)の反転学習を中心にアクティブラーニングにより授業を進める。(毎時間、授業の後半に送信する学習レポートは授業終了前に完成させ返信する。その後、採点し返却する。学習レポートの字数は300字～500字程度で作成する。)							
ICT活用							
毎時間における学習レポートの作成、FAMアプローチによる授業評価などグーグルクロームの活用による双方向の授業を行う。							
実務経験のある教員の教育内容							

北海道内の公立中学校の校長12年の実務経験と教育理論により学校改善を図り、学力向上を中心に様々な教育成果を上げた。また校長在任中より現在までの間、北海道内外の小中高等学校へ「主体的・対話的で深い学び」による授業改善や学習評価方法、教育課程の編成と実施さらに生徒指導を含め、今日的教育問題の解消・解決のため教育行政などより依頼を受け各種研修会の講師を務めている。

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、クラスルームでのレポート提出時とあわせ随時受けつけ、内容により受講者全員への還元を図る。また毎時間、授業への自己評価、相互評価さらに学習レポートを中心とする、学習課題への回答を評価しコメントを添え返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション(学習評価の起点であるルーブリックの提示、学習内容、進め方)教育制度論とは何かを理解できる。	教育制度論とは何かについてまとめ授業に臨む。(90分)	オリエンテーションの内容を確認し、教育制度論を学ぶ意義について整理する。(90分)
担当教員			
第2回	教育法規の体系と教育基本法改定の意義について理解できる。	教育法規の体系と教育基本法改定について調べ授業に臨む。(90分)	教育法規の体系と教育基本法改定の意義と内容について整理する。(90分)
担当教員			
第3回	公教育制度を保障するための法制度について理解できる。	学校教育制度と教育が抱える今日の課題を調べ授業に臨む。(90分)	公教育制度のための法制度の意味や内容について整理する。(90分)
担当教員			
第4回	学校教育制度と今日の課題が理解できる。	学校教育制度と教育が抱える今日の課題を調べ授業に臨む。(90分)	学校教育制度と教育が抱える今日の課題について整理する。(90分)
担当教員			

第5回	国及び都道府県と市町村の制度と関係性、社会状況と学校教育が抱える課題について理解できる。	国及び都道府県と市町村の制度と関係性について調べ授業に臨む。(90分)	国及び都道府県と市町村の制度と関係性、社会状況と学校教育が抱える課題について整理する。(90分)
担当教員			
第6回	学校経営目標、学校経営さらに校務分掌組織と学校評価活動について理解できる。	学級経営の意義と基本的要素さらに適切な運用とは何かを調べ授業に臨む。(90分)	学級経営の意義と基本的要素さらに適切な運用を整理する。(90分)
担当教員			
第7回	学級経営の意義と基本的要素さらに適切な運用について理解できる。	学級経営の意義と基本的要素さらに適切な運用について調べ授業に臨む。(90分)	学級経営の意義と基本的要素さらに適切な運用について整理する。(90分)
担当教員			
第8回	教育研修の意義とその進め方について理解できる。	教育法で保障されている研修活動とはどのような意義があるのかを調べ授業に臨む。(90分)	研修活動の意義と進め方、現状における課題について整理する。(90分)
担当教員			
第9回	教職員の種類と任用制度、人事評価について理解できる。	教職員の種類と任用制度、人事評価とは何かを調べ授業に臨む。(90分)	教職員の種類と任用制度、人事評価について整理する。(90分)
担当教員			
第10回	教職員の服務規定(職務上・身分上)を理解できる。	教職員の服務規定(職務上・身分上)について調べ授業に臨む。(90分)	教職員の服務規定(職務上・身分上)について調べ授業に臨む。(90分)
担当教員			

第11回	教育制度と生徒指導(生徒指導提要の改訂)について理解できる。	教育制度と生徒指導(生徒指導提要の改訂)の関連について調べ授業に臨む。(90分)	教育制度と生徒指導(生徒指導提要の改訂)について整理する。(90分)
担当教員			
第12回	学校安全とは何か。地域との連携を含め事故の未然防止及び対応の基礎を理解できる。	学校安全とは何か。地域との連携を含め事故の未然防止、対応について調べ授業に臨む。(90分)	学校安全とは何か。地域との連携を含め事故の未然防止、対応について整理する。(90分)
担当教員			
第13回	食育基本法、さらに学校における食育の推進について理解できる。	食育基本法、さらに学校における食育の推進制度について調べ授業に臨む。(90分)	食育基本法、さらに学校における食育の推進制度について整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習のまとめとしての小テストを実施し、生涯学習制度の意義と推進、さらに今日的課題を理解できる。	小テストに向けての学習を行い、生涯学習制度とは何かを調べ授業に臨む。(90分)	生涯学習制度の意義と推進、さらに今日的課題について整理する。(90分)
担当教員			
第15回	「教育制度とチーム学校の意義」、「地域との連携」について理解でき本科のまとめを行う。	「教育制度とチーム学校の意義」、「地域との連携」について調べ学習に臨む。(90分)	「教育制度とチーム学校の意義」、「地域との連携」についてまとめ、本科の学習内容を整理する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	ルーブリックの評価規準による毎時間の学習レポート (1回1点～5点で14回・合計70点)	

その他	30	小テスト(30問×1点・30点)
教科書		
自作の資料による。		
参考文献		
文部科学省刊行物による。		
履修条件・留意事項等		
学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「教育制度」の理論への理解を深めて頂きたい。		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		教育心理学				ナンバリング	1004
配当年次	1年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	川俣 智路						
授業の位置づけ							
本講義は、中学校教諭・高等学校教諭・栄養教諭免許状取得のための必修科目である。							
授業の概要							
本講義では学校教育□幼稚園を含む□の対象となる子どもの発達、学習、人格と適応、見立てや評価を基本的内容とする。さらに、これらの知見をベースにして、援助を必要とする児童生徒に対する支援のあり方についても情報を提供する。また、教育現場における具体的問題を取り上げ、将来、教育現場で子どもと関わるために必要な情報を提供する。本講義では、受講生の主体的な参加を重視した、アクティブな授業の展開が積極的に進められる。							
到達目標							
1 子どもの発達と教育の関係について説明できる。 2 学習理論の基礎的な事項を説明できる。 3 様々なニーズをもつ児童生徒に対する理解を深め支援できる力量を形成する。 4 教育実践場面について、受講生同士での議論を通して、様々な見立ての視点を獲得できる							
授業の方法							
本講義では、受講生の主体的な参加を重視した、アクティブな授業の展開を積極的に進めていく。そこでは、心理テストや行動評定票を活用した討論の素材の提供、ワークショップ形式による実践場面の検討、事例検討などを通じて、実践的な視点と知識を獲得していく。							
ICT活用							
自身のデバイスによるクリッカーの活用、ウェブ掲示板による意見交流、確認問題をウェブフォームを用いて実施する							
実務経験のある教員の教育内容							

公認心理師として、学校に勤務した経験を活かして、子どもの心理に関連する授業を行う

課題に対するフィードバックの方法

ウェブ媒体で提出し、コメントをフィードバックする

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	教育心理学の目的と課題 心理学の歴史を探る中で、教育心理学の目的と課題を探る。ここでは、次の口点から学習を深めていく。①教育心理学の目的 ②発達と教育 ③遺伝か環境か	準備学習:「心理学」という学問分野について、身近にある資料に目を通して見る(90分)。	教育心理学の扱う問題を整理して、他の心理学分野との関連を理解する(90分)。
担当教員	川俣 智路		
第2回	教育と発達(1) ①子どもの育ちとは～遺伝と環境 ②アタッチメントは	発達という用語について調べておく。(90分)	配布された資料を読む。(90分)
担当教員	川俣 智路		
第3回	教育と発達(2)①パーソナリティとは何か ②個性を伸ばす教育とは	パーソナリティという用語について調べておく。(90分)	パーソナリティ検査を通して、自分のパーソナリティについて考察し、レポートを作成する。(90分)
担当教員	川俣 智路		
第4回	認知発達と教育 ①認知発達の道筋 ②心の理論とは ③メタ認知とは	コミュニケーション能力の重要性について調べる。(90分)	指定文献を参考にしながら、コミュニケーション能力を規定する諸要因について整理する。(90分)
担当教員	川俣 智路		

第5回	自己の成長と人間関係 ①自己とアイデンティティ ②人間関係の発達	配布プリントに目を通しておく。(90分)	事前に配布された資料を読み人間関係の発達に教育がどんな役割を示すか検討する(90分)
担当教員	川俣 智路		
第6回	学習理論と教育 ①教育における学習 ②学習理論の概観	学習理論について予習しておく(90分)	これまで受けてきた高校までの授業をふり返り、どのように学習理論が活かされてきたかをまとめる(90分)
担当教員	川俣 智路		
第7回	学習指導の実際 ①学習指導方法 ②個に応じた学習指導とは	「学習」という心理学用語について調べておく。(90分)	配布された資料を読み、条件づけと動機づけについて整理し、必要に応じて説明できるようにする。(90分)
担当教員	川俣 智路		
第8回	支援の必要な児童・生徒の心理と指導(1): 発達と発達障害について理解を深めます。ここでは、子どもの発達の理解が特別支援教育の学習の第一歩であることを学習する	「発達」という、心理学の専門用語の意味について、調べておく。(90分)	発達障害体験に関するレポートを作成する(90分)
担当教員	川俣 智路		
第9回	支援の必要な児童・生徒の心理と指導(2): 支援の必要な児童・生徒への対応について考える。	障がいとは何かについて調べておく。(90分)	「障がい」という問題を構成している要因について整理しまとめる(90分)
担当教員	川俣 智路		
第10回	学習環境の構築とその指導 ①学校の学習環境の問題点とは ②個に応じた学びの環境をどう整えるか	学習環境に関する資料に目を通してくる(90分)	配布された資料を読み、ワークシoppへ向けた準備をする(90分)
担当教員	川俣 智路		

第11回	学習指導に関するワークショップ ①学習指導に関する教員・子ども体験 ②個に応じた学びの環境を整える方法	学習指導に関する資料に目を通してくる(90分)	ワークショップ結果をまとめ、レポートを作成する(90分)
担当教員	川俣 智路		
第12回	動機付けと教育 ①ワークショップの振り返りと動機付け ②動機付け理論とは	「動機付け」という、心理学の専門用語の意味について、調べておく。(90分)	児童・生徒の動機を高める方法について調べまとめておく(90分)
担当教員	川俣 智路		
第13回	子どもの不適応(1) ①いじめ問題に対応する ②不登校への対応	いじめ問題、不登校を調べ学習しておく(90分)	自分が教員になったときに、どのようにして児童・生徒への対応をするかについてまとめておく(90分)
担当教員	川俣 智路		
第14回	子どもの不適応(2) ①学級内での人間関係を知る ②非行、家庭環境への理解	学級内の人間関係の把握の仕方について調べ学習しておく(90分) 90	自分が教員になったときに、どのようにして児童・生徒への対応をするかについてまとめておく(90分)
担当教員	川俣 智路		
第15回	教育心理学に関するまとめ これまで学習したトピックスの中から1つ選択し、内容をまとめて発表する	これまで学習した内容について復習しておく(90分) 90	最終レポートをまとめる(90分)
担当教員	川俣 智路		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は行わない	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	30	講義内で出される3回の課題に対するレポート(10%×3回)によって評価する	

その他	70	授業終了後に実施する確認問題で評価する(5%×14回)
教科書		
なし		
参考文献		
『児童生徒理解のための教育心理学』ナカニシヤ出版 2013年 『ガイドライン学校教育心理学』ナカニシヤ出版 2016年		
履修条件・留意事項等		
☐ 中学校教諭・高等学校教諭・栄養教諭免許状取得のための必修科目		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目					
科目名		特別支援教育概論				ナンバリング	1020
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	村田 敏彰						
授業の位置づけ							
ディプロマ・ポリシーの「教育・保育・子育て支援に関わる者として、一人一人のこどもの特徴と発達へのニーズを見きわめ、それに対応できる教育的能力を身につけている。(知識・技能)」と関連する科目である。特別な教育的ニーズに応じた支援のための基本的資質、教育的能力を身につけ、共生社会の実現に向け、歴史的背景や国際的な動向を踏まえながら、より適切な教育のあり方を考え続ける指導者の基礎となるものである。特別支援教育総論や知的障害教育につながるものである。							
授業の概要							
通常の学級にも在籍する様々な困難さのある幼児・児童及び生徒が安心感・充実感をもって集団に参加しながら、将来の社会参加・自立に必要な知識・技能を学習し、活用することができるようになるための組織的な支援方法を個別の支援計画・個別の指導計画に基づく取り組みとして理解する。							
到達目標							
1. 特別支援教育の理念や目的を理解し、個別の教育的支援について説明することができる。 2. 共生社会の実現にむけたインクルーシブ教育が重視されている理由を説明することができる。 3. 障害者差別解消法など、社会的な支援の実際を理解し、障害と支援を関連付けて記述することができる。 4. 個別の教育的支援を行う支援者として、共生社会の重要性を説明することができる。							
授業の方法							
ICT機器や映像を多用しながら、これまでの経緯や動向、今日的課題についてよりわかりやすく授業を進めるように工夫し、教育現場における実態も紹介しながら展開していく。さらに、講義形式と並行させて指導計画作成、レポート等の提出により、受講生の理解の様子を確かめながら授業をすすめていく。フィードバックとして振り返りシートを活用し、講義の中で質問に答えたり、受講生からの質問についてディスカッションさせたりしながら学びを深め、アドバイス等を行う。							
ICT活用							
パワーポイントを使用して、プレゼンテーションを印象的に提示する。また、グーグルフォームやジャムボードを効果的に活用し、受講生相互の意見交流を図る。							
実務経験のある教員の教育内容							

小・中学校教員として32年間勤務した。この間、通常学級担任・教頭・校長として、また、12年間特別支援教育コーディネーターとして、校内支援体制整備、教育相談、心理アセスメント等に携わった。インクルーシブ教育の推進に関わっては個・学級・学校のそれぞれのレベルで、個別支援や交流学級、学びのユニバーサルデザインの視点に立った授業作り、校内支援委員会の運営や人材育成等に取り組んできた。授業ではこれらの経験に加え、現場で日常的に起こっているエピソードを数多く取り上げながら、学生とのコミュニケーションを重視し、より実践的な授業づくりに努める。

課題に対するフィードバックの方法

グーグルクラスルームの課題提出やグーグルフォームの振り返りシートを活用し、質問に答えたり、アドバイス等を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション:特殊教育時代を振り返り、特別支援教育が目指す共生社会の意義と重要性について、全15回の講義を通して学ぶことを理解する。	障がいについて、自分なりの考えをまとめておく。(90分)	共生社会について整理し、意義と役割について整理する。(90分)
担当教員			
第2回	交流及び共同学習という特別支援教育を特徴付ける取組から、実態に応じた指導・支援の重要性とインクルーシブ教育の理念を理解する。	共生社会について整理し、「交流及び共同学習」について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第3回	「個別的教育支援計画」「個別の指導計画」の役割や重要性について学習し、特別な教育的ニーズの把握や具体的支援の策定について理解する。	「個別的教育支援計画」「個別の指導計画」について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第4回	校内学びの支援委員会の位置付けと役割を知り、その推進役である特別支援教育コーディネーターの重要性を学習する。集団参加に困難さのある児童・生徒への組織的な取り組みと特別支援教育の役割について理解する。	「校内支援委員会」の目的や構成について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			

第5回	障害者差別解消法における合理的配慮について学習し、具体的な事例をもとに実際場面での運用について理解する。	「障害者差別解消法」について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第6回	保護者連携の重要性について学習し、事例を基に教育相談の目的や留意点等、適切な対応の在り方について理解する。	家庭との連携の意義や重要性について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する(90分)
担当教員			
第7回	特別支援教育の対象となる障がい種別や学習上、生活上の困難について理解する。 ※小テスト(レポート作成)の実施	特別支援教育の対象となる障がい種や程度について調べておく。(90分)	講義内容についてキーワードをもとに整理し、自身の作成した小レポートを振り返りながら自分の考えを整理する。(90分)
担当教員			
第8回	障がいに基づく困難を主体的に改善・克服する上で重要となる自立活動について学習し、実際の指導場面及び指導案等を通して目的や留意点を理解する。	自立活動の目的や主な種類について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第9回	幼児児童生徒の発達や知能を客観的に把握する心理検査について学習し、WISC-IVやKABC-II等の知能検査の特徴や分析方法について理解する。	心理検査の種類や目的、実施上の留意点について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第10回	ICF(国際生活機能分類)について学習し、活動と参加という社会的側面から「障がい」をとらえる必要性について理解する。	ICFや「障がい」の様々な捉え方について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			

第11回	障がい者の就労を見据えた、各段階におけるキャリア教育について学習し、就労支援の制度や実態について理解する。	障がい者の就労の実態や制度について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第12回	家庭との連携において、教育相談の困難事例である児童虐待について学習し、発達障がいとの関連や関係機関との連携について理解する。	児童虐待や関係機関との連携について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第13回	社会問題化している不登校やひきこもりについて学習し、事例を基に発達障がいとの関連や関係機関との連携について理解する。	不登校の実態や関係機関との連携について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習上及び生活上の困難の軽減・克服にむけた、実態把握や具体的支援の組織的対応の必要性について理解する。	「チーム学校」の重要性やポイントについて調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第15回	授業のまとめ:授業で獲得した知識や理解を定着させる(レポートの作成作業に着手する)。	1～14回目の学習ノートと授業期間中に配布した資料に目を通しておく。(90分)	自身のレポートを振り返り、本授業で得たことや今後に向けての課題をまとめる。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	定期試験は実施しない。	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	第15回で実施する最終レポート作成(70%) 第7回で実施する小テスト(10%) 毎回提出する振り返りシート(10%) 授業への参加度・出席態度(10%)	

その他	0	なし
教科書		
なし(適時資料を配布する)		
参考文献		
「はじめての特別支援教育」 柘植雅義・渡部匡隆・二宮真一・納富恵子編 有斐閣 2014		
履修条件・留意事項等		
栄養教諭免許取得の必修科目である。		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目					
科目名		道徳教育の理論と方法				ナンバリング	3042
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	村越 含博						

授業の位置づけ

「道徳教育の理論と方法」は、教職課程科目「教育課程及び指導法に関する科目」に位置づけられ、教員免許を取得するための必修科目である。本科目は、道徳教育を学びながら人間としてよりよい生き方を追求し、学校の教育活動全体で行われる道徳教育とその要として行われる「特別の教科 道徳」の授業について学ぶ。教職課程を学ぶ学生にとって全ての学習に関連した学びとなり、教育者としての資質づくりにつながる科目である。

授業の概要

道徳教育と道徳科の授業についての学びをもとに幼保・小・中のつながりを意識した道徳の授業ができ、道徳教育を推進していける力を修得する。道徳性の芽生えと道徳教育についての基礎知識を身につけ、その重要性について認識を深める。要となる道徳科の学習指導案作成と模擬授業や主体的で協動的な学習を通して、教員として必要な道徳教育の資質と具体的なスキルを身につける。

到達目標

1. 幼稚園・保育園における道徳性の芽生えからつながる小学校の道徳教育の目標・内容及び具体的な取組や学習指導法の基本的な活用と中学校の道徳へのつながりを説明できる。(理解)
2. 児童・生徒の心に届き、心に響く授業構想と授業ができるよう、道徳性の育成に資する道徳学習指導案を作成でき、授業ができる。(技能)
3. 自己の道徳性を見つめること(メタ認知)ができるとともに、他者と協力的・論理的思考により、自らの道徳性育成への意欲を高めていけるようになることを身に付け、それを保育・教育の実践に生かすことができる。(意欲)

授業の方法

指定した教科書をもとに、授業ではさらに内容を深めるようスライドの提示や資料を配布して講義式の授業を行い、内容によっては受講者同士の交流を行う。また、模擬授業の構想ではグループでの演習方式を取り入れ、知識や技能の自己獲得を図る。授業の後にはリフレクションシートを提出し、授業内容の定着とより深い考察を通して、教師としての力量形成につなげる。

ICT活用

- ①資料配布はGoogle Workspace for Educationを活用し、学生が必要に応じて見返すことができるようにする。
- ②レスポンスシート等の提出は原則Googleドキュメントにて行う。
- ③Googleclassroomにて授業に関連する様々な情報を提供する。

実務経験のある教員の教育内容

北海道公立小学校に22年間勤務し、学級担任、教科専科(理科・算数)、小学校全科の学習指導をはじめとする実践経験を有する。教育実践をもとにした共著・論文も執筆している。近年は感染症の授業開発や、ICT教育についても現場で実践を行ってきた。北海道教育委員会道德教育推進事業の指定校に勤務し、特別の教科道德に関しての実践方法、学校での教育課程の編成を手掛け、空知管内の道德推進教師研修会講師を勤めた。道德に関する論文も執筆している。以上の経験をもとに、実践面、理論面の双方から、特に子どもの具体的な姿とそれに応じた実践方法について認識を深めるよう学生を支援する。

課題に対するフィードバックの方法

提出された指導案、レポートについては個別にコメントを通してフィードバックを行う。
模擬授業終了後にはその授業の価値について授業ごとに解説をつける。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	1. 授業方法、授業計画、評価、についての説明を行う。 2. 受講者の「道德教育」の被教育経験について交流する。 3. 小学校道德の模擬授業を通し、この授業で身につけたい道德教育の「技法」について提示する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道德編」P10～21を 読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクシ ョンシートを提出する。(90分)
担当教員			
第2回	1.道德教育の歴史について触れ、その設置目的とその後の授業展開の議論を概括する。 2.「特別の教科道德」の目標、目的、道德性について具体的なイメージを持てるように学び、理解を深める。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道德編」P21～P71を 読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクシ ョンシートを提出する。(90分)
担当教員			
第3回	1.道德性の議論として、「モラルジレンマ」を取り上げ、道德教育の授業方法について理解を深める。 2.「読み物教材」と呼ばれる道德の教材について分析をし、道德の価値項目に迫る授業の方法について理解する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道德編」P90～P91を 読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクシ ョンシートを提出する。(90分)
担当教員			
第4回	1.「問題解決的な道德」と呼ばれる道德の授業方法を概括し、それに関わる教材について分析をし、道德の価値項目に迫る授業の方法について理解する。 2.「体験学習を取り入れた道德」と呼ばれる道德の授業方法を概括し、それに関わる教材について分析をし、道德の価値項目に迫る授業の方法について理解する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道德編」P92～P93を 読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクシ ョンシートを提出する。(90分)
担当教員			

第5回	1.道徳の学習指導案について、記述すべき内容と作成手順について理解を深める。 2・児童の発達段階や個に応じた道徳性の育成に資する指導方法について、具体的な取り組み事例をもとに学習する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」P78～P80を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(60分) 小学4年生道徳教科用図書を読み、模擬授業の構想をたてておく(30分)
担当教員			
第6回	グループワークによる道徳の授業授業づくり① 指定したいいくつかの共通教材より選択した受講者でグループを作成し、模擬授業の指導案を作成する演習を行う。指導案作成後は模擬授業の準備を行う。	小学4年生道徳教科用図書を読み、模擬授業の構想をたてておく(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分)
担当教員			
第7回	グループワークによる道徳の模擬授業① 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく(90分)
担当教員			
第8回	グループワークによる道徳の模擬授業② 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく(90分)
担当教員			
第9回	グループワークによる道徳の模擬授業③ 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく(90分)
担当教員			
第10回	道徳の授業づくりと実践①～教材選びと指導案作成1 これまでの授業、グループワークをもとに自分で教材を選び内容項目を設定し、模擬授業に向けた指導案作成を行う。グループ内で模擬授業指導案の検討をし合うことを通して多面的に授業づくりを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分)
担当教員			

第11回	道徳の授業づくりと実践②～教材選びと指導案作成2 これまでの授業、グループワークをもとに自分で教材を選び内容項目を設定し、模擬授業に向けた指導案作成を行う。グループ内で模擬授業指導案の検討をし合うことを通して多面的に授業づくりを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分)
担当教員			
第12回	道徳の授業づくりと実践③～模擬授業① 中心発問の前後で構成された短時間の模擬授業を行う。児童役の受講者による評価と交流を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員			
第13回	道徳の授業づくりと実践④～模擬授業② 中心発問の前後で構成された短時間の模擬授業を行う。児童役の受講者による評価と交流を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員			
第14回	道徳の授業づくりと実践⑤～模擬授業③ 中心発問の前後で構成された短時間の模擬授業を行う。児童役の受講者による評価と交流を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員			
第15回	道徳の授業づくりと実践⑥～模擬授業④ 中心発問の前後で構成された短時間の模擬授業を行う。児童役の受講者による評価と交流を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。 これまでの授業を踏まえて、道徳教育のあり方についてまとめを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業参加度 10%(発言、グループワークでの積極性等) グループワークでの模擬授業20%(授業後のリフレクション) 自主選択模擬授業40%(指導案30% 模擬授業の内容10%) 提出課題30%(リフレクションシートの内容等)	

その他	0	
教科書		
・小学校学習指導要領解説特別の教科道徳編 文部科学省 ・道徳4「きみがいちばん光るとき」東京書籍		
参考文献		
平成29年版学習指導要領(ダウンロード可能)		
履修条件・留意事項等		
備考欄		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目					
科目名		特別活動・総合的な学習の時間の指導法				ナンバリング	2040
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝、加藤 裕明						
授業の位置づけ							
教職に関する科目のうち、特別活動に関する科目である。望ましい集団活動を通して、心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図り、集団の一員としてよりよい生活や人間関係を築こうとする自主的、実践的な態度を育てるとともに、自己の生き方についての考えを深め、自己を生かす能力を養うことをめざす特別活動に関する科目である。また、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力の育成をめざす総合的な学習の時間の指導について学ぶ科目である。							
授業の概要							
学校における特別活動の基本的な知識や方法を身につける。望ましい集団づくり、集団活動のねらい、具体的な方法について学ぶ科目である。具体的な活動プランや指導計画の立案体験をとおして、特別活動の実践的な技能や方法について学ぶ。総合的な学習の時間についてもその学習活動の意義、指導計画、指導の実際について学ぶ。							
到達目標							
1 特別活動及び総合的な学習の時間の歴史的変遷、学校での具体的な実践例からそのありかたを学び、その意義を述べるこ とができる。 2 個と集団の関わりの視点から、学校での望ましい集団づくりについての配慮、方法について挙げることができる。 3 教員同士が協働の姿勢で児童生徒の集団を運営する方策を学び、実際に活動計画を立 案することができる。							
授業の方法							
教科書及び配布物を用いて、講義形式及びグループワークでの学修を進める。ミニレポートを時間内に行う(10回)。 実際に特別活動、総合的な活動の時間の指導計画案、実施案を作成し、意見交流を行う。 最終回において、学修を振り返る評価テストを実施する。							
ICT活用							
適宜、グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。							
実務経験のある教員の教育内容							

常田は中学校教員を務め、学校運営、学校経営の経験が長く、特別活動に関して幅広い知識を有している。特別活動及び総合的な学習の時間の展開、指導計画、具体的な指導について指導を行う。
加藤は公立高等学校に30年間勤務し、教科指導、HR指導、生活指導をはじめとする実践をもとに、教師自身の学びや育ちについて考察と経験を深めてきた。また、この間、部活動指導にも従事し、演劇教育を質的方法によって研究し、博士号を取得した。以上の経験を活かし、学校現場における具体的な子どもたちの姿を想定し、「主体的・対話的で深い学び」のための授業づくりをファシリテートする。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー、レポートを読み、コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【オリエンテーション】授業の進め方について理解する。特別活動の意義や目的を説明でき、その展開について述べるができる。(担当 常田拓孝)	これまでの生徒指導に関する学修内容を振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【特別活動の目標】望ましい集団活動をととして、心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図るなど、「特別活動」の目標や内容について説明できる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第2章第1節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	【特別活動の教育活動全体の意義】特別活動の全体像を捉え、その基本的性格を述べるができる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第2章第2節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第4回	【学校における集団づくりの基礎】学校教育において、児童生徒の望ましい集団活動を促す集団づくりについて、その内容や手法、指導計画などの基礎について述べるができる。 【学級活動のあり方】学級活動の目標、内容を理解し、望ましい人間関係の形成、学級や学校でのよりよい生活づくりに努める態度の形成の手法や方法について説明できる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第3章第1節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第5回	【生徒会活動のあり方】生徒会活動の充実や向上を図る活動を行う生徒会活動について理解し、その自主的、実践的な態度を育てる方法について理解する。 【学校行事のあり方】学校や学年を単位として体験的に行われる学校行事について、その内容や目標について説明できる。望ましい人間関係の形成や集団への所属感や連帯感等を育てる方法について述べるができる。現職の中学校の先生をゲストティーチャーとして迎え、実際の指導、活動について説明できる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第3章第2節、第3節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第6回	【学級活動指導計画の立案 その1】学級活動事例を参考にし、学級活動指導計画を立案し、グループ内で発表し合い、相互評価を行う。グループとしての学級活動計画案を立案する。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第4章第1節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第7回	【学校行事指導計画案の立案 その1】学校行事の事例を参考にし、学校行事指導計画案を立案し、グループ内で発表し合い、相互評価する。グループとしての学校行事指導計画案を立案する。(担当 常田拓孝)	これまでの学修内容を整理し、指導計画の立案について準備しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第8回	【総合的な学習の時間の目標】自ら課題を見つけ、自ら学び、自ら考え、主体的に学習するなど、「総合的な学習の時間」の目標や内容について説明できる。(担当 加藤裕明)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第2章、第3章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		
第9回	【総合的な学習の時間年間指導計画の立案】学習指導要領にある総合的な学習の時間の「指導計画の作成と内容の諸取扱い」を参考に、総合的な学習の時間の年間指導計画を立案する。(担当 加藤裕明)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第2章、第3章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		
第10回	【総合的な学習の時間の指導計画の立案】総合的な学習の時間の指導計画の立案し、グループ内で実際の指導計画案を交流し、作成することができる。(担当 加藤裕明)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第4章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	加藤 裕明		

第11回	【総合的な学習の時間 地域素材の教材化】現職の中学校の先生をゲストティーチャーとして迎え、総合的な学習の時間にふさわしい教育素材の活用方法について挙げるができる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第7章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第12回	【総合的な学習の時間の評価】総合的な学習の時間における評価観点、評価基準について説明でき、授業における評価内容や方法について説明できる。現職の中学校の先生をゲストティーチャーとして迎え、実際の評価の方法等について挙げるができる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第8章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第13回	【総合的な学習の時間と各教科等との関連】総合的な学習の時間と各教科等の関連について説明でき、総合的な学習の時間での学習活動において各教科等での学習成果を活用する方法について挙げるができる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第9章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第14回	【特別活動、総合的な学習の時間の意義】学校教育における特別活動、総合的な学習の時間相互の関連、さらにそれぞれと教科指導、道徳教育の関係を説明でき、それらが有機的に換奏して、学校教育に掲げられている目標の達成に寄与することを説明できる。(担当 常田拓孝)	教科書を通読し、学修をまとめておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第15回	【まとめ】学校教育における望まし人間関係、よりよい集団づくり、主体的、創造的協同的な態度の育成など、本授業の学修についてまとめることできる。評価テスト(担当 常田拓孝)	これまでの配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	講義で提出するミニレポートの提出(10回)	

その他	40	評価テスト
教科書		
1 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 特別活動／文部科学省 2 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総合的な学習の時間／文部科学省		
参考文献		
1 高等学校学習指導要領 特別活動, 総合的な学習の時間／文部科学省		
履修条件・留意事項等		
なし		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目					
科目名		教育相談の基礎と方法				ナンバリング	3046
配当年次	3年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝						
授業の位置づけ							
学校現場における生徒指導に関する基礎的な科目である。児童生徒理解に努めることが積極的な生徒指導の根幹となることを明らかにし、その具体的な視点としての教育相談の理論と具体的な相談方法について修得する科目である。							
授業の概要							
教育相談とは、生徒指導の重要な領域であることを理解し、教育活動のあらゆる場面のあらゆる機会を通して行われていることについて理解を深める。児童生徒一人一人に焦点を当てた、好ましい人間関係、生活適応、自己理解等、教育相談を行う上での基礎的な知識及び具体的な進め方を身につける。特に、教育の今日的課題である、いじめ、不登校、特別な支援を要する児童生徒に関する教育相談における基礎的な知識を身につける。さらに事例演習を通して、教育相談スキルを身につける。							
到達目標							
1 教育相談について、その組織的な体制や進め方等の基礎的な知識を説明できる。 2 児童生徒や保護者等への教育相談の具体的な進め方を述べることができる。 3 いじめ、不登校、特別な支援を要する児童生徒に関する教育相談の基礎的な知識を説明できる。 4 事例演習を通して、基本的な教育相談ができる。 5 教育相談に関する事例についてその解決法を説明でき、グループワークでの討議に参加できる。							
授業の方法							
教科書及び配布物を用いて、グループワークでの学修を進める。 教育相談事例演習を行い、相互評価を行う。ミニレポートを時間内に行う(10回)。 理解度を確認するためのレポートを3回行う。							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

中学校教員を務め、学校運営、学校経営の経験が長く、教育全般について幅広い知識を有している。教育相談についても経験が豊富であり、生徒指導との関連、教育相談に実際について指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー、レポートを読み、コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	【オリエンテーション 教育相談とは】生徒指導を充実するための教育相談のあり方や方法の概要を説明できる。	講義「生徒指導の理論と方法」の学修成果を振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【学校教育相談の基礎知識】学校教育相談の基礎的知識を理解し、学校教育での児童生徒理解にあたっての重要な手法であることを説明できる。	教科書のp.8～p.24を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	教育相談の基本姿勢 その1】学校教育相談におけるカウンセリングマインドについて理解し、教育相談でのための考え方や姿勢を説明できる。	教科書p.25～p.41を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第4回	教育相談の基本姿勢 その2】児童生徒理解における一般的理解について、心理学的視点からの分類、医学的視点からの分類に基づいて述べるができる。	教科書p.42～p.63を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第5回	学校教育相談の組織的展開】学校教育相談は生徒指導の充実を図る上で重要であり、学校全体が組織的に運用、展開されることが児童生徒の望ましい発達や成長につながることを説明できる。レポート課題#1	教科書p.64～p.93を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第6回	【教育相談をやってみよう その1】これまでの講義で学んだ教育相談の手法や方法に基づいてペアとなり、先生役児童生徒役で実際に教育相談を行う。さらに、相互評価を実施する。	これまでの講義での学修について振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第7回	様々な技法を活かす開発的教育相談 その1】学校教育の場で効果的に活用できる相談の理論や技法について理解し、児童生徒の自己実現を図る生徒指導のあり方について説明できる。	教科書p.94～p.110を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第8回	【様々な技法を活かす開発的教育相談 その2】児童生徒の学校における人間関係力をはぐくむための共感能力、表現力を高める基本的案理論や方法について説明できる。	教科書p.111～p.136を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第9回	【問題解決的教育相談の実際 その1】発達障害のある児童生徒、非行問題を抱える児童生徒、いじめ問題、不登校児童生徒への対応、相談、支援のあり方について説明できる。	教科書p.136～p.153を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第10回	【問題解決的教育相談の実際 その2】児童生徒の様々な問題行動について、その対応や教育相談をととしてのケアのあり方、周囲の児童生徒への配慮や学校全体としての対応のあり方について挙げるができる。レポート課題#2	教科書p.153～p.165を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第11回	【これからの学校教育相談】開発的・包括的支援体制を構築し、学校教育相談のさらなる充実のための方法について理解し、児童生徒への支援を意識した教育相談の「心」と「技」のバランスが重要であることを説明できる。	教科書p.166～p.172を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第12回	【教育相談をやってみよう その2】これまでの学修成果をふまえて、テーマを決めて実際に教育相談を行う。ペアとなり、先生役と児童生徒や役で実践する。実施後に相互評価を行う。	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第13回	【教育相談をやってみよう その3】これまでの学修成果をふまえて、テーマを決めて実際に教育相談を行う。前回と異なるペアで実践する。実施後に相互評価を行う。レポート課題＃3	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。 (90分)
担当教員	常田 拓孝		
第14回	【教育相談をやってみよう その4】これまでの学修成果をふまえて、テーマを決めて実際に教育相談を行う。新たなペアで実践する。実施後に相互評価を行う。	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第15回	【学修のまとめ】学校教育における生徒指導の充実には、適切な児童生徒理解に基づく配慮や教育活動の展開が必要であり、教育相談は欠くことができないことを説明できる。さらに、学修全体をとおして、日々「心」を磨く教師をめざすことの重要性を理解する。評価テスト	教科書及びこれまでの配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	実施しない	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	3回のレポートの提出	

その他	40	評価テスト
教科書		
1 新改訂 教育相談 基礎の基礎／島崎政男／学事出版株式会社		
参考文献		
1 生徒指導提要／文部科学省		
履修条件・留意事項等		
なし		
備考欄		
なし		

2023 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		人間科学部 健康栄養学科					
区分		教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目					
科目名		教職実践演習(栄養教諭)				ナンバリング	3604
配当年次	4年	開講学期	2023年後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚 美由記、常田 拓孝						
授業の位置づけ							
本教科は教職課程の最終科目として位置付けられ、これまでの教職科目や教育実習を終えた経験をもとに栄養教諭の使命や職務に関する総まとめを行う。							
授業の概要							
教育実習の反省および振り返り、学外活動(給食活動の観察など)や学内での演習を通して、個々の児童・生徒への対応に向けた実践的指導力を身に付ける。栄養教諭として必要な資質力量の十分な形成を図ることを目的とする。							
到達目標							
・栄養教諭の使命や職務について、これまでの教職課程の学習をもとに総まとめができる。 ・学外活動での経験や気づきを実践指導に活用することができる。 ・個々の児童・生徒に対応した援助や指導のあり方を考えることができる。							
授業の方法							
・授業時間にレポートの作成を行う。 ・恵庭市内の小・中学校でのインターンシップ(連続3日間) ・グループ討議 ・グループ発表 ・配布物により演習を進める							
ICT活用							
なし							
実務経験のある教員の教育内容							

中学校教員を35年勤め、学校運営、学校経営の経験が長く、教員養成に関して幅広い知識を有している。学校教育全体のあり方、期待される教員等について、実際教員となって必要な知識、姿勢等について指導を行う。(常田)

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートに対してコメントや評価をし、返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)
第1回	オリエンテーション 教職課程の振り返り Learning Map1に記入	テキスト第1章、第2章 pp.1-24(30分)	Learning Map2 への記入(30分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map2 記入 Learning Map2 提出	テキスト第3章、第4章 pp.25-52(30分)	Learning Map3 への記入(30分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map3 記入 Learning Map3 提出	「元気アップ週間」の構想(30分)	Learning Map4 への記入(30分)
担当教員	常田 拓孝		
第4回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map4 記入 Learning Map4 提出	指導案作成その1 小学校5年生「食べることの大切さ」	Learning Map5 への記入(30分)
担当教員	常田 拓孝		

第5回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map5 記入 Learning Map5 提出 指導案提出	指導案作成その2 中学校3年生 「受験期の食生活」、指導案作成(30分)	Learning Map6 への記入(30分)
担当教員	常田 拓孝		
第6回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map6 記入 Learning Map6 提出 指導案提出	指導案作成その2 中学校3年生 「受験期の食生活」、指導案作成(30分)	1回目から6回目までの復習(30分)
担当教員	常田 拓孝		
第7回	学級担任との連携 ・栄養教諭の役割を考える。 ・グループ討議	栄養教諭の職務について復習しておく(30分)	栄養教諭に必要な事柄をまとめる(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第8回	インターンシップにむけて 給食活動の観察から望ましい給食指導について考える。 個人でのまとめの後、数名に分かれての討議の後にグループごとに発表の形式ですすめる。	学校給食と食の指導について復習しておく(30分)	インターンシップでの目標と課題を考える(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第9回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第10回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚 美由記		

第11回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第12回	インターンシップを終えての振り返り インターンシップの報告	インターンシップを終えて反省レポート作成(30分)	栄養教諭の役割について深める(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第13回	事例検討会① 危機管理の実際について考える。事例の収集を行う。	事例収集(30分)	事例検討のまとめ(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	事例検討会② 事例検討会の実施と評価を行いグループごとに発表。	発表準備(30分)	各グループの事例をまとめる(30分)
担当教員	小塚 美由記		
第15回	講義のまとめ 自己評価と今後の課題	今までの振り返りながら、自らの目指す栄養教諭像を考える(30分)	学修を踏まえて、「私の目指す栄養教諭」のレポート作成(30分)
担当教員	常田 拓孝		
成績評価の方法			
区分	割合(%)	内容	
定期試験	0	なし	
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート提出の内容40%、各演習への考え方と発表力30%、各演習に対する取り組みへの意欲と態度30%	

その他	0	
教科書		
講義用資料を配布する。		
参考文献		
小学校、中学校、高等学校学習指導要領／文部科学省 食の指導に関する手引き第2版／文部科学省		
履修条件・留意事項等		
学校現場の視点からみた実践的指導力を目的としている。教職課程の総まとめとして意欲的に取り組んでほしい。		
備考欄		