

<u>科目名</u>	<u>科目担当代表教員</u>	<u>ページ数</u>
健康栄養科学特論	宮下 和夫	2
公衆衛生学特論	八重樫 昭徳	11
プレゼンテーション技術演習	宮下 和夫	20
学術論文作成法	宮下 和夫	29
健康体力科学特論	佐々木 将太	38
食行動科学特論	小塚 美由記	47
健康スポーツ栄養学特論	佐々木 将太	56
食品機能学特論	峯尾 仁	65
生化学特論	藤井 駿吾	74
バイオテクノロジー特論	唐津 修羅	83
健康教育学特論	佐々木 将太	92
健康教育学特論演習	佐々木 将太	101
栄養教育学特論	小塚 美由記	110
栄養教育学特論演習	小塚 美由記	119
食物アレルギー学特論	唐津 修羅	128
食物アレルギー学特論実験	唐津 修羅	137
食品衛生学特論	峯尾 仁	146
食品衛生学特論実験	峯尾 仁	155
健康栄養科学特別総合実験・演習	宮下 和夫	164

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	大学院 健康栄養科学研究科						
区分	専攻共通科目 専攻共通科目						
科目名	健康栄養科学特論					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2

担当教員 宮下 和夫、峯尾 仁、小塚 美由記、白幡 亜希、藤井 駿吾、山森 栄美、檜垣 俊介、佐々木 将太、田中 弘之、當瀬 規嗣、唐津 修羅

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)」、「食の安全確保に必要な仕組み、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ている。(知識・技能)」、「食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。(知識・技能)」、「健康の基本である食品の安心・安全に対する社会の関心を的確に把握することができる。(思考・判断・表現)」、「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)」等と関連する科目である。また「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる(思考・判断・表現)」「研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)」とも関係する。広く疾病の予防、健康増進、栄養管理、食育計画、食品衛生、病原微生物、食品機能、食物アレルギー、運動等をキーワードにした大学院の教育科目全般に関与する。

授業の概要

疾病の予防、健康増進、栄養管理、食育計画、食品衛生、病原微生物、食品機能、食物アレルギー、運動等をキーワードにして、各教員の専門分野の最新の情報・知識を講述する。

到達目標

健康栄養学の分野区分、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」、「社会・環境と健康」、「食べ物と健康」、「栄養教育論」についてより専門的で最新の情報が理解出来る。

授業の方法

各担当教員ごとに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。
 各担当教員ごとに講義終了時に関連問題を用いての理解度確認を行う。
 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。
 最終回に健康栄養科学の関心事について、あらかじめ調査して発表し、教員とディスカッションを行う。

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

フィードバックとして毎回提出のレポートの課題の解答および解説を行う。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>化学物質としての味物質およびその受容メカニズム・認識メカニズムについて概説する。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>化学物質としての匂い物質およびその受容メカニズム・認識メカニズムについて概説する。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>カルシウム摂取と骨の関係、骨粗鬆症の予防に有効とされるカルシウム摂取に対する最新の知見を紹介する。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第4回</p>	<p>微生物の迅速同定法. 微生物の迅速同定に用いられている遺伝子 検査の原理と手技について。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>食物アレルギーの現状、検査・治療法、原因食品、社会における 対応の現状と対策、などについて。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>免疫の基礎、免疫力を亢進する食品、食品のアレルギー抑制効果、およびその成分などについて。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>海外留学をする際の受け入れ先との交渉、渡航手続き、研究の進め方等について概説する。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>デンマーク王国コペンハーゲン大学への留学経験からえられた大学組織、研究室、研究の進め方等について概説する。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>健康栄養科学分野論文をあらかじめ検索し、その内容についてディスカッションを行う</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>食育基本法より、食育の在り方について考える。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>食行動科学(生理学的要因・社会学的要因) 人は何のために食べるのか。食べない努力が必要となった食環境と共に考える。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>スポーツ栄養の基本事項およびスポーツ栄養マネジメント、サポートについて。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第13回</p>	<p>希少糖について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>食品成分の有効性と安全性について、代謝と分子メカニズムに焦点を当てて考える。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>日本の栄養政策について。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	毎回提出する小課題のレポート。
その他	30	受講態度、講義への積極的な参加姿勢などにより総合的に評価する。
教科書		
なし。		
参考文献		

特になし、必要に応じてプリントを配付、あるいはWebサイトを紹介する。

履修条件・留意事項等

なし。

備考欄

なし。

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専攻共通科目 専攻共通科目					
科目名		公衆衛生学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	八重樫 昭徳						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)」、「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)」、および「北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。(関心・意欲・態度)」ことと関連する科目である。「健康体力科学特論」、「健康教育学特論」、「食物アレルギー学特論」等の科目に関与する。</p>							
授業の概要							
<p>この授業は、研究計画立案のために、栄養・健康に関する文献レビューの技能を修得する授業である。</p>							
到達目標							

- ・文献レビューを適切に実施ができる
- ・文献レビューの結果に基づき、適切な研究計画を立案できる

授業の方法

毎回、パワーポイントでのプレゼンテーションおよび配布したプリントに書かれているテーマについて教員と履修者双方が検討し、重要部について討論する(アクティブラーニング)。

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、論文の解説等を行う。

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	文献検索方法① ・実施予定の研究に関連した論文を検索できる技術を学ぶ	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、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	文献検索方法② ・実施予定の研究に関連した論文を検索できる技術を学ぶ	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、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	論文の抄読会① ・実施予定の研究に関連した論文を精読し、発表する	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>論文の抄読会② ・実施予定の研究に関連した論文を精読し、発表する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>文献レビュー① ・作成した検索式で文献を検索し、必要な論文を抽出する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>文献レビュー② ・作成した検索式で文献を検索し、必要な論文を抽出する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>文献レビュー③ ・必要な論文から論文情報を抽出し、エビデンステーブルを作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>文献レビュー④ ・必要な論文から論文情報を抽出し、エビデンステーブルを作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>文献レビュー⑤ ・必要な論文から論文情報を抽出し、エビデンステーブルを作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>文献レビュー⑥ ・必要な論文から論文情報を抽出し、エビデンステーブルを作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>文献レビュー⑦ ・作成したエビデンステーブルを基にして、発表資料を作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>文献レビュー⑧ ・作成したエビデンステーブルを基にして、発表資料を作成する</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第13回	文献レビュー⑨ ・文献レビューの発表をする	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、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	・文献レビューに基づき、研究計画を修正する	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、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	・修正した研究計画を発表する	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。 (90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。 (90分)
担当教員			
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	授業時質疑応答と課題レポートで評価する。
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

なし。

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専攻共通科目 専攻共通科目					
科目名		プレゼンテーション技術演習				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	宮下 和夫、峯尾 仁、小塚 美由記、白幡 亜希、藤井 駿吾、山森 栄美、檜垣 俊介、佐々木 将太、田中 弘之、當瀬 規嗣、唐津 修羅						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)」、「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)」、および「研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)」ことと関連する科目である。「学術論文作成法」「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる科目である。</p>							
授業の概要							
<p>研究に対する理解を深め、より高度な知識を得るために、他の研究発表を聞き、自らが研究発表を行うことは研究者としての資質を養う上で重要なもの一つとなっている。また、その場で自らの研究発表を経験することによって、研究者としてだけでなく、一社会人としてのプレゼンテーション能力を高める。</p>							
到達目標							

1. 自己の研究成果をまとめることができる。
 2. 学会発表、学内発表会を想定し、適切な図、表、タイトルなどを用いて効果的なプレゼンテーションを行うことができる。

授業の方法

パワーポイントを良く理解するため、用意した参考書および印刷物を配布して講義を進める。さらに、模擬修士論文発表を経験するとともに、学内発表会ポスターの作成を行う。最終回に修士論文中間発表会用のスライド・プレゼンテーションを行い、ディスカッションを行う。

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、大学院中間発表会、最終発表会の複数候補ポスター作成し、最適なものを選択し、本講義の理解度を確認します。

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	学術論文プレゼンテーションの範囲	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	口頭発表のプレゼンテーション原稿に当たっての準備	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	パワーポイントによる図表の作成(1)	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>パワーポイントによる図表の作成(2)</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>卒業論文を題材として口頭発表のプレゼンテーション発表の概要</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>プレゼンテーション発表の原稿作成演習</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第7回	プレゼンテーション発表の模擬口頭発表演習を行い、内容についてディスカッションをする。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	口頭発表のプレゼンテーション発表における緒論の考え方、方法の述べ方	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	プレゼンテーション発表における技術およびポスター発表用のポスター作成技術	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	結果を分かり易く簡潔明瞭に作成する考え方(1)	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	結果を分かり易く簡潔明瞭に作成する考え方(2)	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	考察の組み立て方(1)	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	考察の組み立て方(2)	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	文献を有効に活用する考え方について	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	修士論文中間発表会用のスライド・プレゼンテーションを行い。ディスカッションを行う	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
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	レポート課題(50%)、発表(50%)
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
なし.
備考欄
なし.

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専攻共通科目 専攻共通科目					
科目名		学術論文作成法				ナンバリング	
配当年次	2年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	宮下 和夫						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。」、「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。」、および「研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。」と関連する科目である。「プレゼンテーション技術演習」「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる科目である。

授業の概要

和文学術誌および英文学術誌への論文投稿を想定して研究結果をまとめ、論理的に記述する能力を養うことを目的とする。所属分野の学会などに投稿し、その成果を斯界に公表し、新しい知見や学説を広めることは、科学の進歩にとって極めて重要なことである。そこで、どの分野の論文にも共通する項目の研究の背景、目的、独創性、意義が論文の中に表現されるか、参考例や研究しているテーマを題材として、演習体験を通して講述する。

到達目標

修士論文が作成出来、さらに関連学会誌、大学紀要などへの査読付き論文誌へ投稿し、審査を受けることができる。

授業の方法

板書とパワーポイント、および印刷物を配布して講義を進める。さらに、模擬論文の作成、既出の学术论文のレビューを体験する。最終回に卒業論文を題材として国内学会誌の投稿規定に従って模擬投稿論文を作成し、ディスカッションする。

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、提出した論文について論文作成法と照らし合わせ、解説し、修正・加筆をする。特に修士論文に関わる事項に関して重点的な指導を実施する。

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	<p>学術論文の種類と範囲について学ぶ。また、作成に当たっての注意点について学ぶ。</p>	<p>配布資料を読み有用となるポイントや疑問点を明らかにしておくこと。(90分)</p>	<p>配付資料や講義中にとったメモを良く読み理解する。(90分)</p>
担当教員			
第2回	<p>学術論文の体裁と種類について学ぶ。特に原著論文の内容について理解する。</p>	<p>配布資料を読み有用となるポイントや疑問点を明らかにしておくこと。(90分)</p>	<p>配付資料や講義中にとったメモを良く読み理解する。(90分)</p>
担当教員			
第3回	<p>学術論文の題名(日本語および英文)の書き方を学ぶ。</p>	<p>予め自身の研究テーマについて概要や簡潔な文章を日本語で作成しておく。(90分)</p>	<p>実際に英語で論文タイトルを書いてみる。(90分)</p>
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>日本語サマリーと英文サマリ－の書き方、および自身の論文サマリー (Nature誌様式)の作成法について理解する。</p>	<p>予め自身の研究の要旨についてまとめてみる。(90分)</p>	<p>配付資料や講義中にとったメモを良く読み理解する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>実験に用いる試薬、材料などの表現法について理解する。また、学術論文における実験方法の一般的な表現法について学ぶ。</p>	<p>修士論文研究で用いている実験方法の内容について整理しておく。(90分)</p>	<p>配付資料を良く読み、自身の作成したものと比較して修正する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>学術論文における序論 (Introduction)の位置付けと重要性について理解する。特に論文引用の方法を説明しながら序論の組み立てについて学ぶ。</p>	<p>修士論文研究に係る参考論文について整理しておく。(90分)</p>	<p>配付資料や講義中にとったメモを良く読み理解する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>前回に引き続いて序論(Introduction)の表現方法について理解する。研究の新規性とは何かを中心に学ぶ。</p>	<p>修士論文研究の新規性について自分なりの考えをまとめておく。(90分)</p>	<p>修士論文の序論に必要な参考文献の取捨選択を行う。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>実験結果を図表とする方法について理解する。特に生データ(エクセルで整理したもの)をどのような方法で論文の図表として活用するのかについて学ぶ。</p>	<p>修士論文研究で得られたこれまでの結果について表などでまとめる。(90分)</p>	<p>授業で学んだスキルを用いて修士論文に利用するデータの少なくともひとつについて図表にしてみる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>修士論文に使用する実験データを実際に図表として活用する上でのポイントを理解する。作成した図表について教員がその問題点などを指摘することでよりわかりやすい図表の作成法を学ぶ。</p>	<p>修士論文に使用する幾つかの図表を作成してみる。(90分)</p>	<p>授業で学んだ内容を基に修士論文に利用する図表をある程度完成させてみる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>図表に基づいた学術論文における結果の表現法を理解する。また、有意差の意味や重要性について学ぶ。</p>	<p>修士論文で得られた結果のポイントを整理してみる。(90分)</p>	<p>授業で理解した結果の表現方法について、修士論文の結果を参考にしながらポイントを整理しておく。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>学術論文における考察の重要性について理解する。特に、単なる感想ではなく、科学的見地からの考察とは何かを学ぶ。</p>	<p>修士論文で得た結果から何が得られたのかについて整理してみる。(90分)</p>	<p>修士論文の考察について現時点で強調べきところについて箇条書きにしてみる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>学術論文の考察に必要とされる参考論文の重要性について理解する。</p>	<p>修士論文の考察に必要な参考論文を選択してみる。(90分)</p>	<p>授業で得た結果を踏まえ、修士論文の考察に必要な参考論文を整理する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第13回</p>	<p>学術論文で引用する文献の表示方法の規則を理解する。また、学術論文によって文献の表示法が異なることについても学ぶ。</p>	<p>修士論文で用いる参考論文をリストアップしてみる。(90分)</p>	<p>授業結果を踏まえ、統一された表現方法で修士論文の参考論文を整理してみる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>修士論文を題材として国内学会誌の投稿規定に従って模擬投稿論文を作成してみる。</p>	<p>修士論文を基に投稿論文の骨子を作成してみる。(90分)</p>	<p>授業で指摘された点を踏まえ投稿論文の体裁を整えてみる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>前回に引き続いて投稿論文の作成を行う。</p>	<p>前回作成した投稿論文の推敲を行う。(90分)</p>	<p>投稿論文の完成を試みる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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)	70	各回の課題についてレポートを提出する。
その他	30	模擬投稿論文の内容評価
教科書		
なし。		
参考文献		

なし。(その都度配布)

履修条件・留意事項等

なし。

備考欄

なし。

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		健康体力科学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	佐々木 将太						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる(思考・判断・表現)」ことと関係がある科目である。また「健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている【知識・技能】」、「北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心を持つことができる【関心・意欲・態度】」、「健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている【関心・意欲・態度】」こととも関係する。「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>運動処方国際基準に沿って、健康の評価およびリスクの判定、運動負荷試験、疾病および身体状況に応じた運動処方について学ぶ。さらに、運動特性と栄養摂取、スポーツ選手の栄養・食生活についての最新情報を得ながら、サプリメント利用およびドーピングに関する今日的な問題について理解する。</p>							
到達目標							

- 心身両面から健康度を評価し、身体状況に見合った運動の実践法を説明できる。
- 身体特性や目的に見合った健康づくり運動を指導できる。
- 運動実践やスポーツ活動時の望ましい栄養摂取の方法を説明できる。

授業の方法

板書、視聴覚メディア(DVD)、参考図書、文献資料、さらに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。またアクティブラーニングとして、1～8回目の授業において、配布資料の指定範囲を分担し、要点整理と発表をさせる。授業後に「理解度確認フォーム」を回答させ、授業ポイントや質問・感想などを記載させる。

ICT活用

- 講義資料をGoogle Classroomで公開し、準備学習と事後学習などの自主学習を支援する。
- Google Formのアンケート作成機能を用いて授業後の理解度確認と質問・意見を回答させる。

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

フィードバックとして、講義の後に「理解度確認フォーム」を提出させる。質問などがあれば次回以降の授業で回答したり、補足資料配布を行う。

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	健康の評価およびリスクの判定 運動負荷試験:健康関連体力テスト	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	運動処方的一般原則(1) 運動の様式、有酸素運動	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第3回	運動処方的一般原則(2) 筋フィットネス、柔軟性	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>健常者への健康づくり運動指導</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>小児期・ジュニア期の心身の特性と運動指導 妊婦・高齢者の運動処方</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>臨床疾患患者の運動処方(1) 心疾患、高血圧症、癌、糖尿病、脂質代謝異常</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>臨床疾患患者の運動処方(2) 過体重、肥満症、メタボリックシンドローム</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>臨床疾患患者の運動処方(3) 関節炎、骨粗しょう症、呼吸器疾患、腎疾患</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>健康日本21(第2次)、健康づくりのための身体活動基準2013、アクティブガイド</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>特定保健指導における運動指導</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>スポーツと栄養(1) 糖質、たんぱく質、脂質</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>スポーツと栄養(2) ミネラル、ビタミン、摂取のタイミング</p>	<p>学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第13回	スポーツ選手の栄養アセスメント	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	健康食品とサプリメント (エルゴジェニツクエイド)	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	ドーピングと薬	学習内容と関連する部分について配布資料を読んでおくこと。また学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講態度、討論参加への積極性、理解度確認フォームの記述内容から評価する。
その他	0	なし
教科書		
なし(必要に応じて資料を配布する)		
参考文献		

運動処方指針ー運動負荷試験と運動プログラムー／American College of Sports Medicine編、監訳日本体力医学会体力科学編集委員会／南江堂

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		食行動科学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)」を達成するための科目である。「栄養教育学特論」で習得した基礎理論や方法を、実際の生活・活動の場をふまえ(個人、家族、集団、地域、国などの各レベル)、研究課題に応じた演習へと発展させる応用的な科目となる。

授業の概要

生活習慣病の予防・治癒のための食事を主とした栄養教育について、文献や実際の介入により知識と技術を習得する。行動科学や栄養カウンセリングの手法を用いる効果的な介入方法を探るべく、文献から理論的な枠組み、研究デザイン、介入プログラム、評価方法と指標などを取り上げ、行動変容への影響要因について検討する。

到達目標

- 生活習慣病の予防、治癒のための食事を中心とした栄養教育について実際の介入から技法を習得することができる。
- 栄養教育関連の適切な文献を収集し、行動科学や栄養カウンセリングの手法を用いる効果的な介入方法を探ることができる。
- 文献の研究デザイン、介入プログラム、評価方法と指標などから行動変容への影響要因について検討することができる。

授業の方法

教科書、文献資料を使用し実際に計画書を作成するなどして演習を行っていく。
実際に実践の場を設け、栄養教育を実施する。

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

課題に対してのコメント、講評を記入し返却。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>オリエンテーションと食行動科学の枠組み 食行動を規定する要因の全体像について</p>	<p>自身の最近の食行動を振り返り 記録する。(60分)</p>	<p>授業で学んだ枠組みを自身の 記録に当てはめる。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第2回</p>	<p>食行動の生理学的メカニズム 視床下部、ホルモン(レプチン等)、脳内報酬系について</p>	<p>生理学のテキストで摂食中枢等 の基礎を復習(60分)</p>	<p>「おいしさ」と報酬系の関連を図 解でまとめる(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第3回</p>	<p>食行動の心理学①:感情と食行動 エモーショナル・イーティングとストレス</p>	<p>ストレス時に食べなくなる食品に ついて調べる(60分)</p>	<p>感情的摂食のメカニズムを説明 できるようにする(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第4回</p>	<p>食行動の心理学②:認知と食行動 認知的摂食制限とその破綻、外発的摂食について</p>	<p>ダイエットの失敗経験やその要因を考察する(60分)</p>	<p>3つの摂食行動(制限・感情・外発)を整理する(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第5回</p>	<p>行動変容理論の基礎① ヘルスビリーフモデル(HBM)、自己効力感について</p>	<p>指定された理論の概要を事前に読んでおく(60分)</p>	<p>HBMを用いて、特定の健康行動の障壁を分析する。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第6回</p>	<p>行動変容理論の基礎② 計画的行動理論(TPB)、トランスセオレティカルモデル</p>	<p>行動変容の5つのステージについて調べる(60分)</p>	<p>対象者のステージに応じたアプローチをまとめる(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第7回</p>	<p>食環境と肥満惹起性環境 個人の意志ではなく、環境が食行動に与える影響について</p>	<p>身の回りの「食べすぎる」環境要因を写真で記録(60分)</p>	<p>オベソジェニック環境の改善策を考察する(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第8回</p>	<p>社会経済的要因と健康格差 所得、教育、ソーシャルキャピタルと食行動について</p>	<p>健康格差に関する最新の厚労省データを調べる(60分)</p>	<p>食料アクセスの課題を整理(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第9回</p>	<p>ライフステージと食行動①:小児・思春期 偏食、やせ願望、摂食障害のメカニズムについて</p>	<p>若年女性のやせ問題の現状について調査する(60分)</p>	<p>摂食障害の心理的背景と支援のあり方をまとめる(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第10回</p>	<p>ライフステージと食行動②:高齢期 フレイル、孤食、加齢性食欲不振について</p>	<p>高齢者の低栄養リスクに関する 文献を読む(60分)</p>	<p>高齢期の食欲低下の生理的・社会的要因を図式化(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第11回</p>	<p>食行動の測定とアセスメント TFEQ、DEBQなどの心理テスト的アプローチ 行動記録、24時間思い出し法と過少申告のバイアス</p>	<p>質問紙調査の基本的な留意点 について予習する(60分)</p>	<p>実際にDEBQ等を体験し、自身の傾向を分析する。過少申告を防ぐための面接時の工夫をまとめる(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第12回</p>	<p>栄養教育の目標設定 結果目標・学習目標・行動目標・環境目標・実施目標について</p>	<p>基本的な目標設定について復習しておく(60分)</p>	<p>過去の食育教室の報告書や対象者情報を読み込む(90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			

<p>第13回</p>	<p>【食育教室の企画①】ニーズ把握と対象者設定 後期の食育教室に向けて「誰に・どんな課題を」解決するか決める</p>	<p>児童の食行動の特徴について確認しておく(60分)</p>	<p>対象者の生活背景・リテラシーを詳細に記述(90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			
<p>第14回</p>	<p>【食育教室の企画②】目標設定(ロジックモデル) 食育教室に向けて「誰に・どんな課題を」解決するか決める。</p>	<p>企画①で設定した対象者が「できそうな行動」を考える(60分)</p>	<p>知識→意識→行動が変わるまでのシナリオ(目標)を図にする(90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			
<p>第15回</p>	<p>【食育教室の企画③】プログラム立案 目標達成のために、どんなテーマ・内容(講話、調理など)にするか</p>	<p>参加者が飽きないようなワークや体験のアイデアを出す(60分)</p>	<p>後期に向けて、決定した企画の全体案(骨組み)をレポートにまとめる(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	課題レポート(70%)受講態度、講義への積極的な参加姿勢により総合的に評価する(30%)
その他	0	
教科書		
適宜プリント配布		
参考文献		

今田純雄・和田有史「食行動の科学」朝倉書店,2017

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		健康スポーツ栄養学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	佐々木 将太、藤井 駿吾						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「北海道の地域住民が抱える生活習慣病，加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる（関心・意欲・態度）」ことと関連する科目である。 「公衆衛生学特論」「健康体力科学特論」と関連する科目である。</p>							
授業の概要							
<p>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，スポーツ活動時に起こる体内の様々な生理的变化（代謝など）について学び，アスリートのコンディショニング管理，パフォーマンス向上および諸問題に対する科学的根拠に基づいたマネジメントについて講述する。さらに，スポーツ栄養に関連する最新情報を提供する。</p>							
到達目標							

- ・スポーツ活動に関連する体内の生理的变化(代謝など)について理解できる.
- ・食事・栄養がスポーツ活動に対する影響について科学的情報を整理および理解できる.
- ・スポーツ栄養マネジメントを理解することができる.

授業の方法

スポーツと栄養・食事に関連する学術論文等を基礎に、スライドと配布印刷物を用いて講義形式で実施する.

ICT活用

PC, スマートフォンおよびタブレット端末を用いてスポーツ栄養に関する情報収集を行う.

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

発表内容に対し担当教員がコメントしディスカッションを行う.

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	エネルギー代謝 (藤井)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第2回	骨代謝 (藤井)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第3回	スポーツ栄養マネジメント, スポーツ選手とピリオダイゼーション (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			

第4回	エネルギー消費量の測定, 評価 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第5回	推定エネルギー必要量の設定 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第6回	スポーツ選手の体重管理: 増量 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			

第7回	スポーツ選手の体重管理: 減量 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第8回	スポーツ実施時の栄養補給: 糖質摂取 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第9回	スポーツ実施時の栄養補給: たんぱく質摂取 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			

第10回	アスリートの栄養問題 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第11回	女性アスリートの三主徴 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第12回	サプリメントの摂取の考え方 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			

第13回	水分摂取および試合時の栄養補給 (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第14回	スポーツ栄養サポート (佐々木)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
第15回	まとめ発表: アクティブラーニングの実践として、これまでに学んだ内容のうち、興味関心を持った内容について先行研究等を調査し、まとめたものを発表する (佐々木, 藤井)	授業内容に関する情報を確認しておく(90分)	授業内容をまとめる(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	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	最終講義時の発表内容を総合的に評価する
その他	0	なし

教科書

ケースで学ぶスポーツ栄養学/清野 隼・虎石 真弥・山口 太一 編/株式会社みらい (ISBN: 9784860155810)

参考文献

特に指定しないが、生化学、スポーツ科学およびスポーツ栄養学に関連する書籍を確認すること。
必要に応じて、授業内で紹介する。

履修条件・留意事項等

生化学、解剖生理学の復習をしておくが良い。
国内だけでなく、海外で発信されているスポーツ栄養・科学に関する情報収集をしておくことが望ましい。

備考欄

公認スポーツ栄養士(佐々木)が担当する

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		食品機能学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	峯尾 仁、檜垣 俊介						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「・食の安全確保に必要な仕組み、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ている。・食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。</p> <p>・食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。・北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。」ことと関連する科目である。「食品衛生学特論実験」「食物アレルギー学特論」「食物アレルギー学特論実験」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>食品中には栄養成分以外にも多くの種類の微量化学成分が含有されている。それらの化学物質は、一方では人にとって有用な成分(機能性成分や食品添加物)として機能するが、他方では有害な成分(微生物毒素、自然毒、残留農薬、環境汚染物質等)としても作用する。本講義においては、有害な化学成分のいくつかをとりあげ、それらが発見されるにいたった経緯、化学構造上の特性、生体におよぼす影響やその作用メカニズムおよびそれらの毒性成分を取り巻く現在の状況等について概説する。</p>							
到達目標							

<p>1.食品中に含まれる有害物質について、発見にいたる歴史的経緯を学ぶ。 2.食品中の有害物質について化学構造の上での分類と個々の成分の化学的特徴を学ぶ。 3.有害物質の生体における作用メカニズムを学習することができる。</p>

授業の方法

<p>配布したプリントに書かれているテーマについて担当した部分を履修者が発表する。 発表内容について教員と履修者双方が検討し重要部分について討論する。 発表項目について授業中に議論された事項を盛り込みながら修正し報告書を提出する。</p>

ICT活用

<p>なし。</p>

実務経験のある教員の教育内容

<p>該当なし。</p>

課題に対するフィードバックの方法

<p>講義終了時に当該回のテーマについてディスカッションを行い、理解度を確認する。</p>

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:本講義を受講するうえでの注意事項ならびに成績評価の仕方を学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	微生物が産生する毒性成分(1)エンドトキシンとエンテロキシンについて学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	微生物が産生する毒性成分(2)ペロ毒素、コレラトキシン等について学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>微生物が産生する毒性成分(3)カビ毒(マイコトキシン)について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>魚類に含まれる毒性成分:テトロドトキシン、シガトキシン等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>貝類に含まれる毒性成分:サキシトキシン、デノフィストキシン等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>植物に含まれる毒性成分:アルカロイド、青酸化合物等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>きのこ類に含まれる毒性成分:環状ペプチド、アルカロイド等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>残留農薬中の毒性成分(1)神経系に作用する薬物について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第10回	残留農薬中の毒性成分(2)抗生物質・抗菌物質等について学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	環境中の毒性成分(1)重金属類について学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	環境中の毒性成分(2)PCB、ダイオキシン等について学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

<p>第13回</p>	<p>食品の製造・加工過程でできる有害成分:ベンゾピレン、トランス脂肪酸等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>食品容器から溶出する有害成分:アクリルアミド、スチレンモノマー等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>アクティブラーニングの実践として、1から14回の授業でとりあげた有害成分のひとつをとりあげ、それによる人的被害例について、発生の経緯、被害の実態、医療および行政の対処、等の事件の概要を調べて発表する。</p>	<p>課題について、厚生労働省のホームページ、食品衛生学会の学会誌等で事件の概要を調べ、発表用のレジメを作成する。</p>	<p>課題発表中になされた質疑等の記録とともに、今回の報告課題に関するレポートを作成する。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	受講態度ならびに講義への積極的な取り組み姿勢(50%) 毎回各項目について報告書を提出(50%)
その他	0	なし。
教科書		
なし。		
参考文献		

<p>なし。</p>
<p>履修条件・留意事項等</p>
<p>なし。</p>
<p>備考欄</p>
<p>なし。</p>

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		生化学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		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「食の安全確保に必要な仕組み、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ている。」ことと関連する科目である。「健康栄養学特論」「食物アレルギー学特論」「公衆栄養学特論」の基礎となる。

授業の概要

健康の保持・増進には適切な栄養が重要であることは言うまでもなく、栄養素等が生体内でどのような仕組みで体の諸機能を調節しているかを理解する上で、生化学の素養が重要である。本特論では、①正常時や疾病時の人体の変化におよぼす影響について特に生体内の化学反応を触媒する酵素およびタンパク質の構造と機能について講述する。②分子や細胞のレベルで栄養素と生体成分の代謝とその調節について学ぶ。

到達目標

- 生命活動に必須の物質代謝が三つのレベル(1.異化反応、2.同化反応、3.調節反応)で説明できる。
- 糖質、脂質、核酸の代謝経路について説明できる。
- 生体内の通貨としてのエネルギー化合物ATPの合成、および生合成反応における利用について説明できる。
- 遺伝情報の伝達とその発現(タンパク質合成)について説明できる。
- 生体内の代謝の統合および調節機構について説明できる。

授業の方法

各回のテーマについて、ディスカッションを中心とした授業を行う。

ICT活用

課題や連絡事項については、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

各回でディスカッションによるフィードバックを行う。

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	生命活動に必須の物質代謝(異化、同化反応)について	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第2回	物質代謝の調節と統合(ホルモン変動、摂食シグナル等)	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第3回	糖代謝経路と解糖系酵素および糖質代謝の調節	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			

第4回	糖質代謝経路と関連する経路とその意義	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第5回	脂質および関連脂質の分解と合成の代謝経路	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第6回	核酸の代謝経路およびこれまでの各種代謝系について	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			

第7回	酵素の反応速度論的解析法	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第8回	生体のエネルギー代謝の調節機構とその維持	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			
第9回	生体のエネルギー代謝(酸化的リン酸化と化学浸透説、脱共役、活性酸素)	テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)	ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)
担当教員			

<p>第10回</p>	<p>DNAの遺伝情報の複製、転写の仕組みと遺伝情報に基づくタンパク質合成の機構</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>細胞内(核内)受容体を介する細胞内情報伝達。</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>リン酸化酵素・脱リン酸化酵素を介する細胞内情報伝達。</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第13回</p>	<p>薬物代謝におけるシトクロームP450(CYP)の酸化反応機構。</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>遺伝子工学技術(遺伝子クローニング、cDNA クローニング、PCR、組換えタンパク質発現法など)。</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>最終回として、各人が最も興味がある最新の生化学の基本技術について発表し、討論する。</p>	<p>テーマについて事前に調べ、ディスカッションできるだけの基礎を作る。(90分)</p>	<p>ディスカッション内容を整理し、まとめる。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	各回に行う演習課題で評価する。
その他	0	特になし。
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

特になし。

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門基礎科目 専門基礎科目					
科目名		バイオテクノロジー特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	唐津 修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「【知識・技能】食の安全確保に必要な仕組み、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ている。」ことと関連する科目である。

授業の概要

遺伝子クローニングに用いる核酸関連酵素、クローニングベクター、遺伝子クローニングの方法、遺伝子及び遺伝子産物の検出方法、遺伝子の解析方法など、遺伝子工学の基礎について分子生物学を基軸とする基礎から最先端までのバイオテクノロジーの基礎的知識と技術について習得し、幅広い理解を目指す。また、バイオテクノロジーに関する新しい知見を紹介し、遺伝子工学の今後を展望する。

到達目標

”・バイオテクノロジー分野の基礎的な知識を身に付けることができる。
 ・バイオテクノロジー分野の論文や学術書を読解することができる。
 ・上記の内容を簡単にプレゼンテーションできる。”

授業の方法

基本的な知識を講義形式で教授する。13回目の講義終了後、微生物の同定を課題として実習を行う。

ICT活用

米国NIHの提供する遺伝子データベースを活用する。

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

実習の結果を検討し、理論と手技の習熟度を評価する。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>“歴史的背景 メンデルの法則から二重らせんの発見までの歴史。”</p>	<p>図書館で遺伝子の入門書を読 んでおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>“DNAの構造と機能 DNAの構造と複製、変異と組換えについて。”</p>	<p>学部で使用した生化学の教科 書から、該当部分について読ん でおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>“蛋白質合成 mRNAの合成と遺伝コードについて。”</p>	<p>学部で使用した生化学の教科 書から、該当部分について読ん でおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第4回</p>	<p>“原核細胞の遺伝学 細菌とファージの遺伝子の微細構造.”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>“真核細胞の遺伝学 真核細胞ゲノムの特異的な構造.”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>“真核細胞に特有な遺伝子機能 免疫における特異性の生成と発生の分子生物学.”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).</p>	<p>講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).</p>
<p>担当教員</p>			

第7回	"がん遺伝子 がんの遺伝的基礎とがんの起源."	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).
担当教員			
第8回	"遺伝子の進化 生命の起源."	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).
担当教員			
第9回	"遺伝子工学の基礎 遺伝子工学に利用される酵素とベクター."	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分).	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分).
担当教員			

第10回	"遺伝子工学技術 I 遺伝子組換え法と遺伝子導入法。"	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分)。	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分)。
担当教員			
第11回	"遺伝子工学技術 II PCR法の原理と実践。"	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分)。	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分)。
担当教員			
第12回	"遺伝子解析技術 I PFGE法の原理。"	あらかじめ配布する資料を 読んでおくこと(90分)。	講義の内容について、資料を参 照せずに説明出来るようにして おくこと(90分)。
担当教員			

<p>第13回</p>	<p>“遺伝子解析技術Ⅱ 遺伝子配列決定法(1):PCR法で標的遺伝子を増幅する。”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を読んでおくこと(90分)。</p>	<p>講義の内容について、資料を参照せずに説明出来るようにしておくこと(90分)。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>“遺伝子解析技術Ⅲ 遺伝子配列決定法(2):前回PCR法で増幅した遺伝子を精製し、解析に回す。”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を読んでおくこと(90分)。</p>	<p>講義の内容について、資料を参照せずに説明出来るようにしておくこと(90分)。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>“遺伝子解析技術Ⅳ 遺伝子配列決定法(3):前回解析に回した結果について分析する。”</p>	<p>あらかじめ配布する資料を読んでおくこと(90分)。</p>	<p>講義の内容について、資料を参照せずに説明出来るようにしておくこと(90分)。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	受講態度、討論参加への積極性から判定する。
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
なし.
備考欄
なし.

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 健康栄養教育学分野					
科目名		健康教育学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	佐々木 将太、小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「北海道の地域住民が抱える生活習慣病，加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる（関心・意欲・態度）」ことと関連する科目である。
 「公衆衛生学特論」「健康体力科学特論」と関連する科目である。

授業の概要

心身の健康度水準と食生活および身体活動・運動などのライフスタイルとの関連性を確認し，QOL向上のために行動変容を促す指導方法を理解する。
 また，ヘルスプロモーションを積極的に推進するため，気候や環境整備状況など地域の特性を踏まえた健康づくりの方策について概説する。
 さらに，個人の健康状態を把握するための生理的・心理的手法を紹介し，それらの評価に基づいた具体的な健康づくりの指導法を修得する。

到達目標

- ・スポーツ活動に関連する体内の生理的变化(代謝など)について理解できる。
- ・食事・栄養がスポーツ活動に対する影響について科学的情報を整理および理解できる。
- ・スポーツ栄養マネジメントを理解することができる。

授業の方法

栄養・食事、健康と運動に関連する学術論文等を基礎に、スライドと配布印刷物を用いて講義形式で実施する。

ICT活用

- ・講義資料をGoogle Classroomで公開し、準備学習と事後学習などの自主学習を支援する。
- ・Google Formのアンケート作成機能を用いて授業後の理解度確認と質問・意見を回答させる。

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

ディスカッションを行う

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>ヘルスプロモーションの考え方 ・配布資料を分担して要点整理し発表を行う</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>気候や生活環境とライフスタイル ・配布資料を分担して要点整理し発表を行う</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>生活環境と健康格差</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第4回	健康行動理論の概要	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第5回	行動変容段階尺度	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第6回	メタボリックシンドロームとロコモティブシンドローム	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			

第7回	生涯スポーツの概要	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第8回	障がい者のスポーツ	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第9回	ストレス科学の概要、うつ病対策	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			

第10回	休養科学の概要	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第11回	睡眠科学の概要	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第12回	脳波による生理心理学的考察	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			

第13回	心電図による自律神経活動の評価	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第14回	心理測定尺度と感情の評価 POMS、気分調査、自己効力感	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
第15回	社会調査法の概要	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	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	授業時に課すレポート等の内容を評価する
その他	0	なし
教科書		
なし		
参考文献		

特になし、必要に応じてプリントを配付、あるいはWebサイトを紹介する

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 健康栄養教育学分野					
科目名		健康教育学特論演習				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	佐々木 将太、小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)」 「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。(思考・判断・表現)」 ことと関係がある科目である。また「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる(思考・判断・表現)」 「健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。(関心・意欲・態度)」とも関係する。「健康教育学特論」と関連し、「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる。

授業の概要

心身の健康度を評価する手法について文献および生理心理学的実験やフィールド調査により知識と技法を習得する。
また、身体活動・運動・スポーツを用いた保健指導や健康教室に関連して実際の指導例に関する情報を収集し、現状の課題を理解したうえで効率的な指導に向けての改善方法を身につける。

到達目標

- ・心身の健康度を評価する手法について理解できる。
- ・実際に様々な機器や方法を使って測定調査ができる。
- ・効果的な健康教育活動が実施できる。

授業の方法

板書、視聴覚メディア(DVD)、参考図書、文献資料、さらにパワーポイントと配布印刷物を用いた情報提供を講義形式で行ったあと、生理的・心理的領域の各種測定機器や測定手法を実際に活用する能力を高めるため相互に測定しあう。

ICT活用

- ・講義資料をGoogle Classroomで公開し、準備学習と事後学習などの自主学習を支援する。
- ・Google Formのアンケート作成機能を用いて授業後の理解度確認と質問・意見を回答してもらう。

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、講義の後に「理解度確認フォーム」を提出してもらう。質問などがあれば次回以降の授業で回答したり、補足資料配布を行う。

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	健康関連体力の評価(1) 心肺持久力	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	健康関連体力の評価(2) 筋力 - 筋持久力、筋繊維組成	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第3回	柔軟性の評価とストレッチング	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			

第4回	バランス能力と神経反応速度	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第5回	自律神経活動、ストレス度の評価	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	栄養状態の評価食事摂取量 生理学生化学指標から	関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)
担当教員			

<p>第7回</p>	<p>骨密度の評価と骨粗鬆症予防 アクティブラーニングとして相互に骨密度測定を行う</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>総合型地域スポーツクラブの活動 (北海道内・日本国内の事例)</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>保健センター・健康づくりセンターの活動</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>温泉利用型・水中運動型健康増進施設</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>健康スポーツ・ニュースポーツ</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>障がい者スポーツを取り巻く環境</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第13回</p>	<p>災害被災地における健康維持・増進</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>地域に根差した健康ライフ形成事業、地域差、季節差</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>地域に根差したこれからの健康づくり</p>	<p>関連する分野について学部授業で学んだ内容を復習しておくこと。(90分)</p>	<p>配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	授業時の課題提出内容で評価する
その他	0	なし
教科書		
なし(必要に応じて資料を配布する)		
参考文献		

新版 生涯スポーツと運動の科学／上杉尹宏、晴山紫恵子、川初清典監修、佐美靖、花井篤子編集／市村出版

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 健康栄養教育学分野					
科目名		栄養教育学特論				ナンバリング	
配当年度	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「健康栄養教育に必要な健康政策や医療制度の知識、地域住民の心身の健康度評価法、および社会調査法などの専門性の能力を身につけている。(知識・技能)」「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)」「研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)」「北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。(関心・意欲・態度)」「健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている。(関心・意欲・態度)」を達成するための科目である。「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる。

授業の概要

栄養教育は小児や成人、高齢期に至るライフステージに加え、健康状態やライフスタイルの違いなど幅広い対象者に応じる必要がある。また、地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づき健康増進および疾病の一次予防を重視する活動のマネジメントを講述する。

到達目標

- ・既存資料および食事調査結果より地域の健康・栄養課題を説明できる。
- ・地域診断を基にライフステージや健康状態、ライフスタイルに対応した介入計画を立案できる。
- ・地域の健康課題に対応する栄養教育マネジメントの効果的なすすめ方を検討することができる。

授業の方法

教科書、文献資料、さらに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。

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

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして授業を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

レポート課題に対して、コメントを記入の上返却。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>オリエンテーション: 栄養教育とEBP なぜ現場に「根拠(エビデンス)」が必要なのか。</p>	<p>「食行動科学特論」で作成した 企画案を読み直す。(90分)</p>	<p>自身の企画案に「足りない根拠」 は何かを書き出す。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第2回</p>	<p>文献検索の技術(国内) 医中誌やCiNiiを用い、日本の食育事例を探す。</p>	<p>検索キーワードを3つ以上考え ておく。(90分)</p>	<p>自身のテーマに近い国内論文 を2本以上リストアップする。(90 分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第3回</p>	<p>文献検索の技術(海外) PubMed等を用い、世界の最新トレンドを知る。</p>	<p>英語のキーワード(例: Nutrition education, Child)を調べる。(90 分)</p>	<p>英語論文のアブストラクトを1つ 読んでみる。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第4回</p>	<p>論文の読み方とクリティーク 論文の「どこ」を読めば、現場に活かせるか。</p>	<p>配布されたサンプル論文に目を通しておく。(90分)</p>	<p>論文のPICO(対象・介入・比較・結果)を整理する(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第5回</p>	<p>【事例研究①】子どもの行動変容 好き嫌い克服や食習慣形成の成功事例論文。</p>	<p>「小児期の食行動」について確認しておく。(90分)</p>	<p>演習の教室が子ども向けの場合、活用できる工夫をメモする。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第6回</p>	<p>【事例研究②】成人・高齢者の行動変容 生活習慣病予防やフレイル予防の実践論文。</p>	<p>成人・高齢者の食の課題(健診結果等)を調べておく。(90分)</p>	<p>ライフステージ別の「声かけのコツ」を論文から抽出する。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第7回</p>	<p>【事例研究③】ICT・SNS・アプリの活用 デジタルツールを用いた新しい栄養教育の形。</p>	<p>栄養・料理関連のアプリを1つ使 ってみる。(90分)</p>	<p>デジタルツールを使うメリット・デ メリットを整理する。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第8回</p>	<p>行動経済学とナッジの応用事例</p>	<p>「ナッジ(Nudge)」を検索して調 べておく。(90分)</p>	<p>演習の教室や配布資料で使える ナッジ案を1つ考案する。(90 分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			
<p>第9回</p>	<p>ソーシャルマーケティングの視点 「健康」をどう魅力的にパッケージングして届けるか。</p>	<p>企業の食品広告(CMやポスター)の訴求点を分析する。(90分)</p>	<p>「募集ポスター」に活かせるキャ ッチコピーを考える。(90分)</p>
<p>担当教員 小塚 美由記</p>			

<p>第10回</p>	<p>質的研究について 数字(統計)には出ない、参加者の満足や変化。</p>	<p>アンケートの自由記述欄の価値 について考える。(90分)</p>	<p>インタビュー調査の論文から、心 に響いた「言葉」を抜粋する。 (90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			
<p>第11回</p>	<p>評価指標の設計(量的評価) 「伝わったか」をどう数値で測るか(アンケートの作り方)。</p>	<p>既存の「食生活調査票」などの 項目を調べておく。(90分)</p>	<p>演習で使用する事後アンケート のドラフトを作成する。(90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			
<p>第12回</p>	<p>評価指標の設計(質的・プロセス評価) 実施過程(試作や広報)の評価をどう残すか。</p>	<p>「試作」や「集客」で困りそうなこ とを想定しておく。(90分)</p>	<p>プロセス評価のためのチェックリ スト案を作成する(90分)</p>
<p>担当教員 白幡 亜希</p>			

第13回	栄養教育における倫理的配慮 個人情報の保護、参加者の自律性の尊重。	ヘルシンキ宣言について概要を 調べておく。(90分)	現場で起こりうる倫理的課題と 対策を考える。(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第14回	修士論文に向けた研究計画への応用 これまでの文献読解を自身の研究テーマに繋げる。	自分の修論で明らかにしたい「 問い」を明確にする。(90分)	修論の「背景」を作成してみる。(90分)
担当教員	小塚 美由記		
第15回	総括:エビデンスを実践に繋ぐ 特論の学びと演習の実践を振り返る。	全14回の学びで、最も役立った 論文・事例を整理。(90分)	演習の報告書に盛り込む「考察」 のポイントをまとめる。(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	課題レポート(60%),受講態度、講義への積極的な参加姿勢など(40%)により総合的に評価する。
その他	0	
教科書		
資料プリント配布		
参考文献		

適宜紹介

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 健康栄養教育学分野					
科目名		栄養教育学特論演習				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	小塚 美由記						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「指導対象者それぞれの身体状況やライフスタイル、さらに健康知識の理解度に適応した指導方法を判断し、分かり易く説明できる。(思考・判断・表現)」を達成するための科目である。「栄養教育学特論」で習得した基礎理論や方法を、実際の生活・活動の場をふまえ(個人、家族、集団、地域、国などの各レベル)、研究課題に応じた演習へと発展させる応用的な科目となる。</p>							
授業の概要							
<p>生活習慣病の予防・治癒のための食事を主とした栄養教育について、文献や実際の介入により知識と技術を習得する。行動科学や栄養カウンセリングの手法を用いる効果的な介入方法を探るべく、文献から理論的な枠組み、研究デザイン、介入プログラム、評価方法と指標などを取り上げ、行動変容への影響要因について検討する。</p>							
到達目標							

- 生活習慣病の予防、治癒のための食事を中心とした栄養教育について実際の介入から技法を習得することができる。
- 栄養教育関連の適切な文献を収集し、行動科学や栄養カウンセリングの手法を用いる効果的な介入方法を探ることができる。
- 文献の研究デザイン、介入プログラム、評価方法と指標などから行動変容への影響要因について検討することができる。

授業の方法

教科書、文献資料を使用し実際に計画書を作成するなどして演習を行っていく。
実際に実践の場を設け、栄養教育を実施する。

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

課題に対してのコメント、講評を記入し返却。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>オリエンテーションと企画の再確認 前期(13～15回)で立てた企画案をレビューし、役割分担を決定</p>	<p>前期の最後に作成した「企画案レポート」を読み直しておく。(60分)</p>	<p>指摘事項を踏まえ、企画のスケジュールと各自のタスクを整理する(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>【集客】募集広報とポスター・チラシ作成 ターゲットの目を引くキャッチコピーとデザインの考案</p>	<p>世の中にある魅力的なイベントポスターを集めて分析する(60分)</p>	<p>ポスターや案内文を完成させ、広報(配布・掲示)の準備をする(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>【準備】教材の構成とレシピ・媒体の検討 教室で使うスライド、配布資料、調理レシピの骨組みを作る</p>	<p>担当する媒体やレシピのラフ案(下書き・分量)を考えてくる(60分)</p>	<p>媒体の構成を確定させ、必要な材料や機材のリストを作成する(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第4回	【準備】試作・デモンストレーション① 実際に調理の試作や、ワークの道具を作成・実験してみる	試作に必要な食材の買い出しや、調理器具の確認を行う(60分)	試作でわかった問題点(味が薄い、時間がかかる等)をまとめる(90分)
担当教員			
第5回	【準備】試作・デモンストレーション② 問題点を改善し、参加者に提供できるレベルまで完成度を高める	前回の反省をもとに、レシピや手順の改善案を考えてくる(60分)	本番用のレシピカードや、確定したマニュアルを作成する(90分)
担当教員			
第6回	評価アンケートの作成 特論の知識を活かし、事前・事後アンケートを完成させる	特論で考えた「質問項目の案」を持ち寄る(60分)	誰が読んでも意味が伝わる言葉にアンケートを修正・印刷する(90分)
担当教員			

第7回	模擬授業(リハーサル) 本番さながらに通し練習を行い、タイムマネジメントと動きを確認	自分の話すセリフ(台本)を用意し、時間を測って練習しておく(60分)	リハーサルでの反省をふまえ、スライドや台本を最終修正する(90分)
担当教員			
第8回	食育教室の実施①	最終確認と持ち物の準備。シミュレーションを頭で行う(60分)	実施直後の「参加者の反応」「自分たちの反省点」を熱いうちにメモする(90分)
担当教員			
第9回	食育教室の実施②	最終確認と持ち物の準備。シミュレーションを頭で行う(60分)	実施直後の「参加者の反応」「自分たちの反省点」を熱いうちにメモする(90分)
担当教員			

第10回	食育教室の実施③	最終確認と持ち物の準備。シミュレーションを頭で行う(60分)	実施直後の「参加者の反応」「自分たちの反省点」を熱いうちにメモする(90分)
担当教員			
第11回	プロセス評価:実施の振り返りとデータ入力 アンケート結果のExcel入力と、運営面での良かった点・悪かった点の確認	アンケートを回収し、自由記述にざっと目を通しておく(60分)	Excelにアンケート結果を正確に入力し、単純集計を行う(90分)
担当教員			
第12回	インパクト評価:データ分析と考察 参加者の「意識・行動」は目標通りに変化したか?グラフ化と考察	単純集計の結果から「特徴的な変化」を見つけておく(60分)	データをわかりやすいグラフにし、「なぜこうなったか」の考察を書く(90分)
担当教員			

<p>第13回</p>	<p>栄養教育介入の研究計画④栄養教育の実施 アクティブラーニングとして、模擬対象者に対して栄養教育のロールプレイを行う。</p>	<p>関連する分野について、栄養教育学特論の授業で学んだ内容を復習しておく。(60分)</p>	<p>教科書や配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>栄養教育介入の研究計画④栄養教育の評価</p>	<p>関連する分野について、栄養教育学特論の授業で学んだ内容を復習しておく。(60分)</p>	<p>教科書や配布資料を復習し、修士論文研究に参考となる部分をまとめておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>演習のまとめ(報告会) 一連の流れを「実践報告書」としてまとめる</p>	<p>プレゼン用のスライドを作成し、発表の練習をする(60分)</p>	<p>実践報告書(レポート)を完成させ、提出する(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	課題レポート(70%)受講態度、講義への積極的な参加姿勢により総合的に評価する(30%)
その他	0	
教科書		
適宜プリント配布		
参考文献		

今田純雄・和田有史「食行動の科学」朝倉書店,2017

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 食品安全学分野					
科目名		食物アレルギー学特論				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	唐津 修羅						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる」、「北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる」、「健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている」と関連する科目である。「食品衛生学特論」「公衆衛生学特論」「食物アレルギー特論実験」「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>食物アレルギーは、特に先進国では増加傾向にあるといわれている。また、原因食品も多岐にわたっている。近年、食物アレルギーによるアナフィラキシーが原因で、死亡事故も発生しており、社会的にも問題となっている。本講義では、食物アレルギーの基本、すなわち、定義、症状、検査・診断法、治療法、疫学などを概説する。さらに、最新の研究例をもとに、食物アレルゲンの解析法、特性について深く学ぶことにより、社会において、より実践的に食物アレルギーへの対応が可能な知識を習得する。</p>							
到達目標							

食物アレルギー分野に関する論文、専門書を読解し、研究計画を立案、実施、結果を解析、考察し、発表、論文としてまとめることができる。

授業の方法

パワーポイント、配布資料を用いて行う。
 課題に対するレポートを作成する。
 必要に応じて、原著論文や総説なども使用して理解を深める。

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

各回の講義において、重要事項に関するディスカッションを行い、理解度を確認する。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>食物アレルギー総論:食物アレルギーを巡る国際的な動向、日本における食物アレルギーの歴史、食物アレルギーの疫学・病型について学ぶ。</p>	<p>教科書(p2~28)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第1回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>食物アレルギー総論:食物アレルギーの免疫学、食物アレルギーと遺伝、食物アレルギーと環境因子、について学ぶ。</p>	<p>教科書(p29~54)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第2回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>食物アレルギー総論:感作の成立と予防対策、食物アレルギーの診断について学ぶ。</p>	<p>教科書(p55~75)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第3回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第4回</p>	<p>食物アレルギー:アレルギーの構造と機能、鶏卵・魚卵・鶏肉、牛乳・牛肉について学ぶ。</p>	<p>教科書(p76～99)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第4回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>食物アレルギー:小麦・ソバ・穀類、種子について学ぶ。</p>	<p>教科書(p100～117)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第5回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>食物アレルギー:魚類・甲殻類・軟体類、果物・野菜について学ぶ。</p>	<p>教科書(p118～139)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第6回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>食物アレルギーの臨床各論:卵アレルギー、牛乳アレルギー、小麦アレルギーについて学ぶ。</p>	<p>教科書(p140~163)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第7回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>食物アレルギーの臨床各論:ピーナッツ・ナッツ類アレルギー、大豆・ゴマアレルギーについて学ぶ。</p>	<p>教科書(p164~179)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第8回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>食物アレルギーの臨床各論:魚・甲殻類アレルギー、果物アレルギー、その他の食物アレルギーについて学ぶ。</p>	<p>教科書(p180~203)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第9回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>食物アレルギーの臨床的課題: アナフィラキシー、食物依存性運動誘発アナフィラキシー、新生児一乳児消化管アレルギーについて学ぶ。</p>	<p>教科書(p204～238)まで読んでおくこと(90分)</p>	<p>第10回のキーワードをノートに整理しておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>食物アレルギーの臨床的課題: 成人の食物アレルギー、栄養・食事指導、経口免疫療法について学ぶ。</p>	<p>教科書(p239～275)までを読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第11回のキーワードをノートに整理しておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>食物アレルギーに関連する社会的諸問題: 給食・外食産業、アレルギー食品の表示、行政・専門学会の動向について学ぶ。</p>	<p>教科書(p276～283、309～319、333～341)を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>第12回のキーワードをノートに整理しておくこと。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第13回	【論文講読】和文読解:食物アレルギーに関する論文を読解して要約を作成する。アクティブラーニングとして、論文に記載されているアレルギーについて、学生が専門書等で調べてまとめたことを発表する。	第12回の授業で配布された論文を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し、ノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	【論文講読】英文読解:食物アレルギーに関する論文を読解して要約を作成する。アクティブラーニングとして、論文に記載されているアレルギーについて、学生が専門書等で調べてまとめたことを発表する。	第13回の授業で配布された資料を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し、ノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	【まとめ】口頭試問およびレポート課題により理解度を確認する。	教科書、および配布資料を再度、読んでおくこと。(90分)	レポート課題を行うこと。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート課題、プレゼンテーション等
その他	0	なし
教科書		
食物アレルギーのすべて(伊藤浩明 編著 診断と治療社)		
参考文献		

成人食物アレルギー(福富友馬 著 日本医事新報社)
解いて学ぶ!「おとな」の食物アレルギー(鈴木慎太郎 著 文光堂)

履修条件・留意事項等

備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 食品安全学分野					
科目名		食物アレルギー学特論実験				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	2
担当教員	唐津 修羅						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる」、「北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる」、「健康教育の高度専門職業人として、医療・福祉施設、保健行政機関、教育機関等において地域の特性を踏まえた施策を提起する使命感をもっている」と関連する科目である。食物アレルギー学特論」を基盤として「健康栄養科学特別総合実験・演習」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>食物アレルギー学特論で習得した知識にもとづいて、食物アレルギー検査、アレルゲン解析などに必要な技術の原理や手法を学ぶ。具体的には、様々な加工食品中に含まれるアレルゲンをELISAキットを用いて測定することにより、特定原材料がどのような加工食品にどのくらい含有しているのかを把握するとともに、ELISA法についての基本技術を習得する。また、抗体(血清)を用いて、ウエスタンブロッティング法、ドットブロッティング法などにより、アレルゲンの解析法を学ぶ。</p>							
到達目標							

食物アレルギーの解析に必要な基本実験操作、ELISA法、ウェスタンブロッティング法などについて習得することにより、食物アレルギーの原因物質を解析し、その特性を理解することができる。

授業の方法

配布資料とパワーポイントにより実験の原理や進め方を説明後、実際に実験を行う。
 実験方法、実験結果についてレポートを作成する。
 実験方法、実験結果をパワーポイントでプレゼンテーションする。

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

提出されたレポート課題に基づいて、ディスカッションを行い、食物アレルギー研究で用いる研究手法に関する知識を深める。

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:本講義を受講するうえでの注意事項および成績評価について	事前に配布される資料を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習しておくこと。(90分)
担当教員			
第2回	特定原材料測定用キットを用いて加工食品中に含まれるアレルギー量を測定する(乳・乳製品)	第1回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第3回	特定原材料測定用キットを用いて加工食品中に含まれるアレルギー量を測定する(卵)	第2回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			

第4回	特定原材料測定用キットを用いて加工食品中に含まれるアレルギー量を測定する(小麦)	第3回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第5回	特定原材料測定用キットを用いて加工食品中に含まれるアレルギー量を測定する(えび・かに)	第4回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第6回	プレゼンテーション、レポート課題提出	プレゼンテーション用のパワーポイントを作成しておくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			

<p>第7回</p>	<p>魚アレルギー(パルブアルブミン)の抽出;魚アレルギー粗抽出液の調製およびタンパク質含有量の測定</p>	<p>第6回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>抗パルブアルブミン抗体を用いたドットブロッキング法による魚アレルギーの検出(1)</p>	<p>第7回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>抗パルブアルブミン抗体を用いたドットブロッキング法による魚アレルギーの検出(2)</p>	<p>第8回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)</p>	<p>実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

第10回	魚アレルギー粗抽出液を用いたゲルろ過クロマトグラフィ、吸光度測定	第9回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第11回	抗体を用いたELISA法による魚アレルギー量の測定(1)	第10回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第12回	抗体を用いたELISA法による魚アレルギー量の測定(2)	第11回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			

第13回	アレルギー粗抽出液、およびクロマトグラフィー画分を用いたウエスタンブロッティング(1)	第12回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第14回	アレルギー粗抽出液、およびクロマトグラフィー画分を用いたウエスタンブロッティング(2)	第13回目の授業終了時に配布された資料を読んでおくこと。(90分)	実施した実験内容をノートにまとめておくこと(90分)
担当教員			
第15回	プレゼンテーション、レポート提出、まとめ	プレゼンテーション用のパワーポイントを作成しておくこと(90分)	出題されたレポート課題を作成すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試験以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート課題、プレゼンテーション等
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
なし
備考欄

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 食品安全学分野					
科目名		食品衛生学特論				ナンバリング	
配当年度	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「・食の安全確保に必要な仕組み、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ている。・食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。</p> <p>・食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。・北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。」ことと関連する科目である。「食品衛生学特論実験」「食物アレルギー学特論」「食物アレルギー学特論実験」の基礎となる。</p>							
授業の概要							
<p>食品中には栄養成分以外にも多くの種類の微量化学成分が含有されている。それらの化学物質は、一方では人にとって有用な成分(機能性成分や食品添加物)として機能するが、他方では有害な成分(微生物毒素、自然毒、残留農薬、環境汚染物質等)としても作用する。本講義においては、有害な化学成分のいくつかをとりあげ、それらが発見されるにいたった経緯、化学構造上の特性、生体におよぼす影響やその作用メカニズムおよびそれらの毒性成分を取り巻く現在の状況等について概説する。</p>							
到達目標							

<p>1.食品中に含まれる有害物質について、発見にいたる歴史的経緯を学ぶ。 2.食品中の有害物質について化学構造の上での分類と個々の成分の化学的特徴を学ぶ。 3.有害物質の生体における作用メカニズムを学習することができる。</p>

授業の方法

<p>配布したプリントに書かれているテーマについて担当した部分を履修者が発表する。 発表内容について教員と履修者双方が検討し重要部分について討論する。 発表項目について授業中に議論された事項を盛り込みながら修正し報告書を提出する。</p>

ICT活用

<p>なし。</p>

実務経験のある教員の教育内容

<p>該当なし。</p>

課題に対するフィードバックの方法

<p>講義終了時に当該回のテーマについてディスカッションを行い、理解度を確認する。</p>

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:本講義を受講するうえでの注意事項ならびに成績評価の仕方を学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	微生物が産生する毒性成分(1)エンドトキシンとエンテロキシンについて学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、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	微生物が産生する毒性成分(2)ペロ毒素、コレラトキシン等について学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

<p>第4回</p>	<p>微生物が産生する毒性成分(3)カビ毒(マイコトキシン)について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>魚類に含まれる毒性成分:テトロドトキシン、シガトキシン等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>貝類に含まれる毒性成分:サキシトキシン、デノフィストキシン等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>植物に含まれる毒性成分:アルカロイド、青酸化合物等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>きのこ類に含まれる毒性成分:環状ペプチド、アルカロイド等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>残留農薬中の毒性成分(1)神経系に作用する薬物について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>残留農薬中の毒性成分(2)抗生物質・抗菌物質等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>環境中の毒性成分(1)重金属類について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>環境中の毒性成分(2)PCB、ダイオキシン等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第13回</p>	<p>食品の製造・加工過程でできる有害成分:ベンゾピレン、トランス脂肪酸等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第14回</p>	<p>食品容器から溶出する有害成分:アクリルアミド、スチレンモノマー等について学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、キーワードを書き出しておく。(90分)</p>	<p>配布プリントを復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第15回</p>	<p>アクティブラーニングの実践として、1から14回の授業でとりあげた有害成分のひとつをとりあげ、それによる人的被害例について、発生の経緯、被害の実態、医療および行政の対処、等の事件の概要を調べて発表する。</p>	<p>課題について、厚生労働省のホームページ、食品衛生学会の学会誌等で事件の概要を調べ、発表用のレジメを作成する。</p>	<p>課題発表中になされた質疑等の記録とともに、今回の報告課題に関するレポートを作成する。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>成績評価の方法</p>			

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	受講態度ならびに講義への積極的な取り組み姿勢(50%) 毎回各項目について報告書を提出(50%)
その他	0	
教科書		
なし。		
参考文献		

なし。
履修条件・留意事項等
なし。
備考欄
なし。

2026 北海道文教大学 シラバス							
学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		専門科目 食品安全学分野					
科目名		食品衛生学特論実験				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度後期	区分		単位	2
担当教員	峯尾 仁						
授業の位置づけ							
<p>ディプロマ・ポリシーの「・食の安全確保に必要な仕組み、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ている。・食の安全に関する高度な専門知識と研究技術を習得し、高度な社会システムや産業構造に対応できる能力を身につけている。・食の安全に関する知識を駆使して、学校給食などの食事提供事業所、食品関連事業所などにおいて、児童・生徒の食物アレルギー有病率、各種の食中毒などの要因について考察ができる。・北海道の地域住民が抱える生活習慣病、加齢に伴う健康不安などの問題に関心をもつことができる。」ことと関連する科目である。「食品衛生学特論」を基盤として「健康栄養科学特論」「食物アレルギー学特論」「食物アレルギー学特論実験」に関与する科目である。</p>							
授業の概要							
<p>食品衛生学特論で得た知識にもとづき、食品の安全性にかかわる生物的、化学的検査の原理・技術を学ぶ。生物的検査では食中毒原因菌に着目し、それらの分離培養法および同定法、毒素の検出方法についてについて学ぶ。化学的検査では、食品中の添加物の適正使用の検査、飲料水や米のような身近な食品の安全性および変異原性物質の検査方法などを学ぶ。また、食品の安全性に関わる高度な研究施設を見学し、食の安全がどのように守られているかを体験する。</p>							
到達目標							

1. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法、毒素の検出法を学ぶことができる。
2. 食品に含まれる添加物検査や、身近な食品(飲料水や米)の品質および安全性に関する検査手技を学ぶことができる。
3. 食品の安全・安心を守るための実際の現場である衛生検査施設において実施されている最新の検査について学ぶことができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
 実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
 報告会では実験ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

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

実験終了時に当該回のテーマについてディスカッションを行い、理解度を確認する。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>ガイダンス:本実験を実施するうえでの注意事項ならびに成績評価の仕方</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>衛生指標細菌としての腸内細菌群の分離と培養方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>衛生指標細菌としての腸内細菌群の分類と同定方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第4回</p>	<p>衛生指標細菌としての大腸菌群の分離と培養方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>衛生指標細菌としての大腸菌群の分類と同定方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>黄色ブドウ球菌の分離と同定方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第7回</p>	<p>黄色ブドウ球菌の菌体外毒素(エンテロトキシン)の検出方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第8回</p>	<p>実験報告会(1)</p>	<p>報告書をもとに発表用のパワーポイントと発表原稿を準備する。(90分)</p>	<p>報告会での報告にもとづいて実験項目を整理する。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第9回</p>	<p>北海道立衛生研究所(札幌市)の見学</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、見学施設について理解しておく。(30分)</p>	<p>施設での説明ともらった資料等についての整理を行う。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第10回</p>	<p>食品添加物の検出と同定方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第11回</p>	<p>飲料水の水質検査・米の鮮度検査方法を学ぶ。</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第12回</p>	<p>食品中の変異原性物質の検出(試験法)を学ぶ</p>	<p>事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)</p>	<p>実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)</p>
<p>担当教員</p>			

第13回	食品中の変異原性物質の検出(判定法)を学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第14回	HACCPによる食品衛生管理法を学ぶ。	事前に配布したプリントを読み、実験手順を理解しておく。(30分)	実験データの整理と実験内容について考察をし、項目の理解に努める。(30分)
担当教員			
第15回	実験報告会(2)	報告書をもとに発表用のパワーポイントと発表原稿を準備する。(90分)	報告会での各班の報告にもとづいて実験項目を整理する。(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	受講態度ならびに講義への積極的な取り組み姿勢(50%) 毎回各項目について報告書提出(50%)
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
なし。
備考欄
なし。

2026 北海道文教大学 シラバス

学部・学科		大学院 健康栄養科学研究科					
区分		特別研究 特別研究					
科目名		健康栄養科学特別総合実験・演習				ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2026年度前期	区分		単位	8
担当教員	宮下 和夫、峯尾 仁、小塚 美由記、田中 弘之、當瀬 規嗣、唐津 修羅						

授業の位置づけ

教育上の理念に基づいて本専攻では、高度で専門的な健康栄養科学を追究し、知識・技術を修得するため、「健康栄養教育学分野」及び「食品安全学分野」の2分野を設けて教育課程を体系的に編成された最終的な修士論文作成のための科目である。ディプロマポリシーの「研究を遂行し、研究結果を論文にまとめて発表できる能力を身につけている。(思考・判断・表現)」ことと関連する科目である。各分野での必修科目および関連選択科目と関連している。

授業の概要

学位論文における研究テーマの選定、実験、演習、解析、評価、発表を通じて、分析能力と論理的思考の向上を図るとともに問題解決やコミュニケーション能力の醸成を目的として、健康栄養科学に関して、研究の実践、指導を行い、修士論文指導を行う。

到達目標

- 修士論文を作成できる。
- 研究成果を中間発表会および公開最終発表会において発表できる。
- 発表会において、質疑に的確に回答できる。

授業の方法

各研究指導教員の指導の下に常時ディスカッションをしながら研究を進める。

ICT活用

ない。

実務経験のある教員の教育内容

ない。

課題に対するフィードバックの方法

課題に対するフィードバックとして、最終的に修士論文審査委員会(主査1名、副査2名以上)により、可否が決定される。

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)
------	------	-----------------	-----------------

<p>第1回</p>	<p>研究課題の決定及び研究計画の立案と研究計画書の作成 文献や討議等を通じて、関心のある課題の情報を収集し、指導教員の指導の下、研究課題を決定し、対象、方法、予測される研究の意義を検討しながら研究計画を立案し、研究計画書を作成する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第2回</p>	<p>研究課題の決定及び研究計画の立案と研究計画書の作成 文献や討議等を通じて、関心のある課題の情報を収集し、指導教員の指導の下、研究課題を決定し、対象、方法、予測される研究の意義を検討しながら研究計画を立案し、研究計画書を作成する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第3回</p>	<p>研究課題の決定及び研究計画の立案と研究計画書の作成 文献や討議等を通じて、関心のある課題の情報を収集し、指導教員の指導の下、研究課題を決定し、対象、方法、予測される研究の意義を検討しながら研究計画を立案し、研究計画書を作成する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			

<p>第4回</p>	<p>研究課題の決定及び研究計画の立案と研究計画書の作成 文献や討議等を通じて、関心のある課題の情報を収集し、指導教員の指導の下、研究課題を決定し、対象、方法、予測される研究の意義を検討しながら研究計画を立案し、研究計画書を作成する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第5回</p>	<p>研究計画の発表と評価及び研究の前段的遂行 研究計画を発表し、評価を受ける。評価に基づいて計画の修正を行う。さらに文献の調査、先行研究の整理、仮説の設定に基づき、本研究の前段階としての予備実験や予備調査を始め、本実験、本調査などを開始する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第6回</p>	<p>研究計画の発表と評価及び研究の前段的遂行 研究計画を発表し、評価を受ける。評価に基づいて計画の修正を行う。さらに文献の調査、先行研究の整理、仮説の設定に基づき、本研究の前段階としての予備実験や予備調査を始め、本実験、本調査などを開始する。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			

第7回	研究計画の発表と評価及び研究の前段的遂行 研究計画を発表し、評価を受ける。評価に基づいて計画の修正を行う。さらに文献の調査、先行研究の整理、仮説の設定に基づき、本研究の前段階としての予備実験や予備調査を始め、本実験、本調査を開始する。	なし。	なし。
担当教員			
第8回	研究計画の発表と評価及び研究の前段的遂行 研究計画を発表し、評価を受ける。評価に基づいて計画の修正を行う。さらに文献の調査、先行研究の整理、仮説の設定に基づき、本研究の前段階としての予備実験や予備調査を始め、本実験、本調査を開始する。	なし。	なし。
担当教員			
第9回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			

第10回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			
第11回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			
第12回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			

第13回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			
第14回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			
第15回	本研究の本格的な研究遂行 指導教員の指導の下で実験・実習を遂行する。	なし。	なし。
担当教員			

第16回	研究の進捗状況の報告及び中間発表会 公開による中間発表会開催に向け、研究の集大成としての まとめをする。	なし。	なし。
担当教員			
第17回	研究の進捗状況の報告及び中間発表会 公開による中間発表会開催に向け、研究の集大成としての まとめをする。	なし。	なし。
担当教員			
第18回	研究の進捗状況の報告及び中間発表会 公開による中間発表会開催に向け、研究の集大成としての まとめをする。	なし。	なし。
担当教員			

<p>第19回</p>	<p>本研究の後段的遂行 研究科委員会での中間発表会における質疑、示唆結果をもとに、本研究の遂行をさらに発展させ、研究のまとめにとりかかる。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第20回</p>	<p>本研究の後段的遂行 研究科委員会での中間発表会における質疑、示唆結果をもとに、本研究の遂行をさらに発展させ、研究のまとめにとりかかる。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			
<p>第21回</p>	<p>本研究の後段的遂行 研究科委員会での中間発表会における質疑、示唆結果をもとに、本研究の遂行をさらに発展させ、研究のまとめにとりかかる。</p>	<p>なし。</p>	<p>なし。</p>
<p>担当教員</p>			

第22回	本研究の後段的遂行 研究科委員会での中間発表会における質疑、示唆結果をもとに、本研究の遂行をさらに発展させ、研究のまとめにとりかかる。	なし。	なし。
担当教員			
第23回	本修士論文研究の最終的段階	なし。	なし。
担当教員			
第24回	修士論文作成中間発表の結果をもとに、追加実験や再分析をしながら論文を作成する。	なし。	なし。
担当教員			

第25回	修士論文作成中間発表の結果をもとに、追加実験や再分析をしながら論文を作成する。	なし。	なし。
担当教員			
第26回	修士論文作成中間発表の結果をもとに、追加実験や再分析をしながら論文を作成する。	なし。	なし。
担当教員			
第27回	修士論文作成中間発表の結果をもとに、追加実験や再分析をしながら論文を作成する。	なし。	なし。
担当教員			

第28回	修士論文の発表と評価研究成果を研究科委員会主催の公開発表会において発表を行い、審査を受ける。	なし。	なし。
担当教員			
第29回	修士論文の修正研究成果を研究科委員会主催の公開発表会において指摘、コメント、アドバイスを基に修士論文の修正をおこなう。	なし。	なし。
担当教員			
第30回	修士論文の修正研究成果を研究科委員会主催の公開発表会において指摘、コメント、アドバイスを基に修士論文の修正をおこなう。	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	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究過程と提出された修士論文および論文の公开发表により評価する。
その他	0	
教科書		
なし		
参考文献		

「学術論文作成法」の中で示された本研究科の修士論文作成法を参照する。また、必要に応じてプリント配付する。

履修条件・留意事項等

修士論文の指導教員と密接に連携して実施する。また、修了要件の単位数を満たしていること。備考欄

備考欄