

科目分類	共通教養 外国語		対象学年	1	
授業科目	英語		学期	春学期	
担当教員	非常勤講師 田中 芳文		選択/必修	必修	
科目コード	I4010001	授業形態	講義	単位数	1

目的・目標	<ul style="list-style-type: none"> ・パラグラフごとの概要を把握しながら英文を読む能力をつける。 ・英語の健康・栄養・医療に関する語について学び、理解できる。 ・高等学校で既習の英語の文構造・熟語・文法事項などについて定着を図ることができる。
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> 1 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 1, Unit 2 2 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 2, Unit 3 3 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 3, Unit 4 4 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 5, Unit 6 5 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 6, Unit 7 6 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 7, Unit 8 7 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 8, Unit 9 8 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 10, Unit 11 9 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 11, Unit 12 10 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 12, Unit 13 11 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 13, Unit 14 12 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』 Unit 14, Unit 15 13 『はじめての栄養英語』 Chapter 1, Chapter 2 14 『はじめての栄養英語』 Chapter 2, Chapter 3 15 『はじめての栄養英語』 Chapter 3, Chapter 4
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> 『やさしい英語ニュースで学ぶ 現代社会と健康』（講談社） 『はじめての栄養英語』（講談社）
参考文献	英和辞典，専門用語辞典，高等学校で使用した英語構文や英文法の参考書
評価方法	学期末試験（70点）及び平常点（30点）の合計100点によって評価する。
その他	<p><自己学習に関する指針></p> <ul style="list-style-type: none"> ・テキストの英文部分と練習問題については，辞書を使った十分な予習が必要。 ・テキストに出てきた構文・熟語・文法事項については，高等学校で使用した英語構文や英文法の参考書を使って復習する。 <p><その他の通知事項></p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義中の私語は厳禁。講義中は携帯電話の電源を切ること。 ・自分の教科書を持たずに講義を受講することはできません。 ・質問がある場合は講義終了時，あるいはe-mailで受け付けます。

科目分類	共通教養 外国語		対象学年	1	
授業科目	英語		学期	秋学期	
担当教員	非常勤講師 田中 芳文		選択/必修	必修	
科目コード	I4010002	授業形態	講義	単位数	1

目的・目標	<ul style="list-style-type: none"> ・パラグラフごとの概要を把握しながら英文を読む能力をつける。 ・英語の健康・栄養・医療に関する語について学び、理解できる。 ・高等学校で既習の英語の文構造・熟語・文法事項などについて定着を図ることができる。
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 『はじめての栄養英語』 Chapter 5, Chapter 6 2 『はじめての栄養英語』 Chapter 7, Chapter 8 3 『はじめての栄養英語』 Chapter 8, chapter 9 4 『はじめての栄養英語』 Chapter 9, Chapter 10 5 『はじめての栄養英語』 Chapter 10, 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 1 6 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 2, Unit 3 7 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 3, Unit 4 8 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 4, Unit 5 9 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 5, Unit 6 10 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 6, Unit 7 11 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 7, Unit 8 12 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 8, Unit 9 13 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 10, Unit 11 14 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 12, Unit 13 15 『栄養系学生のための総合英語』 Unit 14, Unit 15
テキスト	<p>『栄養系学生のための総合英語』（南雲堂）</p> <p>『はじめての栄養英語』【英語 で購入済み】</p>
参考文献	英和辞典，専門用語辞典，高等学校で使用した英語構文や英文法の参考書
評価方法	学期末試験（70点）及び平常点（30点）の合計100点によって評価する。
その他	<p><自己学習に関する指針></p> <ul style="list-style-type: none"> ・テキストの英文部分と練習問題については，辞書を使った十分な予習が必要。 ・テキストに出てきた構文・熟語・文法事項については，高等学校で使用した英語構文や英文法の参考書を使って復習する。 <p><その他の通知事項></p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義中の私語は厳禁。講義中は携帯電話の電源を切ること。 ・自分の教科書を持たずに講義を受講することはできません。 ・質問がある場合は講義終了時，あるいはe-mail で受け付けます。

科目分類	共通教養 外国語		対象学年	1
授業科目	英会話		学期	春学期
担当教員	非常勤講師 Kenneth C.Fitch, Carmella Lieske		選択/必修	必修
科目コード	I4010004	授業形態	単位数	1

目的・目標	<p>Course Content:</p> <p>This course is a continuation of the English Conversation Class. Students will actively participate in classroom conversation and discussions.</p> <p>Discussion topics will include English related to medical, health care, and homestay skills</p> <p>【Goals of the course】</p> <p>(1) Self-improvement and confidence in conversation.</p> <p>(2) Cross-cultural learning relevant to homestay.</p> <p>(3) Using English for medical and health care.</p>
授業計画	<p>【Class contents】</p> <p>Class 1 Course Introduction / Self-introduction</p> <p>Class 2 Medical and Health care: Medical interview</p> <p>Class 3 Medical and Health care: Symptoms</p> <p>Class 4 Medical and Health care: Bedside talk 1 (Greeting, explanation of daily life and meals)</p> <p>Class 5 Medical and Health care: Bedside talk 2 (round)</p> <p>Class 6 Medical and Health care: International conference</p> <p>Class 7 Group work for Role-play 1: English conversation for Medical and Health care</p> <p>Class 8 Homestay skills: Travel and Tourism: Application</p> <p>Class 9 Homestay skills: Greeting</p> <p>Class 10 Homestay skills: A daily life conversation / A diet, A shower, Washing</p> <p>Class 11 Homestay skills: Permission / requests / questions / Thanks</p> <p>Class 12 Homestay skills: A daily conversation / English conversation during meals</p> <p>Class 13 Homestay skills: Home party</p> <p>Class 14 Group work for Role-play 2: Homestay English conversation</p> <p>Class 15 Course Conclusion</p>
テキスト	<p>Required course text:</p> <p>English-Japanese dictionary. (electronic or book)</p> <p>Side by Side (Steven J. Molinsky & Bill Bliss. Pearson/Longman, publishers)</p> <p>Globe Trotters (Practical English with Video. Carmella Lieske)</p>
参考文献	<p>Recommended reference materials:</p> <ul style="list-style-type: none"> •English-English dictionary. •English Internet. •English-language newspapers.
評価方法	<p>Basis for student evaluation:</p> <p>Class participation</p> <p>Written Assignments and quizzes</p> <p>Homework</p>
その他	

科目分類	共通教養 外国語		対象学年	1
授業科目	英会話		学期	秋学期
担当教員	非常勤講師 Kenneth C.Fitch, Scott Menking		選択/必修	必修
科目コード	I4010005	授業形態	単位数	1

目的・目標	<p>Course Content:</p> <p>This course is a continuation of the English Conversation Class. Students will actively participate in classroom conversation and discussions.</p> <p>Discussion topics will include English related to medical, health care, and homestay skills</p> <p>【Goals of the course】</p> <p>(1) Self-improvement and confidence in conversation.</p> <p>(2) Cross-cultural learning relevant to homestay.</p> <p>(3) Using English for medical and health care.</p>
授業計画	<p>【Class contents】</p> <p>Class 1 Course Introduction / Self-introduction</p> <p>Class 2 Medical and Health care: Medical interview</p> <p>Class 3 Medical and Health care: Symptoms</p> <p>Class 4 Medical and Health care: Bedside talk 1 (Greeting, explanation of daily life and meals)</p> <p>Class 5 Medical and Health care: Bedside talk 2 (round)</p> <p>Class 6 Medical and Health care: International conference</p> <p>Class 7 Group work for Role-play 1: English conversation for Medical and Health care</p> <p>Class 8 Homestay skills: Travel and Tourism: Application</p> <p>Class 9 Homestay skills: Greeting</p> <p>Class 10 Homestay skills: A daily life conversation / A diet, A shower, Washing</p> <p>Class 11 Homestay skills: Permission / requests / questions / Thanks</p> <p>Class 12 Homestay skills: A daily conversation / English conversation during meals</p> <p>Class 13 Homestay skills: Home party</p> <p>Class 14 Group work for Role-play 2: Homestay English conversation</p> <p>Class 15 Course Conclusion</p>
テキスト	<p>Required course text:</p> <p>English-Japanese dictionary. (electronic or book)</p> <p>Side by Side (Steven J. Molinsky & Bill Bliss. Pearson/Longman, publishers)</p> <p>Globe Trotters (Practical English with Video. Carmella Lieske)</p>
参考文献	<p>Recommended reference materials:</p> <ul style="list-style-type: none"> •English-English dictionary. •English Internet. •English-language newspapers.
評価方法	<p>Basis for student evaluation:</p> <p>Class participation</p> <p>Written assignments and quizzes</p> <p>Homework</p>
その他	

科目分類	共通教養 外国語	対象学年	1
授業科目	韓国語	学期	春学期
担当教員	非常勤講師 鄭 世桓	選択/必修	選択
科目コード	I4010006	授業形態	講義
		単位数	1

目的・目標	外国語としての韓国語における基礎的な能力（読み・書き中心）を身につけることができることを目指す。
授業計画	第1回 授業に関するオリエンテーション及び韓国語について 第2回 韓国語の基本母音 第3回 韓国語の基本子音Ⅰ 第4回 韓国語の基本子音Ⅱ 第5回 韓国語の複合母音Ⅰ 第6回 激音と濃音 第7回 第1課 第8回 第2課 第9回 第4課 第10回 第3課 第11回 文化体験Ⅰ 第12回 第4課 第13回 第5課 第14回 文化体験Ⅱ 第15回 第6課
テキスト	『パルン韓国語』朝日出版社 2017年3月出版
参考文献	・『가나다 KOREAN For Japanese 初級1/2』Language Plus ・野間秀樹（2007）『新・至福の朝鮮語』朝日出版社
評価方法	期末テスト（80％）＋授業態度（20％） ※授業態度とは、授業での積極性、宿題、出欠席率などで評価する。
その他	

科目分類	共通教養 自然と情報科学	対象学年	1
授業科目	生物学	学期	春学期
担当教員	教授 安藤 章朗	選択/必修	選択
科目コード	I4010007	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>【目的】 生命・生物への理解を深めるために、生物の基本単位である細胞の構造と機能，細胞分裂および生物の基本的特性である代謝、恒常性維持、増殖と遺伝に関する基礎的知識を修得する。さらに、これらの内容について自ら課題を設定し、興味をもって考え、自らの言葉で説明できるようになるのが授業の目的である。</p> <p>【目標】 1．生物の基本単位である細胞の構造と機能，細胞分裂および生物の基本的特性である代謝、恒常性維持、増殖と遺伝に関する専門用語を理解できている。 2．現代の生物学に関する様々な事象を、専門用語を用いて自身なりに説明することができる。</p>
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1．生物の特徴 2．生体の構成（細胞、組織、器官および系） 3．生体を構成する物質 4．栄養と代謝 5．栄養と代謝 6．遺伝とDNA 7．遺伝情報の発現 8．細胞の増殖 9．生殖と発生 10．生体の情報伝達 11．生体調節のしくみ 12．生物の分類と系統 13．動物の中のヒトの位置づけ 14．生命技術の発展 15．まとめ
テキスト	系統看護学講座「生物学」 桑澤 清明ら 著 医学書院
参考文献	細胞生物学（アメリカ版大学生物学の教科書第1巻）D.サグヴァ他著 講談社（ブルーバックス） 医療・看護系のための生物学 田村 隆明 著 裳華房
評価方法	質問感想カードの提出（20％）、課題提出物（20％）および期末試験（60％）により総合的に評価する。
その他	授業項目の順番・内容は変更することがあります。 授業には興味をもって取り組み、ノートやプリントに要点をメモするように心がけて下さい。また、毎回授業の最後に質問感想カードを配りますので、感想や疑問点などを一言書いて出して下さい。

科目分類	共通教養 自然と情報科学		対象学年	1	
授業科目	化学		学期	春学期	
担当教員	准教授 籠橋 有紀子		選択/必修	選択	
科目コード	I4010008	授業形態	講義	単位数	2

目的・目標	<p>高校の化学の復習をかね、まず基礎知識を身につけるのを目標とします。</p> <p>“木を見て森を見ず”にならぬよう、自然科学全般の中で化学を意識して学びます。</p>
授業計画	<p>講義はおよそ下記の項目について 15 回に分けて行います。</p> <p>(1)原子構造と元素の性質 (2)放射線の医療への応用 (3)原子と分子 (4)酸と塩基 (5)化学平衡 (6)酸化と還元 (7)化学反応 (8)有機化合物の結合 (9)立体化学 (10)有機化合物の構造と性質 (11)有機化合物の反応 (12)糖質および脂質 (13)アミノ酸とタンパク質 (14)ビタミンとミネラル (15)身の周りの化学</p>
テキスト	<p>「はじめての化学」井上祥平、化学同人 必要に応じて補足資料を配布します。</p>
参考文献	<p>特に指定しないが、参考図書として以下のものがあります。</p> <p>「化学」井上祥平、化学同人、「食を中心とした化学 第4版」北原重登ら、東京化学社 「有機化学序論」丸山和博ら、化学同人 「化学」浅原努ら、学術図書出版社</p>
評価方法	<p>規定通りの出席日数を満たし、期末試験(100点)の合計100点のうち60点以上を合格とします。</p>
その他	<p><自己学習> 前もって予習をしておくことが望めます。また毎回授業の終わりに、講義の重要な点についての簡単な演習を行うことがあります。これを中心に授業後に復習をし、内容をしっかりと把握してください。</p>

科目分類	共通教養 自然と情報科学			対象学年	1
授業科目	自然科学の基礎	カリキュラムポリシー	B	学期	春学期
担当教員	教授 安藤章朗、○ 教授 加納尚之			選択/必修	選択
科目コード	I4010009	授業形態	講義	単位数	2

目的・目標	<p>生物学的内容</p> <p>1) 細胞および細胞内小器官の基本的な構造と働き、細胞膜を介した物質輸送と浸透圧を説明できる。</p> <p>2) 物質やイオンの濃度・モル・単位の変換について説明ができ、計算ができる。</p> <p>物理学的内容</p> <p>1) 自然を深く観察し、問題点を見つけ、考える姿勢を身につけることができる。</p> <p>2) 看護学と物理学が密接に関連していることを理解できる。</p> <p>3) 看護における日常の身近な物理現象を解釈できる。</p>
授業計画	<p>【1】ガイダンス、生物学と物理学を学ぶために(安藤章朗、加納尚之)</p> <p>生物学(安藤章朗)</p> <p>【2】細胞の全体像(細胞膜の構造、核や細胞内小器官など)</p> <p>【3】細胞内小器官の構造と働き</p> <p>【4】細胞膜を介する物質輸送(受動輸送と能動輸送)</p> <p>【5】原子量、分子量、モル(mol)</p> <p>【6】モル濃度、当量(Eq)</p> <p>【7】浸透圧</p> <p>【8】まとめ、試験</p> <p>物理学(加納尚之)</p> <p>【9】力のつりあい(講義)</p> <p>【10】物体の運動(講義)</p> <p>【11】力と運動(講義)</p> <p>【12】等速円運動と単振動(講義)</p> <p>【13】仕事とエネルギー(講義)</p> <p>【14】熱(講義)</p> <p>【15】電気と磁気(講義) 試験</p>
テキスト	<p>生物学：必要に応じてプリントなどの資料を配布し、人体構造学や人体機能学で使用するテキストを共用する。</p> <p>物理学：プリントを配布する。</p>
参考文献	<p>生物学：授業の中でいくつか紹介する</p> <p>物理学：Primary 大学テキストこれだけはおさえておきたい物理、金原稔 他、実教出版、2,200円+税</p> <p>自然科学の基礎としての物理学、原 康夫、学術図書出版社、1,900円+税、</p>
評価方法	<p>生物学の内容および物理学の内容それぞれで、レポート(40%)、学習態度(20%)、試験(40%)により評価する。最終評価は、生物学と物理学の平均をもって評価する。</p>
その他	<p>質問は学内電子メール、または研究室で受け付けます。来室する際は予め学内電子メールにて連絡しておくこと。講義中の私語や携帯電話の操作は禁止。携帯電話の電源は切って講義に望むこと。</p>

科目分類	共通教養 自然と情報科学			対象学年	1
授業科目	情報リテラシー	カリキュラムポリシー	B	学期	春学期
担当教員	教授 加納 尚之			選択/必修	必修
科目コード	I4010010	授業形態	演習	単位数	1

目的・目標	レポート作成、データ集計処理、そしてプレゼンテーションなどにコンピューターを効果的に活用できるように、ワープロ・表計算・電子メール・プレゼンテーションソフトの基本的操作について演習を通して学習する。
授業計画	<p>【1】～【14】の授業終了前に、タッチタイピングの練習を行います。</p> <p>【1】情報倫理、情報リテラシー、パソコンのしくみ、タッチタイピング、Windows10の基本操作1（起動と終了、ファイルとフォルダ）（講義及び演習）</p> <p>【2】Windows10の基本操作2（ファイル操作、文字入力、電子メール）（講義及び演習）</p> <p>【3】PowerPoint2016によるスライド作成1（スライドの準備）（講義及び演習）</p> <p>【4】PowerPoint2016によるスライド作成2（スライドの作成）（講義及び演習）</p> <p>【5】PowerPoint2016によるスライド作成3（アニメーション）（講義及び演習）</p> <p>【6】PowerPoint2016によるスライド作成4（課題1）（講義及び演習）</p> <p>【7】Word2016による文章作成1（基本編集）（講義及び演習）</p> <p>【8】Word2016による文章作成2（書式設定、文章作成）（講義及び演習）</p> <p>【9】Word2016による文章作成3（表と罫線）（講義及び演習）</p> <p>【10】Word2016による文章作成4（課題2）（講義及び演習）</p> <p>【11】Excel2016による表作成1（基本入力）（講義及び演習）</p> <p>【12】Excel2016による表作成2（表の作成）（講義及び演習）</p> <p>【13】Excel2016による表作成3（グラフの作成）（講義及び演習）</p> <p>【14】Excel2016による表作成4（課題3）（講義及び演習）</p> <p>タッチタイピングの成果確認</p> <p>【15】課題1のプレゼンテーション（講義及び演習）</p>
テキスト	Office2016で学ぶコンピュータリテラシー、小野目 如快 著、実教出版、2,100円＋税
参考文献	Windows、Word、PowerPoint、Excelの入門書は豊富に出版されており、本学図書館にもおいてあるので参考にすること。
評価方法	定期試験は行わず、課題1とそのプレゼンテーション（35%）、課題2（30%）、課題3（30%）、タッチタイピング（5%）により評価する。
その他	質問は学内電子メール、または研究室で受け付けます。来室する際は、予め学内電子メールにて連絡しておくこと。講義中の私語や携帯電話の操作は厳禁です。携帯電話の電源は切っておくこと。

科目分類	共通教養 自然と情報科学		対象学年	1	
授業科目	情報処理の基礎		学期	秋学期	
担当教員	教授 直良 博之		選択/必修	選択	
科目コード	I4010011	授業形態	演習	単位数	1

目的・目標	<p>コンピューターやネットワーク技術の発展により、現代社会に錯綜している様々な「情報」を扱うための基本的な知識と能力を、コンピューターを利用して学習し修得する。</p> <p>【到達目標】 コンピューターやインターネットの単なる操作方法を修得するだけでなく、看護・栄養・医療に関する「適切な情報の収集・発信」、患者の個人情報を守るための「情報セキュリティ」、情報を扱う上での道徳である「情報倫理」などについて講義や演習を通して学ぶ。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) コンピューターの基礎(数の表現、論理代数、論理)路、課題、タッチタイプ) (2) 情報セキュリティ(情報セキュリティの必要性、情報倫理、ウイルス対策) (3) ネットワークの基礎1(ネットワークのしくみ、TCP/IP、LAN, WAN) (4) ネットワークの基礎2(電子メール、WWW、ルールとマナー) (5) インターネットの利用(URL・カテゴリー・キーワード検索、課題:旅行計画作成) (6) インターネットの利用(データベースの種類) (7) インターネットの利用(データベースの検索:和文ニュース) (8) インターネットの利用(データベースの検索:和文論文) (9) インターネットの利用(データベースの検索:看護・栄養情報) (10) 看護・栄養情報の集計・処理 (11) 看護・栄養情報の視覚化 (12) 看護・栄養情報の分析 (13) 看護・栄養方法の分析結果のHTML化 (14) タッチタイピングの成果確認とHTML化による発表準備 (15) 作製したHTML化ページの発表 (1)~(13)の授業終了前に、タッチタイピングの練習を行います。</p>
テキスト	Office2010で学ぶコンピュータリテラシー、小野目 如快 著、実教出版
参考文献	インターネットにおけるルール&とマナー、インターネット協会 著作、ホクエツ印刷 情報セキュリティ読本、情報処理推進機構 著作、実教出版 できるホームページHTML入門、佐藤 和人 著、インプレスジャパン
評価方法	定期試験は行わず、課題(90%)、タッチタイピングの成果(5%)、ホームページの相互評価(5%)により評価する。
その他	

科目分類	共通教養 社会と生活	対象学年	1
授業科目	現代日本語	学期	春学期
担当教員	非常勤講師 山村 仁朗	選択/必修	選択
科目コード	I4010013	授業形態	講義・演習
		単位数	2

目的・目標	<p>1. ことばに対して注意を払うことができる。</p> <p>2. 文章の中でことばの意味を理解することができる。</p> <p>3. レポートを作成できる。</p>
授業計画	<p>1. 文章読解 テキスト第1章「語句」</p> <p>2. 文章読解 テキスト第2章「対義語・類義語」</p> <p>3. 文章読解 テキスト第3章「語句」</p> <p>4. 文章読解 テキスト第4章「熟語」</p> <p>5. 文章読解 テキスト第5章「語句」</p> <p>6. 文章読解 テキスト第6章「外来語」</p> <p>7. 文章読解 テキスト第7章「語句」</p> <p>8. 文章読解 テキスト第8章「ことわざ」</p> <p>9. レポート作成 レポートの構成</p> <p>10. レポート作成 序論概説</p> <p>11. レポート作成 序論を書く</p> <p>12. レポート作成 本論概説</p> <p>13. レポート作成 資料分析</p> <p>14. レポート作成 本論を書く</p> <p>15. レポート作成 結論を書く</p> <p>16. 学期末試験</p>
テキスト	<p>長尾佳代子『大学生・短大生のための日本語テキスト』(旺文社、1700円程度)</p> <p>(書店では販売していないため、授業時に取りまとめて注文する)</p>
参考文献	<p>阿部紘久(2009)『文章力の基本』(日本実業出版社)</p> <p>長尾佳代子(2015)『大学1年生のための日本語技法』(ナカニシヤ出版)</p>
評価方法	<p>授業時の課題 70%</p> <p>学期末試験 30%</p>
その他	<p>各回の授業の内容が連続しているため、極力欠席しないようお願いします。</p> <p>質問は講義終了時に受け付けます。また、e-mailでも対応します。</p>

科目分類	共通教養 社会と生活	対象学年	1
授業科目	社会学	学期	春学期
担当教員	非常勤講師 藤原 眞砂	選択 / 必修	選択
科目コード	I4010014	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>社会学のものの見方、考え方を学ぶ 国、自治体のワークライフバランス、男女共同参画政策を学ぶ。 国勢調査、社会生活基本調査等の統計を実際に処理する手法を身につける。 データをもとに少子高齢化・人口減少社会を身近に考えることが出来るようになる。 自分の将来の職業人生について考える。</p>
授業計画	<p>第 1 回 社会学の講義の狙い。 第 2 回 社会の姿を映す統計の意義について知る。 第 3 回 国勢調査の「人口の労働力状態、男女別、年齢別表」のデータを e - s t a t から得る。 第 4 回 統計を通して社会を知る（男女の労働参加率を見る。男女の比較を通して知見を得る） 第 5 回 統計を通して社会を知る（男女の労働参加率を見る。時系列の変化の観察を通し知見を得る） 第 6 回 統計を通して社会を知る（失業か、家事手伝いかの選択。ニート問題を知る。） 第 7 回 内閣府男女共同参画局のサイトを利用し、国のワークライフバランス政策を知る（1） 第 8 回 内閣府男女共同参画局のサイトを利用し、国のワークライフバランス政策を知る（2） 第 9 回 夫と妻の子育て参加について - 社会学的研究から学ぶ - 。 第 10 回 夫と妻の子育て参加について - 生活時間統計から学ぶ - 。 第 11 回 長時間労働問題について考える - ゆとりのある生活とは - 。 第 12 回 地方自治体のワークライフバランス政策 - 女性の高労働参加率、出生率を誇る島根県 - 。 第 13 回 看護職の仕事と生活 - 2 交替制、3 交替制、その他の制度 - 。 第 14 回 取り纏め（はなしが不足したテーマについての補足） 第 15 回 講義の振り返り。</p>
テキスト	<p>必要に応じ、藤原がこれまでワークライフバランスについて取り纏めた原稿のコピーを配布する。</p>
参考文献	<p>その都度を紹介する。</p>
評価方法	<p>講義、作業に取り組む姿勢。 レポートの評点。</p>
その他	<p>コンピュータ室、教室を利用し、授業を展開する。 自らのコンピュータがあれば持ち込んで良い。 参加型の実習形式の授業です。 大いに頭を使い、社会に対する視野を開いて下さい。</p>

科目分類	共通教養 社会と生活	対象学年	1
授業科目	文化人類学	学期	秋学期
担当教員	非常勤講師 出口 顕	選択/必修	選択
科目コード	I4010015	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	生殖医療、現代家族の形態についての基礎知識と多角的な視点の習得
授業計画	<p>まず文化人類学がどのような学問かを紹介する。</p> <p>次に体外受精や代理母などの不妊治療や生殖医療技術の特徴と各国の法整備の現状を紹介する。生殖医療技術の問題点として、家族関係を複雑にする点が指摘されるが、この問題に対して、文化人類学の観点からどのようなアプローチができるかを示す。</p> <p>また不妊治療で子どもができない人にとって最後の選択肢とも言うべき（国際）養子縁組について、主に北欧の事例をもとに述べていく。</p> <p>以上の点を検討して、家族・親子関係のあり方や心と体のつながりが人類全体で、いかに多様化かを理解するとともに、生命倫理の問題に文化人類学がどのような主張をできるか、探っていく。</p> <p>講義形式で授業を行うが、必要に応じてOHP・ビデオも使用する。</p>
テキスト	出口顕『国際養子たちのアイデンティティ』現代書館
参考文献	特に指定しない
評価方法	学期末試験で評価する。
その他	<p><自己学習に関する指針> 生殖医療、遺伝子治療などについてのテレビ、新聞報道に留意すること。 これらの医療技術とその法的規則についてどう思うか、また、何故そのように思うのか考えてほしい。</p> <p><その他の通知事項> 質問がある場合は、講義終了後、あるいはE-mailで受け付けます。 E-mail : deguchi@soc.shimane-u.ac.jp</p>

科目分類	共通教養 社会と生活	対象学年	1
授業科目	倫理学	学期	春学期
担当教員	非常勤講師 倉田 隆	選択/必修	選択
科目コード	I4010018	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	(1)当たり前だと思っていることに疑問の眼差しを向けるという、倫理学の原点にある姿勢を養う。 (2)道筋を立てて物事を考え、自分の見解を論理的に提示するという議論の進め方に慣れる。 (3)他者との関係の中で自分の位置を客観的にとらえるという考え方を、自分の専門分野に活かすことができる。
授業計画	1. 嘘をつくことはどんな場合でも許されないか カントの「定言命法」などを説明しながら、嘘と善は両立するかどうかを検討します。 【1-1】嘘も方便か/カントの反論 【1-2】理性が命じる義務/カントの倫理観 【1-3】そんな道徳は可能か 2. 快楽を追求することは悪いことか 功利主義の倫理観を検討し、人間の幸福と快楽との関係を考えます。 【2-4】功利性の原理 【2-5】功利主義 vs カント 【2-6】最低線の倫理 3. みんな平等に幸福になれるか ベンサム「最大幸福原理」を手がかりにして、平等社会実現の可能性を探ります。 【3-7】最大幸福原理 【3-8】最大幸福原理 【3-9】幸福の総量と平等 【3-10】最大幸福と民主主義/幸福と自由 4. 他人に迷惑をかけなければ何をしてもいいのか ミルの「危害原則」を手がかりにして、共同社会における自由とは何かを考えます。 【4-11】判断力のある大人 【4-12】自分の生命・身体・財産 【4-13】他者への危害 【4-14】愚行の権利 【4-15】自己決定権の根拠
テキスト	教科書は使用しません。講義内容を要約したプリントを配付します。
参考文献	『現代倫理学入門』 加藤尚武 講談社学術文庫 『世界の名著 カント』 中央公論新社 『世界の名著 ベンサム/J.S.ミル』 中央公論新社 これらの参考文献は、必読書というわけではありません。授業で学んだことをさらに深めたい人のために紹介しました。
評価方法	学期末試験の成績によって評価します。
その他	<自己学習に関する指針> 講義内容を要約したプリントを配付して、それに沿って講義を進めていきますが、プリントには何箇所か空白があります()になっています。講義を聴きながら空白を埋め、授業後に通読するなどの復習をしてください。

科目分類	共通教養 社会と生活		対象学年	1
授業科目	心理学		学期	春学期
担当教員	准教授 橋本由里		選択/必修	選択
科目コード	I4010019	授業形態	講義	単位数
				1

目的・目標	<p>1 心理学の基礎的知識を深める。</p> <p>2 個人の心の特性と社会における人間の行動について理解できる。</p> <p>3 人間という対象を正しく理解できる。</p>
授業計画	<p>【1】 心理学とは 心理学の歴史</p> <p>【2】 感覚 感覚器官</p> <p>【3】 知覚 図と地、反転図形、錯視、奥行き知覚</p> <p>【4】 知覚 注意、情報処理</p> <p>【5】 記憶 感覚記憶、短期記憶、長期記憶</p> <p>【6】 記憶 処理水準、想起と忘却</p> <p>【7】 思考と言語 問題解決、意志決定</p> <p>【8】 学習 古典的学習、オペラント学習</p> <p>【9】 動機づけと感情 感情についての理論、帰属</p> <p>【10】 発達 ピアジェの理論、分離不安</p> <p>【11】 パーソナリティ パーソナリティ、心理検査</p> <p>【12】 社会行動と集団 人間の行動</p> <p>【13】 社会行動と集団 対人認知、集団の認知</p> <p>【14】 コミュニケーション ノンバーバル・コミュニケーション</p> <p>【15】 まとめ</p> <p>適宜、授業に関するDVDの視聴を取り入れます。</p>
テキスト	「心理学概論 - 基礎から臨床心理学まで - 第4版」宇津木成介・橋本由里（編著）ふくろう出版
参考文献	「グラフィック心理学」 北尾倫彦・井上毅・石王敦子（共著）サイエンス社
評価方法	授業への参加態度（40%）、試験（60%）による総合評価とする。
その他	質問がある場合は講義終了後、あるいは研究室で受け付けます。

科目分類	共通教養 社会と生活	対象学年	1
授業科目	住居論	学期	秋学期
担当教員	非常勤講師 磯部 美津子	選択/必修	選択
科目コード	I4010020	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>「住む」という生活を環境と健康の視点から捉える。さらに在宅看護や介護に関わる住宅の設計、設備やインテリアの整備についても幅広く学ぶことを目的とする。</p> <p>目標は、人々の健康や生活と環境との密接なかかわりを説明できる。どのような人間活動が環境を破壊し、健康問題を引き起こしているか説明できる。持続可能な循環型社会をつくるための環境保全行動についての取り組みのポイントを述べるができる。バリアフリーやユニバーサルデザインを取り入れて設計された住環境を多角的に理解できる。</p>
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> 【1】「住まい」と「住む」 【2】住まいの伝統に学ぶ 【3】「住まいと健康」の今日的課題 【4】住居の安全性と快適性 【5】環境要因と健康 【6】室内空気汚染 【7】身の回りの化学物質の健康影響 【8】換気量と質 【9】高齢者からみた住居（段差、手すり、支持台等） 【10】住まいの防災と安全 【11】近接環境と健康（衣の新素材と表示・管理） 【12】近接環境と健康（衣環境と着心地） 【13】クリーンライフと水環境（給排水の衛生と設備） 【14】社会環境と健康への影響（消費行動） 【15】社会環境と健康への影響（ワークライフ・バランス） 【16】まとめ
テキスト	<ul style="list-style-type: none"> ・適宜、資料を配付する。 ・パワーポイントと配付資料により授業をすすめる。
参考文献	<ul style="list-style-type: none"> ・環境科学入門：川合真一郎他 化学同人 ・衣生活の科学：谷田貝麻美子他 アイケイコーポレーション ・その他、適宜授業で紹介する。
評価方法	成績は、学期末試験 70%，出席および授業への参加状況 30%により総合的に評価する。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の考え方や方法に捉われることなく自分自身の考え方をもち、論理的展開ができる能力の向上を目指す。 ・時間、順番等必要に応じて変更する。

科目分類	共通教養 社会と生活		対象学年	1
授業科目	女性論		学期	秋学期
担当教員	教授 三瓶まり		選択/必修	選択
科目コード	I4010021	授業形態	講義	単位数
				2

目的・目標	<p>目的：女性の生物学的、心理的、社会的な特徴を理解し、「人間の性」の成り立ちについて考察する。</p> <p>目標：1) 女性の生物学的、心理的、社会的な特徴が理解できる。 2) 人間の成長発達とジェンダー意識の形成過程について理解できる。 3) 女性を取り巻く法律と政策について理解できる。 4) 人間の性の成り立ちやあり方について考えることができる。</p>
授業計画	<p>【1】人間の誕生と性差 【2】女性のライフサイクルと生物学的、心理的、社会的な特徴 【3】人間の成長発達とジェンダー意識の形成 【4】人間の成長発達とジェンダー意識の形成 【5】女性に関連した法律と政策 【6】女性と結婚・家族（歴史的経緯を含めて） 【7】女性を取り巻く社会的課題 【8】女性を取り巻く社会的課題 【9】女性を取り巻く社会的課題 【10】女性を取り巻く社会的課題 【11】現代社会から期待される女性の役割 【12】出産をめぐる現状と課題 【13】性差医療と健康 【14】世界における女性社会的立場の現状と課題 【15】まとめ</p>
テキスト	資料を配布する。
参考文献	授業で適宜紹介する。
評価方法	授業への参加度、グループワークおよび期末レポートにより評価する。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・適宜グループワークを取り入れて授業を展開します。 ・人間の性という根源的な課題の学習を通して、性の在り方に自分なりの考え方をもちたいことを目標とします。学生に主体的な学びを期待します。

科目分類	共通教養 社会と生活		対象学年	1
授業科目	健康と運動		学期	春学期
担当教員	非常勤講師 木原 勇夫		選択/必修	必修
科目コード	I4010022	授業形態	演習	単位数
				1

目的・目標	<p>生涯を通じた心身の健康の保持増進の基礎づくりと、卒業後、健康づくりの実践に携わる学生が多いことを前提として、スポーツ・身体運動と健康との関わりについて理解する。授業内容は、各種のスポーツ(バレーボール、バスケットボール、バドミントン、卓球、テニス、ウォーキングなど)の実習及び実技を中心に授業を進め、自己の健康についての認識を深め、実践を通し心身共に健康な体づくりの方法を学ぶ。</p> <p>【到達目標】 自己の健康維持増進を実習によって日常生活に習慣化できるようにする。また、職業柄、身体機能の改善向上のための知識や技能を指導できるようになること。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) ガイダンス、ストレッチ、リズム運動</p> <p>(2) ウォーキング</p> <p>(3) チーム種目 バレーボール (基本用語、ルール、審判方法の理解、基本技術の練習)</p> <p>(4) チーム種目 バレーボール (基本技術の修得)</p> <p>(5) チーム種目 バレーボール (練習試合)</p> <p>(6) チーム種目 バスケットボール(基本用語、ルール、審判方法の理解、基本技術の練習)</p> <p>(7) チーム種目 バスケットボール(基本技術の修得)</p> <p>(8) チーム種目 バスケットボール (練習試合)</p> <p>(9) 個人選択種目 バドミントン、卓球、テニスから2種目選択 第1種目(基本用語、ルール、審判方法の理解、基本技術の修得)</p> <p>(10) 個人選択種目 第1種目 (基本技術の修得)</p> <p>(11) 個人選択種目 第1種目 (練習試合)</p> <p>(12) 個人選択種目 第2種目 (基本用語、ルール、審判方法の理解、基本技術の修得)</p> <p>(13) 個人選択種目 第2種目 (基本技術の修得)</p> <p>(14) 個人選択種目 第2種目 (練習試合)</p> <p>(15) まとめ</p>
テキスト	特になし
参考文献	必要に応じて資料を配付
評価方法	実習態度
その他	

科目分類	共通教養 社会と生活		対象学年	1	
授業科目	健康と運動		学期	秋学期	
担当教員	非常勤講師 木原 勇夫		選択 / 必修	必修	
科目コード	I4010023	授業形態	演習	単位数	1

目的・目標	<p>講義と実技を通して、生涯にわたる継続的な身体運動の実践を指導する立場から、スポーツ、身体活動と日常生活との関わりなどを理解する。講義と並行し、スポーツ実習・実技を取り入れ、自己の健康についての認識を深め、理論と実践を通し心身ともに健康な体づくりの方法を学ぶ。さらに運動療法や高齢者に対する運動処方等を実習する。講義のテーマは、身体組成、年齢と運動、歩行と姿勢、運動療法等である。</p> <p>【到達目標】 自己の健康維持増進を実習によって日常生活に習慣化できるようにする。また、職業柄、身体機能の改善向上のための知識や技能を指導できるようになること。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ガイダンス 健康とスポーツ「健康づくりのための身体活動基準 2013」(厚生労働省)、「健康づくりのための身体活動指針(アクティブガイド)」(厚生労働省) (2) ソフトバレーボール ルールと基本技術の修得 (3) ソフトバレーボール 試合形式 (4) スポンジテニス ルールと基本技術の修得 (5) スポンジテニス 試合形式 (6) フットサル ルールと基本技術の修得 (7) フットサル 試合形式 (8) インディアカ ルールの理解、試合形式 (9) スポーツとレクリエーション ニュースポーツ(レクリエーションスポーツ)の種類 (10) 身体計測、体力測定 (11) 身体組成及び体力測定結果の評価 (12) 歩行及び姿勢と健康 (13) 年齢と運動 (14) 運動療法(処方) (15) まとめ (16) 定期試験
テキスト	特になし
参考文献	「健康づくりのための身体活動基準 2013」(厚生労働省)、「健康づくりのための身体活動指針(アクティブガイド)」(厚生労働省)、必要に応じて資料を配付
評価方法	実習態度及び定期試験により評価
その他	

科目分類	連携 地域と共生		対象学年	1	
授業科目	しまね地域共生学入門		学期	春学期	
担当教員	教授 吾郷美奈恵		選択/必修	必修	
科目コード	I4020001	授業形態	講義	単位数	2

目的・目標	<p><目的> 地域課題への対応がいかに困難で複雑なものであるかの再認識を促し、複合的対応の重要性についての理解を深める。</p> <p><目標> ・島根県内の課題について理解し、わが国全体の課題のなかでの位置づけを説明できる。 ・地域社会の諸課題の解決に向けて各主体が連携・協力する「共生」により解決にあたることや、自らも複数の学問領域の考え方を学ぶことの重要性について理解できる。 ・以降の学生生活を通じて自ら実践的に地域の諸課題に取り組むことの重要性を理解し、そのテーマを設定できる。</p>
授業計画	<p>【 1 】島根県立大学へようこそ - 開講にあたって - [清原正義・林 秀司] オリエンテーションも併せて実施。</p> <p>【 2 】島根県の姿を統計データを元に語る [藤原 眞砂]</p> <p>【 3 】子どもを産み育てる家族とその支援 [井上 千晶]</p> <p>【 4 】子育て世帯の時間構造 [藤原 眞砂]</p> <p>【 5 】絵本をめぐる冒険 - 読み聞かせでつながる地域社会 - [岩田 英作]</p> <p>【 6 】社会的養護と島根県の里親 [藤原 映久]</p> <p>【 7 】離島における成人期の健康課題/中山間地域活性化への取り組み [松本玄智江]</p> <p>【 8 】島根県の景観 - 文化的地域資源としてのその魅力と可能性を考える - [八田 典子]</p> <p>【 9 】中小企業における事業承継問題の現状と対策 [久保田典男]</p> <p>【 10 】高齢者における地域子育て支援 [前林 英貴]</p> <p>【 11 】老年期のメンタルヘルス - 認知症および地域の課題に焦点を当てて - [大森 眞澄]</p> <p>【 12 】島根県の政策展開(仮題) [島根県政策企画監室]</p> <p>【 13 】地域課題への実践的取組(仮題) [未定]</p> <p>【 14 】しまねの地域課題・日本の課題 - まとめて代えて - [林 秀司]</p> <p>【 15 】出雲キャンパスでの学びに向けて [梶谷みゆき]</p>
テキスト	各回の担当教員が指定することがある。
参考文献	各回の担当教員が紹介する
評価方法	授業に出席することを前提とし、授業への取り組み姿勢、各回の授業で実施する小テストの結果を総合的に判断して評価を行う。
その他	<p>本講義は地域の抱える課題について包括的に概論する講義ではあるが、本講義のみでは大学生が学べるべき内容を完全にマスターできるわけではない。本講義は1年生を履修基準年次としており、どちらかといえば、これからの修学期間で地域課題への対応に取り組むにあたり、必要となる予備知識や一般知識の習得を目指す、いわば入門科目としての位置づけである。したがって、受講したのち、より専門的な見地から詳細な議論を行う諸科目の履修により補完することが望ましい。具体的には、地域志向科目の履修がひとつの目安となる。</p> <p>本講義は、原則的に、講義中継システムを活用して3キャンパス同時の遠隔講義形式にて実施する。</p>

科目分類	連携 異文化理解		対象学年	1	
授業科目	異文化研修 (韓国)		学期	春学期	
担当教員	教授 今中美栄	助教 加藤さゆり	選択/必修	選択	
科目コード	I4020006	授業形態	演習	単位数	1

目的・目標	<p>【目的】 異文化研修(韓国)を通して、韓国の文化、医療や看護、栄養について学ぶ。</p> <p>【目標】 1. 韓国語でのコミュニケーション能力を向上できる。 2. 韓国の歴史、文化を体感し視野を広げる。 3. 韓国の医療や看護・栄養事情について理解を深める。</p>
授業計画	<p>この科目は、事前研修、研修先のプログラム、研修報告から成っている。</p> <p>【 1～ 6】事前研修 オリエンテーション(パスポート申請や必要書類、プログラムについて) 日本と韓国について(地理、歴史、文化、習慣、医療、看護制度、栄養士・栄養教諭制度など)</p> <p>【 7～13】プログラム 平成30年8月21日(火)から8月26日(日)の予定 8月21日(火) 出雲キャンパスから仁川空港着 8月22日(水) 啓明大大学校研修 8月23日(木) 大邱韓医大大学校研修 8月24日(金) 異文化体験 8月25日(土) 終日ソウル 8月26日(日) 仁川空港から出雲キャンパス着</p> <p>【14～15】研修報告 学内で報告会を開催し、報告書を作成する。</p>
テキスト	「研修のしおり」などを配布する。
参考文献	必要に応じて紹介する。
評価方法	以下により、総合的に評価する。 事前学習：20%、プログラムの学習状況(積極性、学習態度など)：60%、レポート(報告書)：20%
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・履修希望者が30人を超える場合は、研修参加希望理由書により、選考を行う。 ・研修先では、学生との交流、施設見学、異文化体験をする。春学期に開講される「韓国語」を履修し、自己学習に努めること。 ・この科目は学生同士のチームワークが重要である。現地の学生や人々と積極的にコミュニケーションを取ることで、お互いが理解し合えた時の喜びを感じることを期待する。また、交流会では、両国の文化や風習などを尊重しながらお互いに質問したり発表したりして積極的に参加すること。 ・事前研修や研修報告は、学生が主体となって計画・連絡・実施し、報告書を作成する。 ・異文化研修(韓国)には、科目担当教員2名が同行する。 ・感染症、朝鮮半島情勢などで、直前になってスケジュールを変更することがある。また、研修中においてもスケジュールの変更を余儀なくされることもあるので、予め承知して柔軟に対応して欲しい。

科目分類	連携 専門職意識の育成		対象学年	1	
授業科目	口腔・嚥下機能と健康		学期	秋学期	
担当教員	○教授 佐藤公子 講師 荒井恵美子 非常勤講師 馬庭祐子		選択/必修	選択	
科目コード	I4020008	授業形態	講義	単位数	2

目的・目標	<p>口腔衛生は、健康と生活の質の維持・向上に欠くことのできない機能である。このため、栄養と看護が連携して個人のライフサイクルに適した口腔衛生・栄養管理を行って行くことが重要となる。このため本講義では、口腔・嚥下機能と健康支援に必要な 1-5 項目の修得を目指す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 口腔機能を理解する 2. 地域・多職種との連携方法を知る 3. 口腔の健康と栄養がどのように関連しているか説明することができる 4. 食生活支援の必要性を知る 5. 口腔機能評価から摂食嚥下リハビリテーションについて考えることができる
授業計画	<p>第 1 回～第 3 回 口腔機能の理解（佐藤）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 摂食嚥下のメカニズム 2) 成長発育過程にある口腔機能の発達と現状、その管理 3) 口腔機能の変化とその対応 4) 口腔環境の変化と口腔・全身健康の維持管理 <p>第 4 回～第 6 回 連携（佐藤）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 摂食機能の発達と障害 病院から在宅へ 2) 地域連携と摂食支援 3) 多職種協働に必要なコミュニケーション <p>第 7 回～第 9 回 食生活支援と口腔機能（荒井）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 食生活支援の必要性 2) 食生活支援方法(機能補助食品・パッキング) <p>第 10 回～第 12 回 口腔機能の評価と栄養管理（荒井）</p> <ol style="list-style-type: none"> 3) 口腔機能評価（摂食・嚥下障害のアセスメント）と食支援 4) 口腔機能向上訓練法による食生活の変化 <p>第 13 回～第 15 回 口腔ケアとリハビリテーション（馬庭）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 摂食嚥下障害を持つ方の口腔のケアとリスク管理 2) 摂食嚥下障害を持つ方のリハビリテーションと栄養
テキスト	<p>特に指定しない。プリント等を配布する。 しかし、全ての授業にプリントがあるとは限らない。授業をしっかりと聞き、勉強すること。</p>
参考文献	<p>山田好秋 よくわかる摂食・嚥下のメカニズム 第 2 版 医歯薬出版 金子芳洋（訳）「摂食・嚥下メカニズム UPDATE 構造・機能からみる新たな臨床への展開」医歯薬出版 矢守 麻奈 リハビリテーション加賀八幡温泉病院嚥下障害研究会（編集）、ステップ方式で学ぶ摂食・嚥下リハビリテーション</p>
評価方法	筆記試験を行い、成績が 100 点満点で 60 点以上のものを合格とする。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ノートをしっかりとること。 ・授業中、教員から質問された場合は、積極的に発言すること。

科目分類	連携 専門職意識の育成		対象学年	1
授業科目	キャリアセミナー A		学期	春学期
担当教員	教務部長、1年次チューター、教授 亀山良子、教授 直良博之		選択/必修	必修
科目コード	I4020016	授業形態	単位数	1

目的・目標	<p>管理栄養士に必要とされる知識・技術を身につけるためのカリキュラムの全体像を理解するとともに、大学での学びに必要とされる目的意識や学習スキルを身につけるとともに、自主的に活動する能力および連携力を養う。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)管理栄養士養成のためのカリキュラム構成を理解する。 (2)大学生に必要とされる基本的なスキルを身につける。 (3)ボランティア活動やグループワークを通じ社会性や連携力を身につける。 (4)専門性や連携力の基礎となる幅広い知識を身につける。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>管理栄養士養のためのカリキュラム構成を理解する。 (4月11日、必修) 授業ガイダンス カリキュラムの説明</p> <p>大学生に必要とされる基本的なスキルを身につける。 スタディ・モチベーション (2学科合同)(4月18日、必修) スタディスキル (2学科合同)(4月25日、必修) 論理的思考とレポートの書き方 (2学科合同)(5月9日、必修) 春学期の振り返り、定期試験の考え方 (7月18日、必修)</p> <p>ボランティア活動やグループワークを通じ社会性や連携力を身につける。 ボランティア活動の魅力 (2学科合同)(5月16日、必修) ボランティアの実践 (5~7月末、選択)</p> <p>専門性や連携力の基礎となる幅広い知識を身につける。 客員教授特別講義:客員教授特別講義:「幸福のための公共哲学」 (2学科合同)(5月30日、選択) 客員教授特別講義:客員教授特別講義:(大邱韓医大栄養学科)(2学科合同)(7月4日、必修) 性の健康管理(講義) (2学科合同)(4月25日、必修) 女性の人権講座(講義) (2学科合同)(6月13日、選択)</p>
テキスト	「わたしのキャリアノート」を利用する。また、必要に応じてプリントを配布する。
参考文献	必要に応じて紹介する。
評価方法	「わたしのキャリアノート」、「シャトルカード」に記載された毎回の学び、「リフレクションシート」の内容を総合的に評価する。
その他	

科目分類	連携 専門職意識の育成	対象学年	1
授業科目	キャリアセミナー B	学期	秋学期
担当教員	教務部長、1年次チューター、教授 亀山良子、教授 直良博之	選択/必修	必修
科目コード	I4020017	授業形態	単位数 1

目的・目標	<p>自分自身の特性を把握し、将来のキャリア形成の概要を理解する。ボランティア活動を通じ、社会性や連携力を養う。またグループワーク等を通じて文献検索の方法や、意見をまとめる力を養う。講義を通じて専門性や連携力を高める知識を得る。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)管理栄養士の仕事と社会的な役割、関連職種との関わりについて理解する。 (2)文献などを検索し、まとめる力を養う。 (3)ボランティア活動やグループワークを通じ社会性や連携力を身につける</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>管理栄養士の仕事と社会的な役割、関連職種との関わりについて理解する。 授業ガイダンス (2学科合同)(10月3日 必修) 客員教授特別講義「管理栄養士の使命と社会的役割、関連職種との関わり(仮題)」(時期未定、必修) キャリアデザイン講座 (2学科合同)(10月17日 必修) 資格取得に向けた学び方 (11月28日 選択)</p> <p>文献などを検索し、まとめる力を養う。 文献活用法 (2学科合同)(11月21日 必修) ブックカフェ (2学科合同)(4回のうち1回に参加、必修)</p> <p>ボランティア活動やグループワークを通じ社会性や連携力を身につける。 ボランティア活動の実践 (2学科合同)(10~1月末、選択) オープンキャンパスに参加 (2学科合同)(10月7日、選択)</p> <p>専門性や連携力の基礎となる幅広い知識を身につける。 客員教授特別講義:客員教授特別講義: (2学科合同)(10月24日、選択) 客員教授特別講義:客員教授特別講義:グローバル時代の大学における学び方 (未定、選択) 看護研究発表会への参加: (12月5日、選択)</p> <p>まとめ:秋学期と1年間を振り返って (2学科合同)(未定、必修)</p> <p>*必修と選択合わせて8回以上出席のこと</p>
テキスト	「わたしのキャリアノート」を利用する。また、必要に応じてプリントを配布する。
参考文献	必要に応じて紹介する。
評価方法	「わたしのキャリアノート」、「シャトルカード」に記載された毎回の学び、「リフレクションシート」の内容を総合的に評価する。
その他	

科目分類	導入 専門職		対象学年	1
授業科目	医学概論		学期	春学期
担当教員	教授 中山真美		選択/必修	必修
科目コード	I4530001	授業形態	講義	単位数 2

目的・目標	<p>医学概論では、将来、医療にたずさわる者として、共通に持つておかなければならない医学の成り立ちや医療者としての心構えについて学ぶことを目的とする。</p> <p>医学とは、医療とは何かを理解する。さらには、倫理観やインフォーム・ドコンセント、医療における生活の質(QOL)の向上等、現代医療の課題や今後のあるべき保健・福祉・医療の姿を考察する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 医学とは、医療とは何かを理解する。 (2) 医学の成り立ち、現代医学の現状と目指している方向について説明できる。 (3) 医療従事者の生命倫理、患者の権利(インフォームド・コンセント)について理解する。 (4) 日本の医療システムについて説明できる。 (5) 現代医療の課題や今後のあるべき保健・福祉・医療の姿について考察する。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) 医学とは、医療とは (2) 医学史 (3) 健康とは、病気とは (4) 病気と医学、医療 (5) 医療従事者と 生命倫理 (6) インフォームド・コンセント、個人情報保護 (7) 病気の治療とリハビリテーション (8) 病気の予防 (9) 末期医療と緩和ケア (10) 日本の医療システム 医療関係職種とチーム医療 (11) 日本の保健医療サービスの提供体制、日本の医療保険制度 (12) 日本の介護保険制度と介護予防システム (13) 在宅ケアの推進 (14) 医療と経済 (15) 災害医療 (16) 試験</p>
テキスト	<p>現代医学概論 柳澤信夫著、医歯薬出版 必要に応じて資料を配布する。</p>
参考文献	
評価方法	<p>試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価</p>
その他	

科目分類	専門基礎 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	対象学年	1
授業科目	生化学 (機能)	学期	秋学期
担当教員	准教授 籠橋有紀子	選択/必修	必修
科目コード	I4530006	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>生化学は、生命・生理現象を物理学・化学的側面から分子レベルで理解することを目的とする。生化学では、生物の基本単位である細胞の構造と機能について学修する。また、主要な生体構成成分である糖質、脂質、たんぱく質及び核酸の構造や性質、機能について理解し、代謝に関する酵素の種類と酵素の基本性質及び代謝に関するビタミンの補酵素作用と無機質の役割についても学ぶ。さらに、栄養素の消化・吸収機構等についても理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)細胞の構造と機能について説明できる。 (2)糖質、脂質、たんぱく質及び核酸の構造や性質、機能について説明できる。 (3)代謝に関する酵素の種類及び基本性質について説明できる。 (4)代謝に関するビタミンの補酵素作用と無機質の役割について説明できる。 (5)栄養素の消化・吸収機構について説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)生化学とは 生化学を学ぶための基礎知識 (2)人体の構成 細胞の構造と機能 (3)糖質の構造と機能 単糖類 (4)糖質の構造と機能 二糖類、多糖類、複合糖質 (5)アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 アミノ酸 (6)アミノ酸・たんぱく質の構造と機能 ペプチド・たんぱく質 (7)脂質の構造と機能 脂質の分類、脂肪酸、トリグリセリド (8)脂質の構造と機能 コレステロール、糖脂質、リン脂質及び生体膜 (9)核酸の構造と機能 構造、ヌクレオチドと核酸 (10)核酸の構造と機能 機能 (11)酵素反応機構 酵素の種類と基本性質 (12)酵素反応機構 酵素反応調節機構 (13)酵素反応機構 補酵素、ビタミンの補酵素作用 (14)生化学における水と無機質の機能 (15)栄養素の消化吸収機構と体内輸送 (16)定期試験</p>
テキスト	栄養科学 イラストレイテッド 生化学 第3版 藺田勝編 (羊土社)
参考文献	
評価方法	試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	対象学年	1
授業科目	人体構造学	学期	春学期
担当教員	教授 中山真美 教授 直良博之	選択/必修	必修
科目コード	I4530010	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>人体構造学では、代謝やその調節が行われている「場」としての人体の構造を、その機能と関連させ、器官レベル、組織レベル、細胞レベルで理解することを目的とする。具体的には、細胞学、発生学、組織学総論を学んだ後、各組織・臓器・器官、器官系ごとにその形態と構造について系統的に学び、最終的には、個体として、それぞれの器官系の関連を総合的に理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)人体の正常な形態と構造を細胞レベルから肉眼レベルまで系統的に説明できる。</p> <p>(2)人体のそれぞれの器官系の関連を総合的に理解し、説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)人体構造学総論 人体構造学とは</p> <p>(2)細胞の基本構造 人体とその機能を構成する遺伝子レベル、細胞レベルからの組織・器官の構造</p> <p>(3)組織の構造 上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織の役割とそれらを構成する細胞の特徴</p> <p>(4)人体の構造 各臓器・器官の形態、体内での位置および主要臓器の組織構造</p> <p>(5)運動系(骨格系、筋肉系) 骨、筋肉の細胞、組織レベルの構造</p> <p>(6)循環器系 血液、血管系(心臓の構造と血管)</p> <p>(7)循環器系 リンパ系(リンパ管、リンパ節、脾臓、胸腺)</p> <p>(8)呼吸器系 咽頭、喉頭、気管、気管支、肺</p> <p>(9)消化器系 消化管全体の細胞、組織、構造、咀嚼・嚥下の機構</p> <p>(10)消化器系 食道、胃、小腸・大腸</p> <p>(11)消化器系 肝臓、胆のう、膵臓</p> <p>(12)泌尿器系・生殖器系 腎臓と尿路、男性生殖器と女性生殖器</p> <p>(13)内分泌系 下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体、副腎、性腺</p> <p>(14)神経・感覚器系 中枢神経系(脳と脊髄) 末梢神経系(体性神経系:脳神経と脊髄神経)</p> <p>(15)神経・感覚器系 自律神経(交感神経・副交感神経)</p> <p>(16)試験</p>
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能、編/志村二三夫 岡 純、山田和彦(羊土社)
参考文献	
評価方法	試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	対象学年	1
授業科目	人体構造学実習	学期	春学期
担当教員	教授 直良博之	選択/必修	必修
科目コード	I4530011	授業形態	実習
		単位数	1

目的・目標	<p>人体構造学で学んだ内容を確認しながら、理解をさらに深化させることを目的とする。具体的には、人体模型の観察や実験動物（マウス）の解剖を行い、各器官系の位置関係やつながり方等を確認する。また、主要臓器の組織標本の顕微鏡観察、スケッチを行い、その構造、器官（臓器）と、組織、細胞との関連について学修する。それに加え、走査型電子顕微鏡(SEM)を用いて、組織標本を観察することにより、組織の表面立体構造について、理解を深める。また、立体的解剖組織学教育用のコンピューター・ソフトウェアを用いて消化器や心臓等の臓器を観察し、臓器の位置や動きを立体的に理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)人体の正常な形態と構造を細胞レベルから肉眼レベルまで系統的に説明できる。 (2)主要な臓器における、組織構造と、それを構成する各種の細胞が判別できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)ガイダンス 人体構造学実習の概要、器具の確認と使い方、動物実験の概要 (2)観察・スケッチ 骨、筋、結合組織 SEMによる観察 骨の発生（骨膜、骨芽細胞、骨細胞、破骨細胞） (3)観察・スケッチ 胸腔内、腹腔内、骨盤腔内臓器 (4)観察・スケッチ 消化管の全景、各部位 (5)解剖と観察・スケッチ 胃（胃腺） (6)解剖と観察・スケッチ 空回腸（吸収に関わる構造） SEMによる観察 絨毛、微絨毛 (7)解剖と観察・スケッチ 肝臓（肝小葉） (8)解剖と観察・スケッチ 脾臓（腺房、ランゲルハンス島） (9)解剖と観察・スケッチ 心臓、肺 (10)解剖と観察・スケッチ 呼吸器（肺、気管） スパイロメーターによる測定 (11)解剖と観察・スケッチ 泌尿器（腎臓、尿管） SEMによる観察 糸球体とタコ足細胞 (12)解剖と観察・スケッチ 生殖器系 (13)解剖と観察・スケッチ 感覚器系 SEMによる観察 舌の有郭乳頭、糸状乳頭 (14)解剖と観察・スケッチ 中枢神経系 (15)まとめ、動物慰霊祭</p>
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能、編/志村二三夫 岡 純、山田和彦（羊土社）
参考文献	
評価方法	レポート、授業への参加態度などを総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	食品学 (総論)	学期	春学期
担当教員	教授 赤浦和之 准教授 籠橋有紀子	選択/必修	必修
科目コード	I4530020	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>食品学では、人間と食品の関係、食品の成分や機能、加工等、食品に関する基礎的事項について学修し、食品の人体や健康への影響について理解することを目的とする。食品学では、人間と食べ物の関わりについて理解するとともに、食品の分類及び成分、機能、食品成分が健康に与える影響について学ぶ。具体的には、食品の種類や分類、栄養成分や嗜好成分、機能性成分等の化学成分の構造や性質、食品成分間反応や物性等について学ぶ。また、食品成分表について理解し、正しい利用方法を修得する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)人間と食べ物の関わりについて理解する。 (2)食品の分類及び成分、機能について説明できる。 (3)食品成分表について説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)人間と食品 食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題 (2)食品の種類と分類 (3)食品成分表 食品の分類法、食品成分表利用における留意点 (4)食品成分分析法 (5)食品の主要成分 水の状態 (6)食品の主要成分 アミノ酸・ペプチド、たんぱく質 (7)食品の主要成分 酵素 (8)食品の主要成分 炭水化物 (9)食品の主要成分 食物繊維 (10)食品の主要成分 脂質 (11)食品の主要成分 無機質 (12)食品の主要成分 ビタミン (13)食品の主要成分 嗜好成分1 (14)食品の主要成分 嗜好成分2、有害成分 (15)食品の機能 三次機能 (16)試験</p>
テキスト	<p>食べ物と健康 食品の科学 改定第2版 監修：国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 編集：太田英明/北畠直文/白土英樹、南江堂</p>
参考文献	
評価方法	<p>試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価</p>
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	食品学 (各論)	学期	秋学期
担当教員	教授 赤浦和之 准教授 籠橋有紀子	選択/必修	必修
科目コード	I4530021	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>食品学 で学んだことを基礎として、食品の調理・加工による変化や変質、安全性の確保について理解することを目的とする。具体的には、食品の調理・加工の意義・目的を理解し、食品の生産から加工・保存・流通の一連の流れについて学び、さらに、調理・加工に伴う食品成分の物性的変化や化学的変化、栄養学的変化について理解する。また、食品の表示と規格基準についても学ぶ。さらに、食品の安全性の重要性を認識し、食品の劣化原因やその防止原理、食中毒や食品中の汚染物質、食品添加物等、食品の安全性について学修する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)食品の生産・加工・保存・流通と栄養について説明できる。 (2)食品の表示と規格基準について説明できる。 (3)食品・食事の安全・衛生管理について理解する。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)食料生産と栄養 生産条件(場所、季節、栽培条件)と栄養 (2)食品の調理・加工の意義と目的 (3)食品の加工 加工の方法と原理 (4)食品の調理・加工 食品成分の物性的変化 (5)食品の調理・加工 食品成分の化学的変化 (6)食品の調理・加工 食品成分の栄養学的変化 (7)食品の調理・加工 食品成分間反応 (8)食品の劣化原因とその防止原理 (9)食品の調理・加工 調理済食品及び加工食品の利用 (10)食品流通の概略 (11)食品保存の方法、食品包装材料の種類と特性 (12)おいしさの評価 (13)食品表示制度 (14)健康や栄養に関する表示の制度、規格基準 (15)食品・食事の安全、衛生管理 (16)試験</p>
テキスト	<p>食べ物と健康 食品の加工 増補、監修：国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 編集：太田英明/北畠直文/白土英樹、南江堂</p>
参考文献	
評価方法	<p>試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価</p>
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	食品学実験 (基礎)	学期	秋学期
担当教員	教授 赤浦和之 准教授 籠橋有紀子	選択/必修	必修
科目コード	I4530022	授業形態	実験
		単位数	1

目的・目標	<p>食品学 で学んだことを確認しながら、理解を深化するとともに、食品の分析方法を修得することを目的とする。食品中の成分（水分やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル、有機酸等）の分離や定性、定量分析を行い、食品成分の化学的性質について理解する。また、主要成分の分析原理や分析方法、分析値の取扱方法等実験上の基礎知識を修得する。さらに、日本食品標準成分表と食品成分の関係について理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 溶液の調製や採取、希釈等の基本操作、食品の分析方法を修得する。 (2) 食品成分の化学的性質について理解する。 (3) 分析値の取扱方法、結果をまとめて解釈する方法を修得する。 (4) 食品素材が持つ特性や食品成分表に対する食品化学的な見方、考え方を理解する。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) ガイダンス 食品学実験 の概要、基本操作の修得1：精密てんびん操作等 (2) 基本操作の修得2：体積計の使い方、ガラス器具の取り扱いと洗浄 (3) デンプンの分離と定性、デンプン粒の観察 (4) たんぱく質の定量1（ケルダール法） 分解 (5) たんぱく質の定量2（ケルダール法） 蒸留、滴定 (6) 食品中の水分の定量（乾燥法） (7) 食品中の灰分の定量（灼熱灰化） (8) 有機酸の定量（中和滴定）1 試薬調整 (9) 有機酸の定量（中和滴定）2 定量 (10) 塩分の定量（沈澱滴定）1 試薬調整 (11) 塩分の定量（沈澱滴定）2 定量 (12) 脂質の定量（ソックスレー抽出法） (13) 鉄の定量（吸光分析） (14) ビタミンの定量（高速液体クロマトグラフィ） (15) 日本食品標準成分表の数値と実験で得られた数値の比較検討、考察</p>
テキスト	必要に応じて資料を配布する。
参考文献	食べ物と健康 食品の科学 改定第2版 監修：国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 編集：太田英明/北畠直文/白土英樹、南江堂
評価方法	レポート、授業への参加態度などを総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康		対象学年	1
授業科目	食品衛生学		学期	秋学期
担当教員	非常勤講師 持田 恭		選択/必修	必修
科目コード	I4530024	授業形態	講義	単位数
				2

目的・目標	<p>食品衛生学では、安全な食品の確保のために必要な知識を修得することを目的とする。食品の変質に係わる微生物や各種の食中毒とその原因並びに予防法、食品加工・保存のために使用される食品添加物とその安全性評価、近年問題となっている遺伝子組み換え食品、アレルギー食品、各種の食品汚染物質の毒性と汚染実態等について学ぶ。また、食品衛生・食品の安全性確保に関する行政制度や関連法規、食品産業における衛生管理（HACCP）等について学ぶ。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 病原性微生物・化学物質による食品の汚染とその防止について説明できる。 (2) 食品添加物とその安全性評価について説明できる。 (3) 食品衛生と法規について説明できる。 (4) 食品衛生管理について説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) 食品衛生学とは (2) 食品と微生物（微生物の種類、微生物の増殖条件、食環境と微生物） (3) 食品の変質と防止 (4) 食中毒 食中毒の定義、発生状況、予防法 (5) 食中毒病原性微生物・ウイルスによる食中毒の原因と主な汚染源 (6) 食中毒 自然毒・化学毒による食中毒の原因や汚染源 (7) 食品成分の変化により生じる有害物質（アレルギー食品） (8) 食品添加物、動物医薬品と飼料添加物、遺伝子組み換え食品 (9) 食品による寄生虫症・感染症、人獣共通感染症 (10) 食中毒以外の食品汚染物質（農薬、内分泌攪乱物質等） (11) 食品衛生・食品の安全性確保に関するリスクアナリシス (12) 食品衛生・食品の安全性確保に関する行政制度 (13) 食品衛生に関連する法規 (14) 食品の適正な表示、製造、販売、流通に関連する法規 (15) 衛生管理制度・法規、衛生管理の基本 (16) 試験</p>
テキスト	<p>栄養科学シリーズ NEXT「食品学」 植木・野村 編、講談社 必要に応じて資料を配布する。</p>
参考文献	
評価方法	<p>試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価</p>
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	調理科学	学期	春学期
担当教員	教授 赤浦和之	選択/必修	必修
科目コード	I4530027	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>調理に関する事柄を科学的に究明し、食生活の実践に役立つ理論を修得することを目的とする。調理の意義を理解し、調理操作の種類と原理、調理操作と栄養、各種食品の調理性について学ぶ。さらに、おいしさの要因と評価方法、基本 5 味の閾値の測定方法や官能評価の手法等について学び、対象者の栄養性・嗜好性に配慮した食物を調整する知識を修得する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)調理の意義を説明できる。 (2)調理操作の種類と原理を説明できる。 (3)調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化について説明できる。 (4)嗜好性の主観的評価、客観的評価の方法について説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)調理の意義と目的 (2)非加熱・加熱調理操作の原理 (3)熱の伝わり方と効率的な加熱条件 (4)代表的な調理操作 (5)主な調理器具、調理設備 (6)新調理システム、エネルギー源の種類と特徴 (7)代表的な調味操作 (8)成分抽出素材、調味料の調理性 (9)食品の特徴に応じた調理の特性 (10)植物性食品の調理性 (11)動物性食品の調理性 (12)調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化 (13)調理による栄養学的・機能的利点 (14)おいしさに影響する要因 (15)嗜好性の主観的評価、客観的評価の方法 (16)試験</p>
テキスト	<p>Nブックス 調理科学〔第4版〕: 森高初恵・佐藤恵美子 編著、建帛社 NEW 調理と理論: 山崎ら著、同文書院 必要に応じて資料を配布する。</p>
参考文献	
評価方法	試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	調理科学実験	学期	秋学期
担当教員	教授 赤浦和之	選択/必修	必修
科目コード	I4530028	授業形態	実験
		単位数	1

目的・目標	<p>調理科学で学んだことを基礎として実験を行い、理解を深化させることを目的とする。調理による食品の様々な科学的変化について観察・測定し、食品組織や成分がどのように変化しているのか解明する。具体的には、顕微鏡による食品組織の観察、粘度やテクスチャー等の物性の測定、植物性及び動物性食品、成分抽出素材の調理性について実験を行う。また、糖度や塩分濃度の測定、基本 5 味の測定や食品や調理・加工品の官能評価を行い、おいしさの評価方法を修得する。さらには、咀嚼・嚥下能力に合わせた調理・調整技術を修得するため、嚥下調整食品の物性や粘度などを測定し、調理方法による物性や性状などの変化、おいしさについての検討を行う。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)物性や糖度・塩分濃度等の測定手技を修得する。 (2)調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化について説明できる。 (3)官能評価について説明できる。 (4)増粘剤等の嚥下調整食品の 特徴を説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)ガイダンス 調理科学実験の概要、器具の説明と確認 (2)食品の調理性 でんぷん (3)食品の調理性 肉 (4)食品の調理性 卵、乳 (5)食品の調理性 果物 (6)食品組織の観察 (7)食品のテクスチャーの評価 (8)食品の粘性の測定 (9)調理による色の変化 (10)糖度測定 (11)塩分濃度測定 (12)味覚による閾値の測定、味の対比効果 (13)官能評価 (14)嚥下用調整食品の物性、粘度等の測定 (15)まとめ</p>
テキスト	Nブックス実験シリーズ 調理科学実験、長尾慶子・香西みどり 編著、建帛社 必要に応じて資料を配布する。
参考文献	Nブックス 調理科学〔第4版〕：森高初恵・佐藤恵美子 編著、建帛社 NEW 調理と理論：山崎ら著、同文書院
評価方法	レポート、授業への参加態度などを総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	調理学実習 (基礎)	学期	春学期
担当教員	講師 荒井恵美子	選択/必修	必修
科目コード	I4530029	授業形態	実習
		単位数	1

目的・目標	<p>各種食材料の衛生的、安全な取り扱いを含めた基礎的な調理技術を修得することを目的とする。日常の調理における食品の選択や取り扱いの方法、調理器具の使用法、材料の標準的な配合や調味パーセント、基本的な調理技術及び調理操作について実習を通じて学ぶ。また、日本料理における基本的な飾り切り等の調理技術や盛り付け方法、食事のマナーについても修得する。さらには、旬の食材や地場産物の選択、島根県の郷土食、食品の特徴を生かした調理方法や食品の組み合わせ、献立の考え方についても理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)調理における食品の安全な取扱い、衛生管理ができる。 (2)材料の標準的な配合及び調味パーセントを説明できる。 (3)調理の基本的な調理技術及び調理操作を修得する。 (4)日本料理における基本的な調理方法や盛り付け方法、食事の基本的マナーを修得する。 (5)島根県の食材、食文化、郷土料理について理解する。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)ガイダンス 調理学実習 の概要、調理実習室及び器具の説明・確認、衛生管理、安全教育 (2)調理の基本動作、調理器具の取り扱い、計量、調理の基礎知識 (3)日本料理の基本 炊飯、だしのとり方(だし巻卵、浸し) (4)日本料理の基本 野菜の切り方(煮物、酢物) (5)日本料理の基本 魚の処理(焼き物) (6)日本料理の基本 揚げ物 (7)日本料理の基本 蒸し物 (8)日本料理の基本 変わりご飯 (9)日本料理の基本 めん類 (10)日本料理の基本 献立作成及び調理 (11)西洋料理の基本 (12)中華料理の基本 (13)中華料理の基本 (14)島根県の家庭料理 (15)まとめ</p>
テキスト	<p>「流れと要点がわかる 調理学実習 第2版 - 豊富な献立と説明 - 」 香西みどり、綾部園子(光生館) 「日本食品成分表2018 七訂」医歯薬出版 編 「調理のためのベーシックデータ 第5版」 松本伸子/監修、女子栄養大学出版部</p> <p>必要に応じて、資料やプリントを配布する。</p>
参考文献	
評価方法	レポート、授業への参加態度などを総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	調理学実習 (応用)	学期	秋学期
担当教員	講師 荒井恵美子	選択/必修	必修
科目コード	I4530030	授業形態	実習
		単位数	1

目的・目標	<p>調理学実習 を基礎として、応用展開した実習を行う。日本料理・中国料理・西洋料理について、各国の行事食等も含めて実習し、各料理の特徴や献立形式、味付け、食器、供卓形式、料理用語、その国の文化等について学ぶ。また、真空調理やクックチル、クックフリーズ等の新調理についても実習を行い、その活用方法や特性を理解する。さらに、災害時(ライフライン途絶時)等、特殊な状況下における調理についても学修する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1)日本の食文化、日本料理について理解する。 (2)異文化食文化を理解する。 (3)新調理について説明できる。 (4)災害時の食事について理解する。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1)ガイダンス 調理学実習 の概要 (2)日本料理 島根県の郷土料理 (3)日本料理 行事食 1 秋 (4)日本料理 行事食 2 松花堂弁当 (5)西洋料理 行事食 1 献立作成 (6)西洋料理 行事食 2 作成献立の調理 (7)日本料理 行事食 3 おせち料理 (8)中華料理 行事食 1 献立作成 (9)中華料理 行事食 2 作成献立の調理 (10)ハラール食 1 ハラール食の説明、献立作成 (11)ハラール食 2 作成献立の調理 (12)日本料理 島根県の春の行事食 (13)新調理 真空調理など (14)災害時の食事 (15)まとめ</p>
テキスト	<p>「流れと要点がわかる 調理学実習 第2版 -豊富な献立と説明-」 香西みどり、綾部園子(光生館)</p> <p>「日本食品成分表 2018 七訂」医歯薬出版 編</p> <p>「調理のためのベーシックデータ 第5版」 松本伸子/監修、女子栄養大学出版部</p> <p>必要に応じて、資料やプリントを配布する。</p>
参考文献	
評価方法	レポート、授業への参加態度などを総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康		対象学年	1	
授業科目	食事設計論		学期	秋学期	
担当教員	講師 荒井恵美子		選択/必修	必修	
科目コード	I4530031	授業形態	講義・演習	単位数	1

目的・目標	<p>食事設計の意義を理解し、対象に応じた献立作成ができる能力を修得することを目的とする。食文化や嗜好性、料理形態、食品や調理操作の特徴等、食事設計に必要な基礎的事項と、献立作成条件及び手順について学ぶ。また、食事摂取のアセスメントと食事計画の立案に際し、食品成分表及び日本人の食事摂取基準を的確に活用する能力を身に付ける。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 食事設計の意義を説明できる。 (2) 食事設計に関する基本的知識（食文化、嗜好性、料理形態、食品や調理操作の特徴等）を理解し、説明できる。 (3) 献立作成条件と手順を説明できる。 (4) 食事設計において、日本人の食事摂取基準及び食品成分表を的確に活用することができる。 (5) 食事および作成した献立の評価ができる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) 食事設計の意義 日本の食文化と食生活の変遷 (2) 食事設計の意義 健康日本 21、食生活指針、食事バランスガイド (3) 日本人の食事摂取基準 (4) 食品成分表 (5) 食事設計に関する基本的知識 (6) 献立の作成方法 献立作成の留意点、手順、評価 (7) 献立の作成方法 対象特性の把握、食の嗜好性、食事形態 (8) 献立の作成方法 食品群別荷重平均成分表、食品構成表（説明） (9) 献立の作成方法 食品群別荷重平均成分表、食品構成表（演習） (10) 献立の作成方法 献立作成（基本献立）（演習） (11) 献立の作成方法 献立作成（基本献立）（演習） (12) 献立の作成方法 作成した献立の評価、献立の修正（演習） (13) 献立の作成方法 献立作成（展開）（演習） (14) 献立の作成方法 献立作成（展開）（演習） (15) まとめ (16) 試験</p>
テキスト	<p>「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食事設計と栄養・調理」監修：国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所、編集：渡邊智子/渡辺満利子、南江堂 「日本食品成分表 2018 七訂」医歯薬出版 編 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」 監修：菱田明、佐々木敏、第一出版</p> <p>必要に応じて、資料やプリントを配布する。</p>
参考文献	「調理のためのベーシックデータ 第5版」 松本伸子/監修、女子栄養大学出版部
評価方法	試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価
その他	

科目分類	専門基礎 食べ物と健康	対象学年	1
授業科目	島根県の食文化	学期	秋学期
担当教員	教授 赤浦和之 准教授 籠橋有紀子	選択/必修	選択
科目コード	I4530032	授業形態	単位数 1

目的・目標	<p>島根県は豊かな自然に囲まれた、海の幸、山の幸等の食材豊富な地域である。また、古い歴史を持ち、古くから、方言や祭り、郷土料理等、独特の文化を育んできた。本講義では、島根県の伝統的な食文化について学ぶとともに、他地域と比較検討し、食生活と生活との関係を、自然科学的及び人文科学的視点から考察する。さらに、歴史と食文化の変化・発展、食文化と健康との関連を理解し、将来と現代の食文化の課題を理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 食文化について説明できる。。</p> <p>(2) 歴史的背景と食文化の変遷について説明できる。</p> <p>(3) 島根県の食文化を理解する。</p> <p>(4) 食文化と健康の関連を説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) 食文化とは</p> <p>(2) 日本の食文化の変遷と歴史的背景</p> <p>(3) 島根県の食文化（地域食材、行事食、家庭料理）：石見地方</p> <p>(4) 島根県の食文化（地域食材、行事食、家庭料理）：隠岐地方</p> <p>(5) 島根県の食文化（地域食材、行事食、家庭料理）：出雲地方</p> <p>(6) 世界の食文化を知る グループワーク</p> <p>(7) 食文化と健康</p> <p>(8)まとめ、試験</p>
テキスト	必要に応じて資料を配布する。
参考文献	<p>食つづり：島根県ホームページ http://www.pref.shimane.lg.jp/medical/kenko/kenko/syokuiku/recipe/tsutaetaishimanenoryori/shoku_tuduri.html</p> <p>日本の食生活全集 32 聞き書 島根の食事、島田成矩 他編、農山漁村文化協会</p> <p>島根の雑煮の分布と変遷(1)：長澤ら、島根女子短期大学紀要 26, 19~27, 1988</p> <p>島根の雑煮の分布と変遷(2)：長澤ら、島根女子短期大学紀要 31, 139~146, 1993</p> <p>島根の雑煮の分布と変遷(3)：江角ら、島根女子短期大学紀要 32, 69~80, 1994</p>
評価方法	試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価
その他	

科目分類	専門 基礎栄養学	対象学年	1
授業科目	基礎栄養学	学期	秋学期
担当教員	准教授 原田永勝	選択/必修	必修
科目コード	I4540001	授業形態	講義
		単位数	2

目的・目標	<p>栄養を生理学的・生化学的に学び、栄養素の過不足と健康・疾病との関係を理解することを目的とする。栄養の基本概念を歴史的に理解するとともに、エネルギー・栄養素の代謝と生理学的意義、その消化吸収機構、体内での働きについて学び、人間の栄養という営みを理解する。さらに、遺伝子発現と栄養について学び、栄養と遺伝的素因、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解する。</p> <p>【到達目標】</p> <p>(1) 栄養の基本的概念及びその意義について説明できる。 (2) エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について説明できる。 (3) 栄養と遺伝的素因、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について説明できる。</p>
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>(1) 栄養の概念と歴史 (2) 食物の摂取 (3) 消化・吸収と排泄のメカニズム (4) 栄養素の体内動態、生物学的利用度 (5) 炭水化物の栄養 体内代謝、血糖とその調節 (6) 炭水化物の栄養 エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係、食物繊維・難消化性糖質 (7) 脂質の栄養 体内代謝、臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用 (8) 脂質の栄養 コレステロール代謝の調節、量と質の評価、他の栄養素との関係 (9) たんぱく質の栄養 たんぱく質・アミノ酸の体内代謝、アミノ酸の臓器間輸送 (10) たんぱく質の栄養 量と質の評価、他の栄養素との関係 (11) ビタミンの栄養 分類・種類と機能、生物学的利用度、他の栄養素との関係 (12) ミネラル(無機質)の栄養 分類・種類と栄養学的機能、生体機能の調節作用、酵素反応の賦活作用、生物学的利用度 (13) 水・電解質の代謝 水の出納、電解質代謝と栄養 (14) エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法 (15) 遺伝子発現と栄養 (16) 試験</p>
テキスト	<p>栄養科学シリーズNEXTの基礎栄養学 第3版 編者：木戸康博、桑波田雅士、中坊幸弘（講談社） 必要に応じて資料を配布する。</p>
参考文献	
評価方法	<p>試験、平常点(授業への参加態度、準備学習の程度、提出物等)を総合的に評価</p>
その他	