

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄								備考
計画の区分	学部・学科の設置								
フリガナ設置者	ガクセン アソシエーション 学校法人 安城学園								
フリガナ大学の名称	アイガクセンガク 愛知学泉大学 (Aichi Gakusen University)								
大学本部の位置	愛知県岡崎市袖越町字上川成28番地								
大学の目的	「建学の精神」の実践を通して、創立者が目指した経済的・政治的・文化的に自立できる社会人を育成することによって、地域と国際社会に貢献することである。								
新設学部等の目的	チーム医療、健康増進・疾病予防、食育・栄養指導又は健康をテーマにした食品の研究・開発等で活躍することによって、人々の日常生活を健康の面から支援することのできる人材を養成することです。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	
	家政学部 [Faculty of Home Economics] 管理栄養学科 (Department of Management Nutrition) 計	4年	80人	—人	320人	学士 (家政学)	令和2年4月第1年次	愛知県岡崎市袖越町字上川成28番地	
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	家政学部 家政学科(廃止) (△190) (うち 管理栄養士専攻△80、家政学専攻△40、こどもの生活専攻△70) ※令和2年4月学生募集停止 令和2年4月より、家政学部ライフスタイル学科(40)を新設予定 (平成31年4月届出) 令和2年4月より、家政学部こどもの生活学科(70)を新設予定 (平成31年4月届出)								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数					卒業要件単位数		
	家政学部管理栄養学科	講義	演習	実験・実習	計	62科目			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計		
	新設	家政学部管理栄養学科	6人 (6)	5人 (5)	4人 (4)	1人 (1)	16人 (16)	5人 (5)	20人 (20)
		家政学部ライフスタイル学科	5人 (5)	0人 (0)	3人 (3)	0人 (0)	8人 (8)	2人 (2)	34人 (34)
		家政学部こどもの生活学科	6人 (6)	2人 (2)	5人 (5)	0人 (0)	13人 (13)	2人 (2)	22人 (22)
計		17人 (17)	7人 (7)	12人 (12)	1人 (1)	37人 (37)	9人 (9)	76人 (76)	
既設			(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	
			(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	
	計		(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	
合計		17人 (17)	7人 (7)	12人 (12)	1人 (1)	37人 (37)	9人 (9)	76人 (76)	

教員以外の職員の概要	職 種		専 任	兼 任	計				
	事 務 職 員		13 (13) 人	0 (0) 人	13 (13) 人				
	技 術 職 員		0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)	3 (3)	4 (4)				
	そ の 他 の 職 員		2 (2)	2 (2)	4 (4)				
	計		16 (16)	5 (5)	21 (21)				
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計				
	校 舎 敷 地	0 m ²	6,108 m ²	0 m ²	6,108 m ²				
	運 動 場 用 地	0 m ²	30,221 m ²	0 m ²	30,221 m ²				
	小 計	0 m ²	36,329 m ²	0 m ²	36,329 m ²				
	そ の 他	0 m ²	16,315 m ²	0 m ²	16,315 m ²				
	合 計	0 m ²	52,644 m ²	0 m ²	52,644 m ²				
校 舎		専 用	共 用	共用する他の学校等の専用	計				
		6,816 m ² (6,816 m ²)	12,125 m ² (12,125 m ²)	7,158 m ² (7,185 m ²)	26,099 m ² (26,099 m ²)				
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設				
	22 室	10 室	14室	6 室 (補助職員 0人)	0 室 (補助職員 0 人)				
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称			室 数				
		家政学部管理栄養学科			16 室				
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点		
		家政学部 管理栄養学科	63,684 [3,461] (60,484 [3,451])	470 [110] (470 [110])	1 [0] (1 [0])	1,361 (1,301)	938 (938)	0 (0)	
	計	63,684 [3,461] (60,484 [3,451])	470 [110] (470 [110])	1 [0] (1 [0])	1,361 (1,301)	938 (938)	0 (0)		
	学科単位での特定不能のため大学全体の数								
図 書 館		面積		閲覧座席数	収 納 可 能 冊 数				
		1,654m ²		224	171,690				
体 育 館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要					
		3,762m ²		該当なし					
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次
		教員1人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円	—	—
		共同研究費等		—	—	—	—	—	—
		図 書 購 入 費	6,134千円	6,100千円	6,100千円	6,100千円	6,100千円	—	—
	設 備 購 入 費	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	—	—	
	学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次		
	1,443千円	1,163千円	1,163千円	1,163千円	—千円	—千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常費補助金、資産運用収入、雑収入等						

既設大学等の状況	大学の名称	愛知学泉大学								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度		所在地
	家政学部 家政学科	4年	190人	—	760人	学士（家政学）	0.73倍	昭和41年度		愛知県岡崎市舳越町 上川成28番地
	現代マネジメント学部 現代マネジメント学科	4年	—	—	—	学士（現代マネジメント）	—	平成23年度	愛知県豊田市大池町 汐取1番地	
既設大学等の状況	大学の名称	愛知学泉短期大学								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度		所在地
	食物栄養学科	2年	70人	—	140人	短期大学士（食物栄養学）	0.69倍	昭和25年度		愛知県岡崎市舳越町 上川成28番地
	生活デザイン総合学科	2年	130人	—	260人	短期大学士（地域総合科学）	1.06倍	平成16年度		
幼児教育学科	2年	120人	—	240人	短期大学士（幼児教育学）	0.77倍	昭和54年度			
附属施設の概要	該当なし									

教 育 課 程 等 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
共通科目	潜在能力の開発	1前	2			○			1								
	心理学	1前		2		○										兼1	
	人間関係とコミュニケーション	2前		2		○										兼1	
	社会学	3後		2		○										兼1	
	生活経済論	1後	2			○										兼1	
	日本国憲法	3前		2		○										兼1	
	生活学概論	1後	2			○										兼1	
	家族論	3前	2			○										兼1	
	情報リテラシーⅠ	1前		1			○						1			兼1	
	情報リテラシーⅡ	1後		1			○						1			兼1	
	未来へつなぐアウトリーチスタートアップ	1前	1			○			5	5	4	1					
	未来へつなぐアウトリーチⅠ	1前	1					○	1								
	未来へつなぐアウトリーチⅡ	2前		1				○	5	5	4	1					
	小計(13科目)	—		10	11	0	—			6	5	4	1	2		兼8	集中 集中 集中
	保健体育分野	運動の科学	1前		2		○										兼1
		体育実技	1後		1				○								兼1
		小計(2科目)	—		0	3	0	—			0	0	0	0	0		兼1
	外国語分野	英語	1前		1			○									兼1
		英会話	1後		1			○									兼1
		中国語	2前		1			○									兼1
ハングル		2後		1			○									兼1	
日本語Ⅰ		1前		1			○									兼1	
日本語Ⅱ		1後		1			○									兼1	
小計(6科目)	—		0	6	0	—			0	0	0	0	0		兼3	外国語分野から2単位以上必修 留学生対象 留学生対象	
その他	単位認定A			1			○										
	単位認定B			1			○										
	小計(2科目)	—		0	2	0	—			0	0	0	0	0		兼0	
専門基礎分野	生物学入門	1前	2			○				1							
	化学入門	1前	2			○						1					
	化学基礎実験	1前	1					○				1	1				
	栄養英語	2前	1				○									兼1	
	公衆衛生学Ⅰ	1後	2			○					1						
	公衆衛生学Ⅱ	2前	2			○					1						
	健康管理概論	1前	2			○					1						
	公衆衛生学実習	2後		1				○			1		1				
	解剖生理学Ⅰ	1前	2			○											
	解剖生理学Ⅱ	1後	2			○					1						
	解剖生理学実習Ⅰ	1後	1					○			1			1			
	解剖生理学実習Ⅱ	2前	1					○			1				1		
	生化学Ⅰ	1前	2			○			1								
	生化学Ⅱ	1後	2			○			1								
	生化学実験	2前		1				○			1				1		
	臨床医学実習	3後		1				○			1					1	
臨床医学Ⅰ	2後	2			○			1									
臨床医学Ⅱ	3前		2		○			1									
臨床医学Ⅲ	3後		2		○			1									
運動生理学	2後		2		○										兼1		

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
	調理学実習Ⅰ	1前	1					○		1			1	
	調理学実習Ⅱ	1後	1					○		1			1	
	調理科学	1後		2		○				1				
	食品学Ⅰ	1前	2			○			1					
	食品学Ⅱ	1後	2			○			1					
	食品学Ⅲ	2前	2			○			1					
	食品学実験Ⅰ	1後	1					○	1				1	
	食品学実験Ⅱ	2前	1					○	1				1	
	食品衛生学	2後	2			○						1		
	食品衛生学実験	2後	1					○				1	1	
小計 (30科目)	—	—	37	11	0	—			3	3	1	1	5	兼2
専門科目 専門分野	基礎栄養学Ⅰ	1後	2			○				1				
	基礎栄養学Ⅱ	2前		2		○				1				
	基礎栄養学実験	2後	1					○		1			1	
	食事摂取基準論	2前	1			○			1					
	栄養管理プロセス論	2前		1		○					1			
	応用栄養学Ⅰ	2前	2			○			1					
	応用栄養学Ⅱ	2後	2			○			1					
	応用栄養学実習	2後	1					○	1				1	
	栄養教育論Ⅰ	2後	2			○			1					
	栄養教育論Ⅱ	3前	2			○				1				
	栄養教育論実習Ⅰ	3前	1					○	1				1	
	栄養教育論実習Ⅱ	3後		1				○		1			1	
	栄養カウンセリング論	3後	2			○				1				
	臨床栄養学Ⅰ	2後	2			○				1				
	臨床栄養学Ⅱ	3前	2			○					1			
	臨床栄養学Ⅲ	3後	2			○				1				
	臨床栄養学実習	3前	1					○		1			1	
	栄養評価管理実習	3後		1				○			1		1	
	在宅栄養管理論	3後	2			○					1			
	公衆栄養学Ⅰ	2後	2			○					1			
	公衆栄養学Ⅱ	3前	2			○					1			
	公衆栄養学実習	3前	1					○			1		1	
	食事設計演習	2前	1				○				1			
	給食経営管理論Ⅰ	2前	2			○			1					
	給食経営管理論Ⅱ	2後	2			○			1					
	給食経営管理実習	3前	1					○	1				1	
栄養実習事前・事後演習	3通	1					○		1	2	3			オムニバス
臨床総合演習	4前	1					○		2	2	2			オムニバス
臨地実習A (給食基礎)	3後		1				○				2			
臨地実習B (公衆栄養・給食応用)	3後		1				○		1		1			
臨地実習C (臨床)	4前		2				○			2				
小計 (31科目)									4	3	4	0	5	兼0
アップグレード分野	食物とアレルギー	3前		2		○			1					
	健康栄養情報処理演習	3後	1				○				1		1	
	商品開発論	3後		2		○			1					
	健康運動学	2前	2			○				1				
	健康運動演習	2後		1			○							
	健康運動実技A (運動プログラム)	2前		1				○						兼1
	健康運動実技B (ウォーキングとジョギング)	2後		1				○						兼1
健康運動実技C (エアロビックダンス)	3前		1				○						兼1	
健康運動実技D (水泳・水中運動とレジスタンスエクササイズ)	3前		1				○						兼1	
小計 (9科目)									2	1	1	0	1	兼2

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学 部 共 通 科 目	潜在能力の開発	初年次教育として家政学部の教育目標と自己ビジョンを明確にする授業です。その内容は、教育目標に掲げられている四大精神（徳性）、社会人基礎力（行動）、pisa型学力（智性）について理解します。社会に出てからも自己の潜在能力を可能性の限界まで開発するための3つの挑戦(苦手への挑戦・上達への挑戦・未知への挑戦)について理解します。さらに、本学の建学の精神である「生きる意志と生きる力と生きる喜びに満ち溢れた鵬のような大局的な存在となること」について理解します。これらの教育目標を学修行動と大学生活に展開して学生個々の4年間の未来設計図を作成します。	
	心理学	人が生活の中で「なぜヒトはこのように行動するのか？考えるのか？感じるのか？」を、心理学の基礎理論を概観しながら心と行動のメカニズムを科学的に解明しようとする学問である。社会生活や家庭生活で直面する人間のこころを心理学的にとらえ、どのように行動につながるかの基礎を学び、実際の生活に取り入れることを目指す。また、心理の科学的なメカニズムを基本に、社会生活、家庭生活および大学生活において、身近に発生するトラブル発生の原因とその解決案等についても学びます。	
	人間関係とコミュニケーション	普段あまり意識せずに行っている日本語を使ったコミュニケーションに対して、コミュニケーション学及び言語学の角度からアプローチし、私たちが使っている日本語やそれを使って行うコミュニケーションを客観的な視点から学ぶ。さらに、人間関係を構築、継続していく上で、コミュニケーションを自己と他者の間の双方向の情報、感情の分かち合いとして活用し、それを達成するために必要とされる能力として、受容と主張、言語と非言語、対話などにフォーカスした理論と体験ワークを行い、よりよい人間関係を構築するためのコミュニケーションについて学びます。	
	社会学	生活の中で発生する社会現象の実態、現象の起こる原因に関するメカニズムを解明しようとする学問である。地域社会を構成する家族、コミュニティなどの集団、組織、社会構造から社会現象と実態を理論的に学び、さらに社会現象と実態を生活の身近なテーマから「あたりまえ」を疑うこと、批判的に考察することによって、社会を構成するさまざまな要因を知り、社会学の知見を理論的・批判的に考察することによって、現在・そしてこれからの社会で生きていくために応用可能な力を身につけ、現在と将来の社会で生きていくための応用力を修得します。	
	生活経済論	個人や世帯の生活で営まれる経済活動の全般を論じます。生活を営む上で、収入を得る稼得、製品・サービスを購入する消費、また将来に備える貯蓄をします、また公共支出と呼ばれる、所得税・消費税などの税金、医療や介護サービス、さらに年金を得るための社会保険料等につき、負担と給付の関係等について、現在だけの問題ではなく、将来の生活を定める選択で、世代間の意識についても学びます。さらに、生活（家庭）経済を市民・生活者の立場から、生活の質、生活の豊かさ、生活を充実させるとは何か、それを実現するための社会・経済的課題は何かといった問題を、経済学、家政学、社会保障論をはじめとする多くの分野から総合して、経済学的な論理を通して学びます。	
	日本国憲法	日本国憲法の基本的な知識について、日本国憲法の制定から今日に至るまでに生じた様々な具体的憲法問題を紹介しながら解説をします。本科目では、自立した社会人として、一般教養・技能・常識に裏付けられた思考力を身につけるために、日本国憲法の基本的な知識を修得します。内容は、家政学部ディプロマ・ポリシーの「単位認定にあたって重視する」項目として挙げられている能力を備えた人材、すなわち、「他者を理解し種々の考えを受け入れることができる」「専門能力の基本となる社会にかかわる知識・技能を習得することができる」「自立した社会人としての教養を身に付けることができる」人材の育成に資することを日本国憲法を通して学びます。	
	生活学概論	家庭生活を中心とした人間の生活を扱う「生活学」について学びます。社会的背景と生活実態を新聞記事、雑誌記事、生活統計などの文献資料から、現代生活の課題を発見し、生活のあり方、生活の質とは何か、豊かな生活とは何かについて課題解決への提案をします。さらに生活学・家政学の発達と生活全体を包含する生活学への発展過程を踏まえ、日本以外の生活学・家政学の動きを情報収集することにより、今後の生活学・家政学の方向性についても学びます。	
	家族論	家族のあり方の多様化、家族の機能の縮小に伴い、家族の機能の役割について、多くの課題が問われています。現代の家族の問題を家族を類型・分類、家族の発達及び家族成員のライフコース、家族の内部構造、家族機能と社会的支援、家族変動の観点から抽出し、その課題を解決していくために、私たち個人が社会の中でどのような存在であるのか、どのような役割があるのか、また家族とは個人にとってどのような存在であるのか、どのような役割を果たし社会と繋がっているか等について家族を核にして社会を学びます。	
	情報リテラシー I	生活を科学する技術として、パソコン・情報機器は資料作成、情報発信の必須アイテムとなっています。また、パソコンを活用するテクニックは、様々な情報機器を操作する上でも基本であり、実社会においても常識となっています。この授業では、「パソコンは、身近な文房具」をモットーに、MicrosoftのWord、PowerPoint、Excelといったポピュラーなアプリケーションソフトを活用します。パソコンを使いこなすことより、専門知識・技術の修得の向上を目指し、パソコンを活用して気軽に資料やレポート、教材などを作成する基盤を修得します。	

授 業 科 目 の 概 要			
(家政学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学部 共通 科目	教 養 分 野	情報リテラシーⅡ	専門知識・技術の修得を目指し、情報リテラシーⅠに引き続き、パソコンを使いこなすための技術と知識の基礎を学修します。この授業では、「パソコンを、もっと身近なツールに」をモットーに、情報リテラシーⅠで修得したMicrosoftのWord、PowerPoint、Excelの基礎をさらに専門知識・技術へと展開できるようにWordによる文書作成、プレゼンテーション用PowerPointの作成、Excelを使って統計処理の方法、さらに高度なデータベースソフトAccessの活用方法についても修得します。
		未来へつなぐアウトリーチスタートアップ	「未来へつなぐアウトリーチ スタートアップ」、「未来へつなぐアウトリーチⅠ・Ⅱ」は、本学の教育方針である「智・徳・行」を育成する共通科目として設置しています。「アウトリーチ」とは、「手を伸ばす／差し伸べる」ことを意味し、問題を抱えた人のところに積極的に出向いて支援することです。この科目は「未来へつなぐアウトリーチⅠ」の授業内容を理解して、活動をスムーズに取り組むために用意しています。「アウトリーチとボランティアの社会的意義」、「家政学の視点からの課題の発見・課題の解決（pisa型学力（知識の獲得・活用・解決する力）」、「四大精神『真心・努力・奉仕・感謝』」、「社会人基礎力」について理解します。さらにボランティア先を回遊調査し、現地の課題を発見して、課題解決の実施計画書を作成します。これによりボランティア精神、建学の精神、社会人基礎力の基本を学びます。
		未来へつなぐアウトリーチⅠ	「未来へつなぐアウトリーチスタートアップ」で作成した実施計画案に基づいたボランティア活動に取り組みます。PDCA（P：計画、D：実施、C：チェック、A：修正）サイクルを活用して、家政学の核となる衣・食・住の生活活動を家政学の視点からボランティア先の課題を発見し、その課題解決にpisa型学力を活用します。また、ボランティア先の方と課題解決の活動をする中で四大精神の心を育て、社会人基礎力（前に踏み出す力・考え抜く力・チームで働く力）を發揮することで、人が目的・目標を持って活動するために、何が必要であるかを学びます。
		未来へつなぐアウトリーチⅡ	「未来へつなぐアウトリーチⅠ」では、ボランティア先の課題解決の方法、四大精神、社会人基礎力の発揮法について学びました。これを基盤として、1年生が取り組む「未来へつなぐアウトリーチⅠ」を円滑に進めることができるように支援します。「未来へつなぐアウトリーチⅡ」では、1年生のボランティア活動の目的・目標を到達するために、個々人がチームで働く力を引き出し、そのチームの成果が最大となるように支援するファシリテーター（リーダー）として活動します。そこで1年生メンバーの意見を引き出し、意見をまとめ、実践行動に結びつけるコミュニケーション力を修得します。1年次に修得した家政学の視点からの課題解決（pisa型学力＝知識の獲得・活用・解決する力）・四大精神・社会人基礎力をさらに育成します。
	保 健 体 育 分 野	運動の科学	運動は、生活の質を向上することを目的としています。健康の3要素は運動・栄養・休息であることは認識されています。運動習慣が健康な生活を営む上で果たす役割を理解し、健康の維持・増進および疾病予防のための健康作りができるように、運動生理的知識と技能を学びます。また、生活の質を高めるための生活習慣病（糖尿病、脂質異常症、高血圧症、心疾患等）予防と運動との関連性を国内外の実証研究を提示して、運動がもたらす身体への生理効果について修得します。
		体育実技	生活の質の向上を目指し、健康の維持と体力増進および疾病予防を目的としています。体育実技の持つ遊戯性、競技性、互助性、集団規則などの複合性に対する感受性を高めながら、運動が身体にどのような影響をおよぼしているかについて学びます。また、各種目の基本技術、ゲームを行うための基本フォーメーションやルールや技術を理解し、安全に活動するための方法を学びます。さらに審判を含めて集団でゲームを円滑に運営できるように取り組みます。これらの体育実技を通して、他者と協力しながら活動するためのコミュニケーション能力も修得します。
	外 国 語 分 野	英語	英語4技能のうち、読む、書くの実践的な能力を身に付けます。英語を話したり、英文を読んだりする上でとても重要となる英文法を中心に学びます。実践的な練習問題や短い読解問題を通して、大学生が最低限知っておくべき英文法の基礎、英単語・熟語、英語表現を助動詞、句動詞、接続詞、比較、時制、完了形と未来、能動態と受動態、条件と否定から学び英語の基本を修得します。教材は、本学の創立者寺部だい先生の自伝「寺部だい自伝 おもいでぐさ」英語版を教材とします。この教材を活用して、本学の教育の基本理念である建学の精神の生成過程も学びます。
		英会話	英語4技能のうち、聞く、話すの実践的な能力を身に付けます。本学の教育目標である家政に関する知識・技能をテーマとした英会話を実践します。また、本学の四大精神である真心、努力、奉仕、感謝の実践をロールプレイングを通して英語で話す練習を行い、基礎となる正しい発音、リズム、イントネーションを学び、英語で話す感覚を養います。また、英文法も併せて学び、練習問題を実施する中で聞く、話すを定着させ、生活に関わる地域社会の問題を会話することができるまで学びます。
		中国語	中国語の4技能の読む、書く、聞く、話すの基本的な能力を身に付けます。本学の教育目標である家政に関する知識・技能をテーマとした中国語を中心に学びます。また、本学の四大精神である真心、努力、奉仕、感謝について、中国語で学びます。基礎となる正しい発音、リズム、イントネーションを学び、中国英語で話す感覚を養います。また、英文法も併せて学び、日常的に使われる単語（名詞・動詞・形容詞・動詞・副詞など）を覚えて、会話の場面に適用する力を身に付けると同時に、発音練習・会話練習も行います。さらに中国事情についても随時紹介し、受講者が中国に関心をもてるよう進めます。

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
学 部 共 通 科 目	外国語	ハングル	本講義では、ハングル語で本学の教育目標である家政に関する知識・技能をテーマとして学びます。また、本学の四大精神である真心、努力、奉仕、感謝についても学びます。「ハングル」の文字体系(子音・母音・終声子音)を習得し、自ら読み書きができる。同時に簡単な会話や自己紹介ができる、また、日常的に使われる単語(名詞・助詞・形容詞・動詞・副詞など)を覚えて、会話の場面に適用する力を身に付ける。さらに文法においては「連体形・連結語尾・不規則用言(7種類の中で3種類を取り上げる)」を学び、難しい韓国語の表現を読み説く力を学修します。
	日本語	日本語Ⅰ	これはCapilano大学からの留学生のための日本基本的文法のコースとして設置しています。コースは交換プログラムのための具体的な学校カレンダーに1週あたり1回実施できるようにセットされています。日本語Ⅰでは、本学の教育目標である家政に関する知識・技能をテーマとした日本語を学びます。また、本学の四大精神である真心、努力、奉仕、感謝の心を日本文化として学びます。さらに日本人の生活、社会問題等を文例として、日本語文法に慣れさせることを目的に実施します。具体的には読むこと、話すこと、書くことの4技能の初級レベルを修得します。
	日本語	日本語Ⅱ	これはCapilano大学からの留学生のための日本基本的文法のコースとして設置しています。留学生個人個人の日本語レベルに対応します。日本語Ⅰで学ぶ本学の教育目標である家政に関する知識・技能をテーマとした日本語をさらに深く学びます。また、本学の四大精神である真心、努力、奉仕、感謝の心も同様に継続して学びます。この日本文化、日本人の生活、社会問題等をさらに追及してさらに読む・話す・聞く・書くの4技能を使い初級レベル後半から中級レベルの総合的な日本語を修得します。
	その他	単位認定A	学習の手引き「『第6章 成績および単位認定』第19条の2、別に定める検定試験および資格取得における学生の成績については、教育上有益と認める場合は、本学部における授業科目『単位認定A、B』の履修とみなし単位を与えることができる」としている。 資格・検定の種類は、①英検 2級、②漢字検定 準1級、③日商簿記 2級、④全商簿記 1級、⑤その他 上記に相当する資格・検定である。
	その他	単位認定B	学習の手引き「『第6章 成績および単位認定』第19条の2、別に定める検定試験および資格取得における学生の成績については、教育上有益と認める場合は、本学部における授業科目『単位認定A、B』の履修とみなし単位を与えることができる」としている。 学部、学科が定めた講義・実習科目、産学官連携活動、高大連携活動、その他の1単位は講義15時間、演習は30時間、実験・実習は45時間とする。 専門学校で取得した単位、他大学で取得した単位、短大の既修得単位、海外研修単位とする。
	専 門 基 礎 分 野	生物学	生物学入門
専 門 基 礎 分 野	化学	化学入門	栄養学を学ぶ上で必要とされる理系基礎科目の化学を学修する。この科目では、化学が栄養学とどのように関わっているか、化学がなぜ重要なかを理解する。その上で、水の性質、原子の構造、物質の状態や変化、溶液の性質や濃度、酸と塩基などの基礎知識を学ぶ。そして、これらの化学が、生命活動の行われる体内や栄養素を含んだ食物(食品)においても、深く関連し、重要なはたらきをしていることを学修する。次に、有機化合物の基礎として、炭化水素の種類と名前のつけかた、構造の洗い出し、酸素を含む有機化合物の分類と性質を学修する。また、身の回りにおける高分子化合物として、糖類、タンパク質、核酸の分類や構造、性質を理解する。これらは、生体や食べ物と深く関連し、重要なはたらきをしていることを理解する。
専 門 基 礎 分 野	化学	化学基礎実験	化学基礎実験では、様々な実験を行うための基本である実験器具の名称、使用方法、試薬の調整方法や取り扱いなどを修得する。また、中和滴定、キレート滴定、クロマトグラフィー、酸化還元反応、定量実験等の各実験を通して、実験の目的、原理、方法を正しく理解し、方法に沿って正しく実験操作を行うことができる基本的技術を身に付ける。さらに、得られた実験データを科学的にとらえ、理論的に議論する能力や、レポートにまとめる能力を身に付ける。
専 門 基 礎 分 野	栄養	栄養英語	栄養学の基礎知識と基本的な語彙を英語で学習する。栄養学の基礎知識も学びながら、英語の基本的な力(語彙・読解・リスニング)を身に付けることを目的とする。講義で扱う主なテーマは、主要な栄養素、健康補助食品、食物アレルギー、肥満、ダイエット、生活習慣病、食べ物の効能、世界の食文化である。講義を通して学んだ知識を自分の環境、そして、将来の職場環境でどのように生かすことができるかを考察する力を養うと同時に、ペアワークやグループワークを通して、他者の考えに耳を傾け、協働して能動的に学ぶ力を身に付ける。

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 基 礎 分 野	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学は、疾病の予防・生活の質(QOL)の向上および人間集団における健康というものをどのように維持・増進できるかを考え、それを実践するために必要な知識や技能を学ぶ。単に寿命を延ばすのではなく、健康寿命を長く保つにはどうしたらよいかを学ぶ。また健康の維持とは、単に病気にならないという視点に限らず、どのように有意義で生きがいのある人生を全うしていくかということを念頭に入れて学修する。公衆衛生学Ⅰでは、保健統計や健康状態・疾病の評価、疫学的方法、生活習慣と健康についての理解を深める。	
	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学Ⅱでは、母子保健、産業保健、学校保健、地域保健、国際保健等に関連する法律および医療・介護・社会保障制度や国民医療費等の各種制度について、管理栄養士として必要な知識を学ぶ。作業・労働環境、健康福祉施設、学校教育現場等における衛生的諸問題に関する知識と理論を修得する。また、各疾患の疫学について理解を深める。さらに、新聞やインターネット等から公衆衛生的な問題を見つけ出し、解決方法を考え、発表・討論を行う。	
	健康管理概論	健康とはどのような状態であるかを理解し、健康と健康づくりの概念と歴史、わが国の疾病状況および高齢化の現状を学ぶ。さらに、健康づくりを推進する保険医療・介護の制度について学修する。特に、生活習慣と生活習慣病、メタボリックシンドロームの予防に関する健康づくり施策ならびに介護予防についての理解を深める。また、現代の科学がどのように健康に役立っているのかを理解するため、メディカルチェックについての様々な事例を通して、科学と健康の関係を学修する。	
	公衆衛生学実習	疫学的な研究方法や理論を理解した上で、具体的なデータを用いて統計処理を行い、公衆衛生的な意義を討論できる力を修得する。さらに、その背景となる参考文献を検索し、その論文に対して批判的検証を行うことができるようにする。また実験実習として、水道水のpHや残留塩素などの測定、住居内の空気中CO ₂ (炭酸ガス)や採光条件等の室内環境検査を行い、生活環境を把握する。加えて、水道水の水質基準や採光条件などから、健康影響への防止対策を検討する。	
	解剖生理学Ⅰ	ヒトの体の構造を知ることは、管理栄養士を目指す学生にとって非常に重要なことであり、今後専門科目を学ぶ際の基本となる。解剖生理学Ⅰでは、人体がどのような細胞、組織、器官(臓器)によって構成されているのかを学修する。単に細胞や組織名、器官名を記憶するだけではなく、各器官のおおまかな役割を理解することを目的とする。人体の階層性について学んだ上で、骨格系、筋系、循環器系、リンパ系と血液、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、生殖器系、感覚器系の各器官の場所や名称、各器官を構成する細胞や組織の形態とはたらきについて理解を深める。	
	解剖生理学Ⅱ	「解剖生理学Ⅰ」で学修した、人体を構成する細胞、組織、器官(臓器)の知識を基に、それぞれの器官系のはたらきメカニズムを学修する。ヒトの体は、自律神経系や内分泌系によって、循環器系や体温調節、血糖調節など、ホメオスタシスの維持がなされている。その調節のしくみを理解し、今後医学的な知識を習得する際に基礎となる力を育成することを目的とする。神経系、内分泌系、循環、呼吸、泌尿器、リンパ系・血液、免疫について、各器官の役割や各器官がはたらきメカニズム、各器官の連携を学修する。	
	解剖生理学実習Ⅰ	「人」の食生活ならびに健康に深く関わる管理栄養士として、「からだ」というものを理解することと、医学的思考を体得することは必須であると考えられる。解剖生理学Ⅰおよび解剖生理学Ⅱの講義で学んだ内容を、実際に「見る」「触れる」ことにより、人体を構成する細胞、組織、器官(臓器)のより深い理解を目的とする。人体の基本構造、骨格系、筋系、循環器系、神経系、呼吸器系、消化器系、内分泌系、腎・泌尿器系、生殖器系、感覚器系について、名称を知り機能を理解する。さらに、実験動物を用いた解剖を行う。	
	解剖生理学実習Ⅱ	解剖生理学Ⅰおよび解剖生理学Ⅱの講義で学んだ内容を元に、自分たちを被験者として、人体の仕組みや調節機構について理解を深める。具体的には、循環系の調節機構、呼吸のメカニズム、肺機能および肺疾患、腎臓での尿生成、血糖調節、エネルギー代謝や感覚、反射について実習を行い、より一層の知識の習得を目的とする。血圧、心電図、肺活量、血糖値の正しい測定方法を修得し、様々な因子が測定結果にどのような影響を与えるのかを確認する。	
	生化学Ⅰ	人体はどんな物質から出来ているのか、体内ではどんな化学変化が起きているのか、この化学反応を円滑に進めて健康な体を維持する仕組みはどうなっているのかを学修する。そもそも「ヒトはなぜ食べ物を取らなければならないのか」、「食べ物の過不足や偏りは人体にどんな影響をあたえるのか」、また「病気によってそれがどう変化するのか」など管理栄養士として考察するために重要な基礎的知識を身につける。生化学Ⅰでは、人体を構成する五大栄養素と核酸の化学構造と機能、また、生体反応を円滑に進める酵素・ホルモンの性質や種類、その作用の調節の仕組みを学ぶ。	
生化学Ⅱ	生化学Ⅰで学修した、五大栄養素および酵素・ホルモンが相互に作用して、どのように代謝されることにより生体内でのエネルギー産生がおこなわれるか、同時に、細胞内・細胞間での情報伝達様式を学修して、生体が目指している恒常性の維持や代謝の異常についての知識を修得する。生化学Ⅱでは、三大栄養素の代謝と生体エネルギー産生、核酸の合成・分解、遺伝情報の基礎、代謝の異常について理解を深める。さらに、生化学の知識を活かして、臨床検査についても基礎的な学修を行う。		

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 基 礎 分 野	生化学実験	生体内では、消化・吸収、エネルギー産生など数多くの化学反応が行われている。これらの中から、生化学Ⅰで学修した、糖質、タンパク質を種々の化学的手法を用いて測定を行う。実験を通して学修した内容をさらに理解し、定着させる。糖質・たんぱく質の定量実験及び消化吸収実験、血中カルシウム・マグネシウムの定量実験、また、生体内化学反応で重要な役割を担う酵素活性について、基本的な化学実験の手技を習得し、管理栄養士として必要な基礎知識・技能を習得する。	
	臨床医学実習	管理栄養士が患者様に栄養指導を行う場合に、患者様の現状把握と実施した指導によって、どれだけ改善されたかを知る方法として臨床検査がある。臨床検査には多くの種類があり、その臨床的意義、基準範囲などを理解する。さらに、病態の評価や治療効果についても、管理栄養士の立場として正確な理解が出来るように学修する。数多い検査項目から血球数、肝機能、腎機能、脂質、糖尿病指標項目を中心に、臨床的意義、基準値、変動を与える要因について学修し、理解を深める。	
	臨床医学Ⅰ	チーム医療、健康増進・疾病予防、食育・栄養指導、食品の研究・開発などで管理栄養士として活躍するために疾病の正確な知識の習得は必須である。疾病の症状、診断、治療について総論を学ぶ。また、管理栄養士にとって重要な疾病である糖尿病と脂質異常症の発生原因、疾病発生を助長する栄養・環境要因、疾病発生機序、疾病発生を未然に防ぐ方法、診断、治療を理解する。この授業では、管理栄養士に必要な科学的根拠に基づいて判断する能力を身に着ける。	
	臨床医学Ⅱ	チーム医療、健康増進・疾病予防、食育・栄養指導、食品の研究・開発などで管理栄養士として活躍するために疾病の正確な知識の習得は必須である。管理栄養士にとって重要な疾病（栄養・代謝系疾患、内分泌系疾患、消化器系疾患）の発生原因、疾病発生を助長する栄養・環境要因、疾病発生機序、疾病発生を未然に防ぐ方法、診断、治療を理解する。各種の疾病において現れる重要な自覚症状、他覚症状や診断のための臨床検査方法についても併せて学修する。この授業では、管理栄養士に必要な科学的根拠に基づいて判断する能力を身に着ける。	
	臨床医学Ⅲ	管理栄養士にとって重要な疾病（内分泌疾患、呼吸器疾患、腎疾患、泌尿器疾患、神経疾患、筋骨格系疾患、血液疾患、感染症、アレルギー疾患、自己免疫疾患、免疫不全）の発生原因、疾病発生を助長する栄養・環境要因、疾病発生機序、疾病発生を未然に防ぐ方法、診断、治療の各論を学ぶ。さらに、微生物学の歴史や基礎知識（分類、構造、生理・代謝）を学ぶ。この授業では、管理栄養士に必要な科学的根拠に基づいて判断する能力を身に着ける。	
	運動生理学	健康の保持・増進のためには、「栄養、運動、休養」のバランスのとれた生活習慣をおくることが重要であり、特に、運動と栄養には密接な関係がある。運動は、筋骨格系、神経系、呼吸器系と循環器系が相互に働き成り立っており、運動に必要な栄養素の代謝過程で産生されたエネルギーを利用し、運動が行われている。本講義では、運動と身体諸器官の関連について、そのしくみや調節機構を体系的に学習する。また、運動による身体諸機能への効果とともに、運動処方と運動療法の実践についても学修する。	
	調理学実習Ⅰ	日本料理、中国料理、西洋料理の基本的な調理法を学ぶ。だしのとり方や炊飯の手順などの調理の基本、栄養価の算出方法を学ぶ。デモンストレーションをしっかり見て注意点や調理のコツを漏らさず聞き、料理技術の向上や知識の習得につなげる。また、班単位で調理することによって、役割分担が必要となり、協調性、柔軟性が求められる。調味料の正確な計量や調理手順を守り、衛生的に効率よく調理を進める。さらに、嗜好性と栄養価を考慮した食品の調理方法を学び、栄養バランスの取れた献立作成の知識を習得する。	
	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅰで身に付けた基礎的な知識技術を活かし、更なるランクアップを目指し、調理科学の視点を取り入れた実習を行う。調理学実習Ⅱでは自分で献立を立てることを授業に取り入れ、栄養バランスと調理の難易度、さらに食材の選定、適正な費用なども班ごとに話し合って決め、栄養価、費用、作業、そして嗜好に至るまでを勘案して献立を立て、食べ物と健康にかかる知識と技能を学修する。特に、より難度の高い調理技術やバラエティーに富む調理の知識、技術を習得し、「良い献立」の作成を通じて知識と創造力を養う。	
	調理科学	調理には、食品の栄養性の向上、安全性への注意だけでなく、おいしさが求められる。そのため食品素材の性質をよく知り、適切な調理方法を選択することが必要である。本授業では調理に求められるおいしさの形成因子、調理の過程で起こる食品の成分変化について、物理的、化学的、組織学的な観点から調理操作を科学的に学修する。受講者がもっている調理の疑問を個々の食品の調理特性と関連づけ、日常の調理操作の科学的根拠について学修する。	
食品学Ⅰ	食品学分野では、食品中に含まれる各成分を理解し、食品の加工・調理・保存を経て摂取するまでの過程と栄養・嗜好・安全等の人体に対する影響について理解することが求められる。「食品学Ⅰ」では、食品の主要成分である五大栄養素の特性（分類、基本的な構造、化学特性、生理機能、所在）と非栄養成分である水分、嗜好成分の特性について理解する。また、食品を加工・調理、保存した際に起こる食品成分間の化学反応について、その機構と栄養・品質等に及ぼす影響を理解する。		

授 業 科 目 の 概 要			
(家政学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 基 礎 分 野	食品学Ⅱ	食品学分野では、食品中に含まれる各成分を理解し、食品の加工・調理・保存を経て摂取するまでの過程と栄養・嗜好・安全等の人体に対する影響について理解することが求められる。「食品学Ⅱ」では、食品を植物性食品（穀類・いも類・豆類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類）動物性食品（食肉類・魚介類・乳類・卵類）、その他の食品（食用油脂・香辛料・嗜好飲料）に分け、食品毎に種類、性状、含有成分の特徴、栄養特性、機能性、調理・加工特性、用途などについて理解する。また、食品成分表の目的、形式、特徴を学修し、正しく利用できるようになる。	
	食品学Ⅲ	我々が食する食品の多くは調理や加工を経ている。現在の食生活に占める加工食品の割合は年々増加し、加工食品なしの生活は不可能に近い。食品の生産から加工、更にそれらの食品がヒトに摂取されるまでの過程や摂取後の安全面や栄養面を理解することは食品と健康の関係を考える上でも重要である。本授業では通常の食品の加工原理や加工工程、保存方法とその原理、加工食品の規格や表示などについて学ぶ。また、国が設定した安全性や有効性を満たした健康食品である「保健機能食品」についても学ぶ。	
	食品学実験Ⅰ	食品学分野では、食品中に含まれる各成分を理解し、食品の加工・調理・保存を経て摂取するまでの過程と栄養・嗜好・安全等の人体に対する影響について理解することが求められる。「食品学実験Ⅰ」では、人の健康維持・増進に寄与する食品成分について、その含有量を測定する。分析値のもつ意味や精度を正しく理解するとともに、分析原理や分析技術を修得する。また、食品成分の変化によって起こる褐変現象について、視覚観察を行い反応条件や褐変防止法を学ぶ。さらに、食品の官能検査を行い、五感による科学的な評価法を修得する。	
	食品学実験Ⅱ	食品学で学んだことが、調理や加工の過程でどのように生かされているかを知ることが重要である。調理に関する実験では、多種類の食品素材や技術手法を対象とし、その理論とともに実験を行う。食品学で学んだ内容が、調理の過程でどのように生かされているかを知ることは重要である。調理に関する実験とおして、調理のコツを科学的に修得し、食品の扱い方と調理性を理解する。また、調理技術の要点を体得し、技術の向上を図る。加工に関する実験では、実際に加工食品を作り、加工原理や工程、保存法、規格や表示について学ぶ。また、加工に使用する器具や装置に慣れることを目的とする。	
	食品衛生学	食品の安全性を確保するにあたって、栄養士や管理栄養士に必要な、食品安全行政、食品の変質原因と防止策、微生物性食中毒の種類と対策、食品汚染物質の種類と特徴、食品添加物の役割と種類を学ぶ。食品の安全性に関して科学的視点から講義し、食品に由来する様々な健康危害因子を詳説し、食品の安全性確保に関連する基本的事項を理解する。この科目では、主として食品安全行政、食品微生物、食中毒、自然毒、有害物質、食品添加物について習得する。また、HACCP論および家庭における衛生管理についても考える力をつける。	
	食品衛生学実験	食品の安全性を確保するにあたって、栄養士や管理栄養士に必要な項目について実験を通して学ぶ。微生物検査法の基礎として滅菌、殺菌、消毒、無菌の意味を理解し、平板培地を作成法およびグラム染色法を習得する。微生物実験による身近な衛生検査の理解と実施法を理解し、手指の洗浄・消毒効果を調べ、衛生的手指の洗い方について学ぶ。理化学試験による身近な添加物と腐敗指標物質の検査の理解し、食用着色料の定性、揮発性塩基窒素の定量、ヒスタミンの定性、油脂の過酸化物質の定量実験を行う。	
	基礎栄養学Ⅰ	基礎栄養学では、栄養の基本的概念とその意義について理解するとともに、生命活動に必要なエネルギーや栄養素の代謝とその生理的意義について基礎的な理解を深める。特に基礎栄養学Ⅰでは、栄養の基本的概念および意義、各栄養素の構造と機能、摂食調節のしくみ、各栄養素の消化・吸収、体内動態、代謝について学び、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防・重症化予防における栄養素の基礎的役割を理解する。特に、糖質、脂質の生理機能、体内代謝・調節機構、健康や疾病との関係、他の栄養素との関係について理解を深める。	
	基礎栄養学Ⅱ	基礎栄養学Ⅰで学んだことを基に、各栄養素の代謝とその生理的意義について学び、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防・重症化予防における栄養素の基礎的役割を理解する。特に基礎栄養学Ⅱでは、タンパク質、ビタミン、ミネラルの生理機能、体内代謝・調節機構、健康や疾病との関係、他の栄養素との関係について理解を深める。さらに、水・電解質の働きと健康との関係、エネルギー代謝の基礎概念や実際の測定方法、遺伝子と栄養に関わる健康や疾病との関係について理解を深める。	
	基礎栄養学実験	食物の体に対する効果、すなわち、栄養価は動物実験を通して決められた。それは、栄養素が不足し、食品の栄養価が低い場合には、動物の成長が抑制されるからである。そこで、本実験では、五大栄養素の1つであるたんぱく質を取りあげ、実験動物としてラットを用い、たんぱく質の代謝と関連させて、食品たんぱく質の質及び量が、ラットの成長（PERとNPR）、窒素出納（生物価とNPU）、血中尿素窒素濃度及び肝臓アルギナーゼ活性に及ぼす影響を理解する。	
	食事摂取基準論	日本人の食事摂取基準は、健康な個人並びに集団を対象として、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防のために参照するエネルギー及び栄養素の摂取量の基準を示すものである。さらに、食事摂取基準は栄養業務における日本で唯一の包括的なガイドラインであり、管理栄養士として内容を熟知し、活用できる力が必要とされる。食事摂取基準の策定の基本を学び、エネルギー、各栄養素の摂取基準の科学的根拠と、使用されている指標の意味および適切な活用について理解する。	
専 門 科 目			

授 業 科 目 の 概 要				
(家政学部管理栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専 門 科 目	専 門 分 野	栄養管理プロセス論	栄養管理プロセスは、栄養状態を判定し、改善すべき栄養上の問題（健康増進を含めて）を解決するために、適切なエネルギーおよび栄養素の必要量を指定し、適切な栄養補給と栄養教育に基づく多領域からの栄養ケアを行い、その成果をモニタリングするシステムである。栄養プロセスの方法（①対象者がどのような状態にあるか、②栄養改善計画の作成、③実施、④結果のフィードバック）は、他の専門分野領域の科目いずれの科目でも必須であるので、この科目では、栄養状態や心機能に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方についての理解する。	
		応用栄養学Ⅰ	ライフステージ各期の栄養状態や心機能の特徴に基づいた栄養管理の考え方を理解することを目的としている。具体的には、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期の生理機能の変化に伴う栄養状態の推移や生活習慣病予防のための栄養管理について十分に理解する。特に、妊娠期では、血液性状の変化を見据えての栄養管理の仕方、授乳期では、母乳分泌の機序及び母乳分泌により不足する栄養素、新生児・授乳期は、新生児の生理特徴や消化吸収機能について詳しく学ぶ。	
		応用栄養学Ⅱ	ライフステージ各期の身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的としている。具体的には、学童期、思春期、成人期（青年期・壮年期・実年期）、老年期の生理機能の変化に伴う栄養状態の推移について十分に理解する。さらに、運動と栄養では、運動とスポーツ実施時のエネルギー代謝や呼吸器を再度理解する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方や方法について学修する。特殊栄養では、ストレス環境下での生理的变化及び栄養管理について学ぶ。	
		応用栄養学実習	各ライフステージの栄養と生理的特性を理解し、健康を維持・増進できる食のあり方を理解し、各ライフステージの献立を作成し、実際に調理し栄養評価する手法（知識・技能）を習得する。この実習では新生児、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、妊娠期及び授乳期について実習を行う。また、成人期から妊娠期への展開で症例を提示し、栄養プロセス（スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画の立案、評価）の一連の流れを実習する。	
		栄養教育論Ⅰ	この科目では、栄養教育の概念、栄養教育のための理論的基礎、栄養教育マネジメントについて学ぶ。特に、栄養教育の意義、目的に応じた理論と技法及び社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育について以下の3項目を基本に修得します。①患者・学習者の行動変容を促す手法として、カウンセリング、行動科学（行動技法）等の理論と技法 ②健康・栄養状態、食行動、食環境に関する情報の収集、実態の把握、問題点の抽出および分析の方法 ③疾病予防（患者）・学習者に応じた栄養教育プログラムの立案・実施・評価方法です。④ 特にライフステージに合わせた栄養教育を学ぶ	
		栄養教育論Ⅱ	この科目では、栄養教育論Ⅰで学んだ栄養教育の概念、栄養教育のための理論的基礎、栄養教育マネジメントを活用して、ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開について学ぶ。さらに、栄養教育マネジメント及び医療人としての心構えを学び、臨床の場（病院等）での病態・栄養状態について臨床検査データの意味を理解し、疾患別の栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランを作成する技術及び能力の習得、適切な食事療法が実行できるように指導する栄養教育の方法を身につけることを目的とする。具体的に計画に基づいた栄養管理・栄養指導を展開する方法を患者の心理と合わせて学ぶ。	
		栄養教育論実習Ⅰ	管理栄養士は健康の維持・増進・疾病の改善を目的に栄養教育を実施します。栄養教育論で修得した栄養教育の理論を症例に使い展開します。授業は、個人を対象とした糖尿病、脂質異常症、高血圧症の患者へ栄養改善を目的とした栄養教育プログラムを作成します。患者自ら食行動変容し、QOLの向上に繋がる実践訓練の場として知識と技能を修得します。栄養教育の意義、目的に応じた理論と技法及び社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいて以下の3項目より学修します。①健康・栄養状態、食行動、食環境に関する情報の収集、実態の把握、問題点の抽出および分析方法②行動変容を促す行動科学、栄養カウンセリング法、食行動技法の活用③疾病に応じた栄養教育プログラムを考案します。①～③の学修はワークシートを用いて修得します。	
		栄養教育論実習Ⅱ	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育は個人・集団の2種類の方法があり、食事療法や生活習慣の改善が必要な対象者に対し実施される。管理栄養士として対象者（患者等）の問題点を的確に把握し、実行可能・継続した栄養教育・支援をすることが重要である。そのためにカウンセリングもふまえて、個人・集団指導の違いを理解し、患者に適した教育方法を習得する必要がある。また多職種とコミュニケーションをはかるためカルテ記載（SOAP）で提案できるような技術を習得する。	
		心やストレスのしくみを知るとともに、カウンセリングについての理解を深め、クライアントの気質や気持ち、感情のメカニズムを理解する。行動変容につながるための理論、方法を学び、効果的な栄養面談法を習得する。具体的には、カウンセリングの定義、基本理論、心・ストレスの仕組みや心理アセスメント、自己分析法、気質について学び他者（クライアント）への理解、科学の基本的概念、保健行動科学の基礎理論などをとおして健康や病気をめぐる人間の行動について理解を深め、行動変容につながるための方法、傾聴力、共感力を実践から身につけ、行動変容へ導くための作品を協力して仕上げ、プレゼンする能力を養う。		

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目	専 門 分 野		
	臨床栄養学Ⅰ	この科目は、傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理（栄養ケア）について基礎を理解する。さらに、疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理について理解する。特にこの科目は、疾患・病態別栄養管理（栄養ケア）について学ぶ。具体的には、栄養障害、肥満と代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、内分泌疾患を取り上げ、これらの栄養ケアについて学ぶ。	
	臨床栄養学Ⅱ	この科目は、傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理（栄養ケア）について基礎を理解する。さらに、疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理（栄養ケア）の方法について学ぶ。具体的には、神経疾患、摂食障害、呼吸器疾患、血液系の疾患、筋・骨格疾患、免疫・アレルギー疾患、感染症、癌、手術・周術期患者、クリティカルケア、摂食機能障害、身体・知的障害、乳幼児・小児疾患、妊産婦・授乳婦疾患、老年症候群を取り上げ、これらの栄養ケアについて学ぶ。	
	臨床栄養学Ⅲ	この科目は、臨床栄養の概念（意義と目的、医療・介護制度の基本、医療と臨床栄養、福祉・介護と臨床栄養）、傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画＜栄養補給・栄養教育・他職種からの栄養ケア＞、実施、モニタリングと評価）、薬と栄養・食事の相互作用、栄養ケアの記録）について学ぶ。特にこの科目は、傷病者や要支援・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を行う能力を養い、総合的なケア・マネジメントの考え方について学修する。	
	臨床栄養学実習	臨床栄養学実習では、病態別の栄養管理について理解を深め、食品構成表から献立作成、調理、個人の栄養状態・病態に合わせた食形態の調整など、適切な栄養素を提供するための技術を学ぶ。また、望ましい食品の選択方法や調理方法などのポイントを理解した上で、一般食から治療食へ献立を展開することで、実際に栄養管理に反映する力を養うことを目的とする。具体的には、この科目では、一般食から、食塩コントロール食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、摂食・嚥下障害食への展開について学ぶ。	
	栄養評価管理実習	栄養評価管理実習では、各疾患別栄養管理計画の立案から、栄養教育、臨床経過のモニタリング・再評価の方法など栄養ケア・マネジメントを具体的に進めていく。グループでの症例検討・発表を通じ柔軟な判断力や協調性を身につける。症例検討で実際にグループディスカッション・発表を模擬体験することにより、チーム医療でのカンファレンス時に必要な判断力やプレゼンテーション力を身につける。この科目では、内分泌・代謝疾患、循環器疾患、腎疾患、感覚器・神経疾患、消化器疾患、低栄養について取り上げる。	
	在宅栄養管理論	超高齢社会により、在宅における食介護の必要な対象者が増え、その対策が求められている。この授業では、食介護のノウハウを学び、介護食の献立を作成したり、訪問宅を想定し、受講生参加型による訪問指導の模擬を行い、居宅療養者（要介護者）や介護者などが、訪問栄養食事指導により、在宅での栄養状態やQOLの維持が図れるように支援する理論を学ぶ。達成目標は、摂食・嚥下障害への理解、高齢者に多い疾患の理解、介護職の形態とテキストチャーの理解、訪問栄養食事指導のアセスメントの理解、要介護者や介護者のQOLの維持を目指す理論を理解することである。	
	公衆栄養学Ⅰ	公衆栄養学とは、栄養学のうち「人また人間集団を主な対象とする栄養学」とされている。また「健康と栄養とのつながりについて、人を対象として調べていく学問」とも言われる。具体的には、わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策についての理解をし、集団や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いた公衆栄養活動についての基礎的な理解する。本科目では特に、公衆栄養学の初段階として、公衆栄養学の概念、健康や栄養問題の現状と課題、公衆栄養の法的基盤や法規に基づく内容を学ぶ。	
	公衆栄養学Ⅱ	公衆栄養学とは、栄養学のうち「人また人間集団を主な対象とする栄養学」とされている。また「健康と栄養とのつながりについて、人を対象として調べていく学問」とも言われる。具体的には、わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策についての理解をし、集団や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いた公衆栄養活動についての基礎的な理解する。本科目では特に、公衆栄養学Ⅰの続編として、公衆栄養学を活用していくための実践的な知識を習得し、その応用を体験すること目的に、栄養疫学、公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムの展開といったテーマを学ぶ。	
	公衆栄養学実習	予め班を組み、保健所、市町村保健センター等における公衆栄養活動のうち、地域住民の栄養状況の特性を把握するための食生活・栄養調査を行い、その結果に基づく個人指導を実施後、栄養教育の計画、実施、評価までの過程において必要となる事務処理、実務作業等を実習する。班毎に協議し策定した公衆栄養プログラムの内容及び実施の可能性について、プレゼンテーションを行い評価する。班相互での質疑応答、意見交換等の評価を行い、正しく評価できる能力を養う。なお、公衆栄養活動の見学・体験実習も予定している。	
食事設計演習	日本人の食事摂取基準の理論に基づいて推定エネルギー必要量をはじめとする各栄養素の基準値を算定し、この値を基に食品構成を作成し献立へと展開し、実際に調理実習を行う。対象となる個人または集団の特性に配慮した栄養基準に適合する食品構成の作成方法や、エネルギー産生栄養素バランスを考慮した献立計画など栄養供給の一連の流れを学ぶ他、食文化や食形態にも配慮した食事設計の方法を理解し、管理栄養士として必要な給食業務の一連の流れ（献立管理、栄養管理の方法）を修得する。		

授 業 科 目 の 概 要				
(家政学部管理栄養学科)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専 門 科 目	専 門 分 野	給食経営管理論Ⅰ	給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解し、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理についての基礎的な理解する。給食管理に必要な衛生管理、栄養管理の理論とその活用法を修得し、その上で嗜好や経済性、効率性にも考慮した給食運営について学び、管理栄養士としてどのような給食管理をしたらよいか自分なりに考え、発表する。また、円滑な給食業務運営に管理栄養士として貢献するために、施設管理や調理機器の構造と特徴、新調理システムなどについても学び、栄養食事管理と給食経営に必要な幅の広い知識を習得する。	
		給食経営管理論Ⅱ	集団給食における管理栄養士は、給食経営管理論Ⅰで修得したように栄養食事管理や給食の運営の他、経営者としての視点が求められている。そこで、経営形態についてや人事管理、財務会計管理、給食のシステムとその評価の理論を学び、給食に応用展開しながら理解していく。また、災害対策や事故対策、各種給食施設(病院・学校・児童福祉施設・事業所・高齢者・介護施設等)の特徴と経営の実際についても理解し、管理栄養士としての進路も視野に入れながら給食の運営方法とそのマネジメントについての基礎を修得をする。	
		給食経営管理実習	給食経営管理論Ⅰ・Ⅱに基づき、給食施設においてその特徴を生かした給食が実践できるよう体験学習する。健康者を対象にした一般食だけでなく、治療食を含めた様々な対象者の栄養基準に対応した献立作成及びの食材発注、検収、大量調理、供食、評価を行い、その嗜好性と採算性を検証する。栄養・食事管理、調理作業管理に加えて大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理に着目し、給食としての完成度を高める方法を学ぶ。	
		栄養実習事前・事後演習	管理栄養士養成施設における臨地実習は、給食の運営・給食経営管理・公衆栄養・臨床栄養の4単位を学外における臨地実習により履修する。この実習は管理栄養士として身につけるべき専門的知識及び技術の統合を図ることを目的としているため、管理栄養士として必要な基礎知識・技術が効果的に修得できるようにまとめを行う。具体的には、守秘義務の遵守、挨拶、敬語、服装などの社会的マナーを獲得し、事前課題や実習中の研究課題などを積極的に実行できるよう、目的意識が必要なることを学び、実習施設の特徴を考慮し、施設内における管理栄養士の使命や役割について課題発見ができることを目的とする。 (オムニバス方式／全15回) (岡本 康子／2回) 病院の管理栄養士の役割と業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。事後報告にて発表・聴講する。 (林 明日香／5回) 臨地実習および校外実習の意義を目的を学び、マナー、挨拶の仕方、服装などの社会的マナーを獲得する。病院の管理栄養士の役割と業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。 (庄司 吏香／2回) 福祉施設の管理栄養士の役割・業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。事後報告にて発表・聴講する。 (上島 寛之／2回) 行政の管理栄養士の役割・業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。事後報告にて発表・聴講する。 (浅田 英嗣／2回) 福祉施設の管理栄養士の役割・業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。事後報告にて発表・聴講する。 (石川 桂子／2回) 学校並びに事業所の給食経営管理に携わる管理栄養士の役割・業務を理解し、実習中の注意について学ぶ。事後報告にて発表・聴講する。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
専 門 分 野	臨床総合演習	<p>疾病の状態や健康・生活・精神状態など、生活の質を向上させることを目的とした総合的な臨床栄養管理を実施する。3年次までに習得した病態別の生化学的検査、栄養補給、薬物の種類など関連する基礎知識・スキルを総合的に活用し、内分泌・腎疾患、消化器疾患・がん等疾患の患者に対し、適正な栄養評価・栄養ケア計画を立案する。また問題点を把握し、対応できる技術を学ぶ。具体的には、疾病の疫学・成因を理解し、各疾患のガイドラインを理解し、最適な栄養療法を学び、疾患・病態・個人に応じた適正な栄養評価・栄養ケアプランを学び、問題点を把握し、栄養状態改善へ向け対応できる技術を学ぶ。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (太田 貴久／2回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、適正な栄養評価・栄養ケア計画立案のため、主に薬剤に関連する事項の理解を深める。 (大島 美穂子／2回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、適正な栄養評価・栄養ケア計画立案のため、主に疾病の疫学・成因に関する理解を深める。 (岡本 康子／3回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、内分泌・腎疾患、消化器疾患・がん等疾患の患者に対する適正な栄養評価・栄養ケア計画立案を行う。 (林 明日香／3回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、内分泌・腎疾患、消化器疾患・がん等疾患の患者に対する適正な栄養評価・栄養ケア計画立案を行う。 (庄司 吏香／2回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、内分泌・腎疾患、消化器疾患・がん等疾患の患者に対する適正な栄養評価・栄養ケア計画立案を行う。 (浅田 英嗣／3回) 病態別の基礎知識・スキルを総合的に活用し、内分泌・腎疾患、消化器疾患・がん等疾患の患者に対する適正な栄養評価・栄養ケア計画立案を行う。</p>	オムニバス方式		
		臨床実習 A (給食基礎)	<p>これまでに学んだ関連教科の知識・技術と社会人基礎力を基に、実践の場で、管理栄養士に必要な栄養管理、栄養食事指導を含む給食経営管理業務を体験する。具体的な実習施設としては、学校給食センター・事業所・福祉施設であり、これらのうちから1単位(1週間)以上を修得する。内容は実習施設により異なり、それぞれの施設の教育計画に基づいて実施される。座学で得た知識を最大限に使って現場での業務に活用するとともに、さらに必要なものは何か、現在の自分には他に何が必要かを改めて認識する。</p>		
		臨床実習 B (公衆栄養・給食応用)	<p>これまでに学んだ関連教科の知識・技術と社会人基礎力を基に、公衆栄養学領域の実践の場である行政機関において、管理栄養士に必要な栄養管理業務、または管理栄養士に必要な栄養管理、栄養食事指導を含む給食経営管理業務を体験する。具体的な実習施設は、保健所および市町村保健センター、学校給食センター・事業所・福祉施設であり、各施設先における事業内容を基にした実習プログラムが実施される。座学で得た知識を最大限に使って現場での業務に活用するとともに、さらに必要なものは何か、現在の自分には他に何が必要かを改めて認識する。</p>		
		臨床実習 C (臨床)	<p>これまでに学んだ関連教科の知識・技術と社会人基礎力を基に、臨床栄養の実践の場である医療関連施設において、管理栄養士に必要な栄養管理業務を体験する。具体的な実習施設は、病院(一般病院、地域医療支援病院、特定機能病院)介護老人保健施設であり、各施設先における事業内容を基にした実習プログラムが実施される。座学で得た知識を最大限に使って現場での業務に活用するとともに、さらに必要なものは何か、現在の自分には他に何が必要かを改めて認識する。</p>		
		ア ッ プ レ ー ド 分 野	食物とアレルギー	<p>現在、乳幼児の約5%が食物アレルギーをもつといわれ、栄養士や医療とかわかる仕事を目指す人にとって食物アレルギーについての医学的知識は必須である。そこで、食物アレルギーの起きる仕組みや原因食品及びアレルゲン等の基礎知識を学習する。また、検査法や診断法並びに除去食、食事指導、薬物治療など臨床的な内容についても総合的に学ぶ。この授業では、適切なアレルゲン除去食提供や健やかな成長をめざした的確な食事指導を、科学的根拠に基づいて実践する能力を身に着ける。</p>	
		健康栄養情報処理演習	<p>管理栄養士業務では、普段の食事の栄養摂取量や健康栄養上の問題の把握、提供する食事の栄養成分を算定する為に、食事調査票を作成してアンケート調査を実施し、その結果を統計ソフトを用いて解析・評価する総合的な情報処理能力が求められる。この授業では、自ら考えた健康・栄養課題について調査を実施し、栄養士業務に関わりのある統計ソフトを用いて解析することで、情報処理技術と統計の基本を習得する。また、その課程をグループ毎にまとめ、相互に発表し意見交換を行う。</p>		
商品開発論	<p>商品開発は、企業の発展に大きく関与し、重要な役割を担っている。具体的には、消費者のニーズを敏感にキャッチし、満足感を与える商品を企画し、世に生み出す仕事である。この授業では、①マーケティングの基礎、②商品・サービス企画の基礎、③商品開発のコミュニケーション・プレゼンテーションの基礎を学ぶ。実践的な活動として、食品の特性を活かした商品の企画・開発、プレゼンテーションを行い、そのスキルと実践力を修得する。商品プランナー免許の資格取得のための科目である。</p>				

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	健康運動学	体力の概念や構成要素を理解した上で、健康増進のための運動効果や体力の具体的な測定方法並びに評価方法について学ぶ。生活習慣病予防への運動や身体活動の重要性と期待できる効果について理解し、体力測定結果を活用した性、年齢、体力に応じた安全かつ効果的な運動プログラムの具体例を立案できるよう学修する。さらに、運動における心理学的変化、運動障害と予防の処置についても学修する。健康運動実践指導者免許の資格取得のための科目である。	
	健康運動演習	体力トレーニングを行う場合には、体力測定を行いその評価に基づいた負荷量のトレーニングを行うべきである。本演習では、体力および運動能力の測定を行い、その測定法と評価法を学ぶ。さらに、評価に基づいた安全で効果的な運動プログラムの作成と、その指導方法を習得することを目的とする。また、運動の実践のためには、行動変容が重要であるので、運動指導における心理学の基礎についても学習する。健康運動実践指導者免許の資格取得のための科目である。	
	健康運動実技A (運動プログラム)	スポーツや健康運動のトレーニングには、安全で効果的なプログラムの作成と指導が求められる。本授業では、運動指導とプログラムデザインに必要とされる運動の選択方法、運動強度と量の決定方法に関する知識と技能を学習することを目的とする。また、運動前後のウォームアップとクールダウンの生理的意義及び方法について学ぶ。到達目標は、運動指導者として必要な知識と安全で効果的な技術と指導法を理解し、実践できるようになる。健康運動実践指導者免許の資格取得のための科目である。	
	健康運動実技B (ウォーキングとジョギング)	スポーツや健康運動のトレーニングには、安全で効果的なプログラムの作成と指導が求められる。本授業では、運動指導とプログラムデザインに必要とされる運動の選択方法、運動強度と量の決定方法に関する知識と技能を学習することを目的とする。この科目では、ウォーキングとジョギングを取り上げて実習を行う。到達目標は、運動指導者として必要な知識と安全で効果的な技術と指導法を理解し、実践できるようになる。健康運動実践指導者免許の資格取得のための科目である。	
	健康運動実技C (エアロビクスダンス)	音楽に合わせて運動するという他の有酸素運動にないエアロビクスダンスの特徴を体験する。上肢下肢をバランスよく組み合わせ、安全で効果的な要素を踏まえながら、「リズムカルな多種多様な動き」を習得する。エアロビクスダンスエクササイズの魅力を感じ、基本動作の習得と、それらを自己の身体で表現できる。「健康運動実践指導者認定試験」の実技科目としての対応も考慮に入れると同時に、エアロビクスエクササイズの安全性や指導法に関する指導ができる。	
	健康運動実技D (水泳・水中運動とレジスタンスエクササイズ)	運動強度と主観的運動強度や心拍数の関係から、運動強度を評価することができる。水中ウォーキングやアクアビクスの指導ができる。各種泳法の泳力と指導方法と指導における安全管理の知識を身につける。基本的な水中運動として水遊び、浮く・泳ぐ運動の運動特性および水泳の技術的特性について学習し、それらの実践を通して個々の技能の向上を図りながら、各種泳法の指導法について習得する。健康運動実践指導者免許の資格取得のための科目である。	
キャリア教育分野	管理栄養士への道	<p>管理栄養士専攻の教育内容は、①人を大切にしたい健康支援ができる人間教育を基本とし、②栄養面から人々の幸福に貢献できる管理栄養士を育成します。将来活躍する分野として「チーム医療」「健康増進・疾病予防」「食育・栄養指導」「食品開発」を4つの柱としてカリキュラムを構成しています。これらの職域への自己のビジョンを達成するために基礎・専門知識とスキルを習得するエネルギー源として「社会人基礎力の12の能力要素」の理解と発揮法を習得することを目的とする。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (増田 尚／4回) 管理栄養士のコンピテンシーを理解し、社会人基礎力12の能力要素を基に自己分析を行い、自己ビジョン達成のための提案を行う。 (内田 友乃／4回) 管理栄養士の職域と内容を理解するため、職業倫理や様々な職域・職業について学び、グループ討議やグループ発表を行う。 (上島 寛之／4回) 栄養学と関連する学問について、栄養学の全体像とその分野やつながりについてワークを通して学ぶ。自分の強み・弱みを社会人基礎力の視点から振り返る。 (石川 桂子／3回) 学校給食および事業所給食等の現場の体験談を聴き職務内容を知り、職務を遂行するために社会人基礎力をどのように育成・発揮すべきかについて考える。</p>	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目 キ ャ リ ア 教 育 分 野	基礎キャリア教育	<p>この授業では、自己成長のためのキャリアビジョンの方向性や目標を明確にすることを目的に授業を展開する。また、各分野で活躍する専門家からの講話を聴く中で、自分の能力を社会貢献につなげていくための能力の適格性、開発方法、心構えなどを学び、望ましい管理栄養士のコンピテンシー（行動特性）を習得する。具体的には、健康に関する時事問題を通じ、管理栄養士の社会的役割を考え、自己分析を通じ、キャリアビジョンの方向性を探り、自分の能力を社会貢献につなげていく能力を開発するため、管理栄養士の行動特性を知り、3領域にわたる専門実践実習の方向性と目標を明確にする。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (竹村 ひとみ／3回) 自己成長のため、自分のポートフォリオを作成し、成長エントリーシート・自己成長報告書を使って自分を振り返る。 (岡本 康子／3回) 多職種との円滑なコミュニケーションのための基礎を学び、医療分野の管理栄養士の講話から、将来の目標を明確にしていく。 (林 明日香／3回) 医療分野の管理栄養士の講話や卒業生の話聴き、将来の目標と就職戦略を具体的ににする。 (庄司 吏香／2回) 福祉分野の管理栄養士の講話から、討論を行い、将来の目標を明確にしていく。 (浅田 英嗣／2回) 給食分野の管理栄養士の講話から、討論を行い、将来の目標を明確にしていく。 (舟橋 由美／2回) 食品開発分野の方の講話から、討論を行い、将来の目標を明確にしていく。</p>	オムニバス方式
	専門実践実習（疾病治療・重症化予防）	<p>管理栄養士が日々の業務遂行上必要な栄養管理プロセスを、疾病治療・重症化予防の観点から実践的な活動を通して学ぶ。この授業では、具体的に症例の栄養スクリーニング、栄養アセスメント・栄養管理計画・実施・モニタリング・栄養管理再評価の一連の流れから、栄養ケア・マネジメントを実施するための実践的な臨床栄養管理について学外での実習を取り入れながら学ぶ。卒業後に、病院や老人福祉施設で勤務したい学生のために専門教育を実施する。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (岡本 康子／5回) 対象者へのコミュニケーションをとりながら、栄養治療計画を実施し、経過観察、目標達成のための修正方法を学ぶ。 (林 明日香／5回) 栄養治療計画を立て、栄養介入をする上で栄養必要量の算定や栄養補給法の選択等のプロセスを学ぶ。 (庄司 吏香／5回) 臨床診査等で症例を評価し、栄養診断をする際の基本的な内容を学ぶ。</p>	オムニバス方式
	専門実践実習（疾病予防）	<p>管理栄養士が日々の業務遂行上必要な栄養管理プロセスを、疾病予防の観点から実践的な活動を通して学ぶ。この授業では、疾病予防の専門実践実習として、公衆衛生学、解剖生理学、生化学、食品学、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、給食経営管理論等の専門的な知識を活用して、市の健康づくり支援事業に参画し、現状の問題点の抽出からテーマを設定し、企画案の作成、実行、振り返りという、栄養教育プログラムの実践を行う。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (内田 友乃／5回) 疾病予防における専門的知識の理解を深め、実践活動に活用する。 (増田 尚／5回) 企画案の作成、実行、振り返りを通して、栄養教育プログラムの実践を行う。 (浅田 英嗣／5回) ガイドラインや制度を理解し、現状の問題点の抽出やテーマ設定を行う。</p>	オムニバス方式
	専門実践実習（食育・食環境）	<p>管理栄養士が日々の業務遂行上必要な栄養管理プロセスを、食育・食環境を整えるという観点から実践的な活動を通して学ぶ。この授業では、食育の専門実践実習として、公衆衛生学、解剖生理学、生化学、食品学、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、給食経営管理論等の専門的な知識を活用して、市町村のイベントに共同参画し、現状の問題点の抽出からテーマを設定し、企画案の作成、実行、振り返りという、栄養教育プログラムの実践を行う。</p> <p>〈オムニバス方式／全15回〉 (舟橋 由美／4回) 食育・食環境に関わる専門的知識の理解を深め、実践活動に活用する。 (竹村 ひとみ／4回) 企画案の作成、実行、振り返りを通して、栄養教育プログラムの実践を行う。 (上島 寛之／4回) 自治体における食育・食環境の理解を深め、現状の問題点の抽出やテーマ設定を行う。 (石川 桂子／3回) 学童期における食育・食環境の理解を深め、現状の問題点の抽出やテーマ設定を行う。</p>	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目	管 理 栄 養 士 特 論	<p>初級「専門基礎編」として、管理栄養士の業務を遂行するのに必要な専門的知識の科目間の専門知識を統合する。まず、この科目では、専門基礎科目である公衆衛生学、解剖・生理学、生化学、臨床医学、調理学、食品学、食品衛生学、食品加工学、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学および給食経営管理論の基礎的事項について再学習を行う。専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。</p> <p>〈オムニバス方式／全30回〉 (太田 貴久／2回) 公衆衛生学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (山内 理充／2回) 生化学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (内田 友乃／2回) 解剖・生理学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (大島 美穂子／2回) 臨床医学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (舘 和彦／2回) 食品学・食品加工学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (舟橋 由美／2回) 調理学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (澤入 駿哉／2回) 食品衛生学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (竹村 ひとみ／2回) 基礎栄養学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (増田 尚／2回) 応用栄養学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (岡本 康子／2回) 栄養教育論分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (林 明日香／2回) 臨床栄養学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (庄司 吏香／2回) 臨床栄養学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (上島 寛之／2回) 公衆栄養学分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (浅田 英嗣／2回) 給食経営管理論分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。 (石川 桂子／2回) 給食経営管理論分野の基礎的事項について再学習を行い、専門的知識の理解及び知識の定着を行い、中級、応用編への展開を目指す。</p>	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目	管 理 栄 養 士 特 論	<p>中級「社会と健康編」として、科目の関連性が高い、公衆衛生学、公衆栄養学、栄養教育論について、初級で確認した基礎的知識を元に横断的に再学修を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。中級人体・臨床編として、科目の関連性が高い、解剖・生理学、生化学、臨床医学、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学について、初級で確認した基礎的知識を元に横断的に再学修を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。中級食べ物と健康編として、科目の関連性が高い調理学、食品学、給食経営管理論について、初級で確認した基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。</p> <p>〈オムニバス方式／全30回〉 (太田 貴久／2回) 公衆衛生学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (山内 理充／2回) 生化学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (内田 友乃／2回) 解剖・生理学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (大島 美穂子／2回) 臨床医学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (笹 和彦／2回) 食品学・食品加工学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (舟橋 由美／2回) 調理学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (澤入 駿哉／2回) 食品衛生学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (竹村 ひとみ／2回) 基礎栄養学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (増田 尚／2回) 応用栄養学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (岡本 康子／2回) 栄養教育論分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (林 明日香／2回) 臨床栄養学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (庄司 吏香／2回) 臨床栄養学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (上島 寛之／2回) 公衆栄養学分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (浅田 英嗣／2回) 給食経営管理論分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。 (石川 桂子／2回) 給食経営管理論分野の基礎的知識を元に横断的に再学習を行い理解度を深め、関係性についても確認を行い、応用編への発展を目指す。</p>	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要			
(家政学部管理栄養学科)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目	管理栄養士特論C	<p>応用「臨床編」として、初級・中級で再学習を行い定着させた知識を総合して、臨床検査などの患者情報から疾患の判定、改善案の作成、栄養指導など臨床の様々な場面への正しい対応が行えるように総括的な学修を行う。応用食べ物と健康編として初級・中級で再学習を行い定着させた知識を総合して、献立作成・調理、集団給食、食品開発・品質管理などについて、企業や保健所などにおいて、食を通して管理栄養士として活躍できるように総括的な学修を行う。</p> <p>〈オムニバス方式／全45回〉 (太田 貴久／2.5回) 公衆衛生学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (山内 理充／5回) 生化学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (内田 友乃／4.5回) 解剖・生理学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (大島 美穂子／2.5回) 臨床医学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (舘 和彦／4.5回) 食品学・食品加工学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (舟橋 由美／3.5回) 調理学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (澤入 駿哉／2.5回) 食品衛生学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (竹村 ひとみ／2.5回) 基礎栄養学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (増田 尚／2.5回) 応用栄養学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (岡本 康子／1.5回) 栄養教育論分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (林 明日香／3.5回) 臨床栄養学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (庄司 吏香／2.5回) 臨床栄養学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (上島 寛之／2.5回) 公衆栄養学分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (浅田 英嗣／2.5回) 給食経営管理論分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。 (石川 桂子／2.5回) 給食経営管理論分野で定着させた知識を総合して、総括的な学修を行う。</p>	オムニバス方式
	卒業研究	<p>本科目は、各々の担当教員毎に開講される。自律的な問題解決能力と、論文のスタイルなど基本的な学術的発表能力を身に付ける。生活科学、健康栄養学領域での問題・課題解決に向け、卒業研究をおこない、最終的に論文としてまとめる。夫々の領域で必要とする知識を基礎として、さらに必要な資料や論文を収集し、文献などを学生自らが熟読することによりその理解力を深め、研究の組み立て方、データの収集、データ解析、結果の読み取り、考察の仕方を習得することを目的とする。卒業研究を完成させることを通じて、将来、管理栄養士として、科学的根拠に基づき自ら課題・問題点を考え、計画・行動する能力を養う。</p>	
栄 養 教 論 に 関 する 科 目	学校栄養指導論Ⅰ	<p>栄養教諭となるためには、栄養に関する専門性と教職に関する専門性を身に付ける必要がある。食育基本法や学校給食法等を紐解きながら、義務教育諸学校における食育のあり方や学校給食管理の方法について理解する。また、学校給食実施状況調査や食料需給表から食をめぐる状況、あるいは地産地消、食文化や郷土料理の継承といった面から、学校給食献立にどのように生かし、伝えていくべきなのか考える。また、実態把握や指導の方法などを学ぶなど、栄養教諭にとって必要な基礎的な知識と実践的な指導力を修得していく。</p>	
	学校栄養指導論Ⅱ	<p>栄養教諭は、教職に関する専門性を身に付ける必要があることから、子どもの発育や発達、あるいは行動特性について理解し、発達段階等に応じた指導について考える。また、学校における食育は教科等で行うことからその特徴を学び、食育の全体計画を作成し、教科の特徴を踏まえた食育の模擬授業を行う。また、地域と連携した学校給食を生きた教材として活用する食育の推進や、肥満・やせ、食物アレルギーといった家庭と連携した個別指導にも取り組み、栄養教諭の職務に対する実践的な知識と技能を修得する。</p>	
	教育原理	<p>教師の資質能力の育成を目指し、教育全般に関わる基本的概念・内容を理解させる。実際には、人間(子ども)の発達、学校教育における学習と指導、外的環境を中心に扱う。また、毎授業の進め方は基礎的内容の理解を土台として行い、必要に応じて適宜話し合い活動等を取り込んで、実践的な理解の習得や主体的な態度の育成にもつなげていく。 [学修内容] ① 教育全般に関する基本的概念・内容を理解する。② 基礎的内容の理解を土台として、実践的な内容を通して具体的な学習活動(体験)を行う。③ 話し合い活動や文章記述等の言葉による表現活動を通して、自他の考えを深め合う。</p>	
	教職入門	<p>教職入門では、現代社会における教職の重要性の高まりを背景に、教職の意義、教員の役割・資質能力・職務内容等についての知識を身に付け、教職への意欲を高め、さらに教育職としての適性を判断し、自らが選択すべき教師像を創造することを目指す。教員を目指すことはこの社会の未来を支えることにつながるという課題意識を持たなければならない。そこで、この授業を通して、自らは将来何をすべきか、どうあるべきかを考える主体的、積極的、協働的な学び手になることを目指す。</p>	

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
栄 養 教 諭 に 関 す る 科 目	教育制度論	現代日本の教育法の成り立ちを概観しながら、現行の教育制度の意義と問題点を考察する。自らの体験や身近な教育問題等と照らし合わせながら、参加者の理解を深めていく。 [学修内容] ① 教育制度に関する基礎的な知識についての説明を聞き、その仕組みや働きを理解する。② 近年の教育政策の背景を知り、その意義および問題点について個人またはグループで検討を行う。③ 教育制度に関する諸問題についての自分の考えを言語活動を通して表現する。	
	教育心理学	児童生徒の心身の発達及び学習の過程について、基礎的な知識を身に付け、各発達段階における心理的特性を踏まえた学習活動を支える指導の基礎となる考え方を理解する。 [学修内容] ① 様々な学習の形態や概念及びその過程を説明する代表的理論の基礎を学ぶ。② 主体的学習を支える動機づけ・集団づくり・学習評価の在り方について、発達の特徴と関連付けて学ぶ。③ 児童生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導の基礎となる考え方を学ぶ。④ 児童生徒の心身の発達に対する外的及び内的要因の相互作用、発達に関する代表的理論を踏まえ、発達の概念及び教育における発達理解の意義を学ぶ。⑤ 乳幼児期から青年期の各時期における運動発達・言語発達・認知発達・社会性の発達について、その具体的な内容を学ぶ。	
	特別支援教育論	発達障害や軽度の知的障害をはじめとする種々の障害により、特別な支援を必要とする幼児・児童・生徒が対象である。彼らが、通常の学級に所属する場面においても、学習活動に参加し、学習の実感や達成感を持続し、生きる力を身に付けるためには、彼らの学習上・生活上の困難を充分理解する必要がある。そして、個別の教育的なニーズに対して、他の教員や関係機関と連携をとり、組織的に対応してることが重要である。この授業では、彼らへの支援教育に必要な知識や手法を学習する。	
	教育課程論	教師の資質能力の育成を目指して、教育課程・カリキュラムに関わる基本的な概念・内容を学習する。 総論では、日本の教育課程や学習指導要領の歴史的な変遷と、その特徴、ならびに諸外国の事情を取り上げる。各論では、教育課程の周辺的な要素と、実際の学習活動などを取り上げる。 毎週の授業の進め方は、基礎的な内容の理解から始まる。必要に応じて、ペアワークやグループディスカッションを導入し、実践的な理解へと発展させる。	
	道徳教育の理論と実践	教師に求められる資質能力の育成を目指し、道徳教育に関わる基本的概念ならびにその歴史・目標・内容を理解させる。その実践的内容については、学習指導要領を基本とした、地域・学校の実態に即した的確な指導計画や指導方法に基づく学習指導案づくりや模擬授業の検討等に関する体験学習やグループワークを通して行う。なお、毎授業の進め方は基礎的な内容の理解を土台として行い、必要に応じて適宜話し合い活動を取り入れて、「主体的・対話的で深い学び」を志向する実践的思考の向上、理解力の習得、主体的な態度や基礎的能力の育成につなげていく。	
	総合的な学習の時間の指導法	教師に求められる資質能力の育成を目指し、総合的な学習の時間に関わる基本的概念ならびにその意義・目標・内容を理解させる。その実践的内容については、優れた教育実践を意味を学んだり、他教科との関連を考えたり、指導と評価の一体化に基づく年間指導計画や単元計画を作成したりする体験学習やグループワークを通して行う。なお、毎授業の進め方は基礎的な内容の理解を土台として行い、必要に応じて適宜話し合い活動を取り入れて、「主体的・対話的で深い学び」を志向する実践的思考の向上、理解力の習得、主体的な態度や基礎的能力の育成につなげていく。	
	特別活動の指導法	教師に求められる資質能力の向上を目指し、全教育課程における位置づけをふまえた特別活動に関わる基本的概念ならびにその意義・目標・内容を理解させる。その実践的内容については、評価や意思決定、家庭・地域との関連等を意識させ、学級活動や学校行事に関する指導計画づくりとその相互発表・討議を行う。なお、毎授業の進め方は基礎的な内容の理解を土台として行い、必要に応じて適宜話し合い活動等を取り入れて、「主体的・対話的で深い学び」を志向する実践的思考の向上、理解力の習得、主体的な態度や基礎的能力の育成につなげていく。	
	教育方法論	教師の資質能力の育成を目指し、教育方法とその技術に関わる基本的概念・内容を理解させる。その実践的内容については、学習指導案づくりや授業記録の読み取り等の体験学習を通して行う。また、毎授業の進め方は基礎的な内容の理解を土台として行い、必要に応じて適宜話し合い活動等を取り込んで、実践的な理解の習得や主体的な態度の育成にもつなげていく。 [学修内容] ① 教育方法とその技術に関する基本的概念・内容を理解する。② 基礎的な内容の理解を土台として、実践的な内容を通じた具体的な学習活動(体験)を行う。③ 話し合い活動や文章記述等の言葉による表現活動を通して、自他の考えを深め合う。	
生徒指導論	生徒指導は、一人一人の児童及び生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めることを目指して教育活動全体を通じ行われる、学習指導と並ぶ重要な教育活動である。生徒指導提要では従来の消極的、問題解決的なアプローチではなく、積極的、開発的な(問題を起こさせない、問題を未然に防ぐ)アプローチをこれからの生徒指導のあり方と考えている。 本科目では、この新しい生徒指導の方向性について学ぶとともに、他の教職員や関係機関と連携しながら組織的に生徒指導を進めていくために必要な知識・技能や素養を身に付ける。		

授 業 科 目 の 概 要

(家政学部管理栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
栄 養 教 諭 に 関 す る 科 目	教育相談 (カウンセリングを含む。)	学校教育との関わりの中で、児童・生徒や保護者を正しく理解し、援助・支援する具体的な方法としてのカウンセリング技術を学び、関係性の中での援助アプローチの実際を体験的に学ぶ。一人一人の児童・生徒が学校生活で出会うさまざまな問題の解決を援助し、自己理解・他者理解を深め、他者との信頼関係を構築する力を養うために、(1) 直接生徒を援助するカウンセリング、(2) 生徒の教師や保護者や学校に働きかけるコンサルテーション、(3) 心理アセスメントについて、臨床心理学の基礎の上に理論を学び具体的な教育相談の方法について理解する。さらに不登校・いじめ・非行・発達障害、虐待の現状把握に対して、独自の問題意識を感じ、自らの考えや対処方法を発想できる力を養う。	
	実習指導	栄養教育実習を円滑かつ効果的に実施するために、栄養教諭として身に付けるべき専門知識と技術の統合を図るとともに、実習校の担当指導教員と連絡、調整するための基本的なマナーなども理解し、実践する。また1週間という短い期間のため、目的をもって実習することや実習前から配属クラスの食の実態などを担任等から聞き取るなど積極的な準備も行う。栄養教諭の教育実習終了後には、実習の反省・問題点の整理を行い、報告会を実施することにより、今後の課題を明確にし、教育実習の体験を栄養教諭になりたいという意欲の向上につなげる。	
	栄養教育実習	実習校の教育方針、家庭や地域との連携などについて理解し、その中で、栄養教諭がどのような活動をされているのかを見極める。また、実際の現場で役割について学び、栄養教諭としての使命と責任について考える。給食時間や清掃、放課などに児童生徒と積極的に係わることで児童生徒の理解や関係づくりの方法について学び、授業観察や担任等の指導から児童生徒への指導方法や給食当番への指導や食事中の指導をすることで実践力を養う。これらの体験を大学で学んだ理論と結び付けてリフレクションし、栄養教諭を目指す自己の課題を見極め、さらに向上を目指して知識と技能の修得に努める。	
	教職実践演習 (栄養教諭)	教職実践演習は、栄養教諭となるために必要な知識技能を修得したことを確認するものである。よって、今日的な食の問題や教育実習でつかった子どもの状況をふまえ、これらの問題を解決するための手立てを、給食時間の指導や授業、家庭や地域との連携の場合について考えていく。次に、考えた手立てを指導案やおたよりといった具体的な指導に結び付け、模擬授業や親子料理教室へ展開していく。子どもが抱える食の課題に対する効果的な指導となるように実践的な手立てを修得する。 (オムニバス方式／全15回) (石川 桂子／13回) 食の問題や教育実習でつかった子供の状況をふまえ、指導案を作成し模擬授業や親子料理教室へ展開する。 (久保田 英助 /2回) 使命感・責任感・教育的愛情等に関する課題研究をし、教職課程および科目の理解の確認を行う。	オムニバス方式
	教職特別講座 (栄養教諭)	学生は、過去に体験した食育等で栄養教諭の職務内容をおぼろげながらつかんではいるが、教育実習に出て初めて実務に接する場合も多い。そこで、大学での学修ではつかみきれない栄養教諭の実務に触れる機会として、栄養教諭として勤務している先輩から実務について話を聞いたり調べたりし、栄養教諭になりたいとする意欲の向上につなげていく。また、栄養教諭となるために必要な専門科目の基礎的内容や教職員として必要な科目の内容を再確認し、栄養教諭の資質として必要な要素を全て習得することを目指す。	

学校法人安城学園 設置認可等に関わる組織の移行表

平成31年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和2年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由	
愛知学泉大学				愛知学泉大学					
家政学部				家政学部					
家政学科				<u>管理栄養学科</u>	80	-	320	学科設置(届出)	
				<u>家政学専攻</u>	40	-	160	"	
				<u>こどもの生活専攻</u>	70	-	280	"	
現代マネジメント学部				現代マネジメント学部					
現代マネジメント学科	0	-	0	現代マネジメント学科	0	-	0	平成31年4月学生募集停止	
計				計					
190				190				-	760
愛知学泉短期大学				愛知学泉短期大学					
食物栄養学科	70	-	140	食物栄養学科	70	-	140		
幼児教育学科	120	-	240	幼児教育学科	120	-	240		
生活デザイン総合学科	130	-	260	生活デザイン総合学科	130	-	260		
計				計					
320				320				-	640