

授 業 科 目 名	心理学		
担 当 者 名	福崎 淳典		
科 目 コ ー ド	2000001	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	「心理学」とは人間の心を科学的に解明する学問である。人はなぜそのような行動をしたのか、なぜそのような気持ちになったのかなど、心理学を学ぶことによって、自分や他者の気持ちを推測し、論理的あるいは客観的に理解することが可能になる。本講義では、多義にわたる心理学の分野を紹介し、社会人として必要なコミュニケーションについても学ぶ。		
授業の到達目標	①心理学の基礎知識を学び、人間の心の仕組みを知る。 ②心理学の知識を社会生活と結びつけて考える。 ③人間関係の心理を学び、簡単なコミュニケーション技術を習得する。		
授 業 計 画			
1.	心理学とは何か	心理学の考え方を体験する	
2.	発達	発達と人間関係	
3.	認知	知覚と思考のメカニズム	
4.	学習	学習と記憶の理論	
5.	教育	学級理解、動機付け	
6.	コミュニケーション	対人関係論	
7.	パーソナリティ	パーソナリティの理解とその特性	
8.	対人関係パターン	対人関係を知る	
9.	態度と態度変化	態度や態度変化における心の仕組み	
10.	社会の動き	集合現象とマスメディア	
11.	危機対応	災害心理学	
12.	健康とストレス	ストレスへの対処法	
13.	臨床①	心の病気、心理療法、心理検査	
14.	臨床②	臨床心理学の応用、ストレスマネジメント	
15.	まとめ	大学生活に生かすための心理学	
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験		授業内課題及びコメントシート	
70%		30%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・普段から人の話をきちんと聞くことを心掛けるようにしてください。 ・また、心理学で学んだことと自分の体験を結び付けて考えておきましょう。 ・日常の体験や経験を授業で記述してもらいます。 			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名		著者	出版社
使用しない			
参考書又は参考資料等			
・授業中に随時紹介する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・心理学に興味のある人はぜひ受講してみてください。 ・授業内でグループワークや課題を行います。積極的に参加してください。 ・大学生活に生かすために心理学を学びたいと思う人は、受講してください。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail			その他
atunori7@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	美術		
担 当 者 名	都 留 守		
科 目 コ ー ド	2000002	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修

授業の概要と方法	<p>「美術作品の鑑賞」を基に、発想を膨らませ、自由に想像したことを自分の方法で表現する授業を行います。</p> <p>(授業の概要)</p> <p>主体的に学び合う「美術作品の鑑賞」とおして、学習者が発見したり関心をもったりした課題を自分の方法で表現する授業です。</p>
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授業の到達目標	<p>「1.作品鑑賞を通して、作家の生き方・作品の主題などに対する見方・感じ方・考え方を深めたり広げたりすること」</p> <p>「2.表現と鑑賞の活動を通して自分の価値意識を高めること」を目標としています。「美術の学習を通して豊かな感性をもつ人間形成」を目指す授業です。</p>
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

授 業 計 画	
1.	オリエンテーション(「美術」の目標、内容などについて) / トリックアートを鑑賞しよう。
2.	デューラー「祈りの手」を鑑賞し、作品に込めた思いに触れ、鉛筆で「祈りの手」を描こう。
3.	古賀春江の作品「無題」を鑑賞し、その続き話を創作して、水性色鉛筆で「ミニ紙芝居」をつくろう。
4.	ゴッホの作品を鑑賞し、ゴッホが作品「ひまわり」に込めた思い・願いを受け止め、「私のひまわり」をオイルパステルで描こう。
5.	マティスの作品「ジャズ」を鑑賞し、コラージュの技法で、自分の好きな音楽のイメージを色と形と構成で表現しよう。
6.	ドガの作品「マネとマネ夫人像」を鑑賞し、作品の切り取られた部分を想像して、パステルで表現しよう。
7.	田中敦子の作品を鑑賞し、田中敦子の作品の主題を手掛かりに、丸い色紙とカラーペンで表現をしよう。
8.	白髪一雄の作品「切利天」を鑑賞し、目に見えない音や動きを表現した作風を手掛かりに、絵の具と紙粘土で音や動きを表現しよう。
9.	糸園和三郎の作品、「老婦と子ども」を鑑賞し、「老婦と子ども」の表現を手掛かりに、「過去・現在・未来」をモノトーンで表現しよう。
10.	海老原喜之助の作品「靴屋」を鑑賞し、「靴屋」の表現の特徴を手掛かりに、「2人の関係」をオイルパステルで表現しよう。
11.	ピカソの描いた「90歳の自画像」を鑑賞し、オイルパステルで幼い子どものように自由な描き方で「自画像」を表現しよう。
12.	ターナーの作品「解体されるために最後の停泊地に曳かれてゆく戦艦テメレル号」を鑑賞して、ターナーが表そうとしたテーマを手掛かりに、水性色鉛筆で表現しよう。
13.	浜田 知明の作品「ボタンB」を鑑賞し、浜田 知明が作品に込めた思いを受け止め、コンテパステルで表現しよう。
14.	木下晋「103年の闘争3 2003」に描かれたものを感じ取ろう。
15.	「達磨」と「だるま」について知り、わたしの「だるま」を描き、「美術」のまとめと評価をしよう。

成績評価の方法 [評価項目と割合]			
「鑑賞を通して膨らんだイメージを表現する」活動で生まれた作品を評価する	毎時間「振り返りカード」で、10項目の評価の観点を5段階で自己評価する	毎時間「振り返りカード」の記述(感想など)で評価する	「作品カード」に書かれたコメントを評価する。
50%	20%	20%	10%

授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)
<ul style="list-style-type: none"> ・作家の略歴、作品について事前に調べましょう。 ・授業中に興味、関心をもったことや課題を、自分で意欲的に調べて解決するようにしましょう。 ・美術館、博物館、図書館などに足を運びましょう。

使用テキスト		
書籍名	著者	出版社
使用しない		

参考書又は参考資料等	
1.『見つめる 感じる 考える Watch Feel Think』=鑑賞学習資料：北九州市立美術館を活用した学習プログラム 2.『見つめる 感じる 考える Watch Feel Think』=平成 21-23 年度科学研究費補助金基盤研究（B）研究課題「対話による意味生成的な美術鑑賞教育の地域カリキュラム開発」報告書	
その他の（受講生への要望等）	
※授業後、鑑賞した作家や作品について自主的に調べたり、展覧会に行って鑑賞したりしたことをレポートで提出したものについては、重く評価する。 <ul style="list-style-type: none"> ・「振り返りカード」を毎時間提出します。 ・「作品鑑賞カード」「作品カード」は、必要に応じて配布します。 ・「鑑賞資料」は、必要に応じて配布します。 ・「スケッチブック」は、全員に配布し、毎時間使用します。 ・作業がしやすい服装で参加してください。 ・はさみ、のり、カッター、定規を各自で用意すると授業に取り組みやすくなります。 	
担当教員の連絡先等	
担当教員 E-mail	その他
tsuru@hcc.ac.jp	

授 業 科 目 名		国語	
担 当 者 名		増田 夏彦	
科 目 コ ー ド	2000003	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修
授業の概要と方法		<p>「言葉」というものは時代とともに変化し続けており、「日本語」もその例外ではない。その変化し続けていく過程の中で、ら抜き言葉や敬語の乱れなど、日本語の乱れがよく指摘されている。</p> <p>大学生に必要な日本語表現について問題を解きながら学び、一般常識を身につけ、就職試験に対応できるようにするのが本講義のねらいである。</p>	
授業の到達目標		<p>「国語」で学んだことを実践的に活用できるように、大学生として必要な一般常識問題や応用問題を繰り返し解くことで、思考力や想像力を伸ばし、更なる言語能力や表現能力の向上を図り、就職試験に役立てることが本講義の目標である。</p>	
授 業 計 画 (○印はテキストの回数)			
1.	オリエンテーション……授業の説明・計画。漢字の読み方・書き取り①		
2.	一般常識トレーニング……漢字の構造(六書)		
3.	一般常識トレーニング……漢字の部首(部首名)		
4.	漢字の学習……漢字の部首(「偏」を含む漢字)		
5.	漢字の学習……漢字の部首(「偏」以外の部首を含む漢字)		
6.	一般常識トレーニング……熟語の構造, 二字・三字熟語②⑤		
7.	一般常識トレーニング……四字熟語(ア行～)②⑥⑦		
8.	一般常識トレーニング……四字熟語(ナ行～)⑧		
9.	一般常識トレーニング……常用漢字表にない漢字の読み方と意味(ア行～)⑮		
10.	一般常識トレーニング……常用漢字表にない漢字の読み方と意味(カ行～)⑯		
11.	一般常識トレーニング……常用漢字表にない漢字の読み方と意味(サ行～)⑰		
12.	一般常識トレーニング……常用漢字表にない漢字の読み方と意味(ハ行～)⑱		
13.	一般常識トレーニング……敬語のきまり⑳		
14.	一般常識トレーニング……言葉の乱れ		
15.	文章……作文の書き方・原稿用紙の使い方㉑㉒		(○数字は、テキストの回数)
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢・提出物		
70%	30%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
三訂版 国語の常識 plus		明治書院	
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
・講義の中で、適宜紹介していきます。			
そ の 他 (受 講 生 へ の 要 望 等)			
<p>※成績評価については、定期試験を行い、授業への取組み姿勢や提出物などを加味して、総合的に評価する。</p> <p>・とにかく社会人になって損をしない、恥をかかない国語力だけは身に付けてください。</p> <p>・テキストは必ず購入してください。数回終了後、テキストを持っていない者(なくした者を含む)には単位を出せません。</p> <p>・テキスト以外にもプリントを配布します。※各自ファイルを用意すること。</p>			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
講義開始後に改めて連絡をします。	授業の前後 10 分間は、小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。		

授 業 科 目 名	文学		
担 当 者 名	増田 夏彦		
科 目 コ ー ド	2000004	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修
授業の概要と方法	文学史と有名作品の冒頭および内容から、日本文学を概観する。また、詩歌などの鑑賞も行う。		
授業の到達目標	1) 日本文学の概要を、文学史や有名作品から知る。 2) 詩歌などを鑑賞できる。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション……授業の説明・計画、日本文学史の時代区分と分類		
2.	上代の文学……文学史と作品		
3.	中古の文学……文学史と作品（韻文学）		
4.	中古の文学……文学史と作品（散文学）		
5.	中世の文学……文学史と作品		
6.	近世の文学……文学史と作品（散文学）		
7.	近世の文学……文学史と作品（韻文学・劇文学）		
8.	近代の文学……文学史と作品		
9.	現代の文学……文学史と作品		
10.	詩歌……詩集・歌集など		
11.	外国の文学……作家と作品		
12.	日本文学冒頭文…古文・現代文		
13.	詩歌……和歌・短歌の鑑賞		
14.	詩歌……俳諧・俳句の鑑賞		
15.	まとめ……講義のまとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢・提出物		
70%	30%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・講義に出てきた作品は、図書館で探して手に取ってみること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
新版二訂 必携国語		第一学習社	
参考書又は参考資料等			
・講義の中で、適宜紹介していきます。			
そ の 他（受講生への要望等）			
※成績評価については、定期試験を行い、授業への取組み姿勢や提出物などを加味して、総合的に評価する。 ・日本文学の歴史を学ぶことにより、一般常識と精神的な豊かさを身に付けてください。 また、講義の中で興味のわいた作品は、是非とも通読してみてください。 ・テキストは必ず購入してください。数回終了後、テキストを持っていない者（なくした者を含む）には単位を出せません。 ・テキスト以外にもプリントを配布します。※各自ファイルを用意すること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
講義開始後に改めて連絡をします。	授業の前後 10 分間は、小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。		

授 業 科 目 名	日本国憲法		
担 当 者 名	狭間 直樹		
科 目 コ ー ド	2000005	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養教諭必修
授業の概要と方法	<p>私たちは日本というひとつの国をつくり、様々なルール、すなわち法律を決めて日々暮らしています。一人ひとりの自由や平等、国を運営していくしくみを定めた法律が日本国憲法です。この授業では、なるべく身近な話題から、憲法の持つ意味や、憲法をめぐる様々な議論を考えていきましょう。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人権や政治に関する用語を適切に理解する。 2. 人権や政治に関する新聞記事やニュース番組に関心を持つ。 3. 人権や政治に関する様々な議論について、自身の考えを深める。 		
授 業 計 画			
1.	個人の尊重		
2.	日本国憲法の構成		
3.	自由権①表現の自由		
4.	自由権②表現の自由とプライバシー		
5.	自由権③信教の自由		
6.	自由権④信教の自由、政教分離原則		
7.	自由権⑤人身の自由		
8.	自由権⑥人身の自由、冤罪		
9.	裁判所のしくみ		
10.	生存権		
11.	生存権、社会保障制度、生活保護		
12.	統治のしくみ①平和主義		
13.	統治のしくみ②国会		
14.	統治のしくみ③内閣		
15.	統治のしくみ④地方自治		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験（筆記試験）			
100%			
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
・講義中に資料を配付する。			
参考書又は参考資料等			
・必要に応じて講義中に紹介する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
・講義中の私語には厳しく注意します。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hazama@kitakyu-u.ac.jp	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		社会学	
担 当 者 名		栗林 精司	
科 目 コ ー ド	2000006	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修
授業の概要と方法		<ul style="list-style-type: none"> ・現代社会の多様な側面を考え、自分の「立ち位置」を知り、生き方を考える。 ・テーマごとに「現実」のデータ事例に基づいて理解していく。 ・講義、板書を中心に授業。 	
授業の到達目標		<ol style="list-style-type: none"> 1. 現代の社会が歴史的にどう形成されてきたのか、その推移を知る。 2. 将来どうなるか考え、自分が進む方向の一助になる知識を身につける。 3. 現在の社会の問題について一定の理解を持つ。 	
授 業 計 画			
1.	イントロダクション	—社会学について 何が対象か	
2.	社会階層	歴史的な社会階層の変遷、階層行動、自分ほどの階層か	
3.	人口論 (1)	少子高齢化とは その現状	
4.	人口論 (2)	少子化の推移、原因を考える (未婚、晩婚)	
5.	人口論 (3)	高齢化の推移、原因 (寿命など)	
6.	人口論 (4)	少子高齢化の問題、世代間アンバランス、解決策は…	
7.	学校から職業人へ	—高等教育機関への進学率アップ、雇用問題	
8.	流行を考える	—流行語を通して	
9.	豊かな社会と格差「相対」「絶対」	貧困率にみる格差、セーフティネット	
10.	少数者の視点 (1) 障がい者	—弱者からみると社会の本質がうかがえる	
11.	少数者の視点 (2) 在日外国人	—ボーダレス化、国際化が進む日本社会	
12.	成人とは	—成人年齢の考え方、少年法、民法、参政権について	
13.	ジェンダー	—女性の生き方、性差別など	
14.	親密性のワナ	—個人化、孤立化する中で「スマホ」など過剰に親密さを求める姿は…	
15.	幸福・希望について	—生きていくうえでの幸福、その尺度／生きる力を強くするには	
成 績 評 価 の 方 法 【評価項目と割合】			
期末課題レポート		小レポート (加点方式)	
80%		20%	
授 業 外 で 行 う べ き 学 習 (準備学習・事後学習等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義後に課された「重要傾向」についてレポートする。 ・次回テーマを伝えるので、自分にとっての課題を考える。 			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名		著者	出版社
・講義中に適宜資料を配布する。			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○「少子化白書」「労働白書」日々の新聞記事など			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・重要テーマの講義後に小レポート。 ・期末に課題レポート。 ・毎週配布するレジュメ資料に内容を肉付けすること。 ・社会の旬の話題 (ニュース) に関心を持つこと。 			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail		その他	
講義開始後に改めて連絡をします。		講義終了後 10 分間は、小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。	

授 業 科 目 名		文化史	
担 当 者 名		恒遠 俊輔	
科 目 コ ー ド	2000007	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修
授業の概要と方法	日々の暮らしの中のごく身近な文化にスポットライトをあて、その歴史をたどってみる。そこには先人たちの知恵が隠されていて、我々にとって学ぶことが多い。そして、それは現代という時代が抱えている様々な問題を解く手がかりを与えてくれるものでもある。授業は、資料を配布し、講義と板書を中心に進める。		
授業の到達目標	経済至上主義、科学万能の現代である。それ故、地球環境の破壊は深刻化し、人類は生存の危機に直面している。又、人々の間では経済格差が拡大し、とりわけ社会的弱者にとって生きづらい世相になってしまっている。我々は自身のライフスタイルの見直し、価値観の転換を迫られていると言わなければならないが、授業がそのきっかけづくりになればと思う。		
授 業 計 画			
1.	文化史を学ぶにあたって	……	歴史を学ぶことの意味について考える（よりよい未来創造のために）
2.	男女共同参画社会を旨として	……	性差別の歴史を学ぶ。与謝野晶子の詩を読む。
3.	森の文化考	……	①国土の約70%を占める山や森が育んだ文化について考える。
4.	〃	……	②エコロジーと宗教（特にアニミズムについて考える）
5.	日本の祭り	……	種々の祭りを通して日本人にとって神とは何かを考える。
6.	茶の文化と日本人	……	①茶樹栽培と喫茶の歴史
7.	〃	……	②茶道と日本の文化
8.	江戸文化を考える	……	①未来につなげてはならない江戸文化
9.	〃	……	②未来につなげたい江戸文化
10.	相撲の歴史	……	①相撲の歴史をたどる。
11.	〃	……	②相撲にみる宗教性（呪術・鎮魂）について考える。
12.	暦について	……	暦のなりたち、年中行事について
13.	日本人の死生観	……	①仏教の浄土信仰について
14.	〃	……	②死の準備教育（終活）の必要性について
15.	まとめ		
成績評価の方法〔評価項目と割合〕			
定期試験	小テスト及び授業への取組み姿勢		
70%	30%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
我々は様々な情報を簡単に入手できる時代に生きている。好奇心を旺盛にして身の周りの文化のルーツについて、自ら調べてみる姿勢を養ってほしい。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
・講義中に、適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tuneto1225@hi2enjoy.ne.jp	kubotesan.1225@ezweb.ne.jp		

授 業 科 目 名		情報処理学	
担 当 者 名		林 勝裕	
科 目 コ ー ド	2000008	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養教諭必修
授業の概要と方法	情報処理学は教職および栄養士の職についての場合に必要な情報処理能力の学習を中心に構成しています。教育活動、栄養指導活動で利用が予測されるアプリケーションソフトウェアの実践的活用が出来ることを目標とします。		
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ Windows の基本操作ができ、ネットワーク端末としてのコンピュータを利用し、電子メールの基礎的使用方法、Web 検索の簡単な方法など、インターネットを使用した正しい情報の収集及び加工ができる。 ・ Word を使用して文書整形の文章入力、文字の装飾、ページレイアウト、作表、図形挿入ができる。 ・ Excel を使用して数値データ処理、表整形、関数の使用、グラフ作成ができる。 ・ Power point を使用してプレゼンテーション資料の作成ができる。 		
授 業 計 画			
1.	コンピュータの基礎：コンピュータの仕組み、ファイルとフォルダ、ファイル操作、情報の記憶単位		
2.	インターネットの有効活用：正しい情報の検索・加工、利用上の注意		
3.	電子メール演習：ビジネス様式の電子メール演習		
4.	(Word)基本操作演習：テキストボックス、特殊効果文字、クリップアート、イラスト、表		
5.	(Word)課題作成 1：「給食だより」課題作成 1 ペイントの基本操作		
6.	(Word)課題作成 2：「給食だより」課題作成 2 課題提出		
7.	(Power point)基本操作 1：プレゼンテーションの基礎、図形挿入、アニメーションの設定 「給食だより」の素材（データ）を使って課題作成		
8.	(Power point)基本操作 2：プレゼンテーションの基礎、図形挿入、アニメーションの設定、画面切り替え 「給食だより」の素材（データ）を使って課題提出		
9.	(Excel)基本操作演習 1：データ入力の基礎、計算式、書式の変更、Word に Excel の表を貼り付け		
10.	(Excel)基本操作演習 2：条件分岐、オートフィル、基本的関数、罫線、グラフ		
11.	(Excel)実技試験		
12.	(Excel)課題作成 1：「献立表」の作成 1（ケースの多い条件分岐）		
13.	(Excel)課題作成 2：「献立表」の作成 2（複数シートの処理）		
14.	(Excel)課題作成 3：「献立表」の作成 3（データ入力）		
15.	(Excel)課題提出 4：「献立表」の課題作成、提出		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験	Word・Excel の課題	Power point の課題	Word・Excel の小テスト
40%	30%	10%	20%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・ 基礎から応用まで幅広い内容となっていますので、毎回の講義の復習は必須です。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
・ 講義中に適宜、資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・ 授業の後半になると課題作成が多くなりますので、提出期限に遅れないようにすること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
kat-hayashi@healthcare-m.ac.jp	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		人間科学	
担 当 者 名		塩田 光重	
科 目 コ ー ド	2000009	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修
授業の概要と方法	「人とは何か」という問題に科学的に取り組んでみよう。我々のなじみ深い自然科学が人間以外の物質・エネルギー・生物の科学、そして社会科学が人間社会の科学、人文科学が人間の文化の科学であるのに対し、人間科学は複雑極まりない人間そのものを対象とする科学である。人間の幸福とは何かについても考える。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 遺伝子の働きを理解する。 2. 脳の働きを理解する。 3. 幸福の意味を考える。 4. 人類移動の歴史を理解する。 5. 生物進化の歴史を理解する。 		
授 業 計 画			
1.	人間科学とはなにか		
2.	分子生物学の幕開け		
3.	人間の二つの情報世界		
4.	出アフリカ 遍歴 20 万年		
5.	脳はいかに進化したか		
6.	脳の基本構造、脳内物質		
7.	男と女		
8.	グローバルな世界		
9.	「国家の品格（藤原正彦）」を読む		
10.	「銃・病原菌・鉄（ジャレド・ダイヤモンド）」を読む		
11.	脳の報酬系		
12.	「幸福」を考える		
13.	免疫 38 億年の物語		
14.	iPS 細胞		
15.	動的平衡		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
授業への取り組み姿勢		レポート	
50%		50%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・随時、参考資料を紹介いたしますから、予習して頂きたい。			
使用テキスト			
書籍名		著者	出版社
・講義中に適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
○「養老孟司の人間科学講義」養老孟司（筑摩書房）			
○「国家の品格」藤原正彦（新潮新書）			
○「銃・病原菌・鉄」ジャレド・ダイヤモンド（草思社）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・実際に社会で起き、報道される人間の諸行動についても、何故かと考えて見よう。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
mitprinshiota@gmail.com		講義開始前 10 分間は小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて質問等対応可。	

授 業 科 目 名	生物学		
担 当 者 名	南部 滋郎		
科 目 コ ー ド	2300001	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	生物学はヒトを含む生物を科学的に解明する学問であり、自分自身をよりよく理解するための学びである。生物を構成する細胞について理解を深め、多くの生体分子の役割を知ることが重要である。細胞における遺伝子の振る舞いを学びます。また、地球上にのみ存在する多様な生物、進化してきた生物について理解し、自己存在の意味を追求します。授業は講義及び板書を中心とし、適宜資料を配布します。プロジェクターを使った講義も行います。		
授業の到達目標	1) 生物とは何かと、どのようなものであるかと、子どもや大人に説明できる。 2) 地球上の全生物の種類を分類できる。 3) 細胞と遺伝子についての基礎知識を身に付ける。		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション：生物をどのような角度から分析するか？ 形、働き、時間、エネルギー、病など		
2.	生物とは：細胞と遺伝子の世界、ゲノムとは、中心教義		
3.	生物を分類する：生命の誕生、進化、原核生物と真核生物、5界説、3ドメイン説		
4.	共生説、原核細胞と真核細胞の比較、細菌・原核微生物、グラム染色		
5.	ウイルス、プラスミド、動く遺伝子、セントラルドグマ、RNAワールド		
6.	細胞分裂・細胞周期、無限増殖する細胞、染色体、バール小体		
7.	中間テスト（1～5回の範囲）、突然変異、がん化		
8.	減数分裂、配偶子形成、細胞構造、動物細胞と植物細胞		
9.	生体膜、膜の機能、細胞膜、細胞小器官：核、小胞体、リボソーム、ゴルジ体		
10.	細胞小器官（続）：リソソーム、ペルオキシソーム、ミトコンドリア、葉緑体、細胞骨格など		
11.	代謝、異化と同化、酵素・補酵素、酸化・還元		
12.	異化の3段階、消化、解糖・発酵、酸素呼吸		
13.	遺伝情報の流れ、核酸の構造、DNA複製		
14.	転写、mRNA、遺伝子、遺伝暗号		
15.	翻訳、tRNA、タンパク合成、オペロン説		
成績評価の方法	〔評価項目と割合〕		
中間テスト（1～5回の範囲）	定期試験（6～15回の範囲）		
40%	60%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・各回の終りに“生物学のまなび”と称する練習問題を与えるのでこれで復習ができ、試験の準備もできる（30～60分）。 ・シラバスの授業計画のキーワードを教科書から探して読んで勉強すれば、学習準備（予習・復習）もできる（30分）。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
分子・細胞生物学入門	遠山益（編著）	朝倉書店	
参考書又は参考資料等			
<ul style="list-style-type: none"> ○「生命科学」 東京大学生命科学教科書編委員会（編）（羊土社） ○「基礎から学ぶ生物学・細胞生物学」 和田勝（編）（羊土社） ○「生物学辞典」（岩波書店） 			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・必ず教科書とノートを持って授業に参加すること。 ・授業では、解説している内容が教科書のどこに書かれているかを示し、図・表の解説を加える。説明しているページを開き重要なことにはマークを入れるなどすること。 ・授業中必ずノートを取り、授業の流れをつかんで理解すること。ノートを取る習慣をきちんと付けよう。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
zf-nambu@health.uoeh-u.ac.jp	授業終了後 12:30 までは小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機しています。		

授 業 科 目 名	国際理解		
担 当 者 名	竹並 正宏		
科 目 コ ー ド	2000010	授 業 形 態	※講義と研修
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択

授業の概要と方法
 本学は、平成13年に韓国・釜山女子大学と姉妹校締結をした。教育目標として、学生達のより積極的な国際意識と外国の教育現場における国際的交流感覚の高揚というねらいで国際的感覚を持った人材を育成することをテーマに、釜山女子大学は建学の理念である現代の韓国社会の要請に応ずる人材の育成と徳性教育により、創意、誠実、礼節をそなえた明るく礼儀正しい人材を育て上げる教育に重点を置いた大学である。日韓の文化を相互に理解し、韓国語をトータルに学び、いかに実践的に活用できるかを目的とする。

授業の到達目標

1. 学生達のより積極的な参加意識と外国の教育現場における国際的交流感覚の高揚というねらいで、国際的感覚を持った人材に成長しようとする姿勢が身に付いている。
2. 日本と韓国との文化を相互に理解して、また韓国語をトータルに学び、その学んだことをいかに実践的に活用できる姿勢が身に付いている。

授 業 計 画

1.	オリエンテーション……………国際交流の目的について
2.	マナーについて……………目上に対する挨拶の仕方（会話）・挨拶の仕方
3.	韓国の教育について……………学歴社会の特徴（会話）・挨拶の仕方
4.	韓国の食生活について……………韓国料理と食文（会話）・数の数え方①
5.	韓国の自然について……………各都市の把握とオンドル（会話）・数の数え方②
6.	韓国の交通について……………地下鉄やタクシーの乗り方（会話）買い物での会話①
7.	韓国の姓氏について……………父系の血統（会話）…買い物での会話②
8.	韓国の家屋について……………建築と町並み（会話）…買い物での会話③
9.	韓国の年中行事について……………年間の風習（会話）…時間と曜日①
10.	韓国の経済について……………同族的経営（会話）…時間と曜日②
11.	韓流スターについて……………日本における韓流（会話）…ホテルでの会話①
12.	日韓の歴史について……………韓国人の対日観①（会話）…ホテルでの会話②
13.	日韓の文化交流について……………韓国人の対日観②（会話）…場面別会話①
14.	渡航手続きについて……………最終日程の説明指導（会話）…場面別会話②
15.	結団式

成績評価の方法 [評価項目と割合]

報告書	研修中の態度	授業への取組み姿勢	
60%	20%	20%	

授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）

・国際化の取り組みの中で、海外で日本人としての自覚に基づき目的や状況に応じた適切な言動をとることが重要であることを認識して臨む。

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
・プリントを配布（テレビでハンゲル講座等）		

参考書又は参考資料等

○「韓国入門」山本剛士（三省堂選書）

そ の 他（受講生への要望等）

・定期試験は実施しない。担当教員が、事前学習の受講態度、研修中の状況及び研修終了後の報告書(レポート)を総合的に評価する。
 ・テレビでハンゲル講座などの視聴覚を使いながら、より具体的にわかりやすく進めていく。
 ・学生達のより積極的な参加意識と外国の教育現場における国際的交流感覚の高揚というねらいで、国際的感覚を持った人材に成長しようとする姿勢が身に付くように世界で起きている諸問題に目を向けて授業に臨んでほしい。

担当教員の連絡先等

担当教員 E-mail	その他
takenami@knwu.ac.jp	

授 業 科 目 名	英語 I		
担 当 者 名	笹原 ひとみ		
科 目 コ ー ド	2000017	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修 栄養教諭必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	食の国際化が栄養業務に携わる日本人の英語力を必須としている。食物栄養、健康管理、食料の安全性、ライフスタイルの変化に伴った摂食形態の変化や多様化する料理など、現代の食と栄養をテーマに日常的な話題から専門的な話題まで取り上げて理解を深める。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現代の食と栄養について語彙を増やし、英語で知識を習得する。 2. 現代の食生活と健康の問題を英語で読むことができる。 3. 食と栄養に関する様々なテーマの英語を聴き取ることができる。 4. 習得した内容をテーマ毎に英語でまとめることができる。 		
授 業 計 画			
1.	The Major Nutrients:What You Need To Know (1)	語彙強化、文法	
2.	The Major Nutrients:What You Need To Know (2)	読解、聴解、要約	
3.	Dietary Supplements (1)	語彙強化、文法	
4.	Dietary Supplements (2)	読解、聴解、要約	
5.	Food allergies (1)	語彙強化、文法	
6.	Food allergies (2)	読解、聴解、要約	
7.	The Obesity:Time Bomb (1)	語彙強化、文法	
8.	The Obesity:Time Bomb (2)	読解、聴解、要約	
9.	Crash Diet (1)	語彙強化、文法	
10.	Crash Diet (2)	読解、聴解、要約	
11.	Diabetes:A lifestyle Disease (1)	語彙強化、文法	
12.	Diabetes:A lifestyle Disease (2)	読解、聴解、要約	
13.	Food:A Miracle Cure? (1)	語彙強化、文法	
14.	Food:A Miracle Cure? (2)	読解、聴解、要約	
15.	REVIEW		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	小テスト		
50%	50%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・基本文法、構文確認、演習 等			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
A Matter of Taste	Akiko Tsuda	南雲堂	
参考書又は参考資料等			
○Breaking News English http://www.breakingnewsenglish.com/			
○TED-Ed http://ed.ted.com/			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<p>※成績評価については、各授業内で毎回実施する小テストと定期試験の結果にて、総合的に評価する。</p> <p>・英語のテキストを読んだり聴いたりしたらそれだけに終わらずに、関連テーマを読んだり、TED 等を聴いたりして応用してください。</p>			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hitomisty@gmail.com	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名	英語 II		
担 当 者 名	笹原 ひとみ		
科 目 コ ー ド	2000018	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修 栄養教諭必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	食の国際化が栄養業務に携わる日本人の英語力を必須としている。食物栄養、健康管理、食料の安全性、ライフスタイルの変化に伴った摂食形態の変化や多様化する料理など、現代の食と栄養をテーマに日常的な話題から専門的な話題まで取り上げて理解を深める。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現代の食と栄養について語彙を増やし、英語で知識を習得する。 2. 現代の食生活と健康の問題を英語で読むことができる。 3. 食と栄養に関する様々なテーマの英語を聴き取ることができる。 4. 習得した内容をテーマ毎に英語でまとめることができる。 		
授 業 計 画			
1.	Food Preservation (1)	語彙強化、文法	
2.	Food Preservation (2)	読解、聴解、要約	
3.	Vegitarianism (1)	語彙強化、文法	
4.	Vegitarianism (2)	読解、聴解、要約	
5.	Eating Disoder (1)	語彙強化、文法	
6.	Eating Disoder (2)	読解、聴解、要約	
7.	The Culture of Healthy Japanese Cuisine (1)	語彙強化、文法	
8.	The Culture of Healthy Japanese Cuisine (2)	読解、聴解、要約	
9.	Diet and Pregnancy (1)	語彙強化、文法	
10.	Diet and Pregnancy (2)	読解、聴解、要約	
11.	Jamie Oliver's "Feed Me Better" Campaign (1)	語彙強化、文法	
12.	Jamie Oliver's "Feed Me Better" Campaign (2)	読解、聴解、要約	
13.	Becoming a Dietitian:Why and How? (1)	語彙強化、文法	
14.	Becoming a Dietitian:Why and How? (2)	読解、聴解、要約	
15.	REVIEW		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	小テスト		
50%	50%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・基本文法、構文確認、演習 等			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
A Matter of Taste	Akiko Tsuda	南雲堂	
参考書又は参考資料等			
○Breaking News English http://www.breakingnewsenglish.com/			
○TED-Ed http://ed.ted.com/			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<p>※成績評価については、各授業内で毎回実施する小テストと定期試験の結果にて、総合的に評価する。</p> <p>・英語のテキストを読んだり聴いたりしたらそれだけに終わらずに、関連テーマを読んだり、TED 等を聴いたりして応用してください。</p>			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hitomisty@gmail.com	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名	スポーツ健康科学 I		
担 当 者 名	石原 勇次郎		
科 目 コ ー ド	2000019	授 業 形 態	講義・実技
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修 栄養教諭必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	講義においては、健康の維持・増進や生活習慣病の予防、精神の安定（ストレスマネジメント）、文化としてのスポーツの意味合い等を理解し、多角的にスポーツを捉えることで、健康的な生活をおくる為の知識を習得する。特に「スポーツ健康科学I」では自身の身体の状態を把握・理解することに注力する。また、実技においては、講義にて得られた知識をもとに、生涯にわたり継続可能なスポーツ種目に親しむことのできる能力獲得を目標にし、自らが主体的な姿勢で取り組み、各種スポーツのルールを理解と実践、身体を動かす楽しさや重要性を理解する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 自身の身体の状態を把握・理解する。 2. 健康の維持・増進の為の知識を得る。 3. 様々な角度からスポーツを捉え、文化としてのスポーツの意味を理解する。 4. 自ら進んで行動し、主体的な姿勢と態度で取り組むことができる。 5. スポーツのルールを理解し、実践できる。 		
授 業 計 画			
1.	実技 オリエンテーションおよび学内レクスポ大会に向けた練習①		
2.	実技 学内レクスポ大会に向けた練習②		
3.	実技 体力測定①（成人期を前にした身体状態の把握）		
4.	実技 体力測定②（持久力の測定と私生活における運動習慣と食生活の調査）		
5.	実技 ニュースポーツ①（ドッジビーにおけるルールと基本テクニックの理解・習得）		
6.	実技 ニュースポーツ②（試合）		
7.	実技 フットサル①（ルールと基本テクニックの理解・習得）		
8.	実技 フットサル②（基礎練習と試合）		
9.	実技 バドミントン①（ルールと基本テクニックの理解・習得）		
10.	実技 バドミントン②（基礎練習とダブルス試合）		
11.	実技 バドミントン③（ダブルス試合）		
12.	実技 選択種目①（スポーツ健康科学Iで経験した種目からクラスで選択）		
13.	実技 選択種目②（スポーツ健康科学Iで経験した種目からクラスで選択）		
14.	講義 運動やスポーツの魅力（必要性和楽しさの仕組み）		
15.	講義 心身の発育発達（発育発達に必要な運動の理解と前期のまとめ）		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
授業への取り組み姿勢	講義毎の小レポート	理解度確認小テスト	ゲーム結果
60%	20%	10%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・前期最後の講義にて小テストを実施するので、講義で配られた資料を各自まとめておくこと。 ・新聞等を読み、日頃からスポーツ・健康に関する情報を収集するよう努めること。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
・講義中に適宜、資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
なし			
そ の 他（受講生への要望等）			
<p>※成績評価項目の授業への取り組み姿勢については、授業後に記入する自己評価表と教員による評価を合わせたものとする。</p> <p>①講義を行う際は前週までに掲示をするので、各自確認を行い、指定された講義室に筆記用具を持って集合すること。 毎回の授業では資料を配布し記述をしてもらいます。授業の終わりに感想や意見を記述する小レポートを課します。また、前期まとめの際に、配布資料をもとにした理解度確認小テストを実施するので、各自資料の管理を行い受講すること。</p> <p>②実技は基本的に第一体育館で実施しますが、場所の変更が生じる際は前週に告知をします。実技の際はピアス、アクセサリ等はずして集合し、運動に適した服装と運動靴（体育館では指定されたシューズ）を着用すること。尚、体調不良により実技に参加できない場合は速やかに担当教員に申し出ること。</p>			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ishiharay@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		スポーツ健康科学 II	
担 当 者 名		石原 勇次郎	
科 目 コ ー ド	2000020	授 業 形 態	講義・実技
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修 栄養教諭必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法		「スポーツ健康科学II」では、原則的に「スポーツ健康科学I」を習得してから履修するものとする。講義においては、「スポーツ健康科学I」に引き続き、健康の維持・増進や生活習慣病の予防、精神の安定（ストレスマネジメント）、文化としてのスポーツの意味合い等を理解し、多角的にスポーツを捉えることで、健康的な生活をおくる為の知識を習得する。また、実技では、講義にて得られた知識をもとに、生涯にわたり継続可能なスポーツ種目に親しむことのできる能力獲得を目標にし、各種スポーツのルールの理解と実践、身体を動かす楽しさや重要性を理解し、自らが主体的な姿勢で実践する。	
授業の到達目標		1. 健康の維持・増進の為の知識を得る。 2. 様々な角度からスポーツを捉え、文化としてのスポーツの意味を理解する。 3. 自ら進んで行動し、主体的な姿勢と態度で取り組むことができる。 4. スポーツのルールを理解し、実践できる。5. 運動の楽しさを知り、運動を習慣化できる。	
授 業 計 画			
1.	講義 オリエンテーション		
2.	実技 バレーボール・ソフトバレーボール①（ルールと基本テクニックの理解・習得）		
3.	実技 バレーボール・ソフトバレーボール②（基礎練習と試合）		
4.	実技 バレーボール・ソフトバレーボール③（応用練習と試合）		
5.	実技 バレーボール・ソフトバレーボール④（試合）		
6.	実技 バasketボール①（ルールと基本テクニックの理解・習得）		
7.	実技 バasketボール②（基礎練習と試合）		
8.	実技 バasketボール③（応用練習と試合）		
9.	実技 バasketボール④（試合）		
10.	実技 選択種目①（スポーツ健康科学I・IIを通して経験した種目からクラスで選択）		
11.	実技 選択種目②（スポーツ健康科学I・IIを通して経験した種目からクラスで選択）		
12.	実技 選択種目③（スポーツ健康科学I・IIを通して経験した種目からクラスで選択）		
13.	実技 選択種目④（スポーツ健康科学I・IIを通して経験した種目からクラスで選択）		
14.	講義 運動やスポーツの効果と安全（心身への影響）		
15.	講義 将来を見据えた運動への取り組み（体力テストの結果とまとめ）		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
授業への取り組み姿勢	講義毎の小レポート	理解度確認小テスト	ゲーム結果
60%	20%	10%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・後期最後の講義にて小テストを実施するので、講義で配られた資料を各自まとめておくこと。 ・新聞等を読み、日頃からスポーツ・健康に関する情報を収集するよう努めること。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
・講義中に適宜、資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
なし			
そ の 他（受講生への要望等）			
※成績評価項目の授業への取り組み姿勢については、授業後に記入する自己評価表と教員による評価を合わせたものとする。 ①講義を行う際は前週までに掲示をするので、各自確認を行い、指定された講義室に筆記用具を持って集合すること。 毎回の授業では資料を配布し記述をしてもらいます。授業の終わりに感想や意見を記述する小レポートを課します。また、前期まとめの際に、配布資料をもとにした理解度確認小テストを実施するので、各自資料の管理を行い受講すること。 ②実技は基本的に第一体育館で実施しますが、場所の変更が生じる際は前週に告知をします。実技の際はピアス、アクセサリ等をはずして集合し、運動に適した服装と運動靴（体育館では指定されたシューズ）を着用すること。尚、体調不良により実技に参加できない場合は速やかに担当教員に申し出ること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ishiharay@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	教育職の研究		
担 当 者 名	渋谷 昌雄		
科 目 コ ー ド	2000015	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	<p>近代学校教育の歴史の流れを見ると、戦後半世紀に限って見ても、日本と世界の教育現実は極めて大きな変貌を遂げていますが、その時代の教育の状況や課題を問うことは、とりもなおさずその時代の人間と社会のありかたを問うことに他なりません。中でもその教育現場の直接の担い手であり実践者である教師に求められる役割と期待は、まさにその時代と社会の本質的なニーズを反映しているといっても過言ではありません。現代日本の様々な社会的状況の中で、特に教育に関する現実、その課せられている本来の役割や期待とは裏腹に、現代社会の極めて端的な負の側面として徐々にその深刻さを露呈し、さらにいびつな形で変質しつつあるような感すらうかがえます。まさに今こそ教師が、その人間としての豊かさや資質を、極めて明確な形で社会から強く問われている時代であるといえます。</p> <p>したがって、この教科においては、教育職をめざす者として、あらためて教育の原点に立ち返り、本来教師が果たすべき役割とあるべき姿の追求を明確な学修の視座としたい。学習の内容と方法については、より現実的で具体的な分析や考察であることを主眼におき、実際の教育の現場における実践的指導力につながるものとする。できる限り今日的な課題の分析を行いながら、教員の職務内容・義務・身分保障等についても十分に把握した上でのみずからの進路選択にいたる過程を想定しながらの学習であることを目指します。</p>		
授業の到達目標	<p>教職のあるべき姿と必要とされる資質・能力及び適性について深く理解することを第一義的な学習目標とする。それぞれの理想的教師像を追求する中で様々な教育学的視座を設定し、教職に不可欠な豊かな心と専門性の確立とは何かを探索しながら、実際に栄養教諭として果たすべき具体的な役割を認識し、今日的な社会環境における教師としての職業意識の醸成を目指す。</p>		
授 業 計 画			
1.	学ぶことと教えることの意味		
2.	学ぶという場（教育制度等を含む）		
3.	教師という職業（教師の身分を含む）		
4.	教師の仕事（職務内容と義務を含む）		
5.	教育の今日的課題		
6.	教師の出会う難しさ		
7.	理想的教師像（進路決定との関連の中で）		
8.	教師が学ぶこと		
9.	教える体験（教育実習と教育現場）		
10.	授業の意味（授業を創る）		
11.	学ぶことと教えることの評価（教師の自己点検と自己評価）		
12.	教授技法の蓄積		
13.	生活指導と教科外教育（学校行事を含む）		
14.	教師の力量と教師としての成長		
15.	まとめ（総括）		
成 績 評 価 の 方 法 【評価項目と割合】			
定期試験	講義中に配布する資料を含めた全授業内容を整理した「授業ノート」の作成	自主的発問やテーマ研究のレポート提出	授業への取り組み姿勢
50%	30%	10%	10%
授 業 外 で 行 う べ き 学 習 （準備学習・事後学習等）			
・講義内容についての事前準備はテキストにおける対象予定箇所の一読を必要とし、事後学習は、「授業ノート」の整理・作成をこれにあてること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
教育論 教職につくための基礎・基本	佐藤徹	東海大学出版会	
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
※その他適宜、プリント教材を併用する。 （各種の教育トピックス等）		※参考図書については随時講義中に紹介する。 （「次世代の教育原理」中田正浩編著 大学教育出版 1912 他）	
そ の 他 （受講生への要望等）			
・授業の進め方についてはプリント教材を併用し、毎回の講義内容の習得及び蓄積に努める。			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail		その他	
masao7823@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	教育原理		
担 当 者 名	渋谷 昌雄		
科 目 コ ー ド	2000014	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	<p>今日、コンピュータや通信技術の大幅な革新と益々進む国際化の状況が、産業・経済など社会全体を大きく変化させ、人々の日常生活やものの考え方にまで大きな影響を及ぼすようになってきています。当然のことながら学校をはじめとするあらゆる教育環境においても従来の価値基準ではとうてい判断できないような、複雑で極めて多様化した問題が溢れ出ている時代だと言えます。また日本のまさに今日的問題である高齢化や少子化の進む地域社会の中で、学校に課せられている期待と役割は今までとは比較にならないほど大きなものとなっています。いま学校は、そこに集う子供たちに、人の本来あるべき姿や、将来一人の社会人として果たすべき任務と義務、また未来を担う健全で力強い意欲等をしっかりと伝えていくという、まさに教育の本来的な命題を、改めて突きつけられ要求されています。</p> <p>このような教育現実の中で、すでに教育職にある者、いまから教育職に就かんとする者の課題は果てしなく大きなものとなっています。一人ひとりの教師のあるべき姿と役割はいままで以上に全人格的なものが期待され、その努力と研鑽が要求される、まさに教師の資質が問われる時代なのです。</p> <p>本講においては、教育の分野を学ぶ上での基幹科目として、教育の根本的原理と基礎をじっくり研究し、身に付けていくことを目標にしています。なお、この教科の学習ができる限り具体的で実践的な事象と結びついたものになることを心がけていきたい。</p>		
授業の到達目標	<p>人間的事象としての教育作用の始まりから成立までの過程を教育的に分析し、深く教育の本質について探求することを第一義的な目標としている。</p> <p>人類社会における長い教育の歴史を知り、様々な陶冶の過程やその哲学的な意味を学びながら、教育の現場における諸問題や教育愛のあるべき姿など現実的且つ具体的なテーマを通して、教職を目指す学生としての自らの教育的視座を確立すること。</p>		
授 業 計 画			
1.	教育の意義		
2.	教育と人間		
3.	教育観と教職観		
4.	教育の目的と目標（教育史を含む）		
5.	教育の内容（教育課程の意義と編成を含む）		
6.	教育の方法		
7.	教育工学と教育技法（コンピュータの教育利用を含む）		
8.	特別活動		
9.	生徒指導		
10.	児童・生徒の理解と指導要録		
11.	教育評価		
12.	学校経営と学級経営（教職員の職務内容を含む）		
13.	教育制度と教育行財政		
14.	学校教育と社会教育		
15.	教育関連法規の確認（総 括）		
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
定期試験	講義中に配布する資料を含めた全授業内容を整理した「授業ノート」の作成	自主的発問やテーマ研究のレポート提出	授業への取り組み姿勢
50%	30%	10%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・講義内容についての事前準備はテキストにおける対象予定箇所の一読を必要とし、事後学習は「授業ノート」の整理・作成をこれにあてること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
なぜからはじめる教育原理	池田隆英、楠本恭之 他	建帛社	
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
*その他、適宜プリント教材を併用する。 (各種の教育トピックス 等)		*参考図書については随時講義中に紹介する。 (「次世代の教育原理」中田正浩編著 大学教育出版 1912 他)	
そ の 他 (受 講 生 へ の 要 望 等)			
・授業の進め方については、プリント教材を併用し、毎回の講義内容の習得及び蓄積に努める。 ・欠席については事前に届出をし、当該講義の内容について次週までに指示された方法で必ず補うこと。			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
masao7823@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	教育心理学		
担 当 者 名	福崎 淳典		
科 目 コ ー ド	2000016	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	教育心理学は、心理学という学問の立場に立って、教育にかかわる活動や事象を科学的に研究しようとする学問である。教育対象となる子どもの成長発達や学習過程、動機づけなど、教育心理学の基礎知識を習得するとともに、教育評価や不適応行動の理解などについても取り扱い、児童・生徒の理解を助ける心理学的視点を身につけることを目標とする。今日の学校では、教育的課題にも心理学的課題への対応にも栄養教諭の果たす役割は大きくなっている。		
授業の到達目標	①子どもの学習・発達理論を理解し、効果的な学習指導法についての知識を習得する。 ②子どもの各発達段階に応じた発達論的基礎理論を習得する。 ③教育臨床上の問題や特別支援教育についての基本的な知識を習得する。 ④栄養教諭として必要な食習慣や生活習慣、心の健康に関する適切な指導・助言の在り方を理解する。		
授 業 計 画			
1.	学校と教育心理学	教育心理学の歴史、教育心理学の役割	
2.	発達理論	遺伝と環境 発達段階	
3.	青年期の発達①	青年期以降の発達	
4.	青年期の発達②	アイデンティティとは	
5.	学習理論	乳幼児期から児童期の発達	
6.	効果的な学習	乳幼児期から児童期の発達	
7.	記憶	記憶と教育	
8.	知能	知能の特徴	
9.	パーソナリティの理解①	パーソナリティの形成・パーソナリティ理論	
10.	パーソナリティの理解②	パーソナリティの測定と欲求	
11.	学校と教育相談①	いじめ、不登校、非行、学級崩壊	
12.	学校と教育相談②	発達障害の理解と対応	
13.	学校と教育相談③	精神障害と学校カウンセリング	
14.	教育評価	学習のアセスメント	
15.	まとめ	心の教育としての栄養教諭	
成績評価の方法	〔評価項目と割合〕		
定期試験	ミニレポート及びコメントシート		
70%	30%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）	・講義で出てきた事例や方法論について、自分が児童の時、生徒の時、どう感じたかをまとめてきてもらいます。詳細は講義で説明します。		
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等	○「教職をめざす人のための教育心理学」藤田主一、楠本恭久（福村出版）		
そ の 他（受講生への要望等）	・履修者全体の理解度や到達度により授業内容及び進度が若干前後することがあります。不明な点や質問、もっと知りたい部分があれば積極的に申し出てください。		
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
atunori7@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	教育方法論		
担 当 者 名	洪山 昌雄		
科 目 コ ー ド	2300003	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	本授業は、学校教育を実践する上での理論と様式・技術を原理的に探求するとともに、教育実践の具体的な営みを通して教育方法について理解を深めることを目標としている。そのため、教育方法に関わる理論と歴史、授業に関する基礎理論と技術、カリキュラムと教育評価について講義を行うとともに、模擬授業と相互批評についての演習の機会を設けて実践的・具体的に教育方法への理解を深める。		
授業の到達目標	1. 教育方法の理論と歴史を理解し説明できる。 2. 授業と教育評価に関する理論の特徴を理解し説明できる。 3. 授業の理論と方法を理解し模擬授業に適用することができる。		
授 業 計 画			
1.	西洋における教育思想と教育方法(1) (コメニウス～ルソー)		
2.	西洋における教育思想と教育方法(2) (ペスタロッチ～デューイ)		
3.	日本における教育思想と教育方法(1) (明治～現在)		
4.	日本における教育思想と教育方法(2) (戦後の学力・教育方法を巡る考え)		
5.	学習理論と学習方法 (プログラム学習・発見学習・有意味受容学習)		
6.	教育方法と授業改善 (アクティブ・ラーニングと学習評価)		
7.	授業の理論と技術(1) (学習指導案、教材)		
8.	授業の理論と技術(2) (発問・板書、メディアの活用)		
9.	授業と授業研究 (食に関する指導の模擬授業と相互批評 [演習 1])		
10.	授業と授業研究 (食に関する指導の模擬授業と相互批評 [演習 2])		
11.	授業と授業研究 (食に関する指導の模擬授業と相互批評 [演習 3])		
12.	授業と授業研究 (食に関する指導の模擬授業と相互批評 [演習 4])		
13.	授業と授業研究 (模擬授業と相互批評を通じた教育方法の探求 [演習 5])		
14.	授業と授業研究 (模擬授業と相互批評を通じた教育方法の探求 [演習 6])		
15.	授業のまとめ (模擬授業を通しての理論と実践の融合)		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
筆記試験	演習	事前学習	
40%	30%	30%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・事前に指示した課題について、A4用紙にまとめ、授業に臨む。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
新しい時代の教育方法	田中耕治 他	有斐閣	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、紹介する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・教育実習の基盤の一つとなる授業であることをふまえ積極的に学んでください。また、授業の理解を深めることに繋がる事前学習を確実にしてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
masao7823@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	教育課程論		
担 当 者 名	洪山 昌雄		
科 目 コ ー ド	2300004	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	本授業は、学習指導のための全体計画・実施・評価を統合した営みである教育課程の基本的な概念や構造及びその変遷の理解と、教育課程の実施と評価の実際を学ぶことを目標としている。そのため、教育課程の意義や思想、学習指導要領の変遷、教育課程の編成・実施・評価について講義を行うとともに、教育課程実施の実際を体験的に学ぶために学習指導案作成の演習を行う。		
授業の到達目標	1. 教育課程に関する基本的な概念、学習指導要領の変遷と改革の特徴を理解し説明できる。 2. 教育課程の編成・実施・評価に関する理論と方法を理解し説明できる。 3. 教育課程に関する理論をもとに、食に関する学習指導案を作成することができる。		
授 業 計 画			
1.	教育課程とは（定義、次元）		
2.	教育課程に係わる法令（教育基本法、学校教育法他）		
3.	教育課程の構造(1)（教育課程の思想）		
4.	教育課程の構造(2)（基本構造とその変遷）		
5.	教育課程の変遷(1)（経験主義～教育の現代化）		
6.	教育課程の変遷(2)（人間性重視の教育～現在）		
7.	教育課程の基準と編成（基準の機能、大綱化・弾力化、編成の要件・主体）		
8.	教育課程編成の過程（指導計画と指導案、カリキュラム・マネジメント）		
9.	教育課程の実施（教授・学習過程、授業の諸条件）		
10.	教育課程の評価（教育課程評価と学習評価）		
11.	教育課程の実施と授業(1)（学習指導案の構造と要素）		
12.	教育課程の実施と授業(2)（学習指導案の分析）		
13.	教育課程の実施と授業(3)（学習指導案の作成手順）		
14.	教育課程の実施と授業(4)（教育方法の選択）		
15.	教育課程の実施と授業(5)（教材・教具の選択と作成）		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
筆記試験	演習	事前学習	
40%	30%	30%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・事前に指示した課題について、A4用紙にまとめ、授業に臨む。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
小学校学習指導要領解説 総則編	文部科学省	東洋館出版社	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、紹介する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
・教育実習の基盤の一つとなる授業であることをふまえ、積極的に学んでください。また、食に関する学習指導案については、都道府県教育センターの指導案データベースを見て参考にしてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
masao7823@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	生徒指導の理論と方法		
担 当 者 名	木守 正幸 ・ 福崎 淳典		
科 目 コ ー ド	2300056	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	本授業は教員として生徒指導に必要な資質の基盤を形成することを目標としている。そのため、生徒指導の意義や機能、教育課程における生徒指導の位置付け、生徒指導に必要な児童生徒理解の方法、生徒指導の実施体制及び生徒指導と法、基本的なカウンセリング法、児童生徒や保護者への支援方法について講義及び演習を行う。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生徒指導の目標や意義を理解し説明できる。 2. 児童生徒理解の意義と方法について理解し説明できる。 3. 生徒指導上の問題とその対応について検討・考察する。 4. 基本的なカウンセリング法を習得する。 5. 児童生徒、教職員、保護者に対する支援と支援方法を理解する。 		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション（講義の概要、学習の仕方・評価）		
2.	生徒指導の目標・意義と機能		
3.	生徒指導の組織・体制		
4.	生徒指導と規則・法令等		
5.	生徒指導上の諸問題とその対応①（いじめ）		
6.	生徒指導上の諸問題とその対応②（不登校）		
7.	生徒指導上の諸問題とその対応③（非行）		
8.	生徒指導上の諸問題とその対応④（児童虐待）		
9.	教師が行うカウンセリング・カウンセラーが行うカウンセリング		
10.	子どもの心の理解① 児童期		
11.	子どもの心の理解② 思春期青年期		
12.	リソースと傾聴		
13.	ソーシャルスキルと人間関係を育てる（予防的カウンセリング）		
14.	生徒指導と生徒支援・教師支援		
15.	発達障害と生徒の心の問題、保護者支援 まとめ		
成 績 評 価 の 方 法 〔評価項目と割合〕			
定期試験（筆記試験）	小論文・演習		
50%	50%		
授 業 外 で 行 う べ き 学 習 （準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・第8回までの予習としては、テキストの該当内容をA4用紙にまとめ、授業に臨む。第9回からは第8回までの生徒指導の理論の習得を前提に演習を行う。そのため、演習では各回課題に対する意見を求めるので、必ず自分の考えを準備しておくこと。 			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
生徒指導提要	文部科学省	教育図書株式会社	
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義中に適宜、資料を配布する。 			
そ の 他 （受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・国立教育政策研究所のホームページ〔生徒指導・進路指導研究センター〕に掲載されている資料にも目を通しておい てください。また、栄養教諭という視点に立って生徒指導上の問題を考察してください。 ・カウンセリングの知識は自分から積極的に演習に参加しない限り、身に付きません。失敗を恥ずかしがらず、積極的に参加してください。 			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
m.kimori@knwu.ac.jp（木守）			
atunori7@hcc.ac.jp（福崎）			

授 業 科 目 名	教職実践演習（栄養教諭）		
担 当 者 名	木守 正幸 ・ 土谷 政代 ・ 洪山 昌雄 ・ 福崎 淳典		
科 目 コ ー ド	2300009	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	学習指導要領や栄養教諭の職務内容を理解した教育実践力を身につけるため、学生自らがテーマを設定し、研究活動を行いその結果について発表する「研究」の時間と様々な課題を設定し、その内容に関する実践を行う「実践」の時間を設定する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育に対する使命感や情熱を持ち、常に子どもから学ぶ姿勢が身についている 2. 高い倫理観と規範意識、困難に立ち向かう強い意思を持ち、自己の職責を果たすことができる。 3. 児童生徒の成長や安全、健康を第一に考え、適切に行動することができる。 4. 教員としての職責や義務を自覚し、目的や状況に応じた適切な言動ができる。 5. 教育者としての自覚を持ち、他の教職員と協力して職務を遂行することができる。 6. 児童生徒との信頼関係を築き、豊かな人間関係を築くことができる。 7. 児童生徒の抱える問題を理解し、適切な指導を行うことができる。 8. 板書、話し方、表情など授業を行う上での基本的な表現力を身に付けている。 		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション、学習の振り返り、グループ討論		
2.	教職の意義や教員の役割および資質・指導力について		
3.	栄養教諭の視点における児童生徒理解		
4.	食育の推進を担う栄養教諭としての社会性や対人関係能力及び連携・調整の在り方		
5.	食に関する指導の実践及び課題（グループ討議）		
6.	食に関する指導における効果的な教材研究（グループ討議）		
7.	食に関する課題 （偏食、肥満・痩身傾向、食物アレルギーをもつ児童生徒への対応）などの個別指導の在り方について講義、グループ討議		
8.	実践報告 ① 学級活動における実践（小学校低学年）		
9.	実践報告 ② 学級活動における実践（小学校高学年）		
10.	実践報告 ③ 学級活動における実践（中学校）		
11.	実践報告 ④ 教科（生活・体育科）における実践		
12.	実践報告 ⑤ 教科（家庭科）における実践（小学校）		
13.	実践報告 ⑥ 教科（家庭科）における実践（中学校）		
14.	実践報告 ⑦ 教科（総合的な学習の時間）における実践		
15.	教科内容および食に関する指導力についての確認、まとめ		
成績評価の方法	【評価項目と割合】		
	定期試験、実践演習内容、課題等提出、履修カルテ（全教科）を総合的に判断し評価		
	100%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
	・教職課程関連科目について振り返り、各自に残された課題確認を行なう。		
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
	・「教職課程履修の手引き」、教職に関する各教科のテキスト等		
そ の 他（受講生への要望等）			
	・教職課程において学んだことをすべて活かして実践演習に望むことが大切です。		
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail			その他
m.kimori@knwu.ac.jp（木守）	masao7823@hcc.ac.jp（洪山）		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp（土谷）	atunori7@hcc.ac.jp（福崎）		

授 業 科 目 名		児童・生徒の栄養指導	
担 当 者 名		土谷 政代	
科 目 コ ー ド	2300010	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	朝食欠食や生活習慣病の低年齢化等、児童生徒を取り巻く食の課題の増加に伴い、児童生徒が望ましい食習慣を身につける等、食育の推進を目的に栄養教諭制度が創設された。本授業では、食に関する現状、栄養教諭の役割、食に関する指導の目的、推進方策を理解するとともに、教科や特別活動における食に関する指導に係る学習指導案の立案について、学習指導要領を踏まえながら理解を深める。さらに、学校給食を生きた教材として活用する食に関する指導や食物アレルギー対応についても学習を深める。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教諭制度の創設の経緯と食に関する現状・課題について理解する。 2. 栄養教諭及び食に関する指導に係る法律について理解する。(食育基本法、学校教育法、学校給食法等) 3. 栄養教諭の職務内容、使命、求められる役割について理解する。 4. 学習指導要領及び教育過程、食に関する指導の推進方策(全体計画等)を理解する。 5. 教科及び特別活動における食に関する指導の学習指導案を作成できる。 6. 給食の時間における食に関する指導及びその方策について理解する。 		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション		
2.	栄養教諭の制度と役割		
3.	栄養教諭及び食に関する指導関係法令、学校給食の教育的意義と役割		
4.	学校給食の歴史と食文化の変遷		
5.	子どもの発達と食生活		
6.	食に関する指導の展開とその方策(全体計画等)		
7.	学級活動(給食の時間)における食に関する指導		
8.	個別指導「食物アレルギー、やせ、肥満、スポーツ栄養」		
9.	教科における食に関する指導「家庭、技術・家庭」「体育・保健体育」		
10.	教科における食に関する指導「生活、道徳、総合的な学習の時間」		
11.	学習指導案作成(学習指導案の目的・ねらい・作成手順等)		
12.	学習指導案作成演習		
13.	学習指導案作成演習・発表「学級活動、生活、道徳」		
14.	学習指導案作成演習・発表「家庭、保健体育、総合的な学習の時間」		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	課題等提出(指導案含む)		
80%	20%		
授業外で行うべき学習(準備学習・事後学習等)			
・「食育基本法」や「食育推進計画」「食育の取組」について情報収集をしておくことが大切です。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
よくわかる栄養教諭[第二版]	藤澤良知(編著)	同文書院	
小学校学習指導要領	文部科学省	東京書籍	
小学校学習指導要領解説(特別活動編・家庭編)	文部科学省	東洋館出版社	
参考書又は参考資料等			
○「食に関する指導の手引」文部科学省			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・児童生徒の食生活の実態、学校給食の現状等を把握して授業に望むことが大切です			
・授業予定の該当する教科書の箇所を目を通しておいてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	栄養教育実習事前・事後指導		
担 当 者 名	土谷 政代		
科 目 コ ー ド	2300011	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	通年
単 位 数	1	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	本授業は、教員としての資質と栄養の専門性を併せ持つ栄養教諭の教育実習を効果的に行い、食に関する指導を担う教員として必要な知識技能を身につける観点から、2年生の前・後期の通年を通して行う。まず、教育実習の意義・目的、心構えについて周知する。学習指導要領の教科等の目的に沿って発達段階を考慮しながら学習指導案を作成するとともに、教材の工夫を行う。作成した指導案及び指導資料をもとに模擬授業を実施する。学生も互いに評価を行うことで資質の向上を図る。教育実習後の事後指導では、実習の流れや学びの成果・課題等をパワーポイント形式でまとめて発表し、学びの共有化を図る。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育実習の意義・目的を理解し、課題や明確な意図をもって実習に望むことができる。 2. 教科等のねらいを踏まえ、指導資料や教材を工夫するとともに、発達段階を考慮した指導案作成ができる。 3. 課題やテーマを基に教育実習で学んだ成果を簡潔にまとめ、栄養教育実習における理解を深めることができる。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション（教育実習の意義・目的、実習の心構え、事前調査の必要性、学習ノート作成等）		
2.	学習指導案の作成手順、模擬授業の例示、学習指導要領及び食に関する指導方法の認識		
3.	食に関する指導演習（指導案作成、模擬授業準備）		
4.	模擬授業の実施及び評価①「学級活動」（小学校低学年）		
5.	模擬授業の実施及び評価②「学級活動」（小学校高学年）		
6.	模擬授業の実施及び評価③「学級活動」（中学校）		
7.	模擬授業の実施及び評価④「家庭科」（小学校）		
8.	模擬授業の実施及び評価⑤「家庭・生活」（小・中学校）		
9.	模擬授業の実施及び評価⑥「道徳」 学習のまとめ（教育実習に向けて）		
10.	教育実習での調査項目や課題・成果の整理		
11.	演習：パワーポイント形式による発表原稿作成		
12.	実践報告会 ① 教育実習校における学校経営方針、学校教育目標		
13.	実践報告会 ② 食に関する指導の全体計画・年間指導計画		
14.	実践報告会 ③ 学校給食年間指導計画		
15.	実践報告会 ④ 食に関する指導体制の整備・方策 まとめ		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
指導案、模擬授業内容、実践報告内容を総合して評価			
100%			
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
【前期】・1年後期の「児童生徒の栄養指導」で学習した指導案作成手順や各教科における指導内容を復習し、教育実習に関わる準備（学習指導案立案や指導教材・教具の作成）を行うこと			
【後期】・児童生徒の食生活の実態や学校給食における地産地象の取組について理解を深めておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
○「食に関する指導の手引きー 第一次改訂版」（文部科学省）			
○「小・中学校学習指導要領」（文部科学省）			
○「小学校学習指導要領解説（総則編、特別活動編、家庭編、体育編）」			
○「教育実習実施要項」（東筑紫短期大学 食物栄養学科）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・通年1単位の為、各週1コマで授業を行ないますので自主学習が大切になります。			
・質問については、オフィスアワーの時間に限らずいつでも対応します。			
・教育実習の際に、実習校の教育内容や食に関する指導体制、学校給食の年間計画について十分理解を深め、まとめておいてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	栄養教育実習		
担 当 者 名	土谷 政代		
科 目 コ ー ド	2300012	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	栄養教諭必修
授業の概要と方法	<p>本実習は、北九州市内および県外（出身校）の公立小・中学校で、栄養教諭として行う実習である。</p> <p>①実習期間：平成29年9月11日(月)～15日(金) 5日間（40時間以上）</p> <p>②場 所：北九州市教育委員会より指定された小・中学校で実習を行う。北九州市以外の学生については、出身地域の小学校を中心に実習を行う。</p> <p>③内 容：「実習連絡表」（評価表）に基づき、栄養教諭としての実務について実習を行う。</p>		
授業の到達目標	<p>・学校現場で実際に栄養教諭としての教育実習を行うことで、教育課程や組織等学校現場の全体像を掴むことができるとともに、児童生徒と直接触れ合うことで、児童生徒理解や指導の在り方について理解し、教員としての資質を深めることができる。</p>		
授 業 計 画 [学外実習の内容含む]			
<p>実習期間 9月11日(月)～15日(金)5日間</p> <p>1) 栄養教育実習の意義や目的について</p> <p>2) 学校経営方針・校務分掌の理解</p> <p>3) 教科・特別活動等における食に関する指導の実習</p> <p>①学級活動及び給食の時間における指導</p> <p>②教科等における教科担任等と連携した指導</p> <p>4) 給食放送指導、配膳指導、後片付け指導</p> <p>①学校行事、委員会活動、クラブ活動の参観・補助</p> <p>②学習指導案の立案、教科研究 等</p> <p>③教科等における研究授業、TT 活動を含む)</p> <p>5) 食に関する指導の連携・調理解</p> <p>①校内における連携・調整、校内研修等の参画</p> <p>②児童への個別的な相談指導の実習</p> <p>③家庭・地域との連携方策</p>			
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
※その他欄参照			
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・教育実習指導の学習内容を十分身につけること。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
よくわかる栄養教諭〔第二版〕	藤澤良知（編著）	同文書院	
小学校学習指導要領	文部科学省		
小学校学習指導要領解説（特別活動・家庭編）	文部科学省		
参考書又は参考資料等			
・相談等に応じて、適宜参考資料を紹介します。			
そ の 他（受講生への要望等）			
<p>※成績評価については、「実習連絡表(評価表)」に基づき、「教育実習日誌」を考慮して行う。</p> <p>※テキストについては、「児童・生徒の栄養指導」及び「栄養教育実習事前・事後指導」と同様とする。</p> <p>・教育実習校の児童生徒に積極的に関わり、教員としての資質や栄養教諭の職務内容を十分身に付けることが大切です。</p>			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	公衆衛生学		
担 当 者 名	植田 英一		
科 目 コ ー ド	2300013	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	公衆衛生は、健康につながる母子保健、高齢者保健、学校保健。産業保健等幅広い分野を対象としている。この授業では生活習慣病等公衆衛生上の問題を理解し興味を持つようにする。授業は講義とともに、図表投影も併用し、理解を深めるよう行っていく。		
授業の到達目標	1. 健康の定義及び生活習慣病と健康寿命との関連性について説明できる。 2. 感染症及び疫学的手法に関し、正しく理解する。 3. 社会福祉制度、母子保健、高齢者保健、学校保健等の幅広い知識を習得する。		
授 業 計 画			
1.	公衆衛生の意義と目的、	健康管理と疾病予防、	公衆衛生の歴史
2.	環境汚染と健康への影響、	環境保全と環境衛生	
3.	保健統計の意義、生命表、	人口動（静）態統計、	傷病統計
4.	疫学の意義、疫学指標、	疫学調査の方法、	エビデンスに基づく医療
5.	生活習慣病の概念と現状、	運動習慣と健康への対策	
6.	主要疾患（がん、循環器疾患、代謝疾患等）の現状と対策		
7.	感染症の分類と対策、	新興感染症、	再興感染症、 予防接種
8.	精神疾患の現状、	精神保健福祉、	自殺、家庭内暴力等の対策
9.	社会保障制度と保健行政、	栄養と食品関連法規の概要	
10.	医療保健制度の概要、	国民医療の現状	
11.	社会福祉制度と関連法規の概要		
12.	地域保健活動の概要、	保健所の役割	
13.	母子保健の概要	母子保健事業、	子ども子育てビジョン
14.	高齢者保健の概要	介護保険制度と介護サービス	
15.	労働と健康、	学校保健の概要、	学校保健安全対策
成績評価の方法 〔評価項目と割合〕			
定期試験			
100%			
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・教科書で該当する箇所（前週の講義の際指定）を事前に読んでおくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
公衆衛生学	中村信也	同文書院	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・生活習慣病、少子化問題、環境汚染、公衆衛生上の課題に対し、各自で解決法を考えてほしい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
非公開とする。	授業終了後 10 分間は小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。		

授 業 科 目 名	社会福祉概論		
担 当 者 名	竹並 正宏		
科 目 コ ー ド	2300014	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 医療秘書必修

授業の概要と方法
 高齢者や障害児・者、児童、経済的困窮者などの抱える福祉課題や現状、社会福祉の制度や様々な専門職やボランティアによる活動について取り上げ、社会福祉に関する基礎的な知識を習得するとともに生活者としてのクライアントを見る視点を形成することをテーマに講義を実施する。社会福祉は人々の生活に視点を置き、生活上の困難に対して様々なサービスや制度、ボランティアなど社会資源を用いてその問題を解決しようとする。

授業の到達目標

1. 人々の生活に視点を置き、生活上の困難に対し様々なサービスや制度、ボランティアなど社会資源を用いて問題を解決することを目指す姿勢が身に付いている。
2. 栄養士がクライアントを支援しようとする時、栄養や食に対してサービスの提供を中心としつつ、クライアントの食や疾病以外も含めた理解することができる。
3. 社会福祉に関する基礎的な知識を習得するとともに生活者としてクライアントを見る視点が身に付いている。

授 業 計 画

1.	福祉の意味と対象①……	管理栄養士・栄養士と社会福祉
2.	福祉の意味と対象②……	社会福祉の定義、対象について
3.	現代と社会福祉……	社会福祉政策・実践
4.	社会福祉の基礎理解……	社会福祉とは
5.	社会福祉の歴史……	戦前・戦後の社会福祉
6.	社会福祉の法律と制度……	社会福祉の法制
7.	貧困と社会福祉……	公的扶助と社会保険
8.	児童と家庭の福祉……	児童の定義と法律
9.	児童家庭福祉対策……	実施機関と業務
10.	児童福祉……	児童福祉に携わる専門職
11.	高齢者の福祉……	高齢者福祉の現状について
12.	高齢者の福祉②……	介護保険制度
13.	障害者の福祉①……	障害の概念
14.	障害者の福祉②……	障害者総合支援法
15.	まとめ	

成績評価の方法 【評価項目と割合】

定期試験	授業への取組み姿勢	レポート	
50%	30%	20%	

授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）

・栄養士がクライアントを支援しようとする時には、栄養や食に対してのサービスの提供を中心としつつも、そのクライアントの食や疾病以外も含めた生活全体を見渡す力を学習するため社会の諸問題に興味や関心を示す。

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
福祉・栄養・看護のための社会福祉論	赤木正典・平松正臣	建帛社

参考書又は参考資料等

・毎回、使用テキストのまとめのプリントを配布し重要点を記入し参考資料としていく。
 ・視聴覚教育やKJ法を使いながら、より具体的にわかりやすく進めていく。

そ の 他（受講生への要望等）

・食を通して、地域社会や地域住民の健康生活と福祉の向上に貢献することを要望する。

担当教員の連絡先等

担当教員 E-mail	その他
takenami@knwu.ac.jp	

授 業 科 目 名		解剖生理学 I	
担 当 者 名		後藤 貞夫	
科 目 コ ー ド	2300015	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	人体に関する解剖学、生理学の基本的な理解をめざす。 そのために、詳細な項目には踏み込まず、総合体としての生命体の身体各部の相互関係に注目しつつ、生命維持機構の全体像把握に努める。		
授業の到達目標	・解剖生理学で取り扱う基礎的な用語、定義などについて全て説明できるようにする。		
授 業 計 画			
1.	人体概説	……人体の部位、方向を示す用語	
2.	細胞	……細胞の構造	
3.	組織	……組織の構造、組織の分類	
4.	骨格	……骨の構造	
5.	骨格筋	……身体各部の骨格筋	
6.	血液	……血液の組織	
7.	血液	……止血と血液と凝固	
8.	生体防御	……リンパ性器官	
9.	免疫	……免疫機構	
10.	循環器	……体循環、循環の調節	
11.	循環器	……リンパ系、血液	
12.	内分泌系	……総論	
13.	内分泌系	……ホルモン各論	
14.	内分泌系	……インスリンと糖尿病	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート	授業への取組み姿勢	
85%	10%	5%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
解剖生理学テキスト[第三版]	岩堀修明	文光堂	
参考書又は参考資料等			
○「生命科学・医科学のためのヒトの生物学」P.Bradley,J.Calvet 著 後藤貞夫 訳 (東京化学同人)			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・講義中は私語を慎むこと。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
sgotoh@ant.bbiq.jp	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		解剖生理学 II	
担 当 者 名		後藤 貞夫	
科 目 コ ー ド	2300016	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	人体の解剖学、生理学の基礎的な理解をめざす。 詳細な項目には踏み込まず、総合体としての生命体の身体各部の相互関係に注目しつつ、生命維持機構の全体像把握に努める。		
授業の到達目標	・解剖生理学で取扱う基礎的な用語、定義などについて全て説明できるようにする。		
授 業 計 画			
1.	消化器	……咽頭、食道、胃、腸	
2.	消化器	……肝臓の解剖と働き①	
3.	消化器	……肝臓の解剖と働き②	
4.	呼吸器	……肺の解剖	
5.	呼吸器	……肺の働き	
6.	腎 臓	……腎の解剖	
7.	腎 臓	……腎の働き、尿の生成	
8.	神経系	……総論	
9.	神経系	……中枢神経系	
10.	神経系	……抹消神経系	
11.	感覚器	……感覚器概説	
12.	視覚器	……眼の解剖と視覚	
13.	聴覚器	……外耳、中耳、内耳の解剖と聴覚	
14.	平衡覚	……内耳の解剖と平衡覚	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート	授業への取組み姿勢	
85%	10%	5%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
解剖生理学テキスト[第三版]	岩堀修明	文光堂	
参考書又は参考資料等			
○「生命科学・医科学のためのヒトの生物学」P.Bradley,J.Calvet 著 後藤貞夫 訳 (東京化学同人)			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・講義中は私語を慎むこと。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
sgotoh@ant.bbiq.jp	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名	解剖生理学実験		
担 当 者 名	中岡 寛		
科 目 コ ー ド	2300017	授 業 形 態	実験
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	食物のもつ栄養（エネルギー）が、生体内でどのように利用され、利用された結果生じる老廃物をどのように排泄しているかを中心に学ぶ。また、より理解を深めるため、ラットの解剖実験を中心に各臓器、消化管のつながりを検証する。		
授業の到達目標	・実験を通して、栄養士として必要な解剖生理学の基礎知識を修得する。		
授 業 計 画			
1.	生体内の代謝の理解……生体内代謝の概要と基礎代謝		
2.	生体内の代謝の理解……基礎代謝測定		
3.	生体内の代謝の理解……血圧測定		
4.	消化器系の理解……胃のはたらきについて、ラットの飼育		
5.	消化器系の理解……肝臓・すい臓のはたらきについて、ラットの飼育		
6.	消化器系の理解……小腸・大腸のはたらきについて、ラットの飼育		
7.	消化器系の理解……ラットの解剖		
8.	循環器系の理解……心臓について		
9.	循環器系の理解……血管・血液について		
10.	循環器系の理解……血中コレステロール測定		
11.	循環器系の理解……血糖値測定		
12.	排泄系の理解……腎臓、尿の成分について		
13.	排泄系の理解……尿中病的成分の検査		
14.	排泄系の理解……尿沈渣の顕微鏡観察		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート		
80%	20%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業が始まる10分前には、実験室に集合し、準備リストを参考に、各班、実験準備を完了しておく。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
○「解剖生理学テキスト」（文光堂）			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・実験書は教科担当が準備します。 ・毎回使用するプリントを製本した独自のテキストを使用します。 ・実験を始める前に、実験の目的、方法を説明します。 ・実験終了後は実験結果と考察についてまとめます。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
nakaoka@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	生化学		
担 当 者 名	南部 滋郎		
科 目 コ ー ド	2300018	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	化学物質を通して生命現象を理解するのが生化学であり、個々の化学分子でものごとを解釈する。生体や細胞に必要とされる栄養素は化学分子であり、生命現象を担う重要な生体成分でもある。ヒトの生体をイメージし、細胞、生体成分、物質・エネルギー代謝などを学び、栄養学への橋渡しとする。授業は板書・教科書を中心とし、練習問題を解いて知識を身に付ける。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生体の構造・細胞について記述できる。 2. 糖質、脂質、アミノ酸・タンパク質、核酸、ビタミンなどの生体分子を化学的に記述できる。 3. 代謝（異化と同化）と酵素・補酵素、酸化・還元について概観できる。 4. 糖質、脂質、タンパク質・アミノ酸、核酸などの物質代謝・エネルギー代謝を大まかに記述できる。 5. 水と無機質について基礎知識をもつ。 6. ホルモンについて概観でき、その種類と作用について述べられる。 		
授 業 計 画			
1.	生体の構成：細胞の構造、組織、器官、器官系、細胞周期・細胞分裂		
2.	生体成分：糖質の化学（糖質の構造と機能）		
3.	：脂質の化学（脂質の構造と機能）		
4.	：アミノ酸・タンパク質の化学（アミノ酸・タンパク質の構造と機能）		
5.	：アミノ酸・タンパク質の化学（アミノ酸・タンパク質の構造と機能）		
6.	：核酸の代謝（核酸の代謝と遺伝子発現）		
7.	：ビタミン（水溶性ビタミンの構造と機能、脂溶性ビタミンの構造と機能）		
8.	中間テスト（1～6回の講義が範囲）、酵素と補酵素、酸化と還元		
9.	糖質の代謝（1）：代謝とは、グリコーゲンの合成と分解、解糖系、糖新生		
10.	糖質の代謝（2）：ペントースリン酸回路、ウロン酸回路、クエン酸回路と電子伝達系、プロトン勾配とATP合成酵素		
11.	脂質の代謝		
12.	タンパク質・アミノ酸の代謝		
13.	水と無機質		
14.	ホルモン（概論）		
15.	ホルモン（各論）		
成績評価の方法〔評価項目と割合〕			
中間テスト（1～6回の講義）	定期試験（7～15回の講義）		
40%	60%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・15回の講義の内容を予告するので、また教科書の記述順にほぼ従うので、教科書に目を通しておくこと（20分）。 ・試験用の練習問題を6回目と13回目に渡すので、必ずノートと教科書を参考にして問題を解くこと（2～4時間）。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
生化学〔第3版〕	関周司（編著）	三共出版	
参考書又は参考資料等			
○「ネオエスカ 生化学」（同文書院） ○「栄養科学イラストレイテッド 生化学」（羊土社） ○「生化学辞典」（東京化学同人）		○「ヒトの生化学」（講談社サイエンティフィック） ○「同演習版 生化学ノート」（羊土社）	
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・生化学は化学に立脚した生命の知識を得る学問であり、知識の記憶が大切です。暗記も必要です。 ・授業では、自分自身の身体内で起こっていることに新鮮な驚きを持ち、どのような化学物質が関与しているのかに興味をもってほしい。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
zf-nambu@health.uoeh-u.ac.jp	授業終了後 12：30 までは小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機しています。		

授 業 科 目 名		生化学実験	
担 当 者 名		中岡 寛	
科 目 コ ー ド	2300019	授 業 形 態	実験
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	例えば、私達が卵を食べたとすると卵白のタンパク質は消化（分解）されてアミノ酸になり、このアミノ酸を材料として体内でまた新しいタンパク質（例えば筋肉など）が作られます（合成）。このように私達の体内では絶えず合成、分解という化学反応が行われています。生化学とは、生体内における化学反応を学ぶ学問であり、各種の反応等を実験をとおして学んでいきます。		
授業の到達目標	・実験を通して、栄養士として必要な生化学の基礎知識を修得する。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	教科内容全般についての講義	
2.	栄養素についての理解①	栄養素（タンパク質、脂質、炭水化物）についての講義	
3.	栄養素についての理解②	栄養素（タンパク質、脂質、炭水化物）についての講義	
4.	栄養素についての理解③	糖の定量（実験）	
5.	栄養素についての理解④	タンパク、アミノ酸の定量（実験）	
6.	栄養素についての理解⑤	ビタミンの定性（実験）	
7.	栄養素についての理解⑥	ビタミンCの定量（実験）	
8.	消化吸収についての理解①	消化についての講義	
9.	消化吸収についての理解②	デンプンの人工消化（実験）	
10.	消化吸収についての理解③	タンパクの人工消化（実験）	
11.	消化吸収についての理解④	脂質の人工消化（実験）	
12.	酵素の働きについての理解①	酵素についての講	
13.	酵素の働きについての理解②	酵素の最適 pH（実験）	
14.	酵素の働きについての理解③	酵素の最適温度（実験）	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業が始まる 10 分前には、実験室に集合し、準備リストを参考に、各班、実験準備を完了しておく。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
○「解剖生理学テキスト」（文光堂）			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・実験書は教科担当が準備します。 ・実験を始める前に、実験の目的、方法を説明します。 ・実験終了後は実験結果と考察についてまとめます。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
nakaoka@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	運動生理学		
担 当 者 名	倉崎 信子		
科 目 コ ー ド	2300020	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	現代生活は、機械化・省力化による運動不足が生活習慣の一因であることが明らかである。健康を維持・増進するためには適切な栄養とともに生活の中に運動習慣を取り入れる必要がある。本講義では運動によって体にどのような変化が生ずるか、その現象としくみについて学び、運動指導の実際に役立つよう理解を深める。		
授業の到達目標	1. 運動によって体にどのような変化が生ずるか、その現象としくみについて理解できる。 2. 健康の維持・増進につながる安全で合理的な運動指導に貢献できる知識を身につける。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション		
2.	環境への適応 (1) 内部環境とホメオスタシス		
3.	環境への適応 (2) ストレス学説、ストレスと中枢神経系、内分泌系、免疫系		
4.	運動と筋、骨系(1) 骨の構造と機能		
5.	運動と筋、骨系(2) 骨格筋の構造と機能		
6.	運動・スポーツとエネルギー(1) エネルギー供給系		
7.	運動・スポーツとエネルギー(2) 運動と酸素摂取		
8.	運動・スポーツとエネルギー(3) エネルギー代謝、エネルギー消費量		
9.	運動と循環器系(1) 運動の心臓・脈管系に対する影響、血管調節機構		
10.	運動と循環器系(2) 運動に伴う循環系の反応、運動負荷と最大酸素摂取量		
11.	運動と呼吸器系(1) 呼吸器系のしくみ、呼吸運動の調節		
12.	運動と呼吸器系(2) 高地滞在による生理学的変化		
13.	運動と神経系(1) 運動制御における運動信号の出力、入力経路		
14.	運動と神経系(2) 反射、伸張反射、相反抑制、自原抑制、屈曲反射		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢		
80%	20%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・事前に「解剖生理学」を復習しておくこと。事後に教科書の予想問題を解き理解すること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
エキスパート 管理栄養士養成シリーズ 運動生理学	山本順一郎	化学同人	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、資料を配布する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
※成績評価については、定期試験、授業態度から総合的に評価する。 ・教科書の予想問題の解答解説は 教科書名より検索できます。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
krsk-non@knwu.ac.jp			

授 業 科 目 名	食品学総論		
担 当 者 名	宮崎 里帆		
科 目 コ ー ド	2300057	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	健康を保持、増進し、疾病を予防するためには、各人がそれぞれの生活習慣、とりわけ、食生活を見直して生活の質を向上させていくことが必要であり、そのためには誰もが食品、食物、栄養に関する正しい知識を身につけることが必要である。		
授業の到達目標	この授業では、食品成分と栄養・健康とのかかわり、食品成分と色・味・香り・物性・品質などのかかわり、また、調理、加工、保蔵中に起こる食品成分の化学変化、栄養性変化など、食品の本質を理解することを到達目標とする。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション（講義の概要）		
2.	食品の主要成分（水・タンパク質）		
3.	食品の主要成分（糖質・脂質）		
4.	食品の主要成分（無機質・ビタミン・核酸）		
5.	食品の嗜好・有害成分		
6.	食品の栄養価（タンパク質・炭水化物の栄養効果）		
7.	食品の栄養価（脂質の栄養効果、ビタミンと無機質の有効性）		
8.	食品の機能と表示		
9.	食品成分の化学変化（油脂の酸化、タンパク質の変化）		
10.	食品成分の化学変化（糖質・ビタミンの変化）		
11.	食品成分の化学変化（褐変、酵素による成分変化）		
12.	食品の物性		
13.	食品のおいしさの総合評価－官能評価－		
14.	食品成分表		
15.	まとめ		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験	小テスト	授業への取組み姿勢	
70%	20%	10%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業の終りに次回の講義予定のページを連絡するので、予習をしておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論 食べ物と健康① 第3版	森田潤司、成田宏史	化学同人	
参考書又は参考資料等			
○「Nブックス 新版 食品学Ⅰ」（建帛社）			
そ の 他（受講生への要望等）			
栄養士として修得すべき食品学の知識は多岐にわたるので、毎回復習をしてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
r.miyazaki@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	食品学実験		
担 当 者 名	宮崎 里帆		
科 目 コ ー ド	2300022	授 業 形 態	実験
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	<p>食品は色々な成分の混合物です。その状態は様々であり、全体でみると均一でありながら不均一な成分の集まりです。そのため、そこに存在する各種栄養素を一律に捉える事は簡単なことではありません。</p> <p>本実験では、身近な食品や栄養素成分を用い、様々な分析法をはじめとする実験操作を習得するとともに、食品成分の性質や特性を理解します。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安全に実験を行うことができる。 2. テクニカルライティングの基礎を身につける。 3. 実験器具の使い方を憶える。 4. 実験の手技を身につける。 5. 食品成分表に記載されている数値の意義について考えることができる。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション (実験の心構えと注意事項)		
2.	実験にあたっての基礎演習① (数値の取り扱い方)		
3.	実験にあたっての基礎演習② (実験器具の使い方)		
4.	食酢中の酢酸の中和滴定		
5.	デンプンの分離と糊化、糖化		
6.	褐変反応		
7.	色素成分の定性		
8.	天然着色料と合成着色料の分離		
9.	還元糖の定量		
10.	油脂の乳化とエマルション		
11.	果実プロテアーゼによるタンパク質の分解		
12.	官能検査		
13.	プレゼンテーション (準備)		
14.	プレゼンテーション (発表)		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
プレゼンテーション	レポート	授業への取組み姿勢	
40%	40%	20%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
<ol style="list-style-type: none"> 1) 次回の実験に必要な予備知識について、授業中に説明するので予習しておくこと。 2) 前期開講の「食品学総論」「食品学各論」の内容を復習しておくこと。 3) 実験を行った後は、毎回レポートを提出すること。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
適宜プリントを配布する。			
参考書又は参考資料等			
適宜プリントを配布する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<ol style="list-style-type: none"> 1) 実験を行う上で最も大切なことは「他人を傷つけない」「自分を傷つけない」ことである。安全に実験を実施するために、教員の指示は遵守すること。教員の指示を守らない場合は退出などの措置を講じ、欠席扱いとする。 2) 質問等については授業中に適宜対応をする。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
r.miyazaki@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	食品衛生学		
担 当 者 名	松本 雅子		
科 目 コ ー ド	2300023	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	人は栄養を摂取しなければ生命を維持することができないが、その一方で栄養を摂取する上でもリスクをとまなう場合がある。食品衛生学は、食の安全を守る学問であり、食が原因で起こる健康被害を未然に防ぐ方法を学ぶ。また、「化学」「微生物学」など様々な領域の知識が必要となる横断的な総合学問でもある。微生物的原因による食品の変質や食中毒のしくみを知り、それらを予防するための対策を理解して、栄養士として社会で活躍できることを目指す。プロジェクトを使用し、講義形式で授業を行う。		
授業の到達目標	1) 食品の安全について正しく理解する。 2) 食品の安全を確保するためのシステムを理解する。 3) 食品の変質のメカニズムを理解する。 4) 食中毒の原因を特定できる。 5) 食品添加物の概念と利用について理解する。 6) 新たな食品の安全性問題について理解する。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション（食品衛生の概念、健康と食品衛生）		
2.	食品衛生行政と法規（食品衛生行政、食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法、衛生指標）		
3.	食品と微生物		
4.	食品の変質とその防止（微生物による腐敗、化学的な変質、変質の防止、腐敗の判定、油脂の酸敗）		
5.	食中毒(1) 食中毒の定義と分類、発生状況		
6.	食中毒(2) 微生物性食中毒（細菌性食中毒、ウイルス性食中毒）		
7.	食中毒(3) 自然毒食中毒（植物性自然毒、動物性自然毒）		
8.	中間テスト（第1回～第7回の範囲）		
9.	食品による感染症（経口感染症、消化器系感染症、人獣共通感染症）		
10.	食品による寄生虫症（野菜・果実・飲料水由来、魚介類由来、獣肉由来）		
11.	食品中の汚染・有害物質（カビ毒、化学物質、食品の有害成分）		
12.	食品添加物（定義、種類と用途、有用性と安全性、安全性の評価）		
13.	食品衛生管理（HACCP、食品工場における一般衛生管理、家庭における衛生管理）		
14.	新たな食品の安全性問題（遺伝子組換え食品、放射線照射食品、輸入食品）		
15.	まとめ		
成績評価の方法 〔評価項目と割合〕			
定期試験	中間テスト	小テスト	
60%	20%	20%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・毎回の授業始めに小テストを行う。前回までの学習内容を復習しておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
新 入門 食品衛生学	和泉喬 他 著	南江堂	
参考書又は参考資料等			
・授業の内容に応じて適宜参考書を紹介する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
質問等については授業中もしくはオフィスアワーの時間帯に対応するが、不在時はメールでの対応も可能。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
mmatsumoto@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		食品衛生学実験	
担 当 者 名		松本 雅子	
科 目 コ ー ド	2300024	授 業 形 態	実験
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	食の安全を確保し食による健康被害を防ぐには、食品中の病原微生物、腐敗微生物、化学物質などに関する知識が不可欠である。本実験では主に微生物の適切な取り扱い方法を学び、食品中や生活環境に存在する微生物種の形態や性質を調べる。他にも飲食物の品質検査等を実施する。1年次開講の座学（特に「微生物学」「食品衛生学」）で習得した知識をどのように実学へ繋げるのかを自ら体験することによって実践力を養い、食に関わる職業人としての基礎を身に付けることが本実験の目的である。		
授業の到達目標	1) 安全に実験を行うことができる。 2) 食品衛生検査の手法を理解し、基礎的な手技を身に付ける。 3) 身の回りに存在する危害要因を予測し、自ら衛生管理を実践できる。 4) 実験結果をまとめ第三者にわかりやすく伝えることができる。		
授 業 計 画			
1.	講義：オリエンテーション 実験の心構え		
2.	講義：微生物の取り扱い方法（滅菌、培地の作成、植菌など）		
3.	実験：無菌操作（培地作成）		
4.	実験：手洗い効果の検証（スタンプ法）		
5.	実験：細菌の培養		
6.	実験：細菌の観察（グラム染色、芽胞染色）		
7.	実験：衛生管理手法 微生物の簡易検査（空中落下細菌の調査）		
8.	実験：実技テスト（純粋培養のための一連の実験操作）		
9.	実験：食品中の生菌検査		
10.	実験：水道水の水質調査（生菌数、残留塩素）		
11.	実験：洗剤の適切な使用量		
12.	実験：食品添加物（1）（発色剤の検査）		
13.	実験：食品添加物（2）（殺菌料の検査）		
14.	講義：プレゼンテーションの準備		
15.	講義：プレゼンテーション		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
授業への取組み姿勢	レポート	実技テスト	プレゼンテーション
30%	30%	20%	20%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
1) 次回行う実験に必要な予備知識について授業中に説明するので予習しておく。 2) 1年次開講の「微生物学」「食品学実験」「食品衛生学」の内容を復習しておくこと。 3) 実験を行った後はレポートを提出する。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
・教科書は使用しない。授業資料として毎回プリントを配布する。			
参考書又は参考資料等			
・授業の内容に応じて適宜参考書を紹介する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
1) 実験を行う上で最も大切なことは「他人を傷つけない」「自分を傷つけない」ことである。安全に実験を実施するために教員の指示は遵守すること。教員の指示を守らない場合は退出などの措置を講じ欠席扱いとする。 2) 質問等については授業中もしくはオフィスアワーの時間帯に対応するが、不在時はメールでの対応も可能。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
mmatsumoto@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	食品学各論		
担 当 者 名	宮崎 里帆		
科 目 コ ー ド	2300058	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	健康を保持、増進し、疾病を予防するためには、各人がそれぞれの生活習慣、とりわけ、食生活を見直して生活の質を向上させていくことが必要であり、そのためには誰もが食品、食物、栄養に関する正しい知識を身につけることが必要である。		
授業の到達目標	この授業では、農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品について、また、その加工について深く学び、栄養士として必要な知識を身につけることを到達目標とする。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション（講義の概要）		
2.	農産食品（穀物、いも類、種実類）		
3.	農産食品（豆類、野菜類、果物類）		
4.	農産食品（きのこ類、農産食品の加工原理）		
5.	畜産食品（食肉類）		
6.	畜産食品（卵類、乳類）		
7.	畜産食品（乳類、畜産食品に特徴的な加工の原理）		
8.	水産食品（魚介類の種類と分類、魚類の構造と性状、歩留まり）		
9.	水産食品（魚介類の一般成分、エキス成分、特殊成分）		
10.	水産食品（魚介類の死後変化と鮮度、低温貯蔵と冷凍変性、加工品）		
11.	微生物利用食品		
12.	加工食品とその素材		
13.	機能性食品とその素材		
14.	食品の保存および加工技術		
15.	まとめ		
成 績 評 価 の 方 法 【評価項目と割合】			
定期試験	小テスト	授業への取組み姿勢	
70%	20%	10%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
授業の終りに次回の講義予定のページを連絡するので、予習をしておくこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
新 食品・栄養科学シリーズ 食品学各論 食べ物と健康②【第3版】	瀬口正晴、八田一	化学同人	
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○「N ブックス 新版 食品学Ⅱ」（建帛社）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・栄養士として修得すべき食品学の知識は多岐にわたるので、毎回復習をしてください。			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
r.miyazaki@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	栄養学総論		
担 当 者 名	中岡 寛		
科 目 コ ー ド	2300026	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	栄養士は、栄養素が人体に取り込まれ、どのように生体で機能するかを理解しておく必要があります。栄養は、不足でも過剰でも色々な健康障害を引き起こします。このことを理解するためには、栄養素そのものについての知識が必要です。この授業では、栄養の基礎を学びます。		
授業の到達目標	・栄養学の実践、すなわち栄養士として必要な栄養学の基礎知識を習得することを目的とします。		
授 業 計 画			
1.	炭水化物の化学		
2.	炭水化物の消化と吸収		
3.	炭水化物の代謝と栄養		
4.	脂質の化学		
5.	脂質の消化と吸収		
6.	脂質の代謝と栄養		
7.	たんぱく質とアミノ酸		
8.	たんぱく質消化と吸収		
9.	たんぱく質の機能と代謝		
10.	たんぱく質の栄養		
11.	無機質、水とその栄養		
12.	ビタミンとその栄養、脂溶性ビタミン		
13.	水溶性ビタミン		
14.	エネルギー代謝		
15.	栄養評価・食事摂取基準		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験			
100%			
授業外で行うべき学習 （準備学習・事後学習等）			
・授業の終わりに、次回の講義予定のページを連絡しますので、予習をしておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
Nブックス改訂「栄養学総論」	林淳三、高橋徹三	建帛社	
参考書又は参考資料等			
○エキスパート管理栄養士養成シリーズ「基礎栄養学」（化学同人）			
そ の 他 （受講生への要望等）			
・「栄養学総論」は栄養素そのものを学ぶ学問です。したがって管理栄養士課程では基礎栄養学として開講されています。基礎が理解できないと栄養士専門科目が理解できませんので、よく勉強してください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
nakaoka@hcc.jp			

授 業 科 目 名	栄養学各論		
担 当 者 名	中岡 寛		
科 目 コ ー ド	2300027	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	「栄養学各論」は「栄養学総論」を基礎とし、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。		
授業の到達目標	・将来、栄養士となる為に必要最小限の知識を身につけてもらうこと。		
授 業 計 画			
1.	栄養管理（栄養マネジメント）①		
2.	栄養管理（栄養マネジメント）②		
3.	栄養管理（栄養マネジメント）③		
4.	食事摂取基準の基礎的理解①		
5.	食事摂取基準の基礎的理解②		
6.	妊娠期		
7.	授乳期		
8.	新生児期		
9.	乳児期		
10.	幼児期		
11.	学童期		
12.	思春期		
13.	成人期		
14.	高齢期		
15.	運動・スポーツと栄養		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験			
100%			
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業の終わりに、次回の講義予定のページを連絡しますので、予習をしておくこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
応用栄養学	渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美 編集	南江堂	
参考書又は参考資料等			
○エキスパート管理栄養士養成シリーズ「応用栄養学」（化学同人）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・図書館を利用して、栄養学に関連する書物及びDVDなどで多くの知識を得ること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
nakaoka@hcc.jp			

授 業 科 目 名		栄養学実習	
担 当 者 名		小川 洋子	
科 目 コ ー ド	2300028	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	<p>栄養学実習では健康づくりに視点をおき、各ライフステージに沿った生理的現象や特徴、生活活動を理解し、栄養の特性をとらえて実習により具現化していく。それは、栄養学的理論にかなうものだけではなく、食品を生かしてどのように調理し、どのような器に盛り、それを食する人々がおいしいと感じ、満足と喜びが得られるかが大切である。さらに、起こりやすい疾病や栄養障害等についても理解する。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージ別に栄養の特性を理解する。 2. 乳児の調乳や離乳食を実習により学ぶ。 3. 献立作成技術を理解し、生活習慣病予防の献立を作成する。 4. ライフステージで起こりやすい疾病等を理解し、対応できる食事作りを学ぶ。 		
授 業 計 画			
1.	講義：教科のガイダンス	栄養学実習の概念	課題献立の説明
2.	講義：成長期の栄養	1) 乳児期・離乳期・幼児期栄養の特性	
3.	講義：成長期の栄養	2) 学童期・青年期栄養の特性	
4.	講義：壮年・高齢期の栄養	壮年期・高齢期栄養の特性	
5.	講義：妊産婦・スポーツ栄養	妊産婦・スポーツ栄養の特性	
6.	実習：乳児の食事（調乳、離乳食）		
7.	実習：幼児期の食事		
8.	実習：学童期の食事		
9.	実習：青年期の食事		
10.	実習：壮年期の食事		
11.	実習：壮年期の食事（学生献立）		
12.	実習：高齢期の食事		
13.	実習：実技テスト		
14.	実習：咀嚼嚥下困難時の食事		
15.	実習：妊産婦の食事		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	献立作成	実技テスト	ノート提出・実習態度
50%	20%	20%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 壮年期の献立作成 ・ 実技テストの練習 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
ライフステージ 実習栄養学[第6版]	城田知子 他	医歯薬出版	
参考書又は参考資料等			
○「日本食品成分表」			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 成績評価については、定期試験と献立作成、実技テスト、ノート提出、実習態度の全てで評価する。 ・ 実習時には運営当番、材料当番は材料分配を行う。 ・ 授業及び実習を欠席するときは必ず連絡をすること。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ogawa@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	臨床栄養学 I		
担 当 者 名	近藤 順子		
科 目 コ ー ド	2300029	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	臨床栄養学は、病気の原因、症状、治療に栄養がどのようにかかわっているかを知り、病気の治療のための適切な栄養管理について学んでいく。さらに健康な人に対しては、病気にならないために、どのような栄養摂取をすればよいかについても理解を深めていく。		
授業の到達目標	1.臨床栄養学の概念を理解し、基本的な疾病の成り立ちと栄養とのかかわりを理解する。 2.各々の疾病に対して、適切な食事療法の内容が説明できる。 3.生活習慣病の予防、食生活の改善指導ができる。		
授 業 計 画			
1.	臨床栄養学の概念		
2.	入院時食事療養における対応		
3.	栄養補給法、栄養計画		
4.	臨床検査について		
5.	食道・胃・腸の病気		
6.	肝・胆・膵の病気		
7.	糖尿病、肥満症		
8.	脂質異常症と動脈硬化症		
9.	循環器の病気		
10.	腎臓の病気		
11.	貧血について		
12.	呼吸器の病気		
13.	小児の病気		
14.	高齢者の病気		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	小テスト（数回）及びレポート提出		
80%	20%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義スケジュールに従い予習、復習をする。 ・小テスト実施については事前に連絡をするので、指示された範囲を学習しておく。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
エキスパート管理栄養士養成シリーズ 臨床栄養学・疾病編 [第3版]	嶋津孝、下田妙子 編	化学同人	
・講義中に適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
<ul style="list-style-type: none"> ○「病院等栄養管理の基本と実際（第15版）」（公益社団法人 福岡県栄養士会） ○「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 			
そ の 他（受講生への要望等）			
・人にとって栄養とはどのような役割をしているか「しくみ」を理解し、実社会で疾病や予防にどのように対応しているかに関心を持ってもらう。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
junkondo@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	臨床栄養学 II		
担 当 者 名	近藤 順子		
科 目 コ ー ド	2300030	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	ここでは「臨床栄養学 I」に引き続き、各種疾患の理解、さらに予防や治療に必要な栄養学的知識を習得する。腎疾患ではその病態をよく理解し、栄養学的にいかに対処するかは大切な問題である。その他、体液の調節、血液とその疾患アレルギーについて学ぶ。		
授業の到達目標	・各種疾患の病態生理を理解し、予防から治療について理解する。		
授 業 計 画			
1.	腎疾患の栄養	(1) : 腎臓の病態栄養	
2.	腎疾患の栄養	(2) : 腎疾患	
3.	腎疾患の栄養	(3) : 人工透析と腎臓食	
4.	体液とその異常	(1) : 体液とその内外交流	
5.	体液とその異常	(2) : 浮腫と脱水、電解質異常	
6.	体液とその異常	(3) : 酸・塩基平衡とその異常	
7.	血液疾患と栄養	(1) : 血液の機能とその異常	
8.	血液疾患と栄養	(2) : 貧血・その病態と生理	
9.	免疫とアレルギー	(1) : 免疫の役割とそれに関わる細胞	
10.	免疫とアレルギー	(2) : 食物アレルギー	
11.	発熱と熱性疾患	(1) : 体温と発熱	
12.	発熱と熱性疾患	(2) : 急性熱性疾患	
13.	臨床検査	検査データの判読	
14.	栄養法	食事療法・経管栄養、経静脈栄養	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢		
90%	10%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・各種の疾患や病態は、生化学・生理学と密接な関係があるのでこれらの科目と照らし合わせて理解するように。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
エキスパート管理栄養士養成シリーズ 臨床栄養学・疾病編 [第3版]	嶋津孝、下田妙子 編	化学同人	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・学外実習等で様々な患者さん達に出会うことがあると思うのでそれまで学んだことと照らし合わせてほしい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
junkondo@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	臨床栄養学実習 I		
担 当 者 名	近藤 順子		
科 目 コ ー ド	2300031	授 業 形 態	実習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	臨床栄養学の理論に基づき疾病別の病状・治療を正しく理解し、その食事療法の理論と実際を学ぶ。現在では食事による治療効果の重要性が認められており、栄養士の力量が問われている。実習により専門的な知識と技術を習得することが必要である。臨床栄養学実習 I では指定献立を中心に実施する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床栄養学を理解した上で、疾病別の食事療法が説明できる。 2. 疾病別治療食の献立内容について理解できる。 3. 治療食の実習により、食事療法の特徴とその内容を理解する。 4. 治療食としての調理技術の習得を目指す。 		
授 業 計 画			
1.	講義	臨床栄養学実習の概要	
2.	講義	治療食の基礎および衛生管理について	
3.	講義	糖尿病、高血圧症の理論	
4.	実習	糖尿病の治療食	
5.	実習	高血圧症の治療食	
6.	講義	肝臓疾患、消化器疾患の理論	
7.	実習	慢性肝炎の治療食	
8.	実習	潰瘍性大腸炎の治療食	
9.	実習	胃潰瘍の治療食	
10.	講義	脂質異常症、膵臓疾患の理論	
11.	実習	脂質異常症の治療食	
12.	実習	慢性膵炎の治療食	
13.	講義	鉄欠乏性貧血、骨粗鬆症の理論	
14.	実習	鉄欠乏性貧血の治療食	
15.	実習	骨粗鬆症の治療食、フォローアップ	
成績評価の方法	〔評価項目と割合〕		
授業への取り組み姿勢	レポート	実技テスト	
40%	30%	30%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）	<ul style="list-style-type: none"> ・実習の度にレポートを作成して提出。 ・実習内容の予習を行う。 ・実技テストの準備学習を行う。 		
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版	日本糖尿病学会編	文光堂	
講義中に適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等	○「日本食品成分表（2015）」（医歯薬出版）		
そ の 他（受講生への要望等）	<ul style="list-style-type: none"> ・実習時には運営当番、材料当番は必ず材料分配を行う。 ・実習時の欠席は、必ず当日の朝より前に連絡をすること。 		
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
junkondo@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		臨床栄養学実習 II	
担 当 者 名		近藤 順子	
科 目 コ ー ド	2300032	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	「臨床栄養学実習 I」で習得した基本的理論、技術の理解を深め、各栄養成分別にコントロールする方法を具体的に示す。また摂食・嚥下障害やアレルギー食の対応についても実習を行う。さらに、疾病別栄養管理に基づき治療食の献立作成と実習を行い、喫食率を上げ治療効果を高めるためにおいしく工夫されている治療食の実際を学ぶ。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 疾病別の栄養管理、臨床調理の理論を理解する。 2. 栄養成分別コントロール食を理解する。 3. 治療食（糖尿病、腎臓病、脂質異常症）の献立作成ができる。 4. 食品交換表の使い方をマスターする。 5. おいしい治療食への応用を学ぶ。 		
授 業 計 画			
1.	講義	栄養管理、臨床調理の考え方、臨床調理の食事計画	
2.	講義	大量調理衛生管理マニュアルの説明、治療食の献立作成	
3.	講義	エネルギーコントロール食、脂質コントロール食の理論	
4.	実習	エネルギーコントロール食	
5.	実習	脂質コントロール食	
6.	講義	たんぱく質コントロール食、小児疾患（アレルギー）治療食の理論	
7.	実習	たんぱく質コントロール食	
8.	実習	小児疾患（アレルギー）の治療食	
9.	講義	常食から治療食への展開（腎臓病食の献立作成）	
10.	講義	常食から治療食への展開（糖尿病食・脂質異常症食の献立作成）	
11.	実習	濃厚流動食、嚥下障害者用食と食事介助について	
12.	実習	学生献立による腎臓病食	
13.	実習	学生献立による糖尿病食	
14.	実習	学生献立による脂質異常症食	
15.	実習	摂食・嚥下障害者用食、フォローアップ	
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
授業への取り組み姿勢		レポート	実技テスト
40%		30%	30%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・治療食献立作成および実習の度にレポートを作成して提出 ・実習内容の予習を行う ・実技テストの準備学習を行う。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
腎臓病食品交換表 第9版	黒川清 監修	医歯薬出版	
講義中に適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
<ul style="list-style-type: none"> ○「日本食品成分表（2015）」（医歯薬出版） ○「病院等栄養管理の基本と実際【第15版】」（公益社団法人 福岡県栄養士会） ○「糖尿病食事療法のための食品交換表【第7版】」（文光堂） 			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・実習時には運営当番、材料当番は必ず材料分配を行う。 ・実習時の欠席は、必ず当日の朝より前に連絡すること。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
junkondo@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	栄養指導論 I		
担 当 者 名	小川 洋子		
科 目 コ ー ド	2300059	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	栄養指導の目的は、個人及び集団の人々に対し健康の保持・増進及び疾病の予防や回復などに対応する食生活が習慣化するように導くことであり、そのためには適正な改善方法をみつけ、実践の手段を示さなければならない。実践のための知識として「食事摂取基準」を理解し、栄養指導実施までの方法や指導案・媒体,さらに評価方法について学ぶ。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養指導を行う目的や必要性について理解する。 2. 現代の食生活に関する問題点の理解と栄養士の役割を知る。 3. 食事摂取基準や食品成分表活用について理解する。 4. 栄養指導実施までの方法や指導案の作成、さらに評価方法を理解する。 		
授 業 計 画			
1.	教科のガイダンス	カリキュラムの概要とその取り組みについて	
2.	栄養指導の概念	1) 栄養指導の目的とその必要性	
3.	〃	2) 現代における食生活の問題点	
4.	栄養指導の歴史、食生活の変遷		
5.	栄養士に関する法規	栄養士法、健康増進法など	
6.	栄養士業務の基礎知識	1) 日本人のための食事摂取基準	
7.	〃	2) 推定エネルギー必要量の算定	
8.	食品成分表について	活用法と栄養価算定方法	
9.	栄養指導の方法	1) 一般原則及び栄養指導の進め方	
10.	〃	2) 実態把握の方法	
11.	〃	3) 実態把握の実施	
12.	〃	4) 問題点の発見、指導目標の設定	
13.	〃	5) 指導方法の実際 媒体について	
14.	〃	6) 評価の必要性と方法	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	課題等提出	授業への取り組み姿勢	
80%	15%	5%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・実態把握の実施 (自分の食事記録及び生活時間調査)			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
演習栄養教育 [第7版]	大里進子 他	医歯薬出版	
日本食品成分表 2017年版(七訂)本表編		医歯薬出版	
イラスト栄養教育・栄養指導論 [第4版]	城田知子 他	東京教学社	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、資料を配布する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・課題、ノート等は必ず提出し、期限を守ること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ogawa@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		栄養指導論 II	
担 当 者 名		小川 洋子	
科 目 コ ー ド	2300060	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	「栄養指導論II」では栄養指導実施に関して指標となる各種の「健康づくりのための指針」を把握し、ライフステージ別また病院・学校・保育園等における食生活上の問題点と栄養指導の必要性及びその指導方法を具体的に学ぶ。さらに、集団栄養指導の種類や方法を理解する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食生活指針や食事バランスガイドを理解する。 2. ライフステージにおける食生活上の問題と指導の要点を理解する。 3. 病院における入院・外来患者に対する指導の要点を理解する。 4. 学校・保育園における栄養指導の必要性と指導方法および、集団栄養指導方法を理解する。 		
授 業 計 画			
1.	健康づくりのための指針	1)	食生活指針、健康日本 21(第2次)
2.	健康づくりのための指針	2)	食事バランスガイド、運動指針・基準
3.	ライフステージ別栄養指導	1)	妊産婦期：食の理解と指導の要点
4.	〃	2)	乳児期：母乳栄養や離乳の必要性
5.	〃	3)	幼児期：食の問題点と指導の要点
6.	〃	4)	学童期：食の問題点と指導の要点
7.	〃	5)	青年期：食の問題点と指導の要点
8.	〃	6)	成人期：食の問題点と指導の要点
9.	〃	7)	高齢期：食の問題点と指導の要点
10.	〃	8)	単身高齢者・障害者への指導の要点
11.	病院での栄養指導	入院・外来患者への指導方法	
12.	学校・保育園での栄養指導	指導の必要性と指導方法	
13.	集団栄養指導の種類と方法		
14.	プレゼンテーションの方法とプレゼンターの態度について		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢		
90%	10%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・予習、復習をすること			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
演習栄養教育 [第7版]	大里進子 他	医歯薬出版	
日本食品成分表 2017年版(七訂)本表編		医歯薬出版	
イラスト栄養教育・栄養指導論 [第4版]	城田知子 他	東京教学社	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、資料を配布する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・テキストは「栄養指導論I」と同じものを使用する。			
・課題は必ず提出し、期限を守ること。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ogawa@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	栄養指導実習 I		
担 当 者 名	小川 洋子		
科 目 コ ー ド	2300061	授 業 形 態	実習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	実践的な栄養士養成をめざすため、栄養士としての基礎知識を理解し、献立作成（栄養管理）、購入計画（発注業務）、安全・衛生面に配慮した調理作業を学ぶ。さらに栄養指導・食育指導へと展開していくことが重要である。この教科では2年次の学外実習を踏まえた授業内容さらに食育指導の技術習得を図る。		
授業の到達目標	1. 栄養士必須の基礎知識を理解する。 2. 成長期である幼児期・学童期の食生活上の問題と食育の重要性を理解する。 3. 献立作成技術、材料購入計画、安全(食中毒)・衛生面への配慮の習得。 4. 実習により成長期の食事を具体的に学び理解する。		
授 業 計 画			
1.	教科のガイダンス	カリキュラムの概要とその取り組みについて	
2.	栄養指導の基礎知識	1) 食事摂取基準決定	
3.	〃	2) 食品構成と栄養価算定	
4.	〃	3) 献立作成方法及び発注方法	
5.	幼児期・学童期の食育指導	1) 保育園給食献立作成	
6.	〃	2) 学童期の食生活について	
7.	〃	3) 学童期献立作成	
8.	〃	4) 学童期食育指導案作成	
9.	演習：学童期食育集団指導①（プレゼンテーションと評価）		
10.	演習：学童期食育集団指導②(プレゼンテーションと評価)		
11.	演習：学童期食育集団指導③(プレゼンテーションと評価)		
12.	実習：保育園給食（学生献立）		
13.	実習：学童期の食事（学生献立）		
14.	実習：青年期の食事		
15.	実習：実技テスト		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	献立作成	実技テスト	ノート提出
50%	20%	20%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・ 幼児期・学童期の献立作成 ・ 指定課題の学習			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者		出版社
・ 講義中に適宜、資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
○「病院等栄養管理の基本と実際 第15版改訂」 ○「日本食品成分表」			
そ の 他（受講生への要望等）			
・ 成績評価については、定期試験・実技テスト・献立作成・ノート提出・実習態度の全てで評価する。 ・ 献立、課題は必ず提出し、期限を守ること。 ・ 授業および実習を欠席するときは必ず連絡をすること。 ・ 実習時には運営当番、材料当番は材料分配を行う。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
ogawa@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		栄養指導実習 II	
担 当 者 名		土谷 政代	
科 目 コ ー ド	2300062	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	<p>本実習は、1年次に修得した「給食管理」での理論を踏まえて、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配食計画、原価管理等の知識をさらに深め、特定給食施設の栄養士の実際を想定した実習を行う。</p> <p>また、献立計画に基づいた栄養指導の演習（喫食者に配慮した「ひとくちメモ」や栄養指導媒体等の教材・教具の工夫・作成等）を行い、栄養士としての実践力を養うことを目的としている。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集団給食における献立作成、衛生管理、在庫管理、原価管理を踏まえて、効率の良い業務の打ち合わせと能率化を図ることができる。 2. 大量調理施設衛生管理マニュアル等を考慮しながら、衛生管理に配慮した調理を行うことができる。 3. 喫食者に配慮した指導媒体の工夫を行い、効果的な教材及び資料を作成することができる。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション：カリキュラムの概要、大量調理における栄養・衛生管理について		
2.	演習：献立・発注計画（演習） 実習献立決定		
3.	演習：献立・発注計画（演習）（発注作業等）		
4.	演習：献立・発注計画（パソコンを活用した発注作業、発注一覧表、作業計画表等作成）		
5.	演習：1・2回目の実習に係る作業工程表・ひとくちメモ・アンケート作成および購入計画等		
6.	実習：1回目（1班 作成献立）		
7.	実習：2回目（2班 作成献立）		
8.	演習：実習まとめ及び帳簿作成（献立内容、調理作業、衛生管理、作業管理）および評価		
9.	演習：3・4回目の実習に係る作業工程表・ひとくちメモ・アンケート作成および購入計画等		
10.	実習：3回目（3班 作成献立）		
11.	実習：4回目（4班 作成献立）		
12.	演習：実習まとめ及び帳簿作成（献立内容、調理作業、衛生管理、作業管理）および評価		
13.	演習：実習総まとめ（献立内容、調理作業、衛生管理、作業管理）および評価、帳簿作成（原価管理、物資管理）		
14.	演習：給食時間における指導案作成		
15.	まとめ		
成績評価の方法 〔評価項目と割合〕			
定期試験	提出物「実習ノート（栄養管理・衛生管理・給食管理における資料及び帳簿作成）・レポート等」	実習態度	
50%	30%	20%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
女子栄養大学の毎日のおかず	小川久恵監修	女子栄養大学出版部	
参考書又は参考資料等			
○「食生活学習教材」（文部科学省）			
○「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 文部科学省（学建書院）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・「実習ノート」を使用します。また、適宜資料も配布します。			
・現在の食生活の現状や問題点を理解するとともに、地場産物や郷土料理、地域の食文化についても知識を深めてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	公衆栄養学		
担 当 者 名	大八木 通乃		
科 目 コ ー ド	2300035	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	<p>公衆栄養学は、人間集団を観測対象とし、食べ物を主な要素とする栄養学である。ヒトの健康問題がどの因子に基づくものであるのか、その問題解決のためにはどのようにすべきかを解明して、疾病予防・健康増進を図るものである。</p> <p>日本人がかかえている疾病の多くは、栄養素の不適切な摂取が原因で起こる生活習慣の乱れによるものが多いことから、取り巻く環境・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集し・分析し、総合的に評価・判定する能力を養成する。また、地域公衆栄養活動を展開するうえでの理論と実際についても考察する。</p>		
授業の到達目標	<p>1) 日本の健康と栄養の現状と健康・栄養政策を理解し、公衆栄養活動に活用できる。</p> <p>2) 健康・栄養政策に関係する法規を理解し、説明できる。</p>		
授 業 計 画			
1.	公衆栄養学の概念 ヘルスプロモーションの考え方		
2.	わが国の栄養政策 公衆栄養活動の歴史と課題		
3.	栄養士法・管理栄養士・栄養士養成制度の沿革		
4.	健康・栄養問題の現状と課題		
5.	健康増進法における栄養政策		
6.	地域保健法における //		
7.	食育基本法における //		
8.	高齢者保健・介護予防・母子保健分野		
9.	国民健康・栄養調査～調査の目的・沿革・内容・方法・結果		
10.	国民健康づくり～第一次、第二次、「健康日本 21(第2次)」計画と推進		
11.	食事摂取基準		
12.	栄養疫学の概要、食事調査法		
13.	公衆栄養マネジメントの概念とプロセス		
14.	公衆栄養プログラム～健康・食生活の危機管理と食支援		
15.	まとめ		
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
定期試験	小テスト		
80%	20%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・授業中に提示した予習・復習を、家庭学習してくるようにする。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
N ブックス 五訂 公衆栄養学(第2版)	八倉巻和子・井上浩一 編著	建帛社	
参考書又は参考資料等			
・厚生労働省のホームページからのプリントアウト 等			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・日頃から、健康・栄養問題にかかわる社会情勢に関心を持ち、栄養・食生活改善のための社会的取り組みが、どのように行われているか知っておいてほしい。また、地域で行われている公衆栄養活動にも、参加してほしい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
講義開始後に改めて連絡をします。	授業終了後 10 分間は 小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。		

授 業 科 目 名		調理学	
担 当 者 名		梅林 千恵子	
科 目 コ ー ド	2300036	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	調理学は、「調理」を科学的に解明した理論を学ぶ学問です。食品素材の栄養特性と成分の知識と、調理操作によって調理過程に起こるさまざまな食品の変化を体系的に学びます。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義や調理の文化、食事設計について理解する 2. おいしさが成立する要素を理解する 3. 調理操作及び調理機器の特性について理解する 4. 食品の調理機能を理解する 		
授 業 計 画			
1.	調理学とは、調理の意義・目的		
2.	おいしさが成立する要素Ⅰ : おいしさを感じるしくみ、化学的要素		
3.	おいしさが成立する要素Ⅱ : 物理的要素、その他の要素、おいしさの評価		
4.	植物性食品の調理機能Ⅰ : 穀類①こめ		
5.	植物性食品の調理機能Ⅱ : 穀類②小麦		
6.	植物性食品の調理機能Ⅲ : いも類、豆類、種実類		
7.	植物性食品の調理機能Ⅳ : 野菜類		
8.	植物性食品の調理機能Ⅴ : 果物類、きのこ類、海藻類		
9.	動物性食品の調理機能Ⅰ : 食肉類		
10.	動物性食品の調理機能Ⅱ : 魚介類		
11.	動物性食品の調理機能Ⅲ : 卵類、乳製品		
12.	抽出食品素材の調理機能 : でん粉、油脂類、ゲル化素材		
13.	調味料・香辛料の調理機能		
14.	調理操作、調理機器		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	ミニテスト・レポート	授業への取組み姿勢	
70%	20%	10%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・指示する課題についてのレポートを提出する。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
Nブックス 調理学	川端晶子、畑明美	建帛社	
参考書又は参考資料等			
○「NEW 調理と理論」(同文書院)			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・調理学はこれから2年間、さまざまな調理実習を行う上での理論の基本となる科目です。単に語句を暗記するのではなく、実際の調理操作と関連付け、生きた知識になるよう「調理学実習Ⅰ」に活かしてください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
umebayashi@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	調理学実習 I		
担 当 者 名	梅林 千恵子		
科 目 コ ー ド	2300063	授 業 形 態	実習
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	「調理学実習 I」では、調理学で学んだ内容を実験や実習を通して理解し、基本的な調理技術と理論を習得します。この実習は、日本料理・西洋料理・中国料理から日常的な献立を実習しながら、その特徴を理解し、各食材の取り扱いや計量の方法、調理機器・器具を用いて、その調理操作や調味操作・盛りつけの基本を学びます。また、調味料の g 換算や乾物の戻し率、配膳方法についても学習します。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1) 献立作成の基本と食品成分表の活用を習得する。 2) 調理の基本操作（調理操作、調味操作）を習得し、安全かつ衛生的に調理を進めることができる。 3) 調理器具の使用方法を理解し、使うことができる。 4) 日本料理、西洋料理、中国料理の調理法や配膳方法の違いを理解できる。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	：実習内容、調理学実習の心得、食中毒の予防、他	
2.	調理の基礎 I	：献立作成の手順、栄養価計算、発注計算	
3.	調理の基礎 II	：計量の仕方、調味料の g 換算、乾物の戻し率、配膳方法	
4.	調理の基礎 III	：基本の切り方、包丁について	
5.	調理学実験 I	：卵の調理性に関する実験	
6.	日本料理の基本献立①	：炊飯、だし汁のとり方、焼き物、あえ物	
7.	日本料理の基本献立②	：煮物、酢の物	
8.	日本料理の基本献立③	：炒め物、蒸し物	
9.	調理学実験 II	：小麦粉の調理性に関する実験	
10.	西洋料理の基本献立①	：パンを使った料理	
11.	西洋料理の基本献立②	：香辛料を使った料理	
12.	調理技術のテスト	：一定時間内にきゅうりの輪切りを切り終える	
13.	中国料理の基本献立①	：ビーフンを使った料理	
14.	中国料理の基本献立②	：あんかけ料理	
15.	まとめ		
成 績 評 価 の 方 法 【評価項目と割合】			
定期試験	レポート	包丁の実技テスト	授業態度及び実習態度（分配や身だしなみも含む）
60%	20%	10%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・適宜実技テストを行うので、家庭において包丁を使用し、切ることに慣れておくこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
・適宜資料を配布する。			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○「食品成分表（2017年）」（医歯薬出版）			
○「日本人の食事摂取基準（2015年版）」（第一出版）○			
○「調理のためのベーシックデータ第4版」（女子栄養大学出版部）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・実習に際しては献立を配布する。			
・運営当番と材料当番は必ず実習前に材料分配を行う。			
・欠席時は必ず当日の朝までに連絡すること。			
・実習レポートは必ず提出すること。（期限厳守）			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
umebayashi@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		調理学実習 II	
担 当 者 名		梅林 千恵子	
科 目 コ ー ド	2300064	授 業 形 態	実習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	<p>「調理学実習 I」で学んだ基礎的な知識と調理技術をさらに発展させる。行事食も献立構成に取り入れ、季節の多様な食材を使った品数の献立を、作業工程を考え、時間内に調理することを実践を通して習得する。</p> <p>また、調理学と連動させて実習を行うとともに、計量の実践で食品の重量把握ができるようになる。</p>		
授業の到達目標	<p>1) 調理技術がさらに発展できる。</p> <p>2) 実習全体の流れを把握し、作業工程を考えて調理が出来るようになる。</p> <p>3) 季節の食材や行事食などの献立構成を学ぶ。</p> <p>4) 食品の目安重量や戻し倍率の把握ができるようになる。</p>		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	：前期実習の振り返りと後期実習の心得	
2.	西洋料理の献立①	：ピラフの調理操作、ひき肉の粘着力	
3.	調味の基本	：調味料の g 換算と調味%の基礎演習	
4.	日本料理の献立①	：雑穀米、白身魚の加熱凝固	
5.	西洋料理の献立②	：小麦粉の調理（ベシヤメルソース）、ゼラチンの特性	
6.	調理技術 I・保存食	：果物の飾り切り、ジャムづくり、バター	
7.	日本料理の献立②	：希釈卵液の加熱、乾物の戻し倍率	
8.	中国料理の献立①	：もち米の調理	
9.	行事食①	：クリスマス料理	
10.	調理技術 II	：野菜の飾り切り（蛇腹きゅうり、ねじり梅）	
11.	行事食②	：おせち料理、多様な飾り切り	
12.	献立作成	：1 食献立を立てる	
13.	中国料理の献立②	：粥料理	
14.	西洋料理の献立③	：牛肉の加熱凝固	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート	包丁の実技テスト	授業態度及び実習態度（分配や身だしなみも含む）
50%	20%	20%	10%
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・適宜実技テストを行うので、家庭において包丁を使用し、切ることに慣れておくこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
・適宜資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
○「食品成分表（2017年）」（医歯薬出版）			
○「日本人の食事摂取基準（2015年版）」（第一出版）			
○「調理のためのベーシックデータ第4版」（女子栄養大学出版部）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・実習に際しては献立を配布する。			
・運営当番と材料当番は必ず実習前に材料分配を行う。			
・欠席時は必ず当日の朝までに連絡すること。			
・実習レポートは必ず提出すること。（期限厳守）			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
umebayashi@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		調理学実習 III	
担 当 者 名		梅林 千恵子	
科 目 コ ー ド	2300065	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	「調理実習Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」で学んだ調理操作を基本に幅広い実習を行い、調理技術の向上を図ると共に食卓作法を学ぶ。 行事食・郷土料理・精進料理の実習を通し、日本の食文化についても理解を深め、応用力の習得を目指す。また、献立作成において調味%の活用ができるようになる。		
授業の到達目標	1. 調理学実習の総括として、習得した知識と技術を基に応用力を身につける。 2. 標準の味を再現できる調味%を献立作成に活用できるようになる。 3. 日本の食文化の理解を深め関心を持つ。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	:カリキュラムの説明、その他	
2.	調理学実験Ⅰ	:ゲル化素材の調理性に関する実験	
3.	西洋料理の献立①	:煮込み料理	
4.	日本料理の献立①	:精進料理	
5.	中国料理の献立①	:点心料理	
6.	調味の基本	:調味料のg換算と調味%の活用	
7.	日本料理の献立②	:郷土料理	
8.	献立作成	:調味%を使った献立演習	
9.	日本料理の献立③	:おもてなし料理	
10.	調理技術	:切り方総合の実技テスト	
11.	食卓作法	:日本料理、西洋料理、中国料理	
12.	調理学実験Ⅱ	:砂糖の調理性に関する実験	
13.	食を楽しむ	:和・洋・中によるバイキング料理	
14.	まとめ		
15.	総合的なまとめ		
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート	包丁の実技テスト	授業態度及び実習態度(分配や身だしなみも含む)
60%	20%	10%	10%
授業外で行うべき学習(準備学習・事後学習等)			
・授業に関連した課題を指示し、レポートと共に提出する。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
・適宜資料を配布する。			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○「食品成分表(2017年)」(医歯薬出版)			
○「日本人の食事摂取基準(2015年版)」(第一出版)			
○「調理のためのベーシックデータ第4版」(女子栄養大学出版部)			
そ の 他 (受 講 生 へ の 要 望 等)			
・実習に際しては献立を配布する。 ・運営当番と材料当番は必ず実習前に材料分配を行う。 ・欠席時は必ず当日の朝までに連絡すること。 ・実習レポートは必ず提出すること。(期限厳守)			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail		その他	
umebayashi@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		給食管理	
担 当 者 名		土谷 政代	
科 目 コ ー ド	2300039	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	特定給食施設を運営するためには、相互に関連した給食管理業務の知識・技術、栄養士としての高度な専門性が求められる。 給食運営を行うために必要な栄養・食事管理、調理管理、原価管理、衛生管理等の一連の管理業務について栄養士養成過程のコアカリキュラムに沿って授業を進める。		
授業の到達目標	1. 栄養士として特定給食施設を運営するための知識と技術を身につけることができる。 2. 健康増進法、栄養士法、学校給食法等の関係法規を理解する。 3. 特定給食施設の栄養食事摂取基準の算定を理解し、施設に応じた食事計画を立案できる。 4. 計数管理（栄養事務、原価管理、帳簿の記入方法等）について理解する。 5. 給食の安全・衛生管理について理解する。		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション 給食の意義と役割 栄養士の役割		
2.	給食関係法令（健康増進法、栄養士法、学校給食法等）		
3.	栄養・食事管理 食事摂取基準の活用 給与栄養目標量の設定		
4.	栄養・食事管理 荷重平均食品成分表の作成		
5.	献立計画 献立作成の条件と方法 献立の種類 献立方式		
6.	栄養・食事管理の評価		
7.	給食の調理管理 大量調理の品質管理 大量調理の調理機器		
8.	給食の調理管理 給食材料管理		
9.	給食の調理管理 安全・衛生管理の法規		
10.	給食の調理管理 衛生事故の予防と対策		
11.	給食の施設・設備管理		
12.	給食における経営管理(給食の会計・原価管理)		
13.	給食の事務管理 事務管理の目的・実際（帳票の種類）		
14.	給食施設について（帳簿等）		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	課題に対する提出物の評価		
80%	20%		
授業外で行うべき学習 （準備学習・事後学習等）			
・給食運営管理の理解を深めるため、特定給食施設の種類や特徴について情報を収集する。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
給食の運営-計画と実務-	芦川修貳 編著	同文書院	
衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省	学建書院	
病院等栄養管理の基本と実際		公益社団法人 福岡県栄養士会	
参考書又は参考資料等			
○「大量調理-品質管理と調理の実際」殿塚婦美子 編集（学健書院）			
そ の 他 （受講生への要望等）			
・集団給食における献立や調理、衛生について関心をもち、積極的に学んでください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
tsuchiya-m@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	給食管理実習 I		
担 当 者 名	近藤 順子		
科 目 コ ー ド	2300040	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	<p>学外実習では、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。集団給食施設における実践を通じて給食運営・給食管理の実際を体験し体得する。</p> <p>栄養士の職務について深く理解する。</p> <p>実習期間は、夏期休暇中の1週間とする。</p>		
履修上の条件等	※原則として、2年次前期までに開講される栄養士必修科目を全て修得していることが、本科目の履修条件となる（再履修含む）。		
授業の到達目標	<p>①集団給食施設における給食管理業務について、実体験を通して実践力を身につける。</p> <p>②HACCPに基づく衛生管理をベースに、調理から食事提供までのプロセスを理解する。</p>		
授 業 計 画 [学外実習の内容含む]			
<p>【実習の内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.栄養・給食部門業務の概略。 2.献立作成から配膳に至る一連の実務。 3.フードサービスの観点からの工夫や技術の活用。 4.適時・適温のための作業工程と施設・設備の活用方法。 5.感染や食中毒などを予防するための衛生管理の方法。 6.専門職に携わるという自覚および職業倫理と守秘義務の習得。 			
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
実習先からの評価	実習ノート	授業への取組み姿勢	
60%	30%	10%	
授 業 外 で 行 う べ き 学 習 (準備学習・事後学習等)			
<ol style="list-style-type: none"> ① 実習先から出される課題の対応 ② 大量調理衛生管理マニュアルの熟読 			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
講義中に適宜、資料を配布する。			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○「病院等栄養管理の基本と実際」(公益社団法人 福岡県栄養士会)			
そ の 他 (受講生への要望等)			
【実習期間前に事前指導を実施】			
<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーションを含む事前指導への出席は必須とする ② 特別講義は病院・施設・保育園等の実践栄養士を迎え業務内容の講義を行う。(式服用用) ③ 学外実習の実施には、1年次の実習科目(調理学実習I・II、臨床栄養学実習I、栄養指導実習I)の成績を考慮に入れる。 <p>※実習先からの評価が合格点に達していない場合は、再実習を行うことがある。</p>			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
junkondo@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	給食管理実習 II		
担 当 者 名	小川 洋子 ・ 土谷 政代		
科 目 コ ー ド	2300041	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	選択必修 栄養士必修
授業の概要と方法	<p>本実習では、これまで給食管理や栄養指導実習等の教科で学習したことを実践する場である。学校給食の運営(栄養管理、衛生管理、物資管理等)の在り方について理解を深め、給食の時間における食に関する指導も併せて行うことにより、学校栄養職員の職務についても理解を深める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 給食管理実習II (給食の運営) 学外実習・学校給食実習 必修1単位 2. 期間：平成29年10月16日(月)～20日(金) 5日間 [10月第3週目] <p>※ 北九州市教育委員会主催の「実習事前特別講義」の受講が必須である。 3. 事前に指導資料を作成し、給食の時間における食に関する指導を行う。</p>		
履修上の条件等	<p>※原則として、2年次後期までに開講される栄養士必修科目を全て修得していることが、本科目の履修条件となる(再履修含む)。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学校給食に関する実務および集団給食(大量調理)の調理技術について体験実習をする。 2. 学校栄養職員の職務が単なる給食の管理にとどまることなく、児童生徒の成長や発育段階に応じた食に関する指導に関与している事への理解を深める。 		
授 業 計 画 [学外実習の内容含む]			
<p>【実習の内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①学校給食の概要、給食施設の特質、給食の目的、目標などを学習する。 ②献立作成および調理(盛り付け、配膳を含む)、衛生管理などの給食実務について体験実習を行う。 ③給食の時間に、学校給食を活用した食に関する指導を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・指導内容や流れが分かる指導案(略案)を作成する。 (テーマ、対象、目的、内容を具体的に記入し事前に提出する) ・実習先の指導をもとに、教材及び資料を作成し、児童への指導を行う。 			
成 績 評 価 の 方 法 [評価項目と割合]			
※その他欄参照			
授 業 外 で 行 う べ き 学 習 (準 備 学 習 ・ 事 後 学 習 等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の目的について、十分理解をしておくこと。 ・給食の時間における食に関する指導に係る指導資料作成について、各自調査と準備を整えておくこと。 			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
<ul style="list-style-type: none"> ○食生活学習教材「食生活を考えよう」(文部科学省) ○私たちの家庭科「学習指導書」上・下(開隆堂) 			
そ の 他 (受 講 生 へ の 要 望 等)			
<p>※成績評価については、「実習評価票」(実習先実習態度等成績)に基づき、実習ノートを考慮して行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的意識をもって給食管理実習に積極的に関わり、給食調理業務はもちろんのこと、給食の時間における指導に参画し、学校における給食業務理解を深めてください。 			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
ogawa@hcc.ac.jp (小川)			
tsuchiya-m@hcc.ac.jp (土谷)			

授 業 科 目 名		微生物学	
担 当 者 名		松本 雅子	
科 目 コ ー ド	2300042	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養士必修
授業の概要と方法	ヒトの生活環境には多くの微生物が存在し、ヒトの生活に深く関わっている。多くの微生物が医療や食品の分野で利用され、我々の生活に役立っている一方で、感染症や食中毒を引き起こす原因となる微生物も存在する。我々はこの病原微生物に対抗する手段として免疫という生体防御システムを持っている。本授業では、微生物と免疫の関係に対する理解と知識の習得を目的とする。また、本授業の内容は、『食品衛生学』の授業内容とも関連しており、『生物学』や『生化学』をより深く理解するためにも有用である。プロジェクターを使用し、講義形式で授業を行う。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全生物の中での微生物の位置付けを理解する。 2. 細菌、ウイルス、真菌、原虫の特徴や違いを理解する。 3. ヒトの免疫システムを理解する。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション（微生物学の歴史）		
2.	微生物の種類と分類		
3.	微生物の構造、栄養と増殖		
4.	微生物の代謝（発酵経路、呼吸）		
5.	微生物の遺伝		
6.	微生物の増殖と殺菌		
7.	中間テスト（範囲：第2回から第6回までの内容）		
8.	醸造食品（1）酒類、発酵調味料		
9.	醸造食品（2）畜産発酵食品、水産発酵食品		
10.	農業や環境と微生物		
11.	腸内細菌と健康		
12.	食品の腐敗と微生物（1）食品中の微生物		
13.	食品の腐敗と微生物（2）腐敗の指標と判定方法		
14.	食品による感染症		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	中間テスト	小テスト	
60%	20%	20%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・毎回の授業始めに小テストを行う。前回までの学習内容を復習しておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
食品微生物学	村田容常・渋井達郎 編	東京化学同人	
参考書又は参考資料等			
・授業の内容に応じて適宜参考書を紹介する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
質問等については授業中もしくはオフィスアワーの時間帯に対応するが、不在時はメールでの対応も可能。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
mmatsumoto@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	基礎化学		
担 当 者 名	松本 雅子		
科 目 コ ー ド	2300043	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	必修
授業の概要と方法	身の回りの自然現象や生命活動のために不可欠な栄養成分は、全て化学物質である。そして、生体内や食品内でおこる現象の多くを化学によって説明することも可能である。また、化学は「栄養士規定科目」「専門教育科目」「資格取得に関する科目」の基礎でもあり、化学的視点や考え方はそれら科目の理解に極めて重要である。本授業では、身近な食生活に関わる物質や現象を取り上げ、将来専門科目を学ぶ上で必要な化学の知識を身につけることを目的とする。高校で化学を履修していない初学者でも理解できるように出来る限り配慮する。プロジェクターを使用し、講義形式で授業を行う。		
授業の到達目標	1) 物質の成り立ち、分子と化学結合を理解する。 2) 物質と質量の関係を理解する。 3) 化学反応と物質の変化を理解する。 4) 食品の主な構成要素を化学的に理解する。		
授 業 計 画			
1.	イントロダクション (なぜ化学を学ぶのか)		
2.	原子の構造 (原子核、中性子、陽子、電子)		
3.	原子の電子配置 (電子軌道とエネルギー準位、周期表と電子配置)		
4.	元素の周期律		
5.	イオン結合、共有結合、分子の形と極性		
6.	化学変化と化学反応式		
7.	中和反応と酸化還元反応		
8.	中間テスト (範囲: 第2回から第7回までの内容)		
9.	化学変化と熱 (発熱反応、吸熱反応、ヘスの法則、触媒)		
10.	可逆反応と化学平衡		
11.	物質の三態 (固体・液体・気体)		
12.	酸と塩基		
13.	栄養・生体成分の化学(1) 無機物と有機物、5大栄養素		
14.	栄養・生体成分の化学(2) 生体触媒・ホルモン・核酸		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	中間テスト	小テスト	
60%	20%	20%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
1) 毎回の授業で小テストを行う。前回までの学習内容を復習しておくこと。 2) 基本的な四則計算と分数の計算を確実にできるようになっておくこと。 計算問題に不安がある学生に対しては補講を行うので受講すること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
食を中心とした化学 [第3版]	北原重登 他 編	東京教学社	
参考書又は参考資料等			
・授業の内容に応じて適宜参考書を紹介する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・質問等については授業中もしくはオフィスアワーの時間帯に対応するが、その限りではない。 不在等で直接コンタクトをとれない場合はメールでの対応も可能。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
mmatsumoto@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		臨床検査データ解析	
担 当 者 名		大久保 孔平	
科 目 コ ー ド	2300044	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	実際の患者の検査データを使用し、各項目における異常値を解析し、患者の状況を知る。		
授業の到達目標	・教科書は特に設けず、栄養士として、臨床検査データから患者の疾病原因及び進行状況が分かるようにする。		
授 業 計 画			
1.	人体の構造と機能 1		
2.	人体の構造と機能 2		
3.	消化器系 1 - 生化学検査の基準値と異常値を学ぶ		
4.	消化器系 2 - 生化学検査の結果から体の異常を学ぶ		
5.	消化器系 3 - 各臓器における検査項目と検査値		
6.	消化器系 4 - 各臓器の検査結果から体の異常を学ぶ		
7.	呼吸器系 1 - 肺疾患における検査値の判断		
8.	泌尿器系 1 - 尿の生成のメカニズムと検査値の判断		
9.	泌尿器系 2 - 泌尿器系の病態を学ぶ		
10.	泌尿器系 3 - 尿検査及び血液検査結果から泌尿器系の病態を学ぶ		
11.	血液検査 1 - 血液生成のメカニズムと検査値の判断		
12.	血液検査 2 - 貧血検査結果から貧血の種類を学ぶ		
13.	循環器系 1 - 心臓と血液について		
14.	患者様の実際のデータ、1回～13回までの講義内容の知識で判断する		
15.	寄生虫について - 調理上遭遇するであろう寄生虫について学ぶ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験			
100%			
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・講義の後、解剖学の教科書で授業内容の臓器を見直すこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・真剣に受講する学生の妨げになるため、講義中の私語は厳禁とする。(質問は除く)			
・講義中は原則退室厳禁とする。(体調不良や不測の事態を除く)			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
nk8ua9@bma.biglobe.ne.jp	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名	コンピュータリテラシー		
担 当 者 名	萩原 勇人		
科 目 コ ー ド	2300045	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	<p>栄養士および医療秘書実務士として現場で働くうえで、情報機器の活用能力は必須条件である。本授業では、社会現場においてデファクトスタンダードとして定着している「MS-Excel」を用いて表計算ソフトウェアの使い方について学習する。四則演算や合計・平均を求めるといった比較的簡単な関数からデータ参照や条件分岐などよく利用される関数の使用方法などとともに各種グラフの作成方法を学ぶ。総合演習では、実務現場を想定した指示内容に従って、表やグラフを交えた分析・統計資料等の帳票を作成する。</p>		
授業の到達目標	<p>1. 表計算ソフトウェアの基本操作から関数の使用方法ならびにグラフの作成方法を修得する。 2. 表やグラフを交えた表現力豊かで説得力のあるビジネス文書を作成できる能力を身につける。</p>		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション：授業の進め方、評価方法、PC教室の利用方法など		
2.	表計算 1：MS-Excel の基本操作 1（データ入力、書式設定、合計、平均など）		
3.	表計算 2：MS-Excel の基本操作 2（並べ替え、グラフなど）		
4.	表計算 3：MS-Excel の基本操作 3（相対参照と絶対参照）		
5.	表計算 4：MS-Excel の基本操作 4（非表示、印刷）		
6.	表計算 5：MS-Excel の基礎演習 1（ROUND 関数、Word への貼り付けなど）		
7.	表計算 6：MS-Excel の基礎演習 2（SUMIF 関数、個別絶対参照）		
8.	表計算 7：MS-Excel の基礎演習 3（IF 関数、ROUNDDOWN 関数）		
9.	表計算 8：MS-Excel の総合演習 1（出席管理、成績処理）		
10.	表計算 9：MS-Excel の総合演習 2（売上管理）		
11.	表計算 10：MS-Excel の総合演習 3（在庫管理）		
12.	表計算 11：MS-Excel の総合演習 4（顧客管理）		
13.	表計算 12：MS-Excel の総合演習 5（統計処理）		
14.	表計算 13：MS-Excel の総合演習 6（様々なアプリケーションへの適用）		
15.	総合演習のまとめ：実技課題および解説		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
実技課題	演習達成度		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・操作が不慣れな学生は、空き時間等を利用して繰り返し練習し、操作テクニックの向上を心がけること。 ・欠席時には、後日プリントを取りに来て、空き時間等を利用して課題解決に取り組むこと。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない			
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・授業ごとにプリント（A4版）を配布する。（プリントを整理するクリアファイル等を準備すること） ・14回目の授業時に、すべての演習データが正しく保存されているかをチェックする。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		情報処理学演習 I	
担 当 者 名		木村 広 ・ 本山 晴子 ・ 三浦 美和子	
科 目 コ ー ド	2300046	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	栄養士必修 医療秘書必修
授業の概要と方法	<p>社会人として期待される Microsoft Word による文書作成能力を養う。 授業はビジネス文書作成の実習と社会人として知っておくべき情報リテラシーの講義によって構成される。 就職活動において Microsoft Word での文書作成能力をアピールできるよう、日商 PC 検定 3 級取得を目指す。</p>		
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・日商 PC 検定 3 級取得を目標とする。 		
授 業 計 画			
1.	パソコンの基本操作を学ぶ		
2.	キーボードの入力を学ぶ		
3.	ワードの基本操作を学ぶ		
4.	ビジネス文書の作成		
5.	ビジネス文書の作成とファイル管理		
6.	ビジネス文書におけるマナーと日本語表現		
7.	電子メールに関する知識と特徴		
8.	デジタルデータの取り扱いに関する知識		
9.	ハードウェア、ソフトウェア、ネットワークに関する知識		
10.	情報セキュリティ、コンプライアンスに関する知識		
11.	ホームページ、SNS に関する知識		
12.	日商 PC 検定 3 級受験のための例題と解説 (1) 対策等について		
13.	日商 PC 検定 3 級受験のための例題と解説 (2) 練習問題と質疑応答		
14.	日商 PC 検定 3 級受験のための例題と解説 (3) まとめ		
15.	日商 PC 検定 3 級受験の模擬テスト		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験	レポート	授業への取組み姿勢	
40%	40%	20%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・各回の講義にて、事後学習等について連絡します。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
日商 PC 検定試験 3 級完全マスター 文書作成		FOM 出版	
参考書又は参考資料等			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義の進度に応じて、適宜紹介をしていきます。 			
そ の 他 (受講生への要望等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な授業態度が求められる。授業中の私語、携帯電話の利用等により他学生の迷惑となる学生は退席してもらいます。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
講義開始後に改めて連絡をします。	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		情報処理学演習 II	
担 当 者 名		萩原 勇人	
科 目 コ ー ド	2300047	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	医療事務専用ソフトウェアを利用して、診療報酬請求事務と窓口会計処理の電算システムの実務演習を行う。「診療報酬請求事務Ⅰ」「診療報酬請求事務Ⅱ」で学んだ知識を生かし、実務現場で利用されている電算処理のシミュレーションを行い、操作の流れを理解する。		
授業の到達目標	・ 医事コンピュータソフトウェアを用いた窓口会計処理およびレセプト作成処理の操作方法を身につける。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション：授業の進め方、および評価の方法などについて		
2.	医事ソフトの基本操作 1：患者登録、病名入力		
3.	医事ソフトの基本操作 2：診療内容の入力（診察料）		
4.	医事ソフトの基本操作 3：診療内容の入力（投薬料）		
5.	医事ソフトの基本操作 4：診療内容の入力（注射料）		
6.	医事ソフトの基本操作 5：診療内容の入力（処置料、手術・輸血、麻酔料）		
7.	医事ソフトの基本操作 6：診療内容の入力（検査料、画像診断料、その他）		
8.	医事ソフトの活用 1：外来サンプルカルテ演習（内科、小児科系の 2 例）		
9.	医事ソフトの活用 2：外来サンプルカルテ演習（耳鼻咽喉科、眼科系の 2 例）		
10.	医事ソフトの活用 3：外来サンプルカルテ演習（外科、整形外科系の 2 例）		
11.	医事ソフトの活用 4：外来サンプルカルテ演習（皮膚泌尿器科、精神科系の 2 例）		
12.	医事ソフトの活用 5：入院サンプルカルテ演習（急性期病院の 2 例）		
13.	医事ソフト 総合演習 1：外来サンプルカルテの総合演習		
14.	医事ソフト 総合演習 2：入院サンプルカルテの総合演習		
15.	実技課題（外来 1 問、入院 1 問）および解説		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
実技課題		演習達成度	
60%		40%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・ 欠席時の演習については、空き時間等を利用して課題解決に取り組むこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
医事 Navi-Ⅲ操作テキスト		ケアアンドコミュニケーション	
レセプト作成テキストブック平成 29 年 4 月版		社会保険研究所	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・ 14 回目の授業時に、すべての演習データが正しく保存されているかをチェックする。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		薬理学	
担 当 者 名		喜多 大三	
科 目 コ ー ド	2300048	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	医療事務系の資格取得において、医薬品に関する基礎的な知識を習得することは、薬物治療などに使用される医薬品の把握を容易にし、診療報酬などの医療系事務能力の向上に繋がる。本講義では、医薬品名、関連法規および主な医薬品の生体内における薬理作用および副作用などの基礎的知識を学ぶ。		
授業の到達目標	1. 医薬品の種別、分類および医薬品の関連法規を習得する。 2. 主な疾病の薬物治療とそれに使用されている主な医薬品名、薬理作用及び副作用などを習得する。		
授 業 計 画			
1.	薬理学総論：医薬品の種別、分類、処方箋、関係法規など		
2.	薬理学総論：薬の歴史、薬物受容体、吸収・代謝、食と薬など		
3.	自律神経の概説とアドレナリン受容体、交感神経作用薬および遮断薬など		
4.	食品の栄養と薬の体内動態違いについて		
5.	薬の体内動態に及ぼす食品の影響①		
6.	薬の体内動態に及ぼす食品の影響②		
7.	自律神経に効く薬と食品との関係		
8.	生活習慣病と薬物治療① 糖尿病について		
9.	生活習慣病と薬物治療② 高脂血症について		
10.	生活習慣病と薬物治療③ 高血圧症について		
11.	生活習慣病と薬物治療④ 高尿酸血症について		
12.	生活習慣病と薬物治療⑤ 骨粗しょう症について		
13.	パーキンソン病などの神経変性疾患治療薬など		
14.	抗生物質、抗ウイルス、ニューキノロン剤、抗がん薬など		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験（筆記試験）	まとめドリル		
80%	20%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
1) 授業で実施したまとめドリルは、必ず復習して理解するように努めて下さい。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
栄養薬理学	田中芳明・中村 強編	建帛社	
参考書又は参考資料等			
1) 講義毎に資料を配布する。 2) 「疾病の成り立ちと回復の促進 薬理学（第3版）」（医歯薬出版）			
そ の 他（受講生への要望等）			
1) 授業内容に理解できない箇所がある場合は質問するか、オフィスアワー時に、質問に来てください。 2) まとめドリルは、必ず理解するようにして下さい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
kita@knwu.ac.jp	質問等は、水・木曜日 16時20～17時00分の時間帯でオフィスアワーです。 小倉北区キャンパス 2号館 7階 708室で対応します。		

授 業 科 目 名	保育学		
担 当 者 名	水江 富美子		
科 目 コ ー ド	2300049	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	必修
授業の概要と方法	乳幼児期は、人格形成の基礎を培う重要な時期である。しかし、子どもを取り巻く環境や子育ての考え方は変化してきている。次の時代を担う乳幼児を育てる側として、乳幼児の発達の過程を知り、さらに子どもを育てる意義や重要性を知ることが目的とする。また、家族についてや子育て支援について、最近の動向を学ぶ。 授業は講義・板書を中心に、乳幼児の発達過程についてはビデオを使用する。		
授業の到達目標	1) 乳幼児期の心身の発育・発達を知る。 2) 子育ての大切さ、大変さ、楽しさについて考える。 3) 子どもや家族を取り巻く環境について、自分の子ども時代を振り返ってみる 4) 地域の子育て支援を知る。 5) 玩具、絵本等遊びの変化や意義について知る。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション		
2.	保育とは何か。なぜ「保育」を学ぶのか		
3.	乳児期の心身の発育・発達		
4.	幼児期の心身の発育・発達		
5.	愛着と自立		
6.	親のかかわりと人格形成		
7.	父親・母親の保育責任		
8.	親の不適切なかかわりとその影響		
9.	子どもの育つ環境		
10.	子どもの生活と遊び		
11.	家庭保育と集団保育		
12.	児童福祉		
13.	子育て支援		
14.	家庭における看護		
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート		
70%	30%		
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をする。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
改訂5版 新保育学	岡野雅子、松橋有子、熊澤幸子、 武田京子、吉川はる奈	南山堂	
参考書又は参考資料等			
・講義中に適宜、資料を配布する。			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・子どもに目を向け、子どもと遊んだり話をしたりする機会をたくさん作って下さい。 また、子育て支援や乳幼児関係のニュースに関心をもってください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
講義開始後に改めて連絡をします。	授業終了後 10 分間は小倉北区キャンパス 2 号館 4 階非常勤講師室にて待機。		

授 業 科 目 名		フードスペシャリスト論	
担 当 者 名		大場 ほずみ	
科 目 コ ー ド	2300050	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	フードスペシャリストは流通から販売、消費分野まで期待される専門職である。フードスペシャリストの概念や資格・専門性・活躍の分野を理解すると共に資格認定取得を目指し、関連教科科目の総括として講義する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. フードスペシャリストの責務や資格・専門性を理解する。 2. フードシステムと食品産業や食品の品質規格や表示に関わる法律を理解する。 3. 模擬試験を実施し、資格認定取得に対する実力を身につける。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	: フードスペシャリストとは	
2.	食の専門性の現状	: フードスペシャリストの業務と専門性	
3.	人類と食物	: 食品加工、保存技術史	
4.	世界の食	: 食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情	
5.	日本の食	: 日本食物史、食の地域差（郷土料理）	
6.	食品産業の役割	: フードシステムと食品産業、食品卸売業、小売業	
7.	食品の品質規格と表示	: 食品の品質規格、表示に関わる法律	
8.	食情報と消費者保護	: 食情報の発信と受容	
9.	健康増進法による表示	: 特別用途食品、特定保健用食品、栄養表示基準制度	
10.	食情報の濫用	: 食情報の弊害、食品偽装、風評被害	
11.	食品の安全	: リスク管理、食品安全基本法	
12.	消費者保護対策	: 消費者基本法	
13.	資格認定試験対策	: フードスペシャリスト資格認定試験のための例題と対策	
14.	資格認定試験対策	: フードスペシャリスト資格認定試験のための例題と対策（解説など）	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取組み姿勢		
80%	20%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・講義とテキストをよく熟解すること。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
四訂 フードスペシャリスト論		建帛社	
参考書又は参考資料等			
○「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」(建帛社)			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・資格認定試験合格に向けて真剣に授業に取り組み、自らも自習して頂きたい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
info@ooba-cooking.com	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		食品流通論	
担 当 者 名		高森 俊明	
科 目 コ ー ド	2300051	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	今日、私たちは流通技術の進歩とグローバル化の進展によって豊かな食生活を享受できるようになりました。しかしその一方で、食の安心・安全を脅かす事件・事故も頻発しています。この授業では私たちの命の糧となる食料（生産者）と消費者とを繋ぐ流通の仕組みについて、身近な事例を紹介しながらわかり易く解説します。フードスペシャリスト資格認定試験（食品流通論）対策の講義と演習も併せて行います。		
授業の到達目標	1) フードスペシャリスト資格認定試験合格レベルの知識習得を目指す。 2) 食品流通の仕組みについて説明することができる。 3) 食品流通の果たす役割について説明することができる。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション、	食品という財の特徴	
2.	食生活を支える食品産業、	フードスペシャリスト試験演習	
3.	食生活の変化とその要因、	フードスペシャリスト試験演習	
4.	食品の価格決定と流通経費、	フードスペシャリスト試験演習	
5.	食品流通の役割と社会的使命、	フードスペシャリスト試験演習	
6.	卸売流通が必要な食品流通、	フードスペシャリスト試験演習	
7.	食品流通の情報システム、	フードスペシャリスト試験演習	
8.	食品の小売流通、	フードスペシャリスト試験演習	
9.	外食・中食産業のマーチャンダイジング、	フードスペシャリスト試験演習	
10.	主要食品の流通、	フードスペシャリスト試験演習	
11.	フードマーケティング、	フードスペシャリスト試験演習	
12.	フードスペシャリスト資格認定試験直前対策講習（食品流通論分野）		
13.	食料消費と環境問題		
14.	食品流通の安全確保		
15.	食料消費を取り巻く課題		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験	演習	授業への取組み姿勢	
40%	30%	30%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・準備学習として、テキストの授業予定範囲を通読しておいてください（方法は授業時に教示します。）。 ・事後学習として、演習で間違えた箇所の確認を必ず行ってください。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
三訂 食品の消費と流通	(社)日本フードスペシャリスト協会	建帛社	
フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2017年版)	(社)日本フードスペシャリスト協会	建帛社	
参考書又は参考資料等			
なし（講義時に適宜、資料を配布する場合がある。）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・私たちの生活は食品流通によって支えられています。日々の生活と食品流通とのかかわりについて問題意識を持って授業に臨んでください。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
fukufukuluffy@gmail.com	講義中および講義終了後、教室にて随時質問対応可。		

授 業 科 目 名		フードコーディネート論	
担 当 者 名		大場 はずみ	
科 目 コ ー ド	2300052	授 業 形 態	講義
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	食のあり方が多様化し、ビジネス化するなかで食べることににかかわる様々な場における基本的理念の構築と専門性を修得する。又、食物の匂やおいしさを育んだ風土の歴史、文化、礼節を伝え、コミュニケーション能力のより高いフードプランニングスペシャリストを育成、前衛的な店舗経営などにも至れるよう講義する。		
授業の到達目標	1. 食の知識や技術に加えて人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面の教養や感性を養う。 2. 即戦力、実践力にむすびつく心の技をみがく。		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション	: フードコーディネートとは (概要と食器具展示)	
2.	フードコーディネートの基本理念	: おいしさの本質とフードコーディネート (実物食味テスト)	
3.	食の文化	: 日本の食事の歴史と文化、匂を知る、世界の食	
4.	食卓のコーディネート	: 日本料理、中国料理、西洋料理の食事コーディネート	
5.	食卓のサービスとマナーⅠ	: サービスとマナーの基本、日本料理のサービスとマナー (食器)	
6.	食卓のサービスとマナーⅡ	: 中国料理、西洋料理のサービスとマナー (食器と実演)	
7.	食卓のサービスとマナーⅢ	: パーティ、マナーとルール、プロトコル	
8.	メニュープランニング	: 料理様式とメニュー開発	
9.	食空間のコーディネート	: 業務用食空間とキッチン、衛生、色彩	
10.	フードコーディネート	: キッチンコーディネート実習、練習	
11.	フードコーディネート	: 食事空間コーディネート演習、実践	
12.	フードサービス	: フードサービスの動向と特性、マネジメントの基本	
13.	フードサービスマネジメント	: フードサービスの動向と特性、マネジメントの基本	
14.	食企画の実践コーディネート	: 食企画に必要な基礎スキル、食企画の実践現場	
15.	まとめ		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	レポート	授業への取り組み姿勢	
80%	10%	10%	
授業外で行うべき学習 (準備学習・事後学習等)			
<ul style="list-style-type: none"> ・自宅キッチンを自分の理想通りにコーディネートしてみよう。 ・和食の食卓の基本を知ろう (1汁3菜など)。 			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
フードコーディネート論		建帛社	
フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集		建帛社	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他 (受講生への要望等)			
・資格試験合格に向けて真剣に授業に取り組み、自らも自習して頂きたい。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
info@ooba-cooking.com	講義終了後の質問等対応可。		

授 業 科 目 名		食品の官能評価・鑑別演習	
担 当 者 名		松本 雅子 ・ 宮崎 里帆	
科 目 コ ー ド	2300053	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	フードスペシャリスト必修
授業の概要と方法	<p>一般的な食品の官能評価・鑑別は、古くは見立てとして誰でも身につけていた。その目的は主に変質に起因する有害食品の排除である。そして、人類はそれを更に発展させて、より美味しい物を見つけたり、つくったりするために使用するようになっていく。また、加工食品は、そのものを見ても提供形態が次々と変化し、様々なものと混合され、原型を留めないものも多くある。そのため、原料を含めその性質を具体的に評価することは、非常に困難であるといえる。本演習ではこれらを踏まえ、食品の性質を評価するために行われる様々な方法について学ぶ。プロジェクターを使用し、講義形式で授業を行う。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 官能評価の手法・意義を学ぶ。 2. 官能評価の必要性を学ぶ。 3. 各食品群の特徴を学ぶ。 4. 各食品群の鑑別方法を学ぶ。 		
授 業 計 画			
1.	官能検査・鑑別の目的（松本） / 穀類とその加工品（宮崎）		
2.	官能検査の構成要員（松本） / イモ類、豆類、種実類とその加工品（宮崎）		
3.	官能検査の実施方法：嗜好型試験（松本） / 野菜類、果実類とその加工品（宮崎）		
4.	官能検査の実施方法：分析型試験（松本） / 海藻類、魚介類とその加工品（宮崎）		
5.	官能検査に影響する要因とその対策（松本） / 肉類、卵とその加工品（宮崎）		
6.	食品成分と品質評価（松本） / 乳と乳製品、油脂（宮崎）		
7.	化学的評価法（松本） / 子類、酒類（宮崎）		
8.	レオロジー評価（松本） / 茶類、コーヒー、ココア、清涼飲料（宮崎）		
9.	テクスチャー評価（松本） / 醸造食品、調味料（宮崎）		
10.	特殊検査・鑑別法：非破壊検査（松本） / 冷凍食品、弁当（宮崎）		
11.	分子生物学的・免疫学的鑑別法（松本） / 機能性食品（宮崎）		
12.	フードスペシャリスト資格認定試験直前対策（松本・宮崎）		
13.	演習：官能検査・品質評価（松本・宮崎）		
14.	演習：各種食品の鑑別法（松本・宮崎）		
15.	まとめ（松本・宮崎）		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
レポート	授業への取組み姿勢		
60%	40%		
授業外で行うべき学習 （準備学習・事後学習等）			
・毎回確認テストを行うので、前回の授業内容について復習しておくこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
三訂 食品の官能評価・鑑別演習	本フードスペシャリスト協会	建帛社	
参考書又は参考資料等			
授業の内容に応じて適宜参考書を紹介する。			
そ の 他 （受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・成績については、フードスペシャリスト試験の結果を加味することもある。 ・質問等については授業中もしくはオフィスアワーの時間帯に対応するが、不在の場合はメールでの対応も可能。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
mmatsumoto@hcc.ac.jp（松本） r.miyazaki@hcc.ac.jp（宮崎）			

授 業 科 目 名	キャリアアップ演習 I		
担 当 者 名	学科教員		
科 目 コ ー ド	2300054	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修
授業の概要と方法	<p>栄養士として実社会に身を置いた際、栄養士養成施設で学んだ内容だけでは十分とは言い難い。多くは、教科書に記載されていない事象が発生する。本演習では、実社会において適切に判断する能力を養い、食事に携わるプロとして社会に貢献できる人材を育成する。また、学生の理解をより深めるために、教科授業は補講の位置づけとして行う。</p>		
授業の到達目標	<p>1. 栄養士としての基礎学力を修得する。 2. 広く社会に目を向け、社会貢献の意義が理解できる。 3. 教科書で学びきれないマナーやルールを理解する。</p>		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション、学校行事の意義		
2.	性犯罪被害防止教育、レクスポ大会競技説明		
3.	入学前の課題説明①		
4.	入学前の課題解説②		
5.	入学前の課題 試験・評価		
6.	感染症予防について		
7.	食に関する連携授業（青果）		
8.	環境問題を考える～今私たちにできること～		
9.	身だしなみ講座		
10.	給食管理実習 I について（事前指導）		
11.	学生心得再確認、栄養士実力認定試験 練習問題		
12.	リプロダクティブヘルス・ライツ講座		
13.	栄養士実力認定試験 練習問題		
14.	就職活動について		
15.	給食管理実習 II について（事前指導）、キャリアアップ演習まとめ		
成 績 評 価 の 方 法 【評価項目と割合】			
レポート	授業への取組み姿勢		
80%	20%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・各回の講義の際に、事後学習等について連絡を行います。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
使用しない。必要に応じて資料を配布する			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・講義内容を理解するとともに、広く社会の動きに目を向けて、自分ができていることを考えてください。			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail	その他		
junkondo@hcc.ac.jp（近藤）			

授 業 科 目 名		キャリアアップ演習 II	
担 当 者 名		学科教員	
科 目 コ ー ド	2300055	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	必修
授業の概要と方法	<p>栄養士として実社会に身を置いた際、栄養士養成施設で学んだ内容だけでは十分とは言い難く、多くは授業だけでは補いきれない事象が発生する。その場において適切に判断する能力を養い、食事に携わるプロとして社会に貢献できる人材を育成する。また、学生の理解をより深めるために、教科授業に対する補講の位置づけとして行う。</p>		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養素の働きを深く理解する。 2. 栄養士としての知識、技術の向上を図る。 3. 栄養士として実社会に出る心構えを習得し、スキルアップを図る。 4. 一人の人間として、また女性として広く社会に目を向け、社会貢献の意義を理解する。 5. 授業で学びきれない社会人としてのマナーや人としての在り様を理解する。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション 栄養士実力認定模擬試験：学年担当教員		
2.	給食管理		
3.	栄養指導論		
4.	食品学・食品衛生学		
5.	栄養学総論		
6.	調理学・応用栄養学		
7.	臨床栄養学概論		
8.	生化学		
9.	専門職としての意識付け（先輩からのアドバイス）		
10.	社会人としてのマナー①		
11.	社会人としてのマナー②		
12.	消費生活・カードローンについて		
13.	年金についての知識		
14.	もがるかプロジェクト		
15.	テーブルマナー		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
レポート		授業への取組み姿勢	
80%		20%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・各回の講義にて、事後学習等について連絡をします。			
使用テキスト			
書籍名		著者	出版社
・講義中に適宜、資料を配布する。			
参考書又は参考資料等			
・オリジナルテキストを使用する。			
そ の 他（受講生への要望等）			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義は教科書やオリジナルテキストを使用する。 ・世の中の出来事に関心を持って下さい。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail		その他	
講義開始後に改めて連絡をします。			

授 業 科 目 名	病院管理学		
担 当 者 名	中野 洋七		
科 目 コ ー ド	2400009	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	2	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	病院管理の手法を通じ、国外の事例及び我国の過去から現在までの社会情勢を踏まえた上での医療・介護政策の把握。及び現状の医療機関の実態と問題点を職種による分析、病院機能評価の解析により理解していく事を目標とする。		
授業の到達目標	◇医療事務・医療秘書業務に不可欠な医療機関の基礎を学び、国（厚生労働省）の施策を理解する。		
授 業 計 画			
1.	医療の歴史 ① 医療の起源・西洋医学の系譜・病院の歴史		
2.	医療の歴史 ② 戦後から現在までの医療経営		
3.	医療の歴史 ③ 医療保険制度の歩み		
4.	医療の歴史 ④ 我国の医療保険制度・介護保険制度		
5.	病院の基礎知識 ① 病院の定義・医療従事者の種類と資格		
6.	病院の基礎知識 ② 診療報酬の算定・医療と法律		
7.	病院の機能 ① 医療機関の機能分化と連携		
8.	病院の機能 ② 病院の主な機能		
9.	病院の組織 ① 病院組織の特徴・診療部門		
10.	病院の組織 ② 看護部門		
11.	病院の組織 ③ その他のメディカルスタッフ部門		
12.	病院の組織 ④ 管理部門		
13.	病院の委員会 委員会の意義と役割		
14.	病院関連施設 介護施設・事業所 保険薬局		
15.	まとめ・小テスト		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	授業への取り組み姿勢	小テスト	
60%	30%	10%	
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・医療関連の新聞記事などに注意を払う。（例：インフルエンザ、院内感染、診療報酬改訂 等）			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
自製資料をテキストとして使用			
参 考 書 又 は 参 考 資 料 等			
○サブテキスト：「厚生労働白書」「福岡県保健医療計画」を使用（web 公開資料）			
そ の 他（受講生への要望等）			
・授業への取り組み姿勢は特に重視しています。真面目な受講をお願いします。			
担 当 教 員 の 連 絡 先 等			
担当教員 E-mail		その他	
sch01310001@yahoo.co.jp		講義終了後の質問等対応可。	

授 業 科 目 名		医療事務概論	
担 当 者 名		萩原 勇人	
科 目 コ ー ド	2400002	授 業 形 態	講義
学 年	1	開 講 期	前期
単 位 数	2	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	医療事務の総合的な知識を身につけるための基礎として、医療機関での保険請求事務の基礎知識とともに、各種医療保険制度のしくみを学ぶ。また、診療報酬点数表を用いて、基本診療料の中から「初診料」と「再診料」、特掲診療料の中から「投薬料」と「注射料」のそれぞれについて、点数算定に必要な解釈を学ぶ。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 医療保険制度の概要について保険請求事務の流れから各種医療保険制度のしくみを理解する。 2. 診療行為別の点数算定方法とその解釈のうち、初診料、再診料、投薬料、注射料の各区分を理解し、点数計算ができるようになる。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション：授業の進め方、および評価の方法などについて		
2.	医療保険制度の概要 1：医保・国保・後期高齢者医療制度		
3.	医療保険制度の概要 2：保険請求事務と窓口会計のしくみと流れ		
4.	医療保険制度の概要 3：公費負担医療制度、療養担当規則、医療関係法規		
5.	ミニテスト①：診療報酬請求事務 学科問題		
6.	診療報酬点数表の解釈 1：初診料		
7.	診療報酬点数表の解釈 2：再診料		
8.	ミニテスト②：初診料・再診料 点数算定問題		
9.	診療報酬点数表の解釈 3：投薬料Ⅰ（薬剤の区分とカルテ上の見分け方）		
10.	診療報酬点数表の解釈 4：投薬料Ⅱ（薬剤料の計算単位と薬価計算）		
11.	診療報酬点数表の解釈 5：投薬料Ⅲ（処方料、調剤料等の技術料）		
12.	ミニテスト③：投薬料 点数算定問題		
13.	診療報酬点数表の解釈 6：注射料		
14.	ミニテスト④：注射料 点数算定問題		
15.	まとめ：授業内容の総括と定期試験範囲について（傾向と対策）		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	ミニテスト		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業後に復習として、教科書に記載されている例題を解くこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
レセプト作成テキストブック 平成 29 年 4 月版		社会保険研究所	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・授業、定期試験ともに電卓必携。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		診療報酬請求事務 I	
担 当 者 名		萩原 勇人	
科 目 コ ー ド	2400005	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	「医療事務概論」に引き続き、診療報酬の点数計算に必要となる診療行為別の算定方法と解釈について詳しく学ぶ。具体的には、診療報酬点数表を用いて、特掲診療料の中から「処置」「手術・輸血、麻酔」「検査・病理診断」「画像診断」「医学管理」「在宅医療」のそれぞれについて、点数算定に必要な解釈を学ぶ。		
授業の到達目標	・診療行為別の点数算定方法とその解釈のうち、処置、手術・輸血、麻酔、検査・病理診断、画像診断、医学管理、在宅医療の各区分を理解し、点数計算ができるようになる。		
授 業 計 画			
1.	診療報酬点数表の解釈 1：処置料		
2.	診療報酬点数表の解釈 2：手術料		
3.	診療報酬点数表の解釈 3：輸血・麻酔料		
4.	ミニテスト①：処置、手術、輸血、麻酔料の点数算定問題		
5.	診療報酬点数表の解釈 4：検査料 I（検査料全般の基本的な解釈）		
6.	診療報酬点数表の解釈 5：検査料 II（検体検査）		
7.	診療報酬点数表の解釈 6：検査料 III（生体検査、病理診断）		
8.	診療報酬点数表の解釈 7：画像診断 I（単純撮影）		
9.	診療報酬点数表の解釈 8：画像診断 II（特殊撮影、造影剤使用撮影）		
10.	診療報酬点数表の解釈 9：画像診断 III（コンピュータ断層撮影）		
11.	ミニテスト②：検査、画像診断料の点数算定問題		
12.	診療報酬点数表の解釈 10：医学管理料		
13.	診療報酬点数表の解釈 11：在宅医療		
14.	ミニテスト③：医学管理、在宅医療の点数算定問題		
15.	まとめ：授業内容の総括と定期試験範囲について（傾向と対策）		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	ミニテスト		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業後に復習として、教科書に記載されている例題を解くこと。			
使 用 テ キ ス ト			
書籍名	著者	出版社	
レセプト作成テキストブック 平成 29 年 4 月版		社会保険研究所	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・授業、定期試験ともに電卓必携。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	診療報酬請求事務 II		
担 当 者 名	萩原 勇人		
科 目 コ ー ド	2400006	授 業 形 態	演習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	「医療事務概論」と「診療報酬請求事務 I」で学んだ診療行為別の診療報酬の解釈と算定方法を基に、レセプト作成の実技演習を行い、診療報酬請求事務の総合的な内容について詳しく学ぶ。具体的には、診療科別のサンプル診療録（カルテ）を用いて、1 カ月間の診療内容に基づく診療報酬を算定し、レセプトを作成する。		
授業の到達目標	1. 診療報酬請求事務の総合的な力を身につける。 2. 様々な診療科のカルテから手書きでレセプトが作成できるようになる。		
授 業 計 画			
1.	レセプト作成演習 1：サンプルカルテ 1（内科系 投薬、注射料中心）		
2.	レセプト作成演習 2：サンプルカルテ 2（内科系 検査中心）		
3.	ミニテスト①：点数算定の解釈（基本診療料）		
4.	レセプト作成演習 3：サンプルカルテ 3（内科系 検査、画像診断中心）		
5.	レセプト作成演習 4：サンプルカルテ 4（外科系 処置、手術、画像診断中心）		
6.	ミニテスト②：点数算定の解釈（特掲診療料）		
7.	レセプト作成演習 5：サンプルカルテ 5（眼科系 生体検査中心）		
8.	レセプト作成演習 6：サンプルカルテ 6（耳鼻系 処置、検査中心）		
9.	ミニテスト③：点数算定の解釈（医療関係法規）		
10.	レセプト作成演習 7：サンプルカルテ 7（診療所 診療行為全般）		
11.	レセプト作成演習 8：サンプルカルテ 8（病院 診療行為全般）		
12.	ミニテスト④：点数算定の解釈（療養担当規則）		
13.	レセプト点検演習 1：間違いのある作成済みレセプトを点検・訂正する（診療所）		
14.	レセプト点検演習 2：間違いのある作成済みレセプトを点検・訂正する（病院）		
15.	まとめ：授業内容の総括と定期試験範囲について（傾向と対策）		
成績評価の方法 【評価項目と割合】			
定期試験	ミニテスト		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・授業後に、作成したレセプトの間違い箇所を再度確認し、訂正すること。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
レセプト作成テキストブック 平成 29 年 4 月版		社会保険研究所	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・授業、定期試験ともに電卓必修。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名		医療秘書実務	
担 当 者 名		萩原 勇人	
科 目 コ ー ド	2400010	授 業 形 態	演習
学 年	1	開 講 期	後期
単 位 数	1	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	患者に親しまれ、医療従事者からは信頼される心ある医療従事者になるためのコミュニケーション能力を育む。また、実務面においては、医療の現場で即戦力として役立つスキルを学ぶ。授業の後半では、4～5人程度のグループに分かれ、グループごとにテーマを掲げ、医療秘書としてのロールプレイングを実施する。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 窓口会計処理の実務内容を身につける。 2. 医療機関における患者接遇（身だしなみ、マナー、適正な言葉遣いなど）を身につける。 3. 医療秘書の仕事内容を理解し、患者対応能力を身につける。 		
授 業 計 画			
1.	オリエンテーション：授業の進め方、および評価の方法などについて		
2.	医療秘書とは：医療秘書の仕事内容と役割について		
3.	医療機関の組織と管理：病院管理業務について		
4.	医療秘書の実務：具体的な仕事内容について（受付、病棟クラーク業務等）		
5.	窓口会計処理の実務：外来窓口における医療秘書としての実務演習		
6.	医療秘書の接遇と交際：身だしなみ、マナー、敬語表現と適正な言葉遣い		
7.	ロールプレイング準備 A1：グループ編成、課題テーマ説明、ストーリー展開		
8.	ロールプレイング準備 A2：リハーサル、問題点の修正等		
9.	ロールプレイング実演 A1：前半グループ発表（発表 5 分、質疑応答 5 分）		
10.	ロールプレイング実演 A2：後半グループ発表（発表 5 分、質疑応答 5 分）		
11.	ロールプレイング準備 B1：オリジナルテーマ設定、ストーリー展開		
12.	ロールプレイング準備 B2：リハーサル、問題点の修正等		
13.	ロールプレイング実演 B1：前半グループ発表（発表 5 分、質疑応答 5 分）		
14.	ロールプレイング実演 B2：後半グループ発表（発表 5 分、質疑応答 5 分）		
15.	まとめ：授業内容の総括と定期試験範囲について（傾向と対策）		
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	ロールプレイング		
60%	40%		
授業外で行うべき学習（準備学習・事後学習等）			
・ロールプレイングに向けて、チームごとに役割分担を決め、発表の原稿作成・練習等、詳細な打ち合わせを行うこと。			
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
医療事務総論/医療秘書実務		建帛社	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他（受講生への要望等）			
・ロールプレイングでは、4～6人程度のグループワークとなるため、グループ単位で評価（グループ内メンバーは同一に評価）する。			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			

授 業 科 目 名	医療秘書実務実習		
担 当 者 名	萩原 勇人		
科 目 コ ー ド	2400008	授 業 形 態	実習
学 年	2	開 講 期	前期
単 位 数	1	履 修 方 法	医療秘書必修
授業の概要と方法	<p>学外で実習を行う。実習先は、医院・病院・歯科医院であり、自己開拓を原則とする。実習の目的は、医療機関において医療秘書・医療事務に関する業務内容を実際に体験し、研修することにある。</p> <p>実習期間は、夏期休暇中の1週間（6日間）とする。</p>		
授業の到達目標	<p>・机上では学ぶことのできない医療現場での実体験を通して、医療秘書実務士の役割とその業務内容を深く理解し、実践力を身につける。</p>		
授 業 計 画	〔学外実習の内容含む〕		
【実習内容】	<p>〔来院患者の対応〕 初診患者受付、診察券の発行、カルテ作成、カルテ運搬など、 再来患者受付、再来患者カルテ用意など、 診察室への案内指示、患者の病歴聴取と医師への応対</p> <p>〔電話による患者対応〕 診察予約、検査予約、問い合わせ全般</p> <p>〔診療の介助〕 体温測定、身長・体重測定など、患者の衣服の脱着の介助など</p> <p>〔来客対応〕 患者以外の来客（家族、取引先など）の対応</p> <p>〔事務作業全般〕 医療事務、管理・運営事務などの補佐、郵便物の整理など</p> <p>〔環境整備〕 院内の整備、清掃</p> <p>〔カルテ管理業務〕 カルテ整理全般</p> <p>〔病棟クランク業務〕 病棟での事務作業全般の補佐</p>		
成績評価の方法	〔評価項目と割合〕		
実習先からの評価	実習ノート	実習態度	
40%	40%	20%	
授業外で行うべき学習	〔準備学習・事後学習等〕		
1.	「医療事務概論」、「診療報酬請求事務Ⅰ」及び「診療報酬請求事務Ⅱ」、「医療秘書実務」のそれぞれで学んだことを再確認し、学外実習に向けて理解を深めておくこと。		
2.	事前指導後に、実習依頼、打ち合わせ等で実習希望先に事前訪問を行う。		
使用テキスト			
書籍名	著者	出版社	
実習ノート		日本医療福祉実務教育協会	
参考書又は参考資料等			
特になし			
そ の 他	〔受講生への要望等〕		
	・実習先の選定方法、実習中の態度や学ぶべき事項等など実習期間前に事前指導（2～3回）を行う。		
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
hagiwara@hcc.ac.jp			