

基本計画書

基本計画										
事項	記入欄							備考		
計画の区分	学部の設置									
フリガナ	ガッコウホクシン キンランカイゲクエン									
設置者	学校法人 金蘭会学園									
フリガナ	セリキンランカイゲク									
大学の名称	千里金蘭大学 (Senrikinran University)									
大学本部の位置	大阪府吹田市藤白台5丁目25番1号									
大学の目的	建学の精神に則り、豊かな教養と深い専門知識を有し、高い志のもと、社会に貢献し信頼される人材を養成する。本学の教育目的を実現するため、自ら考え自ら学ぶ姿勢を身につけることで、他者への共感・他者との協調・他者への奉仕を実践し、接続可能な社会の構築に貢献できる、すなわち自らを育て自立することのできる女性の育成を目標とする。									
新設学部等の目的	栄養学部では、「栄養学分野の学問体系の理解の基に、栄養の働きと影響や健康との関わりについて理解するとともに、それらを栄養実践の場面に適用することができる応用能力をもって、栄養の諸活動を主体的に行い、栄養管理や栄養指導の推進に寄与する能力と態度を育てる」ことを教育研究上の目的とする。									
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地		
	栄養学部 [Faculty of Nutrition] 栄養学科 [Department of Nutrition]	4年	80人	-	320人	学士 (栄養学) 【Bachelor of Nutrition】	令和5年4月 第1年次	大阪府吹田市藤白台5丁目25番1号		
計		80	-	320						
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	教育学部 教育学科 (70) (令和4年4月届出) 生活科学部 (廃止) 食物栄養学科 (廃止) (△80) 児童教育学科 (廃止) (△70) ※令和5年4月学生募集停止									
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数				
	栄養学部 栄養学科	講義	演習	実験・実習	計	124				
		69科目	29科目	30科目	128科目					
教員組織の概要	学部等の名称			専任教員等					兼任教員等	
				教授	准教授	講師	助教	計		
	新設分	栄養学部 栄養学科	7 (7)	4 (4)	4 (4)	2 (2)	17 (17)	3 (3)	26 (26)	
		教育学部 教育学科	6 (6)	7 (7)	1 (1)	3 (3)	17 (17)	0 (0)	32 (32)	
		計	13 (13)	11 (11)	5 (5)	5 (5)	34 (34)	3 (3)	58 (58)	
	既設分	看護学部 看護学科	13 (13)	7 (7)	4 (4)	10 (10)	34 (34)	1 (1)	25 (25)	
計		13 (13)	7 (7)	4 (4)	10 (10)	34 (34)	1 (1)	25 (25)		
合計		26 (26)	18 (18)	9 (9)	15 (15)	68 (68)	4 (4)	83 (83)		
教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計			
	事務職員		29 (29)		19 (19)		48 (48)			
	技術職員		—		—		—			
	図書館専門職員		1 (1)		2 (2)		3 (3)			
	その他の職員		—		—		—			
計		30 (30)		21 (21)		51 (51)				

校 地 等	区 分		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計				
	校 舎 敷 地		11,816 m ²	0 m ²	0 m ²	11,816 m ²				
	運 動 場 用 地		38,667 m ²	0 m ²	0 m ²	38,667 m ²				
	小 計		50,483 m ²	0 m ²	0 m ²	50,483 m ²				
	そ の 他		0 m ²	0 m ²	0 m ²	0 m ²				
	合 計		50,483 m ²	0 m ²	0 m ²	50,483 m ²				
校 舎			専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計				
			38,801.74 m ² (38,801.74 m ²)	0 m ² (0 m ²)	0 m ² (0 m ²)	38,801.74 m ² (38,801.74 m ²)				
教室等	講義室		演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設		大学全体		
	28室		27室	24室	6室 (補助職員 一人)	1室 (補助職員 一人)				
専 任 教 員 研 究 室			新設学部等の名称 栄養学部栄養学科		室 数		18 室			
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称		図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	学部単位での特定不 能なため、大学全体 の数	
	栄養学部栄養学科		207,998 [33,814] (206,798 [33,774])	(128 [38]) (128 [36])	(3,890 [2,433]) (3,890 [2,433])	844 (844)	3,268 (3,268)	— (—)		
図書館			面積		閲覧座席数	収 納 可 能 冊 数		大学全体		
			2,462m ²		381	210,000				
体育館			面積		体育館以外のスポーツ施設の概要					
			1,181.30m ²		テニスコート5面 ゴルフ練習場					
経 費 の 積 り 方 法 の 概 要	経費 の見 積り	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	学部単位での特定不 能なため、大学全体 の数 図書費には電子 ジャーナル・デー ターベースの整備 費、その他の経費 (運用コスト含む) を含む
		教員1人当り研究費等	150千円	150千円	150千円	150千円	150千円	—	—	
		共同研究費等	7,000千円	7,000千円	7,000千円	7,000千円	7,000千円	—	—	
		図書購入費	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	—	—	
		設備購入費	14,500千円	14,500千円	14,500千円	14,500千円	14,500千円	—	—	
	学生1人当り 納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次			
		1,520千円	1,270千円	1,270千円	1,270千円	—千円	—千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学経常費補助金、資産運用収益等							
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称		千里金蘭大学							
	学 部 等 の 名 称		修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所 在 地
	看護学部 看護学科		4	90	—	360	学士 (看護学)	1.10 1.10	平成20 年度	大阪府吹田市藤白 台5丁目25番1号
	生活科学部 食物栄養学科		4	80	—	320	学士 (栄養学)	0.76 0.76	平成15 年度	
児童教育学科		4	70	—	280	学士 (児童学)	0.77	平成19 年度		
附属施設の概要		特になし								

学校法人金蘭会学園 設置認可等に関する組織の移行表

令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
千里金蘭大学				千里金蘭大学				
看護学部				看護学部				
看護学科	90	—	360	看護学科	90	—	360	
生活科学部				<u>栄養学部</u>				学部の設置（届出）
食物栄養学科	80	—	320	<u>栄養学科</u>	80	—	320	
児童教育学科				<u>教育学部</u>				学部の設置（届出）
児童教育学科	70	—	280	<u>教育学科</u>	70	—	280	
計	240	—	960	計	240	—	960	
千里金蘭大学大学院				千里金蘭大学大学院				
看護学研究科				看護学研究科				
看護学専攻（M）	6	—	12	看護学専攻（M）	6	—	12	
計	6	—	12	計	6	—	12	

設置の前後における学位等及び専任教員の所属の状況

届出時における状況					新設学部等の学年進行情況 新設終了時における状況						
学部等の名称	授与する学位等		異動先	専任教員		学部等の名称	授与する学位等		異動元	専任教員	
	学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授		学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授
生活科学部 食物栄養学科 (廃止)	学士 (栄養学)	栄養学関係	栄養学部栄養学科	17	7	栄養学部 栄養学科	学士 (栄養学)	栄養学関係	生活科学部食物栄養学科	17	7
			計	17	7				計	17	7

基礎となる学部等の改編状況

開設又は 改編時期	改編内容等	学位又は 学科の分野	手続の区分
平成15年4月	千里金蘭大学生生活科学部食物栄養学科 設置	家政学	設置認可（学部）

教育課程等の概要														
(栄養学部 栄養学科)														
区分	科目名	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
初年次教育	持続可能社会論	1	2			○					1			兼2
	スタディスキルズ	1	2			○								兼2
	情報機器の操作Ⅰ	1	1				○							兼2
	情報機器の操作Ⅱ	1	1				○							兼2
	基礎数学	1		2		○								兼1
	基礎化学	1		2		○								兼1
	基礎生物	1		2		○								兼1
	小計(7科目)	—	6	6	0	—			0	0	1	0	0	兼6
就業力育成	日本語読解・表現	1・2・3・4		2		○								兼2
	法律と経済	1・2・3・4		2		○								兼1
	ソーシャルマナー	1・2・3・4		2		○								兼1
	キャリアデザイン	2・3・4		2		○								兼1
	インターンシップ	2・3・4		2				○						兼1
	小計(5科目)	—	0	10	0	—			0	0	0	0	0	兼6
リベラルアーツ	茶道	1・2・3・4		2			○							兼5 共同
	書道	1・2・3・4		2			○							兼1
	音楽	1・2・3・4		2			○							兼1
	美術	1・2・3・4		2		○								兼1
	リベラルアーツ演習	1・2・3・4		2			○							兼1
	文学	1・2・3・4		2		○								兼2
	哲学	1・2・3・4		2		○								兼1
	ジェンダー・ダイバーシティ論	1・2・3・4		2		○								兼1
	共生社会と人権	1・2・3・4		2		○								兼1
	日本国憲法	1・2・3・4		2		○								兼1
	小計(10科目)	—	0	20	0	—			0	0	0	0	0	兼14
健康科学	健康総論	1・2・3・4		2		○								兼1
	健康スポーツ実習A	1・2・3・4		1				○						兼1
	健康スポーツ実習B	1・2・3・4		1				○						兼1
	こころと健康	1・2・3・4		2		○								兼1
	小計(4科目)	—	0	6	0	—			0	0	0	0	0	兼3
外国語	総合英語A	1・2・3・4		1			○							兼1
	総合英語B	1・2・3・4		1			○							兼1
	英語コミュニケーションA	1・2・3・4		1			○			1				兼1
	英語コミュニケーションB	1・2・3・4		1			○			1				兼1
	英語コミュニケーションC	2・3・4		1			○			1				
	英語コミュニケーションD	2・3・4		1			○			1				
	英語コミュニケーションE	1・2・3・4		1			○			1				
	ハンブルⅠ	1・2・3・4		1			○							兼1
	ハンブルⅡ	1・2・3・4		1			○							兼1
	中国語Ⅰ	1・2・3・4		1			○							兼1
	中国語Ⅱ	1・2・3・4		1			○							兼1
小計(11科目)	—	0	11	0	—			0	0	1	0	0	兼4	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	・実習 実験	教授	准教授	講師	助教	助手	
基礎分野	基礎ゼミA	1前	1				○		2	4	1			
	基礎ゼミB	1後	1				○		2	4	1			
	フードサイエンスのための化学	1前		2		○			1					
	栄養学のための生物	1前		2		○					1			
	国際栄養概論	1前		2		○			1					
	小計 (5科目)	—	2	6	0		—		4	4	1	0	0	
専門基礎分野	社会環境と健康	公衆衛生学Ⅰ	1後	2			○		1					
		公衆衛生学Ⅱ	2前	2			○		1					
		社会福祉論	2前		2		○							兼1
		公衆衛生学実習	2後		1			○	1			1		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖学	1前	2			○		1					
		生理学	1後	2			○		1					
		解剖生理学実験	1後	1				○	2					
		生化学	1後	2			○				1			
		栄養生化学	2前	2			○				1			
		生化学実験	2前		1			○			1	1		
		病理学Ⅰ	1後		2		○		1					
		病理学Ⅱ	2前		2		○		1					
		病理学実験	2前		1			○	1			1		
		臨床医学Ⅰ	3前		2		○							兼1
	臨床医学Ⅱ	3後		2		○							兼1	
	食べ物と健康	食品学Ⅰ	1前	2			○		1					
		食品学Ⅱ	1後	2			○		1					
		食品化学実験Ⅰ	1前	1				○	1					
		食品化学実験Ⅱ	1後	1				○	1					
		食品衛生学	2前	2			○		1					
		食品衛生学実験	2後	1				○	1			1		
		調理学	1前	2			○				1			
		調理学実習Ⅰ	1前	1				○			1			
		調理学実習Ⅱ	1後	1				○			1			
	調理学実習Ⅲ	1後	1				○			1				
小計 (25科目)	—	27	13	0		—		5	0	2	2	0	兼2	
専門分野	基礎栄養学	基礎栄養学	2前	2			○		1					
		基礎栄養学実験	2後	1				○	1			1		
	応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	2前	2			○			1				
		応用栄養学Ⅱ	2後	2			○			1				
		応用栄養学演習	2後		2			○		1				
		応用栄養学実習	3前	1				○		1				
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2前	2			○							兼1
		栄養教育論Ⅱ	2後	2			○			1				
		栄養教育論演習	3前		2			○		1				
		栄養教育論実習	3後	1				○		1		1		
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2後	2			○			1				
		臨床栄養学Ⅱ	3前		2		○			1				
		臨床栄養学Ⅲ	3後		2		○		1					
		臨床栄養学実習Ⅰ	3前	1				○		1				
		臨床栄養学実習Ⅱ	3後		1			○						兼1
		臨床栄養学演習	3後		2			○		1				
	公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2後	2			○			1				
		公衆栄養学Ⅱ	3前		2		○			1				
		公衆栄養学実習	3後		1			○		1				
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	2前	2			○		1					
		給食経営管理論Ⅱ	2後		2		○							兼1
		給食経営管理実習	3後	1				○	1					
		給食経営計画論実習	3前	1				○	1			1		
	総合演習	総合演習Ⅰ	3後	1				○	1	1				
		総合演習Ⅱ	4前		1			○		1				
		特別演習	4通		4		○		6	4	2			
	臨地実習	臨地実習(臨床栄養学)	3後		2			○		1				
		臨地実習(公衆栄養学)	4前		1			○		1				
		臨地実習(給食経営管理)	3後	1				○	1					
小計 (29科目)	—	24	24	0		—		6	4	2	1	0	兼3	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	医療系	免疫学	3後	2		○			1						
		老年医学	4前	2		○									兼1
		看護・介護概論	3後	2		○									兼2
		微生物学	3前	2		○									兼1
		微生物学実験	3前	1					○				1		兼1
		生活健康論	3後	2			○								兼1
		くらしとバイオテクノロジー	3後	2			○					1			
	食品系	食品官能評価・鑑別演習	2後	1				○				1	1		
		食品加工学	3後	2			○			1					
		食品加工学実験	4前	1					○	1					
		食品機能論	3後	2			○			1					
		食品評価論	3前	2			○			1					
		フードコーディネート論	3前	2			○					1			
		フードスペシャリスト論	3後	2			○					1			
	食文化系	異文化コミュニケーションⅠ	1後	1					○	2					
		異文化コミュニケーションⅡ	2前	1					○			1			
		異文化コミュニケーションⅢ	2後	1					○			1			
		比較食文化論	2後	2			○								兼1
		食物栄養インターンシップ	2前	1					○	2					
		フードビジネス論	3前	2			○				1				
		国際調理学実習	3後	1					○			1			
	保健福祉系	疫学入門	3前	2			○			1					
		育児学	4後	2			○								兼1
		スポーツ栄養学	3前	2			○								兼1
		発達心理学	3前	2			○								兼1
		地域保健計画論	4後	2			○			1					
		栄養カウンセリング論	4前	2			○								兼1
		学校栄養教育Ⅰ	3前	2			○								兼1
		学校栄養教育Ⅱ	3後	2			○								兼1
	発展ゼミ	実践ゼミA	2年集中	1					○	6	3	2			
		実践ゼミB	3年集中	1					○	6	3	2			
		卒業研究ゼミ	4通	4					○	6	3	2			
小計 (32科目)		—	0	56	0	—			6	3	3	1	0	兼11	
合計 (128科目)		—	59	152	0	—			6	4	4	2	0	兼38	

定教育職免許る法施行規則に	教育の基礎的理解に関する科目	教育原理	1後	2							1				
		教職概論	2前	2							1				
		教育制度論	2前	2						1					
		教育心理学	2前	2										兼1	
		発達心理学 (※栄養学科専門科目)	3前	2										兼1	
		特別支援教育	2後	1										兼1	
		教育課程論	2後	2										兼1	
	道徳・総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	道徳・特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	2後	2						1		1			
		教育の方法と技術	3後	2										兼1	
		生徒指導	3前	2						1					
		教育相談	3後	2						1					
	教育実践に関する科目	栄養教育実習	4前	2							1	1			
		教職実践演習 (栄養教諭)	4後	2						1				兼1	
小計 (13科目)		—	21	4	0				1	1	1	0	0	兼5	
合計 (141科目)		—	80	158	0	—			7	4	4	2	0	兼39	

学位又は称号	学士 (栄養学)	学位又は学科の分野	家政学関係	
卒業要件及び履修方法			授業期間等	
1. 教養教育科目及び専門科目より、合計124単位以上を修得しなければならない。 2. 教養教育科目については、20単位以上修得しなければならない。 上記の20単位には、「初年次教育」の科目区分より必修6単位を含む8単位以上、「就業力育成」「リベラルアーツ」「健康科学」「外国語教育」の科目区分より、それぞれ2単位以上を含めなければならない。また、他学部開講科目及び大学コンソーシアム大阪単位互換科目を4単位まで含めることができる。 3. 専門科目については、84単位以上修得しなければならない。 上記の84単位には、「基礎分野」4単位以上、「専門基礎分野」及び「専門分野」より72単位以上、「関連分野」より8単位以上を含めなければならない。			1学年の学期区分	2学期
			1学期の授業期間	15週
			1時限の授業時間	90分

教育課程等の概要														
(生活科学部 食物栄養学科)														
区分	科目名	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
初年次教育	持続可能社会論	1	2			○					1			兼2
	スタディスキルズ	1	2			○								兼2
	情報機器の操作Ⅰ	1	1				○							兼2
	情報機器の操作Ⅱ	1	1				○							兼2
	基礎数学	1		2		○								兼1
	基礎化学	1		2		○								兼1
	基礎生物	1		2		○								兼1
	小計 (7科目)	—	6	6	0	—			0	0	1	0	0	兼6
就業力育成	日本語読解・表現	1・2・3・4		2		○								兼2
	法律と経済	1・2・3・4		2		○								兼1
	ソーシャルマナー	1・2・3・4		2		○								兼1
	キャリアデザイン	2・3・4		2		○								兼1
	インターンシップ	2・3・4		2				○						兼1
	小計 (5科目)	—	0	10	0	—			0	0	0	0	0	兼6
リベラルアーツ	茶道	1・2・3・4		2			○							兼5 共同
	書道	1・2・3・4		2			○							兼1
	音楽	1・2・3・4		2			○							兼1
	美術	1・2・3・4		2		○								兼1
	リベラルアーツ演習	1・2・3・4		2			○							兼1
	文学	1・2・3・4		2		○								兼2
	哲学	1・2・3・4		2		○								兼1
	ジェンダー・ダイバーシティ論	1・2・3・4		2		○								兼1
	共生社会と人権	1・2・3・4		2		○								兼1
	日本国憲法	1・2・3・4		2		○								兼1
	小計 (10科目)	—	0	20	0	—			0	0	0	0	0	兼14
健康科学	健康総論	1・2・3・4		2		○								兼1
	健康スポーツ実習A	1・2・3・4		1				○						兼1
	健康スポーツ実習B	1・2・3・4		1				○						兼1
	こころと健康	1・2・3・4		2		○								兼1
	小計 (4科目)	—	0	6	0	—			0	0	0	0	0	兼3
外国語	総合英語A	1・2・3・4		1			○							兼1
	総合英語B	1・2・3・4		1			○							兼1
	英語コミュニケーションA	1・2・3・4		1			○			1				兼1
	英語コミュニケーションB	1・2・3・4		1			○			1				兼1
	英語コミュニケーションC	2・3・4		1			○			1				
	英語コミュニケーションD	2・3・4		1			○			1				
	英語コミュニケーションE	1・2・3・4		1			○			1				
	ハングルⅠ	1・2・3・4		1			○							兼1
	ハングルⅡ	1・2・3・4		1			○							兼1
	中国語Ⅰ	1・2・3・4		1			○							兼1
中国語Ⅱ	1・2・3・4		1			○							兼1	
小計 (10科目)	—	0	11	0	—			0	0	1	0	0	兼4	

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	・実験 ・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
基礎分野	基礎ゼミA	1前	1				○		2	4	1			
	基礎ゼミB	1後	1				○		2	4	1			
	フードサイエンスのための化学	1前		2		○			1					
	栄養学のための生物	1前		2		○					1			
	国際栄養概論	1前		2		○			1					
	小計(4科目)	—	2	6	0	—			4	4	1	0	0	
専門科目	健康 社会環境と	公衆衛生学Ⅰ	1後	2			○		1					
		公衆衛生学Ⅱ	2前	2			○		1					
		社会福祉論	2前		2		○							兼1
		公衆衛生学実習	2後		1			○	1			1		
	疾病の 成り立ち と機能及び	解剖学	1前	2			○		1					
		生理学	1後	2			○		1					
		解剖生理学実験	1後	1				○	2					
		生化学	1後	2			○				1			
		栄養生化学	2前	2			○				1			
		生化学実験	2前		1			○			1	1		
		病理学Ⅰ	1後		2		○		1					
		病理学Ⅱ	2前		2		○		1					
		病理学実験	2前		1			○	1			1		
		臨床医学Ⅰ	3前		2		○							兼1
	臨床医学Ⅱ	3後		2		○							兼1	
	食べ物と健康	食品学Ⅰ	1前	2			○		1					
		食品学Ⅱ	1後	2			○		1					
		食品化学実験Ⅰ	1前	1				○	1					
		食品化学実験Ⅱ	1後	1				○	1					
		食品衛生学	2前	2			○		1					
		食品衛生学実験	2後	1				○	1			1		
		調理学	1前	2			○				1			
		調理学実習Ⅰ	1前	1				○			1			
	調理学実習Ⅱ	1後	1				○			1				
	調理学実習Ⅲ	1後	1				○			1				
	小計(25科目)	—	27	13	0	—			5	0	2	2	0	兼2
専門分野	基礎 栄養学	基礎栄養学	2前	2			○		1					
		基礎栄養学実験	2後	1				○	1			1		
	応用 栄養学	応用栄養学Ⅰ	2前	2			○			1				
		応用栄養学Ⅱ	2後	2			○			1				
		応用栄養学演習	2後		2			○		1				
		応用栄養学実習	3前	1				○		1				
	栄養 教育論	栄養教育論Ⅰ	2前	2			○							兼1
		栄養教育論Ⅱ	2後	2			○			1				
		栄養教育論演習	3前		2			○		1				
		栄養教育論実習	3後	1				○		1		1		
	臨床 栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2後	2			○			1				
		臨床栄養学Ⅱ	3前		2		○			1				
		臨床栄養学Ⅲ	3後		2		○		1					
		臨床栄養学実習Ⅰ	3前	1				○		1				
		臨床栄養学実習Ⅱ	3後		1			○						兼1
		臨床栄養学演習	3後		2			○		1				
	公衆 栄養学	公衆栄養学Ⅰ	2後	2			○			1				
		公衆栄養学Ⅱ	3前		2		○			1				
		公衆栄養学実習	3後		1			○		1				
	給食 経営管 理論	給食経営管理論Ⅰ	2前	2			○		1					
		給食経営管理論Ⅱ	2後		2		○							兼1
		給食経営管理実習	3後	1				○	1					
		給食経営計画論実習	3前	1				○	1			1		
	総合 演習	総合演習Ⅰ	3後	1				○	1	1				
		総合演習Ⅱ	4前		1			○		1				
		特別演習	4通		4		○		6	4	2			
	臨地 実習	臨地実習(臨床栄養学)	3後		2			○		1				
		臨地実習(公衆栄養学)	4前		1			○		1				
		臨地実習(給食経営管理)	3後	1				○	1					
	小計(29科目)	—	24	24	0	—			6	4	2	1	0	兼3

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
専門科目	医療系	免疫学	3後	2		○			1							
		老年医学	4前	2		○										兼1
		看護・介護概論	3後	2		○										兼2
		微生物学	3前	2		○										兼1
		微生物学実験	3前	1					○				1			兼1
		生活健康論	3後	2			○									兼1
		くらしとバイオテクノロジー	3後	2			○					1				
	食品系	食品官能評価・鑑別演習	2後	1				○				1	1			
		食品加工学	3後	2			○			1						
		食品加工学実験	4前	1					○	1						
		食品機能論	3後	2			○			1						
		食品評価論	3前	2			○			1						
		フードコーディネート論	3前	2			○					1				
		フードスペシャリスト論	3後	2			○					1				
	食文化系	異文化コミュニケーションⅠ	1後	1					○	2						
		異文化コミュニケーションⅡ	2前	1					○			1				
		異文化コミュニケーションⅢ	2後	1					○			1				
		比較食文化論	2後	2			○									兼1
		食物栄養インターンシップ	2前	1					○	2						
		フードビジネス論	3前	2			○				1					
		国際調理学実習	3後	1					○			1				
	保健福祉系	疫学入門	3前	2			○			1						
		育児学	4後	2			○									兼1
		スポーツ栄養学	3前	2			○									兼1
		発達心理学	3前	2			○									兼1
		地域保健計画論	4後	2			○			1						
		栄養カウンセリング論	4前	2			○									兼1
		学校栄養教育Ⅰ	3前	2			○									兼1
		学校栄養教育Ⅱ	3後	2			○									兼1
	発展ゼミ	実践ゼミA	2年集中	1					○	6	3	2				
		実践ゼミB	3年集中	1					○	6	3	2				
		卒業研究ゼミ	4通	4					○	6	3	2				
	小計(84科目)		—	0	56	0			—	6	3	3	1	0		兼11
合計(128科目)		—	59	152	0			—	6	4	4	2	0		兼38	

定教育職免許る法施行規則に	教育の基礎的理解に関する科目	教育原理	1後	2							1				
		教職概論	2前	2								1			
		教育制度論	2前	2						1					
		教育心理学	2前	2											兼1
		発達心理学(※食物栄養学科専門科目)	3前	2											兼1
		特別支援教育	2後	1											兼1
		教育課程論	2後	2											兼1
	道徳・総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目	道徳・特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	2後	2						1		1			
		教育の方法と技術	3後	2											兼1
		生徒指導	3前	2						1					
		教育相談	3後	2						1					
	教育実践に関する科目	栄養教育実習	4前	2							1	1			
		教職実践演習(栄養教諭)	4後	2						1					兼1
小計(13科目)		—	21	4	0			—	1	1	1	0	0	兼5	
合計(141科目)		—	80	158	0			—	7	4	4	2	0	兼39	

学位又は称号	学士(栄養学)	学位又は学科の分野	家政学関係
卒業要件及び履修方法		授業期間等	
1. 教養教育科目及び専門科目より、合計124単位以上を修得しなければならない。 2. 教養教育科目については、20単位以上修得しなければならない。 上記の20単位には、「初年次教育」の科目区分より必修6単位を含む8単位以上、「就業力育成」「リベラルアーツ」「健康科学」「外国語教育」の科目区分より、それぞれ2単位以上を含めなければならない。 また、他学部開講科目及び大学コンソーシアム大阪単位互換科目を4単位まで含めることができる。 3. 専門科目については、84単位以上修得しなければならない。 上記の84単位には、「基礎分野」4単位以上、「専門基礎分野」及び「専門分野」より72単位以上、「関連分野」より8単位以上を含めなければならない。		1学年の学期区分	2学期
		1学期の授業期間	15週
		1時限の授業時間	90分

授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教養教育科目	持続可能社会論	本学の建学の精神とSDGsの関わりについてフィールドワーク、バズ・セッション、プレゼンテーションを通じて理解する。具体的には3学部3学科（栄養学部栄養学科／教育学部教育学科／看護学部看護学科）から提示されたテーマについて個々にフィールドワークをしたのち、教室でのバズセッション（少人数の討論と成果発表）を行い、その結果をグループごとにプレゼンテーションする。なお、第1回、第2回、第15回の全体授業を除き、第3回～第14回は240名を80名ずつ学科混合の3クラスに分けて授業展開する。	
	スタディスキルズ	本学は「教養を身につけ、豊かな人間味を兼ね備えた女性を育成する」ことを建学の精神として掲げている。スタディスキルズは4年間の学びの基盤を形成するための授業であり、高校までの学習とは異なる積極的なStudy（＝語源はラテン語で「熱意を持って追求する」が原義）の意識と技術を身につけることを目標とする。自己評価（セルフ・アセスメント）、相互評価（ピア・アセスメント）、教員評価を経て、大学における学びの深化を目指す。	
	情報機器の操作Ⅰ	コンピュータとインターネットの歴史と概念を概説した後、学内LANの使い方を説明する。さらにネット社会と著作権及びSNSの安全な利用についての理解を深める。また、WindowsのファイルやWeb操作を学ぶ。さらに大学の授業に必要なアプリケーションソフトの使い方を実習中心に修得する。PowerPointを使ってプレゼンテーションの基本的手法を学ぶ。Wordを用いてレポートの形式等を学ぶ。Excelを用いてデータ入力や簡単な関数処理を学ぶ。	
	情報機器の操作Ⅱ	前期に引き続き、情報機器の操作の習熟をはかる。中心となるのは情報倫理を含むコンピュータやネットワークの概念の把握と各アプリケーションソフトの操作である。その際、学科の特色に対応した演習内容とする。PowerPointを使って専門教育の内容を発表する（個人発表）。Wordで学内レポート及び一般ビジネス文書の形式を学ぶ。Excelで数値データの解析（基礎・応用）および集計処理の方法を学ぶ。	
	基礎数学	日常の計算などの数的処理の基礎知識は、国家試験問題や就職試験におけるSPI（非言語）を解く際に必須である。また、各学科の専門科目を学ぶ上でも基礎的な数的処理スキルは重要である。この科目では、数的処理の基礎知識を再度確実なものにすることを目的とする。授業では例題を解きながら、内容の理解に努める。その際とくに、変化する量を式やグラフでどのように表すのかを学ぶ。さまざまな社会現象を記述する際に文字データだけでなく、図式化して視覚的に理解しやすいものとするのは極めて重要である。	
	基礎化学	無機化学と有機化学の基礎を学ぶ。無機化学においては元素の電子配置と周期表の関係を理解し、ひとつの元素の性質から類似の元素の性質を推測できるようになること、元素の化合物の構造や性質を周期表に照らし合わせて理解することをめざす。有機化学は生物、医薬品、食品などあらゆる物質に関連する。授業では有機化学の基礎概念を理解するとともに、専門教育に必要な有機化学の基礎を習得する。最終的な目標を、周期表の構成原理を理解するとともに、簡単な化合物の構造を説明できるようになることにおく。	
	基礎生物	私たち自身の身体のはたらきを理解するためにも、現代のバイオテクノロジーを理解するためにも、生物学の基本的な知識は必須である。この授業ではまず、生命の根本である細胞の構造やその誕生の概要について学び、次いで神経系のはたらきや酵素の役割といった実際に生物の身体を動かすメカニズムについても学ぶ。そして、そうした身体のはたらきを進化の観点から理解するとともに、遺伝子の振り舞いや有性生殖のメカニズム、生物多様性について学ぶ。	
就業力育成	日本語読解・表現	日本語で表現することの意味を考える。心に響く名作を多岐にわたるジャンルから選び読む。言葉の魅力を音読により感じよう。日本語の魅力を発見し、しなやかな発想を育て、豊かな表現を身につけた日本人として、一生の宝を自己につくる。語彙を豊かに書き綴る。表現の力を養い充実しよう。正確な表現、わかりやすい表現、創造的な表現など、その礎を築いていく。読む、考える、書くためには国語の力を蓄えなければならない。古典、近現代の文学の洋を問わず多読、精読を試み、考える力を養う授業となる。	
	法律と経済	この講義では現代社会において法律が果たしている役割を理解するとともに、社会人として必要な経済の基本的知識を習得する。テーマとしては「大学生活と法」「労働と法」「婚姻と法」をとりあげ、付随する経済的側面にも考察の対象を広げる。具体的には、憲法を中心として、人権規定の内容を学ぶ。親族法・相続法（家族法）を中心として、婚姻、離婚、親子、扶養および相続など家族に関する制度を学ぶ。また、労働法を中心として、労働者の保護と労働条件の改善について学ぶ。	
	ソーシャルマナー	本講義は、文化を社会を構成する意味（秩序）体系としてとらえ、その下位領域としてのマナーを養成する。第一に、社会的・文化的存在である人間を理解した上で、現代社会の各局面における意味付与過程に深く分け入るとともに、その意味がもたらす作用を具体的文脈や状況に沿って解説していく。そうした作業を通して、受講生自ら、大学の建学の精神に叶う、自立と共助のバランスがとれた人を目指すようにする。	
	キャリアデザイン	本学的就業力育成教育の導入科目として位置づける。将来の目標を見据え、大学生活をいかに卒業後の社会生活に結びつけるかを考える。ただし、そのさいいわゆる「就職教育」にとらわれることなく、まずライフコース全体を視野に入れて自己を見つめ、自分は何者なのかを他者に伝えられるようになることから始めることとする。そのうえで、いかなる大学生活を送りたいかを考え、目的意識を持って学生生活を組み立てるための基盤となるように授業を構成する。そして最後に、社会で求められる能力と心構えはどのようなものかを知るとともに、さまざまな働き方についても学ぶ。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	インターンシップ	企業・自治体・NPOなどでの就業体験を通じて、大学での学びを深化させる機会を得るとともに、自らのキャリアデザインを考える機会とする。事前学習や事前研修を通じて、インターンシップへの参加目的を明確にし、必要な知識やスキルを体得する。また就業体験を積んだ上で、事後研修、レポート作成、体験報告会を実施し、インターンシップ研修を振り返り、成果や今後の課題等を確認する。	
リベラルアーツ	茶道	日本の伝統文化である茶道文化に体験を通してふれる。毎回茶道の基本的な仕草の稽古、お茶の飲み方などを繰り返し学び、「型」の文化を通じて心と体を鍛える。茶道を通じて、「型の習得」から、その「型」の背後にある「心遣い・思いやりの心」を学び、コミュニケーション能力と社会性を養う。また、茶道文化に結集する伝統工芸や精神文化についても関心を深めさせる。	共同
	書道	書道を通じて、丁寧な字を書く習慣と集中力を身につける。仮名文字のもととなる字母の理解から学び、毎回手本教材の稽古を30～40分間したあと、清書にかかる。清書作品の中でもっとも上手にかけたと思うものを提出する。筆で字を書く事になれると共に、集中力を付け、次の美的表現について芸術的感性を身に付ける。書道用具の整理整頓の習慣などにも気を配れるようにする。	
	音楽	芸術作品と娯楽作品の違いは何か。その作品を、見て・聴いて・歌えば必ずその答は返ってくる。音楽芸術の美しさを、歌うことを通じて体験的に理解し、その曲の美しさや歴史的背景についても関心を養う。具体的には日本の音楽や世界の様々な音楽を取りあげ、それらを形作っている要素の働きおよび文化的・歴史的背景が曲の魅力にどうつながっているかを理解できるようさまざまな楽曲を取り上げる。また、音楽との多様な関わり方に関心をもってもらうため、テーマを決めて課題レポートを課す。	
	美術	美術教育の領域には大きく「表現」と「鑑賞」の二つがある。この授業は「表現」を通じて「鑑賞する力」を養うことをめざす。また、芸術作品の良さを「鑑賞」し、「表現」につなげるヒントを得ることも目的とする。具体的に表現においては、鉛筆デッサンおよび水彩画、平面色彩構成を取り上げる。さらに模写を通じて、名画から学び、文化的、歴史的な理解を深め、発想力を養うこととする。鑑賞においては、表現で学んだことをもとに、学生それぞれが独自の視点で美術作品（他の受講生の作品含む）を捉え、感じたことを言語化する。	
	リベラルアーツ演習	一般に「リベラルアーツ」は「教養」を身につけるための学問・科目群と解されているが、本来は「人を自由にするための実際的な技術」を意味する単語である。この科目では、リベラルアーツを芸術を含む人文科学(humanities)と社会科学(social sciences)を横断的に学ぶことと定義したうえで、複合的な知識を社会的諸問題の発見と解決につなげる方法を社会体験を通じて学ぶ。また「持続可能社会論」(1年次前期必修)の展開科目として位置づけ、次年度以降の「持続可能社会論」でのティーチングアシスタントの育成も視野に入れている。	
	文学	洋の東西を問わず「文学的なるもの」は古くから存在した。しかし日本において「文学」という言葉及び概念は明治期に作られたものである。近代化のなかで「文学」というものが要請されるようになり、そしてそれと同時に日本の古典、たとえば『源氏物語』といったものも近代的な文学の概念から読み直されたという側面がある。この授業においては、人間の生き方、歴史の中での人々の苦悩や思想を、古典的な名作を精読することの中から学ぶ。特に、人間の苦悩の考察、人生の不思議への驚き、文章の背後にまで解釈を及ぼす読み方などを通じて、文学が私たちに語りかける価値の再認識を目標とする。	
	哲学	哲学の語源に当たるフィロソフィアという言葉が「知を愛する」ことを意味しているように、哲学は物事や人の存在の意味を自由に根源的に考える学問である。そして、哲学者の多くは、想像を絶する苦悩の人生を歩んだ。しかし、その苦悩の知恵から、哲学者たちは人の心を揺さぶらさずにはおかないさまざまな思想を生み出してきた。この授業では、哲学者や思想家たちの苦悩とその思想を学ぶ。	
	ジェンダー・ダイバーシティ論	本講義は、ジェンダー、ジェンダーと表裏一体を成す性とセクシュアリティ、ならびに、それらと深く関連する現代家族の三領域を客観的かつ批判的にあつかう視座を獲得することを目指す。社会的・文化的性差としてのジェンダーの定義の下、三領域の歴史的構築性を検証した上で、グローバル社会におけるダイバーシティ論が持つ是非について考えを深めていく。受講生は、とにかく思考し発言することを要する。	
共生社会と人権	グローバル化が進む今日、私たちは世界各地からの多様なニュースに接することができる。そしてその中には、悲惨な人権侵害を伝えるものも多い。この授業では、日本も含めて世界中で今も生起する人権侵害の例を取り上げ、その原因の理解と解決方策について考える。具体的にはグローバル化に対する日本社会の対応、現代社会におけるエスニック・マイノリティの多様性とその現状を学ぶとともに、大学生として、また、社会人として、必要な人権感覚を身につけ、人権問題について知り、解決へ向けての展望を持ってもらうことがこの授業の狙いである。		
日本国憲法	日本国憲法は国の基本法として、対外的には世界に名だたる平和憲法として約50年前に公布された。しかし150を越える諸国が憲法を持つ現在では、その制定年度・内容においてもはや古典的存在となっており、現代社会の要請に対し様々な矛盾も生じている。憲法学の基礎を身近な生活の中で理解し工夫していく創造力を養うため、憲法に関わる具体的事例を通して憲法の諸問題—特に人権問題—に接近し、問題解決の方向性を対話方式で考えさせる。		
健康科学	本学は「栄養」「教育」「看護」を学ぶ学部・学科で構成されている。いずれも「健康」をキーワードとする専門性を有しているが、全学教養科目である本授業においては、厚生労働省の「健康日本21」を取り上げるかたちで、専門教育の学びの前段階としての健康概念・理念の理解をめざす。その際、スポーツを含む様々な身体活動を通じての超高齢少子社会としての日本の健康課題についても目を向けることとする。その際、とくに人生のなかで健康な期間、いわゆる健康授業延伸の方策についても取り上げる。		

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	健康スポーツ実習A	この授業では健康の概念を理解し、身体活動を通じて次のことを学んで欲しい。①各種スポーツの理解と体力の維持、向上を図る。②グループでの責任と義務の大切さを学ぶ。③生涯スポーツの大切さを理解し経験する。また、スポーツは、個人の心身の健康管理に大きな役割を果たすとともに、集団での協働活動を通じて、社会での共同生活を営む上でのコミュニケーション作りの向上にも役立つ。本授業では、この特性をより生かせるように、バドミントン、テニス、ゴルフなどのゲーム性に満ちたスポーツを実践する。	
	健康スポーツ実習B	この科目を受講することは、心身の健康維持・増進に役立つだけでなく、スポーツを行うことで生きがいをつくることに繋がる。人生80年以上となった今日、生涯にわたってスポーツを親しむ「スポーツライフ」を送ることが大きな意義を持つ。このようなスポーツ活動を高齢期になっても継続するためには、学童期から学生時代までのライフスタイルの中で、自分自身がどのようにスポーツと関わりを持つかが重要な鍵となってくる。そこで実際にスポーツなどの身体活動を行うことを通じ身体的、精神的、社会的健康を維持するとともに、健康に関する知識や余暇生活を充実させる方法を学ぶ。	
	こころと健康	怪我も病気もせずに人生を生き抜くことは不可能である。日常生活には、いたるところに、怪我や病気のリスクが偏在しているからである。そして多くの場合、私たちは体調不良になってはじめて、健康であることのありがたさを実感する。本講義は、私たちが、健康であるときにはほとんど意識しない「健康であること」について、さまざまな事例をとおして検討していく。そこから日常生活と健康の関係性を考察し、私たちの日常生活に大きな影響を与えている社会のありかたと、きわめて個人的な実感であるはずの「健康であること」が密接に関連していることを確認する。	
外国語	総合英語A	グローバル社会においては、英語は国際語である。これからは英語のコミュニケーション能力が欠くことの出来ない資質として、ますます重要視されることになる。この授業では、様々なコミュニケーション場面を想定し、英語を読み、聞き、話し、書く練習をする。具体的には毎回500words程度の短文を短時間で読む。短文（数センテンス）のディクテーションを行う。ペアワークで会話練習をする。100words程度の自由英作文を書く。さらに音楽や映画を授業に積極的に取り入れ、英米文化圏の文化的、歴史的理解を深める。	
	総合英語B	英語の4技能のうち、とくにライティングとスピーキングに重点を置き、コミュニケーションのための英語を習得することを目標とする。具体的には毎回500words程度の短文を短時間で読む。短文（十数センテンス）のディクテーションを行う。ペアワークで会話練習をするとともに例文の暗記をして英語のリズムをつかむ。200words程度の自由英作文を書く。さらに音楽や映画を授業に積極的に取り入れ、英米文化圏の文化的、歴史的理解を深める。さらに異文化理解という観点から日本について考え、英語で日本文化の特徴を語ることを目指す。	
	英語コミュニケーションA	<p>The aim of this course is to improve and build upon the students' ability to use English in practical daily situations. The main focus will be on speaking and listening practice. Students will work individually and cooperatively to practice. In addition, students will have an opportunity to improve their vocabulary, reading, and writing skills. Students will become better at/ the simple present and present of "be" / responses with "too" and "either" / using "can / can't", "love", "like", and prepositions.</p> <p>この授業では、日常生活における英会話能力を向上させる。スピーキングとヒアリングの練習が中心となる。さらに、語彙力、読解力、英作文の力を身につける。 「be」「too」「either」「can/can't」「love」「like」を用いての表現方法を学ぶ。</p>	
	英語コミュニケーションB	<p>The aim of this course is to improve and build upon the students' ability to use English in practical daily situations. The main focus will be on speaking and listening practice. Students will work individually and cooperatively to practice. In addition, students will have an opportunity to improve their vocabulary, reading, and writing skills. Students will become better at: using infinitives for reason, giving advice and making suggestions/ using the possessive and asking "Whose...?" questions/ understanding the order of adjectives/ using "one" and "ones" as pronouns/ describing locations/ using the past continuous and reflexive pronouns/using comparative adjectives and "more", "less", and "fewer."</p> <p>この授業では、日常生活における英会話能力を向上させる。スピーキングとヒアリングの練習が中心となり、さらに、語彙力、読解力、ライティング力を身につける。また、感情の表現、アドバイスや提案の仕方、質問の仕方、形容詞の順序、代名詞としての「one」と「ones」の違い、位置の説明、過去形、比較級を理解する。</p>	
	英語コミュニケーションC	<p>This class will help students improve their English conversation skills. Clear training in how to speak English like a native speaker will be given. Students will understand the differences between Japanese and Western cultural speaking styles in order to communicate more effectively. Students will also spend a lot of time in class learning vocabulary and speaking with classmates about everyday life topics. By the end of the course, if students work hard, they will be able to speak English more fluently, accurately, and with more complexity than they could at the beginning of the year.</p> <p>英会話のスキル向上に役に立つ授業である。ネイティブスピーカーのように英語を話すトレーニングを実施する。学生は、より効果的にコミュニケーションをとるために、日本語と西洋文化的な話し方の違いを理解する。また、語彙と日常生活のトピックスについて話す時間を多く費やすので、熱心に取り組めば、授業終了までには当初より、より流暢に、正確で複雑な表現で英語を話すことができるようになる。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	英語コミュニケーションD	This class will help students improve their English conversation skills. Clear training in how to speak English like a native speaker will be given. Students will understand the differences between Japanese and Western cultural speaking styles in order to communicate more effectively. Students will become better at talking about a) their free time and future hobbies. b) music, movies, TV, reading, and games. c) food, meals, food they like/dislike, exotic foods, and eating out. d) imagining their lives in the future, discussing life issues, and their dream job. 英会話のスキル向上に役に立つ授業である。ネイティブスピーカーのように英語を話すトレーニングを実施する。学生は、より効果的にコミュニケーションをとるために、日本語と西洋文化的な話し方の違いを理解する。学生は、次のことがより上手に話せるようになる。a) 余暇と趣味 b) 音楽、映画、テレビ、読書とゲーム c) 食べ物、食事、好き嫌いな食べ物、エスニック、外食 d) 未来のことを想像し、生活のことや憧れの仕事について話し合う。	
	英語コミュニケーションE	英語コミュニケーション及び総合英語各科目の成果を踏まえて海外において英語研修を実施する。現地ではホームステイを行うとともに、さまざまな課外授業にも積極的に参加する。具体的には夏休み期間中のイギリス研修、春休み期間中のニュージーランド研修のいずれかに参加し、英語のみならず異文化についても学ぶ。さらに、参加学生の所属する学部・学科専門教育に関連した見学も実施する。いずれにせよ、英語を現地で実際に使ってみることによって、各自が英語力を確認するとともに、さらなる英語学習の意欲につなげることを狙いとする。なお、安全対策を含む事前学習を徹底的に行うとともに、帰国後は英語によるプレゼンテーションを事後学習として行う。	
	ハングル I	日本と地理的に一番近く、歴史的・文化的にも非常に深い関係を持つ大韓民国（韓国）と朝鮮民主主義人民共和国（朝鮮）の言葉（韓国では韓国語、朝鮮では朝鮮語と呼ばれる）を書き表す文字を「ハングル」という。ハングルは15世紀になって、朝鮮語を書き表す文字がないために困っている民衆を見た時の王、セジョン大王が、学者たちとともに科学的に考案し、民衆に広めた文字である。本講義では、ハングルの読み方・書き方、朝鮮語（韓国語）の簡単な会話を学習するとともに、ビデオ鑑賞などを通じて、日本と関係の深い韓国・朝鮮および在日韓国・朝鮮人の社会・歴史・文化への理解を深める。	
	ハングル II	ハングルの読み書きができることを前提として、朝鮮語（韓国語）の基礎的な文法について学習する。朝鮮語（韓国語）の語順は日本語とまったく同じであり、文法も日本語と非常に似ている。基礎的な文法を学習し、辞書を用いて、朝鮮語の文章を日本語に訳したり、自分のことが朝鮮語で話せるようになることをめざす。また、毎時間、単語や簡単な日常会話を覚えていくようにする。さらには、ビデオ鑑賞などを通じて、日本と関係の深い韓国・朝鮮および在日韓国・朝鮮人の社会・歴史・文化への理解を深める。	
	中国語 I	はじめて中国語を学ぶ学生が、学期末には中国語で簡単な会話がこなせるように、標準中国語（普通話）の正確な発音と基本的日常語彙の習得につとめる。具体的には、基本的なピンインの読み方、書き方、声調について学ぶ。また、判断文、形容詞述語文、数量詞、動詞述語文などの基礎文法を学ぶ。授業においては、語学学習という気負いなく、音とリズムに親しみながら外国語を身につける手引きをする。発音練習等に重点を置いた授業となるが、随時簡単な小テストを行い、授業態度とあわせて評価対象とする。	
	中国語 II	前期に続いて中国語の会話練習を行うと同時に、基本的な文法事項を習得し、自分が言いたいことを簡単な中国語で表現できるようになることを目指す。授業では中国の映画やドラマも積極的に視聴し、中国人の暮らし方や考え方についての理解を深めることも大きなねらいである。習得目標としては常用の400単語前後を習得し、常用句型としては40個くらいを使いこなせることをめざす。本講義で中国語による自然なコミュニケーションを体得し、より高度な語学学習への手引きとしてほしい。	
専門科目	基礎ゼミ A	履修者を8つの小グループに分け、専門分野（ホーム）の異なる専任の教員をアドバイザーに配し、各「ホーム」を担当するゼミ形式の授業。学生個々が講義や演習、さらにフィールド学習で得た知識や体験の成果を報告してグループ内で討論することにより、学習効果や演習効果を高める。さらに全員を対象に、3回の合同でグループワークや説明会、講演会等を行う。この授業を通じて管理栄養士の職域ごとの役割や仕事の内容について知ることによって、自分の将来像の確立を目指す。	
	基礎ゼミ B	履修者を8つの小グループに分け、専門分野（ホーム）の異なる専任の教員をアドバイザーに配し、各「ホーム」を担当するゼミ形式の授業。学生個々が講義や演習、さらにフィールド学習で得た知識や体験の成果を報告してグループ内で討論することにより、学習効果や演習効果を高める。さらに全員を対象に、3回の合同でグループワークや説明会、講演会等を行う。この授業を通じて管理栄養士の職域ごとの役割や仕事の内容について知ることによって、自分の将来像の確立を目指す。	
	フードサイエンスのための化学	栄養士・管理栄養士になるためには、食品や栄養の理解が基本になるが、その基盤となるのが化学の知識である。また、将来に渡って、化学を基本とする計算力の習熟は必須となる。本科目では、栄養素に代表される食品成分の化学構造や機能を理解するための化学式、代謝反応を理解するための化学反応式、溶液としての状態を理解するための溶解や親水性・疎水性、コロイド、pH等に関する知識、濃度を中心とした計算力等の習熟を講義と演習により目指し、食品を化学物質として理解し、状態を科学的に把握するための基礎を築く。	
	栄養学のための生物	私たちをはじめ、地球上のすべての生物は細胞から出来ている。それでは、細胞とはどのようなもので、その中では日々どのようなことが起こっているのだろうか？ この科目では、生命活動の基本単位である「細胞」を中心として、その多様な機能を支える遺伝子やタンパク質のはたらきについて、高校生物の復習を交えながら解説する。これから管理栄養士を目指して栄養学を勉強していくうえで欠かせない、生物学の基礎を修得することを目標とする。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	国際栄養概論	和食も含め、世界の食の文化を学習する。食が人の生活・経済・政治その他の広く深く関わることを学習する。世界の料理の調理法、食文化の輸出入、食の歴史、食ビジネス、農林水産業と食との関連、環境問題などを学習する。持続可能な発展目標(SDGs)と整合性を果たせながら、戦争や貧困など、世界が解決すべき問題への食の関わりを学習する。また、これからの管理栄養士が知るべき各種の最新情報を、概論の形で学習する。	
専門基礎分野	社会環境と健康 公衆衛生学 I	公衆衛生学は、個人の健康問題は社会の健康問題でもあると捉え、人間集団の健康問題の解決のために社会はいかにあるべきかを考え、研究し、学ぶ教科である。公衆衛生学 I では、健康の定義、社会と健康、環境と健康などの諸関係を講義するとともに、保健統計の実際やその解析手法、疫学的手法や疫学研究の実例を紹介する。また、人が健康で快適な生活を維持するために社会がなすべきことを考えさせる。	
	公衆衛生学 II	公衆衛生学 II では、社会環境条件や生活習慣が疾病の発生や蔓延に深く関与することを悪性新生物、循環器疾患、代謝疾患、感染症を主な対象として講義する。また、地域保健、母子保健、成人および高齢者保健、精神保健など、集団としての健康問題への取り組み、および産業保健や学校保健など生活の場における公衆衛生の課題と実践活動を紹介します。さらに、公衆衛生活動を推進するために施行されている保健医療制度、栄養関連法規、保健医療関連法規などの新しい情報を講義する。	
	社会福祉論	私たち一人ひとりの日常生活と人生に深く関わる社会福祉の役割、地域の様々な生活問題と支援について学習する。社会福祉の各制度の概要、福祉の関わりを学習する。社会福祉に関する歴史と現代社会の福祉課題を理論的に理解し、社会福祉の意義や役割を理解すること、社会福祉的視点と福祉観と人間観を習得することを旨とする。また地域社会の中で多様な専門職の連携が求められる中、管理栄養士として一人ひとりの思いを理解し、生活を支える専門職として、専門性をもって支援・協働できるよう専門的知識、技術、価値を習得することを旨とする。	
	公衆衛生学実習	人間社会・生活環境のあり方は健康障害や健康増進に大きく関わっている。この実習では、環境汚染の実態、感染症や生活習慣病などの健康障害の発生・拡大状況とその要因、適切な生活習慣による健康増進の可能性などについて、文献調査、意識調査、実地調査などを実施する。得られた結果に基づき、実態把握や分析を行い、有効な対策のあり方などを考えさせる。実習では5人までのグループに分かれ、テーマの設定、調査計画書作成、調査、レポート作成、およびパワーポイントを活用した口頭発表を行ない、データ解析に必要な統計学の基礎を教授する。	
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖学	人の身体の基本的構成単位は細胞である。細胞は集合し機能分化して異なった働きを担う組織をつくり、後者が集まって種々の臓器や器官を形成する。これらの人体の構成要素は個々のレベルで役割を持ちつつ階層的、有機的に結びつき、全体としての生命活動を行う一つの個体を形成する。栄養・代謝、運動、呼吸・循環、排泄、神経活動などの人の基本的生命活動と環境への適応、およびその病気を理解するために、このような人体の構造的しくみを解説する。教員の臨床医・研究医としての実務経験を生かして、人体の構造を理解できるよう指導する。	
	生理学	解剖学で学んだ人体構造の知識をもとに、消化と吸収、栄養と代謝、呼吸と循環、筋・神経活動、内分泌などの人体の機能的営みがどのように行われるかについて、分子から個体レベルまで広く解説し、これらにより個体の生命活動がどのように発現、維持されるかそのしくみを解説する。特に食事、運動、休養などの基本的生命活動の機構と外部環境変化に対する個体の適応のしくみを解説する。教員の臨床医・研究医としての実務経験を生かして、人体の生理機能を理解できるよう指導する。	
	解剖生理学実験	解剖学および生理学の講義で学んだ内容、特に血液、呼吸、循環、感覚生理について人体試料および機器類を用いて実習する。また、動物の解剖なども行い、人体の構造と機能に関し実地体験的理解を深めるとともに、生き物や実験装置の扱い方について学修する。また、DVD教材を視聴して消化器系、内分泌系、腎・尿路系、血液系に係る解剖学名称、生理的機能を学修する。教員の臨床医・研究医としての実務経験を生かして、人体の構造と生理機能を理解できるよう指導する。	
	生化学	生化学は、生命現象を物質の化学的な性質や反応の原理に基づいて解き明かす学問である。この科目では、生体を構成している物質の基本的な性質について学ぶ。特に、三大栄養素として重要なタンパク質、糖質、脂質、および遺伝物質である核酸の構造や化学的性質について解説する。また、生体内の化学反応の進行に必須である酵素の機能についても解説する。生体内で起こる基本的な反応について、物質レベルでの理解を深めることを目標とする。	
	栄養生化学	栄養学を学んでいくには、まず私たちが生きていくために日々摂取している糖質や脂質、タンパク質をはじめとする栄養素が、生体内でどのように利用されているのかを知らずには始まらない。栄養生化学では、生体内で起こる物質代謝、ならびに酵素による代謝の調節機構について栄養素別に解説する。生化学で学んだ知識を基礎として、生体内でのエネルギー産生や生体物質の合成・分解の基本的なメカニズムについて理解することを目標とする。	
	生化学実験	生命活動は、数多くの酵素作用とそれにともなった細胞内外の生物および化学反応に基づき行われる。そのような反応の中で、タンパク質、核酸、糖質、脂質といった一連の生体物質は、それぞれが重要な役割を果たしている。本授業では、タンパク質や核酸を中心とした生体物質を実際に取り扱う実験を通じて、生体物質の化学的性質や酵素反応について体験的に学び、生化学の講義で得た知識への理解を深めることを目標とする。	
	病理学 I	病理学は病気を分類し、その原因を探ることにより、病気に関する基本的な概念を学ぶ教科である。最近の生命科学分野の発展はめざましく、複雑な生命現象についても分子レベルでの解明が進んでいる。本講義では分子レベルから個体レベルまで、病気の成り立ちについての理解を得るとともに、管理栄養士として必要な知識を習得することを目標とする。理解を深めるために、病理学 I では種々の臓器におこった病気に共通する基本的な病変や病因について学習する。この科目は病理学の研究をしていた担当教員がその経験を生かして、病気に対する理解を深めることができるような講義を行っている。	
	病理学 II	病理学においては種々の臓器に共通して発症する基本的な病変や病因を理解することが必要である。さらに、それらの知識をいかして、臓器別、系統別に主要疾患の症状および発症機序を学習することも重要である。最近、さまざまな疾患のなかでも生活習慣病の罹患率が上昇しており社会問題となっている。そこで、管理栄養士にとって栄養管理などと密接に関連する生活習慣病を中心とした疾患群について最新の知識をとりいれながら解説する。この科目は病理学の研究をしていた担当教員がその経験を生かして、病気に対する理解を深めることができるような講義を行っている。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	病理学実験	解剖学や生理学に加えて病理学を学習することは、管理栄養士としてこれからのチーム医療の中で仕事をしていく上で極めて重要である。本講義では、病理学の講義で学習した内容について、臓器及び細胞における実際の病態変化を正常な状態と比較しながら観察する。さらに、細胞レベルにおける病態変化を観察するときの重要な決め手となる病理組織標本の作成法についても学習する。この科目は病理学の研究をしていた担当教員がその経験を生かして、動物及び細胞を用いた実験をすることにより学生が内容を理解して学習できるように工夫をしている。	
	臨床医学Ⅰ	管理栄養士に求められることは、健康増進のための栄養指導のみならず、病態評価や診断、治療を熟知し、チーム医療の一員として病気をもつ個々の患者の病態に基づく適切な栄養指導、管理を行うことである。このような役割りを遂行するうえで必要な臨床医学に関する知識を習得するため、人体における疾病の成り立ちおよび診断、治療、予防に関して幅広く解説する。教員の臨床医・研究医としての実務経験を生かして、病気の病態生理や栄養管理について理解できるよう指導する。	
	臨床医学Ⅱ	管理栄養士に求められることは、健康増進のための栄養指導のみならず、病態評価や診断、治療を熟知し、チーム医療の一員として病気をもつ個々の患者の病態に基づく適切な栄養指導、管理を行うことである。このような役割りを遂行するうえで必要な臨床医学に関する知識を習得するため、人体における疾病の成り立ちおよび診断、治療、予防に関して幅広く解説する。教員の臨床医・研究医としての実務経験を生かして、実際の臨床現場や胃ろうなどの栄養管理の動画を視聴することで、臨場感を持って理解できるよう指導する。	
食 べ 物 と 健 康	食品学Ⅰ	栄養士・管理栄養士を目指して、食品はどのようなものであるか、どの様に身体に対して機能するものなのかを理解していくためには、食物の中に含まれている一つ一つの成分をそれぞれ化学物質としてとらえ、それぞれの構造と機能を結びつけて考えられるということが必要となる。さらに、保存期間や、調理・加工過程において変化する成分の化学構造と食品に与える影響についても理解する必要がある。本科目では、食品成分の基本的な化学構造の知識を習得し、その構造と人体における機能との相関に加え、その化学構造と変化が保存期間や、調理・加工過程において変化する食品の状態と結びついていることを理解させる。	
	食品学Ⅱ	現在のわが国では、世界中のあらゆる食品が入手でき、出回る多種多様な食品が食生活を豊かにしている。本学科目では植物性、動物性食品、油脂食品、嗜好食品および微生物利用食品などについて、食品の単位で成分の特徴や栄養価（一次機能、二次機能）、機能性（三次機能）を講ずる。また、食品材料について、歴史的変遷、嗜好性そして経済性を考慮した、豊かで栄養バランスの取れた食生活の確保や維持ができるように、知識を与える。	
	食品化学実験Ⅰ	食品を十分に理解するには、化学の基礎知識と食品を構成する成分についての知識を持つ必要がある。食品化学実験Ⅰでは、基礎的な化学実験を通して、実験への心構え、器具類やその基本操作、データの整理方法等を学ぶ。また、食品を試料として用いた分析実験を通して、食品成分についての学習ならびに得られたデータについての考察の方法について学ぶ。化学実験の基本知識と操作の習得や、分析や考察が行えるようになること、理系のレポートや論文が書けるようになることを目的とする。	
	食品化学実験Ⅱ	食品化学実験Ⅰで身につけた、実験に対する基本的な考え方や手法を基にして、本実験では、食品成分の定性・定量や理化学的分析を行い、レポートを作成していく。実験データ処理に必要な計算の演習を行っていく。具体的な分析対象としては、ミカンやリンゴ中の還元糖の定性・定量、リンゴジュース、日本酒、トマトケチャップ中の全糖の定性・定量、醤油中のアミノ酸の定量（アミノ態窒素の定量）、液状食品（果物缶詰の浸漬液、コカ・コーラ、ファンタオレンジ、スプライトといった炭酸飲料、醤油）の比重、可溶性固形分濃度、屈折率、糖度の測定、油脂中の酸化物、過酸化物質の定量を実施する。	
	食品衛生学	近年、食品の安全性については社会的に大きな関心ごとにもなっていることから、将来管理栄養士として職に従事するにあたって、食の安全の確保は重要な任務のひとつになる。従って、食品の腐敗や化学物質による汚染等が健康にどのように影響するのかについての基本となる知識を身に付け、安全管理の方法や法規等について理解させる。食品衛生を管轄する国際組織、国内行政組織、食品内の微生物性危害物質、高度食品衛生管理法であるHACCPシステムを教授する。授業内容をまとめた自作のスライド、プリント、また、インターネット上の映像情報、学術誌情報を提供する講義形式とする。	
	食品衛生学実験	食品の安全性を確保するためには、食中毒の原因となる微生物や化学物質等について知識としての理解を深めるだけでなくどのようなものであるか実感をもつ必要がある。また、栄養士・管理栄養士として将来就業すると、多くの場合は多くの人が摂取する食品と関わることになる。その場合に、各々が環境や取り扱っているものが食品を供するものとして安全な状態であるのかを知るための知識・技術を有する必要がある。本実験では、微生物の基本的な取り扱いや、食品の安全性に影響する様々な物質の取り扱いを通して、食品の安全性を保つための方法についての理解を深め、基本的な手順や操作について学ぶ。	
	調理学	人間は生命維持・健康増進のために栄養源となる食品を摂取する必要があり、その手段として調理がある。調理は、食品中の有害物や不味成分・不可食部を除き、熱や調味料・香辛料を加えて味と香りを良くし、快く食べられるように調製することである。この科目では、食品の栄養価、安全面、嗜好面を高める調理の基礎知識と、調理過程で起こる様々な現象を科学的に捉えて調理の実際に役立てる理論的裏付けを解説する。食事計画や調理器具、食卓構成を説明する。	
	調理学実習Ⅰ	私たちは健康な生活をするためには、食べることの大切さを理解し、栄養面、安全面、嗜好面などを高める食品の調理方法を理解することが必要である。日本料理を中心にどのような料理で食卓を構成したらよいかまた配膳などを実習を通して説明する。この科目では、調理器具の使用法、食材料の扱い方、下準備、調理、後始末等の基礎的な調理方法を解説する。廃棄率、購入量、可食量、栄養価計算の方法、食品群、食品成分表の利用方法を解説する。再現性のある調味方法として調味パーセントについて説明する。実習は、4人～5人編成でグループを組み、グループ毎に協力して、指定された献立を作製する。	
	調理学実習Ⅱ	調理は多種多様な操作の組み合わせで調理技術の習得には長い経験と反復練習を必要とする。この科目では、「調理学実習Ⅰ」で習得した知識や技術が定着するように、食品素材の扱いや調理法、加熱法を説明する。日本料理、西洋料理、中国料理などそれぞれの料理様式を説明する。料理様式に応じた配膳やマナーを実践し、食文化の理解を深める。献立の栄養価計算や食品成分表の理解を深める。実習は「調理学実習Ⅰ」同様にグループを組み、提示された献立を作製する。コミュニケーション能力を高め、共同作業を潤滑に行えるようにする。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	調理学実習Ⅲ	「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」で定着した知識や技術をさらに高める。基礎的な包丁技能は振り返りを実践し、技術の定着を図る。西洋料理（クリスマス料理）、日本料理（お正月料理など）の行事食について説明する。実習は「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」同様にグループを組み、提示された献立を作製する。調理工程を自分で考えることができるようになり、複数の料理を手順良く完成させるスキルを修得する。日常食については、レシピについては1人で作製できるようにする。調味パーセントや廃棄率について理解を深め、献立作成するための基礎的な知識を修得できるよう解説する。	
専門分野	基礎栄養学	栄養とは、人が外界から物質を摂取し、身体の中で利用し、不要物を排泄することで生命を維持する一連の現象のことである。これを理解するために、特に三大栄養素の消化・吸収、身体構造維持やエネルギー産生における利用とその調節について、ビタミンやミネラルの身体維持における調節機能について、水やその溶解成分の身体機能維持における重要性について、に加えて栄養全体としての状態理解である代謝量やその測定方法について学び、栄養による生命維持についての知識を深めさせる。	
	基礎栄養学実験	基礎栄養学講義で学ぶ各種栄養素の構造や代謝、生理機能に関する知識について、生体も用いた各種実験によりより理解を深める。各種栄養素のもつ化学構造から考えられる化学反応を利用した検出、栄養素がもつ化学的機能の実際の検出、各種栄養素の消化・吸収条件の再現反応とそれに影響する条件検討を含めた消化吸収過程の実体験、生体を用いた代謝経路の調節機構の存在の実体験などを、実験を行うことにより基礎的な実験技術や生体成分の取り扱い方を身につける事に加え、栄養素の性質や栄養機能を実感として理解させる。	
	応用栄養学Ⅰ	食生活は健康の維持増進に深く関与しているが、そのあり方は性、年齢、ライフスタイル、心身の状態によって異なる。応用栄養学では、ヒトのライフステージや運動・特殊環境下における、心身の特徴および栄養ケア・マネジメントの考え方と手順を学習する。本講義では、対象者の栄養改善を目的に「日本人の食事摂取基準」が活用できるよう、食事摂取基準の概要および内容について理解する。また、妊娠・授乳期および小児期における生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについて学習する。	
	応用栄養学Ⅱ	食生活は健康の維持増進に深く関与しているが、そのあり方は性、年齢、ライフスタイル、心身の状態によって異なる。応用栄養学では、ヒトのライフステージや運動・特殊環境下における、心身の特徴および栄養ケア・マネジメントの考え方と手順を学習する。本講義では、成人期および高齢期における生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについて学習する。また、運動時の代謝と栄養、特殊環境下での生理的特徴と栄養ケア・マネジメントについても解説する。	
	応用栄養学演習	ライフステージごとの栄養特性を理解し、健康の維持増進のための栄養ケア・マネジメントの実際を学習する。まず、栄養ケア・マネジメントの手法について、自分たちの栄養ケアプランを作成することで内容を確認、理解する。次に、各ライフステージにおける栄養ケアプランを作成、評価する。また、ケアプランに見合った献立を作成し、各ライフステージにおける適切な栄養量や食生活について理解を深める。	
	応用栄養学実習	応用栄養学Ⅰ、Ⅱおよび応用栄養学演習で学んだ知識をもとに、ライフステージ別の栄養特性を理解し、健康の維持増進のための栄養ケアの実際を学習する。高齢期の栄養ケア・マネジメントでは、教員の老人保健施設での管理栄養士としての実務経験をもとに、栄養アセスメントの実施、食事計画、献立作成、調理、評価を行い、栄養ケア・マネジメントの手順や方法について理解を深める。	
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	栄養教育とは教育的な手段を用いて人々の健康の保持・増進、疾病の予防・治療、適正な食行動への是正、食を介したQOLの向上を目指し、食料生産から食品の安全の確保、食品の適正な選択を通じて、食を営む力を培うための支援を行うことである。授業では栄養教育の目的・目標をはじめとする概念、行動科学理論・行動変容技法・栄養カウンセリングなど栄養教育のための理論的基礎、アセスメント・目標設定・計画・実施・評価の栄養教育マネジメントについて講義する。講義にあたっては、学校教育における実務経験を活用して、小学校における食に関する指導（学校における食育）の実践例を取り入れて行う。	
	栄養教育論Ⅱ	本講義では、栄養教育論Ⅰで習得した基本的な知識をベースに、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育のあり方について、学習者が主体的に考えることができるようになるための支援を行う。具体的には以下の2点である。 ①多種多様な対象者の特性や予想される課題を自ら学び、それぞれの効果的な教育方法について具体的に検討する。 ②教育上での留意点や管理栄養士（栄養士）としての立居振る舞い方について検討する。	
	栄養教育論演習	本授業では、栄養教育論Ⅰ・Ⅱで習得した内容を基盤に、以下の4点の課題実習を重点的に行い、栄養教育のよりよい実践方法について考える力を養う。 ①個人の調査データの収集とアセスメントを行い、そこで得た課題から、より良い行動変容へ導くための栄養教育の具体的な方法（セルフモニタリングの実施）について ②栄養カウンセリングの方法について ③集団アセスメントのための統計（ヒストグラム・相関係数）について ④学習形態（グループワーク）の実際について	
	栄養教育論実習	管理栄養士は、全てのライフステージ・ライフスタイル・健康状態の人々を対象に、自ら健康管理ができるような栄養教育を行う必要がある。本実習では、栄養教育論Ⅰ・Ⅱで学んだ知識・理論を基に、各ライフステージにおける栄養教育の模擬指導を行い、計画、実施、評価を通じた栄養教育マネジメントを学修する。学生がチームを組み、自ら考えて議論を重ねながら栄養教育プログラムを作成し、評価していく主体的な実習を目指す。本実習内容は、栄養教育活動の専門家として活躍する管理栄養士になるためには必須の知識、技術であり、その習得を目的とする。	
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	傷病者の病態や栄養状態に基づいて、適切な栄養管理を実践するための基礎知識を学修する。まず、栄養管理に必要な医療保険制度、病院管理栄養士の職業倫理、チーム医療の一員としての役割などについて学ぶ。そして、栄養管理計画の作成、栄養評価方法、栄養必要量の算定、栄養補給方法、モニタリング、栄養管理の記録など栄養管理を実施するために必要な知識について学ぶ。病院管理栄養士の実務経験をもつ教員が、臨床現場での栄養管理の事例を交えて解説する。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	臨床栄養学Ⅱ	これまでに臨床栄養学Ⅰ学んできた傷病者対象とした栄養評価方法、栄養必要量の算定、栄養補給方法などの知識を基礎として、疾患別の栄養食事療法について学修する。各疾患の栄養食事療法の基本の他、病態の変化に応じた栄養管理を理解する必要がある。この授業では、消化器系疾患、代謝・内分泌疾患、循環器系疾患、腎・尿路系疾患、呼吸器疾患の栄養食事療法について学ぶ。病院管理栄養士の実務経験を持つ教員が症例を交えて解説する。	
	臨床栄養学Ⅲ	適切な栄養管理を実施するためには、傷病者の病態や医学的治療の状況を理解した上で、病態別栄養管理では、各疾病に対して、病態、栄養管理に必要な生理学、栄養評価、栄養療法、栄養教育と疾病別の栄養管理を体系的に学修する。さらに、医療現場におけるチーム医療の一員として適切な病態別の栄養マネジメントが理解できるように学修する。教員の臨床医師としての実務経験から、病気の理解や疾病者への栄養管理の理論を修得できるよう指導する。	
	臨床栄養学実習Ⅰ	傷病者に対して多方面から総合的に栄養状態を評価することができるように、様々な栄養指標を用いて学修する。栄養評価をするための身体計測や食事調査などの方法をグループワークによって身につける。また、実践の場で知識や技術を活用するために、ベッドサイドでの栄養管理の実習を通して、管理栄養士に必要なコミュニケーション能力やマナーを学ぶ。さらに、症例に適した栄養ケアの技術を修得するために、病院管理栄養士の実務経験をもつ教員が、具体的な実践方法を指導する。	
	臨床栄養学実習Ⅱ	調理学、調理学実習、臨床栄養学などで基本的な調理、その応用、傷病者の栄養食事管理、治療食の考え方、日々の食生活のあり方を習得した。この臨床栄養学実習Ⅱでは、これらの知識に基づいて、実際の傷病者の食事療法をどのように実践するか、患者およびその家族にどのように指導するかを習得する。実際に患者さんがなぜ、食事療法ができないのか、どのような調理ができないのか、栄養価計算や調理技術をどのように伝えればよいのか、実際の症例を挙げて、説明していく。とくに糖尿病食事療法として、エネルギーコントロール食の献立作成、調理実習、高血圧食事療法の減塩調理の実際、腎臓病食の特殊食品の使用法、高齢者の栄養補給方法などにおいて、患者が何を悩み、何が理解しにくいのか実例をあげて調理実習してしていく。また、給食現場で調理師を指導していく立場において、どのように調理師などを指導していくかを実例を挙げて調理実習していく。	
	臨床栄養学演習	臨床現場における管理栄養士の役割は、チーム医療の一員として、栄養アセスメントに基づいた栄養管理計画を作成し、適切な栄養管理を行うことである。この授業では、これまでに学んできた基礎知識を応用し、傷病者一人ひとりに適切な栄養管理を実践するスキルを学ぶ。課題を解決する力を養う必要があり、そのためにグループワークやグループディスカッションを取り入れる。病院管理栄養士の実務経験を持つ教員の指導のもと、様々な症例別に栄養管理の実践方法を演習する。	
専門分野	公衆栄養学Ⅰ	わが国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な健康・栄養政策、食育の推進対策について学び、同時に国民向けに示されたガイドラインを理解したうえで、管理栄養士として業務を遂行するために必要な知識を習得する。特に、国民健康・栄養調査結果報告書の内容については、就職後に十分な活用ができるよう、掲載内容を理解できるように説明している。また、公衆栄養施策の歴史について明治以降から現代に至るまでを学ぶことで、わが国の健康・栄養政策がどのように推移し、法整備が進化したかについても授業を行っている。	
	公衆栄養学Ⅱ	地域公衆栄養活動のあり方を、国や地方公共団体の栄養政策及び担当教員の保健所における実務経験から学び、管理栄養士にとっての公衆栄養活動とはいかにあるべきかを考え、必要な知識を習得する。特に、地域や職域における公衆栄養活動プログラムの作成・実施・評価を管理栄養士として総合的にマネジメントするために必要な知識を得ることを重要視している。また、担当教員の経験した実践例を紹介し、PDCAサイクルの具体をイメージできるように授業を行っている。	
	公衆栄養学実習	公衆栄養学ⅠⅡで学んだ内容を実際に使えるよう、その技術を学ぶ実習。特に、公衆栄養活動のPDCAに沿い、地域住民の栄養状態や食生活状況を把握、課題分析、課題に基づく改善策の計画、実施評価の方法などを、実際にデータを収集するところから実践的に実習する。その際は、担当教員の保健所実務経験から管理栄養士として仕事をしていく上で必要な技術、能力について説明し、実習体験を通して身につけていく。この実習を修了した上で、総合演習Ⅱで公衆栄養臨地実習の事前学習をさらに行い、最終的には4年次の公衆栄養臨地実習で、その技術・能力を外部施設より評価していただくことになる。	
給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	給食経営管理は管理栄養士業務の中心的業務であり、この授業を通じて得た知識を次年度に履修する給食経営管理実習および給食経営計画論実習に活かす。さらに卒業後の管理栄養士職においても実務として必要とされる内容が非常に多い科目である。病院管理栄養士の実務経験を有する教員が担当することによって、実践例を示しながら給食経営管理のPDCAサイクルに基づいた実働システムの内容を中心に学ぶ。専門職としての基礎能力を養う内容を盛り込んだ授業。	
	給食経営管理論Ⅱ	給食経営管理は管理栄養士業務の中心的業務であり、この授業を通じて得た知識を次年度に履修する給食経営管理実習および給食経営計画論実習に活かす。さらに卒業後の管理栄養士職においても実務として必要とされる内容が非常に多い科目である。病院管理栄養士の実務経験を有する教員が担当することによって、実践例を示しながら給食経営管理のPDCAサイクルに基づいた実働システムの内容に加えて支援システムについてもこの科目で学ぶ。専門職としての基礎能力を養う内容を盛り込んだ授業。	
	給食経営管理実習	病院での管理栄養士の実務経験を有する教員が担当し、給食経営管理における実践内容を学ぶ。大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた、食材管理、衛生管理、安全管理、品質管理、生産管理や原価管理等を含む一連の給食経営管理に求められる項目を取り入れた実習科目。学生自ら作成した予定献立を基に食材料の価格調査、発注書の作成、試作を経て大量調理を行う。また、大量調理の作成に留まらず、喫食者への栄養教育として媒体を作成し、メニューや栄養価、栄養情報の提供も行う。喫食者にはアンケートを配布し、検査評価として活用する。さらに、各回テーマを決め飾り付けやBGMなど給食のトータルコーディネートを行う。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	給食経営計画論実習	病院管理栄養士の実務経験を有する教員が担当し、給食経営管理のP D C AサイクルにおけるP L A Nを中心とした項目についてこの実習を通じて理解する。給食として提供される食事の栄養管理の基本となる給与栄養目標量の算出、食品構成表の作成、献立作成を経て大量調理の実際を学ぶ。実習室構造を理解した上での動線の確認、大量調理用機器の使用法、加熱時の中心温度測定、食塩濃度測定、大量調理時の加熱加減や盛り付け方法などの手技を学ぶ。特定給食施設における栄養管理計画・食事計画を中心とした実習を行う。	
総合演習	総合演習 I	これまでに基礎分野と専門分野で学修した管理栄養士に求められる基本的な知識、技能、態度および考え方を基に、総合的に栄養評価や栄養管理を行う能力を養う。尚、病院管理栄養士の実務経験を有する教員が担当し、実践での能力の活用について解説する。さらに臨地実習で効果を得るために、臨地実習施設の管理栄養士やマナー講師から具体的な実践的技術を実技やグループワークを交えて学ぶ。	
	総合演習 II	専門分野の各教科内容ごとに修得した知識、技能を統合する能力を習得する。また、公衆栄養学 I II、公衆栄養学実習で得た技術や能力を、臨地実習に向けて再確認する。担当教員の保健所実務経験から、臨地実習に必要な知識と技術、及びコミュニケーションのとり方等を学び、習得した上で、臨地実習に臨む。特に、多様な人々が存在する地域集団に対して、幅広い視野で、あらゆる対象に知識の伝達がスムーズに行えるような演習を通じて、そのスキルアップを図り、臨地実習へと繋いでいく。	
	特別演習	管理栄養士は、食、栄養、健康の専門家であり、そのために専門基礎科目や専門分野科目で種々の知識や技能を身に付けてきた。本授業では、各科目を横断的に学習し、管理栄養士免許を取得する実力がつくよう、国家試験に出題される全ての専門科目を対象として幅広く、十分な知識レベルを確保するための演習、小テスト、模擬試験等を行う。教員は管理栄養士等の実務経験から、学生が管理栄養士課程の基礎知識・応用力を修得するよう指導する。	
臨地実習	臨地実習（臨床栄養学）	臨地実習は、これまでに講義、実験・実習、演習で学んだ知識や技術を実践活動の場で活かす貴重な機会である。2週間の病院実習で、課題発見、解決を通じて、栄養アセスメントに基づく適切な栄養管理を行うために必要となる専門的な知識と技術の統合を図る。さらに、病院管理栄養士の業務に同行すること、実務を体験することなどによって、管理栄養士の役割、責務、心構え、協働する関連職種との関わりを学ぶ。尚、病院管理栄養士の実務経験をもつ教員が担当し、実習施設との連携を強化する。	
	臨地実習（公衆栄養学）	大阪府内の保健所において、保健所管理栄養士の指導により現場での体験実習を行う（夏休み期間中あるいは9月末）。この臨地実習を通じて自治体で働く管理栄養士の業務に必要な技術を学び習得する。具体的には、5日間のうち1.5日は市町村保健センター業務、3.5日は保健所業務（都道府県業務）で構成し、行政栄養士業務指針に基づく自治体間の役割分担についても、実践現場から学ぶ内容としている。市町村、保健所、それぞれから実習課題も与えられ、成果物については広く市民への啓発に活用されるなど、学生が地域貢献に寄与する機会ともなっている。	
	臨地実習（給食経営管理）	1週間の実習を通じて給食施設における管理栄養士業務について理解する。実習受け入れ施設は、病院、介護老人保健施設、特別養護老人ホーム、学校給食センター、事業食給食施設等多岐にわたる。事前指導にも十分な時間を用い、病院管理栄養士の実務経験を有する教員が担当する。実習期間の学生への指導は受け入れ施設側の管理栄養士が担当し、学生は必要に応じて大学教員とも連絡がとれ、アドバイスを受けることだ出来る。また、実習期間中の教員の訪問も実施する。実習終了後には事後指導として、総評や報告会を実施する。学内での授業で学んだ知識をこの実習で活かし、自分の近い将来像を確立する機会とする。	
関連分野	免疫学	免疫反応は感染症や癌などのさまざまな疾患からからだを守る際にきわめて重要である。本講義では免疫に関与する細胞の種類、それらの細胞の相互作用による免疫反応のしくみを理解するとともに、免疫が破綻したときに起こるアレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症候群についても学ぶ。さらに、食物と免疫との関係についても学習し、医療分野あるいは機能性食品の開発分野等で管理栄養士としての仕事をする際に必要な知識を深める。この科目は免疫学の研究をしていた担当教員がその経験を生かして、からだを守るしくみに対する理解を深めることができるような講義を行っている。	
	老年医学	超高齢化社会を迎えた我が国では、高齢者の健康寿命を延ばし、活力ある高齢化社会を築くことが求められている。このためには、高齢者の特徴を知り、陥りやすい疾患を予防し、取り巻く社会のシステムを熟知する必要がある。教科書には、医師も使用する日本老年医学会の「健康長寿診療ハンドブック」を使用するが、講義内容は診断、治療を目的とするのではなく、高齢者を正しく理解し、誠意ある対応を行うための基礎を学ぶものとする。	
	看護・介護概論	個々の高齢者について、加齢に伴う身体的・精神的・社会的、スピリチュアルの変化が日常生活に与える影響を理解する。また、その人が生きてきたライフヒストリーから高齢者への理解を深める基本的姿勢を学ぶ。さらに、グローバルな視点で超高齢社会の特徴を概観するとともに、身近な地域にある社会資源や環境をリサーチし、高齢者およびその家族を支える保健・医療・福祉制度やシステムの現状を学ぶ。これらの学習を通して、その人らしい生活に向けた高齢者ケア、健やかで心豊かに快適な老後を送るための社会環境づくりについて考えると共に、終末期を見据えたケアについて学習する。	
	微生物学	微生物とは何か、微生物の生物体の基本的な構造とその機能について修得し、その特徴を明らかにすることで微生物の定義について学ぶ。次に応用として、生活に役立つ微生物（酵母、乳酸菌、酢酸菌、納豆菌など）を用いた発酵食品の特性、歴史や微生物との関わりについて学ぶ。また微生物を原因とする食品の劣化についても学ぶ。さらには微生物による感染症について、ヒトがどのように戦ってきたか歴史をもとに治療、予防について学習する。	
	微生物学実験	まず、微生物を実際に観察することから始め、無菌操作法などの基本的な微生物の取り扱いについて習得する。次に菌数の計数方法（菌体を染色して顕微鏡による測定、寒天平板による生菌数の測定、濁度の増加、重量の増加、ATPなどの物質の増加、たんぱく質の増加、DNA染色による全菌数の測定など）の手法を学び実際の環境（土壌、大気、水環境）での挙動を調べる。さらに我々の食生活に関連の深い酵母やかび、細菌、きのこを実際培養・栽培し、発酵や腐敗について学ぶ。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	生活健康論	この講義は、生活にまつわる諸問題について社会的に論じることで、受講者が社会学の基礎知識と社会的なものを見方を獲得することを目的とする。具体的には、食・住まい・健康の3分野について、実際の出来事や事件をもとに、各問題の内容を紹介し、受講者にも各問題について考えてもらう。講義はシラバスに沿うが、その時々に関連のニュースも取り上げながら進める。	
	くらしとバイオテクノロジー	バイオテクノロジーとは、生物の様々なはたらきを利用して生活に役立てる技術、またはそのような技術を研究する学問のことを指す。この科目では、発酵や醸造など伝統的なバイオテクノロジーから、遺伝子組換え技術など最先端のバイオテクノロジーまで取り上げ、私たちの生活とのつながりを解説する。担当教員の、分子生物学研究における実務経験をもとに、バイオ系研究の具体的な手法についても解説する。講義だけでなく簡単な実験操作も行い、微生物、DNA、細胞などを実際に取り扱い、バイオテクノロジーの概要を理解することを目標とする。	
食品系	食品官能評価・鑑別演習	官能評価、鑑別方法に関して、基礎的な知識・実施方法・解析方法について説明する。学生が検査者と被験者のどちらも体験する演習内容としている。清涼飲料水や菓子等を用いた官能評価方法やその結果の検討法を日本工業規格に添って説明する。商品の柔らかさ、硬さなどの客観的な差と主観的な差を科学的にどのように検討すればよいのかを解説する。物理的評価法は、粘度測定、破断試験の方法及びデータの扱い等について解説する。レオロジーの基礎、分散系の分類及びレオロジーとテクスチャーについてバター、マヨネーズなど実例を交えながら説明する。	
	食品加工学	食品の加工は、食品の生産から消費までの時間的、空間的な距離を埋めることや、食料資源の有効活用のために行われる。生活様式や食生活の変化とともに、加工食品の依存度が高まるとともに、また高度な加工により社会的な問題も起こっている。食品を取り扱っていく上で、食品素材のみならず加工技術や、加工に伴う成分の変化を知ることは重要である。各種食品の加工技術を通して、加工食品についての知識の習得を目的とする。	
	食品加工学実験	われわれが、何気なく口にしている食品のほとんどが、加工食品と言っても大きな間違いではない。食が産業となってしまった現在、原料そのものや、作り手の顔が見えないことに起因して、さまざまな問題が生じている。代表的な加工食品を製造し、素材そのものの特性や加工の原理を学ぶ。同時に、市販されている加工食品とともに品質評価を行い、添加物の影響や食生活の安全と豊かさについての理解を深める。食品加工の目的が理解でき、加工食品の重要性が正しく理解できるようになることを目的とする。	
	食品機能論	食品には、安全性を前提として三つの機能が求められる。一つは生命の活動に不可欠な栄養素が含まれていること（一次機能）。次に食品組成や成分が生態の感覚に影響する働き（二次機能）である。またさらには、生体リズムの調節、生体防御、疾病予防など、生体の恒常性を維持する機能（三次機能）もある。さらに最近注目される高度な食品機能として、抗がん作用、抗酸化作用、免疫賦活作用等を示す食品成分も取り上げる。ここでは、主にこれらの生体調節機能にかかわる食品や食品成分、その効果および作用機序などを学ぶ。	
	食品評価論	食品は、その品質、すなわち栄養価、嗜好性、保存性、安全性などが適切に保持されなければ、その価値が失われてしまいかねない。それを評価する手法は、物理的評価法、化学的評価法、および官能評価法に大別される。本講義では、食品の客観的な品質評価に関する理論と応用について紹介し、個別の食品に求められる品質についても解説していく。	
	フードコーディネーター論	フードコーディネーターとは食に関するさまざまな場において複雑な条件を調整し、欲求に沿って満足できる状況を演出することである。人は快適性（アメニティ）のあるところに集い、心や命の安らぎを覚える。飽食の時代における経済的な合理性、物質的な豊かさの追求から変化が見えはじめ、近年、心の安らぎを得られる心情的に質の高い食事が望まれるようになってきた。食の場についてその歴史的背景や変遷をとらえ、文化的意義を考察し説明する。また食空間演出のための様々な知識を習得して、創造的にフードコーディネーターできる資質を形成するため、食卓のテーブルコーディネーターを中心に解説する。	
	フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの業務と専門性を解説する。豊かな食生活を支えている食物の生産から消費にいたる過程を概観し、食の機能、行動、環境とのかかわりなど多様な観点から食生活を捉えることを説明する。人類の歩みと食物の関連を古代から現代まで概観し、食品加工・保存の技術にふれる。現代日本での食生活の現状を小売業、外食産業を中心に説明する。フードスペシャリスト資格試験についての過去の試験の解説や試験対策を説明する。授業中に学んだ分野に関する小テストを実施し、知識の定着を促す。	
食文化系	異文化コミュニケーションⅠ	釜山女子大学栄養士育成コースの教員・学生と交流する。具体的には、韓国料理の調理実習並びに製菓実習を現地で実施する。釜山女子大学には、日本語サークルがあり、同サークルメンバーと調理実習および調理実習以外でも交流をする。韓国の地理・文化や歴史、特に食に関わる文化について、事前学習のもと、現地で、各種の食イベントに参加する。帰国後、現地体験のレポートとともに、韓国文化と日本文化の比較、歴史上の位置づけなどを踏まえての「海外とくに韓国の食」について、報告会をもって報告する。	
	異文化コミュニケーションⅡ	ニュージーランドの食事情を事前に学修したのち、非授業期間を利用し、2週間のニュージーランド研修を実施する。学生はニュージーランド（オークランド）の一般家庭にホームステイし、日常のニュージーランド生活を体験する。研修中の午前は、現地人による語学学校で、留学用および日常生活用の英語コミュニケーション語学を学ぶ。午後は、ニュージーランド独特の料理（家庭料理や伝統料理）について、現地シェフによる料理学校で、調理実習を実施する。休日は、アクティビティと位置づけ、ニュージーランドの観光、特に食に関する観光スポットを訪れ、現地人との触れ合いを行う。	
	異文化コミュニケーションⅢ	イギリスおよびフランスの食文化、食事情を事前に学修したのち、非授業期間を利用し、2週間の欧州研修を実施する。イギリスを主たる滞在地とし、イギリス独特の料理について、現地の料理学校で調理実習を行う。イギリスでは最近料理が進化し、多様なメニューが開発されており、流行中のメニューを体験する。調理後の食事についても、食マナーの学修を行う。フランスでは、スイーツに特化し、その製菓実習を行う。現地の製菓学校が提供する、スポンジケーキ、チョコレート、マカロンなどの製菓コースを受講する。	
	比較食文化論	世界各国の食文化、その成立の歴史、現状について、学習する。我が国の和食と比較する。世界の食事情、食品産業についても学習する。世界各国の、保健衛生、栄養事情についても学習する。(87)異文化コミュニケーションⅠ、Ⅱ、Ⅲと関連させるため、韓国、イギリス、フランスの食文化は重点的に学習する。台湾や中国、東アジアにある国々の食文化についても学習する。単に料理の羅列と比較だけでなく、地理的考察や歴史的背景などを解説し、より深い食文化知識を学習させる。	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食物栄養インターンシップ	在学中に食品企業や食ビジネスの成り立ち等について広い視野を得る機会を提供する。国際食を提供する有名レストラン・ホテルを事前調査する。インターンシップとして、就業経験を1週間に1回、あるいは週3時間以上の就業経験を半年間継続する。厨房内での調理作業や清掃、バックヤード、事務所類、食材の調達の仕方など、接客以外の業務内容の経験を積みかねる。インターンシップ終了後も雇用体系に組み込まれるほどの経験をすることを目標とする。	
	フードビジネス論	食に関する新事業を創生できる人材を育成する科目とする。海外食の日本食化（インバウンド食品開発）、レストラン経営にかかわる学習（フードコミュニケーション、店舗デザイン）、管理栄養士が考案する食品開発（フードデザイン）等を学習する。食の6次産業化なども取り入れたフードビジネス関連の授業を含む。世界における食事情、特に貧困問題と食（食の国際問題、SDGs）などのテーマを含む。経営論（経済学）や簿記など起業に必要な基本的内容を含む。	
	国際調理学実習	中華料理、西洋料理、エスニック料理等、世界各国の独自の料理を学習する。認知度の高い調理人やホテル・有名レストランのシェフ・パティシエを招き、調理の実技を学習する。具体的には、箕面市国際交流センターが経営するカフェレストランのシェフを招く。同シェフは韓国、マレーシア、スリランカ、台湾、欧米出身で、現地食を調理し、地域住民に提供している。彼らを招き、調理の実技指導を受ける。本学周辺の有名スイーツ店からもパティシエを招き、同様の調理実技指導を受ける。管理栄養士でレシピ本を出版している著名人を招き、調理指導を受けるとともに、レシピ開発に至った過程を学習する。	
保健福祉系	疫学入門	公衆衛生における疫学の発展の歴史や様々な疫学研究例（記述疫学、分析疫学、横断研究、縦断研究、生態学的研究、コホート研究、症例対照研究、介入研究）についての基礎や手法について実践例をもとに解説し、疫学が人々の健康維持増進に果たす役割について理解を促す。PCを用いて実際に罹患率、有病率、相対危険、寄与危険、寄与危険割合、集団寄与危険割合、オッズ比等の求め方を学び修得する。さらにはスクリーニングテストについても合わせて解説し、特異度、感度、陽性反応的中度、陰性反応的中度等についても学ぶ。	
	育児学	少子化の進展は子育ての環境を著しく変化させている。核家族の一般化、家族の小規模化、家族形態の多様化、両親共働き家庭の増加などにより、家庭機能の縮小、弱体化が進んでいる。一方、地域のコミュニケーション機能も低下しており、子育て家庭が孤立し、親の育児不安や育児負担感が子どもの虐待につながるケースも少なくない。このような社会的背景や指摘について、子育て支援の役割を理解するとともに、女性に必要な知識としての育児の理論と実際をさまざまな事例を通して学び、「育児の楽しさ、喜び」を学ぶ。	
	スポーツ栄養学	スポーツ栄養とは、「運動やスポーツを行うために必要な物質をその身体状況に応じてタイミングを考えて摂取し、これを体内で利用すること」と定義されている。スポーツ栄養学はアスリートのパフォーマンス向上だけでなく、一般人の健康維持・増進にも応用できることから、授業では幅広く活用できるスポーツ医学の科学的根拠を学び、トレーニング計画や身体づくりの目標に応じた栄養管理を理解した上で、栄養教育や食事計画の立案など実践的な手法を学ぶ。また、トップスポーツでの管理栄養士の役割や求められるスキルなど、スポーツ現場における栄養サポートの実際について理解する。	
	発達心理学	発達と学習の過程に関する基礎的事項について解説する。人間は一生にわたって発達するという生涯発達の視点から、人生の各時期における人間の発達のありよう、発達課題、発達におけるつまずきとそれに対する援助について学ぶ。また、主体的な学習を支えるために必要な学習心理学の知識を発達の観点から学ぶ。	
	地域保健計画論	地域住民の健康増進に不可欠な地域保健計画の策定・実施にあたり、管理栄養士が果たすべき役割は極めて重要であり、今後ますます重要度が増すものと考えられる。この授業では、管理栄養士が他の福祉・保健・医療の専門職の人たちと協力して行っている地域保健活動について学ぶ。また、地域保健計画論の基盤となる公衆衛生学の基礎知識についての復習を積極的に行う。	
	栄養カウンセリング論	現在の栄養教育・栄養指導においては、管理栄養士からの一方的なガイダンスだけではなく、管理栄養士を通じて対象者自身が気づき、解決しようとする、対象者中心の支援が求められている。そのために、管理栄養士は対象者の考え・気持ち・状況を受容、共感、理解し、心身の状態を的確に把握したうえで、対象者のニーズにあった栄養教育・栄養指導を行うことが大切である。栄養カウンセリング論では、栄養教育・栄養指導を行う際に必要なカウンセリング理論とカウンセリング技法を講義・演習する。また事例を通して、実践的なカウンセリングを学び、栄養カウンセリングを実践できる能力を養う。	
	学校栄養教育Ⅰ	コロナ禍で自粛が繰り返される現在の日本。活動自粛により、食生活の乱れやストレスの高まり等で、肉体的にも精神的にも追い詰められている。特に乳幼児から児童・生徒については、心身の発育・発達が著しく、人格の基礎が形成される時期であることから、将来における影響は大きい。この自粛疲れとも言える状況の受け皿は家庭であり、その家庭の中心にあり影響を与えているのが食卓であり食育である。この授業を、その『食育』の有り方、考え方を学ぶ場とする。	
	学校栄養教育Ⅱ	前期は、「学校栄養教育Ⅰ」として食育・食に関する指導の基本的なことを学んだが、本講義では栄養教諭として専門的なことを学ぶ。学校給食の目的・目標を理解し、学校給食実施規準、学校給食衛生管理基準を基に適切な学校給食を管理する知識を学び、食に関する指導の生きた教材として活用できる学校給食を実施できる力を身に付ける。そして、食に関する指導の全体計画作成の中心となり、給食時間はもちろん教科等における食に関する指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童生徒に対する個別の相談指導その他の、学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行なうことができる知識と技術を学び、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を一体のもの（『指導と管理の一体化』）として行うことができる栄養教諭となる授業にする。	
	発展ゼミ	1年次の基礎ゼミで学んだ管理栄養士・栄養士としての将来像をさらに膨らませ、体験することで、「他者への共感・他者との協調・他者への奉仕」を旨とする本学の理念を理解する。具体的な内容としては、自然環境保護活動（淀川水系イタセンパラ保全市民ネットワーク）、農業体験（大阪府立環境農林水産総合研究所、箕面市農業公社）、徳島大学狩猟サークル「レビアヤークト」とのジビエ関連事業、ETREND LAB(イートレンドラボ)の活動を通して、栄養学の視点でトレンド（食品）を生み出す。	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	実践ゼミ B	2年次の実践ゼミAの経験を生かして、3年次さらに発展させる。2回目となる3年生は、テュートリアル形式により2年生に指導的立場で学習に関わる。内容は、基本的に実践ゼミAと共通、またはその発展型となるが、管理栄養士が勤務する施設等をいくつか見学し、その業務内容および利用者の特性を理解し、施設に対してレシピの提案もしていく予定である。さらに、4年次の卒業研究の前段階として、4年生の卒業研究内容の理解、準備等も進めて行く。	
	卒業研究	<p>(小林 優子) 私たちが食べたものは、胃や腸で消化され、小腸の吸収上皮細胞によって吸収される。吸収上皮細胞には、さまざまな栄養素を輸送するタンパク質が存在しており、それらの働きによって栄養素が体内へと吸収される。また、小腸吸収上皮細胞は、食品中に含まれる有害な成分が体内へ侵入することを防ぐバリア機能も担っている。これらの機能は、摂取された食品成分によりさまざまな影響を受けることが知られている。そこで本研究室では、ヒト小腸吸収上皮細胞のモデルとして使われている腸管上皮培養細胞を用いて、この細胞の機能に食品成分がどのような影響を与えるのかについて実験により検討する。 担当教員のバイオ系研究の実務経験をもとに、実験手法や解析方法、データのまとめ方、論文の作成方法などについて解説し、研究を行う技術や考え方を身につける機会とする。</p> <p>(實寶 智子) 当研究室では、機能性食品の探索とその作用機序の解明を行うとともに、それらの内容に関連する基礎研究を進めている。具体的には、1) 抗アレルギー作用をもつ食品成分の検索とその作用機序の検討、2) アレルギー発症機構の解析—マスト細胞が腸管の細胞に及ぼす作用等、をテーマとしている。これらの研究を行なう過程において、自分で考えて物事を進めていくという習慣を身につける。同時に、他の人に理解してもらえようような研究発表及び論文作成を行うにはどうすればよいかについても学習する。この科目は分子細胞生物学の研究をしていた担当教員がその経験を生かして、研究の目的、方法、実験、考察についてわかりやすく指導している。</p> <p>(岡村 吉隆) 卒業研究テーマについて基礎学習を行い、文献の収集および研究内容について理解した後、病院での実務経験を活かした管理栄養士目線で研究目的に沿ってデータ収集・解析等を行う。最終段階において卒業研究発表を行い、卒業研究論文を完成させる。</p> <p>(鎌田 洋一) 食品中の有害微生物およびアレルゲンタンパク質が研究対象となる。具体的には、野生動物肉(ジビエ)中の、ウイルス・細菌・寄生虫について、それらの遺伝子検出系の開発や、現場での応用性のある手法を開発する。高圧殺菌法を、細菌芽胞および寄生虫に適応し、安全な食品、とくに生で摂取する食品について検討する。アレルギーを引き起こす食品成分、とくに、キノコ類に含まれるアレルゲンタンパク質を同定する。その際、生物情報学的な手法を取り込み、迅速かつ作業工程の少ない研究手法を開発し、広く、アレルゲンの同定に用いることができるようにする。</p> <p>(長井 薫) 本研究室では、主に認知症などの脳の疾患の予防・治療を目指した研究を行う。特に、認知症は潜伏期間が非常に長く(20~30年)、発症前の診断は困難であることから、食品成分による発症前の予防が期待されている。このことから、食品成分の新たな生理機能の解明を実践することで、計画立案、実験の実施及び観察、データ整理と結果の解釈、発表と論文作成という一連の流れが行える様に指導する。</p> <p>(八木 千鶴) 生活の中で食事は重要である。その食事を豊かなものにするため食事内容を考え調理操作を行う。現代では美味しさの追求だけでなく健康という要素が含まれるようになった。また食事には、行事や儀礼ごとに食されるように歴史的文化的な側面ももつ。食品材料の調理特性の解明や、食文化への理解を深めることを目的とした研究計画を自分で設計し、実験および調査を進めていくよう解説する。実験機器の取り扱いの説明や測定結果の解析を説明する。研究発表のためのスライドや論文作成の解説をする。</p> <p>(石川 秀明) 演習形式過去3年間の系統講義で得た知識をもとに、臨床医学・栄養学・生物学関連の興味あるテーマを選定する。選定したテーマについて、文献的考察(日本語で可)を加え、論文として仕上げる。教員の臨床医・研究医としての実務経験から、教科書に表記される既成概念が導かれた経緯や疑問点・問題点などを洗い出すことができるよう指導する。</p> <p>(武智 多与理) 近年、小麦アレルギーやグルテン不耐症、セリアック病などの患者が増加しており、従来の小麦加工食品(パンなど)に、グルテンフリーが求められている。しかし、米粉パンなどの場合、グルテン形成を伴わないので粘りがなく、発酵時の気泡をパンが焼き上がるまで保持することができないため製造が困難である。そこで、グルテンに替わる増粘安定剤が必要となる。本研究室では、「グルテンフリー食品の開発」をテーマとし、特に、グルテンフリー米粉パンの調製方法の検討、確立に取り組む。食品素材を科学的視点でとらえ、起こっている現象の課題を冷静に分析し、管理栄養士として必要な創意工夫して課題の解決法を見出していく力を養う機会としたい。</p> <p>(藤本 さおり) 栄養と健康に関するテーマを選び、個別あるいはグループで、その調査、実習、研究を行う。対象者一人ひとりの食事内容や栄養摂取量を把握できる簡易的方法の模索や、通常の食事が困難なときのスープ摂取が生体や精神面におよぼす影響などをテーマとする。</p> <p>(上山 恵子) ヒトは誕生し成長・加齢していく過程で、生理的特徴や栄養、食生活等それぞれの特性は異なる。本講座は、各ライフステージにおける、食に起因するさまざまな課題や問題について調査研究を行う。自分たちの興味、関心がある事柄について、文献等でさらに深く調べて研究テーマを絞り、研究計画をたてる。研究の手法や手順を検討し、調査等を実施する。収集したデータを客観的に分析し、内容をまとめて論文を作成する。</p> <p>(中村 清美) ヒト集団を対象として、公衆衛生上の課題が栄養・食生活とどのような関連があるかを調べ、その課題解決のために食生活はどうあるべきかについて、調査研究を行い、論文を作成する。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
教育職員免許法施行規則に定める科目	教育原理	本授業では、「教育(education)とは何か?」との問いを立て、ルソー著『エミール』をテキストに、近代における教育の基本的概念を把握する中で教育の理念を理解する。これを踏まえ、ペスタロッチをはじめとする教育の思想や歴史を学ぶとともに、デューイらの教育思想に触れる中で、学校教育の積極的な意義を理解する。さらに今日における教育の類型を踏まえ、学校、家庭、社会それぞれが担う教育の意義や機能を理解する。	
	教職概論	本授業では、まず近代学校成立前後からの教師像や教職観の歴史の変遷を知り、戦後の憲法と教育基本法に基づく国民の権利としての教育について理解する。これらを踏まえ、今日における教職の意義、教員の役割と使命、求められる資質能力、実際の職務内容等について学び、自らのものにしていく。それらを通して、自己の適性を判断し教職への意欲を高めるなど進路選択に資するよう留意して授業を進める。	
	教育制度論	本授業では、現代の教育に関する制度的事項に焦点を当てる。まず公教育の原理や理念をめぐって近代の歴史を概観し、今日の日本の公教育について憲法と教育基本法に基づいて理解する。これを踏まえ、公教育を成り立たせている法制度上の枠組みについて学校教育法等の教育関係法規を通して理解するとともに、関連する課題について考察する。また、公教育の今後の展開に向けて、学校と地域の連携、市民社会の役割、子どもの権利と参加、学校安全などをめぐって考察する。	
	教育心理学	保育・教育に携わる上において、対象となる乳幼児・児童の発達・成長や心のしくみについて学んでおくことはとても重要なことである。本授業では、教育実践の中で起こってくるさまざまな事象や現象を取り上げ、グループワークも取り入れながら、教育心理学の基礎知識を概説していくこととする。	
	発達心理学	発達と学習の過程に関する基礎的事項について解説する。人間は一生にわたって発達するという生涯発達の視点から、人生の各時期における人間の発達のありよう、発達課題、発達におけるつまずきとそれに対する援助について学ぶ。また、主体的な学習を支えるために必要な学習心理学の知識を発達の観点から学ぶ。	
	特別支援教育	通常の学級にも在籍している発達障害や軽度知的障害をはじめとする様々な障害等により特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒が授業において学習活動に参加している実感・達成感をもちながら学び、生きる力を身に付けていくことができるよう、幼児、児童及び生徒の学習上又は生活上の困難を理解し、個別の教育的ニーズに対して、他の教員や関係機関と連携しながら組織的に対応していくために必要な知識や支援方法を理解する。	
	教育課程論	本講義では、教育課程に関する基本的な概念や編成原理について学習する。また、背景理解を深めるために、日本における教育課程の歴史の変遷を学ぶ。さらに、小学校学習指導要領と幼稚園教育要領をもとに、近年重視されているアクティブ・ラーニングやICTを活用した教育課程のあり方、カリキュラム・マネジメントなどを取りあげて、時事的な問題を交えて考察する。	
教道徳、相談等に関する学習の時間等の内容及び生徒指導	道徳・特別活動及び総合的な学習の時間の指導法	本授業は、栄養教諭の教職課程の科目として、学習指導要領に基づく道徳、特別活動、総合的な学習の時間について、それぞれの目標や内容等、教育課程に位置づく基本的事項について解説する。これを踏まえ、今日の学校教育におけるそれら教育活動の積極的な意義について、生徒指導やいじめ問題など学校づくりの課題に目を向け、子どもの権利を基盤に子どもの最善の利益を目指す視点から考察する。	
	教育の方法と技術	この授業では長年学校現場で経験・研究してきた教育指導の方法・技術をもとに、実際に授業を行う上で重要かつ必要な授業方法・技術を指導する。また学校現場で求められる教材作成や学校事務処理に関して、教育機器を使用して処理する方法を実習させる。特に「食育」に関する基本的な事項を理解し模擬授業を行う。また最近の教育課題についてもその状況や実際的な対応方法を学ばせる。	
	生徒指導	生徒指導は学校の授業などを定めた教育課程には入っていないが、すべての教師がすべての場面で取り組まなければならない教育活動である。しかし、教科書等がないため、教師が指導原理・方法を十分に理解していない場合がある。一方現在の学校では不登校、いじめ、学級崩壊、体罰、ハラスメント、保護者対応等の深刻な状況が発生しており、これらの事象に正面から積極的かつ高い意識をもって取り組むことが求められている。授業では長年にわたって学校現場で数多くの生徒指導上の諸問題に対応してきた経験をもとに、学生に対して現場での状況を的確に示し、教師として求められる対応方法等を研究協議させるとともに、相互に意見発表をさせることにより、生徒指導の概念や諸問題の解決方法を習得させる。	
教育相談	昨今教育現場では、いじめ、不登校、虐待、非行、校内暴力、学業、進路や生活上の諸問題のみならず、心の病、特別支援教育等への多岐にわたる対応が求められる。そのため、教育相談活動において、教員自身もカウンセリングの知識を基にした対応や多角的な視点が求められる。そこで、本授業では、教育相談における知識や基本的態度、留意点などについて事例を交えながら紹介し、考えていきたい。		
教育実践に関する科目	栄養教育実習	本授業は、栄養教諭免許取得のための科目である。栄養教諭としての必要な資質を身につけるため、教育実習を通して、実際の学校現場でのなかでの栄養教諭の役割について学ぶ。またこうした実習は貴重な経験・学びである。本授業では、教育実習をより有意義なものとするための事前学習と、実習での経験を受講者それぞれが今後の課題として生かされるような事後の学習支援を行う。なお、授業者は、学校での実務経験を生かし、必要に応じて現場における課題や注意点について、助言することがある。	
	教職実践演習(栄養教諭)	これまでの教職課程の学修内容を振り返り、教員として必要な知識技能を修得したことを確認する。そのために本授業は、栄養教諭に求められる次の事項を中心課題とする。 (1) 教職の意義と役割、職務内容に関する事項 (2) 教員に求められる社会性や対人関係能力に関する事項 (3) 教員に求められる子ども理解(幼児児童生徒理解)と教育指導に関する事項 (4) 栄養教諭に求められる専門的知識技能に関する事項	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
る 科 目	教職実践演習（栄養教諭）	<p>これまでの教職課程の学修内容を振り返り、教員として必要な知識技能を修得したことを確認する。そのために本授業は、栄養教諭に求められる次の事項を中心課題とする。</p> <p>(1) 教職の意義と役割、職務内容に関する事項 (2) 教員に求められる社会性や対人関係能力に関する事項 (3) 教員に求められる子ども理解(幼児児童生徒理解)と教育指導に関する事項 (4) 栄養教諭に求められる専門的知識技能に関する事項</p>	