























|   |               |              |                   |
|---|---------------|--------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>臨床心理学特論  |               | [授業方法]<br>講義 | [授業担当者名]<br>竹 田 剛 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>本講義では臨床心理学の理論や研究を下敷きに、こころの問題への基本的な関わり方について具体的に説明する。特に各心理療法やアセスメントが持つ理論や技法について解説し、栄養や学校の現場においてしばしば見られる問題について読み解く力を養う。   |               |              |                   |
| <b>授業の概要</b><br>心理療法の様々な理論や技法を活かし、個人のこころを深く理解して支援することが様々な現場で求められている。本講義では代表的な心理療法やアセスメントの理論や技法について解説するとともに、それらの実践方法についての体験的なワークを実施する。例えば各心理療法に特有なこころの読み解き方について説明し、セラピスト・クライアント役に分かれたロールプレイを実施して基本的な関わり方について体験的に理解する。加えて医療機関や福祉機関との連携、他の専門家との連携などチーム・アプローチについても考える。  |               |              |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>出席・授業態度（20%）、レポート（40%）、テスト（40%）の成績を基準とする。   |               |              |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 ガイダンス<br>第 2 回 臨床心理学の基本的発想<br>第 3 回 心理療法 精神分析（1） 理論と代表的な技法<br>第 4 回 心理療法 精神分析（2） 精神分析の実践<br>第 5 回 心理療法 人間性心理療法（1） 理論と代表的な技法<br>第 6 回 心理療法 人間性心理療法（2） 人間性心理療法の実践<br>第 7 回 心理療法 認知行動療法（1） 理論と代表的な技法<br>第 8 回 心理療法 認知行動療法（2） 認知行動療法の実践<br>第 9 回 心理療法 システムズアプローチ（1） 理論と代表的な技法<br>第 10 回 心理療法 システムズアプローチ（2） システムズアプローチの実践<br>第 11 回 アセスメント 投影法（1） ロールシャッハテスト<br>第 12 回 アセスメント 投影法（2） 風景構成法<br>第 13 回 アセスメント 知能検査 ウェクスラー式知能検査<br>第 14 回 アセスメント 質問紙法 コーネル・メディカル・インデックスなど<br>第 15 回 講義の振り返りとまとめ（テスト） |               |              |                   |
| <b>使用教科書</b><br>特に使用しない。心理テスト用紙や必要な資料は配布する。<br>参考書：下山晴彦（編）（2009）『よくわかる臨床心理学[改訂新版]』ミネルヴァ書房。  |               |              |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>シラバスあるいは授業時に示される次回の講義テーマについて予習すること。<br>授業時に生じた疑問点等について自分で調べまとめること。  |               |              |                   |

|   |         |        |              |
|---|---------|--------|--------------|
| [授業科目名]   |         | [授業方法] | [授業担当者名]     |
| 臨床心理学演習   |         | 演習     | 竹田 剛 ・ 武久 千夏 |
| [単位数]   | [必修・選択] | [備考]   |              |
| 2   | 選択      |        |              |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>本講義では臨床心理学の理論や研究を下敷きに、様々なこころの問題について具体的に説明する。特にこころの問題が持つ背景要因や求められる支援の方法について解説し、栄養や学校の現場においてしばしば見られる問題について読み解く力を養う。  |         |        |              |
| <b>授業の概要</b><br>心理療法の様々な理論や技法を活かし、個人のこころを深く理解して支援することが様々な現場で求められている。本講義では、栄養や学校の現場でしばしば見られる精神障害についての概要と援助方法を解説する。例えばうつ病性障害や生活習慣病を抱える人はどんな症状を表し、どんな認知や感情をもつのかについて説明する。さらに医療機関や学校でよくみられるせん妄や障害受容、いじめや不登校などを取り上げる。加えて医療機関や福祉機関との連携、他の専門家との連携などチーム・アプローチについても考える。   |         |        |              |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>出席・授業態度（20％）、レポート（40％）、テスト（40％）の成績を基準とする。   |         |        |              |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 ガイダンス（担当：武久千夏）<br>第 2 回 臨床心理実践の基本的発想（担当：武久千夏）<br>第 3 回 精神障害（1） 抑うつ障害（担当：武久千夏）<br>第 4 回 精神障害（2） 不安障害（担当：武久千夏）<br>第 5 回 精神障害（3） 発達障害（担当：武久千夏）<br>第 6 回 精神障害（4） 心身症・摂食障害（担当：武久千夏）<br>第 7 回 身体疾患の心理的理解と支援（担当：武久千夏）<br>第 8 回 生活習慣病の心理的理解と支援（担当：武久千夏）<br>第 9 回 ライフサイクルに応じた臨床心理実践（1） 幼児期・児童青年期（担当：竹田剛）<br>第 10 回 ライフサイクルに応じた臨床心理実践（2） 成人中年期・高齢期（担当：竹田剛）<br>第 11 回 臨床心理実践 病院臨床（1） フィールドの特徴とチームでの実践（担当：竹田剛）<br>第 12 回 臨床心理実践 病院臨床（2） 統合失調症・せん妄・障害受容（担当：竹田剛）<br>第 13 回 臨床心理実践 学校臨床（1） フィールドの特徴とチームでの実践（担当：竹田剛）<br>第 14 回 臨床心理実践 学校臨床（2） いじめ・不登校（担当：竹田剛）<br>第 15 回 演習の振り返りとまとめ（テスト）（担当：竹田剛） |         |        |              |
| <b>使用教科書</b><br>特に使用しない。必要な資料は配布する。<br>参考書：下山晴彦(編)(2009)『よくわかる臨床心理学[改訂新版]』ミネルヴァ書房。  |         |        |              |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>シラバスあるいは授業時に示される次回の講義テーマについて予習すること。<br>授業時に生じた疑問点等について自分で調べまとめること。  |         |        |              |


|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>栄養疫学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>下方浩史 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>疫学は、実験動物や培養細胞ではなく、実際の人口集団を対象として、疾病とその規定要因との関連を明らかにする科学である。そのため栄養と生活習慣病（がん、脳血管疾患、心疾患など）との関連性などを研究する場合に欠かすことのできない研究手法である。この科目では疫学用語を理解できること、疫学のための統計用語を理解できること、基本的研究のデザインの作り方を理解できること、食事調査の方法論を理解できることを到達目標にする。  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>上記の目標達成のため、1～6の講義および7以降は具体的事例の紹介をして、栄養疫学をより具体的に理解できるように、授業を進める。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>受講態度(輪読、発言、質問等)(60%)、プレゼンテーション等(40%)から総合的に評価する。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 栄養疫学とは【講義】<br>第2回 記述疫学【講義】<br>第3回 疫学のための統計用語、【講義】<br>第4回 研究デザイン【講義】<br>第5回 食物摂取の変動要因と食事調査の方法【講義】<br>第6回 食物摂取頻度調査票【講義】<br>第7回 高齢者の低栄養の疫学【演習】<br>第8回 高齢者に多い疾患とその疫学：認知症【演習】<br>第9回 高齢者に多い疾患とその疫学：その他の疾患【演習】<br>第10回 ビタミンB <sub>1</sub> 欠乏症（脚気）の疫学【演習】<br>第11回 がんの疫学【演習】<br>第12回 口腔機能の疫学【演習】<br>第13回 肥満の疫学【演習】<br>第14回 循環器疾患の疫学【演習】<br>第15回 統計用語Rによる栄養疫学解析入門【演習】 |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>適宜プリント、資料を配布する。   |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>各授業で解説する疾患について、ウェルネス栄養疫学等の教科書や資料で事前に理解しておくこと（各回準備に180分）。  |               |                 |                  |

|   |               |              |                  |
|---|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>栄養疫学演習   |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>下方浩史 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>疫学は、実験動物や培養細胞ではなく、実際の人口集団を対象として、疾病とその規定要因との関連を明らかにする科学である。そのため栄養と生活習慣病（がん、脳血管疾患、心疾患など）との関連性などを研究する場合に欠かすことのできない研究手法である。この科目ではフリーソフトの統計言語Rを用いて栄養疫学研究に必要な統計知識を得て解析技術を習得し、基本的な統計解析が出来るようになることを到達目標にする。  |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br>各自のノートパソコンに統計言語Rをインストールし、実際にRを使いながら栄養疫学研究のための統計技術を取得する。   |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>受講態度(出席、発言、質問等)(60%)、プレゼンテーション等(40%)を総合的に評価する。  |               |              |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 Rの概要とインストール<br>第2回 データベースと EZR の基本操作<br>第3回 条件分岐と簡単な統計解析<br>第4回 欠損値の処理<br>第5回 データの傾向を知る<br>第6回 名義変数の解析<br>第7回 模擬データ提示と解析<br>第8回 模擬解析結果プレゼンテーション<br>第9回 サンプルサイズ<br>第10回 一元配置分散分析<br>第11回 3群以上の比較<br>第12回 傾向性の検定<br>第13回 相関と回帰<br>第14回 ロジスティック回帰の実際<br>第15回 ロジスティック回帰データ解析 |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br>適宜資料を配布する。  |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>学習した内容を必ず復習する（各回 180 分）。演習問題を復習課題とする。   |               |              |                  |

|  |               |                 |                   |
|--|---------------|-----------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>食教育学特論（栄養教育）<br>Linking Research, Theory and Practice   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>安達内美子 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>環境やライフスタイルとの関連を重視して人々の食をとらえる「食生態学」を視野・視点に、健康教育学等の理論をふまえ、国内外の実践事例を活用しながら、栄養教育の基本的な理論や方法論がわかり、その展開ができるようになることを到達目標とする。<br>具体的には、栄養教育（Nutrition education and Promotion）とは何か、現代社会で、何が期待されているのか、学生自身がそれぞれの専門性を活かして、このダイナミックなネットワークのどこをどう担っていくのか等について理解・考察できるようになることを到達目標とする。人間の尊厳や地域性を重視する“新しい栄養教育”のリーダー（栄養教諭を含む）としての実践観やセンスを身につけることができるようになることを到達目標とする。  |               |                 |                   |
| <b>授業の概要</b><br>栄養教育の理論と実践（国内外の実践事例）のキャッチボールで進める。毎回、栄養・食・生活・環境の現状やその改善・向上のために進められてきた実践事例について情報の共有、関連する栄養教育の理論と展開、評価や課題等について各事例の特徴を活かしながら検討をする。<br>栄養教育の理論と実践を結ぶ理論展開について、I.Contentto 博士の“Nutrition Education “を活用する。<br>なお、授業は講義と演習を複合的に実施する。   |               |                 |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>討論30%、毎回のレポート30%、最後の課題が40%程度の割合で、総合的に評価する。   |               |                 |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 栄養教育における課題<br>第2回 食物選択と食行動変容の概要<br>第3回 栄養教育概論：実行に移すための「なぜ」と「どのように」を引き出す<br>第4回 理論と研究の基礎：気づきを増やし、動機づけを高める<br>第5回 理論と研究の基礎：実行に移す力を引き出す<br>第6回 理論と研究の基礎：実行に移すための環境的サポートを促進する<br>第7回 ニーズと行動分析：プログラムのねらいとなる行動・実行の明確化<br>第8回 プログラムのねらいとする行動・実行に関する潜在メディアーターの特定<br>第9回 理論、教育理念、プログラム構成要素の選択<br>第10回 教育ゴールと目標を述べ、プログラムのねらいとなる行動と実行の潜在メディアーターに働きかける<br>第11回 理論に基づく教育的戦略を設計し、行動を動機づける潜在メディアーターに働きかける<br>第12回 理論的な教育的戦略を設計し、実行に移す力を引き出す潜在メディアーターに働きかける<br>第13回 実行の潜在的な環境メディアーターに働きかけるような戦略を設計する<br>第14回 理論に基づく栄養教育のための評価を設計する<br>第15回 振り返り、まとめ |               |                 |                   |
| <b>使用教科書（研究室で保有している本の貸し出し可）</b><br>Isobel R. Contento, Ph.D.; Nutrition Education (2007) Jones and Bartlett Publishers<br>（参考書 足立己幸ら監訳、安達内美子ら訳；これからの栄養教育論-研究・理論・実践の環-）   |               |                 |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>毎回、教科書の該当章を読み、章末の演習に取り組んだ上、授業に臨む。学生各自が実践・研究の場で抱える課題と毎回の授業内容をつなげ共有し、組み合わせることで、解決方法を共に模索したい。その過程を通じて、栄養教育の世界を広げ、授業後は各自の実践・研究に活かしていくことを期待している。<br>従って、食の専門家としての使命と責務を自覚し、問題意識をもって授業での課題に取り組んでほしい。   |               |                 |                   |

|  |               |                 |                   |
|--|---------------|-----------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>食教育学特論（公衆栄養）<br>Community Nutrition   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>安達内美子 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><p>食教育の目的（人々がそれぞれの生活の質と環境の質のよりよい、持続可能な共生）を達成するためには、PDCA サイクルに基づいた栄養教育マネジメントが行われる必要がある。ここでは、目的を達成するための栄養教育マネジメントを健康増進の場（公衆栄養）で実践できるようになることを到達目標とする。</p> <p>具体的には、公衆栄養の学習者となる個人および集団（Community）の健康・栄養状態、食行動、食態度、食知識、食環境について、情報収集・分析するアセスメントに始まり、プログラムの計画・実施・評価・見直しといった、PDCA サイクルに基づくマネジメントがわかることを到達目標とする。特に、生涯に渡る食習慣の基礎を作る幼児・児童・生徒に焦点を当て、具体例をあげて考察できるようになることを到達目標とする。</p>   |               |                 |                   |
| <b>授業の概要</b><br><p>学校教育の中で実施される幼児・児童・生徒の食育（食に関する指導）の実践例を中心に、個人や集団の健康と食の課題の解決のために用いられる行動科学理論・モデルについて、複数の文献・資料より考察して、理解を深める。</p>   |               |                 |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br><p>討論30%、毎回のレポート30%、最後の課題（発表）40%程度の割合で、総合的に評価する。</p>   |               |                 |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br><p>第1回 健康、食生活、食環境の現状と課題（講義）<br/> 第2回 食行動変容と栄養教育（講義）<br/> 第3回 幼児の栄養教育プログラムのマネジメント（講義）<br/> 第4回 事例研究：幼児の栄養教育プログラムのマネジメント（演習）<br/> 第5回 児童・生徒の栄養教育プログラムのマネジメント（講義）<br/> 第6回 児童・生徒を取り囲む食環境と栄養教育（講義）<br/> 第7回 事例研究：栄養教諭が実施する児童の栄養教育プログラムのマネジメント（演習）<br/> 第8回 事例研究：栄養教諭が実施する生徒の栄養教育プログラムのマネジメント（演習）<br/> 第9回 地域住民の栄養教育プログラムのマネジメント（講義）<br/> 第10回 事例研究：地域住民の栄養教育プログラムのマネジメント（演習）<br/> 第11回 高齢期の栄養教育プログラムのマネジメント（講義）<br/> 第12回 事例研究：高齢期の栄養教育プログラムのマネジメント（演習）<br/> 第13回 栄養教育プログラムの立案1（演習）<br/> 第14回 栄養教育プログラムの立案2（演習）<br/> 第15回 発表、振り返り、まとめ</p> |               |                 |                   |
| <b>使用教科書</b><br><p>授業内で文献、資料を配布する。</p>   |               |                 |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br><p>各ライフステージの身体的、精神的、社会的特徴を十分に理解していることが必要。<br/> 学生各自が実践・研究の場で抱える課題を持ち込んで、毎回の授業内容につなげ共有し、組み合わせることで、解決方法を共に模索したいと考えているが、文献・資料を配布した場合は、事前に読んでおくこと。<br/> 授業後は授業で学んだことを各自の実践・研究に活かしていくことを期待している。<br/> また、食の専門家としての使命と責務を自覚し、問題意識をもって授業での課題に取り組んでほしい。</p>   |               |                 |                   |



|  |         |  |          |
|--|---------|--|----------|
| [授業科目名]  |         | [授業方法]   | [授業担当者名] |
| 国際栄養学特論 Global Nutrition   |         | 講義・演習  | 佐藤都喜子    |
| [単位数]  | [必修・選択] | [備考]   |          |
| 2  | 選択      |  |          |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><p>世界的視野で、栄養・食・健康問題や、それらの改善・向上への活動の現状と課題について理解し、学生自身が自分の専門性や特徴を活かしてどうかかわるかについて考える場にする。人間の尊厳、ジェンダー、リプロダクティブ・ヘルス、文化や価値観の多様性、食生態の視野・視点を重視し、人々の生活の質(QOL)と環境の質(QOE)のより良い共生をめざす栄養・食活動について理解できるようになり、かつ問題解決の方策を提示できるようになることを到達目標とする。</p> <p>将来国内に仕事の間を得たいと考えている人にとって、栄養学修士の素養として必須の視野・視点・基本スキルを得ることができ、将来、国際栄養分野での活動を希望する学生にとっては、学内外（国外も）の関連する仲間・組織・研修等ネットワーク参加できるようになることも到達目標となる。</p> |         |  |          |
| <b>授業の概要</b><br><p>授業担当者自身が、地理学や生態学の理論を基礎とし、多様な地域で実施してきた（計画・実施・評価・環境づくり・人材養成・プロジェクト構築等）事例を紹介し、授業を進める。映像や現地での教材も活用し、国際栄養の実態と課題を学生と共有できるようにする。</p>   |         |  |          |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br><p>討議への参加度（50%）、レポート（50%）の割合で、総合的に評価する。</p>  |         |  |          |
| <b>授業計画（テーマ、基礎となる理論、教材、授業展開の方法等）</b>   |         |  |          |
| 第1回  | (講義)    | オリエンテーション：国際栄養活動に取り組むための新たな視点<br>栄養への世界的関心とコミットメント |          |
| 第2回  | (講義)    | 世界の栄養・食の現状とジェンダーへの期待                               |          |
| 第3回  | (講義・演習) | ジェンダーと食・栄養   |          |
| 第4回  | (講義・演習) | ライフサイクルとエンパワメントー子ども・女性の健康の視点から                     |          |
| 第5回  | (講義・演習) | 人権としての食の営み   |          |
| 第6回  | (講義・演習) | 世界各地の栄養・食の問題：伝統文化と食環境                              |          |
| 第7回  | (講義・演習) | 世界各地の栄養・食の問題：グローバル化と食環境                            |          |
| 第8回  | (講義)    | 世界各地の栄養・食の問題とその要因構造                                |          |
| 第9回  | (講義)    | 世界各地の栄養・食問題の要因構造を明らかにするアセスメントとその方策                 |          |
| 第10回   | (講義・演習) | 企画から評価に至るまでの栄養・食のプロジェクトサイクルマネジメント                  |          |
| 第11回   | (講義・演習) | ライフスキルと住民参加（実践例トンガ）                                |          |
| 第12回   | (講義・演習) | エフィカシー（実践例ヨルダン）                                    |          |
| 第13回   | (講義・演習) | キーフーズ（実践例ネパール）                                     |          |
| 第14回   | (講義・演習) | 「ポジティブ・ディービアンス（良い逸脱）」（実践例ベトナム）                     |          |
| 第15回   | (講義)    | 地域性を活かした栄養・食の教材開発と評価<br>まとめ                        |          |
| <b>使用教科書</b><br> 履修登録者に事前に講読すべき文献を連絡。   |         |  |          |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br><p>国際栄養活動の必須条件でもある学習者参加・学習者主体・学習者発信重視の授業展開をしたいと希望している。そのため、予習として購読すべき文献を事前に知らせるので、討議に参加できるように読み込んでくこと。</p>   |         |  |          |





|   |               |              |                  |
|---|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食品機能学演習  |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>和泉秀彦 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><p>この演習では、『食品機能学特論』で学んだ抗酸化機能、消化促進機能、難消化・吸収阻害と微生物活性機能、脂質関連代謝機能、酵素阻害機能、免疫系におよぼす機能、神経系におよぼす機能、さらに乳幼児から学童期に多く発症する食物アレルギーに関連する論文を読み、その内容について討論することにより、食品の機能性について理解できるようになることを到達目的とする。</p> <p>また、特別研究（修士論文作成）の参考に、実験手法や結果をまとめ、考察できるようになることを到達目標とする。さらに、この授業を通して、栄養科学、特に食品に関する諸問題を提起し、それを解決する能力を修得して頂きたい。</p>   |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br><p>この演習では、まず文献の読み方およびデータの解釈の仕方を解説する。その後、各自で論文を選択し、その論文について背景・結果・考察を中心に内容を紹介するとともに、その内容について討論する。</p>   |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br><p>文献の理解度（50%）およびプレゼンテーション（50%）により評価する。</p>   |               |              |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br><p>第1～3回 英語論文の読み方、プレゼンテーションについての解説<br/> 第1回 文献の構成について<br/> 第2回 データの読み方について<br/> 第3回 プレゼンテーション用媒体の作成について</p> <p>第4～15回 食品の機能性に関する論文の紹介と討論<br/> 第4回 抗酸化機能（背景）<br/> 第5回 抗酸化機能（結果・考察・討論）<br/> 第6回 消化促進機能（背景）<br/> 第7回 消化促進機能（結果・考察・討論）<br/> 第8回 難消化・吸収阻害と微生物活性機能（背景）<br/> 第9回 難消化・吸収阻害と微生物活性機能（結果・考察・討論）<br/> 第10回 酵素阻害機能（背景）<br/> 第11回 酵素阻害機能（結果・考察・討論）<br/> 第12回 免疫系におよぼす機能（背景）<br/> 第13回 免疫系におよぼす機能（結果・考察・討論）<br/> 第14回 食物アレルギーに寄与する機能（背景）<br/> 第15回 食物アレルギーに寄与する機能（結果・考察・討論）</p> |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br><p>必要に応じてプリントを配布する。各自が作成したプレゼンテーション用媒体を使用する。</p>  |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br><p>食品機能学特論で得た知識をより深めるために、多くの英語の食品機能に関する論文を読んで理解すること（各回準備に180分）。</p>   |               |              |                  |

|  |         |        |          |
|--|---------|--------|----------|
| [授業科目名]  |         | [授業方法] | [授業担当者名] |
| 食品安全学特論  |         | 講義・演習  | 岸本満      |
| [単位数]  | [必修・選択] | [備考]   |          |
| 2  | 選択      |        |          |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><p>わが国では食品安全基本法等食品安全を確保するための法律が整備され、食品安全委員会をはじめとする実行組織も設置された。フードチェーンの各現場ではリスクアナリシスの理念・方法論を理解し実践する人材が求められておりその人材育成は急務である。2020年を目途にわが国ではHACCPによる工程管理が義務化される予定であり、従事者の意識改革を含めた食品安全の教育訓練の徹底も重要な課題となっており、現場指導者の育成も重要かつ急を要している。</p> <p>この授業は食品の安全保障に関する専門知識を習得し、食品業界で安全管理の担い手として必要なHACCPのスキルを身につけ、加えて課題の発見、分析、問題解決、意思決定等の実行力を高めることも目標としている。本履修により、飲食に基づく健康危害要因を分類しそれらの特性を解説できるようになる。さらにリスクアセスメント、特に微生物学的リスクアセスメントの手法を理解し、アセスメントデータを正しく取り扱えるようになる。また、GAP、GMP、PRP、ISO22000、FSSC22000などの食品安全確保システムについて理解を深め、これらシステムの有用性や特徴について理解、説明できるようになる。本授業は演習を多く取り入れ、調査・取材、文書作成、プレゼンテーション、討議を重視するので、これらのスキルも習得することができる。</p> |         |        |          |
| <b>授業の概要</b><br><p>健康被害や社会不安を引き起こす要因や制御法、またマネジメントシステムを学ぶ。食品安全上特に重要な微生物制御に関する課題が中心となる。講義、演習を交互に行うことで理解と興味を深めていく。講義のあと参考書籍や資料を示すので、次回までに学習し、発表の準備をする。</p>  |         |        |          |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br><p>発表内容（提出課題の内容）を5段階で評価する。<br/> 課題提出が90%以上でなければならない。</p>   |         |        |          |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回（講義）安全性にかかわる危害因子について<br>第2回（演習）ウイルス・細菌・化学物質・異物等の健康危害要因に関する発表、討議<br>第3回（講義）食品安全とリスクアナリシス（特にリスクアセスメント）について<br>第4回（演習）微生物学的リスクアセスメントに関する発表、討議<br>第5回（講義）食品微生物学1）病原微生物、殺菌法等について<br>第6回（演習）病原微生物、発酵、腐敗、食中毒、殺菌等に関する発表、討議<br>第7回（講義）食品微生物学2）予測微生物学について<br>第8回（演習）予測微生物学の例<br>第9回（演習）微生物学的リスクアセスメントの例<br>第10回（講義）食品安全確保システム（GAP, GMP, PRP）について<br>第11回（演習）GAP, GMP, PRPに関する発表、討議<br>第12回（講義）食品安全確保システム（HACCP, ISO9000/22000）について<br>第13回（演習）HACCP, ISO9000/22000, トレーサビリティ、リコール等に関する発表、討議<br>第14回（講義）食品の安全性評価<br>第15回（演習）農薬、食品添加物、動物薬、化学物質、遺伝子組み換え食品の安全性評価に関する発表、討議  |         |        |          |
| <b>使用教科書</b><br><p>必要に応じて書籍を指示、またプリントを配布する。</p>  |         |        |          |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br><p>基本として「食品の安全性」（東京教学社）を事前に目を通しておくこと。<br/> 「食と健康」、「食品衛生研究」、「HACCP」などの食品衛生に関する専門雑誌に毎月目を通すと良い。</p>   |         |        |          |

|   |               |              |                  |
|---|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>インターンシップ I・II・III  |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>北川元二 |
| [単位数]<br>各2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><b>【一般目標】</b> キャリアパスに応じた実践の場で、栄養科学の高度な専門的知識・技能・態度を修得するとともに、コミュニケーション能力を涵養する。<br><b>【到達目標】</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>・現場における管理栄養士の役割を理解する。</li> <li>・現場で必要とされる知識、技能、態度を修得する。</li> <li>・スタッフとのコミュニケーションの重要性を理解し、実践できる。</li> <li>・自分の適性を模索し、自らのキャリアプランをイメージできる。</li> <li>・自らのキャリアパスについて、卒業するまでに「何をすべきか」考える。</li> </ul>  |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>・自らの専攻や将来の職業に関連した職業体験(研修)を行うことにより、理論を実体験に結びつけるようにする。</li> </ul>  |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>レポートの内容について、①現場における管理栄養士としての知識、技態度(1/3)、②チームの一員として活動できる実践能力(1/3)、③コミュニケーション能力(1/3)、等の修得度を中心に評価する。<br>なお、認定単位数は4週間のインターンシップを2単位として、インターンシップの期間並びに成果の状況を加味して認定を行う。<br>また、栄養教諭専修免許取得に関しては、各研究領域の食育、食品開発、食品安全、行政機関などでのインターンシップについて、教職課程の「栄養に関わる教育に関する科目として」単位を認定する。   |               |              |                  |
| <b>授業計画(回数ごとの内容等)</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>・各領域の指導教員および実習先の担当者と相談の上、実習先、実習内容を選択する。実習期間は4週間で1つの区切りとし、4週間のインターンシップで2単位とする。1カ所で12週間実習をしてもよいし、4週間ずつ複数の実習先を選択しても良い。</li> <li>・インターンシップの実習先としては、<br/> 「人間栄養」領域・・・他の大学、国立健康栄養研究所などの研究機構、企業の研究所<br/> 「臨床栄養」領域・・・病院、診療所、介護老人保健施設、介護老人福祉施設<br/> 「食行動・食環境」領域・・・保育園、幼稚園、学校、保健所<br/> 「食品機能・食品安全」・・・企業の研究所、研究機構、保健所、検疫所・県衛生研究所の行政機関<br/> 「海外研修」(カリフォルニア大学デービス校など)</li> <li>・栄養教諭専修免許取得に関しては、各研究領域の食育、食品開発、食品安全、行政機関などでのインターンシップが望ましい。</li> </ul> |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。内容に応じて参考図書、関連ウェブサイトを示される場合がある。  |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>インターンシップ先の業務内容等についてあらかじめ把握しておくこと。   |               |              |                  |

|   |         |        |   |
|---|---------|--------|---|
| [授業科目名]   |         | [授業方法] | [授業担当者名]  |
| 特別研究  |         | 演習     | 北川元二、五十里明、池田彩子、井澤一郎、和泉秀彦、岡田希和子、岸本満、下方浩史、塚原丘美、藤木理代、安達内美子、立花詠子、早戸亮太郎、日暮陽子、山田千佳子 |
| [単位数]   | [必修・選択] | [備考]   |   |
| 8   | 必修      |        |   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><b>【一般目標】</b><br>研究者および高度専門職業人としての基本的な研究能力を修得するために、栄養科学に関する研究（実験、調査等）を遂行し、修士論文を作成する。<br><b>【到達目標】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養科学の研究者として必要な倫理観、栄養科学の基礎知識、論理的な研究手法、英語論文の読解力、を修得する。</li> <li>● 高度専門職業人として基礎的な知識や技能を修得し、社会貢献ができる。</li> <li>● 栄養科学の実践を重んじ、地域貢献に加えて、国際的な視野を持ち、健康科学の発展に寄与できる。</li> </ul> |         |        |   |
| <b>授業の概要</b><br>授業は、個別指導とゼミナール形式で行う。個別指導においては、各々が設定した研究課題について必要な実験、調査を遂行する過程で、科学的・論理的な問題解決法についての指導を行う。それと同時に、関連する論文購読を通して論文の読み方、書き方の指導を行う。また、ゼミナールでは各自が自分のテーマと関連した研究論文を検索し発表する。発表後は内容を検討しながら個々の問題を明らかにし、修士論文作成まで指導を行っていく。   |         |        |   |
| <b>[使用教科書]</b><br>指導教員より適宜紹介をしていく   |         |        |   |
| <b>[学生に対する評価の方法]</b><br>修士論文、研究への姿勢、プレゼンテーション力、論文読解力、学部学生への指導力など総合的に評価を行う。  |         |        |   |
| <b>[授業計画]</b><br>オリエンテーション・個人指導・ゼミナール等を適宜実施していく。  |         |        |   |
| <b>[自己学習の内容等アドバイス]</b><br>2年間の研究成果が導き出せるよう、積極的に取り組むこと。<br>当該分野以外の幅広い教養を養うため、積極的に勉強してください。   |         |        |   |

|   |               |              |   |
|---|---------------|--------------|---|
| [授業科目名]<br>博士特別研究   |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>北川元二、五十里明、池田彩子、井澤一郎、和泉秀彦、岡田希和子、岸本満、下方浩史、塚原丘美、藤木理代、安達内美子、立花詠子、早戸亮太郎、日暮陽子、山田千佳子 |
| [単位数]<br>8  | [必修・選択]<br>必修 | [備考]         |   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br><b>【一般目標】</b><br>独立した研究者・高度専門職業人としての研究能力を修得するために、栄養科学に関する研究（実験、調査等）を遂行し、博士論文を作成する。<br><b>【到達目標】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養科学の研究者として、必要な倫理観、栄養科学の知識、論理的な研究手法、英語論文の読解力、英語論文執筆能力を修得する。</li> <li>● 高度専門職業人として社会貢献できる知識や技能を修得する。</li> <li>● 栄養科学の実践を重んじ、地域貢献に加えて、国際的な視野を持ち、健康科学の発展に寄与できる技能・態度を修得する。</li> </ul> |               |              |   |
| <b>授業の概要</b><br>研究課題を決定して、課題遂行のための計画を立案、その研究成果を指導教員による個別の研究指導等を通じて、博士学位論文に纏め上げるための科目として位置づけている。<br>具体的には、各教員の指導のもと、研究課題の設定、研究計画の立案、データ収集、データ分析、データ実験、研究方法の展開等を行う。<br>また、専門分野の最新の研究成果が掲載された学術論文の精読を通じて、自らの研究内容との比較検討も行う。<br>また、英語論文の講読・執筆、国際学会での発表などを通じて、国際的に活躍するための語学力の向上に努める。  |               |              |   |
| <b>[使用教科書]</b><br>指導にあたる教員より適宜紹介をしていく。  |               |              |   |
| <b>[学生に対する評価の方法]</b><br>博士論文、研究への姿勢、プレゼンテーション力、学部学生への指導力など総合的に評価を行う。  |               |              |   |
| <b>[授業計画]</b><br>オリエンテーション・個人指導・ゼミナール等を適宜実施していく。  |               |              |   |
| <b>[自己学習の内容等アドバイス]</b><br>研究成果が導き出せるよう、積極的に取り組むこと。<br>当該分野以外の幅広い教養を養うよう、積極的に勉強すること  |               |              |   |