

授業科目	授業番号： 211			担当者	多田 司・浅海 真弓
	生活科学概論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生活を科学的視点で把握し、生活の諸課題を解決するための知識や力を身につける。</p> <p>【概要】衣服・食・住まいの機能や将来の生活費、消費者問題など、毎回提示された課題について各自考えながら、生活全般についての理解を深める。また、現代の食生活や衣生活の現状と課題を把握し、その課題解決のために生活者としてできることは何か？についても考えていく。(第1回～第7回：多田担当，第8回～第15回：浅海担当)</p> <p>【到達目標】様々な生活課題について科学的に考える力を身につけ、課題の解決に向けて主体的に行動することができる。講義を通して実生活での思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>一部の回はワークシートを用いて講義を進める。毎回講義の最後にリアクションペーパーを提出してもらい、そこで出た質問に対しては次の回で解説を行う。(多田)</p> <p>毎回ワークシートを用いて講義を進め、自分の考えや意見をまとめてもらう。シートに書かれた意見について、次の授業で紹介することが数回ある。(浅海)</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 山本直成, 浦上智子, 中根芳一共著『生活科学 (第6版)』オーム社 「生活する力を育てる」ための研究会編『人と生活』建帛社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス － 生活を科学する？</p> <p>第 2回 食生活の科学1－ 自分の食生活を見直してみよう</p> <p>第 3回 食生活の科学2－ 栄養の面から健康的な食生活を考える</p> <p>第 4回 食生活の科学3－ 安全な食生活のあり方について</p> <p>第 5回 食生活の科学4－ 食品添加物について考える</p> <p>第 6回 生活環境の科学1－ 生活における科学技術の役割と弊害について</p> <p>第 7回 生活環境の科学2－ 生活に及ぼす化学物質の影響について</p> <p>第 8回 生活の中の衣服 － 衣服の機能について考える</p> <p>第 9回 衣生活の現状1－ 衣服の原産国と輸入状況について考える</p> <p>第10回 衣生活の現状2－ 衣服を作る人々の労働環境について考える</p> <p>第11回 住まいの機能 － 住む家がなくなったら困ることについて考える</p> <p>第12回 将来の生活を設計する1－25歳一人暮らしの生活費について考える (理想の生活)</p> <p>第13回 将来の生活を設計する2－25歳一人暮らしの生活費について考える (生活費の改善)</p> <p>第14回 自立した消費者になるために － 消費者の権利と責任について考える</p> <p>第15回 持続可能な社会に向けて － SDGs やエシカル消費について考える</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示 (予習・復習用のプリント配布)				
成績評価の方法	<p>多田担当分 (50%) : レポート (40%) + 講義への取り組み状況 (10%)</p> <p>浅海担当分 (50%) : ワークシート・課題 (25%) + レポート (25%)</p>				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 212			担当者	坂上 ちえ子
	生活経営学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	生活1年, 食 栄2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生活経営とは何かを含め、生活を経営する上での諸問題を理解し、自立のための生活経営力の獲得を目指す。</p> <p>【概要】自分と他者の関わりを捉えなおし、個人と家庭、社会をとりまく環境や問題を抽出し理解する。まず生活経営の基礎事項や最新情報を正確に把握する。それらを援用してライフステージごとの課題を各自整理しその解決方法を考える。</p> <p>【到達目標】真の自立と共生のために必要なスキルやマネジメント力が身につくことを目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>毎回テーマについて、授業前に知っていた事柄や予想できる内容を振り返りペーパーに記入してもらおう。授業後は、テーマについて初めて理解したことや考察を記入してもらおう。次の週は、前回の振り返りペーパーの記入内容を共有して、前週の復習を行う。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント (2) 随時紹介</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション：講義概要と進め方 第 2回 基礎事項 1：生活経営学と生活を考える 第 3回 基礎事項 2：家族と家庭を考える 第 4回 基礎事項 3：男女の役割を考える 第 5回 基礎事項 4：労働を考える 第 6回 基礎事項 5：経済と消費を考える① 第 7回 基礎事項 6：経済と消費を考える② 第 8回 基礎事項 7：家計を考える 第 9回 基礎事項 8：子どもと教育を考える 第 10回 基礎事項 9：高齢社会を考える 第 11回 応用事項 1：地域を考える 第 12回 応用事項 2：環境を考える 第 13回 応用事項 3：政治と社会を考える 第 14回 応用事項 4：自立を考える 第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験 (70%) + 授業での活動内容 (30%)				
実務経験について	なし				

(注) 生活科学専攻は教職必修

授業科目	授業番号： 213			担当者	金子 信一
	人間関係論			授業外対応	リアクションペーパーで受け付け、 次回の授業で対応する
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	食物栄養2 年, 生活科学 1年	前期	2単位	食物栄養選択, 生 活科学必修	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 心理的安全性が育まれる方法をグループ・ワークから理解していく。</p> <p>【概要】 本講義の目的は、グループ・ワークを通して、自己理解や他者理解、自己主張、自己受容、信頼体験、感受性の促進を体験することによって、心理的安全性が育まれることを認識していくことである。</p> <p>【到達目標】 自己理解ならびに他者理解が心理的安全性を醸成していくことを理解すること</p>				
学生の主体的・対話的な学び	人間関係について、興味・関心があることを調べること。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 適宜、資料を提示する。</p> <p>(2) 1) 福島 脩美 (2005). 自己理解ワークブック 金子書房 2) 星野 欣生 (2012). 人間関係づくりトレーニング 金子書房</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 認知的枠組み</p> <p>第 3回 価値観</p> <p>第 4回 思い込み</p> <p>第 5回 コミュニケーション I</p> <p>第 6回 コミュニケーション II</p> <p>第 7回 サインとしてのからだ</p> <p>第 8回 感情表出</p> <p>第 9回 共感的理解</p> <p>第 10回 葛藤</p> <p>第 11回 自己開示とフィードバック</p> <p>第 12回 原因帰属</p> <p>第 13回 お守り</p> <p>第 14回 コーチング</p> <p>第 15回 アサーション</p>				
授業外学習 (予習・復習)	人間関係について、興味・関心があることを調べること。				
成績評価の方法	期末試験 (60%) ならびに受講態度 (40%) で評価する。				
実務経験について	精神科医療やスクールカウンセラー、重症心身障害児施設、児童発達支援事業所に携わってきた実務経験は、本講義の内容と深い関わりを持つ。				

授業科目	授業番号： 214			担当者	川崎 竜太
	社会福祉論			授業外対応	講義前後に適宜対応する
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】社会福祉について総合的に理解するために、社会福祉の理念や展開、関連する法制度、ソーシャルワークなどについて実践的に学ぶ。</p> <p>【概要】1. 社会福祉の基本構造や理念について概観し、社会福祉の歴史の変遷について理解する。</p> <p>2. 社会福祉の対象とニーズを理解し、法体系や法制度について学ぶ。</p> <p>3. 社会福祉政策の構成と組織、専門職について学び、ソーシャルワークの実際について理解する。</p> <p>4. 社会福祉の課題について学び、現代社会が抱える社会問題の解決策について考察する。</p> <p>【到達目標】社会福祉の歴史や制度・政策を理解し、今後の社会福祉の展望について説明することができる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回の講義内容に関する問題演習を行っている。授業の中で解説を行い、講義終了時には解答を配布している。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 田畑洋一・岩崎房子・大山朝子・山下利恵子編著『社会保障・社会福祉－生活を支えるしくみ－第2版』</p> <p>(2) なし</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 現代社会と社会保障の概要について学ぶ。</p> <p>第2回 社会福祉・社会保障の発展、社会保障の体系について学ぶ。</p> <p>第3回 生活保護の概要、運営、動向について学ぶ。</p> <p>第4回 障害（児）者福祉の概要、運営について学ぶ。</p> <p>第5回 子ども家庭福祉の概要、運営について学ぶ。</p> <p>第6回 高齢者福祉の概要、運営について学ぶ。</p> <p>第7回 医療保険制度の仕組みについて学ぶ。</p> <p>第8回 介護保険制度の仕組みについて学ぶ。</p> <p>第9回 公的年金制度の仕組みについて学ぶ。</p> <p>第10回 労働保険の仕組みについて学ぶ。</p> <p>第11回 社会福祉行政の従事者と地域の役割について学ぶ。</p> <p>第12回 ソーシャルワークの展開と実際について学ぶ。</p> <p>第13回 地域包括ケアシステムの沿革と制度設計について学ぶ。</p> <p>第14回 主要国の社会保障（イギリス、ドイツ）の概要について学ぶ。</p> <p>第15回 主要国の社会保障（フランス、アメリカ、スウェーデン）の概要、総括</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習：講義範囲をテキストで確認する。 復習：講義課題の振り返りを行う。				
成績評価の方法	授業ごとに課題を実施する（30%）、学期末試験を実施する（70%）				
実務経験について	大学教員（准教授）、医療ソーシャルワーカー				

(注)食物栄養専攻は栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 215			担当者	中島 一喜
	食品学 I			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品に含まれる成分の概要と、その働きについて学習する。</p> <p>【概要】食品の三つの機能「栄養面での一次機能(栄養機能)」「嗜好面での二次機能(感覚機能)」「病気予防面での三次機能(生体調節機能)」を中心に、食品の構成成分や役割について解説する。</p> <p>【到達目標】食品に含まれる成分とその機能について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出た質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 太田英明・白土英樹・古庄律編『食べ物と健康 食品の科学 改訂第3版』南江堂</p> <p>(2) 適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 人間と食品</p> <p>第2回 食品の一次機能:水分</p> <p>第3回 食品の一次機能:たんぱく質1(アミノ酸)</p> <p>第4回 食品の一次機能:たんぱく質2(タンパク質の構造・性質)</p> <p>第5回 食品の一次機能:たんぱく質3(酵素)</p> <p>第6回 食品の一次機能:炭水化物1(糖質)</p> <p>第7回 食品の一次機能:炭水化物2(食物繊維)</p> <p>第8回 食品の一次機能:脂質</p> <p>第9回 食品の一次機能:ビタミン・ミネラル</p> <p>第10回 食品の二次機能:色素成分</p> <p>第11回 食品の二次機能:呈味成分</p> <p>第12回 食品の二次機能:におい成分</p> <p>第13回 食品の三次機能:食品の機能性</p> <p>第14回 食品の三次機能:保健機能食品</p> <p>第15回 食品の表示</p>				
授業外学習 (予習・復習)	教科書による予習とともに、授業後のノート整理など復習を確実にすること。				
成績評価の方法	筆記試験 70%, 授業への取り組みや授業中の課題 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

(注)栄養士必修・教職必修

授業科目	授業番号： 216			担当者	中島 一喜
	食品学Ⅱ			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品の種類と成分について学ぶとともに、食品の加工利用に対する考え方を理解する。</p> <p>【概要】植物性食品、動物性食品、調味料、油脂、香辛料、嗜好性飲料について、その成分や特性および機能性について解説する。</p> <p>【到達目標】食品の分類と特徴、および含有する主要な成分について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出了質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 太田英明・白土英樹・古庄律編『食べ物と健康 食品の科学 改訂第3版』南江堂</p> <p>(2) 適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 植物性食品:穀類</p> <p>第2回 植物性食品:穀類の利用</p> <p>第3回 植物性食品:いも類</p> <p>第4回 植物性食品:豆類</p> <p>第5回 植物性食品:種実類</p> <p>第6回 植物性食品:野菜類</p> <p>第7回 植物性食品:野菜類の利用</p> <p>第8回 植物性食品:果実類</p> <p>第9回 植物性食品:果実類の利用</p> <p>第10回 動物性食品:きのこ類, 藻類</p> <p>第11回 動物性食品:食肉類</p> <p>第12回 動物性食品:魚介類</p> <p>第13回 動物性食品:乳類</p> <p>第14回 動物性食品:卵類</p> <p>第15回 油脂, 調味料, 香辛料, 嗜好性飲料</p>				
授業外学習 (予習・復習)	教科書による予習とともに、授業後のノート整理など復習を確実にすること。				
成績評価の方法	筆記試験 70%, 授業への取り組みや授業中の課題 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

(注)栄養士必修・教職必修

授業科目	授業番号： 217			担当者	中島 一喜
	食品学実験			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択(注)	実験方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品に含まれる成分などを分析するための各種実験器具の取り扱いや基礎的な分析方法について学ぶ。</p> <p>【概要】実験器具の取り扱い方や基礎的な化学実験の方法と食品学的実験への応用法について解説する。</p> <p>【到達目標】各種実験器具の取り扱いや食品成分の基礎的な分析方法について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回, 3, 4名のグループで食品学実験を行う。また, 前週までに出た質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 青柳康夫・有田政信編『食品学実験』建帛社のほか, 適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 食品学実験の基礎(実験器具や試薬類の取り扱い方法)</p> <p>第 2 回 溶液の濃度計算 1(溶液の調製法)</p> <p>第 3 回 溶液の濃度計算 2(溶液の希釈法)</p> <p>第 4 回 溶液の濃度計算 3(微濃度溶液の調製法)</p> <p>第 5 回 酸性水溶液の調整(酸の濃度と pH の関連)</p> <p>第 6 回 アルカリ性水溶液の調製(アルカリの濃度と pH の関連)</p> <p>第 7 回 アミノ酸の検出(ニンヒドリン法による検出)</p> <p>第 8 回 アミノ酸の同定(薄層クロマトグラフィーによる同定)</p> <p>第 9 回 食品に含まれる色素の分析(カロテノイド)</p> <p>第 10 回 たんぱく質の定量 1(検量線の作成)</p> <p>第 11 回 たんぱく質の定量 2(試料中のたんぱく質定量)</p> <p>第 12 回 食品に含まれる糖類の分析(還元糖)</p> <p>第 13 回 食品の酵素的褐変(りんごの酵素的褐変とその防止法)</p> <p>第 14 回 糖酸度の測定(ポケット糖酸度計による測定法)</p> <p>第 15 回 食品学実験の総括(実験器具類の整理と保管)</p>				
授業外学習 (予習・復習)	レポート課題を中心に, 復習を確実にすること。				
成績評価の方法	実験レポート 70%, 実験への取り組み 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

(注)栄養士必修・教職必修

授業科目	授業番号： 218			担当者	中島 一喜
	食品加工学			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品加工の目的や原理を理解すると共に、食品素材毎の加工技術の多様性について学ぶ。</p> <p>【概要】食品の貯蔵法や加工法の基礎的な技術、それらの技術を利用して生産される農畜産ならびに水産加工製品、発酵食品、調味料、嗜好食品、インスタント食品、油脂食品について解説する。</p> <p>【到達目標】食品加工の目的や原理を理解すると共に、食品素材毎の加工技術の多様性について学ぶ。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中、7回程度3、4名のグループで食品加工学実験を行う。また、前週までに出た質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 適宜プリントを配布</p> <p>(2) 太田英明ら著『イラスト 食品加工・食品機能実験 第4版』東京教学社のほか、適宜紹介する。</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 食品保蔵技術(水分と水分活性 他)</p> <p>第2回 食品保蔵技術(pH 他)</p> <p>第3回 食品保蔵技術(低温, 殺菌 他)</p> <p>第4回 食品加工と原理</p> <p>第5回 食品加工と成分変化(成分間反応, 褐変, 酸化 他)</p> <p>第6回 食品加工と新技術</p> <p>第7回 食品加工の実際 (ソース, ケチャップ, マヨネーズ 他)</p> <p>第8回 加工食品の実習(ケチャップの試作)</p> <p>第9回 加工食品の実習(ケチャップの分析評価)</p> <p>第10回 食品加工の実際 (バター, チーズ, ヨーグルト 他)</p> <p>第11回 加工食品の実習(ヨーグルトの試作)</p> <p>第12回 加工食品の実習(ヨーグルトの分析評価)</p> <p>第13回 食品加工の実際 (パン)</p> <p>第14回 加工食品の実習(パンの試作)</p> <p>第15回 加工食品の実習(パンの分析評価)</p>				
授業外学習 (予習・復習)	授業後のノート整理やレポート課題など、復習を確実にすること。				
成績評価の方法	筆記試験 50%, 実習レポート 30%, 授業および実習への取り組みや授業中の課題 20%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

授業科目	授業番号： 219			担当者	中島 一喜
	食品衛生学			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 食品の安全性を確保するために不可欠な食品衛生に関する知識を習得する。</p> <p>【概要】 食中毒や食品汚染と流通の発達に伴う加工食品や多種多様な食品添加物の実態に目を向け、安心・安全な食生活を 送るための方策を考える。</p> <p>【到達目標】 食品の安全性と衛生管理、食品の安全確保の手段と手法について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出了質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 西瀬弘・桧垣俊介・和島孝浩著『食品衛生学』化学同人</p> <p>(2) 適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 食品衛生と法規</p> <p>第 2回 食品の変質(発酵と腐敗)</p> <p>第 3回 食品の変質(微生物による成分変化)</p> <p>第 4回 食品の変質(変質の防止)</p> <p>第 5回 食中毒 1(細菌性食中毒 サルモネラ菌 他)</p> <p>第 6回 食中毒 2(細菌性食中毒 ボツリヌス菌 他)</p> <p>第 7回 食中毒 3(ウイルス性食中毒 他)</p> <p>第 8回 食中毒 4(自然毒 食中毒の予防 他)</p> <p>第 9回 経口感染症・寄生虫症</p> <p>第 10回 食品中の汚染・有害物質(カビ毒 他)</p> <p>第 11回 食品中の汚染・有害物質(化学物質 内分泌かく乱物質 他)</p> <p>第 12回 食品中の汚染・有害物質(食物アレルギー 他)</p> <p>第 13回 食品添加物</p> <p>第 14回 食品の衛生管理(HACCP 他)</p> <p>第 15回 食品の安全性(遺伝子組み換え 放射線 農薬 他)</p>				
授業外学習 (予習・復習)	教科書による予習とともに、授業後のノート整理など復習を確実にすること。				
成績評価の方法	筆記試験 70%、授業への取り組みや授業中の課題 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

(注)栄養士必修・教職必修

授業科目	授業番号： 220			担当者	中島 一喜
	食品衛生学実験			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択(注)	実験方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品衛生化学実験や食品衛生微生物実験に関する実験器具の取り扱いや基礎的な方法について学ぶ。</p> <p>【概要】食品衛生検査の技術的な手法として、検査器具類の適切な使用法、化学試験および微生物試験について実習する。</p> <p>【到達目標】食品衛生化学および食品生成微生物学実験の実施に必要な知識と技術を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回、3, 4名のグループで食品衛生学実験を行う。また、前週までに出た質問に対して解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 一戸正勝ら編著『図解 食品衛生学実験 第3版』講談社のほか、適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 食品衛生化学実験(中性洗剤の検出)</p> <p>第2回 食品衛生化学実験(食器洗浄:残留でんぷんの検査)</p> <p>第3回 食品衛生化学実験(食器洗浄:残留脂質の検査)</p> <p>第4回 食品衛生化学実験(食器洗浄:残留たんぱく質の検査)</p> <p>第5回 食品衛生化学実験(容器のホルムアルデヒドの溶出試験)</p> <p>第6回 食品衛生化学実験(食品添加物:着色料の検査)</p> <p>第7回 食品衛生微生物学実験(微生物観察:細菌のグラム染色)</p> <p>第8回 食品衛生微生物学実験(微生物観察:培地の調製)</p> <p>第9回 食品衛生微生物学実験(微生物観察:画線培養)</p> <p>第10回 食品衛生微生物学実験(微生物観察:段階希釈)</p> <p>第11回 食品衛生微生物学実験(手指の衛生検査)</p> <p>第12回 食品衛生微生物学実験(環境の落下菌検査)</p> <p>第13回 食品衛生微生物学実験(食品の細菌検査)</p> <p>第14回 食品衛生微生物学実験(環境のふき取り検査)</p> <p>第15回 食品衛生微生物学実験(微生物の簡易検査方法, 実験器具の整理と保管)</p>				
授業外学習 (予習・復習)	レポート課題を中心に、復習を確実にすること。				
成績評価の方法	実験レポート 70%, 実験への取り組み 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				

(注)栄養士必修・教職必修

授業科目	授業番号： 221			担当者	有村 恵美
	調理学			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品の調理操作と調理過程における科学的現象</p> <p>【概要】調理の基礎から応用までの調理を具体的に調理操作や調理条件が及ぼす食品の特性を科学的に学ぶとともに、ヒトの生理学やライフステージにおける食嗜好、食形態の変化とも絡めながら、実践的な知識を理解する。</p> <p>【到達目標】調理操作による食品素材の変化（組織・物性・栄養成分・嗜好性）を学び、調理の役割や食事設計について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、小テストを実施する。事前・後学習としてノート作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 山崎英恵編『調理学 食品の調理と食事設計』中山書店・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部・日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表』日本糖尿病協会・文光堂</p> <p>(2) 山崎清子ほか『NEW 調理と理論』 同文書院・『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 調理学の目的と意義：栄養効果・安全性・嗜好性</p> <p>第 2回 調理操作：非加熱調理操作（計量・洗浄・切断・混合・攪拌・成形など）</p> <p>第 3回 調理操作：加熱調理操作（湿式加熱・乾式加熱など）</p> <p>第 4回 調理操作：調味料による操作と特徴・化学的な調理</p> <p>第 5回 調味と味：旨味成分・香り成分</p> <p>第 6回 調理と栄養：植物性食品①（米・小麦・いも類）</p> <p>第 7回 調理と栄養：植物性食品②（野菜類・果物・種実類）</p> <p>第 8回 調理と栄養：動物性食品①（卵類・乳類）</p> <p>第 9回 調理と栄養 動物性食品②（食肉類）</p> <p>第 10回 調理と栄養：動物性食品③（魚介類）</p> <p>第 11回 調理と栄養：油脂類・ゲル化材料・調味料類</p> <p>第 12回 調理と栄養：調理による栄養学的・機能的利点</p> <p>第 13回 食事設計の意義と内容：食生活指針・食事摂取基準・食事バランスガイド</p> <p>第 14回 献立作成：献立作成手順</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験（60%）、課題・小テスト・授業への取り組み・参加状況（40%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務，病態栄養専門管理栄養士，糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 222			担当者	有村 恵美
	調理学実習 I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食品の特徴を生かす調理法と基礎的調理技術</p> <p>【概要】調理理論と関連づけた様々な食品の調理方法・基礎的な料理について実践しながら基本的な調理技術を習得する。</p> <p>【到達目標】調理器具の正しい使用方法と調理技術の基本, 日本料理の基本調理・技術を身につけ実践できる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回,5名前後のグループで調理学実習を行う。事前・後学習として,実習レポートの作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 西堀すき江編『調理学実習』建帛社・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部</p> <p>(2) 山崎清子ほか『NEW 調理と理論』同文書院・宮下朋子ほか『新調理学実習』同文書院・高橋敦子ほか『調理学実習基礎から応用』女子栄養大学出版部</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 調理学実習概要：実習実施のための諸注意・レポート作成</p> <p>第 2回 調理技術：調理機器の使い方・包丁の使い方・切り方の基本・炊飯条件</p> <p>第 3回 汁物・焼き物：鰹節と昆布だしの取り方と利用法, 焼き物の要点（種類・調理方法と温度・前盛り）</p> <p>第 4回 ご飯物・汁物：塩味飯と調味料の割合・煮干しだしの取り方と利用方法</p> <p>第 5回 煮物：煮物の要点（種類・適する食品・調理方法・調味料の割合）</p> <p>第 6回 蒸し物：蒸し物の要点（種類・加熱温度による蒸し方の分類・卵液の蒸し物希釈割合）</p> <p>第 7回 揚げ物：揚げ物の要点（種類・調理方法・吸油量・揚げ温度と時間）</p> <p>第 8回 ご飯物・和え物：味つけの具と調味料の割合・和え物の種類と和え衣の配合</p> <p>第 9回 電子レンジ活用：スピード調理（操作手順・出力ワット数・加熱時間）</p> <p>第 10回 焼き物・浸し物：焼き物・浸し物の要点（調理方法・調味液の割合）</p> <p>第 11回 ご飯物・酢の物：井用の鍋の扱い・酢の物（適する食品・調味料の割合）</p> <p>第 12回 麺類：麺類の要点（種類・茹で方・茹で麺の重量に対する割合・調味料の割合）</p> <p>第 13回 大量調理：スチームコンベクション料理（操作手順・炊飯・蒸し物）</p> <p>第 14回 郷土料理：郷土料理の分類・行事食・お盆料理（にがごりの扱い）</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習予習のためプリント配布, 実習内容を実習ノートにまとめ, 実習に関する事項を調べる。				
成績評価の方法	実技試験（40%）, 実習ノート（30%）, 実習への取り組み・参加状況（30%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務, 病態栄養専門管理栄養士, 糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 223		担当者	有村 恵美	
	調理学実習Ⅱ		授業外対応	適宜対応（要予約）	
	〔履修年次〕	〔学期〕	〔単位〕	〔必修／選択〕	〔授業形態〕
	1年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】調理学実習Ⅰの基礎的調理技術の応用</p> <p>【概要】日本料理・西洋料理・中国料理の3分野を中心に個人の食事から給食施設における大量調理への応用を習得する。</p> <p>【到達目標】献立作成、衛生観念を身につけ、少人数の家庭料理から大量調理への応用ができる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、5名前後のグループで調理学実習を行う。事前・後学習として、実習レポートの作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 西堀すき江編『調理学実習』建帛社・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部</p> <p>(2) 山崎清子ほか『NEW 調理と理論』同文書院・宮下朋子ほか『新調理学実習』同文書院・高橋敦子ほか『調理学実習基礎から応用』女子栄養大学出版部</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 調理学実習概要：課題の報告</p> <p>第 2回 日本料理の特徴と調理：もち米の扱い・三色おはぎ・魚のすり流し汁</p> <p>第 3回 西洋料理の特徴と調理：ブイヨンの分類と取り方・挽肉の扱い・ヴィネグレットソース</p> <p>第 4回 中国料理の特徴と調理：軍湯の分類と取り方・中華素材と器具の扱い</p> <p>第 5回 日本料理の特徴と調理：炊き込みご飯・きのこのホイル焼き・茶碗蒸し</p> <p>第 6回 西洋料理の特徴と調理：チキンピラフ・クラムチャウダー・マセドワースサラダ（マヨネーズ作成）</p> <p>第 7回 中国料理の特徴と理解：炸春捲・奶湯龍鬚・凉拌蕃茄</p> <p>第 8回 西洋料理の特徴と調理：チキンカレー・バターライス・シーフードサラダ・ピクルス</p> <p>第 9回 日本料理の特徴と調理：魚講習会（霜降りの方法と役目・刺身・三枚下ろし・魚のだし）</p> <p>第 10回 真空調理の特徴と調理：正月料理（仕込み）</p> <p>第 11回 真空調理の特徴と調理：正月料理（本料理）</p> <p>第 12回 西洋料理の特徴と調理：えびグラタン（ベシャメルソース）・コンソメスープ・コールスローサラダ</p> <p>第 13回 給食のための献立作成と調理（大量調理への応用）</p> <p>第 14回 給食のための献立作成と調理（大量調理への応用）</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習予習のためプリント配布、実習内容を実習ノートにまとめ、実習に関する事項を調べる。担当した料理の栄養価計算をする。				
成績評価の方法	実技試験（40%）、実習ノート（30%）、実習への取り組み・参加状況（30%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務、病態栄養専門管理栄養士、糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 224			担当者	有村 恵美
	調理学実習Ⅲ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】調理学実習Ⅱの調理技術の応用</p> <p>【概要】給食施設における大量調理への応用を考慮し、食品の持つ特徴（糊化作用・凝固作用・膨張作用など）を十分活かした調理法について習得する。</p> <p>【到達目標】おいしく調理するための科学的根拠を実践的に理解できる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回,5名前後のグループで調理学実習を行う。事前・後学習として,実習レポートの作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 西堀すき江編『調理学実習』建帛社・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部</p> <p>(2) 山崎清子ほか『NEW 調理と理論』同文書院・宮下朋子ほか『新調理学実習』同文書院・高橋敦子ほか『調理学実習基礎から応用』女子栄養大学出版部</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 調理学実習概要：課題の報告</p> <p>第 2回 スチームコンベクション料理：(蒸し物・焼き物・揚げ物)</p> <p>第 3回 日本料理の特徴と調理：郷土料理（芋ご飯・さつま汁・さつまあげ）</p> <p>第 4回 西洋料理の特徴と調理：パン・ミネストローネ・サラダ</p> <p>第 5回 中国料理の特徴と調理：蛋花湯・酢豚・凉拌海蜇</p> <p>第 6回 日本料理の特徴と調理：郷土料理（鶏飯・豚骨・ぬた）</p> <p>第 7回 中国料理の特徴と理解：海老の扱い・乾焼蝦仁・玉米湯・棒棒鶏</p> <p>第 8回 実施献立（献立作成・調理方法）</p> <p>第 9回 実施献立（献立作成・調理方法）</p> <p>第 10回 日本料理の特徴と調理：正月料理（重箱の詰め方・雑煮・飾り切り）</p> <p>第 11回 西洋料理の特徴と調理：ビーフシチュー（ブラウンルー）・トマトファルシー・サラダ</p> <p>第 12回 西洋料理の特徴と調理：クリスマスケーキ</p> <p>第 13回 災害食・おいしいお茶の入れ方</p> <p>第 14回 まとめ</p> <p>第 15回 テーブルマナー（西洋料理）</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習予習のためプリント配布, 実習内容を実習ノートにまとめ, 実習に関する事項を調べる。担当した料理の栄養価計算をする。				
成績評価の方法	実技試験（40%）, 実習ノート（30%）, 実習への取り組み・参加状況（30%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務, 病態栄養専門管理栄養士, 糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 225			担当者	多田 司
	栄養学総論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】栄養とは何か？その意義について理解する</p> <p>【概要】栄養の概念についての理解から始まり、日本における食の変遷や食生活の実態を学習する。次に摂食行動や消化・吸収の概念を理解し、その上で栄養素であるタンパク質・糖質・脂質・ビタミン・ミネラルや水・電解質などの栄養学的機能や消化・吸収・代謝について学習し、理解を深める。</p> <p>【到達目標】さまざまな栄養素の摂取、消化、吸収、代謝に関する幅広い分野について学習し、理解することを目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、ワークシートを用いて行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 木戸康博・桑波田雅士・中坊幸弘編、『栄養科学シリーズ NEXT 基礎栄養学』、講談社</p> <p>(2) 講義の際に適宜紹介する</p>				
授業スケジュール	<p>第 1 回 栄養の概念：栄養の意義と栄養学の目的</p> <p>第 2 回 食物の摂取：わが国の栄養と健康状態の推移、食事摂取基準について</p> <p>第 3 回 消化・吸収と栄養 1：消化器系の構造と機能や消化酵素について</p> <p>第 4 回 消化・吸収と栄養 2：栄養素の体内動態について</p> <p>第 5 回 糖質の栄養 1：糖質の概要・分類について</p> <p>第 6 回 糖質の栄養 2：体内代謝や血糖調節について</p> <p>第 7 回 脂質の栄養 1：脂質の種類と働き、臓器間輸送について</p> <p>第 8 回 脂質の栄養 2：貯蔵エネルギーとしての作用やコレステロール代謝、生理活性物質について</p> <p>第 9 回 タンパク質の栄養 1：タンパク質・アミノ酸の構造・機能と体内動態について</p> <p>第 10 回 タンパク質の栄養 2：摂取する量と質の評価や他の栄養素との関係について</p> <p>第 11 回 エネルギー代謝：エネルギー代謝の概念について</p> <p>第 12 回 ミネラルの栄養：ミネラルの分類と栄養学的機能について</p> <p>第 13 回 ビタミンの栄養 1：脂溶性ビタミンについて</p> <p>第 14 回 ビタミンの栄養 2：水溶性ビタミンについて</p> <p>第 15 回 水・電解質の栄養的意義：水の出納や電解質の代謝について</p>				
授業外学習 (予習・復習)	復習を重視するが、教科書による予習に取り組んで講義を受けることが望ましい。				
成績評価の方法	期末試験 (70%) + 講義への取り組み (30%) により評価する。				
実務経験について	なし				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 226			担当者	中熊 美和
	栄養学各論			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】日本人の食事摂取基準策定の基本理論を理解し、ライフステージに応じた特性と栄養管理の基本的な考えを学ぶ。</p> <p>【概要】日本人の食事摂取基準策定の基本理論を理解する。そのうえで、ライフステージ（妊娠期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期）別に各時期における身体及び精神的な特徴について理解し、栄養管理の方法を学ぶ。</p> <p>【到達目標】日本人の食事摂取基準策定の基本理論を理解し、ライフステージ別の個人の身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の実際について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>ほぼ毎回、小テストを実施する。</p> <p>事前・事後学習としてノート作成をする。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 山下絵美ほか『応用栄養学』（化学同人） 伊藤貞嘉, 佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準 2020年版』（第一出版） 香川明夫監修『八訂食品成分表』（女子栄養大学出版部）</p> <p>(2) 城田知子ほか『ライフステージ実習栄養学』（医歯薬出版株式会社）</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 食事摂取基準：基本的な考え方と概要</p> <p>第 2回 食事摂取基準：活用方法</p> <p>第 3回 新生児・乳幼児の栄養管理：特性・疾患</p> <p>第 4回 新生児・乳幼児の栄養管理：栄養管理・栄養補給方法・食事摂取基準</p> <p>第 5回 幼児期の栄養管理：特性・疾患</p> <p>第 6回 幼児期の栄養管理：栄養管理・食事摂取基準</p> <p>第 7回 学童期の栄養管理：特性・疾患・食事摂取基準</p> <p>第 8回 思春期の栄養管理：特性・疾患・食事摂取基準</p> <p>第 9回 高齢期の栄養管理：特性・疾患・栄養管理・食事摂取基準</p> <p>第 10回 献立作成演習：ライフステージにあった調理方法や食事摂取基準</p> <p>第 11回 妊娠期の栄養管理：特性・栄養管理・食事摂取基準</p> <p>第 12回 授乳期の栄養管理：特性・栄養管理・食事摂取基準・乳汁栄養</p> <p>第 13回 成人・更年期の栄養管理：特性・疾患</p> <p>第 14回 成人・更年期の栄養管理：栄養管理・食事摂取基準</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示する。				
成績評価の方法	筆記試験の成績(60%)、課題・小テスト・授業への取り組み (40%) により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務, NST 専門療法士				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 227			担当者	中熊 美和
	栄養学実習			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ライフステージ別の健康と疾病予防、臨床を対象とした栄養学の実践から応用までを学ぶ。</p> <p>【概要】各ライフステージ（妊娠期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・更年期・高齢期）の健康保持・疾病予防のための食事、各治療食（形態別治療食・エネルギー調整食・食塩制限食・脂質調整食・たんぱく質調整食）を学ぶ。</p> <p>【到達目標】各ライフステージ別の食形態、疾患別の栄養、食事療法を具体的に食品・献立レベルで把握し、実践できる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>毎回5名程度で調理実習を行う。</p> <p>事前・事後学習としてノートを作成する。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 城田知子ほか『ライフステージ実習栄養学』（医歯薬出版株式会社） 玉川和子ほか『臨床栄養学実習書』（医歯薬出版株式会社）</p> <p>(2) 香川明夫監修『八訂食品成分表』（女子栄養大学出版部） 伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準 2020年版』（第一出版）</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 乳児期 第 2回 離乳期 第 3回 幼児期・学童期 第 4回 実施献立 第 5回 幼児期・学童期 第 6回 高齢期 第 7回 一般治療食（形態別治療食） 第 8回 特別治療食（エネルギーコントロール食） 第 9回 特別治療食（脂質調整食） 第 10回 特別治療食（食塩制限食） 第 11回 特別治療食（たんぱく質調整食） 第 12回 特別治療食（糖尿病食） 第 13回 特別治療食（腎臓病・透析食） 第 14回 実施献立 第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	<p>実習内容を実習ノートにまとめ、実習に関する事項を調べる。担当した料理の栄養価計算を行う。</p>				
成績評価の方法	<p>実技試験（40%）、実習ノート（30%）、実習への取り組み・参加状況（30%）により評価する。</p>				
実務経験について	<p>病院で管理栄養士として勤務，NST 専門療法士</p>				

(注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 228			担当者	多田 司
	解剖生理学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】人体の構造と機能を理解する</p> <p>【概要】人体の構造と機能、および疾病の成り立ちを理解する上で必要となる解剖生理学について学ぶ。</p> <p>【到達目標】人体を細胞、組織、器官などのレベルでとらえ、形状と仕組みや働きについて理解し、恒常性維持の仕組みについて説明できるようになることを目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、ワークシートを用いて行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 河田光博・三木健寿/編、『栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学』、講談社 佐藤達夫/監修、『からだの地図帳』、講談社</p> <p>(2) 矢崎義雄/監修、『病気の地図帳』増補改訂版、講談社</p>				
授業スケジュール	<p>第 1回 人体の構造 1：細胞・組織・器官</p> <p>第 2回 人体の構造 2：消化器系 (1)</p> <p>第 3回 人体の構造 3：消化器系 (2)</p> <p>第 4回 人体の構造 4：心臓・血管系</p> <p>第 5回 人体の構造 5：呼吸器系</p> <p>第 6回 人体の機能 1：内分泌系 (1)</p> <p>第 7回 人体の機能 2：内分泌系 (2)</p> <p>第 8回 人体の機能 3：代謝系</p> <p>第 9回 人体の機能 4：血液系</p> <p>第 10回 人体の機能 5：免疫系 (1)</p> <p>第 11回 人体の機能 6：免疫系 (2)</p> <p>第 12回 人体の機能 7：脳・神経系</p> <p>第 13回 人体の機能 8：骨格・筋肉系</p> <p>第 14回 人体の機能 9：感覚器官</p> <p>第 15回 人体の機能 10：腎臓系</p>				
授業外学習 (予習・復習)	復習を重視するが、教科書による予習に取り組んで講義を受けることが望ましい。				
成績評価の方法	期末試験 (70%) + レポート (30%) により評価する。				
実務経験について	なし				

(注) 栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 229			担当者	多田 司
	解剖生理学実験			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択(注)	実験方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】人体の構造と機能を理解する</p> <p>【概要】講義で学んだ人体を構成している各種臓器、組織、細胞についての理解を観察や実験を通して理解をさらに深める。</p> <p>【到達目標】観察や実験を通して、人体の構造と機能を理解することを目標とする。また、実験で得られた結果を考察することにより思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	1組2名以上のグループで実験を行います。結果についてはグループで検討し、まとめについては個人でレポートを提出します。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) オリジナルの実験書を配付</p> <p>(2) 青峰正裕、藤田守/編著、『N ブックス実験シリーズ 解剖生理学実験』、建帛社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 実験を始めるにあたって：実験の進め方、レポートの書き方、器具洗浄</p> <p>第 2 回 骨格観察 1：頭・体躯</p> <p>第 3 回 骨格観察 2：手・足</p> <p>第 4 回 人体モデル観察 1：各種臓器</p> <p>第 5 回 人体モデル観察 2：各種臓器</p> <p>第 6 回 組織標本観察 1：胃・肝臓</p> <p>第 7 回 組織標本観察 2：膵臓・腎臓</p> <p>第 8 回 血液に関する実験 1：血球数の測定（赤血球・白血球）</p> <p>第 9 回 血液に関する実験 2：ヘモグロビンの定量</p> <p>第 10 回 血液に関する実験 3：ヘマトクリットの測定</p> <p>第 11 回 血液に関する実験 4：タンパク質の定量（アルブミン・グロブリン比）</p> <p>第 12 回 血液に関する実験 5：血糖値の定量</p> <p>第 13 回 血液に関する実験 6：総コレステロール値の定量</p> <p>第 14 回 血液に関する実験 7：HDL-コレステロール値の定量</p> <p>第 15 回 まとめ：器具洗浄、片付け</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実験の復習としてレポートを重視する。				
成績評価の方法	レポート（70%）+実験への取り組み状況（30%）				
実務経験について	なし				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 230			担当者	多田 司
	生化学 I			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生命現象を分子レベルで理解する</p> <p>【概要】糖質、脂質、タンパク質といった栄養機能を持つ生体成分の構造や性質について学習し、生命現象を発現させるうえで重要な核酸についても学習する。さらに、物質の代謝に欠かすことのできない酵素についての分類や機能の調節について理解を深める。また、生体の代謝調節と密接に関わるホルモンの働きについても理解を深める。</p> <p>【到達目標】生体を構成している成分としての糖質・脂質・タンパク質さらにはビタミン・ミネラル・核酸や酵素などについて構造と機能を学習し理解することを目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>ほぼ毎回、小テストを行います。結果については学生同士で答案を交換し相互チェックします。講義についてはほぼ毎回ワークシートを用いて行います。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 菌田勝/編、『栄養科学イラストレイテッド生化学』、羊土社</p> <p>(2) 講義の際に適宜紹介する</p>				
授業スケジュール	<p>第 1 回 人体の構成：人体を構成する成分や細胞の構造と仕組みについて</p> <p>第 2 回 タンパク質・アミノ酸 1：アミノ酸・ペプチドについて</p> <p>第 3 回 タンパク質・アミノ酸 2：タンパク質の種類と機能について</p> <p>第 4 回 糖質 1：単糖類・二糖類・多糖類について</p> <p>第 5 回 糖質 2：糖質の機能について</p> <p>第 6 回 脂質 1：脂質の種類と分類について</p> <p>第 7 回 脂質 2：脂質の機能について</p> <p>第 8 回 ビタミン：各種ビタミン類の体内での役割について</p> <p>第 9 回 ミネラル：各種ミネラルの体内での役割について</p> <p>第 10 回 核酸：ヌクレオチドの構造について</p> <p>第 11 回 酵素 1：酵素の分類と性質について</p> <p>第 12 回 酵素 2：酵素反応速度について</p> <p>第 13 回 酵素 3：酵素活性の調節について</p> <p>第 14 回 ホルモン 1：ホルモンの分類について</p> <p>第 15 回 ホルモン 2：個体の調節機構とホメオスタシスについて</p>				
授業外学習 (予習・復習)	<p>復習を重視するが、教科書による予習に取り組んで講義を受けることが望ましい。</p>				
成績評価の方法	<p>期末試験 (70%) + 講義への取り組み (30%) により評価する。</p>				
実務経験について	<p>なし</p>				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 231			担当者	多田 司
	生化学Ⅱ			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生命現象を分子レベルで理解する</p> <p>【概要】はじめに生体内での糖質の代謝、脂質の代謝、タンパク質の代謝について学習する。次に遺伝子発現に関わるヌクレオチドの代謝や遺伝子の発現調節機構について学び、最後に個体の生体防御機構について学習する。</p> <p>【到達目標】生体内での物質代謝について理解することを目標とする。また、遺伝子発現の調節機構や生体防御機構についての理解を深めることも目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>ほぼ毎回、小テストを行います。結果については学生同士で答案を交換し相互チェックします。講義についてはほぼ毎回ワークシートを用いて行います。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 菌田勝/編、『栄養科学イラストレイテッド生化学』、羊土社</p> <p>(2) 講義の際に適宜紹介する</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 代謝とは？：生体エネルギーと代謝について</p> <p>第 2回 タンパク質・アミノ酸の代謝 1：タンパク質の分解とアミノ酸プール、窒素出納について</p> <p>第 3回 タンパク質・アミノ酸の代謝 2：アミノ酸の代謝とその代謝異常について</p> <p>第 4回 糖質の代謝 1：解糖系・クエン酸回路・電子伝達系について</p> <p>第 5回 糖質の代謝 2：グリコーゲンの合成と分解について</p> <p>第 6回 糖質の代謝 3：糖新生、ペントースリン酸経路、グルクロン酸経路について</p> <p>第 7回 脂質の代謝 1：脂質の体内輸送と貯蔵、脂肪酸の代謝について</p> <p>第 8回 脂質の代謝 2：トリグリセリドとリン脂質の代謝について</p> <p>第 9回 脂質の代謝 3：コレステロールの代謝、ケトン体の生成、脂質の代謝異常について</p> <p>第 10回 ヌクレオチドの代謝：塩基の合成と分解について</p> <p>第 11回 遺伝子発現とその制御 1：遺伝情報の複製、転写、翻訳について</p> <p>第 12回 遺伝子発現とその制御 2：RNA の合成 (転写) について</p> <p>第 13回 遺伝子発現とその制御 3：タンパク質合成 (翻訳) について</p> <p>第 14回 生体防御機構 1：非特異的生体防御機構と特異的生体防御機構について</p> <p>第 15回 生体防御機構 2：免疫系の成り立ちについて</p>				
授業外学習 (予習・復習)	<p>復習を重視するが、教科書による予習に取り組んで講義を受けることが望ましい。</p>				
成績評価の方法	<p>期末試験 (70%) + 講義への取り組み (30%) により評価する。</p>				
実務経験について	<p>なし</p>				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 232			担当者	多田 司
	生化学実験			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択(注)	実験方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 生体成分や栄養成分の定性・定量分析</p> <p>【概要】 講義で学んだ事項と生化学的基礎の重要性について、食品中に含まれる栄養成分の分析やビタミンやミネラル、ホルモンといった生体内成分の分析を通して、さらに理解を深める。</p> <p>【到達目標】 実験を通して、栄養成分や生体成分の分析法を習得し、生化学の理解をさらに深めることを目標とする。また、実験で得られた結果を考察することにより、思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	1組2名以上のグループで実験を行います。結果についてはグループで検討し、まとめについては個人でレポートを提出します。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) オリジナルの実験書を配付</p> <p>(2) 林淳三、『新訂生化学実験』、建帛社</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 実験を始めるにあたって：実験の進め方、レポートの書き方、器具洗浄</p> <p>第2回 尿に関する実験(1)：尿タンパク質の定量</p> <p>第3回 尿に関する実験(2)：尿糖の検出</p> <p>第4回 尿に関する実験(3)：ケトン体の検出</p> <p>第5回 尿に関する実験(4)：クレアチニンの定量</p> <p>第6回 酵素に関する実験：唾液アミラーゼ活性</p> <p>第7回 ホルモンに関する実験：ステロイドホルモンの分離定性</p> <p>第8回 ビタミンに関する実験(1)：ビタミンB1の定量</p> <p>第9回 ビタミンに関する実験(2)：ビタミンB2の定性</p> <p>第10回 栄養成分に関する実験(1)：タンパク質の定量(1)</p> <p>第11回 栄養成分に関する実験(2)：タンパク質の定量(2)</p> <p>第12回 ミネラルに関する実験(1)：カルシウムの定量(1)</p> <p>第13回 ミネラルに関する実験(2)：カルシウムの定量(2)</p> <p>第14回 ミネラルに関する実験(3)：カルシウムの定量(3)</p> <p>第15回 まとめ：器具洗浄、器具整理、片付け</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実験の復習としてレポートを重視する。				
成績評価の方法	レポート(70%) + 実験への取り組み状況(30%)				
実務経験について	なし				

(注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 233			担当者	塗木 淳夫
	健康と運動			授業外対応	講 義 終 了 時 nuruki@km.Kagoshima-u.ac.jp
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】現代社会において健康問題が取り上げられ、「健康ブーム」現象が起きている。その背景やその原因について言及することによって、本講義で取り扱う「健康」概念を明確にする。特に運動不足がもたらす現代人の健康問題に対して、運動の必要性を理解することはもちろんのこと、日常生活の中で実施しうる具体的な「運動処方」について理解することを目的とする</p> <p>【概要】健康にかかわる職業である、栄養士に必要な基本的な運動処方の知識を具体的なデータと自分のからだの感覚との対比を促すワークを取り入れ、データの意味をより深く理解することから、健康のための運動の必要性とその効果について他者へ伝える能力を身につける。講義内容に即して具体的な運動を実施する内容も予定しているため、事前にお知らせする。</p> <p>【到達目標】自分自身の測定データから導き出される運動課題を導き出すことができ、さらにその課題克服のための具体的かつ適切な運動処方を組み立てることができることを到達目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 適時、講義資料を配付する (2) 適時、参考文献を紹介する				
授業 スケジュール	第 1回 オリエンテーション 第 2回 これまでの自分の健康と運動について考える(からだに刷り込まれた自分の体のクセを知る、健康観の変遷を探る) 第 3回 ランニングにおける自己の身体作業能力の測定とスロージョグの学び 第 4回 50M 走の測定 (自分の走りを科学する) 第 5回 週、月単位で運動計画を立案 第 6回 週、月単位で運動計画の発表 第 7回 適切な運動処方について考える 1 (基本的な運動とリラクゼーションの方法について) 第 8回 適切な運動処方について考える 2 (自己の身体データ考える) 第 9回 効果的な筋力トレーニングについて 第 10回 運動計画の途中経過についてグループ発表 第 11回 体力概念について考える、発表データのまとめ方 第 12回 適切な運動処方について考える 3 (ランニング以外で継続する運動を考える) 第 13回 ジョギングにおける自己の身体作業能力の測定 第 14回 グループ別の運動計画に基づく結果発表① 第 15回 今後の健康と運動計画立案、まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	これまで履修した講義 (特に運動生理学など) で使用したテキスト等、復習すること				
成績評価の方法	毎回、小レポートを提出と講義への参加状況 (60%) + 筆記試験 (40%)				
実務経験について	特になし				

(注) 教職必修 (注) 卒業必修

授業科目	授業番号： 234			担当者	指宿 りえ
	公衆衛生学			授業外対応	講義前後に適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】健康増進・疾病予防を図る予防医学の理論、実践について理解する。</p> <p>【概要】私たちを取り巻く社会的環境および自然環境は常に変化し、それとともに国際・地域社会における健康課題も変わってくる。その中で、健康増進をいかに図り、集団の健康を守っていくにはどうすべきかを理解することを目標とする。演習も取り入れ、具体的な病気の原因や予防法を明らかにするための科学的根拠を提供する手法も学ぶ。</p> <p>【到達目標】次の項目を理解し、説明できる。</p> <p>I) 社会と健康・疾病との関係 II) 保健統計の意義と現状 III) 疫学と評価方法及び応用 IV) 生活習慣病とその予防対策 V) 日本の保健、医療、福祉および介護制度</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回、講義の中で質疑応答を行い、双方向性のかたちで思考力を深める。 ・ 演習を取り入れ、実践力を身につける。 ・ 問題を提示して解答してもらうことで、間違いの場合は解説することで理解力を深める。 				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 社会・環境と健康 公衆衛生学 2026年版 (2) 国民衛生の動向 (厚生労働統計協会)				配布プリント
授業スケジュール	第 1回 公衆衛生学総論 第 2回 環境と健康 第 3回 保健統計 1 第 4回 保健統計 2 第 5回 保健統計 3 第 6回 疫学 1 第 7回 疫学 2 第 8回 主要疾患の疫学 1 第 9回 主要疾患の疫学 2 第 10回 感染症、精神疾患 第 11回 保健、医療、福祉のしくみ 第 12回 地域保健、食品衛生 第 13回 母子保健、成人保健、高齢者保健・介護 第 14回 学校保健、産業保健 第 15回 国際保健、総括				
授業外学習 (予習・復習)	テキスト・配布資料を復習として活用すること。				
成績評価の方法	筆記試験 (80%)、授業への取り組み・参加状況 (20%)				
実務経験について					

(注)栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 235			担当者	浜田 幸史
	健康管理概論			授業外対応	随時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 自他の健康や環境を適切に管理し、改善していくための資質・能力を育成する。</p> <p>【概要】 生涯にわたる健康的な生活を主体的に実践できるようにするため、健康課題への対応と保健・医療制度や地域の保健・医療機関の適切な活用及び社会生活における健康の保持増進等について理解したり、考察したりする。</p> <p>【到達目標】 個人・社会生活における健康について総合的に理解し、現在及び将来の生活を健康で活力に満ちた明るく豊かなものにしようとする態度を示すことができる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回、ペア・グループワーク等を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 毎回、授業資料を配付する。</p> <p>(2) 香川靖雄『栄養・スポーツ・保健分野のための健康管理概論』建帛社、その他、授業時に紹介する。</p>				
授業スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション、体育・スポーツ・健康とは</p> <p>第 2回 健康とは、社会と健康</p> <p>第 3回 スポーツ・健康の現状</p> <p>第 4回 レポート①発表・提出、運動・スポーツの実践計画</p> <p>第 5回 ライフパフォーマンス向上のための運動・スポーツ①</p> <p>第 6回 ストレス・休養・睡眠と健康</p> <p>第 7回 生活習慣と健康</p> <p>第 8回 レポート②発表・提出、食と健康</p> <p>第 9回 歯科保健行動と健康</p> <p>第 10回 ライフパフォーマンス向上のための運動・スポーツ②</p> <p>第 11回 感染症と健康</p> <p>第 12回 健康と施策</p> <p>第 13回 健康管理の進め方</p> <p>第 14回 国際保健</p> <p>第 15回 ライフパフォーマンス向上のための運動・スポーツ③、振り返り・まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	健康・安全に留意し、授業内容を復習すること。				
成績評価の方法	授業参画及び提出課題、筆記試験 (80%)、レポート (20%) 等から総合的に評価する。				
実務経験について	小・中学校、高等専門学校、大学における保健体育科目等の担当、小中高大生、社会人へのスポーツ・健康指導の経験あり。				

(注)教職必修、栄養士選択必修

授業科目	授業番号： 236			担当者	塗木 淳夫
	運動生理学			授業外対応	講 義 終 了 時 nuruki@km.Kagoshima-u.ac.jp
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 身体運動時の身体機能のメカニズムについて理解し、栄養学との関係を学ぶ。</p> <p>【概要】 健康の維持・増進に必要な運動と食事との関係など、運動生理学の視点から考察する。さらに、管理栄養士として運動・栄養指導を行う際に必要となる知識を学ぶ。</p> <p>【到達目標】 運動に関する体の仕組みについて理解する。運動遂行時に伴う生理学的な現象について理解する。運動・健康・スポーツの関係を意識した栄養についての視点を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) なし、必要に応じて資料を配布する。</p> <p>(2) 「運動生理学」羊土社、「運動生理学」化学同人、「運動生理・栄養学」建帛社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 オリエンテーション～運動生理学と栄養学のかかわり～</p> <p>第 2 回 骨格筋の構造</p> <p>第 3 回 骨格筋の筋収縮</p> <p>第 4 回 神経系の構造</p> <p>第 5 回 神経系の役割</p> <p>第 6 回 運動と循環</p> <p>第 7 回 運動と呼吸</p> <p>第 8 回 運動パフォーマンスと呼吸循環系の関係</p> <p>第 9 回 運動とエネルギー源</p> <p>第 10 回 エネルギー消費量</p> <p>第 11 回 運動強度と栄養素の関係</p> <p>第 12 回 運動と身体組成・体格</p> <p>第 13 回 筋肉づくりとタンパク質</p> <p>第 14 回 骨づくりと栄養素・身体活動</p> <p>第 15 回 スポーツ選手の食事管理</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習復習は、筆記したノートおよび資料に目を通して今回及び次回の授業内容を確認すること。				
成績評価の方法	筆記試験 (60%) + 授業ごとに実施する小論文 (40%)				
実務経験について	特になし				

(注) 栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 237			担当者	有村 恵美
	給食管理			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】特定多数の人に継続的に食事を供給する給食施設において、対象者の目的に応じた栄養管理と効率的な運用について</p> <p>【概要】食事計画から栄養計画、献立作成、衛生・安全管理、作業管理、設備管理、労務管理、原価管理など効率のよい経営と満足度の高い給食について、給食の目的、方法、評価を明らかにできる方法を学ぶ。</p> <p>【到達目標】給食の運営管理できる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、小テストを実施する。事前・後学習としてノート作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 田中寛ほか『実力養成のための給食管理論』学建書院・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部・日本糖尿病協会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂・石田裕美ほか『給食の運営管理実習テキスト』第一出版</p> <p>(2) 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 給食の概念：給食の定義と目的</p> <p>第 2回 給食の栄養・食事管理：献立計画・献立作成・評価</p> <p>第 3回 給食の調理管理：食材管理</p> <p>第 4回 給食の調理管理：調理作業管理</p> <p>第 5回 給食の調理管理：安全・衛生管理</p> <p>第 6回 給食の施設・設備管理：施設・設備管理の目的と調理能力</p> <p>第 7回 給食の組織・人事管理：給食の組織・人事労務管理</p> <p>第 8回 給食の原価管理：原価管理・収入と支出のバランス</p> <p>第 9回 給食の事務管理：帳票と帳票管理・事務管理の実際</p> <p>第10回 施設種別の給食の運営：学校給食</p> <p>第11回 施設種別の給食の運営：入院時食事療養（病院給食）</p> <p>第12回 施設種別の給食の運営：児童福祉施設給食・高齢者福祉施設給食</p> <p>第13回 施設種別の給食の運営：栄養管理・献立作成</p> <p>第14回 施設種別の給食の運営：栄養管理・献立作成</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験（60%）、課題・小テスト・授業への取り組み・参加状況（40%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務、病態栄養専門管理栄養士、糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 238		担当者	有村 恵美	
	給食管理実習 I		授業外対応	適宜対応（要予約）	
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学内実習 本学学生を主要対象とした給食サービス</p> <p>【概要】給食としての食事計画・献立作成・運営計画・評価の一連の実習を本学学生を対象として実際に大量調理を行う。</p> <p>帳票類の作成・まとめを行い、栄養教育の方法、評価を行う。</p> <p>【到達目標】給食施設でのすべての業務を理解、計画、実施できる力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	7,8名のグループで給食管理実習を行う。事前・後学習として、実習レポートの作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 田中寛ほか『実力養成のための給食管理論』学建書院・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部・日本糖尿病協会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂・石田裕美ほか『給食の運営管理実習テキスト』第一出版</p> <p>(2) 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション（実習の概要）</p> <p>第 2回 献立計画：食事計画・栄養計画のもと、期間献立計画および日別献立計画を作成し栄養価計算・原価計算をし、調整する。</p> <p>第 3回 食材購入計画：市場調査・食材利用計画・発注書作成を行う。</p> <p>第 4回 運営計画：大量調理機器を考慮した作業工程表を作成し、実施日の運営計画を立案する。</p> <p>第 5回 試作・試食：献立に忠実で正確な分量による料理を試作し、盛り付け方法・食器の選択・試食を行い、最終的な調整をする</p> <p>第 6回 衛生管理計画：給食における安全ポイントを確認し、衛生検査計画をたてる。</p> <p>第 7回 実験調査計画：評価のための調査計画を立案する。</p> <p>第 8回 栄養教育計画：対象者にとって必要と考えられる給食内容に関連したテーマで栄養教育計画を立案し、栄養教育媒体を作成する。</p> <p>第 9回 供食サービス：計画に従って、喫食者が満足できるサービスを実施する。</p> <p>第 10回 評価：実習後のデータ整理・総合評価・まとめ（実習結果報告と反省会）</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習準備として各グループで分担して授業時間以外にも取り組み、実習前日、反省会、帳票整理までとする。				
成績評価の方法	実習ノート（20%）、報告発表（10%）、実習への取り組み状況（70%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務、病態栄養専門管理栄養士、糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 239			担当者	有村 恵美
	給食管理実習Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学外実習 給食施設（事業所,福祉施設など）での栄養士の給食業務</p> <p>【概要】学内実習で学んだことをもとに、喫食対象者のニーズや給食条件、それに伴う献立やサービス、栄養管理のあり方などを県内外の実践の場で学ぶ。</p> <p>【到達目標】給食運営の実態を体得し、給食施設における栄養士の業務や役割について実践的能力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	事前・後学習としてノート作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 田中寛ほか『実力養成のための給食管理論』学建書院・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部・日本糖尿病協会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂・石田裕美ほか『給食の運営管理実習テキスト』第一出版</p> <p>(2) 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 各施設による特徴</p> <p>第 2回 1. 給食施設の概要</p> <p>第 3回 2. 給食業務の流れ</p> <p>第 4回 3. 給食組織と業務分担および栄養士業務</p> <p>第 5回 4. 栄養教育</p> <p>第 6回 5. 献立内容</p> <p>第 7回 6. 大量調理の技術</p> <p>第 8回 7. 食材管理</p> <p>第 9回 8. 衛生管理</p> <p>第10回 9. 各調査と評価</p> <p>第11回 10. 報告会（実習終了後、学内にて実施）</p> <p>第12回</p> <p>第13回</p> <p>第14回</p> <p>第15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習課題の取り組み, 実習ノート作成, 報告会準備				
成績評価の方法	実習ノート（20%）, 報告発表（10%）, 実習への取り組み状況（70%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務, 病態栄養専門管理栄養士, 糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

(注) 栄養士必修

※栄養教諭二種免許を取得しない者のみ履修できる

授業科目	授業番号： 240			担当者	有村 恵美
	給食管理実習Ⅲ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学外実習 給食施設（学校給食）での栄養士の給食業務</p> <p>【概要】学内実習で学んだことをもとに、喫食対象者のニーズや給食条件，それに伴う献立やサービス，栄養管理のあり方などを県内外の実践の場で学ぶ。</p> <p>【到達目標】給食運営の実態を体得し，給食施設における栄養士の業務や役割について実践的能力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	事前・後学習としてノート作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 田中寛ほか『実力養成のための給食管理論』学建書院・香川明夫監修『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部・日本糖尿病協会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂・石田裕美ほか『給食の運営管理実習テキスト』第一出版</p> <p>(2) 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 各施設による特徴</p> <p>第 2回 1. 給食施設の概要</p> <p>第 3回 2. 給食業務の流れ</p> <p>第 4回 3. 給食組織と業務分担および栄養士業務</p> <p>第 5回 4. 栄養教育</p> <p>第 6回 5. 献立内容</p> <p>第 7回 6. 大量調理の技術</p> <p>第 8回 7. 食材管理</p> <p>第 9回 8. 衛生管理</p> <p>第10回 9. 各調査と評価</p> <p>第11回 10. 報告会（実習終了後，学内にて実施）</p> <p>第12回</p> <p>第13回</p> <p>第14回</p> <p>第15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習課題の取り組み，実習ノート作成，報告会準備				
成績評価の方法	実習ノート（20%），報告発表（10%），実習への取り組み状況（70%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務，病態栄養専門管理栄養士，糖尿病病態栄養専門管理栄養士				

（注）栄養士必修，教職必修

※栄養教諭二種免許を取得する者のみ履修できる

授業科目	授業番号： 241			担当者	中西 智美
	栄養教育論			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食に関する指導を通じて生涯にわたる健康づくりのための教育方法</p> <p>【概要】対象とする個人や集団が QOL を高めるための適正な食生活を営み、望ましい健康状態を維持・増進できるよう、教育的手段を用いて好ましい食行動を実践・習慣化させることや、生活習慣病に対応するため栄養・食生活上問題のある人々を対象として、その栄養状態を改善することなどを目的とした教育的働きかけについて学ぶ。</p> <p>【到達目標】対象のニーズと実態に沿って、QOL の向上につながる健康・栄養教育の理論と方法を習得し、対象者に応じた教育方法についての思考力を高める。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	食行動を変容させるための行動科学について、7.5 回中、6 回ほどは講義の内容を 2、3 名のグループで演習を行う。各自が体験した内容を、授業で解説する。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) Visual 栄養学テキスト『栄養教育論』中山書店</p> <p>(2) 芦川修貳, 田中弘之編集『栄養士のための栄養指導論第 9 版』学健書院</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 栄養教育の概念, 行動科学理論と栄養教育</p> <p>第 2 回 行動科学理論とモデル</p> <p>第 3 回 行動変容技法と概念</p> <p>第 4 回 栄養教育におけるカウンセリング</p> <p>第 5 回 組織づくり・地域づくり, 栄養教育の展開</p> <p>第 6 回 食環境づくり, 栄養教育の展開</p> <p>第 7 回 栄養教育マネジメント, 栄養教育の展開</p> <p>第 8 回 まとめ</p> <p>第 9 回</p> <p>第 10 回</p> <p>第 11 回</p> <p>第 12 回</p> <p>第 13 回</p> <p>第 14 回</p> <p>第 15 回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験の成績 (60%) + 授業への取組状況 (40%) により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭, 管理栄養士。				

(注) 栄養士必修, 教職必修 ※ 7.5 回

授業科目	授業番号： 242			担当者	中西 智美
	栄養指導論 I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】栄養学的基础理論に基づいた栄養指導に必要な知識と実態の把握</p> <p>【概要】栄養指導に必要な基礎知識と、対象となる個人や集団及び地域の栄養指導の基本的役割や、その食習慣を形作った背景の実態把握の方法について学ぶ。</p> <p>【到達目標】栄養指導に必要な基本的知識・役割・実態把握の方法を理解し、対象者の行動について、理由や根拠をつけて考察する力を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	授業冒頭に、10回程度は、食品の重量確認体験を行う。身近な栄養課題について、様々な各種調査等を活用し自身の実態把握を行い、15回中5回程度は、2~4人の小グループで、互いの演習結果についてディスカッションをする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 芦川修貳, 田中弘之編集『栄養士のための栄養指導論第9版』学健書院</p> <p>(2) 菱田明, 佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準2025年版』第一出版 日本栄養士会編『2025年度版 管理栄養士 栄養士必携』第一出版</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 栄養指導の概念, 栄養指導の歴史と現状</p> <p>第2回 栄養指導に関連する主な法令, 指標, 栄養指導関連の諸施策</p> <p>第3回 食事摂取基準 (身体活動指数, エネルギー)</p> <p>第4回 食事摂取基準 (各栄養素)</p> <p>第5回 食品構成 (各栄養素の基準値)</p> <p>第6回 食品構成 (栄養比率の考え方)</p> <p>第7回 食品構成作成 栄養価の算定 (1)</p> <p>第8回 食品構成作成 栄養価の算定 (2)</p> <p>第9回 各種調査による実態把握 (身体状況 生活時間)</p> <p>第10回 各種調査による実態把握 (栄養調査)</p> <p>第11回 各種調査による実態把握 (食生活調査)</p> <p>第12回 栄養指導の基本的な進め方 (個別指導と集団指導)</p> <p>第13回 栄養指導の基本的な進め方 (栄養状態の評価)</p> <p>第14回 栄養指導の基本的な進め方 (運動, 休養)</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験の成績 (60%) + 課題・小テスト・授業への取組状況 (40%) により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭, 管理栄養士。				

注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 243		担当者	中西 智美	
	栄養指導論Ⅱ		授業外対応	適宜対応（要予約）	
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	必修(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】栄養学的基础理論に基づいた対象者自らの行動変容に導く栄養指導</p> <p>【概要】ライフステージごとの個人や集団の食生活の問題点や環境に対して、その食習慣を形成した背景を正しく理解し、対象者が自らの意思で食生活の改善に取り組み、問題解決を図ることができるように支援するための栄養指導の理論と方法について学ぶ。</p> <p>【到達目標】対象者の食生活の問題点や環境を正しく理解し、栄養指導に必要な基礎的知識や基本的な方法を習得する。課題解決のため根拠に基づく指導法や判断力を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	各ライフステージごとの栄養特性や、栄養指導のポイントを、実際のデータや教材を活用し、15回中5回程度、2~4人の小グループで模擬体験や演習を行い、対象者の心理面についてディスカッションをする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 芦川修貳, 田中弘之編集『栄養士のための栄養指導論第9版』学健書院</p> <p>(2) 菱田明, 佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準2025年版』第一出版 日本栄養士会編『2025年度版 管理栄養士 栄養士必携』第一出版</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 ライフステージ (妊婦・授乳婦の栄養指導)</p> <p>第2回 ライフステージ (乳幼児の栄養指導)</p> <p>第3回 ライフステージ (幼児期 3歳未満児の栄養指導)</p> <p>第4回 ライフステージ (幼児期 3歳以上児の栄養指導)</p> <p>第5回 ライフステージ (保育所給食と栄養指導)</p> <p>第6回 ライフステージ (学童期・思春期の栄養指導)</p> <p>第7回 ライフステージ (学校給食と栄養指導)</p> <p>第8回 ライフステージ (成人期の栄養指導)</p> <p>第9回 ライフステージ (高齢期の栄養指導)</p> <p>第10回 各ライフステージ栄養特性, 食生活上の課題, 栄養指導 (まとめ①)</p> <p>第11回 各ライフステージ栄養特性, 食生活上の課題, 栄養指導 (まとめ②)</p> <p>第12回 健康障害と栄養指導</p> <p>第13回 病院などの医療機関における栄養食事指導</p> <p>第14回 アスリートと栄養教育 (栄養指導)</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験の成績 (60%) + 課題・小テスト・授業への取組状況 (40%) により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭, 管理栄養士。				

注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 244			担当者	中西 智美
	栄養指導論実習 I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】個人・集団を対象とした食に関する指導を通じて、生涯にわたる健康づくりのための基礎を築く教育方法</p> <p>【概要】栄養指導論で得た基本的に必要とする指導内容や方法並びに具体的な技術を統合し、個人や集団を対象として、そのニーズに応じた実用的栄養教育実施のための栄養アセスメント、栄養指導プログラムの立案、教育媒体・資料の作成。</p> <p>【到達目標】栄養指導の技術の習得を目的として、対象者への的確な栄養アセスメント、指導案・媒体作成、プレゼンテーションスキルを習得し、主体力、協働力を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中5回程度、2~4人の小グループで栄養アセスメントを行い授業で解説する。5回程度は3人グループで対象者に応じた栄養プログラムを作成し、媒体の選択・作成、模擬授業を行う。振り返りや相互評価で互いの価値を認め合い、グループ間の意見交換の後、解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 菱田明, 佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準 2025年版』第一出版 日本栄養士会編『2025年度版 管理栄養士 栄養士必携』第一出版</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 栄養指導実習の意義と目的, 栄養指導の基礎知識 (食事摂取基準)</p> <p>第2回 栄養指導の基礎知識 (食品構成表の作成)</p> <p>第3回 栄養指導の基礎知識 (献立作成)</p> <p>第4回 実態把握の方法 食品構成の算定実習</p> <p>第5回 実態把握の方法 各種調査方法 (食事摂取状況調査など)</p> <p>第6回 実態把握の方法 各種調査方法 (生活習慣調査など)</p> <p>第7回 実態把握の方法 各種調査方法 (身体状況調査, 体力測定など)</p> <p>第8回 指導案の作成 (基本)</p> <p>第9回 指導案の作成 (実践用 グループ)</p> <p>第10回 プレゼンテーションの資料・媒体作成 (グループ)</p> <p>第11回 プレゼンテーション (グループ)</p> <p>第12回 プレゼンテーション (グループ), 指導案の作成 (実践用 個人)</p> <p>第13回 プレゼンテーションの資料・媒体作成 (食育指導 個人 その1)</p> <p>第14回 プレゼンテーションの資料・媒体作成 (食育指導 個人 その2)</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	発表 (20%) + 課題 (30%) + 実習への取組状況 (50%) により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭, 管理栄養士。				

注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 245			担当者	中西 智美
	栄養指導論実習Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】個人・集団を対象とした食に関する指導を通じて、生涯にわたる健康づくりのための基礎を築く教育方法</p> <p>【概要】栄養指導論で得た基本的に必要とする指導内容や方法並びに具体的な技術を統合する。集団・個別を対象とし、学校・福祉施設・病院での栄養指導のシミュレーションを展開し、演習により栄養指導に対する理解を深め、栄養指導・教育技能の向上を図る。</p> <p>【到達目標】対象者に対する的確な栄養アセスメントや指導案の作成、媒体の選択及び対象に応じたプレゼンテーションのスキルを修得し、想像力、解決力等を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中10回程度は個人で、5回は4～6人のグループで、対象者に応じた栄養プログラムを作成し、媒体の選択・作成、模擬授業を行う。振り返りや相互評価で互いの価値を認め合い、グループ間の意見交換の後、解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 菱田明, 佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準 2025年版』第一出版 日本栄養士会編『2025年度版 管理栄養士 栄養士必携』第一出版</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 集団を対象とした栄養指導の方法 栄養指導内容の作成 (1)</p> <p>第2回 集団を対象とした栄養指導の方法 栄養指導内容の作成 (2)</p> <p>第3回 集団を対象とした栄養指導の方法 プレゼンテーション その1</p> <p>第4回 集団を対象とした栄養指導の方法 プレゼンテーション その2</p> <p>第5回 集団を対象とした栄養指導の方法 プレゼンテーション その3</p> <p>第6回 集団を対象とした栄養指導の方法 プレゼンテーション その4</p> <p>第7回 集団を対象とした栄養指導の方法 プレゼンテーション その5</p> <p>第8回 個別対症の栄養指導の基本的な考え方</p> <p>第9回 個別対症の栄養指導の方法 栄養指導計画の作成</p> <p>第10回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その1</p> <p>第11回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その2</p> <p>第12回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その3</p> <p>第13回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その4</p> <p>第14回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その5</p> <p>第15回 個別対症の栄養指導の方法 (病院) プレゼンテーション その6, まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	発表 (20%) + 課題 (30%) + 実習への取組状況 (50%) により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭, 管理栄養士。				

注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 246			担当者	児玉 敬三
	公衆栄養学			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】地域で生活している様々な人々の QOL 向上のために、集団を対象とした「栄養学」をどのように実践するかを学ぶ</p> <p>【概要】公衆栄養の概念。健康・栄養問題の現状と課題。栄養政策。栄養疫学。公衆栄養マネジメント。公衆栄養プログラムの展開</p> <p>【到達目標】少子高齢社会における QOL の向上と健康寿命の延伸を達成するための様々な施策を理解し、栄養士としての社会的なはたらきを模索し、具体的な行動目標を立てられる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) ウエルネス 公衆栄養学 2024 年度版 医歯薬出版株式会社</p> <p>(2) 日本人の食事摂取基準 に関連する図書</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 ガイダンス「公衆栄養学」とは</p> <p>第 2 回 第 1 章 公衆栄養学の概念 (1)</p> <p>第 3 回 第 1 章 公衆栄養学の概念 (2)</p> <p>第 4 回 第 2 章 健康・栄養問題の現状と課題 (1)</p> <p>第 5 回 第 2 章 健康・栄養問題の現状と課題 (2)</p> <p>第 6 回 第 3 章 栄養政策 (1)</p> <p>第 7 回 第 3 章 栄養政策 (2)</p> <p>第 8 回 第 6 章 公衆栄養学プログラムの展開 (1)</p> <p>第 9 回 第 6 章 公衆栄養学プログラムの展開 (2)</p> <p>第 10 回 第 4 章 栄養疫学 (1)</p> <p>第 11 回 第 4 章 栄養疫学 (2)</p> <p>第 12 回 第 5 章 公衆栄養マネジメント (1)</p> <p>第 13 回 第 5 章 公衆栄養マネジメント (2)</p> <p>第 14 回 第 5 章 公衆栄養マネジメント (3)</p> <p>第 15 回 まとめ、総括</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験 (80%) + 2 回分のレポート (20%)				
実務経験について	病院に勤務、災害支援栄養士、公衆栄養プログラム作成委員				

注) 栄養士必修, 教職必修

授業科目	授業番号： 247			担当者	中西 智美
	栄養情報処理			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】健康・栄養状態，食行動，食環境等に関する情報の収集・分析，総合的な活用方法の習得</p> <p>【概要】栄養士には，集めた情報を統計学的に処理し，客観的に評価することが求められている。科学的根拠を創出するため，コンピュータを使用し，実践に沿った具体的な情報収集・分析の方法を学ぶ。</p> <p>【到達目標】栄養士業務に関わる情報処理の基礎並びにアンケート集計の基礎を学び，栄養士に求められる栄養情報処理の基礎を習得する。課題解決のための分析力を身に付ける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中10回程度は個人で統計処理、5回は5～6人のグループでアンケート作成から、集計、分析、報告書作成を行い、グループでのプレゼンテーションを行う。調査の振り返りや相互評価で分析方法の共有、グループ間の協議の後、解説を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 石村友二郎，廣田直子著『よくわかる統計学』介護福祉・栄養管理データ編（第3版）東京図書</p> <p>(2) 菱田明，佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準2025年版』第一出版 日本栄養士会編『2025年度版 管理栄養士 栄養士必携』第一出版</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 コンピュータの役割，機能，実際</p> <p>第2回 栄養教育と統計学 統計学の基礎 データのまとめ方（1）</p> <p>第3回 栄養教育と統計学 統計学の基礎 データのまとめ方（2）</p> <p>第4回 栄養教育と統計学 統計学の基礎 データのまとめ方（3）</p> <p>第5回 栄養教育と統計学 統計学の基礎 データのまとめ方（4）</p> <p>第6回 栄養教育と統計学 統計学の基礎 データのまとめ方（5）</p> <p>第7回 データ変換によるデータ集計のまとめ方（単純集計）</p> <p>第8回 データ変換によるデータ集計のまとめ方（クロス集計）</p> <p>第9回 データ変換によるデータ集計のまとめ方（クロス集計 オッズ比）</p> <p>第10回 データ変換によるデータ集計のまとめ方（区間推定，検定方法）</p> <p>第11回 調査報告書作成及び報告会</p> <p>第12回 コンピュータによる献立作成</p> <p>第13回 コンピュータによる栄養価計算</p> <p>第14回 コンピュータによる月報作成</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	課題（50%）＋実習への取組状況（50%）により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭，管理栄養士。				

注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 248			担当者	中熊 美和
	臨床栄養学 I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 主要な疾患の病態の特徴や栄養・食事療法を理解する。</p> <p>【概要】 臨床現場における栄養士がチーム医療の一員として必要な基本的な知識（発症機序・病態・症状・診断基準・治療法及び疾病の再発予防法など）を学習し、基本的な病態別栄養管理の考え方を理解する。</p> <p>【到達目標】 臨床現場における基本的な専門用語を理解できる。病態別の栄養管理を理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>ほぼ毎回、小テストを実施する。</p> <p>事前・事後学習としてノート作成をする。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 位田忍ほか『臨床栄養学概論』（化学同人） 日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表』（日本糖尿病協会・文光堂） 香川明夫監修『八訂食品成分表』（女子栄養大学出版部）</p> <p>(2) 佐藤和人ほか『エッセンシャル臨床栄養学第9版』（医歯薬出版）</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 臨床栄養学とは：概要・目的・意義</p> <p>第 2回 栄養療法・食事療法：経口栄養・経腸栄養・経静脈栄養</p> <p>第 3回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：肥満・メタボリックシンドローム・やせ</p> <p>第 4回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：糖尿病 1</p> <p>第 5回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：食品交換表</p> <p>第 6回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：糖尿病 2</p> <p>第 7回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：脂質異常症 2</p> <p>第 8回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：先天性代謝異常症</p> <p>第 9回 代謝・内分泌疾患の病態と栄養管理：高尿酸血症</p> <p>第 10回 消化器疾患の病態と栄養管理：胃腸の疾患 1</p> <p>第 11回 消化器疾患の病態と栄養管理：胃腸の疾患 2</p> <p>第 12回 消化器疾患の病態と栄養管理：肝臓の疾患</p> <p>第 13回 循環器疾患の病態と栄養管理：高血圧</p> <p>第 14回 腎疾患の病態と栄養管理：慢性腎臓病</p> <p>第 15回 腎疾患の病態と栄養管理：血液透析・腹膜透析</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示する。				
成績評価の方法	筆記試験の成績(60%)、課題・小テスト・授業への取り組み (40%) により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務，NST 専門療法士				

(注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 249			担当者	中熊 美和
	臨床栄養学Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 主要な疾患の病態における栄養・食事療法を実践する。</p> <p>【概要】 基本的な病態別栄養管理の考え方を理解する。治療のための具体的な栄養管理・食事基準・食事及び調理の要点を理解する。</p> <p>【到達目標】 病態別の栄養管理を理解し、医療・福祉・介護等の施設での具体的な治療食を考える力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>ほぼ毎回、小テストを実施する。</p> <p>事前・事後学習としてノート作成をする。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 位田忍ほか『臨床栄養学概論』（化学同人） 日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表』（日本糖尿病協会・文光堂） 香川明夫監修『八訂食品成分表』（女子栄養大学出版部）</p> <p>(2) 佐藤和人ほか『エッセンシャル臨床栄養学第10版』（医歯薬出版）</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 循環器疾患の病態と栄養管理：動脈硬化症・脳血管障害</p> <p>第 2回 循環器疾患の病態と栄養管理：心疾患</p> <p>第 3回 その他の疾患の病態と栄養管理</p> <p>第 4回 その他の疾患の病態と栄養管理</p> <p>第 5回 栄養評価方法（栄養アセスメント・スクリーニング・臨床検査）</p> <p>第 6回 一般治療食：常食</p> <p>第 7回 一般治療食：形態別治療食・嚥下食</p> <p>第 8回 特別治療食：エネルギーコントロール食</p> <p>第 9回 特別治療食：糖尿病食品交換表</p> <p>第 10回 特別治療食：脂質調整食</p> <p>第 11回 特別治療食：食塩制限食</p> <p>第 12回 特別治療食：腎臓病食品交換表</p> <p>第 13回 特別治療食：たんぱく質調整食</p> <p>第 14回 特別治療食：カリウム制限食・水分制限食</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示する。				
成績評価の方法	筆記試験の成績(60%)、課題・小テスト・授業への取り組み (40%) により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務，NST 専門療法士				

(注) 栄養士必修，教職必修

授業科目	授業番号： 250			担当者	中熊 美和
	臨床栄養学実習			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	夏期集中	2単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学外実習 病院での栄養士業務全般（給食管理・栄養管理・栄養食事指導など）における実習</p> <p>【概要】県内外の医療機関において2週間の実習で給食管理業務と下記のような内容を学習する。</p> <p>1.医療に携わる多職種と連携を図ったチーム医療の中で、専門職として栄養士の業務を学ぶ。</p> <p>2.対象者の臨床結果を把握し、的確な食事計画や栄養管理、栄養食事療法の実施の実際を学ぶ。</p> <p>3.対象者の心理を理解し、信頼を得る栄養士の業務を学ぶ。</p> <p>【到達目標】医療機関で提供されている治療食の実態を把握し、実際に遂行されている栄養士業務全般（給食管理・栄養管理・栄養食事指導など）の習得。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	事前・事後学習としてノート作成をする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 位田忍ほか『臨床栄養学概論』（化学同人） 玉川和子ほか『臨床栄養学実習書』（医歯薬出版株式会社） 日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表』（日本糖尿病協会・文光堂） 香川明夫監修『八訂食品成分表』（女子栄養大学出版部）</p> <p>(2) 伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準 2020年版』（第一出版） 黒川清監修『腎臓病食品交換表』（医歯薬出版株式会社）</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 各施設により異なる。</p> <p>第 2回 指導管理栄養士もしくは栄養士等からの説明（院内における栄養部門の位置づけと役割 等）</p> <p>第 3回 病院給食管理業務の実際（施設概要・給食組織・業務分担及び栄養士業務 等）</p> <p>第 4回 供食状況の実際（一般治療食・特別治療食 等）</p> <p>第 5回 病態栄養管理業務の実際（栄養アセスメント・栄養計画・栄養評価 等）</p> <p>第 6回 栄養食事指導業務の実際（個人指導・集団指導・栄養教育用媒体作成及び栄養食事指導評価の方法 等）</p> <p>第 7回 多職種連携の実際（チーム医療・各種委員会活動見学 等）</p> <p>第 8回 報告会（実習内容・反省・課題 等）</p> <p>第 9回</p> <p>第 10回</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	実習課題の取り組み、実習ノート作成、報告会準備				
成績評価の方法	実習ノート（20%）、報告発表（10%）、実習への取り組み状況（70%）により評価する。				
実務経験について	病院で管理栄養士として勤務、NST 専門療法士				

(注) 栄養士必修、教職必修

授業科目	授業番号： 251			担当者	山田 博久
	病理学			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】人体等における病気の成り立ち。</p> <p>【概要】1)ヒトの代表的な疾患について基本的な理解を持つこと。2)学生の知識や理解度に応じて授業内容は変化します。学習効果を上げるため、以前授業でとりあげた項目を繰り返し授業することもあります。</p> <p>【到達目標】単に管理栄養士試験合格目標の授業ではなく、基本的知識を押さえ本当の問題解決能力をつけることを目標とし、要点を絞った授業：医学部3-5年相当を行います。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 系統看護学講座 専門基礎4 病理学</p> <p>(2) 特に定めないが、さまざまな分野の書物を多量に読むことは学生の基本であることを心得ておくこと。 管理栄養士国家試験の医学系設問は(1)の教科書のみでは不十分です。これについては講義中にも説明します。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 病理学で学ぶこと</p> <p>第 2回 炎症, 免疫, 感染症 呼吸器系の疾患</p> <p>第 3回 循環障害, 循環器, の疾患 代謝障害</p> <p>第 4回 先天異常, 遺伝子異常, 神経系の疾患</p> <p>第 5回 補足</p> <p>第 6回 消化器系, 腎泌尿器系, 内分泌系の疾患</p> <p>第 7回 腫瘍, 血液の疾患, 老化と死</p> <p>第 8回 補足</p> <p>第 9回</p> <p>第 10回</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験の成績に加え授業中の発言や学生からの質問を併せて評価する。				
実務経験について					

授業科目	授業番号： 252			担当者	中西 智美
	学校栄養教育論			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学校における食に関する指導を通じて生涯にわたる健康づくりのための教育方法</p> <p>【概要】学校における食に関する指導の全体計画の下、学級担任や関係職員と連携しつつ食に関する指導を行うことが大切である。学校給食を生きた教材として活用し、効果的な指導を行うために、教育的資質と栄養に関する専門性を併せ有する栄養教諭の役割や職務内容、食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開について学ぶ。</p> <p>【到達目標】児童生徒の心理や発達段階に配慮した指導、学内外関係者等との連携・調整など、実践演習を含め、教育活動全体を通じた食育を行うための知識や方法を習得する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中3回程度は、3人グループで学習指導案、媒体の作成及び模擬授業を行い、グループ間の質疑応答について解説する。2回は個人の授業計画及び媒体作成、2回は食育指導学外演習を行い、全体で児童生徒への対応についてディスカッションを行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 金田雅代 編著『四訂 栄養教諭論—理論と実際—第2版』建帛社</p> <p>(2) 文部科学省 『食に関する指導の手引き—第二次改訂版—』平成31年3月 東山書房 文部科学省 『栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チームで取り組む食育推進のPDCA～』平成29年 文部科学省：小学生用食育教材『たのしい食事つながる食育』平成28年2月 部科学省：中学生用食育教材『食の探究と社会への広がり』令和3年3月</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 栄養教諭制度、現状と課題、職務内容、関係法令、学校給食の教育的意義と役割等</p> <p>第2回 学校給食の歴史と食文化の変遷、子どもの発達と食生活等</p> <p>第3回 学校給食における栄養管理の現状と課題</p> <p>第4回 学校給食における衛生管理の現状と課題</p> <p>第5回 食に関する指導の全体計画（実態把握・計画・実施・評価）</p> <p>第6回 食に関する指導の展開、まとめ</p> <p>第7回 教科等における食に関する指導①、発達段階に応じた指導</p> <p>第8回 教科等における食に関する指導②（演習）</p> <p>第9回 教科等における食に関する指導③（演習）</p> <p>第10回 給食の時間における食に関する指導①</p> <p>第11回 学習指導案作成（演習）</p> <p>第12回 学習指導案及び指導媒体作成（演習）</p> <p>第13回 給食の時間における食に関する指導②（演習）</p> <p>第14回 個別栄養相談指導（食物アレルギー・肥満・やせ・貧血等）</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験の成績（60%）＋課題・小テスト・授業への取組状況（60%）により評価する。				
実務経験について	学校・給食センター・特別支援学校・行政等に勤務。栄養教諭，管理栄養士。				

注) 教職必修

授業科目	授業番号： 253			担当者	古川 那由太
	化学概論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食物栄養専攻で学習する専門科目の基礎となる化学について系統的に理解する。</p> <p>【概要】タンパク質、糖質、脂質など、生命体を構成している物は全て化学物質である。またエネルギー代謝、自己増殖、恒常性など、生命現象は膨大な数の化学反応で成り立っている。したがって食事により摂取した栄養素の作用機序を理解するためには、化学についての理解が必要不可欠である。本教科では無機物質と有機物質の構成や反応に関する学習を通じて化学について理解を深める。</p> <p>【到達目標】物質の構成、物質量、化学反応、有機化合物の種類と基本的な官能基を説明できる。分子模型を用いて空間認識能力や立体的思考力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出了た質問のすべてに対して解説を行います。分子模型を用いたグループワークを数回実施します。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント (2) 適宜紹介				
授業 スケジュール	第 1回 オリエンテーション、原子の構造 第 2回 化学結合 (イオンの成り立ちとイオン結合) 第 3回 化学結合 (共有結合、極性、金属結合) 第 4回 質量と濃度 (原子量、物質量、モル濃度) 第 5回 化学反応式 (化学反応式のつくり方、化学反応の量的関係) 第 6回 酸と塩基 (酸・塩基の性質、水素イオン濃度、中和反応と塩の性質) 第 7回 酸化と還元 (酸化・還元の定義、酸化数、酸化還元反応) 第 8回 有機化学の基礎 (表記法、分類、共鳴) 第 9回 アルカンとシクロアルカン (基本的な構造、命名法) 第 10回 異性体 (立体配座異性体、立体配置異性体) 第 11回 アルケンとアルキン (命名法、アルケンの異性体、共役) 第 12回 芳香族化合物 (命名法、共鳴、スタッキング相互作用) 第 13回 酸素を含む化合物 (アルコール、エーテル、アルデヒド、ケトン) 第 14回 カルボン酸とアミン (命名法、誘導體) 第 15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	プリントの熟読、関連動画の閲覧				
成績評価の方法	筆記試験 (50%)、小テスト (25%)、レポート(25%)				
実務経験について					

授業科目	授業番号： 254			担当者	古川 那由太
	生物概論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食物栄養専攻で学習する専門科目の基礎となる生物学について系統的に理解する。</p> <p>【概要】そこに存在するものが生命体かどうか直感的に理解することは簡単だが、生命体を正確に定義することは難しい。生命体は地球にありふれた物質で構成されているのにもかかわらず、その本質を理解しにくくしている要因の1つとして、巧妙精緻に組織化された生命現象が挙げられる。本教科では生命体を構成する物質と、生命体の基本的な機能であるエネルギー代謝、自己増殖、恒常性維持に関する学習を通じて生命体について理解を深める。</p> <p>【到達目標】生物を構成する基本的な物質の特徴、酵素、エネルギー代謝、遺伝、情報伝達システム、生体防御機構、動物個体の成り立ちを系統的に説明できる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出了た質問のすべてに対して解説を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 堀田久子ら著「食と栄養を学ぶための生物学」化学同人 2022</p> <p>(2) 適宜紹介</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 オリエンテーション、生物の基本的な性質（生物の定義、物質と栄養）</p> <p>第 2 回 細胞の構造と機能（細胞膜、細胞の内部構造、細胞骨格とモータータンパク質）</p> <p>第 3 回 細胞を構成する化学成分（アミノ酸とタンパク質、炭水化物、脂質、核酸）</p> <p>第 4 回 酵素（酵素の役割、分類、構造、特性、調節）</p> <p>第 5 回 代謝のしくみ（三大栄養素からのエネルギーの取り出し）</p> <p>第 6 回 遺伝情報の発現のしくみ1（遺伝情報、DNA 複製、転写）</p> <p>第 7 回 遺伝情報の発現のしくみ2（翻訳、突然変異、遺伝子発現調節）</p> <p>第 8 回 遺伝（遺伝の基本的なしくみ）</p> <p>第 9 回 遺伝（性と遺伝、連鎖と独立）</p> <p>第 10 回 人体の器官1（消化器）</p> <p>第 11 回 人体の器官2（循環器、呼吸器、泌尿器、骨と筋肉）</p> <p>第 12 回 人体と器官3（神経、感覚器）</p> <p>第 13 回 恒常性の維持（血液の働きと構成成分）</p> <p>第 14 回 恒常性の維持（ホルモンの働き）</p> <p>第 15 回 個体を守る免疫システム（自然免疫、獲得免疫、自己免疫疾患、アレルギー）</p>				
授業外学習 (予習・復習)	教科書の熟読、関連動画の閲覧				
成績評価の方法	筆記試験 (50%)、小テスト (25%)、レポート(25%)				
実務経験について					

授業科目	授業番号： 255			担当者	浅海 真弓
	生活化学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生活の中にある化学物質や現象について学び、化学の役割について考える。</p> <p>【概要】私たちの生活には、様々な化学物質や化学的な現象が関わっている。この授業では、衣生活に関わる物質や現象を取り上げ、化学の力やしくみを学ぶ。主に被服の洗浄（被服整理学分野）と染色のメカニズム（染色加工学分野）について解説する。</p> <p>【到達目標】化学的な視点から洗浄や染色の現象について理解し、被服の適切な管理に活かすための思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>毎回講義の最後に、ワークシート（主にその日の講義内容について要約するもの）を提出してもらう。シートの文章を添削して返却するとともに、間違いの多かった部分を中心に、次回の授業で補足説明を行う。シートに質問の記入がある場合も、同様に対応する。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 片山倫子編著『衣服管理の科学』建帛社 日本衣料管理協会刊行委員会編『改訂 被服整理学』日本衣料管理協会 日本衣料管理協会出版部会編『染色加工学』日本衣料管理協会 和歌山県工業技術センター編『現場で役立つプラスチック・繊維材料のきほん』コロナ社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 生活の中の化学－洗濯の化学、染色の化学</p> <p>第 2回 被服整理 1－被服の汚れ（汚れの分類）</p> <p>第 3回 被服整理 2－被服の洗浄（洗濯用水と洗剤）</p> <p>第 4回 被服整理 3－被服の洗浄（界面活性剤の種類と働き）</p> <p>第 5回 被服整理 4－被服の洗浄（配合剤の種類と働き）</p> <p>第 6回 被服整理 5－被服の洗浄（洗濯条件と洗浄力の関係）</p> <p>第 7回 被服整理 6－被服の洗浄（商業洗濯）</p> <p>第 8回 被服整理 7－しみ抜き</p> <p>第 9回 被服整理 8－漂白と増白</p> <p>第 10回 被服整理 9－柔軟仕上げ、被服の保管（防虫・防カビ）</p> <p>第 11回 染色加工 1－染色の方法（浸染と捺染）</p> <p>第 12回 染色加工 2－染料の種類（天然染料）</p> <p>第 13回 染色加工 3－染料の種類（合成染料）、染料と繊維の結合</p> <p>第 14回 染色加工 4－染色堅ろう度（変退色と汚染）</p> <p>第 15回 染色加工 5－繊維加工（外観・風合いを変える加工と機能加工）</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示（予習・復習用のプリント配布）				
成績評価の方法	レポート（45%）＋授業ごとに提出するワークシート（35%）＋課題（20%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 256			担当者	北 一浩
	ビジュアルデザイン論 I			授業外対応	適宜対応 (要予約)
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】デザインを学ぶ上で前提となる、アイデアに関する基礎的な知識及び考え方を学ぶ。</p> <p>【概要】ビジュアルデザインのみならず様々な分野で求められるアイデアに関する基礎的な知識及び考え方を学ぶ。アイデアの生み出し方を段階的に講義していく。</p> <p>【到達目標】アイデアとは何かを理解し、その生み出し方を習得する。また、それらが日常の多様な場面で活用できることを理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	講義内でグループワークを行い、グループ毎にプレゼンテーションを行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 参考文献は適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 導入：アイデアとは？</p> <p>第 3回 発想の準備1：もっと楽しもう</p> <p>第 4回 発想の準備2：自分を信じよう</p> <p>第 5回 発想の準備3：「その気」になろう</p> <p>第 6回 発想の準備4：子供に戻ろう</p> <p>第 7回 発想の準備5：「知りたがり」になろう</p> <p>第 8回 発想の準備6：笑われることを恐れるな</p> <p>第 9回 発想の準備7：「考え方」のヒント</p> <p>第10回 発想の準備8：いろいろなものを組み合わせよう</p> <p>第11回 発想のプロセス1：質問を変えてみよう</p> <p>第12回 発想のプロセス2：情報をかき集めよう</p> <p>第13回 発想のプロセス3：いったん全部忘れてしまおう</p> <p>第14回 発想のプロセス4：ひらめいたら実践しよう</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	プレゼンテーション (60%) 提出課題 (40%)				
実務経験について	広告会社にてグラフィックデザイナーとして勤務の後、フリーランスのグラフィックデザイナー及びアーティストとして活動。				

授業科目	授業番号： 257			担当者	田野 耕平
	住生活学			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	必修（注）	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生活環境をとりまく建築計画理論の学習と計画手法の修得</p> <p>【概要】建築計画における基本的な検討要事項や計画手法を事例を交え解説しつつ、計画の背景にある要因を理解し、現代生活に対応した計画手法を修得する。</p> <p>【到達目標】建築計画の基本的な原理を理解しつつ、現代生活に対応し得る設計、計画手法の知識を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 柳沢究他著『住居計画入門』学芸出版社</p> <p>(2) 日本建築学会『コンパクト建築設計資料集成第4版』丸善</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 建築をつくるということ</p> <p>第 2 回 風土と建築</p> <p>第 3 回 住まいが担う機能</p> <p>第 4 回 寸法の計画</p> <p>第 5 回 生活行為と単位空間</p> <p>第 6 回 配置計画</p> <p>第 7 回 平面計画</p> <p>第 8 回 断面計画</p> <p>第 9 回 家族と住まい</p> <p>第 10 回 多様化する家族と住まい</p> <p>第 11 回 集合住宅の計画と供給方式</p> <p>第 12 回 高齢社会と福祉</p> <p>第 13 回 住まいの維持と管理</p> <p>第 14 回 災害とともにある住まい</p> <p>第 15 回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	レポート(70%) 小テスト (30%)				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

(注) 教職必修、二級建築士（木造建築士）資格指定科目

授業科目	授業番号： 258			担当者	坂上 ちえ子
	色彩学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】生活のあらゆる場面で欠かすことのできない重要な要素である「色彩」について学ぶ。</p> <p>【概要】「色」は身近にあるため、好き、嫌いといった感覚で捉えがちである。この講義では、色覚のメカニズムや色彩心理、色彩調和、色彩計画といった色の基礎的な理論や体系的な知識を学ぶ。</p> <p>【到達目標】基礎理論を習得し、それらをコーディネートなどに応用できることと、色彩に関する検定に挑戦することを目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	第9回から第11回で学習する色彩調和については、実際に色票（カラーカード）を切り取り、用紙に配置（糊貼り）する演習を通して、深く理解してもらう。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 大井義雄・川崎秀昭『カラーコーディネーター入門 色彩 改訂増補版』財団法人 日本色彩研究所</p> <p>(2) 随時紹介</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 オリエンテーション：講義概要と進め方</p> <p>第2回 色の基礎知識1：色とは：色が見える仕組み</p> <p>第3回 色の基礎知識2：色の記録・伝達方法① 色名</p> <p>第4回 色の基礎知識3：色の記録・伝達方法② 表色系</p> <p>第5回 色の基礎知識4：色の混合：加法混色・減法混色</p> <p>第6回 色の基礎知識5：照明：演色性</p> <p>第7回 色の基礎知識6：色彩の心理① 色の見えの効果</p> <p>第8回 色の基礎知識7：色彩の心理② 色のイメージ</p> <p>第9回 色の基礎知識8：色彩調和① 色彩調和の基本形式</p> <p>第10回 色の基礎知識9：色彩調和② 配色技法</p> <p>第11回 色の基礎知識10：色彩調和論</p> <p>第12回 色の応用1：色彩計画</p> <p>第13回 色の応用2：色と文化</p> <p>第14回 色の応用3：商品と色</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験（70%）＋ 授業での活動内容（30%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 259			担当者	浅海 真弓
	衣生活学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】衣服について様々な側面から多角的に学び、生活における衣服の役割について考える。</p> <p>【概要】衣服の歴史や着用目的、衣服の機能、衣服素材の特性、衣服の管理方法などの内容を取り上げ、快適、安全で豊かな衣生活を送るために必要な知識を習得する。</p> <p>【到達目標】衣服の役割を理解し、衣生活に関わる多様な知識を習得する。自らの衣生活の現状と問題点を把握し、解決に向けて行動するための思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>第10回は、実験室で実習を行う。</p> <p>毎回講義の最後に、ワークシート（主にその日の講義内容について要約するもの）を提出してもらう。シートの文章を添削して返却するとともに、間違いの多かった部分を中心に、次回の授業で補足説明を行う。シートに質問の記入がある場合も、同様に対応する。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 岡田宣子編著『ビジュアル衣生活論』建帛社 酒井豊子、藤原康晴編著『ファッションと生活—現代衣生活論』放送大学教育振興会</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 衣服と人間 — あなたはなぜ服を着ますか？</p> <p>第2回 衣服と民族 — 気候風土と民族衣装の形態</p> <p>第3回 衣服の変遷1 — 西洋の服装の変遷</p> <p>第4回 衣服の変遷2 — 日本の服装の変遷</p> <p>第5回 衣服の装いと心理 — 服装から受ける印象と引き起こされる感情</p> <p>第6回 衣服の素材1 — 繊維の種類と特徴</p> <p>第7回 衣服の素材2 — 糸・布の種類と特徴</p> <p>第8回 衣服の管理1 — 洗濯（家庭洗濯、洗剤の品質表示）</p> <p>第9回 衣服の管理2 — 漂白、柔軟仕上げ、糊付け、アイロン仕上げ、保管</p> <p>第10回 衣服の管理3 — 〈実習〉しみ抜き</p> <p>第11回 衣服の品質と表示 — 組成表示、取扱い表示、サイズ表示</p> <p>第12回 衣服の機能と快適性1 — 衣服による体温調節（衣服内気候）</p> <p>第13回 衣服の機能と快適性2 — 動きやすさと拘束性（衣服圧）</p> <p>第14回 衣服の設計 — 乳幼児・高齢者の衣服への配慮と工夫、ユニバーサルファッション</p> <p>第15回 衣服の生産と流通/衣服と環境 — アパレル産業と既製服、衣服の廃棄とリサイクル</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示（予習・復習用のプリント配布）				
成績評価の方法	筆記試験（50%）＋授業ごとに提出するワークシート（35%）＋課題（15%）				
実務経験について	なし				

(注) 教職必修

授業科目	授業番号： 260			担当者	坂上 ちえ子
	ファッション造形基礎			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】被服製作に関わる基礎理論と基本的な製作技術を学ぶ。</p> <p>【概要】まず基礎縫いを行い、縫製用具や機器の正確な使用法を身につける。つぎに、基本的な被服の製作を通して着用するヒトの体型を把握しながら縫製の手順や技術を理解する。さらに、編物、刺繍など手芸の基礎も学ぶ。</p> <p>【到達目標】裏地なしの上衣や手芸品などが作成できるよう基本的な縫製、手芸技法を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	5種類の課題作品の製作を通して、学生が主体的に取り組む実習科目である。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント (2) 適宜紹介				
授業 スケジュール	第 1回 オリエンテーション：講義概要と進め方 第 2回 基礎縫い1：手縫い① 用具の説明，並縫い 第 3回 基礎縫い2：手縫い② まつり縫い，他 第 4回 基礎縫い3：手縫い③ ボタン，スナップつけ 第 5回 基礎縫い4：ミシン縫製 ミシン，ロックミシン 第 6回 上衣（チュニックブラウス）製作1：人体計測と製図 第 7回 上衣（チュニックブラウス）製作2：裁断，しるしつけ 第 8回 上衣（チュニックブラウス）製作3：仮縫い，試着 第 9回 上衣（チュニックブラウス）製作4：本縫い① 第10回 上衣（チュニックブラウス）製作5：本縫い② 第11回 上衣（チュニックブラウス）製作6：仕上げ，着装評価 第12回 工芸1：織り 第13回 工芸2：毛糸かぎ針編み 第14回 工芸3：フランス刺繍 第15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題 (70%) + 授業での活動内容 (30%)				
実務経験について	なし				

(注) 教職必修

授業科目	授業番号： 261			担当者	坂上 ちえ子
	消費生活論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】私たちが「生活すること」は「消費すること」である。消費者問題とその背景を知り、課題と解決、関連する事項を学ぶ。</p> <p>【概要】2004年に改正消費者保護基本法「消費者基本法」が施行され、消費者の権利が明記された。その中に、「教育の機会の確保」があり、自ら学び、協働して課題を解決することが求められている。主体的に参画できるよう基礎知識を身に付ける。</p> <p>【到達目標】保護されるべき消費者ではなく、生産企業や社会問題との関わりを見直し、真に自立した消費者となることを目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	第15回では、与えられた2つの課題を各自で調べて、解決策を考えさせる。その結果と内容は、定期試験（筆記試験）で小論文形式に文章化し、評価対象の一つとする。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント (2) 随時紹介				
授業 スケジュール	第1回 オリエンテーション：講義概要と進め方 第2回 消費者問題1：消費者問題とは 第3回 消費者問題2：消費者教育 第4回 消費者問題3：表示と消費者 第5回 消費者問題4：消費者行政 第6回 消費者問題5：特定商取引と契約トラブル① 第7回 消費者問題6：特定商取引と契約トラブル② 第8回 消費者問題7：消費者の安全 第9回 消費者問題8：地球環境とエネルギー需給 第10回 関連基礎事項1：企業と経営の基礎知識 第11回 関連基礎事項2：経済と金融の基礎知識 第12回 関連基礎事項3：生活経済と家計 第13回 関連基礎事項4：社会保障制度の概要 第14回 関連基礎事項5：衣・食・住生活における消費者問題 第15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験（70%）＋ 授業での活動内容（30%）				
実務経験について	消費生活アドバイザー、消費生活相談員の有資格者				

授業科目	授業番号： 262			担当者	浅海 真弓
	被服材料学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】衣服を構成している繊維，糸，布それぞれの特徴を学び，これらが総合された被服材料の特性について考える。</p> <p>【概要】繊維や糸，布の種類や構造などについて概説した後，被服材料の諸性質と関連させて解説する。サンプルや映像の紹介，簡単な実験を取り入れながら，身近な衣服の素材に対する理解を深める。</p> <p>【到達目標】被服の素材や構造，特性を理解する。被服材料の知識を被服の製作・購入，着用，洗濯，保管などの場面で活用するための思考力や判断力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<p>実験を2回実施する。</p> <p>毎回講義の最後に，ワークシート（主にその日の講義内容について要約するもの）を提出してもらう。シートの記事を添削して返却するとともに，間違いの多かった部分を中心に，次回の授業で補足説明を行う。シートに質問の記入がある場合も，同様に対応する。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 島崎恒藏編著『衣服材料の科学〔第3版〕』建帛社 日下部信幸著『生活のための被服材料学』家政教育社</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 繊維とは？－繊維の歴史</p> <p>第2回 繊維の構造－繊維の分子，繊維の分類</p> <p>第3回 天然繊維1－植物繊維（綿，麻）</p> <p>第4回 天然繊維2－動物繊維（羊毛）</p> <p>第5回 天然繊維3－動物繊維（絹）</p> <p>第6回 化学繊維1－再生繊維（レーヨン，キュプラ）</p> <p>第7回 化学繊維2－半合成繊維（アセテート，トリアセテート）</p> <p>第8回 化学繊維3－合成繊維（ナイロン，ポリエステル，アクリル），繊維の性能比較</p> <p>第9回 新しい繊維－繊維化技術の発展と高機能素材</p> <p>第10回 糸の種類と構造1－紡績糸・フィラメント糸の性質</p> <p>第11回 糸の種類と構造2－糸の太さとより（ミニ実験：糸の観察）</p> <p>第12回 布の種類と構造1－織物の組織と性質</p> <p>第13回 布の種類と構造2－編物の組織と性質</p> <p>第14回 布の種類と構造3－不織布の性質，布の構造特性（ミニ実験：織物の観察）</p> <p>第15回 被服材料の性質－耐久性，外観特性，快適性</p>				
授業外学習（予習・復習）	適宜指示（予習・復習用のプリント配布）				
成績評価の方法	筆記試験（50%）＋授業ごとに提出するワークシート（35%）＋課題（15%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 263			担当者	浅海 真弓
	生活化学実験			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択	実験方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】被服の素材や洗濯、染色についての知識を深め、科学的に考察する力を身につける。</p> <p>【概要】被服材料学（繊維・糸・布の性質）、被服整理学（洗濯・漂白処理等の効果）および染色学（染色方法、染色堅ろう度）に関連する実験を行う。</p> <p>【到達目標】被服に関わる各種試験や染色の技術を習得する。また、レポートの作成方法を習熟し、感覚的にではなく具体的根拠に基づいて論理的に考える力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	第2回以降は、2～4名の班で実験を行う。 提出したレポートは、添削して次回の授業で返却するとともに、授業中に補足説明を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント（実験書配布） (2) 島崎恒藏編著『衣服材料の科学〔第3版〕』建帛社 片山倫子編著『衣服管理の科学』建帛社 日本規格協会編『JISハンドブック 31 繊維』日本規格協会				
授業 スケジュール	第1回 実験の説明－実験を行う上での注意点、レポートの作成方法 第2回 糸の太さ－番手の測定 第3回 織物の構造－厚さ・目付・含気率・織り縮み率の測定 第4回 吸水性試験－バイレック法および吸水率法 第5回 繊維の燃焼性－繊維の燃え方・におい・灰の観察 第6回 繊維の染色性－繊維と染料の相性 第7回 繊維の溶解性－混用率の測定 第8回 糊付け・柔軟仕上げの効果－剛軟度の測定 第9回 漂白・蛍光増白の効果－目視観察および機器による測定 第10回 洗浄試験－洗浄力の評価 第11回 合成染料による染色－直接染料・反応染料（染色堅ろう度試験用染色布の作成） 第12回 染色堅ろう度試験1－洗濯堅ろう度 第13回 染色堅ろう度試験2－摩擦堅ろう度 第14回 天然染料による染色－媒染した染色布の色彩比較 第15回 工芸染色－絞り染め				
授業外学習 (予習・復習)	事前に実験書を精読し、実験の目的や方法を理解しておくこと。実験後は結果を整理し、考察してレポートを作成すること。				
成績評価の方法	実験ごとに提出するレポート・課題（70%）＋実験への取り組み（30%）				
実務経験について	なし				

生活化学および被服材料学を履修しておくことが望ましい。

授業科目	授業番号： 264			担当者	古川 那由太
	食物と栄養			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食物に含まれている栄養成分と加工利用方法について学ぶ。</p> <p>【概要】食物に含まれている水分、炭水化物、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミン、その他成分を紹介し、食物の保存や調理中に生じる栄養成分の化学的な変化について理解を深める。</p> <p>【到達目標】食物に含まれている種々の栄養成分やその働き、および加工利用方法について説明できる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前週までに出了質問のすべてに対して解説を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 太田英明・白土英樹・古庄律編『食べ物と健康 食品の科学 改訂第3版』南江堂</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 オリエンテーション、人間と食物、食品加工</p> <p>第2回 穀類の栄養</p> <p>第3回 穀類の加工利用</p> <p>第4回 いも類の栄養と加工利用</p> <p>第5回 豆類の栄養と加工利用</p> <p>第6回 野菜類の栄養</p> <p>第7回 野菜類の加工利用</p> <p>第8回 果実類の栄養</p> <p>第9回 果実類の加工利用</p> <p>第10回 きのこと、海藻類の栄養と加工利用</p> <p>第11回 食肉類の栄養と加工利用</p> <p>第12回 魚介類の栄養と加工利用</p> <p>第13回 乳類の栄養と加工利用</p> <p>第14回 卵類の栄養と加工利用</p> <p>第15回 油脂、調味料の栄養と加工利用</p>				
授業外学習 (予習・復習)	プリンの熟読、関連動画の閲覧				
成績評価の方法	筆記試験 (70%)、小テスト (30%)				
実務経験について					

(注)教職必修

授業科目	授業番号： 265		担当者	立石 百合恵	
	調理学		授業外対応	講義終了後	
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】調理を基礎的、系統的に理解し、調理科学に基づく操作を学ぶ</p> <p>【概要】*自然科学の手法による調理過程で生じる種々の諸現象を確認する。 *調理操作や、人におけるおいしさの物差しを理解し、日常の調理に活用できる能力を培う。</p> <p>【到達目標】調理を体系的に学び、その知識を調理の基本操作に応用できるようになる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中、5～6回程度、グループによる実験的な調理操作を実施して、調理理論の科学的確認を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 実教出版編集部、『オールガイド食品成分表』 (2) なし				
授業 スケジュール	第 1回 概要説明 第 2回 調理科学理論：砂糖の温度（濃度）による変化について 第 3回 調理の基本：調味料の働きと特徴について 第 4回 調理の基本：調理器具と非加熱操作について 第 5回 調理科学理論：卵の熱変性について 第 6回 調理の基本：卵類・乳類・豆類の特徴について 第 7回 調理科学理論：小麦粉の特徴（ソース濃度について） 第 8回 調理の基本：穀類・芋類・でんぷんの特徴について 第 9回 調理科学理論：乳化剤の働きについて 第 10回 調理の基本：魚介の特徴とおろし方の操作を学ぶ 第 11回 調理科学理論：ゲル化剤の特徴 第 12回 調理の基本：海藻類・肉類・魚類について 第 13回 調理の基本：野菜類・果物類・きのこ類の特徴について 第 14回 調理の基本：嗜好飲料類・香辛料類・調理加工食品について 第 15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	調理科学理論レポート20%、筆記試験80%				
実務経験について					

授業科目	授業番号： 266			担当者	立石 百合恵
	調理実習			授業外対応	講義終了時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】調理理論に基づく調理操作を学ぶ</p> <p>【概要】*和食・西洋料理・中国料理など、それぞれの料理の特徴を捉えながら調理技術の向上を目指す。</p> <p>*食品・食具の安全な取り扱いを学ぶ。*共同で行う調理実習において他者との関係性を認識する。</p> <p>*調理の実技を通し、食育力を培う。</p> <p>【到達目標】*基本的な調理操作・技術の習得</p> <p>*調理の段取りにおいて適切な行動について、自分自身で考えて判断し行動できるようになる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回、4～5名程度のグループを作りグループで実習を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) (1) 石原三妃その他共著『あすの健康と調理』 (2) プリント</p> <p>(2) なし</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 概要説明と簡単な実習</p> <p>第 2回 日本料理：米のガス炊飯と煮魚、季節の汁物、日本茶</p> <p>第 3回 西洋料理：ひき肉料理と西洋のスープ、コーヒードリップ</p> <p>第 4回 日本料理：丼料理と潮汁、酢の物、菓子</p> <p>第 5回 中国料理：広東料理と四川料理、中国冷菓のデザート</p> <p>第 6回 非常時の料理：防災食</p> <p>第 7回 西洋料理：ソースの基本（ホワイトソースのアレンジについて）</p> <p>第 8回 圧力鍋を使った料理と粥料理</p> <p>第 9回 日本料理：揚げ物料理（天ぷらの作り方）</p> <p>第 10回 西洋料理：イギリス風カレー、サラダの基本、ゲル化剤のデザート</p> <p>第 11回 行事食：クリスマス料理</p> <p>第 12回 行事食：雑煮とお節料理</p> <p>第 13回 日本料理：うどんの調理</p> <p>第 14回 郷土料理：鶏飯、へちま料理、ゴーヤの料理、軽羹</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	出来上がりの料理評価20%、実技試験40%、筆記試験40%				
実務経験について					

(注) 教職必修

授業科目	授業番号： 267			担当者	田邊 しずか
	服飾文化史			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】西洋と日本の服飾文化史、現代衣生活の成り立ち</p> <p>【概要】西洋と日本に分けて古い時代からの変遷を辿り、形態的特徴だけでなく、社会的、文化的背景を踏まえて服飾の歴史を学ぶ。毎回の授業でのコメントペーパーでは指定されたテーマについて小さなレポートのように書くことで、論理的な文章を書く能力を伸ばす。授業は大きく分けて三部構成である。【第一部】西洋服飾史、【第二部】日本服飾史、【第三部】服飾文化史を捉える上で重要なテーマに関する西洋と日本の服飾</p> <p>【到達目標】西洋と日本の服飾の歴史、形態的特徴とその背景を理解する。多様な文化、服飾観を学ぶことによって、現代衣生活や今後の可能性について考え、自分なりの見解を持つことができる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	提出されたすべてのコメントペーパーに対して、必要に応じて解説を含むコメントを記します。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリントを配布，一部 Web でも公開</p> <p>(2) 深井晃子（監修）『増補新装カラー版 世界服飾史』，美術出版社，2010. 増田美子（編）『日本服飾史』，東京堂出版，2013.</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 ガイダンス、服飾文化史の資料（史料）、衣服の起源と機能</p> <p>第 2 回 西洋服飾文化史 1：古代の地中海世界（エジプト、ギリシャ、ローマ）</p> <p>第 3 回 西洋服飾文化史 2：中世</p> <p>第 4 回 西洋服飾文化史 3：16 世紀</p> <p>第 5 回 西洋服飾文化史 4：17 世紀前半（オランダ）、17 世紀後半（フランス）</p> <p>第 6 回 西洋服飾文化史 5：18 世紀（フランス）</p> <p>第 7 回 西洋服飾文化史 6：19 世紀、衣服に関する産業の発展</p> <p>第 8 回 服飾文化史のテーマ 1：オートクチュールとプレタポルテ</p> <p>第 9 回 服飾文化史のテーマ 2：異性装</p> <p>第 10 回 服飾文化史のテーマ 3：異国趣味</p> <p>第 11 回 日本服飾文化史 1：古代の衣服、服制の時代</p> <p>第 12 回 日本服飾文化史 2：きもの基礎知識、きもの変遷</p> <p>第 13 回 日本服飾文化史 3：染織、文様、明治以降のきもの</p> <p>第 14 回 日本服飾文化史 4：洋装化－明治、大正、昭和</p> <p>第 15 回 西洋・日本：戦中・戦後、現代の服飾文化</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜提示（予習・復習のためのキーワードや参考文献を提示）				
成績評価の方法	授業毎のコメントペーパー（50%）、期末レポート（50%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 268			担当者	金 娟鏡
	保育学			授業外対応	講義終了時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】子どもの発達過程を理解するとともに、その発達を支える保育および子育て支援の様々な取り組みについて学ぶ。</p> <p>【概要】本授業では、子どもにおける愛着や自己の発達、健康・生活習慣、表現や人間関係、言葉など保育内容の基礎を踏まえ、保育制度や子ども文化財の役割も取り上げる。さらに、家庭や地域を含めた子育て支援の視点から、子どもの育ちを総合的に捉える力を養うことを目指す。</p> <p>【到達目標】保育および子育て支援の考え方を説明できるとともに、子どもの育ちを多面的に捉える視点を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回、授業のふり返りを通して、学んだ内容を自ら整理する。 ・第1回、第8回、第13回では、授業テーマに関連したグループワークを行い、意見交換を通して、多面的に捉える視点を深める。 				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリントを配布</p> <p>(2) 『新保育学(改訂5版)』 岡野雅子・松橋有子・熊澤幸子・武田京子・吉川はる奈 著、南山堂、2011年</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 保育学における子ども観・保育観</p> <p>第2回 子どもの身体発育の諸側面</p> <p>第3回 子どもの疾病と適切な対応</p> <p>第4回 愛着の発達</p> <p>第5回 自己の発達</p> <p>第6回 認知の発達</p> <p>第7回 子どもと保育制度—幼稚園・保育園・認定こども園の役割</p> <p>第8回 子どもの保育(1)健康・生活習慣</p> <p>第9回 子どもの保育(2)表現・環境</p> <p>第10回 子どもの保育(4)人間関係</p> <p>第11回 子どもの保育(5)言葉</p> <p>第12回 子ども文化財を介した豊かな遊び</p> <p>第13回 廃材を使ったおもちゃ製作</p> <p>第14回 廃材を使ったおもちゃ発表</p> <p>第15回 子育て支援—親になること・親であること</p>				
授業外学習(予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業内ふり返り(20%)、レポート(30%)、製作課題およびその発表(50%)を合わせて、総合的に評価する。				
実務経験について	なし				

(注) 教職必修

授業科目	授業番号： 269			担当者	浅海 真弓
	卒業研究A			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	4単位	選択必修	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】被服材料学，被服整理学および染色加工学に関する課題について研究し，その成果をまとめる。</p> <p>【概要】各自で研究テーマを設定し，課題を明らかにするための手法を検討して実験を行う。実験により得られたデータを図表にまとめて整理し，考察する。最終的に研究成果を論文にまとめ，卒業研究発表会で発表する。</p> <p>【到達目標】自分で計画を立てて実験を遂行することにより，課題を解決していく力や科学的に考察する力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	研究テーマの設定，文献調査，実験の計画と実施，論文作成など，すべてにおいて各自で適切な方法を考えて研究を進める。提出した研究計画書や論文原稿について，適宜打ち合わせをし，助言や指導を行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 日本規格協会編『JISハンドブック 31 繊維』日本規格協会 福地健太郎，園山隆輔著『図解でわかる！理工系のためのよい文章の書き方』翔泳社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 第 1回 オリエンテーション (研究の進め方)</p> <p>第 2回 第 2回～第 4回 先行研究・参考文献の資料収集</p> <p>第 3回 第 5回 資料収集の報告発表，研究テーマの設定</p> <p>第 4回 第 6回～第 10回 予備実験</p> <p>第 5回 第 11回 予備実験の報告発表，研究テーマの確定</p> <p>第 6回 第 12回～第 22回 本実験</p> <p>第 7回 第 23回～第 26回 論文作成，追加実験</p> <p>第 8回 第 27回～第 29回 研究発表の準備 (要旨・スライドの作成)</p> <p>第 9回 第 30回 まとめ (要旨・スライド・論文の最終確認)</p> <p>第 10回</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	報告発表や課題を適宜指示するため，授業外での予習・復習・発表準備 (資料・スライドの作成) が必要である。				
成績評価の方法	卒業論文 (50%) + 研究発表 (20%) + 授業および課題への取り組み (30%)				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 270			担当者	未定
	卒業研究 A			授業外対応	
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
テーマ及び概要	【テーマ】 【概要】 【到達目標】				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	(1) (2)				
授業 スケジュール	第 1回 第 2回 第 3回 第 4回 第 5回 第 6回 第 7回 第 8回 第 9回 第 10回 第 11回 第 12回 第 13回 第 14回 第 15回				
授業外学習 (予習・復習)					
成績評価の方法					
実務経験について					

授業科目	授業番号： 271			担当者	田邊 しづか
	ファッションデザイン論			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ファッションデザインの基礎とその展開</p> <p>【概要】前半はファッションデザインの基礎である、形態、色、素材、それらを組み合わせたコンポジション、ファッションイメージについて学ぶ。後半は、被服設計を行うとき重要な人体やパターンについて学びつつ、デザイン画に必要な8頭身モデルや着装された衣服を描く。最終課題では、ファッションデザイン画を含むミニポートフォリオを作成する。</p> <p>【到達目標】ファッションデザインの考え方を理解し、設定されたコンセプトに沿ったファッションデザインを行い、他者に伝えるためのポートフォリオを作成することができる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	第9回では4名前後のグループでグループワークを行います。コメントペーパーに書かれたすべての意見に対して、必要に応じて解説を含むコメントを記します。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリントを配布，一部 Web でも公開</p> <p>(2) 文化服装学院編『文化ファッション大系 改訂版 服飾関連専門講座 (2) 服飾デザイン』，文化出版局，2021。 ファッションクリエイション学科編『文化学園大学ファッションデザイン学講座 ファッション画』，文化出版局，2021。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション：授業概要と進め方、デザイン史概説</p> <p>第 2回 服飾デザインとは、20世紀ファッション史、最新のコレクションを見る</p> <p>第 3回 ファッションデザイン基礎 1：形態</p> <p>第 4回 ファッションデザイン基礎 2：色彩、色彩のイメージ</p> <p>第 5回 ファッションデザイン基礎 3：素材</p> <p>第 6回 ファッションデザイン基礎 4：コンポジション、イメージ</p> <p>第 7回 流行、デザイナー、デザイン発想</p> <p>第 8回 最終課題に指定するテーマに関する講義（サステナビリティほか）</p> <p>第 9回 最終課題に指定するテーマに関するグループワーク</p> <p>第 10回 人体の構造と計測点、ファッションデザイン画の8頭身モデル</p> <p>第 11回 デザインとパターン 1：衿、袖/着装画の練習</p> <p>第 12回 デザインとパターン 2：スカート、パンツ/着装画の練習</p> <p>第 13回 ファッションデザイン実践 1：デザイン画の表現法/モデルへ着装</p> <p>第 14回 ファッションデザイン実践 2：デザイン画の着色法/モデルへ着装</p> <p>第 15回 アパレル動向、ファッションデザインのポートフォリオ、まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	期末課題提出 (40%) + 授業内実践課題 (30%) + 授業毎のコメントペーパー (30%) デザイン画を作成しますが絵が不得手でも構いません。理論の理解、課題への取り組みを評価します。				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 272			担当者	坂上 ちえ子
	ファッション造形 I			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】上半身衣と下半身衣の原型展開とスカートの製作方法を学ぶ。</p> <p>【概要】衣服を平面製図法で行う場合、基本となる型紙（原型）の把握が重要である。まず、基本的な衣服である裏布つきスカートの製作実習を行い、それらの手順と方法を学ぶ。さらに、上・下半身衣の原型とその展開について学び、理解する。</p> <p>【到達目標】平面製図の方法を理解し原型展開ができることと、裏布つきスカートの製作技術習得を目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	1種類の課題作品の製作を通して、学生が主体的に取り組む実習科目である。出来上がりは1種類だが、表スカートと裏スカートを製作する過程があるため、2種類の課題製作と同等の労力が必要となる。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント (2) 文化服装学院『文化ファッション大系 服飾造形講座2 スカート・パンツ』文化出版局				
授業スケジュール	第1回 オリエンテーション：講義概要と進め方 第2回 下衣（スカート）製作1：スカートの製図 第3回 下衣（スカート）製作2：表布の裁断，印つけ 第4回 下衣（スカート）製作3：仮縫い 第5回 下衣（スカート）製作4：試着，補正 第6回 下衣（スカート）製作5：表布の縫製1 第7回 下衣（スカート）製作6：表布の縫製2 第8回 下衣（スカート）製作7：ファスナーつけ 第9回 下衣（スカート）製作8：裏布の裁断，印つけ 第10回 下衣（スカート）製作9：裏布の縫製 第11回 下衣（スカート）製作10：ベルトつけ 第12回 下衣（スカート）製作11：仕上げ，着装評価 第13回 上衣（原型）製作1：上半身衣の原型 第14回 上衣（原型）製作2：上半身衣のデザイン展開 第15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題（70%）＋ 授業での活動内容（30%）				
実務経験について	なし				

(注) 教職必修

授業科目	授業番号： 273			担当者	坂上 ちえ子
	ファッション造形Ⅱ			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ブラウスとパンツのデザイン展開と製作方法を学ぶ。</p> <p>【概要】基本的な上半身衣のブラウスと下半身衣のパンツのデザインと製作方法，その過程を学ぶ。デザインについては，着装者の体型や動きを考慮した製図展開が行えるよう，また，製作については，目的や段階に応じた効率的な縫製方法を学ぶ。</p> <p>【到達目標】上，下半身衣のデザインと製図展開ができることと，迅速で適切な縫製技術の習得を目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	2種類の課題作品の製作を通して，学生が主体的に取り組む実習科目である。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリント</p> <p>(2) 文化服装学院『文化ファッション大系 服飾造形講座3 ブラウス・ワンピース』文化出版局</p>				
授業スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション：講義概要と進め方</p> <p>第 2回 上衣（ブラウス）製作1：デザインと製図</p> <p>第 3回 上衣（ブラウス）製作2：裁断と印つけ</p> <p>第 4回 上衣（ブラウス）製作3：仮縫い</p> <p>第 5回 上衣（ブラウス）製作4：試着，補正</p> <p>第 6回 上衣（ブラウス）製作5：見頃の縫製</p> <p>第 7回 上衣（ブラウス）製作6：衿つくりと衿つけ</p> <p>第 8回 上衣（ブラウス）製作7：袖つくりと袖つけ</p> <p>第 9回 上衣（ブラウス）製作8：ボタンホール，ボタンつけ，仕上げ</p> <p>第10回 下衣（パンツ）製作1：デザインと製図</p> <p>第11回 下衣（パンツ）製作2：裁断と印つけ</p> <p>第12回 下衣（パンツ）製作3：仮縫い，試着，補正</p> <p>第13回 下衣（パンツ）製作4：縫製</p> <p>第14回 下衣（パンツ）製作5：仕上げ</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題（70%）＋ 授業での活動内容（30%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 274			担当者	田邊 しずか
	ファッションアイテム演習			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ファッションアイテムの知識と工芸技法の習得</p> <p>【概要】前半は、編物（編む）、刺繍（縫う）、組紐（組む）の工芸製作ならびに各技法に関する服飾品の歴史や造形を学ぶ。後半は手提げバッグを製作し、最終課題として前半に学んだ工芸を一部に取り入れた小物を製作する。加えて、副資材がアパレル小物にもたらず効果について学ぶ。</p> <p>【到達目標】各工芸について理解し、技法を習得し作品を仕上げることができる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	手提げバッグの作成後、自身の作品についてのプレゼンテーションと意見交換を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) プリントを配布、一部 Web でも公開</p> <p>(2) 石井照子（編著）『生活造形—結ぶ・編む・組む・織る・繡う—』，建帛社, 1995.</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス</p> <p>第 2回 編む1：編みの技法と実践</p> <p>第 3回 編む2：レース編みの実践</p> <p>第 4回 編む3：レースのモチーフ製作</p> <p>第 5回 組む1：組紐の技法と実践</p> <p>第 6回 日本の伝統的な結び、刺繍1：導入、道具の使い方、練習</p> <p>第 7回 刺繍2：刺繍サンプラー練習</p> <p>第 8回 ファスナーの下準備、刺繍3：刺繍サンプラー実践</p> <p>第 9回 刺繍4：刺繍モチーフの製作（サテンステッチとビーズ刺繍）</p> <p>第10回 副資材1：ファスナーポーチ</p> <p>第11回 副資材2：手提げバッグの設計</p> <p>第12回 副資材3：手提げバッグの製作（裁断等）</p> <p>第13回 副資材4：手提げバッグの製作（縫製等）</p> <p>第14回 副資材5：手提げバッグの製作（仕上げ等）</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題（70%）＋授業への取り組み（30%）				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 275			担当者	坂上 ちえ子
	ファッションビジネス			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ファッションに対する理解を深めるため、デザインや縫製だけではなくファッション産業やビジネスについて学ぶ。</p> <p>【概要】衣服を大量生産、大量消費する時代は過ぎ、ファッション産業は生活文化と生活を豊かにするライフスタイルの提案を目的として企業活動を行う時代となった。ファッション産業をビジネスと造形の両面から学び、ファッション全体の背景や仕組みを捉える。</p> <p>【到達目標】基礎知識を習得し、企画・販売の視点からも衣生活を充実させる。またファッションビジネス検定に挑戦することも目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	毎回、講義後に本時の復習としてテーマを与える。次回までにそのテーマについて調べることで知識の定着を図る。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) プリント (2) 日本ファッション教育振興会『ファッションビジネス [I]』財団法人 日本ファッション教育振興会				
授業スケジュール	第 1回 オリエンテーション：講義概要と進め方 第 2回 ファッションビジネス知識 1：ファッションビジネスの特性 第 3回 ファッションビジネス知識 2：ファッション生活・消費 第 4回 ファッションビジネス知識 3：ファッション産業構造 第 5回 ファッションビジネス知識 4：ファッションマーケティング 第 6回 ファッションビジネス知識 5：ファッションマーチャンダイジング 第 7回 ファッションビジネス知識 6：ファッション生産と物流、流通 第 8回 ファッションビジネス知識 7：販売管理とプロモーション 第 9回 ファッションビジネス知識 8：ビジネス基礎知識と計数管理 第 10回 ファッション造形知識 1：ファッション文化・デザイン文化 第 11回 ファッション造形知識 2：ファッションコーディネート 第 12回 ファッション造形知識 3：ファッション商品知識－服種・アイテム 第 13回 ファッション造形知識 4：ファッションデザイン 第 14回 ファッション造形知識 5：パターンメイキングとファッションエンジニアリング 第 15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験 (70%) + 授業での活動内容 (30%)				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 276			担当者	坂上 ちえ子
	卒業研究B			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	4単位	選択必修	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】学生自らが設定した衣生活に関わる課題について、分析・研究し、成果をまとめる。</p> <p>【概要】前期は衣生活に関わる問題やテーマを探索するとともに、それらを解明する調査や実験の手法も学ぶ。後期は自らが設定した課題を各自で調査・考察して文章にまとめる。さらに、卒業研究発表会において、それらの研究成果を発表する。</p> <p>【到達目標】まず、衣生活に関する研究課題とそれに連なる問題点を明らかにし、問題を解明するに適切な手法を用いて分析・解決する。さらに、研究成果を文書にまとめることと、効果的な発表方法を身につけることを目指す。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	前期は、各自で文献の要約と発表が主となる。要約する文献は、2種類は与えられた文献であり、1種類は自分で探した文献としている。後期は、自分の疑問や課題を研究する。その結果は、卒業研究発表会で報告した後、レポートにまとめて提出する。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 適宜配布 (2) 適宜紹介				
授業 スケジュール	第 1回 第 1回 オリエンテーション 第 2回 第 2～10回 卒業研究のための基礎知識 1：文献購読 第 3回 第 11～12回 卒業研究のための基礎知識 2：研究手法の検討・理解 第 4回 第 13～15回 卒業研究のための基礎知識 3：テーマ設定と文献・情報収集 第 5回 第 16～23回 卒業研究 1：各自の調査・研究・考察 第 6回 第 24～27回 卒業研究 2：論文作成 第 7回 第 28～30回 卒業研究 3：発表準備、練習 第 8回 第 9回 第 10回 第 11回 第 12回 第 13回 第 14回 第 15回				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	卒業研究成果 (60%) + 研究発表 (20%) + 授業での取り組み内容 (20%)				
実務経験について	なし				

授業科目	授業番号： 277			担当者	北 一浩
	ビジュアルデザイン基礎Ⅰ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 コンピューターを使用し、ビジュアルデザインの基礎的な考え方を学ぶ。</p> <p>【概要】 ビジュアルデザインの基礎となる、ドローイングソフト「Adobe Illustrator」の基礎的な使用法及び、ビジュアルデザインの基礎的な考え方を学ぶ。</p> <p>【到達目標】 今後ビジュアルデザインのデザインワークに取り組むにあたり、基本となる考え方やソフトウェアの操作方法を習得する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	課題毎にプレゼンテーション・講評を行う。講評は教員だけでなく学生も参加する。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 参考文献は適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 実践課題 1：幾何形態色彩構成</p> <p>第 3回 〃</p> <p>第 4回 〃</p> <p>第 5回 実践課題 2：ピクトグラム</p> <p>第 6回 〃</p> <p>第 7回 〃</p> <p>第 8回 実践課題 3：タイポグラフィ構成</p> <p>第 9回 〃</p> <p>第 10回 〃</p> <p>第 11回 応用課題：ポスターデザイン</p> <p>第 12回 〃</p> <p>第 13回 〃</p> <p>第 14回 〃</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題 (60%) プレゼンテーション (40%)				
実務経験について	広告会社にてグラフィックデザイナーとして勤務の後、フリーランスのグラフィックデザイナー及びアーティストとして活動。				

※本講座の受講生は「ビジュアルデザイン基礎Ⅱ」を必ず受講してください。

授業科目	授業番号： 278			担当者	上笹貫 鷹暁
	ビジュアルデザイン基礎Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 コンピュータを用いたビジュアルデザイン制作の基礎を学ぶ。</p> <p>【概要】 ドローソフト「Adobe Illustrator」及び、画像編集ソフト「Adobe Photoshop」の基礎的な操作方法を学び、デザインワークに必要な表現技術と美的感覚を養う。</p> <p>【到達目標】 デザインワークを行う上で必要十分な Adobe Illustrator/Adobe Photoshop の操作方法を習得する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	特になし				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 Illustrator 基礎 1 オブジェクトの作成（オブジェクトツール など）</p> <p>第 3回 Illustrator 基礎 2 線と塗りの設定（カラーパネル など）</p> <p>第 4回 Illustrator 基礎 3 オブジェクトの編集（整列パネル など）</p> <p>第 5回 Illustrator 基礎 4 ペンツール（ペンツール/線パネル）</p> <p>第 6回 Illustrator 基礎 5 文字の編集（文字パネル/段落パネル など）</p> <p>第 7回 Illustrator 基礎 6 画像の配置と編集（クリッピングマスク など）</p> <p>第 8回 Illustrator 基礎 7 レイアウトの基本（近接・整列・反復・対比）</p> <p>第 9回 Photoshop 基礎 1 基本操作と写真補正</p> <p>第 10回 Photoshop 基礎 2 選択範囲とマスク</p> <p>第 11回 Photoshop 基礎 3 レタッチと加工</p> <p>第 12回 実践課題 1 ポスター</p> <p>第 13回 実践課題 2 名刺</p> <p>第 14回 実践課題 3 チラシ 1</p> <p>第 15回 実践課題 3 チラシ 2</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業課題（100%）				
実務経験について	制作会社にてディレクター・デザイナーとして勤務				

授業科目	授業番号： 279			担当者	上笹貫 鷹暁
	ビジュアルデザイン論Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】ビジュアルデザインと現代社会の関わりについて概観を得ることを通じて、地域の課題をデザインを用いて解決するための知識と思考力を身につける。</p> <p>【概要】地域の課題に対しデザインを用いて解決しようとする取り組みが全国各地に多く存在する。前半ではビジュアルデザインの現代社会における役割と意義を学び、後半では実例を通じて地域の多面性とデザインの可能性について理解を深める。</p> <p>【到達目標】現代のビジュアルデザインについて概観できる視野を身に付け、地域の課題を発見する力とデザインを用いて解決する力を養う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	ほぼ毎回、授業中にウェブフォームで回答してもらった内容に基づいた講義を行います。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。 (2) 適宜紹介する。				
授業 スケジュール	第 1回 オリエンテーション デザインとは 第 2回 レイアウトの法則（揃える/まとめる/強弱/余白/視線の流れ・配置） 第 3回 カラーの法則（色相/明度/彩度/トーン/色のイメージ/配色ルール） 第 4回 文字の法則（書体の種類/文字のイメージ/可読性/文字組） 第 5回 パッケージデザイン（役割と機能/ブランドイメージ/社会・環境配慮） 第 6回 ブランディングデザイン（ロゴ/VI/CI/ブランドコミュニケーション） 第 7回 写真表現（写真の基礎/構図/ライティング/レタッチ/記録と表現） 第 8回 映像表現（映像の基礎/カメラワーク/編集/カラー調整/ストーリーと表現） 第 9回 広告コミュニケーション（コンセプト/メディアの種類と特性/デザインとコピー） 第 10回 生成AIとデザイン（生成AIの基礎/デザインへの活用/人の役割と判断） 第 11回 地域とデザイナー（地域課題の把握/デザイナーの専門性と役割/地域連携の事例） 第 12回 リデザイン（既存資源の再評価/意味の再編集/事例分析） 第 13回 コミュニティデザイン（関係性の設計/場の形成/参加型デザインの方法論） 第 14回 アイデアの発想法（見つける/考える/形にする） 第 15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業課題（40%）＋期末課題（60%）				
実務経験について	制作会社にてディレクター・デザイナーとして勤務				

授業科目	授業番号： 280			担当者	北 一浩・上笹貫 鷹暁
	ビジュアルデザイン I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 コンピューターを用いたビジュアルデザインの基礎的な制作を学ぶ。</p> <p>【概要】 ビジュアルデザイン論 I・II、ビジュアルデザイン基礎 I・IIからの関連科目として、コンピューターを用いて基礎的な課題制作を行う。</p> <p>【到達目標】 これまで学習した技術や概念を、コンピューターを使用して実媒体へと応用する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	課題毎にプレゼンテーション・講評を行う。講評は教員だけでなく学生も参加する。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 参考文献は適宜紹介する。</p>				
授業スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 ポスターデザイン：公共問題をテーマとしたポスター制作</p> <p>第 3回 //</p> <p>第 4回 //</p> <p>第 5回 パッケージデザイン：実際に使用されているパッケージのリデザイン</p> <p>第 6回 //</p> <p>第 7回 //</p> <p>第 8回 ブックカバーデザイン：本学大学案内の表紙のデザイン</p> <p>第 9回 //</p> <p>第 10回 //</p> <p>第 11回 ポートフォリオ制作：各自のこれまでの作品をまとめたポートフォリオの制作</p> <p>第 12回 //</p> <p>第 13回 //</p> <p>第 14回 //</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題 (60%) プレゼンテーション (40%)				
実務経験について	広告会社にてグラフィックデザイナーとして勤務の後、フリーランスのグラフィックデザイナー及びアーティストとして活動。				

※本講座は「ビジュアルデザイン基礎 I・II」の受講生を対象とします。

授業科目	授業番号： 281			担当者	北 一浩
	ビジュアルデザインⅡ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】プロジェクト形式の課題を通して、ビジュアルデザインの実践的な制作を学ぶ。</p> <p>【概要】ビジュアルデザインⅠからの関連科目として、プロジェクト形式の課題をグループで行い実践的な課題制作を行う。</p> <p>【到達目標】実際のデザインの現場で行われるワークフローを学び、実践的なデザインスキルを身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	プロジェクト課題に対しグループでデザインワークを行う				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 参考文献は適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 プロジェクト課題：ブランディングデザイン</p> <p>第 3回 //</p> <p>第 4回 //</p> <p>第 5回 //</p> <p>第 6回 //</p> <p>第 7回 //</p> <p>第 8回 //</p> <p>第 9回 //</p> <p>第 10回 自由課題：各自テーマを設定しデザインワークを行う</p> <p>第 11回 //</p> <p>第 12回 //</p> <p>第 13回 //</p> <p>第 14回 //</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	提出課題 (60%) プレゼンテーション (40%)				
実務経験について	広告会社にてグラフィックデザイナーとして勤務の後、フリーランスのグラフィックデザイナー及びアーティストとして活動。				

※本講座は「ビジュアルデザインⅠ」の受講生を対象とします。

授業科目	授業番号： 282			担当者	北 一浩
	卒業研究C			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	4単位	選択必修	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 ビジュアルデザインに関連した分野の研究。</p> <p>【概要】 ビジュアルデザインに関連した分野から各自研究テーマを設定し、制作を通して新たな知見を発表する。</p> <p>【到達目標】 研究テーマに関する作品制作を行い、展示及びプレゼンテーションを行う。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	研究テーマの設定から進行スケジュール管理など全て自発的に行う。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 使用しない。適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 参考文献は適宜紹介する。</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 第 1-2回 オリエンテーション</p> <p>第 2回 第 3-4回 以降スケジュールに関しても各自が管理し研究を進める。</p> <p>第 3回 第 5-6回 随時進行に合わせて、テーマ審査、中間審査、最終審査を行う。</p> <p>第 4回 第 7-8回</p> <p>第 5回 第 9-10回</p> <p>第 6回 第 11-12回</p> <p>第 7回 第 13-14回</p> <p>第 8回 第 15-16回</p> <p>第 9回 第 17-18回</p> <p>第 10回 第 19-20回</p> <p>第 11回 第 21-22回</p> <p>第 12回 第 23-24回</p> <p>第 13回 第 25-26回</p> <p>第 14回 第 27-28回</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	研究成果 (50%) プレゼンテーション (25%) 研究態度 (25%)				
実務経験について	広告会社にてグラフィックデザイナーとして勤務の後、フリーランスのグラフィックデザイナー及びアーティストとして活動。				

授業科目	授業番号： 283			担当者	田野 耕平
	住居史			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】人と暮らしの歴史や建築の潮流を学び、現代における建築の課題と展望を学ぶ</p> <p>【概要】先史時代から現代に至るまでの住居の変遷をたどり、自然・社会・文化・技術の変化とともに形成された住宅の構成や空間的特徴を学ぶ。日本と世界の事例を通して、住宅がどのように生活様式や価値観を映してきたかを理解し、現代および未来の住まいを考える基盤となる視点を養う。</p> <p>【到達目標】住居の歴史の変遷と社会背景を理解し、現代の建築の課題と可能性を考察する力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 柳沢究他著『住居計画入門』学芸出版社</p> <p>(2) 佐々木誠 他著「住むための建築計画」彰国社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 ガイダンス：住居の起源</p> <p>第 2 回 古代住居：生活様式と住居</p> <p>第 3 回 中世の住居：高床住居、寝殿造、書院造</p> <p>第 4 回 近世の住居 1：町屋の系譜</p> <p>第 5 回 近世の住居 2：農家の系譜</p> <p>第 6 回 近世の住居 3：屋敷の系譜</p> <p>第 7 回 近代の住居 4：工業化住宅</p> <p>第 8 回 現代の住居 1:住まいとコモンズ</p> <p>第 9 回 現代の住居 2：住宅地の計画</p> <p>第 10 回 現代の住居 3：日本の集合住宅</p> <p>第 11 回 近代の住居 4：社会問題と住居</p> <p>第 12 回 住居インテリア</p> <p>第 13 回 これからの住居：発表・ディスカッション</p> <p>第 14 回 これからの住居：発表・ディスカッション</p> <p>第 15 回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	レポート(70%) 小テスト (30%)				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

(注) 二級建築士（木造建築士）資格指定科目

授業科目	授業番号： 284			担当者	宍戸 克実
	住居・インテリア設計学			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】住居および商業空間を題材とした建築・インテリア設計の基礎知識</p> <p>【概要】住居や商業施設を題材として、建築・インテリア設計の基本的な考え方を学ぶ。住居の平面構成や間取りを通して、暮らしと空間の関係を理解し、平面図・立面図・断面図・透視図などの図面表現の基礎を理解する。あわせて商業施設の事例を取り上げ、空間構成や設計意図の読み取り方について理解を深める。</p> <p>【到達目標】住居および商業空間の空間構成と図面表現の基本を理解し、設計の考え方を説明できる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	5回程度のグループワークを行い、住まい手の生活像を想定しながら住宅の間取りを検討する。意見交換を通して空間構成の考え方を深め、他者の視点や多様な発想に触れる機会とする。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 本間至『小さな家の間取り解剖図鑑』エクスマレッジ</p> <p>(2) 建築家31会『間取りの模範回答』誠文堂新光社</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 はじめに：建築とインテリアの基礎知識</p> <p>第2回 住居の平面構成：暮らしと間取り</p> <p>第3回 図面表現：平面図，立面図，断面図，透視図①</p> <p>第4回 図面表現：透視図②</p> <p>第5回 図面表現：透視図③</p> <p>第6回 多様な住空間：異文化の空間構成</p> <p>第7回 間取りプランニング：所要室の配置と規模</p> <p>第8回 間取りプランニング：集合住宅</p> <p>第9回 間取りプランニング：戸建平屋</p> <p>第10回 間取りプランニング：戸建複層</p> <p>第11回 間取りプランニング：三世帯住宅</p> <p>第12回 商業施設のデザイン：事例研究</p> <p>第13回 商業施設のデザイン：発表・ディスカッション</p> <p>第14回 商業施設のデザイン：発表・ディスカッション</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題・宿題 (30%)，小テスト (50%)，レポート (20%)				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理，都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士 (木造建築士) 資格指定科目，教職必修

授業科目	授業番号： 285			担当者	宍戸 克実
	設計製図 I			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】建築設計製図の基本的事項について理解し、建築物を平面的・立体的に把握する能力を養う</p> <p>【概要】簡易住宅を題材に模型と図面を製作し、設計製図の基礎を学ぶ。平行定規や製図道具の使用法を習得し、平面図・立面図・断面図の理解と作成を通じて縮尺や寸法の基礎を学ぶ。また、住宅を構成する空間についての理解を深め、課題を通じてエスキスやスタディ模型の制作、図面作成、模型写真撮影、最終的なプレゼンテーションを行うことで、設計力と表現力を養う。</p> <p>【到達目標】平面図・立面図・断面図の作成を通じて設計製図の基礎を理解し、住宅設計における空間構成と表現力を身につける</p>				
学生の主体的・対話的な学び	模型制作やエスキスを通じて、自身の考えを可視化し、教員や学生間の講評・意見交換を行うことで、空間理解を深めながら主体的に設計課題に取り組む。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 長沖充『見てすぐつくれる建築模型の本』彰国社 (2) 日本建築学会『コンパクト建築設計資料集成』丸善				
授業 スケジュール	第 1 回 はじめに：設計製図の基礎知識 第 2 回 基礎：模型で理解する平屋切妻住宅 第 3 回 基礎：模型で理解する家具・設備・階段の寸法 第 4 回 基礎：模型で理解する複層住宅 第 5 回 基礎製図：製図道具の使用法と線表現 第 6 回 基礎製図：住宅製図の基本（複層住宅） 第 7 回 住宅製図：平面図（平屋・戸建住宅） 第 8 回 住宅製図：断面図・立面図（平屋・戸建住宅） 第 9 回 住宅模型：建築模型（平屋・戸建住宅） 第 10 回 住宅模型：敷地・設備・家具模型 第 11 回 住宅設計課題：課題説明・条件・テーマ・手順 第 12 回 構想検討：平面計画・立体計画 第 13 回 模型制作：スタディ模型・設計案の立体化 第 14 回 図面・プレゼンボード作成：最終図面と表現整理 第 15 回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題（100%）				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理、都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士（木造建築士）資格指定科目

授業科目	授業番号： 286			担当者	田野 耕平
	設計製図Ⅱ			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】居住空間の設計課題を通じて、建築的思考力と空間構成・表現技法を学ぶ。</p> <p>【概要】設計課題に取り組み、敷地条件・機能要件・空間特性を整理しながら、建築的課題を的確に把握し設計意図を構築する能力を養う。個別指導やグループディスカッションを通して、発想を空間に具現化し、図面・模型・プレゼンテーションなど多様な手段による建築表現を修得する。*設計製図Ⅰおよび空間デザイン論を履修すること</p> <p>【到達目標】居住空間の設計を通じて、諸条件の分析と評価、空間構成手法を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 日本建築学会『コンパクト建築設計資料集成第4版』丸善</p> <p>(2) 本杉省三他著『建築デザインの基礎 製図法から生活デザインまで』彰国社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス：課題出題、条件の整理と敷地及び周辺環境の把握</p> <p>第 2回 木造小住宅の設計 1：配置計画、諸機能の構成と動線計画</p> <p>第 3回 木造小住宅の設計 2：平面計画、断面計画</p> <p>第 4回 木造小住宅の設計 3：立面計画、外構計画</p> <p>第 5回 木造小住宅の設計 4：ダイアグラム、模型、プレゼンテーション</p> <p>第 6回 木造小住宅の設計 5：提出、評価</p> <p>第 7回 木造小住宅の設計 6：発表・講評、課題出題</p> <p>第 8回 集合住宅の設計：条件の整理と敷地及び周辺環境の把握、配置計画、諸機能の構成と動線計画</p> <p>第 9回 集合住宅の設計 2：平面計画、断面計画</p> <p>第 10回 集合住宅の設計 3：平面計画、断面計画</p> <p>第 11回 集合住宅の設計 4：平面計画、断面計画、立面計画、外構計画</p> <p>第 12回 集合住宅の設計 5：平面計画、断面計画、立面計画、外構計画</p> <p>第 13回 集合住宅の設計 6：模型提出、評価</p> <p>第 14回 集合住宅の設計 7：図面提出、評価</p> <p>第 15回 集合住宅の設計 8：発表・講評</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業課題（100%）				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

(注) 二級建築士（木造建築士）資格指定科目 設計製図Ⅰおよび空間デザイン論を履修すること

授業科目	授業番号： 287			担当者	田島 康弘
	住居構造学 I			授業外対応	講義終了後に適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】住居を構築するための多様な構造方式および構法について学ぶ。</p> <p>【概要】建物にはたらく力、木質構造、鉄骨構造、鉄筋コンクリート構造、基礎などの概要と特徴を講述し、建物を構成する構造体について学ぶ。</p> <p>住居構造学 I, II の同時受講が条件</p> <p>【到達目標】さまざまな構造方式の特徴や長所について理解して、構造上安全な建築物を設計又は説明できる基本的な能力が養われること。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中、2回程度3, 4名のグループで模型作成などをおこないます。講義内で演習問題を解き、最終講義後に提出してもらい成績評価とします。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 浅野清昭著、『図説 やさしい構造力学』、学芸出版社 (2) なし				
授業スケジュール	第 1回 構造設計という仕事 第 2回 建物にかかる様々な荷重 第 3回 木質構造 1 特徴と材料 第 4回 木質構造 2 軸組構法（在来工法）と枠組壁構法（2×4工法） 第 5回 木質構造 3 現場見学 他 第 6回 鉄骨構造 1 特徴と材料 第 7回 鉄骨構造 2 建物ができるまで 第 8回 鉄骨構造 3 現場見学 他 第 9回 鉄筋コンクリート構造 1 特徴と材料 第 10回 鉄筋コンクリート構造 2 建物ができるまで 第 11回 鉄筋コンクリート構造 3 現場見学 他 第 12回 基礎構造とその他の構造形式（プレストレストコンクリート構造 他） 第 13回 主要構造部材（屋根、壁、床、天井、階段 他） 第 14回 耐震設計（地震に強い建物） 第 15回 まとめ				
授業外学習（予習・復習）	適宜指示				
成績評価の方法	授業での発言・質問内容と講義後の感想文が 60%，演習問題が 40%				
実務経験について	一級建築士、構造設計一級建築士として、構造設計業務を行う。				

(注) 二級建築士（木造建築士）受験資格取得必修科目

住居構造学 I, II の同時受講が条件

授業科目	授業番号： 288			担当者	田島 康弘
	住居構造学Ⅱ			授業外対応	講義終了後に適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】建造物の安全性と力学的評価方法について学ぶ。</p> <p>【概要】住居構造学Ⅱでは、模型作成などの実習を通して力学の基礎を学び、構造物に作用する力によって部材に生じる力を求め、安全性を確認する。</p> <p>住居構造学Ⅰ，Ⅱの同時受講が条件</p> <p>【到達目標】静定の片持ばり、単純ばり、門型ラーメンの応力と変形に関する計算法とそれから得られる結果の評価方法について理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	15回中、2回程度3、4名のグループで模型作成などをおこないます。講義内で演習問題を解き、最終講義後に提出してもらい成績評価とします。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 浅野清昭著、『やさしい建築構造力学 演習問題集』、学芸出版社</p> <p>(2) なし</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 建物の模型を作ろう1</p> <p>第2回 建物の模型を作ろう2</p> <p>第3回 力のモーメント（模型による演習含む）</p> <p>第4回 力のつりあい（模型による演習含む）</p> <p>第5回 構造物の支点（ローラー・ピン・固定）</p> <p>第6回 反力の求め方</p> <p>第7回 片持ばりに生じる力</p> <p>第8回 単純ばりに生じる力</p> <p>第9回 門型ラーメンに生じる力</p> <p>第10回 トラスに生じる力</p> <p>第11回 断面の性質（断面1次モーメント、断面2次モーメント、他）</p> <p>第12回 部材に生じる応力度</p> <p>第13回 片持ばり、単純ばりの変形</p> <p>第14回 建築物の設計への応用</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習（予習・復習）	適宜指示				
成績評価の方法	授業での発言・質問内容と講義後の感想文が60%、演習問題が40%				
実務経験について	一級建築士、構造設計一級建築士として、構造設計業務を行う。				

(注) 二級建築士（木造建築士）受験資格取得必修科目

住居構造学Ⅰ，Ⅱの同時受講が条件

授業科目	授業番号： 289			担当者	曾我 和弘
	住居環境学			授業外対応	講義終了時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】快適で環境に優しい住まいや建築物の計画</p> <p>【概要】居住者が健康で快適に生活できる居住環境を構築するためには、建築環境（光・熱・空気・音環境）をバランスよく適切に調整しなければならない。この講義では、適切な建築環境を実現するために必要な環境計画の考え方と手法、さらに設備計画の考え方と手法について学ぶ。</p> <p>【到達目標】建築の環境計画と設備計画の基本的な考え方を理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	授業中に演習を行います。また、演習時に質問を受け付け、理解を深めます。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 最新建築環境工学、田中俊六ほか、井上書院 (2)				
授業 スケジュール	第 1回 建築と自然環境：建築と自然環境の関わり、自然環境に適応した建築 第 2回 光環境計画1：日照、日照時間、日影曲線、日影図、日影時間図 第 3回 光環境計画2：日射、太陽位置、日射量の計算、太陽エネルギー利用設備 第 4回 光環境計画3：採光、照明、視覚、測光量、昼光率、照明方式、室内照度の計算 第 5回 光環境計画4：光束法による照明計算、照明設備計画 第 6回 熱環境計画1：熱力学の第二法則、定常伝熱、熱伝導、熱対流、熱放射 第 7回 熱環境計画2：熱貫流率の計算、平均熱貫流率の計算 第 8回 熱環境計画3：住まいと結露、結露判定の計算 第 9回 熱環境計画4：温熱環境、代謝量、着衣量、PMV、局所不快感、温熱環境の基準、空調設備計画 第 10回 空気環境計画1：室内空気汚染、自然換気（温度差換気、風力換気）、機械換気 第 11回 空気環境計画2：室内ガス濃度、ザイデル式、必要換気量の計算 第 12回 空気環境計画3：機械換気設備、換気設備計画 第 13回 音環境計画1：音の強さ、音圧レベル、周波数補正、騒音レベル、音圧レベルの計算 第 14回 音環境計画2：騒音の防止、遮音、音響透過損失、コインシデンス効果、質量測、床衝撃音、吸音材料 第 15回 音環境計画3：室内音響計画、直接音、反射音、音響障害、残響時間、残響式、最適残響時間				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験（80%）とレポート（20%）で評価する。				
実務経験について	なし				

(注) 二級建築士(木造建築士) 資格指定科目

授業科目	授業番号： 290			担当者	曾我 和弘
	住居環境学演習			授業外対応	講義終了時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】身近な居住環境の快適性や健康性の計算と測定</p> <p>【概要】居住環境の物理環境（光・熱・空気・音環境）の計算・測定を行い、これらの結果に基づいて、居住環境の快適性や健康性の評価を行う。住居における物理環境の計算・測定・評価法を修得すると同時に、パソコンと表計算ソフトを活用して、データの分析方法を学ぶ。以上より、環境にやさしい住居に対する理解を深める。</p> <p>【到達目標】身近な居住環境の熱・光・音・空気環境の基本的な計算・測定・評価方法を習得する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	居住環境の快適性を評価する実験に取り組みます。主体的に実験に取り組むとともに、質問に対応し、理解を深めます。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 最新建築環境工学、田中俊六ほか、井上書院 (2)				
授業 スケジュール	第 1回 クリモグラフの作成と気候に適した住居形態調査 第 2回 日影図の作成と日照環境の評価 第 3回 教室の照度分布測定と評価 第 4回 教室の昼光率分布測定と評価 第 5回 室内照明計算 第 6回 定常伝熱計算（熱貫流率、伝熱量、表面温度） 第 7回 定常伝熱計算（平均熱貫流率） 第 8回 壁体の温度測定 第 9回 壁体の結露判定計算 第 10回 温熱環境の測定 第 11回 温熱環境の分析と評価 第 12回 必要換気量の計算 第 13回 室内ガス濃度の測定 第 14回 室内騒音の測定 第 15回 室内騒音の分析と評価				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	演習や実験への取り組み態度，レポートの内容を総合的に評価する。				
実務経験について	なし				

(注) 二級建築士（木造建築士）資格指定科目

授業科目	授業番号： 291			担当者	福永 知哉
	建築材料学			授業外対応	講義前後に適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】住居を中心とした建築物を構成する材料の特質と使用方法を学ぶ</p> <p>【概要】持続可能な社会を構築する質の高い建物を建設・管理するために建築材料の特性を知り、適材適所に材料を使用することが不可欠である。本講義では建築の歴史を含め、建築材料に関する基礎知識を概説する。</p> <p>【到達目標】建築材料（構造材・仕上材）の種類および性能や科学的側面などの特性を習得すること目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	特になし				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 松本進 「図説 やさしい建築材料」 学芸出版社</p> <p>(2) 建築学会篇 「建築材料用教材」 彰国社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 はじめに：建築材料と構造</p> <p>第 2回 建築材料の歴史：日本建築と木構造</p> <p>第 3回 建築材料 1：建築モジュールと規格</p> <p>第 4回 建築材料 2：木材の特性</p> <p>第 5回 建築材料 3：コンクリートの特性(1)</p> <p>第 6回 建築材料 4：コンクリートの特性(2)</p> <p>第 7回 建築材料 5：コンクリートの配合と強度</p> <p>第 8回 建築材料 6：鋼材の建築と歴史</p> <p>第 9回 建築材料 7：鋼材の特性(1)</p> <p>第 10回 建築材料 8：鋼材の特性(2)</p> <p>第 11回 建築材料 9：焼成品(タイル・れんが・瓦)の特性</p> <p>第 12回 建築材料 10：ガラス・石材の特性</p> <p>第 13回 建築材料 11：左官材・ボード類の特性</p> <p>第 14回 建築材料 12：リフォーム実例から学ぶ仕上げ材</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験				
実務経験について	なし				

(注) 二級建築士（木造建築士）資格指定科目

授業科目	授業番号： 292			担当者	福永 知哉
	建築生産			授業外対応	講義前後に適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	1単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】各種建築の生産過程や施工技術・工程管理について学ぶ</p> <p>【概要】住居を中心にした建築の企画設計から施工そして運営管理にいたる一連のプロセスの中で建築物がどのように生産されているのか総合的に理解する必要がある。本講義では建築の品質・施工管理や施工技術の観点から建築生産のプロセスを概説する。</p> <p>【到達目標】建築生産の概要を理解し、建物の企画、設計、施工、維持管理等の生産工程を習得することを目標とする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	特になし				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 大久保孝昭 『基礎から学ぶ建築生産』 学芸出版社</p> <p>(2) 松村秀一、権藤智之 『建築生産』 市ヶ谷出版社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 はじめに：建築生産論</p> <p>第 2回 プロセス1：関係法令</p> <p>第 3回 プロセス2：建築生産プロジェクト</p> <p>第 4回 施工計画1：仮設工事・土工事の工程管理</p> <p>第 5回 施工計画2：RC造・S造の工程管理</p> <p>第 6回 施工計画3：木造建築の工程管理</p> <p>第 7回 施工計画4：建築積算</p> <p>第 8回 まとめ</p> <p>第 9回</p> <p>第10回</p> <p>第11回</p> <p>第12回</p> <p>第13回</p> <p>第14回</p> <p>第15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験				
実務経験について	なし				

(注) 二級建築士 (木造建築士) 資格指定科目, 7.5回授業

授業科目	授業番号： 293			担当者	未定
	建築法規			授業外対応	講義終了時
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】住宅をはじめとする建築物の安全性や快適性等を確保するための基本的なルールを定めた建築基準法等について学ぶ。</p> <p>【概要】建築物は、人間の生活や社会活動の基盤であり、安全性や快適性等を確保するための最低基準を定めた建築基準法等を守らなければならない。建築物の安全・衛生を確保するための基準や市街地の安全・環境を確保するための基準を定めた建築基準法を中心に、建築法規について解説する。</p> <p>【到達目標】住宅や店舗・事務所等の建築物を安全に建てる際に必要な建築法規の基礎を理解する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 「いちばんやさしい 建築基準法 改訂2版」 発行所：株式会社 新星出版社</p> <p>(2) 適宜関連資料を配付</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 建築基準法は何のために するための用語) (建築基準法の目的と構成, 法規を理解</p> <p>第 2回 とともに地域で生活していくために さ制限, まちづくり制度) (道路, 用途制限, 容積率, 建蔽率, 高</p> <p>第 3回 火災や災害から人命や財産を守るために (防火規定)</p> <p>第 4回 火災や災害時に安全に避難するために (避難規定)</p> <p>第 5回 安全な構造を維持するために (構造安全規定)</p> <p>第 6回 よりよい住環境のために 段等) (一般構造規定: 採光, 換気, 衛生, 階</p> <p>第 7回 法が守られるために (制度規定, 建築関連法規)</p> <p>第 8回 まとめ (建築基準法等の改正動向等)</p> <p>第 9回</p> <p>第 10回</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	筆記試験 (70%) ミニテスト (30%)				
実務経験について					

(注) 二級建築士 (木造建築士) 資格指定科目, 7/5回授業

授業科目	授業番号： 294			担当者	宍戸 克実
	CAD設計			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】住宅設計を通して学ぶ建築CAD (Vectorworks) による2D製図と図面表現</p> <p>【概要】建築分野で用いられるCADの基本操作を習得したうえで、住宅の平面図作成を中心に建築図面の描き方を学ぶ。前半では2D製図の基礎操作や図面管理の方法を扱い、後半では住宅平面図を段階的に作図することで、建築図面に必要な構成や表現を理解する。最終的には各自で設計した住宅をCADで作図し、平面図・断面図・立面図をまとめて提示する力を養う。</p> <p>【到達目標】CADの基本操作を理解し、住宅の平面図・断面図・立面図を正確に作図し、図面を整理して表現できる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	各自が設定した住宅を題材に作図を進めることで、主体的に課題へ取り組む。作業中は適宜、教員との質疑応答や図面確認を行い、理解の深化を図る。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 授業中に指示</p> <p>(2) 鳥谷部真『徹底解説 VECTORWORKS 2017-2018』エクスナレッジ</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 はじめに：授業概要，CADの位置づけ，課題説明</p> <p>第2回 基本操作①：画面操作，基本図形，消去・選択，属性</p> <p>第3回 基本操作②：図形編集，線編集，スナップ，レイヤ</p> <p>第4回 基本操作③：文字，寸法，ハッチング，シンボル，シートレイヤ</p> <p>第5回 住宅平面図①：課題建築，通り芯線</p> <p>第6回 住宅平面図②：壁，ダブルライン，基本構成</p> <p>第7回 住宅平面図③：階段，開口，サッシュ</p> <p>第8回 住宅平面図④：内部建具，建具配置</p> <p>第9回 住宅平面図⑤：造作線，注記，寸法</p> <p>第10回 住宅平面図⑥：平面図仕上げ，出力確認</p> <p>第11回 設計課題準備：住宅条件確認，作図準備</p> <p>第12回 平面図作成：各自設計住宅の平面図</p> <p>第13回 断面図作成：設計住宅の断面図</p> <p>第14回 立面図作成：設計住宅の立面図</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題 (100%)				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理，都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士 (木造建築士) 資格指定科目

授業科目	授業番号： 295			担当者	穴戸 克実
	建築史			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	後期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】世界と日本の建築史・都市史から公共空間の形成と都市文化の多様性を学ぶ</p> <p>【概要】西洋および日本の建築史を古代から近代まで概観し、あわせて世界各地の都市史と公共空間の形成を学ぶ。市場、カフェ、広場、浴場、宗教施設などを通じ、都市と建築が社会・文化とどのように関わってきたかを理解する。途中で事例研究に基づく発表・ディスカッションを行い、歴史的視点から都市空間を読み解く力を養う。</p> <p>【到達目標】建築史・都市史の基礎知識を踏まえ、都市や公共空間を歴史的・文化的文脈から説明できるようになる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	各自が関心のある都市や建築を対象として調査・発表を行い、意見交換を通じて都市と建築に対する理解を深める。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 深水浩『学びのポイント建築史』学芸出版社 (2) 芦川智『世界の水辺都市への旅』彰国社、芦川智『世界の広場への旅』彰国社				
授業 スケジュール	第 1 回 はじめに：建築と都市の歴史 第 2 回 西洋建築史：古代建築 第 3 回 西洋建築史：中世建築 第 4 回 西洋建築史：近世建築 第 5 回 日本建築史：古代建築 第 6 回 日本建築史：中世建築 第 7 回 日本建築史：近世建築 第 8 回 発表・ディスカッション：事例研究：鹿児島県の建築史的分析 第 9 回 西洋・日本建築史：近代建築 第 10 回 世界の都市の歴史：ヨーロッパ 第 11 回 世界の都市の歴史：日本、アジア 第 12 回 世界の都市の歴史：中東、アフリカ 第 13 回 発表・ディスカッション：事例研究：水辺都市の空間構成 第 14 回 世界の都市の公共空間：広場、市場、カフェ、商店街 第 15 回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題 (30%)、小テスト (50%)、レポート (20%)				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理、都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士 (木造建築士) 免許登録時の要実務経験年数を 1 年短縮する場合の資格指定科目

授業科目	授業番号： 296			担当者	宍戸 克実
	CAD設計特講			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	2単位	選択(注)	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】立体と2Dを往復して理解する住宅設計のためのCAD応用</p> <p>【概要】CAD設計で習得した2D製図を基礎に、SketchUpによる立体化とVectorworksによる2D図面作成を通して、住宅設計の空間理解と表現力を高める。前半では構想住宅を立体として段階的に構築し、後半では木造・鉄骨造・RC造を題材に平面・立面・断面を整理する。立体と2Dを往復しながら、設計内容を的確に読み取り、表現する力を養う。</p> <p>【到達目標】CADとプレゼン技術を活用し、建築図面作成と地域分析に必要なスキルを実践的に習得する</p>				
学生の主体的・対話的な学び	各自の住宅構想をもとに立体モデルや2D図面を作成し、途中経過を確認し合いながら、表現方法や理解を深める。				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 授業中に指示</p> <p>(2) 阿部秀之『SketchUpパーフェクト』エクスマレッジ</p>				
授業スケジュール	<p>第1回 はじめに：授業概要・課題説明</p> <p>第2回 SketchUp基礎①：立体モデリングの基本操作</p> <p>第3回 SketchUp基礎②：立体構成の練習課題</p> <p>第4回 SketchUp応用①：構想住宅の立体化</p> <p>第5回 SketchUp応用②：構想住宅の立体化</p> <p>第6回 SketchUp応用③：構想住宅の立体化</p> <p>第7回 SketchUp応用④：構想住宅の立体化</p> <p>第8回 Vectorworks木造①：木造住宅の2D平面図作成</p> <p>第9回 Vectorworks木造②：2D立面図・断面図作成</p> <p>第10回 Vectorworks鉄骨造：2Dによる平面・立面・断面</p> <p>第11回 VectorworksRC造：2Dによる平面・立面・断面</p> <p>第12回 Vectorworks地図：2D道路・区画トレース</p> <p>第13回 Vectorworks外構①：2Dエクステリア平面表現</p> <p>第14回 Vectorworks外構②：2Dランドスケープ表現</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題 (100%)				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理、都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士(木造建築士)免許登録時の要実務経験年数を1年短縮する場合の資格指定科目

授業科目	授業番号： 297			担当者	宍戸 克実
	設計製図Ⅲ			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択(注)	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】木造住宅および小規模建築を中心とした設計製図課題に取り組み、構成検討から製図までの実践を通じて、設計力および作図力を養う</p> <p>【概要】設計製図試験を見据え、木造を中心に鉄骨造・RC造を含む設計製図演習を行う。与条件の整理、ゾーニング、空間構成の検討から、平面図・立面図・断面図・矩計図等の作成までを段階的に扱う。専用住宅、併用住宅、小規模公共施設を題材とし、建築計画と作図の基礎的能力を体系的に修得する。</p> <p>【到達目標】与条件を踏まえた空間構成を立案し、木造を中心とした建築について平面図・断面図・立面図・矩計図を適切に作成できる設計製図力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	課題の読み取りから計画案の作成までを主体的に行い、途中段階での講評や意見交換を通して考えを修正・発展させながら学ぶ。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 総合資格学院『令和8年度版2級建築士試験 設計製図テキスト』総合資格 (2) 日建学院教材研究会『令和8年度版2級建築士設計製図試験課題対策集』日建資料研究社				
授業スケジュール	第1回 ガイダンス：設計製図試験課題の構成理解および検討手法 第2回 木造課題：課題文の読解・与条件整理・ゾーニング検討 第3回 木造課題：専用住宅の空間構成および計画検討 第4回 木造課題：併用住宅の空間構成および計画検討 第5回 木造課題：小規模公共施設の空間構成および計画検討 第6回 鉄骨造課題：条件整理および構成検討 第7回 RC造課題：条件整理および構成検討 第8回 木造課題：製図手順および作図用具の確認 第9回 木造課題：製図（平面図・敷地図） 第10回 木造課題：製図（断面図・立面図） 第11回 木造課題：製図（屋根伏図・床伏図） 第12回 木造課題：製図（矩計図） 第13回 鉄骨造課題：製図（平面図・断面図・立面図・矩計図） 第14回 RC造課題：製図（平面図・断面図・立面図・矩計図） 第15回 まとめ				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題（100%）				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理、都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士（木造建築士）免許登録時の要実務経験年数を1年短縮する場合の資格指定科目

授業科目	授業番号： 298			担当者	宍戸 克実
	設計製図Ⅳ			授業外対応	適宜対応
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	4単位	選択必修	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 建築と外部空間の関係を理解し、図面と模型で空間構成を表現する設計製図実習</p> <p>【概要】 建築単体ではなく、敷地や周辺環境を含めた空間の構成を読み取り、図面と模型によって表現する設計製図演習である。前期では、外構や敷地計画を通じて建築と外部空間の関係を段階的に理解する。後期では、建築・都市条件の整理、事例分析、構成図作成を経て、平面・立面・断面および模型による総合的な空間表現を行い、設計意図を的確に伝える力を養う。</p> <p>【到達目標】 都市環境の中での建築と外部空間の関係を理解し、図面・模型・プレゼン資料によって一貫した設計表現ができるようになる。</p>				
学生の主体的・対話的な学び	課題に基づき自ら構想・制作を進め、図面や模型を用いて検討する。発表や講評を通じて意見交換を行い、空間構成の理解と表現力を高める。				
(1)テキスト (2)参考文献	(1) 授業中に指示 (2) 内藤英四郎『はじめてのランドスケープ製図』彰国社、鈴木 あるの『建築と造園をつなぐランドスケープデザイン入門』学芸出版社				
授業スケジュール	第 1回 【前期】 第 2回 第 1回～第 3回：木造軸組：構成と図面表 第 3回 第 4回～第 6回：木造軸組：模型による構成理解 第 4回 第 7回～第 9回：外構：建築周辺空間の構成と図面表現 第 5回 第 10回～第 12回：敷地計画：建築と外部空間の関係理解 第 6回 第 13回～第 15回：まとめ：プレゼン・ディスカッション 第 7回 【後期】 第 8回 第 16回～第 21回：条件整理：建築・敷地・都市条件の把握 第 9回 第 22回～第 27回：構成理解：建築・都市事例の構成把握と計画整理 第 10回 第 28回～第 33回：構成図作成：建築構成図の作成 第 11回 第 34回～第 39回：建築・都市図面：平面・立面・断面表現 第 12回 第 40回～第 45回：模型制作：空間構成の立体的理解 第 13回 第 46回～第 51回：プレゼン資料：図面・模型の整理 第 14回 第 52回～第 57回：発表資料・プレゼンボードの作成 第 15回 第 59回～第 60回：まとめ：レポート作成・ディスカッション				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	前期授業課題 (40%)，後期授業課題 (60%)				
実務経験について	外食企業で店舗設計監理，都市コンサル企業で計画提案に従事				

(注) 二級建築士 (木造建築士) 免許登録時の要実務経験年数を 1 年短縮する場合の資格指定科目

授業科目	授業番号： 299			担当者	田野 耕平
	空間デザイン論			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	前期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】空間デザインの事例分析を通して、建築の構成要素・設計手法・表現技法を学ぶ。</p> <p>【概要】建築・インテリアの実例を示し、空間の主題を形づくる要素（光・素材・スケール・機能など）や、設計手法、コンセプトの表現方法を学びつつ、学生自身の課題製作へ応用する力を養う。</p> <p>【到達目標】空間デザインにおける設計主旨、理念を学生自らが発案し、適切な表現でプレゼンテーションができるとともに他者作品についても意見を持てるようにする。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 本杉省三他著『建築デザインの基礎 製図法から生活デザインまで』彰国社</p> <p>(2) 建築造形のスタディ：かたちの構成・操作・展開</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1 回 ガイダンス：空間デザインとは</p> <p>第 2 回 空間の構成要素 1：部位（床・壁・天井）と空間</p> <p>第 3 回 空間の構成要素 2：プロポーションとスケール</p> <p>第 4 回 空間の構成要素 3：幾何学と立体</p> <p>第 5 回 線と立体 1</p> <p>第 6 回 線と立体 2</p> <p>第 7 回 空間の表現 1：透視図</p> <p>第 8 回 空間の操作 1：ダイアグラム</p> <p>第 9 回 空間の操作 2：立体構成 1</p> <p>第 10 回 空間の操作 3：立体構成 2</p> <p>第 11 回 空間の表現 2：模型写真</p> <p>第 12 回 空間の構成原理:シーケンス</p> <p>第 13 回 空間の構成原理:面と立体 1</p> <p>第 14 回 空間の構成原理:面と立体 2</p> <p>第 15 回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	予習・復習を兼ねた宿題を課す。課題の一部は授業外での取り組みが必要となる。				
成績評価の方法	授業課題（60%） レポート(40%)				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

設計製図Ⅱを履修すること

授業科目	授業番号： 300			担当者	田野 耕平
	空間デザイン I			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】公共空間の設計課題を通じて、建築的思考力と空間構成・表現技法を学ぶ。</p> <p>【概要】公共空間の設計課題に取り組み、テーマに対して各自が行う調査に基づいて空間を構想する力を養う。*「卒業研究D」の受講生のみを対象とします。</p> <p>【到達目標】公共空間を構想する力を養うと共に、発想に根拠を持たせる力を身につける。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 日本建築学会『コンパクト建築設計資料集成第4版』丸善</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス：課題出題、条件の整理と敷地及び周辺環境の把握</p> <p>第 2回 美術館の設計 1：事例研究、テーマ研究、敷地研究</p> <p>第 3回 美術館の設計 2：事例研究、テーマ研究、敷地研究</p> <p>第 4回 美術館の設計 3：事例研究、テーマ研究、敷地研究</p> <p>第 5回 美術館の設計 4：配置計画、諸機能の構成と動線計画</p> <p>第 6回 美術館の設計 5：平面計画、断面計画</p> <p>第 7回 美術館の設計 6：平面計画、断面計画</p> <p>第 8回 美術館の設計 7：平面計画、断面計画、立面計画、外構計画</p> <p>第 9回 美術館の設計 8：平面計画、断面計画、立面計画、外構計画</p> <p>第 10回 美術館の設計 9：模型提出</p> <p>第 11回 美術館の設計 10：図面提出</p> <p>第 12回 美術館の設計 11：発表・講評</p> <p>第 13回 美術館の設計 12：リ・プレゼンテーション 1</p> <p>第 14回 美術館の設計 13：リ・プレゼンテーション 2</p> <p>第 15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業課題 (100%)				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

原則、卒業研究 D の受講者のみを対象としますが、それ以外で受講を希望する場合は事前に相談すること

授業科目	授業番号： 301		担当者	田野 耕平	
	空間デザインⅡ		授業外対応	適宜対応（要予約）	
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	前期	1単位	選択	実習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】コンセプトを明快に伝えるプレゼンテーション力の強化を図る。</p> <p>【概要】設計製図Ⅰ、Ⅱで制作した課題作品を、これまでに習得した表現を駆使し、ポートフォリオにまとめる。学生コンペに取り組むことで様々なフォーマットへの対応力を養う。</p> <p>*「卒業研究D」の受講生のみを対象とします。</p> <p>【到達目標】プレゼンテーション力の実践的総合化を達成する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 本杉省三他著『建築デザインの基礎 製図法から生活デザインまで』彰国社</p>				
授業 スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス：プレゼンテーションとは</p> <p>第 2回 ポートフォリオ製作1:フォーマットの作成</p> <p>第 3回 ポートフォリオ製作2:住宅課題のコンセプトとダイアグラム1</p> <p>第 4回 ポートフォリオ製作3:住宅課題のコンセプトとダイアグラム2</p> <p>第 5回 ポートフォリオ製作4:住宅課題の図面表現1</p> <p>第 6回 ポートフォリオ製作5:住宅課題の図面表現2</p> <p>第 7回 ポートフォリオ製作6:集合住宅課題のコンセプトとダイアグラム1</p> <p>第 8回 ポートフォリオ製作7:集合住宅課題のコンセプトとダイアグラム2</p> <p>第 9回 ポートフォリオ製作8:集合住宅課題の図面表現1</p> <p>第10回 ポートフォリオ製作9:集合住宅課題の図面表現2</p> <p>第11回 学生コンペ1：要綱確認、事例研究</p> <p>第12回 学生コンペ2：プレゼンシートレイアウト1</p> <p>第13回 学生コンペ3：プレゼンシートレイアウト2</p> <p>第14回 学生コンペ4：プレゼンシートレイアウト3</p> <p>第15回 まとめ</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	授業課題（100%）				
実務経験について	建築設計監理、コンサルト業				

原則、卒業研究Dの受講者のみを対象としますが、それ以外で受講を希望する場合は事前に相談すること

授業科目	授業番号： 302			担当者	田野 耕平
	卒業研究D			授業外対応	適宜対応（要予約）
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	2年	通年	4単位	選択必修	演習方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】建築や空間デザインに関連した分野について調査・考察を行い、自ら設定した問いを建築空間として表現する。</p> <p>【概要】学生各自が関心を持つテーマについて、社会的背景や空間的課題を調査・考察し、教員との対話を通して問いを明確化する。文献・事例・現地調査をもとに構想を深め、設計条件を自ら設定した上で、図面や模型等により空間として表現する。完成度だけでなく、調査や考察の内容が、空間表現にどのようにつながっているかを重視する。</p> <p>【到達目標】研究テーマに関する調査・考察を踏まえた設計を行い、展示およびプレゼンテーションにおいて内容を適切に表現できることを目標とする。あわせて、将来的に建築分野に取り組むための基本的な視点を習得する。</p>				
学生の主体的・対話的な学び					
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1) 適宜、プリントを配布する。</p> <p>(2) 松本 裕『新版 卒業設計コンセプトメイキング: リサーチ・デザイン・プレゼンテーション』学芸出版社</p>				
授業スケジュール	<p>第 1回 ガイダンス：研究と作品制作の進め方</p> <p>第 2回 第 2～5回 研究・設計のテーマの検討と設定</p> <p>第 3回 第 6回～第 12回 文献、資料収集及び考察、計画条件の設定</p> <p>第 4回 第 13回～第 22回 エスキス、設計</p> <p>第 5回 第 23回～第 29回 プレゼンテーションシートの作成</p> <p>第 6回 第 30回 発表</p> <p>第 7回</p> <p>第 8回</p> <p>第 9回</p> <p>第 10回</p> <p>第 11回</p> <p>第 12回</p> <p>第 13回</p> <p>第 14回</p> <p>第 15回</p>				
授業外学習 (予習・復習)	適宜指示				
成績評価の方法	研究成果 (60%) 研究発表 (20%) 授業での取り組み内容 (20%)				
実務経験について	建築設計監理、コンサルタント業				

空間デザイン演習 1 および 2 を履修すること