

## 基本計画書

基本計画								
事項	記入欄						備考	
計画の区分	学部を設置							
フリガナ設置者	ガッコウホクジン ホリクガクイン 学校法人 北陸学院							
フリガナ大学の名称	ホリクガクインガク 北陸学院大学（Hokuriku Gakuin University）							
大学本部の位置	石川県金沢市三小牛町イ11番地							
大学の目的	<p>本学は、福音主義のキリスト教に基づき、教育基本法及び学校教育法に則り、北陸学院の継続した教育体系の学問研究及び教育の最高機関として、高度な教養を授け、学術の理論及び応用を教授研究する。また、全世界のすべての人が豊かで質の高い持続可能な生活を享受する地域及び人類社会を実現するために、自分に与えられた使命（Mission）を発見し、愛の精神をもってその実現を目指す人材を育成することを目的とする。</p>							
新設学部等の目的	<p>（健康科学部） 科学的探究心と知的創造力を養い、地域と人々の健康実現のために積極的に寄与・貢献できる高度な専門知識と高い実践力を備えた人材を養成する。</p> <p>（栄養学科） キリスト教的人間観・自然観に基づき、栄養と体の健康について科学的に理解し、高度な専門知識と高い実践力を備えた、食を通じて地域社会と人々の健康な生活を培う人材を育成する。</p>							
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地
	健康科学部 [Faculty of Health Sciences]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次	石川県金沢市三小牛町イ11番地
	栄養学科 [Department of Nutrition]	4	65	3年次 2	264	学士（栄養学） 【Bachelor of Arts in Nutrition】	令和5年4月 第1年次  令和6年4月 第3年次	
計		65	3年次 2	264				
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	<p>人間総合学部（廃止） 子ども教育学科（△70） 社会学科（△70） ※ 令和5年4月学生募集停止</p> <p>北陸学院大学短期大学部 <del>食物栄養学科（△60）（廃止）</del> <del>コミュニティ文化学科（△40）（廃止）</del> ※ 令和5年4月学生募集停止</p> <p>教育学部（令和4年4月届出予定） 幼児教育学科（45）（令和5年4月） 初等中等教育学科（25）（令和5年4月） 社会学部（令和4年4月届出予定） 社会学科（70）（令和5年4月）</p> <p>社会学部（令和4年3月 収容定員の変更に係る学則変更 認可申請） 社会学科〔定員増〕（25）（令和5年4月）</p>							
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数		
	健康科学部 栄養学科	講義	演習	実験・実習	計			
		59科目	53科目	28科目	140科目	138単位		

教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任 教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計		助手
新 分 設	健康科学部 栄養学科		8人 (7)	1人 (1)	3人 (1)	0人 (0)	12人 (8)	5人 (3)	41人 (28)
	計		8人 (7)	1人 (1)	3人 (1)	0人 (0)	12人 (8)	5人 (3)	— (—)
既 設 分	社会学部 社会学科		8人 (9)	5人 (5)	2人 (2)	2人 (2)	17人 (18)	0人 (0)	42人 (24)
	教育学部 幼児教育学科		3人 (3)	1人 (1)	4人 (4)	1人 (1)	9人 (9)	0人 (0)	47人 (35)
	教育学部 初等中等教育学科		7人 (7)	2人 (2)	0人 (0)	0人 (0)	9人 (9)	0人 (0)	38人 (28)
	計		18 (19)	8 (8)	6 (6)	3 (3)	35 (36)	0 (0)	— (—)
合 計			26 (25)	9 (9)	9 (7)	3 (3)	47 (44)	5 (3)	— (—)
教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計		
	事 務 職 員		20人 (20)		2人 (2)		22人 (22)		
	技 術 職 員		0 (0)		7 (7)		7 (7)		
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)		3 (3)		4 (4)		
	そ の 他 の 職 員		1 (1)		1 (1)		2 (2)		
	計		22 (22)		13 (13)		35 (35)		
校 地 等	区 分	専 用	共 用		共用する他の 学校等の専用		計		
	校 舎 敷 地	27,894.00 m <sup>2</sup>	— m <sup>2</sup>		— m <sup>2</sup>		27,894.00 m <sup>2</sup>		
	運 動 場 用 地	11,684.00 m <sup>2</sup>	— m <sup>2</sup>		— m <sup>2</sup>		11,684.00 m <sup>2</sup>		
	小 計	39,578.00 m <sup>2</sup>	— m <sup>2</sup>		— m <sup>2</sup>		39,578.00 m <sup>2</sup>		
	そ の 他	17,310.67 m <sup>2</sup>	— m <sup>2</sup>		— m <sup>2</sup>		17,310.67 m <sup>2</sup>		
	合 計	56,888.67 m <sup>2</sup>	— m <sup>2</sup>		— m <sup>2</sup>		56,888.67 m <sup>2</sup>		
校 舎		専 用	共 用		共用する他の 学校等の専用		計		
		14,239.56 m <sup>2</sup> ( 14,239.56 m <sup>2</sup> )	0 m <sup>2</sup> ( 0 m <sup>2</sup> )		0 m <sup>2</sup> ( 0 m <sup>2</sup> )		14,239.56 m <sup>2</sup> ( 14,239.56 m <sup>2</sup> )		
教室等	講義室	演習室	実験実習室		情報処理学習施設		語学学習施設		
	23 室	26 室	11 室		3 室 (補助職員 2 人)		1 室 (補助職員 2 人)		
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称			室 数				
		健康科学部 栄養学科			12 室				
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点		
	健康科学部 栄養学科	182,844 [10,093] (173,222 [9,542])	156 [17] (156 [17])	11 [10] (11 [10])	4,067 (4,067)	4,172 (4,140)	— (—)		
	計	182,844 [10,093] (173,222 [9,542])	156 [17] (156 [17])	11 [10] (11 [10])	4,067 (4,067)	4,172 (4,140)	— (—)		
図 書 館		面 積		閱 覧 座 席 数		収 納 可 能 冊 数			
		1,926 m <sup>2</sup>		285 席		190,000 冊			
体 育 館		面 積		体 育 館 以 外 の ス ポ ー ツ 施 設 の 概 要					
		1,240 m <sup>2</sup>		コ ー ル フ ハ ッ テ ィ ン グ 1 面		テ ニ ス コ ー ト 3 面			

経費の見積り及び維持方法の概要	区分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
	教員1人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円	—	—	
	共同研究費等		1,000千円	1,000千円	1,000千円	1,000千円	—	—	
	図書購入費	580千円	580千円	580千円	580千円	580千円	—	—	
	設備購入費	—	—	—	—	—	—	—	
	学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次		
	1,480千円	1,280千円	1,280千円	1,280千円	—千円	—千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			補助金収入及び資産運用収入等をもって賄う						
既設大学等の状況	大学の名称	北陸学院大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
	人間総合学部	年	人	年次人	人		倍		石川県金沢市三小 牛町イ11番地
	子ども教育学科	4	70	—	280	学士(教育学)	0.93	平成20年度	
	社会学科	4	70	—	280	学士(社会学)	1.28	令和24年度	
	大学の名称	北陸学院大学短期大学部							
学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
食物栄養学科	2	60	—	140	短期大学士(食物栄養)	0.69	昭和38年度	石川県金沢市三小 牛町イ11番地	
コミュニティ文化学科	2	40	—	80	短期大学士(コミュニティ文化)	0.91	平成17年度		
附属施設の概要	該当なし								

教育課程等の概要

(健康科学部栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考		
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手			
北陸学院科目	北陸学院セミナーⅠ	1通	1				○		1						兼1 兼1	
	北陸学院セミナーⅡ	2通	1				○		1							
	キリスト教概論Ⅰ	1前	1			○										
	キリスト教概論Ⅱ	1後	1			○										
	キリスト教人間論Ⅰ	2前	1			○			1							
	キリスト教人間論Ⅱ	2後	1			○			1							
	小計(6科目)	—	—	6	0	0		—		1	0	0	0	0		兼1
一般教養科目	郷土の文学	1後		2		○									兼1	
	日本国憲法	1前		2		○									兼1	
	青年の心理	1前		2		○									兼1	
	食と健康	1後		2		○					1					
	政治学	1後		2		○									兼1	
小計(5科目)	—	—	0	10	0		—		0	0	1	0	0	兼4	—	
大学共通科目	日本語基礎	1前			1		○								兼1	
	英語基礎	1前			1		○								兼1	
	英語AⅠ	1前		1			○								兼1	
	英語AⅡ	1後		1			○								兼1	
	英語BⅠ	1前		1			○								兼1	
	英語BⅡ	1後		1			○								兼1	
	英語CⅠ	1前		1			○								兼1	
	英語CⅡ	1後		1			○								兼1	
	英語DⅠ	1前		1			○								兼1	
	英語DⅡ	1後		1			○								兼1	
	英語EⅠ	1前		1			○								兼5	
	英語EⅡ	1後		1			○								兼5	
	英語FⅠ	1前		1			○								兼2	
	英語FⅡ	1後		1			○								兼2	
	アクティブ・イングリッシュA	1・2・3・4前・後		1				○							兼1	
	アクティブ・イングリッシュB	1・2・3・4前・後		2				○							兼1	
	アクティブ・イングリッシュC	1・2・3・4前・後		3				○							兼1	
	中国語Ⅰ	2前		1				○							兼1	
	中国語Ⅱ	2後		1				○							兼1	
	フランス語Ⅰ	2前		1				○							兼1	
	フランス語Ⅱ	2後		1				○							兼1	
	韓国語Ⅰ	2前		1				○							兼1	
	韓国語Ⅱ	2後		1				○							兼1	
小計(23科目)	—	—	0	24	2		—		0	0	0	0	0	兼15	—	
スポーツ・健康科目	生涯スポーツA	1前	1					○							兼3	共同(一部)
	生涯スポーツB	1後	1					○							兼2	共同(一部)
	健康科学	4後		2		○									兼1	
小計(3科目)	—	—	2	2	0		—		0	0	0	0	0	兼3	—	
初年次教育科目	情報機器演習A	1前	1				○								兼1	
	情報機器演習B	1後	1				○								兼1	
	基礎ゼミⅠ	1前	2				○		3		3				共同(一部)	
	基礎ゼミⅡ	1後	2				○		5		1				共同(一部)	
小計(4科目)	—	—	6	0	0		—		6	0	3	0	0	兼1	—	

教育課程等の概要

(健康科学部栄養学科)

科目 区分	授業科目の名称	配当 年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必 修	選 択	自 由	講 義	演 習	実 験・ 実習	教 授	准 教授	講 師	助 教	助 手		
学部 共通 科目	キリスト教といのち	4前	2			○			1						兼1  兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 兼1 共同(一部) 共同(一部) 共同(一部) 共同(一部) 共同(一部)
	データサイエンス入門	1後	2			○									
	健康とデータ解析	2前		1			○		1						
	キャリアデザインI	1前	1				○	○							
	キャリアデザインII	1後	1				○	○							
	キャリアデザインIII	2前		1			○	○							
	キャリアデザインIV	2後		1			○	○							
	キャリアデザインV	3前		1			○	○							
	キャリアデザインVI	3後		1			○	○							
	プロゼミA	2前	2				○	○	4		2				
	プロゼミB	2後	2				○	○	3	1	2				
	専門ゼミI	3通	4				○	○	7	1	3				
専門ゼミII	4通	4				○	○	7	1	3					
卒業研究	4通			4		○	○	7	1	3					
小計(14科目)		—	18	9	0		—	8	1	3	0	0	兼2	—	
基幹 科目	管理栄養士への道I	1前	1				○	○	1		2				共同   共同 ※実習  兼1  兼1
	管理栄養士への道II	1後	1				○	○	1						
	分析化学	1前	2				○		1						
	食事計画論	1前	1				○		2		2				
	健康管理概論	1前	2				○		1						
	公衆衛生学	2前	2				○								
	生化学I	1前	2				○		1						
	解剖生理学I	2前	2				○		1						
	医学一般I	2後	2				○		1						
	食品学I	1後	2				○		1						
	食品衛生学	2後	2				○								
	調理学	1前	2				○		1						
	基礎栄養学	1後	2				○		1						
	応用栄養学I	2前	2				○		1						
	栄養教育論I	2前	2				○		1						
	臨床栄養学I	2前	2				○			1					
	公衆栄養学I	2後	2				○		1						
	給食経営管理論I	1後	2				○		1						
小計(18科目)		—	33	0	0		—	7	1	2	0	0	兼2	—	
専門 基礎 科目	公衆衛生学実験	2後	1					○					1	兼1	
	社会福祉概論	1前	2				○							兼1	
	生化学II	1後	2				○		1						
	生化学実験	1後	1					○			1		1		
	解剖生理学II	3前	2				○		1						
	解剖生理学実験	2後	1					○			1		1		
	医学一般II	3前	2				○		1						
	医学一般III	3後	2				○		1						
	食品学II	2前	2				○		1						
	食品機能学	2後		2			○		1						
	食品分析学	3後		2			○		1						
	食品加工学	3前	2				○		1						
	分析化学実験	1前	1					○	1				1		
	食品学実験	2前	1					○			1		1		
	食品加工学実習	3後	1					○	1				1		
	食品衛生学実験	3前	1					○	1				1		
	調理学実習I	1前	1					○			1		1		
	調理学実習II	1後	1					○			1		1		
	調理学実習III	2前	1					○			1		1		
小計(19科目)		—	24	4	0		—	3	0	2	0	3	兼2	—	

## 教育課程等の概要

(健康科学部栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
学科専門科目	基礎栄養学実験	2前	1					○	1					1	共同 共同
	応用栄養学Ⅱ	2後	2				○		1						
	応用栄養学Ⅲ	3前	2				○		1						
	応用栄養学実習Ⅰ	3前	1					○	1					1	
	応用栄養学実習Ⅱ	3後	1					○	1					1	
	栄養教育論Ⅱ	2後	2				○		1						
	栄養教育論Ⅲ	3前	2				○		1						
	栄養教育論実習Ⅰ	3前	1					○	1		1			1	
	栄養教育論実習Ⅱ	3後	1					○	1		1			1	
	臨床栄養学Ⅱ	2後	2				○			1					
	臨床栄養学Ⅲ	3前	2				○			1					
	臨床栄養学演習	2前	2					○		1					
	臨床栄養学実習Ⅰ	3前	1					○		1				1	
	臨床栄養学実習Ⅱ	3後	1					○		1				1	
	公衆栄養学Ⅱ	3前	2				○		1						
	公衆栄養学実習	3後	1					○	1		1			1	
	給食経営管理論Ⅱ	2後	2				○		1						
	給食経営管理実習Ⅰ	2前	1					○	1					1	
	給食経営管理実習Ⅱ	3前	1					○	1					1	
	総合演習Ⅰ	3通	2					○	1	1					
	総合演習Ⅱ	4通	2					○	1	1	1				
	臨地実習Ⅰ(給食の運営)	3後	1					○	1						
	臨地実習Ⅱ(給食経営管理論分野)	3・4後		1				○	1						
	臨地実習ⅢA(臨床栄養学分野)	3後		1				○		1					
	臨地実習ⅢB(臨床栄養学分野)	4後		2				○		1					
	臨地実習Ⅳ(公衆栄養学分野)	4後		1				○	1		1				
小計(26科目)	—	—	33	5	0	—	—	—	4	1	1	0	5	兼0	
応用科目	地域の食と健康・環境Ⅰ	1通	1				○		2		2				共同(一部)
	地域の食と健康・環境Ⅱ	2通	1				○		2		2				共同(一部)
	地域の食と健康・環境Ⅲ	3通	1				○		2		2				共同(一部)
	健康・栄養総合演習Ⅰ	4前	1				○		6	1	3				共同
	健康・栄養総合演習Ⅱ	4後	1				○		6	1	3				共同
小計(5科目)	—	—	5	0	0	—	—	—	6	1	3	0	0	兼0	
栄養教諭関連科目	教育学概論	1前			2	○									兼1
	教職論	2前			2	○									兼2 オムニバス
	特別活動の理論と方法	3後			1	○									兼1
	道徳教育指導論	3後			2	○									兼1
	教育課程編成論	3後			2	○									兼2 オムニバス
	教育社会学	3前			2	○									兼1
	発達心理学	2前			2	○									兼1
	特別支援教育論	1後			2	○									兼4 オムニバス
	教育相談	4前			2	○									兼1
	教育の方法・技術(幼保)	3前			2	○									兼1
	総合的な学習の時間の指導法	3後			1	○									兼1
	生徒指導論	3前			1	○									兼1
	学校栄養指導論Ⅰ	2後			2	○					1				兼1 オムニバス・共同(一部)
	学校栄養指導論Ⅱ	3後			2	○			1						
	栄養教育実習指導	4前			2		○		1						
	栄養教育実習	4前			2			○	1						
	教職実践演習(栄養)	4後			2		○								兼2 オムニバス・共同(一部)
小計(17科目)	—	—	0	0	31	—	—	—	2	0	1	0	0	兼12	
合計(140科目)		—	127	54	33	—	—	—	8	1	3	0	5	兼41	
学位又は称号	学士(栄養学)		学位又は学科の分野			家政関係									

## 教育課程等の概要

(健康科学部栄養学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
卒業要件及び履修方法						授業期間等								
<p><b>【卒業要件】</b>                      大学共通科目から22単位以上（内北陸学院科目6単位、一般教養科目4単位以上、言語教育科目4単位以上、スポーツ・健康科目2単位以上、初年次教育科目6単位を履修すること）、学部共通科目から18単位以上、学科専門科目から98単位以上（内基幹科目33単位、専門基礎科目24単位以上、専門科目36単位以上（内「臨地実習Ⅱ（給食経営管理論分野）」「臨地実習ⅢA（臨床栄養学分野）」「臨地実習ⅢB（臨床栄養学分野）」「臨地実習Ⅳ（公衆栄養学分野）」から3単位以上）、応用科目5単位を履修すること）、合計138単位以上を修得すること。</p> <p><b>【履修方法】</b>                      ・「言語教育科目」の卒業要件4単位以上は、英語2単位を含む外国語4単位以上とし、「英語」の名称の「A～F」は習熟度を表し、I履修者は同グレードのIIを履修する。その他の外国語についても、選択した各外国語のIを履修したものはIIを履修する。</p> <p><b>【履修登録単位の上限】</b>                      ・半期26単位、年間49単位                      上記の上限には以下の科目及び対象者は含まれないものとする。                      1. 学外施設で行われる実習及び実習指導に関する科目、並びに集中講義                      2. 自由科目</p>						1学年の学期区分		2学期						
						1学期の授業期間		15週						
						1時限の授業時間		90分						

授 業 科 目 の 概 要				
(健康科学部栄養学科)				
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
大学 共通科目	北陸学院科目	北陸学院セミナーⅠ	キリスト教の学びに基づいた礼拝行事への参加、フレッシュマン・セミナー、オータム・セミナーへの参加を中心とする。授業時間を設けず、礼拝出席に伴う奨励感想小レポート、セミナー参加による課題提出により評価を行う。また、セミナーと礼拝以外に諸行事への参加を求める。フレッシュマン・セミナーにおいては自己と他者を尊重する心をはぐくむ。学生同士、また教員との交流を通じ、学生生活の基本とする。オータム・セミナーにおいては、1・2年生合同で実施することにより学年を越えた学びと交流を通じ、多様な考え方について共有を図る。	
		北陸学院セミナーⅡ	キリスト教の学びに基づいた礼拝行事への参加、オータム・セミナーへの参加を中心とする。授業時間を設けず、礼拝出席に伴う奨励感想小レポート、セミナー参加による課題提出により評価を行う。オータム・セミナーにおいては上級生としてセミナー運営にかかわることで、調整力と実行力を身につける。セミナー活動を通じて自己と他者の違いを尊重する心をはぐくみ、キリスト教精神についての学びを深める。またセミナーと礼拝以外に諸行事への参加を求める。	
		キリスト教概論Ⅰ	本講義は全学生必修科目として開講する。本学の建学の精神であるキリスト教についての基礎知識を、主として新約聖書を中心に学ぶ。歴史や社会、人間に対する理解を深め、自分自身の生き方を考えることを目的とする。福音書を通してイエスの生涯と語られた言葉を追ひ、なぜイエスは十字架に架けられたのか、人間の罪の現実と神の救いがどのように描かれているかを探る。イエスのまなざしは当時の社会的弱者に向けられていた。愛についてのイエスの教えの意味を学ぶ。	
		キリスト教概論Ⅱ	本講義は全学生必修科目として開講する。「キリスト教概論Ⅰ」に続き、主として旧約聖書の世界について学ぶ。旧約の背景となったイスラエル史は、他民族による侵略と支配を受け、民がみずからの罪の現実と向き合いながら、なお神の守りと救いを信じ、共同体を形成・維持し続けた苦難の歴史である。これを学ぶことを通して、自己と社会を形づくる基盤とは何かを考える。神との契約と共同体倫理としての法の概念や、現実を前に立たされた個としての人間の責任(神への応答)の問題等についても深める。	
		キリスト教人間論Ⅰ	「キリスト教概論Ⅰ」および「キリスト教概論Ⅱ」で学んだ旧新約聖書の内容を基礎として、人間とは何か、どう生きるべきかを考察する。誕生から成長、職業生活、結婚と家族、老いと死へと至る人間の生涯の意味を問う。とくに聖書のなかで、子どもや高齢者がどのように見られているかを探求する。聖書とともに、キリスト教にかかわる文学や映画、ビデオ映像などを素材として授業を進める。本学の学びの中心として位置づけられている科目である。	
		キリスト教人間論Ⅱ	「キリスト教人間論Ⅰ」に続き、人間の生き方について具体的課題を通して考える。生命の意味とその尊さ、職業生活の意味、結婚と家庭生活の意味、家族とは何か、子どもを育てることの意味、人間にとって幸福とは何かなど、現代が抱える諸問題を知り、それに対して聖書がどう語っているかを学ぶ。またキリスト教における結婚式や葬式の実際に触れ、そこに現れた夫婦観や家族観、子ども観や死生観を検証する。本学の学びの中心として位置づけられている科目である。	
	一般教養科目	郷土の文学	この科目は一般教養科目として開講する。石川県は、金沢の三文豪をはじめ散文韻文ともに数多くの作家を輩出している。本講義では、小説やエッセイのみならず、短歌・俳句・川柳・自由詩なども紹介しながら「郷土の文学の楽しみ方」を提案する。ただ、担当教員が地元ゆかりの文学作品を紹介するだけでなく、受講生が金沢市内の文学館・博物館や文学碑を巡るフィールドワーク、調査研究や創作発表を通して体験的に郷土の文学を学び、より身近に感じる。	



大学 共通科目	一般 教養科目	日本国憲法	この科目は一般教養科目として開講する。憲法と法律の違いや、憲法が目指すもの、憲法が自分たちの生活にどのように関わっているのか、憲法が定める平等などについて学び、実際に裁判となった事案や社会で議論されている事柄などをもとに学習する。現代社会を生きるうえで基盤となる憲法学的な視点や考察力を身につける。憲法を知ることにより良き市民として社会に出て行くための知識と考える力を身につけることを目的とする。	
		青年の心理	この科目は一般教養科目として開講する。青年期の心理や行動を研究対象とする発達心理学の一領域である「青年心理学」について学ぶ。この領域の知見によって青年が自分自身の心理や行動を振り返り、より良く生きるきっかけをつかむことができる。青年期の位置づけや、発達過程における課題、認知の仕方などについて学び、青年期を過ごす学生にとって自己について理解を深める助けとする。この授業では、生涯発達の途上にある青年期の心理と行動について例を挙げて解説する。	
		食と健康	食事には、単に空腹を満たすだけではなく、生命維持や健康増進、生活リズムの確立、人間関係やコミュニケーションの形成、食文化の継承など様々な役割がある。本科目では食事の栄養的側面や食事と健康との関わりを中心に学ぶ。また文化としての食事や生活を豊かにする食事について知る。他に、食品ロスや食の安全安心など食をとりまく今日的な課題についても知り、興味関心を高める。これらの学びを通して、自分自身の「健やかな食生活」について考える。	
		政治学	この授業の目的は、日本を中心とした民主主義諸国における有権者、政治家、官僚、そして利益団体などの様々な個人・組織の政治行動の特徴、要因、そして影響を考察することにある。授業では、民主主義国家における有権者、政治家、官僚、そして利益団体などの個人・組織の政治行動に関する理論と実際を学んでいく。まず、政治行動に関する政治学の理論について紹介する。そして、政治行動の実際として民主主義諸国の事例を取り上げることで、政治行動の特徴、要因、そして影響について理解できるようになることを目指す。また、最新の政治に関する時事問題についても説明する機会を設ける予定である。	
言語 教育科目	言語 教育科目	日本語基礎	この科目は基礎学力テストで履修が必要とされた学生や、帰国子女、留学生を対象として開講する。大学での講義受講やレポート作成に必要な日本語表現の基礎力養成を目的としている。「漢字」「語彙」「文法」などの基礎力を充実させ、大学生活に必要な「文章表現」「口頭表現」の力を身につける。ディスカッション力を身につけるためのグループワークを取り入れる。必要に応じ、日本語力の確認として、日本語検定・漢字検定などを用いて習熟度の確認を行なう。	
		英語基礎	この科目は基礎学力テストで履修が必要とされた学生を対象として開講する。本授業では英語学習の仕方や中学校程度の基礎知識（文法的知識や語彙・発音）の定着をすることを目標に、「予習⇒授業での理解確認⇒テスト⇒復習・予習」サイクルで授業を行う。具体的には、毎回テキストに従って、基本的な文法事項の理解確認と同時に、練習問題やペアワークを通じて大学生の日常生活に必要な語彙を使って発信できる力を養う。	
		英語A I	この科目は英語科目最上位として位置づける。基礎学力テストの結果または、CEFR B2+～C1の能力を有すると判断された学生を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより5技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語A II	この科目は英語A Iの単位を修得した者を対象に開講する。またCEFR B2+～C1の能力を有すると判断された学生を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより5技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	

大学 共通科目	言語 教育科目	英語 B I	この科目は英語 C I・II の単位を修得した者、基礎学力テストの結果履修に相当すると判断される者、また C E F R B 2 の能力を有すると判断された者を対象に開講する。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 B II	この科目は英語 B I の単位を修得した者を対象に開講する。また C E F R B 2 の能力を有すると判断された学生を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 C I	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。C クラスは教養教育英語外部試験 4 6 0 点相当以上程度の能力を有する者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 C II	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。英語 C II は英語 C I の単位を修得した者を対象に開講する。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 D I	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。D クラスは教養教育英語外部試験 4 3 0 点相当以上程度の能力を有する者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 D II	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。英語 D II は英語 D I の単位を修得した者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 E I	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。E クラスは教養教育英語外部試験 3 9 0 点相当以上程度の能力を有する者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 E II	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～F にクラスを分けて開講する。英語 E II は英語 E I の単位を修得した者を対象に開講する。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基づいた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより 5 技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	

大学 共通科目	言語 教育科目	英語 F I	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～Fにクラスを分けて開講する。Fクラスは教養教育英語外部試験320点相当以上程度の能力を有する者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基ついた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより5技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		英語 F II	この科目は基礎学力テストの結果に基づき、C～Fにクラスを分けて開講する。英語F IIは英語F Iの単位を修得した者を対象とする。国際化が進む中、英語力を用いて物事をやり遂げられる力がますます求められている。本授業では、文脈の中でいかに英語を用いるかという視点で、実際場面に基ついた文法の復習や訳・運用方法を学び様々な活動を行うことにより5技能（聞く・読む・口頭でやり取りする・発表等話す・書く）の伸長を目指す。	
		アクティブ・イングリッシュ A	この科目は、まず英語に浸ることで自分のこれまでの学びが現実のものであることを認識し、その中から伝えたいことを探し、まとめ、最終的に伝えたいことを効果的に述べるができるプレゼンテーションスキルを身に付ける。事前授業では英語でのプレゼンテーションに必要な知識・技能を学び、British Hills（福島県）では英語漬けの生活を送る中で体験的学びをしつつ、プレゼンテーションの仕上げ・発表を行う。研修中は毎日英文日誌を書く。事後学習で、学内での成果発表会でプレゼンテーションを行う。	
		アクティブ・イングリッシュ B	この科目は8月下旬～9月上旬に14日間の日程で実施する。英語圏の教育機関における、語学研修・地域でのボランティア活動・ホームステイを通して、異文化理解を深める。海外研修中は毎日、英文日誌をつける。事前学習で、海外渡航・生活面・日本文化紹介・プレゼンテーションについて学び準備を整える。帰国後に事後学習としてレポートを提出するとともに、成果発表会では英語でプレゼンテーションを行う。	
		アクティブ・イングリッシュ C	この科目は学内の手続きを経て承認された学生が、本学の提携校で、英語力向上をめざして3週間以上の研修を行う。学生は担当教員の指導の下、計画段階（事前学習）から実施（留学）及び終了段階（事後学習）まで見通しをもって主体的に取り組む。留学先では、英語研修、寮滞在の経験を通じ、また留学先アドバイザーの指導の下で、英語力や専門に関する学びを深めるだけでなく、現地の人々等と交流し、国際的な視野を広げる。帰国後は、事後学習においてレポートを作成、発表し、個々の学びの共有化を図る。	
		中国語 I	この科目は第2外国語科目として開講される。グローバル社会といわれる現代、中国の経済発展に伴い中国との交流も重要視される中で中国語を話すことのできる人材が求められている。そこで本授業では中国語の基礎をまず身につける。授業でははじめに中国語の発音を学び、その後平易な会話を通じて基本的な文法と語彙を学ぶ。同時に授業で習得した中国語を用いて学生同士で表現練習をおこない、中国語でコミュニケーションが取れるようになることを目的とする。	
		中国語 II	この科目は第2外国語科目として開講される。この科目は中国語を用いて自らの考えや意見を表現できるようになることを目的とする。前期に習得した「話す・聞く・読む・書く」スキルをさらにレベルアップさせ、表現の幅を広げる。語学を身につけると同時に、教科書の会話や本文を通して、中国への知識や理解をより一層広める。日常会話としての中国語を正確に発音できるようになり、コミュニケーション能力として、修得した文法や語彙を用いて自分の考えを他者に伝えられるようになる。	
フランス語 I	この科目はフランス語を初めて学ぶ学生を対象にアルファベットの読み方から始め、発音の基礎やフランス語のルール、また文法を一通り解説する。口頭練習を通して日常会話に必要な基本的なフランス語表現を学ぶ。また言葉だけでなく、言葉の背景となるフランスの文化について、様々な角度から知り、体験していく。言葉としてのフランス語を通してフランスの社会に内在する諸問題や芸術、文化、料理などを通してフランス人の生活や思想を学ぶ。			

言語教育科目	フランス語Ⅱ	この科目は第2外国語科目として開講される。前期にフランス語を学んだ学生を対象に、基礎の上に更に時制やテキストの後半部分の文法や基本文型などを一通り説明する。前期と同じく口頭練習を通して日常会話に必要な基本的なフランス語表現を学ぶ。また言葉だけでなく言葉の背景となるフランスの文化について様々な角度から知り、体験していく。フランス社会に内在する諸問題や芸術、文化、料理などを通してフランス人の生活や思想を学ぶ。	
	韓国語Ⅰ	この科目は第2外国語科目として開講される。韓国語を初めて学ぶ学生を対象に、ハングルの読み方や書き方、発音の基礎などを中心に、文法表現など一通りを学ぶ。口頭練習を通して日常会話などで使うことができる語学力を身につける。教材を通じた韓国の文化や生活習慣などに対する立体的な体験によって、韓国の文化についての知識を身につける。将来韓国との文化的、経済的な交流の時に備えて自信をもつための基礎作りを目的とする。	
	韓国語Ⅱ	この科目は第2外国語として開講される。前期の韓国語Ⅰを学んだ学生を対象に、口頭表現の発展を目指す。日常的に用いられるハングル文字の読み方や書き方を中心として、簡単な会話ができることをめざす。具体的には、挨拶や「住所を尋ねる」「電話での応対」「買い物での会話」「日付や時間の聞き方」などの簡単な会話等についての練習や韓国文化についての理解を深め、韓国からの旅行者との対話や、韓国旅行時の対話に自信を持って臨める力を備えることを目的とする。	
大学共通科目 スポーツ・健康科目	生涯スポーツA	健康の維持・増進を考えた場合、日常生活における身体活動は非常に重要な要因としてあげられる。したがって、若年層より生涯にわたりスポーツに親しむ態度を養うことは、健康的な生活を営むにあたり極めて重要な意味を持つと考えられる。ここでは生涯スポーツとして実践人口が多い種目の中から「ゴルフ」「テニス」「バドミントン」を題材として用い、各自種目選択を行い、競技に必要な知識と技術特性の理解を深めると共に、生涯にわたり各種スポーツを実践していくための態度を養う。	共同（一部）
	生涯スポーツB	健康の維持・増進を考えた場合、日常生活における身体活動は非常に重要な要因としてあげられる。したがって、若年層より生涯にわたりスポーツに親しむ態度を養うことは、健康的な生活を営むにあたり極めて重要な意味を持つと考えられる。ここでは生涯スポーツとして実践人口が多い種目の中から「ゴルフ」「ニュースポーツ」「スキー」を主な題材として用い、各自種目選択を行い、競技に必要な知識と技術特性の理解を深めると共に、生涯にわたり各種スポーツを実践していくための態度を養う。	共同（一部）
	健康科学	現在我々を取りまく生活環境は刻々と変化し、少子・高齢化社会・労働内容の合理化・自由時間の増大・食生活環境の変化といった様々な変化に適応・対処して行かなければならない。その中で健康的な生活を営んでいくためには、個人が自立して体力や健康の維持増進を図ることができる知識・能力を身につけること、各種スポーツの特徴を理解し積極的に余暇時間にスポーツ活動を取り入れていくこと、バランスのとれた運動と休養のタイミングを理解すること、肥満の解消に有効な運動の内容を理解し実践することなど、様々な事柄に対する理解を深める必要がある。本講義において、これらの基礎的な知識を学習することで、様々な環境に適応し、健康的で豊かな生活を送って行くための自己管理能力を身につける。	
初年次教育科目	情報機器演習A	この科目は初年次教育科目のひとつとして開講する。この科目の目的は二つあり、第1にコンピュータを使える能力（コンピュータリテラシー）を高める。特に代表的なアプリケーションである文書作成、表計算能力は、学士として必要になるレポート作成の基礎力となる。また電子メールも日常生活において欠かせない能力として操作方法やマナーなどを習得する。第2に情報を上手に扱うための基本的な知識や能力（情報リテラシー）と情報モラルを養う。このため、情報を選択・加工し、さらにわかりやすい形で表現できるようにすることを目指す。「基礎ゼミⅠ」と連携して文書作成、表計算能力やICT機器の応用についても身に付ける。	

大学 共通科目	初年次 教育科目	情報機器演習 B	この科目は初年次教育科目のひとつとして開講する。現代社会においては、職種・業種に関係なくあらゆる場面で、自分の考えや思いを相手に伝えるプレゼンテーション力が不可欠である。代表的なアプリケーションであるPowerPointの基本的操作を習得し、プレゼンテーションの実施と相互評価により、自己のプレゼンテーション力を客観的に把握し向上させることを目的とする。また、近年データ入力やアンケートの多くがフォームで実施されている。Googleフォームの基本的操作を習得し、データ収集・管理する力を養うことを目指す。「基礎ゼミⅡ」と連携して発表能力と共にICT機器の応用についても身に付ける。	
		基礎ゼミⅠ	この科目は初年次教育科目の一つとして開講する。大学生の学びを進めていくに当たり必要となる基礎的な能力を身につける。具体的にはノートテイキング・文献講読・レポート作成・プレゼンテーション・グループディスカッションなどについて演習を通して学習する。グループディスカッションを通じて人間関係のあり方や、コミュニケーションについても学ぶ。入学時に実施するPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。	共同（一部）
		基礎ゼミⅡ	この科目は初年次教育科目の一つとして開講する。大学生としての主体的・自主的な学びの姿勢および知的探求の方法を習得することを目的とする。具体的には、①文献・データの検索と整理、②レポートの文章作成（前期からの継続と発展）、③プレゼンテーションの方法、④ディスカッションの方法に重点をおいて学ぶ。テーマに沿ったレポートを作成し、発表する。またPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。	共同（一部）
学部 共通科目	キリスト教といのち	1・2年次で得たキリスト教的人間観の基礎理解を土台として、学生が自分の人生観や価値観を聖書的理解に基づいてかたちづくり、聖書的人間理解を携えて「食」に関わるプロフェッショナルとして歩んでいくために助けとなる素材を提供する。ねらいは①学生が健康科学部での学びをキリスト教的人間観の視点から見つめ直し、社会での働きに対する構えを形成すること、②学生が聖書の使信（メッセージ）との関わりの中で自らの人生を主体的に形成していけるようになること、である。		
	データサイエンス入門	この科目は学部共通科目として開講する。我々が生活する社会には多くの情報やデータが存在する。これからの社会はデータを正しく取り扱い、適切に分析し、価値のある情報を見出すことが求められる。本科目では1年前期の「情報機器演習A」を受け、ICT機器の取扱について一定の知識を得たことを前提に、AI活用に関わる理解、データを扱うための知識、統計的な考え方と、統計解析の手法を学ぶ。これらを学ぶことにより、データサイエンス時代に対応できる知識と技術を身につける。学習効果を高めるため、適宜反転学習や、グループディスカッション、Google Workspaceを活用する。		
	健康とデータ解析	私達の健康は様々な指標により評価することができる。また、食生活の状況や変化を把握し、評価するためにもこれらに関するデータが不可欠である。この授業では、健康、食生活を把握し、評価するためのデータを的確に処理するための手法を学び、さらに、私達が入手できる統計データを分析することにより、的確に今日の健康に関する状況、食生活の現状を理解する能力を修得する。前半では基礎的なデータ処理方法を、後半ではいくつかの調査データを取り上げて検討する。		
	キャリアデザインⅠ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅠ」では、キャリアデザインの意義と目的、働くということの意義と目的、そして21世紀の産業社会を生き抜くために必要な能力について学ぶ。自らが果たすべき役割との関連を踏まえて働くことを位置付け、自ら主体的に判断してキャリアを形成していくことを学び、「なぜ仕事をするのか」「自分の人生の中で仕事や職業をどのように位置づけるか」等の勤労観・職業観を中心に学ぶ。		

学部 共通 科目	キャリアデザインⅡ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅡ」では、様々な科学的な手法を用いて、生涯にわたり多様なキャリアを形成する過程で常に深めていく必要のある自己理解について学ぶ。合わせて、人間関係形成・社会形成能力と課題対応能力についても学ぶ。それらの学びを通して、仕事をする上での様々な課題を発見・分析し、適切な計画を立ててその課題を処理し、解決することができる課題対応能力の育成を図っていく。	
	キャリアデザインⅢ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅢ」では、わが国の産業構造の特徴、職種分類による職業の働き、業界の働き、企業・NPO・公務員の働きと特徴を学ぶ。業界研究では、製造業などわが国の主要産業の内包する課題、企業研究では特に株式会社の社会的責任、公務員研究では地方自治の課題について学ぶ。今日的な課題を取り上げて学ぶことによって、仕事の世界に対する関心を高め、理解を深めることをねらいとしている。	
	キャリアデザインⅣ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅣ」では、自己理解、業界企業研究、そして私たちを取巻く労働環境への理解に基づき、自らのキャリアデザインを行う。その際に、職業理解として、非正規労働という働き方の特徴や問題点について学ぶ。更に“VUCA”と呼ばれる「先行きが不透明で、将来の予測が困難な」時代に求められる人材の特徴について学ぶ。具体的には、迅速な意思決定、変化に対する臨機応変さ、多様性を受容するコミュニケーションスキル、そして的確な問題解決力といった特性について学ぶ。ここでは非正規労働と先行きが不透明で将来の予測が困難な時代に求められる人材について学ぶことを通して、より現実的なキャリアデザインを目指す。	
	キャリアデザインⅤ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅤ」では、私たちが直面している重要な課題について学ぶ。特に「女性の社会進出」のテーマは、男女共同参画社会の実現に向け、私たちを取り巻く経済・社会の環境が変化して来ている状況について、様々な事例研究を通して学ぶ。特に、妊娠・出産等のライフイベントの影響を受けやすい女性について、社会において女性が置かれている状況やワークライフバランスを始め、多様なライフスタイルの選択を可能とする支援策について紹介する。また、労働の実態の視点を通して、若者を取り巻く労働環境、世界第3位の経済大国における「相対的貧困」の状況、「シングルマザー世帯」の実情そして「性別賃金格差」に見られる「男女雇用格差」の現状について学ぶ。	
	キャリアデザインⅥ	キャリアデザインの授業の目的は、社会的・職業的自立、学校から社会・職業への円滑な移行に必要な能力を育成することである。「キャリアデザインⅥ」では、先ず、働く上で必要な法律の基礎知識を学ぶ。日本国憲法の人権規定から説き起こし、「労働基準法」「男女雇用機会均等法」そして「労働者派遣法」を通して、わが国の労働法制について学ぶ。続いて、大きく変化してきている労働環境について、長時間労働は正、柔軟な働き方、同一労働同一賃金そして給与制度について学ぶ。	

<p style="text-align: center;">学 部 共 通 科 目</p>	<p style="text-align: center;">プロゼミ A</p>	<p>3年次から始まる「専門ゼミ」の前段階として位置づけられている「プロゼミ」は、「生命倫理」「健康と栄養」「病気と栄養」「食品と栄養」「調理と栄養」の5分野から自分の興味関心のある分野を選び、「基礎ゼミ」で培ったスキルをさらに高めるとともに、専門性の高い内容について学ぶ。「プロゼミA」は2年次前期に開講し、2年次後期の「プロゼミB」とは異なる分野を選択する。またPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。</p> <p>(⑧ 矢澤 励太) 「生命倫理」分野では、人間を「体」と共に「精神」と「霊」の次元をも持つ存在としてとらえるキリスト教的人間観に基づき、ホーリスティックな人間の健やかさを探究する中で「栄養」、「いのち」、「こころと身体」、「豊かな人生」について考え、脳死、臓器移植、体外受精といった技術の進展に伴って生じている倫理的課題についても考察する。</p> <p>(⑩ 三田 陽子) 「健康と栄養」分野では、健全な食生活実現のために、今日の食環境の変化における栄養課題、ライフステージ毎の栄養課題、自然災害発生時の栄養課題などを取り上げ、解決に向けた活動について様々な視点から検討する。また、持続可能な食生活や食文化の継承など、食育推進についても検討する。</p> <p>(⑤ 中谷 壽男) 「病気と栄養」分野では、疾病をもたらす栄養・食生活における問題や病気の治療や重症化予防に求められる適切な栄養素摂取について学びを深める。さらに、病気の治癒やQOLの向上をめざし様々な専門職が連携し関わるチーム医療について考えていく。</p> <p>(② 坂井 良輔・⑪ 西 正人) 「食品と栄養」分野では、各食品の特徴や今日の食品及び食品加工における問題点などについて言及する。食品の多くは生物由来であり、それぞれ特徴的な栄養素や機能成分を含み、生命は化学物質を異化・同化作用として栄養吸収と代謝を行っている。すなわち、食品の栄養が人間の栄養となる。その関連と意味を考え直してみる。</p> <p>(③ 田中 弘美) 「調理と栄養」分野では、栄養素摂取を具現化する調理を取り上げる。材料や時間を無駄にせず、より効果的な栄養素摂取のための調理方法、「食べやすさ」「美味しさ」に関与する調理操作について科学的視点から追及する。さらに大量調理システムや衛生管理などの課題についても検討する。</p>	<p style="text-align: center;">共同 (一部)</p>
	<p style="text-align: center;">プロゼミ B</p>	<p>3年次から始まる「専門ゼミ」の前段階として位置づけられている「プロゼミ」は、「生命倫理」「健康と栄養」「病気と栄養」「食品と栄養」「調理と栄養」の5分野から自分の興味関心のある分野を選び、「基礎ゼミ」で培ったスキルをさらに高めるとともに、専門性の高い内容について学ぶ。2年次後期開講の「プロゼミB」は2年次前期の「プロゼミA」で選択した分野とは異なる分野を選択し、「専門ゼミ」につなげる。またPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。</p> <p>(⑧ 矢澤 励太) 「生命倫理」分野では、人間を「体」と共に「精神」と「霊」の次元をも持つ存在としてとらえるキリスト教的人間観に基づき、ホーリスティックな人間の健やかさを探究する中で「栄養」、「いのち」、「こころと身体」、「豊かな人生」について考え、脳死、臓器移植、体外受精といった技術の進展に伴って生じている倫理的課題についても考察する。</p> <p>(① 新澤 祥恵) 「健康と栄養」分野では、健全な食生活実現のために、今日の食環境の変化における栄養課題、ライフステージ毎の栄養課題、自然災害発生時の栄養課題などを取り上げ、解決に向けた活動について様々な視点から検討する。また、持続可能な食生活や食文化の継承など、食育推進についても検討する。</p> <p>(⑨ 中川 明彦) 「病気と栄養」分野では、疾病をもたらす栄養・食生活における問題や病気の治療や重症化予防に求められる適切な栄養素摂取について学びを深める。さらに、病気の治癒やQOLの向上をめざし様々な専門職が連携し関わるチーム医療について考えていく。</p> <p>(④ 榎本 俊樹・⑪ 西 正人) 「食品と栄養」分野では、各食品の特徴や今日の食品及び食品加工における問題点などについて言及する。食品の多くは生物由来であり、それぞれ特徴的な栄養素や機能成分を含み、生命は化学物質を異化・同化作用として栄養吸収と代謝を行っている。すなわち、食品の栄養が人間の栄養となる。その関連と意味を考え直してみる。</p> <p>(⑫ 依 万里子) 「調理と栄養」分野では、栄養素摂取を具現化する調理を取り上げる。材料や時間を無駄にせず、より効果的な栄養素摂取のための調理方法、「食べやすさ」「美味しさ」に関与する調理操作について科学的視点から追及する。さらに大量調理システムや衛生管理などの課題についても検討する。</p>	<p style="text-align: center;">共同 (一部)</p>

学部 共通科目	専門ゼミⅠ	3年次の「専門ゼミⅠ」では、1・2年次の「基礎ゼミ」「プロゼミ」で身につけた学習及び研究方法を土台として、各自が関心をもつ研究テーマをより深く考察するために、選択したゼミ担当教員のもとで、学習及び研究を進める。具体的には、各ゼミで示されるゼミプランに従い、専門分野に関する文献講読、演習形式で文献の輪読と発表、ディスカッションを中心に理解を深め、ゼミレポートを作成する。またPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。	共同（一部）	
	専門ゼミⅡ	4年次には「専門ゼミ」の最終段階として、「専門ゼミⅠ」に引き続き、「専門ゼミⅡ」としてそれぞれの専門分野で設定したテーマに沿って研究を深める。具体的には口頭発表の方法(効果的な発表方法、プレゼンテーション技術等)を身につけ、調査研究、文献研究、ゼミ生相互の検討、意見交換などを通して、レポート執筆などを行う。大学での学びを集約し、その成果をレポートとしてまとめ、卒業発表として各自が発表することを課している。またPROGテストを用いた学生指導についてもゼミ活動内で実施する。	共同（一部）	
	卒業研究	これまでの専門分野での学習を総合的に生かし、自ら研究テーマを設定し、その研究テーマの探究を通して、研究計画、研究の遂行、成果の取りまとめという一連の過程を実践的に学ぶ。具体的には、研究方法の選択、先行研究の検討、研究上の仮説の構築、適切な方法論の構築などを行った上で、データ収集、分析、解釈を実施し合理的な結論を導き、卒業論文を執筆する。また、卒業論文報告会で研究成果を報告する。	共同（一部）	
学科 専門科目	基幹科目	管理栄養士への道Ⅰ	本授業では、管理栄養士・栄養士が栄養の指導と給食管理業務を通して人々の健康増進に寄与するための、現場で利用する技術の基礎を習得する。「食品成分表」や「日本人の食事摂取基準」とそれぞれの活用法について基礎知識を習得する。また、食品の概量把握を体験、食品への興味関心を高めると共に、献立作成や栄養指導時の食事量把握や提案力の初歩を築く。さらに自分自身の食事を記録し、評価することで、食事評価のための基礎的な技術を習得、その学びを自身や周囲の人の健康に興味関心を持つことにつなげ、職業意識を高めていく。	共同
		管理栄養士への道Ⅱ	「管理栄養士への道Ⅰ」につづき、管理栄養士像を学生自身の中で明確にし、目指す気持ちを育み、これからの学びへの意欲を高めることを目的としている。まず、栄養の専門職としての役割を自覚するため、社会環境の中での、健康、食生活、栄養を考え、管理栄養士の法的位置づけや使命・役割から、多職種連携を視野に入れた関連職種との関わりを理解する。また、栄養学、栄養士・管理栄養士制度や栄養改善活動の歴史を知り、今日の日本さらにグローバルな視点での栄養の課題を考える。また、人間の営みの根源である生命倫理から、管理栄養士の職業倫理、研究倫理などへの理解も深める。	
		分析化学	本科目では食品中に含まれている各成分の特徴を理解し、それらを分離、分析する方法を解説する。まず、分析化学の基礎的知識の習得を目標に、単位、濃度、活量、酸・塩基、平衡定数、酸・塩基解離定数、緩衝液、有効数字等について述べる。次いで、分離分析、クロマトグラフィー、高速液体クロマトグラフィー、ガスクロマトグラフィー、電気泳動、比色定量、質量分析等の実際の食品成分分析法について説明し、具体的な食品分析実施例についても解説する。	
		食事計画論	日々の食事の内容は私たちの健康を左右するものの一つである。献立は様々な要素を持ち合わせており、その作成は、文化的、健康的、嗜好的、調理機能的、環境的要素を考慮することが求められる。本授業では、主食・主菜・副菜と揃った食事を考えることから始め、給与栄養目標量・嗜好・食費等作成時に考慮しなければならない条件を勘案して献立を作成する方法の基礎を講義と実習を通して学び、食事計画の基礎的実践力を養うことを目指す。	共同 講義 14回 実習 1回
		健康管理概論	少子高齢社会となり、社会環境が変化する中で、私達の健康がどのように規定されるかを理解し、特に集団を対象とした健康管理を実践するために必要な知識や考え方を学習する。今日的課題である健康寿命延伸のための健康づくりの基礎は栄養・食生活である。健康とは何か、今日の健康の現状を考え、栄養・食生活を中心に身体活動・運動や休養とストレス、喫煙・飲酒などの要因から、疾病予防に理解を深め、さらに健康づくりの施策や健康管理の進め方を学修することにより、管理栄養士の役割を理解する。	



学科専門科目 基幹科目	公衆衛生学	公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力によって疾病を予防し、寿命を延長し、身体的並びに精神的能力を増進するための技術であり科学であると定義されている。公衆衛生活動は、主に衛生行政のなかで行われ、その課題は社会状況とともに変化し、健康増進、疾病予防に加え、重症化予防さらには社会復帰へと広がりを見せており、管理栄養士になるための基本的な知識を習得することを目的としている。本科目の学びを通して衛生についての学びを広げる。	
	生化学 I	生体は栄養素を食事等から摂取し、消化・吸収したのち、代謝する。吸収された栄養素がどのように代謝され、生命の恒常性が維持されているのか、そのメカニズムを学ぶのが生化学である。「生化学 I」では、どのような物質が利用されるのか、その生体内化学反応系を担うたんぱく質(酵素)や補酵素、その調節因子であるホルモン、細胞間情報伝達など、「生化学 I」に続いて行われる「生化学 II」の主項目となる代謝に繋がる項目についての導入として講義を行う。	
	解剖生理学 I	健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するためには必須の科目である。人の生命活動の基盤となる栄養について科学的に理解するための生理学・解剖学という視点から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能を、栄養という事象の理解を念頭に体系的に学ぶ。「解剖生理学 I」では、総論と運動系、循環器系、神経系と内分泌系の内容を講義する。	
	医学一般 I	「医学一般 I」「医学一般 II」「医学一般 III」では、臨床上の各疾患とその病態生理・疾患成立機序を網羅していく。その正しい理解と栄養学との関わりの中で、総合かつ臨床応用的な理解を深めていく。「医学一般 I」では、特に、病理学の総論を学ぶことで、疾病発生を形態学的、生理学的、生化学的、細菌ウイルス学的、免疫学的に理解するための基礎を確立する。疾病の発症を病理学的な視点でみること、疾病をより良く理解して、他の人に易しく正確に説明することができるようになる。	
	食品学 I	本講義では、食品の主要成分(水、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル)について解説し、食品を化学的側面から理解することを目標とする。これまでに学んだ化学・生物・理科の基礎知識の上にたち、それらの様々な事柄が日々の生命活動、食生活をはじめとする社会生活の中でどのように関わっているかを知る。健康を支える食事を実践するために、食品の栄養素や化学成分が人体にどのように働き、関わっているかを知り、食品を総合的に考える能力を養う。グループワークとディスカッションを毎回取り入れる。そのために、毎回、課題を出し、期日内にレポートの提出を課す。	
	食品衛生学	食の安全安心を確立するために必要な食品と微生物の基礎を理解し、さらに食品の変質、各種の食中毒、食品汚染物質及び食品添加物について理解を深める。また、管理栄養士及び食品衛生監視員・管理者として知っておくべき食品衛生法を含む食品安全関連法規を学ぶ。そして、食品衛生管理に必要な HACCP、一般的衛生管理プログラム、食品の規格基準及び各種の微生物検査について理解を深めることで、食品衛生を総合的に理解できることを目標とする。	
	調理学	調理とは、食品を栄養的に効率よく、衛生的に安全に、さらにおいしく摂取できるようにすることである。調理は、日常生活では実習が先になるが、合理的に美味しく調理しようとするれば科学的な理論を理解することが調理技術の効果的な習得に繋がる。特に将来管理栄養士として食の指導に携わる場合、技術のみならず理論を熟知することが必要となる。調理の過程は、食事計画→食材調達→調理操作→供食であり、これにより食品を料理(食物)とすることで、栄養素の摂取を具現化することができる。この授業では、①調理の概念②食事計画③美味論④調理操作論⑤各食品の調理特性⑥調理器具⑦食文化について学習する。	

学科専門科目	基幹科目	基礎栄養学	栄養とは生物が外界から必要物質を取り入れて生命活動を営むことである。人間が健康な生活を営むためには、適切な食物摂取が必要であり、取り入れたものを消費するための生活活動など広い視点からの取組が求められる。この授業では、これらを考える上での基礎として、栄養の意味から、人間の摂食行動、栄養素の消化・吸収、各栄養素の機能と体内における代謝、エネルギー代謝の仕組みをとおして人体と栄養素の関わりについて理解を深める。健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割やエネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。	
		応用栄養学 I	本授業では身体状況や栄養状態に応じた栄養管理と、栄養管理プロセスを活用するための基本的概念を理解することを目指し、個人または集団の栄養スクリーニングの評価方法と栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）、栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価とフィードバックの考え方や手法を学ぶ。また、栄養管理のための基本指針である「食事摂取基準」の基本的な考え方や各指標の概念について学ぶ。ここでの学修は、各ライフステージの栄養管理の展開の基礎となる。	
		栄養教育論 I	栄養教育は、ヒトの生涯にわたる健康の保持・増進あるいは疾病の予防、QOLの向上を目指すことを最終目標とし、そのための個人および集団の健康的な食行動、栄養管理の方法論を学ぶ人間教育である。人を対象とし、健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらの総合的評価・判定、対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントでき、健康・QOLの向上につなぐ主体的な実践力形成の支援に必要な栄養教育の理論と方法、術（すべ）を総合的に修得する。	
		臨床栄養学 I	傷病者の病態に応じた治療、薬剤の服用、臨床症候および栄養状態の評価に基づいて、適切な栄養管理を行うための臨床栄養管理の基礎を学習する。栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する臨床栄養管理の考え方を解説する。医療チームのスタッフの一員である管理栄養士として、提案する栄養管理の具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養投与計画などについて講義する。さらに、傷病者に適切な栄養管理を行うために必要な栄養計画（知識）と栄養処方（技術）を修得することを目標とする。	
		公衆栄養学 I	本授業では公衆栄養学の概念、公衆栄養活動の歴史、栄養行政関連法規、我が国や諸外国における健康・栄養問題の現状と課題（食事・食環境の変化）および、それを取り巻く社会的・経済的・文化的要因について情報収集、分析、評価判定し、その改善のための健康・栄養政策、健康・食育対策と地方計画などの公衆栄養活動について学ぶ。地域住民の健康づくり及び栄養・食生活の改善を担う管理栄養士として、地域や職域等の保健・医療・福祉・介護システムにおけるハイリスク集団の特定、あらゆる健康・栄養状態の対象者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的マネジメントに必要な理論と方法を習得する。	
		給食経営管理論 I	円滑な給食経営のためには、給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力が求められる。本授業では、各特定給食施設における給食利用者の身体状況、栄養状態等に応じて食事を計画する栄養・食事管理、給食の運営を効率的に行うための生産（調理）管理、それらのシステム構築を理解する。さらに、施設管理や調理機器の構造と特徴、新調理システムなどについても学び、幅広い知識を習得する。	
		専門基礎科目	公衆衛生学実験	空気、水質、食品などの衛生試験法に関する実習と発表・討論を行う。これら試験法の原理を理解しその技術を習得するとともに、社会や環境中の因子が人間の健康をどう規定し影響を与えるか、その健康を保持増進するための環境因子の排除はいかにあるべきかを考察する。また、社会環境と健康に関する演習も行う。ヒトを取り巻く環境要因には、「生物学的要因」、「非生物学的要因」に大別され、これらの環境要因はヒトの健康状態に影響を与えている。本授業では、国、都道府県が公表する統計データを用い、地域の健康課題と生物学的要因（生活習慣・感染症）との関連性の分析を行い、地域の健康課題を解決するための健康づくり対策について検討を行う。

学科専門科目	専門基礎科目	社会福祉概論	この授業では、わが国の社会福祉の理論や歴史的経緯、援助の視点、制度や実施体制等の現状について、広く学ぶ。日常生活を支える社会保障の体系、社会福祉援助技術の基本的な考え方にも触れつつ、高齢者や障害者、児童家庭福祉等の各対象分野別の内容を中心に、新たな制度改正の経過や動向も取り入れながら学習をすすめ、社会福祉全般の実践の場を整理し、管理栄養士・栄養士の社会福祉分野における役割や実務を理解することをめざす。	
		生化学Ⅱ	「生化学Ⅰ」をふまえ、生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症、免疫・アレルギー疾患、腎疾患等の概要を理解するために、栄養素の代謝についてさらに詳しく学ぶ。三大栄養素（糖質・脂質・アミノ酸）の代謝、たんぱく質合成に関わるDNAや遺伝子とその発現機構について学ぶ。また、生命を維持するために生体内で行われている異化・同化反応をさらに深く理解する。さらに、特異的生体防御機構と非特異的生体防御機構についても学ぶ。	
		生化学実験	生化学は生体内の化学成分や代謝機能を知るうえで重要な学問である。生化学の知識なくして、栄養学は成立しない。糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、遺伝子の性質について様々な実験を通してより深く学修し、「生化学」の講義の学習内容を、机上の理論だけではなく実験を通して、知識をより確実なものにすることを目的とする。また、試験管内の化学反応を実際の生体反応と関連付けて考察することにより、細胞、または分子レベルでの人体の機能への理解につなげる。さらに、実験で得られた結果について、栄養代謝の観点からも考察することにより各種病態の理解に必要な知識を養う。	
		解剖生理学Ⅱ	解剖生理学の学修範囲は非常に幅広いため、「解剖生理学Ⅱ」では「解剖生理学Ⅰ」では学修できなかった消化器系、呼吸器系、泌尿器系、生殖器系、皮膚、免疫、代謝と運動、体温調節、発生と老化の分野について学修する。本科目は人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するためには必須の科目である。人の生命活動の基盤となる栄養について科学的に理解するための生理学・解剖学という視点から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。	
		解剖生理学実験	本科目では、臓器や組織・細胞の構造を理解し名称を知る。理解した構造と関連付けて生命現象の仕組みを理解する。さらに栄養学を学ぶ上では、食物を摂取する人体の構造と機能を理解することは重要である。ヒトが食物を摂取することは消化吸収、排泄の一連の過程と関連しており、さらに栄養とすることなどについて、すべての器官、組織、細胞の構造と機能について、実験を通して理解を深めることをねらいとしている。実験では骨標本、人体模型、組織標本などを使いながら構造や機能的特徴などを学修する。	
		医学一般Ⅱ	「医学一般Ⅰ」「医学一般Ⅱ」「医学一般Ⅲ」では、臨床上の各疾患とその病態生理・疾患成立機序を網羅していく。その正しい理解と栄養学との関わりの中で、総合的かつ臨床応用学的な理解を深めていく。「医学一般Ⅱ」では、疾病の成り立ち、診断、治療に関する総論から始めて、代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、泌尿器疾患に関する重要な疾患を取り上げて、「医学一般Ⅰ」も参考にしながら疾患の病態生理、症状、治療を講義する。これらの各疾病の病態生理学を知ること、それに対応する妥当な栄養代謝学の視点から総合医学として理解でき、実際上の臨床応用問題（症例の問題点把握力）を自らの力で解決できるようになる。	
		医学一般Ⅲ	「医学一般Ⅰ」「医学一般Ⅱ」「医学一般Ⅲ」では、臨床上の各疾患とその病態生理・疾患成立機序を網羅していく。その正しい理解と栄養学との関わりの中で、総合的かつ臨床応用学的な理解を深めていく。「医学一般Ⅲ」では、「医学一般Ⅱ」の続きとして、内分泌疾患、神経疾患、呼吸器疾患、運動器疾患、生殖器疾患、血系疾患、免疫アレルギーそして感染症疾患に関する重要な疾患を取り上げて、「医学一般Ⅰ」も参考にしながら疾患の病態生理、症状、治療を講義する。これらの各疾病の病態生理学を知ること、それに対応する妥当な栄養代謝学の視点から総合医学として理解でき、「医学一般Ⅰ」「医学一般Ⅱ」「医学一般Ⅲ」を学び終えることで、広い視野に立って、実際上の臨床応用問題（症例の問題点把握力）を自らの力で解決できるようになる。	

学科専門科目	専門基礎科目	食品学Ⅱ	本科目は、1年後期で学習した「食品学Ⅰ」の知識を基礎に、食品の分類や各食品の特性を学習、理解することを目的とする。具体的には、植物性食品の分類と成分、動物性食品の分類と成分、その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等）の分類や特性について学習する。また、これら食品の特性を通して、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割についても解説する。なお、本科目を通して食品を総合的に考える能力を養うため、講義の際、グループワークとディスカッションを毎回取り入れる。さらに、毎回、課題を出し、期限内にレポートの提出を課す。	
		食品機能学	本科目は「食品学Ⅰ」を基礎とし、食品中の嗜好・有害成分、食品の色・香り、食品の栄養価、食品の機能と表示、食品の化学変化、食品の物性、官能評価について解説し、食品の有する機能性について理解することを目的とする。特に、三次機能である生体調節機能および関係する疾患や人体の構造と生理機能についての知識を習得する。さらに、食品における機能性表示や医薬品と食品との違いについて学ぶとともに市場に溢れる健康食品についての問題点について考える。	
		食品分析学	本科目では、日本食品標準成分表に記載されている5大栄養素であるたんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンに水を加えた一般6成分の代表的な分析方法を中心に紹介する。その都度、呈味成分、香気成分、色素成分、機能性成分の分析法やガスクロマトグラフィー、高速液体クロマトグラフィー、質量分析法などの使用機器の紹介と測定原理、機器の構造を含めて、具体的にわかりやすく解説する。分析法の妥当性確認法や精度管理などについても説明する。	
		食品加工学	食品を保存・保蔵する生活技術が修練され、独自の食文化や加工食品が生まれるなど、加工の技術は歴史の変遷を繰り返してきた。食の外部化が進み、われわれの毎日の食生活も加工食品無しでは成り立たなくなっている。本講義では、さまざまな加工食品の理解を深めるために、食品保存（貯蔵）法の原理を化学的・物理的観点から習得する。また、微生物の力を利用した発酵食品を含む身近な加工食品の加工原理・製造方法について学ぶ。さらに、加工食品を正しく選択するために、加工食品の規格・表示と安全性について概説し、栄養面・安全面・嗜好面の各特性を高める食品の加工の方法を総合的に理解し、修得する。	
		分析化学実験	本学科では、食や健康に関する様々な領域を学習していくが、専門領域を学ぶ上で生物、化学の基礎知識が重要となる。本実験は、化学に関する基礎知識・理解を深め、また、他の化学実験にも応用できる基本的な実験技術について習得することを目的とする。また、実験と理論とを結びつけて理解することにより、近代科学の基盤である「科学的方法」について意識する。実験を通じて化学分析の原理を習得するとともに、科学的視点から物事を捉え、考察する能力も養う。	
		食品学実験	食品学や関連領域で学んだ知識をより一層深く理解するためには、一人ひとりが実際に実験を行い、体験的に食品成分の特性や含有量を知ることが重要である。本実験の目的は、「日本食品標準成分表2015」で採用されている分析法（重量分析、容量分析、機器分析）を用いて、食品の一般成分である水分、たんぱく質、脂質、炭水化物および灰分の測定を行う。また、それらの分析や測定をとらえて食品成分の化学的な性質や構造などと健康への影響や疾病予防との関連について関連付けて理解を深める。また、嗜好成分の定量実験および食品成分の性質と変化に関する実験も行い、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。これらの実験を通して実験の進め方、分析機器の原理や方法、結果の解析方法を習得し、論理的な思考力も身につける。	
		食品加工学実習	食品加工は食品の栄養的価値を可能な限り変えず、食する時の物性面を考慮した技術である。本授業では、各種加工食品の製造法の原理をふまえて、食品の調理、加工に伴う食品成分の物理的・化学的変化と栄養、嗜好性、安全性への影響を、実習を通して学ぶ。また、殺菌、滅菌などの衛生管理、製品管理の技術などを習得する。実習では、家庭、学校現場、食品製造メーカー等で扱う加工食品や、微生物の力を利用した発酵食品などの身近な加工食品の加工・製造技術を学ぶ。	

学科専門科目	専門基礎科目	食品衛生学実験	食品の安全性を担保することは食品を扱う者にとって人の命に関わる最も重視すべき事柄であるといえる。食の安全を保証する手段として、試験・検査を行い適切な判断を下して正確な情報を提供することが管理栄養士の業務において要求される。これらを踏まえて食品衛生学や食品学、給食管理などで修得した知識をも用いて食品衛生検査の公定法である食品衛生検査指針に従い、微生物学的な検査法、理化学的な検査法を用いて市販の食品を試料として、添加物の検出、微生物の検査、さらに食品の腐敗や変質などを調べ、食品衛生検査の基本的検査の手技を実施・理解する。食品の安全性を確保するための原理を理解するとともに、食品の安全を脅かす化学物質、アレルゲン及び微生物（細菌）について、その取り扱い方、検出方法、同定や定量方法などの基本的な技術を習得する。	
		調理学実習Ⅰ	調理は献立作成から始まり、適切な食品を選び、それに調理操作を行って、美味しい食べ物に仕上げ、盛り付けし喫食するまでが対象になる。管理栄養士には、食材に関する知識や調理技術を身につけ、健全で安全な食生活を実践、管理する能力が求められる。そのため本授業では、調理の際の衛生管理、食材の調理特性と扱い方および加熱調理、非加熱調理などの調理操作の原理など基本的な調理技術の習得を目標に、日本料理、西洋料理、中国料理の代表的な料理を取り上げて実習を進める。	
		調理学実習Ⅱ	「調理学実習Ⅰ」で習得した食材の調理特性を生かした取り扱い方や基本的な調理技術を土台に、日本料理、西洋料理、中国料理の代表的な料理や季節の献立や行事食などについて実習を行い、食事様式や食文化など、より広く調理学について学習する。応用的、発展的な実習を通して、調理の知識・技術を高め、食品の調理性、調理操作（炒める、煮る、蒸す、揚げるなど）、栄養バランス、喫食者の嗜好、食文化に配慮して、献立作成および調理する力を習得する。	
		調理学実習Ⅲ	「調理学実習Ⅰ」および「調理学実習Ⅱ」で習得した知識・技術を土台に、調理科学実験や災害時の食事、郷土料理、コース料理等の実習を行う。調理科学実験では調理操作過程における諸現象について理解し、科学的、合理的に調理を行う力を身につける。調理実習では、調理の理解を深めるとともに、多様な喫食者の栄養状態や要望、環境に応じ、衛生管理、安全、栄養バランス、嗜好性に配慮しながら、幅広い視野で食事の提供ができる実践力を身につける。	
	専門科目	基礎栄養学実験	栄養とは、生命を維持して活動するために、必要な物質（栄養素）を体外から摂取して活用し、不要なものを排出する一連の流れのことである。本授業では基礎栄養学での栄養と栄養素の関わりの学びをもとに栄養素の役割への理解を深めることをねらいに、栄養素別の性質や消化について実験を通して学ぶ。また、行動時間調査からエネルギー消費量を推定し、基礎代謝量や推定エネルギー必要量、身体活動レベルを算出し、食事量と体格との関係なども含めて、栄養素等の摂取から消費までの概念に理解を深める。	
		応用栄養学Ⅱ	本授業では、「応用栄養学Ⅰ」の学修をふまえ、ライフステージに応じた栄養管理を実践するために、ライフステージ別食事摂取基準の要点、成長・発達、加齢に関する概念と加齢に伴う身体的変化・精神的変化について学ぶ。さらに、妊娠・授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期から思春期にいたるまでの成長期について各ステージの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、疾患と栄養との関連を取り上げ、それに対応した栄養管理の特徴を学ぶ。	
		応用栄養学Ⅲ	「応用栄養学Ⅱ」に続き、成人期、更年期、高齢期の生理的・身体的特徴、疾患と栄養、それに対応した栄養管理の特徴について学ぶ。特に成人期・更年期に特徴的な食生活、食習慣、生活習慣と生活習慣病との関連を取り上げ、高齢期は今日的な課題である低栄養、フレイル等の問題を取り上げる。また、身体活動時のエネルギー代謝や生理的特徴、栄養ケアを学ぶ。さらに、ストレス応答と代謝の特徴や特殊環境下での栄養ケア、災害時の栄養ケアも取り上げる。	
		応用栄養学実習Ⅰ	応用栄養学で学んだ知識を基に、妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の各ライフステージの生理的・身体的、栄養学的特徴を踏まえた適正な栄養管理の一連の流れについて、演習や実習を通して習得することを目的とする。対象者の栄養状態を評価および判定し、食事計画、食品構成、献立の立案を行う。さらに調理、栄養評価の実施を行い、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理について理解を深め、実践的な技術、知識を身につける。	

学科 専門科目	専門 科目	応用栄養学実習Ⅱ	応用栄養学で学んだ知識を基に、学童期、思春期、成人期・更年期、高齢期の各ライフステージの生理的・身体的特徴、栄養学的特徴を踏まえた適正な栄養管理の一連の流れについて、演習や実習を通して習得することを目的とする。対象者の栄養状態を評価および判定し、食事計画、食品構成、献立の立案を行う。さらに調理、栄養評価の実施を行い、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理について理解を深め、実践的な技術、知識を身につける。	
		栄養教育論Ⅱ	栄養教育の基礎的概要を理解し、栄養・身体活動のバランスによって保持・増進し、QOLの向上を図る栄養教育ができることを目指し、行動科学理論及びカウンセリング技法について学習する。個人または集団、あるいは発達段階に応じた栄養教育実践にあたり、行動科学理論や健康教育論を駆使し、カウンセリング技法を適用し、マネジメントサイクルにより行動変容に導くような栄養教育プログラムの計画立案・実施・評価の一連のプロセスを習得し、実践的に展開、応用できるようにする。	
		栄養教育論Ⅲ	栄養教育の概念と基礎理論を理解し、人間の行動変容に関する理論を学んだ上で、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育の方法について学ぶ。各ライフステージの特徴と栄養教育マネジメントの概念及びプログラム作成の意義を理解し、人々の健康の保持増進とQOL向上につながる栄養教育を多様な場で実践できるように、プログラム事例展開により計画立案・実施・評価の一連の方法と応用を修得する。	
		栄養教育論実習Ⅰ	栄養教育では対象者の健康やQOL向上のために、対象者自ら課題に気づき、行動変容により課題を解決しようとする対象者主体の支援が求められている。本授業では、「栄養教育論Ⅰ」、「栄養教育論Ⅱ」での学修内容をふまえ、栄養教育に必要な行動科学や栄養カウンセリングの理論と応用をロールプレイやグループワークにより実際に学ぶ。また、対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、栄養健康調査の一連を学ぶ。	共同
		栄養教育論実習Ⅱ	栄養教育は、対象者の健康増進やQOL向上のために、行動科学理論と教育学の基礎をふまえ、カウンセリング技法を応用し、マネジメントサイクルにより行動変容に導くような栄養教育プログラムの実践により行われる。本授業では、「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」「栄養教育論Ⅲ」での学修内容を前提に、ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする方法や技術を、実習を通して学ぶ。	共同
		臨床栄養学Ⅱ	「解剖生理学Ⅰ」「臨床栄養学Ⅰ」などで学んだ知識に基づき、各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するために基礎知識を学習する。栄養管理を必要とする主要疾病の発症機序および病態生理を概説し、食事療法の意義とその内容を解説する。医療チームのスタッフの一員である管理栄養士として、各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾傷病者に適切な栄養管理を行うために必要な栄養計画と栄養処方を修得することを目標とする。	
		臨床栄養学Ⅲ	「臨床栄養学Ⅰ」「臨床栄養学Ⅱ」「臨床栄養学演習」「臨床栄養学実習Ⅰ」などで学んだ知識を基に、各疾病と栄養面との関係を整理し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するための応用力を身につける。栄養管理を必要とする主要疾病の発症機序および病態生理、基礎疾患と合併症による疾患による相互的な食事療法の意義とその内容を整理する。医療チームのスタッフの一員である管理栄養士として、医師、看護師、歯科医師、薬剤師、理学療法士、その他医療スタッフの治療の方針を相互的に理解し、必要な栄養管理を提案することを目標とする。	
		臨床栄養学演習	【基礎】臨床栄養管理に必要な各疾患の病態に応じた治療、各治療のガイドラインに準じた食事療法、栄養状態を把握し治療経過に基づく栄養評価、栄養ケアプロセスを用いた栄養管理計画書の作成に至る知識を集約し、理解する。 【応用】病院の運営に係わる栄養部門の一連の業務で、管理栄養士の役割と責務を理解する。なお、病院実習でのチーム医療の医療スタッフの意見や考え方による栄養管理の方針の決め方、適切な栄養サポート、栄養教育（栄養指導）などについては、担当者が現場で実践したことを授業の症例検討に応用する。	

学科 専門科目	専門 科目	臨床栄養学実習Ⅰ	<p>【基礎】 傷病者の病態に応じた治療、薬剤の服用、臨床症候および栄養状態の評価に基づいて、適切な栄養管理を行うための臨床栄養管理の基礎を学習する。栄養管理に必要な院内食事栄養基準、食種、主食形態、献立、栄養補助食品、栄養指導媒体などの基本的な業務の関連を習得し、チーム医療のスタッフの一員として、連携することを学習する。</p> <p>【応用】 病院医療システムによる電子カルテ、栄養・給食システムの標準的な運用、給食タイムスケジュール、栄養管理画面、情報収集画面など、栄養部門のIT実務を運用するための知識を習得する。</p>	
		臨床栄養学実習Ⅱ	<p>【基礎】 臨床栄養学は、単なる病態の栄養管理を学習するのではなく、病院システムに関わる栄養部門の運用と診療報酬に準ずる業務などに管理栄養士が責務を担う役割を総合的に学ぶことを学習する。</p> <p>【応用】 病院システムの管理栄養士の業務を総合的に理解し、実務に関わることを実習で体験し、学習する。</p> <p>①食事栄養基準を策定 ②医師の食事オーダー③栄養指導予オーダー④電子カルテ：入院診療計画書 ⑤電子カルテ：栄養管理計画書 ⑥電子カルテ：栄養記録カルテ ⑦栄養サポートチーム画面 など</p>	
		公衆栄養学Ⅱ	<p>「公衆栄養学Ⅱ」では、公衆栄養学の概念に基づき、地域社会の健康・栄養問題および関連要因の把握、分析を行い、健康・栄養施策の計画立案、実践、モニタリング・評価、フィードバックまでの一連の公衆栄養マネジメントに必要な理論と術（すべ）を学ぶ。栄養疫学や各種食事調査法を学び、公衆栄養活動に展開する。本授業では、生活習慣病などの健康問題と食事、運動等の因果関係について検討する方法などについても修得する。また、栄養行政での管理栄養士の役割、地域の栄養行政、国民・県民栄養調査の概要、疫学手法を用いた地域診断方法、地域診断に基づく健康づくり計画の作成等の概要、術（すべ）について理解する。</p>	
		公衆栄養学実習	<p>本授業では「公衆栄養学Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」での学修内容を踏まえ、地域や職域等の集団を対象に公衆栄養活動をするための公衆栄養マネジメント法を修得することを目指す。地域社会における健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報収集・分析の方法、ニーズに応じた課題分析・地域診断の方法、課題解決策としての公衆栄養プログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を、グループでの演習や実習を通して学ぶ。</p>	共同
		給食経営管理論Ⅱ	<p>管理栄養士は、保健、医療、介護、福祉、教育など多様な分野で高度な専門知識と技能が求められる。給食運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費等)を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うことをねらいとし、経営管理や人事管理、財務会計管理の理論を給食に応用展開しながら学ぶ。また、災害対策や事故対策、各種給食施設(病院・学校・児童福祉施設・事業所・高齢者・介護施設等)の特徴と経営の実際についても学ぶことで、給食経営をする上で必要とされる専門分野の知識・技能を身に付ける。</p>	
		給食経営管理実習Ⅰ	<p>「給食経営管理論Ⅰ」を踏まえ、栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理など特定給食施設の給食経営管理業務の運営計画から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れを学ぶ。本実習では給食管理の基本的あり方の理解とその実践力を養うことをねらいとし、大量調理の実習を行う。栄養・食事管理、調理作業管理と大量調理施設衛生管理マニュアルに準拠した衛生管理に着目し、内部、外部の評価の実際を体得する。実習はクラスをグループに分けて行う。</p>	
		給食経営管理実習Ⅱ	<p>「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理実習Ⅰ」で学んだ知識をもとに、計画(Plan)、実施(Do)、検討(Check)、修正のための実行(Action)のPDCAサイクルを活用し、給食対象者に適切で豊かな食事を提供できるように、自主テーマに沿って実習する。グループ別に計画した給食を学生・教職員等に提供し、栄養教育を実施する。実施後は個人評価及びグループ評価を行い発表し、相互評価をすることで、管理栄養士として給食経営管理業務全般をマネジメントする実践力を修得する。実習はクラスをグループに分けて行う。</p>	

学科専門科目	専門科目	総合演習Ⅰ	「総合演習Ⅰ」は、3年次の臨地実習の事前事後指導科目である。臨地実習の教育目標は、実践活動の場における課題発見(気づき)・問題解決と専門的知識と技術の統合を図ることである。総合演習Ⅰでは、専門分野を横断して、栄養評価や様々な管理業務が行える総合的な能力を養う。事前教育では、実習の目的、目標の理解、心構え、準備の徹底、知識の整理、研究課題の設定等を学ぶ。事後教育では、臨地実習終了後、実習内容や研究課題の報告書作成、報告発表会等の実施を通して、学内での学習と実習の成果を結びつけ、栄養管理を行うために必要とされる知識と技術の統合の必要性を理解する。	共同
		総合演習Ⅱ	「総合演習Ⅱ」は、4年次の臨地実習の事前事後指導科目である。臨地実習の教育目標は、実践活動の場における課題発見(気づき)・問題解決と専門的知識と技術の統合を図ることである。総合演習Ⅱでは、専門分野を横断して、栄養評価や様々な管理業務が行える総合的な能力を養う。事前教育では、実習の目的、目標の理解、心構え、準備の徹底、知識の整理、研究課題の設定等を学ぶ。事後教育では、臨地実習終了後、実習内容や研究課題の報告書作成、報告発表会等の実施を通して、学内での学習と実習の成果を結びつけ、栄養管理を行うために必要とされる知識と技術の統合の必要性を理解する。	共同
		臨地実習Ⅰ(給食の運営)	「臨地実習Ⅰ(給食の運営)」は、病院・福祉施設・事業所・学校などの特定給食施設における、給食管理業務に必要な知識及び技能を習得する。また、特定給食施設の実際を通して、栄養面、安全面、経済面全般を配慮した食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する知識や技術を理解するとともに、給食実務の実際を学ぶ。また、給食現場での課題発見、解決を通して、給食の運営を効率的に行うための生産(調理)管理、それらのシステム構築を実践的、総合的に学ぶ。	
		臨地実習Ⅱ(給食経営管理論分野)	「臨地実習Ⅱ(給食経営管理論分野)」は、「給食の運営」を基本とし、「給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力」が求められる。マーケティングの原理や応用を理解し、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を経験する場となる。管理栄養士業務全般を通して課題を発見し、問題の解決策を検討することで、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。	
		臨地実習ⅢA(臨床栄養学分野)	「臨地実習ⅢA(臨床栄養学分野)」は、臨床栄養分野における管理栄養士の役割および知識と技術について総合的な理解を深める。実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能の習得を目的とする。本実習は、学内での授業・実習で学んだ知識技術を再認識し、病院または老人保健施設等の医療提供施設での課題発見、解決の学びを通して、適切な栄養管理を行うために必要とされる知識及び技術の統合を図る。	
		臨地実習ⅢB(臨床栄養学分野)	「臨地実習ⅢB(臨床栄養学分野)」は、臨床栄養分野における管理栄養士の役割および知識と技術について総合的な理解を深める。実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能の習得を目的とする。本実習は、病院での課題発見、解決の学びを通して、適切な栄養管理を行うために必要とされる知識及び技術の統合を図る。	
	臨地実習Ⅳ(公衆栄養学分野)	「臨地実習Ⅳ(公衆栄養学分野)」は、公衆栄養活動の現場における栄養行政のあり方について認識し、現場の課題発見、改善計画の実施を通して、適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。また、各種プログラムの調整、社会的資源の活用、栄養情報やコミュニケーションの管理の仕組みの実際を学ぶ。実習を有意義なものとし、実習の目標を達成するために事前学習を行う。実習終了後は各自およびグループ毎に実習のまとめと振り返りを行う。	共同	
応用科目	地域の食と健康・環境Ⅰ	前半：地域の食を加賀と能登という地域性でとらえて理解を深める。まず、歴史的な視点からとらえ、それぞれの地で育まれてきた食文化への理解を深める。次に、各地の特産物を取り上げ、石川県の中での地域による差違と共通性、さらにこれらの健康に与える影響を学びながら、実際の体験による理解に繋げていく。 後半：用意された食育等の体験プログラムより、一つを選んで取組む。2年生、3年生と協働の取り組みとなる。	共同(一部)	



学科専門科目	応用科目	地域の食と健康・環境Ⅱ	前半：地域の食と健康を理解するため、環境問題との関わりを考える。まず、食品ロスの視点より「エコクッキング」を取り上げ、食料資源や飢餓の問題、格差社会における子どもの貧困についても考えたい。さらに、災害時における対応として、災害食調理を体験し、食料の備蓄についても考えながら、地域から地球規模の問題に展開していきたい。 後半：用意された食育等の体験プログラムより、一つを選んで取組む。1年生、3年生と協働の取り組みとなる。	共同（一部）
		地域の食と健康・環境Ⅲ	前半：地域の食と健康を理解するため、行政における健康（栄養）施策を学び、地域住民の食に関連する健康問題を様々な視点から取り上げ、地域と人々の健康実現のために積極的に寄与・貢献できる高度な専門知識を学び、課題を見だし、その対策を考える。さらに、各地の特産物を取り上げ、これらの健康に与える影響を学びながら、実際の体験による理解に繋げていく。 後半：用意された食育等の体験プログラムより、一つを選んで取組む。1年生、2年生と協働の取り組みとなる。	共同（一部）
		健康・栄養総合演習Ⅰ	本科目は、栄養と健康に関する専門的知識及び実践力を身につけることを目的としている。これまでの学びと管理栄養士に必要な専門基礎分野と専門分野の内容とも関連させながら、まず、「生命倫理」「健康と栄養」「病気と栄養」「食品と栄養」「調理と栄養」の5分野について、提示された課題に各自取り組む。次に、取り組んだ内容をグループ内で評価し合う。さらに、グループ内で協議した内容を発表し、相互評価する。これらの取り組みを通して、各分野を関連付けて理解を深める。	共同
		健康・栄養総合演習Ⅱ	本科目は栄養と健康に関する専門的知識及び実践力を身につけることを目的としている。「健康・栄養総合演習Ⅰ」での取り組みを活かして、まず自身でテーマを設定し、アセスメントにより課題を抽出し、計画を立てて課題解決に取り組む。次に取り組む内容を発表し、相互評価をする。結果をフィードバックし内容改善に活かし、最終発表につなげ、総括する。これら一連の取り組みを通して、4年間の学びの集大成として知識の統合を図る。	共同
	栄養教諭関連科目	教育学概論	教育は過去から現在にわたるリレーであるとともに、未来につなげ人類の歴史を紡ぐ営みである。この観点から本科目は教育学について基礎的な事柄を理解するため、教育に関する理念、子ども観、教育学の歴史、思想等をテーマとする。そして、教育の理念にはどのようなものがあるか、教育の歴史や思想において教育の理念がどのように現れてきたかについて西洋の教育史、中国の教育史、日本の教育史を通観し、これまでの教育及び学校の営みがどのように捉えられ変遷してきたのかなどについて講義を進めていく。	

学科専門科目	栄養教諭関連科目	教職論	<p>幼稚園教諭、小学校教諭、中学校教諭、高等学校教諭、栄養教諭免許状取得に関わる科目で、教師という仕事の概観をつかみ、自らの適性を問う。教職の意義及び教員の今日的役割、それを實現するための職務内容の實際を知り、教職に対する適性について考え、教師としての意義と自覚を形成する。子どもとしての体験から形成されている教職観、あるいはメディアを通じて形成されている一般的教職観がそれぞれの内にあるだろう。本科目では、それぞれのもつ教職観を、社会が求める今日的教職観へと変容させることが目指される。教師に求められる資質能力、社会性・人間性、指導力、職務内容、家庭や地域との連携のあり方、学校間連携によって一人一人の学びと育ちをつなぐことなどについて考える。</p> <p>(オムニバス形式/全15回)</p> <p>(15 虫明淑子/5回)</p> <p>これからの時代を生きる子どもにとって求められる教育のあり方について考える。「教育は、義務ではなく権利である」という視点から学校教育について考える。子どもの主体的で多様な学びを生み出すための教職者としてあるべき姿をについて考える。現代の教育に求められる「資質・能力」とはなにかについて理解する。幼児教育がなぜ教育の原点であると言われるのか、その理由について考える。</p> <p>(13 中島賢介/10回)</p> <p>これまでの幼・小・中・高時代の「先生」との出会いや体験を通しての「学び」を振り返る。テキストを読み、「私が目指す教師像」を明確なものとしていく。「担任に求められる学級経営力」について理解する。求められる教師像、具体的には北陸地区の求める具体的な教師像について考える。教師に対する情熱と子どもに対する責任感について考える。「新たな時代に求められる教師の資質」について理解する。「教育基本法」にみられる「人格の完成」とはどういうことか、いかにして「人格の完成」を目指せばよいのか、教師としてどのように子どもたちに「人格の完成」に意識をむけさせるのかを考える。</p>	オムニバス方式
		特別活動の理論と方法	<p>特別活動は、集団や社会の形成者としての見方・考え方を働かせながら様々な集団活動に自主的、実践的に取り組み、互いのよさや可能性を發揮しながら集団や自己の生活上の課題を解決することを通して、資質・能力を育むことを目指す活動である。これらのことを自らの経験と照らし合わせながら理解する。具体的には特別活動の領域(各活動)・内容・方法、学級活動(小中)、ホームルーム活動(高)の内容・展開・評価の方法、児童会行事(小)、生徒会行事(中高)、クラブ活動(小)の内容と展開・評価の方法、学校行事の各内容、ねらいと展開・評価の方法である。これらを通して、特色ある学級づくり・ホームづくりについて構想する。</p>	
		道徳教育指導論	<p>道徳教育の重要性が叫ばれている。新学習指導要領において「道徳の時間」が「特別の教科 道徳」になり、「考え、議論する道徳」の授業が求められている。道徳は人間としてどうよりよく生きるか子供たち一人一人が考え議論しながらそれぞれに自分らしい生き方を目指していくよう育むことが重要である。そこで本科目では、道徳教育とは何か、道徳性はどのように発達するか、道徳教育がどのように行われてきたか、また、どのように行われているかについて考え、議論する授業を目指す。そして、終盤ではいくつかの実際の道徳授業をもとに自分なりの道徳授業について考える。</p>	
		教育課程編成論	<p>学校(小学校、中学校、高等学校)は子どもたちに何を教え、子どもたちは何を学ぶのか。この「何を」に当たるものが小学校、中学校、高等学校の教育課程(カリキュラム)である。そこで、本科目においては、教育課程の概念と構造、学習指導要領の歴史の変遷と教育課程、教育課程編成の方法、小学校、中学校、高等学校それぞれの教育課程編成の実際、教科と教科外活動の教育課程、社会に開かれた教育課程、カリキュラム・マネジメント、カリキュラム評価などについて学ぶ。これらを通して小学校、中学校、高等学校の教育課程についての理解を深める。</p> <p>(オムニバス形式/全15回)</p> <p>(23 川真田早苗/8回)</p> <p>授業概要、教育課程の法的根拠、学習指導要領の歴史の変遷、教育課程編成の方法について講義する。</p> <p>(22 村井万寿夫/7回)</p> <p>学校におけるカリキュラム開発、小学校・中学校・高等学校の教育課程、教科と教科外活動の教育課程、地域と連携した教育課程編成、カリキュラムマネジメントについて講義する。</p>	オムニバス方式

学科専門科目 栄養教諭関連科目	教育社会学	生物としてのヒトが社会の一員としての人間になる過程を理解する上で欠くことのできない、極めて重要な概念が「社会化」であるが、E.デュルケムは方法的社会化・系統的社会化作用として教育を位置付けている。人間にとって社会化・教育が本質的なものである一方、制度としての教育は、時代や文化による影響を色濃く受けるものでもある。この授業では、教育というものの、そもそも、あるいは今、「あるべき姿」というものについて、社会との関わりから捉え直すことを目的とする。また、教育専門職・教育制度を取り巻く現代的背景として、主として日本の、必要に応じて諸外国との比較の中から、学校教育の制度ならびに運営・経営に関する基礎知識の習得も目指したいと考えている。	
	発達心理学	人間がどのような発達過程をたどるかを理解することは、保育や教育に携わるうえで重要な視点である。授業を通して、発達心理学の具体的成果をもとに、乳幼児期から青年期を中心に、人間の心理的発達のしくみについて学ぶ。授業の到達目標は、以下の通りである。①発達心理学の諸理論に関する基礎知識を習得する。②各年齢期において達成されるべき発達課題について知識を習得する。③発達心理学の知見を踏まえ、乳幼児期および児童期、青年期の各年代に対する基本的な関わりについて理解する。	
	特別支援教育論	教職を目指す学生は、大学生活を通して保育、教育の現場で多様な子どもたちと実践的に関わる。本科目では講義、グループディスカッションを含むワークによって自身の育ちの過程での体験・ボランティア等で体験したエピソード、ビデオ映像を含む事例に対して「なぜ？」と考えることを積み重ね、「見えにくい障害」や「障害ではない特別の支援のニーズ」について知ること、 「異なる者」を受け入れる寛容性を育みつつ、子どもの姿から学ぼうとする志向性が個々の支援の方法を見出させるものであることを知る。保育者・教師が陥りがちな障害に対する誤解と不適切な関わり、マニュアル的な対応の危険性について知り、個々の場面での対応を導く「その人理解」には、乳幼児期から成人までの長いスパンでの俯瞰的な視座と園・学校という集団生活の場と合わせて家庭等までの姿を観る総合的視座が重要であることを理解する。 (オムニバス形式/全15回) (17 谷昌代/5回) 主に幼少期から就学時の育ちの中で、入学への引継ぎをはじめ通常学級にも在籍している特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒について知り、インクルーシブ保育・教育について理解する。 (22 村井万寿夫/2回) 特別支援教育の歴史と現行の支援制度への展開から、学習指導要領がとらえる障害に対する今日的な見方を理解する。 (53 田中早苗/4回) 発達障害児・者が乳幼児期から成人までの成長の過程で体験する困難、生き辛さを知り、合理的配慮の概念について理解し学校における具体的な配慮と支援について個別支援計画を考えることができる。 (16 ポーター倫子/4回) 自閉症スペクトラム障害を中心に発達障害をもつ子どもの親や家族が陥りやすい心情・状況を理解し、家族支援とピアサポートについて考える。	オムニバス方式
	教育相談	子どもたちを取り巻く諸問題についての実情を把握し、教育相談の目的や意義を学ぶ。また、教育相談における幼児・児童への関わり方を対象問題別に学ぶとともに、幼児・児童理解及び支援のいくつかのアプローチを学び、教育相談について理解を深める。本講義では、教育現場において対応が求められる自閉スペクトラム障害、限局性学習障害、注意欠如多動症、不登校、いじめ、非行、虐待、統合失調症、気分障害を取り上げる。さらに、教員として修得が推奨されるカウンセリングの態度や技法についても扱う。	

学科専門科目	栄養教諭関連科目	教育の方法・技術（幼栄）	幼児教育における教育方法の歴史とその変遷を概観しながら、変わらない教育方法（不易）と変わった教育方法（流行）について整理する。これと同時に幼稚園教育におけるデジタル化（登園・降園管理など）についての状況を調べまとめる。また、園児自身がタブレット端末を使う教育方法についても調べまとめる。さらに、全国の小学校、中学校の児童生徒1人1台端末が整備され、さまざまな授業に活用されていることを知るとともに、幼小連携教育や栄養教育の観点から学生自身の考えを持ったり、教育に端末を活用するための自作教材を作って相互評価したりする。	
		総合的な学習の時間の指導法	総合的な学習の時間は、平成10年の小学校、中学校の学習指導要領改訂に伴い創設された。高等学校においても平成11年の学習指導要領改訂に伴い創設され、平成30年の改訂では総合的な探究の時間となった。その趣旨、自ら学び自ら考える「生きる力」を育むため、児童生徒が自ら課題を設定し、解決のための方法を考え追究・探究し、自分なりの方法でまとめ伝え合う学習を行うことである。このような学習について自己の小学生、中学生、高校生の頃を思い出しながら、自分なりに意義づけや価値づけを行う。その上で、児童生徒が主体的に追究・探究活動を行うための指導法について、実践例やモデルをもとに理解する。	
		生徒指導論	生徒指導は、一人一人の児童生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めることを目指して行われる教育活動であり、学校種に応じた生徒指導を教師間で進めていくことが求められている。また、生徒指導は学校の教育目標を達成する上で重要な機能を果たすものであり、学習指導と並んで学校教育において重要な意義を持つ。これらのことを理解したのちに、生徒指導上の課題を「いじめ問題」「不登校」「SNS利用」の観点から現状を把握するとともに児童生徒にとってどのような対応がよいかについて主体的に考える。さらに、生徒指導における法とその扱いの難しさについて理解する。以上のことを通して、小学校段階から高等学校段階までの生徒指導の重要性について学ぶ。	
		学校栄養指導論Ⅰ	<p>栄養教諭は管理栄養士・栄養士免許を持ち、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校で食育推進の中核的な役割を担うことを期待されている。本授業では、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に展開し、学校給食を「生きた教材」として活用した効果的な指導を行うために必要な知識や技術を学ぶ。特に食に関する指導の方法については、指導案作成の手順に基づき教材作成も含め演習を通して学ぶ。発表と相互評価も行い、作成から実施、評価の方法への考察を深める。 （オムニバス形式／全15回）</p> <p>（10 三田陽子／3回）          栄養教諭の果たす役割の重要性を理解し、学校給食を教材とする食に関する指導を展開するために、栄養教諭制度創設の歴史や日本及び世界の食文化と学校給食の歴史、食に関する指導の現状と課題について学習する。食に関する指導の演習では、担当者は学生の食育活動指導に携わった経験から助言する。</p> <p>（36 畑山千春／7回）          栄養教諭がその役割を十分に果たすために、組織の中での栄養教諭の位置づけと具体的な働き、また給食時間や各教科における効果的な食に関する指導の展開について学習する。食に関する指導の演習では、担当者は学校現場での実務経験を有する立場から助言する。</p> <p>（10 三田陽子・36 畑山千春 5回）（共同）          食に関する指導について、指導案作成及び教材作成の演習を行う。発表と相互評価により計画、実施、評価それぞれの方法への考察を深める。</p>	オムニバス方式・共同（一部）
		学校栄養指導論Ⅱ	<p>栄養教諭一種免許取得のための科目である。「学校教育指導論Ⅰ」の内容を踏まえ、食を通じて健康教育を行う重要性を理解し、食に関する指導（食育）の実践をめざし、その考え方、手法を検討する。学習指導要領や食に関する指導の手引きを踏まえ、栄養教諭が実際に食に関する指導を行う意義、機会、方法を探る。栄養教諭としての役割、専門性を活かし、より望ましい食生活をめざすための指導を企画し、その配慮、技法も追及していく。最終的には模擬授業を実施する。</p>	

学科専門科目	栄養教諭関連科目	栄養教育実習指導	この科目は、栄養教諭一種免許の資格取得を目指す学生が、栄養教育実習の円滑な実施ならびに実習成果の確実な定着のために学ぶ科目である。事前学習では実習に臨むに際しての準備や心構え、学校の実務、学習指導案づくり等を学ぶほか、模擬授業により実際の指導を演習する。事後学習では研究授業の振り返り等による課題の明確化を行うとともに、実習報告書の作成・発表などを通して、必要な実践的指導力を確実に定着させる。	
		栄養教育実習	この科目は、栄養教諭一種免許取得のための科目である。2週間の栄養教育実習のうち1週間は、小・中学校の給食施設において栄養教諭の職務を体験し、小・中学校の管理・運営等の実際を学ぶ。その後、2週間は、教育活動において、児童・生徒との関わり方や授業の進め方、教師としての支援の在り方などについて参観・体験および補助を体験する。また、実習校の実態に合わせて、食に関する指導に関する研究授業を実施して指導力を養うことを目的とする。	
		教職実践演習（栄養）	この科目は、栄養教諭一種免許の資格取得のための科目で、4年間の教職課程学習の集大成として位置づけており、実際の教育現場で役立つ知識・技術を、総合的かつ実践的に身につけるために学ぶ科目である。このため、これまでの学修で教育者としての力がどの程度身についたかを、具体的な課題に基づくグループディスカッション、模擬授業、プレゼンテーション等の演習等によって確かめ、栄養教諭の職務に必要な様々な指導力の定着を図る。 （オムニバス形式／全15回）  （35 茶谷信一・36 畑山千春／3回）（共同） 栄養教諭一種免許資格取得のための集大成の科目という位置づけについて理解するとともに、今後の授業見直しをもつ。  （35 茶谷信一／6回） 学校現場での様々な事例を通し、学校教育全般にわたる各種課題について、教師として具体的実践的に取り組む姿勢と技能の定着を図る。  （36 畑山千春／6回） 栄養指導や給食指導における様々な事例を通し、栄養教諭の役割と重要性を理解するとともに、実践的技能の定着を図る。	オムニバス方式・共同（一部）

学校法人北陸学院 設置認可等に関わる組織の移行表

令和4年度

入学  
定員

編入学  
定員

収容  
定員

北陸学院大学			
人間総合学部			
子ども教育学科	70	--	280
社会学科	70	--	280
計	140	--	560

北陸学院大学短期大学部

食物栄養学科	60	--	140 *
コミュニティ文化学科	40	--	80
計	100	--	220

※ 北陸学院大学短期大学部食物栄養学科は令和4年度に入学定員80名より60名に変更

令和5年度

入学  
定員

編入学  
定員

収容  
定員

変更の事由

北陸学院大学			
	0	--	0 令和5年4月学生募集停止
	0	--	0 令和5年4月学生募集停止
<b>教育学部</b> 学部の設置（届出）			
幼児教育学科	45	--	180
初等中等教育学科	25	--	100
<b>社会学部</b> 学部の設置（届出）			
社会学科	95	--	380
<b>健康科学部</b> 学部の設置（認可申請）			
栄養学科	65	2 <sup>3年次</sup>	264
計	230	2 <sup>3年次</sup>	924
<hr/>			
北陸学院大学短期大学部			
	0	--	0 令和5年4月学生募集停止
	0	--	0 令和5年4月学生募集停止
計	0	--	0