

様式1

大学等名	女子栄養大学
プログラム名	女子栄養大学データサイエンス・AI教育プログラム

リテラシーレベルのプログラムを構成する授業科目について

① 教育プログラムの修了要件

学部・学科によって、修了要件は相違しない

② 対象となる学部・学科名称

③ 修了要件

栄養学部の3学科(実践栄養学科、保健栄養学科、食文化栄養学科)について、下記の修了要件を定める。
 実践栄養学科では、「疫学・生物統計学」(2単位)と「情報処理基礎実習」(1単位)の2科目3単位の修得を修了要件とする。
 保健栄養学科(栄養科学専攻、保健養護専攻)では、「情報処理統計学」(2単位)と「情報処理統計学実習」(1単位)の2科目3単位の修得を修了要件とする。
 食文化栄養学科では、「情報社会リテラシー論」(2単位)と「情報処理実習」(1単位)の2科目3単位の修得を修了要件とする。

必要最低科目数・単位数

2 科目

3 単位

履修必須の有無

令和9年度までに履修必須とする計画

④ 現在進行中の社会変化(第4次産業革命、Society 5.0、データ駆動型社会等)に深く寄与しているものであり、それが自らの生活と密接に結びついている」の内容を含む授業科目

授業科目	単位数	必須	1-1	1-6	授業科目	単位数	必須	1-1	1-6
疫学・生物統計学	2	○	○						
情報処理基礎実習	1	○		○					
情報処理統計学 ※栄養科学専攻	2	○	○						
情報処理統計学 ※保健養護専攻	2	○	○						
情報処理統計学実習 ※栄養科学専攻	1	○		○					
情報処理統計学実習 ※保健養護専攻	1	○	○	○					
情報社会リテラシー論	2	○	○						
情報処理実習	1	○		○					

⑤ 「社会で活用されているデータ」や「データの活用領域」は非常に広範囲であって、日常生活や社会の課題を解決する有用なツールになり得るもの」の内容を含む授業科目

授業科目	単位数	必須	1-2	1-3	授業科目	単位数	必須	1-2	1-3
疫学・生物統計学	2	○	○						
情報処理基礎実習	1	○		○					
情報処理統計学 ※栄養科学専攻	2	○	○						
情報処理統計学 ※保健養護専攻	2	○	○						
情報処理統計学実習 ※栄養科学専攻	1	○		○					
情報処理統計学実習 ※保健養護専攻	1	○		○					
情報社会リテラシー論	2	○	○						
情報処理実習	1	○		○					

⑥ 「様々なデータ利活用の現場におけるデータ利活用事例が示され、様々な適用領域(流通、製造、金融、サービス、インフラ、公共、ヘルスケア等)の知見と組み合わせることで価値を創出するもの」の内容を含む授業科目

授業科目	単位数	必須	1-4	1-5	授業科目	単位数	必須	1-4	1-5
情報処理基礎実習	1	○	○	○					
情報処理統計学実習 ※栄養科学専攻	1	○	○	○					
情報処理統計学実習 ※保健養護専攻	1	○	○	○					
情報処理実習	1	○	○	○					

⑦ 「活用に当たっての様々な留意事項(ELSI、個人情報、データ倫理、AI社会原則等)を考慮し、情報セキュリティや情報漏洩等、データを守る上での留意事項への理解をする」の内容を含む授業科目

授業科目	単位数	必須	3-1	3-2	授業科目	単位数	必須	3-1	3-2
疫学・生物統計学	2	○	○	○					
情報処理統計学 ※栄養科学専攻	2	○	○	○					
情報処理統計学 ※保健養護専攻	2	○	○	○					
情報社会リテラシー論	2	○	○	○					

⑧「実データ・実課題(学術データ等を含む)を用いた演習など、社会での実例を題材として、「データを読む、説明する、扱う」といった数理・データサイエンス・AIの基本的な活用法に関するもの」の内容を含む授業科目

授業科目	単位数	必須	2-1	2-2	2-3	授業科目	単位数	必須	2-1	2-2	2-3
疫学・生物統計学	2	○	○	○	○						
情報処理基礎実習	1	○	○	○	○						
情報処理統計学 ※栄養科学専攻	2	○	○	○	○						
情報処理統計学 ※保健養護専攻	2	○	○		○						
情報処理統計学実習 ※栄養科学専攻	1	○	○	○	○						
情報処理統計学実習 ※保健養護専攻	1	○	○	○	○						
情報処理実習	1	○	○	○	○						

⑨ 選択「4. オプション」の内容を含む授業科目

授業科目	選択項目	授業科目	選択項目

⑩ プログラムを構成する授業の内容

授業に含まれている内容・要素		講義内容
(1)現在進行中の社会変化(第4次産業革命、Society 5.0、データ駆動型社会等)に深く寄与しているものであり、それが自らの生活と密接に結びついている	1-1	○実践栄養学科: AI, 生成AI, データ量の増加「疫学・生物統計学」(1回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: ビッグデータ, IoT, AI, Society5.0, データ駆動型社会, 第4次産業革命「情報処理統計学」(1回目) ・保健養護専攻: ビッグデータ, データ量の増加「情報処理統計学」(14回目)、生成AI, Society5.0, データ駆動型社会「情報処理統計学実習」(3回目) ○食文化栄養学科: ビッグデータ, IoT, AI, 第4次産業革命, Society5.0, データ駆動型社会「情報社会リテラシー論」(1回目)
	1-6	○実践栄養学科: 大規模言語モデル, AI最新技術の活用例「情報処理基礎実習」(5回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: 生成AI, 大規模言語モデル, 強化学習, 転移学習「情報処理統計学実習」(5回目) ・保健養護専攻: AI最新技術の活用例「情報処理統計学実習」(3回目) ○食文化栄養学科: 生成AI, 大規模言語モデル, 強化学習, 転移学習「情報処理実習」(5回目)
(2)「社会で活用されているデータ」や「データの活用領域」は非常に広範囲であって、日常生活や社会の課題を解決する有用なツールになり得るもの	1-2	○実践栄養学科: 調査データ, 実験データ「疫学・生物統計学」(1回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: ログデータ, 構造化データ, 非構造化データ「情報処理統計学」(1回目) ・保健養護専攻: 調査データ, 実験データ, 1次データ, 2次データ「情報処理統計学」(1回目) ○食文化栄養学科: 調査データ, 実験データ, 人の行動ログデータ「情報社会リテラシー論」(2回目)
	1-3	○実践栄養学科: 生産, 消費, 文化活動「情報処理基礎実習」(6回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: 生産, 消費, 文化活動, 物流, 製造, マーケティング, サービス「情報処理統計学実習」(6回目) ・保健養護専攻: データ・AI活用領域の広がり(生産, 消費, 文化活動など)「情報処理統計学実習」(3回目) ○食文化栄養学科: 生産, 消費, 文化活動, 流通, 製造, サービス, マーケティング「情報処理実習」(6回目)
(3)様々なデータ利活用の現場におけるデータ利活用事例が示され、様々な適用領域(流通、製造、金融、サービス、インフラ、公共、ヘルスケア等)の知見と組み合わせることで価値を創出するもの	1-4	○実践栄養学科: 言語処理, 画像処理, 音声処理「情報処理基礎実習」(5回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: データ解析, データ可視化「情報処理統計学実習」(7～16回目) ・保健養護専攻: データ解析, データ可視化「情報処理統計学実習」(4～11回目) ○食文化栄養学科: データ解析, データ可視化「情報処理実習」(7～16回目)
	1-5	○実践栄養学科: 流通, 製造, サービス, インフラ, ヘルスケア「情報処理基礎実習」(6回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻: 流通, 製造, サービス, インフラ, 問題解決に向けた提案「情報処理統計学実習」(6回目) ・保健養護専攻: データの取得・管理・加工, 探索的データ解析, データ解析と推論「情報処理統計学実習」(4～11回目) ○食文化栄養学科: 流通, 製造, サービス, インフラ, 問題解決に向けた提案「情報処理実習」(6回目)

(4) 活用に当たっ ての 様々 な 留 意 事 項 (ELSI、個人情 報、 デ ー タ 倫 理、 AI 社 会 原 則 等) を 考 慮 し、 情 報 セ キ ュ リ テ ィ や 情 報 漏 洩 等、 デ ー タ を 守 る 上 で の 留 意 事 項 へ の 理 解 を す る	3-1	○実践栄養学科:ELSI, 個人情報保護, データ倫理「疫学・生物統計学」(14回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻:ELSI, データ倫理「情報処理統計学」(2回目) ・保健養護専攻:個人情報保護, データ倫理「情報処理統計学」(14回目) ○食文化栄養学科:個人情報保護, プライバシー保護「情報社会リテラシー論」(4回目)
	3-2	○実践栄養学科:情報セキュリティの3要素(機密性, 完全性, 可用性)「疫学・生物統計学」(14回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻:情報セキュリティの3要素(機密性, 完全性, 可用性), 情報漏洩等におけるセキュリティ事故の事例紹介「情報処理統計学」(2回目) ・保健養護専攻:情報セキュリティの3要素(機密性, 完全性, 可用性)「情報処理統計学」(14回目) ○食文化栄養学科:情報セキュリティの3要素(機密性, 完全性, 可用性)「情報社会リテラシー論」(4回目)
(5) 実データ・実課題 (学術データ等を含む) を用いた演習など、社 会での実例を題材とし て、「データを読む、説 明する、扱う」といった 数理・データサイエン ス・AIの基本的な活用 法に関するもの	2-1	○実践栄養学科:母集団と標本抽出「疫学・生物統計学」(7回目)、データの分布, データのばらつき「情報処理基礎実習」(13回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻:データの種類, データの分布, データのばらつき, 相関係数「情報処理統計学」(3～5回目)「情報処理統計学実習」(10回目) ・保健養護専攻:データの種類, データの分布, データのばらつき「情報処理統計学」(1・2回目)、相関係数「情報処理統計学実習」(6回目) ○食文化栄養学科:データの種類, データの分布, データのばらつき, 相関と因果, クロス集計表「情報処理実習」(7～14回目)
	2-2	○実践栄養学科:データの比較「疫学・生物統計学」(9～11回目)、データ表現「情報処理基礎実習」(12回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻:データ表現, データの比較「情報処理統計学」(4～7回目)「情報処理統計学実習」(12～16回目) ・保健養護専攻:データ表現, データの比較「情報処理統計学実習」(4・5回目) ○食文化栄養学科:データ表現, データの比較「情報処理実習」(9～14回目)
	2-3	○実践栄養学科:データの取得「疫学・生物統計学」(6・7回目)、データの集計, データの並び替え「情報処理基礎実習」(14～17回目) ○保健栄養学科 ・栄養科学専攻:データの取得「情報処理統計学」(6回目)、データの集計, データの並び替え「情報処理統計学実習」(10～14回目) ・保健養護専攻:データの取得, データの集計, データの並び替え「情報処理統計学」(1～3回目)「情報処理統計学実習」(1・2・4・5回目) ○食文化栄養学科:データの集計, データの並び替え「情報処理実習」(13・14回目)

⑪ プログラムの学修成果(学生等が身に付けられる能力等)

AIの仕組みを理解し、適切に利用できる能力。 人びとの栄養や健康にかかわるデータの取り扱いや分析を、高い倫理観を持って実行するための情報リテラシー力。 本学の建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」を、データサイエンスで実現するための知識と技能の修得。

リテラシーレベルのプログラムの履修者数等の実績について

- ①プログラム開設年度
- 令和6年度(和暦)
- ②大学等全体の男女別学生数
- 男性0人
- 女性1814人
- (合計1814人)
- ③履修者・修了者の実績
- (令和6年5月1日時点)

学部・学科名称	学生数	入学定員	収容定員	令和6年度		令和5年度		令和4年度		令和3年度		令和2年度		令和元年度		履修者数合計	履修率
				履修者数	修了者数	履修者数	修了者数	履修者数	修了者数	履修者数	修了者数	履修者数	修了者数	履修者数	修了者数		
栄養学部・実践栄養学科	916	200	840	166	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	20%
栄養学部・保健栄養学科	600	150	610	129	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	129	21%
栄養学部・食文化栄養学科	298	87	388	44	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	11%
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
																0	#DIV/0!
合 計	1,814	437	1,838	339	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	339	18%

大学等名 女子栄養大学

教育の質・履修者数を向上させるための体制・計画について

① 全学の教員数 (常勤) 74 人 (非常勤) 182 人

② プログラムの授業を教えている教員数 4 人

③ プログラムの運営責任者

(責任者名) 武見 ゆかり

(役職名) 副学長(教学担当)

④ プログラムを改善・進化させるための体制(委員会・組織等)

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会

(責任者名) 武見 ゆかり

(役職名) 副学長(教学担当)

⑤ プログラムを改善・進化させるための体制を定める規則名称

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会規程

⑥ 体制の目的

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会は、本学栄養学部の学生を対象に行う「女子栄養大学データサイエンス・AI教育プログラム」の実施、運営及び改善を目的とする。「女子栄養大学データサイエンス・AI教育プログラム」は栄養学部の授業科目から構成されることに照らし、教授会のもとで活動する組織としている。
委員会の主な審議事項は、①プログラムの対象科目の選定と実施・運営、②プログラムの点検・評価とその結果に基づく改善、③プログラム修了者の認定であり、プログラムの全般に携わることとしている。

⑦ 具体的な構成員

武見 ゆかり	副学長(教学担当)／栄養学部教授
遠藤 伸子	栄養学部長／栄養学部教授
平口 嘉典	情報教育システム委員長／栄養学部准教授
緒方 裕光	栄養学部教授
藤倉 純子	栄養学部教授
宮内 正	栄養学部教授
山田 耕太郎	栄養学部教授

⑧ 履修者数・履修率の向上に向けた計画 ※様式1の「履修必須の有無」で「計画がある」としている場合は詳細について記載すること

令和6年度実績	18%	令和7年度予定	36%	令和8年度予定	58%
令和9年度予定	81%	令和10年度予定	87%	収容定員(名)	1,838

具体的な計画

令和6年度は学科によって配当科目や開講学年が異なっており、プログラムに含まれる必修科目の履修者が未確定な時期であったことから、履修率が若干小さくなっているが、令和7年度以降はプログラムを構成する科目に必修科目を含めており、履修率は年度を追って増加すると見込まれる。

令和7年度は、1年時に必修科目の配当がある学生を加算して計656名(35.7%)となる見込みである。ガイダンス等での周知・推奨の強化、また、令和8年度以降は編入生の履修も含め、新たに400名を加え計1,056名(57.5%)の履修を目指す。令和9年度までには全学生に必修とする予定であることから、令和9年度は計1,493名(81.2%)、令和10年度は計1,591名(86.6%)の履修を見込んでいる。

⑨ 学部・学科に関係なく希望する学生全員が受講可能となるような必要な体制・取組等

本学は栄養学部のみであるが、令和6年度は数理・データサイエンス・AIプログラム認定制度(リテラシーレベル)のモデルカリキュラムに準拠した科目群を、学科ごとに異なる科目名称・開講学年の科目で構成し、学生全員が受講可能となる体制でプログラムを実施した。令和7年度からはカリキュラムを再編し、学科に関係なく1年次で同一名称の科目を履修する体制としたため、学生全員が分かりやすい仕組みで受講可能となっている。

⑩ できる限り多くの学生が履修できるような具体的な周知方法・取組

履修登録ガイダンスにおいて全学生へのアナウンスで周知するとともに、担任による履修指導においても履修を促す取組を行う。

⑪ できる限り多くの学生が履修・修得できるようなサポート体制

授業担当者が作成した教材や説明資料はMicrosoftのTeamsにて履修者に公開し、いつでも参照できるようになっている。また、PCでの作業が多い演習授業においては、教員が操作するPC画面を、教室での説明音声付で録画を行い、欠席者や復習が必要な学生が視聴して学習を進めることができる体制を整えている。

⑫ 授業時間内外で学習指導、質問を受け付ける具体的な仕組み

教員のオフィスアワーをWebで公開しており、授業時間外の学習指導や質問を対面やメール、MicrosoftのTeams等を通じて受け付ける体制を整えている。またパソコンの自習室には、情報・ネットワーク部所属のサポート職員を配置し、教職員が連携して情報機器の操作や設定、トラブルに関する支援を行っている。
演習の授業では教員と学生補助を行うスタッフを配置し、授業中の質問や機器のトラブル対応に当たっている。

大学等名

女子栄養大学

自己点検・評価について

① プログラムの自己点検・評価を行う体制（委員会・組織等）

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会

（責任者名）

武見 ゆかり

（役職名）

副学長（教学担当）

② 自己点検・評価体制における意見等

自己点検・評価の視点	自己点検・評価体制における意見・結果・改善に向けた取組等
学内からの視点	
プログラムの履修・修得状況	令和6年度よりプログラムを開始し、履修者数は339人であり、令和6年度入学者数の83.9%が履修した。プログラムの修了者数については、2年時の開講科目の成績と合わせて修了判定を行う学科もあることから、全体の結果は出ていないが、令和6年度終了時点で72人（プログラム履修者の21.2%）が修了している。 令和7年度以降は、学部共通の必修科目を含める等の工夫を行い、履修者数及び修了者数の向上を図る。
学修成果	すべての科目において実施している授業評価や、定期試験、提出課題、または発表等を通じて、学生の理解度を把握している。 全てのプログラム履修者が修了時期を迎えていないことから、全体的な評価はできないが、進級後の授業科目に、プログラムを通して得た知識・技術の活用之机会を織り込むことで、プログラムの満足度の向上に繋がるものと見込まれる。
学生アンケート等を通じた学生の内容の理解度	令和6年度は学科によってプログラム対象科目が異なっていることや、令和7年度にプログラム対象科目として開講される科目もあることから、全体的な理解度の評価はまだ行えていないが、実習科目においてAIの体験教材の開発を担っている教員が実施した学生アンケートでは、「この授業科目全体を通しての到達目標を、どの程度達成できたと感じていますか？」の項目に対して75%の学生（n=148）が「ほぼ100%」「80%程度」と回答した。また「この授業科目を通して得た学修成果（知識や技能など）に、どの程度満足していますか？」の項目に対しては85%の学生（n=148）が「非常に満足している」「かなり満足している」と回答した。自由記述にも「チャットAIが言っていることは必ずしも正解であるとは限らないのでAIに頼りすぎないようにすることが大事で何事も調べるのが大事だとわかった。」「AIのプログラミングを通して、コンピュータの学習の仕方、させ方も学んだ。完璧にみえてもやはりそんなことはないのだなと思った。」などのコメントを得た。
学生アンケート等を通じた後輩等他の学生への推奨度	全てのプログラム履修者が修了時期を迎えていないため、プログラム全体へのアンケート評価は実施できていない。 令和7年度入学生からは学部共通の必修科目をプログラムに取り込むとともに、新入生ガイダンスにおいて、対象科目の履修を促している今後の社会に求められる資質・能力を身に付ける機会であること、また、令和6年度の開講科目における授業評価から履修者の感想等を伝え、履修を促している。 学生アンケートには「後輩等他の学生への推奨度」を問う項目がないが、チャットの仕組みやAIの学習の原理、プログラミング等の授業を行った後「この授業を後輩にも薦めたいと思いますか」という独自のアンケートを実施したところ、93%の学生（n=144）が「思う」と回答した。また「この授業を受けて、AIに対する理解は深まりましたか」の項目には97%の学生が「深まった」と回答した。
全学的な履修者数、履修率向上に向けた計画の達成・進捗状況	令和7年度入学生からは学部共通の必修科目をプログラムに取り込んでおり、履修者数及び履修率の向上を見込んでいる。

自己点検・評価の視点	自己点検・評価体制における意見・結果・改善に向けた取組等
学外からの視点	プログラム修了者の卒業までに間があり、修了者に対する学外の評価を得るのは、先のこととなる。一方、学生の就職先を対象にしたアンケートを毎年実施するほか、適宜、教育への意見を伺っている。その際、採用する学生に求める能力として、ITスキルやプログラミングスキルを挙げる企業も確認しており、今後、プログラムの改善においても参照・反映していく予定である。また、就職の際に求められる能力を反映していることを学生に伝え、履修あるいは学習意欲の向上に繋げたい。
教育プログラム修了者の進路、活躍状況、企業等の評価	
産業界からの視点を含めた教育プログラム内容・手法等への意見	内部質保証の一環として、学外からの意見を聞く機会はあるが、令和6年度はプログラム開始初年度であるため、学外者の意見に基づく点検・評価には至っていない。今後は、本学卒業生が多く就職する業界・分野を中心に、本プログラムへの意見を求めるとともに、教育内容への反映を検討する。
数理・データサイエンス・AIを「学ぶ楽しさ」「学ぶことの意義」を理解させること	AI技術を使ったサービスやデータサイエンスによる問題解決の事例を、動画や演習等で視覚的かつ体験的に学ぶ機会が多くなるように工夫している。具体的には、言葉を知らないチャットボットと会話を繰り返していくうちに次第に会話が成立していく様子や、プログラミングによって複雑なデータ処理や解析が行えることの体験を通じて、AIやデータサイエンスを学ぶ楽しさを感じながら理解するための独自の教材を使っている。また本学には栄養や食生活に関するデータの蓄積があり、それらのデータから得られた結果を栄養学の知識に基づいて解釈し、栄養指導や健康管理のために活用するという明確な目的があるため、本学での学修が数理・データサイエンス・AIを学ぶことの意義の理解に直結している。
内容・水準を維持・向上しつつ、より「分かりやすい」授業とすること ※社会の変化や生成AI等の技術の発展を踏まえて教育内容を継続的に見直すなど、より教育効果の高まる授業内容・方法とするための取組や仕組みについても該当があれば記載	社会の変化や生成AI等の技術の発展に応じながら学生の興味関心に沿ったテーマや話題を選択して教材を常に更新するよう努めている。また授業では毎回学生のリアクションペーパーから疑問や質問を吸い上げてフィードバックを行ったり、学期終了時の授業アンケートから教材や授業方法等の改善点を洗い出すなどして分かりやすい授業の構築に反映させる。



シラバス検索

検索条件設定 (特に明記のない限り、テキスト項目は中間一致検索)

開講年度	2024	▼	講義区分	選択なし	▼
講義コード			担当教員		
講義名称			開講責任部署	1120:女子栄養大学栄養学	
講義副題			開講学年	選択なし	
学則科目名称			必須/選択		
講義開講時期	選択なし	▼	科目分類		
曜日	選択なし	▼	キーワード	統計学	
時限	選択なし	▼			

以上の条件で検索

該当件数 11件 (1-11件目を表示)

<前ページ 1 次ページ>										
	開講責任部署	学年	講義コード	講義名称	講義副題	講義開講時期	講義区分	担当教員	必須/選択	科目分類
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 3年	a14045001	健康情報処理・活用実習 (A B)		前期	実験・実習	藤倉 純子	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 3年	a14045002	健康情報処理・活用実習 (C D)		前期	実験・実習	藤倉 純子	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14046011	公衆衛生学 I (公衆衛生の基礎) (A B)		後期	講義	新開 省二	必修	専門基礎科目(必修)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14046012	公衆衛生学 I (公衆衛生の基礎) (C D)		後期	講義	新開 省二	必修	専門基礎科目(必修)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14044001	情報処理基礎実習 (A)		後期	実験・実習	藤倉 純子	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14044002	情報処理基礎実習 (B)		後期	実験・実習	山田 耕太郎	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14044003	情報処理基礎実習 (C)		後期	実験・実習	藤倉 純子	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 1年	a14044004	情報処理基礎実習 (D)		後期	実験・実習	山田 耕太郎	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 2年	a14043001	疫学・生物統計学 (A B)		後期	講義	緒方 裕光	必修	専門基礎科目(必修)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 2年	a14043002	疫学・生物統計学 (C D)		後期	講義	緒方 裕光	必修	専門基礎科目(必修)
選択	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科	実 3年	a14106000	看護・介護論		前期	講義	伊藤 まゆみ	選択	専門科目(選択), プロフェッショナル科目 医療栄養系・福祉栄養系共通
<前ページ 1 次ページ>										



シラバス検索

検索条件設定 (特に明記のない限り、テキスト項目は中間一致検索)

開講年度	2024	▼	講義区分	選択なし	▼	
講義コード			担当教員			
講義名称	情報処理統計		開講責任部署	選択なし		▼
講義副題			開講学年	選択なし		▼
学則科目名称			必須/選択			
講義開講時期	選択なし	▼	科目分類			
曜日	選択なし	▼	キーワード			
時限	選択なし	▼				

以上の条件で検索

該当件数 5件 (1-5件目を表示)

<前ページ 1 次ページ>										
	開講責任部署	学年	講義コード	講義名称	講義副題	講義開講時期	講義区分	担当教員	必須/選択	科目分類
選択	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻	1年	e14044000	情報処理統計学		後期	講義	山田 耕太郎	必修	専門基礎科目(必修), 臨床検査学コース指定,
選択	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 保健養護専攻	1年	f14070000	情報処理統計学		後期	講義	緒方 裕光	必修	専門科目(必修)
選択	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 保健養護専攻	2年	f14071000	情報処理統計学実習		前期	実験・実習	緒方 裕光	選択	専門科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻	1年	e14045001	情報処理統計学実習(E)		前期	実験・実習	藤倉 純子	必修	専門基礎科目(必修), 家庭科教職コース指定, 臨床検査学コース指定,
選択	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻	1年	e14045002	情報処理統計学実習(F)		前期	実験・実習	山田 耕太郎	必修	専門基礎科目(必修), 家庭科教職コース指定, 臨床検査学コース指定,
<前ページ 1 次ページ>										



シラバス検索

検索条件設定 (特に明記のない限り、テキスト項目は中間一致検索)

開講年度	2024	▼	講義区分	選択なし	▼
講義コード			担当教員		
講義名称	情報		開講責任部署	1420:女子栄養大学栄養学	
講義副題			開講学年	選択なし	
学則科目名称			必須/選択		
講義開講時期	選択なし	▼	科目分類		
曜日	選択なし	▼	キーワード		
時限	選択なし	▼			

以上の条件で検索

該当件数 2件 (1-2件目を表示)

<前ページ 1 次ページ>										
	開講責任部署	学年	講義コード	講義名称	講義副題	講義開講時期	講義区分	担当教員	必須/選択	科目分類
選択	女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科	1年	d15055000	情報社会リテラシー論		後期	講義	宮内 正	選択	専門基礎科目(選択)
選択	女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科	1年	d15054000	情報処理実習		前期	実験・実習	山田 耕太郎	必修	専門基礎科目(必修)
<前ページ 1 次ページ>										

講義名	疫学・生物統計学（A B）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	2年		
講義開講時期	後期	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	金曜日	代表時限	2時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目（必修）		
資格必須 1	管理栄養士国家試験受験資格必修		
資格必須 2	食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 緒方 裕光	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	・健康課題に関する情報を理解する上で必要な疫学及び生物統計学の基本的な概念や手法について説明できる。 ・わが国における保健統計や疫学データを読み取ることができ、疫学や予防対策につながることに説明できる。 ・統計的推定・検定の考え方及び方法を理解し活用できる。 ・管理栄養士や食品衛生の専門家としての専門的な知識と技術、倫理観・使命感を身につける。 ・「汎用的能力と専門的技術・実践力」、「倫理観・使命感・社会的責任」、「総合力と生涯学習力」と関連する。 ・本授業の達成目標はDP4、DP6と特に関連し、DP2、DP7とも関連が強い。
授業の概要	内容的に次の3部構成とする。すなわち、①疫学の方法と応用、②統計学の基本的概念及び方法、③統計的推定・検定の考え方と方法について学ぶ。なお、保健情報の厚生労働行政への応用に関する研究者としての実務経験を活かして授業を行う。
授業形式	主にパワーポイントを用いた講義形式によって行う。また、毎回の授業内で小テストを実施し解答終了後に解説を行う。配布資料はPDF形式でTeamsにアップするので、授業開始前に自分のタブレットにダウンロードしておくこと。授業内で行う小テストはFormsを通じて行う。

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	疫学概念	疫学とは何か、疫学の目的、疫学と統計学、社会におけるデータ活用（現状と課題）	一次予防、二次予防、疫学のアプローチ、統計学、公衆衛生学、データサイエンス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第2回	因果関係の推論	因果関係とは何か、変数間の関連、統計的関連と因果関係、バイアスと交絡	統計的関連、因果関係、交絡因子、バイアス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習

第3回	疫学の指標	集団の健康状態を測る指標	累積罹患率、罹患率、死亡率、有病率、観察人年	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第4回	疫学研究の方法	要因と疾患との関係を測る方法	コホート研究、症例対照研究、相対危険、寄与危険、寄与危険割合、オッズ比	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第5回	エビデンスに基づいた保健活動	疫学研究の実施に関わる諸問題	研究倫理、EBM、EBPH、系統的レビュー、メタアナリシス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第6回	データの種類とデータの要約	データの尺度、疫学研究における統計学の意義、分布の特徴を表す指標、記述統計	統計学の必要性、平均値、中央値、分散、標準偏差、正規分布	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第7回	標本と母集団	標本抽出の方法、統計的推論の基礎、主な確率分布	標本調査、標本誤差、確率、分布	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第8回	統計的推定	点推定と区間推定	母平均の区間推定、標本サイズ、信頼区間	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第9回	統計的仮説検定の基礎	統計的仮説検定の考え方	帰無仮説、対立仮説、有意水準、P値、仮説検定の手順	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第10回	統計的仮説検定の実際（1）対応のあるデータ	パラメトリック検定とノンパラメトリック検定、対応のあるデータの検定、平均値（t検定）、度数（カイ2乗検定）	t分布、t検定、対応のある2群、両側検定、片側検定	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第11回	統計的仮説検定の実際（2）対応のないデータ	対応のない2群の平均値の差の検定、等分散の検定、分散分析	1元配置分散分析、2元配置分散分析、統計的モデル、主効果と交互作用	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第12回	統計的仮説検定の実際（3）	クロス集計表に関する仮説検定	2×2のクロス集計表、カイ2乗検定、フィッシャーの正確検定、マクネマー検定	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第13回	相関と回帰	相関、相関係数、回帰直線、回帰分析、回帰分析と相関係数との関係	相関係数、回帰直線、散布図、回帰モデル、回帰係数	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第14回	疫学と統計学、データの利活用	統計的モデルの考え方、多変量解析、疫学と統計学まとめ、データ・AI利活用における留意事項	重回帰分析、多変量解析、因果関係、危険因子、データ・AI	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第15回	定期試験	定期試験終了後に正答・解説をTeamsに掲載する。		
関連科目		公衆衛生学Ⅰ（公衆衛生の基礎）、公衆衛生学Ⅱ（公衆衛生の展開）。特に疫学や統計学の公衆衛生学への応用について復習すること。		
履修上の注意事項		本科目は管理栄養士国家試験受験資格必修、食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修である。		

事前・事後学修の内容	当該授業内容を事前にシラバスで確認しておくこと。また、小テストの内容について講義終了後に復習すること。さらに、特に興味を持った内容は自らの文献・資料収集を通して理解を深めること。予習・復習は週に60分以上行うこと。
成績評価の方法	定期試験結果80%、毎回の授業で行う小テストの結果20%により総合的に評価する。
定期試験準備	教科書および各回に行う小テストを中心に復習すること。
教科書	緒方裕光編著「疫学・健康統計学」、建帛社、2021年4月
教材	必要に応じて資料を配布する。



✕ ウィンドウを閉じる

講義名	疫学・生物統計学（C D）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	2年		
講義開講時期	後期	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	4時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目（必修）		
資格必須 1	管理栄養士国家試験受験資格必修		
資格必須 2	食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 緒方 裕光	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	・健康課題に関する情報を理解する上で必要な疫学及び生物統計学の基本的な概念や手法について説明できる。 ・わが国における保健統計や疫学データを読み取ることができ、疫学や予防対策につながることに説明できる。 ・統計的推定・検定の考え方及び方法を理解し活用できる。 ・管理栄養士や食品衛生の専門家としての専門的な知識と技術、倫理観・使命感を身につける。 ・「汎用的能力と専門的技術・実践力」、「倫理観・使命感・社会的責任」、「総合力と生涯学習力」と関連する。 ・本授業の達成目標はDP4、DP6と特に関連し、DP2、DP7とも関連が強い。
授業の概要	内容的に次の3部構成とする。すなわち、①疫学の方法と応用、②統計学の基本的概念及び方法、③統計的推定・検定の考え方と方法について学ぶ。なお、保健情報の厚生労働行政への応用に関する研究者としての実務経験を活かして授業を行う。
授業形式	主にパワーポイントを用いた講義形式によって行う。また、毎回の授業内で小テストを実施し解答終了後に解説を行う。配布資料はPDF形式でTeamsにアップするので、授業開始前に自分のタブレットにダウンロードしておくこと。授業内で行う小テストはFormsを通じて行う。

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	疫学概念	疫学とは何か、疫学の目的、疫学と統計学、社会におけるデータ活用（現状と課題）	一次予防、二次予防、疫学のアプローチ、統計学、公衆衛生学、データサイエンス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第2回	因果関係の推論	因果関係とは何か、変数間の関連、統計的関連と因果関係、バイアスと交絡	統計的関連、因果関係、交絡因子、バイアス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習

第3回	疫学の指標	集団の健康状態を測る指標	累積罹患率、罹患率、死亡率、有病率、観察人年	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第4回	疫学研究の方法	要因と疾患との関係を測る方法	コホート研究、症例対照研究、相対危険、寄与危険、寄与危険割合、オッズ比	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第5回	エビデンスに基づいた保健活動	疫学研究の実施に関わる諸問題	研究倫理、EBM、EBPH、系統的レビュー、メタアナリシス	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第6回	データの種類とデータの要約	データの尺度、疫学研究における統計学の意義、分布の特徴を表す指標、記述統計	統計学の必要性、平均値、中央値、分散、標準偏差、正規分布	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第7回	標本と母集団	標本抽出の方法、統計的推論の基礎、主な確率分布	標本調査、標本誤差、確率、分布	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第8回	統計的推定	点推定と区間推定	母平均の区間推定、標本サイズ、信頼区間	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第9回	統計的仮説検定の基礎	統計的仮説検定の考え方	帰無仮説、対立仮説、有意水準、P値、仮説検定の手順	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第10回	統計的仮説検定の実際（1）対応のあるデータ	パラメトリック検定とノンパラメトリック検定、対応のあるデータの検定、平均値（t検定）、度数（カイ2乗検定）	t分布、t検定、対応のある2群、両側検定、片側検定	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第11回	統計的仮説検定の実際（2）対応のないデータ	対応のない2群の平均値の差の検定、等分散の検定、分散分析	1元配置分散分析、2元配置分散分析、統計的モデル、主効果と交互作用	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第12回	統計的仮説検定の実際（3）	クロス集計表に関する仮説検定	2×2のクロス集計表、カイ2乗検定、フィッシャーの正確検定、マクネマー検定	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第13回	相関と回帰	相関、相関係数、回帰直線、回帰分析、回帰分析と相関係数との関係	相関係数、回帰直線、散布図、回帰モデル、回帰係数	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第14回	回帰分析の応用、疫学と統計学	統計的モデルの考え方、多変量解析、疫学と統計学まとめ、データ・AI利活用における留意事項	重回帰分析、多変量解析、因果関係、危険因子、データ・AI	予習：当該授業内容をシラバスで確認 復習：小テストの内容の確認・復習
第15回	定期試験	定期試験終了後に正答・解説をTeamsに掲載する。		
関連科目		公衆衛生学Ⅰ（公衆衛生の基礎）、公衆衛生学Ⅱ（公衆衛生の展開）。特に疫学や統計学の公衆衛生学への応用について復習すること。		
履修上の注意事項		本科目は管理栄養士国家試験受験資格必修、食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修である。		

事前・事後学修の内容	当該授業内容を事前にシラバスで確認しておくこと。また、小テストの内容について講義終了後に復習すること。さらに、特に興味を持った内容は自らの文献・資料収集を通して理解を深めること。予習・復習は週に60分以上行うこと。
成績評価の方法	定期試験結果80%、毎回の授業で行う小テストの結果20%により総合的に評価する。
定期試験準備	教科書および各回に行う小テストを中心に復習すること。
教科書	緒方裕光編著「疫学・健康統計学」、建帛社、2021年4月
教材	必要に応じて資料を配布する。



✕ ウィンドウを閉じる

講義名	情報処理基礎実習（A）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	3時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門基礎科目（選択）		
資格必須 1	教職（栄養教諭）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 藤倉 純子	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標は、DP4（汎用的能力と専門的技術・実践力）、DP7（総合力と生涯学習力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のためのワープロ・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのパワーポイント等、操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トレビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて、課題に関する内容、操作方法の説明後、各自、課題を完成させる。プレゼンテーション課題は、全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	藤倉 純子	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウィンドウ&マウス&アイコン&クリック&ダブルクリック&ドラッグ&タッチタイピング
第2回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの基本	ワープロの基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力&文のデザイン&ファイルの保存&段組&目次
第3回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・表	見だしを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表&罫線操作&色&ルーラー&インデント&拡張書式&段落設定&行幅&インデント&ルーラー&均等割付&縦書き&横書き&左・中央・右揃え&見出し&ページ&目次&ヘッダー&フッター
第4回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画機能を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート&図形描画&SmartArt&ページ設定&余白&用紙サイズ&フォントの書式&オートシェイプ&テキストボックス&記号と特殊文字&リーフレット

第5回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI
第6回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、管理栄養士が関わる分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	食事管理、栄養管理、生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	藤倉 純子	表計算ソフトの基本操作	表計算ソフトの基本操作を行う。	シートの追加・削除・名前の変更&ブック&ワークシート
第8回	藤倉 純子	表計算ソフトの基本	例題により表計算ソフトの基本機能（操作、式、関数、セル番地等）を理解する。	数式バー&セル番地&絶対参照&相対参照&式&関数&列記号&行番号
第9回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・論理関数	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	桁揃え&BMI&体脂肪・肥満度の計算&数学・三角関数（ROUND）&論理関数&条件判断（IF, AND）
第10回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・検索関数	検索関数（INDEX）を用いて、肥満判定を行う。	検索関数（INDEX）&セルの書式設定&表示形式&罫線&シートの挿入・コピー・移動
第11回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（検索/行列関数）	検索/行列関数を用いて、データの検索、栄養計算を行う。	検索/行列関数（VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）&計算式&セルの複写（コピー）&ペースト&グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図）
第13回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（統計関数）	基本統計量を求める（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）	串刺し&統合&集計&基本統計（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）
第14回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並べ替えなどの操作を身につける。	並び替え&オートフィルタ&昇順&降順
第15回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの基本	複数の栄養計算ソフトを用いて1日分の食事記録の栄養計算を行い、2つのソフトを比較する。	事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第16回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	栄養計算ソフトで実践栄養学実習で記録した3日間の食事記録の計算。	食事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント
第17回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	3日間の食事記録の評価、データのバックアップ	CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第18回	藤倉 純子	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、課題についての情報を収集する。自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立作成。	インターネット検索方法&キーワード&文献検索の方法（図書館システム）&参考文献の書き方&画像コピー&加工方法&栄養計算&インターネット&WWW&URL、検索エンジン&ネチケット&著作権
第19回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、学んだ栄養計算ソフトを使って、栄養価計算を行う。	身体活動レベル&食事摂取基準&食品成分表&献立&料理&食品&栄養バランス（レーダーチャート・棒グラフ）&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第20回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用・評価	献立評価をWordに転記、データの保存、PDF処理	栄養評価&入力&画面&結果出力&食品群&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第21回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトの基本	プレゼンテーションの基本について、基本操作の理解。課題についての情報収集。	基本操作&デザインテンプレート&文字の大きさ&色&配置&図表の活用&加工&箇条書き&アニメーション&ノート
第22回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフト	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム	スライド印刷&スライドレイアウト&テキストボックス&ワードアート&アウトライン表示&スライド一覧表示&スライ

		フトの活用	(食品)のプレゼンテーションスライド作成。	ドショー
第23回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表(120秒/1人)	スライドショー
第24回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	プレゼンの評価(発表方法・スライド・内容), formsへの評価登録。	forms評価

関連科目	栄養アセスメント基礎実習、疫学・生物統計学、健康情報処理・活用実習
履修上の注意事項	コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。
事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎(関連するグラフの種類を含めて)を復習しておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	武藤志真子他:健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・第2版(アイ・ケイ・コーポレーション)電子版
参考書	できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス), できるWord2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス), できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス)
教材	ホームページ、パワーポイントで呈示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる



講義名	情報処理基礎実習（B）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	3時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門基礎科目（選択）		
資格必須 1	教職（栄養教諭）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 山田 耕太郎	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標は、DP4（汎用的能力と専門的技術・実践力）、DP7（総合力と生涯学習力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のための日本語ワープロソフト・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのプレゼンテーションソフト等の操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トリビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて課題に関する内容、操作方法の説明後、各自課題を完成させる。プレゼンテーション課題は全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	山田 耕太郎	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウインドウ、マウス、アイコン、クリックと、ブルクリック、ドラッグ、タッチタイピング
第2回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフト（Word）の基本	日本語ワープロソフト（Word）の基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力、全角、半角、文のデザイン、段組、ファイルの保存
第3回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・表	見出しを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表、罫線操作、インデント、ルーラー、書式設定、均等割付、左・中央・右揃え、ヘッダー、フッター
第4回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画操作を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート、図形描画、SmartArt、ページ設定、余白、用紙サイズ、フォントの書式、オートシェイプ、テキストボックス、記号と特殊文字
第5回	山田 耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI

第6回	山田 耕 太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、管理栄養士が関わる分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	食事管理、栄養管理、生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	山田 耕 太郎	表計算ソフト（Excel）の基本	表計算ソフトの基本操作を行う。例題をExcelで処理しながら基本機能（式、関数、セル番地等）を理解する。	シートの追加・削除・名前の変更、ブック、ワークシート、数式バー、セル番地、絶対参照、相対参照、複合参照、関数
第8回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第9回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（論理関数）	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	BMI・体脂肪・肥満度の計算、四捨五入（ROUND）、論理関数（IF, AND, OR）
第10回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第11回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（検索／行列関数）	検索／行列関数を用いた肥満判定や食事摂取基準のデータ検索を行う。	検索／行列関数（INDEX, VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）データ系列の書式設定、表のコピー＆ペースト、グラフウィザード
第13回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（統計関数）	基本統計量を求める（平均・最大・最小・標準偏差・中央値・レンジ・変動係数）。	基本統計量（平均・最大・最小・標準偏差・中央値・レンジ・変動係数）
第14回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並べ替えなどの操作を身につける。	ソート（並べ替え）、オートフィルタ、昇順、降順
第15回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの基本	栄養計算ソフトを使って1日分の食事記録の栄養計算を行い、データを読み解いて結果を説明する。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第16回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	栄養計算ソフトを使い、実践栄養学実習で記録した3日分の食事記録に基づいて栄養価計算を行う。	食事摂取基準、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）、香川式四群点数法、食事記録、身体活動レベル、食品成分表、調味パーセント
第17回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	3日分の食事記録のデータ集計と保存、栄養計算の結果の評価を行う。	CSVファイル、PDFファイル、データバックアップ
第18回	山田 耕 太郎	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、自分の座席のニックネーム（食品）に関する情報収集と1日分の献立作成を行う。	インターネット検索、キーワード検索、文献検索、参考文献の書き方、著作権、ネットリテラシー、画像コピー、画像加工
第19回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、栄養計算ソフトによる栄養価計算を行う。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第20回	山田 耕 太郎	日本語ワープロソフトの活用・レポート作成	栄養計算ソフトで算出した結果とその考察をWordにレポート形式でまとめる。	見出し、目次、表、画像コピー、画像加工
第21回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本操作の理解。課題についての情報収集。	デザインテンプレート、情報のデザイン、図表の活用、アニメーション、スライドショー
第22回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトの活用	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム（食品）のプレゼンテーションスライド作成。	スライドの印刷、印刷レイアウト（ノート）、発表原稿印刷、スライド一覧表示、スライドショー
第23回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表（120秒/1人）	プレゼンテーション、スライドショー
第24回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	プレゼンの評価（発表方法・スライド・内容）、formsへの評価登録	forms評価

履修上の注意事項	コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。
事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎（関連するグラフの種類を含めて）を復習しておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	『健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・電子版』武藤志真子他著（アイ・ケイ・コーポレーション）
参考書	『できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるWord2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7 対応』（インプレス）
教材	ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる



講義名	情報処理基礎実習（C）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	1 時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門基礎科目（選択）		
資格必須 1	教職（栄養教諭）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 藤倉 純子	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標は、DP4（汎用的能力と専門的技術・実践力）、DP7（総合力と生涯学習力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のためのワープロ・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのパワーポイント等、操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トレビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて、課題に関する内容、操作方法の説明後、各自、課題を完成させる。プレゼンテーション課題は、全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	藤倉 純子	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウィンドウ&マウス&アイコン&クリック&ダブルクリック&ドラッグ&タッチタイピング
第2回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの基本	ワープロの基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力&文のデザイン&ファイルの保存&段組&目次
第3回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・表	見だしを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表&罫線操作&色&ルーラー&インデント&拡張書式&段落設定&行幅&インデント&ルーラー&均等割付&縦書き&横書き&左・中央・右揃え&見出し&ページ&目次&ヘッダー&フッター
第4回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画機能を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート&図形描画&SmartArt&ページ設定&余白&用紙サイズ&フォントの書式&オートシェイプ&テキストボックス&記号と特殊文字&リーフレット

第5回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI
第6回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、管理栄養士が関わる分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	食事管理、栄養管理、生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	藤倉 純子	表計算ソフトの基本操作	表計算ソフトの基本操作を行う。	シートの追加・削除・名前の変更&ブック&ワークシート
第8回	藤倉 純子	表計算ソフトの基本	例題により表計算ソフトの基本機能（操作、式、関数、セル番地等）を理解する。	数式バー&セル番地&絶対参照&相対参照&式&関数&列記号&行番号
第9回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・論理関数	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	桁揃え&BMI&体脂肪・肥満度の計算&数学・三角関数（ROUND）&論理関数&条件判断（IF, AND）
第10回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・検索関数	検索関数（INDEX）を用いて、肥満判定を行う。	検索関数（INDEX）&セルの書式設定&表示形式&罫線&シートの挿入・コピー・移動
第11回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（検索/行列関数）	検索/行列関数を用いて、データの検索、栄養計算を行う。	検索/行列関数（VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）&計算式&セルの複写（コピー）&ペースト&グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図）
第13回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（統計関数）	基本統計量を求める（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）	串刺し&統合&集計&基本統計（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）
第14回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並べ替えなどの操作を身につける。	並び替え&オートフィルタ&昇順&降順
第15回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの基本	複数の栄養計算ソフトを用いて1日分の食事記録の栄養計算を行い、2つのソフトを比較する。	事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第16回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	栄養計算ソフトで実践栄養学実習で記録した3日間の食事記録の計算。	食事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント
第17回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	3日間の食事記録の評価、データのバックアップ	CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第18回	藤倉 純子	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、課題についての情報を収集する。自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立作成。	インターネット検索方法&キーワード&文献検索の方法（図書館システム）&参考文献の書き方&画像コピー&加工方法&栄養計算&インターネット&WWW&URL、検索エンジン&ネチケット&著作権
第19回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、学んだ栄養計算ソフトを使って、栄養価計算を行う。	身体活動レベル&食事摂取基準&食品成分表&献立&料理&食品&栄養バランス（レーダーチャート・棒グラフ）&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第20回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用・評価	献立評価をWordに転記、データの保存、PDF処理	栄養評価&入力&画面&結果出力&食品群&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア&目安量&目測
第21回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトの基本	プレゼンテーションの基本について、基本操作の理解。課題についての情報収集。	基本操作&デザインテンプレート&文字の大きさ&色&配置&図表の活用&加工&箇条書き&アニメーション&ノート
第22回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフト	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム	スライド印刷&スライドレイアウト&テキストボックス&ワードアート&アウトライン表示&スライド一覧表示&スライ

		フトの活用	(食品)のプレゼンテーションスライド作成。	ドショー
第23回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表(120秒/1人)	スライドショー
第24回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	プレゼンの評価(発表方法・スライド・内容), formsへの評価登録。	forms評価

関連科目	栄養アセスメント基礎実習、疫学・生物統計学、健康情報処理・活用実習
履修上の注意事項	コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。
事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎(関連するグラフの種類を含めて)を復習しておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	武藤志真子他:健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・第2版(アイ・ケイ・コーポレーション)電子版
参考書	できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス), できるWord2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス), できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7対応(インプレス)
教材	ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる



講義名	情報処理基礎実習（D）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	1時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門基礎科目（選択）		
資格必須 1	教職（栄養教諭）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 山田 耕太郎	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標は、DP4（汎用的能力と専門的技術・実践力）、DP7（総合力と生涯学習力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のための日本語ワープロソフト・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのプレゼンテーションソフト等の操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トリビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて課題に関する内容、操作方法の説明後、各自課題を完成させる。プレゼンテーション課題は全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	山田 耕太郎	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウインドウ、マウス、アイコン、クリックと、ブルクリック、ドラッグ、タッチタイピング
第2回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフト（Word）の基本	日本語ワープロソフト（Word）の基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力、全角、半角、文のデザイン、段組、ファイルの保存
第3回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・表	見出しを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表、罫線操作、インデント、ルーラー、書式設定、均等割付、左・中央・右揃え、ヘッダー、フッター
第4回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画操作を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート、図形描画、SmartArt、ページ設定、余白、用紙サイズ、フォントの書式、オートシェイプ、テキストボックス、記号と特殊文字
第5回	山田 耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI

第6回	山田 耕 太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、管理栄養士が関わる分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	食事管理、栄養管理、生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	山田 耕 太郎	表計算ソフト（Excel）の基本	表計算ソフトの基本操作を行う。例題をExcelで処理しながら基本機能（式、関数、セル番地等）を理解する。	シートの追加・削除・名前の変更、ブック、ワークシート、数式バー、セル番地、絶対参照、相対参照、複合参照、関数
第8回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第9回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（論理関数）	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	BMI・体脂肪・肥満度の計算、四捨五入（ROUND）、論理関数（IF, AND, OR）
第10回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第11回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（検索／行列関数）	検索／行列関数を用いた肥満判定や食事摂取基準のデータ検索を行う。	検索／行列関数（INDEX, VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）データ系列の書式設定、表のコピー＆ペースト、グラフウィザード
第13回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・関数（統計関数）	基本統計量を求める（平均・最大・最小・標準偏差・中央値・レンジ・変動係数）。	基本統計量（平均・最大・最小・標準偏差・中央値・レンジ・変動係数）
第14回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並べ替えなどの操作を身につける。	ソート（並べ替え）、オートフィルタ、昇順、降順
第15回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの基本	栄養計算ソフトを使って1日分の食事記録の栄養計算を行い、データを読み解いて結果を説明する。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第16回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	栄養計算ソフトを使い、実践栄養学実習で記録した3日分の食事記録に基づいて栄養価計算を行う。	食事摂取基準、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）、香川式四群点数法、食事記録、身体活動レベル、食品成分表、調味パーセント
第17回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用（食事記録）	3日分の食事記録のデータ集計と保存、栄養計算の結果の評価を行う。	CSVファイル、PDFファイル、データバックアップ
第18回	山田 耕 太郎	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、自分の座席のニックネーム（食品）に関する情報収集と1日分の献立作成を行う。	インターネット検索、キーワード検索、文献検索、参考文献の書き方、著作権、ネットリテラシー、画像コピー、画像加工
第19回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、栄養計算ソフトによる栄養価計算を行う。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第20回	山田 耕 太郎	日本語ワープロソフトの活用・レポート作成	栄養計算ソフトで算出した結果とその考察をWordにレポート形式でまとめる。	見出し、目次、表、画像コピー、画像加工
第21回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本操作の理解。課題についての情報収集。	デザインテンプレート、情報のデザイン、図表の活用、アニメーション、スライドショー
第22回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトの活用	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム（食品）のプレゼンテーションスライド作成。	スライドの印刷、印刷レイアウト（ノート）、発表原稿印刷、スライド一覧表示、スライドショー
第23回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表（120秒/1人）	プレゼンテーション、スライドショー
第24回	山田 耕 太郎	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	プレゼンの評価（発表方法・スライド・内容）、formsへの評価登録	forms評価

履修上の注意事項	コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。
事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎（関連するグラフの種類を含めて）を復習しておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	『健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・電子版』武藤志真子他著（アイ・ケイ・コーポレーション）
参考書	『できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるWord2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7 対応』（インプレス）
教材	ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる

講義名	情報処理統計学		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	月曜日	代表時限	1時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目（必修），臨床検査学コース指定，		
資格必須 1	臨床検査技師国家試験受験資格指定		
資格必須 2	食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 山田 耕太郎	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	・数値データのまとめ方や統計的分析方法の基本を説明できる。 ・基本的なデータ解析に関する計算とその結果の解釈ができる。 ・統計学の専門的な知識とデータ処理の技術を，臨床検査技師，食品衛生管理者，食品衛生監視員として適切に活用できる。 ・本授業の達成目標はDP-1，DP-2の「知識・理解」とDP-3の「汎用的能力と専門的技能・実践力」と強く関連している。
授業の概要	AI（人工知能）が社会の至る所で課題解決や意思決定に利用されるようになり，データサイエンスと呼ばれる学問領域が注目を浴びていますが，この授業で学ぶ「統計学」はデータサイエンスの基盤のひとつです。従って統計学を学ぶことは現代社会を支えるAI技術を知ることにつながります。そこでまず，AIの社会的影響とデータを利活用する際の留意事項について理解し，統計学の基礎となる考え方やデータの基本的な処理方法を学びます。そして課題解決や意思決定に必要な統計的推定と統計的仮説検定を学びます。
授業形式	授業はパワーポイントによる説明を中心に行い，適宜統計量を計算で確かめながら理解を深めるようにする。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	山田 耕太郎	社会で起きている変化と活用されているデータ	現代の社会では膨大なデータをAI（人工知能）が分析して様々な課題を解決していますが，その基礎となっているのは統計学です。AIの利用によって社会で起きている変化と活用されているデータについて学び，統計学を学習する社会的意義を理解します。	Society5.0，データ駆動型社会，第4次産業革命，データサイエンス，AI，IoT，ビッグデータ，ログデータ，構造化データ，非構造化データ	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第2回	山田 耕太郎	データ・AI利活用における留意事項	Society5.0が目指す社会ではデータとAIが私たちの生活の質向上に大きく寄与しますが，決して良い面ばかりではありません。データの重要性が増す社会でデータとAIを利活用するための留意事項について学びます。	ELSI(Ethical, Legal and Social Issues)，データ倫理，AI社会原則，データバイアス，情報セキュリティ，暗号化，悪意ある情報搾取	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく

					復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第3回	山田 耕太郎	統計の基礎(1)統計学と確率	統計学で扱うデータは種類も値もバラバラで捉えどころが無いように見えますが，適切に処理すると価値ある情報が取り出せて，現状の把握や未来予測ができるようになります。統計学的に情報の価値を判断するための確率の考え方を学びます。	データと情報，二項分布，数量化，計量化，確率，KKD（勤と経験と度胸），EBN（根拠に基づく栄養），EBM（根拠に基づく医療）	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第4回	山田 耕太郎	統計の基礎(2)データの代表値	テストの結果が返ってきたときに平均点が気になる人は多いと思いますが，それは平均点をテストの難易度や自分の得点の良し悪しを判断する基準として使っていることになります。このように基準として使われる値はデータの「代表値」としての資格がありますが，いつも平均値を使っていれば良いのでしょうか。データの代表値はデータの特性に応じて中央値や最頻値などを採用する必要があることを学びます。	代表値，平均値，中央値，最頻値，分散，標準偏差，四分位偏差，変動係数	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第5回	山田 耕太郎	統計の基礎(3)データの散らばり	テストの結果が返ってきたときに平均点が気になる人は多いと思いますが，点数の散らばり（分散や標準偏差など）を気にする人はほとんどいません。しかしデータの散らばりは平均点よりももっと重要です。偏差値の計算を例にして標準偏差の違いがどのように影響するのかを学びます。	代表値，平均値，中央値，最頻値，分散，標準偏差，四分位偏差，変動係数	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第6回	山田 耕太郎	統計の基礎(4)ヒストグラムと正規分布	テストの点数，身長，BMI，製品の重さなどのデータをヒストグラム（度数分布表を棒グラフで表したもの）にまとめると，多くの場合，頂上がひとつだけの山の形になります。このような山の形の分布は正規分布と呼ばれており，統計学の理解に欠かせない基本的な分布です。この分布が食事摂取基準にどのように使われているのかを学びます。	階級，度数分布，ヒストグラム，正規分布，標準正規分布，偏差値，食事摂取基準，推定平均必要量，推奨量	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第7回	山田 耕太郎	統計の基礎(5)母集団と標本	母集団とは何らかの調査や研究の対象となる集団全体のことで，その集団の一部だけ抽出したものを標本と呼びます。統計学では標本（集団の一部）から母集団（集団全体）の性質や特徴を調べることがありますが，標本のデータが偏ると母集団の性質が反映されないことがあります。母集団の性質が正しく反映される標本抽出の方法について学びます。	母集団，標本，標本抽出，全数調査，標本調査，統計的推論，単純無作為抽出法，層化抽出法，多段抽出法	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第8回	山田 耕太郎	統計的推定(1)母平均の区間推定～母分散既知の場合①～	母分散が分かっている場合に標本から母集団の平均値を区間推定するための方法を学びます。母分散が分かっている場合は正規分布の性質を使って区間推定できますが，まずはその考え方と計算方法を理解します。	母平均，母分散，標本平均，標本分散，正規分布	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り，知識の定着を図る
第9回	山田 耕太郎	統計的推定(2)母平均の区間推定～	前回に引き続き，母分散が分かっている場合に標本から母集団の平均値を区間推定するための方法を学びます。考え方と計算方法を理解するために	母平均，母分散，標本平均，標本分散，正規分布，大数の法則，中心極限定理	予習：授業前に資料に目を通し，分からない用語等は事前に

		母分散既知の場合 ②～	できるだけ多くの演習問題を解きながら進めます。		意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第10回	山田 耕 太郎	統計的推定(3)母平均の区間推定～母分散未知の場合 ①～	母分散が分からない場合に標本から母集団の平均値を区間推定するための方法を学びます。母分散が分からない場合はt分布の性質を使って区間推定できますが、考え方は正規分布の性質を使ったときと同じですので、まずはその考え方と計算方法を理解します。	母平均、母分散、標本平均、標本分散、不偏分散、正規分布、t分布、自由度	予習：授業前に資料に目を通し、分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第11回	山田 耕 太郎	統計的推定(4)母平均の区間推定～母分散未知の場合 ②～	前回に引き続き、母分散が分からない場合に標本から母集団の平均値を区間推定するための方法を学びます。考え方と計算方法を理解するためにできるだけ多くの演習問題を解きながら進めます。	母平均、母分散、標本平均、標本分散、不偏分散、正規分布、t分布、自由度	予習：授業前に資料に目を通し、分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第12回	山田 耕 太郎	統計的仮説検定 (1)検定の考え方	これまでの統計的推定の知識を使って、統計的仮説検定の考え方を学びます。統計的仮説検定はデータを讀んで説明するための基礎となる方法で、社会調査や研究で数多く使われていることを理解します。	統計検定量、帰無仮説、対立仮説、P値、有意水準、有意確率、両側検定、片側検定、正規分布	予習：授業前に資料に目を通し、分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第13回	山田 耕 太郎	統計的仮説検定 (2)t検定	t検定とは平均値の差が「偶然生じた差」なのか「原因や理由があって生じた差」なのかを統計学的に明らかにする検定方法です。例えばあるダイエット方法で全員の体重が減った（全員の体重の平均値が下がった）としても、統計学的には「単なる偶然でダイエット方法が原因ではない」という結果になることもあります。結果の判断は単なる多数決ではなく統計学的に正しい方法があることを学びます。	統計検定量、帰無仮説、対立仮説、P値、有意水準、有意確率、両側検定、片側検定、t検定、等分散の検定	予習：授業前に資料に目を通し、分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第14回	山田 耕 太郎	統計的仮説検定 (3)カイ2乗検定	カイ2乗検定は、例えば「食の嗜好に地域性が反映されるのか」や「生活習慣が健康に影響を及ぼしているのか」などを統計学的に明らかにする方法です。アンケート調査の結果分析によく使われるため、卒業研究や社会に出てから役立つような例題で検定方法を学びます。	カイ2乗分布、自由度、観測度数、期待度数、カイ2乗値、帰無仮説、対立仮説、有意水準、有意確率	予習：授業前に資料に目を通し、分からない用語等は事前に意味を調べておく 復習：授業資料と授業内小テストを基に授業を振り返り、知識の定着を図る
第15回	山田 耕 太郎	定期試験			

履修上の注意事項	本科目は臨床検査技師国家試験受験資格必修、食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修である。 授業に必要な資料はPDF形式でTeamsにアップするので、授業が始まるまでに自分のタブレットのノートアプリ（Goodnotes）にダウンロードしておくこと。
事前・事後学修の内容	事前にアップする授業資料を使って100分程度の予習を行うこと。授業終了後はその授業内容と小テストを振り返りながら100分程度の復習を行うこと。
成績評価の方法	定期試験結果80%、授業内小テスト20%として評価する。

定期試験準備	配布した授業資料と授業内小テストを基に復習しておくこと。
教科書	なし
参考書	『管理栄養士・栄養士のための統計処理入門』武藤志真子 編著，建帛社（2017） 『データサイエンス入門-Excelで学ぶ統計データの見方・使い方・集め方-』上藤一郎 他著，オーム社（2019） 『身近な統計』石崎克也 他著，放送大学教育振興会（2018）
教材	適宜，Teamsにアップする。



✕ ウィンドウを閉じる

講義名	情報処理統計学		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 保健養護専攻		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	火曜日	代表時限	1時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門科目（必修）		
資格必須 1	教職（養護教諭）必修		
資格必須 2	教職（保健）必修		
資格必須 3	教職（看護）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 緒方 裕光	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	・数値データのまとめ方、統計的分析方法の基本を説明できる。 ・基本的なデータ解析に関する計算ができる。 ・教職（養護教諭、保健、看護）につく者としての専門的な知識・技術を身につける。 ・「知識・理解」「汎用的能力と専門的技能・実践力」と関連する。 ・本授業の達成目標はDP1-2と特に関連し、DP2-1、DP2-2とも関連が強い。
授業の概要	統計の基礎（数値データの種類、数値データ整理の方法、統計学の基本、記述統計、代表値と散布度、データの分布と正規分布、相関と回帰、母集団と標本、推測統計、を中心に学ぶ。必要に応じて、「エクセル」の使用を通じて、データ入力、データ整理、統計的推定・検定の実践について学ぶ。
授業形式	パワーポイントを用いた講義と毎回行う小テストの解説を中心に進める。また、技術の習得を図るために、必要に応じて手元のタブレットで計算の練習を行う。資料の配布はTeamsを用いる。授業内で行う小テストはFormsを通じて行う。

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	データと情報	統計学とは、データと尺度、情報とは	データ、質的データ、量的データ、名義尺度、順序尺度、間隔尺度、比尺度、情報	復習：小テストの内容の確認・復習
第2回	統計の基本的指標	平均値と中央値、データのバラツキ、ヒストグラム、正規分布	代表値、平均値、中央値、最頻値、散布度、分散、標準偏差、四分位偏差、変動係数、算術平均、幾何平均、正規分布、データの標準化	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第3回	データ整理の基礎	分散、標準偏差、2変数の相関、クロス集計表	連続量と離散量、相関係数、クロス集計、カテゴリ一、記述統計	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第4回	統計的関連	相関（関連）、回帰直線、データの入力方法	散布図、回帰分析、因果関係、データベース	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習

第5回	重回帰分析	回帰モデル、名義尺度どうしの関連、名義尺度と比尺度（または間隔尺度）との関連	説明変数、目的変数、統計的関連の指標	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第6回	標本と母集団	標本と母集団、標本平均と母平均、標本分散と母分散	標本抽出、ランダムサンプリング、選択バイアス	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第7回	統計的推定	区間推定、母平均の区間推定、母比率の区間推定	点推定、区間推定、母平均の推定、t分布、信頼区間、サンプルサイズ	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第8回	統計的仮説検定の基礎	統計的仮説検定とは何か、仮説検定の具体的方法の例、仮説検定の考え方	推測統計、p値、有意差、帰無仮説、対立仮説	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第9回	検定の実際 (1) 対応のあるデータの検定	パラメトリック検定とノンパラメトリック検定、対応のあるデータの検定	パラメータ、t検定、カイ2乗検定、マクネマー検定	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第10回	検定の実際 (2) 対応のないデータの検定	対応のない2群の平均値の差の検定、仮説検定の手順、分散分析	等分散の検定、ウェルチの検定、1元配置分散分析、2元配置分散分析	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第11回	検定の実際 (3) クロス集計表の検定	クロス集計表の作成、2×2のクロス集計表の検定、m×nのクロス集計表の検定	クロス集計の作成、カイ2乗分布、自由度、検定統計量	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第12回	回帰分析	回帰分析とは何か、回帰分析における検定、回帰分析と相関係数との関係	回帰直線、残差、最小2乗法、回帰係数の検定、傾きの意味	予習：資料での該当授業内容の一読・予習 復習：小テストによる前回内容の確認・復習
第13回	重回帰分析	多変量データ、多変量解析 重回帰分析 重回帰分析の応用	多変量解析、重回帰モデル、多重共線性、交絡因子	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第14回	情報処理と統計学	科目全体の復習とまとめ	情報処理における統計学の役割、情報処理の応用、情報処理の結果の活用	予習：資料内容の一読・予習 復習：小テストの内容の確認・復習
第15回	定期試験	定期試験終了後に正答・解説をTeamsに掲載する。		

履修上の注意事項	本科目は教職（養護教諭）、教職（保健）、教職（看護）の資格取得に必修である。
事前・事後学修の内容	毎回配布する資料を事前に一読しておくこと。また、毎回行う簡単な小テストの内容および計算の方法について復習すること。予習・復習は週に60分以上行うこと。
成績評価の方法	定期試験結果80%、授業内小テスト20%により総合的に評価する。
定期試験準備	配布資料および各回に行う小テストを中心に復習すること。
教科書	なし
教材	毎回資料を配布する。



講義名	情報処理統計学実習（E）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻		
開講学年	1年		
講義開講時期	前期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	木曜日	代表時限	1時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目（必修），家庭科教職コース指定，臨床検査学コース指定，		
資格必須 1	教職（家庭）必修		
資格必須 2	食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 藤倉 純子	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標はDP3（汎用的能力と専門的技術・実践力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のためのワープロ・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのパワーポイント等、操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トレビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて、課題に関する内容、操作方法の説明後、各自、課題を完成させる。プレゼンテーション課題は、全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	藤倉 純子	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウィンドウ&マウス&アイコン&クリック&ダブルクリック&ドラッグ&タッチタイピング
第2回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの基本	ワープロの基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力&文のデザイン&ファイルの保存&段組
第3回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・表	見だしを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表&罫線操作&色&ルーラー&インデント&拡張書式&段落設定&行幅&インデント&ルーラー&均等割付&縦書き&横書き&左・中央・右揃え&見出し&ページ&目次&ヘッダー&フッター
第4回	藤倉 純子	日本語ワードプロセッサの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画機能を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート&図形描画&SmartArt&ページ設定&余白&用紙サイズ&フォントの書式&オートシェイプ&テキストボックス&記号と特殊文字&リーフレット

第5回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを利活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI
第6回	藤倉 純子 山田耕太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、ヘルスケアの分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	藤倉 純子	表計算ソフトの基本	表計算ソフトの基本操作を行う。例題により表計算ソフトの基本機能（操作、式、関数、セル番地等）を理解する。	シートの追加・削除・名前の変更&ブック&ワークシート&数式バー&セル番地&絶対参照&相対参照&式&関数&列記号&行番号
第8回	藤倉 純子	同上	同上	
第9回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	桁揃え&BMI&体脂肪・肥満度の計算&数学・三角関数（ROUND）&論理関数&条件判断（IF, AND）&検索関数（INDEX）&セルの書式設定&表示形式&罫線&シートの挿入・コピー・移動
第10回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（統計関数）	基本統計量を求める（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）	串刺し&統合&集計&基本統計（平均・最大・最小・標準偏差・範囲・変動係数）
第11回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・関数（検索/行列関数）	検索/行列関数を用いて、データの検索、栄養計算を行う。	検索/行列関数（VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）&計算式&セルの複写（コピー）&ペースト&グラフウィザード&グラフ（棒・折れ線・散布図）
第13回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並び替えなどの操作を身につける。	並び替え&オートフィルタ&昇順&降順
第14回	藤倉 純子	表計算ソフトの活用・集計（ピボットテーブル）	ピボットテーブルを使った集計処理を行う	ピボットテーブル&条件式
第15回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの基本	複数の栄養計算ソフトを用いて1日分の食事記録の栄養計算を行い、2つのソフトを比較する。	食事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア
第16回	藤倉 純子	同上	同上	
第17回	藤倉 純子	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、課題についての情報を収集する。自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立作成。	インターネット検索方法&キーワード&文献検索の方法（図書館システム）&参考文献の書き方&画像コピー&加工方法&栄養計算&インターネット&WWW&URL、検索エンジン&ネットブック&著作権
第18回	藤倉 純子	同上	同上	
第19回	藤倉 純子	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、学んだ栄養計算ソフトを使って、栄養価計算を行う。	食事摂取基準&エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）&食品数&香川式四群点数法&食事記録&身体活動レベル&食品成分表&献立&料理&調味パーセント&CSVファイル&PDFファイル&バックアップ&リストア
第20回	藤倉 純子	同上	同上	
第21回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトの活用	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム（食品）のプレゼンテーションスライド作成。	基本操作&デザインテンプレート&文字の大きさ&色&配置&図表の活用&加工&箇条書き&アニメーション&ノート&スライド印刷&スライドレイアウト&テキストボックス&ワードアート&アウトライン表示&スライダー一覧表示&スライドショー

第22回	藤倉 純子	同上	同上	
第23回	藤倉 純子	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表（120秒/1人）、プレゼンの評価（発表方法・スライド・内容）、formsへの評価登録。	スライドショー&forms評価
第24回	藤倉 純子	同上	同上	

関連科目	情報処理学実習，スポーツ生理学実習
履修上の注意事項	コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。
事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎（関連するグラフの種類を含めて）を復習をしておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日まで完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	武藤志真子他:健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・第2版（アイ・ケイ・コーポレーション）電子版
参考書	できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応（インプレス），できるWord2016 Windows10/8.1/7対応（インプレス），できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7対応（インプレス）
教材	ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる



講義名	情報処理統計学実習（F）		
（副題）			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 栄養科学専攻		
開講学年	1年		
講義開講時期	前期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	木曜日	代表時限	1時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目（必修）、家庭科教職コース指定、臨床検査学コース指定、		
資格必須 1	教職（家庭）必修		
資格必須 2	食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 山田 耕太郎	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	食と健康に関する課題をコンピュータを活用しながら把握・分析し、論理的思考に基づいて問題解決することができる。本授業の達成目標はDP3（汎用的能力と専門的技術・実践力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のためのワープロ・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのパワーポイント等、操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トリビアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。コンピュータ会社でのシステム開発経験等を事例に説明を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて課題に関する内容、操作方法の説明後、各自課題を完成させる。プレゼンテーション課題は全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。

授業計画表

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	山田 耕太郎	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウインドウ、マウス、アイコン、クリックと、ブルック、ドラッグ、タッチタイピング
第2回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフト（Word）の基本	日本語ワープロソフト（Word）の基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力、全角、半角、文のデザイン、段組、ファイルの保存
第3回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・表	見出しを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表、罫線操作、インデント、ルーラー、書式設定、均等割付、左・中央・右揃え、ヘッダー、フッター
第4回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画操作を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート、図形描画、SmartArt、ページ設定、余白、用紙サイズ、フォントの書式、オートシェイプ、テキストボックス、記号と特殊文字

第5回	山田 耕 太郎	データ・AI利活用 のための技術と最新動 向	近年話題になっているデータサイ エンスやAIを利活用するための技 術と最新動向を概観し、表計算ソ フトによるデータ処理の意義を理 解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、 音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学 習、強化学習、転移学習、生成AI
第6回	山田 耕 太郎	データ・AIの活用領 域とその現場	社会で活用されているデータとそ の活用領域がAIによって広がり、 ヘルスケアの分野においても様々 な課題を解決するツールとなっ ていることを理解する。	生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケ ティング、インフラ、ヘルスケア
第7回	山田 耕 太郎	表計算ソフト (Excel) の基本	表計算ソフトの基本操作を行う。 例題をExcelで処理しながら基本 機能(式、関数、セル番地等)を 理解する。	シートの追加・削除・名前の変更、ブック、ワークシ ート、数式バー、セル番地、絶対参照、相対参照、複合参 照、関数
第8回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第9回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・関数(論理関 数)	論理関数など各種関数を用いて肥 満判定や血圧区分について計算す る。	BMI・体脂肪・肥満度の計算、四捨五入(ROUND)、論理 関数(IF, AND, OR)
第10回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・関数(統計関 数)	基本統計量を求める(平均・最 大・最小・標準偏差・中央値・レ ンジ・変動係数)	基本統計量(平均・最大・最小・標準偏差・中央値・レ ンジ・変動係数)
第11回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・関数(検索／行 列関数)	検索／行列関数を用いた肥満判定 や食事摂取基準のデータ検索を行 う。	検索／行列関数(INDEX, VLOOKUP, HLOOKUP)
第12回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成す る。	グラフ(棒・折れ線・散布図・複合グラフ) データ系列 の書式設定、表のコピー&ペースト、グラフウィザード
第13回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・集計(データベ ース機能)	健康診断のデータを用いて、デー タ抽出、条件検索、並べ替えなど の操作を身につける。	ソート(並べ替え)、オートフィルタ、昇順、降順
第14回	山田 耕 太郎	表計算ソフトの活 用・集計(ピボット テーブル)	ピボットテーブルを使った集計処 理を行う。	ピボットテーブル、フィールド・単純集計・クロス集計
第15回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの基 本	栄養計算ソフトを使って1日分の 食事記録の栄養計算を行い、デー タを読み解いて結果を説明する。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活 動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養 素バランス(PFC比)
第16回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第17回	山田 耕 太郎	インターネット上の 情報収集	インターネット検索による情報収 集の方法を学び、自分の座席のニ ックネーム(食品)に関する情報 収集と1日分の献立作成を行う。	インターネット検索、キーワード検索、文献検索、参考 文献の書き方、著作権、ネットリテラシー、画像コピ ー、画像加工
第18回	山田 耕 太郎	同上	同上	同上
第19回	山田 耕 太郎	栄養計算ソフトの活 用	自分の座席のニックネーム(食 品)を活用した1日分の献立につ いて、栄養計算ソフトによる栄養 価計算を行う。	基本操作&デザインテンプレート&文字の大きさ&色&配置 &図表の活用&加工&箇条書き&アニメーション&ノー食事 摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レ ベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バ ランス(PFC比)
第20回	山田 耕 太郎	日本語ワープロソフト の活用・レポート 作成	献立と栄養価評価をWordにレポ ート形式でまとめる。	見出し、目次、表、画像コピー、画像加工
第21回	山田 耕 太郎	プレゼンテーション ソフト (PowerPoint) の基 本	プレゼンテーションソフト (PowerPoint) の基本操作の理 解。課題についての情報収集。	デザインテンプレート、情報のデザイン、図表の活用、 アニメーション、スライドショー
第22回	山田 耕 太郎	プレゼンテーション ソフトの活用	課題についてプレゼンテーション 媒体を作成する。自分の座席のニ ックネーム(食品)のプレゼンテ ーションスライド作成。	スライドの印刷、印刷レイアウト(ノート)、発表原稿 印刷、スライド一覧表示、スライドショー
第23回	山田 耕 太郎	プレゼンテーション ソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体 を全員が発表し評価する。スライ ドショーによる発表(120秒/1 人)	プレゼンテーション、スライドショー

第24回	山田 耕 太郎	プレゼンテーション ソフトによる発表・ 評価	プレゼンの評価（発表方法・スラ イド・内容）、formsへの評価登 録	forms評価
関連科目		情報処理学実習、スポーツ生理学実習		
履修上の注意事項		コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コン ピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わから ないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。		
事前・事後学修の内容		高校までで学ぶ統計の基礎（関連するグラフの種類を含めて）を復習をしてお くこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項につい て目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を 休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が 授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておく こと。		
成績評価の方法		サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション 媒体発表10%により評価する。		
教科書		『健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・電子版』武藤志真子他著 （アイ・ケイ・コーポレーション）		
参考書		『できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるWord2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7 対応』（インプレス）		
教材		ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業 内容を提示する。		



✕ ウィンドウを閉じる

講義名	情報処理統計学実習		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部保健栄養学科 保健養護専攻		
開講学年	2年		
講義開講時期	前期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	水曜日	代表時限	1 時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門科目（選択）		
資格必須 1	教職（養護教諭）必修		
資格必須 2	教職（保健）必修		
資格必須 3	教職（看護）必修		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 緒方 裕光	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	・情報処理の手段としてエクセルの基本的な操作と多様な機能を使用できる。 ・数値データ処理に必要な統計学の基本的考え方を説明できる。 ・数値データについて基本的な統計解析ができる。 ・教職（養護教諭、保健、看護）につく者としての専門的な知識・技術・実践力を身につける。 ・「知識・理解」「汎用的能力と専門的技能・実践力」と関連する。 ・本授業の達成目標はDP2-1と特に関連し、DP1-2、DP2-2とも関連が強い。
授業の概要	1年次に学んだ「情報処理統計学」の内容を基本にして、実際の情報処理の手段としてコンピュータの基本ソフトであるエクセルの操作と機能を通じて情報処理の具体的な方法を学ぶ。また、実際に計算実習を行うことによって、数値データ処理に必要な統計的分析の基本的考え方と手法を学ぶ。
授業形式	パワーポイントによる説明に基づき、学生各自のコンピューター使用による実習を行う。資料や演習データの配布はTeamsを用いる。授業内で行う小テストはFormsを通じて行う。

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考	予習・復習
第1回	エクセルの数式・関数の利用	数式・関数の使用の基本、関数を用いた簡単な計算、表作成の概要、文字とセルの書式	四則演算、数式、関数、データ入力、合計・平均、データの種類	復習：該当実習内容の整理・実技復習
第2回	データベース作成の基本	例題により表計算ソフトの基本機能を理解する。ケースと変数、調査票と入力ポイント、データベースの整理	データベース、ケース、変数、調査票、変数名、ID番号、コード化	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第3回	AI利活用のための技術と最新動向および活用領域とその現場	AI利活用のための技術と最新動向。AIの活用領域、AIによる課題解決のためのアプローチなど。	言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI、生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内

				容の整理・実技復習
第4回	記述統計の方法 (1)	分布の特徴、正規分布の特徴、単純集計	エクセル関数、標準偏差、分散、クロス集計表の作成	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第5回	記述統計の方法 (2)	集計表の作成、グラフ化、各種指標の計算	複数回答の処理、データの変換、度数分布表、グラフ化、パーセンタイル	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第6回	変数間の関連	データの種類と関連指標、推測統計の基礎	質的データ、量的データ、データの尺度、データ解析の基礎、相関係数	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第7回	回帰分析	回帰直線と散布図、回帰分析の基礎と応用	最小2乗法、回帰係数、回帰直線の応用	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第8回	データの可視化	複合グラフの作成、平均値・標準偏差の図示法、多様なグラフ作成	レーダーチャート、円グラフ、3-Dグラフ、箱ひげ図、複合グラフ	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第9回	統計的推定と検定の基礎	標本と母集団、検定と推定の意味	カイ2乗検定、適合度の検定、独立性の検定、リスク比・オッズ比、マクネマー検定、t検定	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第10回	統計的検定（平均値）	平均値に関する推定・検定	母平均の検定、2群の母平均の差の検定、対応のある2群の母平均の差の検定、	予習：配布資料で該当実習内容を一読・予習 復習：該当実習内容の整理・実技復習
第11回	統計的検定（分散分析）	3群以上の平均の比較、多重比較	1元配置分散分析、2元配置分散分析	予習：全実習内容の予習 復習：全実習内容の整理・実技総復習
関連科目			情報処理統計学（1年後期）。 上記科目で学んだ内容について、実際にコンピュータを使って計算を行う。	
履修上の注意事項			本科目は教職（養護教諭）、教職（保健）、教職（看護）の資格取得に必修である。	
事前・事後学修の内容			シラバス内容及び配布資料を予習しておくこと。キーボードの入力練習をしておくこと。エクセルを中心に計算方法を復習すること。	
成績評価の方法			授業内で提示する課題に対するレポートの内容70%、授業への参加態度30%により総合的に評価する。	
教科書			緒方裕光編著「統計情報処理入門」、建帛社、2024年発刊予定	
教材			必要に応じて資料を配布する。解析練習のためのデータは、授業時に入力するか、または教員が準備したものをダウンロードして使う。	



講義名	情報社会リテラシー論		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	後期	講義区分	講義
基準単位数	2	時間	0.00
代表曜日	月曜日	代表時限	2時限
必須/選択	選択		
科目分類	専門基礎科目(選択)		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 宮内 正	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）

20世紀から今世紀にかけての情報技術や情報環境のめざましい発展はたんに便利さの向上を実現しただけでなく、私たちのライフスタイルや生活インフラそのものの変化をもたらし、人間相互のコミュニケーション、人間と機械とのインタラクションの有り様まで変えつつあることを理解し、現代社会における人と人の「伝え合い」や「つながり」そのものの変容についてのより深い認識を得ることによって、情報機器や情報サービスのより適切で安全な利用（情報リテラシー）だけでなく、AIの技術を活用したデータの扱い方についての理解（AIリテラシー）を深めることができる。本授業の達成目標はDP-4と関連する。

授業の概要

近年、情報の流れやその活用法についてめざましい変化が起きている。中央への情報集中から個別の組織や個人への情報分散やネットワーク化・オープンデータ化という変化に加えて、AI（人工知能）という技術を私たちの社会の様々な分野における課題解決や意思決定に利用しようという変化である。こうしたコンピュータの技術革新やデータの存在は私たちの社会のあり方にどのような変化をもたらしているのかについて考える。まずは私たちの日常生活のなかで出会う様々なトラブルや疑問について考える。それぞれの事例に則した具体的な対処法や解決法を確認するだけでなく問題の本質はいったいどこにあるのかについて話し合う。この話し合いをもとに、情報化と社会の関係についてより本質的で構造的な理解をめざす。情報とは、知識とは、個人の自由か社会の秩序か、プライバシーとは、オリジナリティとは、著作権とは、など多岐にわたるテーマについて考える。最後に、こうしたテクノロジーと社会の劇的な変化に対して、私たち自身、大きな流れにそのまま流されるのではなく主体的に振る舞うためには、こうした変容にどう向き合っていけばよいのかについて考える。

授業形式

基本的には講義を中心とするが、内容に応じて映像資料（映画・ドキュメンタリー・写真など）や音声資料（音楽CD）を用いる。また、いくつかの課題テーマについてグループ討議を行う予定である。PowerPointをプロジェクターで投影して説明を行う予定。授業で使用するPowerPoint等の資料は、Teamsのチャンネル上にあらかじめ投稿しておく。

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
第1回	社会で起きている変化	近年、情報の流れやその活用法についてめざましい変化が起きている。中央への情報集中から個別の組織や個人への情報分散やネットワーク化・オープンデータ化という変化に加えて、AI（人工知能）という技術を私たちの社会の様々な分野における課題解決や意思決定に利用しようという変化である。そこでは、大量で多様なデータがリアルタイムでやりとりされる。こうしたコンピュータの技術革新やデータの存在は私たちの社会のあり方にどのような変化をもたらしているのかについて考える。	ネットワーク化 オープンデータ化 AI ビッグデータ データサイエンス データ駆動型社会 Society 5.0 第4次産業革命 IoT

第2回	社会で活用されているデータ	コンビニの監視カメラ、SNSでのやりとり、検索エンジンの入力データ、自分自身の位置情報など、様々なデータが流通、金融、行政、運輸をはじめ、様々な分野で活用されている。こうしたデータの種類や特徴について知ると同時に課題についても学ぶ。商品の販売促進、利用者の利便性向上に役立つ一方で、予測可能な行動範囲に限定されることはないか。個人情報の取扱いについても考える。	人の動線データ SNSのログデータ アクセスデータ 個人情報 需要予測 電子広告 匿名加工情報
第3回	情報社会を生きるための知恵 (1)	情報ネットワーク環境に求められるルール（ネチケット）やマナーとは何かを考える。ひとりの人がおおぜいの仲間に、不特定多数の人に、同時に情報を発信できるインターネットの世界。情報ははたして信頼できるのか。というっかり、誤った情報を発信してしまうことはないか。わざとウソの情報を流す人はいないか。掲示板では名前を明かさずに匿名で情報がやりとりされているし、ブログでは仲間のやりとりを第三者が自由に見ることのできる。こうした環境のなかで、私たちはいったい、何に注意すればよいか、どういう意識や倫理をもてばよいかを考える。	SNS ブログ ネチケット マナー プライバシー 人権
第4回	情報社会を生きるための知恵 (2)	情報セキュリティの概念、プライバシーの保護、知る権利、知的財産権について学ぶ。パソコンのデータバックアップから、ウィルスやスパイウェア対策、クレジット情報の漏洩、無断引用に至るまで、情報セキュリティは私たちにとっては重要なテーマである。個人や組織ごとの対応に加えて、社会としても、個人の権利を守るための法整備が求められている。そのいくつかを紹介する。	情報セキュリティ 知的財産権 著作権 個人情報保護 情報公開 プライバシーの保護
第5回	情報化と社会 (1)	IT革命がもたらしたものとは何かについて考える。情報技術やメディアの発達史という視点から、今日の「情報化」がかつての活版印刷の登場に匹敵する画期的な革命であるといわれる。この革命は私たちの情報へのかかわりかたに何をもたらすのか。	活版印刷 新聞・雑誌 ジャーナリズム 市民社会 民主主義 公共性 国民国家の形成 マスメディア インターネット ウェブ社会 ネット社会
第6回	情報化と社会 (2)	コンピュータがつくる情報空間とは何かについて考える。Computer Mediated Communication (CMC) という、これまでにないコミュニケーションの形式について理解する。	コミュニケーション メディア 手紙 電話 ラジオ テレビ マスメディア パソコン通信 インターネット 同時性 即時性
第7回	情報化と社会 (3)	ネットワーク・コミュニケーションと「公共圏」のあり方について考える。インターネットのメディア空間において「仮想社会」と「現実社会」が相互浸透する状況において、市民的なコミュニケーション空間は実現可能か。	マスメディア ネットメディア 共通理解 公共性 価値観の多様化 つながりの稀薄化 孤独 リアル리티の多元化
第8回	情報化と社会 (4)	ネット社会における信頼と自己責任について考える。電子商取引や出会い系サイトをめぐる問題、webページの改竄問題などに見られるように、ネット社会における情報の送り手と受け手との信頼関係はどのように形成すればよいか。	ネット社会における信頼関係
第9回	情報化と社会 (5)	情報のグローバル化・ローカル化について考える。コンピュータ・ネットワークの地球規模での拡大により、近代国家という枠を越えたグローバルな情報流通が実現した。このことは、既存の社会的属性のもつ意味をも相対化したといえよう。	情報のグローバル化 情報のローカル化 ユーザーのアイデンティティ 国民 民族 地域共同体 帰属意識 世界市民
第10回	情報化と政治	電子民主主義の可能性について考える。行政のIT化は、業務の効率化と行政サービスの充実を目標とする一方、個人情報の管理の問題を抱えている。ネット選挙や電子フォーラムの利用・普及など、「電子民主主義」の可能性について考える。	電子民主主義 リアルな民主主義 バーチャルな民主主義 参加意識 市民意識 当事者意識 傍観者の態度
第11回	情報化と地域生活	地域メディアと地域情報について考える。情報通信技術の全国的な規模での普及は、期せずして、地域密着型の情報発信を可能にするが、他方で、地域の個性や自律性やアイデンティティを損なう危険もはらんでいる。	地域メディア 地域情報 地域の独自性 地域の自律性 対外的な魅力
第12回	日常生活における情報 (1)	日常生活における情報との付き合い方について考える。従来のマスメディアに加えて、インターネット環境の普及は、日常生活における情報環境を大きく変化させている。	テレビ離れ 共通の話題の欠如 共通の体験の欠如 ネット上でのやりとり リアルな日常
第13回	日常生活における情報 (2)	前回に引き続き、商品・サービスの利用・購買に関する消費生活情報が圧倒的な比率で関心の大半を占めるようになってきているのではないか。リアルな生活、長期的な視点に立つ考察などは話題になりにくい。	商品やサービスの消費に関する情報 リアルな意見や感想 長期的な視点に立った考察
第14回	情報社会に生きる人間	新たな情報技術の導入・普及は、これまでの歴史からも明らかのように、人間社会のあり方や人間の生き方・暮らし方に計り知れない影響をもたらすものである。短期的な有用性に圧倒されることなく、冷静にその中長期的な影響を見極める必要がある。	新たな技術 短期的な有用性 中期的・長期的な有用性
第15回	定期試験 (レポート)		

履修上の注意事項

毎回の講義内容をきちんとノートにまとめ、自分の感想や意見をメモしておくこと。配布資料はTeamsにアップするので、授業の開始前に各自のタブレットのノートアプリ（Goodnotes5）等にダウンロードしておくこと。

事前・事後学修の内容	授業後、配付資料やe-learning上の資料などをノートに転記するか切り貼りするなどして、自筆の内容とあわせてノート整理を行い、講義内容の理解を深めること。授業で言及された事項、人名、作品名などについても、高校教科書（世界史・日本史・倫理など）や定評のある百科事典や信頼するに足ると思われるサイト等で調べおくこと。また、授業で紹介された文献や映画などにもできるだけ接するよう心がけること。以上の学習に週90分以上をあてること。
成績評価の方法	授業への参加態度30%、レポート課題70%を総合して評価する。
定期試験準備	定期試験は、教室での筆記試験ではなく、レポートを課す。
教科書	とくに指定しない。
参考書	関連する文献については適宜、指示する。



✕ ウィンドウを閉じる



講義名	情報処理実習		
(副題)			
開講責任部署	女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科		
開講学年	1年		
講義開講時期	前期	講義区分	実験・実習
基準単位数	1	時間	0.00
代表曜日	金曜日	代表時限	1時限
必須/選択	必修		
科目分類	専門基礎科目(必修)		

担当教員

職種	氏名	所属
教授	◎ 山田 耕太郎	

授業の達成目標（ディプロマ・ポリシーとの関連も記載）	栄養・保健・食情報の処理・表現・伝達など栄養学士に必要な情報処理・コンピュータの有効活用ができる。本授業の達成目標はDP4（食情報発信・食育技術力）と関連している。
授業の概要	レポート作成のためのワープロ・情報収集、データの加工・集計のための表計算ソフト、口頭発表のためのパワーポイント等、操作スキルとともに、その活用能力も身につける。特定の食材を使った1日の献立を提案し、栄養計算ソフトを使用し、栄養評価を行い、レポート形式にまとめる。また、特定の食物について調べ（食品科学的な面、食文化的な面、食糧需給の面、流通の面、栄養素面、歴史、生産地、料理、ことわざ、各種トリアなど）インターネット上や文献で情報収集を行いパワーポイントにまとめ、発表を行う。データサイエンスやAIとの関わりを学ぶ。
授業形式	コンピュータ実習室にて課題に関する内容、操作方法の説明後、各自課題を完成させる。プレゼンテーション課題は全員、教卓にて発表を行い、互いに評価を行う。出席・欠席届はForms、Teamsを使用。
授業計画表	

回	担当教員	項目	内容	キーワード・備考
第1回	山田 耕太郎	コンピュータの基本操作	パソコンの基礎知識と基本操作の確認を行う。	ウインドウ、マウス、アイコン、クリックと、ブルクリック、ドラッグ、タッチタイピング
第2回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフト（Word）の基本	日本語ワープロソフト（Word）の基本操作、文書作成・保存を行う。	日本語入力、全角、半角、文のデザイン、段組、ファイルの保存
第3回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・表	見出しを活用し、目次の作成、表の作成と罫線操作を習得する。	表、罫線操作、インデント、ルーラー、書式設定、均等割付、左・中央・右揃え、ヘッダー、フッター
第4回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・リーフレット	ワードアート、図形描画操作を活用してリーフレットを作成する。	ワードアート、図形描画、SmartArt、ページ設定、余白、用紙サイズ、フォントの書式、オートシェイプ、テキストボックス、記号と特殊文字
第5回	山田 耕太郎	データ・AI利活用のための技術と最新動向	近年話題になっているデータサイエンスやAIを利活用するための技術と最新動向を概観し、表計算ソフトによるデータ処理の意義を理解する。	データの可視化、散布図と回帰、言語処理、画像認識、音声処理、予測、クラスタリング、機械学習、深層学習、強化学習、転移学習、生成AI
第6回	山田 耕太郎	データ・AIの活用領域とその現場	社会で活用されているデータとその活用領域がAIによって広がり、食産業の	生産、消費、文化活動、流通、製造、サービス、マーケティング、インフラ、ヘルスケア

			分野においても様々な課題を解決するツールとなっていることを理解する。	
第7回	山田 耕太郎	表計算ソフト（Excel）の基本	表計算ソフトの基本操作を行う。例題をExcelで処理しながら基本機能（式、関数、セル番地等）を理解する。	シートの追加・削除・名前の変更、ブック、ワークシート、数式バー、セル番地、絶対参照、相対参照、複合参照、関数
第8回	山田 耕太郎	同上	同上	同上
第9回	山田 耕太郎	表計算ソフトの活用・関数（論理関数）	論理関数など各種関数を用いて肥満判定や血圧区分について計算する。	BMI・体脂肪・肥満度の計算、四捨五入（ROUND）、論理関数（IF, AND, OR）
第10回	山田 耕太郎	同上	同上	同上
第11回	山田 耕太郎	表計算ソフトの活用・関数（検索／行列関数）	検索／行列関数を用いた肥満判定や食事摂取基準のデータ検索を行う。	検索／行列関数（INDEX, VLOOKUP, HLOOKUP）
第12回	山田 耕太郎	表計算ソフトの活用・グラフ	いろいろな種類のグラフを作成する。	グラフ（棒・折れ線・散布図・複合グラフ）データ系列の書式設定、表のコピー＆ペースト、グラフウィザード
第13回	山田 耕太郎	表計算ソフトの活用・集計（データベース機能）	健康診断のデータを用いて、データ抽出、条件検索、並べ替えなどの操作を身につける。	ソート（並べ替え）、オートフィルタ、昇順、降順
第14回	山田 耕太郎	表計算ソフトの活用・集計（ピボットテーブル）	ピボットテーブルを使った集計処理を行う。	ピボットテーブル、フィールド・単純集計・クロス集計
第15回	山田 耕太郎	栄養計算ソフトの基本	栄養計算ソフトを使って1日分の食事記録の栄養計算を行い、データを読み解いて結果を説明する。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第16回	山田 耕太郎	同上	同上	同上
第17回	山田 耕太郎	インターネット上の情報収集	インターネット検索による情報収集の方法を学び、自分の座席のニックネーム（食品）に関する情報収集と1日分の献立作成を行う。	インターネット検索、キーワード検索、文献検索、参考文献の書き方、著作権、ネットリテラシー、画像コピー、画像加工
第18回	山田 耕太郎	同上	同上	同上
第19回	山田 耕太郎	栄養計算ソフトの活用	自分の座席のニックネーム（食品）を活用した1日分の献立について、栄養計算ソフトによる栄養価計算を行う。	食事摂取基準、食品成分表、香川式四群点数法、身体活動レベル、栄養バランスの可視化、エネルギー産生栄養素バランス（PFC比）
第20回	山田 耕太郎	日本語ワープロソフトの活用・レポート作成	献立と栄養価評価をWordにレポート形式でまとめる。	見出し、目次、表、画像コピー、画像加工
第21回	山田 耕太郎	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本	プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本操作の理解。課題についての情報収集。	デザインテンプレート、情報のデザイン、図表の活用、アニメーション、スライドショー
第22回	山田 耕太郎	プレゼンテーションソフトの活用	課題についてプレゼンテーション媒体を作成する。自分の座席のニックネーム（食品）のプレゼンテーションスライド作成。	スライドの印刷、印刷レイアウト（ノート）、発表原稿印刷、スライド一覧表示、スライドショー
第23回	山田 耕太郎	プレゼンテーションソフトによる発表	完成したプレゼンテーション媒体を全員が発表し評価する。スライドショーによる発表（120秒/1人）	プレゼンテーション、スライドショー
第24回	山田 耕太郎	プレゼンテーションソフトによる発表・評価	プレゼンの評価（発表方法・スライド・内容）、formsへの評価登録	forms評価
関連科目			スタディスキルズ、食文化栄養学総論I、栄養食文化統計学実習、Webプログラミング実習、料理データベース論実習	
履修上の注意事項			コンピュータ室で行う。コンピュータ室の利用上の注意をよく守ること。コンピュータ室の使い方、コンピュータの使い方、各ソフトの操作方法等、わからないことや課題案をメモできるように「ノート」を作ること。	

事前・事後学修の内容	高校までで学ぶ統計の基礎（関連するグラフの種類を含めて）を復習しておくこと。新聞、雑誌、本、Web等から食文化・栄養・健康等の関連事項について目を通し、いろいろな情報に関心を持っておくこと。体調不良により授業を休んだ場合は、その回の内容を次回までに終わらせておくこと。また、課題が授業内に終わることができなかった場合は、最終提出日までに完成させておくこと。
成績評価の方法	サーバー提出の授業内課題80%、実習への参加態度10%、プレゼンテーション媒体発表10%により評価する。
教科書	『健康・医療・栄養のためのExcelワーク2016対応・電子版』武藤志真子他著（アイ・ケイ・コーポレーション）
参考書	『できるExcel2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるWord2016 Windows10/8.1/7対応』（インプレス） 『できるPowerPoint2016 Windows10/8.1/7 対応』（インプレス）
教材	ホームページ、パワーポイントで提示する。また、Teras上にも、本時の授業内容を提示する。



✕ ウィンドウを閉じる

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）
令和6年度入学生カリキュラムマップ：実践栄養学科

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目） 令和6年度入学生カリキュラムマップ：実践栄養学科									女子栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー							
									知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
									人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる	栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。	食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる。	栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	豊かな人間性が高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。
	分野 1	分野 2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	栄養教諭	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2		50	50						
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2		50	50						
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	食文化論		2		50							50
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2		50				50			
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2		20		20	20	20	20		
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	心理学		2		50				30		20	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2		60				10	10	10	10
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	美学		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	文化芸術論		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	後期	社会心理学		2		50			30	20			
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2		50				20			10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2		100							
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2		30			20	30			20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2		40				20		20	20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2		50		40					10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	教育学		2		30		10	10	10	5	20	15
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	歴史学		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	日本国憲法		2	2	30				50	20		
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2		30	30		10	5	10	5	10
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2		50	50						
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	化学		2		50	30			5	5	5	5
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	環境生態学		2			20				40		40
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2		50				50			
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2		40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2		40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2		40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語Ⅰ		2		40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語Ⅱ		2		40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語Ⅲ		2		40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2		50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2							60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2							60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2							60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2	2	50						50	
E	共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2			50					50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2		50				50			
E	共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2					40		10	40	
E	共通特論		2	後期	共通特論Ⅵ[公務員採用試験対策入門講座]		1		50						50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2		40				30	30		
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2		40			50				10
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢ[教育史]		2		50				50			
E	共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2		50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2					50		20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅥ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2					50		20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅦ[キャリア講座1(企業参加型)]		2					30			50	20
E	共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2					50	30		20	
E	共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動直結型)]		2					50	30		20	

女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科																	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 ディプロマ・ポリシー							
																	知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
																	栄養学の基礎的な知識・技術を修得し、本学の食事法を自ら実践できる。	人々の健康の維持・増進、疾病の予防・治療における食と栄養の役割を理解している。	対象の課題を診断し、食事づくり力等を生かして栄養管理を実践できる。	多様な価値観や社会的背景を理解し、円滑なコミュニケーションを図ることが出来る。	管理栄養士に求められる倫理観や使命感、責任ある行動について理解している。	人々のQOL向上のために、健康の維持・増進、疾病の予防・治療に貢献する意欲がある。	大学での学びを総合的に活用し、社会において栄養学を実践する意欲がある。	管理栄養士としてのキャリアを積み重ね、生涯に渡り学び続ける意欲がある。
	分野 1		分野 2－1	分野 2－2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	管理栄養士	栄養教諭	食品衛生管理者	学科必須	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8			
A	D専門科目	6	D2 総合分野		1	通年	管理栄養士プロフェッショナルリズム論Ⅰ ※1-2年通年	1									40	40	20					
A	D専門科目	6	D2 総合分野		3	通年	管理栄養士プロフェッショナルリズム論Ⅱ ※3-4年通年		1				1				40	40	20					
C	B専門基礎科目	9	1 社会・環境と健康分野		1	前期	健康づくり運動処方演習Ⅰ	1							60	15								
C	B専門基礎科目	9	1 社会・環境と健康分野		1	後期	健康づくり運動処方演習Ⅱ		1		1				60	20			20					
C	B専門基礎科目	10	1 社会・環境と健康分野		1	後期	★公衆衛生学Ⅰ（公衆衛生の基礎）	2							30		20		20	15	15			
C	B専門基礎科目	11	1 社会・環境と健康分野		1	後期	情報処理基礎実習		1		1						80			20				
C	B専門基礎科目	9	1 社会・環境と健康分野		2	後期	★疫学・生物統計学	2							20		30		30	20				
C	B専門基礎科目	9	1 社会・環境と健康分野		2	前期	★公衆衛生学Ⅱ（公衆衛生の展開・活動）		2	2					25		25		20	15	15			
C	B専門基礎科目	9	1 社会・環境と健康分野		3	前期	★健康情報処理・活用実習		1	1	1				20		40		20	20				
C	B専門基礎科目	5	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	後期	★解剖生理学	2							40	40								
C	B専門基礎科目	5	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	前期	理学的化学的基礎	1							80		20							
C	B専門基礎科目	6	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	前期	★栄養生理学（運動生理学を含む）	2							80				20					
C	B専門基礎科目	6	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	後期	★臨床医学総論（感染症を含む）		2	2					40				60					
C	B専門基礎科目	7	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	後期	★生化学	2							40	40	10							
C	B専門基礎科目	8	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		1	後期	★生化学基礎実験	1							40	40	10							
C	B専門基礎科目	5	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	後期	★栄養生化学実験		1	1					40	40	10							
C	B専門基礎科目	5	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	前期	★解剖生理学実習	1							40	40								
C	B専門基礎科目	6	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	前期	★分子栄養学（免疫学を含む）	2							40	40	10							
C	B専門基礎科目	6	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	後期	★臨床医学各論Ⅱ	2								40			60					
C	B専門基礎科目	7	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	前期	★栄養学実験	1							60	40								
C	B専門基礎科目	8	2 人体の構造と機能、疾病の成り立ち分野		2	前期	★臨床医学各論Ⅰ	2								40			60					
C	B専門基礎科目	1	3 食べ物と健康分野		1	後期	★食品学各論（食品加工学を含む）	2							60	40								
C	B専門基礎科目	1	3 食べ物と健康分野		1	前期	★食品学総論	2								60	30		10					
C	B専門基礎科目	2	3 食べ物と健康分野		1	前期	★基礎調理学実習	1							30		70							
C	B専門基礎科目	2	3 食べ物と健康分野		1	後期	★調理学	2							50	20	30							
C	B専門基礎科目	3	3 食べ物と健康分野		1	後期	★応用調理学実習	1							30		70							
C	B専門基礎科目	1	3 食べ物と健康分野		2	前期	★食品衛生学	2							20	30	10	10	10	20				
C	B専門基礎科目	1	3 食べ物と健康分野		2	後期	食品機能学		2							60	20			20				
C	B専門基礎科目	2	3 食べ物と健康分野		2	前期	★食品衛生学実験	1								40	10		10	40				
C	B専門基礎科目	2	3 食べ物と健康分野		2	後期	★食品化学実験	1								40	40		20					
C	B専門基礎科目	3	3 食べ物と健康分野		2	前期	★調理・加工実験	1							50	20	30							
C	B専門基礎科目	3	3 食べ物と健康分野		2	後期	食品栄養学実験		1						50	20	30							
C	B専門基礎科目	4	3 食べ物と健康分野		2	前期	実践調理学実習		1						40	20	40							
B	C専門科目	31	1 基礎栄養学分野		1	前期	実践栄養学	2							60	20	20							
B	C専門科目	32	1 基礎栄養学分野		1	前期	★基礎栄養学	2							80	20								
B	C専門科目	31	1 基礎栄養学分野		2	前期	★栄養アセスメント基礎実習	1							20	40	30		10					
B	C専門科目	29	2 応用栄養学分野		1	後期	★栄養・食事管理論（アセスメント論を含む）	2								50	30		10	10				
B	C専門科目	30	2 応用栄養学分野		1	後期	★食事摂取基準論	2								50				50				
B	C専門科目	29	2 応用栄養学分野		2	後期	★ライフステージ栄養・食事管理実習	1								20	50	20		10				
B	C専門科目	29	2 応用栄養学分野		2	前期	★ライフステージ栄養学	2							40	50	10							
B	C専門科目	27	3 栄養教育論分野		2	前期	★栄養教育基礎論	2								50	20	10	10	10				
B	C専門科目	27	3 栄養教育論分野		2	後期	★栄養教育実践論	2								10	50	20	10	10				
B	C専門科目	28	3 栄養教育論分野		2	後期	★栄養教育技術論		2	2						20	20	50	10					
B	C専門科目	27	3 栄養教育論分野		3	前期	★栄養教育論実習	1								10	20	50	10	10				
B	C専門科目	24	4 臨床栄養学分野		2	後期	★臨床栄養学	2								40	30		15	15				
B	C専門科目	24	4 臨床栄養学分野		3	後期	★臨床栄養教育論	2								30	40		15	15				
B	C専門科目	24	4 臨床栄養学分野		3	前期	★臨床栄養管理論Ⅰ	2								40	15		30	15				
B	C専門科目	25	4 臨床栄養学分野		3	後期	★臨床栄養教育論実習		1	1						40	30	10	10	10				
B	C専門科目	25	4 臨床栄養学分野		3	前期	★臨床栄養管理論Ⅱ	2								40	30		15	15				
B	C専門科目	26	4 臨床栄養学分野		3	前期	★臨床栄養管理論実習	1								30	60	10						
B	C専門科目	23	5 公衆栄養学分野		2	後期	★公衆栄養学	2								40	10	30		10	10			
B	C専門科目	23	5 公衆栄養学分野		3	前期	★地域栄養活動論		2	2						10		10	30	20				
B	C専門科目	23	5 公衆栄養学分野		3	後期	★地域栄養計画実習		1	1							40	10	20	30				
B	C専門科目	21	6 給食経営管理論分野		2	後期	★給食管理実習	1									40	30	30					
B	C専門科目	21	6 給食経営管理論分野		2	前期	★給食管理論	2								50	20		30					
B	C専門科目	22	6 給食経営管理論分野		2	後期	★給食経営管理論		2	2						20	30		50					
B	C専門科目	21	6 給食経営管理論分野		3	前期	★給食経営管理実習		1	1							20	20	20	40				
B	C専門科目	18	8 臨地実習分野		3	後期	★臨地実習Ⅰ（校外実習）		1	1						10	20	10	10	10	20	20		
B	C専門科目	19	8 臨地実習分野		3	後期	★臨地実習Ⅱ		3	3						10	10	10	15	15	20	20		
B	C専門科目	20	7 総合演習分野		3	通年	★管理栄養士活動実習（臨地実習事前事後教育）	2								30		20	20	30				
B	C専門科目	20	7 総合演習分野		4	前期	★管理栄養士実践演習		1	1										80	20			
B	C専門科目	20	7 総合演習分野		4	通年	★管理栄養士総合演習		1	1						10				60	30			
A	D専門科目	1	D2 総合分野		1	通年	実践栄養学特論Ⅰ	1									100							
A	D専門科目	1	D2 総合分野		1	前期	実践栄養学特論Ⅱ（初年次教育プログラム）	1									60			40				
A	D専門科目	1	D2 総合分野		4	前期	★実践栄養学特論Ⅲ（国試対策1）		2				2			70	30							
A	D専門科目	1	D2 総合分野		4	後期	★実践栄養学特論Ⅳ（国試対策2）		2				2			70	30							

女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

														女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 ディプロマ・ポリシー							
	知識・理解		知識・理解		汎用的能力と専門的技術・実践力		汎用的能力と専門的技術・実践力		倫理観・使命感・社会的責任		倫理観・使命感・社会的責任		総合力と生涯学習力		総合力と生涯学習力						
	栄養学の基礎的な知識・技術を修得し、本学の食事を自ら実践できる。		人々の健康の維持・増進、疾病の予防・治療における食と栄養の役割を理解している。		対象の課題を診断し、食事づくり力等を生かして栄養管理を実践できる。		多様な価値観や社会的背景を理解し、円滑なコミュニケーションを図ることができる。		管理栄養士に求められる倫理観や使命感、責任ある行動について理解している。		人々のQOL向上のために、健康の維持・増進、疾病の予防・治療に貢献する意欲がある。		大学での学びを総合的に活用し、社会において栄養学を実践する意欲がある。		管理栄養士としてのキャリアを積み重ね、生涯に渡り学び続ける意欲がある。						
	分野 1		分野 2－1	分野 2－2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	管理栄養士	栄養教諭	食生活管理士	学科必須	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
A	D専門科目	2	D2 総合分野		4	後期	実践栄養学特論Ⅴ（国試対策3）		2						70	30					
A	D専門科目	2	D2 総合分野		4	前期	実践栄養学特論Ⅵ（栄養教諭採用試験対策）		2								20	20	20	20	20
A	D専門科目	3	D2 総合分野		4	通年	演習		2							50					50
A	D専門科目	4	D2 総合分野		4	通年	卒業研究		4											100	
A	D専門科目	5	D2 総合分野		4	通年	総合講座	2								10	20	10	30	30	
B	C専門科目	2	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	2	前期	教職論		2	2					30		30	20	20		
B	C専門科目	3	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	2	後期	発達と学習の心理学		2	2						60		40			
B	C専門科目	4	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	2	後期	教育方法及び技術(栄養教諭)		1	1					20	20		20	40		
B	C専門科目	2	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	2	後期	教育原理（教育の社会的事項及び地域連携、学校安全を含む）		2	2							25	25	25		25
B	C専門科目	1	10栄養教諭分野	栄養に係る教育に関する科目	3	前期	栄養教諭論		2	2					40	40			20		
B	C専門科目	1	10栄養教諭分野	栄養に係る教育に関する科目	3	後期	栄養教諭論実践研究		2	2					10	30	30		30		
B	C専門科目	2	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	前期	道徳教育論(栄養教諭)		1	1							25	25	25		25
B	C専門科目	2	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	後期	特別活動論		1	1							25	25	25		25
B	C専門科目	3	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	前期	教育課程論		1	1							25	25	25		25
B	C専門科目	3	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	前期	生徒指導論Ⅰ		1	1						60			40		
B	C専門科目	4	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	前期	教育相談Ⅰ		1	1						60			40		
B	C専門科目	4	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	後期	特別支援教育論(栄養教諭)		1	1						60			40		
B	C専門科目	5	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	3	後期	総合的な学習の時間の指導法		1	1					20		20		20	40	
B	C専門科目	2	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	4	通年	栄養教諭教育実習指導		1	1							20	20	20	20	20
B	C専門科目	3	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	4	通年	栄養教諭教育実習		1	1							20	20	20	20	20
B	C専門科目	4	10栄養教諭分野	教育の基礎的理解に関する科目等	4	後期	教職実践演習（栄養教諭）		2	2							20	20	20	20	20
B	C専門科目	16	9プロフェッショナル科目群	食品開発系	3	前期	マーケティング論		2						25	25			25	25	
B	C専門科目	17	9プロフェッショナル科目群	食品開発系	3	前期	食品開発論（品質管理論を含む）		2						20	20			30	30	
B	C専門科目	16	9プロフェッショナル科目群	食品開発系	4	通年	食品開発実習		1						25	25			25	25	
B	C専門科目	10	9プロフェッショナル科目群	地域栄養・食支援系	3	後期	地域栄養教育論		2								40	20	20	20	
B	C専門科目	10	9プロフェッショナル科目群	地域栄養・食支援系	4	前期	地域栄養・食育政策論		2						30	20	10		30	10	
B	C専門科目	11	9プロフェッショナル科目群	地域栄養・食支援系	4	通年	地域栄養教育実習		1						10	10	20	10	20	20	10
B	C専門科目	12	9プロフェッショナル科目群	スポーツ栄養系	3	前期	スポーツ概論		2											50	50
B	C専門科目	12	9プロフェッショナル科目群	スポーツ栄養系	4	前期	スポーツ栄養学		2											50	50
B	C専門科目	13	9プロフェッショナル科目群	スポーツ栄養系	4	前期	スポーツ栄養実習		1							20				40	40
B	C専門科目	14	9プロフェッショナル科目群	フードサービスマネジメント系	3	後期	給食マネジメント論		2									25	25	30	20
B	C専門科目	14	9プロフェッショナル科目群	フードサービスマネジメント系	4	前期	給食システム論		2									40	30		30
B	C専門科目	15	9プロフェッショナル科目群	フードサービスマネジメント系	4	前期	フードサービスマネジメント実習		1								25	15	15	25	20
B	C専門科目	7	9プロフェッショナル科目群	医療栄養・福祉栄養系	3	前期	看護・介護論		2						15			15	40	15	15
B	C専門科目	6	9プロフェッショナル科目群	医療栄養系	4	前期	臨床栄養活動論		2						10			20	25	25	20
B	C専門科目	7	9プロフェッショナル科目群	医療栄養系	4	通年	臨床栄養実習		1								20		20	30	30
B	C専門科目	8	9プロフェッショナル科目群	福祉栄養系	4	前期	福祉栄養活動論		2									25	25	25	25
B	C専門科目	9	9プロフェッショナル科目群	福祉栄養系	4	通年	福祉栄養実習		1									25	25	25	25

令和6年度入学生カリキュラムマップ

[illegible]

※下線部について、各コースのディプロマ・ポリシーでは以下の文章に替わる。

														臨床検査学コース				チーム医療に関する臨床検査学の		栄養学と臨床検査学の両観点から臨床上の課題と健康に関する児童生活の課題を		医療従事者としてチーム医療を推進するための教育に関わる専門家としての、チーム学校の考え方のもと、家庭・地域とも連携して教育活動を実施する運動と栄養の専門家として、関係機関や組織と連携し、協働で推進できる				チーム医療に資する臨床検査学に		栄養と健康に取り向きと健康に			
														家庭科教職コース										家庭科教育学・教育学に関する専門分野の							
														健康スポーツ栄養コース				健康運動方法の科学に関する専門分野の		健康運動方法と栄養学の両視点から課題を				健康運動方法の科学に		運動・スポーツと栄養に					
														食品安全管理コース				食の科学に関する専門分野の		食と健康に関連する課題を		関係機関や組織と連携して進捗できる				食の科学に		食と健康に			
														臨床検査学コース																	
No.	分野（科目分類名称）	分野（栄養士資格）	資格指定規則による分類	コースによる分類	免許法科目区分1	免許法科目区分2	コースによる分類	資格必修科目	コースによる分類	フードスペシャリスト規定科目	コースによる分類	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	卒業士	臨床検査技師	家庭科教諭	スポーツ栄養実践指	コーディネーションアシスタンス	フードスペシャリス	食品衛生検査技士	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
1	専門基礎科目		臨床検査(検体)					運動と栄養を組み含む				1	前期	基礎有機化学	2								50	30			5		5	5	
2	専門基礎科目	人体の構造と機能	病態学	臨床検査(生体)				食の専門性に関する科				1	前期	解剖生理学	2		2	2					50	10	40						
3	専門基礎科目				66条の6	情報機器の操作		運動と栄養を組み含む		基礎科目群		1	前期	情報処理統計学実習	1			1						100							
4	専門共通科目					教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目				1	前期	実践栄養学	2			2					20	80							
5	専門共通科目	食品と衛生				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目		食物学	食品学	1	前期	食品学Ⅰ	2		2			2			10	20	70						
6	専門共通科目	給食の運営				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目		調理学	調理学	1	前期	基礎調理学実習Ⅰ	1		1	1			1		40	20	20	20					
7	専門共通科目											1	前期	食生活論		1							80	20							
8	専門共通科目											1	前期	栄養士プレセミナー		1							30	30	30						
9	専門科目		臨床検査の基礎とその									1	前期	臨床検査学基礎実習		1		1					40		60						
10	専門科目	公衆衛生学	疾病と検査									1	前期	医学概論		1		1					50	10	20	20					
11	専門科目							教師教育に関する科目				1	前期	教職プレセミナー		1							100								
12	専門科目							スポーツ栄養実践指導	健康づくりの社会背景			1	前期	健康スポーツプレセミナー		1				1			100								
13	専門科目				66条の6	体育	教師教育に関する科目	スポーツ栄養実践指導	スポーツ・栄養運動による			1	前期	生涯スポーツ演習Ⅰ		1		1	1					20		20		20		40	
14	専門科目									基礎科目群		1	前期	食品安全管理入門		1							100								
15	専門基礎科目	社会生活と健康	公衆衛生学	疾病と検査				食の専門性に関する科	健康づくりの社会背景			1	後期	公衆衛生学	2		2	2					20	20	15	10	20	5	5	5	
16	専門基礎科目	人体の構造と機能	病態学	臨床検査(生体)				食の専門性に関する科				1	後期	栄養生理学	2		2	2					50	10	40						
17	専門基礎科目	人体の構造と機能	生理検査学	臨床検査(生体)				食の専門性に関する科				1	後期	栄養生理学実習	1	1	1						50	10	40						
18	専門基礎科目	人体の構造と機能	病態学	臨床検査(検体)				食の専門性に関する科		基礎科目群		1	後期	生化学	2		2	2					80	20							
19	専門基礎科目		臨床検査の基礎とその	臨床検査(形態)				食の専門性に関する科		食品安全学		1	後期	微生物学	2			2					80	10	10						
20	専門基礎科目		臨床検査形態管理学	臨床検査(管理)				教師教育に関する科目	運動と栄養を組み含む			1	後期	情報処理統計学	2			2					30	30	40						
21	専門共通科目	給食の運営						家庭科に関する科目		調理学	調理学	1	後期	基礎調理学実習Ⅱ	1		1			1			20	40	20	20					
22	専門共通科目	栄養と健康						家庭科に関する科目				1	後期	食事摂取基準論	2		2							100							
23	専門共通科目	食品と衛生				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目		食物学	食品学	1	後期	食品学Ⅱ	2		2	2		2			10	20	70						
24	専門共通科目	栄養と健康	病態学	臨床検査(検体)				教科及び教科の指導法	食物学	栄養と健康に関連する	基礎科目群	1	後期	基礎栄養学	2		2	2	2		2		20	80							
25	専門科目		病態学	臨床検査(形態)								1	後期	解剖組織学実習		1		1					60	10	30						
26	専門科目		医用工学概論	臨床検査(管理)								1	後期	検査機器総論		1		1					60		40						
27	専門科目					教科及び教科の指導法	各教科の指導法	心理・教育科学に関する				1	後期	家庭科教育法Ⅰ		2		2					10			30	30				
28	教職科目							教育の基礎的理解に関する				1	後期	教職論		2		2					30			30	30			10	
29	専門科目								スポーツ栄養実践指導	健康づくりの社会背景		1	後期	スポーツコーチ論	2				2	2					20	20	20	20		20	
30	専門科目									基礎科目群		1	後期	食品安全管理基礎演習		1							50			40	10				
31	専門科目									フードスペシャリスト	基礎科目群	1	後期	フードスペシャリスト論		2					2		10	20	70						
32	専門基礎科目		臨床検査(検体)					運動と栄養を組み含む		基礎科目群		1	通年	基礎化学実験		1							20	10	50	20					
33	専門科目	人間と生活・社会の	疾病と検査									1	通年	フレッシュマンセミナー		1		1*					30	10	30	30					
34	専門基礎科目	病態学	臨床検査(検体)					運動と栄養を組み含む		基礎科目群		2	前期	分子栄養学	2		2	2					80	20							
35	専門基礎科目	人体の構造と機能	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)				食の専門性に関する科		基礎科目群		2	前期	免疫学	2		2	2					80	20							
36	専門共通科目	栄養と健康	臨床検査の基礎とその	臨床検査(形態)				教科及び教科の指導法	食物学		基礎科目群	2	前期	ライフステージ栄養学	2		2	2	2				80	20							
37	専門共通科目	食品と衛生						食の専門性に関する科		食物学	食品学	2	前期	食品化学実験	1		1			1			10	20	70						
38	専門共通科目	食品と衛生				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目		食品の安全性	食品安全学	2	前期	食品衛生学	2		2		2				20	30	50						
39	専門共通科目	食品と衛生						食の専門性に関する科		食衛生学	2	前期	食品衛生学実験	1		1						20	40	40							
40	専門共通科目	給食の運営				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目		調理学	2	前期	調理学	2		2	2		2			20	30	50	10						
41	専門共通科目	栄養の指導						食の専門性に関する科				2	前期	栄養指導論	2		2						40	40	20						
42	専門共通科目	栄養と健康	臨床検査の基礎とその									2	前期	臨床栄養学	2		2	2					10	40	40	10					
43	専門共通科目	給食の運営				教科及び教科の指導法	食物学	家庭科に関する科目				2	前期	食育計画実習	1		1	1					10	40	40	10					
44	専門共通科目	給食の運営						食の専門性に関する科		調理学	調理学	2	前期	応用調理学実習	1		1		1				20	20	30	30					
45	専門共通科目	栄養と健康						食の専門性に関する科		基礎科目群		2	前期	栄養学実習	1		1						10	30	50	10					
46	専門共通科目							食の専門性に関する科			食品学	2	前期	食品栄養学実験		1							10	20	70						
47	専門共通科目									食品学		2	前期	食品加工学	2								10	20	70						
48	専門科目	臨床検査の基礎とその	臨床検査(形態)									2	前期	病理学	2		2						60	10	30						
49	専門科目	公衆衛生学	臨床検査(管理)									2	前期	臨床関係法規	1		1						80		20						
50	専門科目		医用工学概論	臨床検査(管理)								2	前期	検査機器実習	0.5		0.5						50		40	10					
51	専門科目		医用工学概論	臨床検査(管理)								2	前期	情報科学概論	1		1						50		50						
52	専門科目					教科及び教科の指導法	各教科の指導法	心理・教育科学に関する				2	前期	家庭科教育法Ⅱ	2			2					10			30	30	30			
53	専門科目							スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み含む			2	前期	スポーツ生理学	2				2				40		60						
54	専門科目										食品学	2	前期	食品分析化学	2								20	10	50		5	5	5	5	
55	専門科目									食品安全学		2	前期	食品微生物検査実習		1					1		10	20	70						
56	専門基礎科目	社会生活と健康						食の専門性に関する科	健康づくりの社会背景			2	後期	社会福祉論	2		2								50		50				
57	専門共通科目	栄養の指導						食の専門性に関する科				2	後期	食教育論	2		2						30	50	20						
58	専門共通科目	栄養の指導						食の専門性に関する科				2	後期	公衆栄養学概論	2		2						40	10	30	10		10			
59	専門共通科目	給食の運営						食の専門性に関する科				2	後期	給食実務論(給食計画論を含む)	2		2						10	50	30						
60	専門共通科目	給食の運営						食の専門性に関する科				2	後期	給食運営実習	1		1							60	30	10					
61	専門基礎科目									食品学		2	後期	食品機能学		2							10	20	70						
62	専門共通科目	栄養と健康						食の専門性に関する科			食品学	2	後期	ライフステージ食育実習	1		1						10	40	40	10					
63	専門基礎科目							食の専門性に関する科				2	後期	調理・加工実験		1							10	20	70						
64	専門科目	病態学	臨床検査(検体)									2	後期	栄養学・生化学実験	1		1						50		30				20		
65	専門科目		医用工学概論	臨床検査(生体)								2	後期	医用工学概論	1		1						60		40						
66	専門科目		医用工学概論	臨床検査(生体)								2	後期	医用工学実習	0.5		0.5						40		60						
67	専門科目		病理検査学	臨床検査(形態)								2	後期	病理検査学	1		1						50		50						
68	専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)									2	後期	生化学検査学	2	</															

令和6年度入学生カリキュラムマップ^o

女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科栄養科学専攻 ディプロマ・ポリシー						
知識・理解	知識・理解	汎用的能力と 専門的技術・ 実能力	汎用的能力と 専門的技術・ 実能力	倫理観・ 使命感・ 社会的責任	倫理観・ 使命感・ 社会的責任	総合力と 生涯学習力
社会生活と人間の多様性に関する知識・理解を身に付け、栄養士としての基礎知識・理解を身に付け、専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	現代社会の多様な価値観や文化・価値観・文化やライフスタイルに、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	食生活に関する基礎知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	保健栄養学に関する基礎知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	倫理観・使命感・社会的責任を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	倫理観・使命感・社会的責任を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。	栄養士と保健士としての専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する専門的知識と技術を習得し、本学の教育理念に基づき、栄養士・管理栄養士、運動・健康科学、あるいは食生活改善と健康増進に関する専門的知識・理解を身に付け、食生活の改善に貢献する。

※下線部について、各コースのディプロマ・ポリシーでは以下の文章に替わる。

														臨床検査学コース		チーム医療に関する臨床検査学の		栄養学と臨床検査学の両観点から臨床上の課題を推進するため		医療従事者としてチーム医療に貢献する臨床検査学に				チーム医療に関する臨床検査学に		栄養と医療に						
														家庭科教職コース		家庭科教育学・教育学に関する専門分野の		臨床検査学・検査と健康に関する児童生活の課題を		検査と健康に関する児童生活の課題を				家庭科教育学・教育学に		児童生徒を取り巻く食と健康に						
														健康スポーツ栄養コース		健康運動方法の科学に関する専門分野の		健康運動方法学と栄養学の両観点から課題を		健康運動方法学と栄養学の両観点から課題を				健康運動方法の科学に		運動・スポーツと栄養に						
														食品安全管理コース		食の科学に関する専門分野の				食と健康に関連する課題を				食の科学に		食と健康に						
														臨床検査学コース		臨床検査学コース		臨床検査学コース		臨床検査学コース		臨床検査学コース		臨床検査学コース		臨床検査学コース						
No.	分野（科目分類名称）	分野（栄養士資格）	資格指定規則による分類	コースによる分類	免許法科目区分1	免許法科目区分2	コースによる分類	資格必修科目	コースによる分類	フードスペシャリスト規定科目	コースによる分類	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	栄養士	臨床検査技師	家庭科教諭	スポーツ栄養実践技	スポート栄養シラ	フードスペシャ	食品衛生技師	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	
89	専門共通科目	栄養の指導					食の専門性に関する科					3	前期	食教育実習	1		1								10	30	50	10				
90	専門共通科目	栄養と健康										3	前期	食事療法論	2		2								50	50						
91	専門共通科目	栄養と健康										3	前期	食事療法実習	1		1								50	50						
92	専門共通科目											3	前期	食料経済		1							10	20	70							
93	専門科目	病態学	疾病と検査									3	前期	臨床検査医学総論I		2	2						80		20							
94	専門科目	病態学	疾病と検査									3	前期	臨床病態解析学	2		2						60		40							
95	専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)									3	前期	生化学検査学実習	1		1						60		20					20		
96	専門科目	病態学	疾病と検査									3	前期	臨床検査診断学	1		1						60		40							
97	専門科目	生化学検査学・免疫検査学	臨床検査(検体)									3	後期	免疫検査学	1		1						80		20							
98	専門科目											3	前期	免疫検査学実習	0.5		0.5						80		20							
99	専門科目	輸血・移植検査学	臨床検査(検体)									3	前期	免疫移植検査学	1		1						80		20							
100	専門科目	輸血・移植検査学	臨床検査(検体)									3	前期	免疫移植検査学実習	0.5		0.5						80		20							
101	専門科目	生理解査学	臨床検査(生体)									3	前期	生理機能検査学	2		2						60		40							
102	専門科目	生理解査学	臨床検査(生体)									3	前期	医療コミュニケーション実習	1		1						30		10	30	10	10			10	
103	専門科目	臨床検査総合実習	臨床検査(管理)									3	前期	精度管理学	2		2						60		40							
104	専門科目	医療安全管理学	臨床検査(管理)									3	前期	医療安全管理学	1		1						40		30	30						
105	専門科目	医療安全管理学	臨床検査(管理)									3	前期	医療安全管理学実習	0.5		0.5						30		30	20	20					
106	専門科目		教科及び教科の指導法	家庭経営学	家庭科に関する科目							3	前期	家族関係学	2		2								100							
107	専門科目		教科及び教科の指導法	被服学	家庭科に関する科目							3	前期	被服実習II	1		1									50	50					
108	専門科目		教科及び教科の指導法	被服学	家庭科に関する科目							3	前期	衣材科学	2		2						20			40	40					
109	専門科目		教科及び教科の指導法	住居学	家庭科に関する科目							3	前期	住居学	2		2									50	50					
110	専門科目		教科及び教科の指導法	各教科の指導法	各教科の指導法	心理・教育科学に関する科目						3	前期	家庭科教育法III	2		2									40	30	30				
111	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	前期	学校の制度	1		1						20			20	20	20	20		20	
112	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	前期	特別支援教育論	2		2									40		30			30	
113	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	前期	教育相談I	1		1						20			50	30					
114	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	前期	教育相談II	1		1						20			50	30					
115	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	前期	教育課程の基礎理論	1		1						20			10	10	20	20		20	
116	専門科目						スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み合わせ				3	前期	健康増進スポーツ医学	2			2	2				50	10	40							
117	専門科目						スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み合わせ				3	前期	健康づくり運動処方演習	1			1	1					30	30			20	20			
118	専門科目						スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み合わせ				3	前期	スポーツトレーニング方法論	2			2	2					30	30			20	20			
119	専門科目									食品学		3	前期	食品貯蔵流通技術論	2								10	20	70							
120	専門科目						食品の官能評価・鑑別	食品の官能評価・鑑別		食品学		3	前期	食品官能評価・物理的評価実習	1					1			20	10	50	20						
121	専門科目									食品学		3	前期	食品鑑別論	2					2			10	20	70							
122	専門共通科目	社会生活と健康										3	後期	生活習慣・環境調査法実習	1		1								40		20	10	10			
123	専門共通科目	給食の運営										3	後期	校外実習（給食運営実習）	1		1								15	15	20	20			30	
124	専門共通科目	給食の運営										3	通年	栄養士活動演習	2	2									20	20	20	20			20	
125	専門共通科目						食の専門性に関する科	運動と栄養を組み合わせ		調理学		3	後期	専門調理学実習	1								20	20	30	30						
126	専門科目		疾病と検査									3	後期	臨床検査英文原書講読	2								50		50							
127	専門科目	病態学	疾病と検査									3	後期	臨床検査医学総論II	2		2						60		40							
128	専門科目	臨床検査の基礎とその					疾病と検査					3	後期	病態薬理学	1		1						60		40							
129	専門科目	血液検査学	臨床検査(形態)									3	後期	血液検査学	2		2						60		40							
130	専門科目	血液検査学	臨床検査(形態)									3	後期	血液検査学実習	2		2						40		60							
131	専門科目	病理検査学	臨床検査(形態)									3	後期	病理組織細胞検査学	2		2						60		40							
132	専門科目	病理検査学	臨床検査(形態)									3	後期	病理組織細胞学実習	1		1						50		50							
133	専門科目	尿・糞便等一般検査	臨床検査(検体)									3	後期	一般検査学	1		1						80							20		
134	専門科目	尿・糞便等一般検査	臨床検査(形態)									3	後期	寄生虫学	1		1						60		40							
135	専門科目	輸血・移植検査学	臨床検査(検体)									3	後期	輸血検査学	2		2						80		20							
136	専門科目	微生物検査学	臨床検査(形態)									3	後期	微生物検査学	2		2						60		40							
137	専門科目	生理解査学	臨床検査(生体)									3	後期	生理機能検査学実習	1		1						30		30	10	10	10	10		10	
138	専門科目	生理解査学	臨床検査(生体)									3	後期	画像検査学	2		2						30		30	20	20					
139	専門科目		教科及び教科の指導法	家庭経営学	家庭科に関する科目							3	後期	家庭経営学(家庭経済学を含む)	2		2							50	20	30						
140	専門科目		教科及び教科の指導法	保育学	家庭科に関する科目							3	後期	保育学	2		2								40	30	30			30		
141	専門科目		各教科の指導法	各教科の指導法	心理・教育科学に関する科目							3	後期	家庭科教育法IV	2		2								40	30	30					
142	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	後期	道徳教育論	2		2								25	25	25				25	
143	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	後期	総合的な学習の時間の指導法	1		1								50	20	30					
144	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	後期	特別活動論	1		1									40	40					
145	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	後期	生徒指導論I	1		1						20			40	40					
146	教職科目		教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	教育の基礎的理解に関する科目	心理・教育科学に関する科目						3	後期	進路指導論	1		1						20		20	40	40					
147	専門科目											2,3	後期	介護等体験実習講義	2		2										100					
148	専門科目		スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み合わせ								3	後期	スポーツトレーニング方法論実習	1			1						60				20	20			
149	専門科目		スポーツ栄養実践指導	健康づくりの社会背景								3	後期	ライフサイエンス健康管理論	2			2						20	20			30	30			
150	専門科目		スポーツ栄養実践指導	運動と栄養を組み合わせ								3	後期	種目別スポーツ指導実習	1			1						60					40			
151	専門科目						健康づくりの社会背景					3	通年	海外スポーツ栄養体験実習	2											30	30			20		
152	専門科目									食品学		3	後期	食品鑑別・検査実習	1								10	20	70							
153	専門科目									フードスペシャリスト	総合科目	3	後期	フードスペシャリスト特論	2				2				10	20	70							
154	専門科目									食品安全学		3	後期	実践微生物検査実習	1								10	20	70							
15																																

女子栄養大学栄養学部 保健栄養学科 栄養科学専攻
令和6年度入学生カリキュラムマップ

[illegible]

※下線部について、各コースのディプロマ・ポリシーでは以下の文章に替わる。

																	臨床検査コース		家庭科教職コース		健康スポーツ栄養コース		食品安全管理コース																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
																	チーム医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する臨床検査の学習	家庭医療に関する

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）
令和6年度入学生カリキュラムマップ：保健栄養学科 保健看護専攻

女子栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー																		
知識・理解		知識・理解		汎用的能力と専門的技術・実践力		汎用的能力と専門的技術・実践力		倫理観・使命感・社会的責任		倫理観・使命感・社会的責任		総合力と生涯学習力		総合力と生涯学習力				
人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる		栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている		食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる		栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある		豊かな人間性と高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる		人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる		これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある		生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力を持っている				
	分野 1	分野 2	開講 学年	開講期	科目名	必修	選択	養護教 諭	保健科 教諭	看護科 教諭	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2				50	50						
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	文化論		2				50	50						
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	食文化論		2				50							50
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2				50				50			
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2				20		20	20	20	20		
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	心理学		2				50				30		20	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文化人類学		2				60				10	10	10	10
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	文化芸術論		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	後期	社会心理学		2				50			30	20			
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2				50				20			10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	地理学		2				100							
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2				30			20	30			20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2				40				20		20	20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2				50		40					10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	教育学		2				30		10	10	10	5	20	15
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	後期	歴史学		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	日本国憲法		2	2	2	2	30				50	20		
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2				30	30		10	5	10	5	10
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2				50	50						
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	化学		2				50	30			5	5	5	5
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	環境生態学		2					20				40		40
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2				50				50			
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2				40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2				40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2				40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	ドイツ語Ⅰ		2				40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	ドイツ語Ⅱ		2				40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	ドイツ語Ⅲ		2				40				30		30	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2				50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2									60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2									60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2									60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	3	前期	外国語コミュニケーション		2	2	2	2	50						50	
E	共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2					50					50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2				50				50			
E	共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2						40			10	40	
E	共通特論		2	後期	共通特論Ⅵ[公務員採用試験対策入門講座]		1				50						50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2				40				30	30		
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2				40			50				10
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢ[教育史]		2				50				50			
E	共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2				50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2						50			20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅥ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2						50			20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅦ[キャリア講座1(企業参加型)]		2						30				50	20
E	共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅦⅡ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2						50	30			20	
E	共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動直結型)]		2						50	30			20	

女子栄養大学栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻 令和6年度入学生カリキュラムマップ									女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻 ディプロマ・ポリシー									
									知識・理解	知識・理解	汎用的能力と 専門的技術・ 実践力	汎用的能力と 専門的技術・ 実践力	汎用的能力と 専門的技術・ 実践力	倫理観・ 使命感・ 社会的責任	倫理観・ 使命感・ 社会的責任	総合力と 生涯学習力	総合力と 生涯学習力	
									人間・社会・自然の多様性を広く理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる。	栄養学を基礎として、食・健康・教育に関する専門的な知識がしっかりと身についている。	子どもを理解し、心身の健康や発育発達上の課題を見極め、それを論理的思考に基づき解決する能力を身につけている。	健康管理と健康教育を推進する知識や技能を獲得し、それらを生かし企画・実行・調整・評価できる能力を身につけている。	栄養学に基礎をおく食・健康・教育の専門家として関係職種や機関と円滑に連携できるコミュニケーション力がある。	豊かな感性や人間性を備え、子どもを愛し尊重する姿勢や態度、グローバルで自立した市民としての倫理観を持ち、専門家としての責任ある行動ができる。	子どもを中核とした人々の健康の保持増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。	生涯を通じ専門性を追究し向上できる能力を身につけ、常に時代の要請に応えられる創造的思考力をもっている。	
分野	開講 学年	前後期	科目名	必修	選択	養護 教諭	保健科 教諭	看護科 教諭	DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP2-3	DP3-1	DP3-2	DP4-1	DP4-2	
専門基礎科目	1	前期	生理学（植物性機能）	2		2	2	2	20	60	20							
専門基礎科目	1	後期	生理学（動物性機能）	2		2	2	2	20	60	20							
専門基礎科目	1	後期	生化学	2			2	2	30	60			10					
専門基礎科目	1	後期	微生物学	2			2	2	30	50	20							
専門基礎科目	1	前期	医学概論		2		2		40	40		20						
専門基礎科目	1	前期	解剖学		2	2	2		20	60	20							
専門基礎科目	2	前期	病理学	2				2	20	60	20							
専門基礎科目	2	前期	感染制御学実習	1			1	1		30		70						
専門基礎科目	3	後期	薬理学		2	2		2	30	50	20							
専門基礎科目	2	前期	免疫学	2		2		2		70	30							
専門科目	1	前期	実践栄養学	2						70		20	10					
専門科目	1	前期	基礎調理学実習	1						70		20	10					
専門科目	1	前期	健康・スポーツ科学演習Ⅰ	1		1	1	1		40		60						
専門科目	1	前期	養護概説	2		2			15	15	20	20	10	10	10			
専門科目	1	後期	栄養学・生化学実験	1						70		30						
専門科目	1	後期	栄養学総論	2		2	2		20	80								
専門科目	1	後期	食品学総論	2		2			20	60		20						
専門科目	1	後期	食品衛生学	2			2		30	70								
専門科目	1	後期	情報処理統計学	2		2	2	2		50	25	25						
専門科目	1	前期	社会福祉論		2	2			30		15			30	15		10	
専門科目	1	後期	環境保健学		2	2	2		60	20		20						
専門科目	1	前期	保健学総論		2		2		40	40		20						
専門科目	2	前期	情報処理統計学実習		1	1	1	1		20	60	20						
専門科目	2	前期	公衆衛生学	2		2	2		40	40		20						
専門科目	2	前期	臨床医学	2			2		40		40	10		10				
専門科目	2	前期	基礎看護学	2		2		2	30	70								
専門科目	2	前期	健康相談活動論	2		2				20	80							
専門科目	2	後期	学校救急看護学	2		2	2	2		30	40	30						
専門科目	2	後期	小児疾患学	2		2	2			30	70							
専門科目	2	前期	基礎看護学実習		1	1		1		20	80							
専門科目	2	後期	看護学臨床実習		2	2		2			10	20	20	10	10	30		
専門科目	2	後期	看護学臨床実習指導		1	1		1		20	20	20	10	10	10	10		
専門科目	2	前期	学校健康教育論		2		2		60			40						
専門科目	2,3	後期	介護等体験実習講義		2		2		60		40							
専門科目	2	後期	保健科教育法Ⅰ		2		2				40	60						
専門科目	2	前期	母子保健学		1				50		40			10				
専門科目	2	後期	実践体育運動療法		2						40	60						
専門科目	2	後期	長期学校体験実習		4				30					70				
専門科目	2	通年	長期学校体験実習指導		2				60					40				
専門科目	3	前期	健康・スポーツ科学演習Ⅱ		1	1	1	1		40		60						
専門科目	3	前期	学校保健学総論	2		2	2			60	20	20						
専門科目	3	後期	学校保健学・安全各論	2		2	2			20		60	20					
専門科目	3	前期	学校救急看護学実習		1	1		1			20	40	20			20		
専門科目	3	後期	ヘルスカウンセリング		1	1					60		20	20				
専門科目	3	前期	養護診断総論		2	2		2		25	40	35						
専門科目	3	前期	学校精神保健		2	2	2		60		30		10					
専門科目	3	前期	保健室経営論		2	2					20	60	20					
専門科目	3	後期	母子看護学		2	2		2	10	70	20							
専門科目	3	後期	養護診断各論		2	2		2		25	40	35						
専門科目	3	前期	発育・ヘルスプロモーション論		2		2				70	30						
専門科目	3	前期	保健科教育法Ⅱ		2		2				40	60						
専門科目	3	前期	保健科教育法Ⅲ		2		2				40	60						
専門科目	3	後期	保健科教育法Ⅳ		2		2				40	60						

女子栄養大学栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻 令和6年度入学生カリキュラムマップ									女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科保健養護専攻 ディプロマ・ポリシー																	
									知識・理解		知識・理解		汎用的能力と 専門的技術・ 実践力		汎用的能力と 専門的技術・ 実践力		汎用的能力と 専門的技術・ 実践力		倫理観・ 使命感・ 社会的責任		倫理観・ 使命感・ 社会的責任		総合力と 生涯学習力		総合力と 生涯学習力	
									人間・社会・自然の多様性を広く理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる。		栄養学を基礎として、食・健康・教育に関する専門的な知識がしっかりと身につけている。		子どもを理解し、心身の健康や発育発達上の課題を見極め、それを論理的思考に基づき解決する能力を身につけている。		健康管理と健康教育を推進する知識や技能を獲得し、それらを生かし企画・実行・調整・評価できる能力を身につけている。		栄養学に基礎をおく食・健康・教育の専門家として関係職種や機関と円滑に連携できるコミュニケーション力がある。		豊かな感性や人間性を備え、子どもを愛し尊重する姿勢や態度、グローバルで自立した市民としての倫理観を持ち、専門家としての責任ある行動ができる。		子どもを中核とした人々の健康の保持増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。		これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用できる。		生涯を通じ専門性を追究し向上できる能力を身につけ、常に時代の要請に応えられる創造的思考力をもっている。	
分野	開講 学年	前後期	科目名	必修	選択	養護 教諭	保健科 教諭	看護科 教諭	DP1-1	DP1-2	DP2-1	DP2-2	DP2-3	DP3-1	DP3-2	DP4-1	DP4-2									
専門科目	3,4	期,後	看護科教育法Ⅰ		2			2			10	80	10													
専門科目	3,4	期,後	看護科教育法Ⅱ		2			2			10	80	10													
専門科目	3	後期	成人・老年看護学		2			2	80			20														
専門科目	3	前期	食育論		2				20	30			25		25											
専門科目	3	後期	ヘルスプロモーション論実習		1						20	80														
専門科目	4	後期	保健統計学		2						20	60				20										
専門科目	3	後期	保健社会調査論		2						30	30			20	20										
専門科目	3	後期	教職養護論		2						60				20	20										
専門科目	3	後期	特別支援コーディネート（指導法を含む）		2					10	10	20	25		25		10									
専門科目	4	後期	応用調理学実習		1				10	50	10	10	10			10										
専門科目	4	後期	養護診断演習		1					15	25	25	15			20										
教職科目	1	通年	保健養護特論Ⅰ〔読書〕	1					40					30			30									
教職科目	1	前期	保健養護特論Ⅱ〔保健養護専攻初年次プログラム〕	2						60				20	20											
教職科目	1	後期	教職論		2	2	2	2			20			60	20											
教職科目	2	前期	総合的な学習の時間の指導法		1	1	1	1				50	30	20												
教職科目	2	後期	教育原理		2	2	2	2	5	10	20		10	20		20	5									
教職科目	2	後期	発達と学習の心理学		2	2	2	2			50		20	30												
教職科目	2	後期	保健養護特論Ⅸ〔教員採用試験対策 教職教養〕		2				50		25					25										
教職科目	3	前期	生徒指導論Ⅰ		1	1	1	1	10	10	10	15	15	15	15	5	5									
教職科目	3	前期	生徒指導論Ⅱ		1	1	1	1	10	10	10	15	15	15	15	5	5									
教職科目	3	前期	教育相談Ⅰ		1	1	1	1			50		20	30												
教職科目	3	前期	教育相談Ⅱ		1		1	1			50		20	30												
教職科目	3	前期	教育課程の基礎理論		1	1	1	1	5	10	10	10	5	15	20	5	20									
教職科目	3	前期	学校の制度		1	1	1	1	5	10	10		20	20		20	5									
教職科目	3	前期	特別支援教育論		2	2	2	2	35	10	10	10			35											
教職科目	3	後期	道德教育論		2	2	2		15	10	10	10	5	15	15	10	10									
教職科目	3	後期	特別活動論		1	1	1	1	10	10	20	10	15	5	5	15	10									
教職科目	3	後期	教育方法及び技術（ICTの活用を含む）		2	2	2	2	60			40														
教職科目	3	後期	養護実習指導		1	1			10	20	20	20	10	10		10										
教職科目	3	後期	進路指導論		1		1	1	15	5	20			15	5	20	20									
教職科目	3	後期	教育実習指導		1		1	1				60				40										
教職科目	3	通年	保健養護特論Ⅷ〔教員採用試験対策 論文指導〕		2									20	50		30									
教職科目	4	後期	教職実践演習（養護教諭）		2	2									20	60	20									
教職科目	4	通年	養護実習〔学外実習〕		4	4			10	20	20	20	10	10		10										
教職科目	4	後期	教職実践演習（中・高）		2		2	2						20	50		30									
教職科目	4	通年	教育実習Ⅰ〔学外実習〕		2		2	2								30	70									
教職科目	4	通年	教育実習Ⅱ〔学外実習〕		2		2									30	70									
教職科目	4	通年	演習		2											50	50									
教職科目	4	通年	卒業研究		4											50	50									
教職科目	4	通年	保健養護特論Ⅶ〔教員採用試験直前講座〕		2					60	20					20										
教職科目	1～3	通年	保健養護特論Ⅲ〔教職実践演習履修カルテガイド〕		2					25	25			25	25											
教職科目	2～4	後期	保健養護特論Ⅴ〔救急法認定証取得者〕		2					20	10		10		10											
教職科目	2～4	後期	保健養護特論Ⅵ〔学校サポート活動〕		2							35	35	10	10	10										
教職科目	全学年	通年	保健養護特論Ⅳ〔教員採用試験対策〕		2					60	20					20										

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目）
令和6年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科

女子栄養大学栄養学部 共通開設科目（基礎・教養科目、共通特論科目） 令和6年度入学生カリキュラムマップ：食文化栄養学科								女子栄養大学 栄養学部 ディプロマ・ポリシー							
								知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
								人間・社会・自然の多様性を広く知り、理解し、自らの専門分野の意義と位置づけを説明できる	栄養学を基礎として食と健康に関する専門的な知識をしっかりと身につけている。	食と健康に関連する課題を、論理的思考に基づき把握・分析し、有効な解決策を講ずることができる。	栄養学に基礎をおく食と健康の専門家として、関係職種や組織との円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	豊かな人間性が高い倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮できる。	これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲を持ち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力をもっている。
	分野 1	分野 2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	人文科学概論		2	50	50						
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	哲学		2	50				50			
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	文学		2	20		20	20	20			
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	前期	心理学		2	50				30		20	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	文化人類学		2	60				10	10	10	10
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	美学		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	2	前期	文化芸術論		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	1 人文科学分野	1	後期	社会心理学		2	50			30	20			
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	社会科学入門		2	50				20			10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	地理学		2	100							
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	前期	ジェンダー・セクシュアリティ論		2	30			20	30			20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	社会学		2	40				20		20	20
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	1	後期	経済学		2	50		40					10
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	後期	教育学		2	30		10	10	10	5	20	15
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	後期	歴史学		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	2 社会科学分野	2	前期	日本国憲法		2	30				50	20		
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	自然科学入門		2	30	30		10	5	10	5	10
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	生物学		2	50	50						
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	前期	化学		2	50	30			5	5	5	5
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	1	後期	数学		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	環境生態学		2		20				40		40
D	A基礎・教養科目	3 自然科学分野	2	前期	物理学		2	50				50			
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	英語Ⅰ		2	40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	英語Ⅱ		2	40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	英語Ⅲ		2	40			10			50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	フランス語Ⅰ		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	フランス語Ⅱ		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	フランス語Ⅲ		2	50						50	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	前期	中国語Ⅰ		2						60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	1	後期	中国語Ⅱ		2						60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	前期	中国語Ⅲ		2						60	40	
D	A基礎・教養科目	4 外国語分野	2	後期	外国語コミュニケーション		2	50						50	
E	共通特論		1	後期	共通特論Ⅱ[家庭料理技能検定]		2		50					50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅲ[農園体験]		2	50				50			
E	共通特論		1	前期	共通特論Ⅴ[英語アドバンスクラスⅠ]		2				40		10	40	
E	共通特論		2	後期	共通特論Ⅵ[公務員採用試験対策入門講座]		1	50						50	
E	共通特論		1	通年	共通特論Ⅸ[アウト・ドア]		2	40				30	30		
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅠ[各種海外研修]		2	40			50				10
E	共通特論		2	後期	共通特論ⅩⅢ[教育史]		2	50				50			
E	共通特論		1	通年	共通特論ⅩⅣ[英語e-learning]		2	50							50
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅤ[英語アドバンスクラスⅡ]		2				50		20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅥ[栄養学の背景に関する英語による講義]		2				50		20	30	
E	共通特論		1	後期	共通特論ⅩⅦ[キャリア講座1(企業参加型)]		2				30			50	20
E	共通特論		2	前期	共通特論ⅩⅧ[キャリア講座2(社会人訪問型)]		2				50	30		20	
E	共通特論		3	通年	共通特論ⅩⅨ[キャリア講座3(就職活動直結型)]		2				50	30		20	

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 令和6年度入学生カリキュラムマップ										女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー									
										知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
										日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している。	栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している。	食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している。	食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している。	国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる。	関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。	食の専門家としての倫理観を持ち、社会的に責任ある行動ができる。	人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている。	これまで以上に獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。	生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力を持っている。
★：コース科目										知識・理解	知識・理解	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	汎用的能力と専門的技術・実践力	倫理観・使命感・社会的責任	倫理観・使命感・社会的責任	総合力と生涯学習力	総合力と生涯学習力
分野 1	分野 2	開講学年	開講期	科目名	必修	選択	フーズスペシャリスト	フードコーディネーター3級	DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	
専門基礎科目	食文化論分野	1	前	文化学概論	2				100										
専門基礎科目	食文化論分野	1	前	食文化入門	2		2	2	70	10					10	10			
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	食生活文化論	2			2	70	10					10	10			
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	前	実践栄養学	2					100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	基礎栄養学	2		2	2		100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	栄養生理学	2					100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	食事計画論	2					100									
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	前	生涯スポーツ演習	1					100									
専門基礎科目	食品学分野	1	後	食品学総論	2		2	2	100										
専門基礎科目	調理学分野	1	前	調理学	2		2			100									
専門基礎科目	調理学分野	1	前	基礎調理学実習	1		1	1	100										
専門基礎科目	調理学分野	1	後	応用調理学実習	1		1	1	100										
専門基礎科目	情報論分野	1	前	情報処理実習	1							100							
専門基礎科目	表現論分野	1	前	プランニング入門	2			2			10	60		10	10	10			
専門基礎科目	食生態学分野	1	前	国際理解論	2				80				20						
専門基礎科目	食生態学分野	1	後	食生態学	2		2					100							
専門科目	総合科目	1	前	スタディスキルズ[初年次教育]	1									20	20	20	20	20	
専門科目	総合科目	1	前	アカデミックライティングⅠ	1										30	30		40	
専門科目	総合科目	1	前	食文化栄養学総論Ⅰ [初年次教育]	1									20	20	20	20	20	
専門基礎科目	食文化論分野	1	後	多文化複合論		2			100										
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	1	後	健康づくり演習		1				100									
専門基礎科目	情報論分野	1	後	情報社会リテラシー論		2						70		30					
専門基礎科目	表現論分野	1	後集	フードクリエイション実習		1				30	30	40							
専門基礎科目	表現論分野	1	後	写真表現法実習		1						90					10		
専門科目	食文化栄養学特論	1	通	食文化栄養学特論Ⅰ [読書]	1												50	50	
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	前	栄養と健康	2					100									
専門基礎科目	食品学分野	2	前	食品学各論	2		2			100									
専門基礎科目	食品学分野	2	後	食品衛生学	2		2	2		100									
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	基礎経営学	2						30		30	10		10	10	10	
専門基礎科目	フードビジネス論分野	2	前	フードシステム論	2		2				70	10	10		5	5			
専門科目	栄養学・保健学分野	2	前	ライフステージ栄養学	2		2			80	20								
専門科目	情報論分野	2	後	栄養食文化統計学実習	1							60						40	
専門科目	表現論分野	2	前	フードコーディネート論	2		2	2			40	50	10						
専門科目	総合科目	2	後	アカデミックライティングⅡ	1										30	30		40	
専門科目	総合科目	2	通	食文化栄養学演習	1									20	20	20	20	20	
専門基礎科目	栄養学・保健学分野	2	後集	栄養学実習		1				100									
専門科目	食文化論分野	2	前	国際食文化論		2			100										
専門科目	食文化論分野	2	後	和食文化論		2			60	10			10		10	10			
専門科目	食文化論分野	2	後	食具文化論		2		2	90			5					5		
専門科目	食文化論分野	2	前	食文化フィールドワーク実習		1			60				10	10	10		10		
専門科目	栄養学・保健学分野	2	後	栄養教育・食育論		2				10		90							
専門科目	食品学分野	2	前	食品加工・保蔵学		2				100									
専門科目	食品学分野	2	前集	食物加工実習		1	1			20		50					30		
専門科目	調理学分野	2	前	食文化調理学実習Ⅰ（日本・アジア）		1				100									
専門科目	調理学分野	2	後	食文化調理学実習Ⅱ（日本・西洋）		1				100									
専門科目	フードビジネス論分野	2	後	マーケティング論入門		2	2				80	20							
専門科目	表現論分野	2	後	グラフィックデザイン実習		1						100							
専門科目	表現論分野	2	前	映像表現法実習		1						100							
専門科目	表現論分野	2	後	フードコーディネート論実習		1		1		40		50		10					
専門科目	食品学分野	2	後集	食品官能評価・品質評価実習		1	1			70		30							
専門科目	専門英語分野	2	後	留学対策英語		2							100						
専門科目	総合科目	2	通集	食文化インターンシップ実習		1								30	30	20	10	10	
専門科目	栄養学・保健学分野	3	前	国際栄養学	2				20	40			40						
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	公衆衛生学	2				10	10	5	10	20	5	10	20	5	5	
専門科目	フードビジネス論分野	3	前	フードビジネスマネジメント論(厨房設計を含む)	2			2			80	5	5		5		5		
専門基礎科目	食品学分野	3	前集	食品衛生学実験		1				100									
専門科目	栄養学・保健学分野	3	後	食事療法学		2				80							20		
専門科目	食品学分野	3	前	食品官能評価・品質評価論		1	1			70		30							
専門科目	フードビジネス論分野	3	後	業界企業分析論		2					60	10		10	10	10			
専門科目	情報論分野	3	前	食生活調査法実習		1						40	60						
専門科目	情報論分野	3	前	Webプログラミング実習		1						100							
専門科目	情報論分野	3	後	料理データベース論実習		1			10			90							
専門科目	表現論分野	3	前	ワインコーディネート論実習Ⅰ		1				10	30	20	10	20				10	
専門科目	表現論分野	3	後	ワインコーディネート論実習Ⅱ		1				10	30	20	10	20				10	
専門科目	専門英語分野	3	後	ビジネス英語		2							30			20	30	20	
専門科目	専門資格取得分野	3	前	フーズスペシャリスト論		2	2		20	20	20	10	10		5	5	5	5	
専門科目	専門資格取得分野	3	後	フーズスペシャリスト試験対策講座		1	1		20	20	20	10	10		5	5	5	5	
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	前	現代食文化論		2★			60				10	10	10	10			
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	前	地域振興論		2★			20				80						
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース	3	通集	地域振興論実習		1★			10		10	10	40	10	5	5	10		
専門科目（コース科目）	食の社会文化コース・食の国際コース	3	通集	国際食活動フィールドワーク実習		2			10				80	10					
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	前	食企業経営論		2★		2	10		20	20	20		10	20			
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	前	食品小売流通論		2★					30	20	20		10	20			
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後	商品開発実習		1★					80	10		10					
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後	外食メニュー開発実習		1				10	60			10	10	10			
専門科目（コース科目）	食のビジネスコース	3	後集	カフェレストラン実習		1				10	40	10		20	10		10		
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	前	食表現論		2★					10	80		10					
専門科目（コース科目）	食の表現コース	3	前	メディア編集論実習		1★						100							

女子栄養大学栄養学部 食文化栄養学科
令和6年度入学生カリキュラムマップ

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科 ディプロマ・ポリシー																			
知識・理解		知識・理解		汎用的能力と専門的技術・実践力		汎用的能力と専門的技術・実践力		汎用的能力と専門的技術・実践力		汎用的能力と専門的技術・実践力		倫理観・使命感・社会的責任		倫理観・使命感・社会的責任		総合力と生涯学習力		総合力と生涯学習力	
日本および世界の食文化を学問的に理解し、多様性を尊重する精神を修得している。		栄養学の正しい知見、ならびに専門家として必要な調理理論と調理技術を修得している。		食品開発・メニュー開発・飲食店の企画・運営をするための理論、方法論、技術を修得している。		食に関する情報発信や食育の基本的な理解と技術を修得している。		国内外の食生活や地域社会の現代的課題を抽出し、解決方法を構想・提案できる。		関係職種や組織と円滑に連携できるコミュニケーション力、調整力がある。		食の専門家としての倫理観をもち、社会的に責任ある行動ができる。		人々の健康の維持・増進と豊かな食生活の実現のために、自らの果たすべき役割を理解し、リーダーシップを発揮する力を身に付けている。		これまでに獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用する力がある。		生涯に渡り新しい知識・技術を学び続ける意欲をもち、食と健康に関わる社会的課題の変化に応える力を持っている。	
食文化多様性理解力		栄養学・調理理論・調理技術力		食品開発・メニュー開発・飲食店企画・運営力		食情報発信・食育技術力		国内外・地域振興力		コミュニケーション力・調整力		倫理観		社会的責任		総合力		生涯学習力	
DP1		DP2		DP3		DP4		DP5		DP6		DP7		DP8		DP9		DP10	
専門科目（コース科目）		食の表現コース		3		後		食空間デザイン論				10				80			
専門科目（コース科目）		食の表現コース		3		後		パッケージ論(デザインを含む)				2				100			
専門科目（コース科目）		食の国際コース		3		前集		海外英語語学研修				4				100			
専門科目（コース科目）		食の国際コース		3		後		ホスピタリティ英語				2★				100			
専門科目（コース科目）		食の国際コース		3		後		英語で学ぶ世界の食文化				2★				100			
専門科目		食文化栄養学特論		3		後		食文化栄養学特論Ⅲ[中期海外語学研修]				2				100			
専門科目		食文化栄養学特論		3		後		食文化栄養学特論Ⅳ[惣菜管理士試験対策講座Ⅰ]				50		30				10	
専門科目		総合科目		4		後		食文化栄養学総論Ⅱ		2						20		20	
専門科目		総合科目		3・4		通		食文化栄養学実習		2						20		20	
専門科目		総合科目		3・4		3後・4通		卒業研究		6		10		10		10		10	
専門科目		調理学分野		4		前集		食文化調理学実習Ⅲ（製菓・製パン）				1		100					
専門科目		フードビジネス論分野		4		前		起業入門				2				80		10	
専門科目		表現論分野		4		前		テーブルカラーコーディネート論				1				30		30	
専門科目（コース科目）		食の社会文化コース		4		前		地域観光ビジネス論実習				1		70				30	
専門科目（コース科目）		食の表現コース		4		前		イベントコーディネート論実習				1★				50		20	
専門科目（コース科目）		食の国際コース		4		通		国際栄養教育実習				1★				20		80	
専門科目		食文化栄養学特論		4		前		食文化栄養学特論Ⅴ[惣菜管理士試験対策講座Ⅱ]				50		30				10	
専門科目		食文化栄養学特論		4		前		食文化栄養学特論Ⅵ[ワインエキスパート試験対策講座]				2				10		30	
																		20	
																		10	

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会規程

(設置及び目的)

- 第1条 女子栄養大学（以下「本学」という。）教授会のもとに女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会（以下「委員会」という。）を置く。
- 2 委員会は、本学学生を対象に行う「女子栄養大学データサイエンス・AI 教育プログラム」（以下「プログラム」という。）の実施、運営及び改善を目的とし、委員会の運営に必要な事項をこの規程に定める。

(構成)

- 第2条 委員会は次の各号に掲げる委員をもって構成する。
- (1) 副学長
 - (2) 栄養学部長
 - (3) 情報教育システム委員長
 - (4) プログラム対象科目を担当する専任教員
 - (5) 委員長が必要と認める者
- 2 前項第一号の職にある者が複数名いる場合、学長は1名を指名し、委員長を命じる。なお、当該職位にあたる者が不在である場合、学長はこれに代わり委員長を務める者を指名するものとする。
- 3 委員長が必要と認めた場合、委員より副委員長を指名することができる。

(審議事項)

- 第3条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議する。
- (1) プログラムの対象となる授業科目の選定、並びに実施及び運営に関する事項
 - (2) プログラムの点検・評価、及びその結果を受けた改善の実施に関する事項
 - (3) プログラム修了者の認定に関する事項
 - (4) その他、プログラムに関する重要な事項

(事務)

- 第4条 委員会に関わる事務は学長事務課の所管とし、学部教務課が補佐する。

(規程の改廃)

- 第5条 この規程の改廃は、大学教授会の議を経て学長が行う。

附則

- この規程は、令和7年4月1日より施行する。

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会規程

(設置及び目的)

- 第1条 女子栄養大学（以下「本学」という。）教授会のもとに女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会（以下「委員会」という。）を置く。
- 2 委員会は、本学学生を対象に行う「女子栄養大学データサイエンス・AI 教育プログラム」（以下「プログラム」という。）の実施、運営及び改善を目的とし、委員会の運営に必要な事項をこの規程に定める。

(構成)

- 第2条 委員会は次の各号に掲げる委員をもって構成する。
- (1) 副学長
 - (2) 栄養学部長
 - (3) 情報教育システム委員長
 - (4) プログラム対象科目を担当する専任教員
 - (5) 委員長が必要と認める者
- 2 前項第一号の職にある者が複数名いる場合、学長は1名を指名し、委員長を命じる。なお、当該職位にあたる者が不在である場合、学長はこれに代わり委員長を務める者を指名するものとする。
- 3 委員長が必要と認めた場合、委員より副委員長を指名することができる。

(審議事項)

- 第3条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議する。
- (1) プログラムの対象となる授業科目の選定、並びに実施及び運営に関する事項
 - (2) プログラムの点検・評価、及びその結果を受けた改善の実施に関する事項
 - (3) プログラム修了者の認定に関する事項
 - (4) その他、プログラムに関する重要な事項

(事務)

- 第4条 委員会に関わる事務は学長事務課の所管とし、学部教務課が補佐する。

(規程の改廃)

- 第5条 この規程の改廃は、大学教授会の議を経て学長が行う。

附則

- この規程は、令和7年4月1日より施行する。

大学等名	女子栄養大学	申請レベル	リテラシーレベル
教育プログラム名	女子栄養大学データサイエンス・AI教育プログラム	申請年度	令和7年度

取組の概要

女子栄養大学データサイエンス・AI教育プログラム



数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度 申請用

目的

建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」を、データサイエンスで実現するための基礎的知識と技能の修得。

開講科目の構成

講義2単位と実習1単位を通じ、データサイエンス・AIに必要な知識と技術を修得する。

- ◆ 実践栄養学科
「疫学・生物統計学」「情報処理基礎実習」
- ◆ 保健栄養学科
「情報処理統計学」「情報処理統計学実習」
- ◆ 食文化栄養学科
「情報社会リテラシー論」「情報処理実習」

身に付けられる能力

- ✓ AIの仕組みを理解し、適切に利用できる能力
- ✓ 人びとの栄養や健康にかかわるデータの取り扱いや分析を、高い倫理観を持って実行するための情報リテラシー力

修了要件

学科ごと、指定科目を修了すること。

実施体制

女子栄養大学データサイエンス教育運営委員会のもと実施する。
学生による授業評価、就職先の意見等に基づく自己点検・評価を実施し、プログラムの維持・改善を行う。

