授　業　内　容

（シラバス）

令　和　４　年　度
食物栄養学科

香蘭女子短期大学
Koran Women's Junior College

目　　次

総合演習	1年	前期	1
	1年	後期	2
教養科目	1年	前期	4
必修科目	1年	前期	17
選択科目	1年	前期	23
必修科目	1年	後期	29
選択科目	1年	後期	30
総合演習	2年	前期	39
	2年	後期	40
教養科目	2年	前期	41
	2年	後期	43
必修科目	2年	前期	47
選択科目	2年	前期	48
必修科目	2年	後期	59
選択科目	2年	後期	61

香蘭女子短期大学　建学の精神・3つのポリシー

■ 香蘭女子短期大学建学の精神

「いかなる困難な場にあっても、創意・工夫を大切にし、人を愛し、人から愛される自立した女性の育成」

■ 教育理念としての学訓

「創意・自立・敬愛」

■ 本学の使命（教育目標）

「建学の精神のもと、社会の中堅として、指導的役割を果たす有為な女性の育成」

〇教育目的・目標

栄養士が果たすべき専門職務や立場を十分に理解させる
栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方の総合的能力を養う
栄養の指導や給食の運営を行うために必要な実践的能力を養う
食と健康の専門科目の学習を通して、自活力や生活力を兼ね備えた社会に貢献できる教養のある人を育成する

卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

建学の精神から導かれた「創意・自立・敬愛」の学訓を基に、専門知識と技能及び社会人としての基礎能力を身につけ、所定の単位を修得し、各学科が定めたディプロマ・ポリシーを満たした人に卒業を認定し、短期大学士の学位を授与する。

教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

「創意・自立・敬愛」の学訓の精神を涵養し、専門知識および技能を身につける。学訓の精神は教養科目と専門科目に渡って涵養する。履修した授業科目の学習成果は、筆記試験、レポート、実技、作品、またはこれらの組み合わせにより評価・査定する。

入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

本学の学訓が「創意・自立・敬愛」であることを十分に理解したうえで、入学後、本学の学生としての教養と専門知識および技能を身につける意欲がある人の入学を求める。高等学校卒業までに修得した学習成果は、下記の表により判断・判定する。

	望まれる高等学校までの学習成果	判定指標	総合型選抜	学校推薦型選抜	一般選抜
基礎的な知識・技能	高等学校で履修した教科について基礎的な知識を有している	調査書または筆記試験・小論文、面接・面談	〇	〇	◎
思考力・判断力・表現力	自分の考えを他者に分かるように表現できる	面接・面談または筆記試験・小論文	◎	◎	△
	ある事象に対し多面的に考え、自分の考えをまとめ表現することができる	面接・面談または筆記試験・小論文	〇	〇	△
主体的に取り組む態度	身近な課題や問題に関心を持ち、解決しようとする意欲がある	面接・面談または筆記試験・小論文および調査書	◎	〇	△

◎ ： 特に重視する、　〇 ： やや重視する、　△ ： あまり重視しない

■ 短期大学としての学習成果

『建学の精神から導かれた「創意・自立・敬愛」の学訓を基に、専門知識と技能及び社会人としての基礎能力を身に付けている』

食物栄養学科　教育の基本方針

卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

1. 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)および貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる。
2. 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている。
3. 食・栄養・健康に関する実践的･体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる。
4. 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる。
5. 社会人として、いかなる困難に直面しても創意･工夫を大切にし、人を愛し、人から愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる。

教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

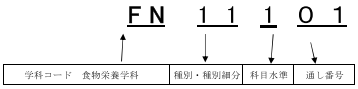
1. 初年次教育は、総合演習およびキャリアアップセミナーにおいて、食物栄養学科学生として学生生活を有意義に過ごすための必要不可欠な基礎的知識を身につける。
2. 栄養士に必要な専門科目の学習を通して、知識・技術・態度と、併せて調理技術向上を目指した基礎的な能力を身につける。
3. 栄養指導や給食の運営を行うために必要な実践的・体験的な学習を通して、栄養士としての実践的能力を身につける。
4. 栄養と食に関する様々な専門知識を広く家族・地域・社会に伝え、食生活の改善に貢献できる学生を、栄養士法施行規則にのっとって育てる。
5. 本学の教育理念を踏まえて、常に栄養士としてのプロ意識を保持しつつ、日々自分自身がスキルアップできる学生を、栄養士法施行規則にのっとって育てる。

入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

1. 栄養士の仕事を通して社会に貢献したい人
2. 「食」に興味があり、栄養士の仕事との関わり合いが深い食生活の改善や健康・増進と、併せ調理技術向上を目指したい人
3. 現実社会で生き抜くための基礎的なマナーが身についており、規則正しいライフスタイルが確立されている人
4. 食生活の偏りに起因する生活習慣病に対して、栄養士として問題を積極的に解決しようとする志を抱いている人

食物栄養学科科目ナンバリング

（ナンバリングの構成）



食物栄養学科　　学科コード　FN

ナンバリングの意味すること

種別・種別細分	科目水準	通し番号
１　１	１	０　１

種別	授業科目	ナンバー
総合科目	総合演習Ⅰ	11101
	総合演習Ⅱ	11102
	総合演習Ⅲ	11103
	総合演習Ⅳ	11104
	キャリアアップセミナー	12101
教養科目	心理学	21101
	社会学（女性問題から見た社会学）	21102
	消費科学（消費者問題）	21103
	食文化論	22101
	栄養士理数基礎演習	22102
	化学Ａ	22103
	情報処理入門	22104
	栄養情報処理演習	22105
	健康スポーツⅠ	23101
	英語Ａ（栄養学専門英語）	24101
	日本語文法の基礎	25101
	日本語語彙の基礎	25102
	日本語読解・作文の基礎	25103
	日常日本語会話の基礎	25104
社会と健康生活	公衆衛生学Ⅰ	31201
	公衆衛生学Ⅱ	31202
	社会福祉概論	32201
人体との機能構造	解剖生理学	41201
	生化学	41202
	解剖生理生化学実験	41203
	病態生理学	42201
	運動生理学	43201
食品と衛生	食品学	51201
	食品材料学	51202
	食品官能評価・鑑別	51103
	食品学実験	51204
	食品加工実習	51205
	食品衛生学	52201
	食品衛生学実験	52202
栄養と健康	基礎栄養学	61201
	応用栄養学	61202
	分子栄養学	61304
	栄養学実習	61203
	臨床栄養学概論	62201
	臨床栄養学実習	62202
	臨床栄養管理演習	62303

種別	授業科目	ナンバー
栄養の指導	公衆栄養学概論	71201
	栄養指導論Ⅰ	72201
	栄養指導論Ⅱ	72202
	栄養指導実習	72203
	入門栄養アセスメント実習	72204
	栄養教育・食育演習	72305
給食の運営	調理学	81201
	調理基本演習	81202
	基礎調理学実習	81203
	実用調理学実習	81204
	応用調理学実習	81205
	栄養士実務基礎実習	82202
	栄養士実務演習	82306
	給食管理	82201
	給食管理学内実習	82203
	給食管理学外実習	82304
	病院給食実習	82305
フシーヤドリスペシャスト	フードスペシャリスト論	91101
	フードコーディネート論	91102
	フードスペシャリスト演習	91104
	マーケティング論	91103
専門関連科目	卒業研究	92301
	栄養士基礎演習	92302
	海外研修	93301

〈種別・種別細分〉

種別		種別細分	
総合科目	1	総合科目	11
		キャリア教育	12
教養科目	2	人文・社会系教養科目	21
		専門関連教養科目	22
		体育系教養科目	23
		語学系教養科目	24
		留学生用日本語科目	25
社会生活と健康	3	公衆衛生学	31
		社会福祉	32
人体の構造と機能	4	解剖学・生理学	41
		病態生理学	42
		運動生理学	43
食品と衛生	5	食品学	51
		食品衛生学	52
栄養と健康	6	栄養学	61
		臨床栄養	62
栄養の指導	7	公衆栄養	71
		栄養教育・栄養指導	72
給食の運営	8	調理学	81
		給食管理・運営	82
フードスペシャリストおよび専門関連科目	9	フードスペシャリスト科目	91
		栄養士専門科目	92
		海外研修	93

〈科目水準〉

総合・教養・その他の資格科目	1
栄養士科目	2
栄養士科目　応用的科目	3

〈通し番号〉カリキュラム表順

令和4年(2022年)度　行事予定表

※補講について
通常の補講日(補講期間)以外に土曜日や5限目に補講を行うことがある。このような場合は事前に教務課掲示板により連絡するので注意すること。

(後期授業開始を保育2年以外9／22、保育2年9／29開始とする)

4月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	金	全学科2年生 OR			
2	土	入学式			
3	日				
4	月	全学科 オリエンテーション期間			
5	火				
6	水				
7	木				
8	金	前期・1期授業開始			
9	土				
10	日				
11	月				
12	火				
13	水				
14	木			FA・専攻登録変更日	LP登録変更日
15	金				
16	土				
17	日				
18	月				
19	火				
20	水				
21	木	食栄・保育登録変更日			
22	金				
23	土				
24	日				
25	月				
26	火				
27	水				
28	木				
29	金	全学科金曜授業日(昭和の日)			
30	土	休校日			

5月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	日		休校日		
2	月		休校日		
3	火		憲法記念日		
4	水		みどりの日		
5	木		こどもの日		
6	金		休校日		
7	土		休校日		
8	日				
9	月				
10	火				
11	水				
12	木				
13	金				
14	土				
15	日				
16	月				
17	火				
18	水				
19	木				
20	金				
21	土	食2年月曜授業日			
22	日				
23	月				
24	火				
25	水				
26	木				
27	金				
28	土		体育大会		
29	日				
30	月				
31	火				

6月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	水				
2	木				
3	金			FA・LP 1期 授業・補講 試験期間 6/3～6/9	
4	土				
5	日				
6	月				
7	火				
8	水				
9	木			1期 授業終了	
10	金			2期 授業開始	
11	土				
12	日				
13	月	食2給食管理学外実習			
14	火				
15	水				
16	木			FA2期 登録変更日	LP2期 登録変更日
17	金				
18	土				
19	日				
20	月			1期 試験結果発表	
21	火				
22	水			FA・LP1期 追再試験期間 22・23・24	
23	木				
24	金				
25	土	食2年火曜授業日			
26	日				
27	月				
28	火				
29	水				
30	木				

7月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	金				
2	土				
3	日				
4	月				
5	火				
6	水				
7	木				
8	金				
9	土	食2年水曜授業日			
10	日				
11	月				
12	火				
13	水				
14	木				
15	金				
16	土				
17	日				
18	月	全学科月曜授業日(海の日)			
19	火				
20	水				
21	木				
22	金				
23	土	食2年木曜授業日			
24	日				
25	月				
26	火				
27	水				
28	木	食2以外前期授業終了	セメスター科目授業終了		
29	金	食2授業終了 保・食1補講			
30	土	補講	FA補講期間 7/29～8/1		
31	日				

8月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	月		補講終了		
2	火		保・食・幼単位認定試験		
3	水				
4	木			FA&LP クォーター科目 授業・補講・試験終了	
5	金			FA補講期間 8/2～8/6	LP 試験予備日
6	土				
7	日				
8	月				
9	火				
10	水				
11	木	山の日			
12	金				
13	土				
14	日				
15	月				
16	火	保2保育実習Ⅱ（保育所）Ⅲ（施設）			
17	水				
18	木				
19	金				
20	土				
21	日		Web実施		
22	月		前期・2期結果発表(保2以外) 履修登録(食栄・保1)		
23	火			FA・専・LP学科 対面での 追再試期間	
24	水				
25	木				
26	金				
27	土				
28	日		Web実施		
29	月		保2前期結果発表・履修登録		
30	火				
31	水				

9月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	木		食2・保2 対面での 追再試期間	FA・専・LP 追再試結果発表 履修登録	
2	金				
3	土				
4	日				
5	月		保2教育実習・（幼稚園） 食2病院給食実習		
6	火			食1・保1 対面での 追再試験期間	
7	水				
8	木				
9	金				
10	土				
11	日				
12	月			学科行事設定期間	
13	火				
14	水			FA企業研修	
15	木				
16	金				
17	土				
18	日				
19	月	敬老の日			
20	火	秋季入学式			
21	水				
22	木	保2以外後期・3期 授業開始			
23	金	全学科金曜授業日・食栄・保1追再試結果発表			
24	土				
25	日				
26	月				
27	火				
28	水			FA・専攻登録変更日	LP3・4期登録変更日
29	木	保2後期開始			
30	金	保2追再試結果発表			

10月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	土				
2	日				
3	月				
4	火				
5	水	食栄・保育登録変更日			
6	木				
7	金				
8	土				
9	日				
10	月	全学科月曜授業日(スポーツの日)			
11	火				
12	水				
13	木				
14	金				
15	土				
16	日				
17	月				
18	火				
19	水				
20	木				
21	金				
22	土				
23	日				
24	月				
25	火				
26	水				
27	木				
28	金				
29	土				
30	日				
31	月				

11月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	火		香蘭祭週間		
2	水		香蘭祭週間 11/7まで		
3	木		出校(通常の木曜扱い)		
4	金		RAN FES(前夜祭)		
5	土		香蘭祭		
6	日		香蘭祭		
7	月		後片付け		
8	火		代休		
9	水				
10	木				
11	金				
12	土				
13	日				
14	月				
15	火				
16	水				
17	木			FALP3期 授業・補講・ 試験期間 11/17～11/23	
18	金				
19	土				
20	日				
21	月				
22	火				
23	水		全学科水曜授業日 3期授業終了		
24	木		4期 授業開始		
25	金				
26	土				
27	日				
28	月				
29	火				
30	水		4期 登録変更日		

12月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	木				
2	金				
3	土				
4	日				
5	月				
6	火			3期 試験結果発表	
7	水				
8	木			FA・LP3期 追再試験期間	
9	金				
10	土				
11	日				
12	月				
13	火				
14	水				
15	木				
16	金				
17	土				
18	日				
19	月				
20	火				
21	水				
22	木				
23	金	冬季期間前授業終了			
24	土				
25	日				
26	月				
27	火				
28	水				
29	木				
30	金				
31	土				

1月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	日		元日		
2	月		振替休日		
3	火				
4	水				
5	木				
6	金				
7	土				
8	日				
9	月		成人の日		
10	火		授業再開		
11	水				
12	木				
13	金				
14	土	全学科月曜授業日			
15	日				
16	月				
17	火				
18	水				
19	木				
20	金				
21	土				
22	日				
23	月				
24	火				
25	水		セメスター科目授業終了		
26	木		保・食1補講	FA補講期間 1/26～1/28	
27	金		保・食1補講		
28	土				
29	日				
30	月		保・食1試験開始 (2/3まで)		
31	火				

2月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	水		保2授業終了	FA&LP クォーター科目 授業・補講・試験終了	
2	木		保2補講 2/2・3		
3	金		保1・食栄 試験終了	FA試験期間 1/30～2/4	LP 試験予備日
4	土				
5	日				
6	月		保2試験 2/4～2/9		
7	火				
8	水				
9	木				
10	金				
11	土				
12	日				
13	月				
14	火				
15	水				
16	木				
17	金		保1以外本試結果発表		
18	土				
19	日				
20	月				
21	火				
22	水				
23	木				
24	金				
25	土				
26	日				
27	月				
28	火				

Web実施

保1保育実習Ⅰ（保育所・施設）①

FA卒業制作展予定日

建国記念の日

保1保育実習Ⅰ（保育所施設）②3/3まで

食栄・保2 FA・LP 対面での 追再試験期間 (20～23の4日間)

3月

学期		学科	保育食栄	FA	LP
1	水				
2	木				
3	金		保1本試、保1以外追再試結果発表		
4	土				
5	日				
6	月				
7	火				
8	水				
9	木				
10	金				
11	土				
12	日				
13	月				
14	火				
15	水				
16	木				
17	金		卒業パーティー		
18	土		卒業証書・学位記授与式		
19	日				
20	月				
21	火		春分の日		
22	水				
23	木				
24	金				
25	土				
26	日				
27	月				
28	火				
29	水				
30	木				
31	金				

保1保育実習Ⅰ（保育所施設）～③

学生の皆さんへ

オフィスアワーについて

◆本学では学生の皆さんの質問や相談などに先生方が対応するため、“オフィスアワー”を設けています。

先生方に質問や相談があれば“オフィスアワー”を利用してください。

・専任教員についての“オフィスアワー”の対応時間は各先生方の研究室入口に掲示してあります。
・非常勤教員についての“オフィスアワー”については、授業前・後の休み時間等を利用して教室等で相談してください。

（本学のホームページでも案内しています。：ホームページのトップページ⇒“在学生の方へ”⇒ “オフィスアワー”を参考にしてください。）

総　合　演　習

教　養　科　目

１　　年

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
総合演習Ⅰ	FN11101	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
専任教員		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

香蘭女子短期大学での勉学を開始するために必要となる初年次教育(レポート等の書き方、学生生活における時間管理、プレゼンテーション等の技法、図書館の効果的な利用法、その他学問修得に向けた動機付け等の取組)を行う。 香蘭女子短期大学に在学する限り欠かせない科目である。
前期では、これからの2年間で何をすべきかを考える。入学してからの学生生活については不安と期待が入り交じっていることから、この不安を解消するために、様々な授業を通して学科所属教員とのコミュニケーションを図ることも目標とする。

Ⅲ. 学習成果

1 短大生活における悩みや不安を解消し、学生同士のコミュニケーションができるようになる。
2 一日一日が充実した学生生活になることを目標とする。
3 自分自身のこれからのスケジュールを立案し、実行する能力を養うことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1. 図書館およびキャリア相談室のオリエンテーション	短大のHPや学生便覧で図書館とキャリア相談室について調べて書いてくる 効率の良い図書館とキャリア相談室の利用方法をまとめて活用する
2. 生活設計(香蘭について、健康管理、時間管理・学習習慣の確立など)	規則正しい学生生活を送ること等短大生としての心構えを考え、書いてくる 生活設計計画を完成させ、実行する
3. スタディスキル (事前事後学習・ノートの書き方・テキストの読み方・オフィスアワーの活用)	事前事後学習・ノートの書き方・テキストの読み方と活用についてまとめる スタディスキルを向上させるよう実行する
4. グループワーク(2年間の目標)	2年間にしたいこと・目標を考えて書いてくる クラスでデスカッションした目標等を踏まえて自分の目標等を確認し実行する
5. ポートフォリオについての説明	ポートフォリオの用紙に授業内容、評価を記入する 入学時の自己評価を行い、今後身につけたい力について考え、活動計画を立てる
6. 基礎学力講座	国語・数学的能力・社会・理科一般の知識を復習する 基礎学力試験の練習問題のやり直しをする
7. OG懇談会	レポートの書き方(3回目の内容)を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
8. ポートフォリオ学習の振り返りの入力	各教科の7回目までの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 7回までの学習の振り返りを踏まえて、これからの各教科の学習計画を考える
9. 人権学習	レポートの書き方(3回目の内容) を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
10. マナー講座および研究室訪問について	レポートの書き方(3回目の内容) を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
11. 研究室訪問報告会	研究室訪問の成果を考え、まとめを作ってくる これからの研究室訪問等教員との効果的な関係を保つ方法を考察する
12. 後期の生活・学習の目標設定と計画、香蘭祭について	後期の学習目標設定と計画を考えて書いてくる 学習の目標と計画を完成させ実行する
13. 教育講演会	レポートの書き方(3回目の内容) を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
14. グループワーク(短大入学から3か月を振り返って)	短大入学から3か月の反省を考えて発表できるように書いてくる 総合演習Ⅰで学んだ内容のまとめをする
15. 単位認定試験に向けての学習指導及び計画作成	単位認定試験の学習計画、夏休みの活動計画を考えて書いてくる 単位認定試験の学習計画、夏休みの活動計画を立てて実行する

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回30分以上行うこと。内容については詳しくは毎回の授業で説明する
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

その都度、資料などを配付する

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲 80%、 提出物(レポート2回(教育講演会、OG懇談会)と ポートフォリオ学習の振り返りの提出) 20%。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

生活設計・目標等の提出物、レポート(教育講演会、OG懇談会)等はコメントを付して返却する。
本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20～10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
総合演習Ⅱ	FN11102	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など			
専任教員		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

香蘭女子短期大学に在学する限り欠かせない科目である。1年後期は、進路決定に関する計画と実行のための知識や技能を身につける時期であるから、進路決定・就職活動に関する講座やガイダンス、本学科独自の授業を通して、進路決定と食物栄養学科の学生としての食の分野での専門職としての能力を身につけるための科目である。合わせて、学園祭の学科やクラスのとりくみ、学外研修を通して計画力、実行力、協調性、人間関係力等も身につける。

Ⅲ. 学習成果

1 進路決定のための授業を通して、自らが就職活動または進学に対するモチベーションアップを図ることできる。
2 学科・クラスの活動・講座等の授業を通して、将来の目標を定め、実行する能力が養われる。
3 香蘭祭の取組や学外研修等を通して学生同士のコミュニケーション能力や実行力等の社会人基礎力が養われる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1. 後期の学生生活について(学科長講話) 後期の目標、学習計画作成	1年の後期にするべきことを考えて、書いてくる 1年前期の生活や学習の反省を踏まえて、生活管理・学習計画を作成する
2. 就職ガイダンス(就職活動の心構えと行動スケジュール)	自分の進路についての現段階での希望を決めて、家族等にも相談をする 就職活動の心構えと行動スケジュールを確認する
3. グループワーク(後期の目標) 学外研修オリエンテーション① 研修概要の説明	1年生後期の短大生活の目標を考え、書いてくる 学外研修の「事前に学習しておくこと」をまとめる
4. 抗ストレス講座	レポートの書き方を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
5. デスカッション(香蘭祭に向けてのクラスの取組、計画)	香蘭祭に向けて自分がしたいこと・自分がするべきことを考える 香蘭祭の自分の役割を確認し、確実に実行できるように準備する
6. 学外研修オリエンテーション② 研修先別説明	学外研修先の情報を収集しておく 学外研修で学ぶべきことをしっかり考え、学外でのマナーも確認する
7. 就職支援講座(栄養士の専門就職 委託会社等)	レポートの書き方を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
8. 入門就職面接講座	就職試験の面接試験について重要性や質問例を調べ、書いてくる 講座内容および感想考察をレポートにまとめる
9. 専門教育に関わる催し	レポートの書き方を復習してくること 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
10. 基礎学力講座① 一般知識の確認	国語・数学的能力・社会・理科一般の知識を復習する 基礎学力試験の練習問題のやり直しをする
11. 就職ガイダンス(履歴書記入方法等)	自分の進路をしっかり考え、家族等とも相談しておく 履歴書記入方法を確認し、作成する
12. 基礎学力講座② 就職試験に向けた準備	国語・数学的能力・社会・理科一般の知識を復習する 基礎学力試験の練習問題のやり直しをする
13. 学生生活指導(後期試験・2年生の短大生活に向けて)	今後の学校行事、後期試験の日程や準備について調べ、書いてくる 後期試験の準備、学習計画を作成する
14. グループワーク(1年生の反省・2年生に向けて)	1年生の短大生活の反省を考え、書いてくる 反省を踏まえて、2年生に向けての短大生活を考え、目標・計画を考える
15. 就職活動体験報告会 2年生の送別会	栄養士の活躍する分野と職務内容を復習し、要点を書いてくる 就職活動のスケジュール、分野ごとの注意点や重要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については詳しくは毎回の授業で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

その都度、資料などを配付する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲 80%、 提出物(レポート1回(専門教育に関する催し)・ポートフォリオ学習の振り返りの提出) 20%。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

講演会のレポート、その他の提出物等はコメントを付して返却する。
本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20～10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
キャリアアップセミナー	FN12101	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
麻生　廣子					
宮﨑　貴美子/山口　孝治/野田　アツ子/吉田　四郎		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

キャリアガイダンスは、単に卒業時点の就職を目指すものではなく、豊かな人間形成と人生設計に資するものである。本教科目はキャリア形成に必要な能力として専門教科目の能力、コミュニケーション能力、社会生活のための基礎的な能力を伸ばすことを主目的としている。具体的な演習内容としては、専門に関するキャリア教育、コミュニケーション能力、文章表現能力、プレゼンテーション能力あるいは基礎的なマナーを勉強する。

Ⅲ. 学習成果

1　コミュニケーション能力を身につけることができる
2　専門教育に関わる能力を身につけることができる
3　プレゼンテーション能力を身につけることができる
4　マナー能力を身につけることができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション(キャリア教育とは)	キャリア教育とはなにかを調べる
2:栄養士の職務内容とその実際その1　保健所と老人施設の職務内容とその実際	栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる
3: 栄養士の職務内容とその実際その2　病院、保育園	栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる
4:栄養士の職務内容とその実際その3　学校、委託給食、まとめ	栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる
5:栄養士の職務内容とその実際その4　先輩栄養士からの講話	栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる
6:マナー能力育成講座--①　魅力学五原則	日常必要なマナーとは何かを調べる 基本的なマナーを対話形式で実践する
7:マナー能力育成講座--②　第一印象の重要性	社会人としての基礎的なマナーについてまとめる 基本的なマナーを対話形式で実践する
8:コミュニケーション能力育成講座—①　コミュニケーションとは	コミュニケーションとは何かを調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
9:コミュニケーション能力育成講座—②　前回の復習	対人関係はどうあるべきかを調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
10:コミュニケーション能力育成講座--③　グループディスカッション	対人関係はどうあるべきかを調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
11:プレゼンテーション能力育成講座--①　自己分析	プレゼンテーションとは何かを調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
12:プレゼンテーション能力育成講座--②　グループディスカッション	相手に分かりやすく表現するのに必要な情報を調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
13:プレゼンテーション能力育成講座--③　プレゼンテーション能力の向上	分かりやす表現方法を模索・調べる 日常的な課題について実践的に学ぶ
14:文章表現能力育成講座--①　文章表現能力をあげるために	分かりやすい文章表現についてまとめる
15:文章表現能力育成講座--②　分かりやすい文章表現	分かりやすい文章表現についてまとめる

＊準備学習についての補足説明
本科目の性質上、平素の生活に直結する内容が中心であるため、常に前向きな気持ちを忘れないように心がけること。準備学習時間は各回30分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

オムニバス形式での授業のため講義内容が異なることから各担当教員が指定した教科書・参考書を使用する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

専門教育に係わるキャリア教育:レポート点　70%;学習の意欲 30%;マナー、
コミュニケーションおよびプレゼンテーション能力育成講座:学習の意欲 60%;実技評価　40%;文章表現能力育成講座:小テスト 100%。
各担当者により評価された成績をもとに加重平均にて総合評価する。いねむり、私語、スマートフォンの使用に際しては「学習の意欲」の評価の対象とします。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

本学科の教育目標の一つである「食と健康の専門科目を通して、自活力や生活力を兼ね備えた社会に貢献できる教養ある人を育成する」に当てはまる教科目であるため、受講生達は常に前向きな態度で受講してください。
8回目から13回目の講義に関しては、毎回ワークシートを配布し、グループワーク形式で授業を行う。
講義を通じてこれから就職活動に生かせる知識や考え方を身に付けてください。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
栄養士理数基礎演習	FN22102	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
山口　孝治		履修要件他:			
宮﨑　貴美子/麻生　廣子/北原　勉		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士免許の取得に必要な専門科目に対応できるように、理数科目の基礎知識と考え方を身につけることを目的とする。本科目では主に、基礎栄養学や生化学等を学ぶために必要な、中学校・高等学校で学ぶヒトのからだの仕組みや、調理学実習、給食管理実習および食品学実験等に必要とされる計算力を養う。各回毎に問題を提示、学生に解答を板書させたのち、出題問題毎に解説をすることで、理解度の向上を図る。

Ⅲ. 学習成果

ヒトのからだにおける栄養素の消化と吸収の仕組みを説明することができる。
小数や分数、割合、濃度、比、単位などの意味を理解し、正確に計算ができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:栄養士に必要とされる計算力と生物に関する知識の概要 基礎学力調査のための確認試験	
2:生命の単位とヒトのからだ	生命の基本である細胞と体のしくみについてまとめる。
3:栄養素の消化と吸収; 糖質と脂質	糖質と脂質の消化・吸収に関しての基本的な内容についてまとめる。
4:栄養素の消化と吸収; たんぱく質	たんぱく質の消化・吸収に関しての基本的な内容についてまとめる。
5:正・負の数と四則演算	栄養士に必要な正・負の数と四則演算についてまとめる。
6:小数と分数の四則演算	栄養士に必要な小数と分数の四則演算についてまとめる。
7:単位の表し方と変換、有効数字と四捨五入	栄養士に必要な単位の表し方と変換、有効数字と四捨五入についてまとめる。
8:文字式を用いた一次方程式の解き方	栄養士に必要な文字式を用いた一次方程式の解き方についてまとめる。
9:比について	栄養士に必要な比例計算についてまとめる。
10:割合について	栄養士に必要な割合計算についてまとめる。
11:濃度について	各種濃度計算と単位についてまとめる。
12:廃棄率について	廃棄率・発注量についてまとめる。
13:税率と損益計算について	食材料の税率と損益計算についてまとめる。
14:グラフの読み方と書き方について	グラフを用いた計算についてまとめる。
15:まとめ	

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については詳しくは毎回の授業で説明します。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用せず、教員作成のワークシートを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

各担当教員からの小テスト、ワークシートおよび学習の意欲(60%)の評価を荷重平均して評価する。
あわせて、小テスト及び単位認定試験(40%)による評価を加算し、総合的に評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

本科目はオムニバス形式で行います。1回目の講義にて、基礎知識に関する簡単な試験を行い、各自基礎学力確認のため返却いたします。
授業の内容に即した小テストを実施、返却する。
小学校、中学校、高等学校で学んできた計算や理科の知識の復習であるが、今一度、苦手意識を作らず、新鮮な気持ちで学習してください。
そして、わからない問題があれば積極的に学生間で相談又は質問してください。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
化学A	FN22103	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択　指定科目		
担当者		免許・資格など	教養科目		
坂根　康秀		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）との関連（◎は強く関連している　○は関連がある）

学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食品は広い意味で化学物質の集合体である。食品自体、あるいはその中に含まれる栄養素を理解するには化学の基礎知識も必要になる。
この授業では、食品を理解するうえで必要な化学を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

1　論理的思考ができるようになる（順序だてて物事を考えることができるようになる）。
2　化学の基礎知識を基に食品学、栄養学、生化学などの科目を理解することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習（予習、復習）内容

授　業　内　容	準備学習（予習・復習）内容
1: 物質の成り立ち（原子構造、原子量）	配布プリント1～2ページを読み、設問の解答をしておく
2: 元素の重さや構成している粒子（質量数、陽子数、中性子数、電子配置）	配布プリント3～4ページの空欄を埋めておく プリント3ページの周期表を覚える（次回テスト予定）
3: 物質はどのようにして結合しているか（イオン結合、共有結合） 分子式の作り方	配布プリント5～6ページを読み、設問の解答をしておく プリント7ページの設問の解答をしておく
4: 練習問題を通して化学反応式を作る力を養う グループワークを取り入れた課題を行う	配布プリント9ページの練習問題1と2を解いてくる
5: 溶液の濃度Ⅰ（重量パーセント濃度）	配布プリント9～11ページの練習問題を解いてくる
6: 食品成分表の使い方（パーセントの理解と単位の意味）	配布プリント13ページの練習問題を解いてくる
7: 非常に小さな物質をかたまりで考える（モルの概念）	配布プリント14ページは非常に重要であり事前に熟読すること プリント14ページの問1と2の空欄を埋めてくる
8: 溶液の濃度Ⅱ（モル濃度）	配布プリント15～16ページの練習問題を解いてみる
9: 溶液の希釈と酸、塩基 消毒薬などの薄め方（ppmと%の関係など）	配布プリント16～17ページを練習問題を解いてくる
10: 炭素と水素から成る化合物（飽和炭化水素と構造異性体） グループワークを取り入れた課題を行う	配布プリント18ページの直鎖型飽和炭化水素の名前を覚えてくる
11: 飽和炭化水素の性質と燃焼反応 Googleクラスルームによる双方向授業を行う	配布プリント19ページの設問を解いてくる
12: 炭素間が2本の手で結合したもの（オレフィン系炭化水素、シス-トランス異性体） Googleクラスルームによる双方向授業を行う	配布プリント20ページを読んでおく 20ページの問2を解いてくる
13: 酸化還元の定義 輪の形をした炭化水素（芳香族炭化水素）	配布プリント21～22ページを読んでおく
14: アルコールの性質と反応および体内での分解過程（代謝）	配布プリント22ページの設問を解いてくる
15: 酸と塩基およびpH	配布プリント23～24ページを読んでおく プリント11～12でモル濃度の復習をしておく

＊準備学習についての補足説明
予習は約1時間が所要時間であるが、場合によってはより長時間を要することがある。授業後は必要に応じて復習を行うこと。
分からない設問等はオフィスアワーに質問に来るか、Googleクラスルーム等で尋ねること。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用せず配布プリントを中心に進める。
参考図書：「初めて学ぶ化学」（化学同人）および「基礎からのやさしい化学―ヒトの健康と栄養を学ぶために―」（建帛社）
自主学習に役立つ教育リソース：https://www.kagakudojin.co.jp/book/b493191.html （予習動画）

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(50%)、課題(50%)

Ⅶ. その他（課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等）

毎回、ミニテストまたは課題が課せられ、その評価が【Ⅵ. 評価方法と評価基準】の課題点となるので、欠席すると課題の評価が下がる。
ミニテストが出された場合、誤答が多い問題については次の授業の際に解説する。
この授業は積み重ねが重要であるため、過去の配布プリントも持参しておくこと（見直しに使用することがある）。
授業が理解できないなど、困難に直面したときは、早めに担当教員に相談すること（オフィスアワー以外の時間でも在室中は可）。
Googleクラスルームを使用するので、スマホ、またはタブレットかノートPCがあると便利です。持っていない場合は学校のPCを使用します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
情報処理入門	FN22104	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
髙橋　主光		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

皆さんが社会人となるに当たり、栄養管理に関する業務であればデータ管理・データ分析の知識、食事指導に関する業務であればワード/パワーポイントによるプレゼンテーションの知識を身につけることとは必須となります。また、日々の業務において、ワードを用いた文書作成やEメールでの連絡は不可欠です。本講義では、WORD/EXCEL/POWERPOINTの基礎的な知識を身につけることを通じ、上記のような能力の基礎を固めることを目標とします。

Ⅲ. 学習成果

1.簡単な文書作成、Eメールによる連絡ができる
2.EXCELを用いた簡単な計算や、グラフの作成ができる
3.POWERPOINTを用いたプレゼンテーション資料が作成できる
4.WORD/POWERPOINTでの資料作成において、EXCELで作成した表やグラフ、画像を挿入できる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:授業ガイダンス、Eメールの使い方について	Eメールの使い方に関し、復習をする
2:WORDを使った文書入力(1):簡単な文書を作成する	復習として、課題文を入力する
3:WORDを使った文書入力(2):フォントの変更、Eメールにファイルを添付する	Eメールで、添付ファイルを送付できるようにする
4:EXCELの使い方(1):四則演算	復習として、実際の計算問題を行う
5:EXCELの使い方(2):合計、平均などを出してみる	復習として、実際の計算問題を行う
6:EXCELの使い方(3):棒グラフ、折れ線グラフを作成する	復習として、実際のグラフ作成問題を解く
7:EXCELの使い方(4):円グラフ、折れ線グラフを作成する	復習として、実際のグラフ作成問題を解く
8:EXCELの使い方(5):ピボットテーブル	復習として、実際の計算問題を行う
9:EXCEL、WORDの使い方(1):作成したグラフをWORDに貼付する	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
10:EXCEL、WORDの使い方(2):画像をWORDに貼付する	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
11:POWERPOINTの使い方(1):デザインを変更する	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
12:POWERPOINTの使い方(2):簡単なスライドを作成する	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
13:POWERPOINTの使い方(3):スライドに画像やグラフを貼付する	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
14:POWERPOINTの使い方(4):アニメーション	課題に基づき作成したファイルを、Eメールで送付する
15:POWERPOINTの使い方(5):実際にプレゼンテーションを行う	

＊準備学習についての補足説明
毎回、2時間程度の課題を出します。各回の課題に関しては、講義中に課題プリントを配布します。教科書の該当箇所に関しても、課題プリントに記載します。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:「今すぐ使えるかんたんmini Word & Excel & PowerPoint 2019 基本技」技術評論社

Ⅵ. 評価方法と評価基準

課題提出(60%)、学習への意欲(20%)、最終プレゼンテーション(20%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

毎回出席し、課題を提出すること(USBメモリを持参すること)
私語や講義中の携帯電話等の使用は減点の対象とします
課題に関しては、解答例を配布します

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
栄養情報処理演習	FN22105	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択　指定科目		
担当者		免許・資格など	教養科目		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

献立作成や給食管理業務にパソコンが利用され、栄養士にパソコン操作は欠かせないものである。
また、パソコンの操作だけではなく栄養情報の収集、解析、栄養指導にパソコンを活用できることが栄養士として必須である。
栄養情報処理演習では、これらの実務に対応できる能力を身に付ける。

Ⅲ. 学習成果

1. 栄養士実務に対応したワープロソフトによる文書作成できる。
2. 栄養士実務に対応した表計算ソフトによるデータ作成や集計ができる。
3. 栄養計算ソフトによる栄養価計算ができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション Googleアカウント・クラスルームの作成	予習　タイプクイックの練習 復習　Googleアカウント・クラスルームの作成を確認する
2: Wordによる文書作成 文字入力と編集・自己紹介(作成したプリントを使用して自己紹介をする)	予習　タイプクイックの練習 復習　文字入力と編集・自己紹介を再度作成する
3: Wordによる文書作成 メッセージカード作成(メッセージカードについてディスカッションする)	予習　タイプクイックの練習 復習　メッセージカードを再度作成する
4: Wordによる文書作成 栄養に関するちらし作成	予習　タイプクイックの練習 復習　栄養に関するちらしを再度作成する
5: Wordによる文書作成 段組みを活用した媒体作成	予習　タイプクイックの練習 復習　段組みを活用した媒体を再度作成する
6: Wordによる作図 地図作成	予習　タイプクイックの練習 復習　地図を再度作成する
7 Wordによる文書作成・画像処理技術 写真入り文章の作成	予習　タイプクイックの練習 復習　写真入り文章を再度作成する
8: Excelによるデータ収集 表作成	予習　タイプクイックの練習 復習　表を再度作成する
9 :Word、Excelの復習 献立表作成	予習　タイプクイックの練習 復習　献立を再度作成する
10: Excelによるデータ収集と活用 グラフ作成	予習　タイプクイックの練習 復習　グラフを再度作成する
11: Excelによるデータ管理 アンケートの集計およびグラフ作成	予習　タイプクイックの練習 復習　アンケートの集計およびグラフ課題を再度作成する
12: Word、Excelの連携 差し込み印刷	予習　タイプクイックの練習 復習　差し込み印刷を再度作成する
13: 栄養計算ソフト栄養君による栄養計算	予習　タイプクイックの練習 復習　栄養計算ソフトによる栄養計算を再度する
14: 栄養計算ソフト栄養君による栄養計算	予習　タイプクイックの練習 復習　栄養計算ソフトによる栄養計算を再度する
15: まとめ	予習　タイプクイックの練習 復習　これまで出された課題がスムーズに作成できるかを確認する

＊準備学習についての補足説明
パソコン操作は反復練習によって身に付く。次回授業までに前回授業の作業確認を30分程度かけてすること。
タイプクイックを30分程度練習する。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない。必要な場合はプリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験:60%　課題提出:30%　学習の意欲:10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題の提出により操作が誤っている箇所を把握し、次回の授業にて説明を行う。
授業は、Google Classroomを用いて課題の配布、提出を行います。授業内容・課題は欠席をした場合でもGoogle Classroomにて確認、作成ができるため、必ず課題を提出をすること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
健康スポーツⅠ	FN23101	開講時期:	前期		
		形態:	実講	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
秋峯　良二		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

・健康生活と運動について理論的に理解を深めるために1・2講で講義を行います。
・3講より体育館において種々のスポーツ活動を実践していきます。

Ⅲ. 学習成果

・チームスポーツを行うことによりコミュニケーション力、プレゼンテーション力、実行力・行動力を習得できる。
・それぞれの基本技術・応用技術を習得できる。
・楽しく意欲的に実践することにより、運動効果をあげることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 講義 (授業内容説明・健康と運動について)	一日の生活習慣を把握しておく
2: 講義 (BMI・運動とエネルギー消費)	身長、体重を確認しておく 一日の歩数を調べておく
3: ストレッチ・トレーニング	ストレッチ・トレーニングの実践内容について調べておく
4: レクリエーション	レクリエーションの実践内容について調べておく
5: バドミントン① (基礎技術練習)	基本技術について調べておく
6: バドミントン② (ダブルスゲーム)	ダブルスゲーム・ルールを理解しておく
7: バドミントン③ (ダブルスゲーム)	二人のコンビネーションについて理解しておく
8: バドミントン④ (シングルゲーム)	シングルゲーム・ルールを理解しておく
9: バドミントン⑤ (シングルゲーム)	コート内での動き方について理解しておく
10: バレーボール① (基礎技術練習)	基本技術について調べておく
11: バレーボール② (ゲーム)	ゲーム・ルールを理解しておく
12: バレーボール③ (ゲーム)	ポジションの役割について調べておく
13: バスケットボール① (基礎技術練習)	基本技術について調べておく
14: バスケットボール② (ゲーム)	ゲーム・ルールを理解しておく
15: バスケットボール③ (ゲーム)	チームプレーについて調べておく

＊準備学習についての補足説明
・体育館は自由に使用できます。日頃より運動習慣を身につけましょう。
・予習復習については1．5時間程度は行いましょう。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しません。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(積極性)　30%、協調性　30%、技術力　40%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

・課題に対するフィードバックについてはその都度授業の中で行います。
・授業内容については受講人数、受講者の希望により変更することがあります。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語文法の基礎 【中級】	FN25101	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
香月　智恵		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

日本語能力試験N2レベルの文法を学ぶ

Ⅲ. 学習成果

日本語能力試験N2レベルの文法の意味・用法を理解し、正しく使用することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 授業ガイダンス 力試し	時や場の領域を表す表現について調べる
2: 時や場の領域を表す表現など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 進行状態を示す表現について調べる
3: 進行状態を示す表現など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 対応関係や比較を表す言い方について調べる
4: 対応関係や比較を表す言い方など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 仮定や観点を示す表現について調べる
5: 仮定や観点を示す表現など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 限定して示す表現について調べる
6: 限定して示す表現など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 傾向や様子を表す表現について調べる
7: 傾向や様子を表す表現など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 列挙する言い方について調べる
8: 列挙する言い方など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 「わけ」「こと」「もの」を使った言い方について調べる
9: 「わけ」「こと」「もの」を使った言い方など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 可能・不可能を示す言い方について調べる
10: 可能・不可能を示す言い方など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す これまで勉強した文法を見直す
11: 模擬試験 グループワークにて答え合わせ	問題で間違えた箇所を見直す 時や場の領域を表す表現を確認する
12: 総合問題① 時や場の領域を表す表現を用いた文作練習	問題で間違えた箇所を見直す 対応関係や比較を表す言い方を確認する
13: 総合問題① 対応関係や比較を表す表現を用いた文作練習	問題で間違えた箇所を見直す 傾向や様子を表す表現を確認する
14: 総合問題② 傾向や様子を表す表現を用いた文作練習	問題で間違えた箇所を見直す 可能・不可能を示す表現を確認する
15: 総合問題③ 可能・不可能を示す表現を用いた文作練習	問題で間違えた箇所を見直す 文作練習で正しい文が書けているか確認する

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回30分以上行うこと。基本的に、毎回小テストを行うので、前回の内容を必ず確認しておくこと。
次の時間に学習する文法については目を通しておくこと。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

プリントを配布する
参考図書:「日本語能力試験対策N2文法総まとめ」

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験50%、課題・小テスト25%、学習の意欲25%
居眠り、私語、不必要なスマートフォンの使用に関しては「学習の意欲」の評価の対象とする。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題や小テストに関しては、授業内もしくは個別にフィードバックする。
積極的な授業参加を期待する。
シラバスは受講学生の人数やレベルなどで変更することがある。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語文法の基礎 【上級】	FN25101	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
淀川　藍凛		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

日本語能力のレベルを高める事と共に日本語文法の体系や文の成り立ち、文を構成する各要素の関係を理解するためには文法項目の複雑さを乗り越えないといけません。語彙力を増やしながら実践トレーニングを通じて日本語文法をマスターしましょう。

Ⅲ. 学習成果

1) 日本語の複雑な文の構造や修飾関係を正しく理解することができる。
2) 多様なテーマの文章を通じて文法構造や用法などを覚えて日本語能力試験N1を目指すことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:授業内容のご案内　→PPT映像と動画を授業を行います。授業資料を学習して課題ワークシートを必ず提出すること。ワークシートについて	goole classrommのクラスコード(lrcxkys) シラバス及びテキスト／2週目の課題ワークシートについて
2:Lesson1　健康法①～体重　(文法・語彙・クイズ) 一人ランチ　(文法・語彙・クイズ)	 ワークシート①課題
3:Lesson2　健康法②～ウォーキング　(文法・語彙・クイズ) 日本文化を生んだ道具　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート①フィードバック ワークシート②課題
4:Lesson3　お礼の手紙　(文法・語彙・クイズ) アレルギーの危険性　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート②フィードバック ワークシート③課題
5:Lesson4　おわびのメール　(文法・語彙・クイズ) 苦しいときほど笑え　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート③フィードバック ワークシート④課題
6:Lesson5　日々の生活①～携帯電話　(文法・語彙・クイズ) お風呂入ってもいいですか。　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート④フィードバック ワークシート⑤課題
7:Lesson6　今日の出来事②～スポーツ観戦　(文法・語彙・クイズ) 学び直し休暇　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート⑤フィードバック ワークシート⑥課題
8:　復習 (Lesson1～Lesson6)のワークシート及び小テスト	小テスト
9:Lesson7　自然の世界①～天気　(文法・語彙・クイズ) ぼくは勉強ができない①　(文法・語彙・クイズ)	 ワークシート⑦課題
10:Lesson8　今日の出来事③～番号　(文法・語彙・クイズ) ぼくは勉強ができない②　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート⑦フィードバック ワークシート⑧課題
11:Lesson9　今日の出来事④～失敗続き　(文法・語彙・クイズ) 花　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート⑧フィードバック ワークシート⑨課題
12:Lesson10　今日の出来事⑤～交通事故　(文法・語彙・クイズ) 河童　(文法・語彙・クイズ)	ワークシート⑨フィードバック ワークシート⑩課題
13:Lesson11　大衆文化	ワークシート⑩フィードバック
14:Lesson12　大衆文化	ワークシート⑪フィードバック
15:Lesson13 復習 (Lesson7～Lesson10)のワークシート及び小テスト 日本語文法の基礎まとめ	小テスト

＊準備学習についての補足説明
※辞書を必ずご準備下さい。(授業中のスマホの使用は禁じます。)　なお、前回の授業の復習は30分以上行って下さい。
※課題ワークシートはA4用紙に手書きで書いて提出して下さい。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

栗岩しづ可・青木幸子・高橋尚子　著　「日本語N2　文法・読解まるごとマスター」 Jリサーチ出版　2018
朝日新聞論説委員室　著　「天声人語　2019年7月―12月」 朝日新聞出版　2020

Ⅵ. 評価方法と評価基準

小テスト20%、単位認定レポート60%、課題学習20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題ワークシートは学籍番号とお名前のご記入上、指定の場所に提出して下さい。(期間設定あり、手書き提出、成績評価)
辞書を必ず準備して授業を受けて下さい。
提出課題がある場合は、コメントして返却します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語語彙の基礎 【中級】	FN25102	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
川野 さやか		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

1年

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

「自分のこと、自分の考えを伝える力」「伝え合う力、語り合う日本語力」を身につけることを目的に
JLPTのN2レベルの日本語能力の獲得を目指します。

Ⅲ. 学習成果

・日常生活、大学生活の語彙を理解し、適切な場面で使用できる。
・JLPT N2に合格できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1: 自分の興味、関心とその理由を日本語で表現し、共有することができる。	JLPTN2対策問題を解く
2: 自分の3つの強みのエピソードを日本語で表現し、共有することができる。	JLPTN2対策問題を解く
3: JLPT模擬試験	JLPTN2対策問題を解く
4: 説明を読んで、日本の地理や町の様子、気候について知ることができる。	ことば、文法復習問題を解く
5: 説明を聞いて、気候に合わせた建物の特徴を知ることができる。	ことば、文法復習問題を解く
6: 説明を読んで、町の特徴や歴史などについて知ることができる。	ことば、文法復習問題を解く
7: JLPT N2模擬試験	JLPT模擬試験問題を復習する
8: 地震や台風などの速報を聞いたとき、必要な情報を得ることができる。	ことば、文法復習問題を解く
9: 約束の時間に間に合わないとき、状況を説明して指示を受けることができる。	ことば、文法復習問題を解く
10: けがをしたときの状況と今の状態を説明することができる。	ことば、文法復習問題を解く
11: 避難の際の注意事項を読んで情報を得ることができる。	ことば、文法復習問題を解く
12: 緊急事態が起こって経験したことを周りの人と共有することができる。	ことば、文法復習問題を解く
13: 防災についてグループで調べる。	原稿を作成、提出する
14: これまでのことば、文法の復習①	ことば、文法復習問題を解く
15: これまでのことば、文法の復習②	ことば、文法復習問題を解く

＊準備学習についての補足説明
その日習ったことの復習としてほぼ毎回課題を出します。まずはその日に学習したことばをQuizletで復習してください。準備学習は毎回約15分行ってください。
授業開始時に確認するので、必ず自分でやってから授業に来てください。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

参考図書:『できる日本語中級』、『新完全マスターN2語彙』、『新完全マスターN2漢字』

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験50% 課題25% 学習意欲25%
いねむり、私語、スマートフォンの使用については「学習意欲」の評価の対象とします。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

Quizlet, Google classroomでの課題の提出の仕方については初回の授業で説明します。
提出課題のフィードバックは毎回授業の冒頭で行います。その際、他の学生の参考になるものは、スクリーンでシェアします。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語語彙の基礎 【上級】	FN25102	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
香月　智恵		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

・日本語能力試験N1レベルの語彙を学ぶ

Ⅲ. 学習成果

日本語能力試験N1レベルの語彙の意味を理解し、正しく使用することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1: ガイダンス 力試し	様子・感情などに関する語彙の意味を調べる
2: 様子・感情などに関する語彙 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 文化・社会などに関する語彙の意味を調べる
3: 文化・社会などに関する語彙 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す ビジネス・教育などに関する語彙の意味を調べる
4: ビジネス・教育などに関する語彙 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 副詞・形容詞などの意味を調べる
5: 副詞・形容詞など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 動詞・名詞などの意味を調べる
6: 動詞・名詞など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 類義語・対義語などの意味を調べる
7: 類義語・対義語など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 擬音語・擬態語などの意味を調べる
8: 擬音語・擬態語など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 慣用句・漢字などの意味を調べる
9: 慣用句・漢字など グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 様子・感情などに関する語彙を確認する
10: 実践練習① 様子・感情などに関する語彙を用いた文作練習	練習問題で間違えた箇所を見直す 文化・社会などに関する語彙を確認する
11: 実践練習② 文化・社会などに関する語彙を用いた文作練習	練習問題で間違えた箇所を見直す これまで学習した語彙を見直す
12: 模擬試験 グループワークにて練習問題の答え合わせ	問題で間違えた箇所を見直す ビジネス・教育などに関する語彙を確認する
13: 実践練習③ ビジネス・教育などに関する語彙を用いた文作練習	練習問題で間違えた箇所を見直す 類義語・対義語などを確認する
14: 実践練習④ 類義語・対義語などを用いた文作練習	練習問題で間違えた箇所を見直す 擬音語・擬態語などを確認する
15: 実践練習⑤ 擬音語・擬態語などを用いた文作練習	練習問題で間違えた箇所を見直す 文作練習で正しい文が書けているか確認する

＊準備学習についての補足説明

準備学習は毎回30分以上行うこと。基本的に、毎回小テストを行うので、前回の内容を必ず確認しておくこと。

次の時間に学習する語彙については意味を調べておくこと。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

プリントを配布する

参考図書:「日本語能力試験問題集N1語彙スピードマスター」中島智子他(Jリサーチ出版)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験50%、課題・小テスト25%、学習の意欲25%

居眠り、私語、不必要なスマートフォンの使用に関しては「学習の意欲」の評価の対象とする。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題や小テストに関しては、授業内もしくは個別にフィードバックする。

積極的な授業参加を期待する。

シラバスは受講学生の人数やレベルなどで変更することがある。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語読解・作文の基礎 【中級】	FN25103	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
香月　智恵		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

・日本語能力試験N2レベルの読解教材を読む
・書き言葉としての日本語の文章の書き方を学ぶ
・日本社会についての文章を読み、社会的なテーマについて自ら考える

Ⅲ. 学習成果

・日本語能力試験N2レベルの読解教材を正しく読むことができる
・日本語での表現と作文の力を身に付ける
・日本語の文章を十分に理解することができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: ガイダンス 力試し	読解のポイントについてのプリントを読む
2: 内容理解(短文)① グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
3: 内容理解(中文)① グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
4: 統合理解① グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
5: 主張理解(長文)① グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
6: 情報検索① グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
7: 内容理解(短文)② グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
8: 内容理解(中文)② グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
9: 統合理解② グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
10: 主張理解(長文)② グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の漢字、言葉を覚える
11: 模擬試験 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す「言葉の役割」の語彙を調べる
12: 読解「言葉の役割」① 作文「アポイントをとる」	本文を音読する 作文「アポイントをとる」を完成させる
13: 読解「言葉の役割」② 作文「アドバイスを求める」	「イルカと超音波」の語彙を調べる 作文「アドバイスを求める」を完成さ
14: 読解「イルカと超音波」① 作文「伝言する」	本文を音読する 作文「伝言する」を完成させる
15: 読解「イルカと超音波」② 作文「謝る」	本文を音読する 作文「謝る」を完成させる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回30分以上行うこと。基本的に、毎回小テストを行うので、前回の内容を必ず確認しておくこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

プリントを配布する
参考図書:「日本語能力試験問題集N2読解スピードマスター」小林ひとみ他(Jリサーチ出版)
「日本語プロフィシェンシーライティング」由井紀久子他(凡人社)
「大学・大学院留学生の日本語1読解」アカデミック・ジャパニーズ研究会(アルク)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験40%、課題・小テスト35%、学習の意欲25%
居眠り、私語、不必要なスマートフォンの使用に関しては「学習の意欲」の評価の対象とする。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題や小テストに関しては、授業内もしくは個別にフィードバックする。
積極的な授業参加を期待する。
シラバスは受講学生の人数やレベルなどで変更することがある。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語読解・作文の基礎 【上級】	FN25103	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
淀川　藍凛		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

日本語能力のレベルを高める事と共に日本語文法の体系や文の成り立ち、文を構成する各要素の関係を理解するためには文法項目の複雑さを乗り越えないといけません。語彙力を増やしながら実践トレーニングを通じて苦手で読解・作文のコツをつかみ克服してみましょう。

Ⅲ. 学習成果

1)日本語の複雑な文の構造や修飾関係を正しく理解できる。
2)多様なテーマの文章を通じて語彙力アップにつなげ、自由自在に作文ができる。
日本語能力試験N1をめざすことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:授業内容のご案内　→PPT映像と動画を授業を行います。授業資料を学習して課題ワークシートを必ず提出すること。ワークシートについて	goole classrommのクラスコード(lrcxkys) シラバス及びテキスト／2週目の課題ワークシートについて
2:Lesson1　旅行先からの絵はがき(読解・語彙・作文・クイズ) 一人ランチ(読解・語彙・作文・クイズ)	 ワークシート①課題
3:Lesson2　今日の出来事①～おもてなし (読解・語彙・作文・クイズ) 日本文化を生んだ道具(読解・語彙・作文・クイズ)	ワークシート①フィードバック ワークシート②課題
4:Lesson3　お礼の手紙 棚田	ワークシート②フィードバック ワークシート③課題
5:Lesson4　おわびのメール 絵の楽しみ方(語彙単語と読解予習)	ワークシート③フィードバック ワークシート④課題
6:Lesson5　日々の生活①～携帯電話 航空券を安く買う方法	ワークシート④フィードバック ワークシート⑤課題
7:Lesson6　今日の出来事②～スポーツ観戦 日々の生活～予約	ワークシート⑤フィードバック ワークシート⑥課題
8: 復習 (Lesson1～Lesson6)のワークシート及び小テスト	小テスト(四択式)
9:Lesson7　自然の世界①～天気 カプセルホテル	 ワークシート⑦課題
10:Lesson8　今日の出来事③～番号 子供とケータイ	ワークシート⑦フィードバック ワークシート⑧課題
11:Lesson9　今日の出来事④～失敗続き ペットと飼い主の名前	ワークシート⑧フィードバック ワークシート⑨課題
12:Lesson10　今日の出来事⑤～交通事故 自転車の車道通行	ワークシート⑨フィードバック ワークシート⑩課題
13:Lesson11　大衆文化	ワークシート⑩フィードバック
14:Lesson12　大衆文化	ワークシート⑪フィードバック
15:Lesson13 復習 (Lesson1～Lesson6)のワークシート及び小テスト	小テスト(四択式)

＊準備学習についての補足説明
※辞書を必ずご準備下さい。(授業中のスマホの使用は禁じます。) なお、前回の授業の復習は30分以上行って下さい。
※課題ワークシートはA4用紙に手書きで書いて提出して下さい。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

栗岩しづ可・青木幸子・高橋尚子　著 「日本語N1　文法・読解まるごとマスター」 Jリサーチ出版　2018
朝日新聞論説委員室　著 「天声人語　2019年7月―12月」 朝日新聞出版　2020

Ⅵ. 評価方法と評価基準

小テスト20%、単位認定レポート60%、課題学習20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題ワークシートについて―学籍番号とお名前のご記入上、指定の場所に提出して下さい。(期間設定あり、手書き提出、成績評価)
辞書を必ず準備して授業を受けて下さい。
提出課題がある場合は、コメントして返却します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日常日本語会話の基礎 【中級】FN25104		開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
川野 さやか		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

「自分のこと、自分の考えを伝える力」「伝え合う力、語り合う日本語力」を身につけることを目的に
JLPTのN2レベルの日本語能力の獲得を目指します。

Ⅲ. 学習成果

「自分のこと、自分の考えを伝える力」「伝え合う力、語り合う日本語力」を身につけることを目的に
JLPTのN2レベルの日本語能力の獲得を目指します。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1: 覚えてもらえるように印象的に発音に注意して自己紹介することができる。	ことば、文法復習問題を解く
2: 自分の価値観を伝えるため、あると幸せだと思うものについて優先順位を考えながら話すことができる。	ことば、文法復習問題を解く
3: JLPT模擬試験の解説	模擬試験の復習をする
4: JLPT模擬試験の解説	模擬試験の復習をする
5: 気候が合わなくて体調を崩した友達の話を聞いて、アドバイスすることができる。	ことば、文法復習問題を解く
6: 国・ふるさとの地形や気候を利用した名物や風物詩を紹介することができる。	ことば、文法復習問題を解く
7: JLPT模擬試験の解説	模擬試験の復習をする
8: 知ってもらいたい自分のふるさとについてグループで調べる	原稿を作成する
9: 知ってもらいたい自分のふるさとについてグループでまとめる	原稿を提出する
10: 発表練習	発表原稿を覚えてくる
11: 発表	発表原稿を覚えてくる
12: 防災についてグループでまとめる	原稿を提出する
13: 発表練習	発表原稿を覚えてくる
14: 発表	発表原稿を覚えてくる
15: まとめと振り返り	振り返りシートを提出する

＊準備学習についての補足説明
発表用の原稿はGoogle classroomに提出してください。そちらで添削を行います。準備学習は毎回約15分行ってください。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

参考図書:『できる日本語中級』

Ⅵ. 評価方法と評価基準

発表50% 課題25% 学習意欲25%
いねむり、私語、スマートフォンの使用については「学習意欲」の評価の対象とします。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

提出課題の原稿のフィードバックはGoogle classroom内で個別に添削を行い、他の学生の参考になるものは、スクリーンでシェアします。
その原稿をもとにグループで発表を行います。

科目名	科目ナンバリング
日常日本語会話の基礎 【上級】	FN25104

担当者
香月　智恵

学科:	食物栄養学科	学年:	1年
開講時期:	前期		
形態:	演習	単位:	1単位
履修方法:	卒業選択		
免許・資格など	教養科目		
履修要件他:			
ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

・日本語能力試験N1レベルの聴解問題を聞く
・論理的で説得力のあるプレゼンテーションについて学ぶ

Ⅲ. 学習成果

・日本語能力試験N1レベルの聴解問題の内容を正しく聞き取ることができる
・発表の流れを理解し、わかりやすいプレゼンテーションを行うことができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: ガイダンス 自己紹介・力試し	必要に応じて指示する。
2: 課題理解① メモをとる練習	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
3: 課題理解② 発表の構成	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
4: ポイント理解① 発表全体の流れ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
5: ポイント理解② 発表のための基本的な表現	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
6: 概要理解① 背景説明、問題提起	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
7: 概要理解② 分類の表現	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
8: 即時応答 データの提示	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
9: 統合理解① 定義、割合の表現	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
10: 統合理解② データの説明、解釈	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
11: 模擬試験1回目 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
12: 模擬試験2回目 グループワークにて練習問題の答え合わせ	練習問題で間違えた箇所を見直す 未習得の言葉を覚える
13: 変化・経緯を表す表現 発表準備①	未習得の言葉を覚える 発表準備
14: 比較を表す表現 発表準備②	未習得の言葉を覚える 発表準備
15: プレゼン発表	発表の振り返り

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回30分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

プリントを配布する
参考図書:「日本語能力試験問題集N1聴解スピードマスター」青木幸子他(Jリサーチ出版)
「聴解・発表ワークブック」犬飼康弘(スリーエーネットワーク)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験30%、課題・発表40%、学習の意欲30%
居眠り、私語、不必要なスマートフォンの使用に関しては「学習の意欲」の評価の対象とする。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題や発表に関しては、授業内もしくは個別にフィードバックする。
積極的な授業参加を期待する。
シラバスは受講学生の人数やレベルなどで変更することがある。

食 物 栄 養 学 科

１　　年

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品学	FN51201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
坂根　康秀		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

1年

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食品成分についての広い知識と成分の性質等の理解を深めることを主眼にしています。栄養士として当然知っておくべき食品の成分、性質について解説します。種々の栄養素がどの食べ物に含まれ、調理・加工の際にどのように変化するのかを学びます。

Ⅲ. 学習成果

1　食品にどのような成分・栄養素が含まれ、それらの働きについて説明できるようになる。
2　自分の年齢や健康状態に応じて、何を食べると良いか判断できるようになる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 食品とその分類	テキスト1～11ページを読み、配布プリント1～2を完成させる。
2: 特別用途食品(保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品)と成分表	テキスト12～20ページを読み、配布プリント2～4を完成させる。
3: 栄養素等を記載した「日本食品標準成分表」の使用方法	テキスト17～21ページを読み、配布プリント4～5を完成させる。 テキスト21ページの練習問題を解いて授業に臨む。
4: 食品に含まれる水の形態(自由水と結合水) 食品の腐敗と水の関係(水分活性)	テキスト24～27ページを読み、配布プリント5を完成させる。 テキスト27ページの練習問題を解いて授業に臨む。
5: エネルギー源として大量に食べている炭水化物のうちの単糖類と二糖類	テキスト29～33ページを読み、配布プリント6～7を完成させる。
6: 消化性多糖類(デンプン)と難消化多糖類(食物繊維)および炭水化物の測定 Googleクラスルームによる双方向授業を含む	テキスト33～41ページを読み、配布プリント7～9を完成させる。 テキスト41ページの練習問題を解いて授業に臨む。
7: 脂質(油脂)、脂肪酸の分類としての飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸 不飽和脂肪酸の系列(n3系、n6系不飽和脂肪酸)	テキスト42～45ページを読み、配布プリント9～10を完成させる。 プリント中の設問はテキストをよく読み解答すること。
8: 食べなければならない必須脂肪酸、脂質の一種ステロール、油脂の酸化	テキスト44～55ページを読み、配布プリント11～13を完成させる。 テキスト55ページの練習問題を解いて授業に臨む。
9: 体を作る重要成分:アミノ酸とたんぱく質の概念	テキスト55～62ページを読み、配布プリント13～14を完成させる。
10: たんぱく質の変化(変性)と遺伝子に傷をつける変異原性(ガンの可能性) たんぱく質から成る酵素の種類と働き	テキスト62～65ページを読み、配布プリント15～16を完成させる。 必須アミノ酸(9種類)の名前を覚えておく。
11: たんぱく質の栄養価と朝食の必要性	テキスト64～68ページを読み、配布プリント16～17を完成させる。 テキスト67～68ページの練習問題を解いて授業に臨む。
12: 油に溶けるビタミン(脂溶性ビタミン)の特徴(生理作用、欠乏症など)	テキスト69～73ページを読み、配布プリント18～20を完成させる。
13: 水に溶けるビタミン(水溶性ビタミン)の特徴(生理作用、欠乏症など)	テキスト73～78ページを読み、配布プリント20～22を完成させる。 テキスト78ページの練習問題を解いて授業に臨む。
14: ナトリウム、鉄、カルシウム、マグネシウムなどの必要なミネラル	テキスト79～86ページを読み、配布プリント23～24を完成させる。 テキスト86ページの練習問題を解いて授業に臨む。
15: 色、味、香りと舌触り(テクスチャー) 指定課題に対するグループ発表	テキスト124～132ページを読み、配布プリント25, 26を完成させる。 事前に与えた課題について調べたり考えたりしたことを発表する。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は標準的に1時間程度を要するが、各回によって必要時間が異なり、また個人差もあるので、自分で理解できる時間をかけること。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:「イラスト食品学総論」 種村安子他(東京教学社￥2,420)を使用し、理解を助けるためにプリントも配布する。
参考図書:「栄養の基本がわかる図解事典」(成美堂出版)、「栄養の教科書」(新星出版社)
自主学習に役立つ教育リソース:https://www.kagakudojin.co.jp/special/kokushitaisaku/index.html

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(50%)、課題(50%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

毎回小テストまたは課題を課す。この点数が【Ⅵ. 評価方法と評価基準】の課題点となるので、欠席すると課題の評価点が下がる。
配布プリントやテキストの練習問題は授業中に解説するが、事前に自分で解いておくことが授業理解のうえで重要です。
課題のフィードバックは特徴的な記載、着眼点があるものをピックアップし、全体で共有し、良い点、改善点について説明します。
また小テストの場合は誤答が多い設問について次回の授業で解説する。
Googleクラスルームを使用するのでスマホ、タブレット、ノートPCなどがあると便利。ない場合には学校のパソコンを使用すること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
基礎栄養学	FN61201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
豊﨑　俊幸		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

動植物などの生物を摂食することにより、生命活動の維持に必要とされる「栄養素」を得ている。「栄養素」についての化学的性質、食物の消化・吸収などの基礎的な内容について学びます。健康維持・増進、生活習慣病予防のための食生活の重要性について学ます。
ライフステージにあった生体機能と各種食品成分との相互作用を理解し、併せ機能性食品の特性を知り、その効果的な利用について学びます。

Ⅲ. 学習成果

1　各栄養成分について説明できる
2　消化・吸収ついて説明できる。
3　代謝が説明できる
4　栄養と生活習慣病との関係が説明できる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:栄養とは 五大栄養素、どのような栄養素が必要か、日本人の栄養状態	栄養の概念や五大栄養素についてまとめる
2:糖質・脂質・タンパク質の化学 種類と化学的性質;教員とのディスカッションを実施	三大栄養素の化学的特徴をまとめる
3:酵素の化学的性質 教員とのディスカッションを実施	酵素についてまとめる
4:ビタミンに関する情報提供 教員とのディスカッションを実施	ビタミンの種類や性状についてまとめる
5:ミネラル(無機質)に関する情報提供 教員とのディスカッションを実施	ミネラルの種類についてまとめる
6:各栄養素の消化・吸収 教員とのディスカッションを実施	消化・吸収の概念についてまとめる
7:エネルギー獲得反応 教員とのディスカッションを実施	三大栄養素によるエネルギー獲得方法についてまとめる
8:エネルギーに関する情報提供 教員とのディスカッションを実施	代謝過程におけるエネルギー利用方法についてまとめる
9:身体構成成分に関する情報提供 教員とのディスカッションを実施	食べ物と身体構成成分との関係についてまとめる
10:栄養と食生活 教員とのディスカッションを実施	食生活と栄養との関係についてまとめる
11:栄養と病気 教員とのディスカッションを実施	生活習慣病と栄養との関係についてまとめる
12:最近のトピックス---①　脂質 教員とのディスカッションを実施	脂質のメリット・デメリットについてまとめる
13:最近のトピックス---②　脂質 教員とのディスカッションを実施	脂質のメリット・デメリットについてまとめる
14:最近のトピックス タンパク質、ミネラル、ビタミン	タンパク質・ミネラル・ビタミンの新しい知見についてまとめる
15:総合的なまとめ アクティブラーニング形式での授業(プレゼンテーション、他)	栄養学全般に関する知見についてまとめる

＊準備学習についての補足説明
たくさんの専門用語が最初に登場してきます。専門用語が理解できなければ授業について行けなくなりますので、自分自身で理解するように努力してください。
準備学習時間は各回30分以上行うこと。単位修得のためには、準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学」;　羊土社 2800円+税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(上記内容1ー14について、目標1ー2の観点から出題)60%、課題 20%、学習の意欲　20%
いねむり、私語、スマートフォンの使用に際しては「学習の意欲」の評価の対象とします。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

栄養士としての基礎的な情報を提供するため、平素の予習・復習が必要不可欠となります。
疑問点、理解できない点があれば、授業終了後に質問することが重要です。
栄養士免許に係るとても大事な科目です。日頃から栄養士としての自分を意識するようにしましょう。
課題のフィードバックは、ポイントとなる内容あるいは着眼点などを共有することを目的として、その内容について説明する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
応用栄養学	FN61202	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
北原　勉		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

人間は誰しも乳児、幼児、学童、青年期を経て成人になり、やがて高齢期を迎える。多くの女性は、その間に妊娠、出産、授乳を経験する。
本教科では生涯の各期(ライフステージ)および色々なライフスタイルの生理と栄養を学び、人間の生涯各期を健康に積極的に生きるための食事摂取基準、栄養管理の方法、食生活の現状・問題点を学ぶ。基本的、全般的な栄養管理の考え方と栄養管理の計画を勉強する。
本教科の理解を深めるために、学生各自の成長期の様子等を家族等に聞いてまとめる課題も課す。

Ⅲ. 学習成果

生涯の各期(ライフステージ)および色々なライフスタイルの生理と栄養について理解する。
基本的な栄養管理の考え方と方法を習得する。
生涯各期を健康に積極的に生きるための食生活と食事計画を理論的に理解し、考察できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 栄養管理(栄養マネジメント)の概要	テキスト「栄養管理の考え方、栄養管理の進め方」を読み、要点をまとめる 栄養管理の概念をまとめる
2: 栄養必要量の科学的根拠	テキスト「食事摂取基準」の章と付録 日本人の食事摂取基準(2015)をよく見る 食事摂取基準の概念と各表の見方をまとめる
3: 日本人の食事摂取基準2020の策定と活用の基礎理論	テキスト「食事摂取基準、栄養必要量の科学的根拠」を読み、要点をまとめる 栄養必要量の科学的根拠をまとめる
4: ライフステージ栄養学の概論	テキスト「ライフステージ栄養学　成長・発達・加齢」を読み、要点をまとめる ライフステージ別栄養の概念をまとめる
5: 妊娠期の栄養 妊娠期の女性の体と生理、妊娠母体の変化、食事摂取基準、健康障害、栄養管理	テキスト「妊娠期の身体状況の変化、栄養状態の評価、栄養管理」を読み、要点をまとめる 学生が胎児期であった母親の状況等聞き取れる範囲で調べて、来る
6: 授乳期の栄養 授乳期の身体状況の変化、食事摂取基準、健康障害、栄養素補給、栄養管理	テキスト「授乳期の身体状況の変化、栄養状態の評価、栄養管理」を読み、要点をまとめる 妊娠期・授乳期の栄養状態の評価、栄養管理、食事の配慮点をまとめる
7: 乳児期の栄養　①　乳児期の身体状況、食事摂取基準、健康障害	テキスト「乳児期の身体状況の変化、栄養状態の評価」を読み、要点をまとめる 乳児期の身体状況の変化、栄養状態の評価をまとめる
8: 乳児期の栄養　②　乳児期の栄養素補給、栄養管理、　中間テスト ベビーフードの利用の利点やよくない点についてグループディスカッション	テキスト「乳児期の栄養管理(乳汁栄養、離乳)」を読み、要点をまとめ、自分の離乳の状況を聞き取れる範囲で調べて来る
9: 幼児期の栄養　　幼児期の食事、栄養管理 ＜中間試験＞	テキスト「幼児期の身体状況の変化、栄養状態の評価、栄養管理」を読み、要点をまとめる 自分の幼児期の身体状況や食事の状況(偏食等)を家族から聞き取り、まとめる
10: 学童期・思春期の栄養　食事摂取基準、健康障害、栄養素補給、栄養管理 こころと栄養	テキスト「学童期・思春期の栄養」を読み、要点をまとめる 学童期・思春期の身体状況の変化、栄養状態の評価、栄養管理をまとめる
11: 成人期・更年期の栄養①　成人期・更年期の身体状況の変化、食事摂取基準 思春期・青年期女子の栄養上の問題点とその対処方について　グループディスカッション	テキスト「成人期・更年期の身体状況の変化、栄養状態の評価」を読み、要点をまとめる 成人期・更年期の身体状況の変化、栄養状態の評価をまとめる
12: 成人期・更年期の栄養②　成人期・更年期の健康障害、栄養素補給、栄養管理	テキスト「成人期・更年期の栄養」を読み、要点をまとめる 成人期・更年期の栄養管理特に生活習慣病予防の食事管理をまとめる
13: 高齢期の栄養 高齢者の食事管理(高齢者の摂食・嚥下障害、フレイル、サルコペニア))	テキスト「高齢期の栄養」を読み、要点をまとめる 高齢期の栄養管理・食事の配慮点についてまとめる
14: 運動・スポーツと栄養 健康作りのための身体活動・運動、アスリートの栄養	テキスト「特殊栄養学ー運動・スポーツと栄養」を読み、要点をまとめる 運動・スポーツと栄養管理をまとめる
15: ストレスと栄養、環境と栄養、災害時の栄養 まとめ	テキスト「特殊栄養学ーストレスと栄養、環境と栄養」を読み、要点をまとめる ストレス時の自分の状態や対処法を考え、まとめる

＊準備学習についての補足説明
基本的には事前学習(予習)として、テキストのその項目の部分を読む。準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明します。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「応用栄養学」 第2版　北島幸枝 (化学同人)　　￥2,900

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験 60%、 中間試験 20%、 学習意欲・各時間の小テスト 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各時間の小テストや課題についてはコメントをつけて返却します。日頃から、栄養や食事について積極的な興味、関心を持つことが本教科の理解につながります。自分や家族の食生活と健康に留意してほしいものです。また、ニュースや新聞等の栄養・健康の情報にも関心を持ってください。
自分の成長期のことを思い出したり、家族に聞いたりして、ライフステージの現状を現実的に考える。
「実務経験教員科目」特記事項:病院、福祉施設での管理栄養士業務、栄養指導、栄養サポートチーム(NST)・ディレクター・コアメンバー
日本臨床代謝栄養学会認定・NST専門療法士。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
調理学	FN81201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
麻生　廣子		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

調理とは、食品素材に適した調理操作を加えて、人の食べやすい食べ物にすることである。この調理操作過程において食品は、物理的・科学的に様々な変化をおこす。これら食品素材がどのような性質・特性を持っているか、また調理操作を加えるとどのように変化し、おいしい食べ物が得られるかを学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

調理の意義、目的、操作を説明することができる。
調理と味についておいしさの仕組みを説明することができる。
食品素材ごとの調理の特徴を説明することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:調理学の意義 調理操作　・非加熱操作	7種類の非加熱操作を調べてくる 7種類の非加熱操作についてまとめる
2:調理操作　・加熱操作 ・調味操作	7種類の加熱操作を調べてくる 7種類の加熱操作についてまとめる
3:調理操作　・調理器具 ・エネルギー源	調理器具を操作区分で分別してくる 調理器具についてまとめる
4:調味と味　・味の感じ方 ・化学的な味	五感と五味について調べてくる 五感と五味についてまとめる
5:調味と味　・調味料 ・物理的な味	調味料の分類について調べてくる 調味料と物理的な味についてまとめる
6:調味と味　・味に影響するその他の要因	味に影響する3つの要因を調べてくる 味に影響する3つの要因についてまとめる
7:食品素材と調理　・米	米の炊飯手順を調べてくる 食品素材と調理についてまとめる
8:食品素材と調理　・小麦粉 ・雑穀	小麦粉の種類を成分別に分類してくる 食品素材と調理についてまとめる
9:食品素材と調理　・魚介類 ・食肉類	魚の鮮度判定方法を2種類調べてくる 食品素材と調理についてまとめる
10:食品素材と調理　・卵類 ・豆類	卵の規格について調べてくる 食品素材と調理についてまとめる
11:食品素材と調理　・野菜類 ・いも類　・藻類、きのこ類	野菜を食用部位5種類に分別してくる 食品素材と調理についてまとめる
12:食品素材と調理　・種実類　・牛乳、乳製品 ・果実類　・嗜好飲料　・香辛料	牛乳の種類(規格)を調べてくる 食品素材と調理についてまとめる
13:成分抽出素材　・でんぷん ・油脂　・ゼラチン、寒天など	でんぷんの調理特性を調べてくる 成分抽出素材についてまとめる
14:加工保蔵食品素材　・冷凍食品　・レトルト食品 新しい食品素材	冷凍食品の規格について調べてくる 加工保蔵食品素材についてまとめる
15:食事計画 調理と生活環境(プレゼンテーション)	食品の貯蔵温度と貯蔵期間について調べてくる 調理学としてのまとめを行う

＊準備学習についての補足説明
予習は30分、復習は60分程度かけて取り組みましょう。その時に分からない事が出てきたら授業で質問しましょう。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

NEW基礎調理学　石松成子　他
医歯薬出版　¥2,200円+税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験:80%　学習の意欲(提出物・授業態度):20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題、提出物についてはコメントをつけて返却します
「実務経験教員科目」特記事項:管理栄養士として大量調理施設での実務経験あり

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
調理基本演習	FN81202	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
青木　友紀子		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士としての資質向上のため、調理の知識と技能を習得することを目的とする。調理の能力は栄養士業務に大きく関わっており、高度でかつ広範囲の調理知識と技能習得が必要である。
基本的な調理道具や食品・調味料を使いこなし、季節感、行事食、などを含めた日本料理全般の知識と技能を習得し、栄養士業務に応用するための実習である。
毎回グループ内で作業効率や衛生管理等について話しまとめる。

Ⅲ. 学習成果

1.基本的な計量や食品の切り方、及び食品の旬を考えて食材を選ぶことができる。
2.通常の味付けが数値的根拠により理解できる。
3.調理における洗浄、消毒など食の安全衛生を理解し実践できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 調理の心得　長さを測定し長さの目安を身につける	調理道具・器具について調べる 自分の目測のレベルを確認し、長さの目安について400字程度にまとめる
2:米、薄力粉、塩、上白糖、しょうゆ、みその計量 食材・調味料を計量し、重さの目安を身につける	食材・調味料の正しい計量方法について調べる 食材や調味料の計量について400字程度にまとめる
3:だしの取り方 かつおだし　いりこだし　こんぶだしを取って、味、香り、見た目を比較する	だしの取り方について調べる だしの特徴とそのとり方について400字程度にまとめる
4:米の炊き方と計量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	炊飯の仕方についてまとめる 米の炊き方と計量について400字程度にまとめる
5: 野菜の切り方と計量　りんごの皮むき・くし切り　キャベツのせん切り　1回あたりの使用量計量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	野菜の廃棄率、目安量について調べる 数切りの計算方法と切り方について400字程度にまとめる
6: 野菜の切り方と計量　きゅうりとねぎの小口切り　1回あたりの使用量計量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	野菜の切り方について調べる きゅうりとねぎの小口切り　1回あたりの使用量計量についてまとめる
7: 野菜の切り方と計量　人参の短冊切り、いちょう切り、乱切り等　1回あたりの使用量計量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	野菜の切り方について調べる 人参の切り方及び1回の使用量計量について400字程度にまとめる
8: 野菜の切り方と計量　大根の短冊切り、いちょう切り、乱切り、桂剥き等　1回あたりの使用量計量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	野菜の切り方について調べる 大根の切り方及び1回の使用量計量について400字程度にまとめる
9: 野菜の切り方と計量　玉ねぎの色紙切り・みじん切り　人参のせん切り、千六本　1回あたりの使用量 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	野菜の切り方について調べる 玉ねぎ、人参の切り方及び1回の使用量計量を400字程度にまとめる
10: 乾物の戻し方　干しわかめ、ひじき(乾)、切り干し大根等乾物の戻し方と戻し率の計算 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	乾物の戻し方についてまとめる 乾物の戻し方と戻し率の計算について400字程度にまとめる
11: 復習テスト(筆記テスト) 米の炊き方、廃棄率、戻し率、野菜の切り方	今までの課題、レポートを見直す 廃棄率、戻し率、野菜の切り方について400字程度にまとめる
12: 復習テスト(実技テスト) りんごの皮むき・くし切り、キャベツのせん切り	りんごの皮むき・くし切り、キャベツのせん切りの練習をする りんごの皮むき・くし切り、キャベツのせん切りの復習をする
13: 魚の扱い方①　いわしの手開き　いわしの蒲焼 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	魚の種類、旬について調べる いわしの手開きについて400字程度にまとめる
14: 魚の扱い方②　アジの3枚卸し　南蛮漬け 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	魚の扱い方、おろし方について調べる 鯵の3枚卸しについて400字程度にまとめる
15: 乾物の調理②　寒天の調理　水羊羹、牛乳かん 作業前にグループで話し合い作業後に反省点の発表を行う	凝固剤について調べる 寒天の調理について400字程度にまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は各回60分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

NEW調理と理論　第2版　山﨑清子他　同文書院　2,800円＋税
やさしい調理　坂元明子他　開成出版　2,500円
調理学・調理実習のテキスト

Ⅵ. 評価方法と評価基準

授業態度・実習成果の評価20%　提出物40%　単位認定試験及び実技小試験40%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

実習にふさわしい身なりで受講すること。(白衣、帽子の着用。マニキュア・アクセサリー厳禁)
調理のコツなどはノートにしっかりとまとめること。
課題にはコメントをつけて返却します。
「実務経験教員科目」特記事項:給食施設での調理業務経験あり　授業全体を通して現場で行った事例を紹介し演習に反映させる。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
基礎調理学実習	FN81203	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
青木　友紀子		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

調理の基礎である調理操作、調味操作、食品の取り扱い方、調理手順、衛生等に関しての実習を行う。特に切る操作において、包丁の扱い方から基本・応用の切り方までを実習の中で確実に会得する。
調理グループ内の作業分担の決定、効率よく調理できる手順・美味しく美しく完成させるための手法について意見交換し、各自が明確な役割を持って学修を進められるような課題の設定する。また、グループ内で協力して必ず授業時間内に終了する。

Ⅲ. 学習成果

- 基本的な包丁の取り扱い方を学ぶ。
- 食材の性質と目的に応じた(下処理と調理)ができる。
- 基本的な調理と調理法を理解することができる。
- 環境に配慮した調理を理解し、実践できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション、基礎実習 - ①　包丁(牛刀)の研ぎ方と切り方	予習: 第1章　調理学の基礎を読む 復習: 切りものの練習をする
2: 基礎実習 - ②　包丁(ペティ)の研ぎ方と切り方	予習: 第1章　調理学の基礎を読む 復習: 切りものの練習をする
3: 日本料理 (白飯、筑前煮、即席香の物、かきたま汁)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 白飯の炊き方、だしの取り方、塩 についてまとめる
4: 日本料理 (白飯、豚の生姜焼き、ポテトサラダ、豆腐と若布の味噌仕立)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 肉の調理 、しょうゆ、味噌についてまとめる
5: 日本料理 (親子丼、ほうれん草の胡麻和え、大根と薄揚げの味噌汁)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 鶏肉の調理、卵の調理、青菜の調理についてまとめる
6: 中国料理 (白飯、とうもろこしスープ、八宝菜、 白玉団子のココナッツミルクぜんざい)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: イカの調理、白玉粉の調理性 についてノートにまとめる
7: 西洋料理 (マカロニグラタン、角切り野菜サラダ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: ルー、ベシャメルソース、マヨネーズについてまとめる
8: 西洋料理 (カレーライス、コールスロー)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 小麦粉の調理性、カレーの作り方についてまとめる
9: 西洋料理 (じゃがいもの冷製スープ、ハンバーグステーキ、人参のグラッセ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: ひき肉の調理、ハンバーグ、グラッセ についてまとめる
10: 製菓 (グレープフルーツのゼリー、クレープ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 凝固剤、クレープ生地の作り方についてまとめる
11: 西洋料理 (じゃがいものニョッキ・ミートソース、 パンナコッタ・マチェドニア)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: じゃがいもの調理、煮込み料理についてまとめる
12: 製菓 (シュークリーム)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: シュー生地、カスタードクリーム、糊化 についてまとめる
13: 日本料理 (かやくご飯、鯵塩焼き、 焼きナスとオクラの合わせ味噌仕立)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 味付けご飯、魚の焼き方、オクラについてまとめる
14: 中国料理 (五目炒飯、アサリとわかめのスープ、 豚肉とピーマンの細切り炒め、杏仁豆腐)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 中国料理の調理法と料理名のつけ方についてまとめる
15: まとめ、大掃除	

＊準備学習についての補足説明

調理技術は実践して身につくものなので、日常生活の中で機会を見つけて調理するよう心がける。準備学習は各回60分以上行なうこと。
又、実習前にメニューを見て、疑問点や不明な点があれば調べる。実習後は、関連事項等について辞書や参考書等を用いて調べノートにまとめる。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「やさしい調理」開成出版　坂元明子　他著　2,500円
「新　調理学実習・実験」時事通信出版局　高橋節子/平尾和子　編著　3,300+税円
必要に応じてプリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

実技試験(40%)、学習の意欲:(実習中の態度)(20%)、提出物(ノート・プリント)(40%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

- 各自、実習を振り返り、改善点を考慮して次回の実習計画に生かす。
- ノート、レポートは添削して返却する。
- 白衣一式 ・ 帽子着用、 包丁 ・ 手拭き持参、マニキュア・アクセサリー厳禁。
- 都合により実習の内容や順番が変更する場合があります。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品官能評価・鑑別	FN51103	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
山口　孝治		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

1年

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

商品の品質とは栄養素、鮮度、おいしさなど、化学的・物理的な性質だけではなく、利便性や保存性など様々な視点から評価されるものである。
本演習では、食品の品質を正確に評価する技術を身に着けるため、各種官能検査や各食品の種類や品質の劣化、嗜好性などについて学ぶ。
グループワークを通じて、官能検査の手法や統計処理について学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

各官能検査についての手法ならびに評価方法について説明できる。
食品の調理や品質の変化について、化学的に説明できる。
個別の食品について、種類や特徴、鮮度判定などについて説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:食品の官能評価の基本と概要について	食品の官能評価にはどのようなものがあるかをまとめる。
2:官能評価の方法①(官能評価の条件と5味の識別テスト)	官能評価の条件と5味の識別テストについてをまとめる。
3:官能評価の方法②(2点比較法と3点識別試験法)	2点比較法と3点識別試験法についてをまとめる。
4:官能評価の方法③(評点法とSD法)	評点法とSD法についてをまとめる。
5:官能評価についてのまとめ	それぞれの官能評価についてグループワークを行い、グループ発表を行う。
6:食品の化学的評価法(食品の水分と色素変化)	食品に含まれる水分と食品との関連、食品中の色素についてまとめる。
7:食品の化学的評価法(酵素的褐変と非酵素的褐変)	食品の酵素的褐変と非酵素的褐変についてまとめる。
8:食品の物理的評価法	食品の物理的評価法についてまとめる。
9:個別食品の鑑別①穀類、いも類	穀類、いも類の種類や品質についてまとめる。
10:個別食品の鑑別②豆類、種実類	豆類、種実類の種類や品質についてまとめる。
11:個別食品の鑑別③野菜類、果実類	野菜類、果実類の種類や品質についてまとめる。
12:個別食品の鑑別④海藻類、きのこ類	海藻類、きのこ類の種類や品質についてまとめる。
13:個別食品の鑑別⑤肉類、乳・乳製品	肉類、乳・乳製品の種類や品質についてまとめる。
14:個別食品の鑑別⑥油脂類、調味料、香辛料	油脂類、調味料、香辛料の種類や品質についてまとめる。
15:個別食品の鑑別⑦茶類、酒類、その他の加工品	茶類、酒類、その他の加工品の種類や品質についてまとめる。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

三訂　食品の官能評価・鑑別演習　建帛社　￥2,200+ 税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(30%)、レポート(20%)と単位認定試験(50%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

食品の評価や品質など、食品についての幅広い内容を学びます。皆さんの生活に身近な内容となりますので、意欲を持って参加してください。
各講義内容に則した小テストを行います。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品衛生学	FN52201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

この授業では飲食に危害を未然に防ぐことを目的として、食中毒、有害化学物質、自然毒などの危険物質について学習する。
食中毒の予防対策としての衛生管理法(HACCP)について学習する。
また、食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え食品、食品表示など、食の安全性にかかわる内容についても学習する。

Ⅲ. 学習成果

食品衛生の概要と法規について説明できる。
食中毒の種類とその防止策について説明できる。
食品の汚染物質について説明できる。
一般衛生管理とHACCPについて説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:食品衛生の概要と法規とのかかわり	食品衛生の概要と法規について調べてくること。
2:食品の変質、食品と微生物	食品の変質の要因、食品の微生物の関わりについてまとめる。
3:食中毒概要	食中毒とは何かについてまとめる。
4:細菌の種類と特徴	細菌の種類や、食中毒原因細菌についてまとめる。
5:細菌性食中毒(1)感染型食中毒	感染型食中毒 についてまとめる。
6:細菌性食中毒(2)毒素型食中毒、人獣共通感染症	毒素型食中毒、人獣共通感染症 についてまとめる。
7:経口感染症	経口感染症の原因となる微生物についてまとめる。
8:ウイルス性食中毒、寄生虫症	ウイルス性食中毒、寄生虫症 についてまとめる。
9:化学物質による食中毒、自然毒食中毒	化学物質による食中毒、自然毒食中毒 についてまとめる。
10:食品衛生管理	集団給食施設の衛生管理法、特にHACCPについて グループ学習を行う。
11:食品中の汚染物質(1)カビ毒、化学物質、有害元素	カビ毒、化学物質、有害元素についてまとめる。
12:食品中の汚染物質(2)放射性物質、異物混入、アレルゲン	放射性物質、異物混入、アレルゲンについてまとめる。
13:食品添加物と安全性評価	食品添加物と安全性評価についてまとめる。
14:農薬、動物用医薬品、器具、容器包装、遺伝子組換え食品	農薬、動物用医薬品、器具、容器包装、遺伝子組換え食品 についてまとめる。
15:第15回　食品表示制度	食品表示制度について調べてくること。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

食品衛生学　第2版(新スタンダード栄養・食物シリーズ8)　第2版、一色　賢司 他、東京化学同人、2021年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(20%)と単位認定試験(80%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

栄養士として、食品の安全性について理解することは非常に重要です。
危害となる要因を理解し、自ら衛生対策を企画実施できるようになってください。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
栄養士実務基礎実習	FN82202	開講時期:	通年		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:			
担当者		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	○
宮﨑　貴美子					
麻生　廣子					

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士の給食運営に関する基礎的な技能を修得し、衛生的で効率的な給食運営計画や評価、栄養管理の方法(献立作成等)を実習する。
さらにコンピュータを用いた給食業務に関する情報処理の方法も実習する。
授業は2～6人のグループで行う実習も多いので、役割分担や実習の手順等を協議し、実習し、その後反省や課題も協議しまとめる方法で実施する。

Ⅲ. 学習成果

栄養士の給食運営に関する基礎的な技能(食事摂取基準の活用、食品成分表の活用方法、基準栄養量決定、食品構成、献立作成に必要な技能)を身につける。作成条件に適合した献立作成、衛生的で効率的な給食運営計画や評価、栄養管理の方法を習得する。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:　実習ガイダンス　栄養士の実務の概要	栄養士の活躍分野とその仕事内容を調べ、まとめる
2:　日本人の食事摂取基準の概要	給食管理や応用栄養学のテキストで食事摂取基準の概要をまとめる
3:　日本人の食事摂取基準　自分の属する対象集団の食事基準を書きとり、相互チェック実施	食事摂取基準の活用の基本理論をまとめ、各栄養素の基準値を調べる
4:　食品群と食事バランスガイド　自分の食事記録から食事バランスチェックを実施	各種の食品群や食事バランスガイドの復習をし、日常の食事の評価ができるよう練習する
5:　食品成分表の見方と使い方	食品成分表の見方を読んでくる。成分表の目的・性格をまとめる
6:　食品成分表の活用方法	食品成分表で各食品を探す方法を練習し、活用の注意点をまとめる
7:　献立表の書き方	献立表の書き方のルールをまとめ、練習をする(練習プリント配布)
8:　食品成分表を用いた栄養価計算	栄養価計算の方法をまとめ、練習をする(練習プリント配布)
9:　食品群別荷重平均成分表作成	食品群別荷重平均成分表の意義、目的、作成方法を調べてくる、作成の練習をする
10:　食品重量測定　常用量の確認　班での実習、役割分担、実習手順を相談して実施	自宅でも食品重量を量り、常用量のめやすを身につける
11:　主要食品の廃棄量測定	自宅でも食品重量・廃棄量を量り、廃棄量、廃棄率のめやすを身につける
12:　適正な調味方法(調味割合)	濃度の計算方法や割合について復習してくる(練習プリント配布)
13:　適正な調味方法(基礎演習)	基本的な料理の調味割合を調べる、調味割合の計算の練習をする(練習プリント配布)
14:　適正な調味方法(応用演習)	調味割合の計算の練習をする(練習プリント配布)
15:　中間試験	献立表の書き方・栄養価計算、調味割合の計算を復習し、試験の勉強をする
16:　中間試験の解説・演習、後期の実習ガイダンス	栄養管理の概要、流れを復習してくる、後期の授業内容をきちんと把握し目的を確認する
17:　給食施設での給食の運営、食事計画	給食施設での給食の運営、食事計画の概要と流れをまとめる
18:　大量調理衛生管理ﾏﾆｭｱﾙにそった給食実施計画とその評価	給食施設での衛生的な給食運営についての注意事項を確認しまとめる
19:　給食施設の対象者の特性の把握、栄養基準量の決定	食事摂取基準を復習してくる、給食の栄養基準の決め方をまとめ、練習する
20:　給食施設の食品構成作成(栄養比率を考えて作成する方法)	食品構成の意義、目的、作成方法を調べてくる、作成の練習をする
21:　給食施設の食品構成作成(食品群別加重平均成分表を用いて)	食品構成を完成させ、その評価について調べてくる、改善の練習をする
22:　献立作成の関わる制約事項や条件の確認と献立作成	献立作成の関わる制約事項や条件を調べて、まとめる
23:　食器洗剤の使用方法について	食器洗剤の使用方法について調べてまとめる
24:　在庫管理と発注書作成	在庫管理と発注書について復習する
25:　コンピュータを用いた栄養価計算	栄養情報処理演習の栄養計算ソフトの使い方の復習をしてくる、使いこなせるよう練習する
26:　コンピュータを用いた献立作成、献立表・調理手順書作成	栄養計算ソフト等の使い方の復習をし、使いこなせるよう練習する、わかりやすい調理手順書を考える
27:　給食管理ソフトを用いた給食管理(栄養管理)	給食施設での栄養管理の流れを復習してくる
28:　給食管理ソフトを用いた給食管理(献立管理)	給食管理ソフトが使いこなせるよう練習する
29:　栄養士事務(嗜好調査集計等)	栄養士事務についてまとめる。嗜好調査集計を行う。
30:　まとめ	プリント、課題のレポートなどすべてを整理し、復習する

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明します。　基本的には事前学習(予習)として、給食管理の講義の復習、テキストのその項目の部分を読んでまとめる、事後学習(復習)として、実習内容を見直し、次回までにできるよう練習等を行うこと。

Ⅴ. 教科書・参考図書

給食管理のテキストを使用します。プリントを配付します。

「食品成分表(2018)」　女子栄養大学出版部、￥1,352(予価)、「食品80ｷﾛｶﾛﾘｰﾐﾆｶﾞｲﾄﾞ」　女子栄養大学出版部、￥800

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験および中間テスト　50%、　提出物　30%、　学習の意欲　20%
プリントや課題のレポートは後期末にファイルに綴じて提出になるので、きちんと保管しておくこと、このファイルも提出物の評価に入ります。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題の提出物はコメントをつけて返却します。やり直し・再提出になることもあります。
本教科の理解と技術習得のために、自分や家族の食事に関心を持ち、家庭での食事作りや食品の特徴等、衛生的な調理方法を理解するように心がけてください。食品成分表、計算機、給食管理のテキストは持参すること。
「実務経験教員科目」特記事項:管理栄養士勤務経験あり、授業(1～30回)は　実際の栄養士業務での方法や進め方に沿った授業展開で実習する。正確で効率の良い栄養士業務の要点、チェック方法等も紹介し、演習も行う。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
給食管理	FN82201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
麻生　廣子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

特定多数の人に継続的に食事を提供する施設では、給食の計画から評価まで総合的に判断しマネジメントする能力が求められる。
本授業では給食の意義、目的、栄養士の役割について学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

1特定給食施設ごとの特徴について理解する
2栄養管理について理解し対象者に応じた献立計画ができるようになる
3給食管理に必要な業務について理解する

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 給食の概念と目的	給食経営管理につて調べる 給食管理の概念と目的についてにまとめる
2:特定給食施設の種類とその概要 関連法規	特定給食施設について調べる 特定給食施設についてまとめる
3:栄養管理・献立作成計画　PDCAサイクルの運用についてグループディスカッション及び発表 栄養管理計画と食事計画　日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準について調べる 日本人の食事摂取基準についてまとめる
4:栄養管理・献立作成 荷重平均成分表と食品構成　作業工程及び栄養マネジメント	加重平均成分表・食品構成について調べる 栄養管理・献立作成計画について400字程度にまとめる
5:品質管理 品質保証と標準化	品質保証について教科書を読みまとめる 給食の品質保証と標準化についてまとめる
6:衛生・安全管理 衛生基準	衛生・安全管理について調べる HACCP、大量調理マニュアルについてまとめる
7:衛生・安全管理　食中毒事例より衛生・安全管理についてグループディスカッション及び発表 食中毒予防とその対策	食品の衛生管理について調べる 食中毒対策及び調理作業管理についてまとめる
8:給食経営管理 会計　マーケティング	給食経営管理について調べる 原価管理、損益分岐点についてまとめる
9:調理作業管理 食材料の購入管理	調理作業管理について調べる 購入管理についてまとめる
10:施設・設備管理 人事労務	施設・設備の管理について調べる 人事労務管理についてまとめる
11:特定給食施設の特徴 病院	特定給食施設(病院)について調べる 特定給食施設(病院)についてまとめる
12:特定給食施設の特徴 児童福祉施設	特定給食施設(児童福祉施設)について調べる 特定給食施設(児童福祉施設)についてまとめる
13:特定給食施設の特徴 社会福祉法人	特定給食施設(社会福祉法人)について調べる 特定給食施設(社会福祉法人)についてまとめる
14:特定給食施設の特徴 小学校給食	特定給食施設(小学校)について調べる 特定給食施設(小学校)についてまとめる
15:まとめ	給食管理について総合的にまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は60分以上行うこと。内容については授業で説明を行う。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「イラスト給食経営管理論」(東京教学者)　宮﨑喜美子　他著
「病院等栄養管理の基本とその実態」(福岡県栄養士会　編)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(60%)　授業態度(20%)　提出物等(20%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

栄養士資格取得の必須科目である。調理及び演習等関連教科と相互的に理解を深めること。
提出物及び課題はコメントをつけて返却する。
3回目(PDCAサイクルの運用)と7回目にグループワーク、ディスカッションを行う。
「実務経験教員科目」特記事項:給食施設での栄養士業務経験あり　授業全体を通して現場で行った事例を紹介し演習に反映させる。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
フードスペシャリスト論	FN91101	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
北原　勉		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）との関連（◎は強く関連している　○は関連がある）

学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

「フードスペシャリスト」とは、食品の流通・消費分野において、科学的根拠に基づく食品の評価あるいは利用方法の提言や、科学的・文化的知識に基づく調理助言などを行う専門職である。具体的には食品の商品開発、品質管理、流通、販売、外食、食環境等コーディネートに携わる専門職となる。
本講義では、フードスペシャリストの資格取得のために、その専門性を把握し、必要な知識を習得する。

Ⅲ. 学習成果

1　食品の流通・消費の動向について説明できる
2　食品の評価、利用方法あるいは調理に関する助言ができる
3　フードスペシャリストの受験資格および受験合格による資格取得ができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習（予習、復習）内容

授　業　内　容	準備学習（予習・復習）内容
1:オリエンテーション内（授業内容の解説）/フードスペシャリストとは フードスペシャリストの活躍分野について	フードスペシャリストとはなにかを調べてくる。
2:人類と食物の歴史、食糧と人口について 伝統食の食品加工と保存、現代の食品加工と保存技術について	人類と食物の歴史、食糧と人口の関係をまとめてくる。 保存食品にどんな物があるかを調べてくる。
3:世界各地の食文化	世界各地の食文化、宗教と食についてを調べてくる。
4:日本の食、日本の食物史、食の地域差について	日本の食物史について調べてくる。 各国の食糧自給率、食品ロスや循環型社会について調べてくる。
5:現代日本の食生活、栄養と健康について 戦後の食生活の変化と現状、食糧自給率、食事バランスガイド、栄養と健康	日本の食にまつわる時代背景についてまとめてくる。 食事バランスガイドについて、予習してくる。
6:食生活と食品産業、食品製造業、食品卸売り業、食品小売業について	食品産業について、興味のあることを調べてくる。
7:食品産業、流通、外食産業、中食産業と給食について	食品流通、外食産業、中食産業について調べてくる。
8:食品の品質規格と法律--① 食品の品質規格・食品表示法・栄養成分表示	食品表示、栄養成分表示について調べてくる。
9:食品の品質規格と法律--② 食物アレルギー、添加物、特別用途食品、保健機能食品、嚥下食	食物アレルギーと特保、保健機能食品について調べてくる。 高齢者向き嚥下食について調べてくる。
10::食物学について、食情報の役割と問題について	普段目にする、私たちの周りの食情報について調べてくる。
11:食の安全性と危険性、消費者保護について	食物に関する安全性や危険性についてまとめてくる。
12:SDG's（持続可能な開発目標）における食、フードスペシャリストの活動範囲 *フードスペシャリストとしての栄養管理の取組みをグループでまとめ、発表する。	SDG'sについて食との関係性を調べてくる。 フードスペシャリストの活動範囲
13:食習慣の嗜好性の成立（食禁忌と食作法）とフードコーディネイトについて	食作法についてまとめてくる。
14:フードスペシャリストに必要な食の情報収集とその活用	フードスペシャリスト資格に関する情報を収集し、まとめてくる。
15:1ー14の講義内容における総括	資格認定試験に関する情報を入手する。

＊準備学習についての補足説明
本科目はフードスペシャリスト資格取得にとても大事な科目（必須科目）です。平素の勉強を怠らないようにしてください。準備学習時間は各回30分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「フードスペシャリスト論」日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　1900円+税
SDG'sについては、プリント資料を配布します。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験（上記内容1ー14について、学習成果1ー3の観点から出題）60%；レポート1回（栄養士とFSに関するレポート）20%；学習の意欲 20%

Ⅶ. その他（課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等）

フードスペシャリスト資格取得のためには、単位を習得しなければなりません。そのためには平素の準備学習が必要です。
資格認定試験は2年の後期（12月の第二日曜日）に全国一斉に行われます。
小テスト・提出物については、採点またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。
フードスペシャリストの資格認定取得へ向けての必要な知識を習得し、食品専門職として食品取り扱い業務ができるようになる。2年次のフードスペシャリスト試験に向けての基礎知識を学びます。講師はすかいら一く、流通スーパー、食品開発、食品工場運営の実務経験に基づき解説します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
海外研修	FN93301	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など			
専任教員		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士の資質向上が目的である。資質向上を行う手段の一つとして、海外で活躍している栄養士の動向を把握することは重要である。
そこで、本学科は国外の栄養士が働いている現場を実際に視察し、併せ調理技術取得のための実習や食文化、更に世界を取り巻く食糧問題などの情報を入手し、それらの体験を通し得られた様々な情報を自分のものにする。海外研修により、栄養士としてのさらなる資質向上を目指す。

Ⅲ. 学習成果

1 栄養士としてのスキルアップができる
2 異文化体験ができる
3 コミュニケーション能力が養われる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
研修国:アメリカ(ハワイ)	インターネットを活用して、実習先の情報を入手しておく。 実習先から提出された課題について予習しておく。
研修場所:ハワイ州立大学付属カピオラニ・コミュニティカレッジ	
研修期間:7日間実習時期:9月中旬(学科行事設定期間)	
研修内容:	
1. ネイティブスピーカーによる栄養学講義(臨床栄養学、栄養学)	
2. ネイティブスピーカーによる食文化論	
3. コミュニケーション論(在学生との交流);キャンパス内の見学	
4. 給食センター「Lanakila Pacific」における施設見学	
:5. 保育園「Star of The Sea」における施設見学	
6. 小学校「Wilson Elementary School」における見学、給食試食体験 および、ハワイ州教育局の管理職と栄養士の講義	
7. ホールフーズにおけるオーガニック食品の見学	
8. ホームビジットにおけるハワイ料理(ロコモコ)体験	
なお、研修実施までに15回のオリエンテーションを行う 諸事情により研修内容を変更する場合がある。	

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、45分以上行うこと。内容については事前研修で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

研修に関する様々な情報をプリントとして配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

研修後のレポート(1回) 80%; 研修先での学習の意欲 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

日本国内とは異なる環境下で一週間を過ごすため、体調管理には充分に留意する。
レポートはコメントを付けて返却する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品材料学	FN51202	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食品群ごとの成分を理解し、食品の種類、品種、収穫時期、保存、利用方法を学ぶ。
食品の調理特性や機能性などを理解し、栄養士に必要な食材についての知識を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

各食品についての特性や機能性成分の効果などを、科学的根拠に基づいて説明することができる。
「食物と栄養」に関する専門的な知見を実社会の中で人々の生活の質の向上のために適用することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:植物性食品:穀類(米)	穀類(米)の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
2:植物性食品:穀類(小麦、大麦、雑穀)	穀類(小麦、大麦、雑穀)の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
3:植物性食品:いも類	いも類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
4:植物性食品:豆類、種実類	豆類、種実類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
5:植物性食品:野菜類(総論)	野菜類の構造、成分についてまとめる。
6:植物性食品:野菜類(各論)	野菜類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
7:植物性食品:果実類(総論)	果実類の構造、成分についてまとめる。
8:植物性食品:果実類(各論)、キノコ類	果実類とキノコ類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
9:動物性食品:食肉類(1)	食肉類の種類、構造についてまとめる。
10:動物性食品:食肉類(2)	食肉類の成分、加工利用についてまとめる。
11:動物性食品:乳類	乳類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
12:動物性食品:卵類、魚介類	卵類、魚介類の種類、構造、成分、加工利用などについてまとめる。
13:調味料	調味料の種類、成分、製造方法などについてまとめる。
14:嗜好飲料、油脂食品	嗜好飲料と油脂食品の種類、製造方法などについてまとめる。
15:発酵食品	発酵食品についてグループワーク、プレゼンテーションを行う。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

食品学(新スタンダード栄養・食物シリーズ5) 第2版: 食品成分と機能性、久保田 紀久枝 他、東京化学同人、2021年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(20%)、レポート(10%)、単位認定試験(70%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各食品の種類や特徴、加工技術などについて深く学びます。非常に幅広い内容ですので、予習復習をしっかり行ってください。
レポートは評価後に返却します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
解剖生理学	FN41201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
原田　景太		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士として食事管理をするためには、身体の構造と機能を理解している必要がある。健康な人、病んでいる人に対して、身体臓器のしくみを理解しておれば、各人にふさわしい食事を提供できる。よって、身体臓器と各器官系の構造と働きについて学習する。

Ⅲ. 学習成果

1,　人体各臓器の有機的関係を説明できる
2,　各臓器・器官の働きとそれに対する神経性調節と液性調節を説明できる
3,　ホメオスターシスの概略を説明できる
4,　食事の質・量と、生活習慣に依存する疾病との関係の概略を説明できる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 細胞と組織	細胞と組織についてまとめる。1時間 1回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
2: 消化器官	消化器官のあらましをまとめる。1時間 2回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
3: 血液・造血器・リンパ系	血液の組成や造血の仕組みをまとめる。1時間 3回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
4: 循環器系	心臓と血圧についてとまめる。1時間 4回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
5: 呼吸器系	呼吸器系の構造とガス交換のしくみをまとめる。1時間 5回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
6: 腎・尿路系	尿による老廃物の排泄のしくみをまとめる。1時間 6回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
7. 生殖器系	妊娠・分娩と女性ホルモンの関係を調べる。1時間 7回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
8: 骨格系	骨の生成と破壊・骨粗鬆症について調べる。1時間 8回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
9: 筋肉系と運動機能	全筋と筋原繊維・筋収縮について調べる。1時間 9回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
10: 内分泌系	内分泌腺とホルモンの種類と標的器官の関係をまとめる。1時間 10回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
11: 神経系	神経細胞の種類と活動電位について調べる。1時間 11回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
12: 感覚器系	感覚種類・感覚受容器・適応刺激について調べる。1時間 12回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
13: 免疫系	各種生体防御機構と炎症についてまとめる。1時間 13回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
14: 皮膚組織、体温調節	皮膚の構造・役割、哺乳動物の体温調節について調べる。1時間 14回講義内容について小テストをGoogleclassroomで実施
15: まとめ:心臓、肺、膵臓、腎臓、胃、肝臓、胆嚢に関してグループ学習させ、 発表させる(アクティブラーニング)	各身体臓器の対する神経性調節と体液性調節についてまとめる。 1時間

＊準備学習についての補足説明
準備学習は1時間必ず教科書を読んで要点をまとめておく。教科書に記述がなければ、図書館で調べる。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:栄養科学イラストレイテッド　解剖生理学(羊土社)　第3版　志村二三夫　編集
参考書:人体の構造と機能　第5版　内田さえ・原田玲子・佐伯由香　編著　医歯薬出版　2018 改訂

Ⅵ. 評価方法と評価基準

各章毎に課題を出題し、期末試験(形式未定)の結果を80 %、課題の結果を10 %、学習の意欲10%として最終評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各回課題の解説を次週に行うので、各自結果を比較して間違った点を確認する

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
生化学	FN41202	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

三大栄養素である糖質、脂質、タンパク質からどのように化学エネルギーであるATPやその他の生理活性物質が作られるかを理解し、
代謝の全体像をつかむことを念頭に講義を行う。
栄養素の代謝だけではなく、遺伝子の発現やタンパク質合成など、細胞内で起こっている反応についても講義する。

Ⅲ. 学習成果

各栄養素の消化と吸収について説明できる。
食事の成分として体内に入ってくる栄養素がどのように細胞内で利用されているかを説明できる。
遺伝子からタンパク質が作られる仕組みについて説明できる。
この科目を通して得られた専門的な知識を、科学的根拠に基づき栄養士として実社会において人々の生活の質の向上のために適用することを目指す。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:細胞の基本構造	哺乳類の細胞の構造についてまとめる。
2:解糖系とTCAサイクル、電子伝達系	体内でのATP合成経路についてまとめる。
3:糖質の種類と分類	糖質についてまとめる。
4:糖質の代謝	糖質の代謝とエネルギー合成についてまとめる。
5:タンパク質の基礎と分類	タンパク質についてまとめる。
6:タンパク質の代謝	タンパク質の代謝とエネルギー合成についてまとめる。
7:タンパク質(酵素の種類、酵素反応速度論・酵素活性の調節)	酵素についてまとめる。
8:脂質の基礎と分類	脂質についてまとめる。
9:脂質の代謝	脂質の代謝とエネルギー合成についてまとめる。
10:核酸の基礎と分類	核酸についてまとめる。
11:核酸の代謝	核酸の代謝についてまとめる。
12:ビタミン(水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン)	ビタミンの種類と働きについてまとめ、プレゼンテーションを行う。
13:ミネラル(多量ミネラル、微量ミネラル)	ミネラルの種類と働きについてまとめ、プレゼンテーションを行う。
14:遺伝子発現と制御	遺伝子発現からタンパク質合成までの流れをまとめる。
15:生体防御機構	免疫機構やアレルギーについてまとめる。

＊準備学習についての補足説明
生化学に関しては、専門用語が多く出てきます。理解できないところがあれば積極的に質問をしてください。準備学習時間は各回60分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

栄養科学イラストレイテッド　生化学　第3版　羊土社　薗田　勝　2017年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(20%)と単位認定試験(80%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

栄養士として理解しておかなければならない科目です。非常に難しい内容になるかと思いますので、予習復習をしっかりと行ってください。
常に積極的な姿勢で受講してください。分からないことがあれば、遠慮なく質問をして下さい。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
病態生理学	FN42201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
丸山　崇		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

身体の機能を系統的に整理した上で、代表的な疾患についての病態を理解し、食事や栄養との関わりを学ぶ
病態に基づいた食事療法を中心とする治療について学ぶ。 更に、人間科学の問題について考える。

Ⅲ. 学習成果

臨床栄養並びに各疾病の病態に関する基礎知識を修得する。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:代謝系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
2:内分泌系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
3:消化管疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
4:肝・胆・膵疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
5:循環器系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
6:腎泌尿器系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
7:神経・精神系疾患の病態生理と栄養食事療法 (＊グループワーク・発表)	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
8:呼吸器系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
9:血液・造血器系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
10:運動器(骨格)系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
11:免疫・アレルギー系疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
12:感染症の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
13:がんとターミナルケアの病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
14:小児・妊産婦の病態生理と栄養食事療法 (＊グループワーク・発表)	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。
15:高齢者疾患の病態生理と栄養食事療法	・教科書を読んで、課題に対するレポートを作成し提出する。

＊準備学習についての補足説明
準備学習には、それぞれ60分程度を要する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学　疾患別編　改訂第2版 本田佳子, 土江節子, 曽根博仁／編　ISBN 978-4-7581-0883-6　定価:3,080円(本

Ⅵ. 評価方法と評価基準

毎回提出してもらう授業レポートの内容(70%)+期末テスト(30%)
*期末テストが実施できない場合は、課題に対するレポート提出を行い評価する。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

＊7、14の講義ではグループワーク・発表を授業の中で行います。
＊遠隔授業となった場合は、しっかりと時間をかけて課題に取り組むこと。
＊課題に対するフィードバックを、毎回次の授業で行います。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
解剖生理生化学実験	FN41203	開講時期:	後期		
		形態:	実験	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
安河内　友世		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

人体の正常な形態、構造および生理学的機能について学ぶ。顕微鏡実習では、身体が様々な細胞から構成されており、それらが組み合わさることによって特定の機能を持つ器官が形成されていることを理解する。
身体機能の計測実習やその他生理学的実習では、実際の生体の機能について、講義で学んだ内容の理解を深める実習を行う。

Ⅲ. 学習成果

人体の構造および生理学的機能に関する基礎知識を習得し、観察や実験を通して実際の生体機能についての理解を深めることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:人体とは・人体の構成 顕微鏡の使い方(小脳、下垂体の観察)	顕微鏡の使い方についてまとめる。
2:細胞と組織 口腔粘膜細胞の採取、染色、観察	実験の方法と手順を理解する。 細胞内小器官の名称とはたらきについて調べ、まとめる。
3:骨組織 骨の構造・骨成長のしくみ・骨組織の顕微鏡観察	骨を構成する細胞とそのはたらきについてまとめる。 骨のリモデリングについてまとめる。
4:筋組織・神経組織 膝蓋腱反射の実習　脊髄、横紋筋、平滑筋の顕微鏡観察	膝蓋腱反射の経路をまとめる。
5:循環器系(1)　心臓の構造とポンプ作用 心電図　心筋、動脈、肺の顕微鏡観察	自身の心電図を測定し、解析する。
6:循環器系(2)　血圧測定実習 心音聴取、脈拍・血圧測定実習	体位や温度変化、運動によって脈拍・血圧がどのように変化するか、 そのメカニズムを考察する。
7:生殖器系　精巣・卵巣・子宮の構造と機能 精巣・卵巣・子宮の顕微鏡観察	生殖器系組織の特徴と、内分泌機能のしくみを理解する。
8:消化器系(1)　タンパク質の構造、ペプシン活性のしくみ ペプシンによるタンパク質の分解	実験の原理と方法を理解する。 ペプシンの活性度を計算する。
9:消化器系(2)　胃・小腸・大腸の構造、栄養吸収のしくみ 消化管の顕微鏡観察	胃・小腸・大腸の組織学的特徴と、その消化・栄養吸収における意義に ついてまとめる。
10:消化器系(3)　肝臓・膵臓・胆のうの構造と機能 肝臓、膵臓の顕微鏡観察	膵臓の外分泌機能と内分泌機能についてまとめる。 脂質の消化吸収について理解する。
11:血液 血液細胞の顕微鏡観察	実験の方法と手順を理解する。 赤血球、白血球、血小板のはたらきについてまとめる。
12:泌尿器系(1)　腎臓の構造と機能 腎臓の顕微鏡観察	尿生成のしくみをまとめる。
13:泌尿器系(2)　尿生成のしくみ、尿細管での再吸収について 尿試験紙法による実習	糖を含む飲み物と血糖値上昇、尿糖の関係について考察し、まとめる。
14:感覚器系(1)　視覚、聴覚、味覚のしくみ 味覚実習	温度と味覚の関係について考察し、その応用について考える。
15:感覚器系(2)　皮膚の構造と機能 皮膚感覚実習	2点識別閾と触・圧点および痛点の部位による違いを考察する。

＊準備学習についての補足説明
準備学習の時間は毎回45分程度行うこと。

Ⅴ. 教科書・参考図書

毎回、教員作成資料と課題レポート用紙を配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(受講態度)　20%　実習・課題レポート　80%　として評価する。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各実習終了後、実習・課題レポートを作成し、提出する。レポート提出期限は、原則として次回実習前日の17時とする。
レポートは、コメント(講評)を記し、本人に返却する。
※実習衣(白衣)を持参すること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品学実験	FN51204	開講時期:	後期		
		形態:	実験	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

全15回の前半は定性分析、後半は定量分析を主体としたテーマを組んでいるが、いずれの回も分析方法の基本的な原理を理解し、
操作過程における実験機器および器具の正しい取り扱い方を身につけることに主眼をおく。
また、レポートの書き方についても体験的に学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

実験機器や器具の基本的な使用法を身につけ、自在に扱えるようになる。
実験報告書(レポート)の構成を知り、書き方を修得することができる。
実験によって得られた結果(現象)をもとに多角的に考察できるようになる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:実験器具の扱いや注意点に関するオリエンテーション	各種実験器具・装置の名称と使い方及び注意点についてまとめる。 実験レポートの書き方について理解する。
2:溶液の調整方法(% 濃度とモル濃度の違いについて)	試薬溶液の調整法についてまとめる。
3:溶液の性質(pH と溶液の緩衝作用について)	pHと緩衝液の種類と性質についてまとめる。
4:pHによる色素の変化	食品中に含まれる色素とpHとの関係性についてまとめる。
5:タンパク質の変性	タンパク質の変性要因についてまとめる。
6:酵素反応によるデンプンの分解	食品中に含まれる酵素についてまとめる。
7:官能評価 : 五基本味の識別と閾値の認知	官能評価の種類と五大基本味の閾値についてまとめる。
8:第1-7回までの学習内容のまとめと解説	前半に行った実験内容と結果について、グループワークと ディスカッションを行う。
9:沈殿滴定による塩分の定量	食品中の塩分の定量法についてまとめる。
10:中和滴定法を用いた食品の酸度の測定について① シュウ酸水溶液と水酸化ナトリウム水溶液を用いた中和滴定	中和滴定についてまとめる。
11:中和滴定法を用いた食品の酸度の測定について② お酢に含まれる有機酸の測定	食品中に含まれる有機酸についてまとめる。
12:インドフェノール法による清涼飲料水に含まれるビタミンCの測定	食品中のビタミンCの定量法についてまとめる。
13:フェノール硫酸法による清涼飲料水に含まれる全糖の測定(検量線作成)	食品中の糖の定量法とその特徴についてまとめる。
14:清涼飲料水に含まれる全糖の測定	フェノール硫酸法の特徴をまとめる。
15:第9-14回までの学習内容のまとめと解説	後半に行った実験内容と結果について、グループワークと ディスカッションを行う。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します

Ⅴ. 教科書・参考図書

基礎からの食品学実験　幸書房、山辺重雄　他、2021年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

実験レポート(60%)と学習の意欲(40%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

実験レポートは実験ごとに提出してください。評価後に返却します。
白衣を必ず着用の上、髪は束ねてください。
危険な試薬を扱うことがありますので、使用器具や試薬の取り扱い方、留意点をしっかり守ってください。
実験はグループで行いますので、グループ全員で積極的に実験に取り組んでください。
実験室での飲食は禁止です。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
食品加工実習	FN51205	開講時期:	後期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
豊﨑　俊幸		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

日常の食卓にのぼる各種加工食品について、実習を通して食品の製造工程を体験的に理解することを目的とし、併せ一つの加工食品が生まれる背景には特有の科学的原理が存在していることは、1年前期に学ぶ食品学各論で学んでいる。したがって、本実習ではその科学的原理をもとに目的とする加工食品が成立すかを確認することを主目的とする。

Ⅲ. 学習成果

1　加工食品の化学的現象を理解できる
2　加工食品のメリット・デメリットを理解できる
3　実習を通して、人間のコミュニケーション能力を養うことができる
4　アクティブラーニング授業を通して、学生達の理解度をアップすることができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:実習に関するガイダンス、その他	ノート、筆記用具の準備と実習に対する心構えをしておく
2:タンパク質の変性、凝集能(豆腐の製造)	タンパク質の化学的変化についてまとめる プレゼンテーションの準備をしておくこと
3:保存(缶詰;水産物として秋刀魚を利用)	缶詰に関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
4:保存および発酵(味噌の製造)	味噌に関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
5:保存、ゼリー化(ジャムの製造)	ジャムに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
6:発酵(ヨーグルトの製造)	ヨーグルトに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
7:熟成・非発酵(ソースの製造)	ソースに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
8:生地、網目構造(麺類の製造)	パンに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
9:保存(缶詰;農産物として温州ミカンを利用)	缶詰に関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
10:生地、発酵(パンの製造ーーー中種法)	パンに関する情報収集(中種法) プレゼンテーションの準備をしておくこと
11:発酵(納豆の製造)	納豆に関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
12:生地，発酵(パンの製造ーーー直捏法)	パンに関する情報収集(直捏法) プレゼンテーションの準備をしておくこと
13:畜産加工(ソーセージの製造)	ソーセージに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
14:畜産加工ーーーー①　(ベーコンの製造) ピックル液を用いた塩漬(一週間つけ込み作業)	燻製に関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと
15:畜産加工ーーーー②　(ベーコンの製造) 乾燥および燻製(チップは桜)	ベーコンに関する情報収集 プレゼンテーションの準備をしておくこと

＊準備学習についての補足説明
準備学習時間は各回30分以上行うこと。
実習テーマを担当する班は、事前に調査(内容(実習内容の原理、目的など)した内容をレゼンテーションするため、担当班は責任をもって取り組んでください。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない。実習当番班が下調べした情報をもとにして得られた内容についてプレゼンテーションする。その後、質疑・応答を行う。
実習前に参考資料を配布します。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

レポート1回(テーマは未定) 30%;学習の意欲　70%
学習の意欲として、実習に対する積極性・前向きな姿勢はとても重要です。
実習中のスマートフォンの使用に際しては「学習の意欲」の評価の対象とします。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

実習着、実習帽およびドライシステム用シューズは必ず着用しなければなりません。
指輪などの貴金属はすべては外してください。貴重品は実習室に持ち込み、指定箇所に保管してください。
毎回の実習内容についての課題のフィードバックは、プレゼンテーション終了後にポイントととなる内容について良い点・悪い点を説明します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
栄養学実習	FN61203	開講時期:	後期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
北原　勉		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

人間がいずれのライフステージにおいても健康に積極的に生きるための栄養食事管理の実習である。母性、乳児、成長期、青年期、高齢期、運動・労働時の栄養状態を把握し健康増進、疾病予防、小児期では発育促進のための食事基準を理解し、個人に適した栄養計画作成の方法を実習する。さらに栄養基準量の決定、献立作成 並びにその実施(調理実習)、評価を中心とした具体的な栄養管理の技術を習得する。班単位での調理実習は毎回、メニューごとの分担決定、効率よく調理するポイント等をディスカッションし、実習し、試食後、反省や課題についても話し合う。

Ⅲ. 学習成果

対象者の栄養情報に適した栄養食事計画を作成できる。
具体的な献立作成、調理、供食まで一連の個人の食事が提供できる。
各ライフステージの給食の運営のための技術を習得し、献立や食生活の評価、改善計画の作成ができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:　栄養マネジメントの概要および実習のガイダンス 献立の評価(様式2)書き方説明・演習	栄養マネジメントと栄養アセスメントを調べてくる。 献立の評価の書き方をまとめる、練習をする
2:　乳児の栄養管理実習　　調乳の方法と衛生管理 離乳食の進め方・食品選択と組み合わせ、調理形態と調理方法	テキスト「乳児期栄養-乳汁栄養-離乳期栄養」「授乳・離乳の支援ガイド」の要点をまとめる。
3:　妊婦・授乳婦の栄養管理実習 栄養アセスメント、基準量設定、献立管理の説明と演習を含む(他の回も同じ)	テキスト「妊婦・授乳婦の栄養」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、妊婦・授乳婦の栄養管理についてまとめる
4:　幼児期の栄養管理実習 安全な幼児食、間食、保育所給食、偏食、食物アレルギー、幼児の食育	テキスト「幼児期の栄養」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、幼児期の栄養管理の特性についてまとめる
5:　学童期の栄養管理実習 成長に合わせた栄養補給、偏食、欠食、食事リズムを踏まえた栄養ケア計画	テキスト「学童期の栄養」をまとめる 実習の結果および考察、学童期の栄養管理の特性についてまとめる
6:　思春期の栄養管理実習 思春期における栄養障害、摂食障害、生活リズムと個食を踏まえた食事	テキスト「思春期の栄養」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、自分自身の食事の評価反省をまとめる
7:　青年・成人期の栄養管理・保健食実習(疾病予防のための食事①) 学生自身を対象とした栄養管理の演習　栄養管理計画	成人期栄養管理の特性をまとめる。自分自身の1週間の食事記録をとる 実習の成果および考察、自分自身の食事についてまとめる
8:　更年期の保健食実習(疾病予防のための食事②) 更年期に見られる栄養関連疾患	更年期栄養管理の特性をまとめる 実習の成果および考察、更年期の栄養管理についてまとめる
9:　中間試験　および 栄養管理演習(栄養目標量、食品構成作成)	中間試験の勉強、栄養管理、献立作成、評価について復習する 自分の栄養アセスメント、栄養目標量、食品構成を作成する
10:　高齢期の栄養管理実習(嚥下障害者に必要な食品物性と栄養) 栄養管理演習(介護食の選択と調理応用)、サルコペニアとフレイルティ	テキスト「高齢期の栄養、サルコペニア、フレイルティ」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、高齢期の栄養管理についてまとめる
11:　高齢者・咀嚼・嚥下障害者の管理実習(咀嚼障害と嚥下障害対応) 咀嚼障害と嚥下障害の違いを判別できるようになる。ソフトムース食作成。	高齢者の栄養管理の要点をまとめてくる。 咀嚼障害と嚥下障害の違いを調べてくる。それぞれに適した介護食をまとめる
12:　高齢者の保健食と栄養管理(高齢者の食の特性を踏まえた献立実習) 安全な高齢者食、間食、高齢者施設給食、認知症を踏まえた食事	テキスト「高齢期の栄養、認知症」を読み要点をまとめる 高齢者が必要とする保健食、認知症がある高齢者の食事についてまとめる
13:　スポーツや労働による身体活動レベルの高い対象の栄養管理実習	テキスト「身体活動とエネルギー代謝」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、運動時および特殊環境と栄養についてまとめる
14:　拒食・過食など食事摂取障害者の栄養管理と特殊栄養管理 経口経管栄養、PEG、PEJ栄養管理の違い、経静脈栄養時の注意点。	テキスト「心の問題、精神発達、摂食障害、不定愁訴」を読み要点をまとめる 学生自身を対象とした栄養管理課題の完成(献立改善、栄養計算、考察)
15:　成人期の献立から幼児期の展開献立作成 および　まとめ	課題レポートすべてをWEBレポート で完成させる。

＊準備学習についての補足説明

基本的には事前学習(予習)として、テキストのその項目の部分を読む、事後学習(復習)として、栄養管理の特性等をノートにまとめる。
課題は毎回指示するのでは提出期限を守って完成させ、提出すること。　準備学習は、各回45分以上行うこと。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「新編　応用栄養学実習ー健康なライフステージのためにー」　宮澤節子他 (学建書院)　　￥2,500
「応用栄養学」 第2版　北島幸枝 (化学同人)　　￥2,900　(1年前期応用栄養学のテキスト)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験および中間試験　40%、　レポート提出点　40%、 学習の意欲　20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

本教科の理解と食事管理の技術習得のために、自分や家族の食事や健康に関心を持つ。 成分表・計算機など栄養管理・献立作成の必要な用具を持参すること。
ライフステージ別の食事について特性をまとめる。 小テスト・提出物については、採点またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。
「実務経験教員科目」特記事項:病院における臨床栄養管理経験30年。NST稼働認定病院でNSTディレクターとして15年間栄養サポートチーム運営。
老人保健施設における栄養管理、食事提供の実務経験。高機能で栄養素が充足したソフトムース介護食を新開発し高齢者施設にて提供。
病院におけるNST活動、摂食障害者及び高齢者栄養管理の経験あり。日本臨床栄養代謝学会認定NST専門療法士。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
栄養指導論Ⅰ	FN72201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養指導論は、単に食物の機能や価値に関する知識で指導に当たるのではなく、食生活と健康の関係やその社会環境の変化を的確に捉えて、価値観の多様などを考慮して展開しなければならない。その上で、人々が健全な生活を送れるような行動変容を期するための方法、手順、技術などの方法論について段階的に解説する。

Ⅲ. 学習成果

1. 栄養指導の概念について理解できる。
2. 食行動の変容について理解できる。
3. 栄養指導マネジメントサイクル(計画・実施・評価・改善)について展開することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 栄養指導の概念	予習　はしがき、目次を読む 復習　栄養指導の概念についてまとめる
2: 栄養指導の必要性	予習　栄養指導の必要性についてテキストを読む 復習　栄養指導の必要性についてまとめる
3: 食生活を取り巻く環境と栄養指導	予習　食生活を取り巻く環境と栄養指導についてテキストを読む 復習　食生活を取り巻く環境と栄養指導についてまとめる
4: 食生活の変遷	予習　食生活の変遷についてテキストを読む 復習　食生活の変遷についてまとめる
5: 栄養士と栄養指導	予習　栄養士と栄養指導についてテキストを読む 復習　栄養士と栄養指導についてまとめる
6: 行動科学理論と栄養指導	予習　行動科学理論と栄養指導についてテキストを読む 復習　行動科学理論と栄養指導についてまとめる
7: 行動科学の理論とモデル(個人の行動変容に関する理論)	予習　行動科学の理論とモデル(個人の行動変容に関する理論)についてテキストを読む 復習　行動科学の理論とモデル(個人の行動変容に関する理論)についてまとめる
8: 行動科学の理論とモデル(個人間の行動変容に関する理論) 行動科学理論を使ったロールプレイングをする	予習　行動科学の理論とモデル(個人間の行動変容に関する理論)についてテキストを読む 復習　行動科学の理論とモデル(個人間の行動変容に関する理論)についてまとめる
9: 行動科学の理論とモデル(集団の行動変容に関する理論)	予習　行動科学の理論とモデル(個人の行動変容に関する理論)についてテキストを読む 復習　行動科学の理論とモデル(個人の行動変容に関する理論)についてまとめる
10: 栄養カウンセリング 栄養カウンセリングのロールプレイングをする	予習　栄養カウンセリングについてテキストを読む 復習　栄養カウンセリングについてまとめる
11: 行動変容技法の概念	予習　行動変容技法の概念についてテキストを読む 復習　行動変容技法の概念についてまとめる
12: 行動変容技法の概念(組織作り・地域づくりへの展開)	予習　行動変容技法の概念(組織作り・地域づくりへの展開)についてテキストを読む 復習　行動変容技法の概念(組織作り・地域づくりへの展開)についてまとめる
13: 食環境づくりと栄養指導	予習　食環境づくりと栄養指導についてテキストを読む 復習　食環境づくりと栄養指導についてまとめる
14: 栄養教育マネジメントの概要	予習　栄養教育マネジメントの概要についてテキストを読む 復習　栄養教育マネジメントの概要についてまとめる
15: 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、まとめ	予習　健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントについてテキストを読む 復習　全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:「イラスト栄養教育・栄養指導論」 城田知子他　東京教学社　￥2,200
参考書: 国民健康・栄養の現状　国立研究開発法人　医薬基盤・健康・栄養研究所　第一出版(本学図書館所蔵)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験　70%　　提出物(レポート) 10%　小テスト　10%　学習の意欲 10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

提出物はコメントをつけて返却する。
私語・スマートフォンの使用は減点対象とする。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
給食管理学内実習	FN82203	開講時期:	後期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
麻生　廣子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士実務基礎実習に引き続き、給食管理の理論にもとづき、給食管理業務全般の基礎的事項を体験的に学ぶ。特定給食施設における栄養士として基本的な技術、食事管理、給食の評価、帳票管理を習得し、責任感、協調性等の重要性を認識し、給食業務を遂行するために必要な技能を確実に修得することを目的とする実習である。 実習は、クラスを2班編成で、2-3名で1つの役を実習し、給食を作り上げる進め方であるので、学生の打ち合わせ会からはじまり、各役割で時間配分、分担や手順等、盛り付け方法を協議決定して実習し、反省会も行う。

Ⅲ. 学習成果

衛生的で効率的な給食運営計画や評価、栄養管理の方法を理解し、実行できる。
大量調理の特性を踏まえた、給食業務を実行できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 実習ガイダンス①　意義と目的、計画、給食調理マニュアル、心得等	給食管理実習に臨む目標と心構えを考えてくる 実習ガイダンスの内容をまとめ、ノートを完成させる
2: 実習ガイダンス②　衛生管理、給食機器の使い方	大量調理施設衛生管理マニュアルを読んで、要点は覚えてくる 給食施設での衛生管理、実習室内の給食調理機器の使い方をまとめる
3: 給食実習①(丼物の献立　調理・栄養士業務) 3～12についてはクラスを2グループに分けて少人数制で実施する。 給食実習①～⑥は、前日の準備1コマを含め4コマ使って実習する。	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚えてくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する
4: 給食実習②(揚げ物の献立　調理・栄養士業務)	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚えてくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する
5: 給食実習③(焼き物の献立　調理・栄養士業務)	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚えてくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する
6: 実習(食器の洗剤残留量の判定)	台所用合成洗剤について調べる 合理的でかつ有効な食器や器具の洗浄方法について考えをまとめる
7: 演習及び実習 (給食の調理手順、作業計画作成)	実習献立の調理法を調べ、使用機器・器具、人員、時間的に効率のよい作業計画を考えてくる 調理手順や作業計画作成の練習をする
8: 演習及び実習 (給食の献立作成　複数献立、選択メニューについて)	対象者や施設設備に適した給食献立の案を考える 給食で実施できる複数献立、選択メニュー作成の練習をする
9: 給食実習④(煮物の献立　調理・栄養士業務)	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚える、自分の作業計画を作成してくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する
10: 給食実習⑤(弁当の献立　調理・栄養士業務)	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚える、自分の作業計画を作成してくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する、栄養士役の場合は給食事務の書類を完成させる
11: 演習及び実習(複数献立の試作及び計画)	複数献立、選択メニューの調理手順や作業計画作成の練習をする 複数献立の調理手順や作業計画の評価や改善の方法をまとめる
12: 給食実習⑥(複数献立の実習　調理・栄養士業務)	実習献立表をよく読む、自分の役割を確認し、業務内容を覚える、自分の作業計画を作成してくる 実習を振り返り、疑問点や反省をまとめ、実習の記録に記載する
13: 演習及び実習(栄養報告作成)	給食実習6回全体の反省や目的達成度を考察し、書いてくる 栄養報告書の目的、書式、書き方を練習し、完成させる
14: 演習及び実習(喫食調査実施と集計及び献立の評価)	給食管理の評価項目をテキストで調べ、評価しておく 喫食調査の集計をし、献立の評価給食実施の総合評価をまとめる
15: 演習及び実習(帳票類の整理と保管)、まとめ	給食施設の帳票類の整理と保管についてテキストで調べ、要点をまとめる 配付プリントやレポートを整理して1冊のファイルに綴る

＊準備学習についての補足説明　　準備学習は、各回45分以上行うこと。内容についてはガイダンスで説明します。
給食実習の毎回の献立内容・役割は事前に指示するので、調理手順・役割の把握・準備を確実に行ってください。実習後は実習内容を復習し、記録をとることが重要です。「実習の記録」や栄養士事務の提出物を提出期限までに提出すること。

Ⅴ. 教科書・参考図書

1年前期の給食管理のテキストを使用します。　プリントを配布します。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲　70%、　提出物　30%
プリントや課題のレポートは最後にファイルに綴じて提出です。このファイルも提出物の評価に入ります。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題についてはコメントをつけて返却します。
受講条件:実習前の便の細菌検査実施、遅刻、早退、欠席の事前届出が必要
「喫食者へ食事を提供する」という他の実習とは異なる点をしっかり認識して実習に望むこと。
「実務経験教員科目」特記事項:管理栄養士勤務経験あり、1～15回の授業では実際の栄養士業務での方法や進め方に沿った授業展開で実習する。衛生的で安全な給食管理ができ、正確で効率の良い栄養士業務の要点、チェック方法、ヒヤリハット事例等も説明し、実習する。

総　合　演　習

教　養　科　目

２　　年

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
総合演習Ⅲ	FN11103	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
専任教員		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

2年次の前期では、就活に関する講座やガイダンスが中心となる。学生課との連携強化の授業により行う。
教育講演会を通して、栄養士の質的向上を行う。仮演題として、栄養士の魅了を予定している。

Ⅲ. 学習成果

1 就職活動が中心となることから、目的とする企業への内定が決まるように実行することができる。
2 就職活動に関する様々な授業を通して、将来の目標を定め、計画的に実行することができる。
3 就職活動に必要なコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力、さらには実行・実行力を養うことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1.2年生の学校生活について(学科長講話) 2年生の計画	短大2年目にするべきことを考え、就職活動に関する色々情報を入手しておく。 2年前期の短大生活の計画(生活管理・学習計画)を立てる
2.グループワーク(2年生の目標)	2年生の目標を考えておくこと 2年生の目標と計画を確認し、実行する方法をまとめる
3.就職行事:模擬面接(集団面接時のマナー等について)	面接での質問例の自分の回答を考えまとめる 模擬面接の反省をし、次回の対策を考えまとめる
4.就職行事:模擬面接(集団面接自己PR等について)	前回の面接の反省を踏まえて 質問例の自分の回答を考えてくる 模擬面接の反省をし、次回の対策を考える
5.就職試験対策(模擬試験 一般問題 時事問題等)	一般・時事問題を復習してくる 就職試験の練習問題のやり直しをする
6.就職行事:模擬面接(分野別 国語 数学 社会 理科)	国語・数学的能力・社会・理科を復習してくる 就職試験の練習問題のやり直しをする
7.就職行事:模擬面接(応用 小論文)	小論文の書き方を復習してくる 就職試験小論文のやり直しをする
8.OG懇談会	栄養士の活躍する分野と職務内容を復習してくる 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
9.ポートフォリオ学習の振り返り 入力	各教科の7回目までの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 7回までの学習の振り返りを踏まえて、これからの各教科の学習計画を考えまとめる
10.栄養士実力試験対策	過去の問題を調べ、専門教科の復習をする。練習問題のやり直しをする 栄養士実力試験A判定を取得するための学習計画を考えまとめる
11.フードスペシャリスト	過去の問題を調べ、専門教科の復習をする 練習問題のやり直しをする
12.グループワーク(学外実習を終えて、就職活動について)	学外実習と今までの就職活動の反省を考えてくる 栄養士実務の能力向上と進路決定に向けての方策を考えまとめる
13. 教育講演会	レポートの書き方を復習しておくこと 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
14. 香蘭祭について	香蘭祭について役割分担を決める
15. 学生生活指導(単位認定試験・後期の学生生活等) ポートフォリオ学習の振り返り 入力	各教科の8回目からの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 総合演習Ⅲで学んだ内容とその成果のまとめをする

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回45分以上行う。内容についてはその都度連絡する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

その都度、資料などを配付する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

授業関与度 80%、 レポート2回(教育講演会、OG懇談会) ポートフォリオ学習の振り返りの提出20%。
なお、スケジュールの変更により評価点(%)が異なることもある。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20～10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。
講演会のレポート、その他の提出物等はコメントを付して返却する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
総合演習Ⅳ	FN11104	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
専任教員		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

後期においては、短大生活最後であるため、社会人となるためのプログラムや様々な授業が中心となる。
送別会や1年生への就活に関する情報をプレゼンテーションする授業も実施する。

Ⅲ. 学習成果

1 社会人になるための心構えなどを身につける。
2 コミュニケーション能力や論理的・批判的思考力を養うことができる。
3 短大生活の集大成として、2年生が中心となる学園祭を通して、栄養士として自覚と指導力を実践することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1.後期の学生生活・栄養士実力試験等の説明(学科長講話)	後期の短大生活でのするべきことを考え、社会に出ていく心構えを確認する 栄養士実力試験A判定を取得するための学習計画を考えまとめる
2.グループワーク(後期の目標) 栄養士実力試験対策④	後期の短大生活でのするべきことを考え、目標を考える 過去の問題を調べ、専門教科の復習をし、練習問題のやり直しをする
3.抗ストレス講座	レポートの書き方を事前に学習しておく 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
4.デスカッション(香蘭祭に向けてのクラスの取組)	香蘭祭に向けて自分がしたいこと・自分がするべきことを考える 香蘭祭の自分の役割を確認し、確実に実行できるように準備する
5.栄養士実力試験対策⑤ 学外研修オリエンテーション①	過去の問題を調べ、専門教科の復習をし、練習問題のやり直しをする 学外研修の「事前に学習しておくこと」をまとめる
6.栄養士実力試験対策⑥	過去の問題を調べ、専門教科の復讐をする 練習問題のやり直しをする
7.学外研修オリエンテーション②	学外研修先の情報を収集しておく 学外研修で学ぶべきことをしっかり考え、学外でのマナーをまとめる
8.香蘭祭・学外研修の反省会 栄養士実力試験対策⑦	香蘭祭の活動や学外研修の反省を考えてくる 過去の問題を調べ、専門教科の復習をし、練習問題のやり直しをする
9.学術講演会	レポートの書き方を事前に学習しておく 講演内容および感想考察をレポートにまとめる
10. 社会人としてのマナー講習①(挨拶・言葉遣い) 栄養士実力試験対策⑧	社会人としてのマナーについて調べる 過去の問題を調べ、専門教科の復習をし、練習問題のやり直しをする
11. 社会人としてのマナー講習②(報・連・相) ③電話のかけ方・受け方)	社会人としてのマナーについて調べる 報告連絡相談の重要性、電話対応について確認しまとめる
12. 栄養士実力試験、FS試験の反省 社会人としてのマナー講習④(服装・持ち物、立ち振る舞い)	反省を考えてくる、反省を踏まえて専門教科の復習をする 社会人の服装・持ち物、行動の注意点をまとめる
13. 栄養士免許申請の説明 社会人としてのマナー講習⑤対人関係、社会人としての生活設計・目標)	社会人の生活設計・目標をしっかり作り、今から実行できるようにする 栄養士の免許申請手続きを確認する その準備計画を考えまとめる
14. グループワーク(2年間を振り返って)	短大生活2年間の反省と社会人としての抱負を考えてくる グループワークの内容から、今後の生活設計を再度確認する
15.ポートフォリオ 学習の振り返り入力 送別会	各教科の8回目からの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 1年生へのメッセージなども考えておき、1年生にアドバイスする

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回45分以上行う。内容についてはその都度連絡する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

その都度、資料などを配付する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

授業関与度 80%、 レポート(学外研修・学術講演会)ポートフォリオ学習の振り返りの提出 20%。
なお、スケジュールの変更により評価点(%)が異なることもある。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20～10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。
講演会のレポート、その他の提出物等はコメントを付して返却する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
心理学	FN21101	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
森　陽平		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

この授業では初学者を対象に、心理学に関する様々な理論について学ぶ。
講義を通して、自己や他者を理解し、今後の生活に関連する知識を取り入れ、日常生活に活かすことができるようにする。

Ⅲ. 学習成果

・心理学に関する主要な理論を理解し、他者に説明することができる
・自己理解を深め、他者との関係の中で上手に自己を表現することができる
・他者理解を深め、適切な対人関係を築くことができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 講義に関するオリエンテーション、心理学に関するイメージを尋ね、受講生の興味・関心を尋ねる。	予習:　心理学のイメージや興味・関心ついて考え、まとめてくる。
2:心理学　心理学とは何か 心理学の歴史、基礎心理学、応用心理学について学ぶ	予習:　事前に配布する予習プリントを読んでくる。
3:パーソナリティの心理学　性格とは何か 心理学は人間の性格をどう捉え、扱っているのかを学ぶ	予習:「性格」について考えたことをまとめてくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
4:認知心理学　知能とは何か 心理学における知能の扱いや理論について学ぶ。	予習:「知能」とは何かについて考えたことをまとめてくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
5:学習心理学　学習とは何か 学習の仕組みやについて学ぶ。	予習:　事前に配布する予習プリントを読んでくる。
6:モチベーションの心理学　やる気を出す方法 動機づけの種類や仕組みについて学ぶ。	予習:　やる気を出したいときにどんな工夫をしているか、発表できる様、アイデアをまとめてくる。事前配布する予習プリントを読んでくる。
7:社会心理学　集団の心理学 集団における心理や行動を学ぶ。エンカウンターグループに関するグループワークを通して学ぶ。	事前に配布する予習プリントを読んでくる。
8:発達心理学①　発達とは何か 生涯発達や発達課題について学ぶ。	予習:　発達ときいてイメージすることをまとめてくる 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
9:発達心理学②　子どもの心の発達 愛着形成や認知発達、について学ぶ。	予習:愛着とは何かについてイメージすることをまとめてくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
10:発達障害について 発達障害について学ぶ。	予習:発達障害について知っていること、イメージすることをまとめてくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
11:ストレスとストレスコーピング ストレスが生起する仕組みとその対処法についてディスカッションを通して学ぶ。	予習:自分のストレス発散法について考え、発表できるように準備してくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
12:臨床心理学①　臨床心理学とは 臨床心理学に関する概要について学ぶ。	予習:　事前に配布する予習プリントを読んでくる。
13:臨床心理学②　心に関する問題 精神疾患や心理的不適応について学ぶ。	予習:　事前に配布する予習プリントを読んでくる。
14:臨床心理学③　心理援助について 心理援助の方法について学び、実習を交えてカウンセリングを学ぶ。	予習:　カウンセリングについてイメージすることをまとめてくる。 事前に配布する予習プリントを読んでくる。
15:臨床心理学④　ピアサポートの方法 友人から相談を受けた際にどう対応するかについて実習を通して学ぶ。	予習:　事前に配布する予習プリントを読んでくる。

＊準備学習についての補足説明
各授業の最後に、次回のテーマについての予習プリントを配布したり、次回までに考えたり調べたりするための予習テーマを提示します。
それらに基づき、各回45分以上は準備学習を行ってください。単位修得のためには、準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

無藤隆・森敏昭・遠藤由美・玉瀬耕治(2018).心理学　新版. 有斐閣.
下山晴彦(2009). よくわかる臨床心理学[改訂新版](やわらかアカデミズム＜わかるシリーズ＞).ミネルヴァ書房 .
※受講に必要な資料は適宜提示、配布するため、上記の購入は特に必要ありません。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(発表・実習への参加や、ワークシート・小レポートの内容):75%。
最終レポート:25%。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各講義のはじめに、ワークシート、小レポート用紙を配布します。講義中に記入をしていただき、講義終了直前に回収します。
回収したワークシート、小レポート用紙は確認し、翌回に返却する。
最後の15回目の講義においては、ワークシート、小レポートの提出は求めません。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
食文化論	FN22101	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
青木　友紀子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食文化には、食材や調理法などの食べ物に関わるものから、食器、マナー、そして、民族や宗教に至る多くの物事が含まれる。
食文化は時代とともに変化していくものであり、この講義では前述した食べ物や物事の変遷を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

・食文化を知ることで、食べ物や現在の食生活への理解が深まる。
・食の専門家として、幅広い知識が身につく。
・フードスペシャリストとして食文化論にかかる範囲の修得。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション・和食について	予習:　テキストの序章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
2: 食文化の領域	予習:　テキストの1章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
3: 世界の食文化形成	予習:　テキストの2章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
4: 日本の食文化形成と展開	予習:　テキストの3章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
5: 異文化接触と受容	予習:テキスト5～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う
6: 主食の文化	予習:テキスト5～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う
7: 副食の文化	予習:テキスト5～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う
8: 調味料、油脂、香辛料	予習:テキスト5～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う
9: 菓子、茶、酒	予習:　テキストの9章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
10: 日本料理の成形と発展	予習:　テキストの10章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
11: 台所・食器・食卓の文化	予習:　テキストの11章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
12: 日常の食生活	予習:　テキストの12章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
13: 外食文化の形成と変化	予習:　テキストの13章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
14: 行事と地域の食文化	予習:　テキストの14章を読み、分からない漢字や単語を調べてくる 復習:　小テストの直し
15: まとめ	予習:　これまでの小テストの見直し 復習:　小テストの直し

＊準備学習についての補足説明
予習は1時間程度行い、授業の範囲の教科書に目を通して授業に取り組む。分からない漢字などは調べておく。
復習は小テストの直しをし、授業の内容の確認を行なう。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:　日本の食文化論「和食」の継承と食育　江原絢子・石川尚子編著
　　アイ・ケイ・コーポレーション　￥2,500＋税
参考HP:　日本食文化テキスト作成共同研究会　編　https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/all.pdf
参考図書:　NHK/『人間は何を食べてきたか』8巻セット/ジブリ学術ライブラリー

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験60%　プレゼンテーション・課題30%　学習の意欲(授業態度)10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

小テストを回収し、理解度を把握。理解度が低い部分は、授業内にて再度解説をします。
6～8回は、グループに分かれてパワーポイントを用いた発表を実施する。(受講人数により変更あり)

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
社会学	FN21102	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
武藤　桐子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

社会の中の様々な事柄を、性別(ジェンダー)の視点から考察します。ジェンダーとは、一般に社会的・文化的・歴史的につくられた性のありようのことです。
私たちの身の回りで起きている出来事と性別がどのように関係しているか、社会学の視点から考えます。

Ⅲ. 学習成果

・性別に関わる様々な問題に関する基礎的な概念および問題の現状について説明できる。
・就労や生活に関連する法制度、セクシュアル・ハラスメントやDV、LGBT等の現代的な問題について、必要な知識を身につける。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:イントロダクション	シラバスを十分に読んでおく。
2:ジェンダーとは？　男と女の違いって？ グループワーク:身の回りのジェンダーについて考える	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
3:恋愛・結婚	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
4:「男は仕事、女は家庭？」～性別役割分業	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
5:子育ては誰の仕事？	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
6:家事・育児とジェンダー グループワーク:ドラマを題材に家事・育児とジェンダーについて考える	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
7:法律の中の家族とジェンダー	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
8:産む、産まない～妊娠・出産に関する権利	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
9:正社員？パート？派遣？～働き方とジェンダー	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
10:男女雇用機会均等法ってなに？	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
11:セクシュアル・ハラスメント～日本での歴史と法律について	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
12:DV・デートDV～親密な関係で起きる暴力	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
13:DV・デートDV グループワーク:ドラマを題材にDVについて考える	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。
14:LGBT～性の多様性についての基礎知識	配布プリントを読み返し、要点や疑問点を整理する。 レポート作成に向け、全体の振り返りを行う。
15:LGBT～性の多様性と社会の課題	レポート作成に向け、全体の振り返りを行う。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は毎回45分程度行うこと。インターネット、テレビ、新聞等で、テーマに関連する出来事等について情報収集を心がけること。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない。プリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

期末レポート70%　学習の意欲30%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

・リアクションペーパーを提出させる場合、質問があれば次回授業時にコメントする。
・グループワークを行う際には積極的に参加すること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
消費科学	FN21103	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
後藤　直子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

ここ数年、消費者、特に若者が悪質商法などのトラブルに巻き込まれる例が後を絶たない。それもクレジットを組んだものも多く、後々まで借金に悩まされてしまうという人もいる。このような被害から身を守る為にはどうしたらよいか、被害に遭ったらどうしたらよいかを考える。私達が過ごしやすい快適な毎日を送るために、生涯生活全般にわたって様々な観点から検討を加え、消費者としての自覚を持ち、よりよい消費生活を追及する。

Ⅲ. 学習成果

・消費者問題全般についての基本的な知識を身につける。
・利息の計算ができるようになる。
・被害にあった場合の相談場所や対処法についての知識を身につける。
・消費者としての自覚を持つようになる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:消費者問題とは何か ・消費者問題の歴史・様々な消費者問題	シラバスをよく読んでおくこと。左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集してくること。
2:悪質商法 ・悪質商法のいろいろ	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
3:マルチ商法 ・救済方法	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
4:消費者の権利と責務 ・消費者としての自覚・国民生活センター・消費生活センター	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
5:クレジット問題 ・クレジットカード・新聞記事にみるクレジット問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
6:借金の利息の計算をしてみる (利息は高いか安いのか？)	利息の計算ができるような課題をあたえるのでやってみる。 授業内容に関するテーマについて関心を持つこと。
7:多重債務と自己破産 ・問題対処法と救済方法・今後予測される問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
8:家庭の収入と支出 ・収入と支出・家計簿の必要性・生活設計(結婚・出産・教育・住宅取得・老後など)	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
9:事故などの情報 ・どこから情報をえるのか・安全な生活情報(衣・食・住)	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
10:地震(災害)・環境等 ・地震の歴史　・環境について	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
11:家電製品 ・家電製品の歴史、値段、安全性、PL法	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
12:未来(ロボット・クローン・遺伝子組み換えなど)と消費者問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
13:高齢者と消費者問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報をを収集してくること。
14:発表について 発表テーマ決め・準備	発表テーマを考えておく。発表するグループ員を決めておく。発表する内容を調べる。
15:発表・まとめ・今後の課題	発表できるようにまとめてくること。他人の発表に関心を持って、更に自分でも調べてみること。自分なりに今までのテーマをまとめてみる。

＊準備学習についての補足説明

消費者問題に関わる映画やビデオなどを参考にし新聞記事などの相談事例を挙げ、出来るだけ具体的な事例を基に授業するので、他人事と考えず、その立場になった場合の対処方法や相談場所などを知り、日頃から消費者問題に関心を持つよう新聞やニュースを見るようにする。準備学習は各回30分以上行うこと。単位修得のためには、準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

参考図書:「新生涯消費者教育論」 晃洋書房　奥村美代子・谷村賢治編　・「くらしの豆知識」国民生活センター　・「Newton」ニュートンプレス
その他、資料配布する。悪質商法など消費者問題に関するビデオ・DVDや映画、新聞記事などを参考にする。教科書は使用しない。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

レポート(70%)　発表(20%)　学習の意欲(10%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

上記したとおり、他人事と考えず、消費者問題に関心を持ち、日頃から新聞やニュースを見ることを期待している。授業中は携帯電話をしまうこと。私語などしない。発表については、自分のためになるようなものを調べ、他人にもわかりやすいものにしてほしい。課題や発表についてのフィードバックはその都度、参考になるような点についての紹介や意見などを行う予定。何事に対しても冷静な判断力を身に付けることが出来るような教育を行っている。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
英語A	FN24101	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
瀑布川　由理		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

最新の栄養や食、健康に関する情報を盛り込んだ英語教材を参考に私達の健康と栄養、食に関する諸問題の原因と対策を学びます。
また、英語学習を通じて、健康的な食生活や多様な食文化への理解を深めます。
演習科目なので、重要で興味深い事項について、適宜演習を交えます。

Ⅲ. 学習成果

健康な生活を維持し、稔り豊かな人生を送るために、栄養士として基本的な専門英語と内容を理解し、国際的な視野を広げることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション/教材の紹介と導入、受講時の注意について説明。 エネルギー産生栄養素/Energy-Providing Nutrients	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
2: 栄養学:略史 Nutrition Science: A Brief History	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
3: 主食 Staple Foods	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
4: 食の文化遺産 The Cultural Heritage of Food	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
5: 弁当箱のアート The Art of the Bento Box	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
6: 日本の給食制度 Kyusyoku: The Japanese School Lunch	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
7: 中間プレゼンテーションの準備 Presentation preparation	中間プレゼンテーションをするための準備。
8: 中間プレゼンテーション Presentation	中間プレゼンテーション。
9: スーパーフード Can Foods Be Super?	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
10: ハラルフード Halal Food	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
12: 砂糖:知っておくべきこと Sugar: What You Need to Know	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
13: 抗酸化物質 Antioxidants	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
13: 遺伝子組み換え食品 Genetically Modified Food	(予習)知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。本文を音読。 (復習)授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間
14: プレゼンテーションの準備 Presentation preparation	プレゼンテーションをするための準備。
15: プレゼンテーション Presentation	プレゼンテーション。

＊準備学習についての補足説明
英語力向上のためには英語辞書(電子辞書でも良い)が必要です。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「A Matter of Taste〈Intro〉」 南雲堂、￥1,700+税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(30%)、プレゼンテーション(20%)、小テスト(20%)、期末試験(30%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

フィードバック方法:適宜説明を授業中に行って、既習事項の理解度を深める。

受講に際しての注意点:15回の授業のうち12回出席することが求められる。

授業には必ず教科書と英語辞書を持参の事(電子辞書可)。

また授業の予習復習、授業への積極的な参加も不可欠。状況に応じて授業内容を変更する場合がある。

授業中の携帯電話の使用は厳禁。減点の対象とする。

食 物 栄 養 学 科

２　　年

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
公衆衛生学Ⅰ	FN31201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
荒巻　輝代		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

公衆衛生は、疾病・治療から健康増進の方向に進んできた。公衆衛生学は疾病予防、健康増進のための技術と科学である。
保健統計や疫学を通して現況を把握し、公衆衛生活動の基礎を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

公衆衛生の基礎的な知識と技能を修得し、栄養士に必要な総合的な能力を公衆衛生分野に活かせるようにする。
このための情報収集や管理方法を把握することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 公衆衛生の意義	公衆衛生の概念、疾病予防法の把握をすることにより、これ以降の学習内容を知る。
2: 公衆衛生の歴史	公衆衛生の外国の歴史、日本の歴史により現在までの公衆衛生の成果を知る。
3: 人口と公衆衛生	日本の人口構造と人口指標を学習し、人口問題を考える。
4: 保健統計	人口静態統計、人口動態統計、生命表の求め方を習得する。
5: 疫学	疫学の概念、疫学指標の算出法を習得する。
6: 疫学調査・スクリーニング	因果関係の判定を、記述疫学、分析疫学、介入疫学の面から検討する。
7: 情報とコミュニケーション：収集した情報の発表等(グループワーク)	公衆衛生における、情報収集、情報管理の方法を習得する。
8: 生活習慣病①現状と対策	生活習慣と健康の関係を習得する。 食生活、休養、喫煙、飲酒と生活習慣病の関係を習得する。
9: 生活習慣病②(疫学と予防)	悪性新生物、循環器疾患、骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム、口腔疾患に関する知識を得る。
10: 感染症①疫学と感染症法	感染症の概念、感染症の分類に関する知識を得る。
11: 感染症②世界の感染症	エイズ、結核、その他の感染症対策に関する知識を得る。
12: 精神保健	メンタルヘルス対策、精神保健対策を習得する。
13: 地域保健	衛生行政の体系、衛生行政活動(保健所、市町村保健センター)の活動を知る。
14: 母子保健	妊娠期乳幼児期までの健康に関しての知識を得る。
15: 成人保健	成人保健、高齢者の保健に関して、医療、介護の面から知識を得る。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、その都度教科書の該当部分に30分以上目を通すこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

社会・環境と健康「公衆衛生学」2022年版　柳川洋・尾島俊之編著 医歯薬出版2,600円＋税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(60%)　・　学習の意欲(40%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

毎回授業の始めに授業内容を説明する。練習問題についてはそのつど質問を受ける。授業最終日には全体の復習ポイントを説明する。
配布プリントがある場合は、内容をよく理解して授業の内容と関連づけること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
食品衛生学実験	FN52202	開講時期:	前期		
		形態:	実験	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食品衛生上の諸問題を判断・解決する手段として、微生物分野、理化学分野に分けて技術習得を行う。
微生物分野は、厨房の衛生管理を身につけることを目的に、環境、調理器具、食品、水等の汚染状況を知り、改善する方法について学習する。
理化学分野は、食品添加物使用の有無・使用量を知る方法を学び、適切な評価方法について理解する。

Ⅲ. 学習成果

調理器具、手指、食品および水の汚染状況を知り、改善策を説明できる。
食中毒原因菌について、その分布と特徴を説明できる。
食品添加物の使用状況を知り、科学的に説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 滅菌操作、微生物の取り扱いについて	微生物試験を行う上で重要な、滅菌操作についてまとめる。
2:顕微鏡による微生物の観察	微生物の観察に使う顕微鏡の種類、特徴についてまとめる。
3:グラム染色による微生物の染色	グラム染色の原理についてまとめる。
4:手指の手洗い効果関する実験	一般的手指の常在菌についてまとめる。 各種消毒成分と殺菌効果について調べる。
5:鼻前庭からの黄色ブドウ球菌の分離	黄色ブドウ球菌の性質について調べる。
6:黄色ブドウ球菌の観察。大腸菌群ならびに大腸菌の検出	大腸菌と黄色ブドウ球菌が持つ毒素について調べる。
7:大腸菌群ならびに大腸菌の結果観察	大腸菌群と大腸菌の違いについて調べる。
8:水道水の衛生試験(一般細菌、残留塩素、pH、濁度)	上水道の水質基準について調べる。
9:着色料(タール系色素)の検出	羊毛染色法について調べる。 食品に使用されるタール色素について調べる。
10:漂白剤の検出	食品に使用される漂白剤について調べる。
11:発色剤(亜硝酸塩の定量)①　検量線作成	食品からの亜硝酸塩の測定方法について調べる。 分光光度計について調べる。
12:発色剤(亜硝酸塩の定量)②　食肉加工品の発色剤の定量	食品からの亜硝酸塩の測定方法について調べる。 亜硝酸塩が発色剤として働くメカニズムについて調べる。
13スナック菓子の過酸化物価の測定	油脂の変敗指標について調べる。
14:食品洗浄の検査	食器の有機物の残留の評価方法について調べる。
15: 食品衛生学実験のまとめ	これまで行った食品衛生実験について取りまとめる。 発表を通して食品衛生対策を理解する。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します

Ⅴ. 教科書・参考図書

図解　食品衛生学実験　第3版、一戸 正勝 他、講談社 2012年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

実験レポート(60%)と学習の意欲(40%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

実験レポートは実験ごとに提出してください。評価後に返却します。
白衣を必ず着用の上、髪は束ねてください。
危険な試薬や病原微生物を扱うことがありますので、担当教員の指示をしっかり聞いて、安全な実験を心掛けてください。
実験はグループで行いますので、グループ全員で積極的に実験に取り組んでください。
実験室での飲食は禁止です

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
臨床栄養学概論	FN62201	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
北原　勉		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

各種疾患についてその成り立ち、病態の推移、栄養・食物摂取との関連、基本的な治療および栄養食事療法を学習し、さらに傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理を行うために、栄養管理計画作成、実施、評価に関する総合的な考えを理解し、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、および医療制度やチーム医療における栄養士・管理栄養士の役割について理解し、考察する。

Ⅲ. 学習成果

食と病気の関係を理解し、その成り立ち、病態の推移、栄養・食物摂取との関連を理解し、それらに対して行われる基本的な治療と栄養食事療法を理解する。医療の仕組みや医療施設での栄養士・管理栄養士の役割を理解する。
取得した知識を栄養士として臨床分野、病院や福祉施設において役立てることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 臨床栄養学の基礎① 栄養補給法、栄養評価と臨床検査、医療制度	テキスト「臨床栄養学の基礎知識」の該当の箇所を読み、栄養補給法、栄養評価と臨床検査、医療制度をまとめる
2: 臨床栄養学の基礎② チーム医療、傷病者の疾病治療における栄養管理計画、食物と薬剤の相互作用	テキスト「臨床栄養学の基礎知識」の該当の箇所を読み、チーム医療、疾病治療における栄養管理計画、食物と薬剤の相互作用をまとめる
3: 胃腸疾患(胃炎、腸炎、消化性潰瘍、炎症性腸疾患)の概要と栄養食事療法	テキスト「胃腸疾患の概要と栄養食事療法」を読み、胃炎、腸炎、消化性潰瘍、炎症性腸疾患の概要と栄養食事療法をまとめる
4: 循環器系疾患(高血圧、動脈硬化症、心疾患)の概要と栄養食事療法	テキスト「循環器系疾患の概要と栄養食事療法」を読み、高血圧、動脈硬化症、心疾患の概要と栄養食事療法をまとめる
5: 肝疾患(肝炎、肝硬変、脂肪肝、他)膵臓・胆道疾患の概要と栄養食事療法	テキスト「膵臓・胆道・膵臓・胆道疾患の概要と栄養食事療法」を読み肝炎、肝硬変、脂肪肝の概要と栄養食事療法をまとめる
6: 内分泌・代謝性疾患(糖尿病 、肥満症)の概要と栄養食事療法	テキスト「糖尿病 、肥満症の概要と栄養食事療法」を読み、概要と栄養食事療法をまとめる
7: 内分泌・代謝性疾患(糖尿病 食品交換表)の活用演習 グループごとに、糖尿病食の単位設定と献立展開しディスカッションを行う	テキスト「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」を読み、糖尿病食の単位配分、献立展開をディスカッションする。
8: 内分泌・代謝性疾患(脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害、他)の概要と栄養食事療法　<小テスト>糖尿病	テキスト「脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害の概要と栄養食事療法」を読み、脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害の概要と栄養食事療法をまとめる
9: 腎疾患① 慢性腎臓病の概要と栄養食事療法	テキスト「慢性腎臓病の概要と栄養食事療法」を読み、慢性腎臓病の概要と栄養食事療法をまとめる
10: 腎疾患② 腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法	テキスト「腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法」を読み、腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法をまとめる
11: 呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要と栄養食事療法 <小テスト> 腎臓病	テキスト「呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要・栄養食事療法」を読み、呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要・栄養食事療法をまとめる
12: 感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法	テキスト「感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法」を読み、感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法をまとめる
13: 高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法	テキスト「高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法」を読み、高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法をまとめる
14: 外科栄養、小児期疾患の概要と栄養食事療法	テキスト「術前・術後の栄養管理、小児疾患」を読み、術前・術後の栄養管理、小児疾患の食事療法をまとめる
15: 妊婦の疾患の概要と栄養食事療法　及び　まとめ	テキスト「妊婦の疾患の概要と栄養食事療法」を読み、妊婦の疾患の概要と栄養食事療法をまとめる

＊準備学習についての補足説明　　基本的には事前学習(予習)として、1年後期の病態生理学で学んだ各疾患の病態生理、治療法を復習し、テキストのその項目の部分を読み、要点をまとめて、ノートまたはプリントに書く。事後学習(復習)として、ノートやプリントを完成させること。
準備学習は、各回45分以上行うこと。　単位修得のためには、準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「臨床栄養学概論（第2版） Nブックス」 渡邉早苗 （建帛社） ￥2,400

「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」（光文堂）　 ￥900

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験 60%、　学習の意欲 20%、　　各時間の小テストや練習問題 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

栄養士として栄養管理に携わる際に、人体や食と病気の関係を理解し、検査データや身体状況を踏まえて栄養管理することが重要です。
患者数が多いといわれる糖尿病については、糖尿病食品交換表をマスターします。小テスト・提出物については、採点またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。

「実務経験教員科目」特記事項:　病院における臨床栄養管理経験30年。NST稼働認定病院でNSTディレクターとして15年間栄養サポートチーム運営。
老人保健施設における栄養管理、食事提供の実務経験あり。介護食として高機能で栄養素が充足したソフトムース介護食を新開発し高齢者施設にて提供。
高齢者調理セミナー開催、摂食障害者、及び高齢者対応栄養管理実務経験。日本臨床栄養代謝学会認定NST専門療法士。これらの経験に基づき臨床に即した食事療法を述べる。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
臨床栄養学実習	FN62202	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
北原　勉		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

病態生理学、臨床栄養学概論を基礎に各疾患の食事療法の計画とその実習を行う。
治療方針の中で食事療法が重要性の高い疾患について患者を設定し、栄養管理計画を作成し、治療食の献立作成および調理実習、試食、献立の評価等を実習し、栄養管理と治療食の意義と特性、食事療法の実際を習得する。5-8回、10-12回は班に患者症例を指示し、学生が考えた栄養管理計画と実習献立を教員と打ち合わせし、授業は担当班の学生のプレゼンテーションで進める。

Ⅲ. 学習成果

各疾患の食事療法を理解し、栄養アセスメント、栄養診断、病態に適した栄養基準量の設定や献立管理ができる。
各疾患の食事療法の説明ができる。 治療食の目的に合致した調理ができる。
栄養食事指導、食事療法の評価、栄養管理計画の修正ができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 傷病者の疾病治療における栄養管理の概要 実習オリエンテーション	栄養管理の概要と流れを復習してまとめを書いてくる 主な疾患の概要、病態生理・治療法、食事療法を調べ、まとめる(15回までに完成させること)
2: 患者の栄養アセスメント、食事療法の方針、栄養基準・食品構成の決定、 献立作成	症例の栄養アセスメント、病態の把握の方法を確認し、練習する 症例の栄養管理計画を作成する、献立を作成する
3: 一般治療食および糖尿病食の献立作成 (糖尿病食品交換表の使い方)	糖尿病食品交換表を読んでくる、使い方をまとめ、書いてくる 一般治療食についてまとめる、糖尿病食献立案を考える
4: 貧血症の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	貧血症の栄養食事療法を復習してまとめを書いてくる 症例の病態の概要と栄養管理計画の発表の準備をする(各班1回発表があります)
5: 胃腸疾患(胃・十二指腸潰瘍)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	胃腸疾患の栄養食事療法を復習してまとめを書いてくる 一般食常食からの軟食への展開献立作成
6: 高血圧症、脂質異常症、動脈硬化症の症例の栄養管理実習 (治療食の調理実習と評価)	高血圧症、脂質異常症、動脈硬化症の栄養食事療法を復習し、 まとめを書いてくる、高血圧症の治療食献立作成
7: 糖尿病の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価) 糖尿病食品交換表の活用	肥満症、糖尿病の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 糖尿病の治療食献立作成
8: 肝疾患の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価) LES食の実際	肝疾患の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 肝疾患の症例の栄養アセスメント、病態の把握、栄養基準量の決定の練習
9: 中間試験① 腎臓病の栄養管理、食事療法と献立作成(腎臓病食品交換表の使い方)	中間試験の勉強(1回目から7回目までの内容から出題) 腎臓病の栄養食事療法を復習してくる。 試験の振り返り
10: 膵炎の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	膵疾患、胆道疾患の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 消化器系疾患の栄養食事療法のまとめを作る
11: 腎疾患(腎炎)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	腎疾患(腎炎・ネフローゼ症候群)の栄養食事療法を復習し、まとめ を書いてくる、腎疾患の治療食献立の違いを調べまとめる
12: 腎疾患(慢性腎不全)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	腎疾患(慢性腎臓病、慢性腎不全)の栄養食事療法を復習、まとめ作成 CKDの治療食献立をまとめる
13: 中間試験② 高齢期の疾患の栄養管理、食事療法	中間試験の勉強 (症例の栄養管理・食事療法計画を出題) 老年症候群、摂食機能障害の栄養食事療法のまとめを作る、試験の振り返り
14: 食物アレルギーの症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	アレルギー・免疫性疾患の栄養食事療法を復習、まとめ作成 小児の食物アレルギーの治療食献立作成(健常児の献立からの展開)
15: その他の疾患(痛風、甲状腺機能異常など)の症例の栄養管理 まとめ	痛風、甲状腺機能異常の栄養食事療法を復習、まとめ作成 主な疾患の概要、病態生理・治療法、食事療法のまとめ　完成

＊準備学習についての補足説明
基本的には事前学習(予習)として、テキストのその項目の部分を読む、事後学習(復習)として、レポートを完成させること。
毎回、症例の栄養アセスメント、栄養基準量の決定や献立作成の課題を指示します。提出期日を守って提出すること。準備学習は、各回45分以上行うこと。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「ケーススタディーで学ぶ 臨床栄養学実習」　山東勤弥、幣憲一郎、保木昌徳 (化学同人) ￥2,600
「エッセンシャル臨床栄養学 第8版」　佐藤和人他 (医歯薬出版)　￥3,700　(1年後期の病態生理学のテキスト)
「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 日本糖尿病学会編(文光堂)　￥900
「病院等栄養管理の基本と実際」　(社)福岡県栄養士会　￥1,800　(1年前期の給食管理のテキスト)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

期末試験・中間試験 30%、 レポート提出点 40%、 学習の意欲 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各病態食の実習レポートに対してコメントを返します。 成分表・計算機など栄養管理・献立作成に必要な用具を持参すること。
調理実習室を使用するので、規定の実習着・帽子を着用し、調理実習室使用心得に従うこと。
「実務経験教員科目」特記事項:病院における臨床栄養管理経験30年。NST稼働認定病院でNSTディレクターとして15年間栄養サポートチーム運営。
日本臨床栄養代謝学会認定NST専門療法士。 老人保健施設における栄養管理、食事提供実務経験あり。介護食として高機能で栄養素が充足したソフトムース介護食を新開発。 日本栄養士会「NST担当者教育施設」TNT-D取得責任者。これらの経験に基づき各症例から治療食への展開と調理を行う。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
栄養指導論Ⅱ	FN72202	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養指導の目的の達成度を見る「評価」の方法について学ぶ。栄養指導論Ⅰに続いてⅡでは各論の内容で構成する。
基礎栄養学や応用栄養学、および臨床栄養学で学んだことを応用して、対象別の栄養指導のポイントを分かりやすくまとめ、栄養士としての専門性を発揮できる内容を学ぶ。本科目で得られた知見は、入門栄養アセスメントと連動するものである。

Ⅲ. 学習成果

1. ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導について理解できる。
2. 特定給食施設における栄養指導について理解できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1: 栄養指導アセスメント・情報収集の方法	予習 栄養指導アセスメント・情報収集の方法についてテキストを読む 復習 栄養指導アセスメント・情報収集の方法についてまとめる
2: 食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	予習 食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントについてテキストを読む 復習 食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントについてまとめる
3: 栄養教育の目標設定	予習 栄養教育の目標設定ついてテキストを読む 復習 栄養教育の目標設定についてまとめる
4: 栄養指導計画の立案 学外実習での栄養指導計画についてディスカッションする	予習 栄養指導計画の立案についてテキストを読む 復習 栄養指導計画の立案についてまとめる
5: 栄養指導の教材および学習形態の選択	予習 栄養指導の教材および学習形態の選択についてテキストを読む 復習 栄養指導の教材および学習形態選択についてまとめる
6: 栄養指導プログラムの実施	予習 栄養指導プログラムの実施についてテキストを読む 復習 栄養指導プログラムの実施についてまとめる
7: 栄養指導の評価	予習 栄養指導の評価についてテキストを読む 復習 栄養指導の評価についてまとめる
8: 妊娠・授乳期の栄養指導	予習 妊娠・授乳期の栄養指導についてテキストを読む 復習 妊娠・授乳期の栄養指導についてまとめる
9: 乳児期の栄養指導	予習 乳児期の栄養指導についてテキストを読む 復習 乳児期の栄養指導についてまとめる
10: 学童期・思春期の栄養指導	予習 学童期、思春期の栄養指導についてテキストを読む 復習 学童期、思春期の栄養指導についてまとめる
11: 成人期の栄養指導	予習 成人期の栄養指導についてテキストを読む 復習 成人期の栄養指導についてまとめる
12: 高齢期の栄養指導	予習 高齢期の栄養指導についてテキストを読む 復習 高齢期の栄養指導についてまとめる
13: 疾病者および障がい者の栄養指導	予習 疾病者および障がい者の栄養指導についてテキストを読む 復習 疾病者および障がい者の栄養指導についてまとめる
14:食育推進基本法計画の推進と栄養指導(保育と栄養指導)	予習 食育推進基本法計画の推進と栄養指導(保育と栄養指導)テキストを読む 復習 食育推進基本法計画の推進と栄養指導(保育と栄養指導)についてまとめる
15: 学校教育・生活習慣病の予防と栄養指導、まとめ	予習 学校教育・生活習慣病の予防と栄養指導についてテキストを読む 復習 全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:「イラスト栄養教育・栄養指導論」 城田　知子他　東京教学社　￥2,200

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験　70%　小テスト　10%　　提出物(レポート) 10%　学習意欲　10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

提出物はコメントをつけて返却する。
私語・スマートフォンの使用は減点対象とする。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
栄養指導実習	FN72203	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養指導論の原理を踏まえて、保健関連科目から得られた知識や技術を統合して栄養指導の場に望んだ場合を設定し、指導案・媒体の作成、発表およびディスカッション等の体験学習を行い、健康増進のための食事指導への応用の展開を考える力を養う。

Ⅲ. 学習成果

1. 健康や栄養、食行動、食環境などに関する情報を適切に収集できる。
2. 集団指導における栄養指導カリキュラムの立案の流れを理解し、正しく伝えることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション	
2: 栄養指導計画 食生活の実態把握	予習　対象者の食生活の実態に関する資料を収集する 復習　対象者の食生活の実態についてまとめる
3: 栄養指導計画 食生活の実態のアセスメント	予習　対象者の食生活のアセスメントについて調べる 復習　対象者の食生活の実態のアセスメントについてまとめる
4: 栄養指導計画 最新の情報収集	予習　食生活について最新の情報収集をする 復習　食生活について最新の情報についてまとめる
5: 栄養指導計画 栄養指導案作成	予習　栄養指導案の計画の仕方について調べる 復習　栄養指導案の計画の仕方についてまとめる
6: 栄養指導計画 栄養指導媒体作成 (2人1組として対象者と指導条件を決定し、指導媒体を作成する)	予習　栄養指導媒体作成について調べる 復習　栄養指導媒体作成についてまとめる
7: 高齢者施設での栄養指導の実際 模擬指導の発表 (2人1組で発表し、評価についてディスカッションする)	予習　高齢者施設での栄養指導の練習をする 復習　高齢者施設での栄養指導のまとめをする
8: 事業所での栄養指導の実際 模擬指導の発表 (2人1組で発表し、評価についてディスカッションする)	予習　事業所での栄養指導の練習をする 復習　事業所での栄養指導のまとめをする
9: 保育所での栄養指導の実際 模擬指導の発表 (2人1組で発表し、評価についてディスカッションする)	予習　保育所での栄養指導の練習をする 復習　保育所での栄養指導のまとめをする
10: 食事バランスガイドの理解 自己の食事の食事バランスチェックと改善案作成	予習　自己の食事バランスについて調べる 復習　自己の食事バランスについてまとめる
11: 栄養指導の技術 栄養カウンセリング体験	予習　栄養カウンセリングについて調べる 復習　栄養カウンセリングについてまとめる
12: コンピュータを活用した栄養指導 情報収集	予習　コンピュータを活用した栄養指導についてテキストを読む 復習　コンピュータを活用した栄養指導についてまとめる
13: コンピュータを活用した栄養指導 プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成	予習　プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成について調べる 復習　プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成についてまとめる
14: 栄養指導の評価とフィードバック	予習　栄養指導の評価とフィードバックについて調べる 復習　栄養指導の評価とフィードバックについてまとめる
15: 授業のまとめ	予習　全体の要点をまとめる 復習　全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない　授業毎に資料を配布する
参考図書:演習栄養教育、城田知子他、医歯薬出版株式会社第7版、2,600円

Ⅵ. 評価方法と評価基準

提出物(レポート) 50%　栄養指導模擬発表　20%　学習の意欲　30%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

毎回の提出物はコメントをつけて返却する
私語・スマートフォンの使用は減点対象とする

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
実用調理学実習	FN81204	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
青木　友紀子		履修要件他:	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

1年次に学んだ基本的な調理技術を土台にし、さらに多くの料理実習を行う。また自由課題では献立を作成して調理する。
調理グループ内の作業分担の決定、効率よく調理できる手順・美味しく美しく完成させるための手法について意見交換し、各自が明確な役割を持って学修を進められるような課題を設定する。また、グループ内で協力して必ず授業時間内に終了する。

Ⅲ. 学習成果

- 包丁が使いこなせるようになり、実用的な家庭料理ができる。
- 日本、西洋、中国、製菓などの特徴を踏まえた献立が作成できる。
- 美しく盛り付けし、供食できる。
- 食材の旬や環境に配慮した調理を理解し、実践できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション 環境に配慮した調理	予習: アンケートに答える 復習: 自分の意見を400字程度にまとめる
2: 基礎実習 - 包丁の研ぎ方と切り方 野菜の切り方(ミネストローネ)	予習: 野菜の切り方を教科書14,15ページを見て確認する 復習: 野菜の切り方の練習を行なう
3: 日本料理　(豆ご飯、天ぷら、なめこ汁、野菜の胡麻酢和え)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 味付きご飯、天ぷらについてまとめる
4: 製菓 (パッションフルーツのスフレ、ソースアングレーズ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 卵白の起泡性、ベシャメルソースについてまとめる
5: 日本料理 (白ご飯、煮魚、黄身酢和え、けんちん汁)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 煮魚、酢の物・あえ物についてまとめる
6: 日本料理 (ひじきご飯、鯵のホイル焼き、沢煮汁)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 鯵の卸し方、焼き魚についてまとめる
7: 福岡県レシピコンテスト	予習: 献立を考える 復習: 試作した献立のレシピを完成させ提出する
8: 中国料理 (白飯、酸味と辛味のスープ、麻婆豆腐、干蒸焼売)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 四川料理、北京料理の特徴、蒸すについてまとめる
9: 中国料理 (白飯、なめ茸と卵白のスープ、鶏肉のから揚げ、 三種材料のジンジャーソース和え)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 広東料理、上海料理の特長、についてまとめる
10: イタリア料理 (野菜のオムレツ、スパゲッティペスカトーレ、紅茶ゼリー)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: トマトソース、パスタについてまとめる
11: イタリア料理 (ベーコンとかぼちゃのフジッリ、イサキのポワレ、カスタードプリン)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 魚の火通し、卵の凝固性についてまとめる
12: フランス料理(オニオングラタンスープ、きのこのリゾット、鶏の香草パン粉焼き)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 鶏肉の調理、パン粉焼き、リゾットについてまとめる
13: フランス料理 (ラタトゥーユとポーチドエッグのサラダ、 豚肩ロース肉のステーキ　ピクルス風味)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 豚肉の部位と特徴、ポーチドエッグについてまとめる
14: 日本料理(とうもろこしご飯、いわしの揚げしんじょ、かぼちゃの味噌汁 ナスの焼き浸し)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 魚、野菜の旬、いわしの手開きについてまとめる
15: まとめ、大掃除	

＊準備学習についての補足説明
調理技術は実践して身につくものなので、日常生活の中で機会を見つけて調理するよう心がける。準備学習は各回60分以上行なうこと。
又、実習前にメニューを見て、疑問点や不明な点があれば調べる。実習後は、関連事項等について辞書や参考書等を用いて調べノートにまとめる。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「やさしい調理」開成出版　坂元明子　他著　2,500円
「新　調理学　実習・実験」時事通信出版局　高橋節子／平尾和子　編著　3300＋税円
必要に応じてプリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

実技試験(40%)、学習の意欲:(実習中の態度)(20%)、提出物(ノート・プリント)(40%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

- 各自、実習を振り返り、改善点を考慮して次回の実習計画に生かす。
- ノート、レポートは添削して返却する。
- 白衣一式・帽子着用、包丁・手拭き持参、マニキュア・アクセサリー厳禁。
- 都合により実習の内容や順番が変更する場合があります。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
栄養士実務演習	FN82306	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など			
麻生　廣子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

給食管理の理論に基づき、栄養士の実務・給食管理業務の全般をより実践的に習得することを目的とする。卒業後に即戦力として栄養士業務を行うことができるように知識や技術を身につけ、特定給食施設において給食管理、栄養管理、衛生管理、食事管理や給食の評価等の業務を遂行するための応用能力を養う。

Ⅲ. 学習成果

1.給食施設の対象者や特性に対応した給食運営計画や評価、栄養管理の方法を理解し、実行できる。
2.大量調理の特性を踏まえた給食業務が実行できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 栄養士実務演習の概要	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 栄養士の役割について復習する
2:栄養士実務の意義と目的、計画、心得、衛生管理	特定給食施設における衛生管理についてまとめる 特定給食施設の概要について復習する
3:給食の運営・管理の評価　衛生的で効率的な給食運営及び管理についてディスカッションを行う 給食運営・管理のディスカッション	給食の運営・管理の評価についてまとめる 給食運営及び管理について復習する
4:演習 給食の調理手順　作業計画書作成	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 給食調理の手順や作業計画について復習しておくこと
5:演習 給食年間計画書作成　週間献立作成	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 給食調理の手順や作業計画について復習しておくこと
6:演習 調味パーセントについて	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を復習する
7:演習 献立作成(成人)	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を復習する
8:演習 献立作成(幼児)	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を復習する
9:演習 献立作成(高齢者)	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を復習する
10:演習 応用献立の作成	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を復習する
11:演習 調理実習実習(幼児)	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について復習する
12:演習 調理実習実習(成人・高齢者)	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について復習する
13:演習 献立作成および調理実習報告	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について復習する
14:演習 給食帳票等事務管理	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について復習する
15:まとめ	栄養士実務について総合的にまとめる

＊準備学習についての補足説明
給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物、プリントの内容を復習しておくこと。授業準備は毎回60分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物、プリント
給食管理のテキスト
「食品成分表改訂最新版」女子栄養大学出版部　￥1,352

Ⅵ. 評価方法と評価基準

平常点(受講態度)　演習成果の評価60%　提出物40%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習のレポートやファイル、献立作成に必要なものを持参すること。給食管理学内実習・栄養士実務基礎実で習得できなかった知識や技術を補填しさらに応用力を身につけることを目指している。
レポートや課題はコメントをつけて返却する。

「実務経験教員科目」特記事項:病院栄養士勤務経験あり　授業全体を通して現場で行った事例を紹介し演習に反映させる。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
給食管理学外実習	FN82304	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
麻生　廣子		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

給食現場における実践をとおして「給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する」ために行う実習である。特に学内では得ることのできない人間関係の難しさ、実践の場の厳しさに直面し、栄養士としての仕事の姿勢を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

1. 実習施設の概要、給食の特性を理解できる。
2. 実習施設に対応した献立作成および栄養価算定、給食管理、衛生管理を理解できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1. 施設の概要及び給食の特質 2: 栄養管理 給与栄養量、食品構成、献立作成、残菜調査 3: 施設設備管理 配置、器類の種類と保守管理、食器の選定 4: 作業管理 食数の把握、下処理・調理・盛り付け配膳、調理業務指導 食器洗浄、人員配置 5: 衛生安全管理 給食関係従事者、食品、食器、調理機器、検食、保存食 6: 食材料管理 発注、検収、保管 7: 事務管理 給食事務の概要、給食管理コンピュータシステム 8: その他 給食費、媒体作成、栄養指導、食事の温度管理、食事介助 喫食者の食事場面の見学 給食業務の流れ、給食の評価 ＊　施設により多少異なるが、以上の内容を一週間の学外実習で行う。	学外実習の準備学習(予習・復習等) 実習先での実習計画を確認し、栄養士業務内容を復習して学外実習に望むこと。 準備のための授業時間を利用して準備を進めること。 準備内容 施設の概要、献立作成、実習先からの課題、衛生管理 実習中の注意事項 実習終了後実習報告会で他施設の実習内容、習得したことなどを共有し、実習ノートを完成せること。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。

Ⅴ. 教科書・参考図書

校外実習ノートを作成して配布

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲 20%　実習成果の評価(学外実習先よりの評価) 50%　提出物 30%
単位修得のためには、学外実習先からの実習時間40時間以上の実習証明(評価C以上)が前提である。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題・実習ノートなどの提出物については、コメントをつけて返却する。
実習施設:　保育園、老人福祉施設など(各1～3名)
実習期間:　6月13～18日(実習施設の都合により実習期間を変更する場合がある。)
受講条件:　給食管理学内実習の単位を修得していること。実習1週間前までに腸内細菌検査・麻疹の抗体検査を終了していること。
「実務経験教員科目」特記事項:この科目では、実習先での現場の方からの指導と評価がある

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
病院給食実習	FN82305	開講時期:	前期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
北原　勉		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

医療施設での給食の運営、管理および臨床栄養学の学外実習である。
医療施設(病院)で、給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得するために行う実習である。
栄養士・管理栄養士の医療チームの一員として業務の実際を知り、臨床栄養の栄養管理と栄養指導を体験し、学習する。将来、病院に限らず
各分野で栄養士・管理栄養士として活躍するにあたり、履修すべき実習である。

Ⅲ. 学習成果

病院栄養士・管理栄養士の職務内容や役割を知る。
病院給食の運営管理、臨床栄養管理の実際を理解し、専門性と実践能力を身につける。
医療機関における、医療スタッフの種類や役割を知る。 多職種協働におけるチーム医療を知る。
実際の患者と接することで、栄養士として必要な知識を知る。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
実習内容 病院の概要と給食の特質 病院における給食部門の位置づけと栄養士の役割 病院での栄養管理 疾患の病態と食事療法、患者の栄養状態把握と栄養管理計画 献立作成、喫食調査・嗜好調査 病院給食施設設備管理 病院給食作業管理 食数管理、作業計画、治療食調理、調理指導 病院給食衛生安全管理 病院給食食材料管理 病院給食事務管理 臨床栄養指導 栄養とBCP対策 ＊ 実習病院により、多少実習内容は異なりますが、以上の内容を1週間の学外実習でおこなう。 実習ノートの提出日:　後期開始初日 ＊実習ノートは課題準備した献立などともにファイルに綴じて提出すること。 実習報告会:　後期の空き時間に実施、日程は掲示する。	実習病院での実習計画を確認し、病院栄養士業務内容を十分に復習して実習に臨んでください。 準備のための授業時間を確保しているので、きちんと出席し、準備を進めること。 準備内容 実習病院の情報収集(HPや過去の実習生の記録)をする。 実習先からの課題、各主要疾患の食事療法をまとめる。 病院給食献立作成、献立展開ができる。 給食管理に必要なWORD,EXCELの活用ができる。 病院給食の衛生管理、医療制度、入院時食事療養制度を知る。 糖尿病食品交換表を覚える。 実習中は実習ノートに毎日の記録、反省、質問事項を考えてまとめて書き、翌日に備えること。 実習終了後、実習報告会で他病院の実習内容・修得したこと等を共有し、実習ノートを完成させること。 ※実習に関しての注意事項 実習に関しては、個人情報保護を厳守することが求められる。 患者氏名、病名、食種などを含め実習ノートに個人情報を、記載したり口外してはならない。 医療機関で得られた個人情報、病院の業務に関しても情報の取り扱いに注意する。 実習期間に備え、健康管理に十分に注意する。

＊準備学習についての補足説明
準備のための授業の準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「臨地実習マニュアルー臨床栄養学 第6版」　建帛社　2,640円
実習ノート(配布する)　　腎臓病食品交換表　第9版　　黒川清他　　医歯薬出版　　¥1,500
臨床栄養学概論および臨床栄養学実習のテキストを使用する 「エッセンシャル臨床栄養学　第8版」
「糖尿病食事療法のための食品交換表　第7版」
「病院等栄養管理の基本と実際」

Ⅵ. 評価方法と評価基準

準備のための授業時間の学習の意欲・実習準備の評価 30%、　　実習病院からの評価 30%、
提出物(レポート・実習ノート) 40%
＊単位修得のためには、学外実習施設からの実習時間40時間以上の実習証明と評価C以上が前提である。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

課題・実習ノートを完成させる。小テスト・提出物については、採点またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。
受講条件:病態生理学、臨床栄養学概論・実習及び給食管理学外実習を履修している。実習1週間前に腸内細菌検査で陰性と施設により新型コロナ陰性証明が必要。
「実務経験教員科目」特記事項:病院における臨床栄養管理経験30年。NST稼働認定病院でNSTディレクターとして15年間栄養サポートチーム運営。
管理栄養士養成施設校からの臨地実習受入れ、栄養士養成施設校からの校外実習受入れ、日本栄養士会認定NST担当者研修教育受入担当者として
全職種教育(管理栄養士、臨床検査技師、薬剤師、看護師)の教育。日本臨床栄養代謝学会認定NST専門療法士。日本栄養士会TNT-D資格。これらの臨床経験に基づき実習指導する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
マーケティング論	FN91103	開講時期:	前期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
青柳　薫子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）との関連（◎は強く関連している　○は関連がある）

学科ディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

この授業では、食品の流通について、歴史的背景やフードサービス業を営む企業名を挙げながら、フードスペシャリストの資格に必要な食品流通の知識を学びます。現代の食生活は、家族構成の変化や女性の就業機会の拡大などの理由から様々な食形態が存在します。
また、食品流通では、介在する企業や卸売市場が重要です。さらに近年は環境問題への企業の取り組みも注目されるようになりました。これらの項目について、テキストに従って授業を進めます。

Ⅲ. 学習成果

・現代における消費者の食品の消費動向とそれを調達する流通経路について理解を深めることができる。
・フードスペシャリスト資格試験における食品流通・消費に関する問題が解けるようになる。
・私たちの身近に存在する食品業界に興味を持つことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習（予習、復習）内容

授　業　内　容	準備学習（予習・復習）内容
1: 豊かな食生活を支える食事情 食生活を支えるフードシステム	私たちの身近にあるフードシステムを挙げ、業態の内容を200字程度にまとめる。
2: 消費者の食品消費の変化 介護食市場、宅配市場、移動販売市場	「買物難民」について調べ、わが国の現状について200程度にまとめる。
3: 食品の所得弾性値、価格弾性値 食生活の多様化	需要の所得弾性値、需要の価格弾性値の公式を記入し、弾力性が高低にはどのような意味があるのかを考える。
4: 食品の流通と社会的使命 卸売業の役割	中央卸売市場の仕組みについて200字程度でまとめる。
5: 食品の小売流通 百貨店、食品スーパー、CVS，ホームセンター、ドラッグストア、道の駅等	対面販売とセルフサービス方式についてまとめ、両者の違いを200字程度でまとめる。
6: 外食・中食のマーチャンダイジング　　内食・外食・中食 外食産業と中食産業	内食・外食・中食の違いについて、200字程度でまとめる。 授業を受けて、食の外部化ともたらした要因について、6つ挙げる。
7: 外食産業のマーチャンダイジング DVD鑑賞「日本の企業家群像　第7巻　中内功と鈴木敏文」	DVDの感想をA41枚のレポートにまとめる。
8: 主要食品の流通　米、小麦、青果、魚介類、畜産物、大豆食品、等について 常温、冷蔵（チルド）、冷凍、定温（恒温）の流通について	4つの流通温度帯の違いについて、200字程度にまとめる。
9: 主要食品の流通 米、小麦粉、野菜・果物、魚介類の流通	米、小麦、野菜・果物、魚介類・魚介加工品、の流通を調べ、その流通の仕組みを200字程度でまとめる。
10: フードマーケティング　6次産業化 製造志向、販売志向、マーケティング志向	企業経営における3つのコンセプトについて、200字程度でまとめる。
11: STP戦略 4Pと4C	4Pと4Cの定義とその違いについて、200字程度でまとめる。
12: ブッシュ戦略とブル戦略、製品のライフサイクル理論 ロジスティクス、PBとNB	製品のライフサイクルの4つの期について説明し、その特徴を200字程度でまとめる。
13: 食品消費と環境問題、SDGs 食品ロス,フードマイレージ	3Rと食品リサイクルについて、自分の考えを200字程度でまとめてくる。
14: 食品流通の安全確保 トレーサビリティ、新型コロナウィスルと食品流通など	HACCPについて調べ、100字程度で説明する。
15: まとめ グループワーク 「マーケティング用語をシェアしよう」	これまで学んだ用語を中心に授業内容を振り返る。

＊準備学習についての補足説明
準備学習については、各回30分以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

『四訂　食品の消費と流通』（公社）日本フードスペシャリスト協会、　　建帛社

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験70%、提出物20%、学習の意欲10%とし、総合的に評価する。

Ⅶ. その他（課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等）

日頃から、私達の身近に存在するCVSやレストランを利用する際、企業は商品提供時にどのような工夫をしているのか関心を持っていることが重要だと思います。自分の目線で食品の流通を考えてみましょう。
提出された課題をチェックし、コメントを行います。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
海外研修	FN93301	開講時期:	前期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など			
専任教員		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	◎
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士の資質向上が目的である。資質向上を行う手段の一つとして、海外で活躍している栄養士の動向を把握することは重要である。
そこで、本学科は国外の栄養士が働いている現場を実際に視察し、併せ調理技術取得のための実習や食文化、更に世界を取り巻く食糧問題などの情報を入手し、それらの体験を通し得られた様々な情報を自分のものにする。海外研修により、栄養士としてのさらなる資質向上を目指す。

Ⅲ. 学習成果

1 栄養士としてのスキルアップができる
2 異文化体験ができる
3 コミュニケーション能力が養われる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
研修国:アメリカ(ハワイ)	インターネットを活用して、実習先の情報を入手しておく。 実習先から提出された課題について予習しておく。
研修場所:ハワイ州立大学付属カピオラニ・コミュニティカレッジ	
研修期間:7日間実習時期:9月中旬(学科行事設定期間)	
研修内容:	
1. ネイティブスピーカーによる栄養学講義(臨床栄養学、栄養学)	
2. ネイティブスピーカーによる食文化論	
3. コミュニケーション論(在学生との交流);キャンパス内の見学	
4. 給食センター「Lanakila Pacific」における施設見学	
5. 保育園「Star of The Sea」における施設見学	
6. 小学校「Wilson Elementary School」における見学、給食試食体験 および、ハワイ州教育局の管理職と栄養士の講義	
7. ホールフーズにおけるオーガニック食品の見学	
8. ホームビジットにおけるハワイ料理(ロコモコ)体験	
なお、研修実施までに15回のオリエンテーションを行う 諸事情により研修内容を変更する場合がある。	

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、45分以上行うこと。内容については事前研修で説明する。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

研修に関する様々な情報をプリントとして配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

研修後のレポート(1回) 80%; 研修先での学習の意欲 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

日本国内とは異なる環境下で一週間を過ごすため、体調管理には充分に留意する。
レポートはコメントを付けて返却する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
公衆栄養学概論	FN71201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

広域栄養指導の対象として公衆栄養を捉えて講義を進める。
供給エネルギーの自給率が40%まで低下し、深刻化する食糧問題をはじめ、世界人口の動向、栄養関係法規をベースに、行政の取り組みを理解し、食生活について、国内はもとより、外国にも目を転じて、公衆栄養的な考え方、活動の在り方について理解する。

Ⅲ. 学習成果

1. 公衆栄養の歴史と意義を理解できる。
2. 公衆栄養活動の方法と進め方を理解できる。
3. 公衆栄養活動の現状と問題点を探り、解決策を考えることができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 公衆栄養学の概念 公衆栄養学の意義・目的・歴史	予習 テキストのはしがき、目次を読む 復習 公衆栄養学の意義・目的・歴史についてまとめる
2: 公衆栄養マネジメント 公衆栄養活動の進め方	予習 公衆栄養活動の進め方についてテキストを読む 復習 公衆栄養活動の進め方についてまとめる
3: 公衆栄養マネジメント 公衆栄養マネジメントサイクル	予習 公衆栄養マネジメントサイクルについてテキストを読む 復習 公衆栄養マネジメントサイクルについてまとめる
4: 栄養疫学 栄養疫学に必要な指標	予習 栄養疫学に必要な指標についてテキストを読む 復習 栄養疫学に必要な指標についてまとめる
5: 栄養疫学 栄養疫学調査、食事調査	予習 栄養疫学調査、食事調査についてテキストを読む 復習 栄養疫学調査、食事調査についてまとめる
6: わが国の健康・栄養問題 国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷	予習 国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷についてテキストを読む 復習 国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷についてまとめる
7: わが国の健康・栄養問題 食生活の変化	予習 わが国の食生活の変化についてテキストを読む 復習 わが国の食生活の変化についてまとめる
8: わが国の健康・栄養問題 高齢社会の健康・栄養問題	予習 高齢社会の健康・栄養問題についてテキストを読む 復習 高齢社会の健康・栄養問題についてまとめる
9: わが国の健康・栄養問題の現状と課題 食料需給と自給率(日本の自給率についてディスカッションする)	予習 食料需給と自給率についてテキストを読む 復習 食料需給と自給率についてまとめる
10: わが国の栄養政策 公衆栄養の施策と法規	予習 公衆栄養の施策と法規についてテキストを読む 復習 公衆栄養の施策と法規についてまとめる
11: わが国の栄養施策 健康日本21(第 2 次)	予習 健康日本21(第 2 次)についてテキストを読む 復習 健康日本21(第 2 次)についてまとめる
12: わが国の健康・栄養施策 健康・栄養指導の指針やガイドライン	予習 健康・栄養指導の指針やガイドラインについてテキストを読む 復習 健康・栄養指導の指針やガイドラインについてまとめる
13: 諸外国の健康・栄養施策 世界の健康・栄養問題の現状と課題(世界の国の健康栄養問題についてディスカッションする)	予習 世界の健康・栄養問題の現状と課題についてテキストを読む 復習 世界の健康・栄養問題の現状と課題についてテキストを読む
14: 諸外国の健康・栄養施策 国際機関の健康・栄養施策	予習 国際機関の健康・栄養施策についてテキストを読む 復習 国際機関の健康・栄養施策についてまとめる
15: まとめ	予習 全体の要点をまとめる 復習 全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。新聞やニュースで話題になっている食料や人口問題に関心を持つこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書: 公衆栄養学概論　友竹浩之・群俊之　講談社　￥2,600
参考図書: 国民衛生の動向　厚生労働統計協会　厚生労働統計協会　1,650円

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験 70%、小テスト 10%、提出物 10%、学習の意欲 10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

提出物はコメントをつけて返却する。
私語・スマートフォンの使用は減点対象とする。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
卒業研究	FN92301	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	2単位
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
専任教員		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

食物栄養学科所属教員の専門研究分野から、別に設定された研究課題の一つを自らが選択する。選択した研究課題について、担当教員の指導のもとに、実験あるいはゼミナール形式で研究を遂行する。

Ⅲ. 学習成果

1 研究とは何かを理解することができる。
2 研究に対する姿勢・態度が重要となるため、課題の発見や提案力を養うことができる。
3 研究内容の報告書作成に必要な文章力を養うことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 学習成果について(評価方法および評価基準)	シラバスを読み、興味・関心のあることを調べておくこと。 調べた内容をまとめておくこと。
2:研究テーマの設定① 文献、データの収集法、読み方	図書館等で興味、関心のある文献を調べておくこと。 調べた内容をまとめておくこと。
3:研究テーマの設定②	図書館等で、興味、関心のある文献を調べテーマについて考えておくこと。 調べた内容をまとめておくこと。
4:目的の確認	研究の目的について考えておくこと。 目的についてまとめておくこと。
5:研究計画案作成	研究計画を考えておくこと。 研究計画についてまとめておくこと。
6:文献検索①	研究テーマについての文献を調べ、収集しておくこと。 調べた文献やデータを整理しておくこと。
7:文献検索②	研究テーマについての文献を調べ、収集しておくこと。 調べた文献やデータを整理しておくこと。
8:実習・実験・演習①	アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと。 実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと。
9:実験・実習・演習②	アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと。 実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと。
10:実験・実習・演習③	アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと。 実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと。
11:実験・実習・演習④	アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと。 実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと。
12:報告書作成① 研究データの検討、ディスカッション、報告書構成案作成	実験データやアンケートデータの整理など指導教員の指示に従った事前学習を行うこと。 研究データのまとめを行なうこと。
13:報告書作成② 研究データの図表作成	実験データやアンケートデータの整理など指導教員の指示に従った事前学習を行うこと。 報告書のまとめを行い改善策を考えておくこと。
14:報告書作成③	実験データやアンケートデータの整理など指導教員の指示に従った事前学習を行うこと。 報告書のまとめを行なうこと。
15:研究計画の確認と今後の課題	研究計画の見直しと今後の課題についてまとめておくこと。 今後の課題についてまとめておくこと。

＊準備学習についての補足説明
準備学習の詳細については決定した指導教員の指示に従うこと。事前学習には少なくとも1時間程度かけて研究課題に取り組むこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

指導教員の専門分野が異なるため、教科書・参考書は異なる。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

各担当教員が評価するため、評価基準は異なるが、卒業研究報告書および卒業研究論文50%;平常点(研究方法やまとめ方の理解度等)25%、学習の意欲(準備学習を含めた受講態度)25%とする。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

研究課題については、開講年度の4月頃にアナウンスされるので、その内容を充分に理解すること。
興味ある研究課題に関して、研究内容を理解するために、教員に対して積極的に質問を行うこと。
スケジュールは担当教員によりこの通りではない。
ゼミナール形式によりその都度理解度を確かめ対応する。
課題のフィードバックは、コメントをつけて返却します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
公衆衛生学Ⅱ	FN31202	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
荒巻　輝代		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

科学技術および産業の発達により生活は向上したが、環境汚染、地球温暖化など新たな問題が発生している。
これらが公衆衛生に及ぼす影響は大きい。これらの問題と産業保健および学校保健を併せて学習し、公衆衛生に関する基礎学力を向上させる。

Ⅲ. 学習成果

産業や学校の場における健康管理のあり方や、環境が及ぼす健康影響について習得し、栄養士活動にとりいれる方法を把握することができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 産業保健	労働と健康の関係、労働災害の発生状況を知る
2: 職業と健康障害	作業関連疾患の概要、職業病の種類と予防と治療の内容を知る。
3: 産業保健体制と労働衛生管理	労働衛生行政、労働安全衛生対策の知識を得る。
4: 学校保健:学校保健対策について調べたことを発表する	児童・生徒の健康状態、学校保健対策の現状を知る。
5: 環境と健康	環境汚染の現状と公害対策、環境基準の概要を把握する。
6: 地球規模の環境破壊	地球温暖化、その他の環境破壊の現状を知る。
7: 生活と環境衛生	温熱条件等の整備及び上水道、下水道の整備に関する知識を得る。
8: 国際保健	世界保健機関及びその他の保健関連の国際機関と施策の知識を得る。
9:	
10:	
11:	
12:	
13:	
14:	
15:	

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、その都度教科書の該当部分に30分以上目を通すこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

社会・環境と健康「公衆衛生学」2022年版　柳川洋・尾島俊之編著 医歯薬出版2,600円＋税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(60%)・ 学習の意欲(40%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

毎回授業の始めに授業内容を説明する。練習問題についてはそのつど質問を受ける。授業最終日には全体の復習ポイントを説明する。
配布プリントがある場合は、内容をよく理解して授業の内容と関連づけること。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
社会福祉概論	FN32201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
本郷　秀和		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

現在、栄養士は様々な社会福祉施設にも配置されている。本科目では、社会福祉について幅広く理解し、栄養士として必要な社会福祉に関する知識を習得する。具体的には、社会福祉の捉え方、こども、しょうがい者、経済困窮者、高齢者、患者等に対する福祉問題や制度の枠組み、支援概要等を学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

・主な社会福祉の関連法制度や福祉サービスの利用者について説明できる。
・栄養士が配置されている主な社会福祉施設とその利用者の傾向について説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション、社会福祉を巡る諸問題、社会福祉とは	教科書1章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
2: 社会福祉の歴史−日本を中心に−	教科書2章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
3: 子どもの福祉(こども食堂について、グループワークを予定)	教科書4章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
4: しょうがい者の福祉	教科書5章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
5: 高齢者の福祉−虐待問題を中心に−	教科書6章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
6: 介護保険制度とチームアプローチ(食支援サービスについて、グループワークを予定)	教科書7章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
7: 低所得者の福祉	教科書8章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
8: 医療福祉−医療ソーシャルワークを中心に−	教科書15章を予習し、分からない用語を整理してくること。 また、授業内容を復習しておくこと。
9:	
10:	
11:	
12:	
13:	
14:	
15:	

＊準備学習についての補足説明
各回の予習については、1時間以上行うこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

テキスト:鬼埼信好・本郷秀和編著「コメディカルのための社会福祉概論−第4版−」講談社(2018.12)
参考書:九州社会福祉研究会編、「改定 21世紀の現代社会福祉用語辞典」(2019)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

出席を前提に、テストの結果(100点満点で60点以上を必須)を単位認定の要件とします。
ただし、授業中の居眠り・化粧・私語などは、学習の意欲に欠けるとみなし、減点(1回につき2点)する場合があります。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

・積極的な受講を期待します。授業中の食事、化粧、授業内容以外の作業、スマートホンやタブレットなどは禁止です。
・質問等があれば、各回の授業終了後にお願いします。
・教科書の重要ポイントには、その都度ラインを引いていくので、購入願います。
・課題提出がある場合は採点して返却します。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
運動生理学	FN43201	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
西内　久人		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

運動生理学とは、運動がヒトの身体に与える影響について観察し記録することからはじまり、競技スポーツ、健康運動、運動療法、日常生活などの身体活動に対する生体の一時的変化や適応現象のメカニズムを追及する学問である。筋肉、筋繊維、神経、エネルギー、呼吸、循環、適応などの運動生理学的基礎と、女性と運動、生活習慣病と運動療法などの身体活動に対する生体の一時的変化や適応現象のメカニズムを学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

・身体活動の生理学的基礎知識を理解し説明することができる。
・競技スポーツと健康運動、運動療法の基礎知識を理解し、適切な栄養指導に健康運動、運動療法を取り入れることができる。
・スポーツ選手のためのトレーニング理論、健康運動、生活習慣の運動療法やその応用に関心を持ち意欲的に取り組むことができる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:運動生理学とは　運動と筋肉	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
2:筋繊維の種類	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
3:運動時のエネルギー供給機構　筋収縮のエネルギー	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
4:運動と呼吸循環系	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
5:運動と神経	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
6:中間　まとめ　グループディスカッション(グループ発表)	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
7:運動と骨	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
8:運動の特性と共通点	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
9:女性と運動	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
10:糖尿病の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
11:肥満と脂質異常症の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
12:高血圧の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
13:疲れの種類とそれぞれのケアの仕方	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
14:高齢者の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。
15:まとめ	配布した資料の確認をして全体のまとめをする。

＊準備学習についての補足説明
各自深く調べてきたレポートをもとにグループディスカッションを行うので発表練習をしておく。時間は1時間程度。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書:「栄養・スポーツ系の運動生理学」 樋口　満　監修　南江堂　2800円+税

Ⅵ. 評価方法と評価基準

授業態度と参加度を前提として単位認定試験で評価する。
単位認定試験(80%)＋グループ発表(5%)＋課題レポート(10%)＋学習の意欲(態度・参加度)(5%)の割合で評価する。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

各授業の最後に本日のポイントを示すので、教科書や資料で理解を深めて、次回までに説明ができるようにしておく。
各課題に対して、2人組になり入った情報を自分の言葉でアウトプットする。このことにより理解の深さを深め、また理解していないことを確認後にもう一度授業中に講師から説明する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
分子栄養学	FN61304	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
山口　孝治		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

分子栄養学ではこれまで学んだ栄養素の働きを分子レベルで学びます。
細胞の構造や遺伝子の働きは、栄養を分子レベルで学ぶためには必須の知識ですので、これらの内容についても詳しく説明します。
それぞれの疾患についても、栄養素がどのようにか関わっているかを詳しく説明します。

Ⅲ. 学習成果

分子レベルで栄養学が説明できる。
消化吸収に対して、遺伝子、タンパク質レベルで説明ができる。
栄養にかかわる疾患を遺伝子レベルで説明できる。
遺伝子工学を用いた食品について説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:細胞間の情報伝達について	細胞の構造と情報伝達物質についてまとめる。
2:細胞内の情報伝達について	細胞の細胞内輸送についてまとめる。
3:遺伝子発現とその制御について	遺伝子発現と制御のメカニズムについてまとめる。
4:ヒトゲノムについて	ヒトゲノムと栄養との関係性についてまとめる。
5:三大栄養素の消化吸収について	糖質、タンパク質、脂質の消化吸収についてまとめる。
6:ビタミンの分子栄養学	各種のビタミンの分子レベルでの働きをまとめる。
7:ミネラルの分子栄養学	各種のミネラルの分子レベルでの働きをまとめる。
8:感覚の分子栄養学 味覚と嗅覚	ヒトの味覚と嗅覚の情報伝達機構についてまとめる。
9:時間栄養学	生体リズムと栄養の関係性についてまとめる。
10:肥満、糖尿病の分子栄養学	肥満、糖尿病とにかかわる栄養素についてまとめる。
11:脂質異常症、骨粗鬆症の分子栄養学	脂質異常症、骨粗鬆症にかかわる栄養素についてまとめる。
12:アレルギーの分子栄養学	食物アレルギーのメカニズムを分子レベルでまとめる。
13:腸内細菌と生理機能	腸内細菌がヒトの健康にどのように関わっているかをまとめる。
14:食品の遺伝子組み換え	遺伝子組み換え食品についてまとめる。
15:食品の機能性成分について	食品の機能性成分について、グループワークと プレゼンテーションを行う。

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回60分以上行うこと。詳細は授業内で説明します
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

栄養科学シリーズNEXT　分子栄養学:宮本 賢一　他、講談社、2018年

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(20%)と単位認定試験(80%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

これまで学んだ「栄養学」、「食品学」、「生化学」など専門科目の集大成として、分子レベルでの講義を行います。
常に積極的な姿勢で受講してください。分からないことがあれば、遠慮なく質問をして下さい。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
臨床栄養管理演習	FN62303	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など			
北原　勉		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

臨床栄養管理は病院栄養士の主たる業務であり、チーム医療の中で医療スタッフと連携し個々のケースに対応しなければならない。疾病を理解し栄養管理が医療現場でどのように展開されるかを学び実践的な栄養指導及び治療食献立作成の能力を充実させることを目的とする。

Ⅲ. 学習成果

1各疾病の病態や栄養状態の特徴に基づいた食事療法を理解し、疾病別の栄養管理の方法を説明することができる
2治療食としての目的や条件にあった献立作成が行える
3治療食の留意点が説明でき、栄養指導、食事療法の評価、栄養管理計画の修正ができる

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション 臨床栄養管理の概念	臨床栄養管理の概念について教科書を読んでくる 臨床栄養管理の概念について復習する
2:栄養補給方法　栄養アセスメント　栄養診断の方法 チーム医療	栄養診断の方法について教科書を読んでくる NSTについて復習する
3:各病態の把握 生化学検査　診断方法	生化学検査　診断方法について教科書を読んでくる 各病態の診断基準について復習する
4:献立作成の基本概念 一般食、治療食の特徴と留意事項	一般食、治療食の特徴と留意点について教科書を読んでくる 一般食、治療食の特徴について復習する
5:治療食の栄養基準及び栄養管理 高血圧症　脂質異常症　痛風	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 高血圧症　脂質異常症　痛風について復習する
6:治療食の栄養基準及び栄養管理 糖尿病　肥満症	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 糖尿病　肥満症について復習する
7:治療食の栄養基準及び栄養管理 胃・腸疾患　肝臓・膵臓疾患　貧血	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 胃・腸疾患　肝臓・膵臓疾患　貧血について復習する
8:治療食の栄養基準及び栄養管理 腎臓疾患　脳血管疾患　心疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 腎臓疾患　脳血管疾患　心疾患について復習する
9:治療食の栄養基準及び栄養管理 小児の疾患　高齢者の疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 小児の疾患　高齢者の疾患復習する
10:治療食の栄養基準及び栄養管理 アレルギー疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる アレルギー疾患について復習する
11:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認　アセスメント 臨床現場での食札コントロールについて演習し、グループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認　アセスメントについてまとめる 臨床現場での食札コントロールについてまとめる。
12:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認　アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認　アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について復習する
13:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認　アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認　アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について復習する
14:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認　アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認　アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について復習する
15:まとめ	臨床栄養管理について総合的にまとめる

＊準備学習についての補足説明
授業内容を確認し臨床栄養学概論、臨床栄養学実習の教科書を読み復習しておくこと。
準備学習は60分以上行うこと。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

臨床栄養学概論・臨床栄養学実習のテキストを使用する。
必要に応じてプリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

レポート提出(40%)　学習の意欲 (60%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

臨床栄養学実習や栄養士実務基礎実習で習得できなかった知識や技術を習得し応用力を身に着けることを目的としている。
課題はコメントをつけて返却する。
「実務経験教員科目」特記事項:病院における臨床栄養管理経験30年。NST稼働認定病院でNSTディレクターとして15年間栄養サポートチーム運営。
老人保健施設における栄養管理、食事提供実務経験あり。介護食として高機能で栄養素が充足したソフトムース介護食を新開発。
日本臨床栄養代謝学会認定NST専門療法士。日本栄養士会「NST担当者教育施設」TNT-D取得責任者。これらの臨床経験に基づき病態別の栄養管理を演習する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
入門栄養アセスメント実習	FN72204	開講時期:	後期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
宮﨑　貴美子		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

「栄養アセスメント」のできる栄養士を目指しての実習である。
栄養指導を実践するためには実態把握から評価までをしなければならない。指導を受けた人がよりよい食生活を実行することができ、健康になったことを判定する方法を客観的に科学的に段階を追って学習する。さらに栄養統計の基礎知識を習得する。

Ⅲ. 学習成果

1. 食事調査法・生活時間調査法を理解できる。
2. 栄養指導マネジメントサイクルに従い栄養指導ができる。
3. 栄養統計を理解できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション	
2: 健康・栄養調査 食事調査と生活時間調査の方法と実際	予習　自己の食生活と生活活動の現状について考える 復習　食事調査と生活時間調査の方法と実際についてまとめる
3: 健康・栄養調査 エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価	予習　エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価についてテキストを読む 予習　エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価についてテキストを読む
4: 健康・栄養調査 エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価	予習　エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価についてテキストを読む 復習　エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価についてまとめる
5: 健康・栄養調査 身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価	予習　身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価についてテキストを読む 復習　身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価についてまとめる
6: 健康・栄養調査 食物摂取頻度調査法	予習　食物摂取頻度調査法についてテキストを読む 復習　食物摂取頻度調査法についてまとめる
7: 健康・栄養調査 最大酸素摂取量の間接測定と体力評価	予習　最大酸素摂取量の間接測定と体力評価についてテキストを読む 予習　最大酸素摂取量の間接測定と体力評価についてテキストを読む
8: 健康・栄養調査 脂質の質的評価	予習　脂質の質的評価についてテキストを読む 復習　脂質の質的評価についてまとめる
9: 健康・栄養調査 たんぱく質の質的評価	予習　たんぱく質の質的評価についてテキストを読む 復習　たんぱく質の質的評価についてまとめる
10: 健康・栄養調査 健康・栄養アセスメントと改善案(健康・栄養調査の結果についてディスカッションする)	予習　健康・栄養調査のアセスメントと改善案についてテキストを読む 復習　健康・栄養調査のアセスメントと改善案についてまとめる
11: 運動作りのための身体活動基準2013 健康・栄養調査データを使用しての運動指導	予習　運動作りのための身体活動基準2013について調べる 復習　健康・栄養調査データを使用しての運動指導についてまとめる
12: 情報処理と栄養統計 健康・栄養調査データを使用して基本統計	予習　健康・栄養調査データを使用した基本統計についてテキストを読む 復習　健康・栄養調査データを使用した基本統計についてまとめる
13: 情報処理と栄養統計 健康・栄養調査データを使用して統計解析	予習　健康・栄養調査データを使用した統計解析についてテキストを読む 予習　健康・栄養調査データを使用した統計解析についてテキストを読む
14: 情報処理と栄養統計 アンケート調査の集計とグラフ作成	予習　アンケート調査の集計とグラフ作成についてテキストを読む 復習　アンケート集計の調査とグラフ作成についてまとめる
15: 授業のまとめ	予習　全体の要点をまとめる 復習　全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は45分以上行うこと。
自己の食生活の状態、身体状況について考えてみる。栄養情報処理演習で学習したことについて復習しておくこと。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない　授業毎に資料を配布する
参考図書:演習栄養教育、城田知子他、医歯薬出版株式会社第7版、2,600円

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験　50%　提出物(レポート) 30%　学習の意欲 20%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

授業内容を理解し、授業終了後には必ずレポートを提出すること。提出物にはコメントを付けて返却する。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
栄養教育・食育演習	FN72305	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
麻生　廣子		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	○

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	◎
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

乳幼児期から発達段階に応じて豊な食の体験を積み重ねていることにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。その基礎を培うための保育所での「食育」について学ぶ。

Ⅲ. 学習成果

1. 乳幼児の食生活の問題点を理解できる。
2. 保育所における食育指導について理解できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: 子どもの食生活の実態と問題点	予習　子どもの食生活の実態と問題点について考える 復習　子どもの食生活の実態と問題点についてまとめる
2: 保育所における栄養給与目標量	予習　保育所における栄養給与目標量について調べる 復習　保育所における栄養給与目標量についてまとめる
3: 保育所給食の献立作成	予習　保育所給食の献立作成について調べる 復習　保育所給食の献立作成についてまとめる
4: 食事バランスガイドによる献立評価	予習　食事バランスガイドによる献立評価について調べる 復習　食事バランスガイドによる献立評価についてまとめる
5: 保育所での食に関する指導の計画	予習　保育所での食に関する指導の計画作成について調べる 復習　保育所での食に関する指導の計画作成についてまとめる
6: 保育所での食に関する献立概要	予習　保育所での献立作成について考える 復習　保育所での献立作成についてまとめる
7: 保育所での食に関する献立作成	予習　保育所での献立作成について考える 復習　保育所での献立作成についてまとめる
8: 保育所での食に関する指導の媒体作成	予習　保育所での食に関する指導の媒体作成について調べる 復習　保育所での食に関する指導の媒体作成についてまとめる
9: 食に関する指導の発表	予習　食に関する指導の発表の練習をする 復習　食に関する指導の評価についてまとめる
10: 食に関する指導の評価	予習　食に関する指導の発表の練習をする 予習　食に関する指導の発表の練習をする
11: 食物アレルギーのある子どもに対する指導	予習　食物アレルギーのある子どもに対する指導について調べる 復習　食物アレルギーのある子どもに対する指導についてまとめる
12: 食物アレルギー除去食及び代替食	予習　食物アレルギーのある子どもに対する指導について調べる 復習　食物アレルギーのある子どもに対する指導についてまとめる
13: 保育園行事を活用した食育指導	予習　保育園行事を活用した食育指導について調べる 復習　保育園行事を活用した食育指導についてまとめる
14: 保育園・家庭・地域との連携による食育指導	予習　保育園・家庭・地域との連携による食育指導について調べる 復習　保育園・家庭・地域との連携による食育指導についてまとめる
15: 授業のまとめ	予習　全体の要点をまとめる 復習　全体の要点をまとめる

＊準備学習についての補足説明
準備学習は、各回90分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。今までに学習した子どもの食生活について復習しておくこと。
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

教科書は使用しない　教員作成資料を毎回配布する

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲　50%
提出物(レポート)　50%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

提出物はコメントをつけて返却する。
保育園に就職を希望している学生は受講し保育園での給食及び食育に備えることを希望する

「実務経験教員科目」特記事項:保育園での勤務経験あり　授業全体を通して現場で行った事例を紹介し演習に反映させる

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
応用調理学実習	FN81205	開講時期:	後期		
		形態:	実習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
青木　友紀子		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

基礎及び実用調理学実習を基礎として、調理・調味操作および器具の選択等について理論的に理解する。さらに、個人の調理技術を向上させることで応用動作を行えるようにする。また、世界の料理について専門的に料理の意味や歴史などを学習し、より深く料理を理解する。
最終的には、安全性、嗜好性、栄養面に優れた食事計画および調理操作等が各自でできるようにする。

Ⅲ. 学習成果

- 行事食や他国の料理の特徴を踏まえた献立作成ができる。
- テーブルマナーを身につける。
- 旬を考慮した献立作成ができ、実際の給食サービスに応用できる。
- 環境に配慮した調理を理解し、実践できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: オリエンテーション、行事食(おはぎ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 行事食について400字程度にまとめる
2: 中国料理　(担担麺、春巻き、豆乳プリン)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 麺料理、春巻き、揚げ物の調理についてまとめる
3: タイ料理　(タイ風さつま揚げ、鶏肉のグリーンカレー、マンゴープリン)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: タイ料理の特長についてノートにまとめる
4: メキシコ料理　(ワカモレ、タコス、赤ライス)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: メキシコ料理の特長についてノートにまとめる
5: ロシア料理　(ピロシキ、ボルシチ、ピクルス)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: ロシア料理の特徴、発酵生地についてまとめる
6: 中国料理　(肉まん、ゴマ団子、さつま芋の飴がらめ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 膨化剤(ｲｰｽﾄ、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ)、抜糸についてまとめる
7: 日本料理　(赤飯、鯖の竜田揚げ、煮しめ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: もち米、煮しめ、魚の旬についてまとめる
8: フランス料理　(鯵のムニエル、マッシュルームのポタージュ、カリフラワーのサラダ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: バターの調理性、ムニエルについてまとめる
9: 製菓　(イチゴショートケーキ、ケックサレ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: スポンジ生地、生クリームについてまとめる
10: イタリア料理　(ハムとマッシュルームのタリアテッレ、タリアータ、チョコレートケーキ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: 手打ちパスタ、牛肉の調理、チョコレートについてまとめる
11: 正月料理　(献立作成及び実習)	予習: 正月料理について調べる。グループでの分担を決める 復習: 正月料理、実習の反省点、改善点をまとめる
12: 日本料理　(鯵フライ・タルタルソース、かぶら汁、焼き目かぼちゃのうま煮、かぶの葉の炒め煮)	予習: 鯵の卸し方を予習する 復習: 鯵を卸す練習をする
13: 日本料理　(太巻きずし、茶碗蒸し、わらびもち)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: すし飯、蒸す調理についてまとめる
14:　スペイン料理　(にんにくのスープ、ミックスパエリア)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う 復習: スペイン料理についてノートにまとめる
15: まとめ、大掃除	応用調理学実習について総合的にまとめる

＊準備学習についての補足説明
調理技術は実践して身につくものなので、日常生活の中で機会を見つけて調理するよう心がける。準備学習は各回60分以上行なうこと。
実習前にメニューを見て、疑問点や不明な点があれば調べる。実習後は、関連事項等について辞書や参考書等を用いて調べノートにまとめる。

Ⅴ. 教科書・参考図書

「やさしい調理」開成出版　坂元明子　他著　2,500円
「新　調理学　実習・実験」時事通信出版局　高橋節子／平尾和子　編著　3300＋税円
必要に応じてプリントを配布する。

Ⅵ. 評価方法と評価基準

実技試験(40%)、学習の意欲:(実習中の態度)(20%)、提出物(ノート・プリント)(40%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

・各自、実習を振り返り、改善点を考慮して次回の実習計画に生かす。
・ノート、レポートは添削して返却する。
・白衣一式 ・ 帽子着用、包丁 ・ 手拭き持参、マニキュア・アクセサリー厳禁。
・都合により実習の内容や順番が変更する場合があります。
＊「ホテルニューオータニ博多」にて、フランス料理をフルコースで食事し、テーブルマナーを学ぶ。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
フードコーディネート論	FN91102	開講時期:	後期		
		形態:	講義	単位:	2単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
加治佐　由香里		履修要件他:			
		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

人の五感を満足させ、ホスピタリティを感じさせる食空間の演出やコーディネートについて学び、実践の場で役立つサービスやマナーを習得する。また、飲食店経営について、店舗コンセプト、メニューコンセプト、立地選定、資金計画などの考察を行い、フードマネージメントの基本を学ぶ。さらには、現代の食生活や食環境の問題点を探り、フードスペシャリストとして課題解決のための提案ができるよう、企画力、プレゼンテーション力の養成を目指す。

Ⅲ. 学習成果

日本や西洋の食事様式を理解した上で、食空間のトータルなコーディネートができる。
飲食店の業種、業態に応じた店舗コンセプト、メニューコンセプトを立案し、店舗プロデュースやメニュープランニングの提案ができる。
食に関するイベントやセミナーを企画立案し、プレゼンテーションできる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1: フードコーディネートの基本理念 グループワーク:サービスとホスピタリティの相違点についてディスカッションし、発表する。	ホテルや飲食店におけるサービスやホスピタリティの実践例について調べ、ノートにまとめる。
2: 日本の食事文化 日本の食事文化の変遷を学ぶ。特に本膳料理、懐石料理、会席料理について探究する。	本膳料理、懐石料理、会席料理の特徴や供し方について調べ、レポートにまとめる。
3: 行事食 グループワーク:年中行事と行事食の関わりについてディスカッションし、発表する。	伝統的な行事食の種類や内容、由来などを調べ、レポートにまとめる。
4: 食卓のコーディネート 日本料理、中国料理、西洋料理の食卓のコーディネート方法を学ぶ。	イギリス式とフランス式のテーブルセッティングの違いをノートにまとめる。
5: テーブルコーディネートの企画 グループワーク:テーブルコーディネートの企画案をグループで完成させ、発表する。	テーマに沿ってテーブルコーディネートのコンセプトを考え、プランニングシートを作成する。
6: 日本料理のサービスとマナー 日本料理のサービス方法とマナーを習得する。箸の作法や器の扱い方を実習で学ぶ。	日本の器(陶器、磁器、漆器)について、種類や特徴、産地を調べ、レポートにまとめる。
7: 西洋料理のサービスとマナー 西洋料理のサービス方法とマナーを習得する。	テーブルマナーに関する配布資料を読み、ポイントをノートにまとめる。
8: メニュープランニング メニュープランニングに必要な要件について学ぶ。	日本料理の各様式について、配膳方法や献立の流れをノートにまとめる。
9: メニュープランニング演習 グループワーク:メニュープランニングシートをグループでまとめ、発表、相互評価を行う。	レストランのコンセプトに合わせたメニュー構成を考え、メニュープランニングシートに記入する。
10: 食空間の構成 食空間のレイアウトやインテリアについて、コーディネート方法を学ぶ。	色の三属性(色相、明度、彩度)について、レポートにまとめる。
11: 食空間の演出 グループワーク:カフェの食空間コーディネートについてグループで案をまとめ、発表する。	カフェの食空間構成について、プランニングシートにラフスケッチを描く。
12: フードサービスマネジメント フードサービスビジネスの動向と特性について学ぶ。	外食・中食産業の動向や特性について、フードビジネス業界の資料を調べ、レポートにまとめる。
13: レストランプロデュース レストランの店舗コンセプト、立地選定、資金計画を考察する。提案書発表と意見交換を行う。	新規開業するレストランについて、店舗コンセプト、メニューコンセプトの提案書を作成する。
14: 食企画の立案 食企画の流れを理解し、企画書の書き方の基本を学ぶ。	食育イベントの企画立案のために必要なアイディアをノートにまとめる。
15: 食育イベントの企画書作成 グループワーク:食育イベントをグループで立案し、プレゼンテーション、相互評価を行う。	食育イベントの企画について、企画書のフォーマットにテーマやコンセプト、実施条件、実施方法、スケジュールなどの要件を記入する。

＊準備学習についての補足説明
日常から食に関する最新情報を収集しておく。準備学習に必要な時間:レポート、プランニングシート…各回30分程度、企画書、提案書…各回60分程度
単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した240分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

三訂　フードコーディネート論　　建帛社　￥1,900

Ⅵ. 評価方法と評価基準

単位認定試験(60%)、レポートや企画書などの提出物(30%)、学習の意欲(10%)

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

レポートについては、コメントや評価を記入して返却する。又、グループワークやグループ発表の機会を設け、学生同士の意見交換や相互評価及び教員の講評を行う。必要に応じて、レジュメや資料の配布、パワーポイントによる解説、DVDの視聴などを行う。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
フードスペシャリスト演習	FN91104	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	ﾌｰﾄﾞｽﾍﾟｼｬﾘｽﾄ必修		
北原　勉		履修要件他:			
坂根　康秀/青木　友紀子/青柳　薫子/加治佐　由香里		ｱｸﾃｨﾌﾞﾗｰﾆﾝｸﾞ科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している　○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1　栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2　栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3　食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4　現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5　社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

フードスペシャリスト資格の試験対策として、各分野において必要な基礎知識を担当教員の指導のもと、フードスペシャリスト資格の取得に向けてさらなる理解の修得を目指す。

Ⅲ. 学習成果

1. 関連する科目を復習し、フードスペシャリスト資格認定試験に合格する。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授　業　内　容	準備学習(予習・復習)内容
1:オリエンテーション	過去問題集に目を通しておく。
2:食品の官能評価・鑑別論	食品の官能評価・鑑別の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
3:食品の安全性に関する科目	食品衛生学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
4:栄養と健康に関する科目	基礎栄養学と応用栄養学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
5:食物学に関する科目	食品学総論と食品材料学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
6:調理学に関する科目	調理学の科目について十分に予習復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
7:食品流通・消費に関する科目	マーケティング論の科目について十分に予習復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
8:フードコーディネート論(1) おいしさとフードコーディネート、食企画、特別な日の食事	フードコーディネート論の授業内容項目について十分に予習風習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
9:フードコーディネート論(2) 各国料理、メニュー開発、フードサービス経営	フードコーディネート論の授業内容項目について十分に予習復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
10:フードコーディネート論(3) *フードコーディネートについて、グループワークでまとめて、要点を発表する。	フードコーディネート論の授業内容項目について十分に予習復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
11:フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。
12:模擬試験(1)	事前学習:フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を繰り返し見直しておく。 事後学習:模擬試験の直しを内容を調べながら勉強する。
13:模擬試験(2)	
14:模擬試験(3)	
15:模擬試験(4)	

＊準備学習についての補足説明

各科目は授業前授業後それぞれ1時間以上教科書にて内容を確認する。

模擬試験は終了後は次回までに総計して5時間程度やり直しに取り組む。単位修得のためには、上の準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集2022年版　建帛社　￥1,320円

四訂 フードスペシャリスト論 第7版　建帛社　(1年次に使用したフードスペシャリスト論のテキスト)

Ⅵ. 評価方法と評価基準

学習の意欲(全ての模擬試験の点数;90%)、フードスペシャリスト資格認定試験結果(10%)により評価を行う。

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

2～11回目の授業は記載されている順番で授業は実施されません。初回のオリエンテーションにて配布される予定表を確認し授業に出席すること。

それぞれの科目のテキストおよびノートを持参すること。

模擬試験の結果を公表し試験合格ラインをフィードバックします。

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
栄養士基礎演習	FN92202	開講時期:	後期		
		形態:	演習	単位:	1単位
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など 履修要件他:			
北原　勉					
坂根　康秀/宮﨑　貴美子/麻生　廣子/北原　勉/青木　友紀子		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	

Ⅰ. 本科目と学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)との関連(◎は強く関連している ○は関連がある)

学科ディプロマ・ポリシー(学位授与の方針)	本科目との関連
DP1 栄養と健康の関係、栄養素と食品の関係、食の安全、食料資源の確保、食料を食べ物に変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	◎
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	◎
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	◎
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	
DP6	
DP7	

Ⅱ. 概要

栄養士免許取得の専門教科について、今までの講義や実験・実習によって得られた諸知識と諸技術をもとに、栄養士さらに管理栄養士に必要な 専門教科を総合的に理解することを目標に、各分野の演習を行う。 2年次前期までの教科については、より新しい内容の補足説明等を行う。それらを理解して、栄養士として活躍できることが本教科の目標である。管理栄養士免許取得は、以前より難しくなっているため、卒業後の管理栄養士国家試験受験に向けての対策等についても指導する。 受験対策についてのグループディスカッ ションも2-3回行う。 4回、5回の食品学分野では、食品成分の重要な点を総括し、栄養士としての力を確実なものにする。

Ⅲ. 学習成果

今までの専門教科目の講義等で得られた知識や技術を整理し、活用できる。
新しい知見や情報を修得し、これからの栄養士業務に活用できる。卒業後仕事をしながら管理栄養士国家試験の受験対策ができる。
4回、5回の食品学分野では、食品成分について説明でき、どの食材に何が含まれるか、人体にとっての必要性が説明できる。

Ⅳ. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

授業内容	準備学習(予習・復習)内容
1: 基礎栄養学① 教科の重要な点や補足内容・新情報等 管栄国試の出題基準、学習のポイント等の説明(他の回も同じ)	基礎栄養学を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
2: 基礎栄養学② 食べ物と健康(食品加工学) 国試の過去問の解説等 学生の発表等(他の回も同じ)	基礎栄養学、食品材料学(食品加工)を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
3: 応用栄養学 食事摂取基準の基本概念、各ライフステージの栄養管理	応用栄養学を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
4: 食べ物と健康(食品学)① 五大栄養素の性質と働き	食品学・食品材料学を復習し,疑問点を書き出す 配布プリントの穴埋めを行い、できなかった点は再度覚える
5: 食べ物と健康(食品学)② 色・味・香り・テクスチャー	食品学・食品材料学を復習し,疑問点を書き出す 配布プリントの穴埋めを行い、できなかった点は再度覚える
6: 給食経営管理論	給食管理を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
7: 食べ物と健康(調理学)	調理学を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
8: 食べ物と健康(食品衛生学)	食品衛生学を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
9: 臨床栄養学① 疾病の成り立ちを含む 傷病者の栄養管理、栄養アセスメント、栄養法	臨床栄養学概論を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
10: 臨床栄養学② 各疾患の栄養食事療法、受験対策についてのグループディスカッション①	臨床栄養学概論を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
11: 栄養教育論① 栄養指導、行動科学、栄養教育マネジメント	栄養指導論Ⅰ・Ⅱを復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
12: 栄養教育論② 栄養教育プログラム、ライフステージ別栄養教育 公衆栄養学① 公衆栄養活動と健康・栄養問題、栄養疫学、プログラム展開	公衆栄養学概論を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
13: 公衆栄養学② 日本人の食事摂取基準、公衆栄養マネジメント	公衆栄養学概論を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
14: 人体の構造と機能(生化学)	生化学を復習し,疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く
15: 社会・環境と健康及び人体の構造と機能(解剖生理、病態生理)、 総合的なまとめ、受験対策についてのグループディスカッション②	公衆衛生学・社会福祉概論・解剖生理学病態生理学を復習する 管理栄養士国試過去問を解く、卒業後の国試受験に向けての対策計画を考える

＊準備学習についての補足説明

基本的には事前学習(予習)として、その教科の復習をし疑問点を書き出す、事後学習(復習)として、新しい情報等をまとめてノートを完成させること。集中授業のため、1日に3～4コマおこなわれるので、準備学習は、計画的にしてください。毎日45分以上行うこと。単位修得のためには、準備学習時間に自主学習を足した120分を毎回必要とします。

Ⅴ. 教科書・参考図書

プリント配布、各教科のテキスト
参考図書 ｸｴｽﾁｮﾝ・ﾊﾞﾝｸ管理栄養士国家試験問題解説 MEDIC MEDICA ￥4,500

Ⅵ. 評価方法と評価基準

教員からの評価を荷重平均して本教科の評価とする。
学習の意欲 70%、 小テスト 20%、 提出物(レポートやテストのやり直し等) 10%

Ⅶ. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)

小テスト、提出物については採点して、またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。
集中授業で行う。それぞれの教科のテキスト・ノートを持参してください。管理栄養士国家試験を受験し、合格することは容易ではないので、4年後の受験に備えて、在籍中から対策を考えておく必要があります。管理栄養士国家試験のためだけでなく、栄養士として実務を行う場合にも大変に役に立ちます。 ぜひあなたの受講を待っています。