

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		41
	2年	後 期		42
教 養 科 目	2年	前 期		43
	2年	後 期		45
必 修 科 目	2年	前 期		49
選 択 科 目	2年	前 期		50
必 修 科 目	2年	後 期		61
選 択 科 目	2年	後 期		63

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」

○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

食と健康の専門教育の学習を通して、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	AO入試	推薦選考	試験選考
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	○	○	◎
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	○	○	△
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	◎	○	△

◎ : 特に重視する、 ○ : 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つけている』

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)

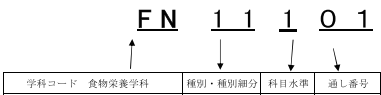
1. 初年次教育は、総合演習およびキャリアアップセミナーにおいて、食物栄養学科学生として学生生活を有意義に過ごすための必要不可欠な基礎的知識を身につける。
2. 栄養士に必要な専門科目の学習を通して、知識・技術・態度と、併せて調理技術向上を目指した基礎的な能力を身につける。
3. 栄養指導や給食の運営を行うために必要な実践的・体験的な学習を通して、栄養士としての実践的能力を身につける。
4. 栄養と食に関する様々な専門知識を広く家族・地域・社会に伝え、食生活の改善に貢献できる学生を、栄養士法施行規則にのっとり育てる。
5. 本学の教育理念を踏まえて、常に栄養士としてのプロ意識を保持しつつ、日々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

入学受入れの方針(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)

令和2年度入学生



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
	健康スポート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	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
栄養と健康	食品衛生学実験	52202
	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
フシードリスベト	病院給食実習	82305
	フードスペシャリスト論	91101
	フードコーディネート論	91102
専門関連科目	フードスペシャリスト演習	91104
	マーケティング論	91103
	卒業研究	92301
	栄養士基礎演習	92302
	海外研修	93301
	技能演習Ⅰ	94101
	技能演習Ⅱ	94102
	技能演習Ⅲ	94103
目	技能演習Ⅳ	94104

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・種別細分〉	種別		種別細分	
総合科目	総合科目	1	総合科目	11
			キャリア教育	12
		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
教養科目	教養科目		語学系教養科目	24
			留学生用日本語科目	25
		3	公衆衛生学	31
			社会福祉	32
		4	解剖学・生理学	41
社会生活と健康	社会生活と健康		病態生理学	42
			運動生理学	43
		5	食品学	51
			食品衛生学	52
		6	栄養学	61
人体の構造と機能	人体の構造と機能		臨床栄養	62
		7	公衆栄養	71
			栄養教育・栄養指導	72
		8	調理学	81
			給食管理・運営	82
食品と衛生	食品と衛生	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
			技能演習	94

〈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〉カリキュラム表現

令和2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学生支援課掲示板により連絡するので注意すること。

4 月				5 月				6 月				7 月				8 月				9 月			
学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP
1	水	全学科2年生 OR		1	金	休校日		1	月			1	水			1	土			1	火		
2	木	入学式		2	土	休校日		2	火			2	木			2	日			2	水		
3	金	全学科 オリエンテーション期間		3	日	憲法記念日		3	水			3	金			3	月			3	木		
4	土			4	月	みどりの日		4	木			4	土			4	火			4	金		
5	日			5	火	こどもの日		5	金			5	日			5	水			5	土		
6	月	全学科 オリエンテーション期間		6	水	振替休日		6	土			6	月			6	木			6	日		
7	火			7	木			7	日			7	火			7	金			7	月		
8	水	前期・1期授業開始		8	金			8	月			8	水			8	土			8	火		
9	木			9	土			9	火			9	木			9	日			9	水		
10	金			10	日			10	水			10	金			10	月	山の日	閉寮	10	木		
11	土			11	月			11	木			11	土			11	火			11	金		
12	日			12	火			12	金			12	日			12	水			12	土		
13	月			13	水			13	土			13	月			13	木			13	日		
14	火		LP 登録変更日	14	木			14	日			14	火			14	金			14	月		
15	水	FA・専攻 登録変更日		15	金			15	月			15	水			15	土			15	火		
16	木			16	土			16	火			16	木			16	日			16	水		
17	金			17	日			17	水			17	金			17	月			17	木		
18	土			18	月			18	木			18	土			18	火			18	金		
19	日			19	火			19	金			19	日			19	水			19	土		
20	月			20	水			20	土			20	月			20	木			20	日		
21	火			21	木			21	日			21	火			21	金			21	月		
22	水			22	金			22	月			22	水			22	土			22	火		
23	木			23	土	体育大会		23	火			23	木	全学科木曜授業日(海の日)		23	日			23	水		
24	金			24	日			24	水			24	金	全学科金曜授業日(スポーツの日)		24	月			24	木		
25	土			25	月			25	木			25	土			25	火			25	金		
26	日			26	火			26	金			26	日			26	水			26	土		
27	月			27	水			27	土	食2年火曜授業日		27	月			27	木			27	日		
28	火			28	木			28	日			28	火	食2以外 前期授業終了	セメスター科目 授業終了	28	金			28	月	保2後期開始	
29	水	全学科水曜授業日(昭和の日)		29	金			29	月			29	水	食2以外 補講開始	FA 補講 期間 7/31~	29	土			29	火	食・保2 登録変更日	LP3・4期 登録変更日
30	木	休校日		30	土	食2年月曜授業日		30	火			30	木			30	日			30	水		
31	日			31	日			31	金			31	金	食2授業終了 食2以外補講終了		31	月			31	月		

10 月				11 月				12 月				1 月				2 月				3 月			
学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP	学科	保育 食栄	FA	LP
1	木			1	日	香 蘭 祭		1	火			1	金	元 旦		1	月			1	月		
2	金			2	月	後片付け		2	水			2	土			2	火			2	火		
3	土			3	火	文化の日		3	木			3	日			3	水			3	水		
4	日			4	水			4	金			4	月			4	木			4	木		
5	月			5	木			5	土			5	火			5	金			5	金		
6	火			6	金			6	日			6	水			6	土			6	土		
7	水			7	土			7	月			7	木			7	日			7	日		
8	木			8	日			8	火			8	金			8	月			8	月		
9	金			9	月			9	水			9	土			9	火			9	火		
10	土			10	火			10	木			10	日			10	水			10	水		
11	日			11	水			11	金			11	月	成人の日		11	木			11	木		
12	月			12	木			12	土			12	火			12	金			12	金		
13	火			13	金			13	日			13	水			13	土			13	土		
14	水			14	土			14	月			14	木			14	日			14	日		
15	木			15	日			15	火			15	金			15	月			15	月		
16	金			16	月			16	水			16	土			16	火			16	火		
17	土			17	火			17	木			17	日			17	水			17	水		
18	日			18	水			18	金			18	月			18	木			18	木		
19	月			19	木			19	土			19	火			19	金			19	金		
20	火			20	金			20	日			20	水			20	土			20	土		
21	水			21	土			21	月			21	木			21	日			21	日		
22	木			22	日			22	火			22	金			22	月			22	月		
23	金			23	月	全学科月曜 授業日(勸学感謝)		23	水			23	土			23	火			23	火		
24	土	保1火曜授業日		24	火			24	木			24	日			24	水			24	水		
25	日			25	水			25	金			25	月	保1授業終了		25	木			25	木		
26	月			26	木			26	土			26	火	保1授業 終了	セメスター科目 授業終了	26	金			26	金		
27	火			27	金			27	日			27	水	食補講 開始		27	土			27	土		
28	水	香 蘭 祭週間 11/5まで		28	土			28	月			28	木	食補講 終了	FA 補講 期間 1/30~	28	日			28	日		
29	木			29	日			29	火			29	金			29	月			29	月		
30	金	RAN FES		30	月			30	水			30	土			30	火			30	火		
31	土	香 蘭 祭		31	火			31	木			31	日			31	水			31	水		

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⇒“在学生の皆様”⇒“キャンパスライフ”⇒“オフィスアワー”を参考にしてください。)

總 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	単位:	1単位
		形態:	演習		
		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. 香蘭女子短期大学についてのオリエンテーション 学訓や施設の使い方について			短大のHPや学生便覧で学訓や施設の使い方について調べて書いてくる 学訓や効率の良い施設の使い方の利用方法をまとめ活用する		
2. 生活設計(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①(事前事後学習・ノートの書き方・テキストの読み方と活用)			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. スタディスキル②(レポートの書き方、オフィスアワーの活用)			レポートの書き方、オフィスアワーの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		
5. 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 クラスでディ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		
6. 基礎学力講座①およびポートフォリオについての説明			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. マナー講座および研究室訪問について			短大内での学習マナーや学生・教職員に対してのマナーを確認する グループで研究室訪問についての計画を作成する		
8. 基礎学力講座②および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. OG懇談会			レポートの書き方(4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. 人権学習			レポートの書き方を(4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. 基礎学力講座③ 後期の生活・学習の目標設定と計画、香蘭祭について			国語・数学的能力・社会・理科一般の知識を復習する 練習問題のやり直しをする、試験の準備、学習計画を作成する		
12. 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		
13. ストレスコントロール、感情コントロール 単位認定試験に向けての学習指導及び計画作成			自分の生活を振り返り、ストレスについてまとめを書いてくる ストレスの対応について考え、自分に合った方法を実行する		
14. 教育講演会			レポートの書き方を(4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		
15. 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		
* 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					
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	単位：	1単位
担当者		形態：	演習		
専任教員		履修方法：	卒業必修		
		免許・資格など			
		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観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けている				○
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ができる。					
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			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			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. 就職行事(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. 専門教育に係る催し			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		
10. 基礎学力講座④			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(進路登録カード、履歴書記入方法等)			自分の進路をしっかりと考え、家族等とも相談しておく 進路登録カード、履歴書記入方法を確認し、作成する		
12. 基礎学力講座⑤			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。					
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(学術講演会)・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	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
豊崎 俊幸		履修方法:	卒業必修		
陶山 敦子/宮崎 貴美子/麻生 廣子/野田 アツ子/吉田 四郎		免許・資格など			
		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けている				○
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、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が養われる。					
2 専門教育に関わる能力が養われる。					
3 プレゼンテーション能力が養われる。					
4 マナー能力が養われる					
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		
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:専門教育に関わるキャリア教育―①			栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる		
3:専門教育に関わるキャリア教育―②			栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる		
4:専門教育に関わるキャリア教育―③			栄養士業務に必要な基礎的情報をまとめる		
5:専門教育に関わるキャリア教育―④			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			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			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			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			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			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―①			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			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			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。					
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・参考書を使用します。					
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荷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受講してください。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
栄養士理数基礎演習	FN22102	開講時期:	前期	単位:	1単位
		形態:	演習		
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	教養科目		
金田 一秀		履修要件他:			
豊崎 俊幸/陶山 敦子/宮崎 貴美子/麻生 廣子/竹本 尚未		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:栄養士に必要な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 イントロ①			主要な栄養素の消化と吸収の基本についてまとめる。		
4:栄養素の消化と吸収 イントロ②			主要な栄養素の消化と吸収の基本についてまとめる。		
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。					
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	単位:	2単位
		形態:	講義		
		履修方法:	卒業選択 指定科目		
		免許・資格など	教養科目		
担当者		履修要件他:			
坂根 康秀		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観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(順序だてて物事を考えることができるようになる)。 2 食品学、栄養学、生化学などを学ぶ上で必要な化学の基礎知識が身につく。					
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			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: 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11～12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12ページの問1と2の空欄を埋めてくる		
7: 溶液の濃度Ⅱ(モル濃度)			配布プリント12～13ページの練習問題を解いてみる		
8: 溶液の希釈と酸、塩基の濃度(規定度)			配布プリント14ページを読んでおくこと 14ページの間を解いてくる。この問題に似た課題を課し、時間内に提出す		
9: 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(グループで異性体の構造を考える)			配布プリント15ページの直鎖型飽和炭化水素の名前を覚えてくる		
10: 飽和炭化水素の性質と燃焼反応			配布プリント16ページの設問を解いてくる 計算機を持参すること		
11: 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)			配布プリント17～18ページを読んでおく 17ページの間2を解いてくる		
12: 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18～19ページを読んでおく 18ページのエチレンが燃える反応式を書いてくる		
13: 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20～21ページの設問を解いてくる		
14: 酸と塩基およびpH			配布プリント22～24ページを読んでおく プリント11～12でモル濃度の復習をする		
15: 酸っぱい味を呈する化合物(カルボン酸)			配布プリント25～26ページを読んでおく 食品学の脂肪酸の部分の復習をする		
* 準備学習についての補足説明 準備学習は毎回30分～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。分からない設問は事前に質問に来ること。 また授業中にも設問の解説を行う。					
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)					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
単位認定試験(50%)、課題(40%)、学習の意欲(10%:授業に意欲的に参加しているか否か)					
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) 課題やプリント中の設問の解説は次回の授業で行う。提出した課題で良い点、悪い点があるものを選び、具体的な書き方を解説する。 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)。 毎回短時間のグループワークやディスカッションを取り入れる。					

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	単位	1単位
		形態	演習		
担当者		履修方法	卒業選択		
外園 智史		免許・資格など	教養科目		
		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観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けている				
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、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					
情報処理の入門課程として初心者向けの演習を行い、情報化社会におけるルールやモラルの理解と促進をはかり、かつ、情報活用の基礎となるスキルと正しい知識を習得する。具体的には、MS-Officeのワープロ、表計算、プレゼンテーションソフトなどのツールを使ったレポートの作成、電子メールの送受信、インターネットを使った情報検索などの実習を重ねることで、下記1～4の目標を達成する。					
Ⅲ. 学習成果					
1 インターネットについて、ルールとマナーを理解し、説明できる					
2 ワードプロソフトを使ったビジネス文書作成、表計算ソフトによるデータ処理が円滑に操作できる					
3 プレゼンテーションソフトを使って、適切な表現ができる					
4 正確なタイピングを十分な速度で行うことができる					
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:コンピュータ、タイピングの基礎 コンピュータの構造の解説と、正しいタイピング技術についての実習を行う			タイピングソフトによる練習を行う		
2:インターネットの基礎知識 インターネット利用上の危険性についてグループワークを行う			インターネット社会と著作権、SNSの危険性についてまとめる		
3:電子メールの使い方 電子メールソフトの使い方、マナー、署名の方法等について実習を行う			Gmailの操作方法を確認し、実際にメールのやり取りを行う		
4:ワードプロソフトによる文書編集1 文書作成の基礎について実習を行う			Wordで文字の修飾や段落整理を行う		
5:ワードプロソフトによる文書編集2 表の作成などについて実習を行う			Wordで表のレイアウト変更やセルの結合分割等を行う		
6:ワードプロソフトによる文書編集3 文書の編集などについて実習を行う			Wordでページレイアウト変更やページ番号挿入等を行う		
7:ワードプロソフトによる文書編集4 図の作成などについて実習を行う			Wordでワードアートや図の挿入等を行う		
8:表計算ソフトによるデータ処理1 表計算の基礎について実習を行う			Excelで基本的な四則演算等を行う		
9:表計算ソフトによるデータ処理2 数式の利用などについて実習を行う			Excelで様々な関数を用いたデータ処理等を行う		
10:表計算ソフトによるデータ処理3 グラフの作成などについて実習を行う			Excelで棒グラフ、折れ線グラフ、円グラフ等を作成する		
11:表計算ソフトによるデータ処理4 データベースの利用などについて実習を行う			Excelでデータの並べ替え、抽出等を行う		
12:ワードプロソフトと表計算ソフトを利用したレポート作成 レポートに関する情報を検索し、レポートの骨子を定める			データを収集し、表計算ソフトで集計後、ワードプロソフトでまとめる		
13:プレゼンテーション実習1 プレゼンテーションソフトの基礎について実習を行う			PPTの構成を考え、基本的なスライドを作成する		
14:プレゼンテーション実習2 図表・オブジェクトの挿入などについて実習を行う			PPTで図表やグラフ等の挿入を行う		
15:プレゼンテーション実習3 特殊効果の設定などについて実習を行う			PPTでアニメーションや画面切り替え効果の設定を行う		
* 準備学習についての補足説明 準備学習は予習・復習を各1時間以上行うこと。内容の詳細については授業中に指示する。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書: 杉本くみ子・大澤栄子「30時間アカデミック情報リテラシー Office2013」実教出版株式会社 2013年 ※ただし、学内のパソコンのバージョンによって、変更する場合がある					
参考図書: 随時紹介する					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
学習の意欲および課題提出状況(45%)、レポート(40%)、タイピング技術の習得状況(15%)とし、それぞれ学習成果1～4の観点から評価する					
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)					
◎パソコン室のシステムを利用して資料の配布や回収など双方向の情報交換を行う					
◎タイピングの練習には、クラウド管理できるタイプクイックを利用する。					
◎提出した課題やレポートについては、良い例、悪い例を適宜選択し、匿名化したうえで授業中に紹介、解説する					
◎私語や講義中の携帯電話等の使用は減点の対象とする					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
栄養情報処理演習	FN22105	開講時期:	前期	単位:	1単位
		形態:	演習		
		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		
竹本 尚未		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けている				○
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。					
加えて、作成した作品は、説明をつけてクラスルームでの発表を通してプレゼンテーション能力を養う。					
Ⅲ. 学習成果					
栄養士実務に対応した次の項目ができるようになる。					
1)ワープロソフトによる文書作成					
2)表計算ソフトによるデータ作成や集計					
3)栄養計算ソフトによる栄養価計算					
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			タイプクイックの練習		
2:Wordによる文書作成 文字入力と編集・自己紹介			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
3:Wordによる文書作成 メッセージカード作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
4:Wordによる文書作成 栄養に関するちらし作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
5:Wordによる文書作成 段組みを活用した媒体作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
6:Wordによる作図 地図作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
7:Wordによる文書作成・画像処理技術 写真入り文章の作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
8:Excelによるデータ収集 表作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
9:Word、Excelの復習 献立表作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
10:Excelによるデータ収集と活用 グラフ作成			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
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			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
12:Word、Excelの連携 差し込み印刷			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
13:栄養計算ソフト栄養君による栄養計算			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
14:栄養計算ソフト栄養君による栄養計算			タイプクイックの練習 課題を再度作成		
15:まとめ			タイプクイックの練習 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きます。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。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書は使用しません。必要な場合はプリントを配布します。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
単位認定試験:60% 課題:30% 学習の意欲(受講態度):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)					
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	単位:	1単位
担当者		形態:	実講		
秋峯 良二		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けている				
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、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・行動力と共に、基本技術・応用技術を習得し、楽しいゲームが展開されることにより、運動効果をあげていく。					
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 授業概要説明・健康と運動について			一日の生活習慣を把握しておく 生活習慣を見直し実践につとめる		
2: 講義 BMIと身体・運動とエネルギー消費			身長、体重を確認しよう 理想体重に近づく努力をしよう		
3: ストレッチ・トレーニング			日頃より運動に取り組み、健康・基礎体力の向上に努めましょう。 アイシング等クールダウンに努める		
4: バドミントン・バレーボール			競技のルールを調べておく アイシング等クールダウンに努める		
5: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
6: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
7: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
8: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
9: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
10: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
11: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
12: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
13: バドミントン・バレーボール			基本技術の確認 アイシング等クールダウンを行うこと		
14: 総合運動			ストレッチ等事前準備を行う アイシング等クールダウンを行うこと		
15: 総合運動			ストレッチ等事前準備を行う アイシング等クールダウンを行うこと		
* 準備学習についての補足説明 体育館内施設は自由に使用できます。日頃よりトレーニング室、ランニングコース等を利用し運動習慣を身につけましょう。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書は使用しません。 ルール等については事前に図書館等を利用し理解を深めておいてください。					
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 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) 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	単位：	1単位
担当者		形態：	演習		
柴藤 絵美		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けている				○
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しておくこと。					
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。					

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	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
淀川 藍凜		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付いている					○
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付け、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、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					
留学生としての日本語能力を総合的に向上させるために、日本語文法の体系を理解し、自らの運用能力をつけるようにする。					
履修者の日本語力のレベルや漢字圏の出身者が否かなどに対しての十二分な配慮のうえ、授業を行う。					
Ⅲ. 学習成果					
1) 日本語の特徴がよく理解出来るよう、日本語の文法構造用法などが身に付く。					
2) 履修者の母語から日本語を理解させ、学習上の困難な点が克服出来るよう、支援教材を通して日本語力が付く。					
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:日本語の文構造① 日本語の品詞区分			日本語の品詞についてまとめる		
2:日本語の文構造② 日本語の基本文型			日本語の基本文、音声についてまとめる		
3:日本語の文構造③ 述語文型文の種類			述語文型についてまとめる		
4:日本語の文構造④ 修飾(変形)文の種類			修飾文についてまとめる		
5:日本語の文構造⑤ 強調(変形)文の種類			強調文についてまとめる		
6:日本語の文構造⑥ 日本語の「重文」構造			重文についてまとめる		
7:日本語の文構造⑦ 日本語の「複文」構造			複文についてまとめる		
8:日本語の文法構造① 動詞の構造と活用 補助動詞の用法			動詞・補助動詞についてまとめる		
9:日本語の文法構造② 副詞・助詞の種類と用法			助詞についてまとめる		
10:日本語の文法構造③ 助動詞の種類と用法			助動詞についてまとめる		
11:日本語の文法構造④ 形容詞・形容動詞の種類と用法			形容詞・形容動詞についてまとめる		
12:日本語の文法構造⑤ 数字の種類と用法			数字についてまとめる		
13:日本語の文法構造⑥ 接続詞の種類と用法			接続詞についてまとめる		
14:日本語の文法構造⑦ 同格・比較・時条件表現の用法			同格・比較・時条件表現の用法についてまとめる		
15:日本語の文法構造のまとめ					
* 準備学習についての補足説明					
前回の授業内容の振り返りシートを活用し復習を行う。(振り返りシートは必ず提出する(2枚)。—約30分程度)					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
1)教材プリントを配布するかパワーポイントを利用する。					
授業に置いて履修者のニーズに応じて、日本語文法書を紹介する。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
授業ごとの小テスト40%、単位認定レポート50%、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)					
授業教材プリントの1枚目は授業後必ず提出すること。					
2枚目のプリントはファイルに保管し必ず書いて、読んで復習を行うこと。					

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語語彙の基礎【中級】	FN25102	開講時期:	前期	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
戸田 実千子		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、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: 覚えてもらえるように印象的に自己紹介することができる。			ことば、文法復習問題		
2: 情報誌を読んで、衣食住について最近話題になっていることを知ることができる。			ことば、文法復習問題		
3: 結婚に関する記事を読んで自分の考えを話すことができる。			ことば、文法復習問題		
4: 今の社会の中で興味を持ったライフスタイル(住居、結婚、ファッション、食事、友達との付き合い方など)についてグループで調べて、まとめる。			ことば、文法復習問題		
5: これまでのことば、文法復習、読み物			JLPTN2対策問題		
6: テレビ番組を見て、運動習慣と体力にどのような関係があるかについて知ることができる。			JLPTN2対策問題		
7: 記事を読んで睡眠に関する情報を知ることができる。			JLPTN2対策問題		
8: 自分と同じことに興味を持っている人の体験ブログを読んで情報を得ることができる。			JLPTN2対策問題		
9: 今、話題のこと、物が社会でどのように広がっているかを知ることができる。			JLPTN2対策問題		
10: イベントの開催地からのレポートを聞いて、情報を得ることができる。			JLPTN2対策問題		
11: 投書を読んで自分と異なる習慣などについて理解することができる。			JLPTN2対策問題		
12: 異文化適応についての解説を聞き、グラフを見ながら心の変化について理解することができる。			JLPTN2対策問題		
13: これまでのことば、文法復習、読み物			JLPTN2対策問題		
14: 留学生向けに書かれた就職活動のパンフレットを読んで、内容を理解し情報を得ることができる。			JLPTN2対策問題		
15: 働いた経験のある人の仕事の話をクラスメイトと共有する。					
* 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。					
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					
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はGoogle classroomで共有します。初回の授業で説明します。					

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
日本語語彙の基礎【上級】	FN25102	開講時期:	前期	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
柴藤 絵美		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観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けている				○
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、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。					
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	単位	1単位
担当者		形態	演習		
		履修方法	卒業選択		
柴藤 絵美		免許・資格など	教養科目		
		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けている					○
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、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		
12: 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」を完成させる		
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。					
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)					
「日本語プロフィシエ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	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
		履修方法:	卒業選択		
淀川 藍凜		免許・資格など	教養科目		
		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観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、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					
日本語能力をより向上させるために、日本語の文章を読み理解出来ることと、さらに日本語で表現出来る力を学習する。					
日本語の特徴的な文章などを学ぶ。					
Ⅲ. 学習成果					
1. 日本語の理解が十分にできる。					
2. 日本語での表現と作文の力が身につく。					
3. 日本語を不自由なく使いこなせるようになる。					
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:日本の新聞を読む① 新聞を活用して読み方やその内容について学習する			しっかり新聞を読み、内容をつかむ		
2:日本の新聞を読む② 新聞を活用して読み方やその内容について学習する			しっかり新聞を読み、内容をつかむ		
3:日本の新聞を読む③ 新聞を活用して読み方やその内容について学習する			しっかり新聞を読み、内容をつかむ		
4:日本の新聞を読む④ 新聞を活用して読み方やその内容について学習する			しっかり新聞を読み、内容をつかむ		
5:日本の新聞を読む⑤ 新聞を活用して読み方やその内容について学習する			しっかり新聞を読み、内容をつかむ		
6:日常生活で接する各種類の文章を読む① 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
7:日常生活で接する各種類の文章を読む② 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
8:日常生活で接する各種類の文章を読む③ 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
9:日常生活で接する各種類の文章を読む④ 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
10:日常生活で接する各種類の文章を読む⑤ 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
11:日常生活で接する各種類の文章を読む⑥ 文章形式と表現の仕方を学ぶ			日本語の文章を理解する		
12:日本語のセンテンス構造と基本文型を学ぶ① 原稿用紙の使い方 主述の文型 文体(～である体・～ます体)			原稿用紙の使い方を覚えるようにする		
13:日本語のセンテンス構造と基本文型を学ぶ② 原稿用紙の使い方 主述の文型 文体(～である体・～ます体)			文体や文構造を理解する		
14:日本語で作文を書く① 課題文を書く			課題文を書く		
15:日本語で作文を書く② 課題文を書く			課題文を書く		
* 準備学習についての補足説明					
前回の授業内容の振り返りシートを活用し、復習を行う。(振り返りシートは必ず提出する(2枚)。一約30分程度)					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教材プリントを配布するかパワーポイントを利用する。					
授業において履修者のニーズに応じて、日本語文法書を紹介する。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
授業毎の小テスト40%、単位認定レポート50%、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)					
授業教材プリントの1枚目は授業後必ず提出すること。					
2枚目のプリントはファイルに保管し必ず書いて、読んで復習を行うこと。					
シラバスの内容は受講学生の人数やレベルにより変更になる場合がある。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
日常日本語会話の基礎	FN25104	開講時期	前期	単位	1単位
		形態	演習		
担当者	柴藤 絵美	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けている					○
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、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。					
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。					

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	FN25104	開講時期	前期	単位	1単位
担当者		形態	演習		
戸田 実千子		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					
「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、大学生生活の中で適切なことば、文法、表現を使用し、日本語でスムーズにコミュニケーションができる。 ・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: テレビのニュース番組で調査結果の解説を聞いて、日本の大学生の平均的な生活について知ることができる。			ことば、文法復習問題		
2: 親しい人との約束を、事情を説明して断ることができる。			ことば、文法復習問題		
3: 今の社会の中で興味を持ったライフスタイル(住居、結婚、ファッション、食事、友達との付き合い方など)についてグループで調べて、まとめる。			発表用原稿完成		
4: グループで発表する			ことば、文法復習問題		
5: 気持ちが落ち込んだとき身近な人に状況を話してアドバイスをもらうことができる。			ことば、文法復習問題		
6: 新聞の投書を読んで、健康について自分の意見を言うことができる。			ことば、文法復習問題		
7: これまでのことば、文法復習、読み物					
8: 好きな作品(映画・ドラマ・アニメ)の大まかなストーリーと見どころを紹介することができる。			ことば、文法復習問題		
9: 大切にしているものについて、修理を依頼することができる。			ことば、文法復習問題		
10: 客からの無理な注文に対して、それができない事情を説明し、丁寧に対応することができる。			ことば、文法復習問題		
11: 自分の国と日本との違いについて様子や状況を少し詳しく描写することができる。			ことば、文法復習問題		
12: 他の人の仕事に対する考えを聞いて、自分の意見を言うことができる。			ことば、文法復習問題		
13: 初めて会う人に電話して相手の都合を聞きながら会う約束をすることができる。			ことば、文法復習問題		
14: 目上の人にメールで丁寧に依頼することができる。			働いた経験のある人の仕事の話聞いてくる		
15: 聞いたことをもとに働くということについて自分の考えをまとめる。					
* 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。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。 準備学習は毎回約15分行ってください。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。					
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) 提出した課題はグループで発表します。					

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	単位:	2単位
担当者		形態:	講義		
坂根 康秀		履修方法:	卒業必修		
		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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観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けている				○
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、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: 人々と食べ物の関係、フードマイレージや賞味・消費期限と私たちの生活食品の働き(機能)			テキスト1～14ページを読み、配布プリント1を完成させる。 テキスト9ページの復習問題を解く		
2: 食品中の水と保存(水分活性、ドロップ、グレイジング処理)			テキスト15～22ページを読み、配布プリント2を完成させる。 腐るとはどのような状態を指すのか調べておく		
3: たんぱく質の働きと性質(変性)、分類 なぜ、ゆで卵は固まっている			テキスト22～31ページを読み、配布プリント3を完成させる。 予習または復習で必須アミノ酸を覚えておく		
4: 食品中の酵素 たんぱく質の栄養価			テキスト32～34ページを読み、配布プリント4の該当部分を完成させる。 復習問題[3-1]の10-30を解く		
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34～40ページを読み、配布プリント4の該当部分を完成させる。		
6: オリゴ糖(単糖が数個結合したもの)の働き 消化性多糖類(デンプン)と難消化性多糖類(食物繊維)および炭水化物の測定			テキスト40～43ページを読み、配布プリント5を完成させる。 復習問題[3-2]を解いてみる		
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44～48ページを読み、配布プリント6の該当部分を完成させる。		
8: 中性脂肪の形、脂質の一種ステロール、油脂の酸化			テキスト48～58ページを読み、配布プリント6～7を完成させる。 復習問題[3-3]1-7を解いてみる		
9: カロリー計算と外食、そして献立を考えるアクティブ・ラーニング 食品成分表の見方、使い方			授業後に自分でカロリー計算ができるように復習する。 テキスト138～141ページを読んで授業に臨む		
10: 水に溶けず油に溶けるビタミン			テキスト59～62ページを読み、配布プリント7～8の該当部分を完成させる。		
11: 毎日必要な水溶性ビタミン			テキスト62～64ページを読み、配布プリント8を完成させる。 復習問題[3-3]8-16を解いてみる		
12: ミネラル、ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム ミネラルが不足すると体の中で何が起るか			テキスト65～67ページを読み、配布プリント9を完成させておく。 練習問題[3-3]17-25を解いてみる		
13: 食品の色 ハムの発色剤は危険か			テキスト71～76ページを読み、配布プリント10の該当部分を完成させておく。 練習問題[4]1-7を解いてみる		
14: 味、臭い おいしい、見た目が美しい、調理で変化する色、や食材の臭い			テキスト76～82ページを読み、配布プリント11～12の該当部分を完成させておく。 復習問題[4]16-20を解いてみる		
15: 食品成分の相互作用(たんぱく質の変性、でんぷんの糊化、油脂の酸化、褐変など) 舌触り、食物アレルギー			113～133ページを読み、配布プリント13～15を完成させる。 復習問題[6-1]9-13を解いてみる		
* 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。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書:「食品学Ⅰ」佐藤・中島編(化学同人¥2,300)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)					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
単位認定試験(50%)、課題(40%)、学習の意欲(10%:授業に意欲的に参加しているか)					
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)					
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。					

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	単位:	2単位
		形態:	講義		
		履修方法:	卒業必修		
		免許・資格など	栄養士必修		
担当者		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
豊崎 俊幸		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観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けている				○
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ばす。 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・吸収について説明できる。 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			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			酵素についてまとめる		
4:ビタミンに関する情報提供			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			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			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			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			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			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			食生活と栄養との関係についてまとめる		
11:栄養と病気			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			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			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			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。					
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1～14について、目標1～2の観点から出題)80%、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。					

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
担当者		履修方法:	卒業必修		
陶山 敦子		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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、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、学生の成長期の様子等を家族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 説明できる
基本的な栄養管理の考え方と方法が身についている。
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、説明や考察ができる。

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①	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: 栄養必要量の科学的根拠②	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・授乳期の栄養①	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: 妊娠・授乳期の栄養② 母乳栄養法の利点や人工栄養法との相違点についてグループディスカッション	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・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	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 中間テスト	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	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	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 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	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	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	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 他 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、事後学習(復習)として、ノートを完成させること。 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。

Ⅴ. 教科書・参考図書
栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学」 第6版 木戸康博 他 (講談社) ￥2,800

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と本教科を興味を持って学べて、本教科が深く理解出来ます。 「実務経験教員科目」特記事項: 管理栄養士勤務経験(学校栄養職員等)あり、10回では児童生徒の栄養管理や栄養相談等の事例も紹介します。

科目名	科目ナンバリング	学科：	食物栄養学科	学年：	1年
調理学	FN81201	開講時期：	前期	単位：	2単位
		形態：	講義		
		履修方法：	卒業必修		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
竹本 尚未		履修要件他：	フードスペシャリスト必修		
		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観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付いている				○
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			予習：7種類の非加熱操作を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
2:調理操作 ・加熱操作 ・調味操作			予習：7種類の加熱操作を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
3:調理操作 ・調理器具 ・エネルギー源			予習：調理器具を操作区分で分別してくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
4:調味と味 ・味の感じ方 ・化学的な味			予習：五感と五味について調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
5:調味と味 ・調味料 ・物理的な味			予習：調味料の分類について調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
6:調味と味 ・味に影響するその他の要因			予習：味に影響する3つの要因を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
7:食品素材と調理 ・米			予習：米の炊飯手順を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
8:食品素材と調理 ・小麦粉 ・雑穀			予習：小麦粉の種類を成分別に分類してくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
9:食品素材と調理 ・魚介類 ・食肉類			予習：魚の鮮度判定方法を2種類調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
10:食品素材と調理 ・卵類 ・豆類			予習：卵の規格について調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
11:食品素材と調理 ・野菜類 ・いも類 ・藻類、きのこ類			予習：野菜を食用部位5種類に分別してくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
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			予習：牛乳の種類（規格）を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
13:成分抽出素材 ・でんぷん ・油脂 ・ゼラチン、寒天など			予習：でんぷんの調理特性を調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
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			予習：冷凍食品の規格について調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
15:食事計画 調理と生活環境			予習：食品の貯蔵温度と貯蔵期間について調べてくる 復習：小テストのやり直しをし、分からない箇所を調べる		
* 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。					
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：70％ 小テスト・提出物：20％ 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） 小テストを実施、返却し知識の確認を行います。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
調理基本演習	FN81202	開講時期:	前期	単位:	1単位
		形態:	演習		
		履修方法:	卒業必修		
担当者		免許・資格など			
麻生 廣子		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観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 調理道具の種類と扱い方			調理道具・器具について調べる 調理の心得 調理道具の種類について400字程度にまとめる		
2:計量の仕方 調味料、水、米などの計量と記録 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			正しい計量の仕方について調べる 調味料、水、米など基本食材の計量と記録について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 こんぶだしの特徴とそのとり方 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			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:野菜の切り方と計量 数切りの方法 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まとめる 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		
5: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まとめる 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400字程度にまとめる		
6: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まとめる 人参の切り方及び1回あたりの使用量計量について400字程度にまとめる		
7: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まとめる 大根の切り方及び1回あたりの使用量計量について復習する		
8:野菜の切り方と計量 実技 小テスト			野菜の切り方についてまとめる 野菜の切り方について総合的に400字程度にまとめる		
9:炊飯 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		
10:乾物の戻し方 干しいたけ、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:乾物の戻し方 寒天、高野豆腐、昆布等の戻し方と調理法 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		
12:魚の扱い方 いわしの手開き 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			魚の扱い方についてまとめる いわしの手開きについて400字程度にまとめる		
13:基本調理 白飯 アジ南蛮漬け 煮豆 味噌汁 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			今までの課題、レポートを見直す 配膳方法及び盛付など総合的に400字程度にまとめる		
14:基本調理 白飯 アジ南蛮漬け 煮豆 味噌 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			今までの課題、レポートを見直す 配膳方法及び盛付など総合的に400字程度にまとめる		
15:まとめ			調理基本演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 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。					
Ⅴ. 教科書・参考図書 NEW調理と理論 全面改訂版 山崎清子他 同文書院 2,600円 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 単位認定試験及び実技小試験40% 学習の意欲30% 提出物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) 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	単位:	1単位
		形態:	実習		
		履修方法:	卒業必修		
		免許・資格など	栄養士必修		
担当者	青木 友紀子	履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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)					
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観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けている				○
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。					
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。10分 復習: 切りものの練習をする。30分		
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。10分 復習: 切りものの練習をする。30分		
3: 日本料理 (白飯、かきたま汁、鶏肉と野菜の炒め煮、即席香の物)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 白飯の炊き方、だしの取り方、塩 についてまとめる。30分		
4: 日本料理 (白飯、大根と厚揚げの味噌汁、豚の生姜焼き、ポテトサラダ)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: じゃがいもの調理、味噌についてまとめる。30分		
5: 日本料理 (親子丼、豆腐と若布の味噌仕立、ほうれん草の胡麻和え)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 卵の調理、青菜の調理、醤油についてまとめる。30分		
6: 日本料理 (かやくご飯、焼きナスとオクラの合わせ味噌仕立、鰯塩焼き、きゅうりとわかめの酢の物)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 味付きご飯、魚の調理、鮭、みりんについてまとめる。30分		
7: 製菓 (シュー・シャンティ、クッキーシュー)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: シュークリーム、小麦粉の種類、糊化 についてまとめる。30分		
8: 製菓 (グレープフルーツゼリー、バナナクレープ)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 凝固剤、砂糖についてノートにまとめる。30分		
9: 西洋料理 (角切り野菜サラダ、マカロニグラタン)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 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。30分		
10: 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。15分 復習: ひき肉の調理、グラッセ、スープ についてまとめる。30分		
11: 西洋料理 (田舎風サラダ、イカの煮込み セート風、バターライス)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: サラダ、ドレッシング、セート風についてまとめる。30分		
12: 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 マチエドニア)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: イタリア料理についてノートにまとめる。30分		
13: 中国料理 (ゆで豚の前菜 にんにくソース添え、蟹肉入りとうもろこしのスープ、五目炒飯)			予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 北京・上海・四川・広東料理の特徴についてまとめる。30分		
14: 中国料理 (鶏肉と海鮮のしょうがソース和え、豚肉とピーマンの細切り炒め、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。15分 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。30分		
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。 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 「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) ・ 実習終了時に毎回、反省と感想を記入して提出。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	単位:	2単位
		形態:	演習		
担当者	金田 一秀	履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	フードスペシャリスト必修		
竹本 尚未		履修要件他:			
		アクティブラーニング科目:	○		
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					
食品の品質とは、安全性、栄養特性、生体調節機能、嗜好性、商品性などをもとにしながら、総合的に評価するものである。					
食品の品質を適正に評価する技術を身につけるために、各食品の鮮度判定の基準や品質の劣化に関する知識、嗜好等に関する官能評価の手法について学ぶ。					
5-6名でのグループワークを通じて、食品の官能評価並びに統計処理について理解することができる。					
III. 学習成果					
食品の嗜好調査等に関する官能評価の手法を説明することができる。					
食品の調理や保存中における品質の変化について、化学的な専門用語を用いて説明することができる。					
個別の食品における鮮度の判定や鑑別の基準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:食品の品質および官能評価の概要と基本について			官能評価の基本的な概念をまとめる。		
2:官能評価の実施方法①(5 基本味の識別検査)			5味識別検査についてまとめる。		
3:官能評価の実施方法②(1・2 点比較法)			官能評価における比較、順位及び評点法についてまとめる。		
4:官能評価の実施方法③(2 点比較法)			官能評価における比較、順位及び評点法についてまとめる。		
5:官能評価の実施方法④(3 点識別試験法)			官能評価における比較、順位及び評点法についてまとめる。		
6:官能評価の実施方法⑤(順位法)			官能評価における比較、順位及び評点法についてまとめる。		
7:官能評価の実施方法⑥(評点法)			官能評価における比較、順位及び評点法についてまとめる。		
8:化学的評価方法の概要と基本について			化学的評価方法の概念についてまとめる。		
9:化学的評価方法①(食品の糖度やpH および鮮度判定)			化学的な評価における各種性状とその変化についてまとめる。		
10:化学的評価方法②(食品に含まれる色素の変化)			化学的な評価における各種性状とその変化についてまとめる。		
11:化学的評価方法③(食品の褐変反応:酵素的褐変)			化学的な評価における各種性状とその変化についてまとめる。		
12:化学的評価方法④(食品の褐変反応:非酵素的褐変)			化学的な評価における各種性状とその変化についてまとめる。		
13:物理的評価方法の概要と基本について			物理的評価方法の概念についてまとめる。		
14:個別食品の鑑別			食品毎の特徴と鑑別法についてグループワークを行い、グループ発表を行う。		
15:まとめ					
* 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。内容については詳しくは毎回の授業で説明します。					
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(40%)、レポート(30%)と単位認定試験(30%)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)					
身近な食品に関する様々な比較評価を行う。意欲を持って積極的に参加してください。					
講義内で授業内容に即した小テストを実施・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
食品衛生学	FN52201	開講時期:	前期	単位:	2単位
担当者		形態:	講義		
金田 一秀		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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	
食品衛生学は微生物学、化学、生化学などの広範囲な知識と行政面での関連法規等を含んでいる科目であり、食の安全についての基本的な考え方を学び、食品の安全性確保と保障の重要性について学習し、食品衛生学の意義を理解する。	

Ⅲ. 学習成果	
一般衛生管理とHACCPについて理解できる。	
食品の変質・腐敗(タンパク質とアミノ酸の分解、脂質の自動酸化)とその防止策について理解できる。	
食中毒の発生状況・食中毒の種類と防止策について理解できる。	
食品添加物、自然毒及び寄生虫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:食品衛生学序論、衛生管理に関する一般的衛生管理と自主的衛生管理、HACCPシステム	食の安全性に関するニュースを調べておく。
2:食品の変質 アミノ酸・脂質の分解	食品の腐敗現象について調べ、人体への影響について調べる。生命を構成するアミノ酸、脂質について、分解様式をまとめる。
3:食品の変質 多糖・核酸の分解	食品の腐敗現象について調べ、人体への影響について調べる。生命を構成する多糖、核酸について、分解様式をまとめる。
4:変質の判定と変質防止	
5:食中毒総論	食中毒の種類、原因となる食材、発症期間、症状及び対策についてまとめる。
6:細菌性食中毒Ⅰ(病原性大腸菌・サルモネラ・コレラ・腸炎ビブリオ)	食中毒の種類、原因となる食材、発症期間、症状及び対策についてまとめる。
7:細菌性食中毒Ⅱ(黄色ブドウ球菌・カンピロバクター)	食中毒の種類、原因となる食材、発症期間、症状及び対策についてまとめる。
8:細菌性食中毒Ⅲ(セレウス菌・ボツリヌス菌・ウエルシュ菌) ウイルス性食中毒(ノロウイルス)	食中毒の種類、原因となる食材、発症期間、症状及び対策についてまとめる。
9:総合学習	1から8回までの内容の理解度確認のための中間試験の実施 10回目講義で返却と解説を行う。
10:食品添加物総論	身近な食品表示を食品毎に調べる。 食品添加物の表示方法、安全性、種類についてまとめる。
11:食品添加物各論(保存料・着色料・酸化防止剤)	身近な食品表示を食品毎に調べる。 食品添加物の表示方法、安全性、種類についてまとめる。
12:食品添加物各論(発色剤・防かび剤・漂白剤・糊料・増粘剤等)	身近な食品表示を食品毎に調べる。 食品添加物の表示方法、安全性、種類についてまとめる。
13:食品汚染(カビ毒、植物毒、動物毒)	生物毒素、由来、症状についてまとめる。
14:食品汚染(寄生虫)	代表的な寄生虫の種類と宿主の関係、症状と対策についてまとめる
15:総合学習	
* 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。内容については詳しくは毎回の授業で説明します。	

Ⅴ. 教科書・参考図書	
教科書 食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説(2017年版) 細貝祐太郎 他 医歯薬出版株式会社 ￥2,800+ 税	
参考書 食品の安全性 第3版 (社)日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社 ￥2,100+税	

Ⅵ. 評価方法と評価基準	
学習の意欲(40%)、中間試験・単位認定試験(60%)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)	
この講義を通して、食品の安全性についての理解を深めてください。普段目にすることができる食品の表示を意識してみるように注意してください。 総合学習の中で、中間テストを実施する。その後、返却と解説を行う。	

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
栄養士実務基礎実習	FN82202	開講時期:	通年	単位:	1単位
		形態:	実習		
		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
担当者		履修要件他:			
陶山 敦子		アクティブラーニング科目:	○	実務経験教員科目:	○
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けている				○
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を作成できる。衛生的で効率的な給食運営計画や評価、栄養管理の方法が説明、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 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①			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② 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・廃棄量を量り、廃棄量、廃棄率の評価ができるよう練習する		
5: 食品成分表の使い方①			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: 食品成分表の使い方②			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・栄養価計算①			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: 献立表の書き方・栄養価計算② 演習問題の答えを発表し相互チェック実施			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: 適正な調味方法と実習 調味割合と計算①			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: 適正な調味方法と実習 調味割合と計算②			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: 適正な調味方法と実習 調味割合と計算③ 演習問題の答えを発表し相互チェック実施			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(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)			給食施設での給食の運営、食事計画の概要と流れをまとめる		
18: 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てくる、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		
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①			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②			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①			献立作成の関わる制約事項や条件を調べて、まとめる		
23: 献立作成②			献立作成手順をまとめる、1日分の献立を完成させる、栄養計算も完成させる		
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: 給食の献立作成(複数献立、選択メニューを作成)			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		
26: コンピュータを用いた献立作成、栄養価計算、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の栄養管理①			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の栄養管理②			給食管理ソフトが使いこなせるよう練習する		
29: 給食管理ソフトを用いた給食の栄養管理③			給食管理ソフトが使いこなせるよう手順をまとめる		
30: 給食運営の評価(栄養報告書作成、評価) まとめ			プリント、課題のレポートなどをすべてを整理し、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(2020)」 女子栄養大学出版部、¥1,540(予価)、「食品80kcal・100gミニガイド」 女子栄養大学出版部、¥900					
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: 両教員とも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	単位	2単位
		形態	講義		
担当者		履修方法	卒業選択		
麻生 廣子		免許・資格など	栄養士必修		
		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、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教科書を読みまとめる 給食管理の概念と目的について400字程度にまとめる		
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教科書を読みまとめる 健康増進法等関連法規について400字程度にまとめる		
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教科書を読みまとめる 食事摂取基準の概念について400字程度にまとめる		
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・食品構成について教科書を読みまとめる 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400字程度にまとめる		
6:衛生・安全管理 衛生基準			衛生・安全管理について教科書を読みまとめる HACCP、大量調理マニュアルについて400字程度にまとめる		
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教科書を読みまとめる 食中毒対策及び調理作業管理について400程度にまとめる		
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教科書を読みまとめる 原価管理、損益分岐点について400字程度にまとめる		
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教科書を読みまとめる 購入管理について400字程度にまとめる		
10:施設・設備管理 人事労務			施設・設備の管理について教科書を読み復習する 人事労務管理について400字程度にまとめる		
11:特定給食施設の特徴 病院			特定給食施設(病院)について教科書を読み復習する 特定給食施設(病院)について400字程度にまとめる		
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)について教科書を読み復習する 特定給食施設(児童福祉施設)について400字程度にまとめる		
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)について教科書を読み復習する 特定給食施設(社会福祉法人)について400字程度にまとめる		
14:特定給食施設の特徴 小学校給食			特定給食施設(小学校)について教科書を読み復習する 特定給食施設(小学校)について400字程度にまとめる		
15:まとめ			給食管理について総合的にまとめる 給食管理について全体的に800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60分以上行うこと。内容については授業で説明を行う。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
「イラスト給食経営管理論」(東京教学者) 宮崎貴美子 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%) 学習の意欲(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
フーズスペシャリスト論	FN91101	開講時期:	前期	単位:	2単位
担当者	豊崎 俊幸	形態:	講義		
		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	フーズスペシャリスト必修		
		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けている				○
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					
「フーズスペシャリスト」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低減や、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。本講義では、フーズ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ことにある。					
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 フーズ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)/フーズスペシャリストとは			あらかじめ教科書を一読しておくこと		
2:美味しさとは一食の美味しさを構築する要因群			フーズスペシャリストとはなにかをまとめる		
3:美味しさとは一食の美味しさを構築する要因群			食品の成分についてまとめる		
4:乳幼児から学童期における食習慣および味覚の形成			食品の味についてまとめる		
5:食生活の変遷と消費行動の特徴			食に纏わる時代背景についてまとめる		
6:食の消費現場と食産業			食品の流通状況をまとめる		
7:食品の品質規格と法律――①			食品の安心・安全についてまとめる		
8:食品の品質規格と法律――②			食品の安心・安全についてまとめる		
9:現代の食に関する問題			食物に関する危険性についてまとめる		
10:食習慣と嗜好性の成立(自然条件、獲得の技術)			食行動についてまとめる		
11:食習慣と嗜好性の成立(保存の技術と文化)			食品加工技術についてまとめる		
12:食習慣の嗜好性の成立(調理加工の技術と文化)			調理方法についてまとめる		
13:食習慣の嗜好性の成立(食禁忌と食作法)			食作法についてまとめる		
14:フーズスペシャリストに必要な食の情報収集とその活用			フーズスペシャリスト資格に関する情報を収集し、まとめる		
15:1～14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 本科目はフーズスペシャリスト資格取得にとっても大事な科目(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。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書:「フーズスペシャリスト論」日本フーズスペシャリスト協会編 (建帛社 1900円+税)					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
単位認定試験(上記内容1～14について、学習成果1～3の観点から出題) 60%;レポート1回(世界的な食糧問題と打開策) 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) フーズ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)に前項一斉に行われます。モチベーションのスタンスを耐えず心に秘めていてください。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
海外研修	FN93301	開講時期	前期	単位	1単位
担当者		形態	演習		
専任教員		履修方法	卒業選択		
		免許・資格など			
		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けている				○
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. 調理学実習(環太平洋料理)					
2. 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)					
3. ネイティブスピーカーによる食文化論					
4. 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					
:5. クイーンズ病院における施設見学と栄養士業務					
6. ホールフーズにおけるオーガニック食品の見学					
7. ホームビジットにおけるハワイ料理(ロコモコ)体験					
8. 保育園における施設見学					
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、毎回45分以上行うこと。内容については事前研修で説明する。					
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、体調管理には十分に留意する。					
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	単位:	2単位
担当者		形態:	講義		
金田 一秀		履修方法:	卒業必修		
		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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けている				○
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					
普段の食生活でよく用いられる食材を中心に、それらの分類、貯蔵時の変化、加工特性、調理特性および栄養学的な機能などについて学ぶ。 そして、人々が健康的な食生活を営むために、栄養士として必要な食材の知識について理解する。					
III. 学習成果					
各食材の栄養素や機能特性などについて、科学的根拠にもとづいて説明することができる。 各食材の旬や調理特性、機能性などを理解し、献立作成に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:穀類①(米、小麦)			米と小麦の成分と用途についてまとめる。		
2:穀類②(大麦、トウモロコシ、ソバ、その他)			米と小麦以外の穀類の成分と用途についてまとめる。		
3:イモ類			イモ類の成分と用途についてまとめる。		
4:種実類			種実類の成分と用途についてまとめる。		
5:豆類			豆類の成分と用途についてまとめる。		
6:野菜類			野菜類の成分と用途についてまとめる。		
7:果実類			果実類の成分と用途についてまとめる。		
8:きのこ類			きのこ類の成分と用途についてまとめる。		
9:藻類、魚介類			藻類と魚介類の成分と用途についてまとめる。		
10:食肉類			食肉類の成分と用途についてまとめる。		
11:卵類			卵類の成分と用途についてまとめる。		
12:乳類			乳類の成分と用途についてまとめる。		
13:調味料、甘味料、香辛料			調味料、甘味料及び香辛料の成分と用途についてまとめる。		
14:嗜好飲料、アルコール飲料、その他			嗜好飲料とアルコール飲料等の成分と用途についてまとめる。		
15:まとめ					
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、各60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。					
V. 教科書・参考図書					
新食品・栄養科学シリーズ 食品学各論(第3版)瀬口 正晴 他 化学同人 ￥2,500+ 税 参考書 食品成分表					
VI. 評価方法と評価基準					
小テスト(40%)、学習の意欲(10%)、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) 食品に関する知識を養うため、日常からスーパーマーケット等で見かける食品の種類や味、調理方法について興味を持つようにして下さい。 各講義毎に小テストを実施、次回の講義で返却と解説を行う。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
解剖生理学	FN41201	開講時期:	後期	単位:	2単位
		形態:	講義		
		履修方法:	卒業選択		
担当者	原田 景太	免許・資格など	栄養士必修		
		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、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: 人体の細胞・組織・皮膚の構造と機能			教科書を読んで細胞膜の性質についてまとめる。1時間		
2: 消化管の構造と機能			物質の消化と吸収のあらましをまとめる。1時間 1回講義内容について小テストを実施と解説		
3: 肝臓・胆嚢・膵臓の構造と機能と有機的関係			各臓器が分泌する消化管ホルモンの相互関係をまとめる。1時間 2回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
4: 血液の役割と血管系の構造と種類			血液の循環経路をまとめる。1時間 3回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
5: 呼吸器の構造と働き			ガス交換しくみと血液の酸素濃度の変化をまとめる。1時間 4回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
6: 内分泌系と標的器官と内分泌物質			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 5回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
7: 代謝の役割と化学物質			代謝の種類と関係する化学物質を調べる。1時間 6回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説と改正		
8: 腎臓の構造と尿の生成			尿による老廃物の排泄のしくみをまとめる。1時間 7回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
9: 体液組成と血液組成			細胞内液と細胞外液組成の違う点をまとめる。1時間 8回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
10: 生体防御と免疫			各種生体防御機構と炎症についてまとめる。1時間 9回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
11: 神経細胞の構造と種類・情報伝達			神経細胞の種類と活動電位について調べる。1時間 10回講義内容の復習と予習について小テストを実施と解説		
12: 人体骨格と筋肉の種類・収縮			全筋と筋原繊維・筋収縮について調べる 骨の生成と破壊・骨粗鬆症について調べる。合計2時間		
13: 感覚受容器と情報伝達			感覚種類・感覚受容器・適応刺激について調べる 感覚の順応について調べる。合計1時間30分		
14: 生殖器の構造と生殖			妊娠・分娩と女性ホルモンの関係を調べる。1時間 特に妊娠と分娩・ホルモンの相互関係の解説		
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)			各身体臓器に対する神経性調節と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。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書:解剖生理学(中山書店) 福島光夫 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					
各章毎に前回学習した章についての小テストを実施して、期末試験の結果を80 %、小テストの結果を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)					
各章小テスト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	単位:	2単位
担当者		形態:	講義		
豊崎 俊幸		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		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けている				○
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					
ヒトの健康にかかわる仕事を目指しているみなさんに求められる「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」に関連する専門基礎分野の理解はとても重要です。この分野に関する専門基礎科目として「生化学」があります。「生化学」があります。「生化学」とは生命体を構成する分子群に注目し、それらが行う相互作用や化学反応の理解を基礎としてせいめいの理解を目指す学問です。ここでは、生体を構成する分子の構造や反応式あるいは生命活動にまつわる化学を、混乱を招かない程度に説明します。					
Ⅲ. 学習成果					
1. 摂食した食品成分がどのような関わり合いがあるのかを生津名でできる。 2. 人体の構造が食べ物によって構築されていることが理解でき、併せ説明できる。 3. 人体の化学反応機構が説明できる。 4. 食べ物の消化・吸収が説明できる。					
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:細胞の基本構造 細胞質、細胞小器官、細胞骨格、生体膜および細胞同士の結合			ヒトの細胞に関する情報についてまとめる。		
2:糖質 糖質の基礎と分類			糖質に関する情報についてまとめる。		
3:脂質 脂質の基礎および分類			脂質に関する情報についてまとめる。		
4:タンパク質とアミノ酸 アミノ酸、ペプチド、タンパク質			タンパク質に関する情報についてまとめる。		
5:酵素 酵素の分類と性質、酵素反応速度論、酵素活性の調節			酵素の性質に関する情報についてまとめる。		
6:核酸 核酸の基礎および種類、遺伝子			核酸に関する情報についてまとめる。		
7:ビタミン ビタミンとは、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン			ビタミンに関する情報についてまとめる。		
8:ミネラル ミネラルとは、生理的意義、多量ミネラル、微量ミネラル			ミネラルに関する情報についてまとめる。		
9:糖質の代謝 糖質代謝の概要、糖質の消化・吸収、代謝の主要な経路、グリコーゲンの合成と分解、血糖値の調節、その他			糖質の代謝全般についてまとめる。		
10:脂質の代謝 脂肪酸の生合成、脂肪酸の酸化、ケトン体の生成、不飽和脂肪酸の代謝、コレステロールの生合成、その他			脂質の代謝全般についてまとめる。		
11:タンパク質の代謝 タンパク質の分解とアミノ酸プール、炭素骨格の代謝、窒素の代謝、アミノ酸代謝異常			タンパク質の代謝全般についてまとめる。		
12:中間代謝の概要 脂質代謝と投資代謝との相互関係、糖質代謝とアミノ酸代謝			脂質代謝と糖質代謝およびアミノ酸代謝との相互作用についてまとめる。		
13:ヌクレオチドの代謝 プリンヌクレオチドの生合成、ピリミジンヌクレオチドの生合成、デオキシリボヌクレオチドの生合成、核酸の分解			核酸に関する情報についてまとめる。		
14:個体の調整津機構とホメオスタシス 情報伝達の起居と役割、情報伝達物質と細胞応答、ホルモンと生体調節			ホメオスタシス関連の情報についてまとめる。		
15:生体防御機構 免疫機構とその特徴、アレルギー、自己免疫疾患と免疫不全			生体防御機構に付いての情報についてまとめる。		
* 準備学習についての補足説明 人体に関する様々な専門用語が登場します。専門用語が理解できなければ授業についていけません。そのためには平素の学習が重要となります。 準備学習時間は各回60分以上行うこと。					
Ⅴ. 教科書・参考図書 栄養科学イラストレイテッド「生化学」(羊土社 2800円+税)					
Ⅵ. 評価方法と評価基準 単位認定試験(上記1ー15から出題)80%、学修意欲 20% いねむり、私語、スマートフォンの使用に関しては「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) 栄養士として理解しておかなければならない基礎専門教科科目です。平素の予習・復習が必要不可欠です。 栄養士免許に係るとても重要な科目です。日頃から栄養士としての自覚を持ちつつ切磋琢磨してください。					

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	1年
病態生理学	FN42201	開講時期:	後期	単位:	2単位
担当者		形態:	講義		
若杉 英之		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		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					
人間が生きていく上で不可欠の、栄養の摂取から代謝にいたる基本的事項について学ぶ。次に日常遭遇する諸種疾患の病態を把握し、それ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。 更に、授業を受けることにより食を始めとする諸問題を的確に判断する能力を養成する。					
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:栄養とエネルギー所要量・高カロリー輸液・解糖とTCA回路・日々体をうごかす・家計簿			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
2:胃疾患・消化性潰瘍の疼痛と食事療法・炎症と腫瘍・早期胃癌			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
3:腸疾患・小腸の表面積・栄養素の吸収部位と吸収機構・糞便潜血反応と大腸癌			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
4:肝、胆道疾患・腸肝循環・ウイルス性肝炎・胆石症			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
5:膵疾患・膵の自家消化・エンテロキナーゼと消化酵素・消化管ホルモン・膵ホルモン			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
6:腎疾患・糸球体濾過値と再吸収・腎盂炎・腎臓病の食事療法			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
7:心疾患・肺循環と体循環・心不全・狭心症と心筋梗塞			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
8:高血圧症、動脈硬化症・正常血圧・高脂血症・脳卒中			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
9:糖尿病・生活習慣病・慢性高血糖・血管合併症			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
10:肥満症、痛風・体脂肪・クッシング症候群・高尿酸血症の治療			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
11:甲状腺疾患・ホルモンの調節・バセドウ病・粘液水腫			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
12:貧血・鉄欠乏・悪性貧血			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
13:アレルギー疾患、感染症・抗原抗体反応・じんま疹・結核症			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
14:骨粗しょう症、心身症・骨折・神経性食欲不振症と大食症・虫歯			・教科書を予め読んで授業に臨む。 ・小テストの結果、特に間違った箇所をしっかりと点検する。		
15:まとめ					
* 準備学習についての補足説明 準備学習は各回1時間程度を要する。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書:臨床栄養学 佐藤和人、本間健、小松龍史 編 医歯薬出版¥3,700+税 副読本:人間の未知なるもの アレキシス・カレル著、渡部昇一訳 三笠書房¥800					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
筆記試験(授業中のノートを中心に)と授業直後の小テスト(その日の授業内容から)の合計点で決定する。配点は各55点、45(3×15日)点 小テストの45点(45%)は平常点であり学習意欲を示すものと考えられる。期末試験55点(55%)で合計したもので(100点満点)で合否を決定する					
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) 授業中、一生懸命に聴講することが大切 私語をしないこと。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
解剖生理生化学実験	FN41203	開講時期:	後期	単位:	1単位
		形態:	実験		
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
溝上 顕子		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観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けている				○
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。					
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、レポートにまとめる。		
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し、レポートにまとめる。 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調べてまとめる。		
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			測定した自身の心電図を解析する。		
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、講義で得た知識をもとにそのメカニズムを考察する。		
7:消化器系(1) 口腔・唾液腺・食道の構造と機能、デンブンの構造 唾液によるデンブンの分解			デンブンの構造を理解し、実験の原理、方法と手順をレポートにまとめる。 自身の唾液に含まれるアミラーゼの活性度を計算する。		
8:消化器系(2) 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し、レポートにまとめる。 実習で測定した値をもとに、ペプシンの活性度を計算する。		
9:消化器系(3) 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(4) 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、調べてレポートにまとめる。		
11:血液 自分自身の血液細胞の顕微鏡観察			実験の方法と手順を理解し、レポートにまとめる。 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			腎臓における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、尿管管での再吸収について 尿試験紙法による実習			尿検査の意義を理解する。 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、具体例をレポートに記載する。		
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し、レポートにまとめる。		
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、各回30分以上行うこと。毎回課題を出します。					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
教科書は使用しません。毎回、資料を配布します。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
学習の意欲 20% 実習・課題レポート 70% 冬休み課題レポート 10% 以上を総合して評価します。					
講義中の私語および携帯電話の使用は『学習意欲』で減点の対象とします。					
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)					
実習終了後、実習内容および課題レポートを作成し、次回授業前日の17時までに提出すること。冬休みにもレポート課題を予定しています。 レポートは全て評価とコメントを記し、本人に返却します。また、間違いの多かった課題に関しては次の授業内で解説します。 実習衣(白衣)を持参してください。レポート用紙は必要に応じて配布します。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
食品学実験	FN51204	開講時期	後期	単位	1単位
		形態	実験		
担当者		履修方法	卒業選択		
金田 一秀		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他	フードスペシャリスト必修		
		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観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けている	○
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
食品は様々な化学物質で構成され、その成分のわずかな違いにより風味や栄養成分が大きく異なる。食品学実験では、食品に含まれる主要な栄養素の化学的な性質および成分の分析を行い、それぞれの食品の特徴を知ることが目的とする。

III. 学習成果
実験レポート(目的、方法、結果、考察)の書き方について学ぶことができる。 実験器具や試薬について適切に取り扱うことができる。 実験を通じて基礎栄養学や食品学、食品材料学で学ぶ知識を再確認し、栄養士として食品の持つ機能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: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:水溶液の性質(pHと溶液の緩衝作用について)	酸性、中性、アルカリ性について理解しておく。 水溶液のpHと緩衝作用について調べる。
4:中和滴定法を用いた食品の酸度の測定について①	中和滴定及びファクターについて調べる。
5:中和滴定法を用いた食品の酸度の測定について②	食品中の酸度測定法について調べる。
6:糖質の性質	代表的な糖類について調べる。 糖類の定性試験法について調べる。
7:たんぱく質の性質	たんぱく質の等電点について調べる。
8:アミノ酸・たんぱく質の性質	代表的なアミノ酸について調べる。 アミノ酸・たんぱく質の定性試験法について調べる。
9:脂質の性質	代表的な脂質について調べる。 脂質の定性試験法について調べる。
10:醤油および菓子中に含まれる塩分の定量	食品中の塩分の定量法についてまとめる。 必須ミネラルについて調べる。
11:大根および人参に含まれるビタミンCの定量	食品中のビタミンCの定量法について調べる。
12:緑茶に含まれるタンニンの定量①	お茶からのタンニン抽出法と定量法について調べる。
13:緑茶に含まれるタンニンの定量②	お茶からのタンニン抽出法と定量法について調べる。
14:天然色素の抽出とその性質	食品に含まれる代表的な天然色素について調べる。 天然色素の抽出とその性質について調べる。
15:昆布に含まれる甘味成分について	糖アルコールの抽出と生成方法について調べる。
* 準備学習についての補足説明 準備学習と実験レポートの作成を、各回60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。	

V. 教科書・参考図書
教科書は使用せず、実験プリントを配布する。 参考書 食品成分表

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、実験毎に提出・評価を行い、返却します。 白衣を着用の上、使用器具や薬品の取り扱い、留意点をしっかり守り受講して下さい。実験はグループで行うため、グループ内で作業の声掛けをし、積極的に行動するように心がけて下さい。実験に相応しい身だしなみ(白衣、服装、髪の毛等)に注意してください。 実験に不必要な物の実験室への持ち込みを禁止します。 実験毎に、実験レポートを提出させ、評価後返却します。全ての実験で評価が付くように努力してください。

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
食品加工実習	FN51205	開講時期:	後期	単位:	1単位
担当者		形態:	実習		
豊崎 俊幸		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		履修要件他:	フードスペシャリスト必修		
		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観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けている				○
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、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る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――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――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――①(ベーコンの製造)			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――②(ベーコンの製造)			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)した内容をプ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を、実習当番班の学生が実習前にプレゼンテーションすることから、そのときに参考資料を配布します。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
毎回の感想文(14回)10%;レポート1回(テーマは未定)30%;学習の意欲 60% 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。 マニキュア塗布も禁止です。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
栄養学実習	FN61203	開講時期:	後期	単位:	1単位
担当者		形態:	実習		
陶山 敦子		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		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観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けている				○
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、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食事の特性、献立内容を説明できる。 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、改善計画の作成もできる。					
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(食事計画)の方法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			栄養管理の復習をする 献立の評価(様式2)書き方をまとめる、練習をする		
2: 乳児の栄養管理実習－1 (調乳)			テキスト「乳児期栄養-乳汁栄養」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、乳汁栄養についてまとめる		
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: 乳児の栄養管理実習－2 (離乳食①)			「授乳・離乳支援ガイド」について復習をする 実習の結果および考察、市販の離乳期食品についてまとめる		
5: 乳児の栄養管理実習－3 (離乳食②) 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「乳児期栄養-離乳期栄養」を読み要点をまとめる 実習の結果および考察、離乳期栄養管理についてまとめる		
6: 幼児期の栄養管理実習－1			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		
7: 幼児期の栄養管理実習－2 (間食)			テキスト「幼児期の栄養」を読む、幼児の間食の献立を考える(10回分) 実習の結果および考察、幼児期の食教育や保育所給食の特性についてまとめる		
8: 青年・成人期の保健食実習(疾病予防のための食事) 学生自身を対象とした栄養管理の演習 栄養管理計画			テキスト「成人期の栄養」を読む、1週間の食事記録を作る 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		
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、食品構成作成		
10: 高齢期の栄養管理実習(咀嚼困難者の食事) 栄養管理演習(献立作成)			テキスト「高齢期の栄養」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: 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		
12: 20歳の保健食献立作成と献立の評価方法① 献立作成および献立の評価			学生自身を対象とした栄養管理の課題を反省・見直しをしてくる 20歳の保健食献立作成の経過・注意点についてまとめる		
13: 20歳の保健食献立作成と献立の評価方法② 1日分の自主献立実習			自主献立実習の調理手順や役割を考え、作業分担・留意点を書いてくる 実習の結果および考察、自主献立の評価・改善についてまとめる		
14: 学童期・思春期および更年期の栄養管理 学生自身を対象とした栄養管理の演習 栄養管理計画の評価・修正			テキスト「学童・思春期、更年期の栄養」を読み要点をまとめる 学生自身を対象とした栄養管理の課題の完成(献立の改善、栄養計算、考察)		
15: まとめ			プリント、課題レポートすべてを整理して、復習する。		
* 準備学習についての補足説明 食に関する情報収集に努め、自分や家族の食生活管理に関心を持ち、実行することが本教科の理解と技能取得につながります。 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まとめ、ノートを完成させること。 課題は毎回指示するので、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－健康なライフステージのために－」		宮澤節子 他 (学建書院)	¥2,500		
栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学」第6版		木戸康博 他 (講談社)	¥2,800	(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)					
課題についてはコメントをつけて返却します。中間試験も返却し、解説します。 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ち、望ましい食生活を送ることを心がけてほしい。 成分表・計算機など栄養管理・献立作成に必要な用具及び包丁を持参すること。 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。 プリント、レポートは最後にファイルに綴じるので紛失しないように保管しておくこと。 「実務経験教員科目」の特記事項:管理栄養士勤務経験(学校給食等)あり 授業14回目では、児童生徒の栄養管理等について実際の現場での事例等も紹介し演習を行う。その他の回でも栄養管理の対象者への対応等現場で求められる課題の紹介や対策を演習する。					

科目名	科目ナンバリング	学科：	食物栄養学科	学年：	1年
栄養指導論Ⅰ	FN72201	開講時期：	後期	単位：	2単位
担当者		形態：	講義		
宮崎 貴美子		履修方法：	卒業選択		
		免許・資格など	栄養士必修		
		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観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けている				◎
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、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た上で、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する。 2. 食行動の変容について理解する。 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: 栄養教育・栄養指導の概念 栄養教育・栄養指導の目的と必要性			予習	栄養教育・栄養指導の目的と必要性についてテキストを読む	
			復習	栄養教育・栄養指導の目的と必要性についてまとめる	
2: 栄養教育・栄養指導の概念 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	
3: 栄養教育・栄養指導の概念 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	
4: 栄養教育・栄養指導の概念 管理栄養士および栄養士と栄養指導			予習	管理栄養士および栄養士と栄養指導についてテキストを読む	
			復習	管理栄養士および栄養士と栄養指導についてまとめる	
5: 栄養教育・栄養指導の概念 栄養教育の国際動向			予習	栄養教育の国際動向についてテキストを読む	
			復習	栄養教育の国際動向についてまとめる	
6: 栄養教育の方法論 行動科学理論と栄養教育			予習	行動科学理論と栄養教育についてテキストを読む	
			復習	行動科学理論と栄養教育についてまとめる	
7: 栄養教育の方法論 行動科学の理論とモデル・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についてテキストを読む	
			復習	行動科学の理論とモデルについてまとめる	
8: 栄養教育の方法論 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	
9: 栄養教育の方法論 行動変容技法と概念			予習	行動変容技法と概念についてテキストを読む	
			復習	行動変容技法と概念についてまとめる	
10: 栄養教育の方法論 組織づくり・地域づくりへの展開			予習	組織づくり・地域づくりへの展開についてテキストを読む	
			復習	組織づくり・地域づくりへの展開についてまとめる	
11: 栄養教育の方法論 食環境づくりと栄養教育・栄養指導			予習	食環境づくりと栄養教育・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教育・栄養指導についてまとめる	
12: 栄養教育マネジメント 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	
13: 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメント ①			予習	健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメントについてテキストを読む	
			復習	健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメントについてテキストを読む	
14: 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメント ②			予習	健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメントについてテキストを読む	
			復習	健康・食物摂取に影響をおよぼす要因のアセスメントについてテキストを読む	
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:「イラスト栄養教育・栄養指導論」 城田知子他 東京教学社 ￥2,100 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(上記内容1-14について、学習成果1-3の観点から出題) 70% 学習意欲 10% 小テスト 10% レポート 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	単位:	1単位
		形態:	実習		
		履修方法:	卒業選択		
担当者		免許・資格など	栄養士必修		
陶山 敦子		履修要件他:			
麻生 廣子		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観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けている				◎
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、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、前日準備 1コマ 3～14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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
4: 給食実習①(丼物の献立) 調理・栄養士業務 給食当日の業務 3コマ			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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②(揚げ物の献立) 調理・栄養士の業務、前日準備			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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
6: 給食実習②(揚げ物の献立) 調理・栄養士の業務 給食当日の業務			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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		
7: 給食実習③(焼き物の献立) 調理・栄養士業務、前日準備			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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
8: 給食実習③(焼き物の献立) 調理・栄養士業務 給食当日の業務			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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		
9: 給食実習④(煮物の献立) 調理・栄養士業務、前日準備			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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
10: 給食実習④(煮物の献立) 調理・栄養士業務 給食当日の業務			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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		
11: 給食実習⑤(弁当の献立) 調理・栄養士業務、前日準備			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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
12: 給食実習⑤(弁当の献立) 調理・栄養士業務 給食当日の業務			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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		
13: 給食実習⑥(複数献立の実習) 調理・栄養士業務、前日準備			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 自分の役割の確認、作業計画を作成する		
14: 給食実習⑥(複数献立の実習) 調理・栄養士業務 給食当日の業務 給食実習6回全体の反省、目的達成度の考察			作業計画を確認し、作業を行うに当たっての配慮点を考えてくる 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		
15: 演習及び実習(喫食調査実施と集計及び献立の評価、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(6回)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 50%、 提出物 50% 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、給食実習6回の完全出席。 「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と認識して実習に望むこと。 「実務経験教員科目」特記事項: 両教員とも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。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
技能演習Ⅰ	FN94101	開講時期	後期	単位	1単位
担当者		形態	演習		
専任教員		履修方法	卒業選択		
		免許・資格など			
		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					
学生が学内および学外で実施される資格試験に合格することで取得したポイントを合算し、単位が取得できる科目である。 栄養士実力試験を受験することやフードスペシャリストなどの資格試験に合格することでポイントが付与される。					
Ⅲ. 学習成果					
・ 資格取得のための勉強により、勉強習慣を身に着けることができる。 ・ 資格取得のための勉強により、多くの科目にフィードバックでき、授業科目への理解が深まる。 ・ 社会人として役立てることのできる資格を取得することができる。					
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		
・ 各資格にポイントが定められている。その合計が3ポイントになったとき、自ら申請することで単位が認定される。 ・ 学内で実施されるものと、学外で実施されるものがある。 ・ 資格試験については、担当教員が告知する場合もあるが、ほとんどが学科掲示板で告知する。			・ 試験のスケジュールを確認すること ・ 取得したポイントは自ら確認し、申請に備える。		
ポイント設定表					
検定名・資格名	認定団体名	グレード	ポイント		
栄養士実力試験	全国栄養士養成施設協会	認定C	2		
		認定B	4		
		認定A	6		
フードスペシャリスト	日本フードスペシャリスト協会		3		
食生活アドバイザー	FLAネットワーク	3級	2		
		2級	3		
家庭科料理技術検定	(学)香川栄養学園	4級	2		
		3級	3		
英語検定	文部科学省	3級	3		
		準2級	4		
		2級	5		
		準1級	6		
		3級	3		
		準2級	4		
ワープロ検定	日本情報処理検定協会	2級	5		
		準1級	6		
		1級	7		
		初段	8		
表計算検定	サーティファイソフトウェア活用能力認定委員会	3級	4		
		2級	5		
		1級	6		
漢字検定	日本漢字能力検定協会本部	3級	3		
		準2級	4		
		2級	5		
		準1級	6		
		1級	7		
* 準備学習についての補足説明					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
資格によりプリントおよび関連資料を配布することもある。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
各資格にポイントが定められている。その合計が3ポイントになったとき、単位が認定される。					
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) 卒業延期生は履修できない。					

科目名	科目ナンバリング	学科	食物栄養学科	学年	1年
技能演習Ⅱ	FN94102	開講時期:	後期	単位:	1単位
担当者		形態:	演習		
専任教員		履修方法:	卒業選択		
		免許・資格など			
		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					
学生が学内および学外で実施される資格試験に合格することで取得したポイントを合算し、単位が取得できる科目である。					
栄養士実力試験を受験することやフードスペシャリストなどの資格試験に合格することでポイントが付与される。					
技能演習Ⅰを習得したものが技能演習Ⅱを履修することができる。					
Ⅲ. 学習成果					
・ 資格取得のための勉強により、勉強習慣を身に着けることができる。					
・ 資格取得のための勉強により、多くの科目にフィードバックでき、授業科目への理解が深まる。					
・ 社会人として役立てることのできる資格を取得することができる。					
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		
・ 各資格にポイントが定められている。その合計が3ポイントになったとき、自ら申請することで単位が認定される。			・ 試験のスケジュールを確認すること		
・ 学内で実施されるものと、学外で実施されるものがある。			・ 取得したポイントは自ら確認し、申請に備える。		
・ 資格試験については、担当教員が告知する場合もあるが、ほとんどが学科掲示板で告知する。					
ポイント設定表					
検定名・資格名	認定団体名	グレード	ポイント		
栄養士実力試験	全国栄養士養成施設協会	認定 C	2		
		認定 B	4		
		認定 A	6		
フードスペシャリスト	日本フードスペシャリスト協会		3		
食生活アドバイザー	FLAネットワーク	3級	2		
		2級	3		
家庭料理技術検定	(学) 香川栄養学園	4級	2		
		3級	3		
英語検定	文部科学省	3級	3		
		準2級	4		
		2級	5		
		準1級	6		
ワープロ検定	日本情報処理検定協会	3級	3		
		準2級	4		
		2級	5		
		準1級	6		
		1級	7		
		初段	8		
表計算検定	サーティファイソフトウェア活用能力認定委員会	3級	4		
		2級	5		
		1級	6		
漢字検定	日本漢字能力検定協会本部	3級	3		
		準2級	4		
		2級	5		
		準1級	6		
		1級	7		
* 準備学習についての補足説明					
Ⅴ. 教科書・参考図書					
資格によりプリントおよび関連資料を配布することもある。					
Ⅵ. 評価方法と評価基準					
各資格にポイントが定められている。その合計が3ポイントになったとき、単位が認定される。					
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)					
卒業延期生は履修できない。					