

## 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って育てる。
5. 本学の教育理念を踏まえて、常に栄養士としてのプロ意識を保持しつつ、日々自分自身がスキルアップできる学生を、栄養士法施行規則にのっとって育てる。

## 入学者受け入れの方針(アドミッション・ポリシー)

1. 栄養士の仕事を通して社会に貢献したい人
2. 「食」に興味があり、栄養士の仕事との関わり合いが深い食生活の改善や健康・増進と、併せ調理技術向上を目指したい人
3. 現実社会で生き抜くための基礎的なマナーが身についており、規則正しいライフスタイルが確立している人
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** 令和2年度入学生  
(ナンバリングの構成)



食物栄養学科 学科コード FN

ナンバリングの意味すること

種別・種別細分	科目水準	通し番号
1 1	1 0 1	

種別	授業科目	ナンバー
総合科目	総合演習Ⅰ	11101
	総合演習Ⅱ	11102
	総合演習Ⅲ	11103
	総合演習Ⅳ	11104
	キャリアアップセミナー	12101
教養科目	心理学	21101
	社会学（女性問題から見た社会学）	21102
	消費科学（消費者問題）	21103
	食文化論	22101
	栄養士理数基礎演習	22102
	化学A	22103
	情報処理入門	22104
	栄養情報処理演習	22105
	健康スポーツⅠ	23101
	英語A（栄養学専門英語）	24101
社会と健康生活	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
	公衆衛生学Ⅰ	31201
人体と機能構造	公衆衛生学Ⅱ	31202
	社会福祉概論	32201
	解剖生理学	41201
	人生化学	41202
	解剖生理生化学実験	41203
食品と衛生	病態生理学	42201
	運動生理学	43201
	食品学	51201
	食品材料学	51202
	食品官能評価・鑑別	51103
栄養と健康	食品学実験	51204
	食品加工実習	51205
	食品衛生学	52201
	食品衛生学実験	52202
	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
	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
給食の運営	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
フードスペシャリスト	給食管理学外実習	82304
	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
	フードスペシャリスト演習	91104
マーケティング	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
専門関連科目	技能演習Ⅱ	94102
	技能演習Ⅲ	94103
	技能演習Ⅳ	94104

(種別・種別細分)		種別	種別細分
総合科目	1	総合科目	11 キャリア教育
教養科目	2	人文・社会系教養科目 専門関連教養科目 体育系教養科目 語学系教養科目 留学生用日本語科目	21 22 23 24 25
社会生活と健康	3	公衆衛生学 社会福祉	31 32
人体の構造と機能	4	解剖学・生理学 病態生理学 運動生理学	41 42 43
食品と衛生	5	食品学 食品衛生学	51 52
栄養と健康	6	栄養学 臨床栄養	61 62
栄養の指導	7	公衆栄養 栄養教育・栄養指導	71 72
給食の運営	8	調理学 給食管理・運営	81 82
フードスペシャリストおよび専門関連科目	9	フードスペシャリスト科目 栄養士専門科目 海外研修 技能演習	91 92 93 94

（通し番号）カリキュラム表順

(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

# 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				1 火				
2 木	入学式	2 土	休校日	2 火				2 木				2 日				2 水				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				3 木				
4 土		4 月	みどりの日	4 木				4 土				4 火				4 金				4 金				
5 日		5 火	こどもの日	5 金				5 日				5 水				5 土				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				6 日				
7 火		7 木		7 日				7 火				7 金				7 月				7 月				
8 水	前期・1期授業開始	8 金		8 月				8 水				8 土				8 火				8 火				
9 木		9 土		9 火				9 木				9 日				9 水				9 水				
10 金		10 日		10 水				10 金				10 月				10 土				10 土				
11 土		11 月		11 木				11 土				11 火				11 木				11 木				
12 日		12 火		12 金				12 日				12 水				12 土				12 土				
13 月		13 水		13 土	★習			13 月				13 木				13 木				13 日				
14 火		14 木		14 日				14 火				14 金				14 土				14 月				
15 水	FA・專攻登録変更日	15 金		15 月				15 水				15 土				15 火				15 火				
16 木		16 土		16 火				16 木				16 日				16 水				16 水				
17 金		17 日		17 水				17 金				17 月				17 木				17 木				
18 土		18 月		18 木				18 土				18 火				18 金				18 金				
19 日		19 火		19 金				19 日				19 水				19 土				19 土				
20 月		20 水		20 土				20 月				20 木				20 火				20 日				
21 火		21 木		21 日				21 火				21 金				21 土				21 月				
22 水		22 金		22 月				22 水				22 土				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 木				23 木				
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 土				24 木				
25 土		25 月		25 木				25 土				25 土				25 火				25 金				
26 日		26 火		26 金				26 日				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 木				27 日				
28 火		28 木		28 日				28 火	食2以外補講開始			28 金	セメスター科目授業終了			28 金				28 月				
29 水	全学科水曜授業日(昭和の日)	29 金		29 月				29 水				29 土				29 火				29 火				
30 木	休校日	30 土	食2年月曜授業日	30 火				30 木				30 木				30 日				30 水				
		31 日						31 金	食2授業終了 食2以外補講終了			31 月				31 月	保2前頭班名簿 履修登録							

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				4期 登録変更日	1 金	元旦	1 月	1 月	1 月	1 月	1 月	2 月	2 月	2 月	2 月	2 月	2 月	2 月		
2 金		2 月	後片付け	2 水					2 土		2 火	FA・LP クラス別登録終了	2 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	3 水	3 月	3 月	3 月	3 月	3 月	3 月	
3 土		3 火	文化の日	3 木				3 日		3 水	FA試験期間 2/1~2/6	3 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	4 木	4 月	4 月	4 月	4 月	4 月	4 月		
4 日		4 水		4 金				4 月		4 木	FA試験期間 2/1~2/6	4 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	5 木	5 月	5 月	5 月	5 月	5 月	5 月		
5 月		5 木		5 土				5 月		5 火	FA試験期間 2/1~2/6	5 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	6 木	6 水	授業再開	6 土	6 月	6 月	6 月		
6 火		6 金		6 日				6 日		6 水	FA試験期間 2/1~2/6	6 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	7 木	7 木	7 月	7 日	7 月	7 月	7 月		
7 水		7 土		7 月				7 月		7 木	FA試験期間 2/1~2/6	7 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	8 木	8 月	8 月	8 月	8 月	8 月	8 月		
8 木		8 日		8 火				8 月		8 木	FA試験期間 2/1~2/6	8 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	9 木	9 水	9 月	9 月	9 月	9 月	9 月		
9 金		9 月		9 水				9 月		9 土	FA試験期間 2/1~2/6	9 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	10 木	10 水	授業再開	10 日	10 月	10 月	10 月		
10 土		10 火		10 木				10 木		10 日	FA試験期間 2/1~2/6	10 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	11 木	11 火	成人の日	11 日	11 月	11 月	11 月		
11 日		11 水		11 金				11 月		11 木	FA試験期間 2/1~2/6	11 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	12 木	12 火	建国記念の日	11 木	11 月	12 月	12 月		
12 月		12 木		12 土				12 月		12 火	FA試験期間 2/1~2/6	12 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	13 木	13 火	13 土	13 日	13 月	13 月	13 月		
13 火		13 金		13 日				13 月		13 水	FA試験期間 2/1~2/6	13 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	14 木	14 火	14 土	14 日	14 月	14 月	14 月		
14 水		14 土		14 月				14 月		14 木	FA試験期間 2/1~2/6	14 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	15 木	15 火	15 土	15 日	15 月	15 月	15 月		
15 木		15 日		15 火				15 月		15 木	FA試験期間 2/1~2/6	15 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	16 木	16 火	16 土	16 日	16 月	16 月	16 月		
16 金		16 月		16 水				16 月		16 土	FA試験期間 2/1~2/6	16 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	17 木	17 水	17 月	17 日	17 月	17 月	17 月		
17 土		17 火		17 木				17 月		17 木	FA試験期間 2/1~2/6	17 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	18 木	18 火	18 月	18 日	18 月	18 月	18 月		
18 日		18 水		18 金				18 月		18 木	FA試験期間 2/1~2/6	18 月	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	FA試験期間 2/1~2/6	19 木	19 火	19 月	19 日	19 月	19 月	19 月		
19 月		19 木		19 火				19 月		19 土	全学科月曜授業日	19 火				19 金				20 土				
20 火		20 金		20 日				20 月		20 水						20 土				21 日				
21 水		21 土		21 月				21 月		21 木						21 日				22 月				
22 木		22 日		22 火				22 月		22 木	冬期休暇前授業終了	22 金				22 木				23 火				
23 金		23 月	全学科月曜授業日	23 木				23 月		23 水						23 土				23 火				
24 土	保1火曜授業日	24 火		24 木				24 月		24 日						24 木				24 水				
25 日		25 水		25 金				25 月		25 木	保1授業終了	25 木												

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”的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  
2 年

科目名 <b>総合演習Ⅲ</b>	科目ナンバリング FN11103	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 演習 卒業必修	学年: 2年
担当者 専任教員				
		アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/>	実務経験教員科目:	単位: 1単位
<b>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)</b>				
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	<input checked="" type="radio"/>			
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	<input checked="" type="radio"/>			
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	<input checked="" type="radio"/>			
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	<input checked="" type="radio"/>			
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	<input checked="" type="radio"/>			
DP6				
DP7				
<b>II. 概要</b>				
2年次の前期では、就職活動に関する講座やガイダンスが中心となる。学生課との連携強化の授業により行う。 教育講演会を通して、栄養士の質的向上を行う。仮演題として、栄養士の魅了を深く理解する内容を予定している。 栄養士免許取得のための給食管理学外実習や進路決定の時期であるので、自分自身の生活設計や2年前期のスケジュール管理の支援も目的としている科目である。				
<b>III. 学習成果</b>				
1 クラスでのグループワーク、体育大会の準備等の活動をとおして学生間と教員間の人間関係を良好に保つことができるようになる 2 学科の専門性を高める内容の授業や就職活動に関する様々な授業を通して、将来の目標を定め、実行する能力を習得する。 3 就職活動に必要なコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力、さらには実行力・考察力を養うことができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1.2年生の学校生活について(学科長講話) 2年生の計画	短大2年目にすべきことを考え、就職活動に関する色々情報を入手しておく。 2年前期の短大生活の計画(生活管理・学習計画)を立てる			
2.グループワーク(2年生の目標)	2年生の目標を考えておくこと 2年生の目標と計画を確認し、実行する方法をまとめる			
3.就職行事:模擬面接①	面接での質問例の自分の回答を考えまとめる 模擬面接の反省をし、次回の対策を考えまとめる			
4.就職行事:模擬面接②	前回の面接の反省を踏まえて 質問例の自分の回答を考えてくる 模擬面接の反省をし、次回の対策を考える			
5.就職試験対策①一般問題	国語・数学的能力・社会・理科一般・時事問題を復習していく 就職試験の練習問題のやり直しをする			
6.就職行事:模擬面接③ 就職試験対策②一般問題	国語・数学的能力・社会・理科一般・時事問題の知識を復習していく 就職試験の練習問題のやり直しをする			
7.就職行事:模擬面接④ 就職試験対策③作文問題	作文の書き方を復習していく 就職試験の作文問題のやり直しをする			
8.OG懇談会	栄養士の活躍する分野と職務内容を復習していく 講演内容および感想考察をレポートにまとめる			
9.ポートフォリオ学習の振り返り 入力	各教科の7回目までの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 7回までの学習の振り返りを踏まえて、これから各教科の学習計画を考えまとめる			
10.就職試験対策④専門問題・栄養士実力試験対策①	過去の問題を調べ、専門教科の復習をする。練習問題のやり直しをする 栄養士実力試験A判定を取得するための学習計画を考えまとめる			
11.就職試験対策⑤専門問題・栄養士実力試験対策②	過去の問題を調べ、専門教科の復習をする 練習問題のやり直しをする			
12.グループワーク(学外実習を終えて、就職活動について)	学外実習と今までの就職活動の反省を考えてくる 栄養士実務の能力向上と進路決定に向けての方策を考えまとめる			
13.教育講演会	レポートの書き方を復習しておくこと 講演内容および感想考察をレポートにまとめる			
14.栄養士実力試験対策③	過去の問題を調べ、専門教科の復習をする 練習問題のやり直しをする			
15.学生生活指導(単位認定試験・後期の学生生活等) ポートフォリオ学習の振り返り 入力	各教科の8回目からの学んだ内容 その理解度および考察をまとめてくる 総合演習Ⅲで学んだ内容とその成果のまとめをする			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は毎回45分以上行う。内容についてはその都度連絡する。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
その都度、資料などを配付する。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
学習の意欲 80%、 レポート2回(教育講演会、OG懇談会) ポートフォリオ学習の振り返りの提出20%。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20~10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。 講演会のレポート、その他の提出物等はコメントを付して返却する。				

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
総合演習Ⅳ	FN11104	開講時期:	後期		
担当者		形態:	演習	単位:	1単位
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、食料を食べに変える加工(調理を含む)及び貯蔵の原理・技能、食生活の歴史などに関する知識と理解によって、望ましい食生活の実践につながる視点で説明することができる	○				
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている	○				
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる	○				
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる	○				
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる	○				
DP6					
DP7					

## II. 概要

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

## III. 学習成果

- 社会人になるための心構えなどが身につく。
- 色々な授業を通して、コミュニケーション能力や論理的・批判的思考力が養われる。
- 短大生活の集大成として、2年生が中心となる学園祭を通して、栄養士として自覚と指導力が養われる。

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

### \* 準備学習についての補足説明

準備学習は毎回45分以上行う。内容についてはその都度連絡する。

## V. 教科書・参考図書

その都度、資料などを配付する。

## VI. 評価方法と評価基準

授業関与度 80%、 レポート(学外研修・学術講演会)ポートフォリオ学習の振り返りの提出 20%。

VII. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)  
本科目は、基本的に火曜日の1時限目(9:20~10:50)に開講される。なお、授業内容により、1時限目以外に開講する場合もある。  
講演会のレポート、その他の提出物等にはコメントを付して返却する。

科目名 <b>食文化論</b>	科目ナンバリング FN22101	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業選択 教養科目	学年: 2年
担当者 竹本 尚未				
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input type="radio"/>				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
食文化には、食材や調理法などの食べ物に関わるものから、食器、マナー、外食産業、そして民族や宗教に至る多くの物事が含まれる。食文化は時代とともに変化していくものであり、この講義では前述した食べ物や物事の変遷を学ぶ。				
<b>III. 学習成果</b>				
1)食文化を知る事で、食べ物や現在の食生活への理解が深まる。 2)食の専門家として、幅広い知識が身に付く。 3)フードスペシャリストとして食文化論にかかる範囲の修得。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:和食について	予習:テキスト序章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
2:食文化の領域	予習:テキスト1章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
3:世界の食文化形成	予習:テキスト2章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
4:日本の食文化形成と展開	予習:テキスト3章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
5:異文化接触と受容	予習:テキスト4章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
6:主食の文化	予習:テキスト5章～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う。 復習:小テストの直し			
7:副食の文化	予習:テキスト5章～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う。 復習:小テストの直し			
8:調味料、油脂、香辛料	予習:テキスト5章～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う。 復習:小テストの直し			
9:菓子、茶、酒	予習:テキスト5章～8章の担当範囲を読み、調べてプレゼンテーションの準備を行う。 復習:小テストの直し			
10:日本料理の形成と発展	予習:テキスト9章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
11:台所・食器・食卓の文化	予習:テキスト10章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
12:日常の食生活	予習:テキスト11章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
13:外食文化の成立と変化	予習:テキスト13章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
14:行事と地域の食文化	予習:テキスト14章を読み、分からぬ漢字や単語を調べてくる 復習:小テストの直し			
15:まとめ	予習:これまでの小テストの見直し 復習:小テストの直し			
*準備学習についての補足説明 予習は1時間程度行い、授業の範囲の教科書に目を通して授業に取り組む。分からぬ漢字などは調べておく。 復習は小テストの直しをし、授業の内容の確認を行う。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書: 日本の食文化論「和食」の継承と食育 江原絢子・石川尚子編著 アイ・ケイ コーポレーション ¥2,500+税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験:60% 小テスト・提出物:20% 発表:10% 学習の意欲(受講態度):10%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 小テストを回収し、理解度を把握。理解度が低い部分は授業内にて再度解説します。				
6～8回目は各グループに分かれてパワーポイントを用いた発表を実施する。(受講人数により変更あり)				

科目名 <b>心理学</b>	科目ナンバリング FN21101	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業選択 教養科目	学年: 2年 単位: 2単位
担当者 田中 将司	アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:			
<b>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)</b> <b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>				
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 ○				
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 ○				
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 ○				
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				
<b>II. 概要</b> この授業では、初学者を対象に、心理学が研究対象としてきた様々な日常的な現象について広く取り上げる。 授業の中で、日常の生活を思い浮かべながら講義にのぞみ、自分自身や周りの人を理解するきっかけとする。				
<b>III. 学習成果</b> ・人の心と行動がどのように結びついているか、自分自身を振り返りながら考えることができる ・自己理解を進め、他者との関係性の中で適切に自分自身を表現することができる				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: イントロダクション 講義についてオリエンテーション、心理学のイメージについて考える	心理学のイメージについて各自の考えをまとめること			
2: 心理学ってなんだろう? 基礎心理学と応用心理学について学ぶ	実生活と結びつけて心理学の授業でどのような成果を得たいか具体的にまとめること			
3: パーソナリティの心理学 知能について、ワークを通して学ぶ	自分の得意不得意について考え、まとめること			
4: ストレスマネジメント ストレスに対処する方法をグループワークを通して学ぶ	自分のストレス発散方法をまとめること			
5: 記憶の心理学 記憶のメカニズム、忘れることについて学ぶ	「記憶」、「忘却」というワードについてまとめること			
6: 感覚と知覚 錯覚することについて学ぶ	「感覚」、「知覚」というワードについてまとめること			
7: 行動の基本様式 我々は行動をどのように身につけるか学ぶ	「条件付け」というワードについてまとめること			
8: 社会心理学 集団でいるときの人間の心理についてグループワークを通して学ぶ	「集団心理」というワードについてまとめること			
9: 発達とは何か? これからどのような心の課題がやってくるか学ぶ	「アイデンティティ」というワードについてまとめること			
10: 臨床心理学入門① 臨床心理学の概要について学ぶ	「臨床心理学」というワードについてまとめること			
11: 臨床心理学入門② 人を見立てることについて学ぶ	「心理アセスメント」というワードについてまとめること			
12: 臨床心理学入門③ 人の話を聞くことについて学ぶ	「心理面接」というワードについてまとめること			
13: 臨床心理学入門④ 臨床心理士・公認心理師の役割について学ぶ	「臨床心理地域援助」というワードについてまとめること			
14: マイノリティ心理学 当事者の持つる困難について映像とグループディスカッションを通して学ぶ	「マイノリティ」というワードについてまとめること			
15: ジェンダー心理学 性別によって持つる困難について映像とグループディスカッションを通して学ぶ	「ジェンダー」、「フェミニズム」というワードについてまとめること			
* 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。 日頃から心理学に関する様々な情報収集を心がけること				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 参考図書: 詫摩武俊(編)(1995)心理学. 新曜社.				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 学習の意欲(講義中のワークやディスカッションへの参加・各回で行う小レポートの内容)→75% 最終レポート→25%				
<b>VII. その他</b> (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) 本講義は、積極的な「参加」を単位認定の基準とする。 そのため、単に座席に座り、講義を聞く従来型の講義形式だけではなく、受講生に様々な行動を講義中にとってもらう。 講義始めにワークシート、小レポート用紙を配り、講義終了直前に回収する。ワークシート、小レポート用紙は確認し、翌回に返却する。 15回目のワークシート、小レポートの提出は求めない。				

科目名 <b>社会学</b>	科目ナンバリング FN21102	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 教養科目	学年: 2年
担当者 武藤 桐子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				本科目との関連
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				
<b>II. 概要</b>				
社会の中の様々な事柄を、性別(ジェンダー)の視点から考察します。ジェンダーとは、一般に社会的・文化的・歴史的につくられた性のありようのことです。私たちの身の回りで起きている出来事と性別がどのように関係しているか、社会学の視点から考えます。				
<b>III. 学習成果</b>				
・性別に関わる様々な問題に関する基礎的な概念および問題の現状について説明できる。 ・就労や生活に関連する法制度、セクシュアル・ハラスメントやDV、LGBT等の現代的な問題について、必要な知識を身につける。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:イントロダクション	シラバスを十分に読んでおく			
2:ジェンダーとは? グループワーク:身の回りのジェンダーについて考える	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
3:恋愛・結婚とジェンダー	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
4:「男は仕事、女は家庭?」～性別役割分業	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
5:育児とジェンダー	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
6:家事・育児とジェンダー グループワーク:ドラマを題材に家事・育児とジェンダーについて考える	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
7:家族に関する法制度とジェンダー	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
8:「産む、産まない」とジェンダー	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
9:働き方とジェンダー	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
10:男女雇用機会均等法	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
11:セクシュアル・ハラスメント	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
12:DV・デートDV	授業内容を振り返り、テーマについての自身の考えを整理しておく			
13:DV・デートDV グループワーク:ドラマを題材にDVについて考える	授業内容を振り返る レポート作成に向け、全体の振り返りとまとめを行う			
14:性の多様性	授業内容を振り返る レポート作成に向け、全体の振り返りとまとめを行う			
15:まとめとレポート発表	発表に向け、レポートを作成する			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は毎回30分程度行うこと。 インターネット、テレビ、新聞等で、テーマに関連する出来事等について情報収集を心がけること。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書は使用しない。プリントを配布する。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
期末レポート70% 学習の意欲30%				
<b>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)</b>				
・リアクションペーパーを提出させる場合、質問があれば次回授業時にコメントする。 ・グループワークを行う際には積極的に参加すること。				

科目名 <b>消費科学</b>	科目ナンバリング FN21103	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 教養科目	学年: 2年
担当者 後藤 直子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				本科目との関連
<b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>				○
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				
<b>II. 概要</b>				
ここ数年、消費者、特に若者が悪質商法などのトラブルに巻き込まれる例が後を絶たない。それもクレジットを組んだものも多く、後々まで借金に悩まされてしまうという人もいる。このような被害から身を守る為にはどうしたらよいか、被害に遭ったらどうしたらよいかを考える。私達が過ごしやすい快適な毎日を送るために、生涯生活全般にわたって様々な観点から検討を加え、消費者としての自覚を持つようになる。				
<b>III. 学習成果</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者問題全般についての基本的な知識を身につける。</li> <li>・利息の計算ができるようになる。</li> <li>・被害にあった場合の相談場所や対処法についての知識を身につける。</li> <li>・消費者としての自覚を持つようになる。</li> </ul>				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 消費者問題とは何か ・消費者問題の歴史・様々な消費者問題	シラバスをよく読んでおくこと。左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
2: 悪質商法 ・悪質商法のいろいろ	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
3: マルチ商法 ・救済方法	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
4: 消費者の権利と責務 ・消費者としての自覚・国民生活センター・消費生活センター	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
5: クレジット問題 ・クレジットカード・新聞記事にみるクレジット問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
6: 借金の利息の計算をしてみる (利息は高いか安いのか?)	利息の計算ができるような課題をあたえるのでやってみる。 授業内容に関するテーマについて関心を持つこと。			
7: 多重債務と自己破産 ・問題対処法と救済方法・今後予測される問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
8: 家庭の収入と支出 ・収入と支出・家計簿の必要性・生活設計(結婚・出産・教育・住宅取得・老後など)	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
9: 事故などの情報 ・どこから情報をえるのか・安全な生活情報(衣・食・住)	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
10: 地震(災害)・環境等 ・地震の歴史・環境について	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
11: 家電製品 ・家電製品の歴史・値段・安全性、PL法	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
12: 未来(ロボット・ローン・遺伝子組み換えなど)と消費者問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
13: 高齢者と消費者問題	左記のテーマに沿って自分でも書籍・雑誌・新聞記事やインターネット等で情報を収集すること。			
14: 発表について 発表テーマ決め・準備	発表テーマを考えておく。発表するグループ員を決めておく。発表する内容を調べる。			
15: 発表・まとめ・今後の課題	発表できるようにまとめてくること。他人の発表に関心を持って、更に自分でも調べてみること。自分なりに今までのテーマをまとめてみる。			
<b>* 準備学習についての補足説明</b>				
消費者問題に関する映画やビデオなどを参考にし新聞記事などの相談事例を挙げ、出来るだけ具体的な事例を基に授業するので、他人事と考えず、その立場になった場合の対処方法や相談場所などを知り、日頃から消費者問題に关心を持つよう新聞やニュースを見るようにする。準備学習は各回30分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
参考図書:「新生涯消費者教育論」晃洋書房 奥村美代子・谷村賢治編 「くらしの豆知識」国民生活センター 「Newton」ニュートンプレス その他、資料配布する。悪質商法など消費者問題に関するビデオ・DVDや映画、新聞記事などを参考にする。教科書は使用しない。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
レポート(70%) 発表(20%) 学習の意欲(10%)				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)				
上記したとおり、他人事と考えず、消費者問題に关心を持ち、日頃から新聞やニュースを見ることを期待している。授業中は携帯電話をしまうこと。私語などしない。発表については、自分のためになるようなものを調べ、他人にもわかりやすいものにしてほしい。課題や発表についてのフィードバックはその都度、参考になるような点についての紹介や意見などを行う予定。何事に対しても冷静な判断力を身に付けることが出来るような教育を行っている。				

科目名 <b>英語A</b>	科目ナンバリング FN24101	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択 教養科目	学年: 2年
担当者 柴田 洋子		アクティブラーニング科目: <input checked="" type="checkbox"/>	実務経験教員科目:	単位: 1単位
<b>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)</b> 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	<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>			
DP6				
DP7				
<b>II. 概要</b> 私達は日々の食物で生命を保ち続け、健康な生活を営んでいます。しかし、周囲の環境の変化や無意識な食生活の偏りなどから、思いがけない結果を感じさせてしまう可能性があります。ここでは日米の著者による本を参考に私達の健康と栄養、食に関する諸問題の原因と対策を学びます。 演習科目なので、重要で興味深い事項について、適宜演習をまじえます。				
<b>III. 学習成果</b> 健康な生活を維持し、稔り豊かな人生を送るために、栄養士として基本的な専門英語と内容を理解し、国際的な視野が広がる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1 個々の学生の本授業での達成目標を、皆で議論しながら、決めて記録する。 健康のための栄養	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
2: 炭水化物	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
3 脂肪とタンパク質	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
4: ビタミンと無機質	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
5: バランスの大切さ	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
6. 多様な必要性に合った食事	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
7: 偏った食事の危険性	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
8: 体重管理	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
9: 食物の選択	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
10: 摂食障害	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
11: 病気を引き起こす食べ物	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
12: 安全な食物の準備	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
13: 水と他の飲料	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
14: 変わりゆく日本の食事	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
15: 栄養士の役目、以前に考えた各人の授業の目標がどの程度達成されたかを 英語を交えて皆で話し合う。	テキストを読んで知らない単語の意味を調べ、英文の理解を深める。 授業で学んだ内容をまとめる。凡そ1時間			
* 準備学習についての補足説明 英語力向上のためには英語辞書(電子辞書でも良い)が必要です。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 「Simply Nutrition」 南雲堂、¥1,800+税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 学習の意欲(40%)、ミニテスト(30%)、レポート(30%)				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) レポートについてはコメントを付けて返却します。 ミニアンケート(これまでの学習テーマについての理解度や授業に対する要望の記述)を適宜に実施				



食 物 栄 養 学 科

2 年

科目名 <b>公衆衛生学 I</b>	科目ナンバリング FN31201	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業必修 栄養士必修	学年: 2年
担当者 荒巻 輝代				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input type="radio"/>				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
公衆衛生は、疾病・治療から健康増進の方向に進んできた。公衆衛生学は疾病予防、健康増進のための技術と科学である。感染症を含め、新たな状況が進行しつつある。保健統計や疫学を通して現況を把握し、公衆衛生活動の基礎を学ぶ。				
<b>III. 学習成果</b>				
公衆衛生の基礎的な知識と技能を修得し、栄養士に必要な総合的な能力を公衆衛生分野に活かせるようにする。特に疫学調査の手法の習得ができるようにする。このための情報収集や管理方法を把握する。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 公衆衛生の意義	公衆衛生の概念、疾病予防法の把握をすることにより、これ以降の学習内容を認識する。			
2: 公衆衛生の歴史	公衆衛生の外国の歴史、日本の歴史により現在までの公衆衛生の成果を知る。			
3: 人口と公衆衛生	日本の人口構造と人口指標を学習し、人口問題を考える。			
4: 保健統計	人口静態統計、人口動態統計、生命表の求め方を習得する。 配布資料により、復習する。			
5: 疫学の概要	疫学の概念、疫学指標の算出法を習得する。 配布資料を参考に、疫学の概念を把握する。			
6: 疫学調査・スクリーニング 疫学のデータをもとに、計算法や因果関係の推定をし、結果の報告を受ける。	因果関係の判定を、記述疫学、分析疫学、介入疫学の面から検討する。 配布資料を参考に、計算法等を習得する。			
7: 生活習慣病①	生活習慣病の概念、健康日本21の内容を知る。 喫煙、飲酒、睡眠の現況と対策を考える。			
8: 生活習慣病②	循環器疾患、骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム、口腔疾患の現況と対策を考える。			
9: 感染症①	感染症の概念、感染症の分類を知る。			
10: 感染症②	エイズ、結核、その他の感染症の現況と対策を知る。			
11: 精神保健	メンタルヘルス対策、精神保健対策を習得する。			
12: 地域保健	衛生行政の体系、衛生行政活動(保健所、市町村保健センター)の役割を習得する。			
13: 母子保健	妊娠期、乳幼児期までの健康、新生児マスククリーニングの内容を認識する。 健やか親子21、子供子育て支援制度について習得する。			
14: 成人保健	高齢者の医療の確保に関する法律について習得する。 特定健康診査・特定保健指導の内容を習得する。			
15: 高齢者保健と介護	介護保険法、要介護認定、介護施設について習得する。 介護予防に関して習得する。			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、その都度教科書の該当部分に30分以上目を通すこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
社会・環境と健康「公衆衛生学」2020年版 柳川洋・尾島俊之編著				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験(60%) ・ 学習の意欲(40%)				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 毎回授業の始めに授業内容を説明する。練習問題についてはそのつど質問を受ける。授業最終日には全体の復習ポイントを説明する。 配布プリントがある場合は、内容をよく理解して授業の内容と関連づけること。				

科目名 <b>食品衛生学実験</b>	科目ナンバリング FN52202	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 実験 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 金田 一秀				単位: 1単位
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input type="radio"/>				
<b>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)</b>				本科目との関連
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				
<b>II. 概要</b>				
食品衛生学に関する内容の中で、基本的な項目について実験を行なう。身近な試料を用いる事により、食品の安全性並びに品質管理について、実験を通して再認識する事を目的とする。				
<b>III. 学習成果</b>				
実験器具や試薬について適切に取り扱うことができる。 無菌的な操作等の微生物検査の方法を実践することができる。 食品の安全性について理解し、栄養士として衛生教育が指導できる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:オリエンテーション 微生物の取扱いについて	微生物検査に必要な培地の作成、無菌操作についてまとめる。 身の回りの微生物の種類について調べる。			
2:食品からの一般生菌数検査①	生菌数と大腸菌群数についてまとめる。 食品衛生における一般生菌数について調べる。			
3:食品からの一般生菌数検査②	生菌数と大腸菌群数についてまとめる。 食品衛生における一般生菌数について調べる。			
4:手指の手洗い効果に関する実験①	一般的な手指の常在菌について調べる。 各種消毒成分と殺菌効果について調べる。			
5:手指の手洗い効果に関する実験②	一般的な手指の常在菌について調べる。 各種消毒成分と殺菌効果について調べる。			
6:大腸菌群および大腸菌の検出①	大腸菌群について調べる。 大腸菌群について調べる。関する検査方法を調べる。			
7:大腸菌群および大腸菌の検出② 黄色ブドウ球菌の検出①	大腸菌群について調べる。 大腸菌群について調べる。関する検査方法を調べる。			
8:黄色ブドウ球菌の検出②	黄色ブドウ球菌について調べる。 黄色ブドウ球菌の検査方法について調べる。			
9:グラム染色(B&M 法)による大腸菌および黄色ブドウ球菌の観察	細菌の形態について調べる。 グラム染色、グラム陽性菌並びにグラム陰性菌について調べる。			
10:着色料(タール系色素)の検出①	食品からの色素抽出(羊毛染色法)について調べる。 食品中に含まれるタール系色素の検出と評価をまとめる。			
11:着色料(タール系色素)の検出②	食品からの色素抽出(羊毛染色法)について調べる。 食品中に含まれるタール系色素の検出と評価をまとめる。			
12:発色剤(亜硝酸塩)の定量①	食品から亜硝酸塩の測定法について調べる。 分光光度計を用いた亜硝酸塩の定量方についてまとめる。			
13:発色剤(亜硝酸塩)の定量②	食品から亜硝酸塩の測定法について調べる。 分光光度計を用いた亜硝酸塩の定量方についてまとめる。			
14:油脂の酸敗(酸価と腐敗度合いについて)	油脂の変敗指標について調べる。 食品中の油脂の酸価と腐敗度合いについてまとめる。			
15:水質について	上水道の水質基準について調べる。			
* 準備学習についての補足説明 準備学習と実験ノート作成を、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。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
食品衛生学実験 杉山 章 他 みらい ¥2,500+ 税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
実験ノート(60%)と学習の意欲(40%)により評価を行う。				
<b>VII. その他</b> (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) 白衣を着用の上、使用器具や薬品の取り扱い、留意点をしっかりと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。また、他の実験と異なり、目に見えない微生物を取り扱うため、衛生的な身だしなみ(白衣、服装、髪の毛等)実験室を清潔に保つ等心がけてください。実験に不必要的物の実験室への持ち込みを禁止します。 各実験終了毎に、実験ノートを提出させ、評価後返却する。				

科目名 <b>臨床栄養学概論</b>	科目ナンバリング FN62201	学科 開講時期 形態 履修方法 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 陶山 敦子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
各種疾患についてその成り立ち、病態の推移、栄養・食物摂取との関連、基本的な治療および栄養食事療法を学習し、さらに傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理を行うために、栄養管理計画作成、実施、評価に関する総合的な考え方を理解し、栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、および医療制度やチーム医療における栄養士・管理栄養士の役割について理解し、考察する教科である。				
<b>III. 学習成果</b>				
食事療法が重要である各種疾患について、その成り立ち、病態の推移、栄養・食物摂取との関連を理解し、それらに対して行われる基本的な治療と栄養食事療法が説明できる。医療の仕組みや医療施設での栄養士・管理栄養士の役割を理解し、説明ができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 臨床栄養学の基礎① 栄養補給法、栄養評価と臨床検査、医療制度 臨床の分野での栄養士・管理栄養士に求められている資質や役割についてのグループワーク	テキスト「臨床栄養学の基礎知識」の該当箇所を読み、栄養補給法、栄養評価と臨床検査、医療制度をまとめる			
2: 臨床栄養学の基礎② チーム医療、傷病者の疾病治療における栄養管理計画、食物と薬剤の相互作用	テキスト「臨床栄養学の基礎知識」の該当箇所を読み、チーム医療、疾病治療における栄養管理計画、食物と薬剤の相互作用をまとめる			
3: 胃腸疾患(胃炎、腸炎、消化性潰瘍、炎症性腸疾患)の概要と栄養食事療法	テキスト「胃腸疾患の概要と栄養食事療法」を読み、胃炎、腸炎、消化性潰瘍、炎症性腸疾患の概要と栄養食事療法をまとめる			
4: 循環器系疾患(高血圧、動脈硬化症、心疾患)の概要と栄養食事療法 おいしい減塩食の工夫についてのグループワーク	テキスト「循環器系疾患の概要と栄養食事療法」を読み、高血圧、動脈硬化症、心疾患の概要と栄養食事療法をまとめる			
5: 肝疾患(肝炎、肝硬変、脂肪肝、他)の概要と栄養食事療法	テキスト「肝疾患の概要と栄養食事療法」を読み、肝炎、肝硬変、脂肪肝の概要と栄養食事療法をまとめる			
6: 脾臓・胆道疾患の概要と栄養食事療法	テキスト「脾臓・胆道疾患の概要と栄養食事療法」を読み、脾臓・胆道疾患の概要と栄養食事療法をまとめる			
7: 内分泌・代謝性疾患(糖尿病、肥満症)の概要と栄養食事療法	テキスト「糖尿病、肥満症の概要と栄養食事療法」を読み、糖尿病、肥満症の概要と栄養食事療法をまとめる			
8: 内分泌・代謝性疾患(脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害、他)の概要と栄養食事療法	テキスト「脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害の概要と栄養食事療法」を読み、脂質異常症、痛風、甲状腺機能障害の概要と栄養食事療法をまとめる			
9: 腎疾患① 慢性腎臓病の概要と栄養食事療法	テキスト「慢性腎臓病の概要と栄養食事療法」を読み、慢性腎臓病の概要と栄養食事療法をまとめる			
10: 腎疾患② 腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法	テキスト「腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法」を読み、腎炎、ネフローゼ症候群の概要と栄養食事療法をまとめる			
11: 呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要と栄養食事療法	テキスト「呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要・栄養食事療法」を読み、呼吸器疾患、貧血症、アレルギー性疾患の概要・栄養食事療法をまとめる			
12: 感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法	テキスト「感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法」を読み、感染症、骨疾患、栄養障害の概要と栄養食事療法をまとめる			
13: 高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法	テキスト「高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法」を読み、高齢期疾患、心身症の概要と栄養食事療法をまとめる			
14: 外科栄養、小児期疾患の概要と栄養食事療法 治療食にもとめられる条件と傷病者の食事管理で大切にしたいことについてのグループワーク	テキスト「術前・術後の栄養管理、小児疾患」を読み、術前・術後の栄養管理、小児疾患の食事療法をまとめる			
15: 妊婦の疾患の概要と栄養食事療法 及び まとめ	テキスト「妊娠の疾患の概要と栄養食事療法」を読み、妊娠の疾患の概要と栄養食事療法をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 基本的には事前学習(予習)として、1年後期の病態生理学で学んだ各疾患の病態生理、治療法を復習し、テキストのその項目の部分を読み、要点をまとめて、ノートまたはプリントに書く。事後学習(復習)として、ノートやプリントを完成させること。 準備学習は、各回45分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
(1年後期の病態生理学のテキストを使用する) 「エッセンシャル臨床栄養学」 佐藤和人他 (医歯薬出版) ¥3,700 * 各疾患の要点をまとめるプリントは配布する				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験 60%、 学習の意欲 20%、 各時間の小テストや練習問題 20%				
<b>VII. その他</b> (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練習問題は採点して、またはコメントをつけて、返却します。 将来栄養士として健康の維持増進・傷病者の栄養管理・栄養教育に携わるためにには、正しい医学知識が必要です。疾患名、症状や検査・治療法 薬剤名はなじみのないもので難しく感じるかと思いますが、医療分野に進まなくても臨床栄養学は栄養士の職務全般に重要な知識ですので、しっかり勉強ください。				

科目名 <b>臨床栄養学実習</b>	科目ナンバリング FN62202	学科 開講時期 形態 履修方法 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 実習 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 陶山 敦子				単位: 1単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
病態生理学、臨床栄養学概論を基に、各疾患の食事療法の計画とその実習を行う。				
治療方針の中で食事療法が重要性の高い疾患について患者を設定し、栄養管理計画を作成し、治療食の献立作成および調理実習、試食、献立の評価等を実習し、栄養管理と治療食の意義と特性、食事療法の実際を習得する。5~8回、10~12回は班に患者症例を指示し、学生が考えた栄養管理計画と実習献立を教員と打ち合わせし、授業は担当班の学生のプレゼンテーションで進める。				
<b>III. 学習成果</b>				
各疾患の食事療法を理解し、栄養アセスメント、栄養診断、病態に適した栄養基準量の設定や献立管理ができる。				
各疾患の食事療法の説明ができる。治療食の目的に合致した調理ができる。				
栄養食事指導、食事療法の評価、栄養管理計画の修正ができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 傷病者の疾病治療における栄養管理の概要 実習オリエンテーション	栄養管理の概要と流れを復習してまとめを書いてくる 主な疾患の概要、病態生理・治療法、食事療法を調べ、まとめる(15回までに完成させること)			
2: 患者の栄養アセスメント、食事療法の方針、栄養基準・食品構成の決定、献立作成	症例の栄養アセスメント、病態の把握の方法を確認し、練習する 症例の栄養管理計画を作成する、献立を作成する			
3: 一般治療食および糖尿病食の献立作成(糖尿病食品交換表の使い方)	糖尿病食品交換表を読んでくる、使い方をまとめ、書いてくる 一般治療食についてまとめる、糖尿病食献立案を考える			
4: 貧血症の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	貧血症の栄養食事療法を復習してまとめを書いてくる 症例の病態の概要と栄養管理計画の発表の準備をする(各班1回発表があります)			
5: 胃腸疾患(胃・十二指腸潰瘍)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	胃腸疾患の栄養食事療法を復習してまとめを書いてくる 一般食常食からの軟食への展開献立作成			
6: 高血圧症、脂質異常症、動脈硬化症の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	高血圧症、脂質異常症、動脈硬化症の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる、高血圧症の治療食献立作成			
7: 糖尿病の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	肥満症、糖尿病の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 糖尿病の治療食献立作成			
8: 肝疾患の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	肝疾患の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 肝疾患の症例の栄養アセスメント、病態の把握、栄養基準量の決定の練習			
9: 中間試験① 腎臓病の栄養管理、食事療法と献立作成(腎臓病食品交換表の使い方)	中間試験の勉強(1回目から7回目までの内容から出題) 腎臓病の栄養食事療法を復習してくる。試験の振り返り			
10: 膵炎の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	膵疾患、胆道疾患の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる 消化器系疾患の栄養食事療法のまとめを作る			
11: 腎疾患(腎炎)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	腎疾患(腎炎・ネフローゼ症候群)の栄養食事療法を復習し、まとめを書いてくる、腎疾患の治療食献立作成			
12: 腎疾患(慢性腎不全)の症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	腎疾患(慢性腎臓病、慢性腎不全)の栄養食事療法を復習し、まとめ作成 レシピコンテスト用糖尿病または鉄欠乏性貧血の治療食献立作成			
13: 中間試験② 高齢期の疾患の栄養管理、食事療法	中間試験の勉強(症例の栄養管理・食事療法計画を出題) 老年症候群、摂食機能障害の栄養食事療法のまとめを作る、試験の振り返り			
14: 食物アレルギーの症例の栄養管理実習(治療食の調理実習と評価)	アレルギー・免疫性疾病の栄養食事療法を復習し、まとめ作成 小児の食物アレルギーの治療食献立作成(健常児の献立からの展開)			
15: その他の疾患(痛風、甲状腺機能異常など)の症例の栄養管理まとめ	痛風、甲状腺機能異常の栄養食事療法を復習し、まとめ作成 主な疾患の概要、病態生理・治療法、食事療法のまとめ 完成			
*準備学習についての補足説明				
基本的には事前学習(予習)として、テキストのその項目の部分を読む、事後学習(復習)として、ノートを完成させること。 毎回、症例の栄養アセスメント、栄養基準量の決定や献立作成の課題を指示します。提出期日を守って提出すること。準備学習は、各回45分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
「臨床栄養学実習 一献立集第一第二版」	今井克己・陶山敦子他 (同文書院)	¥1,000		
「エッセンシャル臨床栄養学」	佐藤和人他 (医歯薬出版)	¥3,700 (1年後期の病態生理学のテキスト)		
「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編(文光堂)		¥900		
「病院等栄養管理の基本と実際」	(社)福岡県栄養士会	¥2,100 (1年前期の給食管理のテキスト)		
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験・中間試験 40%、レポート提出点 40%、学習の意欲 20%				
<b>VII. その他</b> (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。 成分表・計算機など栄養管理・献立作成に必要な用具を持参すること。 調理実習室を使用するので、規定の実習着・帽子を着用し、調理実習室使用心得に従うこと。 課題や疾患当番の提出物の不明な点などは、提出日より前に来室し、たずねること。				

科目名 <b>栄養指導論Ⅱ</b>	科目ナンバリング FN72202	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
栄養指導の目的の達成度を見る「評価」の方法について学ぶ。栄養指導論Ⅰに統いてⅡでは各論の内容で構成する。基礎栄養学や応用栄養学、および臨床栄養学で学んだことを応用して、対象別の栄養指導のポイントを分かりやすくまとめ、栄養士としての専門性を発揮できる内容を学ぶ。本科目で得られた知見は、入門栄養アセスメントと連動するものである。				
<b>III. 学習成果</b>				
1. ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導について理解する。 2. 特定給食施設における栄養指導について理解する。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 栄養教育マネジメント 栄養教育の目標設定・指導プランの立て方	予習 栄養教育の目標設定・指導プランの立て方についてテキストを読む 復習 栄養教育の目標設定・指導プランの立て方についてテキストを読む			
2: 栄養教育マネジメント 栄養教育計画立案・学外実習での栄養指導の計画についてディスカッションする	予習 栄養教育計画立案についてテキストを読む 復習 栄養教育計画立案についてまとめる			
3: 栄養教育プログラム 栄養教育プログラムの実施	予習 栄養教育プログラムの実施についてテキストを読む 復習 栄養教育プログラムの実施についてまとめる			
4: 栄養教育プログラム 栄養教育の評価	予習 栄養教育の評価についてテキストを読む 復習 栄養教育の評価についてまとめる			
5: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導栄養教育プログラム 妊娠・授乳期の栄養指導	予習 妊娠・授乳期の栄養指導についてテキストを読む 復習 妊娠・授乳期の栄養指導についてまとめる			
6: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導 乳幼児期の栄養指導	予習 乳児期、幼児期の栄養指導についてテキストを読む 復習 乳児期、幼児期の栄養指導についてまとめる			
7: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導 学童期、思春期の栄養指導	予習 学童期、思春期の栄養指導についてテキストを読む 復習 学童期、思春期の栄養指導についてまとめる			
8: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導 成人期の栄養指導	予習 成人期の栄養指導についてテキストを読む 復習 成人期の栄養指導についてまとめる			
9: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導 高齢期の栄養指導	予習 高齢期の栄養指導についてテキストを読む 復習 高齢期の栄養指導についてまとめる			
10: ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育・栄養指導 疾病者および障がい者の栄養指導	予習 疾病者および障がい者の栄養指導についてテキストを読む 復習 疾病者および障がい者の栄養指導についてまとめる			
11: 食育推進基本法計画の推進と栄養教育 食育基本法成立の背景	予習 食育基本法成立の背景についてテキストを読む 復習 食育基本法成立の背景についてまとめる			
12: 食育推進基本法計画の推進と栄養教育 保育と栄養教育	予習 保育と栄養教育についてテキストを読む 復習 保育と栄養教育についてまとめる			
13: 食育推進基本法計画の推進と栄養教育 学校教育と栄養教育	予習 学校教育と栄養教育についてテキストを読む 復習 学校教育と栄養教育についてまとめる			
14: 食育推進基本法計画の推進と栄養教育 生活習慣病の予防と栄養教育	予習 生活習慣病の予防と栄養教育についてテキストを読む 復習 生活習慣病の予防と栄養教育についてまとめる			
15: 授業のまとめ	予習 全体の要点をまとめる 復習 全体の要点をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
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:「演習栄養教育」大里進子他 医歯薬出版 ¥2,900				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
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%				
<b>VII. その他</b> (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 <b>栄養指導実習</b>	科目ナンバリング FN72203	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 実習 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子		単位: 1単位		
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				
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				
<b>II. 概要</b>				
栄養指導論の原理を踏まえて、保健関連科目から得られた知識や技術を統合して栄養指導の場に望んだ場合を設定し、指導案・媒体の作成、発表およびディスカッション等の体験学習を行い、健康増進のための食事指導への応用の展開を考える力を養う。				
<b>III. 学習成果</b>				
1. 健康や栄養、食行動、食環境などに関する情報を適切に収集できる。 2. 集団指導における栄養指導カリキュラムの立案の流れを理解し、正しく伝えることができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: オリエンテーション				
2: 栄養指導計画 食生活の実態把握	予習 対象者の食生活の実態に関する資料を収集する 復習 対象者の食生活の実態についてまとめる			
3: 栄養指導計画 食生活の実態のアセスメント	予習 対象者の食生活のアセスメントについて調べる 復習 対象者の食生活の実態のアセスメントについてまとめる			
4: 栄養指導計画 最新の情報収集	予習 食生活について最新の情報収集をする 復習 食生活について最新の情報についてまとめる			
5: 栄養指導計画 栄養指導案作成	予習 栄養指導案の計画の仕方について調べる 復習 栄養指導案の計画の仕方についてまとめる			
6: 栄養指導計画 栄養指導媒体作成(2人1組として対象者と指導条件を決定し、指導媒体を作成する)	予習 栄養指導媒体作成について調べる 復習 栄養指導媒体作成についてまとめる			
7: 高齢者施設での栄養指導の実際 模擬指導の発表(2人1組で発表し、評価を他の学生がディスカッションする)	予習 高齢者施設での栄養指導の練習をする 復習 高齢者施設での栄養指導のまとめをする			
8: 事業所での栄養指導の実際 模擬指導の発表(2人1組で発表し、評価を他の学生がディスカッションする)	予習 事業所での栄養指導の練習をする 復習 事業所での栄養指導のまとめをする			
9: 保育所での栄養指導の実際 模擬指導の発表(2人1組で発表し、評価を他の学生がディスカッションする)	予習 保育所での栄養指導の練習をする 復習 保育所での栄養指導のまとめをする			
10: 食事バランスガイドの理解 自己の食事の食事バランスチェックと改善案作成	予習 自己の食事バランスについて調べる 復習 自己の食事バランスについてまとめる			
11: 栄養指導の技術 栄養カウンセリング体験	予習 栄養カウンセリングについて調べる 復習 栄養カウンセリングについてまとめる			
12: コンピュータを活用した栄養指導 情報収集	予習 コンピュータを活用した栄養指導についてテキストを読む 復習 コンピュータを活用した栄養指導についてまとめる			
13: コンピュータを活用した栄養指導 プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成	予習 プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成について調べる 復習 プレゼンテーションソフトを使用した媒体作成についてまとめる			
14: 栄養指導の評価とフィードバック	予習 栄養指導の評価とフィードバックについて調べる 復習 栄養指導の評価とフィードバックについてまとめる			
15: 授業のまとめ	予習 全体の要点をまとめる 復習 全体の要点をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書:「演習栄養教育」 大里進子他 医歯薬出版 ¥2,900				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
提出物(レポート) 50% 栄養指導模擬発表 20% 学習の意欲 30%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 毎回の提出物はコメントをつけて返却する 私語・スマートフォンの使用は減点対象とする				

科目名	科目ナンバリング	学科:	食物栄養学科	学年:	2年
実用調理学実習	FN81204	開講時期:	前期	単位:	1単位
担当者	青木 友紀子	形態:	実習		
		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)					
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	本科目との関連	◎		
DP2	栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている		○		
DP3	食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる		○		
DP4	現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる		○		
DP5	社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる				
DP6					
DP7					
II. 概要					
1年次に学んだ基本的な調理技術を土台にし、さらに多くの料理実習を行う。					
また自由課題では献立を作成して買い物を行い調理する。					
調理グループ内の作業分担の決定、効率よく調理できる手順、美味しく美しく完成させるための手法について意見交換し、各自が明確な役割を持って学修を進められるような課題を設定する。また、グループ内で協力して必ず授業時間内に終了する。					
III. 学習成果					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁が使いこなせる。</li> <li>・日本、西洋、中国、製菓などの特徴を踏まえた献立が作成できる。</li> <li>・美しく盛り付けし、供食できる。</li> <li>・実用的な家庭料理ができる。</li> </ul>					
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 - 包丁の研ぎ方と切り方	予習: 教科書の第1章を読む。不明な用語等があれば調べる。10分 復習: 切りものの練習を行う。30分				
2: 基礎実習 野菜の切り方(ミネストローネ)	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: 野菜の切り方、オリーブオイル、チーズについてまとめる。				
3: 製菓(イチゴショートケーキ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: スポンジ生地、共立て法、生クリームについてまとめる。30分				
4: 日本料理(白飯、けんちん汁、煮魚、黄身酢和え)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 煮物、酢の物・あえ物、けんちんについてまとめる。30分				
5: 日本料理(青豆ご飯、なめこの赤味噌仕立、天ぷら、野菜の胡麻酢和え)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 天ぷら(揚げ物)についてノートにまとめる。30分				
6: 日本料理(ひじきご飯、沢煮汁、鰯のホイル焼き)	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: 乾物の調理、焼き物についてまとめる。30分				
7: 製菓(パッションフルーツのスフレ、アングレーズソース、ライチノブランマンジェ)	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: アングレーズソース、スフレ、卵白の起泡性をまとめる。30分				
8: イタリア料理(野菜のオムレツ、スペゲッティペスカトーレ、紅茶ゼリー)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: イタリア料理の構成、パスタの調理についてまとめる。30分				
9: イタリア料理(ベーコンとかぼちゃのフジッリ、イサキのポワレ、カスターードプリン)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: ショートパスタ、魚の焼き方、プリンについてまとめる。30分				
10: フランス料理(ニース風サラダ、豚肉のシャルキュティエール)	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: 豚肉の部位とその特徴、ピクルスについてまとめる。30分				
11: フランス料理(オニオングラタンスープ、鶏もも肉の香草パン粉焼き、キノコのリゾット)	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: 鶏肉の部位とその特徴、リゾットについてまとめる。30分				
12: 中国料理(白飯、アサリとわかめのスープ、酢豚、焼き餃子)	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: あさりの調理、北京・上海・四川・広東料理の特徴をまとめる。				
13: 中国料理(白飯、酸味と辛味のスープ、麻婆豆腐、干蒸焼壳)	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: 豆腐の調理、中国料理の調味料についてまとめる。30分				
14: 郷土料理(献立作成及び実習)	予習: 郷土料理について調べ、グループでの分担をきめる。30分 復習: 郷土料理、実習の反省点、改善点についてまとめる。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)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・ノート、レポートは添削して返却する。</li> <li>・白衣一式・帽子着用、包丁・手拭き持参、マニキュア・アクセサリー厳禁。</li> <li>・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。</li> </ul>					

科目名 <b>栄養士実務演習</b>	科目ナンバリング FN82306	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 演習 卒業選択	学年: 2年
担当者 麻生 廣子		単位: 1単位		
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input checked="" type="radio"/>				
<b>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)</b>				
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				
<b>II. 概要</b>				
給食管理の理論に基づき、栄養士の実務・給食管理業務の全般をより実践的に習得することを目的とする。卒業後に即戦力として栄養士業務を行なうことができるよう知識や技術を身につけ、特定給食施設において給食管理、栄養管理、衛生管理、食事管理や給食の評価等の業務を遂行するための応用能力を養う。				
<b>III. 学習成果</b>				
1.給食施設の対象者や特性に対応した給食運営計画や評価、栄養管理の方法を理解し、実行できる。 2.大量調理の特性を踏まえた給食業務が実行できる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:オリエンテーション 栄養士実務演習の概要	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 栄養士の役割について400字程度にまとめる			
2:栄養士実務の意義と目的、計画、心得、衛生管理	特定給食施設における衛生管理についてまとめる 特定給食施設の概要について400字程度にまとめる			
3:給食の運営・管理の評価 衛生的で効率的な給食運営及び管理についてディスカッションを行う 給食運営・管理のディスカッション	給食の運営・管理の評価についてまとめる 給食運営及び管理について400字程度にまとめる			
4:演習 給食の調理手順 作業計画書作成	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 給食調理の手順や作業計画について400字程度にまとめる			
5:演習 給食年間計画書作成 週間献立作成	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 給食調理の手順や作業計画について400字程度にまとめる			
6:演習 給食の献立作成①	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を400字程度にまとめる			
7:演習 給食の献立作成②	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を400字程度にまとめる			
8:演習 給食の献立作成③	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を400字程度にまとめる			
9:演習 給食の献立作成④	献立作成計画についてまとめる 献立作成について基準値、手順を400字程度にまとめる			
10:演習 給食帳票等事務管理	給食事務及び献立の評価についてまとめる 給食運営・管理について400字程度にまとめる			
11:演習 食品重量の測定 応用献立の作成①	食品重量の測定について栄養士実務基礎実習の配布物をまとめる 食品重量の測定と応用献立作成について400字程度にまとめる			
12:演習 食品重量の測定 応用献立の作成②	食品重量の測定について栄養士実務基礎実習の配布物をまとめる 食品重量の測定と応用献立作成について400字程度にまとめる			
13:演習 対象特性別献立の作成①	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について400字程度にまとめる			
14:演習 対象特性別献立の作成②	給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物をよく読む 献立作成について400字程度にまとめる			
15:まとめ	栄養士実務について総合的にまとめる			
* 準備学習についての補足説明 給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物、プリントの内容を復習しておくこと。 授業準備は毎回60分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習の配布物、プリント 給食管理のテキスト 「食品成分表改訂最新版」女子栄養大学出版部 ￥1,352				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
学習の意欲60% 提出物40%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習のレポートやファイル、献立作成に必要なものを持参すること。給食管理学内実習・栄養士実務基礎実習で習得できなかった知識や技術を補填しさらに応用力を身につけることを目指している。 レポートや課題はコメントをつけて返却する。				
「実務経験教員科目」特記事項:病院栄養士勤務経験あり 授業全体を通して現場で行った事例を紹介し演習に反映させる。				

科目名 <b>給食管理学外実習</b>	科目ナンバリング FN82304	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 実習 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子		アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/>	実務経験教員科目: <input checked="" type="radio"/>	単位: 1単位
麻生 廣子				

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

### 学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)

本科目との関連

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

## II. 概要

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

## III. 学習成果

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

## IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容

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

### \* 準備学習についての補足説明

準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。

## V. 教科書・参考図書

校外実習ノートを作成して配布

## VI. 評価方法と評価基準

学習の意欲 20% 実習成果の評価(学外実習先よりの評価) 50% 提出物 30%

単位修得のためには、学外実習先からの実習時間40時間以上の実習証明(評価C以上)が前提である。

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

課題・実習ノートなどの提出物については、コメントをつけて返却する。

実習施設: 保育園、工場、自衛隊、老人福祉施設など(各1~5名)

実習期間: 6月8~13日(実習施設の都合により実習期間を変更する場合がある。)

受講条件: 給食管理学内実習の単位を修得していること。実習1週間前までに腸内細菌検査・麻疹の抗体検査を終了していること。

「実務経験教員科目」特記事項: 管理栄養士勤務経験あり。学外実習事前指導では、実際の栄養士業務を給食室にて指導する。

科目名 <b>病院給食実習</b>	科目ナンバリング FN82305	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 実習 卒業選択	学年: 2年
担当者 陶山 敦子	単位: 1単位			
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				
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				
<b>II. 概要</b>				
医療施設での給食の運営、管理および臨床栄養学の学外実習である。 医療施設(病院)で、給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得するために行う実習である。 栄養士・管理栄養士の医療チームの一員として業務の実際を知り、臨床栄養の栄養管理と栄養指導を体験し、学習する。将来、病院に限らず各分野で栄養士・管理栄養士として活躍するにあたり、履修すべき実習である。				
<b>III. 学習成果</b>				
病院栄養士・管理栄養士の職務内容や役割の実際を知り、説明ができる。 病院給食の運営管理、臨床栄養管理の実際を理解し、専門性と実践能力が身についている。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
実習内容  病院の概要と給食の特質 病院における給食部門の位置づけと栄養士の役割 病院での栄養管理 疾患の病態と食事療法、患者の栄養状態把握と栄養管理計画 献立作成、喫食調査・嗜好調査 病院給食施設設備管理 病院給食作業管理 食数管理、作業計画、治療食調理、調理指導 病院給食衛生安全管理 病院給食食材料管理 病院給食事務管理 臨床栄養指導  * 実習病院により、多少実習内容は異なりますが、以上の内容を1週間の学外実習でおこなう。  実習ノートの提出日: 後期開始初日 * 実習ノートは課題準備した献立などとともにファイルに綴じて提出すること。  実習報告会: 後期の空き時間に実施、日程は掲示する。	実習病院での実習計画を確認し、病院栄養士業務内容を十分に復習して実習に臨んでください。 準備のための授業時間を確保しているので、きちんと出席し、準備を進めること。  準備内容 実習病院の情報収集(HPや過去の実習生の記録) 実習先からの課題、各主要疾患の食事療法のまとめ 秋用の病院給食献立、各自の実習の課題 WORD,EXCELの復習(グラフ作成等) 病院給食の衛生管理、医療制度、入院時食事療養制度等  実習中は実習ノートに毎日の記録、反省、質問事項を考えてまとめて書き、翌日に備えること。 実習終了後実習報告会で他病院の実習内容・修得したこと等を共有し、実習ノートを完成させること。			
* 準備学習についての補足説明 準備のための授業の準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
実習ノート(配布する) 腎臓病食品交換表 第9版 黒川清他 医歯薬出版 ¥1,500 臨床栄養学概論および臨床栄養学実習のテキストを使用する 「エッセンシャル臨床栄養学 第8版」「臨床栄養学実習 一献立集 第二版」 「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」 「病院等栄養管理の基本と実際」				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
準備のための授業時間の学習の意欲・実習準備の評価 30%、 実習病院からの評価 30%、 提出物(レポート・実習ノート) 40%				
* 単位修得のためには、学外実習施設からの実習時間40時間以上の実習証明と評価C以上が前提である。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 課題・実習ノートなどの提出物については、コメントをつけて返却する。 令和2年度の実習は、9月7日(月)~9月12日(土)に実施する。1病院につき1~4名で実施。 受講条件:病態生理学・臨床栄養学概論・実習及び給食管理学外実習を履修していること、実習1週間まえに腸内細菌検査を終了していること。				

科目名 <b>マーケティング論</b>	科目ナンバリング FN91103	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 前期 講義 卒業選択 フードスペシャリスト必修	学年: 2年
担当者 青柳 薫子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b> この授業では、食品の流通について、歴史的背景やフードサービス業を営む企業名を挙げながら、フードスペシャリストの資格に必要な食品流通の知識を学びます。現代の食生活は、家族構成の変化や女性の就業機会の拡大などの理由から様々な食形態が存在します。また、食品流通では、介在する企業や卸売市場が重要です。さらに近年は環境問題への企業の取り組みも注目されるようになりました。これらの項目について、テキストに従って授業を進めます。				
<b>III. 学習成果</b>				
・現代における消費者の食品の消費動向とそれを調達する流通経路について理解を深める。 ・フードスペシャリスト資格試験における食品流通・消費に関する問題が解けるようになる。 ・私たちの身近に存在する食品業界に興味を持つことができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 豊かな食生活を支える食事情	内食・外食・中食について調べ、これらの違いを含めて、200字程度にまとめる。			
2: 消費者の食品消費の変化	所得弾性値と価格弾性値について調べる、それぞれの公式をノートに記入する。			
3: 食事情の変化 グループワーク: 最近よく食べる食品を話してみよう	食の外部化について調べ、200字程度にまとめる。			
4: 食品の流通と社会的使命	中央卸売市場の役割について200字程度でまとめる。			
5: 流通BMSについて	POS(販売時点情報管理システム)、EOS(電子発注方式)について、それぞれ200字程度でまとめる。			
6: 食品の小売流通	GMS(総合スーパー)、CVS(コンビニエンスストア)について調べる。それぞれ200字程度でまとめる。			
7: 外食産業のマーチャンダイジング グループワーク: 最近、買い物や食事で利用するお店を話してみよう	FC(フランチャイズ)システムについて調べ、その仕組みを200字程度でまとめる。			
8: 主要食品の流通	常温流通と恒温流通の違いについて、200字程度でまとめる。			
9: 主要食品の流通	米、小麦、野菜・果物、魚介類・魚介加工品、の流通を調べ、その流通の仕組みを200字程度でまとめる。			
10: 主要食品の流通	食肉・食肉加工品大豆加工品の流通について、その特徴を200字程度でまとめる。			
11: フードマーケティングとフードビジネス	4Pと4Cの定義とその違いについて、200字程度でまとめる。			
12: ブッシュ戦略とブル戦略、ロジスティクスについて	PBとLBの一般的な定義について、200字程度でまとめる。			
13: 食品消費の課題1 グループワーク: フードロスについて話してみよう	3Rと食品リサイクルについて、自分の考えを200字程度でまとめてくる。			
14: 食品流通の課題2	TPP条約について調べ、TPP加盟国を調べる。			
15: まとめ	これまで学んだ用語を中心に授業内容を振り返る。			
*準備学習についての補足説明 準備学習については、各回45分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
『第3版 食品の消費と流通』(公社)日本フードスペシャリスト協会、 建帛社				
<b>VII. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験70%、提出物20%、学習の意欲10%とし、総合的に評価する。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 日頃から、私達の身近に存在するCVSやレストランを利用する際、企業は商品提供時にどのような工夫をしているのか関心を持っていることが重要だと思います。自分の目線で食品の流通を考えてみましょう。				

科目名 <b>海外研修</b>	科目ナンバリング FN93301	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 専任教員	食物栄養学科 前期 演習 卒業選択	学年: 2年
		履修要件他:	単位: 1単位	
		アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/>	実務経験教員科目:	
<b>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)</b>				
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
DP6				
DP7				
<b>II. 概要</b>				
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、それらの体験を通じ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。				
<b>III. 学習成果</b>				
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				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
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、45分以上行うこと。内容については事前研修で説明する。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 研修に関する様々な情報をプリントとして配布する。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 研修後のレポート(1回) 80%; 研修先での学習の意欲 20%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 日本国内とは異なる環境下で一週間を過ごすため、体調管理には充分に留意する。 レポートはコメントを付けて返却する。				

科目名 <b>公衆栄養学概論</b>	科目ナンバリング FN71201	学科 開講時期 形態 履修方法 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業必修 栄養士必修	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
広域栄養指導の対象として公衆栄養を捉えて講義を進める。				
供給エネルギーの自給率が37%まで低下し、深刻化する食糧問題をはじめ、世界人口の動向、栄養関係法規をベースに、行政の取り組みを理解し、食生活について、国内はもとより、外国にも目を転じて、公衆栄養的な考え方、活動の在り方について理解する。				
<b>III. 学習成果</b>				
1. 公衆栄養の歴史と意義を理解する。 2. 公衆栄養活動の方法と進め方を理解する。 3. 公衆栄養活動の現状と問題点を探り、解決策を考えることができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 公衆栄養学の概念 意義・目的・沿革	予習 公衆栄養学の概念(意義・目的・沿革)についてテキストを読む 復習 公衆栄養学(概念・意義・目的・沿革)についてまとめる			
2: 公衆栄養学の概念 健康・環境・栄養	予習 公衆栄養学の概念(健康・環境・栄養)についてテキストを読む 復習 公衆栄養学の概念(健康・環境・栄養)についてまとめる			
3: 公衆栄養活動と健康・栄養問題 高齢社会と健康・栄養問題、健康状態・高齢社会と健康・栄養問題についてディスカッションする	予習 高齢社会と健康・栄養問題、健康状態についてテキストを読む 復習 高齢社会と健康・栄養問題、健康状態についてまとめる			
4: 公衆栄養問題と健康・栄養問題 食事・食生活・食環境の変化・わが国の食生活の変化についてディスカッションする	予習 公衆栄養問題と健康・栄養問題(食事・食生活・食環境の変化)についてテキストを読む 復習 公衆栄養問題と健康・栄養問題(食事・食生活・食環境の変化)についてまとめる			
5: わが国・世界の栄養政策 公衆栄養活動・関連法規、栄養士制度	予習 わが国・世界の栄養政策(公衆栄養活動・関連法規・栄養士制度)についてテキストを読む 復習 わが国・世界の栄養政策(公衆栄養活動・関連法規・栄養士制度)についてまとめる			
6: わが国・世界の栄養政策 健康・栄養調査、栄養指針、「健康日本21」	予習 わが国・世界の栄養政策(健康・栄養調査、栄養指針、「健康日本21」)についてテキストを読む 復習 わが国・世界の栄養政策(健康・栄養調査、栄養指針、「健康日本21」)についてまとめる			
7: わが国・世界の栄養政策 食育と地方計画、先進国と発展途上国との健康・栄養問題、諸外国の健康栄養政策	予習 食育と地方計画、先進国と発展途上国との健康・栄養問題、諸外国の健康栄養政策についてテキストを読む 復習 食育と地方計画、先進国と発展途上国との健康・栄養問題、諸外国の健康栄養政策についてまとめる			
8: 栄養疫学の概要 暴露情報としての食事摂取量	予習 栄養疫学の概要(暴露情報としての食事摂取量)についてテキストを読む 復習 栄養疫学の概要(暴露情報としての食事摂取量)についてまとめる			
9: 栄養疫学 食事摂取量の測定方法、評価方法	予習 栄養疫学(食事摂取量の測定方法、評価方法)についてテキストを読む 復習 栄養疫学(食事摂取量の測定方法、評価方法)についてまとめる			
10: 日本人の食事摂取基準 「日本人の食事摂取基準2020版」の基本的な概念、設定指標	予習 「日本人の食事摂取基準2020版」の基本的な概念、設定指標についてテキストを読む 復習 「日本人の食事摂取基準2020版」の基本的な概念、設定指標についてまとめる			
11: 日本人の食事摂取基準 エネルギーおよびおもな栄養素の食摂取基準・活用	予習 エネルギーおよびおもな栄養素の食摂取基準・活用についてテキストを読む 復習 エネルギーおよびおもな栄養素の食摂取基準・活用についてまとめる			
12: 公衆栄養マネジメント 公衆栄養アセスメント、プログラムの目標設定	予習 公衆栄養マネジメント(アセスメント、プログラムの目標設定)についてテキストを読む 復習 公衆栄養マネジメント(アセスメント、プログラムの目標設定)についてまとめる			
13: 公衆栄養マネジメント プログラム計画と実施、評価の種類とデザイン	予習 プログラム計画と実施、評価の種類とデザインについてテキストを読む 予習 プログラム計画と実施、評価の種類とデザインについてテキストを読む			
14: 公衆栄養プログラムの展開 地域の特性に対応したプログラムの展開、食環境づくりのためのプログラムの展開	予習 地域の特性に対応したプログラムの展開、食環境づくりのためのプログラムの展開についてテキストを読む 復習 地域の特性に対応したプログラムの展開、食環境づくりのためのプログラムの展開についてまとめる			
15: 公衆栄養プログラムの展開 地域集団の特性別プログラムの展開	予習 地域集団の特性別プログラムの展開についてテキストを読む 復習 全体の要点をまとめる			
*準備学習についての補足説明 準備学習は、各回45分以上行うこと。内容については毎回の授業で説明する。新聞やニュースで話題になっている食料や人口問題に关心を持つこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書: 公衆栄養学 逸見 幾代 同文書院 ¥2,205 参考図書: 国民衛生の動向 厚生労働統計協会 厚生労働統計協会 1,650円				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
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% 学習の意欲 10% 小テスト 10% レポート 10%				
<b>VII. その他</b> (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 <b>卒業研究</b>	科目ナンバリング FN92301	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 専任教員	食物栄養学科 後期 演習 卒業必修	学年: 2年
		履修要件他:	単位: 2単位	
		アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/>	実務経験教員科目:	
<b>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)</b>				
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				<input checked="" type="radio"/>
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				
<b>II. 概要</b> 食物栄養学科所属教員の専門研究分野から、別に設定された研究課題の一つを自らが選択する。選択した研究課題について、担当教員の指導のもとに、実験あるいはゼミナール形式で研究を遂行する。				
<b>III. 学習成果</b>				
1 研究とは何かを理解することができる。 2 研究に対する姿勢・態度が重要となるため、課題の発見や提案力を養うことができる。 3 研究内容の報告書作成に必要な文章力を養うことができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
研究分野の理解	指導教員の担当分野についてよく理解したうえで、研究課題について事前調査を行う。			
研究課題の探索				
研究計画の立案	実験手順の確認や論文検索など指導教員の指示に従った事前学習を行う。			
研究計画の決定	実験手順の確認や論文検索など指導教員の指示に従った事前学習を行う。			
研究活動	実験手順の確認や論文検索など指導教員の指示に従った事前学習を行う。			
報告書作成	実験データやアンケートデータの整理など指導教員の指示に従った事前学習を行う。			
* 準備学習についての補足説明 準備学習の詳細については決定した指導教員の指示に従うこと。事前学習には少なくとも1時間程度かけて研究課題に取り組むこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 指導教員の専門分野が異なるため、教科書・参考書は異なる。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 各担当教員が評価するため、評価基準は異なるが、卒業研究報告書および卒業研究論文(50%)および学習の意欲(50%)とする。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 研究課題については、開講年度の4月頃にアナウンスされるので、その内容を充分に理解すること。 興味ある研究課題に関して、研究内容を理解するために、教員に対して積極的に質問を行うこと。 スケジュールは担当教員によりこの通りではない。 ゼミナール形式によりその都度理解度を確かめ対応する。				

科目名 <b>公衆衛生学Ⅱ</b>	科目ナンバリング FN31202	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 荒巻 輝代		単位: 1単位		
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input type="radio"/>				
<b>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)</b> 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				
<b>II. 概要</b> 科学技術および産業の発達により生活は向上したが、環境汚染、地球温暖化、労働環境、学校環境問題など新たな問題が発生している。これらが公衆衛生に及ぼす影響は大きい。これらの問題と産業保健および学校保健を併せて学習し、公衆衛生に関する基礎学力を向上させる。				
<b>III. 学習成果</b> 産業や学校の場における健康管理のあり方や、環境が及ぼす健康影響について習得し、栄養士活動にとりいれる方法が習得できる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 産業保健	労働と健康の関係、労働災害の発生状況を知る。			
2: 職業と健康障害	作業関連疾患の概要、職業病の種類と予防と治療について知る。			
3: 産業保健体制と労働衛生管理	労働衛生行政、労働安全衛生対策の知識を得る。			
4: 学校保健 学校保健と栄養士の仕事を関連付け、例を挙げる。	児童・生徒の健康状態、学校感染症等学校保健対策の現況と対策を考える。			
5: 環境と健康	環境汚染の現状と公害対策、環境基準の概要を把握する。			
6: 地球規模の環境問題	地球温暖化、酸性雨、オゾン層破壊、砂漠化その他の環境問題の知識を得る。			
7: 環境衛生	温熱条件、採光・照明等の整備及び上水道、下水道の整備、廃棄物処理の知識を得、対策を考える。			
8: 国際保健	世界保健機関及びその他の保健関連の国際機関と施策の知識を得る。			
9:				
10:				
11:				
12:				
13:				
14:				
15:				
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、その都度教科書の該当部分に30分以上目を通すこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 社会・環境と健康「公衆衛生学」2020年版 柳川洋・尾島俊之編著 ¥2,600				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 単位認定試験(60%)・学習の意欲(40%)				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 毎回授業の始めに授業内容を説明する。練習問題についてはそのつど質問を受ける。授業最終日には全体の復習ポイントを説明する。 配布プリントがある場合は、内容をよく理解して授業の内容と関連づけること。				

科目名 <b>社会福祉概論</b>	科目ナンバリング FN32201	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年			
担当者 本郷 秀和				単位: 1単位			
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:							
<b>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)</b>				本科目との関連			
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							
<b>II. 概要</b>							
現在、栄養士は様々な社会福祉施設にも配置されている。本科目では、社会福祉について幅広く理解し、栄養士として必要な社会福祉に関する知識を習得する。具体的には、社会福祉の捉え方、こども、しうがい者、経済困窮者、高齢者、患者等に対する福祉問題や制度の枠組み、支援概要等を学ぶ。							
<b>III. 学習成果</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>主な社会福祉の関連法制度や福祉サービスの利用者について説明できる。</li> <li>栄養士が配置されている主な社会福祉施設とその利用者の傾向について説明できる。</li> </ul>							
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>							
授業内容		準備学習(予習・復習)内容					
1: オリエンテーション、社会福祉を巡る諸問題、社会福祉とは		教科書1章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
2: 社会福祉の歴史-日本を中心に-		教科書2章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
3: 子どもの福祉(こども食堂について、グループワークを予定)		教科書4章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
4: しうがい者の福祉		教科書5章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
5: 高齢者の福祉-虐待問題を中心に-		教科書6章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
6: 介護保険制度とチームアプローチ(食支援サービスについて、グループワークを予定)		教科書7章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
7: 低所得者の福祉		教科書8章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
8: 医療福祉-医療ソーシャルワークを中心に-		教科書15章を予習し、分からぬ用語を整理していくこと。また、授業内容を復習しておくこと。					
9:							
10:							
11:							
12:							
13:							
14:							
15:							
* 準備学習についての補足説明 各回の予習については、1時間以上行うこと。							
<b>V. 教科書・参考図書</b>							
テキスト: 鬼崎信好・本郷秀和編著「コメディカルのための社会福祉概論-第4版-」講談社(2018.12) 参考書: 九州社会福祉研究会編、「改定 21世紀の現代社会福祉用語辞典」(2019)							
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>							
出席を前提に、テストの結果(100点満点で60点以上を必須)を単位認定の要件とします。 ただし、授業中の居眠り・化粧・私語などは、学習の意欲に欠けるとみなし、減点(1回につき2点)する場合があります。							
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) ・積極的な受講を期待します。授業中の食事、化粧、授業内容以外の作業、スマートホンやタブレットなどは禁止です。 ・質問等があれば、各回の授業終了後にお願いします。 ・教科書の重要なポイントには、その都度ラインを引いていくので、購入願います。							

科目名 <b>運動生理学</b>	科目ナンバリング FN43201	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 西内 久人		アクティブラーニング科目: ○	実務経験教員科目:	単位: 2単位
<b>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)</b>				
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				
<b>II. 概要</b>				
運動生理学とは、運動がヒトの身体に与える影響について観察し記録することからはじまり、競技スポーツ、健康運動、運動療法、日常生活などの身体活動に対する生体の一時的变化や適応現象のメカニズムを追及する学問である。筋肉、筋繊維、神経、エネルギー、呼吸、循環、適応などの運動生理学的基礎と、女性と運動、生活習慣病と運動療法などの身体活動に対する生体の一時的变化や適応現象のメカニズムを学ぶ。				
<b>III. 学習成果</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>身体活動の生理学的基礎知識を理解し説明することができる。</li> <li>競技スポーツと健康運動、運動療法の基礎知識を理解し、適切な栄養指導に健康運動、運動療法を取り入れることができる。</li> <li>スポーツ選手のためのトレーニング理論、健康運動、生活習慣の運動療法やその応用に関心を持ち意欲的に取り組むことができる。</li> </ul>				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:運動生理学とは 運動と筋肉	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
2:筋繊維の種類	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
3:運動時のエネルギー供給機構 筋収縮のエネルギー	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
4:運動と呼吸循環系	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
5:運動と神経	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
6:中間まとめ グループディスカッション(グループ発表)	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
7:運動と骨	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
8:運動の特性と共通点	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
9:女性と運動	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
10:糖尿病の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
11:肥満と脂質異常症の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
12:高血圧の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
13:疲れの種類とそれぞれのケアの仕方	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
14:高齢者の運動療法	本日の授業のポイントを伝えるので、各自一つのテーマを決めて次回までにレポートを提出する。			
15:まとめ	配布した資料の確認をして全体のまとめをする。			
<b>* 準備学習についての補足説明</b> 各自深く調べてきたレポートをもとにグループディスカッションを行うので発表練習をしておく。時間は1時間程度。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書:「栄養・スポーツ系の運動生理学」樋口 満 監修 南江堂 2800円+税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
授業態度と参加度を前提として単位認定試験で評価する。 単位認定試験(80%) + グループ発表(5%) + 課題レポート(10%) + 態度・参加度(5%) の割合で評価する。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 各授業の最後に本日のポイントを示すので、教科書や資料で理解を深めて、次回までに説明ができるようにしておく。				

科目名 <b>分子栄養学</b>	科目ナンバリング FN61304	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 豊崎 俊幸				単位: 2単位
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				本科目との関連
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				
<b>II. 概要</b>				
人体を構成する物質は、平素摂食している栄養素を利用して構築されている。それらの栄養成分について説明する。				
構築された様々な生体成分により細胞や細胞小器官が組み立てられている。細胞間での栄養成分の役割について説明する。				
細胞内では様々な代謝や遺伝情報にしたがつて生体分子が产生されている。これらの内容について詳しく説明する。				
<b>III. 学習成果</b>				
1 遺伝子レベルでの栄養学が説明できる。 2 消化・吸収に関して、遺伝子レベルで説明ができる。 3 バイオテクノロジーの説明ができる。 4 食べ物と老化について説明ができる。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:遺伝子の構造とセントラルドグマ	教科書の内容から要点・キーワードをまとめる			
2:遺伝子の発現と調節	遺伝子についての基礎的な情報をまとめる			
3:タンパク質の構造と働き	今まで学んできたタンパク質に関する情報をまとめる			
4:糖質の分子栄養学	今まで学んできた糖質に関する情報をまとめる			
5:脂質の分子栄養学	今まで学んできた脂質に関する情報をまとめる			
6:アミノ酸の分子栄養学	今まで学んできたアミノ酸に関する情報をまとめる			
7:ビタミンの分子栄養学	今まで学んできたビタミンに関する情報をまとめる			
8:ミネラルの分子栄養学	今まで学んできたミネラルに関する情報をまとめる			
9:生活習慣病と分子栄養学(循環器疾患)	生活習慣病と食べ物との関係についてまとめる			
10:生活習慣病と分子栄養学(高血圧)	生活習慣病と食べ物との関係についてまとめる			
11:肥満の分子栄養学	食べ物と肥満に関する情報をまとめる			
12:糖尿病の分子栄養学	食べ物と糖質代謝との関係についてまとめる			
13:骨粗鬆症の分子栄養学	カルシウムと骨との関係についてまとめる			
14:白血病、アレルギー、老化の分子栄養学	血液、老化に関する基礎的な情報に関する情報をまとめる			
15:分子栄養学とバイオテクノロジー バイオテクノロジーとは、遺伝子組み換え技術、組み換え作物とは	バイオテクノロジーについての基礎的な情報をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 栄養士に必要な基礎的な内容については、様々な専門科目を通して学んできました。わからない内容はその日の内に解決してください。すでに学んできた基礎栄養学、生化学の予習・復習は必ずしてください。準備学習時間は各回30分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
栄養科学イラストレイテッド「分子栄養学」遺伝子の基礎からわかる 羊土社 2700円+税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験(上記内容1-15について、学習成果1-4の観点から出題) 80%; レポート1回(「Molecular Structure of Nucleic Acids」の英-和を予定) 10%; 学習の意欲 10% 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。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 2年間で学んできた専門科目の集大成として、分子レベルでの講義であるため、専門用語の意味を理解してください。 この分野の情報は日進月歩であるため、教科書の記載内容は情報として古くなる可能性もある。常に新しい情報を習得する努力をしてほしい。 常に前向きな姿勢で受講してください。				

科目名 <b>臨床栄養管理演習</b>	科目ナンバリング FN62303	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択	学年: 2年
担当者 麻生 廣子		単位: 1単位		
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目: ○				
<b>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)</b> <b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>				
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				
<b>II. 概要</b> 臨床栄養管理は病院栄養士の主たる業務であり、チーム医療の中で医療スタッフと連携し個々のケースに対応しなければならない。疾病を理解し栄養管理が医療現場でどのように展開されるかを学び実践的な栄養指導及び治療食献立作成の能力を充実させることを目的とする。				
<b>III. 学習成果</b> 1各疾病的病態や栄養状態の特徴に基づいた食事療法を理解し、疾病別の栄養管理の方法を説明することができる 2治療食としての目的や条件にあった献立作成が行える 3治療食の留意点が説明でき、栄養指導、食事療法の評価、栄養管理計画の修正ができる				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1:オリエンテーション 臨床栄養管理の概念	臨床栄養管理の概念について教科書を読んでくる 臨床栄養管理の概念について400字程度にまとめる			
2:栄養補給方法 栄養アセスメント 栄養診断の方法 チーム医療	栄養診断の方法について教科書を読んでくる NSTIについて400字程度にまとめる			
3:各病態の把握 生化学検査 診断方法	生化学検査 診断方法について教科書を読んでくる 各病態の診断基準について400字程度にまとめる			
4:献立作成の基本概念 一般食・治療食の特徴と留意事項	一般食・治療食の特徴と留意事項について教科書を読んでくる 一般食・治療食の特徴について400字程度にまとめる			
5:治療食の栄養基準及び栄養管理 高血圧症 脂質異常症 痛風	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 高血圧症 脂質異常症 痛風について400字程度にまとめる			
6:治療食の栄養基準及び栄養管理 糖尿病 肥満症	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 糖尿病 肥満症について400字程度にまとめる			
7:治療食の栄養基準及び栄養管理 胃・腸疾患 肝臓・脾臓疾患 貧血	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 胃・腸疾患 肝臓・脾臓疾患 貧血について400字程度にまとめる			
8:治療食の栄養基準及び栄養管理 腎臓疾患 脳血管疾患 心疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 腎臓疾患 脳血管疾患 心疾患について400字程度にまとめる			
9:治療食の栄養基準及び栄養管理 小児の疾患 高齢者の疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる 小児の疾患 高齢者の疾患について400字程度にまとめる			
10:治療食の栄養基準及び栄養管理 アレルギー疾患	治療食の栄養基準及び栄養管理について教科書を読んでくる アレルギー疾患について400字程度にまとめる			
11:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認 アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認 アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について400字程度にまとめる			
12:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認 アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認 アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について400字程度にまとめる			
13:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認 アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認 アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について400字程度にまとめる			
14:臨床栄養管理の演習 食事療法の確認 アセスメント 疾病別の病態と栄養管理について調べグループディスカッション及び発表を行う	食事療法の確認 アセスメントについてまとめる 食事療法の要点について400字程度にまとめる			
15:まとめ	臨床栄養管理について総合的にまとめる			
* 準備学習についての補足説明 授業内容を確認し臨床栄養学概論、臨床栄養学実習の教科書を読み復習しておくこと。 準備学習は60分以上行うこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 臨床栄養学概論・臨床栄養学実習のテキストを使用する。 必要に応じてプリントを配布する。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 学習の意欲(60%) レポート提出(40%)				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 臨床栄養学実習や栄養士実務基礎実習で習得できなかった知識や技術を習得し応用力を身に着けることを目的としている。 課題はコメントをつけて返却する。 「実務経験教員科目」特記事項:病院栄養士勤務経験あり 授業全体を通して病院現場で行った事例を紹介し演習に反映させる。				

科目名 <b>入門栄養アセスメント実習</b>	科目ナンバリング FN72204	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 実習 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子				単位: 1単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				
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				
<b>II. 概要</b> 「栄養アセスメント」のできる栄養士を目指しての実習である。 栄養指導を実践するためには実態把握から評価までをしなければならない。指導を受けた人がよりよい食生活を実行することができ、健康になったことを判定する方法を客観的に科学的に段階を追って学習する。さらに栄養統計の基礎知識を習得する。				
<b>III. 学習成果</b>				
1. 食事調査法・生活時間調査法を理解する。 2. 栄養指導マネジメントサイクルに従い栄養指導ができる。 3. 栄養統計を理解する。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: オリエンテーション				
2: 健康・栄養調査 食事調査と生活時間調査の方法と実際	予習 自己の食生活と生活活動の現状について考える 復習 食事調査と生活時間調査の方法と実際にについてまとめる			
3: 健康・栄養調査 エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価	予習 エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価についてテキストを読む 予習 エネルギー消費量の算出、身体活動レベルの算出と評価についてテキストを読む			
4: 健康・栄養調査 エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価	予習 エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価についてテキストを読む 復習 エネルギー及び栄養素等摂取量と食品群別摂取量の算出と評価についてまとめる			
5: 健康・栄養調査 身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価	予習 身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価についてテキストを読む 復習 身体状況調査(身長・体重・体脂肪量・血圧)と評価についてまとめる			
6: 健康・栄養調査 食物摂取頻度調査法	予習 食物摂取頻度調査法についてテキストを読む 復習 食物摂取頻度調査法についてまとめる			
7: 健康・栄養調査 最大酸素摂取量の間接測定と体力評価	予習 最大酸素摂取量の間接測定と体力評価についてテキストを読む 予習 最大酸素摂取量の間接測定と体力評価についてテキストを読む			
8: 健康・栄養調査 脂質の質的評価	予習 脂質の質的評価についてテキストを読む 復習 脂質の質的評価についてまとめる			
9: 健康・栄養調査 たんぱく質の質的評価	予習 たんぱく質の質的評価についてテキストを読む 復習 たんぱく質の質的評価についてまとめる			
10: 健康・栄養調査 健康・栄養アセスメントと改善案	予習 健康・栄養調査のアセスメントと改善案についてテキストを読む 復習 健康・栄養調査のアセスメントと改善案についてまとめる			
11: 運動作りのための身体活動基準2013 健康・栄養調査データを使用しての運動指導	予習 運動作りのための身体活動基準2013について調べる 復習 健康・栄養調査データを使用しての運動指導についてまとめる			
12: 情報処理と栄養統計 健康・栄養調査データを使用して基本統計	予習 健康・栄養調査データを使用した基本統計についてテキストを読む 復習 健康・栄養調査データを使用した基本統計についてまとめる			
13: 情報処理と栄養統計 健康・栄養調査データを使用して統計解析	予習 健康・栄養調査データを使用した統計解析についてテキストを読む 予習 健康・栄養調査データを使用した統計解析についてテキストを読む			
14: 情報処理と栄養統計 アンケート調査の集計とグラフ作成	予習 アンケート調査の集計とグラフ作成についてテキストを読む 復習 アンケート集計の調査とグラフ作成についてまとめる			
15: 授業のまとめ	予習 全体の要点をまとめる 復習 全体の要点をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は45分以上行うこと。 自己の食生活の状態、身体状況について考えてみる。栄養情報処理演習で学習したことについて復習しておくこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> 「演習栄養教育」大里 進子他 医歯薬出版 ¥2,900				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
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) 50%				
学習の意欲 20%				
提出物(レポート) 30%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 授業内容を理解し、授業終了後には必ずレポートを提出すること。提出物にはコメントを付けて返却する。				

科目名 <b>栄養教育・食育演習</b>	科目ナンバリング FN72305	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択	学年: 2年
担当者 宮崎 貴美子				
アクティブラーニング科目: <input checked="" type="radio"/> 実務経験教員科目: <input type="radio"/>				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
乳幼児期から発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ねていることにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」の基礎を培う「食育」を実践していくことが重要である。その基礎を培うための保育所での「食育」について学ぶ。				
<b>III. 学習成果</b>				
1. 乳幼児の食生活の問題点を理解する。 2. 保育所における食育指導について理解する。 3. 特別な配慮を必要とする子どもの食について理解する。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 子どもの食生活の実態と問題点 子どもの食生活の問題点についてディスカッションする	予習 子どもの食生活の実態と問題点について考える 復習 子どもの食生活の実態と問題点についてまとめる			
2: 保育所における栄養給与目標量	予習 保育所における栄養給与目標量について調べる 復習 保育所における栄養給与目標量についてまとめる			
3: 保育所給食の献立作成	予習 保育所給食の献立作成について調べる 復習 保育所給食の献立作成についてまとめる			
4: 食事バランスガイドによる献立評価	予習 食事バランスガイドによる献立評価について調べる 復習 食事バランスガイドによる献立評価についてまとめる			
5: 保育所での食に関する指導の計画作成	予習 保育所での食に関する指導の計画作成について調べる 復習 保育所での食に関する指導の計画作成についてまとめる			
6: 保育所での食に関する指導の指導案作成	予習 保育所での食に関する指導の指導案作成について考える 復習 保育所での食に関する指導の指導案作成についてまとめる			
7: 保育所での食に関する指導の媒体作成①	予習 保育所での食に関する指導の媒体作成について調べる 復習 保育所での食に関する指導の媒体作成についてまとめる			
8: 保育所での食に関する指導の媒体作成②	予習 保育所での食に関する指導の媒体作成について調べる 復習 保育所での食に関する指導の媒体作成についてまとめる			
9: 食に関する指導の発表および評価① 食育指導の模擬発表についてディスカッションする	予習 食に関する指導の発表の練習をする 復習 食に関する指導の評価についてまとめる			
10: 食に関する指導の発表および評価② 食育指導の模擬発表についてディスカッションする	予習 食に関する指導の発表の練習をする 復習 食に関する指導の発表の練習をする			
11: 食物アレルギーのある子どもに対する指導	予習 食物アレルギーのある子どもに対する指導について調べる 復習 食物アレルギーのある子どもに対する指導についてまとめる			
12: 障害のある子どもに対する指導	予習 障害のある子どもに対する指導について調べる 復習 障害のある子どもに対する指導についてまとめる			
13: 保育園行事を活用した食育指導	予習 保育園行事を活用した食育指導について調べる 復習 保育園行事を活用した食育指導についてまとめる			
14: 保育園・家庭・地域との連携による食育指導	予習 保育園・家庭・地域との連携による食育指導について調べる 復習 保育園・家庭・地域との連携による食育指導についてまとめる			
15: 授業のまとめ	予習 全体の要点をまとめる 復習 全体の要点をまとめる			
* 準備学習についての補足説明 準備学習は、各回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。今までに学習した子どもの食生活について復習しておくこと。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
教科書は使用しない 教員作成資料を毎回配布する。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
学習の意欲 50% 提出物(レポート) 50%				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等)				
提出物はコメントをつけて返却する。 保育園に就職を希望している学生は受講し、保育園での食育に備えてほしい。				

科目名 <b>応用調理学実習</b>	科目ナンバリング FN81205	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 実習 卒業選択 栄養士必修	学年: 2年
担当者 青木 友紀子				単位: 1単位
アクティブラーニング科目: ○ 実務経験教員科目:				
<b>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)</b>				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				
<b>II. 概要</b>				
基礎及び実用調理学実習を基礎として、調理・調味操作および器具の選択等について理論的に理解する。さらに、個人の調理技術を向上させることで応用動作を行えるようにする。また、世界の料理について専門的に料理の意味や歴史などを学習し、より深く料理を理解する。最終的には、安全性、嗜好性、栄養面に優れた食事計画および調理操作等が各自でできるようにする。				
<b>III. 学習成果</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>行事食や他の料理の特徴を踏まえた献立作成ができる。</li> <li>テーブルマナーを身につける。</li> <li>場面に応じたテーブルコーディネイトができる。</li> <li>実際の給食サービスに応用できる。</li> </ul>				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 基礎実習(にんじんとオレンジのサラダ、鯵のグージヨン・タルタルソース)	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: 魚の卸し方、オレンジの房取り、人参のせん切り実技 30分			
2: 日本料理 (赤飯、鯛の照り焼き、煮〆、いちじく胡麻クリームかけ)	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: 乾物、豆類の調理についてまとめる。30分			
3: 日本料理 (太巻きずし、茶碗蒸し、わらびもち)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: すし、卵の調理についてまとめる。30分			
4: タイ料理 (タイ風さつま揚げ、鶏肉のグリーンカレー、マンゴーブリン)	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: タイ料理についてまとめる。30分			
5: メキシコ料理 (ワカモレ、タコス、赤ライス)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: メキシコ料理についてまとめる。30分			
6: ロシア料理 (ピロシキ、ボルシチ、ピクルス、ヴァレーニエ)	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: ロシア料理、発酵生地についてまとめる。30分			
7: 中国料理 (担担麺、春巻き、杏仁豆腐)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 肉の前処理、ひき肉の調理、春巻きについてまとめる。30分			
8: 中国料理 (鶏肉のから揚げ、なすの四川風辛味煮込み、なめ茸と卵白のスープ)	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: 四川料理の特徴、揚げ物についてまとめる。30分			
9: フランス料理 (カリフラワーのサラダ、マッシュルームのポタージュ、鯵のムニエル)	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: スープ、ムニエル、焦がしバターについてまとめる。30分			
10: フランス料理 (ラタトイユとポーチドエッグのサラダ、鶏のフリカッセ)	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: フランス料理についてまとめる。30分			
11: イタリア料理 (タリアッテッレのクリームソース和え、牛肉のタリアータ チョコレートケーキ)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: 手打ちパスタ、肉の焼き方についてまとめる。30分			
12: 正月料理 (献立作成及び実習)	予習: 正月料理について調べる。グループでの分担を決める。30分 復習: 正月料理、実習の反省点、改善点をまとめる。30分			
13: 製菓 (ツナとトマトのキッシュ、人参のポタージュ、アブリコットのタルト)	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: バターの性質(ショートニング性、可塑性)をまとめる。30分			
14: スペイン料理 (にんにくのスープ、ミックスパエリア)	予習: 調理の手順を調べ、材料及び器具の確認を行う。15分 復習: スペイン料理についてノートにまとめる。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。				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
「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。				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
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%)				
<b>VII. その他</b> (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)				
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>ノート、レポートは添削して返却する。</li> <li>白衣一式・帽子着用、包丁・手拭き持参、マニキュア・アクセサリー厳禁。</li> <li>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。</li> <li>*「ホテルニューオータニ博多」にて、フランス料理をフルコースで食事し、テーブルマナーを学ぶ。</li> </ul>				

科目名 <b>フードコーディネート論</b>	科目ナンバリング FN91102	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 講義 卒業選択 フードスペシャリスト必修	学年: 2年
担当者 加治佐 由香里		アクティブラーニング科目: ○	実務経験教員科目:	2単位
<b>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)</b>				本科目との関連
<b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>				
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、食料を食べるために変える加工(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				
<b>II. 概要</b>				
人の五感を満足させ、ホスピタリティを感じさせる食空間の演出方法や、テーブルコーディネートについて学び、実践の場で役立つサービスやマナーを習得する。又、フードサービスマネジメントについて、レストランの起業を例に挙げ、店舗コンセプト、メニュー・コンセプトの企画立案、立地選定、資金計画などの考察を行う。さらには、現代の食環境の問題点や課題を探り、食の専門家であるフードスペシャリストとして、消費者に提案できる食企画の構成力・実践力の養成を目指す。				
<b>III. 学習成果</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>日本や西洋の食事様式や食事文化を理解した上で、食空間の演出におけるトータルなコーディネート力を習得する。</li> <li>フードビジネスの実践現場で役立つメニュー・プランニング力を身に付ける。</li> <li>フードスペシャリストとして食の専門的な知識や技術を幅広く学び、消費者に向か、食に関する様々な企画の提案、実践を行う事が出来るスキルを習得する。</li> </ul>				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: フードコーディネートの基本理念 おいしさとフードコーディネート	ホスピタリティの実践について具体的な例を探して、ノートにまとめる。			
2: 食事の文化(1) 日本の食事の歴史	懐石料理について、特徴や供し方を調べる。			
3: 食事の文化(2) 外国の食事の特徴	フランス料理の食事の特徴やサービス方法を調べる。			
4: 食卓のコーディネート(1) 日本の食卓のコーディネート	日本の箸の歴史や特徴、使い方の決まりやタブーについて調べる。			
5: 食卓のコーディネート(2) 中国料理・西洋料理の食卓のコーディネート	イギリス式とフランス式のテーブルコーディネートの違いをノートにまとめる。			
6: 食卓のサービスとマナー(1) サービスとマナーの基本	エチケット、マナー、プロトコールの違いをノートにまとめる。			
7: 食卓のサービスとマナー(2) 日本料理・中国料理・西洋料理のサービスとマナー	テーブルマナーについての配布資料を自宅で復習し、実践の場(卒業パーティ等)で活用する。			
8: メニュー・プランニング メニュー・プランニングの要件とメニュー開発の基礎	カフェのメニューをプランニングし、メニュー表を作成する。			
9: 食空間のコーディネート 食事空間・キッチンのコーディネート	レストランの食空間構成について、ラフスケッチを描いてみる。			
10: フードサービスマネジメント(1) フードサービスビジネスの動向と特性	中食産業の特性や動向について調べ、レポートにまとめる。			
11: フードサービスマネジメント(2) フードサービスの起業～コンセプト立案・立地選定・資金計画	新規開業するレストランの店舗コンセプトについて提案書を作成する。			
12: 食企画の実践コーディネート 食企画の流れと業務内容	食育イベントを立案し、企画書を作成する。			
13: 食文化の伝承 九州の郷土料理	出身地の郷土料理について、使用食材、作り方や、又、その土地に生まれた理由(歴史的背景や気候風土の条件等)を調べ、レポートにまとめる。			
14: 世界の菓子文化 伝統菓子誕生の歴史	ヨーロッパの伝統菓子について誕生のエピソードを調べ、レポートにまとめる。			
15: レシピ開発 レシピコンセプトの考え方とレシピの書き方	授業で学んだレシピの書き方のコツやノウハウを活用して、実際にレシピを作成する。			
*準備学習についての補足説明 準備学習に必要な時間:レポート…各回30～60分、企画書…各回60～90分				
<b>V. 教科書・参考図書</b>				
三訂 フードコーディネート論 建帛社 ¥1,900				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b>				
単位認定試験(60%)、課題レポート・企画書(20%)、受講態度及び学習の意欲(20%)				
<b>VII. その他</b> (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) 課題レポートについては、コメント・評価を記入して本人に返却する。又、レポート発表の機会を設け、学生同士の相互評価や教員の講評を行う。 必要に応じて、レジュメや参考資料を配布し、パワーポイントなどの視聴覚教材を使用する。				

科目名 <b>フードスペシャリスト演習</b>	科目ナンバリング FN91104	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択 フードスペシャリスト必修	学年: 2年
担当者 竹本 尚未	坂根 康秀/豊崎 俊幸/金田 一秀/青木 友紀子/青柳 薫子/加治佐 由香里	アクティブラーニング科目: 実務経験教員科目:	単位: 1単位	
<b>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)</b>				
<b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>				<b>本科目との関連</b>
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				
<b>II. 概要</b> フードスペシャリスト資格の試験対策として、各分野において必要な基礎知識を担当教員の指導のもと、フードスペシャリスト資格の取得に向けてさらなる理解の修得を目指す。				
<b>III. 学習成果</b> 1. 関連する科目を復習し、フードスペシャリスト資格認定試験に合格することを目標とする。				
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習、復習)内容</b>				
<b>授業内容</b>		<b>準備学習(予習・復習)内容</b>		
1:オリエンテーション		過去問題集に目を通しておく。		
2:食品の官能評価・鑑別論		食品の官能評価・鑑別の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
3:食品の安全性に関する科目		食品衛生学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
4:栄養と健康に関する科目		基礎栄養学と応用栄養学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
5:食物学に関する科目		食品学総論と食品材料学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
6:調理学に関する科目		調理学の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
7:食品流通・消費に関する科目		マーケティング論の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
8:フードコーディネート論(1)				
9:フードコーディネート論(2)		フードコーディネート論の科目について十分に復習し、過去問題集の該当範囲を一通り解いてくる。		
10:フードコーディネート論(3)				
11:フードスペシャリスト論		フードスペシャリスト論の科目について十分に復習し、過去問題集		
12:模擬試験(1)				
13:模擬試験(2)		事前学習: フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を繰り返し見直しておく。 事後学習: 模擬試験の直しを内容を調べながら勉強する。		
14:模擬試験(3)				
15:模擬試験(4)				
* 準備学習についての補足説明 各科目は授業前授業後それぞれ1時間以上教科書にて内容を確認する。 模擬試験は終了後は次回までに総計して5時間程度やり直しに取り組む。				
<b>V. 教科書・参考図書</b> フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 建帛社 ¥1,100+ 税				
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 学習の意欲(全5回の模擬試験の点数; 90%)、フードスペシャリスト資格認定試験結果(10%)により評価を行う。				
<b>VII. その他</b> (課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 2~11回目の授業は記載されている順番で授業は実施されません。初回のオリエンテーションにて配布される予定表を確認し授業に出席すること。 それぞれの科目のテキストおよびノートを持参すること。				
模擬試験の結果を公表し試験合格ラインをフィードバックします。				

科目名 <b>栄養士基礎演習</b>	科目ナンバリング FN92302	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択	学年: 2年
担当者 陶山 敦子	坂根 康秀/豊崎 俊幸/宮崎 貴美子/金田 一秀/麻生 廣子/青木 友紀子	実務経験教員科目: ○	単位: 1単位	
1. 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視点で説明することができる				○
DP2 栄養に関する知識を持ち、食事管理や食事指導に携わることのできる能力およびマナーやコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力が身についている				○
DP3 食・栄養・健康に関する実践的・体験的な学習をすることで、栄養士としての知識を具現化する技術を身につけ、体験を通して生活の場での実践意欲を持つことができる				○
DP4 現実社会の各種の多様な情報を客観的に理解し、適切に判断することができるとともに、情報ツールを使いこなして食事管理や食事指導に有効に活用することができる				○
DP5 社会人として、いかなる困難に直面しても創意・工夫を大切にし、人を愛し、人に愛される自立した女性としての立ち振る舞いができる				
DP6				
DP7				
II. 概要 栄養士免許取得の専門教科について、今までの講義や実験・実習によって得られた諸知識と諸技術をもとに、栄養士さらに管理栄養士に必要な専門教科を総合的に理解することを目標に、各分野の演習を行う。2年次前期までの教科については、より新しい内容の補足説明等を行う。それらを理解して、栄養士として活躍できることが本教科の目標である。管理栄養士免許取得は、以前より難しくなっているため、卒業後の管理栄養士国家試験受験に向けての対策等についても指導する。受験対策についてのグループディスカッションも2~3回行う。4回、5回の食品学分野では、食品成分の重要な点を総括し、栄養士としての力を確実なものにする。				
III. 学習成果 今までの専門教科の講義等で得られた知識や技術を整理し、活用できる。 新しい知見や情報を修得し、これから栄養士業務に活用できる。卒業後仕事をしながら管理栄養士国家試験の受験対策ができる。 4回、5回の食品学分野では、食品成分について説明でき、どの食材に何が含まれるか、人体にとっての必要性が説明できる。				
IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容				
授業内容	準備学習(予習・復習)内容			
1: 基礎栄養学① 教科の重要な点や補足内容・新情報等 管栄国試の出題基準、学習のポイント等の説明(他の回も同じ)	基礎栄養学を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
2: 基礎栄養学② 食べ物と健康(食品加工学) 国試の過去問の解説等 学生の発表等(他の回も同じ)	基礎栄養学、食品材料学(食品加工)を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
3: 応用栄養学 食事摂取基準の基本概念、各ライフステージの栄養管理	応用栄養学を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
4: 食べ物と健康(食品学)① 五大栄養素の性質と働き	食品学・食品材料学を復習し、疑問点を書き出す 配布プリントの穴埋めを行い、できなかった点は再度覚える			
5: 食べ物と健康(食品学)② 色・味・香り・テクスチャー	食品学・食品材料学を復習し、疑問点を書き出す 配布プリントの穴埋めを行い、できなかった点は再度覚える			
6: 給食経営管理論	給食管理を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
7: 食べ物と健康(調理学)	調理学を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
8: 食べ物と健康(食品衛生学)	食品衛生学を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
9: 臨床栄養学① 疾病の成り立ちを含む 傷病者の栄養管理、栄養アセスメント、栄養法	臨床栄養学概論を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
10: 臨床栄養学② 各疾患の栄養食事療法、受験対策についてのグループディスカッション①	臨床栄養学概論を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
11: 栄養教育論①	栄養指導論Ⅰ・Ⅱを復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
12: 栄養教育論② 公衆栄養学①	公衆栄養学概論を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
13: 公衆栄養学②	公衆栄養学概論を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
14: 人体の構造と機能(生化学)	生化学を復習し、疑問点を書き出す 新しい情報等をまとめる、管理栄養士国試過去問を解く			
15: 社会・環境と健康及び人体の構造と機能(解剖生理、病態生理)、 総合的なまとめ、受験対策についてのグループディスカッション②	公衆衛生学・社会福祉概論・解剖生理学病態生理学を復習する 管理栄養士国試過去問を解く、卒業後の国試受験に向けての対策計画を考える			
*準備学習についての補足説明 基本的に事前学習(予習)として、その教科の復習をし疑問点を書き出す、事後学習(復習)として、新しい情報等をまとめてノートを完成させること。 集中授業のため、1日に3~4コマおこなわれるので、準備学習は、計画的にしてください。毎日45分以上行うこと。				
V. 教科書・参考図書 プリント配布、各教科のテキスト 参考図書 ケイエスジョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説 MEDIC MEDICA ￥4,500				
VI. 評価方法と評価基準 教員からの評価を荷重平均して本教科の評価とする。 学習の意欲 70%、 小テスト 20%、 提出物(レポートやテストのやり直し等) 10%				
VII. その他(課題に対するフィードバックについて、受講に際しての注意点、「実務経験教員科目」の場合どのような経験があり、どのような教育を行っているか等) 小テスト、提出物については採点して、またはコメントをつけて返却、または、授業中に解説する。 集中授業で行う。それぞれの教科のテキスト・ノートを持参してください。管理栄養士国家試験を受験し、合格することは容易ではないので、4年後の受験に備えて、在籍中から対策を考えおく必要があります。そのためにも多くの学生の受講を願っています。				

科目名 <b>技能演習Ⅲ</b>	科目ナンバリング FN94103	学科: 開講時期: 後期 形態: 演習 履修方法: 免許・資格など 履修要件他: アクティブラーニング科目:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択 実務経験教員科目:	学年: 2年 単位: 1単位																																																																										
担当者 専任教員																																																																														
<b>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)</b> 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																																																																														
<b>II. 概要</b> 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Ⅱを習得したものが技能演習Ⅲを履修することができる。																																																																														
<b>III. 学習成果</b> ・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。																																																																														
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>																																																																														
授業内容		準備学習(予習・復習)内容																																																																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>学内で実施されるものと、学外で実施されるものがある。</li> <li>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。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>試験のスケジュールを確認すること</li> <li>取得したポイントは自ら確認し、申請に備える。</li> </ul>																																																																												
<table border="1"> <caption>ポイント設定表</caption> <thead> <tr> <th>検定名・資格名</th> <th>認定団体名</th> <th>グレード</th> <th>ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">栄養士実力試験</td> <td rowspan="3">全国栄養士養成施設協会</td> <td>認定C</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>認定B</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>認定A</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">フードスペシャリスト</td> <td rowspan="2">日本フードスペシャリスト協会</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">食生活アドバイザー</td> <td rowspan="2">F L A ネットワーク</td> <td>3級</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">家庭料理技術検定</td> <td rowspan="2">(学)香川栄養学園</td> <td>4級</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">英語検定</td> <td rowspan="4">文部科学省</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">ワープロ検定</td> <td rowspan="6">日本情報処理検定協会</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>初段</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">表計算検定</td> <td rowspan="3">サーティファイソフトウェア活用能力 認定委員会</td> <td>3級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">漢字検定</td> <td rowspan="5">日本漢字能力検定協会本部</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>					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	F L A 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
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	F L A 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																																																																														
<b>V. 教科書・参考図書</b> 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。																																																																														
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 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。																																																																														
<b>VII. その他</b> (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 <b>技能演習Ⅳ</b>	科目ナンバリング FN94104	学科: 開講時期: 形態: 履修方法: 免許・資格など 履修要件他:	食物栄養学科 後期 演習 卒業選択	学年: 2年																																																																										
担当者 専任教員	実務経験教員科目: <b>アクティブラーニング科目:</b> <b>実務経験教員科目:</b>																																																																													
<b>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)</b> <b>学科ディプロマポリシー(学位授与の方針)</b>																																																																														
				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	<input checked="" type="radio"/>																																																																													
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	<input checked="" type="radio"/>																																																																													
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	<input checked="" type="radio"/>																																																																													
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	<input checked="" type="radio"/>																																																																													
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	<input checked="" type="radio"/>																																																																													
DP6																																																																														
DP7																																																																														
<b>II. 概要</b> 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Ⅲを習得したものが技能演習Ⅳを履修することができる。																																																																														
<b>III. 学習成果</b> ・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。																																																																														
<b>IV. 授業内容・準備学習(予習・復習)内容</b>																																																																														
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。																																																																												
<table border="1"> <caption>ポイント設定表</caption> <thead> <tr> <th>検定名・資格名</th> <th>認定団体名</th> <th>グレード</th> <th>ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">栄養士実力試験</td> <td rowspan="3">全国栄養士養成施設協会</td> <td>認定C</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>認定B</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>認定A</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">フードスペシャリスト</td> <td rowspan="2">日本フードスペシャリスト協会</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">食生活アドバイザー</td> <td rowspan="2">F L A ネットワーク</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">家庭料理技術検定</td> <td rowspan="2">(学)香川栄養学園</td> <td>4級</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">英語検定</td> <td rowspan="4">文部科学省</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">ワープロ検定</td> <td rowspan="6">日本情報処理検定協会</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>初段</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">表計算検定</td> <td rowspan="3">サーティファイソフトウェア活用能力認定委員会</td> <td>3級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">漢字検定</td> <td rowspan="5">日本漢字能力検定協会本部</td> <td>3級</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>準2級</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2級</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>準1級</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>1級</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>					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級	3	2級	2	食生活アドバイザー	F L A ネットワーク	3級	3	2級	2	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
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級	3																																																																											
		2級	2																																																																											
食生活アドバイザー	F L A ネットワーク	3級	3																																																																											
		2級	2																																																																											
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																																																																														
<b>V. 教科書・参考図書</b> 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。																																																																														
<b>VI. 評価方法と評価基準</b> 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。																																																																														
<b>VII. その他</b> (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。																																																																														

