

食物栄養学科教育課程

(令和5年度入学生に適用)

区分	授業科目	講義 演習 実習 の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数				資格取得に必要な 単位数		備考						
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭							
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選									
教 養 科 目	現代社会と人間Ⅰ	講	1		担当教員	1												
	現代社会と人間Ⅱ	講	1		担当教員	1							(集中講義)					
	人間と情報	講	2		春名	2												
	コミュニケーション論	講	2		(黒川光)	2												
	国語表現法	演	1		(奥野)	2												
	心理学の基礎	講	2		樋口						2							
	日本国憲法	講	2		(彼谷)	2						2						
	基礎化学	講	1		藤田	1												
	情報処理演習Ⅰ	演	1		(太田由)	2						1						
	情報処理演習Ⅱ	演	1		(太田由)			2				1						
	ビジネススキル演習	演	1		中根					2								
	運動と健康	講	1		(神野)	1						1						
	健康スポーツ	実技	1		小椋	2	2					1	前期もしくは後期 どちらかの履修					
	英語Ⅰ	演	1		望月	2						1						
	英語Ⅱ	演	1		望月 (スキヤラン)		2					1						
	キャンパス & ホームステイプログラム	演	2		望月								(集中講義)					
	教養演習	演	1		大森・ 1年担任	2												
とやまの食文化	演	1		中根								(集中講義)						
教養科目計			7	16		7	13	2	4	0	2	0	2	12	12			
専 門 科 目	社会生活と健康	食生活論	講	1		大森	1						1	1				
		公衆衛生学	講	2		角田					2			2	2	☆(注3)		
		社会福祉概論	講	1°		(清水)						1			1	1	☆(注3)	
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学	講	2		(成瀬・杉森)			2					2	2		
			解剖生理学実験	実	1°		川口						3			1	1	
		運動生理学	講	1°		小椋								1	1	1		
		病理学	講	2°		(山本)				2					2	2		
		生化学	生化学Ⅰ	講	2		藤田					2				2	2	
			生化学Ⅱ	講	1°		藤田								1	1	1	
生化学実験	実		1°		藤田							3		1	1			

必修7単位を含め12単位以上履修

区分	授業科目	講義演習実習の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考		
			必修	選択 (注1)		1 学 年				2 学 年				栄養士	栄養教諭			
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選							
専 門 科 目	食品と衛生	食品学実験	実	1		竹内	3								1	1		
		食品学総論	講	2		竹内			2						2	2		
		食品学各論	講	2		竹内					2				2	2		
		食品加工学	講	2		竹内						2			2	2		
		食品衛生学	食品衛生学	講	2		角田			2					2	2		
		食品衛生学実験	実		1°	角田						3			1	1		
	栄養と健康	栄養学	栄養学総論	講	2		藤田			2					2	2	☆(注3)	
			応用栄養学Ⅰ	講	2		大森			2					2	2		
			応用栄養学Ⅱ	講		1°	大森							1	1	1	1	
			応用栄養学実習	実		1°	大森							3	1	1		
		臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	講	2		伊藤					2			2	2		
			臨床栄養学Ⅱ	講		1°	伊藤						1		1	1		
	臨床栄養学実習		実		1°	伊藤						3		1	1			
	栄養の指導	栄養指導論Ⅰ	講	2		(三田)	2							2	2			
		栄養指導論Ⅱ	講		2°	(三田)				2				2	2			
		栄養指導論実習	実		1°	安嶋						3		1	1			
		公衆栄養学	講		2°	(加藤)							2	2	2			
	給食の運営	調理学	調理学	講	2		半田	2						2	2			
			調理学実習Ⅰ	実	1		半田	3						1	1			
			調理学実習Ⅱ	実	1		中根	3						1	1			
調理学実習Ⅲ			実	1		中根・半田			3				1	1				
調理学実験			実		1°	中根						3	1	1				
給食管理	給食管理	講	2		太田裕			2				2	2					
	献立作成実習	実		1°	太田裕				3			1	1					
	給食管理実習	実		1°	太田裕・中根					4		1	1					
	給食管理校外実習	実		2°	太田裕							2	2	※(注2)				
総合	栄養士総合演習	演	1		食物専任教員						2							
卒研	卒業研究	演	2		食物専任教員						4							
専 門 科 目 計				34	22		14	0	15	7	8	18	8	14	53	53		
総 計				41	38		21	13	17	11	8	20	8	16	65	65		

(注1) 単位数の選択欄の°印は、栄養士養成課程履修細則第7条の別表に定める科目であり、栄養士養成課程の卒業に必要な単位である。
(注2) 備考欄の※印については別紙「給食管理校外実習を履修するにあたっての留意事項」参照。
(注3) 社会福祉主事任用資格を取得しようとする者は、☆印の科目の単位を全て取得すること。

授業科目名	公衆衛生学			科目コード	F111-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	角田 香澄					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	食生活論		後継科目	なし					
関連科目	社会福祉概論								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須								
授業の概要	集団の健康に関する要因や、集団の健康を守る為のわが国の保健制度について解説します。								
学習目標	栄養士が集団の健康を目的とする公衆衛生にどのように関わっているのか学習してください。								
キーワード	環境、化学物質、疾病の疫学、保健行政								
テキスト・ 参考書等	イラスト社会・環境と健康-公衆衛生学- (東京教学社)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	集団の健康に関連する要因やわが国の保健行政について理解することができる。								
LO-2	公衆衛生学分野で実施されている疫学研究の手法を理解することができる。								
LO-3	集団の健康に関連する要因についての日本および世界の現状を分析し学習することができる。								
LO-4	世界（WHO等）が注目する公衆衛生問題に関心を持ち、意欲的に学習することができる。								
LO-5	公衆衛生において栄養士が果たす役割を理解し、果たす意欲を持てる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	30							100
LO-1	50								50
LO-2	10								10
LO-3		15							15
LO-4		15							15
LO-5	10								10
備考	基本的に定期試験の素点および小テスト結果で成績評価を行います。学習姿勢も考慮します。定期試験および小テストでは誤問の多い設問には模範解答を示しながら解説します。講義の際には定期試験以外に随時小テストをアクティブラーニングとして実施します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、社会と健康	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第2回	環境と健康	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第3回	保健統計	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第4回	疫学	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第5回	生活習慣の現状と対策	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第6回	主要疾患の疫学と予防対策（がん、循環器疾患、代謝疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第7回	主要疾患の疫学と予防対策（運動器疾患、感染症、その他の疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第8回	地域保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第9回	母子保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第10回	成人保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分

第11回	高齢者保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第12回	産業保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第13回	学校保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第14回	国際保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第15回	保健、医療、福祉における行政の仕組み	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分

授業科目名	社会福祉概論			科目コード	F111-30				
科目区分	専門科目・栄養士専門基礎科目・社会生活と健康		担当教員名	清水 剛志					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	社会保障 食生活論		後継科目						
関連科目	公衆衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須								
授業の概要	少子高齢社会における社会福祉の諸問題に目を向けて、社会福祉の理念・歴史・制度・福祉活動の動向と課題を学ぶ。保健・医療・福祉の3分野に、栄養士・管理栄養士が他職種と連携をとりながら、どのような役割を担っているかを修得する。								
学習目標	社会福祉の根底である人間生活の援助のあり方を求めて、栄養士・管理栄養士が社会福祉にかかわる専門職としての心得てほしい社会福祉援助技術の基本的な考え方を理解する。								
キーワード	栄養士 社会福祉 社会保障 食生活 援助技術								
テキスト・ 参考書等	金子光一編 社会福祉概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	保健分野・医療分野・福祉分野の3分野に携わる専門職として、社会福祉の根幹である人間生活の援助のあり方を優先して学んでいる。また、近年の福祉の動向と課題を理解できる。								
LO-2									
LO-3	社会福祉の基礎的知識、理論、歴史的な経緯、現状を栄養士業務とどうかかわり合いをもって、人間理解に到達できるのかをいつも意識して学んでいる。								
LO-4	日頃から、福祉に関する新聞記事に興味・関心を持ち、自ら学ぶことをとおして専門分野に関する実践的知識を身につけている。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	20	10					100	
LO-1	70							70	
LO-2									
LO-3		20						20	
LO-4			10					10	
LO-5									
備考									

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食と社会福祉のかかわり 時代の生活事情の変化と食生活の変化 栄養士が社会福祉を学ぶ意義	
	【予習】 生活を支える「食」と「社会福祉」、社会福祉の意味と対象 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 食生活の変化を踏まえ、栄養士が社会福祉を学ぶ必要性について理解を深める	45分
第2回	高齢者の福祉 高齢者の生活と介護 介護保険制度 高齢者保健事業 高齢者福祉施設における栄養士の役割	
	【予習】 高齢者の福祉 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 高齢者を取り巻く状況や心身の加齢の特徴、介護保険制度等の制度・保健福祉事業にも理解を深める。	45分
第3回	児童家庭福祉 子育て環境の変化 子育て支援 少子化対策 栄養教諭の制度化・食育基本法 児童家庭福祉における栄養士の役割	
	【予習】 児童家庭福祉 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 少子化の進行と家庭環境の変化に伴う新しい子ども・家庭福祉を巡る動向、食育基本法が成立した背景に注目し、栄養士の役割を考察する。	45分
第4回	障害者の福祉 障害の概念 国際生活機能分類 障害者福祉の法体系とサービス内容 障害者施策の動向と課題	
	【予習】 障害者の福祉 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 障害の概念や障害者の状況、障害者施策の動向と課題に理解を深める。	45分
第5回	地域福祉 地域福祉の内容、在宅福祉サービス、地域福祉の推進組織・団体	
	【予習】 地域福祉 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 地域で安心して暮らし続けるための、関連領域の整備と連携について理解を深める。	45分
第6回	公的扶助 社会保障の体系と社会保険 公的扶助の概念と意義 今後の社会保障の方向と課題 生活保護の動向	
	【予習】 公的扶助 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像と、最低限度の生活保障について理解を深める。	45分
第7回	社会福祉援助の方法 社会福祉の分野における栄養士の社会性と将来性について	
	【予習】 社会福祉における援助の方法 不明な点を把握する。	45分
	【復習】 専門的援助の実践体系であるソーシャルワーク、社会福祉分野での栄養士の立場と役割について理解を深める。	45分
第8回	学習のまとめと、期末試験に向けての学習のポイント説明	
	【予習】 これまでのテキストの範囲を確認し、不明点・理解不足の点を明らかにすること。	45分
	【復習】 期末試験に向けて、これまでの内容を理解し直すこと。栄養士実力試験や管理栄養士国家試験の過去問題等で要点を確認し、復習しておく。	45分

授業科目名	解剖生理学実験			科目コード	F113-12				
科目区分	専門科目・栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	川口 将史					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	解剖生理学		後継科目						
関連科目	解剖生理学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	本実験を通して、科学的な思考に基づいた報告書（レポート）の作成方法を学ぶ。解剖生理学で学んだ人体の構造（解剖学）と機能（生理学）の知識を深めるため、自身の身体や生体材料などを用いた演習・実験を行う。								
学習目標	人体の構造と機能の関連性について、細胞レベルから組織・器官レベルまでの幅広い視点に基づいて理解する。得られたデータについて、科学的な思考に基づいて報告書（レポート）を作成する。								
キーワード	顕微鏡、組織、バイタルサイン、運動、感覚、神経活動、反射								
テキスト・ 参考書等	プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	実習で体験した生理現象を、人体の構造に関連して説明できる。								
LO-2	実習に参加し、実験方法と技術を習得する。								
LO-3	科学的な思考に基づいて、報告書（レポート）を作成できる。								
LO-4	実習の内容に興味を持ち、疑問を持つことができる。								
LO-5	グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2						30			30
LO-3			30						30
LO-4						10			10
LO-5						10			10
備考	A: 実験への参加状況（遅刻・欠席）と実験へ取り組み姿勢を評価する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：ディスカッション（意見交換）、問題解決型学習（文献検索その他） 実験を5つの項目に分け、5つのレポートを提出する。組織標本の描画のため、無地のノート1冊を準備する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション(実験に関する一般的な説明と注意、レポートの作成方法の説明) 顕微鏡による組織標本の観察と描画 1	
	【予習】特になし。	0分
	【復習】配布されたプリントとノートを読み返す。	120分
第2回	聴診器による心音、肺音、腸音の聴取 顕微鏡による組織標本の観察と描画 2	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第3回	脈拍と血圧の測定 顕微鏡による組織標本の観察と描画 3	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第4回	運動負荷前後の体温・呼吸数・脈拍の測定 顕微鏡による組織標本の観察と描画 4	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第5回	測定データの解析方法 バイタルサインに関するレポートの作成・提出	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第6回	バイタルサインに関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第7回	触点・痛点の分布と二点弁別閾値の調査	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第8回	温度覚：体部温度と刺激温度の関係(相対温度)	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第9回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察 1 顕微鏡による組織標本の観察と描画 5	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第10回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察 2 顕微鏡による組織標本の観察と描画 6	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分

第11回	触圧覚・温痛覚に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第12回	正中神経電気刺激・反射に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第13回	視覚に関する実験 組織標本の観察に関するレポートの作成・提出	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第14回	視覚に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】未提出レポートがある場合、作成を進める。	60分
第15回	解剖生理学実験の全体に関する総括	
	【予習】これまでの実験を振り返り、結果と考察を簡単にまとめておく。	120分
	【復習】特になし。	0分

授業科目名	運動生理学			科目コード	F113-14				
科目区分	専門科目・栄養士専門基礎科目・ 人体の構造と機能		担当教員名	小椋 一也					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	解剖生理学・生化学		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士養成課程の卒業に必要な単位								
授業の概要	運動、トレーニング、スポーツの特性をふまえ、生理学的観点から運動のメカニズムを学ぶ。また栄養士として健康・体力づくり、介護予防などの話題も取り上げる。								
学習目標	現代社会における健康づくりは、正しい食生活指導とともに運動を理解した健康支援としての能力も求められる。栄養士が関与する運動の知識には、無酸素運動・有酸素運動の違いやそれらのエネルギー代謝、筋肉の種類などが主な内容と考えられる。健康・体力づくり、介護予防などの健康支援としての運動生理を理解する。								
キーワード	神経系、呼吸循環系、筋系、エネルギー供給機構、有酸素運動、無酸素運動								
テキスト・ 参考書等	配布資料 参考書：リハビリテーション運動生理学、メジカルビュー社(2016) スポーツトレーニングの基礎理論、西東社(2018)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】運動と健康、介護予防の関連や体力づくり、トレーニングに関わる基礎的な理論を理解している。								
LO-2	【技能】運動生理学の基礎を理解したうえで、栄養士として必要な運動・健康支援の技能を有する。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】運動生理学の基礎を理解したうえで、対象に応じた運動生理学の活用能力を備える。								
LO-4	【関心・意欲・態度】運動生理学に関心を持ち、積極的に学ぼうとする興味や意欲を有する。								
LO-5	【人間性・社会性】栄養士として、専門職や運動・健康支援に向けた運動生理学の学びの態度を養う。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		50				50			100
LO-1		50							50
LO-2						10			10
LO-3						10			10
LO-4						20			20
LO-5						10			10
備考	その他 A については、毎回の授業によるミニツツペーパー、毎回の授業アンケートの理解、疑問点などの記述を点数として与える。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、運動・トレーニングと骨格筋(1)	
	【予習】シラバスを読んでおく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第2回	運動・トレーニングと骨格筋(2)	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第3回	運動・トレーニング・スポーツと呼吸・循環機能	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第4回	運動・トレーニング・スポーツとエネルギー(1)	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第5回	運動・トレーニング・スポーツとエネルギー(2)	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第6回	健康と身体活動、運動習慣	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第7回	運動機能の加齢変化と予防	
	【予習】興味のある関連項目について調べておく	30分
	【復習】メモ類を整理し、配布資料を読み直す	30分
第8回	まとめと確認 (小テスト)	
	【予習】1～7回目までのノート、配布資料を整理し、読んでおく	30分
	【復習】授業の全体を振り返り、ノート、配布資料を読み直す	30分

授業科目名	生化学			科目コード	F113-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養学総論		後継科目	生化学、生化学実験					
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体を構成する生体分子の働きやその生体内での変換過程を分子レベルで解説する。								
学習目標	生体を構成するタンパク質、脂質、糖質などの生体内分子の働きや代謝過程を分子レベルで理解する。								
キーワード	細胞、糖質、脂質、タンパク質、核酸、酵素、代謝								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学 第3版」 園田勝編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	生体分子の働きや代謝に関する知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	生体分子の働きや代謝に関する知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べることができる。								
LO-4	生体分子の働きや代謝に関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	64								64
LO-2									
LO-3	16								16
LO-4						20			20
LO-5									
備考	<p>A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、webシラバス上に解答例を示す。</p> <p>生化学 授業支援ページ</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	細胞の構造	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第2回	糖質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第3回	脂質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第4回	タンパク質とアミノ酸	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第5回	酵素	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	核酸と生体エネルギー	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	生化学 前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	生体エネルギー学	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	糖質の代謝 解糖系	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	糖質の代謝 クエン酸回路	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11回	糖質の代謝 糖新生、グリコーゲンの合成と分解	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	脂質の代謝 脂肪酸の生合成と酸化	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13回	脂質の代謝 様々な脂質の代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	アミノ酸代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第15回	ヌクレオチドの代謝と代謝まとめ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

授業科目名	生化学			科目コード	F113-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	栄養学総論、生化学		後継科目	生化学実験					
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体に微量存在する分子の働きについて説明する。また、ヒトが生命活動を行うしくみを分子レベルで解説する。								
学習目標	生体内の微量成分のはたらきを理解する。また、ヒトが生命活動を行う上で重要なしくみを分子レベルで理解する。								
キーワード	ビタミン、ミネラル、遺伝子発現、細胞間情報伝達、生体防御機構								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学 第3版」 園田勝編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	生体内の微量成分や様々な生命活動の分子メカニズムに関する知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	生体内の微量成分や様々な生命活動の分子メカニズムに関する知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べることができる。								
LO-4	生体内の微量成分や様々な生命活動の分子メカニズムに関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	72								72
LO-2									
LO-3	8								8
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、webシラバス上に解答例を示す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	遺伝子発現 セントラルドグマ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第2回	遺伝子発現 遺伝子発現	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第3回	遺伝子発現 遺伝子発現調節、DNAの損傷と修復	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第4回	遺伝子発現 遺伝子と栄養の関係	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第5回	生体防御機構 免疫機構1	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第6回	生体防御機構 免疫機構2	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第7回	生体防御機構 アレルギー	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第8回	生体防御機構 免疫系疾患	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第9回	ビタミン	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第10回	ミネラル	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分

第11回	生体の調節機構 生体内の情報伝達	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第12回	生体の調節機構 細胞応答	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第13回	生体の調節機構 ホルモンと生体調節1	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第14回	生体の調節機構 ホルモンと生体調節2	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分
第15回	生化学全体のまとめ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	60分

授業科目名	生化学実験			科目コード	F113-35				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	栄養学総論、生化学、生化学		後継科目	無し					
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	生化学実験では、消化酵素とビタミンに関する実験を行い、栄養学総論・生化学・生化学 で学んだ知識を確実に身につけてもらいます。								
学習目標	栄養学総論・生化学・生化学 で学んだ知識を実験を通して確実に身につけることを到達目標としています。								
キーワード	実験、消化酵素、ビタミン、たんぱく質								
テキスト・ 参考書等	プリントを配布								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	実験の内容に対する生化学の知識が定着している。								
LO-2	実験に参加し実験方法と技術を習得する。								
LO-3	実験の内容についてレポートにまとめ、考察することができる。								
LO-4	グループの一員として積極的に実験に関わることができる。								
LO-5	実験レポートをルールに基づき提出できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2						40			40
LO-3			25						25
LO-4						10			10
LO-5			5						5
備考	A:実験への参加状況(遅刻・欠席)と実験へ取り組む姿勢を評価する。 レポートはコメントを付けて返却する 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する。:グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 実験の概要説明、使用器具等の説明	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第2回	唾液アミラゼ 唾液アミラゼによるデンプンの消化作用	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第3回	唾液アミラゼ 唾液アミラゼの力価測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第4回	ペプシン 消化に及ぼすpHの影響	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	ペプシン 消化に及ぼす温度の影響、加熱時間と酵素活性の失活程度の関係	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第6回	リパゼ 脂質消化における胆汁酸の作用	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第7回	消化酵素まとめ 膵液消化酵素の消化作用	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第8回	ビタミンC L-アスコルビン酸標準液による2,6-DPI-Na溶液の力価測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第9回	ビタミンC 大根およびレモン中のL-アスコルビン酸の定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第10回	ビタミンB1 米糠およびビタミンB1中のビタミンB1の簡易定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

第11回	ビタミンA 食品中のビタミンAおよびプロビタミンAの検出	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	プロビタミンA 緑黄色野菜の色素のカラムクロマトグラフィ -	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量法の理論、しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量の準備	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	キエルダ - ル窒素の定量 しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量の結果のまとめ、レポート作成	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

授業科目名	食品学各論			科目コード	F115-21					
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸							
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。									
開講時期	2年前期	授業の方法	講義							
必修・選択	必修	単位数	2単位							
前提科目(知識)	食品学総論	後継科目	食品加工学							
関連科目	食品学実験									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須									
授業の概要	普段摂取している食品素材・材料を、分類別の観点から成分や用途等について、重要な点、栄養士として知っておくべき事項について解説する。授業は、パワーポイントを用いた講義形式で行う。									
学習目標	分類別に各食品の種類、成分、特徴および利用法について理解することを目指す。また、食品の成分変化についても、化学的に理解を深める。									
キーワード	食品素材、食品化学									
テキスト・ 参考書等	「食品学各論第4版」、小西洋太郎編、講談社サイエンティフィック									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果									
LO-1	化学・物理・栄養学的な観点から各食材を理解し、その知識を身につけている。									
LO-2										
LO-3										
LO-4	食品素材について化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。使命感や責任感を持って自律的な行動ができ、必要な報告や連絡ができる。									
LO-5	挨拶や返事・応答など、基本的なコミュニケーション能力を有している。									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計	
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C		
総合評価(割合)	70					30			100	
LO-1	70								70	
LO-2										
LO-3										
LO-4						15			15	
LO-5						15			15	
備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならぬことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。誤答の多かった問題については、試験終了後に正答を開示する。定期テストは、中間テストを含めて評価します。A：授業中での学ぶ姿勢、返事、応答、欠席や遅刻の連絡等を評価（詳細は授業内で説明）									

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション、穀類（米、小麦など）	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。特に米の種類、成分の特徴、小麦粉のグルテンについて、理解を深めておく。	90分
第2回	穀類(大麦)、イモ類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、穀類の栄養特性、ジャガイモとさつまいもの成分的な差異、大豆の成分について理解を深めておくこと。	90分
第3回	豆類、種実類、野菜類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、大豆の成分については、理解を深めておく。	90分
第4回	野菜類（続き）、果実類、キノコ類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、野菜や果実に含まれる特徴的な成分については、理解を深めておく。	90分
第5回	キノコ類（つづき）、藻類、肉類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、肉類の熟成については、理解を深めておく。	90分
第6回	乳類 卵類 魚介類（前半）	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、乳類の成分や卵の構造や成分については、理解を深めておく。	90分
第7回	中間テスト 基本問題の復習（食品学総論、栄養士実力認定試験過去問）	
	【予習】配布したプリントについて、十分に準備しておくこと	60分
	【復習】できなかった問題について、各自復習しておくこと	90分
第8回	魚介類（後半）、調味料	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	180分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、甘味料および旨味調味料の成分について理解を深めておくこと。	30分
第9回	香辛料、トマト加工品、調味料、飲料	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。香辛料に含まれる特徴的成分、お茶の種類や成分についてよく理解しておくこと。	90分
第10回	油脂 発酵食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。食用油、アルコール飲料、しょうゆ、みりんの種類とその特徴について、よく理解しておくこと。	90分

第11回	食品の表示、保健機能食品について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、栄養成分表示およびアレルギー表示については、しっかりと理解しておくこと。	90分
第12回	食品の保存時における変化・変質	
	【予習】食品学総論で学んだ水分活性、脂質酸化、褐変について見直しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、水分活性、褐変、脂質酸化についてよく理解しておくこと。	90分
第13回	食品保存の方法	
	【予習】代表的な食品の保存法について各自調べておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、食品保存の各種方法について理論的なことを含めてよく理解しておくこと。	90分
第14回	重要語句のまとめ、模擬問題の作成と解答	
	【予習】あらかじめ提示された重要語句についてまとめておくこと。授業内で発表してもらう。	60分
	【復習】重要語句について詳細な説明ができるようにしておくこと。	150分
第15回	総括・重要事項のまとめ	
	【予習】これまで学んだことを校外実習で生かせるようにしておく。	120分
	【復習】定期テストに向けて、重要語句と重要事項について理解し、必要事項を覚えておくこと。	480分

授業科目名	食品加工学			科目コード	F115-23					
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸							
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。									
開講時期	2年後期	授業の方法	講義							
必修・選択	必修	単位数	2単位							
前提科目(知識)	食品学総論、食品学各論	後継科目	なし							
関連科目	食品学実験									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須									
授業の概要	食品の生産、加工および流通について、その概念、原理、用語、種類と特徴などについて講義する。授業は、パワーポイントを用いて講義形式で行う。									
学習目標	加工食品の種類、加工方法やその特徴について、化学的・物理的な観点から理解することを目標とする。									
キーワード	加工食品、食品加工技術									
テキスト・ 参考書等	「食品加工・保蔵学」、海老原清ら編、講談社									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果									
LO-1	化学的、物理的な観点から食品の加工技術を理解し、その知識を身につけている。									
LO-2										
LO-3										
LO-4	食品加工の化学的、物理的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。使命感や責任感を持って自律的な行動ができ、必要な報告や連絡ができる。									
LO-5	挨拶や返事・応答など、基本的なコミュニケーション能力を有している。									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計	
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C		
総合評価(割合)	70					30			100	
LO-1	70								70	
LO-2										
LO-3										
LO-4						15			15	
LO-5						15			15	
備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならぬことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。誤答の多かった問題については、試験終了後に正答を開示する。定期テストは、中間テストを含めて評価します。A：授業中での学ぶ姿勢、返事、応答、欠席や遅刻の連絡等を評価（詳細は授業内で説明）									

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業説明、食品総論の復習（小テスト実施）	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握しておくこと。食品学総論の小テストを実施するので、栄養士実力認定試験の過去問題について復習してくること。	180分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。食品学総論の復習テストで理解が不足している部分について各自、再復習しておく。 図表	90分
第2回	食品の包装、加工食品の規格・基準と表示、調理や加工に伴う食品成分の変化	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種包装材料の特徴、リサイクル法についてはよく理解しておくこと。 図表	90分
第3回	農産加工品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種食品加工法については、理解を深めておく。 図表	90分
第4回	水産加工品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、代表的な水産加工食品について、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第5回	畜産加工食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、乳類の加工食品については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第6回	発酵食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、みそ、しょうゆ、アルコール類の製造方法については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第7回	栄養士実力認定試験対策演習 中間テスト	
	【予習】配布したプリントを参考に勉強しておくこと。	60分
	【復習】解答できなかった問題について、復習しておくこと。 図表	90分
第8回	缶詰、ビン詰、レトルトパウチ	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、缶詰やレトルトパウチの製造方法について、理解を深めておく。 図表	90分
第9回	油脂類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、加工油脂の種類と製造方法については、理解を深めておく。	90分
第10回	藻類・油脂類の加工	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、加工油脂については、理解を深めておく。	90分

第11回	栄養士実力認定試験の解答 解説	
	【予習】試験でできなかった問題について、各自で調べておくこと。	60分
	【復習】解答できなかった問題について、よく理解しておくこと。	90分
第12回	調味料、香辛料、嗜好食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、甘味料や香辛料の種類、嗜好飲料の製造法については、理解を深めておく。	90分
第13回	冷凍食品、インスタント食品、新しい食品加工法	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、代表的なインスタント食品については、理解を深めておく。	90分
第14回	食品加工工場（菓子類）	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】各種菓子類の製造方法について、ビデオで見たことについてまとめておく。 スライド	150分
第15回	総括・重要事項のまとめ	
	【予習】授業時に発表してもらうので、あらかじめ提示した重要事項について、まとめておくこと。	120分
	【復習】定期テストに向けて、重要語句と重要事項について理解し、必要事項を覚えておくこと。	480分

授業科目名	食品衛生学実験			科目コード	F115-32				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生		担当教員名	角田 香澄					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	食品衛生学		後継科目	給食管理校外実習					
関連科目	食品学総論								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	前半では、食品の安全性や嗜好性の向上の為に添加された化学物質について実験を行う。後半は、食品を汚染する可能性のある微生物の検査を行う。								
学習目標	食品の取り扱い、その生産から食卓上がるまで、安全であることが必要不可欠である。消費者の健康を維持し、食品の品質保持をするという観点から、食品衛生に関する知識や技術を習得する。								
キーワード	食品添加物 一般生菌数 大腸菌群数								
テキスト・ 参考書等	プリント(全員に配布)イラスト食品の安全性								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	実験するにあたり必要な生物および化学の知識を理解することができる。								
LO-2	食品の汚染の指標となる細菌の培養方法を理解し実施することができる。								
LO-3	実験内容を理解し、他者へわかりやすく説明することができる。								
LO-4	実験内容を理解し、期限を守って実験ノートを提出することができる。								
LO-5	グループで協力し、自分の役割を積極的に見つけることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			30		20	50			100
LO-1			10			10			20
LO-2						20			20
LO-3					20				20
LO-4			20						20
LO-5						20			20
備考	Aは学修態度とする。 レポート(実験ノート)には、必要な場合に補足やコメント等を添えて返却します。 アクティブラーニングとして、実験結果を各班およびクラス全体でディスカッションします。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時： 内容：食品衛生学実験の概要説明、手指の衛生 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第2回	日時： 内容：鮮度（腐敗度）の測定 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第3回	日時： 内容：着色料の検査 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる。	60分
第4回	日時： 内容：発色剤の定量 試料調製 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	日時： 内容：発色剤の定量 定量試験 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第6回	日時： 内容：ヒスタミンの検出 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第7回	日時： 内容：微生物実験の諸注意、生菌数の検査準備、空中落下細菌の検査 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第8回	日時： 内容：生菌数の検査、次回実験（XMG）準備 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第9回	日時： 内容：大腸菌および大腸菌群の検査（XMG）、次回実験準備 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第10回	日時： 内容：滅菌法・殺菌法の有効性実験、スタンプ培地、次回実験の準備 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

第11回	日時： 内容：グラム染色、ブドウ球菌の植菌・培養、次回実験の準備 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	日時： 内容：ブドウ球菌のストリーク 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	日時： 内容：コアグラゼ試験 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	日時： 内容：実験結果報告会（前半） 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】発表の準備	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	日時： 内容：実験結果報告会（後半） 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】発表の準備	120分
	【復習】実験ノートをまとめる。	0分

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-23				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	応用栄養学	後継科目	応用栄養学実習						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	ライフステージごとの身体的特徴や食事摂取基準を理解しながら、健康増進のための食事の在り方について修得します。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等	渡邊早苗 松田早苗 真野由紀子他 Nブックス応用栄養学概論 建帛社 全国栄養士養成施設協会 栄養士実力認定試験 過去問題集								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。								
LO-2	(該当せず)								
LO-3	(該当せず)								
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。								
LO-5	(該当せず)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	10					10	80		100
LO-1	10						80		90
LO-2									
LO-3									
LO-4						10			10
LO-5									
備考	評価方法/その他 Aは講義に取り組む態度を、その他Bは栄養士実力認定試験試験の結果を反映させる。 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、アレルギーについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】アレルギーについて理解を深める。	40分
第2回	食物アレルギーの実際とその対応について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】食物アレルギーの実際とその対応について理解を深める。	40分
第3回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第4回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第5回	特殊環境と栄養（ストレス）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス）について理解を深める。	40分
第6回	特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解を深める。	40分
第7回	総まとめ 応用栄養学全範囲の復習 成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメント、妊娠期、授乳期、乳児期	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する。	40分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメント、妊娠期、授乳期、乳児期について過去問題を解く。	40分
第8回	総まとめ 応用栄養学全範囲の復習 幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する。	40分
	【復習】幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期について過去問題を解く。	40分

授業科目名	応用栄養学実習			科目コード	F131-25				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	応用栄養学	応用栄養学	後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージや、運動時や特殊環境下のための献立作成ができるとともに、調理技術を習得する。また、その献立を基に栄養指導できるような資質を習得する。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を保持増進できるような献立作成・調理技術、栄養指導法を習得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準 献立作成								
テキスト・ 参考書等	渡邊早苗 松田早苗 真野由紀子他 Nブックス応用栄養学概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を習得する。								
LO-2	栄養士として、適切な献立作成能力及び調理技術を習得する。								
LO-3	様々なケースに対して、既履修科目の知識や参考教材等を検索することで、より望ましい献立作成ができるようにする。								
LO-4	献立作成、調理実習に対して積極的な態度を習得する。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70			30			100
LO-1			20						20
LO-2			30						30
LO-3			20						20
LO-4						30			30
LO-5									
備考	評価方法/その他 A は講義に取り組む態度を評価する。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：グループワーク、プレゼンテーション、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、実習（妊娠期）の説明	
	【予習】献立作成に必要な資料を収集する。 応用栄養学 のノート（妊娠期）を見直す。	30分
	【復習】献立作成に必要な資料を収集して、目を通しておく。 オリエンテーション資料 熟読しておくこと	30分
第2回	調理実習 妊娠期（共通献立）	
	【予習】妊娠期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・妊娠期の特徴（栄養学的、身体的、食事摂取基準）	70分
第3回	実習（離乳期）の説明 嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（離乳期）を見直す。	30分
	【復習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第4回	調理実習 離乳期（共通献立、調乳）	
	【予習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・各社粉ミルクの特徴（栄養素など表にするとわかりやすいかも）	60分
第5回	実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第6回	調理実習 高齢期（共通献立）	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・ミキサーとフードプロセッサのの違い	70分
第7回	実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第8回	調理実習 高齢期（共通献立+自作一品）	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・調理中（加熱前）にミキサーにかけた方がいいのか、調理後（加熱後）にミキサーにかけた方がいいのか、それぞれメリット、デメリット	60分
第9回	実習（アレルギー対応食）の説明、嚥下食考案、自作献立立案 オーラルフレイルに関する実習	
	【予習】応用栄養学 のノート（食物アレルギー）を見直す。	30分
	【復習】食物アレルギーの献立の調理工程を確認しておく。	70分
第10回	調理実習 アレルギー対応食（共通献立）	
	【予習】食物アレルギー献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・アレルギー患者の特徴	70分

第11回	オーラルフレイルに関する実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第12回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第13回	オーラルフレイルに関する実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第14回	オーラルフレイルに関する実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第15回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分

授業科目名	臨床栄養学			科目コード	F131-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	伊藤 陽子						
実務経験	病院に11年余勤務し、入院患者の栄養管理、入院・外来患者の栄養指導、多職種連携の業務を行った。これらの業務経験を活かして授業を実施する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養学総論、応用栄養学	後継科目	臨床栄養学、臨床栄養学実習						
関連科目	臨床栄養学、臨床栄養学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	傷病者の栄養状態を把握し、病態に即した適切な食事の提供や食事のとり方を助言するための基礎知識を学ぶ。病気の原因、症状、食事療法をつなげて考えられるような授業の構成とする。								
学習目標	栄養状態の評価・判定、疾患に関する基礎知識と食事療法を理解する。								
キーワード	病態 栄養管理 食事療法								
テキスト・ 参考書等	「栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論 第2版」友竹浩之 塚原丘美編著 講談社 、「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編著 文光堂、「腎臓病食品交換表 第9版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：専門科目群（人体の構造と機能・栄養と健康・栄養の指導）での関連を理解し、病態栄養、食事療法に関する専門的な知識を習得する。								
LO-2	技能：								
LO-3	思考力・判断力・表現力：種々の病態に対応する食事療法を理解し、病態の改善に向けた介入計画や献立への反映を考えることができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：食の専門職として、より高い専門性・問題解決能力を身につけるため、常に学ぶ姿勢を保持している。								
LO-5	人間性・社会性：								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		20			10			100
LO-1	60		10						70
LO-2									
LO-3	10		10						20
LO-4						10			10
LO-5									
備考	評価その他Aは平常点とし、授業態度、授業への取り組み方（確認小レポートの提出状況）等を評価する。毎回、授業内容の確認小レポートを課し翌週提出させる。返却時に模範解答を示し、解説する。章の区切りごとに調べ学習や症例検討などのピアラーニング、グループディスカッションなどのアクティブラーニングを行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 1.臨床栄養の概念 1.1意義と目的～1.2医療制度と栄養管理 グループディスカッション：生成AIの活用と栄養士業務	
	【予習】教科書p.1～4を読み、わからない語句等を調べておくこと。 生成AIを活用した学習のメリット、デメリットや注意点を考える。AI技術の進歩より未来の栄養士にはどのようなスキルが必要か考える。	50分
	【復習】臨床栄養の意義と目的を理解し、傷病者や要介護者への栄養ケアマネジメント、栄養管理プロセスを説明できるようにする。医療制度、介護保険制度と入院時食事療法制度についてまとめる。 授業スライド：	120分
第2回	1.臨床栄養の概念 1.3医療と臨床栄養～1.4福祉・介護と臨床栄養 グループディスカッション：栄養士の職業倫理 事例検討	
	【予習】教科書p.5～9を読み、わからない語句等を調べておくこと。 医療保険制度、介護保険制度について調べる。	50分
	【復習】医療における栄養士の役割、標準的ケアやチーム医療についてまとめる。 福祉・介護における栄養士の役割、チーム医療や在宅ケアについてまとめる。授業スライド：	120分
第3回	2.栄養食事療法、栄養補給法 2.1栄養・食事療法と栄養補給法～2.2経口栄養補給法 調べ学習：特別治療食の診療報酬算定要件について調べる。	
	【予習】教科書p.10～22を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】栄養補給法の選択基準や食種、特別治療食の分類と適応についてまとめる。授業スライド：	120分
第4回	2.栄養食事療法、栄養補給法 2.3経腸栄養補給法～2.4静脈栄養補給法 症例検討：栄養補給法の選択	
	【予習】教科書p.23～29を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】経腸栄養剤の分類と特徴をまとめる。 経腸栄養、静脈栄養の選択基準、合併症とその対策についてまとめる。 授業スライド：	120分
第5回	3.栄養、代謝、内分泌系疾患 3.1栄養、代謝、内分泌系疾患の成因と症状～3.4糖尿病	
	【予習】教科書p.30～41を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】代謝性疾患、内分泌系疾患の成因と症状についてまとめる。 痩、肥満、糖尿病の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第6回	3.栄養、代謝、内分泌系疾患 3.5脂質異常症～3.8甲状腺機能低下症 教科書補足：食品と薬物の相互作用	
	【予習】教科書p.41～49を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】脂質異常症、高尿酸血症、甲状腺機能亢進・低下症の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第7回	6.腎疾患 6.1腎臓の役割と尿の生成～6.4慢性腎臓病（CKD）	
	【予習】教科書p.94～104を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】腎臓の役割と尿の生成について理解する。 糸球体腎炎（腎炎症候群）、腎不全、慢性腎臓病（CKD）の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第8回	6.腎疾患 6.5ネフローゼ症候群～6.7血液透析・腹膜透析	
	【予習】教科書p.105～115を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】ネフローゼ症候群、糖尿病腎症、透析の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第9回	中間テスト・解説 第1回授業～第8回授業までの内容について、小テストの出題を中心とした中間テストを行い、これまでの授業の振り返りを兼ねて解説する。	
	【予習】第1回～第8回の授業内容を復習し、小テストの問題を見直しておく。	180分
	【復習】中間テストの解説を振り返りながら、第1回～第8回の授業内容を再度復習する。	80分
第10回	4.消化器系疾患 4.1消化器系疾患の成因と症状～4.5.2潰瘍性大腸炎	
	【予習】教科書p.50～64を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】消化器系疾患の成因と症状、栄養管理、栄養素の消化・吸収についてまとめる。 消化性疾患（下痢、便秘）、炎症性腸症候群の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分

第11回	4.消化器系疾患 4.6肝炎、脂肪肝、肝硬変～4.8膵炎	
	【予習】教科書p.65～78を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】肝疾患、胆嚢疾患、膵疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第12回	5.循環器疾患 5.1心臓の役割と血圧～5.5心不全	
	【予習】教科書p.79～93を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】心臓の生理学機能と血圧調節機能について理解する。 高血圧症、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第13回	11.摂食機能低下 11.1摂食機能低下の成因～11.2嚥下障害	
	【予習】教科書p.146～154を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】嚥下のメカニズムについて理解する。 嚥下障害、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第14回	7.血液系疾患 7.1血液系疾患の成因と症状～7.3出血性疾患 8.呼吸器系疾患 8.1呼吸器系疾患の成因と症状～8.4肺炎	
	【予習】教科書p.116～128を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】血液系疾患および呼吸器系疾患の成因と特徴についてまとめる。 貧血、出血性疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。 慢性閉塞性肺疾患（COPD）、気管支喘息、肺炎の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第15回	9.筋・骨格系疾患 9.1筋・骨格系疾患の成因と症状～9.4サルコペニア 10.免疫・アレルギー疾患 10.1免疫・アレルギー疾患の成因と症状～10.3自己免疫疾患	
	【予習】教科書p.129～145を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】筋・骨格系疾患、免疫・アレルギー疾患の成因と症状について理解する。 骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、サルコペニア、廃用性筋萎縮、食物アレルギー、自己免疫疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	180分

授業科目名	臨床栄養学			科目コード	F131-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	伊藤 陽子						
実務経験	病院に11年余勤務し、入院患者の栄養管理、入院・外来患者の栄養指導、多職種連携の業務を行った。これらの業務経験を活かして授業を実施する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	臨床栄養学	後継科目	臨床栄養学実習						
関連科目	臨床栄養学、臨床栄養学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	傷病者等に対し、病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うためのアセスメントおよび栄養管理計画立案の基本について学習する。臨床栄養学で学習した種々の食事療法の基本的事項を具体的に活用するスキルを学習する。								
学習目標	栄養ケア・マネジメントの流れを知り、栄養アセスメントの判定基準とその方法を学び、栄養ケア計画の重要性を理解する。栄養・食事療法の基本的な考え方、各栄養素量の算出や目標値の設定ができるようになる。								
キーワード	スクリーニング、アセスメント、糖尿病食事療法、腎臓病食事療法、食品交換表								
テキスト・ 参考書等	「栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論 第2版」友竹浩之 塚原丘美編著 講談社、「臨床調理 第8版」小林ゆき子 市川奈々編 医歯薬出版株式会社、「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編著								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：栄養ケア・マネジメントに必要な栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養記録方法についての知識を持ち、その基準や意味を理解する。糖尿病および慢性腎臓病の食品交換表構成、使い方を理解する。								
LO-2	技能：臨床栄養関係データから、患者の病態を把握する技能を有する。糖尿病および慢性腎臓病の食品交換表を適切に使用し、単位計算ができる。								
LO-3	思考力・判断力・表現力：栄養アセスメントに基づき、栄養ケア計画を立案し、栄養や食事提供までを連動させて考えることができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：適切な場面で対応できるように積極的に学ぶ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50		45			5			100
LO-1	30		15						45
LO-2	10		15						25
LO-3	10		15						25
LO-4						5			5
LO-5									
備考	評価その他Aは平常点とし、授業態度、授業への取り組み方等を評価する。 修得した知識を実践するためケーススタディーを取り入れて授業を行う(アクティブラーニング:実習、ケーススタディー)。 課題返却時に全体講評を行い、正答や模範例を示す。また、必要に応じて個別にコメントする。自身の健康管理に気をつけ								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション（授業計画、成績評価、予習・復習についての説明） 臨床における栄養管理の考え方－臨床調理の考え方：『臨床調理 第8版』	
	【予習】『臨床調理 第8版』p.2～12を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】臨床における栄養管理の考え方、調理について再度教科書を読み理解を深める。	40分
第2回	臨床調理の食事プラン、病院の給食における基本献立の構成、献立作成の留意点：『臨床調理 第8版』	
	【予習】『臨床調理 第8版』p.13～16を読み、献立作成（治療食計画）の流れ、立て方を理解しておく。	40分
	【復習】献立の基本構成、展開献立（治療食献立）作成における留意点をまとめ、実習授業での献立作成に活かせるよう、理解する。	60分
第3回	栄養スクリーニング：資料配付 持ち物：計算機	
	【予習】栄養管理手順について調べる。	40分
	【復習】栄養スクリーニングの目的を理解する。	40分
第4回	症例を用いた栄養スクリーニング演習（SGA、MNA-SF）	
	【予習】栄養スクリーニングツールを調べ、各ツールのメリット、デメリットをまとめる。	40分
	【復習】栄養スクリーニングの各項目の目的を確認する。授業時間内に仕上げることでできなかったMNA-SFおよびSGAは完成させ、次回提出。	60分
第5回	栄養アセスメント（食事調査）：資料配付 栄養・食事調査の種類とそれぞれの特徴、対象者の特徴に応じた選択基準を理解する。	
	【予習】食事調査にはどのような方法があるのか調べる。	40分
	【復習】24時間思い出し法のメリット、デメリットをまとめる。	40分
第6回	栄養アセスメント（食事調査）：資料配付 2人1組になり、食事調査（24時間思い出し法）を行う。	
	【予習】食事調査において、正確、かつ効率の良い聞き取り方について考える。	40分
	【復習】食事調査の結果をまとめ、限られた時間で正確、かつ効率の良い聞き方とはどのようなものか考察する。	60分
第7回	栄養アセスメント（身体計測）：資料配付 栄養アセスメントの意義を理解する。 身体計測の意義、身体計測値から求められる栄養指標算出方法、栄養障害評価方法について理解する。	
	【予習】アセスメント指標となるものにはどのようなものがあるか、また、栄養障害の評価基準について調べる。	40分
	【復習】アセスメントによりわかる事柄、意味を理解する。 スクリーニングとアセスメントの違いを理解する。	40分
第8回	栄養アセスメント（身体計測） 2人1組になり、メジャーを用いて身体計測を行う。計測値から栄養状態を評価する。 身体計測がしやすいように、薄着（または薄着になれるような服装）、ズボンの着用で授業に臨む。	
	【予習】身体計測方法と栄養評価基準値を調べる。	40分
	【復習】各種評価基準について理解を深める。身体計測の結果から栄養状態を評価し、より正確な計測を行うためのスキルについて考察する。	60分
第9回	栄養管理計画書の作成（SOAP形式）：資料配付 栄養管理計画書の様式と各項目の意義を学ぶ。 症例の栄養・食事関連の情報の整理、課題の抽出を行う。	
	【予習】栄養管理手順、栄養管理計画書の様式を調べる。	40分
	【復習】栄養管理計画書の様式を理解する。SOAP形式の栄養管理計画書の各項目の内容についてまとめる。	40分
第10回	栄養管理計画書の作成（SOAP形式）：資料配付 栄養アセスメントを行い、必要栄養量の算出と栄養介入計画を立案する。	
	【予習】栄養アセスメントの目的と方法を調べる。	40分
	【復習】栄養アセスメントとその結果からの課題の抽出、改善に向けた介入計画といった、栄養ケアマネジメントの一連の流れを復習する。 授業時間内に仕上げることでできなかった栄養管理計画書を完成させ、次回授業時に提出。	60分

第11回	糖尿病食品交換表の使い方：『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 糖尿病食品交換表の構成と食品の群分けについて。 持ち物：計算機	
	【予習】『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』のp.2～15を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』の構成、食品の群分けを理解する。	40分
第12回	糖尿病食品交換表の使い方：『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 糖尿病食品交換表の単位配分、単位計算について学習する。	
	【予習】『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』のp.16～32を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』の使い方、単位計算ができるようになる。授業時間内に提示献立の単位計算を仕上げるができなかった場合は完成させ、次回授業時に提出。	60分
第13回	腎臓病食品交換表の使い方：『腎臓病食品交換表 第9版』 腎臓病食品交換表の考え方、構成と群分けについて。 持ち物：計算機	
	【予習】腎臓病の食事療法について復習しておく。『腎臓病食事療法のための食品交換表 第7版』のp.1～18を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】『腎臓病食品交換表 第9版』の構成、食品の群分けを理解する。	40分
第14回	腎臓病食品交換表の使い方：『腎臓病食品交換表 第9版』 糖尿病食品交換表の単位配分、単位計算について学習する。	
	【予習】『腎臓病食品交換表 第9版』のp.16～32を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】『腎臓病食品交換表 第9版』の使い方、単位計算ができるようになる。授業時間内に提示献立の単位計算を仕上げるができなかった場合は完成させ、1週間後までに提出。	60分
第15回	嚥下機能低下、嚥下調整食について：資料配付	
	【予習】嚥下機能障害について復習しておく。『日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021』（学会分類2021）を読み、わからない語句などを調べておく。	40分
	【復習】主な嚥下スクリーニング方法と学会分類2021の嚥下調整食のコードについて食事形態の特徴などをまとめる。	60分

授業科目名	臨床栄養学実習			科目コード	F131-35				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	伊藤 陽子						
実務経験	病院に11年余勤務し、入院患者の栄養管理、入院・外来患者の栄養指導、多職種連携の業務を行った。これらの業務経験を活かして授業を実施する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	臨床栄養学、臨床栄養学	後継科目							
関連科目	臨床栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	常食献立をもとに、エネルギー・たんぱく質・脂質コントロール食といった栄養成分別コントロールの必要な特別食への展開について、献立作成ならびに調理実習を行う。								
学習目標	各種疾患における食事療法の重要性を認識し、食事療法に即した献立作成の技術を習得する。調理実習では、グループ作業（調理）において主体的に役割を果たそうとし、協力してよりよい結論に導けることを目標とする。								
キーワード	病態栄養 食品選択 献立 調理								
テキスト・ 参考書等	「臨床調理 第8版」小林ゆき子 市川奈々編 医歯薬出版株式会社、糖尿病食事療法のための食品交換表第7版（文光堂）、腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準（医歯薬出版）、日本食品成分表								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：病態に即した食事療法の実際について、専門知識を高い水準で網羅していること。								
LO-2	技能：病態に基づいた適切な献立作成を行い、調理の技術を活かして調理を完成させることができること。								
LO-3	思考力・判断力・表現力：様々な病態に対して、対応する食事を把握し、改善方法など対策を考案・判断し、解決に向けて考えることができること。								
LO-4	関心・意欲・態度：病態栄養管理について意欲的に取り組み、食品や衛生管理の知識を活かして献立・調理、食材の準備等を含め環境整備を心がけるなど常に学ぶ姿勢を保持していること。								
LO-5	人間性・社会性：病態を考慮した献立等について、十分なコミュニケーションを取りながら、協力して調理を完成させる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	40		40	10		10			100
LO-1	20		20						40
LO-2				10					10
LO-3	20		20						40
LO-4						5			5
LO-5						5			5
備考	評価その他Aは平常点とし、授業態度、授業への取り組み方等を評価する。班員で協議して適切な献立を選出し、グループで協力して調理する。グループでの各自の役割や積極性を評価する。レポートや献立はコメントをつけて返却し、全体講評および模範例を示す。期末試験は、講義レポートを中心に出题し、実習を行うための基礎知識の定着を図る。 アクティブラーニング：グループディスカッション、グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション(授業計画 授業の進め方 課題について) 病院食・一般食(基本献立)の考え方と献立作成について オリエンテーションでは、授業の進め方、実習に伴う注意を行う。病院での食事提供とその種類について学び、提示された2日間の未完成の基本献立を完成させる。 スケジュールカレンダー: 1組 2組	
	【予習】臨床栄養学 の授業内容を復習し、献立作成の留意点を理解しておく。料理の本やインターネットを活用して、料理や献立のレパートリーを広げる。	30分
	教科書p.19～23を読み、エネルギーバランス食(基本食)について自己学習しておく。	
	【復習】授業内容を振り返り、2日間の基本献立(常食)を完成させる。次回提出。	30分
第2回	調理実習 : 常食・軟菜食(提示献立) 提出課題: 基本献立	
	【予習】教科書p.96～104を読み、常食食と軟菜食の違い、調理上の注意点を頭に入れて授業に臨む。	30分
	【復習】実習を振り返り、常食・軟菜食の調理、試食からわかったことをレポートする。 課題: 調理実習 の実習後レポート	30分
第3回	基本献立の修正: 返却された基本献立2日分を修正し、完成させる。	
	エネルギーコントロール食 展開食献立の作成 提出課題: 実習後レポート	
	【予習】教科書p.24～38を読み、低エネルギーコントロール食の目的と適応症、献立作成時の食品の選び方、調理上の注意と工夫についてわからないことがあれば調べる。	30分
	【復習】課題: 基本献立の指摘箇所を修正し、完成させる。次回提出。 課題: エネルギーコントロール食の展開食献立を完成させ、献立レポートを作成する。第5回の授業時に提出。	30分
第4回	脂質コントロール食 展開食献立の作成 提出課題: 修正後の基本献立	
	【予習】教科書p.39～53を読み、脂質コントロール食の目的と適応症、献立作成時の食品の選び方、調理上の注意と工夫についてわからないことがあれば調べる。	30分
	【復習】課題: 脂質コントロール食の展開食献立を完成させる。	30分
第5回	脂質コントロール食 展開食献立の作成 発注について GW: 調理実習 (エネルギーコントロール食)の代表献立選出および発注 提出課題: エネルギーコントロール食献立レポート	
	【予習】再度教科書p.39～53を読み、脂質コントロール食献立作成時の食品の選び方、調理上の注意と工夫について理解しておく。	30分
	【復習】課題: 脂質コントロール食献立レポートを完成させる。次回提出。	30分
第6回	Naコントロール食(食塩を減らすための調理) GW: 調理実習 (脂質コントロール食)の代表献立選出および発注 提出課題: 脂質コントロール食献立レポート	
	【予習】教科書p.80～95を読み、適応症や食塩コントロールの考え方を理解する。	30分
	【復習】食塩を減らすための食品の選び方、調理の工夫を復習し、まとめる。	30分
第7回	調理実習 : エネルギーコントロール食(低エネルギーコントロール食)	
	【予習】調理手順を頭に入れて、実習当日にスムーズに動けるようにする。	30分
	【復習】実習を振り返り、低エネルギーコントロール食の調理、試食からわかったことをレポートする。 課題: 調理実習 の実習後レポート 次回提出。	30分
第8回	調理実習 : 脂質コントロール食 提出課題: 実習後レポート	
	【予習】調理手順を頭に入れて、実習当日にスムーズに動けるようにする。	30分
	【復習】実習を振り返り、脂質コントロール食の調理、試食からわかったことをレポートする。 課題: 調理実習 の実習後レポート 次回提出。	30分
第9回	たんぱく質コントロール食 展開食献立の作成 提出課題: 実習後レポート	
	【予習】教科書p.54～79を読み、たんぱく質コントロール食の目的と適応症、献立作成時の食品の選び方、調理上の注意と工夫についてわからないことがあれば調べる。	30分
	【復習】課題: たんぱく質コントロール食の展開食献立を完成させる。	30分
第10回	たんぱく質コントロール食 展開食献立の作成	
	【予習】再度教科書p.54～79を読み、たんぱく質コントロール食献立作成時の食品の選び方、調理上の注意と工夫について理解しておく。	30分
	【復習】課題: たんぱく質コントロール食献立レポートを完成させる。次回提出。	30分

第11回	糖尿病食品交換表の使い方：食品交換表の構成、食品の分類、基本献立の単位計算 GW：調理実習（たんぱく質コントロール食）の代表献立の選出および発注 提出課題：たんぱく質コントロール食献立レポート	
	【予習】臨床栄養学 の第11回、12回の授業内容を振り返り、『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』の単位計算ができるようにしておく。	30分
	【復習】課題：糖尿病食品交換表を用いて基本献立の単位計算を完了させる。	30分
第12回	糖尿病展開献立の作成 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』を用いて指示単位数の展開献立を作成する。	
	【予習】糖尿病の食事療法、低エネルギーコントロール食の献立作成について復習しておく。	30分
	【復習】課題：糖尿病食品交換表を用いた展開献立を完成させる。第14回の授業時に提出。	30分
第13回	調理実習：たんぱく質コントロール食	
	【予習】調理手順を頭に入れて、実習当日にスムーズに動けるようにする。	30分
	【復習】実習を振り返り、たんぱく質コントロール食の調理、試食からわかったことをレポートする。 課題：調理実習 の実習後レポート 次回提出。	30分
第14回	腎臓病食品交換表の使い方：食品交換表の構成、食品の分類、単位計算の方法と献立表の記入について 提出課題：実習後レポート 糖尿病食品交換表を使った展開献立レポート	
	【予習】腎臓病の食事療法を復習しておく。臨床栄養学 の第7回の授業内容を振り返り、食品の分類について理解しておく。	30分
	【復習】課題：腎臓病の食品交換表を用いて提示献立の単位計算を行う（腎臓病単位計算レポート） 次回提出。	30分
第15回	嚥下実習：嚥下スクリーニング法、液体のとりみ調整、粥ミキサーと粥ゼリーの調理と試食、 市販の嚥下調整食と栄養補助食品の試食 提出課題：腎臓病単位計算レポート	
	【予習】嚥下機能障害、臨床栄養学 の第15回の授業内容を復習しておく。	30分
	【復習】嚥下機能障害者への食事提供、日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021の嚥下調整食の分類、とりみ分類について復習し、実習の試食を振り返る。	30分

授業科目名	栄養指導論実習			科目コード	F133-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	安嶋 まなみ						
実務経験	栄養教諭・管理栄養士として、石川県内小中学校に勤務した経験を、栄養指導論実習の授業に活用する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	栄養指導論	後継科目	公衆栄養学						
関連科目	応用栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許								
授業の概要	栄養指導論 で学習した内容を活かし、対象者に合わせた栄養指導計画の立案～評価までの流れを経験してもらう								
学習目標	対象者に対する適切なアセスメント、計画立案、実施、評価を行うことができるようになる								
キーワード	栄養指導マネジメント、栄養カウンセリング、行動科学理論、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	資料等は実習時間内に適宜配布する。 1年時に使用した教科書を準備しておくことと課題に取り組みやすいと思われる。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】対象者を理解し、適切な指導計画～評価までの栄養指導に関する技法を理解している								
LO-2	【技術・実践力】栄養指導に関わる資料を対象者が理解しやすいよう作成することができる								
LO-3	【思考・判断力】								
LO-4	【関心・意欲・態度】								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			30						30
LO-2			50						50
LO-3									
LO-4									
LO-5			20						20
備考	右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：プレゼンテーション、ディスカッション、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明	
	【予習】シラバスを確認し、授業の内容について把握する	30分
	【復習】授業の全体像を確認する	60分
第2回	個人を対象とした栄養教育 1 アセスメント 調査方法について	
	【予習】アセスメント、調査方法について調べる。	30分
	【復習】アセスメント、調査方法について理解を確認する。	60分
第3回	個人を対象とした栄養教育 2 アセスメント 身体活動・運動について	
	【予習】タイムスタディを調査し記録する。	60分
	【復習】身体活動レベル計算を完成させる。	60分
第4回	個人を対象とした栄養教育 3 聞き取り調査 食事調査より栄養計算	
	【予習】食事記録を取る。	120分
	【復習】栄養計算を完成させる。	120分
第5回	個人を対象とした栄養教育 4 指導媒体等準備	
	【予習】媒体案を用意する。	60分
	【復習】指導媒体を完成させる。	120分
第6回	個人を対象とした栄養教育 5 栄養指導の実践	
	【予習】栄養指導の準備、練習をする。	30分
	【復習】自分自身の指導内容を振り返る。	30分
第7回	個人を対象とした栄養教育 6 評価	
	【予習】栄養教育の評価法について調べておく。	30分
	【復習】課題を完成させる。評価法について理解する。	30分
第8回	個人を対象とした栄養教育 7 栄養カウンセリングの実践	
	【予習】栄養カウンセリングについて調べる。	60分
	【復習】栄養カウンセリングを振り返り、説明できるようにする。	60分
第9回	栄養教育計画の作成 1 説明と実践	
	【予習】栄養教育計画のモデルについて調べる。	60分
	【復習】栄養教育計画のモデルについて説明できるようにする。	60分
第10回	集団を対象とした栄養教育 1 情報収集	
	【予習】集団教育の方法について調べる。	60分
	【復習】課題についてふり返る。	60分

第11回	集団を対象とした栄養教育 2 集団討議の実践	
	【予習】 集団討議方法について調べる。	60分
	【復習】 集団討議方法について説明できるようにする。	60分
第12回	集団を対象とした栄養教育 3 計画と媒体作成	
	【予習】 課題設定した栄養教育について調べておく。	120分
	【復習】 計画と媒体を完成させる。	120分
第13回	集団を対象とした栄養教育 4 実践	
	【予習】 プレゼンテーションの練習をする。	120分
	【復習】 プレゼンテーションをふり返る。	30分
第14回	集団を対象とした栄養教育 5 実践・評価・反省	
	【予習】 プレゼンテーションに向けて練習をする。	60分
	【復習】 プレゼンテーションをふり返る。反省点を洗い出す。	60分
第15回	栄養指導・教育のまとめ 小テスト	
	【予習】 これまでの実習内容を振り返る	30分
	【復習】 これまでの実習内容をまとめ、今後にかす。	30分

授業科目名	公衆栄養学			科目コード	F133-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導		担当教員名	加藤 久					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養指導論、栄養指導論、栄養指導実習		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許、栄養教諭二種免許の各資格に必要								
授業の概要	「食」の捉え方を幅広く学習するとともに健康増進法に基づいた国、地域レベルで行われている栄養行政や公衆栄養活動の現状を学習する								
学習目標	地域の健康・栄養指導問題の把握・課題分析を行い、栄養改善の計画、実施、評価のフィードバックを行う公衆栄養の基礎を習得することを目標とする。								
キーワード	公衆栄養活動、栄養政策、公衆栄養疫学、								
テキスト・ 参考書等	ウェルネス 公衆栄養活動 「医歯薬出版」								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	地域の栄養と健康状態について把握し、資料の種類や見方についても説明できる。地域の健康増進に関する調査、行政施策、課題、関連法令について理解し説明ができる。								
LO-2									
LO-3	栄養指導の中に地域の栄養・健康増進の課題を工夫してプレゼンすることができる。								
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	10	10			10			100
LO-1	60	10	10			10			90
LO-2									
LO-3	10								10
LO-4									
LO-5									
備考	期末試験(70%) 平常点(30%)とし総合的に評価します。平常点は授業態度、レポート、小テストを含みます。Aは授業態度の事です。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、公衆栄養の概念、今後の授業の進め方	
	【予習】教科書全体の流れを見ておく。	0分
	【復習】授業ノートの作成と関連した教科書の部分を読んで復習する。	100分
第2回	(公衆栄養活動) 歴史・健康づくりのための公衆栄養活動、疾病予防のための公衆栄養活動、ヘルスプロモーションのための栄養活動	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。自分が在住する市町村の公衆栄養に関する資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第3回	健康・栄養問題の現状と課題～社会環境と健康・栄養問題、健康状態の変化～人口構成の変遷、健康寿命、平均寿命、生活習慣病の有病率、	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第4回	健康、栄養問題の現状と課題～食事の変化～国民栄養調査、栄養調査のデータ読解	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第5回	健康、栄養問題の現状と課題～食事の変化～食物流通の変化、食品ロス、食情報の提供、食料需給表(フードバランスシート)食料自給率	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。循環型社会についても学習しておく。	100分
第6回	栄養政策～我が国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、管理栄養士、栄養士制度、国の栄養行政組織と業務内容、地方自治における行政栄養士の業務、地域保健法、健康増進法、栄養士法	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、富山県、自分が在住する市町村のホームページを閲覧などをし、レポート作成の準備を進める。	100分
第7回	栄養政策～国民健康・栄養調査～調査の目的、沿革、内容、方法、結果の活用	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、富山県のデータを比較して自分の考えをまとめてレポートを作成する。	100分
第8回	栄養政策～実施に関連する指針、ツール～食生活指針、食事バランスガイド、健康づくりのための身体活動基準、健康づくりのための休養指針、健康づくりのための睡眠指針	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】厚生省、農林水産省、文部省が2000年に「食生活指針」を策定しこれを具体化したものが「食事バランスガイド」であることを理解し、食生活指針については暗記をし、自分の食生活を食事バランスガイドを用いて比較し見直しする。	100分
第9回	栄養政策～国の基本方針策定の目的・内容～「健康日本21(第二次)」の5つの方向、栄養・食生活、次世代の健康及び高齢者の健康に関する目標値	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】「健康日本21(第二次)」の5つの基本方向を理解し、目標に対して自分の考えをまとめておく。	100分
第10回	栄養疫学～栄養疫学の概要、食事摂取量の測定方法、食事摂取の評価方法	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	30分
	【復習】食事調査法で栄養士と被験者のロールプレイングを思い出して栄養士の仕事に関して興味・関心をもつように努力する。	30分

第11回	栄養疫学～食事摂取基準の各指標、データの解析	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	30分
	【復習】食事摂取基準の各指標：推定平均必要量、推奨量、目安量、耐用上限量を理解する。	100分
第12回	第1回から第11回までの内容について問題演習を行い小テストをする。	
	【予習】第1回から第11回までの内容について復習しておく。	100分
	【復習】小テストを参考にして学期末の考査に備える。	30分
第13回	公衆栄養マネジメント～PDCAサイクルに基づくマネジメント、プリシード・プロシードモデルによるマネジメント	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。小テストの見直しをする。	30分
	【復習】公衆栄養をマネジメントする際、アセスメント 計画 実施 評価 改善についてもう一度復習する	60分
第14回	公衆栄養マネジメント～公衆栄養アセスメントの手順、質問調査の方法と活用	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	30分
	【復習】アセスメントの手順、項目、質問調査の内容について復習し、厚生労働省のホームページなどを参考にする	50分
第15回	公衆栄養マネジメント～公衆栄養プログラムの目標設定、目標設定の優先順位、課題設定の目的と相互関連	
	【予習】今まで学習した範囲も教科書を読んでおく。	60分
	【復習】公衆栄養プログラムの目標設定の仕方を復習し、期末テストに備える。	80分

授業科目名	調理学実験			科目コード	F135-20				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵						
実務経験	小学校で学校栄養職員として勤め、献立作成や給食管理などに携わってきた。その経験をいかし、栄養士免許取得に必要な技術や知識を伝える。								
開講時期	2年後期	授業の方法	実験						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目							
関連科目	給食管理 食品学 食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須_x000D_								
授業の概要	調理操作の基礎を科学的な視点で捉える能力を養う。 また、伝統的な加工食品の作り方も学び、調理の科学的な知識を深める。								
学習目標	実験・実習を通して調理の基礎・コツなどを科学的に理解する。 また、基本的調味料割合や調理技術から大量調理への応用力までの再確認を行う。 豆腐やこんにゃくなどの身近な食品を作り、食品加工について理解を深める。								
キーワード	調理学、調理科学、食品加工								
テキスト・ 参考書等	テキスト：「調理のためのベーシックデータ」、松本伸子他著、女子栄養大学出版社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品加工、調理中に起こる変化を理解する上で必要な基礎知識を実験を通して身につけ、レポートを作成することができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	調理を科学的に理解することに関心や意欲があり、期限を守って実験ノートを提出することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実験を進めることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			90			10			100
LO-1			75						75
LO-2									
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						10			10
備考	Aは、授業中の姿勢、コミュニケーションなどを評価する。レポートは、提出期限を必ず守ること。 実験ノートには、コメントをつけて学生に返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実験に関する説明 乾物の基礎（乾物の種類と膨潤時間の変化、味噌づくり）	
	【予習】シラバスを確認する。 実験内容に関する事項について調べる。	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第2回	野菜の調理による色の变化(野菜の吸水・放水、加熱条件による色の变化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第3回	米に関する実験(米の種類、吸水条件が吸水に及ぼす影響)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第4回	小麦に関する実験(小麦粉の種類の違いによるドウの物性及びグルテン採取量の比較)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第5回	揚物に関する実験(揚げ温度・衣の違いによる吸油率の変化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第6回	卵の調理性(卵の鮮度、卵の加熱凝固、卵白の起泡性)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第7回	大量調理を想定した、指定食材を使用した献立作成(献立作成)	
	【予習】指定材料を使用した献立を考える	30分
	【復習】食材の発注表を提出	60分
第8回	寒天及びゼラチンのゲル化(砂糖や果汁添加の影響)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第9回	魚肉に関する実験(魚肉だんごの物性に及ぼす副材料の影響、かまぼこの原理)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第10回	大量調理を想定した、指定食材を使用した献立作成(実習)	
	【予習】作り方、手順等を話し合う	30分
	【復習】実施した献立の栄養計算及び廃棄率・出来上がり量、その他計測事項のまとめ	60分

第11回	大量調理を想定した、指定食材を使用した献立発表、調理後重量を用いた栄養価計算の実施 (廃棄率、出来上がり量と調理による変化、栄養価計算等について)	
	【予習】発表資料を作成	30分
	【復習】発表に対する評価・反省	60分
第12回	砂糖の調理性(砂糖溶液の加熱温度とその性質、結晶化と抜糸)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第13回	クッキーに及ぼす副材料の影響	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第14回	いもの加工 (こんにゃくの試作)、じゃがいもの調理特性 富山の郷土料理「あんばやし」作り	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第15回	大豆の加工 (豆腐づくりと官能検査) おからを使った料理	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分

授業科目名	給食管理実習			科目コード	F135-41				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子 中根 一恵						
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に25年勤務し、大量調理や衛生管理・食事管理などの学校給食管理を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	給食管理、献立作成実習、調理学実習 大量調理施設衛生管理マニュアル	後継科目	給食管理校外実習、調理学実験						
関連科目	給食管理、献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	特定給食施設の特徴を捉え、給食管理の企画、マネジメント、適切な判断などの基礎的能力を養い、対象者のニーズに適応した食事提供ができるような基本的能力を修得する。 厨房実習は、クラスをAグループおよびBグループに分け、グループごとに隔週で実施する。さらに、グループ内を栄養士、試作、準備および調理のパートに分け、ローテーションし、全員が栄養士を経験する。								
学習目標	学内の模擬給食施設において、給食の運営・管理実習を行い、大量調理施設における栄養士の役割を理解するとともに大量調理施設特有の機器の使用方法を身につけ、その後の給食管理校外実習に繋げる。								
キーワード	大量調理 衛生管理								
テキスト・ 参考書等	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 調理現場における衛生管理&調理技術マニュアル 学建書院 太田和枝・石田裕美・松月弘恵 給食の運営管理実習テキスト 第一出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：給食管理で習得した基本的な知識や専門用語について、実践をとおしてさらに理解を深めること								
LO-2	技能：大量調理に対応できる調理技術や大量調理機器類を使用しての作業能力を身につけること								
LO-3	思考力・判断力・表現力：衛生、安全に配慮した大量調理計画が作成でき、かつ実施した作業内容等を適切に記録し、帳票やワークシートにまとめることができること								
LO-4	関心・意欲・態度：作業計画をよく理解した上で、班員と協力して、主体的に実習や演習に取り組むこと								
LO-5	人間性・社会性：適切なコミュニケーションがとれ、協調しながら最後まで責任を持って真面目に実習や演習に取り組むこと								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			25		10	65			100
LO-1			10			10			20
LO-2						30			30
LO-3			15						15
LO-4						15			15
LO-5					10	10			20
備考	授業のワークシートやレポート等にはコメントを書いて、学生に返却します。 Aは、グループワークによる厨房実習及び演習です。栄養士役実習時の企画、マネジメント、判断力、意欲態度を重視して評価をします。実習後、ワークシートだけでなく短くヒアリング等も行います。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	実習に関するオリエンテーション、班編成、ノート説明、献立立案、給食管理実習室実習準備 スチームコンベクションオープンを使った調理法について オリエンテーション資料	
	【予習】	30分
	【復習】	60分
第2回	A 実習・・・基礎献立 B 演習・・・自作グループ献立作成・レシピ(案)作成	
	【予習】基礎献立 の作業工程、機器の取り扱い	60分
	【復習】献立試作	30分
第3回	A 演習・・・自作グループ献立作成・レシピ(案)作成、基礎献立、 の作業工程と分担の相談 B 実習・・・基礎献立	
	【予習】基礎献立 の作業工程、機器の取り扱い	60分
	【復習】献立修正	30分
第4回	A 実習・・・基礎献立 B 演習・・・自作献立栄養教育資料作成、基礎献立、 の作業工程と分担の相談 等	
	【予習】作業工程表および作業指示書作成	60分
	【復習】作業工程表および作業指示書作成	30分
第5回	A 演習・・・自作献立栄養教育資料作成、基礎献立 打合せ 等 A 1 試作(11:00～) B 実習・・・基礎献立	
	【予習】A-1作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
第6回	A 実習・・・基礎献立 B 演習・・・作業工程表、動線図の作成・訂正、基礎献立 打合せ 等 B 1 試作(11:00～) 全体献立検討会	
	【予習】作業工程表、作業指示書および発注表作成、栄養指導教材検討	60分
	【復習】作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
第7回	A 演習・・・作業工程表、動線図の作成・訂正 等 A 1 栄養士 作業説明、発注 B 実習・・・基礎献立	
	【予習】A-1 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第8回	A 実習・・・A 1 栄養士 A 2 試作 B 演習・・・B 1 栄養士 作業説明 発注	
	【予習】B-1 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第9回	A 演習・・・A 2 栄養士 作業説明、発注 B 実習・・・B 1 栄養士 B 2 試作	
	【予習】A-2 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第10回	A 実習・・・A 2 栄養士 A 3 試作 B 演習・・・B 2 栄養士 作業説明、発注	
	【予習】B-2 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分

第11回	A 演習・・・A 3 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成 B 実習・・・B 2 栄養士 B 3 試作	
	【予習】A-3 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第12回	A 実習・・・A 3 栄養士 A 1 試作 B 演習・・・B 3 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成	
	【予習】B-3 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第13回	A 演習・・・A G 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成 B 実習・・・B 3 栄養士 B 1 試作	
	【予習】A-4 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第14回	A 実習・・・A G 栄養士 B 演習・・・B G 栄養士 作業説明、発注 実習のまとめ 課題や実習ノートの整理	
	【予習】B-4 作業工程表、作業指示書および発注表作成	60分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第15回	A 演習・・・実習のまとめ 課題等の提出 午後大掃除 B 実習・・・B G 栄養士	
	【予習】まとめの会では、実習で提供した食事の栄養管理や品質管理を自己評価し、改善点を含めて発表する。	90分
	【復習】	0分

授業科目名	給食管理校外実習			科目コード	F135-43				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	太田 裕美子					
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に25年勤務し、大量調理や衛生管理・食事管理などの学校給食管理を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	2年前期		授業の方法	実習					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	給食管理、給食管理実習		後継科目						
関連科目	給食管理、献立作成、栄養指導論、調理学、食品衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	校外実習に向けての事前・事後指導を行う。当該授業の他に10日間の校外での実習を行う。必要に応じて資料を配布する。								
学習目標	校外実習に向けて、給食業務の流れの把握や給食業務を行うために必要な食事計画、調理作業、配膳から下前までの一連の給食サービス提供に関する技術を習得する事を目標とする。								
キーワード	給食管理 献立作成 栄養指導 大量調理								
テキスト・ 参考書等	特に指定のテキストはありませんが、必要に応じて適宜プリント、資料を配布します。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2	【技術・実践力】これまでの学習成果を実際の給食業務等にいかすことができる。								
LO-3									
LO-4	【関心・意欲・態度】事前指導および課題、校外実習に積極的に参加できる								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1									
LO-2			10			50			60
LO-3									
LO-4			40						40
LO-5									
備考	事前指導、事後指導と併せて、Aについては実習先での評価を基に、総合的に評価します。 レポートや実習ノートにコメントを書いて、学生に返却します。 学生が学外の集団給食施設で、主体的に実習に取り組みます。また、実習報告会を開催し、実習のまとめを発表します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	校外実習事前・事後指導の進め方についてのオリエンテーション	
	【予習】シラバスを熟読し、内容について把握する	10分
	【復習】授業の全体像を確認する	10分
第2回	校外実習を履修するにあたっての留意事項を確認する。 学ぶ姿勢、心構え	
	【予習】実習中の諸注意について把握する	10分
	【復習】実習中の諸注意について確認する	10分
第3回	実習先の調整、実習に向けての自分の課題や目標を確認する。 コミュニケーション、言葉遣い、礼儀、接遇、自分の意見の的確な表現（聞く・話す）	
	【予習】実習先決定に向けて自らの考えを整理する	10分
	【復習】実習先決定に向けて課題を検討し始める	30分
第4回	実習先の調整、実習に向けて準備すること等を確認する。 実習レポートの書き方、まとめ方（読み書き）	
	【予習】実習に向けて、実習ノートや課題について把握する	30分
	【復習】実習に向けて実習ノートや課題について十分に確認する	30分
第5回	実習先の決定、実習中の課題の検討	
	【予習】実習課題に対する考えを整理する	30分
	【復習】実習課題に対して資料等、確認する	30分
第6回	実習先についての確認、実習中の課題の準備、実習施設との打合せ日	
	【予習】実習受託先との打合せ日について予定を把握しておく	10分
	【復習】課題について内容を整理する	30分
第7回	実習受託先との事前打ち合わせ、報告、実習に向けての準備や心構え	
	【予習】事前打ち合わせに行く	60分
	【復習】事前打ち合わせについてその内容を確認する	30分
第8回	実習の最終確認、実習中の自主課題の確認	
	【予習】実習諸注意、課題、実習ノートについてしっかりと把握する	30分
	【復習】実習諸注意、課題、実習ノートについてしっかりと確認する	30分
第9回	校外実習の報告	
	【予習】実習報告レポートの準備	60分
	【復習】実習報告レポートの提出	60分
第10回	校外実習報告会	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	栄養士総合演習			科目コード	F171-11				
科目区分	専門科目 - 総合科目 - 栄養士総合演習		担当教員名	太田 裕美子 中根 一恵 川口 将史					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	全ての専門科目		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士実力認定試験の判定（現在は資格ではありません）								
授業の概要	この科目は社会のニーズに対応できる実力ある栄養士を養成するための本学独自の科目である。栄養士に必要な知識全般について演習形式で確認・定着を図り、栄養士実力認定試験の準備を兼ねつつ栄養士としての実力を確かなものとする。週2回授業を行い、12月後半の栄養士実力認定試験までに学修範囲を終える。授業の順序は変更する可能性がある。								
学習目標	社会で円滑に栄養士として働ける知識の定着を図る。自ら生涯学び続けるための視野・意欲・知識の育成。社会人としても栄養士としても必要な豊かな感性の涵養。								
キーワード	栄養士実力認定試験 生涯学習 感性								
テキスト・ 参考書等	栄養士実力認定試験過去問題集 管理栄養士国家試験の要点								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養士実力認定試験に出題される範囲での栄養士として必要な専門知識が、身についていること。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養士として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が身についていること。								
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	100								100
LO-1	85								85
LO-2									
LO-3									
LO-4	15								15
LO-5									
備考	評価は栄養士実力認定試験の結果に準ずる								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(太田先生) 給食管理論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第2回	(竹内先生) 食品学総論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第3回	(藤田先生) 栄養学総論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第4回	(川口先生) 解剖生理学(1)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第5回	(川口先生) 解剖生理学(2)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第6回	(清水先生) 社会福祉概論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第7回	(先生) 栄養指導論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第8回	(角田先生) 食品衛生学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第9回	(半田先生) 調理学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第10回	(伊藤先生) 臨床栄養学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分

第11回	(藤田先生) 生化学(1)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第12回	(竹内先生) 食品学各論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第13回	(藤田先生) 生化学(2)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第14回	(角田先生) 公衆衛生学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第15回	(大森先生) 栄養学各論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第16回	(2年担任)直前対策模擬試験と解答	
	【予習】知識が不足している分野を、教科書でおぎなっておくこと。	45分
	【復習】模擬試験で難しかった内容を、教科書を見ながら復習しておく。	45分
第17回	(2年担任)直前対策模擬試験の解説	
	【予習】知識が不足している分野を調べておく。わからないことはノートに書き出し、質問に備える。	45分
	【復習】難しかった内容を、教科書を見ながら復習しておく。	45分
第18回	(2年担任)実力認定試験科目に関する教員への質問	
	【予習】栄養士実力認定試験に向けての最後の復習	45分
	【復習】学内作成解答案の理解と自己採点・評価	60分
第19回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第20回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	竹内 弘幸						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品および栄養学に関する基礎知識	後継科目	なし						
関連科目	食品および栄養学系科目								
資格等 取得との関連									
授業の概要	提示した研究テーマについて、調査または実験を行い、卒業研究論文としてレポートをまとめる。また、研究成果については、パワーポイントを持ってプレゼンテーションを行う。								
学習目標	食品および栄養学な観点から、提示されたテーマについて調査・研究を行っていくことで、調査能力、論理的な思考力、レポート作成能力、プレゼンテーション能力を身に付ける。								
キーワード	研究、論文作成、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	特になし。必要な資料等は、授業内で配付します。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	テーマに関連した食品や栄養学的な知識を身に付けている。								
LO-2	調査や実験の手法や統計解析法など、研究に必要な研究手法を身に付けている。								
LO-3	研究テーマにおける作業仮説を設定し、その仮説を証明するための研究計画を作成できる。設定した課題に対してデータに基づいて論理的な答えを導くことができる。								
LO-4	研究内容について関心を持ち、課題解決に向けて意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	能動的にコミュニケーションを取りながら円滑に協働して、自分の役割を果たしながら研究を進められるようになっている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5						20			20
備考	A：研究に対する関心、意欲、コミュニケーション、研究を進めるうえでの役割等 レポートは、コメントや添削を行なうなどのフィードバックを繰り返し行い、最終的に完成させる。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、ディスカッション、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、研究テーマの概要説明。	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握する。	30分
	【復習】研究テーマの内容についての確認	60分
第2回	研究とは、研究の進め方について	
	【予習】研究テーマの説明を受けて、研究概要について考える	30分
	【復習】研究の進め方について、自分なりにまとめる。	60分
第3回	レポート発表、研究方法の実際について	
	【予習】研究に必要な基礎知識についてまとめる。レポート提出。	90分
	【復習】研究方法の実際について確認しておく	30分
第4回	研究の方法について、実験・調査の実施 初回	
	【予習】実験・調査方法について計画案を立てる	60分
	【復習】実験・調査についてまとめる	30分
第5回	実験・調査の実施 2回目	
	【予習】	0分
	【復習】実験・調査結果をまとめる	90分
第6回	実験・調査の実施 3回目	
	【予習】	0分
	【復習】実験・調査結果をまとめる	90分
第7回	データ集計	
	【予習】	0分
	【復習】データ集計結果をまとめる	90分
第8回	統計解析の実施	
	【予習】統計解析方法について調べておく	90分
	【復習】統計解析法についてまとめる	90分
第9回	研究成果のまとめ	
	【予習】研究結果の解析解析から得られた結論を自分なりに導き出す	90分
	【復習】結論を論理的にまとめておく	30分
第10回	卒業論文原稿の作成	
	【予習】論文原稿を作成してくる	90分
	【復習】	0分

第11回	卒業論文原稿の修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第12回	卒業論文原稿の最終修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第13回	パワーポイントおよび発表原稿の修正	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】	0分
第14回	パワーポイントおよび発表原稿の最終修正	
	【予習】パワーポイントおよび発表原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第15回	発表練習	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】発表練習	90分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	太田 裕美子						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品および栄養学に関する基礎知識	後継科目							
関連科目	食品及び栄養学系科目、食育								
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究のテーマを定め、その目的達成のために調査または実験を行い、チームとなって研究を進めていく。また、研究の成果は、卒業研究論文としてレポートやプレゼンテーションとしてまとめる。								
学習目標	定められたテーマについて、よりよい方策について協議し、実践する。また、研究内容を研究論文としてまとめ上げる力をつける。更にプレゼンテーション能力も習得する。								
キーワード	給食管理 食育								
テキスト・ 参考書等	給食管理論、給食管理実習、献立作成で使用したものを使用。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	定められたテーマについての背景を理解する。								
LO-2	定められたテーマについて、その課題解決について方策を見出し、実践できる。								
LO-3	定められたテーマについて、自分なりの考えをまとめ、発言できる。								
LO-4	チーム全員と協力し、研究を積極的に進めることができる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2			30			20			50
LO-3						10			10
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A:卒業研究のテーマに関する課題解決や探究意欲など、実践力について態度、意欲等を評価します。レポート等はコメントを書いて返却します。 学生は課題解決に向けて、調査研究や調理実習に、主体的に取り組みます。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	卒業研究テーマについての協議	
	【予習】テーマに関する資料収集	60分
	【復習】研究を進めるにあたっての資料収集	60分
第2回	テーマに沿った研究の検討	
	【予習】テーマに関する資料収集	60分
	【復習】研究を進めるにあたっての資料収集	60分
第3回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第4回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第5回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第6回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第7回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第8回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第9回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第10回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分

第11回	研究実践	
	【予習】実践にあたっての情報収集	60分
	【復習】研究のまとめ（改善点等）	60分
第12回	研究のまとめ	
	【予習】研究概要整理	60分
	【復習】紀要作成	60分
第13回	研究のまとめ	
	【予習】研究概要整理	60分
	【復習】紀要作成・発表原稿作成	60分
第14回	研究のまとめと検討	
	【予習】研究概要整理	60分
	【復習】紀要作成・発表原稿作成	60分
第15回	研究のまとめ	
	【予習】研究概要整理	60分
	【復習】プレゼンテーション練習	120分

授業科目名	卒業研究				科目コード	F191-11			
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマに関して、調査・研究を行い、卒業研究論文を作成し、成果発表を行う。								
学習目標	調査・研究に結果をまとめ、結論を導き、それが卒後の業務にどのように繋がっていくのかを理解する。それらに伴う、レポート作成およびプレゼンテーション能力を養う。								
キーワード	研究 プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	授業中に配布								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマに関する知識を有する。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	研究結果から導き出された問題について、自ら解決する方法を考えることができる。								
LO-5	プレゼンテーションツールを用いて研究内容を説明することができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					100				100
LO-1					30				30
LO-2									
LO-3									
LO-4					40				40
LO-5					30				30
備考	<p>実験の特性上、休日に実施する可能性がある。 レポート課題については、チェックの後に返却する。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッション</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション テーマの説明	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握する	0分
	【復習】	0分
第2回	研究計画を立案する	
	【予習】	0分
	【復習】研究テーマに関する資料を収集する	120分
第3回	実習	
	【予習】実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第4回	実習	
	【予習】実習 の時に生じた問題点を踏まえて、実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第5回	実習	
	【予習】実習 の時に生じた問題点を踏まえて、実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第6回	実習	
	【予習】実習 の時に生じた問題点を踏まえて、実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第7回	実習	
	【予習】実習 の時に生じた問題点を踏まえて、実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第8回	実習	
	【予習】実習 の時に生じた問題点を踏まえて、実習 を実施するためのシュミレーションをする	30分
	【復習】実習 の時に生じた問題点に対する解決法を考える	60分
第9回	実習結果のまとめ	
	【予習】実習 、 、 、 の結果について整理する	60分
	【復習】	0分
第10回	実習結果のまとめ	
	【予習】	0分
	【復習】実験結果をまとめる	90分

第11回	卒業論文の作成	
	【予習】	0分
	【復習】卒業論文を作成する	90分
第12回	卒業論文の作成	
	【予習】	0分
	【復習】卒業論文を修正する	90分
第13回	プレゼンテーション用資料の作成	
	【予習】	0分
	【復習】プレゼンテーションの資料を作成する	90分
第14回	プレゼンテーション用資料の作成	
	【予習】	0分
	【復習】プレゼンテーションの資料を修正する	90分
第15回	研究発表の練習を行う	
	【予習】発表原稿作成	120分
	【復習】発表練習	60分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	藤田 恭輔						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)		後継科目							
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	教員の提示した栄養学に関するテーマについて、研究に取り組み、成果についてプレゼンテーションを行う。								
学習目標	教員指導の下で自分の研究テーマに関する知見を得ること目指し、文献購読、実験計画、結果の考察、プレゼンテーション等の研究の一連の流れを自主的に行い、問題解決能力を身につける。								
キーワード	研究、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	テキストなし								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	自分の研究テーマに関する知識を身につけている。								
LO-2	自分の研究テーマに関する実験・調査の技術を身につけている。								
LO-3	自分の研究テーマについて深く理解し、プレゼンテーションを通して他人に伝えることができる。								
LO-4	自分の研究テーマに対して、問題解決にむけて取り組む意欲をもつ。								
LO-5	研究テーマに対する問題解決のため、担当教員等と積極的に意見交換できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			20						20
LO-2			10						10
LO-3			30						30
LO-4			30						30
LO-5			10						10
備考	レポートは、コメントや添削を行なうなどのフィードバックを繰り返し行い、最終的に完成させる。右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：ディスカッション、グループワーク								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	概要説明、研究計画	
	【予習】	0分
	【復習】自分が担当する研究概要と研究計画を見直す	90分
第2回	先行研究の調査	
	【予習】先行研究に関する論文を要約しておく	60分
	【復習】先行研究に関する論文の内容を理解する	30分
第3回	先行研究の調査 & 論文抄読会	
	【予習】先行研究に関する論文を要約しておく	60分
	【復習】先行研究に関する論文の内容を理解する	30分
第4回	先行研究の調査 & 論文抄読会	
	【予習】先行研究に関する論文を要約しておく	60分
	【復習】先行研究に関する論文の内容を理解する	30分
第5回	研究計画の立案・準備	
	【予習】研究計画を考えておく	30分
	【復習】立案した研究計画を理解する	30分
第6回	研究計画の立案・準備	
	【予習】研究計画を考えておく	30分
	【復習】立案した研究計画を理解する	30分
第7回	研究の実施	
	【予習】研究の内容を把握して準備しておく	30分
	【復習】研究データをまとめる	60分
第8回	研究の実施	
	【予習】研究の内容を把握して準備しておく	30分
	【復習】研究データをまとめる	60分
第9回	研究の実施	
	【予習】研究の内容を把握して準備しておく	30分
	【復習】研究データをまとめる	60分
第10回	研究で取得したデータの解析	
	【予習】研究データを確認してくる	30分
	【復習】研究データをまとめて考察する	60分

第11回	研究で取得したデータの解析	
	【予習】研究データを確認してくる	30分
	【復習】研究データをまとめて考察する	60分
第12回	論文の作成	
	【予習】論文原稿を作成してくる	60分
	【復習】論文を修正する	60分
第13回	論文の作成	
	【予習】論文を修正してくる	30分
	【復習】論文を完成させる	90分
第14回	発表原稿および発表スライドの作製	
	【予習】発表原稿の作成	30分
	【復習】発表スライドの作製	60分
第15回	発表スライドの完成および発表リハーサル	
	【予習】スライド発表練習	30分
	【復習】スライド発表練習	60分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	川口 将史					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	教員が提示した食品に関するテーマについて研究に取り組み、成果についてプレゼンテーションを行う。								
学習目標	教員の指導の下で研究の一連の流れを自主的に行う。まず文献講読により研究の背景と実験の原理を理解し、結果を得るための実験計画を自身で立案する。実験により得られた結果について考察し、自身が導き出した結論を論文(レポート)にまとめ、プレゼンテーションを行う。一連の研究活動を通じて、問題点を発見する能力と問題を解決する能力を養う。								
キーワード	研究、論文作成、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	テキストなし、補助プリントを配布。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマの背景や実験の原理を理解している。								
LO-2	研究テーマに関する実験技術を身につけている。								
LO-3	データを得るための実験計画を自身で立案できる。 得られた結果について論理的に解釈し、自身が得た結論をプレゼンテーションを通じて他者に伝えることができる。								
LO-4	研究テーマについて、問題解決に向けて意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	研究テーマを遂行するため、担当教員や他の学生メンバーと積極的に意見交換できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60		20	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20		20				40
LO-4						10			10
LO-5						10			10
備考	A. 研究活動の過程での関心・意欲・積極性で評価する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：ディスカッション（意見交換）、問題解決型学習（文献検索その他） 卒業論文（レポート）は推敲と添削を繰り返し、期日までの完成を目指す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション テーマの概要説明	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握する。	30分
	【復習】研究テーマの内容について確認しなおす。	60分
第2回	実験の原理説明 文献収集の方法の確認	
	【予習】補助プリントを読み、実験の原理を把握する。	30分
	【復習】実験の原理について確認しなおす。	60分
第3回	先行研究の調査・論文講読	
	【予習】テーマに関する先行研究の文献を要約する。	60分
	【復習】講読した論文の内容を理解しなおす。	30分
第4回	先行研究の調査・論文講読	
	【予習】テーマに関する先行研究の文献を要約する。	60分
	【復習】講読した論文の内容を理解しなおす。	30分
第5回	実験計画の立案	
	【予習】実験計画を自分なりに組み立ててみる。	30分
	【復習】立案した実験計画を確認しなおす。	30分
第6回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第7回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第8回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第9回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第10回	データの解釈・考察	
	【予習】実験で得られたデータをまとめ、自分なりに解釈を進める。	60分
	【復習】データを確認しなおし、考察する。	30分

第11回	データの解釈・考察 論文の構成	
	【予習】実験で得られたデータをまとめ、自分なりに解釈を進める。	30分
	【復習】データを確認しなおし、考察する。 論文のまとめ方を自分なりに整理しておく。	60分
第12回	論文の作成	
	【予習】論文の第一稿を作成する。	60分
	【復習】論文を修正する。	60分
第13回	論文の作成	
	【予習】論文を修正する。	30分
	【復習】論文を完成させる。	60分
第14回	発表原稿・発表スライドの作成	
	【予習】発表原稿を作成する。	60分
	【復習】発表スライドを修正する。	60分
第15回	発表スライドの完成・発表リハーサル	
	【予習】発表スライドを用いて発表練習を行う。	30分
	【復習】発表スライドを用いて発表練習を行う。	60分

授業科目名	卒業研究				科目コード	F191-11			
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	なし		後継科目	なし					
関連科目	なし								
資格等 取得との関連									
授業の概要	食と心理に関する調査研究を行う。								
学習目標	人間が取る食行動の背景にどのような心理が働いているのかを知る。またアンケートの作り方、アンケートの分析方法、まとめ方、プレゼンテーションの仕方について習得する。								
キーワード	食行動, 心理, 調査								
テキスト・ 参考書等	なし								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調査に関する知識を身につける。								
LO-2	データ収集および分析ができる。								
LO-3	調査結果を考察し、論文にまとめる。								
LO-4	グループワークにおいて主体的に行動する。								
LO-5	有益な調査をデザインし、得られた結果をうまく伝える。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		30				100
LO-1			30						30
LO-2			10						10
LO-3			20						20
LO-4			10						10
LO-5					30				30
備考	レポートは採点后、コメントをつけて返却する。グループワークを中心に進めていく。プレゼンテーションの練習を行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	何が知りたいのか、何について調べるのかについて話し合う。(研究テーマを決める)	
	【予習】シラバスを読み授業の概略を把握しておく。	60分
	【復習】研究テーマについて確認する。	60分
第2回	調査方法について調べ、どのような方法で研究を進めていくのか決める。	
	【予習】面談、調査票、実験の違いについて調べる。	60分
	【復習】今後の進め方について確認する。	60分
第3回	テーマに関する文献を検索する。	
	【予習】文献検索の方法について調べておく。	120分
	【復習】文献検索に必要なさまざまなインターネットサイトについて確認する。	120分
第4回	アンケート用紙を作成する。場合によっては予備調査を行う。	
	【予習】アンケート用紙の作成方法について調べておく。	60分
	【復習】予備調査の項目をまとめておく。	60分
第5回	アンケート用紙を作成する。(印刷) アンケートを実施する。	
	【予習】原稿に間違いがないか調べておく。	60分
	【復習】アンケートに間違いがないかどうか確認する。	60分
第6回	集めたデータをエクセルに入力する。	
	【予習】エクセルの使用方法を確認しておく。	70分
	【復習】データ入力に間違いがないかどうか確認する。	60分
第7回	エクセルまたは簡単な分析ソフトを用いて、データ分析を行う。	
	【予習】分析方法について確認する。	30分
	【復習】データに対してどのような分析を行ったのかについて確認する。	60分
第8回	結果について考察し、論文にまとめる。(その1)	
	【予習】出て来た分析結果にどのような意味があるのかについて考えておく。	60分
	【復習】文章に誤りがないか、書き足すべきことがないか等確認する。	60分
第9回	結果について考察し、論文にまとめる。(その1)	
	【予習】前回書いた文章を読み返して推敲しておく。	60分
	【復習】文章を見直し、論文を完成させる。	60分
第10回	パワーポイントのファイルを作成する。(その1)	
	【予習】パワーポイントの操作方法について確認するとともに、どの図表をスライドにすべきかについて取捨選択を行う。	60分
	【復習】作成したファイルを確認する。	60分

第11回	パワーポイントのファイルを作成する。(その2)	
	【予習】前回作成したファイルを再度見直し、改定すべき点について考える。	90分
	【復習】作成したファイルを見直し、微調整を行うとともに、完成させる。	60分
第12回	発表原稿を作成する。(その1)	
	【予習】スライド以外に、口頭で伝えるべきことを確認する。	60分
	【復習】原稿を作成し、推敲を行う。	90分
第13回	発表原稿を作成する。(その2)	
	【予習】前回作成した原稿を見直し、修正すべき点について考えておく。	120分
	【復習】原稿をもう一度見直し、間違いがないかどうかを確認し、完成させる。	120分
第14回	パワーポイントのファイルを作成するとともに、発表用原稿を完成させる。時間を計り、口頭発表の練習をする。	
	【予習】どのような順序で発表するか、また何分くらい必要なのかについて確認しておく。	240分
	【復習】時間内にきちんとした発表が行えるように再度練習する。	240分
第15回	研究発表会を行う。	
	【予習】発表の予行演習をして、時間内でまとめられるようにしておく。	240分
	【復習】発表を振り返り、自分の言いたいことをより効果的にオーディエンスに伝えるにはどうすればよいかについて考える。	240分

授業科目名	卒業研究				科目コード	F191-11			
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	角田 香澄					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	食品学や食品衛生学に関する知識			後継科目					
関連科目	食品学や食品衛生学に関する知識								
資格等 取得との関連									
授業の概要	提示した研究テーマについて実験を行い、卒業論文としてまとめる。また、研究成果をパワーポイントを使って発表を行う。								
学習目標	食品衛生学の観点から研究を行うことにより、論理的な考え方、レポート作成能力、発表力を身に着ける。								
キーワード	研究、レポート作成、発表								
テキスト・ 参考書等	必要な資料を随時配布する								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	テーマに関連した知識を身に付ける。								
LO-2	実験の方法や検定方法について身に付けられる。								
LO-3	研究の進め方や実験結果から結論を導き出すことができる。								
LO-4	テーマに関わる周辺知識を身に付けられる。								
LO-5	相手に伝わりやすいパワーポイント作成や説明ができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		30				100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4			10						10
LO-5					30				30
備考	執筆した原稿はコメントを添えて返却し、さらに推敲してもらいます。 実験結果のディスカッションを通じてアクティブラーニングを実施します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、テーマについて話し合い。	
	【予習】シラバスを読んでおく。	90分
	【復習】テーマについて話し合った内容をノートにまとめておく。	90分
第2回	文献収集の方法を確認	
	【予習】昨年の論文集を見ておく。	0分
	【復習】テーマに関する文献整理	90分
第3回	テーマに関する文献整理	
	【予習】テーマに関する文献整理を進める。	0分
	【復習】テーマに関する文献整理を進める。	30分
第4回	実験計画を立てる	
	【予習】計画案を考える。	30分
	【復習】計画案の修正	90分
第5回	予備実験	
	【予習】実験手順を確認する。	50分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第6回	実験実施	
	【予習】実験手順を確認する。	0分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第7回	実験実施	
	【予習】実験手順を確認する。	0分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第8回	実験実施	
	【予習】結論を導き出す。	50分
	【復習】再実験の必要性について考える。	90分
第9回	実験データの整理	
	【予習】Excelの使用方法を確認する。	90分
	【復習】PCで図表作成	90分
第10回	実験データの分析	
	【予習】統計処理の方法を確認しておく。	50分
	【復習】分析結果を理解する。	90分

第11回	卒業論文集原稿作成	
	【予習】 昨年度の論文集を読み直す。	50分
	【復習】 執筆を進める。	90分
第12回	卒業論文集原稿修正	
	【予習】 執筆を進める。	0分
	【復習】 原稿の修正	90分
第13回	パワーポイントを作成	
	【予習】 PowerPointの操作方法を確認しておく。	0分
	【復習】 発表原稿の修正	90分
第14回	発表原稿作成	
	【予習】 パワーポイントを完成させる。	0分
	【復習】 発表原稿の修正	90分
第15回	発表練習	
	【予習】 発表原稿作成	90分
	【復習】 発表練習	90分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学に関する基礎知識		後継科目						
関連科目	調理学（実習を含む）								
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマについて、メンバーで協力して調査または実験を行い、その成果を卒業研究論文にまとめ、卒業論文発表会にて発表を行う。								
学習目標	調査・研究を通して、計画性、問題解決能力、レポート作成能力を身につける。 また、卒業論文発表会までの一連の流れより、最後までやり遂げる力とプレゼンテーション能力を身につける。								
キーワード	研究、レポート作成、発表								
テキスト・ 参考書等	調理学、調理学実験、調理実習で使用したテキストを使用する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマに関する基本的な知識を身につけている。								
LO-2	調査・研究内容を理解し、必要な手法を身につけている。								
LO-3	研究方法を考え、得られた結果から考察をすることができる。								
LO-4	意欲的な姿勢で卒業研究に取り組むことができる。								
LO-5	協力をして研究に積極的に取り組み、原稿や発表スライドを作り上げることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		10	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5			10		10				20
備考	<p>その他 A は、関心・意欲・態度を評価する。レポートは、添削を繰り返し行い、期日までに完成させる。 また、卒業研究発表会に向けて発表の練習も行い、フィードバックを行う。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、実習</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、研究テーマの概要説明	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握する。	30分
	【復習】研究テーマの内容を再確認する。	60分
第2回	研究の進め方について、研究論文等の資料収集	
	【予習】研究テーマの内容を確認する。	0分
	【復習】研究の進め方について各自でまとめる、資料の整理	90分
第3回	論文紹介、論文や資料収集	
	【予習】論文、資料の要約	60分
	【復習】論文を読む	30分
第4回	研究計画をたて、計画を進めるための準備について検討	
	【予習】研究計画について考える	60分
	【復習】研究計画のまとめ	30分
第5回	研究計画の再確認、実験・調査の実施	
	【予習】実験・調査の準備	30分
	【復習】実験・調査結果の整理	90分
第6回	実験・調査の実施	
	【予習】実験・調査の準備	30分
	【復習】実験・調査結果の整理	90分
第7回	実験・調査の実施	
	【予習】実験・調査の準備	30分
	【復習】実験・調査結果の整理	90分
第8回	実験・調査の実施	
	【予習】実験・調査の準備	30分
	【復習】実験・調査結果の整理	90分
第9回	実験・調査のデータまとめ	
	【予習】実験・調査のデータを整理しておく	60分
	【復習】データの確認	30分
第10回	実験・調査の結果まとめ 卒業論文原稿の作成	
	【予習】研究結果から得られた結論を各自考え、発表できるように準備する	60分
	【復習】結論をまとめる	30分

第11回	卒業論文原稿の修正、作成	
	【予習】卒業論文原稿をグループで協力して作成する	60分
	【復習】卒業論文原稿の修正をグループで協力して実施する	30分
第12回	卒業論文原稿の完成	
	【予習】卒業論文原稿をグループで協力して作成する	60分
	【復習】卒業論文の内容を各自理解する	30分
第13回	卒業論文発表会に向け、発表用スライドおよび原稿の作成	
	【予習】卒業論文発表用スライドの作成	60分
	【復習】卒業論文発表会用スライド及び原稿の修正	30分
第14回	発表用スライドおよび原稿の修正、完成	
	【予習】発表用スライドおよび原稿の修正	60分
	【復習】卒業論文発表会用スライド及び原稿完成	30分
第15回	発表の練習	
	【予習】発表時の役割分担、発表内容の確認	60分
	【復習】発表の練習	30分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	半田 彩実					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学などに関する基礎的知識			後継科目					
関連科目	調理学 調理学実習 ・ ・ 調理学実験								
資格等 取得との関連									
授業の概要	大卒の研究テーマに関して、これまでの学びや関心をもとに、グループで相談したり、関連のある文献を検索して読み、報告をしたりしながら研究内容を具体的に決め、卒業論文執筆のために調査あるいは実験を進める。そして、そのデータを整理および分析し、最終的には卒業論文の執筆および卒業研究発表会において、成果をプレゼンテーションにより発表する。								
学習目標	決定した研究内容の研究計画を立て、意欲的に、グループで協力しながら研究ができる。 研究テーマに関連のある文献や資料および調査あるいは実験により得られたデータをまとめることができる。 卒業研究発表会の練習を行うなど最後まで積極的に取り組み、研究内容を他の人の前でわかりやすく発表できる。								
キーワード	調理に関する実験 官能評価 食生活 卒業研究発表会								
テキスト・ 参考書等	参考書：調理学，調理学実習，調理学実験で使用したテキスト。その他，授業中に資料を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2	研究手法を考え，調査や実験に取り組むことができる。								
LO-3	まとめた先行研究や実験結果より根拠を示しながら，考察・結論を導き出すことができる。								
LO-4	意欲的な姿勢で研究に取り組むことができる。								
LO-5	グループで協力し，卒業研究要旨集の原稿作成や卒業研究発表会において表現力，調整力，実務能力を備えている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60		20	20			100
LO-1									
LO-2			30						30
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5					20				20
備考	その他Aは，関心・意欲や授業態度など総合的に評価する。 レポート(レジュメ)は期日までに完成させ提出すること。 卒業研究発表会に向けてパワーポイントの添削や発表の練習も実施し，学生にフィードバックする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業のすすめ方，研究とは	
	【予習】	0分
	【復習】これまでの学びや関心をもとに，研究テーマについて考える	30分
第2回	論文抄読，研究手法について	
	【予習】検索した学術論文の中から1つ選び，内容をA4，1枚のレジュメにまとめる	120分
	【復習】研究テーマに関連した学術論文を検索し，どのような研究がなされているか知る	30分
第3回	研究内容の決定，研究計画書の作成	
	【予習】研究計画書とは何か調べる	30分
	【復習】研究テーマに関連する内容について，学術論文や本などを用いて収集・整理する	60分
第4回	調査・実験の準備と実施1	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し，手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第5回	調査・実験の準備と実施2	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し，手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第6回	調査・実験の準備と実施3	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し，手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第7回	調査・実験のデータ整理と分析	
	【予習】データをまとめる	60分
	【復習】調査・実験のデータ結果から，考察する	60分
第8回	卒業論文の書き方	
	【予習】卒業論文に関する本を読む	60分
	【復習】論文の流れを考える	60分
第9回	論文執筆とディスカッション1	
	【予習】各自で書けるところから論文を書いてみる	30分
	【復習】ディスカッションした内容の再検討をする	60分
第10回	論文執筆とディスカッション2	
	【予習】前回のディスカッション内容を踏まえ，再度考える	30分
	【復習】ディスカッション内容を踏まえ，修正する	60分

第11回	論文執筆とディスカッション3	
	【予習】文章が読みやすく、分かりやすくなっているか何度も読み込む	30分
	【復習】ディスカッション内容を踏まえて修正し、誤字脱字がないか確認する	60分
第12回	プレゼンテーションについて	
	【予習】文章が読みやすく、分かりやすくなっているか何度も読み込む	30分
	【復習】ディスカッション内容を踏まえて修正し、誤字脱字がないか確認する	60分
第13回	発表会のパワーポイントおよび原稿作成1	
	【予習】卒業論文を完成させる	60分
	【復習】発表会のパワーポイントおよび原稿作成を進める	60分
第14回	発表会のパワーポイントおよび原稿作成2	
	【予習】パワーポイントおよび原稿の確認をする	60分
	【復習】リハーサルのためそれぞれ分担当したところを確認し、時間内に発表できるよう練習する	30分
第15回	発表会のリハーサル、まとめ	
	【予習】発表会に向けて発表原稿を読み返し、練習および質問について答えられるように準備する	30分
	【復習】リハーサルでの修正箇所を見直し、発表会に向けて原稿を見ずに発表できるよう練習する	60分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	伊藤 陽子						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養士として生涯にわたり研究し学ぶ姿勢を身につける。	後継科目							
関連科目	臨床栄養学等								
資格等 取得との関連									
授業の概要	予め教員の示すテーマ、或いは、独自の栄養に関するテーマを選び、教員の支援のもと、各自でテーマに関する論文を読み、研究計画を立て、実験・調査を行い、その結果を論文にまとめ、発表を行う。								
学習目標	知識を整理統合し、問題を解決する能力を養う。								
キーワード	臨床栄養学 地域連携 食事療養								
テキスト・ 参考書等	必要にあわせて論文、図書、雑誌、インターネット等を検索								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマに則した栄養士としての知識・理解力を持っていること。								
LO-2	研究テーマ立証のための技術や、それを形にしていくための実践力があること。								
LO-3	研究テーマに基づき、仮説をたて、それを立証するための手法、手順を考え、結果からどのようなことが得られたのか考察する力があること。								
LO-4	研究計画の立案から発表に至るまで責任ある姿勢で研究に臨み、今後へのテーマを自ら発見する姿勢であること。								
LO-5	他の研究員等の考えを聞く姿勢を持ち、栄養士となるために研究したことを社会的にどのように役立てることが出来るかを考える力があること。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					100				100
LO-1					20				20
LO-2					20				20
LO-3					20				20
LO-4					20				20
LO-5					20				20
備考	卒業研究発表までに仮説とその実証のための方法を考え、その都度実験・実習等を記録し、まとめるとともに、発表会で成果を報告する。自ら学び研究するアクティブラーニング (PBL、グループワーク、フィールドワーク、ディスカッション、プレゼンテーション) とする。研究過程での報告には、コメント等をつけて返却し、卒業研究発表会に向けてまとめる。発表会に使用するパワーポイントは添削し、学生にフィードバックするとともに、発表スキルについても指導する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	図書館で文献や資料の検索方法を学ぶ(持参する物:学生証、筆記用具) 研究テーマに基づき、仮説、実証の方法(実験・実習・アンケート作成等)を協議し、研究計画を立てる。	
	【予習】研究したいこと、仮説、方法、結果を考える。	45分
	【復習】研究テーマについて、協議した以外に方法がないか各自で考えをまとめておく。	45分
第2回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。 記録は文書(メモ)と写真を撮りながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第3回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第4回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第5回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第6回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第7回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第8回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第9回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。役割分担を協議。レポート(集録)・パワーポイント・口述原稿等。役割分担をしながらまとめに不足の課題があれば、追試験、実験、調理等を行う。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第10回	研究集録作成に向けて内容を整理する。 研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分

第11回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第12回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポート（卒業研究）を作成・提出する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第13回	課題レポート作成：研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。適切な表現で、わかりやすく結果を発表できているか検討する。卒業研究冊子（集録）作成。提出日厳守。各自、集録やスライド、発表原稿を作成し、初稿を見せてください	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第14回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。 発表練習も含めて役割の確認を行う。想定質問への回答の整理。	
	【予習】レポート発表に必要な研究資料を手元におき、想定質問への対応を考える。	45分
	【復習】発表の練習を行う。	45分
第15回	研究成果を発表する。	
	【予習】研究成果の内容に誤りがないか、仮説から結果、考えられることの裏付け資料を確認する。 口述原稿を完成させ、練習を行う。スライドとの突合し、確認する。	45分
	【復習】研究から今後の課題を考える。	45分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	安嶋 まなみ						
実務経験	栄養教諭・管理栄養士として、石川県内小中学校に勤務した経験を活用する。								
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食育および栄養指導に関する基礎知識	後継科目							
関連科目	食育および栄養指導系科目								
資格等 取得との関連									
授業の概要	提示した研究テーマについて、調査または実践を行い、卒業研究論文としてレポートをまとめる。また、研究成果については、パワーポイントを持ってプレゼンテーションを行う。								
学習目標	食育および栄養指導の観点から、提示されたテーマについて調査・実践研究を行っていくことで、調査能力、論理的な思考力、レポート作成能力、プレゼンテーション能力を身に付ける。								
キーワード	研究、論文作成、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	特になし								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	テーマに関連した食品や栄養学的な知識を身に付けている。								
LO-2	調査や実験の手法や統計解析法など、研究に必要な研究手法を身に付けている。								
LO-3	研究テーマにおける作業仮説を設定し、その仮説を証明するための研究計画を作成できる。設定した課題に対してデータに基づいて論理的な答えを導くことができる。								
LO-4	研究内容について関心を持ち、課題解決に向けて意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	能動的にコミュニケーションを取りながら円滑に協働して、自分の役割を果たしながら研究を進められるようになっている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5						20			20
備考	A：研究に対する関心、意欲、コミュニケーション、研究を進めるうえでの役割等 レポートは、コメントや添削を行なうなどのフィードバックを繰り返し行い、最終的に完成させる。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、研究テーマの概要説明。	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握する。	30分
	【復習】研究テーマの内容についての確認	60分
第2回	研究とは、研究の進め方について	
	【予習】研究テーマの説明を受けて、研究概要について考える	30分
	【復習】研究の進め方について、自分なりにまとめる。	60分
第3回	レポート発表、研究方法の実際について	
	【予習】研究に必要な基礎知識についてまとめる。レポート提出。	90分
	【復習】研究方法の実際について確認しておく	30分
第4回	研究の方法について、調査・実践の実施 初回	
	【予習】調査・実践方法について計画案を立てる	60分
	【復習】調査・実践についてまとめる	30分
第5回	調査・実践の実施 2回目	
	【予習】	0分
	【復習】調査・実践結果をまとめる	90分
第6回	調査・実践の実施 3回目	
	【予習】	0分
	【復習】調査・実践結果をまとめる	90分
第7回	データ集計・実践の整理	
	【予習】	0分
	【復習】データ集計結果・実践をまとめる	90分
第8回	データの集計結果分析・実践の振り返りを実施	
	【予習】分析方法について調べておく	90分
	【復習】分析方法についてまとめる	90分
第9回	研究成果のまとめ	
	【予習】研究結果の分析から得られた結論を自分なりに導き出す	90分
	【復習】結論を論理的にまとめておく	30分
第10回	卒業論文原稿の作成	
	【予習】論文原稿を作成してくる	90分
	【復習】	0分

第11回	卒業論文原稿の修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第12回	卒業論文原稿の最終修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第13回	パワーポイントおよび発表原稿の修正	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】	0分
第14回	パワーポイントおよび発表原稿の最終修正	
	【予習】パワーポイントおよび発表原稿の修正	90分
	【復習】	0分
第15回	発表練習	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】発表練習	90分

授業科目名	心理学の基礎			科目コード	F511-20				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	心理学の入門として、心理学の基本事項について日常生活で体験する様々な出来事を例に挙げながら解説する。								
学習目標	心理学の入門書に記載されているような基本事項について理解し、日常生活における自分自身や他者との関係性について心理学的に捉えることができる。								
キーワード	知覚、記憶、学習、パーソナリティ、発達、社会的行動								
テキスト・ 参考書等	テキストは特になし。 参考書は、「ダイアグラム心理学」(北大路書房)、「あなたのこころを科学するVer.3」(北大路書房)。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	人間の心の仕組みや働きについて理解する。								
LO-2	日常的な出来事を心理学的に捉えることができる。								
LO-3	心理学的な事象に対し、問題点や解決策を考えることができる。								
LO-4	人間の心の仕組みや働きについて関心を持ち、授業中の課題やディスカッションに意欲的に参加することができる。								
LO-5	自分自身の行動を理解し、他者との関係性の構築・維持につなげていくことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	60								60
LO-2						10			10
LO-3						10			10
LO-4						10			10
LO-5	10								10
備考	講義の中で、課題を出したり、ディスカッションを実施したりします。 その他のAIは、受講態度(課題やディスカッションに対する取り組み具合)から評価します。 定期試験については模範解答を示します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション：心理学とは何か、研究法	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	30分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第2回	知覚：図と地、錯視、社会的知覚	
	【予習】自分が見ている（聞こえている）世界について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第3回	記憶：記憶のメカニズム	
	【予習】日常生活における記憶の役割について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第4回	記憶：記憶の変容・忘却	
	【予習】プリントを読んでおく。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第5回	学習：古典的条件づけ、オペラント条件づけ、モデリング	
	【予習】プリントを読んでおく。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第6回	感情：感情の種類、感情の表出	
	【予習】ある感情が生まれた時（非常に嬉しい時、無性に腹が立つ時）、自身がどのように振る舞っているか考察する。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第7回	動機づけ：欲求、動機づけ、自己効力感	
	【予習】やる気を高めるにはどうすればいいか考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第8回	パーソナリティ：パーソナリティ理論	
	【予習】自分らしさ、自分の性格について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第9回	パーソナリティ：パーソナリティ理解の方法、パーソナリティの形成	
	【予習】プリントを読んでおく。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第10回	発達：発達とは、発達の諸理論	
	【予習】プリントを読んでおく。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分

第11回	発達 : 乳児期、幼児期、児童期	
	【予習】子どもの頃どんな遊びをしていたのか振り返る。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第12回	発達 : 青年期、成人期、老年期	
	【予習】青年期以降の発達課題について、プリントを読んでおく。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第13回	対人行動 : 対人認知、自己開示	
	【予習】他者を知ろうとする時、どんな情報を手がかりにしているか考察する。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第14回	集団行動 : 集団とは、集団規範、同調	
	【予習】集団にいることで他者から受けた影響について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、理解を深める。	120分
第15回	まとめと復習 : これまでの授業の振り返り、テストの説明	
	【予習】これまでの授業内容を振り返り、理解できている所とそうでない所を確認する。	90分
	【復習】これまでの授業内容を振り返り、理解を深める。	120分

授業科目名	ビジネススキル演習				科目コード	F514-12			
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 実務系		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	コミュニケーション論 国語表現法		後継科目	給食管理校外実習					
関連科目	情報処理演習 日本国憲法								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	就職活動に臨むための準備として面接指導、履歴書の書き方などを実施する。 また、社会人として働くために不可欠なマナーや社会人になるためのスキルを身に付ける。								
学習目標	自己分析をし、自分が目指す進路を明確にする。 学生と社会人の立場の違いを考え、社会人になるためのマナーやスキルを身につけて実践できるようにする。								
キーワード	就職活動、自己分析、ビジネスマナー								
テキスト・ 参考書等	<ul style="list-style-type: none"> ・ Career Guide 2024 ・ 社会人のための基本ビジネスマナー ナツメ社 								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	就職活動に関する基本事項を理解し、社会人として働くために不可欠なルールやマナーに関する知識を十分に修得し、行動することができる。								
LO-2									
LO-3	自身の性格、特徴、能力を分析し、自己PRをすることができる。								
LO-4	仕事への意欲や将来について積極的に考え、実現にむけて取り組むことができる。								
LO-5	知識だけでなく自分の置かれた立場を自覚したうえで行動することができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			65		5	30			100
LO-1			30			10			40
LO-2									
LO-3					5	5			10
LO-4			25			5			30
LO-5			10			10			20
備考	Aは関心、意欲、態度、行動などを評価する。 課題やレポートに対して、コメントをつけて返却する。 授業の一部でグループワークを行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバス、学習目標等について説明する 栄養士の就職先を再確認する 自己分析の必要性の確認、自己分析を行う	
	【予習】シラバスで全体の流れを確認する	15分
	【復習】自己分析を深めながら、今後の進路について考える	30分
第2回	就職活動の一連の流れ、就活の進め方 企業研究について	
	【予習】就職活動の進め方を確認しておく	15分
	【復習】企業研究の方法を復習する	30分
第3回	働くことの意義や目的を考える	
	【予習】なぜ働くのか、自分の考えを書きだす 働くために必要なことをあげ、なぜそれが必要であると考えたのか理由を考える	15分
	【復習】学んだことをまとめる	30分
第4回	面接対策 : 面接の形式 面接に向けた自己分析と内容案の作成 給食ガイダンスに向けた準備(質問を考える)	
	【予習】面接にはどのような形式があるのかを調べる	15分
	【復習】模擬面接に向けて面接シートの見直しを行う。	30分
第5回	給食会社ガイダンス	
	【予習】ガイダンスに参加できるよう、身だしなみをととのえる	15分
	【復習】委託給食会社と直営の違い、各社の特徴をまとめる	30分
第6回	給食会社ガイダンス	
	【予習】ガイダンスに参加できるよう、身だしなみをととのえる	15分
	【復習】委託給食会社と直営の違い、各社の特徴をまとめる	30分
第7回	給食会社ガイダンスで受けた印象、様々な条件を踏まえて比較検討する 面接対策 : 評価のポイントと注意点 面接に向けた自己分析と内容案の作成	
	【予習】給食会社ガイダンスの内容を復習しておく	15分
	【復習】面接の様式についてまとめておく	30分
第8回	模擬面接(ハローワーク)	
	【予習】面接でのチェックポイントを押さえ、声に出して練習する	15分
	【復習】自分の面接の良かった点と悪かった点を書きだし、改善案を考える	30分
第9回	1分間自己PR動画の撮影・確認 履歴書の見直し、礼状の書き方	
	【予習】礼状の書き方について、careerGuideに目を通しておく	15分
	【復習】履歴書の見直しを行う。	30分
第10回	模擬面接の振り返り マナー講習(ハローワーク)	
	【予習】自分の面接態度を評価する	15分
	【復習】面接の改善点について、再度考える 電話のかけ方を復習する	30分

第11回	伝えることの難しさをグループワークにて再認識する	
	【予習】どのような時に伝えることの難しさを実感するか書き出す	15分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	30分
第12回	仕事をするための基礎知識 身だしなみについて	
	【予習】身だしなみはなぜ大切か考えてみる。	15分
	【復習】スーツの着こなし方、身だしなみの整え方について復習する	30分
第13回	仕事をするための基礎知識 報連相について、敬語の使い方、メールの書き方、電話のとりかた・かけ方	
	【予習】仕事をするうえでなぜ報連相や敬語が必要であるのか、メールや電話のとりかた・かけ方のマナーが大切であることを考える。	15分
	【復習】careerguide、教科書を読み、電話での注意点を再確認する	30分
第14回	卒業生からのメッセージ（就職活動や採用試験、業務等について）	
	【予習】質問事項などを考えておく	15分
	【復習】各自が自身の今後の進路について深く考える	30分
第15回	心を鍛える対人関係力について考える ストレスを抱えたときの対処方法を考える	
	【予習】自身のコミュニケーションの取り方を思い出す	15分
	【復習】コミュニケーション力の重要性を確認する。 自身のストレス対処法を認識する。	30分

授業科目名	キャンパス&ホームステイプログラム			科目コード	X551-10				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	山田 尚平					
実務経験									
開講時期	2年通年		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	なし。		後継科目	なし。					
関連科目	英語、英語、英語、総合英語、総合英語								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	<p>新型コロナウイルス感染拡大予防のため、2023年度は実施しない。</p> <p>富山国際大学が開講する短期の海外研修プログラムに参加することで、本学の当授業科目の履修と見なす。本学における事前オリエンテーションクラス、現地でのホームステイ・語学研修への参加を通して、異文化に対する理解を深めると共に語学力の向上をはかる。履修登録を行い、事前オリエンテーションクラスに出席することが参加条件である。オーストラリ</p>								
学習目標	英語の基本的な語彙や会話表現を習得する。また、英語圏の歴史・文化・生活習慣に対する理解を深める。								
キーワード	英語の語彙 会話表現 歴史 文化 生活習慣								
テキスト・ 参考書等	授業で適宜指示する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】英語圏の歴史・文化・生活習慣に関する基本的な知識がある。								
LO-2	【技能】英語の基本的な語彙や会話表現を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】自分の考えを英語で表現できる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】英語圏の歴史・文化・生活習慣に関心を持つことができる。								
LO-5	【人間性・社会性】英語でコミュニケーションをはかる意欲と能力がある。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			20		10	50	20		100
LO-1			5			10	10		25
LO-2			5			10	10		25
LO-3			10		5	10			25
LO-4						10			10
LO-5					5	10			15
備考	「その他A」は現地における研修への取組み、「その他B」は事前事後指導への取組みとする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、自己紹介	
	【予習】自己紹介で話す内容を考えておく。また、自分が言いたいことを英語でどう表現するか、必要に応じて英和・和英辞典等を使って調べる。	40分
	【復習】他の学生の自己紹介を聞いて学んだ表現をノートに書いて整理する。	20分
第2回	海外旅行で役立つ英語(1) 英語圏の国々の歴史と文化(1)	
	【予習】研修で訪れる国の歴史と文化について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第3回	海外旅行で役立つ英語(2) 英語圏の国々の歴史と文化(2)	
	【予習】研修で訪れる国の歴史と文化について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第4回	海外旅行で役立つ英語(3) 英語圏の国々の歴史と文化(3)	
	【予習】研修で訪れる国の歴史と文化について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第5回	ホームステイの英会話(1) 英語圏の国々の生活習慣(1)	
	【予習】研修で訪れる国の生活習慣について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第6回	ホームステイの英会話(2) 英語圏の国々の生活習慣(2)	
	【予習】研修で訪れる国の生活習慣について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第7回	ホームステイの英会話(3) 英語圏の国々の生活習慣(3)	
	【予習】研修で訪れる国の生活習慣について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第8回	ホームステイの英会話(4) 英語圏の国々の生活習慣(4)	
	【予習】研修で訪れる国の生活習慣について調べる。	40分
	【復習】授業で学んだ英語の表現をノートに書いて整理する。また、音読の練習をする。	20分
第9回	海外渡航時の危機管理(1):健康管理	
	【予習】最近受けた健康診断の結果を再確認する。	20分
	【復習】授業で学んだことをノートに書いて整理する。	40分
第10回	海外渡航時の危機管理(2):学生の基本リスク対策	
	【予習】日本人の海外旅行者、留学生が遭遇したトラブルについて調べておく。	20分
	【復習】授業で学んだことをノートに書いて整理する。また、自分ならどうするか考えてみる。	40分

第11回	海外渡航時の危機管理（3）：深刻なトラブルに会った時の対応	
	【予習】日本人の海外旅行者、留学生が遭遇したトラブルについて調べておく。	20分
	【復習】授業で学んだことをノートに書いて整理する。また、自分ならどうするか考えてみる。	40分
第12回	現地での交流会の出し物の練習（1）	
	【予習】なし。	0分
	【復習】必要に応じて出し物の準備をする。	30分
第13回	現地での交流会の出し物の練習（2）	
	【予習】なし。	0分
	【復習】必要に応じて出し物の準備をする。	30分
第14回	現地での交流会の出し物の練習（3）	
	【予習】なし。	0分
	【復習】必要に応じて出し物の準備をする。	30分
第15回	事後報告会、期末レポート作成	
	【予習】報告会の準備をする。また、期末レポートを作成する。	160分
	【復習】報告会のフィードバックを行う。また、必要に応じて期末レポートを修正する。	40分