

食物栄養学科教育課程

(令和6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(渡邊)	2	2								1	前期もしくは後期 どちらかの履修	
	英語Ⅰ	演	1		山田	2									1		
	英語Ⅱ	演	1		山田 (スキャンラン)		2								1		
	キャンパス & ホームステイプログラム	演	2		山田												(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)		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			

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							
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	
			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	栄養指導論Ⅰ	講	2	安嶋	2							2	2	
			栄養指導論Ⅱ	講		2°	安嶋				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	食生活論			科目コード	F111-10				
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	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識		後継科目	公衆栄養学、社会福祉論概論					
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	栄養士の資格について、時代の移り変わりや栄養士の役割、栄養素の働きや体の構造、科学用語や実験器具など、専門科目を学ぶ前に覚えておくに役立つ基礎知識などを開設する。								
学習目標	栄養士・管理栄養士の歴史を踏まえ、健康であるための適切な栄養摂取の方法を考える能力を培うことを目標とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここから・ナビゲーション 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	栄養士・管理栄養士について理解できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養士の取り巻く環境について理解し、生涯にわたり学ぶ姿勢がみられる。								
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	60		30						90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考	レポート課題については、チェックの後、学生からの要望があれば返却する。								

## 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 栄養士・管理栄養士とは、職業倫理について理解する。	
	【予習】シラバスを読み、講義の内容や目的を抑えること。 テキストの始めからP.12まで目を通しておく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第2回	第1回の振り返り、職業倫理、管理栄養士・栄養士が活躍する職場	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第3回	第2回の振り返り 食生活・食文化の基礎知識について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第4回	外部講師の授業	
	【予習】健康と栄養素の関係を調べておく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第5回	現場で働く管理栄養士・栄養士について（学校給食）	
	【予習】学校給食について調べておく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第6回	第4、5回の振り返り 栄養士・管理栄養士の活躍する場所	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。 スポーツ栄養に関わる資格	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	120分
第7回	現場で活躍する管理栄養士・栄養士（病院）	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	240分
第8回	第7回の振り返り 献立作成について、校外実習への心構え	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】期末課題 全国栄養士大会・オンラインの動画視聴	60分

授業科目名	解剖生理学			科目コード	F113-10				
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	成瀬 優知 川口 将史					
実務経験									
開講時期	1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)			後継科目	解剖生理学実験, 生化学I, 生化学II, 生化学実験, 運動生理学					
関連科目	病理学								
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	人体を構成している各組織や器官の構造(解剖学)と機能(生理学)について知り、正しく理解する。また、様々な機能を持つ一個体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかを理解する。これにより、ヒトを対象とする栄養学に必要な基本的医学知識および理解を獲得する。								
学習目標	栄養士として必要な人体の構造および機能の概要を知り、理解する。								
キーワード	解剖、生理、ヒト、遺伝、細胞、臓器、医学								
テキスト・ 参考書等	栄養科学シリーズNEXT 人体の構造と機能 解剖生理学								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	人体を構成している各組織や器官の名称および機能を説明できる。								
LO-2	栄養士が関わる解剖生理学系の専門技術や技法を習得している。								
LO-3	分子・遺伝子レベル、細胞レベル、臓器レベルで、ヒトの成り立ちを考えることができる。								
LO-4	授業を通して、自分自身を含め、人間が自然の"理"の中で生きていることへの関心をもっている。								
LO-5	人体の構造と働き、さらには人間社会の成り立ちの基本がわかることにより、社会的能力の必要性がわかる。								
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	30							30	
LO-4					20			20	
LO-5					10			10	
備考	<p>期末試験は多肢選択問題・語句記入問題・記述式問題からなる。  多肢選択問題は栄養士実力認定試験の過去問題に准ずる。  成績入力後、希望者には採点した答案用紙を開示する。  A: 毎回の講義の終わりに、受講カードに感想と質問を記入して提出する。受講カードや講義時間外の予習・復習での積極的</p>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	人の体の構成原理とダイナミクス (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第2回	遺伝子と細胞・組織 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第3回	循環器系 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第4回	血液と体液 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第5回	呼吸器系 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第6回	免疫系 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第7回	運動器系 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第8回	消化器系 (成瀬優知先生)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第9回	神経系 (担当未定)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第10回	感覚器系 (担当未定)	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分

第11回	内分泌系（担当未定）	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第12回	エネルギー代謝と体温調節（担当未定）	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第13回	腎・尿路系（担当未定）	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第14回	血液と体液の調節機構（担当未定）	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第15回	生殖系（担当未定）	
	【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】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分

授業科目名	病理学			科目コード	F113-20				
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	山本 誠士					
実務経験									
開講時期	1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	解剖生理学、生化学								
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	病理学の役割から始まり、細胞の障害や再生・修復、さらに動脈硬化症、高血圧症、癌などの病因・病態について概説する。また、代謝異常を示す疾患や食品衛生上重要視される感染症の原因についても学修するものである。循環障害で起こる病気について、さらに、生体防御反応としての炎症や免疫機能についても学修を行う。								
学習目標	動脈硬化症、高血圧症、糖尿病、癌など食生活の改善である程度予防できる病気を中心に、病気の成り立ちを理解する。								
キーワード	疾病、細胞傷害、循環障害、炎症、組織再生、感染症、免疫、腫瘍								
テキスト・ 参考書等	カラーで学べる「病理学」・ヌーベルヒロカワ第5版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病の病態メカニズムや病態の推移について説明ができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。								
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)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
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	病理学の領域	
	【予習】教科書（病理学の領域）を読む	60分
	【復習】第1回授業の復習	120分
第2回	細胞、組織とその障害	
	【予習】教科書（細胞、組織とその障害）を読む	60分
	【復習】第2回授業の復習	120分
第3回	再生と修復	
	【予習】教科書（再生と修復）を読む	60分
	【復習】第3回授業の復習	120分
第4回	循環障害（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫）	
	【予習】教科書（循環障害（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫））を読む	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第5回	循環障害（遺伝子レベル、動物モデルなどの概説）	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第6回	炎症（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫）	
	【予習】教科書（炎症）を読む	60分
	【復習】第5回授業の復習	120分
第7回	免疫とアレルギー（免疫系の仕組みと働き、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症）	
	【予習】教科書（免疫とアレルギー（免疫系の仕組みと働き、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症））を読む	60分
	【復習】第6回授業の復習	120分
第8回	免疫とアレルギー（治療方法、応用的治療法の開発）	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第8回授業の復習	120分
第9回	感染症と治療方法	
	【予習】教科書（感染症）を読む	60分
	【復習】第9回授業の復習	120分
第10回	代謝異常（脂質代謝異常、糖質代謝異常、たんぱく質代謝異常、核酸代謝異常）	
	【予習】教科書（代謝異常（脂質代謝異常、糖質代謝異常、たんぱく質代謝異常、核酸代謝異常））を読む	60分
	【復習】第10回授業の復習	120分

第11回	代謝異常（分子メカニズムや治療方法・治療薬の開発）	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第11回授業の復習	120分
第12回	老化と老年病、新生児の病理	
	【予習】教科書（老化と老年病、新生児の病理）を読む	60分
	【復習】第12回授業の復習	120分
第13回	腫瘍（腫瘍の分類、悪性腫瘍と良性腫瘍）	
	【予習】教科書（腫瘍（腫瘍の分類、悪性腫瘍と良性腫瘍））を読む	60分
	【復習】第13回授業の復習	120分
第14回	腫瘍（腫瘍の原因と発生メカニズム）、生命の危機	
	【予習】教科書（腫瘍（腫瘍の原因と発生メカニズム）、生命の危機）を読む	60分
	【復習】第14回授業の復習	120分
第15回	試験に向けての総まとめ	
	【予習】これまでの総復習	60分
	【復習】第15回授業をふまえての試験勉強	120分

授業科目名	食品学実験			科目コード	F115-10				
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	1年前期	授業の方法	実験						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	化学基礎(高校)	後継科目	食品学総論						
関連科目	食品学各論、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								
授業の概要	実験上の諸注意、試薬の取扱い、実験器具の使用法、レポートのまとめ方などについて、実際に実験を行いながら学ぶ。食品の定性実験や定量分析を行うことで、食品の化学的な知識をより深める								
学習目標	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基本的な基礎知識を実験を通して身につける。また、化学実験の基本についても理解することを目標とする。								
キーワード	食品学、食品分析、食品化学								
テキスト・ 参考書等	テキスト：「改訂食品学実験ノート」、飯盛和代他著、建帛社発行 参考書：「食品学総論第4版」、辻英明ら編、講談社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基礎知識を実験を通して身につけている。実験レポートの書き方を修得している。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品を化学的に理解することに関心や意欲があり、分析法や原理を学ぶ姿勢を持っている。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	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実験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			60						60
LO-2									
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5						20			20
備考	怪我や事故を起こさないように十分注意し、不明な点はすぐに質問すること。レポートが書けなくなるので、遅刻や欠席はしないこと。やむを得ず欠席や遅刻をする場合には、理由を含めて事前に連絡すること。レポートは、提出期限を必ず守ること(遅れた場合は減点対象)。評価方法Aは、授業中の姿勢、連絡・報告、返事、コミュニケーションなど。レポートの提出期限は、必ず守ること。レポートは、評価やコメントなどをつけて返却する。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、実験内容の説明、諸注意	
	【予習】シラバスを読み、授業内容について把握する	20分
	【復習】授業概要および諸注意について確認し、各自忘れないようにまとめて記録しておく。	30分
第2回	実験の基礎（化学実験とは、モル・規定計算の説明、ピペット操作など）	
	【予習】テキスト1～5ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算ができるようにしておくこと。	30分
第3回	実験の基礎（化学計算、実験器具の使用法など）	
	【予習】テキスト6～18ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算がスムーズにできるようにしておくこと。	30分
第4回	中和滴定（試薬調製）	
	【予習】テキスト19～22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第5回	中和滴定（食酢中の酢酸定量）	
	【予習】テキスト22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第6回	中和滴定（計算およびレポート作成）	
	【予習】特になし。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	60分
第7回	沈澱滴定（硝酸銀標準溶液の調製）	
	【予習】テキスト26～27ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第8回	沈澱滴定（しょうゆの塩分定量、計算およびレポート作成）	
	【予習】テキスト27～28ページ、該当部分を読んでおくこと。レポートの作成法について、第6回の授業で配布したプリントをもう一度読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめてレポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	60分
第9回	水分の定量（迅速法）	
	【予習】テキスト52～53ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	120分
第10回	粗脂肪の定量（定量の準備と酸価の定量）	
	【予習】テキスト59～61ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分

第11回	粗脂肪の定量（粗脂肪量の測定）	
	【予習】特になし。	0分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	120分
第12回	糖の定性反応（フェリング反応、ニーランダー反応など）	
	【予習】参考書を読んで、糖の食品化学的な知識をあらかじめ学んでおくことが望ましい。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	120分
第13回	たんぱく質の呈色反応（ビュレット反応など）	
	【予習】参考書を読んで、たんぱく質の食品化学的な知識をあらかじめ学んでおくことが望ましい。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業前までに提出すること。	120分
第14回	たんぱく質の呈色反応（アミノ酸のペーパークロマトグラフィー）	
	【予習】テキスト40～42を読み、ペーパークロマトグラフィーの概要について予習しておく。	20分
	【復習】実験レポートを作成、期日までに提出すること。	30分
第15回	機器分析 ガスクロマトグラフィーおよび全体の総括	
	【予習】ガスクロマトグラフィーの原理について調べる	30分
	【復習】ガスクロマトグラフィーの原理と分析方法の概要についてまとめる	60分

授業科目名	食品学総論			科目コード	F115-12				
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	1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)	食品学実験	後継科目	食品学各論						
関連科目	食品学実験、食品学各論、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								
授業の概要	身近な食品を例に挙げながら、食品の成分を化学構造や物性面から解説する。また、食品の機能性について、法制度を含めて解説する。授業は、パワーポイントを使用した講義形式で行う。								
学習目標	食品中に含まれる成分について、化学・物理・栄養学的に理解できることを目標とする。また、食品機能の表示に関する法制度についても理解を深める。								
キーワード	食品成分、食品化学								
テキスト・ 参考書等	「食品学総論第4版」(辻英明ら編、講談社)、「日本食品成分表」(医歯薬出版)、なお、食品学実験の参考書と同じ								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解し、その知識を身につけている。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品の化学・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、覚えなければならない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。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) 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：振り返り、体験学習								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業の説明、ヒトと食べ物	
	【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。	90分
第2回	食品の分類、食品成分表の理解	
	【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】食品成分表に関するプリント空欄を埋める。食品成分表の特徴や分析方法などについて理解しておくこと。重要キーワードについて確認する。	90分
第3回	食品成分表のプリント答え合せ、水分、アミノ酸	
	【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】食品成分表の重要事項を覚える。結合水や自由水、水分活性と食品劣化について理解を深める。アミノ酸の化学構造について理解しておく。重要キーワードについて確認する。	90分
第4回	必須アミノ酸、たんぱく質について	
	【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、たんぱく質の構造、化学・物理的な特性については、理解を深めておく。必須脂肪酸については、覚えておく。	90分
第5回	炭水化物 単糖および少糖類	
	【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。特に単糖や少糖の種類、デンプンについて理解を深めておく。	90分
第6回	脂質 脂質の種類	
	【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。とくに、脂肪酸の種類について理解を深めておく。	90分
第7回	油脂の分析値、ビタミンについて	
	【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。特に脂肪酸の分析値、各種ビタミンの所在、欠乏症について理解を深めておく。	90分
第8回	ミネラルの種類、所在、機能について	
	【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、各種ミネラルの所在、機能、欠乏症についての理解を深めておく。	90分
第9回	色素成分、呈味成分について	
	【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。肉色の変化について理解を深めておく。	90分
第10回	各種呈味成分、におい成分について	
	【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、旨味成分、代表的な食品の味やにおい成分について理解を深めておく。	90分

第11回	コロイド、食品のレオロジー、テクスチャー、官能評価について	
	【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、コロイドや乳化のメカニズムについて理解を深めておく。	90分
第12回	脂質の酸化、たんぱく質の酸化、タンパク質の加熱変化、糖・でんぷんの加熱変化	
	【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、脂質の酸化（自動酸化）および糖・でんぷんの加熱変化について理解を深めておく。	90分
第13回	食品の成分間反応 酵素的変化、アミノカルボニル反応	
	【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。特に酵素的褐変やアミノカルボニル反応については、深く理解しておくこと。	90分
第14回	食品の機能性、バイオテクノロジー	
	【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。特に遺伝子組換え技術について、深く理解しておくこと。	150分
第15回	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。 重要キーワードまとめプリント	480分

授業科目名	食品衛生学			科目コード	F115-30				
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	1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		後継科目	食品衛生学実験					
関連科目	調理学 給食管理実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・フードスペシャリスト資格・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	食品が生産され人に食されるまでに発生する問題点として、食中毒を引き起こす細菌の汚染などがある。このような事態の発生を可能な限り予防する為に必要な知識を学ぶ。								
学習目標	食品衛生と食品衛生関連法規について理解する。将来食品関連の仕事に従事する場合はもちろん健全な食生活を維持していくにも重要な内容である。								
キーワード	食中毒 HACCP 食品添加物								
テキスト・ 参考書等	「食品の安全性」小塚諭編 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	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について理解している。								
LO-2	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を理解している。								
LO-3	各種食中毒菌の生態を踏まえて、食中毒の予防方法を提案できる。								
LO-4	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点は質問等を行い修得に努めることができる。								
LO-5	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を習得している。								
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)	80	20							100
LO-1	20								20
LO-2	20								20
LO-3	20								20
LO-4		20							20
LO-5	20								20
備考	基本的に定期試験の素点で成績評価を行います。時々行う小テスト（アクティブラーニングに該当）結果も考慮します。定期試験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。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	内容：オリエンテーション・微生物とは 持ち物：教科書	
	【予習】なし	0分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第2回	内容：細菌の構造と増殖する条件 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第3回	内容：サルモネラ属菌・病原大腸菌 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】 テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第4回	内容：カンピロバクター・腸炎ビブリオ 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第5回	内容：黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読み直す。	120分
第6回	内容：ウイルス 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第7回	内容：自然毒食中毒 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第8回	内容：寄生虫 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第9回	内容：BSE・カビ毒 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第10回	内容：食品中の汚染物質 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分

第11回	内容：食品の容器および包装 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第12回	内容：食品添加物 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第13回	内容：HACCAP等 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第14回	内容：食品衛生行政 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第15回	内容：まとめ、定期試験対策 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	190分
	【復習】要点を確認・整理して試験準備をすすめる。	200分

授業科目名	栄養学総論			科目コード	F131-10				
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	藤田 恭輔						
実務経験									
開講時期	1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)	無し	後継科目	生化学、生化学、生化学実験、応用栄養学、臨床栄養学						
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・社会福祉主事任用資格の資格に必須								
授業の概要	栄養とは何かについてヒトの体のしくみの観点から説明する。様々な栄養素がヒトの口から入りどのような過程を経てエネルギー源や体の構成成分、調節因子として利用されるのかを学習する。								
学習目標	栄養素が体の中でどのように取り込まれ利用されるのかを理解する。また、食べることに関する体の仕組みを理解する。								
キーワード	栄養、摂食調節、消化吸収、五大栄養素、エネルギー代謝								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学 第4版」 田地陽一編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養学について基礎的な知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	栄養に関する基礎的な知識を基に、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	栄養に関する基礎的な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	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	栄養の概念	
	【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	食物の摂取	
	【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	消化・吸収 消化のしくみ	
	【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	消化・吸収 各栄養素の消化・吸収	
	【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	炭水化物の栄養 糖質の役割	
	【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	炭水化物の栄養 糖質の体内代謝、食物繊維	
	【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	栄養学総論 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。	60分
第8回	脂質の栄養 脂質のはたらきと体内動態	
	【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	脂質の栄養 脂質の体内代謝	
	【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10回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の体内代謝	
	【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11回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の量と質	
	【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12回	ビタミンの栄養	
	【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	ミネラルの栄養	
	【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	水・電解質の栄養学的意義	
	【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	エネルギー代謝	
	【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

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-21				
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	1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)	栄養学総論	後継科目	応用栄養学 応用栄養学実習 臨床栄養学						
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の生活習慣、運動時や特殊環境下での身体変化やその栄養摂取法について学ぶ。								
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栄養摂取法を修得する。								
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									
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栄養摂取法を修得する。								
LO-2	(該当せず)								
LO-3	(該当せず)								
LO-4	知識を積極的に修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)	85	15							100
LO-1	80	10							90
LO-2									
LO-3									
LO-4	5	5							10
LO-5									
備考	期末試験あり 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：ミニテスト								

## 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 成長・発達・加齢（老化）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。	60分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）について理解を深める。	120分
第2回	栄養マネジメントについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養マネジメントについて理解を深める。	120分
第3回	食事摂取基準の基礎的理解（意義）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。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（意義）について理解を深める。	120分
第4回	食事摂取基準の基礎的理解（策定の基礎理論、活用の基礎理論）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。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（策定の基礎理論、活用の基礎理論）について理解を深める。	120分
第5回	食事摂取基準の基礎的理解（エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準）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。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準）について理解を深める。	120分
第6回	栄養マネジメント、妊娠期（概要）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。	60分
	【復習】栄養マネジメント、妊娠期（概要）について理解を深める。	120分
第7回	妊娠期（栄養アセスメント、病態、疾患と栄養ケア、栄養摂取）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。	60分
	【復習】妊娠期（栄養アセスメント、病態、疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分
第8回	授乳期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】授乳期について理解を深める。	120分
第9回	乳児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】乳児期について理解を深める。	120分
第10回	幼児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】幼児期について理解を深める。	120分

第11回	学童期・思春期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】学童期・思春期について理解を深める。	120分
第12回	成人期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成人期について理解を深める。	100分
第13回	更年期・高齢期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】更年期・高齢期について理解を深める。	100分
第14回	高齢期（高齢者の生理的特徴、栄養アセスメント）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。	60分
	【復習】高齢期（高齢者の生理的特徴、栄養アセスメント）について理解を深める。	120分
第15回	高齢期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）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。	60分
	【復習】高齢期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-10				
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、栄養指導論の授業に活用する。								
開講時期	1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)	栄養指導に対する興味が必要。	後継科目	栄養指導論						
関連科目	応用栄養学、公衆栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	栄養指導の意義、栄養指導を行う際に知っておくべき法律や施策、行動科学理論、カウンセリング技法などを学ぶ。さらにマネジメントサイクルに沿った栄養指導の展開についても学ぶ。								
学習目標	栄養指導の意義を理解する。 栄養指導を行う際に知っておくべき法律、施策、行動科学理論、カウンセリング技法を理解する。 栄養マネジメントの手順や方法を理解する。								
キーワード	栄養指導、栄養士法、行動科学理論、栄養カウンセリング、栄養マネジメント								
テキスト・ 参考書等	栄養教育論(学建書院) 管理栄養士栄養士必携(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・理解力】栄養指導における法律、施策、技法について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えている。								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】								
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)	85		15						100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	25		5						30
LO-4	10		10						20
LO-5									
備考	課題やレポートは、コメントをつけて返却する。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論 の授業概要についての説明 栄養指導の概念（栄養指導の意義と目的及び栄養指導における栄養士・管理栄養士の役割を理解する。） 栄養指導の沿革（栄養指導の歴史について理解する）	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく。 教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第2回	栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション（栄養政策について理解する）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第3回	栄養指導と関係法規（栄養士法と栄養士制度について理解する。栄養指導に関係する法律を理解する。）関係法規	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第4回	行動科学の理論とモデル	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第5回	行動変容技法と概念	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第6回	食生活・栄養に関する諸調査（国民健康・栄養調査の目的、方法、法的根拠について理解する。日本の健康・栄養に関する動向と現状、課題を理解する。）	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第7回	栄養指導に必要な基礎事項（「日本人の食事摂取基準」の概念と活用を理解する。）	
	【予習】管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第8回	栄養指導に必要な基礎事項（エネルギー産生栄養素バランス、栄養素の設定指標）	
	【予習】管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第9回	栄養指導に必要な基礎事項（食品群、食生活指針、食事バランスガイド等について理解する。）	
	【予習】管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第10回	健康づくりのための身体活動・運動（アセスメント、健康づくりのための身体活動・運動ガイド2023の理解）	
	【予習】スライド等、該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	栄養教育プログラムにおける目標設定及び評価の方法	
	【予習】スライド等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	栄養カウンセリング（栄養指導・教育（相談）の方法と技術）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	栄養アセスメント（食事調査の種類と活用、身体活動とエネルギー）	
	【予習】管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	栄養指導の実際（指導方法の種類と選択について理解する。教材、媒体の種類と活用方法について理解する。）	
	【予習】管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第15回	全体のまとめ（振り返りと小テスト）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-12				
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、栄養指導論の授業に活用する。								
開講時期	1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	後継科目	栄養指導論実習						
関連科目	臨床栄養学、応用栄養学等								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養指導の方法やあり方、特定給食施設別の栄養指導について学ぶ。								
学習目標	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養指導の方法やあり方、特定給食施設別の栄養指導について理解する。								
キーワード	ライフステージ別栄養指導、特定給食施設別の栄養指導								
テキスト・ 参考書等	栄養教育論（学建書院） 管理栄養士栄養士必携（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・理解力】ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導、特定給食施設別の栄養指導について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えていること。								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】								
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)	85		15						100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	25		5						30
LO-4	10		10						20
LO-5									
備考									

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論 の授業概要についての説明 ライフステージ別栄養指導 -1 妊娠期、授乳期（妊娠期、授乳期の特徴を理解する。）	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく。 教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第2回	ライフステージ別栄養指導 -2 妊娠期、授乳期（妊娠期、授乳期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第3回	ライフステージ別栄養指導 -1 乳児期、幼児期（乳児期、幼児期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第4回	ライフステージ別栄養指導 -2 乳児期、幼児期（乳児期、幼児期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第5回	ライフステージ別栄養指導 -1 学童期、思春期（学童期、思春期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第6回	ライフステージ別栄養指導 -2 学童期、思春期（学童期、思春期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第7回	ライフステージ別栄養指導 -1 成人期（成人期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第8回	ライフステージ別栄養指導 -2 成人期（成人期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第9回	ライフステージ別栄養指導 -1 高齢期（高齢期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第10回	ライフステージ別栄養指導 -2 高齢期（高齢期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	障害者の栄養教育（食生活の特徴と留意事項を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	給食における栄養指導 -1病院（病院給食の目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	給食における栄養指導 -2学校（学校給食の目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	給食における栄養指導 -3 福祉施設、事業所など（福祉施設、事業所給食などの目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第15回	諸外国の栄養状況（諸外国の栄養問題について理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

授業科目名	調理学			科目コード	F135-10				
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	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1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)	高等学校卒業程度の家庭科の知識および化学の語句の基礎知識	後継科目	調理学実習 . . .						
関連科目	給食管理 献立作成実習 給食管理実習 給食管理校外実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許状の各資格に必須								
授業の概要	調理操作を行うことによる食品の嗜好面、栄養面の特性と加熱などによる調理方法を科学的に修得し、各食品の特性を理解しながら、実践に役立つよう学んでいく。また、各食品に関しての食文化に関する学びも深めていく。授業方法は、パワーポイントを用いた講義主体の授業である。毎回、リアクションペーパーの記入を行い提出してもらう。								
学習目標	各食品の調理特性を理解する。 調理における基礎的な科学現象の原理及び知識を修得する。 伝統的な食文化を理解し、現在の食および未来の食について考える力を身につける。								
キーワード	食品 調理特性 調理操作 栄養 食文化								
テキスト・ 参考書等	テキスト：中嶋加代子、山田志麻編『イラスト 調理科学』（東京教学社） 参考書：山崎清子他『NEW 調理と理論』（同文書院）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理で生じる様々な現象や語句を理解し、解決策を考え、説明することができる。								
LO-2									
LO-3	調理や食文化について、様々な現象や背景から出来事を考えたり、想像することができる。								
LO-4	授業に対して関心・意欲を持ち、積極的な態度で参加することができる。								
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)	60		25			15			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3			25						25
LO-4						15			15
LO-5									
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 毎回、リアクションペーパーの記入を実施し、質問事項に対して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	オリエンテーション：授業の進め方 食文化と食生活	
	【予習】シラバスで授業内容を確認し、どのような授業を行うのか見通しを持つ	30分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	90分
第2回	食嗜好と健康	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.5～19）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第3回	調理操作の目的、非加熱調理操作、調味操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.22～36, p.49～53）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第4回	熱の伝わり方、加熱調理操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.37～48）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第5回	調理科学と栄養 植物性食品（1）：米	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.56～63）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第6回	調理科学と栄養 植物性食品（2）：小麦・雑穀	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.63～68）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第7回	調理科学と栄養 植物性食品（3）：いも類、豆類、種実類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.69～77）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第8回	調理科学と栄養 植物性食品（4）：野菜、果実類、きのこ類、藻類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.77～92）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第9回	調理科学と栄養 動物性食品（1）：食肉類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.94～99）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第10回	調理科学と栄養 動物性食品（2）：魚介類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.99～108）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分

第11回	調理科学と栄養 動物性食品(3): 卵類, 牛乳・乳製品	
	【予習】教科書の該当箇所を読み, 知らない言葉の意味を調べる(教科書: p.108 ~ 119)	60分
	【復習】授業内容について, 教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第12回	調理科学 成分抽出素材: でんぷん, グル化材料, 油脂	
	【予習】教科書の該当箇所を読み, 知らない言葉の意味を調べる(教科書: p.122 ~ 138)	60分
	【復習】授業内容について, 教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第13回	調理科学 調味料・香辛料・嗜好飲料	
	【予習】教科書の該当箇所を読み, 知らない言葉の意味を調べる(教科書: p.140 ~ 148)	60分
	【復習】授業内容について, 教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第14回	食事計画と献立作成	
	【予習】教科書の該当箇所を読み, 知らない言葉の意味を調べる(教科書: p.150 ~ 162)	60分
	【復習】授業内容について, 教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第15回	食卓構成と食事環境	
	【予習】教科書の該当箇所を読み, 知らない言葉の意味を調べる(教科書: p.163 ~ 175)	60分
	【復習】授業内容全体をまとめ, 不明点は教科書等を用いて調べ, テストに備える	180分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-12				
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	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学実験								
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	調理学の理論に基づき、日本料理の基礎を重点に授業を進める。まず、実習する料理のポイントを説明し、デモンストレーションを行った後、食物の衛生と安全面に留意し、班ごとに協力しながら料理を完成させる。その後、味付けや盛り付けなどを確認し、正しい食事作法で試食する。また、実習内容を記録し毎回決められた期限までに提出する。								
学習目標	調理のコツを科学的にとらえ、様々な料理の種類や材料、分量、基本の調味割合を覚える。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子他著『たのしい調理 基礎と応用（第6版）』，医歯薬出版 参考書：中嶋加代子，山田志麻『イラスト 調理科学』，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	調理学の知識を十分に活かして、料理を仕上げることができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法，調味割合を修得し，時間配分を考えて仕上げることができる。								
LO-3									
LO-4	疑問に思ったことなどを積極的に調べて実習レポートを抜けなく作成しており，意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ，グループの人と協力して実習に取り組んでいる。								
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)	20		15			60	5		100
LO-1	20								20
LO-2						45	5		50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度と実技試験を総合して評価する。その他Bは、きゅうりの輪切りテストで評価する。 提出した実習レポートについては、コメントをつけて返却する。 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：実習 なお、実習内容は、食材などの都合で変更することがある。								

## 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, 計量方法, 調理実習室の使い方 調理1: わかめの味噌汁, 千草漬け	
	【予習】味噌汁, 千草漬けの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 調理実習室の使用方法を確認する 1組 2組	60分
第2回	調理2: 白飯, 豆腐とわかめの味噌汁, 肉じゃが, ほうれん草のおひたし	
	【予習】白米飯, 味噌汁, ほうれん草のおひたしの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 1組 2組	60分
第3回	調理3: えんどう飯, かきたま汁, ほたるいかのぬた和え, 利休まんじゅう, 番茶	
	【予習】えんどう飯, かきたま汁, ぬた和え, 利休まんじゅう, 番茶の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 1組 2組	60分
第4回	調理4: 白飯, 根菜味噌汁, 鰯の姿焼き, れんこんの酢煮	
	【予習】白米飯, 味噌汁, 鰯の姿焼き, れんこんの酢煮の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 1組 2組	60分
第5回	調理5: 五目飯, 焼き麩とかまぼこのすまし汁, 銀紙焼き, 五色なます	
	【予習】五目飯, すまし汁, 銀紙焼き, 五色なますの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第6回	調理6: 胚芽米飯, 鰯のつみれ汁, だし巻き卵, きんぴらごぼう	
	【予習】鰯のつみれ汁, だし巻き卵, きんぴらごぼうの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第7回	実技試験1	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ, 再度実践する	30分
第8回	調理7: 親子丼, 麦味噌汁, 焼きナスのごま酢和え, 水羊羹, 煎茶	
	【予習】親子丼, 焼きナスのごま酢和え, 水羊羹, 煎茶の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第9回	調理8: 全がゆ, 油揚げとしめじの味噌汁, カレイの煮つけ, ひじきの炒め煮	
	【予習】白米飯, 味噌汁, カレイの煮つけ, ひじきの炒め煮の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第10回	日本料理講習会	
	【予習】日本料理について, 今まで習得したことを確認する	60分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分

第11回	調理9：巻きずし・いなしずし，はまぐりの潮汁，新生姜の甘酢漬，いんげんのごま和え	
	【予習】巻きずし・いなしずし，はまぐりの潮汁，甘酢漬，ごま和えの内容を教科書で確認し，ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し，ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第12回	調理10：大門そうめん，天ぷら，かき揚げ，フルーツ白玉	
	【予習】そうめん，天ぷら・かき揚げ，フルーツ白玉の内容を教科書で確認し，ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し，ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第13回	調理11：赤飯，のっぺい汁，鶏もも肉の照り焼き，梅和え	
	【予習】赤飯，のっぺい汁，照り焼きの内容を教科書で確認し，ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し，ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第14回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ，再度実践する	30分
第15回	調理12：茶碗蒸し，わらび餅	
	【予習】茶碗蒸しの内容を教科書で確認し，ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し，ポイントを意識して実習レポートを作成する 定期テストに向けて学習する	120分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-14				
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	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学 調理学実習								
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	西洋料理の基本的な調理技術と調理法を学び、正しい食事作法を身につける。 また、日本料理の応用や郷土料理も実習する。								
学習目標	調理技術の向上を目標に、基本的な西洋料理を作ることができ、調理用語や調味割合を確実に覚え、おいしく、再現性のある調理ができるようになることを目指す。また、後続科目に繋がるよう、様々な料理を確実に作れるように反復練習を行う。								
キーワード	西洋料理 調味割合 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：安藤真美 他 『たのしい調理 基礎と実習（第6版）』医歯薬出版 参考書：中嶋 加代子 他 『イラスト調理科学』（東京教学社）、日本食品成分表2024								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理学で学んだ知識を活かして、基礎的な西洋料理の調理ができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と、西洋料理の基礎的な調理法、日本料理の応用的な調理法を修得し、時間内に調理を終えることができる。								
LO-3									
LO-4	課題や実習レポートを抜けなく記入し、疑問に思ったことなどを積極的に調べて意欲的に取り組むことができる。								
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習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)	20		15			65			100
LO-1	20								20
LO-2						50			50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題は、コメントを記入し返却する。 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：実習								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実習 の授業概要および調理実習の心得の説明 食品成分表の活用方法、材料の切り方(基礎)p.218、包丁の持ち方(p.6)を理解する たけのこの扱い方(p.74)、きゅうりのごま和えを実習する 【予習】シラバスとテキストの1.はじめに(p.1-7)を読んで授業の全体像を把握しておく 材料の切り方(基礎)p.218をみて、食材の切り方を確認する 2組:重量など記録用紙	20分
	【復習】食品成分表の活用を理解する 包丁の持ち方・構え方を復習し、切り方の練習を行う 1組 写真:	30分
第2回	白飯、ハンバーグステーキ、コールスロー、プラマンジェを実習する 西洋料理の基礎編(第三章 p.91~)を解説する	
	【予習】テキストで実習する料理(肉料理、ひき肉の特徴、キャベツのせん切り、でんぶんの糊化)を読んでポイントを確認する 2組記録用紙:	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する 1組 写真	60分
第3回	ピラフ、コンソメアレキサンドラ、スープストックの取り方、マセドアンサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理(米料理、スープストックの取り方、ブーケガルニとは、マセドアンの切り方など)を読んでポイントを確認する 2組記録用紙:	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する 1組 写真:	60分
第4回	白飯、鰯のムニエル、コンソメジュリエース、フルーツゼリーを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理(魚料理と三枚おろし、ムニエル、ジュリエース、ゼラチンの扱いなど)を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する 1-1 写真	60分
第5回	マカロニグラタン、にんじんサラダ、カスタードプディング、紅茶を実習する 来週のビクルスの準備をする	
	【予習】テキストで実習する料理(グラタン、ホワイトソースの作り方、卵の特性と凝固、紅茶の入れ方)を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第6回	白飯、ブロッコリーのポタージュ、ポークソテー、ミモザサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理(肉料理、筋きり、ソテー、マリネ、茹で卵の作り方、エコ料理についてなど)を読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	20分
第7回	実技試験1・筆記試験	
	【予習】実技試験・筆記試験に備えて対策をする	20分
	【復習】実技試験での反省点をふまえ、再度調理をしてみる	60分
第8回	白飯、パンプキンスープ、鰯フライ、コーヒーゼリーを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理(あじの三枚おろし(復習)、フライ、ルーの作り方、コーヒーの入れ方など)を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分
第9回	ピザ、ピシソワーズ、豆のミックスサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理(イーストの扱い、ソース、じゃがいもの特徴、豆の種類)を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分
第10回	パエリア、ミネストローネ、チーズケーキを実習する。	
	【予習】テキストで実習する料理や食材(スペイン料理、サフランとは、夏野菜の種類、チーズの種類)について調べ、ポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分

第11回	ミートパイ、クラムチャウダー、ティーポントを実習する。	
	【予習】テキストで実習する料理（パイ生地の作り方とパイを用いた料理、紅茶の入れ方・冷やし方）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方をまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第12回	西洋料理講習会：外部講師による西洋料理の講義と実習	
	【予習】西洋料理の基礎編（p.92～95）を理解しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作りなどを記入する 実習で話された西洋料理の調理に関する語句や材料等を調べてノートに記載する	60分
第13回	富山の郷土料理、おせずし、いとこ煮、べっこう、お酢わいを実習する	
	【予習】自分の住んでいる地域や富山県内の郷土料理について調べる	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作りなどを記入する 富山の郷土料理について調べた内容をノートに記録する	60分
第14回	実技試験 2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	60分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する	60分
第15回	松花堂弁当（しそ飯、豆腐となめこの赤だし、豚肉えごま葉巻、炊き合わせなど）、煎茶の入れ方を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作りなどを記入する 茶筌なすの切り方や炊き合わせの方法、煎茶の入れ方などを復習する 期末試験範囲を十分理解して、確認しておく	60分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-16				
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 半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習 調理学実習	後継科目	給食管理 調理学実験						
関連科目	調理学 調理学実習 調理学実習								
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	調理学実習 ・ で習得したことを基礎に、中国料理を中心に日本の行事食、郷土料理などの実習を行う。また、外部講師による中国料理の講習会や魚のさばき方などの講習会を実施し、学びを深める。								
学習目標	和洋中を含めた多くの料理や調理法を習得し、大量調理で率先力となれるような、実力を伴った調理技術を磨く。								
キーワード	中国料理 行事食 郷土料理								
テキスト・ 参考書等	テキスト：安藤真美 他 『たのしい調理 基礎と実習（第6版）』医歯薬出版 参考書：中嶋 加代子 他 『イラスト調理科学』（東京教学社）、日本食品成分表2024								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	和洋中を含めた多くの料理や調理法を修得し、実践力が身についている。								
LO-2	大量調理で率先力となれる、実力のあるより高い調理技術の修得に努めている。								
LO-3									
LO-4	実習レポートの作成において疑問に思ったことなどを積極的に調べ、意欲的に取り組むことができる。								
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習に取り組むことができる。								
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)	20		15			65			100
LO-1	20								20
LO-2						50			50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題などは、コメントを記入し学生に返却する。 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：実習								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	外部講師による包丁研ぎ講習会	
	【予習】教科書(p.5、6)包丁の種類と構造をよく読んでおく	20分
	【復習】実習レポートに包丁研ぎのポイント、包丁の特徴などについて記入をする	60分
第2回	おはぎ、白和え、お茶の入れ方を実習する 中国料理の概要(第四章 教科書 p.151-)を学ぶ	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する	0分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする もち米料理を復習する	0分
第3回	中国料理1：炒飯、冬瓜湯、麻婆豆腐、中国茶(烏龍茶)を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理についてポイントを確認し、中国料理の基礎編を読んでおく	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の特殊調味料や切り方、調理法のコツ、中国茶の種類を復習する	60分
第4回	中国料理2：八宝菜、酸辣湯、杏仁酥餅を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする いかの飾り切り、あんかけ料理の調理のコツを復習する	60分
第5回	中国料理3：什錦火鍋、棒棒鶏、杏仁豆腐を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の乾物の扱いや切り方、調理法のコツ、寒天の扱いについて復習する	60分
第6回	中国料理4：涼拍黄瓜、古老肉、肉包子、中国茶を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の道具や材料の切り方、調理法のコツを復習する	60分
第7回	中国料理5：五香茶葉蛋、叉焼肉、糖醋青花魚、中国茶(プアール茶)を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の盛り付け方や切り方、調理法のコツを復習する	60分
第8回	実技試験1	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理かどうか考えてみる	20分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけ、課題を改善できるよう取り組む	60分
第9回	外部講師による魚のおろし方講習会	
	【予習】富山県の魚の種類や料理について調べる	60分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする	20分
第10回	外部講師による中国料理講習会：水餃子、春雨サラダ、玉子スープ	
	【予習】中国料理の特徴について理解する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 餃子の皮の作り方、具の切り方と混ぜ方のコツを覚える	60分

第11回	外部講師による冷凍食品講習会	
	【予習】普段利用している冷凍食品はどのように調理に用いているかを考えてみる	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 冷凍食品の種類別解凍の仕方について確認し、復習する	60分
第12回	食の伝承人による富山の郷土料理	
	【予習】富山県の郷土料理を調べる	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 住んでいる地域の料理について調べる	60分
第13回	クリスマス料理：デコレーションケーキ、ビーフシチュー、サラダ、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする スポンジケーキの作り方、生クリームの泡立て方、煮込みに適する肉の部位と肉料理について復習する	60分
第14回	正月料理：黒豆、田作り、きんとん、菊花蕪の甘酢づけ、筑前煮などを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする その他の正月料理について調べ、実習してみる	60分
第15回	実技試験 2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	30分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	60分

授業科目名	給食管理			科目コード	F135-31				
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年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導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	1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)	調理学 調理学実習 ・ ・ 献立作成実習	後継科目	給食管理実習 給食管理校外実習						
関連科目	調理学実験								
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_x000D_								
授業の概要	各種給食施設において、よりよい内容の給食が合理的、能率的、円滑に運営できるための管理・運営のあり方を専門的、体系的に学ぶ。								
学習目標	2年次給食管理 の (学内実習) ・ の2 (校外実習) のための基礎的知識、および将来栄養士としての実践の場に役立つよう基礎学力の習得を目標とする。								
キーワード	給食の運営 栄養・食事管理 特定給食施設								
テキスト・ 参考書等	逸見幾代・平林真弓 編著 Nブックス 給食の運営 栄養管理・経営管理 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できる								
LO-2	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えている								
LO-3	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができる								
LO-4	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られる								
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	30	20					100	
LO-1	30	30						60	
LO-2	10							10	
LO-3	10		10					20	
LO-4			10					10	
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにはコメントを書いて学生に返却します。ミニテスト等は採点し、返却後、解説します。授業の中にペア学習による学び合いや施設見学等体験学習を取り入れます。								

## 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 給食の概念について理解する	
	【予習】シラバスを読み、授業の概要を把握する 給食の衛生管理について調べる	60分
	【復習】授業の全体像を確認する 講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第2回	給食の安全・衛生管理について理解する	
	【予習】食中毒の原因と対策について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第3回	給食の衛生管理（食中毒の原因と対策）について理解する	
	【予習】給食の大量調理の作業管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第4回	給食の安全・衛生管理（大量調理の生産管理・調理作業管理）について理解する	
	【予習】給食の施設・設備管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第5回	給食の施設・設備管理について理解する 大量調理施設・設備の見学や説明	
	【予習】給食の栄養・食事管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第6回	給食の栄養・食事管理（栄養・食事管理の目的および献立計画）について理解する	
	【予習】栄養・食事管理（栄養・食事管理の評価）について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第7回	栄養・食事管理（栄養・食事管理の評価、栄養教育・栄養指導）について理解する	
	【予習】栄養・食事管理（在庫管理・品質管理）について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第8回	栄養・食事管理（在庫管理・品質管理）について理解する	
	【予習】給食の会計・原価管理について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第9回	給食のシステム（組織・人事管理・会計管理・マーケティング）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（学校給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第10回	保健・医療・福祉・介護における給食施設（学校給食）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（病院給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分

第11回	保健・医療・福祉・介護における給食施設（病院給食）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（児童福祉施設・保育所・高齢者施設給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第12回	保健・医療・福祉・介護における給食施設（児童福祉施設・保育所・高齢者施設給食）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（事業所給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第13回	保健・医療・福祉・介護における給食施設（事業所給食）について理解する	
	【予習】給食の業務委託と配食サービスについて調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第14回	給食の業務委託と配食サービスについて理解する	
	【予習】危機管理について調べる	120分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第15回	危機管理について理解する 給食経営管理の概念について理解する	
	【予習】これまでの教科書、配布プリントすべての範囲を確認し、理解不足の点を明らかにする	150分
	【復習】定期試験に向けて講義内容を見直す	240分

授業科目名	献立作成実習				科目コード	F135-33			
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年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導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	1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)			後継科目	給食管理、給食管理実習、給食管理校外実習					
関連科目	給食管理実習、給食管理校外実習								
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	望ましい栄養量で、バランスの良い献立を長期間分作成する能力を修得します。対象の把握、エネルギーおよび各栄養素の決定、食品成分表やPCによる栄養計算、献立の評価の方法を習得します。								
学習目標	長期献立を作成するための知識を修得し、PC等を使用し栄養計算が出来るようになる。								
キーワード	長期献立、栄養計算								
テキスト・ 参考書等	献立作成に役立つ料理、レシピ本を数冊用意しておくといよい。 適宜、資料及び課題を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】献立作成の理論に関する知識などを理解し、長期献立作成に生かす事ができる。								
LO-2	【技術・実践力】必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができる。								
LO-3									
LO-4	【関心・意欲・態度】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。								
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)			90		10				100
LO-1			50						50
LO-2			40						40
LO-3									
LO-4					10				10
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにコメントを書いて学生に返却する。 15回の授業はグループによる調理実習やペア学習による学び合い、まとめの発表会などであり、学生が主体的な学び合いを行います。								

## 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 1週間分の献立を作成する(料理名のみ)	
	【予習】シラバスの内容を把握する	30分
	【復習】献立作成の基礎と手順について確認をする	60分
第2回	主材料、調理方法別で料理名を整理する。前時の献立を修正する	
	【予習】料理関連書籍等の準備、知っている料理名の整理をしておく	60分
	【復習】実習中に思いつかなかった料理を資料に記入する	60分
第3回	献立作成の手順を理解し、再度、1週間分の献立を作成する	
	【予習】長期献立のために献立案を考えておく	120分
	【復習】長期献立の確認をする	120分
第4回	前時の献立を修正し、3日分1食ごとのレシピ・献立表を作成する	
	【予習】長期献立の修正のために献立案を考える	60分
	【復習】長期献立の確認をする	60分
第5回	前時の3日分1食ごと分量が記入されたレシピの中から、実習用のレシピを作成し、分量等計算し、手順を確認する。	
	【予習】修正のために献立案を考える	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第6回	1食分の調理実習 振り返り	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第7回	3日分のレシピの見直し 献立作成の基礎知識(廃棄率、調味%、吸油率等) 食品成分表を用いて、自作献立の栄養計算をする	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第8回	3次で作成した献立の栄養計算をする	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第9回	栄養計画と食品構成表について理解する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第10回	食品構成から、3次の献立を修正する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分

第11回	大量調理を意識した3日分の献立を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第12回	大量調理を意識した3日分の献立を作成し、実習する献立のレシピ、作業工程表を作成する 栄養価計算ソフトの設定	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第13回	1食分の献立調理	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする 自作の献立を自分で調理できるようにシミュレーションしておくこと	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第14回	コンピュータ実習 コンピュータ実習 1 2 次の3日分の献立の栄養価計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする 12次の献立を完成させておくこと	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第15回	献立作成のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を把握する	120分
	【復習】これまでの学習内容を確認する	120分

授業科目名	コミュニケーション論			科目コード	F511-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	黒川 光流					
実務経験									
開講時期	1年前期		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	心理学の基礎, ビジネススキル演習					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	人と人との関わりにおけるコミュニケーションの特質や機能について, 主に心理学的観点から捉え解説する。								
学習目標	コミュニケーションに関わる諸理論について理解する。自分自身のコミュニケーションの特徴を知り, その問題点や改善策を考えられる。								
キーワード	コミュニケーション, 対人コミュニケーション, 心理学								
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	コミュニケーションに関わる諸理論について理解することができる。								
LO-2	他者とのコミュニケーションを円滑に始めることができる。								
LO-3	自分自身のコミュニケーションの特徴を知り, その問題点や改善策を考えることができる。								
LO-4	他者とのコミュニケーションに関心を持ち, グループワークや課題等に意欲的に参加することができる。								
LO-5	状況に応じたコミュニケーションの方法について理解し, 日常生活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	授業の中で, コミュニケーションに関わるグループワークや課題を実施する。 その他のAは受講態度(グループワークや課題への取り組み等による積極的関与)から評価する。 定期試験については模範解答を示す。								

## 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：コミュニケーション論について	
	【予習】シラバスを読んで授業の内容について確認する。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションについて考える。	120分
第2回	コミュニケーションの特質	
	【予習】日常的に行われているコミュニケーションの特徴や問題点について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第3回	言語的コミュニケーション	
	【予習】日常的なコミュニケーションに用いている言語について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第4回	非言語的コミュニケーション1：非言語的コミュニケーションの種類	
	【予習】日常的なコミュニケーションに用いている言語以外の手段について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第5回	非言語的コミュニケーション2：非言語的コミュニケーションの特徴	
	【予習】言語で伝わることと言語以外で伝わることの共通点や相異点について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第6回	自己開示1：自己開示の基本的特徴	
	【予習】自分のことを他者に話すときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第7回	自己開示2：自己開示と人間関係	
	【予習】他者が他者自身のことを話してくれたときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第8回	自己呈示	
	【予習】自分が他者にどのように見られているかについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第9回	集団におけるコミュニケーション1：集団の中でのコミュニケーション	
	【予習】集団の中にいるときのコミュニケーションの特徴について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第10回	集団におけるコミュニケーション2：コミュニケーション構造	
	【予習】集団における立場や役割とコミュニケーションとの関係について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分

第11回	コミュニケーションの歪み	
	【予習】他者とのコミュニケーションにおける誤解や間違いについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第12回	説得的コミュニケーション1：説得の基本過程	
	【予習】他者から説得されたり影響されたりしたときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第13回	説得的コミュニケーション2：説得の技法	
	【予習】他者に納得してもらうために必要なことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第14回	メディアを介したコミュニケーション、コミュニケーションのスキル・技法	
	【予習】SNSで行われているコミュニケーションの特徴について考える。 コミュニケーションがうまくいかないと思うときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめて理解を深める。	120分
第15回	まとめと復習	
	【予習】これまでの授業内容を振り返り、十分に理解できていることとそうでないことを区別する。	60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	国語表現法			科目コード	F511-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	奥野 美友紀					
実務経験									
開講時期	1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)			後継科目	心理学の基礎 ビジネススキル演習					
関連科目	実務指導								
資格等 取得との関連									
授業の概要	演習（実践）を基本とし、随時、講義、およびグループ単位でのディスカッションや発表を取り入れつつ進める。また、受講者相互による添削も行い、よりよい書き方についての問題提起を共有する。場当たりの文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。 書くこと・読むこと・考えること・話すことに対し、積極的な取り組みを期待する（得意かどうかは問わない）。								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。</li> <li>・ 実際に書くことを通して文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。</li> <li>・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。</li> </ul>								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	橋本修・安部朋世・福嶋健伸編著『大学生のための日本語トレーニング スキルアップ編』（三省堂、2008） この他、必要に応じて随時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									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
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)	30	10	50			10			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	15	5	25			10			55
LO-5	15	5	25						45
備考	この授業では、グループワーク・ディスカッション・PBL（問題解決型授業）等のアクティブラーニングを取り入れる。「レポート」には、課題プリント等提出物を含む。Aは、グループワークをはじめとする授業への参加態度。課題の提出は、授業だけでなく授業時間外の丁寧な取り組みを前提とします。また、さまざまなものごとに興味を持ち、よく考えることを大切にしてください。受講生の皆さんが主役の授業です。自発的かつ積極的な参加態度を期待します。質問								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	イントロダクション この授業の概要と目的について。アンケート記入。 自己紹介。	
	【予習】シラバスを読み、授業の目的を理解する。 教科書に目を通しておく。 また、この授業を通して特にどんなことが出来るようになりたいか、自分なりの到達目標を考える。	60分
	【復習】授業の全体像についてふりかえる。 文章作成に必要なツールについて確認しておく。	30分
第2回	さまざまな見方・さまざまな言葉(1) インタビュー(話す・聞く)	
	【予習】相手の立場に立った話し方や聞き方とはどのようなものか、考える。	30分
	【復習】インタビュー時に取ったメモをもとに、インタビュー文を書く。「相手の発言を正確に捉える」「文章全体の流れを意識して構成する(メモ 下書き 清書)」「書いた文章は必ず読み直して点検する」などに注意して作成すること。	90分
第3回	さまざまな見方・さまざまな言葉(2) インタビュー(書く・読む)	
	【予習】第2回の授業を踏まえ、「人に話を聞く」「メモを取る」「メモを元に文章を構成する」際に注意すべき点について確認する。	30分
	【復習】インタビュー時に取ったメモをもとに、インタビュー文を書く。「相手の発言を正確に捉える」「文章全体の流れを意識して構成する(メモ 下書き 清書)」「書いた文章は必ず読み直して点検する」などに注意して作成すること。	90分
第4回	日本語の表記の基礎 文章作成の基礎となるルール(仮名遣い、表記法、句読点の打ち方等)について、ふりかえるとともに理解を深める。 創作を楽しむ	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】日本語表記のルールについて再確認し、プリントで間違えた箇所については、なぜ間違えたのかを理解したうえで習熟する。	60分
第5回	敬語の基礎 敬語の分類とそれぞれの性格・はたらきについて学ぶ。	
	【予習】「日常生活の中で敬語をつかうことはあるか」「どのようなときに、どのような相手に対して敬語をつかうか」「なぜ敬語をつかうのか」など、敬語と自分の関わりについてまとめておく。	30分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点について、なぜそうなるのかを理解したうえで確認しておく。 課題プリントを仕上げる。	60分
第6回	敬語の基礎 さまざまな場面における敬語とその用法について学ぶ。	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点を確認しておく(小テストに向けての復習)。	60分
第7回	小テスト(敬語) メールの書き方 社会人としてふさわしいメール作成のルールを習得する。	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第8回	メールの書き方 メール文の作成を通して、わかりやすく適切な表現とその工夫について学ぶ。	
	【予習】配布資料を読み、課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点について確認しておく。	30分
第9回	メールの書き方 さまざまなコミュニケーションのあり方を知り、時と場合によって使い分けることの重要性について学ぶ。	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容をふりかえっておく。	30分
第10回	論理的に考える 社会生活の基礎となる、論理的な思考のしかたについて学ぶ。	
	【予習】配布資料を読み、課題に取り組んでおく。	60分
	【復習】課題プリントを完成させる。	60分

第11回	論理的に考える 情報を客観的に捉え、物事を多面的な視点から捉えることの重要性を学ぶ。また、意見や主張の根拠を吟味し、検証することに習熟する。	
	【予習】プリントを完成させる。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第12回	自分を知る ワークシートを通して自分を客観的に捉える。自分について知り、理解することで、社会人としてのありようについて考えるきっかけとする。	
	【予習】自分自身についてまとめておく。	60分
	【復習】ワークシートについて、具体的かつ過不足なく完成させる。	60分
第13回	自分を知る 内容の再チェック	
	【予習】ワークシートについて、具体的かつ過不足なく完成させる。	60分
	【復習】ワークシートの内容について振り返っておく。	60分
第14回	レポートの書き方 レポート作成における基本的ルールを学ぶとともに、論理の展開のしかたや効果的な文章の組み立て方について学ぶ。	
	【予習】配布プリントを熟読し、課題を完成させておく。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第15回	レポートの書き方 まとめ	
	【予習】学期末レポートの作成を視野に入れて、情報収集を行う。	120分
	【復習】全15回で学んだ内容をふまえ、学期末レポート作成のための基礎とする。	60分

授業科目名	日本国憲法			科目コード	F511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	彼谷 環					
実務経験									
開講時期	1年前期		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	ビジネススキル演習					
関連科目	現代社会と人間								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許取得には必須								
授業の概要	日本国憲法の制定過程をたどり、人権主体の多様化について具体的事例を紹介する。また、国会・内閣・裁判所等の統治機構が、本来は人権を守るための役割を持つことの理解を深めていく。								
学習目標	人権の種類と性質を学ぶとともに、人権を行使することの重要性を理解する。憲法が、国民と権力担当者との契約であることを認識する。								
キーワード	基本的人権 国民主権 平和主義 人権とAI グローバリゼーション								
テキスト・ 参考書等	橋本勇人編『保育と日本国憲法』（みらい）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	主権者として人権の重要性について理解するとともに、日本国憲法の理念が実社会でどのように実現しているか認識できる。								
LO-2									
LO-3									
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				30		100
LO-1			70				30		100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
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。 また、最近の社会的事象についてコメントを書く課題を不定期に実施し評価に含める。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス・憲法とはなにか 私たちの暮らしのなかの憲法	
	【予習】気になる憲法に関するニュースを調べてくる	90分
	【復習】テキストを読みノートをとる	90分
第2回	日本国憲法の制定過程を学ぼう	
	【予習】テキストの該当ページを読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第3回	法の下での平等 4つの平等と合理的区別	
	【予習】テキストp.68～72を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第4回	信教の自由と政教分離	
	【予習】テキストp.84～88を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第5回	表現の自由の意義と制約	
	【予習】テキストp.95～99を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第6回	経済的自由権と職業選択の自由	
	【予習】テキストp.104～108を読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第7回	「健康で文化的な最低限度の生活」とは	
	【予習】テキストp.114～122を読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第8回	社会権の成立と「生存権」をめぐる課題	
	【予習】私たちの生活をとりまくニュースについて調べておく	90分
	【復習】授業中の課題をレポート（Word・1枚程度）にまとめ、「課題提出1」にアップロードする。	90分
第9回	身体的自由権	
	【予習】第9回資料を確認し、わからない用語を調べておく	90分
	【復習】授業中に配布された資料をよく読み、授業内容を整理する。 Webシラバスのアンケートに回答する。	90分
第10回	国会の権能	
	【予習】テキストp.144～151を読む	90分
	【復習】権力分立の仕組みがなぜ必要なのか、その理由をノートにまとめる	90分

第11回	内閣の権能・議院内閣制と大統領制の違い	
	【予習】テキストp.153～156を読む	90分
	【復習】日本が採用する議院内閣制を整理し、ノートにまとめる	90分
第12回	裁判員制度に関する映画を視聴する	
	【予習】最近報道された裁判についてノートにまとめる	90分
	【復習】感想を書き、指定フォルダに投稿する（800字以内）。	90分
第13回	裁判所の仕組み	
	【予習】テキストp.160～167を読む	90分
	【復習】テキストp.171「考えてみよう」に取り組み、課題提出 に投稿する	90分
第14回	裁判官の独立	
	【予習】テキストp.160～167を読む	90分
	【復習】授業で紹介した「大津事件」の事実と判決をノートにまとめる	90分
第15回	地方自治について	
	【予習】テキストp.156～157を読む	90分
	【復習】本日の授業の感想を書く。	90分

授業科目名	とやまの食文化			科目コード	F511-16				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	1年夏季集中		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)	1年夏季集中		後継科目						
関連科目	選択								
資格等 取得との関連									
授業の概要	「食の宝庫」といわれる富山県が先人の知恵により育んできた食文化について、地形や自然環境を学習しながら調理実習を通して理解を深める。富山県の農水産物を使った郷土料理の調理実習より富山の食文化を体験し、富山県各地域の農産物や食文化の再発見につなげる。最終回にはワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていけたらよいか」を話し合う。								
学習目標	富山の恵まれた農水産物を知り、その食材を用いた調理実習を通してとやまの食文化の特徴を学ぶ。また、各地域における食文化の特徴を知ることによって理解を深める。								
キーワード	富山県 農水産物 食文化 健康								
テキスト・ 参考書等	講義資料を配布する。 参考書：『伝え継ぐ 日本のお家庭料理』,別冊うかたま,一般社団法人農産漁村文化協会								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い視野と人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、農水産物を用いた料理の知識や技能を身につけている。								
LO-3	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的に課題解決をすることができる。								
LO-4	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることができる。								
LO-5	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝え、協力・協働を図ることができる人間性を有している。								
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)			80		20				100
LO-1			20						20
LO-2			10		10				20
LO-3			20						20
LO-4			20		10				30
LO-5			10						10
備考	授業に対する姿勢、関心、意欲などを総合的に評価する。 希望する方には、レポートや課題にコメントを記入し返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：発表、ディスカッション、実習、レポート								

## 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、食文化総論について講義する。 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】子どもの頃の食体験の思い出について振り返る。	50分
	【復習】講義内容をまとめる。	120分
第2回	富山県富山県の食文化総論について学ぶ。 元富山短期大学 稗苗智恵子教授	
	【予習】富山県の郷土料理を調べる。	120分
	【復習】郷土料理の魅力をまとめる。	50分
第3回	とやまの魚（ブリ、シロエビ、ホタルイカ）、そのおいしさの秘密と健康性について講義する。 食物栄養学科 教授 竹内弘幸	
	【予習】どんな富山湾産の魚が売られているか、実際に魚売り場に行って調べてみる。	120分
	【復習】とやまの魚の魅力について、講義内容を参考にまとめる。	50分
第4回	とやまの食と健康の関係について講義を行う。 食物栄養学科 准教授 藤田恭輔	
	【予習】とやまの食と栄養成分について調べる。	90分
	【復習】健康面におけるとやまの食の良さを講義の内容を参考にまとめる。	90分
第5回	富山県西部の食の特徴について講義する。	
	【予習】富山県西部の食文化の特徴を調べる。	120分
	【復習】富山県西部の食の特徴について講義内容を参考にまとめる。	50分
第6回	富山県で作られている農作物について、現地に出向いて学ぶ。 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】富山県で作られている農作物や漁獲されている水産物、水産加工品などについて調べる。	100分
	【復習】現地での学びをまとめる。	60分
第7回	富山県の水や米について学びを深め、富山県産の野菜や水産物を使って調理実習を行う。 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】富山県の水の特徴、米の種類などを調べる。	100分
	【復習】富山県の食材を用いた料理の特徴をまとめる。	60分
第8回	「次世代に伝え継ぐ、とやまの食文化」をテーマに受講者参加型のワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていけたらよいか」を話し合う。 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】これまで7回の講義内容を「振り返りシート」で復習し、第8回のテーマについて自分の意見や考えをまとめておく。	120分
	【復習】ワークショップで出た意見や疑問、質問などをまとめて、レポートとして仕上げる。	60分

授業科目名	基礎化学			科目コード	F512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 自然科学系		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	1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)			後継科目	多くの専門科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	食品・栄養・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できるように講義する。高校の「基礎化学」と同様なレベルで、特に栄養を学ぶ上で必要な知識を学ぶとともに、さらに知識を深める必要がある部分を学習する。								
学習目標	食品・栄養・生化学等の専門科目に関する化学的内容を理解するとともに、化学の計算技術や思考力を身に付ける。								
キーワード	化学 原子 分子 化学反応								
テキスト・ 参考書等	食を中心とした化学 第5版 (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	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を習得している。								
LO-2	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を習得している。								
LO-3	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を習得している。								
LO-4	基礎的な化学の学習に意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	社会的に必要な化学に関する教養を身に付けている。								
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			10			90
LO-1	50								50
LO-2			15						15
LO-3	10								10
LO-4						10			10
LO-5			5						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。 レポートは採点後に返却する。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	物質の成り立ち 原子の構造、電子配置、原子の性質、イオンとイオン結合、分子と共有結合、分子の極性	
	【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	物質の変化(1) 化学反応と化学反応式、質量保存の法則、化学量、物質量、酸化還元	
	【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	物質の変化(2) 反応熱、ヘスの法則、反応速度、触媒、可逆反応と化学平衡、ル・シャトリエの原理	
	【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	物質の状態と性質(1) 物質の状態変化、沸騰と蒸気圧、溶解と溶液、溶解度、溶液の濃度、溶液の浸透圧、沸点上昇、凝固点降下	
	【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	物質の状態と性質(2) 電解質、酸塩基、電解度、pH、中和反応、緩衝作用、コロイド	
	【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	化学に必要な計算 有効数字、比例計算、濃度計算、指数対数、百分率	
	【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	有機化合物(1) 有機化合物の特徴、炭素骨格、官能基、炭素の結合、有機化合物の形	
	【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8回	有機化合物(2) 官能基の特徴(アルコール、カルボキシル基、エステル、アミノ基)、異性体	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	120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。	30分

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	太田 由美					
実務経験									
開講時期	1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)	高等学校卒業程度の知識		後継科目	情報処理演習					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のWordを使用し、ワープロソフトの使用法について概観を得る。実務での文書作成能力養成をめざし、罫線処理、図形処理に重点を置く。ネット社会におけるデジタル仕事術の知識を深める。								
学習目標	実務でITを活用する実践的な知識とスキルを習得する。Wordを使用し、目的に応じた最も適切で説得力のある文書や資料を作成できるようになる。 日商PC検定試験（文書作成）3級合格を目指す。								
キーワード	Word Windows 文書作成 文書編集 デジタル仕事術 タッチタイピング								
テキスト・ 参考書等	【PC必修】テキスト「30時間アカデミック Office2021（Windows11対応）」実教出版 「いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級ズバリ合格BOOK [ Word 2016/2019/2021 対応 ]」技術評論社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	ネット社会におけるデジタル仕事術の知識を深め、総合的なコンピュータリテラシーを習得する。								
LO-2	Wordを使用し、基本的なビジネス文書を作成する技術を身に付けている。								
LO-3	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確かつ迅速に適切な文書を作成することができる。								
LO-4	授業に積極的に参加し、タイピング目標にも真剣に取り組むことができる。								
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	30			20			100
LO-1		25							25
LO-2		25							25
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5									
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日商PC検定試験3級（文書作成）合格を目指す。（受験は任意）</li> <li>・「その他 A」について：LO-4・・・欠席・遅刻・早退・忘れ物がなく、タイピング目標を達成するため練習に積極的に取り組めたかどうかを評価する。</li> <li>・理解度状況により、進度や進め方を変更する場合がある。</li> </ul>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	テキスト「Office2021」Windowsの基礎知識、マウス操作練習、文字入力練習、フォルダ作成	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】関連した教科書の部分を読み返し復習する。知識科目を覚える。マウス操作と文字入力の練習をする。	25分
第2回	テキスト「Office2021」第2章「Wordの基礎知識」Wordの画面構成、コピー貼り付け テキストP23「例題01」の下書き タッチタイピング練習（e-typing）、テキスト「ズバリ合格BOOK」ファイルをダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】テキストP23まで「例題01」を次回授業までに入力すませておくこと。 タイピング練習ファイル「第2回レベルチェック.docx」を作成し、Webシラバス第2回「復習【4】」へ1週間以内に提出すること。	25分
第3回	テキスト「Office2021」第2章P24～33 フォントの書式設定、段落の書式設定 「知識科目補足資料」 「いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級ズバリ合格BOOK」第5章 知識科目の練習（知識科目解答シートダウンロード）DEKIDAS-WEB「DEKIDAS-WEB使い方」	
	【予習】・テキスト「Office2021」P23まで「例題01」を次回授業までに入力すませておくこと。 教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。知識科目まちがえた問題を覚える。 e-typingでレベルC以上を目指し練習し、カルテのスクショをWordへ貼り付けた「第3回レベルチェック」をWebシラバス第3回「復習【4】」へ1週間以内に提出する	25分
第4回	テキスト「Office2021」第2章 P36～49 ページ設定と文書の印刷、表作成 テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P164 知識科目「解答用紙ダウンロード」 【DEKIDAS-WEB練習】「DEKIDAS-WEB使い方」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。「【知識科目資料】第4回情報処理演習1」	20分
	【復習】授業で習ったところまで入力を終わらせておく。e-typingでレベルC以上を目指し練習する。 ファイル「第4回レベルチェック」をWebシラバス第4回「復習【4】」へ提出する。	25分
第5回	テキスト「Office2021」第2章 P47 実習04 テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P164～165 知識科目 「解答用紙」ダウンロード Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】P47「実習04」を完成させ、Webシラバス第5回「課題【1】」へ1週間以内に提出すること。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。e-typingでレベルC以上を目指し練習する。	25分
第6回	テキスト「Office2021」第2章 P52～53 いろいろな書式設定、 P60～64 画像の挿入「でんでんむし」ダウンロード 日商PC検定試験プログラムをダウンロードし、インストール	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】e-typingのカルテをスクショし、「第6回レベルチェック」を作成して、Webシラバス第6回、復習【4】へ提出する。 DEKIDAS-WEBで知識科目を覚える。 【宿題】来週授業で使用される食べ物の写真1枚をスマホで撮影しておくこと。	25分
第7回	テキスト「Office2021」第2章 ワードアート挿入 スマホ内の画像使ってWord文書へ写真挿入 Googleドライブ、画像ファイルをHEICをJPEGへ変換	
	【予習】・授業で使用する食べ物の写真1枚をスマホで撮影しておくこと！ 教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC未満のものはカルテ「第7回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。 テキスト「Office2021」例題5をP68までの授業で学習したところまでを完成させ、ファイル「例題5」を課題提出【1】へ1週間以内に提出。	25分
第8回	模擬試験プログラムで実技の模擬試験に挑戦【問題1】 「問題文」「完成例」 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	
	【予習】試験プログラムのインストール テキスト「ズバリ合格BOOK」を必ず持つてくること！ 教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】今日行った模擬試験プログラム【問題1】100点とれるまで繰り返し練習する。 まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC未満のものはカルテ「第8回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分
第9回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第1回模擬試験」 ズバリ合格BOOK 第1回 模擬。「第1回知識科目」「1 新入社員研修 2019年度」ダウンロード 「【知識科目資料】第9回情報処理演習1」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第1回知識科目」を「課題【1】」へ、「新入社員研修2020年度」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC未満のものはカルテ「第9回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。	25分
第10回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第2回模擬試験」 ズバリ合格BOOK 第2回 模擬。「第2回知識科目」「2 ミニバン展示会」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。 「【知識科目資料】第10回情報処理演習1」「【知識科目資料】ビジネス文書の書き方」	20分
	【復習】課題「第2回知識科目」を「課題【1】」へ、「ステーションワゴン展示会」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC未満のものはカルテ「第10回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。	25分

第11回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第3回模擬試験」 ズバリ合格BOOK 第3回 模擬。「第3回知識科目」「3女性の旅行動向調査」「【知識科目資料】第11回情報処理演習1」ダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第3回知識科目」を「課題【1】」へ、「学生の旅行動向調査」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC-未済のものはカルテ「第11回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。	25分
第12回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級ズバリ合格BOOK「第6章 第5回模擬試験」 「第5回知識科目」「5 キャンペーンツアー案内」「【知識科目資料】第12回情報処理演習1」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第5回模擬知識」を「課題【1】」へ、「25周年ツアー」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。 まだe-typingのカルテを未提出の者、レベルC-未済のものはカルテ「第12回レベルチェック」を復習【4】へ提出すること。	35分
第13回	Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った知識科目小テスト。採点結果のスクショを課題提出（小テスト） 模擬試験プログラムで実技の模擬試験を行う 試験結果のスクショを課題提出（小テスト）「問題文」「完成ファイル」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】テキストいちばんやさしい日商PC検定文書作成3級ズバリ合格BOOK「第6章」第1回、第2回、第3回、第5回の模擬試験問題を繰り返し解く。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った知識科目の練習。	35分
第14回	Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った知識科目小テスト。採点結果のスクショを課題提出（小テスト） 模擬試験プログラムで実技の模擬試験を行う 試験結果のスクショを課題提出（小テスト）「問題文」「完成ファイル」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】模擬試験プログラム(第1回、第3回)を使った練習をくりかえし、合格点(70点以上)が取れるまで練習しておく。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った知識科目の練習。 日商PC検定文書作成3級を受験する者は、テキスト「ズバリ合格BOOK」第6章の第1回、第2回、第3回、第5回の模擬試験問題を繰り返し解く。	35分
第15回	Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った知識科目小テスト。採点結果のスクショを課題提出（小テスト） 模擬試験プログラムで実技の模擬試験を行う 試験結果のスクショを課題提出（小テスト）「問題文」「完成ファイル」	
	【予習】日商PC検定試験を受ける者は、検定試験の流れ、注意事項について確認しておく。 実技科目・知識科目を復習し、合格点が取れるまで練習しておく。	15分
	【復習】日商PC検定文書作成3級を受験する者は、テキスト「ズバリ合格BOOK」第6章の第1回、第2回、第3回、第5回の模擬試験問題を繰り返し解く。 知識科目はWebアプリ「DEKIDAS-WEB」を使ってくりかえし練習する。	0分

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	太田 由美					
実務経験									
開講時期	1年後期		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)	情報処理演習		後継科目						
関連科目	献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のExcelを使用し、表計算ソフトの使用法について概観を知る。そのためExcelの機能を幅広く演習して、基本的な使用法が身に付くことを目指す。Microsoft社のPowerPointを使用し、プレゼンテーションソフトの使用法について概観を知る。実際にグループワークでプランニングからリハーサルまでしっかりと準備を行い、プレゼンテーション発表を実施する。								
学習目標	Excelを使いこなし、グラフ作成、データ分析等ができるようになる。 PowerPointを使いこなし、効果的なプレゼンテーション発表を行えるようになる。								
キーワード	情報処理 表計算 グラフ作成 データ分析 プレゼンテーション グループワーク 発表								
テキスト・ 参考書等	テキスト「30時間アカデミック Office2021 (Windows11対応)」実教出版(1年前期「情報処理演習」と共通)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	プレゼンテーションの基本や必要性を理解し、プレゼンテーション能力を活用できるところまで理解を深める。								
LO-2	Excelを使用し、表計算ソフトの機能、操作法を一通り身に付け、指示に従いグラフを作成したりデータベース機能を使いこなせるようになる。								
LO-3	PowerPointを使用し、プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて基本的なステップにしたがって実習課題のストーリーづくりを行い、グループ発表ができるようになる。								
LO-4	授業に積極的に参加し忘れ物もなく、課題や予習・復習にも真剣に取り組むことができる。								
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)			70		15	15			100
LO-1			30						30
LO-2			40						40
LO-3					15				15
LO-4						15			15
LO-5									
備考	LO-3・・・グループワークを行う。グループで協力し、プレゼンテーションを作り上げ発表する。 「その他 A」について： LO-4・・・遅刻欠席や忘れ物がなく出席して授業に集中し、予習復習課題に積極的に取り組んでいるか。 ・理解度状況により、進度や進め方を変更する場合がある。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	本演習に関するガイダンス P96～107 Excelの基本操作、入力画面、データ入力、オートフィル	
	【予習】事前に、本演習のシラバスを読んでおく。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第2回	P114～119 Excel 数式の入力、関数（SUM、AVERAGE）、罫線、表示形式の設定、フォントの設定	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第3回	P121～138 Excel 列や行の設定、シートの操作、ページ設定	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 テキストP126まで例題09を完成させ、ファイル名「売上管理表」で保存し、1週間以内にWebシラバス課題提出【1】へ提出する。	45分
第4回	P139～142 Excel 相対参照と絶対参照、関数（COUNT、COUNTA、MAX、MIN）、 「相対参照と絶対参照練習問題」「例題12」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 課題「相対参照と絶対参照練習問題」を完成させ、1週間以内に課題提出【1】へ提出する。	45分
第5回	P147 Excel 関数（ROUND・ROUNDUP・ROUNDDOWN） P156～159 棒グラフ作成「例題20」、P160～161 円グラフ 「ROUND練習_課題」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 課題「ROUND練習_課題」を完成させ、期限まで1週間以内に課題提出【1】へ提出する。	45分
第6回	P164、166 Excel レーダーチャート「実習24」、折れ線グラフ「実習26」 P143 関数（RANK.EQ、IF）「例題13」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。	0分
	【復習】授業で終わったところまでファイルを完成させておく。 テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第7回	P168～173 Excel データベース入門、ソート、データの抽出 「例題21」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。	0分
	【復習】授業で終わったところまでファイルを完成させておく。 テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第8回	Excel グループ別データ集計、ピボットテーブルを使ったクロス集計 P86～91 WordへのExcelデータ貼り付け	
	【予習】政府統計の総合窓口e-Statのページを見ておく。	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 課題「売上分析表」を完成させ、1週間以内に課題提出【1】へ提出する。	45分
第9回	P194～211 PowerPoint 基本操作と編集	
	【予習】教科書の該当範囲を読んでおく。	15分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。 テキストP211まで、PowerPoint課題「例題25」を完成させ、Webシラバス第9回の課題提出【1】へ1週間以内に提出すること。	30分
第10回	P212～227 PowerPoint プレゼンテーション資料をブラッシュアップ、グラフやスマートアート挿入、アニメーションの追加 「円高と円安」ダウンロード	
	【予習】教科書の該当範囲を読んでおく。	15分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。 「円高と円安」をテキストP227まで完成させ、「例題22」と名前を付けて保存し、課題提出【1】へ1週間以内に提出すること。	30分

第11回	【今回から新しい席順でグループごとに着席】 P233～235 プレゼンテーションとは プレゼンテーション内容の確認シートづくり ストーリーづくり グループワークでプレゼンテーション発表のための情報収集、ブレーンストーミング	
	【予習】プレゼン発表で伝えたい内容を考えておく。プレゼン発表のための情報収集。	15分
	【復習】グループごとに話し合い「確認シート」を完成させておく。 教科書の該当部分を復習して、プレゼンテーションとはなにかを理解し、プレゼンテーションに必要な情報を整理しておく。	30分
第12回	グループワークで、ブレーンストーミングからプレゼンテーション発表のストーリーづくり PowerPointでスライドショー作成	
	【予習】プレゼン発表に必要な写真準備。情報収集。	15分
	【復習】「ブレーンストーミング資料」を完成させて、スライド作りが始められるようにしておく。 スライド作成に必要な情報収集、写真などを用意しておく。 教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確かなものにしておく。	30分
第13回	PowerPoint グループワークでプレゼンテーション発表のためのスライド作成し完成させる。 発表原稿作り、より印象深くするためのブラッシュアップ プレゼン発表練習開始	
	【予習】プレゼン発表に必要な写真準備。情報収集。	15分
	【復習】次回は発表練習とリハーサルができるように、PowerPointのスライドを完成させておくこと。	30分
第14回	PowerPoint グループワークでプレゼンテーション発表のためのスライド作成、原稿作りを完成させる。より印象深くするためのブラッシュアップ プレゼン発表練習、リハーサル。	
	【予習】プレゼン発表練習。スライド作りが終了していない場合は仕上げておくこと。	15分
	【復習】プレゼン発表練習をする。 来週のプレゼン発表会で使用するPowerPointファイル「グループ名プレゼン発表」を、グループ代表者1名がWebシラバス第14回 課題提出【1】へ授業終了までに提出しておくこと。過去の未提出課題は第15回授業前日までに提出し、その旨報告すること。	30分
第15回	グループによるプレゼンテーション発表会（PowerPoint使用）	
	【予習】スライド作成を終わらせておく。プレゼン発表の練習。	45分
	【復習】	0分

授業科目名	運動と健康			科目コード	F515-10					
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系	担当教員名	神野 賢治							
実務経験										
開講時期	1年前期	授業の方法	講義							
必修・選択	必修	単位数	1単位							
前提科目(知識)		後継科目	健康スポーツ							
関連科目	健康スポーツ(ノルディックウォーク)									
資格等 取得との関連										
授業の概要	運動と健康では、学生生活を通し健康・体力を維持するための基礎的な理論とスポーツに関わる諸問題について解説します。									
学習目標	現代社会におけるスポーツ・健康に関する問題を捉えることができる。 健康・体力づくりの基本を理解する。 共に豊かに健康的に生きることについて理解し実践できるようにする。									
キーワード	運動、体力、スポーツ、健康									
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	【知識・理解】健康・体力を維持するための運動やスポーツの必要性を理解している。目的にあわせた健康・体力づくりの理論と方法について理解している。									
LO-2	【技能】個人の健康・体力づくりに必要な情報を適切に評価し、自らの健康・体力づくりを行うことができる。									
LO-3	【思考力・判断力・表現力】現代的なスポーツ・健康に関する問題を捉え、その実践的な問題解決の方法を主に身体活動・運動の視点から考察することができる。									
LO-4	【関心・意欲・態度】自分のコンディションについての関心を高めさらに維持・向上させようとするすることができる。									
LO-5	【人間性・社会性】グループでのディスカッションなど仲間と共に活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)		70				30			100	
LO-1		20							20	
LO-2		30							30	
LO-3		20							20	
LO-4						15			15	
LO-5						15			15	
備考	小テストを行う。ミニツペーパーより質問等に答える。 その他：A LO-4・LO-5 ミニツペーパー及び講義ノートによる関心度から考慮する。授業態度の参加度とする。アクティブラーニング。									

## 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、授業の概要説明 健康について	
	【予習】シラバスを見ておくこと	45分
	【復習】授業の概要、評価方法、を整理しておくこと	45分
第2回	寿命と健康寿命を考える	
	【予習】寿命の変化について確認してみる。	45分
	【復習】平均寿命と健康寿命の現状について確認する。	45分
第3回	体力とは何かを考える	
	【予習】体力について調べておく。中学・高校時代に経験したトレーニングは何を強化しようとしたのか考えておく。	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく。	45分
第4回	1～3の総括と留意点のまとめ	
	【予習】該当回の配布資料とメモ類をよく読んでおく	45分
	【復習】留意点を整理しておく	45分
第5回	体カトレーニングについて	
	【予習】高校、中学時のクラブで実施した体カトレーニングについて振り返り調べてる	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第6回	筋収縮の種類とエネルギー代謝の経路について	
	【予習】前回までの資料に目を通しておく	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第7回	有酸素運動と自分に合った運動強度について	
	【予習】前回までの資料に目を通しておく	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第8回	5～7の総括と留意点のまとめ	
	【予習】該当回の配布資料とメモ類をよく読んでおく	45分
	【復習】留意点を整理しておく	45分

授業科目名	健康スポーツ			科目コード	F515-11				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系		担当教員名	渡邊 敦也					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	運動と健康		後継科目						
関連科目	健康スポーツ(ノルディック・ウォーク)								
資格等 取得との関連									
授業の概要	スポーツやその他の運動を通して、生涯にわたる健康づくりについて学び・考える。「勝つこと」や「技術の習得」よりも「自分の身体を知ること」や「仲間とのかかわり方」に主眼を置くために体力測定やニュースポーツ等を取り入れた実技を行う。								
学習目標	健康で豊かな生活を築き上げるために運動やスポーツの持つ意義や役割について学び、スポーツを通じた健康生活の維持を、実技により身につける。								
キーワード	健康づくり ニュースポーツ レクリエーション								
テキスト・ 参考書等	特に指定しない。								
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：スポーツと健康づくりの関連性について理解することができる。								
LO-2	技能：用具の使い方がわかる。自身の健康の維持・増進に必要な運動を実践できる。								
LO-3	思考力・判断力：それぞれの運動種目の特性とそれに期待される活動の効果について説明することができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：様々な運動種目に関心を持ち、意欲的に参加することができる。								
LO-5	人間性・社会性：ペア課題やチームスポーツにおいて、協調性をもって積極的に他者と関わることができる。								
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)			40			60			100
LO-1			25						25
LO-2						15			15
LO-3			15						15
LO-4						20			20
LO-5						25			25
備考	その他Aについて、LO2,4,5それぞれにおいて実技全体を通して総合的に評価します。								

## 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、健康スポーツとは？	
	【予習】運動着、体育館用シューズ、水分を準備しておく。	20分
	【復習】学生のしおりとシラバスを確認する。	25分
第2回	体ほぐしの運動	
	【予習】ストレッチングの種類について調べる。	20分
	【復習】講義内で配布した資料の復習をする。	25分
第3回	体力測定	
	【予習】簡易的な心拍数測定の方法を調べる。	20分
	【復習】講義内で配布した資料の復習をする。	25分
第4回	アイソメトリック・トレーニング	
	【予習】アイソメトリック・トレーニングについて調べる。硬い床に膝を着けるようにヨガマットやタオルを用意する。	20分
	【復習】講義内で配布した資料の復習をする。	25分
第5回	ニュースポーツ(低強度)	
	【予習】低強度の運動について調べる。	20分
	【復習】種目の特性とルールの復習をし、理解を深める。	25分
第6回	富山県発祥の生涯スポーツ：フレッシュテニス	
	【予習】フレッシュテニスについて調べる。	20分
	【復習】フレッシュテニスの特性とルールを復習する。	25分
第7回	富山県発祥の生涯スポーツ：フレッシュテニス	
	【予習】フレッシュテニスのルールについて改めて確認する。	20分
	【復習】ヘアの位置や打ち方など、工夫した点を振り返る。	25分
第8回	バドミントン	
	【予習】様々な打ち方について調べる。	20分
	【復習】相手に合わせた打ち分けを意識した復習をする。	25分
第9回	バドミントン	
	【予習】バドミンントンのダブルスについて調べる。	20分
	【復習】ヘアの位置や打ち方など、工夫した点を振り返る。	25分
第10回	ニュースポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】バレーボールについて調べる。	20分
	【復習】ルールの復習をし、普通のバレーボールとの違いを理解する。	25分

第11回	ニュースポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】ニュースポーツについて調べる。	20分
	【復習】ニュースポーツと競技スポーツの違いを復習し、ニュースポーツの理解を深める。	25分
第12回	ニュースポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】富山県発祥のビーチボールについて調べる。	20分
	【復習】バレーボール型3種類それぞれの特性とルールについて復習をする。	25分
第13回	アダプテッド・スポーツ	
	【予習】アダプテッド(障がい者)・スポーツについて調べる。	20分
	【復習】アダプテッド・スポーツにはどのような工夫がされているのか復習し、理解を深める。	25分
第14回	ニュースポーツ(強度高め)：キンボール	
	【予習】キンボールについて調べる。	20分
	【復習】点を取られないためにチームで工夫した点を復習する。	25分
第15回	ニュースポーツ(強度高め)：キンボール	
	【予習】キンボールの戦略について調べる。	20分
	【復習】点を取るためにチームで工夫した点を復習する。	25分

授業科目名	英語			科目コード	F551-10				
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	1年前期		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)	なし。		後継科目	英語					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	食物栄養学を専攻する学生のために作成された英語の総合教材を使用し、総合的な英語力の向上をはかる。								
学習目標	総合的な英語運用能力の向上を目指す。前期は、主に食物、栄養学、健康の分野で使用される基礎的な表現を学ぶ。								
キーワード	食物、栄養学、健康に関する英語の語彙、表現、読解力								
テキスト・ 参考書等	・ Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 ¥1,800(税別)								
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】食物・栄養学・健康に関する分野の英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学・健康に関する英語の語彙を活用できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学・健康に関するプレゼンテーションをすることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
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)		80	10			10			100
LO-1		30							30
LO-2		30							30
LO-3		10	10						20
LO-4		10				10			20
LO-5									
備考	授業への参加・宿題の状況 [ その他、A ] 【アクティブラーニング】 ペアワーク、グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッション								

## 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 Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (1) - A. Key Words (キーワードの意味), B. Reading Passage (英文読解)	
	【予習】 Unit 1 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage 英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第2回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (2) - B. Reading Passage (英文読解), C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit 1 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第3回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (3) - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法), G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ)	
	【予習】 Unit 1: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第4回	Unit 1 小テスト Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 2 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage 英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第5回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 2 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第6回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (3) - D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 2: D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第7回	Unit 2 小テスト Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage,	
	【予習】 Unit 3 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。B. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第8回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 3 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第9回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (3) - D. Useful Expression, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 3 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第10回	Unit 3 小テスト Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 4 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分

第11回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 4 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第12回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 4 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第13回	Unit 4 小テスト Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 5 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第14回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第15回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite Unit 5 小テスト	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分

授業科目名	英語			科目コード	F551-12				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	山田 尚平 シェリー・スキャンラン					
実務経験									
開講時期	1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)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	山田：食物や栄養学に関するトピックを扱った教材を使用し、総合的な英語力の向上を目指す。 Scanlan：Each week students will learn new vocabulary and expressions related to food, nutrition and recipes. ( 毎回、食物、栄養、レシピに関する新しい語彙や表現を学ぶ。 )								
学習目標	山田：総合的な英語運用能力の向上を目指す。主に食物や栄養学に関する表現を学ぶ。 Scanlan：This course will help students become familiar with the common vocabulary and expressions used with food and cooking. ( 食物や料理でよく使われる語彙や表現に親しむことを支援する。 )								
キーワード	食物、栄養学、レシピに関する語彙、表現								
テキスト・ 参考書等	山田：Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 ( 税別 )								
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】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を述べることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
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)		90				10			100
LO-1		30							30
LO-2		30							30
LO-3		30							30
LO-4						10			10
LO-5									
備考	【成績評価方法】 山田：小テスト40%、授業への参加・予習状況 [ その他、A ] 10%で評価する。 Scanlan：Grades will be based on inclass completion of worksheets (50%) and the final test.(50%) ( 授業中のワークシート記入 (50%) と最終試験(50%) によって評価を行う。 )								

## 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 Unit 6: Diets for Different Needs 異なるニーズのための食事 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 6 のB. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第2回	Unit 6: Diets for Different Needs 異なるニーズのための食事 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 6: C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第3回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 7 のB. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第4回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 7: Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第5回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (3) - D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 7: D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第6回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 15 のB. Reading Passage の英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習や授業で分からなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第7回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 体重管理 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 15: C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で学んだことや、それに付け加えて調べたことをまとめる。	15分
第8回	Introduction: food questions/food class survey (イントロダクション: 食物に関するクイズ/食品群)	
	【予習】 None (なし)	0分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson (授業で学んだ語彙・表現の復習)	45分
第9回	Quantifiers for food/having breakfast(reading) (食物に使用する数量詞/朝食をとる [リーディング])	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業で出された宿題に取り組む)	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第10回	Restaurants: making orders, menus(vocabulary) (レストラン: 注文をする、メニュー [語彙])	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分

第11回	Reading menus of restaurants/making a cook book ( レストランのメニューを読む / 料理の本を作る )	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第12回	Recipes: their style and expressions ( レシピ : そのスタイルと使われる表現 )	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第13回	original recipe/error correction ( レシピを作る / 誤りの訂正 )	
	【予習】 Make her/his own recipe ( 自分のレシピを作る )	30分
	【復習】 Review of her/his corrected recipe ( 添削を受けた自分のレシピを確認・復習する )	15分
第14回	Review ( 復習 )	
	【予習】 None	0分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the second half of the course ( 後半7回で学んだ語彙・表現を復習する )	45分
第15回	復習・学習のまとめ	
	【予習】 なし	0分
	【復習】 テキスト Unit 6, 7, 15 の復習	45分

授業科目名	教養演習			科目コード	F561-10				
科目区分	教養科目 - 大学における学習・生活のための科目		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		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)			後継科目	食生活論					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	この科目は大学生として必要なスケジュール管理、講義の受け方、プレゼンテーション、レポートの書き方など専門科目を学ぶ前に、学生としての在り方の基盤を築く授業です。								
学習目標	大学生として学習・生活するための基本的なスキルを学ぶとともに、幅広い教養を身につけ専門科目に順応できる学ぶ力・意欲・姿勢を身につけることを目的とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	大学生としての基礎的な国語能力が、身についていること。								
LO-2	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が身についていること。								
LO-3									
LO-4	大学生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	大学生としても社会人としても、常識に富み、深い教養と感性を尊重し、自ら磨いていく素養が身についていること。								
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			30						30
LO-2			30						30
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	(1) 講義形式は全部で7回とする。 (2) 特別講演会(10月)、HRの参加、レポートの提出についても採点対象とする。 (3) レポート課題については、学生からの要望があれば返却する。								

## 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 Webシラバス、メール文章作成、ZOOMについて理解する。 充電したノートPCを毎回持参してください。	
	【予習】事前にアプリをダウンロードする 下記URLからダウンロードする。 <a href="https://zoom.us/download#client_4meeting">https://zoom.us/download#client_4meeting</a>	45分
	【復習】授業でわからなかった用語について調べておく。	45分
第2回	前回の振り返り 大学で学ぶとは	
	【予習】大学と高校の違いを調べておく。 Webボランティア手帳システムの利用法について、学生のしおりP.91～を再度確認しておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第3回	第2回の振り返り メール文章作成	
	【予習】メールの文章について調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第4回	第3回の振り返り メール文章作成	
	【予習】メール文章作成に関するルールを調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。 課題【To、CC、BCCの違いについて】5/10 17:00まで 課題 にアップロードする。 ファイルのタイトルは学籍番号にする	45分
第5回	第4回の振り返り レポート作成のルール、主観表現・客観表現について理解する。	
	【予習】レポート作成のルールについて調べておく	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第6回	敬語について理解する。	
	【予習】敬語についてWebで調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第7回	今まで授業の総まとめ	
	【予習】	45分
	【復習】ノートの提出について 提出〆切： / ( ) 16:00 提出場所：F館3階食物栄養学科事務室カウンター	45分
第8回	課外活動 ボランティア	
	【予習】自身に取り組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第9回	課外活動 ボランティア	
	【予習】自身に取り組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第10回	課外活動 学内研修	
	【予習】学内研修に備えて、履修、カリキュラムについて学生のしおりを一読しておく。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分

第11回	課外活動 学内研修	
	【予習】学内研修に備えて、履修、カリキュラムについて学生のしおりを一読しておく。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第12回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第13回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第14回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第15回	特別講演会	
	【予習】特別講演会で取り上げる内容について、テキスト等で下調べしておく。	45分
	【復習】講演会の中で、理解できなかった用語について調べる。 講演会レポートの作成、提出	45分

授業科目名	現代社会と人間			科目コード	X511-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文科学系		担当教員名	大森 聡 川口 将史 小平 達夫 山下 裕介 塩見 一成					
実務経験									
開講時期	1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)			後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	なし								
授業の概要	各学科教員・外部講師が各回の講義を担当し、目的について共通理解を図りつつ、オムニバス形式で開講する。詳細は添付資料を参照のこと。 Webシラバスの毎回の授業アンケートへの入力をもって出席とします(当日18:30〆切)。未提出の場合は欠席扱いとなるので注意すること								
学習目標	総合短期大学である本学の特徴を活かし、現代社会における地域課題と密接につながる「食と健康」、「子どもと保育」、「情報と経営」、「福祉と健康」の各分野、その他現代社会と地域を理解するのに役立つ幅広い事柄を自らの専攻とは異なる学生と共に学習することによって、地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い視野と豊かな人間性を養うことを目的とする。								
キーワード	文理融合								
テキスト・ 参考書等	講師によっては、授業前に資料を配付する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い視野と豊かな人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い視野と豊かな人間性を養うための技能を身につけている。								
LO-3	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的な展開や課題解決することが出来る。								
LO-4	地域について自ら考えようとする意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることが出来る。								
LO-5	地域社会の一員であることの自覚を持ち、他者を尊重し、協力・協働を図る人間性を有している。								
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)			100						100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	毎回の振り返りアンケート(40%程度)、最終回のレポート(60%程度)の内容を、LO1・LO2・LO3・LO4・LO5それぞれの観点で総合的に評価する。尚、追再試験は実施しない。 レポート課題について								

## 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(スマートフォンもしくはノートパソコンを毎回持参すること) 食物栄養学科 准教授 川口 将史	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第2回	健康福祉学科 准教授 小平 達夫「特色ある国際労働力移動から見る人材育成」 資料	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第3回	経営情報学科 准教授 山下 裕介 「ビジネスの倫理学を考える」	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第4回	富山短期大学 学長 高木 利久 「大学で学ぶということ、情報学を学ぶということ」	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第5回	社会福祉法人宣康久会 特別養護老人ホーム ささづ苑 施設長 岩井 広行 「DXの推進で現場革新」～生産性向上で生み出した資源を地域のために～	
	【予習】講師についてプロフィール等をしらべ、関連しそうな新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第6回	幼児教育学科 講師 塩見 一成 「自分の幼少期を思い出しながら、子どもの健康について考えてみよう」	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第7回	高岡市長 角田悠紀	
	【予習】講師についてプロフィール等をしらべ、関連しそうな新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第8回	総まとめ レポート課題の作成 レポートの作成に必要なものを持参する。	
	【予習】今までの講義内容を「振り返り授業アンケート」で復習し、疑問点や意見をまとめておく。	90分
	【復習】今までの講義の中での疑問や不明点は調査し、まとめてレポートとして仕上げる。 期末のレポートは課題1にアップロードする。	90分

授業科目名	人間と情報			科目コード	X511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文科学系			担当教員名	春名 亮				
実務経験									
開講時期	1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)				後継科目	情報処理演習 (食栄・健福) 情報データ科学, データ科学実践(経情)				
関連科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幼教：コミュニケーションと情報</li> <li>・ 経情：ITリテラシー，デジタル技術概論，データ活用演習</li> </ul>								
資格等 取得との関連	本講義は「数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度」に関連し、令和6年に認定されれば「数理・データサイエンス・AI教育プログラム」のリテラシーレベルの修得を証明する修了証を令和6年度後期に配布する。								
授業の概要	「数理・データサイエンス・AI教育プログラム」におけるリテラシーレベルのモデルカリキュラムに従ってデータの利活用、そのために必要な人工知能(AI)に関する素養を理解させ、社会の課題解決のために多種多様なデータを分析する技術やそれを適用して得られた結果に基づく思考・判断力を向上させる。								
学習目標	「数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度」のリテラシーレベルの習得を目指し、社会のあらゆる分野で必要とされるデータ・人工知能(AI)の利活用に関する基本的な考え方を理解させる。								
キーワード	数理・データサイエンス・AI教育プログラム(MDASH)、データサイエンス、人工知能(AI)、ビッグデータ、デジタルトランスフォーメーション(DX)、生成AI								
テキスト・ 参考書等	【使用教科書】吉岡剛志(編著)「基礎学習 AIデータサイエンスリテラシー入門」(技術評論社)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	データの種類やデータ・AIの利活用方法などに関する知識の理解度を評価するための基準								
LO-2	Excelを用いてデータを活用・分析する技能を評価するための基準								
LO-3	社会の動向に素早く対応し、多様なデータを分析する技術やそれを適用して得られた結果に基づく思考・判断力を評価するための基準								
LO-4	AI初級教育を学ぶことに対する積極性を評価するための基準								
LO-5	総合課題での取り組みにおいて、データをもとに解決策を考える過程に必要な社会性を評価するための基準								
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	45	15		15			100
LO-1		25							25
LO-2			15	15					30
LO-3			20						20
LO-4						15			15
LO-5			10						10
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第3回～第6回，第9回～第13回においてExcelを使った「実習」形式によるアクティブラーニングを行う</li> <li>・ LO1の小テスト：70点満点を2.8でわって25点満点で評価(Excelの関数を使って整数化する)</li> <li>・ LO4における「その他A」の評価：ウェブシラバスアンケート回答(1点×15回)</li> <li>・ 作品：Excelで作成した図表を作品として扱い，ウェブシラバスで数回提出させる。</li> </ul>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス(プログラム認定制度の概要説明、数理・データサイエンス・AIを学ぶ意義など) 小テストのイメージ	
	【予習】 Excelは使いませんが、テキストp.38のStep1 - p.39のStep1 までを必ず読んでおくこと(フライングして実行してもOKです)。 ・テキストp.2「はじめに」、各章の概要が書かれているページ(p.7, p.37, p.165)を読んでおくこと。 ・シラバスをよく読んでおくこと。	90分
	【復習】数理・データサイエンス・AI教育プログラム(リテラシーレベル)モデルカリキュラム-データ思考の涵養-を読むこと。 明日朝9時までに小テストを解答してください。	90分
第2回	社会で起きている変化 【キーワード】5G, Society5.0, 第4次産業革命, モノのインターネット(IoT), ビッグデータ, デジタルトランスフォーメーション(DX), スマートシティー, SDGsなど 前回の内容に関する質問などへの回答	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.8~p.13を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「社会で起きている変化」を読むこと。	90分
第3回	社会で活用されているデータ 【キーワード】調査データ, ログデータ, 実験データ, 観測データ, 1次データ, 2次データ, メタデータ, オープンデータ 講義中に利用するデータ	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.14~p.17を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「社会で活用されているデータ」を読むこと。 【リトライ問題】 リトライ問題 クリックして解答	90分
第4回	データ・AI活用のための技術(1): 構造化データの可視化(1) Excelによるグラフ作成の基礎(テキスト2-1-4, 2-1-5節) 講義中に利用するデータ	
	【予習】・テキストp.21~23(地図上の可視化), p.49~54を読んでおくこと。 ・「令和6年度学生のしおり」(p.11~12)を読んでGPA制度を理解しておくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・e-Statなどで自分が興味を持ったデータを探して可視化してみる。	90分
第5回	データ・AI活用のための技術(1): 構造化データの可視化(2) [2024.5.6更新] 講義中に利用するデータ	
	【予習】テキストp.55~71を読んで、自分でもExcelを使って取り組むこと。	90分
	【復習】・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・Google Formsの小テストを解答すること。 ・e-Statなどで自分が興味を持った時系列データを探して可視化してみる。	90分
第6回	時系列データの可視化(テキスト2-2節) 講義中に利用するデータ データ・AI活用のための技術(2): 非構造化データの扱い方, AIの仕組み(機械学習・深層学習) 【キーワード】自然言語処理, ニューラルネットワーク, 機械学習, 深層学習, 特化型AI, 汎用AI	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.23~p.26を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用のための技術」を読むこと。	90分
第7回	データ・AIの活用領域と各々の現場(テキスト1-3, 1-5節)	
	【予習】・テキストp.18~20, p.27~33を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】Google Formsによる小テストを必ず解答し、数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AIの活用領域」, 「データ・AI活用の現場」を読むこと。	90分
第8回	データ・AI活用の最新動向 【キーワード】ビジネスモデル, シェアリングエコノミー, レコメンデーション, EC, 敵対的生成ネットワーク, ディープフェイク, 強化学習, 転移学習, 生成AI	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.8~p.13を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用の最新動向」を読むこと。	90分
第9回	データを読む・説明する(1): データの種類, 平均値の求め方など, テキスト2-3節「平均の算出とその可視化」 もし時間があれば 【キーワード】定量(量的)データ, 定性(質的)データ, 計量データ, 計数データ, 名義尺度, 順序尺度, 間隔尺度, 比率尺度, 母集団, 標本	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べておくこと。 ・テキストp.72~83(コラム)を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを読む」を読むこと。 Excelファイル(mean.xlsx)の提出については: 締切はXX日, 課題提出の1ヶ	90分
第10回	データを読む・説明する(2): 標準偏差の求め方, 箱ひげ図作成, 相関関係など 講義中に利用するデータ	
	【予習】・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを説明する」を読むこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを解答すること。 ・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムで公開されている九大の教材「データのばらつき」を読むこと。	90分

第11回	<p>データを読む・説明する(3): データの予測, 標準偏差の可視化(テキスト2-4節)            モデルカリキュラムの[選択]における「4-8. 教師あり学習」「4-9. 教師なし学習」も若干含む            講義中に利用するデータ</p>	
	<p>【予習】・テキストp.84～97を読んで、自分でもExcelを使って取り組むこと。            ・第4回の「R4.12～R5.2月の北陸地方における降雪量・最深積雪」のデータを使った散布図作成を復習しておくこと。</p>	90分
第12回	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。            ・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。            ・e-Statなどで自分が関心を持ったデータを探して散布図を作成してみること。</p>	90分
	<p>データを説明する・データを扱う・データを読む            1) テキストデータをExcelに読み込む            2) 集計表の作成・可視化など</p>	
第13回	<p>【予習】講義スライドのpdf資料を読みながら、自分でもExcelを使って取り組むこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。            ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを扱う」を読むこと。</p>	90分
第14回	<p>第9回～第12回までのまとめ            講義中に利用するデータ 終了後に課題提出の1へ</p>	
	<p>【予習】第9回～第12回までの内容を復習しておくこと。</p>	90分
第15回	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。            ・講義スライドのpdf資料を読みながら、講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。</p>	90分
	<p>データ・AI活用における留意事項(テキスト第3章)            講義中に利用するデータ            【キーワード】ELSI, GDPR, 個人情報保護法, プライバシー, オプトイン/オプトアウト, バイアス, 人間中心のAI社会原則, セキュリティ, 暗号化</p>	
第14回	<p>【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.8～p.13を読んでおくこと。            ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを必ず解答すること。            ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用における留意事項」を読むこと。</p>	90分
第15回	<p>全体の総括</p>	
	<p>【予習】講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。特に「データリテラシー」の部分は、九大が数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムで公開している教材「データの種類」を読むこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsの確認テストを解答すること。            ・テキスト第1章および第3章の「用語解説」にあがっている用語を全て見直すこと。</p>	90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	1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