

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								必修7単位を含め12単位以上履修			
	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		藤 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	講	2		(成瀬・杉森)		2						2	2		
		解剖生理学実験	実		1°	川 口						3		1	1		
		運 動 生 理 学	講		1°	小 椋							1	1	1		
		病 理 学	講		2°	(山 本)				2				2	2		
		生 化 学	生 化 学 I	講	2		藤 田					2			2	2	
			生 化 学 II	講		1°	藤 田							1	1	1	
生 化 学 実 験	実			1°	藤 田							3	1	1			

区 分			授 業 科 目	講義 演習 実習 の別	単 位 数		担当教員名 () 内は 非常勤講師	毎 週 授 業 時 間 数								資格取得に必要な 単 位 数		備 考
					必修	選択 (注1)		1 学 年				2 学 年				栄養士	栄養教諭	
								前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選					
専 門 科 目	食品と衛生	食品学	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
		食品衛生学	食 品 加 工 学	講	2		竹 内						2			2	2	
			食 品 衛 生 学	講	2		(坂 井)			2						2	2	
			食 品 衛 生 学 実 験	実		1°	藤田・半田						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	
		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、時代の移り変わりと栄養士の役割、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と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 まずはこちらから・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。 毎回、パソコンを持参してください。紙での資料配布は極力なしにします。 【予習】シラバスを読み、講義の内容や目的を抑えること。 https://www.dietitian.or.jp/career/guidelines/ 上記サイトにアクセスして管理栄養士・栄養士倫理について一読しておくこと。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
	第1回の振り返り、職業倫理	
第2回	【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 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4回	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。 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。	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。 レポート課題について 〆切：7/11（木）17：00	90分
第6回	第4、5回の振り返り 食生活・食文化の基礎知識	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。 栄養の日	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 提出〆切：令和6年 月 日（ ）17：00	60分

授業科目名	公衆衛生学			科目コード	F111-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食生活論	後継科目	なし						
関連科目	社会福祉概論								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須								
授業の概要	健康状態や疾病の測定方法、生活習慣の現状と対策、主要疾病の疫学と予防について、日本の状況や制度をふまえて解説する。								
学習目標	公衆衛生の基本概念を理解し、健康の維持・増進や疾病予防のための施策について、日本の制度や現状をふまえて説明できる力を身につける。								
キーワード	健康、環境、保健統計、疫学、保健・医療制度								
テキスト・ 参考書等	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座「公衆衛生学 健康管理概論 社会・環境と健康」2025年版 第一出版								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	健康状態や疾病の測定方法、生活習慣の現状と対策、主要疾病の疫学と予防についての知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	公衆衛生学に関する知識を基に、保健データの解釈や説明ができる。								
LO-4	公衆衛生学に関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3	20								20
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、試験の解答例を示す。 クラスルームへ登録はこちら								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	社会と健康	
	【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	環境と健康	
	【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	健康、疾病、行動に関わる統計資料 - 人口静態統計、人口動態統計	
	【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	健康、疾病、行動に関わる統計資料 - 生命表、疾病統計、健康増進に関する統計	
	【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	健康状態・疾病の測定と評価 - 疫学	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	健康状態・疾病の測定と評価 - EBM、研究倫理	
	【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7回	生活習慣の現状と対策 - 健康行動と社会、身体活動	
	【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	生活習慣の現状と対策 - 喫煙、飲酒、睡眠、歯科口腔保健	
	【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	主要疾患の疫学と予防対策 - がん、循環系疾患、代謝疾患、骨・関節疾患	
	【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	主要疾患の疫学と予防対策 - 感染症、精神疾患、その他の疾患、自殺、不慮の事故	
	【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	放射線セミナー	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	保健・医療・福祉の制度	
	【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	地域保健、母子保健、成人保健	
	【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	高齢者保健・介護、産業保健	
	【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	学校保健、国際保健	
	【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	社会福祉概論				科目コード	F111-30			
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康				担当教員名	清水 剛志			
実務経験									
開講時期	2年前期				授業の方法	講義			
必修・選択	選択				単位数	1単位			
前提科目(知識)	社会保障 食生活論				後継科目				
関連科目	公衆衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須								
授業の概要	少子高齢社会における社会福祉の諸問題に目を向けて、社会福祉の理念・歴史・制度・福祉活動の動向と課題を学ぶ。保健・医療・福祉の3分野に、栄養士・管理栄養士が他職種と連携をとりながら、どのような役割を担っているかを修得する。								
学習目標	社会福祉の根底である人間生活の援助のあり方を求めて、栄養士・管理栄養士が社会福祉にかかわる専門職としての心得てほしい社会福祉援助技術の基本的な考え方を理解する。								
キーワード	栄養士 社会福祉 社会保障 食生活 援助技術								
テキスト・ 参考書等	金子光一編 社会福祉概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	保健分野・医療分野・福祉分野の3分野に携わる専門職として、社会福祉の根幹である人間生活の援助のあり方を優先して学んでいる。また、近年の福祉の動向と課題を理解できる。								
LO-2									
LO-3	社会福祉の基礎的知識、理論、歴史的な経緯、現状を栄養士業務とどうかかわり合いをもって、人間理解に到達できるのかをいつも意識して学んでいる。								
LO-4	日頃から、福祉に関する新聞記事に興味・関心を持ち、自ら学ぶことをとおして専門分野に関する実践的知識を身につけている。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	20	10						100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3		20							20
LO-4			10						10
LO-5									
備考									

授業計画

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

授業科目名	解剖生理学				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	杉森 道也 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	栄養士に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	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								

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

授業科目名	解剖生理学実験			科目コード	F113-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	川口 将史					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	解剖生理学		後継科目						
関連科目	解剖生理学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	本実験を通して、科学的な思考に基づいた報告書（レポート）の作成方法を学ぶ。 解剖生理学で学んだ人体の構造（解剖学）と機能（生理学）の知識を深めるため、自身の身体や生体材料などを用いた演習・実験を行う。								
学習目標	人体の構造と機能の関連性について、細胞レベルから組織・器官レベルまでの幅広い視点に基づいて理解する。 得られたデータについて、科学的な思考に基づいて報告書（レポート）を作成する。								
キーワード	顕微鏡、組織、バイタルサイン、運動、感覚、神経活動、反射								
テキスト・ 参考書等	プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	実習で体験した生理現象を、人体の構造に関連して説明できる。								
LO-2	実習に参加し、実験方法と技術を習得する。								
LO-3	科学的な思考に基づいて、報告書（レポート）を作成できる。								
LO-4	実習の内容に興味を持ち、疑問を持つことができる。								
LO-5	グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2						20			20
LO-3			40						40
LO-4						10			10
LO-5						10			10
備考	A: 実験への参加状況（遅刻・欠席）と実験へ取り組む姿勢を評価する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：ディスカッション（意見交換）、問題解決型学習（文献検索その他） 実験を5つの項目に分け、5つのレポートを提出する。組織標本の描画のため、無地のノート1冊を準備する。								

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

授業科目名	食品衛生学			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	坂井 良輔 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)	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 食品加工学								
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	食品の生産から加工、流通、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性確保について学ぶ。食品安全関連法規を学び、食品衛生行政について理解する。								
学習目標	常の食生活で起こっている食中毒、または行われている食品添加物使用、表示方法などを理解し、生活を送るにあたって役にたつ学問、知識であることを再認識する。								
キーワード	食中毒 HACCP 食品添加物								
テキスト・ 参考書等	食べ物と健康 食品衛生学 食の安全と衛生管理 岸本 満 編集 中山書店 ISBN978-4-521-74290-8								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	食品の生産から加工、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、食品安全性関連法規、食品行政についての知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	食品の生産から加工、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、食品安全性関連法規、食品行政についての知識を基に、適切な意見及び考えを述べることができる。								
LO-4	食品の生産から加工、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、食品安全性関連法規、食品行政についての知識を学習しようとする意識を持つ。								
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)	70	15	15						100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3		15							15
LO-4			15						15
LO-5									
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	食品の安全性：食品衛生と微生物：食品の安全性の確保 食品衛生の目的 微生物の種類を理解する		
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。		0分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。		120分
第2回	食品の変質：食品成分の変化 腐敗、鮮度の判定 油脂の変敗を理解する		
	【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	変質の防止：変質の原理 変質の制御法を理解する		
	【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	食中毒 ：食中毒の分類と発生を理解する		
	【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	食中毒 ：細菌性食中毒の種類、特徴、病原性、症状を理解する		
	【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	食中毒 ：ウィルス 寄生虫 自然毒による中毒を理解する		
	【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	食品と寄生虫疾患：寄生虫の種類、生態、感染経路、予防法を理解する		
	【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	食品と感染症：経口感染症と病原体、人獣共通感染症、プリオン感染症を理解する		
	【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	食品汚染物質・残存物質：カビ毒、農薬、PCB、ダイオキシンについて理解する		
	【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	食品添加物：食品添加物の種類、性質、役割、安全性の評価、使用基準を理解する		
	【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	食品の包装：機能、種類、性質、衛生性、安全性を理解する	
	【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	食品衛生管理：コーデックス、HACCPシステムを理解する。	
	【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	食品の表示と規格：表示法の概略、規格基準、成分規格を理解する。	
	【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	食品安全行政：食品安全行政の対象と範囲について理解する。	
	【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	食品安全関連法規：食品安全基本法、食品表示法、調理師法、製菓衛生師法などを理解する	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】要点を確認・整理して試験準備をすすめる。	120分

授業科目名	食品衛生学実験			科目コード	F115-32				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生		担当教員名	藤田 恭輔 半田 彩実					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	食品衛生学		後継科目	なし					
関連科目	食品学実験、食品学総論、給食管理実習								
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	食品の衛生に関わる実験を行い、食品衛生学で学んだ知識を深める。前半は食品の衛生に関わる微生物の実験を行い、後半は食品添加物等についての化学実験を行う。								
学習目標	食品衛生学で学んだ知識を実験を通して確実に身につけることを到達目標とする。								
キーワード	食品衛生、微生物、食品添加物								
テキスト・ 参考書等	テキストは使用しない 適宜プリント配布								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	実験の内容に対する食品衛生学の知識が定着している。								
LO-2	実験に参加し実験方法と技術を習得する。								
LO-3	実験の内容についてレポートにまとめ、考察することができる。								
LO-4	グループの一員として積極的に実験に関わることができる。								
LO-5	実験レポートをルールに基づき提出できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2						30			30
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5			10						10
備考	A:実験への参加状況と実験へ取り組む姿勢を評価する。 レポートはコメントを付けて返却する 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する。:グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション（藤田） 実験の概要説明、使用器具等の説明	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第2回	微生物実験の諸注意と復習（半田） 環境中の細菌検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第3回	調理器具の細菌検査 （半田） 生菌数・大腸菌群の検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第4回	食品中の細菌検査 （半田） 生菌数・大腸菌群の検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	食品中の細菌検査 （半田） 黄色ぶどう球菌の検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第6回	食品中の細菌検査 （半田） 分離培養	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第7回	食品中の細菌検査 （半田） 大腸菌群の判定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第8回	食品中の細菌検査 （半田） グラム染色	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第9回	着色料の検査（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第10回	着色剤の検査 ：試料調整（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

第11回	着色剤の検査　：定量試験（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	ヒスタミンの検出（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	牛乳の鮮度試験（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	飲料水の水質検査（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	食器洗浄の検査（藤田）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

授業科目名	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I、臨床栄養学I					
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。 授業支援ページ								

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

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、調理実習（妊娠期）の説明	
	【予習】献立作成に必要な資料を収集する。 応用栄養学 のノート（妊娠期）を見直す。	30分
	【復習】献立作成に必要な資料を収集して、目を通しておく。	30分
第2回	調理実習 妊娠期（共通献立）	
	【予習】妊娠期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・妊娠期の特徴（栄養学的、身体的、食事摂取基準）	70分
第3回	調理実習（離乳期）の説明 嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（離乳期）を見直す。	30分
	【復習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第4回	調理実習 離乳期（共通献立、調乳）	
	【予習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・各社粉ミルクの特徴（栄養素など表にするとわかりやすいかも）	60分
第5回	調理実習 アレルギー対応食の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（食物アレルギー）を見直す。	30分
	【復習】アレルギー対応食の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第6回	調理実習 アレルギー対応食	
	【予習】アレルギー対応食の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・アレルギー患者の特徴	70分
第7回	調理実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第8回	調理実習 高齢期（共通献立+自作一品）	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・ミキサーとフードプロセッサのの違い	60分
第9回	オーラルフレイルに関する実習	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】フレイルについて確認しておく。	70分
第10回	運動栄養学実習	
	【予習】応用栄養学 のノート（運動と栄養）を見直す。	30分
	【復習】運動と栄養について理解を深める。	70分

第11回	調理実習 の説明、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第12回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立 の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第13回	オーラルフレイルに関する実習 、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立 の試作	70分
第14回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の調理工程を確認する	30分
	【復習】自作献立 のレポート作成	70分
第15回	調理実習 高齢期	
	【予習】高齢期 の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	60分

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

授業計画

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

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

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、調理実習（妊娠期）の説明	
	【予習】献立作成に必要な資料を収集する。 応用栄養学 のノート（妊娠期）を見直す。	30分
	【復習】献立作成に必要な資料を収集して、目を通しておく。	30分
第2回	調理実習 妊娠期（共通献立）	
	【予習】妊娠期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・妊娠期の特徴（栄養学的、身体的、食事摂取基準）	70分
第3回	調理実習（離乳期）の説明 嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（離乳期）を見直す。	30分
	【復習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第4回	調理実習 離乳期（共通献立、調乳）	
	【予習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・各社粉ミルクの特徴（栄養素など表にするとわかりやすいかも）	60分
第5回	調理実習 アレルギー対応食の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（食物アレルギー）を見直す。	30分
	【復習】アレルギー対応食の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第6回	調理実習 アレルギー対応食	
	【予習】アレルギー対応食の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・アレルギー患者の特徴	70分
第7回	調理実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第8回	調理実習 高齢期（共通献立+自作一品）	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・ミキサーとフードプロセッサのの違い	60分
第9回	オーラルフレイルに関する実習	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】フレイルについて確認しておく。	70分
第10回	運動栄養学実習	
	【予習】応用栄養学 のノート（運動と栄養）を見直す。	30分
	【復習】運動と栄養について理解を深める。	70分

第11回	調理実習 の説明、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第12回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立 の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第13回	オーラルフレイルに関する実習 、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立 の試作	70分
第14回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の調理工程を確認する	30分
	【復習】自作献立 のレポート作成	70分
第15回	調理実習 高齢期	
	【予習】高齢期 の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	60分

授業科目名	臨床栄養学			科目コード	F131-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	伊藤 陽子						
実務経験	病院に11年余勤務し、入院患者の栄養管理、入院・外来患者の栄養指導、多職種連携の業務を行った。これらの業務経験を活かして授業を実施する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養学総論、応用栄養学	後継科目	臨床栄養学 、臨床栄養学実習						
関連科目	臨床栄養学 、臨床栄養学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	傷病者の栄養状態を把握し、病態に即した適切な食事の提供や食事のとり方を助言するための基礎知識を学ぶ。病気の原因、症状、食事療法をつなげて考えられるような授業の構成とする。								
学習目標	栄養状態の評価・判定、疾患に関する基礎知識と食事療法を理解する。								
キーワード	病態 栄養管理 食事療法								
テキスト・ 参考書等	「栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論 第2版」友竹浩之 塚原丘美編著 講談社 、「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編著 文光堂、「腎臓病食品交換表 第9版								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：専門科目群（人体の構造と機能・栄養と健康・栄養の指導）での関連を理解し、病態栄養、食事療法に関する専門的な知識を習得する。								
LO-2	技能：								
LO-3	思考力・判断力・表現力：種々の病態に対応する食事療法を理解し、病態の改善に向けた介入計画や献立への反映を考えることができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：食の専門職として、より高い専門性・問題解決能力を身につけるため、常に学ぶ姿勢を保持している。								
LO-5	人間性・社会性：								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80		10			10			100
LO-1	70		5						75
LO-2									
LO-3	10		5						15
LO-4						10			10
LO-5									
備考	評価その他Aは平常点とし、授業態度、授業への取り組み方（確認小レポートの提出状況）等の評価する。 毎回、授業内容の確認小レポートを課し翌週提出する。返却時に解説する。授業内容に関するグループディスカッションなどのアクティブラーニングを行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 1.臨床栄養の概念 1.1意義と目的～1.2医療制度と栄養管理 グループディスカッション：栄養士業務とは？	
	【予習】教科書p.1～4を読み、わからない語句等を調べておくこと。 栄養士にはどのようなスキルが必要か考える。	50分
	【復習】臨床栄養の意義と目的を理解し、傷病者や要介護者への栄養ケアマネジメント、栄養管理プロセスを説明できるようにする。医療制度、介護保険制度と入院時食事療法制度についてまとめる。	120分
第2回	1.臨床栄養の概念 1.3医療と臨床栄養～1.4福祉・介護と臨床栄養 グループディスカッション：栄養士の職業倫理 事例検討	
	【予習】教科書p.5～9を読み、わからない語句等を調べておくこと。 医療保険制度、介護保険制度について調べる。	50分
	【復習】医療における栄養士の役割、標準的ケアやチーム医療についてまとめる。 福祉・介護における栄養士の役割、チーム医療や在宅ケアについてまとめる。	120分
第3回	2.栄養食事療法、栄養補給法 2.1栄養・食事療法と栄養補給法～2.2経口栄養補給法 調べ学習：特別治療食の診療報酬算定要件について調べる。	
	【予習】教科書p.10～22を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】栄養補給法の選択基準や食種、特別治療食の分類と適応についてまとめる。	120分
第4回	2.栄養食事療法、栄養補給法 2.3経腸栄養補給法～2.4静脈栄養補給法 症例検討：栄養補給法の選択	
	【予習】教科書p.23～29を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】経腸栄養剤の分類と特徴をまとめる。 経腸栄養、静脈栄養の選択基準、合併症とその対策についてまとめる。	120分
第5回	3.栄養、代謝、内分泌系疾患 3.1栄養、代謝、内分泌系疾患の成因と症状～3.4糖尿病	
	【予習】教科書p.30～41を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】代謝性疾患、内分泌系疾患の成因と症状についてまとめる。 痩、肥満、糖尿病の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第6回	3.栄養、代謝、内分泌系疾患 3.5脂質異常症～3.8甲状腺機能低下症 教科書補足：食品と薬物の相互作用	
	【予習】教科書p.41～49を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】脂質異常症、高尿酸血症、甲状腺機能亢進・低下症の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第7回	4.消化器系疾患 4.1消化器系疾患の成因と症状～4.5.2潰瘍性大腸炎	
	【予習】教科書p.50～64を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】消化器系疾患の成因と症状、栄養管理、栄養素の消化・吸収についてまとめる。 消化性疾患（下痢、便秘）、炎症性腸症候群の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第8回	4.消化器系疾患 4.6肝炎、脂肪肝、肝硬変～4.8膵炎	
	【予習】教科書p.65～78を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】肝疾患、胆嚢疾患、膵疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第9回	5.循環器疾患 5.1心臓の役割と血圧～5.5心不全	
	【予習】教科書p.79～93を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】心臓の生理学機能と血圧調節機能について理解する。 高血圧症、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第10回	中間テスト・解説 第1回授業～第8回授業までの内容について、小テストの出題を中心とした中間テストを行い、これまでの授業の振り返りを兼ねて解説する。	
	【予習】第1回～第8回の授業内容を復習し、小テストの問題を見直しておく。	180分
	【復習】中間テストの解説を振り返りながら、第1回～第8回の授業内容を再度復習する。	80分

第11回	6.腎疾患 6.1腎臓の役割と尿の生成～6.4慢性腎臓病（CKD）	
	【予習】教科書p.94～104を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】腎臓の役割と尿の生成について理解する。 糸球体腎炎（腎炎症候群）、腎不全、慢性腎臓病（CKD）の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第12回	6.腎疾患 6.5ネフローゼ症候群～6.7血液透析・腹膜透析	
	【予習】教科書p.105～115を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】ネフローゼ症候群、糖尿病腎症、透析の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第13回	7.血液系疾患 7.1血液系疾患の成因と症状～7.3出血性疾患 8.呼吸器系疾患 8.1呼吸器系疾患の成因と症状～8.4肺炎	
	【予習】教科書p.116～128を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】血液系疾患および呼吸器系疾患の成因と特徴についてまとめる。 貧血、出血性疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。 慢性閉塞性肺疾患（COPD）、気管支喘息、肺炎の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分
第14回	9.筋・骨格系疾患 9.1筋・骨格系疾患の成因と症状～9.4サルコペニア 10.免疫・アレルギー疾患 10.1免疫・アレルギー疾患の成因と症状～10.3自己免疫疾患	
	【予習】教科書p.129～145を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】筋・骨格系疾患、免疫・アレルギー疾患の成因と症状について理解する。 骨粗鬆症、骨軟化症、くる病、サルコペニア、廃用性筋萎縮、食物アレルギー、自己免疫疾患の疾患特性、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	180分
第15回	11.摂食機能低下 11.1摂食機能低下の成因～11.2嚥下障害	
	【予習】教科書p.146～154を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】嚥下のメカニズムについて理解する。 嚥下障害、栄養アセスメント、食事療法についてまとめる。	120分

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

第11回	糖尿病食品交換表の使い方：食品交換表の構成、食品の分類、基本献立の単位計算 GD：調理実習（たんぱく質・Naコントロール食）の代表献立の選出および発注 提出課題：調理実習（脂質コントロール食）実習後レポート	
	【予習】臨床栄養学 の第11回、12回の授業内容を振り返り、『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』の単位計算ができるようにしておく。	30分
	【復習】課題：糖尿病食品交換表を用いて基本献立の単位計算を完了させる。	30分
第12回	糖尿病展開食献立の作成 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』を用いて指示単位数の展開食献立を作成する。	
	【予習】糖尿病の食事療法、食品交換表の使い方、低エネルギーコントロール食の献立作成について復習しておく。	30分
	【復習】課題：糖尿病食品交換表を用いた展開食献立を完成させる。第14回の授業時に提出。	30分
第13回	調理実習：たんぱく質・Naコントロール食	
	【予習】調理手順を頭に入れて、実習当日にスムーズに動けるようにする。	30分
	【復習】実習を振り返り、たんぱく質・Naコントロール食の調理、試食からわかったことをレポートする。 課題：調理実習（たんぱく質・Naコントロール食）の実習後レポート 次回提出。	30分
第14回	腎臓病食品交換表の使い方：食品交換表の構成、食品の分類、単位計算の方法と献立表の記入について 提出課題：調理実習（たんぱく質・Naコントロール食）実習後レポート 糖尿病食品交換表を使った展開食献立レポート	
	【予習】腎臓病の食事療法を復習しておく。臨床栄養学 の第13～14回の授業内容を振り返り、食品の分類について理解しておく。	30分
	【復習】課題：腎臓病の食品交換表を用いて提示献立の単位計算を行う（腎臓病単位計算レポート） 次回提出。	30分
第15回	嚥下スクリーニング実習：嚥下スクリーニング法、液体のとりみ調整、粥ミキサーと粥ゼリーの調理と試食、 市販の嚥下調整食と栄養補助食品の試食 提出課題：腎臓病食品交換表単位計算レポート	
	【予習】臨床栄養学 の第15回の内容を復習しておく。	30分
	【復習】嚥下機能障害者への食事提供、日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2021の嚥下調整食の分類、とりみ分類について復習する。	30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、必要に応じて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	栄養指導論実習			科目コード	F133-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導		担当教員名	安嶋 まなみ					
実務経験	栄養教諭・管理栄養士として、石川県内小中学校に勤務した経験を、栄養指導論実習の授業に活用する。								
開講時期	2年前期		授業の方法	実習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	栄養指導論　、		後継科目	公衆栄養学					
関連科目	応用栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許								
授業の概要	栄養指導論　・　で学習した内容を活かし、対象者に合わせた栄養指導計画の立案～評価までの流れを経験してもらう								
学習目標	対象者に対する適切なアセスメント、計画立案、実施、評価を行うことができるようになる								
キーワード	栄養指導マネジメント、栄養カウンセリング、行動科学理論、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	資料等は実習時間内に適宜配布する。 1年時に使用した教科書を準備しておくことと課題に取り組みやすいと思われる。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】対象者を理解し、適切な指導計画～評価までの栄養指導に関する技法を理解している								
LO-2	【技術・実践力】栄養指導に関わる資料を対象者が理解しやすいよう作成することができる								
LO-3	【思考・判断力】								
LO-4	【関心・意欲・態度】								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			30						30
LO-2			50						50
LO-3									
LO-4									
LO-5			20						20
備考	右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：プレゼンテーション、ディスカッション、実習								

授業計画

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

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

授業科目名	公衆栄養学			科目コード	F133-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導		担当教員名	加藤 久					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養指導論、栄養指導論、栄養指導実習		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許、栄養教諭二種免許の各資格に必要								
授業の概要	「食」の捉え方を幅広く学習するとともに健康増進法に基づいた国、地域レベルで行われている栄養行政や公衆栄養活動の現状を学習する								
学習目標	地域の健康・栄養指導問題の把握・課題分析を行い、栄養改善の計画、実施、評価のフィードバックを行う公衆栄養の基礎を習得することを目標とする。								
キーワード	公衆栄養活動、栄養政策、公衆栄養疫学、								
テキスト・ 参考書等	ウェルネス 公衆栄養活動 「医歯薬出版」								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	地域の栄養と健康状態について把握し、資料の種類や見方についても説明できる。地域の健康増進に関する調査、行政施策、課題、関連法令について理解し説明ができる。								
LO-2									
LO-3	栄養指導の中に地域の栄養・健康増進の課題を工夫してプレゼンすることができる。								
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	10	10			10			100
LO-1	70	10	10			10			100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	期末試験（ 7 0 % ） 平常点（ 3 0 % ）とし総合的に評価します。平常点は授業態度、レポート、小テストを含みます。								

授業計画

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

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

授業科目名	調理学			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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	120分
第6回	調理科学と栄養 植物性食品（2）：小麦	
	【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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	120分
第12回	調理科学 成分抽出素材：でんぷん，ゲル化材料，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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	120分
第14回	食事計画と供食	
	【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 スライド（抜粋）→	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 スライド（抜粋）→	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，ぼたろいかのぬた和え，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，焼き駄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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		60分

第11回	調理9：巻きずし・いなしずし，はまぐりの潮汁，新生姜の甘酢漬け，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，甘酢漬け，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 1組 2組	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 1組 2組	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 1組 2組	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 1組 2組	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
	白飯、ハンバーグステーキ、コールスロー、ブ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	
第2回	【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
	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	
第3回	【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
	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	
第4回	【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 1-2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
	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	
第5回	【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 2組記録表：	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 1組 写真	60分
	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	
第6回	【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 2組記録用紙：	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 1組 写真	20分
	実技試験1・筆記試験	
第7回	【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、再度調理を試みる	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 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9回	ビザ、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 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10回	バエリア、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 2組 写真 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11回	ミートパイ、クラムチャウダー、ティーボンを実習する。	
	【予習】テキストで実習する料理（パイ生地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 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 1組 写真	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 1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 2組 写真	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 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 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 1組 写真	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 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 茶碗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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組		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 1組 2組	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 1組 2組	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 1組 2組	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 1組 2組	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	調理学実験			科目コード	F135-20				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	中根 一恵					
実務経験	小学校で学校栄養職員として勤め、献立作成や給食管理などに携わってきた。その経験をいかし、栄養士免許取得に必要な技術や知識を伝える。								
開講時期	2年後期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	調理学実習		後継科目						
関連科目	給食管理 食品学 食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須_x000D_								
授業の概要	調理操作の基礎を科学的な視点で捉える能力を養う。 また、伝統的な加工食品の作り方も学び、調理の科学的な知識を深める。								
学習目標	実験・実習を通して調理の基礎・コツなどを科学的に理解する。 また、基本的調味料割合や調理技術から大量調理への応用力までの再確認を行う。 豆腐やこんにゃくなどの身近な食品を作り、食品加工について理解を深める。								
キーワード	調理学、調理科学、食品加工								
テキスト・ 参考書等	テキスト：「調理のためのベーシックデータ」、松本仲子他著、女子栄養大学出版社								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	食品加工、調理中に起こる変化を理解する上で必要な基礎知識を実験を通して身につけ、レポートを作成することができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	調理を科学的に理解することに関心や意欲があり、期限を守って実験ノートを提出することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実験を進めることができる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			90			10			100
LO-1			75						75
LO-2									
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						10			10
備考	Aは、授業中の姿勢、コミュニケーションなどを評価する。レポートは、提出期限を必ず守ること。 実験ノートには、コメントをつけて学生に返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：グループワーク、実習								

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

第11回	卒業論文原稿の修正、作成	
	【予習】卒業論文原稿をグループで協力して作成する	60分
	【復習】卒業論文原稿の修正をグループで協力して実施する	30分
第12回	卒業論文原稿の完成	
	【予習】卒業論文原稿をグループで協力して作成する	60分
	【復習】卒業論文の内容を各自理解する	30分
第13回	卒業論文発表会に向け、発表用スライドおよび原稿の作成	
	【予習】卒業論文発表用スライドの作成	60分
	【復習】卒業論文発表会用スライド及び原稿の修正	60分
第14回	発表用スライドおよび原稿の修正、完成	
	【予習】発表用スライドおよび原稿の修正	60分
	【復習】卒業論文発表会用スライド及び原稿完成	30分
第15回	発表の練習	
	【予習】発表時の役割分担、発表内容の確認	90分
	【復習】発表の練習	90分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	半田 彩実					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学などに関する基礎的知識		後継科目						
関連科目	調理学 調理学実習 ・ 調理学実験								
資格等 取得との関連									
授業の概要	大卒の研究テーマに関して，これまでの学びや関心をもとに，グループで相談したり，関連のある文献を検索して読み，報告をしたりしながら研究内容を具体的に決め，卒業論文執筆のために調査あるいは実験を進める。そして，そのデータを整理および分析し，最終的には卒業論文の執筆および卒業研究発表会において，成果をプレゼンテーションにより発表する。								
学習目標	決定した研究内容の研究計画を立て，意欲的に，グループで協力しながら研究ができる。 研究テーマに関連のある文献や資料および調査あるいは実験により得られたデータをまとめることができる。 卒業研究発表会の練習を行うなど最後まで積極的に取り組み，研究内容を他の人の前でわかりやすく発表できる。								
キーワード	調理に関する実験 食生活 卒業研究発表会								
テキスト・ 参考書等	調理学，調理学実習，調理学実験で使用したテキスト。その他，適宜資料を配布する。								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2	研究手法を考え，調査や実験に取り組むことができる。								
LO-3	まとめた先行研究や実験結果より根拠を示しながら，考察・結論を導き出すことができる。								
LO-4	意欲的な姿勢で研究に取り組むことができる。								
LO-5	グループで協力し，卒業研究要旨集の原稿作成や卒業研究発表会において表現力，調整力，実務能力を備えている。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60		20	20			100
LO-1									
LO-2			30						30
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5					20				20
備考	その他Aは，関心・意欲や授業態度など総合的に評価する。 卒業研究発表会に向けてパワーポイントの添削や発表の練習も実施し，学生にフィードバックする。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：グループワーク，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	オリエンテーション，研究とは	
	【予習】	0分
	【復習】これまでの学びや関心をもとに，研究テーマについて考える	30分
第2回	先行研究の検索	
	【予習】先行研究を調べるためのキーワードを考える	90分
	【復習】研究テーマに関連した学術論文を検索し，どのような研究が行われているかを知る	30分
第3回	実験方法と研究計画書の考案	
	【予習】研究計画書とは何か調べる	30分
	【復習】研究テーマに関連する内容について，学術論文や本などを用いて収集・整理する	60分
第4回	予備調査・実験の実施1	
	【予習】調査内容に必要な材料を準備する	60分
	【復習】利点・欠点を書き出し，次回の改善点を考える	60分
第5回	予備調査・実験の実施2	
	【予習】前回の反省点を思い出す	60分
	【復習】本実験に進むための準備をする	60分
第6回	本調査・実験の準備と実施1	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し，手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第7回	本調査・実験の準備と実施2	
	【予習】前回の調査・実験内容と結果を考慮し，引き続き実施するための必要な調理材料等を準備する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第8回	本調査・実験の準備と実施3	
	【予習】前回の調査・実験内容と結果を考慮し，引き続き実施するための必要な調理材料等を準備する	30分
	【復習】得られたデータを整理し，改善点などを考察する	30分
第9回	卒業論文の書き方	
	【予習】卒業論文に関する本を読む	60分
	【復習】論文の流れを考える	60分
第10回	論文執筆とディスカッション1	
	【予習】各自で書けるところから論文を書いてみる	30分
	【復習】ディスカッションした内容の再検討を行い，修正する	60分

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

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

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	安嶋 まなみ					
実務経験	石川県内の小・中学校に29年間に在籍し培った栄養教諭・管理栄養士としての実務経験を、授業に活用する。								
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	食育および栄養指導に関する基礎知識		後継科目						
関連科目	食育および栄養指導系科目								
資格等 取得との関連	準学士								
授業の概要	提示した研究テーマについて、調査または実践を行い、卒業研究論文としてレポートをまとめる。また、研究成果については、パワーポイントを持いてプレゼンテーションを行う。								
学習目標	食育および栄養指導の観点から、提示されたテーマについて調査・実践研究を行っていくことで、調査能力、論理的な思考力、レポート作成能力、プレゼンテーション能力を身に付ける。								
キーワード	研究、論文作成、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	特になし								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	テーマに関連した食品や栄養学的な知識を身に付けている。								
LO-2	調査や実験の手法や統計解析法など、研究に必要な研究手法を身に付けている。								
LO-3	研究テーマにおける作業仮説を設定し、その仮説を証明するための研究計画を作成できる。設定した課題に対してデータに基づいて論理的な答えを導くことができる。								
LO-4	研究内容について関心を持ち、課題解決に向けて意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	能動的にコミュニケーションを取りながら円滑に協働して、自分の役割を果たしながら研究を進められるようになっている。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5						20			20
備考	研究に対する関心、意欲、コミュニケーションが必要。 レポートは、コメントや添削を行なうなどのフィードバックを繰り返し行い、最終的に完成させる。								

授業計画

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

第11回	卒業論文原稿の修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】論文原稿を確認	30分
第12回	卒業論文原稿の最終修正	
	【予習】論文原稿の修正	90分
	【復習】論文原稿を確認	30分
第13回	パワーポイントおよび発表原稿の修正	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】パワーポイントおよび発表原稿の確認	30分
第14回	パワーポイントおよび発表原稿の最終修正	
	【予習】パワーポイントおよび発表原稿の修正	90分
	【復習】パワーポイントおよび発表原稿の振り返り	30分
第15回	発表練習	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】発表練習	90分

授業科目名	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もち，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	・ 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。 ・ 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。 ・ 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。								
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】配付資料を読み、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める	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 授業用資料	
	【予習】私たちの生活をとりにく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ったらよいか」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のか、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 稗田智恵子教授	
	【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	現地に向いて食に関する学びを深める。	
	【予習】富山県立山町の食文化の特徴を調べる。	120分
	【復習】富山県立山町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	富山県内の農作物の生産状況や消費などの現状を知るとともに富山県の歴史や文化を学び、今後について考える。	
	【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	心理学の基礎				科目コード	F511-20			
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系			担当教員名	樋口 康彦				
実務経験									
開講時期	2年後期			授業の方法	講義				
必修・選択	選択			単位数	2単位				
前提科目(知識)				後継科目	なし				
関連科目	コミュニケーション論								
資格等 取得との関連									
授業の概要	現代ほど人間の心理とそれが導き出す様々な行動のメカニズムが注目されている時はない。 本講義では心理学の概論書に必ず出てくる基本事項について日常生活で体験する様々な出来事を例に挙げながら、できるだけ平易に説明していく。								
学習目標	心理学の入門書に記載されているような基本事項、性格、感覚、記憶などについて基本的な事柄を理解し、日常生活に役立てられるようにする。								
キーワード	性格、知能、記憶、学習								
テキスト・ 参考書等	特になし。								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	心理学の基本的な分野である欲求、知能、性格、感情、学習、記憶、認知と思考、感覚、知覚について理解する。								
LO-2	心理学の知識を対人関係において生かすことができる。								
LO-3	心理学的な事象に対し、自ら考えて問題解決できる。								
LO-4	心理学的な物の見方を身に着けることに強い意欲を持つ。								
LO-5	社会における心理学的な諸問題に対し、独自の視点で考察できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		10		10	10			100
LO-1	20								20
LO-2					10				10
LO-3			10						10
LO-4						10			10
LO-5	50								50
備考	LO-4の10は授業態度（いかにグループワークなどに積極的に参加したのか）とする。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。 現代の心理学的事象に関して何度がグループワークを行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション。心理学とは何か。心理学の研究対象および心理学の研究方法について。	
	【予習】シラバスを読んで授業の内容について確認する。	30分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	60分
第2回	欲求・動機づけ。欲求のメカニズムと種類について。	
	【予習】欲求および動機づけについて、本や心理学辞典などで調べる。	60分
	【復習】欲求のメカニズムについて考える。	60分
第3回	欲求・動機づけと行動。欲求充足のメカニズムについて。	
	【予習】欲求・動機づけと行動について、本で調べる。	80分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	90分
第4回	知能とは何か。知能の測定法および知能と創造性。知能に影響を与えるのは遺伝か環境か。	
	【予習】知能について、本や心理学辞典などで調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第5回	性格について。性格研究の歴史的展望および性格の測定方法。	
	【予習】性格研究の歴史的展望を、本や心理学辞典などで調べる。	90分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第6回	性格形成の要因(1)。遺伝か環境か。	
	【予習】性格形成における遺伝と環境の影響について本やインターネットを用いて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第7回	性格形成の要因(2)。性格形成における社会的要因について。	
	【予習】性格形成における社会的影響について本やインターネットを用いて調べる。	60分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	60分
第8回	感情について。喜怒哀楽。感情のモデルおよび現代の感情理論について。	
	【予習】感情喚起のモデルについて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第9回	学習について。レスポナント条件づけとオペラント条件づけ、学習の形成、モデリングなど。	
	【予習】学習成立の条件について考える。	90分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第10回	記憶(1)。記憶の種類および記憶のメカニズムについて。	
	【予習】記憶のメカニズムについて考える。	90分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	90分

第11回	記憶(2)。記憶の忘却と変容および効果的な記憶法について。	
	【予習】記憶の忘却と変容について本で調べる。	90分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	90分
第12回	認知と思考。脳の中での複雑な情報処理および心的イメージについて。	
	【予習】心的イメージについて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第13回	感覚について。刺激と五感について。	
	【予習】五感の働きについて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第14回	知覚(1)。図と地および錯覚について。	
	【予習】様々な錯覚が生じる原因について調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第15回	知覚(2)。形・空間の知覚について。後期テストについての説明。	
	【予習】ヒトが形・空間を知覚する時の特徴について調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120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 （東京化学社）								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
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		30			10			100
LO-1	50								50
LO-2			25						25
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。 レポートは採点后に返却する。								

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	・日商PC検定試験3級（文書作成）合格を目指す。（受験は任意） ・「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。・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	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 「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 P30～38 段落の書式設定、ページ設定と文書の印刷「例題02」ダウンロード テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P165～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。 DEKIDAS-WEBで知識科目の練習をする。	25分
第5回	テキスト「Office2021」第2章 P39～47 表の作成「例題03」 テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P167～169 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】P43まで「例題03」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。 「第5回レベルチェック」を作成し、復習【4】へ1週間以内に提出すること。	25分
第6回	テキスト「Office2021」第2章 P44～59 表のセル内の配置、セルの網掛け、罫線の種類の変更、いろいろな書式設定「例題04」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。 先週の課題「例題03」をテキストP43まで完成させておくこと。	20分
	【復習】e-typingのカルテをスクショし、Wordでファイル「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】来週授業で使用する食べ物または風景の写真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「Googleドライブの使い方」ダウンロード	
	【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。 「例題05」「でんでんむし」ダウンロード	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P66までの授業で学習したところを完成させ、ファイル「例題05」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」「英語講座開講のご案内.docx」 知識科目の練習問題「知識科目解答シート_第8回情報処理演習1.xlsx」ダウンロード	
	【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」を必ず持ってくること！ 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こと「模擬問題1完成版」 「知識科目解答シート_第8回情報処理演習1.xlsx」を問題114まですべて解答し、課題提出【1】へ1週間以内に提出すること。 まだe-typingがレベル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。	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2回模擬試験」 ズバリ合格BOOK 第1回 模擬。「第1回知識科目」 「【知識科目資料】ビジネス文書の書き方」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1回知識科目」を「課題【1】」へ、「新入社員研修2023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」 「第10回知識科目補足資料」	
	【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」「第11回知識科目補足資料」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、「大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-未満のものはカルテ「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」「第12回知識科目補足資料」	
	【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回知識科目」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-未満のものはカルテ「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【1】（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【2】（小テスト） 「問題文」「全国安全週間.docx」「完成例」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。 以前にインストールした「商工会議所ネット試験システム」は旧バージョンなのでダウンロードフォルダ内のアプリを削除してから、新バージョンの「商工会議所ネット試験システム」をダウンロードしインストールする。	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。 【日商PC検定(文書作成)3級受検希望アンケート】に全員回答すること。	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【1】（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【2】（小テスト）「問題文」「ファイル」「完成例」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。 「商工会議所ネット試験システムが正常に起動しない場合」ダウンロード	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」「提供ファイル」「完成例」	
	【予習】過去の未提出課題の最終締め切りは、7月29日16:20です（提出した場合は必ず報告すること） 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。「日商pc検定(文書作成)3級受検について」 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	P104～116 Excel 数式の入力、関数（SUM、AVERAGE）、罫線、表示形式の設定 「例題09_売上管理表」ダウンロード	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく 先週欠席した者は、ファイルを配付するので授業前に申し出ること	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	P117～138 Excel 書式設定、列や行の設定、シートの操作、ページ設定 ファイル「例題10_ブックの印刷」ダウンロード	
	【予習】新しい座席表をダウンロードし確認しておく。 先週欠席者は「例題09_売上管理表.xlsx」をダウンロードし、テキストP116までを復習しておくこと。 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」「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」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）「ROUND練習_課題」 P156～159 棒グラフ作成「例題20」、P160～161 円グラフ	
	【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」の「【課題】」シートを完成させ、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 Excel レーダーチャート「実習24」、折れ線グラフ「グラフと関数の練習」 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「グラフと関数の練習(完成例)」 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」「実習28」	
	【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 ピボットテーブルを使ったクロス集計、グループ別データ集計「例題22」 P86～91 WordへのExcelデータ貼り付け「例題07_模擬試験結果のお知らせ.docx」「例題07_模擬試験結果.xlsx」	
	【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「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 「通貨」「紙幣」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。 テキストP214まで、PowerPoint課題「円高と円安」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「プレゼン資料」 画面切り替え効果、アニメーションの追加	
	【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。 先週のファイル「円高と円安」をテキストP227まで完成させ、「例題29」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	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実なものにしておく。	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8～9割完成させる。 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PowerPoint「グループ名プレゼン発表」を提出できるように、PowerPointのスライドを8～9割完成させておくこと。 できなかったグループは冬休み中の役割分担を決めておくこと。	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完成させ代表者1名が課題提出すること セリフ原稿を完成させる。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）筆記用具必携 【教室変更】3限（2組）：F205教室、 4限（1組）：F204教室	
	【予習】プレゼン発表の練習をグループごとに入念にしておく！ 発表する衣装や格好、髪型、小物や道具などを決め、必要があれば用意しておくこと。	45分
	【復習】学期末試験はありません。過去の課題は1月19日までにそれぞれの提出先へ提出し、1月20日までに提出した旨を報告すること。	0分

授業科目名	ビジネススキル演習			科目コード	F514-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 実務系		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	コミュニケーション論 国語表現法		後継科目	給食管理校外実習					
関連科目	情報処理演習 日本国憲法								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	就職活動に臨むための準備として面接指導、履歴書の書き方などを実施する。 また、社会人として働くために不可欠なマナーや社会人になるためのスキルを身に付ける。								
学習目標	自己分析をし、自分が目指す進路を明確にする。 学生と社会人の立場の違いを考え、社会人になるためのマナーやスキルを身につけて実践できるようにする。								
キーワード	就職活動、自己分析、ビジネスマナー								
テキスト・ 参考書等	・ Career Guide 2026 ・ 社会人のための基本ビジネスマナー ナツメ社								
学修成果	学生が獲得すべき具体的な成果								
LO-1	就職活動に関する基本事項を理解し、社会人として働くために不可欠なルールやマナーに関する知識を十分に修得し、行動することができる。								
LO-2									
LO-3	自身の性格、特徴、能力を分析し、自己PRをすることができる。								
LO-4	仕事への意欲や将来について積極的に考え、実現にむけて取り組むことができる。								
LO-5	知識だけでなく自分の置かれた立場を自覚したうえで行動することができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			65		5	30			100
LO-1			30			10			40
LO-2									
LO-3					5	5			10
LO-4			25			5			30
LO-5			10			10			20
備考	A は関心、意欲、態度、行動などを評価する。 課題やレポートに対して、コメントをつけて返却する。 授業の一部でグループワークを行う。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバス、学習目標等について説明する 栄養士の就職先を再確認する 就職活動の一連の流れ、就活の進め方	
	【予習】シラバスで全体の流れを確認する	15分
	【復習】今後の進路について考える	30分
第2回	自己分析の必要性の確認、自己分析を行う	
	【予習】就職活動の流れを確認する	15分
	【復習】自己分析を深めながら、履歴書の内容を再度確認する	30分
第3回	働くことの意義や目的を考える	
	【予習】なぜ働くのか、自分の考えを書きだす 働くために必要なことをあげ、なぜそれが必要であると考えたのか理由を考える	15分
	【復習】学んだことをまとめる	30分
第4回	給食会社ガイダンス	
	【予習】ガイダンスに参加できるよう、身だしなみをととのえる	15分
	【復習】委託給食会社と直営の違い、各社の特徴をまとめる	30分
第5回	給食会社ガイダンス	
	【予習】ガイダンスに参加できるよう、身だしなみをととのえる	15分
	【復習】委託給食会社と直営の違い、各社の特徴をまとめる	30分
第6回	給食会社ガイダンスで受けた印象、様々な条件を踏まえて比較検討する 面接対策：面接の形式 面接に向けた自己分析と内容案の作成	
	【予習】給食会社ガイダンスの内容を復習しておく 自己分析を行い、自己PRができるよう準備しておく	15分
	【復習】面接の様式についてまとめておく 模擬面接のイメージトレーニングをする	30分
第7回	模擬面接(ハローワーク) 1分間自己PR動画の確認、記録	
	【予習】面接でのチェックポイントを押さえ、声に出して練習する	15分
	【復習】自分の面接の良かった点と悪かった点を書きだし、改善案を考える	30分
第8回	模擬面接の振り返り	
	【予習】自分の面接態度を評価する	15分
	【復習】面接の改善点について、再度考える	30分
第9回	仕事をするための基礎知識 身だしなみについて	
	【予習】身だしなみはなぜ大切か考えてみる。	15分
	【復習】スーツの着こなし方、身だしなみの整え方について復習する	30分
第10回	仕事をするための基礎知識 仕事への取り組み方、進め方	
	【予習】報連相の大切さを確認する	15分
	【復習】仕事をする上で大事なことについて確認する。	30分

第11回	仕事をするための基礎知識 敬語の使い方、メールの書き方、電話のとりかた・かけ方	
	【予習】なぜ仕事をするうえで敬語が必要であるのか、メールや電話のとりかた・かけ方のマナーが大切であることを考える。	15分
	【復習】career guide、教科書をみて、電話での注意点を再確認する	30分
第12回	履歴書の見直し、お礼状の書き方	
	【予習】履歴書、お礼状の書き方についてcareer Guideを見ておく	15分
	【復習】履歴書、お礼状の書き方のポイントをまとめておく	30分
第13回	就活セミナー実践編(ハローワーク)	
	【予習】電話のかけかた、メールの送信のポイントをおさえておく	15分
	【復習】面接の改善点について、再度考える 電話のかけ方を復習する	30分
第14回	伝えることの難しさをグループワークにて再認識する	
	【予習】どのような時に伝えることの難しさを実感するか書き出す	15分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	30分
第15回	心を鍛える対人関係力について考える ストレスを抱えたときの対処方法を考える	
	【予習】自身のコミュニケーションの取り方を思い出す	15分
	【復習】コミュニケーション力の重要性を確認する。 自身のストレス対処法を認識する。	30分

授業科目名	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。ミニッツペーパーより質問等に答える。 その他：A LO-4・LO-5 ミニッ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 運動・スポーツ実施状況概説	
	【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	スポーツ・運動・健康政策を考える	
	【予習】政策動向について確認してみる。	45分
	【復習】運動や健康に関する国の指針の現状について確認する。	45分
第3回	総合型地域スポーツクラブとは何かを考える	
	【予習】自身の幼少期からのスポーツ環境についてまとめておく。	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく。	45分
第4回	スポーツ健康産業の領域と現況を知る	
	【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	スポーツ・運動・健康産業における“サービス”とは何かを知る	
	【予習】前回配布の内容をよく読む	45分
	【復習】中間レポート 7/2配布、提出締め切り7/23	45分
第6回		
	【予習】	45分
	【復習】	45分
第7回		
	【予習】	45分
	【復習】	45分
第8回	期末試験とまとめ、授業アンケート	
	【予習】	45分
	【復習】	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)			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】ペ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】バドミントンのダブルスについて調べる。	20分
	【復習】ペ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	ニューススポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】ニューススポーツについて調べる。	20分
	【復習】ニューススポーツと競技スポーツの違いを復習し、ニューススポーツの理解を深める。	25分
第12回	ニューススポーツ(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文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味を理解し、回答することができる。								
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)		90				10			100
LO-1		40							40
LO-2		40							40
LO-3		10							10
LO-4						10			10
LO-5									
備考	小テスト（90％程度）、授業への参加・予習状況〔その他、A〕（10％程度）で評価する。								

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									
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)		70	15			15			100
LO-1		20							20
LO-2		20							20
LO-3		30							30
LO-4			15			15			30
LO-5									
備考	【成績評価方法】 山田：小テスト25%、授業への参加・課題状況 [その他、A] 25% で評価する。 Scanlan：Grades will be based on in class completion of worksheets (5%) and the final test.(45%) (授業中のワークシート記入 (5%) と最終試験(45%) 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	Unit6:小テスト・プレゼン 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	Unit7:小テスト・プレゼン 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。 https://zoom.us/download#client_4meeting	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 メールの文章、文章表現について	
	【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	第5回の振り返り 文章表現について	
	【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。 課題【メール文章作成】5/24 17:00まで 詳細は添付ファイルを確認する。 課題に対して返事はしません	45分
第7回	今まで授業の総まとめ 食生活論で使用するテキスト「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」を持参する	
	【予習】食生活論で使用するテキスト「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」5編1章を読んでおく。	45分
	【復習】ノートの提出について 提出〆切：6/7（金）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