

食物栄養学科教育課程

(令和8年度入学生に適用)

区分	授業科目	講義 演習 実習 の別	単位数		担当教員名 ( )内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考		
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭							
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選									
教 養 科 目	現代社会と人間Ⅰ	講	1		担当教員	1												
	現代社会と人間Ⅱ	講	1		担当教員	1											(集中講義)	
	人間と情報	講	2		春名	2												
	コミュニケーション論	講	2		小平	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		塩見	1									1			
	健康スポーツ	実技	1		(渡邊)			2							1			
	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	11	4	2	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	解剖生理学	講	2		(杉森)			2					2	2		
			解剖生理学実験	実	1°		川口						3		1	1		
		運動生理学	講	1°		小椋								1	1	1		
		病理学	講	2°		(山本)				2					2	2		
		生化学	生化学Ⅰ	講	2		藤田					2				2	2	
			生化学Ⅱ	講	1°		藤田								1	1	1	
生化学実験	実		1°		藤田								3	1	1			

必修7単位を含め12単位以上履修

区分	授業科目	講義演習実習の別	単位数		担当教員名 ( )内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考	
			必修	選択 (注1)		1 学 年				2 学 年				栄養士	栄養教諭		
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選						
専 門 科 目	食品と衛生	食品学実験	実	1	竹内	3								1	1		
		食品学総論	講	2	竹内			2						2	2		
		食品学各論	講		2°	竹内					2			2	2		
		食品加工学	講	2		竹内						2		2	2		
		食品衛生学	食品衛生学	講	2	(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Ⅰ	講	2		安嶋	2							2	2		
		栄養指導論Ⅱ	講		2°	安嶋				2				2	2		
		栄養指導論実習	実		1°	安嶋					3			1	1		
		公衆栄養学	講		2°	(加藤)							2	2	2		
	給食の運営	調理学	調理学	講	2	半田	2							2	2		
			調理学実習Ⅰ	実	1	半田	3							1	1		
			調理学実習Ⅱ	実	1	中根	3							1	1		
			調理学実習Ⅲ	実		1°	中根・半田				3			1	1		
			調理学実験	実		1°	中根						3	1	1		
	給食管理	給食管理	講	2		太田裕			2					2	2		
		献立作成実習	実		1°	太田裕				3			1	1			
		給食管理実習	実		1°	太田裕・中根					4		1	1			
		給食管理校外実習	実		2°	太田裕							2	2	※(注2)		
その他	スポーツ栄養学	講		1	大森・(高戸)						1						
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				31	26		14	0	12	10	6	20	8	15	53	53	
総 計				38	42		21	11	16	12	6	22	8	17	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。

## 栄養教諭二種免許状取得教育課程

(令和8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				備 考		
			必修	選択		1 学 年		2 学 年				
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選			
栄養に係る教育に 関する科目	学校栄養指導論	講		2	安 嶋			2				
	計			2				2				
教職に関する科目	教育の基礎的理 解に関する科目	教 師 論	講		1	(谷内口)		1				
		教 育 原 理	講		2	(沢井)太田			2			
		教 育 心 理 学	講		2	(山 川)		2				
		特別支援教育概論	講		1	(柳 川)		1				
		小 計			6			4	2			
	道徳、総合的な 学習の時間等の 内容及び生徒指 導、教育相談等 に関する科目	教育課程、道徳・ 総合的な学習の時 間・特別活動指導、 及び教育方法総論	講		2	四杉・半田				2		
		教 育 相 談	講		2	樋 口			2			
		小 計			4				4			
	教育実践に関す る科目	栄養教育実習指導	実		1	(城岡)安嶋					3	
		栄 養 教 育 実 習	実		1	安嶋・太田						校外実習 2年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教諭)	演		2	安嶋・太田・樋口						2
		小 計			4					3	2	
	計			14			4	6	3	2		
	合 計			16			4	8	3	2		

## 栄養教諭二種免許状取得教育課程

(令和7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				備 考		
			必修	選択		1 学 年		2 学 年				
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選			
栄養に係る教育に 関する科目	学校栄養指導論	講		2	安 嶋			2				
	計			2				2				
教職に関する科目	教育の基礎的理 解に関する科目	教 師 論	講		1	(谷内口)		1				
		教 育 原 理	講		2	(沢井)太田			2			
		教 育 心 理 学	講		2	(山 川)		2				
		特別支援教育概論	講		1	(柳 川)		1				
		小 計			6			4	2			
	道徳、総合的な 学習の時間等の 内容及び生徒指 導、教育相談等 に関する科目	教育課程、道徳・ 総合的な学習の時 間・特別活動指導、 及び教育方法総論	講		2	四杉・半田				2		
		教 育 相 談	講		2	嶋 野			2			
		小 計			4				4			
	教育実践に関す る科目	栄養教育実習指導	実		1	(城岡)安嶋					3	
		栄 養 教 育 実 習	実		1	安嶋・太田						校外実習 2年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教諭)	演		2	安嶋・太田・樋口						2
		小 計			4					3	2	
	計			14			4	6	3	2		
	合 計			16			4	8	3	2		

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、社会福祉概論					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	栄養士の資格について、時代の移り変わりや栄養士の役割、栄養素の働きや体の構造、科学用語や実験器具など、専門科目を学ぶ前に覚えておくに役立つ基礎知識などを開設する。								
学習目標	栄養士・管理栄養士の歴史を踏まえ、健康であるための適切な栄養摂取の方法を考える能力を培うことを目標とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここから・ナビゲーション 第一出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養士・管理栄養士について理解できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養士の取り巻く環境について理解し、生涯にわたり学ぶ姿勢がみられる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		30						100
LO-1	60		30						90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考	レポート課題については、チェックの後、学生からの要望があれば返却する。								

## 授業計画

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

授業科目名	解剖生理学			科目コード	F113-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	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	栄養士が関わる解剖生理学系の専門技術や技法を習得している。								
LO-3	分子・遺伝子レベル、細胞レベル、臓器レベルで、ヒトの成り立ちを考えることができる。								
LO-4	授業を通して、自分自身を含め、人間が自然の"理"の中で生きていることへの関心をもっている。								
LO-5	人体の構造と働き、さらには人間社会の成り立ちの基本がわかることにより、社会的能力の必要性がわかる。								
評価方法 / LO(学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	30								30
LO-2	10								10
LO-3	30								30
LO-4						20			20
LO-5						10			10
備考	<p>期末試験は多肢選択問題・語句記入問題・記述式問題からなる。  多肢選択問題は栄養士実力認定試験の過去問題に准ずる。  成績入力後、希望者には採点した答案用紙を開示する。  A: 毎回の講義の終わりに小テストを行い、感想と質問も併せて記入して提出する。この小テストの成績は、評価の対象とし</p>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	細胞と代謝	
	【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】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	細胞と遺伝子	
	【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	細胞と組織	
	【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	運動器系	
	【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	神経系	
	【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】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	脳と感覚器系	
	【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】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	内分泌系	
	【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】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	循環器系・呼吸器系	
	【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】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	循環器系・血液と体液	
	【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	泌尿器系	
	【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】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	体液・血液の酸・塩基平衡、循環器系：心臓と血圧	
	【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	血圧の調節機構、生殖器系1	
	【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	生殖器系2	
	【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	消化器系1	
	【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	消化器系2	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分

授業科目名	病理学			科目コード	F113-20				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	山本 誠士					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	解剖生理学、生化学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	病理学の役割から始まり、細胞の障害や再生・修復、さらに動脈硬化症、高血圧症、癌などの病因・病態について概説する。また、代謝異常を示す疾患や食品衛生上重要視される感染症の原因についても学修するものである。循環障害で起こる病気について、さらに、生体防御反応としての炎症や免疫機能についても学修を行う。								
学習目標	動脈硬化症、高血圧症、糖尿病、癌など食生活の改善である程度予防できる病気を中心に、病気の成り立ちを理解する。								
キーワード	疾病、細胞傷害、循環障害、炎症、組織再生、感染症、免疫、腫瘍								
テキスト・ 参考書等	カラーで学べる「病理学」・ヌーベルヒロカワ第5版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病の病態メカニズムや病態の推移について説明ができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考									

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	病理学の領域	
	【予習】教科書（病理学の領域）を読む	60分
	【復習】第1回授業の復習	120分
第2回	細胞、組織とその障害	
	【予習】教科書（細胞、組織とその障害）を読む	60分
	【復習】第2回授業の復習	120分
第3回	再生と修復	
	【予習】教科書（再生と修復）を読む	60分
	【復習】第3回授業の復習	120分
第4回	循環障害（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫）	
	【予習】教科書（循環障害（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫））を読む	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第5回	循環障害（遺伝子レベル、動物モデルなどの概説）	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第6回	炎症（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫）	
	【予習】教科書（炎症）を読む	60分
	【復習】第5回授業の復習	120分
第7回	免疫とアレルギー（免疫系の仕組みと働き、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症）	
	【予習】教科書（免疫とアレルギー（免疫系の仕組みと働き、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症））を読む	60分
	【復習】第6回授業の復習	120分
第8回	免疫とアレルギー（治療方法、応用的治療法の開発）	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第8回授業の復習	120分
第9回	感染症と治療方法	
	【予習】教科書（感染症）を読む	60分
	【復習】第9回授業の復習	120分
第10回	代謝異常（脂質代謝異常、糖質代謝異常、たんぱく質代謝異常、核酸代謝異常）	
	【予習】教科書（代謝異常（脂質代謝異常、糖質代謝異常、たんぱく質代謝異常、核酸代謝異常））を読む	60分
	【復習】第10回授業の復習	120分

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

授業科目名	食品学実験			科目コード	F115-10					
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸							
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。									
開講時期	1年前期	授業の方法	実験							
必修・選択	必修	単位数	1単位							
前提科目(知識)	化学基礎(高校)	後継科目	食品学総論							
関連科目	食品学各論、食品加工学									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須									
授業の概要	実験上の諸注意、試薬の取扱い、実験器具の使用法、レポートのまとめ方などについて、実際に実験を行いながら学ぶ。食品の定性実験や定量分析を行うことで、食品の化学的な知識をより深める									
学習目標	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基本的な基礎知識を実験を通して身につける。また、化学実験の基本についても理解することを目標とする。									
キーワード	食品学、食品分析、食品化学									
テキスト・ 参考書等	テキスト：「改訂食品学実験ノート」、飯盛和代他著、建帛社発行 参考書：「食品学総論第5版」、渡邊浩幸ら編、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	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。 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。遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達することに、欠席0.5回分としてカウントする。レポートは、提出期限を必ず守ること(遅れた場合は減点									

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、実験内容の説明、諸注意	
	【予習】シラバスを読み、授業内容について把握する	20分
	【復習】授業概要および諸注意について確認し、各自忘れないようにまとめて記録しておく。	30分
第2回	実験の基礎（化学実験とは、モル・規定計算の説明、ピペット操作など）	
	【予習】テキスト1～5ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算ができるようにしておくこと。	30分
第3回	実験の基礎（化学計算、実験器具の使用法など）	
	【予習】テキスト6～18ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算がスムーズにできるようにしておくこと。	30分
第4回	中和滴定（試薬調製）	
	【予習】テキスト19～22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第5回	中和滴定（食酢中の酢酸定量）	
	【予習】テキスト22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第6回	中和滴定（計算およびレポート作成）	
	【予習】特になし。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	60分
第7回	沈澱滴定（硝酸銀標準溶液の調製）	
	【予習】テキスト26～27ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第8回	沈澱滴定（しょうゆの塩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、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	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5版」、渡邊浩幸ら編、講談社（食品学実験の参考書） 「日本食品成分表」（医歯薬出版）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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	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） 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。。遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達することに、欠席0.5回分としてカウントする。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業の説明、ヒトと食べ物	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。	90分
第2回	食品の分類、食品成分表の理解	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】食品成分表に関するプリント空欄を埋める。食品成分表の特徴や分析方法などについて理解しておくこと。重要キーワードについて確認する。	90分
第3回	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 作成中	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立つ学問、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	学生が獲得するべき具体的な成果								
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。遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達することに、欠席0.5回分としてカウントします。15回講義時間の終わりに行うレポートの任意の回の小設問を出題、その解答を総合的に小テストとして評価基準とします。								

## 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	栄養学総論			科目コード	F131-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	藤田 恭輔						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	無し	後継科目	生化学、生化学、生化学実験、応用栄養学、臨床栄養学						
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学								
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5版」 田地陽一編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養学について基礎的な知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	栄養に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べることができる。								
LO-4	栄養に関する基礎的な知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	64								64
LO-2									
LO-3	16								16
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、Googleクラスルームに解答例を示す。  遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養の概念	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第2回	食物の摂取	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第3回	消化・吸収 消化のしくみ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第4回	消化・吸収 各栄養素の消化・吸収	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第5回	炭水化物の栄養 糖質の役割	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	炭水化物の栄養 糖質の体内代謝、食物繊維	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	栄養学総論 前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	【復習】まとめを振り返る。	60分
第8回	脂質の栄養 脂質のはたらきと体内動態	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	脂質の栄養 脂質の体内代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の体内代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の量と質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	ビタミンの栄養	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13回	ミネラルの栄養	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	水・電解質の栄養学的意義	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第15回	エネルギー代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養学総論	後継科目	応用栄養学、応用栄養学実習、臨床栄養学、スポーツ栄養学						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージの生活習慣、運動時や特殊環境下での身体変化やその栄養摂取法について学ぶ。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等	サクセスフル 食物と栄養学基礎シリーズ 応用栄養学								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
LO-2	(該当せず)								
LO-3	(該当せず)								
LO-4	知識を積極的に修得しようとする意欲をもつ。								
LO-5	(該当せず)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	85	15						100	
LO-1	80	10						90	
LO-2									
LO-3									
LO-4	5	5						10	
LO-5									
備考	期末試験あり 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：ミニテスト								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明 成長・発達・加齢（老化）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）について理解を深める。	120分
第2回	栄養マネジメントについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養マネジメントについて理解を深める。	120分
第3回	食事摂取基準の基礎的理解（意義）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（意義）について理解を深める。	120分
第4回	食事摂取基準の基礎的理解（策定の基礎理論、活用の基礎理論）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（策定の基礎理論、活用の基礎理論）について理解を深める。	120分
第5回	食事摂取基準の基礎的理解（エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】食事摂取基準の基礎的理解（エネルギー・栄養素別食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準）について理解を深める。	120分
第6回	栄養マネジメント、妊娠期（概要）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養マネジメント、妊娠期（概要）について理解を深める。	120分
第7回	妊娠期（栄養アセスメント、病態、疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】妊娠期（栄養アセスメント、病態、疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分
第8回	授乳期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】授乳期について理解を深める。	120分
第9回	乳児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】乳児期について理解を深める。	120分
第10回	幼児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】幼児期について理解を深める。	120分

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

授業科目名	<b>栄養指導論</b>			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	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	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)		後継科目	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	栄養士免許取得に必修 準学士及び栄養教諭2種免許基礎資格(栄養士)に必修								
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)								
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	毎回PCを持参する。 グーグルクラスルームにて課題を提出する。 フィードバック：確認のための小テストを行う。小テストの状況について個別にフィードバックを返す。 アクティブラーニング：学習内容に応じてペア・グループの活動を行う。								

## 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 栄養指導の沿革	
	【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】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第2回	栄養教育の定義と健康教育・ヘルスプロモーション（栄養政策について理解する）	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第6回	国民健康・栄養調査 組織作り・地域づくり・食環境づくりへの展開	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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）	
	【予習】教科書・テキスト等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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】教科書・テキスト等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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）	
	【予習】教科書・テキスト等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	栄養カウンセリング（相談の方法と技術）	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	栄養教育マネジメント 理論・モデル・アセスメント	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	栄養教育マネジメント 目標設定と計画	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	栄養教育マネジメント プログラムの実施と評価	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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）	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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	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	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	栄養士免許取得に必修 準学士及び栄養教諭2種免許基礎資格(栄養士)に必修								
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、栄養アセスメントと食事改善計画について学ぶ。								
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、栄養アセスメントと食事改善計画について理解する。								
キーワード	ライフステージ別栄養指導、栄養アセスメント、食事改善								
テキスト・ 参考書等	栄養教育論 (学建書院)								
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	毎回PCを持参する。 グーグルクラスルームにて課題を提出する。 フィードバック：課題は必要に応じてコメントをつけて返却をする。 アクティブラーニング：学習内容に応じてペア・グループの活動を行う。								

## 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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、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】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	アセスメントと食事改善計画 食事計画の基本バランスの良い食事	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	アセスメントと食事改善計画 食事調査とその評価	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	アセスメントと食事改善計画 食事評価からの改善計画	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	アセスメントと食事改善計画 食事改善献立とその評価	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、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）	
	【予習】教科書等の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】スライド、教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

授業科目名	調理学			科目コード	F135-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識および化学の語句の基礎知識	後継科目	調理学実習 . . .						
関連科目	給食管理 献立作成実習 給食管理実習 給食管理校外実習 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、山田志麻編著 『イラスト 調理科学 第2版』（東京教学社） 参考書：山崎清子他 『NEW 調理と理論 第2版』（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。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。 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 復習スライド	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 復習スライド	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.49～52）	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 復習スライド	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 復習スライド	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 復習スライド	120分
第6回	調理科学と栄養 植物性食品（2）：小麦・雑穀	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.63～68）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第7回	調理科学と栄養 植物性食品（3）：いも類、豆類、種実類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.69～77）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第8回	調理科学と栄養 植物性食品（4）：野菜、果実類、きのこ類、藻類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.77～92）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第9回	調理科学と栄養 動物性食品（1）：食肉類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.96～101）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第10回	調理科学と栄養 動物性食品（2）：魚介類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.101～110）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分

第11回	調理科学と栄養 動物性食品(3)：卵類、牛乳・乳製品	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる(教科書：p.110～120)	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第12回	調理科学 成分抽出素材：でんぷん、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.124～139)	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第13回	調理科学 調味料・香辛料・嗜好飲料	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる(教科書：p.142～151)	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第14回	食事計画と献立作成	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる(教科書：p.154～166)	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第15回	食卓構成と食事環境	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる(教科書：p.167～179)	60分
	【復習】授業内容全体をまとめ、不明点は教科書等を用いて調べ、テストに備える	180分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学の理論に基づき、日本料理の基礎を重点に授業を進める。まず、実習する料理のポイントを説明し、デモンストレーションを行った後、食物の衛生と安全面に留意し、班ごとに協力しながら料理を完成させる。その後、味付けや盛り付けなどを確認し、正しい食事作法で試食する。また、実習内容を記録し毎回決められた期限までに提出する。								
学習目標	調理のコツを科学的にとらえ、様々な料理の種類や材料、分量、基本の調味割合を覚える。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：山内知子他著『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、山田志麻編著『イラスト 調理科学（第2版）』、東京教学社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理学の知識を十分に活かして、料理を仕上げることができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法、調味割合を修得し、時間配分を考えて仕上げることができる。								
LO-3									
LO-4	疑問に思ったことなどを積極的に調べて実習レポートを抜けなく作成しており、意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、グループの人と協力して実習に取り組んでいる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	20		15			60	5		100
LO-1	20								20
LO-2						45	5		50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度と実技試験を総合して評価する。 その他Bは、きゅうりの輪切りテストで評価する。 提出した実習レポートについては、コメントをつけて返却する。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。								

## 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, 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, 煮浸しの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 1組 2組	60分
第3回	調理3: えんどう飯, かきたま汁, ほたるいかのぬた和え, 利休まんじゅう, 番茶	
	【予習】えんどう飯, かきたま汁, ぬた和え, 利休まんじゅう, 番茶の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する 2組	60分
第4回	調理4: 胚芽米飯, 根菜味噌汁, 鰯の姿焼き, はりはり漬け	
	【予習】味噌汁, 鰯の姿焼き, はりはり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 2組	60分
第5回	調理5: 五目飯, かいわれ大根と蒲鉾のすまし汁, 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 2組	60分
第6回	調理6: 全がゆ, かぶとしめじの味噌汁, カレイの煮つけ, ひじきの炒め煮	
	【予習】白米飯, 味噌汁, カレイの煮つけ, ひじきの炒め煮の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第7回	調理7: 親子丼, のっぺい汁, 焼きナスのごま酢和え, 水羊羹, 煎茶	
	【予習】親子丼, のっぺい汁, 焼きナスのごま酢和え, 水羊羹, 煎茶の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第8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9回	調理8: 大門そうめん, 天ぷら, かき揚げ, フルーツ白玉	
	【予習】そうめん, 天ぷら・かき揚げ, フルーツ白玉の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第10回	調理9: 赤飯, 墨染豆腐のすまし汁, 梅和え, 二色かん, 玄米茶	
	【予習】赤飯, すまし汁, 淡雪かんの内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し, ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分

第11回	日本料理講習会	
	【予習】日本料理について、今まで習得したことを確認する	60分
	【復習】本日の実習内容を思い出し、ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第12回	調理10：黒米飯、鰯のつみれ汁、だし巻き卵、きんぴらごぼう	
	【予習】鰯のつみれ汁、だし巻き卵、きんぴらごぼうの内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し、ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第13回	調理11：巻きずし・いなしずし、蛤の潮汁、新生姜の甘酢漬、れんごんの酢煮、いんげんのごま和え	
	【予習】巻きずし・いなしずし、蛤の潮汁、甘酢漬、れんごんの酢煮、ごま和えの内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し、ポイントを意識して実習レポートを作成する	60分
第14回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ、再度実践する	30分
第15回	調理12：茶碗蒸し、わらび餅	
	【予習】茶碗蒸しの内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】本日の実習内容を思い出し、ポイントを意識して実習レポートを作成する 定期テストに向けて学習する	120分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵						
実務経験	小学校で学校栄養職員として勤め、献立作成や給食管理などに携わってきた。その経験をいかし、栄養士免許取得に必要な技術や知識を伝える。								
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	西洋料理の基本的な調理技術と調理法を学び、正しい食事作法を身につける。 また、日本料理の応用や郷土料理も実習する。								
学習目標	調理技術の向上を目標に、基本的な西洋料理を作ることができ、調理用語や調味割合を確実に覚え、おいしく、再現性のある調理ができるようになることを目指す。また、後続科目に繋がるよう、様々な料理を確実に作れるように反復練習を行う。								
キーワード	西洋料理 調味割合 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：山内知子 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 第2版』(東京教学社)、日本食品成分表2026(医歯薬出版)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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	遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。 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)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 1組 写真	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 2組記録用紙；	30分
第2回	白飯、ハンバーグステーキ、ガルニチュール、コールスローを実習する 西洋料理の基礎編（第三章 p.91~）を解説する	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、ひき肉の特徴、じゃがいも料理、キャベツのせん切り）を読んでポイントを確認する 1組記録用紙； 2組記録用紙；	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、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 2組 写真	60分
第3回	ピラフ、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（米料理、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 1組記録用紙；	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、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 2組記録用紙；	60分
第4回	白飯、鯔のムニエル、コンソメジュリエース、マセドアンサラダ、フルーツゼリーを実習する 1組記録用紙；	
	【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、マセドアンの切り方、ゼラチンの扱いなど）を読んでポイントを確認する 板書 炊飯について 板書 魚の卸し方	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、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 2組 写真	60分
第5回	ベベロンチーノ、オムレツ、グリーンサラダ、ブラマンジェ（いちごソース）を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（麺料理、パスタの種類、卵料理、でんぷんの糊化など）を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、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第6回	白飯、ブロッコリーのポターージュ、ポークソテー、ミモザサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、筋きり、ソテー、マリネ、茹で卵の作り方、エコ料理についてなど）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分
第7回	実技試験1・筆記試験	
	【予習】実技試験・筆記試験に備えて対策をする	20分
	【復習】実技試験での反省点をふまえ、再度調理をしてみる	60分
第8回	白飯、パンキンスープ、魚フライ、タルタルソース、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（魚をおろす(復習)、フライ、ルーの作り方、豆の種類、など）を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、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	20分
第9回	マカロニグラタン、ポトフ、スープストックの取り方、カスタードプディング、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（グラタン、ホワイトソースの作り方、スープストックの取り方、プーケガルニとは、卵の特性と凝固、紅茶の入れ方）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分
第10回	ピザ、ピシソワーズ、にんじんサラダ、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（イーストの扱い、ソース、じゃがいもの特徴、コーヒーの入れ方など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算、実習の要点や作り方などを記入する 実習内容に該当する箇所について教科書を確認して理解する	60分

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

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-16				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵 半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学 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、外部講師による冷凍食品講習会、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：山内知子 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 第2版』(東京教学社)、日本食品成分表2026(医歯薬出版)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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	遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。 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	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	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 もち米料理を復習する	60分
第2回	中国料理 1：炒飯、冬瓜湯、麻婆豆腐、中国茶（烏龍茶）を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理についてポイントを確認し、中国料理の基礎編を読んでおく	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の特殊調味料や切り方、調理法のコツ、中国茶の種類を復習する	60分
第3回	中国料理 2：八宝菜、酸辣湯、杏仁酥餅を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする いかの飾り切り、あんかけ料理の調理のコツを復習する	60分
第4回	中国料理 3：什錦火鍋、棒棒鶏、杏仁豆腐を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の乾物の扱いや切り方、調理法のコツ、寒天の扱いについて復習する	60分
第5回	中国料理 4：涼拍黄瓜、古老肉、肉包子、中国茶を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の道具や材料の切り方、調理法のコツを復習する	60分
第6回	外部講師による包丁研ぎ講習会	
	【予習】教科書(p.5、6)包丁の種類と構造をよく読んでおく	20分
	【復習】実習レポートに包丁研ぎのポイント、包丁の特徴などについて記入をする	60分
第7回	中国料理 5：五香茶葉蛋、叉焼肉、糖醋青花魚、中国茶（プアール茶）を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の盛り付け方や切り方、調理法のコツを復習する	60分
第8回	実技試験 1	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理かどうか考えてみる	20分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけ、課題を改善できるよう取り組む	60分
第9回	外部講師による魚のおろし方講習会	
	【予習】富山県の魚の種類や料理について調べる	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	60分
第10回	外部講師による中国料理講習会：水餃子、サラダ	
	【予習】中国料理の特徴について理解する	20分
	【復習】実習レポートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 餃子の皮の作り方、具の切り方と混ぜ方のコツを覚える	60分

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

授業科目名	給食管理			科目コード	F135-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子						
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に25年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	献立作成実習 調理学 調理学実習	後継科目	給食管理実習 給食管理校外実習						
関連科目	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_x000D_								
授業の概要	各種給食施設において、よりよい内容の給食が合理的、能率的、円滑に運営できるための管理・運営のあり方を専門的、体系的に学ぶ。								
学習目標	2年次給食管理 の (学内実習) ・ の2 (校外実習) のための基礎的知識、および将来栄養士としての実践の場に役立つよう基礎学力の習得を目標とする。								
キーワード	給食の運営 栄養・食事管理 特定給食施設								
テキスト・ 参考書等	逸見幾代・平林真弓 編著 Nブックス 給食の運営 栄養管理・経営管理 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できる								
LO-2	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えている								
LO-3	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができる								
LO-4	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られる								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50	30	20					100	
LO-1	30	30						60	
LO-2	10							10	
LO-3	10		10					20	
LO-4			10					10	
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにはコメントを書いて学生に返却します。ミニテスト等は採点し、返却後、解説します。授業の中にペア学習による学び合いや施設見学等体験学習を取り入れます。遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントします。								

## 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 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、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	日本食品成分表、調理のためのベーシックデータ 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。								
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します。 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。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントします。								

## 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 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	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	小平 達夫					
実務経験	地方銀行、教育機関、医療・介護業界にて通算26年間の勤務経験を活かし、経営、組織運営、人的資源管理等についてビジネス分野の基礎から応用まで解説する。								
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	実務指導、給食管理校外実習、心理学の基礎								
資格等 取得との関連									
授業の概要	コミュニケーション学を理論と実践の両面から捉え、実践面では新社会人の職場でのコミュニケーションを中心に学ぶ。また、理論においては身近な事例をもとにコミュニケーション学を各学術の視点から捉える。また、グループワーク、ペアワーク、授業の振り返りを行い、“気づき”を期待する。								
学習目標	ミクロの視点で、新社会人として職場への円滑な適応に向けた知識・技能を身につける。マクロの視点では、多文化からコミュニケーションを捉えることができる。多文化とは日本と諸外国という対比のみではなく、世代間、地域間等における対比も含める。多文化共生社会に適応可能な人材になることを目指す。								
キーワード	グローバル、外国人材との共働、多文化理解、円滑な職場でのコミュニケーション、コミュニケーション学における各種理論								
テキスト・ 参考書等	テキストはなし。参考図書：コミュニケーション論をつかむ（有斐閣）、はじめて学ぶ異文化コミュニケーション（有斐閣）、人間の理解（中央法規出版）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	様々なコミュニケーションおよび人間関係の理論について理解する。								
LO-2	他者との会話、コミュニケーションがうまく行える。								
LO-3	他者とのコミュニケーション、人間関係がうまくいかない時、自ら問題解決できる。								
LO-4	他者とのコミュニケーション力、会話力をアップさせるため、グループワーク等に対し積極的に参加する。								
LO-5	職場でのコミュニケーション方法、マナーについて知る。他者にうまく接することができる。								
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)	75					25			100
LO-1	15					5			20
LO-2	15					5			20
LO-3	15					5			20
LO-4	15					5			20
LO-5	15					5			20
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・その他Aは、平常点（授業中の発言、グループワーク、ペアワークを含む授業態度、授業終了後のアンケート）より評価します。</li> <li>・全体的に理解度が低い場合、解説を行う。</li> <li>・遅刻・早退の累積時間が、1回の授業時間の半分を欠席0.5回分としてカウントする</li> </ul>								

## 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 授業概要・授業目的、評価方法等の説明	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	30分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	60分
第2回	コミュニケーションと職業人生 ・これからの職業人生について ・働く意義ほか	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	60分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	60分
第3回	コミュニケーションと職業人生 ・社会で求められる人材 ・職業人の基礎能力ほか	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	60分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	90分
第4回	コミュニケーションと職業人生 ・心理学から見る対人関係 ・多職種連携ほか	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第5回	グローバルコミュニケーションを理解する ・日本の少子高齢化と労働力の現状、外国人材と日本の職場 ・コミュニケーションの視点から捉える外国人材受入の課題と取組み	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	90分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第6回	グローバルコミュニケーションを理解する ・多文化共生と外国人材との協働	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第7回	グローバルコミュニケーションを理解する ・相手国の文化理解から始まるコミュニケーション基礎	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	60分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	60分
第8回	コミュニケーションと心理学 ・人間関係とコミュニケーション上の配慮、対人関係における基本的態度（受容・共感・傾聴）	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第9回	コミュニケーションと心理学 リーダーシップとフォロワーについて学ぶ	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	90分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第10回	コミュニケーションと心理学 リーダーシップとフォロワーについて学ぶ	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	90分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	90分

第11回	コミュニケーションと産業組織心理学 ・マズローの欲求階層から見る学校生活と職業人生活	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	90分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	90分
第12回	コミュニケーションと産業組織心理学 ・マズローの欲求階層説から見る社会福祉法人の取り組み	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第13回	コミュニケーションと産業組織心理学 ・ポジティブ心理学とモチベーション理論	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第14回	災害時におけるコミュニケーション ・災害時の心理と外国人との協働	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分
第15回	まとめ	
	【予習】関連領域及び周辺領域について事前学習を行うこと。	120分
	【復習】授業後アンケートに質問事項等を入力すること。また、配布資料等をまとめ、知識の定着を図ること。	120分

授業科目名	国語表現法			科目コード	F511-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	奥野 美友紀					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	心理学の基礎 ビジネススキル演習					
関連科目	実務指導								
資格等 取得との関連									
授業の概要	演習（実践）を基本とし、随時、講義、およびグループ単位でのディスカッションや発表を取り入れつつ進める。また、受講者相互による添削も行い、よりよい書き方についての問題提起を共有する。場当たりの文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。 書くこと・読むこと・考えること・話すことに対し、積極的な取り組みを期待する（得意かどうかは問わない）。								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。</li> <li>・ 実際に書くことを通じて文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。</li> <li>・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。</li> <li>・ 自ら考え、判断する力を養う。</li> </ul>								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	橋本修・安部朋世・福嶋健伸編著『大学生のための日本語トレーニング スキルアップ編』（三省堂、2008） この他、必要に応じて随時プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	30	10	50			10			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	15	5	25			10			55
LO-5	15	5	25						45
備考	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。「提出課題（レポート）」は、課題プリント等提出物を含む。「その他（A）」は、グループワークをはじめとする授業への参加態度。 課題に対しては、授業中に口頭で説明したり、コメントを付けて返却する等のフィードバックを行う。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス 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。 自分の言語生活を振り返り、この授業を通して特にどんなことができるようになりたいか、自分なりの達成目標を考える。	60分
	【復習】授業の全体像について振り返る。	30分
第2回	日本語の表記の基礎 書き言葉と話し言葉 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 etc）について、ふりかえるとともに理解を深める。	
	【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3回	情報読書入門 教科書を用いて、探究学習やレポート作成の基礎となる俯瞰的・効率的な読書（情報収集）の方法を学ぶ。	
	【予習】いろいろな読書のしかたについて振り返っておく。	30分
	【復習】授業の内容をふりかえり、情報読書に適した本を手にとってみる。	60分
第4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5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、間違いやすい点について再確認しておく（小テストに向けての復習）。	90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、間違いやすい点について再確認しておく（小テストに向けての復習）。	120分
第7回	敬語小テスト 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】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8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】配布資料を確認し、授業の内容をふりかえっておく。	30分
第9回	情報読書入門 第3回に引き続き、探究学習やレポート作成の基礎となる、俯瞰的・効率的な読書（情報収集）の方法を学ぶ。	
	【予習】（情報読書 の内容を振り返っておく。	30分
	【復習】授業の内容をふりかえり、情報読書に適した本を手にとってみる。	60分
第10回	論理的に考える 社会生活の基礎となる、論理的な思考のしかたについて学ぶ。	
	【予習】配布資料を読み、課題に取り組んでおく。	60分
	【復習】課題プリントを完成させる。	60分

第11回	論理的に考える 情報を客観的に捉え、物事を多面的な視点から捉えることの重要性を学ぶ。また、意見や主張の根拠を吟味し、検証することに習熟する。	
	【予習】課題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	引用のルール 情報の収集と活用のかた（ルール）の基礎を学ぶ。「事実」と「意見」の見分け方・書き分け方について学ぶ。	
	【予習】出典（情報の引用元となる文献等）について情報収集し、準備する。	60分
	【復習】課題を完成させる。	60分
第13回	文章作成の基礎 論理の展開や効果的な文章の組み立て方について学ぶ。 テーマに即して、800字程度の文章を作成する（計画を立てる）。	
	【予習】今まで書いた文章について、それぞれの目的・性格・内容を振り返っておく。	30分
	【復習】ワークシートを点検し、テーマに沿った文章を作成する。	60分
第14回	文章作成の基礎 作成した文章をもとに、相互に添削・点検を行う。	
	【予習】テーマに沿った文章を作成する。	120分
	【復習】作成した文章について、相互修正をもとに再度推敲し、改稿のうえ完成させる。	90分
第15回	まとめ 学期末レポートの説明	
	【予習】全15回で学んだ内容をふりかえり、確認しておく。	30分
	【復習】全15回で学んだ内容をふまえ、学期末レポートを作成する。	150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意味を深めていく。毎回授業中に、テーマに関するディスカッションを行い、授業終了後にはミニツレポートを提出してもらう。								
学習目標	人権の種類と性格を学ぶとともに、「人権を行使する」という意味と重要性を理解する。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『改訂版・保育と日本国憲法』（みらい）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	主権者として人権の重要性について理解するとともに、日本国憲法の理念が実社会でどのように実現しているか認識できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70				30		100
LO-1			70				30		100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	評価方法（「その他」B）は、講義に取り組む態度を評価する。 具体的には、授業中のディスカッションの態度、授業終了後のミニツレポートの内容等が素材となる。 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。 上記の学生へのフィードバックは、授業冒頭で口頭にて行う。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス・憲法とはなにか 私たちの暮らしのなかの憲法	
	【予習】気になる憲法に関するニュースを調べてくる	90分
	【復習】テキストを読みノートをとる	90分
第2回	日本国憲法の制定過程を学ぼう	
	【予習】テキストの該当ページを読む	90分
	【復習】テキストを読みノートをとる	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4回	信教の自由と政教分離	
	【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5回	表現の自由の意義と制約	
	【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6回	経済的自由権と職業選択の自由	
	【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7回	「健康で文化的な最低限度の生活」とは	
	【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8回	社会権の成立と「生存権」をめぐる課題	
	【予習】私たちの生活をとりまくニュースについて調べておく	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	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。	90分
第10回	国会の権能	
	【予習】テキストの該当ページを読む	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】テキストの該当ページを読む	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字程度）。	90分
第13回	裁判所の仕組みと「司法の独立」原則	
	【予習】テキスト該当ページを読む。	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14回	平和主義	
	【予習】テキスト該当ページを読む。	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15回	地方自治について	
	【予習】テキスト該当ページを読む。	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、「とやまの食文化を次世代に伝える工夫について」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り、レポートにまとめたり、グループでの話し合い、発表を通して理解を深める。								
キーワード	富山県 農水産物 食文化 健康								
テキスト・ 参考書等	講義資料を配布する。 参考書：『伝え継ぐ 日本のお家庭料理』,別冊うかたま,一般社団法人農産漁村文化協会								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	とやまの食文化に関する知識を習得している。								
LO-2	講義や実習に参加し、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	講義、実習で学んだ内容について自身の言葉でレポートにまとめることができる。								
LO-4	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								

## 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 准教授 半田彩実、食物栄養学科 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 教授 稗田智恵子氏	
	【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】とやまの食について栄養と健康の観点から調べる。	120分
	【復習】健康面から考えるとやまの食の魅力を講義の内容を参考にまとめる。	50分
第4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る。	90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。	90分
第5回	現地に向いて食に関する学びを深める。	
	【予習】富山県の食文化の特徴を調べる。	120分
	【復習】富山県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。 富山県の歴史や文化を学び、とやまの食文化の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 准教授 半田彩実、食物栄養学科 中根一恵	
	【予習】富山県の水の特徴、米の種類などを調べる。	100分
	【復習】富山県の食材を用いた料理の特徴をまとめる。	60分
第8回	「次世代に伝え継ぐ、とやまの食文化」をテーマに受講者参加型のワークショップを行う。 「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 准教授 半田彩実、食物栄養学科 中根一恵	
	【予習】これまで7回の講義内容を「振り返りシート」で復習し、第8回のテーマについて自分の意見や考えをまとめておく。	120分
	【復習】ワークショップで出た意見や疑問、質問などをまとめて、レポートとして仕上げる。	60分

授業科目名	基礎化学			科目コード	F512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 自然科学系		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	多くの専門科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	食品・栄養・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できるように講義する。								
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	生理学・生化学につながるていねいな化学 (羊土社)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を習得している。								
LO-2	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を習得している。								
LO-3	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を習得している。								
LO-4	基礎的な化学の学習に意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	社会的に必要な化学に関する教養を身に付けている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		20			10			100
LO-1	50								50
LO-2			15						15
LO-3	20								20
LO-4						10			10
LO-5			5						5
備考	<p>A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、Googleクラスルームに解答例を示す。</p> <p>本授業は1回45分の講義となる。90分の欠席は、2回分の欠席となる。</p>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	物質の構成と原子構造	
	【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	化学結合	
	【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	物質量	
	【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	酸塩基、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5回	化学に必要な計算	
	【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	化学反応と平衡	
	【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	
	【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	身近な有機化合物	
	【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 Office2024」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 2024/2021対応 ]（改訂版）」技術評論社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	ネット社会におけるデジタル仕事術の知識を深め、総合的なコンピュータリテラシーを習得する。								
LO-2	Wordを使用し、基本的なビジネス文書を作成する技術を身に付けている。								
LO-3	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確かつ迅速に適切な文書を作成することができる。								
LO-4	授業に積極的に参加し、タイピング目標にも真剣に取り組むことができる。								
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		50	30			20			100
LO-1		25							25
LO-2		25							25
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5									
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日商PC検定試験3級（文書作成）合格を目指す。（受験は任意）</li> <li>・「その他 A」について：LO-4・・・欠席・遅刻・早退・忘れ物がなく、タイピング目標を達成するため練習に積極的に取り組めたかどうかを評価する。</li> <li>・理解度状況により、進度や進め方を変更する場合がある。</li> </ul>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	テキスト「Office2024」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。「2026情報処理演習1【第1回】.pdf」ダウンロード しっかりと読んで理解しておく。	25分
第2回	テキスト「Office2024」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。「2026情報処理演習1【第2回】.pdf」ダウンロード しっかりと読んで理解しておく。	20分
	【復習】テキスト「Office2024」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回カルテ.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「Office2024」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「Office2024」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回カルテ」をWebシラバス第3回「復習【4】」へ1週間以内に提出すること。	25分
第4回	テキスト「Office2024」第2章 P30～31 段落の書式設定、P36～38 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～知識科目問題24～44 【DEKIDAS-WEB新規登録】「DEKIDAS-WEB使い方」	
	【予習】・テキスト「Office2024」P29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。「情報処理演習1【第4回】資料.pdf」	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回カルテ」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「Office2024」第2章 P39～45 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」P167～168 知識科目「【第5回】資料」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」を完成させておくこと。 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回カルテ」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「Office2024」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「日商ネット試験システムが作動しない場合.pdf」	
	【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】・テキストP45まで「例題03」を完成させ、Webシラバス第6回、課題【1】へ1週間以内に提出すること。 ・「知識科目解答シート_第6回情報処理演習1.xlsx」をダウンロードし、テキスト「ズバリ合格BOOK」の問題を見て解答し、答え合わせ終わらせたファイルを、Webシラバス第6回 課題【2】へ2週間以内に提出すること。	25分
第7回	テキスト「Office2024」第2章 ワードアート挿入 スマホ内の画像を使って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】e-typingのカルテをスクショしWordへ貼り付け、「第7回カルテ」を復習【4】へ提出すること。 テキスト「Office2024」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	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第1回模擬試験」 ズバリ合格BOOK 第1回 模擬。「第1回知識科目」 「【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、1週間以内に提出する。 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8回カルテ」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2回 模擬「第2回知識科目」 「第9回知識科目補足資料.pdf」	
	【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】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、1週間以内に提出する。 まだe-typingがレベルC未満のものは、カルテ「第9回カルテ」を復習【4】へ提出すること。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分
第10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」	
	【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】今日行った模擬試験プログラム【問題1】を繰り返し練習すること「問題文」「英語講座開講のご案内.docx」「問題1完成版」 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回カルテ」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。 「日商PC検定文書作成3級受検アンケート」回答	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回カルテ」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。「【知識科目資料】ビジネス文書のライティング技術.pdf」	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回カルテ」を復習【4】へ提出すること。 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」	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」「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。	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。 ・タイピングカルテ課題をクリアしていない者のみ「第13回カルテ」を復習【4】へ提出すること	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。 「日商PC検定文書作成3級受検について2026前期.pdf」ダウンロード 「日商PC検定文書作成3級受検申し込みアンケート」回答	20分
	【復習】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。 タイピングカルテ課題をクリアしていない者のみ「第14回カルテ」を復習【4】へ提出すること	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第15回授業前まで（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 Office2024」実教出版（1年前期「情報処理演習」と共通）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	プレゼンテーションの基本や必要性を理解し、プレゼンテーション能力を活用できるところまで理解を深める。								
LO-2	Excelを使用し、表計算ソフトの機能、操作法を一通り身に付け、指示に従いグラフを作成したりデータベース機能を使いこなせるようになる。								
LO-3	PowerPointを使用し、プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて基本的なステップにしたがって実習課題のストーリーづくりを行い、グループ発表ができるようになる。								
LO-4	授業に積極的に参加し忘れ物もなく、課題や予習・復習にも真剣に取り組むことができる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		15	15			100
LO-1			30						30
LO-2			40						40
LO-3					15				15
LO-4						15			15
LO-5									
備考	LO-3・・・グループワークを行う。グループで協力し、プレゼンテーションを作り上げ発表する。 「その他 A」について：LO-4・・・遅刻欠席や忘れ物がなく出席して授業に集中し、予習復習課題に積極的に取り組んでいるか。・理解度状況により、進度や進め方を変更する場合がある。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	本演習に関するガイダンス P96～107 Excelの基本操作、入力画面、データ入力、オートフィル「ブックの操作」	
	【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」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「例題8」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】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P117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。 「SUM_AVERAGE関数練習問題.pdf」をダウンロードし、指示通り完成させる。ファイル名「関数練習1」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の練習」「例題12」	
	【予習】新しい座席表「1年1組」「1年2組」をダウンロードし確認しておく。 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の練習」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」 「Excel並べ替えと抽出の説明.pdf」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。「実習29」	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。 前回欠席者はファイルをダウンロードして使うこと	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、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進めておくこと。	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い場合は仕上げておくこと。	15分
	【復習】プレゼン発表練習をする。 来週のプレゼン発表会で使用するPowerPointファイル「グループ名プレゼン発表」を、グループ代表者1名がWebシラバス第14回 課題提出【1】へ授業終了までに提出しておくこと。ファイルサイズが大きい場合はGoogleドライブへ提出すること。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	【教室変更あり】 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	
	【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。過去の課題は第15回授業前日までにそれぞれの提出先へ提出し、授業時間内に提出した旨を報告すること。	0分

授業科目名	運動と健康			科目コード	F515-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系	担当教員名	塩見 一成						
実務経験	中学校・高等学校で教員として29年勤務した経験から得た知見や技術を活かし、授業の中で必要な知識・技術を解説する。								
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)		後継科目	健康スポーツ						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養教諭II種の取得に必須								
授業の概要	講義を通して、運動と健康・体力の関連について理解を深めるとともに、高齢化の進展や生活習慣病の蔓延が著しい現代社会において、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考える。								
学習目標	現代社会の特徴を健康面から理解するとともに、個人の健康・体力づくりに適合した運動の理論や内容、動きの構造を理解し、具体的に示せるようにする。								
キーワード	健康・体力づくり、生活習慣病、動きの構造								
テキスト・ 参考書等	教科書・参考書：宮本忠男(2023)「子どものやってみたいを育てるみやもっち体育」(株)クリエイツかもがわ 参考図書：三木四郎(2005)「新しい体育授業の運動学」(株)明和出版								
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】現代社会の特徴を踏まえ、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するとともに、生活習慣病の予防に関する基礎的知識を身につけ、目的に応じた健康・体力づくりの理論と方法について把握している。								
LO-2	【技能】生涯にわたり健康・体力を自己管理する重要性を理解し、健康・体力づくりに必要な情報を適切に評価したうえで、自ら実践できる技能を身につける。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】現代的なスポーツや健康に関する問題を的確に捉え、身体活動・運動の視点からその実践的な解決方法を考察することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】健康や体力に関する諸課題を自分のこととして捉え、自ら改善策を生み出すとともに、自身のコンディションへの関心を高め、その維持・向上に取り組むことができる。								
LO-5	【人間性・社会性】健康や体力に関する知識を協力・協働へとつなげ、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で、社会性の向上に役立てることができる。								
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)		50	50						100
LO-1		50	20						70
LO-2			5						5
LO-3			10						10
LO-4			10						10
LO-5			5						5
備考	毎授業後に、その時間のまとめレポートを作成する。 各々の授業では学びを深めるために、アクティブラーニングを半分以上の授業で実施する。 小テストは最後の時間に実施する。 授業への参加態度を考慮して評価する。								

## 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、健康と体力の概念、「身体を動かす」とは	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	40分
	【復習】授業の評価方法を理解する。「身体を動かす」及び、「遊び」についての理解を深める。	60分
第2回	身体の動きを運動学的に分析する	
	【予習】教科書P.006～P.009を読んでおく。	60分
	【復習】現代の社会背景や国民の傷病の現状を確認する。現代における健康・体力づくりの意義について理解する。	60分
第3回	「健康」についての理解を深める 健康の定義とは	
	【予習】運動やスポーツが健康に及ぼす影響について調べる。	60分
	【復習】講義内容を踏まえ、運動やスポーツが健康に及ぼす影響について理解を深める。	60分
第4回	運動と発育発達 子どもの運動体力・運動能力	
	【予習】体力の向上について調べる。	60分
	【復習】体力の向上とは何を意味するのか。子どもの体力調査の変遷から現代の子どもの理解する。	60分
第5回	生活習慣病と運動	
	【予習】生活習慣病及び、現代の疾病について調べておく。	60分
	【復習】健康の維持増進に必要な内容をまとめる。	60分
第6回	栄養と基礎代謝	
	【予習】食事とダイエットについて調べておく。	60分
	【復習】健康に日々を送るための食事と運動について理解を深める。	60分
第7回	運動と健康 トレーニングの基本原則について	
	【予習】体力の向上について調べる。	60分
	【復習】体力が向上するとは、具体的に筋機能や呼吸循環機能がどのように変化するのかを理解する。	60分
第8回	健康に日々を送るために、これまでの講義を振り返る。 小テスト	
	【予習】これまでの講義を踏まえ、興味ある内容について考える。	90分
	【復習】運動と健康の小テスト及び期末レポート作成からこの講義を振り返り、新たな視点から学びを深化させる。	440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									
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・体力を知ること」や「体力の維持・向上を図ること」そして「仲間と積極的にコミュニケーションを取ること」に主眼を置くために体力測定やニュースポーツ等を取り入れた実技を行う。								
学習目標	健康で豊かな生活を築き上げるために運動やスポーツの持つ意義や役割について学び、スポーツを通じた健康生活の維持を、実技により身につける。								
キーワード	健康づくり ニュースポーツ レクリエーション								
テキスト・ 参考書等	特に指定しない。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	知識・理解：スポーツと健康づくりの関連性について理解することができる。								
LO-2	技能：用具の使い方がわかる。自身の健康の維持・増進に必要な運動を実践できる。								
LO-3	思考力・判断力：それぞれの運動種目の特性とそれに期待される活動の効果について説明することができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：様々な運動種目に関心を持ち、意欲的に参加することができる。								
LO-5	人間性・社会性：ペア課題やチームスポーツにおいて、協調性をもって積極的に他者と関わることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			40			60			100
LO-1			25						25
LO-2						15			15
LO-3			15						15
LO-4						20			20
LO-5						25			25
備考	その他Aについて、LO2,4,5それぞれにおいて実技全体を通して総合的に評価します。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、健康スポーツとは？	
	【予習】運動着、体育館用シューズ、汗拭き用タオル、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(1回目)	
	【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。硬い床に膝をつけるため、ヨガマットやタオルを用意すること。	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	バドミントン(シングルス)	
	【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6回	バドミントン(ダブルス)	
	【予習】シングルスとダブルスの違いについて調べる。	20分
	【復習】フォーメーションの復習をする。	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(ダブルス)	
	【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8回	アダプテッド・スポーツ	
	【予習】アダプテッド(障がい者)・スポーツについて調べる。	20分
	【復習】アダプテッド・スポーツにはどのような工夫がされているのか復習し、理解を深める。	25分
第9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10回	ニュースポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】ニュースポーツについて調べる。	20分
	【復習】ニュースポーツと競技スポーツの違いを復習し、ニュースポーツの理解を深める。	25分

第11回	ニュースポーツ(中強度)：バレーボール型	
	【予習】富山県発祥のビーチボールについて調べる。	20分
	【復習】バレーボール型3種類それぞれの特性とルールについて復習をする。	25分
第12回	体力測定(2回目)	
	【予習】1回目の体力測定の復習をしておく。	20分
	【復習】講義内で配布した資料の復習をする。	25分
第13回	ニュースポーツ(強度高め)：キンボール(導入)	
	【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14回	ニュースポーツ(強度高め)：キンボール(試合)	
	【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
第15回	まとめ	
	【予習】今まで行ってきたニュースポーツについて復習しておく。	20分
	【復習】将来にわたって、自身の健康の維持・増進に取り入れられそうな運動やニュースポーツについて復習する。	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	公立学校で教員として勤務した経験を生かし、各講義で英語運用能力の育成ができるよう指導を行う。								
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	なし。		後継科目	英語					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	食物栄養学を専攻する学生のために作成された英語の総合教材を使用し、総合的な英語力の向上をはかる。								
学習目標	総合的な英語運用能力の向上を目指す。前期は、主に食物、栄養学、健康の分野で使用される基礎的な表現を学ぶ。								
キーワード	食物、栄養学、健康に関する英語の語彙、表現、読解力								
テキスト・ 参考書等	・ Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 ¥1,800(税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物・栄養学・健康に関する分野の英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学・健康に関する英語の文章を理解できる。								
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)		50	30			20			100
LO-1		20							20
LO-2		20							20
LO-3		10	15						25
LO-4			15			20			35
LO-5									
備考	<b>【成績評価方法】</b> 小テスト50%、レポート30%、授業への参加・課題状況 [ A ] 20%で評価する。 <b>【アクティブラーニング】</b> ペアワーク、グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッション								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 - 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】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	15分
第2回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 - B. Reading Passage ( 英文読解 ), C. Reading Comprehension ( 内容理解 ), G. Food Bite ( 食物栄養学に関するクイズ )	
	【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】 Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 - D. Useful Expressions ( 役に立つ表現 ), E. Structure ( 文法 ) に解答し、丸付けをする。	20分
第3回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension ( 内容理解 )	
	【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】 Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 - D. Useful Expressions ( 役に立つ表現 ), E. Structure ( 文法 ) に解答し、丸付けをする。	20分
第4回	【PC必須】 Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 - G. Food Bite ( 食物栄養学に関するクイズ ), プレゼンテーション作成	
	【予習】 Unit 1, 2 の内容の中で興味のある部分を選んでおく。	20分
	【復習】 Unit 1, 2 の内容に関して興味をもった部分のプレゼンテーションを作成する。	30分
第5回	【PC必須】 Unit 1, 2 小テスト + プレゼンテーション Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 - A. Key Words, B. Reading Passage,	
	【予習】 小テストに向けて単語の見直しをしておく。	30分
	【復習】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	15分
第6回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 - B. Reading Passage ( 英文読解 ), C. Reading Comprehension ( 内容理解 ), G. Food Bite ( 食物栄養学に関するクイズ )	
	【予習】 Unit 3 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】	20分
第7回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension ( 内容理解 )	
	【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 英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】	20分
第8回	【PC必須】 Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル - G. Food Bite ( 食物栄養学に関するクイズ ), プレゼンテーション作成	
	【予習】 Unit 3, 4 の内容の中で興味のある部分を選んでおく。	20分
	【復習】 Unit 3, 4 の内容に関して興味をもった部分のプレゼンテーションを作成する。	30分
第9回	【PC必須】 Unit 3, 4 小テスト + プレゼンテーション Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ - A. Key Words, B. Reading Passage,	
	【予習】 小テストに向けて単語の見直しをしておく。	30分
	【復習】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	15分
第10回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ - B. Reading Passage ( 英文読解 ), C. Reading Comprehension ( 内容理解 ), G. Food Bite ( 食物栄養学に関するクイズ )	
	【予習】 Unit 5 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】	20分

第11回	Unit 6: Diets for Different Needs 多様なニーズに合わせた食事 - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit6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】	20分
第12回	【PC必須】 Unit 6: Diets for Different Needs 多様なニーズに合わせた食事 - G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ), プレゼンテーション作成	
	【予習】 Unit5, 6の内容の中で興味のある部分を選んでおく。	20分
	【復習】 Unit5, 6の内容に関して興味をもった部分のプレゼンテーションを作成する。	30分
第13回	【PC必須】 Unit 5, 6小テスト + プレゼンテーション 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 - A. Key Words, B. Reading Passage,	
	【予習】 小テストに向けて単語の見直しをしておく。	30分
	【復習】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	15分
第14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 - B. Reading Passage (英文読解), C. Reading Comprehension (内容理解), G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ)	
	【予習】 Unit 7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】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	20分
第15回	前期のまとめ	
	【予習】 Unit 1～7の教科書内容を確認し、全ての問題の解答と丸付けを完了させておく。	30分
	【復習】 前期で学んだことを振り返り、自身がどのような分野に興味があるのかを探る。	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	公立学校で教員として勤務した経験を生かし、各講義で英語運用能力の育成ができるよう指導を行う。								
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	山田：食物や栄養学に関するトピックを扱った教材を使用し、総合的な英語力の向上を目指す。 Scanlan：Each week students will learn new vocabulary and expressions related to food, nutrition and recipes. (毎回、食物、栄養、レシピに関する新しい語彙や表現を学ぶ。)								
学習目標	山田：総合的な英語運用能力の向上を目指す。主に食物や栄養学に関する表現を学ぶ。 Scanlan：This course will help students become familiar with the common vocabulary and expressions used with food and cooking. (食物や料理でよく使われる語彙や表現に親しむことを支援する。)								
キーワード	食物、栄養学、レシピに関する語彙、表現								
テキスト・ 参考書等	山田：Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 (税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を述べることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		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	<b>【成績評価方法】</b> 山田：小テスト25%、レポート15%、授業への参加・課題状況 [ A ] 10%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 8: Managing Body Weight 体重管理 - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit8 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】 Unit 7 & 8 - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法) に解答し、丸付けをする。	30分
第2回	PC必須 Unit 8: Managing Body Weight 体重管理 - G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ), プレゼンテーション作成	
	【予習】 Unit7,8 の内容の中で興味のある部分を選んでおく。	20分
	【復習】 Unit7, 8 の内容に関して興味をもった部分のプレゼンテーションを作成する。	30分
第3回	PC必須 Unit 7, 8 小テスト + プレゼンテーション Unit 9: Our Food Choices 食べ物の選択 - A. Key Words, B. Reading Passage,	
	【予習】 小テストに向けて単語の見直しをしておく。	30分
	【復習】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	15分
第4回	Unit 9: Our Food Choices 食べ物の選択 - B. Reading Passage (英文読解), C. Reading Comprehension (内容理解), G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ)	
	【予習】 Unit 9: 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】 Unit 9: Our Food Choices 食べ物の選択 - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法) に解答し、丸付けをする。	20分
第5回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit 15 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】 Unit15 の D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法) に解答し、丸付けをする。	20分
第6回	PC必須 Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 - G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ), プレゼンテーション作成、教科書の提出	
	【予習】 Unit9,15 の内容の中で興味のある部分を選んでおく。 教科書の該当箇所を仕上げておく。(Unit7,8,9,15)	40分
	【復習】 Unit9, 15 の内容に関して興味をもった部分のプレゼンテーションを作成する。	30分
第7回	PC必須 Unit 9, 15 小テスト + プレゼンテーション Unit7 ~ 9,15のまとめ、教科書の返却	
	【予習】 小テストに向けて単語の見直しをしておく。	30分
	【復習】 授業で学んだ単語や本文の内容について分からなかった部分を復習する。	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】 今まで学んだ内容の復習	30分

授業科目名	教養演習			科目コード	F561-10				
科目区分	教養科目 - 大学における学習・生活のための科目		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	食生活論					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	この科目は大学生として必要なスケジュール管理、講義の受け方、プレゼンテーション、レポートの書き方など専門科目を学ぶ前に、学生としての在り方の基盤を築く授業です。								
学習目標	大学生として学習・生活するための基本的なスキルを学ぶとともに、幅広い教養を身につけ専門科目に順応できる学ぶ力・意欲・姿勢を身につけることを目的とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	大学生としての基礎的な国語能力が、身についていること。								
LO-2	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が身についていること。								
LO-3									
LO-4	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が身についていること。								
LO-5	大学生としても社会人としても、常識に富み、深い教養と感性を尊重し、自ら磨いていく素養が身についていること。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			30						30
LO-2			30						30
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	(1) 講義形式は全部で7回とする。 (2) 特別講演会(9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、Googlemeet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】これから使用するノートPCに電源を入れて、さわってみる。 講義日程	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 Webボランティア手帳の活用、Googlemeetの活用、良い文章、悪い文章	
	【予習】Googlemeetの機能、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。	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。  <a href="https://www.dietitian.or.jp/dietetic-conference/login/">https://www.dietitian.or.jp/dietetic-conference/login/</a>	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。	45分
第5回	第4回の振り返り レポート作成のルール、主観表現・客観表現について理解する。	
	【予習】レポート作成のルールについて調べておく	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第6回	敬語について理解する。	
	【予習】敬語についてWebで調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第7回	今まで授業の総まとめ	
	【予習】	45分
	【復習】ノートの提出について 提出〆切： / ( ) 16:00 提出場所：F館3階食物栄養学科事務室カウンター	45分
第8回	課外活動 ボランティア	
	【予習】自身が行き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】自身が行き組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第10回	課外活動 学内研修	
	【予習】学内研修に備えて、履修、カリキュラムについて学生のしおりを一読しておく。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分

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

授業科目名	学校栄養指導論			科目コード	T111-10				
科目区分	栄養に係る教育に関する科目 - 栄養に係る教育に関する科目		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	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)	教師論		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	教育原理、教育課程・道徳・総合的な学習の時間・特別活動指導及び教育方法総論								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許取得に必修								
授業の概要	栄養教諭の役割や制度、現在の学校における子どもたちの食生活の現状と課題を理解する。そのうえで、栄養教諭としての食に関する指導の在り方について習得し、学習指導要領や教科等の特色を踏まえた指導法を習得する・								
学習目標	栄養教諭の役割や授業、給食時間の特徴を理解したうえで、食に関する指導の在り方を習得する。								
キーワード	栄養教諭 学校給食 食に関する指導								
テキスト・ 参考書等	「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」文部科学省								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養教諭の職務内容や、学校における食に関する指導の実際について理解する。								
LO-2	発達段階に応じた食の指導の在り方を理解し、自分なりの指導法を学習指導案に作成することができる。								
LO-3	栄養等に係る知識をもとに、栄養教諭として食の指導を実践することの意味を理解する。								
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						25			25
LO-2			50						50
LO-3						25			25
備考	試験は実施せず、課題レポートと模擬授業で評価する。 課題レポートはGoogle Classroomで提出する。								

## 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 学校における食育	
	【予習】テキストに目を通しておく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第2回	栄養教諭の役割と職務	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第3回	児童生徒の食生活における現状と課題	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第4回	食の指導に関する全体計画	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第5回	食生活の変遷と学校給食の実際 個別指導、家庭・地域との連携の在り方	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第6回	指導計画・指導案の作成方法	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第7回	学校給食時の指導の展開	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第8回	各教科における指導の展開	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	60分
第9回	学校給食を生かした指導の展開	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第10回	給食時における指導実践 テーマ別給食時の指導実践	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分

第11回	給食時における指導実践 テーマ別給食時の指導実践	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第12回	教科と連携した食に関する指導の基本と計画作成 意見交換	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第13回	教科と連携した食に関する指導の基本と計画作成 意見交換	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第14回	教科と連携した食に関する指導の基本と計画作成・実践 意見交換	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第15回	指導実践のディスカッションとまとめ	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】課題レポート作成	360分

授業科目名	教師論			科目コード	T211-10				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	谷内口 まゆみ 太田 裕美子					
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)	高校卒業程度の一般知識		後継科目	学校栄養指導論、教育課程・道徳・総合的な学習の時間・特別活動の指導方法、					
関連科目	教育原理、教育心理学、教育相談								
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	教育関係法規の理解をもとに、教職の意義及び教員の役割、職務内容についての理解を深める。また、今日学校や家庭・地域に求められる教員の資質や在り方について学ぶ。								
学習目標	教職とは何かについて、その歴史や関係法規を学び、理解を深める。また、グループ協議から他者理解やコミュニケーション能力も修得する。								
キーワード	教員 学校 教育的課題								
テキスト・ 参考書等	「栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート 1年次から使えるポートフォリオ」学建書院 必要に応じて資料配布								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教員の意義・使命・役割等、学校組織経営や関係法規を理解する。								
LO-2	現代における教育的課題について、自他理解をしながらその方策を考案し、自分なりの目指したい教員像をもつ。								
LO-3	(該当しない)								
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			70						70
LO-2			30						30
LO-3									
備考	提出されたレポートにはコメントを記して返却します。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントします。								

## 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 教職の意義と役割	
	【予習】	0分
	【復習】講義ノートのまとめ	60分
第2回	教員に求められる資質	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第3回	教員の服務規定と身分保障	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第4回	新学習指導要領のポイント	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第5回	生徒指導とリスクマネジメント	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第6回	特別支援教育とユニバーサルデザインの授業	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第7回	チーム学校	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第8回	教育の今日的課題	
	【予習】課題について考えておく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分

授業科目名	特別支援教育概論			科目コード	T211-11				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	柳川 公三子 太田 裕美子 川口 将史					
実務経験	特別支援学校教諭、特別支援教育コーディネーターとして小中学校の教育相談および保健主事、給食主任としての実務経験あり								
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)	高等学校卒業程度の一般的知識		後継科目						
関連科目	教育原理								
資格等 取得との関連	栄養教諭2種免許に必須								
授業の概要	本講義は、特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の障害を理解し、発達障害や軽度知的障害や身体的障害に対する理解を深める。学習や生活上の困難に関する知識を習得し、支援方法への理解を深める。								
学習目標	特別支援教育に関する制度や理念を理解し、幼児・児童・生徒の発達を踏まえて、発達障害や軽度知的障害をはじめとする様々な障害等により特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒が学習活動に参加し、生きる力を身に付けられるように、理解と対応力、関係機関との連携の意義、基本知識、支援方法を理解する。								
キーワード	特別支援教育 発達障害 多様な子ども インクルーシブ教育 合理的配慮								
テキスト・ 参考書等	改訂版 教員と教員になりたい人のための特別支援教育のテキスト 気付き、工夫して、つなげる。 小林倫代編・著 藤井茂樹、廣瀬由美子、星祐子著 Gakken								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の様々な障害に関する基礎知識と特別支援教育を支える理念や制度等について理解を深め、それを説明することができる。								
LO-2	特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の保育・教育をめぐる様々な問題について積極的に発見に努め、的確な対応のできる視座を有している。								
LO-3	栄養教諭として情熱をもち、特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒が保育所・幼稚園・学校で豊かな生活ができるように、保育・教育を構想し、展開する技術を習得している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		70				30			100
LO-1		40				10			50
LO-2		10				10			20
LO-3		20				10			30
備考	筆記試験小テストは授業最終日後半に実施する。 その他のAは、平常点（毎回の授業時のワークや授業態度等）								

## 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・講義の意図と講義計画 障害に関する理解、特別支援教育の理念と基本的な考え方	
	【予習】障害とは何かについて調べ、考えをまとめておく。	90分
	【復習】授業内容を確認し、整理する。	90分
第2回		
	【予習】統合教育とインクルーシブ教育の違いについて調べ、実例を考える。	90分
	【復習】授業内容を確認し、整理する。 課題ワークシート： 提出先：	90分
第3回	LD、ADHDの理解と指導、支援 LD、ADHDの定義、幼児・児童・生徒の特性、疑似体験、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】発達障害について調べ、どのような生きづらさがあるのか考える。  ボタンのたくさん付いた洋服を着てくる。手袋（スノー手袋か軍手）を持参する。	90分
	【復習】 提出期限：	90分
第4回	自閉症スペクトラム障害の理解と指導、支援 自閉症スペクトラムの定義と幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】自閉症スペクトラムの特性について調べておく。	90分
	【復習】 提出期限：	90分
第5回	知的障害の理解と指導・支援 知的障害の定義、幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】知的障害の特性について調べておく。	90分
	【復習】 提出期限：	90分
第6回	視覚障害の理解と指導・支援 視覚障害の定義、幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】点字や視覚障害の援助機器について、身近なものでどのようなものがあるか調べておく。	90分
	【復習】 提出期限：	90分
第7回	聴覚障害の理解と指導・支援 聴覚障害の定義、幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】補聴器や聴覚障害の援助機器について、身近なものでどのようなものがあるか調べておく。	90分
	【復習】 提出期限：	90分
第8回	授業の後半に確認テストを実施します。これまでに配布した資料のみ参照可能としますので、忘れずに持参してください。 紛失や記入漏れ等は、各自で対処してください。（誰かにコピーさせてもらうなど）スマホは使用禁止なので、画像で保存した人は要注意です。	
	【予習】メディア（テレビや市販のDVDなど）で、肢体不自由や病弱をテーマにしたものがどのくらいあるのか、どのような内容のものなのか調べておく。	90分
	【復習】自らの学習達成度を評価し、理解の不十分なところは再度学習する。	90分

授業科目名	<b>教育原理</b>			科目コード	T211-12				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	沢井 友義 太田 裕美子					
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)	高校卒業程度の一般的知識		後継科目	栄養教育実習指導、栄養教育実習					
関連科目	教師論、学校栄養指導論、教育心理学、教育相談、教育課程・道徳・総合的な学習の時間・特別活動指導及び教育方法総論								
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	歴史上の教育理念や教育思想を含めて、教育の目的、理念、思想の歴史的潮流を把握し、教育制度を様々な視点から理解することで、これらを踏まえて現在の教育のあり方や教育制度について考える。 グループによる作業を行うことがある。								
学習目標	教育についての考え方を把握し、それを踏まえて教育や教育制度について考える。教育目的論、歴史上の教育思想や制度上の教育の理念を含めた主要な形態を知る。教育目的論の主要な形態を含めた教育論に心じて、様々な課題の解決の方向を考えることができる。また地域との連携、学校の安全について理解している。								
キーワード	教育理念、教育思想、教育目的論、教育史、教育制度、食育								
テキスト・ 参考書等	島田和幸・高宮正貴「よくわかる教職エクササイズ 教育原理」ミネルバ書房								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育の理念、思想、歴史に関する主要な流れを理解している。また教育制度に関して、国や地方等の主要な制度について理解している。								
LO-2	教育の理念、思想、歴史を踏まえ、また教育制度等の主要な形態を含めて教育を理解しており、様々な教育上の課題に対して解決の方向を考えることができる。								
LO-3	(該当しない)								
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			40			10			50
LO-2			40			10			50
LO-3									
備考	Aは、授業中に行う課題です。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントします。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(沢井) 教育の目的 家庭、学校、社会の役割 オリエンテーション 子どもの発達と教育の目的	
	【予習】教育の目的について調べる	0分
	【復習】教育制度と「教育基本法」について復習	30分
第2回	(沢井) 教育の実現環境 学制、教育課程、教員、教育行政の概観 教育の仕組み。教育とは	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第3回	(沢井) 古代ギリシャの教育、日本の家庭教育と日本社会の教育環境の変化の歴史 教育の歴史 古代ギリシアの教育思想、学校・公教育の歴史	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第4回	(沢井) 第二次世界大戦後の教育制度の進展 教育の歴史 近代教育学の思想	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第5回	(沢井) 現代の国際化、情報化、少子高齢化、育児問題など急速な変化への対応 教育の歴史 日本の教育史と課題	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第6回	(沢井) ルソー『エミール』、バスタロッチー『隠者の夕暮』、デューイ『学校と社会』について 教育の歴史 近代の教育思想	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第7回	(沢井) イリッチ『脱学校化の社会』、ラングランと家庭・学校・社会教育と生涯学習 教育の歴史 社会教育と生涯学習	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】授業内容の復習と、必要な知識の記憶	180分
第8回	(沢井) 憲法、教育基本法から見る教育制度 教えるという仕事	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第9回	(沢井) 学校教育法にみる学校制度・学校のあり方 教えるという仕事	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第10回	(沢井) 学校行政と政府、地方自治体、学校法人 教えるという仕事	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分

第11回	(沢井) 教育職員免許法と教育職員免許法施行規則 学び続ける教師となるために	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第12回	(沢井) 初等中等教育機関の国際比較や今日の課題 現代日本の教育問題	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第13回	(沢井) 高等教育機関の国際比較や今日の課題 現代日本の教育問題	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第14回	(太田) 地域社会と学校 学校と家庭・地域との連携について 児童・生徒と地域を含めた栄養管理を例として、開かれた学校運営について	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第15回	(太田) 地域社会と学校、学校安全教育について 食物アレルギーショック回避への取り組み、自然災害・交通安全などの危機管理について	
	【予習】レポート作成のための学習	360分
	【復習】予習を中心にする	0分

授業科目名	教育心理学			科目コード	T211-20				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	山川 賀世子 太田 裕美子					
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)	高校卒業程度の一般的知識		後継科目	教育相談					
関連科目	教師論、教育原理、教育課程総論								
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	人間の学習のメカニズムや学習指導の理論、知的発達や人格発達、教育の評価、教師と子どもの関係などについて、広く学んでいく。また、基礎知識の習得に加え、それらをふまえて「教育現場で、自分自身が子どもにどのように関わるべきか」を学生自身が常に問い続け、考え続けることを重視する。								
学習目標	教育活動に携わる上で重要な、人間の心のしくみや働き、また、その発達のプロセスを理解する。そのために、教育心理学の主要領域を概観し、基礎的理解を深めることを目的とする。教育に携わる際に必要となる、人間の心の仕組みや働き、その発達のプロセスをきちんと理解していること。								
キーワード	心理学、子ども、学校								
テキスト・ 参考書等	森田健宏・田爪宏二「よくわかる教職エクササイズ 教育心理学」ミネルバ書房								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育に携わる際に必要となる、人間の心の仕組みや働き、その発達のプロセスをきちんと理解している。								
LO-2	児童・生徒に対し適切に接することができる。								
LO-3	グループワークにおいて出された様々な教育心理学的問題に対して適切に判断し、解決できる。								
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)			80		10	10			100
LO-1			30						30
LO-2					10				10
LO-3			10						10
備考	レポートは採点后、コメントをつけて返却する。 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。 遅刻・早退の累計時間が1回の授業時間の半分に達するごとに、欠席0.5回分としてカウントする。								

## 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。教育心理とは何か。幼児期における心身の発達に対する外的・内的要因の相互作用。発達に関する代表的理論について。	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	15分
	【復習】オリエンテーション内容を振り返り、半期間の授業予定を確認する。	15分
第2回	発達を促す。児童期における心身の発達に対する外的・内的要因の相互作用。	
	【予習】「発達」と「成長」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第3回	発達の概念および教育における発達理解の意義。	
	【予習】教育心理学における発達について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第4回	乳幼児期から青年期における運動発達、言語発達について。	
	【予習】言語能力の発達について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第5回	乳幼児期から青年期における認知発達、社会性発達について。	
	【予習】対象永続性、保存の概念の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第6回	レスポナント条件づけ、オペラント条件づけ、試行錯誤、モデリング、洞察について理解する。	
	【予習】「学習」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第7回	様々な学習の形態や概念およびその過程を説明する代表的な理論について。	
	【予習】モデリング、学習の能率について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第8回	動機づけ、集団づくり、学習評価の在り方について発達の特徴と関連付けて理解する。	
	【予習】内発的動機づけ、外発的動機づけ、学級経営の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第9回	やる気を高める工夫。学級集団の機能、学級集団の理解、学級集団の指導。学級集団の構造と教師の影響について。	
	【予習】効果的な学級経営について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第10回	幼児・児童・生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導の基礎となる考え方について理解する。	
	【予習】内発的動機づけを高めるための方法について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分

第11回	レディネス、学習の転移、様々な学習法について理解する。	
	【予習】レディネスの意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第12回	知能の理論。知能の発達。流動性知能と結晶性知能。知能の恒常性。知能の週末低下。	
	【予習】知能の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第13回	性格の理論。性格形成の要因(遺伝と環境の要因)。親の養育態度が性格に与える影響。きょうだい関係が性格に与える影響。	
	【予習】性格形成の要因について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第14回	欲求について。欲求階層説。ホメオスタシスとは何か。生理的適応と行動的適応。欲求不満耐性。	
	【予習】マズロー、欲求不満について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第15回	記憶のしくみ。記憶と忘却。エビングハウスの忘却曲線。長く記憶するための条件。フラッシュバルブ記憶について。テストの説明。	
	【予習】記憶のしくみについて調べる。	420分
	【復習】今回のプリントの内容を復習する。これまでの授業を振り返り、章ごとに重要点をまとめる。	120分

授業科目名	教育課程、道徳・総合的な学習の時間・特別活動指			科目コード	T211-31				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	四杉 昭康 半田 彩実					
実務経験	(四杉) 公立小中学校で教員として38年間勤務した経験を生かし、幼稚園教諭や保育士等の養成に必要な知識や技能等について実践的に指導する。								
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)	教育原理		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	学校栄養指導論、教師論、教育心理学、教育相談								
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	カリキュラムと教育方法を中心として学校教育に必要な知識について概説し、それらについての理解を深める。								
学習目標	カリキュラム(特別の教科・道徳、総合的な学習の時間、特別活動)及び教育方法について理解する。								
キーワード	学習指導要領、教育課程、道徳、総合的な学習の時間、特別活動、教育方法								
テキスト・ 参考書等	文部科学省(2018)『小学校学習指導要領(平成29年告示)』東洋館出版社 文部科学省(2018)『小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編』東洋館出版社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	カリキュラムと教育方法に関する知識を獲得し、理解できる。								
LO-2	学校教育なかでも食育を念頭においた指導案を構想し、作成することができる。								
LO-3	カリキュラムと教育方法をめぐる問題を理解し、なかでも食育に関する問題の指摘と解決策の提示ができる。								
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			20						20
LO-2			40						40
LO-3			40						40
備考	・ディスカッションを複数回おこなう予定である。								

## 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	
	【予習】シラバスを通読のこと。	90分
	【復習】配布資料を通読のこと。	90分
第2回	学校教育と学習指導要領（その1） 学習指導要領を理解する。	
	【予習】『学習指導要領』の「総則（第1章）」を通読のこと。	90分
	【復習】『栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育』の前半部を通読のこと。	90分
第3回	学校教育と学習指導要領（その2） 学習指導要領を理解する。	
	【予習】『栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育』の後半部を通読のこと。	90分
	【復習】各種『学習指導要領』から食育に関する記述を抜粋すること。	90分
第4回	教育課程とは何か	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】配布資料を通読のこと。	90分
第5回	教育方法とは何か	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】配布資料を通読のこと。	90分
第6回	道徳教育の意義	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】配布資料を通読のこと。	90分
第7回	道徳教育の意義に関する実践の検討	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】ディスカッションの感想をまとめておくこと。	90分
第8回	特別活動の意義	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】配布資料を通読のこと。	90分
第9回	特別活動に関する実践の検討 授業づくりの方法 指導案様式 各教科等における食に関する指導の展開 pdfファイル 食育の視点等	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】ディスカッションの感想をまとめておくこと。	90分
第10回	総合的な学習の時間の意義について理解を深める	
	【予習】小学校学習指導要領の第5章「総合的な学習の時間」を読んでおく。	90分
	【復習】学習内容をノートにまとめておく。	90分

第11回	総合的な学習の時間の指導法について、事例を通して理解を深める	
	【予習】インターネット等で事例を調べておく。	90分
	【復習】学習内容をノートにまとめておく。	90分
第12回	授業づくりの方法	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】ディスカッションの感想をまとめておくこと。	90分
第13回	教育評価の方法	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】ディスカッションの感想をまとめておくこと。	90分
第14回	情報機器の活用、模擬授業 1 指導案提出はこの回の課題1へ ファイル名は「指導案・学籍番号・氏名」として提出	
	【予習】配布資料を通読のこと。	90分
	【復習】ディスカッションの感想をまとめておくこと。	90分
第15回	まとめ、模擬授業 2、最終レポート、レポート用紙 (ファイル名は「最終レポート・学籍番号・氏名」 提出はこの回の課題1へ)	
	【予習】講義をふりかえっておくこと。	90分
	【復習】最終レポートの執筆。	90分

授業科目名	教育相談			科目コード	T211-33				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	嶋野 珠生					
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)	教育心理学		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	教師論、教育原理、教育課程総論								
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	教育相談が求められる社会的背景、学校で教師が行う教育相談の役割、子どもを理解するための発達の視点やアセスメント、相談援助の理論、技術について学び、特に児童・生徒をめぐる不登校やいじめの問題、また特別支援や、障害、不適切養育などの今日的な課題についても、事例をもとに具体的にとりあげ、校内での協力体制、保護者や教員に対する援助について、広く学んでいく。学校コミュニティ全体の中で子どもと子ども支援について考える視点を得られるようにしていく。								
学習目標	1.教育相談が求められる社会背景を理解する、2.学校教育相談の意義と役割を理解する、3.子どもを理解するための発達の視点やアセスメントの視点を理解する、4.相談援助の理論と技術をワークを通して学ぶ、5.いじめ、不登校についての理解を深める、6.特別支援、障害、不適切養育などの今日的な子どもを取りまく課題についても理解を深める、7.学校コミュニティ全体の中で子どもを支援するとはどういうことかを理解する。								
キーワード	教育相談、カウンセリング、生徒指導 子どもの発達								
テキスト・ 参考書等	西本絹子「教師のための教育相談 日常から子どもに向き合うインクルーシブな発達支援」萌文書林								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育相談の意義、教育相談に関する諸理論、いじめ・不登校・特別支援など児童生徒をめぐる教育相談にまつわる諸問題についての知識を獲得することができる。								
LO-2	教育相談に関する援助技術、アセスメント方法などについてグループワークなどを通して実践的な技術を高めることができる。								
LO-3	いじめ、不登校、特別支援、不適切養育などの事例から、適切に子どものアセスメントを行い、理解に基づく援助方針が構想できる。								
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			30						30
LO-2			30						30
LO-3			10						10
備考	Aは授業内のディスカッション、グループワークへの参加の態度（仲間との協力、自分の意見の発表など）および課題レポートへの取組態度・プレゼンテーション技術を評価する。								

## 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、教育相談とは何か、教育相談の目的と重要性	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.19 - 30を読み復習する。 参考：生徒指導提要の改訂ポイント（富山県教育委員会）	60分
第2回	現代の子ども子育てをめぐる状況、家庭環境が子ども印与える影響	
	【予習】教科書 p p.11 - 18を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.11 - 18を読み復習する	60分
第3回	子ども理解1 発達の見点から子どもを理解する 子どもの発達を知るための基礎理論 ポールビイのアタッチメント理論	
	【予習】教科書 p p.71-80を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.71-81を読み復習する	60分
第4回	子ども理解1 発達の見点から子どもを理解する 子どもの発達を知るための基礎理論 エリクソンのライフサイクル理論	
	【予習】教科書 p p.71-80を読む	30分
	【復習】授業スライド見直し、教科書 p p.71-81を読み復習する	60分
第5回	子ども理解2 問題のアセスメント アセスメントを考えるためのWS1 アセスメントを考えるためのWS2	
	【予習】教科書 p p.81-92を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.81-92を読み復習する	60分
第6回	子ども理解3 問題行動のとらえ方 問題行動のとらえ方考えるWS1 問題行動のとらえ方考えるWS2	
	【予習】教科書 p p.93-104を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.93-105を読み復習する	60分
第7回	相談援助の理論 カウンセリングとカウンセリングマインド ニュース記事のレポート発表 1回目	
	【予習】教科書 p p.31-42を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.31-43を読み復習する	60分
第8回	相談援助の技術1 聴き方 非言語コミュニケーション、言語コミュニケーション	
	【予習】教科書 p p.43-54を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書 p p.43-55を読み復習する	60分
第9回	相談援助の技術2 保護者との関係づくり	
	【予習】教科書 p p.55-70を読む	30分
	【復習】授業スライド見直し、教科書 p p.55-71を読み復習する	60分
第10回	特別な支援を必要とする子どもの理解と対応 1	
	【予習】教科書 p p.135-146を読む	30分
	【復習】教科書 p p.135-146を読み復習する 授業スライド見直し	60分

第11回	特別な支援を必要とする子どもの理解と対応 2 発達障害を中心に	
	【予習】教科書pp.149-166を読む	30分
	【復習】教科書pp.149-166を読み復習する 授業スライド復習	60分
第12回	不登校の理解と支援 富山県教育委員会HP不登校児童生徒支援の手引き	
	【予習】教科書pp.135-148を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書pp.135-149を読み復習する	60分
第13回	いじめ問題への理解と支援	
	【予習】教科書pp105-120を読む	30分
	【復習】授業スライドの見直し、教科書pp105-120を読み復習する	60分
第14回	子どもの貧困、子どもの虐待について理解する ACE研究のTEDTalks動画	
	【予習】教科書pp179-198を読む	30分
	【復習】授業スライド見直し、教科書pp167-179を読み復習する	60分
第15回	支援が必要な家庭の保護者への理解と対応 文科省 学校に対する過剰な苦情や不当な要求への対応マニュアル	
	【予習】教科書pp.167-178および179-200を読む	30分
	【復習】期末の授業アンケートの提出 授業スライドの見直し、教科書 p p.179-201を読み復習する	60分

授業科目名	現代社会と人間			科目コード	X511-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文科学系		担当教員名	大森 聡 石動 瑞代					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連	なし								
授業の概要	各学科教員・外部講師が各回の講義を担当し、目的について共通理解を図りつつ、オムニバス形式で開講する。詳細は添付資料を参照のこと。 Webシラバスの毎回の授業アンケートへの入力をもって出席とします(当日18:30〆切)。未提出の場合は欠席扱いとなるので注意すること								
学習目標	本科目は、総合短期大学としての特色を最大限に活かし、現代社会と地域社会を深く理解するための幅広い視野と豊かな人間性を養うことを目的とする。「食と健康」「子どもと保育」「情報と経営」「高齢者の福祉」といった文理を横断するテーマを複合的にとらえ、学科の枠を越えて学ぶことで、地域課題を多面的に捉える力を習得する。継続的に学びを深めることで、地域社会の現状を自らの課題として捉え、改善に向けた具体的な提案を行う主体的な思考力と社会参画意識を育成す								
キーワード	文理融合 地域課題解決								
テキスト・ 参考書等	講師によっては、授業前に資料を配付する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い視野と豊かな人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い視野と豊かな人間性を養うための技能を身につけている。								
LO-3	現代社会と地域を理解し、地域について自ら考えられる幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的な展開や課題解決することが出来る。								
LO-4	地域について自ら考えようとする意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることが出来る。								
LO-5	地域社会の一員であることの自覚を持ち、他者を尊重し、協力・協働を図る人間性を有している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60		40					100	
LO-1	12		8					20	
LO-2	12		8					20	
LO-3	12		8					20	
LO-4	12		8					20	
LO-5	12		8					20	
備考	毎回の振り返りアンケート(20%)、最終回のレポート(20%)、期末の筆記試験(60%)の内容を、LO1・LO2・LO3・LO4・LO5それぞれの観点で総合的に評価する。なお、追再試験は実施しない。  レポート課題について 年度等は現状に合わせて修正する。								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	富山短期大学 学長 高木利久 オリエンテーション 第1回目を欠席した者はオリエンテーション資料を熟読の上、授業に参加すること。	
	【予習】講師に関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。 4/17(金)は休講です。	90分
第2回	4/17(金)は休講です。第2回は4/24(金)に実施 外部講師 富山大学 都市デザイン学部 教授 久保田 善明	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】授業外課題【身近な公園調査】 あなたの自宅の近くにある公園を1つ選び、現地調査をしましょう。(自宅近くでなくてもOKです) 入力〆切 5月7日(木)18:00	90分
第3回	経営情報学科 准教授 倉田 知秋 公園の役割-見る済みやすい街づくり:経済学とデータを利用した公園の課題解決 講義資料	
	【予習】タイトルに関連があると思われる新聞記事・雑誌等を読んでおく。 5月1日、15:00までのようですが、 TVerの「WBS(ワールドビジネスサテライト)4月23日放送分」10:00~17:44の部分で、関連のある情報が見られます。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第4回	幼児教育学科 講師 山田 尚平 経営情報学科 准教授 倉田 知秋 まとめ、新たな公園の提案(プレゼンテーションの作成)	
	【予習】第2回、第3回の内容をまとめる。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。 本日のスライド	90分
第5回	外部講師 富山市角川介護予防センター 沖直哉 氏 『地域の高齢者の生活を支える(仮)』	
	【予習】講師についてプロフィール等をしらべ、関連しそうな新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第6回	外部講師 調整中	
	【予習】講師についてプロフィール等をしらべ、関連しそうな新聞記事・雑誌等を読んでおく。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第7回	食物栄養学科 教授 安嶋まなみ 健康福祉学科 准教授 小椋一也 まとめ、(プレゼンテーションの作成)	
	【予習】【予習】第5回、第6回の内容をまとめる。	90分
	【復習】講義内容をまとめる。分からなかった単語等を辞書・書籍・インターネット等で調べる。	90分
第8回	確認テスト レポート課題の作成 レポートの作成に必要なものを持参する。	
	【予習】今までの講義内容を「振り返り授業アンケート」で復習し、疑問点や意見をまとめておく。	90分
	【復習】今までの講義内容の中の疑問や不明点は調査し、まとめてレポートとして仕上げる。 期末のレポートは課題1にアップロードする。	90分

授業科目名	人間と情報			科目コード	X511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文科学系			担当教員名	春名 亮				
実務経験									
開講時期	1年前期			授業の方法	講義				
必修・選択	必修			単位数	2単位				
前提科目(知識)	「情報Ⅰ」(2025年3月以降に高校を卒業した入学生)			後継科目	情報処理演習 (食栄・健福) 医療・福祉とICT (健福)				
関連科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幼教：コミュニケーションと情報</li> <li>・ 経情：ITリテラシー，デジタル技術概論，データ活用演習</li> </ul>								
資格等 取得との関連	本講義は「数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度」に関連し、修了者には「数理・データサイエンス・AI教育プログラム」のリテラシーレベルの修得を証明する修了証を後期に配布する。								
授業の概要	「数理・データサイエンス・AI教育プログラム」におけるリテラシーレベルのモデルカリキュラムに従ってデータの利活用、そのために必要な人工知能(AI)に関する素養を理解させ、社会の課題解決のために多種多様なデータを分析する技術やそれを適用して得られた結果に基づく思考・判断力を向上させる。								
学習目標	「数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度」のリテラシーレベルの習得を目指し、社会のあらゆる分野で必要とされるデータ・人工知能(AI)の利活用に関する基本的な考え方を理解させる。								
キーワード	数理・データサイエンス・AI教育プログラム(MDASH)、データサイエンス、人工知能(AI)、ビッグデータ、デジタルトランスフォーメーション(DX)、生成AI								
テキスト・ 参考書等	【使用教科書】吉岡剛志(編著)「改訂新版 基礎学習 AIデータサイエンスリテラシー入門」(技術評論社)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	データの種類やデータ・AIの利活用方法などに関する知識の理解度を評価するための基準								
LO-2	Excelなどを使ってデータを活用・分析するスキルを評価するための基準								
LO-3	社会の動向を表す多様なデータに対し、適切な分析手法を選んで本質を見抜く思考・判断力を評価するための基準								
LO-4	AI初級教育を学ぶことに対する積極性を評価するための基準								
LO-5	レポートでの取り組みにおいて、データを必要とし現実的な課題への対応に必要な社会性を評価するための基準								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		25	45	15		15			100
LO-1		25							25
LO-2			15	15					30
LO-3			15						15
LO-4						15			15
LO-5			15						15
備考	<p>Google Meetを使って遠隔対応していますので、後日欠席届を提出する必要があるような理由による欠席の場合も利用することを認めます。</p> <p>まず、tc26から始まるアドレスで右をクリックすれば、Google Classroom登録ができます クラスルーム Google Classroom登録をすると、Google Meetも利用できます。</p>								

## 授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス(プログラム認定制度の概要説明、数理・データサイエンス・AIを学ぶ意義など) 小テストのイメージ	
	【予習】 Excelは使いませんが、テキストp.38のStep1 ~ p.39のStep1 までを必ず読んでおくこと(フライングして実行してもOKです)。 ・テキストp.2「はじめに」、各章の概要が書かれているページ(p.7, p.37, p.165)を読んでおくこと。 ・シラバスをよく読んでおくこと。	90分
	【復習】数理・データサイエンス・AI教育プログラム(リテラシーレベル)モデルカリキュラム-データ思考の涵養-を必ず読むこと。 本日中に小テストを解答してください。 講義中に解答の指示を出します	90分
第2回	社会で起きている変化 前回の内容に関するコメントや質問への回答 【キーワード】5G, Society5.0, 第4次産業革命, モノのインターネット(IoT), ビッグデータ, デジタルトランスフォーメーション(DX), SDGsなど	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.8~p.13を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること(Google Classroomにログイン)。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「社会で起きている変化」を読むこと。	90分
第3回	社会で活用されているデータ 【キーワード】調査データ, ログデータ, 実験データ, 観測データ, 1次データ, 2次データ, メタデータ, オープンデータ 講義中に利用するデータ	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.14~p.17を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「社会で活用されているデータ」を読むこと。	90分
第4回	データ・AI活用のための技術(1): 構造化データの可視化(1) Excelによるグラフ作成の基礎(テキスト2-1-4, 2-1-5節) 講義中に利用するデータ	
	【予習】・テキストp.21~23(地図上の可視化), p.49~54を読んでおくこと。 ・「令和7年度学生のしおり」(p.11~12)を読んでGPA制度を理解しておくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・e-Statなどで自分が関心を持ったデータを探して可視化してみる。	90分
第5回	データ・AI活用のための技術(1): 構造化データの可視化(2) 講義中に利用するデータ	
	【予習】テキストp.55~71を読んで、自分でもExcelを使って取り組むこと。	90分
	【復習】・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・Google Formsの小テストを解答すること。 ・e-Statなどで自分が関心を持った時系列データを探して可視化してみる。	90分
第6回	時系列データの可視化(テキスト2-2節) 講義中に利用するデータ(作業終了後に提出あり) データ・AI活用のための技術(2): 非構造化データの扱い方, AIの仕組み(機械学習・深層学習) 【キーワード】自然言語処理, ニューラルネットワーク, 機械学習, 深層学習, 特化型AI, 汎用AI	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.23~p.26を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用のための技術」を読むこと。	90分
第7回	データ・AIの活用領域と各々の現場(テキスト1-3, 1-5節) 講義中に使うデータ 【キーワード】PDCAサイクル, データサイエンスサイクル(PPDACサイクル)	
	【予習】・テキストp.18~20, p.27~33を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AIの活用領域」, 「データ・AI活用の現場」を読むこと。	90分
第8回	データ・AI活用の最新動向 【キーワード】ビジネスモデル, シェアリングエコノミー, レコメンデーション, EC, 敵対的生成ネットワーク, ディープフェイク, 強化学習, 転移学習, 生成AI Google Geminiを初めて使う人は必読 / 講義中に使うデータ	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.34~p.36を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用の最新動向」を読むこと。	90分
第9回	データを読む・説明する(1): データの種類, 平均値の求め方など, テキスト2-3節「平均の算出とその可視化」 もし時間があれば 【キーワード】定量(量的)データ, 定性(質的)データ, 計量データ, 計数データ, 名義尺度, 順序尺度, 間隔尺度, 比率尺度, 母集団, 標本	
	【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べておくこと。 ・テキストp.72~83(コラム)を読んでおくこと。 ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを必ず解答すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを読む」を読むこと。 Excelファイル(mean.xlsx)の提出については: 締切は6月X日, 課題提出の1ヶ	90分
第10回	データを読む・説明する(2)[2025.6.17, AM11:25差し替え]: 標準偏差の求め方, 箱ひげ図作成, 相関関係など 講義中に使うデータ / 折れ線グラフ用データ	
	【予習】・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを説明する」を読むこと。	90分
	【復習】・Google Formsによる小テストを解答すること。 ・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。 ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムで公開されている九大の教材「データのばらつき」を読むこと。	90分

第11回	<p>データを読む・説明する(3) : データの予測, 標準偏差の可視化(テキスト2-4節)          モデルカリキュラムの[選択]における「4-8. 教師あり学習」「4-9. 教師なし学習」も若干含む          講義中に利用するデータ</p> <p>【予習】・テキストp.84～97を読んで、自分でもExcelを使って取り組むこと。          ・第4回の「R4.12～R5.2月の北陸地方における降雪量・最深積雪」のデータを使った散布図作成を復習しておくこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。          ・講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。          ・e-Statなどで自分が関心を持ったデータを探して散布図を作成してみること。</p>	90分
第12回	<p>データを説明する・データを扱う・データを読む          1) テキストデータをExcelに読み込む          2) 集計表の作成・可視化など</p> <p>【予習】講義スライドのpdf資料を読みながら、自分でもExcelを使って取り組むこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。          ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データを扱う」を読むこと。</p>	90分
第13回	<p>第9回～第12回までのまとめ          講義中に利用するデータ 終了後に課題提出の1へ</p> <p>【予習】第9回～第12回までの内容を復習しておくこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを解答すること。          ・講義スライドのpdf資料を読みながら、講義中に行った作業を再度自分でも確認すること。</p>	90分
第14回	<p>データ・AI活用における留意事項(テキスト第3章)          【キーワード】ELSI, GDPR, 個人情報保護法, プライバシー, オプトイン/オプトアウト, バイアス, 人間中心のAI社会原則, セキュリティ, 暗号化</p> <p>【予習】・【キーワード】に示している全ての用語の意味を調べながら、テキストp.166～p.172を読んでおくこと。          ・講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsによる小テストを必ず解答すること。          ・数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムの公開教材「データ・AI活用における留意事項」を読むこと。          今回はWebシラバス回答で、問5に自分が調べたバイアスを書き込んでください。</p>	90分
第15回	<p>全体の総括・授業アンケート実施 事前に必ず読み、当日に必ず回答すること！</p> <p>【予習】講義スライドのpdf資料を読んでおくこと。特に「データリテラシー」の部分は、九大が数理・データサイエンス・AI教育拠点コンソーシアムで公開している教材「データの種類」を読むこと。</p>	90分
	<p>【復習】・ Google Formsの確認テストを解答すること。          ・テキスト第1章および第3章の「用語解説」にあがっている用語を全て見直すこと。</p>	90分

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

## 授業計画

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

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