

食物栄養学科教育課程

(令和4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	講	1		担当教員	1									
	コミュニケーション論	講	2		樋口	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			
	化学の基礎	講	2		(岡田)	2									
	情報処理演習Ⅰ	演	1		樋口	2						1			
	情報処理演習Ⅱ	演	1		樋口		2					1			
	ビジネススキル演習	演	1		中根				2						
	運動と健康	講	1		小椋	1						1			
	健康スポーツⅠ	実技	1		小椋		2					1			
	健康スポーツⅡ	実技	1		小椋								(集中講義)		
	英語Ⅰ	演	1		望月	2						1			
	英語Ⅱ	演	1		望月 (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		望月								(集中講義)		
教養演習	演	1		大森・ 半田・川口	2										
教養科目計			5	16		5	11	4	2		2	2	12	12	
専 門 科 目	社会生活と健康	食生活論	講	1		大森	1						1	1	
		公衆衛生学	講	2		角田				2			2	2	☆(注3)
		社会福祉概論	講	1°		(清水)					1		1	1	☆(注3)
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学	講	2		(鏡森・成瀬)		2				2	2	
			解剖生理学実験	実	1°		川口				3		1	1	
		運動生理学	講	1°		(大門)						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		
	食品学	食品学実験	実	1		竹内	3					1	1		
		食品学総論	講	2		竹内		2				2	2		
		食品学各論	講	2		竹内				2		2	2		
	食品と衛生	食品加工学	講	2		竹内					2	2	2		
		食品衛生学	食品衛生学	講	2		角田		2			2	2		
食品衛生学実験			実	1°		角田				3	1	1			

区分	授業科目	講義 演習 実習の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭					
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選							
専 門 科 目	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		稗 苗				2				2	2		
		臨 床 栄 養 学 II 講		1°	稗 苗					1			1	1		
		臨 床 栄 養 学 実 習	実	1°	稗 苗					3			1	1		
	栄 養 の 指 導	栄 養 指 導 論 I 講	2		高 木 尚	2							2	2		
		栄 養 指 導 論 II 講		2°	高 木 尚			2					2	2		
		栄 養 指 導 論 実 習	実	1°	高 木 尚					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		2					2	2			
		献 立 作 成 実 習 実		1°	太田・高木			3				1	1			
		給 食 管 理 実 習 実		1°	太田・中根				4			1	1			
		給 食 管 理 校 外 実 習 実		2°	太田・高木							2	2	※ (注2)		
総 合	栄 養 士 総 合 演 習 演	1		食物専任教員					2							
卒 研	卒 業 研 究 演	2		食物専任教員					4							
専 門 科 目 計			34	22		14	0	15	7	8	18	8	14	53	53	
総 計			39	38		19	11	19	9	8	20	8	16	65	65	

(注1) 単位数の選択欄の°印は、栄養士養成課程履修細則第7条の別表に定める科目であり、栄養士養成課程の卒業に必要な単位である。

(注2) 備考欄の※印については「食物栄養学科授業科目履修上の諸注意」参照。

(注3) 社会福祉主事任用資格を取得しようとする者は、☆印の科目の単位を全て取得すること。

授業科目名	食生活論			科目コード	F111-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識		後継科目	公衆栄養学 ・ 、社会福祉論					
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)	60		30			10			100
LO-1	60		30						90
LO-2									
LO-3									
LO-4						10			10
LO-5									
備考	評価方法/その他 A は講義に取り組む態度を評価する。 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。	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、食生活・食文化の基礎知識	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	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	第3回の振り返り 食文化の基礎知識の続きについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】スポーツ栄養に関わる資格 公認スポーツ栄養士	90分
第5回	第4回の振り返り 体の基礎知識、体の構造と働きについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養の日	90分
第6回	第5回の振り返り 現場で働く栄養士について理解する。	
	【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。	120分
第7回	第6回の振り返り スペシャリストにインタビューの動画を閲覧する。 インタビュー	
	【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 まとめ	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】今までの講義内容をまとめながら自分の目指す栄養士像を具体化する。 ノートの提出について 食物栄養学科事務室まで	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	鏡森 定信 成瀬 優知					
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					
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)	100								100
LO-1	40								40
LO-2	10								10
LO-3	30								30
LO-4	10								10
LO-5	10								10
備考	試験は記述式です。 身体の構造と仕組みについての知識度と理解度で判定します。 採点した答案用紙を、成績入力後に返却している。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	人の体の構成原理とダイナミクスについて理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	180分
第2回	遺伝子と細胞・組織について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第3回	消化器系について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	180分
第4回	呼吸器系について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第5回	循環系について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第6回	血液と体液について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第7回	泌尿器系と腎機能について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	180分
第8回	生殖と発生について理解する(成瀬優知先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	180分
第9回	エネルギー代謝と体温調節について理解する(鏡森定信先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第10回	内分泌系について理解する(鏡森定信先生)。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分

第11回	免疫系について理解する（鏡森定信先生）。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第12回	神経系について理解する（鏡森定信先生）。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第13回	感覚器について理解する	
	【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】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第14回	運動器系について理解する（鏡森定信先生）。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	120分
第15回	皮膚について理解する（鏡森定信先生）。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】自分のノートを読んで、何が書いてあるかを理解しておくこと。	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遺伝的疾患である先天異常の原因などについても学習する。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学習する。								
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、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、再生と修復	
	【予習】教科書（細胞、組織とその障害、再生と修復）を読む	60分
	【復習】第2回授業の復習	120分
第3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3回授業の復習	120分
第4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5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4回授業の復習	120分
第6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5回授業の復習	120分
第7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6回授業の復習	120分
第8回	感染症	
	【予習】教科書（感染症）を読む	60分
	【復習】第8回授業の復習	120分
第9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9回授業の復習	120分
第10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10回授業の復習	120分

第11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11回授業の復習	120分
第12回	先天異常	
	【予習】教科書（先天異常）を読む	60分
	【復習】第12回授業の復習	120分
第13回	腫瘍（腫瘍の分類、悪性腫瘍と良性腫瘍）	
	【予習】教科書（腫瘍（腫瘍の分類、悪性腫瘍と良性腫瘍））を読む	60分
	【復習】第13回授業の復習	120分
第14回	腫瘍（腫瘍の原因と発生メカニズム）、生命の危機	
	【予習】教科書（腫瘍（腫瘍の原因と発生メカニズム）、生命の危機）を読む	60分
	【復習】第14回授業の復習	120分
第15回	試験に向けての総まとめ	
	【予習】これまでの総復習	60分
	【復習】第15回授業をふまえての試験勉強	120分

授業科目名	食品学実験			科目コード	F115-10					
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸							
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。									
開講時期	1年前期	授業の方法	実験							
必修・選択	必修	単位数	1単位							
前提科目(知識)	化学基礎(高校)	後継科目	食品学総論							
関連科目	食品学各論、食品加工学									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須									
授業の概要	実験上の諸注意、試薬の取扱い、実験器具の使用法、レポートのまとめ方などについて、実際に実験を行いながら学ぶ。食品の定性実験や定量分析を行うことで、食品の化学的な知識をより深める									
学習目標	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基本的な基礎知識を実験を通して身につける。また、化学実験の基本についても理解することを目標とする。									
キーワード	食品学、食品分析、食品化学									
テキスト・ 参考書等	テキスト：「改訂食品学実験ノート」、飯盛和代他著、建帛社発行 参考書：「食品学総論第4版」、辻英明ら編、講談社									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果									
LO-1	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基礎知識を実験を通して身につけている。実験レポートの書き方を修得している。									
LO-2										
LO-3										
LO-4	食品を化学的に理解することに関心や意欲があり、分析法や原理を学ぶ姿勢を持っている。									
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)			70			30			100	
LO-1			70						70	
LO-2										
LO-3										
LO-4						15			15	
LO-5						15			15	
備考	怪我や事故を起こさないように十分注意し、不明な点はすぐに質問すること。レポートが書けなくなるので、遅刻や欠席はしないこと。やむを得ず欠席や遅刻をする場合には、理由を含めて事前に連絡すること。レポートは、提出期限を必ず守ること。評価方法Aは、授業中の姿勢、連絡・報告、返事、コミュニケーションなど。レポートの提出期限は、必ず守ること。右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、ディスカッション、実習									

授業計画

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

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

授業科目名	食品学総論			科目コード	F115-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸						
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品学実験	後継科目	食品学各論						
関連科目	食品学実験、食品学各論、食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	身近な食品を例に挙げながら、食品の成分を化学構造や物性面から解説する。また、食品の機能性について、法制度を含めて解説する。授業は、パワーポイントを使用した講義形式で行う。								
学習目標	食品中に含まれる成分について、化学・物理・栄養学的に理解できることを目標とする。また、食品機能の表示に関する法制度についても理解を深める。								
キーワード	食品成分、食品化学								
テキスト・ 参考書等	「食品学総論第3版」、辻英明ら編、講談社 (食品学実験の参考書と同じ)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解し、その知識を身につけている。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。								
LO-5	挨拶・返事、コミュニケーション、連絡等が十分にできる社会性を身に付けている。								
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					30			100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3									
LO-4						15			15
LO-5						15			15
備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならないことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。A：授業中での学ぶ姿勢、返事、応答、欠席や遅刻の連絡等を評価（詳細は授業内で説明）								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業の説明、ヒトと食べ物	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。	90分
第2回	食品の分類、食品成分表の理解	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】食品成分表に関するプリント空欄を埋める。食品成分表の特徴や分析方法などについて理解しておくこと。重要キーワードについて確認する。	90分
第3回	食品成分表のプリント答え合せ、水分、アミノ酸	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】食品成分表の重要事項を覚える。結合水や自由水、水分活性と食品劣化について理解を深める。アミノ酸の化学構造について理解しておく。重要キーワードについて確認する。	90分
第4回	必須アミノ酸、たんぱく質について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、たんぱく質の構造、化学・物理的な特性については、理解を深めておく。必須脂肪酸については、覚えておく。	90分
第5回	炭水化物 単糖および少糖類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に単糖や少糖の種類、デンプンについて理解を深めておく。	90分
第6回	脂質 脂質の種類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。とくに、脂肪酸の種類について理解を深めておく。	90分
第7回	油脂の分析値、ビタミンについて	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に脂肪酸の分析値、各種ビタミンの所在、欠乏症について理解を深めておく。	90分
第8回	ミネラルの種類、所在、機能について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種ミネラルの所在、機能、欠乏症についての理解を深めておく。	90分
第9回	色素成分、呈味成分について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。肉色の変化について理解を深めておく。	90分
第10回	各種呈味成分、におい成分について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、旨味成分、代表的な食品の味やにおい成分について理解を深めておく。	90分

第11回	コロイド、食品のレオロジー、テクスチャー、官能評価について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、コロイドや乳化のメカニズムについて理解を深めておく。	90分
第12回	脂質の酸化、たんぱく質の酸化、タンパク質の加熱変化、糖・でんぷんの加熱変化	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、脂質の酸化（自動酸化）および糖・でんぷんの加熱変化について理解を深めておく。	90分
第13回	食品の成分間反応 酵素的変化、アミノカルボニル反応	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に酵素的褐変やアミノカルボニル反応については、深く理解しておくこと。	90分
第14回	食品の機能性、バイオテクノロジー	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に遺伝子組換え技術について、深く理解しておくこと。	150分
第15回	重要事項のまとめ	
	【予習】授業時に発表してもらうので、あらかじめ提示した重要事項について、まとめておくこと。	120分
	【復習】定期テストに向けて、重要語句と重要事項について理解し、必要事項を覚えておくこと。	480分

授業科目名	食品衛生学			科目コード	F115-30				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	角田 香澄						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品学総論	後継科目	食品衛生学実験						
関連科目	調理学 給食管理実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・フードスペシャリスト資格・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	食品が生産され人に食されるまでに発生する問題点として、食中毒を引き起こす細菌の汚染などがある。このような事態の発生を可能な限り予防する為に必要な知識を学ぶ。								
学習目標	食品衛生と食品衛生関連法規について理解する。将来食品関連の仕事に従事する場合はもちろん健全な食生活を維持していくにも重要な内容である。								
キーワード	食中毒 HACCP 食品添加物								
テキスト・ 参考書等	「食品の安全性」小塚論編 東京教学社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について理解している。								
LO-2	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を理解している。								
LO-3	各種食中毒菌の生態を踏まえて、食中毒の予防方法を提案できる。								
LO-4	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点は質問等を行い修得に努めることができる。								
LO-5	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を習得している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80	20							100
LO-1	20								20
LO-2	20								20
LO-3	20								20
LO-4		20							20
LO-5	20								20
備考	基本的に定期試験の素点で成績評価を行います。時々行う小テスト（アクティブラーニングに該当）結果も考慮します。定期試験では誤問の多い設問には模範解答を示しながら解説します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時： 内容：オリエンテーション・微生物とは 持ち物：教科書	
	【予習】なし	0分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第2回	日時： 内容：細菌の構造と増殖する条件 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第3回	日時： 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒（サルモネラ菌・カンピロバクター） 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第4回	日時： 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒（病原大腸菌・ウェルシュ菌） 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第5回	日時： 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒（ブドウ球菌・ボツリヌス菌） 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読み直す。	120分
第6回	日時： 内容：食中毒の種類と発生状況 ウィルス性食中毒 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第7回	日時： 内容：自然毒食中毒（植物性自然毒） 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第8回	日時： 内容：自然毒食中毒（動物性自然毒） 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第9回	日時： 内容：寄生虫等 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第10回	日時： 内容：食品中の汚染物質 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分

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

授業科目名	栄養学総論			科目コード	F131-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	藤田 恭輔						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	無し	後継科目	生化学、生化学、生化学実験、応用栄養学、臨床栄養学						
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養とは何かについてヒトの体のしくみの観点から説明する。様々な栄養素がヒトの口から入りどのような過程を経てエネルギー源や体の構成成分、調節因子として利用されるのかを学習する。								
学習目標	栄養素が体の中でどのように取り込まれ利用されるのかを理解する。また、食べることに関する体の仕組みを理解する。								
キーワード	栄養、摂食調節、消化吸収、五大栄養素、エネルギー代謝								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学 第4版」 田地陽一編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養学について基礎的な知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	栄養に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べることができる。								
LO-4	栄養に関する基礎的な知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	64								64
LO-2									
LO-3	16								16
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、webシラバス上に解答例を示す。								

授業計画

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

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

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養学総論		後継科目	応用栄養学 応用栄養学実習 臨床栄養学					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージの生活習慣、運動時や特殊環境下での身体変化やその栄養摂取法について学ぶ。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等	渡邊早苗 松田早苗 真野由紀子他 Nブックス応用栄養学概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの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）、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】成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメントについて理解を深める。	120分
第2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3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4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5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6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7回	学童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】学童期について理解を深める。	120分
第8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9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10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11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12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13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14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
第15回	栄養必要量の科学的根拠について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠について理解を深める。	160分

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	高木 尚紘						
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)	栄養指導に対する興味が必要。	後継科目	栄養指導論						
関連科目	臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	栄養指導を行う際においておくべき法律や施策、栄養指導の意義、行動科学理論を中心に学ぶ。前期の知識の活用法を後期の栄養指導論で学ぶ。								
学習目標	栄養指導の意義、栄養指導の際においておくべき法律、施策に対する理解、行動科学理論の理解を目指す。								
キーワード	栄養指導、栄養士法、食育基本法、行動科学理論								
テキスト・ 参考書等	栄養教育論（化学同人） 管理栄養士栄養士必携（第一出版）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】栄養指導における法律、施策、技法について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えていること。								
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)	90		10						100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	30								30
LO-4	10		10						20
LO-5									
備考	定期試験において誤答の多い問題は別途解説をする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論についてのオリエンテーション	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく	60分
	【復習】授業の全体像、栄養指導論を学ぶ意義を再確認しておく	90分
第2回	栄養指導・教育の概念 栄養指導の意義、目的等についての理解を目指す	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】栄養指導・教育の概念教育の概念について再確認しておく	90分
第3回	栄養教育の対象 栄養教育の対象となる者についての理解を目指す	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】栄養指導の対象について再確認しておく	90分
第4回	国民健康・栄養調査について解説を行う 国民健康・栄養調査から現在の日本人の状況を読み取り、日本人の健康問題について考える	
	【予習】教科書（管理栄養士栄養士必携）の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】国民健康・栄養調査について再確認しておく	90分
第5回	食事摂取基準について解説を行う 食事摂取基準の概要や各指標について理解を深める	
	【予習】教科書（管理栄養士栄養士必携）の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】食事摂取基準について再確認しておく レポートについてはココを確認	90分
第6回	健康日本21（第二次）について解説を行う	
	【予習】教科書（管理栄養士栄養士必携）の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】健康日本21（第二次）について再確認しておく	90分
第7回	食育基本法および食育推進基本計画について解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】食育基本法および食育推進基本計画について再確認しておく	90分
第8回	行動科学理論の概要について解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】行動科学理論の概要について再確認しておく	90分
第9回	オペラント学習理論について解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】オペラント学習理論について再確認しておく	90分
第10回	ヘルスピーرفモデルについて解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】ヘルスピーرفモデルについて再確認しておく	90分

第11回	トランスセオレティカルモデルについて解説する	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】トランスセオレティカルモデルについて再確認しておく	90分
第12回	社会認知理論について解説する	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】社会認知理論について再確認しておく	90分
第13回	その他の行動科学理論について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】講義内容について再確認しておく	90分
第14回	食生活指針について解説をする	
	【予習】教科書（管理栄養士栄養士必携）の該当箇所を読んでおく	60分
	【復習】食生活指針の内容について再確認しておく	90分
第15回	前期講義の総まとめ	
	【予習】これまでの学習内容を再確認しておく	60分
	【復習】講義内容を確認し、試験に向けた取り組みを行う	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	高木 尚紘						
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)	栄養指導論	後継科目	栄養指導論実習						
関連科目	臨床栄養学等								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	栄養指導に必要なカウンセリング技法や指導計画の考え方について学ぶ								
学習目標	対象者の状況を把握し、適切な栄養指導計画を立案する方法を修得する								
キーワード	栄養カウンセリング、栄養教育マネジメント								
テキスト・ 参考書等	栄養教育論（化学同人） 管理栄養士栄養士必携（第一出版）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】栄養指導における法律、施策、技法について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えていること。								
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)	100								100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	30								30
LO-4	20								20
LO-5									
備考	定期試験において誤答の多い問題は別途解説をする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論 の授業概要について説明をする。 栄養指導論 の講義の進め方、授業計画など	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく	0分
	【復習】授業の全体像、栄養指導論を学ぶ意義を再確認しておく	0分
第2回	栄養教育マネジメントの概要について解説をする 栄養教育マネジメントを学習する上で知っておくべきキーワードを中心に紹介する	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】栄養教育マネジメントの概要について再確認しておく	0分
第3回	栄養教育マネジメントにおけるアセスメントについて解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】アセスメントについて再確認をしておく	0分
第4回	栄養教育マネジメントにおける計画について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】計画について再確認をする	0分
第5回	栄養指導の実施法について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】実施法について再確認をする	0分
第6回	栄養教育マネジメントにおける評価について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】評価について再確認をする	0分
第7回	栄養カウンセリングの概要について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】栄養カウンセリングの概要について再確認をしておく	0分
第8回	栄養カウンセリングの基本姿勢について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】栄養カウンセリングの基本姿勢について再確認をしておく	0分
第9回	栄養カウンセリングの技法について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】栄養カウンセリングの技法について再確認をしておく	0分
第10回	妊娠・授乳期の栄養指導について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】妊娠・授乳期の栄養指導について再確認をしておく	0分

第11回	乳・幼児期の栄養指導について解説を行う	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】乳・幼児期の栄養指導について再確認をしておく	0分
第12回	学童期、思春期の栄養指導について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】学童期、思春期の栄養指導について再確認をしておく	0分
第13回	成人期の栄養指導について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】成人期の栄養指導について再確認をしておく	0分
第14回	高齢期の栄養指導について解説をする	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく	0分
	【復習】高齢期の栄養指導について再確認をしておく	0分
第15回	栄養指導論 のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を確認し講義に臨むことが望ましい	0分
	【復習】講義を聞いて講義内容を整理し、定期試験に向け準備をおこなう	0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 ・ 給食管理 献立作成実習 給食管理実習 調理学実験						
関連科目	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	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 食文化								
テキスト・ 参考書等	テキスト：西堀すき江編 『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社） 参考書：山崎清子他『NEW 調理と理論』（同文書院）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理で生じる様々な現象や語句を理解し、解決策を考え、説明することができる。								
LO-2									
LO-3	調理や食文化について、様々な現象や背景から出来事を考えたり、想像することができる。								
LO-4	授業に対して関心・意欲を持ち、積極的な態度で参加することができる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60		25			15			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3			25						25
LO-4						15			15
LO-5									
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 毎回、リアクションペーパーの記入を実施し、質問事項に対してフィードバックする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション：授業の進め方 人間と食べ物	
	【予習】シラバスで授業内容を確認し、どのような授業を行うのか見通しを持つ	30分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	90分
第2回	食事設計の基礎とおいしさの評価	
	【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.14～32）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第3回	調理の意義、非加熱調理操作	
	【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.34～57）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第4回	熱の伝わり方、加熱調理操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.34～57）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第5回	食品の特徴に応じた調理特性 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.61～66）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第6回	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（2）：小麦粉	
	【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.66～72）	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	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（3）：イモ類、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.72～78）	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	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（4）：野菜、果実類、藻類、きのこ類	
	【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.78～87）	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	食品の特徴に応じた調理特性 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.88～91）	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	食品の特徴に応じた調理特性 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.91～95）	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	食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品(3):鶏卵,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.95~103)	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	食品の特徴に応じた調理特性 抽出食品素材:テンブun,油脂類,ゲル用食品	
	【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.103~113)	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	食品の特徴に応じた調理特性 調味料・香辛料・嗜好品	
	【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.113~122,p.134~140)	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	献立作成条件と手順,供食	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.142~156)	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,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.157~169)	60分
	【復習】授業内容全体をまとめ,不明点は教科書等を用いて調べ,テストに備える	180分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学の理論に基づき、日本料理の基礎を重点に授業を進める。まず、実習する料理のポイントを説明し、デモンストレーションを行った後、食物の衛生と安全面に留意し、班ごとに協力しながら料理を完成させる。その後、味付けや盛り付けなどを確認し、正しい食事作法で試食する。また、実習内容を記録し毎回決められた期限までに提出する。								
学習目標	調理のコツを科学的にとらえ、様々な料理の種類や材料、分量、基本の調味割合を覚える。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子他著「たのしい調理 基礎と応用（第5版）」、医歯薬出版 参考書：西堀すき江編「食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕」、建帛社								
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	レポートや実習ノ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、意欲的に参加することができる。								
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)	35		10			50	5		100
LO-1	35								35
LO-2						40	5		45
LO-3									
LO-4			10						10
LO-5						10			10
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。 提示したレポート（実習ノート）については、コメントをつけて返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習 なお、実習内容は、食材などの都合で変更することがある。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション, 計量方法 調理1: 炊飯方法, 千草漬け, りんご	
	【予習】 白米飯 (p.46), 千草漬け (p.82) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 炊飯の方法 野菜の脱水 廃棄率を確認し, 実習ノートを作成する 1組 2組	60分
第2回	調理2: 白飯, 豆腐とわかめの味噌汁, 鶏もも肉の照り焼き, ほうれん草のおひたし 1組 2組	
	【予習】 白米飯 (p.46), 味噌汁 (参照p.50), 鶏もも肉の照り焼き (参照p.66), ほうれん草のおひたし (参照p.63) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 煮干しだしのとり方 照り焼きの注意点 青菜のゆで方 を確認し, 実習ノートを作成する	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 1組 2組	
	【予習】 えんどう飯 (p.43), かきたま汁 (p.50), ほたるいかのぬた和え (参照p.75), 利休まんじゅう (p.88), 番茶 (p.40) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 調味飯 (塩味) の調理 かつおだしのとり方 卵を入れるタイミングとコツ 蒸し器の使用法 お茶のいれ方を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第4回	調理4: 白飯, さつま汁, 鰯の姿焼き, れんこんの酢煮 1組 2組	
	【予習】 白米飯 (p.46), さつま汁 (p.51), 鰯の姿焼き (p.66), れんこんの酢煮 (p.56) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 昆布だしのとり方 魚を姿焼きにするときの注意点 甘酢を確認し, 実習ノートを作成するを確認し, 実習ノートを作成する	60分
第5回	調理5: 五目飯, 春菊とかまぼこのすまし汁, 銀紙焼き, 五色なます 1組 2組	
	【予習】 五目飯 (p.43), 焼き麸とかまぼこのすまし汁 (参照p.48), 銀紙焼き (参照p.67), 五色なます (p.77) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 調味飯 (醤油味) の調理 混合だしのとり方 三杯酢を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第6回	調理6: 胚芽米飯, 鰯のつみれ汁, だし巻き卵, 焼ナスのごま酢みそ和え	
	【予習】 胚芽米飯 (参考p.42), 鰯のつみれ汁 (p.48), だし巻き卵 (p.69), 焼ナスのごま酢みそ和え (p.77) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 胚芽米飯の水加減 鰯の手開き方法 アクトミオシンの形成方法 すり針の使用法を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第7回	実技試験1	
	【予習】 実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】 実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ, 再度実践する	30分
第8回	調理7: 白飯, 油揚げとしめじの味噌汁, カレイの煮つけ, きんぴらごぼう	
	【予習】 白米飯 (p.46), 味噌汁 (参照p.50), カレイの煮つけ (p.58), きんぴらごぼう (参照p.62) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 味噌による塩分濃度調整 魚の煮つけの方法 ささがきを確認し, 実習ノートを作成するを確認し, 実習ノートを作成する	60分
第9回	調理8: かゆ, のっぺい汁, 豆腐の和風ピカタ, 茶碗蒸し	
	【予習】 のっぺい汁 (p.52), 茶碗蒸し (p.65) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 かゆの倍率 食塩と醤油による塩分濃度調整 豆腐の水の切り方 希釈卵液と蒸し方を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第10回	調理9: 親子丼, 三州味噌汁, いんげんのごま和え, 水羊羹, 煎茶	
	【予習】 親子丼 (p.45), 三州味噌汁 (参照p.50), いんげんのごま和え (参照p.74), 水羊羹 (p.84), 煎茶 (p.40) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 丼物の味付け 和えるタイミング 寒天の調理方法と注意点を確認し, 実習ノートを作成する	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】 ポイントを踏まえ、実習ノートを作成する 疑問に思ったことなどを調べ、料理を再度実習してみる	60分
第12回	調理10：ちらし寿司、はまぐりの潮汁、新生姜の甘酢漬け、ひじきの炒め煮	
	【予習】ちらし寿司（p.46）、はまぐりの潮汁（p.50）、新生姜の甘酢漬け（参照p.83）、ひじきの炒め煮（p.63）の内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】 すし飯の水加減と作り方 貝の汁物と砂抜き方法 炒め煮を確認し、実習ノートを作成する	60分
第13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14回	調理11：大門そうめん、天ぷら、かき揚げ、フルーツ白玉	
	【予習】大門そうめん（p.81）、天ぷら・かき揚げ（p.71・72）、フルーツ白玉（p.89）内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】 そうめんのゆで方 揚げ物の調理 白玉粉使用のポイントを確認し、実習ノートを作成する	60分
第15回	調理12：赤飯、しめ卵のすまし汁、肉じゃが、きゅうりの塩漬け	
	【予習】赤飯（p.42）の内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】もち米の調理方法のポイントを確認し、実習ノートを作成する 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、日本料理の応用も実施し、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 日本料理 調味割合 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子 他 「たのしい調理 基礎と応用」 医歯薬出版 参考書：西堀すき江編 『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社）、食品成分表								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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	課題や実習ノ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、意欲的に参加することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実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)	35		10			55			100
LO-1	35								35
LO-2						45			45
LO-3									
LO-4			10						10
LO-5						10			10
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題は、コメントを記入し返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実習 の授業概要および調理実習の心得の説明 食品成分表の活用方法、材料の切り方（基礎）p.218、包丁の持ち方を理解する たけのこの扱い方、きゅうりの酢の実習する	
	【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を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】食品成分表の活用法を理解する 包丁の持ち方、構え方を復習し、様々な材料で切り方の練習を行う 1組 写真	30分
第2回	白飯、鰯のムニエル、コンソメジュリエーヌを実習する 西洋料理の基礎編（第三章 p92～）を解説する	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（魚料理と三枚おろし、ムニエルなど）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第3回	白飯、ハンバーグステーキ、コールスロー、ブラマンジェを実習する 来週のビュッフェの準備をする	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（肉料理、サラダ、ゼラチンの扱い、でんぷんの糊化）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第4回	白飯、パンパキンスープ、鰯フライを実習する	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（あじの卸し方、フライ、ルーの作り方など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第5回	ビラフ、コンソメアレキサンドラ、スープストックの取り方、マセドアンサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（米料理、スープの種類、マセドアンの切り方など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第6回	マカロニグラタン、にんじんサラダ、カスタードプディング、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（グラタン、卵料理、紅茶の入れ方）を読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 2組 写真	20分
第7回	実技試験 1	
	【予習】【予習】実技試験に備えて練習する	20分
	【復習】【復習】実技試験での反省点をふまえ、再度実習してみる	60分
第8回	白飯、ブロッコリーのポタージュ、チキンガランチン、ミモザサラダを実習する	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（肉料理、観音開き、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】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第9回	ピザ、ピシソワーズ、豆のミックスサラダを実習する	
	【予習】【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）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第10回	白飯、ポークソテー、ミネストローネ、ティーポンチを実習する。	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（豚肉の扱い、夏野菜の種類、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】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分

第11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】【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】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 富山の郷土料理について調べた内容をノートに記録する	60分
第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】【予習】西洋料理の基礎編（p.92～95）を理解しておく	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習で話された西洋料理の調理に関する語句や材料等を調べてノートに記載する	60分
第13回	巻き寿司（太巻き）、吉野鶏とみつばの清まし汁、揚げ出し豆腐、きゅうりのごま和えを実習する	
	【予習】【予習】テキストで実習する料理（巻きずし、すし酢の割合、吉野鶏など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 教科書の日本料理基礎編飯物・すし(p.23)を復習する	60分
第14回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	60分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する	60分
第15回	松花堂弁当（しそ飯、豆腐となめこの赤だし、豚肉えごま葉巻、炊き合わせなど）、煎茶の入れ方を実習する	
	【予習】【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】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 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	半田 彩実 中根 一恵						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目							
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。またプロの外部講師による中国料理や魚のさばき方などを学ぶ。さらに1年間の実習のまとめとして外部施設において、中国料理の作法や食材の解説などについて学ぶ。								
学習目標	和洋中の多くの料理の種類や調理法を習得し、大量調理で率先力とされるよう、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：水谷令子 他 「たのしい調理 基礎と応用」 医歯薬出版 参考書：西堀すき江編 『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社）、食品成分表								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得し、実践力が身についている。								
LO-2	これからの大量調理で率先力とされるよう、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	レポートや実習ノ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、意欲的に参加することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実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)	35		10			55			100
LO-1	35								35
LO-2						45			45
LO-3									
LO-4			10						10
LO-5						10			10
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題などは、コメントを記入し学生に返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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 p152-）を学ぶ	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する	0分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする もち米料理を復習する	0分
第2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】実習ノ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3回	中国料理1：炒飯、冬瓜湯、麻婆豆腐、中国茶（烏龍茶）を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理についてポイントを確認し、中国料理の基礎編を読んでおく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の特殊調味料や切り方、調理法のコツ、中国茶の種類を復習する	60分
第4回	中国料理2：八宝菜、酸辣湯、杏仁酥餅を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする いかの飾り切り、あんかけ料理の調理のコツを復習する	60分
第5回	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】実習ノ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6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】実習ノ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7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8回	魚の卸し方講習会	
	【予習】富山県の魚の種類や料理について調べる	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする	20分
第9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】実習ノ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10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】実習ノ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11回	外部講師による中国料理講習会：水餃子、春雨サラダ、玉子スープ	
	【予習】中国料理の特徴について理解する	20分
	【復習】実習ノ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12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】実習ノ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13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】実習ノ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	洋菓子：アップルパイ、紅茶の入れ方	
	【予習】パイ生地を用いた料理について調べる 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする パイ生地の作り方のポイントと紅茶のおいしい入れ方を練習する	60分

授業科目名	給食管理			科目コード	F135-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子						
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に25年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	調理学 調理学実習 . . .	後継科目	給食管理実習 給食管理校外実習 調理学実験						
関連科目	献立作成論								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須_x000D_								
授業の概要	各種給食施設において、よりよい内容の給食が合理的、能率的、円滑に運営できるための管理・運営のあり方を専門的、体系的に学ぶ。								
学習目標	2年次給食管理 の (学内実習) ・ の2 (校外実習) のための基礎的知識、および将来栄養士としての実践の場に役立つよう基礎学力の習得を目標とする。								
キーワード	給食の運営 栄養・食事管理 特定給食施設								
テキスト・ 参考書等	逸見幾代・平林真弓 編著 Nブックス 給食の運営 栄養管理・経営管理 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できる								
LO-2	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えている								
LO-3	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができる								
LO-4	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られる								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50	30	20					100	
LO-1	30	30						60	
LO-2	10							10	
LO-3	10		10					20	
LO-4			10					10	
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにはコメントを書いて学生に返却します。ミニテスト等は採点し、返却後、解説します。授業の中にペア学習による学び合いや施設見学等体験学習を取り入れます。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 給食の概念について理解する	
	【予習】シラバスを読み、授業の概要を把握する 給食の衛生管理について調べる	60分
	【復習】授業の全体像を確認する 講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第2回	給食の安全・衛生管理について理解する	
	【予習】食中毒の原因と対策について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第3回	給食の衛生管理（食中毒の原因と対策）について理解する	
	【予習】給食の大量調理の作業管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第4回	給食の安全・衛生管理（大量調理の生産管理・調理作業管理）について理解する	
	【予習】給食の施設・設備管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第5回	給食の施設・設備管理について理解する 大量調理施設・設備の見学や説明	
	【予習】給食の栄養・食事管理について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	90分
第6回	給食の栄養・食事管理（栄養・食事管理の目的および献立計画）について理解する	
	【予習】栄養・食事管理（栄養・食事管理の評価）について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第7回	栄養・食事管理（栄養・食事管理の評価、栄養教育・栄養指導）について理解する	
	【予習】栄養・食事管理（在庫管理・品質管理）について調べる	60分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	120分
第8回	栄養・食事管理（在庫管理・品質管理）について理解する	
	【予習】給食の会計・原価管理について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第9回	給食のシステム（組織・人事管理・会計管理・マーケティング）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（学校給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分
第10回	保健・医療・福祉・介護における給食施設（学校給食）について理解する	
	【予習】保健・医療・福祉・介護における給食施設（病院給食）について調べる	90分
	【復習】講義の中で理解できなかった、または、初めて聞いた用語をノートに整理しておく	60分

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

授業科目名	献立作成実習			科目コード	F135-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子 高木 尚紘						
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)	給食管理	後継科目	給食管理実習、給食管理校外実習						
関連科目	給食管理実習、給食管理校外実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	望ましい栄養量で、バランスの良い献立を長期間分作成する能力を修得します。対象の把握、エネルギーおよび各栄養素の決定、食品成分表やPCによる栄養計算、献立の評価の方法を習得します。								
学習目標	長期献立を作成するための知識を修得し、PC等を使用し栄養計算が出来るようになる。								
キーワード	長期献立、栄養計算								
テキスト・ 参考書等	献立作成に役立つ料理、レシピ本を数冊用意しておくといよい。 適宜、資料及び課題を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】献立作成の理論に関する知識などを理解し、長期献立作成に生かす事ができる。								
LO-2	【技術・実践力】必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができる。								
LO-3									
LO-4	【関心・意欲・態度】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			90		10				100
LO-1			40						40
LO-2			50						50
LO-3									
LO-4					10				10
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにコメントを書いて学生に返却する。 15回の授業はグループによる調理実習やペア学習による学び合い、まとめの発表会などであり、学生が主体的な学び合いを行います。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 1食分の調理実習 振り返り 3日分のレシピの見直し	
	【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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	(太田) 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	
	【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	(太田) 1食分の献立調理 (高木) コンピュータ実習 1 2 次の3日分の献立の栄養価計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする 栄養計算終了後レポートに入力後提出	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	(太田) 1食分の献立調理 (高木) コンピュータ実習 コンピュータ実習 1 2 次の3日分の献立の栄養価計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	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	(太田) 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	高木 綾子 梅本 恵 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	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高校卒業程度の知識		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								
資格等 取得との関連									
授業の概要	対人関係形成・維持におけるコミュニケーションの役割について学ぶ。また社会的スキル, 不応行動などを見ることにより, コミュニケーションとは何かについて理解する。その他, マスコミやSNSへの接し方について見ていく。								
学習目標	コミュニケーションの理論について理解する。コミュニケーションの技術を身につけ, 周囲の人たちと良好な関係を築けるようにする。								
キーワード	コミュニケーション, マス・コミュニケーション, 対人関係, 職場での人間関係, SNS								
テキスト・ 参考書等	特になし。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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	マスコミ、SNSとの関係の持ち方について理解する。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)			100						100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	LO-4は授業態度(いかにグループワークなどに積極的に参加したのか)とする。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

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 食物栄養学科 竹内先生	
	【予習】シラバスを読んで授業の内容について確認する。	30分
	【復習】コミュニケーションの役割についてについてノートを見て確認する。	60分
第2回	コミュニケーションの基礎 経営情報学科 高木綾子先生	
	【予習】冒頭グループワークにて、コミュニケーション能力の高い人について話し合います。各自「コミュニケーション能力の高い人はどんな人」なのかを考えてきてください。	90分
	【復習】授業で学んだ事を各自復習する。Webシラバスに質問と感想を書いてみよう。	90分
第3回	コミュニケーションの基礎 経営情報学科 高木綾子先生	
	【予習】どうして初対面だと緊張するのかを各自考えてきましょう。	90分
	【復習】学修したことを復習する。	90分
第4回	コミュニケーションの基礎 経営情報学科 高木綾子先生	
	【予習】前回のグループワーク課題「自分を動物に例えたら何々である」の根拠を設定してくる。	90分
	【復習】論理的に話す方法を復習する。相手に合わせた会話とは何かポイントか復習する。	90分
第5回	コミュニケーションの応用 経営情報学科 高木綾子先生	
	【予習】先週までの学びを復習してきてください	90分
	【復習】学修したことを復習する。	90分
第6回	コミュニケーションの応用 経営情報学科 高木綾子先生	
	【予習】幸せに生きるために何か必要なのかを考えてくる	90分
	【復習】学修したことを復習する。	90分
第7回	保育現場におけるコミュニケーション 幼児教育学科 梅本先生 1組6/8	
	【予習】	60分
	【復習】	60分
第8回	保育現場におけるコミュニケーション 幼児教育学科 梅本先生 1組6/15	
	【予習】	120分
	【復習】	120分
第9回	保育現場におけるコミュニケーション 幼児教育学科 梅本先生 1組6/22	
	【予習】	90分
	【復習】	120分
第10回	保育現場におけるコミュニケーション 幼児教育学科 梅本先生 1組6/29	
	【予習】	90分
	【復習】	90分

第11回	保育現場におけるコミュニケーション 幼児教育学科 梅本先生 1組7/6	
	【予習】	90分
	【復習】	90分
第12回	介護現場におけるコミュニケーション 健康福祉学科 関先生 1組7/11	
	【予習】	120分
	【復習】	120分
第13回	キャリア教育におけるコミュニケーション 就職支援センター 水井センター長	
	【予習】	120分
	【復習】	120分
第14回	企業現場におけるコミュニケーション 経営情報学科 森井泉先生	
	【予習】	120分
	【復習】	120分
第15回	臨床現場における多文化、宗教食（ハラールフード）について ファシリテーター：食物栄養学科 稗苗先生 ゲストスピーカーあり	
	【予習】	120分
	【復習】	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"> ・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。 ・ 実際に書くことを通して文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。 ・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。 								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	橋本修・安部朋世・福嶋健伸編著『大学生のための日本語トレーニング スキルアップ編』(三省堂、2008) この他、必要に応じて随時プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	30	10	50			10			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	15	5	25			10			55
LO-5	15	5	25						45
備考	この授業では、グループワーク・ディスカッション・PBL(問題解決型授業)等のアクティブラーニングを取り入れる。「レポート」には、課題プリント等提出物を含む。Aは、グループワークをはじめとする授業への参加態度。課題の提出は、授業だけでなく授業時間外の丁寧な取り組みを前提とします。また、さまざまなものごとに興味を持ち、よく考えることを大切にしてください。受講生の皆さんが主役の授業です。自発的かつ積極的な参加態度を期待します。質問								

授業計画

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

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

授業科目名	日本国憲法			科目コード	F511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系	担当教員名	彼谷 環						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	2単位						
前提科目(知識)		後継科目	ビジネススキル演習						
関連科目	現代社会と人間								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許取得には必須								
授業の概要	日本国憲法の制定史をたどりながら、人権主体の多様化について具体的事例を紹介するとともに、人権を守るべき統治機構の仕組みや権能について理解を深めていく。								
学習目標	主権者として人権の重要性について理解するとともに、統治機構の役割と権限に関して知識を深める。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 多文化主義 子どもの権利条約								
テキスト・ 参考書等	橋本勇人編『保育と日本国憲法』（みらい）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	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。								
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									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	60					40			100
備考	評価方法 / その他Aは、講義に取り組む態度を評価する。 また、最近の社会的事象についてコメントを書く課題を不定期に実施し評価に含める。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス・憲法とはなにか 私たちの暮らしのなかの憲法 ガイダンス資料	
	【予習】気になる憲法に関するニュースを調べてくる	30分
	【復習】テキストを読みノートをとる	30分
第2回	日本国憲法の制定過程を学ぼう 第2回資料	
	【予習】テキストの該当ページを読む	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第3回	法の下での平等 4つの平等と合理的区別	
	【予習】テキストp.68～72を読む。	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第4回	信教の自由と政教分離	
	【予習】テキストp.84～88を読む。	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第5回	表現の自由の意義と制約	
	【予習】テキストp.95～99を読む。	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第6回	経済的自由権と職業選択の自由添付資料1	
	【予習】テキストp.104～108を読む	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第7回	「健康で文化的な最低限度の生活」とは	
	【予習】テキストp.114～122を読む	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第8回	子どもの権利条約	
	【予習】最近の子どもをとりまくニュースについて調べておく	30分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	30分
第9回	働く者の権利	
	【予習】テキストp.136～141を読む	30分
	【復習】テキストp.142「考えてみよう」の問題に取り組み、意見を提出する	30分
第10回	国会の権能	
	【予習】テキストp.144～151を読む	30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	30分

第11回	内閣の権能・議院内閣制と大統領制の違い	
	【予習】テキストp.153～156を読む	30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	30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	30分
	【復習】感想を書き、指定フォルダに投稿する（800字以内）。	30分
第13回	裁判所の仕組み	
	【予習】テキストp.160～167を読む	30分
	【復習】テキストp.171「考えてみよう」に取り組み、課題提出 に投稿する	30分
第14回	裁判官の独立	
	【予習】テキストp.160～167を読む	30分
	【復習】授業で紹介した「大津事件」の事実と判決をノートにまとめる	30分
第15回	平和主義	
	【予習】テキストp.174～179を読む	30分
	【復習】テキストp.180「考えてみよう」に取り組み、課題提出 へ投稿する	30分

授業科目名	化学の基礎			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	岡田 良一					
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)	高校卒業程度の知識(化学履修を前提とはしません)		後継科目	大半の専門科目、特に栄養学総論、生化学					
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・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できることを目標とする。								
キーワード	原子 分子 化学結合 物質量モル モル濃度 水素イオン濃度とpH 有機化学 アルコール誘導体とカルボン酸								
テキスト・ 参考書等	使用せず								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	物質を原子、分子、化学結合の観点から説明でき、物質量モルを用いた計算ができる。有機化合物の構造、性質について理解し、栄養素の基本である糖類、タンパク質、脂質について説明できる。								
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)	80					20			100
LO-1	80					20			100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	授業態度・レポート(20点)、試験(80点) 必要事項は細大漏らさずノートするよう努めること。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	元素とは、原子とは 原子の構造 原子番号 陽子・中性子と質量数	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第2回	原子の電子配置と最外殻電子（価電子） 元素の周期表 化学結合（三大結合）と化学式 イオン結合	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第3回	分子からなる物質と共有結合 分子式 電子式 構造式	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配付されたプリントをしっかりと復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第4回	単原子分子（希ガス） 共有結晶 金属結合とその特徴	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第5回	原子量 分子量 式量 アボガドロ数とモル（物質量）	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第6回	物質量と気体の体積との関係 モル計算演習	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第7回	溶液の濃度（質量パーセント濃度、モル濃度）とその演習 酸と塩基 水素イオン濃度とpH	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第8回	有機化合物の特徴と構造 アルカン・アルケン・アルキンとは 芳香族化合物 アルキル基	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第9回	アルカンの置換反応 アルケン・アルキンの付加反応 異性体とIUPAC名の付け方	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配付されたプリントをしっかりと復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第10回	官能基による分類とその性質 アルコール、エーテル、アルデヒドの構造と銀鏡反応・フェーリング反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分

第11回	カルボン酸・ケトン・エステル構造と性質 サリチル酸の酢酸、メタノールとの反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第12回	脂肪酸の種類と油脂の作り方 油脂の分類	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第13回	乾性油と硬化油 油脂のけん化 けん化価とヨウ素価	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第14回	単糖類・二糖類・多糖類の性質と特徴	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第15回	ーアミノ酸、ペプチド結合とタンパク質 タンパク質の反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260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	樋口 康彦					
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社のワードを使用し、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。さらに、卒論やマニュアル編集の基礎として、アウトラインの概念や数式など作成方法も学習する。日商PC検定試験3級(文書作成)合格を目指す。また、パワーポイントを用いてプレゼンテーションを行えるようになることを目標とする。								
学習目標	実務で文書が作成、特に罫線表入り文書、図形の入った文書が作れること。 アウトラインなどマニュアル作成の基本がわかること。 パワーポイントの基礎がわかること。								
キーワード	Word PowerPoint 文書編集 デスク・トップ・パブリッシング								
テキスト・ 参考書等	テキスト「日商PC検定試験 文書作成 3級 公式テキスト&問題集 Word 2019/2016対応 よくわかるマスター(日本商工会議所)」 FOM出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	Word、PowerPointを含む、総合的なコンピュタリテラシーを習得する。								
LO-2	WordおよびPowerPointを使い、求められた作業ができる。								
LO-3	WordおよびPowerPointの使用にあたってトラブルが生じた場合、自分で問題解決できる。								
LO-4	わからないことを積極的に質問し、また自分でも調べ、レベルアップする。								
LO-5	グループワークの際、積極的に参加し貢献できる。								
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		20			10			100
LO-1	20								20
LO-2	30								30
LO-3	20								20
LO-4			20						20
LO-5						10			10
備考	授業で行ったことをレポートとして提出してもらおう。レポートは1つずつ採点して和をとるので、必ず全て提出すること。日商PC検定試験3級(文書作成)合格を目指す。PowerPointを用い、各自で調べたことをプレゼンテーションする時間を設ける。 LO-5のAは、グループワークに取り組む際の姿勢により評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ワードの立ち上げ、画像、トリミング、明度調整、印刷、ワードの特徴を知る。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第2回	文字を入力して文書を作成する。日本語入力練習、センタリング、右寄せ、フォント、強調など。 下のURLをあなたのお気に入り登録してください。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第3回	日本語入力練習、見栄えのする文書を作成する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第4回	ビジネス文書、社外文書、罫線表付きビジネス文書を作成する。入力した文書を作成する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第5回	罫線(1) 罫線種、行・列追加、削除、罫線種、行・列移動、複写について練習する。表を使った文書を作成する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第6回	罫線(2) 罫線種、網かけ、カラーリング、ページ罫線について練習する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第7回	画像トリミング、明度調整、コントラスト調整、パワーポイントへの貼り付けについて練習する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第8回	文書のレイアウトを整える練習をする。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第9回	テンプレート、行間の調整、文書の校正について学習する。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第10回	他のソフトとデータのやり取りをする練習を行う。例えばエクセルで作った図をワードに貼り付けるなど。	
	【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】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分

第11回	パワーポイントでプレゼンテーション用ファイルを作成する。	
	【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】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。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第12回	スライドのデザインを整える。	
	【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】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第13回	スライドに表やグラフを挿入する。	
	【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】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第14回	スライドに、写真や図表を挿入する。	
	【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】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第15回	パワーポイントをクラウドで使いこなす。	
	【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】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25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	樋口 康彦					
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社のエクセルを使用し、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。例題には比較的大きなデータ集計を加えて、実務に備える。しかしながらエクセルの機能は想像以上に豊富でそれらの完全網羅は不可能である。よって基本事項とエクセルの全体像の把握に資するような内容を選択して授業を行う。								
学習目標	エクセルを使いこなし、グラフ作成、データ分析等ができるようになること。								
キーワード	情報処理 表計算 グラフ作成 データ分析								
テキスト・ 参考書等	テキスト 「30時間アカデミック情報活用Excel2016/2013(飯田慈子)」 実教出版株式会社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	Excelを含む、総合的なコンピュータリテラシーを習得する。								
LO-2	Excelを使い、求められた作業ができる。								
LO-3	Excelの使用にあたってトラブルが生じた場合、自分で問題解決できる。								
LO-4	わからないことを積極的に質問し、また自分でも調べ、レベルアップする。								
LO-5	グループワークの際、積極的に参加し貢献できる。								
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		20			10			100
LO-1	20								20
LO-2	30								30
LO-3	20								20
LO-4			20						20
LO-5						10			10
備考	授業で行ったことをレポートとして提出してもらう。レポートは1つずつ採点して和をとるので、必ず全て提出すること。授業中、アンケート調査を行い、グループワークによりレポートを作成する。さらにレポートをPowerPointにまとめ、プレゼンテーションを行う。LO-5のAは、グループワークに取り組む際の姿勢により評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	エクセルの特徴を知る。データ入力の基本を覚える。日付や時間の入力を行う。	
	【予習】復習を主体とする。	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	セルやワークシートの操作を覚える。表のレイアウトを整える練習をする。	
	【予習】復習を主体とする。	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3回	用途に合わせた印刷方法について学ぶ。数式や関数を使った計算方法について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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4回	表を見やすく整える方法について練習する。	
	【予習】復習を主体とする。	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5回	グラフを作成する。	
	【予習】復習を主体とする。	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6回	データベースを作成する。	
	【予習】復習を主体とする。	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7回	ROUND関数、COUNTA関数、COUNTIF関数、日付関数、論理関数、文字列操作について勉強する。	
	【予習】復習を主体とする。	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8回	ピボットテーブル集計、2次元クロス集計について勉強する。テンプレートの利用方法について学ぶ。作成したブックをクラウドで活用する。	
	【予習】復習を主体とする。	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9回	調査とデータ解析について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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10回	Windowsの基本操作を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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11回	インターネットの快適な利用方法を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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12回	写真や動画を加工する。	
	【予習】復習を主体とする。	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13回	Windows 10のメンテナンス抱負について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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14回	Windowsの便利な機能（中級操作）を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	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15回	Windowsの便利な機能（上級操作）を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	100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。	15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	小椋 一也						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)		後継科目	健康スポーツ						
関連科目	健康スポーツ								
資格等 取得との関連									
授業の概要	運動と健康では、学生生活を通し健康・体力を維持するための基礎的な理論とスポーツに関わる諸問題について解説します。								
学習目標	現代社会におけるスポーツ・健康に関する問題を捉えることができる。 健康・体力づくりの基本を理解する。 共に豊かに健康的に生きることについて理解し実践できるようにする。								
キーワード	運動、体力、スポーツ、健康								
テキスト・ 参考書等	なし								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】健康・体力を維持するための運動やスポーツの必要性を理解している。目的にあわせた健康・体力づくりの理論と方法について理解している。								
LO-2	【技能】個人の健康・体力づくりに必要な情報を適切に評価し、自らの健康・体力づくりを行うことができる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】現代的なスポーツ・健康に関する問題を捉え、その実践的な問題解決の方法を主に身体活動・運動の視点から考察することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】自分のコンディションについての関心を高めさらに維持・向上させようとすることができる。								
LO-5	【人間性・社会性】グループでのディスカッションなど仲間と共に活動することができる								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		70				30			100
LO-1		20							20
LO-2		30							30
LO-3		20							20
LO-4						15			15
LO-5						15			15
備考	小テストを行う。ミニツペーパーより質問等に答える。 その他：A LO-4・LO-5 ミニツペーパー及び講義ノートによる関心度から考慮する。授業態度の参加度とする。アクティブラーニング。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、授業の概要説明 健康について	
	【予習】シラバスを見ておくこと	45分
	【復習】授業の概要、評価方法、を整理しておくこと	45分
第2回	寿命と健康寿命を考える	
	【予習】寿命の変化について確認してみる。	45分
	【復習】平均寿命と健康寿命の現状について確認する。	45分
第3回	体力とは何かを考える	
	【予習】体力について調べておく。中学・高校時代に経験したトレーニングは何を強化しようとしたのか考えておく。	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく。	45分
第4回	1～3の総括と留意点のまとめ	
	【予習】該当回の配布資料とメモ類をよく読んでおく	45分
	【復習】留意点を整理しておく	45分
第5回	運動のしくみ	
	【予習】ストレッチングではたらく各部位について調べておく。	45分
	【復習】ノートを整理しておく	45分
第6回	活動的な健康づくりを考える	
	【予習】1週間の歩いた時間、運動をした時間を記録する。	45分
	【復習】自分の身体活動の状況について振り返る。	45分
第7回	健康・スポーツに関わる商品を考える	
	【予習】自分が健康やスポーツに関わる消費について整理しておく。	45分
	【復習】自身のライフスタイルに応じた健康やスポーツの消費を考える。	45分
第8回	スポーツに求める文化的価値とスポーツマンシップを考える	
	【予習】興味のあるスポーツの歴史を調べておく。	45分
	【復習】スポーツの意義について振り返る。	45分

授業科目名	健康スポーツ			科目コード	F515-11				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系		担当教員名	小椋 一也					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	運動と健康		後継科目						
関連科目	健康スポーツ								
資格等 取得との関連									
授業の概要	健康スポーツとして、生涯にわたり身体を動かすことを楽しみ、学生生活をより健康に生活できるようになるための授業を行う。ネット型のボールゲームを中心にレクリエーションスポーツを主に行う。またストレッチやヨガを実践し心地よさを感じるようなプログラムを実践する。								
学習目標	スポーツやそのほかの運動を通じて、楽しさや体を動かす心地よさを感じられるようにする。スポーツや運動を授業だけではなく学生時代の一部として取り入れ、生涯の健康づくりに運動を嗜む意識を身に付けましょう。								
キーワード	心地よさ 運動の機会 健康づくり レクリエーション ゲーム								
テキスト・ 参考書等	特に定めなし。適宜参考を紹介する。								
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】健康が活動の土台であることを理解し、自ら健康の維持・向上に努めようとする。身体への適切な負荷のかけ方や自身の身体への対話方法を見つけるように努める。								
LO-2	【技能】ボールや用具の使い方において基本的な技術を身につける。自分に合った運動強度を知りその維持・向上に努める。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】チームプレーでの課題を見出しその解決に努められるようにする。苦手な運動要素についてその課題を克服できるような方法を知る。								
LO-4	【関心・意欲・態度】自分の身体を知り維持・向上させることにより自己肯定感が高まる。仲間とともに活動することにより互いを認め合い粘り強く取り組めるようになる。								
LO-5	【人間性・社会性】健全な友達関係を構築し、その他の授業においても互いに尊重し合う活動できるようにする。								
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)						100			100
LO-1						10			10
LO-2						50			50
LO-3						5			5
LO-4						5			5
LO-5						30			30
備考	その他Aについて：LO1.5は、ミニッツペーパー及び活動の状況を見て総合的に判断する。LO3.4は、チームプレーでの勝敗や活動の主体性を見て判断する。LO2は、ボール操作技術、基礎的な運動についての能力向上の状態を見て評価する。								

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 内容 評価 グループ分け 服装 シューズ 着替えなど	
	【予習】体育館の場所 ロッカー 更衣室 など場所を確認すること	20分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	25分
第2回	ネット型ボールゲームの実践 - ソフトバレーボールの進め方の確認と練習	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第3回	ネット型ボールゲームの実践 - ソフトバレーボールの応用練習 アレンジルールでのゲーム実践	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第4回	ネット型ボールゲームの実践 - インディアカの進め方の確認と練習	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第5回	ネット型ボールゲームの実践 - インディアカの応用練習 アレンジルールでのゲーム実践	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第6回	ネット型ボールゲームの実践 - バレーボールの進め方の確認と練習試合	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第7回	ネット型ボールゲームの実践 - バレーボールの応用練習 対抗戦	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第8回	ゴール型ボールゲームの実践 - バスケットボールの進め方の確認と試合	
	【予習】チーム対抗戦のため、メンバーを確認しておくこと 走る種目であるので、足腰のコンディションを整えておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第9回	ストレッチと体操で体づくり実践	
	【予習】体力の要素について調べておく	20分
	【復習】体力の要素についておさらいしておくこと	25分
第10回	バドミントン 基本の打ち方 ゲーム(シングル)の進め方の確認と練習	
	【予習】バドミントンについて興味をもって歴史やゲーム方法を調べる	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分

第11回	バドミントン ゲーム(シングル)の応用練習 ゲーム(シングル)の実践	
	【予習】様々な打ち方とその方法を調べておく。	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第12回	バドミントン ゲーム(ダブルス)の進め方の確認と練習	
	【予習】ダブルスのゲームの進め方を予習しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第13回	バドミントン ゲーム(ダブルス)の応用練習 ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】振り返り。	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第14回	バドミントン テストマッチ 小テスト	
	【予習】基本の打ち方と試合方法を整理・練習しておく	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第15回	レクリエーションスポーツの実践	
	【予習】グループ対抗戦のため、チームメンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分

授業科目名	健康スポーツ (ノルディックウォーク)			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	小椋 一也					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	運動と健康		後継科目						
関連科目	健康スポーツ								
資格等 取得との関連									
授業の概要	健康志向型のノルディックウォークに着目して、レクリエーションな健康運動の機会とします。授業を通し他学科(他クラス)のメンバーと仲間づくりを楽しみましょう。ただしウォーキングもスポーツです。ルール、マナー、エチケットなど守るべきことはあります。 授業は5限目と週末を活用した変則型集中授業です。学外に出るウォーキングコースでは、市内・本学周辺地域を巡り、地域								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ウォーキングの知識として、道具(ポール等)の管理・使用、準備、マナー、歩き方などの知識や技術を学ぶ。 ・ウォーキングに備えたコンディションづくりを整えることを実践する。 ・グループでの活動を通し、学び合える仲間づくりの機会とする。 								
キーワード	健康志向型 生涯スポーツ 本学周辺の地域を知る 変則集中型授業								
テキスト・ 参考書等	特に使用しない								
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】用具(ポール等)の安全な使用や管理、ウォーキングにおけるマナーを理解している。								
LO-2	【技能】ウォーキングに関する基本的な準備・技術ができる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】自ら獲得した技術・知識を分析し、日常のウォーキングや運動に応用して安全で楽しく実施する。								
LO-4	【関心・意欲・態度】ウォーキングに必要な技術・知識の獲得、安全性やマナーなどに意欲的に取組ことができる。								
LO-5	【人間性・社会性】グループ活動において、人の気持ちを思いやり仲間と協調して活動に取組める。必要な情報や理論を教え合う関係性を持つことができる。								
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						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4					20				20
LO-5					20				20
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・学外でのウォーキング(ノルディックウォーキング)は週末を利用し3回実施(予備日有り)。なお集合・解散場所(学外)までの移動費は自己負担とする。 ・履修人数制限有(35名未満を原則とする) 希望者多数の場合は抽選とする。 								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、授業の説明、学外への移動費用、評価、諸注意等について	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	20分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	25分
第2回	ノルディックウォーキング 導入教育&富岩環水公園散策コース	
	【予習】小雨でも屋外実施。前日までに雨合羽、タオル、着替え等の準備をしておく。緊急時は一定メールをする。留意しておくこと。写真係は撮影を適宜しておく。体温・咳き込み等の体調をチェックをする。	20分
	【復習】疲労を取るようボディメンテナンスをする。撮影した写真を整理し保管する。各自、楽しかったことや記録に残る事項をノート(またはパソコン)に整理する。	25分
第3回	2回目に同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第4回	2、3回目に同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第5回	ノルディックウォーキング 呉羽山地区コース	
	【予習】小雨でも屋外実施。前日までに雨合羽、タオル、着替え等の準備をしておく。緊急時は一定メールをする。留意しておくこと。写真係は撮影を適宜しておく。体温・咳き込み等の体調をチェックをする。	20分
	【復習】疲労を取るようボディメンテナンスをする。撮影した写真を整理し保管する。各自、楽しかったことや記録に残る事項をノート(またはパソコン)に整理する。	25分
第6回	5回目に同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第7回	5、6回目に同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第8回	ヨガ教室 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、バスタオル(またはヨガマット)を準備しておくこと。 ヨガは素足で実施 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】体験したヨガのポーズなどノートに記録し、復習できるよう整理しておく。	25分
第9回	ヨガ教室 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、バスタオル(またはヨガマット)を準備しておくこと。 ヨガは素足で実施 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】体験したヨガのポーズなどノートに記録し、復習できるよう整理しておく。	25分
第10回	ノルディックウォーキング 下村地区コース	
	【予習】小雨でも屋外実施。前日までに雨合羽、タオル、着替え等の準備をしておく。緊急時は一定メールをする。留意しておくこと。写真係は撮影を適宜しておく。体温・咳き込み等の体調をチェックをする。	20分
	【復習】疲労を取るようボディメンテナンスをする。撮影した写真を整理し保管する。各自、楽しかったことや記録に残る事項をノート(またはパソコン)に整理する。	25分

第11回	10回目と同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第12回	10、11回目と同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第13回	レクスボ体験 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、室内専用のスポーツシューズを準備しておくこと。 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】疲労を取るようにボディメンテナンスをする。	25分
第14回	レクスボ体験 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、室内専用のスポーツシューズを準備しておくこと。 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】疲労を取るようにボディメンテナンスをする。	25分
第15回	アルバム・レポートのグループ発表会 - 教室	
	【予習】各グループは前日までにパワーポイントに撮影した写真、見出し、発表用のナレーションを作成しておく。 発表の持ち時間尺に合わせて練習しておく。	20分
	【復習】授業で得た事柄を整理しておく。	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	望月 健一					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	なし。		後継科目	英語					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	食物栄養学を専攻する学生のために作成された英語の総合教材を使用し、総合的な英語力の向上をはかる。								
学習目標	総合的な英語運用能力の向上を目指す。前期は、主に食物、栄養学、健康の分野で使用される基礎的な表現を学ぶ。								
キーワード	食物、栄養学、健康に関する英語の語彙、表現、読解力								
テキスト・ 参考書等	・ Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 ¥1,800(税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物・栄養学・健康に関する分野の英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学・健康に関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味を理解し、回答することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		40							40
LO-2		40							40
LO-3		10							10
LO-4						10			10
LO-5									
備考	小テスト(90%程度)、授業への参加・予習状況[その他、A](10%程度)で評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (1) - A. Key Words (キーワードの意味), B. Reading Passage (英文読解)	
	【予習】 Unit 1 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第2回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (2) - B. Reading Passage (英文読解), C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit 1 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第3回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (3) - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法), G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ)	
	【予習】 Unit 1: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第4回	Unit 1 小テスト Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (1) - A. Key Words	
	【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。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や語句、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第5回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 2 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第6回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (3) - D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 2: D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第7回	Unit 2 小テスト Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage, F. Dictation	
	【予習】 Unit 3 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。B. Reading Passage の音読の練習をし、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】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第8回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 3 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第9回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (3) - D. Useful Expression, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 3 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。また、その他、予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第10回	Unit 3 小テスト Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 4 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった文章、答えのわからなかった設問の解答などを整理し、理解する。	15分

第11回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 4 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第12回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 4 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。また、その他、予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第13回	Unit 4 小テスト Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 5 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった文章、答えのわからなかった設問の解答などを整理し、理解する。	15分
第14回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。また、その他、予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第15回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite Unit 5 小テスト	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。また、その他、予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分

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	望月 健一 シェリー・スキャンラン					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	望月：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	望月：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	望月：Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 (税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を述べることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		30							30
LO-2		30							30
LO-3		30							30
LO-4						10			10
LO-5									
備考	【成績評価方法】 望月：小テスト40%、授業への参加・予習状況 [その他、A] 10%で評価する。 * 試験については、採点后答案を返却し、解説を行う。 Scanlan：Grades will be based on inclass completion of worksheets (50%) and the final test.(50%)								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション Unit 6: Diets for Different Needs 異なる必要性に応じた食事(1) - A. Key Words (キーワードの意味) , B. Reading Passage (英文読解)	
	【予習】 Unit 6 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第2回	Unit 6: Diets for Different Needs 異なる必要性に応じた食事(2) - B. Reading Passage (英文読解)	
	【予習】 Unit 6 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。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第3回	Unit 6: Diets for Different Needs 異なる必要性に応じた食事(3) - C. Reading Comprehension (内容理解) , D. Useful Expressions (役に立つ表現) , E. Structure (文法) , G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ)	
	【予習】 Unit 6: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第4回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 7 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第5回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 7: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第6回	Unit 8: Managing Body Weight 体重管理 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 8 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第7回	Unit 8: Managing Body Weight 体重管理 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 8 : B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第8回	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】 最終試験に向けて復習を行う。	45分

授業科目名	教養演習				科目コード	F561-10			
科目区分	教養科目 - 大学における学習・生活のための科目		担当教員名	大森 聡 半田 彩実 川口 将史					
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)			70		30				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、ZOOMについて理解する。	
	【予習】・アプリストアから、事前にアプリをダウンロードする ・iPhoneはAppStore から ZOOM ・AndroidはGoogle play から	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	メール文章作成	
	【予習】	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】	45分
	【復習】課題 上記ファイルが開けない方はこちら（内容は同じ） 期日までに提出する。	45分
第4回	第3回の振り返り 大学で学ぶとは	
	【予習】	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】	45分
	【復習】課題 Googleフォームへの回答（こちらをもって出席確認）：〆切5/18（水）18：00 課題 こちらをダウンロードして提出：〆切5/24（火）17：00	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】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第8回	課外活動 ボランティア 今年度はコロナの状況を鑑みて参加する	
	【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 日帰り研修	
	【予習】宿泊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10回	課外活動 日帰り研修	
	【予習】宿泊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11回	課外活動 宿泊研修	
	【予習】宿泊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12回	課外活動 宿泊研修	
	【予習】宿泊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 宿泊研修	
	【予習】宿泊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 ボランティア 今年度はコロナの状況を鑑みて参加する	
	【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15回	特別講演会 こちらを視聴する	
	【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