食物栄養学科教育課程

（2018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 必修	単位数 選択（注1）	担当教員名（　）内は非常勤講師	毎週授業時間数 1学年 前期 必	1学年 前期 選	1学年 後期 必	1学年 後期 選	2学年 前期 必	2学年 前期 選	2学年 後期 必	2学年 後期 選	資格取得に必要な単位数 栄養士	フードスペシャリスト	栄養教諭	備考
教養科目		現代社会と人間	講		1	樋口・高木三		1							必修4単位を含め12単位以上履修			
		コミュニケーション論	〃		2	樋　口		2										
		国語表現法	演		1	（奥　野）		2										
		日本国憲法	講		2	（彼　谷）		2									2	
		人間と社会	〃		2	樋　口								2				
		化学概論Ⅰ	〃		2	（岡　田）		2										
		化学概論Ⅱ	〃		2	（岡　田）				2								
		情報処理演習Ⅰ	演		1	堀　田		2									1	
		情報処理演習Ⅱ	〃		1	堀　田				2							1	
		ビジネススキル演習	〃		1	中根（守田）						2						
		運動と健康	講	1		大　門	1											
		健康スポーツⅠ	実	1		立島・大門			2									
		健康スポーツⅡ	〃		1	立島・大門												ゴルフ・スノースポーツ（集中講義）
		英語Ⅰ	演	1		望　月	2											
		英語Ⅱ	〃	1		望　月（スキャンラン）			2									
		教養科目計		4	16		3	11	4	4		2		2	12	12	12	
専門科目	社会生活と健康	食生活論	講	1		山　岸	1								1		1	
		公衆衛生学 公衆衛生学Ⅰ	〃	2		角　田					2				2		2	☆（注3）「公衆衛生学Ⅰ・同Ⅱ」の2科目履修すること。
		公衆衛生学 公衆衛生学Ⅱ	〃		2°	角　田								2	2		2	
		社会福祉概論	〃		1°	（石　黒）						1			1		1	☆（注3）
	人体の構造と機能	解剖生理学 解剖生理学	〃	2		田　淵			2						2		2	
		解剖生理学 解剖生理学実験	実		1°	田　淵						3			1		1	
		運動生理学	講		1°	（大　門）								1	1		1	
		病理学	〃		2°	（村　井）				2					2		2	
		生化学 生化学Ⅰ	〃	2		藤　田					2				2		2	
		生化学 生化学Ⅱ	〃		1°	藤　田								1	1		1	
		生化学 生化学実験	実		1°	藤　田								3	1		1	
	食品と衛生	食品学 食品学実験	〃	1		竹　内	3								1	1	1	
		食品学 食品学総論	講	2		竹　内			2						2	2	2	
		食品学 食品学各論	〃	2		竹　内					2				2	2	2	
		食品加工学	〃	2		竹　内							2		2	2	2	
		食品衛生学 食品衛生学	〃	2		角　田			2						2	2	2	
		食品衛生学 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 必修	単位数 選択(注1)	担当教員名 (　)内は非常勤講師	毎週授業時間数 1学年 前期 必	1学年 前期 選	1学年 後期 必	1学年 後期 選	2学年 前期 必	2学年 前期 選	2学年 後期 必	2学年 後期 選	資格取得に必要な単位数 栄養士	フードスペシャリスト	栄養教諭	備考
専門科目	栄養と健康	栄養学	栄養学総論	講	2		藤田			2						2	2	2	☆(注3)
			応用栄養学Ⅰ	〃	2		山岸			2						2		2	
			応用栄養学Ⅱ	〃		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	〃		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	栄養指導論Ⅰ	講	2		髙木尚	2								2		2	
			栄養指導論Ⅱ	〃		2°	髙木尚				2					2		2	
			栄養指導論実習	実		1°	髙木尚						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	〃	2		深井	2								2	2	2	
			調理学実習Ⅰ	実	1		中根	3								1	1	1	
			調理学実習Ⅱ	〃	1		深井	3								1	1	1	
			調理学実習Ⅲ	〃	1		深井・中根			3						1		1	
			調理学実験	〃		1°	中根								3	1		1	
		給食管理	給食管理	講	2		大森			2						2		2	
			献立作成実習	実		1°	髙木尚・大森・堀田				3					1		1	
			給食管理実習	〃		1°	大森・中根						4			1		1	
			給食管理校外実習	〃		2°	髙木尚・太田									2		2	※(注2)
	フードスペシャリスト科目		フードスペシャリスト論	講		2	(富岡)		2								2		
			食品鑑別論	演		1	(富岡)						2				1		
			官能評価論	〃		1	深井								2		1		
			フードコーディネート論	講		2	深井								2		2		
			食料経済	〃		2	(上田)								2		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	〃		2	食物専任教員								4				
	専門科目計				31	35		14	2	15	7	8	20	2	28	55	23	55	
総計					35	51		17	13	19	11	8	22	2	30	67	35	67	

(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。

食物栄養学科授業科目履修上の諸注意

食物栄養学科教育課程表備考欄の※印の校外実習について

(1) 給食管理実習（校外実習）は、病院、小・中学校、事業所、福祉施設において、合計２週間以上の実習を行わなければならない。

(2) 栄養教諭の免許を取得しようとする者は、原則として小学校または中学校において、１週間以上の実習を行わなければならない。

別表　栄養士養成課程必修科目および単位数

栄養士法施行規則			栄養士養成課程			備考
教育内容	規定単位数 講義又は演習	規定単位数 実験又は実習	科目名	単位数 講義又は演習	単位数 実験又は実習	
社会生活と健康	4	4	食生活論	1		
			公衆衛生学Ⅰ	2		
			公衆衛生学Ⅱ	2		
			社会福祉概論	1		
			社会生活と健康の合計単位数	6		
人体の構造と機能	8		解剖生理学	2		
			解剖生理学実験		1	
			運動生理学	1		
			生化学Ⅰ	2		
			生化学Ⅱ	1		
			生化学実験		1	
			病理学	2		
			人体の構造と機能の合計単位数	8	2	
食品と衛生	6		食品学総論	2		
			食品学実験		1	
			食品学各論	2		
			食品加工学	2		
			食品衛生学	2		
			食品衛生学実験		1	
			食品と衛生の合計単位数	8	2	
栄養と健康	8	10	栄養学総論	2		
			応用栄養学Ⅰ	2		
			応用栄養学Ⅱ	1		
			応用栄養学実習		1	
			臨床栄養学Ⅰ	2		
			臨床栄養学Ⅱ	1		
			臨床栄養学実習		1	
			栄養と健康の合計単位数	8	2	
栄養の指導	6		栄養指導論Ⅰ	2		
			栄養指導論Ⅱ	2		
			栄養指導論実習		1	
			公衆栄養学	2		
			栄養の指導の合計単位数	6	1	
給食の運営	4		調理学	2		
			調理学実習Ⅰ		1	
			調理学実習Ⅱ		1	
			調理学実習Ⅲ		1	
			調理学実験		1	
			給食管理	2		
			給食管理実習		1	
			給食管理校外実習		2	
			献立作成実習		1	
			給食の運営の合計単位数	4	8	
小計	36	14	小計	40	15	
合計	50		合計	55		

栄養教諭二種免許状取得教育課程

（2019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 必修	単位数 選択	担当教員名（　）内は非常勤講師	毎週授業時間数 1学年 前期 必	1学年 前期 選	1学年 後期 必	1学年 後期 選	2学年 前期 必	2学年 前期 選	2学年 後期 必	2学年 後期 選	備考
栄養に係る教育に関する科目		学校栄養指導論	講		2	(飯野・山岸)				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	(長　尾)		1							
		教育原理	〃		2	(奥田・長尾)田淵・稗苗				2					
		教育心理学	〃		2	樋　口		2							
		特別支援教育概論	〃		1	(河　﨑)		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、及び教育方法論	〃		2	高木三(大藪)				2					
		教育相談	〃		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	(長　尾)						3			
		栄養教育実習	〃		1	樋口(長尾)									校外実習 ２年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教諭)	演		2	田淵・樋口 高木尚								2	
		小計			4							3		2	
	計				14			4		6		3		2	
合計					16			4		8		3		2	

（2018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 必修	単位数 選択	担当教員名（　）内は非常勤講師	毎週授業時間数 1学年 前期 必	1学年 前期 選	1学年 後期 必	1学年 後期 選	2学年 前期 必	2学年 前期 選	2学年 後期 必	2学年 後期 選	備考
栄養に係る教育に関する科目		学校栄養指導論	講		2	(飯野)山岸				2					
		計			2					2					
教職に関する科目		教師論	講		2	山　岸		2							
		教育原理	〃		2	(奥田)山岸				2					
		教育心理学	〃		2	樋　口		2							
		教育課程総論	〃		2	高　木三				2					
		教育相談	〃		2	樋　口				2					
		栄養教育実習指導	実		1	(長　尾)						3			
		栄養教育実習	〃		1	樋口(長尾)									校外実習 ２年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教諭)	演		2	田淵・樋口 高木尚(山岸)								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には、上記の教育課程の全ての科目の修得と、日本国憲法、英語Ⅰ(＊)・同Ⅱ(＊)、情報処理演習Ⅰ・同Ⅱ、運動と健康（＊)、健康スポーツⅠ(＊）の修得、及び栄養士免許の取得が必要である。上記教育課程の科目は卒業単位に含まれない。
（＊印は卒業のための必修科目）

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	山岸 博美
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Ⅰ・Ⅱ、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	我々の祖先は乏しい食生活、時には飢饉を体験し生き抜いてきた。近年、経済力の増大等により世界中の食糧が輸入され、また、食品の加工・保存技術の発達によって多種多様の食品が身近に存在している。このような経過を学び、栄養士としてこれからの食生活はどうあればよいのかを考える。
学習目標	食生活の歴史を踏まえ、健康であるための適正な食の在り方を考える能力を培うことを目標とする。
キーワード	食文化と歴史　　食の課題
テキスト・ 参考書等	岡崎光子著　「新食生活論」　光生館

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	食生活全般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)			90			10			100
LO-1			90						90
LO-2									
LO-3									
LO-4						10			10
LO-5									

備考	講義だけでなく、グループ討議や発表もあります。積極的な授業での参画を行ってください。（A）

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食生活とは（第１章） 自分の目指す栄養士像を考える	
	【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】家族の食生活について調べ、自分の食生活を振り返る。	90分
第2回	日本の食文化・食習慣（第２章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】自分の食生活を調べる。	90分
第3回	食生活と食習慣（第３章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】自分の食生活を調べ、まとめる。	90分
第4回	食生活と健康（第４章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】日本における食生活の課題と解決についてまとめておく	90分
第5回	食事の構成（第５章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】富山県の食文化（郷土料理・食材）を調べる。	90分
第6回	食物の調理・加工（第６章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】自分の食事調査を行う。	120分
第7回	食物の摂取、食に関わる人とこれからの食生活（第７、８章）	
	【予習】教科書該当部分を読む。	60分
	【復習】栄養士と食に携わる人の関連を調べる。	240分
第8回	まとめと復習	
	【予習】日本における健康への取り組み	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。	60分

授業科目名	公衆衛生学Ⅰ	科目コード	F111-21

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康	担当教員名	角田 香澄
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	必修	単位数	2単位
前提科目(知識)		後継科目	公衆衛生学Ⅱ
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・社会福祉主事任用資格の各資格に必須
授業の概要	公衆衛生学Ⅰでは公衆衛生の概念および健康に影響する様々な因子についてテキストを中心に授業を進めます。
学習目標	健康維持、増進には栄養だけでなく多くの要因が関わっています。広い視野で学び、栄養士が集団の健康を目的とする公衆衛生学にどのように関わっているのか学習してください。
キーワード	環境　化学物質　疾病の疫学
テキスト・ 参考書等	サクセス管理栄養士講座　「社会・環境と健康」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	公衆衛生の概念および健康に影響する様々な因子について理解し、説明することができる。
LO-2	
LO-3	与えられたテーマについてわかりやすく発表することができる。
LO-4	
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60				40				100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3					40				40
LO-4									
LO-5									

備考	基本的に定期試験の素点および成果発表で成績評価を行いますが、出席状況や学習姿勢も考慮します(配点は課題発表に含みます）。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】なし	0分
第2回	公衆衛生の概念・歴史	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	60分
第3回	食品添加物	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	60分
第4回	環境汚染・公害	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	60分
第5回	化学物質と健康	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】レポートを書く。	150分
第6回	栄養素と健康	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	90分
第7回	飲酒・喫煙	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	150分
第8回	睡眠、休養、ストレス	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	60分
第9回	疫学の方法と効用	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	120分
第10回	放射線セミナー	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】感想文を書く。	120分

第11回	栄養の過不足と疾病（老化）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	150分
第12回	栄養の過不足と疾病（骨粗鬆症、歯および口腔）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	150分
第13回	栄養の過不足と疾病（循環器疾患の疫学）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	120分
第14回	栄養の過不足と疾病（代謝疾患の疫学）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】発表の準備をする。	120分
第15回	栄養の過不足と疾病（悪性新生物の疫学）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】定期試験の準備をする。	360分

授業科目名	公衆衛生学Ⅱ	科目コード	F111-23

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康	担当教員名	角田 香澄
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	2単位

前提科目(知識)	公衆衛生学Ⅰ	後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格・社会福祉主事任用資格の各資格に必須

授業の概要	公衆衛生学Ⅱでは、福祉や医療を含めた各種の保健行政についてテキストを中心に授業を進めます。
学習目標	健康維持、増進に栄養だけでなく多くの因子が関わっています、栄養士のはたす役割が集団の健康を目的とする公衆衛生学にどのように関わっているのか学習してください。
キーワード	感染症　保健行政　統計

テキスト・ 参考書等	サクセス管理栄養士講座　社会・環境と健康

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	各種保健行政について理解し、説明することができる。
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)	60				40				100
LO-1	60				40				100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									

備考	基本的に定期試験の素点と成果発表で成績評価を行いますが、出席状況や学修姿勢も考慮します（配点は成果発表に含みます）。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	公衆衛生の概念と歴史	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第2回	食品保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第3回	環境保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第4回	感染症対策①	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第5回	感染症対策②	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	120分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	120分
第6回	母子保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	120分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	120分
第7回	国際保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第8回	学校保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第9回	疫学	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第10回	保健統計	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	120分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	120分

第11回	成人保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第12回	産業保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第13回	精神保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第14回	高齢者保健	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第15回	まとめ、定期試験対策	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分

授業科目名	社会福祉概論	科目コード	F111-30

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康	担当教員名	石黒 康子
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)		後継科目	
関連科目	公衆衛生学		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須

授業の概要	①少子高齢社会における社会福祉の諸問題に目を向けて、社会福祉の理念・歴史・制度・福祉活動の動向と課題を学ぶ。②保健・医療・福祉の3分野に、栄養士・管理栄養士が他職種と連携をとりながら、どのような役割を担っているかを修得する。
学習目標	社会福祉の根底である人間生活の援助のあり方を求めて、栄養士・管理栄養士が社会福祉にかかわる専門職としての心得てほしい社会福祉援助技術の基本的な考え方を理解する。
キーワード	栄養士　社会福祉　社会保障　食生活　援助技術

テキスト・ 参考書等	岩松珠美・三谷嘉明編　「五訂　栄養士・管理栄養士がめざす人の社会福祉」（株）みらい

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	保健分野・医療分野・福祉分野の３分野に携わる専門職として、社会福祉の根幹である人間生活の援助のあり方を優先して学んでいる。また、近年の福祉の動向と課題を理解できる。
LO-2	
LO-3	社会福祉の基礎的知識、理論、歴史的な経緯、現状を栄養士業務とどうかかわり合いをもって、人間理解にに到達できるのかをいつも意識して学んでいる。
LO-4	日頃から、福祉に関する新聞記事に興味・関心を持ち、自ら学ぶことをとおして専門分野に関する実践的知識を身につけている。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	10	20						100
LO-1	70	10							80
LO-2									
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5									

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食と社会福祉のかかわり　時代の生活事情の変化と食生活の変化　栄養士が社会福祉を学ぶ意義	
	【予習】テキスト第１章　生活を支える「食」と「社会福祉」、第2章　社会福祉の意味と対象を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】食生活の変化を踏まえ、栄養士が社会福祉を学ぶ必要性について理解を深める	45分
第2回	高齢者の福祉　高齢者の生活と介護　介護保険制度　高齢者保健事業　高齢者福祉施設における栄養士の役割	
	【予習】テキスト第5章　高齢者の福祉を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】高齢者を取り巻く状況や心身の加齢の特徴、介護保険制度等の制度・保健福祉事業にも理解を深める。	45分
第3回	児童家庭福祉　子育て環境の変化　子育て支援　少子化対策　栄養教諭の制度化・食育基本法　児童家庭福祉における栄養士の役割	
	【予習】テキスト第６章　児童家庭福祉を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】少子化の進行と家庭環境の変化に伴う新しい子ども・家庭福祉を巡る動向、食育基本法が成立した背景に注目し、栄養士の役割を考察する。	45分
第4回	障害者の福祉　障害の概念　国際生活機能分類　障害者福祉の法体系とサービス内容　障害者施策の動向と課題	
	【予習】テキスト第７章　障害者の福祉を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】障害の概念や障害者の状況、障害者施策の動向と課題に理解を深める。	45分
第5回	地域福祉　地域福祉の内容、在宅福祉サービス、地域福祉の推進組織・団体	
	【予習】テキスト第８章　地域福祉を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】地域で安心して暮らし続けるための、関連領域の整備と連携について理解を深める。	45分
第6回	公的扶助　社会保障の体系と社会保険　公的扶助の概念と意義　今後の社会保障の方向と課題　生活保護の動向	
	【予習】テキスト第３・４章を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像と、最低限度の生活保障について理解を深める。	45分
第7回	社会福祉援助の方法　社会福祉の分野における栄養士の社会性と将来性について	
	【予習】テキスト第１０・１３章　社会福祉における援助の方法、社会福祉の分野で働く栄養士を読み、不明な点を把握する。	45分
	【復習】専門的援助の実践体系であるソーシャルワーク、社会福祉分野での栄養士の立場と役割について理解を深める。	45分
第8回	学習のまとめと、期末試験に向けての学習のポイント説明	
	【予習】これまでのテキストの範囲を確認し、不明点・理解不足の点を明らかにすること。	45分
	【復習】期末試験に向けて、これまでの内容を理解し直すこと。栄養士実力試験や管理栄養士国家試験の過去問題等で要点を確認し、復習しておく。	45分

授業科目名	解剖生理学	科目コード	F113-10

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	田淵 英一
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	佐藤昭夫、佐伯由香著　人体の構造と機能　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	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。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	総論：ヒトはどのような存在なのか。進化論を基本として考える。 臓器：身体を構成している臓器の名称とはたらきの概要を理解する。	
	【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。	180分
第2回	細胞・組織：細胞や組織の維持に関わるホメオスタシスの概念、細胞の構造と仕組みを理解する。	
	【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3回	遺伝子：遺伝子によるタンパク質合成の仕組みを理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	運動：神経系、骨格筋、骨格、関節の構造と機能の基本を知る。また、これら臓器により遂行される運動の基本を知る。	
	【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5回	神経系：神経系の分類、ニューロンの構造と働き、静止・活動電位について知る。 自律神経：交感神経および副交感神経の働きを知る。 脳：ヒトの精神的活動の多くを担う大脳皮質の機能の概要を知る。	
	【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	感覚：感覚刺激の種類、特徴を知り、感覚受容の基本的な仕組みを理解する。 聴覚、視覚：人間が持つ感覚のうち、とくに重要な聴覚および視覚の働きを理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	循環：心臓、血管系（動脈と静脈）、リンパ管の基本的構造と機能を理解する。 血液：血球成分（赤血球,白血球,血小板）および血漿成分の基本的な種類、構造、機能を知る。	
	【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	免疫：白血球のうち、リンパ球による働きを免疫という。その免疫の働きを理解する。 抗原抗体反応、血液型について理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	体液の組成、水分の出納バランスの概要を理解する。 呼吸：呼吸系器官の基本的構造と機能を理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	消化と吸収１：関連臓器（口腔,食道,胃,小腸,大腸,膵臓,肝臓）の構造と機能を知る。	
	【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	消化と吸収2：食欲、味覚、摂食、消化・吸収という“ 食べる ”仕組みを理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	栄養と代謝：栄養、代謝、および栄養と代謝の関係の概要を理解する。	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	尿の生成・排泄：関連臓器(泌尿器：腎臓,尿管,膀胱,尿道)の構造と機能を知る。	
	【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	体温調節：皮膚および脳内視床下部の温度受容器による体温調節機構を理解する。 皮膚：皮膚の構造と働きを理解する。	
	【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15回	内分泌：内分泌の担い手であるホルモンを生成する臓器の種類、構造、機能を知る。 性と生殖：性と生殖の意味、および生殖器の構造と機能を知る。	
	【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	解剖生理学実験	科目コード	F113-12

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	田淵 英一
開講時期	2年前期	授業の方法	実験
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	解剖生理学	後継科目	運動生理学
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	解剖生理学Ｉで学んだ人体の構造（解剖学）と機能（生理学）の知識が現実に存在することを体験する。また、実習を通して実験の仕方、実験の原理、レポートの作成方法を学ぶ。
学習目標	身体が持っている諸種の機能を体験し、その特徴を知る。また、レポート作成方法を習得する。
キーワード	顕微鏡、組織、血圧、心拍、反射、活動電位、感覚、献血、尿

テキスト・ 参考書等	佐藤昭夫、佐伯由香著　人体の構造と機能　医歯薬出版 担当教員自作の実習マニュアルを配布

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	実習で体験した各生理的事象のしくみを説明できる。
LO-2	各生理的事象の測定方法を知り、それらの測定機器を使うことができる。
LO-3	体験した生理的事象から、日常、自分たちの身体で起こっている生理的現象を理解し、その対策ができる。
LO-4	積極的に実習に参加し、疑問を解決する方法を自ら模索できる。
LO-5	グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			50						50
LO-2			20						20
LO-3			10						10
LO-4			10						10
LO-5			10						10

備考	本授業は実験なので、体験することに重点を置いている。 レポートの内容・書き方（目的、方法、結果、考察、感想）で評価します。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	実験の手順およびレポートの書き方の説明 人体模型による人体構造の観察 / 顕微鏡による各臓器組織標本の観察①	
	【予習】とくになし	0分
	【復習】レポート作成	135分
第2回	脈拍と血圧の測定 顕微鏡による各臓器組織標本の観察②	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第3回	聴診器による心音、肺音、腸音の聴取 顕微鏡による各臓器組織標本の観察③	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第4回	人体構造、脈拍と血圧、聴診音の実験レポートの作成・提出	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分
第5回	反射の体験・観察 顕微鏡による各臓器組織標本の観察④	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第6回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察① 顕微鏡による各臓器組織標本の観察⑤	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第7回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察② 顕微鏡による各臓器組織標本の観察⑥	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第8回	触覚、圧覚、痛覚刺激による触圧痛点分布の調査 顕微鏡による各臓器組織標本の観察⑦	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第9回	温度覚：体部温度と刺激温度との関係（相対温度） 顕微鏡による各臓器組織標本の観察⑧	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第10回	反射、電気刺激、触圧痛点分布、温度覚の実験レポートの作成・提出	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分

第11回	献血：献血の仕組みを理解し、その必要性を実感する。また、赤血球数、白血球数、血液型、肝機能検査など、献血の際に測定する血液検査のデータを理解する。	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第12回	尿検査：尿量、色調、混濁、匂い、尿糖などを測定し、その意味を理解する。 顕微鏡による各臓器組織標本の観察⑨	
	【予習】実習テキストの実習項目を読み、概要を理解しておく。	25分
	【復習】レポート作成	110分
第13回	各臓器組織標本観察の実験レポートの作成・提出	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分
第14回	献血・尿検査の実験レポートの作成・提出	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分
第15回	実験全体の総括	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分

授業科目名	運動生理学	科目コード	F113-14

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	大門 信吾
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)		後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士養成課程の卒業に必要な単位

授業の概要	ヒトの運動発現のメカニズムを感覚系、神経系、筋肉系、エネルギー産生の視点から解説します。また、将来の栄養士として、興味ある話題を取り上げます。
学習目標	積極的な健康づくりには、正しい食生活指導と運動指導が必要です。栄養士が関与する運動知識には、無酸素運動・有酸素運動の違いやそれらのエネルギー代謝、筋肉の種類などが主な内容と考えられます。本授業では、健康づくりとしての運動を理解するとともに、スポーツ栄養への関心を高めます。
キーワード	神経系、呼吸循環系、筋系、エネルギー供給機構、有酸素運動、無酸素運動

テキスト・ 参考書等	教科書：北川　薫　著「運動とスポーツの生理学」

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	運動と健康の関連や体力づくりのメカニズム、トレーニング理論を理解している。健康・体力づくりや生活習慣病の予防に寄与する運動の具体的内容を理解している。体力・運動能力の維持・増進における栄養摂取のあり方を理解している。肥満
LO-2	
LO-3	
LO-4	運動生理学に関心を持ち、課題に対する周辺知識や資料を加えてレポートすることができる。
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	40						100
LO-1		60							60
LO-2									
LO-3									
LO-4			40						40
LO-5									

備考	小テストは提出後の授業において模範解答を解説する。期末レポートの作成要領を解説する。 期末レポートの評価等フードバックについては個別に担当教員に問い合わせること。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	運動生理学その１オリエンテーション、体力の概念、体力テストの目的、条件、内容	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。体力について調べる。	30分
	【復習】授業の評価方法を理解する。体力の概念を理解し、体力の分類や構成要素を確認する。体力テストで評価される体力要素を理解する。	30分
第2回	運動とスポーツの背景Ⅰ　神経系の構成と役割	
	【予習】中枢神経・末梢神経、神経の運動に対する役割について調べる。	30分
	【復習】中枢神経・末梢神経、神経の運動に対する役割について理解する。随意運動と不随意運動の違いについて理解する。	30分
第3回	運動生理学その２運動とスポーツの背景Ⅱ　エネルギー産生　筋系	
	【予習】運動におけるエネルギー供給機構、筋の種類について調べる。	30分
	【復習】運動におけるエネルギー供給機構、筋の種類について理解する。	30分
第4回	ミニレポート１－１神経・筋パワーの科学（DVD）小テスト１	
	【予習】第2回、3回の授業内容を復習する。	30分
	【復習】第2回、3回の授業内容を復習する。	30分
第5回	運動生理学その３運動とスポーツの背景Ⅲ　酸素運搬系	
	【予習】有酸素運動について調べる。	30分
	【復習】最大酸素摂取量や酸素摂取水準（運動強度）について理解する。	30分
第6回	ミニレポート１－２生体輸送力の科学（DVD）　小テスト2	
	【予習】第5回の授業内容を復習する。	30分
	【復習】第5回の授業内容を復習する。	30分
第7回	運動生理学その４－１運動とスポーツの背景Ⅳ　スポーツと栄養	
	【予習】スポーツマンの栄養摂取について調べる。	30分
	【復習】スポーツマンの栄養摂取（グリコーゲンローディング・タンパク質摂取量）について理解する。	30分
第8回	ミニレポート１－３栄養エネルギーの科学（DVD）　小テスト3	
	【予習】第7回の授業内容を復習する。	30分
	【復習】第7回の授業内容を復習する。	30分
第9回	運動生理学その５体力測定・トレーニング効果Ⅰ　神経系・筋系・酸素運搬系	
	【予習】体力の向上について調べる。	30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かを理解する。	30分
第10回	ミニレポート１－４トレーニングの科学（DVD）　小テスト4	
	【予習】トレーニングの原理・原則を調べる。	30分
	【復習】トレーニングの原理・原則と代表的なトレーニング方法を理解する。	30分

第11回	ミニレポート３運動生理学その６体力測定・トレーニング効果Ⅱ　身体組成・肥満の評価と予防　小テスト5	
	【予習】身体組成・肥満について調べる。	30分
	【復習】肥満の予防と運動との関係について理解する。	30分
第12回	ミニレポート２体力測定・トレーニング効果Ⅲ　サルコペニアの予防　小テスト6	
	【予習】加齢による筋力低下について調べる。	30分
	【復習】サルコペニアの予防に対する運動・栄養の重要性を理解する。	30分
第13回	模擬テストⅠ（まとめ）	
	【予習】これまでの授業内容を復習する。	60分
	【復習】期末レポートの作成	90分
第14回	模擬テストⅡ（まとめ）	
	【予習】これまでの授業内容を復習する。	60分
	【復習】期末レポートの作成	90分
第15回	レポートの説明資料模擬テスト解説	
	【予習】期末レポートの作成	90分
	【復習】期末レポートの作成及び模擬テストで間違った箇所の確認	300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	村井 嘉寛
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、主要疾患の成因、病態などについて説明する。細胞の障害の結果生じる物質沈着や、代謝異常を示す疾患について学習する。先天異常はどのようなものか、どのような原因で発生するのかを学習する。循環障害で起こる病気について、また、生体の防御機構としての炎症や免疫について、腫瘍の定義や特徴についても学ぶ。
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、先天異常、炎症、免疫、腫瘍
テキスト・ 参考書等	「病理学」ヌーベルヒロカワ

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）	
	【予習】教科書（循環障害（充血、うっ血、出血、血栓症））を読む	60分
	【復習】第3回授業の復習	120分
第4回	循環障害（塞栓症、梗塞、浮腫、ショック、高血圧）	
	【予習】教科書（循環障害（塞栓症、梗塞、浮腫、ショック、高血圧））を読む	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第5回	炎症	
	【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）	
	【予習】教科書（免疫とアレルギー（免疫系の仕組みと働き））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（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（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	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）	
	【予習】教科書（代謝異常（脂質代謝異常、糖質代謝異常））を読む	60分
	【復習】第9回授業の復習	120分
第10回	代謝異常（たんぱく質代謝異常、核酸代謝異常）	
	【予習】教科書（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	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	生化学Ⅰ	科目コード	F113-31

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	藤田 恭輔
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	必修	単位数	2単位

前提科目(知識)	栄養学総論	後継科目	生化学Ⅱ、生化学実験
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須

授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体を構成する生体分子の働きやその生体内での変換過程を分子レベルで解説する。
学習目標	生体を構成するタンパク質、脂質、糖質などの生体内分子の働きや代謝過程を分子レベルで理解する。
キーワード	細胞、糖質、脂質、タンパク質、核酸、酵素、代謝

テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学　第3版」　薗田勝編　羊土社

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	生体分子の働きや代謝に関する知識を習得している。
LO-2	
LO-3	
LO-4	生体分子の働きや代謝に関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	80								80
LO-2									
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	A. 講義で行う小テストへの回答率を評価する。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	細胞の構造	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 予習プリント→	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題：（次回の授業までに回答すること）	120分
第2回	糖質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 予習プリント→	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題：（次回の授業までに回答すること）	120分
第3回	脂質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 予習プリント→	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題→	120分
第4回	タンパク質とアミノ酸	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 予習プリント→	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題：	120分
第5回	酵素	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 予習プリント	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題：	120分
第6回	核酸と生体エネルギー	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	生化学Ⅰ前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	糖質の代謝Ⅰ　解糖系	
	【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】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	糖質の代謝Ⅱ　クエン酸回路	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	糖質の代謝Ⅲ　糖新生、グリコーゲンの合成と分解	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11回	脂質の代謝Ⅰ　脂肪酸の生合成と酸化	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	脂質の代謝Ⅱ　様々な脂質の代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13回	アミノ酸代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	中間代謝の概要	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第15回	ヌクレオチドの代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

授業科目名	生化学Ⅱ	科目コード	F113-33

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	藤田 恭輔
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	栄養学総論、生化学Ⅰ	後継科目	生化学実験
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須

授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体に微量存在する分子の働きについて説明する。また、ヒトが生命活動を行うしくみを分子レベルで解説する。
学習目標	生体内の微量成分のはたらきを理解する。また、ヒトが生命活動を行う上で重要なしくみを分子レベルで理解する。
キーワード	ビタミン、ミネラル、遺伝子発現、細胞間情報伝達、生体防御機構

テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学　第3版」　薗田勝編　羊土社

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	生体内の微量成分や様々な生命活動の分子メカニズムに関する知識を習得している。
LO-2	
LO-3	
LO-4	生体内の微量成分や様々な生命活動の分子メカニズムに関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	80								80
LO-2									
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	A. 講義で行う小テストの回答率を評価する。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ビタミン	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第2回	ミネラル	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第3回	遺伝子発現Ⅰ　セントラルドグマ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第4回	遺伝子発現Ⅱ　遺伝子発現	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第5回	遺伝子発現Ⅲ　遺伝子発現調節、DNAの損傷と修復	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	遺伝子発現Ⅳ　遺伝子と栄養の関係	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	遺伝子発現Ⅴ　遺伝子工学	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第8回	生体の調節機構Ⅰ　生体内の情報伝達	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	生体の調節機構Ⅱ　細胞応答	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	生体の調節機構Ⅲ　ホルモンと生体調節1	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11回	生体の調節機構IV　ホルモンと生体調節2	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	生体防御機構Ⅰ　免疫機構1	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13回	生体防御機構Ⅱ　免疫機構2	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	生体防御機構III　アレルギー	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第15回	生体防御機構IV　免疫系疾患	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

授業科目名	生化学実験	科目コード	F113-35

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能	担当教員名	藤田 恭輔
開講時期	2年後期	授業の方法	実験
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	栄養学総論、生化学Ⅰ、生化学Ⅱ	後継科目	無し
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	生化学実験では、消化酵素とビタミンに関する実験を行い、栄養学総論・生化学Ⅰ・生化学Ⅱで学んだ知識を確実に身につけてもらいます。
学習目標	栄養学総論・生化学Ⅰ・生化学Ⅱで学んだ知識を実験を通して確実に身につけることを到達目標としています。
キーワード	実験、消化酵素、ビタミン、たんぱく質

テキスト・ 参考書等	プリントを配布

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	毎回の実験に参加し実験方法と技術を習得する。
LO-3	毎回の実験の内容についてレポートにまとめることができる。
LO-4	
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1									
LO-2						50			50
LO-3			50						50
LO-4									
LO-5									

備考	A:出席状況と実験態度

授業計画

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

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

授業科目名	食品学実験	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
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)	高等学校卒業程度の基礎的な化学知識。高校で化学基礎を履修していることが望ましい。	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・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	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３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	
LO-5	グループ内で適切なコミュニケーションを取りながら円滑に協働して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									
LO-5						30			30

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。レポートは、提出期限を必ず守ること。評価方法Aは、レポート提出状況、授業中の様子、実技テストなど。レポートの提出期限は、必ず守ること。

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①（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②（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①（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②（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③（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①（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②（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②（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①（ビューレット反応など）	
	【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②（アミノ酸のペーパークロマトグラフフィー）	
	【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
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・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	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しての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	

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						30			30
LO-5									

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：授業中の態度等を評価（詳細はオリエンテーション時に説明）

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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	90分
第5回	炭水化物①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。 スライド図表　→	90分
第6回	脂質①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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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。 スライド図表　→	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	食品学各論	科目コード	F115-21

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	必修	単位数	2単位

前提科目(知識)	食品学総論	後継科目	食品加工学
関連科目	食品学実験		

資格等 取得との関連	栄養士免許・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	普段摂取している食品素材・材料を、分類別の観点から成分や用途等について、重要な点、栄養士として知っておくべき事項について解説する。授業は、パワーポイントを用いた講義形式で行う。
学習目標	分類別に各食品の種類、成分、特徴および利用法について理解することを目標とする。また、食品の成分変化についても、化学的に理解を深める。
キーワード	食品素材、食品化学

テキスト・ 参考書等	「食品学各論第３版」、小西洋太郎ら編、講談社サイエンティフィック

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	化学・物理・栄養学的な観点から各食材を理解し、その知識を身につけている。
LO-2	
LO-3	
LO-4	食品素材について化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。
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								70
LO-2									
LO-3									
LO-4						30			30
LO-5									

備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならないことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。 誤答の多かった問題については、試験終了後に正答を開示する。 Ａ：授業中の態度等を評価（詳細はオリエンテーション時に説明）

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション、穀類（米、小麦など）	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。特に米の種類、成分の特徴、小麦粉のグルテンについて、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第2回	穀類(大麦）、イモ類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、穀類の栄養特性、じゃがいもとさつまいもの成分的な差異、大豆の成分について理解を深めておくこと。 スライド図表	90分
第3回	種実類、野菜類、果実類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、野菜に含まれる成分、果実の分類、果実中の成分については、理解を深めておく。 図表	90分
第4回	キノコ類、藻類、肉類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、肉の熟成ついては、理解を深めておく。	90分
第5回	乳類、卵類、魚介類	
	【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、鶏卵の構造と成分的特徴については、理解を深めておく。	90分
第6回	甘味料、旨味調味料、香辛料	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、旨味調味料や香辛料に含まれる成分については、理解を深めておく。	90分
第7回	茶類、コーヒー、油脂食品、発酵食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。茶類やしょうゆの種類、油脂食品の成分的特徴については、理解を深めておく。	90分
第8回	中間テスト（栄養士実力認定試験過去問）	
	【予習】配布したプリントも用いてよく勉強しておくこと。	180分
	【復習】解答できなかった問題について、復習しておくこと。	30分
第9回	食品の表示と規格	
	【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。理解しにくいところなどで、栄養表示のルールについて、ノートやテキストを参考に細かな部分までよく理解しおくこと。	90分
第10回	アレルギー表示、添加物表示、特定保健用食品、保健機能食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。非常に重要な単元なので、授業で話した内容は残さず理解しておくこと。	90分

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

授業科目名	食品加工学	科目コード	F115-23

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	必修	単位数	2単位
前提科目(知識)	食品学総論、食品学各論	後継科目	なし
関連科目	食品学実験		
資格等 取得との関連	栄養士免許・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、加工および流通について、その概念、原理、用語、種類と特徴などについて講義する。授業は、パワーポイントを用いて講義形式で行う。		
学習目標	加工食品の種類、加工方法やその特徴について、化学的・物理的な観点から理解することを目標とする。		
キーワード	加工食品、食品加工技術		
テキスト・ 参考書等	「食品加工・保蔵学」、海老原清ら編、講談社		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	化学的、物理的な観点から食品の加工技術を理解し、その知識を身につけている。
LO-2	
LO-3	
LO-4	食品加工の化学的、物理的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。
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								70
LO-2									
LO-3									
LO-4						30			30
LO-5									

備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならないことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。誤答の多かった問題については、試験終了後に正答を開示する。 A：授業中の態度等を評価（詳細はオリエンテーション時に説明）

授業計画

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

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

授業科目名	食品衛生学	科目コード	F115-30

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	角田 香澄
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摂取されるまでに発生する問題点として、食中毒菌や食品変敗微生物の汚染などがある。このような事態の発生を可能な限り予防する為に必要な知識を学ぶ。
学習目標	食品衛生と食品衛生関連法規について理解する。将来食品関連の仕事に従事する場合はもちろん健全な食生活を維持していくにも重要な内容である。
キーワード	食中毒　ＨＡＣＣＰ　食品添加物
テキスト・ 参考書等	「食品の安全性」小塚諭編　東京教学社

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	常に考える姿勢を持ちながら講義を聞き、食品衛生学に基づく食環境の安全性の担保に必要な知識を身に付けている。
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	基本的に定期試験の素点で成績評価を行いますが時々行う小テスト結果や出席状況も考慮します（出席状況の配点は小テストに含みます）。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション・微生物学総論	
	【予習】なし	0分
	【復習】新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第2回	食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒①（サルモネラ菌・カンピロバクター）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】 内容を整理する。新聞を読み食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第3回	細菌性食中毒②（病原性大腸菌・ウェルシュ菌）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第4回	細菌性食中毒③（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第5回	細菌性食中毒④（腸炎ビブリオ・コレラ・セレウス菌等）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】 内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第6回	ウイルス性食中毒	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第7回	自然毒食中毒（植物性自然毒・動物性自然毒）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第8回	食品による感染症、寄生虫症	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第9回	食品中の汚染物質	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第10回	食品衛生行政の仕組みと関連法規	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を理解する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分

第11回	ＨＡＣＣＰによる衛生管理	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】家庭でのＨＡＣＣＰについて考える。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第12回	食品衛生行政と関連法規	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】学内実習での食器について調べる。新聞を読み食品衛生関係の新聞記事をスクラップする。	120分
第13回	器具と容器包装	
	【予習】 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第14回	食品添加物	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】内容を整理する。新聞を読み、食品衛生関係の記事をスクラップする。	120分
第15回	まとめ、定期試験対策	
	【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	食品衛生学実験	科目コード	F115-32

科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	角田 香澄
開講時期	2年前期	授業の方法	実験
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	食品衛生学	後継科目	給食管理校外実習
関連科目	食品学総論		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	前半では、食品の安全性や嗜好性の向上の為に添加された化学物資について実験を行う。後半は、食品を汚染する可能性のある微生物の検査を行う。
学習目標	食品の取り扱いは、その生産から食卓に上がるまで、清潔であることが必要不可欠である。消費者の健康を維持し、食品の品質保持をするという観点から、食品衛生に関する知識や技術を習得する。
キーワード	食品添加物　一般生菌数　大腸菌群数

テキスト・ 参考書等	プリント（全員に配布）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	実験内容を理解し、実験ノートをきちんと提出することができる。
LO-3	
LO-4	
LO-5	グループで協力し、自分の役割を積極的に見つける。

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									
LO-2			50						50
LO-3									
LO-4									
LO-5						50			50

備考	Aは実習態度とする。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食品衛生学実験の概要説明、手洗い効果の検討	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第1回 実験ノートをまとめる	60分
第2回	鮮度（腐敗度）の測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第２回 実験ノートをまとめる	60分
第3回	着色料の検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第3回 実験ノートをまとめる	60分
第4回	ヒスタミンの検出	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	発色剤の定量①試料調製	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第6回	発色剤の定量②測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第7回	一般生菌数の検査の準備、顕微鏡の使い方、グラム染色	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第8回	一般生菌数の検査、大腸菌および大腸菌群（XMG）の検査準備	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第9回	一般生菌数の検査の考察および後片付け、大腸菌および大腸菌群（XMG）の検査	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第10回	大腸菌および大腸菌群（XMG)の検査の考察および後片付け・スタンプ培地による培養（腸炎ビブリオ・ブドウ球菌）	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

第11回	ブドウ球菌の植菌・培養、ストリークの準備	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	ブドウ球菌のストリーク・空中落下細菌	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	ラテックス凝集反応、片付け、これまでのまとめ	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	プレゼンテーション（前半）	
	【予習】発表の準備をする	120分
	【復習】なし	0分
第15回	プレゼンテーション（後半）	
	【予習】発表の準備をする	120分
	【復習】なし	0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
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Ⅰ、生化学Ⅱ、生化学実験
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・フードスペシャリストの資格に必須
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3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	
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	80								80
LO-2									
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	A. 講義で行う小テストへの取り組む姿勢を評価する。

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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第3回	消化・吸収Ⅰ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第4回	消化・吸収Ⅱ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第5回	炭水化物の栄養Ⅰ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	炭水化物の栄養Ⅱ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	たんぱく質の栄養Ⅰ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第8回	たんぱく質の栄養Ⅱ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	脂質の栄養Ⅰ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	脂質の栄養Ⅱ　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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13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。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	エネルギー代謝Ⅰ　エネルギー消費量	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第15回	エネルギー代謝Ⅱ　エネルギー代謝の測定法	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

授業科目名	応用栄養学Ⅰ	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	山岸 博美
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Ⅱ　応用栄養学実習
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須
授業の概要	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と、特殊環境、ストレス、スポーツ時についての心身の特徴、食事摂取基準、栄養アセスメントや健康維持増進のための食事の在り方について学ぶ。
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食事の在り方を修得する。
キーワード	ライフステージ　健康維持増進　食事摂取基準
テキスト・ 参考書等	桑守豊美　志塚ふじ子「ライフステージの栄養学ー理論と実習ー」（株）みらい

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。
LO-2	(該当せず)
LO-3	(該当せず)
LO-4	知識を積極的に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)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									

備考	分からない語句等は、事前にチェックし、授業で解決できるようにしましょう。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	応用栄養学で何を学ぶか　食事摂取基準について	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第2回	食事摂取基準について　栄養アセスメントについて	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第3回	妊娠期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第4回	授乳期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第5回	乳児期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第6回	乳児期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第7回	幼児期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第8回	学童期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第9回	思春期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第10回	青年期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分

第11回	成人期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	100分
第12回	高齢期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	100分
第13回	高齢期の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第14回	特殊環境の栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	120分
第15回	特殊環境　・　スポーツ栄養	
	【予習】　テキストを読む	60分
	【復習】　ノートをまとめておく	160分

授業科目名	応用栄養学Ⅱ	科目コード	F131-23

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	1単位
前提科目(知識)	応用栄養学Ⅰ	後継科目	応用栄養学実習
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須
授業の概要	ライフステージごとの身体的特徴や食事摂取基準を理解しながら、健康増進のための食事の在り方について修得します。
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。
キーワード	ライフステージ　　健康維持増進　　食事摂取基準
テキスト・ 参考書等	桑守豊美　志塚ふじ子「ライフステージの栄養学ー理論と実習ー」（株）みらい ライフステージ実習栄養学ー健康づくりのための栄養と食事ー第5版　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	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。
LO-2	（該当せず）
LO-3	（該当せず）
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。
LO-5	（該当せず）

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	90					10			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	オリエンテーション 食物アレルギーについて	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第2回	食物アレルギーについて	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第3回	食物アレルギーの実際とその対応	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第4回	食物アレルギーの実際とその対応	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第5回	スポーツ栄養	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第6回	スポーツ栄養	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第7回	スポーツ栄養	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第8回	スポーツ栄養	
	【予習】テキストを読む	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第9回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（妊娠期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第10回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（授乳期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分

第11回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（幼児期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第12回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（学童期・思春期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第13回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（更年期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	40分
第14回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（高齢期）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	110分
第15回	ライフステージごとの身体的生理的特徴（特殊環境）	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する	40分
	【復習】ノートをまとめておく	120分

授業科目名	応用栄養学実習	科目コード	F131-25

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡
開講時期	2年後期	授業の方法	実習
必修・選択	選択	単位数	1単位
前提科目(知識)	応用栄養学Ⅰ　　応用栄養学Ⅱ	後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須
授業の概要	妊娠授乳期、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と、特殊環境、ストレス、スポーツ時についての心身の特徴、食事摂取基準、栄養アセスメントや健康維持増進のための献立作成ができるとともに、調理技術を習得する。
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献立作成・調理技術を習得する。
キーワード	ライフステージ　　健康維持増進　　食事摂取基準　　献立作成
テキスト・ 参考書等	桑守豊美　志塚ふじ子「ライフステージの栄養学ー理論と実習ー」（株）みらい ライフステージ実習栄養学ー健康づくりのための栄養と食事ー第５版　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	各ライフステージの特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を習得する。
LO-2	栄養士として、適切な献立作成能力及び調理技術を習得する。
LO-3	様々なケースに対して、既履修科目の知識や参考教材等を検索することで、より望ましい献立作成ができるようにする。
LO-4	献立作成、調理実習に対して積極的な態度を習得する。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70			30			100
LO-1			20						20
LO-2			30						30
LO-3			20						20
LO-4						30			30
LO-5									

備考	レポートだけでなく、実習態度も評価対象とします。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	応用栄養学実習で何を学ぶか	
	【予習】テキストを読む	30分
	【復習】ノートのまとめておく	30分
第2回	調理実習（妊娠期共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	70分
第3回	調理実習（離乳食共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	70分
第4回	ライフステージごとの献立作成のポイントについて	
	【予習】テキストを読む	30分
	【復習】ライフステージごとの献立作成のテーマに沿った、献立の構想を考える	60分
第5回	調理実習（高齢期共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第6回	調理実習（スポーツ栄養共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	70分
第7回	グループワーク・献立作成	
	【予習】テキストを読む。対象献立作成に必要な資料等検索しておく	30分
	【復習】献立作成	60分
第8回	グループワーク・献立作成	
	【予習】テキストを読む。対象献立作成に必要な資料等検索しておく	30分
	【復習】献立作成	60分
第9回	グループワーク・献立作成	
	【予習】テキストを読む。対象献立作成に必要な資料等検索しておく	30分
	【復習】献立作成・発注書確認	60分
第10回	調理実習（学童期共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	70分

第11回	グループワーク・献立調理実習	
	【予習】調理実習献立予習	30分
	【復習】改善に係るレポート作成	70分
第12回	グループ献立の検討と改善	
	【予習】改善点を読んでおく	30分
	【復習】改善のための献立検討をまとめておく	60分
第13回	献立作成（グループ献立の改善）	
	【予習】献立作成に係る資料準備。	30分
	【復習】発注確認	60分
第14回	グループ献立調理実習（改善後）	
	【予習】調理実習献立予習	30分
	【復習】レポート作成	60分
第15回	まとめ	
	【予習】実習全体について自分の評価を検討しておく	30分
	【復習】評価を見直しておく	30分

授業科目名	臨床栄養学Ⅰ	科目コード	F131-31

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	稗苗 智恵子
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	必修	単位数	2単位

前提科目(知識)	栄養学総論、食品学総論、解剖生理学等	後継科目	
関連科目	臨床栄養学Ⅱ、臨床栄養学実習		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	傷病者に対し、病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うための基礎知識と、臨床における栄養・食事療法の基本を学習する。
学習目標	傷病者の病態や栄養状態の知識を深め、特徴に基づく適切な栄養管理の考え方を理解する。
キーワード	病態　栄養管理　食事

テキスト・ 参考書等	「新版　臨床栄養学　第4版」田中明　加藤昌彦編著　建帛社　「第12版　臨床栄養学実習書」玉川和子　口羽章子　木戸詔子編著　医歯薬出版　「糖尿病食事療法のための食品交換表　第7版」文光堂

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	専門科目群（人体の構造と機能・栄養と健康・栄養の指導）により、専門知識を高い水準で網羅していること。
LO-2	
LO-3	種々の病態に対応する食事療法を知り、病態の改善に向けて進めていけること。
LO-4	食の専門職として、より高い専門性・問題解決能力を身につけるため、常に学ぶ姿勢を保持していること。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	30					10			40
LO-2									
LO-3	30					20			50
LO-4	10								10
LO-5									

備考	評価その他Aは、平常点とし、授業への取り組み方等とする。 自身の健康管理に気をつけて、意欲的に学ぶこと。 第１５週のゲストスピーカーの都合上、時期が変わることがありうる。

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、栄養ケア・マネジメント、アセスメント、栄養補給法	
	【予習】教科書ｐ.180～190を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】栄養ケア・マネジメントの流れ、栄養アセスメントの方法を理解し、どんな栄養指標となるのかを記憶するとともに、栄養補給経路の理解を深めること。	120分
第2回	代謝性疾患（肥満・糖尿病）	
	【予習】教科書p.1～13を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】摂食中枢、満腹中枢がどのような刺激で活発になるのか、肥満の診断、治療、合併症等も含めた問題点、食事の特徴。メタボリックシンドロームの診断基準、食事療法。糖尿病の診断基準、分類、合併症等の理解を深めること。	120分
第3回	代謝性疾患（糖尿病・脂質異常症）	
	【予習】教科書p.13～24を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】糖尿病のコントロールの重要性、食事療法等の理解を深めること。脂質異常症の種類、分類、診断基準と病態別食事療法について理解を深めること。	120分
第4回	代謝性疾患（脂質異常症・高尿酸血症・ビタミン異常症・先天性代謝異常）	
	【予習】教科書p22～30を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】脂質異常症の病態別食事療法、その他代謝疾患の病態と制限すべき栄養素等について理解を深めること。	120分
第5回	循環器疾患（心不全・高血圧症・動脈硬化）	
	【予習】教科書p.31～41を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】循環器疾患の概略を理解し、制限すべき栄養素等を知り、生活習慣の修正項目等の理解を深めること。	120分
第6回	循環器疾患（動脈硬化症・狭心症・心筋梗塞・脳卒中）	
	【予習】教科書p.40～45を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】動脈硬化性疾患の危険因子、心疾患、脳血管疾患病態と対応について理解を深めること。	120分
第7回	腎臓疾患	
	【予習】教科書p86～98を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】腎の働きと障害について理解を深める。	120分
第8回	腎臓疾患、水・電解質異常、	
	【予習】教科書p.94～112を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】腎の障害に対応する食事基準について理解を深める。体内の水・電解質、酸と塩基の分布や正常値、異常が起こった場合の対応について理解を深める。	120分
第9回	消化器疾患（嚥下障害・下痢・便秘・口腔・食道・胃）	
	【予習】教科書p.46～58を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】口腔から胃までの食物の送り込み（咀嚼・嚥下運動）を理解し、各消化管の働きと障害がある場合の食事対応の理解を深める。	120分
第10回	消化器疾患（胃・腸疾患）	
	【予習】教科書p.58～68を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】胃の働きを復習し、切除の場合も含めて病態時の食事療法の理解を深める。炎症性腸疾患を含む腸疾患と食事での対応について理解を深める。	120分

第11回	肝胆膵疾患（肝・胆道・膵）	
	【予習】教科書p.69～85を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】肝臓・胆道・膵臓の機能・働き、病因、障害がある場合の食事療法も含めた対応について理解を深める。	120分
第12回	呼吸器疾患（COPDほか）血液疾患	
	【予習】教科書p.112～132を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】COPD等呼吸器疾患の病態と治療方針、栄養評価と食事療法、血液疾患の病因、病態と食事療法について理解を深める。	120分
第13回	免疫とアレルギー疾患、内分泌疾患	
	【予習】教科書p.133～152を読み、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】食事性アレルギーの区分と栄養表示と対応、免疫に関する疾患と対応、内分泌疾患と対応について理解を深める。	120分
第14回	骨・歯疾患、精神・神経疾患、小児および婦人科疾患、外科と栄養、悪性腫瘍と栄養、まとめ	
	【予習】教科書p.153～179、193～205を読み、わからない語句等を調べておくこと。学習を振り返り、病態と食事の関係を確認しておく。	60分
	【復習】カルシウム代謝、骨粗鬆症や骨軟化症の病態と対応、精神・神経疾患等の病態、食事が大きく関与する小児疾患とその対応、妊娠も含め婦人科病態等と対応について理解を深める。栄養管理の流れを再確認し、栄養評価項目と栄養補給法、おこりやすい合併症について理解を深めるとともに、授業で学んだことを復習し試験に備える。	310分
第15回	栄養士としての臨床栄養への取り組みの基本姿勢（ゲストスピーカー）	
	【予習】病院等で働いておられる管理栄養士に聞いてみたいと思う事柄を考える。	60分
	【復習】ゲストスピーカーから学んだことを整理する。	60分

授業科目名	臨床栄養学Ⅱ	科目コード	F131-33

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	稗苗 智恵子
開講時期	2年前期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	臨床栄養学Ⅰ	後継科目	臨床栄養学実習
関連科目	臨床栄養学Ⅰ、臨床栄養学実習		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	傷病者等に対し、病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うためのアセスメントの基本について学習する。
学習目標	栄養ケア・マネジメントの流れを知り、栄養アセスメントの判定基準とその方法を学び、栄養ケア計画の重要性を理解する。
キーワード	スクリーニング、アセスメント、栄養ケア計画と記録

テキスト・ 参考書等	「臨床栄養学実習書　第１２版」玉川和子　口羽章子　木戸詔子編著　医歯薬出版　「新版　臨床栄養学　第4版」田中明　加藤昌彦編著　建帛社「基礎からしっかり学ぼう管理栄養士国家試験の要点」栄養セントラル学院　中央法規

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	栄養ケア・マネジメントに必要な栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養記録方法について知識を持ち、その基準や意味を理解する。
LO-2	
LO-3	栄養アセスメントに基づき、栄養ケア計画を考え、栄養や食事提供を考えることができる。
LO-4	適切な場面で対応できるように積極的に学ぶ。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	40					10			50
LO-2									
LO-3	20					10			30
LO-4	10					10			20
LO-5									

備考	評価その他Aは、平常点とし、授業への取り組み方等とする。 自身の健康管理に気をつけて、意欲的に学ぶこと。

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（栄養ケア・マネジメントとは）	
	【予習】臨床栄養学実習教科書「臨床栄養学実習書　第１２版」第１章や臨床栄養学Ⅰ教科書「新版　臨床栄養学第4版」第14章を読み、栄養ケア・マネジメントの言葉の意味を調べる。	40分
	【復習】臨床栄養学Ⅱで学ぶ目的を理解し、栄養ケア・マネジメントの流れを復習する。	40分
第2回	栄養スクリーニングの方法	
	【予習】栄養スクリーニングの目的を理解して授業に臨む。	40分
	【復習】ＳＧＡ，ＯＤＡ等の言葉の意味と方法等を復習する。	40分
第3回	栄養アセスメント、静的アセスメント・動的アセスメント：糖尿病（ＢＭＩ、血糖値、ＨｂＡ1ｃほか）	
	【予習】アセスメント指標となるものにはどのようなものがあるのかを調べる。	40分
	【復習】アセスメント項目でわかる事柄、意味を理解する。	40分
第4回	臨床診査（問診・身体診察）：肥満、メタボ（判定基準）	
	【予習】肥満やメタボリックシンドロームの判定基準の意味を調べる。	40分
	【復習】指標を覚える。	40分
第5回	身体計測・食事調査	
	【予習】身体計測で何をどのように測定すると良いのか調べる。	40分
	【復習】身体計測とその観察で何がわかるのかを復習する。	40分
第6回	食事調査・生活習慣・生活環境、社会・経済・文化的環境・自然環境	
	【予習】食事調査方法の種類や方法を調べ、目的にあった調査方法を下調べする。	40分
	【復習】食事調査方法の種類や方法を調べ、目的にあった調査方法を下調べする。	40分
第7回	臨床検査の指標： 血圧等	
	【予習】臨床検査値からどのようなことがわかるかを調べる。	40分
	【復習】頻繁に用いられる指標について、その意味と基準値を覚える。	40分
第8回	病態の評価指標：	
	【予習】臨床検査値からどのようなことがわかるかを調べる。	40分
	【復習】頻繁に用いられる指標について、その意味と基準値を覚える。	40分
第9回	栄養必要量の推定：	
	【予習】病態や体格に沿って必要な栄養素等の求め方を調べる。	40分
	【復習】計算方法を復習する。	40分
第10回	栄養ケア計画：食事、教育、退院等	
	【予習】栄養アセスメントした結果に基づき、栄養ケア計画を立てる場合どんな手段があるのかを調べる。	40分
	【復習】栄養ケア計画の実践のためにどんな方法が考えられるか復習する。	40分

第11回	栄養ケア記録： ＳＯＰＡ	
	【予習】ＰＯＳやＳＯＡＰという言葉の意味を調べる。	40分
	【復習】ＳＯＡＰに沿って文章を考え記録するとどのようなメリットがあるか復習する。	40分
第12回	モニタリング・評価・栄養ケア計画の修正	
	【予習】モニタリングの意味を考える。	40分
	【復習】モニタリングの必要性とその後の対応を復習する。	40分
第13回	身体計測	
	【予習】身体計測の具体的な方法を調べる。 事前に行った回の復習をしておく。	40分
	【復習】身体計測の評価を復習する。	40分
第14回	食事調査	
	【予習】食事調査の仕方について事前に行った授業の復習をしておく。	40分
	【復習】食事調査を行い、栄養素等摂取量を求めるためにはどのようなスキルが必要か考え、自己学習を行う。	90分
第15回	栄養教育の目標：ＱＯＬの向上のために	
	【予習】栄養教育の方法にはどのような手段があるか調べる。	60分
	【復習】栄養ケア・マネジメントの必要性と正しい食事提供の重要性を理解する。	120分

授業科目名	臨床栄養学実習	科目コード	F131-35

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	稗苗 智恵子
開講時期	2年前期	授業の方法	実習
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	調理学、食品学総論、臨床医学等	後継科目	
関連科目	臨床栄養学Ⅰ、臨床栄養学Ⅱ		

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	病態別の栄養食事計画の技術について学ぶ。病態に適した献立作成をし、調理実習を行う。 作成した献立は栄養素だけでなく、出来上がり、調味、バランス、盛り付け等で評価する。 実習後は、実習内容について献立表を伴ったレポートを提出する。
学習目標	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行う。具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育について修得する。
キーワード	病態栄養　食品選択　献立　調理

テキスト・ 参考書等	「第12版　臨床栄養学実習書」玉川和子　口羽章子　木戸詔子編著　医歯薬出版 「糖尿病食事療法のための食品交換表　第7版」文光堂　「第8版　腎臓病食品交換表　治療食の基準」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	専門科目群（人体の構造と機能・栄養と健康・栄養の指導）により、専門知識を高い水準で網羅していること。
LO-2	病態に基づいた適切な献立作成を行い、調理の技術をいかして調理を完成させることができること。
LO-3	様々な病態に対して、対応する食事を把握し、改善方法など対策を考案・判断し、解決に向けて考えることができること。
LO-4	病態栄養管理について意欲的に取り組み、食品や衛生管理の知識を活かして献立・調理等に臨み、栄養教育方法も含め常に学ぶ姿勢を保持していること。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50		30	10		10			100
LO-1	15								15
LO-2	20		15	10					45
LO-3	10		15						25
LO-4	5					10			15
LO-5									

備考	自身の健康管理に気をつけて意欲的に学ぶこと。調理はグループで行い、仕上がりまでを含めての評価とする。 その他、Ａは、発注、買い物、材料準備、清掃など役割分担を協力姿勢を問う。 献立やレポートの配点が高いので、調理実習後には必ず提出し、次回の自身の課題につなげること。

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（栄養士の立場・病院食ほか）一般食献立作成のポイント。	
	【予習】1年次の献立作成論や日本人の食事摂取基準（2015年版）についてを復習をし、栄養量を満たす1週間分の献立作成をするための料理名、その組み合わせを考えておく。	30分
	【復習】献立作成から発注までの作業を速やかに行うことができるようにする。	30分
第2回	調理実習（一般食）食品、調味料の嵩と重量を確認し、献立に基づいた調理を行う。	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。１週間献立表を完成させる。（１日は重量まで、６日間は料理名のみ）	30分
第3回	エネルギー管理食、糖尿病（糖尿病食品交換表を使って）電卓を用いて計算する。	
	【予習】糖尿病食品交換表を読み、わからない語句等について調べる。	30分
	【復習】食品交換表の構成と使い方を確認する。	30分
第4回	エネルギー管理食（糖尿病・肥満食）食事プラン	
	【予習】糖尿病食品交換表を使いこなせるように理解を深めておく。	30分
	【復習】献立作成から発注までの作業を速やかに行うことができるようにする。	30分
第5回	調理実習（エネルギーコントロール食）	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。	30分
第6回	ナトリウムコントロール食（減塩食の工夫、糖尿病食からの展開、脂質異常食）の食事プラン	
	【予習】食品成分表を用いて、食品や調味料中のNa含量を理解し、今まで作った調理の調味%を確認しておく。	30分
	【復習】献立作成から発注までの作業を速やかに行うことができるようにする。	30分
第7回	調理実習（脂質異常症食）	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。	30分
第8回	たんぱく質コントロール食の食事プラン（食品中の栄養素を確かめる）	
	【予習】食品成分表を用いて、食品中の栄養素等含有量の特性を理解しておく。	30分
	【復習】献立作成上のポイントを確認しておく。	30分
第9回	たんぱく質コントロール食（腎臓病食品交換表を使って）	
	【予習】腎臓病食品交換表を読み、わからない語句等を調べておく。	30分
	【復習】献立作成から発注までの作業を速やかに行うことができるようにする。	30分
第10回	調理実習（腎臓病食）	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。	30分

第11回	脂質コントロール食の食事プラン（食品中の栄養素を確かめる）	
	【予習】食品成分表を用いて、食品中の栄養素等含有量の特性を理解しておく。	30分
	【復習】献立作成から発注までの作業を速やかに行うことができるようにする。	30分
第12回	調理実習（慢性膵炎食）	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。	30分
第13回	栄養成分別献立について一連献立を作成する。	
	【予習】自主献立作成したり、調理実習に用いた献立とレポートを整理しておく。	30分
	【復習】栄養成分別管理の特性を理解し、一連の流れが速やかで誰もが理解しやすい内容で記載されていることを確認する。	30分
第14回	身体計測、食事調査の実際	
	【予習】自主献立作成したり、調理実習に用いた献立とレポートを整理しておく。	30分
	【復習】栄養成分別管理の特性を理解し、一連の流れが速やかで誰もが理解しやすい内容で記載されていることを確認する。	30分
第15回	症例検討とまとめ	
	【予習】臨床栄養学Ⅰ、Ⅱおよび臨床栄養学実習での学びを活かして、栄養管理計画の考え方を理解し、献立調理への展開と栄養指導のポイントをまとめる。	30分
	【復習】臨床栄養学実習で学んだ、各疾患に対応する食事提供について、食品の選び方、調理方法の工夫をまとめ、理解を深める。	300分

授業科目名	栄養指導論Ⅰ	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	髙木 尚紘
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・食生活に関心を持っていること	後継科目	栄養指導論Ⅱ
関連科目	臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須
授業の概要	栄養指導に関する各種施策及び技法等、栄養指導に必要な知識を身につける。また国民栄養の変遷について理解を深める
学習目標	栄養指導の意義と目的、加えて栄養士の役割について理解する。栄養指導上、必要な技法、理論、知識の修得を目指す
キーワード	栄養指導、　行動科学理論
テキスト・ 参考書等	丸山千寿子ら　栄養教育論　南江堂 日本栄養士会　編　「管理栄養士栄養士必携2」

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】栄養指導の概念や理論に関する知識などを十分に理解している。
LO-2	
LO-3	
LO-4	【関心・意欲・態度】自ら進んで学ぶ積極的な学習態度がみられる。
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)	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	「オリエンテーション」授業方針の説明	
	【予習】シラバスを熟読し、授業の内容について把握する	60分
	【復習】授業の全体像を確認する	90分
第2回	栄養指導・教育の概念1　（目的・目標）	
	【予習】栄養指導の概念（目的・目標）についてテキストに目を通しておく	60分
	【復習】栄養指導・教育の概念1　（目的・目標）について理解を確認する。	90分
第3回	栄養指導・教育の概念2　（対象と機会）	
	【予習】栄養指導・教育の概念2　　（対象と機会）についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】栄養指導・教育の概念2　　（対象と機会）について理解を確認する。	90分
第4回	食生活の変遷と疾病構造の変化	
	【予習】管理栄養士栄養士必携を参考に疾病構造の変化について目を通しておく。	60分
	【復習】食生活の変遷と疾病構造の変化について理解を確認する。	90分
第5回	国民栄養の現状	
	【予習】テキストの該当ページに目を通しておく。	60分
	【復習】国民栄養の現状について理解を確認する。	90分
第6回	栄養指導・教育のための基礎知識1　日本人の食事摂取基準	
	【予習】日本人の食事摂取基準について調べておく。	60分
	【復習】日本人の食事摂取基準について理解を確認する。	90分
第7回	栄養指導・教育のための基礎知識2　食育基本法	
	【予習】食育基本法について調べておく。	60分
	【復習】食育基本法について理解を確認する。	90分
第8回	栄養指導・教育のための基礎知識3　食生活指針	
	【予習】食生活指針について調べる。	60分
	【復習】食生活指針について理解を確認する。	90分
第9回	健康教育	
	【予習】健康教育の目的やプランニングについて調べておく	60分
	【復習】健康教育についての理解を確認する。	90分
第10回	行動科学理論1　行動科学の定義・目的	
	【予習】行動科学理論についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】行動科学の定義・目的について理解を確認する。	90分

第11回	行動科学理論2　行動のなりたち	
	【予習】行動のなりたちについて調べておく。	60分
	【復習】行動のなりたちについて理解を確認する。	90分
第12回	行動科学理論3　基礎理論と行動療法1	
	【予習】代表的な理論やモデルについて調べる。	60分
	【復習】行動科学理論や行動変容モデルについて理解を確認する。	90分
第13回	行動科学理論4　基礎理論と行動療法2	
	【予習】代表的な理論やモデルについて調べる。	60分
	【復習】行動科学理論や行動変容モデルについて理解を確認する。	90分
第14回	栄養教育方法について	
	【予習】代表的な方法について調べる。	60分
	【復習】栄養教育方法ついて理解を確認する。	90分
第15回	前期講義のまとめ　～定期試験に向けて～	
	【予習】これまでの学習内容を確認する	300分
	【復習】解説を聞いて理解不足な点を確認し、内容を整理する	300分

授業科目名	栄養指導論Ⅱ	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	髙木 尚紘
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・食生活に関心を持っていること	後継科目	栄養指導論Ⅱ
関連科目	臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	栄養指導に関する各種施策及び技法等、栄養指導に必要な知識を身につける。
学習目標	食生活・健康・栄養の現状を把握して、それらの課題に対応できる健康・栄養教育方法を習得すること。
キーワード	栄養カウンセリング、　食事摂取基準

テキスト・ 参考書等	丸山千寿子ら　栄養教育論　南江堂 日本栄養士会　編　「管理栄養士栄養士必携」

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】栄養指導の概念や理論に関する知識などを十分に理解している。
LO-2	
LO-3	
LO-4	【関心・意欲・態度】自ら進んで学ぶ積極的な学習態度がみられる。
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)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									

備考	遅刻1回につき減点3点　欠席1回につき減点5点

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明	
	【予習】シラバスを熟読し、授業の内容について把握する	60分
	【復習】シラバスを熟読し、授業の内容について把握する	90分
第2回	栄養教育マネジメント１	
	【予習】実態把握（アセスメント）についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】実態把握（アセスメント）について理解を確認する。	90分
第3回	栄養教育マネジメント2	
	【予習】栄養教育プランニングについてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】栄養教育プランニングについて理解を確認する。	90分
第4回	栄養教育マネジメント3	
	【予習】栄養教育プランニングの作成法についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】栄養教育プランニングについて理解を確認する。	90分
第5回	栄養教育マネジメント4	
	【予習】栄養教育の実施について調べておく。	60分
	【復習】栄養教育の実施について理解を確認する。	90分
第6回	栄養教育マネジメント4	
	【予習】栄養教育の評価について調べておく。	60分
	【復習】栄養教育の評価について理解を確認する。	90分
第7回	栄養カウンセリングⅠ　基本理論	
	【予習】栄養カウンセリングの基本理論についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】栄養カウンセリングの基本理論について理解を確認する。	90分
第8回	栄養カウンセリング2　カウンセリング技法	
	【予習】栄養カウンセリング技法についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】栄養カウンセリング技法について理解を確認する。	90分
第9回	栄養カウンセリング3　栄養カウンセリングの組み立て	
	【予習】カウンセリングの実践、組み立てについてテキストに目を通しておく	60分
	【復習】カウンセリングの組み立てについて理解を確認する。	90分
第10回	ライフステージ別の栄養指導1　妊娠・授乳期の栄養教育	
	【予習】妊娠・授乳期の栄養教育についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】妊娠・授乳期の栄養教育について理解を確認する。	90分

第11回	ライフステージ別の栄養指導2　乳幼児期の栄養教育	
	【予習】乳幼児期の栄養教育についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】乳幼児期の栄養教育について理解を確認する。	90分
第12回	ライフステージ別の栄養指導3　学童期、思春期の栄養教育	
	【予習】学童期、思春期の栄養教育ついてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】学童期、思春期の栄養教育について理解を確認する。	90分
第13回	ライフステージ別の栄養指導4 成人期、高齢期の栄養教育	
	【予習】成人期、高齢期の栄養教育について調べておく。	60分
	【復習】成人期、高齢期の栄養教育について理解を確認する。	90分
第14回	栄養指導・教育のための基礎知識2　健康日本21（第2次）	
	【予習】健康日本21（第2次）についてテキストに目を通しておく。	60分
	【復習】健康日本21（第2次）について理解を確認する。	90分
第15回	後期講義のまとめ　～定期試験にむけて～	
	【予習】これまでの学習内容を確認する	300分
	【復習】解説を聞いて理解不足な点を確認し、内容を整理する	300分

授業科目名	栄養指導論実習	科目コード	F133-14

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	髙木 尚紘
開講時期	2年前期	授業の方法	実習
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	栄養指導論Ⅰ、Ⅱ	後継科目	
関連科目	臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	栄養指導に関する各種施策及び技法等、栄養指導に必要な知識を身につける。
学習目標	食生活・健康・栄養の現状を把握して、それらの課題に対応できる健康・栄養教育方法を習得すること。
キーワード	栄養カウンセリング、　食事摂取基準

テキスト・ 参考書等	春木敏　著　「エッセンシャル栄養教育」　医歯薬出版、日本栄養士会　編　「管理栄養士栄養士必携2015年版」、「食品成分表」

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	【知識・理解力】
LO-2	【技術・実践力】これまでの栄養指導に関する学習内容を実習に生かすことができる
LO-3	【思考・判断力】
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)			80			20			100
LO-1									
LO-2			80						80
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明	
	【予習】シラバスを熟読し、授業の内容について把握する	30分
	【復習】授業の全体像を確認する	60分
第2回	個人を対象とした栄養教育　1　アセスメント　調査方法について	
	【予習】アセスメント、調査方法について調べる。	30分
	【復習】アセスメント、調査方法について理解を確認する。	60分
第3回	個人を対象とした栄養教育　2　データの読み取り方	
	【予習】模擬患者のデータを各自、自分なりに分析する。	60分
	【復習】データの読み取り方を振り返る。	60分
第4回	個人を対象とした栄養教育　3 聞き取り調査　食事調査より栄養計算	
	【予習】食事記録を取る。	120分
	【復習】栄養計算を終わらせる。	120分
第5回	個人を対象とした栄養教育　4　指導媒体等準備	
	【予習】媒体案を用意する。	60分
	【復習】指導媒体を完成させる。	120分
第6回	個人を対象とした栄養教育　5　実践	
	【予習】栄養指導の準備、練習をする。	30分
	【復習】自分自身の指導内容を振り返る。	30分
第7回	個人を対象とした栄養教育　6　評価	
	【予習】栄養教育の評価法について調べておく。	30分
	【復習】課題を完成させる。評価法について理解する。	30分
第8回	模擬討議の実践　1　説明	
	【予習】討議方法について調べる。	60分
	【復習】討議方法について説明できるようにする。	60分
第9回	模擬討議の実践　2　実践	
	【予習】討議テーマについて情報収集をする。	60分
	【復習】模擬討議を振り返り、各種討議方法を説明できるようにする。	60分
第10回	集団を対象とした栄養教育　1　情報収集	
	【予習】集団教育の方法について調べる。	60分
	【復習】課題についてふり返る。	60分

第11回	集団を対象とした栄養教育　2　指導プログラム作成	
	【予習】指導媒体の準備をする。	120分
	【復習】指導媒体の効果的な使用方法をふり返る。	30分
第12回	集団を対象とした栄養教育　3　媒体づくり	
	【予習】プレゼンテーションに向けた準備をする。	120分
	【復習】プレゼンテーションに向け指導内容の確認をする。	120分
第13回	集団を対象とした栄養教育　4　　実践	
	【予習】プレゼンテーションの練習をする。	120分
	【復習】プレゼンテーションをふり返る。	30分
第14回	集団を対象とした栄養教育　5　実践・評価・反省	
	【予習】プレゼンテーションに向けて練習をする。	60分
	【復習】プレゼンテーションをふり返る。反省点を洗い出す。	60分
第15回	栄養指導・教育のまとめ　小テスト	
	【予習】これまでの実習内容を振り返る	30分
	【復習】これまでの実習内容をまとめ、今後にいかす。	30分

授業科目名	公衆栄養学	科目コード	F133-21

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	加藤 久
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	2単位
前提科目(知識)	栄養指導論Ⅰ、栄養指導論Ⅱ、栄養指導実習	後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士免許、栄養教諭二種免許の各資格に必要
授業の概要	「食」の捉え方を幅広く学習するとともに健康増進法に基づいた国、地域レベルで行われている栄養行政や公衆栄養活動の現状を学習する
学習目標	地域の健康・栄養指導問題の把握・課題分析を行い、栄養改善の計画、実施、評価のフィードバックを行う公衆栄養の基礎を習得することを目標とする。
キーワード	公衆栄養活動、栄養政策、公衆栄養疫学、
テキスト・ 参考書等	ウェルネス　公衆栄養活動　「医歯薬出版」
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	地域の栄養と健康状態について把握し、資料の種類や見方についても説明できる。地域の健康増進んい関する調査、行政施策、課題、関連法令について理解し説明ができる。
LO-2	
LO-3	栄養指導の中に地域の栄養・健康増進の課題を工夫してプレゼンすることができる。
LO-4	
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	10	10			10			100
LO-1	60	10	10			10			90
LO-2									
LO-3	10								10
LO-4									
LO-5									

備考	期末試験（７０％）　平常点（３０％）とし総合的に評価します。平常店は授業態度、レポート、小テストを含みます。

授業計画

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

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

授業科目名	調理学	科目コード	F135-10

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	深井 康子
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、物理の語句の基礎的知識	後継科目	調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 給食管理　献立作成実習 給食管理実習　調理学実験 官能評価論
関連科目	調理学実習Ⅰ　調理学実習Ⅱ　調理学実習Ⅲ		

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_x000D_
授業の概要	調理操作を行うことによって食品を食べやすい形にできるよう「どのような食べ方をしたらよいか」について科学的に修得する。調理学の基礎的理論と実際の調理中に生じる様々な現象を一体化させて、実践に役立つよう食品の栄養面、安全面、嗜好面の特性と調理方法を学ぶ。
学習目標	食品の調理特性の把握、調理における基礎的な科学現象の理解と応用など、調理全般にわたってその原理及び知識を修得することを目標とする。
キーワード	食品　　調理特性　　調理操作
テキスト・ 参考書等	西堀すき江編　「食べ物と健康　マスター調理学」（建帛社）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	調理で生じる様々な現象に対して、改善方法などを常に考えて判断し、解決策を説明することができる
LO-2	
LO-3	
LO-4	調理に常に関心を持ち、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	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

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									
LO-4			15						15
LO-5						15			15

備考	その他：Ａは授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 定期試験後には採点した答案を学生に返却し、誤答が多い設問については模範解答を行い、解説する。 [編集]

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	・授業方針の説明 ・人間と食品（食べ物）のかかわりについて食文化、食生活、健康、食料と環境問題から理解を深める。	
	【予習】シラバスを読んで概要を理解する。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.173 の問題１～３を解く。	30分
第2回	食事設計に必要な条件や内容、おいしさの要因について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.13～23を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。	30分
第3回	おいしさの要因と評価方法について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.24～31を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.173 の問題４～６を解く。	30分
第4回	調理の意義、非加熱・加熱調理操作の原理、熱の伝わり方、調理器具の使用法について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.33～44を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。	30分
第5回	新調理システム、非加熱・加熱調理操作について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.44～56を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.174 の問題７～12を解く。	30分
第6回	食品成分および植物性食品の穀類：米の調理特性について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.57～65を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。	30分
第7回	植物性食品の穀類：小麦粉、いも類、豆類・種実類の調理特性について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.65～77を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。	30分
第8回	植物性食品の野菜類、果実類、藻類、きのこ類、動物性食品の食肉類の調理特性を理解する。	
	【予習】テキストｐ.77～90を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.175 の問題１3～15を解く。	30分
第9回	動物性食品の魚介類、卵類、乳類の調理特性を理解する。	
	【予習】テキストｐ.90～101を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.175 の問題１6～17を解く。	30分
第10回	抽出食品素材のでん粉、油脂類、ゲル用食品素材の調理特性を理解する。	
	【予習】テキストｐ.102～111を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.175 の問題１8、20を解く。	30分

第11回	調味料・香辛料・嗜好品の調理特性を理解する。	
	【予習】テキストｐ.111～118を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.175 の問題１9を解く。	30分
第12回	調理操作による食品の組織・物性・栄養成分の変化、非加熱操作による栄養学的・機能的利点を理解する。	
	【予習】テキストｐ.121～130を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.176 の問題22を解く。	30分
第13回	加熱操作および調味による栄養学的・機能的利点について理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.130～137を読んでおく。	20分
	【復習】ノートで授業の要点を確認し、まとめる。	30分
第14回	献立作成するための基礎知識、食品成分表への理解、供食・食卓構成・食事環境への理解を深める。	
	【予習】テキストｐ.139～171を読んでおく。	20分
	【復習】・ノートで授業の要点を確認し、まとめる。 ・演習問題p.176 の問題23～25を解く。	30分
第15回	授業全体について、各章ごとの要点を理解する。	
	【予習】テキストの内容でわからない点を整理する。	60分
	【復習】演習問題を解き、わからなかった問題について理解を深める。	90分

授業科目名	調理学実習Ⅰ	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	中根 一恵
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Ⅱ、調理学実習Ⅲ
関連科目	調理学実験		

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	調理学の理論に基づいて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反省し、正しい食事作法で試食する。実習内容をノートに毎回記録し提出する。
学習目標	①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、基本の調味割合等を覚える。 ②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。 ③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―」医歯薬出版 参考書：調理学のテキスト、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と調味割合を修得している。
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	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、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および授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	基礎調理１：炊飯、焼き麩とかまぼこの清汁、ほうれん草のお浸しを実習する　調理学実習Ⅰについて概要を説明する	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする ②炊飯の方法、だしの取り方、青菜の茹で方のコツを覚え、家庭で料理を復習する	60分
第2回	基礎調理２：白飯、鶏もも肉の照り焼き、ほたるいかのぬたを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②照り醤油、ぬたの調味割合とコツを覚え、家庭で料理を復習する	60分
第3回	基礎調理３：白飯、焼き麩とかまぼこのすまし汁、だし巻き卵、いんげんの胡麻和えを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②だしの取り方、すまし汁の調味割合、だし巻き卵の作り方のコツ、胡麻和えの調味割合を覚え家庭で料理を復習する	60分
第4回	基礎調理４：五目飯（味つけ飯）、かきたま汁、鯵の姿焼きを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする ②味付け飯（しょう油味）、かきたま汁のでん粉濃度、魚の処理法、串の打ち方のポイントを覚え、家庭で料理を復習する	60分
第5回	基礎調理５：えんどう飯（塩味）、いわしのつみれ汁、ひじきの炒め煮（乾物の扱い）、桜餅を実習する 実技試験１の実施要領について説明する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②味付け飯（塩味）の調味割合、鰯のさばき方、乾物の扱い方、桜餅の作り方のコツを理解し、家庭で料理を復習する	60分
第6回	基礎調理６：親子丼、千草漬け（即席漬け）、利休まんじゅう、お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確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②丼物の味付け、即席漬け、重層の扱い方、お茶の入れ方について理解を深め、家庭で料理を復習する	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】実技試験で出来なかった点を考え、再度実習する	20分
第8回	外部講師講習会１：日本冷凍食品協会による冷凍食品の講義と実習	
	【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るか、考えてみる	60分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②冷凍食品の種類別解凍の仕方について確認し、理解する	20分
第9回	基礎調理７：白飯、銀紙焼き、切り干し大根の煮物、水羊羹を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②銀紙焼き、切り干し大根の扱い方、寒天の扱い方を理解し、家庭で料理を復習する	60分
第10回	基礎調理８：白飯、さつま汁、茶碗蒸しを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②さつま汁（具たくさんの汁）、茶碗蒸し（卵の希釈濃度、温度）を理解し、家庭で料理を復習する	60分

第11回	基礎調理９：ちらし寿司、潮汁、新生姜の甘酢漬けを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①ノートに実習内容を記録する　②ちらしずしの材料（すし飯の調味、かんぴょう、しいたけ、錦糸卵、そぼろなど）の調理を覚え、家庭で復習する	60分
第12回	基礎調理10：大門そうめん、天ぷら、かき揚げ、フルーツ白玉を実習する 実技試験２の実施要領について説明する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②そうめんの茹で方、つゆの調味割合、揚げ物調理、白玉粉の調理法を覚え、家庭で料理を復習する	60分
第13回	基礎調理11：白飯、呉汁、かれいの煮つけ、焼きなすのごま酢みそかけを実習する 実技試験の実施について確認する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る	20分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②呉汁の作り方、煮付けの調理法、焼きなすのコツを覚え、家庭で復習する 実技試験に備えて準備する	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】実技試験で出来なかった点を考え、再度実習してみる	20分
第15回	基礎調理12：白飯、しめ卵のすまし汁、肉じゃがを実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について確認し、テキストを読んでポイントを知る これまでの実習ノートを整理する	60分
	【復習】①実習ノートに栄養価計算をする　②しめ卵のすまし汁、肉じゃがのポイントを覚え、家庭で実習する これまで実習した料理の作り方や１人分の食品の重量について理解を深める	60分

授業科目名	調理学実習Ⅱ	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	深井 康子
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Ⅰ	後継科目	調理学実習Ⅲ
関連科目	調理学　調理学実習Ⅰ		

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	日本料理の応用および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、応用調理ができることを目指す。
学習目標	調理技術の向上を目標に、基本的な和洋の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。また様々な料理の種類を覚え、確実に作れるように反復練習を行う。
キーワード	日本料理　　西洋料理　　調味割合　調理用語　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」（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、応用できる理解力が身についている。
LO-2	栄養士として必要なより専門的な調理技術、日本・西洋料理の基礎的な調理法を修得している。
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	授業への関心・意欲・態度などについて評価する。

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)	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。 定期試験後には採点した答案を学生に返却し、誤答が多い設問については模範解答を行い、説明を行う。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実習Ⅱの授業概要を説明し、計量、調理設備と道具類などを解説する	
	【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	20分
	【復習】食品材料や調味料の容積と重量、廃棄率の求め方を理解する	30分
第2回	実験的な白飯の炊き方、材料の切り方（基礎）p.218、包丁の持ち方を理解する	
	【予習】テキストの基礎編２．飯物　１）炊飯の原理、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】おいしい飯の炊き方・火加減・水加減、様々な材料で切り方の種類を行ってみる	60分
第3回	筍飯、若竹汁、さばのみそ煮、きゅうりの酢の物を実習する	
	【予習】テキストで実習する調理（桜飯、筍の部位別調理法など）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をする 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、ハンバーグステーキ、コールスローサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、付け合せなど）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をする 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第5回	サンドイッチ３種、フルーツゼリー、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（パンの調理、ゼラチンなど）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をする 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、コンソメジュリエーヌ、鯵のムニエル、シュークリームを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（魚の卸し方、魚料理と調理法、スープ）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をする 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第7回	実技試験１	
	【予習】実技試験に備えて練習する	20分
	【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	ピラフ、パンプキンスープ、マセドアンサラダ、手作りマヨネーズを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（米料理、スープの種類、ソースの種類）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 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、豆のミックスサラダ、ブラマンジェを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（イーストの扱い、ゼラチン）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をする 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	マカロニグラタン、コンソメアレキサンドラ、スープストックの取り方、カスタードプディングを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（グラタン、スープストック、卵料理）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をする 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、いとこ煮、べっこうなどを実習する	
	【予習】自分の住んでいる地域や富山県内の郷土料理について調べる	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 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】西洋料理の基礎編（p.92～95)を理解しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 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、細巻き）、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】シラバスで実習する料理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をする 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】実技試験に備えて練習する	20分
	【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15回	松花堂弁当（炊きおこわ、豆腐となめこの赤だし、豚肉のしそ巻、炊き合わせなど）、お茶の入れ方を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理を読んでポイントを確認する 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 松花堂弁当の扱い方、もち米料理を復習する 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III	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	深井 康子 中根 一恵
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 II	後継科目	
関連科目	調理学　調理学実習 I　調理学実習 II		
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	調理学実習 I ・ II 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日本・中国料理や魚のさばき方などを学び、さらに１年間の実習のまとめとして中国料理の作法や食材の解説などについて外部施設で体験する。		
学習目標	和洋中の多くの料理の種類や調理法を習得し、応用力をつけ、一人分の１食および１日、それ以上の日数の食事構成が組み立てられる実践力を身につける。さらに大量調理で率先力となれるよう、実力を伴った調理技術を磨くことに努める。		
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：木戸詔子　池田ひろ編　「食べ物と健康４　調理学」化学同人、　「食品成分表」女子栄養大		

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、応用力をつけ、一人分の１食および１日、それ以上の日数の食事構成が組み立てられる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なれるよう、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	料理を短時間においしく作れるという、再現性のある料理の味付けや盛り付け等のセンスが身についている。

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)	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。 定期試験後には採点した答案を学生に返却し、誤答が多い設問については模範解答を行い、説明を行う。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	秋の彼岸：おはぎ、白和え、煎茶を実習する	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする もち米の扱い、小豆の煮方（渋切り）、白和えの調味割合、煎茶の入れ方を理解する	30分
第2回	外部講師による日本料理講習会	
	【予習】日本料理の基礎について今まで習得したことを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする わからなかったところを調べ、上手くできなかった料理を再度実習してみる	60分
第3回	中国料理１：炒飯、冬瓜湯、麻婆豆腐、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：冷菜、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5回	中国料理３：冷菜、叉焼肉、魚の甘酢あんかけ、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をする 中国料理の盛り付けや切り方、調理法のコツを復習する	60分
第6回	中国料理４：什錦火鍋、杏仁豆腐	
	【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	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9回	外部施設による中国料理勉強会	
	【予習】中国料理のマナーについて読んで理解する	20分
	【復習】献立名、盛り付け、特殊な中国材料などを調べてレポートを仕上げる	60分
第10回	外部講師による魚のさばき方講習会：富山県漁業協同組合連合会他の協力により２クラス合同で実施する	
	【予習】これまで実習で学んだ魚のさばき方についてテキストなどを読んで理解しておく	20分
	【復習】実習ノートに実習内容をまとめる	60分

第11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、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	食の伝承人による富山の郷土料理：	
	【予習】富山の郷土料理について調べてみる	20分
	【復習】実際に作った料理について家で実習し、住んでいる地域の料理についても調べて作ってみる	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】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 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	調理学実験	科目コード	F135-20

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵
開講時期	2年後期	授業の方法	実験
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	調理学	後継科目	
関連科目	給食管理　食品学　食品加工学		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須_x000D_

授業の概要	調理操作の基礎を科学的な視点で捉える能力を養い、伝統的な加工食品の作り方も学び、調理の科学的な知識を深める。
学習目標	実験・実習を通して調理の基礎・コツなどを科学的に理解し、手軽にできる食品加工の作り方を学ぶ。 基本的調味料割合や調理技術を再確認して、大量調理への応用力を身に付けることを目標とする。
キーワード	調理学、調理科学、食品加工

テキスト・ 参考書等	テキスト：「調理のためのベーシックデータ」、松本仲子他著、女子栄養大学出版部

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	今までに習った関連科目を実験内容と結びつけながら身に付けることができる。 実験レポートの書き方を修得し、提出することができる。
LO-3	
LO-4	
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、協力して実験を進めることができる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70			30			100
LO-1									
LO-2			70						70
LO-3									
LO-4									
LO-5						30			30

備考	Aは、レポート提出状況、授業態度を評価する。レポートの提出期限は必ず守ること。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	測定の基礎（長さの測定、重量の測定）	
	【予習】シラバスを確認する。	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第2回	米に関する実験(米の種類、吸水に及ぼす時間)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第3回	小麦に関する実験(小麦粉の種類の違いによるドウの物性及びグルテン採取量の比較)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第4回	乾物の基礎（乾物の種類と膨潤時間の変化、味噌の試作）	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第5回	揚物に関する実験(揚げ温度・衣の違いによる吸油率の変化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第6回	卵の調理性①(卵の鮮度、卵白の起泡性)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを書く	30分
第7回	卵の調理性②(卵の加熱凝固、希釈性)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第8回	指定食材を使用した献立作成(献立作成)	
	【予習】指定材料を使用した献立を考える	10分
	【復習】食材の発注表を提出	30分
第9回	野菜の調理による色の変化(野菜の吸水・放水、加熱条件による色の変化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第10回	寒天及びゼラチンのゲル化(砂糖や果汁添加の影響)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分

第11回	講演会（合併で実施）	
	【予習】	0分
	【復習】レポートを作成	40分
第12回	指定食材を使用した献立作成(実習)	
	【予習】作り方、手順等を話し合う	20分
	【復習】実施した献立の栄養計算及び廃棄率・出来上がり量、その他計測事項のまとめ	20分
第13回	指定食材を使用した献立発表　（廃棄率、出来上がり量と調理による変化等について）	
	【予習】発表資料を作成	30分
	【復習】発表に対する評価・反省	10分
第14回	いもの加工　（こんにゃくの試作）	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30分
第15回	豆に関する実験　（豆の種類と吸水、膨潤との関係） 大豆の加工　（凝固剤の違いによる豆腐の試作および官能検査）	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	10分
	【復習】レポートを作成	30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	大森 聡
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Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	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ⅡのⅠ(学内実習）・Ⅱ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・平林眞弓 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)	70		30						100
LO-1	30								30
LO-2	10								10
LO-3	20		30						50
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	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	90分
第3回	栄養・食事管理（栄養・食事管理の評価）について理解する	
	【予習】栄養・食事管理（給食と栄養教育・栄養指導）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	栄養・食事管理（給食と栄養教育・栄養指導）について理解する	
	【予習】給食の安全・衛生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	給食の安全・衛生管理について理解する	
	【予習】給食の調理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	給食の調理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	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7回	給食の施設・設備管理について理解する	
	【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	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	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9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	60分
第10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	60分

第11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】給食の組織・人事について調べる	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12回	給食の組織・人事について理解する	
	【予習】給食の会計・原価管理について調べる	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13回	給食の会計・原価管理について理解する	
	【予習】給食の情報処理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14回	給食の情報処理管理について理解する	
	【予習】給食の業務委託と配食サービスについて調べる	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	給食の業務委託と配食サービスについて理解する	
	【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	髙木 尚紘 大森 聡 堀田 裕史
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
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	長期献立作成能力を修得します。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	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	（高木・大森）　オリエンテーションおよび献立作成の基礎と手順	
	【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	（高木・大森）　献立作成の準備　～料理名の整理～	
	【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	（高木・大森）　長期献立の作成１	
	【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	（高木・大森）　長期献立の作成２	
	【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	（Aグループ）　（高木・大森）　長期献立の作成3 （Bグループ）　（堀田）　コンピュータ実習１ F306室で栄養計算ソフトによる食品成分表入力、登録済料理入力、1日分栄養算、1日の栄養評価(11栄養成分評価法）、EXCEL各種設定済、提出物　①入力練習(1日分献立)	
	【予習】	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	（Aグループ）　（堀田）　コンピュータ実習1 F306室で栄養計算ソフトによる食品成分表入力、登録済料理入力、1日分栄養計算、1日の栄養評価(11栄養成分評価法）、EXCEL各種設定済、提出物　①入力練習(1日分献立) ②栄養評価	
	【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	（Aグループ）長期献立の作成4 （Bグループ）　（堀田）　コンピュータ実習2 F306室で栄養計算ソフトによる、食品成分表入力による1日分栄養計算、1日の栄養評価(約40栄養成分評価法）、EXCEL計算式埋込等各種設定、提出分　①　1日分献立	
	【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	（Aグループ）　（堀田）　コンピュータ実習2 F306室で栄養計算ソフトによる、食品成分表入力による1日分栄養計算、1日の栄養評価(約40栄養成分評価法）、EXCEL計算式埋込等各種設定、提出分　①　1日分献立 （Bグループ）　（高木・大森）　長期献立の作成4	
	【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	（Aグループ）　（高木・大森）　長期献立の作成5 （Bグループ）　（堀田）　コンピュータ実習3　F306室で栄養計算ソフトによる、自作3日分献立から2日分を選び、栄養計算ソフトよる2日分の栄養計算と、 2日分の栄養評価、EXCEL計算式埋込、EXCEL自動再計算	
	【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10回	（Aグループ）　（堀田）　コンピュータ実習3　F306室で栄養計算ソフトによる、自作3日分献立から2日分を選び、栄養計算ソフトよる2日分の栄養計算と、 2日分の栄養評価、EXCEL計算式埋込、EXCEL自動再計算 （Bグループ）　（高木・大森）　長期献立の作成5	
	【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	（Aグループ）　（高木・大森）　　長期献立の作成6 （Bグループ）　（堀田）　コンピュータ実習4 F306室で栄養計算ソフトによる、2日分献立の対象者を変更（性別、体位）し、2日分栄養評価(11栄養成分)最適化のための、材料・重量の再設定、EXCEL計算式埋込・自動再計算	
	【予習】	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	（Aグループ）　（堀田）　コンピュータ実習4 F306室で栄養計算ソフトによる、2日分献立の対象者を変更（性別、体位）し、2日分栄養評価(11栄養成分)最適化のための、材料・重量の再設定、EXCEL計算式埋込・自動再計算	
	【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13回	（Aグループ）　（高木・大森）　　長期献立の作成7 （Bグループ）（堀田）　コンピュータ実習5　F306室で栄養計算ソフトによる、2日分献立の対象者（性別、体位）向け、2日分栄養評価(11栄養成分)最適化、提出物 ①栄養評価結果印刷、②2日分献立印刷(印刷タイトル、罫線設定済）	
	【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14回	（Aグループ）　（堀田）　コンピュータ実習5　F306室で栄養計算ソフトによる、2日分献立の対象者（性別、体位）向け、2日分栄養評価(11栄養成分)最適化、提出物 ①栄養評価結果印刷、②2日分献立印刷(印刷タイトル、罫線設定済） （Bグループ）　（高木・大森）　　長期献立の作成7	
	【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	（高木・大森）　献立作成のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を把握する	120分
	【復習】これまでの学習内容を確認する	120分

授業科目名	給食管理実習	科目コード	F135-41

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子 中根 一恵
開講時期	2年前期	授業の方法	実習
必修・選択	選択	単位数	1単位
前提科目(知識)	給食管理、献立作成実習 大量調理施設衛生管理マニュアル	後継科目	給食管理校外実習、調理学実験
関連科目	給食管理、献立作成実習		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須
授業の概要	特定給食施設の特徴を捉え、給食管理の企画、マネジメント、適切な判断などの基礎的能力を養い、対象者のニーズに適応した食事提供ができるような基本的能力を修得する。 厨房実習は、クラスをAグループおよびBグループに分け、グループごとに隔週で実施する。さらに、グループ内を栄養士、試作、準備および調理のパートに分け、ローテーションし、全員が栄養士を経験する。
学習目標	学内の模擬給食施設において、給食の運営・管理実習を行い、大量調理施設における栄養士の役割を理解するとともに大量調理施設特有の機器の使用方法を身につけ、その後の給食管理校外実習に繋げる。
キーワード	大量調理　衛生管理
テキスト・ 参考書等	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　調理現場における衛生管理&調理技術マニュアル　学建書院 太田和枝・石田裕美・松月弘恵　給食の運営管理実習テキスト　第一出版

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、実際の現場での作業を行う。
LO-2	大量調理施設における栄養士の役割を理解した上で行動する。
LO-3	
LO-4	班員と協力し、よりよい給食管理能力を習得する。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			40		60				100
LO-1			10		10				20
LO-2			30		30				60
LO-3									
LO-4					20				20
LO-5									

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	実習に関するオリエンテーション、班編成、ノート説明、 献立立案	
	【予習】	0分
	【復習】献立作成	30分
第2回	Aグループ：基礎献立実習①/献立作成 Bグループ：演習①/献立作成	
	【予習】	0分
	【復習】献立試作	60分
第3回	Aグループ：演習①/自作献立持参、献立検討 Bグループ：基礎献立実習①/自作献立持参、献立検討	
	【予習】	0分
	【復習】献立修正	30分
第4回	全体試作会	
	【予習】作業工程表および作業指示書作成	30分
	【復習】作業工程表および作業指示書作成	30分
第5回	Aグループ：基礎献立実習②/A-1試作 Bグループ：演習②	
	【予習】A-1作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
第6回	Aグループ：演習②/A-1自作献立打合せ、発注 Bグループ：基礎献立実習②/B-1試作	
	【予習】B-1作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
第7回	Aグループ：A-1自作献立、A-2試作 Bグループ：演習③/B-1自作献立打合せ、発注	
	【予習】A-2作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第8回	Aグループ：演習③/A-2自作献立打合せ、発注 Bグループ：B-1自作献立、B-2試作	
	【予習】B-2作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第9回	Aグループ：A-2自作献立、A-3試作 Bグループ：演習④/B-2自作献立打合せ、発注	
	【予習】A-3作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第10回	Aグループ：演習④/A-3自作献立打合せ、発注 Bグループ：B-2自作献立、B-3試作	
	【予習】B-3作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分

第11回	Aグループ：A-3自作献立、A-4試作 Bグループ：演習⑤/B-3自作献立打合せ、発注	
	【予習】A-4作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第12回	Aグループ：演習⑤/A-4自作献立打合せ、発注 Bグループ：B-3自作献立、B-4試作	
	【予習】B-4作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】	30分
第13回	Aグループ：A-4自作献立 Bグループ：演習⑥/B-4自作献立打合せ、発注	
	【予習】	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第14回	Aグループ：演習⑥ Bグループ：B-4自作献立	
	【予習】	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第15回	実習まとめ	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	給食管理校外実習	科目コード	F135-43

科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	髙木 尚紘 太田 裕美子
開講時期	2年前期	授業の方法	実習
必修・選択	選択	単位数	2単位

前提科目(知識)	給食管理	後継科目	
関連科目	給食管理、栄養指導論、調理学、食品衛生学		

資格等 取得との関連	栄養士免許 ・ 栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	校外実習に向けての事前・事後指導を行う。当該授業の他に10日間の校外での実習を行う。必要に応じて資料を配布するがすべてウェブシラバス上での配布とする。
学習目標	校外実習に向けて、給食業務の流れの把握や配膳から下前までの一連の給食サービス提供に関する技術を習得する事を目標とする。
キーワード	給食管理　献立作成　栄養指導　調理

テキスト・ 参考書等	特に指定のテキストはありませんが、必要に応じて適宜プリント、資料を配布します。

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	【技術・実践力】これまでの学習成果を実際の給食業務等にいかすことができる。
LO-3	
LO-4	【関心・意欲・態度】事前指導および課題、校外実習に積極的に参加できる
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1									
LO-2			80						80
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5									

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	校外実習事前・事後指導の進め方についてのオリエンテーション	
	【予習】シラバスを熟読し、内容について把握する	10分
	【復習】授業の全体像を確認する	10分
第2回	校外実習を履修するにあたっての留意事項	
	【予習】実習中の諸注意について把握する	10分
	【復習】実習中の諸注意について確認する	10分
第3回	実習先の調整および現場栄養士の講演１（病院）	
	【予習】実習先決定に向けて自らの考えを整理する	10分
	【復習】実習先決定に向けて課題を検討し始める	30分
第4回	現場栄養士の講演１及び２（福祉施設、学校）	
	【予習】実習に向けて、実習ノートや課題について把握する	30分
	【復習】実習に向けて実習ノートや課題について十分に確認する	30分
第5回	実習先の決定、実習中の課題の検討	
	【予習】実習課題に対する考えを整理する	30分
	【復習】実習課題に対して資料等、確認する	30分
第6回	実習先についての確認、実習施設との打合せ日	
	【予習】実習受託先との打合せ日について予定を把握しておく	10分
	【復習】課題について内容を整理する	30分
第7回	実習受託先との事前打ち合わせ報告	
	【予習】事前打ち合わせに行く	60分
	【復習】事前打ち合わせについてその内容を確認する	30分
第8回	実習の最終確認	
	【予習】実習諸注意、課題、実習ノートについてしっかりと把握する	30分
	【復習】実習諸注意、課題、実習ノートについてしっかりと確認する	30分
第9回		
	【予習】	60分
	【復習】	60分
第10回	資料配布　　課題レポート出勤簿個人誓約書	
	【予習】報告書等作成の諸注意。必ず読むこと	0分
	【復習】	0分

授業科目名	フードスペシャリスト論	科目コード	F151-10

科目区分	専門科目 - フードスペシャリスト科目	担当教員名	富岡 徹久
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)	無し	後継科目	無し
関連科目	フードスペシャリスト資格関連科目		

資格等 取得との関連	フードスペシャリスト資格取得に必須

授業の概要	フードスペシャリストの意義・目的・業務内容やフードスペシャリストとして身に付けておかなければならない基礎知識について学んでもらいます。
学習目標	日本フードスペシャリスト協会のフードスペシャリスト資格認定試験に合格することを到達目標としています。
キーワード	フードスペシャリスト、食、食品、食物、表示、消費者

テキスト・ 参考書等	日本フードスペシャリスト協会編「四訂　フードスペシャリスト論」（第4版）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	フードスペシャリストの意義・目的・業務内容やフードスペシャリストとして身に付けておかなければならない基礎知識について試験で正しく答えることができる。
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)	100								100
LO-1	100								100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									

備考	採点した答案は成績開示後返却するので、返却希望者は富岡の研究室まで取りに来ること。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	フードスペシャリストとは	
	【予習】「フードスペシャリストとは」について教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第2回	食品とは	
	【予習】「食品とは何か」、「食品の基本的条件」について調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第3回	人類と食物 世界の食	
	【予習】「人類と食物」、「世界の食」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第4回	日本の食	
	【予習】「日本の食」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第5回	現代日本の食生活Ⅰ 現在の食生活の変化	
	【予習】「現在の食生活の変化」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第6回	現代日本の食生活Ⅱ 食生活の現状と消費生活	
	【予習】「食生活の現状と消費生活」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第7回	日本の食糧事情Ⅰ 食料供給とと食料自給率	
	【予習】「食料供給とと食料自給率」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第8回	日本の食糧事情Ⅱ 環境と食	
	【予習】「環境と食」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第9回	食産業の役割	
	【予習】「食産業の役割」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第10回	表示Ⅰ 表示と消費者庁	
	【予習】消費者庁についての調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分

第11回	表示Ⅱ 表示に関係する法規	
	【予習】食品の表示に関係する法規について調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第12回	表示Ⅲ 食品表示の実際	
	【予習】「食品の表示に関係する法規」に基づく食品の実際の表示について調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第13回	表示Ⅳ 保健機能食品	
	【予習】保健機能食品について調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第14回	表示Ⅴ 栄養成分表示	
	【予習】栄養成分表示について調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分
第15回	食品の安全性と消費者保護	
	【予習】「食品の安全」と「消費者保護の制度」の教科書の該当部分を読んでおくこと。また関連情報を調べておくこと。	90分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	90分

授業科目名	食品鑑別論	科目コード	F151-21

科目区分	専門科目 - フードスペシャリスト科目	担当教員名	富岡 徹久
開講時期	2年前期	授業の方法	演習
必修・選択	選択	単位数	1単位
前提科目(知識)	食品学各論	後継科目	官能検査論
関連科目	食品学、フードスペシャリスト資格関連科目		
資格等 取得との関連	フードスペシャリスト資格取得に必須		
授業の概要	フードスペシャリストに欠かすことのできない、食品の科学的評価法に関する知識と実験方法を講義と実験を通して学んでもらいます。		
学習目標	日本フードスペシャリスト協会のフードスペシャリスト資格認定試験に合格することと食品の科学的評価ができる技術を身に付けることを到達目標としています。		
キーワード	食品鑑別、実験		
テキスト・ 参考書等	日本フードスペシャリスト協会編「三訂　食品の官能評価・鑑別演習」 実験についてはプリントを配布		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	食品鑑別に関する基礎用語と基礎理論を理解し、試験で正しく答えることができる。
LO-2	第７回から第１５回の実験に参加し食品鑑別の方法と技術を習得する。
LO-3	第７回から第１５回の実験の内容についてレポートにまとめることができる。
LO-4	
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50		30			20			100
LO-1	50								50
LO-2						20			20
LO-3			30						30
LO-4									
LO-5									

備考	①A:第７回から第１５回の実験の出席状況と実験態度 ②提出されたレポートにコメントをつけて学生に返却する。 ③採点した答案は成績開示後返却するので、返却希望者は富岡の研究室まで取りに来ること。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食品の色素成分Ⅰ クロロフィル色素、ヘム色素	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第2回	食品の色素成分Ⅱ カロテノイド色素	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第3回	食品の色素成分Ⅲフラボノイド色素	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第4回	食品の褐変Ⅰ 非酵素的褐変	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第5回	食品の褐変Ⅱ 酵素的褐変	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第6回	K値	
	【予習】	0分
	【復習】授業でやったことを教科書や、ノートをみて授業の内容を整理し、試験で正答できるようにする。	45分
第7回	実験の概要説明、使用器具等の説明	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第8回	直時天秤の使用法の復習	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第9回	植物油脂のケン化価とその測定法	
	【予習】	0分
	【復習】授業で説明した植物油脂のよう素化価とその測定法を復習し、次回の実験が完全にできるようにしておく。	45分
第10回	植物油脂のケン化価の測定	
	【予習】	0分
	【復習】実験の結果等に基づきレポートを作成する。	90分

第11回	植物油脂のよう素価とその測定法	
	【予習】	0分
	【復習】授業で説明した植物油脂のよう化価とその測定法を復習し、次回の実験が完全にできるようにしておく。	45分
第12回	植物油脂のよう素価の測定	
	【予習】	0分
	【復習】実験の結果等に基づきレポートを作成する。	90分
第13回	比色分析の理論と分光光度計の使用法	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第14回	全糖の定量方法について フェノール硫酸法、糖度計	
	【予習】	0分
	【復習】授業で説明した全糖の定量方法についてを復習し、次回の実験が完全にできるようにしておく。	45分
第15回	サイダー中の全糖の定量	
	【予習】	0分
	【復習】実験の結果等に基づきレポートを作成する。	90分

授業科目名	官能評価論	科目コード	F151-23

科目区分	専門科目 - フードスペシャリスト科目	担当教員名	深井 康子
開講時期	2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)	調理学　　食品学	後継科目	
関連科目	フードスペシャリスト論　　食品鑑別論		

資格等 取得との関連	フードスペシャリスト資格取得に必須

授業の概要	フードスペシャリストとして必要な官能的な食品の評価法の技術や物理的な評価法を学ぶ。その理論を基にグループによる官能評価を手法に応じて実際に準備・計画し、結果を解析して発表を行い、理解を深める。
学習目標	フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指して過去問題の傾向と対策を習得する。
キーワード	フードスペシャリスト資格認定試験　官能的な評価法　　物理的な評価法

テキスト・ 参考書等	日本フードスペシャリスト協会編「食品の官能評価・鑑別演習」（建帛社）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	官能評価の基本的な知識と食べ物の物理的な性質を理解して的確に評価できる
LO-2	基本的な知識をふまえて様々な手法を用いて実践できる
LO-3	
LO-4	グループのなかで互いに協力し、問題を解決して積極的に参加できる
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		10			20			100
LO-1	70								70
LO-2			10						10
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	その他：Ａは授業の態度・意欲などを総合的に評価する。 レポートには、コメントをつけて返却する。定期試験では答案を返却し、問題の解説を行い、特に誤答が多い設問では重点的に解説を行う。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	官能評価の概要と基本、フードスペシャリスト資格認定試験の概要	
	【予習】テキストのｐ3～12を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し、理解する	30分
第2回	官能評価の実施法、手法1：比較法の特徴と解析、手法２：順位法の特徴と解析	
	【予習】テキストのp.12～21を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し、理解する	30分
第3回	手法３：一対比較法、手法４：評点法、手法５：ＳＤ法の特徴と解析	
	【予習】テキストのp.22～30を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し、理解する	30分
第4回	認定試験対策１：第１回～第３回までのまとめ、認定過去問題とその解説 認定問題集を持参する	
	【予習】テキストのp.4～30までを読んで、過去の認定試験問題を解いてみる	30分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を復習し理解を深める	40分
第5回	食品の状態	
	【予習】テキストのp.59～63を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し理解する	30分
第6回	食品のレオロジーとテクスチャーとその必要性	
	【予習】テキストのp.64～69を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し理解する	30分
第7回	物理的性質の評価方法	
	【予習】テキストのp.69～78を読んで予習する	15分
	【復習】説明した内容を復習し理解する	30分
第8回	認定試験対策２：第５回～第７回までのまとめ、認定過去問題とその解説 認定問題集を持参する	
	【予習】テキストのp.71～94までを予習し、過去の認定試験問題を解き、問題点を明らかにしておく	30分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を復習する	40分
第9回	第１回～第８回までのまとめ、認定過去問題とその解説	
	【予習】テキストのp.60～85までを予習し、過去の認定試験問題を解き、問題点を明らかにしておく	60分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を復習する	60分
第10回	官能評価の実際１：五味の識別試験	
	【予習】テキストのp.7の五味の識別テストを読んで予習する	15分
	【復習】自分の五味の識別テスト結果を把握し、今後の嗜好評価で活かすようにする	30分

第11回	官能評価の実際２：グループによる官能評価の準備・計画	
	【予習】テキストのp.12～30を予習する	15分
	【復習】準備・計画を立てた方法が予定どおり実施できるか、確認する	30分
第12回	官能評価の実際３：グループによる比較法を実施する	
	【予習】テキストのp.12～17を読んで予習する	15分
	【復習】実施した比較法の結果をまとめ、解析を行う	30分
第13回	官能評価の実際４：グループによる順位法を実施する	
	【予習】テキストのp.17～21を読んで予習する	15分
	【復習】実施した順位法の結果をまとめ、解析を行う	30分
第14回	グループによる官能評価結果のまとめ、発表	
	【予習】第12回、第13回で実施した結果をグループで整理し、発表の準備をする	15分
	【復習】全体のグループ発表を聞いて自分のグループの良かった点、改善すべき点を整理し、レポートをまとめる	30分
第15回	ビデオ視聴：うま味発見	
	【予習】うま味とは何か、について調べる	15分
	【復習】官能評価全般について教科書により基礎的な知識を復習し、レポートを完成させる	30分

授業科目名	フードコーディネート論	科目コード	F151-30

科目区分	専門科目 - フードスペシャリスト科目	担当教員名	深井 康子
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	2単位

前提科目(知識)	食生活論　　調理学	後継科目	
関連科目	フードスペシャリスト論　調理学		

資格等 取得との関連	フードスペシャリスト資格取得に必須
授業の概要	食生活において大切なフードコーディネートの基本理念、すなわちおいしさの本質をふまえ、食事文化、食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネジメントなどを講義のみならず演習を通して学び、食に関するコーディネートに必要な知識・技能の修得と実践力を養う。
学習目標	フードスペシャリスト資格認定試験の合格を目指して、過去問題の傾向と対策を十分に行うこと。
キーワード	フードスペシャリスト　おいしさ　コーディネート　食事文化　食卓サービス
テキスト・ 参考書等	日本フードスペシャリスト協会編「フードコーディネート論」（建帛社）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	食物のおいしさの本質や食に関するコーディネートに必要な技能や実践力について基本的な知識を持ち、身についている。
LO-2	
LO-3	
LO-4	フードコーディネート資格認定試験を目指して意欲的に取り組んでいる
LO-5	食に関する場面において人が満足できる状態になるような感性をもって演出できる

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		15			15			100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3									
LO-4						15			15
LO-5			15						15

備考	その他：Ａは授業の態度・意欲などを総合的に評価する。 レポートには、コメントをつけて返却する。定期試験では答案を返却し、問題の解説を行い、特に誤答が多い設問では重点的に解説を行う。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	フードコーディネートの基本理念	
	【予習】テキストのp.1～13までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第2回	食事の文化	
	【予習】テキストのｐ.15～33までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第3回	食卓のコーディネート	
	【予習】テキストのp.35～55までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第4回	食卓のサービスとマナー１：サービスとマナーの基本、日本料理・中国料理のサービスとマナー	
	【予習】テキストのp.57～69までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第5回	食卓のサービスとマナー２：西洋料理のサービスとマナー、パーティ、プロトコル	
	【予習】テキストのp.69～80までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第6回	認定試験対策１：第１回～第５回までのまとめ、認定過去問題とその解説 メニュープランニング	
	【予習】テキストのp.2～80までを予習し、過去の認定試験問題を解いてみる テキストのp.81～98までを予習する	40分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を理解する	40分
第7回	食空間のコーディネート１：食空間のコーディネートの基礎	
	【予習】テキストのp.99～113までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第8回	食空間のコーディネート２：食事空間のコーディネート	
	【予習】テキストのp.114～121までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第9回	フードサービスマネジメント	
	【予習】テキストのp.123～143までを予習する	15分
	【復習】説明した該当部分を復習する	30分
第10回	認定試験対策２：第７回～第９回までのまとめ、認定過去問題とその解説 食企画の実践コーディネート	
	【予習】テキストのp.99～143までを予習し、過去の認定試験問題を解いてみる テキストのp.145～163までを予習する	40分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を復習する	40分

第11回	第１回～第１０回までの要点まとめ、認定過去問題とその解説	
	【予習】テキストのp.1～163までを予習し、過去の認定試験問題を解き、理解を深める	30分
	【復習】過去問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を復習する	40分
第12回	認定試験問題の解説	
	【予習】認定試験問題のわからなかったところを確認しておく	15分
	【復習】試験問題で正解しなかった問題を再度解き、要点を理解する	40分
第13回	外部講師による特別授業	
	【予習】食卓のコーディネート、サービスとマナーを読んで理解しておく	10分
	【復習】フードコーディネート全般についてテキストの基礎的な知識を復習する	40分
第14回	クループ演習２：テキストの演習問題p.163の立案、発表	
	【予習】テキストのｐ.145～163まで予習する	15分
	【復習】レポートを提出できるようにする	40分
第15回	グループ演習：年中行事・通過儀礼の食卓および食事のコーディネート	
	【予習】テキストのｐ.27～29までを理解しておく	10分
	【復習】説明内容と課題についてのレポートをまとめ、理解を深める	40分

授業科目名	食料経済	科目コード	F151-40

科目区分	専門科目 - フードスペシャリスト科目	担当教員名	上田 貴夫
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	2単位
前提科目(知識)	フードスペシャリスト論	後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	フードスペシャリスト資格試験に必須
授業の概要	前半は教科書に沿って、各章の内容を理解していく。主要食品の流通構造については、具体的な事例を説明し、実態を理解していきます。 後半は選択された、テーマについてのグループ討議することによりより理解を深めてもらいます。 １２月に模擬試験を実施する。
学習目標	１、国民の消費動向が時代の流れによりどのように変化したかを学ぶ。 ２、主な食品の流通構造を知る。 ３、食品消費についての現況と今後の課題を考える
キーワード	食の外部化、食品の流通
テキスト・ 参考書等	（公社）日本フードスペシャリスト協会　「三訂　食品の消費と流通」　（建帛社）

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	食品の消費動向の変化を理解し、合わせて主要食品の流通の基本的な流れを知る。
LO-2	
LO-3	
LO-4	社会で発生する事例やデーターが発表されていくが、その内容が何を示しているかを理解できるようになる
LO-5	グループ内で適切なコミュニケーションをとりながら相手の考えを理解しかつ積極的に発言していけること

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				10				110
LO-1	80								80
LO-2									
LO-3					10				10
LO-4	10								10
LO-5	10								10

備考	フードスペシャリスト資格試験の日程により授業が前後することがあります。小テストは評価の対象ではなく、内容把握確認のために実施する

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 食市場の変化	
	【予習】教科書を読んでおくこと	180分
	【復習】中食産業、外食産業の市場規模を理解しておくこと	120分
第2回	消費者の食品消費の変化、食生活の多様化	
	【予習】教科書を読んでおくこと	180分
	【復習】所得弾性値、価格弾性値の意味をしっかり理解する。 食生活の多様化の要因を理解しておく	60分
第3回	食品の卸売流通と小売り流通	
	【予習】教科書Ｐ３３～Ｐ５８を読んでおくこと	90分
	【復習】中央卸売市場の機能と課題を理解しておくこと 何故卸売流通が必要か理解する	60分
第4回	外食、中食産業のマーチャンダイジング	
	【予習】教科書Ｐ３３～Ｐ５８を読んでおくこと	90分
	【復習】マーチャンダイジングとは何かを理解しておく	60分
第5回	主要食品の流通（米・小麦粉・野菜）	
	【予習】教科書Ｐ７１～Ｐ８７を読んでおく	90分
	【復習】米・小麦粉・野菜の流通事情をまとめておくこと。 国がいかに関与しているかを知ること	60分
第6回	主要食品の流通（魚介類・食肉・鶏卵・飲用乳・乳製品）	
	【予習】教科書Ｐ８７～Ｐ９８をよんでおくこと	90分
	【復習】魚介類・食肉・鶏卵・飲用乳・乳製品の流通事情をまとめておくこと	60分
第7回	主要食品の流通(大豆加工品・漬物佃煮・惣菜食品・食用油脂）	
	【予習】教科書Ｐ９８～Ｐ１１０を読んでおくこと。	90分
	【復習】大豆加工品・漬物・惣菜食品・食用油脂の流通事情をまとめておくこと。	60分
第8回	主要食品の流通（菓子・茶コーヒー・清涼飲料・酒類）	
	【予習】教科書Ｐ１１０～Ｐ１２４を読んでおくこと。	90分
	【復習】菓子・茶コーヒー・清涼飲料・酒類の流通事情をまとめておくこと。	60分
第9回	フードマーケティング	
	【予習】教科書Ｐ１２５～Ｐ１３８を読んでおくこと	90分
	【復習】商品産業の広がりトマーケティング用語をしっかりとまとめておくこと。	60分
第10回	模擬テスト（何点取れたかではなく、どこまで理解できていたかを知る）	
	【予習】教科書の内容を再確認しておくこと	90分
	【復習】疑問点がないか確認すること	60分

第11回	食料消費の課題	
	【予習】教科書Ｐ１３９～Ｐ１５２を読んでおくこと	90分
	【復習】どのような課題があったのかまとめておくこと。	60分
第12回	食料消費についての各種統計	
	【予習】家計調査とは何かを調査しておくこと 教科書に掲載されているデーターの元になった各種資料の名称を調査すること	90分
	【復習】各種統計の概要をまとめておくこと	90分
第13回	与えられたテーマについてグループでまとめて発表してもらう。	
	【予習】事前に与えられたテーマについてまとめておく	120分
	【復習】他のグループとの違いが何故あるのかどこが違うのかを確認する	60分
第14回	富山県の食品産業、農業について	
	【予習】富山県の食品産業、農業についての疑問点、質問事項をまとめておく	90分
	【復習】富山県の食品産業、農業についてまとめておく	120分
第15回	まとめ	
	【予習】教科書の内容を再確認しておくこと	180分
	【復習】今まで学習した知識、さらに深耕すべき事項をまとめて自分を振り返ること	60分

授業科目名	栄養士総合演習	科目コード	F171-11

科目区分	専門科目 - 総合科目 - 栄養士総合演習	担当教員名	大森 聡 藤田 恭輔
開講時期	2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)	全ての専門科目	後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	栄養士実力認定試験の判定（現在は資格ではありません）
授業の概要	この科目は社会のニーズに対応できる実力ある栄養士を養成するための本学独自の科目である。医学・栄養学・食品学等の分野で日本の第一人者の先生方の講演会の受講や１年次研修旅行や各年次の１日研修等に参加して、栄養士としての資質を幅広く涵養する。さらに２年次後期には栄養士に必要な知識全般について演習形式で確認・定着を図り、栄養士実力認定試験の準備を兼ねつつ栄養士としての実力を確かなものとする。週2回授業を行い、12月後半の栄養士実力認定試験までに学修範囲を終える。授業の順序は変更する可能性がある。
学習目標	社会で円滑に栄養士として働ける知識の定着を図る。自ら生涯学び続けるための視野・意欲・知識の育成。 社会人としても栄養士としても必要な豊かな感性の涵養。
キーワード	栄養士実力認定試験　生涯学習　感性
テキスト・ 参考書等	栄養士実力認定試験過去問題集 2016年版　　管理栄養士国家試験の要点 2017年版

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	栄養士実力認定試験に出題される範囲での栄養士として必要な専門知識が、身についていること。
LO-2	
LO-3	
LO-4	栄養士として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が身についていること。
LO-5	社会人しても栄養士としても、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)	65					35			100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3									
LO-4	15								15
LO-5						35			35

備考	(1) 特別講演会・研修旅行・１日研修各レポート、及び受講姿勢・態度を併せ３５％（A） (2)　栄養士実力認定試験成績６５％ 欠席・遅刻は厳しくチェックして評価の対象にする

授業計画

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

第11回	栄養学各論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第12回	解剖生理学（2）	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第13回	調理学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第14回	給食管理論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第15回	公衆衛生学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第16回	直前対策模擬試験と解答	
	【予習】知識が不足している分野を、教科書でおぎなっておくこと。	45分
	【復習】模擬試験で難しかった内容を、教科書を見ながら復習しておく。	45分
第17回	直前対策模擬試験等のまとめ、質問の受付とそれへの解答	
	【予習】知識が不足している分野を調べておく。わからないことはノートに書き出し、質問に備える。	45分
	【復習】難しかった内容を、教科書を見ながら復習しておく。	45分
第18回	栄養士実力認定試験と自己採点	
	【予習】栄養士実力認定試験に向けての最後の復習	45分
	【復習】学内作成解答案の理解と自己採点・評価	60分
第19回	（この欄は使用しない）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第20回	（この欄は使用しない）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	田淵 英一
開講時期	2年後期	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)		後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	
授業の概要	教員のあらかじめ示すテーマに関するテーマを選び、教員の指導のもと、テーマに関する論文を読み、研究計画をたて実験・調査を行い、論文をまとめ、発表を行う。 田渕研究グループでは、以下の2研究テーマのうちいずれかを選んで、教官の指導の下で主体的に研究を遂行する。 テーマ１：飢餓による心身機能の変化
学習目標	研究の意味・概要を理解し、研究テーマに取り組む。 普段から、多くのことに興味を持ち、社会や自然などに対して疑問を持つ努力をしてください。それらが、研究を遂行するモチベーションにつながります。
キーワード	研究、実験、味覚、感受性
テキスト・ 参考書等	富山大学附属図書館所蔵の専門雑誌をコピーしたり、インターネットのジャーナルサイトからダウンロードして、研究に関連する論文を取得してください。

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	研究関連分野の知識を有している。
LO-2	卒業研究論文を作成することができる。
LO-3	研究を遂行する上で必要な一連の方法を知り、それらを実行することができる。
LO-4	積極的に研究に参加し、問題を提起して解決する方法を自ら模索できる。
LO-5	研究グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			50						50
LO-2			20						20
LO-3			10						10
LO-4			10						10
LO-5			10						10

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	概要説明、研究計画	
	【予習】担当する研究について、日頃から興味を持って接してください。	300分
	【復習】自分が担当する研究概要を理解しておくこと。	30分
第2回	論文の検索・収集	
	【予習】論文の要約	60分
	【復習】論文の読解	30分
第3回	論文の検索・収集＆輪読会	
	【予習】論文の要約	60分
	【復習】論文の読解	30分
第4回	論文の検索・収集＆輪読会	
	【予習】論文の要約	60分
	【復習】論文の読解	30分
第5回	研究計画の立案・準備	
	【予習】研究・研究計画の作成	30分
	【復習】研究・研究計画の理解・把握	30分
第6回	研究計画の立案・準備	
	【予習】研究・研究計画の作成	30分
	【復習】研究・研究計画の理解・把握	30分
第7回	研究の実施	
	【予習】研究の準備	30分
	【復習】研究内容の把握	30分
第8回	研究の実施	
	【予習】研究の準備	30分
	【復習】研究内容の把握	30分
第9回	研究の実施	
	【予習】研究内容の把握	30分
	【復習】研究データのチェック	30分
第10回	研究で取得したデータの解析	
	【予習】研究内容の把握	30分
	【復習】研究データのチェック	30分

第11回	研究で取得したデータの解析	
	【予習】研究内容の把握	30分
	【復習】研究データのチェック	30分
第12回	論文の作成	
	【予習】論文の作成	30分
	【復習】論文の作成	60分
第13回	論文の作成	
	【予習】論文の作成	30分
	【復習】論文の作成	60分
第14回	発表原稿および発表スライドの作製	
	【予習】発表原稿の作成	30分
	【復習】発表スライドの作製	60分
第15回	発表スライドの完成および発表リハーサル	
	【予習】スライド発表練習	30分
	【復習】スライド発表練習	60分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	竹内 弘幸
開講時期	2年後期	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)	食品および栄養学に関する基礎知識	後継科目	
関連科目	食品および栄養学系科目		
資格等 取得との関連			
授業の概要	提示した研究テーマについて、調査または実験を行い、卒業研究論文としてレポートをまとめる。また、研究成果については、パワーポイントを持いてプレゼンテーションを行う。		
学習目標	食品および栄養学な観点から、提示されたテーマについて調査・研究を行っていくことで、調査能力、論理的な思考力、レポート作成能力、プレゼンテーション能力を身に付ける。		
キーワード	研究、論文作成、プレゼンテーション		
テキスト・ 参考書等	特になし		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	調査や実験の手法や統計解析法など、研究に必要となる研究手法を身に付けている。
LO-3	
LO-4	研究内容について関心を持ち、課題解決に向けて意欲的に取り組んでいる。
LO-5	

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									
LO-2			70						70
LO-3									
LO-4						30			30
LO-5									

備考	A：授業態度や出席状況等 レポートは、コメントや添削を行なうなどのフィードバックを繰り返し行い、最終的に完成させる。

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	稗苗 智恵子
開講時期	2年後期	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)	栄養士として生涯にわたり研究し学ぶ姿勢を身につける。	後継科目	
関連科目	臨床栄養学等		

資格等 取得との関連	
授業の概要	教員のあらかじめ示すテーマ、或いは、独自の栄養に関するテーマを選び、教員の支援のもと、各自でテーマに関する論文を読み、研究計画をたて実験・調査を行い、論文をまとめ、発表を行う。
学習目標	知識を整理統合し、問題を解決する能力を養う。
キーワード	臨床栄養学　地域連携　食事療養
テキスト・ 参考書等	必要にあわせて論文、図書、雑誌、インターネット等を検索

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	研究テーマに伴い、栄養士としての知識・理解力を持っていること。
LO-2	研究テーマ立証のための技術や、それを形にしていくための実践力があること。
LO-3	研究テーマに基づき、仮説をたて、それを立証するための手法、手順を考え、結果を得てどんなことを得たのか判断する力があること。
LO-4	研究をまとめ、発表に至るまで責任ある姿勢で研究に臨み、今後へのテーマを自ら発見する姿勢であること。
LO-5	他の研究員等の考えを聞く姿勢を持ち、栄養士となるために研究したことを社会的にどのように役立てることが出来るかを考える力があること。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					100				100
LO-1					20				20
LO-2					20				20
LO-3					20				20
LO-4					20				20
LO-5					20				20

備考	卒業研究発表までに仮説とその実証のためのツールを考え、その都度実験実習等を記録し、まとめるとともに、発表会で成果を報告する。

授業計画

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

第11回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。（３）	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第12回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポート（卒業研究）を作成・提出する。（４）	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第13回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。（５） 適切な表現で、わかりやすく結果を発表できているか検討する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第14回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。（６） 発表練習も含めて役割の確認を行う。想定質問への回答の整理。	
	【予習】レポート発表に必要な研究資料を手元におき、想定質問への対応を考える。	45分
	【復習】発表の練習を行う。	45分
第15回	研究成果を発表する。	
	【予習】研究成果の内容に誤りがないか、仮説から結果、考えられることの裏付け資料を確認する。	45分
	【復習】研究から今後の課題を考える。	45分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	樋口 康彦
開講時期	2年後期	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	なし		
資格等 取得との関連			
授業の概要	食と心理に関する調査研究を行う。		
学習目標	人間が取る食行動の背景にどのような心理が働いているのかを知る。また簡単なアンケートの作り方，アンケートの分析方法，まとめ方，プレゼンテーションの仕方について習得する。		
キーワード	食行動，心理，調査		
テキスト・ 参考書等	なし		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	
LO-3	
LO-4	自分が知りたいテーマについて調査を行い，問題解決ができること。
LO-5	パワーポイントを用いたプレゼンテーションができること。

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)			80		20				100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4			50						50
LO-5			30		20				50

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

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

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	髙木 尚紘
開講時期	2年後期	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)	栄養教育、栄養学に関する基礎知識	後継科目	
関連科目	栄養教育論および栄養学系科目		
資格等 取得との関連	学士（栄養学）		
授業の概要	研究テーマについて、調査を行い、学位授与機構へ提出するレポートをまとめる。また、研究成果を学会等にて発表を行う		
学習目標	研究テーマについて研究を進めていくことで、データの収集、分析し、論文を作成する能力を身につける		
キーワード	食事調査　不定愁訴		
テキスト・ 参考書等	特になし。参考文献等はインターネット等からダウンロードまたは図書館を通じて取り寄せます。		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	
LO-2	
LO-3	
LO-4	研究テーマについて関心を持ち意欲的に取り組んでいる
LO-5	研究内容についてわかりやすくプレゼンテーションを行うことができる

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)			80		20				100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4			80		20				100
LO-5									

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	レポート作成1　　結果	
	【予習】結果の図表作成の準備を行っておく	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第2回	レポート作成2　　結果	
	【予習】結果の文章作成を行う	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第3回	レポート作成3　　結果	
	【予習】結果の完成を目指しデータの精査を行う	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第4回	レポート作成4　方法	
	【予習】方法作成の原案を作成する	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第5回	レポート作成5　考察	
	【予習】考察作成の原案を作成する	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第6回	レポート作成6　考察　修正	
	【予習】前回作成した考察の修正箇所を確認しておく	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第7回	レポート作成7　緒論	
	【予習】緒論の原案作成	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第8回	レポート作成8　緒論　修正	
	【予習】前回作成した緒論の修正箇所を確認しておく	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分
第9回	レポート作成9　研究目的	
	【予習】該当部分の原案作成	60分
	【復習】該当部分の精読	60分
第10回	レポート作成10　研究目的　修正	
	【予習】前回作成した緒論の修正箇所を確認しておく	60分
	【復習】作成した該当部分に間違いがないか精読する	60分

第11回	レポート作成11　参考文献、目次の作成	
	【予習】参考文献のチェック、印刷および目次の原案作成	60分
	【復習】参考文献、目次のチェック	60分
第12回	レポート作成12　要旨の作成	
	【予習】要旨原案を作成する	60分
	【復習】要旨のチェック	60分
第13回	学会発表準備	
	【予習】発表用スライドおよび要旨の原案を作成する	60分
	【復習】要旨およびスライドを完成させる	60分
第14回	特別研究論文の印刷	
	【予習】印刷前の論文の精読。	60分
	【復習】特別研究論文のチェック	60分
第15回	学位授与試験対策	
	【予習】作成した論文を精読し、予想される問題を作成し、解答例を作成する	120分
	【復習】	0分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	大森 聡
開講時期	2年後期	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)		後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	
授業の概要	研究テーマに関して、調査・研究を行い、卒業研究論文を作成し、成果発表を行う。
学習目標	調査・研究に結果をまとめ、結論を導き、それが卒後の業務にどのうように繋がっていくのかを理解する。 それらに伴う、レポート作成およびプレゼンテーション能力を養う。
キーワード	研究　プレゼンテーション
テキスト・ 参考書等	授業中に配布

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	研究テーマに関する知識を有する。
LO-2	
LO-3	
LO-4	研究結果から導き出された問題について、自ら解決する方法を考えることができる。
LO-5	プレゼンテーションツールを用いて研究内容を説明することができる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					100				100
LO-1					30				30
LO-2									
LO-3									
LO-4					40				40
LO-5					30				30

備考	

授業計画

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

第11回	卒業論文の作成①	
	【予習】	0分
	【復習】卒業論文を作成する	90分
第12回	卒業論文の作成②	
	【予習】	0分
	【復習】卒業論文を修正する	90分
第13回	プレゼンテーション用資料の作成①	
	【予習】	0分
	【復習】プレゼンテーションの資料を作成する	90分
第14回	プレゼンテーション用資料の作成②	
	【予習】	0分
	【復習】プレゼンテーションの資料を修正する	90分
第15回	研究発表の練習を行う	
	【予習】発表原稿作成	120分
	【復習】発表練習	60分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	角田 香澄
開講時期	2年後期	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)	食品学や食品衛生学に関する知識	後継科目	
関連科目	食品学や食品衛生学に関する知識		

資格等 取得との関連	
授業の概要	提示した研究テーマについて実験を行い、卒業論文としてまとめる。また、研究成果をパワーポイントを使って発表を行う。
学習目標	食品学や食品衛生学の観点から、テーマについて研究を行うことにより、論理的な考え方、レポート作成能力、発表力を身に着ける。
キーワード	研究、レポート作成、発表
テキスト・ 参考書等	必要な資料を随時配布する

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	テーマに関連した知識を身に付ける。
LO-2	実験の方法や検定方法について身に付ける。
LO-3	研究方法の進め方や実験結果から結論を導き出すことができる。
LO-4	
LO-5	発表のためのパワーポイントの作成や説明ができる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		30				100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			30						30
LO-4									
LO-5					30				30

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、テーマについて話し合い。	
	【予習】シラバスを読んでおく。	90分
	【復習】テーマについて内容の確認。	90分
第2回	研究の進め方	
	【予習】テーマに関する文献を読む。	0分
	【復習】研究テーマに関する知識を整理しておく。	90分
第3回	レポートの書き方、発表の仕方の説明。	
	【予習】昨年度の論文集を読む。	0分
	【復習】テーマに関する文献を読む。	30分
第4回	実験方法の計画	
	【予習】計画案を考える。	30分
	【復習】計画案の修正	90分
第5回	実験実施	
	【予習】実験の手順を確認する。	50分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第6回	実験実施	
	【予習】前回実施した実験結果を説明できるよう再確認する。	0分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第7回	実験実施	
	【予習】前回実施した実験結果を説明できるよう再度確認する。	0分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第8回	実験実施	
	【予習】結論を導き出す。	50分
	【復習】再実験の必要性について考える。	90分
第9回	実験データの集計	
	【予習】結果をまとめておく。	90分
	【復習】論理的に考えておく。	90分
第10回	実験データの分析	
	【予習】統計処理などについて知らべておく。	50分
	【復習】分析方法の確認	90分

第11回	卒業論文原稿作成	
	【予習】執筆に使用する文献の整理を行う。	50分
	【復習】書き進める。	90分
第12回	卒業論文原稿修正	
	【予習】書き進める。	0分
	【復習】卒業論文の修正	90分
第13回	発表原稿を作成	
	【予習】書き進める。	0分
	【復習】発表原稿の修正	90分
第14回	パワーポイント及び発表原稿作成	
	【予習】パワーポイントの使い方を確認しておく。	0分
	【復習】発表原稿の修正	90分
第15回	発表練習	
	【予習】発表原稿作成	90分
	【復習】発表練習	90分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	中根 一恵
開講時期	2年後期	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)	調理学に関する基礎知識	後継科目	
関連科目	調理学（実習を含む）		

資格等 取得との関連	
授業の概要	研究テーマについて、メンバーで協力して調査または実験を行い、その成果を卒業研究論文にまとめ、卒業論文発表会にて発表を行う。
学習目標	調査・研究を通して、計画性、問題解決能力、レポート作成能力を身につける。 また、卒業論文発表会までの一連の流れより、最後までやり遂げる力とプレゼンテーション能力を身につける。
キーワード	研究、レポート作成、発表
テキスト・ 参考書等	調理学、調理学実験、調理実習で使用したテキストを使用する。

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	調理における基本的な知識を身につけている。
LO-2	卒業研究論文を仕上げることができる。
LO-3	研究計画をたて、研究方法や改善策を考えることができる。
LO-4	意欲的な姿勢で卒業研究に取り組むことができる
LO-5	研究グループで協力をして研究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)			70		10	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5			10		10				20

備考	その他Ａ：関心・意欲・態度 レポートは、添削を繰り返し行い、期日までに完成させる。 また、卒業研究発表会に向けて発表の練習も行い、フィードバックを行う。

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	藤田 恭輔
開講時期	2年後期	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)		後継科目	
関連科目			

資格等 取得との関連	
授業の概要	教員の提示した栄養学に関するテーマについて、研究に取り組み、成果についてプレゼンテーションを行う。
学習目標	教員指導の下で自分の研究テーマに関する知見を得ること目指し、文献購読、実験計画、結果の考察、プレゼンテーション等の研究の一連の流れを自主的に行い、問題解決能力を身につける。
キーワード	研究、プレゼンテーション
テキスト・ 参考書等	テキストなし

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	自分の研究テーマに関する知識を身につけている。
LO-2	自分の研究テーマに関する実験技術を身につけている。
LO-3	自分の研究テーマについて深く理解し、プレゼンテーションを通して他人に伝えることができる。
LO-4	自分の研究テーマに対して、問題解決にむけて取り組む意欲をもつ。
LO-5	研究テーマに対する問題解決のため、担当教員等と積極的に意見交換できる。

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			20						20
LO-2			10						10
LO-3			30						30
LO-4			30						30
LO-5			10						10

備考	

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	深井 康子
開講時期	2年後期	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)	調理学や官能評価などに関する基礎的知識	後継科目	
関連科目	調理学（含む実習）　　官能評価論		

資格等 取得との関連	

授業の概要	テーマは調理実験系と調査系に分かれ、グループのメンバーで協力して実験、調査を行い、教員が指導に当たる。そしてその成果を卒業研究要旨集にまとめ、最終的には卒業研究発表会でプレゼンテーションを行うことで総合的な評価とする。
学習目標	①テーマに沿って計画を立て、意欲的に、グループで協力しながら研究ができている ②卒業研究要旨集の原稿を教員の指示に従い、まとめることができる ③卒業研究発表会の練習を行うなど最後まで積極的に取り組み、意欲的な姿勢で臨んでいる
キーワード	調理実験　　食文化調査　卒業研究要旨集　　卒業研究発表会

テキスト・ 参考書等	参考書：調理学、調理学実習、官能評価論のテキストを参考にする

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	食品と栄養、調理に関わる基本的な知識を修得している
LO-2	食の専門家として必要な調理の技術・実践力を修得している
LO-3	研究段階での様々な課題に対して、改善方法など対策を考案し、解決に向け正しく判断して進めることができる
LO-4	意欲的な姿勢で研究に取り組むことができる
LO-5	卒業研究要旨集の原稿の作成や卒業研究発表会において表現力、調整力、実務能力を備えている

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60		20	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5					20				20

備考	その他：Ａは関心、意欲や授業態度など総合的に評価する 卒業研究要旨集のためのレポートは添削を行い、修正箇所を説明し、完成するまで指導する。さらに卒業研究発表会が終わるまで口頭発表のリハーサルを行い、学生にフィードバックする。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	卒業研究の全体について概要説明を行い、テーマの目的・方法・内容等について研究方針を検討、確認する	
	【予習】シラバスを読んで概要を理解する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第１回の学習内容をまとめ、次回の計画を確認する	60分
第2回	研究内容を具体的に検討するため、図書館やインターネットなどで検索を行い、調べる	
	【予習】テーマの目的・方法・内容について検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第２回の学習内容をまとめ、次回の計画を確認する	60分
第3回	研究内容を再度、検討するため、図書館やインターネットなどで検索を行い、調べる	
	【予習】テーマの目的・方法・内容について検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第３回の研究内容をまとめ、次回の計画を確認する	60分
第4回	決定した研究内容を基に、具体的な計画を立て、実行する	
	【予習】研究に必要な調理材料等を準備し、調査内容についても検討する	60分
	【復習】卒業研究ノートに第４回の研究内容をまとめ、次回の計画を確認する	60分
第5回	調理学実験または現地調査などを行う	
	【予習】研究に必要な調理材料等を準備し、調査内容についても検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第５回の研究内容をまとめ、改善点などを整理する	60分
第6回	調理学実験または現地調査などを行う	
	【予習】研究に必要な調理材料等を準備し、調査内容についても検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第６回の研究内容をまとめ、改善点などを考察する	60分
第7回	調理学実験または現地調査などを行う	
	【予習】研究に必要な調理材料等を準備し、調査内容についても検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第７回の研究内容をまとめ、改善点などを考察する	60分
第8回	調理学実験または現地調査などを行う	
	【予習】研究に必要な調理材料等を準備し、調査内容についても検討する	30分
	【復習】卒業研究ノートに第８回の研究内容をまとめ、改善点などを考察する	90分
第9回	調理実験および調査の結果・考察をまとめる	
	【予習】結果をまとめて整理する	90分
	【復習】卒業研究ノートに第９回の研究内容をまとめ、検討する	90分
第10回	卒業研究要旨集の原稿を作成する	
	【予習】調理実験および調査の結果・考察をまとめて整理する	30分
	【復習】卒業研究要旨集の原稿が完成できるようにグループで協力して仕上げる	60分

第11回	卒業研究要旨集の原稿を作成する	
	【予習】調理実験および調査の結果・考察をまとめて整理する	60分
	【復習】卒業研究要旨集の原稿が完成できるようにグループで協力して仕上げる	30分
第12回	卒業研究要旨集の原稿を完成させ、発表会のパワーポイントを作成する	
	【予習】卒業研究発表会のパワーポイントを仕上げる	90分
	【復習】卒業研究発表会の準備をグループで行う	60分
第13回	発表会に向け、原稿やパワーポイントを準備する	
	【予習】発表会に向け、時間内で発表できるように練習する	60分
	【復習】リハーサルのためそれぞれ分担したところを確認し、練習する	60分
第14回	発表会のリハーサルを行う	
	【予習】発表会に向け、時間内で発表できるように練習する	60分
	【復習】リハーサルでの修正箇所を見直し、発表会に向けて十分に練習する	30分
第15回	卒業研究発表会でパワーポイントによりプレゼンテーションを行う	
	【予習】発表会に向けて発表原稿を再度読み、練習し、質問についても答えられるように準備する	90分
	【復習】卒業研究ノートに各自、研究を終えての感想を記入し、データ整理を行い、担当教員までもってくる	60分

授業科目名	卒業研究	科目コード	F191-11

科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	太田 裕美子
開講時期	2年後期	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)	食品および栄養学に関する基礎知識	後継科目	
関連科目	食品及び栄養学系科目、食育		
資格等 取得との関連			
授業の概要	研究のテーマを定め、その目的達成のために調査または実験を行い、チームとなって研究を進めていく。また、研究の成果は、卒業研究論文としてレポートやプレゼンテーションとしてまとめる。		
学習目標	定められたテーマについて、よりよい方策について協議し、実践する。また、研究内容を研究論文としてまとめ上げる力をつける。更にプレゼンテーション能力も習得する。		
キーワード	給食管理　　食育		
テキスト・ 参考書等	給食管理論、給食管理実習、献立作成で使用したものを使用。		

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	定められたテーマについての背景を理解する。
LO-2	定められたテーマについて、その課題解決について方策を見出し、実践できる。
LO-3	定められたテーマについて、自分なりの考えをまとめ、発言できる。
LO-4	チーム全員と協力し、研究を積極的に進めることができる。
LO-5	

評価方法／ LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2			30			20			50
LO-3						10			10
LO-4						20			20
LO-5									

備考	A:卒業研究のテーマに関した課題解決や探究意欲など、実践力について態度、意欲等を評価します。

授業計画

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

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

授業科目名	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	樋口 康彦
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	なし
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，不適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	
LO-2	
LO-3	
LO-4	
LO-5	コミュニケーションの理論について理解する。初対面の人といかに接するか，人間関係をいかに維持していけばよいのかについて知る。職場でのコミュニケーション方法，マナーについて知る。またマスコミ，ＳＮＳとの関係の持ち方について理

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		10			30			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	60		10			30			100

備考	Ａの３０は授業態度（いかに授業に積極的に参加したのか）とする。 レポートは採点後、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	対人関係形成におけるコミュニケーションの役割について。(その1)	
	【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	対人関係形成におけるコミュニケーションの役割について。(その２)	
	【予習】授業で習ったことを参考に新しい人間関係を作るために必要なコミュニケーションについて考える。	60分
	【復習】授業で習ったことを参考に対人関係におけるコミュニケーションについて考える。	60分
第3回	対人関係維持におけるコミュニケーションの役割について。(その1)	
	【予習】長く続く人間関係(例：友人関係)と，短期間で終わってしまった人間関係の違いはなんだったかについて自分の経験を元に考える。	60分
	【復習】短いスパンで終わってしまった人間関係(友人関係)にはどこに原因があったのかについて考える。	90分
第4回	対人関係維持におけるコミュニケーションの役割について。(その２)	
	【予習】長く続く人間関係を築くには何が必要なのかについて考える。	120分
	【復習】長く続いた人間関係(友人関係)は，どこが良かったのかについて考える。	120分
第5回	対人関係における非言語コミュニケーションの役割について。(その1)	
	【予習】非言語コミュニケーションについてインターネットで調べる。	90分
	【復習】授業で習ったことを参考に対人関係において非言語コミュニケーションが果たす役割について考える。	120分
第6回	対人関係における非言語コミュニケーションの役割について。(その２)	
	【予習】前回の授業を参考にして自分が日ごろ無意識に行っている非言語コミュニケーションについて考える。	120分
	【復習】授業で習ったことを参考にして非言語コミュニケーションについてまとめる。	120分
第7回	自分が周囲の人に与えるイメージが対人関係に与える影響について。自分が他者に対して抱くイメージが対人関係に与える影響について。(その1)	
	【予習】人の外見から受ける印象がコミュニケーションに与える影響について考える。	60分
	【復習】人が他人に与える印象，また他人から受けた印象がコミュニケーションや人間関係においてどのような役割を果たすのかについて考える。	60分
第8回	自分が周囲の人に与えるイメージが対人関係に与える影響について。自分が他者に対して抱くイメージが対人関係に与える影響について。(その２)	
	【予習】前回の授業のノートを見て内容を確認する。	120分
	【復習】今回の授業のノートを見て内容を確認する。	120分
第9回	コミュニケーション不全が引き起こすさまざまな問題について考える。不適応，不登校，引きこもりなど。	
	【予習】自分の小学校，中学校，高校時代を振り返って，不登校や引きこもりの原因とその対策について考えておく。	90分
	【復習】引きこもりや不登校の問題について新聞，書籍，インターネット等で調べておく。	120分
第10回	ネット社会におけるコミュニケーションの問題について。	
	【予習】自分のこれまでの経験からネットでのコミュニケーション(e-mail，ブログ，Facebook，Twitter，ＬＩＮＥなど)の問題点について考えておく。	90分
	【復習】授業のノートを読み返しておく。	90分

第11回	職場におけるコミュニケーション。(その1)	
	【予習】先週配ったプリントに目を通し，自分なりに回答しておく。	90分
	【復習】プリント，ノートを読んで，社会人として必要なコミュニケーションスキル，職場でのマナーについて確認する。	90分
第12回	職場におけるコミュニケーション。(その２)	
	【予習】先週配ったプリントに目を通し，自分なりに回答しておく。	120分
	【復習】プリント，ノートを読んで，社会人として必要なコミュニケーションスキル，職場でのマナーについて確認する。	120分
第13回	カウンセリング技法を生かしたコミュニケーションについて。傾聴の技術。	
	【予習】他者と会話する際，話し手として気をつけるべきこと，また聞き手として気をつけるべきことについて考え，まとめておく。	120分
	【復習】授業で学んだことを生かして，友人や家族と会話してみる。	120分
第14回	マス・コミュニケーションとの関係について。(企業の販売戦略と消費者行動，マーケティング）	
	【予習】消費者として自分が，年間どのようなことにいくらお金を使っているのかまとめておく。	120分
	【復習】マスコミからの情報(マス・コミュニケーション)が我々に与える影響についてまとめ，考える。	120分
第15回	総まとめと、定期試験に向けての勉強のポイントの解説。	
	【予習】テスト範囲となるところを中心に、これまで学んだことをしっかりと理解しておく。	120分
	【復習】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	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
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	
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。場当たり的な文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。書くこと・読むこと・考えること・話すことに対し、積極的な取り組みを期待する（得意かどうかは問わない）。
学習目標	・思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。 ・実際に書くことを通して文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。 ・言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。 ・自ら考え、判断する力を養う。
キーワード	言葉、表現、思考力、調査、リテラシー
テキスト・ 参考書等	プリントを用意。

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)	25	10	50			15			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4		5	50			15			70
LO-5	25	5							30

備考	「レポート」には課題プリント等提出物を含む。Aは平常点。 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。質問も大いに歓迎します。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス	
	【予習】本シラバスを読み、授業の目的を理解する。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。	10分
	【復習】文章作成に必要なツールについて確認しておく。	5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。	10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。	60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。	10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。	60分
第4回	敬語の基礎（1）：尊敬語・謙譲語・丁寧語	
	【予習】「日常生活の中で敬語を使うことはあるか」「どのような時に敬語を使うか」「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考えておく。	10分
	【復習】授業時に配布したワークシートを確実に完成させる。尊敬語・謙譲語・丁寧語の違いについて理解し、わからない点があれば確認する。	30分
第5回	敬語の基礎（2）：敬語のいろいろと実践	
	【予習】自分は使わないが、他の人（年齢や性別、地域の異なる人）は使っている、という敬語表現はあるだろうか。もしあれば記録しておく。	15分
	【復習】ワークシートの内容を理解し、敬語法の基礎を確認しておく（小テストの準備）。	60分
第6回	わかりやすい文章・わかりにくい文章：説明のコツ	
	【予習】身近な表現の中で、「わかりにくいと感じた文章（表現）」「わかりやすいと感じた文章（表現）」の例を見つけておく。	30分
	【復習】授業時の課題を確実に完成させる。	15分
第7回	言葉のＴＰＯ（1）：言葉選びの想像力	
	【予習】「ものを尋ねる」「お願いをする」時に気をつけなければならないことは何か、自分の経験と照らし合わせて考えておく。	10分
	【復習】授業時に配布したワークシートを確実に完成させる。	30分
第8回	言葉のＴＰＯ（2）：実践編	
	【予習】授業時に配布したワークシートを完成、確認しておく。	15分
	【復習】授業時の課題を確実に完成させる。	30分
第9回	書き言葉・レポートの基礎（1）：話し言葉と書き言葉	
	【予習】同じ内容の文章を、「話し言葉」「書き言葉」それぞれで書いてみる。それぞれの文章からどのような印象を受けるか、考えておく。	30分
	【復習】授業時の課題を確実に完成させる。	30分
第10回	書き言葉・レポートの基礎（2）：レポートの基本条件	
	【予習】今まで自分が書いたことのある「レポート」について、内容や構成をふりかえっておく。難しかった点や気をつけた点などについても確認しておく。	10分
	【復習】授業時の課題を確実に完成させる。	30分

第11回	創作を楽しもう（1）：言葉の面白さと魅力	
	【予習】詩（歌詞を含む）・短歌・俳句・小説・エッセイなど、身近な作品の中から、自分が好きな「言葉」を発見し、どのようなところにひかれるか、その魅力について考えておく。	30分
	【復習】必要に応じ、作品を確認・修正する。また出来上がった作品について鑑賞を行う。	15分
第12回	調べて書く（1）：引用のルール	
	【予習】書くときにはしばしば「調べる」必要がある。「どのような時に調べて書こうと思うか」「調べることで得られるメリットは何か（調べずに書くとどうなるか）」「調べるツールとしてはどのようなものがあるか」について考えておく。	10分
	【復習】引用（情報の利用）にはルールがあることを確実に理解する。本（教科書など含む）・雑誌・新聞など、いろいろな書き言葉においてどのように情報が引用されているか、批評的な目をもって読む。	15分
第13回	調べて書く（2）：実践編	
	【予習】各自が関心をもっていることがら（自分なりの考えを述べてみたいと思う話題）を選び、ふさわしい情報を収集しておく。	60分
	【復習】課題を確実に完成させる。〈ルールに則った引用を行いながら自分の意見を述べる〉というレポートの型を理解し、会得する。	60分
第14回	創作を楽しもう（2）:みんなで楽しむ	
	【予習】詩（歌詞を含む）・短歌・俳句・小説・エッセイなど、身近な作品の中から、自分が好きな「言葉」を発見し、どのようなところにひかれるか、その魅力について考えておく。	10分
	【復習】必要に応じ、作品を確認・修正する。また出来上がった作品について鑑賞を行う。	15分
第15回	まとめ：相互点検とチェック	
	【予習】今まで学んだ内容について、疑問点等はないか、確認しておく。	10分
	【復習】学期末試験に向けて、必要な事項を確認しておく。	30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
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	
関連科目			

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	水島朝穂『18歳からはじめる憲法[第2版]』（法律文化社）

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	出席カードに、最近の社会的事象について要点をまとめ感想を書く課題を毎回設定する。また、授業の冒頭で、その週に起こった憲法的事件を解説する。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	憲法とはなにか――私たちの暮らしのなかの憲法	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第2回	人権のカタログと制約、外国人の権利	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第3回	法の下の平等	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第4回	思想・良心の自由	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第5回	信教の自由　政教分離	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第6回	報道の自由と報道被害	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第7回	被疑者・被告人の人権	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第8回	教育を受ける権利	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第9回	「子どもの貧困」と生存権	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第10回	国民主権と選挙制度	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分

第11回	議院内閣制	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第12回	司法権の独立と裁判員制度	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第13回	グローバリゼーションと「食」をめぐる政策	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第14回	平和主義	
	【予習】新聞を読む	60分
	【復習】テキストを読みノートをまとめる	120分
第15回	授業の振り返りと、期末試験に向けての総括	
	【予習】テキスト・ノートを確認する	60分
	【復習】授業で取り上げたテーマのうち最も関心あるものに関する文献を読む	120分

授業科目名	人間と社会	科目コード	F511-18

科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系	担当教員名	樋口 康彦
開講時期	2年後期	授業の方法	講義
必修・選択	選択	単位数	2単位
前提科目(知識)		後継科目	なし
関連科目	コミュニケーション論		

資格等 取得との関連	
授業の概要	群衆行動，職業選択，人間と組織の関係，消費者行動，流行など，人間と社会の関係について様々な側面から見ていく。そして社会についてより幅広く考えることができる力を養う。
学習目標	現代社会における様々な現象について多角的に考えることができるようになること。
キーワード	群衆行動，職業選択，人間と組織の関係，消費者行動，流行
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	
LO-2	
LO-3	
LO-4	
LO-5	群衆行動，職業選択，人間と組織の関係，消費者行動，流行などについて、社会学、心理学的な観点から理解できるようになる。

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		10			30			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	60		10			30			100

備考	Ａの３０は授業態度とする。 レポートは採点後、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。社会・集団の形成と発達。	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	30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。	80分
第2回	社会および集団が個人に与える影響について。	
	【予習】「集団過程」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	80分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	80分
第3回	協同と競争、社会的手抜きについて。	
	【予習】「社会的手抜き」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	80分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	90分
第4回	リーダーシップ。リーダーの出現、リーダーの役割、リーダーシップの機能について。	
	【予習】リーダーシップの機能について調べる。	120分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第5回	群集と集合、群集行動の特性、危機的場面への個人反応、群集行動における心理的干渉。	
	【予習】「群集行動」について調べ、プリントを読んでおく。	90分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第6回	デマ・流言の発生・伝達・変容。インターネット社会におけるデマ・流言について。	
	【予習】流言のメカニズムについて調べる。	120分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第7回	少数者集団と多数者集団。集団間の差別や不信感、ソーシャルアイデンティティ理論について。	
	【予習】ソーシャルアイデンティティ理論について本で調べる。	80分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	80分
第8回	家族の心理。家族の機能、現代における家族の変容について。	
	【予習】家族の機能について調べる。	120分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第9回	体験集団(１)。集団心理療法について。カルトの洗脳・マインド・コントロールについて。	
	【予習】洗脳、マインド・コントロールに関する著名な事件について調べる。	90分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第10回	体験集団(２)。マインド・コントロールのプロセス、自己開発セミナーについて。	
	【予習】マインド・コントロールのプロセスについて調べる。	90分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	90分

第11回	消費者の心理。消費者の購買行動に影響を与える要因および消費者が購買行動を起こすまでの心理について。	
	【予習】消費者の購買行動に影響を与える要因について調べる。	90分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	90分
第12回	流行の心理。流行を求める心理、流行のプロセスおよび流行するための条件。	
	【予習】流行のプロセスを調べる。	90分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	90分
第13回	産業場面における人間行動。労働と人間、働くことの意味、ヒューマン・エラーおよび職業選択について。	
	【予習】現代の学生の職業意識に関する国の報告書を調べる。	120分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第14回	集団への適応。異文化への適応過程と異文化間コミュニケーションについて。	
	【予習】異文化間コミュニケーションについて調べる。	120分
	【復習】授業で配ったプリントの内容を復習する。	120分
第15回	総まとめと、定期試験に向けての勉強のポイントの解説。	
	【予習】テスト範囲となるところを中心に、これまで学んだことをしっかりと理解しておく。	120分
	【復習】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	化学概論Ⅰ	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
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　有機化学　アルコール　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ること。有機化合物の構造、性質について説明できること。
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(20点、ノート含む)、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	化学の基礎 （ 物質の分類 [純物質と混合物] と三態。元素と原子。原子の構造 ）	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第2回	化学の基礎 （ 元素の周期表、原子番号、陽子・中性子と質量数、アイソトープ ）	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第3回	化学の基礎（原子の電子配置 [ボーアの原子モデル] と最外殻電子 [価電子] ）	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第4回	化学の基礎 （ 化学結合 [イオン結合・共有結合・金属結合] と化学式 ）	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第5回	化学の基礎 （ 分子からなる物質と共有結合）	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第6回	化学の基礎（分子式・電子式・構造式、単原子分子(希ガス)の理由。）	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第7回	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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。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。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第9回	芳香族化合物、アルキル基・ビニル基・フェニル基	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第10回	メタンの製法とアルカンの性質、エチレンの製法とその性質。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分

第11回	アセチレンの製法とその性質、アルケン・アルキンの性質。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第12回	異性体（構造異性体・骨格異性体・位置異性体）。ＩＵＰＡＣ命名法。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第13回	異性体（幾何異性体・光学異性体）。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	260分
第14回	官能基による分類とその性質	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	260分
第15回	アルコールの構造と性質。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。またテストに向けた総復習も行う。	260分

授業科目名	化学概論Ⅱ	科目コード	F512-12

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
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)	高校卒業程度の知識（化学履修を前提とはしません）	後継科目	多くの専門科目、特に実験系科目、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	脂肪酸　油脂　アボガドロ数　物質量　質量パーセント濃度　モル濃度　単糖類・二糖類・多糖類 タンパク質
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	物質量molを用いた計算ができ、酸・塩基の構造と水素イオン濃度、中和反応についての説明ができる。
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(20点、ノート含む)、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	エーテルの構造と性質、アルデヒドの構造と性質。	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書のある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第2回	銀鏡反応・フェーリング反応、カルボン酸の構造と性質。	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書のある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第3回	蟻酸・氷酢酸・無水酢酸、ケトンの性質。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第4回	ケトンの用途・製法、エステルの性質・製法・用途。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第5回	アルコールの分類、アルコールの酸化とその生成物 カルボン酸とアルコールの反応	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第6回	サリチル酸と酢酸の反応。サリチル酸とメタノールの反応。	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第7回	脂肪酸の種類と油脂のでき方。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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第8回	乾性油と硬化油。油脂のケン化とセッケン分子の構造。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第9回	けん化価とヨウ素価、原子量・分子量・式量	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第10回	モル（物質量）とは	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分

第11回	アボガドロ数と物質量、物質量と気体の体積の関係。	
	【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復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第12回	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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第13回	溶液の濃度（質量パーセント濃度、モル濃度）とその演習。	
	【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】授業のノートと配付されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。またテストに向けた総復習も行う。	260分
第14回	水素イオン濃度、水のイオン積とｐH、ｐHの求め方とその演習。	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書のある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかり復習しておく。ノートの整理も行う。またテストに向けた総復習も行う。	260分
第15回	糖類の分類と特徴、ペプチド結合とタンパク質、タンパク質の変性と呈色反応。	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書のある人は関連部分を読み返し総復習しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントを再度見返して、テストの準備をする。	260分

授業科目名	情報処理演習Ⅰ	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	堀田 裕史
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Ⅱ
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。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含める。全体としては、日本商工会議所主催PC検定「文書処理」3級・2級の内容に沿うようになっている。
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。 日本商工会議所主催PC検定「文書作成」3級・2級程度の素養が身につくこと。
キーワード	Word　　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	「30時間でマスター　Word 2016」 実教出版

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	Wordによる罫線処理、図形処理、マニュアル編集、数式、PowerPointによるアニメーションができること。

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)	25			75					100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	25			75					100

備考	定期試験（２５％程度）、提出物（７５％程度）とし、総合評価する。定期試験は実技とするが、途中の過程で躓くと点差が大きく開くので配点は少なくする。 提出物は１・２週間に１件は授業で説明したもの印刷して提出するが、半年で10件程度の提出が必要である。各提出物は１件ずつ採点して和をとるので、提出物の件数が少ないと、成績に影響する。

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	
	【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2回	日本語入力練習　センタリング、右寄せ、フォント、強調	
	【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3回	日本語入力練習　数式、化学式、添え字	
	【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4回	ビジネス文書　社外文書、罫線表付きビジネス文書	
	【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5回	罫線(1)　罫線種、行・列追加、削除、罫線種、行・列移動、複写	
	【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6回	罫線(2)　罫線種、網かけ、カラーリング、ページ罫線	
	【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	
	【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8回	ちらし(1)　ワードアート、図形描画、オートシェイプ	
	【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9回	ちらし(2)　図形描画、吹き出し、3D図形、オートシェイプの合成	
	【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】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10回	罫線(3)　罫線による地図作成　罫線の表示・非表示、セル結合	
	【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11回	罫線(4)　罫線による地図作成　罫線の変更、セルの変形、濃淡	
	【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	パワーポイントによる食事バランスガイド作成(1)　各種図形の作成	
	【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】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13回	パワーポイントによる食事バランスガイド作成(2)　アニメーションの設定	
	【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14回	アウトライン文書(1)　章番号・節番号・段落番号、スタイル	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】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15回	アウトライン文書(2)　箇条書き、タブ設定、ルーラー、問題1、問題2	
	【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

授業科目名	情報処理演習 II	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	堀田 裕史
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 I	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EXCE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Excelの機能は想像以上に豊富でそれらの網羅は不可能である。よって基本事項とExcel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	Excelについて基本的な知識があって利用でき、自分で更に深く調べていけること。比較的規模の大きなデータ集計も効率的に行う素養が身に付くこと。
キーワード	情報処理　　表計算　　データ処理　　データ分析
テキスト・ 参考書等	30時間アカデミック　情報活用　Excel2016　実教出版

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	日本食品標準成分表2015のデータベース形式を理解し、検索方法を修得する。
LO-2	栄養計算に必要な表計算ソフトの基礎技術を修得する。
LO-3	表計算ソフト上で業務で使用する栄養計算の計算方式について理解する。
LO-4	社会人の高度な業務においてデータ処理に必要と思われるEXCEL等の機能を自ら学ぶ準備ができている。多次元の分割表(クロス集計表)、関数選択(ヘルプによる選択・機能理解)、グラフ処理(複雑なオブジェクトを構成要素毎に表現し書式設定する)
LO-5	社会人として協働して働くため、データ処理の業務に必要と思われる、集計処理、関数利用、グラフ処理、印刷処理等の基本を行えること。財務処理、統計処理、マクロ処理を除く処理の基本修得し、クロス集計やグラフ作成は詳細な表現ができ

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		65		15			100
LO-1				5					5
LO-2				20					20
LO-3				10					10
LO-4		5		10					15
LO-5		15		20		15			50

備考	小テストは第15回の最終課題で配点を20点とする。授業への参加意欲・姿勢は、15点で評価する（A）。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	基本操作オートフィル、罫線、数式、数字各種表示、フォント、条件付き書式	
	【予習】復習を主体とします。	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	基本操作セル内データ配置 、行列セル削除 、表示非表示 、ヘッダー 、フッター 、印刷	
	【予習】復習を主体とします。	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	表の作成CSV読込、行列入替、	
	【予習】復習を主体とします。	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	数式使用の基本相対参照、絶対参照	
	【予習】復習を主体とします。	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	テーブルの利用表スタイルの使用、条件付き書式、実習問題	
	【予習】復習を主体とします。	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	グラフ作成グラフ種類、タイトル、目盛、実習	
	【予習】復習を主体とします。	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	総合問題並べ替え、２軸グラフ、パレート図	
	【予習】復習を主体とします。	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	総合問題ピボットテーブル集計健康診断結果集計集計表レイアウト、平均値集計	
	【予習】復習を主体とします。	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	関数の利用(1)合計・平均、関数入力法、最大最小順位、文字列操作関数、IF関数、VLOOKUP関数	
	【予習】復習を主体とします。	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	関数の利用(2)ROUND関数 、COUNTA関数 、COUNTIF関数 、日付関数 、論理関数 、文字列操作	
	【予習】復習を主体とします。	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	ピボットテーブル集計2次元クロス集計表	
	【予習】復習を主体とします。	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	総合問題ピボットテーブルを集計健康診断結果集計集計表レイアウト、平均値集計、グラフ化	
	【予習】復習を主体とします。	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	総合問題ピボットテーブルを使ったシポートまとめ。 食品成分表(約20万セル)を使用した栄養計算(1)　　－マルチウィンドー使用とワークシート関数－	
	【予習】復習を主体とします。	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	食品成分表(約20万セル)を使用した栄養計算(2)　　－実戦向きの複雑なワークシート関数の使用法、マクロ使用法－	
	【予習】復習を主体とします。	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	最終課題作成操作法・機能説明を含む作成方法説明、課題作成・印刷	
	【予習】Excelの機能、特にグラフの扱いについての、総合演習問題を行い、復習しておくこと。	100分
	【復習】出題Excelの課題について、不確かな部分を中心に復習すること。	15分

授業科目名	ビジネススキル演習	科目コード	F514-12

科目区分	教養科目 - 教養科目 - 実務系	担当教員名	中根 一恵
開講時期	2年前期	授業の方法	演習
必修・選択	選択	単位数	1単位

前提科目(知識)	コミュニケーション論　国語表現法	後継科目	給食管理校外実習
関連科目	情報処理演習　日本国憲法		

資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須

授業の概要	就職活動に臨むための準備として面接指導、履歴書の書き方などを実施する。 また、社会人として働くために不可欠なマナー(話し方、電話のかけ方等)や社会人になるための最低限のスキルを身に付ける。
学習目標	学生と社会人の立場の違いに気づき、社会人になるためのマナーやスキルを身につけ、実践できるようにする。
キーワード	就職活動、自己分析、ビジネスマナー

テキスト・ 参考書等	2019就職ガイドブック、 「さすが！と言われるビジネスマナー完全版」　高橋書店編集部　高橋書店

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	自身の性格、特徴、能力を分析し、将来について考えている。 また、授業や課題に対し、自ら学ぼうとする意欲がある。
LO-5	授業におけるグループ活動や発表において、積極的に周囲と関わりを持ち、協働して取り組むことができる。 知識だけでなく自分の置かれた立場を自覚したうえで行動ができる。

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									
LO-2									
LO-3									
LO-4			40			30			70
LO-5			30						30

備考	Ａは出席状況、受講態度を評価します。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバス、学習目標等について説明 社会人と学生の違い、社会人の心得	
	【予習】シラバスで全体の流れを確認する	20分
	【復習】働く理由を再確認する	25分
第2回	自己分析の必要性、1分間の自己ＰＲ内容作成	
	【予習】自分の長所、短所をまとめる	30分
	【復習】自己ＰＲ内容の再確認をする	15分
第3回	面接対策：様々な面接の形式、評価のポイントと注意点 模擬面接の方法について、1分間自己ＰＲ実施	
	【予習】面接方法及び面接のマナーについて確認する	15分
	【復習】模擬面接のイメージトレーニングをする	30分
第4回	模擬面接(ハローワーク)	
	【予習】面接でのチェックポイントを押さえ、声に出して練習する	25分
	【復習】自分の面接の良かった点と悪かった点を書きだす	20分
第5回	模擬面接の振り返り 自己分析・過去の自分を知る	
	【予習】自分の面接態度を評価する 自己分析を行う	20分
	【復習】面接の改善点について、再度考える	25分
第6回	就職活動の一連の流れを再度確認する 履歴書の見直し、礼状の書き方	
	【予習】履歴書の内容を再度確認する	20分
	【復習】履歴書、礼状の書き方を確認する	25分
第7回	働くことの意義や目標について考える	
	【予習】なぜ働くのか、自分の考えを書きだす	25分
	【復習】学んだことを振り返る	20分
第8回	仕事をするための基礎知識① 仕事への取り組み方	
	【予習】仕事への取り組み方について考える	20分
	【復習】仕事への取り組み方について復習する	25分
第9回	仕事をするための基礎知識② 仕事の進め方	
	【予習】報連相の大切さを確認する	20分
	【復習】仕事をする上で大事なことについて確認する。	25分
第10回	第一印象の大切さ、メールの書き方	
	【予習】メールの書き方について注意すべき点を調べる	25分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	20分

第11回	伝えることの難しさをグループワークを通して再認識する	
	【予習】どのような時に伝えることの難しさを実感するか書き出す	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分
第12回	電話の掛け方、敬語の使い方	
	【予習】電話のマナー、敬語の使い方を確認する	25分
	【復習】就職ガイドブックの就職先への電話での注意点を再確認する	20分
第13回	心を鍛える対人関係力について考える 班に分かれ、円滑なコミュニケーション力を身に付ける方法について議論をし、各班で意見をまとめ発表をする	
	【予習】コミュニケーションを上手にとるにはどうしたらよいか考える	25分
	【復習】コミュニケ―ション力の重要性について再度考える	20分
第14回	卒業生からのメッセージ　（就職活動や試験、業務等について）	
	【予習】就職試験の面接内容を考える	15分
	【復習】今の自分には何が不足しているか振り返り、補うにはどうするべきか考える	30分
第15回	課題について各自意見をまとめ、班で討議した後発表する	
	【予習】課題について各自事前に調べる	25分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	20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	大門 信吾
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	
関連科目			

資格等 取得との関連	
授業の概要	健康と体力、トレーニング、スポーツに関する講義を通して、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処方の理論や内容、運動の仕方を具体的に示すことができるようになること。
キーワード	健康・体力づくり、生活習慣病、運動処方
テキスト・ 参考書等	参考書：宇土正彦(1996)「教養としての保健体育」大修館書店

学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果
LO-1	現代社会の特徴を捉え、健康・体力づくりや生活習慣病の予防に対する運動の必要性を理解している。運動と健康の関連や体力づくりのメカニズム、トレーニング理論を理解している。個人の健康・体力づくりに適合した運動処方の理論や内容、
LO-2	
LO-3	健康や体力に関する諸課題を発見し、関連する知識や情報を分析して考察することができる。
LO-4	健康や体力に関する諸課題を自らのこととして関心を持ち、自分の改善策をレポートすることができる。
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	40						100
LO-1		60							60
LO-2									
LO-3			20						20
LO-4			20						20
LO-5									

備考	毎回の小テストは提出後の授業において模範解答を解説する。期末レポートのテーマ例や作成方法を解説する。 期末レポートの評価等フードバックについては個別に担当教員に問い合わせること。

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	子どもの体力向上のために食２・運動と健康１食１・運動と健康１>オリエンテーション、健康と体力の概念、体力テストの目的・内容、青少年の体力の年次推移、小テスト1は授業終了時に回収する。	
	【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。体力の概念を理解し、体力の分類や構成要素を確認する。体力テストで評価される体力要素を理解する。	60分
第2回	食物・運動と健康２運動と健康課題２>体力不足の今日的要因、疾病傾向から見た現代の健康状況、国民の健康・体力問題、小テスト2は授業終了時に回収する。	
	【予習】高度経済成長以前と以後のライフスタイルの変化について調べる。発育発達と体力の関係について調べる。	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	運動と健康課題３食・運動と健康３>身体的、精神的、社会的健康に寄与する運動・スポーツの調査・研究結果の解説、小テスト3は授業終了時に回収する。	
	【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】第３回のアンケート結果講義内容を踏まえ、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	食物・運動と健康４運動と健康課題４>体力トレーニングの基本原理、筋機能、呼吸循環機能、小テスト4は授業終了時に回収する。	
	【予習】体力の向上について調べる。	60分
	【復習】第4回アンケート結果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かを理解する。	60分
第5回	運動と健康課題５食１・運動と健康５食２・運動と健康５>体力の測定、トレーニングの原理・原則、DVD：トレーニングに科学、小テスト5は授業終了時に回収する。	
	【予習】トレーニングの原理・原則を調べる。	60分
	【復習】第5回のアンケート結果トレーニングの原理・原則と代表的なトレーニング方法を理解する。	60分
第6回	食１・運動と健康６と７食２・運動と健康６と７運動と健康課題６運動処方の必要性、運動処方の定義、運動処方の手順、小テスト6は授業終了時に回収する。	
	【予習】一般人の運動を用いた健康づくりについて調べる。	60分
	【復習】食・運動と健康第6回生活習慣病の予防となる運動の仕方について理解する。	60分
第7回	食１・運動と健康６と７食２・運動と健康６と７運動処方の実際、筋能力・全身持久力の運動処方内容、小テスト7は授業中に配布し終了後、回収する。	
	【予習】適度な運動の具体的内容について調べる。これまでの講義を踏まえ、興味ある期末レポート課題を考える。	60分
	【復習】全身持久力の運動処方について深く理解する。ウエイトトレーニングの概要ついて理解する。	60分
第8回	食２・運動と健康８（最終）食１・運動と健康８(最終）運動と健康課題８運動処方に関する補足、望ましい運動の仕方、DVD：スポーツ医学、小テスト8は授業終了時に回収する。	
	【予習】これまでの講義を踏まえ、興味ある期末レポート課題を考える。	90分
	【復習】期末課題のレポートを作成・印刷し、指定期日までにA305研究室に提出する。	440分

授業科目名	健康スポーツⅠ（テニス）	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	立島 真
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)		後継科目	
関連科目	健康スポーツⅠ・Ⅱ(ゴルフコース) 健康スポーツⅠ・Ⅱ(スノースポーツコース) 運動と健康		
資格等 取得との関連			

授業の概要	テニスのゲームを楽しむために必要な基本技術、ルール及び審判方法を学ぶとともに、体力の維持・増進や練習相手との交流を通して、テニスを自らの生涯スポーツとして展開するのに必要な能力を養います。
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。
キーワード	生涯スポーツ、テニス
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	テニスのルールや審判法を理解し、一人でゲームを進行できる。テニスの歴史やルールについてレポートできる。
LO-2	テニスの基本技能（グランドストローク、サービス、ボレー、スマッシュ）が一通りできる。
LO-3	自らの基本ストロークの技能レベルを分析し、ゲームやラリー、ペアとのコンビネーションなど、状況に応じた対応ができる。
LO-4	健康の維持・増進や体力の向上に関心が高く、テニスに必要な技術の獲得に意欲的に取り組むことができる。安全やマナーに留意して練習・ゲーム等を行う態度がみられる。備品や用具の整理・整頓に協力的である。
LO-5	グループ活動において人の気持ちを思いやり、共感しながら活動できる。仲間と協調し安全で楽しい活動に取組める。テニスに必要な技術を教え、教わるなど仲間と切磋琢磨できる関係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)			10			90			100
LO-1			10			10			20
LO-2						30			30
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5						10			10

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、シラバスの説明、準備運動内容の説明、健康状況調査、ストレッチ、トレーニング	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	30分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	30分
第2回	グルーピング、ラケットの扱い方、グランドストローク	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間のトレーニングを計画する。	30分
	【復習】	0分
第3回	グランドストローク、ボレー	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第4回	グランドストローク、ボレー、サービス	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第5回	グランドストローク、ボレー、サービス、サービスコート使用の簡易ゲーム	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第6回	グランドストローク、ボレー、サービス、ハーフコート使用の簡易ゲーム	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第7回	グランドストローク、ボレー、サービス、シングルスゲームと審判法	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	50分
	【復習】	0分
第8回	ダブルスゲームと審判法	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第9回	ダブルスフォーメーションとダブルスゲーム	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第10回	チーム対抗団体戦(リーグ戦)	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分

第11回	チーム対抗団体戦(リーグ戦)	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル45分以上実行する。	45分
	【復習】	0分
第12回	チーム対抗団体戦(リーグ戦)	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル最低限45分間を実行する。	45分
	【復習】	0分
第13回	チーム対抗団体戦(リーグ戦)	
	【予習】ストレッチ、トレーニングの中から自分に適した種目を選択し、週3日間、トータル45分以上実行する。	45分
	【復習】	0分
第14回	チーム対抗団体戦(トーナメント戦)	
	【予習】テニスの歴史やルールに関するレポートを作成する。	60分
	【復習】テニスの歴史やルールに関するレポートを作成する。	60分
第15回	チーム対抗団体戦(トーナメント戦)	
	【予習】テニスの歴史やルールに関するレポートを作成する。	60分
	【復習】テニスの歴史やルールに関するレポートを授業時に提出する。	0分

授業科目名	健康スポーツⅠ（ゴルフ）	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	立島 真 大門 信吾
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)		後継科目	
関連科目	健康Ⅰ(テニス)　健康スポーツⅠ・Ⅱ(スノースポーツコース)　　運動と健康		
資格等 取得との関連			
授業の概要	ゴルフに関心のある学生を対象とし、基礎レッスン、ルール、マナーの講義や実習を通して、生涯スポーツとしてゴルフを楽しめるための基礎的能力を養います。授業は主に学外のゴルフ練習場で行い、移動の際は原則大学のバスを利用します。まとめとしてゴルフコースでのラウンド実習を行う予定です。授業経費10,000円程度は自己負担となります。		
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。		
キーワード	生涯スポーツ、集中授業、ゴルフ		
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	コースのラウンドを進行するためのルールやマナーを理解している。
LO-2	ショートアイアンでの基本的ショットができる。
LO-3	自らのスイングを分析し、用意されたクラブを一通り使うことができる。
LO-4	ゴルフに必要な技術の獲得に意欲的に取組むことができる。安全やマナーに留意してレッスンを行う態度がみられる。備品や用具の整理・整頓に協力的である。
LO-5	レッスンやコースラウンドにおいて人の気持ちを思いやり共感しながら活動できる。仲間と協調し、安全で楽しい活動に取組める。ゴルフに必要な技術を教え、教わるなど仲間と切磋琢磨できる関係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)						100			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5						20			20

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、シラバスの説明、健康状況調査（学内教室）	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	30分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	30分
第2回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】レッスン内容について確認する。	30分
第3回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第4回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第5回	スイング理論とミドルアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第6回	スイング理論とミドルアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第7回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第8回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第9回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第10回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×実習までの10日間） レッスン内容について確認する。	130分

第11回	ゴルフのマナーとルール、安全上の注意とラウンド予定（学内教室）	
	【予習】ゴルフのルール、マナーについて確認する	40分
	【復習】	0分
第12回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】	0分
第13回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第14回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第15回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】スコアカードの提出とともに、初ラウンドを振り返る。用具を確認し、返却する。	60分

授業科目名	健康スポーツⅠ（スノースポーツ）	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	立島 真 大門 信吾
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)		後継科目	
関連科目	健康スポーツⅠ・Ⅱ(ゴルフコース)　健康スポーツⅠ・Ⅱ(スノースポーツコース)　運動と健康		
資格等 取得との関連			
授業の概要	スノースポーツに関心のある学生を対象として、スキー・スノーボードの基礎レッスンや講義を通して、生涯スポーツとしてスノースポーツを楽しめるための基礎的能力を養います。授業は二泊三日の集中授業で長野県・栂池高原スキー場で行います。授業に関わる経費22,000円程度(宿泊費・食費・交通費)とレンタル料、リフト代は自己負担となります。		
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。		
キーワード	生涯スポーツ　スキー　スノーボード　集中授業		
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	用具の安全管理やゲレンデにおけるマナーを理解している。
LO-2	滑降に関する基本的な技能ができる。
LO-3	自らの実習中に獲得した技能を分析し、滑降や斜面に応用して安全で楽しい滑降ができる。
LO-4	スノースポーツに必要な技術の獲得、安全性やマナーなどに意欲的に取組むことができる。
LO-5	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。スノースポーツに必要な技術を教え、教わるなど仲間と切磋琢磨できる関係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)						100			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5						20			20

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、実習の説明、健康状況調査、事前トレーニングについて	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	30分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	30分
第2回	滑走能力と班編成(講義)	
	【予習】2泊3日の実習に備えて事前トレーニングを行う。（スキー場での事前滑降を推奨する）	240分
	【復習】	0分
第3回	スキー場の危険性とマナー、装備や用具の重要性について(講義)	
	【予習】	0分
	【復習】レンタル用具及び自分の用具・装備を確認する。	60分
第4回	開校式、　班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】	0分
第5回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】班別ミーティングにおいて、レッスン内容や翌日の予定、怪我・体調管理を確認する。	30分
第6回	「楽しく安全なスノースポーツ」(講義)	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】講義内容を再確認する。	20分
第7回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第8回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第9回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第10回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】班別ミーティングにおいて、レッスン内容や翌日の予定、怪我・体調管理を確認する。	30分

第11回	「楽しく安全なスノースポーツ」(講義)	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】講義内容を再確認する。	20分
第12回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第13回	班別での総合滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第14回	班別での総合滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第15回	班別での総合滑降、閉講式	
	【予習】	0分
	【復習】レンタル用具やヘルメット、ゼッケンなどを確認し、返却する。	60分

授業科目名	健康スポーツⅡ（ゴルフ）	科目コード	F515-12

科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系	担当教員名	立島 真 大門 信吾
開講時期	1年前期	授業の方法	実技
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	健康Ⅰ(テニス)　健康スポーツⅠ・Ⅱ(スノースポーツコース)　　運動と健康		

資格等 取得との関連	
授業の概要	ゴルフに関心のある学生を対象とし、基礎レッスン、ルール、マナーの講義や実習を通して、生涯スポーツとしてゴルフを楽しめるための基礎的能力を養います。授業は主に学外のゴルフ練習場で行い、移動の際は原則大学のバスを利用します。まとめとしてゴルフコースでのラウンド実習を行う予定です。授業経費10,000円程度は自己負担となります。
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。
キーワード	生涯スポーツ、集中授業、ゴルフ
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	コースのラウンドを進行するためのルールやマナーを理解している。
LO-2	ショートアイアンでの基本的ショットができる。
LO-3	自らのスイングを分析し、用意されたクラブを一通り使うことができる。
LO-4	ゴルフに必要な技術の獲得に意欲的に取組むことができる。安全やマナーに留意してレッスンを行う態度がみられる。備品や用具の整理・整頓に協力的である。
LO-5	レッスンやコースラウンドにおいて人の気持ちを思いやり共感しながら活動できる。仲間と協調し、安全で楽しい活動に取組める。ゴルフに必要な技術を教え、教わるなど仲間と切磋琢磨できる関係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)						100			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5						20			20

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、シラバスの説明、健康状況調査（学内教室）	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	30分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	30分
第2回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】レッスン内容について確認する。	30分
第3回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第4回	スイング理論とショートアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第5回	スイング理論とミドルアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第6回	スイング理論とミドルアイアンのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第7回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第8回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第9回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第10回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×実習までの10日間） レッスン内容について確認する。	130分

第11回	ゴルフのマナーとルール、安全上の注意とラウンド予定（学内教室）	
	【予習】ゴルフのルール、マナーについて確認する	40分
	【復習】	0分
第12回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】	0分
第13回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第14回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第15回	コースでの実践ラウンドに挑戦（小杉カントリー）	
	【予習】	0分
	【復習】スコアカードの提出とともに、初ラウンドを振り返る。用具を確認し、返却する。	60分

授業科目名	健康スポーツⅡ（スノースポーツ）	科目コード	F515-12

科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系	担当教員名	立島 真 大門 信吾
開講時期	1年後期	授業の方法	実技
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	健康スポーツⅠ・Ⅱ(ゴルフコース)　健康スポーツⅠ・Ⅱ(スノースポーツコース)　運動と健康		
資格等 取得との関連			
授業の概要	スノースポーツに関心のある学生を対象として、スキー・スノーボードの基礎レッスンや講義を通して、生涯スポーツとしてスノースポーツを楽しめるための基礎的能力を養います。授業は二泊三日の集中授業で長野県・栂池高原スキー場で行います。授業に関わる経費22,000円程度(宿泊費・食費・交通費)とレンタル料、リフト代は自己負担となります。		
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。		
キーワード	生涯スポーツ　スキー　スノーボード　集中授業		
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	用具の安全管理やゲレンデにおけるマナーを理解している。
LO-2	滑降に関する基本的な技能ができる。
LO-3	自らの実習中に獲得した技能を分析し、滑降や斜面に応用して安全で楽しい滑降ができる。
LO-4	スノースポーツに必要な技術の獲得、安全性やマナーなどに意欲的に取組むことができる。
LO-5	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。スノースポーツに必要な技術を教え、教わるなど仲間と切磋琢磨できる関係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)						100			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4						20			20
LO-5						20			20

備考	

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス、実習の説明、健康状況調査、事前トレーニングについて	
	【予習】シラバスを読み授業の流れと評価方法を調べる。	30分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	30分
第2回	滑走能力と班編成(講義)	
	【予習】2泊3日の実習に備えて事前トレーニングを行う。（スキー場での事前滑降を推奨する）	240分
	【復習】	0分
第3回	スキー場の危険性とマナー、装備や用具の重要性について(講義)	
	【予習】	0分
	【復習】レンタル用具及び自分の用具・装備を確認する。	60分
第4回	開校式、　班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】	0分
第5回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】班別ミーティングにおいて、レッスン内容や翌日の予定、怪我・体調管理を確認する。	30分
第6回	「楽しく安全なスノースポーツ」(講義)	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】講義内容を再確認する。	20分
第7回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第8回	班別での基本滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第9回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第10回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】班別ミーティングにおいて、レッスン内容や翌日の予定、怪我・体調管理を確認する。	30分

第11回	「楽しく安全なスノースポーツ」(講義)	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】講義内容を再確認する。	20分
第12回	班別での応用滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第13回	班別での総合滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第14回	班別での総合滑降	
	【予習】ワックス掛けなど、用具の点検管理を行う。	30分
	【復習】レッスン内容と実習の予定を確認する。	10分
第15回	班別での総合滑降、閉講式	
	【予習】	0分
	【復習】レンタル用具やヘルメット、ゼッケンなどを確認し、返却する。	60分

授業科目名	英語 I	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
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 II
関連科目	なし。		

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。また、日本の食文化に関する英語の表現を学ぶ。
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) ・プリント（Andrew Weil, Eating Well for Optimum Health, Random House, Inc. through The English Agency(Japan) Ltd.,

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・健康に関する英語の語彙や表現を習得している。
LO-2	【技能】英語の文章を理解し、その内容に関する易しい英語の問いに答えることができる。
LO-3	
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)	40	40				20			100
LO-1	20	20							40
LO-2	20	20							40
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									

備考	中間試験（40%程度）、最終試験（40%程度）、授業への参加・予習状況［その他、A］（20%程度）で評価する。 試験については、採点後答案を返却し、解説を行う。

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、日本の「食事ガイドライン」（厚生労働省）、アメリカの「マイピラミッド」（農務省2005～2011）、及び「マイプレート」（農務省2011～）の比較、英語実力診断テスト（リーディング）	
	【予習】　教科書Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』の pp. 69-70 の図表 'Spinning Top(Japanese)', 'MyPyramid(American)', 'MyPlate(American)' で使われている英単語・語句の意味と発音を英和辞典で確認しておく。	20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。また、英語実力診断テストの正解を確認し、理解する。	40分
第2回	日本の食文化（１）：「伝統的な日本食」（The Traditional Japanese Diet）、英語実力診断テスト（リスニング）	
	【予習】アンドリュー・ワイル博士（Dr. Andrew Weil）の著書『最良の健康状態を保つための食事』（Eating Well for Optimum Health）からの抜粋の英文に出てくる単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べ、音読の練習をする。また、内容に関する英語の問いに英語で答えられるようにしておく。	60分
	【復習】予習で意味のわからなかった単語や表現、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	20分
第3回	日本の食文化（２）：「伝統的な日本食」（The Traditional Japanese Diet）	
	【予習】アンドリュー・ワイル博士（Dr. Andrew Weil）の著書『最良の健康状態を保つための食事』（Eating Well for Optimum Health）からの抜粋の英文に出てくる単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べ、音読の練習をする。また、内容に関する英語の問いに英語で答えられるようにしておく。	60分
	【復習】予習で意味のわからなかった単語や表現、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	20分
第4回	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。	40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。	20分
第5回	Unit 1 : Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (2)－C. Reading Comprehension（内容理解）, D. Useful Expressions（役に立つ表現）, E. Structure（文法）, F. Dictation（ディクテーション）, 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、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	40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。	20分
第6回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (1)－A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】　Unit 2 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	40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。	20分
第7回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (2)－C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】　Unit 2: 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 Expression, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	40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。また、中間試験に向けて、第２，３回の授業で扱ったプリント、及び教科書 Unit 1, 2 の総復習を行う。	120分
第8回	中間試験、Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (1)－A. Key Words	
	【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。	20分
	【復習】　予習で意味のわからなかった単語や語句について授業で受けた説明を整理し、理解する。	20分
第9回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (2)－B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【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。	40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。	20分
第10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。	40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。	20分

第11回	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。	40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。	20分
第12回	Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (2)－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。	40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。	20分
第13回	Unit 5: The Importance of Balance バランスのとれた食事の重要性 (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。	40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。	20分
第14回	Unit 5: The Importance of Balance バランスのとれた食事の重要性 (2)－C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, 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, F. Dictation, G. Food Bite の答えを考えておく。	40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。	20分
第15回	学習のまとめ	
	【予習】　なし。	40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。また、最終試験に向けて、教科書 Unit 3～5 の総復習を行う。	120分

授業科目名	英語 II	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
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 I	後継科目	なし。
関連科目	なし。		

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、レシピー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、レシピーに関する語彙、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、レシピーに関する英語の語彙や表現を習得している。
LO-2	【技能】英語の話し言葉・書き言葉を理解し、伝えたいことを表現できる。
LO-3	
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピー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)	30	25	25			20			100
LO-1	20	10	10			5			45
LO-2	10	10	10			5			35
LO-3									
LO-4		5	5			10			20
LO-5									

備考	【成績評価方法】 望月：最終試験 約60%、授業への参加・予習状況［その他、A］約40%で評価する。 Scanlan：Grades will be based on inclass completion of worksheets (50%) and the final test.(50%) （授業中のワークシート記入 (50%) と最終試験(50%) によって評価を行う。） 【グループ分けと授業運営方法】

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ(1)－A. Key Words（キーワードの意味）, B. Reading Passage（英文読解） プレゼンテーションのグループ分け	
	【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。	40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。	20分
第2回	Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ(2)－C. Reading Comprehension（内容理解）, D. Useful Expressions（役に立つ表現）, E. Structure（文法）, F . Dictation, G. Food Bite（食物栄養学に関するクイズ） グループごとにプレゼンテーションの内容について協議(1)	
	【予習】　Unit 5: 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。	40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。	20分
第3回	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） プレゼンテーションのグループ分け	
	【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。	40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。	20分
第4回	Unit 6: Diets for Different Needs 異なる必要性に応じた食事(2)－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） グループごとにプレゼンテーションの内容について協議(1)	
	【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, F . Dictation, G. Food Bite の答えを考えておく。	40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。	20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 (1)－A. Key Words, B. Reading Passage グループごとにプレゼンテーションの内容について協議(2)	
	【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。	40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。	20分
第6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 プレゼンテーション原稿の提出締切日	
	【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, F . Dictation, G. Food Bite の答えを考えておく。	40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。	20分
第7回	学習のまとめ：プレゼンテーション・リハーサル これまでに学習してきた食物栄養に関する語彙・表現を使ってプレゼンテーション原稿を作成し、発表する。	
	【予習】　プレゼンテーション用の原稿を作成する。また、プレゼンテーションの練習をする。	120分
	【復習】　本番のプレゼンテーションに向けて、プレゼンテーション用の原稿を推敲する。	60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）	20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）	40分
	【復習】　Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	20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	40分
	【復習】　Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	20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	40分
	【復習】　Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	20分
第12回	Recipes: their style and expressions （レシピー：そのスタイルと使われる表現）	
	【予習】　Work on the homework assigned in the last lesson	40分
	【復習】　Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	20分
第13回	original recipe/error correction （レシピーを作る／誤りの訂正）	
	【予習】　Make her/his own recipe （自分のレシピーを作る）	120分
	【復習】　Review of her/his corrected recipe （添削を受けた自分のレシピーを確認・復習する）	60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）	120分
第15回	学習のまとめ：プレゼンテーション	
	【予習】　プレゼンテーション用の原稿を確認し、必要に応じて加筆・修正を行う。また、プレゼンテーションの練習をする。	120分
	【復習】　最終試験に向けて、教科書 Unit 6: Diets for Different Needs, Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet, Unit 8 Managing Body Weight の復習を行う。	120分