

食物栄養学科教育課程

(令和元年度入学生に適用)

区分	授業科目	講義 演習 実習 の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考			
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭								
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選										
教 養 科 目	現代社会と人間	講	1		東野・小平	1													
	コミュニケーション論	ク	2		樋口	2													
	国語表現法	演	1		(奥野)	2													
	心理学の基礎		2		樋口								2						
	日本国憲法	講	2		(彼谷)	2									2				
	化学の基礎	ク	2		(岡田)	2													
	情報処理演習Ⅰ	演	1		(堀田)樋口	2									1				
	情報処理演習Ⅱ	ク	1		(堀田)樋口			2							1				
	ビジネススキル演習	ク	1		中根					2									
	運動と健康	講	1		(大門)	1									1				
	健康スポーツⅠ	実技	1		(大門)立島			2							1				
	健康スポーツⅡ	ク	1		立島												ゴルフ・スノース ボード (集中講義)		
	英語Ⅰ	演	1		望月	2									1				
	英語Ⅱ	ク	1		望月 (スキヤンラン)			2							1				
	キャンパス & ホームステイプログラム	ク	2		望月														
教養科目計			4	16		3	11	4	2		2		2	12	12				
専 門 科 目	社会生活と健康	食生活論	講	1		大森	1							1	1				
		公衆衛生学	公衆衛生学Ⅰ	ク	2		角田				2				2	2		☆(注3)	
			公衆衛生学Ⅱ	ク	2	°	角田						2			2	2		「公衆衛生学Ⅰ・同Ⅱ」の 2科目履修すること。
		社会福祉概論	ク	1	°	(清水)					1				1	1		☆(注3)	
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学	ク	2		田淵		2						2	2			
			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	講	2	°	(山本)			2						2	2			
		生化学	生化学Ⅰ	ク	2		藤田				2					2	2		
			生化学Ⅱ	ク	1	°	藤田						1			1	1		
	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	ク	1		竹内	3								1	1		
			食品学総論	講	2		竹内		2							2	2		
			食品学各論	講	2		竹内				2					2	2		
		食品加工学	ク	2		竹内						2			2	2			
食品衛生学		食品衛生学	ク	2		角田		2							2	2			
		食品衛生学実験	実	1	°	角田						3			1	1			

区分	授業科目	講義 演習 実習の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考
			必修	選択 (注1)		1 学 年				2 学 年				栄養士	栄養教諭	
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選					
専 門 科 目	栄 養 と 健 康	栄 養 学 総 論 講	2		藤 田		2						2	2	☆ (注3)	
		応 用 栄 養 学 I	〃	2	大 森		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 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 I	講	2		高 木 尚	2						2	2		
		栄 養 指 導 論 II	〃	2°	高 木 尚			2					2	2		
		栄 養 指 導 論 実 習	実	1°	高 木 尚					3			1	1		
		公 衆 衛 生 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		
調 理 学 実 習 I			実	1	中 根	3						1	1			
調 理 学 実 習 II			〃	1	深 井	3						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		太 田		2					2	2		
		献 立 作 成 実 習	実	1°	高木・太田			3				1	1			
		給 食 管 理 実 習	〃	1°	太田・中根				4			1	1			
		給 食 管 理 校 外 実 習	〃	2°	太田・高木							2	2	※ (注2)		
総 合		栄 養 士 総 合 演 習	演	1	食物専任教員					2						
卒 研	卒 業 研 究	〃	2	食物専任教員					4							
専 門 科 目 計			34	24		14	0	15	7	8	18	8	16	55	55	
総 計			38	40		17	11	19	9	8	20	8	18	67	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。

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		科目名	単位数		
	講義 又は 演習	実験 又は 実習		講義 又は 演習	実験 又は 実習	
社会生活と健康	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	}	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

(令和2年度入学生に適用)

区 分	授 業 科 目	講義 演習 実習 の別	単 位 数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎 週 授 業 時 間 数				備 考			
			必修	選択		1 学 年		2 学 年					
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選				
栄養に係る教育に 関する科目	学校栄養指導論	講		2	(飯野)太田			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)太田・ 田淵・裨苗			2				
		教 育 心 理 学	〃		2	樋 口		2					
		特別支援教育概論	〃		1	(河 崎)		1					
		小 計			6			4	2				
	道徳、総合的な 学習の時間等の 内容及び生徒指 導、教育相談等 に関する科目	教育課程、道徳・ 総合的な学習の時 間・特別活動指導 及び教育方法総論	〃		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	太田(長尾)							校外実習 2年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教育)	演		2	太田・田淵・ 樋口・嵩木 ^商						2	
		小 計			4					3	2		
	計			14			4	6	3	2			
	合 計			16			4	8	3	2			

栄養教諭二種免許状取得教育課程

(令和元年度入学生に適用)

区 分	授 業 科 目	講義 演習 実習 の別	単 位 数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎 週 授 業 時 間 数				備 考			
			必修	選択		1 学 年		2 学 年					
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選				
栄養に係る教育に 関する科目	学校栄養指導論	講		2	(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・裨苗			2				
		教 育 心 理 学	〃		2	樋 口		2					
		特別支援教育概論	〃		1	(河 崎)		1					
		小 計			6			4	2				
	道徳、総合的な 学習の時間等の 内容及び生徒指 導、教育相談等 に関する科目	教育課程、道徳・ 総合的な学習の時 間・特別活動指導 及び教育方法総論	〃		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	太田(長尾)							校外実習 2年次夏期休暇中
		教職実践演習(栄養教育)	演		2	太田・田淵・ 樋口・嵩木 ^商						2	
		小 計			4					3	2		
	計			14			4	6	3	2			
	合 計			16			4	8	3	2			

授業科目名	食生活論			科目コード	F111-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識		後継科目	公衆栄養学 ・ 、社会福祉論					
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切な栄養摂取の方法を考える能力を培うことを目標とする。								
キーワード	食文化と歴史 食の課題								
テキスト・ 参考書等	岡崎光子 食生活論 光生館 岡村友理香 海陸留美 小野尚美 小野章史 浅田憲彦 大森聡 東保美香 めざせ！栄養士・管理栄養士								
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	評価方法/その他 A は講義に取り組む態度を評価する。								

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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	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】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】今までの講義内容をまとめながら自分の目指す栄養士像を具体化する。	60分

授業科目名	公衆衛生学			科目コード	F111-21				
科目区分	専門科目・栄養士専門基礎科目・社会生活と健康		担当教員名	角田 香澄					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目	公衆衛生学					
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・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 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が学習してください。								
キーワード	環境 化学物質 疾病の疫学								
テキスト・ 参考書等	イラスト社会・環境と健康-公衆衛生学- 東京教学社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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)	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課題レポートで成績評価を行います。出席状況(欠席・遅刻)や学習姿勢も考慮します。定期試験では誤問の多い設問には模範解答を示しながら解説します。またレポートにはコメントをつけて返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	資料 資料 日時：1組4/23（木）2限 2組4/24（金）5限 内容：オリエンテーション・健康とはなにか	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】質問が出ましたので回答課題を実施する。	0分
第2回	第2回資料 日時：4月30日（木）2 - 1 4月27日（月）2 - 2 内容：公衆衛生の概念・歴史	
	【予習】 2-1の学生さんはこちらも確認PCの調子が悪いのでZOOM質問コーナーは閉鎖します。メールで質問してください。	60分
	【復習】質問が出ましたので回答課題を実施する。	60分
第3回	資料 日時：5月7日（木）2限（2-1）5月8日（金）5限（2-2） 内容：集団の健康に関連する要因（微生物）	
	【予習】イラスト食品の安全性を準備する	60分
	【復習】質問が出ましたので回答課題を実施する。	60分
第4回	資料 日時：5月14日（木）2限（2-1）5月11日（月）3限（2-2） 内容：集団の健康に関連する要因（化学物質）	
	【予習】イラスト食品の安全性を準備する。	60分
	【復習】質問が出ましたので回答課題を実施する。	60分
第5回	第5回資料 日時：5月21日（木）2限（2-1）5月18日（月）3限（2-2） 内容：集団の健康に関連する要因（たばこ、飲酒、栄養）	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】質問が出ましたので回答課題を実施する	150分
第6回	第6回資料 日時：5月28日（木）2限（2-1）5月25日（月）3限（2-2） 内容：集団の健康に関連する要因（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】質問出ましたので回答課題を実施する。 Short sleep duration is associated with reduced leptin, elevated ghrelin, and increased body mass index.	90分
第7回	日時：6月4日（木）2限（2-1）6月1日（月）3限（2-2） 内容：集団の健康に関連する要因（環境） 持ち物：教科書	
	【予習】該当部分を読み、理解しておく。	60分
	【復習】ノート等を整理し、理解を深める	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			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				
実務経験									
開講時期	2年後期			授業の方法	講義				
必修・選択	選択			単位数	2単位				
前提科目(知識)	公衆衛生学			後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格・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 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が学習してください。								
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。出席状況(欠席・遅刻)や学修姿勢も考慮します(配点は成果発表に含みます)。定期試験では誤問の多い設問には模範解答を示しながら解説します。またレポートにはコメントをつけて返却します。								

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	
	【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	
	【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	清水 剛士					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目	公衆衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許・社会福祉主事任用資格の各資格に必須								
授業の概要	少子高齢社会における社会福祉の諸問題に目を向けて、社会福祉の理念・歴史・制度・福祉活動の動向と課題を学ぶ。保健・医療・福祉の3分野に、栄養士・管理栄養士が他職種と連携をとりながら、どのような役割を担っているかを修得する。								
学習目標	社会福祉の根底である人間生活の援助のあり方を求めて、栄養士・管理栄養士が社会福祉にかかわる専門職としての心得てほしい社会福祉援助技術の基本的な考え方を理解する。								
キーワード	栄養士 社会福祉 社会保障 食生活 援助技術								
テキスト・ 参考書等	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					
実務経験	1987年～2005年にわたり、富山医科薬科大学医学部大学院生、助手、講師、助教授として勤務。								
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。 採点した答案用紙を、成績入力後に返却している。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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					
実務経験	1987年～2005年にわたり、富山医科薬科大学医学部大学院生、助手、講師、助教授として勤務。								
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 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。 レポートは、実習項目ごとに内容をチェックして評価した後、次回以降の授業の際に返却している。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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 解剖生理学実験は、第1回目を2年1組：4月27日(月)に、第2回目を2年1組：5月5日(火)、2年2組：5月4日(月)に9:10～11:30	
	【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 第2回も自宅で行えることを実施します。結果と考察は、大学で実験してからレポートへ記入してください。	
	【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 今週からは実験ができると期待していたのですが、新型コロナウイルス感染終息の目途が立っていないため、しばらく遠隔授業が続きます。	
	【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 今回から、「顕微鏡による各臓器組織標本の観察」を始めます。本来ならば、大学の理科学実験室にある顕微鏡を使っての実験ですが、自宅できるように組織の顕微鏡写真をアップしました。	
	【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 今回も「顕微鏡による各臓器組織標本の観察」を実施します。	
	【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 顕微鏡による各臓器組織標本の観察 対面授業 実験内容は当日に伝達します。	
	【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 顕微鏡による各臓器組織標本の観察 対面授業 実験内容は当日に伝達します。	
	【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 対面授業 実験内容は当日に伝達します。	
	【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 対面授業 実験内容は当日に伝達します。	
	【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 対面授業 レポート作成	
	【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	<p>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。 対面授業 実験内容は当日に伝達します。</p>	
	【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	<p>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 対面授業 レポート作成</p>	
	【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	<p>各臓器組織標本観察の実験レポートの作成・提出 対面授業 実験内容は当日に伝達します。</p>	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分
第14回	<p>献血・尿検査の実験レポートの作成・提出 対面授業 実験内容は当日に伝達します。</p>	
	【予習】レポート作成	45分
	【復習】レポート作成	90分
第15回	<p>実験全体の総括 対面授業 レポート作成</p>	
	【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					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			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な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ィ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 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 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・骨格筋系の科学 (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 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 呼吸・循環器系の科学 (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 運動とスポーツの背景 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 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2 運動生理学6 - 1 体力測定・トレーニング効果 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3 運動生理学6 - 2 体力測定・トレーニング効果 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	レポートの説明資料レポートの内容と資料の説明	
	【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 (まとめ) 模擬テスト解説	
	【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	模擬テスト (まとめ) 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箇所確認	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	山本 誠士					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	解剖生理学、生化学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	病理学の役割から始まり、細胞の障害や再生・修復、さらに動脈硬化症、高血圧症、癌などの病因・病態について概説する。また、代謝異常を示す疾患や遺伝的疾患である先天異常の原因などについても学習する。循環障害で起こる病気について、さらに、生体防御反応としての炎症や免疫機能について学習する。								
学習目標	動脈硬化症、高血圧症、糖尿病、癌など食生活の改善である程度予防できる病気を中心に、病気の成り立ちを理解する。								
キーワード	疾病、細胞傷害、循環障害、先天異常、炎症、免疫、腫瘍								
テキスト・ 参考書等	カラーで学べる「病理学」・ヌーベルヒロカワ								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病について説明ができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考									

授業計画

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

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

授業科目名	生化学			科目コード	F113-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養学総論		後継科目	生化学、生化学実験					
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体を構成する生体分子の働きやその生体内での変換過程を分子レベルで解説する。								
学習目標	生体を構成するタンパク質、脂質、糖質などの生体内分子の働きや代謝過程を分子レベルで理解する。								
キーワード	細胞、糖質、脂質、タンパク質、核酸、酵素、代謝								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学 第3版」 藺田勝編 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. Webシラバス復習問題の回答率。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	細胞の構造 (2-1...4/23 1限、2-2...4/21 3限) 【遠隔授業の方法】	
	【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。 復習問題(4/24までに回答してください)	120分
第2回	糖質 (2-1...4/30 1限、2-2...4/28 3限) 授業ノート2回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 1回目のQ&A	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	脂質 (2-1...5月7日(木)1限、2-2...5月5日(火)3限) 授業ノート3回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 2回目のQ&A	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(5/8までに回答)	120分
第4回	タンパク質とアミノ酸 (2-1...5月14日(木)1限、2-2...5月12日(火)3限) 授業ノート4回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 3回目のQ&A	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(5/15までに回答)	120分
第5回	酵素(2-1...5月21日(木)1限、2-2...5月19日(火)3限) 授業ノート5回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 4回目のQ&A	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(5/22までに回答)	120分
第6回	核酸と生体エネルギー(2-1...5月28日(木)1限、2-2...5月26日(火)3限) 授業ノート6回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 5回目のQ&A	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 前半のまとめ【中間テスト】(実施日調整中)	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	生体エネルギー (2-1...6月1日(月)5限、2-2...6月2日(火)4限) 授業ノート8回目	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 生化学 6回目Q&A	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(6/7 21:00までに回答)	120分
第9回	糖質の代謝 解糖系	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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 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11回	糖質の代謝 糖新生、グリコーゲンの合成と分解	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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 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13回	脂質の代謝 様々な脂質の代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	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	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			科目コード	F113-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	栄養学総論、生化学		後継科目	生化学実験					
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養について理解を深めるため、ヒトの体に微量存在する分子の働きについて説明する。また、ヒトが生命活動を行うしくみを分子レベルで解説する。								
学習目標	生体内の微量成分のはたらきを理解する。また、ヒトが生命活動を行う上で重要なしくみを分子レベルで理解する。								
キーワード	ビタミン、ミネラル、遺伝子発現、細胞間情報伝達、生体防御機構								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「生化学 第3版」 園田勝編 羊土社								
学修成果	学生が獲得す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への取り組む姿勢を評価する。 小テストの解答は毎回の授業で行い、期末試験の解答は後日webシラバス上に記載する。								

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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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				
実務経験									
開講時期	2年後期			授業の方法	実験				
必修・選択	選択			単位数	1単位				
前提科目(知識)	栄養学総論、生化学、生化学			後継科目	無し				
関連科目	解剖生理学、食品学、栄養学、臨床栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	生化学実験では、消化酵素とビタミンに関する実験を行い、栄養学総論・生化学・生化学で学んだ知識を確実に身につけてもらいます。								
学習目標	栄養学総論・生化学・生化学で学んだ知識を実験を通して確実に身につけることを到達目標としています。								
キーワード	実験、消化酵素、ビタミン、たんぱく質								
テキスト・ 参考書等	プリントを配布								
学修成果	学生が獲得す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 - ション 実験の概要説明、使用器具等の説明	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第2回	唾液アミラ - ゼ 唾液アミラ - ゼによるデンプンの消化作用	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第3回	唾液アミラ - ゼ 唾液アミラ - ゼの力価測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第4回	ペプシン 消化に及ぼす pH の影響	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	ペプシン 消化に及ぼす温度の影響、加熱時間と酵素活性の失活程度の関係	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第6回	リパ - ゼ 脂質消化における胆汁酸の作用	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第7回	リパ - ゼ 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 C L - アスコルビン酸標準液による 2, 6 - D P I - N a 溶液の力価測定	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第9回	ビタミン C 大根およびレモン中の L - アスコルビン酸の定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第10回	ビタミン B 1 米糠およびビタミン B 1 中のビタミン B 1 の簡易定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分

第11回	ビタミンA 食品中のビタミンAおよびプロビタミンAの検出	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	プロビタミンA 緑黄色野菜の色素のカラムクロマトグラフィ -	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量法の理論、しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量の準備	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	キエルダ - ル窒素の定量 しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量の結果のまとめ、レポート作成	
	【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						
実務経験	食品企業にて食品研究・開発部門に勤務（19年）								
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・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（化学実験とは、モル・規定計算の説明、ピペット操作など）	
	【予習】テキスト1～5ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算ができるようにしておくこと。	30分
第3回	実験の基礎（化学計算、実験器具の使用法など）	
	【予習】テキスト6～18ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】モルや規定の計算がスムーズにできるようにしておくこと。	30分
第4回	中和滴定（試薬調製）	
	【予習】テキスト19～22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第5回	中和滴定（食酢中の酢酸定量）	
	【予習】テキスト22ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第6回	中和滴定（計算およびレポート作成）	
	【予習】特になし。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	60分
第7回	沈澱滴定（硝酸銀標準溶液の調製）	
	【予習】テキスト26～27ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分
第8回	沈澱滴定（しょうゆの塩分定量、計算およびレポート作成）	
	【予習】テキスト27～28ページ、該当部分を読んでおくこと。レポートの作成法について、第6回の授業で配布したプリントをもう一度読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめてレポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	60分
第9回	水分の定量（迅速法）	
	【予習】テキスト52～53ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業開始前までに提出すること。	120分
第10回	粗脂肪の定量（定量の準備と酸価の定量）	
	【予習】テキスト59～61ページを読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめておくこと。	30分

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

授業科目名	食品学総論			科目コード	F115-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸						
実務経験	食品企業にて食品研究・開発部門に勤務（19年）								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品学実験	後継科目	食品学各論						
関連科目	食品学実験、食品学各論、食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	身近な食品を例に挙げながら、食品の成分を化学構造や物性面から解説する。また、食品の機能性について、法制度を含めて解説する。授業は、パワーポイントを使用した講義形式で行う。								
学習目標	食品中に含まれる成分について、化学・物理・栄養学的に理解できることを目標とする。また、食品機能の表示に関する法制度についても理解を深める。								
キーワード	食品成分、食品化学								
テキスト・ 参考書等	「食品学総論第3版」、辻英明ら編、講談社 (食品学実験の参考書と同じ)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解し、その知識を身につけている。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。								
LO-5									
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、覚えなければならぬことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。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 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 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						
実務経験	食品企業にて食品研究・開発部門に勤務（19年）								
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	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） 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。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	4月21日5限 授業オリエンテーション、穀類（米、小麦など） 5～11頁 ここをクリックして授業開始（ユーチューブ動画）	
	【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、成分の特徴について、理解を深めておく。	90分
第2回	日時：4月27日 1組3限、2組4限 内容：穀類（小麦、大麦、とうもろこし、そば、その他） 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、穀類の栄養特性、じゃがいもとさつまいもの成分的な差異、大豆の成分について理解を深めておくこと。	90分
第3回	日時：5月4日 1組3限、2組4限 内容：イモ類、豆類について 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【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。	90分
第4回	日時：5月11日 1組3限、2組4限 内容：種実類、野菜類、果実類について 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【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、肉の熟成については、理解を深めておく。	90分
第5回	日時：5月18日 1組3限、2組4限 内容：キノコ類、藻類、肉類について 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【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	日時：5月25日 1組3限、2組4限 内容：乳類、卵類、魚介類について 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【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	日時：6月2日 5限 内容：魚介類（後半）、調味料について 準備： 筆記用具、ノート、テキスト	
	【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ておくこと。	90分
第10回	アレルギー表示	
	【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	添加物表示等について	
	【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、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	特定保健用食品、栄養機能性食品について 参考資料 参考資料	
	【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。特定保健用食品については、重要な事項なので講義した内容については、もろさ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おくこと。授業内で発表してもらう。	60分
	【復習】重要語句について詳細な説明ができるようにしておくこと。	150分
第15回	総括・重要事項のまとめ	
	【予習】これまで学んだことを校外実習で生かせるようにしておく。	120分
	【復習】定期テストに向けて、重要語句と重要事項について理解し、必要事項を覚えておくこと。	480分

授業科目名	食品加工学			科目コード	F115-23				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸						
実務経験	食品企業にて食品研究・開発部門に勤務（19年）								
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、食品加工・保蔵の意義 食品保蔵の方法	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握しておくこと。該当部分のテキストをあらかじめ読んでおくこと。	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。 スライド図表	90分
第2回	食品加工加工法の分類、主な食品加工法とその原理	
	【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、特徴的な食品加工法については原理を含めて理解すること スライド図表	90分
第3回	食品の包装、米加工品	
	【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、包装材料の特徴について理解を深めておく。 スライド図表	90分
第4回	小麦加工品、豆類加工品、豆類加工品について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、大豆の加工品については、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第5回	野菜や果実の加工品、肉類の加工品、乳製品の加工品について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、乳類の加工食品については、加工原理を含めて理解を深めておく。 スライド図表	90分
第6回	乳類の加工品（つづき）、卵の加工品、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、チーズの製造原理、各種水産加工品の種類について、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第7回	水産加工品、植物・動物油脂、油脂の加工品について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種水産加工食品の特徴、各食用油脂の特徴、加工油脂技術について、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第8回	発酵食品、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、味噌や醤油の製造方法、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。 スライド図表	90分
第9回	実力認定試験対策	
	【予習】実力認定試験の過去問題について解答できるようにしておく	60分
	【復習】正答できなかった過去問題について、正答を導き出せるようにしておく	90分
第10回	実力認定試験の答え合わせ	
	【予習】模範解答を調べておくこと	60分
	【復習】不正解だった問題について、その分野について再度勉強する。	90分

第11回	菓子類の食品加工について	
	【予習】 ケーキ類の作り方について調べておく	60分
	【復習】 食品工場におけるケーキ類の作り方についてレポート作成する	90分
第12回	食品の安全について 社会との関連についての考察	
	【予習】 BSEについて調べておく	60分
	【復習】 食品の安全情報について、社会とのコミュニケーションの難しさや留意点についてレポート作成	90分
第13回	これまで得た様々な知識を実際にどのように生かすかについて学ぶ	
	【予習】 これまで様々課題に直面した時にどのような考え方をしてきたのか振り返っておく	60分
	【復習】 今回の授業で気づいたことについてレポート作成	90分
第14回	重要ワード、重要テーマについての再確認	
	【予習】 重要テーマについて各自まとめておくこと。授業中に発表してもらう。	60分
	【復習】 重要ワードについて理解するとともに、重要テーマについては説明できるようにしておく。	150分
第15回	総括・重要事項のまとめ	
	【予習】 自分なりに重要ワードや重要テーマを纏め、定期試験にむけての準備を進めておく。	120分
	【復習】 定期テストに向けて、重要語句と重要テーマについて理解し、必要事項を覚えておくこと。	480分

授業科目名	食品衛生学			科目コード	F115-30				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生			担当教員名	角田 香澄				
実務経験									
開講時期	1年後期			授業の方法	講義				
必修・選択	必修			単位数	2単位				
前提科目(知識)	食品学総論			後継科目	食品衛生学実験				
関連科目	調理学 給食管理実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・フードスペシャリスト資格・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	食品が生産され人に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。時々行う小テスト結果や出席状況(欠席・遅刻)も考慮します(出席状況の配点は小テストに含みます)。定期試験では誤問の多い設問には模範解答を示しながら解説します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション・微生物学総論	
	【予習】なし	0分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第2回	食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒（サルモネラ菌・カンピロバクター）	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第3回	細菌性食中毒（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（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】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第5回	細菌性食中毒（腸炎ピブリオ・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】テキストの該当範囲を読み直す。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分

第11回	H A C C P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H A C C P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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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】テキストの該当範囲を読みなおす。	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					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	食品衛生学		後継科目	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質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、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	実験内容を理解し、他者へわかりやすく説明することができる。								
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		30	20			100
LO-1									
LO-2			50						50
LO-3					30				30
LO-4									
LO-5						20			20
備考	Aは実習態度とする。 実験ノートにはコメントを添えて返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	第1回 食品衛生学実験の概要説明	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】質問が出ましたので回答第1回ご苦労様でございます。課題をため込むと後が大変ですよ、早速やりましょう。課題の提出日を変更します。第4回の実験の際に集めます。詳細な日時はお知らせします。	60分
第2回	日時：2-1 4月28日（火）13：10～ 2-2 4月29日（水）9：10～ 内容：お家で実験しようpart 1(微生物編：スタンプ培地による培養) 準備するもの：A3サイズの実験書（指令書付き）・スタンプ培地・自由な発想	
	【予習】 2-2組はこちらも確認	40分
	PCの調子が悪いのでZOOM質問コーナーは閉鎖します。通常通りメールで質問してください。 【復習】課題を実施する。 2-1：投票結果 授業17票 休講23票 無回答2票 よって次週は休講とします。 *課題提出：5月4日までにメールで送信	60分
第3回	資料 日時：2-1 5月12日（火）13:10- 2-2 5月13日（水）9:10- 内容：スタンプ培地による培養の考察	
	【予習】自身の書いたレポートを準備する。	40分
	【復習】質問が出ましたので回答 課題を実施する	60分
第4回	日時：2-1 5月19日（火）13：10～ 2-2 5月20日（水）9：10～ 内容：お家で実験しようpart.2(食品添加物編) 準備するもの：実験書・実験キット・自由な発想	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】レポートを書く 提出期限：両クラスとも5月25日（月）前回同様にメール添付で提出 メール添付できない場合は別途相談してください。	60分
第5回	第5回資料 日時：2-1 5月26日（火）13:10- 2-2 5月27日（水）9:10- 内容：食品添加物に関する実験の考察	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】課題を実施する。	60分
第6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】実験ノートをまとめる	60分
第7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8回	微生物学総論、一般生菌数の検査の準備	
	【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9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10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11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	
	【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	ブドウ球菌の植菌・培養、ストリークの準備、グラム染色 (ヨーグルト・納豆)	
	【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	ブドウ球菌のストリーク・グラム染色 (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14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15回	プレゼンテーション大会	
	【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					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	無し		後継科目	生化学、生化学、生化学実験					
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. 復習問題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	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。 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。 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3回	消化・吸収 消化のしくみ	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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	消化・吸収 各栄養素の消化・吸収	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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	炭水化物の栄養 糖質の役割	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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	120分
第6回	炭水化物の栄養 糖質の体内代謝、食物繊維	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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7回	栄養学総論 前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。 まとめプリント：	120分
	【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	脂質の栄養 脂質のはたらきと体内動態	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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9回	脂質の栄養 脂質の体内代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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10回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の体内代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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11回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の量と質	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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12回	ビタミンの栄養	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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13回	ミネラルの栄養	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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14回	水・電解質の栄養学的意義	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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：	120分
第15回	エネルギー代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。 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： 期末テスト対策プリント：	120分

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養学総論		後継科目	応用栄養学 応用栄養学実習					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージの生活習慣、運動時や特殊環境下での身体変化やその栄養摂取法について学ぶ。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等	渡邊早苗 松田早苗 真野由紀子他 Nブックス応用栄養学概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
LO-2	(該当せず)								
LO-3	(該当せず)								
LO-4	知識を積極的に修得しようとする意欲をもつ。								
LO-5	(該当せず)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考	試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明 成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメントについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメントについて理解を深める。	120分
第2回	栄養必要量の科学的根拠（食事摂取基準、エネルギー必要量）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠（食事摂取基準、エネルギー必要量）について理解を深める。	120分
第3回	栄養必要量の科学的根拠（たんぱく質・脂質・炭水化物の食事摂取基準策定の科学的根拠）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠（たんぱく質・脂質・炭水化物の食事摂取基準策定の科学的根拠）について理解を深める。	120分
第4回	栄養必要量の科学的根拠（ビタミン・ミネラルの食事摂取基準策定の科学的根拠、活用に関する基本的事項）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠（ビタミン・ミネラルの食事摂取基準策定の科学的根拠、活用に関する基本的事項）について理解を深める。	120分
第5回	妊娠期（妊娠期の概要、栄養アセスメント）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】妊娠期（妊娠期の概要、栄養アセスメント）について理解を深める。	120分
第6回	妊娠期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】妊娠期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分
第7回	授乳期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】授乳期について理解を深める。	120分
第8回	乳児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】乳児期について理解を深める。	120分
第9回	幼児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】幼児期について理解を深める。	120分
第10回	学童期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】学童期について理解を深める。	120分

第11回	思春期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】思春期について理解を深める。	100分
第12回	成人期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成人期について理解を深める。	100分
第13回	更年期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】更年期について理解を深める。	120分
第14回	高齢期（生理的特徴、栄養アセスメント）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】高齢期（生理的特徴、栄養アセスメント）について理解を深める。	120分
第15回	食事摂取基準 各論について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】食事摂取基準 各論について理解を深める。	160分

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-23				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	応用栄養学		後継科目	応用栄養学実習					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	ライフステージごとの身体的特徴や食事摂取基準を理解しながら、健康増進のための食事の在り方について修得します。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような食事の在り方を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等	桑守豊美 志塚ふじ子「ライフステージの栄養学－理論と実習－」(株)みらい ライフステージ実習栄養学－健康づくりのための栄養と食事－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	評価方法/その他 Aは講義に取り組む態度を評価する。 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 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						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	応用栄養学	応用栄養学	後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージや、運動時や特殊環境下のための献立作成ができるとともに、調理技術を習得する。また、その献立を基に栄養指導できるような資質を習得する。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を保持増進できるような献立作成・調理技術、栄養指導法を習得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準 献立作成								
テキスト・ 参考書等	ライフステージ 実習栄養学 第6版 健康づくりのための栄養と食事 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栄養摂取法を習得する。								
LO-2	栄養士として、適切な献立作成能力及び調理技術を習得する。								
LO-3	様々なケースに対して、既履修科目の知識や参考教材等を検索することで、より望ましい献立作成ができるようにする。								
LO-4	献立作成、調理実習に対して積極的な態度を習得する。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70			30			100
LO-1			20						20
LO-2			30						30
LO-3			20						20
LO-4						30			30
LO-5									
備考	評価方法/その他 A は講義に取り組む態度を評価する。								

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、実習 の説明	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	30分
	【復習】献立作成に必要な資料を収集して、目を通しておく。	30分
第2回	調理実習 妊娠期（共通献立）	
	【予習】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	実習 説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】高齢期の食事のポイントについて予習	30分
	【復習】実習 の献立について作り方、注意点を把握しておく。	70分
第4回	調理実習 離乳期（共通献立、調乳）	
	【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5回	実習 説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】高齢期の食事のポイントについて予習	30分
	【復習】実習 の献立について作り方、注意点を把握しておく。	70分
第6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	70分
第7回	実習 説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】高齢期の食事のポイントについて予習	30分
	【復習】実習 の献立について作り方、注意点を把握しておく。	60分
第8回	調理実習 高齢期（共通献立+自作一品）	
	【予習】調理実習献立の予習、自作献立の試作	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9回	実習 説明、自作献立立案	
	【予習】アレルギー対応の食事のポイントについて予習	30分
	【復習】実習 の献立について作り方、注意点を把握しておく。	60分
第10回	調理実習 アレルギー対応食（共通献立）	
	【予習】調理実習献立の予習、自作献立の試作	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	自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第12回	調理実習 自作献立	
	【予習】調理実習献立の予習、自作献立の試作	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第13回	自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第14回	自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第15回	調理実習 自作献立	
	【予習】調理実習献立の予習、自作献立の試作	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分

授業科目名	臨床栄養学			科目コード	F131-31				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	稗苗 智恵子						
実務経験	富山県立中央病院栄養管理課に26年余勤務し、栄養管理・栄養指導およびNST（栄養サポートチーム）等の業務経験。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養学総論、食品学総論、解剖生理学等	後継科目							
関連科目	臨床栄養学、臨床栄養学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	傷病者に対し、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。 誤答の多い設問は解説をする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	1組 4/24 2組 4/22 オリエンテーションと第1回の授業について 添付ファイル1 3教科の授業進め方を記載しました。	
	【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。授業中の、添付ファイル2に基づく解答用紙：1年生の復習と県民栄養調査について等の問題です。枠の中に当てはまる言葉を記入してください。自分で調べることも大切な学びです。解答はレポート用紙でもよいですし、添付のファイルに記入されても良いです。	120分
第2回	1組 5/1 2組 4/29 代謝性疾患（肥満・糖尿病） 1 前回の問題の記入状況について	
	【予習】教科書p.1～17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。 糖尿病やメタボリックシンドロームについての問題	120分
第3回	1組 5/8 2組 5/6 代謝性疾患（糖尿病・脂質異常症・高尿酸血症） 1 前回の復習と本日の授業について（音声）	
	【予習】教科書p.17～24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。 第3回 授業アンケートでの質問等 5/8現在 Q & A	120分
第4回	1組 5/15 2組 5/13 脂質異常症・循環器疾患（心不全・高血圧症） 脂質異常症ってどこ脂質が多くて判断するの	
	【予習】教科書p31～40を読み、わからない語句等を調べておくこと。 前科に授業の振り返りも授業の初めに入れていますが、理解できた部分、わからなかったことはないか1つ1つ確認をしてください。	50分
	【復習】循環器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。 他の人が思った疑問や質問を記載します。授業への理解を深めるチャンスと思って読んでみてください。、 高血圧の診断基準は？	120分
第5回	1組 5/22 2組 5/20 循環器疾患（動脈硬化症・狭心症・心筋梗塞・脳卒中） 今日授業について 臨床栄養学 の受講状況について	
	【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】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。 第5回 臨床栄養学 Q & A	120分
第6回	1組 5/29 2組 5/27 来週から学校です。起床した時間は？ 5/29（金）1組の皆さんへ：6月1日からの臨床栄養学関係の予定について、昨日の第6回臨床栄養学 の復習の欄に入れました。確認しましたか？	
	【予習】教科書p.86～98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、栄養素等との関係について理解を深めること。 クイズ 「腎臓病」過去問を列記してみました	120分
第7回	1組 6/5 2組 6/3 腎臓疾患・水・電解質	
	【予習】教科書p94～112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（ガイドライン）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8回	1組 6/12 2組 6/10 消化器疾患（嚥下障害・下痢・便秘・口腔・食堂・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、各消化管の動きと障害がある場合の食事対応の理解を深める。	120分
第9回	1組 6/19 2組 6/17 組消化器疾患（胃・腸疾患）	
	【予習】教科書p.54～68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10回	1組 6/26 2組 6/24 胆肝膵疾患	
	【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11回	1組 7/3 2組 7/1 呼吸器疾患（COPDほか）・血液疾患 試験に向けて	
	【予習】教科書p.113～132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12回	1組 7/10 2組 7/8 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13回	1組 7/17 2組 7/15 骨・歯疾患、精神・神経疾患、小児および婦人科疾患	
	【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。	50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。	120分
第14回	1組 7/24 2組 7/22 外科と栄養、悪性腫瘍と栄養	
	【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	1組 7/31 2組 7/29 まとめ・質疑応答、試験に向けて	
	【予習】授業を振り返り、自身で理解できていないと思う箇所を拾い出す	60分
	【復習】学んだことを整理する。	60分

授業科目名	臨床栄養学			科目コード	F131-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	稗苗 智恵子						
実務経験	富山県立中央病院栄養管理課に26年余勤務し、栄養管理・栄養指導およびNST（栄養サポートチーム）等の業務経験。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	臨床栄養学	後継科目	臨床栄養学実習						
関連科目	臨床栄養学、臨床栄養学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	傷病者等に対し、病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うためのアセスメント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。 誤答の多い設問は解説をする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	第1回 4/23 オリエンテーション(栄養ケア・マネジメントとは) 初めて聞く言葉がいっぱいあると思います。添付資料を基に読み込んでください。	
	【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 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 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。 Aさんの食事記録(写真等)について、朝食の食品と調味料等の重量を推計する。レポート用紙、またはエクセルファイルに、エクセルファイルで提出されても良いですし、入力ができない場合は登校されたときに用紙で提出してください。	40分
第2回	第2回 4/30 2回目授業：教科書NボックスP180～ 実習書P.2～ 前回の質問回答と授業資料 食事摂取状況調査票：最近の生活・食事等を記入しましょう。私が栄養指導実施前に、患者さんの課題等を把握する考えるために作成していた票です。やがて気づいたことで、ほめ	
	【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】授業で行った食事摂取状況や、Aさんの昼食の推計を仕上げてください。 S G A等の言葉の意味と方法等を復習する。	40分
第3回	第3回 5/7 1 栄養スクリーニングの次のステップは栄養アセスメントです。 2 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) (5/7 9:00 更新)	
	【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。 今回、特に課題を言っていない。アセスメントってなあに？と理解を深めてほしかったからです。 今回の質問等について Q&A	40分
第4回	第4回 5/14 栄養状態の記録方法： 主観的包括的評価(SGA)の評価方法	
	【予習】前回の身体計測について見直し、記録をどのようにすればよいか、実習書P.6-7を読む。	40分
	【復習】Aさんの夕食について推計を行う。登校時に提出。 食事推計用紙：送付済み 第4回 Q&A	40分
第5回	第5回 5/21 本日の授業について 栄養アセスメント(身体計測・食事調査等)	
	【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。 臨床栄養学関係クイズ 第5回臨床栄養学 Q & A	40分
第6回	第6回 5/28 栄養ケア・マネジメントの流れ： 栄養ケア計画・実施・モニタリング・評価等。クリニカルパス。医療計画の中で。	
	【予習】食事調査の目的とどのように活用できるか考えをまとめよう。	40分
	【復習】クイズ 栄養法について 次週からの授業についてお知らせ：次週からの臨床栄養学 の授業は、臨床栄養学実習とあわせて行います。0.5+1.5=2コマ : 6月1日からの授業予定	40分
第7回	第7回 1組 6/1 2組 6/4 F205 講義・演習 今までの授業について	
	【予習】今までの授業を振り返り、わからなかったところを抜き出しておく。質問を受けます。	40分
	【復習】授業アンケートに回答してください。	40分
第8回	第8回 1組 6/8 2組 6/11 クラス半分にし、F205とF306で行います。1限終了後に場所交替します。それぞれに座席指定。 授業内容：Aさんの食事調査：成分表を持参し、食品コードを拾う。F306で入力する。課題提出。	
	【予習】Aさんの食事記録について、使用食品と使用料をしっかりと記載し、持参する。	40分
	【復習】授業アンケートに記入しましょう。	40分
第9回	第9回 1組 6/15 2組 6/18 F205とF306を使用 1限終了後交替 計測・記録の方法	
	【予習】体格の計測方法を確認する。 SOAPについても。	40分
	【復習】授業アンケートに回答する	40分
第10回	第10回 1組 6/22 2組 6/25 調理実習に伴う班編成があります。(前班)1-4班はF106調理実習室、(後班)5-8班はパソコン室F306での授業です。来週は交替です。 調理は「腎臓病食」です。食品の重量を身につけることを目的に、食材の計量を行います。 後班は、病態の評価指標をまとめ、食事提供ができるように作業します。	
	【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】授業アンケートに回答する	40分

第11回	第11回 1組 6/29 2組 7/2 後班はF106 調理は「腎臓病食」です。食品の重量を身につけることを目的に、食材の計量を行います。 前班はF306 病態の評価指標をまとめ、食事提供ができるように作業します。	
	【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】授業アンケートに回答する	40分
第12回	第12回 1組 7/6 2組 7/9 前班 F106 調理実習 F106 後班 パソコン室 F306 前班 糖尿病食調理実習にあたり、食品重量確認 後班 栄養必要量の算定	
	【予習】食品使用量の把握	40分
	【復習】授業アンケートに回答する	40分
第13回	第13回 1組 7/13 2組 7/16 後班 調理実習 前班 パソコン室 食品の重量確認 栄養必要量の算定	
	【予習】使用食品量の把握	40分
	【復習】授業アンケートに回答する	40分
第14回	第14回 1組 7/20 2組 7/23 前班 調理実習 後班 パソコン室 慢性膵炎食の調理について、食品重量の把握 事例検討	
	【予習】使用食品量の把握 SOAP記録について	40分
	【復習】授業アンケートに回答する	90分
第15回	第15回 1組 7/27 2組 7/30 前班 パソコン室 後班 調理実習 事例検討 慢性膵炎食の調理にあたり食品重量の確認	
	【予習】SOAPの記録について 慢性膵炎食の食品重量把握	60分
	【復習】授業アンケートに回答する	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					
実務経験	富山県立中央病院栄養管理課に26年余勤務し、栄養管理・栄養指導およびNST（栄養サポートチーム）等の業務経験。								
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、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	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。レポート等にはコメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	1組 4/27 2組 4/23 オリエンテーション(栄養士の立場・病院食ほか)一般食献立作成から。 添付資料を読み、授業の流れを理解してください。また、15回の前半は指示された栄養素に合わせた献立作成が中心になります。食材選びや料理方法の工夫を、資料や教科書から 【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。 自分で作ることができる主菜を一覧し、調理手法、和洋中等に分けて、多様な献立を作成できるようにしておく。	30分
	【復習】1週間の献立作成を完成させる。 エクセルファイルで記入できない場合はレポート用紙に1日分を詳細に。 あとは骨組み程度で可。各種の用紙を郵送します。第3回までに完成させてください。今後、病態に合わせた献立作成の基本として用いますので。	30分
第2回	1組 4/28 2組 4/30 1 前回のアンケートであった質問への回答と、エネルギーコントロール食についての授業です 2 自分の食事1食分を表に記入し、「糖尿病食食事療法のための食品交換表」を用いて計算しましょう。計算方法は授業スライドに記入してあります	30分
	【予習】糖尿病治療のための食品交換表を準備し、授業に備える。 身近にある食品について、1人分と思う量を「はかり」で計量してみましょう 【復習】予習で行った「計量した食材」について、表の右側の欄に、各食品が表1-6または調味料やし好食品のどこに区分されるかを調べ、それぞれの1単位(80kcal)の重さを調べましょう。 糖尿病食品交換表の後ろにある索引を用いると良いでしょう。また、掲載されていなかった食品には○印をつけておいてください。どのような取り扱いをすればよい	30分
第3回	1組 5/4 2組 5/7 エネルギー管理食：糖尿病食について 1 前回の質問への回答と復習、本日の授業	10分
	【予習】2回目授業の課題、家にある食材の表区分と、1単位量の確認。 また、食品交換表を一読する。 【復習】1 自作献立1人分朝昼夕のどれか1食を、正しく計量、試作し、写真を撮り、試食レポートを作成。 6 2 出力されたものに記入したり、各自のレポート用紙に、6 に内容を記載していただければ大丈夫です。レポートは登校開始後に集めます。 3 授業に伴う質問と回答を掲載します。随時追記します。0507/11:50更新	50分
第4回	1組 5/11 2組 5/14 1 ナトリウムコントロール食：減塩食作成の工夫。自作のバランスの良い糖尿病食に基づき、エネルギー・ナトリウム・脂質の質等の管理が必要な、脂質異常食献立に展開する。 【予習】送付プリントを確認(5/8発送)	10分
	1 糖尿病食、食品成分表を用いての計算 7 2 実習書P.68～食塩制限食を読み、減塩食の工夫を考える。 【復習】1 8-2 献立を自宅で1食分(朝昼夕のうちどれか1食)、正しく計量して、写真を撮り、試食。レポートを作成する。 1-9 糖尿病食の試作とちがうもの(糖尿病食量分を試作したのであれば朝や夕など)の方が良いと思います。 2 第4回質問等 Q&A	50分
第5回	1組 5/18 2組 5/21 たんぱく質コントロール食の食事プラン：食品に含まれるたんぱく質に注目し、調べる。 教科書の他、食品成分表と腎臓病食品交換表を手元に準備してください。	30分
	【予習】自作献立中の、各食品に含まれているたんぱく質や食塩相当量がどれくらいあるのかを確認。 成分表を用いて、食品群の中で、たんぱく質が多量のもの、少ないと思うものを列記する。送付資料以外 【復習】腎臓の働きと、栄養素等の制限の関係について、考え方を整理する。Nブックス等を参考に記入してみましょう 臨床栄養学実習課題提出一覧表 第5回 臨床栄養学実習 Q&A	30分
第6回	1組 5/25 2組 5/28 たんぱく質コントロール食：腎臓病食でコントロールが必要な栄養等をどのように調整すればよいか学ぶ。 腎臓の働きについての質問です	30分
	【予習】腎臓病食品交換表の表区分。各食品がどの表に分類されているか。エネルギー摂取との関係を理解する。前回の資料完成していますか？ 授業の前に一言 【復習】混蔵病食品交換表を用いて、資料の計算を行い、完成させる。 腎臓病食品交換表を使って計算をした結果、理解できたこと、わからなかったことをレポートに書いてください。	30分
第7回	1組 6/1(月) 2組 6/4(木)各クラスの授業実施日にF205へ集合 主に講義 臨床栄養学 の授業とあわせて2コマの授業を進めます。 教室の使い方	10分
	【予習】今までの課題をまとめた中に、先に提出するものを出すことができるように整理しておく。 【復習】授業アンケートに回答する。	50分
第8回	1組 6/8 2組 6/11 前班(1~4班)後班(5~8班)に、分けて授業。1限終了後に交替する。 F306 今までの献立を入力する 途中交代 F205 脂質コントロール食(慢性肝炎食)の食事プランへ	30分
	【予習】自作献立を試作後、気になるところがあれば修正を行う。 【復習】献立作成上のポイントを確認しておく。	30分
第9回	1組 6/15(月) 2組 6/18(木) 前班 パソコン室 後班 F205 前回の続きの作業。 さらに、実施献立にする場合の発注ポイントや、どのような指示を記載することで、調理作業が速やかにできるようになるか考える。	30分
	【予習】自作献立のまとめ 【復習】献立作成から発注までの作業手順を整理し、速やかに行うことができるようにする。	30分
第10回	1組 6/22(月) 2組 6/25(木) 前班 調理実習 後班 パソコン室 前班「腎臓病食交換表」の例示献立を実習 スタートは9:10~ 後班 自作献立入力 脂質コントロール食(慢性肝炎食)の食事プランへ	30分
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に発注・購入するとともに、調理手順を明らかにしておく 【復習】授業アンケートに回答する 調理実習で学んだこと、課題を整理し、次回、さらに良いものを作るための工夫を検討する。	30分

第11回	1組 6/29(月) 2組 7/2(木) 後班 調理実習 前半 パソコン室 後班 調理実習 「腎臓病食食品交換表」の例示献立 9:10~ 前班 自作献立入力 脂質コントロール食(慢性膵炎食)の食事プランへ	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に発注・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】授業アンケートに回答する 調理実習で学んだこと、課題を整理し、次回、さらに良いものを作るための工夫を検討する。	30分
第12回	1組 7/6 2組 7/9 前班 調理実習 後班 献立作成 調理実習:エネルギーコントロール食(糖尿病20単位食)献立、班員の献立に基づき実習。完成献立、写真、自身の業務担当部分、試食感想。他の班の仕上げからの気づきをメモし、終了後にレポート作成。	
	【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】授業アンケートに回答する 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	1組 7/13 2組 7/16 後班 調理実習 前班 パソコン室 調理実習:糖尿病食 完成献立、写真、自身の業務担当部分、試食感想。他の班の仕上げからの気づきをメモし、終了後にレポート作成。	
	【予習】自作献立に基づき発注し、材料を適切に発注・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】授業アンケートに回答する 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工夫を検討する。	30分
第14回	1組 7/20 2組 7/23 前班 調理実習 後班 パソコン室 調理実習:慢性膵炎の食事:班員の献立を1日分作成、 パソコン室:自主献立まとめ	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に発注・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】授業アンケートに回答する 調理実習で学んだこと、課題を整理し、次回、さらに良いものを作るための工夫を検討する。	30分
第15回	1組 7/27 2組 7/30 後班 調理実習 前班 パソコン室 調理実習:慢性膵炎食、班員の献立に基づき実習。完成献立、写真、自身の業務担当部分、試食感想。他の班の仕上げからの気づきをメモし、終了後にレポート作成。 パソコン室 各自献立まとめ	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に発注・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】授業アンケートに回答する 調理実習で学んだこと、課題を整理し、次回、さらに良いものを作るための工夫を検討する。	300分

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	高木 尚紘						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養・食生活に関心を持っていること	後継科目	栄養指導論						
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】栄養教育方法に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			科目コード	F133-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	高木 尚紘						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養・食生活に関心を持っていること	後継科目	栄養指導論						
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 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、思春期の栄養教育に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	高木 尚紘						
実務経験									
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	栄養指導論	後継科目							
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	南江堂「栄養教育論」 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】								
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	その他 A:作成した媒体、資料(レポート)の提出状況に応じて加点する レポートに対して、必要に応じてコメントを付し返却する								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	【内容】 オリエンテーションおよび対象者別、健康啓発ポスターの作成 資料動画4分程度です	
	【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】課題をPCを介して提出可能な方は課題提出からご提出ください。 技術的に、あるいは容量的に提出することが困難な方は、今後の状況を見て提出方法や締め切りを検討します。課題を必ず手元に保存しておいてください。	60分
第2回	【内容】 栄養教育計画立案	
	【予習】アセスメント、調査方法について調べる。	30分
	【復習】課題をPCを介して提出可能な方は課題提出からご提出ください。 技術的に、あるいは容量的に提出することが困難な方は、今後の状況を見て提出方法や締め切りを検討します。課題を必ず手元に保存しておいてください。	60分
第3回	【内容】 栄養教育計画 2回目	
	【予習】前回のワークシートを振り返っておく	60分
	【復習】対面授業再開後、模擬指導のプレゼンテーションを実施します。	60分
第4回	【質問等問い合わせ先】 メール まで	
	【予習】食事記録の注意事項は こちら	120分
	【復習】課題用のファイルはコチラをDLしてください 課題 1	120分
第5回	【質問等問い合わせ先】 メール まで	
	【予習】食事調査を終わらせる	60分
	【復習】栄養計算を半分以上は終わらせること	120分
第6回	【内容】 1組 5月26日（火） 2組	
	【予習】栄養計算およびこれまでの課題を手元に用意しておく	30分
	【復習】これまでの課題を整理し、対面授業再開に向け、手元に準備しておくこと。再開後使用します。	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振り返る。	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振り返る。	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振り返る。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、今後にかす。	30分

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

授業計画

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

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

授業科目名	調理学			科目コード	F135-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	深井 康子					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識および化学、物理の語句の基礎的知識		後継科目	調理学実習 ・ ・ 給食管理 献立作成実習 給食管理実習 調理学実験					
関連科目	調理学実習 調理学実習 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理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。								

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、調理器具の使用方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			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						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習 、調理学実習						
関連科目	調理学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学の理論に基づ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	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。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子他著「たのしい調理 基礎と応用」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(実験的炊飯)、豆腐とわかめの味噌汁、ほうれん草のお浸しを実習する 調理学実習 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】 実習ノートに栄養価計算をする 炊飯の方法、だしの取り方、青菜の茹で方のコツを復習する	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】 実習ノートに栄養価計算をする 照り醤油、ぬたの調味割合とコツを復習する	60分
第3回	基礎調理 3 : えんどう飯、かきたま汁、ひじきの炒め煮、桜餅、番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】 実習ノートに栄養価計算をする 味付け飯(塩味)の調味割合、かきたま汁のでん粉濃度と濁らせないコツ、乾物の扱い方、桜餅の作り方のコツを復習する 写真の容量が大きかったため、2つに分けてあります。	60分
第4回	基礎調理 4 : 白飯、銀紙焼き、きんぴらごぼう、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】 実習ノートに栄養価計算をする 銀紙焼き、ささがきの仕方、寒天の扱い方を理解し、復習する 【写真は、1-4班、5-8班の2つに分けてあります】 1-1	60分
第5回	基礎調理 5 : 五目飯(味つけ飯)、焼き麩とかまぼこのすまし汁、鰯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】 実習ノートに栄養価計算をする 味付け飯(しょう油味)、だしの取り方とすまし汁の調味割合、魚の処理法、串の打ち方のポイントを復習する 1 - 2写真 1 - 1写真	60分
第6回	基礎調理 6 : 白飯、いわしのつみれ汁、だし巻き卵、いんげんの胡麻和えを実習する 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】 実習ノートに栄養価計算をする 鰯のさばき方、だし巻き卵の作り方のコツ、胡麻和えの調味割合を理解し、復習する 1 - 2写真 1 - 1写真	60分
第7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】 実習ノートに栄養価計算をする 冷凍食品の種類別解凍の仕方について確認し、復習する 1-1 1 - 2	20分
第8回	実技試験 1 :	
	【予習】 実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】 実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ、再度実行する	20分
第9回	基礎調理 7 : 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】 実習ノートに栄養価計算をする 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 1 - 2写真 1 - 1写真	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】 実習ノートに栄養価計算をする 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 1 - 2写真 1 - 1写真	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】 ノートに実習内容を記録する 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)の調理を復習する 1 - 2写真 1 - 1写真	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】 実習ノートに栄養価計算をする 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復習する 1 - 2写真 1 - 1写真	60分
第13回	基礎調理11：白飯、呉汁、かれの煮つけ、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】 実習ノートに栄養価計算をする 呉汁の作り方、煮付けの調理法、焼きなすのコツを覚え復習する 1 - 2写真 1-1写真	60分
第14回	実技試験2：	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ、再度実行する	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】 実習ノートに栄養価計算をする 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 1 - 1写真 1 - 2写真	60分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	深井 康子						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	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 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 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	廃棄率、材料の切り方 (基礎) p.218、包丁の持ち方を理解する	
	【予習】 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】 様々な材料で切り方の練習を行ってみる	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、鰯のムニエル、コンソメジュリエーヌを実習する	
	【予習】 テキストで実習する料理 (魚料理と卸し方、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、ピクルス、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、サンドイッチの盛付、ゼラチンの調理など) 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、ハンバーグステーキ、コールスロー、ブラマンジェを実習する	
	【予習】 テキストで実習する料理 (肉料理、サラダ、ゼラチンの扱い) 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、パンブキンスープ、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、おせずし、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、豚肉の昆布メロール巻き、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			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						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目							
関連科目	調理学 調理学実習 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学実習 ・ で習得したことを基礎に、中国料理を中心に日本の行事食、郷土料理などの実習を行う。またプロの外部講師による日本・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：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	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（洗切り）、白和えの調味割合、煎茶の入れ方を理解する 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 1 写真(5班写真が見当たらなかったため、示範の写真になっています) 1 - 2 写真	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 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 2 写真 1 - 1 写真	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 1 - 1 写真 1 - 2 写真	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 1 - 1写真 1 - 2写真	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 1 - 1写真 1 - 2写真	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 1 - 1写真 1 - 2写真	60分
第14回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	60分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する	60分
第15回	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 1 - 2写真 1 - 1写真	60分

授業科目名	調理学実験			科目コード	F135-20				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵						
実務経験									
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する。 また、基本的調味料割合や調理技術から大量調理への応用力までの再確認を行う。 身近な食品を作り、食品加工についても実習を行う。								
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」、松本伸子他著、女子栄養大学出版社								
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。レポートは指定した書き方をし、提出期限は必ず守ること。 レポートはコメントをつけて学生に返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	乾物の基礎(乾物の種類と膨潤時間の変化、味噌の試作) ノギスの使用方法を学ぶ。	
	【予習】シラバスを確認する。 実験内容に関する事項について調べる。	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	卵の調理性(卵の鮮度、卵の加熱凝固、卵白の起泡性)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	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	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7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8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9回	魚肉に関する実験(魚肉だんごの物性に及ぼす副材料の影響、釜箱の原理)	
	【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	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11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12回	砂糖の調理性(砂糖溶液の加熱温度とその性質、結晶化と抜糸)	
	【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13回	温度と味覚の変化、味の相互作用	
	【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14回	いもの加工（こんにゃくの試作）、じゃがいもの調理特性	
	【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	太田 裕美子						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	調理学 調理学実習 . . .	後継科目	給食管理実習 給食管理校外実習 調理学実験						
関連科目	献立作成論								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須_x000D_								
授業の概要	各種給食施設において、よりよい内容の給食が合理的、能率的、円滑に運営できるための管理・運営のあり方を専門的、体系的に学ぶ。								
学習目標	2年次給食管理 の (学内実習) ・ の2 (校外実習) のための基礎的知識、および将来栄養士としての実践の場に役立つよう基礎学力の習得を目標とする。								
キーワード	給食の運営 栄養・食事管理 特定給食施設								
テキスト・ 参考書等	逸見幾代・平林真弓 編著 Nブックス 給食の運営 栄養管理・経営管理 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できる								
LO-2	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えている								
LO-3	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができる								
LO-4	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られる								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50	20	30					100	
LO-1	30	20						50	
LO-2	10		10					20	
LO-3	10		10					20	
LO-4			10					10	
LO-5									
備考									

授業計画

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

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

授業科目名	献立作成実習			科目コード	F135-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	高木 尚紘 太田 裕美子					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	実習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	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	望ましい栄養量で、バランスの良い献立を長期間分作成する能力を修得します。対象の把握、エネルギーおよび各栄養素の決定、食品成分表やPCによる栄養計算、献立の評価の方法を習得します。								
学習目標	長期献立を作成するための知識を修得し、PC等を使用し栄養計算が出来るようになる。								
キーワード	長期献立、栄養計算								
テキスト・ 参考書等	献立作成に役立つ料理、レシピ本を数冊用意しておくといよい。 適宜、資料及び課題を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】献立作成の理論に関する知識などを理解し、長期献立作成に生かす事ができる。								
LO-2	【技術・実践力】必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができる。								
LO-3									
LO-4	【関心・意欲・態度】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			90		10				100
LO-1			40						40
LO-2			50						50
LO-3									
LO-4					10				10
LO-5									
備考									

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(高木) オリエンテーション 1週間分の献立を作成する(料理名のみ)	
	【予習】シラバスの内容を把握する	30分
	【復習】献立作成の基礎と手順について確認をする	60分
第2回	(高木) 主材料、調理方法別で料理名を整理する。前時の献立を修正する	
	【予習】料理関連書籍等の準備、知っている料理名の整理をしておく	60分
	【復習】実習中に思いつかなかった料理を資料に記入する	60分
第3回	(高木・太田) 献立作成の手順を理解し、再度、1週間分の献立を作成する	
	【予習】長期献立のために献立案を考えておく	120分
	【復習】長期献立の確認をする	120分
第4回	(高木・太田) 前時の献立を修正し、1食ごとの献立表を作成する	
	【予習】長期献立の修正のために献立案を考える	60分
	【復習】長期献立の確認をする	60分
第5回	(太田・高木) 1食分の調理実習	
	【予習】修正のために献立案を考える	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第6回	(高木・太田) 実習から見てきた課題を整理し、大量調理に向けての献立の考え方を理解する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第7回	(高木・太田) 食品成分表を用いて、栄養計算する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第8回	(高木・太田) 3次で作成した献立の栄養計算をする	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第9回	(太田・高木) 栄養計画と食品構成表について理解する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第10回	(高木・太田) 食品構成から、3次の献立を修正する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分

第11回	(高木・太田) 大量調理を意識した3日分の献立を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第12回	(高木・太田) 大量調理を意識した3日分の献立を作成し、実習する献立表を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第13回	(太田) 1食分の献立調理 (高木) コンピュータ実習 実習する献立等栄養計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする 栄養計算終了後レポートに入力後提出	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第14回	(太田) 1食分の献立調理 (高木) コンピュータ実習 実習する献立等栄養計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第15回	(高木・太田) 献立作成のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を把握する	120分
	【復習】これまでの学習内容を確認する	120分

授業科目名	給食管理実習			科目コード	F135-41				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	太田 裕美子 中根 一恵					
実務経験									
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)			50		50				100
LO-1			10		20				30
LO-2			30		20				50
LO-3									
LO-4			10		10				20
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにはコメントを書いて学生に返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	web 1組 4月22日(水) 2組 24日(金) 内容:実習に関するオリエンテーション、給食管理実習の栄養・食事計画、献立立案 準備するもの:1年後期 給食管理の教科書、献立作成実習のワークシート 日本人の食事摂取基準2015 電卓	
	【予習】	0分
	【復習】献立作成	60分
第2回	web 1組 4月29日(水) 2組 5月1日(金) 内容:調理作業管理 大量調理機器の説明 基礎献立1の説明 準備するもの:1年後期 給食管理の教科書、献立作成実習のワークシート 食品成分表 電卓	
	【予習】	0分
	【復習】基礎献立 の栄養価計算と発注計算 献立を完成させ、材料や調味料を計量し調理してみる。3食×3日分。写真撮影	60分
第3回	web 1組 5月6日(水) 2組 5月8日(金) 内容:衛生管理・調理作業管理 作業指示書、作業工程表、作業動線図の作成 準備するもの:テキスト、マニュアル、1年後期給食管理の教科書、色鉛筆又はカラーボールペン、	
	【予習】	0分
	【復習】作業指示書、作業工程表の作成 調理を試作した結果をふまえ、献立を修正する。献立作成の条件を確認する。	60分
第4回	web 1組 5月13日(水) 2組 5月15日(金) 内容:衛生管理・調理作業管理 栄養士の職務内容 作業指示書、作業工程表の作成 準備するもの:テキスト、マニュアル、1年後期給食管理の教科書、色鉛筆又はカラーボールペン、	
	【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	web 1組 5月20日(水) 2組 5月22日(金) 内容:衛生管理・調理作業管理 洗浄・消毒について 大量調理のポイント 準備するもの:テキスト、マニュアル、1年後期給食管理の教科書	
	【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	web 1組 5月27日(水) 2組 5月29日(金) 内容:給食管理実習の連絡 注意:添付資料が開けない場合は、すぐにメールすること。	
	【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:演習 Bグループ:基礎献立実習	
	【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:基礎献立実習 A-1試作 Bグループ:演習	
	【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:演習 Bグループ:基礎献立実習 B-1 試作	
	【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:A-1自作献立、A-2 試作 Bグループ:演習	
	【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：演習 Bグループ：B-1 自作献立、B-2 試作	
	【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：A-2自作献立、A-3試作 Bグループ：演習	
	【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】実習の反省点のまとめ	30分
第13回	Aグループ：演習 Bグループ：B-2 自作献立、B-3 試作	
	【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：A-3 自作献立 Bグループ：演習	
	【予習】	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第15回	Aグループ：演習 Bグループ：B-3 自作献立	
	【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	太田 裕美子 高木 尚紘						
実務経験									
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、献立作成、栄養指導論、調理学、食品衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	校外実習に向けての事前・事後指導を行う。当該授業の他に10日間の校外での実習を行う。必要に応じて資料を配布する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給食業務を行うために必要な食事計画、調理作業、配膳から下前までの一連の給食サービス提供に関する技術を習得する事を目標とする。								
キーワード	給食管理 献立作成 栄養指導 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)			50			50			100
LO-1									
LO-2			10			50			60
LO-3									
LO-4			40						40
LO-5									
備考	事前指導、事後指導と併せて、実習先での評価を参考に、総合的に評価します。 レポートや実習ノートにコメントを書いて、学生に返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	校外実習事前・事後指導の進め方についてのオリエンテーション	
	【予習】シラバスを熟読し、内容について把握する	10分
	【復習】授業の全体像を確認する	10分
第2回	校外実習を履修するにあたっての留意事項を確認する。 学ぶ姿勢、心構え	
	【予習】実習中の諸注意について把握する	10分
	【復習】実習中の諸注意について確認する	10分
第3回	実習先の調整、実習に向けての自分の課題や目標を確認する。 コミュニケーション、言葉遣い、礼儀、接遇、自分の意見の的確な表現（聞く・話す）	
	【予習】実習先決定に向けて自らの考えを整理する	10分
	【復習】実習先決定に向けて課題を検討し始める	30分
第4回	実習先の調整、実習に向けて準備すること等を確認する。 実習レポートの書き方、まとめ方（読み書き）	
	【予習】実習に向けて、実習ノートや課題について把握する	30分
	【復習】実習に向けて実習ノートや課題について十分に確認する	30分
第5回	実習先の決定、実習中の課題の検討	
	【予習】実習課題に対する考えを整理する	30分
	【復習】実習課題に対して資料等、確認する	30分
第6回	実習先についての確認、実習施設との打合せ日	
	【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	校外実習の報告	
	【予習】実習報告レポートの準備	60分
	【復習】実習報告聴講レポートの提出	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	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	太田 裕美子 中根 一恵 稗苗 智恵子						
実務経験										
開講時期	2年後期		授業の方法	演習						
必修・選択	必修		単位数	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									
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 2020年版 管理栄養士国家試験の要点 2021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	社会人と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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第2回	解剖生理学(1)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第3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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第4回	社会福祉概論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第6回	解剖生理学(2)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第7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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第8回	生化学(2)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第9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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第10回	調理学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分

第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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第12回	栄養学総論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第13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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第14回	給食管理論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第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と復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第16回	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	直前対策模擬試験の解説	
	【予習】知識が不足している分野を調べておく。わからないことはノートに書き出し、質問に備える。	45分
	【復習】難しかった内容を、教科書を見ながら復習しておく。	45分
第18回	実力認定試験科目に関する教員への質問	
	【予習】栄養士実力認定試験に向けての最後の復習	45分
	【復習】学内作成解答案の理解と自己採点・評価	60分
第19回	（この欄は使用しない）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第20回	（この欄は使用しない）	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	田淵 英一						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)		後継科目							
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	<p>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。</p> <p>田淵研究グループでは、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。</p>								
学習目標	<p>研究の意味・概要を理解し、研究テーマに取り組む。</p> <p>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。</p>								
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					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	食品および栄養学に関する基礎知識		後継科目						
関連科目	食品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っ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						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	演習						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養士として生涯にわたり研究し学ぶ姿勢を身につける。	後継科目							
関連科目	臨床栄養学等								
資格等 取得との関連									
授業の概要	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。 研究過程での報告には、コメント等をつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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	大森 聡					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマに関して、調査・研究を行い、卒業研究論文を作成し、成果発表を行う。								
学習目標	調査・研究に結果をまとめ、結論を導き、それが卒後の業務にどのように繋がっていくのかを理解する。それらに伴う、レポート作成およびプレゼンテーション能力を養う。								
キーワード	研究 プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	授業中に配布								
学修成果	学生が獲得す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	実験の特性上、休日に実施する可能性がある。 レポート課題については、チェックの後に返却する。								

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11					
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	太田 裕美子							
実務経験										
開講時期	2年後期	授業の方法	演習							
必修・選択	必修	単位数	2単位							
前提科目(知識)	食品および栄養学に関する基礎知識	後継科目								
関連科目	食品及び栄養学系科目、食育									
資格等 取得との関連										
授業の概要	研究のテーマを定め、その目的達成のために調査または実験を行い、チームとなって研究を進めていく。また、研究の成果は、卒業研究論文としてレポートやプレゼンテーションとしてまとめる。									
学習目標	定められたテーマについて、よりよい方策について協議し、実践する。また、研究内容を研究論文としてまとめ上げる力をつける。更にプレゼンテーション能力も習得する。									
キーワード	給食管理 食育									
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する課題解決や探究意欲など、実践力について態度、意欲等を評価します。レポート等はコメントを書いて返却します。									

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	なし		後継科目	なし					
関連科目	なし								
資格等 取得との関連									
授業の概要	食と心理に関する調査研究を行う。								
学習目標	人間が取る食行動の背景にどのような心理が働いているのかを知る。また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	レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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】エクセルの使用法を確認しておく。	70分
	【復習】データ入力に間違いがないかどうか確認する。	60分
第7回	エクセルまたは簡単な分析ソフトを用いて、データ分析を行う。	
	【予習】分析方法について確認する。	30分
	【復習】データに対してどのような分析を行ったのかについて確認する。	60分
第8回	結果について考察し、論文にまとめる。(その1)	
	【予習】出て来た分析結果にどのような意味があるのかについて考えておく。	60分
	【復習】文章に誤りがないか、書き足すべきことがないか等確認する。	60分
第9回	結果について考察し、論文にまとめる。(その1)	
	【予習】前回書いた文章を読み返して推敲しておく。	60分
	【復習】文章を見直し、論文を完成させる。	60分
第10回	パワーポイントのファイルを作成する。(その1)	
	【予習】パワーポイントの操作方法について確認するとともに、どの図表をスライドにすべきかについて取捨選択を行う。	60分
	【復習】作成したファイルを確認する。	60分

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

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	角田 香澄					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	食品学や食品衛生学に関する知識		後継科目						
関連科目	食品学や食品衛生学に関する知識								
資格等 取得との関連									
授業の概要	提示した研究テーマについて実験を行い、卒業論文としてまとめる。また、研究成果をパワーポイントを使って発表を行う。								
学習目標	食品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、発表力を身に付ける。								
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	執筆した原稿はコメントを添えて返却し、さらに推敲してもらいます。								

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】	0分
	【復習】研究のやり方を考えておく。	90分
第3回	レポートの書き方、発表の仕方の説明。	
	【予習】	0分
	【復習】昨年の論文集を見ておく。	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】	50分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第6回	実験実施	
	【予習】	0分
	【復習】結果をまとめておく。	90分
第7回	実験実施	
	【予習】	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】どうまとめていくか	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しておく。	50分
	【復習】	90分

第11回	卒業論文原稿作成	
	【予習】	50分
	【復習】	90分
第12回	卒業論文原稿修正	
	【予習】	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】	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】	0分
	【復習】 発表原稿の修正	90分
第15回	発表練習	
	【予習】 発表原稿作成	90分
	【復習】 発表練習	90分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学に関する基礎知識		後継科目						
関連科目	調理学(実習を含む)								
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマについて、メンバーで協力して調査または実験を行い、その成果を卒業研究論文にまとめ、卒業論文発表会にて発表を行う。								
学習目標	調査・研究を通して、計画性、問題解決能力、レポート作成能力を身につける。 また、卒業論文発表会までの一連の流れより、最後までやり遂げる力とプレゼンテーション能力を身につける。								
キーワード	研究、レポート作成、発表								
テキスト・ 参考書等	調理学、調理学実験、調理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					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	教員の提示した栄養学に関するテーマについて、研究に取り組み、成果についてプレゼンテーションを行う。								
学習目標	教員指導の下で自分の研究テーマに関する知見を得ること目指し、文献購読、実験計画、結果の考察、プレゼンテーション等の研究の一連の流れを自主的に行い、問題解決能力を身につける。								
キーワード	研究、プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	テキストなし								
学修成果	学生が獲得す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	レポートは数回の添削を行い完成させる。								

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	半田 彩実					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学などに関する基礎的知識			後継科目					
関連科目	調理学 調理学実習 . . . 調理学実験								
資格等 取得との関連									
授業の概要	これまでの学びや関心をもとに、相談をしながらグループで取り組める研究テーマを決定する。研究テーマが決定したら、関連のある文献を検索して読み、報告をすると同時に、卒業論文執筆のために調査あるいは実験を進める。そして、そのデータを整理および分析し、最終的には卒業論文の執筆および卒業研究発表会において、成果をプレゼンテーションにより発表する。								
学習目標	研究テーマを決定して研究計画を立て、意欲的に、グループで協力しながら研究ができる。 研究テーマに関連のある文献や資料および調査あるいは実験により得られたデータをまとめることができる。 卒業研究発表会の練習を行うなど最後まで積極的に取り組み、研究内容を他の人の前でわかりやすく発表できる。								
キーワード	調理実験 官能評価 食生活 卒業研究発表会								
テキスト・ 参考書等	参考書：調理学，調理学実習のテキストを参考にする。その他，授業中に資料を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2	研究手法を考え，調査や実験に取り組むことができる。								
LO-3	まとめた先行研究や実験結果より根拠を示しながら，考察・結論を導き出すことができる。								
LO-4	意欲的な姿勢で研究に取り組むことができる。								
LO-5	グループで協力し，卒業研究要旨集の原稿作成や卒業研究発表会において表現力，調整力，実務能力を備えている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60		20	20			100
LO-1									
LO-2			30						30
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5					20				20
備考	その他Aは，関心，意欲や授業態度など総合的に評価する。 レポート(レジュメ)は期日までに完成させ提出すること。 卒業研究発表会に向けてパワーポイントの添削や発表の練習も実施し，学生にフィードバックする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業のすすめ方, 卒業研究の全体についての概要説明と研究テーマの検討	
	【予習】これまでの学びや関心をもとに, 研究テーマについて考える	30分
	【復習】研究テーマに関連した学術論文を検索し, どのような研究がなされているか知る	60分
第2回	論文抄読1, 研究テーマの仮決定, 研究手法について	
	【予習】検索した学術論文の中から1つ選び, 内容をA4, 1枚のレジュメにまとめる	60分
	【復習】研究テーマに関連した学術論文を検索し, どのような研究がなされているか知る	60分
第3回	論文抄読2, 研究テーマの決定, 研究方法の選定	
	【予習】検索した学術論文の中から1つ選び, 内容をA4, 1枚のレジュメにまとめる	60分
	【復習】研究テーマに関連した学術論文を検索し, どのような研究がなされているか知る	60分
第4回	論文抄読3, 研究計画書の考案	
	【予習】検索した学術論文の中から1つ選び, 内容をパワーポイントにまとめる	90分
	【復習】研究テーマに関連する内容について, 学術論文や本などを用いて収集・整理する	60分
第5回	調査・実験の準備と実施1	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	60分
第6回	調査・実験の準備と実施2	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	60分
第7回	調査・実験の準備と実施3	
	【予習】調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	60分
第8回	調査・実験のデータ整理と分析, 卒業論文の書き方	
	【予習】データをまとめる	30分
	【復習】調査・実験のデータ結果から, 考察する	60分
第9回	論文執筆とディスカッション1	
	【予習】各自で書けるところから論文を書いてみる	60分
	【復習】ディスカッションした内容の再検討とその他の部分を書き進める	60分
第10回	論文執筆とディスカッション2	
	【予習】各自で書けるところから論文を書いてみる	60分
	【復習】ディスカッションした内容の再検討をする	60分

第11回	論文執筆とディスカッション3，卒業研究要旨集の原稿作成1	
	【予習】卒業論文の最終確認をする	60分
	【復習】要旨集の原稿作成をする	60分
第12回	卒業研究要旨集の原稿作成2	
	【予習】要旨集の原稿確認をする	60分
	【復習】要旨集を再検討する	60分
第13回	卒業研究要旨集の作成3，発表会のパワーポイントおよび原稿作成1	
	【予習】要旨集の原稿を完成させる	60分
	【復習】発表会のパワーポイントおよび原稿作成を進める	60分
第14回	発表会のパワーポイントおよび原稿作成2	
	【予習】パワーポイントおよび原稿の確認をする	60分
	【復習】リハーサルのためそれぞれ分担当したところを確認し，時間内に発表できるよう練習する	30分
第15回	発表会のリハーサル，まとめ	
	【予習】発表会に向けて発表原稿を読み返し，練習および質問について答えられるように準備する	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

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					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高校卒業程度の知識		後継科目	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。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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か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					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目	実務指導								
資格等 取得との関連									
授業の概要	<p>演習（実践）を基本とし、随時、講義、およびグループ単位でのディスカッションや発表を取り入れつつ進める。また、受講者相互による添削も行い、よりよい書き方についての問題提起を共有する。場当たりの文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。</p> <p>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）。</p>								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。 ・ 実際に書くことを通して文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。 ・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。 								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	『日本語表記ルールブック 第2版』（日本エディタースクール、2015） この他、必要に応じて随時プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	25	10	50			15			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4		5	50			15			70
LO-5	25	5							30
備考	<p>「レポート」には課題プリント等提出物を含む。Aは平常点。</p> <p>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。</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	<p>イントロダクション この授業の概要と目的について。アンケート記入。 自己紹介。</p>	
	<p>【予習】シラバスを読み、授業の目的を理解する。 教科書に目を通しておく。 また、この授業を通して特にどんなことが出来るようになりたいか、自分なりの到達目標を考える。</p>	60分
	<p>【復習】授業の全体像についてふりかえる。 文章作成に必要なツールについて確認しておく。</p>	30分
第2回	<p>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）</p>	
	<p>【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。</p>	30分
	<p>【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。</p>	90分
第3回	<p>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）</p>	
	<p>【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。</p>	30分
	<p>【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。</p>	90分
第4回	<p>日本語の表記の基礎 文章作成の基礎となるルール（仮名遣い、表記法、句読点の打ち方等）について、ふりかえるとともに理解を深める。</p>	
	<p>【予習】課題プリントを仕上げておく。</p>	60分
	<p>【復習】日本語表記のルールについて再確認し、プリントで間違えた箇所については、なぜ間違えたのかを理解したうえで習熟する。</p>	60分
第5回	<p>敬語の基礎 敬語の分類とそれぞれの性格・はたらきについて学ぶ。</p>	
	<p>【予習】「日常生活の中で敬語をつかうことはあるか」「どのようなときに、どのような相手に対して敬語をつかうか」「なぜ敬語をつかうのか」など、敬語と自分の関わりについてまとめておく。</p>	30分
	<p>【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点について、なぜそうなるのかを理解したうえで確認しておく。 課題プリントを仕上げる。</p>	60分
第6回	<p>敬語の基礎 さまざまな場面における敬語とその用法について学ぶ。</p>	
	<p>【予習】課題プリントを仕上げておく。</p>	60分
	<p>【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点を確認しておく（小テストに向けての復習）。</p>	60分
第7回	<p>小テスト（敬語） メールの書き方 社会人としてふさわしいメール作成のルールを習得する。</p>	
	<p>【予習】課題プリントを仕上げておく。</p>	60分
	<p>【復習】授業の内容を確認しておく。</p>	30分
第8回	<p>メールの書き方 さまざまなコミュニケーションのあり方を知り、時と場合によって使い分けることの重要性について学ぶ。</p>	
	<p>【予習】配布資料を読み、課題プリントを仕上げておく。</p>	60分
	<p>【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点について確認しておく。</p>	30分
第9回	<p>わかりやすい話し方・説明のしかた 具体的な場面を例に、口頭で伝達・説明する際に考慮しなければならない点について考え、学ぶ。</p>	
	<p>【予習】話し言葉でうまく説明できた・できなかった経験について例を挙げ、その理由についてまとめておく。 課題プリントを仕上げておく。</p>	60分
	<p>【復習】授業の内容をふりかえっておく。</p>	30分
第10回	<p>論理的に考える 社会生活の基礎となる、論理的な思考のしかたについて学ぶ。</p>	
	<p>【予習】配布資料を読み、課題に取り組んでおく。</p>	60分
	<p>【復習】課題プリントを完成させる。</p>	60分

第11回	論理的に考える 情報を客観的に捉え、物事を多面的な視点から捉えることの重要性を学ぶ。また、意見や主張の根拠を吟味し、検証することに習熟する。	
	【予習】プリントを完成させる。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第12回	創作を楽しむ 言葉のおもしろさと魅力について、実作を通して知る。	
	【予習】詩（歌詞を含む）・短歌・俳句・エッセイ等、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。	60分
	【復習】必要に応じて作品を確認・修正する。また、出来上がった作品を鑑賞し、楽しむ。	60分
第13回	改稿した文章の再チェック 自分を知る ワークシートを通して自分を客観的に捉える。自分について知り、理解することで、社会人としてのありようについて考えるきっかけとする。	
	【予習】自分自身についてまとめておく。	60分
	【復習】ワークシートについて、具体的かつ過不足なく完成させる。	60分
第14回	レポートの書き方 レポート作成における基本的ルールを学ぶとともに、論理の展開のしかたや効果的な文章の組み立て方について学ぶ。	
	【予習】配布プリントを熟読し、課題を完成させておく。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第15回	レポートの書き方 まとめ	
	【予習】学期末レポートの作成を視野に入れて、情報収集を行う。	120分
	【復習】全15回で学んだ内容をふまえ、学期末レポート作成のための基礎とする。	60分

授業科目名	日本国憲法			科目コード	F511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	彼谷 環					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
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atalog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	法の下での平等	
	【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とる	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とる	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とる	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とる	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	心理学の基礎			科目コード	F511-20				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目	なし					
関連科目	コミュニケーション論、人間の尊厳と自立								
資格等 取得との関連									
授業の概要	現代ほど人間の心理とそれが導き出す様々な行動のメカニズムが注目されている時はない。本講義では心理学の概論書に必ず出てくる基本事項について日常生活で体験する様々な出来事を例に挙げながら、できるだけ平易に説明していく。								
学習目標	心理学の入門書に記載されているような基本事項、性格、感覚、記憶などについて基本的な事柄を理解し、日常生活に役立てられるようにする。								
キーワード	性格、知能、記憶、学習								
テキスト・ 参考書等	特になし。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	心理学の基本的な分野である欲求、知能、性格、感情、学習、記憶、認知と思考、感覚、知覚について理解する。								
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。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

授業計画

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

第11回	記憶(2)。記憶の忘却と変容および効果的な記憶法について。	
	【予習】記憶の忘却と変容について本で調べる。	90分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	90分
第12回	認知と思考。脳の中での複雑な情報処理および心的イメージについて。	
	【予習】心的イメージについて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第13回	感覚について。刺激と五感について。	
	【予習】五感の働きについて調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第14回	知覚(1)。図と地および錯覚について。	
	【予習】様々な錯覚が生じる原因について調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分
第15回	知覚(2)。形・空間の知覚について。後期テストについての説明。	
	【予習】ヒトが形・空間を知覚する時の特徴について調べる。	120分
	【復習】授業内容についてノートを見て確認する。	120分

授業科目名	化学の基礎			科目コード	F512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 自然科学系		担当教員名	岡田 良一					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高校卒業程度の知識(化学履修を前提とはしません)		後継科目	大半の専門科目、特に栄養学総論、生化学					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	食品・栄養・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できるように講義する								
学習目標	食品・栄養・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できることを目標とする								
キーワード	原子 分子 化学結合 物質量モル モル濃度 水素イオン濃度とpH 有機化学 アルコール誘導体とカルボン酸								
テキスト・ 参考書等	使用せず								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	物質を原子、分子、化学結合の観点から説明でき、物質量モルを用いた計算ができる。有機化合物の構造、性質について理解し、栄養素の基本である糖類、タンパク質、脂質について説明できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	80					20			100
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	授業態度(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	元素とは、原子とは 原子の構造 原子番号 陽子・中性子と質量数	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第2回	原子の電子配置と最外殻電子（価電子） 元素の周期表 化学結合（三大結合）と化学式 イオン結合	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第3回	分子からなる物質と共有結合 分子式 電子式 構造式	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配付されたプリントをしっかりと復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第4回	単原子分子（希ガス） 共有結晶 金属結合とその特徴	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第5回	原子量 分子量 式量 アボガドロ数とモル（物質量）	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第6回	物質量と気体の体積との関係 モル計算演習	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は、関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第7回	溶液の濃度（質量パーセント濃度、モル濃度）とその演習 酸と塩基 水素イオン濃度とpH	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第8回	有機化合物の特徴と構造 アルカン・アルケン・アルキンとは 芳香族化合物 アルキル基	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第9回	アルカンの置換反応 アルケン・アルキンの付加反応 異性体とIUPAC名の付け方	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業のノートと配付されたプリントをしっかりと復習しておく。ノートの整理も行う。	160分
第10回	官能基による分類とその性質 アルコール、エーテル、アルデヒドの構造と銀鏡反応・フェーリング反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分

第11回	カルボン酸・ケトン・エステル構造と性質 サリチル酸の酢酸、メタノールとの反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第12回	脂肪酸の種類と油脂のでき方 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】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第13回	乾性油と硬化油 油脂のけん化 けん化価とヨウ素価	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第14回	単糖類・二糖類・多糖類の性質と特徴	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第15回	ーアミノ酸、ペプチド結合とタンパク質 タンパク質の反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系			担当教員名	堀田 裕史 樋口 康彦				
実務経験									
開講時期	1年前期			授業の方法	演習				
必修・選択	選択			単位数	1単位				
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の知識			後継科目	情報処理演習				
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社の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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第2回	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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第3回	日本語入力練習 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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第4回	ビジネス文書 社外文書、罫線表付きビジネス文書	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第5回	罫線(1) 罫線種、行・列追加、削除、罫線種、行・列移動、複写	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第6回	罫線(2) 罫線種、網かけ、カラーリング、ページ罫線	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第7回	画像 トリミング、明度調整、コントラスト調整、パワーポイントへの貼り付け	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第8回	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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第9回	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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第10回	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内容を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分

第11回	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) 簡条書き、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			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 樋口 康彦				
実務経験									
開講時期	1年後期			授業の方法	演習				
必修・選択	選択			単位数	1単位				
前提科目(知識)	情報処理演習			後継科目					
関連科目	献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のExcelを使用し、表計算ソフトの使用法について概観を知る。そのためEXCELの機能を幅広く演習して、基本的な使用法が身に付くことを目指す。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ボートまとめ。 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					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	コミュニケーション論 国語表現法		後継科目	給食管理校外実習					
関連科目	情報処理演習 日本国憲法								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	就職活動に臨むための準備として面接指導、履歴書の書き方などを実施する。 また、社会人として働くために不可欠なマナーや社会人になるための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、 改訂版「ビジネスマナー基本テキスト」 日本能率協会								
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、将来について考えることができる。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、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			50			30			80
LO-5			20						20
備考	Aは出席状況、受講態度を評価します。 また、提示したレポートに対してコメントをつけて学生に返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時：1組 4月24日(金)16:30～ 2組 4月24日(金)14:50～ 内容：シラバス、学習目標等について説明する。ビジネススキルとは、栄養士について調べる 準備：教科書 就職ガイドブック 学科概要（オリエンテーション時配付）	
	【予習】シラバスで全体の流れを確認する 予習欄ではありますが、復習には前回の添付が残っているとのことでしたので、課題提出はこちらをお願いします。 ファイル名は「ビジネススキル演習第1回」として下さい。 課題提出はこちら	20分
	【復習】今後の進路について再度考える	25分
第2回	日程：1組 4月27日(月)14:50～ / 2組 5月1日(金)14:50～ 内容：学生と社会人との違いを考え、働くことの意義や目的を考える 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】働く意義について、自分の考えを書きだす	30分
	授業用ワークシート 【復習】学んだことを振り返る ワークシート提出はこちら ワークシートを提出し終えてwebシラバスを閉じる前に「学習行動・生活調査」のアンケートを確認し回答してください。	15分
第3回	日程：1組 5月4日(月)14:50～ / 2組 5月8日(金)14:50～ 内容：就職活動の一連の流れ、就活の進め方の確認、自己分析の必要性 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】就職ガイドブックを読んでおく	15分
	【復習】自身の進路について考える ファイル名は「自己紹介」として下さい 課題提出はこちら ワークシートを提出し終えてwebシラバスを閉じる前に「学習行動・生活調査」のアンケートを確認し回答してください。	30分
第4回	日程：1組 5月11日(月)14:50～ / 2組 5月15日(金)14:50～ 内容：自己PR、履歴書の作成 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】履歴書の内容を再度確認する	25分
	【復習】履歴書、礼状の書き方を確認する	20分
第5回	日程：1組 5月18日(月)14:50～ / 2組 5月22日(金)14:50～ 内容：面接対策：様々な面接の形式、評価のポイントと注意点 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】面接方法及び面接のマナーについて確認する	20分
	【復習】模擬面接のイメージトレーニングをする 課題提出はこちら ファイル名「第5回ビジネススキル演習」として下さい	25分
第6回	日程：1組 5月25日(月)14:50～ / 2組 5月29日(金)14:50～ 内容：ビジネスマナーの基本 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】ビジネスマナーとは何かを考える	20分
	【復習】教科書(pp.10-11)を確認する	25分
第7回	日程：1組 6月1日(月)14:50～ / 2組 6月5日(金)16:30～ 内容：ビジネスマナー 第一印象、見だしなみ、言葉遣い 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】教科書(pp.12-21)を読んでおく	25分
	【復習】仕事をする上で大事なことについて確認する 課題の提出はこちら	20分
第8回	日程：1組 6月8日(月)13:10～ / 2組 6月12日(金)14:50～ 内容：ビジネスマナーとルール 準備：教科書、就職ガイドブック	
	【予習】教科書(pp.30-45)を読んでおく	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分
第9回	ビジネスマナーとルール	
	【予習】教科書(pp.46-59)を読んでおく	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分
第10回	ビジネスマナー 電話のマナー	
	【予習】教科書(pp.66-79)を読んでおく	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分

第11回	ビジネスマナー ビジネス文書の基本	
	【予習】教科書(pp.116-127)を読んでおく	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12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し、改善案を考える	20分
第13回	模擬面接の振り返り、電話のかけ方、マナー講習(ハローワーク)	
	【予習】自分の面接態度を評価する	25分
	【復習】面接の改善点について、再度考える、電話のかけ方を復習する	20分
第14回	ビジネスマナー 対応のマナー、仕事の進め方	
	【予習】教科書(pp.86-107)を読んでおく	15分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	30分
第15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】進路決定について悩んでいる点、不安な点を書き出しておく	25分
	【復習】各自が自身の進路について深く考える	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					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)				後継科目					
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ィ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	食物1組・運動と健康 1 子どもの体力向上のために運動と健康課題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 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】食物1組「運動と健康」第1回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	運動と健康課題2食物 運動と健康 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 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	食物・運動と健康 3 運動と健康課題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 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】講義内容を踏まえ、運動やスポーツが健康に及ぼす影響について理解を深める。	60分
第4回	運動と健康課題4食物・運動と健康 4 体力トレーニングの基本原則、筋機能、呼吸循環機能、小テスト4 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】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	食物2組・運動と健康 5 食物1組・運動と健康 5 運動と健康課題5体力の測定、トレーニングの原理・原則、DVD：トレーニングの科学、小テスト5 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】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	食物2組・運動と健康 6 と 7 運動と健康課題6食物1組・運動と健康 6 と 7 運動処方必要性、運動処方の定義、運動処方の手順、小テスト6 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】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	食物1組・運動と健康 6 と 7 食物2組・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 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について理解する。	60分
第8回	食物1組・運動と健康 8（最終）食物2組・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 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、指定期日までに学務課に提出する。	440分

授業科目名	健康スポーツ（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	大門 信吾					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	健康スポーツ(ゴルフコース) 健康スポーツ(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（バドミントン）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。主にテニスを中心に授業を展開しますが、雨天時には体育館でバドミントンも取り入れる予定です。								
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、バドミントン								
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（バドミントン）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（バドミントン）の基本技能が一通りできる。								
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（バドミントン）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（バドミントン）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	LO1（期末レポートとルール審判法の理解）、LO2・LO3（基礎技能及びその応用パフォーマンス）、LO4・LO5（グループ活動における意欲や態度、仲間との協力） 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	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最終授業時に提出する。	0分

授業科目名	健康スポーツ（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					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	健康（テニス）健康スポーツ ・（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。まとも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8,000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									
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り組むことができる。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り組める。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（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					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	健康スポーツ ・ (ゴルフコース) 健康スポーツ ・ (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・梅池高原スキー場で行います。授業に関わる経費20,000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り組むことができる。								
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り組める。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（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					
実務経験									
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（テニス）健康スポーツ ・（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。まとも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									
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り組むことができる。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り組める。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（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					
実務経験									
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 ・ (ゴルフコース) 健康スポーツ ・ (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・梅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り組むことができる。								
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り組める。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			科目コード	F551-10				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	望月 健一					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	なし。		後継科目	英語					
関連科目	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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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、採点后答案を返却し、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	日本の食文化(3): 「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5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6回	Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学(2) - B. Reading Passage (英文読解), C. Reading Comprehension (内容理解)	
	【予習】 Unit 1 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	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 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学(3) - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法), 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、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。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 の総復習を行う。	120分
第8回	中間試験、Unit 2: Carbohydrates 炭水化物(1) - A. Key Words	
	【予習】 Unit 2 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。	40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。	20分
第9回	Unit 2: Carbohydrates 炭水化物(2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 2 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	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 2: Carbohydrates 炭水化物(3) - D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 2: 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。	20分

第11回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 3 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。また、C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	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12回	Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (2) - 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13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14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 2 ~ 4 の総復習を行う。	120分

授業科目名	英語			科目コード	F551-12				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	望月 健一 シェリー・スキャンラン					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	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、レシピに関する新しい語彙や表現を学ぶ。)								
学習目標	望月：総合的な英語運用能力の向上を目指す。主に食物や栄養学に関する表現を学ぶ。 Scanlan：This course will help students become familiar with the common vocabulary and expressions used with food and cooking. (食物や料理でよく使われる語彙や表現に親しむことを支援する。)								
キーワード	食物、栄養学、レシピに関する語彙、表現								
テキスト・ 参考書等	望月：Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 (税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】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。)								

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：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 (レシピを作る / 誤りの訂正)	
	【予習】 Make her/his own recipe (自分のレシピを作る)	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 5: The Importance of Balance, Unit 6: Diets for Different Needs, Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet の復習を行う。	120分

授業科目名	学校栄養指導論			科目コード	T111-10				
科目区分	栄養に係る教育に関する科目 - 栄養に係る教育に関する科目		担当教員名	飯野 恭子 山岸 博美					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	教師論		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	教育原理、教育課程総論								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	栄養教諭の役割や制度、現在の学校における子どもたちの食生活の現状と課題を理解する。そのうえで、栄養教諭としての食に関する指導の在り方について習得し、学習指導要領や教科等の特色を踏まえた指導法を習得する。								
学習目標	栄養教諭の役割や授業や給食時間の特徴を理解したうえで、食に関する指導の在り方を習得する。								
キーワード	栄養教諭 学校給食 学校における食に関する指導								
テキスト・ 参考書等	「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」文部科学省 金田雅代 三訂「栄養教諭論―理論と実際」建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養教諭の職務内容や、学校における食に関する指導の実際について理解する。								
LO-2	発達段階に応じた食の指導の在り方を理解し、自分なりの指導法を学習指導案に作成することができる。								
LO-3	栄養等に係る知識をもとに、栄養教諭として食の指導を実践することの意味を理解する。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1						25			25
LO-2			50						50
LO-3						25			25
備考	試験は実施せず、課題レポートと実習態度等(A)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	オリエンテーション	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第2回	栄養教諭の役割と職務内容	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第3回	児童生徒の食生活における現状と課題	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第4回	食の指導に関する全体計画	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第5回	食生活の変遷と学校給食の実際 個別指導、家庭・地域との連携の在り方	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第6回	食に関する指導の全体計画に基づく指導案の作成について	
	【予習】テキストを読んでおく	50分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第7回	学校給食時の指導案作成について	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	50分
第8回	教材と指導案について	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	60分
第9回	学校給食を「生きた教材」とした食の指導の指導案作成	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第10回	給食時における指導実践(1) 小グループによるテーマ別模擬授業と講評、学生間での討論	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分

第11回	給食時における指導実践(2) (1)の残りの小グループによるテーマ別模擬授業と講評、学生間での討論	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第12回	効果的な授業について	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第13回	栄養教諭の特性を生かした効果的な指導について	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第14回	給食時における指導実践(3) 小グループによるテーマ別模擬授業と講評、学生間での討論	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】教材・指導案作成	180分
第15回	給食時における指導実践(4) (3)の残りの小グループによるテーマ別模擬授業と講評、学生間での討論	
	【予習】テキストを読んでおく	60分
	【復習】課題レポート作成	360分

授業科目名	教師論			科目コード	T211-10				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	長尾 順子					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高校卒業程度の一般知識		後継科目	学校栄養指導論					
関連科目	教育原理、教育課程総論、教育心理学、教育相談								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	教育関係法規の理解をもとに、教職の意義及び教員の役割、職務内容についての理解を深める。また、今日学校や家庭・地域に求められる教員の資質や在り方について学ぶ。								
学習目標	教職とは何かについて、その歴史や関係法規を学び、理解を深める。また、グループ協議から他者理解やコミュニケーション能力も修得する。								
キーワード	教員 学校 教育的課題								
テキスト・ 参考書等	教職問題研究会編「教職論(第二版) - 教員を志すすべてのひとへ」								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教員の意義・使命・役割等、学校組織経営や関係法規を理解する。								
LO-2	現代における教育的課題について、自他理解をしながらその方策を考案し、自分なりの目指したい教員像をもつ。								
LO-3	(該当しない)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			70						70
LO-2			30						30
LO-3									
備考	特になし								

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】テキストを読んでおく	40分
	【復習】講義ノートのまとめ	60分
第2回	教師の歴史	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第3回	教職の成立と求められる教員の資質の変換	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第4回	教育関係法規	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第5回	教師の今日的課題	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第6回	教員の仕事と役割	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第7回	教科指導と教員	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分
第8回	教材研究と授業	
	【予習】テキストを読んでおく	70分
	【復習】講義ノートのまとめ	100分

授業科目名	特別支援教育概論			科目コード	T211-11				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	河崎 美香					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の一般的知識		後継科目						
関連科目	教育原理								
資格等 取得との関連	栄養教諭2種免許に必須								
授業の概要	本講義は、特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の障害を理解し、発達障害や軽度知的障害や身体的障害に対する理解を深める。学習や生活上の困難に関する知識を習得し、支援方法への理解を深める。								
学習目標	特別支援教育に関する制度や理念を理解し、幼児・児童・生徒の発達を踏まえて、発達障害や軽度知的障害をはじめとする様々な障害等により特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒が学習活動に参加し、生きる力を身に付けられるように、理解と対応力、関係機関との連携の意義、基本知識、支援方法を理解する。								
キーワード	特別支援教育 発達障害 インクルーシブ教育 合理的配慮								
テキスト・ 参考書等	湯浅恭正編 「よくわかる特別支援教育 第2版」 ミネルヴァ書房								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の様々な障害に関する基礎知識と特別支援教育を支える理念や制度等について理解を深め、それを説明することができる。								
LO-2	特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒の保育・教育をめぐる様々な問題について積極的に発見に努め、的確な対応のできる視座を有している。								
LO-3	栄養教諭として情熱をもち、特別の支援を必要とする幼児・児童・生徒が保育所・幼稚園・学校で豊かな生活ができるように、保育・教育を構想し、展開する技術を習得している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	50		30			20			100
LO-1	30					10			40
LO-2			20			10			30
LO-3	20		10						30
備考	Aは、受講態度や発表の仕方をなどを考慮する。								

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・講義の意図と講義計画 特別支援教育の理念と基本的な考え方、インクルーシブ教育システムの構築	
	【予習】テキストP2～P3を読む	90分
	【復習】授業内容を確認し、整理する。	90分
第2回	幼稚園、保育所における支援 インクルーシブ保育・教育の考え方、保育・教育カンファレンス、個別の指導計画と個別の教育支援計画の意義と作成・活用、家庭との連携、小学校、特別支援学校へのつなぎ	
	【予習】テキストP166～P169を読む	90分
	【復習】授業内容を確認し、整理する。	90分
第3回	特別支援教育の現行制度と支援システム 就学の仕組み、通級による指導、特別支援学級、特別支援学校等の現行制度、特別支援教育コーディネーター、特別支援教育委員会、特別支援学校のセンター的機能	
	【予習】テキストP12～P23を読む	90分
	【復習】授業内容を確認し、整理する。	90分
第4回	LD、ADHDの理解と指導、支援 LD、ADHDの定義、幼児・児童・生徒の特性、疑似体験、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】テキストP52～P55、P128～P141を読む ボタンのたくさん付いた洋服を着てくる。手袋（スノー手袋か軍手）を持参する。	90分
	【復習】授業内容を確認し、疑似体験で学んだことを整理する。	90分
第5回	自閉症スペクトラムの理解と指導、支援 自閉症スペクトラムの定義と幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】テキストP56～P57を読む	90分
	【復習】感覚過敏や食に対するこだわりについて調べる。	90分
第6回	知的障害の理解と指導、支援 知的障害の定義、幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】テキストP28～P35を読む	90分
	【復習】知的障害のある幼児・児童・生徒への配慮と指導・支援について整理する。	90分
第7回	視覚障害、聴覚障害の理解と指導、支援 視覚障害、聴覚障害の定義、幼児・児童・生徒の特性、学習・生活上の困難とその配慮点、指導・支援の実際	
	【予習】視覚障害、聴覚障害について調べる。	90分
	【復習】点字絵本を図書館で見る。	90分
第8回	肢体不自由教育、病弱教育、特別の教育的ニーズのある子どもの理解と指導・支援 母国語や貧困の問題等の特別の教育的ニーズのある幼児・児童・生徒の学習・生活上の困難とその配慮点、支援の実際 授業のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を確認し、まとめる。	90分
	【復習】自らの学習達成度を評価し、理解の不十分なところは再度学習する。	90分

授業科目名	教育原理			科目コード	T211-12				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	奥田 秀巳 田淵 英一 稗苗 智恵子 長尾 順子					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	高校卒業程度の一般的知識		後継科目	教育課程総論					
関連科目	教師論、学校栄養指導論、教育心理学、教育相談、栄養教育実習指導、栄養教育実習								
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	歴史上の教育理念や教育思想を含めて、教育の目的、理念、思想の歴史的潮流を把握し、教育制度を様々な視点から理解することで、これらを踏まえて現在の教育のあり方や教育制度について考える。 グループによる作業を行うことがある。								
学習目標	教育についての考え方を把握し、それを踏まえて教育や教育制度について考える。教育目的論、歴史上の教育思想や制度上の教育の理念を含めた主要な形態を知る。教育目的論の主要な形態を含めた教育論に心じて、様々な課題の解決の方向を考えることができる。また地域との連携、学校の安全について理解している。								
キーワード	教育理念、教育思想、教育目的論、教育史、教育制度、食育								
テキスト・ 参考書等	伊藤潔志編『哲学する教育原理』保育出版社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育の理念、思想、歴史に関する主要な流れを理解している。また教育制度に関して、国や地方等の主要な制度について理解している。								
LO-2	教育の理念、思想、歴史を踏まえ、また教育制度等の主要な形態を含めて教育を理解しており、様々な教育上の課題に対して解決の方向を考えることができる。								
LO-3	(該当しない)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			80			20			100
LO-1			40			10			50
LO-2			40			10			50
LO-3									
備考	Aは、授業中に行う課題です。								

授業計画

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

第11回	(奥田) 教育職員免許法と教育職員免許法施行規則	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第12回	(奥田) 初等中等教育機関の国際比較や今日の課題	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第13回	(奥田) 高等教育機関の国際比較や今日の課題	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第14回	(田淵・稗苗・長尾) 学校と地域との連携 幼児・児童・生徒と地域を含めた栄養管理を例として	
	【予習】復習を中心にする	0分
	【復習】資料の読み直しと考察	180分
第15回	(田淵・稗苗・長尾) 学校の安全について 食物アレルギーショック回避への取り組み、自然災害・交通安全など	
	【予習】レポート作成のための学習	360分
	【復習】予習を中心にする	0分

授業科目名	教育心理学			科目コード	T211-20				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	2単位						
前提科目(知識)	高校卒業程度の一般的知識		後継科目	教育相談					
関連科目	教師論、教育原理、教育課程総論								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	人間の学習のメカニズムや学習指導の理論、知的発達や人格発達、教育の評価、教師と子どもの関係などについて、広く学んでいく。また、基礎知識の習得に加え、それらをふまえて「教育現場で、自分自身が子どもにどのように関わるべきか」を学生自身が常に問い続け、考え続けることを重視する。								
学習目標	教育活動に携わる上で重要な、人間の心のしくみや働き、また、その発達のプロセスを理解する。そのために、教育心理学の主要領域を概観し、基礎的理解を深めることを目的とする。教育に携わる際に必要となる、人間の心の仕組みや働き、その発達のプロセスをきちんと理解していること。								
キーワード	心理学、子ども、学校								
テキスト・ 参考書等	テキストは特になし。 参考書は、「やさしい教育心理学」(有斐閣)、 「教育心理学 第3版 ベーシック現代心理学6」(有斐閣)。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育に携わる際に必要となる、人間の心の仕組みや働き、その発達のプロセスをきちんと理解していること。								
LO-2	(該当しない)								
LO-3	(該当しない)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	70					30			100
LO-2									
LO-3									
備考	定期試験70%、その他A(30)は、積極性などの授業態度で評価する。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション。教育心理とは何か。幼児期における心身の発達に対する外的・内的要因の相互作用。発達に関する代表的理論について。	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	15分
	【復習】オリエンテーション内容を振り返り、半期間の授業予定を確認する。	15分
第2回	発達を促す。児童期における心身の発達に対する外的・内的要因の相互作用。	
	【予習】「発達」と「成長」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第3回	発達の概念および教育における発達理解の意義。	
	【予習】教育心理学における発達について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第4回	乳幼児期から青年期における運動発達、言語発達について。	
	【予習】言語能力の発達について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第5回	乳幼児期から青年期における認知発達、社会性発達について。	
	【予習】対象永続性、保存の概念の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第6回	レスポナント条件づけ、オペラント条件づけ、試行錯誤、モデリング、洞察について理解する。	
	【予習】「学習」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第7回	様々な学習の形態や概念およびその過程を説明する代表的な理論について。	
	【予習】モデリング、学習の能率について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第8回	動機づけ、集団づくり、学習評価の在り方について発達の特徴と関連付けて理解する。	
	【予習】内発的動機づけ、外発的動機づけ、学級経営の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。テストの正答を確認する。	135分
第9回	やる気を高める工夫。学級集団の機能、学級集団の理解、学級集団の指導。学級集団の構造と教師の影響について。	
	【予習】効果的な学級経営について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第10回	幼児・児童・生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導の基礎となる考え方について理解する。	
	【予習】内発的動機づけを高めるための方法について調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分

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

授業科目名	教育課程、道徳・総合的な学習の時間・特別活動指			科目コード	T211-31				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	高木 三郎 大藪 敏宏					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	教育原理		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	学校栄養指導論、教師論、教育心理学、教育相談								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	学校における教育活動の進め方を理解するとともに実践に活かせることを目標として、教育課程、特別の教科である道徳、総合的な学習の時間、特別活動について学習指導要領や学習指導案などを取り上げて解説する。また、効果的な教育方法のあり方についても理解を深める。								
学習目標	教育課程の考え方を理解するとともに、特別の教科である道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の意義と指導法を理解する。さらに、教育方法についての理解も深める。								
キーワード	学習指導要領 教育課程、道徳、総合的な学習の時間、特別活動、教育方法								
テキスト・ 参考書等	「小学校学習指導要領 平成29年3月告示」(東京書籍)、 「小学校学習指導要領解説 総則編」(東洋館出版)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	教育課程の考え方、特別の教科である道徳、総合的な学習の時間及び特別活動等の意義と指導法について説明できる。また教育方法についてもその効果的な方法を説明することができる。								
LO-2	学修した知識を使って実践的な教育課程を考えたり、道徳や総合的な学習の時間、特別活動の指導法を修得している。また効果的な教育方法を修得している。								
LO-3	教育課程の課題を考えることができ、道徳や総合的な学習の時間、特別活動の課題を踏まえて改善策を考えることができる。また、教育方法についても、適切な工夫を見つけることができる。								
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			40			30			70
LO-2			20						20
LO-3			10						10
備考	レポート(70%)と受講・発表態度(A:30%)を総合評価します。 提出を求めるレポートについては、コメントをつけて返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション(授業の目標、進め方、学び方、評価の方法について説明) 栄養教諭と教育課程	
	【予習】シラバスをよく読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第2回	教育課程の意義(その1) 教育課程とは何か理解を深める。特に、学力と教育課程の関わりを理解し、教育課程の課題を考える。	
	【予習】各学校種ごとの授業の特徴をまとめておく	90分
	【復習】学んだことをノートにまとめておく。	90分
第3回	教育課程の行政的側面を理解する	
	【予習】教育基本法、学校教育法に目を通しておく	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第4回	学習指導要領の変遷を理解する。	
	【予習】小学校学習指導要領解説総則編の「学習指導要領の改訂の経過」(146ページ以降)を読んでおく。	90分
	【復習】学習指導要領の変遷を表にまとめておく。	90分
第5回	学習指導要領の編成原理を理解する。	
	【予習】小学校学習指導要領解説総則編の第3章を読んでおく。	90分
	【復習】学習内容をノートにまとめておく。	90分
第6回	道徳の意義と道徳教育の歴史	
	【予習】小学校学習指導要領解説総則編の、第1章総説3「道徳の特別の教科化に係る一部改正」、及び第3章第6節「道徳教育推進上の配慮事項」を読んでおく。	90分
	【復習】学習内容をノートにまとめておく。	90分
第7回	道徳の指導法について、事例を通して理解を深める。	
	【予習】インターネット等で事例を調べておく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第8回	総合的な学習の時間の意義と役割を理解する。	
	【予習】小学校学習指導要領の第5章「総合的な学習の時間」の部分を読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第9回	総合的な学習の時間の指導法について、事例を通して理解を深める。	
	【予習】インターネット等で事例を調べておく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第10回	特別活動の意義と目的を理解する。	
	【予習】小中高校時代の特別活動の思い出を整理しておく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分

第11回	特別活動の指導法について、事例を通して理解を深める。	
	【予習】インターネット等で事例を調べておく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第12回	教育方法の基本的な考え方を理解する。	
	【予習】小学校学習指導要領解説総則編の第3章第3節1「主体的・対話的で深い学びに向けた授業改善」の部分を読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第13回	教育評価の方法について理解を深める。	
	【予習】小学校学習指導要領解説総則編の第3章第3節2「学習評価の充実」の部分を読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第14回	授業に関する基礎的な技術や学習指導案の作成方法を理解する。	
	【予習】配布資料を読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分
第15回	情報機器を活用した教材等の作成と、情報活用能力等について理解を深める。	
	【予習】配布資料を読んでおく。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめておく。	90分

授業科目名	教育相談			科目コード	T211-33				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	樋口 康彦					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	教育心理学		後継科目	栄養教育実習指導					
関連科目	教師論、教育原理、教育課程総論								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	児童・生徒が直面する不登校やいじめ、学級崩壊などの問題や、それらに対するカウンセリングや校内での協力体制、また保護者や教員に対する援助について、広く学んでいく。子ども、保護者、教員など、さまざまな立場から一つの問題を考えることができるような視点を持つよう促していく。								
学習目標	さまざまな課題や問題をもつ児童・生徒への指導や援助に取り組む教育相談を理解する。そのために、児童・生徒の直面する問題や、その問題に対する具体的な対応策、学校や学級のもつ機能などについて基礎的理解を深める。併せて生徒指導についても理解する。								
キーワード	教育相談、カウンセリング、生徒指導								
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	児童・生徒の直面する問題、その問題に対する対応策、学校や学級のもつ機能、生徒指導についてきちんと理解していること。								
LO-2	(該当しない)								
LO-3	(該当しない)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	70					30			100
LO-2									
LO-3									
備考	Aは、ミニレポート、ディスカッションでの意見の述べ方、及び授業で行う質問への解答を評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション	
	【予習】シラバスを見て、授業内容を確認する。	15分
	【復習】オリエンテーション内容を振り返り、半期間の授業予定を確認する。	15分
第2回	カウンセリングの理論と実践	
	【予習】「カウンセリング」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第3回	児童・生徒の問題の理解と対応	
	【予習】「問題」と「不適応」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第4回	児童・生徒理解の精神医学的な基礎	
	【予習】「精神医学」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第5回	不登校の理解と対応	
	【予習】「不登校」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第6回	いじめの理解と対応	
	【予習】「いじめ」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第7回	学級崩壊の理解と対応	
	【予習】「学級崩壊」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第8回	反社会的問題行動・神経症的問題の理解と対応	
	【予習】「反社会的」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第9回	開発的カウンセリング	
	【予習】「人間関係」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分
第10回	生徒指導の理論：生徒指導の原理、生徒指導と教育相談	
	【予習】「生徒指導」と「原理」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。	135分

第11回	生徒指導の方法：生徒指導の技法、生徒指導の実践例	
	【予習】小学校、中学校、高等学校における生徒の問題はどのようなものであるかを考え、それぞれまとめておく。	30分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第12回	家族への援助：家族システム、保護者への援助の実際と課題	
	【予習】「家族」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第13回	校内での協力体制と他機関との連携	
	【予習】「協力」と「連携」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第14回	教員のメンタル・ヘルス	
	【予習】「メンタル・ヘルス」の意味を調べ、プリントを読んでおく。	15分
	【復習】プリントの内容を復習する。また、最終テストに向けて総復習を始める。	180分
第15回	総まとめと、定期試験に向けての解説	
	【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】これまでの授業をまとめ、試験に備える。	405分

授業科目名	栄養教育実習指導			科目コード	T211-41				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	長尾 順子 太田 裕美子					
実務経験									
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)	教師論・教育心理学・学校栄養指導論・教育原理・教育課程総論・教育相談		後継科目	栄養教育実習 教職実践演習					
関連科目	栄養士免許関係の全既取得科目								
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	栄養教諭の役割や子どもたちの食生活等の課題、教科等の特質を理解したうえで学習指導案を作成し、模擬授業を実践する。								
学習目標	栄養教育実習に向けて授業実践のための指導法等を学び、より良い実習が実施できるようにする。								
キーワード	栄養教諭 学習指導案作成 授業実践 学校における食に関する指導								
テキスト・ 参考書等	「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」文部科学省 小・中学校学習指導要領 小学校学習指導要領特別活動編								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	特別活動をはじめとした栄養教諭が行う食に関する授業の在り方を理解する。								
LO-2	栄養教諭の特質をふまえた学習指導案を作成する。								
LO-3	学習指導案に基づいた教材を作成し、模擬授業を実践することができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			40			60			100
LO-1			20			10			30
LO-2			20			10			30
LO-3						40			40
備考	栄養教育実習を意義あるものにするため、意欲的に取り組む。また、実習においては教員としてふさわしい服装や身だしなみで行うよう心掛ける。学習指導案と模擬授業などを含む実習態度等 (A) 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	内容：オリエンテーション、食に関する指導と目標 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】テキストを読んでおく	0分
	【復習】課題の作成・提出	60分
第2回	内容：学習指導案について 指導案の素案作成 他 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】テキストを読んでおく	0分
	【復習】講義のまとめ、課題の提出	60分
第3回	内容：指導案の書き方 指導案の素案の見直し、展開 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】テキストを読んでおく	30分
	【復習】講義ノートのまとめ	30分
第4回	内容：指導案の書き方と指導案の推敲 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】テキストを読んでおく	30分
	【復習】講義ノートのまとめ	30分
第5回	(事前指導) 指導案作成(2)題材についてと本時の展開 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】指導案作成に必要な資料検索	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	90分
第6回	指導案作成(2)指導案と板書計画の作成 注意：添付資料1が開けない場合は、すぐに連絡すること。 授業の進め方	
	【予習】指導案作成に必要な資料検索	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	90分
第7回	(事前指導) 指導案に基づく授業展開について(1)ねらいに基づく指導の展開方法について	
	【予習】テキストを読む	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	90分
第8回	(事前指導) 指導案に基づく授業展開について(2)効果的な教材開発のありかた	
	【予習】テキストを読む	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	90分
第9回	(事前指導) 指導案に基づく授業展開について(3)児童生徒参加型の授業のありかた	
	【予習】テキストを読む	60分
	【復習】講義ノートのまとめ	90分
第10回	(事前指導) 模擬授業実践(1)模擬授業の実施とグループ討論による課題検討 第1回目	
	【予習】指導案確認 教材作成	30分
	【復習】教材・指導案作成訂正	90分

第11回	(事前指導) 模擬授業実践(2) 模擬授業の実施とグループ討論による課題検討 第2回目	
	【予習】指導案確認 教材作成	30分
	【復習】教材・指導案作成	90分
第12回	(事前指導) 模擬授業実践(3) 模擬授業の実施とグループ討論による課題検討 第3回目	
	【予習】指導案確認 教材作成	30分
	【復習】教材・指導案作成訂正	90分
第13回	(事前指導) 模擬授業実践(4) 模擬授業(1)~(3)での検討課題に対応した指導案による模擬授業実施と、講評・討論 第1回目	
	【予習】指導案確認 教材作成	30分
	【復習】教材・指導案作成訂正	90分
第14回	(事前指導) 模擬授業実践(5) 模擬授業(1)~(3)での検討課題に対応した指導案による模擬授業実施と、講評・討論 第2回目	
	【予習】指導案確認 教材作成	30分
	【復習】教材・指導案作成訂正	90分
第15回	(事前指導) 栄養教育実習にあたって	
	【予習】配布資料等を読んでおく	30分
	【復習】実習に必要な課題等作成	180分
第16回	(事後指導) 栄養教育実習を分析し反省点を明確化する。これを元に栄養教育実習発表会に向けて準備する。発表会の概要の説明を受け、各自の発表の内容・手順を考える。関係資料の整理と提示資料の選定し、各自の栄養教育実習の自己評価や感想、後輩へのアドバイスを作成する。続いてパワーポイントで発表用スライドの作成を開始する。	
	【予習】1年次に参加した栄養教育実習発表会で配布された資料に目を通して読んでおく。自分の栄養教育実習で使用した資料を揃えて、体験発表会に使用する資料と順序を検討する。	30分
	【復習】栄養教育実習発表会にむけて資料を整理し、パワーポイントで発表用スライドを作成する。	180分
第17回	(事後指導) 栄養教育実習発表会 各自の栄養教育実習内容・反省、後輩へのアドバイスを含め発表する。発表会は、1・2年の教職課程履修学生全員と、教職課程・栄養士養成課程を問わず食物栄養学科教員が一部参加する。例年は実習校実習担当教員を招待して助言していただく。	
	【予習】栄養教育実習発表会にむけて、各自の発表内容にあわせた発表用原稿を作成し発表の事前練習を行う。	120分
	【復習】栄養教育実習発表会で配布された他の発表者の資料を再確認する。	15分
第18回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0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	栄養教育実習			科目コード	T211-43				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	太田 裕美子 長尾 順子					
実務経験									
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)	栄養教育実習指導		後継科目	教職実践演習					
関連科目	栄養教育免許取得課程の全取得科目、栄養士免許関係の全既取得科目、実務指導								
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	1週間(5日間)実際に小中学校の現場で担当指導教員について、栄養教諭の役割を実習で学ぶ。実習校で児童・生徒への栄養指導を行い、最終日には指導案を厳選した上で模擬授業を行い、栄養教育の現場で栄養教育を実践しつつ学ぶ。実習校の業務に支障がないよう十分な準備をし真摯な態度で実習に臨むこと。なお栄養教育実習に参加する学生の給食管理校外実習は、2週間で1週間を実習予定小中学校または給食センターで行う。								
学習目標	児童・生徒及び地域への栄養指導と栄養指導の発信の現状を理解し、その実践に向けての研さんを積む。また実習校で個人毎の児童・生徒と自然に対話しながら栄養指導ができるようにすること、集合教育としての模擬授業に指導案を厳選した上で臨み、学校現場のリアリティをともなった実践経験を得ること。								
キーワード	栄養教諭 栄養教育実習								
テキスト・ 参考書等	プリント、栄養教育実習日誌								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	(該当しない)								
LO-2	(該当しない)								
LO-3	栄養教諭の勤務校での業務全般を現場のリアリティを持って把握すること。児童・生徒と共感をもった対話・指導が実践できること。栄養教育の集大成として、模擬授業を事前に準備し、実際の授業を支障なくできること。								
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)						100			100
LO-1									
LO-2									
LO-3						100			100
備考	栄養教育実習校での評価を元に総合的に評価します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	事前指導 第1回目 実習校訪問での日程等の質問事項や資料の確認。また実習校でのマナーも確認する。	
	【予習】実習校のホームページを確認する。事前打ち合わせの日程確認等を行う。	90分
	【復習】実習校に挨拶し、実習校での注意事項を確認し、必要資料をもらい受ける。資料を整理する。	90分
第2回	事前指導 第2回目 実習にあたっての注意事項の点検と、教材と指導案を作成する。必要に応じ個別に指導する。	
	【予習】実習にあたって指定された資料を熟読する。実習校との打ち合わせ事項を報告書にまとめる。	90分
	【復習】指導案を詳細に検討する。	90分
第3回	事前指導 第3回目 教材と指導案の作成、学校給食の栄養管理や衛生管理など実習上の注意をし、実習の最終確認を行う。必要に応じ個別に指導する。	
	【予習】学校給食摂取基準、学校給食衛生管理基準、実習ノートその他配布プリントの熟読または確認	90分
	【復習】実習の事前準備を完了する。	30分
第4回	実習校での栄養教育実習1日目 実習校でのオリオンテーションと実習校の指導計画による実習 (標準8時間/実時間)	
	【予習】実習校の1日目の課題に対して、事前の下調べと検討を行いまとめておく。	90分
	【復習】実習内容を記録、整理する。	60分
第5回	実習校での栄養教育実習2日目 実習校の指導計画による実習 (標準8時間/実時間)	
	【予習】実習校の2日目の課題に対して、事前の下調べと検討を行いまとめておく。	90分
	【復習】実習内容を記録、整理する。	30分
第6回	実習校での栄養教育実習3日目 実習校の指導計画による実習 (標準8時間/実時間)	
	【予習】実習校の3日目の課題に対して、事前の下調べと検討を行いまとめておく。	90分
	【復習】実習内容を記録、整理する。	30分
第7回	実習校での栄養教育実習4日目 実習校の指導計画による実習 (標準8時間/実時間)	
	【予習】実習校の4日目の課題に対して、事前の下調べと検討を行いまとめておく。	90分
	【復習】実習内容を記録、整理する。	30分
第8回	実習校での栄養教育実習5日目 実習校の指導計画による実習 (標準8時間/実時間)	
	【予習】模擬授業の実施にむけた指導案の周回な詰めと時間配分をしておく。	120分
	【復習】模擬授業を含め、実習全体の反省と実習ノートをまとめる。	120分
第9回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第10回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

第11回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第12回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第13回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第14回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第15回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	教職実践演習(栄養教諭)			科目コード	T211-50				
科目区分	教職に関する科目 - 教職に関する科目		担当教員名	太田 裕美子 田淵 英一 樋口 康彦 高木 尚紘					
実務経験									
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)	栄養教育実習		後継科目	なし					
関連科目	学校栄養指導論 教育原理 教育課程、道徳・総合的な学習の時間・特別活動指導、及び教育方法論 栄養教育実習指導								
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	栄養教諭に期待される使命・役割をゲストスピーカー及び講義・集団討論により、各自のイメージを具体化・明確化して教育効果を高め、栄養教諭の主要テーマである児童・生徒への栄養教育・栄養指導の実践力のアップを、集団討論と模擬授業又はロールプレイングにより目指す。また、栄養教諭と地域の関わりについて、給食情報の提供など基本的な事柄から家庭や地域社会とのコミュニケーションを検討し、地域との交流方法や連携などの実践法について考案する。最後に、授業で								
学習目標	栄養教諭免許取得希望者として、特に以下の2の能力を重点的に高める。 (1) 栄養教諭免許取得者に期待されるような、児童・生徒への愛着の上にとった栄養教育・指導ができること。 (2) 家庭・地域社会との連携の職務に円滑に入っていけるよう、自ら基本的な情報伝達が実践できること。								
キーワード	ゲストスピーカー ロールプレイ 食育指導 地域連携								
テキスト・ 参考書等	資料は、授業で適宜プリントを配布する。参考書は、授業で適宜紹介する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	(該当しない)								
LO-2	(該当しない)								
LO-3	児童・生徒個々に適した栄養指導と愛着を持った接し方ができること。児童・生徒を通じて家庭・地域との関わりをもつことができること。								
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)					100				100
LO-1									
LO-2									
LO-3					100				100
備考	定期試験は実施しない。成績評価は、第2回、第5回、第9回、第12又は13回、第15回の各発表20点(成果発表)の合計とする。 この授業を通して、学校で生じるさまざまな問題を理解し、さらに、各問題に対して、どのような援助をしていくべきか、自分なりに考えてほしい。レポートは採点后、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(太田担当) オリエンテーション 本演習の目的と授業計画 教育実習を振りかえって自分の課題の考察をする	
	【予習】教育実習をふりかえり、反省点をまとめておく。	20分
	【復習】2年前期の教職課程「履修カルテ」を記入する。あわせて、1年からの「履修カルテ」を元に教職課程履修の良かった点や成果とともに、未達成の点を分析する。今後半年の重点課題と達成の方法を検討する。	120分
第2回	(太田担当) これまでの履修カルテの総括と実習を終えて感じた課題について、各自発表および討論	
	【予習】履修カルテのこれまでの記入内容を総括して教職課程履修開始から栄養教育実習までの目標と達成について自己評価し、あわせて今後半年での重点課題についてまとめる。	120分
	【復習】他の学生の発表を振り返り、自己評価と重点課題を再検討する。	20分
第3回	(太田担当) 「給食管理と家庭や地域との望ましいコミュニケーション方法」「食に関する指導の啓発方法」というテーマについて、協議及び発表	
	【予習】「地域との望ましいコミュニケーション方法」「食に関する指導の啓発方法」について発表会の準備する。	270分
	【復習】家庭や地域との望ましいコミュニケーションや啓発方法について発表会の反省点をまとめておくこと。	50分
第4回	(田淵担当) 児童・生徒の身体的疾病・症状に対する現場での対応法(アレルギー疾患：食物アレルギーを中心に)	
	【予習】アレルギー疾患や食物アレルギーについて考える。余裕があれば質問を考えておく。	60分
	【復習】アレルギー疾患や食物アレルギーとは何かを理解して自分の言葉で言えるようにする。	40分
第5回	(樋口担当) 栄養教諭として、職場の同僚や生徒とコミュニケーションを取る上での重要なポイントについて学び、ロールプレイングおよびグループ討論を行う。	
	【予習】一般的なコミュニケーションについて、また栄養教諭として同僚や生徒とコミュニケーションする上での重要なポイントについて調べておく。	200分
	【復習】栄養教諭が、地域で期待される役割と実践について、他の学生の発表も含め復習する。	50分
第6回	(田淵担当) 児童・生徒の身体的疾病・症状に対する現場での対応法(感染症、食中毒)	
	【予習】感染症および食中毒について考える。余裕があれば質問を考えておく。	180分
	【復習】感染症および食中毒とは何かを理解して自分の言葉で言えるようにする。	50分
第7回	(田淵担当) 児童・生徒の身体的疾病・症状に対する現場での対応法(熱中症、打撲、骨折、止血)	
	【予習】熱中症、打撲、骨折、止血について考える。余裕があれば質問を考えておく。	180分
	【復習】熱中症、打撲、骨折、止血とは何かを、それぞれ理解して自分の言葉で言えるようにする。	50分
第8回	(田淵担当) 児童・生徒の身体的疾病・症状に対する現場での対応法(メンタルヘルス、発達障害)	
	【予習】発達障害、特別な支援について考える。余裕があれば質問を考えておく。	180分
	【復習】発達障害とは何かを、それぞれ理解して自分の言葉で言えるようにする。	50分
第9回	(樋口担当) 栄養教諭として生徒やその保護者と接する上で重要な使命感、責任感、社会性についてグループ討論を行う。	
	【予習】栄養教諭に期待される使命感、責任感、社会性とは何かについて、自分なりに要点をまとめておく。	90分
	【復習】栄養教諭に期待される使命感、責任感、社会性とは何かについての授業を復習する。	50分
第10回	(樋口担当) 栄養教諭として個別的な相談指導(食物アレルギー、偏食、拒食症など)について ロールプレーとグループ討議	
	【予習】食物アレルギー、偏食、拒食症について調べておく。	90分
	【復習】他の学生の考えも含めて、個別相談指導における栄養教諭の役割と実践について復習する。	50分

第11回	(高木担当) 児童・生徒の理解、愛情を持った接し方及び指導力の高い栄養教育の実践法についてのグループ討論	
	【予習】今までに学習した栄養教育方法について、まとめておく。	60分
	【復習】グループ討論での内容を基に、これからの自分にどのように取り入れていくか、考えをまとめておく。	60分
第12回	(高木担当) 児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・低学年向け	
	【予習】「児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・低学年向け」の準備	0分
	【復習】「児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・低学年向け」をまとめておく。	0分
第13回	(高木担当) 児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・高学年向け	
	【予習】「児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・高学年向け」の準備	0分
	【復習】「児童・生徒への栄養教育模擬授業又はロールプレーとグループ討論・高学年向け」をまとめておく。	0分
第14回	(太田担当) 栄養教諭教職課程全体にわたる成果発表準備 テーマの要旨作成、プレゼンテーション検討	
	【予習】栄養教諭教職課程全体にわたる成果発表のテーマの検討。	180分
	【復習】栄養教諭教職課程全体にわたる反省と総括、成果発表の検討。	60分
第15回	(太田担当) 栄養教諭教職課程全体にわたる成果発表 要旨作成の上、各自発表	
	【予習】栄養教諭教職課程全体にわたる成果発表の準備。	180分
	【復習】(1)栄養教諭教職課程全体にわたる成果発表。 (2)教職課程「履修カルテ」を配布するので、後日記入して提出する。	140分