

食物栄養学科教育課程

(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				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	後期選	前期必	後期選								
教養科目	現代社会と人間	講	1		小平・大森	1											
	コミュニケーション論	講	2		樋口	2											
	国語表現法	演	1		(奥野)	2											
	心理学の基礎	講	2		樋口						2						
	日本国憲法	講	2		(彼谷)	2						2					
	化学の基礎	講	2		(岡田)	2											
	情報処理演習Ⅰ	演	1		樋口・吉牟田	2						1					
	情報処理演習Ⅱ	演	1		樋口・吉牟田			2				1					
	ビジネススキル演習	演	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)			2				1					
	健康スポーツⅡ	実技	1		立島								ゴルフ・スノーボード (集中講義)				
	英語Ⅰ	演	1		望月	2						1					
	英語Ⅱ	演	1		望月 (スキャンラン)			2				1					
キャンパス&ホームステイプログラム	演	2		望月								(集中講義)					
教養演習	演	1		大森・藤田・半田	2												
教養科目計			5	16		5	11	4	2		2	2	12	12			
専門科目	社会生活と健康	食生活論	講	1		大森	1						1	1			
		公衆衛生学Ⅰ	講	2		角田				2			2	2	☆(注3) 「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」の 2科目履修すること。		
		公衆衛生学Ⅱ	講	2°		角田						2	2	2	2		
	人体の構造と機能	社会福祉概論	講	1°		(清水)					1			1	1	☆(注3)	
		解剖生理学	解剖生理学	講	2		田淵			2				2	2		
			解剖生理学実験	実	1°		中山					3			1	1	
		運動生理学	講	1°		(大門)							1	1	1		
		病理学	講	2°		(山本)			2					2	2		
		生化学	生化学Ⅰ	講	2		藤田				2				2	2	
			生化学Ⅱ	講	1°		藤田						1		1	1	
	生化学実験		実	1°		藤田						3		1	1		
	食品学	食品学実験	実	1		竹内	3							1	1		
		食品学総論	講	2		竹内			2					2	2		
		食品学各論	講	2		竹内				2				2	2		
食品と衛生	食品加工学	講	2		竹内					2			2	2			
	食品衛生学	食品衛生学	講	2		角田			2				2	2			
		食品衛生学実験	実	1°		角田					3			1	1		

区分	授業科目	講義 演習 実習 の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭					
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選							
専 門 科 目	栄 養 学	栄 養 学 総 論 講	2		藤 田		2						2	2	☆ (注3)	
		応 用 栄 養 学 I 講	2		大 森		2						2	2		
		応 用 栄 養 学 II 講		1°	大 森							1	1	1		
		応 用 栄 養 学 実 習	実	1°	大 森							3	1	1		
	臨 床 栄 養 学	臨 床 栄 養 学 I 講	2		稗 苗				2				2	2		
		臨 床 栄 養 学 II 講		1°	稗 苗					1			1	1		
		臨 床 栄 養 学 実 習	実	1°	稗 苗					3			1	1		
	栄 養 の 指 導	栄 養 指 導 論 I 講	2		高 木	2							2	2		
		栄 養 指 導 論 II 講		2°	高 木			2					2	2		
		栄 養 指 導 論 実 習	実	1°	高 木					3			1	1		
		公 衆 栄 養 学 講		2°	(加 藤)							2	2	2		
	給 食 の 運 営	調 理 学	調 理 学 講	2		半 田	2						2	2		
			調 理 学 実 習 I 実	1		半 田	3						1	1		
			調 理 学 実 習 II 実	1		中 根	3						1	1		
			調 理 学 実 習 III 実	1		中根・半田		3					1	1		
			調 理 学 実 験 実		1°	中 根						3	1	1		
	給 食 管 理	給 食 管 理 講	2		太 田		2					2	2			
		献 立 作 成 実 習 実		1°	太田・高木			3				1	1			
		給 食 管 理 実 習 実		1°	太田・中根				4			1	1			
		給 食 管 理 校 外 実 習 実		2°	太田・高木							2	2	※ (注2)		
総 合	栄 養 士 総 合 演 習 演	1		食物専任教員						2						
卒 研	卒 業 研 究 演	2		食物専任教員						4						
専 門 科 目 計			34	24		14	0	15	7	8	18	8	16	55	55	
総 計			39	40		19	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。

授業科目名	食生活論			科目コード	F111-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識		後継科目	公衆栄養学 ・ 、社会福祉論					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	栄養士の資格について、時代の移り変わりや栄養士の役割、栄養素の働きや体の構造、科学用語や実験器具など、専門科目を学ぶ前に覚えておくに役立つ基礎知識などを開設する。								
学習目標	栄養士・管理栄養士の歴史を踏まえ、健康であるための適切な栄養摂取の方法を考える能力を培うことを目標とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここから・ナビゲーション（第2版） 第一出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養士・管理栄養士について理解できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養士の取り巻く環境について理解し、生涯にわたり学ぶ姿勢がみられる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			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。 レポート課題については、チェックの後学生からの要望があれば返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時：1組 6/1(月)4限 2組 6/2(火)3限 内容：オリエンテーション、栄養士・管理栄養士とは、職業倫理について 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】シラバスを読み、講義の内容や目的を抑えること	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第2回	日時：1組 6/8(月)4限 2組 6/9(火)3限 内容：第一回の振り返り、栄養士・管理栄養士の基礎知識、管理栄養士について 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第3回	日時：1組 6/15(月)4限 2組 6/16(火)3限 内容：第二回の振り返り、食生活・食文化の基礎知識 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。 公認スポーツ栄養士について 健康運動指導士について	90分
第4回	日時：1組 6/22(月)4限 2組 6/23(火)3限 内容：第三回の振り返り、食文化の基礎知識の続き 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第5回	日時：1組 6/29(月)4限 2組 6/30(火)3限 内容：第四回の振り返り、体の基礎知識、体の構造と働き 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第6回	日時：1組 7/6(月)4限 2組 7/7(火)3限 内容：現場で働く栄養士について 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	120分
第7回	日時：1組 7/13(月)4限 2組 7/14(火)3限 内容：第五、六回の振り返り、授業前に身に付けたい基礎知識 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	240分
第8回	日時：1、2組 7/22(水)2限 内容：第七回の振り返り、スペシャリストにインタビュー 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】今までの講義内容をまとめながら自分の目指す栄養士像を具体化する。 ノートの提出について	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か学習してください。								
キーワード	環境 化学物質 疾病の疫学								
テキスト・ 参考書等	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	集団の健康に関連する要因について理解することができる。								
LO-2	公衆衛生学分野で実施されている疫学研究の手法を理解することができる。								
LO-3	集団の健康に関連する要因についての日本および世界の現状を分析し説明することができる。								
LO-4	世界（WHO等）が注目する公衆衛生問題に関心を持ち、意欲的に学習することができる。								
LO-5	公衆衛生において栄養士が果たす役割を理解し、果たす意欲を持てる。								
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	50								50
LO-2	10								10
LO-3		15							15
LO-4		15							15
LO-5	10								10
備考	基本的に定期試験の素点および小テストや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	日時：4月9日（金）2-1 4月8日（木）2-2 内容：オリエンテーション、健康とは 持ち物：教科書	
	【予習】該当部分を読む。	60分
	【復習】第1回 授業のノートを読み直し理解を深める。	0分
第2回	日時：4月16日（2-1）4月13日（2-2） 内容：公衆衛生の概念・歴史 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読む。	60分
	【復習】第2回 授業のノートを読み直し理解を深める。	60分
第3回	日時：4月23日（金）2-1 4月21日（水）に変更 4月20日（火）2-2 内容：集団の健康に関連する要因 微生物 持ち物：教科書	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	60分
第4回	日時：5月7日（金）2-1 5月11日（火）2-2 内容：集団の健康に関わる要因 化学物質（内分泌攪乱化学物質、重金属）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第4回 授業のノートを読み直し理解を深める。	60分
第5回	日時：5月14日（金）2-1 5月18日（火）2-2 内容：集団の健康に関わる要因 たばこ、飲酒 公害の原因となった重金属	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第5回 授業のノートを読み直し理解を深める。	150分
第6回	日時：5月25日（火）2-2 5月21日（金）2-1 内容：集団の健康に関わる要因 睡眠、休養、ストレス 喫煙	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第6回 授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第7回	日時：6月1日（火）2-2 6月4日（金）2-1 内容：集団の健康に関わる要因 環境 飲酒、睡眠、ストレス	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	150分
第8回	日時：6月8日（火）2-2 6月11日（金）2-1 内容：疫学 睡眠、ストレス	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第8回 授業のノートを読み直し理解を深める。	60分
第9回	日時：6月18日（金）2-1 6月15日（火）2-2 内容：主要疾患の疫学と予防（がん） 環境	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第9回 授業のノートを読み直し理解を深める。	120分
第10回	日時：6月25日（金）2-1 6月22日（火）2-2 内容：主要疾患の疫学と予防（循環器疾患） 疫学	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】第10回 授業のノートを読み直し理解を深める。	120分

第11回	日時：7月9日（金）2-1 7月6日（火）2-2 休講（補講日は後日連絡） 内容：主要疾患の疫学と予防（代謝疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	150分
第12回	日時： 内容：主要疾患の疫学と予防（精神疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	150分
第13回	日時： 内容：主要疾患の疫学と予防（骨疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	120分
第14回	日時： 内容：主要疾患の疫学と予防（歯科疾患）	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	60分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	120分
第15回	日時：7月28日（水）4限 4月30日の補講 2-1 内容：全15回の振り返り	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	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講義形式で進めます。								
学習目標	集団（国民）の健康の維持増進に係わる日本の行政組織について知り、組織の中で栄養士が果たす役割を理解することを目標とします。								
キーワード	感染症 保健行政 統計								
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	日本の保健行政について理解することができる。								
LO-2	国内で実施されている各種統計調査について理解することができる。								
LO-3	国内で実施されている各種統計調査結果より日本の現状を分析することができる。								
LO-4	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点は質問等を行い修得に努めることができる。								
LO-5	保健行政において栄養士が果たす役割を理解し、果たす意欲を持てる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60				40				100
LO-1	20								20
LO-2	20								20
LO-3	10				10				20
LO-4	10				10				20
LO-5					20				20
備考	基本的に定期試験の素点と成果発表で成績評価を行いますが、出席状況（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。また成果発表の際にはより深く理解できるよう補足説明をします。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時： 内容：オリエンテーション・前期試験の解説 持ち物：教科書	
	【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	日時： 内容：食品保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：感染症 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：感染症の続き・地域保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：保健統計 持ち物：教科書	
	【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	日時： 内容：母子保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：学校保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：放射線セミナー 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：成人保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：産業保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：栄養士養成実力試験対策 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）レビューブック、過去問集、トミタン模試の問題と解答	
	【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	日時： 内容：国際保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：歯科保健 持ち物：教科書（イラスト食品の安全性も使用します）	
	【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	日時： 内容：調査発表会 持ち物：教科書	
	【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	日時： 内容：まとめ、補足 持ち物：教科書	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】定期テスト対策を行う。	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 剛志					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			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									
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		30						100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3									
LO-4			30						30
LO-5									
備考									

授業計画

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

授業科目名	解剖生理学			科目コード	F113-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	田淵 英一					
実務経験	1987年より、フランス国立科学研究所、富山医科薬科大学医学部、富山医科薬科大学大学院医学系研究科で勤務してきた解剖生理学系研究経験を活かし、解剖生理学の講義および実験について解説する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)		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	中山 耕造					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	実験					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	解剖生理学		後継科目	運動生理学 栄養士総合演習					
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	本実習を通して、科学的な思考の過程や報告書（レポート）の書き方を学ぶ。 解剖生理学で学んだ人体の構造（解剖学）と機能（生理学）の知識を深めるために、自分の身体や生体材料などを用いた演習・実験を行う。								
学習目標	人体について、細胞レベルから組織・器官レベルまで、構造と機能を関連して理解する。 科学的な思考に基づいた、報告書（レポート）の作成方法を学ぶ。								
キーワード	顕微鏡、組織、血圧、心拍、反射、神経活動、感覚、尿								
テキスト・ 参考書等	適宜、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	実習で体験した生理現象を、人体の構造に関連して説明できる。								
LO-2	科学的な思考に基づいて、報告書（レポート）を作成できる。								
LO-3	実習に関して疑問を持ち、自らそれを解決できる。								
LO-4	グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。								
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			60						60
LO-2			20						20
LO-3			10						10
LO-4			10						10
LO-5									
備考	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、コメントを付けて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	実習に関する、一般的な説明と注意。 レポートの、書き方の説明。 顕微鏡の使い方の説明。	
	【予習】特になし	0分
	【復習】配られたプリントとノートを、読み返す。	120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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分
第4回	脈拍と血圧、及び聴診音の実験レポートの作成・提出 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】レポート作成	30分
	【復習】特になし	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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分
第8回	反射の体験・観察のレポートの作成・提出 正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察 及びそのレポートの作成・提出 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】特になし	90分
第9回	触覚、圧覚、痛覚刺激による触圧痛分布の調査 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分
第10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	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分

第11回	反射、電気刺激、触圧痛点分布及び温度覚の実験レポートの作成・提出 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】特になし	90分
第12回	尿検査：尿量、色調、混濁、匂い、尿糖などを測定し、その意味を理解する。 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分
第13回	各臓器組織標本観察の実験レポートの作成・提出 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】レポート作成	90分
第14回	献血・尿検査の実験レポートの作成・提出 顕微鏡による各臓器組織標本の観察	
	【予習】配布された実習のプリントを読み、概要を理解する。 実習に関する、疑問点をまとめておく。	30分
	【復習】特になし	90分
第15回	実験全体の総括	
	【予習】今までのレポートに目を通し、各実習について簡単にまとめておく。	30分
	【復習】特になし	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	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	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	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	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	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	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	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	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） 1組対面式10/16実施 2組遠隔式10/17実施	
	【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） 1組対面式10/16実施 2組遠隔式10/17実施	
	【予習】教科書または相応の文献などの学習	60分
	【復習】第4回授業の復習	120分
第5回	炎症（充血、うっ血、出血、血栓症、塞栓症、梗塞、浮腫） 1組遠隔式10/31実施 2組対面式10/30実施	
	【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） 1組遠隔式10/31実施 2組対面式10/30実施	
	【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） 1組対面式11/6実施 2組遠隔式11/7実施	
	【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 1組対面式11/6実施 2組遠隔式11/7実施	
	【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） 1組遠隔式11/21実施 2組対面式11/20実施	
	【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 1組遠隔式11/21実施 2組対面式11/20実施	
	【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」 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	生体分子の働きや代謝に関する知識を習得している。								
LO-2									
LO-3	生体分子の働きや代謝に関する知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べることができる。								
LO-4	生体分子の働きや代謝に関する知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	64								64
LO-2									
LO-3	16								16
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、webシラバス上に解答例を示す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	細胞の構造	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題 (4月15日までに解答すること)	
第2回	糖質	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第3回	脂質	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第4回	タンパク質とアミノ酸	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第5回	酵素	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第6回	核酸とヌクレオチド	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第7回	生化学 前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	要点1~6 【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	生体エネルギー学	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第9回	糖質の代謝 解糖系	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	
第10回	糖質の代謝 クエン酸回路	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題	

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

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

第11回	ビタミンA 食品中のビタミンAおよびプロビタミンAの検出	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第12回	プロビタミンA 緑黄色野菜の色素のカラムクロマトグラフィ	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第13回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量法の理論、しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量の準備	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第14回	キエルダ - ル窒素の定量 しょうゆ中のキエルダ - ル窒素の定量	
	【予習】テキストの該当部分を読む	30分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	キエルダ - ル窒素の定量 キエルダ - ル窒素の定量の結果のまとめ、レポート作成	
	【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	食品企業の研究・開発部門に19年間勤務した実務経験を活かして、栄養士として必要な食品に関する基本的知識に加えて、実践・応用的な知識を解説する。								
開講時期	1年前期	授業の方法	実験						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	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	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。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。 レポートについては、評価結果やコメントなどを記入して返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時：1組4月23日1限後半～ 2組4月24日1限後半～ 内容：授業のオリエンテーション他	
	【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	日時：1組4月30日1限後半～ 2組5月1日1限後半～ 内容：実験の基本、濃度、水、洗浄、ホールピペットの使い方 準備：ノート、筆記用具、課題記入用紙	
	【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	日時：1組5月7日1限後半～ 2組5月8日1限後半～ 内容：試薬の調製、数値の扱い方、実験器具、ビュレット、メスアップ 準備：ノート、筆記用具、課題記入用紙	
	【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	日時：5月14日(1組)、15日(2組) 内容：中和滴定：酢酸の定量(3回中1回目) 準備：テキスト、ノート、筆記用具、課題記入用紙、電卓	
	【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	日時：5月21日(1組)、22日(2組) 内容：中和滴定：酢酸の定量(3回中2回目) 準備：テキスト、ノート、筆記用具、電卓	
	【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	日時：5月28日(1組)、29日(2組) 内容：中和滴定 レポート作成(3回中3回目) 準備：テキスト、ノート、筆記用具、A4レポート用紙	
	【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	実験の基本手技練習(ホールピペット、メスアップ、ビュレット)	
	【予習】テキスト11～17ページ、該当部分を読んでおくこと。	20分
	【復習】練習内容について、自分なりにまとめておくこと。	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、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、次回対面授業開始前までに提出すること。	120分
第10回	日時：6月25日(1組)、26日(2組) 内容：糖類の定性 準備：実験のプリント(前回配付)、ノート、筆記用具、A4レポート用紙	
	【予習】配付した実験プリントを読んでおくこと。	20分
	【復習】実験内容をまとめてレポートを作成すること。	60分

第11回	粗脂肪の定量（粗脂肪量の測定）および酸価の測定	
	【予習】特になし。	0分
	【復習】脂肪量および酸価の測定原理について理解する。	30分
第12回	総脂肪量の定量（乾燥、ソックスレー抽出、測定）	
	【予習】プリントを読んで測定方法を理解しておく	20分
	【復習】レポートを作成し、次回授業で提出すること。	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	食品企業の研究・開発部門に19年間勤務した実務経験を活かして、栄養士として必要な食品に関する基本的知識に加えて、実践・応用的な知識を解説する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品学実験	後継科目	食品学各論						
関連科目	食品学実験、食品学各論、食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	身近な食品を例に挙げながら、食品の成分を化学構造や物性面から解説する。また、食品の機能性について、法制度を含めて解説する。授業は、パワーポイントを使用した講義形式で行う。								
学習目標	食品中に含まれる成分について、化学・物理・栄養学的に理解できることを目標とする。また、食品機能の表示に関する法制度についても理解を深める。								
キーワード	食品成分、食品化学								
テキスト・ 参考書等	「食品学総論第3版」、辻英明ら編、講談社 (食品学実験の参考書と同じ)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解し、その知識を身につけている。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	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（詳細は第1回授業のオリエンテーション時に説明） 定期テストの正答を、試験終了後の開示する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業の説明、ヒトと食べ物	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。 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の空欄、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。 配布プリント	90分
第3回	食品中の水分について、たんぱく質（アミノ酸の構造・種類）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】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	リン脂質、コレステロール、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、食品の機能性、バイオテクノロジーを利用した食品 1月14日(木)：1年1組のみ遠隔授業	
	【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 重要ワード・記述問題候補プリント	90分
第14回	日時：1年2組：1月13日水曜日1限（遠隔授業） 1年1組：1月18日で対面授業の予定 内容：定期テストに向けたまとめ（模擬問題の作成、記述問題のまとめ方） 準備：ノート（1回～13回分、2回目のプリント）、A4レポート用紙、筆記用具	
	【予習】記述問題候補の解答を作成	60分
	【復習】重要キーワード、記述問題について理解する。	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19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	食品学総論	後継科目	食品加工学						
関連科目	食品学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・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指す。また、食品の成分変化についても、化学的に理解を深める。								
キーワード	食品素材、食品化学								
テキスト・ 参考書等	「食品学各論第4版」、小西洋太郎編、講談社サイエンティフィック								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	化学・物理・栄養学的な観点から各食材を理解し、その知識を身につけている。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品素材について化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	70								70
LO-2									
LO-3									
LO-4						30			30
LO-5									
備考	講義スピードが速いため、予習・復習をきちんと行い毎回の講義内容を十分理解しておくこと。また、覚えなければならないことも非常に多いので、試験は余裕をもって十分前から準備すること。誤答の多かった問題については、試験終了後に正答を開示する。A：学ぶ姿勢、関心および意欲を評価。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション、穀類（米、小麦など）	
	【予習】シラバスおよびテキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。重要キーワードについて確認する。特に米の種類、成分の特徴、小麦粉のグルテンについて、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第2回	穀類(大麦)、イモ類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、穀類の栄養特性、じゃがいもとさつまいもの成分的な差異、大豆の成分について理解を深めておくこと。 スライド図表	90分
第3回	豆類、種実類、野菜類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、大豆の成分については、理解を深めておく。 スライド図表	90分
第4回	野菜類（続き）、果実類、キノコ類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、野菜や果実に含まれる特徴的な成分については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第5回	藻類、肉類、乳類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、肉類の熟成については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第6回	乳類 卵類 魚介類（前半）	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、乳類の成分や卵の構造や成分については、理解を深めておく。 図表	90分
第7回	魚介類（後半）、調味料	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	180分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、甘味料および旨味調味料の成分について理解を深めておくこと。 図表	30分
第8回	香辛料、トマト加工品、調味料、飲料	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。香辛料に含まれる特徴的成分、お茶の種類や成分についてよく理解しておくこと。 図表	90分
第9回	油脂 発酵食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。食用油、アルコール飲料、しょうゆ、みりんの種類とその特徴について、よく理解しておくこと。 図表	90分
第10回	食品の表示、特別用途食品について	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、栄養成分表示およびアレルギー表示については、しっかりと理解しておくこと。 図表	90分

第11回	中間テスト	
	【予習】配布したプリントについて、十分に準備しておくこと	300分
	【復習】できなかった問題について、各自復習しておくこと	90分
第12回	保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品および機能性表示食品について	
	【予習】前回で学んだ特別用途食品についてよく理解しておくこと	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、保健機能食品の関連語句を間違えないようによく正確に覚えること。 図表	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19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。									
開講時期	2年後期	授業の方法	講義							
必修・選択	必修	単位数	2単位							
前提科目(知識)	食品学総論、食品学各論	後継科目	なし							
関連科目	食品学実験									
資格等 取得との関連	栄養士免許・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食されるまでに発生する問題点として、食中毒を引き起こす細菌の汚染などがある。このような事態の発生を可能な限り予防する為に必要な知識を学ぶ。								
学習目標	食品衛生と食品衛生関連法規について理解する。将来食品関連の仕事に従事する場合はもちろん健全な食生活を維持していくにも重要な内容である。								
キーワード	食中毒 HACCP 食品添加物								
テキスト・ 参考書等	「食品の安全性」小塚諭編 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	日時：9月29日(1-1) 9月30日(1-2) 内容：オリエンテーション・微生物学総論 持ち物：教科書	
	【予習】なし	0分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第2回	日時：10月6日(1-1) 10月7日(1-2) 内容：微生物学総論 持ち物：教科書	
	【予習】第2回 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第3回	日時：10月13日(1-1) 10月14日(1-2) 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒 (サルモネラ菌・カンピロバクター) 持ち物：教科書	
	【予習】第3回 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第4回	日時：10月20日(1-1) 10月21日(1-2) 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒 (病原大腸菌・ウェルシュ菌) 持ち物：教科書	
	【予習】第4回 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第5回	日時：10月27日(1-1) 10月28日(1-2) 内容：食中毒の種類と発生状況 細菌性食中毒 (ブドウ球菌・ボツリヌス菌) 持ち物：教科書	
	【予習】第5回 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読み直す。	120分
第6回	日時：11月10日(1-1) 11月4日(1-2) 内容：食中毒の種類と発生状況 ウィルス性食中毒 持ち物：教科書	
	【予習】ウィルス テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第7回	日時：11月17日(1-1) 11月18日(1-2) 内容：自然毒食中毒(植物性自然毒) 持ち物：教科書	
	【予習】自然毒 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第8回	日時：11月24日(1-1) 11月25日(1-2) 内容：自然毒食中毒(動物性自然毒) 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第9回	日時：12月1日(1-1) 12月2日(1-2) 内容：寄生虫等 持ち物：教科書	
	【予習】寄生虫等 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第10回	日時：12月8日(1-1) 12月9日(1-2) 内容：食品中の汚染物質 持ち物：教科書	
	【予習】食品中の汚染物質 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分

第11回	日時：12月15日(1-1)12月16日(1-2) 内容：食品の容器および包装 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第12回	日時：12月22日(1-1)12月23日(1-2) 内容：食品添加物 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第13回	日時：1月7日 4限 内容：食品添加物 持ち物：教科書	
	【予習】 テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第14回	日時：1月12日(1-1)1月13日(1-2)大雪により登校困難な為に休講。後日日程をお知らせします。 1月21日(木)4限実施 内容：食品衛生行政 持ち物：教科書	
	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。	50分
	【復習】テキストの該当範囲を読みなおす。	120分
第15回	第15回課題 日時：1月21日(木)5限 内容：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、その生産から食卓上がるまで、安全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)、イラスト食品の安全性								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	実験するにあたり必要な生物および化学の知識を理解することができる。								
LO-2	食品の汚染の指標となる細菌の培養方法を理解し実施することができる。								
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	実験内容を理解し、期限を守って実験ノートを提出することができる。								
LO-5	グループで協力し、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)			30		20	50			100
LO-1			10			10			20
LO-2						20			20
LO-3					20				20
LO-4			20						20
LO-5						20			20
備考	Aは学修態度とする。 レポート(実験ノート)には、必要な場合に補足やコメント等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	日時：4月15日 9:10 - (2-1) 4月13日 13:10 - (2-2) 内容：食品衛生学実験の概要説明、手洗い効果の検討 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】全体の結果2組結果 実験ノートをまとめる	60分
第2回	日時：4月22日 9:10 - (2-1) 4月20日 13:10 - (2-2) 内容：鮮度（腐敗度）の測定 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第2回全体2-1結果 実験ノートをまとめる	60分
第3回	日時：5月6日 9:10 - (2-1) 5月11日 13:10 - (2-2) 内容：着色料の検査 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第3回 実験ノートをまとめる。	60分
第4回	日時：5月20日 9:10 - (2-1) 5月25日 13:10 - (2-2) 内容：発色剤の定量：試料調製 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第5回	日時：5月27日 9:10 - (2-1) 6月1日 13:10 - (2-2) 内容：発色剤の定量：定量試験 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第4、5回 実験ノートをまとめる	60分
第6回	日時：6月3日 9:10 - (2-1) 6月8日 13:10 - (2-2) 内容：ヒスタミンの検出 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第6回 実験ノートをまとめる	60分
第7回	日時：6月10日 9:10 - (2-1) 6月15日 13:10 - (2-2) 内容：微生物実験の諸注意、生菌数の検査準備、空中落下細菌の検査 持ち物：実験書、白衣、フェースシールド	
	【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	日時：6月17日 9:10 - (2-1) 6月22日 13:10 - (2-2) 内容：生菌数の検査、次回実験（XMG）準備 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第8回 実験ノートをまとめる	60分
第9回	日時：6月19日（土） 内容：滅菌法・殺菌法の有効性実験 持ち物：実験書、白衣	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第9回 実験ノートをまとめる	60分
第10回	日時：6月24日 9:10 - (2-1) - 6月29日 13:10 - (2-2) 内容：大腸菌および大腸菌群の検査（XMG）、スタンプ培地、次回実験の準備 持ち物：実験書、白衣、フェイスシールド	
	【予習】テキストの該当部分を読む	40分
	【復習】第10回_全体第10回_2-1 実験ノートをまとめる	60分

第11回	日時：7月1日 9：10 - (2-1) 7月6日 13：10 - (2-2) 内容：(2-1) グラム染色、ブドウ球菌の植菌・培養、次回実験の準備 (2-2) 人工いくら作成	
	【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	日時：7月8日 9：10 - (2-1) 7月13日 13：10 - (2-2) 内容：(2-1) 人工いくら作成 (2-2) グラム染色、ブドウ球菌の植菌・培養、次回実験の準備	
	【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13回	日時：7月15日 9：10 - (2-1) 7月17日(土)9：10- (2-2) 内容：ブドウ球菌のストリーク・牛乳の衛生 持ち物：実験書、白衣、フェイスシールド	
	【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	日時：7月29日 9：10 - (2-1) 7月20日 13：10 - (2-2) 内容：コアグラールゼ試験、報告会の準備 持ち物：実験書、白衣、フェイスシールド	
	【予習】発表の準備	40分
	【復習】実験ノートをまとめる	60分
第15回	日時：8月2日 9：10 - (2-1) 7月27日 13：10 - (2-2) 内容：実験結果報告会 持ち物：実験書、白衣、フェイスシールド	
	【予習】発表の準備	120分
	【復習】実験ノートをまとめる。	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・栄養教諭二種免許の資格に必須								
授業の概要	栄養とは何かについてヒトの体のしくみの観点から説明する。様々な栄養素がヒトの口から入りどのような過程を経てエネルギー源や体の構成成分、調節因子として利用されるのかを学習する。								
学習目標	栄養素が体の中でどのように取り込まれ利用されるのかを理解する。また、食べることに関する体の仕組みを理解する。								
キーワード	栄養、摂食調節、消化吸収、五大栄養素、エネルギー代謝								
テキスト・ 参考書等	栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学 第4版」 田地陽一編 羊土社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養学について基礎的な知識を習得している。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養に関する基礎的な知識を積極的に学習しようとする意欲を持つ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80					20			100
LO-1	80								80
LO-2									
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									
備考	A. 講義毎に出題する復習問題の回答率を評価する。 試験実施後に、webシラバス上に解答例を示す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養の概念 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題 (10月5日までに解答すること)	120分
第2回	食物の摂取 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (10月12日までに解答すること)	120分
第3回	消化・吸収 消化のしくみ 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (10月19日までに解答すること)	120分
第4回	消化・吸収 各栄養素の消化・吸収 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (10月26日までに解答すること)	120分
第5回	炭水化物の栄養 糖質の役割 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (11月2日までに解答すること)	120分
第6回	炭水化物の栄養 糖質の体内代謝、食物繊維 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (11月9日までに解答すること)	120分
第7回	栄養学総論 前半のまとめ	
	【予習】これまでの内容をおさらいしておく。	120分
	【復習】まとめを振り返る。 中間テスト 解答例	60分
第8回	脂質の栄養 脂質のはたらきと体内動態 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (11月16日までに解答すること)	120分
第9回	脂質の栄養 脂質の体内代謝 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (11月23日までに解答すること)	120分
第10回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の体内代謝 授業ノート	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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 (12月7日までに解答すること)	120分

第11回	たんぱく質の栄養 たんぱく質の量と質	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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	復習問題（12月14日までに解答すること） ビタミンの栄養	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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	復習問題（12月21日までに解答すること） ミネラルの栄養	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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	復習問題（12月30日までに解答すること） 水・電解質の栄養学的意義	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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	復習問題（1月25日までに回答すること） エネルギー代謝	
	授業ノート 【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	予習プリント 【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
	復習問題（1/30までに回答してください）	

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)	85	15						100	
LO-1	80	10						90	
LO-2									
LO-3									
LO-4	5	5						10	
LO-5									
備考	ミニ試験、期末試験あり 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明 成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメントについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメントについて理解を深める。	120分
第2回	栄養マネジメント、妊娠期（概要）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養マネジメント、妊娠期（概要）について理解を深める。	120分
第3回	妊娠期（栄養アセスメント、病態。疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】妊娠期（栄養アセスメント、病態。疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分
第4回	授乳期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】授乳期について理解を深める。	120分
第5回	乳児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】乳児期について理解を深める。	120分
第6回	幼児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】幼児期について理解を深める。	120分
第7回	学童期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】学童期について理解を深める。	120分
第8回	乳児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】乳児期について理解を深める。	120分
第9回	幼児期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】幼児期について理解を深める。	120分
第10回	学童期・思春期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】学童期・思春期について理解を深める。	120分

第11回	成人期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】成人期について理解を深める。	100分
第12回	更年期・高齢期について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】更年期・高齢期について理解を深める。	100分
第13回	高齢期（高齢者の生理的特徴、栄養アセスメント）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】高齢期（高齢者の生理的特徴、栄養アセスメント）について理解を深める。	120分
第14回	高齢期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】高齢期（病態・疾患と栄養ケア、栄養摂取）について理解を深める。	120分
第15回	栄養必要量の科学的根拠について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠について理解を深める。	160分

授業科目名	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	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 全国栄養士養成施設協会 栄養士実力認定試験 過去問題集								
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、アレルギーについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】アレルギーについて理解を深める。	40分
第2回	食物アレルギーについて理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】食物アレルギーについて理解を深める。	40分
第3回	食物アレルギーの実際とその対応について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】食物アレルギーの実際とその対応について理解を深める。	40分
第4回	食物アレルギーの実際とその対応について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】食物アレルギーの実際とその対応について理解を深める。	40分
第5回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第6回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第7回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第8回	スポーツ栄養について理解する。	
	【予習】以下URLをクリックして概要を把握する。 公認スポーツ栄養士 https://www.jsna.org/about/	40分
	【復習】スポーツ栄養について理解を深める。	40分
第9回	特殊環境と栄養（ストレス）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス）について理解を深める。	40分
第10回	特殊環境と栄養（ストレス）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス）について理解を深める。	40分

第11回	特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解を深める。	40分
第12回	特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	40分
	【復習】特殊環境と栄養（ストレス以外）について理解を深める。	40分
第13回	総まとめ 応用栄養学全範囲の復習 成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメント、妊娠期、授乳期、乳児期	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する。	40分
	【復習】成長・発達・加齢（老化）、栄養マネジメント、妊娠期、授乳期、乳児期について過去問題を解く。	40分
第14回	総まとめ 応用栄養学全範囲の復習 幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する。	40分
	【復習】幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期について過去問題を解く。	40分
第15回	総まとめ 応用栄養学全範囲の復習 栄養必要量の科学的根拠、運動・スポーツと栄養、環境と栄養	
	【予習】テキスト・過去問題集を確認する。	40分
	【復習】栄養必要量の科学的根拠、運動・スポーツと栄養、環境と栄養について過去問題を解く。	40分

授業科目名	応用栄養学実習			科目コード	F131-25				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康	担当教員名	大森 聡						
実務経験									
開講時期	2年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	応用栄養学	応用栄養学	後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージや、運動時や特殊環境下のための献立作成ができるとともに、調理技術を習得する。また、その献立を基に栄養指導できるような資質を習得する。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を保持増進できるような献立作成・調理技術、栄養指導法を習得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準 献立作成								
テキスト・ 参考書等	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（妊娠期）の説明	
	【予習】献立作成に必要な資料を収集する。 応用栄養学 のノート（妊娠期）を見直す。	30分
	【復習】献立作成に必要な資料を収集して、目を通しておく。 オリエンテーション資料 熟読しておくこと	30分
第2回	調理実習 妊娠期（共通献立）	
	【予習】妊娠期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・妊娠期の特徴（栄養学的、身体的、食事摂取基準）	70分
第3回	実習（離乳期）の説明 こちらの動画（YouTube）を視聴して、次回の調理実習に備える	
	【予習】応用栄養学 のノート（離乳期）を見直す。	30分
	【復習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第4回	調理実習 離乳期（共通献立、調乳）	
	【予習】離乳期の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・各社粉ミルクの特徴（栄養素など表にするとわかりやすいかも）	60分
第5回	実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第6回	調理実習 高齢期（共通献立）	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・ミキサーとフードプロセッサのの違い	70分
第7回	実習（高齢期）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（高齢期）を見直す。	30分
	【復習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	70分
第8回	調理実習 高齢期（共通献立+自作一品） 2組は自作嚥下食について投票してください。 1～4班のどれかに投票する場合	
	【予習】高齢期 の献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・調理中（加熱前）にミキサーにかけた方がいいのか、調理後（加熱後）にミキサーにかけた方がいいのか、それぞれメリット、デメリット（前回のレポートと異な	60分
第9回	実習（アレルギー対応食）の説明、嚥下食考案、自作献立立案	
	【予習】応用栄養学 のノート（食物アレルギー）を見直す。	30分
	【復習】食物アレルギーの献立の調理工程を確認しておく。	70分
第10回	調理実習 アレルギー対応食（共通献立）	
	【予習】食物アレルギー献立の調理工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成 レポートのヒント ・アレルギー患者の特徴	70分

第11回	運動栄養学実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する 運動栄養学実習注意事項	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第12回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分
第13回	運動栄養学実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第14回	運動栄養学実習、自作献立立案、自作献立の試作	
	【予習】自作献立を推敲する	30分
	【復習】自作献立の試作	70分
第15回	調理実習 自作献立	
	【予習】自作献立の作業工程を確認しておく。	30分
	【復習】調理実習献立の栄養計算等レポート作成	60分

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	知識：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 4/7 2組 4/7 オリエンテーション 栄養ケア・マネジメント、アセスメント、栄養補給法 りそ 肥満。	
	【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。自分で調べることが大切な学びです。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 4/13 2組 4/13 代謝性疾患（肥満・りそ・メタボリックシンドローム・糖尿病）	
	【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 4/20 2組 4/20 代謝性疾患（脂質異常症・高尿酸血症）脂質異常症の種類、分類、診断基準と病態別食事療法。	
	【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。	120分
第4回	1組 4/27 2組 4/27 ビタミン異常症・先天性代謝異常症・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p27～40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 5/11 2組 5/11 循環器疾患（動脈硬化症・狭心症・心筋梗塞・脳卒中） 動脈硬化性疾患の危険因子、心疾患、脳血管疾患病態と対応。	
	【予習】教科書p.37～45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。	120分
第6回	1組 5/18 2組 5/18 腎臓疾患 腎臓の働きを理解し、適切な対応を学ぶ	
	【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	120分
第7回	1組 5/25 2組 5/25 腎臓疾患、水・電解質異常	
	【予習】今までの授について、わからない語句等を調べておくこと。 教科書 P.98～	50分
	【復習】腎・脱水・電解質管理と食事での対応について理解を深める。	120分
第8回	1組 6/1 2組 6/11 消化器疾患（嚥下障害・下痢・便秘・口腔・食道・胃）	
	【予習】胃腸疾患について、わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】消化器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9回	1組 6/8 2組 6/8 消化器疾患（胃の働きと疾患・炎症性腸疾患）	
	【予習】わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】胃腸疾患の病態と食事療法について理解を深める。	120分
第10回	1組 6/15 2組 6/15 肝臓・胆のう・膵臓疾患	
	【予習】わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】肝硬変の時の食事、NASHの時の食事、膵臓疾患と対応等について理解を深める。	120分

第11回	1組 6/22 2組 6/22 膵臓病 呼吸器疾患	
	【予習】わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】多様な疾患の病態を理解し、成因と対処方法、そのポイントを復習し試験に備える。	120分
第12回	1組 6/29 2組 6/29 血液疾患 免疫とアレルギー疾患 試験に向けて	
	【予習】わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】多様な疾患の病態を理解し、成因と対処方法、そのポイントを復習し試験に備える。	120分
第13回	1組 7/6 2組 7/6 食物アレルギー、内分泌疾患、骨・歯疾患、精神・神経疾患、小児および婦人科疾患	
	【予習】わからない語句等を調べておくこと。	50分
	【復習】多様な疾患の病態を理解し、成因と対処方法、そのポイントを復習し試験に備える。	120分
第14回	1組 7/19(4限) 2組 7/13 外科と栄養、悪性腫瘍と栄養	
	【予習】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 7/20 2組 7/20 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。 栄養士実力認定試験過去問	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 1組4/8 2組4/8 オリエンテーション プリント：病院栄養管理部門の仕事と役割	
	【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。	40分
第2回	第2回 1組4/12 2組4/15 2回目授業：教科書NボックスP180～ 実習書P.2～ 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。	
	【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を仕上げてください。 栄養スクリーニングについて言葉の意味を確認しましょう。 S G A等の言葉の意味と方法を復習する。	40分
第3回	第3回 1組4/19 2組4/22 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）	
	【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。 アセスメントってなあに？と理解を深めてください。	40分
第4回	第4回 1組4/26 2組5/6 臨床審査（問診、身体診察）：肥満、メタボリックシンドロームの判定基準について 教科書P.7～	
	【予習】判定基準について調べる	40分
	【復習】課題：食事調査票の記入	40分
第5回	第5回 1組5/10 2組5/13 栄養アセスメント（身体計測・食事調査等） 食事調査票の記入で、正しい分量や食生活が記入されているか、聞き取りを行ってみましょう。	
	【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	40分
第6回	第6回 1組5/17 2組5/20 食事調査・生活習慣を見直す 食事調査にはどのような方法があるのか、どのような場面で用いると良いのか考えましょう	
	【予習】食事調査の目的とどのように活用できると思うか考えをまとめよう。	40分
	【復習】クイズ 栄養法について	40分
第7回	第7回 1組5/24 2組5/27 臨床検査の指標 教科書P37～38 症例を検討してみましょう。どの項目に留意すると良いのでしょうか	
	【予習】検査値で異常と言われる基準を覚えましょう	40分
	【復習】血圧が高い場合、どのような対処方法があるか教科書を見てまとめましょう。	40分
第8回	第8回 1組 6/14(時間割変更3限) 2組 6/3(時間割変更2限) 病態の評価指標 実習書P242 症例の記録を書いてみましょう。SOAP：どこに何を書くと良いのでしょうか。	
	【予習】実習書を読んで、わからない項目を調べましょう。	40分
	【復習】腎臓が悪い場合に高くなる項目、低くなる項目をまとめましょう。	40分
第9回	第9回 1組 6/14(時間割変更3限) 2組 6/10 栄養必要量の推定をしてみましょう。実習書P/11、243 エネルギー、たんぱく質、水分の目安を考えましょう。	
	【予習】教科書を読んで、わからない言葉を調べましょう。	40分
	【復習】自分に必要なエネルギーを日本人の食事摂取基準の年代の値と比較してみましょう。	40分
第10回	第10回 1組 6/21 2組 6/17 栄養ケア計画：食事、教育、退院等 実習書P.22	
	【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】食事の計画を数値で現わしてみましょう。（目標エネルギー等）	40分

第11回	第11回 1組6/28 2組 6/24 (時間割変更2限) POSという仕組み SOAPで記録し、ほかの職種の人からもわかりやすい書き方を学びましょう。	
	【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。	0分
	【復習】SOAPには何をどこに記入すると良いのか、考えましょう。	0分
第12回	第12回 1組 7/5 2組 7/1 モニタリングとは 評価・栄養ケア計画の修正	
	【予習】モニタリングとは何か事前に調べる。	40分
	【復習】病態によって、指標とする検査値等が異なることを知り、どの項目を見ればよいかまとめる。	40分
第13回	第13回 1組 7/12 2組 7/8 クリニカルパスについて	
	【予習】医療やサービスの標準化をすることの意味を調べる。	40分
	【復習】クリニカルパスの中でどのような栄養管理の業務が組み込まれているか考える。	40分
第14回	第14回 1組 7/19 (時間割変更2限11:35~) 2組 7/15 事例検討 栄養ケア計画	
	【予習】今までの復習をして、わからないところをまとめる	40分
	【復習】どのような取り組みが考えられるか多様な考えを探す	90分
第15回	第15回 1組 7/26 2組 7/29 試験に向けて 栄養教育の目標：QOLの向上のために	
	【予習】今までの復習をして、わからないところをまとめる	60分
	【復習】どのような取り組みが考えられるか多様な考えを探す	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	十分なコミュニケーションを取りながら、協働して調理を完成する。								
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)	70		10	10		10			100
LO-1	25								25
LO-2	15			10					25
LO-3	20		10						30
LO-4	5					10			15
LO-5	5								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。調理実習の都度、自身が関わって作成した作業を振り返り、また班の共同作業で気づいたこと、他の班の調理等から学んだことをレポートに記入する。また、各種課題を期日を守って提出すること。作品は、班の実習課題を適切に作成できたか判断する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	1組 4/12 2組 4/15 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等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にし、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週間の献立を完成させる。 常食について、必要な材料を廃棄量を含んで記入し、1組は水曜日昼までに1班に伝え、1班は16時までにクラスの分を集約して宮田先生に見ていただく。2組は月曜日までに同様に仕上げ、見ていただく。	30分
第2回	1組 4/19 2組 4/22 : 調理実習「常食」 調味料、材料の重量を確認し、こんだてに基づいた調理を行う。 準備するもの: 班で調理する献立表、白衣、靴、包丁等	
	【予習】調理の作業手順を考える。先に作るもの(冷やす、冷めても良いものなど)、最後に仕上げるもの。 1週間分の献立。	30分
第3回	1組 4/26 2組 5/6 「エネルギー管理食」実習書P.45～ 糖尿病食品交換表について 1 エネルギーコントロール食についての授業です	
	【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人分と思つ量を「はかり」で計量してみましょう	30分
第4回	1組 5/10 2組 5/13 エネルギー管理食: 糖尿病食・肥満食の食事プラン 各自の1週間献立から展開食を考えます。	
	【予習】糖尿病の食品交換表を読んで理解を深める。	30分
第5回	1組 5/17 2組 5/20 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、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
第6回	1組 5/24 2組 5/27 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量に注目し、調べる。 準備するもの: 教科書の他、食品成分表、腎臓病食品交換表、電卓	
	【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、たんぱく質が特に多いもの、少ないと思うものを列記する	30分
第7回	1組 5/31 2組 6/3 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	
	【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。	30分
第8回	1組 6/7(月) 2組 6/10(木) 調理実習 腎臓病食品交換表の例示献立を実習	
	【予習】特殊食品等の特徴を理解する	30分
第9回	1組 6/14 2組 6/17 1 糖尿病食を手書き献立に基づき、入力する。 2 ナトリウムコントロール食: 減塩食作成の工夫。自作の糖尿病食に基づき、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】1 実習書P.68-食塩制限食を読み、減塩食の工夫を考える。 2 実習書P.62-脂質の質(飽和脂肪酸やコレステロールを制限)をコントロールする工夫を考える。	10分
第10回	1組 6/21 2組 6/24 脂質異常症食(ナトリウム、コレステロール等コントロール食)を完成させる。その際、各食事の食塩相当量を基に塩分濃度を計算してみましょう	
	【予習】調味料の容量と重量、食塩含有量について覚える	30分
	【復習】次回実習に向けて、発注を行う。発注当番は8班です。	30分

第11回	1組 6/28(月) 2組 7/1(木) 脂質異常症食(エネルギー、脂質、ナトリウムコントロール)食、調理実習	
	【予習】1 糖尿病食を試作した方以外の班員の献立から実習献立を選び、必要量を発注書に記入しましょう。 2 材料当番は7、8班です。	30分
	【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回さらに良いものを作るための工夫を考えましょう。 調理実習レポートを作成。 2-1 脂質異常症調理実習写真	30分
第12回	1組 7/5(月) 2組 7/8(木) 脂質コントロール食(慢性膵炎食)の献立作成 次回調理実習に向けては検討	
	【予習】1 実習書を読み、脂質の量の制限する工夫を考えましょう。たんぱく質食品の選び方、調理の工夫ではどのような対策が必要か学び献立に取り入れましょう。 2 不足するエネルギーを何でどのように補えば良いか考えましょう。	30分
	【復習】調理実習に向けて、必要な分量を正しく発注しましょう。 発注当番は2班です。	30分
第13回	1組 7/12 2組 7/15 F306 調理実習：脂質コントロール食(慢性膵炎食) 提出物：各自作成した慢性膵炎の食事(栄養計算をし、基準にあわせたもの)	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に購入する計画を立てる。 調理手順を考えて、共有して作業できるように準備する。	30分
	【復習】調理実習レポートを作成する。	30分
第14回	1組 7/19 2組 7/29 今まで各自が作成した常食、糖尿病食、脂質異常症食、慢性膵炎食について食品番号等で誤りがないか確認し、一連献立を完成させる。	
	【予習】各コントロール食のポイントを押さえ、献立を完成する。	30分
	【復習】授業アンケートに回答する	30分
第15回	1組 7/26 2組 8/2 身体計測から分かることのまとめ 栄養食事計画、常食、粥食、治療食の関係を確認する。	
	【予習】病態に応じてコントロールする栄養素等をまとめる。	30分
	【復習】授業アンケートに回答する 栄養管理のポイントを押さえて、献立や調理が速やかに行うことができるよう練習を重ねる。 試験に備えて復習する。	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」								
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	試験の回答例を必要に応じて栄養指導論 内で解説を行う								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	【内容】 授業のオリエンテーション 授業動画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	60分
	【復習】アンケートの回答を行い出席確認を済ませること 課題を確認し、次回登校日に向けレポートの課題を済ませておくこと	90分
第2回	【内容】 栄養指導・教育の概念 関連法規	
	【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	【内容】 栄養教育の対象と機会	
	【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	【内容】 国民健康・栄養調査について	
	【予習】管理栄養士・栄養士必携を参考に国民健康・栄養調査について確認しておく	60分
	【復習】【課題について】 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ための課題に取り組む 課題用ワークシート Wordファイルはコチラ	90分
第5回	【日時】 1組：5月22日(金)3限 2組：5月20日(水)3限	
	【予習】テキストの該当ページに目を通しておく。	60分
	【復習】食事摂取基準について、指標等重要と解説したポイントについてまとめておく 前回までの質問の回答を置いておきます。 2回目講義の質問	90分
第6回	【日時】 1組：5月29日(金)3限 2組：5月27日(水)3限	
	【予習】健康日本21(第二次)について調べておく。	60分
	【復習】健康日本21(第二次)について理解を確認する。	90分
第7回	【日時】 1組：6月1日(金)3限 2組：6月5日(水)3限	
	【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	【日時】 1組：6月8日(月)3限 2組：6月12日(金)3限	
	【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	【日時】 1組：6月15日(月)3限 2組：6月19日(金)3限	
	【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	【日時】 1組：6月22日(月)3限 2組：6月26日(金)3限	
	【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	【日時】 1組：6月29日（月）3限 2組：7月3日（金）3限	
	【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	【日時】 1組：7月6日（月）3限 2組：7月10日（金）3限	
	【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	【日時】 1組：7月13日（月）3限 2組：7月17日（金）3限	
	【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	栄養指導論実習						
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)	90		10						100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4			10						10
LO-5									
備考	LO1定期試験による評価 LO4はレポート等による評価 試験について、回答例を必要に応じ学生に提示する								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明	
	【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	高齢期の栄養教育	
	【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・技術を身につける。								
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	日本栄養士会 編 「管理栄養士栄養士必携」、「食品成分表」								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】								
LO-2	【技術・実践力】これまでの栄養指導に関する学習内容を実習に生かすことができる								
LO-3	【思考・判断力】								
LO-4	【関心・意欲・態度】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			80			20			100
LO-1									
LO-2			80						80
LO-3									
LO-4						20			20
LO-5									
備考	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								

授業計画

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

第11回	集団を対象とした栄養教育 2 指導プログラム作成	
	【予習】指導媒体の準備をする。	120分
	【復習】指導媒体の効果的な使用方法をふり返る。	30分
第12回	集団を対象とした栄養教育 3 媒体づくり	
	【予習】プレゼンテーションに向けた準備をする。	120分
	【復習】プレゼンテーションに向け指導内容の確認をする。	120分
第13回	集団を対象とした栄養教育 4 実践	
	【予習】プレゼンテーションの練習をする。	120分
	【復習】プレゼンテーションをふり返る。	30分
第14回	集団を対象とした栄養教育 5 実践・評価・反省	
	【予習】プレゼンテーションに向けて練習をする。	60分
	【復習】プレゼンテーションをふり返る。反省点を洗い出す。	60分
第15回	栄養指導・教育のまとめ 小テスト	
	【予習】これまでの実習内容を振り返る	30分
	【復習】これまでの実習内容をまとめ、今後にかす。	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	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識および化学・物理の語句の基礎知識	後継科目	調理学実習 ・ ・ 給食管理 献立作成実習 給食管理実習 調理学実験						
関連科目	調理学実習 ・ ・								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理操作を行うことによ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し、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。また、各食品に関しての食文化についても触れていく。授業方法は、パワーポイントを用いた講義主体の授業であるが、授業の中で近くの方と意見交換を行い、考えたことを発表してもらうことがある。								
学習目標	食品の調理特性や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。伝統的な食文化を理解し、現在の食および未来の食について考える力を身につける。								
キーワード	食品 調理特性 調理操作								
テキスト・ 参考書等	テキスト：西堀すき江編 「食べ物と健康 マスター調理学〔第3版〕」（建帛社） 参考書：山崎清子他『NEW 調理と理論』（同文書院）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理で生じる様々な現象を理解し、改善方法などを考えて判断し、解決策を説明することができる。								
LO-2									
LO-3	調理や食文化について、様々な現象や背景から出来事を考えたり、想像することができる。								
LO-4	授業に対して関心・意欲を持ち、積極的な態度で参加することができる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60		25			15			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3			25						25
LO-4						15			15
LO-5									
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 定期試験終了後、誤答の多い設問は、Webシラバス上にて模範解答を示す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	遠隔授業 オリエンテーション：授業の進め方 食料と環境問題	
	【予習】シラバスで授業内容を確認する	20分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる 問題1	30分
第2回	遠隔授業 食文化と食生活	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる 復習	30分
第3回	遠隔授業 非加熱操作と加熱操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第4回	遠隔授業 食事設計の基礎とおいしさの評価	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第5回	遠隔授業 食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（1）：米	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第6回	遠隔授業 食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（2）：小麦粉	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第7回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（3）：イモ類，豆類，種実類	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第8回	遠隔授業 食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（4）：野菜，果実類，藻類，きのこ類	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第9回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品（1）：食肉類	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第10回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品（2）：魚介類	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について，教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分

第11回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品(3):鶏卵,乳・乳製品	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第12回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 抽出食品素材:デンプン,油脂類,ゲル用食品	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第13回	対面授業 食品の特徴に応じた調理特性 調味料・香辛料・嗜好品	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第14回	対面授業 献立作成条件と手順,供食	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	30分
第15回	対面授業 食卓構成,食事環境	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでくる	30分
	【復習】授業内容全体をまとめる	60分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学の理論に基づ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確認し、正しい食事作法で試食する。また、実習内容を記録し提出する。なお、実習内容は、食材などの都合で変更することがある。								
学習目標	調理のコツを科学的にとらえ、様々な料理の種類や材料、分量、基本の調味割合を覚える。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子他著「たのしい調理 基礎と応用（第5版）」、医歯薬出版 参考書：西堀すき江編「食べ物と健康 マスター調理学〔第3版〕」、建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理学の知識を十分に活かして、料理を仕上げることができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法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、授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートなどの提示した課題に対しては、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	遠隔授業 オリエンテーション：実習の進め方、実習の心構えについての説明 計量方法、炊飯	
	【予習】シラバスを読み、授業内容を把握する	20分
	【復習】 計量方法の確認 炊飯の方法 課題レポートの作成	40分
第2回	遠隔授業 味噌汁	
	【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】 にぼしだしのとり方 味噌汁の作り方 課題レポートの作成	60分
第3回	遠隔授業 青菜の調理（青菜のゆで方）	
	【予習】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】 青菜の調理（ゆで方）の手順・ポイント確認 課題レポートの作成	60分
第4回	遠隔授業 昆布だしのとり方	
	【予習】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】 昆布だしのとり方 醤油と食塩による塩分濃度の調整方法 課題レポートの作成	60分
第5回	遠隔授業 野菜の脱水	
	【予習】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】 野菜の脱水（漬物の調理） 課題レポートの作成	60分
第6回	対面授業 白飯、けんちん汁、鶏肉の照り焼き、ほうれん草のおひたし	
	【予習】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 1-1A	20分
	【復習】 実習ノートに栄養価計算をする 昆布だしのとり方 青菜のゆで方 1-2A写真 1-2B写真 1-1B	60分
第7回	対面授業 白飯、味噌汁、カレイの煮つけ、水羊羹	
	【予習】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 1-1A写真	20分
	【復習】 実習ノートに栄養価計算をする 魚の煮つけ方 寒天の扱い方 <実習ノート提出〆切日時>	60分
第8回	対面授業 グリーンピース飯、かきたま汁、きんぴらごぼう、桜餅	
	【予習】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 1-1A	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 かつおだしのとり方 かきたま汁のでん粉濃度と濁らせないコツ 1-1B写真 1-2A写真 1-2B写真	60分
第9回	対面授業 五目飯、すまし汁、鰻の姿焼き	
	【予習】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 1-1A写真	20分
	【復習】 実習ノートに栄養価計算をする 味付け飯（醤油味）の調味割合 混合だしのとり方 1-1B写真 1-2A写真 1-2B写真	60分
第10回	対面授業 白飯、つみれ汁、茶碗蒸し、いんげんの胡麻和え	
	【予習】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 鰻のさばき方 卵液の蒸し物調理 和え物の調理 1-1写真 1-2写真	60分

第11回	対面授業 大門そうめん, 天ぷら, かき揚げ, フルーツ白玉	
	【予習】 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 そうめんのゆで方 揚げ物の調理 1-1写真 1-2写真	60分
第12回	対面授業 赤飯, だし巻き卵, ひじきの炒め煮, 煎茶	
	【予習】 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 もち米の調理方法 だし巻き卵のコツ 1-1写真 1-2写真	60分
第13回	対面授業 ちらし寿司, 潮汁, 新生姜の甘酢漬け	
	【予習】 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 すし飯と材料(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 貝の汁物 1-1写真 1-2写真	60分
第14回	対面授業 日本料理講習会	
	【予習】 日本料理について, 今まで習得したことを確認する	60分
	【復習】 実習ノートに栄養価計算をする 疑問に思ったことなどを調べ, 料理を再度実習してみる 1-1写真 1-2写真	60分
第15回	対面授業 実技試験	
	【予習】 実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】 実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ, 再度実践する	30分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
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：安藤真美 他 「たのしい調理 基礎と実習」 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	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実習を進めることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	35		10			55			100
LO-1	35								35
LO-2						45			45
LO-3									
LO-4			10						10
LO-5						10			10
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 提示した課題に対して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	調理学実習 の授業概要を説明し、計量・計測、調理設備と道具類などを解説する 調理学実習 第1回スライドを見て、調理学実習 第1回資料に回答して下さい。 忘れずに第一回授業アンケートに答えてください。授業に関する内容で何かあれば、nakane@toyama-c.ac.jp まで。	
	【予習】シラバスとテキストの1 . はじめに (p.1~4) を読んで授業の全体像を把握しておく	20分
	【復習】固形食材の重量感覚を養い、食材の容積と重量の関係を理解する	30分
第2回	日程：1組 4月28日(火)9:55~ / 2組 4月27日(月)9:55~ 内容：食品成分表からの食品の探し方および栄養価計算の方法を理解する 添付資料：スライド、音声a、音声b	
	【予習】栄養価計算の方法 (p.7) を読んでポイントを確認する 第2回目は、栄養価計算をするので、下記のを準備して下さい。 食品成分表と栄養価計算配付資料 食品成分表 教科書 電卓 筆記用具	20分
	【復習】食品成分表をみて、食品の分類や特長を確認する	60分
第3回	日程：1組 5月5日(火)9:55~ / 2組 5月4日(月)9:55~ 内容：包丁の持ち方、構え方、食材の切り方を理解する 添付資料：スライド、音声a、音声b提出資料：配付資料第3回(提出方法は、スライド内で説明)、授業アンケート第3回(授業時間内に記入のこと〔出席確認〕)。(7)に考察を記入す	
	【予習】包丁の持ち方、構え方 (pp.5~7) を確認する 授業時に準備するもの：教科書 食品成分表 前回のプリント 筆記用具 包丁 まな板 きゅうり りんご はかり	20分
	【復習】内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第4回	日程：1組 5月12日(火)9:55~ / 2組 5月11日(月)9:55~ 内容：西洋料理とは、ピクルス(つけもの)、香辛料 添付資料：スライド(予習からご覧ください)、音声a、音声b、音声c*音声はa b cの順に聞いてください。	
	【予習】あらかじめプリントを確認し、必要な調味料などを確認しておく 準備：教科書 第4回配付資料 筆記用具 きゅうり 酢、砂糖、塩など調味料 スライドはこちら	20分
	【復習】配布プリントに記入をする 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	日程：1組 5月19日(火)9:55~ / 2組 5月18日(月)9:55~ 内容：グレープゼリーを実習する、ゼラチンの扱いを理解する 添付資料：スライド(予習に貼り付けてあります)、音声a、音声b、音声c	
	【予習】テキストで実習する料理(ゼラチンの扱い方)を読んでポイントを確認する 準備：グレープジュース(100%) 白桃缶詰(あれば) 砂糖 容器 鍋など調理器具 教科書 ワークシート スライドはこちら	20分
	【復習】配付資料に記入をする 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	日程：1組 5月26日(火)9:55~ / 2組 5月25日(月)9:55~ 内容：小麦粉の調理性について、実習室利用における心得 添付資料：スライド、音声a、音声b*音声はa bの順に聞いてください。	
	【予習】	20分
	【復習】小麦粉の特性を知り、理解する	60分
第7回	日程：1組 A:6月2日(火)9:45~ B:6月9日(火)9:45~ 2組 A:6月1日(月)9:45~	
	【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 来週の参考資料：スライドa(心得)、スライドb(第1回調理実習プリント)	20分
	【復習】実習ノートの栄養価計算やポイントなどを記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第8回	日程：1組 A:6月16日(火)9:55~ B:6月23日(火)9:55~ 2組 A:6月15日(月)9:55~	
	【予習】実習する料理(ピラフ、スープストック、マセドアン)の切り方、マヨネーズの作り方)を読んでポイントを確認する 参考資料： (調理実習時に配布しますので、印刷はしなくて大丈夫です。)	20分
	【復習】実習ノートの栄養価計算や要点などを記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第9回	日程：1組 A:6月27日(土)9:00~ F108 B:6月27日(土)10:00~ F106 2組 A:6月27日(土)13:10~ F108	
	【予習】実習する料理(ハンバーグステーキ、サラダの種類、でんぶんの糊化)を読んでポイントを確認する 参考資料：	20分
	【復習】実習ノートの栄養価計算や要点を記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 【出来上がり写真】	60分
第10回	実技試験1 実技試験内容： 日程：1組Aグループ 6月30日(火)9:55~ / Bグループ 7月7日(火)9:55~	
	【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	20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11回	白飯、マカロニグラタン、コンソメジュリエース、フルーツポンチを実習する 日程：1組 7月14日(火)9：55～ 2組 7月13日(月)9：55～	
	【予習】実習する料理（グラタン、スープの種類、シロップの作り方）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や要点などを記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1年1組	60分
第12回	ピザ、ピシソワーズ、豆のミックスサラダを実習する 日程：1組 7月18日(土)9：30～ 2組 7月18日(土)13：30～	
	【予習】テキストで実習する料理（イーストの扱い、じゃがいもの特徴）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や要点などを記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1年1組	60分
第13回	白飯、チキンガランテン、人参サラダ、カスタードプディング、紅茶を実習する 日程：1組 7月21日(火)9：55～ 2組 7月20日(月)9：55～	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、卵の調理性など）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や要点などを記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1年1組	60分
第14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 日程：1組 7月28日(火)9：55～ 2組 7月27日(月)9：55～	
	【予習】西洋料理の基礎編（p.92～95）を理解しておく 第7回 1年1組 第7回 1年2組	60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 西洋料理講習会1組	60分
第15回	巻きずし(太巻き、いなりずし)、すまし汁、揚げだし豆腐、きゅうりのごま和えを実習する 日程：1組 7月25日(土)9：30～ 2組 7月25日(土)13：30～	
	【予習】テキストで実習する料理（巻きずし、すし酢の割合、吉野鶏など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や要点などを記入する	60分
第16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 日程：1組 8月1日(土)13：30～ 2組 8月1日(土)9：30～	
	【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や要点などを記入する 富山の郷土料理について調べた内容をノートに記録する 1年1組	60分

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-16				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実 中根 一恵						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目							
関連科目	調理学 調理学実習 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学実習 ・ で習得したことを基礎に、中国料理を中心に日本の行事食、郷土料理などの実習を行う。またプロの外部講師による中国料理や魚のさばき方などを学ぶ。さらに1年間の実習のまとめとして外部施設において、中国料理の作法や食材の解説などについて学ぶ。								
学習目標	和洋中の多くの料理の種類や調理法を習得し、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。 レポートはコメントを記入し、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	1月12日の授業は休講にします。遠隔授業もありません。 おはぎ、白和え、お茶の入れ方を実習する	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する 第1回目プリント	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする もち米料理を復習する 1組	30分
第2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第2回目プリント	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組	60分
第3回	中国料理2：八宝菜、酸辣湯、杏仁酥餅を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する 第3回目プリント：	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする いかの飾り切り、あんかけ料理の調理のコツを復習する 1組	60分
第4回	中国料理3：什錦火鍋、棒棒鶏、杏仁豆腐を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する 第4回目プリント：	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 中国料理の乾物の扱いや切り方、調理法のコツ、寒天の扱いについて復習する	60分
第5回	中国料理4：涼拍黄瓜、古老肉、肉包子、中国茶を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する 第5回目プリント：	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組	60分
第6回	中国料理5：五香茶葉蛋、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 第6回目プリント：	60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方や切り方、調理法のコツを復習する 1組 2組	60分
第7回	実技試験1	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理かどうか考えてみる	20分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題を見つけ、課題を改善できるよう取り組む	60分
第8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	60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組 2組	20分
第9回	日時：令和2年11月7日（土）9：10～ 1組：F108 2組：F106 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	20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組 2組	60分
第10回	食の伝承人による富山の郷土料理	
	【予習】富山県の郷土料理を調べる	20分
	【復習】実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組 2組	60分

第11回	クリスマス料理：デコレーションケーキ、ビーフシチュー、サラダ、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする スポンジケーキの作り方、生クリームの泡立て方、煮込みに適する肉の部位と肉料理について復習する 1組 2組	60分
第12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組 2組	60分
第13回	1食分のお弁当作成	
	【予習】栄養や彩りなどを考慮したお弁当の献立を考える	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算をする 他にどのようなお弁当を作ることができるか考える 1組 2組	60分
第14回	実技試験 2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、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 1組 2組	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う。 また、伝統的な加工食品の作り方も学び、調理の科学的な知識を深める。								
学習目標	実験・実習を通して調理の基礎・コツなどを科学的に理解する。 また、基本的調味料割合や調理技術から大量調理への応用力までの再確認を行う。 豆腐やこんにゃくなどの身近な食品を作り、食品加工について理解を深める。								
キーワード	調理学、調理科学、食品加工								
テキスト・ 参考書等	テキスト：「調理のためのベーシックデータ」、松本伸子他著、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復習し、その知識とあわせながら実験内容を理解し、考察をすることができる。								
LO-3									
LO-4	実験内容を理解し、期限を守りレポートを提出することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実験を進めることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			85			15			100
LO-1									
LO-2			70						70
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	Aは、学修態度を評価する。レポートは、提出期限を必ず守ること。 実験ノートには、コメントをつけて学生に返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実験に関する説明 乾物の基礎(乾物の種類と膨潤時間の変化、味噌の試作)	
	【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	60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	30分
	【復習】レポートを作成	60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	30分
	【復習】レポートを作成	60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	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第5回	揚物に関する実験(揚げ温度・衣の違いによる吸油率の変化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第6回	野菜の調理による色の変化(野菜の吸水・放水、加熱条件による色の変化)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第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	30分
	【復習】食材の発注表を提出	60分
第8回	寒天及びゼラチンのゲル化(砂糖や果汁添加の影響)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60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、かまぼこの原理)	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第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	30分
	【復習】実施した献立の栄養計算及び廃棄率・出来上がり量、その他計測事項のまとめ	60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	60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	30分
	【復習】レポートを作成	60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	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第14回	いもの加工（こんにゃくの試作）、じゃがいもの調理特性 富山の郷土料理「あんばやし」作り	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分
第15回	大豆の加工（凝固剤の違いによる豆腐の試作および官能検査） おからを使った料理	
	【予習】実験内容に関する事項について調べる	30分
	【復習】レポートを作成	60分

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

授業計画

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

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

授業科目名	献立作成実習			科目コード	F135-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子 高木 尚紘						
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に30年勤務し、大量調理や衛生管理・食事管理などの学校給食管理を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	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	授業のワークシートやレポートにコメントを書いて学生に返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	(太田・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	(太田・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	(太田・高木) 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	(太田・高木) 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	(太田・高木) 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	(太田・高木) 食品構成から、3次の献立を修正する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分

第11回	(太田・高木) 大量調理を意識した3日分の献立を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第12回	(太田・高木) 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	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に30年勤務し、大量調理や衛生管理・食事管理などの学校給食管理を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	給食管理、献立作成実習 大量調理施設衛生管理マニュアル	後継科目	給食管理校外実習、調理学実験						
関連科目	給食管理、献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	特定給食施設の特徴を捉え、給食管理の企画、マネジメント、適切な判断などの基礎的能力を養い、対象者のニーズに適応した食事提供ができるような基本的能力を修得する。 厨房実習は、クラスをAグループおよびBグループに分け、グループごとに隔週で実施する。さらに、グループ内を栄養士、試作、準備および調理のパートに分け、ローテーションし、全員が栄養士を経験する。								
学習目標	学内の模擬給食施設において、給食の運営・管理実習を行い、大量調理施設における栄養士の役割を理解するとともに大量調理施設特有の機器の使用方法を身につけ、その後の給食管理校外実習に繋げる。								
キーワード	大量調理 衛生管理								
テキスト・ 参考書等	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 調理現場における衛生管理&調理技術マニュアル 学建書院 太田和枝・石田裕美・松月弘恵 給食の運営管理実習テキスト 第一出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、実際の現場での作業を行う。								
LO-2	大量調理施設における栄養士の役割を理解した上で行動する。								
LO-3									
LO-4	班員と協力し、よりよい給食管理能力を習得する。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			40		60				100
LO-1			10		20				30
LO-2			30		20				50
LO-3									
LO-4					20				20
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポート等にはコメントを書いて、学生に返却します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	実習に関するオリエンテーション、班編成、ノート説明、献立立案、給食管理実習室実習準備 実習に向けて 1年の学習の復習：	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第2回	A実習・・・基礎献立 B演習・・・自作グループ献立作成・レシピ(案)作成	
	【予習】基礎献立 の作業工程、機器の取り扱い	60分
	【復習】献立試作	30分
第3回	A演習・・・自作グループ献立作成・レシピ(案)作成、基礎献立、 の作業工程と分担の相談 B実習・・・基礎献立	
	【予習】基礎献立 の作業工程、機器の取り扱い	60分
	【復習】献立修正	30分
第4回	A実習・・・基礎献立 B演習・・・自作献立栄養教育資料作成、基礎献立、 の作業工程と分担の相談 等	
	【予習】作業工程表および作業指示書作成	30分
	【復習】作業工程表および作業指示書作成	30分
第5回	A演習・・・自作献立栄養教育資料作成、基礎献立 打合せ 等 A 1 試作 (11:00～) B実習・・・基礎献立	
	【予習】A-1作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
第6回	A実習・・・基礎献立 B演習・・・作業工程表、動線図の作成・訂正、基礎献立 打合せ 等 B 1 試作 (11:00～) 全体献立検討会	
	【予習】作業工程表、作業指示書および発注表作成、栄養指導教材検討	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演習・・・作業工程表、動線図の作成・訂正 等 A 1 栄養士 作業説明、発注 B実習・・・基礎献立	
	【予習】A-1 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第8回	A実習・・・A 1 栄養士 A 2 試作 B演習・・・B 1 栄養士 作業説明 発注	
	【予習】B-1 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第9回	A演習・・・A 2 栄養士 作業説明、発注 B実習・・・B 1 栄養士 B 2 試作	
	【予習】A-2 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第10回	A実習・・・A 2 栄養士 A 3 試作 B演習・・・B 2 栄養士 作業説明、発注	
	【予習】B-2 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分

第11回	A 演習・・・A 3 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成 B 実習・・・B 2 栄養士 B 3 試作	
	【予習】A-3 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第12回	A 実習・・・A 3 栄養士 A 4 試作 B 演習・・・B 3 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成	
	【予習】B-3 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第13回	A 演習・・・A 4 栄養士 作業説明、発注 長期献立作成 B 実習・・・B 3 栄養士 B 4 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14回	A 実習・・・A 4 栄養士 B 演習・・・B 4 栄養士 作業説明、発注 実習のまとめ 課題や実習ノートの整理	
	【予習】B-4 作業工程表、作業指示書および発注表作成	30分
	【復習】実習の反省点のまとめ	30分
第15回	A 演習・・・実習のまとめ 課題等の提出 午後大掃除 B 実習・・・B 4 栄養士	
	【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	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に30年勤務し、大量調理や衛生管理・食事管理などの学校給食管理を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	2年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	2単位						
前提科目(知識)	給食管理、給食管理実習	後継科目							
関連科目	給食管理、献立作成、栄養指導論、調理学、食品衛生学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	校外実習に向けての事前・事後指導を行う。当該授業の他に10日間の校外での実習を行う。必要に応じて資料を配布する。								
学習目標	校外実習に向けて、給食業務の流れの把握や給食業務を行うために必要な食事計画、調理作業、配膳から下前までの一連の給食サービス提供に関する技術を習得する事を目標とする。								
キーワード	給食管理 献立作成 栄養指導 大量調理								
テキスト・ 参考書等	特に指定のテキストはありませんが、必要に応じて適宜プリント、資料を配布します。								
学修成果	学生が獲得す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】実習報告レポートの提出	60分
第10回		
	【予習】	0分
	【復習】	0分

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

授業計画

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

第11回	(竹内先生) 食品学各論	
	【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	(角田先生) 公衆衛生学	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第13回	(藤田先生) 生化学(1)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第14回	(太田先生) 給食管理論	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第15回	(藤田先生) 生化学(2)	
	【予習】授業でとりあげる範囲について、教科書を予習してまとめておいてください。	45分
	【復習】授業のノートと配布されたプリントをしっかりと復習しておく。教科書を再度見して整理する。	45分
第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	栄養士実力認定試験	
	【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	中山 耕造						
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	教員と話し合い、研究テーマを決定する。テーマに関連した論文を検索して得たのち、熟読する。その後、研究計画をたて実験・調査を行い、論文をまとめる。なお、基本的には研究テーマは免疫学、もしくは神経科学から選ぶ。それを基に、パワーポイントでスライドを作成し発表する。								
学習目標	卒業研究を通して、科学的な研究を進める上で必須である仮説検証法を体験する。研究テーマに関して、自ら問題を設定し解決しようとする習慣を身につける。								
キーワード	研究、実験、論文、発表								
テキスト・ 参考書等	インターネットのジャーナルサイトから、必要な論文をダウンロードする。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究に関連した知識を、持つことができる。								
LO-2	研究に関連した情報を、集めることができる。								
LO-3	研究に関して、問題を設定できる。								
LO-4	研究に関する問題を、解決することができる。								
LO-5	科学論文を、書くことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					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	研究計画に対する、意見交換及び情報交換	
	【予習】事前に渡された資料に目を通し、概要をまとめておく。 また、疑問点をまとめておく。	300分
	【復習】本日の意見交換及び情報交換について、簡単にまとめる。	30分
第2回	論文の検索・収集	
	【予習】特になし	60分
	【復習】論文の読解	90分
第3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4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	研究の実施	
	【予習】研究の準備	30分
	【復習】研究内容の解析	30分
第7回	研究の実施	
	【予習】研究の準備	30分
	【復習】研究内容の解析	30分
第8回	研究の実施	
	【予習】研究の準備	30分
	【復習】研究内容の解析	30分
第9回	研究の実施	
	【予習】研究内容の把握	30分
	【復習】研究データの解析	30分
第10回	研究の実施	
	【予習】研究内容の把握	30分
	【復習】研究データの解析	30分

第11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】研究テーマの説明を受けて、研究概要について考える	30分
	【復習】研究の進め方について、自分なりにまとめる。	60分
第3回	レポート発表、研究方法の実際について	
	【予習】研究に必要な基礎知識についてまとめる。レポート提出。	90分
	【復習】研究方法の実際について確認しておく	30分
第4回	研究の方法について、実験・調査の実施 初回	
	【予習】実験・調査方法について計画案を立てる	60分
	【復習】実験・調査についてまとめる	30分
第5回	実験・調査の実施 2回目	
	【予習】	0分
	【復習】実験・調査結果をまとめる	90分
第6回	実験・調査の実施 3回目	
	【予習】	0分
	【復習】実験・調査結果をまとめる	90分
第7回	データ集計	
	【予習】	0分
	【復習】データ集計結果をまとめる	90分
第8回	統計解析の実施	
	【予習】統計解析方法について調べておく	90分
	【復習】統計解析法についてまとめる	90分
第9回	研究成果のまとめ	
	【予習】研究結果の解析解析から得られた結論を自分なりに導き出す	90分
	【復習】結論を論理的にまとめておく	30分
第10回	卒業論文原稿の作成	
	【予習】論文原稿を作成してくる	90分
	【復習】	0分

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

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究	担当教員名	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。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。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第4回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第5回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第6回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第7回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第8回	計画に基づき、仮説実証のための追加資料を収集し、実験・記録を行うが、各自の考えについて再度協議し、意思疎通をはかりながら行う。	
	【予習】実習・実験等の手順をまとめ当日速やかに実施できるように準備する。	45分
	【復習】研究成果をまとめ、次回までの問題を思考する。	45分
第9回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。役割分担を協議。レポート（集録）・パワーポイント・口述原稿等	
	【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。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分

第11回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】レポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第12回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポート（卒業研究）を作成・提出する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第13回	課題レポート作成 研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。 適切な表現で、わかりやすく結果を発表できているか検討する。	
	【予習】レポート作成に必要な研究資料を集めておく。	45分
	【復習】それぞれの発表内容に誤りがないかレポートを読み直し、内容を検討する。	45分
第14回	研究目的、方法、結果、考察、まとめなどレポートを作成する。 発表練習も含めて役割の確認を行う。想定質問への回答の整理。	
	【予習】レポート発表に必要な研究資料を手元におき、想定質問への対応を考える。	45分
	【復習】発表の練習を行う。	45分
第15回	研究成果を発表する。	
	【予習】研究成果の内容に誤りがないか、仮説から結果、考えられることの裏付け資料を確認する。	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	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)	栄養指導論および栄養学に関する基礎知識	後継科目							
関連科目	栄養指導論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、調査を行い卒業研究論文としてまとめる。また、研究成果をパワーポイント等を用いてプレゼンテーションを行う。								
学習目標	栄養指導論および栄養学の観点からテーマについて調査を行い、調査手法、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	調査 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。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	調査手法や統計解析法など、研究を進めるうえで必要となる研究手法を身に付けている								
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			30						30
LO-3									
LO-4			50						50
LO-5					20				20
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	卒業研究オリエンテーション 研究テーマの概要について説明	
	【予習】シラバスの熟読	60分
	【復習】研究テーマについて確認しておく	60分
第2回	研究の進め方について	
	【予習】研究テーマについて自分なりの興味をノートに書きだしておく	60分
	【復習】研究の進め方について確認しておく	60分
第3回	文献収集の方法について	
	【予習】昨年 of 論文集を確認しておく	60分
	【復習】関連論文を検索しておく	60分
第4回	調査項目の検討	
	【予習】調査項目について調べておく	60分
	【復習】調査項目について確認しておく	60分
第5回	調査用紙の作成	
	【予習】調査用紙の原案を検討しておく	60分
	【復習】調査用紙の内容の確認をしておく	60分
第6回	調査の実施	
	【予習】調査用紙等の準備をしておく	60分
	【復習】回収した調査用紙の確認をしておく	60分
第7回	データ集計	
	【予習】エクセルの使い方を確認しておく	60分
	【復習】データの集計結果をまとめておく	60分
第8回	データ集計 図表等の作成	
	【予習】図表の作成方法について確認しておく	60分
	【復習】図表をまとめておく	60分
第9回	研究成果のまとめ ディスカッション等を行う	
	【予習】調査内容やデータの確認をし、自分なりに結論を考えておく	60分
	【復習】結論を論理的にまとめておく	60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	60分
	【復習】今回修正した内容を確認しておく	60分

第11回	卒業論文原稿の修正	
	【予習】卒業論文原稿を作成してくる	60分
	【復習】修正内容を確認しておく	60分
第12回	卒業論文原稿の最終確認	
	【予習】内容について全体を確認してくる	60分
	【復習】内容を理解しておく	60分
第13回	発表準備	
	【予習】発表用の原稿を作成してくる	60分
	【復習】発表用の原稿を確認しておく	60分
第14回	発表用スライドの最終確認	
	【予習】発表用原稿及びスライドを修正しておく	60分
	【復習】発表用原稿及びスライドを確認しておく	60分
第15回	発表練習	
	【予習】発表用原稿を覚えてくる	120分
	【復習】発表練習をしておく	0分

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

授業計画

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

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

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

授業計画

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

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

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	調理学に関する基礎知識		後継科目						
関連科目	調理学（実習を含む）								
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマについて、メンバーで協力して調査または実験を行い、その成果を卒業研究論文にまとめ、卒業論文発表会にて発表を行う。								
学習目標	調査・研究を通して、計画性、問題解決能力、レポート作成能力を身につける。 また、卒業論文発表会までの一連の流れより、最後までやり遂げる力とプレゼンテーション能力を身につける。								
キーワード	研究、レポート作成、発表								
テキスト・ 参考書等	調理学、調理学実験、調理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	研究テーマに関する基本的な知識を身につけている。								
LO-2	調査・研究内容を理解し、必要な手法を身につけている。								
LO-3	研究方法を考え、得られた結果から考察をすることができる。								
LO-4	意欲的な姿勢で卒業研究に取り組むことができる。								
LO-5	協力をして研究に積極的に取り組み、原稿や発表スライドを作り上げることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		10	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5			10		10				20
備考	その他 A：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	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	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・調査の技術を身につけている。								
LO-3	自分の研究テーマについて深く理解し、プレゼンテーションを通して他人に伝えることができる。								
LO-4	自分の研究テーマに対して、問題解決にむけて取り組む意欲をもつ。								
LO-5	研究テーマに対する問題解決のため、担当教員等と積極的に意見交換できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			20						20
LO-2			10						10
LO-3			30						30
LO-4			30						30
LO-5			10						10
備考									

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	大卒の研究テーマに関して、これまでの学びや関心をもとに、グループで相談したり、関連のある文献を検索して読み、報告をしたりしながら研究内容を絞り、卒業論文執筆のために調査あるいは実験を進める。そして、そのデータを整理および分析し、最終的には卒業論文の執筆および卒業研究発表会において、成果をプレゼンテーションにより発表する。								
学習目標	決定した研究内容の研究計画を立て、意欲的に、グループで協力しながら研究ができる。 研究テーマに関連のある文献や資料および調査あるいは実験により得られたデータをまとめることができる。 卒業研究発表会の練習を行うなど最後まで積極的に取り組み、研究内容を他の人の前でわかりやすく発表できる。								
キーワード	調理実験 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, 研究とは	
	【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	卒業論文の書き方, プレゼンテーションについて	
	【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4回	論文抄読2, 研究内容の決定, 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	120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	60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	60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	60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・実験の準備と実施4	
	【予習】データをまとめる	60分
	【復習】得られたデータを整理する	60分
第9回	調査・実験のデータ整理と分析	
	【予習】データをまとめる	60分
	【復習】調査・実験のデータ結果から, 考察する	60分
第10回	論文執筆とディスカッション1	
	【予習】各自で書けるところから論文を書いてみる	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2	
	【予習】前回のディスカッション内容を踏まえ、再度考える	60分
	【復習】ディスカッション内容を踏まえ、修正する	60分
第12回	論文執筆とディスカッション3	
	【予習】文章が読みやすく、分かりやすくなっているか何度も読み込む	60分
	【復習】ディスカッション内容を踏まえて修正し、誤字脱字がないか確認する	60分
第13回	論文執筆とディスカッション4、発表会のパワーポイントおよび原稿作成1	
	【予習】卒業論文を完成させる	60分
	【復習】発表会のパワーポイントおよび原稿作成を進める	60分
第14回	発表会のパワーポイントおよび原稿作成2	
	【予習】パワーポイントおよび原稿の確認をする	60分
	【復習】リハーサルのためそれぞれ分担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) 課題	
	【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	演習（実践）を基本とし、よりよい書き方についての問題提起を共有する。場当たりの文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。 書くこと・読むこと・考えること・話すことに対し、積極的な取り組みを期待する（得意かどうかは問わない）。								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。 ・ 実際に書くことを通じて文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。 ・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。 ・ 自ら考え、判断する力を養う。 								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	橋本修・安部朋世・福嶋健伸編著『大学生のための日本語トレーニング スキルアップ編』（三省堂、2008） この他、必要に応じて随時プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	30	10	50			10			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	15	5	25			10			55
LO-5	15	5	25						45
備考	「レポート」には、課題プリント等提出物を含む。Aは、グループワークをはじめとする授業への参加態度。課題の提出は、授業だけでなく授業時間外の丁寧な取り組みを前提とします。また、さまざまなものごとに興味を持ち、よく考えることを大切にしてください。受講生の皆さんが主役の授業です。自発的かつ積極的な参加態度を期待します。質問も大いに歓迎します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	第1回(4/27)・第2回(5/4)は遠隔授業で行います。 また、遠隔授業の性格上、今後の授業における構成と内容を変更する可能性があります。 随時、WebSyllabusのチェックをお願いします。	
	【予習】シラバスを読み、授業の目的を理解する。 教科書に目を通しておく。 また、この授業を通して特にどんなことが出来るようになりたいか、自分なりの到達目標を考える。	60分
	【復習】授業の全体像についてふりかえる。 文章作成に必要なツールについて確認しておく。	30分
第2回	第2回(遠隔授業) 5/4(月) 13:10-14:40 敬語の基礎	
	【予習】「日常生活の中で敬語をつかうことはあるか」「どのようなときに、どのような相手に対して敬語をつかうか」「なぜ敬語をつかうのか」など、敬語と自分の関わりについてまとめておく。	30分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点について、なぜそうなるのかを理解したうえで確認しておく。 課題プリントを仕上げる。	90分
第3回	敬語の基礎 さまざまな場面における敬語とその用法について学ぶ。	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	30分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点を確認しておく。 添付資料「敬語補足資料」を読み、理解を深める。 敬語法については、後日、小テストを実施する予定です。	90分
第4回	敬語の基礎 国語表現法(月曜3限)のZoomミーティング 2020年5月18日 01:10 PM~	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容をふりかえり、間違いやすい点を確認しておく。 練習問題 次のような場面で、()に入る敬語を使った表現として適切な言い方はどれか。一つ選んで答えなさい。	60分
第5回	メールの基礎 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。 国語表現法(月曜3限)のZoomミーティング	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	30分
	【復習】練習問題 次のような場面で、()に入る敬語を使った表現として適切な言い方はどれか。一つ選んで答えなさい。	60分
第6回	論理的に考える 社会生活の基礎となる、論理的な思考のしかたについて学ぶ。	
	【予習】敬語についての問題 【 】のような状況のとき、どのように言えばよいでしょうか。	60分
	【復習】提出課題(短歌・例文づくり) に取り組む。	60分
第7回	論理的に考える 情報を客観的に捉え、物事を他面的な視点から捉えることの重要性を学ぶ。また、意見や主張の根拠を吟味し、検証することに習熟する。	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第8回	【訂正】 トレーニングシート「資料の読みとり」p30 平成14年「配偶者のいない子と同居」は、20.9%です。	
	【予習】配布資料を読み、課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】授業の内容をふりかえり(「資料の読みとり」トレーニングシートにコメント記入)、間違いやすい点について確認しておく。	30分
第9回	6月18日(木)午後~6月19日(金)の期間に、 メールの書き方 国語表現法(水曜3限)のZoomミーティング 2020年6月24日 01:10 PM~	
	【予習】課題プリントを仕上げておく。	60分
	【復習】課題を仕上げる。 授業の内容をふりかえっておく。	30分
第10回	論理的に考える 文章作成の基礎 国語表現法(水曜3限)のZoomミーティング	
	【予習】配布資料を読み、課題に取り組んでおく。	60分
	【復習】課題プリントを完成させる。	60分

第11回	論理的に考える 文章作成の基礎 国語表現法（水曜3限）のZoomミーティング 【予習】プリントを完成させる。	60分
	「資料の読みとり」トレーニングシートをもとに、問題を解答する。	
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第12回	論理的に考える 敬語の基礎（再）	
	【予習】	60分
	【復習】	60分
第13回	7/27(火)に返却した提出物、および、配布した資料をもとに授業を行います。 各自、学科事務室で受け取り、7/28（水）の授業時には手元に準備しておいてください。 ・敬語小テスト修正	
	【予習】返却資料・配布資料について確認しておく。	60分
	【復習】課題を完成させ、指示に従って提出する。	60分
第14回	国語表現法（第14回）のZoomミーティング 2020年7月30日 04:30 PM～ ミーティングID: 927 6261 4250	
	【予習】配布プリントを熟読しておく。	60分
	【復習】授業の内容を確認しておく。	30分
第15回	国語表現法のZoomミーティング 2020年8月5日 01:10 PM～ https://zoom.us/j/96308077132?pwd=SFZZZTNjQSt4Z3FUbEw3NUl3ejRkQT09	
	【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	オリエンテーション：「私たちの暮らしの中の憲法」 ・配布資料（添付ファイル）を確認しましょう2020食栄 ガイダンス ・教科書「18歳から考える憲法」p.30～33を読みましょう	
	【予習】新聞やインターネットのニュースで、日本の事情をみておく	20分
	【復習】テキスト・配布資料を読み、課題を提出する	40分
第2回	「人権の発展と立憲主義」 ・教科書p.6～7,10～11を読みましょう ・「人権の発展」を学んでみて、感想を自由に述べましょう（100字以内）（5/11（月）17：00締切、「課題提出1」に提出してください）	
	【予習】テキスト・配布資料を読む	30分
	【復習】課題を提出する	30分
第3回	「日本国憲法の制定過程」 ・配布資料（郵送済み）を読みましょう ・日本国憲法の制定に関わった人々のなかで、興味を持った人について調べてみましょう	
	【予習】配布資料を読む	30分
	【復習】関心を持った人物について調べる	30分
第4回	「法の下での平等」 ・配布資料（郵送済み）を確認しよう ・テキストp.40～43を読もう	
	【予習】配布資料、テキストを読む	30分
	【復習】レポートを作成する	30分
第5回	「信教の自由と政教分離原則」 ・配布資料（郵送済み）を確認しましょう ・教科書p.50～53を読みましょう	
	【予習】新聞を読む	30分
	【復習】テキストを読みノートをとる	30分
第6回	これまでの復習 ～「憲法」の価値と基本原理～ ・当日配布資料	
	【予習】当日配布資料に目を通す	30分
	【復習】感想を「課題提出1」に投稿する	30分
第7回	平等原則・内心の自由・表現の自由配布資料 ・第7回授業に参加する 2020年6月10日 14:50	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】・本日の意見、感想を「課題提出1」に投稿する	30分
第8回	経済的自由権当日資料 ・第8回授業に参加する 2020年6月17日 14:50	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】「職業選択の自由」が制限される例を考え、その理由もあわせて、「課題提出1」に投稿する	30分
第9回	「健康で文化的な最低限度の生活」とは 配布資料 ・第9回授業に参加する 2020年6月24日 14:50	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】テキスト該当箇所を読み、課題提出1に「朝日訴訟」について感想をまとめる	30分
第10回	労働基本権 当日資料 第10回授業に参加する 2020年7月1日 02:50PM	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】現代の労働問題のなかで、皆さんに関係する新聞記事をまとめ、課題提出1に投稿しよう。 ・新聞名、日付も明記すること	30分

第11回	国会の権能 当日資料 ・第11回授業に参加する 10:50AM	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】日本の国会は二院制を採用しているが、その意義と課題について、「課題提出」に提出しよう。 締切は、次回授業日の前日とします。	30分
第12回	議院内閣制の仕組みと総理大臣の地位・権能 当日資料 ・第12回授業に参加する 14:50	
	【予習】パスワード：989921	60分
	【復習】・議院内閣制と大統領制の違いをまとめ、「課題提出」に投稿しよう(400字程度)。	120分
第13回	裁判員制度 当日資料 ・ビデオを視聴しレポートを提出する(800字以内) ・法務省制作 映画「裁判員～選ばれ、そして見えてきたもの～」	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】視聴したビデオの感想を800字以内にまとめ、課題提出 に投稿しよう。 提出締切は7月28日	30分
第14回	裁判所の権能と「司法権の独立」 当日資料 ・第14回授業に参加する 2020年7月29日 PM2:50	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】自分が裁判員として参加するときの心構えについて、「課題提出」に投稿しよう	30分
第15回	平和主義 当日資料 ・第15回授業に参加する 2020年7月29日 PM4:30	
	【予習】パスワード：989921	30分
	【復習】授業最後に提示した「考えてみよう」について、課題提出1へ投稿しよう	30分
第16回	期末レポート課題 ・「表現の自由」が保障されることで、どのような価値が守られるか。	
	【予習】	0分
	【復習】	0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	心理学の基本的な分野である欲求、知能、性格、感情、学習、記憶、認知と思考、感覚、知覚について理解する。								
LO-2	心理学の知識を対人関係において生かすことができる。								
LO-3	心理学的な事象に対し、自ら考えて問題解決できる。								
LO-4	心理学的な物の見方を身に着けることに強い意欲を持つ。								
LO-5	社会における心理学的な諸問題に対し、独自の視点で考察できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		10		10	10			100
LO-1	20								20
LO-2					10				10
LO-3			10						10
LO-4						10			10
LO-5	50								50
備考	LO-4の10は授業態度(いかにグループワークなどに積極的に参加したのか)とする。 レポートは採点后、コメントをつけて返却する。 現代の心理学的事象に関して何度かグループワークを行う。								

授業計画

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

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

授業科目名	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	郵送プリント、もしくは、4/20の大森からのメールの添付ファイルを参照。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	郵送プリント、もしくは、4/20の大森からのメールの添付ファイルを参照。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	郵送プリント、もしくは、4/20の大森からのメールの添付ファイルを参照。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	1組6/1 2組6/2 対面式 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	1組6/8 2組6/9 遠隔式（ZOOM） 開始時刻まではこちらをクリック もしくは、ミーティングID: 859 983 8945 パスワード: 3zmXB6 で入室する。	
	【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	1組6/15 2組6/16 対面式 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	1組6/22 2組6/23 遠隔式（ZOOM） 開始時刻まではこちらをクリック 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	1組6/29 2組6/30 対面式 カルボン酸・ケトン・エステル構造と性質 サリチル酸の酢酸、メタノールとの反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第12回	脂肪酸の種類と油脂の作り方 油脂の分類	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	160分
第13回	乾性油と硬化油 油脂のけん化 けん化価とヨウ素価	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第14回	単糖類・二糖類・多糖類の性質と特徴	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分
第15回	α-アミノ酸、ペプチド結合とタンパク質 タンパク質の反応	
	【予習】復習主体の学習とします。ただし、高校時代の教科書がある人は関連部分を読み返しておいて下さい。	0分
	【復習】授業で配付されたプリントをしっかりと復習しておく。プリントノートの整理も行う。	260分

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	樋口 康彦 吉牟田 裕					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の知識		後継科目	情報処理演習					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のワードを使用し、ワープロソフトの使用法について概観を得る。実務での文書作成能力養成をめざし、罫線処理、図形処理に重点を置く。さらに、卒論やマニュアル編集の基礎として、アウトラインの概念や数式など作成方法も含める。また、パワーポイントを用いて簡単なプレゼンテーションを行えるようになることを目標とする。								
学習目標	実務で文書が作成、特に罫線入り文書、図形の入った文書が作れること。 アウトラインなどマニュアル作成の基本がわかること。 パワーポイントの基礎がわかること。								
キーワード	Word 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	「できるWord 2019（田中亘ら）」インプレス 「できるPower Point 2019（井上香緒里）」インプレス								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2	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。								
LO-3									
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1									
LO-2			100						100
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	授業で行ったことをレポートとして提出してもらおう。レポートは1つずつ採点して和をとるので、必ず全て提出すること。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ワードの立ち上げ、画像、トリミング、明度調整、印刷、ワードの特徴を知る。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第2回	文字を入力して文書を作成する。日本語入力練習、センタリング、右寄せ、フォント、強調など。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第3回	日本語入力練習、見栄えのする文書を作成する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第4回	ビジネス文書、社外文書、罫線表付きビジネス文書を作成する。入力した文書を作成する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第5回	罫線(1) 罫線種、行・列追加、削除、罫線種、行・列移動、複写について練習する。表を使った文書を作成する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第6回	罫線(2) 罫線種、網かけ、カラーリング、ページ罫線について練習する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第7回	画像トリミング、明度調整、コントラスト調整、パワーポイントへの貼り付けについて練習する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第8回	文書のレイアウトを整える練習をする。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第9回	テンプレート、行間の調整、文書の校正について学習する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第10回	他のソフトとデータのやり取りをする練習を行う。例えばエクセルで作った図をワードに貼り付けるなど。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分

第11回	パワーポイントでプレゼンテーション用ファイルを作成する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分
第12回	スライドのデザインを整える。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第13回	スライドに表やグラフを挿入する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第14回	スライドに、写真や図表を挿入する。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習する。	25分
第15回	パワーポイントをクラウドで使いこなす。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】教科書を読み返し復習する。操作でわからないことはPCの実機を使って復習するとよい。	25分

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	樋口 康彦 吉牟田 裕					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	情報処理演習		後継科目						
関連科目	献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のエクセルを使用し、表計算ソフトの使用法について概観を知る。そのためEXCEの機能を幅広く演習して、基本的な使用法が身に付くことを目指す。例題には比較的大きなデータ集計を加えて、実務に備える。しかしながらエクセルの機能は想像以上に豊富でそれらの完全網羅は不可能である。よって基本事項とエクセルの全体像の把握に資するような内容を選択して授業を行う。								
学習目標	エクセルを使いこなし、簡単なデータ分析等ができるようになること。								
キーワード	情報処理 表計算 データ処理 データ分析 インターネット環境								
テキスト・ 参考書等	「できるExcel 2019 (小館由典)」 インプレス 「できる 超快適 Windows 10 パソコン作業がグングンはかどる本(清水理史)」 インプレス								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
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									
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1									
LO-2			100						100
LO-3									
LO-4									
LO-5									
備考	授業で行ったことをレポートとして提出してもらう。レポートは1つずつ採点して和をとるので、必ず全て提出すること。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	エクセルの特徴を知る。データ入力の基本を覚える。日付や時間の入力を行う。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第2回	セルやワークシートの操作を覚える。表のレイアウトを整える練習をする。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第3回	用途に合わせた印刷方法について学ぶ。数式や関数を使った計算方法について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第4回	表を見やすく整える方法について練習する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第5回	グラフを作成する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第6回	データベースを作成する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第7回	ROUND関数、COUNTA関数、COUNTIF関数、日付関数、論理関数、文字列操作について勉強する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第8回	ピボットテーブル集計、2次元クロス集計について勉強する。テンプレートの利用方法について学ぶ。作成したブックをクラウドで活用する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第9回	調査とデータ解析について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第10回	Windowsの基本操作を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分

第11回	インターネットの快適な利用方法を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第12回	写真や動画を加工する。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第13回	Windows 10のメンテナンス抱負について学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第14回	Windowsの便利な機能（中級操作）を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第15回	Windowsの便利な機能（上級操作）を学ぶ。	
	【予習】復習を主体とする。	100分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	15分

授業科目名	ビジネススキル演習			科目コード	F514-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 実務系		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	2年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	コミュニケーション論 国語表現法		後継科目	給食管理校外実習					
関連科目	情報処理演習 日本国憲法								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	就職活動に臨むための準備として面接指導、履歴書の書き方などを実施する。 また、社会人として働くために不可欠なマナーや社会人になるためのスキルを身に付ける。								
学習目標	自己分析をし、自分が目指す進路を明確にする。 学生と社会人の立場の違いに気づき、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	・2021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	就職活動に関する基本事項を理解し、社会人としてのルールやマナーに関する知識を十分に修得している。								
LO-2	社会人として働くために不可欠なルールやマナーの基本を十分に理解し、行動することができる。								
LO-3	自身の性格、特徴、能力を分析し、自己PRをすることができる。								
LO-4	仕事への意欲や将来について積極的に考え、実現にむけて取り組むことができる。								
LO-5	知識だけでなく自分の置かれた立場を自覚したうえで行動ができる。								
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)			60			40			100
LO-1			30						30
LO-2						10			10
LO-3						10			10
LO-4			20			10			30
LO-5			10			10			20
備考	Aは受講態度を評価する。 課題やレポートに対して、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	給食会社ガイダンス	
	【予習】ガイダンスに参加できるよう、身だしなみをととのえる	10分
	【復習】給食会社の特徴についてまとめる	40分
第2回	シラバス、学習目標等について説明する 給食会社ガイダンスのまとめ 栄養士の就職先を再確認する	
	【予習】シラバスで全体の流れを確認する	10分
	【復習】今後の進路について再度考える	40分
第3回	自己分析の必要性、面接対策、第一印象の大切さ、1分間の自己PR内容作成	
	【予習】自分の長所、短所をまとめる	30分
	【復習】自己PR内容の再確認をする	15分
第4回	面接対策：様々な面接の形式、評価のポイントと注意点 模擬面接の方法について、1分間自己PRの実施	
	【予習】面接方法及び面接のマナーについて確認する	15分
	【復習】模擬面接のイメージトレーニングをする	30分
第5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6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	20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	25分
第7回	就職活動の一連の流れ、就活の進め方 履歴書の見直し、礼状の書き方	
	【予習】履歴書の内容を再度確認する	20分
	【復習】履歴書、礼状の書き方を確認する	25分
第8回	働くことの意義や目的を考える	
	【予習】なぜ働くのか、自分の考えを書き出す	25分
	【復習】学んだことを振り返る	20分
第9回	働くために必要なことは何かを考える 接遇とは	
	【予習】働くために必要なことをあげ、なぜそれが必要であると考えたのか理由を考える 接遇の意味について調べてくる	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分
第10回	伝えることの難しさをグループワークにて再認識する	
	【予習】どのような時に伝えることの難しさを実感するか書き出す	20分
	【復習】学んだことをまとめ、復習をする	25分

第11回	仕事をするための基礎知識 仕事への取り組み方	
	【予習】仕事への取り組み方について考える	20分
	【復習】仕事への取り組み方について復習する	25分
第12回	仕事をするための基礎知識 仕事の進め方	
	【予習】報連相の大切さを確認する	20分
	【復習】仕事をする上で大事なことについて確認する。	25分
第13回	仕事をするための基礎知識 敬語の使い方、メールの書き方、電話のとりかた・かけ方 課題資料：	
	【予習】なぜ仕事をするうえで敬語が必要であるのか、メールや電話のとりかた・かけ方のマナーが大切であるかを考える。	25分
	【復習】就職ガイドブックの就職先への電話での注意点を再確認する	20分
第14回	卒業生からのメッセージ（就職活動や採用試験、業務等について）	
	【予習】質問事項などを考えておく	15分
	【復習】各自が自身の今後の進路について深く考える	30分
第15回	心を鍛える対人関係力について考える 班に分かれ、円滑なコミュニケーション力を身に付ける方法について議論をし、各班で意見をまとめ発表をする	
	【予習】自身のコミュニケーションの取り方を思い出す	25分
	【復習】コミュニケーションの重要性について再度考える	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	遠隔授業用 運動と健康 1 遠隔授業用 「運動と健康」1の解説子どもの体力向上のために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	
	【予習】運動と健康課題1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】Webシラバスのアンケートの質問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	遠隔授業用「運動と健康」2の解説遠隔授業用 運動と健康 2 運動と健康課題2 体力不足の今日的要因、疾病傾向から見た現代の健康状況、国民の健康・体力問題、小テスト2	
	【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】食物 第2回アンケートの回答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	遠隔授業用「運動と健康」3の解説遠隔授業用 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	
	【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】食物 第3回アンケートの回答講義内容を踏まえ、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	遠隔授業用「運動と健康」4の解説遠隔授業用 運動と健康 4 運動と健康課題4 体力トレーニングの基本原理解、筋機能、呼吸循環機能、小テスト4	
	【予習】体力の向上について調べる。	60分
	【復習】食物 第4回アンケートの回答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	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	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	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	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	主にテニス(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、自らの生涯スポーツとして展開するのに必要な能力を養います。								
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。								
キーワード	生涯スポーツ、テニス、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	主にテニス(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。								
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									

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(バドミントン)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(バドミントン)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(バドミントン)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(バドミントン)の歴史やルールに関するレポートを授業時に提出する。	0分

授業科目名	健康スポーツ（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。まとめとしてゴルフコースでのラウンド実習を行う予定です。授業経費10,000円程度は自己負担となります。								
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。								
キーワード	生涯スポーツ、集中授業、ゴルフ								
テキスト・ 参考書等									
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スイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第4回	スイング理論とショートアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第5回	スイング理論とミドルアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第6回	スイング理論とミドルアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第7回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第8回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第9回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第10回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×実習までの10日間） レッスン内容について確認する。	130分

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

授業科目名	健康スポーツ (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21,000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	健康スポーツ を取得済みで、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むための基礎的能力を養います。授業は主に学外のゴルフ練習場で行い、移動の際は原則大学のバスを利用します。まとめとしてゴルフコースでのラウンド実習を行う予定です。授業経費10,000円程度は自己負担となります。								
学習目標	生涯スポーツに結びつくようなスポーツの実践を通して、そのスポーツの技術特性、練習方法、身体への影響を理解するとともに、健康の維持・増進や体力・運動技術の向上を図り、将来において充実した運動生活を送る上での有用な知識と技術を高めます。								
キーワード	生涯スポーツ、集中授業、ゴルフ								
テキスト・ 参考書等									
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スイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第4回	スイング理論とショートアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第5回	スイング理論とミドルアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第6回	スイング理論とミドルアイアのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第7回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第8回	スイング理論とウッドクラブのレッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第9回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×2日間） レッスン内容について確認する。	50分
第10回	スイング理論と総合レッスン（古沢ゴルフ練習場）	
	【予習】使用する用具、集合時間、場所を確認する。	5分
	【復習】正しいセットアップ、スイング動作を意識してシャドースイングを行う。（1日10分×実習までの10日間） レッスン内容について確認する。	130分

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

授業科目名	健康スポーツ (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	健康スポーツ を取得済みで、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むための基礎的能力を養います。授業は二泊三日の集中授業で長野県・栂池高原スキー場で行います。授業に関わる経費21,000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	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	[遠隔授業・対面授業] 食物栄養学を専攻する学生のために作成された英語の総合教材を使用し、総合的な英語力の向上をはかる。								
学習目標	総合的な英語運用能力の向上を目指す。前期は、主に食物、栄養学、健康の分野で使用される基礎的な表現を学ぶ。								
キーワード	食物、栄養学、健康に関する英語の語彙、表現、読解力								
テキスト・ 参考書等	・ Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 ¥1,800(税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物・栄養学・健康に関する分野の英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学・健康に関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味を理解し、回答することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		40							40
LO-2		40							40
LO-3		10							10
LO-4						10			10
LO-5									
備考	毎回の小テスト(90%程度)、授業への参加・予習状況[その他、A](10%程度)で評価する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	〔遠隔授業〕授業オリエンテーション Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (1) - A. Key Words (キーワードの意味), B. Reading Passage (英文読解) 小テスト1	
	【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2回	〔遠隔授業〕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) 小テスト2	
	【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3回	〔遠隔授業〕Unit 1: Nutrition for Good Health 健康のための栄養学 (3) - D. Useful Expressions (役に立つ表現), E. Structure (文法), G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ) 小テスト3	
	【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】 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	〔遠隔授業〕Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (1) - A. Key Words 小テスト4	
	【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5回	〔遠隔授業〕Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension 小テスト5	
	【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6回	〔遠隔授業〕Unit 2: Carbohydrates 炭水化物 (3) - D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite 小テスト6	
	【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】 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	〔対面授業〕Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage Unit 1, 2 F. Dictation 小テスト7	
	【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】 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8回	〔遠隔授業〕Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expression, E. Structure, G. Food Bite 小テスト8	
	【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】 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9回	〔対面授業〕Unit 3: Fats and Proteins 脂肪と蛋白質 (3) - D. Useful Expression, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite 小テスト9	
	【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10回	〔遠隔授業〕Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (1) - A. Key Words, B. Reading Passage 小テスト10	
	【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11回	[遠隔授業] Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite 小テスト11	
	【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】 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	[対面授業] Unit 4: Vitamins and Minerals ビタミンとミネラル (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite 小テスト12	
	【予習】 Unit 4 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	40分
	【復習】 授業で空欄を埋めて完成した F. Dictation の英文の意味を確認する。また、その他、予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	20分
第13回	[対面授業] Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (1) - A. Key Words, B. Reading Passage 小テスト13	
	【予習】 Unit 5 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	40分
	【復習】 予習で意味のわからなかった文章、答えのわからなかった設問の解答などを整理し、理解する。	20分
第14回	[対面授業] Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite 小テスト14	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	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	[対面授業] Unit 5: The Importance of Balance バランスの大切さ (3) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, F. Dictation, G. Food Bite 小テスト15	
	【予習】 Unit 5 の B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	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

授業科目名	英語			科目コード	F551-12				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	望月 健一 シェリー・スキャンラン					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	望月 [オンライン授業] : 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 [オンライン授業] : Every week students will have a different topic in English. During Zoom lessons the students will work in groups to practice speaking in English. Short Video and teacher questions provide listening practice. Student will be assigned reading/grammar/writing work through their online ESL Library assignments.								
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 : Students will improve English skills by using all four elements of English (listening, speaking, reading, writing) through a variety of methods provided online. (学生は、オンラインで提供される様々な方法により英語の4技能(聞く、話す、読む、書く)を活用し、英語力の向上を図る。)								
キーワード	食物、栄養学に関する語彙、表現、英語の4技能、ESL Library								
テキスト・ 参考書等	望月 : Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 (税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を述べることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		30							30
LO-2		30							30
LO-3		30							30
LO-4						10			10
LO-5									
備考	【成績評価方法】 望月 : 毎回の小テスト40%、授業への参加・予習状況 [その他、A] 10%で評価する。 Scanlan : Grades are based on completion of ESL Library work(40%) and final test.(10%). (成績評価は、ESL Library の課題への回答(40%)及び最終試験(10%)により行なう。)								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション Unit 6: Diets for Different Needs 異なる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) 小テスト	
	【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2回	Unit 6: Diets for Different Needs 異なる必要性に応じた食事(2) - B. Reading Passage (英文読解) 小テスト	
	【予習】 Unit 6 の B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	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(3) - C. Reading Comprehension (内容理解) , D. Useful Expressions (役に立つ表現) , E. Structure (文法) , G. Food Bite (食物栄養学に関するクイズ) 小テスト	
	【予習】 Unit 6: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	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 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 小テスト	
	【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5回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 7: B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	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 8: Managing Body Weight 体重管理 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage 小テスト	
	【予習】 Unit 8 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	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 8: Managing Body Weight 体重管理 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite 小テスト	
	【予習】 Unit 8 : B. Reading Passage の内容に関して、英語の問いに英語で答えられるようにしておく。また、C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	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8回	Introduction to class: Short self-introduction (授業への導入 : 簡単な自己紹介) Online self introduction form (オンライン自己紹介の書式)	
	【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)	40分
第9回	Topic: Food (トピック : 食べ物) Speaking in group: food discussion (グループでの会話 : 食物についてディスカッション) Introduction of basic food vocabulary (食物の基礎的な語彙の紹介)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業の宿題に取り組む)	40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)	40分
第10回	Topic: Junk Food (トピック : ジャンクフード) Speaking in group: Junk food (グループでの会話 : ジャンクフード) Online vocabulary of junk food/video (オンラインで学ぶジャンクフードの基礎的な語彙 / ビデオ)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業の宿題に取り組む)	40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)	40分

第11回	Topic: Going to a restaurant (トピック: レストランへ行く) Speaking in group: restaurants (グループでの会話: レストラン) Grammar for ordering (注文で使う文法)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業の宿題に取り組む)	40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)	40分
第12回	Topic: How to follow a recipe (トピック: レシピに従う) Introduction to recipe writing and specific terms (レシピの書き方と専門用語の紹介) ESL Library: How to follow a recipe (ESL Library: レシピに従う)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業の宿題に取り組む)	40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)	40分
第13回	Topic: How to follow a recipe (continued) (トピック: レシピに従う (続き)) Presentation to group: "My Recipe" written in English format (グループでプレゼンテーション: 英語の書式で書いた「私のレシピ」) ESL Library: How to follow a recipe (ESL Library: レシピに従う)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業の宿題に取り組む)	40分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson 8-13 (第8～13回の授業で学んだ語彙・表現の復習)	120分
第14回	Answer a series of review questions from all topics in the class (online worksheet) (授業で扱ったすべてのトピックからの一連の復習問題 (オンライン・ワークシート)) Final Test online (オンラインでの最終試験)	
	【予習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson 8-13 (第8～13回の授業で学んだ語彙・表現の復習)	120分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson (第9～14回授業で学んだ語彙・表現の復習)	60分
第15回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 - A. Key Words, B. Reading Passage 小テスト	
	【予習】 Unit 15 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage 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

授業科目名	教養演習				科目コード	F561-10			
科目区分	教養科目 - 大学における学習・生活のための科目		担当教員名	大森 聡 藤田 恭輔 半田 彩実					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)				後継科目	食生活論				
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	この科目は大学生として必要なスケジュール管理、講義の受け方、プレゼンテーション、レポートの書き方など専門科目を学ぶ前に、学生としての在り方の基盤を築く授業です。								
学習目標	大学生として学習・生活するための基本的なスキルを学ぶとともに、幅広い教養を身につけ専門科目に順応できる学ぶ力・意欲・姿勢を身につけることを目的とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	大学生としての基礎的な国語能力が、身についていること。								
LO-2	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が身についていること。								
LO-3									
LO-4	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が身についていること。								
LO-5	大学生としても社会人としても、常識に富み、深い教養と感性を尊重し、自ら磨いていく素養が身についていること。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70		30				100
LO-1			30						30
LO-2					30				30
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	(1) 講義形式は全部で7回とする。 (2) 特別講演会(9月)、HRの参加、レポートの提出についても採点対象とする。 (3) レポート課題については、学生からの要望があれば返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	遠隔式で実施する メール文章作成について、メールで送られてきたURLにアクセスし、動画みる。 その後、期日までに課題を提出する。	
	【予習】教養演習に関する注意事項を確認しておくこと。	45分
	【復習】授業でわからなかった用語について調べておく。	45分
第2回	日時：4/28（火）3限 内容：第一回の振り返り、成績について、大学で学ぶとは 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】	45分
	【復習】動画の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第3回	日時：5/5（火）3限 内容：第二回の振り返り、大学で学ぶとは 続き 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】	45分
	【復習】動画の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第4回	日時：5/12（火）4限 内容：第三回の振り返り、大学で学ぶとは 続き 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】	45分
	【復習】動画の中ででてきたわからない用語を調べて理解する。	45分
第5回	日時：5/19（火）4限 内容：第四回の振り返り、敬語について 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】	45分
	【復習】動画の中でわからなかった用語を調べておく。	45分
第6回	日時：5/26（火）4限 内容：第五回の振り返り、プレゼンテーションについて 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】プレゼンテーションについてWebで調べておく。	45分
	【復習】動画の中でわからなかった用語を調べておく。	45分
第7回	日時：5/29（金）5限 内容：第六回の振り返り、総まとめ 準備：ノート、筆記用具	
	【予習】	45分
	【復習】動画の中でわからなかった用語を調べておく。	45分
第8回	課外活動 ボランティア 今年度はコロナの状況を鑑みて参加する	
	【予習】自身が取り組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第9回	課外活動 日帰り研修 今年度はコロナの関係で実施せず。2年次に振り替え	
	【予習】宿泊研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第10回	課外活動 日帰り研修 今年度はコロナの関係で実施せず。2年次に振り替え	
	【予習】宿泊研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分

第11回	課外活動 宿泊研修 今年度はコロナの関係で後期へ振り替え	
	【予習】宿泊研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第12回	課外活動 宿泊研修 今年度はコロナの関係で後期へ振り替え	
	【予習】宿泊研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第13回	課外活動 宿泊研修 今年度はコロナの関係で後期へ振り替え	
	【予習】宿泊研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第14回	課外活動 ボランティア 今年度はコロナの状況を鑑みて参加する	
	【予習】自身が行き組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第15回	特別講演会 今年度はコロナの関係で実施せず。2年次に振り替え	
	【予習】特別講演会で取り上げる内容について、テキスト等で下調べしておく。	45分
	【復習】講演会の中で、理解できなかった用語について調べる。 講演会レポートの作成、提出	45分