

食物栄養学科教育課程

(令和3年度入学生に適用)

区分	授業科目	講義演習実習の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数				資格取得に必要な 単位数		備考					
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭						
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選								
教 養 科 目	現代社会と人間	講	1		小平・樋口	1											
	コミュニケーション論	講	2		樋 口	2											
	国 語 表 現 法	演	1		(奥 野)	2											
	心 理 学 の 基 礎	講	2		樋 口						2						
	日 本 国 憲 法	講	2		(彼 谷)	2						2					
	化 学 の 基 礎	講	2		(岡 田)	2											
	情報処理演習Ⅰ	演	1		樋 口	2						1					
	情報処理演習Ⅱ	演	1		樋 口			2				1					
	ビジネススキル演習	演	1		中 根				2								
	運 動 と 健 康	講	1		(立 島)	1						1					
	健康スポーツⅠ	実技	1		(立 島)		2					1					
	健康スポーツⅡ	実技	1		小 椋								ノルディックウォーキング (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・太田 ・中根	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・同Ⅱ」の 2科目履修すること。		
		公衆衛生学Ⅱ	講	2°		角 田						2	2	2			
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学	講	2		(鏡森・成瀬)			2				2	2		
			解剖生理学実験	実	1°		川 口					3		1	1		
		運 動 生 理 学	講	1°		(大 門)						1		1	1		
		病 理 学	講	2°		(山 本)			2					2	2		
		生化学	生 化 学 Ⅰ	講	2		藤 田				2				2	2	
			生 化 学 Ⅱ	講	1°		藤 田						1		1	1	
			生 化 学 実 験	実	1°		藤 田						3		1	1	
	食品と衛生	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 加 工 学	講	2		竹 内						2		2	2		
		食品衛生学	食 品 衛 生 学	講	2		角 田			2					2	2	
食 品 衛 生 学 実 験	実		1°		角 田						3		1	1			

区分	授業科目	講義 演習 実習 の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考
			必修	選択 (注1)		1 学 年		2 学 年		栄養士	栄養教諭					
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選							
専 門 科 目	栄 養 学	栄 養 学 総 論 講	2		藤 田		2						2	2	☆ (注3)	
		応 用 栄 養 学 I 講	2		大 森		2						2	2		
		応 用 栄 養 学 II 講		1°	大 森						1		1	1		
		応 用 栄 養 学 実 習	実	1°	大 森						3		1	1		
	臨 床 栄 養 学	臨 床 栄 養 学 I 講	2		稗 苗				2				2	2		
		臨 床 栄 養 学 II 講		1°	稗 苗					1		1	1			
		臨 床 栄 養 学 実 習	実	1°	稗 苗					3		1	1			
	栄 養 の 指 導	栄 養 指 導 論 I 講	2		高 木 尚	2							2	2		
		栄 養 指 導 論 II 講		2°	高 木 尚			2					2	2		
		栄 養 指 導 論 実 習	実	1°	高 木 尚					3		1	1			
		公 衆 栄 養 学 講		2°	(加 藤)						2		2	2		
	給 食 の 運 営	調 理 学 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	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)	食生活論			後継科目	公衆衛生学				
関連科目	社会福祉概論								
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)	55	15	30					100	
LO-1	40	10						50	
LO-2	10							10	
LO-3			15					15	
LO-4			15					15	
LO-5	5	5						10	
備考	基本的に定期試験の素点およびレポートで成績評価を行います。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。講義の際には定期試験以外に随時ミニテストをアクティブラーニングとして実施します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時：4月14日 内容：オリエンテーション、食品衛生学試験解説	
	【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：4月21日 内容：社会と健康	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】第2回 授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第3回	日時：4月28日 内容：環境と健康	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】第3回 授業のノートを読み直し理解を深める。	90分
第4回	日時：5月12日 内容：生活習慣の現状と対策 健康日本21、運動、喫煙 等	
	【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：5月19日 内容：生活習慣の現状と対策 飲酒、睡眠、歯科保健活動 等	
	【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：5月26日 内容：疫学 概念、指標、方法	
	【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：6月2日 内容：疫学 スクリーニング、EBM、研究倫理	
	【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：6月9日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 老化 がん	
	【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：6月16日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 循環器疾患	
	【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：6月23日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 代謝疾患	
	【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：6月30日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 運動器疾患	
	【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：7月7日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 感染症	
	【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：7月14日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 精神疾患	
	【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：7月21日 内容：主要疾患の疫学と予防対策 その他の疾患	
	【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：7月28日 内容：全15回の振り返り	
	【予習】教科書の該当部分を読む。	90分
	【復習】授業のノートを読み直し理解を深める。	90分

授業科目名	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	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。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：保健統計 概要、人口動態統計、人口動態統計 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4回	日時： 内容：保健統計 生命表、傷病統計 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5回	日時： 内容：地域保健 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	
	【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：成人保健 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：高齢者保健 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10回	日時： 内容：産業保健 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：学校保健 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13回	日時： 内容：国際保健 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14回	日時： 内容：福祉、医療制度、行政の仕組み 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)	社会保障		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	金子光一編 社会福祉概論 建帛社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	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			10						10
LO-4			20						20
LO-5									
備考									

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	食と社会福祉のかかわり 時代の生活事情の変化と食生活の変化 栄養士が社会福祉を学ぶ意義	
	【予習】 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	川口 将史					
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						
関連科目	解剖生理学								
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	本実験を通して、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。 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、自身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	人体の構造と機能の関連性について、細胞レベルから組織・器官レベルまでの幅広い視点に基づいて理解する。 得られたデータについて、科学的な思考に基づいて報告書（レポート）を作成する。								
キーワード	顕微鏡、組織、バイタルサイン、運動、感覚、神経活動、反射								
テキスト・ 参考書等	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	実習に参加し、実験方法と技術を習得する。								
LO-3	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-4	実習の内容に興味を持ち、疑問を持つことができる。								
LO-5	グループでの役割分担やチームワークが円滑にできる。								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			50			50			100
LO-1			20						20
LO-2						30			30
LO-3			30						30
LO-4						10			10
LO-5						10			10
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。 実験を5つの項目に分け、5つのレポートを提出する。組織標本の描画のため、無地のノート1冊を準備する。 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 (実験に関する一般的な説明と注意、レポートの作成方法の説明)	
	【予習】特になし。	0分
	【復習】配布されたプリントとノートを読み返す。	120分
第2回	顕微鏡による組織標本の観察と描画 1	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第3回	聴診器による心音、肺音、腸音の聴取 顕微鏡による組織標本の観察と描画 2	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第4回	脈拍と血圧の測定 顕微鏡による組織標本の観察と描画 3	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第5回	運動負荷前後の体温・呼吸数・脈拍の測定 顕微鏡による組織標本の観察と描画 4	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第6回	バイタルサインに関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第7回	触点・痛点の分布と二点弁別閾値の調査	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第8回	温度覚：体部温度と刺激温度の関係 (相対温度)	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第9回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察 1 顕微鏡による組織標本の観察と描画 5	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第10回	正中神経電気刺激による筋収縮の体験・観察 2 顕微鏡による組織標本の観察と描画 6	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分

第11回	触圧覚・温痛覚に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第12回	正中神経電気刺激・反射に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
第13回	視覚に関する実験 組織標本の観察に関するレポートの作成・提出	
	【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】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	90分
第14回	視覚に関するレポートの作成・提出	
	【予習】得られたデータを解釈・考察し、レポートの作成を進める。	60分
	【復習】未提出レポートがある場合、作成を進める。	60分
第15回	解剖生理学実験の全体に関する総括	
	【予習】これまでの実験を振り返り、結果と考察を簡単にまとめておく。	120分
	【復習】特になし。	0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)	解剖生理学・生化学		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	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
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第2回	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
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
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
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
第6回	核酸 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
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
	【復習】まとめを振り返る。	30分
第8回	生体エネルギー学	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第9回	糖質の代謝 解糖系	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第10回	糖質の代謝 クエン酸回路	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分

第11回	糖質の代謝 糖新生、グリコーゲンの合成と分解	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第12回	脂質の代謝 脂肪酸の生合成と酸化	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第13回	脂質の代謝 様々な脂質の代謝	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第14回	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	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、考察することができる。								
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 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する。:グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 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・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。誤答が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。	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。	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。	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。	90分
第5回	キノコ類（つづき）、藻類、肉類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、肉類の熟成については、理解を深めておく。	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。	90分
第7回	基本問題の復習（食品学総論、栄養士実力認定試験過去問）	
	【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	60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8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。	30分
第9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。	90分
第10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。	90分

第11回	食品の表示、保健機能食品について	
	【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。	90分
第12回	食品の保存時における変化・変質	
	【予習】食品学総論で学んだ水分活性、脂質酸化、褐変について見直しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、水分活性、褐変、脂質酸化についてよく理解しておくこと。	90分
第13回	食品保存の方法	
	【予習】代表的な食品の保存法について各自調べておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、食品保存の各種方法について理論的なことを含めてよく理解しておくこと。	90分
第14回	重要語句のまとめ、模擬問題の作成と解答	
	【予習】あらかじめ提示された重要語句についてまとめておくこと。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：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	授業説明、食品総論の復習（小テスト実施）	
	【予習】シラバスを読み、概要を把握しておくこと。食品学総論の小テストを実施するので、栄養士実力認定試験の過去問題について復習してくること。	180分
	【復習】授業内容を確認し、注意事項については忘れないように記録しておくこと。食品学総論の復習テストで理解が不足している部分について各自、再復習しておく。 図表	90分
第2回	食品の包装、加工食品の規格・基準と表示、調理や加工に伴う食品成分の変化	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種包装材料の特徴、リサイクル法についてはよく理解しておくこと。 図表	90分
第3回	農産加工品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、各種食品加工法については、理解を深めておく。 図表	90分
第4回	水産加工品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、代表的な水産加工食品について、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第5回	畜産加工食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、乳類の加工食品については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第6回	発酵食品	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、みそ、しょうゆ、アルコール類の製造方法については、理解を深めておく。 図表スライド	90分
第7回	栄養士実力認定試験対策演習 中間テスト	
	【予習】配布したプリントを参考に勉強しておくこと。	60分
	【復習】解答できなかった問題について、復習しておくこと。 図表	90分
第8回	缶詰、ビン詰、レトルトパウチ	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、缶詰やレトルトパウチの製造方法について、理解を深めておく。 図表	90分
第9回	油脂類	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、加工油脂の種類と製造方法については、理解を深めておく。	90分
第10回	藻類・油脂類の加工	
	【予習】テキスト該当ページを読み、概要を把握しておくこと。	60分
	【復習】重要キーワードについて確認する。特に、加工油脂については、理解を深めておく。	90分

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

授業科目名	食品衛生学実験			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)			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。 アクティブラーニングとして、実験結果を各班およびクラス全体でディスカッションします。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	日時：4月13日(2-2) 4月15日(2-1) 内容：食品衛生学実験の概要説明、手指の衛生 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1回 実験ノートをまとめる	60分
第2回	日時：4月22日(2-1) 4月20日(2-2) 内容：鮮度(腐敗度)の測定 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2回 実験ノートをまとめる	60分
第3回	日時：5月6日(2-1) 4月27日(2-2) 内容：着色料の検査 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3回 実験ノートをまとめる。	60分
第4回	日時：5月13日(2-1) 5月11日(2-2) 内容：発色剤の定量 : 試料調製 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】実験ノートをまとめる	60分
第5回	日時：5月20日(2-1) 5月18日(2-2) 内容：発色剤の定量 : 定量試験 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4, 5回 実験ノートをまとめる	60分
第6回	日時： 内容：ヒスタミンの検出 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】実験ノートをまとめる	60分
第7回	日時： 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	
	【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： 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】実験ノートをまとめる	60分
第9回	日時： 内容：大腸菌および大腸菌群の検査(XMG)、次回実験準備 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】実験ノートをまとめる	60分
第10回	日時： 内容：滅菌法・殺菌法の有効性実験、スタンプ培地、次回実験の準備 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】実験ノートをまとめる	60分

第11回	日時： 内容：グラム染色、ブドウ球菌の植菌・培養、次回実験の準備 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】実験ノートをまとめる	60分
第12回	日時： 内容：ブドウ球菌のストリーク 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】実験ノートをまとめる	60分
第13回	日時： 内容：コアグラゼ試験 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】実験ノートをまとめる	60分
第14回	日時： 内容：実験結果報告会（前半） 持ち物：実験書、白衣	
	【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： 内容：実験結果報告会（後半） 持ち物：実験書、白衣	
	【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	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。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：グループワーク、プレゼンテーション、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、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 嚥下食考案、自作献立立案	
	【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） 1～4班のどれかに投票する場合 5～8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	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	富山県職員として富山県立中央病院では26年余勤務し、給食管理、栄養管理・栄養指導を行った。また、NST（栄養サポートチーム）や日本糖尿病療養指導士等の業務経験を生かして授業を実施する。								
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)	栄養学総論、応用栄養学	後継科目	臨床栄養学、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」田中明 加藤昌彦編著 建帛社 「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」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・理解：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。								
LO-2	技能：								
LO-3	思考力・判断力・表現力：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考え、対応することができる。								
LO-4	関心・意欲・態度：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。								
LO-5	人間性・社会性：								
評価方法 / LO（学修成果）	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	80	15				5			100
LO-1	40	5							45
LO-2									
LO-3	30	5				5			40
LO-4	10	5							15
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。 毎回小テストを取り入れ、解答用紙回収後、正答を伝える等、アクティブラーニングとする。 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 4/14 2組 4/13 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 らいそう 肥満。 1年次の復習：問題と解答用紙	
	【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。 1年生の復習	120分
第2回	1組 4/21 2組 4/20 代謝性疾患（肥満・メタボリックシンドローム・糖尿病） ミニテスト	
	【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の問題等	120分
第3回	1組 4/28 2組 4/27 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。 ミニテスト	
	【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 5/12 2組 5/11 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 ミニテスト	
	【予習】教科書 p.27～40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 5/19 2組 5/18 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。 ミニテスト	
	【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 5/26 2組 6/1 腎臓疾患：腎臓の働きを理解し、適切な対応を学ぶ ミニテスト	
	【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 6/2 2組 6/8 腎臓疾患、水・電解質異常 ミニテスト	
	【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 6/9 2組 6/13（月）3限：時間割変更 消化器疾患（嚥下障害・下痢・便秘・口腔・食道・胃） ミニテスト	
	【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 6/16 2組 6/15 消化器疾患（胃の働きと疾患・炎症性腸疾患） ミニテスト	
	【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 6/23 2組 6/22 肝臓・胆のう・膵臓疾患 ミニテスト	
	【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 6/30 2組 6/29 呼吸器疾患・血液疾患 ミニテスト 試験に向けて振り返り	
	【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 7/7 2組 7/6 免疫とアレルギー疾患・内分泌疾患 ミニテスト	
	【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 7/14 2組 7/13 骨・歯疾患、精神・神経疾患、小児および婦人科疾患 ミニテスト	
	【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。 栄養士実力認定試験過去問	120分
第14回	1組 7/21 2組 7/20 外科と栄養、悪性腫瘍と栄養 ミニテスト	
	【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 7/28 2組 7/27 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	富山県職員として富山県立中央病院では26年余勤務し、給食管理、栄養管理・栄養指導を行った。また、NST（栄養サポートチーム）や日本糖尿病療養指導士等の業務経験を生かして授業を実施する。								
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」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」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	知識・理解：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	技能：臨床栄養関係データから、患者の病態を把握する技能を有する。								
LO-3	思考力・判断力・表現力：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	関心・意欲・態度：適切な場面で対応できるように積極的に学ぶ。								
LO-5	人間性・社会性：人間性・社会性：栄養・食事状況を把握し、適切なアドバイス等考えることができる。								
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)	90					10			100
LO-1	30					5			35
LO-2	5								5
LO-3	35								35
LO-4	10					5			15
LO-5	10								10
備考	演習として、自ら考え、行動を促すアクティブラーニングとする。 評価その他Aは、平常点とし、授業への取り組み方等とする。 自身の健康管理に気をつけて、意欲的に学ぶこと。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	第1回 1組 4/13 2組 4/18 遠隔授業です。アンケートやクリッカーに回答してください。出席簿として用います。オリエンテーション(栄養ケア・マネジメントとは)初めて聞く言葉がいっぱいあると思います。資料:YouTubeを見てください。	
	【予習】臨床栄養学実習教科書「臨床栄養学実習書 第12版」第1章や臨床栄養学 教科書「新版 臨床栄養学 第4版」第14章を読み、栄養ケア・マネジメントの言葉の意味を調べる。	40分
	【復習】臨床栄養学 で学ぶ目的を理解し、栄養ケア・マネジメントの流れを復習する。家にある食品の嵩と重量を調べてみましょう。調味料やお菓子などが入っても良いです。大きじ小さじ計量カップ、秤をどのように使っても良いので、自分で目安を書いて、実測してください。	40分
第2回	第2回 1組 4/13 2組 4/18 2回目授業:1回目授業に続けて実施 教科書NボックスP180~ 実習書P.2~ 栄養管理システムについて 栄養スクリーニングとは Aさんの食事記録(朝食写真等)について、食品と調味料等の重量を推計する。	
	【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。後日使用します。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。	40分
第3回	第3回 1組 4/20 2組 4/25 資料:YouTubeを見てください	
	【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 4/20 2組 4/25 3回目の授業に続けて実施 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 Nボックス(緑色:臨床栄養学)P.7~	
	【予習】判定基準について調べる	40分
	【復習】各種判定基準について理解を深める。 参考:演習の答え(例)	40分
第5回	YouTube 第5回 1組 4/27 2組 5/2 栄養アセスメント(身体計測・食事調査等)	
	【予習】身体計測で何をどのように測定すると良いのか調べる。	40分
	【復習】身体計測とその観察で何がわかるのかを復習する。	40分
第6回	第6回 1組 4/27 2組 5/2 第5回の授業に続けて実施 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】栄養法についてのクイズです。実力認定試験問題より	40分
第7回	第7回 1組 5/11 2組 5/9 YouTube 臨床検査の指標 実習書P242~243 栄養アセスメント 判定基準	
	【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。 第7回・8回 お詫びと修正	40分
第8回	第8回 1組 5/11 2組 5/9 第7回授業に続けて実施 病態の評価指標にはどのようなものがあるのか 実習書P242	
	【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	YouTube 第9回 1組 5/18 2組 5/16 栄養必要量(エネルギー、たんぱく質、水分等)を推定しましょう。実習書P/11、243	
	【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 5/18 2組 5/16 第9回に続けて実施 栄養ケア計画(食事、教育、退院等)を考えよう 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 6/1 2組 5/23 YouTube POSという仕組み SOAPの記録方法を学ぶ。話を聞いて(読み取って)、問題を整理し、解決方法を考えて記録します。	
	【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 6/1 2組 5/23 第11回授業に続けて実施 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 6/8 2組 5/30 クリニカルパスとは何か。	
	【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 6/8 2組 5/30 第13回に続けて実施 症例検討：どこに問題があり、どのように考え、栄養計画を立てると良いかなど、学んだことを振り返り栄養計画を立てましょう。	
	【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 6/15 2組 6/6 試験に向けて振り返り。 患者さんのQOLの向上のために、どのような配慮ができるか考えましょう。	
	【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	富山県職員として富山県立中央病院では26年余勤務し、給食管理、栄養管理・栄養指導を行った。また、NST（栄養サポートチーム）や日本糖尿病療養指導士等の業務経験を生かして授業を実施する。								
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)	臨床栄養学、臨床栄養学		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	「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」文光堂 「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	知識・理解：病態に即した食事療法の実際について、専門知識を高い水準で網羅していること。								
LO-2	技能：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	思考力・判断力・表現力：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	関心・意欲・態度：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、食材の準備等を含め環境整備を心がけるなど常に学ぶ姿勢を保持していること。								
LO-5	人間性・社会性：病態を考慮した献立等について、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させる。								
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)	65		10	15		10			100
LO-1	25								25
LO-2	10			10					20
LO-3	20		10						30
LO-4	5					10			15
LO-5	5			5					10
備考	自身の健康管理に気をつけて意欲的に学ぶこと。調理実習を含め、アクティブラーニングを行う。病態を理解し、回復・維持等、目的に合わせた食事療法を学ぶ。調理実習は、各病態について班員で協議し、適切な献立・食材を選択し、適切で安全な調理方法で作成することを目的としている。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	1組 4/18 2組 4/14 F205 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、資料や教科書から学び取ってください。 【予習】1年次の献立作成論や日本人の食事摂取基準(2020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。発注当番は1班です。 常食について、実習に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、宮田先生に見ていただく。	30分
第2回	1組 4/25 2組 4/21 F106:調理実習「常食」材料当番は1班と2班です。8:40集合し準備してください。調味料、材料の重量を確認し、献立に基づいて、朝昼夕の1日分を調理する。 準備するもの:班で調理する献立表(事前に調理手順と担当を決めておく)、白衣、靴、包丁等	30分
	【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。 【復習】調理実習を終えてのレポート 「常食」献立の工夫 自身が担当した調理業務 調理して分かったこと、気づいたこと 試食して気づいたこと 他の班の調理でまねをしたいと思いますと思ったことなど 身近にある食品の量を「はかり」で計量してみましょう	30分
第3回	1組 5/2 2組 4/28 F205 「エネルギー管理食」実習書P.45～ 糖尿病食品交換表を学ぶ。 エネルギーコントロール食とは 食事1食分を「糖尿病食食事療法のための食品交換表」を用いて計算交換表を使って計算	30分
	【予習】糖尿病治療のための食品交換表を準備し、授業に備える。 身近にある食品について、1人分と思う量を「はかり」で計量してみましょう 臨床栄養学 の1回目の課題を持参してください。 【復習】予習で行った「計量した食材」について、表の右側の欄に、各食品が1～6または調味料や嗜好食品のどこに区分されるかを調べ、それぞれの1単位(80kcal)の重さを調べましょう。 糖尿病食品交換表の後ろにある索引を用いると良いでしょう。また、掲載されていなかった食品にはO印をつけておいてください。どのような取り扱いをすればよい	30分
第4回	1組 5/9 2組 5/12 F205 エネルギー管理食:糖尿病食・肥満食の食事プラン、常食1週間献立の1日を選び、展開する。 糖尿病食事療法のための食品交換表を用いて計算。糖尿病合併症予防のために食塩相当量を6g未満とする。 次回調理実習をする献立を班員の中から選ぶ。発注する。発注当番は3班です。 準備するもの:糖尿病の食品交換表、電卓、フェイスシールドまたは重ね用マスク	30分
	【予習】糖尿病の食品交換表を読んで理解を深める。 【復習】各自の糖尿病献立を完成させる。実習献立が目的に合った内容になっているか確認し、担当教員に見せて相談してください。次回実習について、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3班に伝え、3班は16時までにクラスの分を集約して助手の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5回	1組 5/16 2組 5/19 F106「調理実習:エネルギーコントロール食(糖尿病20単位食)」材料当番の3班、4班8:40に集合してください。 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等を、終了後にレポート作成し提出。 提出物:各自が作成した糖尿病食献立(糖尿病食品交換表にあわせて作成した手計算のもの)および1週間献立(再提出)	30分
	【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。 【復習】調理実習で学んだことを整理し、次回、さらに良いものを作るための自主課題に取り組む。 調理実習レポート作成	30分
第6回	1組 5/23 2組 5/26 F205 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。 食塩制限食をおいしく食べるための調理等の工夫を学ぶ。 準備するもの:教科書その他、食品成分表、腎臓病食品交換表、電卓	30分
	【予習】自作献立中の、各食品に含まれているたんぱく質や食塩相当量がどれくらいあるのかを確認。 成分表を用いて、食品群の中で、たんぱく質が特に多いもの、少ないと思うものを列記する。 自身が食べている食事についてどれくらい食塩相当量を摂取しているか調べる。 【復習】腎臓の働きと、栄養素等の制限の関係について、考え方を整理する。 Nブックス等を参考に記入してみましょう 食塩制限食の工夫を自身の献立にどのように取り入れると良いか考える。	30分
第7回	1組 5/30 2組 6/2 F205 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「腎臓病の食品交換表」から学ぶ。腎臓病食品交換表を用いて練習問題を解いてみましょう。食塩制限食作成のポイントを整理する。	30分
	【予習】腎臓病食品交換表の表区分。各食品がどの表に分類されているか。エネルギー摂取との関係を理解する。 【復習】腎臓病食品交換表を用いて、資料の計算を行い、完成させる。 腎臓病食品交換表を使って計算をした結果、理解できたこと、わからなかったことをレポートに書いてください。	30分
第8回	1組 6/6 2組 6/9 F106 調理実習「たんぱく質コントロール食:腎臓病食交換表の例示献立」材料当番は5班、6班、7班で、8:40に集合してください。例示献立にはどのような工夫(たんぱく質、食塩など)がされているか、作る前に十分に理解し、正しい調理方法で実習する。	30分
	【予習】特殊食品等の特徴を理解する 【復習】調理レポートを作成する 調理実習で学んだこと、薄味料理の工夫など腎臓病食交換表や教科書から学ぶ。 自身の献立で、食塩制限食を作るための工夫を検討する。	30分
第9回	1組 6/13 2組 6/16 F306教室 献立作成:自作の糖尿病食を栄養計算入力糖尿病食として保存。 のコーヒーを作成し、脂質異常食献立(エネルギー・ナトリウム・脂質の量と質、食物繊維等を管理)に展開する。実習書P.68～ 次週、調理実習のための献立を選出し内容を確認し、発注につなげる。発注当番は8班です。	10分
	【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。 【復習】糖尿病食の試作と異なる班員の献立を選択しましょうもの 糖尿病食からどのように展開すればよいかわからないという場合は質問をしてください。 指定の日まで廃棄量を含めて発注してください。発注当番は8班です。	50分
第10回	1組 6/20 2組 6/23 F106「調理実習: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)」材料当番は7班、8班で、8:40に集合してください。調理が完成したら、計算通りの食塩濃度になっているか、塩分濃度を測定してみましょう。 提出物等:各自作成し、パソコンで計算した献立表(糖尿病、脂質異常症)及び前回提出した手書き糖尿病食献立	30分
	【予習】調味料の容量と重量、食塩含有量について覚える 調理の作成手順を考える 栄養計算にあわせて献立を完成させる 【復習】実習レポートを作成する。	30分

第11回	1組 6/27 2組 6/30 F306 献立作成：脂質コントロール食（慢性肺炎の食事）。脂質異常食から脂質の量、食物繊維の量を制限し、栄養素等をあわせる。パソコンを用いて栄養計算を行う。実施献立にする場合の発注ポイントや、どのような指示を記載することで、調理作業が速やかに行えるようになるか考える。発注当番は2班です。 準備するもの：フェイスガードまたは重ね用マスク（次回の調理実習で行う献立を決め、発注する）	
	【予習】1 実習書を読み、脂質の量の制限食の工夫を考える。たんぱく質食品の選び方、調理方法の工夫、仕上がりのやわらかさの想像（やわらかい料理、消化の良い料理とは） 2 不足するエネルギーをどのように補うか考える。	30分
	【復習】今までに行っていない班員の献立を選択しましょう どのように展開すればよいかわからないという場合は質問をしてください。 指定の日まで廃棄量を含めて発注してください。発注当番は2班です。	30分
第12回	1組 7/4 2組 7/7 F106「調理実習：脂質コントロール食（慢性肺炎食）」材料当番は4班、5班、6班で、8：40に集合してください。 提出物：各自で作成した慢性肺炎の食事（栄養計算をし、あわせたもの） 持参するもの：フェイスシールドまたは重ね用マスク	
	【予習】自主献立に基づき発注し、材料を適切に発注・購入するとともに、調理手順を明らかにしておく。	30分
	【復習】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る。 調理実習レポート作成レポート作成	30分
第13回	1組 7/11 2組 7/14 F306 献立作成：今までで作成した常食、糖尿病食、脂質異常症食、慢性肺炎食を調理の担当者が読みやすいように一覧表にする。 各種コントロール食の復習、ポイントの確認、試験についてまとめ	
	【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14回	1組 7/25 2組 7/21 F306 献立作成：返却された各自献立について、アドバイス等があった部分の、訂正や食品食品番号を見直し訂正をしたかを一連献立作成前に確認し、調理の実際で分かりやすい一連献立を完成させ、提出する。	
	【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 8/1 2組 7/28 F205 身体計測から分かること 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、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	公衆栄養学						
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 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します:プレゼンテーション、ディスカッション								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	「オリエンテーション」授業方針の説明 学習者（模擬）に対する栄養指導の目標設定及び指導内容の考案	
	【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 第1回目の対象者についてグループ討論 目標及び指導内容の改善およびリーフレット作成	
	【予習】アセスメント、調査方法について調べる。	30分
	【復習】アセスメント、調査方法について理解を確認する。	60分
第3回	個人を対象とした栄養教育 2 データの読み取り方	
	【予習】模擬患者のデータを各自、自分なりに分析する。	60分
	【復習】データの読み取り方を振り返る。	60分
第4回	個人を対象とした栄養教育 3 聞き取り調査 食事調査より栄養計算	
	【予習】食事記録を取る。	120分
	【復習】栄養計算を終わらせる。	120分
第5回	個人を対象とした栄養教育 4 指導媒体等準備	
	【予習】媒体案を用意する。	60分
	【復習】指導媒体を完成させる。	120分
第6回	個人を対象とした栄養教育 5 実践	
	【予習】栄養指導の準備、練習をする。	30分
	【復習】自分自身の指導内容を振り返る。	30分
第7回	個人を対象とした栄養教育 6 評価	
	【予習】栄養教育の評価法について調べておく。	30分
	【復習】課題を完成させる。評価法について理解する。	30分
第8回	模擬討議の実践 1 説明	
	【予習】討議方法について調べる。	60分
	【復習】討議方法について説明できるようにする。	60分
第9回	模擬討議の実践 2 実践	
	【予習】討議テーマについて情報収集をする。	60分
	【復習】模擬討議を振り返り、各種討議方法を説明できるようにする。	60分
第10回	集団を対象とした栄養教育 1 情報収集	
	【予習】集団教育の方法について調べる。	60分
	【復習】課題についてふり返る。	60分

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

授業科目名	公衆栄養学			科目コード	F133-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導		担当教員名	加藤 久					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養指導論、栄養指導論、栄養指導実習		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許、栄養教諭二種免許の各資格に必要								
授業の概要	「食」の捉え方を幅広く学習するとともに健康増進法に基づいた国、地域レベルで行われている栄養行政や公衆栄養活動の現状を学習する								
学習目標	地域の健康・栄養指導問題の把握・課題分析を行い、栄養改善の計画、実施、評価のフィードバックを行う公衆栄養の基礎を習得することを目標とする。								
キーワード	公衆栄養活動、栄養政策、公衆栄養疫学、								
テキスト・ 参考書等	ウェルネス 公衆栄養活動 「医歯薬出版」								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	地域の栄養と健康状態について把握し、資料の種類や見方についても説明できる。地域の健康増進に関する調査、行政施策、課題、関連法令について理解し説明ができる。								
LO-2									
LO-3	栄養指導の中に地域の栄養・健康増進の課題を工夫してプレゼンすることができる。								
LO-4									
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70	10	10			10			100
LO-1	60	10	10			10			90
LO-2									
LO-3	10								10
LO-4									
LO-5									
備考	期末試験(70%) 平常点(30%)とし総合的に評価します。平常点は授業態度、レポート、小テストを含みます。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、公衆栄養の概念、今後の授業の進め方	
	【予習】教科書全体の流れを見ておく。	0分
	【復習】授業ノートの作成と関連した教科書の部分を読んで復習する。	100分
第2回	(公衆栄養活動) 歴史・健康づくりのための公衆栄養活動、疾病予防のための公衆栄養活動、ヘルスプロモーションのための栄養活動	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。自分が在住する市町村の公衆栄養に関する資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第3回	健康・栄養問題の現状と課題～社会環境と健康・栄養問題、健康状態の変化～人口構成の変遷、健康寿命、平均寿命、生活習慣病の有病率、	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第4回	健康、栄養問題の現状と課題～食事の変化～国民栄養調査、栄養調査のデータ読解	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。	100分
第5回	健康、栄養問題の現状と課題～食事の変化～食事流通の変化、食品ロス、食情報の提供、食料需給表(フードバランスシート)食料自給率	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、新聞などの資料を調べレポート作成の準備を進める。循環型社会についても学習しておく。	100分
第6回	栄養政策～我が国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、管理栄養士、栄養士制度、国の栄養行政組織と業務内容、地方自治における行政栄養士の業務、地域保健法、健康増進法、栄養士法	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、富山県、自分が在住する市町村のホームページを閲覧などをし、レポート作成の準備を進める。	100分
第7回	栄養政策～国民健康・栄養調査～調査の目的、沿革、内容、方法、結果の活用	
	【予習】授業範囲の教科書を読んでおく。	60分
	【復習】授業ノートと関連した教科書の部分を読み返し、復習する。厚生労働省、国立健康栄養所のホームページ、富山県のデータ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	小学校で学校栄養職員として勤め、献立作成や給食管理などに携わってきた。その経験をいかし、栄養士免許取得に必要な技術や知識を伝える。								
開講時期	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)	調理学実習	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	食品加工、調理中に起こる変化を理解する上で必要な基礎知識を実験を通して身につけ、レポートを作成することができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	調理を科学的に理解することに関心や意欲があり、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)			90			10			100
LO-1			75						75
LO-2									
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						10			10
備考	Aは、授業中の姿勢、コミュニケーションなどを評価する。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。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：グループワーク、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実験に関する説明 乾物の基礎(乾物の種類と膨潤時間の変化、味噌づくり)	
	【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、吸水条件が吸水に及ぼす影響)	
	【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	大量調理を想定した、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	大量調理を想定した、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	大量調理を想定した、指定食材を使用した献立発表、調理後重量を用いた栄養価計算の実施 (廃棄率、出来上がり量と調理による変化、栄養価計算等について)	
	【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	クッキーに及ぼす副材料の影響 蒸しパンを用いた重曹とベーキングパウダーの違いの検討	
	【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 (豆腐づくりと官能検査) 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25年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	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、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切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。 2～15回は、グループごとに、実習や演習を行います。								

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 給食実習室の機器の説明：	
	【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	後継科目							
関連科目	給食管理、献立作成実習、給食管理実習								
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	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。 学生が学外の集団給食施設で、主体的に実習に取り組みます。								

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	太田 裕美子 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	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	評価は栄養士実力認定試験の結果に準ずる								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1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2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3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4回	(川口先生) 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5回	(川口先生) 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	(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	(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9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10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11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12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13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14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15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16回	(2年担任) 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	(2年担任) 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	(2年担任) 実力認定試験科目に関する教員への質問	
	【予習】栄養士実力認定試験に向けての最後の復習	45分
	【復習】学内作成解答案の理解と自己採点・評価	60分
第19回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分
第20回	(この欄は使用しない)	
	【予習】	0分
	【復習】	0分

授業科目名	卒業研究			科目コード	F191-11				
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	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	テーマに関連した食品や栄養学的な知識を身に付けている。								
LO-2	調査や実験の手法や統計解析法など、研究に必要な研究手法を身に付けている。								
LO-3	研究テーマにおける作業仮説を設定し、その仮説を証明するための研究計画を作成できる。設定した課題に対してデータに基づいて論理的な答えを導くことができる。								
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	能動的にコミュニケーションを取りながら円滑に協働して、自分の役割を果たしながら研究を進められるようになっている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			60			40			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20						20
LO-4						20			20
LO-5						20			20
備考	A：研究に対する関心、意欲、コミュニケーション、研究を進めるうえでの役割等 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。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、ディスカッション、実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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。自ら学び研究するアクティブラーニングとする。 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	図書館で文献や資料の検索方法を学ぶ(持参する物:学生証、筆記用具) 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。 記録は文書(メモ)と写真を撮りながら行う。	
	【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3回	10/22 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	11/5 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。役割分担をしながらまとめに不足の課題があれば、追試験、実験、調理等を行う。	
	【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	研究集録作成に向けて内容を整理する。 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。卒業研究冊子（集録）作成。提出日厳守。各自、集録やスライド、発表原稿を作成し、初稿を見せてください	
	【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。 口述原稿を完成させ、練習を行う。スライドとの突合し、確認する。	45分
	【復習】研究から今後の課題を考える。	45分

授業科目名	卒業研究				科目コード	F191-11			
科目区分	専門科目 - 卒業研究		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	2年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)				後継科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	研究テーマに関して、調査・研究を行い、卒業研究論文を作成し、成果発表を行う。								
学習目標	調査・研究に結果をまとめ、結論を導き、それが卒後の業務にどのように繋がっていくのかを理解する。それらに伴う、レポート作成およびプレゼンテーション能力を養う。								
キーワード	研究 プレゼンテーション								
テキスト・ 参考書等	授業中に配布								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマに関する知識を有する。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	研究結果から導き出された問題について、自ら解決する方法を考えることができる。								
LO-5	プレゼンテーションツールを用いて研究内容を説明することができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					100				100
LO-1					30				30
LO-2									
LO-3									
LO-4					40				40
LO-5					30				30
備考	<p>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。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッション</p>								

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	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	右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：ディスカッション								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	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	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。 学生は課題解決に向けて、調査研究や調理実習に、主体的に取り組みます。								

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	川口 将史					
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	教員が提示した食品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	教員の指導の下で研究の一連の流れを自主的に行う。まず文献講読により研究の背景と実験の原理を理解し、結果を得るための実験計画を自身で立案する。実験により得られた結果について考察し、自身が導き出した結論を論文(レポート)にまとめ、プレゼンテーションを行う。一連の研究活動を通じて、問題点を発見する能力と問題を解決する能力を養う。								
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	テキストなし、補助プリントを配布。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	研究テーマの背景や実験の原理を理解している。								
LO-2	研究テーマに関する実験技術を身につけている。								
LO-3	データを得るための実験計画を自身で立案できる。 得られた結果について論理的に解釈し、自身が得た結論をプレゼンテーションを通じて他者に伝えることができる。								
LO-4	研究テーマについて、問題解決に向けて意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	研究テーマを遂行するため、担当教員や他の学生メンバー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)			60		20	20			100
LO-1			20						20
LO-2			20						20
LO-3			20		20				40
LO-4						10			10
LO-5						10			10
備考	A. 研究活動の過程での関心・意欲・積極性で評価する。 卒業論文(レポート)は推敲と添削を繰り返し、期日までの完成を目指す。 プレゼンテーションツールを用いて発表用スライドを作成し、発表練習を繰り返してより伝わりやすいプレゼンテーションを目指す。								

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 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確認しなおす。	60分
第2回	実験の原理説明 文献収集の方法の確認	
	【予習】補助プリントを読み、実験の原理を把握する。	30分
	【復習】実験の原理について確認しなおす。	60分
第3回	先行研究の調査・論文講読	
	【予習】テーマに関する先行研究の文献を要約する。	60分
	【復習】講読した論文の内容を理解しなおす。	30分
第4回	先行研究の調査・論文講読	
	【予習】テーマに関する先行研究の文献を要約する。	60分
	【復習】講読した論文の内容を理解しなおす。	30分
第5回	実験計画の立案	
	【予習】実験計画を自分なりに組み立ててみる。	30分
	【復習】立案した実験計画を確認しなおす。	30分
第6回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第7回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第8回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第9回	実験の実施	
	【予習】実験の原理を確認しなおし、実験方法を把握する。	60分
	【復習】実施した実験の内容を確認しなおす。	30分
第10回	データの解釈・考察	
	【予習】実験で得られたデータをまとめ、自分なりに解釈を進める。	60分
	【復習】データを確認しなおし、考察する。	30分

第11回	データの解釈・考察 論文の構成	
	【予習】実験で得られたデータをまとめ、自分なりに解釈を進める。	30分
	【復習】データを確認しなおし、考察する。 論文のまとめ方を自分なりに整理しておく。	60分
第12回	論文の作成	
	【予習】論文の第一稿を作成する。	60分
	【復習】論文を修正する。	60分
第13回	論文の作成	
	【予習】論文を修正する。	30分
	【復習】論文を完成させる。	60分
第14回	発表原稿・発表スライドの作成	
	【予習】発表原稿を作成する。	60分
	【復習】発表スライドを修正する。	60分
第15回	発表スライドの完成・発表リハーサル	
	【予習】発表スライドを用いて発表練習を行う。	30分
	【復習】発表スライドを用いて発表練習を行う。	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	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 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、ディスカッション								

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	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る。								
LO-2	実験の方法や検定方法について身に付けられる。								
LO-3	研究の進め方や実験結果から結論を導き出すことができる。								
LO-4	テーマに関わる周辺知識を身に付けられる。								
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。 実験結果のディスカッションを通じてアクティブラーニングを実施します。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	シラバスの説明、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	<p>その他 A は、関心・意欲・態度を評価する。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。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：グループワーク、実習</p>								

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】研究テーマの内容を確認する。	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	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込み、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，調理学実験で使用したテキスト。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。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：ディスカッション								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業のすすめ方, 研究とは	
	【予習】	0分
	【復習】 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
第2回	論文抄読, 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	120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	30分
第3回	研究内容の決定, 研究計画書の作成	
	【予習】 研究計画書とは何か調べる	30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4回	調査・実験の準備と実施1	
	【予習】 調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】 得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	30分
第5回	調査・実験の準備と実施2	
	【予習】 調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】 得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	30分
第6回	調査・実験の準備と実施3	
	【予習】 調査内容に必要な調理材料等を準備し, 手順を検討する	30分
	【復習】 得られたデータを整理し, 改善点などを考察する	30分
第7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8回	卒業論文の書き方	
	【予習】 卒業論文に関する本を読む	60分
	【復習】 論文の流れを考える	60分
第9回	論文執筆とディスカッション1	
	【予習】 各自で書けるところから論文を書いてみる	30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10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	30分
	【復習】 ディスカッション内容を踏まえ, 修正する	60分

第11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	30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12回	プレゼンテーションについて	
	【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	30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	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	30分
	【復習】リハーサルでの修正箇所を見直し、発表会に向けて原稿を見ずに発表できるよう練習する	60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。 現代の心理学的な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	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を考え、社会人になるためのマナーやスキルを身につけて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	<ul style="list-style-type: none"> ・ Career Guide 2022 ・ 社会人のための基本ビジネスマナー ナツメ社 								
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、社会人として働くために不可欠なルールやマナーに関する知識を十分に修得し、行動することができる。								
LO-2									
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)			65		5	30			100
LO-1			30			10			40
LO-2									
LO-3					5	5			10
LO-4			25			5			30
LO-5			10			10			20
備考	Aは関心、意欲、態度、行動などを評価する。 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 日時：令和4年4月10日（日） 13：30～	
	【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】委託給食会社と直営の違い、各社の特徴をまとめる	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	
	【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	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、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12回	仕事をするための基礎知識 身だしなみについて	
	【予習】身だしなみはなぜ大切か考えてみる。	20分
	【復習】スーツの着こなし方、身だしなみの整え方について復習する	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	
	【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 ストレスを抱えたときの対処方法を考える	
	【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力の重要性を確認する。 自身のストレス対処法を認識する。	20分

授業科目名	健康スポーツ (ノルディックウォーク)			科目コード	F515-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系		担当教員名	小椋 一也					
実務経験									
開講時期	2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 運動と健康								
資格等 取得との関連									
授業の概要	健康志向型のノルディックウォークに着目して、レクリエーションな健康運動の機会とします。授業を通し他学科(他クラス)のメンバーと仲間づくりを楽しみましょう。ただしウォーキングもスポーツです。ルール、マナー、エチケットなど守るべきことはあります。 授業は5限目と週末を活用した変則型集中授業です。学外に出るウォーキングコースでは、市内・本学周辺地域を巡り、地域								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ウォーキングの知識として、道具(ポール等)の管理・使用、準備、マナー、歩き方などの知識や技術を学ぶ。 ・ウォーキングに備えたコンディションづくりを整えることを実践する。 ・グループでの活動を通し、学び合える仲間づくりの機会とする。 								
キーワード	健康志向型 生涯スポーツ 本学周辺の地域を知る 変則集中型授業								
テキスト・ 参考書等	特に使用しない								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】用具(ポール等)の安全な使用や管理、ウォーキングにおけるマナーを理解している。								
LO-2	【技能】ウォーキングに関する基本的な準備・技術ができる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】自ら獲得した技術・知識を分析し、日常のウォーキングや運動に応用して安全で楽しく実施する。								
LO-4	【関心・意欲・態度】ウォーキングに必要な技術・知識の獲得、安全性やマナーなどに意欲的に取組ことができる。								
LO-5	【人間性・社会性】グループ活動において、人の気持ちを思いやり仲間と協調して活動に取組める。必要な情報や理論を教え合う関係性を持つことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					40	60			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4					20				20
LO-5					20				20
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・学外でのウォーキング(ノルディックウォーキング)は週末を利用し3回実施(予備日有り)。なお集合・解散場所(学外)までの移動費は自己負担とする。 ・希望者多数時は抽選(原則35名以内)。なお必修の「健康スポーツ (ノルディックウォーク)」の履修希望者を優先とします。 								

授業計画

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

第11回	10回目と同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第12回	10、11回目と同じ	
	【予習】	20分
	【復習】	25分
第13回	レクスボ体験 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、室内専用のスポーツシューズを準備しておくこと。 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】疲労を取るようボディメンテナンスをする。	25分
第14回	レクスボ体験 - 体育館	
	【予習】前日までに運動着、室内専用のスポーツシューズを準備しておくこと。 体育館には16:30までに着替えて集合。	20分
	【復習】疲労を取るようボディメンテナンスをする。	25分
第15回	アルバム・レポートのグループ発表会 - 教室	
	【予習】各グループは前日までにパワーポイントに撮影した写真、見出し、発表用のナレーションを作成しておく。 発表の持ち時間尺に合わせて練習しておく。	20分
	【復習】授業で得た事柄を整理しておく。	25分