

食物栄養学科教育課程

(令和5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Ⅰ	講	1		担当教員	1											
	現代社会と人間Ⅱ	演	1		担当教員	1							(集中講義)				
	人間と情報	講	2		春名	2											
	コミュニケーション論	講	2		(黒川光)	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					
	基礎化学	講	1		藤田	1											
	情報処理演習Ⅰ	演	1		(太田由)	2						1					
	情報処理演習Ⅱ	演	1		(太田由)			2				1					
	ビジネススキル演習	演	1		中根					2							
	運動と健康	講	1		(神野)	1						1					
	健康スポーツ	実技	1		小椋		2					1	前期もしくは後期 どちらかの履修				
	英語Ⅰ	演	1		望月	2						1					
	英語Ⅱ	演	1		望月 (スキヤンラン)		2					1					
	キャンパス & ホームステイプログラム	演	2		望月								(集中講義)				
	教養演習	演	1		大森・ 太田裕・中根	2											
	とやまの食文化	演	1		中根								(集中講義)				
教養科目計			7	16		7	11	4	2		2	2	12				
専 門 科 目	社会生活と健康	食生活論	講	1		大森	1						1	1			
		公衆衛生学	講	2		角田					2			2	2	☆(注3)	
		社会福祉概論	講	1°		(清水)						1			1	☆(注3)	
	人体の構造と機能	解剖生理学	解剖生理学	講	2		(成瀬・杉森)		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		

必修7単位を含め12単位以上履修

区分	授業科目	講義 演習 実習の別	単位数		担当教員名 ()内は 非常勤講師	毎週授業時間数								資格取得に必要な 単位数		備考
			必修	選択 (注1)		1 学 年				2 学 年				栄養士	栄養教諭	
						前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選	前期 必 選	後期 必 選					
専 門 科 目	食品と衛生	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	
	栄養と健康	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	伊藤					2			2	2	
			臨床栄養学Ⅱ	講		1°	伊藤					1		1	1	
			臨床栄養学実習	実		1°	伊藤				3		1	1		
	栄養の指導	栄養指導論	栄養指導論Ⅰ	講	2	(三田)	2							2	2	
			栄養指導論Ⅱ	講		2°	(三田)				2			2	2	
			栄養指導論実習	実		1°						3		1	1	
		公衆栄養学	講		2°	(加藤)							2	2	2	
	給食の運営	調理学	調理学	講	2	半田	2							2	2	
			調理学実習Ⅰ	実	1	半田	3							1	1	
			調理学実習Ⅱ	実	1	中根	3							1	1	
調理学実習Ⅲ			実	1	中根・半田			3					1	1		
調理学実験			実		1°	中根						3	1	1		
給食管理	給食管理	講	2	太田裕			2					2	2			
	献立作成実習	実		1°	太田裕				3			1	1			
	給食管理実習	実		1°	太田裕・中根					4		1	1			
	給食管理校外実習	実		2°	太田裕							2	2	※(注2)		
総合	栄養士総合演習	演	1	食物専任教員						2						
卒研	卒業研究	演	2	食物専任教員						4						
専 門 科 目 計			34	22		14	0	15	7	8	18	8	14	53	53	
総 計			41	38		21	11	19	9	8	20	8	16	65	65	

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

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

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

授業科目名	食生活論			科目コード	F111-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 社会生活と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識		後継科目	公衆栄養学 ・ 、社会福祉論					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	栄養士の資格について、時代の移り変わりや栄養士の役割、栄養素の働きや体の構造、科学用語や実験器具など、専門科目を学ぶ前に覚えておくに役立つ基礎知識などを開設する。								
学習目標	栄養士・管理栄養士の歴史を踏まえ、健康であるための適切な栄養摂取の方法を考える能力を培うことを目標とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここから・ナビゲーション 第一出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	栄養士・管理栄養士について理解できる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	栄養士の取り巻く環境について理解し、生涯にわたり学ぶ姿勢がみられる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		30						100
LO-1	60		30						90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考	レポート課題については、チェックの後、学生からの要望があれば返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 栄養士・管理栄養士とは、職業倫理について理解する。	
	【予習】シラバスを読み、講義の内容や目的を抑えること。 テキストの始めからP.12に目を通しておく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第2回	第1回の振り返り、職業倫理、管理栄養士・栄養士が活躍する職場	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第3回	第2回の振り返り 食生活・食文化の基礎知識について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第4回	外部講師の授業 女性のための「明日の健康美」を叶える食事 スマートフォンが必要です。	
	【予習】健康と栄養素の関係を調べておく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	90分
第5回	第4回の振り返り 学校給食について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。 スポーツ栄養に関わる資格	60分
	【復習】	90分
第6回	第5回の振り返り 朝食の重要性について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	120分
第7回	第6回の振り返り 食文化について理解する。	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	240分
第8回	第7回の振り返り 献立作成について、校外実習への心構え	
	【予習】テキストの該当するページを読んでおく。	60分
	【復習】わからなかった単語を調べる。	60分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	栄養士・管理栄養士について十分に理解し、発表で正しく自分の答えることができる。	栄養士・管理栄養士について理解し、発表で正しく自分の答えることができる。	栄養士・管理栄養士についてある程度理解し、発表で正しく自分の答えることができる。	栄養士・管理栄養士について多少理解し、発表で正しく自分の答えることができる。	栄養士・管理栄養士についてほとんど理解していない。発表で正しく自分の答えることができない。
LO-2	(該当せず)	(同左)	(同左)	(同左)	(同左)
LO-3	(該当せず)	(同左)	(同左)	(同左)	(同左)
LO-4	栄養士の職種理解をし、自己実現のために生涯にわたり学ぶ姿勢が十分に見られる。	栄養士の職種理解をし、自己実現のために生涯にわたり学ぶ姿勢が見られる。	栄養士の職種理解をし、自己実現のために生涯にわたり学ぶ姿勢がある程度見られる。	栄養士の職種理解をし、自己実現のために生涯にわたり学ぶ姿勢が多少見られる。	栄養士の職種理解をし、自己実現のために生涯にわたり学ぶ姿勢が見られない。
LO-5	(該当せず)	(同左)	(同左)	(同左)	(同左)

授業科目名	解剖生理学			科目コード	F113-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	成瀬 優知 杉森 道也 川口 将史					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目	解剖生理学実験, 生化学I, 生化学II, 生化学実験, 運動生理学					
関連科目	病理学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	人体を構成している各組織や器官の構造（解剖学）と機能（生理学）について知り、正しく理解する。また、様々な機能を持つ一個体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかを理解する。これにより、ヒトを対象とする栄養学に必要な基本的医学知識および理解を獲得する。								
学習目標	栄養士として必要な人体の構造および機能の概要を知り、理解する。								
キーワード	解剖、生理、ヒト、遺伝、細胞、臓器、医学								
テキスト・ 参考書等	栄養科学シリーズNEXT 人体の構造と機能 解剖生理学								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	人体を構成している各組織や器官の名称および機能を説明できる。								
LO-2	栄養士が関わる解剖生理学系の専門技術や技法を習得している。								
LO-3	分子・遺伝子レベル、細胞レベル、臓器レベルで、ヒトの成り立ちを考えることができる。								
LO-4	授業を通して、自分自身を含め、人間が自然の"理"の中で生きていることへの関心をもっている。								
LO-5	人体の構造と働き、さらには人間社会の成り立ちの基本がわかることにより、社会的能力の必要性がわかる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	30								30
LO-2	10								10
LO-3	30								30
LO-4						20			20
LO-5						10			10
備考	<p>期末試験は多肢選択問題・語句記入問題・記述式問題からなる。 多肢選択問題は栄養士実力認定試験の過去問題に准ずる。 成績入力後、希望者には採点した答案用紙を開示する。 A: 毎回の講義の終わりに、受講カードに感想と質問を記入して提出する。受講カードや講義時間外の予習・復習での積極的</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	人の体の構成原理とダイナミクス (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第2回	遺伝子と細胞・組織 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第3回	循環器 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第4回	血液と体液 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	30分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第5回	呼吸器 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第6回	免疫系 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第7回	消化器 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第8回	運動器 (成瀬優知先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第9回	神経系 (杉森道也先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第10回	皮膚系・感覚器 (杉森道也先生)	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分

第11回	内分泌系（杉森道也先生）	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第12回	エネルギー代謝と体温調節（杉森道也先生）	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第13回	腎・尿路系（杉森道也先生）	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第14回	血液と体液の調節機構（杉森道也先生）	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分
第15回	生殖器（杉森道也先生）	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】配付資料を読みなおし、テキストの内容と合わせて再度理解する。	120分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	人体を構成している各組織や器官の構造と機能を詳細に習得・理解している。	人体を構成している各組織や器官の構造と機能をかなり習得・理解している。	人体を構成している各組織や器官の構造と機能をよく習得・理解している。	人体を構成している各組織や器官の構造と機能を一定程度に習得・理解している。	人体を構成している各組織や器官の構造と機能をほとんど習得・理解していない。
LO-2	栄養士の専門技術や技法について、かなり高いレベルで習得している。	栄養士の専門技術や技法について、かなり高いレベルで習得している。	栄養士の専門技術や技法について、高いレベルで習得している。	栄養士の専門技術や技法について、ある程度習得している。	栄養士の専門技術や技法について、ほとんど習得していない。
LO-3	様々な機能を持つ一団体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかを十分に理解している。	様々な機能を持つ一団体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかをかなり理解している。	様々な機能を持つ一団体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかをよく理解している。	様々な機能を持つ一団体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかを一定程度に理解している。	様々な機能を持つ一団体が生体機能を維持するために、各器官がどのように機能分担して働いているかをよく理解していない。
LO-4	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、自然の理についてかなり積極的に質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、自然の理について積極的に質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、自然の理について質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、自然の理について質問したことがある	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、自然の理について質問がない
LO-5	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、社会的能力についてかなり積極的に質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、社会的能力について積極的に質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、社会的能力について質問している	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、社会的能力について質問したことがある	受講カード、授業中・終了後、課外時間等にて、社会的能力について質問がない

授業科目名	病理学			科目コード	F113-20				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 人体の構造と機能		担当教員名	山本 誠士					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目						
関連科目	解剖生理学、生化学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	病理学の役割から始まり、細胞の障害や再生・修復、さらに動脈硬化症、高血圧症、癌などの病因・病態について概説する。また、代謝異常を示す疾患や遺伝的疾患である先天異常の原因などについても学習する。循環障害で起こる病気について、さらに、生体防御反応としての炎症や免疫機能について学習する。								
学習目標	動脈硬化症、高血圧症、糖尿病、癌など食生活の改善である程度予防できる病気を中心に、病気の成り立ちを理解する。								
キーワード	疾病、細胞傷害、循環障害、炎症、組織再生、免疫、腫瘍								
テキスト・ 参考書等	カラーで学べる「病理学」・ヌーベルヒロカワ第5版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病について説明ができる。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲をもつ。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	100								100
LO-1	90								90
LO-2									
LO-3									
LO-4	10								10
LO-5									
備考									

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病について詳細なメカニズムの説明までできる。	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病について説明ができる。	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病についてアウトラインをロジカルに説明できる。	病気を疾病カテゴリーに分類することができ、主要な疾病について感覚的に説明することができる。	病気を疾病カテゴリーに分類が不十分で、主要な疾病についての説明も不十分である。
LO-2					
LO-3					
LO-4	知識を積極的に習得しようとする意欲を十分にもち、クラスをリードする能力を有している。	知識を積極的に習得しようとし、学習意欲が強く積極的である。	知識を習得しようとする意欲をもち、積極性がみられる。	知識を習得しようとする意欲をもつ。	知識を習得しようとする意欲が低い傾向にある。
LO-5					

授業科目名	食品学実験			科目コード	F115-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門基礎科目 - 食品と衛生	担当教員名	竹内 弘幸						
実務経験	食品企業に19年間務めており、食品の研究開発を行ってきた。そこで得た食品の知識を生かし、授業の中で解説する。								
開講時期	1年前期	授業の方法	実験						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	化学基礎(高校)	後継科目	食品学総論						
関連科目	食品学各論、食品加工学								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	実験上の諸注意、試薬の取扱い、実験器具の使用法、レポートのまとめ方などについて、実際に実験を行いながら学ぶ。食品の定性実験や定量分析を行うことで、食品の化学的な知識をより深める								
学習目標	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基本的な基礎知識を実験を通して身につける。また、化学実験の基本についても理解することを目標とする。								
キーワード	食品学、食品分析、食品化学								
テキスト・ 参考書等	テキスト：「改訂食品学実験ノート」、飯盛和代他著、建帛社発行 参考書：「食品学総論第4版」、辻英明ら編、講談社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品を化学的、物理的に理解するうえで必要な基礎知識を実験を通して身につけている。実験レポートの書き方を修得している。								
LO-2									
LO-3									
LO-4	食品を化学的に理解することに関心や意欲があり、分析法や原理を学ぶ姿勢を持っている。使命感や責任感を持って自律的な行動ができ、必要な報告や連絡ができる。								
LO-5	能動的にコミュニケーションを取りながら円滑に協働して、自分の役割を果たしながら実験を進められるようになっている。								
評価方法 / LO(学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			70			30			100
LO-1			70						70
LO-2									
LO-3									
LO-4						15			15
LO-5						15			15
備考	怪我や事故を起こさないように十分注意し、不明な点はすぐに質問すること。レポートが書けなくなるので、遅刻や欠席はしないこと。やむを得ず欠席や遅刻をする場合には、理由を含めて事前に連絡すること。レポートは、提出期限を必ず守ること。評価方法Aは、授業中の姿勢、連絡・報告、返事、コミュニケーションなど。レポートの提出期限は、必ず守ること。レポートは、評価やコメントなどをつけて返却する。								

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	各実験内容について、理解しわかりやすく説明することができる。実験レポートの書き方を修得し、身に付けた知識を駆使して考察できる。	各実験内容について、理解し説明することができる。実験レポートの書き方を修得し、実験の妥当性や改善等を考察できる。	各実験内容について、基本知識を理解している。実験レポートの書き方を理解している。	各実験内容について、基礎知識の概要を理解している。実験レポートの書き方の概要を理解しているが、不十分な点が見受けられる。	各実験内容について、ほとんど理解していない。実験レポートの書き方が書き方を修得していない。
LO-2					
LO-3					
LO-4	食品を化学的に理解することに対する強い関心や意欲があり、分析法や原理を学ぶ姿勢を十分に持っている。使命感や責任感を持って自律的な行動ができ、連絡や報告もできる。	食品を化学的に理解することに対する関心や意欲があり、分析法や原理を学ぶ姿勢を持っている。責任感を持って自律的な行動ができ、連絡や報告もできる。	食品を化学的に理解することに対する関心や意欲がある。分析法や原理を学ぶ姿勢をある程度持っている。責任感を持って行動ができる。必要な報告や連絡	食品を化学的に理解することに対する関心や意欲がある。必要な報告な連絡などが十分にできないことがある。	食品を化学的に理解することに対する関心や意欲が不十分である。分析法や原理を学ぶ姿勢がほとんどない。必要な報告や連絡ができない。
LO-5	グループ内で能動的にコミュニケーションを取りながら、自分の役割を十分に果たしながら、円滑に協働して実験を進められる。明るく大きな声で返事ができる。	グループ内でコミュニケーションを取りながら、自分の役割を果たしながら、円滑に協働して実験を進められる。はっきりと返事ができる。	グループ内でコミュニケーションを取りながら、協働して実験を進められる。相手に聞こえる声で返事ができる。	グループ内でコミュニケーションを十分に取れないことが時々あり、実験進行に支障がでることがある。小さめの声で返事ができる。	グループ内でのコミュニケーションがほとんどなく、実験に積極的に加わることができていない。小さい声でうつむきがちに返事をする。

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

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	食品を化学・物理・栄養学的な観点から深く理解し、その知識を十分に身につけている。	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解し、その知識を身につけている。	食品を化学・物理・栄養学的な観点からある程度理解し、その知識を身につけている。	食品を化学・物理・栄養学的な観点からある程度理解している。	食品を化学・物理・栄養学的な観点から理解することができず、その知識もあまり身につけていない。
LO-2					
LO-3					
LO-4	食品の化学・物理・栄養学的な知識について高い関心を持ち、学び続ける強い意欲を持っている。欠席や遅刻をする際は、事前に理由を含めて明確に連絡できる。	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。欠席や遅刻をする際は、事前に連絡できる。	食品の化学・物理・栄養学的な知識についてある程度の関心を持ち、学び続ける意欲を持っている。欠席や遅刻をする際は、連絡することができる。	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心は低いものの、学びたいという意欲は持っている。欠席や遅刻をする際は、連絡をしないことがある。	食品の化学・物理・栄養学的な知識について関心がほとんどなく、学びたいという意欲も薄い。欠席や遅刻をする際は、連絡しないことが多い。
LO-5	明るく大きな声で返事や質問に明解に回答できる。	はっきりとした声で返事や質問に対して回答できる。	相手に聞こえる声で返事や質問に対する回答ができる。	小さい声ではあるが返事ができ、質問に対しても回答できる。	小さい声でうつむきがちに返事や質問の回答をしている。

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

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について全範囲にわたり深く理解している。	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について漏れなく理解している。	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について必要な範囲で理解している。	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について不十分ながら理解している。	食の安全性に関与する要因（微生物や化学物質）について理解していない。
LO-2	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を全範囲にわたり深く理解している。	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を漏れなく理解している。	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を必要な範囲で理解している。	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を不十分ながら理解している。	食品の劣化を測定する方法（K値、揮発性有機化合物、AV等）の原理を理解していない。
LO-3	各種食中毒菌の生態を踏まえて、全ての食中毒菌の汚染を予防する方法を正確に提案できる。	各種食中毒菌の生態を踏まえて、全ての食中毒菌の汚染を予防する方法を提案できる。	各種食中毒菌の生態を踏まえて、全ての食中毒菌について必要な範囲で汚染を予防する方法を提案できる。	各種食中毒菌の生態を踏まえて、不十分ながら全ての食中毒菌の汚染を予防する方法を提案できる。	各種食中毒菌の生態を踏まえた食中毒菌の汚染を予防する方法を提案できない。
LO-4	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点を積極的に質問する等して修得に努めることができる。	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点を質問する等して修得に努めることができる。	主体的な姿勢で講義に臨むとともに、理解が不十分な点を質問する等して必要な範囲で修得に努めることができる。	講義に出席し、理解が不十分な点を質問する等ができる。	講義を欠席しがちで、理解が不十分な点を質問等せず修得する努力ができない。
LO-5	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を十分に修得している。	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を修得している。	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を必要な範囲で修得している。	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を不十分ながら修得している。	栄養士として食の安全性に関する知識を普及する為に必要な説明する力を修得していない。

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

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	栄養学に関する基礎的な知識を深く理解している。	栄養学に関する基礎的な知識を理解している。	栄養学に関する基礎的な知識をおおむね理解している。	栄養学に関する基礎的な知識を最低限理解している。	栄養学に関する基礎的な知識を十分に理解できていない。
LO-2					
LO-3	栄養学に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べるのが完璧にできている。	栄養学に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べるのが十分にできている。	栄養学に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べるのがおおむねできている。	栄養学に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べるのが最低限できている。	栄養学に関する基礎的な知識を基に、適切な意見および自分の考えを述べるのができていない。
LO-4	栄養に関する基礎知識を積極的に学習しようとする意欲を高く持っている。	栄養に関する基礎知識を積極的に学習しようとする意欲を持っている。	栄養に関する基礎知識を積極的に学習しようとする意欲をある程度持っている。	栄養に関する基礎知識を積極的に学習しようとする意欲を少しは持っている。	栄養に関する基礎知識を積極的に学習しようとする意欲がない。
LO-5					

授業科目名	応用栄養学			科目コード	F131-21				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養と健康		担当教員名	大森 聡					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	講義					
必修・選択	必修		単位数	2単位					
前提科目(知識)	栄養学総論		後継科目	応用栄養学 応用栄養学実習 臨床栄養学					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期の各ライフステージの生活習慣、運動時や特殊環境下での身体変化やその栄養摂取法について学ぶ。								
学習目標	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
キーワード	ライフステージ 健康維持増進 食事摂取基準								
テキスト・ 参考書等									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	各ライフステージの心身の特徴を理解し、健康を維持増進できるような栄養摂取法を修得する。								
LO-2	(該当せず)								
LO-3	(該当せず)								
LO-4	知識を積極的に修得しようとする意欲をもつ。								
LO-5	(該当せず)								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	85	15						100	
LO-1	80	10						90	
LO-2									
LO-3									
LO-4	5	5						10	
LO-5									
備考	期末試験あり 試験については、要望があった場合のみ答案をみせる。 右記のアクティブラーニングを単元ごとに実施します：ミニテスト								

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	各ライフステージの心身の特徴及び食事摂取基準がほぼ理解できる（100～90％）	各ライフステージの心身の特徴及び食事摂取基準がほぼ理解できる（89～80％）	各ライフステージの心身の特徴及び食事摂取基準の理解度が79～70％	各ライフステージの心身の特徴及び食事摂取基準の理解度が69～60％	各ライフステージの心身の特徴及び食事摂取基準の理解度59％以下
LO-2	（該当せず）	（同左）	（同左）	（同左）	（同左）
LO-3	（該当せず）	（同左）	（同左）	（同左）	（同左）
LO-4	講義を積極的に受けていて、疑問点があれば質問する	講義を積極的に受けていて、疑問点があれば質問する	講義を積極的に受けている	講義の欠席、態度等意欲の欠如が感じられる	講義の欠席、態度等意欲の欠如が感じられる
LO-5	（該当せず）	（同左）	（同左）	（同左）	（同左）

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	三田 陽子						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養指導に対する興味が必要。	後継科目	栄養指導論						
関連科目	臨床栄養学、公衆栄養学								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	栄養指導の意義、栄養指導を行う際に知っておくべき法律や施策、行動科学理論、カウンセリング技法などを学ぶ。さらにマネジメントサイクルに沿った栄養指導の展開についても学ぶ。								
学習目標	栄養指導の意義を理解する。 栄養指導を行う際に知っておくべき法律、施策、行動科学理論、カウンセリング技法を理解する。 栄養マネジメントの手順や方法を理解する。								
キーワード	栄養指導、栄養士法、行動科学理論、栄養カウンセリング、栄養マネジメント								
テキスト・ 参考書等	エスカパーシク栄養指導論 第2版(同文書院) 管理栄養士栄養士必携(第一出版)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】栄養指導における法律、施策、技法について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えている。								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】								
評価方法 / LO(学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	85		15						100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	25		5						30
LO-4	10		10						20
LO-5									
備考	課題やレポートは、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論 の授業概要についての説明 栄養指導の概念(栄養指導の意義と目的及び栄養指導における栄養士・管理栄養士の役割を理解する。)	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく。 教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第2回	栄養指導の沿革 (栄養指導の歴史について理解する。)	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第3回	栄養指導の沿革 (栄養指導や栄養政策の変遷について理解する。時代に合わせた栄養士・管理栄養士の働きと今後の展望について理解する。)	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第4回	栄養指導と関係法規(栄養士法と栄養士制度について理解する。栄養指導に関係する法律を理解する。)	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第5回	食生活・栄養に関する諸調査 (食事調査の方法と種類、活用場面に応じた適切な方法の選択について理解する。)	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第6回	食生活・栄養に関する諸調査 (国民健康・栄養調査の目的、方法、法的根拠について理解する。日本の健康・栄養に関する動向と現状、課題を理解する。)	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第7回	栄養指導に必要な基礎事項 (「日本人の食事摂取基準」の概念と活用を理解する。)	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第8回	栄養指導に必要な基礎事項 (食品群、食生活指針、食事バランスガイド等について理解する。)	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第9回	栄養指導・教育(相談)の方法と技術 (栄養教育プログラムの流れを理解する。)	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第10回	栄養指導・教育(相談)の方法と技術 (栄養教育プログラムにおける目標設定及び評価の方法とあり方を理解する。)	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	栄養指導の実際（栄養指導に応用される行動科学の理論やモデルを理解する。）	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	栄養指導の実際（栄養カウンセリングの専門用語、技法を理解する。）	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	栄養指導の実際（指導方法の種類と選択について理解する。教材、媒体の種類と活用方法について理解する。）	
	【予習】教科書、管理栄養士栄養士必携の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、管理栄養士栄養士必携、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	栄養指導と情報の収集・処理（栄養指導に必要な情報項目について理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第15回	栄養指導と情報の収集・処理（栄養指導に必要な情報収集の方法を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	講義内容について深く理解し、知識を十分に身につけている 定期試験での正答率が10割	定期試験の正答率が10割未満8割以上	定期試験の正答率が8割未満7割以上	定期試験の正答率が7割未満6割以上	定期試験の正答率が6割未満で講義内容を理解できていない
LO-2					
LO-3	講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、ある程度、定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、なんとか定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かすことができていない
LO-4	課題や試験において、栄養指導に対して強い興味を持ち積極性のある姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、栄養指導に対して興味を持ち積極性のある姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、栄養指導に対して興味を持った姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、なんとか取り組んでいる	栄養指導に興味がない
LO-5					

授業科目名	栄養指導論			科目コード	F133-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 栄養の指導	担当教員名	三田 陽子						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	講義						
必修・選択	選択	単位数	2単位						
前提科目(知識)	栄養指導論	後継科目	栄養指導論実習						
関連科目	臨床栄養学、応用栄養学等								
資格等 取得との関連	栄養士免許および栄養教諭二種免許								
授業の概要	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養指導の方法やあり方、特定給食施設別の栄養指導について学ぶ。								
学習目標	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養指導の方法やあり方、特定給食施設別の栄養指導について理解する。								
キーワード	ライフステージ別栄養指導、特定給食施設別の栄養指導								
テキスト・ 参考書等	エスカパーシク栄養指導論 第2版(同文書院) 管理栄養士栄養士必携(第一出版)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導、特定給食施設別の栄養指導について理解している。								
LO-2	【技能・表現力】								
LO-3	【思考・判断力】課題に対して、講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】栄養指導について、関心を持って授業に備えていること。								
LO-5	【人間性・コミュニケーション力】								
評価方法 / LO(学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	85		15						100
LO-1	50								50
LO-2									
LO-3	25		5						30
LO-4	10		10						20
LO-5									
備考	課題やレポートは、コメントをつけて返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	栄養指導論 の授業概要についての説明 ライフステージ別栄養指導 -1 妊娠期、授乳期（妊娠期、授乳期の特徴を理解する。）	
	【予習】シラバスを読み授業内容を把握しておく。 教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第2回	ライフステージ別栄養指導 -2 妊娠期、授乳期（妊娠期、授乳期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第3回	ライフステージ別栄養指導 -1 乳児期、幼児期（乳児期、幼児期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第4回	ライフステージ別栄養指導 -2 乳児期、幼児期（乳児期、幼児期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第5回	ライフステージ別栄養指導 -1 学童期、思春期（学童期、思春期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第6回	ライフステージ別栄養指導 -2 学童期、思春期（学童期、思春期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第7回	ライフステージ別栄養指導 -1 成人期（成人期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第8回	ライフステージ別栄養指導 -2 成人期（成人期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第9回	ライフステージ別栄養指導 -1 高齢期（高齢期の特徴を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第10回	ライフステージ別栄養指導 -2 高齢期（高齢期の栄養指導の方法やあり方を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

第11回	ライフスタイル別栄養指導（単独生活者、運動実践者などの食生活の特徴と栄養指導の方法を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第12回	給食における栄養指導 -1病院（病院給食の目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第13回	給食における栄養指導 -2学校（病院給食の目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第14回	給食における栄養指導 -3 福祉施設、事業所など（福祉施設、事業所給食などの目的に対応した栄養指導の特性を理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分
第15回	諸外国の栄養状況（諸外国の栄養問題について理解する。）	
	【予習】教科書の該当箇所を読んでおく。	60分
	【復習】教科書、ノート等で内容を再確認する。	90分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	講義内容について深く理解し、知識を十分に身につけている 定期試験での正答率が10割	定期試験の正答率が10割未満8割以上	定期試験の正答率が8割未満7割以上	定期試験の正答率が7割未満6割以上	定期試験の正答率が6割未満で講義内容を理解できていない
LO-2					
LO-3	講義で学んだ知識を活かし、具体的かつ客観的に定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、ある程度、定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かし、なんとか定期試験で答えることができる	講義で学んだ知識を活かすことができていない
LO-4	課題や試験において、栄養指導に対して強い興味を持ち積極性のある姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、栄養指導に対して興味を持ち積極性のある姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、栄養指導に対して興味を持った姿勢で取り組んでいる	課題や試験において、なんとか取り組んでいる	栄養指導に興味がない
LO-5					

授業科目名	調理学			科目コード	F135-10				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	2単位						
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の家庭科の知識および化学の語句の基礎知識	後継科目	給食管理 献立作成実習 給食管理実習 調理学実験						
関連科目	調理学実習 . . .								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理操作を行うことによる食品の嗜好面、栄養面の特性と加熱などによる調理方法を科学的に修得し、各食品の特性を理解しながら、実践に役立つよう学んでいく。また、各食品に関しての食文化に関する学びも深めていく。授業方法は、パワーポイントを用いた講義主体の授業である。毎回、リアクションペーパーの記入を行い提出してもらう。								
学習目標	食品の調理特性を理解する。 調理における基礎的な科学現象の原理及び知識を修得する。 伝統的な食文化を理解し、現在の食および未来の食について考える力を身につける。								
キーワード	食品 調理特性 調理操作 食文化								
テキスト・ 参考書等	テキスト：西堀すき江編『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社） 参考書：山崎清子他『NEW 調理と理論』（同文書院）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理で生じる様々な現象や語句を理解し、解決策を考え、説明することができる。								
LO-2									
LO-3	調理や食文化について、様々な現象や背景から出来事を考えたり、想像することができる。								
LO-4	授業に対して関心・意欲を持ち、積極的な態度で参加することができる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60		25			15			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3			25						25
LO-4						15			15
LO-5									
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 毎回、リアクションペーパーの記入を実施し、質問事項に対してフィードバックする。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション：授業の進め方 人間と食べ物	
	【予習】シラバスで授業内容を確認し、どのような授業を行うのか見通しを持つ	30分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	90分
第2回	食事設計の基礎とおいしさの評価	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.14～32）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第3回	調理の意義、非加熱調理操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.34～57）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第4回	熱の伝わり方、加熱調理操作	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.34～57）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第5回	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（1）：米	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.61～66）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第6回	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（2）：小麦粉	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.66～72）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第7回	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（3）：イモ類、豆類、種実類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.72～78）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第8回	食品の特徴に応じた調理特性 植物性食品（4）：野菜、果実類、藻類、きのこ類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.78～87）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第9回	食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品（1）：食肉類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.88～91）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第10回	食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品（2）：魚介類	
	【予習】教科書の該当箇所を読み、知らない言葉の意味を調べる（教科書：p.91～95）	60分
	【復習】授業内容について、教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分

第11回	食品の特徴に応じた調理特性 動物性食品(3):鶏卵,乳・乳製品	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.95~103)	60分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第12回	食品の特徴に応じた調理特性 抽出食品素材:デンプン,油脂類,ゲル用食品	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.103~113)	60分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第13回	食品の特徴に応じた調理特性 調味料・香辛料・嗜好品	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.113~122,p.134~140)	60分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第14回	献立作成条件と手順,供食	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.142~156)	60分
	【復習】授業内容について,教科書や配布した資料を用いてまとめる	120分
第15回	食卓構成,食事環境	
	【予習】教科書の該当箇所を読み,知らない言葉の意味を調べる(教科書:p.157~169)	60分
	【復習】授業内容全体をまとめ,不明点は教科書等を用いて調べ,テストに備える	180分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	調理で生じる様々な現象や語句を非常に理解しており,解決策も説明することができる。	調理で生じる様々な現象や語句を理解しており,解決策も説明することができる。	調理で生じる様々な現象や語句を理解しており,解決策もおおむね説明できる。	調理で生じる様々な現象や語句をおおむね理解しているが,解決策の説明が不十分である。	調理で生じる様々な現象や語句の理解および解決策の説明が不十分である。
LO-2					
LO-3	調理や食文化について,疑問に思ったことなどを積極的に調べたり,考えたりしている。	調理や食文化について,疑問に思ったことなどを調べたり,考えたりしている。	調理や食文化について,疑問に思ったことなどをおおむね調べたり,考えたりしている。	調理や食文化について,疑問に思ったことなどを調べたり,考えたりすることが不十分である。	調理や食文化について疑問に思ったことなどを調べたり,考えたりしていない。
LO-4	授業に対して関心・意欲を持ち,非常に積極的な態度で参加している。	授業に対して関心・意欲を持ち,積極的な態度で参加している。	授業に対して関心・意欲を持ち,おおむね積極的な態度で参加している。	授業に対して関心・意欲を持って参加しているが,態度の改善が望まれる。	授業に対して関心・意欲を持っておらず,参加していない。
LO-5					

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-12				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学実験								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学の理論に基づき、日本料理の基礎を重点に授業を進める。まず、実習する料理のポイントを説明し、デモンストレーションを行った後、食物の衛生と安全面に留意し、班ごとに協力しながら料理を完成させる。その後、味付けや盛り付けなどを確認し、正しい食事作法で試食する。また、実習内容を記録し毎回決められた期限までに提出する。								
学習目標	調理のコツを科学的にとらえ、様々な料理の種類や材料、分量、基本の調味割合を覚える。 基本的な調理技術の反復練習を行い、再現性の高い調理技術の修得に努める。 実技試験に備えて日頃から家庭での調理を習慣づける。								
キーワード	基礎的実習 日本料理 調理技術 再現性 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子他著「たのしい調理 基礎と応用（第5版）」、医歯薬出版 参考書：西堀すき江編「食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕」、建邦社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理学の知識を十分に活かして、料理を仕上げることができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法、調味割合を修得し、時間配分を考えて仕上げることができる。								
LO-3									
LO-4	疑問に思ったことなどを積極的に調べて実習ノートを抜けなく作成しており、意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、グループの人と協力して実習に取り組んでいる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	20		15			60	5		100
LO-1	20								20
LO-2						45	5		50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他Aは、授業への関心・意欲・態度と実技試験を総合して評価する。その他Bは、きゅうりの輪切りテストで評価する。 提示した実習ノートについては、コメントをつけて返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習 なお、実習内容は、食材などの都合で変更することがある。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション, 計量方法, 調理実習室の使い方 調理1: 千草漬け, りんご	
	【予習】千草漬け (p.82) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 野菜の脱水 廃棄率を確認し, 実習ノートを作成する 調理実習室の使用方法を確認する 1組 2組	60分
第2回	調理2: 白飯, 豆腐とわかめの味噌汁, 鶏もも肉の照り焼き, ほうれん草のおひたし	
	【予習】白米飯 (p.46), 味噌汁 (参照p.50), 鶏もも肉の照り焼き (参照p.66), ほうれん草のおひたし (参照p.63) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 煮干しだしのとり方 照り焼きの注意点 青菜のゆで方 を確認し, 実習ノートを作成する 1組 2組	60分
第3回	調理3: えんどう飯, かきたま汁, ほたるいかのぬた和え, 利休まんじゅう, 番茶	
	【予習】えんどう飯 (p.43), かきたま汁 (p.50), ほたるいかのぬた和え (参照p.75), 利休まんじゅう (p.88), 番茶 (p.40) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 調味飯 (塩味) の調理 かつおだしのとり方 卵を入れるタイミングとコツ 蒸し器の使用法 お茶のいれ方を確認し, 実習ノートを作成する 1組 2組	60分
第4回	調理4: 白飯, さつま汁, 鰯の姿焼き, れんこんの酢煮	
	【予習】白米飯 (p.46), さつま汁 (p.51), 鰯の姿焼き (p.66), れんこんの酢煮 (p.56) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 昆布だしのとり方 魚を姿焼きにするときの注意点 甘酢を確認し, 実習ノートを作成するを確認し, 実習ノートを作成する 1組 2組	60分
第5回	調理5: 五目飯, 春菊とかまぼこのすまし汁, 銀紙焼き, 五色なます	
	【予習】五目飯 (p.43), 焼き麸とかまぼこのすまし汁 (参照p.48), 銀紙焼き (参照p.67), 五色なます (p.77) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 調味飯 (醤油味) の調理 混合だしのとり方 三杯酢を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第6回	調理6: 胚芽米飯, 鰯のつみれ汁, だし巻き卵, 焼ナスのごま酢みそ和え	
	【予習】胚芽米飯 (参考p.42), 鰯のつみれ汁 (p.48), だし巻き卵 (p.69), 焼ナスのごま酢みそ和え (p.77) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 胚芽米飯の水加減 鰯の手開き方法 アクトミオシンの形成方法 すり針の使用法を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第7回	実技試験1	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ, 再度実践する	30分
第8回	調理7: 白飯, 油揚げとしめじの味噌汁, カレイの煮つけ, きんぴらごぼう	
	【予習】白米飯 (p.46), 味噌汁 (参照p.50), カレイの煮つけ (p.58), きんぴらごぼう (参照p.62) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 味噌による塩分濃度調整 魚の煮つけの方法 ささがきを確認し, 実習ノートを作成するを確認し, 実習ノートを作成する	60分
第9回	調理8: かゆ, のっぺい汁, 豆腐の和風ピカタ, 茶碗蒸し	
	【予習】のっぺい汁 (p.52), 茶碗蒸し (p.65) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 かゆの倍率 食塩と醤油による塩分濃度調整 豆腐の水の切り方 希釈卵液と蒸し方を確認し, 実習ノートを作成する	60分
第10回	調理9: 親子丼, 三州味噌汁, いんげんのごま和え, 水羊羹, 煎茶	
	【予習】親子丼 (p.45), 三州味噌汁 (参照p.50), いんげんのごま和え (参照p.74), 水羊羹 (p.84), 煎茶 (p.40) の内容を教科書で確認し, ポイントを知る	30分
	【復習】 丼物の味付け 和えるタイミング 寒天の調理方法と注意点を確認し, 実習ノートを作成する	60分

第11回	日本料理講習会	
	【予習】日本料理について、今まで習得したことを確認する	60分
	【復習】 ポイントを踏まえ、実習ノートを作成する 疑問に思ったことなどを調べ、料理を再度実習してみる	60分
第12回	調理10：ちらし寿司、はまぐりの潮汁、新生姜の甘酢漬、ひじきの炒め煮	
	【予習】ちらし寿司 (p.46)、はまぐりの潮汁 (p.50)、新生姜の甘酢漬 (参照p.83)、ひじきの炒め煮 (p.63) の内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】 すし飯の水加減と作り方 貝の汁物と砂抜き方法 炒め煮を確認し、実習ノートを作成する	60分
第13回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて練習する	60分
	【復習】実技試験の反省点を踏まえて自分の課題となる事項を見つけ、再度実践する	30分
第14回	調理11：大門そうめん、天ぷら、かき揚げ、フルーツ白玉	
	【予習】大門そうめん (p.81)、天ぷら・かき揚げ (p.71・72)、フルーツ白玉 (p.89) 内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】 そうめんのゆで方 揚げ物の調理 白玉粉使用のポイントを確認し、実習ノートを作成する	60分
第15回	調理12：赤飯、しめ卵のすまし汁、肉じゃが、きゅうりの塩漬	
	【予習】赤飯 (p.42) の内容を教科書で確認し、ポイントを知る	30分
	【復習】もち米の調理方法のポイントを確認し、実習ノートを作成する 定期テストに向けて学習する	120分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	調理学の知識をきわめて十分に活かして、料理を仕上げるができる。	調理学の知識を十分に活かして、料理を仕上げるができる。	調理学の知識をおおよそ活かして、料理を仕上げるができる。	調理学の知識は不十分であるが、料理を仕上げるができる。	調理学の知識を全く活かさず、料理を仕上げられない。
LO-2	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法と調味割合を大変良く修得している。	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法と調味割合を修得している。	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法と調味割合をおおよそ修得している。	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法と調味割合をやや修得しているが、努力が必要である。	栄養士として必要な調理技術と日本料理の基礎的な調理法と調味割合を修得していない。
LO-3					
LO-4	実習ノートを全項目抜けなく記入し、調理のポイントを分かりやすく、見やすく作成しており、非常に意欲的に取り組んでいる。	実習ノートを記入し、調理のポイントを分かりやすく、見やすく作成しており、意欲的に取り組んでいる。	実習ノートを記入し、おおむね意欲的に取り組んでいる。	実習ノートの作成に対し、意欲的ではない。	実習ノートを作成せず、提出していない。
LO-5	班員と協力しながら自分の役割を積極的に見つけ、非常に熱心に取り組んでいる。	班員と協力しながら自分の役割を見つけ、熱心に取り組んでいる。	班員と協力しておおよそ熱心に取り組んでいる。	班員とやや協力をしながら取り組んでいる。	班員と協力せず、取り組みに欠ける。

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-14				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵						
実務経験	小学校で学校栄養職員として勤め、献立作成や給食管理などに携わってきた。その経験をいかし、栄養士免許取得に必要な技術や知識を伝える。								
開講時期	1年前期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習	後継科目	調理学実習						
関連科目	調理学 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	西洋料理の基本的な調理技術と調理法を学び、正しい食事作法を身につける。 また、日本料理の応用や郷土料理も実習する。								
学習目標	調理技術の向上を目標に、基本的な西洋料理を作ることができ、調理用語や調味割合を確実に覚え、おいしく、再現性のある調理ができるようになることを目指す。また、日本料理の応用も実施し、後続科目に繋がるよう、様々な料理を確実に作れるように反復練習を行う。								
キーワード	西洋料理 日本料理 調味割合 正しい食事作法								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子 他 「たのしい調理 基礎と応用」 医歯薬出版 参考書：西堀すき江編 『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社）、食品成分表								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	調理学で学んだ知識を活かして、基礎的な西洋料理の調理ができる。								
LO-2	栄養士として必要な調理技術と、西洋料理の基礎的な調理法、日本料理の応用的な調理法を修得し、時間内に調理を終えることができる。								
LO-3									
LO-4	課題や実習ノートを抜けなく記入し、疑問に思ったことなどを積極的に調べて意欲的に取り組むことができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実習を進めることができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	20		15			65			100
LO-1	20								20
LO-2						50			50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題は、コメントを記入し返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	調理学実習 の授業概要および調理実習の心得の説明 食品成分表の活用方法、材料の切り方（基礎）p.218、包丁の持ち方を理解する たけのこの扱い方、きゅうりの酢の物を実習する	
	【予習】シラバスとテキストの1.はじめに（p.1～7）を読んで授業の全体像を把握しておく 材料の切り方（基礎）p.218を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】食品成分表の活用法を理解する 包丁の持ち方、構え方を復習し、様々な材料で切り方の練習を行う 1組 写真	30分
第2回	白飯、ハンバーグステーキ、コーンスロー、プラマンジェを実習する 西洋料理の基礎編（第三章 p.92～）を解説する	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、サラダ、ゼラチンの扱い、でんぶんの糊化）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第3回	ピラフ、コンソメアレキサンドラ、スープストックの取り方、マセドアンサラダを実習する 1組実習記録：遅くなってごめんなさい 2組実習記録：	
	【予習】テキストで実習する料理（米料理、スープの種類、マセドアンの切り方など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第4回	白飯、鰯のムニエル、コンソメジュリエータを実習する 1組記録用紙：	
	【予習】テキストで実習する料理（魚料理と三枚おろし、ムニエルなど）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する 1組 写真	60分
第5回	マカロニグラタン、にんじんサラダ、カスタードプディング、紅茶を実習する 来週のビクルスの準備をする 2組実習記録：	
	【予習】テキストで実習する料理（グラタン、卵料理、紅茶の入れ方）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第6回	白飯、パンブキンスープ、鰯フライを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（あじの卸し方、フライ、ルーの作り方など）を読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	20分
第7回	実技試験1・筆記試験	
	【予習】【予習】実技試験・筆記試験に備えて対策をする	20分
	【復習】【復習】実技試験での反省点をふまえ、再度調理を試みる	60分
第8回	白飯、ブロッコリーのポタージュ、ポークソテー、ミモザサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（肉料理、筋きり、エゴ料理についてなど）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第9回	ピザ、ピシソワーズ、豆のミックスサラダを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（イーストの扱い、ソース、じゃがいもの特徴）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分
第10回	パエリア、ミネストローネ、ティーポンチを実習する。	
	【予習】テキストで実習する料理（サフランとは、夏野菜の種類、紅茶の入れ方・冷やし方）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習内容に該当する箇所をテキストで理解する	60分

第11回	富山の郷土料理、おせずし、いとこ煮、べっこう、お酢わいを実習する	
	【予習】自分の住んでいる地域や富山県内の郷土料理について調べる	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 富山の郷土料理について調べた内容をノートに記録する	60分
第12回	西洋料理講習会：外部講師による西洋料理の講義と実習	
	【予習】西洋料理の基礎編（p.92～95）を理解しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 実習で話された西洋料理の調理に関する語句や材料等を調べてノートに記載する	60分
第13回	巻き寿司（太巻き）、吉野鶏とみつばの清まし汁、揚げ出し豆腐、きゅうりのごま和えを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理（巻きずし、すし酢の割合、吉野鶏など）を読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 教科書の日本料理基礎編飯物・すし(p.23)を復習する	60分
第14回	実技試験2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	60分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する	60分
第15回	松花堂弁当（しそ飯、豆腐となめこの赤だし、豚肉えごま葉巻、炊き合わせなど）、煎茶の入れ方を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算、実習の要点や作り方などをまとめて記入する 茶筌なすの切り方や炊き合わせの方法、煎茶の入れ方などを復習する 期末試験範囲を十分理解して、確認しておく	60分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	調理学の知識を十分に活かし、西洋料理の基礎をよく理解して調理ができる。	調理学の知識を活かし、西洋料理の基礎を理解して調理ができる。	調理学の知識を多少活かし、西洋料理の基礎をおおむね理解して調理ができる。	西洋料理の基礎をおおむね理解して調理ができる。	基礎的な西洋料理の調理ができない。
LO-2	栄養士として必要な調理技術、西洋料理の基礎的な調理法を十分に修得し、時間内に片付けを含めて調理を終えることができる。	栄養士として必要な調理技術、西洋料理の基礎的な調理法を修得し、時間内に調理を終えることができる。	栄養士として必要な調理技術、西洋料理の基礎的な調理法をおおむね修得し、時間内に調理を終えることができる。	栄養士として必要な調理技術、西洋料理の基礎的な調理法をやや修得し、時間内に調理を終えることができないときがある。	専門的な調理技術、西洋料理の基礎的な調理法が習得できておらず、時間内に調理を終えることができない。
LO-3					
LO-4	実習ノートや課題の作成について、栄養価計算を抜けなく、かつ調理のポイントなどをわかりやすくまとめ、非常に意欲的に取り組んでいる。	実習ノートや課題の作成について、栄養価計算を抜けなく、かつ調理のポイントなどをしっかり記入し、意欲的に取り組んでいる。	実習ノートや課題の作成について、栄養価計算と調理のポイントなどを記入し、おおむね意欲的に取り組んでいる。	実習ノートや課題の作成について、やや意欲に欠ける。	実習ノートの作成をせず、提出していない。
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけ、協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけ、おおむね協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけることが苦手であるが、おおむね実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけれず、実習に参加できていない。

授業科目名	調理学実習			科目コード	F135-16				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	中根 一恵 半田 彩実						
実務経験									
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)	調理学実習 調理学実習	後継科目							
関連科目	調理学 調理学実習 調理学実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	調理学実習 ・ で習得したことを基礎に、中国料理を中心に日本の行事食、郷土料理などの実習を行う。またプロの外部講師による中国料理や魚のさばき方などを学ぶ。さらに1年間の実習のまとめとして外部施設において、中国料理の作法や食材の解説などについて学ぶ。								
学習目標	和洋中の多くの料理の種類や調理法を習得し、大量調理で率先力となれるよう、実力を伴った調理技術を磨く。								
キーワード	中国料理 行事食 郷土料理								
テキスト・ 参考書等	テキスト：水谷令子 他 「たのしい調理 基礎と応用」 医歯薬出版 参考書：西堀すき江編 『食べ物と健康 マスター調理学〔第4版〕』（建帛社）、食品成分表								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得し、実践力が身についている。								
LO-2	これからの大量調理で率先力となれるよう、実力のあるより高い調理技術の修得に努めている。								
LO-3									
LO-4	レポートや実習ノートの作成において疑問に思ったことなどを積極的に調べ、意欲的に参加することができる。								
LO-5	グループ内で自身の役割を積極的に見つけ、コミュニケーションをとりながら協力して実習に取り組むことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	20		15			65			100
LO-1	20								20
LO-2						50			50
LO-3									
LO-4			15						15
LO-5						15			15
備考	その他：Aは実技試験における調理技術や授業への関心・意欲・態度を総合して評価する。 レポートや課題などは、コメントを記入し学生に返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施する：実習								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	おはぎ、白和え、お茶の入れ方を実習する 中国料理の概要（第四章 教科書 p152-）を学ぶ	
	【予習】シラバスを読み、授業の全体像を把握する	0分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする もち米料理を復習する	0分
第2回	中国料理 1：炒飯、冬瓜湯、麻婆豆腐、中国茶（烏龍茶）を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理についてポイントを確認し、中国料理の基礎編を読んでおく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の特殊調味料や切り方、調理法のコツ、中国茶の種類を復習する	60分
第3回	中国料理 2：八宝菜、酸辣湯、杏仁酥餅を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする いかの飾り切り、あんかけ料理の調理のコツを復習する	60分
第4回	中国料理 3：什錦火鍋、棒棒鶏、杏仁豆腐を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の乾物の扱いや切り方、調理法のコツ、寒天の扱いについて復習する	60分
第5回	中国料理 4：涼拍黃瓜、古老肉、肉包子、中国茶を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の道具や材料の切り方、調理法のコツを復習する	60分
第6回	中国料理 5：五香茶葉蛋、叉焼肉、糖醋青花魚、中国茶（プアール茶）を実習する	
	【予習】シラバスで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 中国料理の盛り付け方や切り方、調理法のコツを復習する	60分
第7回	実技試験 1	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理かどうか考えてみる	20分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題を見つけ、課題を改善できるよう取り組む	60分
第8回	魚の卸し方講習会	
	【予習】富山県の魚の種類や料理について調べる	60分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする	20分
第9回	外部講師による中国料理講習会：水餃子、春雨サラダ、玉子スープ	
	【予習】中国料理の特徴について理解する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 餃子の皮の作り方、具の切り方と混ぜ方のコツを覚える	60分
第10回	冷凍食品講習会	
	【予習】普段利用している冷凍食品はどのように調理に用いているかを考えてみる	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 冷凍食品の種類別解凍の仕方について確認し、復習する	60分

第11回	食の伝承人による富山の郷土料理	
	【予習】富山県の郷土料理を調べる	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする 住んでいる地域の料理について調べる	60分
第12回	クリスマス料理：デコレーションケーキ、ビーフシチュー、サラダ、紅茶を実習する	
	【予習】テキストで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする スポンジケーキの作り方、生クリームの泡立て方、煮込みに適する肉の部位と肉料理について復習する	60分
第13回	正月料理：黒豆、田作り、きんとん、菊花蕪の甘酢づけ、筑前煮などを実習する	
	【予習】テキストで実習する料理について読んでポイントを確認する	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする その他の正月料理について調べ、実習してみる	60分
第14回	実技試験 2	
	【予習】実技試験に備えて実際に作ってみて、テーマに合った料理がどうか考えてみる	30分
	【復習】試験の反省点をふまえて自分の課題をみつけて実行する	60分
第15回	洋菓子：アップルパイ、紅茶の入れ方	
	【予習】パイ生地を用いた料理について調べる 期末試験範囲のわからない点を把握しておく	20分
	【復習】実習ノートに栄養価計算や調理のポイントなどについて記入をする パイ生地の作り方のポイントと紅茶のおいしい入れ方を練習する	60分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得し、実践力が十分に身につけている。	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得し、実践力が身につけている。	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得し、実践力がおおむね身につけている。	和洋中の多くの料理の種類や調理法をおおよそ修得し、実践力をやや身につけている。	和洋中の多くの料理の種類や調理法を修得していない。
LO-2	大量調理で率先力となれるよう、実力のあるより高い調理技術の修得に常に努めている。	大量調理で率先力となれるよう、実力のあるより高い調理技術の修得に努めている。	大量調理で率先力となれるよう、調理技術の修得におおむね努めている。	大量調理で率先力となれるよう、不十分ではあるが調理技術の修得に努めている。	大量調理で率先力となれるよう、調理技術の修得に努めていない。
LO-3					
LO-4	レポートや実習ノートの作成に対し、非常に意欲的に取り組んでいる。	レポートや実習ノートの作成に対し、意欲的に取り組んでいる。	レポートや実習ノートの作成に対し、おおむね意欲的に取り組んでいる。	レポートや実習ノートの作成に対し、意欲に欠けるが取り組んでいる。	レポートや実習ノートの作成をせず、提出しない。
LO-5	グループ内で自分の役割を積極的に見つけ、協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけ、協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけ、おおむね協力して実習に取り組むことができる。	グループ内で自分の役割を見つけることが苦手であるが、実習に取り組んでいる。	グループ内で自分の役割を見つけられず、実習にほとんど参加できていない。

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

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を十分に理解できる	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できる	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術のある程度理解できる	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を多少理解できる	給食の運営に必要な、食事計画、調理、給食サービス提供に関する知識・技術を理解できていない
LO-2	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を十分に備えている	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えている	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性のある程度備えている	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を多少備えていること	栄養士としての実務能力を有し、職業倫理に基づいた人間性を備えていない
LO-3	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策をしっかりと説明することができる	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができる	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策のある程度説明することができる	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を多少説明することができる	献立作成ができ、実際の調理操作上で生じる様々な現象に対して、改善方法などを考え・判断し、解決策を説明することができない
LO-4	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が十分に見られる	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られる	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢がある程度見られる	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が多少見られる	栄養士としての生涯にわたる学ぶ姿勢が見られない
LO-5					

授業科目名	献立作成実習			科目コード	F135-33				
科目区分	専門科目 - 栄養士専門科目 - 給食の運営	担当教員名	太田 裕美子						
実務経験	管理栄養士・栄養教諭として、県内小学校等に25年間勤務し、学校給食管理や食に関する指導を行っていた経験をいかし、栄養士免許取得に必要な知識や技術を指導する。								
開講時期	1年後期	授業の方法	実習						
必修・選択	選択	単位数	1単位						
前提科目(知識)	給食管理	後継科目	給食管理実習、給食管理校外実習						
関連科目	給食管理実習、給食管理校外実習								
資格等 取得との関連	栄養士免許・栄養教諭二種免許の各資格に必須								
授業の概要	望ましい栄養量で、バランスの良い献立を長期間分作成する能力を修得します。対象の把握、エネルギーおよび各栄養素の決定、食品成分表やPCによる栄養計算、献立の評価の方法を習得します。								
学習目標	長期献立を作成するための知識を修得し、PC等を使用し栄養計算が出来るようになる。								
キーワード	長期献立、栄養計算								
テキスト・ 参考書等	献立作成に役立つ料理、レシピ本を数冊用意しておくといよい。 適宜、資料及び課題を配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解力】献立作成の理論に関する知識などを理解し、長期献立作成に生かす事ができる。								
LO-2	【技術・実践力】必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができる。								
LO-3									
LO-4	【関心・意欲・態度】ディスカッションやグループ討議に積極的に参加し、他のメンバーをサポートできる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			90		10				100
LO-1			50						50
LO-2			40						40
LO-3									
LO-4					10				10
LO-5									
備考	授業のワークシートやレポートにコメントを書いて学生に返却する。 15回の授業はグループによる調理実習やペア学習による学び合い、まとめの発表会などであり、学生が主体的な学び合いを行います。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 1週間分の献立を作成する(料理名のみ)	
	【予習】シラバスの内容を把握する	30分
	【復習】献立作成の基礎と手順について確認をする	60分
第2回	主材料、調理方法別で料理名を整理する。前時の献立を修正する	
	【予習】料理関連書籍等の準備、知っている料理名の整理をしておく	60分
	【復習】実習中に思いつかなかった料理を資料に記入する	60分
第3回	献立作成の手順を理解し、再度、1週間分の献立を作成する	
	【予習】長期献立のために献立案を考えておく	120分
	【復習】長期献立の確認をする	120分
第4回	前時の献立を修正し、3日分1食ごとのレシピ・献立表を作成する	
	【予習】長期献立の修正のために献立案を考える	60分
	【復習】長期献立の確認をする	60分
第5回	前時の3日分1食ごと分量が記入されたレシピの中から、実習用のレシピを作成し、分量等計算し、手順を確認する。	
	【予習】修正のために献立案を考える	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第6回	1食分の調理実習 振り返り	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第7回	3日分のレシピの見直し 献立作成の基礎知識(廃棄率、調味%、吸油率等) 食品成分表を用いて、自作献立の栄養計算をする	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第8回	3次で作成した献立の栄養計算をする	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第9回	栄養計画と食品構成表について理解する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第10回	食品構成から、3次の献立を修正する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分

第11回	大量調理を意識した3日分の献立を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第12回	大量調理を意識した3日分の献立を作成し、実習する献立のレシピ、作業工程表を作成する	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第13回	(Aグループ) 1食分の献立調理 (Bグループ) コンピュータ実習 1 2 次の3日分の献立の栄養価計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする 栄養計算終了後レポートに入力後提出	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第14回	(Bグループ) 1食分の献立調理 (Aグループ) コンピュータ実習 コンピュータ実習 1 2 次の3日分の献立の栄養価計算	
	【予習】それぞれの実習内容に合わせて把握をする	60分
	【復習】それぞれの実習内容について確認する	60分
第15回	献立作成のまとめ	
	【予習】これまでの学習内容を把握する	120分
	【復習】これまでの学習内容を確認する	120分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	献立作成の知識が十分に備わっている	献立作成の知識がほぼ身についている	献立作成の知識についてある程度理解している程度	献立作成について理解していない	献立作成についてほとんど理解していない
LO-2	必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができ、対象者(性別、体格)に柔軟に対処できる。	必要な献立を作成し、献立表に表現するとともに、必要な栄養評価ができる。	必要な献立を作成し、献立表に表現できるが、対象者(性別、体格)ごとの栄養評価は十分でない。	献立作成、献立表の表現及び栄養評価が、必要不可欠な範囲でできる。	献立作成、献立表の表現及び栄養評価が、必要なレベルに達していない。
LO-3					
LO-4	授業の欠席が皆無で、webシラバスを積極的に活用し予習、復習などを積極的に行っている。	授業の欠席がほとんど無く、webシラバスを積極的に活用し予習、復習などをしっかり行っている。	授業の欠席あまり無く、webシラバスを積極的に活用し予習、復習などを行っている。	欠席が2割未満で一定の予習、復習などを行っている。	欠席が多く意欲が見られない。
LO-5					

授業科目名	コミュニケーション論			科目コード	F511-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	黒川 光流					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目	心理学の基礎					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	人と人との関わりにおけるコミュニケーションの特質や機能について、主に心理学的観点から捉え解説する。								
学習目標	コミュニケーションに関わる諸理論について理解する。自分自身のコミュニケーションの特徴を知り、その問題点や改善策を考えられる。								
キーワード	コミュニケーション, 対人コミュニケーション, 心理学								
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	コミュニケーションに関わる諸理論について理解することができる。								
LO-2	他者とのコミュニケーションを円滑に始めることができる。								
LO-3	自分自身のコミュニケーションの特徴を知り、その問題点や改善策を考えることができる。								
LO-4	他者とのコミュニケーションに関心を持ち、グループワークや課題等に意欲的に参加することができる。								
LO-5	状況に応じたコミュニケーションの方法について理解し、日常生活につなげていくことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70					30			100
LO-1	60								60
LO-2						10			10
LO-3						10			10
LO-4						10			10
LO-5	10								10
備考	授業の中で、コミュニケーションに関わるグループワークや課題を実施する。 その他のAは受講態度（グループワークや課題への取り組み等による積極的関与）から評価する。 定期試験については模範解答を示す。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション：コミュニケーション論について	
	【予習】シラバスを読んで授業の内容について確認する。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションについて考える。	120分
第2回	コミュニケーションの特質	
	【予習】日常的に行われているコミュニケーションの特徴や問題点について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第3回	言語的・非言語的コミュニケーション1：言語的コミュニケーション	
	【予習】日常的にコミュニケーションに用いている言語について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第4回	言語的・非言語的コミュニケーション2：非言語的コミュニケーション	
	【予習】日常的なコミュニケーションに用いている言語以外の手段について考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第5回	自己開示1：自己開示の基本的特徴	
	【予習】自分のことを他者に話すときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第6回	自己開示2：自己開示と人間関係	
	【予習】他者が他者自身のことを話してくれたときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第7回	自己呈示1：自己呈示の基本的特徴	
	【予習】自分が他者にどのように見られているかについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第8回	自己呈示2：自己呈示の種類と機能	
	【予習】自分を他者にどのように見せたいかについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第9回	説得的コミュニケーション1：説得の基本過程	
	【予習】他者から説得されたり影響されたりしたときのことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第10回	説得的コミュニケーション2：説得の技法	
	【予習】他者に納得してもらうために必要なことについて考える。	60分
	【復習】授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分

第11回	集団におけるコミュニケーション	
	【予習】 集団の中にいるときのコミュニケーションの特徴について考える。	60分
	【復習】 授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第12回	コミュニケーションの歪み	
	【予習】 他者とのコミュニケーションにおける誤解や間違いについて考える。	60分
	【復習】 授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第13回	メディアを介したコミュニケーション	
	【予習】 SNSで行われているコミュニケーションの特徴について考える。	60分
	【復習】 授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第14回	コミュニケーションのスキル・技法	
	【予習】 コミュニケーションがうまくいかないと思うときのことについて考える。	60分
	【復習】 授業内容を振り返り、日常的に行われているコミュニケーションに当てはめてながら理解を深める。	120分
第15回	まとめと復習	
	【予習】 これまでの授業内容を振り返り、十分に理解できていることとそうでないことを区別する。	60分
	【復習】 これまでの授業内容を振り返り、理解を深める。	120分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	授業で説明したコミュニケーションの諸理論について極めて高いレベルで理解している。	授業で説明したコミュニケーションの諸理論について高いレベルで理解をしている。	授業で説明したコミュニケーションの諸理論について必要な範囲で理解している。	授業で説明したコミュニケーションの諸理論について最低限の範囲で理解をしている。	授業で説明したコミュニケーションの諸理論について理解が不十分である。
LO-2	他者とのコミュニケーションを極めて円滑に始めることができる。	他者とのコミュニケーションを円滑に始めることができる。	他者とのコミュニケーションを必要な範囲で始めることができる。	他者とのコミュニケーションを最低限の範囲で始めることができる。	他者とのコミュニケーションを始めることが困難である。
LO-3	自分自身のコミュニケーションの特徴を十分に理解し、その問題点や改善策を具体的に考えることができる。	自分自身のコミュニケーションの特徴を理解し、その問題点や改善策を具体的に考えることができる。	自分自身のコミュニケーションの特徴に必要な範囲で理解し、その問題点や改善策を考えることができる。	自分自身のコミュニケーションの特徴を最低限の範囲で理解し、その問題点や改善策を考えることができる。	自分自身のコミュニケーションの特徴の理解が不十分であり、その問題点や改善策を考えることができない。
LO-4	他者とのコミュニケーションに極めて強い関心を持ち、グループワークや課題等に意欲的に参加することができる。	他者とのコミュニケーションに強い関心を持ち、グループワークや課題等に意欲的に参加することができる。	他者とのコミュニケーションに必要な範囲で関心を持ち、グループワークや課題等に参加することができる。	他者とのコミュニケーションに最低限の関心を持ち、グループワークや課題等に参加することができる。	他者とのコミュニケーションへの関心が不十分であり、グループワークや課題等への参加に消極的である。
LO-5	状況に応じたコミュニケーションについて極めて高いレベルで理解し、日常生活につなげていく具体的な方法を考えることができる。	状況に応じたコミュニケーションについて高いレベルで理解し、日常生活につなげていく具体的な方法を考えることができる。	状況に応じたコミュニケーションについて必要な範囲で理解し、日常生活につなげていく方法を考えることができる。	状況に応じたコミュニケーションについて最低限の範囲で理解し、日常生活につなげていく方法を考えることができる。	状況に応じたコミュニケーションについての理解が不十分であり、日常生活につなげていく方法を考えることができない。

授業科目名	国語表現法			科目コード	F511-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	奥野 美友紀					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	心理学の基礎 ビジネススキル演習					
関連科目	実務指導								
資格等 取得との関連									
授業の概要	演習(実践)を基本とし、随時、講義、およびグループ単位でのディスカッションや発表を取り入れつつ進める。また、受講者相互による添削も行い、よりよい書き方についての問題提起を共有する。場当たりの文章を書くのではなく、言葉を客観的に捉え、用いることの重要性を実践的に身につけたい。 書くこと・読むこと・考えること・話すことに対し、積極的な取り組みを期待する(得意かどうかは問わない)。								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 思いつきではなく、論理的で説得力を持った文章作成を目指す。 ・ 実際に書くことを通して文章表現の力を身につけ、言葉に対する豊かな感覚を養う。 ・ 言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じたふさわしい表現を身につける。 								
キーワード	言葉、表現、論理的、思考力、調査、リテラシー								
テキスト・ 参考書等	橋本修・安部朋世・福嶋健伸編著『大学生のための日本語トレーニング スキルアップ編』(三省堂、2008) この他、必要に応じて随時プリントを配布する。								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	授業および課題に対して自発的かつ積極的に取り組んでいること。また、さまざまな情報に対して常に多角的・客観的な視点を持ち、必要に応じて適切に活用・利用できること。								
LO-5	言葉が持つ力とその役割を理解し、時と場合に応じた表現について自ら考え、選択できること。また、ふさわしい表現力を身につけていること。								
評価方法 / LO(学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	30	10	50			10			100
LO-1									
LO-2									
LO-3									
LO-4	15	5	25			10			55
LO-5	15	5	25						45
備考	この授業では、グループワーク・ディスカッション・PBL(問題解決型授業)等のアクティブラーニングを取り入れる。「レポート」には、課題プリント等提出物を含む。Aは、グループワークをはじめとする授業への参加態度。課題の提出は、授業だけでなく授業時間外の丁寧な取り組みを前提とします。また、さまざまなものごとに興味を持ち、よく考えることを大切にしてください。受講生の皆さんが主役の授業です。自発的かつ積極的な参加態度を期待します。質問								

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1					
LO-2					
LO-3					
LO-4	授業および課題に自発的かつ積極的に取り組んでいる。また、情報に対する客観的な視点を持ち、適切に活用・利用することに優れている。	授業および課題に積極的に取り組んでいる。また、情報に対する客観的な視点を持ち、活用・利用することができる。	授業および課題にある程度取り組んでいる。また、情報に対する客観的な視点を持つことにつとめ、活用・利用することができる。	授業および課題に対して取り組んでいる。また、情報を多少活用・利用することができる。	授業および課題に対する取り組みに欠け、情報に対する視点と問題意識、およびその活用力にも乏しい。
LO-5	言葉の役割をよく理解し、ふさわしい表現について自ら考え、適切に選ぶことができる。また、豊かな表現力を身につけている。	言葉の役割を理解し、ふさわしい表現について考え、選ぶことができる。また、表現力を身につけている。	言葉の役割をある程度理解し、ふさわしい表現について考え、選ぶことができる。また、ある程度の表現力を身につけている。	言葉の役割を多少理解し、表現について考えることができる。また、若干の表現力を身につけている。	言葉が持つ力とその役割を理解できず、時と場合に応じた表現について自ら考え、選ぶことができない。また表現力に欠ける。

授業科目名	日本国憲法			科目コード	F511-14				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	彼谷 環					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	2単位					
前提科目(知識)			後継科目	ビジネススキル演習					
関連科目	現代社会と人間								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許取得には必須								
授業の概要	日本国憲法の制定史をたどりながら、人権主体の多様化について具体的事例を紹介するとともに、人権を守るべき統治機構の仕組みや権能について理解を深めていく。								
学習目標	主権者として人権の重要性について理解するとともに、統治機構の役割と権限に関して知識を深める。憲法が国民と権力担当者との契約であることを認識する。								
キーワード	基本的人権 国民主権 平和主義 多文化主義 子どもの権利条約								
テキスト・ 参考書等	橋本勇人編『保育と日本国憲法』（みらい）								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	人権の種類と重要性について理解する。								
LO-2									
LO-3									
LO-4									
LO-5	主権者として人権の重要性について理解するとともに、日本国憲法の理念が実社会でどのように実現しているか認識できる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	60					40			100
LO-1	60								60
LO-2									
LO-3						40			40
LO-4									
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。 また、最近の社会的事象についてコメントを書く課題を不定期に実施し評価に含める。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	ガイダンス・憲法とはなにか 私たちの暮らしのなかの憲法	
	【予習】気になる憲法に関するニュースを調べてくる	90分
	【復習】テキストを読みノートをとる	90分
第2回	日本国憲法の制定過程を学ぼう	
	【予習】テキストの該当ページを読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第3回	法の下での平等 4つの平等と合理的区別	
	【予習】テキストp.68～72を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第4回	信教の自由と政教分離	
	【予習】テキストp.84～88を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第5回	表現の自由の意義と制約	
	【予習】テキストp.95～99を読む。	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第6回	経済的自由権と職業選択の自由	
	【予習】テキストp.104～108を読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第7回	「健康で文化的な最低限度の生活」とは	
	【予習】テキストp.114～122を読む	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第8回	子どもの権利条約	
	【予習】最近の子どもをとりまくニュースについて調べておく	90分
	【復習】授業内容をノートにまとめ、理解を深める	90分
第9回	身体的自由権	
	【予習】第9回資料を確認し、わからない用語を調べておく	90分
	【復習】授業中に配布された資料をよく読み、授業内容を整理する。 Webシラバスのアンケートに回答する。	90分
第10回	国会の権能	
	【予習】テキストp.144～151を読む	90分
	【復習】権力分立の仕組みがなぜ必要なのか、その理由をノートにまとめる	90分

第11回	内閣の権能・議院内閣制と大統領制の違い	
	【予習】テキストp.153～156を読む	90分
	【復習】日本が採用する議院内閣制を整理し、ノートにまとめる	90分
第12回	裁判員制度に関する映画を視聴する	
	【予習】最近報道された裁判についてノートにまとめる	90分
	【復習】感想を書き、指定フォルダに投稿する（800字以内）。	90分
第13回	裁判所の仕組み	
	【予習】テキストp.160～167を読む	90分
	【復習】テキストp.171「考えてみよう」に取り組み、課題提出 に投稿する	90分
第14回	裁判官の独立	
	【予習】テキストp.160～167を読む	90分
	【復習】授業で紹介した「大津事件」の事実と判決をノートにまとめる	90分
第15回	地方自治について	
	【予習】テキストp.156～157を読む	90分
	【復習】本日の授業の感想を書く。	90分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	講義を積極的に受けていて、関心あるニュースについて説明ができる	講義を積極的に受けていて、疑問点があれば質問する	講義を積極的に受けている	講義の欠席、態度等意欲の欠如が感じられる	講義の欠席、態度等意欲に著しい欠如が感じられる
LO-2					
LO-3					
LO-4					
LO-5					

授業科目名	とやまの食文化			科目コード	F511-16				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 人文・社会科学系		担当教員名	中根 一恵					
実務経験									
開講時期	1年夏季集中		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)	1年夏季集中		後継科目						
関連科目	選択								
資格等 取得との関連	食品学 調理学 調理学実習								
授業の概要	「食の宝庫」といわれる富山県が先人の知恵により育んできた食文化について、地形や自然環境を学習しながら調理実習を通して理解を深める。富山県の農水産物を使った郷土料理の調理実習より富山の食文化を体験し、富山県各地域の農産物や食文化の再発見につなげる。最終回にはワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていけたらよいか」を話し合う。								
学習目標	富山の恵まれた農水産物を知り、その食材を用いた調理実習を通してとやまの食文化の特徴を学ぶ。また、各地域における食文化の特徴を知ることによって理解を深める。								
キーワード	富山県 農水産物 食文化 健康								
テキスト・ 参考書等	講義資料を配布する。 参考書：『伝え継ぐ 日本のお家庭料理』,別冊うかたま,一般社団法人農産漁村文化協会								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い視野と人間性を養うための方法を身につけている。								
LO-2	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、農水産物を用いた料理の知識や技能を身につけている。								
LO-3	とやまの食文化を理解し、講義や実習を通して、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的に課題解決をすることができる。								
LO-4	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることができる。								
LO-5	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝え、協力・協働を図ることができる人間性を有している。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			80		20				100
LO-1			20						20
LO-2			10		10				20
LO-3			20						20
LO-4			20		10				30
LO-5			10						10
備考	授業に対する姿勢、関心、意欲などを総合的に評価する。 希望する方には、レポートや課題にコメントを記入し返却する。 右記のアクティブラーニングを半分以上の授業で実施します：発表、ディスカッション、実習、レポート								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、食文化総論について講義する。 食物栄養学科 教授 稗苗智恵子、食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】子どもの頃の食体験の思い出について振り返る。	60分
	【復習】講義内容をまとめる。	120分
第2回	富山県で作られている農作物などについて現地に出向いて学ぶ。	
	【予習】富山県で作られている農作物や漁獲されている水産物、水産加工品などについて調べる。	120分
	【復習】現地での学びをまとめ、発表する。	60分
第3回	富山県の農作物や水産物の生産状況や消費などの現状を学び、今後の在り方について考える。	
	【予習】富山県の農作物や水産物の生産状況や消費などの現状を調べる。	120分
	【復習】学びをまとめて発表する。	60分
第4回	富山県の水や米について学びを深め、調理実習を行う。 食物栄養学科 教授 稗苗智恵子、食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】富山県の水の特徴、米の種類などを調べる。	90分
	【復習】富山県の食材を用いた料理の特徴をまとめる。	90分
第5回	富山県産の野菜や水産物を使って郷土料理の作り方を学び、調理実習を行う。 食物栄養学科 教授 稗苗智恵子、食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】よく食べる料理に用いる食材、調味料などを調べてくる。	60分
	【復習】各料理の特徴をまとめる。	120分
第6回	とやまの魚（ブリ、シロエビ、ホタルイカ）、そのおいしさの秘密と健康性について講義する。 食物栄養学科 教授 竹内弘幸	
	【予習】どんな富山湾産の魚が売られているか、実際に魚売り場に行って調べてみる。	90分
	【復習】とやまの魚の魅力について、講義内容を参考にまとめる。	90分
第7回	とやまの食と健康の関係について講義を行う。 食物栄養学科 准教授 藤田恭輔	
	【予習】とやまの食と栄養成分について調べる。	90分
	【復習】健康面におけるとやまの食の良さを講義の内容を参考にまとめる。	90分
第8回	「次世代に伝え継ぐ、とやまの食文化」をテーマに受講者参加型のワークショップを行い、「富山の食文化を次世代にどのように伝えていけたらよいか」を話し合う。 食物栄養学科 講師 半田彩実、食物栄養学科 講師 中根一恵	
	【予習】これまで7回の講義内容を「振り返りシート」で復習し、第8回のテーマについて自分の意見や考えをまとめておく。	120分
	【復習】ワークショップで出た意見や疑問、質問などをまとめて、レポートとして仕上げる。	60分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	とやまの食文化を理解し、幅広い視野と人間性を養うための方法を十分に身につけている。	とやまの食文化を理解し、幅広い視野と人間性を養うための方法を身につけている。	とやまの食文化を概ね理解し、幅広い視野と人間性を養うための方法ある程度身につけている。	とやまの食文化を大体理解し、自ら考えられる視野と人間性を養うための方法を考えることができる。	とやまの食文化について知識が不足し、人間性を養うための方法が身につけていない。
LO-2	とやまの食文化を理解し、農水産物を用いた料理の知識や技能を十分に身につけ、地域に貢献する技能を持っている。	とやまの食文化を理解し、農水産物を用いた料理の知識や技能を身につけている。	とやまの食文化を概ね理解し、農水産物を用いた料理の知識や技能をおおよそ身につけている。	とやまの食文化を大体理解し、農水産物を用いた料理の知識や技能を多少身につけている。	とやまの食文化について知識が不足し、農水産物を用いた料理の知識や技能が身につけていない。
LO-3	とやまの食文化を理解し、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、実践的に課題解決をすることができる。	とやまの食文化を理解し、幅広い思考力・判断力・表現力を持ち、課題解決をすることができる。	とやまの食文化を概ね理解し、思考力・判断力・表現力の課題解決法を知っている。	とやまの食文化を大体理解し、思考力・判断力・表現力の必要性を理解している。	とやまの食文化について知識が不足し、今後の課題解決法について考えることができない。
LO-4	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、実践的な展開や課題解決方法について主体的に学びを深めることができる。	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、自ら考える意欲があり、主体的に学ぶことができる。	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、おおむね考え、主体的に学ぶことができる。	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、主体性には欠けるが学ぶことができる。	とやまの食文化を次世代にどのように伝えたらよいか、考える意欲が足りず、主体的に学ぶことができない。
LO-5	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝え、協力・協働を図ることができる人間性を有している。	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、地域の食を伝えようとする人間性を有している。	次世代を自ら切り開くという自覚を持ち、協力・協働する意識がある。	次世代を自ら切り開くという自覚を概ね持ち、協力・協働する意識がある。	とやまの食文化を伝えようとする自覚がない。

授業科目名	基礎化学			科目コード	F512-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 自然科学系		担当教員名	藤田 恭輔					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	講義					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	多くの専門科目					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	食品・栄養・生化学等の科目や実験科目の化学的内容が理解できるように講義する。								
学習目標	食品・栄養・生化学等の専門科目に関する化学的内容を理解するとともに、化学の計算技術や思考力を身に付ける。								
キーワード	化学 原子 分子 化学反応								
テキスト・ 参考書等	食を中心とした化学 第5版 (東京教学社)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を習得している。								
LO-2	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を習得している。								
LO-3	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を習得している。								
LO-4	基礎的な化学の学習に意欲的に取り組んでいる。								
LO-5	社会的に必要な化学に関する教養を身に付けている。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)	70		20			10			100
LO-1	60								60
LO-2			15						15
LO-3	10								10
LO-4						10			10
LO-5			5						5
備考	<p>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。</p> <p>質問はこちらから</p>								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	物質の成り立ち 原子の構造、電子配置、原子の性質、イオンとイオン結合、分子と共有結合、分子の極性	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題	120分
第2回	物質の変化(1) 化学反応と化学反応式、質量保存の法則、化学量、物質量、酸化還元	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題	120分
第3回	物質の変化(2) 反応熱、ヘスの法則、反応速度、触媒、可逆反応と化学平衡、ル・シャトリエの原理	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題	120分
第4回	物質の状態と性質(1) 物質の状態変化、沸騰と蒸気圧、溶解と溶液、溶解度、溶液の濃度、溶液の浸透圧、沸点上昇、凝固点降下	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。 復習問題	120分
第5回	物質の状態と性質(2) 電解質、酸塩基、電解度、pH、中和反応、緩衝作用、コロイド	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第6回	化学に必要な計算 有効数字、比例計算、濃度計算、指数対数、百分率	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	60分
	【復習】授業の概要を説明できるようにする。講義で出てきたキーワードを説明できるようにする。	120分
第7回	有機化合物(1) 有機化合物の特徴、炭素骨格、官能基、炭素の結合、有機化合物の形	
	【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8回	有機化合物(2) 官能基の特徴(アルコール、カルボキシル基、エステル、アミノ基)、異性体	
	【予習】テキストを読み、授業内容の概要を把握する。	120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。	30分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を深く理解している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を理解している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識をおおむね理解している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を最低限理解している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の知識を十分に理解できていない。
LO-2	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を完璧に習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術をおおむね習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を最低限習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の計算技術を十分習得できていない。
LO-3	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を完璧に習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力をおおむね習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を最低限習得している。	食品・栄養・生化学等の専門科目を学習するために必要な、基礎的な化学の思考力を十分習得できていない。
LO-4	基礎的な化学について積極的に学習しようとする意欲を高く持っている。	基礎的な化学について積極的に学習しようとする意欲を持っている。	基礎的な化学について積極的に学習しようとする意欲がある程度持っている。	基礎的な化学について積極的に学習しようとする意欲を少しは持っている。	基礎的な化学について積極的に学習しようとする意欲がない。
LO-5	社会的に必要な化学に関する教養を完璧に身に付けている。	社会的に必要な化学に関する教養を身に付けている。	社会的に必要な化学に関する教養をおおむね身に付けている。	社会的に必要な化学に関する教養を最低限身に付けている。	社会的に必要な化学に関する教養が十分身に付いていない。

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	太田 由美					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	高等学校卒業程度の知識		後継科目	情報処理演習					
関連科目									
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のWordを使用し、ワープロソフトの使用法について概観を得る。実務での文書作成能力養成をめざし、罫線処理、図形処理に重点を置く。ネット社会におけるデジタル仕事術の知識を深め、日商PC検定試験3級(文書作成)合格を目指す。								
学習目標	実務でITを活用する実践的な知識とスキルを習得する。Wordを使用し、目的に応じた最も適切で説得力のある文書や資料を作成できるようになる。								
キーワード	Word Windows 文書作成 文書編集 デジタル仕事術 タッチタイピング								
テキスト・ 参考書等	テキスト「30時間でマスター Word2016 (Windows10対応)」実教出版 「いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級ズバリ合格BOOK」技術評論社								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	ネット社会におけるデジタル仕事術の知識を深め、総合的なコンピュータリテラシーを習得する。								
LO-2	Wordを使用し、基本的なビジネス文書を作成する技術を身に付けている。								
LO-3	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確かつ迅速に適切な文書を作成することができる。								
LO-4	授業に積極的に参加し、タイピング目標にも真剣に取り組むことができる。								
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	30			20			100
LO-1		25							25
LO-2		25							25
LO-3			30						30
LO-4						20			20
LO-5									
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・日商PC検定試験3級(文書作成)合格を目指す。(受験は任意) ・「その他 A」について: LO-4・・・欠席・遅刻・早退がなく、タイピング目標を達成するため練習に積極的に取り組めたかどうかを評価する。 ・理解度状況により、進捗や進め方を変更する場合がある。 								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	30Hでマスター第1章（Windowsの基本操作、マウス操作、文字入力練習、フォルダ作成）	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】関連した教科書の部分を読み返し復習する。知識科目を覚える。マウス操作と文字入力の練習をする。	25分
第2回	30Hでマスター第2章「Word入門」Wordの画面構成、いろいろな入力方法 テキストP66「遠足」の下書き タッチタイピング練習（e-typing）	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】テキストP66「遠足」の下書きを次回授業までに入力すませておくこと。 タイピング練習ファイル「学籍番号第2回レベルチェック」をWebシラバス第2回「復習【4】」へ1週間以内に提出する。	25分
第3回	30Hでマスター 第3章 P66～71 編集機能(1)段落への書式設定、P72～76 フォントの書式設定 いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第5章 知識科目の練習」（解答用紙ダウンロード）DEKIDAS-WEB	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。 テキストP66「遠足」の下書きを授業までに入力すませておくこと。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。知識科目まちがえた問題を覚える。 e-typingでレベルC以上を目指し練習し、カルテのスクショをWordへ貼り付けた「学籍番号第3回レベルチェック」をWebシラバス第3回「復習【4】」へ1週間以内に提出する	25分
第4回	「30Hでマスター」第2章 文書の印刷 第3章 複写・削除・移動 テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P164 知識科目「解答用紙ダウンロード」 【DEKIDAS-WEB練習】「DEKIDAS-WEB使い方」	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。「【知識科目資料】第4回情報処理演習1」	20分
	【復習】授業で習ったところまで入力を終わらせておく。e-typingでレベルC以上を目指し練習する。 ファイル「学籍番号第4回レベルチェック」をWebシラバス第4回「復習【4】」へ提出する。	25分
第5回	「30Hでマスター」第3章 P77～83 表の作成 「学校説明会」ダウンロード テキスト「日商PC検定 文書作成3級ズバリ合格BOOK」P164～165 知識科目 「解答用紙」ダウンロード Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。授業で習ったところまで入力を終わらせておく。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。e-typingでレベルC以上を目指し練習する。 e-typingのカルテをスクショし、「学籍番号第5回レベルチェック」を作成して、Webシラバス第5回、復習【4】へ提出する。	25分
第6回	「30Hでマスター」第4章 いろいろな画像の挿入 日商PC検定試験プログラムをダウンロードし、インストール	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】授業で習ったところまで入力を終わらせておく。 e-typingでレベルC以上を目指し練習する。DEKIDAS-WEBで知識科目を覚える。 【宿題】来週授業で使用する植物の写真3枚と風景写真1枚をスマホで撮影しておく！	25分
第7回	「30Hでマスター」第4章 スマートアート挿入「チングルマ」「ニッコウキスゲ」、「保健だより」作成	
	【予習】・授業で使用する植物の写真3枚と風景写真1枚をスマホで撮影しておく！ 教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。 必要なファイル「山頂から秋田県側の風景」「イウギキョウ」「クルマユリ」をダウンロードしておく。	20分
	【復習】授業での文書処理の操作と関連した教科書の部分を読み返し復習する。 DEKIDAS-WEBで知識科目を覚える。e-typingでレベルC以上を目指し練習する。 テキスト30時間でマスターP117例題12を完成させておくこと。	25分
第8回	模擬試験プログラムで実技の模擬試験に挑戦【問題1】「問題文」「完成ファイル」 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	
	【予習】試験プログラムのインストール テキスト「ズバリ合格BOOK」を必ず持つてくること！ 教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】今日行った模擬試験プログラム【問題1】100点とれるまで繰り返し練習する。 ファイル「学籍番号第8回レベルチェック」をWebシラバス第8回「復習【4】」へ提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分
第9回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第1回模擬試験」 「ズバリ合格BOOK 第1回 模擬知識科目解答シート」ダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第1回模擬知識」を「課題【1】」へ、「新入社員研修2020年度」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分
第10回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第2回模擬試験」 「ズバリ合格BOOK 第2回 模擬知識科目解答シート」ダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第2回模擬知識」を「課題【1】」へ、「ステーションワゴン展示会」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分

第11回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第3回模擬試験」 「ズバリ合格BOOK 第3回 模擬知識科目解答シート」ダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第3回模擬知識」を「課題【1】」へ、「学生の旅行動向調査」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	25分
第12回	いちばんやさしい日商PC検定文書作成3級「第6章 第5回模擬試験」 「ズバリ合格BOOK 第5回 模擬知識科目解答シート」ダウンロード	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】課題「第5回模擬知識」を「課題【1】」へ、「25周年ツアー」を「課題【2】」へ、期限までに提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	35分
第13回	模擬試験プログラムで実技の模擬試験に挑戦【問題2】「問題文」「完成ファイル」結果スクショを課題提出（小テスト） 試験プログラムでリハーサル Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。結果スクショを課題提出（小テスト）	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】今日行った模擬試験プログラム【問題2】100点とれるまで繰り返し練習する。 ファイル「学籍番号第13回レベルチェック」をWebシラバス第13回「復習【4】」へ提出する。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	35分
第14回	模擬試験プログラムで実技の模擬試験に挑戦【問題3】「問題文」「完成ファイル」結果スクショを課題提出（小テスト） Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。結果スクショを課題提出（小テスト）	
	【予習】教科書の授業範囲の部分を読み、予め理解しておく。	20分
	【復習】今日行った模擬試験プログラム【問題3】100点とれるまで繰り返し練習する。 日商PC検定試験を受ける者は、実技科目・知識科目を復習し、合格点が取れるまで練習しておく。 Webアプリ「DEKIDAS-WEB」を使った練習。	35分
第15回	日商PC検定試験 文書作成3級 検定日 検定受験しない者も課題（小テスト）に取り組むので全員出席すること。	
	【予習】日商PC検定試験を受ける者は、検定試験の流れ、注意事項について確認しておく。 実技科目・知識科目を復習し、合格点が取れるまで練習しておく。	15分
	【復習】	0分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	総合的なコンピュータリテラシーについて非常に高いレベルで理解している。	総合的なコンピュータリテラシーについて十分に理解している。	総合的なコンピュータリテラシーについてまずまず理解している。	総合的なコンピュータリテラシーについて最低限理解している。	総合的なコンピュータリテラシーについての理解が不十分である。
LO-2	Wordを用いてビジネス文書の作成と装飾が非常に高いレベルでできる。	Wordを用いてビジネス文書の作成と装飾が十分にできる。	Wordを用いてビジネス文書の作成と装飾がまずまずできる。	Wordを用いてビジネス文書の作成と装飾が最低限できる。	Wordを用いてビジネス文書の作成と装飾が不十分にしかできない。
LO-3	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確かつ迅速に適切なビジネス文書を作成する高い能力を持っている。	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確かつ迅速に適切なビジネス文書を作成する能力を十分に持っている。	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、正確に適切なビジネス文書を作成する能力をまずまず持っている。	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、ビジネス文書を作成する能力を最低限持っている。	指示に従い、Wordでビジネス文書の雛形や既存文書を用いて、ビジネス文書を作成する能力が不十分である。
LO-4	Wordによるビジネス文書の作成と装飾、タッチタイピング練習に対し非常に高い意欲を持っている。	Wordによるビジネス文書の作成と装飾、タッチタイピング練習に対し十分な意欲を持っている。	Wordによるビジネス文書の作成と装飾、タッチタイピング練習に対しまずまず意欲を持っている。	Wordによるビジネス文書の作成と装飾、タッチタイピング練習に対し最低限の意欲を持っている。	Wordによるビジネス文書の作成と装飾、タッチタイピング練習に対する意欲が不十分である。
LO-5					

授業科目名	情報処理演習			科目コード	F513-12				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 情報科学系		担当教員名	太田 由美					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	選択		単位数	1単位					
前提科目(知識)	情報処理演習		後継科目						
関連科目	献立作成実習								
資格等 取得との関連	栄養教諭二種免許に必須								
授業の概要	Microsoft社のExcelを使用し、表計算ソフトの使用法について概観を知る。そのためExcelの機能を幅広く演習して、基本的な使用法が身に付くことを目指す。Microsoft社のPowerPointを使用し、プレゼンテーションソフトの使用法について概観を知る。実際にグループワークでプランニングからリハーサルまでしっかりと準備を行い、プレゼンテーション発表を実施する。								
学習目標	Excelを使いこなし、グラフ作成、データ分析等ができるようになる。 PowerPointを使いこなし、効果的なプレゼンテーションを行えるようになる。								
キーワード	情報処理 表計算 グラフ作成 データ分析 プレゼンテーション 発表								
テキスト・ 参考書等	テキスト「30時間でマスターExcel2019」実教出版、「30時間でマスター プレゼンテーション + PowerPoint2019」実教出版								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	プレゼンテーションの基本や必要性を理解し、プレゼンテーション能力を活用できるところまで理解を深める。								
LO-2	Excelを使用し、表計算ソフトの機能、操作法を一通り身に付け、指示に従いグラフを作成したりデータベース機能を使いこなせるようになる。								
LO-3	PowerPointを使用し、プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて基本的なステップにしたがって実習課題でストーリーづくりを行い発表ができるようになる。								
LO-4	授業に積極的に参加し、課題や予習・復習にも真剣に取り組むことができる								
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)			70		15	15			100
LO-1			30						30
LO-2			40						40
LO-3					15				15
LO-4						15			15
LO-5									
備考	「その他 A」 について： LO-4・・・遅刻欠席や忘れ物がなく出席して授業に集中し、予習復習課題に積極的に取り組んでいるか。・理解度状況により、進度や進め方を変更する場合がある。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	本演習に関するガイダンス Excelの基本操作、入力画面、データ入力、オートフィル	
	【予習】事前に、本演習のシラバスを読んでおく。	0分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	45分
第2回	Excel 計算、SUM関数、縦棒グラフ作成と印刷	
	【予習】授業に必要なテキスト「30時間でマスターExcel2019」の学習ファイルをダウンロードしておくこと。(ダウンロードタブから「ダウンロード」をクリック テキストの該当範囲を読んでおく	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第3回	Excel ワークシートの活用(1)、AVERAGE・MAX・MIN・COUNT・COUNTA関数、相対参照、表示形式の変更(1) 「例題05」「例題06」「実習15」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく(P48～66、P80～86)	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 テキストP88課題「砲丸投げ記録表」を完成させ、期限までに課題提出1【1】へ提出する。	45分
第4回	Excel 罫線、絶対参照、棒グラフ、積み上げグラフ 「相対参照と絶対参照練習問題」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。(P67～75、P104～112)	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 課題「相対参照と絶対参照練習問題」を完成させ、期限までに課題提出1【1】へ提出する。	45分
第5回	Excel ROUND・ROUNDUP・ROUNDDOWN関数、折れ線グラフ、円グラフ 「ROUND練習_課題」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。(P90～93、P113～121)	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 課題「ROUND練習_課題」を完成させ、期限までに課題提出1【1】へ提出する。	45分
第6回	Excel レーダーチャート、絵グラフ、IF関数	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく。(P94～97、P138～143)	0分
	【復習】授業で終わったところまでファイルを完成させておく。 テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第7回	Excel データベース入門、ソート、検索と置換、データの抽出 「例題21」ダウンロード	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく(P146～168)	0分
	【復習】授業で終わったところまでファイルを完成させておく。 テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。	45分
第8回	Excel グループ別データ集計、ピボットテーブルを使ったクロス集計、WordへのExcelデータの貼り付け 「例題21-部員名簿」	
	【予習】テキストの該当範囲を読んでおく(P172～178、P224～228) 政府統計の総合窓口e-Statのページを見ておく。	0分
	【復習】テキストの該当部分について復習し、不明点を無くしておく。 テキストP226「学籍番号パスタ料理レポート」を完成させ、期限までに課題提出1【1】へ提出する。	45分
第9回	「プレゼンテーション+PowerPoint2019」学習ファイルをダウンロードしておくこと PowerPoint 基本操作と編集	
	【予習】テキスト「30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2019」用意 教科書の該当範囲を読んでおく	15分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。 PowerPoint課題を完成させ、Webシラバス第9回の課題提出【1】へ期限までに提出すること。	30分
第10回	PowerPoint プレゼンテーション資料をブラッシュアップ、グラフやスマートアート挿入。アニメーションの追加。	
	【予習】テキスト「30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2019」用意 教科書の該当範囲を読んでおく	15分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。 PowerPoint課題「学籍番号例題13」を完成させ、課題提出【1】へ期限までに提出すること。	30分

第11回	プレゼンテーションとは プレゼンテーション内容の確認シートづくり ストーリーづくり グループ分け グループワークでプレゼンテーション発表のための情報収集、ブレインストーミング 【予習】プレゼン発表のための情報収集。 テキスト「30時間でマスター プレゼンテーション + PowerPoint2019」用意。 教科書の該当範囲を読んでおく。	15分
	【復習】グループごとに話し合い「確認シート」を完成させておく。 教科書の該当部分を復習して、プレゼンテーションとはなにかを理解し、プレゼンテーションに必要な情報を整理しておく。	30分
第12回	グループワークで、ブレインストーミングからプレゼンテーション発表のストーリーづくり PowerPointでスライドショー作成 【予習】プレゼン発表に必要な写真準備。情報収集。 テキスト「30時間でマスター プレゼンテーション + PowerPoint2019」用意。教科書の該当範囲を読んでおく。	15分
	【復習】「ブレインストーミング資料」を完成させて、スライド作りが始められるようにしておく。 スライド作成に必要な情報収集、写真などを用意しておく。 教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	30分
第13回	PowerPoint グループワークでプレゼンテーション発表のためのスライド作成、発表原稿作り、より印象深くするためのブラッシュアップ プレゼン発表練習 【予習】プレゼン発表に必要な写真準備。情報収集。 テキスト「30時間でマスター プレゼンテーション + PowerPoint2019」用意。教科書の該当範囲を読んでおく。	15分
	【復習】教科書の該当部分を復習して、操作の意義と方法を確実なものにしておく。	30分
第14回	PowerPoint グループワークでプレゼンテーション発表のためのスライド作成、原稿作りを完成させる。より印象深くするためのブラッシュアップ プレゼン発表練習、リハーサル。 【予習】プレゼン発表練習。スライド作りが終了していない場合は仕上げておくこと。	15分
	【復習】プレゼン発表会に必要なスライドを完成させる。発表担当者は発表練習をする。 来週のプレゼン発表会で使用するPowerPointファイル「グループ名プレゼン発表」を、グループ代表者1名がWebシラバス第14回 課題提出【1】へ提出しておくこと	30分
第15回	グループによるプレゼンテーション発表会（PowerPoint使用） 【予習】スライド作成を終わらせておく。プレゼン発表の練習。	45分
	【復習】	0分

学修成果別評価基準(ループリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	プレゼンテーションの基本や必要性について非常に高いレベルで理解している。	プレゼンテーションの基本や必要性について十分に理解している。	プレゼンテーションの基本や必要性についてある程度理解している。	プレゼンテーションの基本や必要性について最低限の知識を理解している。	プレゼンテーションの基本や必要性についての理解が不十分である。
LO-2	Excelを使用し、指示に従いグラフを作成したり、データベース機能を非常に高いレベルで使いこなせる。	Excelを使用し、指示に従いグラフを作成したり、データベース機能を十分に使いこなせる。	Excelを使用し、指示に従いグラフを作成したり、データベース機能のある程度使うことができる。	Excelを使用し、指示に従いグラフを作成したり、データベース機能を必要最低限使うことができる。	Excelを使用し、指示に従いグラフを作成したり、データベース機能を十分に使うことができない。
LO-3	プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて実習課題でストーリーづくり・発表ができるどころまで非常に高いレベルでできる。	プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて実習課題でストーリーづくり・発表が十分にできる。	プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて実習課題でストーリーづくり・発表がある程度できる。	プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて実習課題でストーリーづくり・発表が最低限できる。	プレゼンテーションの全体の流れを踏まえて実習課題でストーリーづくり・発表が十分に行えない。
LO-4	授業は真面目で積極的に参加し、疑問点を意欲的に調査しながら課題・予習・復習をしっかりと行うことができる。	授業は真面目で積極的に参加し、毎回の課題・予習・復習を行うことができる。	授業に参加し、課題や予習・復習にある程度取り組んでいる。	課題や予習・復習への意識が低く、取り組みが最低限度である。	欠席が多く、学習意欲がない。
LO-5					

授業科目名	運動と健康			科目コード	F515-10				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系	担当教員名	神野 賢治						
実務経験									
開講時期	1年前期	授業の方法	講義						
必修・選択	必修	単位数	1単位						
前提科目(知識)		後継科目	健康スポーツ						
関連科目	健康スポーツ								
資格等 取得との関連									
授業の概要	運動と健康では、学生生活を通し健康・体力を維持するための基礎的な理論とスポーツに関わる諸問題について解説します。								
学習目標	現代社会におけるスポーツ・健康に関する問題を捉えることができる。 健康・体力づくりの基本を理解する。 共に豊かに健康的に生きることについて理解し実践できるようにする。								
キーワード	運動、体力、スポーツ、健康								
テキスト・ 参考書等	なし								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】健康・体力を維持するための運動やスポーツの必要性を理解している。目的にあわせた健康・体力づくりの理論と方法について理解している。								
LO-2	【技能】個人の健康・体力づくりに必要な情報を適切に評価し、自らの健康・体力づくりを行うことができる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】現代的なスポーツ・健康に関する問題を捉え、その実践的な問題解決の方法を主に身体活動・運動の視点から考察することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】自分のコンディションについての関心を高めさらに維持・向上させようとするすることができる。								
LO-5	【人間性・社会性】グループでのディスカッションなど仲間と共に活動することができる								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		70				30			100
LO-1		20							20
LO-2		30							30
LO-3		20							20
LO-4						15			15
LO-5						15			15
備考	小テストを行う。ミニツペーパーより質問等に答える。 その他：A LO-4・LO-5 ミニツペーパー及び講義ノートによる関心度から考慮する。授業態度の参加度とする。アクティブラーニング。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション、授業の概要説明 健康について	
	【予習】シラバスを見ておくこと	45分
	【復習】授業の概要、評価方法、を整理しておくこと	45分
第2回	寿命と健康寿命を考える	
	【予習】寿命の変化について確認してみる。	45分
	【復習】平均寿命と健康寿命の現状について確認する。	45分
第3回	体力とは何かを考える	
	【予習】体力について調べておく。中学・高校時代に経験したトレーニングは何を強化しようとしたのか考えておく。	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく。	45分
第4回	1～3の総括と留意点のまとめ	
	【予習】該当回の配布資料とメモ類をよく読んでおく	45分
	【復習】留意点を整理しておく	45分
第5回	体カトレーニングについて	
	【予習】高校、中学時のクラブで実施した体カトレーニングについて振り返り調べてる	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第6回	筋収縮の種類とエネルギー代謝の経路について	
	【予習】前回までの資料に目を通しておく	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第7回	有酸素運動と自分に合った運動強度について	
	【予習】前回までの資料に目を通しておく	45分
	【復習】授業内容、メモを整理しておく	45分
第8回	5～7の総括と留意点のまとめ	
	【予習】該当回の配布資料とメモ類をよく読んでおく	45分
	【復習】留意点を整理しておく	45分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	講義内容を十分に理解し、小テストの正答率が90%以上。健康・体力に関する評価が適切に行える。	講義内容を理解し、小テストの正答率が80%以上。健康・体力に関する評価が概ね適切に行える。	講義内容をおおよそ理解し、小テストの正答率が70%以上。健康・体力に関する評価が行える。	講義内容の理解はやや不十分で、小テストの正答率が60%以上。健康・体力に関する評価がやや不十分。	講義内容の理解が不十分で、小テストの正答率が60%以下。健康・体力に関する評価が適切に行えない。
LO-2	健康・体力づくりに関する意義を十分理解し、その評価を基に適切な実践を行うことができる。	健康・体力づくりに関する意義を理解し、その評価を基に実践を行うことができる。	健康・体力づくりに関する意義を理解しているが、その評価を実践に十分活かすことができない。	健康・体力づくりに関する意義の理解が不十分で、その評価を実践に活かすことができない。	健康・体力づくりに関する意義の理解、その評価が不十分で、実践に活かすことができない。
LO-3	スポーツや健康に関する問題に対し、その解決の方法を主に身体活動・運動の視点から適切に考えることができる。	スポーツや健康に関する問題に対し、その解決の方法を主に身体活動・運動の視点から考えることができる。	スポーツや健康に関する問題に対し、その解決の方法について自分なりに考えることができる。	スポーツや健康に関する問題に対し、その解決の方法についての考えが不十分である。	スポーツや健康に関する問題の認識や、その解決の方法についての考えが示されていない。または誤ってなされている。
LO-4	自分のコンディションについてよく知っており、さらに維持・向上させようと努力している。普段から明るく元気に安定した受講態度である。	自分のコンディションについてよく知っており、さらに維持・向上させようとしている。普段から明るく安定した受講態度である。	自分のコンディションについてよく知っている。明るく安定した受講態度である。	自分のコンディションについてあまりよく知っていない。安定した受講態度ではない。	自分のコンディションについて関心を持たない。受講態度は不安定である。
LO-5	誰とでも協調性をもって活動に取り組み前向きな考えを導き出し課題解決をすることができる	協調性をもって活動に取り組み課題解決をすることができる	協調性をもって活動に取り組むことができる。	協調性に欠け仲間と作業することが不十分である	仲間と一緒に活動ができない。

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

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション 内容 評価 グループ分け 服装 シューズ 着替えなど	
	【予習】体育館の場所 ロッカー 更衣室 など場所を確認すること	20分
	【復習】授業の到達目標と評価方法を理解する。	25分
第2回	トレッチングの導入、ベアレクワーク、グループレクワーク	
	【予習】内履きシューズ、運動着を準備しておく。コンディションを整えておく	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第3回	ソフトバレー(1) 基本、アレンジルールでの試しのゲーム	
	【予習】チームを作るので、メンバーを確認しておくこと	20分
	【復習】振り返り復習すること。	25分
第4回	ヨガ教室	
	【予習】ヨガの目的と効果について調べておく。ヨガマットまたは身長大のバスタオルを準備する。	20分
	【復習】インストラクターよりの説明をノートに整理する。ポーズを自宅で復習する。	25分
第5回	ドッジボール、ポートボールにチャレンジ	
	【予習】コンディションを整えておく。種目について調べておく。	20分
	【復習】チームのメンバーとこの種目体験のミニ・ミーティングをし、各班でメモをし共有する。	25分
第6回	ドッジボール、ユニホックにチャレンジ	
	【予習】コンディションを整えておく。種目の特性を調べておく	20分
	【復習】チームのメンバーとこの種目体験のミニ・ミーティングをし、各班でメモをし共有する。	25分
第7回	ソフトバレー(2)、インディアカ、ポートボールにチャレンジ	
	【予習】種目の特性や基本のゲーム進行について調べておく	20分
	【復習】チームのメンバーとこの種目体験のミニ・ミーティングをし、各班でメモをし共有する。	25分
第8回	バドミントン(1) 基本の打ち方 ゲーム(ダブルス)の進め方と練習	
	【予習】バドミントンについて興味をもって歴史やゲーム方法を調べる	20分
	【復習】ルール、試合の進行、コートの準備・片付け方法を整理しておく	25分
第9回	バドミントン(2) ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】様々な打ち方とその方法を調べておく。	20分
	【復習】試合の組み方(ペア、対戦相手)とゲームの進行方法を振り返る。基本の打ち方を復習すること。	25分
第10回	バドミントン(3) ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】ダブルスのゲームの進め方を予習しておくこと	20分
	【復習】試合の組み方(ペア、対戦相手)とゲームの進行方法を振り返る。基本の打ち方を復習すること。	25分

第11回	バドミントン(4) ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】ダブルスのゲームの進め方を予習しておくこと	20分
	【復習】各班(コート)で試合を組むことや試合の進行など、運営で協同したことを振り返る	25分
第12回	ショート/フレッシュ・テニス(1) 基本の打ち方 ゲーム(ダブルス)の進め方と練習	
	【予習】基本の打ち方や動きを調べておく	20分
	【復習】ルール、試合の進行、コートの準備・片付け方法を整理しておく	25分
第13回	ショート/フレッシュ・テニス(2) ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】基本の打ち方と試合方法を整理・練習しておく	20分
	【復習】試合の組み方(ペア、対戦相手)とゲームの進行方法を振り返る。基本の打ち方を復習すること。	25分
第14回	キンボールにチャレンジ	
	【予習】コンディションを整え、実施する種目を調べておく	20分
	【復習】ゲームの進行方法を振り返り、競技の特性を整理しておく	25分
第15回	ショート/フレッシュ・テニス(4) ゲーム(ダブルス)の実践	
	【予習】ダブルスのゲームの進め方を予習しておくこと	20分
	【復習】各班(コート)で試合を組むことや試合の進行など、運営で協同したことを振り返る	25分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	健康の大切さを理解し、日常生活においても規則正しい生活やバランスの取れた食事を行い授業においても非常に活動的である。	健康の大切さを理解し、日常生活において規則正しい生活ができ、授業においても活動的である。	健康の大切さを理解している。授業において仲間の助けで活動ができる。	健康の大切さにおいては理解不足であるが、授業において仲間の助けで活動ができる。	健康の大切さを理解しておらず授業においても集中できないことがある。
LO-2	ボールや道具の操作が非常に優れている。基本的な運動能力が身につけており自分の能力にあった維持・向上ができる。	ボールや道具の操作が優れている。基本的な運動能力が身につけており自分の能力にあった維持・向上ができる。	ぎこちない動きではあるがボールや道具の操作ができる。基本的な運動能力を身につけようとしている。	基本的な運動能力が不十分であるが、維持・向上に努めている。	基本的な運動能力が不十分であり、その能力を高めようとしなない。
LO-3	チームや個人の能力の課題を見つけ、その問題解決に努めようとしている。苦手な能力についても前向きに努められる。	個人の能力の課題を見つけ、その問題解決に努めようとしている。苦手な能力についても前向きに努められる。	チームや個人の能力の課題を見つけることができる。仲間の力を借りてであれば問題解決に努められる。	苦手な能力や課題が見つけれないが、仲間の援助があれば課題解決ができる。	仲間の援助があっても課題解決ができない。
LO-4	自分の身体に関心があり、その能力を高めようと日常生活から日々努力できる。そのことによりさらに自己肯定感が高められている。	自分の身体に関心があり、その能力を高めようと努力できる。そのことにより自己肯定感が高められている。	自分の身体に関心がある。援助があれば能力向上に向けた努力ができる。	自分の身体に関心があるが能力向上に向けた努力がでない。	自分の身体について関心がない。
LO-5	健全な仲間づくりを構築できる。誰とでもチームを組んで楽しく活動ができる。	健全な仲間づくりを構築できる。チームを組んで楽しく活動ができる。	比較的健全な仲間づくりを構築できる。安全な活動ができる。	協調性に欠けるが活動ができる。	協調性にかけ仲間と活動ができない。

授業科目名	健康スポーツ（ノルディックウォーク）			科目コード	F515-11				
科目区分	教養科目 - 教養科目 - 健康・スポーツ系		担当教員名	小椋 一也					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	実技					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	運動と健康		後継科目						
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	健康志向型のノルディックウォークに着目して、レクリエーションな健康運動の機会とします。授業を通し他学科(他クラス)のメンバーと仲間づくりを楽しみましょう。ただしウォーキングもスポーツです。ルール、マナー、エチケットなど守るべきことはあります。 授業は5限目と週末を活用した変則型集中授業です。学外に出るウォーキングコースでは、市内・本学周辺地域を巡り、地域								
学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ウォーキングの知識として、道具(ポール等)の管理・使用、準備、マナー、歩き方などの知識や技術を学ぶ。 ・ウォーキングに備えたコンディションづくりを整えることを実践する。 ・グループでの活動を通し、学び合える仲間づくりの機会とする。 								
キーワード	健康志向型 生涯スポーツ 本学周辺の地域を知る 変則集中型授業								
テキスト・ 参考書等	特に使用しない								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】用具(ポール等)の安全な使用や管理、ウォーキングにおけるマナーを理解している。								
LO-2	【技能】ウォーキングに関する基本的な準備・技術ができる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】自ら獲得した技術・知識を分析し、日常のウォーキングや運動に応用して安全で楽しく実施する。								
LO-4	【関心・意欲・態度】ウォーキングに必要な技術・知識の獲得、安全性やマナーなどに意欲的に取組ことができる。								
LO-5	【人間性・社会性】グループ活動において、人の気持ちを思いやり仲間と協調して活動に取組める。必要な情報や理論を教え合う関係性を持つことができる。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)					40	60			100
LO-1						20			20
LO-2						20			20
LO-3						20			20
LO-4					20				20
LO-5					20				20
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・学外でのウォーキング(ノルディックウォーキング)は週末を利用し3回実施(予備日有り)。なお集合・解散場所(学外)までの移動費は自己負担とする。 ・履修人数制限有(35名未満を原則とする) 希望者多数の場合は抽選とする。 								

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	用具(ボール等)の安全な使用・管理、ウォーキングにおけるマナーを深く理解し、自主的に対応できる。	用具(ボール等)の安全な使用・管理、ウォーキングにおけるマナーを理解している。	用具(ボール等)の安全な使用・管理、ウォーキングにおけるマナーの指導を受けて対応ができる。	用具(ボール等)の安全な使用・管理、ウォーキングにおけるマナーが不十分である。	用具(ボール等)の安全な使用・管理、ウォーキングにおけるマナーができていない。
LO-2	ウォーキングに関する基本的な準備・技術が高い。	ウォーキングに関する基本的な準備・技術がある。	ウォーキングに関する基本的な準備・技術が一部不十分である。	ウォーキングに関する基本的な準備・技術が不十分である。	ウォーキングに関する基本的な準備・技術が全くできない。
LO-3	自ら獲得した技術・知識を分析力が高く、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できる。	自ら獲得した技術・知識を分析力し、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できる。	自ら獲得した技術・知識を分析・活用することは弱い、日常のウォーキングや運動を安全で楽しく実施できる。	自ら獲得した技術・知識を分析・活用することが不十分で、日常のウォーキングや運動への安全性に難がある。	自ら獲得した技術・知識を分析・活用することが不十分で、日常のウォーキングや運動への安全性がまったくなされていない。
LO-4	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極めて高く意欲的に取り組むことができる。	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り組むことができる。	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取り組むことができる。	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取り組む、受身の態度が見られる。	授業全般に消極的である。
LO-5	グループ活動において、人を思いやり仲間と協調し、リーダーシップを発揮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。	グループ活動において、人を思いやり仲間と協調し活動に取組める。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。	グループ活動において、仲間と協調し活動に取組める。	グループ活動において、仲間との協調性に欠ける面があるが、活動には取組める。	グループ活動において、仲間との協調性に欠け、活動に取組めない。

授業科目名	英語			科目コード	F551-10				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	望月 健一					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	なし。		後継科目	英語					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	食物栄養学を専攻する学生のために作成された英語の総合教材を使用し、総合的な英語力の向上をはかる。								
学習目標	総合的な英語運用能力の向上を目指す。前期は、主に食物、栄養学、健康の分野で使用される基礎的な表現を学ぶ。								
キーワード	食物、栄養学、健康に関する英語の語彙、表現、読解力								
テキスト・ 参考書等	・ Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 ¥1,800(税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物・栄養学・健康に関する分野の英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学・健康に関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味を理解し、回答することができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		40							40
LO-2		40							40
LO-3		10							10
LO-4						10			10
LO-5									
備考	小テスト(90%程度)、授業への参加・予習状況[その他、A](10%程度)で評価する。								

授業計画

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

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

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現を十分に習得している。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現を習得している。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現をある程度習得している。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現をあまり習得していない。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現をほとんど習得していない。
LO-2	食物・栄養学・健康に関する英語の文章をよく理解できる。	食物・栄養学・健康に関する英語の文章を大体理解できる。	食物・栄養学・健康に関する英語の文章をある程度理解できる。	食物・栄養学・健康に関する英語の文章をあまり理解できない。	食物・栄養学・健康に関する英語の文章をほとんど理解できない。
LO-3	食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味をよく理解し、すべて回答することができる。	食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味を大体理解し、回答することができる。	食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味をある程度理解し、答えを推測することができる。	食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味があまり理解できず、答えを推測することが困難である。	食物・栄養学・健康に関する英語のクイズの質問の意味がほとんど理解できず、回答することができない。
LO-4	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に強い関心を持ち、学ぶ意欲や態度が十分に見られる。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現にある程度関心を持ち、学ぶ意欲や態度がある程度見られる。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現にあまり関心がなく、学ぶ意欲や態度があまり見られない。	食物・栄養学・健康に関する英語の語彙や表現に関心がなく、学ぶ意欲や態度が見られない。
LO-5					

授業科目名	英語			科目コード	F551-12				
科目区分	教養科目 - 外国語科目 - 英語		担当教員名	望月 健一 シェリー・スキャンラン					
実務経験									
開講時期	1年後期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)	英語		後継科目	なし。					
関連科目	キャンパス&ホームステイプログラム								
資格等 取得との関連	なし。								
授業の概要	望月：食物や栄養学に関するトピックを扱った教材を使用し、総合的な英語力の向上を目指す。 Scanlan：Each week students will learn new vocabulary and expressions related to food, nutrition and recipes. (毎回、食物、栄養、レシピに関する新しい語彙や表現を学ぶ。)								
学習目標	望月：総合的な英語運用能力の向上を目指す。主に食物や栄養学に関する表現を学ぶ。 Scanlan：This course will help students become familiar with the common vocabulary and expressions used with food and cooking. (食物や料理でよく使われる語彙や表現に親しむことを支援する。)								
キーワード	食物、栄養学、レシピに関する語彙、表現								
テキスト・ 参考書等	望月：Peter Vincent、後藤潔、中里菜穂子 編著 Simply Nutrition 『栄養系学生のための総合英語』南雲堂 2014 ¥1,800 (税別)								
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	【知識・理解】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を習得している。								
LO-2	【技能】食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を理解できる。								
LO-3	【思考力・判断力・表現力】食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を述べることができる。								
LO-4	【関心・意欲・態度】食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。								
LO-5									
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)		90				10			100
LO-1		30							30
LO-2		30							30
LO-3		30							30
LO-4						10			10
LO-5									
備考	【成績評価方法】 望月：小テスト40%、授業への参加・予習状況 [その他、A] 10%で評価する。 * 試験については、採点后答案を返却し、解説を行う。 Scanlan：Grades will be based on inclass completion of worksheets (50%) and the final test.(50%)								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	授業オリエンテーション Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 7 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第2回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (2) - B. Reading Passage, C. Reading Comprehension	
	【予習】 Unit 7: Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。C. Reading Comprehension の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第3回	Unit 7: The Dangers of Unbalanced Diet 栄養のバランスのとれていない食事の危険性 (3) - D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 7: D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第4回	Unit 8: Managing Body Weight 体重管理 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 8 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第5回	Unit 8: Managing Body Weight 体重管理 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 8 : C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第6回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 (1) - A. Key Words, B. Reading Passage	
	【予習】 Unit 15 の A. Key Words の単語の意味・発音・用法について英和辞典で調べておく。また、B. Reading Passage の音読の練習をし、英文全体の意味を考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第7回	Unit 15: The Work of a Dietitian 栄養士の仕事 体重管理 (2) - C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite	
	【予習】 Unit 15: C. Reading Comprehension, D. Useful Expressions, E. Structure, G. Food Bite の答えを考えておく。	30分
	【復習】 予習で意味のわからなかった単語や文章、授業で受けた説明などを整理し、理解する。	15分
第8回	Introduction: food questions/food class survey (イントロダクション: 食物に関するクイズ / 食品群)	
	【予習】 None (なし)	0分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson (授業で学んだ語彙・表現の復習)	45分
第9回	Quantifiers for food/having breakfast(reading) (食物に使用する数量詞 / 朝食をとる [リーディング])	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson (前回の授業で出された宿題に取り組む)	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第10回	Restaurants: making orders, menus(vocabulary) (レストラン: 注文をする、メニュー [語彙])	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分

第11回	Reading menus of restaurants/making a cook book (レストランのメニューを読む / 料理の本を作る)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第12回	Recipes: their style and expressions (レシピ : そのスタイルと使われる表現)	
	【予習】 Work on the homework assigned in the last lesson	30分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the lesson	15分
第13回	original recipe/error correction (レシピを作る / 誤りの訂正)	
	【予習】 Make her/his own recipe (自分のレシピを作る)	30分
	【復習】 Review of her/his corrected recipe (添削を受けた自分のレシピを確認・復習する)	15分
第14回	Review (復習)	
	【予習】 None	0分
	【復習】 Review of vocabulary and expressions she/he learned in the second half of the course (後半7回で学んだ語彙・表現を復習する)	45分
第15回	復習・学習のまとめ	
	【予習】 なし	0分
	【復習】 テキスト Unit 7, 8, 15 の復習	45分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を十分に習得している。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現を大体習得している。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現をある程度習得している。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現をあまり習得していない。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現をまったく習得していない。
LO-2	食物・栄養学、レシピに関する英語の文章をよく理解できる。	食物・栄養学、レシピに関する英語の文章を大体理解できる。	食物・栄養学、レシピに関する英語の文章をある程度理解できる。	食物・栄養学、レシピに関する英語の文章をあまり理解できない。	食物・栄養学、レシピに関する英語の文章をほとんど理解できない。
LO-3	食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を自由に述べることができる。	食物・栄養学のトピックに関して自分の意見がある程度述べるができる。	食物・栄養学のトピックに関して自分の意見を少し述べることができる。	食物・栄養学のトピックに関してあまり自分の意見を述べるできない。	食物・栄養学のトピックに関してほとんど自分の意見を述べるできない。
LO-4	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に強い関心を持ち、学ぶ意欲や態度が十分に見られる。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心を持ち、学ぶ意欲や態度が見られる。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現にある程度関心を持ち、学ぶ意欲や態度がある程度見られる。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現にあまり関心がなく、学ぶ意欲や態度があまり見られない。	食物、栄養学、レシピに関する英語の語彙や表現に関心がなく、学ぶ意欲や態度がほとんど見られない。
LO-5					

授業科目名	教養演習			科目コード	F561-10				
科目区分	教養科目 - 大学における学習・生活のための科目		担当教員名	大森 聡 太田 裕美子 中根 一恵					
実務経験									
開講時期	1年前期		授業の方法	演習					
必修・選択	必修		単位数	1単位					
前提科目(知識)			後継科目	食生活論					
関連科目									
資格等 取得との関連									
授業の概要	この科目は大学生として必要なスケジュール管理、講義の受け方、プレゼンテーション、レポートの書き方など専門科目を学ぶ前に、学生としての在り方の基盤を築く授業です。								
学習目標	大学生として学習・生活するための基本的なスキルを学ぶとともに、幅広い教養を身につけ専門科目に順応できる学ぶ力・意欲・姿勢を身につけることを目的とする。								
キーワード	初年次教育 導入教育								
テキスト・ 参考書等									
学修成果	学生が獲得するべき具体的な成果								
LO-1	大学生としての基礎的な国語能力が、身についていること。								
LO-2	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が身についていること。								
LO-3									
LO-4	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が身についていること。								
LO-5	大学生としても社会人としても、常識に富み、深い教養と感性を尊重し、自ら磨いていく素養が身についていること。								
評価方法 / LO (学修成果)	筆記試験		提出課題		成果発表	その他			合計
	定期試験	小テスト	レポート	作品		A	B	C	
総合評価(割合)			100						100
LO-1			30						30
LO-2			30						30
LO-3									
LO-4			20						20
LO-5			20						20
備考	(1) 講義形式は全部で7回とする。 (2) 特別講演会(10月)、HRの参加、レポートの提出についても採点対象とする。 (3) レポート課題については、学生からの要望があれば返却する。								

授業計画

回数	授業内容 詳細	標準時間
第1回	オリエンテーション Webシラバス、メール文章作成、ZOOMについて理解する。 充電したスマートフォン、ノートPCを持参してください。	
	【予習】・アプリストアから、事前にアプリをダウンロードする • iPhoneはAppStore から ZOOM • AndroidはGoogle play から	45分
	【復習】授業でわからなかった用語について調べておく。	45分
第2回	前回の振り返り Zoomの活用、良い文章、悪い文章 充電したスマートフォン、ノートPCを持参してください。	
	【予習】Zoomの機能、メール文章作成に関するルールを調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第3回	以下無効URL 第2回の振り返り メール文章作成 充電したスマートフォン、ノートPCを持参してください。	
	【予習】メールの文章について調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第4回	第3回の振り返り メール文章作成 充電したスマートフォン、ノートPCを持参してください。	
	【予習】メール文章作成に関するルールを調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第5回	第4回の振り返り レポート作成のルール、主観表現・客観表現について理解する。	
	【予習】レポート作成のルールについて調べておく	45分
	【復習】課題 期日までに提出すること。	45分
第6回	敬語について理解する。	
	【予習】敬語についてWebで調べておく。	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第7回	今まで授業の総まとめ	
	【予習】	45分
	【復習】授業の中でわからなかった用語を調べる。	45分
第8回	課外活動 ボランティア コロナの状況を鑑みて参加する	
	【予習】自身が行き組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第9回	課外活動 ボランティア コロナの状況を鑑みて参加する	
	【予習】自身が行き組むボランティアに必要な知識を身に付けておく。	45分
	【復習】ボランティアの振り返り、反省 ボランティアレポートの作成、提出	45分
第10回	課外活動 学内研修	
	【予習】学内研修に備えて、履修、カリキュラムについて学生のしおりを一読しておく。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分

第11回	課外活動 学内研修	
	【予習】学内研修に備えて、履修、カリキュラムについて学生のしおりを一読しておく。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第12回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第13回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第14回	課外活動 学外研修	
	【予習】研修で訪れる施設や場所について、調べておく。 不明な点については、当日質問できるように準備する。	45分
	【復習】研修レポートの作成、提出	45分
第15回	特別講演会	
	【予習】特別講演会で取り上げる内容について、テキスト等で下調べしておく。	45分
	【復習】講演会の中で、理解できなかった用語について調べる。 講演会レポートの作成、提出	45分

学修成果別評価基準(ルーブリック)

5段階評価基準	S	A	B	C	F
LO-1	大学生としての基礎的な国語能力が、十分に身についている。	大学生としての基礎的な国語能力が、身についている。	大学生としての基礎的な国語能力が、必要な範囲で身についている。	大学生としての基礎的な国語能力が、やや不十分だが身につけている。	大学生としての基礎的な国語能力が、身につけていない。
LO-2	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が十分に身についている。	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が、身についている。	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が、必要な範囲で身についている。	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が、やや不十分だが身につけている。	メール文章、レポート、プレゼンテーションを作成する能力が、身につけていない。
LO-3					
LO-4	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が、十分に身についている。	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が、身についている。	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が、必要な範囲で身についている。	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が、やや不十分だが、身につけている。	大学生として望ましいより高度な知識を、自ら深く学んでいく姿勢が、身につけていない。
LO-5	大学生としても社会人としても十分優れた感性を持っている。	大学生としても社会人としても、優れた感性を持っている。	大学生としても社会人としても、必要な感性を磨いてきている。	大学生としても社会人としても、やや不十分だが感性を磨いている。	大学生としても社会人としても、感性が育まれていない。