

食物栄養学科

栄養管理コース

1年

《専門教育科目》

科目名	解剖生理学				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

解剖生理学は、人体の構造と機能を明らかにする学問であり、その仕組みを理解するうえで最も基本的な学問でもある。講義では、各器官系に沿って解説し、それらの器官系もしくは器官が互いに調和を保ちながら、生体（個体）を構成していることを学ぶ。

《テキスト》

福島光夫編「Visual栄養学テキスト 解剖生理学」（中山書店）

《参考図書》

特になし。必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

1. 人体各器官の基本的な位置、形態、構造を理解している。
2. 人体各器官の基本的な機能について理解している。
3. 人体各器官の関連性について理解している。

《授業時間外学修》

1. 次回授業で触れる内容について、各自教科書に目を通し準備してくること（20分程度）。
2. 前回授業で学習した内容について、次回授業開始時もしくは終わりに小テストを行うので、各自復習してくること（15分程度）。
3. その他適宜授業中に提示する。（15分程度）。

《成績評価の方法》

1. 期末試験 60%
2. 平常点（シャトルカードを含む提出物、小テスト、授業に臨む姿勢） 40%

《フィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う（試験60分、解説30分）。

《備考》

「対面授業」での実施を予定しているが、感染症等の社会的状況を鑑み、内容を大幅に変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のすすめ方 解剖生理学とは、学ぶ意義 など
2	人体の概要①	部位の名称、体腔と臓器、位置と方向 など
3	人体の概要②	細胞から個体へ、各器官系の役割 など
4	消化器系①	消化器系の概略、口腔～胃の構造と機能 など
5	消化器系②	小腸～肛門の構造と機能、各種消化腺の構造と機能
6	呼吸器系	呼吸器系の概略、各種呼吸器官の構造と機能 など
7	循環器系	循環器系の概略、各種循環器官の構造と機能 など
8	泌尿器系	泌尿器系の概略、各種泌尿器官の構造と機能 など
9	泌尿器系、生殖器系	各種泌尿器および生殖器の構造と機能 など
10	内分泌器系	内分泌器系の概略、各種内分泌器官の構造と機能 など
11	神経系	神経系の概略、各種神経系器官の構造と機能 など
12	感覚器系	感覚器系の概略、各種感覚器官の構造と機能 など
13	運動器系	運動器系の概略、各種運動器官の構造と機能 など
14	体温調節	体温調節の機能 など
15	まとめ	まとめ

科目名	食品学Ⅰ				
担当者氏名	石永 正隆				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

食べ物は我々の生命活動を維持している源であり、そして多様な食材がわれわれの食を楽しくさせてくれる。食に係わる専門職に就く場合は、食材の成分についてより深く理解し、これらの知識を有する必要がある。本講義では、食品を構成している各種成分の性質や機能及び成分間反応等を理解することを目的とする。食品学Ⅱで学んだことを理解する手助けともなる。この授業は栄養学や生化学とつながっている。

《授業の到達目標》

- ①食物を構成している主要成分である水分、炭水化物、タンパク質、脂質について概要を説明できる。
- ②嗜好性に係わる化学成分について説明できる。
- ③食品の酸化反応や褐変反応について概要を説明できる。

《成績評価の方法》

知識：（テスト）60％・（質疑応答）10％、思考力・創造力：（課題の解答方法・疑問・感想）30％。課題提出は4回。課題はルーブリック評価で行う。詳細については授業時に解説する。《フィードバックの方法》期末試験（60分）終了後解説30分、レポート：復習と質疑応答の時に解説

《テキスト》

喜多野「食べ物と健康Ⅰ—食品成分を理解するための基礎」（はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ）化学同人を使い、かつ適宜プリントを使用する。

《参考図書》

高校の教科書「科学と人間生活・化学基礎」、「食品学Ⅰ」（南江堂）、「食品学・食品機能学」（朝倉書店）。その他図書館には類似の参考図書が多数ある。食品学辞典を購入しておくとして在学中も就職後も役に立つ（幾つか授業中に紹介する）。

《授業時間外学修》

事前学修（40分）：該当箇所の教科書を必ず読むこと。食品学Ⅱで作成した食品表示の原材料名と講義中の成分との関係を毎回予習すれば、理解が深まる。練習問題の予習をする。事後学修（40分）：教科書を読み授業を振り返る。練習問題の復習をする。返却されたレポートは必ず見直しをすること。

《備考》

食品を購入したときは、必ず表示を確認し、学んでいる単語があるか否かもチェックし、調べておけば理解が深まる。授業は遠隔と対面を併用する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品成分を理解するための基礎化学	食品は多くの有機化合物で構成されている。主として教科書に頻繁に出てきている有機化合物の基礎を学ぶ。
2	食品成分：水	食品の保存、調理加工を理解するために、水の役割を理解することは重要である。水素結合、自由水、結合水及び水分活性について、食品との係わりで理解する。
3	食品成分：炭水化物Ⅰ	主な糖の種類（単糖、2糖、オリゴ糖）とこれらの化学構造および性質について理解する。褐変反応との関係で還元糖と非還元糖について理解する。
4	食品成分：炭水化物Ⅱ	主要な多糖類・食物繊維の種類と性質および食品への利用について理解する。また、食品成分の大半を占める澱粉の構造と糊化・老化について理解する。
5	食品成分：脂質Ⅰ 課題1	脂質の種類と主要な脂肪酸及び油脂・レシチン・コレステロールなどの構造的な違いや特徴を理解する。親水性や疎水性の意味について理解する。
6	食品成分：脂質Ⅱ	植物性、動物性油脂の特徴（二重結合と融点との関係）、酸価やPOV等品質の指標、油脂の酸化及び脂肪酸の生理機能について理解する。
7	復習とディスカッション 課題1の解説	2-6回目までの講義の復習行い、ディスカッションの時間を設ける。提出された課題1について解説と質疑応答を行う。授業の進み具合で中止する場合もある。
8	食品成分：たんぱく質Ⅰ	たんぱく質を構成しているアミノ酸の種類や性質（酸性・塩基性・疎水性・親水性・等電点など）について理解する。
9	食品成分：たんぱく質Ⅱ	たんぱく質の構造（一次構造から高次構造）について学び、たんぱく質の変性・凝固について及び変性・凝固を利用した食品について理解する。
10	食品成分：ビタミンと無機質 課題2	ビタミン及び無機質（ミネラル）の種類と性質について理解する。合わせて栄養機能食品についてもこの授業で学ぶ。
11	食品の嗜好成分（色、味、臭い）	食品の機能の一つである嗜好性について、味・色・臭い（香り）の成分を化学的側面から理解する。
12	復習とディスカッション 課題2の解説	課題2についてディスカッションと説明。たんぱく質、ビタミン、無機質、嗜好性成分の復習と質疑応答の時間を設ける。授業の進み具合によっては、省く場合がある。
13	食品の成分間反応 課題3	食品成分は調理・加工過程でお互いに反応する。食品として好ましい場合もあれば、好ましくない場合もある。成分間反応の酵素的及び非酵素的褐変反応について理解する。
14	エマルションと食感、 課題4	乳化作用やゾル・ゲルについて理解する。食品の嗜好性要素の一つでテクスチャー（食感）について理解する。
15	課題3、4の解説 復習とディスカッション	課題3、4についてディスカッションと説明。たんぱく質・褐変反応など主要な項目の復習と理解しにくかった項目等について説明を行う。質疑応答の時間を設ける。

《専門教育科目》

科目名	食品学Ⅱ				
担当者氏名	石永 正隆				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

我々の食生活は多様な食品素材の利用によって豊になっている。本講義は多様な食品素材の性状や成分について知識を持ち、理解することを目的とする。具体的には、身近な加工食品の表示から原材料を知り、その成分と食品との関わりを調べるにより、理解を確かなものとする。また、この授業の学びを通して、多種多様な食品を摂取することに興味を持つようになり、食に係わる仕事に就くときに活かして欲しい。

《授業の到達目標》

- ①各食品群の主要な食品素材について、成分とその特徴について大体説明できる。
②食品に表示されている原材料についてどの食品群に属するか説明できる。

《成績評価の方法》

知識：（テスト）60％・（質疑応答）10％、思考力・創造力：（課題の解答方法・疑問・感想）30％。課題提出は4回。課題はルーブリック評価で行う。詳細については授業時に解説する。《フィードバックの方法》試験60分解説30分、課題については適宜解説し、質疑応答や発表を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業の進め方と食品の表示（14章）について	食品学Ⅱ（食品素材と加工）を前半に、後半に食品学Ⅰ（食品成分の化学）を行うことの説明。食品表示について説明する。（次回に3種類の食品の表示を持参のこと）。
2	食品成分表と食品成分の分類 食品表示の調べ①	食品成分表と食品成分の分類について説明する。各自レポート用紙に貼り付けた表示について、表示の原材料がどの食品群に該当するかを書き留める。グループ毎に実施。
3	食品成分表と食品成分の分類食品表示の調べ②	各食品の主要な成分が炭水化物かタンパク質か脂質かを知る。食品の種類と原材料に関係があるかグループ毎に調べる、アクティブラーニングの授業を実施。課題1提出
4	各論 穀類 イモ類	穀類特に米と小麦の特性とその加工品について理解し、各々の主要なタンパク質を知る。またイモ類については、主成分の澱粉についてやや詳しく解説する。
5	課題1の解説とディスカッション、種実類	課題1の解説とディスカッション。提出された食品の表示等から利用方法を知る。種実類の特性とその加工品について理解する。カカオについても説明する。
6	豆類	豆類の特性とその加工品について理解する。大豆については重点的に学ぶ。提出された食品の表示等から利用方法を知る。課題2の予習
7	野菜類 課題2	野菜類の特性とその加工品について理解する。提出された食品の表示等から利用方法を知る。
8	果実類、キノコ類、藻類	果実類、キノコ類、藻類の特性とその加工品について理解する。提出された食品の表示等から利用方法を知る。
9	課題2の解説とディスカッション魚介類①	課題2の解説とディスカッション。魚介類の特性とその加工品について学ぶ。筋肉タンパク質の種類、死後硬直やそれぞれの魚の特徴について理解する。課題3の予習
10	魚介類②と食肉類①	魚介類は前回の続き。食肉類の特性とその加工品について理解する。筋肉タンパク質の種類、死後硬直について理解する。課題3の予習
11	食肉類②と卵類・乳類① 課題3	食肉類は続き。卵類・乳類の特性とその加工品について理解する。質疑応答をする。食品の表示等から利用方法を知る。課題4の予習
12	卵類・乳類②と食用油脂・調味料	卵類・乳類は続き。食用油脂、調味料について理解する。食品の表示等から利用方法を知る。課題4の予習
13	課題3解説 香辛料・嗜好品と食品の保存と規格	課題3の解説とディスカッション。香辛料、嗜好品について理解する。食品の保存方法の原理あるいは食品の表示について理解する。保健機能食品を調べ、1人1食品次回に紹介。
14	食品の保存と規格と保健機能食品①	保存と規格は続き。保健機能食品については3分野の定義を理解する。選んだ保健期の食品について各自発表し、意見を交わす。
15	課題4解説、保健機能食品②復習と質疑応答	課題4の解説とディスカッション。前回の続きに加えて、いわゆる健康食品についても、その内容を理解する。これまでの復習とディスカッションの時間を設ける。

《テキスト》

喜多野「食べ物と健康Ⅱ―食品成分を理解するための基礎」（はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ）化学同人を使い、適宜プリントを使用する。随時該当部分のスライド提示

《参考図書》

調理学の教科書、「日本食品大事典」（医歯薬出版）、研究室に多種類の関連図書があるので、貸し出しをする。

《授業時間外学修》

事前学修(30分):教科書の該当部分を読むこと。第3週の授業で作成した食品表示の資料に目を通しておき、不確実な部分は調べておく。練習問題を前もって解く。
事後学修(40分):練習問題の見直しと教科書の該当部分を読み返すこと。

《備考》

各自購入した食品の表示については原材料名等について授業中に尋ねる。授業の一部でアクティブラーニングを行う。授業は遠隔と対面を併用する。

《専門教育科目》

科目名	食品開発実習				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

農産・畜産・水産などの主原料、副原料、さらに食品添加物などの幅広い実用的な知識をアクティブラーニングを取り入れて修得する。すなわち、実習で製造されたものが嗜好性、安全性、貯蔵性などを考慮し、食品加工の実用的な知識や技術を深めることを目指します。また、実習・レポート・発表を通して、数量的に考える能力や情報処理・プレゼンテーションなどの能力を高めることを目指します。

《授業の到達目標》

- ①食品原料の特性が加工技術や調理技術にどのように活かされているか、理解できている。
- ②実習内容を理解しながら進めることができる。
- ③実習で行ったことをまとめること及び発表することができている。
- ④班で協力して作業を進めることができる。

《成績評価の方法》

- ・授業内容の定着・理解度（レポート）50%
- ・授業状況(出席、遅刻、私語)など30%
- ・発表 20%

《フィードバックの方法》宿題を含めたレポートの解説、発表に向けた作業のサポート、発表後の解説

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子 他 「食べ物と健康Ⅰ」化学同人
喜多野宣子 他 「食べ物と健康Ⅱ」化学同人
村尾 澤夫 他 「くらしと微生物」培風館

《授業時間外学修》

事前学修：授業内容に関する情報は、配布プリントを参考にし、色々な手段を使って調べておくこと。（20分程度）
事後学修：配布プリントに従って実施した演習について、レポートを作成する。関係資料を探してレポートに引用する努力をする。（90分程度）

《備考》

実務家教員による授業。普段から様々な料理や加工食品などに関心を持ち、おいしさ、日持ち、安全性を考えておくことが食品開発には大切。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	講義の内容と演習の進め方、食品開発演習の目的や留意点の理解、レポートの作成方法、地域の食品産業事情（農産加工、畜産加工、水産加工）
2	食品開発の品質評価法（講義・実験）	微生物的な評価、水分活性の測定、食品の濃度測定、pHの測定など
3	麴の製造 講義	麴の製造：コウジカビを使って米麴を製造し、アミラーゼとプロテアーゼのはたらきを理解する。
4	味噌の製造 発表	味噌の製造：米麴を使って味噌の仕込みをする。 米麴製造について、班で発表する。
5	大豆の加工 講義	大豆から大豆たんぱく質の抽出し、豆腐・ゆばを製造製造することで、大豆タンパク質の特性を理解する。
6	餡の製造 発表	小豆からこし餡の製造を通して、餡粒子特性について学ぶ。 大豆の加工について、班で発表する。
7	海藻の加工 発表	海藻を使った加工食品（ところてん、アルギン酸） あずき餡の製造について、班で発表する。
8	デンプンの特性 講義	食品加工に使われるでんぷんの種類と特性（じゃがいも、さつまいも、とうもろこし、タピオカ、くずなど）の特性（糊化、老化、ゲル化、糊化温度）を学ぶ。
9	魚醤油・アンチョビ 発表	魚醤油・アンチョビの製造を通して魚の自己消化を学ぶ。 海藻の加工について、班で発表する。
10	乳酸菌の利用 講義	市販乳酸菌を使って、牛乳から発酵度の異なるヨーグルトを調製し、その酸度を測定する。同時に乳酸発酵漬物を製造する。
11	牛乳（チーズの製造） 発表	チーズの製造を通して、乳たんぱく質、レンネット（酵素）について学ぶ。 乳酸菌の利用について、班で発表する。
12	バターの製造 発表	牛乳に含まれる乳脂と特性（エマルジョン）について学ぶ。 チーズの製造について、班で発表する。
13	ハムの製造 発表	塩漬、脱塩、乾燥、燻煙処理を学び、亜硝酸やリン酸などの食品添加物の効果を学ぶ。 バターの製造について、班で発表する。
14	酵母の特性 魚醤の製造	酵母のアルコール発酵、パン生地発酵を学ぶ。 9回目授業で仕込んだ魚醤の製造
15	みそ・魚醤の評価 ハムの評価	4回目の授業で仕込んだ味噌の評価、魚醤の評価 全講義を通じた復習及び疑問・質問

科目名	食品開発演習Ⅰ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

食品の「おいしさ」や「表示」について知識を得ておくことは、栄養士や調理師として携わるとき役に立つことが多い。農林水畜産物・発酵食品など様々な食品のおいしさについて学ぶ。食品の「表示」は、使われている原材料だけでなく安全性や特別な用途など様々な情報が記載されており、それらの意味を理解する。一部の授業において学生に課題を与え発表をしてもらう（アクティブラーニング形式）。

《授業の到達目標》

- ①味の基本味について、説明できる。
- ②いろいろな食品素材（農水畜産物）の特徴と味について理解している。
- ③様々な食品に記載される表示について、その意味を理解している。

《成績評価の方法》

ミニテスト・提出物・発表など 20％
期末試験 70％
授業状況（出欠遅刻・私語）10％
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストとその解説、期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

喜多野宣子・上村昭子・久木久美子著「食べ物と健康Ⅰ」及び「食べ物と健康Ⅱ」化学同人
伏木 亨「コクと旨味の秘密」新潮社
フードスペシャリスト協会編「食品の官能評価・鑑別演習」建帛社

《授業時間外学修》

事前学修：授業内容に関する情報は、配布プリントを参考に一通り目を通しておく。（10分程度）
事後学修：授業で学んだことを整理するとともに、ミニテストで示した大事なところ、理解が不足しているところなど明確にする。（20分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。普段の食事のときやお菓子類などを食べるとき、なぜおいしいのか考えながら食べる習慣をつける。遠隔授業と対面授業の併用。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	おいしさの要因（Ⅰ）	おいしさについての概論、外部環境、生体内環境、基本味と辛味、渋味を加えた味覚、匂い、テクスチャーなどについて解説する。
2	うま味、甘味 発表	うま味・甘味・塩味の秘密：相乗効果、対比効果、増強効果などを具体的な食品を通して理解する。グループに分かれ、アクティブラーニング形式で理解を深める。
3	酸味、塩味	味に対する酸味・塩の効果、微生物への影響（pH、水分活性）など
4	苦味、辛味、	食品素材の味の特性に影響する「苦味」、「辛味」（香辛料）について
5	油脂、コク	エマルジョン（水と油）、油脂の酸化、トランス脂肪酸、油脂の栄養、油脂とコク味
6	発酵と熟成	食品の熟成、魚醤、穀醤、チーズ、賞味期限と消費期限
7	香り、テクスチャー	匂いの成分、食べ物の匂い、匂いの記憶とおいしさ、香りの創作、機器分析（味、香り、テクスチャー）
8	温度、色、音、水	おいしさに対する温度の影響及び視覚・聴覚的影響、水道水、浄水器、ミネラルウォーターなど
9	食品表示の目的と役割	食品表示の意味
10	生鮮食品の表示	農産物・畜産物・水産物の表示（野菜、果物、穀類、鶏卵、畜肉、魚介類）
11	加工食品の表示（Ⅰ）	表示の種類（名称、原材料、添加物）
12	加工食品の表示（Ⅱ）	表示の種類（原産地表示、内容量、期限表示と保存方法）
13	加工食品の表示（Ⅲ）	製造者等の表示、有機表示、遺伝子組換え食品の表示、表示の免除
14	機能性表示	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）、特別用途食品
15	栄養・アレルギー表示 発表	栄養表示の方法、栄養表示の強調表示、アレルギー表示 食品の表示について、グループでアクティブラーニング形式で理解を深める。

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。			

《授業の概要》

食品を起因とした衛生上及び健康上の危害を未然に防ぐことは、食品に係わる栄養士にとって重要な責務である。まず食品衛生行政、関係法規を理解する。次に様々な食中毒、自然毒、化学毒、食品添加物など実際に現場で起こっていること、行われていることを参考にしながら基礎知識を学習する。また、食品のHACCPによる衛生管理についても解説を行う。一部の授業で学生による課題発表を取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①微生物による食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因を理解している。
- ②有害物質の種類や動態について理解している。
- ③添加物についての知識やHACCPのによる衛生管理を理解している。

《成績評価の方法》

授業開始前のミニテストと宿題（10%）
中間試験（35%）、期末試験（45%）、学生の発表（10%）
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

田崎達明 編「栄養科学イラストレイテッド」食品衛生学 第1版 羊土社

《参考図書》

小塚 諭 編「イラスト食品衛生学」東京教学社
市川富夫 編「食品・栄養化学シリーズ」食品衛生学 化学同人

《授業時間外学修》

事前学修：授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示する。（20分程度）
事後学修：授業で強調した重要なところを整理し、理解の定着を図る。ミニテストに関連して宿題を課す。修学したことを実践してみる。（30分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。学生発表を取り入れ、具体的な理解を進める。教員が学生の理解が十分でないと判断したときは、補習を行う。基本的には遠隔授業で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生と法規	食品安全基本法と食品衛生法、食品衛生関連法規、食品衛生行政組織、国際機関（WHO、FAO）
2	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件（水分・栄養・温度・時間）、水分活性（Aw）とpH、微生物の生育適温、消費期限と賞味期限
3	食品の変質（1）	食品の腐敗、油脂の酸敗、トランス脂肪酸
4	食品の変質（2）	食品の変質防止、鮮度・腐敗・酸敗の判定法
5	食中毒の分類と発生状況	細菌性食中毒（感染型・毒素型）、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質の発生状況と食中毒予防対策、経口感染症、人畜共通感染症
6	微生物による食中毒（1）、学生発表	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌、セレウス、ウェルシュなど）、学生発表：食中毒の発生状況
7	微生物による食中毒（2）	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策（ブドウ球菌、ボツリヌス、カンピロバクター、エルシニアなど）
8	ウイルスによる食中毒	ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）の特徴と予防対策
9	自然毒による食中毒	動物性自然毒（フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など）、植物性自然毒（有毒キノコ）、化学物質（有機水銀、ヒ素、PCBなど）、アレルギー物質
10	食品を介する寄生虫症	海産魚介類（アニサキス）、淡水魚類（肝吸虫）、食肉類（旋毛虫、トキソプラズマ）、野菜類（赤痢アメーバ）、飲料水（クリプトスポリジウム）
11	有害物質による食品汚染と健康障害	残留農薬（農薬による中毒）、化学物質（PCB、水銀、ヒ素、カドミウム、スズ、ダイオキシン）、放射性物質（セシウム）
12	食品添加物 概要	食品添加物の概要、分類、使用目的、使用基準、表示基準。安全性の評価（一日摂取許容量；ADI）、毒性試験の種類と内容（一般毒性、特殊毒性試験）
13	食品添加物 各論 学生発表	保存料、殺菌剤、防かび剤、酸化防止剤など 学生発表：市販品の食品添加物
14	食品の安全性と消費者の求める安心	HACCP、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理、残留農薬のポジティブリスト制度、国際標準化機構（ISO）
15	HACCP計画の実際 学生発表	モデル加工食品を使ったHACCP計画の12の手順、7つの原則 学生発表：モデル食品を想定したHACCP計画の作成

《専門教育科目》

科目名	栄養学総論				
担当者氏名	津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

私たちは食物を摂取することによって、生命活動を維持している。この科目では、栄養の概念およびその意義についての基本的な知識を身につける。また、各栄養素の機能や、摂取した食物の消化、吸収、代謝について学ぶ。

《テキスト》

杉山英子他「〈はじめて学ぶ〉健康・栄養系教科書シリーズ⑤基礎栄養学 食生活と健康について考えるための基礎」化学同人

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ・栄養の概念を理解している。
- ・栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ・食物の消化、吸収、代謝について理解している。

《授業時間外学修》

- ・ファイル（A4）を準備し、プリントを整理する
- ・事前学修：テキストの次回の授業範囲を読む（15分程度）
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す（20分程度）
- ・日々の食事を意識する。
- ・栄養に関する情報を新聞から収集する。

《成績評価の方法》

期末試験…65%、レポート（課題）…15%、平常点（受講態度、授業後のコメント等）…20%の割合で総合評価する。

いずれかが基準に満たない場合、単位は認定されない。

《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

7月中旬を提出締切とする、新聞に関するレポート（課題）を課す。遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養の概念	栄養とは、健康とは
2	炭水化物の栄養①	炭水化物の生理機能
3	炭水化物の栄養②	血糖とその調節
4	脂質の栄養①	脂質の生理機能
5	脂質の栄養②	脂質の栄養価
6	たんぱく質の栄養①	たんぱく質・アミノ酸の生理機能
7	たんぱく質の栄養②	たんぱく質の栄養価
8	ビタミンの栄養①	脂溶性ビタミン
9	ビタミンの栄養②	水溶性ビタミン
10	ミネラルの栄養①	多量ミネラル
11	ミネラルの栄養②	微量ミネラル
12	水の機能	水の出納
13	食物の摂取	栄養素の消化・吸収
14	エネルギー代謝	エネルギー代謝・消費
15	栄養学のあゆみ	栄養学の歴史、摂食行動

《専門教育科目》

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38 (知識と理解) 栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ◎ 2-44 (技能) 栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ◎ 3-52 (態度と志向性) 対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

人生における各ライフステージにおいての各世代の特性を知り、生理的变化に対応できる栄養管理(栄養・食生活)について学ぶ。そして健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方、および疾病・疾病予防・生活習慣病等の問題点を考慮し、健康で健やかな一生を送るための栄養ケアマネジメントの具体的な手法を理解できるように学ぶ。病院での経験を生かして実務家教員が授業を行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる。②栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解が出来る。③栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。④食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得することができる。

《成績評価の方法》

①平常点(レポート等の提出物、授業態度)20%
アクティブラーニング ルーブリックで評価する。
②中間試験 10%、
③期末試験 70%、《期末試験のフィードバック方法》
試験終了後に解説する。試験60分・解説30分

《テキスト》

奥田あかり 著 「応用栄養学―適切な食生活を実践するための基礎」化学同人 「日本人の食事摂取基準 2020年版」 女子栄養大学出版社

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

授業中に適宜プリント配布

《授業時間外学修》

事前学修(20分)
前日に次期授業の教科書とテキストを読み、学習計画の学習内容を予習しておく
事後学修(25分)
教科書とプリントを参考に、講義内容を復習して全体の内容を理解する。

《備考》

授業担当教員は病院での経験を基礎に実務家教員が授業を行っている。コロナ禍状況中、対面授業は感染予防対策を講じ行う、遠隔授業時には教育の質が向上するよう努力する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
2	ライフステージ別食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
3	妊娠期の栄養	【母性の特徴・栄養と疾病】 授乳女性の生理特徴―体重・体組織の変化― グループワーク：ディスカッション
4	妊娠期の栄養 授乳期の栄養	【栄養ケアのあり方】 乳汁分泌のしくみ・確立・母乳成分
5	新生児期・乳児期の栄養	【新生児期・乳児期の特徴と栄養】 乳児の生理的特徴と栄養
6	乳児期の栄養	【離乳食】 離乳食の形態と離乳完了 グループワーク：ディスカッション
7	幼児期の栄養	【幼児期の食事・間食・栄養障害】 保育所給食 幼児期の特性―成長と発達―
8	幼児期の栄養	【食生活・食物アレルギー】 幼児期の食物アレルギーと対策 グループワーク：ディスカッション
9	学童期の栄養	【特性・栄養と病態・食事摂取基準】 学童期の生理特性と学校給食について
10	思春期の栄養	【特性・生活習慣・栄養と病態・食事摂取基準】 思春期の生理特徴 グループワーク：ディスカッション
11	成人期・更年期の栄養	【特性・生活習慣病・更年期障害】 成人期の生理特徴―生活習慣病とその予防について―
12	高齢期の栄養	【生理的变化・栄養アセスメント・ケアマネジメント】 高齢期の生理特徴と身体の変化と食生活
13	高齢期の栄養	【介護食】 (咀嚼・嚥下困難食について) グループワーク：ディスカッション
14	運動・スポーツと栄養	運動・スポーツ時の変化と栄養 エネルギー消費、栄養・水分補給をふまえたアスリートの栄養と食事管理
15	環境と栄養	環境と栄養 ストレス対策・生体リズム(高温・低温環境、高圧・低圧環境と栄養

《専門教育科目》

科目名	栄養指導総論				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

わが国では過剰栄養による肥満、生活習慣病、またそれとは真逆の低栄養等の問題がある。これらを解決するために、適切な栄養状態と食行動の実現に向けて行動科学の理論・モデルを応用し、間違った行動を変容し、習慣化できるまでを支援する栄養教育が理解できるようになるための専門知識、スキル、態度、考え方などの総合力を培うように学習する。病院・施設での経験を踏まえて講義する。

《授業の到達目標》

- ①栄養教育に関する理論や方法を理解し活用できる。
- ②行動科学に基づく栄養教育を行うことができる。
- ③栄養教育マネジメント（アセスメント・計画・実施・評価）を理解し、応用することができる。

《成績評価の方法》

中間試験 30%、期末試験 50%、
平常点20%（学習態度10%小テスト10%）
《試験のフィードバックの方法》
小テスト：試験後に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《テキスト》

辻 とみ子・堀田千津子 「新版 ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

丸山千寿子・安達淑子・武見ゆかり 「栄養教育論」 南江堂

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・毎回行う小テストの復習（20分程度）

《備考》

実務家教員による授業を行なう。コロナ感染症に対応しながら、遠隔授業、対面授業または併用で行う。授業方法を変更した場合でも、教育内容の質の確保に努力します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養教育の概念（1）	栄養教育の目的 栄養教育の対象と機会
2	栄養教育のための理論的基礎（1）	日本人の食事摂取基準
3	栄養教育のための理論的基礎（2）	栄養教育と行動科学 さまざまな行動科学の理論とモデル①
4	栄養教育のための理論的基礎（3）	さまざまな行動科学の理論とモデル② 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル
5	栄養教育のための理論的基礎（4）	行動変容技法と概念
6	栄養教育のための理論的基礎（5）	栄養カウンセリング
7	栄養教育のための理論的基礎（6）	組織づくり・地域づくりの展開・発展
8	栄養教育のための理論的基礎（7） 中間試験	食環境づくりと栄養教育 栄養教育の国際的動向 中間試験/1回から7回まで
9	栄養ケア・マネジメント（1）	栄養ケア・マネジメントから栄養ケアプロセスへ
10	栄養ケア・マネジメント（2）	栄養スクリーニングと栄養アセスメント
11	栄養ケア・マネジメント（3）	栄養診断 栄養介入—計画と実施
12	栄養ケア・マネジメント（4）	教材の選択と作成
13	栄養ケア・マネジメント（5）	栄養教育プログラムの実施
14	栄養ケア・マネジメント（6）	栄養教育の評価
15	栄養ケア・マネジメント（7）	栄養教育の見直し・改善

《専門教育科目》

科目名	調理学				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

食材を調理して食物とするには、食品の種類、食品成分や機能、科学的・物理的性質や調理特性を知り、調理による成分変化を科学的に理解することが必要です。

調理の意義・目的を学んだ後、植物性食品（米・小麦・いも・豆・種実・きのこ・野菜・果実・藻類）、動物性食品（食肉・魚介・卵・乳類）、成分抽出素材、調味料の調理性、加熱調理操作、非加熱調理操作の原理・要点について学びます。

《授業の到達目標》

- ・調理の意義・目的を理解することができる。
- ・食品の調理特性を理解することができる。

《成績評価の方法》

中間試験（20％） 期末試験（60％）
平常点（小テスト15％・レポート5％）（20％）
《フィードバックの方法》
小テスト：翌週の授業で解説
期末試験：試験（60分）後に解説（30分）

《テキスト》

- ・久木久美子他著「はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学」（科学同人）
- ・島田キミエ他共著「NEW 調理と理論 第二版」（同文書院）

《参考図書》

- ・洲上倫子編『テキスト食物と栄養科学シリーズ 5 調理学』朝倉書店

その他必要に応じて紹介します

《授業時間外学修》

事前学修：事前にテキストに目を通しておく（20分程度）
事後学修：授業終了時に小テストを実施するので、
授業内容の復習と、小テストの見直しをしておく（30分程度）

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用
ただし感染状況により変更することがあります
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	調理の概要	調理の意義、調理の目的（安全性・栄養性・嗜好性） 調理文化（様式別の食事構成等）
2	おいしさとは1	おいしさの要因
3	おいしさとは2	おいしさの評価 糖分％・塩分％の換算
4	植物性食品の調理性1	米の調理特性と調理
5	植物性食品の調理性2	小麦の調理特性と調理
6	植物性食品の調理性3	いも類、豆類、種実類の調理特性と調理
7	植物性食品の調理性4	野菜類、果実類の調理特性と調理
8	1～7の総括	中間試験
9	植物性食品の調理性5 動物性食品の調理性1	きのこ類、食肉類の調理特性と調理
10	動物性食品の調理性2	魚介類、藻類の調理特性と調理
11	動物性食品の調理性3	卵類、牛乳・乳製品の調理特性と調理
12	油脂・成分抽出素材の調理性	油脂、ゼラチン・寒天・カラギーナン、でんぷん等の調理特性と調理
13	調味料・香辛料の調理性	塩・醤油・味噌・酢・砂糖・みりん・香辛料 等の調理特性と調理
14	調理操作と調理機器1	非加熱操作と調理機器
15	調理操作と調理機器2	加熱調理操作（湿式加熱操作・乾式加熱操作）と調理機器

《専門教育科目》

科目名	給食経営管理論				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38 (知識と理解) 栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-44 (技能) 栄養指導の基本的修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。		
		◎	4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。		

《授業の概要》

給食の概要、定義、目標を学び、医療施設・高齢者福祉施設・児童福祉施設・学校・事業所等の特定多数人を対象とした特定給食施設において、継続した食事を提供する特別な配慮を必要とする給食経営管理が理解できように学ぶ。利用者の身体、栄養状態に応じた給食を提供するため、栄養管理・衛生管理・設備管理・食材管理・価格管理等を学ぶ。病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本的修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。④栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。⑤栄養士の視点だけでなく、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①平常点(レポート等の提出物、授業態度)20%
アクティブラーニング ルーブリックで評価する。
②中間試験 10%、 期末試験 70%、
《期末試験のフィードバック方法》
試験終了後に解説する。試験60分・解説30分

《テキスト》

給食の運営 逸見幾代・平林眞弓 編著 建帛社
「日本食品成分表」八訂2021年版 女子栄養大学出版部
「実習ノート」は配布する。

《参考図書》

日本人の食事摂取基準2020年 第一出版

富岡和夫編著「給食経営管理実務ガイドブック」同文書院
授業中に適宜プリントを配布する。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)
前日に次期授業の教科書とテキストを読み、学習計画の学習内容を予習しておく
事後学修(25分)
教科書とプリントを参考に、講義内容を復習して全体の内容を理解する。

《備考》

教員は、実務家教員が病院での経験を基に実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、感染症対策を講じた上で授業を行う。遠隔授業時には教育の質が向上するよう努力する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第1章	給食の概念 1、給食の定義 2、行政指導と関連法規 グループワーク・ディスカッション
2	第2章	給食の栄養・食事管理 1、栄養・食事管理
3	第2章	給食の栄養・食事管理 2、献立計画 グループワーク・ディスカッション
4	第2章	給食の栄養・食事管理 3、栄養・食事管理
5	第2章	給食の栄養・食事管理 4、給食と栄養教育 グループワーク・ディスカッション
6	第3章	給食の安全・衛生管理 1、安全・衛生管理 グループワーク・ディスカッション
7	第4章	給食の調理管理 1、食材管理
8	第4章	給食の調理管理 2、食材管理 グループワーク・ディスカッション
9	第5章	施設・設備管理 1、給食の施設・設備管理
10	第6章	保健・医療・福祉・介護における給食管理 1、学校給食 2、病院給食
11	第6章	保健・医療・福祉・介護における給食管理 3、児童福祉施設 4、高齢者福祉施設 グループワーク・ディスカッション
12	第7章	給食組織・人事管理 1、給食の組織 2、人事・労務管理
13	第8章	給食の会計・原価管理 グループワーク・ディスカッション
14	第9・10章	9章 給食の情報処理管理 10章 給食の業務委託管理
15	まとめ	1章～10章までのまとめ

《専門教育科目》

科目名	調理学実習 I				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

調理学に基づいて、調理操作の方法や特徴、調理器具の取り扱いなど基礎的な調理技術を習得することを目的とし、基本的な調理操作(計量・切る・ゆでる・煮る・蒸す・焼く・揚げ・炒める等)の方法や調理法、調味割合について学びます。

また、リスクマネジメントとして実習室使用にあたり、身だしなみ、手洗いを習慣づけ、基本的な衛生管理能力を身につけます。

《授業の到達目標》

- ・調理操作の基礎的な知識を理解し、実習を行うことができる
- ・基本的な配膳形式、調理方法を習得することができる
- ・衛生管理の基本的知識を理解し、衛生的かつ安全に実習に取り組むことができる

《成績評価の方法》

実技試験(30%)、小テスト(20%)

平常点(レポート30%、実習への取り組み20%)(50%)

《フィードバックの方法》

実技試験：試験後に講評を行います

小テスト：実施後に解説を行います

《テキスト》

実習内容はプリントにより示す

《参考図書》

・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW調理と理論 第二版」(同文書院)

《授業時間外学修》

事前学修：レシピに目を通し、食材の切り方等を確認しておく(20分)

事後学修：レポート作成に取り組み、提出期限までに提出する(60分)

《備考》

感染対策を取り対面授業

ただし、感染状況により変更することがあります

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション1	調理学実習 I の流れ、レポートの書き方、調理の意義を学ぶ
2	オリエンテーション2	実習室の使用方法、基本的心得と衛生管理を学ぶ 調理室内の器具・食器の位置を確認する
3	基本調理操作1	調味料や食品の計量方法を理解する
4	基本調理操作2 お菓子1	食品の計量方法を実践し、調理を行う 小麦粉を使用したお菓子を調理し科学的膨化を理解する
5	調理操作1	炊く操作、だしの取り方①、ゆでる操作①
6	調理操作2	だしの取り方②、ゆでる操作②、和える操作
7	調理操作3	ゆでる操作③、揚げる操作①
8	調理操作4	煮る操作①
9	調理操作5	煮る操作②
10	小テスト 実技試験	小テスト・実技試験の実施
11	調理操作6	焼く操作①
12	調理操作7	焼く操作②
13	調理操作8	焼く操作③
14	調理操作9	揚げる操作②
15	調理操作10	炒める操作①、蒸す操作①

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	岡崎 尚、津村 なみえ				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		○	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		

《授業の概要》

フードスペシャリストの仕事には、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供・促進、さらに食育活動を担うなどがある。そのための知識と技術を得なければならない。本講座ではフードスペシャリストの意義とその概要、さらにその活用を知るために総論的に学び、食の商品企画、流通、販売や消費の現場において活躍できる専門家をめざす。授業の一部で、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《授業の到達目標》

1. フードスペシャリストの基礎知識・技術・責務を学び、資格を取得することができるレベルに達していること。
2. 食品の開発・流通から販売・消費にいたる専門職としての基本的な情報を理解していること。

《成績評価の方法》

授業開始前の小テスト、発表など 20%

中間試験 40%

期末試験 40%

《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

（社）日本フードスペシャリスト協会編 四訂「フードスペシャリスト論」第6版 建帛社

《参考図書》

プリント配布。

《授業時間外学修》

事前学修：授業後に指示をした内容について教科書に目を通しておく。（20分程度）

事後学修：ミニテストに関して宿題を課すとともに授業で学んだことを理解し、語句の意味などを覚える。自分の学修進度に合わせて調整すること。（30分程度）

《備考》

実務家教員としての授業である。理解できない語句などがあれば、時間調整をして対応する。基本的には遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	フードスペシャリストとは	フードスペシャリストの概念
2	人類と食物	人類の歩みと食物
3	世界の食	食作法、世界各地の食事情
4	日本の食①	日本食物史
5	日本の食② 発表	食の地域差 日本の伝統食品について、班で発表
6	現代日本の食生活①	戦後の食生活の変化
7	現代日本の食生活②	食生活の変化と食産業
8	食品産業の役割①	フードシステムと食品産業
9	食品産業の役割②	食品製造業の目的と特徴 食品卸売業
10	食品産業の役割③	食品小売業 外食産業
11	品質規格と表示① 発表	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS規格について、班で発表
12	品質規格と表示②	食品衛生法による規格と表示
13	品質規格と表示③	その他の法律による表示
14	食情報と消費者保護①	食情報の発信と受容
15	食情報と消費者保護②	食品の安全

《専門教育科目》

科目名	情報リテラシー I				
担当者氏名	山本 克子				
授業方法	演習	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

PCを利用して、情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。ワード・エクセルの基本操作を学習した上で、それらを利用して情報を活用するためのプロセスを学ぶ。前期は、インターネットによる統計情報の検索と検索結果を考察、目的にあったレポートの書き方など、情報の表現を中心に学習する。あわせて、スキルの向上のために資格試験についても解説を実施する。

《授業の到達目標》

1. ワードの基本操作を習得している。
2. エクセルの基本操作を習得している。
3. 必要な情報が検索でき、結果の考察ができる。
4. 目的にあったレポートが作成できる。
5. メールやTeams等の学習支援ツールが十分活用できる。

《成績評価の方法》

平常点（授業態度、課題状況）60％、実技試験40％で評価する。いずれかの項目が基準に満たない場合、単位は認定されない。
《フィードバックの方法》課題ごとに採点しコメントを返却する。期末試験後に解説を行う（試験60分・解説30分）。

《テキスト》

オリジナルテキスト（実費）

《参考図書》

「[改訂第3版 ver. 2] 基礎からわかる情報リテラシー」奥村晴彦（著）、森本 尚之（著） 技術評論社

「日本語ワープロ検定試験模擬問題集」日本情報処理検定協会
※級ごとに発行されています。

《授業時間外学修》

事前学修：タイピングを毎日練習する（30分）
事後学修：復習課題に取り組む（40分）
検定練習：検定試験のための練習をする（60分）
タイピングを毎日練習する（20分）

《備考》

検定を申し込んで、具体的な目標を設定して、練習に取り組みましょう。 対面授業の予定だが、感染状況等により変更する可能性がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス 1	授業の進め方や学習環境に関する解説、タイピング練習、ウィンドウズの基本操作
2	ガイダンス 2	メールの操作とマナー、Teamsに関する操作など、日本語入力
3	ワード基礎 1	フォント、段落書式（文字書式の変更、インデント、箇条書き、あいさつ文等）
4	ワード基礎 2	表作成 1（表の挿入、レイアウト・デザインの変更）
5	ワード基礎 3	表作成 2（表作成課題演習）
6	検定解説 1	日本語ワープロ検定試験解説
7	検定解説 2	過去問題に取り組む
8	検定解説 3	文書デザイン検定試験の解説
9	ワード基礎 4	レポート作成に必要な機能（ページ設定、ページ番号、図表番号と相互参照、脚注等）
10	エクセル基礎 1	基本操作、計算式の入力、書式の設定
11	エクセル基礎 2	基本関数とセルの絶対参照
12	エクセル基礎 3	グラフ作成
13	エクセル基礎 4	並べ替え・総合問題
14	課題演習 1	インターネットによる基本統計情報の検索 テーマに沿った情報を収集し、整理する
15	課題演習 2	レポートの作成

科目名	理数基礎A				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 2-43 (技能)数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

本科目は、理科や数学といった科目を苦手としてきた学生を対象として、いわばこれまでの復習を行い、知識の掘り起しをねらうものである。前半は算数・数学に関わる懐かしい話題を、後半は理科分野の中から主に化学、生物に関する話題をはじめ、データを読み取る力 (Data-Based Thinking) の問題にも触れる予定。本科目を受講することで、今後の専門教育への導入がスムーズになれば幸いである。

《授業の到達目標》

1. 日常生活上、必要とされる数学の基本的な計算、数式を理解している。2. 化学、生物分野を中心とした生活上の理科の基本を理解している。3. 各種データに見られる数字情報を誤解なく、ロジカルに認識できる。

《成績評価の方法》

テストの結果を重視 (中間試験40%、期末試験40%) するが、平常点 (受講態度・提出物・小テストなど、20%) も加味し、総合的に評価する。
《フィードバックの方法》
テスト実施後もしくは翌週に解説 (30分程度) を行う。

《テキスト》

特になし。
必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

- 1. 小宮山博仁 著「大人に役立つ算数」 (文芸春秋)
- 2. 西口正 著「大人のお勉強 算数編」 (PHP研究所)
- 3. 仲田紀夫 著「おもしろ数学」 (三笠書房)

《授業時間外学修》

- 1. 配布された資料をもとにした復習 (15分程度)
- 2. その他適宜授業中に提示する。

《備考》

「対面授業」での実施を予定しているが、感染症の拡大状況を鑑みながら、内容を大幅に変更する場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 算数・数学①	授業のすすめ方 算数キホンのキ〜計算が速くてうまくなる
2	算数・数学②	割合、比率、分数など 〜賢いショッピングのために…
3	算数・数学③	平均算、和差算 〜テストの点数はいくつになるか？
4	算数・数学④	鶴亀算 〜懐かしい「連立方程式」の登場です
5	算数・数学⑤	数や単位というものの① 〜数字の世界って、意外とあいまい
6	算数・数学⑥	数や単位というものの② 〜数字の世界って、意外とあいまい
7	算数・数学⑦	前半まとめ
8	理科①	水溶液の作り方 〜調理人には切っても切れない科学です
9	理科②	エネルギーと代謝 〜我々は何からエネルギーをとりいれ、どのように消費するのか？
10	理科③	力学 力はどの方向に向くのか
11	Data-Based Thinking①	数字を扱う各種データの見方
12	Data-Based Thinking②	統計情報のウソホント 〜ロジカルに考えよう①
13	Data-Based Thinking③	統計情報のウソホント 〜ロジカルに考えよう②
14	客観的情報伝達	グループワーク (情報をかたちに)
15	客観的情報伝達 まとめ	グループワーク (情報をかたちに) 、まとめ

科目名	こころと行動				
担当者氏名	高田 晃治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

人間の行動の背景には様々なこころの動きがある。モノがあふれる現代、人々の関心は内面へと向い心理学に対する関心もますます高まっている。本講義では、日常的なトピックスからこころの深層の世界までさまざまな題材を取り上げながら、心理学についての理解を深める。

《テキスト》

特に指定しない。適宜プリント等を配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①心理学の基礎的・一般的な知識を習得し、説明することができる。
- ②他者の言動や心理を理解するための視点を持つ。
- ③自分自身のこころの動きや行動、発達過程を内省する意識を持つ。

《授業時間外学修》

事前学修：授業概要および授業中の予告等をもとに、関連する項目を予習すること（20分程度）。
事後学修：授業で配布されたプリントならびに授業で紹介された文献等をもとに発展的に自学自習すること（20分程度）。

《成績評価の方法》

1. 試験（70％）
 2. 講義中の提出物（30％）
- 《試験のフィードバックの方法》
期末試験後、解説を行う（試験60分、解説30分）。

《備考》

感染対策をとり対面授業を行う予定だが、授業実施方法は感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 心理学とは？	「心理学」という学問領域について概説する。授業に関するオリエンテーションを行う。
2	感情・情動	感情や情動が生起するプロセスや機能等について学習する。
3	感覚・知覚	感覚・知覚の種類や過程等について学習する。
4	記憶の心理学	記憶の種類やプロセスについて学習する。
5	学習心理学	連合理論、条件づけ、認知理論、行動の学習や消去のプロセスについてなど概説する。
6	こころの発達（1）	乳児期～学童期の心身の発達について学習する。
7	こころの発達（2）	青年期～高齢期の心身の発達について学習する。
8	対人認知と印象形成	対人認知の過程や諸要因について学習する。
9	集団と組織の理解	集団や組織が個人の認知・行動に及ぼす影響等について学習する。
10	欲求・動機づけ	欲求や動機づけの種類や関連要因について学習する。
11	パーソナリティ・性格	パーソナリティに関する諸理論やパーソナリティ検査等について学習する。
12	知能と創造性	知能に関する理論や知能検査、創造性や創造的思考について学習する。
13	ストレスと適応	ストレスが心身に与える影響やストレスへの対処、個人の環境に対する適応に関する諸問題について学習する。
14	心理学的支援と心理臨床	今日の社会における心理学的支援の意義や関係する専門職、臨床心理行為の特色について学習する。
15	まとめ	「心理学」について授業を通じて学んだことを振り返り、確認する。

科目名	生活と化学				
担当者氏名	矢野 卓雄				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

我々の周りには様々な物質が存在し、役立つ物もあれば危害を加える物もある。これらの複雑多岐にわたる物質も、基本となる数十種類の元素からなり、この組み合わせり方によりその物質の性質は決まってくる。この講義では、生涯役立つ化学の学識を習得するために、無機化学、有機化学、生物化学、栄養化学、食品化学などの分野の実生活に関連した事項を例に挙げながら説明する。

《授業の到達目標》

- ① 身の回りの化学物質の名称や起源、性質を説明できる。
- ② 有用物質の特性や利用方法を説明できる。
- ③ 有害物質の特性や対処方法を説明できる。

《成績評価の方法》

- ① 平常点（受講態度、レポート、小テスト）（20％）
- ② 期末試験（80％）記述式
- 《試験のフィードバック方法》小テストについては次回の講義にて、期末試験については期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《テキスト》

北原重登、塚本貞次、野中靖臣、水崎幸一著
「食を中心とした化学」東京教学社

《参考図書》

指定しない

《授業時間外学修》

事前学修・テキストを読み、自力では理解できない部分を明確にしておくこと。（20分程度）
事後学修・学習した内容をその日のうちに復習し、理解しておくこと。（45分程度）
・復習で理解できなかった内容は、次回の講義で質問し、理解するまで指導を受けること。

《備考》

授業中に重要な事項を示すので、重要事項は100％理解すること。対面授業は感染予防対策を講じて行いますが、感染状況により遠隔授業を行うことがあります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	身近な化学物質 1 有機化学物質	講義の概要、身近な化学物質、アルコール、メタンガス、プロパンガス、など
2	身近な化学物質 2 水	役割、水分子、極性、水素結合
3	物質の成り立ち	元素記号、原子の構造、電子配置
4	原子構造と特性	電子配置、原子の安定化、イオン
5	物質の構造	構造式、化学結合
6	物質の変化	反応、熱、栄養価、触媒、酵素
7	化学反応	反応速度、化学平衡
8	物質の状態	固体、液体、気体、気液平衡
9	濃度	溶解、濃度
10	溶液の性質	溶解度、浸透圧
11	光線	電磁波、紫外線、吸収剤、反射剤、環状炭化水素
12	電解質	酸、塩基
13	コロイド	タンパク質、脂質、糖質
14	官能基	アミン、アミド、異性
15	生物の中の化学物質	核酸、旨味物質、ビタミン、ミネラル まとめ

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	フレッシュマン・セミナーⅠ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

この授業は、初年次教育として、学園の沿革、地域の学習、地域連携等、本学の学生として充実した学生生活を過ごすための学習面と生活面のガイダンスで構成されています。学生としての責任ある行動や心構えを学び、個々の目標に沿った学生生活を送る指針としていただきたい。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。(5分)
- ・事後学修：テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)

《成績評価の方法》

レポート 90%、受講態度 10%

《課題へのフィードバックの方法》

レポートはチューター、或いは、学科の授業担当者がチェックして返却する。

《備考》

指定された座席で受講してください。
主に実務家教員による授業。感染症拡大状況に対応し、遠隔授業・対面授業又は併用で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー・学修指導 (学科①)	クラス担任からの伝達、2年間で修得する学修と学生生活について ディプロマポリシーと履修科目との関係をカリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	セミナーについて、レポートの書き方と読書の勧め	セミナーの受講について、セミナーレポートを書く上での要領を学ぶ。図書館の利用方法と読書の大切さについて
3	学園の沿革と建学の精神	学園の創立からの歴史を振り返り本学の建学の精神と教育目標について話す。実践目標愛優輝について事例を上げ、目標に近づけるよう学生生活を過ごすことを勧める。
4	大学生活の過ごし方	大学生が直面する悩みについて考える。また、カウンセリング・ルームの利用方法について学ぶ。
5	情報倫理 (個人情報と守秘義務)	職務上知った「秘密を守る」ことや、「個人情報を開示しない」といった、個人の権利や利益を守るための法律上の義務について、一緒に考える。
6	カルト問題について	カルト問題とその対策について基礎知識を学ぶ。人権侵害組織に巻き込まれない、マインド・コントロールを受けないために
7	消費者教育	消費者被害等の危機回避能力、生活設計能力、問題解決能力をはぐくむため、消費に関する基礎的・基本的な知識及び技能を学ぶ
8	薬物犯罪の被害者にならないために	薬物犯罪の現状を知り、被害者にならない為に日頃から意識することや、実践的な対処法を現場の警察の方から学ぶ
9	地域理解 宮島学	宮島の歴史文化・風土などに触れ、地域の特性に詳しい観光協会担当者から具体的な情報を聞き、どう地域貢献に繋げるかを学ぶ
10	防災・自助と共助を学ぶ	個々の備えと助け合いが必要な防災についてや、具体的な左方地区の防災体制について、地域の防災担当の方から学ぶ
11	新型コロナウイルス感染症について	新型コロナウイルスについてウイルス学および疫学的な基礎を学ぶことにより、有効な感染防御法を理解する。
12	命を考える	人として、今後母親としてそれぞれの視点から「命」や「命を授かる」といったことを日頃人の生死にかかわる仕事をされている助産師の方から体験談を通して考え学ぶ。
13	平和を考える	被爆体験者の方からの体験談を通して「平和について」学び、今後、自分がどのように平和と関わっていけるかについて考える。
14	進路について考える	本学の就職に関する現状の説明及び就職に向けて今後取り組むべきことを就職指導部担当より学ぶ。
15	コミュニケーションアワー (学科②)	クラス担任から伝達、前期末試験対策と夏季休暇中学修について

科目名	母と子の健康				
担当者氏名	井上 富美江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

一人の女性として、自分の身体の構造を知り、ライフステージ各期の身体の変化と起こりうるさまざまな疾患について学ぶ。また社会問題である性感染症について知り、正しい予防法と避妊法の知識を深めてもらう。

妊産婦・新生児から小児までの健康・疾患を知り、母子を取り巻く環境について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ① 女性の身体構造とその機能を理解している。
- ② 避妊・性感染症予防に必要な知識を説明できる。
- ③ 女性のライフステージと健康障害について理解できる。
- ④ 妊娠・出産・小児の健康課題を知り、理解できる。

《成績評価の方法》

① 平常点30% (授業態度10%・レポート20%)

② 期末試験 (70%)

《試験のフィードバック方法》

期末試験終了後に解説する。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

谷田恭枝 著「新版 女性と生命」東海大学出版部

配布資料：テキストの補足資料

映像資料：パワーポイント、DVD

《参考図書》

ラーシュ ハンベルイェル著「誕生の神秘」小学館

木原 秀樹著「240動画でわかる赤ちゃんの発達地図」メディカ出版

「ウィメンズ・メディカ」小学館

深沢友紀著「産声のない天使たち」朝日新聞出版

《授業時間外学修》

・事前学修 (15分程度) : テキスト (配布資料) に目を通し、わからない語句があれば調べておく。

・事後学修 (15分程度) : テキスト・配布資料を読み、授業内容を復習する。

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更することがある。
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	OR・母子保健	講義の進め方の説明・母子保健の意義と歴史、現状など
2	女性の生理的特徴①	女性の身体の構造
3	女性の生理的特徴②	女性の身体の働き：性周期・月経の仕組み
4	女性のライフステージと関連疾患①	女性のライフステージ：思春期～
5	女性のライフステージと関連疾患②	成熟期：避妊法の種類と特徴 性感染症の種類と予防法
6	女性のライフステージと関連疾患③	成熟期：月経のトラブルと炎症、不妊症と妊娠中絶
7	女性のライフステージと関連疾患④	更年期：がん・更年期、子宮の疾患など
8	女性の関連疾患⑤ 妊産婦の健康上の問題①	乳がん／妊娠の成立
9	妊産婦の健康上の問題②	胎児の発育
10	妊産婦の健康上の問題③	妊娠期の異常
11	妊産婦の健康上の問題④	分娩期各期・分娩の3要素・産後の経過
12	妊産婦の健康上の問題⑤	分娩期・産褥期の異常
13	小児の成長と発達	小児（新生児）の成長と発達、栄養（離乳食）
14	小児の疾患・事故	小児期の疾患・感染症とその予防、事故と虐待
15	妊産婦の健康上の問題⑤	DVD (生命誕生・出産)

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	体育				
担当者氏名	室田 杏奈				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

ジャズダンスをはじめ、様々なダンスの基礎的実技を主体とする。
 まず身体の柔軟性・体力を身に付け、自己表現及び芸術的感性を育む。また音楽とダンスによる効果としてストレス解消、心のみずみずしさやリフレッシュなど自己開発を促す。
 さらには最新版の人気アーティストの曲による振り付けも行い、このクラスの魅力としていく。

《授業の到達目標》

- ①リズム、ステップを理解している。
- ②短い振り付けを覚えることができる。

《成績評価の方法》

- ①授業態度（８０％）
 - ②体力テスト・ダンスの表現力（２０％）
- 《課題へのフィードバック方法》
 実技後その内容について講評の時間を設ける。

《テキスト》

なし

《参考図書》

なし

《授業時間外学修》

事前学修：授業で前回授業の振付を全員で踊ってもらうので、練習をしてくる。（10分～15分程度）
 事後学修：毎週振付が進むので当日進んだ部分を自宅で練習する（10分～15分程度）

《備考》

動きやすい服装、上履き専用のスニーカーを準備すること。
 感染症対策をとり対面授業の予定。感染状況等により変更する場合があります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ストレッチ	ウォームアップから始める
2	ストレッチ	体の伸ばしている部分を理解、学ぶ
3	基本テクニック	体幹を鍛える
4	筋肉トレーニング	腹筋・背筋・側筋などを鍛える
5	アイソレーション	体を部分的に動かしていく
6	アイソレーション	応用した動きを覚える
7	リズムトレーニング	基本的な動き
8	リズムトレーニング	応用した動き
9	テクニック	ターン・ジャンプなどダンスに必要な技術を身につける
10	クロスフロー	ステップを踏む
11	コンビネーション	短い振り付けを覚えていく
12	コンビネーション	さらに振り付けを足していく
13	コンビネーション	構成を取り入れていく
14	コンビネーション	グループに分かれて練習する
15	前期のまとめ	前期に学んだことの確認

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	日本事情 I				
担当者氏名	金岡 敬子				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3~50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生のための授業である。本学における専門的な授業の理解や単位の取得を効果的に進めるためには、日本語をマスターするだけでなく、日本の生活環境・習慣の違いを理解することが重要である。この授業は伝統文化から現代社会および、人間生活に関わる基本的な知識を修得する。

《テキスト》

テキスト：プリントを使用する。

《参考図書》

授業の中で紹介する。

《授業の到達目標》

- ①日本の文化と自国の文化の違いについて理解することができる。
- ②日本の生活環境・習慣について理解できる。
- ③講義の内容を理解し、適切な日本語で内容をまとめることができる。

《成績評価の方法》

1. 平常点(授業態度・レポート等提出物)60%
 2. 授業への参加度(ループリック評価)20%
 3. 理解度小テスト20%
- <フィードバックの方法>

提出課題や小テストについては解説の時間を設ける。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を理解し、関連した資料を読む。(30分)

事後学修：授業で配付された資料と内容について復習する。(20分)

※この授業は、コロナ禍により遠隔授業となった場合も対面授業と同様の学びの保証を行うものとする。

《備考》

- ・授業実施方法は、感染状況により変更する場合がある。
- ・積極的にアクティブラーニングに参加すること。

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業ガイダンス	・授業の目的、内容、成績評価の方法など受講に関わることについて解説 ・自己紹介、アンケートによる日本語・日本事情理解に関する事前確認
2	心構え	・授業の目的、内容、成績評価の方法など受講に関わることについて解説 ・日常生活での「困りごと」の確認と対処法について
3	異文化間コミュニケーション①	・「外国人が日本人によく聞く質問」から、異文化間コミュニケーションについて ・状況に合わせた言葉遣いのロールプレイング
4	異文化間コミュニケーション②	・「外国人が日本人によく聞く質問」から、異文化間コミュニケーションについて ・状況に合わせたマナーについてのロールプレイング
5	こころのケア①	・「外国人が日本人によく聞く質問」から、異文化間コミュニケーションについて ・状況に合わせたマナーについてのロールプレイング
6	こころのケア②	・留学生のこころのケアについて解説 ・異文化理解と人間関係での「困りごと」についての対処法
7	日本の医療事情	・「病気になった時はどうすればいいか」ということから日本の医療事情を解説 ・病気に関する表現方法
8	日本の病院	・日本の病院の制度などについての解説 ・病名の理解とロールプレイング
9	日本のIT事情	・日本の情報化社会の理解と活用 ・コロナ禍における情報活用の変化についての理解
10	日本の伝統工芸	・日本の伝統工芸について解説 ・自国の伝統文化との比較による日本文化の理解
11	日本の伝統文化	・能・狂言・茶道などの日本の伝統文化について解説 ・「日本文化」についてプレゼンによる発表
12	日本の伝統食	・日本古来からの伝統食を解説 ・自国の伝統食との比較による日本の伝統食の理解
13	日本人の食生活①	・日本人の食生活を解説 ・食文化の違いによる食事のマナー
14	日本人の食生活②	・日本人の食生活を解説 ・プレゼンによる食のまとめ発表
15	まとめ	・受講した感想、日本事情についてのまとめ ・小テストによる理解度チェック

科目名	英語 I				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

同じ大学に通う日本人と外国人4人の学生生活を描いた教科書を使い、1ユニットを2回の授業で行う。「読む、書く、聞く、話す」力の基礎となる文法を中心に、丁寧に時間をかけて進めていく。対話文やドリルを用いた「読む、書く」練習や、ペアワーク等による会話形式の「聞く、話す」練習を通して英語の基礎力に身につける。

《テキスト》

清田洋一他「ENGLISH QUEST Basic」（桐原書店）

《参考図書》

井上謙一他「続 授業で使える英語の歌 20」（開隆堂）
その他の参考図書については適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①英語の文法を理解し、英語と日本語の違いが分かるようになる。
- ②簡単な会話や文章を理解できるようになる。
- ③日常会話で用いる基本的な語彙が身についている。

《授業時間外学修》

事前学修（10分）：教科書を読み、知らない単語の意味を調べる。
事後学修（30分）：課題をし、授業でやった部分を音読し、単語を覚える。

《成績評価の方法》

1. 授業への積極的な参加 10%
2. 毎回の課題 30%
3. 期末試験 60%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業ガイダンス	授業の進め方、成績評価の方法、勉強の仕方 NHKラジオ「世界へ発信！ニュースで英語術」の紹介
2	Unit 1 食べ物、文の成り立ち①	食べ物に関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 文の成り立ちについて学ぶ。
3	Unit 1 食べ物、文の成り立ち②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
4	Unit 2 人物紹介、時制①	人物紹介のための語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 時制について学ぶ。
5	Unit 2 人物紹介、時制②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
6	Unit 3 コンサート、文型（1）①	コンサートに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 第1文型～第3文型について学ぶ。
7	Unit 3 コンサート、文型（1）②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
8	Unit 4 ペット、文型（2）①	ペットに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 第4文型と第5文型について学ぶ。
9	Unit 4 ペット、文型（2）②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
10	Unit 5 UFO、現在完了形（1）	食べ物に関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 現在完了形について学ぶ。
11	Unit 5 UFO、現在完了形（2）	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
12	Unit 6 ショッピング、助動詞①	ショッピングに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 助動詞について学ぶ。
13	Unit 6 ショッピング、助動詞②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
14	Unit 7 幸運のお守り、受動態①	お守りに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 受動態について学ぶ。
15	Unit 7 未幸運のお守り、受動態②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）

科目名	中国語 I				
担当者氏名	劉 鳴				
授業方法	演習	単位・必修	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

中国語は日本語に似ているところが多いですが、外国語です。発音は一番難しいとされているので、初心者はず発音を習得しておきましょう。発音を練習すると同時に、中国語で簡単な挨拶表現を習得していきましょう。授業中はビデオなどで中国事情を紹介したりして、楽しい授業をしていきましょう。

《テキスト》

日中学塾編「わかりやすい入門中国語」(株)広瀬印刷

《参考図書》

授業で適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①テキストの発音編における単語が正しい発音で読むことができる。
- ②簡体字の書き方を記憶している。
- ③物事を判断する表現ができる。

《授業時間外学修》

事前学修：授業前に新しい内容を予習すること。(20分程度)

事後学修：中国語の発音をよく練習し、単語と言葉を暗記すること。(60分程度)

《成績評価の方法》

- ①平常点(小テスト、授業課題など) 30%
 - ②中間試験30%、期末試験40%
- 《試験のフィードバック方法》
 期末試験終了後に解説する。
 試験60分・解説30分

《備考》

- ・中国語を覚えるため、日常会話の練習が必要である。
- ・遠隔授業と対面授業の併用、ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	中国語と簡体字	中国語の特色、簡体字の様態と書き方
2	声調	四つの声調の習得
3	基本母音	六つの基本母音の習得
4	子音	子音は21個ある
5	声調変化	話し言葉における声調変化
6	複合母音	日本語よりずいぶん多い
7	鼻音	nとngは発音が違う
8	中間まとめ	中国語発音のまとめ、中間試験(1～7)
9	語順と文法	基本的構造「我読書」(SV0)を習得
10	品詞の分類	文法を知る第一歩は品詞を知ること
11	判断を示す表現	「私は日本人です」
12	疑問を示す表現	「これは何ですか?」
13	よく使われる挨拶用語	「こんにちは」「どういたしまして」
14	名前の聞き方	「あなたの苗字は何ですか?」
15	期末まとめ	9～14回までの中国語文法と表現のまとめ

《専門教育科目》

科目名	生化学 I				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

栄養士になるには多くの専門的な科目を学ばなければなりません。なかでも、生化学の知識を身につけることは必要不可欠です。生化学では、食と健康に関する様々な反応や現象の基礎を学びます。生化学では、食品中の成分変化や生体内での物質変化などを理解するための力を養うことを目標とします。
生化学の内容は広範囲であります。
したがって、ⅠとⅡ（2年前期）に分割し、理解を深めます。

《授業の到達目標》

- ①細胞内諸器官のはたらきを説明できる。
- ②たんぱく質の構造と代謝について説明できる。
- ③糖質の構造と代謝について説明できる。
- ④脂質の構造と代謝について説明できる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 80%
- ②平常点（受講態度、小テスト） 20%

《試験のフィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分間、解説30分間）

《テキスト》

田村 明 他著「イラスト生化学入門（栄養素の旅）」、第3版、東京教学社
資料として、授業でプリントを配布する。

《参考図書》

高等学校時代の「生物」や「化学」の教科書および参考書
なお、本学図書館には参考図書が用意されています。

《授業時間外学修》

事前学習：小テストを行うので、復習を大切にしてください。（20分間）
事後学習：栄養士実力認定試験の過去問を單元ごとに配布します。その都度自主学習してください。（30分間）

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。
遠隔授業の場合には、成績は期末試験を100%として評価します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	シラバスと生体成分	シラバス、生体を構成する元素の種類、化学結合、有機化学の基礎について。
2	人体の仕組み	細胞内小器官の構造とはたらきおよび細胞膜の構造とはたらきについて。
3	アミノ酸の化学	アミノ酸の化学的性質と特徴について。 必須アミノ酸とその他のアミノ酸の種類および化学的性質と特徴について。
4	たんぱく質の化学	たんぱく質の一次構造、二次構造、三次構造および四次構造について。 たんぱく質の変性および等電点について。
5	アミノ酸の代謝	アミノ基転移反応などについて。
6	尿素サイクル	脱アミノ反応などについて。
7	たんぱく質代謝	アミノ酸代謝から糖代謝への移行について。 アミノ酸の異常代謝について。
8	単糖類の化学	糖質の定義について。 単糖類の種類と化学的性質について。
9	オリゴ糖および多糖類の化学	二糖類、オリゴ糖、多糖類の種類と化学的性質について。
10	無酸素糖質代謝	無酸素でATPを生成する解糖系について。
11	酸素糖質代謝	酸素を利用してATPを生成するTCAサイクルについて。 電子伝達系のATP生成について。
12	糖新生の代謝	糖以外の糖原生アミノ酸、乳酸およびグリセロールからのグルコース生成について。
13	脂質の化学	脂質の定義と化学的性質について。
14	脂質の代謝	脂肪とコレステロールの代謝について。 脂肪酸からβ-酸化経路によるエネルギー生産について。
15	脂質の輸送	リポたんぱく質の種類とはたらきについて。

科目名	食品学実験				
担当者氏名	石永 正隆				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

食品学の講義で学ぶ食品に関する知識を実験で確認し、理解すること、食品分析の基本操作を修得することを目的として実施する。本学に入学して初めて『化学実験』を経験する学生が多いことを考慮して、化学実験における基本的な操作法から始めて、レポートの書き方（実験過程の記録・観察、結果の整理・考察）などを修得する。このことは現場で作業を行う際にも十分に役に立つ。

《授業の到達目標》

- ①食品の基本分析—でんぷん粒の大きさ測定、水分と灰分の測定、褐変反応、滴定操作による食品中の酢酸、クエン酸及びアスコルビン酸量の測定についての概略を説明できる。
- ②食品中に特定の成分がどれくらいの量含まれているかを実感できる。
- ③レポートの書き方を修得し、説明できる。

《成績評価の方法》

期末試験は実施しないが、以下の項目でレポートを評価する。知識・技能（実験書の形式に従ったレポート提出）60%、思考力・表現力（レポートの図表・考察・感想）20%、協調性（協働して実験に取り組む、結果のまとめ）20%。レポートはルーブリック評価で行う。詳細については授業時に解説する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	実験の心構え・食品分析実験の基礎知識①	シラバスや授業の進め方について説明。各実験の目的については実験書で確認する。実験についての心構えおよび機器・器具・試薬の取り扱いについて説明。
2	食品分析実験の基礎知識②と実験1	試薬の化学式や濃度計算・レポートの書き方などについて説明する。質量%濃度の実験を行う。関連の問題を解く。
3	実験2でんぷんの分離と顕微鏡観察	顕微鏡による観察法を説明する。ジャガイモとサツマイモからでんぷんを分離する。その他穀類、イモ類（塊茎、塊根）由来のでんぷんの形態を観察し、違いを理解する。
4	実験3小麦でんぷん粒の大きさとグルテンの単離	強力・中力・薄力粉よりでんぷん粒とグルテンを分離し、マイクロメーターを使って、でんぷん粒の大きさを測る。グルテンの湿麩及び乾麩の重量%を求める。
5	レポート1-3の整理と基礎知識③-1酸塩基とpH	提出されたレポートで不備な箇所について説明する。不備な部分は訂正して再提出する。各実験の考察についてディスカッションする。「水素イオンとpH」のビデオ鑑賞。
6	実験4食品中の糖度・塩分・pHの測定	糖度計、塩分計、pH試験紙、pHメーターを使い、実際の食品を用いてこれらを測定し、食品表示と比較しディスカッションを行い考察する。機器の測定原理を理解する。
7	実験5食品の水分・灰分の定量	きな粉を用いて行う。秤量方法をも含めて測定方法を理解する。測定結果は食品表示と比較し考察する。15訂食品成分表を持参のこと。
8	実験5続きと実験6-1非酵素的褐変に関する実験	実験5の続きを行う。非酵素的褐変反応であるアミノカルボニル反応について実験を行い、理解する。試料はグルコース、砂糖、グリシンを用いる。
9	実験6-2酵素的褐変反応 実験7食品の色素成分	リンゴを用い酵素的褐変反応の条件を調べ、この反応を理解する。緑黄色野菜のpHによる色の変化とナスの果皮から得たアントシアニンのpHによる色の変化を理解する。
10	レポート4-7の整理と基礎知識③-2酸・塩基	提出されたレポートで不備な箇所について説明する。不備な部分は訂正して再提出する。各実験の考察について再度ディスカッションする。「酸と塩基」のビデオ鑑賞
11	基礎知識③中和滴定実験8-1標準溶液の調製	「中和滴定」について解説する。標準溶の液シュウ酸溶液と水酸化ナトリウム水溶液の調製を行い、ファクターの求め方を知り、その意味を理解する。
12	実験8-2食品中の有機酸量の測定	中和滴定法にて食酢やレモン水の有機酸（酢酸やクエン酸量）を定量できることを理解する。得られた値を食品に表示されている値と比較しディスカッションを行い考察する。
13	実験9食品中のビタミンCの定量	インドフェノール法（酸化還元滴定法）により、市販果汁中のVitC含量が測定できることを理解する。得られた値を食品表示値と比較しディスカッションを行い考察する。
14	実験10クリームからバター粒を作る	市販の生クリームとホイップクリームを用いてバター粒を作る。エマルションの相転換を理解する。
15	レポート整理（実験8～10）	提出されたレポートで不備な箇所について説明する。不備な部分は訂正して再提出する。各実験の考察について再度ディスカッションを行い確認する。

《テキスト》

実験書（レジュメ）を配布する。喜多野ら「食べ物と健康I—食品成分を理解するための基礎」化学同人の教科書を持参のこと。

《参考図書》

高校の化学関係の教科書。図書館および研究室に多種類の食品学実験書があるので、貸し出しをする。NHKEテレの高校化学講座を、前もって視聴すると実験の理解が深まる。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：実験の目的や手順を確認しながら実験書を読むこと。実験レポート毎に出した課題を行う。
 事後学修（60分）実験レポートは授業時間以外あるいはレポート整理時間で書き上げ、提出のこと。チェックして返却するので指摘事項について考え、訂正すること。
 不明な点は担当教員に尋ねること。

《備考》

新型コロナウイルス感染防止のために実験日が変更になる場合がある。対面授業なので必ずマスク着用のこと。なお、実験に際しては食品学I・IIの関連項目を丹念に読んでおくこと。

科目名	食品微生物学				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ○ 2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。			

《授業の概要》

食生活の中に深くかかわっている微生物について学ぶことは、食品の加工だけではなく食品の腐敗や食品衛生の面からも重要なことである。具体的には、微生物の種類と特徴、微生物の生育、微生物の殺菌、発酵食品、食品の腐敗などについて、実際に流通・販売されている食品を取り上げながら基礎から応用までを学び、食品及び食品衛生と微生物の関係を理解する。授業の内容によって、アクティブラーニング形式を取り入れる。

《授業の到達目標》

- ①微生物の種類とその形態、生育の特徴を説明できる。
- ②微生物と食品の関わりや微生物の役割を理解している。
- ③微生物の知識を踏まえた、食品の衛生的な調理・加工ができる。

《成績評価の方法》

授業の定着・理解度（ミニテスト、発表、宿題）10％
中間試験 40％
期末試験 50％
《フィードバックの方法》授業開始前のミニテストと解説、中間試験・期末試験（60分、講評30分）

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

高見 伸治 他「食品微生物学」建帛社
村尾 澤夫 他「暮らしと微生物」培風館
小泉 武夫 編著「発酵食品学」講談社

《授業時間外学修》

事前学修：授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示する。（20分程度）
事後学修：授業で強調した重要ところ及びミニテストに関して宿題を課し、理解の定着を図る。（30分程度）
日常の買い物などの中で、微生物を使った食品を探して食してみる。（学習時間の指定はしない）

《備考》

実務家教員の授業である。教員が学生の理解が十分でないと判断したときは、補習を行う。基本的に遠隔授業である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	微生物学の歴史と微生物の利用	微生物学の歴史と微生物の利用(古代人と微生物、微生物学の起こり)
2	微生物の分類：カビ	微生物の分類、食品へのカビの利用
3	：キノコ	キノコの生活と種類、食品への利用
4	：酵母	酵母のはたらき、多彩な発酵食品への酵母の活用
5	：細菌(1)	細菌の分類、細菌の染色性、細菌の胞子
6	：細菌(2)	細菌の利用、放線菌とその利用、ウイルスなど特殊な微生物
7	微生物の観察 発表	顕微鏡の使い方、カビ、酵母、細菌 観察した微生物の発表
8	微生物の栄養	培地、無菌操作、殺菌、手洗い
9	微生物の増殖	生菌数測定、微生物の生育、増殖に及ぼす生育環境（水分、温度、浸透圧、pH、酸素）
10	微生物の利用(1)	アルコール飲料、醸造酒、蒸留酒、食酢とアルコール
11	微生物の利用(2)	味噌、醤油、（納豆の製造）
12	微生物の利用(3)	漬物、鰯節、クサヤ、塩辛とうまみ成分
13	微生物の利用(4)	ヨーグルト、チーズ、バター、パン
14	安全な調理・加工	リスクの高い微生物、微生物の殺菌、腐敗防止
15	発酵食品を作る 発表	甘酒、バター、ヨーグルト、ピクルスなどの試作 試作発酵食品の評価と発表

《専門教育科目》

科目名	応用栄養学実習				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ◎ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ◎ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

応用栄養学で学習した知識を基礎に、各ライフステージ別にふさわしい栄養の取り方、調理の方法を実習し、栄養士業務の基礎を学ぶ。グループを編成してテーマに沿った献立の作成・実習を行い、そのつど内容の評価を発表形式で行う。乳児期から老年期まで各栄養素の特質・個人差・環境など人間全体としての望ましい食事作りについて理解出来る様に学ぶ。病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解することができる。③チームワークを大事にする態度を身につけることができる。④栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

応用栄養学実習 学建書院 宮澤 節子・長浜 幸子編集

《参考図書》

日本人の食事摂取基準2020年 第一出版
日本食品成分表八訂（2021年版） 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
応用栄養学実習報告書の作成
事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ
応用栄養学実習報告書の作成

《備考》

実務家教員が担当病院での経験を基に応用栄養学の実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、感染症対策を講じた上で授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第1回 オリエンテーション	応用栄養学実習の内容と授業の進め方（講義）
2	第2回 母性栄養	女性の栄養の特性 妊娠から出産までの女性の体の変化（講義） グループワーク・ディスカッション
3	第3回 乳児栄養	乳児期栄養の特性 離乳食の献立と実習 グループワーク・ディスカッション
4	第4回 幼児栄養	幼児期栄養の特性 幼児期のおやつのおおさ おやつの実習 グループワーク・ディスカッション
5	第5回 授乳期栄養	授乳婦の栄養の特性 授乳婦の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
6	第6回 授乳期栄養	授乳婦食の実習 グループワーク・ディスカッション
7	第7回 学童期栄養 学校給食	学童期栄養の特性 学校給食の意義 学校給食献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
8	第8回 学校給食の実習	学校給食の実習 グループワーク・ディスカッション
9	第9回 思春期・成人期栄養	思春期・成人期栄養の特性 成人期の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
10	第10回 成人期栄養の実習	成人食の実習 グループワーク・ディスカッション
11	第11回 高齢期栄養	高齢期栄養の特性 高齢者の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
12	第12回 高齢期栄養の実習	高齢者食の実習 グループワーク・ディスカッション
13	第13回 高齢期栄養 介護食	高齢期栄養 介護食の特性 咀嚼・嚥下困難食の献立作成（講義） グループワーク・ディスカッション
14	第14回 咀嚼・嚥下困難食 実習	咀嚼・嚥下困難食 実習 グループワーク・ディスカッション
15	第15回 まとめ	各ライフステージ別特性について復習する（講義） グループワーク・ディスカッション

《専門教育科目》

科目名	栄養指導各論				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

妊娠・授乳期から高齢者までの各ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の展開、並びに障害者と傷病者を対象とした栄養教育が理解できるようになるため、各ライフステージ、ライフスタイル、健康状態などの特徴について学び、栄養教育関係法規をふまえて学習する。高齢者や傷病者については、病院・施設勤務での経験を踏まえて講義する。

《授業の到達目標》

- ①栄養指導の対象者を、ライフステージやライフスタイル、健康状態などの特徴を理解している。
②それぞれの特徴を踏まえてアセスメントをし、計画、カリキュラムの立案、実施、評価ができる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 60％
②平常点（小テスト30％・授業態度10％）40％
《試験のフィードバック方法》
小テスト：試験後に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《テキスト》

辻とみ子・堀田千津子 「新版 ヘルス21 栄養教育・栄養指導論」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

丸山千寿子・安達淑子・武見ゆかり 「栄養教育論」 南江堂

《授業時間外学修》

- 事前学修
・必ず事前にテキストに目を通しておく。（20分程度）
事後学修
・毎回行う小テストの復習 （20分程度）

《備考》

コロナ感染症の状況に対応しながら、遠隔授業・対面授業又は併用で行います。授業方法を変更する場合も、教育内容の質の確保に努力します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	妊娠・授乳期の栄養教育	妊婦・授乳婦の特徴 妊婦・授乳婦の食生活上の留意事項
2	乳幼児期の栄養教育①	乳幼児期の生理学的特徴・食生活の特徴
3	乳幼児期の栄養教育②	幼児期の特徴
4	学童期・思春期の栄養教育	学童期・思春期の特徴 栄養教育のポイント
5	成人期の栄養教育①	成人期の特徴、ワーク・ライフ・バランス 健康づくりのための運動指導・睡眠指針・休養指針
6	成人期の栄養教育②	生活習慣病、特定健診・特定保健指導 単身者・飲酒習慣者等の健康管理、事業所における栄養教育
7	高齢期の栄養教育①	高齢期の特徴 栄養教育のポイント
8	高齢期の栄養教育②	介護予防のための栄養教育
9	スポーツ実施時の栄養教育	栄養教育の目的・進め方 スポーツに特徴的な具体例
10	地域社会における栄養教育	スーパーマーケットなどの大型店における栄養教育 地域社会における栄養教育・栄養士の役割
11	臨床栄養教育とは 障害者（児）の栄養教育	医療機関における栄養教育 栄養ケアプロセス 障害者の栄養教育の特徴 ノマライゼーション
12	循環器疾患における栄養教育①	高血圧の栄養教育
13	循環器疾患における栄養教育②	脂質異常症の栄養教育
14	循環器疾患における栄養教育③	動脈硬化症の栄養教育
15	栄養代謝疾患における栄養教育	肥満症患者への個人及び集団の栄養教育 糖尿病患者への個人及び集団の栄養教育

《専門教育科目》

科目名	栄養指導実習Ⅰ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

栄養士の業務は、人々の健康を守り、はぐくむための適切な生活のあり方を指導するために必要とされる基本的知識を身につける必要がある。栄養指導の基礎的学習が理解できるようになるために、必要な理論と技術について学ぶ。栄養士として必要な計算の方法や考え方を身につけるよう、授業で教育する。

《テキスト》

大里進子・城田知子・矢野治江 「演習栄養教育 第7版」
医歯薬出版株式会社

《参考図書》

岡崎光子・饗場直美 「栄養教育論演習」 建帛社

《授業の到達目標》

- ①栄養士業務として要求される栄養価計算、食品構成、栄養素摂取量の計算ができる。
- ②食品交換表活用、献立作成などに関する知識が活用できる。
- ③情報の収集、実態の把握ができる。
- ④栄養指導案に基づき、栄養指導を行う。

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・返却した演習課題の間違った箇所を復習し、訂正する。（20分程度）

《成績評価の方法》

- ①演習課題の提出・内容 30%
- ②期末試験 50%
- ③平常点 20%（小テスト・実習態度・発表など）
- 《フィードバックの方法》
- 期末試験（60分）終了後に解説（30分）する。

《備考》

実務家教員として授業を行う。対面での授業のため、定められた感染防止対策を講じた上で授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養教育論演習の概要 食品成分表の使い方	栄養教育論演習の概要 成分表使用上の留意点、栄養価算定の方法 廃棄率 純使用量 発注量
2	食品群別荷重平均成分値の求め方	食品群別荷重平均成分値の求め方、荷重平均成分表の作成
3	食品構成	食品構成表の作成
4	食品交換表（1）	糖尿病食品交換表の使い方
5	食品交換表（2）	糖尿病食品交換表の単位計算方法
6	食事摂取基準（1）	推定エネルギー必要量の算定 生活時間調査
7	実態把握の方法	栄養・食事調査（アクティブ・ラーニング）
8	情報の収集	食事調査表栄養計算
9	栄養診断（1）	摂取栄養量と必要エネルギー量の比較
10	栄養診断（2）	たんぱく質の化学的評価法
11	栄養診断（3）	脂質の質的評価法
12	栄養統計	栄養教育と統計学 度数分布 ヒストグラム
13	栄養指導（1）	栄養指導案の作成
14	栄養指導（2）	教材・媒体づくり
15	栄養指導（3）	栄養指導（プレゼンテーション）（アクティブ・ラーニング）

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅱ				
担当者氏名	藤原 久子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ☒ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☐ 3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

調理学実習Ⅰで学んだ基礎的調理操作や衛生管理の知識を踏まえ、より実践的な調理技術を習得することを目的としています。

和食、洋風料理、中華料理、行事食の実習を行い、各様式の献立構成、調理技法、食器・器具類の扱い方、盛り付け、配膳形式等について理解を深めていきます。

《テキスト》

実習内容はプリントにより示す

《参考図書》

・島田キミエ・山崎清子他共著「NEW調理と理論 第二版」(同文書院)

《授業の到達目標》

- ・調味割合を理解し、調理をすることができる
- ・食材の調理特性を理解した上で、実習で実践し理解を深めることができる

《授業時間外学修》

事前学修：レシピに目を通し、調味割合、作業手順の確認をしておく(20分)

事後学修：レポート作成に取り組み、提出期限までに提出する(60分)

《成績評価の方法》

実技試験(30%)、小テスト(20%)、平常点(レポート30%、実習への取り組み20%)(50%)

《フィードバックの方法》

実技試験：試験後に講評、小テスト：実施後に解説

《備考》

感染対策を取り対面授業

ただし、感染状況により変更することがあります
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	お菓子	でんぷんを使用したお菓子を調理し、それぞれの特性、調理性を理解する
2	和食1	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
3	洋風料理1	洋風料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
4	洋風料理2	洋風料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
5	和食2	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
6	和食3	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する③
7	実技試験・小テスト	実技試験・小テストの実施
8	各国料理1	様々な国の料理を調理し、調理法、料理の特徴を理解する①
9	各国料理2	様々な国の料理を調理し、調理法、料理の特徴を理解する②
10	行事食1	クリスマス料理
11	行事食2	お正月料理(おせち①)
12	行事食3	お正月料理(おせち②)
13	中華1	中華料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する①
14	中華2	中華料理の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する②
15	和食4	和食の献立構成、配膳形式、食事作法を理解する④

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅰ				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-45（技能）食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。⑤対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることが出来る。⑥ 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2021年版」 第一出版
「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

病院での経験を基に実務家教員として実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成(4班×2グループ) グループワーク・ディスカッション
2	計画	大量調理機器の使用法を学習 グループワーク・ディスカッション
3	計画	荷重平均栄養量所要量の決定 食品構成と献立作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	1 班ごとの試作と変更 献立決定 グループワーク・ディスカッション
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
7	実施1	Aグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
8	実施2	Aグループ 2 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
9	実施3	Aグループ 3 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
10	実施4	Aグループ 4 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
11	実施5	Bグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
12	実施6	Bグループ 2班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
13	実施7	Bグループ 3班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
14	実施8	Bグループ 4班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
15	まとめ	実習のまとめ グループワーク・ディスカッション

《専門教育科目》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。⑤対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑥ 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表 八訂」 第一出版
「日本人の食事摂取基準 2020年版」
女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

病院での経験を基に実務家教員として実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容			
1	オリエンテーション	グループ編成（4班×2グループ）		グループワーク・ディスカッション	
2	計画	大型調理機器の使用方法を学習		グループワーク・ディスカッション	
3	計画	荷重平均栄養所要量の決定、食品構成と献立作成		グループワーク・ディスカッション	
4	試作	1班ごとの試作により給食献立の決定		グループワーク・ディスカッション	
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
7	実施（1回）	Aグループ 1班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
8	実施（2回）	Aグループ 2班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
9	実施（3回）	Aグループ 3班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
10	実施（4回）	Aグループ 4班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
11	実施（5回）	Bグループ 1班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
12	実施（6回）	Bグループ 2班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
13	実施（7回）	Bグループ 3班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
14	実施（8回）	Bグループ 4班	栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション
15	まとめ、反省	まとめ		グループワーク・ディスカッション	

《教養科目 一般教養》

科目名	文章表現とコミュニケーション				
担当者氏名	丸川 浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

私たちは、学校や職場、家庭生活など、生活のいろいろな場面で、文章を書く機会にめぐり合う。もちろん、文章を書くことが好きな人や、それが職業である人もいる。

この授業では、私たちが、普通に生活していて、書く機会の多いタイプの文章の書き方を学ぶ。受講者には、授業の流れに沿って、実際に文章を書いてもらうことになる。

《テキスト》

対面授業：プリントを使用する。遠隔授業：学習ポートフォリオ、Zoomの共有画面に掲載する資料を使用する。

《参考図書》

本多勝一「日本語の作文技術」（朝日文庫）など
その他は、授業をとおして、適宜、紹介する。

《授業の到達目標》

- ①文章表現の誤りを自分でチェックすることができる。
- ②手紙文、ビジネス文書の形式を守って、文章を書くことができる。
- ③敬語を適切に使用することができる。
- ④文章によって円滑なコミュニケーションを取ることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：必要に応じて、適宜、指示するので、次回授業の文章のテーマに関して、予め下調べをしておく。（10分程度）
事後学修：毎回、学習ポートフォリオに課題を出すので、その課題に答える（練習問題、文章作成、文書作成など）。（50分程度）

《成績評価の方法》

1. 毎回の課題（90％）
2. 平常点（10％ 発問への応答）

《課題のフィードバック方法》

提出された課題について、学習ポートフォリオで、適宜、個人指導を行う。

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用。ただし、感染状況により変更することがある。遠隔授業では、Zoomと学習ポートフォリオを使う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	はじめに	授業案内 試しの作業（誤解を少なくするための文章技術①）
2	文章表現の基本①	誤解を避けるための文章技術②
3	文章表現の基本②	誤解を避けるための文章技術③ まとめ 練習問題
4	エッセイの書き方①	エッセイとは何か 単語から文へ、文から文章へ 学習ポートフォリオ（双方向型課題）を使用
5	エッセイの書き方②	描写の重要性
6	エッセイの書き方③	説明と描写
7	エッセイの書き方④	まとめ 私の好きな○○
8	実用文を書く①	手紙文の形式と書き方
9	実用文を書く②	ビジネス文書の作成 社外文書
10	実用文の知識①	敬語の知識 尊敬・謙譲・丁寧
11	実用文の知識②	手紙文・ビジネス文書の慣用表現 確認テスト
12	小論文の書き方①	小論文（作文型・就職小論文）の書き方 学習ポートフォリオ（双方向型課題）を使用
13	小論文の書き方②	論拠と結論
14	小論文の書き方③	序論・本論・結論 賛否両論型 学習ポートフォリオ（双方向型課題）を使用
15	まとめ	誤解を避けるための文章技術・敬語の知識の補足

《専門教育科目》

科目名	情報リテラシーⅡ				
担当者氏名	山本 克子				
授業方法	演習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			

《授業の概要》

PCを利用して、情報の収集・整理・分析・活用をするための技能の習得を目的とする。後期は、エクセルの様々な関数や集計機能等を学習した上で、エクセルを利用して数値データを把握、分析、予測する方法、数値データを適切にグラフ等で表現（可視化）する方法等、数値情報を整理活用するためのプロセスを学び、活用能力の向上をめざす。あわせて、操作スキルの向上のために資格試験をめざす。

《授業の到達目標》

1. 表計算検定を取得する（準2級～1級）
2. 数式や関数が適切に利用できる。
3. 数値から現状を把握し、分析できる。
4. 数値を適切なグラフ等を使って表現できる。

《成績評価の方法》

平常点（授業態度、検定受験、提出課題）50%、実技テスト50%で評価する。いずれかの項目が基準に達しない場合、単位は認定されない。
《フィードバック方法》課題ごとにコメントを返却する。期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《テキスト》

「情報処理技能検定試験 表計算模擬問題集 準2級・2級版」日本情報処理検定協会

《参考図書》

「[改訂第3版 ver.2] 基礎からわかる情報リテラシー」奥村晴彦（著）、森本 尚之（著） 技術評論社

「日本語ワープロ検定試験模擬問題集」日本情報処理検定協会
※級ごとに発行されています。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストに目を通しておく。（30分）
事後学修：授業で学習したところを再度練習する（30分）
検定練習：検定試験の問題を解く（60分）
タイピングを毎日練習する（30分）

《備考》

すでに2級まで取得済の人は、「準1級・1級」問題集を購入し、上位級を受験可能です。個別に相談してください。 対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	前期復習（EXCEL基礎）
2	エクセル発展1	関数1（ROUND・RANK.EQなど） 関数2（IF）
3	エクセル発展2	3級検定問題
4	エクセル発展3	関数3（AND・OR） 関数4（VLOOKUP）
5	検定対策1	問題集 準2級問題解説
6	検定対策2	問題集 2級解説
7	検定対策3	問題集 問題1・2（準2級または2級）
8	検定対策4	問題集 問題3・4（準2級または2級）
9	検定対策5	問題集 問題5・6・7（準2級または2級）
10	模擬テスト	模擬テスト
11	検定試験・エクセル実技テスト	検定試験及びエクセル実技テストを兼ねます。検定の申し込みしていない人は、2級（または3級）と同等の問題で実力を測定します。
12	数値の把握・分析・予測1	数値データから、その特徴や現状を把握し、分析・予測するためのプロセスを学ぶ。
13	数値の把握・分析・予測2	数値データから、その特徴や現状を把握し、分析・予測するためのプロセスを学ぶ。
14	数値の表現1	数値を最適なグラフ等を用いて表現する方法を学ぶ。
15	数値の表現2	数値を最適なグラフ等を用いて表現する方法を学ぶ。

《専門教育科目》

科目名	海外食生活事情				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。	○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。	◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。	○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。

《授業の概要》

食生活は、風土と文化により育まれる。その国の食習慣や風俗の見聞を広げることができることと、食文化の奥深さを理解できるようになるために、本場の調理師の指導による調理体験や歴史的建造物等の見学を行う。毎年2月中旬～3月初旬、3泊4日を予定している。行き先は11月ごろ発表される。経費は参加人数によるが、10～15万円ぐらい。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業の到達目標》

- ①外国の異文化に触れ、それを理解することができる。
- ②なかでも食文化を深く理解することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：研修旅行先の情報収集をしておく。（気候、食事、名所、ショッピング等）（30分程度）
事後学修：研修後、日記形式でレポートを書き、現地で撮った写真を貼って期限内に提出（1～2時間程度）

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容（70％）
 - ②研修態度（30％）
- 《課題へのフィードバックの方法》
レポート、研修態度について講評の時間を設ける。

《備考》

勝手な行動は事故の元なので慎むこと。参加者に迷惑かけない。パスポートは早めに用意。（書類手続きで必要）実務家教員の授業。今後の感染状況により、不開講の場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	昨年度の事例等説明
2	研修先の調査	東南アジア地域の食に関する情報収集
3	研修先の決定	費用・日数・安全性等を考慮して研修先の決定
4	募集活動 11月中旬	参加人数の確定
5	現地での調理体験の場所調査と交渉	現地での調理体験の場所調査と交渉
6	ホテル・レストラン等のメニュー検討	ホテル・レストラン等のメニュー検討
7	旅費の検討	旅費の検討
8	市場・バザールなど視察したい施設の検討	市場・バザールなど視察したい場所、施設の検討
9	パスポート・保険などの手続き	パスポート・保険などの手続き
10	添乗員による現地説明	添乗員による現地説明
11	研修旅行のパンフレット作成	研修旅行のパンフレット作成
12	研修旅行1日目（出発）	予定より早目に集合
13	研修旅行2日目	研修旅行2日目
14	研修旅行3日目	研修旅行3日目
15	研修旅行4日目（帰国）	レポートは3月中旬（卒業式の時）もしくは新学期に提出

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	教養基礎				
担当者氏名	水野 敦子、鈴木 理、丸川 浩				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

社会人としての教養とマナーを修得するため、中学・高校で学んだ知識から、社会に出て行くために必要な基礎的な教養までを勉強する。国語、数学、英語、理科、社会、時事問題の6教科を扱い、授業は学生が問題を解き、それを教員が解説していくという形式で進めていく。就職試験、公務員試験、四年制大学への編入試験を目指す学生はもちろんのこと、社会人としての一般常識を学びたいと思う学生も受講してほしい。

《授業の到達目標》

①漢字、熟語、故事成語など国語の基本的な語彙力を習得している。②数学的知識の応用ができる。③理科一般の基本的な知識を習得している。④英語の文法や語彙・熟語の基本的な知識を習得している。⑤英語の国際時事略語や英語表示などを理解している。

《成績評価の方法》

1. 小テスト 30%
2. 期末試験 70%

《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《テキスト》

プリントを配付する。

《参考図書》

随時紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：

- ・課題について調べる。(30分)
- ・日々の社会的出来事に関心を抱き、新聞を読んだり、TVニュースを見る。(30分)

事後学修：課題をもう一度やる。(20分)

《備考》

3人の教員が5回ずつ担当するが、担当順がシラバスと変わることがある。遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	国語語彙問題①	言語能力問題
2	国語語彙問題②	四字熟語①
3	国語語彙問題③	四字熟語②
4	国語語彙問題④	現代社会用語
5	国語語彙問題⑤	第1回～第4回のまとめ、小テスト
6	数学①	虫食い算、数列
7	数学②	仕事算、水槽算
8	数学③	旅人算、通過算、流水算
9	理科①	物理、化学、生物、地学
10	理科②	第6回～第9回のまとめ、小テスト
11	英語①	国際時事略語、英語のことわざ、英語表示
12	英語②	ビジネス英語、カタカナ英語
13	英語③	英文法
14	英語④	会話表現、語彙
15	英語⑤	第11回～第14回のまとめ、小テスト

科目名	社会学				
担当者氏名	相田 美穂				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

社会学は、身の回りの身近な事柄を対象とするものです。講義でとりあげるのは、おたくを中心としたサブカルチャー、恋愛、性の商品化、ウソの4つです。講義の目的は、「社会学でのものの見方」から身近な事柄を見直すことで、今までと異なった見方で社会の仕組みを考え、自分の行動を選択できるようになるということです。なお、講義は受講者の皆さんの関心や理解に応じて進めていきます。

《授業の到達目標》

- ①講義を通じて学んだ「社会学のものの見方」を通じて、身近な事柄を捉えることができる。
- ②身近で起こっている事柄に関心を持つことができる。
- ③身近な事柄について、「社会学のものの見方」を通して問題を発見することができる。

《成績評価の方法》

期末レポート（50％）、提出物と講義への参加（50％）を基準に、総合的に評価する。

《フィードバックの方法》

期末レポートおよび提出物について、講評の時間または講義内で解説を行う。

《テキスト》

中根光敏『浮気な心に終わらない旅を——社会学的思索への招待』松籟社

《参考図書》

講義内で指示します。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回講義までに、テキストの該当する章に芽をとoshi、わからないことは調べたり、質問できるように準備をする。

事後学修（60分）：講義で学んだ章を整理し、身近な事柄との関連について自分の考えをまとめる。

《備考》

対面講義では映画などの視聴覚資料を用います。受講者の理解や関心に応じて、シラバスの内容を変更する場合や、グループ学習を行うことがあります。非対面時はZOOMで遠隔授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	講義ガイダンス	講義の目的、進め方、履修上の注意事項について。
2	サブカルチャーとは	サブカルチャーをめぐる考え方を学習します。
3	おたくイメージ	おたくイメージを、映像資料を通じて読み解きます。
4	おたくイメージの変遷	おたくイメージの形成と移り変わりについて、資料を通じて学びます。
5	おたくをめぐるジェンダー	おたくイメージとジェンダー（性別）のかかわりについて考えます。
6	恋愛の定義	恋愛を社会学のものの見方で捉えるための定義づけをします。
7	恋愛する資格	恋愛する資格とは何かを考えていきます。
8	セックスとジェンダー	性をめぐる考え方を学びます。
9	性をめぐる社会のまなざし	映像資料を用いて、性が社会の中でどのように捉えられているのかを読み解きます。
10	性の商品化をめぐる法律	性の商品化を規制する法律が、性商品の多様化を生み出した経緯を学びます。
11	性商品の消費者／労働としての性	商品化された性の買い手と売り手のそれぞれが置かれている状況について学びます。
12	「ウソつき」とはどんな人？	ウソはよくない／うまくウソをつけ、という考え方が、それぞれどこから生じているのか考えます。
13	ウソは解釈によって生まれる	ウソについて、だます人／だまされる人／観察者の三つの視点から捉えていきます。
14	ウソが社会をつくる	信じるからだまされる／だまされるから社会が作られる、という考え方を学びます。
15	実社会の中でのウソ	実社会で起こったウソをめぐる現象について、これまで学習した内容を踏まえて考えます。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	フレッシュマン・セミナーⅡ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

この授業では、自己の適性に合った卒業後の進路選択の方法、就職活動の仕方や試験対策、就職の心構えなどを学ぶ。卒業後の進路は、就職、四年制大学への編入、専門学校への進学など多岐にわたっている。授業を通して、自分の進みたい進路や自分の適性に合った業種・職種を早く見つけ、個々の目的に向かって進んでいただきたい。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。

《成績評価の方法》

レポートまたは小テスト90%、受講態度 10%

《課題へのフィードバックの方法》

レポート・課題はチューターがチェックして返却する。

《授業時間外学修》

- ・事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。(5分)
- ・事後学修：テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙にまとめ、期日までに指定場所に提出する。(1時間程度)もしくは、講義内容をふりかえり(配付プリントに目を通し)、日常生活で実践(新聞を読む、ニュースを見る、自己分析をする など)する。(1時間程度)

《備考》

主に実務家教員による授業
感染症状況に対応しながら、遠隔授業又は対面授業あるいは併用で行ないます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科①)	クラス担任から伝達。学生生活の充実と学修について、ディプロマポリシーポリシーと履修科目との関係をカリキュラムツリーを使用して学ぶ。
2	自分と向き合う	自分と向き合い、自分自身について考える。
3	女性の体と病気	生涯を通し女性として知っておきたい体と病気の基礎知識とその予防や対処について医療現場で活躍されている女性医師の話を通して学ぶ。
4	SDG s の基本と活用	世界的な取り組みとなっているSDG s についての基礎知識を学び学生が出来るSDG s を考える
5	国際情勢(政治・経済・紛争・環境)を知る	現在自分を取り巻く国際情勢がどのようになっているのかに関心を持ち国際貢献とは何かについて理解するポイントを外務省担当職員から学ぶ。
6	イメージマップ自分のビジョンを知る	現状の自分を知り、そこからキャリアやライフビジョンをイメージしていく力をイメージマップを作りながら実践的に学ぶ。
7	(就職対策講座①) 就職ガイダンス①	次年度本格化する就職に向けた準備として「就職のてびき」の内容に基づいた就職活動に向けてのポイントを就職指導部担当者より学ぶ。
8	(就職対策講座②) 自己分析① 職務適性テスト	適性診断テストの実施を通して就職活動を意識し、今後の自己の方向について改めて考えるきっかけとする。
9	(就職対策講座③) 自己分析② 自己PR	自己分析①で行った適性診断テストの内容や多方面からの自己の振り返りを行い、自己理解について考える。
10	(就職対策講座④) エントリーシート基本・応用	自己分析②で行った自己理解から多面的なアピール表現方法について学ぶ
11	(就職対策講座⑤) 就職のための身だしなみ	就職活動に大切な第一印象の対策として重要なスーツの着こなしやヘアメイクの専門家の方から実践的に学ぶ。
12	(就職対策講座⑥) 就職活動体験報告	就職活動を終え内定を得た各学科コースの2年生から就職活動の現状やポイント、又反省点などについての発表を聞き、今後の就職活動について学ぶ。
13	(就職対策講座⑦)先輩から働くを学ぶ(1年目OG)	卒業後1年目の先輩から、現状やポイント、課題について聞き、働くビジョンを考える
14	(就職対策講座⑧) インターネットによる就職活動	次年度の就職活動に向けインターネットによる就職活動の方法を学ぶ。(情報センター)
15	コミュニケーションアワー・学修指導(学科②)	クラス担任からの伝達。入学からの生活と学修の振り返り、1年後の自分について 期末試験と春季休業中の学修について

科目名	日本事情Ⅱ				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

本学に入学した外国人留学生のための授業である。
「日本事情Ⅰ」に引き続いて、日本に関するさまざまな事情を
学び、人間生活に関わる基本的な知識を修得する。

《テキスト》

テキスト：プリントを使用する。

《参考図書》

授業の中で紹介する。

《授業の到達目標》

- ①日本の文化と自国の文化の違いについて理解することができる。
- ②日本の生活環境・習慣について理解できる。
- ③講義の内容を理解し、適切な日本語で内容をまとめることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておき、関連した資料を読む。（30分）
事後学修：授業で配付されたものを復習する。（20分）

《成績評価の方法》

1. レポート（提出状況、内容）70%
 2. 平常点（受講態度）30%
- 《課題へのフィードバックの方法》
レポートは担当者がチェックして返却する。

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業ガイダンス	授業の目的、内容、成績評価の方法など受講に関わることについて説明する。
2	日本人の食生活①	日本人の食生活について解説する。
3	日本人の食生活②	日本人の食生活について解説する。
4	日本の健康事情①	日本人の健康問題における現状を解説する。
5	日本の健康事情②	日本人の健康問題における現状を解説する。
6	こころのケア①	留学生のこころのケアについて考える。
7	こころのケア②	留学生のこころのケアについて考える。
8	日本の医療制度	日本の医療制度などを解説する。
9	日本のIT事情①	日本のIT化の現状を解説する。
10	日本のIT事情②	日本のIT化の現状を解説する。
11	日本の伝統文化①	華道について解説し、実際に生け花をいけてみる。
12	日本の伝統文化②	茶道について解説する。
13	日本人の伝統文化③	実際に和服を使って着付けについて解説する。
14	日本のポップカルチャー	日本のアニメやポップスなどのポップカルチャーについて解説する。
15	まとめ	受講した感想などについて話し合う。

科目名	英語Ⅱ				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

前期に引き続き、同じ大学に通う日本人と外国人4人の学生生活を描いた教科書を使う。1ユニットを2回の授業で行い、「読む、書く、聞く、話す」力の基礎となる文法を中心に、丁寧に時間をかけて進めていく。対話文やドリルを用いた「読む、書く」練習や、ペアワーク等による会話形式の「聞く、話す」練習を通して英語の基礎力に身につける。

《テキスト》

清田洋一他「ENGLISH QUEST Basic」（桐原書店）

《参考図書》

井上謙一他「続 授業で使える英語の歌 20」（開隆堂）
その他の参考図書については適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①英語の文法を理解し、英語と日本語の違いが分かるようになる。
- ②簡単な会話や文章を理解できるようになる。
- ③日常会話で用いる基本的な語彙が身についている。

《授業時間外学修》

事前学修（15分）：教科書を読み、知らない単語の意味を調べる。
事後学修（30分）：課題をし、授業でやった部分を音読し、単語を覚える。

《成績評価の方法》

1. 授業への積極的な参加 10%
2. 毎回の課題 30%
3. 期末試験 60%

《試験のフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感性状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	Unit 8 テレビゲーム、不定詞①	テレビゲームに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 不定詞について学ぶ。
2	Unit 8 テレビゲーム、不定詞②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
3	Unit 9 健康、動名詞①	健康に関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 動名詞について学ぶ。
4	Unit 9 健康、動名詞②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
5	Unit 10 ロボット、分子①	ロボットに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 分詞について学ぶ。
6	Unit 10 ロボット、分詞②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
7	中間試験 Unit 11 バンド・コンテスト、比較①	バンド・コンテストに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 比較表現について学ぶ。
8	Unit 11 バンド・コンテスト、比較②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
9	Unit 12 日本美術、関係詞①	日本美術に関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 関係詞について学ぶ。
10	Unit 12 日本美術、関係詞②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
11	Unit 13 傷心、仮定法①	悲しみに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 仮定法について学ぶ。
12	Unit 13 傷心、仮定法②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
13	Unit 14 別れ、否定表現①	別れに関する語彙、会話練習（グループワーク）、ドリル 否定表現について学ぶ。
14	Unit 14 別れ、否定表現②	英作文、リーディングとリスニング、 クロスワードパズル（グループワーク）
15	まとめ	Unit 8～Unit 14のまとめ

科目名	中国語Ⅱ				
担当者氏名	劉 鳴				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

引続き一歩踏み込んだ勉強をしましょう。発音を練習しながら、日常生活に使われる言葉を中国語で表現してみましょう。基本動詞、形容詞などの使い方を習得しましょう。授業中はまたビデオなどで中国事情を紹介したりして、楽しい授業をしていきましょう。

《テキスト》

日中学塾編「わかりやすい入門中国語」（株）広瀬印刷

《参考図書》

授業で適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①テキストの会話文が正しい発音で読むことができる。
- ②習った文型で簡単な文を作ることができる。
- ③簡単な自己紹介と挨拶ができる。

《授業時間外学修》

事前学修：授業の前に新しい内容を予習すること。（20分程度）
 事後学修：習った中国語の言葉を使って会話を練習すること。（60分程度）

《成績評価の方法》

- ①平常点（小テスト、授業課題など）30%
 - ②中間試験30%、期末試験40%
- 《試験のフィードバック方法》
 期末試験終了後に解説する
 試験60分、解説30分

《備考》

- ・中国語を覚えるため、日常会話の練習が必要である。
- ・ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用、ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	歳の聞き方	「あなたはおいくつですか？」
2	数字と家族の呼び方	「おじいちゃんの年は？」
3	時刻の言い方	「今日は何曜日ですか？」
4	形容詞の使い方	「今日の天気はいかがですか？」
5	動作の表現	「あなたは毎日何時に起きますか？」
6	所在の表現	「あなたは家にいますか？」
7	完了の表現	「どこに行きましたか？」
8	中間まとめ	1～7回の授業内容のまとめ、中間試験
9	命令、請求の表現	「どうぞ、お入りください」
10	禁止命令の表現	「行かないでください」
11	お金の言い方	「これはいくらですか？」
12	可能の表現	あなたは運転できますか？」
13	受身の表現	「私は先生にしかったです。」
14	使役の表現	「お父さんは遊びに行かせてくれません。」
15	期末まとめ	9～14回の授業内容のまとめ

《専門教育科目》

科目名	豪州医療福祉研修				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 3-50 (態度と志向性)社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 3-51 (態度と志向性)チームワークを大事にする態度を有している。			

《授業の概要》

日本医療福祉実務教育協会が主催するオーストラリア医療福祉研修に参加し、ホームステイしながら、同国の医療福祉事情や歴史文化についての見識を深める。オーストラリアではボランティアを活用した地域福祉制度を発展させているが、この研修では実際の現場でのボランティア活動を体験し、医療と福祉の原点に触れ、医療や職業的倫理に関する知識を応用する基本的な技能を身につける。

《授業の到達目標》

- ①オーストラリアの医療福祉事情についての見識を深める。
- ②オーストラリアの歴史・文化・生活を理解する。
- ③オーストラリアの人々とコミュニケーションをとれるようになる。

《成績評価の方法》

1. 研修に臨む態度 50%
2. レポート 50%

《課題へのフィードバック方法》

レポートについて講評の時間を設ける。

《テキスト》

「豪州医療福祉研修のしおり」(日本医療福祉実務教育協会)

《参考図書》

細井忠俊・バーウィック妙子「今日から使える！留学&ホームステイのための英会話」(アルク)

《授業時間外学修》

事前学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を声を出して練習する。(毎日30分)

- ・オーストラリアの歴史・文化・社会についての本を読む。(毎日30分)

事後学修：「豪州医療福祉研修のしおり」にある日常会話集を暗記するまで練習する。(毎日30分)

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	(学内) 事前研修①	オーストラリア事情
2	(学内) 事前研修②	英会話
3	(学内) 事前研修③	英会話
4	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
5	(研修先) 英会話研修	日常生活、医療福祉分野など
6	(研修先) セミナー	オーストラリアの歴史・文化について学ぶ。
7	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
8	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
9	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
10	(研修先) セミナー	オーストラリア医療福祉事情について学ぶ。
11	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
12	(研修先) 見学	各種医療機関、福祉施設
13	(研修先) 見学	博物館、市役所庁舎
14	(研修先) ボランティア	地域ボランティア体験
15	(学内) 研修のまとめ	研修の反省等

《専門教育科目》

科目名	アウトドア演習				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

健康の維持・増進のためには、運動、栄養、休養をライフスタイルの中にバランスよく取り入れていくことが求められている。

そこで本科目では、学外の施設を利用し、健康管理の方策を主に運動・休養面から捉え、積極的な健康づくりのための実践例として体験・学習したい。

《テキスト》

特になし。
必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

1. 健康管理上の運動の必要性を修得する。
2. 健康管理上の積極的休養の必要性を修得する。
3. 健康管理上の運動と積極的休養の実践方法を修得する。

《授業時間外学修》

事前学修：運動と休養の意義、具体的方法に関わる自学自習（60分程度）。
事後学修：毎日10分（＋10）程度の運動実践。振り返りをともなうレポート作成。

《成績評価の方法》

受講状況（50％）とレポート課題（50％）による。

《フィードバックの方法》

レポート返却にともない、講評を行う。

《備考》

夏期宿泊研修型集中授業。
感染症等の社会的状況を鑑み、内容を大幅に変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	ウェルネス 健康管理からみた運動と休養の必要性
2	演習Ⅰ	身体活動 ハイキング、森林浴、ストレッチングなど
3	演習Ⅱ	身体活動 ハイキング、森林浴、ストレッチングなど
4	演習Ⅲ	環境教育 自然観察、ネイチャーゲームなど
5	演習Ⅳ	環境教育 自然観察、ネイチャーゲームなど
6	演習Ⅴ	休養 温浴、リラクゼーションなど
7	演習Ⅵ	グループワーク 問題解決学習など
8	まとめ	まとめ・レポート
9	－	－
10	－	－
11	－	－
12	－	－
13	－	－
14	－	－
15	－	－

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%)
ボランティア活動時間 (70%)
《成績のフィードバック方法》
活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント (さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介
「ボランティアのすすめ (基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房
岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部
田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新社

《授業時間外学修》

事前学修：事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注意を理解しておく。(10分程度)
事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%)

ボランティア活動時間 (70%)

《成績のフィードバック方法》

活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント (さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ (基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房
岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部
田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新社

《授業時間外学修》

事前学修：事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注意を理解しておく。(10分程度)

事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

食物栄養学科

栄養管理コース

2年

《専門教育科目》

科目名	環境と健康				
担当者氏名	重田 耕司				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

環境は生物とのかかわり（相互作用）により変化してきた近年、人間活動により私たちを取りまく環境は激変し、健康や生命の維持すら危うい状態になっている。過去の地球環境の変遷やそれにとまなう人類のあゆみを見ながら、環境と人間との付き合い方を考え、私たちの健康な生活維持や未来のためにはどのように行動すべきかを学修する。

《授業の到達目標》

- ①宇宙・太陽系・地球・生物の生い立ちや人類文明の歴史のかかわりについて俯瞰的に理解する。
- ②さまざまな人間活動が環境や健康（生存）におよぼす影響について具体的に理解する。
- ③私たちの今後の生活のあり方について考えることができる。

《成績評価の方法》

- ①到達目標①に対する 中間試験 (40%)
 - ②到達目標②に対する 期末試験 (40%)
 - ③レポート・テーマは事前に予告 (20%)
- 《試験のフィードバック方法》
中間試験（30分・解説10分）、期末試験（60分・解説30分）

《テキスト》

市販テキストは使用せず、適宜プリントを配布する。

《参考図書》

近畿化学協会他編著「環境倫理入門」 化学同人 2012
D・クリスチャン他著 長沼毅監修 「ビッグヒストリー」 明石書店 2016
石 弘之 「地球環境と人類史」 洋泉社 2016
山本太郎 「感染症と文明～共生への道～」 岩波新書 2020

《授業時間外学修》

事前学習；配付資料をよく読みこんでおくこと。（20分程度）
事後学修；配付資料の目次作成と要点整理をしておくこと。（20分程度）

《備考》

新聞・TVなどから常に環境問題の情報に目配りして欲しい。
授業実施方法は新型コロナ感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	宇宙の始まり（宇宙塵と地球人）	ビッグバン（宇宙の始まり）・小宇宙・太陽系・地球の生い立ちと地球外生命体の探索についても紹介する。
2	大気と海の始まり	原始地球の大気や海は現在のそれとどのように違っていたか、また何がそれを変えたのか考える。
3	生物の始まり	原始生命の誕生とその後の生物と環境の共進化（生物が環境を変え、環境が生物を進化させた）について理解し、人類の未来についても想いを巡らす。
4	人類の環境史・中間試験	気候変動・感染症・文明の興亡など人類のこれまでの紆余曲折の歴史とこれからの道のり（AIや遺伝子操作：神の領域）について考える。
5	大気圏の構造と汚染との関係	地球をリングの大きさにすると皮の厚さしかない大気は、すぐ汚れる、すぐ壊れる。大気汚染、酸性雨、光化学スモッグなど過去の公害史について学ぶ
6	地球温暖化のメカニズム～背景と推移～	地球温暖化に対するIPPCの役割と報告書の内容について考える。
7	地球温暖化の緩和策とそのシナリオ	京都議定書・パリ協定に基づく温暖化緩和策のしくみ、あらたな国際的合意の経過、日本の責務と私たちの役割について考える。
8	オゾン層は宇宙服 時限爆弾アスベスト	オゾン層の破壊やアスベストによる健康被害に対する実効性の挙げた取り組み事例を見る。
9	水資源と健康問題	世界や日本の水資源の問題点（食料・人口・格差）と今後の課題について考える。
10	水質汚染と健康問題	工場・生活排水の処理方式と生態系への影響を学び、今一度私たちの生活の見直しをする。
11	食物連鎖と生物濃縮	レイチェル・カーソン著「沈黙の春」（環境問題の古典）にみる化学物質の発がん性について考える。
12	環境ホルモン	シーア・コルボーン著「奪われし未来」にみる化学物質の内分泌攪乱物質としての新しい視点と次世代への影響についてかんがえる。
13	放射性物質と健康	放射線とは何か？ 正しく知って考えてみる。
14	環境リスクのとらえ方	ハザード管理からリスク管理への視点の転換が求められている。
15	環境倫理について考える	環境に配慮した次世代技術で持続可能（SDG s）な発展を目指すにはどうしたらよいか考える。

《専門教育科目》

科目名	生化学Ⅱ				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

一年生後期の生化学で使ったテキストを使用します。この科目を受講することにより生化学全体を習得できます。ここでは、体の営みと物質の流れを知ることにより、健康的な食生活および栄養問題を理解するための基本的な代謝調節などに関する知識を学習します。

さらに、健康志向の風潮の中で、マスコミなどの情報を正しく理解することができる知識および知恵も養います。

《授業の到達目標》

- ①遺伝子のはたらきについて説明できる。
- ②酵素のはたらきについて説明できる。
- ③ビタミンや無機質のはたらきについて説明できる。
- ④ホルモンのはたらきについて説明できる。
- ⑤免疫のはたらきについて説明できる。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 80%
- ②平常点（受講態度、小テスト） 20%

《試験のフィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う。（試験60分間、解説30分間）

《テキスト》

田村 明 他著「イラスト生化学入門（栄養素の旅）」、第3版、東京教学社
資料として、授業でプリントを配布する。

《参考図書》

高等学校時代の「生物」や「化学」の教科書および参考書
なお、本学図書館には参考図書が用意されています。

《授業時間外学修》

事前学習：小テストを行うので、復習を大切にしてください。（20分間）

事後学習：栄養士実力認定試験の過去問を单元ごとに配布します。その都度自主学習してください。（30分間）

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。
遠隔授業の場合には、成績は期末試験を100%として評価します。□

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	シラバス、核酸	塩基の構造と塩基対について。 2種類の核酸の構造について。．
2	核酸の複製	DNAの二重らせん構造と複製について。
3	タンパク質の生合成	遺伝情報の転写および翻訳の仕組みについて。
4	遺伝子操作など	制限酵素、ベクターのはたらきについて。 DNAリガーゼを利用した生物間の遺伝子交換技術について。
5	酵素の性質	酵素とは何かについて。 基質特異性、pH依存性および温度依存性について。
6	酵素の反応速度論	酵素の反応速度論について。
7	補酵素など	酵素反応の阻害および活性化について。 補酵素およびアロステリック酵素のはたらきについて。
8	ビタミンのはたらき	脂溶性ビタミンおよび水溶性ビタミンのはたらきについて。 エネルギー代謝に関与するビタミンのはたらきについて。
9	水分代謝	体の中での水分のはたらきについて。 水分代謝の調節について。．
10	無機質のはたらき	細胞内外の無機質の組成と浸透圧について。 Na, K, Fe, Caのはたらきや調節作用について。
11	栄養素の消化と吸収	恒常性維持のしくみについて。 内分泌腺と分泌されるホルモンのはたらきについて。
12	生体の恒常性	ホルモンの分泌異常と病気について。 ホルモンによる代謝調節について。
13	エネルギー	生体エネルギーおよび食品のエネルギーについて。 体の中でのエネルギーの使われ方について。．
14	免疫	顆粒球、リンパ球などの細胞性免疫のしくみについて。 アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全について。．
15	製めんの技術と美味しいめん	製めん技術について。 美味しいめんについて。

《専門教育科目》

科目名	臨床医学概論				
担当者氏名	橋本 成史				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。			

《授業の概要》

病気の原因や症状の起こるメカニズムの基礎を学び、臨床栄養学を学ぶために必要な医学の基礎知識を習得する。特に人体の構造と機能、症候学、主要疾患とその概念を理解するよう講義を進める。

《テキスト》

「臨床医学概論・臨床栄養学テキスト」

《参考図書》

北村論著「コメディカルの医学概論」中外医学社

《授業の到達目標》

ヒトの身体のしくみと働きを理解している。

《授業時間外学修》

最低限の医学の基礎知識を身につけておく。（30分）
事前学修(15分)授業の各テーマに出てくる医学用語についてしらべておくこと。
事後学修(15分)主テストに出た問題を復習、理解しておく。

《成績評価の方法》

定期試験 60%、平常点（受講態度） 20%、小テスト20%

《定期試験のフィードバックの方法》
定期試験後、解説書を配布する。

《備考》

毎回小テストを行う
実務家教員による授業
対面授業の予定だが、感染状況により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	臨床医学概論 人体の構造と機能	総論 骨
2	人体の構造と機能	筋肉、血液
3	人体の構造と機能	循環系、呼吸器系、消化器①
4	人体の構造と機能	消化器②
5	人体の構造と機能	泌尿器系
6	人体の構造と機能	内分泌系
7	人体の構造と機能	神経
8	臨床医学総論 症状と徴候	皮膚、眼、耳、生殖器
9	症状と徴候	発熱、ショック、浮腫
10	症状と徴候	悪心・嘔吐、下痢、便秘症
11	症状と徴候	腹痛、食欲不振、神経性食欲不振症、呼吸困難
12	症状と徴候	胸痛、頭痛、めまい
13	症状と徴候	運動麻痺、痙攣
14	症状と徴候	咳・痰、吐血・下血、動悸
15	生活習慣病	血管の中からみた生活習慣病

《専門教育科目》

科目名	解剖生理学実験				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ☐ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ☒ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ☐ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。 ☐ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

人体の構造と機能について、自らの目で観察し、その内容を自ら考察・発表する能力を身につけることを目的とする。授業は、6～8名を1グループとし、グループ単位で進めることとする。実習内容に関しては大きなテーマとゴールを設定するが、その方法やプロセスについては独創性や積極性を喚起させるため、学生にかなりの自由と自主性を与え、実習を進めていくこととする。

《授業の到達目標》

1. 人体の基本的な構造と機能について理解している。2. 人体の基本的な構造と機能に関する実験を正確に行い、論理的に報告することができる。3. 人体の基本的な構造と機能に関して得た知見を他者に効果的にプレゼンテーションすることができる。

《成績評価の方法》

1. 口頭試問、提出物 40%
2. レポート内容（ループリック評価） 50%
3. 総合学習（PBL、ループリック評価） 10%

《フィードバックの方法》

レポート返却時、講評の時間を設ける。

《テキスト》

指定のテキストはない。代わりに適宜資料を配布する。

《参考図書》

1. 1年次に「解剖生理学」科目で使用したテキストを持参するとよい。
2. 問題解決学習時には、これまでに使用してきた各種テキストを参考にするとよい。

《授業時間外学修》

1. 次回実験の準備（10分程度）
2. プレゼンテーションおよび実験報告書の作成、準備（60分程度）
3. その他適宜学習内容を提示する。

《備考》

感染対策をとり、対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のすすめ方、グルーピング、学習内容の提示 など
2	人体骨格の特徴	人体骨格模型を用いた特徴と分類
3	ヒト模型を使用した観察 実習①	ヒト模型の観察、各種臓器の位置・形態・機能 など
4	ヒト模型を使用した観察 実習②	ヒト模型の観察、各種臓器の位置・形態・機能 など まとめ
5	骨格模型を使用した観察 実習①	骨格模型の観察、各種骨格の位置・形態・関節 など
6	骨格模型を使用した観察 実習②	骨格模型の観察、各種骨格の位置・形態・関節 など まとめ
7	顕微鏡を使用した組織学 実習①	顕微鏡の使い方、心臓・肺・肝臓の組織レベルでの観察、スケッチ など
8	顕微鏡を使用した組織学 実習②	胃・膵臓・脾臓・腎臓の組織レベルでの観察、スケッチ など まとめ
9	身体計測	身体形態計測および値の算出
10	運動器の機能に関わる測定	筋力（ロコモチェック）、協応性の測定
11	実験レポートの書き方	実験レポートの書き方、評価の観点など
12	神経・感覚の生理実験	重量感覚 ウェーバーの法則実験
13	循環器の機能に関わる実験	水銀式血圧計を使った血圧測定方法、環境温が血圧に及ぼす影響
14	ストレスの定量と評価	自覚的疲労度とフリッカーテストの関連性 まとめ
15	総合学習	問題解決型学習（PBL）

《専門教育科目》

科目名	食品衛生学実験				
担当者氏名	平田 健				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ◎ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

食品衛生学の講義によって得られた知識を実際の実験を通して確認し、調理や加工に場での実務に反映させる。前半は、食品衛生に関する器具、微生物の扱い、無菌的操作、微生物の測定など実験を通して学ぶ。また、食品中の微生物を増やさない方法として、薬剤殺菌や加熱殺菌の効果を確かめ、実務の中で使える方法を修得する。後半は、食品添加物の測定方法について学び、実際の食品で役立っていることを学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①食品衛生検査に関する分析法を理解し、説明できる。
- ②微生物の基本的な扱いができるようになっている。
- ②食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ③添加物の分析を通して添加目的やその特性を説明できる。

《成績評価の方法》

実験レポート 90%。
授業態度（発言・質問など）10%。
《フィードバックの方法》予習・宿題、実験レポートの講評

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

一戸正勝他 編「図解 食品衛生学実験」第3版 講談社サイエンティフィク。

《授業時間外学修》

事前学修：前の週に配布したプリントを参考にし、重要なところを調べておく。（30分間程度）
事後学修：配布プリントを参考にしながら実験結果および自分で調べたことを引用しながら、充実したレポートに仕上げる。（40分間程度）

《備考》

内容は多岐にわたります。実験方法、実験結果などの整理が重要です。感染症対策をとり、対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	シラバス、実験での注意事項、器具、機器の説明。実験レポートの書き方について。
2	空中落下菌の検査	培地の作成、実験室等の汚染状況、培養方法について。
3	手指の衛生検査	検査培地の説明、培地作成、手指などの検査の実施、培養方法について。
4	食品の微生物観察	顕微鏡観察、グラム染色について。
5	大腸菌群の検査	デソキシコレート寒天培地の説明と培地作成、赤色集落のEMB培地への釣菌について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
7	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌群の測定について。
8	食品の殺菌試験	煮沸による食品の殺菌試験について。
9	まな板などの汚れ試験	ATPなどによる汚染試験について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による試験について。
11	鶏卵の鮮度試験	種々の貯蔵条件による鶏卵の鮮度試験について。
12	発色剤の定量試験	食品の発色に使われる亜硝酸塩の定量試験について。
13	保存料の定量試験	食品の保存に使われるソルビン酸の定量試験について。
14	合成着色料の定性試験	ペーパークロマトグラフィーによる食品中の合成色素の定性試験について。
15	油脂の酸敗試験	油脂のAV値、POV値の定量試験について。

《専門教育科目》

科目名	臨床栄養学				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

栄養士は、生活習慣病などの傷病者に栄養指導や治療食の提供をすることを責務とする。各疾患の予防や治療のために栄養管理は重要である。症状や病態、治療法に対応した栄養管理は、病気の治療だけではなく、病気の進行や合併症、再発防止に繋がる。食事・栄養療法が理解できるようになるために、各疾患の原因、進行、改善、治療と栄養との関わりについて学ぶ。病院に勤務し得た知識や体験を交えて教育する。

《授業の到達目標》

- ①各疾患の特徴や病態生理・臨床症状が理解できる。
- ②各疾患別に必要な食事・栄養療法を理解し、栄養管理ができる。

《成績評価の方法》

- ①中間試験 30％期末試験 50％
 - ②平常点（小テスト・学習態度）20％
- 《試験のフィードバック方法》
小テスト：試験後に解説（10分）
期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《テキスト》

東山幸恵 編「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ⑫ 臨床栄養学 疾患別の栄養管理プロセスを正しく理解するために」 化学同人

《参考図書》

本田佳子 編集 Visual 栄養学テキスト 「臨床栄養学Ⅱ各論」 中山書店

《授業時間外学修》

- 事前学修
- ・必ず事前にテキストに目を通しておくこと。（20分程度）
- 事後学修
- ・毎回行う小テストの復習 （20分程度）

《備考》

実務家教員による授業
コロナ感染症に対応しながら遠隔授業・対面授業又は併用で行う。授業方法を変更しても教育の質の確保に努めます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	臨床栄養学とは 栄養評価・栄養教育	臨床栄養学の意義と目的 医療と臨床栄養 臨床における栄養評価とその手法、栄養教育
2	代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①	栄養障害、肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
3	代謝性疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②	脂質異常症、高尿酸血症、通風、内分泌疾患等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
4	消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア①	口内炎、胃食道逆流症、胃・十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患、タンパク漏出性胃腸症、過敏性腸症候群、便秘等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
5	消化器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア②	肝炎、肝硬変、脂肪肝、非アルコール性脂肪肝炎、胆石症、膵炎等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
6	循環器疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	高血圧、動脈硬化症、虚血性心疾患、心不全、脳血管障害等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
7	腎疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、糖尿病性腎症、慢性腎臓病、尿路結石症、透析等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
8	中間試験	前半の学習内容
9	呼吸器、血液疾患の栄養アセスメントと栄養ケア	神経疾患、摂食障害、慢性閉塞性肺疾患、肺炎、貧血等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
10	骨疾患、免疫等の栄養アセスメントと栄養ケア	骨粗鬆症、サルコペニア、ロコモティブシンドローム、食物アレルギー、免疫疾患等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
11	がん、外科分野の栄養アセスメントと栄養ケア	消化器のがん、感染症等の疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
12	摂食機能障害の栄養アセスメントと栄養ケア	摂食機能障害、身体・知的障害、老年症候群等の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
13	乳幼児・妊産婦の栄養アセスメントと栄養ケア	乳幼児・小児疾患、妊産婦・授乳婦疾患の概要、診断、治療、栄養アセスメントと栄養ケア
14	栄養法、薬と栄養	栄養・食事療法と栄養補給法の歴史と特徴、栄養補給法の選択、薬と栄養・食事の相互作用
15	医療制度・福祉制度	医療・介護制度の基本、介護保険制度、福祉・介護と臨床栄養

《専門教育科目》

科目名	公衆栄養学概論				
担当者氏名	大橋 典子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 3-51 (態度と志向性) チームワークを大事にする態度を有している。 ◎ 4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

集団の健康問題が栄養上のどのような因子に基づくのか、そして問題解決のために栄養はどうあるべきかを明らかにし、疾病予防、健康増進を図るための方法を学ぶ。市町管理栄養士として、実際に公衆栄養活動に携わった経験を活かし、身近な事例を中心にグループディスカッションしながら理解を深める授業を行う。

《テキスト》

「イラスト公衆栄養学—第6版—」 (東京教学社)
必要に応じてプリントを配布

《参考図書》

「管理栄養士 栄養士必携」 社団法人日本栄養士会 (第一出版)
「日本人の食事摂取基準2020年版」 (第一出版)

《授業の到達目標》

- ①公衆栄養学の意義と役割を理解する。
- ②日本人の健康状態や栄養状態の現状を知り、問題点を理解する。
- ③現在、日本で実施されている健康・栄養対策を理解する。

《授業時間外学修》

- ①事前学習 (20分)
授業内容を確認し、教科書の該当ページを読んでおく。
- ②事後学習 (30分)
教科書と配布プリントを参考に復習し、理解を深める。

《成績評価の方法》

- ①平常点40% (小テスト20%、A L 10%、振り返りシート10%)
 - ②期末試験50%③授業への取り組み状況 (10%) で総合評価
- 《フィードバック方法》
中間小テスト後に解説をする (試験30分、解説20分)
期末試験終了後に解説する。 (試験60分、解説30分)

《備考》

振り返りシートで授業内容の理解度を確認。
遠隔授業と対面授業の併用。ただし感染状況により変更あり。
実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 公衆栄養学とは	授業のスケジュールを示す。 公衆栄養学とはどのような学問なのかを理解する。
2	健康・栄養問題① 国民健康・栄養調査より	国民健康・栄養調査の結果から、栄養とかかわりの深い疾病を中心に、日本人の健康状態の変化と問題点を学ぶ。
3	健康・栄養問題② 食料需給表より	「食料需給表」とは何かを説明し、日本人の食糧事情の変化と現状、さらに問題点を理解する。
4	栄養政策① 栄養行政の歴史	日本の栄養行政と公衆栄養活動の歴史を理解する。
5	栄養政策② 公衆栄養関連法規	栄養関係の法律とその内容を理解する。
6	栄養政策③ 実施に関する指針ツール	公衆栄養活動に活用されている栄養・運動・休養に関する指針を解説後、グループ別にディスカッションし、発表する。
7	栄養政策④ 食品に関する制度	特別用途食品、特定保健用食品、栄養機能食品を中心に、それぞれの食品の特徴や表示規定について正しく理解する。
8	栄養疫学	栄養疫学とは何かを解説し、いくつかを具体例とともに紹介する。栄養疫学とその方法を理解する。
9	中間まとめと小テスト	中間まとめと小テストを行う。
10	公衆栄養マネジメント① 基本的な考え方	公衆栄養マネジメントとは何かを解説し、計画を策定する際に重要となるポイントをもとに考える。
11	公衆栄養マネジメント② 実際	現在実施されている公衆栄養プログラムを知る。各自で調査した活動例を発表する。
12	公衆栄養マネジメント③ 評価方法	公衆栄養マネジメントの評価方法を理解する。
13	公衆栄養マネジメント④ 食事摂取基準活用	食事摂取基準の地域集団への活用について学ぶ。
14	公衆栄養プログラムの展開	公衆栄養プログラム推進の考え方や具体的実施方法について学ぶ。
15	諸外国の健康・栄養政策	諸外国の健康・栄養問題の現状を知る。総まとめで理解度を確認する。

《専門教育科目》

科目名	栄養指導実習Ⅱ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ◎ 3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。 ○ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

栄養士の専門教育の知識や技術は、人々に伝えるだけで終わるのではなく、QOLの向上のための行動変容まで導くことが必要である。そのために必要な栄養教育・指導の実践力を身につけるための知識や技術が理解できるようになるために、栄養診断の方法や評価について学ぶ。実務教員として病院で栄養指導を行ったことを活かして、教育をする。

《テキスト》

大里進子・城田知子・矢野治江「演習栄養教育 第7版」 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

岡崎光子・饗場直美「栄養教育論演習」建帛社

《授業の到達目標》

- ①栄養マネジメント（実態把握・目標設定・計画・実施・評価）ができる。
- ②栄養教育に必要な資料・媒体の作成ができる。
- ③栄養指導ができる。

《授業時間外学修》

事前学修
・栄養教育論で学んだ、目標設定・計画・実施・評価までを復習しておく。（20分程度）
事後学修
授業で学んだことが理解できているか、確認する。（10分程度）

《成績評価の方法》

- ①課題のレポート提出 40%
- ②資料、媒体の作成 40%
- ③発表 20%（プレゼンテーション）
- 《フィードバックの方法》
資料・媒体を使って発表を行い、その講評を行う。

《備考》

実務家教員として授業を行う。コロナ感染症の状況に対応しながら、遠隔授業、対面授業又は併用で行ないます。授業を変更する場合は教育の質の確保に努力します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	栄養管理状況報告	特定給食施設栄養管理状況報告書作成 食品構成
2	栄養マネジメント	栄養管理計画書 給与栄養目標量の算出
3	栄養アセスメント（1）	食事調査 食事結果
4	栄養アセスメント（2）	栄養食事指導記録
5	栄養アセスメント（3）	栄養食事指導記録（SOAP）
6	栄養カウンセリング（1）	栄養カウンセリング（アクティブラーニング）
7	栄養カウンセリング（2）	栄養カウンセリング（ロールプレイ）（アクティブラーニング）
8	栄養教育法（1）	行動変容技法（1）（アクティブラーニング）
9	栄養教育法（2）	行動変容技法（2）（アクティブラーニング）
10	栄養評価	栄養評価の方法
11	栄養教育計画（1）	栄養教育指導案の作成
12	栄養教育計画（2）	栄養教育指導案の作成
13	栄養教育計画（3）	栄養教育の教材の作成
14	栄養教育計画（4）	栄養教育の教材の作成
15	栄養教育の実践	媒体を使ったプレゼンテーション（アクティブラーニング）

《専門教育科目》

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		◎ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			
		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			
		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			
		◎ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

調理における専門知識と技術の習得ができるようになるために、日本料理・西洋料理・中国料理の各分野の専門調理師より専門的な調理を学ぶ。また、それぞれの料理の特徴・食文化・食事作法など実践的な応用も身につける。

《テキスト》

テキストは指定しない。
毎回の実習内容はプリントにより示す。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①世界の調理法について理解できる。
- ②それに伴う歴史の中で調理を発展的にとらえることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスで実習内容を確認しておく。（10分程度）
事後学修：実習レポート作成
材料、作り方、調べたこと、感想を記入して、写真を貼って期限までに提出する。（30分～1時間程度）
実習以外にも調理をして慣れるよう努力すること。

《成績評価の方法》

- ①平常点（実習態度、身だしなみなど）20%、②レポート提出：40%、③実技試験：40%の割合で総合評価する。3項目のうちいずれかが基準に満たない場合単位は認定されない。
- 《フィードバックの方法》
実技試験後に講評を行なう。

《備考》

実務家教員による授業。新型コロナウイルスの感染対策を講じた上で対面授業を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	中国料理①	スープの種類、スープの取り方 炒飯、スイートコーン入りスープ、牛肉とピーマンの炒め
2	西洋料理①	春キャベツのクリームスープ、鯖のムニエル、苺のムース
3	日本料理①	筍の茹で方、筍ご飯、筍かつお煮、筍木の芽和え
4	中国料理②	鶏もも甘酢ソース、豆腐と豚ひき肉の辛味煮、五目焼きそば
5	西洋料理②	クラムチャウダー、チキンのマチニオンとブロッコリー、マセドアンフルーツゼリー
6	日本料理②	鰯叩き、鰯銀皮造り、豆ご飯、味噌汁
7	中国料理③	エビの甘辛炒め煮、酢豚
8	西洋料理③	ボークフィレ肉のプロレンス風、ビシソワーズ、パバロア
9	日本料理③	鯛造里、鯛潮仕立、鯛かぶと煮、鯛飯
10	中国料理④	シーフードの広東風煮込み、エビマヨ、ちんげん菜のミルク煮
11	西洋料理④	牛フィレ肉のパプリカ風煮込み、かぼちゃのスープ、ラズベリーゼリーとフルーツ
12	日本料理④	じゃが芋饅頭、冬瓜翡翠煮、ずんだ和え
13	中国料理⑤	新調理システムⅠ
14	西洋料理⑤	実技試験、まとめ
15	日本料理⑤	実技試験、まとめ

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅰ				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-45（技能）食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を学ぶ。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことが出来る。⑤対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑥ 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 第一出版
「日本人の食事摂取基準 2020年版」
女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案を考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

病院での経験を基に実務家教員として実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	グループ編成(4班×2グループ) グループワーク・ディスカッション
2	計画	大量調理機器の使用法を学習 グループワーク・ディスカッション
3	計画	荷重平均栄養量所要量の決定 食品構成と献立作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	1 班ごとの試作と変更 献立決定 グループワーク・ディスカッション
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成 グループワーク・ディスカッション
7	実施1	Aグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
8	実施2	Aグループ 2 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
9	実施3	Aグループ 3 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
10	実施4	Aグループ 4 班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
11	実施5	Bグループ 1班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
12	実施6	Bグループ 2班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
13	実施7	Bグループ 3班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
14	実施8	Bグループ 4班 栄養士班 その他調理員 グループワーク・ディスカッション
15	まとめ	実習のまとめ グループワーク・ディスカッション

《専門教育科目》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。		
		◎	3-52（態度と志向性）対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。		
		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

給食計画論で習得した知識を基に給食サービス提供に関する技術を学ぶ。本学附属の幼稚園児を対象として150食規模の給食提供を行う。給食提供の計画・実施・反省・評価まですべて学生自身で運営し、栄養士として必要な栄養・食事管理、調理作業管理、安全衛生管理、情報処理管理等の能力を養うことが出来るように学ぶ。食に関する実践的な指導を病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③チームワークを大事にする態度を養うことができる。⑤対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけることができる。⑥ 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①献立作成・栄養事務書類作成70%
②平常点(レポート提出・協調性等)30%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う。

《テキスト》

太田和枝 石田裕美
「給食の運営管理実習テキスト」 第一出版

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 第一出版
「日本人の食事摂取基準 2020年版」
女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(60分)
対象者の献立作成案をを考えておき、調理内容の把握
作業工程の立案

事後学修(60分)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

病院での経験を基に実務家教員として実習を行っている。コロナ禍の中、対面授業のため、十分な感染症対策を講じた上で授業を行う。幼稚園給食中止の場合は大学内給食を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容			
1	オリエンテーション	グループ編成（4班×2グループ）		グループワーク・ディスカッション	
2	計画	大型調理機器の使用方法を学習		グループワーク・ディスカッション	
3	計画	荷重平均栄養所要量の決定、食品構成と献立作成		グループワーク・ディスカッション	
4	試作	1班ごとの試作により給食献立の決定		グループワーク・ディスカッション	
5	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
6	ポスター・給食だより作成	幼稚園児童への食育 ポスター・給食だより作成		グループワーク・ディスカッション	
7	実施（1回）	Aグループ 1班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
8	実施（2回）	Aグループ 2班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
9	実施（3回）	Aグループ 3班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
10	実施（4回）	Aグループ 4班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
11	実施（5回）	Bグループ 1班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
12	実施（6回）	Bグループ 2班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
13	実施（7回）	Bグループ 3班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
14	実施（8回）	Bグループ 4班 栄養士班	その他調理員	グループワーク・ディスカッション	
15	まとめ、反省	まとめ		グループワーク・ディスカッション	

《専門教育科目》

科目名	食品の流通と消費				
担当者氏名	太田 義雄				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

食品やその加工品の流通と消費の動向を学び、現代の食糧事情と食生活について考えることは大切である。食生活の変化と食品流通の変遷を学ぶとともに、現在の「食品の流通と消費」の課題と食生活を豊かにする方向性についてについて考える。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編
「新版 食品の消費と流通」 建帛社

《参考図書》

伊藤元重 著
「流通大変動」 NHK出版新書

《授業の到達目標》

1. 食生活形態および食品消費の変化について理解している。
2. 食品流通の変化と国内外情勢の変化について理解できる。
3. 卸流通および小売流通の機能と現状について理解している。
4. 食品消費の課題について理解できる。

《授業時間外学修》

事前学修：国内外の食品や食糧の情報に関心を持ち、日々のニュースに接するようにしましょう。（1時間） 事後学修；知識の定着には何よりも復習が大切です。（1時間）

《成績評価の方法》

1. テストの結果により評価する。テストは講義全般にわたり出題される問題（60％）および小テスト（10％）
 2. 平常点（受講態度など）（30％）
- 《フィードバックの方法》
期末試験終了後に解説する。（試験60分、解説30分）

《備考》

小テストを2回程度実施する。
16週目に定期テストを行う。
対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品の消費と流通について（導入）	食品流通とわが国の食糧自給率の変化
2	食生活の変化－1	食生活形態の変化
3	食生活の変化－2	食品消費の変化
4	フードマーケティング－1	食生活とフードマーケティング
5	フードマーケティング－2	フードビジネスとフードマーケティング
6	食品流通－1	小売流通と卸売流通
7	食品流通－2	食料品の中間流通
8	食品流通－3	食料品の小売流通
9	食品市場と食品流通－1	家庭内食と食品小売業
10	食品市場と食品流通－2	外食と外食産業
11	食品市場と食品流通－3	中食と中食産業
12	食品消費の課題－1	食品消費と環境問題
13	食品消費の課題－2	輸入食品の安全性
14	食品消費の課題－3	食品の安全性確保
15	食品の消費と流通の総括	食品の輸出入や国内の消費や流通について総括する

《専門教育科目》

科目名	インターンシップ				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		
		◎	4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけでなく、臨機応変に行動ができる。		

《授業の概要》

インターンシップは、学生が在学中に企業等において自らの専攻や将来のキャリアに関連した就業体験を行うものである。これらの体験によって、社会人になるための意識を高め、自身の適性見極め、学習意欲の向上、さらには社会人としてのマナーやあるべき態度を身につけてほしいと考えている。

《テキスト》

特になし。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

1. 職業観や職業意識を修得する。
2. 職業人、社会人としてのマナーや態度を修得する。
3. 実社会に触れることで学習意欲を向上させる。

《授業時間外学修》

事前学修：受け入れ先の業界研究、企業研究ほか（60分程度）。
事後学修：学習の記録、報告書の作成など（60分程度）。

《成績評価の方法》

1. インターンシップ報告書及び報告会での発表 50%
 2. 受け入れ先の評価 30%
 3. インターンシップに臨む態度 20%
- 《フィードバックの方法》
レポートの返却時、発表会などで講評をおこなう。

《備考》

実習受入れ費用、交通費、準備物等にかかる費用は、原則自己負担となる。 主に実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	インターンシップとは？
2	事前研修	事前研修
3	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
4	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
5	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
6	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
7	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
8	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
9	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
10	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
11	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
12	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
13	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
14	インターンシップ	受け入れ先プログラムにしたがい実施
15	報告 まとめ	報告書の作成及び報告会での発表

《専門教育科目》

科目名	海外食生活事情				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		○ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			
		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			
		○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

食生活は、風土と文化により育まれる。その国の食習慣や風俗の見聞を広げることができることと、食文化の奥深さを理解できるようになるために、本場の調理師の指導による調理体験や歴史的建造物等の見学を行う。毎年2月中旬～3月初旬、3泊4日を予定している。行き先は11月ごろ発表される。経費は参加人数によるが、10～15万円ぐらい。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

特になし

《授業の到達目標》

- ①外国の異文化に触れ、それを理解することができる。
- ②なかでも食文化を深く理解することができる。

《授業時間外学修》

事前学修：研修旅行先の情報収集をしておく。（気候、食事、名所、ショッピング等）（30分程度）
事後学修：研修後、日記形式でレポートを書き、現地で撮った写真を貼って期限内に提出（1～2時間程度）

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容（70%）
 - ②研修態度（30%）
- 《課題へのフィードバックの方法》
レポート、研修態度について講評の時間を設ける。

《備考》

勝手な行動は事故の元なので慎むこと。参加者に迷惑かけない。パスポートは早めに用意。（書類手続きで必要）実務家教員の授業。今後の感染状況により、不開講の場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	昨年度の事例等説明
2	研修先の調査	東南アジア地域の食に関する情報収集
3	研修先の決定	費用・日数・安全性等を考慮して研修先の決定
4	募集活動 11月中旬	参加人数の確定
5	現地での調理体験の場所調査と交渉	現地での調理体験の場所調査と交渉
6	ホテル・レストラン等のメニュー検討	ホテル・レストラン等のメニュー検討
7	旅費の検討	旅費の検討
8	市場・バザールなど視察したい施設の検討	市場・バザールなど視察したい場所、施設の検討
9	パスポート・保険などの手続き	パスポート・保険などの手続き
10	添乗員による現地説明	添乗員による現地説明
11	研修旅行のパンフレット作成	研修旅行のパンフレット作成
12	研修旅行1日目（出発）	予定より早目に集合
13	研修旅行2日目	研修旅行2日目
14	研修旅行3日目	研修旅行3日目
15	研修旅行4日目（帰国）	レポートは3月中旬（卒業式の時）もしくは新学期に提出

科目名	教養演習				
担当者氏名	水野 敦子、鈴木 理、丸川 浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

生活する上で必要な社会常識を理解するために、短大生として必要な一般常識を学ぶ。この授業は就職試験対策にもなっているため、就職試験として利用されるSPIの筆記試験問題を中心に行い、就職試験に合格する実力を養う。

《テキスト》

授業時にプリントを配付する。

《参考図書》

随時紹介する。

《授業の到達目標》

- ①SPI非言語能力検査のパターンを理解し、読み解く力を有している。
- ②SPI言語能力検査のパターンを理解し、総合的な国語能力を有している。
- ③歴史・文化・スポーツ一般についての基本的な知識を有している。
- ④就職試験に対応する総合的な英語力を有している。

《成績評価の方法》

1. 小テスト 30%
2. 期末試験 70%

《試験へのフィードバック方法》

期末試験後に解説を行う。(試験60分・解説30分)

《授業時間外学修》

事前学修：

- ・課題について調べる。(30分)
- ・日々の社会的出来事に関心を抱き、新聞を読んだり、TVニュースを見る。(30分)

事後学修：課題をもう一度やる。(20分)

《備考》

3人の教員が5回ずつ担当するが、担当順がシラバスと変わることがある。遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	SPI非言語能力検査問題①	資料解釈
2	SPI非言語能力検査問題②	命題、三段論法
3	一般常識①	文化領域
4	一般常識②	スポーツ領域
5	一般常識③	第1回～第4回のまとめ、小テスト
6	SPI言語能力検査問題① (国語分野)	基礎問題① 2語の関係 (同意語・反対語・包含関係・原料関係)
7	SPI言語能力検査問題② (国語分野)	基礎問題② 2語の関係 (ことわざ・難解語・行為関係・用途関係)
8	SPI言語能力検査問題③ (国語分野)	基礎問題③ 2語の関係 (複数の意味・慣用句)
9	SPI言語能力検査問題④ (国語分野)	基礎問題④ 整序問題・長文読解
10	SPI言語能力検査問題⑤ (国語分野)	第6回～第9回の総合問題、小テスト
11	SPI言語能力検査問題① (英語分野)	同意語・反意語
12	SPI言語能力検査問題② (英語分野)	用法・語法
13	SPI言語能力検査問題③ (英語分野)	会話文読解・図表読み取り
14	SPI言語能力検査問題④ (英語分野)	文章読解
15	SPI言語能力検査問題⑤ (英語分野)	第11回～第14回のまとめ、小テスト

科目名	くらしと経済				
担当者氏名	永田 智章				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

私たちのくらしに身近な事例を用いて経済活動の基本的な理論や仕組み解説します。経済の意味、家計・企業・政府・銀行・証券会社等の活動、好況と不況、インフレとデフレ、円高と円安、環境と経済といった経済の基本について、受講生の皆さんと一緒に考え、頭の柔軟体操をします。

《テキスト》

使用しません。必要に応じ参考資料を紹介したり、プリントを配布します。

《参考図書》

授業の中で紹介する予定です。

《授業の到達目標》

到達目標は、①経済活動の意味を身近な事例を通じて理解している。②家計の役割と消費活動の基本を理解している。③企業の役割と生産活動の基本を理解している。④貨幣の機能と金融機関の業務を理解している。⑤経済活動の活発さと政府による経済活動を理解している。⑥国際経済の豊かな教養を身につけることです。

《成績評価の方法》

課題レポート（40％）と期末試験（60％）が評価基準です。ただし、授業への参加や受講態度を総合的に評価に加えることがあります。《試験等のフィードバック方法》定期試験終了後に解説を行います。解答時間60分、解説時間30分を予定しています。

《授業時間外学修》

事前学修として、毎日20分程度時間を作り、テレビのニュースや新聞記事に親しみ、経済、政治、社会の最新情報を知る習慣を身につけてください。気になる時事問題を見つけておきましょう。事後学修として、授業後は15分程度は復習としてノートを読み返しておきましょう。

《備考》

ノートを取ることがとても大切です。対面授業の予定だが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	経済のイメージ	経済と聞いてイメージすること 経世済民 経済とくらし
2	経済活動と経済主体	消費・生産・交換 家計・企業・政府・金融機関 経済循環
3	家計と消費①	所得と消費 価格と消費
4	家計と消費②	就職と労働供給 貯蓄と資金供給
5	企業と生産①	商品の生産 利益の追求 ブランド戦略
6	企業と生産②	株式会社の仕組み
7	貨幣の役割	決済手段 交換媒体 価値尺度 価値保存
8	金融の役割①	銀行の業務 預金・貸出・決済
9	金融の役割②	証券会社の業務 金融商品
10	政府の経済活動①	財政の目的 公共財の供給 社会保障 経済政策
11	政府の経済活動②	税金の集め方
12	GDPの話	GDPの意味 生産・所得・支出
13	好況と不況	好況とインフレーション 不況とデフレーション
14	グローバル経済①	為替レートと貿易
15	グローバル経済②	国境を越えた経済活動

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	キャリアアップセミナーⅠ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

就職活動のためのより実践的な勉強を行う。会社訪問のための身だしなみセミナーやマナー、企業の求める人材、職場での心構えやマナーなどを学内外の講師から学ぶ。また、社会で活躍する卒業生からは、仕事内容、仕事上の苦労話などを聞く。社会への視野を広げ社会の中で生きていくためには何が必要かを学んでほしい。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる

《成績評価の方法》

レポート・課題 90%、受講態度 10%

《課題へのフィードバックの方法》

レポート・課題はチューター、或いは、学科の授業担当者がチェックして返却する。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。（5分）
事後学修：テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙にまとめ、期日までに指定場所に提出する。（1時間程度）
もしくは、講義内容をふりかえり（配付プリントに目を通し）、日常生活で実践（心の健康を維持する工夫を考える、筆記試験対策をする、面接対策をする など）する。（1時間程度）

《備考》

指定された座席で受講してください。
主に実務家教員による授業。感染症状況に応じて、遠隔授業・対面授業あるいは併用での授業を行います。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科①)	クラス担任からの伝達、就職活動について、社会人を直前にしたところ構えについてディプロマポリシーと履修科目との関係をカリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	(専門教育講座①) 前半の学習の進め方(学科②)	最終学年を迎えてこれからやるべきことについて
3	(就職対策講座①) 小論文の書き方(学科③)	小論文の書くにあたっての、情報収集の仕方、メモの取り方、論文のまとめ方などを学ぶ。（学科教員）
4	メンタルヘルス	メンタルヘルスとは何か考える。心の健康を維持するためにどんなことができるか学ぶ
5	(専門教育講座②)(学科別④)	(専門教育講座②)(学科別④) 高齢者の食事について、最新の介護食製造技術と共に学ぶ
6	(専門教育講座③)(学科別⑤)	(専門教育講座③)(学科別⑤) 食品クレームについて、食品の衛生・安全を含めて社会に出て役立つ知識を学ぶ
7	(就職対策講座②) 採用の現状と視点	労働法や労働問題の基礎知識を専門の労働局の方から現状の事例などを踏まえて具体的に学ぶ
8	(就職対策講座③) ミスマッチを防ぐ求人選択	就職サイトや大学に来る求人票や求人情報を使い実践的にポイントを絞り今後自分に合った求人選択の方法を学ぶ
9	(就職対策講座④) SPI 1	就職活動の筆記試験やWebテストで必要なポイントを実際に模擬テストを通して実践的に学ぶ
10	(就職対策講座⑤) SPI 2	就職活動の筆記試験やWebテストで必要なポイントを実際に模擬テストを通して実践的に学ぶ
11	(就職対策講座⑥) 面接対策(基本)	就職活動に必要な面接に対する基礎的な知識の習得とロールプレイングを通して学ぶ
12	(就職対策講座⑦) 面接対策(応用)	就職活動に必要な職種、業種に応じた対策を知識とロールプレイングを通して学ぶ
13	(就職対策講座⑧) 職場で求められる人材	実際に幅広い職種に関して採用責任者として関わっている方からそれぞれの新卒採用の視点について具体的な事例を踏まえて学ぶ
14	(就職対策講座⑨) 就職ガイダンス②現状と課題解決	就職対策講座①～⑦までを通して就職活動の自己課題を明確にし解決法を学ぶ
15	コミュニケーションアワー(学科⑥)	期末試験対策と夏季休業中の有意義な過ごし方を考える。学生生活に関わる諸連絡、ポータルサイト入力（今期の反省、キャリアチャート）

科目名	インテリアプランニング				
担当者氏名	白井 周子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☒ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

超高齢社会、環境問題など今やさまざまな問題を抱えた社会にあって、充実した生活を送る基盤となる住まいは、快適なものでありたい。

インテリアの基礎知識を通し、あらゆる意味での快適住空間を考える。また、これらに基づきプランを考える。

《テキスト》

適宜プリントを配付する。

《参考図書》

特になし。

《授業の到達目標》

- ① インテリアエレメントの知識を理解している。
- ② 快適住空間を考えることができる。
- ③ インテリアプランができる。

《成績評価の方法》

- ① 期末試験 80%
 - ② 提出物 15%
 - ③ 平常点（授業態度）5%
- ＜フィードバックの方法＞

期末試験後に解説を行う（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

事前学修

- ・ 特になし。

事後学修

- ・ 講義内容をふまえて、自宅など、身近な場所を確認し、改めてインテリアプランニングについて考えてみる。
（所要時間はそれぞれの時間による）

《備考》

日頃から、美術館などに行き感性を磨く。授業に必要と言った物は、各自忘れず持参の事。実務家教員による授業 対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	まずはインテリアについて	生活と住空間の関係、こんにちまでの変遷。インテリアとは。
2	あかり	照明の目的。光源、器具の種類、効果。住空間における照明計画。
3	カラー色々	色によるあらゆる影響、性質、効果。住空間での色彩計画。
4	快適キッチン	キッチン形体、分類など。効率良いキッチンとは。
5	和のかたち	和室の効用、様式。改めて、和室を考える。
6	インテリアイメージ&スタイル	インテリアをプランする上でのプロセス。インテリアスタイル別イメージを理解する。
7	光と風。ウィンドウまわり	光、風の必要性。窓関連について。
8	暮らしとサイズ	生活に係る身近な人間工学的考察。
9	インテリアアクセサリ	インテリアを演出する種類と構成。
10	バリアフリー&ユニバーサルデザイン	バリアフリーとは。住空間におけるバリアフリー。ユニバーサルデザインとは。
11	インテリア図面の見方	インテリア図面の種類、見方を知る。
12	インテリアプランニングⅠ	これまでの内容を応用し、住空間の一部の間取りをプランする。
13	インテリアプランニングⅡ	インテリアプランを仕上げる。
14	トータル作品作成	総まとめとして、前授業のプランしたものを、スタイルに沿ったインテリアエレメントをカタログ等で選択し、インテリアボード作品にする。
15	トータル作品仕上げ	ボードを仕上げる。

《専門教育科目》

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	谷口 誠				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

公衆衛生学とは一言でいうと、人々の健康を維持増進するための実践科学である。健康管理業務の担い手の一人として、栄養だけでなく、幅広い視野で健康を捉えることができるようになるため、健康に係る目標、実情、課題等について学ぶ。

《テキスト》

・柳川洋・尾島俊之編著「社会・環境と健康 公衆衛生学2021年版」医歯薬出版
・適宜プリント配布：参考資料、確認問題

《参考図書》

厚生労働統計協会「国民衛生の動向 2021/2022」厚生労働統計協会

《授業の到達目標》

- ①健康及び公衆衛生の概念と意義を理解している。
- ②社会や環境と健康との関係を理解している。
- ③保健統計の仕組みと概要を理解している。
- ④疫学指標の意味、疫学の方法を理解している。
- ⑤生活習慣病の概念、種類及び予防を理解している。
- ⑥社会保障・保健・医療の仕組みと制度を理解している。
- ⑦人間生活における保健の目的と制度を理解している。

《成績評価の方法》

- ①期末試験70%
 - ②平常点（学習態度、提出物など）30%
- 《試験のフィードバック方法》
期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《授業時間外学修》

事前学修：テキストの次回範囲を読み、専門用語等の意味を理解しておくこと。（60分程度）
事後学修：授業内容を復習し、確認問題を解いておくこと。（60分程度）
情報収集：公衆衛生の現状と動向等を把握すること。（毎日15分程度）

《備考》

新聞・TV・ネット等の日常の情報に関心を持ち、公衆衛生の重要性を理解すること。実務家教員による授業 感染症対策をとり対面授業 感染状況により変更することがある

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	健康と公衆衛生	健康の概念、公衆衛生の概念、疾病予防と健康管理、健康格差の是正
2	健康と環境① 環境保全	生態系と環境の保全、地球規模の環境破壊、環境汚染と健康影響
3	健康と環境② 環境衛生	気候、季節、空気、温熱、上下水道、住居環境、電磁波と電磁界、衣服衛生、廃棄物処理、動物と感染症
4	健康、疾病、行動に関わる統計①人口、出生等	保健統計とは、人口動態統計、人口の動向、人口構造と人口指標、人口の高齢化と公衆衛生、人口動態統計（出生等）
5	健康、疾病、行動に関わる統計②死亡、疾病等	人口動態統計（死亡、死因、生命表等）、疾病統計（患者調査等）、その他の保健統計、国際疾病分類、政府統計の総合窓口
6	疫学の概念、方法等	疫学の概念、疫学指標、バイアスと交絡の制御、疫学の方法
7	スクリーニング等、情報とコミュニケーション	スクリーニング、因果関係の判定、疫学研究と倫理、エビデンスに基づいた医療及び保健対策、情報収集、情報マネジメント、情報の守秘義務
8	生活習慣の現状と対策 悪性新生物	食事、運動、休養、喫煙、飲酒の生活習慣と健康、悪性新生物の疫学と対策
9	循環器疾患、骨粗鬆症等	循環器疾患・骨粗鬆症・歯及び口腔保健の疫学と対策
10	感染症対策	感染症と疫学、主要感染症の疫学、感染症法の概要、予防接種法の概要、検疫法の概要、世界の感染症
11	保健・医療のしくみ 地域保健 医療制度	行政のしくみ、衛生法規概論、地域保健活動の概論、健康危機管理、医療保険制度、国民医療費、医療施設と医療従事者、医療計画など
12	精神保健対策 母子保健	精神疾患の現状、精神保健対策、自殺対策、虐待等の対策、職場のメンタルヘルス、母子保健事業、母子健康手帳、乳幼児健診、健やか親子21、少子化対策など
13	成人保健 高齢者保健・介護	生活習慣病の発症予防と重症化予防、健康日本21、特定健康診査・特定保健指導、高齢者保健・介護の概要、介護予防など
14	産業保健 学校保健	労働と健康、労働安全対策、産業保健従事者、労働衛生行政、職業と健康障害、労働災害、学校保健の概要、学校保健統計、学校保健安全対策、学校感染症など
15	国際保健 まとめ	地球規模の健康問題、国際協力、世界保健機関(WHO)、その他の保健関連の主要国際機関、授業のまとめ

《専門教育科目》

科目名	社会福祉				
担当者氏名	松谷 恵子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☐ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ☒ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

- ・社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解する。
- ・日本における社会的な課題を自らの生活に引き付けて考え、今後の方向性を探る。
- ・医療・保健・福祉において、栄養士の専門性を活かす場面を具体的に考える。

《テキスト》

①山縣文治・岡田忠克編『よくわかる社会福祉 第11版』ミネルヴァ書房 ②棕野美智子・田中耕太郎著『はじめての社会保障[第17版]福祉を学ぶ人へ』有斐閣アルマ

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業の到達目標》

栄養に携わる専門職として、医療・保健・福祉との連携・協働する姿勢を身につける。

《授業時間外学修》

事前学修
新聞やインターネット等を利用して、社会福祉の動向を意識的にとらえる。(30分)
事後学修
学んだ内容と自分の生活を照らすことで、社会福祉を身近なものとしてとらえる。(30分)

《成績評価の方法》

《成績評価の方法》

- 筆記試験70％・小テスト10％
 - グループワークへの積極性や受講態度 20％
- 《学生へのフィードバックの方法》
試験終了後に解説をする。(筆記試験 60分・解説 30分)

《備考》

実務家教員による授業
対面授業の予定だが、感染状況等により変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	社会福祉とは何か	社会福祉を学ぶ意義、社会福祉の理念、生活と社会福祉のかかわり。
2	社会福祉の歴史・社会福祉を取り巻く状況	社会福祉の歴史と展開、現在の社会福祉の制度。
3	社会福祉の仕組み・機関・財政	社会福祉に関する法律、機関、財政。
4	社会保障・公的扶助	社会保障制度の体系、生活保護制度。
5	医療保険・労働者災害補償保険	医療保険の仕組み、労働者災害補償保険の仕組み
6	年金・雇用保険	年金の仕組み、雇用保険の仕組み
7	介護保険①	介護保険の仕組み
8	介護保険②・高齢者福祉	介護保険の仕組み、高齢者福祉の理念、地域包括ケア
9	子ども家庭福祉	子ども家庭福祉の考え方、子どもの権利、児童虐待、ひとり親家庭・女性への支援
10	障害者福祉	障害者福祉の考え方、障害者の権利条約、障害福祉サービス
11	社会福祉を支える人たちと今後の社会福祉	社会福祉専門職、多職種連携
12	社会福祉の援助と方法①	ソーシャルワーク、援助の展開過程
13	社会福祉の援助と方法②	援助技術
14	栄養士と社会福祉①	グループワーク（多職種連携、栄養士の出来ること）
15	栄養士と社会福祉②	グループワーク発表

《専門教育科目》

科目名	運動生理学				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 1-38（知識と理解）栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-58（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。 ○ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

現在我が国のリスク要因別関連死亡者数のトップ3は、喫煙、高血圧、運動不足である。またロコモティブシンドローム（運動器症候群）予防のため、運動器（筋肉・骨・関節など）の機能を維持することが求められ、このことは我が国の健康政策において、重視すべき事柄として位置づけられている。そこで本科目では、これらの背景を念頭に入れ、運動が身体に及ぼす影響等を概説しながら、運動の重要性について説いていきたい。

《授業の到達目標》

1. 健康づくりのための運動の必要性について理解している。
2. 運動が身体各器官に及ぼす影響について理解している。
3. 健康づくりのための身体活動基準を理解している。

《成績評価の方法》

- ・期末試験60%
- ・平常点（受講態度、提出物、小テストなど）40%

《フィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う（試験60分、解説30分）。

《テキスト》

岸恭一ほか編「栄養科学シリーズ 運動生理学 第2版」（講談社サイエンティフィク）

《参考図書》

特になし。
必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

- ・次回授業時に前回授業確認テストをするので、必ず復習して臨むこと。（20分程度）
- ・次回学習する教科書内容について、一通り目を通して出席すること（15分程度）。
- ・講義内容に応じて課題（宿題）提出を求めることがある。（30分程度）。

《備考》

「対面授業」での実施を予定しているが、感染症対策を鑑み「遠隔」で行う場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	イントロダクション	授業の進め方 運動生理学とは？ 学ぶ意義 など
2	なぜ運動が必要か	運動しないとどうなるか？ 運動の効果 など
3	筋肉はどのようにして収縮するか	筋収縮のメカニズム、筋線維のタイプと特性 など
4	運動と生理機能	運動が身体各器官に与える影響 など
5	運動時のエネルギー代謝	ATPを産生するための3つの経路 など
6	エネルギー消費量の算出	酸素消費量と二酸化炭素産生量から算出する活動エネルギー量 など
7	運動と栄養・食事①	運動と糖質・脂質・蛋白質代謝 など
8	運動と栄養・食事②	パフォーマンスを高めるためのリズムとタイミングの栄養学 など
9	運動と環境①	暑熱・寒冷環境が運動パフォーマンスに及ぼす影響および注意点 など
10	運動と環境②	高圧・低圧環境が運動パフォーマンスに及ぼす影響および注意点 など
11	運動処方①	運動処方とは？ 運動処方の流れ など
12	運動処方②	運動処方の実際 など
13	身体トレーニング	トレーニングの原理・原則、ウォーミングアップとクーリングダウンの必要性 など
14	健康づくりのための身体活動基準・指針2013	健康づくりのための、どれだけの身体活動が必要か？ など
15	まとめ	復習、まとめ

《専門教育科目》

科目名	体力測定評価論				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ☒ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☐ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ☐ 4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。 ☐ 4-59 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士の視点だけからではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

「体力」について理解し、その測定方法や結果の見方、さらにはその数学的根拠などについて学ぶ。

体力測定は、自らが実験者・被験者となり基礎運動能力に関わるいくつかの項目について行い、そこで得られた結果を各自が統計的手段を用い、評価を加える。

本科目を受講することで、ロジカルシンキングな能力が少しでも備われば幸いである。

《授業の到達目標》

1. 体力測定の意義、方法、評価について理解している。
2. 基本的な統計処理の方法を理解している。
3. 基本的な減量プログラムの計算を理解している。

《成績評価の方法》

1. 期末試験 70%
2. 平常点（授業態度、提出物など）30%

《フィードバックの方法》

期末試験後に解説を行う（試験60分、解説30分）。

《テキスト》

特になし。
毎回資料を配布するので、これらを綴じるためのファイルを各自用意すること。

《参考図書》

1. 松浦義行 著「体力測定法」（朝倉書店）
2. 青木 高ほか監修「健康・スポーツの測定」（建帛社）

《授業時間外学修》

1. 毎回の授業内容の積み上げが次回の授業に反映されるので、しっかり復習をしてくること（15分程度）。
2. その他適宜授業で提示する。

《備考》

1. 各自電卓（√計算機能のあるもの）を1台用意すること。
2. 「対面」での授業実施を予定しているが、感染症対策のため「遠隔」に変更する可能性もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のすすめ方、本科目を学ぶ意義 など
2	体力測定とは	体力測定の必要性やその機能について など ～毎日が比較の連続なのです!?
3	評価測定法①	代表値の種類、平均値、分散、標準偏差 など ～「平均値」と「平均的な値」は違う？
4	評価測定法②	相関係数とは？算出方法 など ～「高校生は学年が進むほど身長が高くなる」というのは妥当か？
5	評価測定法③	相関係数の示す意味 ～因果関係≠相関関係？
6	評価測定法④	スピアマンの順位相関係数 など ～サバイバルゲーム…誰が一番生き延びられるか？
7	評価測定法⑤	ケンダールの一一致係数 など ～評価をする側の評価はそもそも妥当か？
8	評価測定法⑥	平均の差の検定（t-検定） など ～グループ間の差をどう解釈するか？
9	評価測定法⑦	体力科学における測定の分類、体力テスト作成の手順 など ～何を測るか？どう図るか？
10	評価測定法⑧	各種体力テストの実施およびその評価① ～あなたの形態はいかに？
11	評価測定法⑨	各種体力テストの実施およびその評価② ～あなたの機能はいかに？
12	減量プログラム①	エネルギー代謝、エネルギー消費量の算出、減量プログラムの計算（基礎）
13	減量プログラム②	減量プログラムの計算（応用） ～これなら痩せられる…かも？
14	減量プログラム③	減量プログラムの作成 ～マイダイエットプログラム
15	まとめ	まとめ、復習

科目名	生化学実験				
担当者氏名	増山 悦子				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		◎ 1-37（知識と理解）栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			
		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			
		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

「生化学Ⅰ・Ⅱ」で学習した内容を実験をととして理解を深める。また、丁寧で正確な操作、正確な観察と記録、わかりやすい報告書の作成など栄養士としての信頼性を養う科目でもある。身体の内部で起こっていることを自分の尿や血液を用いて実験することもある。そのような場合は、本人の同意の下、安全に細心の注意を払っておこなう。

《授業の到達目標》

- ①講義で学習したことと実験で確認したことの関係を説明できる。
- ②操作の意味を理解し、丁寧で正確な実験ができる。
- ③細かな観察と、正確な記録ができる。
- ④知識や情報を伝えるための基本的技術を身につけている。

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容（70％）ループリックで評価します。
 - ②平常点（取り組む姿勢、レポートの提出状況（30％）
- 《試験のフィードバック方法》
毎回のレポートに注意点、講評をつけ返却。次回レポート作成の参考にすること。

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《参考図書》

2年間に学んだ教科書
（生化学はもとより、栄養学・食品学・解剖生理学・臨床栄養学など）

《授業時間外学修》

事前学習；実験前にテキストを読み、実験の注意点や手順を頭に入れておくこと。（30分）
事後学修；実験時間以上にレポート作成の時間が必要になる。（130分）

《備考》

レポートはPCで仕上げる。実験の欠席は認めない。欠席の場合は必ず予備日（1日用意してある）に実験をすべて済ますこと。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーションと実験ガイダンス（1）	実験の心構え、レポートの書き方、デジタルマイクロピペットの習熟。
2	タンパク質の定性と定量	1. 卵白・卵黄タンパク質の加熱変性 2. スキムミルク（カゼイン）の等電点 3. 仔牛血清アルブミン（BSA）を試料とした比色定量
3	パンクレアチンによる澱粉・脂肪・蛋白質の消化	膵酵素（パンクレアチン）による1. デンプン、2. 脂質（牛乳）、3. ゼラチンの消化を試験管内で観察、確認。
4	酵母によるアルコール発酵	酵母が糖を利用し、二酸化炭素やアルコールを生成することを確認。アルコール発酵の最適温度を調べる。
5	核酸（DNA）の抽出とその確認	タマネギの酢酸カーミンによる核の染色と観察。ブロッコリーの核酸の抽出とその確認。
6	実験ガイダンス（2）	以降（7～14週）の実験の説明を行う、
7	卵黄中の中性脂肪の定量	特殊卵、機能性卵など3種類の卵黄の中性脂肪を定量し、比較検討する。
8	卵黄中のコレステロールの定量	特殊卵、機能性卵など3種類の卵黄のコレステロールを定量し、比較検討する。
9	試験紙による尿検査 ブドウ糖負荷試験	尿試験紙を使って、自分の尿中成分を調べる。各自絶食時の血糖値の測定と、グルコース75gを飲んだ後の血糖値の経時的変化を測定する
10	摂取蛋白量と尿素・クレアチニン排泄量との関係	各自、低たんぱく食、普通食、高たんぱく食のグループに分かれ、それぞれに見合う献立をたてる。
11	尿中尿素と尿中クレアチニンの定量	自分でたてた献立を前日に食べ、自分の4時間分の尿（9時から13時）を蓄積し、尿中尿素排泄量とクレアチニン排泄量を測定する。
12	10週・11週の実験データ集積と解析	各自、各班の結果を持ち寄り、摂取蛋白量の違いによる尿中尿素排泄量やクレアチニン。
13	生活時間調査	1週間の生活活動を分単位で記録し、各自の消費エネルギー量や生活活動レベルを調査する。
14	尿中塩素の定量	前日の献立から摂取塩分量を計算するとともに、前日の24時間尿を採取・蓄積し、尿中塩素量を定量し比較する。
15	1～14回の全データ集積・解析	各班のデータを集積し、クラス全体で実験結果を分析する。

《専門教育科目》

科目名	食品官能評価・鑑別論				
担当者氏名	釘宮 正往				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広く視点から行動する意欲を持っている。 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

食の専門家として、食品を選択あるいは提供するためには、食品に関する幅広い知識と品質（良し悪しなど）を見抜く能力が求められている。この授業では、食品（生鮮食品、加工食品）の品質とは何か、また、その品質をどのようにして評価するのかについて学ぶ。また、個別食品についての理解を深めるとともに、その鑑別、すなわち、品質、取り扱い方、鮮度、変質防止法などについて学ぶ。

《授業の到達目標》

- ①食品の特性を基にした品質について理解している。
- ②品質評価法としての官能評価の目的・手順・手法を理解し、説明できる。
- ③化学的・物理的評価法について種類・方法を理解している。
- ④個別食品の種類や特徴について理解している。
- ⑤個別食品の取り扱い方について理解している。
- ⑥個別食品の品質や表示について理解している。

《成績評価の方法》

宿題（課題）30%、期末試験70%の割合で評価する。

《フィードバックの方法》

課題提出・期末試験実施後に解説を行う。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編「三訂食品の官能評価・鑑別演習」（建帛社）

《参考図書》

食品学Ⅰ・Ⅱおよび食品学実験で使用するテキスト

《授業時間外学修》

事前学習（20分程度）：必ず事前にテキストに目を通しておく。
事後学習（20分程度）：テキストと配布プリントを参考に復習する。

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況等により変更することもある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	官能評価1	食品の特性・品質、官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価2	パネルの構成、パネルの管理（内部的条件、外部的条件）
3	官能評価3	手法の選択（比較して選ぶ、順位をつける、対にして比較する、評点をつける）
4	化学的評価法1	食品成分と品質（水分と保存、外観と成分）
5	化学的評価法2	化学的品質評価（糖度と酸度、魚の鮮度、油脂、新しい評価法）
6	物理的評価法1	食品の状態、レオロジーとテクスチャー
7	物理的評価法2	色の評価方法、非破壊検査法、宿題（課題）
8	個別食品の鑑別1	米、麦類
9	個別食品の鑑別2	トウモロコシ、イモ類、豆類、キノコ類、課題の解説
10	個別食品の鑑別3	野菜類、果実類
11	個別食品の鑑別4	海藻類、魚介類
12	個別食品の鑑別5	肉類
13	個別食品の鑑別6	卵、乳
14	個別食品の鑑別7	油脂、酒類
15	個別食品の鑑別8	茶類、醸造食品、その他

《専門教育科目》

科目名	ウェルネス概論				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ◎ 1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ○ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ○ 4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。 ○ 4-59 (総合的な学習経験と創造的思考力)栄養士の視点だけからではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

我が国は、世界でもトップに位置付けられる長寿国となったが、その一方でメタボやロコモ、認知症といった健康問題に直面しているのもまた事実である。そこで、より積極的な健康づくりを推し進めるための健康生活と栄養との関わりを広く概説する。我が国の健康問題に対する栄養・食生活のあり方、社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育について、基礎的な理解が得られれば幸いである。

《授業の到達目標》

1. 我が国の健康問題と栄養・食生活との関連を理解している。2. より積極的な体力づくりと栄養・食生活との関連を理解している。3. 栄養士として必要な批判的思考力を身につけている。

《成績評価の方法》

1. 期末試験 60％
2. 平常点（小テスト、授業に臨む姿勢など） 40％
《フィードバックの方法》
期末試験後に解説を行う（試験50分、解説30分）。

《テキスト》

特になし

《参考図書》

・奥田あかり著「応用栄養学～適切な食生活を実践するための基礎」（化学同人）
・岸恭一ら著「運動生理学～第2版」（講談社サイエンティフィック）

その他、適宜紹介する。

《授業時間外学修》

1. 次回授業で触れる内容について、各自教科書に目を通し準備してくること（20分程度）。
2. 前回授業で学習した内容について、次回授業開始時に小テストを行うので、各自復習をしてくること（20分程度）。
3. 講義内容に関連し、課題（宿題）提出を求めることがある。（30分程度）

《備考》

「対面」での授業実施を予定しているが、感染症対策のため「遠隔」に変更し、授業内容を一部変更することもありうる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業のすすめ方
2	我が国の健康問題①	代謝性疾患～肥満① メタボリックシンドローム
3	我が国の健康問題②	代謝性疾患～肥満② 若年女性の隠れ肥満と摂食障害
4	我が国の健康問題③	代謝性疾患～糖尿病
5	我が国の健康問題④	運動器疾患～骨粗鬆症、ロコモティブシンドローム
6	我が国の健康問題⑤	嗜好品～喫煙①
7	我が国の健康問題⑥	嗜好品～喫煙②、飲酒
8	我が国の健康政策①	第1次～第3次国民健康づくり政策
9	我が国の健康政策②	第4次国民健康づくり政策（「第2次健康日本21」）
10	我が国の健康政策③	特定健診・保健指導と階層化 健康教育の手法と特徴
11	栄養疫学①	疫学とは？ 批判的思考力
12	栄養疫学②	情報から読み解く事実と真実
13	体力づくりと栄養・食生活①	体力づくりのための栄養学
14	体力づくりと栄養・食生活②	スポーツ選手のためのリズムとタイミングの栄養学
15	まとめ	まとめ

科目名	臨床栄養学実習 I				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-37 (知識と理解) 栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。 ◎ 1-38 (知識と理解) 栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ○ 2-44 (技能) 栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ○ 3-52 (態度と志向性) 対象者に応じた食事計画や栄養指導を心がけている。			

《授業の概要》

医療機関における栄養士の業務は、治療食の献立作成や栄養指導をすることが実務であると考えられる。臨床栄養学実習は、病態生理や栄養代謝などの学問を基礎として、治療食の食事計画を立て、調理をする実習である。傷病者の食事について学び、各疾病の献立作成ができるようになる。実務教員として、病院で経験したことを、授業に活かし教育する。

《テキスト》

長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子 「実践臨床栄養学実習」第一出版

《参考図書》

玉川和子・口羽章子・木地明子「臨床調理 第7版」医歯薬出版

《授業の到達目標》

- ①各病態に適応した献立を作成することができる。
- ②常食から治療食へと食事の展開ができる。
- ③献立に沿った調理ができる。

《成績評価の方法》

- ①実習レポート 30%
 - ②課題献立表提出 60%
 - ③平常点 10% (学習態度/実習態度)
- 《フィードバックの方法》
提出レポート及び献立をチェックし、返却する。

《授業時間外学修》

事前学修

- ・事前に疾病について調べ、食事療法の理解を深める。(20分程度)

事後学修

- ・実習レポートの作成、献立内容や調理において学んだ事を記載し、期限までに提出する。(20分程度)

《備考》

実務家教員として授業を行う。対面での授業を行なった後、実習を行う授業のため、定められた感染防止策を講じた上で授業を行なう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	病院食について	病院栄養士のあり方 入院時食事療養制度 病院食
2	献立作成	献立作成時の注意点
3	エネルギーコントロール食①	内分泌・代謝性疾患におけるエネルギーコントロール食の献立について
4	エネルギーコントロール食の調理①	エネルギーコントロール食（糖尿病食）の調理実習
5	エネルギーコントロール食②	循環器疾患におけるエネルギーコントロール食の献立について
6	エネルギーコントロール食の調理②	エネルギーコントロール・塩分制限食（高血圧食）の調理実習
7	たんぱく質コントロール食	腎疾患におけるたんぱく質コントロール食の献立について
8	たんぱく質コントロール食の調理	たんぱく質コントロール食（慢性腎臓病）の調理実習
9	脂質コントロール食	胆・膵疾患における脂質コントロール食の献立について
10	脂質コントロール食の調理	脂質コントロール食（慢性膵炎）の調理実習
11	胃腸疾患食	胃腸疾患/分粥食における献立について
12	胃腸疾患食の調理	胃・十二指腸潰瘍/分粥食の調理実習
13	嚥下食	摂食・嚥下障害における献立について
14	嚥下食の調理	摂食・嚥下障害の食事の調理実習
15	嚥下食の実際	嚥下食体験を行い、学会分類2013に応じたコード別食形態を理解する

《専門教育科目》

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 2-44（技能）栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。 ○ 2-45（技能）食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得している。 ◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

病院における治療の一環としての給食を把握するとともに、栄養指導の実際について修得することを目的とする。
その内容は、病院給食の概要及び患者に対する栄養管理や食事管理ができるようになるために、病院にて実習を行い学ぶ。実務教員として、病院勤務時に実習生を受けた経験から実習について教育する。

《テキスト》

長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子 「実践臨床栄養学実習」第一出版

《参考図書》

玉川和子他著 「臨床調理」医歯薬出版、「臨床栄養学雑誌」（月刊誌）医歯薬出版、その他

《授業の到達目標》

- ①病院給食の概要をつかみ、体験し、給食業務を行う技術を習得できる。
- ②食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得できる。
- ③栄養教育を実施できる。

《授業時間外学修》

事前学修
実習先の課題について、準備をしていく。（5～6時間）

事後学修
実習レポート作成、実習中に学んだことを報告書として提出。（5～6時間）

《成績評価の方法》

- ①課題作成 30%
 - ②実習レポート 50%
 - ③実習報告会の内容 20%
- 《フィードバックの方法》
後日、実習報告の評価を行う。

《備考》

学外施設の実務家（職員）による指導を受ける
感染症予防を徹底し行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	献立作成	治療食別献立作成及び栄養価算定の実際
2	食数把握	食事に対する入・退院、変更の連絡状況並びに調理室への伝達
3	食材調達	食料購入及び保管管理の実際
4	調理	調理（一般患者食・特別食・乳幼児食）、盛り付け
5	配膳	配膳、機械・器具・熱源等の取り扱い方
6	衛生管理	消毒、従業員の衛生管理、施設の衛生管理
7	諸帳簿事務処理	給食関係諸帳簿の実際（パソコン処理による諸帳簿）
8	媒体作成	集団指導等の媒体作成
9	課題作成	実習先の課題を作成
10	個別栄養管理	個別栄養管理記録の作成
11	カンファレンス	多職種とのカンファレンス
12	栄養食事指導	外来・入院患者を対象とした栄養食事指導をする（個人・集団）
13	栄養指導記録	栄養指導記録の実際
14	調査	各種調査（嗜好調査・残食調査）
15	実習まとめ	病院における栄養士業務全般について学ぶ。実習は集中して行い、1日8時間、5日間、計40時間行う。実習前、オリエンテーション、実習後、報告会を行う。

《専門教育科目》

科目名	フードコーディネート各論				
担当者氏名	川崎 孝治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36（知識と理解）食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

「食」に関する総合的・体系的な知識・技術をもとに、豊かで安全、かつバランスのとれた「食」を生活者に提案する専門職である「フードスペシャリスト」。その業務の一つフードコーディネートを通じて、絶えず変化を続ける「食」環境に対応する能力を身につけ、食生活に果たす役割と価値を知り、ホスピタリティをもって食のアメニティの創造をはかり、これからの日本の食生活の進むべき方向を広く考える能力を養う。

《授業の到達目標》

- ①「食育」の概念を基本に、フードコーディネートに対する総合的な知識・技術を有している。
- ②「ホスピタリティ」をもって「食」の問題を考えることができる。
- ③フードスペシャリスト資格認定に相当する知識を理解している。

《成績評価の方法》

1. 提出物（40％）
2. 平常点（授業態度）（60％）

《ノート・レポートのフィードバック方法》

16週目に講評を行う

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編「新版 フードコーディネート論」建帛社
「フードスペシャリスト 資格認定試験問題集」一藝社

《参考図書》

講義中に適宜紹介する

《授業時間外学修》

日々の社会的出来事に関心を抱くことが大切。そのために、新聞・TVニュース・WEBニュースなどに接する必要がある。テーマを与えて、事前に調べてもらうことがある。（20～60分程度）

《備考》

対面授業の予定だが、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食育のあり方①	食育の正しい知識と理解 I
2	食育のあり方②	食育の正しい知識と理解 II
3	テーブルウェアと食卓の演出	食器、食具、食卓とテーブルウェア、テーブルセッティング
4	食卓のサービスとマナー①	食卓のホスピタリティ、サービスとマナーの実際
5	食卓のサービスとマナー②	食事マナーと伝承と現代的課題
6	食卓のサービスとマナー③	食事空間のコーディネート
7	食卓のサービスとマナー④	キッチンコーディネート、食事空間やキッチンの環境
8	安心できる「食」の選び方②	産地表記の知識
9	安心できる「食」の選び方②	「食」の情報・常識について考えること
10	私たちのカラダと「食」①	食物アレルギーについて
11	私たちのカラダと「食」②	「癌」、生活習慣病といった病について
12	「食」を取り巻くいろいろなお話①	野菜にまつわる話
13	「食」を取り巻くいろいろなお話②	現実化する食料不足の知識
14	顧客の栄養・食生活サポート	食料自給率の低下、少子高齢化次代のフードスペシャリストの役割
15	まとめ	

《専門教育科目》

科目名	食品開発演習				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 2-43（技能）数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☐ 3-51（態度と志向性）チームワークを大事にする態度を有している。 ☐ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ☐ 4-59（総合的な学習経験と創造的思考力）栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

食品開発に向けた総合的な学習を行う。地元の食品企業などで実際に問題となっている課題について、企業の技術者からその課題の説明及び課題解決の依頼を受け、学生が主体となって課題解決にあたる。授業形式は特に決まっていらないが、実務的な経験を分析・測定や試作などによって修得する。

《テキスト》

課題と背景、解決方法のヒントなどについて資料を作成して、配布する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①課題解決に向けた取り組みを通して、課題解決の方法や手順を理解している。
- ②企業の技術者との意見交換の進め方やプレゼンテーションなどを身につけている。

《授業時間外学修》

事前学修：課題解決に向けた情報収集・アイデア出し・加工方法（30分程度）
 事後学修：実習レポート作成、実習での問題点把握と改善策（40分程度）

《成績評価の方法》

実習レポート 50%
 課題解決に向けた予習 20%
 授業での発表への取り組み（アイデア、技術提案など）30%
 《フィードバックの方法》
 実習レポートの講評、予習・アイディア・発表に対する評価

《備考》

実務家教員としての授業。授業中に実験提案や試作品のメニューなど思いつかない場合、次の授業では提案できるように普段から考える習慣を持つ。感染症対策を講じた上で対面授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業の進め方、依頼のきている企業の紹介とその課題について把握する。
2	加工食品の調味	食品の調味技術（昆布加工品）
3	加工食品の品質	昆布加工品の評価（保存料の効果、水分活性、味の比較）
4	食品の分析Ⅰ	水分、灰分、塩分、pH
5	食品の分析Ⅱ	たんばく質、エネルギー計算、栄養表示
6	食品添加物Ⅰ	リン酸塩の効果（ハンバーグへの添加）
7	食品添加物Ⅱ	ハンバーグの評価（味、保水性、柔らかさ）
8	食品の加熱殺菌	液体食品、粘度のある食品、粘度の高い食品の温度上昇
9	食品の加熱殺菌	温度上昇のグラフ化と対流伝熱、伝導伝熱の比較
10	加工食品の表示	栄養表示、原材料表示、添加物表示、アレルギー表示など
11	具体的取組Ⅰ	実施した取り組みの整理
12	具体的取組Ⅱ	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
13	具体的取組Ⅲ	課題の解決に向けた情報の整理、必要な実験や試作試験、製造試験の計画
14	具体的取組Ⅳ	試作品の安全性、保存性、試食による評価
15	取り組みのまとめ発表	課題となっている案件の説明、課題解決に向けたディスカッションなど全体を通じた成功したこと、不十分なことなどについてのディスカッション

《専門教育科目》

科目名	フードスペシャリスト特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☒ 1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。			

《授業の概要》

2年次12月に実施される「フードスペシャリスト」資格認定試験の合格に向けた実力養成講座である。各分野の教員がこれまでの復習を行いながら、新たな情報も加味し、フードスペシャリストとしての知識を着実に身につけさせることを目的としている。

2年間の総復習ともなるため、資格取得希望者のみならず、是非とも受講してほしい科目である。

《授業の到達目標》

1. フードスペシャリストとしての基本的な知識を有している。
2. 資格認定試験に合格する程度の実力を有している。

《テキスト》

特になし。必要に応じて、資料を配布する。

《参考図書》

日本フードスペシャリスト協会編「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」（建帛社）

《授業時間外学修》

1. 次回教科内容の予習および前回学習内容の復習（20分程度）
2. 適宜授業時間中に提示する。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 70%
2. 平常点（小テスト、受講態度、提出物など） 30%

《フィードバックの方法》

毎授業において、過去問、予想問題を使用しながら、適宜解説していく。

《備考》

具体的な授業日、内容、担当者は、初回授業時に連絡する予定。
実務家教員による授業
ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 模擬試験	授業の進め方 過去問を使用した現時点での実力確認と復習
2	フードスペシャリスト特論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
3	フードスペシャリスト特論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
4	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
5	食物学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
6	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
7	食品の流通・消費	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
8	食品の官能検査	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
9	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
10	食品の安全性	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
11	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
12	調理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
13	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
14	栄養と健康	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の解説など
15	まとめ	全般的復習 まとめ

《専門教育科目》

科目名	栄養管理特論				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。			

《授業の概要》

毎年12月初旬に実施される全国栄養士養成施設協会が主催する栄養士実力認定試験を念頭に入れた、2年間の学習の総復習として位置づけられる。将来の管理栄養士国家試験に向けたプレ試験でもあり、実力のある栄養士として巣立ってほしいという本学教員の願いを込めた科目である。本学教員が担当する科目を中心に12月の試験まで、ほぼ週2回のペースで授業を実施していく。

《授業の到達目標》

1. 社会に通用する栄養士として必要な知識を身につける。
2. 各分野において、栄養士として必要な知識を身につける。

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 90%
2. 受講態度、小テストなど 10%

《フィードバックの方法》

毎授業時において、過去・予想問題に関し解説をおこなう。

《テキスト》

担当教員の指示により、教科書、プリント等を使用する。

《参考図書》

栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」建帛社

《授業時間外学修》

- ・本科目は、12月の実力認定試験実施まで週2回のペースで全20回程度開講される予定である。
- ・過去問については、繰り返し繰り返し復習にあたっておくこと(20分程度)。
- ・適宜授業中に提示する。

《備考》

栄養士免許取得希望者は、全員受講。受講しなければ認定試験A評価は得られないでしょう。開講日等は初回授業時に発表予定。実務家教員による授業 ZOOMで遠隔授業と対面授業の併用

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 過去問	授業のすすめ方 過去問を使用した確認試験と実力把握
2	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
3	栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
4	応用栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
5	応用栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
6	食品学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
7	食品加工学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
8	生化学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
9	解剖生理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
10	解剖生理学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
11	臨床栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
12	臨床栄養学	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
13	栄養指導論	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
14	給食管理	当該分野の出題傾向や問題解説、重要ポイント、関連事項の説明・確認など
15	模擬試験	これまでの復習を兼ねた確認テストおよび解説 など

科目名	人間関係論				
担当者氏名	高田 晃治				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 3-50（態度と志向性）社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

人間の行動の背景には様々なところの動きがある。モノがあふれる現代、人々の関心は内面へと向い心理学に対する関心もますます高まっている。本講義では、日常的なトピックスからこころの深層の世界までさまざまな題材を取り上げながら、心理学についての理解を深める。

《テキスト》

特に指定しない。適宜プリント等を配布する。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①心理学の基礎的・一般的な知識を習得し、説明することができる。
- ②他者の言動や心理を理解するための視点を持つ。
- ③自分自身のこころの動きや行動、発達過程を内省する意識を持つ。

《授業時間外学修》

事前学修：授業概要および授業中の予告等をもとに、関連する項目を予習すること（20分程度）。
事後学修：授業で配布されたプリントならびに授業で紹介された文献等をもとに発展的に自学自習すること（20分程度）。

《成績評価の方法》

1. 試験（70％）
 2. 講義中の提出物（30％）
- 《試験のフィードバックの方法》
期末試験後、解説を行う（試験60分、解説30分）。

《備考》

感染対策をとり対面授業を行う予定だが、授業実施方法は感染状況により変更することがある。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 心理学とは？	「心理学」という学問領域について概説する。授業に関するオリエンテーションを行う。
2	感情・情動	感情や情動が生起するプロセスや機能等について学習する。
3	感覚・知覚	感覚・知覚の種類や過程等について学習する。
4	記憶の心理学	記憶の種類やプロセスについて学習する。
5	学習心理学	連合理論、条件づけ、認知理論、行動の学習や消去のプロセスについてなど概説する。
6	こころの発達（1）	乳児期～学童期の心身の発達について学習する。
7	こころの発達（2）	青年期～高齢期の心身の発達について学習する。
8	対人認知と印象形成	対人認知の過程や諸要因について学習する。
9	集団と組織の理解	集団や組織が個人の認知・行動に及ぼす影響等について学習する。
10	欲求・動機づけ	欲求や動機づけの種類や関連要因について学習する。
11	パーソナリティ・性格	パーソナリティに関する諸理論やパーソナリティ検査等について学習する。
12	知能と創造性	知能に関する理論や知能検査、創造性や創造的思考について学習する。
13	ストレスと適応	ストレスが心身に与える影響やストレスへの対処、個人の環境に対する適応に関する諸問題について学習する。
14	心理学的支援と心理臨床	今日の社会における心理学的支援の意義や関係する専門職、臨床心理行為の特色について学習する。
15	まとめ	「心理学」について授業を通じて学んだことを振り返り、確認する。

科目名	人間と文学				
担当者氏名	水野 敦子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 4-57（総合的な学習経験と創造的思考力）現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

映画を題材にして、女性の生き方を主題として授業を進めていく。世界のさまざまな年代の女性たちが、それぞれの社会環境のなかで、何を求めて生き、直面する問題を乗り越えていったかをアクティブラーニングを取り入れ、グループ別に課題について議論しながら考えていく。女性の描かれ方という点から、ジェンダー（社会的性差）の問題も取り上げる。

《授業の到達目標》

- ①映画についての批評能力を身につける。
- ②女性の生き方についての洞察力を深める。
- ③異文化への理解を深める。

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

井上輝子他『ビデオで女性学』（有斐閣）
若桑みどり『お姫様とジェンダー——アニメで学ぶ男と女のジェンダー学入門』（ちくま新書）
上野千鶴子『映画から見える世界』（第三書館）
スコット・フィッツジェラルド『グレート・ギャツビー』村上春樹訳（中央公論新社）

《授業時間外学修》

1. できるだけ多くの映画や文学作品を鑑賞する。（毎週1作）
2. 新聞を読んで社会や文化の動きに関心をもつ。（1日30分）

《成績評価の方法》

1. 課題 40%
 2. アクティブラーニング（ループリック評価） 10%
 2. 期末試験 50%
- 《試験のフィードバック方法》
期末試験後に解説を行う。（試験60分・解説30分）

《備考》

遠隔授業と対面授業の併用 ただし、感染状況により変更することがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	授業ガイダンス	授業の進め方と成績評価の方法について女性史を概観する。
2	親と子①	思春期の子供の恋愛とそれを見守る親を描いた映画を鑑賞する。
3	親と子②	思春期の恋愛、親と子、血縁と家族について考える。 グループワーク
4	女性と仕事①	学校を卒業したばかりの女性が上司や先輩のしごきのなかで成長していく映画を鑑賞する。
5	女性と仕事②	20世紀後半から現在までの働く女性を描いた作品をいくつか取り上げ、職場での女性の立場の変化と現代の女性が直面する問題を考える。グループワーク
6	愛と自立①	恋愛映画を取り上げ、愛と自立について考える。 グループワーク
7	愛と自立②	恋愛映画を取り上げ、愛と自立について考える。 グループワーク
8	趣味と人生①	趣味が人生の支えとなった映画を鑑賞する。
9	趣味と人生②	趣味と人生について考える。 グループワーク
10	戦争と女性①	戦争によって傷つく女性の映画を鑑賞する。
11	戦争と女性②	戦争と女性について考える。 グループワーク
12	専業主婦だってすごい①	専業主婦が主人公の映画を鑑賞する。
13	専業主婦だってすごい②	自分の思い通りにならない家族のなかで、さまざまな困難に直面しながら、忍重し、家族を支える強い母親の人間力を考える。グループワーク
14	まとめ①	映画を通して、女性の生き方について考える。 グループワーク
15	まとめ②	授業を通して学んだことなどを話し合う。 グループワーク

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	キャリアアップセミナーⅡ				
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

この授業では、よき社会人として生きていくための心構えや一般常識を学ぶ。職場や社会でよい人間関係を築き、充実した人生を歩んでいくにはどうしたらいいかを学び、人間的に成長していただきたい。

《テキスト》

必要に応じてプリントや資料を配布する

《参考図書》

なし

《授業の到達目標》

- ①大学生としての自覚を持ち真摯な態度で聴講できる。
- ②大学生として責任ある行動や教養を習得する。
- ③各テーマの主旨を把握し文章にまとめることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容を知っておく。（5分）
事後学修：テーマの主旨を把握し、自分の考えを600字詰原稿用紙にまとめ、期日までに指定場所に提出する。（1時間程度）

《成績評価の方法》

レポートまたは小テスト 90%、受講態度 10%

《課題へのフィードバックの方法》

レポートはチューター、或いは、学科の授業担当者がチェックして返却する。

《備考》

主に実務家教員による授業。感染症拡大状況に応じて、遠隔授業・対面授業あるいは併用で授業を行ないます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	コミュニケーションアワー(学科①)	クラス担任から伝達。卒業までの生活と学修についてディプロマポリシーと履修科目との関係をカリキュラムツリーを使用して学ぶ
2	(専門教育講座①)学科② 2年後半の学習	後期は社会に出る前に足腰を鍛える時でもある。ふらついたら転ぶ。転んでも直ぐに立ち上がれるようにならなければならない。そのためにどうするか一緒に考える。
3	ストレスマネジメント	ストレスとは何か学ぶ。ストレスに対して自分で出来るコントロール方法について考える。
4	(就職対策講座①)これから必要な法律の知識	社会人として必要な法律の知識について、仕事や生活で発生しやすい実例を踏まえてポイントを弁護士から学ぶ
5	(就職対策講座②)新社会人のマネープラン	社会人として必要なライフマネーの視点から、将来に向けた長期的なマネープランについて実践的に金融業界専門社員から学ぶ
6	(就職対策講座③)新社会人のワークライフバランス	社会人として、今後、長期的なキャリアプランの中で、ワークライフバランスの重要性と具体的な事例等を学ぶ
7	(就職対策講座④)新社会人の職場定着	新卒の早期離職が課題となっている現状とその背景や要因を知り、今後の対策を学ぶ
8	(就職対策講座⑤)現場で働く先輩から学ぶ	卒業生の先輩をローモデルに将来自分が社会でどの様に働いて行くべきかを学ぶ
9	(就職対策講座⑥)ダイバーシティ多様性の理解	社会や職場における多様性を理解し、多様な人や環境の中、どのように関わることで相互に円滑な人間関係が構築できるかなどについて学ぶ
10	(就職対策講座⑦)新社会人のキャリアプラン	就職後から長期的に人生を生きるためのキャリアプランの重要さとプランの造り方について自らキャリアプランを実践しているキャリアコンサルタントから学ぶ
11	(就職対策講座⑧)新社会人のビジネスマナーⅠ	内定後イメージ入社までに身に付けておくべきビジネスマナーの基礎と応用についてポイントを就職指導部担当者から実践的に学ぶ
12	(就職対策講座⑨)新社会人のビジネスマナーⅡ	組織で働く場合に必要な連携・人間関係など、チームコミュニケーションについて就職指導担当者から学ぶ
13	(専門教育講座②)(学科③)	食事のマナー 社会に出て恥をかかないための食事マナーの基礎
14	(専門教育講座③)(学科④)	社会人の基礎学力の向上 12の能力要素を高める
15	コミュニケーションアワー(学科⑤)	クラス担任から伝達。後期末試験にむけた学修について2年間を振り返り、卒業後の自分について

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	デ・ステュケーション論(生命倫理)				
担当者氏名	陰山 淑江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解) 食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☐ 2-43 (技能) 数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。 ☒ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。 ☒ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力) 現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

医療の進歩に伴い、生命をめぐる倫理的課題が山積している。本授業では、生命に携わる医療職者として基盤となる考え方を理解するとともに、自己の在りようを考察する。さらに、倫理的問題に対応するための基本となる知識・技術・態度を習得するために、事例やワークを通して学びを深める。

《テキスト》

児玉 聡 「マンガで学ぶ生命倫理」 (株) 化学同人
配布資料：授業内容のポイント

《参考図書》

適宜提示する

《授業の到達目標》

- ①自己の死生観を育むことができる。
- ②倫理原則を理解し、医療職者としての知識・技術・態度を理解している。
- ③生命にかかわる倫理的課題を理解している。
- ④終末期医療の現状を理解している。
- ⑤終末期にある患者・家族の特徴を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)：次回の授業範囲を読み、その項目に取り上げられている生命倫理について自分の考えをまとめておくこと
事後学修(20分)：講義内容、医療、生命に関わる社会の出来事に関する新聞記事やニュースを閲覧すること

《成績評価の方法》

- ①期末試験50%
 - ②平常点20% (レポートにより講義の理解度を確認)
 - ③課題レポート30%
- 《試験のフィードバック方法》
期末試験終了後に解説する。試験60分・解説30分

《備考》

授業時間外学習からテーマを選び、課題レポートを作成する。実務家教員による授業 対面授業の予定だが、感染状況等により、変更する場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス/生と死を考える	講義内容のガイダンス/米国・日本における生命倫理の歴史
2	倫理原則とは	患者の権利、医療者の責務/職業倫理/倫理原則
3	生殖医療から生命を考える	生殖医療の現状とその課題
4	ホスピス/緩和ケア	告知と意思決定/インフォームド・コンセント
5	死にゆく人の心理	事例から考える
6	臨床における倫理①	中絶と胎児の権利/母性保護法/出生前診断
7	事例から生命を考える①	能力・肉体改造/エンハンスメントの倫理的問題
8	臨死期・看取り	安楽死/尊厳死/リヴィングウィル/アドバンス・ケア・プランニング/緩和医療
9	事例から生命を考える②	事例から考える
10	生命をめぐる倫理的課題①	生体臓器移植の現状と課題
11	生命をめぐる倫理的課題②	人へのクローン技術応用に関する倫理的問題
12	臨床における倫理②	E S 細胞/i P S 細胞/再生医療/高齢化社会
13	臓器移植から生命を考える	脳死による臓器移植の現状と課題
14	学習内容から生命を考える①	学習内容から生命を考える/新たな気づきや学び/専門職としてどのように活用するか
15	学習内容から生命を考える②/まとめ	生命倫理に関するまとめ

《専門教育科目》

科目名	健康ランニング				
担当者氏名	鈴木 理				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		☐ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。 ☐ 1-38 (知識と理解)栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。 ☐ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。 ☐ 4-58 (総合的な学習経験と創造的思考力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培っている。 ☐ 4-59 (総合的な学習経験と創造的思考力)栄養士の視点だけではなく、臨機応変に行動ができる。			

《授業の概要》

健康の維持増進のために、運動・栄養・休養をバランスよくライフスタイルの中に取り入れることが必要であることは良く知られている。そこで本科目では、ハーフマラソン大会に参加・完走することを目指し、ライフスタイルの中に運動を取り入れることを習慣づけ、ヘルシーライフの実践を図りたい。

授業形態は、講義、実習・演習（体力測定・トレーニング）が中心となり、その成果をレースで発揮することとなる。

《授業の到達目標》

1. ライフスタイルに運動実践を取り入れている。
2. ランニングトレーニングの意義を理解している。
3. ハーフマラソン大会において、150分以内に完走できるだけの持続的な能力を身につけている。

《成績評価の方法》

1. マラソン大会記録 50%
 2. 平常点（受講態度、トレーニング状況、提出物など）25%
 3. 体力（有酸素能力、形態など）の向上度 25%
- を総合的に評価

《フィードバックの方法》トレーニング日誌でのコメント付記

《テキスト》

特になし。
必要に応じて資料を配布する

《参考図書》

- ・雑誌「ランナーズ」（ランナーズ社）
- ・「今日からはじめる実践ランニング読本」（ランニング学会）

《授業時間外学修》

1. 有酸素作業能力の向上を目指したトレーニング（30～60分程度）
2. 体幹部トレーニング（10分程度）

《備考》

科目の性質上、運動器・呼吸器・循環器等に既往症がある場合は、かかりつけ医の許可が必要となる。また、健康上のリスクが想定される場合は、受講が認められないことがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	科目の意義 授業のすすめ方 など
2	体力・形態測定①	最大酸素摂取量・形態の測定 GSES-Test など
3	有酸素トレーニング①	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
4	有酸素トレーニング②	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
5	有酸素トレーニング③	ウォーキング、ストレッチ、補強運動 など
6	長距離走の生理学	ATP供給経路、LSDトレーニング
7	有酸素トレーニング④	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
8	有酸素トレーニング⑤	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
9	有酸素トレーニング⑥	ランニング、ストレッチ、補強運動 など
10	長距離走の栄養学	長距離走のための食事・食生活、水分摂取の必要性 など
11	有酸素トレーニング⑦	インターバル走、ストレッチ、補強運動 など
12	有酸素トレーニング⑧	インターバル走、ストレッチ、補強運動 など
13	レースシュミレーション	レースを想定したスケジュール作成・確認 など
14	体力・形態測定②	最大酸素摂取量・形態の測定 GSES-Testなど
15	マラソン大会	トレーニング成果の披露

《専門教育科目》

科目名	給食管理実習Ⅱ				
担当者氏名	平林 眞弓				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎	1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。		
		◎	1-37 (知識と理解)栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけている。		
		◎	1-38 (知識と理解)栄養素の代謝と生理的意義および各種疾患における基本的な食事療法を理解している。		
		◎	2-44 (技能)栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけている。		
		◎	4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。		

《授業の概要》

事業所・社会福祉施設(保育園、児童福祉施設、特別養護老人ホーム)、小学校において、集団給食施設における栄養士、管理栄養士の役割や業務について理解を深め、給食提供時に必要な専門知識および技術を学ぶ。個人又は2～4人程度のグループ単位の実習で、事前に実習課題の検討を行い、各施設との打ち合わせを行う。実習は5日間である。(1日8時間×5日)病院での経験を基に実務家教員が行っている。

《授業の到達目標》

①栄養士として必要な専門知識を身につけ、栄養の管理・指導ができる知識を身につけることができる。②栄養指導の基本の修得と給食業務において安全で安心な食事を提供する技能を身につけることができる。③食事計画など給食サービス提供に関する技術と調理技術を修得することができる。④チームワークを大事にする態度を養うことができる。④栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を培うことができる。

《成績評価の方法》

①各施設の課題作成50%
②平常点(レポート提出・協調性等)50%
《①・②のフィードバックの方法》
書類・レポート提出時、個人別に指導評価する。
アクティブラーニング ルーブリック評価で行う

《テキスト》

「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」
田上貞一郎、田中久子著(萌文書林)
「実習ノート」は配付する。

《参考図書》

実習施設により、適宜紹介する。
「日本人の食事摂取基準 2020」 第一出版
「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学

《授業時間外学修》

事前学修(8時間～16時間)
各施設からの課題の作成及び提出

事後学修(2時間)
実習後のレポートのまとめ

《備考》

大学では病院での実務家教員に指導を受け、校外実習では学外施設の実務家(職員)による指導を受ける。コロナ状況により校外実習中止の場合は大学内で実務家教員が行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	実習前オリエンテーション(必出席)
2	栄養管理	給食対象者の栄養量算定、食品構成、献立作成、喫食者への栄養教育(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
3	栄養管理	給食対象者の栄養量算定、食品構成、献立作成、喫食者への栄養教育(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
4	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
5	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
6	事務管理	給食事務、報告事務(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
7	作業管理	調理、配膳、各種調査(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
8	作業管理	調理、配膳、各種調査(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
9	食品管理	発注、検収、保管(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
10	食品管理	発注、検収、保管(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
11	衛生管理	食器消毒、従業員の衛生、施設の衛生(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
12	衛生管理	食器消毒、従業員の衛生、施設の衛生(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
13	施設管理	大型機械・器具、燃料などの取り扱いについて(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
14	施設管理	大型機械・器具、燃料などの取り扱いについて(施設の状況に応じて指導担当者の指示に従う)
15	まとめ	まとめ 実習後報告会(必出席)

《専門教育科目》

科目名	新調理システム特論				
担当者氏名	下地 隆				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		◎ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			
		◎ 2-43 (技能)数量的に考える能力や情報処理の基本的な技術および食に関する基本的な技術・技能を身につけている。			
		○ 3-50 (態度と志向性)社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			
		◎ 4-57 (総合的な学習経験と創造的思考力)現場で専門性を活かすと同時に幅広い視点から行動する意欲を持っている。			

《授業の概要》

昨今の食の安全・安心をより確実にするや、安全を確保する技術の取得を理解するため、調理を科学的に分析し、安全な調理をデジタル化することについて学ぶ。

対面授業で行われるため、本学新型コロナウイルス感染症対策委員会から定められたコロナウイルス感染予防対策を講じた上で実習を行う。

《授業の到達目標》

- ①授業で習った新調理システムの基礎知識をもとに、実践的な知識を習得できている。
- ②実際に新調理システムを使用することによって即戦力として社会に貢献できる知識を習得できている。

《テキスト》

「新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説」(一般社団法人新調理システム推進協会)

《参考図書》

適宜紹介する。

《成績評価の方法》

筆記試験：90%

平常点(受講、実習態度)：10%

《試験のフィードバック方法》

試験後に解説を行なう。

《授業時間外学修》

復習：テキストや授業で配られたプリントなどに目を通す。(30分程度)

《備考》

2日間の集中講義のため、授業の復習をしっかりとすること。実務家教員による授業。対面授業のため、感染症対策を講じた上で実習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	新調理システム概論	新調理システムの有意性、必要性
2	システム化における衛生管理	HACCPの12手順7原則
3	クックチルシステムとは	システム化の目的と留意点
4	真空調理法とは	衛生管理・保存・留意点
5	クックチルシステムの実践	温度帯および実習
6	真空調理法実践	利用方法及び実習
7	凍結含浸法	必要性、仕組み、活用法
8	新調理システム総論	全体の統括的導入における指導ポイント
9	新調理システムの最新事例	導入までのチェックポイントと成功事例の紹介
10	総合講義	衛生・システム化における総合留意点の再確認
11	まとめ	まとめ
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談のうえ、示された内容に従い研究・制作することができる。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。
その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

《専門教育科目》

科目名	特別研究				
担当者氏名	岡崎 尚				
授業方法	その他	単位・必選	4・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 1-36 (知識と理解)食に関する基本的な知識および幅広い応用力やグローバルな視点から捉える必要性を理解している。			

《授業の概要》

特別研究は、研究論文作成もしくは研究制作のどちらかとし、原則として本学専任教員の指導の下に行う。個人研究、共同研究のどちらでもよい。研究のテーマは、指導教員と相談のうえで決定し、適宜指導教員の指導を受けながら研究・制作を進めていくものとする。

本科目は、在学中に学習した内容の総決算となりうるものであり、学生の意欲的かつ自主的な取り組みを期待したい。

《授業の到達目標》

研究内容・テーマにより異なるので、指導教員とよく相談のうえ、示された内容に従い研究・制作することができる。

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《成績評価の方法》

各指導教員毎、研究・制作に取り組む姿勢、成果などを総合的に判断し評価する。その詳細については、履修登録の際、指導教員に確認すること。

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《備考》

特別研究に要する費用は、原則自己負担となる。
その他詳細は、「学生便覧」特別研究の項目参照。実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	研究テーマの設定	研究テーマは指導教員と相談して決める
2	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
3	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
4	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
5	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
6	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
7	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
8	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
9	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
10	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
11	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
12	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
13	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
14	研究・制作の進行	適宜指導教員と相談もしくは指導を受けながら進行する
15	研究論文・制作物の提出	特別研究提出締切期限までに教務部へ提出

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%)
ボランティア活動時間 (70%)
《成績のフィードバック方法》
活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント (さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介
「ボランティアのすすめ (基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房
岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部
田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新社

《授業時間外学修》

事前学修：事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注意を理解しておく。(10分程度)
事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。
定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。
受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク				
担当者氏名	小野寺 利恵				
授業方法	その他	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		○ 3-50 (態度と志向性) 社会人としての教養とマナー、職業人としての社会的責任と倫理観および常に学ぶ姿勢を心がけている。			

《授業の概要》

近年ボランティア活動は、一部の篤志家による奉仕・慈善活動というよりも、様々なかたちで多くの市民が自発的に参加する活動となっている。ボランティア活動は、地域社会を活性化し、人々の交流を深め、参加した本人の生活も豊かにしうるものである。本授業は一定の基準を満たせば単位認定する。またボランティアに関する情報提供を行うなど、学生のボランティア活動をサポートする。

《授業の到達目標》

①ボランティア受け入れ先のニーズを尊重した上で、自発的に考え、行動し、受け入れ先の人や地域との積極的な交流を図ることができる。②一般社会人として、自分自身にとってのボランティア活動の意義、相手の方や地域等にとってのボランティア活動の意義を理解できる。

《成績評価の方法》

活動報告書 (30%)

ボランティア活動時間 (70%)

《成績のフィードバック方法》

活動報告書を基に、活動内容について確認する。

《テキスト》

プリント (さんじょボランティアワーク)

《参考図書》

適宜紹介

「ボランティアのすすめ (基礎から実践まで)」ミネルヴァ書房
岡本栄一「学生のためのボランティア論」大阪ボランティア協会出版部
田中優「幸せを届けるボランティア不幸を招くボランティア」河出書房新社

《授業時間外学修》

事前学修：事前に受け入れ先の活動内容を把握し、目的や諸注意を理解しておく。(10分程度)

事後学修：活動後に「ボランティア活動報告書」を記入する。

定期試験期間中に、書類をまとめて提出する。

《備考》

活動時間の累計は、人間生活学科と食物栄養学科は卒業年度の1月末日、臨床検査学科は12月末日までの活動時間とする。

受け入れ先の感染防止対策を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い30時間以上実施
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		