

**食物栄養学科**

**栄養管理コース**

**1年**

《専門教育科目 人体の構造と機能》

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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。				

《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）。

《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可能性がある。

《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、各種内分泌器の構造と機能 など
11	神経系	神経系の概略、各種神経系器の構造と機能 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

《専門教育科目 食品と衛生》

科目名	食品学 I				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。				

《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、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を学ぶ際に深く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》

①小テストもしくは課題20%、②期末試験40%、③平常点（授業振返り用紙の提出状況など）40%。詳細は授業初回時に説明する。  
 《フィードバックの方法》 期末試験60分終了後、解説30分、小テストや課題：終了後や提出後に解説。

《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	食品の保存や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、二糖、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、多くの穀物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	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	小テスト・課題、解説、質疑応答、まとめ	小テストか課題を出し、その解説・意図を説明し、これまでの講義の総括も行い、必要なら質疑応答も行う。
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、また変性・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	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。併せて栄養機能食品についても学ぶ。
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	食品の成分間反応	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。酵素的及び非酵素的褐変反応について学ぶ。
13	食品の物性	食品の物性と美味しさについて学ぶ。特に液体では大きな性質の異なる多糖類溶液が存在している。また、同じ固形物でも味の感じ方が違うことを理解する。
14	小テスト・課題、解説、質疑応答、まとめ	小テストか課題を出し、その解説・意図を説明し、これまでの講義の総括も行い、必要なら質疑応答も行う。
15	全体のまとめ	これまでの講義内容を総括する。また、たんぱく質や褐変反応などの重要な内容や理解が難しいと思われた箇所を再度説明し、期末試験に備えてもらう。

《テキスト》

喜多野宣子他著「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）を使い、かつ適宜プリントを使用する。

《参考図書》

久保田紀久枝他編「食品加工貯蔵学」（東京化学同人）、本間清一他編「食品学」（東京化学同人）、図書館にある類似の書籍、高校の時の教科書（化学基礎など）。

《授業時間外学修》

事前学修（45分）：教科書の該当箇所を事前に読むこと。不確実な部分は自分で調べておく。  
 事後学修（45分）：授業で説明を受けた部分を振り返る。不明な部分は自分で調べて理解を確かなものにしておく。

《備考》

加工食品を購入し、表示内容を見て、自分で勉強する。授業は対面が基本だが、新型コロナウイルスの感染状況によってはオンライン学修もある。

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	<input type="radio"/> A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 <input checked="" type="radio"/> A11-112 (知識・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。 <input type="radio"/> A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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（班内の連携など）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	みその製造：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、パン生地の発酵を学ぶ。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

《専門教育科目 食品と衛生》

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。</li> <li>◎ A11-115 (知識・技能)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。</li> <li>○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。</li> </ul>				

《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修する。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研究発表を取り入れる。

《テキスト》

植木幸英・野村秀一編「栄養科学シリーズNEXT 食品衛生学」(講談社)

《参考図書》

「大量調理施設衛生管理のポイント」(中央法規出版)その他適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①微生物による食品の腐敗、食中毒・感染症の発生原因及び予防対策を理解している。
- ②その他の危害要因及び対策を理解している。
- ③添加物の使用基準やHACCP等による衛生管理を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスの内容やテキストの該当部分を熟読し不明な部分を明らかにしておく。(20分程度)  
事後学修：授業内容を整理し、理解の定着を図る。修学したことを実践してみる。(20分程度)

《成績評価の方法》

①期末試験(70%) ②平常点(30%) 小テスト、研究発表。授業への集中度：私語・内職等により授業に集中できていない場合は減点。  
《フィードバックの方法》①期末試験(60分、講評30分) ②授業開始前の小テスト終了後解説

《備考》

日々の暮らしや報道などにより、食品衛生に関する出来事を自分に置き換え考えるようにする。プレゼンテーションによるアクティブラーニングを実施。実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品衛生の目的、法規、行政	食品衛生の目的、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)などについて理解する。
2	微生物と食品衛生とのかわり	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などについて理解する。
3	食品の変質	食品の腐敗・油脂の酸敗・トランス脂肪酸等の食品の変質の概要、変質防止法、変質判定法などについて理解する。
4	食中毒の分類と発生状況	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒、化学物質、寄生虫性疾患の発生状況などについて理解する。
5	微生物による食中毒(1)	細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策(サルモネラ、カンピロバクター、病原大腸菌、エルシニアなど)などについて理解する。
6	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(ボツリヌス、ブドウ球菌、ウエルシュ、セレウス、腸炎ビブリオなど)などについて理解する。
7	ウイルスによる食中毒、研究発表	ウイルス性食中毒(ノロウイルスなど)の特徴と予防対策について理解する。研究発表
8	寄生虫疾患、動物由来感染症、経口感染症	寄生虫疾患(アニサキス、肝吸虫、旋毛虫、トキソプラズマ、赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム等)、動物由来感染症、経口感染症について理解する。
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)による食中毒と対策について理解する。
10	化学物質による食中毒、有害物質による食品汚染	カビ毒、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)による食品汚染の概要とその対策について理解する。
11	食品添加物及び残留農薬等(1)	食品添加物・残留農薬等の安全性評価法などについて理解する。
12	食品添加物及び残留農薬等(2)	食品添加物の分類や成分規格・使用基準、器具及び容器包装、遺伝子組換え食品等の安全性評価法などについて理解する。
13	食品表示制度	食品表示法の概要、栄養成分、アレルギー物質の表示などについて理解する。
14	食品衛生管理	一般衛生管理・HACCPによる衛生管理、大量調理施設衛生管理等食品衛生管理手法について理解する。
15	衛生管理計画の作成・発表	HACCPによる衛生管理計画を実際に作成し、発表する。

《専門教育科目 栄養と健康》

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		<input type="radio"/> A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 <input checked="" type="radio"/> A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 <input type="radio"/> A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の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》

- ① 栄養の概念を理解している。
- ② 栄養素の基本的な知識を身につけている。
- ③ 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 (20分程度)
- ・事後学修：確認問題/プリント/テキストを読み直す (30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》

① 期末試験…70%、② レポート (課題) …15%、③ 平常点 (発表、授業後のコメント等) …15%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。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、〔グループワーク (ディスカッション) 〕

《専門教育科目 栄養と健康》

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ◎ A12-122 (思考力・判断力・表現力)対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《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。そのうえで、健康で豊かな生活を送るための栄養ケアのあり方や各疾病・生活習慣病等の治療や予防を考慮した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。学校での経験を生かして実務家教員が授業を行っている。

《テキスト》

山下絵美・奥田あかり他著「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 「栄養管理の基本(栄養ケア・マネジメント)と食事摂取基準の理解」医歯薬出版株式会社

《参考図書》

「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

適宜プリント配布

《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できる。③対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。④職業人としての社会的責任を自覚し倫理観をもった行動ができる。

《授業時間外学修》

事前学修(20分)  
学習計画を確認し、テキストを読んで学習内容の予習をする。  
事後学修(25分)  
講義内容を復習し、ワークシート等活用してまとめのノートを作成する。

《成績評価の方法》

①平常点(小テスト、ワークシート、発表など)20%  
ルーブリックで評価する。  
②中間試験 20% ③期末試験 60%  
《フィードバックの方法》試験終了後に解説する。  
中間：試験25分・解説25分 期末：試験60分・解説30分

《備考》

学校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	日本人およびライフステージ別の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2020年版】の活用
2	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—
3	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
4	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
5	乳児期の栄養	【離乳食】 離乳食の形態と離乳完了
6	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—
7	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 中間試験
8	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
9	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
10	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—
11	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
12	高齢期の栄養	【介護食】 (咀嚼・嚥下困難食について)
13	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
14	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)
15	まとめ	「健康で豊かな生活を送るための栄養ケアマネジメント」について(グループワーク・ディスカッション) グループごとに発表する。(プレゼンテーション)

《専門教育科目 栄養の指導》

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・必修	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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《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、間違っただ行動を変容し、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。

《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。

《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。（10分程度）  
 事後学修：毎回行う小テストの復習（15分程度）  
 毎回行うまとめプリント（30分程度）

《成績評価の方法》

- ① 中間試験 20%、② 期末試験 50%、③ 平常点30%（提出物15%、小テスト15%）
- 《試験のフィードバックの方法》
- 小テスト：次回授業時の最初に解説（10分）
- 期末試験：試験（60分）終了後に解説（30分）

《備考》

実務家教員による授業を行なう。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
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 給食の運営》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。				

《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ある。調理の意義・目的を学んだ後、植物性食品・動物性食品・成分抽出素材および調味料等の調理性、その他加熱調理操作および非加熱調理操作の原理・要点について学ぶ。

《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」(化学同人)
- ・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》

- ・淵上倫子編『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する

《授業の到達目標》

- ①調理の意義・目的を理解することができる
- ②食品の調理特性を理解することができる

《授業時間外学修》

事前学修：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行う(30分程度)

《成績評価の方法》

- ①中間試験(20%)、②期末試験(60%)
- ③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  
 中間・期末試験：試験(60分)後に解説(30分)

《備考》

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%
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のまとめ	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 給食の運営》

科目名	給食経営管理論				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能) 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。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《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ために必要な給食経営管理を学ぶ。

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・調理管理等を学ぶ。学校給食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。
- ② 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。
- ③ 課題に対し柔軟に思考することができる。
- ④ 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。
- ⑤ 栄養士の視点だけでなく、幅広い視点をもつことができる。

《成績評価の方法》

- ① 平常点(小テスト、ワークシート、発表など) 20%  
ルーブリックで評価する。
- ② 中間試験 20%、 期末試験 60%  
《フィードバックの方法》試験終了後に解説する。  
中間：試験45分・解説45分 期末：試験60分・解説30分

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	第1章	給食の概念 1 給食の定義と目的 2 行政指導と関係法規
2	第2章	給食の栄養・食事管理 1 栄養・食事管理の目的
3	第2章	給食の栄養・食事管理 2 献立計画
4	第2章	給食の栄養・食事管理 3 栄養・食事管理の評価
5	第2章	給食の栄養・食事管理 4 給食と栄養教育・栄養指導
6	第3章・第4章	給食の安全・衛生管理 事故・災害対策 1 安全・衛生管理 1 事故・災害への対応
7	第5章	給食の調理管理 1 食材管理
8	第5章	給食の調理管理 2 調理作業管理
9	第6章	給食の施設・設備管理 1 施設・設備管理 中間試験
10	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 1 学校給食 2 病院給食
11	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 3 児童福祉施設・保育所給食 4 高齢者福祉施設給食 5 事業所給食 6 その他の給食
12	第7章	保健・医療・福祉・介護における給食施設 7 給食の業務委託 8 配食サービス
13	第8章	給食組織・人事管理 1 給食の組織 2 人事・労務管理 3 事務管理
14	第9章	給食の会計・原価管理 1 会計・原価管理 1 章～9 章までの復習とまとめ
15	まとめ	「栄養士として給食管理に携わるために必要な力」について(グループワーク・ディスカッション) グループごとに発表する。(プレゼンテーション)

《テキスト》

逸見幾代・平林真弓編著「改訂 給食の運営―栄養管理・経営管理―」建帛社 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020年版」 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  
適宜プリントを配布する。

《授業時間外学修》

- 事前学修(20分)  
学習計画を確認し、テキストを読んで学習内容の予習をする。
- 事後学修(25分)  
講義内容を復習し、ワークシート等を活用してまとめのノートを作成する。

《備考》

実務家教員が学校給食での経験を基に授業を行っている。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。

《専門教育科目 給食の運営》

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	◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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修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・揚げる・炒める等)の方法や調理法、調味割合について学ぶ。

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る。

《授業の到達目標》

- ①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
- ②基本的な配膳形式、調理方法を修得することができる
- ③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》

- ①実技試験(30%)、②小テスト(20%)
- ③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

《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)
- ・松崎政三他編著「映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス」(学際企画)

《授業時間外学修》

事前学修：レシピに目を通し、実習分量の計算、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(1時間)

《備考》

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 実習室の使用方法、基本的心得と衛生管理を学ぶ
2	オリエンテーション2 基本調理操作1	調理室内の器具・食器の位置を確認し、簡単な調理を行う
3	基本調理操作2	調味料や食品の計量方法を学び、実践として調理を行う
4	基本調理操作3 お菓子	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化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 関連科目》

科目名	ビジネス情報処理 I				
担当者氏名	永岡 裕康、岩井 健吾				
授業方法	演習	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	◎ A11-112 (知識・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を利用した情報の収集・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、レポート作成等に必要な知識と技能を習得する。あわせて、スキルの向上のために希望者は検定試験を受験する。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《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. ビジネス文書の基本を習得している。
4. 目的にあったレポートが作成できる。
5. メールやTeams等のツールが十分活用できる。

《授業時間外学修》

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

《成績評価の方法》

随時提示する課題への取り組み状況50%、第11回の実技テスト50%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。前期試験は実施しない。  
 ≪フィードバックの方法≫課題ごとに採点し、コメントする。

《備考》

資格試験の具体的な目標を設定し練習に取り組みましょう。

《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、Teamsに関する操作 日本語入力
2	ワード基礎 1	Teamsに関する操作 文字段落書式の変更（インデント、箇条書き、あいさつ文等）
3	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）基本書式・表作成課題演習
4	ワード基礎 3	書式・表作成演習
5	検定解説 1	日本語ワープロ検定試験解説 1（3・準2級） ビジネス文書の基礎知識
6	検定解説 2	日本語ワープロ検定試験解説 2（2級・準1級）
7	検定解説 3	文書デザイン検定試験解説（3級・2級）
8	検定解説 4	過去問題に取り組む
9	検定解説 5	過去問題に取り組む
10	模擬試験	模擬試験
11	検定試験及び実技テスト	検定試験及び実技テストを実施
12	エクセル基礎 1	基本操作、計算式の入力、書式の設定
13	エクセル基礎 2	基本関数とセルの絶対参照、グラフ
14	エクセル基礎 3	総合問題
15	ワード基礎 4	レポート作成のための機能（図表番号と相互参照、脚注、ヘッダーとフッター等）

《専門教育科目 関連科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
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	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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。				

《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。
- 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。

《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。

《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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	理数基礎				
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	◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《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物理、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物理 (圧力)、化学 (水溶液)、生物 (恒常性) 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 (提出物など、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 「大人に役立つ算数」 (文芸春秋)
2. 西口正 「大人のお勉強 算数編」 (PHP研究所)
3. 仲田紀夫 「おもしろ数学」 (三笠書房)
4. 川畑龍史 「人体の中の自然科学～生物学・化学・物理学から学ぶヒト」

《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》

- ・Data-Based Thinkingの内容では、電卓の使用がある。
- ・「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① 単位の接頭語、単位を書くときの決まり
6	算数・数学⑥	数や単位というもの② 生活の中の単位 (長さ、重さ、時間など)
7	算数・数学⑦	前半まとめ
8	理科①	化学 (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	物理 (生活の中の圧力) 大気圧、浸透圧、血圧など
10	理科③	生物 (恒常性) 外部環境と内部環境、体温調節など
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	クリティカルシンキング	批判的思考力を身につけよう
15	まとめ	後半まとめ

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	情報リテラシー				
担当者氏名	鵜根 弘行				
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	◎ A11-112 (知識・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。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《授業の概要》

本講義では、現代社会で必要とされる情報活用能力を養うための学修を行う。具体的にはコンピュータの動作原理、アプリケーションソフトの活用、セキュリティの確保、情報発信に係わる注意事項などについて解説する。

《テキスト》

必要に応じて配布する。

《参考図書》

講義中に紹介する。

《授業の到達目標》

- ①情報通信技術に係わる用語について解説できる。
- ②ネットワークから得られた情報を適切に評価し、活用できる。
- ③ネットワークを安全に利用するために必要な知識を活用できる。

《授業時間外学修》

事前学習：インターネットを利用した情報収集を行う。  
 (課題ごとに30分)  
 事後学修：必要に応じて、授業時間に完了しなかった課題を行う。(30分～2時間程度)

《成績評価の方法》

- ①課題提出 40% (ルーブリックによる評価)
  - ②期末課題 60% (ルーブリックによる評価)
- 《学生へのフィードバック方法》  
 ポータルサイトで解説資料を配布する。  
 講義中に出题した課題は、次の講義冒頭で解説を行う。

《備考》

本講義では受講生自身のノートパソコンで演習を行う。対面授業の予定だが、新型コロナウイルスの感染状況等により遠隔授業に変更する可能性がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	情報リテラシーとは	コンピュータの歴史 インターネットの歴史
2	基本ソフトウェア	アプリケーションソフトウェアとの関係 ファイルとフォルダ
3	電子メール (1)	メッセージサービスとの違い メールソフトのインストールとサーバーの設定
4	電子メール (2)	メールの送受信 エラーメールの扱い
5	インターネット (1)	インターネットの概要 インターネットプロトコル, ドメインネームサービス
6	インターネット (2)	World Wide Web ブラウザ, ネットショッピング, SNS, 検索エンジン
7	アプリケーションソフトウェア (1)	文書作成ソフトウェアの使い方 グラフィックソフトウェアの使い方
8	アプリケーションソフトウェア (2)	マルチメディアソフトウェアの使い方
9	情報の収集	検索エンジンの使い方と特徴 情報の信頼性の担保
10	情報の分析と加工	情報の統計分析 情報の表現方法
11	情報発信に関する注意	個人情報とプライバシー
12	情報セキュリティ (1)	個人情報の保護 意図しない個人情報漏洩の事例
13	情報セキュリティ (2)	サイバー攻撃からの防御 詐欺メール
14	情報セキュリティ (3)	暗号通信
15	まとめ	第1回～第14回の内容の振り返り 期末課題の出题

《教養科目 一般教養 一般教養》

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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。				

《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》

原則として対面授業を行う予定だが、必要に応じてオンラインもしくはハイブリッド形式を導入することがある。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修する。
3	感覚・知覚	感覚・知覚の種類や過程等について学修する。
4	記憶の心理学	記憶の種類やプロセスについて学修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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修する。
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。

《教養科目 一般教養 一般教養》

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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。				

《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 レポート (30%)
- 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》

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	フレッシュマン・セミナー I				
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康、岩井 健吾、吉田 峻				
授業方法	講義	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	◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

大学で授業を受けるにあたって必要となる基礎的な能力を養う。基礎的な能力としては聴く・読む・書く・調べる・整理する・まとめる・表現する・伝える・考えるについて、授業で必要となる能力を習得する。

《テキスト》

『知へのステップ (第 5 版)』 学習技術研究会編 くろしお出版

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①「大学で学ぶ」意味
- ②ノートをとる技術、文献を読む、要約しまとめる技術
- ③レポート作成のための情報収集
- ④パソコンを使って効率的にレポート作成
- ⑤プレゼンテーションの基礎的な技術

《授業時間外学修》

事前学修：授業範囲のテキストを読み学習内容を把握しておく。(30分程度)  
 事後学修：学んだ内容を復習し、授業で出された課題を作成する。(60分程度)

《成績評価の方法》

- ワークシート：40% [学習目標①～⑤に対応]
  - 小課題：10% [学習目標④に対応]
  - 最終課題：50% [学習目標③④⑤に対応]
- 《課題へのフィードバックの方法》  
 問題点の多い内容について説明する。

《備考》

アカデミックスキルの教育について教授経験を有する教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス、コミュニケーションアワー	授業のねらいと運用についての説明
2	学習技術とは	・「大学で学ぶ」とはどういうことか、タイムマネジメント
3	ノート・テイキング	・講義ノートをとる技術
4	概要・要点をよみとる	・文献を読むための基礎的な技術
5	要約から感想・意見を書く	・文献の内容を要約する・自分の意見をまとめる技術
6	情報収集 1・2	・図書館の利用方法と文献利用の基礎技術・インターネットでの情報収集
7	情報収集 3・情報の整理	・図書館やインターネットを利用して集めた情報を整理
8	レポートを書く	・レポートを書くための基礎的な技術
9	最終課題の説明	・課題テーマ提示・レポート作成のプロセス、最終課題作成手順 ・情報倫理について
10	わかりやすい表現	・わかりやすい表現技術
11	ライティング・スキル 1	・Word と Excel を活用したレポート作成
12	パソコンによるライティング・スキル 2	・スケジュールに沿って、課題を作成の作業
13	プレゼンテーションの準備	・プレゼンテーションのための基礎的な技術
14	わかりやすいプレゼンテーション	・より効果的なプレゼンテーションを行う技術
15	まとめ、コミュニケーションアワー	・作成したプレゼンテーション、これまでの授業のまとめとフィードバック ・授業アンケート

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク I				
担当者氏名	梅本 礼子				
授業方法	その他	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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ① 活動報告書 30%
  - ② 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 (30分程度)。  
 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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク II				
担当者氏名	梅本 礼子				
授業方法	その他	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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ① 活動報告書 30%
  - ② 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 (30分程度)。  
 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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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

《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	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	<input type="radio"/> A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 <input type="radio"/> A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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授業に対する姿勢・意欲・発言等 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。

《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	まとめ	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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。 ○ 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》

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。

《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。(30分)

《成績評価の方法》

1. 授業での日本語理解度・レポート等提出物 60%
2. 授業への参加度(ルーブリック評価) 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。

《備考》

・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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ 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》

基本語彙と基本英文法を習得して、自信をもって英語を読んだり、書いたり、話したりする英語の基礎力を身に付ける。テキストの各章は「基礎英文法」の確認と練習、さらに「英作文」、「英文解釈」の問題からなっており、1章を2回の授業で行う。授業は会話練習を挟みながら進めていく。

《テキスト》

Tetsuzo Sato他「Slow & steady--大学生の総合基礎英語」(南雲堂)

《参考図書》

《授業の到達目標》

- ①基本的な英文法・英単語を習得している。
- ②英文を読み取る力を習得している。
- ③単語を並べ替え英文を作成する力を習得している。
- ④スムーズな音読ができる。

《授業時間外学修》

事前学修 (30分) : 知らない単語や熟語の意味を調べ、課題となっている問題をやる。  
 事後学修 (15分) : 間違った問題のやり直しや単語の意味の確認をし、学習した範囲で、理解があいまいな箇所をなくす。

《成績評価の方法》

- 1. 毎回の課題 15%
- 2. 中間試験 20%
- 3. 期末試験 65%

《備考》

《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、勉強の仕方について説明する。友達を英語で紹介する練習をする。
2	Chapter 1 5つの基本文型①	5つの基本文型について学び、練習問題を行う。
3	Chapter 1 5つの基本文型②	5つの基本文型を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
4	Chapter 2 動詞①	さまざまな動詞について学び、練習問題を行う。
5	Chapter 2 動詞②	さまざまな動詞を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
6	Chapter 3 進行形・未来形・助動詞①	進行形・未来形・助動詞について学び、練習問題を行う。
7	Chapter 3 進行形・未来形・助動詞②	進行形・未来形・助動詞を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
8	中間試験 Chapter 4 ①	中間試験 名詞・冠詞・代名詞について学び、練習問題を行う。
9	Chapter 4 名詞・冠詞・代名詞②	名詞・冠詞を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
10	Chapter 5 前置詞・接続詞 (I) ①	前置詞・接続詞について学び、練習問題を行う。
11	Chapter 5 前置詞・接続詞 (I) ②	前置詞・接続詞を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
12	Chapter 6 形容詞・副詞と比較級①	形容詞・副詞と比較級について学び、練習問題を行う。
13	Chapter 6 形容詞・副詞と比較級②	形容詞・副詞と比較級を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。
14	Chapter 7 命令文・感嘆文①	命令文・感嘆文について学び、練習問題を行う。
15	Chapter 7 命令文・感嘆文②	命令文・感嘆文を使って、英作文、会話練習、リーディングを行う。

科目名	中国語 I				
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・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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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。発音が一番難しいとされているので、初心者はま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。

《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」(SVO)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 人体の構造と機能》

科目名	生化学 I				
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		<input type="radio"/> A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 <input checked="" type="radio"/> A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。			

《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、食品中の成分が生体内でどのように変化して栄養となっているか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たんぱく質の化学について説明できる。
- ③糖質の化学について説明できる。
- ④脂質の化学について説明できる。
- ⑤核酸の構造とはたらきを説明できる。
- ⑥酵素のはたらきを説明できる。

《成績評価の方法》

- ①中間試験・期末試験 90%
  - ②平常点(小テスト、発表など) 10%
- 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

《参考図書》

高校学校時代の「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単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》

高校学校時代の「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	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
6	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
7	脂質の化学	脂質の定義と化学的性質について
8	核酸	塩基の構造と塩基対、2種類の核酸の構造
9	核酸の複製	DNAの二重らせん構造と複製
10	たんぱく質の生合成	遺伝情報の転写および翻訳の仕組み
11	酵素の性質	酵素とは何か、基質特異性、pH依存性および温度依存性
12	酵素の反応速度論	酵素の反応速度論
13	補酵素	酵素反応の阻害および活性化、補酵素およびアロステリック酵素のはたらき
14	ビタミン	ビタミンの化学、エネルギー代謝に関与するビタミンのはたらき
15	前期の復習	生体内でたんぱく質、糖質、脂質、核酸の相互作用について

科目名	食品学Ⅱ				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。				

《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かになっている。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ことにより、理解を確かなものとする。また、この授業の学びを通して、多種多様な食品に興味を持ち、食に係わる仕事に就くときに活かしてもらいたい。

《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、おおよそ説明できる。
- 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》

- (1)小テスト、発表、課題提出10%
  - (2)中間テスト40%、期末試験50%
- 詳細は初回の授業で説明する。  
 《フィードバックの方法》期末試験60分、解説30分、小テストや課題については、後に必ず解説を行う。

《テキスト》

喜多野宣子ら著「食べ物と健康Ⅱ・知っておきたい食品素材と加工の基礎」(化学同人)を使い、適宜プリントを使用する。

《参考図書》

久保田紀久枝ら編「食品加工貯蔵学」(東京化学同人)、本間清一ら編「食品学」(東京化学同人)。その他、図書館にある類似の書籍。

《授業時間外学修》

事前学修(45分):教科書の該当部分を事前に読むこと。不明な部分は自分で調べる習慣をつける。  
 事後学修(45分):授業で説明を受けた部分を振り返る。不明な部分は調べて、確かな知識としておく。

《備考》

機能性が表示された食品を購入し有効成分を調べてみること。アクティブラーニングを行う事を計画している。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション 食品の表示	本授業を行いながら、食品学Ⅰも同時並行で行う変則授業形態であることの解説と授業の進め方を説明する。食品表示についても説明する。
2	食品成分表と食品成分の分類①	食品成分表と食品成分の分類について説明する。また、加工食品の実際の商品を基に、書かれている内容を理解する。
3	食品成分表と食品成分の分類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。特に原材料の表示内容に注目し、多くのことがわかる事を理解する。
4	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解説する。
5	種実類	種実類の特性とその加工品について理解する。近年人気が出て来たカカオについても学ぶ。
6	豆類	豆類の特性とその加工品について理解する。特に大豆は日本人にとっては非常に重要な加工原料であり、重点的に学ぶ。
7	野菜類	野菜類の特性とその加工品について理解する。野菜は健康機能の面で非常に重要な役割を果たすだけに、しっかり理解する。
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。昔はキノコ類は健康効果は皆無と思われていたが、現在では大事な食材と見なされている。
9	魚介類①	魚介類の特性とその加工品について学ぶ。魚の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。
10	魚介類② 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。
11	食肉類② 卵類・乳類①	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。食品の表示等から利用方法を知る。
12	卵類・乳類② 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。
13	香辛料・嗜好品 食品の保存と規格	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規格について理解する。
14	保健機能食品①	保健機能食品については詳しく知る事が重要な時代に入った。特に機能性表示食品が毎年売り上げを伸ばしている事の意味を含めて学ぶ。
15	保健機能食品② まとめ	いわゆる健康食品についても、その内容を理解する。これまでの総括も行い、必要なら質疑応答を行い、期末試験に備える。

科目名	食品学実験				
担当者氏名	岡崎 尚				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

提出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(結果のまとめ・考察・感想)20%、協調性(協働して実験に取り組む、ディスカッション)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。

《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》

対面授業なので必ずマスク着用のこと。  
 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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	実験の心構え・食品学実験の基礎知識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	食品学実験の基礎② 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 顕微鏡観察	ジャガイモとサツマイモからのでんぷんの分離と顕微鏡観察。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 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	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。
6	実験5:食品のたんぱく質・水分・灰分の定量	きな粉の一般分析を行う。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。
7	実験5続と実験6: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。
8	実験7:酵素的褐変反応 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と色の変化、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。
9	実験8:中和滴定の標準溶液の調製	「中和滴定」について解説する。標準溶液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。
10	続けて実験8:食品中の有機酸量の測定	中和滴定法により食酢やレモン水の有機酸を定量する。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。
11	実験9:食品中の食塩の測定	食品に含まれる食塩を、沈殿滴定によるモール法で測定する。結果を食品の表示と比較して考察する。
12	実験10:食品の水分活性の測定	中間水分食品を理解するため、それらの水分活性を測定し、その食品の保存性を考察する。
13	実験11:バター粒の分離および牛乳の酸凝固	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。牛乳の酸凝固を通して、タンパク質の等電点を学ぶ。
14	実験12:デンプンの糊化と老化	種類の異なるデンプンの糊化特性および老化特性を調べ、それらの特性を利用した食品への使われ方を考察する。
15	実験11分析型・嗜好型官能評価	食品を評価する手法として、人の味覚、嗅覚、視覚を使った官能評価を使い、基本味の、甘・塩・酸・苦・旨味の評価および嗜好の評価を行い、官能評価を理解する。

《専門教育科目 食品と衛生》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。				

《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。

《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。

《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)

《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)

《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 栄養と健康》

科目名	応用栄養学実習				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A12-122 (思考力・判断力・表現力)対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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とり方、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できるように学ぶ。学校での経験を基に実務家教員が行っている。

《テキスト》

長浜幸子編集「新編 応用栄養学実習－健康なライフステージのために－」学建書院

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2020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食に関する基本的な技術・技能を身につける。
- ③対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。
- ④チームワークを大事にする態度を身につける。

《授業時間外学修》

- 事前学修(60分)  
対象者の栄養的特徴を調べ、実習計画や献立を作成する。  
(実習計画書の作成)
- 事後学修(60分)  
実習後のレポートを作成する。(実習報告書の作成)

《成績評価の方法》

- ①献立作成・栄養事務書類作成60%
- ②平常点(レポート提出・身だしなみ等)20%
- ③アクティブラーニング20% (ルーブリック評価)  
《フィードバックの方法》  
レポート提出時、個人別に指導評価

《備考》

実務家教員が学校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。

《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 栄養マネジメント (講義)
2	第2回 献立計画と乳児栄養	献立計画の基本 乳児期栄養の特性 (講義)
3	第3回 乳児栄養	離乳食の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
4	第4回 離乳食の実習	離乳食の実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
5	第5回 幼児栄養	幼児期栄養の特性 (講義) 幼児期の食物アレルギー代替食おやつ実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
6	第6回 食物アレルギー代替食おやつの実習	食物アレルギー代替食おやつの実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
7	第7回 母性栄養	母性栄養(妊娠期・授乳期)の特性 (講義) 授乳期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
8	第8回 授乳期の実習	授乳期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
9	第9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 (講義) 学校給食の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
10	第10回 学校給食の実習	学校給食の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
11	第11回 成人期栄養	成人期栄養の特性 (講義) 成人期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
12	第12回 成人期の実習	成人期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
13	第13回 高齢期栄養	高齢期栄養・介護食・咀嚼・嚥下困難食の特性 (講義) 高齢期の献立作成と実習計画 (グループワーク・ディスカッション)
14	第14回 高齢期の実習	高齢期の献立実習・発表(プレゼンテーション)・評価(ディスカッション)
15	第15回 まとめ	ライフステージごとの実習について各班のまとめをパワーポイントを用いて発表する。(プレゼンテーション)

《専門教育科目 栄養の指導》

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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《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。

《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。

《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。(10分程度)
- 事後学修：毎回行う小テストの復習 (15分程度)
- 毎回行うまとめプリント (30分程度)

《成績評価の方法》

- ① 中間試験20% ② 期末試験50%
- ③ 平常点 (提出物15%・小テスト15%) 30%
- 《試験のフィードバック方法》
- 小テスト：次回授業時の最初に解説 (10分)
- 期末試験：試験 (60分) 終了後に解説 (30分)

《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。実務家教員による授業

《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	中間試験
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 障害者の栄養教育の特徴	栄養ケアプロセス 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 栄養の指導》

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	<input type="radio"/> A11-112 (知識・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。 <input checked="" type="radio"/> A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 <input type="radio"/> A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。				

《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食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》

小切間美保・木戸康博編「栄養管理の基本」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修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」  
 日本糖尿病協会編「糖尿病食品交換表」第七版  
 「食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《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 40%
  - ③ 平常点 30% (小テスト15%・発表プレゼン15%)
- 《フィードバックの方法》小テストは次回授業時に解説  
 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 糖尿病食の献立及び計算
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	まとめ	栄養計算・廃棄率・純使用量・発注量・PFC比・BMI・IBW・推定必要エネルギー量
13	栄養指導 (1)	栄養指導案の作成について 各班での作成 (生活習慣病について) (グループワーク)
14	栄養指導 (2)	教材・媒体づくり (グループワーク)
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 給食の運営》

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	◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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、実践的な調理技術を修得することを目的とする。

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る。

《授業の到達目標》

- ①調味割合を理解し、調理をすることができる
- ②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

《成績評価の方法》

- ①実技試験(30%)、②小テスト(20%)、③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

《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)
- ・松崎政三他編著「映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス」(学際企画)

《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(1時間)

《備考》

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、それぞれの特性および調理性を理解する
2	和食1	和食の献立構成、配膳形式および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、配膳形式および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、配膳形式および食事作法を理解する②
5	和食2	和食の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する②
6	和食3	和食の献立構成、配膳形式および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、調理法および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、調理法および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	中華料理1	中華料理の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する①
14	中華料理2	中華料理の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する②
15	和食4	和食の献立構成、配膳形式および食事作法を理解する④

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食管理実習 I				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能) 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。 ◎ A11-116 (知識・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身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

給食経営管理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120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学校給食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。 ②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。 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身につける。 ④課題に対して柔軟に思考し対応できる。 ⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70% ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③アクティブラーニング10%  
 ルーブリックで評価する。  
 《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。

《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(6グループ) 食事計画・栄養計画について 給食室の衛生管理(講義) 大量調理機器の使用法学習 (給食室見学)
2	献立計画	食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
5	幼稚園給食実施1	1班: 栄養士班 2・4・5班: 調理員
6	幼稚園給食実施2	2班: 栄養士班 3・5・6班: 調理員
7	幼稚園給食実施3	3班: 栄養士班 1・4・6班: 調理員
8	幼稚園給食実施4	4班: 栄養士班 1・2・6班: 調理員
9	幼稚園給食実施5	5班: 栄養士班 2・3・4班: 調理員
10	幼稚園給食実施6	6班: 栄養士班 1・3・5班: 調理員
11		
12		
13		
14		
15		

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修(5~6時間)  
 ・対象者の栄養について特色や留意点等を学習しておく。  
 ・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)  
 事後学修(5~6時間)  
 実習後のレポートをまとめる。

《備考》

学校給食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。

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能) 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。 ◎ A11-116 (知識・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身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食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。②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。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身につける。④課題に対して柔軟に思考し対応できる。⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70% ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③アクティブラーニング10%  
 ルーブリックで評価する。  
 《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。

《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(6グループ) 食事計画・栄養計画について 給食室の衛生管理(講義) 大量調理機器の使用方法学習 (給食室見学)
2	献立計画	食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
5	幼稚園給食実施1	1班: 栄養士班 2・4・5班: 調理員
6	幼稚園給食実施2	2班: 栄養士班 3・5・6班: 調理員
7	幼稚園給食実施3	3班: 栄養士班 1・4・6班: 調理員
8	幼稚園給食実施4	4班: 栄養士班 1・2・6班: 調理員
9	幼稚園給食実施5	5班: 栄養士班 2・3・4班: 調理員
10	幼稚園給食実施6	6班: 栄養士班 1・3・5班: 調理員
11		
12		
13		
14		
15		

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修(5~6時間)  
 ・対象者の栄養について特色や留意点等を学習しておく。  
 ・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)  
 事後学修(5~6時間)  
 実習後のレポートをまとめる。

《備考》

学校給食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。

《専門教育科目 関連科目》

科目名	ビジネス情報処理Ⅱ				
担当者氏名	永岡 裕康、岩井 健吾				
授業方法	演習	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	◎ A11-112 (知識・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。
- \*受講免除について、学生便覧P35を参照してください。

《成績評価の方法》

随時提示する課題への取り組み状況50%、第12回実技テスト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。後期試験は実施しない。  
 《フィードバック方法》課題ごとに採点し、コメントする。

《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)
3	エクセル発展2	関数2 (IF)・3級検定過去問題解説
4	エクセル発展3	3級検定問題によるここまでの復習
5	エクセル発展4	関数3 (AND・OR) 関数4 (VLOOKUP)
6	検定対策1	問題集 準2級検定問題解説
7	検定対策2	問題集 2級検定解説
8	検定対策3	問題集 問題1・2 (準2級または2級)
9	検定対策4	問題集 問題3・4 (準2級または2級)
10	検定対策5	問題集 問題5・6・7 (準2級または2級)
11	模擬テスト	模擬テスト
12	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(または準2級)と同等の問題で実力を測定します。
13	数値の表現	数値を最適なグラフを用いて表現する方法を学ぶ
14	統計関数・集計	データの代表値、集計関数、集計ツール
15	数値集計のまとめ	アンケートを集計して、レポートを作成

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて適宜紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：テキストに目を通しておく。(30分程度)  
 事後学修：授業で学習したところを再度練習する(30分程度)  
 検定練習：検定試験の問題を解く(30分程度)

《備考》

表計算2級までを取得済の人は「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。

《専門教育科目 関連科目》

科目名	豪州医療福祉研修				
担当者氏名	梅本 礼子				
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(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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。				

《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が発展しており、この研修では実際に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各テーマ毎の研修実績 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・パーウィック妙子「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15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繰り返し練習する。(毎日30分)

《備考》

対面授業を予定しているが、感染状況により変更することがある。また、新型コロナの影響で研修が中止になった場合は、授業は不開講とする。

《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 関連科目》

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	<input checked="" type="radio"/> A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 <input type="radio"/> A11-112 (知識・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。 <input checked="" type="radio"/> A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 <input type="radio"/> A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《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平常点(調理研修中の身だしなみなど)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。参加者に迷惑をかけない。パスポートは早めに用意。(書類手続きが必要) 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	教養基礎演習				
担当者氏名	鈴木 理、水野 敦子				
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	<input type="radio"/> A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 <input checked="" type="radio"/> 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。 <input type="radio"/> 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教養までを勉強する。数学、国語、英語、社会、各種時事用語等を扱い、授業は学生が問題を解き、それを教員が解説するような演習形式が主となる。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数学的知識の応用ができる。②社会一般で利用される言葉や用語を正しく理解し、活用することができる。③英語の文法や語彙・熟語の基本的な知識を習得している。④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期末テスト 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50分、解説40分)

《テキスト》

特になし。  
プリントを配布する。

《参考図書》

必要に応じて随時紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修

- ・当該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、新聞やニュースを見る。(30分)

事後学修

- ・その日の学修内容を再度振り返る。(20分)

《備考》

- ・2名の教員が担当するが、担当順がシラバスと入れ替わることがある。
- ・感染症対策により、遠隔授業となることがありうる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	SPI非言語能力検査問題①	授業の進め方、SPI検査とは?、虫食い算、数列など
2	SPI非言語能力検査問題②	仕事算、水槽算など
3	SPI非言語能力検査問題③	旅人算、通過算、流水算など
4	SPI非言語能力検査問題④	資料解釈
5	SPI非言語能力検査問題⑤	命題・三段論法 第1回～第5回のまとめ
6	時事・一般常識問題①	スポーツ一般 各種スポーツ種目の人数・用語、オリンピックに関する事など
7	時事・一般常識問題②	文化一般 歴史的物事の発明・発見者、ノーベル賞、国民栄誉賞に関する事など
8	時事・一般常識問題③	文化一般 世界・国内で知られる三大〇〇、地理・地名など
9	時事・一般常識問題④	国語 同音・同訓異義語、四字熟語など
10	時事・一般常識問題⑤	国語 ことわざ、慣用句ほか 第6回～第10回のまとめ
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)	和文英訳・英文読解
14	英語の一般常識	国際時事略語・英語表示・カタカナ英語
15	SPI言語能力検査問題 (英語分野)	第11回～第14回のまとめ、小テスト

《教養科目 一般教養 一般教養》

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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。				

《授業の概要》

社会学は身の回りの身近な事柄を対象としています。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」から身近な事柄を捉えなおすことを通じて、今までとは異なった視点から社会の仕組みを考え、皆さん自身が社会との関わり方をより広く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合わせて進めます。

《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、身近な事柄を考えることができる。
- 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」を通じて、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%）、講義時の課題提出（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。非対面時はポートフォリオで行います。

《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目をおし、わからないことは調べたり講義時に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》

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。

《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	文章表現とコミュニケーション				
担当者氏名	金岡 敬子				
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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ 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》

この授業は、文章の書き方をテーマに、書く技術を身につけるための授業である。学校ではレポートを、職場ではビジネス文書を書く機会が多いが、さまざまな文書表現の基本から応用まで、実際に書くことを通して学んでいく。

《テキスト》

西尾宣明編著「日本語表現法」樹村房

《参考図書》

公益財団法人 実務技能検定協会編「ビジネス文書技能検定」3級・2級・1級 早稲田教育出版

《授業の到達目標》

- ①正しい文章表現の習得。
- 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話し言葉、書き言葉の違いを理解して文章が書ける。
- ④語彙力を身につけて文章が書けるようになる。

《授業時間外学修》

「ビジネス文書技能検定」「秘書検定」にもチャレンジする姿勢を持って、総合力を養うため、毎週の課題があります。

【事前学修】課題を自宅学習する(60分)

【事後学修】「まとめノート」を作り復習する(30分)

《成績評価の方法》

1. 表現技能・グループワーク・発表 40%
2. 授業への参加度(ルーブリック評価)・小テスト 30%
3. まとめテスト 30%

《フィードバックの方法》

課題や小テストについては解説の時間を設けます。

《備考》

1. 授業実施方法は、感染状況により変更する場合がある。
2. 新聞・情報誌等で社会の出来事に関心を持つこと。  
実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	授業内容について 文章を書く技術とはなにか
2	文章表現の基本①	主語と述語の関係性 句読点について
3	文章表現の基本②	文末表現の統一 である調とですます調
4	文章表現の基本③	段落について 簡潔に書くための練習
5	文章表現の基本④	語彙力をつけるための技術 名文を声に出して読む
6	書くための知識①	敬語の知識 話し言葉と書き言葉
7	書くための知識②	レポートの書き方①
8	書くための知識③	レポートの書き方②
9	書くための知識④	ビジネス文書とは何か 社外文書、社内文書について
10	書くための技術①	ビジネス文書の作成 社外文書
11	書くための技術②	手紙文の作成 礼状を書いてみよう①
12	書くための技術③	封筒の表書き作成 礼状を書いてみよう②
13	文章の書き方まとめ①	わかりやすい文章とは
14	文章の書き方まとめ②	テーマ「文章を書くということ」 各自まとめをして、発表
15	総まとめ	総まとめ小テスト (学生、教員によるルーブリック評価)

《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	新谷 奈苗、永岡 裕康、岩井 健吾、吉田 峻				
授業方法	講義	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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《授業の概要》

これまでの経験を踏まえ現在の自分が本分野を選択した理由、どのような大学生活を送り、どのような未来に向い歩みを進めるのか。連続性のなかで自分をみつめ、自分の価値観を確認しなりたい自分を確立していく。

《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》

・リンダ・グラットン/アンドリュー・スコット 著(宮田 純也/未来の先生フォーラム監修)、『16歳からのライフシフト』、東洋経済新報社、2023.

《授業の到達目標》

- ①自己理解の方法を学び、自分について深く考える。
- ②夢を実現するための目標設定
- ③夢を実現するための行動計画
- ④現象から問題を発見する。
- ⑤仮説を立てる。
- ⑥自分の意見や行動を決める。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容について把握し考えておく。(15分程度)

事前学修：学んだ内容を復習し、授業で出された課題を作成する。(1時間程度)

《成績評価の方法》

レポート80%、小テスト20%

《課題へのフィードバックの方法》

問題点の多い内容について説明する。

《備考》

地域・社会連携の実務、教授経験を有する教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス、コミュニケーションアワー	本科目の内容、ねらいについて説明する。
2	仲間を知ろう・自分らしさの発見	他者との意見交換から他者を知り、自分を知る。かかわりの中からあなたらしさをみつける。
3	大切にしている価値	大切にしている「価値」について考える。あなたの人生の指針をみつける。
4	大学生活をイメージする	他大学の学生たちの大学生活を知ることで、自分の大学生活をイメージする。
5	大学生活で実現したいこと	大学生活で、やりたいことを実現するために「目標」を設定
6	夢の実現	タイムマネジメントについて学び、時間の使い方を考える。
7	大学生活のデザイン	夢の実現を目指し、大学生活を意味あるものにするために、どう行動するかを考える。
8	現象から問題を発見する	社会で起こっている現象から解決すべき問題を発見する。
9	問題の解決方法を探る	・問題設定の仮説を立てる ・問題解決の仮説を立てる
10	社会を知る①	現状から社会を知る
11	社会を知る②	先輩の姿から社会を知る
12	主張を定め、問題解決に向けて行動する	自分の主張を明確に定め、問題解決に向け計画的に行動する。
13	グループ内発表資料の作成	自分の主張を他者に効果的に伝えるための準備を行う。
14	グループ内発表	あなたの主張をグループ内で発表する。
15	まとめ、コミュニケーションアワー	まとめとフィードバック、試験対策、休暇中の大学生活にかかわる諸連絡、新2年生ガイダンス

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク I				
担当者氏名	梅本 礼子				
授業方法	その他	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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ①活動報告書 30%
  - ②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（30分程度）。  
 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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク II				
担当者氏名	梅本 礼子				
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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ①活動報告書 30%
  - ②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（30分程度）。  
 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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	日本事情Ⅱ				
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・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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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、人間生活にかかわる基本的な知識を修得する。

《テキスト》

プリントを配布

《参考図書》

授業で適宜紹介

《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》

事前学習：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：授業で配布された他物を復習する。(30分)

《成績評価の方法》

1. 課題 (ルーブリック評価) 30%
2. レポート (提出状況、内容) 40%
3. 日本語でのコミュニケーションの理解度 30%

《備考》

・積極的に授業に参加すること。  
 ・講義の順番が担当教員の事情により変わることがある。  
 実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	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
2	日本人の食生活①	日本人の食生活について解説
3	日本人の食生活②	日本人の食生活について解説
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
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
6	こころのケア①	留学生のこころのケアを考える
7	こころのケア②	留学生のこころのケアを考える
8	日本の医療制度	日本の医療制度などを解説
9	日本のIT事情①	日本のITの現状を理解
10	日本のIT事情②	日本のITの現状を理解
11	日本の伝統文化①	華道についての理解
12	日本の伝統文化②	茶道についての理解
13	日本の伝統文化③	和服と文化についての理解
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理解
15	まとめ	受講した感想について (発表、ルーブリック評価)

《教養科目 一般教養 外国語》

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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ 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》

前期に引き続き、基本語彙と基本英文法を習得するテキストを1ユニット、2回の授業で進めていき、簡単な英語なら「読み、書き、聞き、話せる」英語力に身につける。

《テキスト》

Tetsuzo Sato 「Slow & steady—大学生の総合基礎英語」(南雲堂)

《参考図書》

《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(30分)：知らない単語や熟語の意味を調べ、課題となっている問題をやる。  
 事後学修(15分)：間違った問題のやり直しや単語の意味の確認をし、学習した範囲で、理解があいまいな箇所をなくす。

《成績評価の方法》

1. 課題 15%
2. 中間試験 20%
3. 期末試験 65%

《備考》

《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)

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	chapter 8 不定詞①	不定詞について学び、練習問題を行う。
2	Chapter 8 不定詞②	不定詞を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
3	Chapter 9 動名詞と分詞①	動名詞と分詞について学び、練習問題を行う。
4	Chapter 9 動名詞と分詞②	動名詞と分詞を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
5	Chapter 10 各種疑問文・Itの用法①	各種疑問文とItの用法を学び、練習問題を行う。
6	Unit 10 各種疑問文・Itの用法②	各種疑問文とItの用法を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
7	中間試験 Chapter 11 受動態①	中間試験 受動態について学び、練習問題を行う。
8	Chapter 11 受動態②	受動態を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
9	Chapter 12 完了形①	完了形について学び、練習問題を行う。
10	Chapter 12 完了形②	完了形を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
11	Chapter 13 接続詞(Ⅱ)①	接続詞について学び、練習問題を行う。
12	Chapter 13 接続詞(Ⅱ)②	接続詞を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
13	Chapter 14 仮定法①	仮定法について学び、練習問題を行う。
14	Chapter 14 仮定法②	仮定法を使った、英作文、リーディング、会話練習を行う。
15	Chapter 15 関係詞	関係詞について学び、英作文、リーディング、会話練習を行う。

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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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。

《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か。」
15	期末まとめ	9～14回の授業内容のまとめ

**食物栄養学科**

**栄養管理コース**

**2年**

《専門教育科目 人体の構造と機能》

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	<input type="radio"/> A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 <input type="radio"/> A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 <input type="radio"/> A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。				

《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(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、かかりつけ医と相談のうえ受講すること。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 人体の構造と機能》

科目名	生化学Ⅱ				
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・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	◎ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。				

《授業の概要》

1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 遺伝子の発現と遺伝子操作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 90%
- ② 平常点 (小テスト) 10%

《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

《参考図書》

高校学校時代の「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単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。

《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	たんぱく質の生合成	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.
11	栄養素の消化と吸収	食物として取り入れた栄養素の吸収・貯蔵・消費について.
12	生体の恒常性	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.
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	全体のまとめ	栄養士実力試験に向けた勉強の取り組み

《専門教育科目 人体の構造と機能》

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		◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。			

《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)  
 事前学習(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。  
 事後学習(15分)小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%、小テスト 40%  
 《小テストのフィードバックの方法》  
 小テスト後、解説を掲示する。  
 《定期試験のフィードバックの方法》  
 定期試験後、解説を掲示する。

《備考》

毎回小テストを行う  
 実務家教員による授業

《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 人体の構造と機能》

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	◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能)栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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、5～8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（ルーブリック評価） 50%
- ③《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》

- ①1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、対面授業を基本とする

《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、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)

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	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。				

《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	オリエンテーション	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	微生物：細菌類、酵母類、カビ類	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	食品中の酵素、酸素、化学物質、食品害虫	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	微生物の耐熱性	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	食品の殺菌時間	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（1）	表示の種類（名称、原材料、添加物）
12	加工食品の表示（2）	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（3）	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。

《専門教育科目 食品と衛生》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。				

《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。
- ③食品の腐敗菌の特性やその殺菌方法が説明できる。
- ④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》

- ①実験レポート 90%
  - ②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》

事前学習：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)  
 事後学習：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。

《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、実験室などの汚染状況、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	顕微鏡観察と大腸菌群の検査	顕微鏡観察、デソキシコレート寒天培地、EMB培地について。
5	グラム染色	グラム染色、顕微鏡観察について。
6	食品中の微生物検査	食品中の生菌数、大腸菌、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、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、生菌数との関係について。
10	水分活性の測定	平衡水分湿度測定法による食品の水分活性測定について。
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 栄養と健康》

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		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。</li> <li>◎ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。</li> <li>○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。</li> </ul>			

《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。

《テキスト》

東山幸恵編「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》

秋山栄一・位田忍他「臨床栄養学概論」化学同人

《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。

《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)  
 毎回行うまとめプリント (30分程度)

《成績評価の方法》

- ①中間試験 30% ②期末試験 40%
  - ③平常点 (小テスト15%・まとめプリント提出15%) 30%
- 《試験のフィードバック方法》  
 小テスト：次回授業最初時に解説 (10分)  
 期末試験：試験 (60分) 終了後に解説 (30分)

《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 小テスト及び課題より出題 解答及び解説
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	アレルギー免疫等の栄養アセスメントと栄養ケア	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 給食の運営》

科目名	調理学実習Ⅲ				
担当者氏名	下地 隆、下川 健次、田中 俊弘				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ◎ A13-127 (主体性・多様性・協調性)多職種と協働して、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(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。グループワークで行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	日本料理①	筍の茹で方、筍ご飯、筍かつお煮、筍木の芽和え
2	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
3	西洋料理①	春キャベツのクリームスープ、鱈のムニエル、苺のムース
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
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	鯨叩き、鯨銀皮造り、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	ポークフィレ肉のフロレンス風、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 給食の運営》

科目名	給食管理実習 I				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能) 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。 ◎ A11-116 (知識・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身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

給食経営管理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120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学校給食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。 ②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。 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身につける。 ④課題に対して柔軟に思考し対応できる。 ⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

①給食事務書類作成70% ②平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③アクティブラーニング10%  
ルーブリックで評価する。  
《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	献立計画	グループ編成(6グループ) 食育テーマ(献立の意図)決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
2	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	幼稚園給食実施1	1班：栄養士班 2・4・5班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 3・5・6班：調理員
6	幼稚園給食実施3	3班：栄養士班 1・4・6班*調理員
7	幼稚園給食実施4	4班：栄養士班 1・2・6班：調理員
8	幼稚園給食実施5	5班：栄養士班 2・3・4班：調理員
9	幼稚園給食実施6	6班：栄養士班 1・3・5班：調理員
10	実施7 高齢者弁当	1～6班：栄養士及び調理員 地域の一人暮らしの高齢者に弁当を提供
11		
12		
13		
14		
15		

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修(5～6時間)  
・対象者の栄養について、特色や留意点を学習しておく。  
・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)  
事後学修(5～6時間)  
実習後のレポートをまとめる。

《備考》

学校給食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。

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食実務実習				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能) 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。 ◎ A11-116 (知識・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身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

給食経営管理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120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できるように学ぶ。食に関する実践的な指導を学校給食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。 ② 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。 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身につける。 ④ 課題に対して柔軟に思考し対応できる。 ⑤ 自分の役割を果たし、協働できる。

《成績評価の方法》

① 給食事務書類作成70% ② 平常点(レポート提出・身だしなみなど)20% ③ アクティブラーニング10%  
 ルーブリックで評価する。  
 《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	献立計画	グループ編成(6グループ) 食育テーマ(献立の意図) 決定 献立作成 試作の計画と食材発注 グループワーク・ディスカッション
2	試作	試作・献立修正・決定 グループワーク・ディスカッション 献立表・作業動線図・作業工程表の検討、作成
3	食育指導資料の作成	幼稚園児及び保護者への食育資料として、給食だよりとポスター作成 グループワーク・ディスカッション
4	幼稚園給食実施1	1班：栄養士班 2・4・5班：調理員
5	幼稚園給食実施2	2班：栄養士班 3・5・6班：調理員
6	幼稚園給食実施3	3班：栄養士班 1・4・6班*調理員
7	幼稚園給食実施4	4班：栄養士班 1・2・6班：調理員
8	幼稚園給食実施5	5班：栄養士班 2・3・4班：調理員
9	幼稚園給食実施6	6班：栄養士班 1・3・5班：調理員
10	実施7 高齢者弁当	1～6班：栄養士及び調理員 地域の一人暮らしの高齢者に弁当を提供
11		
12		
13		
14		
15		

《テキスト》

石田裕美・松月弘恵・堀端薫編「給食の運営管理実習テキスト」第一出版 田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」萌文書林

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修(5～6時間)  
 ・対象者の栄養について、特色や留意点を学習しておく。  
 ・大量調理の注意点や衛生管理面を考慮し、実習計画を作成する。(班で協働的に取り組む。)  
 事後学修(5～6時間)  
 実習後のレポートをまとめる。

《備考》

学校給食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。

《専門教育科目 関連科目》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。				

《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(20%)
  2. 平常点(質問および討論への参加)(20%)
- 《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。

《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 関連科目》

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	◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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姿勢 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 関連科目》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-112 (知識・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。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《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。

《成績評価の方法》

- ①筆記試験90%
  - ②平常点(実習中の身だしなみなど) 10%
- 《試験のフィードバック方法》  
試験後に解説を行なう。

《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。

《授業時間外学修》

事後学修：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 特別研究》

科目名	特別研究				
担当者氏名	鈴木 理				
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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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》

前期および後期を通して研究課題を設定し、担当教員の指導の下で実験・まとめを行う。実験の考え方、データ整理、資料の検索などを通して、学生の合理的で論理的な思考力と、主体的な行動力と実践での判断力を身につける。

《テキスト》

教員による配布、もしくは指導教員から指定される場合がある

《参考図書》

図書館資料および指導教員から紹介する

《授業の到達目標》

- ①実験計画の作成
  - ②実験を通じたデータのとり方
  - ③実験データの整理とデータから得られる情報
  - ④レポートのまとめ方(目的、方法、結果、考察、文献)
  - ⑤課題発表での説明の仕方
- 以上について、総合的かつ合理的に修得できるように努める。

《授業時間外学修》

基本的に授業時間外に進めることとなる。

《成績評価の方法》

- ①特別研究のレポート(60%)
- ②特別研究の発表(10%)
- ③特別研究の実施状況(30%)

《備考》

教員と相談の上で研究内容を決める。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	特別研究について	ガイダンス、各教員専門分野の紹介、指導教員の選定
2	研究テーマの決定	指導教員と相談のうえ決定する
3	研究論文、研究制作の進行	研究テーマに即し、研究計画をたてる
4	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
5	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
6	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
7	研究論文、研究制作の進行	第1回中間報告、指導教員による指導・助言
8	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
9	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
10	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
11	研究論文、研究制作の進行	第2回中間報告、指導教員による指導・助、
12	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
13	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
14	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
15	研究論文、研究制作の進行	論文まとめ、指導教員による指導・助言

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	データサイエンス入門				
担当者氏名	岩井 健吾				
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		<input type="radio"/> A11-112 (知識・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。 <input type="radio"/> 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》

本講義は、「受講者が実世界の問題を対象に分析ツールを活用して基礎的なデータ分析を行うことができるようになること」を目的とする。現在は、インターネットを通して様々なデータが公開されている。このようなデータに対して分析を行うことで有用な情報を得ることができる。本講義では、そのような分析を行うために必要な基礎知識について総合的に学習を行うものである。

《授業の到達目標》

- ①データで検証可能な仮説を立てることができる
- ②データを収集することができる
- ③目的に応じたデータ分析を設計できる
- ④分析ツール(Excel)を利用したデータ分析ができる
- ⑤データ分析の結果を解釈できる

《成績評価の方法》

1. 提出物 40%
2. レポート課題 60%

《フィードバックの方法》

1と2について講評の時間を設ける

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	本講義の概要・到達目標・方法・評価方法等について説明する
2	社会におけるデータ活用	情報処理技術の発展に伴い、これから社会で起きる変化について学ぶ。
3	AIの活用	AIの概要を俯瞰しつつ、AIが社会に与える影響について学ぶ。
4	情報セキュリティ	情報セキュリティとその対策方法について学ぶ。
5	データ活用とスキル	データ活用とそれに必要なスキルについて学ぶ。
6	データの収集とデータの種類	インターネットからデータを収集する方法とデータの種類について学ぶ。
7	アンケートデータの分析	アンケートデータを対象に、Excelを利用した簡単なデータ分析を実施する。
8	中間まとめ	2回目から7回目の講義のまとめを行う。
9	データ分析と仮説	仮説の立て方、データ分析による仮説の検証方法について学ぶ。
10	代表値と分布	代表値(平均)と分布(度数分布)の分析方法について学ぶ。
11	ばらつき	一般的なばらつきの指標(分散・標準偏差)とその分析方法について学ぶ。
12	平均と標準偏差の活用	平均と標準偏差を活用した実践的なデータ分析の方法について学ぶ。
13	散布図、相関	2つの量的変数の関係性を分析する方法について学ぶ。
14	データ活用のポイント	データ分析を活用するために必要なポイントについて学ぶ。
15	期末まとめ	9回目から14回目の講義のまとめを行う。

《テキスト》

「はじめて学ぶ 数理・データサイエンス・AI」(FOM出版)

《参考図書》

講義内で紹介する。

《授業時間外学修》

事前学修：  
各回に対応する教科書の内容を確認する(20分)。

事後学修：  
講義で扱った内容の復習を行う(20分)。

《備考》

感染対策をとり対面講義を行う予定であるが、講義実施方法は感染状況により変更することがある。なお、この講義では、Microsoft Excelを利用してデータ分析を実施する。

《教養科目 一般教養 一般教養》

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	◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。				

《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。

《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。

《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。

《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。

《備考》

ノートを取ることがとても大切です。

《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	高田 晃治				
授業方法	講義	単位・必選	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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。			

《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》

「キャリアサポートブック」

《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。(15分)  
 事後学修：テーマの主旨を把握し、自分の考えをまとめ、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》

課題 100%

《課題へのフィードバックの方法》

授業担当者が次の授業で解説してフィードバックする。

《備考》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	メンタルヘルス コミュニケーションアワー	メンタルヘルスとは何かを考える。 コミュニケーションアワーでは、学科別に教学指導を行う。
2	就職ガイダンス①	就職活動のスケジュール、準備するべきことや就職活動を有利に進めるインターンシップや実習への取り組み方を学ぶ。
3	求められる人材	実際に採用側でどのような人材が求められているか現場で採用や育成に関わる立場からの視点を学ぶ
4	ミスマッチを防ぐ求人選択	就職活動を進めるに当たり自分の適性や条件と企業の採用ニーズを知り、理解して活動することでミスマッチを防ぐことを学ぶ。
5	企業研究の進め方	様々な志望先の採用ニーズや業務内容など企業の魅力を実践的に学ぶ。
6	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。
7	就職ガイダンス② キャリアサポートブック	自己理解をしっかりと行うことにより、進むべき道が明確になったり、面接で自信を持って臨むことができる。まずは自分の過去・現在を見つめてみよう。
8	就職ガイダンス③ キャリアサポートブック	就職活動にはITを使いこなすことが重要である。第一次選考であるエントリーシートや履歴書など応募書類について理解し、今すべきことを確認する。
9	就職ガイダンス④ キャリアサポートブック	応募書類や面接で必ず聞かれる自己PR、学生時代にがんばったこと、志望動機について、自信を持って答えられるように学ぶ。
10	就職ガイダンス⑤ キャリアサポートブック	就職活動の筆記試験やWebテストに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	就職試験対策① SPI	筆記試験のなかでも出題率の多いSPIに特化した対策を学ぶ。
12	就職試験対策②(小論文・作文・時事基礎)	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	就職試験対策③ (面接 基礎)	就職活動に必要な面接に対する基礎的な知識の習得を、ロールプレイングを通して学ぶ。
14	就職試験対策④ (面接 実践)	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。
15	就職試験対策(面接総合) コミュニケーションアワー	就職試験対策①～④で学んだ知識や実践が理解できているか総合的に実践形式で確認する。

科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	有吉 邦江				
授業方法	講義	単位・必選	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		◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。			

《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、現状、課題等について学修する。

《テキスト》

医療情報科学研究所「公衆衛生がみえる2023-2024」(メディックメディア)  
 その他適宜プリント配布

《参考図書》

(一財)厚生労働統計協会「図説 国民衛生の動向」

《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保健統計の仕組みと概要を理解している。
- ③疫学指標の意味、疫学の方法を理解している。
- ④社会や生活環境と健康との関係を理解している。
- ⑤健康・主な疾病の概要を把握し、これらの課題を解決するための社会保障・保健・医療の仕組みと制度を理解している。

《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。(20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。(20分程度)  
 情報収集：報道やWeb等により日頃から公衆衛生の現状と動向等を把握すること。

《成績評価の方法》

- ①中間試験(30%) ②期末試験(50%)
  - ③平常点(小テスト、提出物などを加減)20%
- 《試験のフィードバック方法》  
 試験後に解説を行う。(中間試験30分・解説10分、期末試験60分・解説30分)

《備考》

実務家教員による授業。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	公衆衛生学の概念	健康、公衆衛生の概念・沿革等を理解する。
2	保健統計	保健統計の概要、人口統計など健康に係る統計・指標について理解する。
3	疫学	疫学の意義、方法等について理解する。
4	成人保健と健康増進	疾病リスクと予防医学、健康増進、健康日本21等について理解する。
5	主な疾病の予防①	感染症、循環器系疾患、メタボリックシンドローム等の予防について理解する。
6	主な疾病の予防②	がん、腎疾患、骨・関節疾患等の予防について理解する。
7	地域保健と保健行政	地域社会と地域保健、消費者保健の現状と課題等について理解する。
8	母子保健、中間試験	母子保健の現状と課題等について理解する。中間試験
9	学校保健	子どもの健康状況の現状と学校保健・学校保健管理・保健教育等について理解する。
10	産業保健	勤労に伴う労働災害、職業病等の予防について理解する。
11	高齢者保健・医療・介護	高齢者の保健・医療・介護に係る制度と、健康寿命の延命等に係る課題について理解する。
12	精神保健	メンタルヘルスケアの現状と課題について理解する。
13	環境保健	生活環境に係る問題とその対策について理解する。
14	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。
15	保健医療福祉の制度と法規	保健医療行政、保険制度、医療制度、障害者福祉等の制度について理解する。

《専門教育科目 社会生活と健康》

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		<input type="radio"/> A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 <input checked="" type="radio"/> A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《授業の概要》

- ・社会的な課題を自らの生活に引き付けて考える。
- ・社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解し、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》

棕野美智子・田中耕太郎 『はじめての社会保障—福祉を学ぶ人へ 第21版』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》

- ①社会福祉の理念、仕組み、サービス等について理解する。
- ②社会福祉の仕組みやサービスと自らの生活の関連性を理解する。
- ③医療・保健・福祉において、栄養士に求められる専門性や役割について理解し、説明できる。

《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：演習シートに取り組み、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》

- ①中間試験 40%
- ②期末試験 40%
- ③平常点(演習シートの内容・提出状況など) 20%

《試験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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	社会保障・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	社会保障・社会福祉の歴史・取り巻く環境	社会保障・社会福祉の歴史と展開、現在の社会福祉の制度
3	社会保障・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	年金保険・雇用保険	年金の仕組み、雇用保険の仕組み
7	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
8	社会保障・社会福祉・子ども家庭福祉まとめ	中間試験(対面。感染予防対策上、教室や授業時間帯を変更する可能性がある) 講義1~7回の試験60分、解説30分
9	介護保険①	介護保険の仕組み
10	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
11	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
12	社会福祉を支える人たちと地域福祉	社会福祉専門職、多職種連携、地域福祉活動
13	社会福祉の援助と方法	ソーシャルワーク、援助の展開過程、援助技術
14	栄養士と社会福祉①	ワーク(多職種連携、栄養士の出来ること)①
15	栄養士と社会福祉②	ワーク(多職種連携、栄養士の出来ること)②

《専門教育科目 人体の構造と機能》

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		◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。			

《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》

- ①期末試験60%
  - ②平常点（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）提出を求められることがある。（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	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 人体の構造と機能》

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	◎ A11-112 (知識・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。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性)多職種と協働して、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。

《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。

《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いくこと(15分程度)。
- ②その他適宜授業で提示する。

《成績評価の方法》

- ①期末試験 70%
  - ②平常点(提出物、小テストなど) 30%
- 《フィードバックの方法》  
 期末試験後に解説を行う(試験50分、解説30分)。

《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か!?
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

《専門教育科目 人体の構造と機能》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。				

《授業の概要》

生化学実験をとおして、「生化学Ⅰ・Ⅱ」で学習した内容の理解を深める。また、丁寧に正確な操作、観察や記録、わかりやすい報告書の作成などが求められ、栄養士としての信頼性を培う科目でもある。身体の内部の生化学反応をより理解するため、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、丁寧に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られる。

《成績評価の方法》

- ①レポートの内容(70%)。ルーブ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年間で学んだ教科書  
 (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》

事前学修：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。公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。

《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)	生化学実験の心構え。レポートの書き方を中心に全実験内容の概説と前半実験の注意事項を行う。
2	生化学基礎実験ータンパク質の定量	分光光度計の原理と操作法。デジタルマイクロピペットを使った計測法。分光光度計を使ったタンパク質の定量法。
3	タンパク質の定性実験	タンパク質が複雑な立体構造を取り得ることから、多種の機能を持つことを理解する。 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
4	消化酵素のはたらき	栄養素が体内で吸収される過程を理解する。膵酵素(パンクレアチン)の消化を試験管内で観察・確認。 1. 糖質(デンプン), 2. 脂質(牛乳), 3. タンパク質(ゼラチン)
5	糖質代謝ー酵母によるアルコール発酵	酵素反応, エネルギー代謝を理解する。酵母がブドウ糖を利用し、ピルビン酸から二酸化炭素やアルコールを生成することを確認。温度が酵素反応に及ぼす影響を調べる。
6	核酸の抽出と性質	ブロッコリーから核酸の抽出とその確認。細胞懸濁液から核酸の特性を利用して、核酸が抽出できることを学ぶ。細胞の顕微鏡観察法。
7	実験ガイダンス(2)	前半(2~6週)の実験の講評とまとめ。以降(8~14週)の実験の説明を行う
8	生活時間調査と消費エネルギー量の測定	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
9	尿中尿素と尿中クレアチニンの定量	前日はタンパク質量を変えて食事を摂り、当日は4時間尿の尿素排泄量とクレアチニン排泄量を測定する。
10	摂取タンパク質量と尿中尿素、クレアチンの関係	9週の実験の整理をし、タンパク質代謝や筋肉のエネルギー蓄積について考察する。(前日摂取したタンパク質量の計算と、尿中尿素量とクレアチニン量の比較・検討)
11	尿中塩素の定量	前日の24時間尿を採取・蓄積し、尿中塩素量を滴定法で定量する。塩分検査紙でも測定する。
12	摂取塩分量と尿中塩素の関係	11週の実験のまとめ(前日の献立から摂取塩分量を計算する。摂取塩分量と尿中塩素量の比較・検討)
13	ブドウ糖負荷試験による血糖値の経時変化	尿試験紙を使って、自分の尿中成分を調べる。各自空腹時の血糖値と、グルコース75g摂取後の血糖値の経時的変化を図示し、耐糖能について考察する。
14	免疫細胞の観察	各自で血液塗抹標本を作製し、顕微鏡観察に基づいて白血球を分類する。それらの特徴と働きを理解する。
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 食品と衛生》

科目名	食品官能評価・鑑別論				
担当者氏名	坂本 宏司				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A13-127 (主体性・多様性・協調性)多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《授業の概要》

食品の専門家として、食品の選別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を見抜く能力が求められている。この授業では、食品の品質とは何か、その品質をどのように評価するかを学ぶ。また、鑑別や変質防止法についても学ぶ。

《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のテキスト

《授業の到達目標》

1. 食品の特性と品質について理解している。
2. 品質評価法として官能評価の目的・手順・方法を理解し、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. 鑑別食品の種類と特徴を理解し、その取扱いも理解し、鑑別食品の品質や表示について理解している。

《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、事前にテキストに目を通しておくこと。(20分)  
事後学修；知識の定着には何よりも復習が大切です(30分)

《成績評価の方法》

1. テストの結果により評価する。講義全般にわたり出題される問題(70%)および小テスト(10%)
  2. 授業での質問対応、課題提出など(20%)
- 《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》

小テストを数回程度実施する。  
16週目に期末テストを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	官能評価1	食品の特性・品質と官能評価の目的・意義・問題点
2	官能評価2	パネルの構成とパネルの管理
3	官能評価3	手法の選択
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	化学評価法2	化学的品質評価
6	物理的評価法1	食品のレオロジーとテクスチャー
7	物理的評価2	色の評価方法、非破壊評価法
8	鑑別食品の鑑別1	米、小麦
9	鑑別食品の鑑別2	トウモロコシ、イモ類、豆類、キノコ類
10	鑑別食品の鑑別3	野菜類、果実類
11	鑑別食品の鑑別4	海藻類、魚介類
12	鑑別食品の鑑別5	肉類
13	鑑別食品の鑑別6	卵、乳
14	鑑別食品の鑑別7	油脂、酒類
15	鑑別食品の鑑別8	茶類、醸造食品、その他

《専門教育科目 栄養と健康》

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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、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、提出物など）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》

必要に応じ、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Ⅰ	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Ⅱ	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Ⅲ	代謝性疾患～糖尿病
5	我が国の健康問題Ⅳ	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Ⅴ	嗜好品～喫煙①
7	我が国の健康問題Ⅵ	嗜好品～喫煙②、飲酒
8	健康の指標Ⅰ	変わる健康観、健康と社会的要因、個人と集団の健康 など
9	健康の指標Ⅱ	死亡率、PMI、乳児死亡率、平均寿命、健康寿命 など
10	健康診断とその評価Ⅰ	健診とは、健診と検診、健康診断とスクリーニング など
11	健康診断とその評価Ⅱ	各種スクリーニングとその評価、感受度・特異度・陽性反応的中度とは など
12	健康診断とその評価Ⅲ	メタボ健診とは、メタボ健診と階層化手順 など
13	我が国の健康政策Ⅰ	第1～3次健康づくり政策
14	我が国の健康政策Ⅱ	第4～5次健康づくり政策
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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。				

《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。

《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。
- この実習は「調理学実習 I」単位修得以上の調理技術を必要とする。

《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% (学習中のメモ、身だしなみ、私語)
- 《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、コメントを記し返却する。

《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》

- 「食品成分表」八訂女子栄養大学出版部
- 「糖尿病交換表」第七版
- 「一品料理500選 治療食への展開」医歯薬出版株式会社
- 「食事療法実務入門」株式会社学建書院

《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ておく。(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	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アレルギー食	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 アレルギー食・代替食について
6	アレルギー対応食 代替食品の利用	アレルギー対応食の調理実習 卵アレルギー食 代替食品を利用した調理実習
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2021に応じたコード別食形態及びとろみについて理解する

《専門教育科目 栄養と健康》

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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《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「臨床調理」医歯薬出版  
「臨床栄養学雑誌」(月刊誌) 医歯薬出版  
必要に応じて紹介する。

《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。(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(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% (ルーブリック評価で行う)  
《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 パワーポイント使用	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 栄養の指導》

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	◎ A11-112 (知識・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。 ◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A12-121 (思考力・判断力・表現力) 栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ◎ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《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、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まとめ、理解を深める授業を行う。

《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わが国や諸外国の健康・栄養政策を理解し、栄養士、管理栄養士の役割を理解する。

《成績評価の方法》

- ①小テスト30% ②課題10% ③授業への取り組み状況(10%)
- ④期末試験50% ①～④で総合評価
- 《フィードバック方法》
- 小テスト後に解説をする。(試験10分、解説5分)
- 期末試験終了後に解説する。(試験60分、解説30分)

《テキスト》

「ウェルネス公衆栄養学2024年版」(医歯薬出版株式会社)  
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」データ・資料集2024年度版(第一出版)  
「日本人の食事摂取基準2020年版」(第一出版)

《授業時間外学修》

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。授業後は確認し、内容を理解する。  
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。

《備考》

小テストで授業内容の理解度を確認。  
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 公衆栄養の概念と活動	授業のスケジュールを示す。 「公衆栄養学」と「公衆栄養活動」について理解する。
2	わが国の健康・栄養問題の現状と課題	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	公衆栄養活動と栄養関連法規	栄養行政と公衆栄養活動の歴史を知る。栄養行政の組織とその役割、関連法規について理解する。(グループ別にディスカッション後、まとめを発表する)
4	栄養士制度と国民健康・栄養調査	栄養士法、管理栄養士・栄養士制度と社会的役割。国民健康・栄養調査の目的・内容・方法について解説し、管理栄養士、栄養士の役割を考える。
5	実施に関する指針、ツール	公衆栄養活動に必要な栄養・運動・休養に関する指針について理解する。
6	わが国の健康増進基本方針と地方計画	国の基本方針策定の目的・内容、基本方針推進と地方健康増進計画や食育推進計画について身近な事例から学ぶ。
7	栄養疫学	栄養疫学の概要と食事摂取量の測定方法、評価方法について学ぶ。代表的な食事調査を体験し、特徴を考える。
8	公衆栄養マネジメント	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なポイントを共に考える。
9	公衆栄養アセスメント	公衆栄養アセスメントの目的と方法、食事摂取基準の地域や集団への活用、質問調査の方法と活用について理解する。
10	食事摂取基準	食事摂取基準の基本的な考え方や活用方法について学ぶ。地域集団への活用についてグループディスカッション後、まとめを発表する。
11	公衆プログラムの計画、実施、評価	公衆栄養プログラムの計画策定、実施と評価法について事例から理解する。
12	公衆栄養プログラムの展開	健康づくり対策、食育、在宅医療、介護支援について事例から学ぶ。(グループディスカッション後、まとめを発表する)
13	地域集団の特性別プログラムの展開(1)	ライフステージ別の現状とその背景から対策の実際について理解する。
14	地域集団の特性別プログラムの展開(2)	生活習慣病ハイリスク集団のプログラムについて身近な事例から学ぶ。(演習)
15	諸外国の現状と健康・栄養政策	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を知る。総まとめで理解度を確認する。

《専門教育科目 栄養の指導》

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	◎ A11-113 (知識・技能) 栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ○ A11-114 (知識・技能) 栄養素の代謝と生理学的意義および各種疾患における基本的な食事療法の知識を身につけている。 ○ A12-122 (思考力・判断力・表現力) 対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。 ○ A13-127 (主体性・多様性・協調性) 多職種と協働して、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》

小切間美保・木戸康博編「栄養管理の基本」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修 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  
「食品成分表」八訂女子栄養大学出版部

《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を確認する(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) ルーブリック評価  
《フィードバックの方法》  
資料・媒体を使って発表を行い、それらの講評を行う。

《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①
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 食品構成②
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) 脂質異常症
6	栄養カウンセリング	栄養カウンセリング 脂質異常症
7	栄養教育 (1)	3分間栄養指導 指導案作成 媒体作り 貧血について・ダイエットについて・アルコールについて・夜食について等
8	栄養教育法 (2)	3分間栄養指導 発表会 アクティブラーニング 媒体を使用したの発表
9	栄養教育法 (3)	行動変容 (アクティブラーニング) ロールプレイ クローズドクエスチョン・オープンクエスチョン・傾聴
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について
12	栄養教育計画 (2)	栄養教育指導案の作成 (アクティブラーニング) 個人での指導案作り
13	栄養教育計画 (3)	栄養教育の教材の作成 (アクティブラーニング) 個人での媒体作り
14	栄養教育計画 (4)	栄養教育の教材の作成 (アクティブラーニング) 個人での媒体作り
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) 媒体を使用したの発表

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食管理実習Ⅱ				
担当者氏名	中野 尚子				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ◎ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。 ◎ A11-115 (知識・技能)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。 ◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-127 (主体性・多様性・協調性)多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。				

《授業の概要》

事業所、保育園、学校など実際の校外施設で実習することにより、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、事前に実習課題に取り組み、各施設との打ち合わせを行う。実習期間は1日8時間×5日である。学校給食での経験を基に実務家教員が指導している。

《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。③社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。④多職種と協働して、臨機応変に行動ができる。

《成績評価の方法》

①実習前準備（課題作成等）30%  
 ②実習レポート50% ③実習報告会の内容20%  
 ルーブリックで評価する。  
 《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。

《テキスト》

田上貞一郎・田中ひさよ「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」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年版」 第一出版  
 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《授業時間外学修》

事前学修(8時間～10時間)  
 ・各施設について特徴を調べる。  
 ・各施設から出された課題を作成し、提出する。  
 事後学修(5～6時間)  
 実習後のレポートをまとめる。

《備考》

大学では学校給食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） 実習施設ごとにパワーポイントを作成、発表（プレゼンテーション）

《専門教育科目 関連科目》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。				

《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. 質疑応答、課題についてのディスカッションに積極的に参加 (60%)
- 《ノート・レポートのフィードバック方法》  
提出後に講評を行う

《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》

《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 関連科目》

科目名	食品開発演習Ⅱ				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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なが、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	たんぱく質、エネルギー計算、栄養表示
6	食品添加物Ⅰ	調味料、保存料、着色料など実際に使って、その効果を学ぶ
7	食品の加熱殺菌	pHや水分活性の異なるモデル食品を用いて、加熱による殺菌効果を学ぶ
8	食品の加熱殺菌	レトルト食品、低温殺菌食品などの殺菌技術について学ぶ
9	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
10	具体的取組Ⅰ	テーマに沿った製品開発を班で検討し、実施計画を作成する
11	具体的取組Ⅱ	試作品の製造
12	具体的取組Ⅲ	試作品の製造
13	具体的取組Ⅳ	試作品の評価と改良
14	具体的取組Ⅴ	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 関連科目》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-113 (知識・技能)栄養士として必要な専門知識と栄養の管理・指導ができる技能を身につけている。				

《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。

《成績評価の方法》

- ①期末試験の結果 70%
- ②平常点（小テスト、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。

《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。

《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 関連科目》

科目名	栄養管理特論				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-121 (思考力・判断力・表現力)栄養士として課題に対して柔軟に対応できる思考力を身につけている。 ○ 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。				

《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15～20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、全員受講することを望む。受講しなければ認定試験A評価は得られないであろう。開講日等は初回授業時に発表予定。

《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

《専門教育科目 特別研究》

科目名	特別研究				
担当者氏名	鈴木 理				
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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A11-112 (知識・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》

前期および後期を通して研究課題を設定し、担当教員の指導の下で実験・まとめを行う。実験の考え方、データ整理、資料の検索などを通して、学生の合理的で論理的な思考力と、主体的な行動力と実践での判断力を身につける。

《テキスト》

教員による配布、もしくは指導教員から指定される場合がある

《参考図書》

図書館資料および指導教員から紹介する

《授業の到達目標》

- ①実験計画の作成
  - ②実験を通じたデータのとり方
  - ③実験データの整理とデータから得られる情報
  - ④レポートのまとめ方(目的、方法、結果、考察、文献)
  - ⑤課題発表での説明の仕方
- 以上について、総合的に修得できるように努める。

《授業時間外学修》

基本的に授業時間外に進めることとなる

《成績評価の方法》

- ①特別研究のレポート(60%)
- ②特別研究の発表(10%)
- ③特別研究の実施状況(30%)

《備考》

教員と相談の上で研究内容を決める

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	研究論文、研究制作の進行	前期に立てた計画の検証、進捗状況の把握など
2	研究論文、研究制作の進行	研究計画の修正、改善など
3	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
4	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
5	研究論文、研究制作の進行	第1回中間報告、指導教員による指導・助言
6	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
7	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
8	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
9	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
10	研究論文、研究制作の進行	第2回中間報告、指導教員による指導・助言
11	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
12	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
13	研究論文、研究制作の進行	適宜、研究計画に即し進行していく
14	論文まとめ	研究論文まとめ、提出、プレゼンテーション準備
15	報告会	報告会、プレゼンテーション

《教養科目 一般教養 一般教養》

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	◎ A11-111 (知識・技能)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かつ地域に根差した視点を身につけている。 ○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《授業の概要》

人間関係は我々の生活の基本であり、人間が人間として生きていくために不可欠な要素である。本講義では、日常生活で経験する様々な人間関係を取り上げながら、これまでの研究による知見を紹介し、心理学的観点からその意味を検討していく。

《テキスト》

特に指定しない。

《参考図書》

講義中に適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- ①人間関係で生じる諸現象を心理学の概念を用いて説明できる。
- ②人間関係の発達過程を理解している。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスや授業で予告された内容について予習すること（20分程度）。  
 事後学修：資料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レポート 70%
  - ②授業後の課題 30%
- 《課題へのフィードバックの方法》  
 課題ならびにレポートについて学習ポートフォリオを通じてフィードバックする。

《備考》

原則として対面授業を行う予定だが、必要に応じてオンラインもしくはハイブリッド形式を導入することがある。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：人間関係論とは？	「人間関係論」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	自己と他者	「自己」と関連する諸概念、二者関係における対人認知や印象形成の過程と諸要因について学ぶ。
3	人間関係の発達(1)：乳児期	乳児期における人間関係、母子関係とその発達過程について学ぶ。
4	人間関係の発達(2)：幼児期～学童期	幼児期ならびに学童期における人間関係の発達過程について学ぶ。
5	人間関係の発達(3)：青年期・成人期・高齢期	青年期、成人期、高齢期（老年期）における人間関係の発達過程について学ぶ。
6	恋愛関係の心理学	恋愛関係および恋愛行動にかかわる理論や要因について学修する。
7	家族関係の心理学(1)	家族関係について心理学的観点から概説する。
8	家族関係の心理学(2)	現代社会における家族を取り巻く環境、困難や支援のあり方について学ぶ。
9	地域社会とコミュニティ(1)	地域社会、コミュニティ、ソーシャルサポートと関連する諸概念について学ぶ。
10	地域社会とコミュニティ(2)	近年のコミュニティの現状、問題点などを検討する。
11	地域社会とコミュニティ(3)	コミュニティにおける支援活動、自助グループ等について学ぶ。
12	集団力学	集団が個人および集団相互に与える心理学的影響について学ぶ。
13	組織の心理学	組織の持つ性質、問題点、リーダーシップの機能等について学ぶ。
14	仕事とストレスマネジメント	仕事をする上でのストレスへの対処やサポートのあり方、対人サービス業におけるストレスについて学ぶ。
15	「さよなら」の心理学	人間関係の終焉としての「別れ」「喪失」について考察する。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	生命倫理				
担当者氏名	新谷 奈苗、室津 史子				
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	<input type="radio"/> A12-120 (思考力・判断力・表現力) 社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 <input checked="" type="radio"/> A13-125 (主体性・多様性・協調性) 幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。 <input type="radio"/> A13-126 (主体性・多様性・協調性) 自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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、生命に携わる専門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》

基礎から学ぶ生命倫理学  
 村上 喜良【著】  
 勁草書房 ISBN-13978-4326101818

《参考図書》

・児玉 聡「マンガで学ぶ生命倫理」(株)化学同人

《授業の到達目標》

- ①専門職者に必要な倫理原則や生命にかかわる倫理的課題がわかる。
- ②それぞれの倫理的課題を踏まえ、患者・家族の置かれている状況・特徴がわかる。
- ③自身のいのちと死生観について表現できる。

《授業時間外学修》

- 事前学習：テキストの該当箇所を読み、疑問点などを整理する。
- 事後学習：授業の内容を振り返り、理解が不十分だった部分について、テキストや文献を見直し理解につなぐ。

《成績評価の方法》

- ①試験70%
  - ②レポート30%
- 《試験のフィードバック方法》  
 試験後に、正解できなかった問題について解説を行う。

《備考》

・倫理に関する教授経験のある教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス／生と死を考える	授業の概要と進め方 いのちとは何か、いのちの尊厳、死とは何か
2	倫理とは何か	生命倫理の定義、倫理と道徳の違い、生命倫理の歴史、生命倫理と医療倫理
3	医の倫理とは	ヒポクラテスの誓い、パターナリズム、倫理的ジレンマ、
4	病いをもつ人の心理	健康と病気、病との共生、がん告知、セカンドオピニオン、インフォームドコンセント、死にゆく人の心理
5	生命の終わりをめぐる諸問題 ①	ターミナルケア、人生の最終段階における意思決定、看取り
6	生命の終わりをめぐる諸問題 ②	尊厳死、尊厳死許容の原則、リビング・ウィル、グリーフケア
7	生命の終わりをめぐる諸問題 ③	安楽死、安楽死の分類、安楽死許容の原則
8	現代の諸問題 ①	認知症者の心理
9	現代の諸問題 ②	認知症者の事例を用いて、認知症者へのケアと尊厳を考える
10	現代の諸問題 ③	人工妊娠中絶、中絶をめぐる法的問題／こどもの権利、赤ちゃんポスト
11	現代の諸問題 ④	出生前遺伝的検査・遺伝子診断や治療に関する倫理
12	現代の諸問題 ⑤	人へのクローン技術応用に関する倫理、iPS細胞、ES細胞、再生医療研究と倫理
13	現代の諸問題 ⑥	脳死による臓器移植と倫理
14	現代の諸問題 ⑦	生体臓器移植の現状と倫理
15	まとめ	事例を用いて生命倫理学を考える

《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	高田 晃治				
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		◎ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ○ A13-125 (主体性・多様性・協調性)幅広い視点と職業人としての社会的責任と倫理観を持って行動することができる。			

《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》

レポートを提出する。(1時間)  
 テーマの主旨を把握し、自分の考えをまとめ、期日までに指定場所に提出する。

《成績評価の方法》

課題 100%

《課題へのフィードバックの方法》

授業担当者が次の授業で解説してフィードバックする。

《備考》

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	職場定着① コミュニケーションアワー	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。 (卒業生アンケート)
2	職場定着②	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。 (OGから学ぶ)
3	ワークライフバランスを考える	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。
4	キャリアプランを考える	これ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キャリアコンサルタントから学ぶ。
5	ホスピタリティを学ぶ	社会人として必要となる相手を思いやる質の高いホスピタリティについて現場のプロから学ぶ。
6	チームビルディングを学ぶ	組織で働く場合に必要となる連携・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。
7	社会人からの学び方を知る	卒業後社会人として長期の視点で学び続けることの大切さを学ぶ。
8	アンガーマネジメントを学ぶ 問題解決実践	社会で求められる円滑な人間関係を築いたり問題解決に活かせる感情のコントロールの基礎を学ぶ。
9	イノベーションを学ぶ 多様性の理解	過去や従来のやり方にこだわらず新しい発想やとらえ方でアイデアを生み出し変化することの大切さを学ぶ。
10	伝わる・伝えるコミュニケーションスキル	相手に伝わりやすく・伝わりやすいコミュニケーションのポイントについて現場のプロから学ぶ。
11	マネープラン (基本)	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のうち、奨学金、ローン、クレジット返済について学ぶ。
12	マネープラン (応用)	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のうち、貯金、保険、投資について学ぶ。
13	社会人に求められるマナーとは	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
14	法律を学ぶ	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事例を踏まえてポイントを弁護士から学ぶ。
15	自己課題と対策 コミュニケーションアワー	短大生活をふり返ると共に、社会人としての心構えを学ぶ。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク I				
担当者氏名	梅本 礼子				
授業方法	その他	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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ①活動報告書 30%
  - ②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 (30分程度)。  
 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、最終報告合計15時間以上実施
2	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
3	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
4	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
5	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
6	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
7	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
8	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
9	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
10	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
11	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
12	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
13	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
14	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施
15	ボランティア活動	受け入れ先の活動内容に従い、最終報告合計15時間以上実施

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	ボランティアワーク II				
担当者氏名	梅本 礼子				
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	○ A12-120 (思考力・判断力・表現力)社会人としての教養とマナーを身につけ、専門性を活用することができる。 ◎ A13-126 (主体性・多様性・協調性)自分の役割を自覚し、協調しながら責任を果たすことができる。				

《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》

- ①活動報告書 30%
  - ②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 (30分程度)。  
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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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