

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		ナンバリング	NM25-SF-02-2	
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》

〈事前学修〉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）。
 〈事後学修〉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）。
 その他適宜授業中に提示する。

《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、各種呼吸器官の構造と機能 など
7	循環器系	循環器系の概略、各種循環器官の構造と機能 など
8	泌尿器系	泌尿器系の概略、各種泌尿器官の構造と機能 など
9	泌尿器系、生殖器系	各種泌尿器および生殖器系の構造と機能 など
10	内分泌器系	内分泌器系の概略、各種内分泌器官の構造と機能 など
11	神経系	神経系の概略、各種神経系器官の構造と機能 など
12	感覚器系	感覚器系の概略、各種感覚器官の構造と機能 など
13	運動器系	運動器系の概略、各種運動器官の構造と機能 など
14	体温調節	体温調節の機能 など
15	まとめ	まとめ

科目名	食品学 I	ナンバリング	NM25-FH-01-1
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。

《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》

実務家教員による授業。加工食品を見て表示内容を確認し、自分で勉強する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	食品成分を理解するための基礎化学	食品は多くの有機化合物で構成されている。主として教科書に頻繁に出てきている有機化合物の基礎を学ぶ。
2	食品成分：水	食品の保存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き、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き、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。

科目名	食品開発実習	ナンバリング	NM25-FH-03-3
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 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

科目名	食品衛生学	ナンバリング	NM25-FH-06-1
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	<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"/> A11-115 (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。 <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、微生物の増殖条件などについて理解する。
3	食品の変質	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)	感染型細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策などについて理解する。
6	微生物による食中毒(2)	毒素型細菌性食中毒の特徴と症状、予防対策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、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、植物性自然毒、化学物質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、放射性物質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。
12	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。
13	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。
14	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・使用基準などについて理解する。
15	食品の安全性問題	器具及び容器包装の衛生管理、遺伝子組換え食品等の安全性評価などについて理解する。

科目名	栄養学総論		ナンバリング	NM25-RS-04-2	
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 (授業後のコメント、主体性・協調性等) …15%
- 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) 〕

科目名	応用栄養学	ナンバリング	NM25-NH-02-1
担当者氏名	水本 沙織		
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	◎ A11-113 (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。		

《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。

《テキスト》

南久則他編「応用栄養学 ライフステージと多様な環境に対応した栄養学」医歯薬出版 小切間美保他編「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

《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対象者に応じた食事計画や栄養指導ができる。

《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(60分)
講義内容を復習し、各ライフステージのレポートを作成する。

《成績評価の方法》

①平常点(発表など)20%
②レポート 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。(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	栄養管理と食事摂取基準	栄養ケア・マネジメント 日本人の食事摂取基準【2025年版】
2	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準【2025年版】の活用
3	妊娠期・授乳期の栄養	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養評価
4	妊娠期・授乳期の栄養	妊娠期・授乳期の栄養管理
5	新生児期・乳児期の栄養	新生児・乳児期の生理的特徴、栄養評価
6	新生児期・乳児期の栄養	新生児期・乳児期の栄養管理
7	成長期の栄養	幼児期・学童期・思春期の生理的特徴、栄養評価
8	成長期の栄養	幼児期・学童期・思春期の栄養管理
9	食物アレルギー	食物アレルギーとその対策
10	成人期・更年期の栄養	成人期・更年期の生理的特徴、栄養評価、栄養管理
11	高齢期の栄養	高齢期の生理的特徴、栄養評価
12	高齢期の栄養	高齢期の栄養管理、介護食
13	運動時の栄養	運動時の生理的特徴と栄養管理
14	ストレス条件下・特殊環境条件下の栄養	ストレスによる代謝の変化と栄養管理、特殊環境条件下の生理的特徴と栄養管理
15	まとめ	学んできたライフステージから1つのステージを決め、それぞれまとめた内容を発表する

《専門教育科目 栄養の指導》

科目名	栄養指導総論		ナンバリング	NM25-NG-01-2	
担当者氏名	吉村 真奈美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 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 医療の場 福祉の場 介護の場 産業保健の場 学校教育の
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 策定方針 指標の種類と設定 策定栄養素
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 刺激統制 反応妨害・拮抗 行動置換 オペラント強化 認知再構成 意思決定バランス
6	栄養教育のための理論的基礎 (5)	栄養カウンセリング 5Aアプローチ カウンセリングの基本姿勢 カウンセリングの基礎的技法
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 グループダイナミクス 自助集団 エンパワメント ソーシャルキャピタル
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 食物へのアクセス 情報へのアクセス 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 NCMからNCPへ PEMについて
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 アセスメントの種類 アセスメントの指標 情報収集 優先課題
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 PES報告
12	栄養ケア・マネジメント (4)	教材の選択と作成 教材の種類と特徴
13	栄養ケア・マネジメント (5)	栄養教育プログラムの実施 コミュニケーション ロールプレイ
14	栄養ケア・マネジメント (6)	栄養教育の評価 企画評価 経過評価 影響評価 結果評価 経済評価 形成評価 総括的評価
15	栄養ケア・マネジメント (7)	栄養教育の見直し・改善 事例より栄養ケア計画書 栄養アセスメント モニタリング

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	調理学	ナンバリング	NM25-S0-01-2
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		ナンバリング	NM25-S0-02-2
担当者氏名	水本 沙織			
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。		

《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。

《テキスト》

市川陽子他編「給食経営管理論第2版 給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解」医歯薬出版 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版社

《参考図書》

「日本人の食事摂取基準 2025年版」 第一出版 適宜プリントを配布する。

《授業の到達目標》

① 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。 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ている。

《授業時間外学修》

事前学修(15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(30分)
 小テストを行うため講義内容を復習する。

《成績評価の方法》

① 提出物 10%
 ② 小テスト 30%
 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。
 小テスト：実施後に解説 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	大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアルの概要
2	Chapter1・2	給食経営の概念 給食経営システム
3	Chapter3	給食経営における品質管理、栄養・食事管理
4	Chapter3	献立管理
5	Chapter3	献立管理、栄養計算（電卓持参）
6	Chapter4・5	給食の資源に応じた献立管理 施設・設備管理
7	Chapter6	食材料管理（電卓持参）
8	Chapter7	衛生管理（食中毒）
9	Chapter7・8	衛生管理（HACCP等） 生産管理
10	Chapter8	生産管理
11	Chapter9	マーケティング
12	Chapter10	組織・人事管理、会計・原価管理
13	Chapter11	危機管理
14	Chapter12	医療施設、高齢者・介護福祉施設における給食経営管理
15	Chapter12	児童福祉施設、障がい者福祉施設、学校、事業所における給食経営管理

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	調理学実習 I	ナンバリング	NM25-S0-03-3
担当者氏名	藤原 久子		
授業方法	実習	単位・必修	1・必修 開講年次・開講期 1年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 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。

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

科目名	ビジネス情報処理		ナンバリング	PB25-IM-02-1	
担当者氏名	鵜根 弘行				
授業方法	演習	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。			

《授業の概要》

本講義では様々な様式のビジネス文書および集計表等の作成に必要な、Microsoft Word/Excelの基本操作の修得を目的とする。具体的には日本語ワープロ検定3級および表計算検定試験3級の取得に必要な日本語文章の入力能力の養成に加えて、書式設定・データの集計・グラフ作成等に関する技術について解説する。

《授業の到達目標》

1. Microsoft Wordの基本操作を習得している。
2. Microsoft Excel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. データの集計表およびグラフが作成できる。

《成績評価の方法》

1. 課題提出 40%
 2. 期末試験 60%
- 《学生へのフィードバック方法》
 期末テスト(60分)後に解説(30分)を行う。
 講義中に出題した課題は、次回の講義冒頭で解説を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修：タイピングを毎日練習する(1日5分程度)
 事後学修：復習課題に取り組む(40分程度)

《備考》

対面授業の予定だが、状況により遠隔授業に変更する場合があります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス	受講上の注意、授業の概要、Word/Excelのセッティング
2	Microsoft Wordの概要	画面構成の解説、初期設定、文書入力実習
3	Microsoft Excelの概要	画面構成の解説、初期設定、データ入力実習
4	Microsoft Word 書式設定(1)	左右・中央寄せ、文字色、文字装飾、ヘッダー・フッター
5	Microsoft Word 書式設定(2)	段落の書式設定(マージン、字下げ等)
6	Microsoft Excel 書式設定	セル書式(左右・中央寄せ、セル結合、文字色、文字装飾、小数点桁数等)
7	Microsoft Excel オートフィル	オートフィルの概要と応用例
8	Microsoft Word 箇条書き	箇条書きの設定、選択範囲の均等割り付け
9	Microsoft Excel セル数式(1)	他のセルを使った計算式、if関数と条件式
10	Microsoft Excel セル数式(2)	集計関数(sum、average等)、端数処理(round、floor、ceiling)
11	Microsoft Word 表の作成	罫線、セルの結合、幅・高さの自動調整
12	Microsoft Excel 表の作成	罫線、セルの結合、幅・高さの自動調整、セル内容の入れ替え
13	Microsoft Excel 集計表の作成	別ワークシートへのセル参照、vlookup関数、ソート、セル証明
14	Microsoft Excel グラフ作成	グラフの種別(棒グラフ、折れ線グラフ)、Microsoft Word文書への貼り付け
15	まとめ	第1回～第14回講義の振り返り、確認テスト

《専門教育科目 関連科目》

科目名	フードスペシャリスト論		ナンバリング	NM25-RS-04-2	
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	ナンバリング	MB25-GE-01-1
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》

- 〈事前学修〉
- ・当日の学習内容もしくは前週の終わりに予告された内容について、自分なりに調べてくる (20分程度)。
- 〈事後学修〉
- ・配布された資料をもとにした復習 (15分程度)。
 - ・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～四則混合計算
2	算数・数学②	最大公約数、最小公倍数、約分、通分
3	算数・数学③	割合と比率① 各種演習問題
4	算数・数学④	割合と比率② 賢いショッピングのために
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、単位換算
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、中間試験
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

科目名	情報リテラシー	ナンバリング	MB25-GE-08-1
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利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》

事前学修：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、次回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、状況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	ナンバリング	MB25-GE-10-1
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	ナンバリング	MB25-GE-12-1
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		ナンバリング	MB25-GE-17-1	
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
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		<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》

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、効果的に学ぶ力を修得する。

《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。(1時間程度)

《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》
 授業内で説明する

《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	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	14回授業の重要なポイントの総復習を行う

科目名	ボランティアワーク I		ナンバリング	MB25-GE-21-1	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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するものである。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

科目名	ボランティアワークⅡ		ナンバリング	MB25-GE-22-2	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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するものである。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	ナンバリング	MB25-GE-23-1
担当者氏名	伊藤 英里		
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を行い、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	ナンバリング	MB25-GE-24-1
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。		

《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	・「病気になる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 ・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	ナンバリング	MB25-FL-01-1
担当者氏名	福田 順		
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。		

《授業の概要》

毎回の講義の前半でDVDを視聴し、母語話者が自然に話す英語を聞きながらlistening力を養い、内容の理解度を確認する小テストによって自分のlistening力を把握します。講義後半ではDVD内容に関するdiscussionや配布資料の使用によって講義を進め、reading、writing、speakingの力を養います。さまざまな人と良好なcommunicationが取れるようになることを目指します。

《テキスト》

テキストは使用せず、毎回講義資料（紙媒体）を配布します。

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①自らの英語能力を把握できる。
- ②英語によるコミュニケーションに必要なリスニング力が向上する。
- ③外国の文化を知り、広い視野でものごとを考えることができるようになる。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回視聴予定DVD内容の中で興味のある事柄について調べておく。
事後学修（20分）：視聴したDVDの中で印象的だった場面について調べてみる。

《成績評価の方法》

- 1. 毎講義終了時に記述するコメントシート 20%
- 2. 中間試験 30%
- 3. 期末試験 50%

《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。自分の英語力を把握する。英語で自己紹介をする。
2	DVD①-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
3	DVD①-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
4	DVD②-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
5	DVD②-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
6	DVD③-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
7	DVD③-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
8	目標達成度の確認	中間試験（筆記）とspeaking力のチェックを行う。
9	DVD④-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
10	DVD④-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
11	DVD⑤-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
12	DVD⑤-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
13	DVD⑥-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
14	DVD⑥-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
15	外国の文化	これまでに視聴したDVDの内容を参考にしながら異文化について考えdiscussionする。

科目名	中国語 I	ナンバリング	MB25-FL-03-1
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》

李志華・文南『友子の北京ライフ』（白帝社：2023）

《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：授業前に新しい授業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、新しい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	第1課 声調、単母音	四つの声調と7個の単母音の習得
3	複母音	13個の複母音の習得
4	第2課 子音1 無気音と有気音	無気音と有気音の習得
5	子音2 そり舌音	そり舌音の習得
6	第3課 鼻音	nとngの鼻音が違う
7	声調の組み合わせと挨拶表現	声調の組み合わせと挨拶表現の習得
8	中間まとめ	中国語発音のまとめ、中間試験
9	第4課 動詞述語文	基本的構造（S+V+O）を習得
10	形容詞述語文、副詞	「主語＋（副詞）＋形容詞」を習得
11	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
12	第5課 疑問詞疑問文、反復疑問文	疑問詞疑問文、反復疑問文の習得
13	存在を表す“在”、指示代名詞	存在を表す“在”、指示代名詞の習得
14	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
15	期末まとめ	9～14回までの中国語文法と表現のまとめ

科目名	生化学 I	ナンバリング	NM25-SF-06-2
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單元ごとに配布します。その都度自主学習してください。(30分間)

《備考》

実務家教員による授業。
 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	ナンバリング	NM25-FH-02-2
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》

実務家教員による授業。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。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の内容にも立ち返って理解を深める。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き、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	ナンバリング	NM25-FH-07-3
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食品の基本分析ー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。

《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。グルテンの湿魅及び乾魅の重量%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:バターと牛乳の酸凝固	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。

《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ー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》

実務家教員による授業。
 実験に際しては食品学I・IIの関連項目を丹念に読んでおくこと。

科目名	食品微生物学	ナンバリング	NM25-FH-09-2
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。

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

授業の定着・理解度（ミニテスト、発表、宿題）10%

中間試験 40%

期末試験 50%

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

《テキスト》

プリント配布

《参考図書》

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

《授業時間外学修》

事前学修：授業終了時に、予習するところ、復習するところを指示する。（20分程度）

事後学修：授業で強調した重要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）

《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。

《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、細菌の孢子
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、鰹節、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

科目名	応用栄養学実習	ナンバリング	NM25-NH-05-3
担当者氏名	水本 沙織		
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適した栄養のとり方、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。

《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 2025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(90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》

実務家教員による授業

《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 乳児栄養	乳児期栄養の特性 (講義) 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)
3	第3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)
4	第4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)
5	第5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)
6	第6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)
7	第7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)
8	第8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)
9	第9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)
10	第10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)
11	第11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)
12	第12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)
13	第13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)
14	第14回 介護食実習	介護食の実習・発表 (プレゼンテーション)・評価 (ディスカッション)
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	ナンバリング	NM25-NG-02-2
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》

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 妊娠期の食生活上の問題点 授乳婦の特徴
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 離乳食の進め方目安 離乳食支援のポイント
3	乳幼児期の栄養教育②	幼児期の特徴 幼児期の栄養 食生活問題点 子育て支援 子供向け教材
4	学童期・思春期の栄養教育	学童期・思春期の特徴 フードネオファビア 栄養教育のポイント 学校における食育・栄養教育
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 低栄養の要因 身体的要因 食事摂取基準の考え方
8	高齢期の栄養教育②	介護予防のための栄養教育 基本チェックリスト フレイルチェック オーラルフレイルチェック
9	スポーツ実施時の栄養教育	栄養教育の目的・進め方 ライフステージ別ポイント スポーツに特徴的な具体例
10	地域社会における栄養教育	スーパーマーケットなどの大型店における栄養教育 地域社会における栄養教育・栄養士の役割
11	臨床栄養教育とは 障害者(児)の栄養教育	医療機関における栄養教育 栄養ケアプロセス 障害者の栄養教育の特徴 ノマライゼーション
12	循環器疾患における栄養教育①	高血圧の栄養教育 疾患の概要 栄養教育の目的 高血圧目標設定 生活習慣の修正
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 疾患の概要 栄養教育の必要性和目的 脂質管理目標の設定 食習慣と食行動修正
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 疾患の概要 栄養教育の必要性和目的 動脈硬化症の分類
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 疾患の概要 栄養教育の必要性和目的 糖尿病患者への個人及び集団の栄養教育 疾患の概要 栄養教育の必要性和目的

《専門教育科目 栄養の指導》

科目名	栄養指導実習 I		ナンバリング	NM25-NG-04-3	
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。

《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。

《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。

《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 女子栄養大学出版部
調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部
食品80キロカロリーガイドブック 女子栄養大学出版部

《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)

《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)	推定必要エネルギー量の算定 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) メッツ
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 体重減少率 アルコール量 など計算問題を中心に行う
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	ナンバリング	NM25-S0-04-3
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		ナンバリング	NM25-S0-06-3	
担当者氏名	水本 沙織				
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100食以上の給食提供を行う。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。

《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 2025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対応できる。 ⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《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。

《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。

《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	グループ編成(2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班: 調理員
6	幼稚園給食実施2	2班: 栄養士班 1班: 調理員
7	幼稚園給食実施3	1班: 栄養士班 2班: 調理員
8	幼稚園給食実施4	2班: 栄養士班 1班: 調理員
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食実務実習	ナンバリング	NM25-S0-07-3
担当者氏名	水本 沙織		
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。

《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 2025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対応できる。 ⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《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。

《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。

《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	グループ編成(2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班: 調理員
6	幼稚園給食実施2	2班: 栄養士班 1班: 調理員
7	幼稚園給食実施3	1班: 栄養士班 2班: 調理員
8	幼稚園給食実施4	2班: 栄養士班 1班: 調理員
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 関連科目》

科目名	海外食生活事情	ナンバリング	NM25-RS-03-3
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る。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		ナンバリング	MB25-GE-07-1	
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	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"/> 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》

就職採用試験の際、SPI (Synthetic Personality Inventory) 検査や一般常識検査を実施している企業は非常に多い。前者はこれまで学習してきた事柄やそれらを活用する能力が問われ、後者は社会に対しどれだけ関心を持って接しているかが問われている。そこで本科目では、SPI検査や就職一般試験等で問われる問題を題材にしながら試験対策を行うとともに、社会人としての教養をもう一歩高めることを念頭に開講したい。

《授業の到達目標》

①これまで学んできた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就職や進学に関わる試験に向け、自信をもって臨むことができる。

《成績評価の方法》

①中間テスト 45%
 ②期末テスト 45%
 ③平常点 (提出物、小テストなど) 10%
 [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30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》

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非言語能力問題②	平均算、和差算 ～テストの点数はいくつになるのか?
3	SPI非言語能力問題③	鶴亀算 ～懐かしい「連立方程式」の登場です
4	SPI非言語能力問題④	仕事算、水槽算 ～2人で仕事をするとどうなるか?
5	SPI非言語能力問題⑤	旅人算、通過算、流水算 ～流れるプールを逆に進むとスピードはどうなる?
6	SPI非言語能力問題⑥	資料解釈 ～各種資料の見かた
7	SPI非言語能力問題⑦	命題・三段論法 ～自身の思い込みを捨て論理的に考えよう
8	前半まとめ、中間試験	前半まとめ 中間試験
9	SPI言語能力検査問題①	国語① 同音・同訓異義語、反意語など
10	SPI言語能力検査問題②	国語② 包含・行為・用途・原料に関わる言葉など
11	SPI言語能力検査問題③	国語③ ことわざ、慣用句など
12	理科一般	物理、化学、生物、地学に関わる一般的知識 ～釣り合う天秤、合成抵抗値、元素記号、質量など
13	スポーツ一般	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
14	文化一般①	文化一般① 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
15	文化一般②	文化一般② 世界・国内で知られる三大〇〇、地理・地名など

科目名	社会学	ナンバリング	MB25-GE-13-1
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とおし、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説明します。
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。

科目名	文章表現とコミュニケーション	ナンバリング	MB25-GE-14-1
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。		

《授業の概要》

この授業は、コミュニケーション能力向上と文章の書き方をテーマに、話す・書く技術を身につけるための授業である。また、ビジネスマナーや敬語を学びながら、レポートやビジネス文書を書くための基礎知識を理解し、さまざまな場面での表現の基本から応用まで、実際に話す・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尊敬語・謙譲語の違いを理解して話すことができる。
- ④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》

「ビジネス文書検定」「秘書検定」にもチャレンジする機会がある。ビジネスに必要な総合力を養うため、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 (ループリック評価)・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、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 仕事で必要な話し言葉・書き言葉の違い、表現方法のマナーとは
2	文章表現の基本①	主語と述語の関係性・文末表現の統一・段落について 句読点、である調とですます調の理解、簡潔に文章を書くための練習
3	文章表現の基本②	表現方法の知識と使い方について 語彙力をつけるための練習とペアワーク
4	話し言葉の基本①	敬語の知識① 尊敬語・謙譲語の違いと使い方
5	話し言葉の基本②	敬語の知識② 話す・聞くための知識、グループワーク
6	表現方法の実践	話し言葉・書き言葉の違いの理解 表現力のスキルアップ、グループワーク
7	話し言葉実践練習①	電話応対① 基本知識と電話応対マナー
8	話し言葉実践練習②	電話応対② 状況による電話応対の違いと表現方法
9	書くための知識①	ビジネス文書とは何か 社外文書、社内文書についての基礎知識
10	書くための技術②	ビジネス文書の作成 社外文書、社内文書を書く実践練習
11	書くための技術③	礼状を書いてみよう① 手紙文の作成の知識
12	書くための技術④	礼状を書いてみよう② 封筒の表書き作成の知識
13	文章の書き方まとめ①	わかりやすい文章とレポート作成 文書表現の知識のまとめ
14	文章の書き方まとめ②	テーマ「文章を書くということ」「職場で気を付けたい言葉遣い」 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、教員によるループリック評価)

《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		ナンバリング	MB25-GE-18-1	
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康				
授業方法	講義	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		<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"/> 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》

廿日市の現状を理論を用いて把握し課題を明確にする。その課題解決のために策を立案し、立案した策を解決するために地域と共にどのように導いていくかを考え行動する。この一連の過程をグループリーダー・メンバーと共に協働して取り組み、まとめる。

《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》

・佐伯和子 編著、『地域保健福祉活動のための地域看護アセスメントガイド 第2版』。医歯薬出版株式会社, 2018.

《授業の到達目標》

- ①理論を用いて廿日市を理解できる
- ②廿日市の課題がわかる
- ③課題解決のための策が立案できる
- ④課題解決のために地域と協働し取り組むことができる
- ⑤すべての過程においてグループダイナミクスを意識し協働することができる
- ⑥聞き手が理解しやすいように活動をまとめ、発表できる。

《授業時間外学修》

事前学修：シラバスを読み学習内容について把握し考えておく。(15分程度)
 事後学修：授業の到達目標を達成するために、自分はどういう取り組みをすべきかを考え行動する。(60分程度)

《成績評価の方法》

レポート70%、発表資料30%
 レポート課題はルーブリック評価採点
 《課題へのフィードバックの方法》
 授業の中で説明する

《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	本科目の内容やねらい、評価方法についての説明
2	地域を知る	コミュニティーアズパートナーモデルの学習
3	仲間を知り、多様性を理解	グループワークで廿日市の地域診断を行い、そのなかで、メンバーシップを確認する
4	地域を知る	地域診断を完成させる
5	課題解決方法を知る	地域診断結果を元に、課題を明確にする 課題解決プロセスそれぞれのリーダーを決め、役割を確認する
6	課題解決方法を知る	地域課題の原因を洗い出し、解決のための仮説を立案する
7	現場を確認する	仮説を検証するために地域を踏査する
8	社会を知る	立案した仮説から、自ら解決できる施策を明らかにする
9	社会を知る	地域課題の具体的解決策の立案
10	社会課題を解決する	地域課題解決策の明確化
11	社会課題を解決する	地域課題の解決策を実施
12	グループ発表資料の作成	地域課題の解決状況確認、発表資料作成
13	グループ発表	地域課題解決プロセス発表、共有
14	グループ発表	地域課題解決プロセス発表、共有
15	振り返りと今後の展望	最終レポート提出、休暇中の学生生活にかかわる諸連絡、新2年生ガイダンス

科目名	ボランティアワーク I		ナンバリング	MB25-GE-21-1	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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するものである。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

科目名	ボランティアワークⅡ		ナンバリング	MB25-GE-20-2	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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するものである。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	ナンバリング	MB25-GE-25-2
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%
- 《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)

科目名	英語Ⅱ	ナンバリング	MB25-FL-02-1
担当者氏名	福田 順		
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。		

《授業の概要》

英語Iに続いて毎回の講義の前半でDVD視聴、後半は小テスト、discussion、配布資料の使用によって講義を進め、listening、reading、writing、speakingの力を養います。

《テキスト》

テキストは使用せず、毎回講義資料（紙媒体）を配布します

《参考図書》

適宜紹介します。

《授業の到達目標》

- ①自らの英語能力を把握できる。
- ②英語によるコミュニケーションに必要なリスニング力が向上する。
- ③外国の文化を知り、広い視野でものごとを考えることができるようになる。

《授業時間外学修》

事前学修（30分）：次回視聴予定DVD内容の中で興味のある事柄について調べておく。
事後学修（20分）：視聴したDVDの中で印象的だった場面について調べてみる。

《成績評価の方法》

- 1. 毎講義終了時に記述提出するコメントシート 20%
- 2. 中間試験 30%
- 3. 期末試験 50%

《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。 英語Ⅰで習得した英語の力を確認する。
2	DVD⑦-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
3	DVD⑦-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
4	DVD⑧-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
5	DVD⑧-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
6	DVD⑨-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
7	DVD⑨-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
8	中間試験	中間試験（筆記）と、speakingチェックを行う。
9	DVD⑩-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
10	DVD⑩-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
11	DVD⑪-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
12	DVD⑪-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
13	DVD⑫-前半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
14	DVD⑫-後半	DVD視聴後、内容確認小テストによってlistening力を確認する。内容に関するdiscussionを行う。
15	外国の文化	いろいろな国の生活習慣や文化について考え、discussionを行う。

科目名	中国語Ⅱ	ナンバリング	MB25-FL-04-1
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》

李志華・文南『友子の北京ライフ』（白帝社：2023）

《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	第6課 “有”の用法と量詞	“有”の用法と量詞の習得
2	“几”と“多少”	“几”と“多少”の使い方
3	連動式文、介詞“在”	連動式文、介詞“在”の習得
4	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
5	第7課 進行を表す“在”と時を表す語	進行を表す“在”と時を表す語の習得
6	完了を表す“了”、状態の変化を表す“了”	完了を表す“了”、状態の変化を表す“了”の習得
7	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
8	中間まとめ	1～7回の授業内容のまとめ、中間試験
9	第8課 “想”、時間詞	願望を表す“想”、時間詞の習得
10	介詞“离”“从”“到”	介詞“离”“从”“到”の習得
11	連動式文Ⅱ	連動式文Ⅱの習得
12	時間詞の位置	時間詞の位置の習得
13	本文と練習問題	本文と練習問題の確認
14	第9課 名詞述語文、経験を表す“过”	名詞述語文、経験を表す“过”の習得
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

科目名	生化学Ⅱ		ナンバリング	NM24-RS-09-3	
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》

実務家教員による授業。

《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い方について.
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	ナンバリング	NM24-SF-08-2
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》

橋本成史「臨床医学概論・臨床栄養学テキスト」

《参考図書》

北村諭著「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

科目名	解剖生理学実験		ナンバリング	NM24-SF-09-3	
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、5～6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問題解決型授業 10%
- 《フィードバックの方法》
レポート返却時、講評の時間を設ける。

《テキスト》

指定のテキストはない。代わりに適宜資料を配布する。

《参考図書》

- 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》

- 〈事前学修〉
 - ・次回実験内容やプレゼンテーションの準備（20分程度）。
- 〈事後学修〉
 - ・実験報告書の作成、準備（60分程度）

その他適宜指示もしくは提示する。

《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	ナンバリング	NM24-FH-04-2
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	◎ 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》

食品の開発に必要な知識を学び理解する。「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」「食品製造装置」などの既存知識を修得する。次に、現場で必要とされる食品をどのように開発し製造まで結びつけることを学ぶ。さらに量産化製品の品質管理について、企業の技術者から直接学ぶ。授業全般を通して製品開発についての知識を深める（アクティブラーニング形式）。

《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、II」化学同人、食品衛生学及び食品微生物学で使った教材

《授業の到達目標》

- ①「おいしさ」、「安全性」、「表示」、「品質保持」「食品製造装置」の既存知識を理解できている。
- ②社会のニーズに合う食品の開発について、理解できている。
- ③企業での商品開発と品質管理について理解できている。

《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、レポート作成などで課題を整理する。（30分程度）

《成績評価の方法》

ミニテスト・レポート・発表など 50%
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その解説、期末試験（60分、講評30分）

《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時、なぜおいしいのか考えながら食べる習慣をつける。工場見学は日程を早めることがある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	オリエンテーション	商品開発に向けた授業内容を総括し、概論として全授業を把握する。
2	食品と微生物	食品の科学的特性、温度、酸素などに依存する発育可能な微生物について
3	食品の味	食品の味について、実際に味を体験しながらおいしさをグループ形式で学ぶ。
4	食品の表示	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、グループで形式で理解を深める
5	食品の品質保持	日持ちのしない食品の消費期限の設定、日持ちの長い食品の消費期限の設定、クレーム対応など実践的な知識を深める
6	食品製造に使われる技術	冷凍技術、乾燥技術、殺菌技術、膨化技術などの食品加工技術の知識を深める
7	味についての最新情報・技術	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）を知る
8	安心・安全な食品とは	安全・安心を確かにする最新技術（HACCP）について学ぶ （有吉准教授）
9	高齢者社会で求められる食品	高齢者施設での業務の経験から得られた、これからの食事ニーズ （吉村准教授）
10	高齢化社会の食品開発 I	高齢化社会の食品ニーズ （元国際大学教授）
11	高齢化社会の食品開発 II	高齢化社会で求められる食品開発 （元国際大学教授）
12	地元企業の食品開発 I	看板商品「お好みソース」の品質管理と商品開発 （オタフクソース株式会社研究室長）
13	地元企業の商品開発 II 三島食品（株）	看板商品「ゆかり」（ふりかけ）の品質管理と商品開発 （三島食品株式会社研究所長）
14	工場見学 三島食品（株）	三島食品株式会社の看板商品「ゆかり」（紫蘇ふりかけ）の品質管理について広島工場見学で学ぶ
15	授業の総括	授業で学んだことの総括

科目名	食品衛生学実験	ナンバリング	NM24-FH-08-3
担当者氏名	坂本 宏司		
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、調理や加工の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。

《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。

《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)

《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

《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。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	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	食品の発色に用いられる亜硝酸塩の定量試験について。
13	保存料の定量試験	食品の保存に用いら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。

科目名	臨床栄養学	ナンバリング	NM24-NH-03-2
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	○ 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。		

《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
 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

科目名	公衆栄養学概論	ナンバリング	NM24-NG-03-2
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。

《テキスト》

「ウエルネス公衆栄養学2025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2025年度版(第一出版)
「日本人の食事摂取基準2025年版」(第一出版)

《授業の到達目標》

- ①公衆栄養学の意義と役割を理解する。
- ②日本人の健康状態や栄養状態の現状を知り、問題点を理解する。
- ③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。

《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。

《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)

《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。 グループディスカッション後、まとめを発表する
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。(演習)
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事例から解説する。
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。(グループディスカッション後、まとめを発表する)
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		ナンバリング	NM24-NG-05-3	
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。実務家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
 調理の為のベーシックデーター 女子栄養大学出版部
 食品80キロカロリーガイドブック 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。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 ルブリック評価
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 ルブリック評価

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	調理学実習Ⅲ		ナンバリング	NM24-S0-05-3
担当者氏名	下地 隆、池田 孝三、田中 俊弘			
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期
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	鰻叩き、鰻銀皮造り、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、ババロア
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		ナンバリング	NM24-S0-06-3	
担当者氏名	水本 沙織				
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。

《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 2025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対応できる。 ⑤自分の役割を果たし、協働できる。

《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。

《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。

《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	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		

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食実務実習	ナンバリング	NM24-S0-07-3
担当者氏名	水本 沙織		
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。

《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 2025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。

《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。

《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。

《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	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		

《専門教育科目 給食の運営》

科目名	給食管理実習Ⅱ		ナンバリング	NM24-S0-08-4	
担当者氏名	水本 沙織				
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。

《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 2025年版」 第一出版
 「日本食品成分表」八訂 女子栄養大学出版部

《授業時間外学修》

事前学修(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》

学外施設の実務家(職員)による指導を受ける。

《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	食品の流通と消費		ナンバリング	NM24-RS-05-2	
担当者氏名	村上 和保				
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	新調理システム特論		ナンバリング	NM24-RS-09-3
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ことや、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新型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 関連科目》

科目名	インターンシップ	ナンバリング	NM24-RS-08-4
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 特別研究》

科目名	特別研究	ナンバリング	NM24-SS-01-4
担当者氏名	岡崎 尚		
授業方法	その他	単位・必選	4・選択
		開講年次・開講期	2年・通年(前期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 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》

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

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

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

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《備考》

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

《授業計画》

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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	データサイエンス入門		ナンバリング	MB24-GE-09-2	
担当者氏名	永岡 裕康				
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。 ○ 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》

社会のさまざまな情報を整理、活用することが求められている。本授業ではデータサイエンスの基本的な知識を身につけたうえで、具体的な情報の集め方、整理、分析、活用の基礎的な方法を学ぶ。

《テキスト》

別途指示する。

《参考図書》

適宜資料を配布する。

《授業の到達目標》

- ・データサイエンスに関する基本的な知識を身につけている。
- ・Excelで実践可能なデータサイエンス入門レベルの技術を使うことができる。

《授業時間外学修》

事前学修：テキスト内の次回の授業部分を読み、概要を理解する。(20分)
 事後学修：授業で学んだことを参考書などを用いて復習し、理解を深める。(30分)

《成績評価の方法》

中間レポート：60%
 期末レポート：40%
 《フィードバックの方法》
 理解が不十分な点について、講義のなかで説明する。

《備考》

基本的には対面で授業を実施するが、社会情勢その他の事情により遠隔授業を行うこともある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	ガイダンス・データサイエンスとは①	ガイダンス、データサイエンス概要
2	データサイエンスとは②	データサイエンスを構成する要素
3	ディープラーニングとは	ディープラーニングとは何か、またその事例
4	データ分析技法①	グラフによる可視化
5	データ分析技法②	分布と統計的手法を用いる意義
6	データ分析技法③	Excelアドインを用いた統計分析方法 基本統計量
7	データの取得方法①	公開されているデータの取得
8	データ分析の実際①	実データを用いた差の検定
9	データ分析の実際②	実データを用いた相関分析と散布図
10	データ分析の実際③	回帰分析
11	データの取得方法②	アンケートツールによるデータ収集と倫理的配慮
12	データ分析技法④	定性データの分析
13	ビッグデータ	大規模データを使ってできること
14	データサイエンスのこれから	今後の展望を考える
15	まとめ	学修内容のまとめと最終レポート

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	くらしと経済	ナンバリング	MB24-GE-15-1
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ている。

《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	ナンバリング	MB24-GE-19-2
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康		
授業方法	講義	単位・必修	1・必修 開講年次・開講期 2年・前期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	<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》

これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広く見渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて資料を配布する。

《授業の到達目標》

働く女性として身につけておきたい知識、技術、技能を修得し、すべての授業が終了した際には、社会で働く自らの姿がイメージできる。

加えて、職業人とはどうあるべきか、どうありたいかについて自分の考えを述べることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：事前資料を読んでおく（30分程度）

事後学修：復習および課題に取り組む（60分程度）

《成績評価の方法》

適宜出題するレポート(80%)・発表(20%)で評価する。

《学生へのフィードバック方法》

授業内で説明する。

《備考》

対面授業の予定だが、社会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	ガイダンス・自己を知る①	授業の説明、人間関係・コミュニケーションの初めに自己を知る
2	自己を知る②	マインドマップ作成と活用
3	自己紹介	自己PRを作成（PowerPoint使用）
4	就職状況・キャリア支援の状況	就職状況・キャリア支援について
5	履歴書・小論文	履歴書・小論文の書き方
6	職種・企業の調査①	希望する職種・企業を調査
7	職種・企業の調査②	希望する職種・企業調査結果の発表（各職種ごと）
8	ディスカッション①	グループディスカッション（ディスカッションとは）
9	ディスカッション②	グループディスカッション（演習）
10	ディスカッション③	グループディスカッション（発表・講評）
11	新社会人に期待すること①	国政の立場から新社会人に期待すること
12	社会における女性の活躍	女性が社会で活躍するために
13	新社会人に期待すること②	企業として新社会人に期待すること
14	おもてなしの心と所作	おもてなしの心と所作
15	まとめ	各学科のまとめ、全体まとめ

科目名	公衆衛生学	ナンバリング	NM24-SH-01-2
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	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	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。
8	地域保健と保健行政、中間試験	地域社会と地域保健の現状と課題等について理解する。中間試験
9	母子保健	母子保健の現状と課題等について理解する。
10	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。
11	精神保健	精神保健の現状と課題について理解する。
12	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。
13	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。
14	環境保健	生活環境に係る課題とその対策について理解する。
15	国際保健	国際保健医療の現状と課題について理解する。

科目名	社会福祉	ナンバリング	NM24-SH-02-2
担当者氏名	中村 真和		
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。 ◎ 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》

この授業では、栄養士が社会福祉の視点を持つ意味を明確にし、その重要性を学びます。認知症や介護、障害、子どもの貧困、孤食などをテーマに、食支援のあり方を多面的に考察します。グループワークを通じて、自分の考えを深め、現場で生きる力を養います。

《テキスト》

『新版 社会福祉概論 第3版』著者：金子光一 編著
出版社：建帛社

《参考図書》

「新人社協マンのための超訳 社会福祉法」
著者：中村真和 Kindle出版

《授業の到達目標》

- ①栄養士の仕事と社会福祉の関係を説明できる。
- ②食支援が人権や尊厳の保持と結びつくことを理解している。
- ③法制度と実践現場のつながりを具体的に説明できる。
- ④福祉の視点から「食」を捉えることができる。

《授業時間外学修》

【事前学修】授業計画の学習内容に示した語句について意味を確認しておく。テーマを与えて、授業前に調べてもらうこともある。(30分程度)
 【事後学修】毎回行う小テストの復習 (20分程度)

《成績評価の方法》

《成績評価の方法》

- ①小テスト20%②中間レポート30%③期末試験40%④アクティブラーニング10% 《学生へのフィードバックの方法》レポート(提出物)について講評の時間を設ける。期末試験終了後に解説する。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	栄養士と社会福祉	社会福祉と栄養士の共通点を確認／憲法25条と「食」の意味
2	社会福祉法と栄養士法	法律から栄養士の社会的役割を読み解く／専門職の責任
3	子ども食堂と子どもの貧困	食と貧困・孤食の課題と、栄養士の可能性を考える
4	地域福祉と孤食	地域で孤食や低栄養を防ぐ仕組みを考える
5	認知症と「食べる」	嚥下・認知機能の変化と“食べる喜び”の支援
6	意思決定と食	「言えない人に何を食べてもらうか」から支援を考える
7	障害と食の権利	障害特性に応じた調理・支援の工夫を考察
8	中間ふりかえり	印象に残った回を共有・小テストで理解を確認
9	介護予防と栄養	ADL/QOLと栄養管理の関係を考える
10	地域包括ケアと食支援	ケアマネジメントや多職種連携における栄養士の役割
11	倫理と“食べる自由”	食支援における意思の尊重と介入のバランスを考える
12	現場から学ぶ①	現場映像や事例を読み取り、気づきを共有
13	現場から学ぶ②	「自分がその場にいたら？」をテーマに議論
14	まとめワーク	「栄養士として福祉にどう関わるか」を整理・記述
15	最終ふりかえり	授業の振り返りと個人記述課題の共有・講評

科目名	運動生理学	ナンバリング	NM24-SF-02-2
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3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》

〈事前学修〉
 ・次回授業内容について、教科書を使い下調べをすること。（20分程度）
 〈事後学修〉
 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）

《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

科目名	体力測定評価論		ナンバリング	NM24-SF-03-2	
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。			

《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》

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

《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!?
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

科目名	生化学実験	ナンバリング	NM24-SF-10-3
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る、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講義で学習した事項を実験で再確認し、説明できる。
- ②操作の原理を理解し、丁寧に正確な実験ができる。
- ③細かな観察に基づいた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(30%) (取り組む姿勢、レポートの提出状況)
- 《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(30分)：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。
 事後学修(130分)：実験時間以上にレポート作成の時間が必要になる。

《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	タンパク質の定量	分光光度計の原理と操作法を理解した上で、タンパク質の定量を行う。デジタルマイクロピペット計測法の習得。
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. カゼインの等電点
4	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。
5	糖質代謝—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ため、酵母のアルコール発酵を行う。アルコール発酵に伴う酵素反応の温度依存性を、生成物の二酸化炭素量で検討する。
6	消化酵素のはたらき	栄養素が消化され、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)による糖質、脂質、タンパク質の消化を試験管内で観察・確認する。
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定量する。
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、尿中塩素量を定量する。滴定法と塩分検査紙による測定法を比較・検討する。
12	摂取塩分量と尿中塩素の関係	11週の実験の整理(前日の献立から摂取塩分量を計算)をする。摂取塩分量と尿中塩素量の比較し、考察する。
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作製し、顕微鏡による観察を行う。白血球の特徴に基づいて分類し、それぞれの免疫における働きを理解する。
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。

科目名	食品官能評価・鑑別論		ナンバリング	NM24-FH-05-2	
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		<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"/> 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
「四訂 食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社

《参考図書》

食四品学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》

実務家教員による授業
事前学習が重要です。

《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

科目名	ウエルネス概論		ナンバリング	NM24-NH-04-2	
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。			

《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60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》

〈事前学修〉
 ・ 次回の講義内容に関する社会的ニュースについて調べておくこと。
 〈事後学修〉
 ・ 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)。

《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、敏感度・特異度・陽性反応的中度とは など
12	健康診断とその評価 II	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		ナンバリング	NM24-NH-06-3	
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、各疾患の献立作成ができるようになる。実務教員として、病院で経験したことを、授業に活かし教育する。

《テキスト》

長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子「実践臨床栄養学実習」第一出版

《参考図書》

「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。

《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)

《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。

《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及び減塩食(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(EC/減塩食)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(PC食)の献立について
8	たんぱく質コントロールの調理	たんぱく質コントロール食(慢性腎臓病)の調理実習 たんぱく質調整食品について
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(FC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 常食・全粥食・7分粥食・5分粥食・3分粥食・流動食
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 軟菜食とミキサー食
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コード0～コード4までとろみ(薄い・中間・濃い)について理解する

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ		ナンバリング	NM24-NH-07-4	
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。実務家教員として、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 パワポイト使用	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。ルーブリック評価

《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		ナンバリング	NM24-RS-06-2	
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

《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》

実務家教員による授業

《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	

科目名	食品開発演習Ⅱ		ナンバリング	NM24-RS-07-2	
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いが、実務的な経験を分析・測定や試作などによって修得する。

《テキスト》

課題と背景、解決方法のヒントなどについて資料を作成して配布する。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学修》

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

《成績評価の方法》

実習レポート 50%
 課題解決に向けた予習 20%
 授業での発表への取り組み（アイデア、技術提案など）30%
 《フィードバックの方法》
 実習レポートの講評、予習・アイデア・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	栄養管理特論	ナンバリング	NM24-RS-11-3
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	<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"/> A11-112 (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"/> 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。 <input type="radio"/> 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。		

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

1. 期末試験の結果 90%
2. 受講態度、小テストなど 10%

《フィードバックの方法》

毎授業時において、過去・予想問題に関し解説をおこなう。

《テキスト》

担当教員の指示により、教科書、プリント等を使用する。

《参考図書》

栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」建帛社

《授業時間外学修》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

《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	ナンバリング	NM24-RS-10-3
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

《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 特別研究》

科目名	特別研究	ナンバリング	NM24-SS-01-4
担当者氏名	岡崎 尚		
授業方法	その他	単位・必選	4・選択
		開講年次・開講期	2年・通年(後期)
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 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》

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

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

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

《フィードバックの方法》
指導教員による直接的な講評

《テキスト》

指導教員の指示に従う。

《参考図書》

指導教員の指示に従う。

《授業時間外学修》

指導教員に確認・相談すること。

《備考》

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

《授業計画》

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

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	生活と科学		ナンバリング	MB24-GE-13-2	
担当者氏名	有吉 邦江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・後期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 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。 ○ A13-125 (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》

普段何気なく過ごしている生活における科学的側面を理解する。また、科学的思考をもって生活できる能力を身につける。

《テキスト》

市販テキストは使用しない。適宜プリントを配布する。

《参考図書》

横川公子「生活を科学する」(光生館)
 額綱守「楽しく学ぶ 暮らしの化学」(化学同人)

《授業の到達目標》

- ①生活と科学の関わりについて理解できている。
- ②生活するうえで、科学的思考が身に付いている。

《授業時間外学修》

事後学修：配付資料の要点整理をしておくこと。(20分程度)

《成績評価の方法》

- ①期末試験(70%) ②平常点(30%) 提出物、小テスト等
- 《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》

実務家教員による授業

《授業計画》

週	テーマ	学習内容
1	物質科学の基礎	単位の由来、物質の成り立ちなど、物質科学の基礎を振り返る。
2	清潔さの科学	石けん、洗剤などの科学について理解する。
3	金属の科学	金属の性質や用途などについて理解する。
4	いのちの科学1	染色体を構成する核酸の構成、仕組みなどについて理解する。
5	いのちの科学2	体を守る免疫のしくみについて理解する。
6	エネルギーの科学	化石、原子力、自然などのエネルギー資源と課題などについて理解する。
7	日用品の科学	電子レンジなど日用品の科学について理解する。
8	高分子の科学	合成繊維、プラスチックなどの成分や性質などについて理解する。
9	自然の科学	災害からみた日本の自然について理解する。
10	色と光の科学	発色の仕組みや感じ方などについて理解する。
11	おいしさの科学	おいしさの感じ方などについて理解する。
12	においの科学	においの感じ方、香り成分や作用などについて理解する。
13	化粧品の科学	化粧品の成分や作用などについて理解する。
14	演習 1	これまで学んできた生活と科学との関わりについて、演習を行う。
15	演習 2	これまで学んできた生活と科学との関わりについて、演習を行う。

《教養科目 一般教養 一般教養》

科目名	人間関係論	ナンバリング	MB24-GE-11-2
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	ナンバリング	MB24-GE-16-2
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・態度を修得するために、事例やワークを通して学びを深める。

《テキスト》

兄玉 聡「マンガで学ぶ生命倫理」(株)化学同人

《参考図書》

村上 喜良【著】
勁草書房 ISBN-13 978-4326101818

《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自分の考えを語るができる。

《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。(30分)
- 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。(30分)

《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》

- ・ 倫理教育について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、倫理的ジレンマ、パターンナリズム
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		ナンバリング	MB24-GE-20-2
担当者氏名	新谷 奈苗、永岡 裕康			
授業方法	講義	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期
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"/> 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》

これから社会に出ていくために必要な考え方、知識、マナーや立ち居振る舞いを学ぶ。社会を広く見渡す視点や多様な考え方に触れることで、自らを見つめ直し、より良い選択と新たな道に進む準備を行う。

《テキスト》

必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

必要に応じて資料を配布する。

《授業の到達目標》

働く女性として身につけておきたい知識、技術、技能を修得し、すべての授業が終了した際には、社会で働く自らの姿がイメージできる。

加えて、職業人とはどうあるべきか、どうありたいかについて自分の考えを述べることができる。

《授業時間外学修》

事前学修：事前資料を読んでおく（30分程度）

事後学修：復習および課題に取り組む（60分程度）

《成績評価の方法》

適宜出題するレポート（80％）・発表（20％）で評価する。

《学生へのフィードバック方法》

授業内で説明する。

《備考》

対面授業の予定だが、社会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	ガイダンス・企業を知る①	サービス業を知る
2	企業を知る②	製造業を知る
3	企業を知る③	行政を知る
4	企業を知る④	医療法人を知る
5	働く人の安全と健康	働く人の安全と健康を守る組織の体制（労働災害・KYT活動・職業病）
6	働く女性の健康	働く女性の健康管理（定期健康診断・がん検診・メンタルヘルス）
7	労働法規	労働基準法、労働安全衛生法、女性の健康関連法規
8	家政学①	家政学を学ぶ意義
9	家政学②	家庭の経済
10	家政学③	食生活（食の安全）、食文化、住居学
11	家政学④	教育、子どもと家族
12	家庭看護学①	健康に生活を送るための管理
13	家庭看護学②	救急時の対応（演習含む）
14	家庭看護学③	西洋医学と東洋医学の活用
15	まとめ	各学科のまとめ、全体まとめ

科目名	ボランティアワーク I		ナンバリング	MB24-GE-21-1	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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		<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"/> A13-126 (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するものである。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

科目名	ボランティアワークⅡ		ナンバリング	MB24-GE-22-2	
担当者氏名	吉村 真奈美				
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するものである。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