講義科目名称：栄養士論	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＢＮ１０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1 年	2	選択	講義・演習
担当教員				
小玉智章、西田江里、大河内友美				

授業概要	本科目は、栄養士を目指す学生に対する導入教育の位置付けとして開講する。 これから専門的知識・技術を習得するために必要な、基礎的知識と技術を身に付けることを目的とする。管理栄養士の資格を有する教員 3 名によるオムニバス形式の講義・演習を実施する。 第一部では、 ① 栄養士制度の概要とその歴史 ②栄養士としての責務、生命および職業倫理 ③医療・福祉・行政・学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について ④本学における栄養士になるための学修について について理解できることをめざす。 第二部では、栄養士に求められるプレゼンテーション能力を身につけるため、 ① 他者を意識したプレゼンテーションの内容（台本）を作成することができる ② 口頭でのプレゼンテーションができる ことめざす。 第三部では、 ① 食材料の重量感覚を身に付ける ② 料理一人分の量的感覚を身に付ける ③ 食材の廃棄量が計算できる（発注数量の計算ができる） ④ 栄養素のバランス感覚を身につける（P：F：C 比の計算ができる） ことをめざす。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・自己を見つめなおし、前向きな自己表現ができる。	提出物	12%
確かな専門的知識や技能	・ 栄養士免許取得に必要なカリキュラムを理解できる ・ 栄養士としての責務および職業倫理を理解できる ・栄養士制度の概要とその歴史を理	授業内レポート 小テスト	36% 12%

	解でき栄養士業務で必要な知識や技能を説明できる		
コミュニケーション能力	・他者を意識した口頭でのプレゼンテーションができる。 ・グループ内で話し合い、答えを導き出すことができる	プレゼンテーション 授業への参加・態度	8% 3%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・ 栄養士免許取得に向けて、そのために何が必要であるか関心をもって意欲的に学ぶことができる ・ 栄養士免許取得までの道のりを自ら描くことができる ・ 目標とする栄養士像を自ら描くことができる栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する必要を理解している ・ 自身のプレゼンテーションを評価し、改善しようと努力することができる。 ・ 栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する必要を理解している	授業内レポート 授業への参加・態度 提出物 授業への参加・態度	8% 3% 8% 10%
		合計	100%

補足事項
小玉 ・本授業は全て面接授業でおこなう。 ・本授業では定期試験はおこなわず、授業内レポート、授業への参加・態度で評価する。 ・授業中の質問は直接、授業外の質問は GoogleClassroom で受け付ける 西田 ・本授業では、提出物、プレゼンテーションで評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン・オンデマンド授業を行う場合がある。 ・授業時間外の質問は GoogleClassroom でも受け付ける。 ・自分の話した音声を録音・撮影できる機材（スマートフォン可）を準備すること。

授業計	授業内容	実施形態	予習・復習の内容と時間

画			
1 回目	オリエンテーションこの講義の進め方、履修にあたっての心構え、評価の仕方等について理解する	面接授業（状況に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（90 分） 復習：シラバスを読み返す（90 分）
2 回目	本学における学修の仕方①Google アカウントの配布、Google ドライブを用いたファイル共有等の説明	面接授業（状況に応じてオンラインも可）	予習：Google アカウントについて調べておく（90 分） 復習：ログイン等ができるか確認する（90 分）
3 回目	栄養士･管理栄養士という資格とその歴史栄養士・管理栄養士の資格の内容、違い、取得方法等について理解する	面接授業（状況に応じてオンラインも可）	予習：栄養士法に目を通しておく（90 分） 復習：栄養士法、栄養士法施行規則を確認する（90 分）
4 回目	栄養士になるためのカリキュラム本コースにおけるカリキュラムについて理解する面	接授業（状況に応じてオンラインも可）	予習：学生便覧に目を通しておく（90 分） 復習：配布資料と学生便覧を確認す（90 分
5 回目	プレゼンテーションとアイスブレイク 目標設定について	面接授業（オンライン対応可	予習：プレゼンテーションとは何か考える（0.5 時間） 復習：自分の目標とするプレゼンテーションのポイントをまとめる（1 時間）
6 回目	プレゼンテーションする内容について アサーションについて	面接授業（オンライン対応可）	予習：自分の長所と短所について考える（0.5 時間） 復習：アサーティブな考え方で自分の長所と短所をまとめる（1 時間）
7 回目	人に聞いてもらうための話し方 話の組み立て方	面接授業（オンライン対応可	予習：プレゼンテーション内容を考える（0.5 時間） 復習：相手を想定して発表内容を修正する（1 時間）
8 回目	プレゼンテーションの練習方法	面接授業（オンライン対応可）	予習：発表内容を録音する（0.5 時間） 復習：自分が満足できる発表動画を作る（1 時間）
9 回目	プレゼンテーションの実施	面接授業（オンライン対応可）	予習：発表練習をする（0.5 時間）

			復習：実施後の自己評価より今後の目標を設定する（1 時間）
10 回目	「食材の重量感覚をみにつけよう（1)」 色々な食材の重さ･容量を実際に量ってみよう 食品の重量変化を知ろう（乾物のもどり率・調理による重量変化を知る）	面接授業	予習：前回授業の計算問題の復習（1 時間） 復週：計算問題の復習（ 1 時間）
11 回目	「食材の重量感覚を身につけよう（2)」 食材の廃棄量、発注量が計算できる	面接授業	予習：計算問題の復習（1 時間） 復習:計算問題の復習(1 時間)
12 回目	「料理の重量感覚を身につけよう」 料理の重さを知る	面接授業	予習:計算問題の復習(1 時間) 復習：身近な料理の重さを量る（0.5 時間）
13 回目	「栄養素のバランス感覚を身につけよう」 P:F:C 比の計算 「味付けの感覚をみにつけよう」 塩分・糖分の濃度を知る	面接授業	予習:計算問題の復習(1 時間) 復習：%調味について（ 1 時間）
14 回目	医療施設における栄養士の役割栄 現場経験のある講師の話を聞き、理解する	面接授業（オンライン対応可）	予習：関連施設における養士の役割について知識を入れておく（90 分）復習：関連施設における栄養士の役割を確認する（90
15 回目	総括本講義を通して､自分が目指す栄養士像の構築と､そのために必要なものを確認する	面接授業（オンライン対応可）	予習：本講義でこれまで理解した内容を確認する（90 分）復習：自分が目指す栄養士像になるための計画をする（90 分）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：特になし 参考書：こども『話し方入門』伝わる話し方（カーネギーおじさんに教わる

	シリーズ 3）齋藤孝著創元社 食品成分表、ベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回として扱います。毎回の確認課題及び小テストを行う際に使用するPC等を準備しておいてください。講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）計算を行います。電卓を持参してください。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります
備考・メッセージ	

講義科目名称：公衆衛生学	授業コード：
英文科目名称：Public Health	ナンバリング：ＬＨ４０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	２年	２単位	卒業：選択　栄養士資格必修	講義
担当教員				
出口　雄也				

授業概要	公衆衛生学とは集団レベルでの健康の増進と疾病の予防を考える学問である。各種統計資料から集団の健康状態の特性を把握するとともに、ライフステージ別（母子保健、学校保健、産業保健、成人保健、老人保健）の地域保健活動ならびに環境保健や精神保健と幅広く学び、栄養士として取り組める疾病予防対策について学修する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・各種統計からわが国の健康現状と推移の概要を説明できる ・地域保健を担う組織の仕組み、関連　法規、保健事業について概説できる	・定期試験 ・確認テスト	60% 15%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・わが国の疾病動向と栄養摂取状況を学び、健康の保持増進における栄養士の役割を説明できる	・定期試験 ・レポート	10% 5%
主体的に学ぶ力	・健康の保持増進に関心を持ち、意欲的に学習できる	・レポート	10%
		合計	100%

補足事項
・授業内で実施する確認テストの取り組みとして 15%、授業外に取り組むレポートの取り組みとして 15%、定期試験の成績を 70%として評価を行う。 ・レポートは 3 回実施するが、原則次回の授業開始までに提出とし、授業内でフィードバックを行う。 ・授業に関する質問は、授業後のほか Web 等でも受けつける。なお、受講者全員で共有すべき内容の場合は、web 上あるいは以降の授業回で回答する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「社会と健康」 健康・公衆衛生の概念、世界保健機関について学び、予防医学の重要性を理解する	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第1章、18章を読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第1章、18章を読む（2ｈ）
2回目	「環境と健康①」 環境が人間の健康と密接な関係にあることを学び、環境衛生の重要性を理解する	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第2章の前半を読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第2章の前半を読む（2ｈ）
3回目	「環境と健康②」 公害、地球環境問題による影響、循環型社会の形成について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第2章の後半を読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第2章の後半を読む（2ｈ）
4回目	「統計資料①」 人口動態統計から、わが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第 3 章の該当ページを読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 3 章の該当ページを読み、レポートに取り組む（3ｈ）
5回目	「統計資料②」 人口静態統計、生命表、患者調査、国民生活基礎調査から、わが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第 3 章の該当ページを読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第3章の該当ページを読む（2ｈ）
6回目	「統計資料③」 国民健康栄養調査、食糧需給からわが国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第5章を読み、Melly にアップした資料に目を通す（2ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第5章を読む（3ｈ）
7回目	「疫学と疾病」 疫学の指標、方法ならびにスクリーニング検査について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第4章を読む（1.5ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第4章を読み、レポートに取り組む（4ｈ）
8回目	「感染症とその予防」 感染症の発生要因と対策、感染症法と予防接種法について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第7章を読む（1ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第7章を読む（2ｈ）
9回目	「主要疾患」 生活習慣病の危険因子を理解し、予防段階ごとの対策について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第6章を読む（1.5ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第6章を読み、レポートに取り組む（4ｈ）
10回目	「地域保健①」 地域保健では地域住民を対象に健康増進、疾病予防、健康診断などを行っており、まず	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第 12 章、13 章を読む（1.5ｈ） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 12 章、13 章を読む（3

	は母子保健について関係機関、法令について学ぶ		h）
11回目	「地域保健②」 学校保健、産業保健について関係機関、法令について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第16章、17章を読む（1.5h） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第16章、17章を読む（3h）
12回目	「地域保健③」 成人保健、老人保健について関係機関、法令について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第14章、15章を読む（1.5h） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第14章、15章を読む（3h）
13回目	「社会保障①」 社会保障制度のうち、社会保険として医療、介護について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第9章、10章を読む（1.5h） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第9章、10章を読む（3h）
14回目	「社会保障②」 社会保障制度のうち、社会福祉として児童福祉、公的扶助として生活保護について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第11章を読む（1h） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第11章を読む（2h）
15回目	「精神疾患」 精神保健福祉対策の推移、障害者総合支援法について学ぶ	面接授業 オンライン可	予習：教科書の第8章を読む（1.5h） 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第8章を読む（3h）
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書：「公衆衛生学 2022/2023」中村信也編著、同文書院 参考書：「国民衛生の動向（最新版）」 ※授業時に参考書の最新データを紹介するため、参考書を購入する必要はありません
履修条件	なし
履修上の注意	授業中に Web 上で配信する資料を使用することがあるため、PC やタブレットを持参してください。
オフィスアワー	質問があれば、授業前の昼休みに非常勤講師室にきてください。授業終了後でも構いません。
備考・メッセージ	普段からニュース（ネットニュースも可）や新聞を通して社会状況に関心を持ってください。

講義科目名称：社会福祉概論	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＬＨ４０３

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2 年	2	選択	講義
担当教員				
藤島法仁				

授業概要	社会福祉の対象が広がる中、社会福祉の基本的な考え方、社会保障の体系、分野ごとの現状について学ぶ。本講義では、①社会福祉の基本的な考え方を理解できる、②社会福祉の仕組み（法体系、行政）を理解できる、③社会保障の体系を説明できる、④社会福祉の分野（子ども家庭福祉、高齢者福祉など）を理解できる、⑤地域福祉を説明できることを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・社会福祉の基本的な考え方を理解できる。 ・社会福祉の仕組みを理解できる。 ・社会保障の体系を説明できる。 ・社会福祉の分野を理解できる。 ・地域福祉を説明できる。	定期試験	70%
コミュニケーション能力	グループ内で議論し、社会福祉について理解できる。	グループディスカッション	10%
課題解決能力	社会福祉の課題についてレポートをまとめることができる。	レポート	10%
主体的に学ぶ力	社会福祉における地域の役割について考えることができる。	授業への参加・態度	10%
		合計	100%
補足事項			
本授業では、定期試験 70%、グループディスカッション 10%、レポート 10%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	社会福祉の考え方、社会福祉と人権について説明する。	面接授業	予習：社会福祉の援助における価値と援助原理を読んでおくこと（0.5時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5時間）。
2回目	社会福祉の援助における価値と援助原理について説明する。	面接授業	予習：少子高齢化の動向、家族の動向を調べておくこと（0.5時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1時間)。
3回目	少子高齢化の動向、家族の動向を理解する。	面接授業	予習：地域社会の変化と貧困を読んでおくこと（1時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5時間）。
4回目	地域社会の変化と貧困について理解する。	面接授業	予習：社会福祉の財政と利用システムを読んでおくこと（0.5時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5時間）。
5回目	社会福祉の財政と利用システムについて説明する。	面接授業	予習：社会福祉の機関と施設を読んでおくこと（1時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5時間）。
6回目	社会福祉の機関と施設について説明する。	オンライン可	予習：社会保険の種類を調べておくこと（0.5時間）。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5時間）。
7回目	社会保険の種類と内容を理解する。	オンライン可	予習：生活保護制度について調べておくこと（1時

			間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5 時間)。
8 回目	生活保護制度について理解する。	オンライン可	予習：子ども・子育て家庭への支援を読んでおくこと（0.5 時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1時間)。
9 回目	子ども・子育て家庭への支援について説明する。	面接授業	予習：ひとり親家庭の現状について調べておくこと(1時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと（0.5 時間)。
10 回目	ひとり親家庭への支援について理解する。	面接授業	予習：高齢者福祉の理念と法律を読んでおくこと (0.5時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1時間)。
11 回目	高齢者福祉の理念と法律について説明する。	面接授業	予習：地域包括ケアシステムについて調べておくこと（0.5 時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1時間)。
12 回目	介護保険制度と地域包括ケアシステムについて説明する。	面接授業	予習：地域福祉の考え方を読んでおくこと(0.5 時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1時間)。
13 回目	地域福祉の考え方を理解する。	面接授業	予習：ソーシャルインクルージョンについて調べておくこと（1 時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1

			時間)。
14 回目	ソーシャルサポートネットワークとソーシャルインクルージョンについて理解する。	面接授業	予習：配布したプリントを整理しておくこと（1 時間)。 復習：講義の内容を振り返り理解を深めておくこと(1 時間)。
15 回目	振り返りを行う。	面接授業	
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書『よくわかる社会福祉』（ミネルヴァ書房）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水・木の 5 限目。
備考・メッセージ	社会福祉（高齢者、障害者、児童に対する制度やサービス）に関する出来事に関心をもつようにする。

講義科目名称：解剖生理学Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＳＦ１０３

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	１年	２単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
柴田 哲雄・熊井 まどか				

授業概要	解剖生理学では、栄養面からヒトの健康に関わる栄養士にとって必須である生体の構造と機能について学ぶ。解剖生理学は、栄養学的・医学的な専門科目を学ぶ上での基礎となり、正常な生体の構造や機能が破綻した状態である疾病を理解するための基盤となる科目である。 解剖生理学Ⅰでは、細胞、組織と器官、血液、消化器系、呼吸器系、循環器系、泌尿器系、生殖器系の構造と機能について学び、構造と機能との関連および互いの器官との関連を理解できるようになることを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。	・定期試験 ・確認テスト	60% 25%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。	・授業への参加・態度	5%
主体的に学ぶ力	・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。	・確認テスト	10%
		合計	100%

補足事項

・本授業では、定期試験 60%、確認テスト 35%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。
・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	『細胞』	オンライン授業（熊井）	予習：第 1 章 p2～8 を読む（1 時間） 復習：教科書・配布資料を復習する（1.5 時間）
2 回目	『組織と器官』	オンライン授業（熊井）	予習：第 1 章 p8～12 を読む（1 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
3 回目	『血液』	オンライン授業（熊井）	予習：第 2 章 p26～38 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
4 回目	『消化器系』 口腔、咽頭、食道、胃	オンライン授業（熊井）	予習：第 9 章 p140～144、p151～157 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
5 回目	『消化器系』 小腸、大腸	オンライン授業（熊井）	予習：第 9 章 p145•146、p160～166 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
6 回目	『消化器系』 肝臓、膵臓	オンライン授業（熊井）	予習：第 9 章 p147～149、p157～160 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
7 回目	『消化器系』 消化と吸収	オンライン授業（熊井）	予習：第 9 章 p167～169 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
8 回目	『呼吸器系』 呼吸器の構造	オンライン授業（熊井）	予習：第 7 章 p110～114 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
9 回目	『呼吸器系』 呼吸器の機能	オンライン授業（熊井）	予習：第 7 章 p114～123 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
10 回目	『循環器系』 心臓・血管系の構造	オンライン授業（熊井）	予習：第 6 章 p92～98 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
11 回目	『循環器系』 循環器系の機能	オンライン授業（熊井）	予習：第 6 章 p98～106 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
12 回目	『泌尿器系』 腎臓と尿路の構造	面接授業（柴田）	予習：第 8 章 p126～128 の予習を読む（1.5 時間）

			復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
13 回目	『泌尿器系』 泌尿器系の機能	面接授業 （柴田）	予習：第 8 章 p129〜136 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
14 回目	『生殖器系』 男性生殖器	オンライン授業（熊井）	予習：第 11 章 p194〜196、p203•204 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
15 回目	生殖器系 〜女性生殖器〜	オンライン授業（熊井）	予習：第 11 章 p197〜202、p205•206 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「イラスト 解剖生理学〈第 3 版〉」青峰正裕他著（東京教学社）
履修条件	なし
履修上の注意	なし
オフィスアワー	授業の前後、Web 等で対応します
備考・メッセージ	積極的な受講態度、自主学修への取り組みを期待します。

講義科目名称：解剖生理学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＳＦ２０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
柴田 哲雄・熊井 まどか				

授業概要	
	解剖生理学では、栄養面からヒトの健康に関わる栄養士にとって必須である生体の構造と機能について学ぶ。解剖生理学は、栄養学的・医学的な専門科目を学ぶ上での基礎となり、正常な生体の構造や機能が破綻した状態である疾病を理解するための基盤となる科目である。 解剖生理学Ⅱでは、解剖生理学Ⅰに続き、内分泌系、骨格系、筋系、神経系、感覚器系、免疫系の構造と機能について学び、構造と機能との関連が理解できるようになる。また、ヒトの体は、それぞれの機能を持つ各器官系が統合することによって成り立っていることを理解できるようになることを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。	・定期試験 ・確認テスト	60% 25%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。	・授業への参加・態度	5%
主体的に学ぶ力	・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。	・確認テスト	10%
		合計	100%

補足事項
・本授業では、定期試験60%、確認テスト35%、授業への参加・態度5%の割合で評価する。 ・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	『内分泌』 視床下部、下垂体、松果体	オンライン授業（熊井）	予習：第 10 章 p172•173、p177～183 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料を復習する（1.5 時間）
2 回目	『内分泌』 甲状腺、上皮小体	オンライン授業（熊井）	予習：第 1 章 p173•174、p183•184 を読む（1 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
3 回目	『内分泌』 膵臓、副腎、 性腺（精巣・卵巣）	オンライン授業（熊井）	予習：第 10 章 p175•176、p184～190 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
4 回目	『骨格系』 骨の構造と機能	オンライン授業（熊井）	予習：第 3 章 p42～44、p49～55 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
5 回目	『骨格系』 中軸骨格と四肢骨格	オンライン授業（熊井）	予習：第 3 章 p44～49 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
6 回目	『筋系』 筋肉の構造と機能	オンライン授業（熊井）	予習：第 4 章 p61～66 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
7 回目	『筋系』 体幹の筋肉と四肢の筋肉	オンライン授業（熊井）	予習：第 4 章 p58～60 を読む（1 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
8 回目	『神経系』 中枢神経	面接授業（柴田）	予習：第 5 章 p70～74、p78～86 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
9 回目	『神経系』 末梢神経	面接授業（柴田）	予習：第 5 章 p75～77、p86～89 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
10 回目	『感覚器系』 皮膚、視覚器	オンライン授業（熊井）	予習：第 12 章 p214～219、p223～228 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）

11 回目	『感覚器系』 平衡覚器、聴覚器、 嗅覚器、味覚器	オンライン授業（熊井）	予習：第 12 章 p219～223、p227～229 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
12 回目	『免疫系』 免疫系	オンライン授業（熊井）	予習：第 13 章 p232～240 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
13 回目	『免疫系』 アレルギー	オンライン授業（熊井）	予習：第 8 章 p129～136 を読む（2 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
14 回目	『恒常性』 ホルモン・自律神経調節	オンライン授業（熊井）	予習：第 5 章 p87・88、第 10 章 p180～190 を読む（1.5 時間） 復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（0.5 時間）
15 回目	『まとめ』	オンライン授業（熊井）	復習：教科書・配布資料の復習（2 時間） 確認テストのやり直し（2 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「イラスト 解剖生理学〈第 3 版〉」青峰正裕他著（東京教学社）
履修条件	なし
履修上の注意	なし
オフィスアワー	授業の前後、Web 等で対応します
備考・メッセージ	積極的な受講態度、自主学修への取り組みを期待します。

講義科目名称：解剖生理学実習	授業コード：53211
英文科目名称：	ナンバリング：SF202

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1 年	1 単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	栄養士にとって、栄養素が作用する身体の構造とはたらきを理解することは重要である。本授業では、動物体、標本および生体試料を用いた実習を通して、解剖生理学ⅠとⅡで学んだ器官の正常な構造と、その構造に対応する機能について理解を深める。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 臓器の形態や体内における位置関係が説明できる ・ 組織構造が説明できる ・ 構造と機能を関連させて考えることができる	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	実験結果と理論値や予測値とを比較し、評価し、考察することができる	レポート	20%
主体的に学ぶ力	・ 栄養士にとって解剖生理学の知識が必要であることを自覚し、主体的に学ぶことができる	授業への参加・態度	5%
		合計	100%

補足事項
・ 授業に関する質問は直接のほかGoogle Classroomでも受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・ 本授業では、定期試験60%、レポート30%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・ 本実習のうち、解剖学実験のレポート（課題）はスケッチとし、生理学実験のレポートはGoogleドキュメントを使用する。Googleドキュメントのファイルは教員（助手を含め）と共有するため、

必要があればweb上でコメントを入れる。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 解剖学実習① 人体の臓器・器官の位置を図示する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（30分） 解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく 復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
2回目	解剖学実習② 皮膚・筋肉	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
3回目	解剖学実習③ 血球	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
4回目	解剖学実習④ 循環器：心臓・血管	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
5回目	生理学実習① 運動による血圧・脈拍数・呼吸数の変化	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30分） 復習：レポートを書く（30分）
6回目	解剖学実習⑤ 消化器系①：口腔（唾液腺）・食道	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
7回目	解剖学実習⑥ 消化器系②：胃・小腸	面接授業（情に応じてオン	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく

		ラインも可）	（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
8 回目	解剖学実習⑦ 　消化器系③：大腸・膵臓	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
9 回目	解剖学実習⑧ 　肝臓	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
10 回目	解剖学実習⑨ 　卵巣	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
11 回目	解剖学実習⑩ 　腎臓	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
12 回目	生理学実習② 　低張液・等張液摂取後の尿量の変化	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
13 回目	解剖学実習 11 　甲状腺・副腎	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
14 回目	解剖学実習 12 　下垂体	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）

15 回目	まとめ	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：解剖生理学の講義の当該分野を復習しておく（30 分） 復習：当該分野を教科書等で確認する（30 分）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「イラスト 解剖生理学〈第２版〉」青峰正裕他著（東京教学社）（解剖生理学Ⅰ及びⅡで購入したもの）
履修条件	
履修上の注意	本実習のレポートは実習時間中に作成することがあるので、その際は PC やタブレットを忘れずに持参すること。
オフィスアワー	木曜午後（事前に予約することが望ましい）
備考・メッセージ	

講義科目名称：運動生理学	授業コード：42212
英文科目名称：	ナンバリング：ＳＦ４０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	２年	２単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
小田　和人				

授業概要	健康を維持増進させるため、あるいは運動パフォーマンスを安全に効率よく高めるために必要な運動に伴う生体の反応やトレーニング適応に関する知識を習得する。本講義では運動時の生体反応、運動が身体各組織に及ぼす影響と相互関係（基礎編）、さらに対象に合わせた運動処方に必要な理論（応用編）について学ぶ。 ①スポーツ選手のためのトレーニング理論を知る ②競技スポーツと健康運動の違いを知る ③運動療法の基礎知識を理解する ④健康運動、生活習慣病の運動療法やその応用を知る ⑤適切な栄養指導に健康運動、運動療法を取り入れることができるようになることも目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	健康の維持・増進あるいは運動パフォーマンスを安全に効率よく高めるために必要な運動に伴う生体の反応やトレーニングの適応に関する知識を習得し、幅広い分野において活用できる。	・小テスト ・定期試験	10% 50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	異なる競技特性や健康・競技スポーツ及び有疾患者への運動療法の違いを理解し、身体活動の生理学的基礎と関連付けて考えることができる。	・授業態度・参加度 ・小テスト ・定期試験	5% 5% 30%
主体的に学ぶ力			
		合計	100%
補足事項			
・定期試験の成績は 80%とし、択一式・〇×式・記述式などを組み合わせ、総合的に評価する。 ・小テストは 15%とし、課題は Web 等で指示を行う。フィードバックは授業及び Web 等で行う。 ・授業態度は 5%とし、受講中の態度および質疑応答、発言内容などを評価する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習
1 回目	ガイダンス・エネルギー代謝 評価方法と講義の概略、安静時と運動時のエネルギー代謝	対面授業	予習：テキスト p.3〜15 を確認（2 時間） 復習：エネルギー消費量の構成とそれぞれの特徴（2 時間）
2 回目	運動と身体組成 身体組成の測定法	対面授業	予習：テキスト p.17〜28 を確認（2 時間） 復習：運動が身体組成の変化に及ぼす影響（2 時間）
3 回目	運動と呼吸・循環器系① 呼吸器系機能のメカニズム・調節・指標	対面授業	予習：テキスト p29〜35（2 時間） 復習：運動時に呼吸器系機能が高まる仕組み（2 時間）
4 回目	運動と呼吸・循環器系② 循環器系機能のメカニズム・調節・指標	対面授業	予習：テキスト p35〜42（2 時間） 復習：運動時に循環器系機能が高まる仕組み（2 時間）
5 回目	運動と骨格筋の機能① 骨格筋の構造と筋線維、筋収縮のメカニズム	対面授業	予習：テキスト p.43〜49 を確認（2 時間） 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み（2 時間）
6 回目	運動と骨格筋の機能② 筋繊維タイプとその特性、トレーニングの適応	対面授業	予習：テキスト p.50〜56 を確認（2 時間） 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み（2 時間）
7 回目	運動と中間代謝 運動と糖・脂質・アミノ酸代謝	対面授業	予習：テキスト p.57〜69 を確認（2 時間） 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン（2 時間）
8 回目	運動と内分泌・ストレス 運動時のホルモンによる調節機構	対面授業	予習：テキスト p.57〜84 を確認（2 時間） 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン（2 時間）
9 回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響① 糖質・たんぱく質・脂質	対面授業	予習：テキスト p.87〜94 を確認（2 時間） 復習：運動時のエネルギー源（2 時間）
10 回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響② ビタミン・ミネラル・水	対面授業	予習：テキスト p.95〜106 を確認（2 時間） 復習：ビタミン・ミネラルと運動の

			関連（2 時間）
11 回目	体力・運動能力の性差 筋力・筋パワー・全身持久力・柔軟性の性差	対面授業	予習：テキスト p.111～119 を確認（2 時間） 復習：体力・運動能力の性差（2 時間）
12 回目	体力・運動能力の加齢変化 身体的変化と運動機能の変化	対面授業	予習：テキスト p.121～131 を確認（2 時間） 復習：体力・運動能力調査（2 時間）
13 回目	運動トレーニングの影響 骨格筋および循環器系へのトレーニング効果	対面授業	予習：テキスト p.133～146 を確認（2 時間） 復習：トレーニングに対する適応（2 時間）
14 回目	健康の保持増進のための運動指導① 身体活動・運動指導の実際	対面授業	予習：テキスト 149～162 ページを確認（2 時間） 復習：身体活動基準 2013（2 時間）
15 回目	健康の保持増進のための運動指導② 加齢に伴う健康問題、運動支援・指導	対面授業	予習：テキスト 163～176 ページを確認（2 時間） 復習：フレイル・サルコペニア（2 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「栄養・スポーツ系の運動生理学」南江堂 参考書：「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」市村出版
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	・講義には積極的に参加し、学修すること。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退室は不可とする。 ・国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：生化学	授業コード：24111
英文科目名称：	ナンバリング：SF104

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	生化学は生体内で起こる様々な化学反応について追求する学問である。その中でも特に栄養素がどのように代謝されるのかを理解することが栄養士には必要である。 本講義では、①化学反応が起こる場である細胞の構造と働き、② 糖質、脂質、タンパク質の代謝、③ 生体でのエネルギー産生とその利用、④ 酵素の働き、⑤ 遺伝情報の維持と発現について理解する

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 糖質、脂質、タンパク質の構造、機能と代謝について理解し、説明できる ・ 酵素のはたらきについて理解し、説明できる ・ 遺伝情報の維持と発現について理解し、説明できる	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
		合計	100%

補足事項
・　本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じて Zoom によるオンライン授業を行うことがある。 ・　授業外の質問は Google Classroom で受け答えすることができる。 ・　授業は収録し、YouTube で限定公開するので復習等に利用すること。 ・　本授業では、定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 ・　小テストは授業中に Google フォームで実施し、その後に解説を行う。 ・　本授業では、遅刻 3 回を欠席 1 回とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション 授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：シラバスを読んでおく（120 分） 教科書 P1～2 を読んでおく・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
2 回目	細胞の構造と機能 細胞の構造と細胞内小器官について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P3～12 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
3 回目	糖質の構造と機能 糖質の構造と特性、体内での機能について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P14～26 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
4 回目	糖質の代謝① 糖質の代謝のうち、解糖系とクエン酸回路について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P60～70 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
5 回目	糖質の代謝② 糖質の代謝のうち、電子伝達系について説明する 糖新生について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P72～84 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）

6 回目	脂質の構造と機能 　脂質の構造と特性、体内での機能について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P28～33 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
7 回目	脂質の代謝① 　脂肪酸の生合成と分解について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P86～92 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
8 回目	脂質の代謝② 　中性脂肪の生合成と分解について説明する 　脂質の体内運搬について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P93～104 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
9 回目	タンパク質の構造と機能 　タンパク質の構造と体内でのはたらきについて説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P36～47 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
10 回目	タンパク質、アミノ酸の代謝① 　タンパク質の代謝について、アミノ酸代謝を中心に説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P106～112 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
11 回目	タンパク質、アミノ酸の代謝② 　尿素回路について説明する 　アミノ酸代謝物について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P112～121 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
12 回目	酵素のはたらき 　酵素の構造、特徴、体内での機能について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P49～58 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）

13 回目	遺伝子の発現① 　核酸の構造について説明する 　DNA の複製について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P125～132 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
14 回目	遺伝子の発現② 　DNA の転写、翻訳について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P132～136 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる
15 回目	免疫と生体防御 　免疫機能について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P138～147 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる（合わせて 120 分）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「N ブックス　生化学の基礎」（建帛社）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日（事前に予約することが望ましい）
備考・メッセージ	

講義科目名称：生化学実習	授業コード：33211
英文科目名称：	ナンバリング：SF203

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	生化学の講義で学んだ内容について、様々な実験を行いより深く学習し、各種試料の定量方法などの基本的な知識および技術を修得する。さらに実験で得られた結果について考察することで、各種病態の理解に必要な知識を養う。 本実習では、①実験器具を正しく使用できる、②実験の結果から理論的に考察できる、③実験の結果と考察についてレポートを作成できるようになることを目標とする。また、④人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、説明できるようになることも目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 実験の結果から理論的に考察できる。 ・ 人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、考察につなげることができる。	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	・ グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	・ 実験の結果から考察をし、レポートを作成できる。	レポート	20%
主体的に学ぶ力	・ 生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	5%
		合計	100%

補足事項
・　授業に関する質問は直接のほか Google Classroom でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。 ・　本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 ・　本実習のレポートは Google ドキュメントを使用する。Google ドキュメントのファイルは教員（助手を含め）と共有するため、必要があれば web 上でコメントを入れる。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	・　オリエンテーション 実習の進め方、心構え、実習中の注意点について説明する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（30 分） 復習：実習内容を振り返る（30 分）
2 回目	・　糖質実験と脂質実験の方法と原理 糖質実験（3 回目）と脂質実験（4 回目）の原理と方法、注意点について説明する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：実習書を読んでおく（30 分） 復習：実験ノートをまとめる（30 分）
3 回目	・　糖質実験 糖質を分解する消化酵素の働きについて、糖質の定性実験を通して理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：レポートをまとめる（30 分）
4 回目	・　脂質実験 脂質を分解する消化酵素の働きについて、脂質の定性実験を通して理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：レポートをまとめる（30 分）
5 回目	・　糖質実験のまとめとタンパク質実験の原理と方法 糖質実験（3 回目）のレポートの講評を通して、糖質実験の内容を振り返る。 タンパク質実験（6 回目）の原理と方法について説明する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：実験ノートをまとめる（30 分）
6 回目	・　タンパク質実験 タンパク質を分解する消化酵素の働きと熱変性による影響について、タンパク質の定量実験を通して理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：レポートをまとめる（30 分）

7回目	・　脂質実験のまとめと酵素実験の原理と方法 脂質実験（4回目）のレポートの講評を通して、脂質実験の内容を振り返る。 酵素実験（8回目）の原理と方法について理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：実験ノートをまとめる（30分）
8回目	・　酵素実験 酵素の至適温度と至適 pH について、基質濃度の定量を通して理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：レポートをまとめる（30分）
9回目	・　タンパク質実験のまとめと血液生化学実験の原理と方法 タンパク質実験（6回目）のレポートの講評を通して、タンパク質実験の内容を振り返る。 血液生化学実験（10回目）の実験の原理と方法について理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：実験ノートをまとめる（30分）
10回目	・　血液生化学実験 肝障害モデルラットの血漿 ALT 濃度の測定を通して、肝機能検査の意味と原理を理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：レポートをまとめる（30分）
11回目	・　酵素実験のまとめと脂肪酸実験の原理と方法 酵素実験（8回目）のレポートの講評を通して、酵素実験の内容を振り返る。 脂肪酸実験（12回目）の実験の原理と方法について理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：実験ノートをまとめる（30分）
12回目	・　脂肪酸実験 肝障害モデルラットの血漿遊離脂肪酸濃度の測定を通して、肝障害による脂質代謝への影響を理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：レポートをまとめる（30分）
13回目	・　血液生化学実験のまとめと核酸実験の原理と方法 血液生化学実験（10回目）のレポートの講評を通して、血液生化学実験の内容を振り	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30分） 復習：実験ノートをまとめ

	返る。 核酸実験（14 回目）の実験の原理と方法について理解する。		る（30 分）
14 回目	・　核酸実験 鶏レバーから DNA を抽出し、その特性を理解する。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：実験ノートをまとめる（30 分）
15 回目	・　脂肪酸実験と核酸実験のまとめ 脂肪酸実験（12 回目）のレポートの講評を通して、脂肪酸実験の内容を振り返る。 核酸実験（14 回目）のレポートの講評を通して、核酸実験の内容を振り返る。	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書・実習書・実験ノートを読んでおく（30 分） 復習：レポートをまとめる（30 分）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「N ブックス　生化学の基礎」（建帛社）（「生化学」の授業で使用したもの）
履修条件	
履修上の注意	本実習のレポートは実習時間中に作成することがあるので、その際は PC やタブレットを忘れずに持参すること。
オフィスアワー	月曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：食品学Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：Food Science Ⅰ	ナンバリング：ＦＨ１０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1 年	2 単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
藤井俊輔				

授業概要	本講義では、食品の一次機能から三次機能を中心として、食品の総論的特性（栄養特性や、物性（テクスチャー）、化学構造、食品成分の変化等）について理解し、食生活習慣と健康との関わりについて包括的に思考する能力を、学修者（学生）が主体的に学修し修得することを目的とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品中の水分、五大栄養素を中心とした基礎的情報を理解すると共に、食品がもつ機能性や化学的特性について理解する。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食品に関わる様々な情報を基に、ヒトの健康に関する問題などを解決できる。	復習問題への取組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に関する情報を進んで獲得し、食品に関する正しい情報を取捨選択できるようになる。	定期試験	15%
		合計	100%
補足事項			
・定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。 ・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。 ・課題の提出や質問に関しては、Web 等で受け付け、次の講義の際に口頭にてフィードバックを行う。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	導入講義 人間と食品	オンライン	予習：教科書の「人間と食品」を読む。(1 時間)

			復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
2 回目	食品の主要成分 水分	オンライン	予習：教科書の「水分」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
3 回目	食品の一次機能成分① 炭水化物(1)	オンライン	予習：教科書の「炭水化物」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
4 回目	食品の一次機能成分② 炭水化物(2)	オンライン	予習：教科書の「炭水化物」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
5 回目	食品の一次機能成分③ たんぱく質(1)	オンライン	予習：教科書の「たんぱく質」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
6 回目	食品の一次機能成分④ たんぱく質(2)	オンライン	予習：教科書の「たんぱく質」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
7 回目	食品の一次機能成分⑤ 脂質(1)	オンライン	予習：教科書の「脂質」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
8 回目	食品の一次機能成分⑥ 脂質(2)	オンライン	予習：教科書の「脂質」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
9 回目	食品の一次機能成分⑦ ビタミン	オンライン	予習：教科書の「ビタミン」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
10 回目	食品の一次機能成分⑧ 無機質	オンライン	予習：教科書の「ミネラル」読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
11 回目	食品の二次機能成分① 非栄養素成分	オンライン	予習：教科書の「嗜好成分」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
12 回目	食品の二次機能② 食品の物性	オンライン	予習：教科書の「食品成分の反応」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
13 回目	食品の二次機能③ 食品成分の反応と化学的変化	オンライン	予習：教科書の「食品成分の反応」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
14 回目	食品の二次機能④ 食品成分の反応・酵素的変化	オンライン	予習：教科書の「食品の物性」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
15 回目	食品の三次機能成分	オンライン	予習：教科書の「食品の機能性」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
16 回目	定期試験	対面	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	食品学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性-（改訂第 3 版）　南江堂　加藤保子、中山勉 編集
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2 年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけではなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称：食品学Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：Food Science Ⅱ	ナンバリング：ＦＨ２０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1 年	2 単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
藤井俊輔				

授業概要	本講義では、「食品学Ｉ」で学修した内容を基に、個々の食品について栄養素組成や化学的な特徴、調理特性、分類方法、食品加工・製造等に関して各論的に学修することで、栄養士業務や食品関連分野における業務の遂行に必要な知識を学修者が主体的に学修し修得することを目的とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	基本的な食品の分類方法や、栄養素、調理・加工特性を理解し、包括的に説明することができる。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	基本的な食品についての分類や、調理・加工特性、栄養素的・化学的特徴について学修し、栄養士業務に寄与することができる。	復習問題への取組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に対して興味を持ち、各食品が有する様々な特徴を、自分自身で探求し理解することができる。	定期試験	15%
		合計	100%

補足事項

・定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。
・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。
・課題の提出や質問に関しては、Web 等で受け付け、次の講義の際に口頭にてフィードバックを行う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	食品の分類	オンライ	予習：教科書の「序論」を読む。(1 時間)

		ン	復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
2 回目	食品成分表	オンライン	予習：教科書の「食品成分表」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
3 回目	植物性食品① -穀類-	オンライン	予習：教科書の「穀類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
4 回目	植物性食品② -いも類、豆・種実類-	オンライン	予習：教科書の「いも、豆、種実類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
5 回目	植物性食品③ -野菜類-	オンライン	予習：教科書の「野菜類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
6 回目	植物性食品④ -果実類-	オンライン	予習：教科書の「果実類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
7 回目	植物性食品⑤ -きのこ類-	オンライン	予習：教科書の「きのこ類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
8 回目	植物性食品⑥ -藻類-	オンライン	予習：教科書の「藻類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
9 回目	動物性食品① -食肉類-	オンライン	予習：教科書の「食肉類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
10 回目	動物性食品② -乳類-	オンライン	予習：教科書の「乳類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
11 回目	動物性食品③ -卵類-	オンライン	予習：教科書の「卵類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
12 回目	動物性食品④ -魚介類-	オンライン	予習：教科書の「魚介類」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
13 回目	油糧食品・食用油脂	オンライン	予習：教科書の「油糧食品」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
14 回目	甘味料・調味料・ 香辛料・嗜好飲料	オンライン	予習：教科書の「甘味料、調味料、香辛料」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
15 回目	微生物利用食品 バイオ食品	オンライン	予習：教科書の「微生物利用食品、バイオ食品」を読む。(1 時間) 復習：配付資料のまとめ問題を解く。(1 時間)
16 回目		対面	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	教 科 書：食品学Ⅱ-食品の分類と利用法-（改訂第 3 版）　南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2 年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけではなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称：食品学実習	授業コード：
英文科目名称：Food Science (Practice)	ナンバリング：ＦＨ４０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2 年	1 単位	卒業：選択、栄養士資格必修	実習
担当教員				
藤井　俊輔				

授業概要	本実習では、「食品学Ⅰ・Ⅱ」で修得した知識を基に、食品に含まれる種々の栄養素や嗜好成分、機能性成分の化学的性質について、学修者（学生）自らが化学的実験を通して深く学修・考察を行い、各実習内容をレポートにまとめることによって理解を深める。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	基本的な分析・実験手法や、その原理について理解できる。	定期試験 実習レポート	25% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	基本的な実験原理について理解したうえで、与えられた課題について説明することができる。	実習への参加度 定期試験 実習レポート	5% 20% 10%
主体的に学ぶ力	自ら必要な情報を集め、実験にて得られた結果の解析・考察ができる。	定期試験 実習レポート	20% 10%
		合計	100%

補足事項

・定期試験：65%、実習レポート：30%、実習への参加度：5%の割合で評価を行う。
・定期試験は筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句等を理解しているかを問い、評価を行う。
・レポートでは実験で得られた結果を基にした考察ができているかを担当教員が評価し、添削を行ったレポートの返却をもってフィードバックを行う。また、課題への取り組みを評価する。また、レポートとしての体裁の整っていないもの、内容不十分の場合は再提出とし、全実習レポートの提出を単位認定の条件の一つとする。
・実験時の服装、忘れ物の有無、正当な理由なき欠席、遅刻、早退に関しても実習への参加度として評価する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション 食品の主要成分 -水分-	対面	実験中の諸注意事項を再確認しておく。実験ノートにオリエンテーションの内容と解説内容をまとめる。（0.5 時間）
2 回目	食品の主要成分 -水分-	対面	教科書で、水分の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
3 回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	対面	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5 時間)
4 回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	対面	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
5 回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	対面	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5 時間)
6 回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	対面	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
7 回目	食品の一次機能成分 -脂質-	対面	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5 時間)
8 回目	食品の一次機能成分 -脂質-	対面	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
9 回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ビタミン、ミネラルの項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5 時間)
10 回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ビタミンの項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
11 回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ミネラルの項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
12 回目	食品の二次機能および、三次機能	対面	科書で、食品の二次機能、三次機能の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5 時間)
13 回目	食品の二次機能成分 -色素成分-	対面	教科書で、色素成分の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)
14 回目	食品の二次機能 -褐変現象-	対面	教科書で、褐変現象の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後はレポート作成を行う。(2 時間)

15 回目	食品の三次機能	対面	実習書を参考にして抗酸化作用の実験方法について理解し、実験ノートを作成する。(0.5 時間) 実習後は、レポート作成を行う。(2 時間)
16 回目	定期試験	対面	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教 科 書：担当教員作成実習書（第 1 回実習時に配布する。） 食品学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性- （改訂第 3 版） 南江堂 加藤保子、中山勉 編集 食品学Ⅱ-食品の分類と利用法- （改訂第 3 版） 南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	食品学Ⅰおよび、Ⅱを履修していること
履修上の注意	実習は危険な試薬や機器類を使用する場合があるので、慎重な態度で実験に臨むこと。 実習中の携帯電話・スマートフォンの使用や、正当な理由なき無断退出は厳しく対応する。
オフィスアワー	実習終了後
備考・メッセージ	食品学Ⅰ・Ⅱの学修内容を中心に、生化学、基礎栄養学の講義内容を再確認し、実習に臨むこと。実習をスムーズかつ、安全に実施するために、必ず実験ノートを用いて予習を行うこと。

講義科目名称：食品衛生学	授業コード：
英文科目名称：Food Hygiene	ナンバリング：ＦＨ３０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	２年	２単位	卒業：選択、栄養士資格必修	講義
担当教員				
射場仁美				

授業概要	食の安全性に大きな影響を及ぼすものに食品中に含まれる栄養素以外の各種化学物質や食品を汚染している多くの微生物がある。食品の摂取によって引起こされる疾病・危害を理解し、適切な栄養成分の摂取によりヒトの健康を守るために必要な食品の安全性を確保するための食品衛生の知識を修得し、栄養士として食の安全性について説明できるようになることを目標をとする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食の安全性を確保するための基礎的な知識を修得し、ヒトの生命の維持と健康と食品衛生との関係を総括的に説明することができる。	定期試験 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食の安全に影響する事例に関心や興味また疑問を持ち、それらを解決するために自主学修ができ、さらに質問や助言を求めることができる。	定期試験 課題レポート	15% 10%
主体的に学ぶ力	食品衛生学が栄養士に必須の専門知識であることを理解し、積極的な学修ができる。	授業への参加・態度	5%
		合計	100%

補足事項
・定期試験 75%、課題レポート 20%、授業への参加・態度 5%で評価する。 ・定期試験の出題形式は、記述式、正誤修正式で実施する。 ・課題レポートは講義内容に関係する課題を課し、論理性を評価し、講義中にフィードバックする。 ・定期試験、課題レポートでの誤字、脱字、判読不明な薄い文字、乱雑な文字での記述は減点とする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	食品衛生の目的、食品衛生の現状、食品衛生法規、食品保健行政、食品のリスク分析、食品衛生監視員の業務	対面 オンライン可	食品衛生関係法規等を復習する（1.5 時間)。教科書 p1～14 を読んでおく（0.5 時間）
2 回目	衛生指標菌、大腸菌群、腸球菌、食品の変質、タンパク質性食品の評価と鮮度、消費期限、賞味期限	対面 オンライン可	衛生指標菌と食品の変質を復習する（1.5 時間)。教科書 p15 ～21 を読んでおく（0.5 時間）
3 回目	油脂の自動酸化、変質の防止、加熱調理 での発がん性物質、トランス脂肪酸、アクリルアミド	対面 オンライン可	油脂の化学的変質を復習する（1.0 時間)。教科書 p22～36 を読んでおく（1.0 時間）
4 回目	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒の統計、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の分類、感染型食中毒、サルモネラ属菌、 カンピロバクター、下痢原性大腸菌	対面 オンライン可	細菌性食中毒について復習をする（1.5 時間)。教科書 p37～46 を読んでおく（0.5 時間）
5 回目	毒素型食中毒の原因細菌の種類と特徴、 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌	対面 オンライン可	毒素型食中毒について復習をする（1.5 時間)。教科書 p47～ 57 を読んでおく（0.5 時間）
6 回目	生体内毒素型食中毒の原因細菌の種類と特徴、ウエルシュ菌、セレウス菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、人畜 共通感染症、アレルギー様食中毒	対面 オンライン可	生体内毒素型食中毒について復習をする（1.5 時間)。教科書 p58～63 を読んでおく（0.5 時 間)。
7 回目	ノロウイルス食中毒、A 型、E 型肝炎ウイルス食中毒、下痢性ウイルス、プリオン	対面 オンライン可	ウイルス性食中毒を復習する（1.0 時間)。教科書 p63～74 を読んでおく（1.0 時間)。
8 回目	赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム、 アニキス感染症、寄生虫感染症	対面 オンライン可	原虫・寄生虫感染症を復習する（1.0 時間)。教科書 p75～85 を読んでおく（1.0 時間）
9 回目	動物性自然食中毒、植物性自然食中毒、 フグ毒、貝毒、毒キノコ、山菜、生物濃 縮	対面 オンライン可	自然毒食中毒を復習する（1.0 時間)。教科書 p89～98 まで読んでおく（1.0 時間)。
10 回目	有害物質の汚染、カビ毒の種類、農薬、動物医薬品、ポジティブリスト制度	対面 オンライン可	農薬、カビ毒の種類を復習する（1.0 時間)。教科書 p99～111 まで読んでおく（1.0 時間)。
11 回目	有害物質汚染、重金属、ヒ素、鉛、カドミニウム、水銀、放射性物質、セシウム、ストロングチウム、ヨウ素、環	対面 オンライン可	重金属、放射性物質、環境ホルモンを復習する（1.5 時間)。教科書 p113～120 まで読んでおく（0.5

	境ホルモン		時間）。
12 回目	食品添加物の定義と種類、安全性試験、使用基準、表示基準	対面 オンライン可	食品添加物の種類と特徴を復習する（1.5 時間）。教科書 p121 ～129 まで読んでおく（0.5 時間）。
13 回目	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤	対面 オンライン可	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤を復習する（1.5 時間）。教科書 p129～136 まで読んでおく（0.5 時間）。
14 回目	発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料	対面 オンライン可	発色剤、品質保持剤、漂白剤、 乳化剤、調味料を復習する（1.5 時間）。教科書 p137～153 まで読んでおく（0.5 時間）
15 回目	遺伝子組み換え食品、容器包装、輸入食品、放射線照射食品	対面 オンライン可	遺伝子組み換え食品、容器包 装、輸入食品、放射線照射食品と総まとめをする（2.0 時間）
16 回目	定期試験		

＊ 授業の進捗状況により内容を変更することがある。

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書：栄養科学シリーズ 食品衛生学 第 4 版 講談社
履修条件	食品学、調理学を履修していること。
履修上の注意	オンライン対応となった場合はパソコンを準備すること。
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	日常生活中で食の安全に関わることに関心を持って生活すること。

講義科目名称：食品衛生学実習	授業コード：
英文科目名称：Food Hygiene Practice	ナンバリング：ＦＨ４０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	２年	１単位	卒業：選択、栄養士資格必修	実習
担当教員				
射場　仁美				

授業概要	食品衛生学、食品学、調理学で修得した知識を基にして、食品衛生指針に準拠した理化学 的な検査法、微生物学的な検査法、食品の腐敗・変質に関する検査法を用いて、各種の食 品を対象として、検査を行い、食品衛生検査の基本的な検査手技を理解し、その手技がで きるようになることを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品衛生の基礎的知識を基にして、実習の結果から論理的に考察ができる。	定期試験 実習レポート	30% 25%
コミュニケーション能力	グループ内で協力して実習に取り組み、確実に実習手技を行い、正確な結果を得ることができる。	グループディスカッション	5%
課題解決能力	実習の結果から考察を行い、レポートを作成できる。	定期試験 実習レポート	10% 25%
主体的に学ぶ力	食品衛生学が栄養士に必須の専門知識であることを理解し、積極的な学修ができる。	実習への参加・態度	5%
		合計	100%

補足事項

・定期試験 40%、実習レポート 50%、ディスカッション 5%、実習への参加・態度 5%で評価する。
・実習レポートは、実習結果を基にして作成されているかを評価し、実習時にフィードバックする。
・定期試験、実習レポートでの誤字、脱字、判読不明な薄い文字、乱雑な文字での記述は減点とする。
・実習では危険な薬品、感染の危険のある細菌を扱うことがあるので、必ず白衣を着衣し、慎重な態度で実習に臨むこと。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	実習内容の説明、レポート作成の指導、器具、試薬などの説明を行う。	対面	実習書で、2 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容の復習をする（1.0 時間)。
2 回目	手指の手洗い洗浄効果、身近な物の細菌汚染状況の検査を行う。	対面	実習書で、3 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容の復まとめをする（1.0 時間)。
3 回目	鼻腔・手指のブドウ球菌属の検査で、自分の手指表面と鼻腔粘膜表面に存在するブドウ球菌属の分離・判別を行う。	対面	実習書で、4 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)
4 回目	トイレットペーパーの細菌浸透性の検査で、通常の排便後のトイレットペーパーの枚数によって細菌が浸透通過することを確認する。	対面	実習書で、5 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)。
5 回目	食器･器具の洗浄度検査で食器具の洗浄後の汚れの有無を調べる。精米の鑑別検査で、新米と古米の判別を化学反応で判別する。	対面	実習書で、6 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)。
6 回目	鶏卵の鮮度検査で、新しい鶏卵と古い鶏卵を比重測定法と卵黄係数を用いて検査を行う。食品中に含まれる抗菌物質について拡散法を用いて検査する。	対面	実習書で、7 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)。
7 回目	食品添加物である発色剤の定量で、市販されている食肉製品のハムを用いてハムに存在する発色剤の量を測定する。	対面	実習書で、8 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)。
8 回目	食品添加物である着色料の検査で、市販食品に含まれる色々な着色料を食品から抽出して、その着色料の種類を判別する。	対面	実習書で、9 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)。
9 回目	市販食肉の細菌汚染状況の検査で、国産食肉と輸入食肉を検体として、それぞれの食肉を汚染している大腸菌群、一般細菌、腸球菌属、ブドウ球菌属の細菌の汚染状況の検査をする。	対面	実習書で、10 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)
10 回目	食肉の保存温度条件による細菌汚染状況の変化を生菌数の想定で確認する。	対面	実習書で、11 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習内容のまとめをする（1.0 時間)
11 回目	調理による細菌の二次汚染の検査で、まな板上での食肉の調理後の他の食品への食	対面	実習書で、12 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間)。実習

	肉由来の細菌の二次汚染を確認する。		内容のまとめをする（1.0 時間）。
12 回目	調理済み食品の細菌汚染状況の検査で、市販のお惣菜、弁当、手作り弁当などについて細菌の汚染状況を調べて、食品衛生成分規格指導基準に従って判定を行う。	対面	実習書で、13 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間）。実習内容のまとめをする（1.0 時間）。
13 回目	細菌の伝搬、くしゃみによる汚染、空中落下菌の検査で、手を介した細菌の伝搬、くしゃみ中に存在する細菌の数を測定する。また空気中に存在する細菌や真菌の数を測定する。	対面	実習書で、14 回目の実習内容を読んで確認する（0.5 時間）。実習内容のまとめをする（1.0 時間）。
14 回目	ノロウイルスに関する視聴覚教材を視聴する。また、ノロウイルス汚染によって発生した食中毒事例について解説を行った後、ノロウイルスに関する課題レポート課す。	対面	実習内容のまとめをする（0.5 時間）。ノロウイルス食中毒についてまとめをする（1.0 時間）
15 回目	実習内容の総まとめを行うとともに実習レポートのフィードバックを行う。	対面	実習内容のまとめをする（1.5 時間）。
16 回目	定期試験		

＊ 実習内容は変更することがある。

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書：栄養科学シリーズ 食品衛生学 第 4 版 講談社 実習書：担当教員が作成・編集したものを使用する。
履修条件	食品衛生学を履修していること。
履修上の注意	危険な微生物の存在の可能性があるので慎重な態度で実習に取り組むこと。
オフィスアワー	
備考・メッセージ	日常生活中で食の安全に関わることに関心を持って生活すること。

講義科目名称：基礎栄養学	授業コード：32111
英文科目名称：	ナンバリング：NH101

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	「栄養」とは、食物に含まれる栄養素だけを指す言葉ではなく、それが体に吸収され、体内ではたらくまでの一連の過程をすべて含む。本授業では、栄養素の種類、はたらきを理解し、その摂取・消化・吸収・代謝の仕組みを理解することを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 五大栄養素の種類とはたらきを理解し、説明できる ・ 食物の消化と吸収の仕組みについて理解し、説明できる ・ 水分代謝、エネルギー代謝を理解し、説明できる	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・ 基礎栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
		合計	100%

補足事項
・ 本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じて Zoom 等を用いたオンライン授業を行うこともある。 ・ 授業中の質問は直接、授業外の質問は Google Classroom で受け付ける。 ・ 授業は収録し、YouTube で限定公開するので復習等に利用すること。 ・ 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。

- 小テストはGoogleフォームで実施し、以降の授業回で解説を行う。
- 本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養の概論 栄養の意義、五大栄養素	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく、教科書 P1～10 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
2回目	炭水化物の栄養① 糖質の種類と構造	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P29～33 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
3回目	炭水化物の栄養② 糖質の体内代謝 食物繊維	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P34～48 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
4回目	たんぱく質の栄養① たんぱく質の構造と体内代謝	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P49～52 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
5回目	たんぱく質の栄養② アミノ酸お構造と体内代謝 たんぱく質の栄養価	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P53～61 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
6回目	脂質の栄養① 脂質の栄養 脂肪酸の構造と代謝	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P62～71 を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTubeの配信を見返す（120分）
7回目	脂質の栄養② コレステロールの特徴とはたらき	面接授業（情に応じてオン	予習：教科書 P72～74 を読んでおく（120分）

		ラインも可）	復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
8 回目	ビタミンの栄養① 　脂溶性ビタミンの種類とはたらき、その欠乏症と過剰症	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P75〜81 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
9 回目	ビタミンの栄養② 　水溶性ビタミンの種類とはたらき、その欠乏症と過剰症	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P82〜93 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
10 回目	ミネラルの栄養① 　ミネラルの種類とはたらき、その欠乏症と過剰症	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P94〜112 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
11 回目	ミネラルの栄養② 　ミネラルの種類とはたらき、その欠乏症と過剰症	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P112〜121 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
12 回目	消化と吸収① 　消化管の構造と機能	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P10〜14 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
13 回目	消化と吸収② 　栄養素の消化	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P15〜28 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（120 分）
14 回目	水分代謝 　水の体内出納とはたらき	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P113〜118 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
15 回目	エネルギー代謝	面接授業（情	予習：教科書 P119〜132 を

	エネルギー代謝と消費量	に応じてオンライン も可)	読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「栄養化学シリーズ NEXT 新・栄養学総論」（講談社サイエンティフィク）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日（事前に予約することが望ましい）
備考・メッセージ	

講義科目名称：応用栄養学	授業コード：23211
英文科目名称：	ナンバリング：NH201

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	人は一生のうちに大きく体が変化し、これに応じて必要な栄養素の量も変わる。本講義では妊娠期から乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期に至るまでの体と栄養の特徴について理解することを目的とする。また、その必要な栄養素量は「日本人の食事摂取基準」に示されているため、これについても理解する

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 食事摂取基準について理解し、活用できる ・ ライフステージごとの身体の特徴と必要な栄養について説明できる	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・ 応用栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
		合計	100%

補足事項

- 授業に関する質問は直接のほか Google Classroom でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。
- 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。
- 小テストは Google フォームを使用して実施し、解説を以降の授業回にて行う。
- 本授業では、遅刻 3 回を欠席 1 回とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション・食事摂取基準 授業の進め方、心構え 食事摂取基準の基礎理論と活用方法	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく、教科書 P1～33 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
2 回目	妊娠期の栄養① 女性の性周期と妊娠の成り立ち 母体の生理的特徴	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P73～84 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
3 回目	妊娠期の栄養② 妊娠期に必要な栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P84～101 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
4 回目	乳児期の栄養① 乳児の生理的特徴	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P103～110 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
5 回目	乳児期の栄養② 乳汁栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P111～113 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
6 回目	乳児期の栄養③ 離乳の進め方	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P113～119 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
7 回目	幼児期の栄養① 幼児の生理的特徴	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P122～123、126～129 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
8 回目	幼児期の栄養② 幼児期の栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書 P132～135 を読んでおく（120 分） 復習：配布プリントをまとめる（120 分）
9 回目	学童期の栄養① 学童の生理的特徴	面接授業（情に応じてオン	予習：教科書 P124～126、129～131 を読んでおく

		ラインも可）	（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
10回目	学童期の栄養② 　学童期の栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P135～137を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
11回目	思春期の栄養① 　思春期の生理的特徴	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P124～126、132を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
12回目	思春期の栄養② 　思春期の栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P137140～14を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
13回目	成人期の栄養 　更年期の生理的特徴と栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P145～165を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
14回目	高齢期の栄養① 　高齢者の生理的特徴	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P167～175を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
15回目	高齢期の栄養② 　高齢期の栄養	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：教科書P175～187を読んでおく（120分） 復習：配布プリントをまとめる（120分）
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ　応用栄養学」（化学同人）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	木曜午後（事前に予約することが望ましい）

備考・メッセージ	

講義科目名称：応用栄養学実習	授業コード：43112
英文科目名称：	ナンバリング：NH301

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	1単位	選択	実習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	栄養士がさまざまな施設で献立を作成する際には、ライフステージ別の栄養のポイントや身体的特徴、生活状況の違いを理解しておく必要がある。本実習では、「応用栄養学」で修得した知識をふまえ、事例を通して実際に対象者の栄養的問題を把握する能力を身に付ける。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 事例を通して、ライフステージごとの特徴を理解し、考察につなげることができる。	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	・ グループ内で協力をし、確実に実習を遂行できる。	授業への参加・態度	10%
課題解決能力	・ 対象者の栄養アセスメントの結果から問題点を読み取り、改善に向けての適切な方法を選択できる	レポート	20%
主体的に学ぶ力			
		合計	100%

補足事項

- 授業に関する質問は直接のほか Google Classroom でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。
- 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。
- 本実習のレポートは Google ドキュメントを使用する。Google ドキュメントのファイルは教員（助手を含め）と共有するため、必要があれば web 上でコメントを入れる。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	栄養管理の方法と技術 　本授業の進め方、グループワークの方法について説明する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（30 分） 復習：実習内容を振り返る（30 分）
2 回目	成人期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：成人期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30 分）
3 回目	妊娠期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：妊娠期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30 分）
4 回目	成人期及び妊娠期の食事計画立案	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：2 回目、3 回目のケアプランを振り返る（30 分） 復習：作成した食事計画を確認する（30 分）
5 回目	幼児期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：幼児期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30 分）
6 回目	学童期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：学童期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30 分）
7 回目	幼児期及び学童期の食事計画立案	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：5 回目、6 回目のケアプランを振り返る（30 分） 復習：作成した食事計画を確認する（30 分）
8 回目	成人期及び妊娠期の食事計画の実践	面接授業	予習：作成した食事計画を振り返る（30 分） 復習：実践した内容を振り返る（30 分）
9 回目	高齢期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：高齢期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30 分）

10 回目	高齢期の食事計画立案	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：9 回目のケアプランを振り返る（30 分） 復習：作成した食事計画を確認する（30 分）
11 回目	幼児期及び学童期の食事計画実践	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：作成した食事計画を振り返る（30 分） 復習：実践した内容を振り返る（30 分）
12 回目	離乳食の献立作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：乳児期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：作成した献立を振り返る（30 分）
13 回目	高齢期の食事計画実践	面接授業	予習：作成した食事計画を振り返る（30 分） 復習：実践した内容を振り返る（30 分）
14 回目	調乳・市販の離乳食の試食	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：乳児期の特徴・栄養について振り返る（30 分） 復習：実践した内容を振り返る（30 分）
15 回目	離乳食の実践	面接授業	予習：作成した献立を振り返る（30 分） 復習：実践した内容を振り返る（30 分）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ　応用栄養学」（化学同人）（「応用栄養学」の授業で使用したもの）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日（事前に予約することが望ましい）
備考・メッセージ	

講義科目名称：臨床栄養学総論	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＨ２０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
1 年生	後期	2	選択	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成に関する栄養ケアマネジメントの考え方を理解する。また、栄養状態の評価、栄養補給法、食品と医薬品の相互作用について学び、栄養と健康に関する知識や技術を活用できることを目標とする。 具体的には 1、栄養状態の評価方法について知る 2、栄養補給方法とその特徴を理解する 3、栄養ケアプランの作成ができる

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	栄養補給法の種類と特徴を理解し説明できる。 栄養状態の評価をおこなう知識や技能について説明できる。	定期試験	80%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	健康・栄養に関する情報を理解・分析し、ケアプランを立案することができる。	レポート	20%
主体的に学ぶ力			
出席			受験要件
		合計	100%
補足事項			

・ケアプラン立案のレポート作成を行うが、内容のフィードバックは授業を通して全体におこなう。

授業計画	授業内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「臨床栄養の概念」 意義と目的。栄養障害とは	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：教科書 P3～P5（1時間） 復習：教科書（1時間）
2回目	「栄養状態の評価」 栄養状態の評価方法を知る	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：教科書 P10～P11（1時間） 復習：教科書 P10～P11（1時間）
3回目	「栄養必要量の算出」 栄養必要量の算出方法について知る	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：日本人の食事摂取基準・エネルギーについての事項（3時間） 復習：教科書 P19～P22（1時間）
4回目	「栄養補給法」 経口栄養法・経腸栄養法・経静脈栄養法	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ人体の構造について復習する（4時間） 復習：教科書 P33～P58（2時間）
5回目	「栄養素吸収の基礎知識」 体内代謝（消化・吸収・合成・排泄・解毒）	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：栄養学で学んだ代謝について復習する（4時間） 復習：代謝全般について（2時間）
6回目	「欠乏症」 各種欠乏症について	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：栄養学で学んだビタミンに関する事項の復習（3時間） 復習：授業ノート（1時間）
7回目	「治療食の概要」 医療と臨床栄養	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：教科書 P6～P9（2時間） 復習：教科書 P6～P9（1時間）
8回目	「治療食について（1）」 一般食の種類と特徴、食事形態	面接授業 （オンライン等の対）応可）	予習：教科書 P59～P69（1時間） 復習：教科書 P59～P69（1時間）

9回目	「治療食について（2)」 嚥下調整食について	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ人体の構造について（3時間） 復習：配布資料（1時間）
10回目	「食品と医薬品の相互作用について」 薬と食事について	面接授業 （オンライン等の対応可）	復習：配布資料の確認（1時間）
11回目	「予防医学的な栄養学」 サルコペニア、フレイル等について	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：栄養評価（2回目）の授業内容（3時間） 復習：教科書P231～P233（2時間）
12回目	「治療医学的な病態栄養学」 がんの栄養管理	面接授業 （オンライン等の対応可）	復習：授業内容（2時間）
13回目	「症例検討1」 症例から栄養ケアプランを作成する	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習:1回目～4回目の授業内容の復習（4時間） 復習：作成したプランを完成させる（2時間）
14回目	「症例検討2」 低栄養患者の症例から栄養ケアプランを作成する	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：作成したプランを確認する（2時間） 復習：作成したケアプランを完成させる（2時間）前回
15回目	「まとめ」 14回の講義内容の振り返り	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：これまでの講義内容（2時間） 復習：授業内容（7時間）
16回目			

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	「栄養食事療法の実習　栄養ケアマネジメント　第12版」　本田佳子編 医歯薬出版株式会社 解剖生理学や基礎栄養学等で使用した教科書
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	水曜日午後（研究室）

備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：臨床栄養学各論	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＨ３０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2 年	2 単位	選択	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	健康な生活を営むための栄養食事指導を行う栄養士にとって、疾患と栄養の関わりを理解しておくことは重要である。そのため、食生活と関わりが深い生活習慣病を中心に、主要疾患の成因や病態と栄養との関係を修学し、基本的な栄養食事療法について習得することを目標とする。 具体的には、 1、講義で取り扱う疾患の成因・病態を理解する 2、疾患の栄養食事療法を説明できる 3、適切な栄養食事療法のための調理のポイントを知る 4、糖尿病食事療法のための食品交換表を理解し活用できる

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・病態と栄養食事療法に関する知識や技能について理解し、それが説明できる ・食品交換表を活用し、献立作成ができる	定期試験 レポート	80% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
出席			受験要件
		合計	100%
補足事項			

・授業に関する質問は直接受け付ける。又、次回授業に全体に回答する。
・食品交換表に関するレポート作成を授業内で行い、その都度質問に回答する。また、提出された課題には必要なコメントを記載し、後日返却する。

授業計画	テーマ	授業内容	実施形態	予習・復習の内容と時間
1 回目		「内分泌・代謝性疾患 1」 糖尿病の概要	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：臨床栄養学総論で学んだことの振り返り（2 時間） 復習：教科書 P130～P131（2 時間）
2 回目		「内分泌・代謝性疾患 2」 糖尿病の栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：生化学の糖代謝の項目を復習する（2 時間） 復習：教科書 P133～P140（2 時間）
3 回目		「内分泌・代謝性疾患 3」 糖尿病ケアの実際 食品交換表とその使い方	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：食品交換表を読む（2 時間） 復習：交換表を使って献立を立てる(2 時間)
4 回目		「循環器疾患 1」 高血圧症の概要	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ、血圧に関する事項を復習する（2 時間） 復習：教科書 P160～P165（2 時間）
5 回目		「循環器疾患 2」 高血圧症の栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：前回の授業内容の確認（2 時間） 復習：教科書 P162～165（2 時間）
6 回目		「腎疾患 1」 慢性腎臓疾患の概要	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ、腎臓に関する事項を復習する（2 時間） 復習：教科書 P171～174（2 時間）
7 回目		「腎疾患 2」	面接授業	予習：前回の授業内

		慢性腎臓病の栄養ケア	（オンライン等の対応可）	容の確認（2 時間） 復習：教科書 P174～P175（2 時間）
8 回目		「消化器疾患 1」 肝疾患の概要・栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：基礎栄養学で学んだ代謝に関する事項を復習する（3 時間） 復習：教科書 P103～P108（1 時間）
9 回目		「消化器疾患 2」 膵疾患の概要・栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ肝臓に関する事項（2 時間） 復習：教科書 P103～P108（2 時間）
10 回目		「老年症候群」 るい痩・低栄養状態の栄養管理	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：総論で学んだ、高齢者の栄養ケアに関する事項（3 時間） 復習：教科書 P231～P233（1 時間）
11 回目		「代謝性疾患」 肥満症の栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：糖代謝について（3 時間） 復習：教科書 P119～P129（1 時間）
12 回目		「術前術後管理」 術前術後の栄養管理	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：解剖生理学で学んだ人体の構造について（3 時間） 復習：教科書 P71～P72（1 時間）
13 回目		「骨疾患」 骨粗骨粗しょう症の概要・栄養ケア	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：基礎栄養学で学んだカルシウム代謝について（3 時間） 復習：教科書 p 197～P203（1 時間）
14 回目	症例検討	「症例検討」 疾患別症例検討	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：これまでの授業内容（3 時間） 復習：作成したレポートを仕上げる（1 時間）

15 回目	まとめ	「まとめ」 講義内容の振り返り	面接授業 （オンライン等の対応可）	予習：授業ノート（1 時間） 復習：授業内容の確認（3 時間）
16 回目	定期試験			

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	「栄養食事療法の実習　栄養ケアマネジメント　第 12 版」　本田佳子編　医歯薬出版株式会社 糖尿病食事療法のための食品交換表 解剖生理学や基礎栄養学等で使用した教科書
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。(特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。)
オフィスアワー	水曜日午後（研究室）
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：臨床栄養学実習	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＨ３０３

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2 年	1	選択	実習
担当教員				
大河内友美				

授業概要	本科目は、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うための主要疾患における栄養食事療法の基本的な考え方を理解する。治療食の献立作成、調理、試食を実際に行うことにより、治療食の体験的理解を深め、栄養士として必要な専門的な知識・技能を身に付ける。 具体的には、 1、 各治療食における栄養ケアプランを理解する 2、 治療用特殊食品（特別用途食品）の特性を知り、調理できる 3、 一般食から治療食への展開を理解する 4、 各治療食を調理することができる

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	臨床栄養に関する知識や技能について理解できる	実習時のレポート	60%
コミュニケーション能力	グループ内で協力し、実習を遂行し、レポートにまとめることができる。	ディスカッション	10 点
課題解決能力	健康・栄養に関する適切な情報を理解・分析した結果を活用できる	課題	30%
主体的に学ぶ力			
出席			受験要件
		合計	100%

補足事項
・実習はグループで行う。 ・提出された課題は、評価（配点割合 30％）に使用する。 ・実習後のレポートは、必要に応じてコメントを記載し返却する。（再提出を求める場合がある）

授業計画	授業内容	実施形式	予習・復習
1 回目	「治療食の献立作成」 食品交換表を使用して 1 日分の献立作成	面接授業	予習：食品交換表（0.5 時間） 復習：献立表を仕上げる（0.5 時間）
2 回目	「献立作成の進め方・展開について」 約束食事箋・食品構成表を使った献立作成	面接授業	予習：食品構成表の使い方（0.5 時間）復習：献立作成課題を仕上げる（0.5 時間）
3 回目	「内分泌・代謝性疾患の栄養ケア」 低エネルギー食品を使った調理・試食	面接授業	予習：各論（糖尿病）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
4 回目	「一般食からの治療食への展開（エネルギーコントロール食）」 調理・試食	面接授業	予習：各論（糖尿病栄養ケアの実際）の項目（0.5 時間） 復習：教科書 P115～148 を振り返る（0.5 時間）
5 回目	「循環器疾患の栄養ケア」 減塩・低塩食品を使った調理・試食	面接授業	予習：各論（循環器）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
6 回目	「一般食からの治療食への展開（食塩コントロール食）」 調理・試食	面接授業	予習：市販されている減塩食品調べる（0.5 時間） 復習：教科書 P149～165（0.5 時間）
7 回目	「腎疾患の栄養」 低タンパク食品を使った調理・試食	面接授業	予習：各論（腎疾患）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
8 回目	「一般食からの治療食への展開（タンパク質コントロール食）」 調理・試食	面接授業	予習：各論（慢性腎臓病の栄養ケアの実際）の項目（0.5 時間） 復習：教科書 P167～181（0.5 時間）

9 回目	「肝・膵疾患の栄養ケアプラン」 低脂質食品･MCT 食品を使った調理･試食	面接授業	予習：各論（肝疾患）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
10 回目	「一般食からの治療食への展開（脂質コントロール食）」 調理・試食	面接授業	予習：各論（肝疾患の栄養ケアの実際）の項目（0.5 時間） 復習：教科書 P95～114（0.5 時間）
11 回目	「一般食の展開（常食から七分粥食）」 調理・試食	面接授業	予習：各論（経口栄養法）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
12 回目	「一般食の展開（五分粥食から流動食）」 調理・試食	面接授業	予習：各論（軟菜）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
13 回目	「嚥下食の栄養ケア」 調理・試食	面接授業	予習：各論（形態調整食）の項目（0.5 時間） 復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
14 回目	「アレルギー食の栄養ケア」 アレルギー用特殊食品を使った調理・試食	面接授業	復習：実習内容を振り返りレポートを作成する（0.5 時間）
15 回目	「アレルギー対応食への展開」 調理・試食	面接授業	予習：課題メニューを立てる（1 時間） 復習：教科書 P217～220（0.5 時間）

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	栄養食事療法の実習　栄養ケアマネジメント　第 12 版」　本田佳子編　医歯薬出版株式会社 食品成分表、食品データーブック
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とし

	ます。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。） 調理着、電卓を使用します。わすれがないようにしてください。
オフィスアワー	水曜日午後（研究室）
備考・メッセージ	少人数でのグループワークで実習を進めます。 レポートは必ず提出してください。

講義科目名称：公衆栄養学	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＧ４１０

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2 年	2 単位	選択	講義
担当教員				
西田　江里				

授業概要	各省庁などから出されている統計資料に基づき、地域の健康や栄養状態の現状と課題について理解する。国が行っている栄養関連施策について理解し、栄養士が取り組むべき課題について考える。国・自治体などが行っている公衆栄養活動について理解し、参考にすることができる。栄養士が地域において行うことができる公衆栄養活動について検討することができる

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	公衆栄養に関連した施策や指針を理解し、活用することができる。 公衆栄養活動において栄養士が取り組むべき内容を理解する。 地域のニーズと環境の整備との関連の重要性が理解できる。	定期試験	45%
確かな専門的知識や技能	地域の健康状況を地域性と関連させて、健康問題の解決方法を考えることができる。	定期試験	25%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	授業で出される課題に取り組み、授業に積極的に参加することができる。	授業内での発言、態度 課題	10% 10%
主体的に学ぶ力	与えられたテーマに基づき、自分の意見をまとめ、発表することができる。	課題	10%
		合計	100%
補足事項			

・本授業では、定期試験70%、課題20%、授業内での発言・態度10%の割合で評価する。
・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。
・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。
・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次回の授業の中で実施する。
・授業内容には栄養士実力認定試験の試験対策を含む
・課題は終了後に回収し、課題の記入内容と提出状況を評価の対象とする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	公衆栄養の概念	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
2回目	健康・栄養の問題の現状と課題① わが国の健康・栄養問題の現状と課題	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
3回目	健康・栄養の問題の現状と課題② 国民健康栄養調査	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
4回目	健康・栄養の問題の現状と課題③ 食料需給の現状	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
5回目	栄養施策① 公衆栄養マネジメント（概略）	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
6回目	栄養施策② 公衆栄養活動	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
7回目	栄養疫学 栄養疫学・食事調査	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
8回目	栄養・食料政策① 関係法規	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
9回目	栄養・食料政策② 健康づくり施策	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
10回目	食事摂取基準 日本人の食事摂取基準（２０２０年版）	面接授業（オンライン対応	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時

		可）	間）
11 回目	諸外国の政策 諸外国の健康・栄養政策	面接授業（オンライン対応可）	予習：実力認定試験前課題（2時間） 復習：課題の復習（4 時間）
12 回目	公衆栄養活動の実際 地域における公衆栄養活動	面接授業（オンライン対応可）	予習：地域で実施されている公衆栄養活動について調べる（2時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
13 回目	公衆栄養活動の実際 災害時の公衆栄養活動	面接授業（オンライン対応可）	予習：災害時に実施されている公衆栄養活動について調べる（2時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
14 回目	公衆栄養活動の実際 特定給食施設と保健所のかかわり	面接授業（オンライン対応可）	予習：特定給食施設に対する指導について調べる（2 時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
15 回目	公衆栄養活動の意義	面接授業（オンライン対応可）	予習：栄養士に求められる公衆栄養活動とは何か考える（2時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：エスカベーシック公衆栄養学概論（同文書院） 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 参考書　：日本人の食事摂取基準 2020 年版
履修条件	
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回としてカウントする 事前配布の課題を必ず行ってから参加すること
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります。
備考・メッセージ	12 月に実施される栄養士実力認定試験に合わせて、基礎的なところを前半

	に集中して行います。授業スピードが速い部分がありますので、欠席した場合は、質問に来るなどの対応をしっかりと行ってください。

講義科目名称：栄養指導論Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＧ１０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	１年	２単位	選択	講義
担当教員				
西田江里				

授業概要	我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解した上で、栄養士の業務に必要となる栄養指導について学ぶ。栄養指導を行うために必要な基礎知識として法律・施策・基準等の知識や栄養指導における課題を見つけるためのポイント、栄養指導の方法や栄養士が身につけるべき態度を学ぶ。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解できる。 栄養指導を行うために必要な基礎知識を修得することができる。 栄養指導の方法や指導するときの態度を理解できる。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	我が国の健康・栄養に関する動向と現状から、栄養指導における課題を見つけることができる。	定期試験 小テスト	20% 5%
主体的に学ぶ力	栄養士として栄養指導に積極的に取り組みことができる。	予習課題 確認課題	10% 5%
		合計	100%

補足事項
・本授業では、定期試験 70%、予習課題 10%、小テスト 15%、受講確認課題 5%の割合で評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。 ・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。 ・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次回の授業の中で実施する。

・授業時間外の質問は GoogleClassroom でも受け付ける。
・小テストは Google フォームで実施し、オンライン上で採点及びフィードバックを行う。
・試験前に試験に向けたまとめの課題（事前配布）を課し、15 回目の授業で確認をする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	栄養指導論で学ぶこと 栄養指導・栄養教育とは	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
2 回目	行動変容へ導くためのテクニック(1) 行動変容・(栄養指導媒体)	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
3 回目	行動変容へ導くためのテクニック(2) カウンセリング・行動療法	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
4 回目	栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントの流れ	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
5 回目	栄養指導関係法規（1） 栄養士法・健康増進法・食育基本法	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
6 回目	栄養指導関係法規（2） 地域保健法・高齢者の医療の確保に関する法律・母子保健法・学校給食法・食品表示法	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
7 回目	栄養指導に必要な基礎知識（1） 栄養指導の沿革・健康日本 21 (第 2 次)	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
8 回目	栄養指導に必要な基礎知識（2） 栄養状況調査・食事調査の方法	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
9 回目	栄養指導に必要な基礎知識（3） 国民健康栄養調査	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
10 回目	栄養指導に必要な基礎知識（4） 食事摂取基準	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
11 回目	栄養指導に必要な基礎知識（5） 食生活指針・食事バランスガイド・3 色食品群・6 つの基礎食品群・健康な食事	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
12 回目	栄養指導に必要な基礎知識（6） 食育推進基本計画	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
13 回目	栄養指導に必要な基礎知識（7） 身体活動と休養	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
14 回目	栄養指導に必要な基礎知識（8） 諸外国の指針・日本の現状	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
15 回目	栄養指導に活用する情報収集 情報収集方法と解析・リテラシー	面接授業（オンライン対応可）	予習：試験前課題（6時間） 復習：課題の復習（12 時間）

16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：栄養教育論第 2 版　化学同人 　　　　　栄養士・管理栄養士必携　第一出版 　　　　　日本食品成分表　医歯薬出版編 　　　　　調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部 参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版
履修条件	なし
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回として扱います。 課題や小テストを行う際に使用する PC 等を準備しておいてください。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります。
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＧ３０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2 年	2 単位	選択	講義
担当教員				
西田江里				

授業概要	栄養指導論Ⅰで修得した基礎理論および学習内容をもとに、各ライフステージ、ライフスタイル、疾病のハイリスク者、給食施設に対する栄養指導の内容や方法、栄養マネジメントのポイントを理解する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	各ライフステージの特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各ライフスタイルの特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各疾病のハイリスク者の特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。 各給食施設の特徴、栄養指導のポイント、適した栄養指導の方法が理解できる。	定期試験	60%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	それぞれの対象者の栄養指導における課題を見つけることができる。	定期試験	10%
主体的に学ぶ力	栄養士として栄養指導に積極的に取り組みことができる。	予習課題 確認課題	20% 10%
		合計	100%

補足事項
・本授業では、定期試験 70%、予習課題 20%、確認課題 10%の割合で評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。 ・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。 ・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次回の授業の中で実施する。 ・授業時間外の質問は GoogleClassroom でも受け付ける。 ・試験前に試験に向けたまとめの課題（事前配布）を課し、15 回目の授業で確認をする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	ライフステージ別栄養指導① 妊娠期・授乳期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
2 回目	ライフステージ別栄養指導② 乳児期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
3 回目	ライフステージ別栄養指導③ 幼児期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
4 回目	ライフステージ別栄養指導④ 学童期・思春期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
5 回目	給食における栄養指導① 学校給食	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
6 回目	ライフステージ別栄養指導⑤ 成人期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
7 回目	ライフステージ別栄養指導⑥ 高齢期	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
8 回目	ライフスタイル別栄養指導 単身生活者・スポーツ栄養	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)
9 回目	健康障害と栄養指導① エネルギーコントロール食対応の栄養食事指導	面接授業（オンライン対応可)	予習：予習課題（２時間) 復習：受講確認課題（1 時間)

10 回目	健康障害と栄養指導② 塩分コントロール食対応位の栄養食事指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
11 回目	健康障害と栄養指導③ たんぱく・塩分コントロール食対応の栄養食事指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
12 回目	健康障害と栄養指導④ 消化吸収に配慮した食事に対応する栄養食事指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
13 回目	健康障害と栄養指導⑤ その他の疾患に対する栄養食事指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
14 回目	給食における栄養指導② 病院給食	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（２時間） 復習：受講確認課題（1 時間）
15 回目	給食における栄養指導③ 福祉施設給食・事業所給食	面接授業（オンライン対応可）	予習：試験前課題（6時間） 復習：課題の復習（12 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：(すべて栄養指導論 I で購入済) エスカベーシック　栄養指導論　同文書院 栄養士・管理栄養士必携　第一出版 日本食品成分表　医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部 参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版
履修条件	栄養指導論 I を履修していること
履修上の注意	遅刻３回を欠席１回として扱います。 毎回の確認課題を行う際に使用する PC 等を準備しておいてください。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります。
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論実習Ｉ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＧ２０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	１年	１単位	選択	実習
担当教員				
西田　江里				

授業概要	栄養指導論Ｉの授業において学んだ栄養指導の方法を実際に行う。 栄養士にとって必要な食事調査の方法を学び、自分の食事状況を調査することで、調査結果より、自分たちの食生活の問題点を検討する。また、自分たちの食生活の問題点を改善するための指導媒体を作成し、栄養指導（プレゼンテーション）を行う。指導媒体には食生活改善のためのオリジナルの献立を作成し、掲載する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食事調査を行い、食事状況を評価することができる。 調査結果より、対象者に適した指導媒体を作成することができる。 調査結果より、対象者に勧めるべき献立を考え、試作することができる。 作成した指導媒体を用い、栄養指導を行うことができる。	定期試験 実習中の課題 栄養指導（プレゼンテーション・媒体）	35% 15% 30%
コミュニケーション能力	班で共同して作業を進めることができる。	実習態度	10%
課題解決能力	食事調査結果より、対象者の課題を把握し、解決方法を考えることができる。	定期試験	10%
主体的に学ぶ力			
		合計	100%
補足事項			

・定期試験 40%、プレゼンテーション 30%、課題 20%、実習態度 10%の割合で評価する。
・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン授業や動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
・課題として自身の生活状況や食事摂取状況の調査を行い、調査結果もとに実習する。実習内でワークシートに基づく食生活の自己評価を行い、一連の提出物の評価を課題の評価とする。
・食生活の自己評価結果に関するプレゼンテーション、結果に基づく栄養指導媒体の作成、媒体を用いたプレゼンテーションの自己評価および学生間相互評価を栄養指導の評価に加える。
・課題および栄養指導のフィードバックは、実習中に随時実施する。
・プレゼンテーションの準備等で PC を使用する場合がある。プレゼンテーションソフトが使用できるように準備をしておくことが望ましい。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション 実習準備、食事記録の取り方	面接授業（オンライン対応可）	復習：記録作成方法の確認（0.5 時間）
2 回目	自分の食事調査① 生活時間調査、身体活動レベル、基礎代謝量	面接授業（オンライン対応可）	予習：課題作成（5 時間） 復習:課題の修正(0.5 時間)
3 回目	自分の食事調査② 食事記録の確認	面接授業（オンライン対応可）	予習：課題作成（0.5 時間） 復習:課題の修正(0.5 時間)
4 回目	自分の食事調査③ 栄養価計算	面接授業（オンライン対応可）	予習：栄養価計算方法の復習（0.5 時間） 復習：課題の修正（1 時間）
5 回目	自分の食事調査④ 調査結果の評価	面接授業（オンライン対応可）	予習：食事摂取基準の復習（0.5 時間） 復習：課題の修正（1 時間）
6 回目	自分の食事調査⑤ 食事記録調査結果のまとめ、発表準備	面接授業（オンライン対応可）	予習：課題作成（1 時間） 復習：発表準備（1 時間）
7 回目	プレゼンテーション① 食事調査結果に関する発表	面接授業	予習：各班で発表練習（0.5 時間） 復習：媒体内容の確認（0.5 時間）
8 回目	媒体作成① リーフレット作成・献立作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体の参考となる資料の準備（0.5 時間） 復習：媒体内容の確認（0.5 時間）
9 回目	媒体作成②	面接授業（オ	予習：レシピ案の検討（0.5

	リーフレット作成・献立作成	ンライン対応可）	時間） 復習：媒体内容の確認（0.5時間）
10回目	媒体作成③ 献立試作	面接授業	予習：レシピ作成・試作準備（1時間） 復習：媒体内容の確認（0.5時間）
11回目	媒体作成④ 発表準備	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体内容の確認（0.5時間） 復習：発表用台本の確認（0.5時間）
12回目	プレゼンテーション② 作成したリーフレットを用いた栄養指導	面接授業	予習：各班で発表練習（1時間） 復習：プレゼンテーションの反省（0.5時間）
13回目	対象者の食事調査① 24時間思い出し法の体験	面接授業	予習：教科書 p.33（0.5時間） 復習：栄養価計算課題（1時間）
14回目	対象者の聞き取りによる食事調査② 調査結果のアセスメント 食事記録法と24時間思い出し法の比較	面接授業（オンライン対応可）	予習：教科書 p.33（0.5時間 復習：前回調査結果との比較（0.5時間）
15回目	プレゼンテーション③ 食事記録法と24時間思い出し法の比較	面接授業	予習：各自で発表練習（0.5時間） 復習：定期試験準備（2時間）
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：栄養指導論の教科書 栄養士・管理栄養士必携　第一出版 日本食品成分表　医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部

	参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版
履修条件	栄養指導論Ⅰを履修していること
履修上の注意	遅刻３回を欠席１回として扱います。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります。
備考・メッセージ	グループワークが中心の授業です。遅刻・欠席はグループのメンバーの迷惑になります。遅刻・欠席をする際は必ず事前事後にメンバーに連絡し、グループワークに支障が出ないよう対応してください。対応の状況は、授業態度の得点に影響します。

講義科目名称：栄養指導論実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＧ３０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	科目必選区分
前期	2 年	1 単位	選択	
担当教員				
西田江里				

授業概要	栄養指導論Ⅰ・Ⅱおよび栄養指導論実習Ⅰで学んだ内容をもとに、与えられた課題（各ライフステージ）のアセスメントを行い、栄養指導計画、指導媒体を作成し、対象者に合わせた態度や言葉遣いを用いてプレゼンテーションを実施する。実施後には自分たちの栄養指導計画やプレゼンテーションを振り返り、改善点を検討する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	対象者の健康・栄養に関する特徴を理解し、適した栄養指導計画作成することができる。 対象者にあわせた栄養指導媒体を作成することができる。 対象者にあわせた栄養指導を行うことができる。	プレゼンテーション計画および実施したプレゼンテーション	60%
コミュニケーション能力	対象者にあわせた言葉遣い・態度で栄養指導（プレゼンテーション）を実施できる。	プレゼンテーション	10%
課題解決能力	自分の栄養指導計画やプレゼンテーションを振り返り、改善点を検討することができる。	自己評価	10%
主体的に学ぶ力	自分が何をするべきか考えながら行動することができる。	実習参加態度	20%
		合計	100%
補足事項			

・本授業では、プレゼンテーション（実施計画含む）70%、実習中の発言・態度 20%、自己評価 10%の割合で評価する。
・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン授業や動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
・栄養指導計画及び媒体作成計画は google ドライブを用いた資料共有で行い、Google Classroom の個別連絡を用いて提出物並びにプレゼンテーションのフィードバックを行う。
・実習の際にプレゼンテーションソフトが使用できる PC 等を準備しておくことが望ましい。
・質問は対面または Google Classroom で受け付ける。
・google フォームを持いてプレゼンテーションの相互評価を行い、プレゼンテーション評価の参考とする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション 栄養指導計画の作成 幼児期を対象とした栄養指導計画の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習:幼児期の特徴(0.5時間) 復習：幼児期栄養指導計画作成（1 時間）
2 回目	栄養指導計画・媒体作成計画の作成 幼児期を対象とした栄養指導計画の見直しと媒体計画作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：特になし 復習：幼児期媒体計画作成（1 時間）
3 回目	栄養指導計画・媒体作成計画の作成 学童期を対象とした栄養指導計画の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：学童期について（0.5 時間） 復習：学童期媒体計画作成（1 時間）
4 回目	栄養指導計画・媒体作成計画の作成 学童期を対象とした栄養指導計画の見直しと媒体計画作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：特になし 復習：学童期媒体計画作成（1 時間）
5 回目	幼児期・学童期の媒体作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体作成の準備・資料集め（1 時間）
6 回目	幼児期・学童期の媒体作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体作成の準備・資料集め（1 時間）
7 回目	幼児期・学童期を対象としたプレゼンテーション	面接授業	予習：発表準備（1 時間） 復習：発表後の反省・評価（0.5 時間）
8 回目	幼児期・学童期を対象としたプレゼンテーション	面接授業	予習：発表準備（1 時間） 復習：発表後の反省・評価（0.5 時間）

9回目	思春期・成人期を対象とした栄養指導計画の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：成人期の特徴（0.5時間） 復習：成人期栄養指導計画作成（1時間）
10回目	高齢期を対象とした栄養指導計画の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：高齢期の特徴（0.5時間） 復習：高齢期栄養指導計画作成（1時間）
11回目	思春期・成人期・高齢期を対象とした媒体作成計画の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：特になし 復習：思春期・成人期・高齢期媒体計画の作成（1時間）
12回目	思春期・成人期・高齢期の媒体作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体作成の準備・資料集め（1時間）
13回目	思春期・成人期・高齢期の媒体作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：媒体作成の準備・資料集め（1時間）
14回目	思春期・成人期・高齢期を対象としたプレゼンテーション	面接授業	予習：発表準備（1時間） 復習：発表後の反省・評価（0.5時間）
15回目	思春期・成人期・高齢期を対象としたプレゼンテーション	面接授業	予習：発表準備（1時間） 復習：発表後の反省・評価（0.5時間）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：栄養指導論の教科書 栄養士・管理栄養士必携　第一出版 日本食品成分表　医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部 参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版
履修条件	栄養指導論Ⅰ・Ⅱ、栄養指導論実習Ⅰを履修していること

履修上の注意	遅刻３回を欠席１回として扱います。
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。事前に予約していただけると助かります。
備考・メッセージ	欠席・遅刻の場合は、班での作業に支障が無いように連絡等をしてください。 少人数グループワークを行う場合があります。無断欠席等によってグループワークに支障が出る場合は減点対象とします。 準備状況により、プレゼンテーション実施回は前後することがあります。

講義科目名称：給食経営管理論	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ２０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2	選択	講義
担当教員				
大河内友美				

授業概要	給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門的な知識や技能習得を図る。経営資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネージメントを行う能力を養う。また、食事計画立案を行い、計画の課題や解決に向けての取り組み方法を経験する。 具体的には、 ① 給食施設の種類と栄養士の配置について説明できる。 ② 対象者に応じた給与栄養目標量の設定ができる ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できる ④ 諸条件に合わせた献立計画が立案できる

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	対象者にあった献立作成ができる 給食の運営に関する知識や技能について説明できる	課題 定期試験	30% 70%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
出席			受験要件
		合計	100%
補足事項			

・課題は評価の一部とする。（評価配分 30%）また、提出された課題は授業の中でフィードバックを行い、再提出を求める場合がある。
・2 年生が行う給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱに喫食者として参加し、料理の組み合わせ・量・栄養量・指導媒体について興味を持ち、必要な事があればノートにメモを残す。（予習 0.5 時間×15 回＝7.5 時間とする）

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習
1 回目	「給食の定義と目的」 給食の概念･特定給食施設の種類と関係法規	面接授業	復習：教科書 P1～P12（2 時間）
2 回目	「給食の栄養・食事管理目的」 給与栄養目標量の設定、PDCA サイクル、食品構成	面接授業	復習：教科書 P13～P23（2 時間）
3 回目	「食事（献立）計画」 献立作成の条件と方法、栄養・食事管理の評価	面接授業	予習：日本人の食事摂取基準を読む（2 時間） 復習：授業で行った食事計画を完成させる（2 時間）
4 回目	「給食の安全・衛生管理」 大量調理施設衛生管理マニュアル 安全･衛生管理の目的、特定給食施設における食中毒の発生状況と原因 特定給食施設における衛生管理（DVD）	面接授業	予習：教科書 P40～P55（1 時間） 復習：大量調理施設衛生管理マニュアル（3 時間）
5 回目	「給食の安全・衛生管理」 大量調理施設衛生管理マニュアル 安全･衛生管理の実際、各種帳票類について	面接授業	予習：大量調理施設衛生管理マニュアル（2 時間） 復習：教科書 P148（2 時間）
6 回目	「給食の調理管理（1）」 食材管理について	面接授業	予習：教科書 P56～P64（2 時間） 復習：教科書 P56～P64（2 時間）
7 回目	「給食の調理管理（2）」 調理作業管理について	面接授業	予習：教科書 P56～P79（1 時間） 復習：教科書 P65～P79（1 時間）
8 回目	「給食の施設・設備管理」 施設・設備管理について	面接授業	予習：教科書 P81～P91（1 時間）

			復習：教科書 P81～P91（1 時間）
9 回目	「給食の組織・人事管理」 給食の組織・人事管理について	面接授業	予習：教科書 P119～P125（1 時間） 予習：教科書 P119～P125（1 時間）
10 回目	「給食の会計・原価・情報処理」 原価計算・会計処理について	面接授業	復習：教科書 P126～P144（1 時間） 予習：教科書 P126～P144（1 時間）
11 回目	「各給食施設の特徴 1」 福祉施設・事業所	面接授業	予習：教科書 P104～P116（1 時間） 復習：教科書 P104～P116（1 時間）
12 回目	「各給食施設の特徴 2」 保育所・学校	面接授業	予習：教科書 P92～P106（1 時間） 復習：長崎県実施要項を読む（2 時間）
13 回目	「食事計画」 食事計画の立案	面接授業	予習：課題作成（4 時間） 復習：課題の見直し（4 時間）
14 回目	「食事計画」 食事計画立案・プレゼンテーション	面接授業	予習：作成した献立計画の見直し（2 時間） 復習：計画内容を見直し完成させる（3 時間）
15 回目	課題学習	面接授業	復習：これまでの講義の内容（6.5 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	「給食の運営」建帛社
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）

オフィスアワー	水曜日午後（研究室）
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：給食経営管理実習Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ３０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2 年	1	選択	実習
担当教員				
大河内友美　　西田江里				

授業概要	本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。 具体的には、 ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業に取り組むことができる。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、指導媒体の作成ができる。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解し、食事計画として献立に取り入れることができる	献立作成課題 実習後プリント	40%
コミュニケーション能力	・他者と協働し実習に取り組むことができる。	実習への参加状況 実習ノート	20% 20%
課題解決能力	・実習で得られた知識・技術を次回の実習活かすことができる。また、他者に伝えることができる。	グループディスカッション	10%
主体的に学ぶ力	・準備・後片付けに至る実習に関する一連の活動に積極的な参加がみられ	実習への参加	10%

	る。		
合計			100%

補足事項
・7 人を 1 グループとした少人数班で実習を行う。 ・大量調理を行う「実習班」と、帳票類や指導媒体を作成する「演習班」に分かれて作業を行う。また、「実習班」では栄養士役と調理師役に分かれ、それぞれの業務内容を学ぶ。 ・オリエンテーション、講義については Zoom を使用したオンラインライブ形式で実施する場合がある。 ・実習ノート・課題については、担当教員で確認後コメントや修正箇所を記載し返却をおこなう。（再提出を求める場合がある。） ・大量調理実習前日の放課後に実習班準備を行う（3 時間程度） ・100 食の大量調理実習当日は、実習班は通常の授業開始時間より 1.5 時間程度早めに実習開始となる。実習終了後に片付けのため、2 時間程度作業を行う。 ・15 分以上の遅刻で欠席として取り扱う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	「オリエンテーション」 実習の目的・概要・授業の流れ、課題の説明。集団給食実習室での事故防止のための決まりごとについて。各種帳票類の説明	面接授業 （オンライン授業で行う可能性あり）	予習：給食経営管理論の復習（1 時間）
2 回目～4 回目	「プレ実習」 集団給食実習室での注意事項。 グループごとに集団給食実習室で実習の流れを学ぶ ・衛生管理 ・作業管理 ・事故防止 ・機器使用における注意点 ・安全管理	面接授業	予習：大量調理施設衛生管理マニュアル（1 時間） 復習：実習内容の確認（0.5 時間）
5 回目	講義 献立作成、作業工程、帳票について	面接授業	予習：給食経営管理論の復習（1 時間） 復習：配布資料（1 時間）
6 回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習	面接授業	予習：グループごとに調理

～9 回目	①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成		方法・作業工程をまとめる（0.5 時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1 時間）
9 回目 10 回目	演習 グループごとの試作・献立内容の検討。指導媒体の作成	面接授業	予習：献立を仕上げる（0.5 時間） 復習：帳票作成、献立の見直し（1 時間）
11 回目 ～13 回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	面接授業	予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる（0.5 時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1 時間）
14 回目	実習内容の振り返りを行い、反省点を後期実習に活かす。	面接授業	予習：前期実習のノート作成（3 時間） 復習：後期の計画（3 時間）
15 回目	地域の行事食として提供される給食を知る。	対面授業	予習：レシピの確認（1 時間） 復習：実習内容（1 時間）

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。 その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書、配布資料
履修条件	
履修上の注意	実習中の貴重品管理は各自で行ってください。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。） 演習時はパソコンを持参してください。

オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後（研究室）
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加ができません。日頃の飲食物や衛生管理に留意してください。

講義科目名称：給食経営管理実習Ｉ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ４０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	1	選択	実習
担当教員				
大河内友美　　西田江里				

授業概要	本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。また、給食経営管理実習、学外実習Ｉでの学びを活かし、さらなる知識・技術の習得を図る 具体的には、 ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業におけるマネジメント力を身に付ける。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、プレゼンテーション能力を身に付ける。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解ができる	献立作成課題 定期試験	30% 60%
コミュニケーション能力	・他者と協働し実習に取り組むことができる。	実習への参加状況 実習ノートの記載状況	10%
課題解決能力	・		
主体的に学ぶ力			
		合計	100%

補足事項
・7 人を 1 グループとした少人数班で実習を行う。 ・大量調理を行う「実習班」と、帳票類や指導媒体を作成する「演習班」に分かれて作業を行う。また、「実習班」では栄養士役と調理師役に分かれ、それぞれの業務内容を学ぶ。 ・講義については Zoom を使用したオンラインライブ形式で実施する場合がある。 ・実習ノート・課題については、担当教員で確認後コメントや修正箇所を記載し返却をおこなう。（再提出を求める場合がある。） ・大量調理実習前日の放課後に実習班準備を行う（3 時間程度） ・100 食の大量調理実習当日は、実習班は通常の授業開始時間より 1.5 時間程度早めに実習開始となる。実習終了後に片付けのため、2 時間程度作業を行う。 ・15 分以上の遅刻で欠席として取り扱う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目 2 回目	「帳票作成」 集団給食実習室での注意事項。 献立作成、作業工程等の作成 献立の試作	面接授業	予習：献立作成（1 時間）
3 回目～5 回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	面接授業	予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる（1 時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1 時間）
6 回目 7 回目	講義 献立作成、作業工程、帳票について	面接授業	予習：給食経営管理論の復習（1 時間） 復習：配布資料（1 時間）
8 回目～10 回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価	面接授業	予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる（0.5 時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1 時間）

	⑦学習課題作成		
11 回目	演習 帳票作成	面接授業	予習：実習内容の振り返り（0.5 時間） 復習：帳票作成（1 時間）
12 回目	異文化の食文化について 様々な食について学ぶ	面接授業	予習：レシピの確認（1 時間） 復習：実習内容の振り返り（0.5 時間）
13 回目	年中行事の給食業務について	面接授業	復習：配布資料（1 時間）
14 回目 15 回目	実習内容の振り返りを行う。課題の献立作成に取り組む。	面接授業	予習：実習のノート作成（3 時間） 復習：課題を仕上げる（3 時間）

科目（教職課程用）	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書、配布資料
履修条件	
履修上の注意	実習中の貴重品管理は各自で行ってください。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。） 演習時はパソコンを持参してください。
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後（研究室）
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加ができません。日頃の飲食物や衛生管理に留意してください。

講義科目名称：学外実習Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ３０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
西田　江里・大河内　友美				

授業概要	本実習は、給食経営管理論・給食経営管理実習Ⅰでの学びを基礎に、2年次の夏季休暇中の1週間、学外の給食施設において施設専属の栄養士や管理栄養士の指導の下、「給食の運営」に関して実習を行う。施設での40時間以上の実習及び学内における5時間以上の施設課題の作成を含め、計45時間以上の実習とする。現場での給食全般の業務体験を通して栄養士が具備すべき知識及び技能に気づき、栄養士業務の重要性を理解する。実習に際しては学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受ける。実習先の指導責任者の評価および事前準備、事後の提出物などを総合的に評価する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として社会人に求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識や技能	実習施設である各給食施設の特徴および業務内容について理解できる 各特定給食施設の栄養士の業務内容を理解できる 各施設における他職種（保育士・看護師・介護士等）の業務内容を理解できる	施設評価 実習ノート	15% 20%
コミュニケーション能力	実習施設職員や利用者と適切なコミュニケーションをとることができる	施設評価	10%
課題解決能力	施設から出された課題を作成し、提出することができる。 実習に関する自己課題を解決することができる	事前事後の取り組み 実習ノート	35% 5%
主体的に学ぶ力	各施設において求められる栄養士の在り方について考えることができる	実習ノート	5%
		合計	100%

補足事項
・　本実習では、施設評価35%、実習ノート30%、事前事後の学内での取り組み35%の割合で評価する。 ・　事前事後の取り組みでは、自己課題及び実習施設から課せられた課題の作成状況、実習後に提出された報告書を評価する。 ・　実習施設における感染症予防のための受け入れ中止に対しては、文部科学省および厚生労働省からの通知に基づき、45 時間以上の学内および学外での実習・演習・研修を実施し、学生に対し不利益が生じないよう配慮する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
事前 （学外）	オリエンテーション 実習施設を訪問し、実習の際の注意など指導を受ける。	面接または電話等によるによる指導 （施設の状況による）	実習内容に含む
事前 （学内）	事前課題作成 学内において実習施設から出された課題を作成する（5 時間以上）。	面接またはオンラインによるによる指導 （個別対応）	実習内容に含む
実習 （学外）	施設実習 施設における 40 時間以上の実習 給食の運営について学ぶ。 具体例：給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービス等	施設における実習	実習内容に含む
事後 （学内）	課題の整理 施設実習における自己課題を整理する	面接またはオンラインによるによる指導 （個別対応）	実習内容に含む

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：　給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 学外実習ノート（学外実習事前事後指導にて配布）

履修条件	実習施設における事前のオリエンテーション（事前挨拶）に行く前日までに、以下の条件を満たすこと。 ・学外実習事前事後指導を履修し、３分の２以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・給食経営管理実習Ⅰを履修し、３分の２以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。
履修上の注意	学外実習施設から感染症対策として抗体価検査・ワクチン接種・新型コロナウィルス検査（PCR 検査・抗原検査）などが求められる場合がある。
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

講義科目名称：学外実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ３０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2 年	1 単位	選択	実習
担当教員				
西田　江里・大河内　友美				

授業概要	本実習は、給食経営管理論・給食経営管理実習Ⅰでの学びを基礎に、編入等で管理栄養士の資格取得を目指す学生等を対象に行う。学外の給食施設において施設専属の栄養士や管理栄養士の指導の下計 45 時間以上の実習を行うことで、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。 学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受け、実習先の指導責任者の評価と学内での取り組みを総合的に評価する。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識や技能	各特定給食施設の特徴について理解できる 各特定給食施設の栄養士の業務内容について理解できる 各特定給食施設の職員と連携し、給食経営マネジメント業務について理解できる	施設評価 実習ノート	15% 20%
コミュニケーション能力	実習施設職員や利用者と適切なコミュニケーションをとることができる	施設評価	10%
課題解決能力	各施設における給食経営マネジメント業務の課題を発見し、課題解決策を検討することができる	事前事後の取り組み 実習ノート	35% 5%
主体的に学ぶ力	各施設において求められる栄養士の在り方について考えることができる	実習ノート	5%
		合計	100%

補足事項
・　本実習では、施設評価35%、実習ノート30%、事前事後の学内での取り組み35%の割合で評価する。 ・　事前事後の取り組みでは、自己課題及び実習施設から課せられた課題の作成状況、実習後に提出された報告書を評価する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
事前 （学外）	オリエンテーション 実習施設を訪問し、実習の際の注意など指導を受ける。	面接または電話等によるによる指導 （施設の状況による）	実習内容に含む
事前 （学内）	事前課題作成 学内において実習施設から出された課題を作成する（5 時間以上）。	面接またはオンラインによるによる指導 （個別対応）	実習内容に含む
実習 （学外）	施設実習 施設における 40 時間以上の実習 給食の運営について学ぶ。 具体例：給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービス等	施設における実習	実習内容に含む
事後 （学内）	課題の整理 施設実習における自己課題を整理する	面接またはオンラインによるによる指導 （個別対応）	実習内容に含む

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書　：　給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 学外実習ノート（学外実習事前事後指導にて配布）
履修条件	実習施設における事前のオリエンテーション（事前挨拶）に行く前日までに、以下の条件を満たすこと。 ・学外実習Ⅰを履修していること。

	・学外実習事前事後指導を履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・給食経営管理実習Ⅰを履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。
履修上の注意	学外実習施設から感染症対策として抗体価検査・ワクチン接種・新型コロナウィルス検査（PCR検査・抗原検査）などが求められる場合がある。
オフィスアワー	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	栄養士・管理栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

講義科目名称：学外実習事前・事後指導	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ３０４

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	2 年	1 単位	選択	演習
担当教員				
西田　江里				

授業概要	学外実習に向け、実習をより効果的に行うため、実習の目的・目標を明らかにする。自身の実習施設の概要について調べ、自己課題の参考とする。また、選択した実習施設で行われている給食業務の特色を学び、実習に対応するために必要な知識と技術の統合を図る。さらに実習生としての基本的なマナーの指導を行い、事後はそれぞれの実習先での実習内容、研究課題、実習を通じた学びについての情報交換を行う

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生としてのマナーを身につける	日誌・提出物 授業態度	10% 20%
確かな専門的知識や技能	実習施設の概略を理解する 実習施設の給食の特徴や栄養士業務について調べ、予測することができる	日誌・提出物	10%
コミュニケーション能力	グループで協力し、実習に関連する事項について意見をまとめることができる	日誌・提出物 授業態度	10% 10%
課題解決能力	実習施設で学ぶべき自己課題を設定し、課題解決方法を考える 自己課題の学修成果をまとめ、報告することができる。	日誌・提出物 実習後報告評価	20% 10%
主体的に学ぶ力	自身の学外実習の目的･目標を明らかにする	日誌・提出物	10%
		合計	100%

補足事項
・本授業では、日誌・提出物 60%、授業参加態度 30%、事後報告会での発表 10%で評価する（定期試験は実施しない)。 ・実習前の課題として、毎回の日誌、学外実習のための自己課題、お礼状、プロフィールの作成等を

課す。
・実習後の課題として、報告書・引き継ぎ書・報告会のための資料を作成を課す。
・すべての提出物は教員がコメント記入後に翌週以降の授業内で返却する。
・実施形態は面接授業とするが、やむを得ない事情に限り Zoom を使用した受講も可とする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	実習生の心構え・実習の目的 実習日誌の書き方	面接授業	予習：受講準備（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
2 回目	実習生のマナー① 敬語の使い方・実習日誌の書き方	面接授業	予習：服装の準備（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
3 回目	実習生のマナー② 敬語の使い方	面接授業	予習：敬語課題（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
4 回目	各施設の特徴のまとめ 電話のかけ方、実習施設の特徴	面接授業	予習：実習施設について調べる（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
5 回目	自己課題① 実習テーマを考える	面接授業	予習：実習施設について調べる（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
6 回目	礼状作成① お礼状について学ぶ	面接授業	予習：礼状作成（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
7 回目	事前挨拶① 電話のかけ方について	面接授業	予習：電話のかけ方（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
8 回目	自己課題②・事前挨拶② 電話のかけ方のロールプレイ 自己課題の修正	面接授業	予習：電話のかけ方（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
9 回目	事前挨拶③・礼状作成② お礼状の修正 事前挨拶ロールプレイ	面接授業	予習：訪問の仕方（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
10 回目	事前挨拶③	面接授業	予習：訪問の仕方（1 時間）

	事前挨拶ロールプレイ		復習：実習日誌の記入（1 時間）
11 回目	事前挨拶④ 事前挨拶ロールプレイ 調理作業時の身だしなみ	面接授業	予習：服装の確認（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
12 回目	実習生のマナー① 実習時のトラブル	面接授業	予習：挨拶・お礼・お詫びの仕方を調べる（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
13 回目	準備物確認 実習に向けての最終確認	面接授業	予習：実習課題の作成（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
14 回目	実習書類・報告会について 実習に向けての最終確認	面接授業	予習：準備物確認（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
15 回目	施設オリエンテーションの確認 施設課題作成について	面接授業 夏季休暇中に実施（8 月）	予習：オリエンテーションの内容をまとめておく（1 時間） 復習：実習日誌の記入（1 時間）
16 回目	実習報告会 実習内容の報告（プレゼンテーション）	面接授業 実習終了後（後期）	予習：報告資料の準備（5 時間） 復習：学外実習について振り返る（1 時間）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	随時指示する
履修条件	学外実習Ⅰまたは学外実習Ⅱを履修予定であること
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回としてカウントします。 単位を修得するためには課せられた課題（日誌・自己課題・プロフィール・お礼状）をすべて提出すること。
オフィスアワー	授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）
備考・メッセージ	前期（事前指導）は毎週実施します。

	後期（事後指導）は必要に応じて随時実施します。

講義科目名称：調理学	授業コード：１２１１１
英文科目名称：Cookery Science	ナンバリング：ＰＭ１０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	2	卒業：選択、栄養士：必修	講義
担当教員				
林田　美鳥				

授業概要	調理学では安全でおいしく利用者に対して適切な食事を提供する際に必要な実践的な知識を学ぶ。その内容は調理の意義と目的に始まり、食事設計の意義、適切な献立作成の方法、各食材の調理特性、調理操作の原理、調味法、おいしさの評価など多岐にわたる。 本教科では栄養士に必要な調理に関する専門知識を修得するだけでなく、日本および世界の食文化など食に関連する幅広い分野について興味を持ってもらえるよう、食に関する各分野の入門的な内容にも触れる。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	１．調理の意義・目的を理解し、説明 できる ２．おいしさの要因とその評価方法について理解し、説明できる ３．調理に必要な器具・施設・設備、 新調理システムを含む調理操作の 原理を理解し、説明できる ４．調理材料となる食品の構成成分、 それぞれの調理上の特性を理解 し、説明できる	・定期試験 ・授業中の小テスト	６０％ ２０％
コミュニケーション能力			
課題解決能力	調理上の問題点を、知識をいかして 解決できる	レポート	１０％
主体的に学ぶ力	課された課題に積極的の取り組むことができる	授業への参加・態度	１０％
		合計	100%

補足事項
内容が幅広いため授業の中で小テストを行い成績に反映させる。 それぞれの講義が内容の濃いものになるので欠席をしないようにすること。 本授業で学んだ内容については調理学実習で確認していく。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション、調理の意義・目的	面接授業	予習：シラバスを読む （1 時間）
2 回目	調理と嗜好性 おいしさに関与する要因 嗜好の主観的評価 嗜好の客観的評価	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）
3 回目	非加熱調理操作の原理① 計量・洗浄・他	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）
4 回目	非加熱調理操作の原理② 切砕・他	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（２時間）
5 回目	加熱調理操作の原理① 湿式加熱	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）
6 回目	加熱調理操作の原理② 乾式加熱	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（２時間）
7 回目	新調理操作の原理 調味操作	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（2 時間）
8 回目	植物性食品の調理科学① 米・小麦・雑穀・芋類	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）
9 回目	植物性食品の調理科学② 野菜類・果物類・茸類・海藻類	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（2 時間）
10 回目	動物性食品の調理科学① 食肉・魚介類	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）
11 回目	動物性食品の調理科学② 卵・牛乳・乳製品	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（2 時間）
12 回目	抽出性食品の調理科学 でんぷん・油脂類・ゲル化剤について 嗜好性食品の調理科学 アルコール類・茶・コーヒー・他	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（２時間）
13 回目	調味料・香辛料の調理科学 調理の設備・器具・エネルギー源	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間）

			課題作成（2 時間）
14 回目	食事計画 食事の意義 食事計画 献立・食事に対する評価	面接授業	予習：教科書該当箇所の予習（1 時間） 復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 課題作成（2 時間）
15 回目	調理文化 日本の食文化 世界の食文化	面接授業	復習：配布プリントのまとめ（1 時間） 献立作成（３時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	新調理学プラス　光生館 食品成分表　調理のためのベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	化学の基礎が備わっていないと理解が難しい部分があります。基礎科学で基礎力をしっかりつけておいてください。
オフィスアワー	月曜１2 コマ目と放課後・水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	調理学で学ぶ「調理科学」の分野は日々研究が進み、新しい情報が発信されています。それらを自身のアンテナでキャッチするよう心掛けてください。

講義科目名称：調理学実習Ｉ	授業コード：１３１１１
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ１０３

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	2	卒業：選択、栄養士：必修	実習
担当教員				
林田　美鳥				

授業概要	栄養士にとって調理の基礎知識、調理技術の修得は調理の目的である食の栄養性、嗜好性、ならびに安全性の向上の達成のために重要な課題である。本教科では、調理現場で調理従事者に対して適切な調理指導を行うために必要な調理の基礎知識と調理技術を身に付け、さらに、食材の選択、正しい計量法、食材の適切な扱い方、基本的な調理法、栄養計算の方法とそれに必要な廃棄率、調味パーセンテージを理解することをねらいとしている。 ① 基本的計量法・洗浄方法の理論を理解し、説明できる ② 基本的な切り方を修得し、実践できる ③ 調理操作の原理を理解し、説明できる ④ 調味操作を理解し、適切な調味を実践できる ⑤ 衛生的に段取りを考えて、能率よく調理を行うことができる ようになることをねらいとする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・食材に適した計量・洗浄ができる。 ・食材や料理に合った切り方ができる。 ・適切な調理操作、調味ができる。 ・衛生的に調理ができる。	・定期試験（筆記・実技）	６０％
コミュニケーション能力	・グループ内で協力し合い、段取り良く調理ができる。	・調理前のグループの打ち合わせへの参加状態	５％
課題解決能力	・栄養計算などの課題に取り組むことができる。 ・実習レポートを的確に作成できる。	・課題レポート ・実習レポート	３０％
主体的に学ぶ力	・実習へ積極的に取り組むことができる	・授業への参加・態度	５％
		合計	100％

補足事項
・実習は教員によるデモンストレーションの後、各班に分かれて共同作業によって調理を行い、 試食後に片付けをし、教員の確認を受けて解散するという順序で行う。 ・旬の食材を使用するため、食材の調達が難しい場合は実習の内容や順番が変更になることがある。 ・本授業では遅刻3回を欠席1回とカウントする。 ・欠席の際の実習レポートも提出を課す。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	実習の意義・目的の理解 授業も到達目標・評価法の確認 実習の進め方 実習の心得について 遅刻、欠席の取り扱い・身支度・手洗い 実習レポートの書き方	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
2回目	栄養価計算について 栄養価計算の必要性 食品成分表の説明 食品成分法の使用方法の説明 廃棄率について 調理のためのベーシックデータの説明 給油率・吸塩率・調味率など 栄養計算の実際について	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
3回目	調理基礎（1） 計量法 洗浄法 水加減・火加減 器具説明 包丁の扱い方	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
4回目	切る力の確認 調理基礎（2） 基本的な切り方	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
5回目	調理基礎（3） 基本的な切り方	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作

			成（0.5 時間）
6 回目	日本料理（1） 炊飯・味噌汁・青菜のお浸し	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
7 回目	日本料理（2） 炊飯・吸い物・鰤の照り焼き 胡瓜の蛇腹切り	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
8 回目	西洋調理（1） クロックムッシュ・ミネストローネ	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
9 回目	西洋料理（2） パスタ（ミートソース）・ニース風サラダ	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
10 回目	日本料理（3） 青豆ごはん・吸い物・南瓜のそぼろ煮	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
11 回目	実験（1） ゲル化剤について 切り方の内検	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
12 回目	中国料理（1） 炒飯・棒々鶏・スープ・杏仁豆腐	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
13 回目	西洋料理（3） 魚のムニエル ガルニチュール コーンクリームスープ	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
14 回目	中国料理（2） あんかけ焼きそば 涼　三絲 マンゴープリン	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
15 回目	日本料理（4）	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問

	稲荷ずし のっぺい汁 厚焼き玉子		点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
16 回目	切り方の確認 中国料理（３） 中国料理の概要 油淋鶏	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
17 回目	日本料理（５） 鰯の竜田揚げ 五目豆 黒ゴマプリン	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
18 回目	中国料理（４） もち米の調理（五目中華） スープ タピオカのココナッツミルク和え	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
19 回目	日本料理（５） 鯵の姿焼き 夏野菜の揚げびたし 水ようかん	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
20 回目	日本料理（６） 親子丼・カツ丼 酢の物 葛流し	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
21 回目	エスニック料理（１） ビビンパッフ ワカメスープ ホットック	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
22 回目	中国料理（５） 麻婆豆腐 ハトシ 和え物	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
23 回目	西洋料理（４） ハンバーグ ガルニ（野菜のグリル） ヴィシソワーズ	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
24 回目	中国料理（６） エビマヨ エビチリ	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作

	炒め物　他		成（0.5 時間）
25 回目	西洋料理（５） ビーフストロガノフ コンソメスープ　他	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
26 回目	実験（２） 卵の調理性について	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
27 回目	日本料理（７） 豚の生姜焼き 高野豆腐の卵とじ　他 切り方の内検	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
28 回目	エスニック料理（２） チキンカレー ヨーグルトムース　他	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
29 回目	中国料理（７） 冷やし中華 麻球 西瓜	面接授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる（0.5 時間） 復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
30 回目	西洋料理（６） ピッツァ パフェ	面接授業	復習：課題プリント・実習ノートの作成（0.5 時間）
31 回目	実技試験・筆記試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布 食品成分表・調理のためのベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	各実習のまとめのプリント・課題の提出を課します。 提出の締め切りを守ってください。教員が添削の後、返還します。
オフィスアワー	月曜日の１限目・5 限目と水曜日の５限目（研究室）
備考・メッセージ	衛生的な調理服の着用をお願いします。

講義科目名称：調理学実習Ⅱ	授業コード：１３３１１
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ２０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	2	卒業：選択、栄養士：必修	実習
担当教員				
林田　美鳥				

授業概要	調理学実習Ⅰに続き、講義と実習・実験を通して食品の調理特性を学び、調理の基礎的知識、調理操作の習得することに重点をおく。また、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と調理技術、我が国の行事食である正月料理などへの文化的理解を深める。さらに、食事計画としての献立が立案できるよう献立作成の力を高める。 ①　包丁を正しく使用し、基礎に加えて応用の切り方ができる ②　日本料理、中国料理、西洋料理の構成、調理方法の特徴を説明できる ③　調味パーセントを活用した調味の標準化を説明できる ④　食事計画に基づいた適切な献立を作成し、調理し、提供ができる ⑤　レシピを理解し、料理を想像し、調理することができる ようになることを目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・基本的な調理技術が身についている ・日本料理・西洋料理・中国料理の特徴を説明できる ・レシピをもとに調理ができる	・定期試験 実技・筆記	６０％
コミュニケーション能力	・グループ内で協力して段取りよく調理することができる	・グループワーク	５％
課題解決能力	・調理学の理論と調理操作中に生じる現象を関連づけて説明できる ・実習記録ノート、課題を的確に作成できる	・実習記録ノート ・課題レポート	３０％
主体的に学ぶ力	・積極的に実習に取り組むことができる	・授業への参加・態度	５％
		合計	100%
補足事項			
・実習は教員によるデモンストレーションの後、各班に分かれて共同作業によって調理を行い、			

試食後に片付けをし、教員の確認を受けて解散するという順序で行う。
・旬の食材を使用するため、食材の調達が難しい場合は実習の内容や順番が変更になることがある。
・本授業では遅刻３回を欠席１回とカウントする。
・欠席の際の実習レポートも提出を課す。
・定期試験の実技試験では個人で課題の料理を作り、衛生面、段取り、調理操作、味付け、盛り付け等を総合的に評価する。よって自身の調理力を高めることが大切である。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	日本料理（１） 三色おはぎ・豚汁・煮魚・他	面接授業	予習：シラバスを読む(１h)
2回目	日本料理（２） 栗ご飯・土瓶蒸し・幽庵焼き・他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
3回目	西洋料理（１） ラザニア 海老とアボガドのサラダ 無花果のコンポート	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
4回目	日本料理（３） 巻きずし・サラダ巻き・吸い物他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
5回目	中国料理（１） 酢豚・生春巻き他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
6回目	日本料理（４） 炊き込みご飯・茶碗蒸し・烏賊ときゅうりの酢の物	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
7回目	西洋料理（２） クロケット・ミモザサラダ他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
8回目	中国料理（２） 中国料理の構成 豚の角煮・くらげの酢の物・リンゴの春巻き	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
9回目	西洋料理（３） 鶏肉の香草パン粉焼き・クレープ・シーザーサラダ・他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
10回目	新調理法について 真空包装の実際 スチコン・ブラストチラーの使用方法	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
11回目	日本料理（５） 鶏肉の唐揚げ　紅葉あんかけ	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h）

	白和え・牛乳くずもち 切り方の内検		復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
12 回目	西洋料理（４） 鯛のポワレプロバンサルソース チャウダー・魚介のマリネ 折込式パイ生地	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
13 回目	菓子（１） アップルパイ・シュークリーム	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
14 回目	中国料理（３） 海老シューマイ・八宝菜他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
15 回目	日本料理（６） 天ぷら・根菜の胡麻和え他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
16 回目	日本料理 鯖の味噌煮・干し大根の煮物他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
17 回目	西洋料理の構成とテーブルセッティング 菓子（２） 洋梨のタルト・紅茶	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
18 回目	中国料理（４） 蒸しスープ・手羽先の豆豉炒め・大学芋	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
19 回目	中国料理（５） 中華饅頭・清蒸魚他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
20 回目	中華料理 鰺の甘酢餡掛け 冬瓜とクコの実のスープ他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
21 回目	西洋料理 アクアパッツァ・ガルショーク他 切り方の内検	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
22 回目	正月料理（１） 蒸し雑煮・三種の肴・炒り鶏 きんとん他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
23 回目	正月料理（２） 具雑煮・伊達巻・いが栗揚げ・他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
24 回目	クリスマス料理（１） 手羽先のスープ・チューリップ揚げ・キッシュ・他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）

25回目	クリスマス料理（２） クリームシチュー・スモークサーモンサラダ・ケーキ他	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
26回目	日本料理 烏賊と大根の煮物・白和え・薯蕷饅頭・アチャラ漬	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
27回目	創作料理の献立作成説明 西洋料理 ピロシキ・ボルシチ・ロシアンクッキー	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
28回目	日本料理 治部煮・蕪蒸し・春菊のピーナツ和え	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
29回目	創作料理の試作	面接授業	予習：次回の実習内容を確認する（0.5h） 復習：実習ノート・課題の作成（0.5h）
30回目	創作料理	面接授業	復習：実習ノート・課題の作成（１h）
31回目	実技試験・筆記試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントは配布 調理のためのベーシックデータ・食品成分表
履修条件	
履修上の注意	調理学実習Ⅰと同様、実習レポートと課題を課します。 提出の締め切りを守りましょう。教員の添削後、返還します。
オフィスアワー	月曜日の午前中と放課後・水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	基礎的な調理操作や調味操作に慣れてきたと思います。 調理学実習Ⅱでは自分で考えながら段取りよく調理ができるようになりましょう。

講義科目名称：調理学実習Ⅲ	授業コード：３１１１１
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ３０５

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2	1	卒業：選択、栄養士：選択	実習
担当教員				
林田　美鳥				

授業概要	調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した調理基礎力を更に高め、かつ応用力を身につけるため、調理操作の複雑な料理に取り組む。合わせて栄養士に必要な献立作成力の向上をめざし、行事食や郷土食、季節料理や各国の代表的な料理に取り組む。 ①　行事食や郷土食の意義・由来を理解し説明できる ②　調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理技術を身につけ実践できる ③　行事食の献立作成、調理、提供ができる ④　他者と協力して段取り良く調理を行うことができる ようになることをねらいとする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・行事食・郷土食の意義・由来を説明できる ・調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理技術を身につけ実践できる ・行事食の献立作成ができる	定期試験 筆記・実技	６０％
コミュニケーション能力	・他者と協力して段取り良く調理を行うことができる	・授業への参加・態度	５％
課題解決能力	・課題について考察し、レポートにまとめることができる	・課題レポート	３０％
主体的に学ぶ力	・実習に積極的に取り組むことができる	・授業への参加・態度	５％
		合計	100%

補足事項
師範のデモンストレーションは可能な限り必要箇所に限って行います。これまでに学んだ調理の知識や技術を駆使して、基礎的な部分はご自身で考えて調理してください。 日常的に各国の料理や郷土料理に触れておくことが望ましいです。 本授業が調理学実習の仕上げとなります。レシピを見て想像しながら調理する力を養ってください。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	季節料理（1）　春 たけのこご飯・若竹汁・木の芽和え 鰆の西京焼き	面接授業	予習：シラバスを読む（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
2回目	行事食（1） 寿司について 手綱寿司・笹寿司 蕗のピリ辛煮 桜餅	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
3回目	季節料理（1）初夏 鰹のたたき 翡翠豆 卵の花炒り　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
4回目	郷土食（1） チャンポン 皿うどん　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
5回目	郷土食（2） 卓袱料理	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
6回目	世界の料理（1）　スペイン パエリア アヒージョ　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
7回目	世界の料理（2）　韓国 トッポギ チョレギサラダ　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
8回目	季節料理（2）夏 鮎の塩焼き ごちそうソーメン　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
9回目	世界の料理（3）　ベトナム フォー チャーゾー チェー　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）

10 回目	世界の料理（4）　メキシコ・南米 トルティーヤ タコス　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
11 回目	世界の料理（5）　北欧 ミートボール ハッセンバックポテト　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
12 回目	世界の料理（6）　イタリア パスタ アヒージョ ティラミス	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
13 回目	敬老会の献立作成について 季節の料理（3）　秋 赤飯 田楽 鶏肉の鍬焼き　他	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
14 回目	敬老会の献立試作	面接授業	予習：次回使用プリントを読み、実習段取りを考える（0.5 時間） 復習：実習ノートをまとめる（0.5 時間）
15 回目	敬老会の献立実習	面接授業	復習：実習ノートをまとめる（1 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	献立作成には調理に使用する 1 名分の適当な食品量を把握しておくことが必要です。食材の重量を知りましょう。
オフィスアワー	月曜日の午前中・水曜日の放課後
備考・メッセージ	調理技術を身につけるのみならず、献立の作成をし、献立にそった調理ができるようになることを目指しましょう。

講義科目名称：調理学実習Ⅳ	授業コード：３３３１２
英文科目名称：	ナンバリング：ＰＭ４０２

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2	1	卒業：選択、栄養士：選択	実習
担当教員				
林田　美鳥				

授業概要	本科目では伝統的な加工食品や日々進化と高度化を続ける加工食品を実際に製造体験し、その加工原理と保存性を学ぶことで加工食品に対する理解を深め、より適切な利用方法を考える力を養う。 ①　食品加工の意義と目的を理解し、説明できる ②　食品の加工原理を理解し、説明できる ③　食品の加工方法を理解し、代表的な加工食品を製造できる ようになることをねらいとする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・食品加工の意義と目的を理解し、説明できる ・食品の加工原理を理解し、説明できる ・食品の加工方法を理解し、代表的な加工食品を製造できる	・定期試験	５０％
コミュニケーション能力	・グループのメンバーと協力し合い 実習に積極的に取り組むことができる	・授業への参加・態度・意欲	１０％
課題解決能力	・実習内容を実習ノートにまとめ、失敗の際はその原因を考察できる。	・実習ノート	２０％
主体的に学ぶ力	・身の回りの加工食品への関心を広げることができる	・レポート	２０％
		合計	100%

補足事項
食品を無駄なく使いこれまで廃棄されていたものを有効活用することは SDGs の取り組みの 1 つになります。食品の加工方法や保存方法を基本から学び、私たちも活動に参加しましょう。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	食品加工の意義と目的 食品加工の歴史 食品加工技術の進歩	面接授業	予習：シラバスを読む（0.5時間） 復習：プリントをまとめる（0.5時間）
2回目	食品加工法と原理	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
3回目	乳製品の加工品（チーズ・ヨーグルト）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
4回目	卵の加工（塩水漬け・ピータン）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
5回目	畜産物の加工（ソーセージ）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
6回目	水産物の加工（練り製品・干物）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
7回目	大豆の加工（豆腐・おから・納豆）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
8回目	芋類の加工①（ポテトチップス・かんころもち）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
9回目	野菜類の加工（漬物・乾物）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5時間）
10回目	豆類の加工（餡）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5時間）

			復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間）
11 回目	芋類の加工②（蒟蒻）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5 時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間）
12 回目	果物類の加工（ジャム・コンポート）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5 時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間）
13 回目	発酵食品（甘酒・塩麹）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5 時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間） 発酵食品に関するレポートの作成（１時間）
14 回目	真空保存（コンポート）	面接授業	予習：次回プリントを読み、実習内容・手順を理解する（0.5 時間） 復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間）
15 回目	燻製加工（ベーコン・スモークサーモン）	面接授業	復習：実習プリントをまとめる（0.5 時間）
16 回目	定期試験（筆記試験）		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布
履修条件	
履修上の注意	授業は各回のテーマにあげた加工食品の原理と作業工程のプロセスを説明した後、各班で実習を行います。調理学実習の注意事項にそって実習に臨んでください。
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課後
備考・メッセージ	日々進化する加工品に興味をもって、自ら新しい食品との出会いを楽しみましょう。

講義科目名称：スポーツ栄養学	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＨ２０３

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期（集中）	１年	２単位	選択	講義
担当教員				
小田　和人				

授業概要	栄養学の理論に基づき、競技スポーツにおいて必要なスポーツ栄養学を学び、スポーツにおける栄養の重要性を理解し、アスリートへ助言できる能力を身に付けることを目的とする。また、スポーツ栄養学の知識を、健康の維持・増進のための運動へ応用する能力を身に付けることを目的とする。 本講義では、①スポーツ・運動における栄養の意義について説明することができる。②健康づくりのための運動に関する基準や指針を正しく理解し、栄養との関連を考察することができる。③スポーツ・運動時の栄養素の働きについて説明することができる。④競技特性や期分けによる栄養管理のポイントについて説明することができる。⑤アスリートに対する栄養マネジメントについて理解できるようになることも目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	スポーツにおける栄養の重要性について理解し、スポーツ栄養学に基づいた理想的な食事について説明できる。競技種目別や状況に応じた適切な指導や健康管理に役立てることができる。	・レポート ・小テスト ・授業態度	30% 15% 5%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	スポーツ選手における様々な状況での食に関する課題に対して、適切な栄養補給を選択できる。	・レポート ・小テスト ・授業態度	30% 15% 5%
主体的に学ぶ力			
		合計	100%

補足事項
・レポートは 60%とし、課題は講義内及び Web 等で指示を行う。 ・小テストは 30%とし、課題は Web 等で指示を行う。フィードバックは授業及び Web 等で行う。 ・授業態度は 10%とし、受講中の態度および質疑応答、発言内容などを評価する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習
1 回目	ガイダンス スポーツ・運動の定義、アスリートにおける栄養摂取の考え方について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.1～4 を読む（2 時間） 復習：スポーツ栄養の目的（2 時間）
2 回目	スポーツ・運動における栄養素の働き① エネルギー産生と消費、運動時の糖質の役割について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.5～23 を読む（2 時間） 復習：エネルギー・糖質の役割（2 時間）
3 回目	スポーツ・運動における栄養素の働き② 運動時の脂質・たんぱく質の役割について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.24～34 を読む（2 時間） 復習：脂質、たんぱく質の役割（2 時間）
4 回目	スポーツ・運動における栄養素の働き③ 運動時のビタミン・ミネラルの役割について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.35～47 を読む（2 時間） 復習：ビタミン・ミネラルの役割（2 時間）
5 回目	スポーツ・運動における栄養素の働き④ 運動時の水の働き、栄養素の消化・吸収について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.48～50 を読む（2 時間） 復習：水分の役割、栄養代謝（2 時間）
6 回目	アスリートの身体組成 アスリートの身体組成・身体計測、生化学検査について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.51～64 を読む（2 時間） 復習：身体組成・身体計測のポイント（2 時間）
7 回目	アスリートの食事の基本 アスリートの食事の考え方と基本について解説する。	対面授業	予習：テキスト p.95～104 を読む（2 時間） 復習：アスリートの食事の基本（2 時間）
8 回目	運動種目別の栄養管理 持久的運動や瞬発的運動など運動種目の特性と栄養管理	対面授業	予習：テキスト p.105～122 を読む（2 時間） 復習：種目別の栄養管理（2 時間）
9 回目	ウエイトコントロール 減量と増量に関わる栄養管理と注意点	対面授業	予習：テキスト p.123～132 を読む（2 時間） 復習：体重管理の目的に合わせた栄養管理（2 時間）
10 回目	期分けによる栄養管理 トレーニング期や試合期、休養期別にみた栄養管理	対面授業	予習：テキスト p.149～166 を読む（2 時間） 復習：期分けによる栄養管

			理（2 時間）
11 回目	アスリートに関連する疾患と対策 アスリートに関連する疾患と栄養管理	対面授業	予習：テキスト p.133～147、177 を読む（2 時間） 復習：関連疾患別の栄養管理（2 時間）
12 回目	世代や性別の栄養管理 世代（ジュニア期）や性別の特性と栄養管理	対面授業	予習：テキスト p.167～179 を読む（2 時間） 復習：ジュニア期、女性アスリートの栄養管理（2 時間）
13 回目	スポーツ用サプリメント アスリート用に販売されている商品の特徴、利用のポイントと注意点	対面授業	予習：テキスト p.181～192 を読む（2 時間） 復習：アスリート用商品の活用法（2 時間）
14 回目	アスリートの栄養マネジメント① スポーツ栄養マネジメントの考え方（マネジメントの目的、スクリーニング、アセスメント）や流れについて解説する。	対面授業	予習：テキスト p.87～93 を読む（2 時間） 復習：スポーツ栄養マネジメント（2 時間）
15 回目	アスリートの栄養マネジメント② スポーツ栄養マネジメントの考え方（栄養補給計画、栄養教育、モニタリング、評価）や流れについて解説する。	対面授業	予習：テキスト p.87～93 を読む（2 時間） 復習：スポーツ栄養マネジメントの活用法（2 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「イラスト　スポーツ・運動と栄養－理論と実践－」東京教学社 参考書：「エッセンシャル　スポーツ栄養学」市村出版 など適宜、紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	・各授業の最後に次回の授業範囲を伝えるので、教科書や資料をよく読み、専門用語の意味を理解しておくこと。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退室は不可とする。 ・国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：スポーツ栄養学実習Ⅰ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＮＨ３０４

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
通年	２	１	選択	実習
担当教員				
小田　和人				

授業概要	スポーツ栄養学で修得した知識をもとに、アスリートへのスポーツ栄養マネジメントの方法について学修し、対象者の競技特性やライフスタイルに合わせた栄養補給量や行動計画を作成する。また、栄養補給量に見合った献立の作成および調理実習、アスリートへの栄養指導についてグループワークを通して実践できる能力を身につける。本講義では、①スポーツ栄養マネジメントを計画することができる。②アセスメントに必要なデータを収集し、ケアプランを作成することができる。③アスリートの献立作成のポイントについて理解し、種目特性・ウエイトコントロールに応じた献立を作成することができる。④対象者に応じた栄養サポートを実施することができる。⑤スポーツ栄養マネジメントを実施し、評価することができるようになることも目標とする。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	競技種目の特性を理解し、アセスメントの結果から適切な栄養マネジメントが計画できる。また運動種目や期分け、ウエイトコントロールに応じた献立を作成し、対象者に合わせた食事を提供することができる。	課題レポート 献立	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	ケアプランやプレゼンテーションを通して、解決すべき課題を導き出し、食生活改善や運動指導のためのプランを提示できる。	課題レポート 献立	40%
主体的に学ぶ力	アスリートの食事に対して、解決すべき課題を様々な角度から検討し、積極的な学修ができる。	授業態度 参加度	10%
		合計	100%
補足事項			
課題レポート・献立（テーマに沿ったメニュー、調理実習、課題提出状況など総合的に評価する）90%、			

授業態度・参加度 10%の割合で評価する。 課題の提出は、紙媒体またはＷｅｂ等を用いて提出を行う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	スポーツ栄養マネジメントとは スポーツ栄養マネジメントのための栄養アセスメント	対面授業	教科書 P.87～93 を予習（0.5 時間)、栄養マネジメントの流れを復習（0.5 時間）
2 回目	栄養アセスメント① 身体組成・体力の測定	対面授業	教科書 P.65～74、配布資料の予習（0.5 時間)、身体・体力測定について復習（0.5 時間）
3 回目	栄養アセスメント② 活動時におけるエネルギー消費量の推定（HR 法・加速度計法・要因加算法）	対面授業	教科書 P.52～59、配布資料の予習（0.5 時間)、エネルギー消費量について復習（0.5 時間）
4 回目	栄養アセスメント③ 各種身体活動・運動における活動強度	対面授業	配布資料の予習(0.5 時間)、身体活動強度について復習（0.5 時間）
5 回目	サポート計画の設定①-1 対象や状況に合わせた栄養管理① 期分け別のケアプラン作成・献立作成（課題の抽出・目標の設定）	対面授業	教科書 P.149～161、配布資料の予習（0.5 時間)、ケアプラン・献立作成の準備（1 時間）
6 回目	サポート計画の設定①-2 期分け別のケアプラン作成･献立作成（栄養補給量・行動計画・栄養教育計画の設定）	対面授業	配布資料の予習(0.5 時間)、ケアプラン・献立作成の準備（1 時間）
7 回目	サポート計画の設定①-3 期分け別のケアプラン作成･献立作成（献立作成）	対面授業	配布資料の予習(0.5 時間)、ケアプランの見直し、発表準備（1 時間）
8 回目	個別栄養指導 スポーツ選手のためのケアプラン①発表 <ロールプレイングを利用した個別栄養指導>	対面授業	発表準備（1 時間)、ケアプランの再検討、調理実習の準備（1 時間）
9 回目	調理実習① アスリート用献立の調理実習①	対面授業	調理実習の準備（1 時間)、献立の見直し（1 時間）
10 回目	サポート計画の設定②-1 対象や状況に合わせた栄養管理②（種目・体重調整）	対面授業	教科書 P.105～132、配布資料の予習（0.5 時間)、ケアプラン・献立作成の準備（1

	競技種目別のケアプラン作成･献立作成（課題の抽出・目標の設定）		時間）
11 回目	サポート計画の設定②-2 競技種目別のケアプラン作成･献立作成（栄養補給量・行動計画・栄養教育計画の設定）	対面授業	配布資料の予習(0.5 時間)、ケアプラン・献立作成の準備（1 時間）
12 回目	サポート計画の設定②-3 競技種目別のケアプラン作成･献立作成（献立作成）	対面授業	配布資料の予習(0.5 時間)、ケアプラン・献立作成の準備（1 時間）
13 回目	サポート計画の設定②-4 競技種目別のケアプラン作成･献立作成（栄養指導・調理実習の準備）	対面授業	ケアプランの見直し（1 時間)、調理実習の準備（1 時間）
14 回目	調理実習② アスリート用献立の調理実習②サプリメントの活用	対面授業	調理実習の準備（1 時間)、献立の見直し、発表準備（1 時間）
15 回目	集団栄養指導 スポーツ選手のためのケアプラン②発表<ロールプレイングを利用した集団栄養指導>	対面授業	発表準備（1 時間)、ケアプランの再検討（1 時間）
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「イラスト　スポーツ・運動と栄養－理論と実践－」東京教学社 （1 年次の「スポーツ栄養学」で使用したもの） 参考書：適宜、紹介する
履修条件	「スポーツ栄養学」を履修済みであること
履修上の注意	天候及び体育館、調理学実習室などの都合により内容を変更することもある。
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	指示した内容についてよく調べておくこと。 特別な事情を除き無許可での途中退席は不可とする。

講義科目名称：総合演習Ｂ	授業コード：
英文科目名称：	ナンバリング：ＢＮ３０１

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	２年	１単位	選択	演習
担当教員				
小玉　智章・西田　江里・大河内　友美				

授業概要	これまでに学修した内容を総括し、栄養士として活躍していくために主体的に学ぶ力を養う。食育に関するボランティア活動の企画立案を自ら行い、社会に必要とされる栄養士になるためには何が求められるのかについて理解する。また、企画立案の課程において自分の学修内容の不足に気づき、栄養士に必要な知識や技能について考える機会とする。 企画した活動を実施し、自らの気づきや参加者からのフィードバックをもとに活動内容について振り返る。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	地域に求められる食育活動とその意義を理解し、実践可能な食育活動計画を立てることができる。 対象者に合わせた実習書や指導媒体を作成し、活動を実施することができる。	企画書・実施案 実習書・媒体 グループワーク（当日）	5% 20% 10%
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。 参加者とコミュニケーションをとって活動することができる。	グループワーク（授業態度） グループワーク（当日）	20% 20%
課題解決能力	地域の課題を解決するための食育活動を企画立案することができる。	企画書・実施案	5%
主体的に学ぶ力	グループ内の自分の役割を理解し、積極的に活動することができる。 食育活動の企画立案をとおして、自分に不足する知識や技術に気づくことができる。	グループワーク（授業態度）	20%
		合計	100%

補足事項

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション テーマ・対象者・実施日決定	面接授業（オンライン対応可）	予習：既存の地域活動について調べる（0.5 時間） 復習：活動内容の検討（1 時間）
2 回目	活動企画 講話・実験：担当者決定	面接授業（オンライン対応可）	予習：企画内容に関する調査（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
3 回目	活動企画 企画詳細決定・企画書提出	面接授業（オンライン対応可）	予習：企画内容に関する調査（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
4 回目	活動企画 企画内容のプレゼンテーション	面接授業（オンライン対応可）	予習：プレゼンテーション準備（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
5 回目	活動企画 活動内容の修正・試作準備・チラシ作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：試作内容の検討（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
6 回目	活動企画 活動内容の修正・試作実施・チラシ作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：試作内容の検討（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
7 回目	活動企画 活動内容の再修正	面接授業（オンライン対応可）	予習：修正点について検討する（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
8 回目	実施準備 配布資料作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：配布資料作成のための資料を集める（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
9 回目	実施準備	面接授業（オ	予習：配布資料作成のため

	配布資料作成	ンライン対応可）	の資料を集める（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
10 回目	実施準備 実施内容のデモンストレーション	面接授業（オンライン対応可）	予習：発表準備（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
11 回目	実施準備 内容および配布資料の修正	面接授業（オンライン対応可）	予習：配布資料作成のための資料を集める（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
12 回目	実施準備 内容および配布資料の修正	面接授業（オンライン対応可）	予習：配布資料作成のための資料を集める（1 時間） 復習：次回までの課題を検討する（0.5 時間）
13 回目	実施準備 購入物の確認・注文	面接授業（オンライン対応可）	予習：準備物の確認（0.5 時間） 復習：実施準備（1 時間）
14 回目	実施準備 実施準備	面接授業	予習：準備物の確認（0.5 時間） 復習：実施準備（1 時間）
15 回目	食育活動の実施	面接授業	予習：発表準備（1 時間） 復習：実施後の反省（1 時間）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	これまでに使用した授業の教科書、図書館の本などを、各自で内容に応じて使用すること
履修条件	
履修上の注意	遅刻・欠席は、グループワーク参加得点の減点につながる。 遅刻・欠席の際は、グループのメンバーに迷惑をかけないよう配慮することを心がけること。
オフィスアワー	小玉：木曜日午後 西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	講義とグループワークを中心に行います。事前に内容を連絡しますので、必

	要な資料の準備を必ず行ってください。

講義科目名称：総合演習 C	授業コード：13212
英文科目名称：	ナンバリング：BN401

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2 年	1 単位	選択	演習
担当教員				
小玉智章				

授業概要	栄養士実力認定試験の受験等を通して、自らの専門的な知識や技能、課題解決能力を確認し、さらに向上させるために主体的に学ぶ力を身につける。さらに栄養士免許の申請方法を知り、自らが栄養士として人の役に立つという自覚を持ち。理想とする栄養士像を描く。

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 栄養士に必要な知識・技能を体系的に理解し、表現できる	定期試験	80%
コミュニケーション能力	・ 自らの課題の解決に向けて他者と協働して努めることができる	学修への意欲・態度	5%
課題解決能力	・ 自らの課題の解決に向けて努めることができる	学修への意欲・態度	10%
主体的に学ぶ力	・ 学修経験をもとに目標とする栄養士像に向けて自らを向上させることができる	授業への参加・態度	5%
		合計	100%

補足事項

- 本授業では定期試験で 80%、授業への参加・態度（課題・学習カルテの提出状況等）で 20%の割合で評価する。
- 栄養士として必要な専門的知識の修得を確認するため、栄養士実力認定試験を受験する。その対策として、Google フォームを利用して過去問をテストし、その結果を学生にフィードバックする。誤った設問について復習を課す。
- Google スプレッドシートを利用して学生の個人学習カルテを作成し、過去問テストの結果を学生と教員で共有する。反省と次回への改善点を記入し、これも共有する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習

1回目	オリエンテーション ・　この講義の進め方、履修にあたっての心構え、評価の仕方等について理解する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（30分）
2回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
3回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
4回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
5回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
6回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
7回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
8回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
9回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・　栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
10回目	栄養士に必要な専門知識の復習	面接授業（情	予習：これまでの学習内容を確認

	・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	に応じてオンラインも可）	する（30 分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60 分以上）
11 回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30 分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60 分以上）
12 回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・ 栄養士実力認定試験の受験	面接授業	予習：これまでの学習内容を確認する（30 分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60 分以上）
13 回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・ 栄養士実力認定試験の受験	面接授業	予習：これまでの学習内容を確認する（30 分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60 分以上）
14 回目	自らの栄養士像の構築 ・ キャリアステップテストの振り返り	面接授業	予習：過去のキャリアステップテスト結果の振り返り（30 分以上） 復習：ワークシートの復習（60 分以上）
15 回目	自らの栄養士像の構築 ・ 栄養士免許申請の手続き	面接授業	予習：栄養士免許申請について調べる（60 分以上） 復習：手続きに必要な書類等を準備する（30 分以上）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	なし
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	木曜午後（事前に予約することが望ましい）
備考・メッセージ	