食物科 栄養士コース＜平成30年度入学生対象＞シラバス一覧

科目区分	授業科目	授業の方法	単位表		1年		2年	
			必修	選択	前期	後期	前期	後期
基礎教育科目	社会人基礎入門A（地域と大学・ASP）	講義	1		○			
	社会人基礎入門B(茶道文化Ⅰ)	演習	1		○			
	茶道文化Ⅱ	演習	1			○		
	茶道文化Ⅲ	演習	1				○	
	茶道文化Ⅳ	演習	1					○
	基礎化学	講義		2	○			
	基礎化学実習	演習		1	○			
	心理学	講義		2			○	
	ビジネスマナー	演習		1	○			
	コンピュータ演習Ⅰ	演習		1	○			
	コンピュータ演習Ⅱ	演習		1		○		
	英語コミュニケーションⅠ	演習		1	○			
	英語コミュニケーションⅡ	演習		1				○
	スポーツ実習	実習	1		○			
	スポーツ科学	講義	2					○
専門教育科目	栄養士論Ⅰ	講義		1	○			
	栄養士論Ⅱ	講義		1	○			
	公衆衛生学	講義	2					○
	社会福祉概論	講義	2					○
	解剖生理学Ⅰ	講義	2		○			
	解剖生理学Ⅱ	講義	2			○		
	解剖生理学実習	実習	1			○		
	運動生理学	講義	2					○
	生化学	講義	2		○			
	生化学実習	実習	1			○		
	食品学Ⅰ	講義	2		○			
	食品学Ⅱ	講義	2			○		
	食品学実習	実習	1					○
	食品衛生学	講義	2				○	
	食品衛生学実習	実習	1					○
	基礎栄養学	講義	2		○			
	応用栄養学	講義	2			○		
	応用栄養学実習	実習	1				○	
	臨床栄養学総論	講義	2			○		
	臨床栄養学各論	講義	2				○	
	臨床栄養学実習	実習	1				○	
	公衆栄養学	講義	2					○
	栄養指導論Ⅰ	講義	2			○		
	栄養指導論Ⅱ	講義	2				○	
	栄養指導論実習Ⅰ	実習	1			○		
	栄養指導論実習Ⅱ	実習	1				○	
	給食経営管理論	講義	2			○		
	給食経営管理実習Ⅰ	実習	1				○	
	給食経営管理実習Ⅱ	実習	1					○
	学外実習Ⅰ	実習	1				○	○
	学外実習Ⅱ	実習		1			○	○
	学外実習事前・事後指導	演習	1				○	○
	調理学	講義	2		○			
	調理学実習Ⅰ	実習	2		○			
	調理学実習Ⅱ	実習	2			○		
	調理学実習Ⅲ	実習		1			○	
	調理学実習Ⅳ	実習		1				○
	スポーツ栄養学	講義		2		○		
	スポーツ栄養学実習Ⅰ	実習		1			○	
	スポーツ栄養学実習Ⅱ	実習		1				○
	総合演習A	演習		1		○		
	総合演習B			1			○	
	総合演習C	演習		1				○
合計			60	22				

卒業要件

学生が卒業するためには、短期大学に2年以上在学し、本学が設定した授業科目を履修し、次の各号に定める単位を修得すること。

一　基礎科目については、10単位以上

二　専門教育科目については、54単位以上

講義科目名称：社会人基礎入門Ａ（地域と大学・ＡＳＰ）　　授業コード：44101　44121

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	必修
担当教員			
安部　恵美子			

講義概要	講義や講話および地域の方々や仲間との交流等を通じて、長崎短期大学生及び地域の一員としての自覚を深め、社会人としての基本的な教養を培っていく。
授業計画	１　（４月６－８日）長崎短期大学での学び１ オリエンテーション ２　（４月１２日）長崎短期大学での学び２（安部恵美子学長） 建学の精神及び本授業開設の意義を理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直す。 予習：学生便覧の学生生活要綱を読んで理解しておくおこと。 ３　（４月１９日）長崎短期大学での学び３（教務委員長、学生委員長） 「短大での学びかた」および「短大での決まりや社会人としての基本的な生活習慣」について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： ４　（４月２６日）長崎短期大学での学び４　（図書館司書　岩崎先生） 図書館・インターネットによる情報収集の方法を理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： ５　（４月２８日）仲間作り 新入生歓迎イベントを通じてさまざまな分野の仲間と交流する。 ６　（５月１０日）長崎短期大学での学び５ 自分の主張をきちんと文章で表現する。（小論文テスト） ７　（５月１７日）大人になるために１（１８歳選挙権）　（橋之口裕太佐世保市議会議員） １８歳で選挙権を得るにあたって、選挙・議員活動等について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： ★市議会日程によって変わる可能性有り ８　（５月２４日）Awesome Sasebo １（食物科、保育学科）（食物科教員、保育学科教員） 昨年度、食物科、保育学科で行った　Awesome Sasebo　の内容を聞き、ASP(Awesome Sasebo Project)の意義について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： ９　（５月３１日）Awesome Sasebo ２（国際コミュニケーション学科、茶道文化）（国際コミュニケーション学科教員、茶道文化教員） 昨年度、国際コミュニケーション学科、茶道文化で行った　Awesome Sasebo　の内容を聞き、ASP(Awesome Sasebo Project)の意義について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １０　（６月７日）大人になるために２ 金融の基礎知識（仮題） （仮）現代社会における金融の基本的な知識について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １１　（６月２２日）大人になるために２（メディア・リテラシー）（小浦先生） 情報社会において留意すべきこと及びインターネット・トラブルなどの対応について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １２　（６月２１日）Awesome Sasebo ３（防犯講話）　（相浦警察署生活安全課） 自分たちの生活および地域の防犯、交通安全について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １３　（６月２８日）Awesome Sasebo ４（佐世保市の観光の現状）　（佐世保市観光商工部観光課） 佐世保市の概要及び観光事業について理解する。

	学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １４　（７月５日）大人になるために４（保健講話）　（佐世保市保健師、長崎県障害福祉課） 生涯にわたる自分の身体の管理及びさまざまな依存症対策（アルコール・薬物・ギャンブル）について理解する。 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習： １５　（７月１２日）大人になるために５（認知症サポーター養成講座）（佐世保市役所） 認知症に関する基礎的な知識を理解する。（厚労省認知症対策の国家戦略『新オレンジプラン』の施策の一つ） 学習課題　復習：配布プリント等を再度読み直すこと 予習：
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①長崎短期大学の建学の精神が理解できる。 ②長崎短期大学での学びについて理解し、２年間の学習及び生活の計画を立てることができる。 ③地元である長崎県及び佐世保市のことを学び、地域の一員としての自覚を深めることができる。 ④社会人への準備段階としての知識を学び、大人になるための自覚を深めることができる。 ⑤さまざまな分野の仲間と交流し、協調性、コミュニケーション能力、課題解決力を身につけることができる。 授業態度及び授業への意欲（40%）およびレポート等（60%）で総合的に評価する。
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：なし（必要に応じて担当教員が補助教材を準備する。） 参考書：適宜指示する。
履修条件	
履修上の注意	講義日程は担当者の都合によって入れ替わることがある。 毎回の資料はファイルに綴じ込み、適宜復習すること。
オフィスアワー	各授業担当者の講義終了後。
備考・メッセージ	座席は決められた場所に着くこと。

講義科目名称：社会人基礎Ｂ（茶道文化Ｉ）　　授業コード：12151　13133　14131　21131　22121　42141　43151　53151　54111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	必修
担当教員			
安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美			

講義概要	①茶室は神聖な場所であることを理解する。茶の心を学び、先生を敬い、相手を思いやり、自らを慎む。 ②礼法（座礼、立礼）を覚える。和室での心得を学ぶ。（毎回反復練習をする。） ③茶室に必要な道具名を覚える。点前道具の名称を覚える。道具を大切に扱う。 ④風炉薄茶点前を一人で出来るようになる。 ⑤茶の歴史を学ぶ。鎮信流について学ぶ。
授業計画	1　日本の礼法①・本学における茶道文化について 【学習課題】茶室「不文軒」に来る時は白ソックス、筆記用具を持って来て下さい。 【禅語】「和敬清寂」 【ワンポイント】 ①教科書、学習帳、服紗ばさみ（名前を書く） ②服紗ばさみの中の説明を受ける（扇子、服紗、出し服紗、菓子切り、懐紙、服紗ばさみ） 【授業内容】 ①本学における茶道の考え方について（教科書P1～P2） ②和・敬・清・寂について（教科書P2～P6） ③茶道文化の意義（教科書P7～P12） ④準備当番、茶室での約束事 ⑤玄関での心得について、茶室の入り方を学び体験する （手荷物、靴の脱ぎ方、床の拝見について） ⑥座礼（双手礼・爪甲礼）・立礼（会釈・敬礼・最敬礼）　について学び体験する 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 2　日本の礼法②・座礼、立礼について（お辞儀の仕方） 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：誤字訂正） 復習：四規、茶道文化の意義、服紗ばさみの中 【禅語】「看却下」 【ワンポイント】 ①正しい靴の脱ぎ方 ②身だしなみ ③和室で踏んではいけないもの ④席入り、退席の仕方 ⑤座礼・立礼について 【授業内容】 ①風炉薄茶点前（見本・説明） ②服紗の畳み方、扱い方を学ぶ（教科書P53～P55） ③班に分かれて体験する ④服紗の付け方(帯の替わりにベルト使用）・捌き方 ⑤挨拶の仕方・礼法（座礼・立礼）・歩き方（半畳3歩） ⑥靴の脱ぎ方・席入り・退席の仕方 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 3　風炉薄茶点前①・道具の説明 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：慣用句）　　復習：礼法、和室で踏んではいけないもの 【禅語】「洗心」 【ワンポイント】 ①雑巾の絞り方、拭き方、掃除機の掛け方 ②茶道具の説明（教科書P37～P50） 【授業内容】 ①茶道具の準備と後片付けについて学ぶ ②仕込み茶碗の仕方を学び体験する（教科書P60-P61） ③服紗の扱い・棗の清め方・茶杓の清め方を体験する（教科書P53～P57） 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

		②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	4	風炉薄茶点前②・茶巾の絞り方、茶巾のさばき方、仕込み茶碗の仕方、道具の清め方を体験する 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：適切なことば） 復習：茶道具と準備と片付けについて 【禅語】「大道無門」 【ワンポイント】 ①利休七則について　（教科書P24-P25） ②敬語について　（尊敬語、謙譲語、丁寧語） ③研究室への入り方を学び体験する 【授業内容】 ①服紗の付け方・捌き方の復習をする（教科書P53-P55） ②服紗の扱い・棗の清め方・茶杓の清め方を体験する（教科書P56-P57） ③茶巾の絞り方、茶巾さばき、仕込み茶碗の仕方を学ぶ（教科書P59-P60） 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ②課題発見（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準儀する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
	5	風炉薄茶点前③・お菓子の取り方、食べ方を学び体験する 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：敬語）　復習：利休七則について 【禅語】「喫茶去」 【ワンポイント】 ①箸の使い方について ②柄杓の持ち方、使い方を学ぶ 【授業内容】 ①お菓子の取り方、食べ方を学び体験する ②柄杓の扱い方、湯の入れ方、茶筅の扱い方、お茶の点て方、飲み方を体験する ③服紗さばき・棗の清め方・茶杓の清め方の復習をする ④道具の片付け 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	6	風炉薄茶点前④・水指の置き合わせから洒を持って入るまで 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：四字熟語）　復習：道具の準備片付けについて 【禅語】「清風匝地」 【ワンポイント】 ①上着の扱い ②訪問のマナー ③水指の置き合わせから釜の蓋を清めるまで（教科書P70-P72） 【授業内容】 ①茶道具の持ち方（水指・茶碗・棗・洒） ②道具の置き合わせ、清め方、柄杓の扱い方 ③道具の片付け 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	7	風炉薄茶点前⑤・茶筅通し・茶碗の拭き方まで 【学習課題】予習：ドリル（一般常識：対義語）　復習：茶道具の持ち方、置き合わせについて 【禅語】「歩々是道場」 【ワンポイント】 ①衣替えについて ②茶筅通し・茶碗の拭き方まで（P73～P74） 【授業内容】 ①道具の置き合わせ、茶筅通しまでの練習 ②茶巾の扱い方　・茶碗の拭き方まで ③道具の片付け 【社会人基礎力】

①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

8　風炉薄茶点前⑥・抹茶の入れ方　・水指の蓋の扱い方・湯の入れ方　・茶の点て方
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：誤字訂正２）
復習：茶筅通し・茶碗の拭き方まで（P73～P74）
【禅語】「日々是好日」
【ワンポイント】
①「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）（教科書P15-P17）
②抹茶の入れ方、水指の蓋の扱い方、湯の入れ方、茶の点て方　（P74-P75）
【授業内容】
①お茶を点てるまでを体験する
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9　風炉薄茶点前⑦・客点前　・茶碗の取り込み方
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：対義語２）
復習：「茶の種類」（緑茶・ウーロン茶・紅茶）
【禅語】「且座喫茶」
【ワンポイント】
①「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）（教科書P20-P21）
②客点前　・茶碗の取り込み方（P76）
【授業内容】
①薄茶前半復習
②道具の片付け
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②働きかけ力（他人に働きかけ巻き込む力）
：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容等）を伝える
③実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10　風炉薄茶点前⑧・薄茶点前前半練習
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方）
復習：「茶の飲み方」（団茶法・抹茶法・煎茶法）
【禅語】「思邪無」
【ワンポイント】
①「侘び茶」（村田珠光・武野紹？・千利休）教科書P23-P25）
【授業内容】
①薄茶前半点前練習
②道具の片付け
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11　風炉薄茶点前⑨・薄茶点前前半（内検）
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方２）　復習　：薄茶前半点前練習自主練習
【禅語】「明珠在掌」
【ワンポイント】
①「試験を受ける心構え」（姿勢・位置・落ち着き）
②服装・身だしなみチェックシート記入（ドリルなし）
【授業内容】
①風炉薄茶前半点前（内検）
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12 風炉薄茶点前⑩・薄茶点前後半の見本
【学習課題】予習：ドリル（一般常識：特別な読み方３）
復習：「佗び茶」村田珠光・武野紹？・千利休
【禅語】「処々全真」
【ワンポイント】
①「武家茶」（古田織部・小堀遠州・片桐石州）
【授業内容】
①風炉薄茶点前後半の見本・説明
②風炉薄茶後半点前練習
③道具の片付け
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13 風炉薄茶点前⑪・薄茶点前練習
【学習課題】予習：点前の自主練習　　復習：「武家茶」（古田織部・小堀遠州・片桐石州）
【禅語】「？啄同時」
【ワンポイント】
①実技試験のチェックポイント
【授業内容】
①薄茶点前練習
②道具の片付け
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

14 薄茶点前確認（実技試験）
【学習課題】予習：点前の自主練習　　復習：今までの復習
【禅語】「在眼前」
【ワンポイント】
①実技試験について全体説明
【授業内容】
①薄茶点前前半確認（実技試験）
実技試験を受けたら、客点前をする。　終わった順に速やかに退席する。
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

15 平戸について学ぶ。鎮信流についてまとめる
【学習課題】予習：平戸について教科書を読む（P29-P33）　復習：学習帳のまとめ
【禅語】「一期一会」
【ワンポイント】
①平戸について学ぶ（教科書P29～P33）　DVD：平戸の映像
【授業内容】
①鎮信流についてまとめる
②自己評価
③アンケート記入
④学習帳回収
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）
：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える

	⑤ストレスコントロール力（ストレスの発生源に対応する力） ：ストレスの原因を見つけて、自力で、または他人の力を借りてでも取り除く
授業形態	講義と演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①茶道文化で身に付けたマナーや礼法を、茶室以外の生活の中でも実践するようになる。（アクション）：働きかけ力 ②日本の礼儀作法を学び相手を思いやる行動ができるようになる。（チームワーク）：規律性 ③日本の文化を学び、謂れなどを知り、関心を持つようになる。（シンキング）：課題発見力 ④箸の使い方や掃除の仕方を知り、実践できるようになる。（アクション）：主体性 ⑤茶の歴史を知り、自分に置き換えて行動できるようになる。（チームワーク）：状況把握 授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか　15％ 授業ごとの理解度を学習帳で確認する：教科書や学習帳で予習・復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているか　10％ 毎回のドリルや最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか、日常の生活に役立てているか　15％ 薄茶点前の実技の評価の観点は、正確な薄茶点前が出来るか：薄茶点前を正確にできるようになったか　60％
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。
履修条件	長崎短期大学に入学した本科生
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。（アクション）：主体性 ＴＰＯを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。（アクション）：働きかけ力 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい（シンキング）：課題発見力 授業開始５分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。（アクション）：実行力
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。 空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。（チームワーク）：状況把握力
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。（シンキング）：計画力 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力 ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。（シンキング）：創造力 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。（シンキング）：課題発見 ⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。（チームワーク）：発信力 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。（チームワーク）：規律性

講義科目名称：茶道文化Ⅱ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	１年	１単位	必修
担当教員			
安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美			

講義概要	①風炉薄茶点前を一人で出来る。 ②茶花について学ぶ。禅語について学ぶ。 ③大寄せの茶会の心得を学ぶことができる。茶会の客の作法を学ぶことができる。季節と客組みを学ぶことができる。 ④上座、下座を学ぶ。学んだ礼法を日常でも使うことができる。和室での立ち居振る舞いを身に付けることができる。 ⑤前年の茶道大会の映像を見て学ぶ。色々な役割を知ることができる。自分の役割の練習を行い茶道大会に参加する。
授業計画	1　風炉薄茶点前 【禅語】「清風万里秋」 【ワンポイント】 ①「煎茶の入れ方」 ②薄茶点前のポイント確認 ③茶会の流れの映像を見る。（DVD） 【授業内容】 ①煎茶の入れ方を学び体験する ②礼法・服紗捌き・道具の清め方・仕込み茶碗など復習する ③道具の片付け 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ④情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する 2　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る 【禅語】「桂花露香」 【ワンポイント】「着物の種類」 【授業内容】 ①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る① ②着物での立ち居振る舞いを体験する ③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ ④風炉薄茶点前練習 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む 3　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る 【禅語】「行雲流水」 【ワンポイント】「上座と下座」① 【授業内容】 ①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る② ②着物での立ち居振る舞いを体験する ③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ ④風炉薄茶点前練習 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む 4　着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る 【禅語】「別無工夫」 【ワンポイント】「上座と下座」② 【授業内容】 ①着物の名称を知る・着付けを学ぶ・着物の畳み方を知る③ ②着物での立ち居振る舞いを体験する ③懐紙、服紗、扇子の付け方を学ぶ ④風炉薄茶点前練習 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う

【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

5 風炉薄茶点前
【禅語】「平常心是道」
【ワンポイント】「茶道具の扱い方」
【授業内容】
①薄茶点前のポイント確認
②風炉薄茶点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

6 風炉薄茶点前
【禅語】「耕不尽」
【ワンポイント】①「旧暦について学ぶ」（1月～6月）
②「四季と二十四節気（春から夏）」
【授業内容】
①立礼見本点前
②立礼点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する

7 風炉薄茶点前・立礼点前練習
【禅語】「放下着」
【ワンポイント】①「旧暦について学ぶ」（7月～12月）
②「四季と二十四節気（秋から冬）」
【授業内容】
①風炉薄茶点前
②立礼点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④柔軟性（意見の違いや立場の違いを理解する力）
：自分の意思を持ちながら、他人の良い意見を共感を持って受け入れる

8 茶道大会パート別練習
【禅語】「泥多仏大」
【ワンポイント】「出し服紗の畳み方・濃茶の飲み方」
【授業内容】
①茶道大会の濃茶水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ
（3パートを20分ずつローテーション）
②客点前：出し服紗の使い方・濃茶の飲み方・主菓子の頂き方
③水屋：濃茶を練る
④接待：縁高や濃茶を客へ出す
【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9 茶道大会パート別練習
【禅語】「無功徳」
【ワンポイント】「和食の基本」
【授業内容】
①茶道大会の立礼水屋、接待、客点前などパート別の仕事内容を学ぶ

		（3パートを20分ずつローテーション） ②客点前：薄茶の飲み方・干菓子の頂き方 ③水屋：薄茶を点てる ④接待：懐紙にお菓子と薄茶を客へ出す 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して、行動する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	10	茶道大会で使用する道具について学ぶ 【禅語】「徳不弧」 【ワンポイント】「会記について」 【授業内容】 ①茶道大会の会場確認 ②茶道大会で使用する道具について学ぶ 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	11	茶道の歴史について合同講義 【授業内容】茶道の歴史について合同講義 第３章　茶の湯に関わった人々（教科書P23～P28） 第４章　鎮信流の茶（教科書P29～P33） 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ②規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	12	風炉薄茶点前　・立礼点前練習 【禅語】「知足」 【ワンポイント】「縁起物について」 【授業内容】 ①風炉薄茶点前②立礼点前練習 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	13	初釜 【授業内容】初釜（点前拝見・濃茶飲み方、主菓子取り方、食べ方、裏から点て出し） ①初釜の道具組について説明を聞く ②各班に分かれて新年の抱負を述べ、学習帳 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力） ：事例や客観的なデータなどを用いて、具体的にわかりやすく伝える ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	14	・薄茶点前練習　・学習帳まとめ 【禅語】「一以貫之」 【ワンポイント】「正月飾りについて」 【授業内容】 ①薄茶点前練習 ②襖の開け方・閉め方 ②学習帳まとめ

	【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する 15　松芳忌 【授業内容】松芳忌、礼拝練習 ①経歴紹介（映像にて） ②献茶 ③教職員・学生礼拝 ④講話 ⑤松芳忌・アンケート・自己評価 【学習課題】（予習・復習）：風炉薄茶点前・立礼点前練習の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ②情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①薄茶点前の割り稽古により、一人で薄茶点前ができるようになる。　（シンキング）：計画力 ②季節の移ろいを感じるようになる。禅語の意味を理解するようになる。（シンキング）：創造力 ③茶会に関する基本的な知識を学び、理解を深めることができるようになる。（チームワーク）：　規律性 ④茶道点前を通して身に付けたマナーや作法を、学校や生活の中で役立てることができるようになる。（チームワーク）：発信力 ⑤茶道大会に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことを目標とする。（チームワーク）：状況把握 授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか。　15％ 授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。　10％ 毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。日常の生活に役立てているか。筆記試験　60％ 薄茶点前：薄茶点前を正確にできるようになったか。茶道大会への参加状況といった行動や感想　15％
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著『茶道文化基礎編』 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。
履修条件	茶道文化Ⅰを履修していること
履修上の注意	茶室は神聖な場所ですので、茶室に来る時は、必ず白靴下を持参して下さい。（アクション）：主体性 ＴＰＯを考え、茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けて下さい。（アクション）：働きかけ力 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておいて下さい（シンキング）：課題発見力 授業開始５分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨んで下さい。（アクション）：実行力
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。（チームワーク）：状況把握力
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。（シンキング）：計画力 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力 ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。（シンキング）：創造力 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。（シンキング）：課題発見 ⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。（チームワーク）：発信力 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。（チームワーク）：規律性

講義科目名称：茶道文化Ⅲ

授業コード：11112　23141　31134　32551
33551　34133　41122　44131
52551

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	１単位	必修
担当教員			
安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美			

講義概要	①濃茶点前の道具名を覚える。薄茶点前と濃茶点前の違いを知る。濃茶　点前の道具の使用方法を知る。 ②仕覆の扱いを覚える。水次の扱いを覚える。濃茶の練り方を学ぶ。 ③亭主と客の動きを学ぶ。相客間の心構えを学ぶ。茶花に関する知識を深めることができる。 ④武家茶について学ぶ。鎮信流発祥の地、平戸について学ぶ。鎮信流歴代の宗家を知る。 ⑤上座、下座を理解し、家庭や実習先でもマナーに気を付けるようになる。言葉遣いに気を付けるようになる。
授業計画	1　風炉濃茶点前 【禅語】「和敬清寂」 【ワンポイント】「礼儀作法・伝えたいTPO」 【授業内容】 ①茶道文化の意義　（教科書P7～P12）　再確認 ②出し服紗の畳み方確認 ③茶入の扱い方、紐の結び方 ④席入り、退席、礼法復習 ⑤茶入の紐結び 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する ③実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む 2　風炉濃茶点前 【禅語】「梨花一枝春」 【ワンポイント】「冠婚葬祭」 【授業内容】 ①濃茶見本点前 ②風炉濃茶点前前半① 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 3　風炉濃茶点前 【禅語】「花看半開」 【ワンポイント】「熨斗の知識」 【授業内容】 ①３種類の柄杓の扱い方（切り柄杓・引き柄杓・止め柄杓） ②風炉濃茶点前前半② 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する ⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 4　風炉濃茶点前 【禅語】「薫風自南来」 【ワンポイント】「袱紗について」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前前半③ 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む

		②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ④傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する ⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	5	風炉濃茶点前 【禅語】「悟無好悪」 【ワンポイント】「食事前に心がけること」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前後半① 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組み続ける ③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して、行動する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	6	風炉濃茶点前 【禅語】「千里同風」 【ワンポイント】「器の扱い方」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前後半② 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③情況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	7	風炉濃茶点前 【禅語】「本来無一物」 【ワンポイント】「衣替えについて・嫌い箸について」 【授業内容】 ①風炉濃茶点前総復習① 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	8	風炉濃茶点前 【禅語】「無事」 【ワンポイント】「雑節について」 【授業内容】風炉濃茶点前総復習② 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する
	9	風炉濃茶点前 【禅語】「無心」 【ワンポイント】「身だしなみチェックシート」 【授業内容】風炉濃茶点前総復習③ 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】

①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10 風炉濃茶点前（内検）
【禅語】「思無邪」
【ワンポイント】「試験を受ける心構え」（姿勢・位置・落ち着き）
【授業内容】風炉濃茶点前（内検）
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11 風炉濃茶点前
【禅語】「萬法一如」
【ワンポイント】実技試験のチェックポイント
【授業内容】風炉濃茶点前練習
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12 実技試験
【禅語】「平常心是道」
【授業内容】
①濃茶点前確認（実技試験）
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13 茶会の流れと花寄せ
【禅語】「在眼前」
【ワンポイント】「禁花について」
【授業内容】
①花寄せ
②ミニ茶会計画・練習
③学習帳
【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①働きかけ方（他人に働きかけ巻き込む力）
：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容など）を伝える
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

14 合同講義
【授業内容】茶道の歴史について合同講義
第４章　鎮信流の茶（教科書P29～P33）
第５章　茶道における諸機能と茶道具について
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を丁寧に理解する

	③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 15　班別ミニ茶会 【禅語】「一期一会」 【ワンポイント】「夏を涼しく」 【授業内容】 ①班別ミニ茶会 ②道具の片付け・アンケート ③学習帳回収 【学習課題】（予習・復習）：風炉濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ②課題発見力（現状を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力） ：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる ④発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力） ：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①濃茶席で使用する茶道具の名称や使用方法を学び、正しく使用できるようになる。（アクション）：発信力 ②地域の伝統文化である鎮信流の濃茶点前ができるようになる。（シンキング）：計画力 ③亭主と客の心得などを習得し、心遣いを生活の中で役立てることができるようになる。（チームワーク）：働きかけ力 ④茶道の歴史を学び、鎮信流について説明することができるようになる。（アクション）：実行力 ⑤茶道点前を通して、家庭や社会生活で役立つマナーを身に付けることを目標とする。（チームワーク）：規律性 授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、講義は真面目に受けているか。15％ 授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。10％ 毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。日常の生活に役立てているか。15％ 濃茶点前の実技の評価の観点は、正確な濃茶点前が出来るか、道具を大切に丁寧に扱うことが出来るか、客点前はできているか、など総合的に評価する。実技試験　60％
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。
履修条件	茶道文化Ⅰ、Ⅱを履修していること
履修上の注意	茶室に来る時は、必ず白靴下を持参すること。（茶室は神聖な場所である）：主体性 茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けること。（ＴＰＯを考える）：働きかけ力 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておくこと。（自主学習）：課題発見力 授業開始5分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め授業に臨むこと。（時間厳守）：実行力
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。（チームワーク）：状況把握力
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。（シンキング）：計画力 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力 ④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。（シンキング）：創造力 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。（シンキング）：課題発見 ⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。（チームワーク）：発信力 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。（チームワーク）：規律性

講義科目名称：茶道文化Ⅳ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	１単位	必修
担当教員			
安部　直樹・嶋内　麻佐子・萩原　宏美			

講義概要	①風炉濃茶点前を一人で出来る。炉濃茶点前を覚える。美味しい濃茶を練るようになる。 ②季節感豊かな茶花の種類を知る。正月の床飾りを学ぶ。法事の床飾りを学ぶ。 ③和室での歩き方を学ぶ。繰り返しにより自然な動きを身に付けることができる。着物の種類について学ぶ。 ④地域文化の継承に貢献する。茶道大会で自分の役割を果たす。自己の修養、自己の成長を学ぶ。 ⑤人や物を大切のする。おもてなしの心を学ぶ。授業最終時には、別棟の茶室（耳順亭）で茶会の流れを学ぶ。
授業計画	1　茶室・露地・炭点前 【禅語】「月白風清」 【ワンポイント】　「炭の力」 【授業内容】 ①炭点前ＤＶＤ ②炭の説明 ③炉濃茶置き合わせ確認 ④炉濃茶点前前半確認 【学習課題】　予習：教科書P63～P69　風炉炭点前 復習：風炉の濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力） ：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する ④状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する ⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 2　炉濃茶点前披露 【禅語】「水急不流月」 【ワンポイント】「中秋の名月」 【授業内容】 ①炉濃茶点前前半復習① 【学習課題】　復習：炉の濃茶点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 3　炉・風炉濃茶点前 【禅語】「釣月耕雲」 【ワンポイント】「和室の名称①」 【授業内容】 ①炉濃茶点前前半練習② 【学習課題】　復習：炉と風炉での置き合わせの違いを確認する 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②実行力（目的を設定し確実に行動する力） ：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 4　炉・風炉濃茶点前 【禅語】「悠然見南山」 【ワンポイント】「和室の名称②」 【授業内容】 ①炉濃茶点前後半練習① 【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む

②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

5　炉・風炉濃茶点前
【禅語】「独座大雄峰」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（１月～３月）
【授業内容】
①炉濃茶点前後半練習②
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

6　立礼点前披露
【禅語】「直心是道場」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（４月～６月）
【授業内容】
①立礼見本点前
②立礼点前確認
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

7　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「教外別伝不立文字」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（７月～９月）
【授業内容】
①立礼、炉濃茶点前練習①
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④柔軟性（意見の違いや立場の違いを理解する力）
：自分の意思を持ちながら、他人の良い意見を共感を持って受け入れる
⑤規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

8　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「古今無二路」
【ワンポイント】「祝日・休日について」（１０月～１２月）
【授業内容】
①立礼・炉濃茶点前練習②
【学習課題】　復習：点前の自主練習を行う
【社会人基礎力】
①課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

9　茶道大会に向けての練習
【禅語】「守拙全天真」
【ワンポイント】「縁起物（だるま）」

【授業内容】
①茶道大会　亭主・接待・水屋・客点前などパート別の仕事内容を学ぶ
（3パートを20分ずつローテーション）
・客点前：①出し服妙の使い方、②濃茶の飲み方、③主菓子の頂き方
・水屋：①濃茶を練る、②薄茶を点てる
・接待：①縁高や濃茶を客へ出す、②懐紙に干菓子と薄茶を出す
【社会人基礎力】
①課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
②計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
③状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力）
：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

10　茶道大会に向けての練習
【禅語】「報恩謝徳」
【ワンポイント】「縁起物（鶴亀）」
【授業内容】
①茶道大会の道具説明
②茶道大会当日の役割の練習に参加する
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

11　茶道大会反省会・釜仕舞い
【禅語】「白珪尚可磨」
【ワンポイント】「正月飾りについて」
【授業内容】
①お別れの茶会の流れを冊子、映像で学ぶ
②釜仕舞い
③点て出し
【社会人基礎力】
①実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
②課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
③計画力（課題の解決に向けたプロセスを明らかにし準備する力）
：作業のプロセスを明らかにして優先順位をつけ、実現性の高い計画を立てる
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

12　立礼、炉、風炉での濃茶点前と薄茶点前
【禅語】「門外有松風」
【ワンポイント】「正月飾りについて」「縁起物（松竹梅）」
【授業内容】
①薄茶、濃茶点前練習・学習帳まとめ
②立礼・炉濃茶点前練習
【社会人基礎力】
①主体性（物事に進んで取り組む力）
：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む
②実行力（目的を設定し確実に行動する力）
：小さな成果に喜びを感じ、目標達成に向かって粘り強く取り組む
③課題発見力（状況を分析し目的や課題を明らかにする力）
：成果のイメージを明確にして、その実現のために現段階でなすべきことを的確に把握する
④規律性（社会のルールや人との約束を守る力）
：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する

13　初釜
【授業内容】軸「高砂」「松に双鶴」
①初釜（濃茶点前）
②点前拝見・主菓子の取り方・食べ方・濃茶の飲み方
③初釜の道具組について説明を聞く
④各班に分かれて新年の抱負を語る
【社会人基礎力】
①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力）
：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する
②発信力（自分の意見をわかりやすく伝える力）
：事例や客観的なデータ等を用いて、具体的にわかりやすく伝える
③規律性（社会のルールや人との約束を守る力）

	：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 14　松芳忌 【ワンポイント】「愛別離苦」 【授業内容】 ①松芳忌、礼拝練習 ②経歴紹介（映像にて） ③献茶 ④教職員・学生礼拝 ⑤講話 ⑥自己評価・アンケート・学習帳 【社会人基礎力】 ①傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ②状況把握力（自分と周囲の人々や物事との関係性を理解する力） ：周囲から期待されている自分の役割を把握して行動する ③規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する 15　卒業記念茶会　（別れの茶会） 【禅語】「一華開五葉」 【授業内容】お別れの茶会（耳順亭にて） ①茶会の流れ（寄り付き→外待合→蹲踞→躙り口） ②茶席の客体験（主菓子・抹茶） ③点前練習・水屋で点て出し 【学習課題】　予習：「お別れの茶会」の冊子に目を通してくる 【社会人基礎力】 ①主体性（物事に進んで取り組む力） ：自分がやるべきことは何かを見極め、自発的に取り組む ②働きかけ力（他人に働きかけ巻き込む力） ：相手を納得させるために、協力することの必然性（意義、理由、内容など）を伝える ③傾聴力（相手の意見を丁寧に聞く力） ：内容の確認や質問等を行いながら、相手の意見を正確に理解する ④規律性（社会のルールや人との約束を守る力） ：相手に迷惑をかけないよう、最低限守らなければならないルールや約束・マナーを理解する ⑤ストレスコントロール力（ストレスの発生源に対応する力） ：ストレスの原因を見つけて、自力で、または他人の力を借りてでも取り除く
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①点前の練習を重ね、薄茶点前、濃茶点前がスムーズにできるようになる。炭点前を学ぶ。 （アクション）：主体性 ②季節に応じた茶室・茶道具のあしらいに気付くことができるようになる。（シンキング）：課題発見力 ③茶道文化の授業を受けることにより、和室で自然な立ち居振る舞いができるようになる。 （チームワーク）：柔軟性 ④茶道大会の茶席運営に参加し、自分の役割は責任を持って果たすことを目標とする。（チームワーク）：規律性 ⑤茶道を通して身に付けた茶の心を、学校や生活の中で役立て、相手の気持ちを理解できるようになる。 （チームワーク）：傾聴力 授業への参加意欲や授業態度：茶道文化の授業に積極的に参加し、茶道大会の企画運営への携わり方。15% 授業の理解度：教科書や学習帳で予習、復習をし、講義の内容を分かりやすくまとめているかを学習帳で確認。10% 毎回の学習帳や最終回の感想文：お茶の心や鎮信流の基礎的な知識を得ているか。筆記試験　60% 濃茶点前：濃茶点前を正確にできるようになったか。身に付けたマナーや作法を日常生活で生かしているかといった行動や感想　15%
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：嶋内麻佐子著「茶道文化基礎編」 テキストを補う為に、必要に応じて学習帳やプリントを使用する。
履修条件	茶道文化Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを履修していること
履修上の注意	茶室に来る時は、必ず白靴下を持参すること。（茶室は神聖な場所である）：主体性 茶室では私語は慎み、服装や髪型にも気を付けること。（ＴＰＯを考える）：働きかけ力 毎回の授業範囲を教科書や学習帳で予習、復習し、専門用語の意味など調べておくこと。（自主学習）：課題発見力 授業開始５分前には、席入りを完了し、気持ちを鎮め、授業に臨むこと。（時間厳守）：実行力
オフィスアワー	茶室不文軒での授業が入っていない空きコマは、不文軒での自主練習が可能です。空きコマでの点前指導を行いますので、研究室に声を掛けてください。（チームワーク）：状況把握力
備考・メッセージ	茶道文化を学ぶ意義を理解し、目標を立てて授業を受けてください。（シンキング）：計画力 ①茶道を通して、相手を思いやる心を学びましょう。（チームワーク）：柔軟性 ②心を鎮めて、点前畳に座りましょう。（アクション）：実行力 ③点前を通して、清らかな精神を創りましょう。（シンキング）：計画力

	④日本古来の総合芸術に触れ、自分の感性を磨きましょう。（シンキング）：創造力 ⑤日本の伝統文化を再発見し、真の国際人を目指しましょう。（シンキング）：課題発見 ⑥日本の礼法を学びましょう。（アクション）：主体性 ⑦茶道鎮信流を通して、地域文化の発展に貢献しましょう。（チームワーク）：発信力 ⑧教師と学生との対話促進により、信頼関係を築きましょう。（チームワーク）：規律性

講義科目名称：基礎化学　　授業コード：53111

英文科目名称：

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

講義概要	栄養学は、化学と生物学の延長線上にある学問である。本講義では、栄養学を学ぶ前に最低限理解しておくべき高校化学の分野を学生のレベルに合わせて復習していく。化学記号の意味や化学変化、濃度計算といった基礎をしっかりと身に付けることを目標とする。 ① 原子と分子、化学反応について学ぶ ② 濃度計算について学ぶ ③ 酸と塩基について学ぶ ④ 酸化還元について学ぶ ⑤ 有機化合物について学ぶ
授業計画	1　はじめに オリエンテーション。 授業の内容、展開方法、試験と評価に関する説明を行う。 なぜ栄養士に化学が必要なのかを説明する。 予習：シラバスを読んでおく 復習：授業内容を振り返る 2　原子の構造 物質は何からできているのか。 原子の構造を理解する。 学習課題 予習：教科書の第2章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 3　分子と化学結合 前項で学んだ原子がどのように結合して物質をこうせいしているのか理解する。 学習課題 予習：教科書の第3章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 4　物質の量① 化学における数字のルールについて理解する。 原子量、分子量とその求め方について理解する。 学習課題 予習：教科書の第1章と第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 5　物質の量② 前項の内容について問題を解きながら理解を深める。 学習課題 予習：教科書の第4章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 6　化学反応の量的関係① 化学反応によって物質の量がどう変化するのかを理解する。 学習課題 予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 7　化学反応の量的関係② 濃度について理解する。 学習課題 予習：教科書の第5章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 8　まとめ① 2～7回目までの内容の小テストを行う。 学習課題 予習：2～7回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する 9　酸と塩基① 酸と塩基の定義と性質について理解する。 学習課題 予習：教科書の第6章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 10　酸と塩基②

	中和反応、pHについて理解する。 学習課題 予習：教科書の第6章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 11　酸化・還元① 酸化と還元の定義について理解する。 学習課題 予習：教科書の第7章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 12　酸化・還元② 酸化数、酸化還元滴定について理解する。 学習課題 予習：教科書の第7章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 13　有機化合物① 有機化合物の定義と性質について理解する。 学習課題 予習：教科書の第10章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 14　有機化合物② 食品中の有機化合物について理解する。 学習課題 予習：教科書の第11章を読んでおく 復習：授業内容を自分でまとめる 15　まとめ② 9～14回目までの内容の小テストを行う。 学習課題 予習：9～14回目までの内容を復習しておく 復習：理解できていなかったところをもう一度復習する
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	＜評価の観点、評価手段・方法、評価比率 ＞ 観　点 / 学生の授業における到達目標 / 評価・方法 / 評価比率 関心・意欲・態度 / ・身の回りの事象に興味を持ち、その仕組みについて化学的に考えることができる / 授業態度 / 10％ 思考・判断 / ・濃度計算や化学反応に関わる計算ができる / 定期試験 / 30％ 知識・理解 / ・原子と分子、化学反応について理解し、説明できる / 定期試験 / 50％ ・酸と塩基、酸化と還元について理解し、説明できる / 小テスト / 10％ ・有機化合物について理解し、説明できる
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：教養基礎シリーズ　まるわかり！基礎化学（南山堂）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜日４・５時限に対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：基礎化学実習　　授業コード：51111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	選択
担当教員			
小玉　智章			

講義概要	栄養学を学ぶ上で必要な化学の知識について、自ら実験したい関することで理解を深める。また、1年次後期以降に開講される実験系実習で用いられる器具の特徴と使用法、実験手法およびレポート作成方法を修得することを目標とする。
授業計画	1　オリエンテーション ・実習の進め方、心構え、準備するもの等を理解する ・実験室での注意事項を理解する 2　実験器具の扱い方① ・器具の種類と使用法を理解する 3　実験器具の扱い方②・実験ノートの取り方 ・電子天秤の扱い方を理解する ・実験ノートの取り方と実験器具の使用法について、実際に作業をしながら身につける 4　レポートの書き方① ・第3回の作業と実験ノートをもとにレポートを作成しながら、その書き方を身につける 5　溶液の作り方① ・原子量、分子量、物質量、濃度について振り返る ・濃度計算の方法を復習する 6　溶液の作り方② ・実際に目的の濃度の溶液を作成しながら、濃度計算、実験器具の扱い方を身につける 7　中和滴定① ・シュウ酸で水酸化ナトリウムを評定し、中和滴定の原理を理解し、手法を身につける 8　中和滴定② ・第7回で濃度を用いた水酸化ナトリウムを用いて、塩酸の濃度を評定する 9　レポートの書き方② ・第7回・8回の中和滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける 10　酸化還元滴定① ・酸化と還元の原理を振り返る 11　酸化還元滴定② ・シュウ酸を用いた過マンガン酸カリウムを評定する 12　レポートの書き方③ ・第10回・11回の酸化還元滴定のレポートを作成しながら、その書き方を身につける 13　器具の使い方③ ・pHメーターの原理と使い方を身につける 14　緩衝液 ・実際に緩衝液に酸や塩基を混ぜてpHを測ることで、緩衝液の原理について理解する 15　レポートの書き方③ ・第14回の緩衝液のレポートを作成しながら、その書き方を身につける
授業形態	実習形式により実施する。少人数の班編成をし、班ごとに実験を行い、その実験データに基づいて個人でレポートを作成する。
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	観　点 / 学生の授業における到達目標 / 評価・方法 / 評価比率 関心・意欲・態度 / ・実習での基本的な実験を踏まえ、より専門的な理論に興味を持ち、自発的な学習ができる / 授業態度 / 5% 思考・判断 / ・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 / 定期試験 / 30% 　 / 　 / レポート / 20% 技能・表現 / ・実験器具を正しく取り扱うことができる / 授業態度 / 5% 　 / ・実験結果を整理し、レポートを書くことができる / レポート / 10% 知識・理解 / ・原子量、物質量、濃度について理解できる / 定期試験 / 20% 　 / ・酸と塩基、酸化還元の原理について理解できる / レポート / 10%
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又は事項等	
教科書・参考書	
履修条件	
履修上の注意	

オフィスアワー	
備考・メッセージ	

講義科目名称：ビジネスマナー　　授業コード：43101

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	選択
担当教員			
梶谷　良子			

講義概要	心地よい人間関係を築いていくためのマナーを身に付ける 社会人として必要なビジネスマナー、日常マナーを学ぶことで相手を尊重し、敬意をもって人と接するための『気配り』『気働き』『心くばり』の自覚を促す。
授業計画	１　人間関係は挨拶から 心地よい人間関係を作るには ２　美しい立ち居振る舞い 笑顔の演出　・好感のもてる挨拶のしかた ３　面接指導 （Ⅰ）ビデオ ４　面接指導 （Ⅱ）ロールプレイング ５　面接指導 （Ⅲ）ロールプレイング ６　和室でのマナー 訪問とおもてなしのマナー　・座布団のマナー　・和室の席次 ７　冠婚葬祭のマナー 慶弔の服装　・祝儀、不祝儀の使い方 ８　冠婚葬祭のマナー お参りのしかた　・贈り物のマナー　・お見舞いのマナー ９　言葉遣い 正しい敬語の遣い方 １０　電話対応 （Ⅰ）基礎編 １１　電話対応 （Ⅱ）応用編 １２　電話対応 （Ⅲ）応用編 １３　来客対応 案内のしかた　・洋室の席次 １４　来客対応 お茶の出し方　・いただき方 １５　実技 模擬面接（ロールプレイング）
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①良い人間関係を気づくための基本マナーを理解する ②和のマナーを習得する ③正しい敬語の遣い方を身につける ④電話対応を習得する ⑤来客応対の基本を習得する 筆記（80%）・実技試験（20%）・授業態度にて評価する。 筆記（80%）・実技試験（20%）
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：『センスアップ　マナーアップテキスト』　ソシアル淳心
履修条件	
履修上の注意	
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	原則としてビジネスマナーに相応しい身だしなみ（制服又はスーツ）、髪型をきちんと整えて授業に出席すること。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅰ　　授業コード：41111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	選択
担当教員			
久田　裕己			

講義概要	①パソコンの各種設定方法を身につけタッチタイピングを習得する ②インターネットを使用するうえで必要な社会ルールやマナー、著作権について理解する。ホームページ閲覧や検索方法などを身につける ③Wordを使い、正確かつスピーディーな文書作成が行えるよう、基本操作を学習する ④Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する
授業計画	1　パソコンの基礎知識（１） パソコンの基本操作（マウス・キーボード・画面操作）、大学内でのファイル保存先設定、フォルダ作成 タイピング練習 学習課題　復習：パソコンの基本操作であるマウス・キーボード操作を習得し、今後の学習に備える 2　パソコンの基礎知識（２） タイピング練習 文章入力（ひらがな・ローマ字・漢字変換・単語入力・長文入力） 学習課題　復習：文章入力を習得し、今後の学習に備える 3　Word基礎（１） Word基本操作（画面構成・範囲選択・コピー貼付・ページ設定） 学習課題　復習：文書作成にあたる基本操作として、範囲選択・コピー貼付を、テキストを見ながら復習を行う 4　Word基礎（２） Wordによるビジネス文書の作成（あいさつ文の挿入、文字の装飾、書式設定） 学習課題　復習：中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う 5　Word基礎（３） Wordによるビジネス文書の作成演習 学習課題　復習：中央揃えやインデントなどの文字配置や飾りつけの練習を行う 6　Word基礎（４） Wordによる表枠作成（表の挿入、列の分割・結合） 学習課題　復習：表挿入や編集を行うボタンの位置および完成例をもとにした表枠の練習課題を行う 7　Word基礎（５） Wordによる表枠作成（罫線の装飾） 学習課題　復習：完成例をもとにした表枠の練習課題を行う 8　Word基礎演習 課題作成（ビジネス社外文書） 学習課題　復習：ビジネス社外文書を完成させ、印刷し提出を行う 9　情報モラル（１） インターネット社会のルール・マナー、著作権の保護、情報検索方法 学習課題　復習：インターネットを活用する際に危険な行為を再度認識し、ネット活用を行う 10　情報モラル（２） 個人情報ファイルの保護（パスワード設定・暗号化） 課題問題 学習課題　復習：課題問題に解答し、提出を行う 11　Excel基礎（１） Excelの基本操作（表計算の基本用語と概念、画面構成、データ入力の基礎、オートフィル） 学習課題　復習：効率の良い範囲選択や自動入力など、テキストを見直して例題を解く 12　Excel基礎（２） 計算式（加減乗除）、関数（合計・平均・本日の日付） 学習課題　復習：計算式の作成と関数の使用（オートSUM）の練習問題を行う 13　Excel基礎（３） セルの書式設定（フォント・配置・罫線・表示形式）、行列の操作 学習課題　復習：指示された書式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う 14　Excel基礎（４）

	さまざまな様式の作成（業務報告書） 学習課題　復習：指示された様式を自由に設定できるよう、テキストを見直して練習問題を行う 15　Excel基礎演習 課題作成（売上表） 学習課題　復習：売上表を完成させ、印刷し提出を行う
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①パソコンの基本操作を理解し、タッチタイピングができる ②情報モラルの基礎的な知識を理解している ③Wordを使い、案内文書の作成ができる ④Excelを使い、計算式や関数を含む表の作成ができる 積み上げ式の授業内容となるため、授業ごとに提出する課題作成を重視する。 パソコンの基礎・情報モラルの課題20% 文書作成（Word）の課題：40% 表計算（Excel）の課題：40%
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：コンピュータ演習Ⅰ（テキスト代：1,000円）
履修条件	
履修上の注意	
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	毎回の課題提出が評価に繋がるので休んだ場合も必ず提出する事。

講義科目名称：コンピュータ演習Ⅱ　　授業コード：

英文科目名称：

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

講義概要	①Excelを使い、計算式や関数の組み立て、表の装飾やグラフの作成を学習する ②栄養計算ソフトを使った栄養計算の仕方を学習する ③Wordを使ったポスターの作成を学習する ④PowerPointを使い、プレゼンテーション資料の作成を学習する
授業計画	1　Excel実践１ Excelのおさらい 計算式、表やグラフの作成・装飾 学習課題　復習：パソコンの基本操作であるマウス・キーボード操作を習得し、今後の学習に備える 2　Excel実践２ 基本的なExcel操作をスムーズに行えるよう身に付ける 課題から自分で表やグラフを作る 学習課題　復習：文章入力を習得し、今後の学習に備える 3　Word実践１ ポスターを作成する手順を身に付ける 学習課題　復習： 4　PowerPoint演習 PowerPoint資料の作り方をおさらいする 学習課題　復習： 5　栄養計算１ 栄養計算ソフトへ食材を入力し計算する 学習課題　復習： 6　栄養計算２ 栄養計算ソフトへの入力に慣れる 学習課題　復習： 7　栄養計算3 1日分の例１（実際の栄養計算を行う） 学習課題　復習： 8　栄養計算４ 1日分の例２（PFC比率、脂質比率、日本人の食事摂取基準、食事バランスガイドなどを表やグラフで作る） 学習課題　復習： 9　栄養計算５ 栄養計算ソフトのこれまでの復習～操作方法の定着 学習課題　復習： 10　栄養計算６ 条件を付けた自分の献立を考える１ 課題問題 学習課題　復習： 11　栄養計算7 条件を付けた自分の献立を考える２ 学習課題　復習： 12　PowerPoint演習 献立を計算しつつ、PowerPointで献立を紹介する

	学習課題　復習： 13　PowerPoint演習 献立を計算しつつ、PowerPoint資料を作成する 学習課題　復習： 14　PowerPoint演習 献立を計算しつつ、PowerPoint資料を作成する 学習課題　復習： 15　PowerPoint演習 発表会を行う 学習課題　復習：
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	②栄養計算ソフトの基礎的な使い方を理解している ③Wordを使い、ポスター作成ができる ④PowerPointでプレゼン資料の作成ができる 積み上げ式の授業内容となるため、授業ごとに提出する課題作成を重視するとともに、授業中に行うプレゼン発表の結果を加味して総合的に評価する。 表計算（Excel）の課題20% 栄養計算ソフトの課題：40% プレゼンテーションの課題：40%
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又は事項等	
教科書・参考書	適宜、課題資料を配布。５回目からはできれば食品成分表の本を持参してください。
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業期間中の平日の昼休みや放課後など
備考・メッセージ	

講義科目名称：英語コミュニケーションⅠ　　授業コード：32101

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	選択必修
担当教員			
園田　靖			

講義概要	基本的に、配布するハンドアウトに従って講義を行う。食材や食文化についてのエッセイを中心とし、また接客に関する英語表現、食に関するそれぞれの文化にまつわる教材なども積極的に取り入れる。英文読解を軸としつつ、文法知識の習得・復習や、スピーキング・リスニングの練習、簡単なライティング等の練習も授業中に行う。
授業計画	1　Introduction：羊「たち」とは 英語と日本語の感覚の違い（１）　単数形と複数形 復習： 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 2　鶏と卵とチョコレート 英語と日本語の感覚の違い（２）　可算名詞・不可算名詞 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 3　いつの話をしていますか？ 時制について（１）　現在形 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 4　"I'm working at the restaurant" 時制について（２）　現在形と現在進行形は何が違う？ 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 5　なにが完了しているのか 時制について（３）　現在完了形とは 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 6　confection? confectionary? 品詞について　基本的な知識と、簡易な判別方法 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 7　お金があればケーキを買うのに… 仮定法（１）　そもそも「法」とは？ 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 8　あのときステーキを食べていれば… 仮定法（２）　仮定法過去と仮定法過去完了 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 9　We could have lunch tomorrow. 仮定法（３）　"If"は仮定法の目印ではない 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 10　To eatなのか、Eatingか 不定詞と動名詞（１）　意味は似ていても本質が違う 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 11　I forgot to turn off the main gas cock! 不定詞と動名詞（２）　具体的な使い分け＆注意すべき動詞 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 12　Talking about Diets(1) 関係詞（１）　なにが「関係」しているのか 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 13　Talking about Diets(2) 関係詞（２）　関係代名詞と関係副詞：それぞれの違い、使い方等 復習：前回の内容について、ノート等にまとめておく。 予習：配布されたハンドアウトについて一読し、わからない単語は辞書で確認しておく。 14　Review① 授業前半の内容についての確認・小テスト 予習：該当する範囲（1～6）について各自で不安なところを確認しておく。 復習：授業内で一緒に解答解説を行う。 15　Review② 授業後半の内容についての確認・小テスト 予習：該当する範囲（7～13）について各自で不安なところを確認しておく。 復習：授業内で一緒に解答解説を行う。

	16　　まとめ これまでの内容の振り返り
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　食材や食文化にちなんだ話題を扱った英文を読み、内容を理解できる。 ②　英語の基本的な構造・文法知識について理解し、活用できるようになる。 ③　四技能の基本的な技術を身につけることで、英検・TOEIC等各種資格の取得にも活かせるようになる。 ④　日本と異なる文化圏の食物事情についての理解を深める。 ⑤　食文化と密接に関連するコミュニケーションについて学び、自身でも実際に用いることができる。 課題他 授業態度・取り組み（20%）及び授業中に課す課題（80%）で総合的に評価。 毎回の授業の中で、その回やそれ以前の内容について、理解度を確認するために小テストを実施する場合があります。
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：授業中にハンドアウトを適宜配布
履修条件	
履修上の注意	授業の際は必ず辞書を持参すること。
オフィスアワー	水曜１限目（9：10～10：40）　他、空きコマでも対応可能。
備考・メッセージ	ハンドアウトにはあらかじめ目を通しておくこと。特に知らない語句に関しては前もって辞書で意味を調べておくことが重要です。

講義科目名称：英語コミュニケーションⅡ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	１年	１単位	選択必修
担当教員			
園田　靖			

講義概要	・1年前期の「英語コミュニケーションⅠ」の続きとなる授業。行事に関連した食に関する題材が多くなる。 ・前期に習得した食物に関する語彙や表現を踏まえてさらに深く食に関する英語を学ぶ。 ・授業は基本的に教科書にのっとって行なうが、適宜食材や料理、お菓子などについての資料やレシピ、プリントなどを配布する。また食に関する英語の映画なども積極的に取り入れていく。
授業計画	1　Supplemantal Health① 英語コミュニケーションⅡの進め方、評価方法等について 現代生活に欠かせないサプリメントについて 薬の種類に関しての英語 栄養素について 学習課題　復習：教科書P31　Supplements&Exercise 1 予習：教科書P32～P34　Supplements: Pros and Cons&Exercise 2,3　記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」 2　Supplemantal Health② "cheat meal"とは？ "little"と"a little"、"few"と"a few"の違いについて 学習課題　復習：教科書P32～P34　Supplements: Pros and Cons&Exercise 2,3　記事「サプリメント：食品、それとも医薬品」 予習：教科書P35　Coffee or Tea? & Exercise 1 3　Time for Tea① Coffeeの効能、Teaの効能 "give it a shot", "give it a try"の表現 病名について 学習課題　復習：教科書P35　Coffee or Tea?&Exercise 1 予習：教科書P36～P38　Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea & Exercise 2,3　記事"Green tea: Which one?" 4　Time for Tea② 紅茶は英語で何というでしょう？ 発酵"fermentation"について Afternoon Teaについて：英国でのお茶の習慣 vs. Tea Ceremonyについて：日本のお茶の習慣 学習課題　復習：教科書P36～P38　Tea Time: The Difference between Green, Black, and Red Tea&Exercise 2,3　記事"Green tea: Which one?" 予習：教科書P39　Vegetable Garden& Exercise 1 5　Fresh from the Garden① 家庭菜園について、野菜の英語 "have a green thumb"の表現、-mb語尾について黙字(Silent letters)の説明、英語での指の名称 学習課題　復習：教科書P39　Vegetable Garden&Exercise 1 予習：教科書P40～P42　On the History of Mayonnaise &Exercise 2,3　記事「サラダと塩」 6　Fresh from the Garden② フランスの歴史、宰相リシリューについて、三銃士の説明から マヨネーズの歴史について、製法、英語発音について 「減～」「無～」の表現について"low -", "- free" ポテトサラダのレシピ、"salad"の発音、語源について「塩」からの派生 学習課題　復習：教科書P40～P42　On the History of Mayonnaise &Exercise 2,3　記事「サラダと塩」 予習：教科書P43　Japanese Delicacies &Exercise 1 7　Local Delicacies① 世界の郷土料理（東京の江戸前寿司、NYのベーグル）、　日本人の持つ「デリカシー」の意味と英語話者の持つDelicacyの意味の違いについて 世界の大都市に住む人々の呼び方(New Yorker, Roman, Parisian, Tokyoites等　) 「切る」の英語表現いろいろ 学習課題　復習：教科書P43　Japanese Delicacies &Exercise 1 予習：教科書P44～P46　Different National Cuisines in Japan &Exercise 2,3 記事「フードマイレージ」 課題として寿司ネタとして使われる魚介類の漢字、英語表現のワークシード配布 8　Local Delicacies② 課題として出した寿司ネタとして使われる魚介類に関するワークシートの答え合わせ、理解度確認、回収。 国名と国籍と料理名：様々な国について 各国の代表的な料理について 日本国内のLocal Delicaciesについて フードマイルについて、日本の食料自給率について 学習課題　復習：教科書P44～P46　Different National Cuisines in Japan &Exercise 2,3　記事「フードマイレージ」 予習：教科書P47　Halloween Barmbrack &Exercise 1 9　Trick or Treat!① 近年日本でも盛大に行われるようになってきたハロウィーンについて

	Barmbrackとは？ ハロウィーンの習慣はどこから来たの？ 学習課題　復習：教科書P47　Halloween Barmbrack &Exercise 1 予習：教科書P48～50　History of Halloween &Exercise 2,3　記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」 10　Trick or Treat!② ハロウィーンの起源、アイルランドの歴史について：ケルト民族について、ジャガイモ飢饉とアメリカに持ち込まれた伝統 ハロウィーンは日本のお盆+お正月？ 聖人（Saints）について 学習課題　復習：教科書P48～50　History of Halloween &Exercise 2,3　記事「ハロウィーンはどんなお祭りなの？」 予習：教科書P51　Thanksgiving Break &Exercise 1 11　Giving Thanks① アメリカ・カナダの祝祭日、感謝祭、その起源 祝祭料理「七面鳥」なぜTurkeyと呼ばれるか？間違いが呼称に残るその歴史 感謝祭にに始まるアメリカのホリデーシーズン、Black Fridayとは？ 季節的に関連するスポーツAmerican Footballについて 学習課題　復習：教科書P51　Thanksgiving Break &Exercise 1 予習：教科書P52～54　The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's　記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」 12　Giving Thanks② 感謝祭の歴史、詳細 感謝祭の料理（Turkey, Mashed Potatoes with gravy, cornbread pudding, pumpkin pie） メイシーズデパートのパレード 学習課題　復習：教科書P52～54　The American Holiday Rush: Thanksgiving to New Year's　記事「クリスマスは家族と一緒に過ごすもの、それとも・・・」 予習：教科書P55　Christmas 1 & Exercise 1 13　Turkey and All the Trimmings① Christmas=Christ + mass、省略表現"X'mas"の注意点 Santa Claus（St. Nicholas）について、聖人についての復習 感謝祭と似ているクリスマスの料理、mince meat pieとは？肉のパイ？ 学習課題　復習：教科書P55　Christmas 1 & Exercise 1 予習：教科書P56～P58　Recipe: Roast Turkey（ローストターキー）　記事「イギリスのクリスマス料理」 14　Turkey and All the Trimmings② Recipe, Ingredients, Procedureの再確認 日米の度量衡の違い、温度の単位の違いの再確認 ターキーを上手に切り分けるためのtip、またターキーを切り分ける人は誰？ mince meat pieとChristmas pudding 学習課題　復習：教科書P56～P58　Recipe: Roast Turkey（ローストターキー）　記事「イギリスのクリスマス料理」 予習：教科書P31～P58　後期範囲分の再確認（Unit 7～13） 15　Review 後期範囲の復習、振り返り 試験について 授業評価 学習課題　復習：教科書P31～P58　後期範囲分の再確認（Unit 7～13） 予習：試験勉強 16　後期試験 筆記試験
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　調理師・製菓衛生士として英語で最小限のコミュニケーションがとれるようになることを目標とする。 ②　英語の食材名・調理法、分量（度量衡）の違い等について知ることを目標とする。 ③　世界の様々な地域の料理について知り、また逆に日本の食文化を英語で説明できるようになる。 ④　祝祭に伴った料理や伝統的食習慣など食に関連した世界の文化的背景を学ぶことを目標とする。 ⑤　リスニング、スピーキングの上達に努め、英語に慣れることで、発信型のコミュニケーションができるようになる。 筆記試験、課題他 筆記試験50%、授業態度及び授業中に課す課題50%で総合的に評価。
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：　『現代の食を考える』（南雲堂）　須永紫乃生　鈴木理恵　関根紳太郎　宮下リンダ 授業中にプリント教材を適宜配布
履修条件	
履修上の注意	1年次前期において「英語コミュニケーションⅠ」を履修していること。
オフィスアワー	月曜日１限（9：10～10：40）は研究室にいます。
備考・メッセージ	教科書の内容には食材・栄養素・病気など多岐にわたる独特かつ専門的な言葉が出てくるため予習復習をすることが必要である。特に語句に関しては前もって辞書で意味を調べておくことが重要。また授業時には必ず辞書（英和辞書）を持ってくること。

講義科目名称：スポーツ実習　　授業コード：23111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	必修
担当教員			
野田　章子			

講義概要	①健康調査をおこなう　体力テストをおこなう　体力評価をおこなう ②さまざまなスポーツのルールを理解できる　試合での実践ができる　意欲的な活動ができる ③チームを編成することができる　チームでの練習ができる　チームでの試合ができる ④トレーニング論を理解する　基礎トレーニングを理解する　チームでの試合ができる ⑤生活習慣を見直す　自分に合った運動プログラムを考える　今後のライフスタイルと運動を考える
授業計画	１　体力テスト 新体力テストの実施 ２　トレーニング理論 有酸素トレーニングと筋力トレーニングの実践 ３　バドミントン① ルールの理解と基本練習 ４　バドミントン② リーグ戦形式によるゲーム ５　バドミントン③ リーグ戦形式によるゲーム ６　バドミントン④ リーグ戦形式によるゲーム ７　バレーボール① ルールの理解と基本練習 ８　バレーボール② リーグ戦形式によるゲーム ９　バレーボール③ リーグ戦形式によるゲーム １０　卓球① ルールの理解と基本練習 １１　卓球② シングルスまたはダブルスのゲーム １２　バスケットボール① ルールの理解と基本練習 １３　バスケットボール② リーグ戦形式によるゲーム １４　バスケットボール③ リーグ戦形式によるゲーム １５　まとめ 自分に適した運動を考える
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①自分の健康と体力に関心をもつ　②運動・スポーツの楽しさを味わう ③スポーツを通じたコミュニケーション能力の向上　④運動技術・知識の向上 ⑤体力年齢の向上 課題への取り組み、授業内レポート、体力テスト、実技テスト、成果レポートを総合して評価を行う。 課題への取り組み50%、授業内レポート20%、体力テスト10%、実技テスト10%、成果レポート10% 課題への取り組み、授業内レポート、体力テスト、実技テスト、成果レポートを総合して評価を行う。
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：必要に応じて資料を配布
履修条件	
履修上の注意	
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	【準備学習（自主学習）】ストレッチや準備運動をしてけがの防止に役立てること。 実技向上のために個人練習をしておくこと。

講義科目名称：スポーツ科学　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	必修
担当教員			
野田　章子			

講義概要	①幼少期、児童期、思春期を経て成人するまでの発育と発達を理解する ②幼少期、児童期、思春期における運動のあり方とその影響について理解する ③成人以降の老化と体力について理解する ④成人以降の運動のあり方とその影響について理解する ⑤多様な視点から運動を理解し、生涯スポーツの意義を理解する
授業計画	１　オリエンテーション 講義のねらいとすすめ方について ２　幼少期における身体および心理的特徴について 動作スキル向上過程 ３　児童期における身体および心理的特徴について 動作スキルの向上過程 ４　思春期における身体および心理的特徴について 動作のスキル向上過程 ５　幼少期の運動のあり方とその影響について 幼少期における運動との関わり、発育に応じた運動遊び、幼児の健康と運動 ６　児童期におけるトレーニング方法と運動プログラム 児童期におけるトレーニング、発育に応じたトレーニング、スポーツ障害・疾病 ７　思春期におけるトレーニング方法と運動プログラム 思春期におけるトレーニング、発育に応じたトレーニング、スポーツ障害・疾病 ８　成人以降の老化と体力について 老化の過程、老化と体力、運動能力の変化 ９　成人以降の適切なトレーニング方法と運動プログラム 成人にとっての運動効果、年齢に応じた適切な運動の質と量 １０　女性とスポーツ 女性の身体的特徴および心理的特徴とスポーツ、女性のスポーツプログラム、性差に応じたトレーニング １１　障害者とスポーツ 障害者のスポーツの現状と課題 １２　実習で学ぶ　自分のからだ① 柔軟性（関節機能）を意識したトレーニング １３　実習で学ぶ　自分のからだ② 筋力（筋機能）を意識したトレーニング １４　実習で学ぶ　自分のからだ③ 持久力（心肺機能）を意識したトレーニング １５　生涯スポーツの考え方について学ぶ 生涯にわたるスポーツライフを学ぶ
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①幼少期、児童期、思春期を経て成人するまでの発育と発達を理解することができた ②幼少期、児童期、思春期における運動のあり方とその影響について理解することができた ③成人以降の老化と体力について理解することができた ④成人以降のスポーツのあり方とその影響について理解することができた ⑤多様な視点からスポーツを理解し、生涯スポーツの意義を理解することができた 課題　（２０％） 小テスト　（２０％） 期末テスト（６０％）
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じて資料を配布する スポーツ科学の教科書　岩波ジュニア新書
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	

講義科目名称：栄養士論Ⅱ　　授業コード：24112

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	１単位	選択
担当教員			
大河内　友美			

講義概要	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。 具体的には、 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） 5、調味率（塩分・糖分パーセント）の計算ができる
授業計画	1　食材の重量感覚を身につけよう（1） 色々な食材の重さ・容量を実際に量ってみよう 2　食材の重量感覚を身につけよう（2） 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） 3　食材の重量感覚を身につけよう（3） 食材の廃棄量を量ってみる 4　料理の重量感覚を身につけよう（1） 色々な器に料理を盛り付け、一人分の盛り付け量を考えよう 5　料理の重量感覚を身につけよう（2） 弁当の中身を料理ごとにわけて、重さを量ってみる 6　栄養素のバランス感覚を身につけよう 市販の弁当のP：F：C比を求める 7　味付けの感覚を身につけよう 濃度の違う汁物を飲み、塩分・糖分パーセントを考える
授業形態	講義 実習（グループワーク形式）
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度・グループワークで他者と協働し課題に取組むことができる　・主体的に実習参加ができる　グループディスカッション　20％ 技能・表現　・時間内にレポートをまとめ提出できる　課題レポート　60％ 知識・理解　・廃棄率・栄養比率の計算ができる　小テスト　20％ 合計　100％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：無し 参考書：食品データーベイシック　食品成分表
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水曜日・木曜日放課後
備考・メッセージ	電卓を持参してください。

講義科目名称：公衆衛生学　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	必修
担当教員			
出口　雄也			

講義概要	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、高齢者保健）ならびに環境保健についても学び、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。
授業計画	１　社会と健康 健康・公衆衛生の概念、予防医学について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ２　環境と健康（１） 生態系のなかの人間生活、環境衛生について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ３　環境と健康（２） 環境汚染と健康影響について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ４　統計資料（１） 人口静態統計、人口動態統計、生命表について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ５　統計資料（２） 患者調査、国民生活基礎調査について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ６　統計資料（３） 国民健康栄養調査、食料需給表について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ７　生活習慣の現状と対策（１） 疫学の指標、方法について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ８　生活習慣の現状と対策（２） 健康日本21、健康日本21（第2次）について学ぶ 学習課題　復習： 予習： ９　主要疾患とその予防（１） がん、循環器疾患、代謝疾患について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １０　主要疾患とその予防（２） 骨・関節疾患、歯科疾患、精神疾患、自殺について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １１　主要疾患とその予防（３） 感染症、予防接種について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １２　保健・医療・福祉の制度（１） 社会保障、医療制度について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １３　保健・医療・福祉の制度（２） 地域保健、母子保健、学校保健について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １４　保健・医療・福祉の制度（３） 産業保健、成人保健について学ぶ 学習課題　復習： 予習： １５　保健・医療・福祉の制度（４） 高齢者保健、介護保険について学ぶ 学習課題　復習： 予習：

授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①健康の定義を説明することができる ②個々の環境問題を理解するとともに、その解決に向けできることを考えることができる ③少子化・高齢化によりもたらされる問題点を指摘できる ④感染症の発生要因を知り、その対策を説明することができる ⑤わが国における疾病の動向を知るとともに、各ライフステージでの健康保持増進における栄養士の役割を考えることができる 定期試験70%、授業内における確認テスト15%、受講態度15%をもとに評価を行う。
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　『公衆衛生学［第3版］』管理栄養士養成シリーズ／化学同人 参考書　：　『国民衛生の動向（最新版）』※新刊は毎年8月末に発刊／財団法人 厚生統計協会
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	

講義科目名称：社会福祉概論　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	必修
担当教員			
藤島　法仁			

講義概要	少子高齢化の進展に伴い、社会福祉の対象は広がりその必要性は増加している。本講義では、社会福祉の基本的な考え方、分野ごとの現状、社会福祉を学ぶ視点について理解を深め、社会福祉は我々の生活にとってどのような意義があるのかを考えることを目的とする。
授業計画	1　生活支援という考え方ー社会福祉の理論と歴史 生存権の保障、社会保障の体系について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 2　生活支援という考え方ー社会福祉の理論と歴史 社会福祉の理論、社会福祉の専門職について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 3　生活を支える支援システムー社会福祉の仕組み 社会福祉の法制、行政、財政について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 4　人を支える方法とは ソーシャルワークについて 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 5　貧困を考える 生活保護と就労支援について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 6　子どもの育ちを支える 保育対策、虐待対応、社会的養護について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 7　自立を支える 障害者の自立について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 8　高齢化社会を考える 介護保険サービスについて 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 9　支え合う・助け合う 地域福祉について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 10　ホスピスケアとは 患者・家族に対するホスピスケアについて 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 11　子どもの学習と発達を支える 特別支援教育について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 12　こころを支える こころを支える視点について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 13　家族と社会福祉 家族援助の仕組みについて 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 14　ジェンダーからみた社会福祉 母子世帯の生活困難、DV、援助する側のジェンダー課題について 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 15　ともに暮らせる社会 多文化共生と社会福祉 学習課題　復習：配布プリントをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく

授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　社会福祉の基本的な考え方を理解する。 ②　社会福祉の仕組み（法体系、行政）を理解する。 ③　社会福祉の方法（ソーシャルワーク）を理解する ④　社会福祉の分野（貧困、子どもの育ち、高齢者の福祉など）を理解する。 ⑤　社会福祉を学ぶさまざまな視点（家族、ジェンダー、多文化共生など）について理解を深める。 定期試験80％、小テスト10％、授業への貢献度10％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：図表で読み解く社会福祉入門（ミネルヴァ書房）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月、水、木の放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：解剖生理学Ⅰ　　授業コード：42111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	２単位	必修
担当教員			
柴田　哲雄・熊井　まどか			

講義概要	解剖生理学では、生体の構造と機能について学ぶ。生体の構造と機能を理解することは、栄養学的・医学的な専門科目を学ぶ上での基礎となり、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。さらに、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しても重要である。 授業は、教科書やパワーポイント、配布資料等を用いて講義する。また、前回の復習として毎回確認テストを行う。
授業計画	1　細胞 人体の構成と細胞について 学習課題　復習：細胞の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p8～12を読む 2　組織と器官 組織と器官、器官系について 学習課題　復習：各組織について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p26～38を読む 3　血液 血液の構造と機能について 学習課題　復習：血液の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p140～144、p151～157を読む 4　消化器系１ 口腔、咽頭、食道、胃の構造と機能について 学習課題　復習：口腔、咽頭、食道、胃の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p145～146、p160～166を読む 5　消化器系２ 小腸、大腸の構造と機能について 学習課題　復習：小腸、大腸の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p147～149、p157～160を読む 6　消化器系３ 肝臓、膵臓の構造と機能について 学習課題　復習：肝臓、膵臓の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p167～169を読む 7　消化器系４ 消化と吸収について 学習課題　復習：消化と吸収について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p110～114を読む 8　呼吸器系１ 呼吸器の構造について 学習課題　復習：呼吸器の構造について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p114～123を読む 9　呼吸器系２ 呼吸器の機能について 学習課題　復習：呼吸器の機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p92～98を読む １０　循環器系１ 心臓・血管系の構造について 学習課題　復習：心臓・血管系の構造について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p98～106を読む １１　循環器系２ 循環器系の機能について 学習課題　復習：循環器系の機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p126～128を読む １２　泌尿器系１ 腎臓と尿路の構造について 学習課題　復習：腎臓と尿路の構造について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p129～136を読む

	１３　泌尿器系２ 泌尿器系の機能について 学習課題　復習：泌尿器系の機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p194～196、p203～204を読む １４　生殖器系１ 男性生殖器の構造と機能について 学習課題　復習：男性生殖器の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p197～199、p205～206の予習 １５　生殖器系２ 女性生殖器の構造と機能について 学習課題　復習：女性生殖器の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　人体を構成する細胞、組織および各器官の構造が説明できる。 ②　血液、消化器系、呼吸器系、循環器系、泌尿器系、生殖器系の機能が説明できる。 ③　構造と機能を関連させて考えることができる。 筆記試験、確認テスト、受講態度 筆記試験60%、確認テスト30%、受講態度10%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：「イラスト 解剖生理学〈第２版〉」青峰正裕他著（東京教学社） 参考書　：適宜紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：解剖生理学Ⅱ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	２単位	必修
担当教員			
柴田　哲雄・熊井　まどか			

講義概要	解剖生理学Ⅱでは、解剖生理学Ⅰに続き、生殖器系、骨格系、筋系、神経系、感覚器系の構造と機能について理解する。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することを目的とする。 授業は、教科書やパワーポイント、配布資料等を用いて講義する。また、前回の復習として毎回確認テストを行う。
授業計画	１　内分泌系１ 視床下部、下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体の構造と機能について 学習課題　復習：視床下部、下垂体、松果体、甲状腺、上皮小体の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p175～176、p184～188を読む ２　内分泌系２ 膵臓、副腎、性腺（精巣・卵巣）の構造と機能について 学習課題　復習：膵臓、副腎、性腺（精巣・卵巣）の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p42、p50～55を読む ３　骨格系１ 骨の構造と機能について 学習課題　復習：骨の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p44～50を読む ４　骨格系２ 中軸骨格と四肢骨格について 学習課題　復習：中軸骨格と四肢骨格について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p58～66を読む ５　筋系１ 筋肉の構造と機能について 学習課題　復習：筋肉の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す。 予習：教科書p58～66を読む ６　筋系２ 体幹の筋肉と四肢の筋肉について 学習課題　復習：体幹の筋肉と四肢の筋肉について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p70～74、p78～86を読む ７　神経系１ 中枢神経について 学習課題　復習：中枢神経について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p75～77、p86～89を読む ８　神経系２ 末梢神経について 学習課題　復習：末梢神経について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p214～219、p223～228を読む ９　感覚器系１ 皮膚、視覚器の構造と機能について 学習課題　復習：皮膚、視覚器の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p219～223、p227～229を読む １０　感覚器系２ 平衡・聴覚器、嗅覚器、味覚器の構造と機能について 学習課題　復習：平衡・聴覚器、嗅覚器、味覚器の構造と機能について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p232～234を読む １１　生体防御系１ リンパ系の構造について 学習課題　復習：リンパ系の構造について資料・配布プリントを見直す 予習：教科書p235～242を読む １２　生体防御系２ 免疫について 学習課題　復習：免疫について教科書・配布プリントを見直す

	予習：教科書p246～252を読む １３　エネルギー代謝 栄養素とエネルギー代謝について 学習課題　復習：栄養素とエネルギー代謝について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p189～190を読む １４　恒常性 血糖値の調節について 学習課題　復習：血糖値の調節について教科書・配布プリントを見直す 予習：教科書p253～261を読む １５　恒常性 体温の調節について 学習課題　復習：体温の調節について教科書・配布プリントを見直す
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　内分泌系、骨格系、筋系、神経系、感覚器系の構造と機能が説明できる。 ②　構造と機能を関連させて考えることができる。 ③　器官系のつながりを理解できる。 ④　生体の恒常性の維持機構を説明できる。 筆記試験、確認テスト、受講態度 筆記試験60％、確認テスト30％、受講態度10％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：「イラスト 解剖生理学〈第２版〉」青峰正裕他著（東京教学社） 参考書　：適宜紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：解剖生理学実習　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	1単位	必修
担当教員			
柴田　哲雄・熊井　まどか			

講義概要	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。 解剖学実習、組織学実習及び生理学実習を行う。
授業計画	1　オリエンテーション・解剖学実習１ 実習の心得、実験器具の取り扱い、レポートのまとめ方 人体模型の観察・スケッチ（心臓） 2　解剖学実習２ 人体模型の観察・スケッチ（消化器系・泌尿器系・生殖器系） 3　解剖学実習３ 人体模型の観察・スケッチ（呼吸器系・脳） 4　解剖学実習４ 骨格標本の観察・スケッチ 5　解剖学実習5 ラットの解剖・観察・スケッチ 6　生理学実習１ 運動による脈拍数、呼吸数の変化 7　生理学実習２ 低張液・等張液摂取後の尿量の変化 8　生理学実習のまとめ 生理学実習１・２の結果のまとめ 9　組織学実習１ 上皮組織の観察・スケッチ １０　組織学実習2 血球の観察・スケッチ １１　組織学実習3 食道・胃標本の観察・スケッチ １２　組織学実習4 小腸・大腸標本の観察・スケッチ １３　組織学実習５ 膵臓・肝臓の観察・スケッチ １４　組織学実習６ 甲状腺・副腎の観察・スケッチ １５　組織学実習７ 腎臓の観察・スケッチ
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　臓器の形態や体内における位置関係が説明できる。 ②　組織構造が説明できる。 ③　構造と機能を関連させて考えることができる。 筆記試験、レポート、実習態度を総合して評価を行なう 筆記試験４０％、レポート４０％、実習態度２０％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：「イラスト 解剖生理学〈第２版〉」青峰正裕他著（東京教学社） 参考書　：適宜紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：運動生理学　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	必修
担当教員			
今村　裕行			

講義概要	運動生理学とは、競技スポーツ、健康運動、運動療法、日常生活活動、労働などの身体活動に対する生体の一時的変化や適応現象のメカニズムを追及する学問である。本講義のねらいは、身体活動の生理学的基礎とその応用について学ぶことである。
授業計画	１　ガイダンス 評価方法と講義の概略 学習課題　復習： 予習： ２　運動と筋肉 骨格筋の構造と筋線維の種類、筋収縮のメカニズム 学習課題　復習： 予習： ３　運動と神経 中枢神経、末梢神経、ニューロン、力の調節、感覚神経、反射 学習課題　復習： 予習： ４　筋収縮のエネルギー 運動時のエネルギー供給源 学習課題　復習： 予習： ５　運動と呼吸・循環 換気、運動と最大酸素摂取量、心拍出量、運動の危険性 学習課題　復習： 予習： ６　運動の特性と共通性 運動能力を効率よく伸ばす方法 学習課題　復習： 予習： ７　成功するには？ 競技スポーツと社会で勝つということについて考える 学習課題　復習： 予習： ８　ジュニア選手育成 ジュニア選手育成の注意点と方法 学習課題　復習： 予習： ９　中間まとめ グループディスカッション 学習課題　復習： 予習： １０　中間まとめ グループ発表 学習課題　復習： 予習： １１　女性と運動 妊婦運動、更年期障害、骨粗鬆症、女子の世界記録 学習課題　復習： 予習： １２　運動とストレス 運動と抗不安効果およびそのメカニズム 学習課題　復習： 予習： １３　肥満と脂質異常症の運動療法 肥満と脂質異常症の運動療法に関するこれまでの研究成績やメカニズムについて 学習課題　復習： 予習： １４　高血圧と糖尿病の運動療法 高血圧、糖尿病の運動療法に関するこれまでの研究成績やメカニズムについて 学習課題　復習： 予習： １５　総まとめ 女性と運動、生活習慣病の運動療法を中心に総まとめを行う 学習課題　復習： 予習：

授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	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 定期試験（80%）、グループディスカッション（5%）、グループ発表（5%）、課題レポート（10%）の割合で評価する
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：「イラスト運動生理学」東京教学社
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	

講義科目名称：生化学　　授業コード：11111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	２単位	必修
担当教員			
小玉　智章			

講義概要	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。 ① 化学反応が起こる場である細胞の構造と働きを理解する ② 糖質、脂質、タンパク質の代謝について理解する ③ 生体でのエネルギー産生とその利用について理解する ④ 酵素の働きについて理解する ⑤ 遺伝情報の維持と発現について理解する
授業計画	１　細胞の構造とその働き 細胞の構造と細胞内小器官の働きについて理解する ２　糖質の働きと代謝① 糖質の構造と消化・吸収について理解する ３　糖質の働きと代謝② 糖質の代謝について、解糖系、クエン酸回路を中心に理解する ４　糖質の働きと代謝③ 糖質の代謝について、糖新生を中心に理解する ５　脂質の働きと代謝① 脂質の構造と消化・吸収について理解する ６　脂質の働きと代謝② 脂質の代謝について、β酸化を中心に理解する ７　脂質の働きと代謝③ 脂質の代謝について、コレステロール代謝を中心に理解する ８　たんぱく質の働きと代謝① たんぱく質の構造と消化・吸収について理解する ９　たんぱく質の働きと代謝② たんぱく質の代謝について、アミノ酸代謝を中心に理解する。 １０　たんぱく質の働きと代謝③ たんぱく質の代謝について、アミノ酸代謝を中心に理解する。 １１　酵素の働きと反応速度論 酵素の構造とその働きについて、反応速度論を交えて理解する １２　エネルギー代謝 糖質、脂質、たんぱく質から最終的にATPを産生するまでの仕組みについて理解する １３　核酸の機能と代謝 核酸の構造、機能、代謝について理解する。 １４　遺伝子の発現 遺伝情報の維持と調節の仕組みについて理解する。 １５　免疫と生体防御 免疫機能について理解する。
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	＜評価の観点、評価手段・方法、評価比率 ＞ 観　点 / 学生の授業における到達目標 / 評価・方法 / 評価比率 関心・意欲・態度 / ・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 / 授業態度 / 10％ 思考・判断 / ・細胞の構造とその働きについて理解し、これが集まって個人の体ができていることを思考できる / 定期試験 / 20％ 知識・理解 / ・糖質、脂質、たんぱく質の構造と機能、代謝について理解し、説明できる / 定期試験 / 60％ 小テスト / 10％ ・酵素の働きについて理解し、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
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　初めて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ2「生化学　ヒトのからだの構成と働きを学ぶために」（化学同人） 参考書　：　なし

履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜日４・５時限に対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：生化学実習　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	1単位	必修
担当教員			
小玉　智章			

講義概要	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ことを目標とする。
授業計画	1　オリエンテーション ・実習の進め方、心構えについて理解する 2　糖質実験と脂質実験の原理と方法 ・第3回・4回の実験の原理と方法について理解する 3　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 4　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 5　糖質実験のまとめとタンパク質実験の原理と方法 ・第3回のレポートの講評を通して、糖質実験の内容を振り返る ・第6回の実験の原理と方法について理解する 6　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 7　脂質実験のまとめと酵素実験の原理と方法 ・第4回のレポートの講評を通して、脂質実験の内容を振り返る ・第8回の実験の原理と方法について理解する 8　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 9　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 ・第6回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 ・第10回の実験の原理と方法について理解する １０　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 １１　酵素実験のまとめと脂肪酸実験の原理と方法 ・第8回のレポートの講評を通して、酵素実験の内容を振り返る ・第12回の実験の原理と方法について理解する １２　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r １３　血液生化学実験のまとめと核酸実験の原理と方法 ・第10回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返る ・第14回の実験の原理と方法について理解する １４　核酸実験 鶏レバーからDNAを抽出し、その特性を理解する。 １５　脂肪酸実験と核酸実験のまとめ ・第12回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 ・第14回のレポートの講評を通して、核酸実験の内容を振り返る
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	＜評価の観点、評価手段・方法、評価比率 ＞ 観　点 / 学生の授業における到達目標 / 評価・方法 / 評価比率 関心・意欲・態度 / ・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。 / 授業態度 / 5% 思考・判断 / ・実験の結果から理論的に考察できる。 / 定期試験 / 30% レポート / 20% 技能・表現 / ・実験器具を正しく使用できる。 / 授業態度 / 5% ・実験の結果と考察についてレポートを作成できる。 / レポート / 20% 知識・理解 / ・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。 / 定期試験 / 20%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　オリジナルの実習書を配布する 参考書　：　なし

履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜日４・５時限で対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：食品学Ⅰ　　授業コード：22111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	２単位	必修
担当教員			
藤井　俊輔			

講義概要	栄養士として必要かつ、重要な食品学的知識について、本講義で指定するテキストと配布資料、パワーポイントを用いて講義形式で行い、現代社会において多様化する食品に関した情報の理解に必要な基礎的知識を修得できるようにする。さらに、15回の講義の中で小試験を実施し、理解の定着を図る。
授業計画	１　導入講義人間と食品 食文化及び、食品の歴史、食料の環境問題 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題を解き復習する。 予習：教科書の「人間と食品」を読んでおく。 ２　食品の主成分～水分～ 食品中の水分のかたちと状態 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「水分」を読んでおく。 ３　食品の主成分～炭水化物①～ 単糖・少糖類 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題を解き復習する。 予習：教科書の「炭水化物」を読んでおく。 ４　食品の主成分～炭水化物②～ 多糖類、糖アルコール、食物繊維 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「炭水化物」を読んでおく。 ５　食品の主成分～たんぱく質①～ アミノ酸とたんぱく質の構造 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題を解き復習する。 予習：教科書の「たんぱく質」を読んでおく。 ６　食品の主成分～たんぱく質②～ たんぱく質の性質と栄養価 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「たんぱく質」を読んでおく。 ７　食品の主成分～脂質①～ 脂質の種類と物理・化学的性質 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題を解き復習する。 予習：教科書の「脂質」を読んでおく。 ８　食品の主成分～脂質②～ 脂質の酸化、脂質の栄養 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「脂質」を読んでおく。 ９　食品の主成分～ビタミン～ ビタミンの分類と機能 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「ビタミン」を読んでおく。 １０　食品の主成分～ミネラル ミネラルの分類と機能 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「無機質」を読んでおく。 １１　食品の嗜好成分、色素成分、呈味成分、香り成分 植物性及び、動物性食品中の色素、味覚・香り・嗜好成分 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「非栄養成分」、「食品の嗜好成分」を読んでおく。 １２　食品成分の変化～化学的変化～ アミノ・カルボニル反応、亜硝酸塩の反応 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「食品成分の反応・化学的変化」を読んでおく。 １３　食品成分の変化～酵素的変化～ 食品と酵素反応、食品の酵素的褐変

	学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「食品成分の反応・酵素的変化」を読んでおく。 １４　食品の物性 食品の物性とテクスチャー、力学物性 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「食品の物性」を読んでおく。 １５　食品の機能性 食品の機能性と三次機能成分 学習課題　復習：配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 予習：教科書の「食品の機能性」を読んでおく。
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　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。 ②　食品が有する栄養素的特性、嗜好性、機能性（一次、二次及び、三次機能）について理解する。 ③　食品及び、食品成分の化学的特性（化学構造）、物性、食品成分の変化について理解する。 ④　食品に関する正しい情報を取捨選択するための基礎的な力を身につける。 ⑤　①～④の項目について理解を深め、食生活と健康について包括的に思考する能力を修得する。 筆記試験、小試験、講義態度及び参加度を評価を項目とする。 筆記試験：80%、小試験：15%、講義態度及び、参加度：5%として評価を行う。
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：食品学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性-　（第2版）　南江堂　加藤保子、中山勉 編集 参考書　：日本食品標準成分表2016（女子栄養大学出版部）　日本食品大事典（医歯薬出版）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で対応します。
備考・メッセージ	

講義科目名称：食品学Ⅱ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	2単位	必修
担当教員			
藤井　俊輔			

講義概要	栄養士として必要かつ、重要な個々の食品の各論的知識について、本講義で指定するテキストと配布資料、パワーポイントを用いて講義形式で行い、種々の食品の特徴（栄養素、分類、調理・加工性、物性、産地等）について基礎的知識を修得できるようにする。さらに、15回の講義の中で小試験を実施し、理解の定着を図る。
授業計画	1　食品の分類 生産様式による分類・原料による分類・主要栄養素による分類 教科書の「序論」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 2　食品成分表 日本食品標準成分表の概要と利用 教科書の「食品成分表」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 3　植物性食品～穀類～ 米、麦、とうもろこし、そばの生産、種類、成分、用途 教科書の「穀類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 4　植物性食品～いも類、豆類、種実類～ いも類、豆類及び、種実類の種類と性状、成分、用途 教科書の「いも類」、「豆類」、「種実類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 5　植物性食品～野菜類～ 野菜の種類と性状、成分、用途 教科書の「野菜類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 6　植物性食品～果実類～ 果実の定義、果実の種類と性状、成分、用途 教科書の「果実類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 7　植物性食品～きのこ類～ きのこの分類と主な種類、きのこの成分と生理活性物質 教科書の「きのこ類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 8　植物性食品～藻類～ 藻類の分類と主な種類、藻類の成分と生理活性成分 教科書の「藻類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 9　動物性食品～食肉類～ 食肉の種類と特徴、食肉の成分変化、食肉の機能性成分 教科書の「食肉類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １０　動物性食品～魚介類～ 魚介類の分類と主な種類、魚介類の主要成分と用途 教科書の「魚介類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １１　動物性食品～乳類～ 乳牛の品種、牛乳の成分と機能性成分、牛乳の利用 教科書の「牛乳」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １２　動物性食品～卵類～ 卵の種類と構造、卵の栄養的特性、卵の利用と機能性 教科書の「卵類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １３　食用油脂 食用油脂の特徴、植物性油脂、動物性油脂、加工油脂の成分と利用 教科書の「油糧食品」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １４　甘味料・調味料・香辛料 主な甘味料、調味料、香辛料の種類と分類・茶、コーヒー、ココア、清涼飲料水、アルコール飲料 教科書の「甘味料・調味料・香辛料・し好飲料」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 １５　嗜好飲料・発酵食品 発酵調味料、発酵乳製品、その他微生物利用食品 教科書の「微生物利用食品」、「バイオ食品」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。
授業形態	講義

評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　「食品学Ⅰ」で学修した内容を基に、個々の食品の各論的内容を理解する。 ②　各食品の分類法、栄養素及び、化学的特性について理解する。 ③　食品材料としての調理特性、加工・製造について理解する。 ④　個々の食品の基礎的情報を理解し、正しい食品選択能力を身につける。 ⑤　①～④の項目について理解を深め、食品関連分野における業務の遂行に必要な知識を修得する。 筆記試験、小試験、講義態度及び参加度を総合して評価を行う。 筆記試験：80%、小試験：15%、講義態度及び参加度：5%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：食品学Ⅱ−食品の分類と利用法−　（第2版）　南江堂　加藤保子、中山勉 編集 日本食品標準成分表2016　（女子栄養大学出版部） 参考書　：日本食品大事典（医歯薬出版）　　料理材料の基礎知識（新潮文庫）
履修条件	
履修上の注意	
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	

講義科目名称：食品衛生学　　授業コード：22112

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	２単位	必修
担当教員			
野村　秀一　・　市瀬　尚子			

講義概要	① 食品衛生関係法規と食品保健行政について学ぶ。 ② 食中毒（細菌性、ウイルス性、自然毒、寄生虫）、および感染症について学ぶ。 ③ 食品添加物の概要と現状を学ぶ。 ④ 化学物質による変質および食中毒について学ぶ。 ⑤ 食品衛生管理（殺菌、消毒、HACCP等）について学ぶ。 （市瀬）食品の摂取によって引き起こされる疾病の種類とその原因に関する領域 （野村）人の健康を守るための食の安全性について基本的知識に関する領域
授業計画	１　食品衛生について（野村） 食品衛生の目的や現状、食品衛生行政や法規について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ２　微生物と食品衛生 微生物の種類・発育条件、衛生指標菌、食品の変質、変質防止と保存について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ３　食品成分の化学的変質 油脂の化学的変質、油脂食品の変敗とその防止と保存について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ４　食中毒の概要 食中毒の定義と分類、発生状況について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ５　細菌性食中毒① 感染型食中毒の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ６　細菌性食中毒② 毒素型・生体内型食中毒の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ７　ウイルス性食中毒 ノロウイルス等の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ８　自然毒食中毒 動物性および植物性自然毒の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく ９　化学物質による食中毒 急性中毒と慢性中毒の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく １０　原虫・寄生虫感染症 原虫および寄生虫の種類と特徴、有機農産物 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく １１　食品添加物① 食品添加物の概要、法規制、安全性について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく １２　食品添加物② 食品添加物の種類と特徴について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく １３　食品添加物③ 食品添加物の種類と特徴、表示について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく １４　有害物質による 食品汚染 カビ毒、農薬、その他の化学物質について 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく

	１５　　食品衛生対策 食品関係施設・設備の衛生管理、洗浄と殺菌 学習課題　復習：ノートをまとめ再度教科書を読む 予習：専門用語の意味を理解しておく
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　食品衛生行政および法規について理解する。 ②　食中毒や食品由来の感染症について学び、その予防方法を理解する。 ③　食品添加物の種類や現状について学び、安全性を理解する。 ④　化学物質が引き起こす疾病や危害について理解する。 ⑤　食品衛生管理について理解する。 授業に取り組む態度および定期試験にて食品衛生に関する基礎知識を身につけているか評価する 定期試験（８０％）、授業に取り組む態度（２０％）
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：食品衛生学（食べ物と健康）講談社サイエンティフィク 参考書：食品衛生学　化学同人
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	野村　授業の前後で質問を受け付ける 市瀬　授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	

講義科目名称：食品衛生学実習　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	１単位	必修
担当教員			
野村　秀一　・　市瀬　尚子			

講義概要	①　食品衛生学実験を実施する為に必要な器具、機材を含めた注意事項および概要を学ぶ ②　手指・空中に存在する細菌を観察し、種類や性質について学ぶ ③　食品に付着する細菌を観察し、種類や性質について学ぶ ④　食品添加物の分析方法（簡易判定法、毛糸染色法、亜硝酸の定量）を学ぶ ⑤　食器の洗浄度検査（デンプン性、タンパク質性、脂肪性残留物）について学ぶ （野村）実習を通した食品衛生学の基本的知識・技術 （市瀬）実習を通した食品衛生検査の基本的な検査手技
授業計画	1　オリエンテーション 実験に際しての注意点・器具類の説明 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 2　洗浄度検査 手指の汚染状況の検査、洗浄・消毒法 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 3　微生物検査① 鼻腔・手指の黄色ブドウ球菌の検査 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 4　微生物検査② グラム染色法、くしゃみの検査 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 5　微生物検査③ 細菌の伝播、空中落下細菌 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 6　微生物検査④ トイレットペーパーの細菌浸透性 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 7　微生物検査⑤ 生鮮食品からの汚染状況と伝播 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 8　微生物検査⑥ 調理済食品の汚染状況 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 9　食器・調理器具の検査 食器・調理器具の洗浄法、食品成分の残留検査 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 10　食品の変質① 比重測定、卵黄係数の測定、食品の抗菌作用 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 11　食品の変質② 精米の鑑別法、牛乳の鮮度検査 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 12　ノロウイルス ノロウイルス食中毒について（DVD） 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 13　食品添加物① 発色剤の定量 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく 14　食品添加物② 着色料の検査 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく

	15　　まとめ 学習課題　復習：実習書を基に実習レポートをまとめる 予習：専門用語の意味を理解しておく
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　食品衛生実験に対する注意点や概要を理解できるようになる ②　手指や空中に潜む食中毒菌を理解し、正しい手洗い・消毒方法ができるようになる ③　食品中の細菌を理解し、正しい洗浄方法・消毒方法ができるようになる ④　食品添加物を理解し、添加物の分類や安全性について理解できるようになる ⑤　食器の洗浄度検査を理解し、正しい洗浄方法ができるようになる 実習に取り組む態度や実習レポートで実習結果を基にしたレポートが作成できているか、実習の目的を理解しているかを評価し、加えて定期試験で専門的な知識を身につけているか評価する。 定期試験（４０％）、実習レポート（４０％）、実習に取り組む態度（２０％）

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又は事項等	
教科書・参考書	担当教員作成実習書
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	野村　実習の前後で質問を受け付ける 市瀬　実習終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	

講義科目名称：基礎栄養学　　授業コード：31111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	１年	２単位	必修
担当教員			
平田　安喜子			

講義概要	①　栄養の意義、栄養と健康について学ぶ ②　消化・吸収と栄養素の体内動態について学ぶ ③　五大栄養素の機能について学ぶ ④　五大栄養素の体内代謝について学ぶ ⑤　エネルギー代謝について学ぶ
授業計画	1　栄養の概論 栄養の意義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史 学習課題　復習：基礎的な用語の意味を復習する 予習：テキストＰ1～Ｐ12を読んでおく 2　摂食行動 摂食の調節、食欲調節因子について 学習課題　復習：基礎的な用語について復習する 予習：テキストＰ17～Ｐ20を読んでおく 3　消化と吸収 消化器系、関連機関の構造、消化・吸収の基本概念 学習課題　復習：消化器系の構造と消化・吸収のしくみについて復習する 予習：テキストＰ23～P30を読んでおく 4　栄養素の体内動態 栄養素別の消化・吸収、体内動態 学習課題　復習：栄養素別の消化・吸収について復習する 予習：テキストＰ30～P34を読んでおく 5　糖質の栄養 糖質の体内代謝、エネルギー源としての利用 学習課題　復習：糖質の栄養について復習する 予習：テキストＰ37～P44を読んでおく 6　脂質の栄養① 脂質の体内代謝、貯蔵エネルギーとしての作用 学習課題　復習：脂質の体内代謝について復習する 予習：テキストＰ47～P52を読んでおく 7　脂質の栄養② コレステロール代謝、脂質の量と質 学習課題　復習：コレステロールの代謝について復習する 予習：テキストＰ52～P58を読んでおく 8　たんぱく質の栄養① たんぱく質の体内代謝、アミノ酸の臓器間輸送 学習課題　復習：たんぱく質の地内代謝について復習する 予習：テキストＰ63～P66を読んでおく 9　たんぱく質の栄養② たんぱく質の量と質、アミノ酸代謝 学習課題　復習：たんぱく質の量と質について復習する 予習：テキストＰ66～P72を読んでおく １０　ビタミンの栄養① 脂溶性ビタミンの代謝、栄養的機能 学習課題　復習：脂溶性ビタミンの機能について復習する 予習：テキストＰ75～Ｐ80を読んでおく １１　ビタミンの栄養② 水様性ビタミンの代謝、栄養的機能 学習課題　復習：水様性ビタミンの機能について復習する 予習：テキストＰ80～P94を読んでおく １２　無機質の栄養 無機質の分類、主要無機質の栄養的機能 学習課題　復習：主要無機質の栄養的機能について復習する 予習：テキストＰ97～P111を読んでおく

	１３　　水・電解質の代謝 水の出納、電解質の代謝 学習課題　復習：水の出納、電解質の代謝について復習する 予習：テキストＰ115～P120を読んでおく １４　　エネルギー代謝① エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量 学習課題　復習：エネルギー代謝、エネルギー消費量について復習する 予習：テキストP123～P128を読んでおく １５　　エネルギー代謝② エネルギー代謝の測定 学習課題　復習：エネルギー代謝の測定について復習する 予習：テキストP128～P132を読んでおく
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　栄養の意義について自らの言葉で表現することが出来る ②　消化・吸収と栄養素の体内動態について説明することが出来る ③　五大栄養素の機能について説明することが出来る ④　五大栄養素の体内代謝について説明することが出来る ⑤　エネルギー代謝について説明することが出来る 定期試験　５０％　　小テスト　４０％　　授業への参加意欲　１０％ 関心・意欲・態度　１０％ 思考・判断　　２０％ 知識・理解　　７０％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：エスカベーシック　基礎栄養学　第２版　　江指隆年・台蔵彩子　著　同文書院 参考書　：栄養科学シリーズNEXT　「新・栄養学総論」友竹浩之・桑波田雅士　編　講談社 栄養科学イラストレイテッド「基礎栄養学」田地陽一　編　羊土社 「新版基礎栄養学」栄養素のはたらきをりかいするために　川端輝江著編　アイ・ケイコーポレーション
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水曜日　15：00以降
備考・メッセージ	栄養士の専門課程の基礎となります。栄養素の種類や機能は必ず理解するよう心掛けてください。

講義科目名称：応用栄養学　　授業コード：33111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	２単位	必修
担当教員			
平田　安喜子			

講義概要	①　栄養管理の基本を学ぶ ②　女性特有の栄養管理について学ぶ ③　成長期（乳幼児・学童・思春期）の栄養管理について学ぶ ④　高齢期の栄養管理について学ぶ ⑤　特殊環境における栄養管理について学ぶ
授業計画	１　栄養管理（栄養マネージメント）について① 栄養管理の考え方、進め方 学習課題　復習：栄養管理の考え方、進め方について復習する 予習：テキスト（Ｐ２～P48）を読んでおく ２　栄養管理（栄養マネージメント）について② 食事摂取基準の基礎的理解 学習課題　復習：食事摂取基準の基本について復習する 予習：テキスト（P49～P63）を読んでおく ３　成長・発達・加齢 人のライフステージの流れについて 学習課題　復習：成長・発達・加齢について復習する 予習：テキスト（P66～P72）を読んでおく ４　妊娠期の栄養 妊娠期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：妊娠期の栄養について復習する 予習：テキスト（P73～P92）を読んでおく ５　授乳期の栄養 授乳期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：授乳期の栄養について復習する 予習：テキスト（P92～P97）を読んでおく ６　乳児期の栄養 乳児期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：乳児の栄養について復習する 予習：テキスト（P98～P118）を読んでおく ７　幼児期の栄養 幼児期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：幼児期の栄養について復習する 予習：テキスト（P119～P135)を読んでおく ８　学童期の栄養 学童期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：学童期の栄養について復習する 予習：テキスト（P136～P149)を読んでおく ９　思春期の栄養について 思俊期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：思春期の栄養について復習する 予習：テキスト（P150～P164）を読んでおく １０　成人期の栄養 成人期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：成人期の栄養について復習する 予習：テキスト（P165～P170)を読んでおく １１　閉経期の栄養 閉経期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：閉経期の栄養について復習する 予習：テキスト（P170～P177）を読んでおく １２　高齢期の栄養 高齢期の身体的状況変化、栄養素補給、栄養管理について 学習課題　復習：高齢期の栄養について復習する 予習：テキスト（P178～P185）を読んでおく

	１３　　障害者と栄養 嚥下障害、認知症の特性と支援 学習課題　復習：高齢者の健康障害について復習する 予習：テキスト（P185～P192）を読んでおく １４　　障害者と栄養 嚥下障害、認知症への支援 学習課題　復習：嚥下障害、認知症への支援について復習する 予習：テキスト（P178～P190）を読んでおく １５　　特殊環境と栄養 ストレス対応、生体リズムと栄養について 学習課題　復習：特殊環境と栄養について復習する 予習：テキスト（P194～P250）を読んでおく
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を身につけることが出来る ②　女性特有の栄養管理について説明することが出来る ③　成長期（乳幼児・学童・思春期）の栄養管理について説明することが出来る ④　高齢期の栄養管理について説明することが出来る ⑤　特殊環境における栄養管理について説明することが出来る 筆記試験　５０％　　小テスト　４０％　　授業への参加意欲　１０％ 関心・意欲・態度　　１０％ 思考・判断　　２０％ 知識・理解　　７０％
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト　：　栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学」第５版　木戸康博・小倉嘉夫・眞鍋祐之　編　講談社 参考書　　：　栄養・健康科学シリーズ「応用栄養学」　北島幸枝　編　化学同人 栄養科学ファウンデーション　「応用栄養学」第２版　江上いすず　編　朝倉書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜日　１５：００以降、水曜日
備考・メッセージ	ライフステージごとの特性について学ぶ際、対象者をイメージしながら考えると理解が深まると思います。身近な人の栄養管理を行うつもりで、授業に臨んでください。

講義科目名称：応用栄養学実習　　授業コード：23112

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	１単位	必修
担当教員			
平田　安喜子			

講義概要	①　栄養充足率の求め方を学ぶ ②　妊娠・授乳・乳児期の生理的特徴を学ぶ ③　成長期（幼児期、学童期、思春期）の生理的特徴を学ぶ ④　成人期、更年期の生理的特徴を学ぶ ⑤　高齢期の生理的特徴を学ぶ
授業計画	１　オリエンテーション① 実習について、オリエンテーション 栄養アセスメント、マネジメントについての説明 ２　オリエンテーション② 調理法の特徴 野菜の切り方、調理の手法による味や食感の変化を知る ３　妊娠・授乳期の栄養 妊娠・授乳期の昼食　一例 ４　乳児期の栄養① 調乳、離乳食前半 ５　乳児期の栄養② 離乳食後半、ベビーフード ６　幼児期の栄養 保育所給食　一例 ７　食物アレルギーの対応 アレルギー児への対応食 ８　学童期の栄養 学校給食　一例 ９　成長期の栄養ケア カルシウム、鉄を強化した食事　一例 １０　思春期の栄養 貧血予防食　一例 １１　成人期の栄養 塩分控えめの食事　一例 １２　高齢期の栄養 咀嚼困難への対応 １３　障害者（嚥下困難）の栄養 嚥下困難者への対応 １４　課題準備 各グループ別に対象別（妊産期、授乳期、幼児、学童、思春期、成人期、高齢者）の昼食を検討 １５　課題調理 各グループ別に対象別昼食の実施
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　栄養アセスメントの結果に対応できる食事の提供が出来るよう、調理の工夫を提案できる ②　妊娠・授乳・乳児期の生理的特徴を理解し、栄養マネジメントを実践出来る ③　成長期（幼児期、学童期、思春期）の生理的特徴を理解し、栄養マネジメントを実践出来る ④　成人期、更年期の生理的特徴を理解し、栄養マネジメントを実践出来る ⑤　高齢期の生理的特徴を理解し、栄養マネジメントを実践出来る 筆記試験　４０％　　課題　３０％　実習への取り組み態度　３０％ 関心・意欲・態度　　３０％ 思考・判断　　３０％ 知識・理解　　４０％
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又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：栄養科学シリーズNEXT「応用栄養学」第５版　＊応用栄養学で使用するテキスト 参 考 書：「ライフステージ栄養学実習書」堀江祥允・江上いすず・堀江和代　編著　光生館 「日本人の食事摂取基準　２０１５年版」　第一出版

	食品成分表
履修条件	
履修上の注意	毎週実習を行います。実習着を忘れずに持参すること。 応用栄養学のテキストも持参すること
オフィスアワー	水曜日　１５：００以降
備考・メッセージ	応用栄養学の講義と合わせ、各ライフステージの特徴を理解できるよう努力して下さい 実習で行った献立に関しては、実習後栄養充足率を求めてください

講義科目名称：臨床栄養学総論　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	１年	２単位	必修
担当教員			
大河内　友美			

講義概要	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ぶ。 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　食物と薬の相互作用について知る ④　栄養ケアプランの作成ができる
授業計画	1　臨床栄養の概念 意義と目的。栄養障害とは 課題学習　復習：教科書P3～P5の内容の再確認 予習：教科書P3～P5を読んでおく ２　栄養状態の評価 課題学習　復習；教科書P9～P18の内容の再確認 予習：教科書P9～P18を読んでおく 3　栄養必要量の算出 課題学習　復習：教科書P19～P22の内容の確認 予習：日本人の食事摂取基準のエネルギーについての事項を読んでおく ４　栄養補給法 経口・経腸栄養・経静脈栄養 課題学習　復習：教科書P33～P58の内容の再確認 予習：教科書P33～P58を読んでおく ５　栄養素吸収の基礎知識 体内代謝（消化・吸収・合成・排泄・解毒） 課題学習　復習：配布資料の再確認 予習：栄養学等で学んだ消化吸収に関する事項 ６　各種欠乏症について 課題学習　復習：配布資料の再確認 予習：栄養学等で学んだ、栄養素に関する事項 7　治療食の概要 医療と臨床栄養 課題学習　復習：教科書P6～P9の内容の再確認 予習：教科書P6～P9を読んでおく ８　治療食について（１） 一般食の種類と特徴、食事形態 課題学習　復習：教科書P59～P69の内容の再確認 予習：教科書P59～P69を読んでおく ９　治療食について（2） 特別食の種類と特徴 課題学習　復習：配付資料の確認 予習：教科書P8～P9を読んでおく １０　薬と食事について 課題学習　復習：配布資料の確認 １１　予防医学的な栄養学 サルコペニア、フレイル 課題学習　復習：配布資料の確認 １２　治療医学的な病態栄養学 がんの栄養管理 課題学習　復習：配布資料の確認 １３~１４　症例検討 栄養ケアプランの作成 課題学習　復習：作成したプランを確認する 予習：前回までの講義内容 １５　まとめ 課題学習　復習：これまでの講義内容 予習：前回までの講義内容
授業形態	講義 症例検討は班に分かれ、グループワークを行います。
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度　栄養ケアプランの立案ができる　レポート　30％ 知識・理解　栄養補給法の種類と特徴を理解する 栄養状態の評価ができる

	薬と食品の相互作用を説明できる	定期試験	70%
		合計	100%
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又は事項等			
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11版」　本田佳子編　医歯薬出版株式会社 基礎栄養学・解剖生理学等で使用した教科書を使用します		
履修条件			
履修上の注意			
オフィスアワー	水曜日・木曜日放課後		
備考・メッセージ	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：21111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	２単位	必修
担当教員			
大河内　友美			

講義概要	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。 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する
授業計画	１　内分泌・代謝性疾患 糖尿病の概要 学習課題　復習：臨床栄養学総論で学んだこと 予習：教科書P126～P135を読んでおく ２　糖尿病の栄養ケア 学習課題　復習：教科書P126～P135の内容の確認 予習：食品交換表を読んでおく ３　糖尿病ケアの実際 食品交換表とその使い方 学習課題　復習：食品交換表の使い方の確認 予習：教科書P149～P165を読んでおく ４　循環器疾患 高血圧症の概要 学習課題　復習：解剖生理学で学んだ、血圧に関する事項 予習：教科書P154～P159を読んでおく ５　高血圧症の栄養ケア 学習課題　復習：教科書P154～P159の確認 予習：解剖生理学で学んだ、腎臓に関する事項 ６　腎臓疾患 慢性腎臓疾患の概要 学習課題　復習：教科書P163～P170の確認 予習：教科書P171～P181を読んでおく ７　慢性腎臓病の栄養ケア 学習課題　復習：教科書P171～P181の確認 予習：解剖生理学で学んだ、肝臓に関する事項 ８　消化器疾患 肝疾患の概要・栄養ケア 学習課題　復習：教科書P95～P107の確認 予習：解剖生理学で学んだ、膵臓に関する事項 ９　膵疾患の概要・栄養ケア 学習課題　復習：教科書P109～P114の確認 予習：解剖生理学で学んだ、腸に関する事項 １０　術前術後の栄養管理 課題学習　復習：教科書P71の確認 予習：教科書P75～P74を読んでおく １１　代謝性疾患 肥満症の栄養ケア 課題学習　復習：教科書P115～P125 予習：糖尿病の概要を再確認する １２　るい痩・低栄養状態の栄養管理 課題学習　復習：配布資料の確認 予習：教科書P201～P204 １３　血液疾患 鉄欠乏性貧血の概要・栄養ケア 課題学習　復習：教科書P189～P190 予習：解剖生理学で学んだ、造血に関する事項 １４　症例検討 課題学習　復習：レポート内容の確認 予習：13回の講義内容の確認をしておく １５　まとめ 課題学習　復習：まとめのプリント 予習：前回までの講義内容を再確認しておく
授業形態	講義形式 症例検討は、グループワーク形式とし各自意見を出し合いながら、症例の栄養ケアプランをまとめたいと思います。

評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度症例をグループで討議しながらまとめる事ができる　　グループディスカッション　　10％ 技能・表現　　交換表を使って献立作成ができる　　レポート　　30％ 知識・理解　　病態に合わせた栄養食事療法が説明できる　　定期試験　　60％ 出席 受験要件 合計 100％
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又は事項等	
教科書・参考書	糖尿病食事療法のための食品交換表　第７版　B5判　　日本糖尿病学会　文光堂 「栄養食事療法の実習　栄養ケアマネジメント　第11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 解剖生理学で使用した教科書
履修条件	
履修上の注意	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	水曜日・木曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：臨床栄養学実習　　授業コード：43111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	２年	１単位	必修
担当教員			
大河内　友美			

講義概要	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
授業計画	１　献立作成の進め方、献立の展開について 約束食事箋・食品構成表を使った献立作成 学習課題　復習：臨床栄養学総論の授業内容の振り返り 予習：教科書P52～56の内容を確認する ２　内分泌・代謝疾患の栄養ケアプラン 低エネルギー食品を使った調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P115～148の内容を確認する ３　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 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P115～148の内容を確認する ４　循環器疾患の栄養ケアプラン 減塩・低塩食品を使った調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P149～165の内容を確認する ５　一般食からの治療食への展開（塩分コントロール食） 調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P149～165の内容を確認する ６　腎疾患の栄養ケアプラン 低タンパク食品を使った調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P167～181の内容を確認する ７　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 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P167～181の内容を確認する ８　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 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P95～114の内容を確認する ９　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 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P95～114の内容を確認する １０　一般食の展開（常食から七分粥食）調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P59～72の内容を確認する １１　一般食の展開（五分粥食から流動食）調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P59～72の内容を確認する １２　嚥下食の栄養ケアプラン 調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P221～235の内容を確認する １３　アレルギー食の栄養ケアプラン アレルギー用特殊食品を使った調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P217～220の内容を確認する １４　一般食からアレルギー対応食への展開　調理・試食 学習課題　復習：レポートのまとめ 予習：教科書P217～220の内容を確認する １５　まとめ 学習課題　復習：14回の講義で作成したレポートの確認 予習：14回の講義で作成したレポートの確認

授業形態	講義と実習になります。実習は少人数のグループに分けて行います。 授業の最後にレポートを提出してください。
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度　グループで討議し、ケアプランを作成することができる　レポート　30% 思考・判断　実習を通して自分の考えをまとめることができる　レポート　20% 技能・表現　治療食の調理ができる　実技試験　30% 知識・理解　一般食から治療食の展開を理解しレポートにまとめることができる。 治療食の特性をレポートにまとめることができる レポート20% 合計 100%
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又は事項等	
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11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・実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は禁止とします。特別な配慮が必要な場合は事前に申し出てください。 調理着・電卓を使用します。毎回忘れがないようにしてください。
オフィスアワー	水曜日・木曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：公衆栄養学　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	必修
担当教員			
野々村　洋子　・　西田　江里			

講義概要	（西田）地域の健康や栄養状態の現状と課題、国が行っている栄養関連施策について理解することで、公衆栄養活動について学び、栄養士が行うべき公衆栄養活動を理解する。 （野々村）地域の健康・栄養問題をマネジメントするための理論を理解し、適切なプログラム作成・実施・評価に必要な理論と方法の修得を目指す。
授業計画	1　公衆栄養の概念（西田） 公衆栄養の概念・公衆栄養活動 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 2　健康・栄養の問題の現状と課題①（西田） 健康状態の変化・食事の変化 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 3　健康・栄養の問題の現状と課題②（西田） 食事の変化・食生活（食行動，食知識・食態度・食スキル）の変化 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 4　健康・栄養の問題の現状と課題③（西田） 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 5　栄養施策①（西田） わが国の公衆栄養活動 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 6　栄養施策②（西田） 公衆栄養関連法規・わが国の管理栄養士・栄養士制度 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 7　栄養政策③（西田） 国民健康・栄養調査・実施に関連する指針，ツール 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 8　栄養政策④（西田） 国の健康増進基本方針と地方計画 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 9　栄養政策⑤（西田） 諸外国の健康・栄養政策 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 10　栄養疫学①（西田） 栄養疫学の概要・曝露情報としての食事摂取量 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 11　栄養疫学②（西田） 食事摂取量の測定方法・食事摂取量の評価方法 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 12　公衆栄養マネジメント（野々村） 公衆栄養マネジメント・アセスメント 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 13　公衆栄養プログラム①（野々村）

	公衆栄養プログラムの目標設定，計画，実施，評価 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 14　公衆栄養プログラム②（野々村） 地域特性に対応したプログラムの展開 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入 15　公衆栄養プログラム③（野々村） 食環境づくりのためのプログラムの展開・地域集団の特性別プログラムの展開 学習課題　復習：授業配布プリントの復習 予習：事前学習プリントの記入
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①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。 ②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。 ③身近な公衆栄養関連のイベントや取り組みについて知り、参加することができる。 ④地域の健康状況を地域性と関連させて、健康問題解決の取り組みができる。 ⑤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。 筆記試験６０％、課外レポート２０％、小テスト１０％、授業内での発言、態度１０％
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又は事項等	
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２０１５年版
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	西田 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。 野々村 授業の前後で対応する
備考・メッセージ	

講義科目名称：栄養指導論Ⅰ　　授業コード：

英文科目名称：

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

講義概要	①栄養士が栄養指導を行うことの意味を理解する。 ②我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解する。 ③栄養指導を行うために必要な基礎知識として法律・施策・基準等を理解する。 ④栄養指導における課題を見つけるためポイントを理解する。 ⑤栄養指導を行う際の方法や栄養士が身につけるべき態度を理解する。
授業計画	1　栄養指導の概念 栄養指導の意義と目標 学習課題　復習：教科書p.12 予習：教科書p.3～11 2　栄養指導の沿革 栄養指導の歴史、現状と展望 学習課題　復習：教科書p.23 予習：教科書p.13～22 3　栄養指導に必要な基礎知識① 日本人の食事摂取基準 学習課題　復習：教科書p.93 予習：教科書p.73～78 4　栄養指導に必要な基礎知識② 食生活指針と食事バランスガイド 学習課題　復習：教科書p.93 予習：教科書p.78～81 5　栄養指導に必要な基礎知識③ 食育・健康日本21 学習課題　復習：教科書p.93 予習：教科書p.82～87 6　栄養指導に必要な基礎知識④ 運動指導・休養指導 学習課題　復習：教科書p.93 予習：教科書p.87～92 7　栄養指導と法律① 栄養指導にかかわる法律 学習課題　復習：教科書p.32 予習：教科書p.25～29 8　栄養指導と法律② その他の関連する法律 学習課題　復習：教科書p.32 予習：教科書p.29～31 9　栄養調査① 栄養調査の方法と活用 学習課題　復習：教科書p.51 予習：教科書p.33～37 １０　栄養調査② 国民健康・栄養調査 学習課題　復習：教科書p.51 予習：教科書p.37～50 １１　栄養指導の方法① 栄養指導の方法と評価 学習課題　復習：教科書p.58 予習：教科書p.53～57 １２　栄養指導の方法② 個別指導・集団指導 学習課題　復習：教科書p.93 予習：教科書p.59～62

	１３　栄養指導の実際① 栄養カウンセリング 学習課題　復習：教科書p. 93 予習：教科書p. 62～64 １４　栄養指導の実際② 指導媒体、プレゼンテーション 学習課題　復習：教科書p. 93 予習：教科書p. 64～70 １５　情報収集と解析 情報収集方法と解析 学習課題　復習：教科書p. 99 予習：教科書p. 95～98
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	評価の観点　評価手段・方法　評価比率 関心・意欲・態度　１０％　栄養士として栄養指導を行うことの意味を理解し、栄養指導に対し積極的に取り組みことができる。　事前課題レポート　授業中の発言・態度　５％ 思考・判断　５％　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２０％・小テスト 技能・表現　５％　適切な方法や態度によって、栄養指導において必要な情報を提供することができる。　定期試験２０％・小テスト 知識・理解　５％　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。　定期試験３０％・小テスト 計　１００％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　エスカベーシック　栄養指導論　第二版　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2015　第一出版 食品成分表
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。 遅刻や欠席する場合は、必ず事前に連絡をして下さい。
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：栄養指導論Ⅱ　　授業コード：12112

英文科目名称：

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

講義概要	①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、各ライフステージの特徴を理解する。 ②各ライフステージに対する栄養マネジメントのポイントを理解する。 ③ライフスタイルの違いによる生活習慣の変化や食生活の特徴を理解する。 ④疾病のハイリスク者を対象とした栄養指導を理解する。 ⑤各給食施設における栄養指導の内容や方法を理解する。
授業計画	1　ライフステージ別栄養指導① 妊娠期・授乳期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 103～108 2　ライフステージ別栄養指導② 乳児期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 108～112 3　ライフステージ別栄養指導③ 幼児期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 112～115 4　ライフステージ別栄養指導④ 学童期・思春期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 115～121 5　給食における栄養指導① 学校給食 学習課題　復習：教科書p. 134、188 予習：教科書p. 121～123、176～179 6　ライフステージ別栄養指導⑤ 成人期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 123～127 7　ライフステージ別栄養指導⑥ 高齢期 学習課題　復習：教科書p. 134 予習：教科書p. 127～133 8　ライフスタイル別栄養指導 単身生活者・スポーツ栄養 学習課題　復習：教科書p. 141 予習：教科書p. 135～140 9　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 学習課題　復習：教科書p. 166 予習：教科書p. 143～152 １０　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 学習課題　復習：教科書p. 166 予習：教科書p. 153～155 １１　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 学習課題　復習：教科書p. 166 予習：教科書p. 155～158 １２　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 学習課題　復習：教科書p. 166 予習：教科書p. 158～161

	１３　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 学習課題　復習：教科書p. 166 予習：教科書p. 162～165 １４　給食における栄養指導② 病院給食 学習課題　復習：教科書p. 188 予習：教科書p. 167～176 １５　給食における栄養指導③ 福祉施設給食・事業所給食 学習課題　復習：教科書p. 188 予習：教科書p. 179～187
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度　事前に教科書を読み、予習をしてから参加することができる。 授業中に積極的に意見を述べることができる 思考・判断　ライフステージ・ライフスタイル等による特徴の違いから、栄養指導のポイントを選択できる。 技能・表現　ライフステージ・ライフスタイル等による特徴の違いから、適した栄養指導の方法が選択できる。 知識・理解　ライフステージ・ライフスタイル等による健康・栄養に関する特徴を理解できる。 評価手段・方法・評価比率 定期試験70%、課題レポート5%、小テスト15%、授業中の発言・態度10%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　栄養指導論Ⅰで使用した教科書 参考書　：　日本人の食事摂取基準2015　第一出版 食品成分表
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	
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：栄養指導論実習Ⅰ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	1単位	必修
担当教員			
西田　江里			

講義概要	① 食事調査の方法を学び、自分の食事状況を調査する。 ② 食事調査結果より、自分たちの食生活の問題点を検討する。 ③ 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班で協力して作成する ④ 食生活改善のために指導媒体に掲載するための献立を作成し、試作を行う。 ⑤ 作成した指導媒体を使用した栄養指導（プレゼンテーション）を行う。
授業計画	1　オリエンテーション 実習の概要、食事記録の取り方 学習課題　復習：課題作成 予習：教科書p. 33 2　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 学習課題　復習：課題作成 予習：課題作成 3　自分の食事調査② 食事記録内容（食材料など）の確認 学習課題　復習：課題作成 予習：課題作成 4　自分の食事調査③ 栄養価計算 学習課題　復習：課題作成 予習：栄養価計算の方法 5　自分の食事調査④ 調査結果の評価 学習課題　復習：課題作成 予習：食事摂取基準 6　自分の食事調査⑤ 食事記録調査結果のまとめ、発表準備 学習課題　復習：課題作成 予習：課題作成 7　プレゼンテーション① 食事調査に関する発表 学習課題　復習：課題作成 予習：各班で発表練習 8　媒体作成① リーフレット作成・献立作成 学習課題　復習：課題作成 予習：発表内容の反省 9　媒体作成② リーフレット作成・献立作成 学習課題　復習：課題作成 予習：レシピ検討 １０　媒体作成③ 献立試作 学習課題　復習：課題作成 予習：レシピ作成・試作準備 １１　媒体作成④ 発表準備 学習課題　復習：課題作成 予習：課題作成 １２　プレゼンテーション② 作成したリーフレットと献立についての発表 学習課題　復習：課題作成 予習：各班で発表練習

	１３　聞き取りによる食事調査① 聞き取りによる食事調査 学習課題　復習：栄養価計算 予習：教科書p. 33 １４　聞き取りによる食事調査② 調査結果のアセスメント 学習課題　復習：課題作成 予習：課題作成 １５　プレゼンテーション③ 聞き取りによる食事調査についての発表 学習課題　復習：試験勉強 予習：各自で発表練習
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	評価の観点　評価手段・方法　評価比率 関心・意欲・態度　求められた課題を作成することができる。　課題提出状況5%・実習態度10% 班で共同して作業を進めることができる。 思考・判断　食事調査の結果から、食生活の問題点を理解できる。　課題（食事調査）10%・試験20% 食生活改善のために適した献立を検討することができる。　課題（指導媒体）5% 技能・表現　栄養指導のための媒体を作成することができる。　課題（指導媒体）10% 作成した媒体を使用し、栄養指導を行うことができる。　栄養指導20% 知識・理解　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。　試験20% 計　100%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　栄養指導論Ⅰで使用した教科書、食品成分表（調理学で購入済）、調理のためのベーシックデータ（調理学で購入済） 参考書　：　日本人の食事摂取基準2015　第一出版
履修条件	
履修上の注意	少人数のグループワークを行います。 欠席や遅刻は班のメンバーの迷惑になりますので、注意してください。
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：栄養指導論実習Ⅱ　　授業コード：13112

英文科目名称：

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

講義概要	①各班で与えられた課題（各ライフステージ）のアセスメントを行い、栄養指導計画を作成する。 ②栄養指導計画にそった栄養指導媒体を作成する。 ③栄養指導（プレゼンテーション）を行う際に必要な、対象者に合わせた態度や言葉遣いについて理解する。 ④作成した指導媒体を使って栄養指導（プレゼンテーション）を行う。 ⑤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。
授業計画	1　オリエンテーション 実習の概要・プレゼンテーションの注意 学習課題　復習：次回実習に向けての資料集め 予習：栄養指導論実習Ⅰの復習 2　乳幼児期① 乳幼児期を対象とした栄養指導計画の作成 学習課題　復習：次回実習に向けての資料集め 予習：乳幼児期の特性 3　乳幼児期② 乳幼児期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 4　乳幼児期③ 乳幼児期を対象としたプレゼンテーション 学習課題　復習：プレゼンテーションの評価 予習：プレゼンテーション準備 5　乳幼児期④　学童期① プレゼンテーションの反省 学童期を対象とした栄養指導計画の作成 学習課題　復習：次回実習に向けての資料集め 予習：プレゼンテーションの反省点をまとめておく 6　学童期② 学童期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 7　学童期③ 学童期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 8　学童期④ 学童期を対象としたプレゼンテーション・反省 学習課題　復習：反省点の振り返り・次回実習に向けての資料集め 予習：プレゼンテーション準備 9　成人期（前期・後期）① 成人期を対象とした栄養指導計画の作成 学習課題　復習：次回実習に向けての資料集め 予習：成人期の特性習課題 10　成人期（前期・後期）② 成人期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 11　成人期（前期・後期）③ 成人期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 12　成人期（前期・後期）④　高齢期① 成人期を対象としたプレゼンテーション・反省 高齢期を対象とした栄養指導計画の作成

	学習課題　復習：反省点の振り返り 予習：プレゼンテーション準備 13　高齢期② 高齢期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 14　高齢期③ 高齢期を対象としたプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション用資料の作成 予習：次回実習に向けての資料集め 15　高齢期④ 高齢期を対象としたプレゼンテーション・反省 学習課題　復習：反省点の振り返り 予習：プレゼンテーション準備
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	評価の観点 関心・意欲・態度　対象となるライフステージの特徴を調べ、事前に必要な資料を用意することができる。 班活動の中で積極的に意見を述べることができる。 思考・判断　各ライフステージのアセスメントを行い、栄養指導のポイントを選択し、栄養指導計画を作成することができる。 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、改善点を検討することができる。 技能・表現　各ライフステージに適した栄養指導の方法や言葉遣い・態度を選択し、栄養指導（プレゼンテーション）を実施できる。 知識・理解　各ライフステージの健康・栄養に関する特徴を理解し、栄養指導計画にそった栄養指導媒体を作成することができる。 評価手段・方法・評価比率 課題・レポート20%、プレゼンテーション計画・プレゼンテーション60%、実習参加態度20%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　栄養指導論Ⅰで使用した教科書、食品成分表 参考書　：　日本人の食事摂取基準2015　第一出版、献立作成に関する本
履修条件	栄養指導論実習Ⅰを履修していること
履修上の注意	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が中心の授業ですので、無断欠席等によってプレゼンテーションに支障が出る場合は減点対象とします。
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	

講義科目名称：給食経営管理論　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	2単位	必修
担当教員			
大河内　友美			

講義概要	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、食事計画立案をグループごとに行い、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理解する。 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 ⑤　給食施設に必要な帳票類を理解する ⑥　グループでの食事計画立案を通して課題の発見・理解・解決に向けての取り組みができる
授業計画	1　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 課題学習　復習：教科書P1～P12の内容を確認する 予習：教科書P1～P12を読んでおく 2　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 課題学習　復習：配布資料のまとめ 予習：教科書P13～P23を読んでおく 3　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 課題学習　復習：配布資料のまとめ 予習：教科書P13～P38を読んでおく 4　給食の安全・衛生管理（1） 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 課題学習　復習：教科書P40～P55 予習：教科書P148大量調理施設衛生管理マニュアル 5　給食の安全・衛生管理（2） 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 課題学習　復習：講義で取り扱った範囲の大量調理施設衛生管理マニュアル 予習：教科書P148大量調理施設衛生管理マニュアル 6　給食の調理管理（1） 食材管理について 課題学習　復習：教科書P56～P64の内容を確認する 予習：教科書P56～P64を読んでおく 7　給食の調理管理（2） 調理作業管理について 課題学習　復習：教科書P56～P79の内容を確認する 予習：教科書P65～P79を読んでおく 8　給食の施設・設備管理 課題学習　復習：教科書P81～P91の内容を確認する 予習：教科書P81～P91を読んでおく 9　給食の組織・人事管理 課題学習　復習：教科書P119～P125の内容を確認する 予習：教科書P119～P125を読んでおく 10　給食の会計・原価・情報処理 課題学習　復習：教科書P126～P144の内容を確認する 予習：教科書P126～P144を読んでおく 11　各給食施設の特徴 福祉施設・事業所 課題学習　復習：教科書P104～P116の内容を確認する 予習：教科書P104～P116を読んでおく 12　各給食施設の特徴 保育所・学校 課題学習　復習：教科書P92～P106の内容を確認する 予習：教科書P92～P106を読んでおく 13～14　食事計画立案・プレゼンテーション 課題学習　復習：作成した献立計画の見直し 予習：教科書P13～P38の内容確認

	15　　まとめ 課題学習　復習：これまでの講義の内容 予習：配布資料等の確認
授業形態	講義形式 食事計画立案を少人数班でのグループワーク形式で行います
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度　　グループで話し合い食事計画をまとめ、プレゼンテーションすることができる　　グループによるプレゼンテーション　10% 思考・判断　　料理を献立に組み立てることができる　　グループによるプレゼンテーション　10% 技術・表現　　食事計画を立案できる　　レポート　20% 知識・理解　　大量調理施設衛生管理マニュアルが説明できる 対象者に応じた給与栄養目標量が設定できる　　定期試験　60% 合計　100%
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又は事項等	
教科書・参考書	給食の運営ー栄養管理・経営管理ー　逸見幾代・平林眞弓編　建帛社 栄養士必携 その他、グループワークで必要と思われる図書
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水曜日・木曜日放課後
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を準備してください。（携帯電話・スマートフォン機能の電卓ではないもの。機能に制限があるため）

講義科目名称：給食経営管理実習Ⅰ（学内）　　授業コード：51011

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
金曜日1.2.3限目	２年	１単位	必修
担当教員			
西田江里　　大河内友美			

講義概要	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」を行うために必要な、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技術を習得することを目標とする。 具体的には、 ①食事摂取基準を活用し、対象集団の給与栄養目標量の設定ができる。 ②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。 ③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。 ④給食施設における食材管理が適切にできる。 ⑤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。 ⑥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。 ⑦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。
授業計画	8～9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。 1　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 学習課題　復習：給食経営管理論の復習 予習：1年後期に作成した、献立表を仕上げておく 2　講義・演習 集団給食実習室での注意事項。給与栄養目標量の設定、食事計画について。グループごとに試作準備 学習課題　復習：各種帳票の整理 予習：試作献立表を仕上げておく 3　講義・演習 大量調理衛生管理マニュアルでの衛生管理、危機管理について グループごとの試作・献立内容の検討。指導媒体の作成 学習課題　復習：衛生管理・危機管理について 予習：大量調理衛生管理マニュアル 4～14　「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 学習課題　復習：グループごとの課題解決方法 予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる 15　前期実習の反省 実習内容の振り返りを行い、反省点を後期実習に活かす。 学習課題　復習：前期実習の見直し 予習：反省点をまとめる 16～29　「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 学習課題　復習：グループごとの課題解決方法 予習：量調理衛生管理マニュアル 30　後期実習の反省・献立作成演習 実習内容の振り返りを行い、反省点をまとめる 献立作成演習を行 学習課題　復習：後期実習の見直し 予習：反省点をまとめる
授業形態	少人数班に分かれ実習 実習班は、前日放課後に事前準備と実習日放課後に片付けの作業があります
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	関心・意欲・態度・グループワークで他者と協働し課題に取組むことができる ・主体的に実習参加ができる　授業態度 20% 思考・判断　・実施した食事計画の評価ができる ・効果的な栄養指導ができる　提出物

	（実習記録） 10% 技能・表現　・給食施設に適した献立作成ができる　課題 （実習終了後に献立作成演習） 30% 知識・理解　・対象集団の給与栄養目標量の設定ができる ・給食施設における衛生管理、大量調理の特性が説明できる　筆記試験 40% 出席　受 験要件 合計 100%
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又は事項等	
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。
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。）
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：水曜日・木曜日放課後
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Ⅱ　　授業コード：90114

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
集中	２年	１単位	必修
担当教員			
西田・大河内			

講義概要	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」に関して計45時間以上の実習を行う。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や報告会での発表内容などを総合的に評価する。
授業計画	施設実習 計45時間以上の施設における実習 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、提供サービス等の業務に関する実習を行う 学習課題　予習：施設からの課題・自己課題の検討 復習：報告書作成
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①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 ②各特定給食施設の栄養士の業務内容を理解できる ③各施設における給食業務を行うことができる ④各施設における栄養指導、食育活動を行うことができる ⑤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 実習施設からの評価と学内での取り組みを総合的に評価する 実習先からの評価（35%）・実習ノートの内容（30%）・実習事前・事後の取り組み（35%）
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又は事項等	
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・教科書を使用 栄養士・管理栄養士必携（第一出版） 学外実習ノート
履修条件	学外実習事前事後指導を履修していること
履修上の注意	
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：学外実習事前事後指導　　授業コード：41112

英文科目名称：

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

講義概要	栄養士に課せられた学外実習に向け、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。自分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、選択した実習施設の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。
授業計画	１　実習生の心構え・実習の目的 学外実習で何を学ぶのか・学ぶ姿勢・時間管理・実習ノートの記入について 学習課題　予習：実習時の服装について 復習：実習ノートの作成 ２　実習生のマナー① 服装・身だしなみ・言葉づかい・礼儀・挨拶 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 ３　実習生のマナー② 服装・身だしなみ・言葉づかい・礼儀・挨拶 学習課題　予習：調理作業時の服装について 復習：実習ノートの作成 ４　各施設の特徴のまとめ 各施設の概要・各施設における集団給食業務の特徴について理解する 学習課題　予習：実習施設に関する調査 復習：実習ノートの作成 ５　自己課題① 各施設の特徴に合わせた自己課題の検討 学習課題　予習：各施設の利用者について 復習：実習ノートの作成 ６　礼状作成① 手紙の書き方について 学習課題　予習：手紙のマナーについて 復習：実習ノートの作成 ７　事前挨拶① 事前挨拶に行くまでの準備について学ぶ 学習課題　予習：電話のかけ方について 復習：実習ノートの作成 ８　自己課題② 各施設の特徴に合わせた自己課題の検討 学習課題　予習：各施設の利用者について 復習：実習ノートの作成 ９　事前挨拶②　礼状作成② 事前挨拶訪問時の対応、礼状作成 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 １０　事前挨拶③ 事前挨拶訪問時の対応 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 １１　事前挨拶④ 事前挨拶訪問時の対応 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 １２　実習生のマナー① 実習中のトラブルとその対応について 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 １３　実習生のマナー②

	実習中のトラブルとその対応について 学習課題　予習：社会人のマナーについて 復習：実習ノートの作成 １４　実習書類・報告会について 臨地実習票・個人調査書・評価票・報告書等について １５　報告会 実習後に実習報告会を実施する（日程等は別途指定する）
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　学外実習の目的・目標を理解する ②　実習施設の概略を理解する ③　実習施設の給食業務の特色や栄養士の仕事内容を理解する ④　実習施設で学ぶべき自己課題を設定する ⑤　実習生としてのマナーを身につける 評価方法 受講態度や提出物等を総合的に評価する。 授業への取り組みの姿勢（20%）・提出物・レポート（60%）・実習報告会におけるプレゼンテーション（20%）
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又は事項等	
教科書・参考書	適宜プリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	学外実習の事前に必ず履修すること 学外実習時と同様の服装・態度で受講してください 出席状況や受講態度が不良の場合は学外実習に行けないと考えてください
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：調理学　　授業コード：12111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	2単位	必修
担当教員			
林田　美鳥			

講義概要	1．調理の意義・目的を理解する 2．おいしさの要因について理解する 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する 4．調理材料となる食品の調理性を理解する 5．　食事計画、食と環境の関わりを理解する 6.世界の食文化について理解する
授業計画	1　オリエンテーション調理の意義・目的 調理学を学ぶ目的・意義、調理の目的・意義 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 2　食べ物のおいしさ おいしさの要因について 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 3　味の評価法 主な官能検査法について 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 4　非加熱調理操作 計量・洗浄・浸漬・切砕・その他 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 5　加熱調理操作（1） 茹でる・煮る・炊く・蒸す 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 6　加熱調理操作（2） 焼く・炒める・揚げる・その他 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 7　調味操作 調味料・調味率・調味操作について 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 8　新調理法 真空調理・クックチル・他 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 9　食品の調理性（1） 植物性食品（穀類・イモ類・豆類） 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 10　食品の調理性（2） 植物性食品（野菜類・茸類・海藻類・果物類・香辛料など） 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 11　食品の調理性（3） 動物性食品（魚介類・獣肉類・卵類） 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 12　食品の調理性（4） 動物性食品（乳類・乳製品）・その他（油脂類・でんぷん類・ゲル化剤など） 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 13　エネルギー源・調理の設備・器具 エネルギー源の種類と特徴、容器・器具の素材の種類と特徴 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 14　食事計画 献立の作成法・食文化と食事構成 学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習 15　調理と生活環境・世界の食文化について 現在の食環境について・エコクッキングについて・世界の食文化について

	学習課題　復習：復習内容の課題レポートの作成 予習：教科書該当箇所の予習
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	１．調理の意義・目的を理解している ２．おいしさの要因について理解している 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ている ４．食品成分の調理にかかわる特性と調理材料となる食品の調理性を理解している ５.食事計画の重要性を理解し、喫食者に適した食事計画の立案方法を理解している ６.調理と環境とのかかわりを理解している ７.世界の食文化について理解している ・関心・意欲・態度　学習態度　２０％ ・思考・判断　レポート　２０％ ・技能・表現 ・知識・理解　定期試験　４０％ 小テスト　２０％
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　食べ物と健康　調理学　金谷昭子　医歯薬出版 参考書　：
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課に設定しています。事前にメール等でお知らせください。
備考・メッセージ	調理学での学びは、調理学実習で確認していきます。調理を理論的に考えられるようにしましょう。。

講義科目名称：調理学実習Ⅰ　　授業コード：13111

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	２単位	必修
担当教員			
林田　美鳥			

講義概要	栄養士にとって調理技術習得は重要な課題である。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は調理者の知識・技術に大きく左右されることを実習を通し、T基礎的な調理技術を身に付ける。 ①　基本的計量法・洗浄方法を修得している ②　基本的な切り方を修得している ③　調理操作の基本を理解し、実践できる ④　調味操作を理解し、実践できる ⑤　衛生的に、段取りを考えて、能率よく調理ができる
授業計画	1　オリエンテーション 調理実習の心得、身支度、準備について 実習ノートの書き方、課題の説明 評価方法について 器具説明 2　調理の基礎（１） 計量と洗浄について・廃棄率・栄養計算の方法 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 3　調理の基礎（２） 炊飯・切り方（１） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 4　調理の基礎（３） 切り方（２） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 5　調理の基礎（４） 切り方（３）・調理基礎操作（火加減） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 6　調理科学（１） 米の科学 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 7　日本料理（１） 煮干しだしの引き方・青菜の茹で方 白味噌汁・青菜の煮びたし 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 8　調理科学（２） 卵の科学 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 9　西洋料理（１） パンの調理・スープ・サラダ 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １０　日本料理（２） 塩味飯・混合出しの引き方・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １１　調理科学（３） デンプンの科学 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １２　西洋料理（２） バターライス・スープ 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １３　調理科学（４） ゲル化剤の科学 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １４　中国料理（１） 海老チリ・海老マヨ・他 学習課題　復習：実習記録書の作成

	予習：次回使用プリントの予習 １５　日本料理（３） 魚の調理（切り身）・乾物について（ひじきの煮物） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １６　西洋料理（３） ムニエル・スープ・ニース風サラダ 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １７　中国料理（２） 揚げ物 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １８　調理科学（５） 砂糖の科学 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 １９　日本料理（４） 魚の調理（手開き）・観物について（干し大根） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２０　西洋料理（４） ハンバーグ・野菜のグリル 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２１　中国料理（３） 麻婆豆腐・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２２　日本料理（５） 魚の料理（姿焼き）・五目豆・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２３　菓子（１） シュークリーム 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２４　日本料理（６） 寿司飯（稲荷ずし）・鶏肉の照り焼き・和え物 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２５　日本料理（７） 丼物（親子丼・カツ丼）・吸い物・和え物 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２６　中国料理（４） 麺の調理法 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２７　西洋料理（５） ルーについて（チキンカレー）・サラダ・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２８　西洋料理（６） 小麦粉の発酵について（ピッツァ）・ミネストローネ 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ２９　日本料理（８） 夏の献立 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習 ３０　日本料理（９） 実技試験課題 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回使用プリントの予習
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①　基本的計量法・洗浄方法を修得している ②　基本的な切り方を修得している ③　調理操作の基本を理解し、実践できる ④　調味操作を理解し、実践できる ⑤　衛生的に、段取りを考えて、能率よく調理ができる 実技試験　２５％、レポート　４５％、課題　３０％で、総合的に評価する
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：　プリントを配布 参考書　：　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	単に調理を学ぶだけでなく、衛生面に留意してください。清潔な実習着の着用を心がけてください。
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課後及び木曜日に設定しています。事前にメール等でお知らせください。
備考・メッセージ	調理学での内容を確認するための実験等を含みますので、調理学で得た知識を確認して授業に臨んでください。

講義科目名称：調理学実習Ⅱ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	１年	２単位	必修
担当教員			
林田　美鳥			

講義概要	調理学実習Ⅰに続き、基礎的調理操作の習得に重点をおく。また、日本料理、西洋料理、中国料理の基本的知識と調理技術を習得する。更に、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、基礎に加え応用の切り方を学ぶ ②　日本料理、中国料理、西洋料理の特徴を学び、調理する ③　西洋料理の正餐食の献立作成の方法を学ぶ ④　日本料理の供応食である会席料理の献立作成の方法を学ぶ ⑤　レシピを理解し、料理を想像する力を養う
授業計画	１　西洋料理（１） パスタの調理について（冷製パスタ・温製パスタ）・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２　西洋料理（２） パイ生地について（ガルショーク））・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ３　西洋料理（３） 鶏肉の料理・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ４　西洋料理（４） クロケット・ボルシチ・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ５　西洋料理(５) ロールキャベツ・魚介のマリネ・他 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ６　日本料理（１） 茶碗蒸し・魚の幽庵焼き 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ７　日本料理（２） 茸の調理（土瓶蒸し）・魚の南蛮漬け 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ８　日本料理（３） 会席料理の流れについて 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ９　日本料理（４） 会席料理（炊き込みご飯・炊き合わせ・焼き物） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １０　日本料理（５） 会席料理（椀盛り・揚げ物・） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １１　日本料理（６） 会席料理（お作り・飯・汁） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １２　エスニック料理（１） 韓国料理（ビビンパッフ・ナムル・キムチ） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １３　エスニック調理（２） インド料理（ナン・タンドリーチキン・豆のカレー） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １４　エスニック料理（３） メキシコ料理（タコス・チリコンカーン） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習

	１５　中国料理（１） 炒飯・カシューナッツと鶏肉の炒め物 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １６　中国料理（２） 八宝菜・マンゴープリン 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １７　中国料理（３） 飲茶について（焼売・餃子） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １８　中国料理（３） 飲茶について（小龍包・麻球） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 １９　中国料理（４） 圧力鍋の調理（豚の角煮）・青梗菜のクリーム煮 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２０　行事食（１） お節料理（１）関西風雑煮・田作り・なます・伊達巻 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２１　行事食（２） お節料理（２）長崎雑煮・黒豆・たたきごぼう 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２２　行事食（３） お節料理（３）栗きんとん・数の子・炒り鶏 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２３　西洋料理（６） 西洋料理の正餐献立・食事作法について 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２４　行事食（４） クリスマス料理（チャウダー・キッシュ・ローストチキン） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２５　日本料理（７） 鍋料理について（寄せ鍋） 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２６　日本料理（８） イカのおろし方（イカ大根）・天ぷら・和え物 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ２７　日本料理（９） 会席料理前半 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：フルコース献立作成 ２８　日本料理（１０） 会席料理後半 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：フルコース献立作成 ２９　西洋料理（７） フルコース前半 学習課題　復習：実習記録書の作成 予習：次回プリントの予習 ３０　西洋料理（８） フルコース後半 学習課題　復習：実習記録書の作成
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	① 包丁を正しく使用し、実技試験に合格できるレベルにある。 ②　日本料理、中国料理、西洋料理の特徴を説明できる。 ③　西洋料理の正餐食の献立が作成できる ④　日本料理の供応食である会席料理の献立が作成できる ⑤　レシピだけを参考に、料理ができる。 実技試験、　レポート、筆記試験、学習態度を総合的に評価する 実技試験　４０％、　レポート　３０％、筆記試験　３０％で、総合的に評価する

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又は事項等	
教科書・参考書	教科書　：プリントを配布 参考書　：食品成分表・調理のためのデータベース
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課後及び木曜日に設定しています。事前にメール等でお知らせください。
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理学実習Ⅲ　　授業コード：31112

英文科目名称：

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

講義概要	調理学実習Ⅰ・Ⅱで修得した調理基礎力・献立作成力を更に高めるための献立作成・実習を行う。まずは行事食を理解し、それに合わせた献立作成を行うことで創意・工夫する力を身につけ、より高度な調理操作を習得する。また、郷土食 ①行事食の意義・由来を学ぶ ②調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理方法を学ぶ ③行事と対象者に合わせた献立作成の方法を学ぶ ④料理を作る喜び、食事の楽しさ、もてなしの心と表現方法を学ぶ ⑤他者と協力して段取りよく調理を行う
授業計画	１　オリエンテーション 授業計画の説明・献立作成についての説明・評価方法の説明・行事食の説明 学習課題　復習： 予習：次回プリントの予習 ２　講義（１） 春の献立（筍料理） 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる 予習：次回プリントの予習 ３　春のお花見弁当 笹寿司・他） 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 ４　「お彼岸」の行事食の実習 おはぎ・他 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる 予習：次回プリントの予習 ５　「子どもの日」料理 押し寿司・柏餅・他 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 ６　七夕料理 ごちそうソメーン・他 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 ７　お盆料理 精進料理 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 ８　夏の行楽弁当 夏の行楽弁当 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 ９　お月見料理 お月見料理 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：おくんち料理について調べる １０　野外食実習 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 １１　伝統的お祝いの料理 お赤飯・かま焼き・他 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 １２　長崎おくんち料理 お煮しめ・泥鰌汁・他 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 １３　秋の行楽弁当 秋の行楽弁当 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。 予習：次回プリントの予習 １４　お誕生会の料理 お誕生会料理（幼児用） 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。

	予習：次回プリントの予習 １５　敬老会のお祝い料理 敬老会の献立 学習課題　復習：授業配布プリントを理解しながらまとめる。
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①行事食の意義・由来を理解し、説明ができる ②行事食の内容を理解し、説明ができる ③対象者に合わせて行事食の展開ができる ④調理学実習Ⅰ・Ⅱより高度な調理技術を身につけている ⑤他者と協力して段取りよく調理を行うことができる 課題提出　５０％、実技試験　２０％、定期試験　３０％　によって総合的に評価する
科目（教職課程用）	レシピ提出　３０、授業への取り組み　３０、実技試験　２０、定期試験　２０　によって総合的に評価する ②授業・実習での取り組み ③レポート　　を総合的に評価する。
教育職員免許法施行規則に定める科目区分又は事項等	
教科書・参考書	教科書：必要に応じてプリントを配布する 参考食：
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課後に設定しています。事前にメール等でお知らせください。
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理学実習Ⅳ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	２年	２単位	選択
担当教員			
林田　美鳥　・　山崎　優子			

講義概要	調理のできる栄養士を目指し、調理学実習Ⅰ・Ⅱで習得した調理の知識や技術を更に高め、多様な食材の扱い方、複雑な調理操作法を身に付ける。また、これまで使用してきた加工食品の加工品を実際に製造することによって、加工品について理解を深め、より適切な利用方法を考える力を養う。 ①栄養士に必要な幅広い調理の知識と高い調理技術を習得する ②調理の段取りを自ら考え、行程組み立てて調理する ③時間の無駄をなくし、手早く調理する技術を高める ④加工品について、その製造過程を理解する ⑤加工品の性質をいかした料理を考案する
授業計画	１　ピクルス・マヨネーズ作り ピクルス・マヨネーズ・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２　西洋料理（１） パエリア・バル料理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ３　パテ・テリーヌ作り パテ・テリーヌ・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：松花堂弁当とはどのようなものか、調べる。 ４　日本料理（１） 里芋饅頭・粕汁・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ５　ジャム・コンフィチュール作り フルーツを使ってジャム・コンフィチュール作り 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ６　中国料理（１） 長崎の郷土料理（チャンポン・皿うどん） 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ７　ソース作り ケチャップ・デミグラスソース 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ８　西洋料理（２） ステーキ・ソース数種 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ９　渋柿の渋抜き 柿の渋抜き法 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １０　日本料理（２） 奉書焼き・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １１　真空調理（１） 野菜の真空調理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １２　中国料理（２） 蒸し物・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １３　真空調理（２） 肉の真空調理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １４　西洋料理（３） オマールエビを使って 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。

	１５　真空調理（３） 魚の真空調理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １６　日本料理（３） 蕪ら蒸し・長崎天ぷら・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １７　豆腐・おから作り 大豆の加工品作り 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １８　中国料理（３） おこげのあんかけ・鶏肉の丸揚げ・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 １９　みりん干し・燻製作り 鰯・鯵のみりん干し・燻製 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２０　西洋料理（４） ジビエ料理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２１　麺作り うどん作り 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２２　日本料理（４） 鮑料理 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２３　チーズ・バター作り 乳製品作り 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２４　中国料理（４） ふかひれのスープ・中国風鯛の刺身 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２５　パン作り パン数種 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２６　西洋料理（５） 魚のポアレ・ソース数種・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２７　発酵調味料作り 納豆・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２８　日本料理(５) 握り寿司・鯵の姿作り・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ２９　ウインナー作り ウインナー・ソーセージ作り 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：レシピの予習を行う。 ３０　中国料理(５) 春餅・干し貝柱のスープ・他 学習課題　復習：実習ノートを記録し、提出する。 予習：
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①栄養士に必要な幅広い調理の知識と高い調理技術を習得している ②調理の段取りを自ら考え、組み立てることができる。 ③時間の無駄をなくし、手早く調理できる。 ④加工品について、その製造過程を理解している ⑤加工品の性質をいかした料理を考案できる ①レポート（３０％）②実技試験（３０％）③筆記試験（４０％）　によって総合的に評価する。
科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科	

目区分又は事項等	
教科書・参考書	テキスト：プリントを配布する 参考書：プリントを配付する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	放課後や授業の空き時間であればいつでも結構ですが、可能であれば先にアポイントを取ってください。
備考・メッセージ	

講義科目名称：スポーツ栄養学　　授業コード：90111

英文科目名称：

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

講義概要	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。
授業計画	1　スポーツと運動 スポーツ・運動の定義、運動基準および運動指針 学習課題　復習：スポーツ栄養の目的 予習：テキスト1～14ページを読む 2　スポーツ栄養と体のリズム 身体機能と日内リズム、運動と食事のタイミング 学習課題　復習：トレーニングと食事のタイミング 予習：テキスト15～25ページを読む 3　アスリートの栄養マネジメント① 栄養マネジメントの流れ、アセスメント（食事や生活調査） 学習課題　復習：食事調査の種類 予習：テキスト3～5ページを読む 4　アスリートの栄養マネジメント② アセスメント（身体測定、血液検査等） 学習課題　復習：アスリートにおける栄養マネジメントの流れ 予習：テキスト3～5ページを読む 5　スポーツにおける栄養素の働き① スポーツにおける栄養の重要性、糖質・脂質の役割 学習課題　復習：アスリートにおける糖質や脂質の役割 予習：テキスト26～50ページを読む 6　スポーツにおける栄養素の働き② たんぱく質・ビタミンの役割 学習課題　復習：アスリートにおけるたんぱく質やビタミンの役割 予習：テキスト50～64ページを読む 7　スポーツにおける栄養素の働き③ ミネラル・水分の役割 学習課題　復習：アスリートにおけるミネラルや水分の役割 予習：テキスト64～82ページを読む 8　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 学習課題　復習：期分けによる栄養管理のポイント 予習：テキスト92～100ページを読む 9　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 学習課題　復習：種目別の栄養管理のポイント 予習：テキスト101～107ページを読む 10　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 学習課題　復習：体重管理の目的に合わせた栄養管理のポイント 予習：テキスト83～91ページを読む 11　アスリートに関連する疾患とその対策 貧血や月経障害、骨障害、摂食障害等アスリートに関連する疾患と栄養管理 学習課題　復習：関連疾患別の栄養管理のポイント 予習：テキスト106ページを読む 12　世代や性別の栄養管理 世代（ジュニア期やシニア期）や性別の特性と栄養管理 学習課題　復習：ジュニア期の栄養管理のポイント 予習：テキスト108～125ページを読む 13　運動種目別の食事 運動種目別の栄養管理のポイントをふまえた献立展開 学習課題　復習：運動種目別の献立作成のポイント 予習：テキスト126～137ページを読む 14　ライフスタイルに合わせた食事 中食や外食などアスリートのライフスタイルに応じた献立展開 学習課題　復習：中食や外食を利用する場合の献立作成のポイント 予習：テキスト138～143ページを読む 15　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 学習課題　復習：アスリート用商品の活用法 予習：テキスト144～153ページを読む

授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	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　アスリートの栄養マネジメントの実施案を考察することができる。 定期試験80%、小テスト20%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：「スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫・中坊幸弘・中村亜紀　編，講談社サイエンティフィック 参考書：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	

講義科目名称：スポーツ栄養学実習Ⅱ　　授業コード：90113

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期（集中）	２年	１単位	選択
担当教員			
宮原　恵子			

講義概要	スポーツ栄養学やスポーツ栄養学実習Ⅰで修得した知識をもとに、アスリートへの栄養ケアマネジメントを行う。対象者の競技特性やライフスタイルに合わせたプランを作成し、データ収集やアセスメント、ケアプラン作成、栄養教育、モニタリングを行い、最終的に評価を行う。また、その成果をまとめ、プレゼンテーションを行う。
授業計画	１　栄養マネジメント① 栄養マネジメントの流れ 学習課題　復習：栄養マネジメントの流れ 予習：テキスト3～5ページを読む ２　栄養マネジメント② 栄養マネジメントの計画 学習課題　復習：作成した計画書の確認 予習：栄養マネジメントの流れ ３　データ収集（前） アセスメントに必要なデータ収集（食事調査、身体計測など） 学習課題　復習：データ収集について考察 予習：データ収集の方法の確認 ４　アセスメント 3回目で収集したデータを用いてアセスメントを行う 学習課題　復習：他のデータを用いたアセスメント 予習：各種データの基準値や評価指標を調べる ５　ケアプラン作成 4回目のアセスメントに基づいたケアプランを作成する 学習課題　復習：作成したケアプランの確認 予習：ケアプラン作成の項目を検討する ６　栄養サポートの実施① ケアプランに沿って栄養サポートを実施する 学習課題　復習：栄養サポートの実施について考察 予習：作成したケアプランの確認 ７　栄養サポートの実施② ケアプランに沿って栄養サポートを実施する 学習課題　復習：栄養サポートの実施について考察 予習：作成したケアプランの確認 ８　栄養サポートの実施③ ケアプランに沿って栄養サポートを実施する 学習課題　復習：栄養サポートの実施について考察 予習：作成したケアプランの確認 ９　データ収集（中） 中間評価に必要なデータ収集（食事調査、身体計測など） 学習課題　復習：以前のデータとの比較、ケアプランの修正 予習：データ収集の方法の確認 １０　栄養サポートの実施④ ケアプランに沿って栄養サポートを実施する 学習課題　復習：栄養サポートの実施について考察 予習：作成したケアプランの確認 １１　栄養サポートの実施⑤ ケアプランに沿って栄養サポートを実施する 学習課題　復習：栄養サポートの実施について考察 予習：作成したケアプランの確認 １２　データ収集（後） 最終評価に必要なデータ収集（食事調査、身体計測など） 学習課題　復習：以前のデータとの比較 予習：データ収集の方法の確認 １３　最終評価 12回目で収集したデータを用いて最終評価を行う 学習課題　復習：最終評価について考察 予習：これまで収集したデータの整理 １４　プレゼンテーション準備 栄養マネジメントの成果についてのプレゼンテーションの準備 学習課題　復習：プレゼンテーション資料の確認 予習：これまでに実施した栄養マネジメントのまとめ １５　プレゼンテーション 栄養マネジメントの成果についてプレゼンテーション 学習課題　復習：アスリートに対する栄養マネジメントのポイント 予習：プレゼンテーションの流れの確認

授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	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項目を選択し、データを収集することができる。 ③　アセスメントに基づき、ケアプラン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。 栄養マネジメントの実施（ケアプラン、栄養サポート、プレゼンテーションなどを総合的に評価する）100%
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又は事項等	
教科書・参考書	教科書：「スポーツ・運動栄養学」加藤秀夫・中坊幸弘・中村亜紀　編，講談社サイエンティフィック（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	
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	

講義科目名称：総合演習Ａ　　授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	１年	１単位	選択
担当教員			
小玉　智章・西田　江里・大河内　友美			

講義概要	①栄養価計算や価格計算、作業工程を考えたレシピを作成し、各種コンテストに応募する。 ②食育に関する既存のボランティア活動に参加する。 ③ボランティア活動の意義・目的を理解する。 ④新規のボランティア活動の企画・立案を行う。 ⑤すべての活動はグループメンバー等と協力して作業を行い、グループ内の自分の役割を理解し、何をするべきかを自ら考える。
授業計画	1　オリエンテーション 活動内容について 学習課題　復習：今後の活動内容の確認 予習：希望する活動内容の理解 2　レシピ制作・検討 レシピの考え方、レシピ検討 学習課題　復習：レシピ内容の検討 予習：献立作成 3　レシピ制作・検討 栄養価計算、価格計算、作成手順の確認 学習課題　復習：試作用資料の作成 予習：栄養価計算方法 4　レシピ制作・検討 レシピ試作、修正 学習課題　復習：試作内容の検討 予習：試作手順の確認 5　レシピ制作・検討 レシピ再試作、写真撮影 学習課題　復習：提出用資料作成 予習：レシピ内容の検討 6　ボランティア活動企画・立案 希望するボランティア活動内容の検討 学習課題　復習：食育ボランティアについて 予習：ボランティア活動について 7　ボランティア活動企画・立案 体験学習を含んだボランティア活動企画の検討 学習課題　復習：ボランティア企画内容の検討 予習：食育ボランティア活動例について 8　ボランティア活動企画・立案 体験学習を含んだボランティア活動企画の検討 学習課題　復習：発表準備 予習：体験学習について 9　ボランティア活動企画・立案 ボランティア活動企画の発表 学習課題　復習：企画の修正 予習：発表資料作成 10　ボランティア活動企画・立案 ボランティア活動企画の実施準備 学習課題　復習：予備実習準備 予習：参考文献の収集 11　ボランティア活動企画・立案 体験学習部分の予備実習 学習課題　復習：予備実習内容修正 予習：予備実習の準備 12　ボランティア活動企画・立案 ボランティア活動企画の実施準備 学習課題　復習：模擬活動用資料作成 予習：資料記載内容の検討

	13　ボランティア活動企画・立案 ボランティア活動の実施（模擬） 学習課題　復習：模擬活動の反省 予習：模擬活動の準備 14　ボランティア活動企画・立案 ボランティア活動企画の反省 学習課題　復習：ボランティア活動に向けた準備 予習：模擬活動の修正案の検討 15　ボランティア体験 2年生が企画実施するボランティア活動に参加 学習課題　復習：次年度ボランティア活動の準備 予習：食育ボランティアについて 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	評価の観点 関心・意欲・態度　ボランティア活動に興味を持ち、参加することができる。 グループメンバー等と協力して作業を行い、グループ内の自分の役割を理解し、何をするべきかを自ら考えることができる 思考・判断　栄養士の観点から、レシピを考案することができる。 ボランティア活動の意義・目的を理解することができる。新規のボランティア活動の企画・立案することができる。 技能・表現　考案したレシピを試作し、コンテストに応募することができる。 新規のボランティア活動の企画・立案することができる。 知識・理解　健康・栄養に関する各種資料に基づいたレシピの考案やボランティア活動企画ができる。 評価手段・方法・評価比率 授業態度・授業中の発言　５０％・提出課題（レシピコンテスト・ボランティア企画）５０％
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又は事項等	

教科書・参考書	適宜、プリントを配付する。
履修条件	
履修上の注意	ボランティア活動は長期休暇中や土曜日・日曜日に実施します。 自分が参加するボランティア活動の日程に注意してください。
オフィスアワー	授業の前後で対応する
備考・メッセージ	

講義科目名称：総合演習Ｂ　　授業コード：42112

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	２年	２単位	選択
担当教員			
小玉・西田・大河内			

講義概要	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から実施までを自ら行い、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、実践の場を通して理解する。また、実践することで自分の学修内容の不足に気づき、栄養士に必要な知識のまとめを行う。
授業計画	1　オリエンテーション 演習の概要説明、食育の理解、ボランティア活動内容の検討 学習課題　復習：食育活動について 予習：食育とは 2　ボランティア活動企画 活動内容の検討 学習課題　復習：ボランティア活動概要検討 予習：食育ボランティアについて 3　ボランティア活動企画 企画書作成 学習課題　復習：食育活動について 予習：資料収集 4　ボランティア活動企画 企画書作成 学習課題　復習：活動内容の検討 予習：資料収集 5　ボランティア活動企画 企画書作成・企画プレゼンテーション準備 学習課題　復習：プレゼンテーション準備 予習：資料収集 6　ボランティア活動企画 企画プレゼンテーション 学習課題　復習：企画内容の反省 予習：プレゼンテーション準備 7　ボランティア活動企画 ボランティア活動企画の修正 学習課題　復習：実施のための資料検討 予習：企画修正案の検討 8　ボランティア活動実施準備 案内状の作成・実施準備 学習課題　復習：実施内容資料収集 予習：案内状作成準備 9　ボランティア活動実施準備 実施準備 学習課題　復習：資料作成 予習：必要資料の収集 10　ボランティア活動実施準備 実施準備 学習課題　復習：資料作成 予習：必要資料の収集 11　ボランティア活動実施準備 実施準備 学習課題　復習：資料作成 予習：必要資料の収集 12　ボランティア活動実施準備 体験活動予備実習 学習課題　復習：配布資料作成準備 予習：実習内容の確認 13　ボランティア活動実施準備

		配布資料の作成 学習課題　復習：デモンストレーション準備 予習：配布資料作成準備
	14	ボランティア活動実施準備 ボランティア活動実施内容のデモンストレーション 学習課題　復習：デモンストレーションの反省 予習：デモンストレーションの準備
	15	ボランティア活動実施準備 デモンストレーションの評価を受けての反省・修正 実施日程等の確認 学習課題　復習：実施準備の確認 予習：実施状況の確認
	16	ボランティア活動の実施 地域の対象者に対して、ボランティア活動を行う 学習課題　復習：ボランティア内容の反省 予習：準備状況の確認
	17	ボランティア活動の実施 地域の対象者に対して、ボランティア活動を行う 学習課題　復習：ボランティア内容の反省 予習：準備状況の確認
	18	ボランティア活動の実施 地域の対象者に対して、ボランティア活動を行う 学習課題　復習：ボランティア内容の反省 予習：準備状況の確認
	19	ボランティア活動の実施 地域の対象者に対して、ボランティア活動を行う 学習課題　復習：ボランティア内容の反省 予習：準備状況の確認
	20	ボランティア活動の反省 実施したボランティア活動の反省報告 学習課題　復習：今後の活動に向けて 予習：反省内容（発表）の準備
	21	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	22	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	23	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	24	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	25	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ
	26	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ
	27	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	28	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
	29	学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ

	学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する） 30　学修のまとめ ボランティア活動の経験から理解した、自らに不足する知識や技術について学ぶ 学習課題　復習：学習内容の確認 予習：授業内容事前学習（事前に指示する）
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①栄養士を志すものとして、地域に何が求められているのかについて考えることができる ②自分が栄養士として何をしたいかについて理解し、ボランティア活動計画を立てることができる ③自分たちが立てたボランティア活動計画に基づき、地域の方々を対象にボランティア活動を行うことができる ④ボランティア活動等をとおして、自分に不足する知識や技術に気づくことができる ⑤自分に不足する知識や技術を補うために、自ら学ぶことができる レポート・企画書などの提出物５０％、授業への取り組み５０％
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又は事項等	
教科書・参考書	必要に応じてプリントを配付する。
履修条件	
履修上の注意	ボランティア活動は夏季休暇中や土曜日・日曜日に実施します。 自分が参加するボランティア活動の日程に注意してください。
オフィスアワー	授業の前後で対応する
備考・メッセージ	