

講義科目名称：栄養士論 I	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	授業形態
前期	1年	1単位	選択	講義
担当教員				
小玉智章				

授業概要	<p>栄養士免許の取得を目指す学生に対する導入教育を行う。具体的には、以下の内容を理解できることを目標とする。</p> <p>① 栄養士制度の概要とその歴史</p> <p>② 栄養士としての責務、生命および職業倫理</p> <p>③ 医療・福祉・行政・学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について</p> <p>④ 本学における栄養士になるための学修について</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士免許取得に必要なカリキュラムを理解できる ・ 栄養士としての責務および職業倫理を理解できる ・ 栄養士制度の概要とその歴史を理解できる 	授業内レポート	60%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・ グループ内で話し合い、答えを導き出すことができる 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養士免許取得に向けて、そのために何が必要であるか関心をもって意欲的に学ぶことができる ・ 栄養士免許取得までの道りを自ら描くことができる ・ 目標とする栄養士像を自ら描くことができる 	授業内レポート 授業への参加・態度	30% 5%

合計	100%
補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業は全て面接授業で行う。 ・ 本授業では定期試験を行わず、授業内レポート 90%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 ・ 授業中の質問は直接、授業外の質問は Melly で受け付ける。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション この講義の進め方、履修にあたっての心構え、評価の仕方等について理解する	面接授業（情に 応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（90分） 復習：シラバスを読み返す（90分）
2回目	本学における学修の仕方① Google アカウントの配布、Google ドライブを用いたファイル共有等の説明	面接授業（情に 応じてオンラインも可）	予習：Google アカウントについて調べておく（90分） 復習：ログイン等ができるか確認する（90分）
3回目	栄養士・管理栄養士という資格とその歴史 栄養士・管理栄養士の資格の内容、違い、取得方法等について理解する	面接授業（情に 応じてオンラインも可）	予習：栄養士法に目を通しておく（90分） 復習：栄養士法、栄養士法施行規則を確認する（90分）
4回目	栄養士になるためのカリキュラム 本コースにおけるカリキュラムについて理解する	面接授業（情に 応じてオンラインも可）	予習：学生便覧に目を通しておく（90分） 復習：配布資料と学生便覧を確認する（90分）
5回目	プレゼンテーションとアイスブレイク 目標設定について	面接授業（オンライン対応可）	予習：プレゼンテーションとは何か考える（0.5時間） 復習：自分の目標とするプレゼンテーションのポイントをまとめる（1時間）
6回目	プレゼンテーションする内容について アサーションについて	面接授業（オンライン対応可）	予習：自分の長所と短所について考える（0.5時間） 復習：アサーティブな考え方で自分の長所と短所をまとめる（1時間）
7回目	医療施設における栄養士の役割	面接授業（情	予習：関連施設における栄

	医療施設における栄養士の役割について 現場経験のある講師の話聞き、理解す	に応じてオン ラインも可)	養士の役割について知識を 入れておく (90分) 復習：関連施設における栄 養士の役割を確認する (90 分)
8回目	総括 本講義を通して、自分が目指す栄養士像 の構築と、そのために必要なもの確認す る	面接授業 (情 に応じてオン ラインも可)	予習：本講義でこれまで理 解した内容を確認する (90 分) 復習：自分が目指す栄養士 像になるための計画をする (90分)

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	なし
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：栄養士論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	授業形態
前期	1年	1単位	選択	講義
担当教員				
西田江里				

授業概要	<p>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。栄養士に求められるプレゼンテーション能力を身につけるため、以下のことを目指す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自己PRを作成することができる 2. 口頭でのプレゼンテーションができる
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	自己を見つめなおし、前向きな自己表現ができる。	提出物	30%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	他者を意識した口頭でのプレゼンテーションができる。	プレゼンテーション	50%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	自身のプレゼンテーションを評価し、改善しようと努力することができる。	提出物	20%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業では、提出物50%、プレゼンテーション50%の割合で評価する。 ・ 本授業は、面接授業を主体とするが、mellyを使用した動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・ 授業時間外の質問はmellyでも受け付ける。 ・ 自分の話した音声を録音できる機材（スマートフォン可）を準備すること。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	人に聞いてもらうための話し方 話の組み立て方	面接授業(オンライン対応可)	予習: 自己PRを考える (0.5時間) 復習: 相手を想定して自己PRを考える (1時間)
2回目	プレゼンテーションの練習方法	面接授業(オンライン対応可)	予習: 自己PRを読んで録音する (0.5時間) 復習: 自分が満足できる自己PRの録音音源を作る (1時間)
3回目	プレゼンテーションの実施	面接授業(オンライン対応可)	予習: 発表練習をする (0.5時間) 復習: 実施後の自己評価より今後の目標を設定する

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書 : 特になし 参考書 : こども『話し方入門』 伝わる話し方 (カーネギーおじさんに教わるシリーズ3) 齋藤 孝著 創元社
履修条件	なし
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回として扱います。 毎回の確認課題及び小テストを行う際に使用する PC 等を準備しておいてください。
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くと助かります。
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養士論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

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

授業概要	<p>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。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 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）
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	栄養士業務に必要な知識や技能を説明できる	小テスト	30%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する必要性を理解している	授業への参加・態度	70%
合計			100%
補足事項			

授業計画	授業内容	実施形態	予習・復習の内容と時間
1回目	1回目～3回目については、別紙参照（西田）		
2回目			
3回目			
4回目 大河内	「食材の重量感覚をみにつけよう（1）」 色々な食材の重さ・容量を実際に量ってみよう 食品の重量変化を知ろう（乾物のもどり率・調理による重量変化を知る）	面接授業	予習：前回授業の計算問題の復習（1時間） 復週：計算問題の復習（1時間）
5回目 大河内	「食材の重量感覚を身につけよう（2）」 食材の廃棄量、発注量が計算できる	面接授業	予習：計算問題の復習（1時間） 復習：計算問題の復習（1時間）
6回目 大河内	「料理の重量感覚を身につけよう」 料理の重さを知る	面接授業	予習：計算問題の復習（1時間） 復習：身近な料理の重さを量る（0.5時間）
7回目 大河内	「栄養素のバランス感覚を身につけよう」 P:F:C比の計算 「味付けの感覚をみにつけよう」 塩分・糖分の濃度を知る	面接授業	予習：計算問題の復習（1時間） 復習：%調味について（1時間）

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	食品成分表、ベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。）
オフィスアワー	水曜日午後（研究室）
備考・メッセージ	計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：公衆衛生学	授業コード：
英文科目名称：Public Health	

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

授業概要	公衆衛生学とは集団レベルでの健康の増進と疾病の予防を考える学問である。各種統計資料から集団の健康状態の特性を把握するとともに、ライフステージ別（母子保健、学校保健、産業保健、成人保健、老人保健）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。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 各種統計からわが国の健康現状と推移の概要を説明できる 地域保健を担う組織の仕組み、関連法規、保健事業について概説できる 	<ul style="list-style-type: none"> 定期試験 確認テスト 	60% 15%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> わが国の疾病動向と栄養摂取状況を学び、健康の保持増進における栄養士の役割を説明できる 	<ul style="list-style-type: none"> 定期試験 	10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 健康の保持増進に関心を持ち、意欲的に学習できる 	<ul style="list-style-type: none"> 課題 	15%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 授業内で実施する確認テストの取り組みとして15%、授業外に取り組む課題の取り組みとして15%、定期試験の成績を70%として評価を行う。 課題は3回実施するが、原則次回の授業開始までに提出とし、授業内でフィードバックを行う。 授業に関する質問は、授業後のほか Melly でも受けつける。なお、受講者全員で共有すべき内容の場合は、web上あるいは以降の授業回で回答する。 	

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

			振り返りながら、教科書の第 8 章を読む (3 時間)
11 回目	「地域保健①」 地域保健では地域住民を対象に健康増進、疾病予防、健康診断などを行っており、まずは母子保健について関係機関、法令について学ぶ	面接授業 (オンライン等で行う場合がある)	予習：教科書の第 12 章、13 章を読む (1.5 時間) 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 12 章、13 章を読む (3 時間)
12 回目	「地域保健②」 学校保健、産業保健について関係機関、法令について学ぶ	面接授業 (オンライン等で行う場合がある)	予習：教科書の第 16 章、17 章を読む (1.5 時間) 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 16 章、17 章を読む (3 時間)
13 回目	「地域保健③」 成人保健、老人保健について関係機関、法令について学ぶ	面接授業 (オンライン等で行う場合がある)	予習：教科書の第 14 章、15 章を読む (1.5 時間) 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 14 章、15 章を読む (3 時間)
14 回目	「社会保障①」 社会保障制度のうち、社会保険として医療、介護について学ぶ	面接授業 (オンライン等で行う場合がある)	予習：教科書の第 9 章、10 章を読む (1.5 時間) 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 9 章、10 章を読む (3 時間)
15 回目	「社会保障②」 社会保障制度のうち、社会福祉として児童福祉、公的扶助として生活保護について学ぶ	面接授業 (オンライン等で行う場合がある)	予習：教科書の第 11 章を読む (1 時間) 復習：授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書の第 11 章を読む (2 時間)
16 回目	定期試験		

科目 (教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書：「公衆衛生学 2021/2022」中村信也編著、同文書院 参考書：「国民衛生の動向 (最新版)」 ※授業時に参考書の最新データを紹介するため、参考書を購入する必要はありません
履修条件	なし
履修上の注意	授業中に Melly に配信する資料を使用することがあるため、PC やタブレットを持参してください
オフィスアワー	質問があれば、授業前の昼休みに非常勤講師室にきてください。授業終了後でも構いません。
備考・メッセージ	普段からニュース (ネットニュースも可) や新聞を通して社会状況に関心を持ってください

講義科目名称：社会福祉概論	授業コード：24211
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉の基本的な考え方を理解できる。 ・社会福祉の仕組みを理解できる。 ・社会保障の体系を説明できる。 ・社会福祉の分野を理解できる。 ・地域福祉を説明できる。 	定期試験	70%
コミュニケーション能力	グループ内で議論し、社会福祉について理解できる。	グループディスカッション	10%
課題解決能力	社会福祉の課題についてレポートをまとめることができる。	レポート	10%
主体的に学ぶ力	社会福祉における地域の役割について考えることができる。	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項	
本授業では、定期試験 70%、グループディスカッション 10%、レポート 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。	

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

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

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書『よくわかる社会福祉』（ミネルヴァ書房）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	水・木の 5 限目。
備考・メッセージ	

講義科目名称： 解剖生理学 I	授業コード： 5 2 1 1 1
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 名称や専門用語を説明できる。 ・ 生体の構造と機能を説明できる。 ・ 生体の構造と機能を関連させて考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 定期試験 ・ 確認テスト 	<p style="text-align: right;">60%</p> <p style="text-align: right;">25%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業への参加・態度 	5%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 予習・復習を行い、知識を定着させることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 確認テスト 	10%
合計			100%
補足事項			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業では、定期試験 60%、確認テスト 35%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。 ・ 確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。 			

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

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

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

講義科目名称： 解剖生理学Ⅱ	授業コード： 23211
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 ・確認テスト 	<p>60%</p> <p>25%</p>
コミュニケーション能力			
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・確認テスト 	10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、定期試験 60%、確認テスト 35%、授業への参加・態度 5%の割合で評価する。 ・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。 	

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

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

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

講義科目名称：解剖生理学実習	授業コード：53211
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 臓器の形態や体内における位置関係が説明できる 組織構造が説明できる 構造と機能を関連させて考えることができる 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	実験結果と理論値や予測値とを比較し、評価し、考察することができる	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 栄養士にとって解剖生理学の知識が必要であることを自覚し、主体的に学ぶことができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 授業に関する質問は直接のほか Melly でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 本実習のうち、解剖学実験のレポート（課題）はスケッチとし、生理学実験のレポートは Google ドキュメントを使用する。Google ドキュメントのファイルは教員（助手を含め）と共有するため、必要があれば web 上でコメントを入れる。 	

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

8回目	解剖学実習⑦ 消化器系③：大腸・膵臓	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
9回目	解剖学実習⑧ 肝臓	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
10回目	解剖学実習⑨ 卵巣	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
11回目	解剖学実習⑩ 腎臓	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
12回目	生理学実習② 低張液・等張液摂取後の尿量の変化	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
13回目	解剖学実習 11 甲状腺・副腎	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
14回目	解剖学実習 12 下垂体	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分） 復習：当該分野を教科書等 で確認する（30分）
15回目	まとめ	面接授業（情 に応じてオン ラインも可）	予習：解剖生理学の講義の 当該分野を復習しておく （30分）

			復習：当該分野を教科書等で確認する（30分）
16回目	定期試験		

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

講義科目名称：運動生理学	授業コード：42212
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	健康の維持・増進あるいは運動パフォーマンスを安全に効率よく高めるために必要な運動に伴う生体の反応やトレーニングの適応に関する知識を習得し、幅広い分野において活用できる。	・小テスト ・定期試験	5% 50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	異なる競技特性や健康・競技スポーツ及び有疾患者への運動療法の違いを理解し、身体活動の生理学的基礎と関連付けて考えることができる。	・授業態度 ・小テスト ・定期試験	10% 5% 30%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

定期試験（80%）、小テスト（10%）、授業態度（10%）の割合で評価する

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	ガイダンス・エネルギー代謝 評価方法と講義の概略、安静時と運動時のエネルギー代謝	面接授業	予習：テキスト p.3～15 を確認 復習：エネルギー消費量の構成とそれぞれの特徴
2回目	運動と身体組成 身体組成の測定法	面接授業	予習：テキスト p.17～28 を確認 復習：運動が身体組成の変化に及ぼす影響
3回目	運動と呼吸・循環器系の機能 呼吸・循環器系機能のメカニズム・調節・指標	面接授業	予習：テキスト p.29～42 を確認 復習：運動時に呼吸・循環器系の機能が高まる仕組み
4回目	運動と骨格筋の機能① 骨格筋の構造と筋線維、筋収縮のメカニズム	面接授業	予習：テキスト p.43～49 を確認 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み
5回目	運動と骨格筋の機能② 筋繊維タイプとその特性、トレーニングの適応	面接授業	予習：テキスト p.50～56 を確認 復習：骨格筋の構造と筋収縮の仕組み
6回目	運動と中間代謝 運動と糖・脂質・アミノ酸代謝	面接授業	予習：テキスト p.57～69 を確認 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン
7回目	運動と内分泌 運動時のホルモンによる調節機構	面接授業	予習：テキスト p.57～69 を確認 復習：運動時の代謝と運動時に働くホルモン
8回目	環境と運動・栄養 運動とストレス、環境と運動	面接授業	予習：テキスト p.71～84 を確認 復習：ストレス時の生理的応答
9回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響① 糖質・たんぱく質・脂質	面接授業	予習：テキスト p.87～94 を確認 復習：運動時のエネルギー源
10回目	運動能力に及ぼす栄養摂取の影響② ビタミン・ミネラル・水	面接授業	予習：テキスト p.95～106 を確認 復習：ビタミン・ミネラルと運動の関連
11回目	体力・運動能力の性差 筋力・筋パワー・全身持久力・柔軟性の性差	面接授業	予習：テキスト p.111～119 を確認 復習：体力・運動能力の性差
12回目	体力・運動能力の加齢変化 身体的変化と運動機能の変化	面接授業	予習：テキスト p.121～131 を確認 復習：体力・運動能力調査
13回目	運動トレーニングの影響	面接授業	予習：テキスト p.133～146 を確

	骨格筋および循環器系へのトレーニング効果		認 復習：トレーニングに対する適応
14 回目	健康の保持増進のための運動指導① 身体活動・運動指導の実際	面接授業	予習：テキスト 149～162 ページ を確認 復習：身体活動基準 2013
15 回目	健康の保持増進のための運動指導② 加齢に伴う健康問題、運動支援・指導	面接授業	予習：テキスト 163～176 ページ を確認 復習：フレイル・サルコペニア
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「栄養・スポーツ系の運動生理学」南江堂 参考書：「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」市村出版
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・講義には積極的に参加し、学修すること。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退室は不可とする。 ・国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：生化学	授業コード：24111
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>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。</p> <p>本講義では、①化学反応が起こる場である細胞の構造と働き、②糖質、脂質、タンパク質の代謝、③生体でのエネルギー産生とその利用、④酵素の働き、⑤遺伝情報の維持と発現について理解する</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 糖質、脂質、タンパク質の構造、機能と代謝について理解し、説明できる 酵素のはたらきについて理解し、説明できる 遺伝情報の維持と発現について理解し、説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			

- ・ 本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じて Zoom によるオンライン授業を行うことがある。
- ・ 授業外の質問は Melly で受け答えすることができる。
- ・ 授業は収録し、YouTube で限定公開するので復習等に利用すること。
- ・ 本授業では、定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。
- ・ 小テストは Google フォームで実施し、以降の授業回で解説を行う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	オリエンテーション 授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：シラバスを読んでおく（120分） 教科書 P1～2 を読んでおく・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
2 回目	細胞の構造と機能 細胞の構造と細胞内小器官について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P3～12 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
3 回目	糖質の構造と機能 糖質の構造と特性、体内での機能について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P14～26 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
4 回目	糖質の代謝① 糖質の代謝のうち、解糖系とクエン酸回路について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P60～70 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
5 回目	糖質の代謝② 糖質の代謝のうち、電子伝達系について説明する 糖新生について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P72～84 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
6 回目	脂質の構造と機能 脂質の構造と特性、体内での機能について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P28～33 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）

7回目	脂質の代謝① 脂肪酸の生合成と分解について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P86～92 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
8回目	脂質の代謝② 中性脂肪の生合成と分解について説明する 脂質の体内運搬について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P93～104 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
9回目	タンパク質の構造と機能 タンパク質の構造と体内でのはたらきについて説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P36～47 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
10回目	タンパク質、アミノ酸の代謝① タンパク質の代謝について、アミノ酸代謝を中心に説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P106～112 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
11回目	タンパク質、アミノ酸の代謝② 尿素回路について説明する アミノ酸代謝物について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P112～121 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
12回目	酵素のはたらき 酵素の構造、特徴、体内での機能について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P49～58 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
13回目	遺伝子の発現① 核酸の構造について説明する DNA の複製について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P125～132 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる・YouTube の配信を見返す（合わせて 120 分）
14回目	遺伝子の発現② DNA の転写、翻訳について説明する	面接授業（状況によってZoomで行う）	予習：教科書 P132～136 を読んでおく 復習：配布プリントをまと

			める
15 回目	免疫と生体防御 免疫機能について説明する	面接授業（状況によって Zoom で行う）	予習：教科書 P138～147 を読んでおく 復習：配布プリントをまとめる（合わせて 120 分）
16 回目	定期試験		

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

講義科目名称：生化学実習	授業コード：33211
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>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。</p> <p>本実習では、①実験器具を正しく使用できる、②実験の結果から理論的に考察できる、③実験の結果と考察についてレポートを作成できるようになることを目標とする。また、④人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、説明できるようになることも目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> 実験の結果から理論的に考察できる。 人体の構造と機能、およびその中で起こっている栄養素の代謝とそれに関わる因子について理解し、考察につなげることができる。 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実験を遂行できる。 	授業への参加・態度	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 実験の結果から考察をし、レポートを作成できる。 	レポート	20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 生化学が栄養士に必要な専門知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	5%
合計			100%

補足事項

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

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

	<p>方法</p> <p>脂質実験(4回目)のレポートの講評を通して、脂質実験の内容を振り返る。</p> <p>酵素実験(8回目)の原理と方法について理解する。</p>	<p>に応じてオンラインも可)</p>	<p>験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:実験ノートをまとめる(30分)</p>
8回目	<ul style="list-style-type: none"> 酵素実験 <p>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。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:レポートをまとめる(30分)</p>
9回目	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>タンパク質実験(6回目)のレポートの講評を通して、タンパク質実験の内容を振り返る。</p> <p>血液生化学実験(10回目)の実験の原理と方法について理解する。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:実験ノートをまとめる(30分)</p>
10回目	<ul style="list-style-type: none"> 血液生化学実験 <p>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。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:レポートをまとめる(30分)</p>
11回目	<ul style="list-style-type: none"> 酵素実験のまとめと脂肪酸実験の原理と方法 <p>酵素実験(8回目)のレポートの講評を通して、酵素実験の内容を振り返る。</p> <p>脂肪酸実験(12回目)の実験の原理と方法について理解する。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:実験ノートをまとめる(30分)</p>
12回目	<ul style="list-style-type: none"> 脂肪酸実験 <p>肝障害モデルラットの血漿遊離脂肪酸濃度の測定を通して、肝障害による脂質代謝への影響を理解する。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:レポートをまとめる(30分)</p>
13回目	<ul style="list-style-type: none"> 血液生化学実験のまとめと核酸実験の原理と方法 <p>血液生化学実験(10回目)のレポートの講評を通して、血液生化学実験の内容を振り返る。</p>	<p>面接授業(情に応じてオンラインも可)</p>	<p>予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分)</p> <p>復習:実験ノートをまとめる(30分)</p>

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

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

講義科目名称：食品学 I	授業コード：
英文科目名称：Food Science I	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食品中の水分、五大栄養素を中心とした基礎的情報を理解すると共に、食品がもつ機能性や化学的特性について理解する。	定期試験 小テスト	50% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	食品に関わる様々な情報を基に、ヒトの健康に関する問題などを解決できる。	復習問題への取組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に関する情報を進んで獲得し、食品に関する正しい情報を取捨選択できるようになる。	定期試験	15%
合計			100%

補足事項

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

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

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	食品学 I -食品の化学・物性と機能性- (改訂第 3 版) 南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2 年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称：食品学II	授業コード：
英文科目名称：Food Science II	

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

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。 定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。 課題の提出や質問に関しては、Mellyで受け付け、次の講義の際に口頭にてフィードバックを行う。 	

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：食品学Ⅱ-食品の分類と利用法-（改訂第3版） 南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	

履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

講義科目名称：食品学実習	授業コード：
英文科目名称：Food Science (Practice)	

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

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 定期試験：65%、実習レポート：30%、実習への参加度：5%の割合で評価を行う。 定期試験は筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句等を理解しているかを問い、評価を行う。 レポートでは実験で得られた結果を基にした考察ができていないかを担当教員が評価し、添削を行ったレポートの返却をもってフィードバックを行う。また、課題への取り組みを評価する。また、レポートとしての体裁の整っていないもの、内容不十分の場合は再提出とし、全実習レポートの提出を単位認定の条件の一つとする。 実験時の服装、忘れ物の有無、正当な理由なき欠席、遅刻、早退に関しても実習への参加度として評価する。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 食品の主要成分 -水分-	対面	実験中の諸注意事項を再確認しておく。実験ノートにオリエンテーションの内容と解説内容をまとめる。(0.5時間)
2回目	食品の主要成分 -水分-	対面	教科書で、水分の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
3回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	対面	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5時間)
4回目	食品の一次機能成分 -炭水化物-	対面	教科書で、炭水化物の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
5回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	対面	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5時間)
6回目	食品の一次機能成分 -たんぱく質-	対面	教科書で、たんぱく質の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
7回目	食品の一次機能成分 -脂質-	対面	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5時間)
8回目	食品の一次機能成分 -脂質-	対面	教科書で、脂質の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
9回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ビタミン、ミネラルの項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5時間)
10回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ビタミンの項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
11回目	食品の一次機能成分 -ビタミン・ミネラル-	対面	教科書で、ミネラルの項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
12回目	食品の二次機能および、三次機能	対面	教科書で、食品の二次機能、三次機能の項目を再確認し、実習後は実験原理の復習を行う。(0.5時間)
13回目	食品の二次機能成分 -色素成分-	対面	教科書で、色素成分の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
14回目	食品の二次機能 -褐変現象-	対面	教科書で、褐変現象の項目を再確認し、実習書を参考に実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後はレポート作成を行う。(2時間)
15回目	食品の三次機能	対面	実習書を参考にして抗酸化作用の実験方法について理解し、実験ノートを作成する。(0.5時間) 実習後は、レポート作成を行う。(2時間)
16回目	定期試験	対面	

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

講義科目名称：食品衛生学	授業コード：21112
英文科目名称：Food Hygiene	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
野村秀一				

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

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

補足事項

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

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

12 回目	食品添加物の定義と種類、安全性試験、使用基準、表示基準	オンライン	食品添加物の種類と特徴を復習する(1.5時間)。」教科書 121～129 まで読んでおく (0.5 時間)。
13 回目	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤	オンライン	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤を復習する (1.5 時間)。教科書 p129～136 まで読んでおく (0.5 時間)。
14 回目	発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料	オンライン	発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料を復習する(1.5 時間)。教科書 p137～153 まで読んでおく (0.5 時間)
15 回目	遺伝子組み換え食品、容器包装、輸入食品、放射線照射食品	オンライン	遺伝子組み換え食品、容器包装、輸入食品、放射線照射食品と総まとめをする (2.0 時間)
16 回目	定期試験		

* 授業の進捗状況により内容を変更することがある。

科目 (教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書：栄養科学シリーズ 食品衛生学 第4版 講談社
履修条件	食品学、調理学を履修していること。
履修上の注意	オンラインでの授業を予定しているので、パソコンを準備すること。
オフィスアワー	
備考・メッセージ	日常生活中で食の安全に関わることに興味を持って生活すること。

講義科目名称：食品衛生学実習	授業コード：21212
英文科目名称：Food Hygiene Practice	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2年	1単位	必修	実習
担当教員				
野村秀一				

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 40%、実習レポート 50%、ディスカッション 5%、実習への参加・態度 5%で評価する。 ・実習レポートは、実習結果を基にして作成されているかを評価し、実習時にフィードバックする。 ・定期試験、実習レポートでの誤字、脱字、判読不明な薄い文字、乱雑な文字での記述は減点とする。 ・実習では危険な薬品、感染の危険のある細菌を扱うことがあるので、必ず白衣を着衣し、慎重な態度で実習に臨むこと。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	実習内容の説明、レポート作成の指導、器具、試薬などの説明を行う。	対面	実習書で、2回目の実習内容を読んで確認する (0.5時間)。実習内

			容の復習をする (1.0 時間)。
2 回目	手指の手洗い洗浄効果、身近な物の細菌汚染状況の検査を行う。	対面	実習書で、3 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容の復まとめをする (1.0 時間)。
3 回目	鼻腔・手指のブドウ球菌属の検査で、自分の手指表面と鼻腔粘膜表面に存在するブドウ球菌属の分離・判別を行う。	対面	実習書で、4 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
4 回目	トイレットペーパーの細菌浸透性の検査で、通常の排便後のトイレットペーパーの枚数によって細菌が浸透通過することを確認する。	対面	実習書で、5 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
5 回目	食器・器具の洗浄度検査で食器の洗浄後の汚れの有無を調べる。精米の鑑別検査で、新米と古米の判別を化学反応で判別する。	対面	実習書で、6 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
6 回目	鶏卵の鮮度検査で、新しい鶏卵と古い鶏卵を比重測定法と卵黄係数を用いて検査を行う。食品に含まれる抗菌物質について拡散法を用いて検査する。	対面	実習書で、7 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
7 回目	食品添加物である発色剤の定量で、市販されている食肉製品のハムを用いてハムに存在する発色剤の量を測定する。	対面	実習書で、8 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
8 回目	食品添加物である着色料の検査で、市販食品に含まれる色々な着色料を食品から抽出して、その着色料の種類を判別する。	対面	実習書で、9 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
9 回目	市販食肉の細菌汚染状況の検査で、国産食肉と輸入食肉を検体として、それぞれの食肉を汚染している大腸菌群、一般細菌、腸球菌属、ブドウ球菌属の細菌の汚染状況の	対面	実習書で、10 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
10 回目	食肉の保存温度条件による細菌汚染状況の変化を生菌数の想定で確認する。	対面	実習書で、11 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
11 回目	調理による細菌の二次汚染の検査で、まな板上での食肉の調理後の他の食品への食肉由来の細菌の二次汚染を確認する。	対面	実習書で、12 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内容のまとめをする (1.0 時間)。
12 回目	調理済み食品の細菌汚染状況の検査で、市販のお惣菜、弁当、手作り弁当などにつ	対面	実習書で、13 回目の実習内容を読んで確認する (0.5 時間)。実習内

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

* 実習内容は変更することがある。

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

講義科目名称：基礎栄養学	授業コード：32111
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・ 五大栄養素の種類とはたらきを理解し、説明できる ・ 食物の消化と吸収の仕組みについて理解し、説明できる ・ 水分代謝、エネルギー代謝を理解し、説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基礎栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じて Zoom 等を用いたオンライン授業を行うこともある。 ・ 授業中の質問は直接、授業外の質問は Melly で受け付ける。 ・ 授業は収録し、Youtube で限定公開するので復習等に利用すること。 ・ 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 	

- ・ 小テストは Google フォームで実施し、以降の授業回で解説を行う。

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

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

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

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

講義科目名称：応用栄養学	授業コード：23211
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 食事摂取基準について理解し、活用できる ライフステージごとの身体の特徴と必要な栄養について説明できる 	定期試験 小テスト	80% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学が栄養士に必要な専門的知識であることを理解し、積極的な学習ができる 	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 授業に関する質問は直接のほか Melly でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。 本授業では定期試験 80%、小テスト 10%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 小テストは Google フォームを使用して実施し、解説を以降の授業回にて行う。 	

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

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	「ステップアップ栄養・健康科学シリーズ 応用栄養学」（化学同人）
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日
備考・メッセージ	

講義科目名称：応用栄養学実習	授業コード：43112
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> 事例を通して、ライフステージごとの特徴を理解し、考察につなげることができる。 	定期試験 レポート	60% 10%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> グループ内で協力をし、確実に実習を遂行できる。 	授業への参加・態度	10%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> 対象者の栄養アセスメントの結果から問題点を読み取り、改善に向けての適切な方法を選択できる 	レポート	20%
主体的に学ぶ力			
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 授業に関する質問は直接のほか Melly でも受け付け、web 上あるいは以降の授業回で答える。 本授業では、定期試験 60%、レポート 30%、授業への参加・態度 10%の割合で評価する。 本実習のレポートは Google ドキュメントを使用する。Google ドキュメントのファイルは教員（助手を含め）と共有するため、必要があれば web 上でコメントを入れる。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養管理の方法と技術 本授業の進め方、グループワークの方法について説明する	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：シラバスを読んでおく（30分） 復習：実習内容を振り返る（30分）
2回目	成人期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：成人期の特徴・栄養について振り返る（30分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30分）
3回目	妊娠期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：妊娠期の特徴・栄養について振り返る（30分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30分）
4回目	成人期及び妊娠期の食事計画立案	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：2回目、3回目のケアプランを振り返る（30分） 復習：作成した食事計画を確認する（30分）
5回目	幼児期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：幼児期の特徴・栄養について振り返る（30分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30分）
6回目	学童期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：学童期の特徴・栄養について振り返る（30分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30分）
7回目	幼児期及び学童期の食事計画立案	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：5回目、6回目のケアプランを振り返る（30分） 復習：作成した食事計画を確認する（30分）
8回目	成人期及び妊娠期の食事計画の実践	面接授業	予習：作成した食事計画を振り返る（30分） 復習：実践した内容を振り返る（30分）
9回目	高齢期の事例に対するアセスメント及びケアプランの作成	面接授業（情に応じてオンラインも可）	予習：高齢期の特徴・栄養について振り返る（30分） 復習：作成したケアプランを振り返る（30分）
10回目	高齢期の食事計画立案	面接授業（情	予習：9回目のケアプランを

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

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

講義科目名称：臨床栄養学総論	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

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

授業概要	<p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成に関する栄養ケアマネジメントの考え方を理解する。また、栄養状態の評価、栄養補給法、食品と医薬品の相互作用について学び、栄養と健康に関する知識や技術を活用できることを目標とする。</p> <p>具体的には</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、栄養状態の評価方法について知る 2、栄養補給方法とその特徴を理解する 3、栄養ケアプランの作成ができる
------	--

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

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

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

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

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

備考・メッセージ

計算を行います。電卓を持参してください。

講義科目名称：臨床栄養学各論	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

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

授業概要	<p>健康な生活を営むための栄養食事指導を行う栄養士にとって、疾患と栄養の関わりを理解しておくことは重要である。そのため、食生活と関わりが深い生活習慣病を中心に、主要疾患の成因や病態と栄養との関係を修学し、基本的な栄養食事療法について習得することを目標とする。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、講義で取り扱う疾患の成因・病態を理解する 2、疾患の栄養食事療法を説明できる 3、適切な栄養食事療法のための調理のポイントを知る 4、糖尿病食事療法のための食品交換表を理解し活用できる
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・病態と栄養食事療法に関する知識や技能について理解し、それが説明できる ・食品交換表を活用し、献立作成ができる 	定期試験 レポート	80% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
出席			受験要件
合計			100%
補足事項			

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

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

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

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

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

講義科目名称：臨床栄養学実習	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

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

授業概要	<p>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。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 各治療食における栄養ケアプランを理解する 2、 治療用特殊食品（特別用途食品）の特性を知り、調理できる 3、 一般食から治療食への展開を理解する 4、 各治療食を調理することができる
------	---

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

補足事項

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

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

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

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

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

講義科目名称：公衆栄養学	授業コード：
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>(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。</p> <p>(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。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	定期試験	45%
確かな専門的知識や技能			
コミュニケーション能力	地域の健康状況を地域性と関連させて、健康問題の解決方法を考えることができる。	定期試験	25%
課題解決能力	授業で出される課題に取り組み、授業に積極的に参加することができる。	授業内での発言、態度 課題	10% 20%
主体的に学ぶ力	合計	100%	
合計			100%
補足事項			

- ・ 本授業では、定期試験 70%、課題 20%、授業内での発言・態度 10%の割合で評価する。
- ・ 課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。
- ・ 課題の解説は、授業の中で実施する。
- ・ 授業内容には栄養士実力認定試験の試験対策を含む
- ・ 課題は終了後に回収し、課題の記入内容と提出状況を評価の対象とする。

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

	諸外国の健康・栄養政策	オンライン対応 可)	(6時間) 復習:課題の復習(12時間)
12回目	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	面接授業	予習:テキスト「公衆栄養 マネジメント」の確認(2 時間) 復習:公衆栄養マネジメントの 概要を理解する(1時間)
13回目	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	面接授業	予習:テキスト「公衆栄養 のプログラム目標設定」の 確認(2時間) 復習:目標設定の意義を理 解する(1時間)
14回目	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	面接授業	予習:地域の取り組みと関 係者の確認(2時間) 復習:地域の公衆栄養の実 際を理解する(1時間)
15回目	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	面接授業	予習:環境づくりの必要性 の確認(2時間) 復習:身近な環境づくりの 実際にふれる(1時間)
16回目	定期試験		

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規 則に定める科目区分ま たは事項等	
教科書・参考書	教科書 : エスカパーシク公衆栄養学概論(同文書院) 栄養士・管理栄養士必携(第一出版) 参考書 : 日本人の食事摂取基準2020年版
履修条件	
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回としてカウントする 事前配布の課題を必ず行ってから参加すること
オフィスアワー	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くと助かります。 野々村 授業の前後で対応する
備考・メッセージ	12月に実施される栄養士実力認定試験に合わせて、基礎的などころを前半

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

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	授業形態
前期	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
西田江里				

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、定期試験70%、予習課題10%、小テスト15%、受講確認課題5%の割合で評価する。 <p>本授業は、面接授業を主体とするが、mellyを使用した動画のオンデマンド配信で行う場合がある。</p>	

- ・事前に配布した予習課題の提出によって学習意欲を確認する。
- ・予習課題の内容は授業の中で解説する。
- ・授業時間外の質問はmellyでも受け付ける。
- ・小テストはGoogleフォームで実施し、オンライン上で採点及びフィードバックを行う。
- ・試験前に試験に向けたまとめの課題（事前配布）を課し、15回目の授業で確認をする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養指導の概念 栄養指導の意義と目標	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
2回目	栄養指導の沿革 栄養指導の歴史、現状と展望	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
3回目	栄養指導と法律① 栄養指導にかかわる法律	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
4回目	栄養指導と法律② その他の関連する法律	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
5回目	栄養調査① 栄養調査の方法と活用	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
6回目	栄養調査② 国民健康・栄養調査	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
7回目	栄養指導の方法① 栄養指導の方法と評価	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
8回目	栄養指導の方法② 個別指導・集団指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
9回目	栄養指導の実際① 栄養カウンセリング	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
10回目	栄養指導の実際② 指導媒体、プレゼンテーション	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
11回目	栄養指導に必要な基礎知識① 日本人の食事摂取基準	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
12回目	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	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
13回目	栄養指導に必要な基礎知識③ 食育・健康日本21	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
14回目	栄養指導に必要な基礎知識④ 運動指導・休養指導	面接授業（オンライン対応可）	予習：予習課題（2時間） 復習：受講確認課題（1時間）
15回目	情報収集と解析 情報収集方法と解析・リテラシー	面接授業（オンライン対応可）	予習：試験前課題（6時間） 復習：課題の復習（12時間）
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	<p>教科書　：エスカベーシック　栄養指導論　同文書院 栄養士・管理栄養士必携　第一出版 日本食品成分表　医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ　女子栄養大出版部</p> <p>参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版</p>
履修条件	なし
履修上の注意	<p>遅刻 3 回を欠席 1 回として扱います。</p> <p>毎回の確認課題及び小テストを行う際に使用する PC 等を準備しておいてください。</p>
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くと助かります。
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

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

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

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

補足事項

- ・本授業では、定期試験 70%、予習課題 20%、確認課題 10%の割合で評価する。
- ・本授業は、面接授業を主体とするが、melly を使用した動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
- ・事前に配布した予習課題の提出によって学習意欲を確認する。
- ・予習課題の内容は授業の中で解説する。
- ・授業時間外の質問はmelly でも受け付ける。
- ・試験前に試験に向けたまとめの課題（事前配布）を課し、15 回目の授業で確認をする。

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

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

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

が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

講義科目名称：栄養指導論実習 I	授業コード：
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<p>食事調査を行い、食事状況を評価することができる。</p> <p>調査結果より、対象者に適した指導媒体を作成することができる。</p> <p>調査結果より、対象者に勧めるべき献立を考え、試作することができる。</p> <p>作成した指導媒体を用い、栄養指導を行うことができる。</p>	<p>定期試験</p> <p>実習中の課題</p> <p>栄養指導（プレゼンテーション・媒体）</p>	<p>30%</p> <p>20%</p> <p>30%</p>
コミュニケーション能力	<p>班で共同して作業を進めることができる。</p>	<p>実習態度</p>	<p>10%</p>
課題解決能力	<p>食事調査結果より、対象者の課題を把握し、解決方法を考えることができる。</p>	<p>定期試験</p>	<p>10%</p>
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

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

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

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

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

	参考書　：日本人の食事摂取基準 2020　第一出版
履修条件	栄養指導論 I を履修していること
履修上の注意	遅刻 3 回を欠席 1 回として扱います。
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くと助かります。
備考・メッセージ	グループワークが中心の授業です。遅刻・欠席はグループのメンバーの迷惑になります。遅刻・欠席をする際は必ず事前事後にメンバーに連絡し、グループワークに支障が出ないように対応してください。対応の状況は、授業態度の得点に影響します。

講義科目名称：栄養指導論実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>対象者の健康・栄養に関する特徴を理解し、適した栄養指導計画作成することができる。</p> <p>対象者に合わせた栄養指導媒体を作成することができる。</p> <p>対象者に合わせた栄養指導を行うことができる。</p>	プレゼンテーション 計画および実施した プレゼンテーション	60%
コミュニケーション能力	対象者に合わせた言葉遣い・態度で栄養指導（プレゼンテーション）を実施できる。	プレゼンテーション	10%
課題解決能力	自分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。	自己評価	10%
主体的に学ぶ力	班の中で自分のすべきことを積極的に行うことができる。	実習参加態度	20%
合計			100%
補足事項			

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

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

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：（すべて栄養指導論 I で購入済） エスカベーシック 栄養指導論 第二版 同文書院 栄養士・管理栄養士必携 第一出版 日本食品成分表 医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部 参考書：日本人の食事摂取基準 2020 第一出版
履修条件	栄養指導論 I・II、栄養指導論実習 I を履修していること

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

講義科目名称：給食経営管理論	授業コード：
英文科目名称：	実務教員

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

授業概要	<p>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、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。また、食事計画立案を行い、計画の課題や解決に向けての取り組み方法を経験する。</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 給食施設の種類と栄養士の配置について説明できる。 ② 対象者に応じた給与栄養目標量の設定ができる ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できる ④ 諸条件に合わせた献立計画が立案できる
------	---

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

・課題は評価の一部とする。(評価配分 30%) また、提出された課題は授業の中でフィードバックを行い、再提出を求める場合がある。

・2年生が行う給食経営管理実習 I・II に喫食者として参加し、料理の組み合わせ・量・栄養量・指導媒体について興味を持ち、必要な事があればノートにメモを残す。(予習 0.5 時間×15 回=7.5 時間とする)

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

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

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

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

講義科目名称：給食経営管理実習 I	授業コード：
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。</p> <p>具体的には、</p> <ul style="list-style-type: none"> ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業に取り組むことができる。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、指導媒体の作成ができる。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解できる 	献立作成課題 課題レポート	20% 20%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協働し実習に取り組むことができる。 ・他者と協力して実習を進めることができる 	実習への参加状況 実習ノート	40%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習で得られた知識・技術を次回の実習活かすことができる。また、他者に伝えることができる。 	グループディスカッション	10%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・準備・後片付けに至る実習に関する一連の活動に積極的な参加がみられ 	実習への参加 ディスカッション	10%

	る。		
			合計
100%			
補足事項			
<p>7～8人を1グループとした少人数班で実習を行う。</p> <p>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。</p> <p>実習ノートは大量調理実習実施後2週間以内に、教員に提出する。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	実習の目的・概要・授業の流れ、課題の説明。集団給食実習室での事故防止のための決まりごとについて。各種帳票類の説明	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回目	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	復習：各種帳票の整理 予習：試作献立表を仕上げておく
3回目	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	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回目～14回目	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 ⑦学習課題作成	復習：グループごとの課題 予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる
15回目	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。	復習：前期実習の見直し 予習：反省点をまとめる

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または事項等	
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：月曜日放課後
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：
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>本科目では、栄養士の中心的な業務である「特定給食施設における特定多数人に対する給食業務」に関する専門知識を習得する。同時に食事（献立）計画や調理を含めた給食サービス提供に関する専門技術を習得することを目標とする。また、給食経営管理実習Ⅰでの学びを活かし、さらなる知識・技術の習得を図る</p> <p>具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ①対象者のアセスメントを基に、食事（献立）計画、献立作成ができる。 ②大量調理施設衛生管理マニュアルが理解できており、それを実践できる。 ③給食施設における食材管理が適切にできる。 ④大量調理の特性を理解し、調理作業におけるマネジメント力を身に付ける。 ⑤集団に対しての栄養指導方法を知り、プレゼンテーション能力を身に付ける。 ⑥栄養・食事管理の評価を行うための、各種帳票類の作成ができる。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・給食施設に適した献立作成ができる ・給食の運営に関する知識や技能について理解できる 	<ul style="list-style-type: none"> 献立作成課題 定期試験 	<ul style="list-style-type: none"> 20% 40%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協働し実習に取り組むことができる。 ・他者と協力して実習を進めることができる 	<ul style="list-style-type: none"> 実習への参加状況 実習ノート 	20%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習で得られた知識・技術を次回の実習活かすことができる。また、他者に伝えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 実習ノート グループディスカッション 	10%

主体的に学ぶ力	・準備・後片付けに至る実習に関する一連の活動に積極的な参加がみられる。	実習への参加 ディスカッション	10%
合計			100%
補足事項			
<p>7～8人を1グループとした少人数班で実習を行う。</p> <p>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。</p> <p>実習ノートは大量調理実習実施後2週間以内に、教員に提出する。</p>			

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目～ 13回	「実習班」「演習班」に分かれ実習	①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	復習：グループごとの課題 予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる
14回目	課題作成	実習課題の作成	復習：実習ノートのまとめ 予習：課題内容の確認
15回目	実習の反省	実習内容の振り返りをおこなう	予習：反省点をまとめる
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	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	給食経営管理実習Ⅰを履修していること
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：月曜日放課後
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：学外実習 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	授業形態
通年	2年	1単位	選択	実習
担当教員				
西田 江里・大河内 友美				

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本実習では、施設評価35%、実習ノート30%、事前事後の学内での取り組み35%の割合で評価する。 ・ 事前事後の取り組みでは、自己課題及び実習施設から課せられた課題の作成状況、実習後に提出された報告書を評価する。 ・ 実習施設における感染症予防のための受け入れ中止に対しては、文部科学省および厚生労働省からの通知に基づき、45時間以上の学内および学外での実習・演習・研修を実施し、学生に対し不利益が生じないように配慮する。 	

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

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書 : 給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携(第一出版)

	学外実習ノート（学外実習事前事後指導にて配布）
履修条件	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	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

講義科目名称：学外実習Ⅱ	授業コード：
英文科目名称：	

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

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

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

補足事項	
------	--

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

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

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書 : 給食経営管理理論で使用したテキスト・教科書 栄養士・管理栄養士必携(第一出版) 学外実習ノート(学外実習事前事後指導にて配布)
履修条件	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	西田:授業時間外であれば可能(事前に予約をお願いします)

	大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	栄養士・管理栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

講義科目名称：学外実習事前・事後指導	授業コード：
英文科目名称：	

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

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

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

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業では、日誌・提出物 60%、授業参加態度 30%、事後報告会での発表 10%で評価する。 ・課題として、毎回の実習日誌、学外実習のための自己課題の作成、お礼状の作成等を課し、すべての提出物は教員がコメント記入後に翌週以降の授業内で返却する。 	

- ・ 実施形態は面接授業とするが、やむを得ない事情に限り Zoom を使用した受講も可とする。

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

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

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	随時指示する
履修条件	学外実習Ⅰまたは学外実習Ⅱを履修予定であること
履修上の注意	遅刻3回を欠席1回としてカウントします。 欠席・遅刻、課題（日誌等）の未提出者には回数に応じて別途課題を課します。
オフィスアワー	授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします）
備考・メッセージ	前期（事前指導）は毎週実施します。

	後期（事後指導）は必要に応じて随時実施します。
--	-------------------------

講義科目名称：調理学	授業コード：12106
英文科目名称：Cookery Science	実務教員

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	1. 調理の意義・目的を理解し、説明できる 2. おいしさの要因とその評価方法について理解し、説明できる 3. 調理に必要な器具・施設・設備、新調理システムを含む調理操作の原理を理解し、説明できる 4. 調理材料となる食品の構成成分、それぞれの調理上の特性を理解し、説明できる	・小テスト ・定期試験	20% 40%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	調理上の問題点を、知識をいかして解決できる	レポート	30%
主体的に学ぶ力	課された課題に積極的の取り組むことができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%

補足事項

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション、調理の意義・目的	対面授業	予習：シラバスを読む (1時間)
2回目	おいしさに関与する要因・官能評価	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間)
3回目	非加熱調理操作の原理 (計量・洗浄)	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間)
4回目	非加熱調理操作の原理 (切裁・他)	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間) 課題作成 (2時間)
5回目	加熱調理操作の原理 (湿式加熱)	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間)
6回目	加熱調理操作の原理 (乾式加熱)	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間) 課題作成 (2時間)
7回目	新調理操作の原理	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間) 復習：配布プリントのまとめ (1時間) 課題作成 (2時間)
8回目	米・小麦・雑穀・芋類の調理特性	対面授業	予習：教科書該当箇所の予習 (1時間)

			復習：配布プリントのまとめ（1時間）
9回目	野菜類・果物類・茸類・海藻類の調理特性	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間） 課題作成（2時間）
10回目	食肉・魚介類の調理特性	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間）
11回目	卵・牛乳・乳製品の調理特性	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間） 課題作成（2時間）
12回目	でんぷん・砂糖・油脂類・ゲル化剤について	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間） 課題作成（2時間）
13回目	調味料・香辛料・嗜好食品の調理特性	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間） 課題作成（2時間）
14回目	調味率とは 調味率の計算方法	対面授業	予習：教科書該当箇所の子習（1時間） 復習：配布プリントのまとめ（1時間） 課題作成（2時間）
15回目	献立作成の基本	対面授業	復習：配布プリントのまとめ（1時間） 献立作成（3時間）
16回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康IV 調理学 食品成分表・調理のためのベーシックデータ
履修条件	
履修上の注意	各授業が内容の濃いものになります。極力、欠席の無いように自己管理してください。
オフィスアワー	月曜日 2 コマ目と放課後・水曜日の放課後（研究室）
備考・メッセージ	調理学で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	授業形態
前期	1	2	必修	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>栄養士にとって調理の基礎知識、調理技術の修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からである。本教科では、調理現場で調理従事者に対して適切な調理指導を行うために必要な調理の基礎知識と調理技術を身に付け、さらに、食材の選択、正しい計量法、食材の適切な扱い方、基本的な調理法、栄養計算の方法とそれに必要な廃棄率、調味パーセンテージを理解することをねらいとしている。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 基本的計量法・洗浄方法の理論を説明できる ② 基本的な切り方の修得 ③ 調理操作の原理を説明できる ④ 調味操作を理解し、適切な調味を実践できる ⑤ 衛生的に段取りを考えて、能率よく調理を行うことができるようになることを目標とする。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・食材に適した計量・洗浄ができる。 ・食材や料理に合った切り方ができる。 ・適切な調理操作、調味ができる。 ・衛生的に調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験 ・定期試験 	30% 30%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ内で協力し合い、段取り良く調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理前のグループの打ち合わせへの参加状態 	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養計算などの課題に取り組むことができる。 ・実習レポートを的確に作成できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・課題レポート 	30%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習へ積極的に取り組むことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%

合計	100%
補足事項	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	実習の意義・目的の理解 実習の心得、身支度、準備 実習レポートの書き方 到達目標・評価方法について説明する	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
2 回目	食品成分表の説明 (1)	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
3 回目	食品成分表の説明 (2)	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
4 回目	計量と洗浄方法について 水加減・火加減について 器具について説明する	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
5 回目	切り方の基本 (1)	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
6 回目	切り方の基本 (2)	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成

			(1時間)
7回目	切り方の基本(3) 炊飯	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
8回目	炊飯 煮干しだしの取り方	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
9回目	ブイヨンの取り方	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: (1時間) 課題プリントの作成
10回目	濃度のあるスープ(クリームスープ) ムニエル ガルニチュール	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
11回目	切り方・湯の取り方・炒め物	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
12回目	炒飯・棒々鶏・スープ	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
13回目	丼物・土佐酢和え	対面授業	予習: 次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる(0.5時間) 復習: 課題プリントの作成(1時間)
14回目	すし飯・切り身魚の調理・吸い物	対面授業	予習: 次回使用プリントを

			読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
15 回目	ひき肉の料理 (ハンバーグ)・スープ	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
16 回目	切り方の確認	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
17 回目	ルーとソース (クロックムッシュ)	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
18 回目	もち米の調理 (五日中華)・スープ タピオカのココナッツミルク和え	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
19 回目	エビの調理 (エビのマヨネーズソース和え)・ワントンスープ・中華和え	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
20 回目	丸魚の調理 (鰹の塩焼き)・五目豆	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
21 回目	鶏肉の炊焼き・厚焼き玉子	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成

			(1時間)
22回目	パスタ・ニース風サラダ	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
23回目	ゲル化剤の実験	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
24回目	麻婆豆腐・芙蓉蟹・マンゴーゼリー	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
25回目	鶏のから揚げ・豆仁豆腐	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
26回目	切り方の確認	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
27回目	ビビンバ・チゲ風肉団子のスープ	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
28回目	チキンカレー・ナン・ラッシー	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる (0.5時間) 復習：課題プリントの作成 (1時間)
29回目	小麦粉の発酵 (ピザ)・特殊スープ (ミネストローネ)・パフェ	対面授業	予習：次回使用プリントを読み、疑問点をまとめる

			る (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
30 回目	麺料理 (冷やし中華) ハトシ	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、疑問点をまとめ る (0.5 時間) 復習：課題プリントの作成 (1 時間)
31 回目	試験		

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布・食品成分表
履修条件	
履修上の注意	各実習のまとめのプリント・課題の提出を課します。
オフィスアワー	月曜日の 1 限目・5 限目と水曜日の 5 限目 (研究室)
備考・メッセージ	衛生的な調理服の着用をお願いします。

講義科目名称：調理学実習Ⅱ	授業コード：112210
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	2	選択	実習
担当教員				
林田 美鳥				

授業概要	<p>調理学実習Ⅰに続き、講義と実習・実験を通して食品の調理特性を学び、調理の基礎的知識、調理操作の習得することに重点をおく。また、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と調理技術、我が国の行事食である正月料理などへの文化的理解を深める。さらに、食事計画としての献立が立案できるよう献立作成の力を高める。</p> <p>① 包丁を正しく使用し、基礎に加えて応用の切り方ができる</p> <p>② 日本料理、中国料理、西洋料理の構成、調理方法の特徴を説明できる</p> <p>③ 我が国の正月料理について説明できる</p> <p>④ テーマに添った献立を作成できる</p> <p>⑤ レシピを理解し、料理を想像し、調理することができるようになることを目標とする。</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な調理技術が身についている ・日本料理・西洋料理・中国料理の構成と特徴を説明できる ・レシピをもとに調理ができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・実技試験 ・定期試験 	30% 20%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ内で協力して段取りよく調理することができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループワーク 	5%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・調理学の理論と調理操作中に生じる現象を関連づけて説明できる ・実習記録ノートを的確に作成できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習記録ノート ・課題レポート 	20% 20%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的に実習に取り組むことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への参加・態度 	5%
合計			100%

補足事項

旬の食材料を使用するため、調達が困難なばあいには実習内容や順番が変更になる場合があります。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	【日本料理 1】 栗ご飯・土瓶蒸し・幽庵焼き	対面授業	予習：シラバスを読む(0.5時間)
2回目	【中国料理 1】 あんかけ焼きそば・クラゲの前菜・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
3回目	【西洋料理 1】 ロールキャベツ・アップルパイ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
4回目	【日本料理 2】 巻きずし・吸い物・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
5回目	【中国料理 2】 酢豚・ニラレバ炒め・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
6回目	【西洋料理 2】 クロケット・ミモザサラダ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
7回目	【日本料理 3】 炊き込みご飯・茶碗蒸し・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
8回目	【中国料理 3】 春巻き・青椒牛肉絲・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間) 復習：実習ノート・課題の作成(1時間)
9回目	【西洋料理 3】	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する(0.5時間)

	ラザニア・海老とアボガドのサラダ・他		認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
10 回目	【日本料理 4】 炊き込みご飯・かきたま汁・炊き合わせ	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
11 回目	【中国料理 4】 豚の角煮・リンゴの春巻き・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
12 回目	【菓子 1】 シュークリーム	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
13 回目	【日本料理 5】 烏賊と大根の煮物・白和え・薯蕷饅頭	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
14 回目	【中国料理 5】 油淋帯魚・海老シューマイ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
15 回目	【西洋料理 4】 マカロニグラタン魚介のマリネ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
16 回目	【日本料理 6】 鯖の味噌煮・干し大根の煮物・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
17 回目	【菓子 2】 タルト	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
18 回目	【中国料理 6】 蒸しスープ・手羽先の豆鼓炒め・大学芋	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)

			作成 (1 時間)
19 回目	【西洋料理 5】 鯛のポワレ・プロバンサスソース・ガルシ ヨーク・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
20 回目	【中華料理 7】 鱈の甘酢餡掛け・冬瓜とクコの実のスープ 他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
21 回目	【西洋料理 6】 パスタ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
22 回目	【正月料理 1】 蒸し雑煮・三種の肴・海老のつや煮・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
23 回目	【正月料理 2】 具雑煮・炒り鶏・伊達巻・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
24 回目	【クリスマス料理】 キッシュ・ローストチキン・ケーキ・チャ ウダー・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
25 回目	【日本料理 7】 天ぷら・蕪ら蒸し・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
26 回目	【西洋料理 7】 鶏肉の香草パン粉焼き・クレープ・シーザ ーサラダ・他	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
27 回目	実技課題	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の作成 (1 時間)
28 回目	実技課題	対面授業	予習：次回の実習内容を確認

			認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の 作成 (1 時間)
29 回目	実技課題	対面授業	予習：次回の実習内容を確認する (0.5 時間) 復習：実習ノート・課題の 作成 (1 時間)
30 回目	創作料理	対面授業	復習：実習ノート・課題の 作成 (1 時間)

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントは配布 調理のためのベーシックデータ・食品成分表
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日の午前中と放課後・水曜日の放課後 (研究室)
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理学実習Ⅲ	授業コード：112312
英文科目名称：	実務教員

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食・郷土食の意義・由来を説明できる ・調理学実習Ⅰ・Ⅱより更に高度な調理技術を身につけ実践できる ・行事食の献立作成ができる 	・実技試験	40%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・他者と協力して段取り良く調理を行うことができる 	・授業への参加・態度	10%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・課題について考察し、レポートにまとめることができる 	・課題レポート	30%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・次週に積極的に取り組むことができる 	・授業への参加・態度	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	日本の食文化 ・行事食について ・郷土食について	対面授業	予習：シラバスを読む (0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
2回目	行事食(1) 寿司について 手綱寿司・笹寿司・魚の潮汁	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
3回目	季節料理(1) 初夏 鰹のたたき・翡翠豆・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
4回目	郷土食(1) チャンポン・皿うどん・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
5回目	郷土食(2) 卓袱料理	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
6回目	世界の料理(1) スペイン パエリア・アヒージョ	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる (1時間)
7回目	世界の料理(2) 韓国 キンパ・サムゲタン	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える(0.5時間) 復習：実習ノートをまとめる

			る (1 時間)
8 回目	季節料理 (2) 夏 鮎の塩焼き・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
9 回目	世界の料理 (3) ベトナム フォー・揚げ春巻き・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
10 回目	世界の料理 (4) メキシコ・南米 タコス・チレコンカルネ・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
11 回目	季節料理 (3) 冬 鍋料理	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
12 回目	行事食 (2) 七夕 ソーメン・他	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
13 回目	誕生日会の献立作成	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
14 回目	誕生日会の献立試作	対面授業	予習：次回使用プリントを 読み、実習段取りを 考える (0.5 時間) 復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)
15 回目	誕生日会の献立実習	対面授業	復習：実習ノートをもとめ る (1 時間)

16回目	定期試験		
------	------	--	--

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリントを配布
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	月曜日・水曜日の放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：調理学実習IV	授業コード：112407
英文科目名称：	実務教員

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2	1	選択	実習
担当教員				
林田 美鳥				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工の意義と目的を理解し、説明できる ・食品の加工原理を理解し、説明できる ・食品の加工方法を理解し、代表的な加工食品を製造できる 	・定期試験	40%
コミュニケーション能力	<ul style="list-style-type: none"> ・グループのメンバーと協力し合い実習に積極的に取り組むことができる 	・授業への参加・態度・意欲	10%
課題解決能力	<ul style="list-style-type: none"> ・実習内容を実習ノートにまとめ、失敗の際はその原因を考察できる。 	・実習ノート	30%
主体的に学ぶ力	<ul style="list-style-type: none"> ・身の回りの加工食品への関心を広げることができる 	・課題レポート	20%
合計			100%
補足事項			

--

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	食品加工の意義と目的 食品加工の歴史 食品加工技術の進歩	対面授業	予習：シラバスを読む (0.5 時間) 復習：プリントをまとめる (1.5 時間)
2 回目	食品加工法と原理	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと める (1.5 時間)
3 回目	乳製品の加工品 (チーズ・ヨーグルト)	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと める (1.5 時間)
4 回目	卵の加工 (塩水漬け・ピータン)	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと める (1.5 時間)
5 回目	畜産物の加工 (ソーセージ)	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと める (1.5 時間)
6 回目	水産物の加工 (練り製品・干物)	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと める (1.5 時間)
7 回目	大豆の加工 (豆腐・おから・納豆)	対面授業	予習：次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習：実習プリントをまと

			める (1.5 時間)
8 回目	小麦粉の加工 (パン・スポンジ生地)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
9 回目	野菜類の加工 (漬物・乾物)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
10 回目	豆類の加工 (餡)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
11 回目	芋類の加工 (蒟蒻)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
12 回目	果物類の加工 (ジャム・コンポート)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
13 回目	発酵食品 (甘酒・塩麴)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
14 回目	真空保存 (コンポート)	対面授業	予習: 次回プリントを読み、 実習内容・手順を理解 する (1.5 時間) 復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)
15 回目	燻製加工 (ベーコン・スモークサーモン)	対面授業	復習: 実習プリントをまと める (1.5 時間)

16回目	定期試験		
------	------	--	--

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	プリント配布
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
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	授業形態
後期（集中）	1年	2単位	選択	講義
担当教員				
小田 和人				

授業概要	<p>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。</p> <p>本講義では、①スポーツ・運動における栄養の意義について説明することができる。②健康づくりのための運動に関する基準や指針を正しく理解し、栄養との関連を考察することができる。③スポーツ・運動時の栄養素の働きについて説明することができる。④競技特性や期分けによる栄養管理のポイントについて説明することができる。⑤アスリートに対する栄養マネジメントについて理解できるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	スポーツにおける栄養の重要性について理解し、スポーツ栄養学に基づいた理想的な食事について説明できる。競技種目別や状況に応じた適切な指導や健康管理に役立てることができる。	・小テスト ・定期試験	10% 40%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	スポーツ選手における様々な状況での食に関する課題に対して、適切な栄養補給を選択できる。	・小テスト ・定期試験	10% 40%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			
定期試験 80%、小テスト 20%の割合で評価する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	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	面接授業	予習：テキスト p.1～14 を読む 復習：スポーツ栄養の目的
2回目	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	面接授業	予習：テキスト p.15～25 を読む 復習：食事のタイミング
3回目	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）	面接授業	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：食事調査の種類
4回目	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）	面接授業	予習：テキスト p.3～5 を読む 復習：栄養マネジメントの流れ
5回目	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	面接授業	予習：テキスト p.26～50 を読む 復習：アスリートにおける糖質や脂質の役割
6回目	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	面接授業	予習：テキスト p.50～64 を読む 復習：アスリートにおけるたんぱく質やビタミンの役割
7回目	スポーツにおける栄養素の働き③ ミネラル・水分の役割	面接授業	予習：テキスト p.64～82 を読む 復習：アスリートにおけるミネラルや水分の役割
8回目	期分けによる栄養管理 トレーニング期や試合期、休養期別にみた栄養管理	面接授業	予習：テキスト p.92～100 を読む 復習：期分けによる栄養管理
9回目	運動種目別の栄養管理 持久的運動や瞬発的運動など運動種目の特性と栄養管理	面接授業	予習：テキスト p.101～107 を読む 復習：種目別の栄養管理
10回目	ウェイトコントロール 減量と増量に関わる栄養管理と注意点	面接授業	予習：テキスト p.83～91 を読む 復習：体重管理の目的に合わせた栄養管理
11回目	アスリートに関連する疾患と対策 アスリートに関連する疾患と栄養管理	面接授業	予習：テキスト p.106 を読む 復習：関連疾患別の栄養管理
12回目	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	面接授業	予習：テキスト p.108～125 を読む 復習：ジュニア期の栄養管理
13回目	運動種目別の食事 運動種目別の栄養管理のポイントを	面接授業	予習：テキスト p.126～137 を読む

	ふまえた献立展開		復習:種目別の献立作成のポイント
14回目	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	面接授業	予習:テキスト p.138~143 を読む 復習:中食や外食を利用する場合の献立作成のポイント
15回目	スポーツ用サプリメント アスリート用に販売されている商品の 特徴、利用のポイントと注意点	面接授業	予習:テキスト p.144~153 を読む 復習:アスリート用商品の活用法
16回目	定期試験		

科目 (教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書:「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	国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

講義科目名称：スポーツ栄養学実習 I	授業コード：90112
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>スポーツ栄養学で修得した知識をもとに、アスリートの特性やライフスタイルに合わせた献立作成を行う。また、調理実習にて、作成した献立を調理し、対象のアスリートに適切な献立であるかを総合的に評価する。この実習を通して、アスリートへ食事提供できる能力を身に付ける。</p> <p>本講義では、①アスリートの献立作成のポイントについて説明することができる。②運動種目の特性に応じた献立を作成することができる。③試合期など特別な時期に応じた献立を作成することができる。④ウエイトコントロール時の献立を作成することができる。⑤アスリート自身が調理できる献立を作成することができるようになることも目標とする。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	運動種目や期分け、ウエイトコントロールに応じた献立を作成し、アスリートの特性やライフスタイルに合わせた食事を提供することができる。	課題レポート・献立	50%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	献立作成や調理実習を通して、競技選手の特性を把握し、様々な角度から検討することができる。	課題レポート・献立	40%
主体的に学ぶ力	アスリートに対する献立作成に関心を示し、積極的な学修ができる。	授業態度・参加度	10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・本授業は、対面形式（12回）と Zoom を使用したオンラインライブ形式（3回）で行う。 ・課題レポート・献立（テーマに沿ったメニュー、調理実習、課題提出状況など総合的に評価する）90%、授業態度・参加度 10%の割合で評価する。 ・課題の提出は、紙媒体または Melly を用いて提出を行う。なお、提出された課題はその都度、対面 	

もしくは Melly にて修正点等のフィードバックを行う。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1 回目	アスリートの献立作成の概要 アスリートの献立作成におけるポイント	面接授業	予習：献立作成のポイント 復習：アスリートの献立作成の注意点
2 回目	基本献立作成 ベースとなる 1 日分の献立を作成する	面接授業	予習：アスリートの栄養価の算出 復習：作成した献立の確認
3 回目	基本献立展開 基本献立を 7 日分に展開する	面接授業	予習：テキスト p.3~5 を読む 復習：食事調査の種類
4 回目	運動種目別① 基本献立を持久的競技のアスリートの献立へ展開	面接授業	予習：持久的競技の特性 復習：作成した献立の確認
5 回目	運動種目別② 基本献立を瞬発的競技のアスリートの献立へ展開	面接授業	予習：瞬発的競技の特性 復習：作成した献立の確認
6 回目	調理実習（運動種目別献立） 4 もしくは 5 回目で作成した献立の調理実習	面接授業	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
7 回目	試合期① 基本献立を試合前の献立へ展開	面接授業	予習：試合期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
8 回目	試合期② 試合当日の献立作成	面接授業	予習：試合当日の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
9 回目	調理実習（試合期献立） 7 もしくは 8 回目で作成した献立の調理実習	面接授業	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
10 回目	ウェイトコントロール① 基本献立を減量期のアスリートの献立へ展開	面接授業	予習：減量期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
11 回目	ウェイトコントロール② 基本献立を増量期のアスリートの献立へ展開	面接授業	予習：増量期の食事のポイント 復習：作成した献立の確認
12 回目	調理実習（ウェイトコントロール） 10 もしくは 11 回目で作成した献立の調理実習	面接授業	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
13 回目	ライフスタイル別① 自炊をしているアスリートの献立作	面接授業	予習：自炊しやすいメニューの検討

	成		復習：作成した献立の確認
14 回目	ライフスタイル別② 中食や外食を利用するアスリートの 献立作成	面接授業	予習：利用しやすい中食や外食の 特徴を調べる 復習：作成した献立の確認
15 回目	調理実習（ライフスタイル） 13 回目で作成した献立の調理実習	面接授業	予習：作成した献立の確認 復習：調理実習後の献立の調整
16 回目	定期試験		

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書：「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	指示した内容についてよく調べておくこと。 特別な事情を除き無許可での途中退席は不可とする。

講義科目名称：総合演習 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	授業形態
後期	1年	1単位	選択	演習
担当教員				
小玉 智章・西田 江里・大河内 友美				

授業概要	<p>1年時に受講する講義や実習で学習した内容を応用する方法を学ぶ科目である。</p> <p>これまでに学んだ調理や栄養に関する授業をまとめ、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、試作をする。また、ボランティア活動の意義・目的を理解し、新規のボランティア活動の企画・立案を行う。</p> <p>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、何をすべきかを自ら考えることが必要となる。</p>
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	<p>栄養士の観点から、レシピを考えることができる。</p> <p>作成したレシピを実際に作ることができる。</p> <p>ボランティア活動の意義・目的を理解することができる。</p> <p>ボランティア活動の企画案が作成できる</p>	<p>レシピ課題</p> <p>企画課題</p>	<p>25%</p> <p>25%</p>
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。	グループワーク（態度）	20%
課題解決能力	与えられた課題のテーマや内容にあったレシピや企画を考えることができる。	<p>レシピ課題</p> <p>企画課題</p>	<p>5%</p> <p>5%</p>
主体的に学ぶ力	グループ内の自分の役割を考え、活動することができる	グループワーク（態度）	20%
合計			100%

補足事項

- ・ 本授業では、レシピ課題30%、企画課題30%、グループワークにおける態度40%の割合で評価する。
- ・ レシピ課題は大河内・西田、企画課題は小玉・大河内・西田で対応する。
- ・ 課題についてはそれぞれの成果および作成過程を評価する。
- ・ 課題内容に関するプレゼンテーションを実施し、学生間の相互評価も評価に加える。

授業計画	テーマ	授業の内容	予習・復習
1回目	オリエンテーション	活動内容について	各グループで必要なことを授業終了時に確認し、次の回までに準備しておくこと
2回目	レシピ制作・検討	レシピテーマの検討	
3回目	レシピ制作・検討	レシピ案作成	
4回目	レシピ制作・検討	栄養価計算	
5回目	レシピ制作・検討	レシピ試作	
6回目	レシピ制作・検討	レシピに関するプレゼンテーション	
7回目	企画立案	班決め・テーマ決め	
8回目	企画立案	テーマと概要のプレゼン	
9回目	企画立案	企画修正・詳細決定	
10回目	企画立案	実施準備	
11回目	企画立案	実施準備	
12回目	企画立案	実施準備	
13回目	企画立案	企画のデモンストレーション (プレゼン)	
14回目	企画立案	内容の修正	
15回目	企画立案	企画書提出	

科目（教職課程用）	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	適宜、プリントを配付する。
履修条件	
履修上の注意	遅刻・欠席は、グループワーク参加得点の減点につながる。 遅刻・欠席の際は、グループのメンバーに迷惑をかけないように配慮することを心がけること。
オフィスアワー	小玉：木曜日午後

	西田：授業時間外であれば可能（事前に予約をお願いします） 大河内：月曜日放課後
備考・メッセージ	

講義科目名称：総合演習B	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	授業形態
前期	2年	1単位	選択	演習
担当教員				
小玉 智章・西田 江里・大河内 友美				

授業概要	これまでに学修した内容を総括し、栄養士として活躍していくために主体的に学ぶ力を養う。1年次に履修した科目内容の復習を通して栄養士実力認定試験の受験に向けた自己学習方法を確立させる。また、自分の学修内容の不足に気づき、栄養士に必要な知識や技能について考える機会とする。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	1年次に履修した科目内容を復習し、栄養士に必要な知識を身につけることができる	提出物	30%
コミュニケーション能力	グループメンバーと協同して栄養士にとって必要な学修をすることができる	グループワーク（態度）	20%
課題解決能力	自身に不足する学びに気づき、補うための行動ができる	提出物	20%
主体的に学ぶ力	栄養士として必要な知識を得るための学修を自ら進んで行うことができる	提出物	20%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> 本授業では、提出物 80%、グループワークにおける態度 20%で評価する。 授業では問題の解答・解説を交互に行い、各回終了後に課題を課す。 各成果物に対する評価はその都度行い、学生にフィードバックする。 	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
------	-------	------	-------------

1回目	オリエンテーション 実施方法の解説	面接授業（オンライン対応可）	
2回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
3回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）
4回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
5回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）
6回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
7回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）
8回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
9回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）
10回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
11回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）
12回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可）	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
13回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可）	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間）

		可)	
14回目	問題解答・自己採点	面接授業（オンライン対応可)	予習：出題範囲の確認（1時間） 復習：課題の作成（1時間）
15回目	問題解説・解説書の作成	面接授業（オンライン対応可)	予習：前回の復習に兼ねる 復習：課題の修正（0.5時間） 小テスト（0.5時間）

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

講義科目名称：総合演習 C	授業コード：13212
英文科目名称：	

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

授業概要	<p>学外での食育ボランティア活動等の実施と栄養士実力認定試験の受験等を通して、自らの専門的な知識や技能、コミュニケーション能力、課題解決能力を確認し、さらに向上させるために主体的に学ぶ力を身につける。</p> <p>①栄養士に必要な知識・技能を体系的に理解し、表現できる</p> <p>②栄養士に必要なコミュニケーション能力を有し、実践できる</p> <p>③食に関わる課題の解決に向けて努めることができる</p> <p>④学修経験をもとに目標とする栄養士像に向けて自らを向上させることができる</p>
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・ 栄養士に必要な知識・技能を体系的に理解し、表現できる	定期試験	60%
コミュニケーション能力	・ 食に関わる課題の解決に向けて努めることができる	ボランティア活動での行動	10%
課題解決能力	・ 食に関わる課題の解決に向けて努めることができる	ボランティア活動での行動	10%
主体的に学ぶ力	・ 学修経験をもとに目標とする栄養士像に向けて自らを向上させることができる	ボランティア活動での行動 授業への参加・態度	10% 10%
合計			100%

補足事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 本授業では定期試験で 60%、ボランティア活動での行動で 30%、授業への参加・態度で 10%の割合で評価する。 ・ 栄養士として必要な専門的知識の修得を確認するため、栄養士実力認定試験を受験する。その対策として、Google フォームを利用して過去問をテストし、その結果を学生にフィードバックする。誤った設問について復習を課す。 ・ Google スプレッドシートを利用して学生の個人学習カルテを作成し、過去問テストの結果を学生 	

と教員で共有する。反省と次回への改善点を記入し、これも共有する。

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

	もとに、これを解きながら自分の知識を確認する	ラインも可)	復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
--	------------------------	--------	---------------------------------

10回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情にに応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
11回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・ 栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業（情にに応じてオンラインも可）	予習：これまでの学習内容を確認する（30分以上） 復習：解けなかった問題の内容を確認し、身につける（60分以上）
12回目	食育ボランティアへの参加 ・ 地域において食育ボランティアを行う	面接授業	予習：イベントの成功に向けて準備をする 復習：反省をし、改善方法を考える
13回目	食育ボランティアへの参加 ・ 地域において食育ボランティアを行う	面接授業	予習：イベントの成功に向けて準備をする 復習：反省をし、改善方法を考える
14回目	食育ボランティアへの参加 ・ 地域において食育ボランティアを行う	面接授業	予習：イベントの成功に向けて準備をする 復習：反省をし、改善方法を考える
15回目	食育ボランティアへの参加 ・ 地域において食育ボランティアを行う	面接授業	予習：イベントの成功に向けて準備をする 復習：反省をし、改善方法を考える

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または事項等	
教科書・参考書	なし
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	