

地域共生学科食物栄養コース

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
基礎 教育 科目	大学教育入門	講義	1		1	前
	データサイエンス基礎	講義	1		1	前
	茶道文化Ⅰ	演習	1		1	前
	茶道文化Ⅱ	演習	1		1	後
	茶道文化Ⅲ	演習	1		2	前
	茶道文化Ⅳ	演習	1		2	後
	地域と人々	実習	1		1	通
	地域と職業	講義	1		1	後
	基礎化学	講義		2	1	前
	基礎化学実習	実習		1	1	前
	心理学	講義		2	1	前
	ビジネスマナー	演習		1	1	前
	福祉文化	演習		1	2	後
	コンピュータ演習Ⅰ	演習		1	1	前
	コンピュータ演習Ⅱ	演習		1	1	後
	Office総合演習	演習		1	2	後
	英語コミュニケーションⅠ	演習		1	1	前
	英語コミュニケーションⅡ	演習		1	1	後
	フランス語Ⅰ	演習		1	1	前
	フランス語Ⅱ	演習		1	1	後
	日本語Ⅰ	演習		1	1	前
	日本語Ⅱ	演習		1	1	後
	実践文書作成	演習		1	1	前
	スポーツ実習	実習		1	1	後
	スポーツ科学	講義		2	2	後

25

18

分類	授業科目	方法	必修	選択	年次	期
専門 教育 科目	栄養士論	講義		2	1	前
	公衆衛生学	講義		2	2	後
	社会福祉概論	講義		2	2	後
	解剖生理学Ⅰ	講義		2	1	前
	解剖生理学Ⅱ	講義		2	1	後
	解剖生理学実習	実習		1	1	後
	運動生理学	講義		2	2	後
	生化学	講義		2	1	前
	生化学実習	実習		1	1	後
	食品学Ⅰ	講義		2	1	前
	食品学Ⅱ	講義		2	1	後
	食品学実習	実習		1	2	後
	食品衛生学	講義		2	2	前
	食品衛生学実習	実習		1	2	後
	基礎栄養学	講義		2	1	前
	応用栄養学	講義		2	1	後
	応用栄養学実習	実習		1	2	前
	臨床栄養学総論	講義		2	1	後
	臨床栄養学各論	講義		2	2	前
	臨床栄養学実習	実習		1	2	前
	公衆栄養学	講義		2	2	後
	栄養指導論Ⅰ	講義		2	1	前
	栄養指導論Ⅱ	講義		2	2	前
	栄養指導論実習Ⅰ	実習		1	1	後
	栄養指導論実習Ⅱ	実習		1	2	前
	給食管理論	講義		2	1	後
	給食管理実習Ⅰ	実習		1	2	前
	給食管理実習Ⅱ	実習		1	2	後
	学外実習Ⅰ	実習		1	2	通
	学外実習Ⅱ	実習		1	2	通
	学外実習事前・事後指導	実習		1	2	通
	調理学	講義		2	1	前
	調理学実習ⅠA	実習		1	1	前
	調理学実習ⅠB	実習		1	1	前
	調理学実習ⅡA	実習		1	1	後
	調理学実習ⅡB	実習		1	1	後
	調理学実習Ⅲ	実習		1	2	前
	調理学実習Ⅳ	実習		1	2	後
	スポーツ栄養学	講義		2	1	後
	スポーツ栄養学実習	実習		1	2	通
	総合演習A	演習		1	2	前
	総合演習B	演習		1	2	後
	栄養士専門演習	演習		1	2	後

42

31

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

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

授業概要	本科目は、栄養士を目指す学生に対する導入教育の位置付けとして開講する。これから専門的知識・技術を習得するために必要な、基礎的知識と技術を身に付けることを目的とする。管理栄養士の資格を有する教員 3 名によるオムニバス形式の講義・演習を実施する。 第一部では、 ①栄養士制度の概要とその歴史 ②栄養士としての責務、生命および職業倫理 ③医療・福祉・行政・学校・企業などにおける栄養士の役割と業務について ④本学における栄養士になるための学修についてについて理解できることをめざす 第二部では ①基本的な文章構成を理解する ②人に伝えることを意識した文章を書くことができる ③書いた文章を相互評価することができる 第三部では、 ①食材料の重量感覚を身に付ける ②料理一人分の量的感覚を身に付ける ③食材の廃棄量が計算できる(発注数量の計算ができる) ④栄養素のバランス感覚を身につける(P:F:C 比の計算ができる) ことをめざす
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	・自己を見つめなおし、前向きな自己表現ができる	提出物	12%
確かな専門的知識や技能	・栄養士免許取得に必要なカリキュラムを理解できる ・栄養士としての責務および職業倫理を理解できる ・栄養士制度の概要とその歴史を理解でき栄養士業務に必要な知識や技能を説明できる	授業内レポート 小テスト	36% 12%
コミュニケーション能力	・人に伝えるための文章を書くことができる ・自分たちの文章を相互評価することができる	プレゼンテーション 授業への参加・態度	8% 3%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	・栄養士免許取得に向けて、そのために何が必要であるか関心をもって意欲的に学ぶことができる ・栄養士免許取得までの道のりを自ら描くことができる ・目標とする栄養士像を自ら描くことができる栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する	授業内レポート 授業への参加・態度	8% 3%

	必要を理解している ・自身の文章を評価し、改善しようと努力することができる。 ・栄養士業務に必要な食の体験や経験を蓄積する必要を理解している	提出物 授業への参加・態度	8% 10%
合計			100%
補足事項			
小玉 ・本授業は全て面接授業でおこなう。 ・本授業では定期試験はおこなわず、授業内レポート、授業への参加・態度で評価する。 ・授業中の質問は直接、授業外の質問は GoogleClassroom で受け付ける 西田 ・本授業では、提出物とその作成過程を評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン・オンデマンド授業を行う場合がある。 ・授業時間外の質問は GoogleClassroom でも受け付ける。			

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 Google Classroomの使い方、Googleドライブを用いたファイル共有等の説明	面接授業 オンライン可	予習: シラバスを読んでおく、Google Classroomについて調べておく(2時間)(2時間) 復習: シラバスを読み返す、ログイン等ができるか確認する(2時間)
2回目	栄養士・管理栄養士という資格 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 オンライン可	予習: 栄養士法に目を通しておく(2時間) 復習: 栄養士法、栄養士法施行規則を確認する(2時間)
3回目	栄養士・管理栄養士免許の歴史 栄養士・管理栄養士の資格の歴史について理解する	面接授業 オンライン可	予習: 栄養士法に目を通しておく(2時間) 復習: 栄養士法、栄養士法施行規則を確認する(2時間)
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(3ポリシー含)	面接授業 オンライン可	予習: 学生便覧に目を通しておく(2時間) 復習: 配布資料と学生便覧を確認する(2時間)
5回目	アイスブレイク 基本の文章を書く	面接授業 オンライン可	予習: 高校時代の学びを思い出す(2時間) 復習: これまでに書いた文章を振り返る(2時間)
6回目	文章を修正する	面接授業 オンライン可	予習: 自分の書いた文章について検討する(2時間) 復習: 修正箇所とその理由を理解する(2時間)
7回目	長い文章を書く	面接授業 オンライン可	予習: 恩師との思いでをまとめておく(2時間) 復習: 文章構成について復習する(2時間)

8回目	自分の2年後の目標を書く	面接授業 オンライン可	予習:卒業後の目標を考えておく(2時間) 復習:書いた文章を修正する(2時間)
9回目	文章を相互評価する	面接授業 オンライン可	予習:発表練習をする(2時間) 復習:実施後の相互評価より今後の目標を設定する(2時間)
10回目	「食材の重量感覚を身につけよう(1)」 色々な食材の重さ・容量を実際に量ってみよう 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(2時間) 復習:計算問題の復習(2時間)
11回目	「食材の重量感覚を身につけよう(2)」 食材の廃棄量、発注量が計算できる	面接授業	予習:計算問題の復習(2時間) 復習:計算問題の復習(2時間)
12回目	「料理の重量感覚を身につけよう」 料理の重さを知る	面接授業	予習:計算問題の復習(2時間) 復習:身近な料理の重さを量る(2時間)
13回目	「栄養素のバランス感覚を身につけよう」 P:F:C比の計算 「味付けの感覚を身につけよう」 塩分・糖分の濃度を知る	面接授業	予習:計算問題の復習(2時間) 復習:%調味について(2時間)
14回目	医療施設における栄養士の役割 現場経験のある講師の話を聞き、理解する	面接授業 オンライン可	予習:関連施設における養士の役割について知識を入れておく(2時間) 復習:関連施設における栄養士の役割を確認する(2時間)
15回目	総括 本講義を通して、自分が目指す栄養士像の構築と、そのために必要なものを確認する	面接授業 オンライン可	予習:これまでの内容をまとめておく(2時間) 復習:自身が目指す栄養士像を再度確認する(2時間)
			授業外学修時間 60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:特になし 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	遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 遅刻3回を欠席1回として扱います。毎回の確認課題及び小テストを行う際に使用するPC等を準備しておいてください。講義中の携帯電話・スマートフォンの使用、撮影、録音録画は原則禁止とします。(特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。) 計算を行います。電卓を持参してください。 課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう
オフィスアワー	小玉 火曜午後 西田 木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)

	大河内 月曜午後(研究室)
備考・メッセージ	

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・各種統計から我が国の健康状況と推移の概要を説明できる ・地域保険を担う組織の仕組み、関連法規、保健事業について概説できる	・定期試験 ・確認テスト	50% 15%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	・我が国の疾病動向と栄養摂取状況を学び、健康の保持増進における栄養士の役割を説明できる	・定期試験 ・レポート	20% 5%
主体的に学ぶ力	・健康の保持増進に関心を持ち、意欲的に学習できる	・レポート	10%
合計			100%
補足事項			
・定期試験の成績を70%とし、マークシートを用いて行う。 ・確認テストは各授業の内容について毎回実施し、その成績を15%とする。解答及び解説を含むフィードバックは授業内に行う。 ・レポートは2回実施し、その成績を15%とする。フィードバックは授業内に行う。			

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	「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	対面授業	予習:教科書の第1章、第18章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書で復習する(3h)
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	対面授業	予習:教科書の第2章の前半を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り返りながら、教科書で復習する(3h)

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	対面授業	予習:教科書の第2章の後半を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
4回目	「統計資料①」 人口動態統計から、我が国の現状をこ れまでの推移とともに学ぶ	対面授	予習:教科書の第3章の該当ページ を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
5回目	「統計資料②」 人口静態統計、生命表、患者調査、国民 生活基礎調査から、我が国の現状とこれ までの推移とともに学ぶ	対面授業	予習:教科書の第3章の該当ページ を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
6回目	「統計資料③」 国民健康栄養調査、食料需給から我が 国の現状をこれまでの推移とともに学ぶ	対面授業	予習:教科書の第5章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
7回目	「疫学と疾病」 疫学の指標、方法ならびにスクリーニン グ検査について学ぶ	対面授業	予習:教科書の第4章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習し、レポー トに取り組む(3h)
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	対面授業	予習:教科書の第7章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
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	対面授業	予習:教科書の第6章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習し、レポー トに取り組む(3h)
10回目	「地域保健①」 地域保健では地域住民を対象に健康増 進、疾病予防、健康診断などを行って おり、まずは母子保健について関係機関、 法令について学ぶ	対面授業	予習:教科書の第12章、第13章を読 む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
11回目	「地域保健②」 学校保健、産業保健について関係機関、 法令について学ぶ	対面授業	予習:教科書の第16章、第17章を読 む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
12回目	「地域保健③」 成人保健、老人保健について関係機関、 法令について学ぶ	対面授業	予習:教科書の第14章、第15章を読 む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
13回目	「社会保障①」 社会保障制度のうち、社会保険として医 療、介護について学ぶ	対面授業	予習:教科書の第9章、第10章を読む (1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
14回目	「社会保障②」 社会保障制度のうち、社会福祉として児 童福祉、公的扶助として生活保護につい て学ぶ	対面授業	予習:教科書の第11章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
15回目	「精神保健」 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	対面授業	予習:教科書の第8章を読む(1h) 復習:授業プリント、確認テストを振り 返りながら、教科書で復習する(3h)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60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	教科書:「公衆衛生学2023/2024」中村信也編著、同文書院 参考書:「国民衛生の動向(最新版)」 ※授業で最新データを紹介するため、参考書は購入する必要はありません
履修条件	なし
履修上の注意	確認テストは授業内での実施となり成績に加味されるため、授業への出席が重要となります
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	普段からニュース(ネットニュースも可)や新聞を通して社会状況に関心を持ってください

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2	2	選択	講義
担当教員				
橋之口 裕太				

授業概要	
------	--

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			
コミュニケーション 能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
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			
2回目			
3回目			
4回目			
5回目			

6回目			
7回目			
8回目			
9回目			
10回目			
11回目			
12回目			
13回目			
14回目			
15回目			
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	
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	
備考・メッセージ	

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

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

授業概要	解剖生理学では、栄養面からヒトの健康に関わる栄養士にとって必須である生体の構造と機能について学ぶ。解剖生理学は、栄養学的・医学的な専門科目を学ぶ上での基礎となり、正常な生体の構造や機能が破綻した状態である疾病を理解するための基盤となる科目である。 解剖生理学 I では、細胞、組織と器官、血液、消化器系、呼吸器系、循環器系、泌尿器系、生殖器系の構造と機能について学び、構造と機能との関連および互いの器官との関連を理解できるように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	・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。	・定期試験 ・確認テスト	60% 25%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。	・授業への参加・態度	5%
主体的に学ぶ力	・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。	・確認テスト	10%
合計			100%
補足事項			
・本授業では、定期試験60%、確認テスト35%、授業への参加・態度5%の割合で評価する。 ・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「細胞」(熊井)	対面授業	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(2時間)
2回目	「組織と器官」(熊井)	対面授業	予習: 第1章p8～12を読む(1時間) 復習: 教科書・配布資料を復習する(1.5時間) 確認テストのやり直し(0.5時間)
3回目	「血液」(熊井)	対面授業	予習: 第2章p26～38を読む(2時間) 復習: 教科書・配布資料を復習する(2時間)

			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(熊井)	対面授業	予習:第9章p140～144、p151～157を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第9章p145・146、p160～166を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(廣田)	対面授業	予習:第9章p147～149、p157～160を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第9章p167～169を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
8回目	「呼吸器系」 呼吸器系の構造と機能①(熊井)	対面授業	予習:第7章p110～123を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
9回目	「呼吸器系」 呼吸器系の構造と機能②(熊井)	対面授業	予習:第7章p110～123を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
10回目	「循環器系」 循環器系の構造と機能①(熊井)	対面授業	予習:第6章p92～94、p98～103を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
11回目	「循環器系」 循環器系の構造と機能②(熊井)	対面授業	予習:第6章p94～98、p103～106を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
12回目	「泌尿器系」 泌尿器系の構造と機能①(廣田)	対面授業	予習:第8章p126～128を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
13回目	「泌尿器系」 泌尿器系の構造と機能②(廣田)	対面授業	予習:第8章p129～136を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第11章p194～196、p203・204を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第11章p197～202、p205・206を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60.5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	「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:
英文科目名称:	ナンバリング:SF201

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・名称や専門用語を説明できる。 ・生体の構造と機能を説明できる。 ・生体の構造と機能を関連させて考えることができる。	・定期試験 ・確認テスト	60% 25%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	・生体の構造と機能に関心や疑問を持ち、質問や文献調査をすることができる。	・授業への参加・態度	5%
主体的に学ぶ力	・予習・復習を行い、知識を定着させることができる。	・確認テスト	10%
合計			100%
補足事項			
・本授業では、定期試験60%、確認テスト35%、授業への参加・態度5%の割合で評価する。 ・確認テストは、授業開始時に行い、前回の授業内容を問う。確認テストは、授業内で解説することでフィードバックする。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「内分泌」 視床下部、下垂体、松果体(熊井)	対面授業	予習:第10章p172・173、p177～183を読む(1時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)
2回目	「内分泌」	対面授業	予習:第10章p173・174・183・184を読

	甲状腺、上皮小体(熊井)		む(1時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
3回目	「内分泌」 腺臓、副腎、 性腺(精巣・卵巣)(熊井)	対面授業	予習:第10章p175・176、p184～190 を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第3章p42～44、p49～55を読む (2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
5回目	「骨格系」 主要な骨格(熊井)	対面授業	予習:第3章p44～49を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第4章p61～66を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
7回目	「筋系」 主要な筋肉(熊井)	対面授業	予習:第4章p58～60を読む(1時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第5章p70～74、p78～86を読む (1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第5章p75～77、p86～89を読む (1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第12章p214～219、p223～228 を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第12章p219～223、p227～229 を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(廣田)	対面授業	予習:第13章p232～240を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(廣田)	対面授業	予習:第13章p241・242を読む(2時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(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(熊井)	対面授業	予習:第5章p87・88、第10章p180～ 190を読む(1.5時間) 復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(0.5時間)
15回目	「まとめ」	対面授業	復習:教科書・配布資料を復習する(2時間)確認テストのやり直し(2時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60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	「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:
英文科目名称:	ナンバリング:SF202

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

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

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

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 解剖学実習① 人体の臓器・器官の位置を図示する	面接授業(情に応じたオンラインも可)	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	予習:解剖生理学の講義の当該分野を 復習しておく(30分)

		ラインも可)	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		授業外学修時間 15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	「イラスト 解剖生理学(第2版)」青峰正裕他著(東京教学社)(解剖生理学Ⅰ及びⅡで購入したもの)
履修条件	
履修上の注意	本実習のレポートは実習時間中に作成することがあるので、その際はPCやタブレットを忘れずに持参すること。
オフィスアワー	木曜午後(事前に予約することが望ましい)
備考・メッセージ	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:運動生理学	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:SF401

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

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

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	ガイダンス	面接授業	予習:テキストpⅢ・Ⅳ,p149(2時間)

	健康の保持・増進のための運動 評価方法と講義の概略		復習:健康増進と運動(2時間)
2回目	エネルギー代謝 安静時・運動時のエネルギー代謝		予習:テキストp.3~15(2時間) 復習:エネルギー消費量の構成 (2時間)
3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(2時間) 復習:運動が身体組成に及ぼす影響 (2時間)
4回目	運動と呼吸・循環器系① 呼吸器系機能のメカニズム・ 調節・指標	面接授業	予習:テキストp.29~35(2時間) 復習:運動時に呼吸器系機能が 高まる仕組み(2時間)
5回目	運動と呼吸・循環器系② 循環器系機能のメカニズム・ 調節・指標	面接授業	予習:テキストp.35~42(2時間) 復習:運動時に循環器系機能が 高まる仕組み(2時間)
6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(2時間) 復習:骨格筋の構造と筋収縮の仕組み (2時間)
7回目	運動と骨格筋の機能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(2時間) 復習:骨格筋の構造と筋収縮の仕組み (2時間)
8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(2時間) 復習:運動時に働くホルモン(2時間)
9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.57~84(2時間) 復習:運動時に働くホルモン(2時間)
10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(2時間) 復習:運動時のエネルギー源(2時間)
11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(2時間) 復習:ビタミン・ミネラルと運動の関連 (2時間)
12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(2時間) 復習:体力・運動能力の性差(2時間)
13回目	体力・運動能力の加齢変化 骨格筋および循環器系へのトレーニン グ効果	面接授業	予習:テキストp.121~146(2時間) 復習:トレーニングに対する適応 (2時間)
14回目	健康の保持増進のための運動指導① 身体活動・運動指導の実際	面接授業	予習:テキストp.149~162(2時間) 復習:身体活動基準(2時間)
15回目	健康の保持増進のための運動指導② 加齢に伴う問題、運動支援・指導	面接授業	予習:テキストp.163~176(2時間) 復習:フレイル・サルコペニア(2時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書:「栄養・スポーツ系の運動生理学」南江堂 参考書:「体育・スポーツ指導者と学生のためのスポーツ栄養学」市村出版
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	・講義には積極的に参加し、学修すること。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退出は不可とする。 ・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:
英文科目名称:	ナンバリング:SF104

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

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

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

補足事項			
・本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じてMeetによるオンライン授業を行うことがある。 ・授業外の質問はGoogle Classroomで受け答えすることができる。 ・授業は収録し、YouTubeで限定公開するので復習等に利用すること。 ・本授業では、定期試験80%、小テスト10%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・小テストは授業中にGoogleフォームで実施し、その後に解説を行う。 ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。 ・遅刻・早退を含めて授業に参加していない時間が15分以上になった場合は欠席とみなす。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション 授業の進め方等のオリエンテーション 身近な生化学を紹介する	面接授業(状況によってMeet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Meetで行う)	予習: 教科書P3~12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(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Meetで行う)	予習: 教科書P14~26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(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Meetで行う)	予習: 教科書P60~70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(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Meetで行う)	予習: 教科書P72~84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(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Meetで行う)	予習: 教科書P28~33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(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Meetで行う)	予習: 教科書P86~92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(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Meetで行う)	予習: 教科書P93~104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(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働きについて説明する	面接授業(状況によってMeetで行う)	予習: 教科書P36~47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(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Meetで行う)	予習:教科書P106～112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(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Meetで行う)	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(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Meetで行う)	予習:教科書P49～58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(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Meetで行う)	予習:教科書P125～132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(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Meetで行う)	予習:教科書P132～136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	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Meetで行う)	予習:教科書P138～147を読んでおく(120分) 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		授業外学修時間 60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	「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	火曜午後(事前に予約することが望ましい)
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:生化学実習	授業コード:33211
英文科目名称:	ナンバリング:SF203

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

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

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

補足事項	
・授業に関する質問は直接のほかGoogle Classroomでも受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・本授業では、定期試験60%、レポート30%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・本実習のレポートはGoogleドキュメントを使用する。Googleドキュメントのファイルは教員(助手を含め)と共有するため、必要があればweb上でコメントを入れる。 ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。 ・遅刻・早退を含めて授業に参加していない時間が15分以上になった場合は欠席とみなす。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	・ オリエンテーション 実習の進め方、心構え、実習中の注意点について説明する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:シラバスを読んでおく(30分) 復習:実習内容を振り返る(30分)
2回目	・ 糖質実験と脂質実験の方法と原理 糖質実験(3回目)と脂質実験(4回目)の原理と方法、注意点について説明する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:実習書を読んでおく(30分) 復習:実験ノートをまとめる(30分)
3回目	・ 糖質実験 糖質を分解する消化酵素の働きについて、糖質の定性実験を通して理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:レポートをまとめる(30分)
4回目	・ 脂質実験 脂質を分解する消化酵素の働きについて、脂質の定性実験を通して理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:レポートをまとめる(30分)
5回目	・ 糖質実験のまとめとタンパク質実験の原理と方法 糖質実験(3回目)のレポートの講評を通して、糖質実験の内容を振り返る。 タンパク質実験(6回目)の原理と方法について説明する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:実験ノートをまとめる(30分)
6回目	・ タンパク質実験 タンパク質を分解する消化酵素の働きと熱変性による影響について、タンパク質の定量実験を通して理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:レポートをまとめる(30分)
7回目	・ 脂質実験のまとめと酵素実験の原理と方法 脂質実験(4回目)のレポートの講評を通して、脂質実験の内容を振り返る。 酵素実験(8回目)の原理と方法について理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:実験ノートをまとめる(30分)
8回目	・ 酵素実験 酵素の至適温度と至適pHについて、基質濃度の定量を通して理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:レポートをまとめる(30分)
9回目	・ タンパク質実験のまとめと血液生化学実験の原理と方法 タンパク質実験(6回目)のレポートの講評を通して、タンパク質実験の内容を振り返る。 血液生化学実験(10回目)の実験の原理と方法について理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:実験ノートをまとめる(30分)
10回目	・ 血液生化学実験 肝障害モデルラットの血漿ALT濃度の測定を	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)

	通して、肝機能検査の意味と原理を理解する。	ンも可)	復習:レポートをまとめる(30分)
11回目	・ 酵素実験のまとめと脂肪酸実験の原理と方法 酵素実験(8回目)のレポートの講評を通して、酵素実験の内容を振り返る。 脂肪酸実験(12回目)の実験の原理と方法について理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:実験ノートをまとめる(30分)
12回目	・ 脂肪酸実験 肝障害モデルラットの血漿遊離脂肪酸濃度の測定を通して、肝障害による脂質代謝への影響を理解する。	面接授業(情に応じてオンラインも可)	予習:教科書・実習書・実験ノートを読んでおく(30分) 復習:レポートをまとめる(30分)
13回目	・ 血液生化学実験のまとめと核酸実験の原理と方法 血液生化学実験(10回目)のレポートの講評を通して、血液生化学実験の内容を振り返る。 核酸実験(14回目)の実験の原理と方法について理解する。	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)
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	火曜午後(事前に予約することが望ましい)
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:食品学 I	授業コード:
英文科目名称:Food Science I	ナンバリング: FH101

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1年	2単位	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。	復習問題への取り組み 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する。	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、GoogleClassroomで受け付け、次の講義の際に口頭にてフィードバックを行う。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	導入講義 人間と食品	対面	予習:教科書の「人間と食品」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
2回目	食品の主要成分 水分	対面	予習:教科書の「水分」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
3回目	食品の一次機能成分① 炭水化物(1)	対面	予習:教科書の「炭水化物」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
4回目	食品の一次機能成分② 炭水化物(2)	対面	予習:教科書の「炭水化物」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)

5回目	食品の一次機能成分③ たんぱく質(1)	対面	予習:教科書の「たんぱく質」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
6回目	食品の一次機能成分④ たんぱく質(2)	対面	予習:教科書の「たんぱく質」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
7回目	食品の一次機能成分⑤ 脂質(1)	対面	予習:教科書の「脂質」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
8回目	食品の一次機能成分⑥ 脂質(2)	対面	予習:教科書の「脂質」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
9回目	食品の一次機能成分⑦ ビタミン	対面	予習:教科書の「ビタミン」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
10回目	食品の一次機能成分⑧ 無機質	対面	予習:教科書の「ミネラル」読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
11回目	食品の二次機能成分① 非栄養素成分	対面	予習:教科書の「嗜好成分」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
12回目	食品の二次機能② 食品の物性	対面	予習:教科書の「食品成分の反応」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2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	対面	予習:教科書の「食品成分の反応」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2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	対面	予習:教科書の「食品の物性」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
15回目	食品の三次機能成分	対面	予習:教科書の「食品の機能性」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
16回目	定期試験	対面	授業外学修時間 60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	イラスト食品学総論(第9版)東京教学社 江藤義春 他著
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1年	2単位	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。	復習問題への取り組み 定期試験 小テスト	5% 15% 5%
主体的に学ぶ力	食品に対して興味を持ち、各食品が有する様々な特徴を、自分自身で探求し理解することができる。	定期試験	15%
合計			100%
補足事項			
・定期試験:80%、小テスト:15%、まとめ問題への取り組み状況:5%の割合で評価を行う。 ・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。 ・課題の提出や質問に関しては、GoogleClassroom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	対面	予習:教科書の「序論」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
2回目	食品成分表	対面	予習:教科書の「食品成分表」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
3回目	植物性食品① -穀類-	対面	予習:教科書の「穀類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
4回目	植物性食品②	対面	予習:教科書の「いも、豆、種実類」を読む。(2時間)

	-いも類、豆・種実類-		復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
5回目	植物性食品③ -野菜類-	対面	予習:教科書の「野菜類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
6回目	植物性食品④ -果実類-	対面	予習:教科書の「果実類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
7回目	植物性食品⑤ -きのこ類-	対面	予習:教科書の「きのこ類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
8回目	植物性食品⑥ -藻類-	対面	予習:教科書の「藻類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
9回目	動物性食品① -食肉類-	対面	予習:教科書の「食肉類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
10回目	動物性食品② -乳類-	対面	予習:教科書の「乳類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
11回目	動物性食品③ -卵類-	対面	予習:教科書の「卵類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
12回目	動物性食品④ -魚介類-	対面	予習:教科書の「魚介類」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
13回目	油糧食品・食用油脂	対面	予習:教科書の「油糧食品」を読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
14回目	甘味料・調味料・ 香辛料・嗜好飲料	対面	予習:教科書の「甘味料、調味料、香辛料」を読む。 (2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
15回目	微生物利用食品 バイオ食品	対面	予習:教科書の「微生物利用食品、バイオ食品」を 読む。(2時間) 復習:配付資料のまとめ問題を解く。(2時間)
16回目		対面	授業外学修時間 60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	イラスト食品学各論 東京教学社 北越香織 他著
履修条件	
履修上の注意	・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。
オフィスアワー	講義終了後
備考・メッセージ	・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、2年次に学修する科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけではなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	基本的な分析・実験手法や、その原理について理解できる。	定期試験 実習レポート	25% 10%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	基本的な実験原理について理解したうえで、与えられた課題について説明することができる。	実習への参加度 定期試験 実習レポート	5% 20% 10%
主体的に学ぶ力	自ら必要な情報を集め、実験にて得られた結果の解析・考察ができる。	定期試験 実習レポート	20% 10%
合計			100%
補足事項			
・定期試験:65%、実習レポート:30%、実習への参加度:5%の割合で評価を行う。 ・定期試験は筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句等を理解しているかを問い、評価を行う。 ・レポートでは実験で得られた結果を基にした考察ができているかを担当教員が評価し、添削を行ったレポートの返却をもってフィードバックを行う。また、課題への取り組みを評価する。また、レポートとしての体裁の整っていないもの、内容不十分の場合は再提出とし、全実習レポートの提出を単位認定の条件の一つとする。 ・実験時の服装、忘れ物の有無、正当な理由なき欠席、遅刻、早退に関しても実習への参加度として評価する。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション	対面	実験中の諸注意事項を再確認しておく。実験ノ-

	食品の主要成分 -水分-		トにオリエンテーションの内容と解説内容をまとめる。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5時間)実習後はレポート作成を行う。(3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。(1.5時間)実習後は、レポート作成を行う。(3時間)
16回目	定期試験	対面	授業外学修時間 49.5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:担当教員作成実習書(第1回実習時に配布する。)、食品学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性- (改訂第3版) 南江堂 加藤保子、中山勉 編集、食品学Ⅱ-食品の分類と利用法- (改訂第3版) 南江堂 加藤保子、中山勉 編集
履修条件	食品学ⅠおよびⅡを履修していること
履修上の注意	実習は危険な試薬や機器類を使用する場合があるので、慎重な態度で実験に臨むこと。 実習中の携帯電話・スマートフォンの使用や、正当な理由なき無断退出は厳しく対応する。
オフィスアワー	実習終了後
備考・メッセージ	食品学Ⅰ・Ⅱの学修内容を中心に、生化学、基礎栄養学の講義内容を再確認し、実習に臨むこと。実習をスムーズかつ、安全に実施するために、必ず実験ノートを用いて予習を行うこと。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	2年	2単位	必修	講義
担当教員				
射場仁美				

授業概要	食の安全性に大きな影響を及ぼすものに食品中に含まれる栄養素以外の各種化学物質 や食品を汚染している多くの微生物がある。食品の摂取によって起こされる疾病・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。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食の安全性を確保するための基礎的な知識を修得し、ヒトの生命の維持と健康と食品衛生との関係を総括的に説明することができる。	定期試験 課題レポート	60% 10%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	食の安全に影響する事例に関心や興味また疑問を持ち、それらを解決するために自主学修ができ、さらに質問や助言を求めることができる。	定期試験 課題レポート	15% 10%
主体的に学ぶ力	食品衛生学が栄養士に必須の専門知識であることを理解し、積極的な学修ができる。	授業への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
・定期試験 75%、課題レポート 20%、授業への参加・態度 5%で評価する。 ・定期試験の出題形式は、記述式、正誤修正式で実施する。 ・課題レポートは講義内容に関係する課題を課し、論理性を評価し、講義中にフィードバックする。 ・定期試験、課題レポートでの誤字、脱字、判読不明な薄い文字、乱雑な文字での記述は減点とする。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	食品衛生の目的、食品衛生の現状、食品衛生法規、食品保健行政、食品のリスク分析、食品衛生監視員の業務	対面 オンライン可	食品衛生関係法規等を復習する(2.5時間)。教科書p1～3、154～161を読んでおく(1.5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、	対面 オンライン可	衛生指標菌と食品の変質を復習する(2.5時間)。教科書p4～14を

	消費期限、賞味期限		読んでおく(1.5 時間)
3回目	油脂の自動酸化、変質の防止、加熱調理 での発がん性物質、トランス脂肪酸、アクリルアミド	対面 オンライン可	油脂の化学的変質を復習する (2.0 時間)。教科書 p15～21を読んでおく(2.0 時間)
4回目	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒の統計、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の分類、感染型食中毒、サルモネラ属菌、カンピロバクター、下痢原性大腸菌	対面 オンライン可	細菌性食中毒について復習をする(2.5時間)。教科書p22～40 を読んでおく(1.5時間)
5回目	毒素型食中毒の原因細菌の種類と特徴、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌	対面 オンライン可	毒素型食中毒について復習をする(2.5時間)。教科書p40～44を読んでおく(1.5時間)
6回目	生体内毒素型食中毒の原因細菌の種類と特徴、ウエルシュ菌、セレウス菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、人畜 共通感染症、アレルギー様食中毒	対面 オンライン可	生体内毒素型食中毒について復習をする(2.5時間)。教科書 p44～58を読んでおく(1.5時 間)。
7回目	ノロウイルス食中毒、A型、E型肝炎ウイルス食中毒、下痢性ウイルス、プリオン	対面 オンライン可	ウイルス性食中毒を復習する (2.0時間)。教科書p58～66を読んでおく(2.0時間)。
8回目	赤痢アメーバ、クリプトスポリジウム、アニキス感染症、寄生虫感染症	対面 オンライン可	原虫・寄生虫感染症を復習する(2.0時間)。教科書p67～75 を読んでおく(2.0時間)
9回目	動物性自然食中毒、植物性自然食中毒、フグ毒、貝毒、毒キノコ、山菜、生物濃縮	対面 オンライン可	自然毒食中毒を復習する(2.0時間)。教科書 p75～82 まで読んでおく(2.0時間)。
10回目	有害物質の汚染、カビ毒の種類、農薬、動物医薬品、ポジティブリスト制度	対面 オンライン可	農薬、カビ毒の種類を復習する (2.0時間)。教科書p89～95 まで読んでおく(2.0時間)。
11回目	有害物質汚染、重金属、ヒ素、鉛、カドミウム、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	対面 オンライン可	重金属、放射性物質、環境ホルモンを復習する(2.5時間)。教科書 p96～112 まで読んでおく(1.5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	対面 オンライン可	食品添加物の種類と特徴を復習する(2.5時間)。教科書p113～121 まで読んでおく(1.5 時間)。
13回目	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤	対面 オンライン可	甘味料、保存料、ゲル化剤、着色料、酸化防止剤を復習する(2.5時間)。教科書p121～129 まで読んでおく(1.5 時間)。
14回目	発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料	対面 オンライン可	発色剤、品質保持剤、漂白剤、乳化剤、調味料を復習する(2.5時間)。教科書 p129～136 まで読んでおく(1.5時間)
15回目	遺伝子組み換え食品、容器包装、輸入食品、放射線照射食品	対面 オンライン可	遺伝子組み換え食品、容器包装、輸入食品、放射線照射食品と総まとめをする(3.0時間)。教科書 p137～153 まで読んでおく(1 時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60時間

* 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	なし

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

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	食品衛生の基礎的知識を基にして、実習の結果から論理的に考察ができる。	定期試験 実習レポート	30% 25%
コミュニケーション能力	グループ内で協力して実習に取り組み、確実に実習手技を行い、正確な結果を得ることができる。	グループディスカッション	5%
課題解決能力	実習の結果から考察を行い、レポートを作成できる。	定期試験 実習レポート	10% 25%
主体的に学ぶ力	食品衛生学が栄養士に必須の専門知識であることを理解し、積極的な学修ができる。	実習への参加・態度	5%
合計			100%
補足事項			
・定期試験 40%、実習レポート 50%、ディスカッション 5%、実習への参加・態度 5%で評価する。 ・実習レポートは、実習結果を基にして作成されているかを評価し、実習時にフィードバックする。 ・定期試験、実習レポートでの誤字、脱字、判読不明な薄い文字、乱雑な文字での記述は減点とする。 ・実習では危険な薬品、感染の危険のある細菌を扱うことがあるので、必ず白衣を着衣し、慎重な態度で実習に臨むこと。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	実習内容の説明、レポート作成の指導、器具、試薬などの説明を行う。	対面	実習書で、2回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容の復習をする(1.0 時間)。
2回目	手指の手洗い洗浄効果、身近な物の細菌汚染状況の検査を行う。	対面	実習書で、3回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容の復まとめをする(1.0 時間)。
3回目	鼻腔・手指のブドウ球菌属の検査で、自分の手指表面と鼻腔粘膜表面に存在するブ	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

	ドウ球菌属の分離・判別を行う。		のまとめをする(1.0 時間)
4回目	トイレtpーパーの細菌浸透性の検査で、通常の排便後のトイレtpーパーの枚数によって細菌が浸透通過することを確認する。	対面	実習書で、5 回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
5回目	食器・器具の洗浄度検査で食器具の洗浄後の汚れの有無を調べる。精米の鑑別検査で、新米と古米の判別を化学反応で判別する。	対面	実習書で、6 回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
6回目	鶏卵の鮮度検査で、新しい鶏卵と古い鶏卵を比重測定法と卵黄係数を用いて検査を行う。食品中に含まれる抗菌物質について拡散法を用いて検査する。	対面	実習書で、7回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
7回目	食品添加物である発色剤の定量で、市販されている食肉製品のハムを用いてハムに存在する発色剤の量を測定する。	対面	実習書で、8回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
8回目	食品添加物である着色料の検査で、市販食品に含まれる色々な着色料を食品から抽出して、その着色料の種類を判別する。	対面	実習書で、9回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
9回目	市販食肉の細菌汚染状況の検査で、国産食肉と輸入食肉を検体として、それぞれの食肉を汚染している大腸菌群、一般細菌、腸球菌属、ブドウ球菌属の細菌の汚染状況の検査をする。	対面	実習書で、10回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)
10回目	食肉の保存温度条件による細菌汚染状況の変化を生菌数の想定で確認する。	対面	実習書で、11 回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)
11回目	調理による細菌の二次汚染の検査で、まな板上での食肉の調理後の他の食品への食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いて細菌の汚染状況を調べて、食品衛生成分規格指導基準に従って判定を行う。	対面	実習書で、13 回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
13回目	細菌の伝搬、くしゃみによる汚染、空中落下菌の検査で、手を介した細菌の伝搬、くしゃみ中に存在する細菌の数を測定する。また空気中に存在する細菌や真菌の数を測定する。	対面	実習書で、14 回目の実習内容を読んで確認する(0.5 時間)。実習内容のまとめをする(1.0 時間)。
14回目	ノロウイルスに関する視聴覚教材を視聴する。また、ノロウイルス汚染によって発生した食中毒事例について解説を行った後、ノロウイルスに関する課題レポート課す。	対面	実習内容のまとめをする(0.5 時間)。ノロウイルス食中毒についてまとめをする(1.0 時間)
15回目	実習内容の総まとめを行うとともに実習 レポートのフィードバックを行う。	対面	実習内容のまとめをする(1.5 時間)。
16回目	定期試験		授業外学修時間 22.5時間

* 実習内容は変更することがある。

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	なし
教科書・参考書	教科書: 栄養科学シリーズ 食品衛生学 第 4 版 講談社

	実習書: 担当教員が作成・編集したものを使用する。
履修条件	食品衛生学を履修していること。
履修上の注意	危険な微生物の存在の可能性があるので慎重な態度で実習に取り組むこと。
オフィスアワー	
備考・メッセージ	日常生活中で食の安全に関わることに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:	ナンバリング:NH101

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

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

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

補足事項	
・本授業は面接授業を基本とするが、状況に応じてMeet等を用いたオンライン授業を行うこともある。 ・授業中の質問は直接、授業外の質問はGoogle Classroomで受け付ける。 ・授業は収録し、YouTubeで限定公開するので復習等に利用すること。 ・本授業では定期試験80%、小テスト10%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・小テストはGoogleフォームで実施し、以降の授業回で解説を行う。 ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。 ・遅刻・早退を含めて授業に参加していない時間が15分以上になった場合は欠席とみなす。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養の概論 栄養の意義、五大栄養素	面接授業 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	予習: 教科書P72～74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)
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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 エネルギー代謝と消費量	面接授業 オンライン可	予習:教科書P119～132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		授業外学修時間 60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	「栄養化学シリーズNEXT 新・栄養学総論」(講談社サイエンティフィク)
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜午後(事前に予約することが望ましい)
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:応用栄養学	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:NH201

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

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

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

補足事項	
- 授業に関する質問は直接のほかGoogle Classroomでも受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 - 本授業では定期試験80%、小テスト10%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 - 小テストはGoogleフォームを使用して実施し、解説を以降の授業回にて行う。 - 本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。 - 遅刻・早退を含めて授業に参加していない時間が15分以上になった場合は欠席とみなす。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	オリエンテーション・食事摂取基準 授業の進め方、心構え 食事摂取基準の基礎理論と活用方法	面接授業 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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		授業外学修時間 60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	「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	火曜午後(事前に予約することが望ましい)
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:応用栄養学実習	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:NH301

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

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

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

補足事項
・授業に関する質問は直接のほかGoogle Classroomでも受け付け、web上あるいは以降の授業回で答える。 ・本授業では、定期試験60%、レポート30%、授業への参加・態度10%の割合で評価する。 ・本実習のレポートはGoogleドキュメントを使用する。Googleドキュメントのファイルは教員(助手を含め)と共有するため、必要があればweb上でコメントを入れる。 ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。 ・遅刻・早退を含めて授業に参加していない時間が15分以上になった場合は欠席とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	栄養管理の方法と技術 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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	予習:9回目のケアプランを振り返る(30分) 復習:作成した食事計画を確認する(30分)
11回目	幼児期及び学童期の食事計画実践	面接授業 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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		授業外学修時間 15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	「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	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	小玉:火曜午後(事前に予約することが望ましい) 菊池:実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。
備考・メッセージ	積極的な受講態度、自主学修への取り組みを期待します。

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	栄養補給法の種類と特徴を理解し説明できる。 栄養状態の評価をおこなう知識や技能について説明できる。	定期試験	90%
コミュニケーション能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力	積極的に授業に参加し、学ぶことができる	授業への参加・態度	10%
合計			100%
補足事項			
・授業の中で、数回確認のためのミニテストを実施する。内容のフィードバックは授業を通して全体におこなう ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。また、遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「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 オンライン可	予習:教科書P10～P23(1時間) 復習:教科書P10～P23(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P4～P8(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 特別治療食について	面接授業 オンライン可	予習:教科書P6～P8(2時間) 復習:教科書P6～P8(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 軟菜の展開	面接授業 オンライン可	予習:教科書P44～P67(1時間) 復習:教科書P44～P67(1時間)
9回目	献立作成(一般治療食) 食品構成の理解	面接授業	予習:教科書P55～P59(1時間) 復習:配布資料(1時間)
10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)
11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 オンライン可	復習:配布資料の確認(1時間)
12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 オンライン可	予習:栄養評価(2回目)の授業内容(3時間) 復習:教科書P229～P232(2時間)
13回目	「治療医学的な病態栄養学」 がんの栄養管理	面接授業 オンライン可	復習:授業内容(2時間)
14回目	「症例検討」 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)
15回目	「まとめ」 14回の講義内容の振り返り	面接授業 オンライン可	予習:これまでの講義内容(2時間) 復習:授業内容(10時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 61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 解剖生理学や基礎栄養学、生化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。当日の申し出は対応できない場合があります。）
オフィスアワー	月曜日午後（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:
実務教員	ナンバリング:NH302

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	・病態と栄養食事療法に関する知識や技能について理解し、それが説明できる ・食品交換表を活用し、献立作成ができる	定期試験 レポート	80% 20%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			
・授業に関する質問は直接受け付ける。又、次回の授業で全体に回答する。 ・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。 ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。また、遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。			

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「内分泌・代謝性疾患1」 糖尿病の概要	面接授業 オンライン可	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」 慢性腎臓病の栄養ケア	面接授業 オンライン可	予習:前回の授業内容の確認(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p197～P203(1時間)
14回目	「症例検討」 疾患別症例検討	面接授業 オンライン可	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」	面接授業	予習:授業ノート(1時間)

	講義内容の振り返り	オンライン可	復習:授業内容の確認(3時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 60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 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。当日の申し出は対応できない場合があります。)
オフィスアワー	月曜日午後(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:
実務教員	ナンバリング:NH303

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	臨床栄養に関する知識や技能について理解できる	実習時のレポート	60%
コミュニケーション 能力	グループ内で協力し、実習を遂行し、レポートにまとめることができる。	ディスカッション	10%
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			
合計			100%

補足事項
・実習は決められたグループで行う。 ・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) ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。また、遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・欠席した授業回であっても後日レポートを取りに来て提出することで、実習レポートの評価をおこないます。(提出は次回授業の前までに提出してください)

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

1回目	「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)」	面接授業	予習: 各論(軟菜)の項目(

	調理・試食		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)
16回目			授業外学修時間 15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:	ナンバリング:NG401

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期(7Q)	2年	2単位	選択	講義
担当教員				
西田 江里				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	公衆栄養に関連した施策や指針を理解し、活用することができる。 公衆栄養活動において栄養士が取り組むべき内容を理解する。 地域のニーズと環境の整備との関連の重要性が理解できる。	定期試験	60%
確かな専門的知識 や技能	地域の健康状況を地域性と関連させて、健康問題の解決方法を考えることができる。	定期試験	20%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力	授業で出される課題に取り組み、授業に積極的に参加することができる。	復習課題 予習課題	5% 5%
主体的に学ぶ力	与えられたテーマに基づき、自分の意見をまとめることができる。	予習課題	10%
合計			100%

補足事項	
・本授業では、定期試験80%、予習課題15%、復習課題5%の割合で評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。 ・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。 ・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次回の授業の中で実施する。 ・授業内容には栄養士実力認定試験の試験対策を含む。 ・課題は終了後に回収し、課題の記入内容と提出状況を評価の対象とする。	

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	公衆栄養の概念	面接授業 オンライン可	予習:予習課題(2時間) 復習:受講確認課題(1時間)

2回目	健康・栄養の問題の現状と課題① わが国の健康・栄養問題の現状と課題	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
3回目	健康・栄養の問題の現状と課題② 国民健康栄養調査	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
4回目	健康・栄養の問題の現状と課題③ 食料需給の現状	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
5回目	栄養施策① 公衆栄養マネジメント(概略)	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
6回目	栄養施策② 公衆栄養活動	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
7回目	栄養疫学 栄養疫学・食事調査	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
8回目	栄養・食料政策① 関係法規	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
9回目	栄養・食料政策② 健康づくり施策	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
10回目	諸外国の政策 諸外国の健康・栄養政策	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
11回目	食事摂取基準 日本人の食事摂取基準(2020年版)	面接授業 オンライン可	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
12回目	公衆栄養活動の実際 災害時の公衆栄養活動	面接授業 オンライン可	予習: 災害時に実施されている公衆 栄養活動について調べる(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
13回目	公衆栄養活動の実際 特定給食施設と保健所のかかわり	面接授業 オンライン可	予習: 特定給食施設に対する指導 について調べる(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
14回目	公衆栄養活動の意義(まとめ①)	面接授業 オンライン可	予習: 実力認定試験前課題(1時 間) 復習: 課題の復習(2時間)
15回目	公衆栄養活動の意義(まとめ②)	面接授業 オンライン可	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		授業外学修時間 60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: エスカペーシック公衆栄養学概論(同文書院) 栄養士・管理栄養士必携(第一出版) 参考書: 日本人の食事摂取基準2020年版
履修条件	

履修上の注意	遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 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	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
備考・メッセージ	

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期(2Q)	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となる栄養指導について学ぶ。栄養指導を行うために必要な基礎知識として法律・施策・基準等の知識や栄養指導における課題を見つけるためのポイント、栄養指導の方法や栄養士が身につけるべき態度を学ぶ。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	①我が国の健康・栄養に関する動向と現状を理解できる。 ②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。 ③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	④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	⑤栄養士として栄養指導に積極的に取り組むことができる。	予習課題 確認課題	10% 5%
合計			100%

補足事項	
・本授業では、定期試験70%、予習課題10%、小テスト15%、受講確認課題5%の割合で評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。 ・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。 ・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次の授業の中で実施する。 ・授業時間外の質問はGoogleClassroomでも受け付ける。 ・小テストはGoogleフォームで実施し、オンライン上で採点及びフィードバックを行う。 ・試験前に試験に向けたまとめの課題(事前配布)を課し、15回目の授業で確認をする。	

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

1回目	栄養指導論で学ぶこと 栄養指導・栄養教育とは	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
2回目	行動変容へ導くためのテクニック(1) 行動変容・(栄養指導媒体)	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
3回目	行動変容へ導くためのテクニック(2) カウンセリング・行動療法	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
4回目	栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントの流れ	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
5回目	栄養指導関係法規(1) 栄養士法・健康増進法・食育基本法	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
6回目	栄養指導関係法規(2) 地域保健法・高齢者の医療の確保に関する法律・母子保健法・学校給食法・食品表示法	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
7回目	栄養指導に必要な基礎知識(1) 栄養指導の沿革・健康日本21(第2次)	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
8回目	栄養指導に必要な基礎知識(2) 栄養状況調査・食事調査の方法	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
9回目	栄養指導に必要な基礎知識(3) 国民健康栄養調査	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
10回目	栄養指導に必要な基礎知識(4) 食事摂取基準	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
11回目	栄養指導に必要な基礎知識(5) 3色食品群・6つの基礎食品群・食育推進基本計画・健康な食事	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
12回目	栄養指導に必要な基礎知識(6) 食生活指針・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(7) 身体活動と休養	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
14回目	栄養指導に必要な基礎知識(8) 栄養指導に活用する情報収集 諸外国の指針・日本の現状・リテラシー	面接授業(オンライン対応可)	予習: 予習課題(2時間) 復習: 受講確認課題(1時間)
15回目	栄養指導とは(まとめ)	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		授業外学修時間 60時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書: 栄養教育論第2版 化学同人 栄養士・管理栄養士必携 第一出版 日本食品成分表 医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部 参考書: 日本人の食事摂取基準2020 第一出版
履修条件	なし
履修上の注意	遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 遅刻3回を欠席1回として扱います。 課題や小テストを行う際に使用するPC等を準備しておいてください。
オフィスアワー	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)

備考・メッセージ

授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期(5Q)	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、職域、給食施設におけ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。 各職域における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	20%
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むことができる。	予習課題 確認課題	15% 5%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、定期試験80%、予習課題15%、受講確認課題5%の割合で評価する。
- ・本授業は、面接授業を主体とするが、動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
- ・予習課題はそれぞれの授業の開始前までに配布するため、受講前までに作成すること。
- ・予習課題は事前予習のための課題であり、課題の内容に基づき授業中の発言を求める。
- ・受講確認課題はその授業の終了時に配布し、解説は、次回の授業の中で実施する。
- ・授業時間外の質問はGoogleClassroomでも受け付ける。
- ・小テストはGoogleフォームで実施し、オンライン上で採点及びフィードバックを行う。
- ・試験前に試験に向けたまとめの課題(事前配布)を課し、15回目の授業で確認をする。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	ライフステージ別栄養指導① 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)
2回目	ライフステージ別栄養指導② 学童期	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 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)

4回目	ライフステージ別栄養指導④ 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)
5回目	ライフステージ別栄養指導⑤ 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)
6回目	ライフステージ別栄養指導⑥ 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)
7回目	ライフステージ別栄養指導⑦ 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)
8回目	ライフステージ別栄養指導⑧ 離乳期	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)
9回目	職域における栄養指導① 医療	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	職域における栄養指導② 福祉	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	職域における栄養指導③ 事業所・学校・その他	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	栄養教育の実践① 保育所・小学校・中学校	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	栄養教育の実践② 事業所・特定保健指導・高齢者福祉施設	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	栄養教育の実践③ 食物アレルギー	面接授業(オンライン対応可)	予習:予習課題(2時間) 復習:受講確認課題(1時間)
15回目	栄養指導のまとめ	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
16回目	定期試験		授業外学修時間 60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) エスカパーシク 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・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 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	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
備考・メッセージ	授業の前に必ず予習課題を出します。課題を行ったかどうかで授業の理解度が異なります。必ず課題を行ってから受講するようにしてください。

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	食事調査を行い、食事状況を評価することができる。 調査結果より、対象者に適した指導媒体を作成することができる。 作成した指導媒体を用い、栄養指導を行うことができる。	定期試験 実習中の課題 栄養指導媒体 栄養指導(プレゼンテーション)	30% 20% 5% 5%
コミュニケーション 能力	作成した媒体を用い、他者にわかりやすく伝えることができる	栄養指導(プレゼンテーション)	5%
課題解決能力	食事調査結果より、対象者の課題を把握し、解決方法を考えることができる。	定期試験	20%
主体的に学ぶ力	自身の食生活の問題点を把握し、自ら改善のための方法を考えることができる	栄養指導媒体 実習態度	5% 10%
合計			100%

補足事項
・定期試験50%、実習中の課題20%、栄養指導媒体10%、プレゼンテーション10%の割合で評価する。 ・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン授業や動画のオンデマンド配信で行う場合がある。 ・課題として自身の生活状況や食事摂取状況の調査を行い、調査結果もとに実習する。実習内でワークシートに基づく食生活の自己評価を行い、一連の提出物の評価を課題の評価とする。 ・食生活の自己評価結果に関するプレゼンテーション、結果に基づく栄養指導媒体の作成、媒体を用いたプレゼンテーションの自己評価および学生間相互評価を栄養指導の評価に加える。 ・課題および栄養指導のフィードバックは、実習中に随時実施する。 ・プレゼンテーションの準備等でPCを使用する場合がある。プレゼンテーションソフトが使用できるように準備をしておくことが望ましい。

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

1回目	オリエンテーション 実習準備、食事記録の取り方	面接授業(オンライン対応可)	復習:記録作成方法の確認(0.5時間)
2回目	自分の食事調査① 生活時間調査、身体活動レベル	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 食事バランスガイドを用いた調査結果評価	面接授業(オンライン対応可)	予習:食事バランスガイドの復習(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 食事摂取基準を用いた調査結果評価	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)
7回目	自分の食事調査⑥ 食事記録調査結果のまとめ・振り返り	面接授業	予習:調査結果を振り返る(0.5時間) 復習:調査結果の確認(0.5時間)
8回目	媒体作成① リーフレット作成	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	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)
10回目	媒体作成③ リーフレット作成	面接授業	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)
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:媒体内容の確認(0.5時間)
12回目	プレゼンテーション① 作成したリーフレットを用いた栄養指導	面接授業	予習:発表練習(1時間) 復習:発表内容の振り返り(1時間)
13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(オンライン対応可)	予習:発表練習(1時間) 復習:発表内容の振り返り(1時間)
14回目	実習の振り返り、自己評価	面接授業(オンライン対応可)	予習:自己評価準備(0.5時間)
15回目	栄養士業務における栄養指導の実際 学外実習報告より	面接授業(オンライン対応可)	復習:定期試験準備(3時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 24時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	

教科書・参考書	教科書：栄養指導論の教科書 栄養士・管理栄養士必携 第一出版 日本食品成分表 医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部 参考書：日本人の食事摂取基準2020 第一出版
履修条件	栄養指導論Ⅰを履修していること
履修上の注意	遅刻・早退を含めて1コマあたり15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 遅刻3回を欠席1回(1コマ)として扱う
オフィスアワー	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
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:	ナンバリング: NG302

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	実習
担当教員				
西田江里				

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	対象者の健康・栄養に関する特徴を理解し、適した栄養指導計画作成することができる。 対象者に合わせた栄養指導媒体を作成することができる。 対象者に合わせた栄養指導を行うことができる。	栄養指導計画 媒体計画 指導媒体 プレゼンテーション	40% 20% 10% 5%
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	5%
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	自分のすべきことを計画立てて行うことができる。	実習参加態度	10%
合計			100%

補足事項

- ・本授業では、栄養指導計画40%、媒体計画20%、指導媒体10%、プレゼンテーション10%、実習中の発言・態度10%、自己評価10%の割合で評価する。
- ・本授業は、面接授業を主体とするが、オンライン授業や動画のオンデマンド配信で行う場合がある。
- ・栄養指導計画及び媒体作成計画はgoogle ドライブを用いた資料共有で行い、Google Classroom の個別連絡を用いて提出物並びにプレゼンテーションのフィードバックを行う。
- ・実習の際にプレゼンテーションソフトが使用できるPC等を準備しておくことが望ましい。
- ・質問は対面またはGoogle Classroomで受け付ける。
- ・google フォームを持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	面接授業(オンライン対応)	予習: 幼児期の特徴(0.5時間)

	幼児期を対象とした栄養指導計画の作成	可)	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: 幼児期の特徴(0.5時間) 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: 学童期の特徴(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: 学童期の特徴(0.5時間) 復習: 学童期媒体計画作成(1時間)
5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: 思春期・成人期の特徴(0.5時間) 復習: 思春期・成人期栄養指導計画作成(1時間)
6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)
7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: 各ライフステージの特徴(0.5時間) 復習: 思春期・成人期・高齢期媒体計画の作成(1時間)
8回目	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(1.5時間)
9回目	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(1.5時間)
10回目	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(1.5時間)
11回目	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(1.5時間)
12回目	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(1.5時間)
13回目	各ライフステージを対象としたプレゼンテーション	面接授業(オンライン対応可)	予習: 発表準備(1時間) 復習: 発表後の反省・評価(0.5時間)
14回目	各ライフステージを対象としたプレゼンテーション	面接授業(オンライン対応可)	予習: 発表準備(1時間) 復習: 発表後の反省・評価(0.5時間)
15回目	各ライフステージを対象としたプレゼンテーション 実習のまとめ	面接授業(オンライン対応可)	予習: 発表準備(1時間) 復習: 発表後の反省・評価・自己評価(1時間)
			授業外学修時間 23時間

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	教科書: 栄養指導論 の教科書 栄養士・管理栄養士必携 第一出版 日本食品成分表 医歯薬出版編 調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部 参考書: 日本人の食事摂取基準 2020 第一出版
履修条件	栄養指導論 I・II を履修していること
履修上の注意	遅刻・早退を含めて1コマ当たり15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 遅刻3回を欠席1回(1コマ)として扱う
オフィスアワー	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
備考・メッセージ	欠席・遅刻の場合は連絡をしてください。無断欠席は授業参加意欲が低いとみなし、減点対象となります。 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:給食管理論	授業コード:
実務教員	ナンバリング:PM201

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	対象者にあった献立作成ができる 給食の運営に関する知識や技能について説明できる	課題 定期試験	30% 70%
コミュニケーション 能力			
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
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) ・本授業では、遅刻3回を欠席1回とみなす。また、遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「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 (1時間)
2回目	「給食の栄養・食事管理目的」 食事管理の目的 給与栄養目標量の設定(演習)、	面接授業	復習:教科書P13～P23 (1時間)
3回目	「給食の栄養・食事管理目的」 給与栄養目標量の設定(2年生実習用)、食品 構成	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	「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 給食と栄養指導	面接授業	予習:教科書P19～27 (1時間) 復習:授業で行った範囲 (1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・衛生管理の目的、特定給食施設におけ る食中毒の発生状況と原因	面接授業	予習:教科書P39～P53 (1時間) 復習:大量調理施設衛生管理 マニュアル(3時間)
6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 特定給食施設における衛生管理(DVD)	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(1時間)
7回目	「給食の調理管理(1)」 食材管理について 復習のためのミニテスト	面接授業	予習:教科書P59～P68 (1時間) 復習:ミニテストの内容を確認 する(1時間)
8回目	「給食の調理管理(2)」 食材管理について② 調理作業管理について	面接授業	予習:教科書P68～P76 (1時間) 復習:教科書P68～P76 (1時間)
9回目	「給食の施設・設備管理」 大量調理の特性・調理の実際 大量調理機器	面接授業	予習:教科書P84～P94 (1時間) 復習:教科書P84～P94 (1時間)
10回目	「給食の施設・設備管理」 調理システム 施設・設備管理について 作業区域	面接授業	予習:教科書P78～P94 (1時間) 予習:教科書P78～P94 (1時間)
11回目	「各給食施設の特徴1」 学校給食	面接授業	予習:教科書P95～P100 (1時間) 復習:教科書P95～P100 (1時間)

12回目	「各給食施設の特徴2」 福祉施設・保育所 長崎県基準の食品構成を使って献立をたてる。	面接授業	予習:教科書P107～P110 (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・献立作成について 献立作成課題の説明	面接授業	予習:献立作成に関する内容 (4時間) 復習:課題作成(10時間)
14回目	「食事計画」 食事計画立案 献立作成課題のフィードバック 「業務管理」「帳票管理」	面接授業	復習:計画内容を見直し完成させる(5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 (5.5時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 52.5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	なし
教科書・参考書	改訂「給食の運営」建帛社、「管理栄養士・栄養士必携データ・資料集」第一出版
履修条件	なし
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。当日の申し出は対応できない場合があります。) 課題の献立作成(栄養価計算)はパソコン可。
オフィスアワー	月曜日午後(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:給食管理実習Ⅰ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:PM301

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	- 給食施設に適した献立作成ができる - 給食の運営に関する知識や技能について理解することができる	献立作成課題 実習ノート	20% 40%
コミュニケーション能力	他者と協働し実習に取り組むことができる。	実習への参加状況	30%
課題解決能力			
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	10%
合計			100%

補足事項
・7～9人程度を1グループとした少人数班で実習を行う。 ・大量調理を行う「実習班」と、帳票類を作成する「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 ・実習ノート・課題については、担当教員で確認後コメントや修正箇所を記載し返却をおこなう。(再提出を求める場合がある。)

・大量調理実習前日の放課後に実習班準備を行う(3時間程度)
 ・100食の大量調理実習当日は、実習班は通常の授業開始時間より1.5時間程度早めに実習開始となる。実習終了後に片付けのため、2時間程度作業を行う。
 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	「オリエンテーション」 実習の目的・概要・授業の流れ、課題の説明。集団給食実習室での事故防止のための決まりごとについて。各種帳票類の説明	面接授業 (オンライン授業で行う可能性あり)	予習:給食経営管理論の復習(1時間)
2回目～5回目	「プレ実習」 集団給食実習室での注意事項。 グループごとに集団給食実習室で実習の流れを学ぶ ・衛生管理 ・作業管理 ・事故防止 ・機器使用における注意点 ・安全管理	面接授業	予習:大量調理施設衛生管理マニュアル(1時間) 復習:実習内容の確認(0.5時間)
6回目～9回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 実習班:大量調理実習 演習班: ①献立計画 ②各種帳票作成 ③食事計画評価 ④学習課題作成	面接授業	予習:グループごとに調理方法・作業工程をまとめる(0.5時間) 復習:実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。(1時間)
10回目	演習 グループごとの試作・献立内容の検討。作業工程表・調理指示書の作成の作成	面接授業	予習:献立を仕上げる(0.5時間) 復習:帳票作成、献立の見直し(1時間)
11回目～14回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 実習班:大量調理実習 演習班 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③食事計画評価 ④学習課題作成	面接授業	予習:グループごとに調理方法・作業工程をまとめる(0.5時間) 復習:実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。(1時間)
15回目	実習内容の振り返りを行い、反省点を後期実習に活かす。 野外調理実習	面接授業	予習:前期実習のノート作成(3時間) 復習:後期の計画(3時間)
16回目	定期試験		授業外学修 26.5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	なし
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書、配布資料
履修条件	なし
履修上の注意	実習中の貴重品管理は各自で行ってください。実習中の携帯電話・スマートフォンの使用は原則禁止とします。（特別な配慮が必要な場合は事前に申し出を行ってください。） 演習時はパソコンを持参してください。
オフィスアワー	大河内：月曜日放課後（研究室）
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加できません。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:給食管理実習Ⅱ	授業コード:
実務教員	ナンバリング:PM401

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識 や技能	- 給食施設に適した献立作成ができる - 給食の運営に関する知識や技能について理解ができる	献立作成課題 定期試験	20% 60%
コミュニケーション 能力	他者と協働し実習に取り組むことができる。	実習への参加状況 実習ノートの記載状況	20%
課題解決能力			
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1.2回目	「帳票作成」 集団給食実習室での注意事項。 献立作成、作業工程等の作成 献立の試作	面接授業	予習：献立作成（1時間）
3～6回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	面接授業	予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる（1時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1時間）
7.8回目	講義 献立作成、作業工程、帳票について	面接授業	予習：給食経営管理論の復習（1時間） 復習：配布資料（1時間）
9～12回目	「実習班」「演習班」に分かれ実習 ①献立計画 ②各種帳票作成 ③指導媒体作成 ④アンケート作成 ⑤大量調理実習 ⑥食事計画評価 ⑦学習課題作成	面接授業	予習：グループごとに調理方法・作業工程をまとめる（0.5時間） 復習：実習の反省をグループごとにまとめ記録表を作成する。（1時間）
13回目	演習 帳票作成	面接授業	予習：実習内容の振り返り（0.5時間） 復習：帳票作成（1時間）
14回目	年中行事の給食業務について 行事の準備方法を学ぶ	面接授業	復習：配布資料（1時間）
15回目	実習内容の振り返りを行う。課題の献立作成に取り組む。	面接授業	予習：実習のノート作成（3時間） 復習：課題を仕上げる（3時間）

16回目	定期試験		授業外学修 28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	なし
教科書・参考書	給食経営管理論・調理学・栄養指導論で使用した教科書、参考書を使用する。その他、献立作成等で各グループが必要と認めた図書、配布資料
履修条件	給食管理実習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。) 演習時はパソコンを持参してください。
オフィスアワー	大河内: 月曜日放課後(研究室)
備考・メッセージ	腸内細菌検査結果が陽性となった場合、陰性となるまでは大量調理実習に参加できません。日頃の飲食物や衛生管理に留意してください。

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

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

授業概要	本実習は、給食管理論・給食管理実習 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教員による 5 時間以上の指導を含め、計 45 時間以上の実習とする。現場での給食全般の業務体験を通して栄養士が具備すべき知識及び技能に気づき、栄養士業務の重要性を理解する。実習に際しては学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受ける。実習先の指導責任者の評価および事前準備、事後の提出物などを総合的に評価する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として社会人に求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識 や技能	実習施設である各給食施設の特徴および業務内容について理解できる 各特定給食施設の栄養士の業務内容を理解できる 各施設における他職種(保育士・看護師・介護士等)の業務内容を理解できる	施設評価	15%
		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適切なコミュニケーションをとることができる	施設評価	10%
課題解決能力	施設から出された課題を作成し、提出することができる。 実習に関する自己課題を解決することができる。	事前事後の取り組み	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し、必要に応じフィードバックする。 ・実習施設における感染症予防のための受け入れ中止に対しては、文部科学省および厚生労働省からの通知に基づき、45 時間以上の学内および学外での実習・演習・研修を実施し、学生に対し不利益が生じないよう配慮する。

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

事前 (学外)	オリエンテーション 実習施設を訪問し、実習の際の注意など指導を受ける。	面接または電話等 による指導(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	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	下記条件を満たすこと ・実習施設における事前のオリエンテーション(事前挨拶)に行く前日までに学外実習事前・事後指導を履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・実習施設における事前のオリエンテーション(事前挨拶)に行く前日までに給食経営管理実習Ⅰを履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・2年生前期試験終了時のGPAが1.5以上であることが望ましい。
履修上の注意	学外実習施設から感染症対策として抗体価検査・ワクチン接種・新型コロナウイルス検査(PCR検査・抗原検査)などが求められる場合がある。
オフィスアワー	小玉:火曜午後 西田:木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です) 大河内:月曜日放課後 菊池:授業時間外であれば可能です。
備考・メッセージ	栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

講義科目名称:学外実習Ⅱ	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:PM303

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				
小玉 智章・西田 江里・大河内 友美・菊池 亮子				

授業概要	本実習は、給食管理論・給食管理実習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40時間以上の実習と学内における指導計45時間を行うことで、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。 学外実習事前指導を受講し、実習後は事後指導を受け、実習先の指導責任者の評価と学内での取り組みを総合的に評価する。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力	実習生として求められる態度をとることができる	施設評価	10%
確かな専門的知識 や技能	各特定給食施設の特徴について理解できる 各特定給食施設の栄養士の業務内容について理解できる 各特定給食施設の職員と連携し、給食経営 マネジメント業務について理解できる	施設評価	15%
		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し、必要に応じ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
------	-------	------	-------------

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 給食経営管理について学ぶ 経営資源を活用して給食運営を総合的にマネジメントできるよう視野を広げると同時に、特定の業務を深く探求する	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：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)
教科書・参考書	
履修条件	下記条件を満たすこと ・学外実習Ⅰを履修していること。 ・実習施設における事前のオリエンテーション(事前挨拶)に行く前日までに学外実習事前・事後指導を履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・実習施設における事前のオリエンテーション(事前挨拶)に行く前日までに給食経営管理実習Ⅰを履修し、3分の2以上出席し、課せられた課題をすべて提出していること。 ・2年生前期試験終了時のGPAが2.0以上であることが望ましい。
履修上の注意	学外実習施設から感染症対策として抗体価検査・ワクチン接種・新型コロナウイルス検査(PCR検査・抗原検査)などが求められる場合がある。
オフィスアワー	小玉: 火曜午後(事前に予約することが望ましい) 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 菊池: 授業時間外であれば可能です。
備考・メッセージ	栄養士・管理栄養士の業務を実際に見ることができる重要な科目です。将来の就職にも活かせるよう、心して臨みましょう。

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

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

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

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

補足事項	
・本授業では、日誌・提出物60%、授業参加態度30%、事後報告会での発表10%で評価する(定期試験は実施しない)。 ・実習前の課題として、毎回の日誌、学外実習のための自己課題、お礼状、プロフィールの作成等を課す。 ・実習後の課題として、報告書・引き継ぎ書・報告会のための資料を作成を課す。 ・すべての提出物は教員がコメント記入後に翌週以降の授業内で返却する。 ・実施形態は面接授業とするが、やむを得ない事情に限りオンライン受講も可とする。	

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 身だしなみについて	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	面接授業	予習:服装の準備(1時間)

	敬語の使い方・ 実習日誌の書き方(訂正)		復習:実習日誌の記入(1時間)
3回目	実習生のマナー②・自己課題① 敬語の使い方 自己課題の検討	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	礼状作成① お礼状について理解する	面接授業	予習:手紙のマナーについて調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
5回目	事前挨拶① 電話のかけ方について	面接授業	予習:電話のマナーについて調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
6回目	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:自己課題の見直し(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
7回目	事前挨拶③ 事前挨拶について	面接授業	予習:訪問の仕方について調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
8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:訪問の仕方について調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
9回目	実習生のマナー① 実習時の注意点	面接授業	予習:社会人としてのマナーについて調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
10回目	個人調査票の記入(下書き)	面接授業	予習:栄養士志望動機を考える(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
11回目	実習生のマナー② 実習時の対応・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)
12回目	課題の仕上げ 個人調査票の記入	面接授業	予習:実習課題を仕上げておく(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
13回目	実習生のマナー③ 実習時の対応・トラブル	面接授業	予習:実習に向けて必要な情報を調べる(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
14回目	準備物確認 実習に向けての最終確認	面接授業	予習:必要物品の準備・購入(1時間) 復習:実習日誌の記入(1時間)
15回目	事前挨拶の確認 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:事前挨拶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)
			授業外学修時間 36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・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 遅刻3回は1回の欠席として扱う。 学外実習と同様の心構えで臨むこと。 複数回の遅刻や居眠り等、学外実習に臨む態度でないと判断された場合は、単位を修得できない可能性がある。 事前指導を欠席した場合は、理由を問わず欠席分の内容の課題を提出すること。 単位を修得するためには課せられた課題(日誌・自己課題・プロフィール・お礼状等)をすべて提出することが必要である。
オフィスアワー	木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
備考・メッセージ	前期(事前指導)は原則毎回実施しますが、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:
英文科目名称:Cookery Science	ナンバリング:

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

授業概要	調理学では、各食品の調理特性、調理全般に共通する調理操作および器具、献立作成について学ぶ。食品の性質を理解した上で、調理過程における食品の変化を基礎的な理論に基づき学び、調理技術を修得することへ役立てる。 専門教育科目において調理学は、主に「おいしさの評価」、「調理の基礎(調理の意義、非加熱・加熱調理操作の原理および要点、植物性食品の調理性、動物性食品の調理性、成分抽出素材、調味料・香辛料・嗜好性食品の特性について理解することを目指す。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	- 食品の調理特性について理解し「調理の基礎」の知識を説明できる。 「おいしさの評価」を理解し説明できる。	- 定期試験 - 小テスト	60% 20%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	計画的に自主学習ができる。	- レポート - 復習問題への取り組み	15%
主体的に学ぶ力	授業や課題を通して、疑問・関心を持ち、質問や助言を求めることができる。	授業態度・授業への参加	5%
合計			100%
補足事項			
- 定期試験の成績を60%とし、筆記試験を行う。 - 小テスト20%、レポート15%、授業態度・参加5%も評価に加える。 - 課題レポートについては授業内で指示・指導を行い、必要に応じフィードバックする。 15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 - 授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。			

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	調理の意義・定義、おいしさの評価	面接授業	教科書第1章、第8章を予習するp2～3、p140～144 (1.0時間) 配布資料、教科書を復習する。。 (2.0時間)
2回目	調理基礎:非加熱調理操作の原理・要点	面接授業	教科書第6章を予習

			する。p102～107(1.0時間) 配布資料、教科書を復習する。 (2.0時間)
3回目	調理基礎:加熱調理操作の原理・要点	面接授業	教科書第6章を予習 する。p108～113(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
4回目	調理基礎:熱伝導・加熱条件・調味操作の原理・要点	面接授業	教科書第6章を予習 する。p114～119(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間) 演習問題を解く。(1.0時間)
5回目	調理基礎:植物性食品の調理特性(米・小麦)	面接授業	教科書第2章を予習 する。p6～20(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
6回目	調理基礎:植物性食品の調理特性(いも類・豆類)	面接授業	教科書第2章、第8章を予習する。 p20～30(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
7回目	調理基礎:植物性食品の調理特性(野菜類・果物類)	面接授業	教科書第2章を予習 する。p60～77(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
8回目	調理基礎:植物性食品の調理特性(種実類・きのこ類・藻類)	面接授業	教科書第2章を予習 する。p78～81(1.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間) 演習問題を解く。(1.0時間)
9回目	調理基礎:動物性食品の調理特性(食肉類)	面接授業	教科書第3章を予習 する。p32～39(1.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
10回目	調理基礎:動物性食品の調理特性(魚介類)	面接授業	教科書第3章を予習 する。p39～45(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
11回目	調理基礎:動物性食品の調理特性(鶏卵)	面接授業	教科書第3章を予習 する。p45～51(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
12回目	調理基礎:動物性食品の調理特性(牛乳・乳製品)	面接授業	教科書第4章、5章を予習する。p51～57(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
13回目	調理基礎:成分抽出素材 (でんぷん、油脂類、ゲル化)	面接授業	教科書第4章、第5章を予習する。 p24～27、p84～90(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。(2.0時間)
14回目	調理基礎:嗜好性食品の特性(アルコール類・茶類) 香辛料の調理特性	面接授業	教科書第4章を予習 する。p90～98(2.0時間) 配布資料、教科書を復習する。 (2.0時間)
15回目	食事設計・献立作成・食卓構成	面接授業	教科書第9章を予習する。p122

	まとめ		～137(2.0時間) 配布資料、教科書、演習問題を 復習する。(4.0時間)
			授業外学修時間 60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	教科書:『調理学』ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ 化学同人 河内公恵編 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 食品学で使用している教科書 指定図書:『調理学』ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ 化学同人 河内公恵編
履修条件	
履修上の注意	・授業中の私語およびスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	授業の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・専門用語を予習し、授業の理解度を高める。 ・授業で学んだ知識を調理学実習と併せて理解する。 ・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	1	卒業:選択 栄養士:必修	実習
担当教員				
菊池亮子				

授業概要	栄養士として、おいしく作りやすい献立を作成するためには食品の調理特性を理解していることが大切である。 食品の性質を理解した上で、調理操作を行うなかで生じる現象を調理学の理論と一体化させ、食材がどのように変化するか実習を通して学ぶ。 調理学実習 I aでは、衛生管理、作業工程、洗浄法、食材や調理法に応じた取り扱い方、切り方、正しい計量、季節による食材の特性、また栄養価計算、調理割合、廃棄率の意味および計算方法を理解し、栄養士に不可欠な調理の基礎を修得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	・調理学の理論と関連付けて説明することができる。 ・調味の基本を踏まえ、適切な調味が実践できる。 ・食材や調理法に応じた切り方・調理操作ができる。	・定期試験（筆記試験・実技試験）	60%
コミュニケーション能力	・声を掛け合い、協力しながら調理をする。	・グループワーク	5%
課題解決能力	・実習の記録、栄養価計算などの課題に取り組むことができる。	・実習レポート ・課題レポート	30%
主体的に学ぶ力	・実習へ積極的に取り組むことができる	・授業へ取り組む姿勢、態度	5%
合計			100%

補足事項	
・定期試験の成績を60%とし、実技試験を行う。 ・定期試験は、適正な重量・分量の把握、適切な調味割合を理解し、算出することができたか、食材料に適した取り扱い、下処理、切り方を専門知識・技術を用いて説明でき実施できたかを評価する。 ・課題レポート30%、グループワーク5%、授業への取り組む姿勢5%も評価に加える。 ・課題レポートについては授業内で指示・指導を行う。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。	

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	調理に関する基本事項 実習の心得、調理室の使用方法 衛生管理(身なり、手洗い、調理器具、洗浄)、アレルギー確認、レポートの書き方	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む 復習:課題レポート(1.0時間)
2回目	調理に関する基本事項 調理器具の説明、計量の実際(計量器の種類と用途、調味料の計量) 栄養価計算、廃棄率、調味割合、分量・使用量の把握	面接授業	予習:栄養価計算、調味割合の計算の資料を読む 復習:課題レポート(1.0時間)
3回目	調理に関する基本事項 栄養価計算、調味割合、廃棄率、分量・使用量の把握	面接授業	予習:演習問題を解く。 復習:栄養価計算、調味割合の計算の課題レポート(1.0時間)
4回目	調理基礎技術 包丁の正しい持ち方、種類、基本的な切り方	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
5回目	調理基礎技術 基本的な切り方 小麦粉の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
6回目	日本料理 飯物と汁物① 焼き物、和え物	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
7回目	西洋料理 穀類の調理、スープ、ゼラチンの調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
8回目	日本料理 飯物と汁物② 寒天の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
9回目	西洋料理 肉料理とスープ	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
10回目	中国料理 点心(炒め飯)、冷菜(前菜)、砂糖の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
11回目	日本料理 飯物と汁物③、煮物	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
12回目	中国料理 点心(飯)、湯菜(湯の取り方)、甜味	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
13回目	西洋料理 麺料理、小麦粉の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養

			価計算(1.0時間)
14回目	中国料理 溜菜(あんかけ)、炸菜(揚げ物)、冷菜(前菜)	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
15回目	季節の料理 麺料理、旬の食材を用いた焼き物、揚げ浸し	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 15時間

2コマ連続授業の週2回 計30コマ
授業内容は前後することがある

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:担当教員作成実習書(プリント) 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書:調理学、食品学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。 ・日頃から調理をする機会を増やすことを心掛ける。

講義科目名称:調理学実習 I b	授業コード:
英文科目名称:culinary training I b	ナンバリング:PM104

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
前期	1	1	卒業:選択 栄養士:必修	実習
担当教員				
菊池亮子				

授業概要	調理学実習 I aに続き、衛生管理、作業工程、洗浄法、食材や調理法に応じた取り扱い方、切り方、正しい計量、季節による食材の特性、また栄養価計算、調理割合、廃棄率の意味と計算方法を理解し、栄養士に不可欠な調理の基礎を修得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	・調理学の理論と関連付けて説明することができる。 ・調味の基本を踏まえ、適切な調味が実践できる。 ・食材や調理法に応じた切り方・調理操作ができる。	・定期試験 (実技試験および筆記試験)	60%
コミュニケーション能力	・声を掛け合い、協力しながら調理をする。	・グループワーク	5%
課題解決能力	・実習の記録、栄養価計算などの課題に取り組むことができる。	・実習レポート ・課題レポート	30%
主体的に学ぶ力	・実習へ積極的に取り組むことができる	・授業へ取り組む姿勢、態度	5%
合計			100%

補足事項	
・定期試験の成績を60%とし、筆記試験および実技試験を行う。 ・定期試験は、適正な重量・分量の把握、適切な調味割合を理解し、算出することができたか、食材料に適した取り扱い、下処理、切り方を専門知識・技術を用いて説明でき実施できたかを評価する。 ・課題レポート30%、グループワーク5%、授業への取り組む姿勢5%も評価に加える。 ・課題レポートについては授業内で指示・指導を行う。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。	

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	西洋料理 魚料理とスープ	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)

2回目	諸外国の料理 飯物、小麦粉の膨化調理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
3回目	日本料理 揚げ物と煮物、穀類の調理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
4回目	中国料理 軟炸(揚げ物)、湯(タン)、甜菜	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
5回目	日本料理 飯物、卵の調理性、和え物	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
6回目	西洋料理 穀類の調理、魚料理、甘味料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
7回目	中国料理 粉(穀類の調理)、溜菜、冷菜	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
8回目	日本料理 飯物、蒸し物、和え物	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
9回目	ゲル化剤に関する実験 寒天、ゼラチン、アガーの特性	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
10回目	西洋料理 魚料理、ソース、いも類の調理、甘味料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
11回目	日本料理 飯物と蒸し物、和え物	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
12回目	西洋料理 煮込み料理(カレー)、ゼラチンの調理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
13回目	中国料理 涼拌麺、点心・甜味	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
14回目	献立作成 献立の立て方 演習	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 課題の作成(3.0時間)
15回目	西洋料理 小麦粉の膨化調理、甘味料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算

			(1.0時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 17時間

2コマ連続授業の週2回 計30コマ

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: 担当教員作成実習書(プリント) 参考書: 日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書: 調理学、食品学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。 ・日頃から調理をする機会を増やすことを心掛ける。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	1	卒業:選択 栄養士:必修	実習
担当教員				
菊池亮子				

授業概要	調理学実習Ⅱaでは、調理学の理論および調理学実習Ⅰa,Ⅰbで学んだ知識と技術をもとに、調理操作の応用力を身に付けていく。 主に味付けの基本を踏まえた調味割合の標準化、料理の組み合わせおよび構成、献立作成の知識・技術について学ぶとともに行事食など文化的理解を深める。
------	---

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	・基本的な調理技術が身についている。代表的な調理器具を用いて、調理操作ができる。 ・レシピを理解し、調理することができる。 ・調味割合を理解し、調味割合の標準化ができる。	・定期試験 (実技試験)	60%
コミュニケーション能力	・グループ内で、調理工程を考え、協力しながら調理をすることができる。	・グループワーク	5%
課題解決能力	・実習の記録、栄養価計算などの課題に取り組むことができる。	・実習レポート ・課題レポート	30%
主体的に学ぶ力	・実習へ積極的に取り組むことができる。	・授業へ取り組む姿勢、態度	5%
合計			100%

補足事項	
・定期試験の成績を60%とし、実技試験を行う。 ・定期試験は、基本を踏まえた調味割合の標準化を理解しているか、食材料の取り扱いを理解し調理ができるか、栄養成分の増減を留意できているかを評価する。 ・課題レポート30%、グループワーク5%、授業への取り組む姿勢5%も評価に加える。 ・課題レポートについては授業内で指示・指導を行う。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。	

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

1回目	日本料理 飯と汁物、焼き物、和え物	面接授業	予習: 事前に配布した資料を読む 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
2回目	西洋料理 肉料理、甘味料理、卵の調理性	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
3回目	日本料理 旬の食材を用いた飯物と汁物、煮物、甘味料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
4回目	西洋料理 麺料理、乳化について、小麦粉の調理性	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
5回目	中国料理 軟炸(肉料理、揚げ物)、溜菜、湯菜	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
6回目	大量調理機器について① 新調理機器の使用方法等	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成(1.0時間)
7回目	中国料理 点心(鹹味)、炒菜、甜菜	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
8回目	西洋料理 ソースの作り方、スープ、魚介料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
9回目	中国料理 点心(鹹味・甜菜)、炸菜	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
10回目	西洋料理 肉料理、煮込み料理、ゼラチンの調理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
11回目	大量調理機器について② 新調理機器と従来の調理機器の比較	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成(1.0時間)
12回目	洋菓子 焼き菓子	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成(1.0時間)
13回目	日本料理 揚げ物、煮物、汁物	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる 復習: 実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
14回目	西洋料理 小麦製品の調理、スープ、甘味料理	面接授業	予習: 次回資料を読み疑問点をまとめる

			復習:課題の作成(1.0時間)
15回目	日本料理 飯物と汁物、焼き物	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点を まとめる 復習:実習記録の作成・栄養価 計算(1.0時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 15時間

2コマ連続授業の週2回 計30コマ

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:担当教員作成実習書(プリント) 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書:調理学、食品学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。 ・日頃から調理をする機会を増やすことを心掛ける。

講義科目名称:調理学実習Ⅱb	授業コード:
英文科目名称:culinary trainingⅡb	ナンバリング:PM203

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	1	1	卒業:選択 栄養士:必修	実習
担当教員				
菊池亮子				

授業概要	調理学実習Ⅱbでは、調理学実習Ⅱaに続き、味付けの基本を踏まえた調味割合の標準化、料理の組み合わせおよび構成、献立作成の知識・技術について学ぶとともに行事食など文化的理解を深めていく。
------	--

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	・基本的な調理技術が身についている。代表的な調理器具を用いて、調理操作ができる。 ・レシピを理解し、調理することができる。 ・調味割合を理解し、調味割合の標準化ができる。	・定期試験 (筆記試験・実技試験)	60%
コミュニケーション能力	・グループ内で、調理工程を考え、協力しながら調理をすることができる。	・グループワーク	5%
課題解決能力	・実習の記録、栄養価計算などの課題に取り組むことができる。	・実習レポート ・課題レポート	30%
主体的に学ぶ力	・実習へ積極的に取り組むことができる。	・授業へ取り組む姿勢、態度	5%
合計			100%

補足事項	
・定期試験の成績を60%とし、筆記試験および実技試験を行う。 ・定期試験は、調理学の理論に基づいた調理操作、調味割合の標準化を理解し、食材料の取り扱い、作業工程を考え、調理できているかを評価する。 ・課題・実習レポート30%、グループワーク5%、授業へ取り組む姿勢5%も評価に加える。 ・課題レポートについては授業内で指示・指導を行う。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。	

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	南蛮料理 小麦粉の膨化調理、肉料理、煮物、汁物	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
2回目	西洋料理 魚介料理、小麦粉の調理性、卵料理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる

			復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
3回目	中国料理 溜菜・炸菜、湯、甜菜	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
4回目	西洋料理 ソース・ルウについて、穀類の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
5回目	日本料理 揚げ物、蒸し物、寒天の調理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
6回目	中国料理 点心(粥)、煨菜・炸菜	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成(1.0時間)
7回目	クリスマス料理①	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
8回目	クリスマス料理②	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
9回目	正月料理① 三種の肴、雑煮	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
10回目	正月料理② 煮物、焼き物、揚げ物	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
11回目	日本料理 煮物、揚げ物、甘味料理	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成(1.0時間)
12回目	中国料理 溜菜、焼菜、做湯	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成(1.0時間)
13回目	献立作成① 献立作成、試作	面接授業	予習:課題レポート(1.0時間)
14回目	献立作成② 試作、検討	面接授業	復習:課題の作成(1.0時間)
15回目	日本料理 飯物と汁物、煮物、蒸し物	面接授業	予習:次回資料を読み疑問点をまとめる 復習:実習記録の作成・栄養価計算(1.0時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 15時間

2コマ連続授業の週2回 計30コマ

科目(教職課程用)	なし
教育職員免許法施行規	なし

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(プリント) 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書:調理学、食品学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。 ・日頃から調理をする機会を増やすことを心掛ける。

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

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

授業概要	調理学実習Ⅲでは、調理学実習ⅠAⅠBおよび調理学実習ⅡAⅡBで修得した調理の基礎をもとに食材の重量、組み合わせ、一皿あたりの分量を理解した上で、栄養の増減や調味割合を考え献立を作成し、調理技術の向上と応用力を身につける。 また季節の料理や郷土食へ知識を深めるとともに、世界中の食事が身近になっている現代事情を踏まえ、諸外国料理の形式についても学び、献立作成の幅を広げる。
------	---

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	・調理の基礎をもとに調理技術の向上と応用力を身につける。 ・季節の料理の意義、郷土食および行事食の由来を説明できる。 ・諸外国の料理について学び献立作成の幅を広げる。	・レポート	60%
コミュニケーション能力	・グループ内で実施内容を理解し、主体的に学ぶことができる。	・授業へ取り組む姿勢・態度	10%
課題解決能力	・食材の重量、組み合わせ、一皿あたりの分量を理解し、栄養の増減や調味割合を考え献立を作成する	・実習記録および課題の提出、内容)	20%
主体的に学ぶ力	・主体的にレシピについて参考資料等を用いて調べ学ぶことができる。	・課題へ取り組む姿勢	10%
合計			100%
補足事項			
・レポート60%、授業へ取り組む姿勢・態度10%、主体的に学ぶ姿勢10%、課題への取り組む姿勢20%を評価する。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。			

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	切り方復習	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5

	食材の重量、使用量、1皿あたりの重分量、料理の組み合わせ		時間) 復習:課題・レポートを作成する(0.5時間)
2回目	季節の料理 日本料理:旬の食材を用いた焼き物 和え物、汁物	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
3回目	諸外国の料理 韓国料理:澱粉の調理、肉料理	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
4回目	献立作成① 課題献立の1皿あたりの分量と調味割合	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
5回目	課題献立実施	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
6回目	郷土料理 あんかけ料理、麺料理	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
7回目	諸外国の料理 アジア料理:米粉調理の応用、肉料理	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
8回目	献立作成② グループワーク:献立作成	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
9回目	献立実施・評価①	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
10回目	献立実施・評価②	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
11回目	行事食・季節の料理 日本料理:旬の食材を用いた焼き物と煮物	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
12回目	献立実施・評価③	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:課題・レポートを作成する(1時間)
13回目	創作料理 澱粉の調理、麺料理	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
14回目	諸外国の料理 西洋料理:麺料理、魚料理、卵の調理性	面接授業	予習:事前に配布した資料を読む(0.5時間) 復習:実習記録を作成する(0.5時間)
15回目	献立実施 総評・まとめ	面接授業	予習:作成した献立内容を 実施した献立を考察する(1時間)
16回目	定期試験		授業外学修時間 18時間

2コマ連続授業15回 計30コマ

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:担当教員作成実習書(プリント) 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書:調理学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から調理に興味を持ち、情報収集する。 ・日頃から調理をする機会を増やすことを心掛ける。

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

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	授業形態
後期	2	1	卒業:選択、栄養士:選択	実習
担当教員				
菊池亮子				

授業概要	日頃から食べている多くの食品は様々な加工法により処理されており、食材を収穫した後、保蔵・加工し流通されたものを私たちは口にしている。食品の加工法においては、従来の伝統的な方法から高度化されたものまで進化している。実習を通して様々な食品加工を体験し、その原理および保存性、利便性を理解する。 調理学実習Ⅳでは、主に乳製品、穀類、大豆、畜産物、水産物、いも類、野菜類・果実類、卵の加工法について学ぶ。
------	--

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	・食品加工の意義・目的を理解し、説明できる。 ・食品加工の原理を理解し、説明できる。 ・代表的な加工食品を製造できる。	・課題レポート	40%
コミュニケーション能力	・グループ内で調理工程を理解し、主体的に学ぶことができる。	・グループディスカッション	10%
課題解決能力	・文献を引用し考察した内容をまとめることができる。	・レポート(実習記録および課題の提出、内容)	40%
主体的に学ぶ力	・主体的にレシピについて参考資料等を用いて調べ学ぶことができる。	・授業へ取り組む姿勢・態度	10%
合計			100%

補足事項	
・課題レポートの評価を80%とし、グループディスカッション10%、授業への取り組む姿勢10%も評価に加える。 ・課題レポートは授業終了後もしくは翌週の授業までに返却をする。 ・3回遅刻を欠席1回とする。 ・15分以上の遅刻で欠席として取り扱う。遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす。 ・授業回数の2/3以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。	

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 食品加工の意義・目的、食品加工関連法規他	面接授業	予習:食品の加工法について(0.5時間) 復習:食品加工の意義・目的、食品加

			工関連法規について配布した資料を確認する(0.5時間)
2回目	乳製品の加工 チーズ、ヨーグルト	面接授業	復習: チーズの加工原理、種類について復習する。(0.5時間) 予習: うどんの作り方について確認する。(0.5時間)
3回目	穀類の加工① 麺類	面接授業	復習: うどんの作り方について復習する。(0.5時間) 予習: 豆腐、おから、納豆の製造について確認する。(0.5時間)
4回目	大豆の加工 豆腐、おから、納豆	面接授業	復習: 豆腐、おから、納豆の作り方について復習する。(0.5時間) 予習: ソーセージの製造について確認する。(0.5時間)
5回目	畜産物の加工 ソーセージ	面接授業	復習: ソーセージの製造法について復習する。(0.5時間) 予習: 練り製品、干物の製造法について確認する。(0.5時間)
6回目	水産物の加工 練り製品、干物	面接授業	復習: 練り製品、干物の製造法について復習する。(0.5時間) 予習: パンの製造法について確認する。(0.5時間)
7回目	穀類の加工② パン	面接授業	復習: パンの製造法について復習する。(0.5時間) 予習: 蒟蒻の製造法について確認する。(0.5時間)
8回目	いも類の加工 蒟蒻	面接授業	復習: 蒟蒻の製造法について復習する。(0.5時間) 予習: 漬物、シロップ漬の製造法について確認する。(0.5時間)
9回目	野菜類・果実類の加工 漬物、シロップ漬	面接授業	復習: 漬物、シロップ漬の製造法について復習する。(0.5時間) 予習: 焼き菓子、煮詰め菓子の製造法について確認する。(0.5時間)
10回目	菓子類の加工 焼き菓子、煮詰め菓子	面接授業	復習: 焼き菓子、煮詰め菓子の製造法について復習する。(0.5時間) 予習: 配布資料を確認する。(0.5時間)
11回目	穀類の加工③ 諸外国の主食について	面接授業	復習: 諸外国の料理形式について復習する。(0.5時間) 予習: 卵の加工品について確認する。(0.5時間)
12回目	卵の加工 スポンジケーキ	面接授業	復習: 卵の加工品について復習する。(0.5時間) 予習: 製餡について、煮豆の作り方を確認する。(0.5時間)
13回目	豆類の加工 餡、煮豆	面接授業	復習: 製餡について、煮豆の作り方を復習する。(0.5時間) 予習: 麴を用いた加工品を調べる。(0.5時間)
14回目	発酵食品 麴を用いた加工品	面接授業	復習: 麴を用いた加工品について復習する。(0.5時間) 予習: 燻製食品について調べる。(0.5時間)

15回目	燻製食品 畜産物、水産物、乳製品	面接授業	復習:燻煙法を用いた加工品について 復習する。(1時間)
16回目	定期試験	面接授業	授業外学修時間 15時間

2コマ連続授業15回 計30コマ

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:担当教員作成実習書(プリント) 参考書:日本食品成分表2022八訂 医歯薬出版株式会社 調理のためのベーシックデータ第5版 女子栄養大学出版部 調理学、食品学で使用している教科書 指定図書:調理学、食品学、食品衛生学で使用している教科書
履修条件	
履修上の注意	・授業中のスマートフォンの使用には厳しく対応する。
オフィスアワー	実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能です。 (研究室)
備考・メッセージ	・日頃から加工食品に興味を持ち、情報収集する。

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

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

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

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	スポーツにおける栄養の重要性について理解し、スポーツ栄養学に基づいた理想的な食事について説明できる。競技種目別や状況に応じた適切な指導や健康管理に役立てることができる。	・レポート ・小テスト ・授業態度	30% 15% 5%
コミュニケーション能力			
課題解決能力	スポーツ選手における様々な状況での食に関する課題に対して、適切な栄養補給を選択できる。	・レポート ・小テスト ・授業態度	30% 15% 5%
主体的に学ぶ力			
合計			100%
補足事項			
・レポートは60%とし、課題は講義内及び google classroom で指示を行う。 ・小テストは30%とし、課題は google classroom で指示を行う。フィードバックは授業で行う。			

・授業態度は10%とし、受講中の態度および質疑応答、発言内容などを評価する。

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
1回目	ガイダンス スポーツ・運動の定義、アスリートにおける栄養摂取の考え方について解説する。	面接授業	予習:テキストp.1～4を読む(2時間) 復習:スポーツ栄養の目的(2時間)
2回目	スポーツ・運動における栄養素の働き① エネルギー産生と消費、運動時の糖質の役割について解説する。	面接授業	予習:テキストp.5～23を読む(2時間) 復習:エネルギー・糖質の役割(2時間)
3回目	スポーツ・運動における栄養素の働き② 運動時の脂質・たんぱく質の役割について解説する。	面接授業	予習:テキストp.24～34を読む(2時間) 復習:脂質、たんぱく質の役割(2時間)
4回目	スポーツ・運動における栄養素の働き③ 運動時のビタミン・ミネラルの役割について解説する。	面接授業	予習:テキストp.35～47を読む(2時間) 復習:ビタミン・ミネラルの役割(2時間)
5回目	スポーツ・運動における栄養素の働き④ 運動時の水の働き、栄養素の消化・吸収について解説する。	面接授業	予習:テキストp.48～50を読む(2時間) 復習:水分の役割、栄養代謝(2時間)
6回目	アスリートの身体組成 アスリートの身体組成・身体計測、生化学検査について解説する。	面接授業	予習:テキストp.51～64を読む(2時間) 復習:身体組成・身体計測のポイント(2時間)
7回目	アスリートの食事の基本 アスリートの食事の考え方と基本について解説する。	面接授業	予習:テキストp.95～104を読む(2時間) 復習:アスリートの食事の基本(2時間)
8回目	運動種目別の栄養管理 持久的運動や瞬発的運動など運動種目の特性と栄養管理	面接授業	予習:テキストp.105～122を読む(2時間) 復習:種目別の栄養管理(2時間)
9回目	ウエイトコントロール 減量と増量に関わる栄養管理と注意点	面接授業	予習:テキストp.123～132を読む(2時間) 復習:体重管理の目的に合わせた栄養管理(2時間)
10回目	期分けによる栄養管理 トレーニング期や試合期、休養期別にみた栄養管理	面接授業	予習:テキストp.149～166を読む(2時間) 復習:期分けによる栄養管理(2時間)
11回目	アスリートに関連する疾患と対策	面接授業	予習:テキストp.133～147、177

	アスリートに関連する疾患と栄養管理		を読む(2時間) 復習:関連疾患別の栄養管理(2時間)
12回目	世代や性別の栄養管理 世代(ジュニア期)や性別の特性と栄養管理	面接授業	予習:テキストp.167～179を読む(2時間) 復習:ジュニア期、女性アスリートの栄養管理(2時間)
13回目	スポーツ用サプリメント アスリート用に販売されている商品の特徴、利用のポイントと注意点	面接授業	予習:テキストp.181～192を読む(2時間) 復習:アスリート用商品の活用法(2時間)
14回目	アスリートの栄養マネジメント① スポーツ栄養マネジメントの考え方(マネジメントの目的、スクリーニング、アセスメント)や流れについて解説する。	面接授業	予習:テキストp.87～93を読む(2時間) 復習:スポーツ栄養マネジメント(2時間)
15回目	アスリートの栄養マネジメント② スポーツ栄養マネジメントの考え方(栄養補給計画、栄養教育、モニタリング、評価)や流れについて解説する。	面接授業	予習:テキストp.87～93を読む(2時間) 復習:スポーツ栄養マネジメントの活用法(2時間)
16回目			授業外学修時間 60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:「イラスト スポーツ・運動と栄養ー理論と実践ー」東京教学社 参考書:「エッセンシャル スポーツ栄養学」市村出版 など適宜、紹介する
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	・各授業の最後に次回の授業範囲を伝えるので、教科書や資料をよく読み、専門用語の意味を理解しておくこと。 ・特別な事情を除き、無許可での遅刻、欠席、途中退室は不可とする。 ・国内外問わずスポーツに関する出来事に関心を持つようにすること。

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

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

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

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

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

1回目	スポーツ栄養マネジメントとは スポーツ栄養マネジメントのための栄養アセスメント	面接授業	教科書P.87～93を予習(0.5時間)、栄養マネジメントの流れを復習(0.5時間)
2回目	栄養アセスメント① 身体組成・体力の測定	面接授業	教科書P.65～74、配布資料の予習(0.5時間)、身体・体力測定について復習(0.5時間)
3回目	栄養アセスメント② 活動時におけるエネルギー消費量の推定(HR法・加速度計法・要因加算法)	面接授業	教科書P.52～59、配布資料の予習(0.5時間)、エネルギー消費量について復習(0.5時間)
4回目	栄養アセスメント③ 各種身体活動・運動における活動強度	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、身体活動強度について復習(0.5時間)
5回目	サポート計画の設定①-1 対象や状況に合わせた栄養管理① 期分け別のケアプラン作成(課題の抽出・目標の設定)	面接授業	教科書P.149～161、配布資料の予習(0.5時間)、ケアプラン・献立作成の準備(1時間)
6回目	サポート計画の設定①-2 期分け別のケアプラン作成(栄養補給量の設定)	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、ケアプラン・献立作成の準備(1時間)
7回目	サポート計画の設定①-3 期分け別のケアプラン作成・献立作成(行動計画・栄養教育計画の設定、献立作成)	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、ケアプランの見直し、発表準備(1時間)
8回目	サポート計画の設定①-4 期分け別のケアプラン作成・献立作成(献立作成)	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、ケアプランの見直し、発表準備(1時間)
9回目	個別栄養指導 スポーツ選手のためのケアプラン①発表 <ロールプレイングを利用した個別栄養指導>	面接授業	発表準備(1時間)、ケアプランの再検討(1時間)
10回目	サポート計画の設定②-1 対象や状況に合わせた栄養管理②(種目・体重調整) 競技種目別のケアプラン作成・献立作成(課題の抽出・目標の設定)	面接授業	教科書P.105～132、配布資料の予習(0.5時間)、ケアプラン・献立作成の準備(1時間)
11回目	サポート計画の設定②-2 競技種目別のケアプラン作成(栄養補給量の設定)	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、ケアプラン作成の準備(1時間)
12回目	サポート計画の設定②-3 競技種目別のケアプラン作成(行動計画・栄養教育計画の設定)	面接授業	配布資料の予習(0.5時間)、ケアプラン作成の準備(1時間)
13回目	サポート計画の設定②-4 競技種目別のケアプラン作成(媒体等作成、栄養指導の準備)	面接授業	ケアプランの見直し(1時間)

14回目	サポート計画の設定②-5 競技種目別のケアプラン作成(栄養指導の準備)、サプリメントの活用	面接授業	発表準備(1時間)
15回目	集団栄養指導 スポーツ選手のためのケアプラン②発表< ロールプレイングを利用した集団栄養指導>	面接授業	発表準備(1時間)、 ケアプランの再検討(1時間)
			授業外学修時間 23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:「イラスト スポーツ・運動と栄養－理論と実践－」東京教学社 (1年次の「スポーツ栄養学」で使用したもの) 参考書:適宜、紹介する
履修条件	「スポーツ栄養学」を履修済みであること
履修上の注意	天候及び体育館などの都合により内容を変更することもある。
オフィスアワー	授業の前後で質問等に対応します
備考・メッセージ	指示した内容についてよく調べておくこと。 特別な事情を除き無許可での途中退席は不可とする。

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

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

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。地域の課題を踏まえた課題解決を目標とし、食や健康に関するボランティア活動の企画立案を自ら行い、社会に必要とされる栄養士になるためには何が求められるのかについて理解する。また、企画立案の課程において自身の学修内容の不足に気づき、栄養士に必要な知識や技能について考える機会とする。 企画した活動を実施し、自らの気づきや参加者からのフィードバックをもとに活動内容について振り返る。
------	---

資質・能力	授業における到達目標	評価方法	評価比率
心豊かな人間力			
確かな専門的知識や技能	地域に求められる活動とその意義を理解し、実践可能な活動計画を立てることができる。 対象者に合わせた実習書や指導媒体を作成し、活動を実施することができる。	企画書・実施案 実習書・媒体 グループワーク(当日)	5% 20% 10%
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。 参加者とコミュニケーションをとって活動することができる。	グループワーク(授業態度) グループワーク(当日)	20% 20%
課題解決能力	地域の課題を解決するための活動を企画立案することができる。	企画書・実施案	5%
主体的に学ぶ力	グループ内の自身の役割を理解し、積極的に活動することができる。 活動の企画立案をとおして、自身に不足する知識や技術に気づくことができる。	グループワーク(授業態度)	20%
合計			100%
補足事項			
食育活動の実施は、主として授業時間外(土日祝日等)に行います。 課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう。			

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 テーマ・対象者・実施日決定	面接授業(オンライン対応可)	予習:既存の地域活動について調べる(0.5時間)

			復習:活動内容の検討(1時間)
2回目	活動企画 講話・実験:担当者決定	面接授業(オンライン対応可)	予習:企画内容に関する調査(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
3回目	活動企画 企画詳細決定・企画書提出	面接授業(オンライン対応可)	予習:企画内容に関する調査(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
4回目	活動企画 企画内容のプレゼンテーション	面接授業(オンライン対応可)	予習:プレゼンテーション準備(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
5回目	活動企画 活動内容の修正・試作準備・チラシ作成	面接授業(オンライン対応可)	予習:試作内容の検討(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
6回目	活動企画 活動内容の修正・試作実施・チラシ作成	面接授業(オンライン対応可)	予習:試作内容の検討(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
7回目	活動企画 活動内容の再修正	面接授業(オンライン対応可)	予習:修正点について検討する(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
8回目	実施準備 配布資料作成	面接授業(オンライン対応可)	予習:配布資料作成のための資料を集める(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
9回目	実施準備 配布資料作成	面接授業(オンライン対応可)	予習:配布資料作成のための資料を集める(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
10回目	実施準備 実施内容のデモンストレーション	面接授業(オンライン対応可)	予習:発表準備(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
11回目	実施準備 内容および配布資料の修正	面接授業(オンライン対応可)	予習:配布資料作成のための資料を集める(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
12回目	実施準備 内容および配布資料の修正	面接授業(オンライン対応可)	予習:配布資料作成のための資料を集める(1時間) 復習:次回までの課題を検討する(0.5時間)
13回目	実施準備 購入物の確認・注文	面接授業(オンライン対応可)	予習:準備物の確認(0.5時間) 復習:実施準備(1時間)
14回目	実施準備 前日準備	面接授業	予習:準備物の確認(0.5時間) 復習:実施準備(1時間)
15回目	食育活動の実施	面接授業	予習:発表準備(1時間) 復習:実施後の反省(1時間)

科目(教職課程用)	
教育職員免許法施行規則に定める科目区分	

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 ・産学連携 もち麦レシピブック西九州大学短期大学部・長崎短期大学短大生の開発レシピ
履修条件	
履修上の注意	遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 3回の遅刻は1回の欠席として扱う 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：火曜午後(事前に予約することが望ましい) 西田：木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です) 大河内：水曜日午後(研究室) 菊池：実習の前後または授業および実習以外の時間であればいつでも対応可能
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B	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:BN401

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

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

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

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

授業計画	授業の内容	実施形式	予習・復習の内容と時間
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 オンライン可	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	面接授業	予習:これまでの学習内容を確認する

	・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	オンライン可	(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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	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 オンライン可	予習: これまでの学習内容を確認する(30分以上) 復習: 解けなかった問題の内容を確認し、身につける(60分以上)
9回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・栄養士実力認定試験の過去問をもとに、これを解きながら自分の知識を確認する	面接授業 オンライン可	予習: これまでの学習内容を確認する(30分以上) 復習: 解けなかった問題の内容を確認し、身につける(60分以上)
10回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・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 オンライン可	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 オンライン可	予習: これまでの学習内容を確認する(30分以上) 復習: 解けなかった問題の内容を確認し、身につける(60分以上)
12回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・栄養士実力認定試験の受験	面接授業	予習: これまでの学習内容を確認する(30分以上) 復習: 解けなかった問題の内容を確認し、身につける(60分以上)
13回目	栄養士に必要な専門知識の復習 ・栄養士実力認定試験の受験	面接授業	予習: これまでの学習内容を確認する(30分以上) 復習: 解けなかった問題の内容を確認し、身につける(60分以上)
14回目	自らの栄養士像の構築 ・栄養士免許申請の手続①	面接授業	予習: 栄養士免許申請について調べる(60分以上)

			復習:手続きに必要な書類等を準備する(30分以上)
15回目	自らの栄養士像の構築 ・栄養士免許申請の手続き②	面接授業	予習:栄養士免許申請について調べる(60分以上) 復習:手続きに必要な書類等を準備する(30分以上)
16回目	定期試験		授業外学修時間 21.5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	なし
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	火曜午後(事前に予約することが望ましい)
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:栄養士専門演習	授業コード:
英文科目名称:	ナンバリング:BN402

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

授業概要	これまでに学修した内容を総括し、高度な専門的知識・技術を身につけるために主体的に学ぶ力を養う。各教員の活動テーマに準じ、食・健康・栄養に関する活動を学生自らが行う。活動課程において自身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。活動成果をもとに自己評価を行い、振り返りを行う。
------	--

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			
確かな専門的知識や技能	設定された課題に対し、これまでの学修内容を踏まえて計画を立案することができる。	活動計画	5%
コミュニケーション能力	グループメンバー等と協力して作業を行うことができる。	参加態度	15%
課題解決能力	計画に基づき課題解決に取り組むことができる 課題を解決するための方策を自ら考え、解決することができる	活動状況 活動成果	30% 30%
主体的に学ぶ力	グループ内の自身の役割を理解し、積極的に活動することができる。	活動成果	20%
合計			100%
補足事項			
課題解決を目指した活動計画・活動状況や参加態度(50%)と活動終了時の成果(50%)で評価する。課題のフィードバックは授業内またはGoogle Classroomで行なう。			

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・課題設定	演習	予習:課題の概要を調べる(1時間) 復習:課題について復習する(1時間)

2回目	実施計画作成	演習	予習:文献検索(1時間) 復習:計画内容の振り返り(1時間)
3回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
4回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
5回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
6回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
7回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
8回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
9回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
10回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
11回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
12回目	課題解決に向けた取り組み	演習	予習:文献検索・資料収集(1時間) 復習:取り組み内容の振り返り(1時間)
13回目	活動成果の確認	演習	予習:活動内容の振り返り(1時間) 復習:資料作成(1時間)
14回目	活動成果のまとめ	演習	予習:活動内容の振り返り(1時間) 復習:資料作成(1時間)
15回目	活動成果の講評・自己評価	演習	予習:資料作成(1時間) 復習:自己評価(1時間)

科目(教職課程用)	
-----------	--

教育職員免許法施行規則に定める科目区分または事項等	
教科書・参考書	これまでに使用した授業の教科書、図書館の本などを、各自で内容に応じて使用すること
履修条件	下記の内、何れかの条件を満たす者 ①1年後期修了時のGPAが2.0以上であること ②本科目の履修を強く希望し、担当教員の了承を得たもの
履修上の注意	遅刻・早退を含めて15分以上授業に参加できない場合は欠席とみなす 3回の遅刻は1回の欠席として扱う 遅刻・欠席は、グループワーク参加態度の減点につながる 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
オフィスアワー	小玉 火曜午後 西田 木曜5限(研究室にいる時間は、他の時間でも対応可能です)
備考・メッセージ	