

授業概要 食物栄養科

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
文章表現	演習	2	必修	必修	必修	1年・後期	先 川 尚 美																																													
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>学生時代及び社会生活において、小論文やレポート、報告、伝達、記録など、自分の考えや、伝えるべき事柄を的確な文章によって表現することが求められる。また、相互のコミュニケーションを取る上で、音声言語による表現力は必要不可欠な能力と言える。授業では、基本的な日本語の表現技術、伝える力を身に付けることを目的とし、実践的な練習を通して、文の構造、分かりやすく明快な文章を書く技術、敬語表現、ビジネス文書、手紙の書き方、更に、日本語音声の特徴を踏まえた相手に理解される話し方を学ぶ。</p>																																																			
到達目標	<p>① 分かりやすく簡潔な文章表現ができるようになる。 ② 音声表現の基礎を学び、伝達手段としての理解を深める。 ③ 日本語の敬語表現を理解し、正しく表現できる。 ④ レポート、小論文、グラフの書き方を理解する。 ⑤ 手紙、ビジネス文書、履歴書等を正しく書けるようになる。</p>																																																			
授業の進め方	様々な資料、例文等を題材に、日本語の文章表現を多角的に学ぶ。 課題に則した文章を書くという実践を通じて、日本語の文章表現力を養う。																																																			
時間外学修学修上の助言	各講義において毎回参考資料を配付するが、項目ごとに資料を整理・分類し、授業ノートを完成させることが望ましい。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>文章を書く目的</td> <td>: 思考を文章化する、簡潔な表現</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>文の構造Ⅰ</td> <td>: 文章における主語と述語の関係</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>文の構造Ⅱ</td> <td>: 日本語の語順、助詞の使い方</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>文の構造Ⅲ</td> <td>: 接続詞、読点の打ち方 他</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>話し方Ⅰ</td> <td>: 音声言語表現の特徴、発声、発音の基礎</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>話し方Ⅱ</td> <td>: 自己紹介と挨拶のことば、説明と報告、電話のかけ方</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>敬語表現Ⅰ</td> <td>: 敬語の特徴、尊敬語と謙譲語</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>敬語表現Ⅱ</td> <td>: 丁寧語と美化語、敬意表現、敬語の誤った使い方</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>文章の書き方Ⅰ</td> <td>: 手紙の書き方</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>文章の書き方Ⅱ</td> <td>: ビジネス文書の書き方</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>分析と考察Ⅰ</td> <td>: グラフ・表の利用と分析</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>分析と考察Ⅱ</td> <td>: レポート、小論文の書き方</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>就職活動に向けてⅠ</td> <td>: 履歴書、エントリーシートの書き方</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>就職活動に向けてⅡ</td> <td>: メールの書き方、語句の意味と表現</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td>: 確認と総括</td> </tr> </table>							第1回	文章を書く目的	: 思考を文章化する、簡潔な表現	第2回	文の構造Ⅰ	: 文章における主語と述語の関係	第3回	文の構造Ⅱ	: 日本語の語順、助詞の使い方	第4回	文の構造Ⅲ	: 接続詞、読点の打ち方 他	第5回	話し方Ⅰ	: 音声言語表現の特徴、発声、発音の基礎	第6回	話し方Ⅱ	: 自己紹介と挨拶のことば、説明と報告、電話のかけ方	第7回	敬語表現Ⅰ	: 敬語の特徴、尊敬語と謙譲語	第8回	敬語表現Ⅱ	: 丁寧語と美化語、敬意表現、敬語の誤った使い方	第9回	文章の書き方Ⅰ	: 手紙の書き方	第10回	文章の書き方Ⅱ	: ビジネス文書の書き方	第11回	分析と考察Ⅰ	: グラフ・表の利用と分析	第12回	分析と考察Ⅱ	: レポート、小論文の書き方	第13回	就職活動に向けてⅠ	: 履歴書、エントリーシートの書き方	第14回	就職活動に向けてⅡ	: メールの書き方、語句の意味と表現	第15回	まとめ	: 確認と総括
第1回	文章を書く目的	: 思考を文章化する、簡潔な表現																																																		
第2回	文の構造Ⅰ	: 文章における主語と述語の関係																																																		
第3回	文の構造Ⅱ	: 日本語の語順、助詞の使い方																																																		
第4回	文の構造Ⅲ	: 接続詞、読点の打ち方 他																																																		
第5回	話し方Ⅰ	: 音声言語表現の特徴、発声、発音の基礎																																																		
第6回	話し方Ⅱ	: 自己紹介と挨拶のことば、説明と報告、電話のかけ方																																																		
第7回	敬語表現Ⅰ	: 敬語の特徴、尊敬語と謙譲語																																																		
第8回	敬語表現Ⅱ	: 丁寧語と美化語、敬意表現、敬語の誤った使い方																																																		
第9回	文章の書き方Ⅰ	: 手紙の書き方																																																		
第10回	文章の書き方Ⅱ	: ビジネス文書の書き方																																																		
第11回	分析と考察Ⅰ	: グラフ・表の利用と分析																																																		
第12回	分析と考察Ⅱ	: レポート、小論文の書き方																																																		
第13回	就職活動に向けてⅠ	: 履歴書、エントリーシートの書き方																																																		
第14回	就職活動に向けてⅡ	: メールの書き方、語句の意味と表現																																																		
第15回	まとめ	: 確認と総括																																																		
評 価 方 法	各講義での参考資料を基に試験を実施（80%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。																																																			
教 科 書	使用しない																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	「大学生のための文章表現入門」速水博司著（蒼丘書林） 「問題な日本語」北原保雄編（大修館書店） 「みんなの日本語辞典」中山緑朗ほか著（明治書院） 「文章力の基本」阿部紘久著（日本実業出版社）																																																			
備 考	提出物の期限厳守																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																																												
心理学の世界	講義	2	選択	選択	選択	1年・前期	陳 省 仁																																																												
受講する上での注意事項	栄養士関係の仕事に限らず、広く活用できるよう、楽しみながら積極的に受講すること。																																																																		
授 業 の 目的・概要	<p>① 現代社会に生きるため、自分や周りの人間の理解と関係の維持、又は、専門分野の仕事に心理学の知識が参考になると考える。本講義は人間の心と行動を理解しようとして、欧米で発達し展開されてきた学問を紹介することが主の目的である。</p> <p>② 講義は具体的に3つの内容で構成される。(1)心理学の概念・用語 (2)心理学の方法 (3)心理学者(人と主な概念)を中心に、授業を聞きながらこれらについてノートを取ることが学修にとって重要である。</p>																																																																		
到達目標	<p>① 約50個の代表的心理学の概念・用語の理解と習熟。</p> <p>② 心理学発展の歴史に沿って出現した主な方法の理解。</p> <p>③ 主な心理学者約20人それぞれの代表的な概念についての認識。</p>																																																																		
授業の進め方	講義を①「心理学と心理学者」、②「認知と行動」、③「関係と発達」、④「心理学と社会」の4つの単元に分けて、それぞれの単元を3つの主な内容で構成する。授業ノートの提出を求め、学修の重要な単元毎に復習・質問・点検の授業を実施する。																																																																		
時間外学修学修上の助言	<p>1 授業後次週の授業まで、必ず自分の言葉で講義の要点を5点でまとめる作業を行う。1点につき50～60文字ほどの文で構成すること。</p> <p>2 原則として、講義の第4、8、12週目において、1. で準備した材料を用いて、グループ発表形式で前3週間の学習内容を復習する。</p> <p>3 復習の発表は全員参加できるように工夫する。評価は発表グループ以外の受講者による。評価の平均点はグループの得点になり、最終成績の10%とする。 但し、受講者人数の関係上グループ分けの討論が実施できないこともある。</p>																																																																		
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>心理学と心理学者</td> <td>a</td> <td>: 心理学の始まりと代表的心理学者</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>心理学と心理学者</td> <td>b</td> <td>: 心理学の視点と方法</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>心理学と心理学者</td> <td>c</td> <td>: 心理学者の仕事</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>復習・質問・点検</td> <td>1</td> <td>: 「心理学と心理学者」</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>認知と行動</td> <td>a</td> <td>: 注意は認知機能の基礎である。</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>認知と行動</td> <td>b</td> <td>: 記憶は積極的再構成である。</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>認知と行動</td> <td>c</td> <td>: 情動は行動の原動力</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>復習・質問・点検</td> <td>2</td> <td>: 「認知と行動」</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>関係と発達</td> <td>a</td> <td>: 新生児と母親</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>関係と発達</td> <td>b</td> <td>: 乳幼児期の発達</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>関係と発達</td> <td>c</td> <td>: 子どもの発達と養育者の役割</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>復習・質問・点検</td> <td>3</td> <td>: 「関係と発達」</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>心理学と社会</td> <td>a</td> <td>: 飲食の心理学1</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>心理学と社会</td> <td>b</td> <td>: 飲食の心理学2</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>心理学と社会</td> <td>c</td> <td>: 総括</td> </tr> </table>							第1回	心理学と心理学者	a	: 心理学の始まりと代表的心理学者	第2回	心理学と心理学者	b	: 心理学の視点と方法	第3回	心理学と心理学者	c	: 心理学者の仕事	第4回	復習・質問・点検	1	: 「心理学と心理学者」	第5回	認知と行動	a	: 注意は認知機能の基礎である。	第6回	認知と行動	b	: 記憶は積極的再構成である。	第7回	認知と行動	c	: 情動は行動の原動力	第8回	復習・質問・点検	2	: 「認知と行動」	第9回	関係と発達	a	: 新生児と母親	第10回	関係と発達	b	: 乳幼児期の発達	第11回	関係と発達	c	: 子どもの発達と養育者の役割	第12回	復習・質問・点検	3	: 「関係と発達」	第13回	心理学と社会	a	: 飲食の心理学1	第14回	心理学と社会	b	: 飲食の心理学2	第15回	心理学と社会	c	: 総括
第1回	心理学と心理学者	a	: 心理学の始まりと代表的心理学者																																																																
第2回	心理学と心理学者	b	: 心理学の視点と方法																																																																
第3回	心理学と心理学者	c	: 心理学者の仕事																																																																
第4回	復習・質問・点検	1	: 「心理学と心理学者」																																																																
第5回	認知と行動	a	: 注意は認知機能の基礎である。																																																																
第6回	認知と行動	b	: 記憶は積極的再構成である。																																																																
第7回	認知と行動	c	: 情動は行動の原動力																																																																
第8回	復習・質問・点検	2	: 「認知と行動」																																																																
第9回	関係と発達	a	: 新生児と母親																																																																
第10回	関係と発達	b	: 乳幼児期の発達																																																																
第11回	関係と発達	c	: 子どもの発達と養育者の役割																																																																
第12回	復習・質問・点検	3	: 「関係と発達」																																																																
第13回	心理学と社会	a	: 飲食の心理学1																																																																
第14回	心理学と社会	b	: 飲食の心理学2																																																																
第15回	心理学と社会	c	: 総括																																																																
評 価 方 法	定期試験(90%)、平常点(10%)毎回のノート提出と評価。																																																																		
教 科 書	使用しない。資料を授業時に配付する。																																																																		
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																																																																		
備 考	毎回授業後、ノートの提出を求める。																																																																		

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
生活と法律	講義	2	選択	選択	必修	2年・後期	高野 俊太郎
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得希望の履修者は必修である。 社会人としての基本的な法規範についてであり、積極的かつ主体的に受講すること。</p>						
授 業 の 目的・概要	<p>憲法とは国家権力の濫用を抑制し、国民の権利・自由を守る国家の基本法である。日本国憲法では、自由権・平等権などの人権規定を定めて、国民に当然保障されるべき権利・自由を高らかに宣言するとともに、それを脅かす国家権力の濫用が行われないような統治機構の仕組みについて規定している。本講義では、主に国民に保障されている自由権・平等権・社会権などの人権規定につき概説する。その際、実際に憲法違反を争って裁判となった事例・憲法が日常生活に関係する事例などを挙げて、その問題点を学生自身が探求することで、憲法の理念とその重要性につき理解を深めることを目的とする。</p> <p>また、憲法以外にも、生活を送る上で必要となる法的知識について、具体的事例をあげて紹介・解説を行う。</p>						
到達目標	<p>① 憲法学の基本的な考え方を理解させる。 ② 法律全般に対する理解を深め、今後の社会生活の一助とさせる。</p>						
授業の進め方	<p>毎回必要なレジュメを配付の上、講義形式で授業を進める。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>世の中で日々発生する様々な事件に関心を持ち、法的観点からどのような解決が可能であるかを検討すること。</p>						
授 業 計 画	<p>第1回 憲法の必要性と日本の法体系における憲法の位置付け 第2回 基本的人権総論（人権を保障される者の範囲） 第3回 基本的人権総論（人権保障の限界） 第4回 法の下での平等総説（平等権の侵害が問題となった事例の考察） 第5回 精神的自由権総説、思想良心の自由、学問の自由、表現の自由 第6回 報道の自由及び取材の自由と他の利益との調整 第7回 新しい人権、プライバシー権、名誉権 第8回 信教の自由と政教分離の原則 第9回 経済的自由権総説、職業選択の自由、居住移転の自由 第10回 財産権 第11回 社会権総説、生存権、環境権 第12回 教育を受ける権利 第13回 勤労の権利及び義務 第14回 国民の権利・自由を守るための統治機構の仕組み（三権分立） 第15回 憲法の重要性についての総括など</p>						
評価方法	<p>定期試験（100%）</p>						
教科書	<p>使用しない。プリントを適宜配付する。</p>						
参考書 参考資料等	<p>適宜紹介する。</p>						
備 考	<p>提出物の期限厳守</p>						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																		
国際文化	講義	2	選択			1年・後期	南部ユンクィアンしず子 ほか																		
受講する上での注意事項	国際社会へ広く目を向けて、楽しみながら積極的かつ主体的に受講すること。																								
授 業 の 目的・概要	<p>国際文化とは、世界の国々に目を向け、その国の歴史、自然、経済、教育等について学びながら、各国の現在の状況を把握し、それを根底として成り立つ文化を理解することである。</p> <p>本講義では、ビデオやスライド、外国人講師による授業も含めながら、各国の文化を肌で感じられる講義を通して理解を深める。</p>																								
到達目標	<p>① 世界の国々に目を向け、文化や歴史について理解を深め、国際交流の視点から考察する。</p> <p>② 世界各国の異文化とのかかわりについて相互理解する。</p>																								
授業の進め方	世界の国々の現状から文化について、講義に入る時授業展開を紹介する。																								
時間外学修学修上の助言	普段から国際社会に広く目を向け、自ら興味をもって調べ、知識を広げること。																								
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第 1 回</td> <td>国際文化の概論</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第 2 回～第 4 回</td> <td>日本の文化</td> <td>I～III</td> </tr> <tr> <td>第 5 回～第 7 回</td> <td>ヨーロッパの文化</td> <td>I～III</td> </tr> <tr> <td>第 8 回～第 9 回</td> <td>アメリカの文化</td> <td>I・II</td> </tr> <tr> <td>第10回～第11回</td> <td>イスラムの文化</td> <td>I・II</td> </tr> <tr> <td>第12回～第15回</td> <td>アジアの文化</td> <td>I～IV</td> </tr> </table>							第 1 回	国際文化の概論		第 2 回～第 4 回	日本の文化	I～III	第 5 回～第 7 回	ヨーロッパの文化	I～III	第 8 回～第 9 回	アメリカの文化	I・II	第10回～第11回	イスラムの文化	I・II	第12回～第15回	アジアの文化	I～IV
第 1 回	国際文化の概論																								
第 2 回～第 4 回	日本の文化	I～III																							
第 5 回～第 7 回	ヨーロッパの文化	I～III																							
第 8 回～第 9 回	アメリカの文化	I・II																							
第10回～第11回	イスラムの文化	I・II																							
第12回～第15回	アジアの文化	I～IV																							
評 価 方 法	定期試験（90%）、平常点（10%）平素の受講態度などを加味する。																								
教 科 書	使用しない																								
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																								
備 考	提出物の期限厳守																								

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員														
ボランティア活動	演習	2	選択			1年・後期	木野村 美 花														
受講する上での注意事項	自らがボランティア先を探し、自主的に行うものであり、積極的かつ主体的に受講すること。																				
授 業 の 目的・概要	<p>ボランティアとは、自発的に（自発性・主体性の原則）、他者や社会のために（社会性・連帯性の原則）金銭的な利益を第一に求めない（無給性・無償性の原則）活動のことである。</p> <p>本講義では、ボランティア活動の意義、心構え、社会的役割などの基礎知識を学び、実践活動に取り組み、スキルや知識の獲得をめざす。実際に活動を行うことで、単に他者を助けるといった奉仕的な面だけではなく、自己を向上させる大きな意義を見出すことを目的とする。</p>																				
到達目標	<p>① 自己実現：活動を通して役に立つ存在として認められ、自分の生き方や社会的存在の意味を見出す。</p> <p>② 社会的存在の確認：社会生活を営む上で必要なルールを実体験し、社会の一員としての自覚を持つ。</p> <p>③ 主体性と創造性を養う：自らの意欲と選択によって参加し主体的に問題を見つけ創造的に取り組む能力を育む。</p> <p>④ 社会問題に対する意識の向上と国際人への成長：社会福祉はもとより、環境問題や国際協力など多岐にわたる活動に参加することにより、社会の一員として問題意識を養い、併せて国際的な視野を育む。</p>																				
授業の進め方	全15回のうち、5回は学内における授業、10回は学外における実践活動とする。 *学外における活動時間は、15時間以上必要である。																				
時間外学修学修上の助言	自主的に計画し、積極的にボランティア活動に参加すること。 ボランティア活動を通じて学んだことを報告書にまとめるなど、自主学修に努める。																				
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>ボランティア活動の意義</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>様々なボランティア活動の把握、活動計画案作成</td> </tr> <tr> <td>第3回～第8回</td> <td>実践活動</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>中間報告</td> </tr> <tr> <td>第10回～第13回</td> <td>実践活動</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>報告書作成</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>実践活動報告</td> </tr> </table>							第1回	ボランティア活動の意義	第2回	様々なボランティア活動の把握、活動計画案作成	第3回～第8回	実践活動	第9回	中間報告	第10回～第13回	実践活動	第14回	報告書作成	第15回	実践活動報告
第1回	ボランティア活動の意義																				
第2回	様々なボランティア活動の把握、活動計画案作成																				
第3回～第8回	実践活動																				
第9回	中間報告																				
第10回～第13回	実践活動																				
第14回	報告書作成																				
第15回	実践活動報告																				
評 価 方 法	日課報告書（40%）、活動報告書（40%）、平常点（20%）																				
教 科 書	使用しない																				
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																				
備 考	提出物の期限厳守																				

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																																																								
食科学の基礎	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	能井さとみ・佐藤 恵 山岸 和敏・木野村美花																																																																								
受講する上での注意事項	演習課題などの取組みにより、自己の課題を明確にし、単元毎に問題点を解決しながら受講すること。																																																																														
授 業 の 目的・概要	<p>人間の健康維持と増進には、人体そのものの構成物質やその担い手である食ならびに食生活の科学的・総合的な考察が必要不可欠である。</p> <p>本講座では、授業を数学分野と化学分野に分け、数学分野では、栄養士として必要とされる数学の基本的知識を理解するとともに、数学的な表現、処理方法を学修し、物事を数理的に考察する力を修得する。</p> <p>化学分野では、高等学校までに学修した化学の内容を復習し、更に関連する専門科目を理解する上で基礎となる知識、併せて科学的な物事の捉え方と問題解決に必要な考え方を身に付ける。</p>																																																																														
到達目標	<p>数学分野 栄養士に必要な様々な数学的な表現や処理方法を理解し、数理的に考察する力を修得する。</p> <p>化学分野 化学的知識は、食品学、生化学、栄養学、食品学実験、食品衛生学実験などの理解に必要なことから、1年生前期に基礎知識の修得を目標とする。特に、原子や分子の成り立ち、元素記号や化学式について学修する。</p>																																																																														
授業の進め方	<p>数学分野：教科書と配付プリントを用いて進める。</p> <p>化学分野：パワーポイントと配付プリントを用いて進める。単元毎に試験を実施する。</p>																																																																														
時間外学修 学修上の助言	<p>数学分野：栄養士に必要な数学的な表現や処理方法を身に付けるために、授業の復習をしっかりと行うこと。</p> <p>化学分野：試験は基礎知識を問うものだが、暗記することが多いため日々の学修の積み重ねが大切である。</p>																																																																														
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td colspan="2">オリエンテーション</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">(数学分野)</td> <td></td> <td colspan="2">(化学分野)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>数と計算</td> <td>食品成分表の活用</td> <td></td> <td>第2回</td> <td>物質、元素、周期表</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>式と計算 I</td> <td>栄養計算</td> <td></td> <td>第3回</td> <td>原子核と電子配置 I</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>式と計算 II</td> <td>水の割合、調味の割合</td> <td></td> <td>第4回</td> <td>原子核と電子配置 II</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td colspan="2">前半のまとめ</td> <td></td> <td>第5回</td> <td>イオン結合</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>式と計算 III</td> <td>吸水率、吸油率</td> <td></td> <td>第6回</td> <td>無機化合物と化学構造式</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>式と計算 IV</td> <td>栄養比率</td> <td></td> <td>第7回</td> <td>共有結合</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td colspan="2">数学分野のまとめ</td> <td></td> <td>第8回</td> <td>有機化合物と化学構造式</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション								(数学分野)			(化学分野)				第2回	数と計算	食品成分表の活用		第2回	物質、元素、周期表			第3回	式と計算 I	栄養計算		第3回	原子核と電子配置 I			第4回	式と計算 II	水の割合、調味の割合		第4回	原子核と電子配置 II			第5回	前半のまとめ			第5回	イオン結合			第6回	式と計算 III	吸水率、吸油率		第6回	無機化合物と化学構造式			第7回	式と計算 IV	栄養比率		第7回	共有結合			第8回	数学分野のまとめ			第8回	有機化合物と化学構造式		
第1回	オリエンテーション																																																																														
	(数学分野)			(化学分野)																																																																											
第2回	数と計算	食品成分表の活用		第2回	物質、元素、周期表																																																																										
第3回	式と計算 I	栄養計算		第3回	原子核と電子配置 I																																																																										
第4回	式と計算 II	水の割合、調味の割合		第4回	原子核と電子配置 II																																																																										
第5回	前半のまとめ			第5回	イオン結合																																																																										
第6回	式と計算 III	吸水率、吸油率		第6回	無機化合物と化学構造式																																																																										
第7回	式と計算 IV	栄養比率		第7回	共有結合																																																																										
第8回	数学分野のまとめ			第8回	有機化合物と化学構造式																																																																										
評 価 方 法	定期試験（90%）、平常点（10%）平素の受講態度などを加味する。																																																																														
教 科 書	<p>数学分野：「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之ほか共著（医歯薬出版） 「調理のためのベーシックデータ」松本仲子監修（女子栄養大学出版部） 「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版部）</p> <p>化学分野：配付プリント</p>																																																																														
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>数学分野 「給食経営管理」八倉巻和子編（医歯薬出版）</p> <p>化学分野 授業内で適宜紹介する。</p>																																																																														
備 考	特に記載事項なし																																																																														

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食科学の応用	演習	2	選択	必修	必修	2年・後期	食物栄養科教員ほか
受講する上での注意事項	各科目での自己の問題点を明らかにするとともに、その解決に努めながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	栄養士に必要な基礎知識を再度整理して確認するとともに、豊かな教養を身に付け、幅広く深い知識の修得を目的とする。						
到達目標	栄養士に必要なすべての知識を総合的に理解し、身に付けるとともに、栄養士実力認定試験においてA判定の評価を目指す。						
授業の進め方	講義および過去問題の演習、プリント配付により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	各科目で得た知識を整理しておくと共に、各回毎の復習をする。積極的な学修態度で臨むこと。遅刻や欠席をしないこと。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション 第2回 公衆衛生学 第3回 社会福祉概論 第4回 解剖・生理学 第5回 生化学 第6回 食品学総論 第7回 食品学各論（食品加工学を含む） 第8回 食品衛生学 第9回 栄養学総論 第10回 栄養学各論（応用栄養学） 第11回 臨床栄養学概論 第12回 栄養指導論 第13回 公衆栄養学概論 第14回 調理学 第15回 給食管理論（給食計画論、給食実務論を含む）						
評価方法	平常点（100%）栄養士実力認定試験結果、平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「栄養士実力認定試験過去問題集」一般社団法人全国栄養士養成施設協会編（建帛社）						
参考書 参考資料等	授業の中で適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
情報処理	演習	2	必修	必修	必修	1年・前期	中山 理智恵
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。 将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	現代社会に於いて、コンピューターはあらゆる場面で使われており、もはや必要不可欠な社会基盤である。 この授業では、パーソナルコンピューターを利用した情報収集やオフィスツールの操作方法を的確に学び、完成度の高い資料作成ができるテクニックと情報セキュリティなどを含めた幅広い知識を修得し、社会に出てからも活用できる実践的なスキルを身に付けることを目指す。						
到達目標	① 基礎知識をしっかりとマスターし、様々な例題に応じた資料を独力で作成するための判断力と思考力を身につける。 ② 個々の基本的資質を高め、社会に出て実践できる応用力をアップさせることを目指す。						
授業の進め方	アプリケーションごとに操作技法を説明し、各回で説明した内容に対応した練習問題と指定課題を出題して、修得状況を確認する。修得状況によっては、その後の授業内容を工夫しながら進めると共に、アプリケーションごとに作成した操作ガイドを参考資料として授業内で配付し、課題回答時などに活用してもらいます。 練習問題については、授業内で口頭解説します。						
時間外学修学修上の助言	修得した操作を活用できる様に、学修のまとめとして実習ノートを完成させ課題作成時にも十分な成果を出せるようにすること。						
授 業 計 画	第1回 ガイダンス（授業の進め方・留意事項）、PC操作について説明 第2回 Wordによる文書作成Ⅰ：文字書式・段落書式の設定、罫線作成 第3回 Wordによる文書作成Ⅱ：インデント・タブの設定、段組みの設定 第4回 Wordによる文書作成Ⅲ：ページレイアウトの設定、目次の作成 第5回 Wordによる文書作成Ⅳ：SmartArtの作成、図形の作成、図の挿入 第6回 Wordによる文書作成Ⅴ：ヘッダー/フッターの設定、ページ番号の設定 第7回 文書作成演習 第8回 Excelによるデータ処理Ⅰ：効率的なデータ入力設定と表作成 第9回 Excelによるデータ処理Ⅱ：四則演算と関数を利用した計算 第10回 Excelによるデータ処理Ⅲ：グラフの作成と印刷設定 第11回 Excelによるデータ処理Ⅳ：データベースの活用、条件付き書式の設定 第12回 表作成演習 第13回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅰ：基本操作 第14回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅱ：プレゼンテーション作成演習 第15回 まとめとふりかえり						
評 価 方 法	指定課題の提出（80%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	アプリケーションごとに作成した独自の操作ガイド（プリント）を授業内で配付する。 それ以外の参考資料は授業内で説明する。						
備 考	指定課題は、成績評価と修得状況を把握する上で重視するので、提出期日を守り忘れずに提出すること。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																		
芸術鑑賞・教養講座Ⅰ	演習	1	必修			1年・通年	食物栄養科教員 ほか																																		
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。 平常授業の時間割のほか、学外での芸術鑑賞・特別講座や本学キャンパスで行われる特別授業・講演などがあるため各自開講日時を確認して受講すること。																																								
授 業 の 目的・概要	美術や音楽などの芸術を鑑賞し知性や感性を磨く。また、社会で求められるマナーや知識を身に付け、女性としての常識や教養を高める。																																								
到 達 目 標	① 美術や音楽などの芸術を鑑賞し、知性や感性を磨き、豊かな教養を身に付ける。 ② 社会で求められているマナーや知識を身に付け、女性としての常識や教養を身に付ける。																																								
授業の進め方	芸術鑑賞 (美術館やコンサートホールなどで実際に鑑賞する。) 教養講座 (時代の流れに即した内容をテーマにした講演会を受講する。) 特別授業 (外部講師による特別に開講される授業を受講する。) マナー講座 (社会で求められているマナーや知識の授業を受講する。)																																								
時間外学修 学修上の助言	学修のまとめとしてレポートを作成し、更に知識を高める。																																								
授 業 計 画	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">第1回</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 70%;">オリエンテーション</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td rowspan="13" style="font-size: 3em; vertical-align: middle;">}</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>全学行事</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>美術鑑賞</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>学園歌</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>フランス料理特別授業</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>テーブルマナー</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>エコライフ</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>芸術鑑賞</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>中国料理特別授業</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>食育講座</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>など</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回		オリエンテーション	第2回	}		第3回		第4回	全学行事	第5回	美術鑑賞	第6回	学園歌	第7回	フランス料理特別授業	第8回	テーブルマナー	第9回	エコライフ	第10回	芸術鑑賞	第11回	中国料理特別授業	第12回	食育講座	第13回	など	第14回			第15回	まとめ	
第1回		オリエンテーション																																							
第2回	}																																								
第3回																																									
第4回		全学行事																																							
第5回		美術鑑賞																																							
第6回		学園歌																																							
第7回		フランス料理特別授業																																							
第8回		テーブルマナー																																							
第9回		エコライフ																																							
第10回		芸術鑑賞																																							
第11回		中国料理特別授業																																							
第12回		食育講座																																							
第13回		など																																							
第14回																																									
第15回	まとめ																																								
評 価 方 法	提出物など (50%)、平常点 (50%) 平素の受講態度などを加味する。																																								
教 科 書	使用しない																																								
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																																								
備 考	提出物の期限厳守																																								

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																	
芸術鑑賞・教養講座Ⅱ	演習	1	必修			2年・通年	食物栄養科教員 ほか																																	
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。 平常授業の時間割のほか、学外での芸術鑑賞・特別講座や本学キャンパスで行われる特別授業・講演などがあるため各自開講日時を確認して受講すること。																																							
授業の目的・概要	美術や音楽などの芸術を鑑賞し知性や感性を磨く。また、社会で求められるマナーや知識を身に付け、女性としての常識や教養を高める。																																							
到達目標	① 美術や音楽などの芸術を鑑賞し、知性や感性を磨き、豊かな教養を身に付ける。 ② 社会で求められているマナーや知識を身に付け、女性としての常識や教養を身に付ける。																																							
授業の進め方	芸術鑑賞（美術館やコンサートホールなどで実際に鑑賞する。） 教養講座（時代の流れに即した内容をテーマにした講演会を受講する。） 特別授業（外部講師による特別に開講される授業を受講する。） マナー講座（社会で求められているマナーや知識の授業を受講する。）																																							
時間外学修 学修上の助言	学修のまとめとしてレポートを作成し、更に知識を高める。																																							
授業計画	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">第1回</td> <td style="width: 60%;">オリエンテーション</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td rowspan="13" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> } 全学行事 美術鑑賞 学園歌 フランス料理特別授業 テーブルマナー 個人情報に関する講演 芸術鑑賞 中国料理特別授業 食育講座 など </td> <td></td> </tr> <tr><td>第3回</td><td></td></tr> <tr><td>第4回</td><td></td></tr> <tr><td>第5回</td><td></td></tr> <tr><td>第6回</td><td></td></tr> <tr><td>第7回</td><td></td></tr> <tr><td>第8回</td><td></td></tr> <tr><td>第9回</td><td></td></tr> <tr><td>第10回</td><td></td></tr> <tr><td>第11回</td><td></td></tr> <tr><td>第12回</td><td></td></tr> <tr><td>第13回</td><td></td></tr> <tr><td>第14回</td><td></td></tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション		第2回	} 全学行事 美術鑑賞 学園歌 フランス料理特別授業 テーブルマナー 個人情報に関する講演 芸術鑑賞 中国料理特別授業 食育講座 など		第3回		第4回		第5回		第6回		第7回		第8回		第9回		第10回		第11回		第12回		第13回		第14回		第15回	まとめ	
第1回	オリエンテーション																																							
第2回	} 全学行事 美術鑑賞 学園歌 フランス料理特別授業 テーブルマナー 個人情報に関する講演 芸術鑑賞 中国料理特別授業 食育講座 など																																							
第3回																																								
第4回																																								
第5回																																								
第6回																																								
第7回																																								
第8回																																								
第9回																																								
第10回																																								
第11回																																								
第12回																																								
第13回																																								
第14回																																								
第15回	まとめ																																							
評価方法	提出物など（50%）、平常点（50%）平素の受講態度などを加味する。																																							
教科書	使用しない																																							
参考書 参考資料等	適宜紹介する。																																							
備考	提出物の期限厳守																																							

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業 必修	栄養士 必修	栄養教諭 必修	開設年次・開講期	担 当 教 員
英語Ⅰ	演習	2	フランス語Ⅰとどちらかを必修			1年・前期	ブラウン 明子
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。英語Ⅰを履修しなければ、英語Ⅱ・英語Ⅲの科目選択はできない。また、英語Ⅰからフランス語Ⅱへの履修はできない。						
授 業 の 目的・概要	<p>Simple conversation and communication skills (speaking, listening, reading and writing) will be developed through English topics related to food and health. Quizzes will be given regularly.</p> <p>ユネスコ無形文化遺産にも登録され、ますます人気が高まる「和食」。「だし汁」「味噌汁」「お寿司」など、和食の基本、マナーなどを題材に、楽しみながら英語でのコミュニケーション基礎能力を養う。ガイドラインとして「外国人に英語で和食のレシピを伝えること」を念頭におきながら進める。付带的効果としては、自国の食文化への理解を深めること、海外旅行、留学、ホームステイなどの機会に英語でのコミュニケーションが楽しめること、などが期待できる。</p>						
到達目標	Students will learn the basic conversational English. (食にまつわる語彙の習得と英語での簡単な会話を身につける。)						
授業の進め方	Handouts will be provided in class. (プリントを配付して授業を進める。)						
時間外学修 学修上の助言	受身になるのではなく、積極的に授業に参加し発言することが望ましい。 またグループ活動が多いため協調性が求められる。						
授 業 計 画	第1回 Exam 第2回 Introducing yourself and friends 第3回 Talking about food, nutrition and health 第4回 Describing locations 第5回 Describing locations 第6回 Talking about likes and dislikes 第7回 Introducing your favorite restaurant 第8回 Giving instructions for a cooking class 第9回 Giving instructions for a cooking class 第10回 Introducing your favorite recipe 第11回 Building up conversation skills through short skits (at the restaurant, at a cooking class, etc.) 第12回 Group project presentation 第13回 Group project presentation 第14回 Talking about Japanese food 第15回 Review						
評 価 方 法	Grading will be based on participation attendance, group presentation and examination. テスト 50%、課題、授業参加、発表 50%						
教 科 書	Handouts (授業プリント)						
参 考 書 参 考 資 料 等	「英語でかんたん和食」村田吉弘 (講談社インターナショナル) 「英語で伝える和食」濱田伊織 (マガジンランド)						
備 考	学生のレベルや進路に応じ授業を進めるため、内容が少し変わる場合がある。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業 必修	栄養士 必修	栄養教諭 必修	開設年次・開講期	担 当 教 員
英語Ⅰ	演習	2	フランス語Ⅰとどちらかを必修			1年・前期	根 岸 美 穂
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。英語Ⅰを履修しなければ、英語Ⅱ・英語Ⅲの科目選択はできない。また、英語Ⅰからフランス語Ⅱへの履修はできない。						
授 業 の 目的・概要	Simple conversation and communication skills (speaking, listening, reading and writing) will be developed through English topics related to food and health. Quizzes will be given regularly. 和食が無形文化遺産に登録され、食文化、和食の調理法など英語で紹介する機会も増えることと思ひ、授業では“食”に関するトピックを取り上げ英語で授業を進めていく。 定期的に小テストも行う。						
到達目標	Students will learn the basic conversational English. (食にまつわる語彙の習得と英語での簡単な会話力を身につける。)						
授業の進め方	テキストと配付されたプリント等を使用しながら授業を進める。						
時間外学修 学修上の助言	受身になるのではなく、積極的に授業に参加し発言することが望ましい。 またグループ活動が多いため協調性が求められる。						
授 業 計 画	第1回 Exam 第2回 Meeting People 第3回 Talking about the Kitchen (1) 第4回 Talking about the Kitchen (2) 第5回 Likes and Dislikes 第6回 Shopping for Food 第7回 Ordering Food: What Do We Need? 第8回 Cooking 第9回 Recipes 第10回 Group project presentation 第11回 Group project presentation 第12回 Talking about Experiences 第13回 Life as a Dietitian 第14回 At a Restaurant 第15回 Review						
評 価 方 法	Grading will be based on participation attendance, group presentation and examination. テスト 50%、課題、授業参加、発表 50%						
教 科 書	Speaking of Nutrition (NAN'UN-DO)						
参 考 書 参 考 資 料 等	“Talk a Lot” by David Martin (EFL Press) “Just Talk” by Kurt Scheibner and David Martin (EFL Press)						
備 考	学生のレベルや進路に応じ授業を進めるため、内容が少し変わる場合がある。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
フランス語 I	演習	2	必修	必修	必修	1年・前期	ヤヤウィ・セドリック
			英語 I とどちらかを必修				
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。フランス語 I を履修しなければフランス語 II の科目選択はできない。また、フランス語 I から英語 II への履修はできない。						
授 業 の 目的・概要	フランス語で日常生活のコミュニケーションを取るための基本を学ぶ。						
到 達 目 標	① フランス語で自己紹介ができる。 ② フランス語で相手についてたずねる。						
授業の進め方	会話を優先した授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	前の授業で学修した語彙やスピーチ・アクト、文法ポイントを復習して、覚える。						
授 業 計 画	第 1 回 アルファベット 第 2 回 教室でよく使う表現 第 3 回 出会い1 第 4 回 出会い2 第 5 回 出会い3 第 6 回 出会い4 第 7 回 出会い5 第 8 回 紹介1 第 9 回 紹介2 第10回 紹介3 第11回 紹介4 第12回 紹介5 第13回 紹介6 第14回 繰り返し学修 第15回 まとめ						
評 価 方 法	口頭試験80%、平素の受講態度20%。						
教 科 書	「EN SCENE I Nouvelle édition 場面で学ぶフランス語1」(三修社)						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
英語Ⅱ	演習	2	選択	選択	選択	1年・後期	根 岸 美 穂
受講する上での注意事項	英語Ⅰの単位を修得した者に限る。 なお、英語Ⅲを履修するためには、本科目の単位を修得する必要がある。						
授 業 の 目的・概要	Simple conversation and communication skills (speaking, listening, reading and writing) will be developed in class by acting out skits. Quizzes will be given regularly. (様々な役割を英語で演じながらコミュニケーション能力を向上させる。毎回の授業で小テストを行う。)						
到 達 目 標	Students will be able to perform a variety of oral communicative tasks. (様々な場面における英語力向上を目指す。)						
授業の進め方	テキストと配付プリントで授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	受身になるのではなく、積極的に授業に参加し発言することが望ましい。 またグループ活動が多いため協調性が求められる。						
授 業 計 画	第1回 Self-introduction 第2回 Fashion (1) 第3回 Fashion (2) 第4回 Room Layout (1) 第5回 Room Layout (2) 第6回 Sports (1) 第7回 Sports (2) 第8回 Health (1) 第9回 Health (2) 第10回 Jobs (1) 第11回 Jobs (2) 第12回 Movies (1) 第13回 Movies (2) 第14回 Movies (3) 第15回 Review						
評 価 方 法	Grading will be based on participation attendance, group presentation and examination. テスト (50%)、課題・授業参加・発表 (50%)						
教 科 書	Handouts 授業プリントを配付する。						
参 考 書 参 考 資 料 等	"Talk a Lot" by David Martin (EFL Press) "Just Talk" by Kurt Scheibner and David Martin (EFL Press)						
備 考	学生のレベルに応じ授業を進めるため、内容が少し変わる場合がある。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
フランス語Ⅱ	演習	2	選択	選択	選択	1年・後期	ヤヤウィ・セドリック
受講する上での注意事項	フランス語Ⅰの単位を修得した者に限る。						
授 業 の 目的・概要	フランス語で日常生活のコミュニケーションを取るための基本を学ぶ。						
到 達 目 標	① フランス語で趣味について話す。 ② フランス語で家族を紹介する。						
授業の進め方	会話を優先した授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	前の授業で学修した語彙やスピーチ・アクト、文法ポイントを復習して、覚える。						
授 業 計 画	第1回 専攻と余暇1 第2回 専攻と余暇2 第3回 専攻と余暇3 第4回 専攻と余暇4 第5回 家族1 第6回 家族2 第7回 家族3 第8回 家族4 第9回 持ち物1 第10回 持ち物2 第11回 持ち物3 第12回 持ち物4 第13回 持ち物5 第14回 繰り返し学修 第15回 まとめ						
評 価 方 法	口頭試験80%、平素の受講態度20%。						
教 科 書	「EN SCENE I Nouvelle édition 場面で学ぶフランス語1」(三修社)						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
英語Ⅲ	演習	2	選択	選択	選択	2年・前期	根 岸 美 穂
受講する上での注意事項	英語Ⅱの単位を修得した者に限る。						
授 業 の 目的・概要	<p>Simple conversation and communication skills (speaking, listening, reading and writing) will be developed in a group environment using practical travel situations. Quizzes will be given regularly.</p> <p>(英語Ⅰ、Ⅱで学んだ文法表現をおさらいし、旅行英会話に挑戦する。) (定期的に小テストを行う。)</p>						
到達目標	Students will be able to perform a variety of oral communicative tasks. (様々な場面における英語力向上を目指す。)						
授業の進め方	Handouts will be distributed in class. (配付プリントで授業を進める。)						
時間外学修学修上の助言	受身になるのではなく、積極的に授業に参加し発言することが望ましい。						
授 業 計 画	第1回 Asking about experiences 第2回 Following directions 第3回 Talking about your dream vacation 第4回 Making reservations 第5回 Talking about sickness and health 第6回 Shopping / Bargaining 第7回 Describing appearances 第8回 Giving advice 第9回 Ordering at a restaurant 1 第10回 Ordering at a restaurant 2 第11回 Describing experiences in the past / Feeling and emotions 第12回 Presentation 第13回 Presentation 第14回 Sending an e-mail 第15回 Review						
評価方法	Grading will be based on participation attendance, group presentation and examination. テスト (50%)、課題・授業参加・発表 (50%)						
教科書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	“Talk a Lot” by David Martin (EFL Press) “Just Talk” by Kurt Scheibner & David Martin (EFL Press)						
備 考	学生のレベルに応じ授業を進めるため、内容が少し変わる場合がある。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
体育理論	講義	1	選択	選択	必修	2年・後期	渡 邊 望 工 藤 誠
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得希望の履修者は必修である。						
授 業 の 目的・概要	生涯にわたり心身ともに健康な体であるための基本的な知識の理解を深めるとともに、生活習慣の見直しができるようにすることで、自らの健康を管理するだけでなく、より健康的なライフスタイルを確立できる能力を養う。また、女性の体のしくみや、心と体の関連性について学び、健康づくりの一助となることを目的とする。						
到 達 目 標	① 健康の保持・増進をするための基本的な知識を身に付け、心身の健康を自ら管理できるようにする。 ② 運動がもたらす効果の科学的理解を深め、実践できる能力を身に付ける。 ③ 女性としての体のしくみについて理解する。 ④ 心の健康や病気を理解する。						
授業の進め方	必要な資料は、プリントを配付し、パワーポイントを使用して授業を進めていく。						
時間外学修学修上の助言	健康志向ブームでいろいろな情報が氾濫している中で、正しい知識を持って見極めることができるよう心がける。						
授 業 計 画	第 1 回 オリエンテーション : 健康の捉え方 第 2 回 運動と健康 : 生活習慣病と運動の効果 第 3 回 女性の健康① : 飲酒と喫煙、ダイエット 第 4 回 女性の健康② : 女性ホルモンの役割 第 5 回 熱中症とは : 体温調節と熱中症 第 6 回 からだを動かすしくみ : 骨と筋肉の構造と機能 第 7 回 神経系のしくみ : 神経系の構造とネットワーク 第 8 回 メンタルヘルス : 心の病気とストレス						
評 価 方 法	定期試験 (60%)、提出物 (30%)、平常点 (10%) 平素の受講態度や課題の取り組みなどを加味する。						
教 科 書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																																
体育実技	実技	1	選択	選択	必修	2年・後期	渡 邊 望 工 藤 誠																																																
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得希望の履修者は必修である。 運動ができる服装（ジャージなど）で参加すること。使用する用具の準備や後片付けを積極的に行うこと。 ピアス・ネックレスなどの装飾品は、自他ともにケガ防止のためは必ずすること。</p>																																																						
授 業 の 目的・概要	<p>1 心身共に健康であるためには、運動やスポーツを主体的に行うことが不可欠の要件であることから、各種の運動種目を通じて、自らが体を動かす楽しさを味わい、生涯にわたって運動の習慣を身に付ける。また、自己の体力向上に効果的な運動を行うとともに自分に合ったスポーツライフを実現できる。 2 ゲーム形式を通じて仲間と協力し、体を動かす楽しさを共有することで交流を深め、コミュニケーションを図る。</p>																																																						
到 達 目 標	<p>① 運動の楽しさや喜びを味わい、自ら進んで運動に取り組むことができる。 ② 自己の体力を高めるための運動の合理的な行い方を身に付け実践することができる。 ③ 仲間と協力してスポーツを楽しめる能力を身に付ける。</p>																																																						
授業の進め方	<p>ウォーミングアップとしてラジオ体操や体づくりのトレーニング、ストレッチなどでしっかり体を動かしてから各運動種目を行う。</p>																																																						
時間外学修学修上の助言	<p>事故やけが防止のため準備運動は、しっかりと行うこと。</p>																																																						
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 授業内容の説明</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>体力測定・ラジオ体操</td> <td>: 柔軟性、上体起こし、平衡性、縄跳び</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>レクリエーション ①</td> <td>: からだほぐし運動、仲間づくり</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>レクリエーション ②</td> <td>: からだを使った運動</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>ボール運動</td> <td>: ボールを使った運動</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>ボールゲーム ①</td> <td>: ドッチボール</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>ボールゲーム ②</td> <td>: バスゲーム</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>縄跳び</td> <td>: 縄を使った運動</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>長縄跳び</td> <td>: 長縄跳び、ダブルダッチ</td> </tr> <tr> <td>第10回～第11回</td> <td>有酸素運動</td> <td>: ウォーキング、ダンスエクササイズ</td> </tr> <tr> <td>第12回～第13回</td> <td>スポンジテニス</td> <td>: ダブルス戦</td> </tr> <tr> <td>第14回～第15回</td> <td>バドミントン</td> <td>: ダブルス・シングルス戦</td> </tr> <tr> <td>第16回～第17回</td> <td>ソフトバレー</td> <td>: チーム戦</td> </tr> <tr> <td>第18回～第20回</td> <td>バレーボール、卓球</td> <td>: チーム戦</td> </tr> <tr> <td>第21回</td> <td>体力測定</td> <td>: 縄跳び発表（個人課題）</td> </tr> <tr> <td>第22回</td> <td>まとめ</td> <td>: 振り返りとリクエスト</td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	: 授業内容の説明	第2回	体力測定・ラジオ体操	: 柔軟性、上体起こし、平衡性、縄跳び	第3回	レクリエーション ①	: からだほぐし運動、仲間づくり	第4回	レクリエーション ②	: からだを使った運動	第5回	ボール運動	: ボールを使った運動	第6回	ボールゲーム ①	: ドッチボール	第7回	ボールゲーム ②	: バスゲーム	第8回	縄跳び	: 縄を使った運動	第9回	長縄跳び	: 長縄跳び、ダブルダッチ	第10回～第11回	有酸素運動	: ウォーキング、ダンスエクササイズ	第12回～第13回	スポンジテニス	: ダブルス戦	第14回～第15回	バドミントン	: ダブルス・シングルス戦	第16回～第17回	ソフトバレー	: チーム戦	第18回～第20回	バレーボール、卓球	: チーム戦	第21回	体力測定	: 縄跳び発表（個人課題）	第22回	まとめ	: 振り返りとリクエスト
第1回	オリエンテーション	: 授業内容の説明																																																					
第2回	体力測定・ラジオ体操	: 柔軟性、上体起こし、平衡性、縄跳び																																																					
第3回	レクリエーション ①	: からだほぐし運動、仲間づくり																																																					
第4回	レクリエーション ②	: からだを使った運動																																																					
第5回	ボール運動	: ボールを使った運動																																																					
第6回	ボールゲーム ①	: ドッチボール																																																					
第7回	ボールゲーム ②	: バスゲーム																																																					
第8回	縄跳び	: 縄を使った運動																																																					
第9回	長縄跳び	: 長縄跳び、ダブルダッチ																																																					
第10回～第11回	有酸素運動	: ウォーキング、ダンスエクササイズ																																																					
第12回～第13回	スポンジテニス	: ダブルス戦																																																					
第14回～第15回	バドミントン	: ダブルス・シングルス戦																																																					
第16回～第17回	ソフトバレー	: チーム戦																																																					
第18回～第20回	バレーボール、卓球	: チーム戦																																																					
第21回	体力測定	: 縄跳び発表（個人課題）																																																					
第22回	まとめ	: 振り返りとリクエスト																																																					
評 価 方 法	<p>定期試験なし 平常点（70%）、技能点（30%） 授業運営における積極的に取り組む態度などを加味する。</p>																																																						
教 科 書	<p>使用しない</p>																																																						
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>適宜紹介する。</p>																																																						
備 考	<p>特に記載事項なし</p>																																																						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
キャリア教育	演習	2	必修	選択	選択	1年・後期	嶋 原 正 世 ほか
受講する上での注意事項	卒業要件の科目であり、必ず履修し、単位を修得しなければならない。 将来、社会の一員として職に就くことを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	本演習では、社会人に必要な基礎力やマナーを身に付け、社会人としての資質を磨くことを目的とする。 また「職業キャリア」にとどまらず、個人の環境や状況、人生の節目や転機に応じて柔軟に、他者・社会との関わりのなかで、自分の人生を主体的に創造していける力を身につけ、キャリア教育本来の目標でもある「人間力」や「生きる力」の育成を目指す。						
到達目標	① 自己理解を深めることを通して、社会への関心を深め働くことの意義を知る。 ② 社会で求められているスキルや能力、姿勢について学ぶ（社会人基礎力）。 ③ 卒業後のキャリアを自ら考えることができる。						
授業の進め方	授業担当者による社会人基礎力の養成講座と、外部講師による講義・質疑応答を行う。						
時間外学修 学修上の助言	講義を通じて関心を抱いたテーマに関連した文献にあたるなどして、受講者各自で発展的な学修をすること。						
授 業 計 画	第1回 授業オリエンテーション、キャリアとは何か : 学科長講話・オリエンテーション 第2回 社会から求められる資質 第3回 就職活動について : 就職活動の実際 第4回 キャリア形成と職業理解 : 栄養士としての資質、社会人としての資質 第5回 一般常識的知識・文章読解力 : 読む・書く・考える 第6回 キャリア形成と自己理解 : 自己分析 第7回 社会人としてのマナー : 社会人として必要なマナー 第8回 書いて伝える力Ⅰ : 自己PR・志望動機の作り方・エントリーシートの書き方 第9回 書いて伝える力Ⅱ : 論作文 第10回 円滑なコミュニケーションⅠ : 言葉の表現、話し方、伝え方の工夫 第11回 円滑なコミュニケーションⅡ : 他者理解を深める、聞き上手になること 第12回 ストレスマネジメント : ストレス評価とリラクゼーション、「生きる力」 第13回 話して伝える力Ⅰ : 面接試験の基本 第14回 話して伝える力Ⅱ : 面接試験（集団）に向けて 第15回 まとめ : キャリア教育のまとめ						
評 価 方 法	提出物等（40%）、平常点（60%）平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
公衆衛生学	講義	2	選択	必修	必修	2年・前期	岩 田 了
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	少子、高齢化社会に対応する栄養士のための疫学、健康の指標、感染症、生活環境、医療制度、生活習慣病、母子保健及び健康教育の考え方と関連する法律等を修得させる。						
到達目標	健康増進、健康の多要因、人口問題、母子保健、生活習慣病、健康教育など多様な公衆衛生問題に対する栄養を介してのアプローチと地域保健活動における栄養士の役割を理解し、実践する基礎的知識を修得させる。						
授業の進め方	教科書を中心に、また、現実の社会的問題を交えて講義を進める。						
時間外学修学修上の助言	内容が多岐にわたるので、各単元ごとの復習が必要である。また、公衆衛生に関する社会的できごとに関心をもつことが重要である。						
授 業 計 画	第1回 公衆衛生とは（公衆衛生の概念、健康の概念、公衆衛生の歴史） 第2回 健康と環境、疫学的方法（健康への影響、集団の特性、疫学の特徴） 第3回 健康の指標（人口問題、人口動態等各種統計） 第4回 感染症とその予防（感染症とは、感染症の流行、主要な感染症） 第5回 食品保健と栄養（食品の安全、国民の栄養） 第6回 生活環境の保全（地球温暖化、廃棄物、水道、放射性廃棄物） 第7回 医療介護制度（医療保険、高齢者医療制度、介護保険） 第8回 地域保健活動（地域保健法、医療サービスの供給体制） 第9回 母子保健（母子保健の現状と課題） 第10回 学校保健（学校保健制度、学校環境衛生、感染症） 第11回 生活習慣病・難病（それぞれの概要と対策） 第12回 健康教育とヘルスプロモーション（ヘルスプロモーションの進め方） 第13回 精神保健福祉（精神医療の歴史、精神障がい者のリハビリテーション） 第14回 産業保健、これからの公衆衛生（労働環境、労働衛生管理、公衆衛生の倫理） 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験（90％）その他小テストなど（10％）平素の受講態度を加味する。						
教科書	「わかりやすい公衆衛生学」清水忠彦ほか編（ニューヴェルヒロカワ出版）						
参考書 参考資料等	統計資料、法規等の抜粋は必要に応じて配付する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
社会福祉概論	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	機 部 ゆかり																																													
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。																																																			
授 業 の 目的・概要	少子高齢化や経済不安により社会福祉に対する需要が増加する一方で、近年の法制度の変革に伴い福祉サービスは複雑化、多様化している。そもそも社会福祉とは何か、意義や内容を学ぶことでそれが人々の（私たちの）生活にどう関係しているかを理解する。																																																			
到 達 目 標	① 現代社会における社会福祉の意義と歴史の変遷について理解する。 ② 社会福祉と人権、家庭生活との関連性について理解する。 ③ 社会福祉の法・制度・実施体系について理解する。 ④ 社会福祉の実践方法、援助技術、利用者保護の仕組みについて理解する。 ⑤ 社会福祉の動向や課題について理解する。																																																			
授業の進め方	テキストと板書を基本とする。必要に応じてプリントを配付する。																																																			
時間外学修学修上の助言	事前にテキストに目を通しておくこと。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 科目・評価方法等説明</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>社会福祉とは何か</td> <td>: 社会福祉を学ぶ意義と目的</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>社会保障</td> <td>: 社会保険制度</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>社会福祉の歴史</td> <td>: 日本とヨーロッパ</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>社会福祉の法と行財政</td> <td>: 社会福祉法制</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>ソーシャルワークの理解</td> <td>: 概念</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>最低生活保障と生活保護制度</td> <td>: 貧困問題と生活保護</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>児童家庭福祉と次世代幾歳の展開</td> <td>: 児童の権利</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>障がい者の自立と福祉</td> <td>: 障がいの理解</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>//</td> <td>: 障がい者保健福祉施策</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>高齢者の生活と福祉</td> <td>: 高齢社会における高齢者福祉</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>//</td> <td>: 介護保険制度</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>地域福祉への展開</td> <td>: 地域福祉の意義</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>これからの社会福祉</td> <td>: 参加・参画の福祉</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	: 科目・評価方法等説明	第2回	社会福祉とは何か	: 社会福祉を学ぶ意義と目的	第3回	社会保障	: 社会保険制度	第4回	社会福祉の歴史	: 日本とヨーロッパ	第5回	社会福祉の法と行財政	: 社会福祉法制	第6回	ソーシャルワークの理解	: 概念	第7回	最低生活保障と生活保護制度	: 貧困問題と生活保護	第8回	児童家庭福祉と次世代幾歳の展開	: 児童の権利	第9回	障がい者の自立と福祉	: 障がいの理解	第10回	//	: 障がい者保健福祉施策	第11回	高齢者の生活と福祉	: 高齢社会における高齢者福祉	第12回	//	: 介護保険制度	第13回	地域福祉への展開	: 地域福祉の意義	第14回	これからの社会福祉	: 参加・参画の福祉	第15回	まとめ	
第1回	オリエンテーション	: 科目・評価方法等説明																																																		
第2回	社会福祉とは何か	: 社会福祉を学ぶ意義と目的																																																		
第3回	社会保障	: 社会保険制度																																																		
第4回	社会福祉の歴史	: 日本とヨーロッパ																																																		
第5回	社会福祉の法と行財政	: 社会福祉法制																																																		
第6回	ソーシャルワークの理解	: 概念																																																		
第7回	最低生活保障と生活保護制度	: 貧困問題と生活保護																																																		
第8回	児童家庭福祉と次世代幾歳の展開	: 児童の権利																																																		
第9回	障がい者の自立と福祉	: 障がいの理解																																																		
第10回	//	: 障がい者保健福祉施策																																																		
第11回	高齢者の生活と福祉	: 高齢社会における高齢者福祉																																																		
第12回	//	: 介護保険制度																																																		
第13回	地域福祉への展開	: 地域福祉の意義																																																		
第14回	これからの社会福祉	: 参加・参画の福祉																																																		
第15回	まとめ																																																			
評 価 方 法	定期試験（80％）提出物など、平常点（20％）平素の受講態度などを加味する。																																																			
教 科 書	「新 社会福祉とは何か」大久保秀子著（中央法規）																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	「新版 社会福祉概論」金子光一編著（建帛社） 「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」岩松珠美編（みらい）																																																			
備 考	特に記載事項なし																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
解剖学	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	橋 本 晃 品 田 雅 博
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。無遅刻、無欠席を基本とする。						
授 業 の 目的・概要	<p>食物と栄養は、ヒトの生命や体と極めて密接な関係にあることから、食物と栄養を学ぶ者は必然的に人体についても学ばなければならない。解剖学は医学、生物学の中で最も基礎的な学問で、「人体とは何か」を知るために、人体の形態と構造について学ぶ学問である。</p> <p>本科目では、医学解剖学で学ぶ膨大な内容の中から、食物と栄養を専門とする栄養士が知っておく必要があると思われる基本的な内容について講義を行う。人体はその構成の最小単位である細胞を基にして組織→器官（臓器）→器官系のそれぞれの集合体で成り立っている。食物、栄養と人体を構成するそれぞれの単位との関連性を視野に入れた解剖学を学修する。</p>						
到達目標	<p>免許・資格を持つ専門家が知っておきたい人体の形態と構造に関する知識を理解し、修得する。</p> <p>① 消化器系及び内分泌系の主な形態と構造を説明することができる。</p> <p>② 生殖器系及び泌尿器系の主な形態と構造を説明することができる。</p> <p>③ 循環器系、血液、及び呼吸器系の主な形態と構造を説明することができる。</p> <p>④ 神経系及び感覚器系の主な形態と構造を説明することができる。</p>						
授業の進め方	原則として、前回の講義内容を簡潔に復習する。解剖図やイラストで用語の理解を深めるようにする。 生理学で学ぶ機能についても、必要に応じて説明する。						
時間外学修学修上の助言	教科書やプリントで予習と復習を行って、理解を深める努力をする。欠席者にはレポートを課す。図書館に設置した「学習支援・相談コーナー」を活用する。						
授 業 計 画	<p>第1回 細胞の基本的構造</p> <p>第2回 組織の種類</p> <p>第3回 人体各部の名称、器官系の概要</p> <p>第4回 骨格系</p> <p>第5回 筋肉系</p> <p>第6回 循環器系</p> <p>第7回 血液・造血器系</p> <p>第8回 消化器系（Ⅰ）</p> <p>第9回 消化器系（Ⅱ）</p> <p>第10回 呼吸器系</p> <p>第11回 泌尿器系</p> <p>第12回 生殖器系</p> <p>第13回 内分泌系</p> <p>第14回 神経系</p> <p>第15回 皮膚・感覚器系</p>						
評価方法	提出物（50%）定期試験、小試験、欠席者に課すレポート、平常点（50%）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「ぜんぶわかる人体解剖図」坂井達雄・橋本尚詞著（成美堂出版）、プリント教材						
参 考 書 参 考 資 料 等	「カラー人体解剖学」井上貴央監訳（西村書店） ※本学図書館に所蔵						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
生理学	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	品 田 雅 博
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>生理学では、人体で営まれる様々な生命現象において、人体を構成している細胞、組織及び器官（臓器）が、それぞれどのような役割と機能（働き）を持っているかについて学び、生命現象を理解することを目標とする。</p> <p>生理学は、細胞、組織及び器官の形態と構造を学ぶ解剖学とは、ちょうど車の両輪のように密接な関係にあるので常に解剖学と関連させることで、理解を高めることができる。</p>						
到 達 目 標	<p>① 運動とエネルギー産生の基本的機能を説明することができる。</p> <p>② 主要栄養素の消化及び吸収を理解し説明することができる。</p> <p>③ 内分泌系、特にインスリンと血糖上昇ホルモンの基本的働きを説明することができる。</p> <p>④ 呼吸器系、神経系、循環器系及び泌尿器系の働きの関連性を説明することができる。</p> <p>⑤ 呼吸器系から始まる、身体のホメオスタシス（体温維持などの身体に備わった恒常性）について説明することができる。</p>						
授業の進め方	講義の中で様々な具体例を紹介をしながら理解を深めるよう授業を進めていく。						
時間外学修学修上の助言	時間外学修として参考書など予め検討し予習しておくこと。 学修のまとめとしてノートを完成させ、卒業後に活用できる総合力の向上を目指すようにすること。						
授 業 計 画	<p>第1回 生理学の全体像、細胞の機能</p> <p>第2回 消化器系 I</p> <p>第3回 消化器系 II</p> <p>第4回 栄養と代謝</p> <p>第5回 膵臓とインスリンの働き</p> <p>第6回 内分泌系 I・生殖系</p> <p>第7回 内分泌系 II</p> <p>第8回 骨格器系</p> <p>第9回 体液の役割</p> <p>第10回 呼吸器系と神経系の関連性について</p> <p>第11回 循環器系と血液・造血器系</p> <p>第12回 筋肉系と運動の関連性について</p> <p>第13回 有酸素系、無酸素系エネルギー産生について</p> <p>第14回 腎・泌尿器系</p> <p>第15回 皮膚・感覚器系</p>						
評 価 方 法	定期試験（60%）、平常点（40%）、平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	「ぜんぶわかる人体解剖図」坂井達雄・橋本尚詞著（成美堂出版）、プリント教材						
参 考 書 参考資料等	「シンプル生理学」貴邑富久子、根来英雄共著（南江堂） THE CONCISE HUMAN BODY BOOK, STEVE PARKER, DK						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
解剖生理学実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	橋 本 晃
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。無遅刻、無欠席を基本とする。						
授 業 の 目的・概要	解剖学、生理学で学ぶ内容は、観察や実験に基づいて得られたものである。そのため、観察と実験を基本とする実習を行うことによって、教科書の記述や講義の内容がよく理解できることになる。実習によって、教科書だけでは学べない内容を知り、確かめることができる。実習を行う意義を理解し、実習を通して事実の観察と確認を行い、正確な人体の形態・構造と生理的機能について理解を深めることが大切である。						
到達目標	① 実習を通して解剖学と生理学で学んだ知識の理解を深める。 ② 人体の形態と構造についての観察力及び生理機能検査で使用する計測機器とその基本的操作方法を理解する。 ③ 実験結果に基づく考察力を養う。						
授業の進め方	最初に解剖学、生理学の講義で学んだことを復習し、続けて実習の目的や内容、方法、手技を説明してから実習を行う。本実習では、映像（DVD、パワーポイントなど）教材も併用する。						
時間外学修学修上の助言	教科書や講義で学んだことを実習で確認するという姿勢で実習に取り組むこと。欠席者にはレポートを課す。図書館に設置した「学習支援・相談コーナー」を活用する。						
授 業 計 画	第1回 実習についてのオリエンテーション、生命誕生の仕組みと人体の発生過程 第2回 人体器官の観察 I : 人体模型と映像による肉眼的観察 第3回 人体器官の観察 II : 骨格標本による全身の骨及び関節などの観察 第4回 人体器官の観察 III : 全身の骨格筋の体表解剖学的観察 第5回 循環器系 : 脈拍と血圧の変動とその変動要因の関係 第6回 血液・造血器系 : 血液細胞の顕微鏡による観察 第7回 呼吸器系 : 呼吸停止（息こらえ）試験、肺気量の測定 第8回 消化器系 I : 口腔内消化（唾液消化試験） 第9回 消化器系 II : 消化管（小腸）組織の顕微鏡による観察 第10回 消化器系 III : 消化管（胃・小腸）内消化（胃液及び胆汁消化試験） 第11回 消化器系 IV : 肝臓と膵臓組織の顕微鏡による観察 第12回 泌尿器系 : 腎臓組織の顕微鏡による観察 第13回 神経系 : 脊髄反射試験、小脳機能検査 第14回 感覚器系 : 皮膚感覚（圧・触点試験、二点弁別試験） 第15回 学外実習 : 標本館見学（札幌医科大学）						
評価方法	提出物（60%）実習時及び欠席者に課すレポート、平常点（40%）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	プリント教材						
参考書 参考資料等	「イラスト解剖生理学実験」青峰正裕ほか著（東京教学社）						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
生化学	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	岩 田 了
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	① 生体に関連する多種多様な物質（タンパク質、核酸、脂質、糖質等）の化学の基礎を理解させる。 ② これら多様な物質の生体内における代謝と役割（エネルギー代謝、遺伝、タンパク質合成等）について理解させる。						
到達目標	① 生体内の物質、特に栄養成分の化学、役割、代謝、欠乏症等についての基礎的知識を修得する。 ② 生命の本質である遺伝、恒常性、免疫等について理解する。						
授業の進め方	教科書を中心に、講義を進める。化学式等の理解が必要であるが、極力平易な表現方法をとる。						
時間外学修学修上の助言	他の講義等にも使われる元素記号、単位（質量、容積、熱量等）の基本的知識は自己学修と復習が必要である。						
授 業 計 画	第1回 人体の仕組み（細胞から器官まで） 第2回 タンパク質とアミノ酸Ⅰ（種類と化学的性質） 第3回 タンパク質とアミノ酸Ⅱ（役割と代謝） 第4回 糖質（種類、化学、代謝、エネルギー産生） 第5回 脂質（種類、化学、代謝、エネルギー産生） 第6回 核酸Ⅰ（種類、化学） 第7回 核酸Ⅱ（遺伝、タンパク質合成） 第8回 酵素（分類、働き） 第9回 ビタミン（脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン） 第10回 水・無機質（水の重要性、各種の無機質（ミネラル）） 第11回 栄養素の消化・吸収（三大栄養素の消化・吸収と代謝） 第12回 生体の恒常性（神経、ホルモン） 第13回 エネルギーの消費と供給（エネルギーとは、エネルギー代謝） 第14回 生体の防御システム（免疫、アレルギー） 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験（90%）、その他小テスト（10%）、平素の受講態度等を加味する。						
教科書	「イラスト生化学入門（栄養素の旅）」相原英孝ほか著（東京化学社）						
参考書 参考資料等	必要時にはその都度資料を配付する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																								
生化学実験	実験	1	選択	選択	選択	2年・後期	山 岸 和 敏 土 屋 律 子																								
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。																														
授 業 の 目的・概要	<p>目的 生化学の講義で学んだ生体の構成、代謝のしくみについて、実験を通じてさらに理解を深め、理論と技術を修得させる。</p> <p>授業概要 ① 生体試料の基本的な取り扱い方および分析方法について教授する。 ② 生体物質の定性および定量分析、酵素活性の測定方法について教授する。</p>																														
到達目標	<p>生化学実験の理論、専門的技術の修得を目標とする。</p> <p>① 生体試料の基本的な取り扱い方及び分析方法を修得する。 ② 生体物質の定性および定量分析について学修する。 ③ 酵素活性の測定方法について学修する。</p>																														
授業の進め方	実験の目的、科学的背景、実験方法や注意点を教授したうえで、実験の作業を実施する。実験操作の観察、実験報告書の内容などから知識と技術の到達度を把握し、未到達の部分は適宜指導する。																														
時間外学修学修上の助言	授業では説明をよく聞き、実験に関する知識と注意点を完全に理解する。実験は、グループ単位で行われるため、互いに協力し、積極的に参加する。実験報告書では、理論的に文章を書く。																														
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>生化学実験に関する機器の使用法、分析方法の説明</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第3回～第4回</td> <td>脂質に関する実験</td> <td>: 生体試料から脂質の抽出、定量</td> </tr> <tr> <td>第5回～第6回</td> <td>糖質に関する実験</td> <td>: 生体試料からグリコーゲンの抽出、定量</td> </tr> <tr> <td>第7回～第9回</td> <td>たんぱく質に関する実験</td> <td>: たんぱく質の定量法の比較</td> </tr> <tr> <td>第10回～第12回</td> <td>核酸に関する実験</td> <td>: PCR法による米の品種判定</td> </tr> <tr> <td>第13回～第14回</td> <td>酵素に関する実験</td> <td>: トリプシンによるカゼインの加水分解 唾液アミラーゼによるデンプンの加水分解</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション		第2回	生化学実験に関する機器の使用法、分析方法の説明		第3回～第4回	脂質に関する実験	: 生体試料から脂質の抽出、定量	第5回～第6回	糖質に関する実験	: 生体試料からグリコーゲンの抽出、定量	第7回～第9回	たんぱく質に関する実験	: たんぱく質の定量法の比較	第10回～第12回	核酸に関する実験	: PCR法による米の品種判定	第13回～第14回	酵素に関する実験	: トリプシンによるカゼインの加水分解 唾液アミラーゼによるデンプンの加水分解	第15回	まとめ	
第1回	オリエンテーション																														
第2回	生化学実験に関する機器の使用法、分析方法の説明																														
第3回～第4回	脂質に関する実験	: 生体試料から脂質の抽出、定量																													
第5回～第6回	糖質に関する実験	: 生体試料からグリコーゲンの抽出、定量																													
第7回～第9回	たんぱく質に関する実験	: たんぱく質の定量法の比較																													
第10回～第12回	核酸に関する実験	: PCR法による米の品種判定																													
第13回～第14回	酵素に関する実験	: トリプシンによるカゼインの加水分解 唾液アミラーゼによるデンプンの加水分解																													
第15回	まとめ																														
評価方法	平常点（100％） 実験報告書、提出課題、確認のための小テスト、平素の受講態度などを加味する。																														
教科書	プリントを毎回配付する。																														
参 考 書 参 考 資 料 等	授業の中で適宜紹介する。																														
備 考	提出物の期限厳守																														

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
運動生理学	講義	2	選択	必修	必修	2年・後期	渡 邊 望
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	われわれの健康は栄養、運動、休養の適切なバランスの上に成り立っており、生活習慣病、運動器疾患などの疾病予防には日常生活における運動の重要性が指摘されている。これらを背景として将来栄養士として幅広い分野において活用できる身体運動の生理学的基礎と、健康および体力の維持・増進をもたらす適切な運動の実施法や運動処方について学ぶ。						
到達目標	① 身体運動の生理学的基礎知識を理解し、説明することができる。 ② 運動時のエネルギーや栄養素の代謝について理解し、説明することができる。 ③ 健康および体力の維持・増進における運動の重要性や実施方法を説明できる。						
授業の進め方	授業はパワーポイントと配付資料を用いて進める。またDVDなどの映像を通し、講義内容を深める。						
時間外学修学修上の助言	予習・復習をして教科の内容を深く理解できるようにすること。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション 第2回 筋収縮とエネルギー供給系 第3回 筋繊維の種類とその特徴 第4回 神経系の構造と種類 第5回 筋の収縮様式と筋力 第6回 運動と循環 第7回 運動と呼吸 第8回 運動とホルモン 第9回 筋疲労の要因 第10回 運動と体温調節 第11回 運動と栄養 第12回 身体組成と肥満 第13回 運動処方 第14回 運動と生活習慣病 第15回 老化に伴う身体機能の変化						
評価方法	定期試験（70%）、提出課題（20%）、平素の受講態度など（10%）を加味する。						
教科書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	「入門生理学」勝田茂編著（杏林書院） 「栄養科学シリーズNEXT運動生理学」岸恭一・上田伸男編（講談社サイエンティフィック）						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
食品学総論	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	山 岸 和 敏 西 隆 司																																													
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品の基礎知識として、人間とのかかわりや機能について修得させる。</p> <p>授業概要 食品の体系的な理解のため、健康や環境などのかかわり、食品の種類・分類について教授する。 食品成分の化学的性質や働き、所在などについて教授する。</p>																																																			
到達目標	<p>食品学は、調理学や栄養学など他教科とのかかわりも深いことから一年次に食品の基礎知識の修得を目標とする。</p> <p>① 人間生活における食品の位置付け、食品の種類・分類について理解する。 ② 生命維持に必要な栄養成分、おいしさにかかわる嗜好成分の化学的性質や働き、所在について学修する。 ③ 疾病や老化の予防などにかかわる成分の所在や生理機能について学修する。</p>																																																			
授業の進め方	テキストと講義資料に基づき授業を進めるので、授業終了後に復習し、理解できない点がある場合は、次の授業時間後などに質問すること。																																																			
時間外学修学修上の助言	テキストを読み、予習、復習を行う。試験には総合的知識を問う問題が含まれるため、日々の学修の積み重ねが大切となる。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>食品とは何かⅠ</td><td>: 人間と食品</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>食品とは何かⅡ</td><td>: 食品の種類・分類、食品成分表</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>食品とは何かⅢ</td><td>: 食品成分の分類、水分</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>栄養成分Ⅰ</td><td>: たんぱく質①</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>栄養成分Ⅰ</td><td>: たんぱく質②</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>栄養成分Ⅱ</td><td>: 炭水化物①</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>栄養成分Ⅱ</td><td>: 炭水化物②</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>栄養成分Ⅲ</td><td>: 脂質</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>栄養成分Ⅳ</td><td>: ビタミン</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>栄養成分Ⅴ</td><td>: ミネラル</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>嗜好成分Ⅰ</td><td>: 色素成分</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>嗜好成分Ⅱ</td><td>: 呈味成分①</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>嗜好成分Ⅲ</td><td>: 呈味成分②、香り・におい成分</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>食品の物性</td><td></td></tr> <tr><td>第15回</td><td>まとめ</td><td></td></tr> </table>							第1回	食品とは何かⅠ	: 人間と食品	第2回	食品とは何かⅡ	: 食品の種類・分類、食品成分表	第3回	食品とは何かⅢ	: 食品成分の分類、水分	第4回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質①	第5回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質②	第6回	栄養成分Ⅱ	: 炭水化物①	第7回	栄養成分Ⅱ	: 炭水化物②	第8回	栄養成分Ⅲ	: 脂質	第9回	栄養成分Ⅳ	: ビタミン	第10回	栄養成分Ⅴ	: ミネラル	第11回	嗜好成分Ⅰ	: 色素成分	第12回	嗜好成分Ⅱ	: 呈味成分①	第13回	嗜好成分Ⅲ	: 呈味成分②、香り・におい成分	第14回	食品の物性		第15回	まとめ	
第1回	食品とは何かⅠ	: 人間と食品																																																		
第2回	食品とは何かⅡ	: 食品の種類・分類、食品成分表																																																		
第3回	食品とは何かⅢ	: 食品成分の分類、水分																																																		
第4回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質①																																																		
第5回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質②																																																		
第6回	栄養成分Ⅱ	: 炭水化物①																																																		
第7回	栄養成分Ⅱ	: 炭水化物②																																																		
第8回	栄養成分Ⅲ	: 脂質																																																		
第9回	栄養成分Ⅳ	: ビタミン																																																		
第10回	栄養成分Ⅴ	: ミネラル																																																		
第11回	嗜好成分Ⅰ	: 色素成分																																																		
第12回	嗜好成分Ⅱ	: 呈味成分①																																																		
第13回	嗜好成分Ⅲ	: 呈味成分②、香り・におい成分																																																		
第14回	食品の物性																																																			
第15回	まとめ																																																			
評 価 方 法	定期試験（80％）単元毎に実施する筆記試験など、平常点（20％）平素の受講態度などを加味する。																																																			
教 科 書	「食べ物と健康Ⅰ－食品の分類と成分－」 荒川義人ほか共著（三共出版） 「食べ物と健康Ⅱ－食品の機能－」 中河原俊治ほか共著（三共出版）																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	各授業の中で参考資料を配付する。																																																			
備 考	特に記載事項なし																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食品学各論	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	山 岸 和 敏 西 隆 司
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品にかかわる応用知識として、食品毎の特性や成分について修得させる。</p> <p>授業概要 食品を生物起源によって分類し、種類、特性ならびに栄養・機能性成分について教授する。 食品の調理・加工・貯蔵適性及び成分変化について教授する。</p>						
到達目標	<p>食品を扱う専門職に求められる応用知識の修得を目標とする。</p> <p>① 食品の起源や特性について理解する。 ② 個々の食品が持つ栄養成分や機能性成分について学修する。 ③ 食品の調理・加工・貯蔵の方法と化学的・物理的变化について学修する。</p>						
授業の進め方	テキストと講義資料に基づき授業を進めるので、授業終了後に復習し、理解できない点がある場合は、次の授業時間後などに質問すること。						
時間外学修学修上の助言	テキストを読み、予習、復習を行う。試験には総合的知識を問う問題が含まれるため、日々の学修の積み重ねが大切となる。						
授 業 計 画	<p>第1回 食品の調理・加工・貯蔵中の成分変化①</p> <p>第2回 食品の調理・加工・貯蔵中の成分変化②</p> <p>第3回 植物性食品の特性と加工 I : 穀類、いも類①</p> <p>第4回 植物性食品の特性と加工 II : いも類②、豆類、種実類</p> <p>第5回 植物性食品の特性と加工 III : 野菜類</p> <p>第6回 植物性食品の特性と加工 IV : 果実類</p> <p>第7回 植物性食品の特性と加工 V : きのこと類、藻類</p> <p>第8回 動物性食品の特性と加工 I : 肉類、魚介類①</p> <p>第9回 動物性食品の特性と加工 II : 魚介類②</p> <p>第10回 動物性食品の特性と加工 III : 乳類、卵類</p> <p>第11回 その他の食品の特性と加工 I : 食用油脂、嗜好飲料</p> <p>第12回 その他の食品の特性と加工 II : 甘味料、調味料、香辛料</p> <p>第13回 その他の食品の特性と加工 III : 微生物利用食品</p> <p>第14回 食品の表示と機能性食品</p> <p>第15回 まとめ</p>						
評価方法	定期試験（80％）単元毎に実施する筆記試験など、平常点（20％）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	<p>「食べ物と健康Ⅰ－食品の分類と成分－」荒川義人ほか共著（三共出版）</p> <p>「食べ物と健康Ⅱ－食品の機能－」中河原俊治ほか共著（三共出版）</p>						
参考書 参考資料等	各授業の中で参考資料を配付する。						
備考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食品衛生学	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	岩 田 了
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	食中毒等の食品による健康被害や食品の変質・保存等に関する化学、物理学、微生物学等についての知識を修得するとともに、表示の規則等 食品衛生法等の法規、行政の仕組みを理解することにより、将来、給食施設等の食に関する業務に就くための基本的考え方を身に付ける。						
到達目標	① 食品衛生の基本である食品の汚染、衛生管理、食中毒、食品の表示等に関する知識を修得する。 ② 国の内外又は身近において発生する、食の安全に関するできごとの本質を捉え、対処できる能力を養う。						
授業の進め方	教科書を中心に、実際の事例を含め、体系的に講義を進める。また、食中毒等食の安全性にかかわる重要な問題や栄養士として食品衛生上求められる衛生管理及び表示等については、より詳細に講義を進める。						
時間外学修学修上の助言	日ごろから、食品衛生問題に関心をもつとともに、講義において強調した点は、復習が必要である。						
授 業 計 画	第 1 回 食品衛生の定義、食品衛生行政（食品衛生行政の沿革、範囲等） 第 2 回 食品衛生法と関連法規（法の仕組み、表示、食品の規格基準等） 第 3 回 食品と微生物（微生物の分類、増殖等） 第 4 回 食品の変質（変質、腐敗、その防止等） 第 5 回 食中毒Ⅰ（食中毒の定義、発生状況等） 第 6 回 食中毒Ⅱ（細菌性食中毒） 第 7 回 食中毒Ⅲ（ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒、食中毒原因の究明方法） 第 8 回 食品に関連する経口寄生虫疾患、感染症（アニサキス、赤痢、コレラ等） 第 9 回 有毒物質による食品汚染（カビ毒、農薬、有害元素等） 第10回 食品添加物Ⅰ（概念、規格基準、表示） 第11回 食品添加物Ⅱ（安全性評価） 第12回 食品添加物Ⅲ（種類、用途） 第13回 食品中の発がん物質、器具、容器包装、洗浄剤等（種類と規格基準） 第14回 食品衛生対策（施設の衛生、HACCP） 第15回 まとめ						
評 価 方 法	定期試験（90%）、その他小テスト（10%）平素の受講態度等を加味する。						
教 科 書	「新食品衛生学要説」細貝ほか編（医歯薬出版）						
参 考 書 参 考 資 料 等	各法規、統計等は必要に応じ配付する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食品衛生学実験	実験	1	選択	必修	必修	2年・後期	橋本 晃・山岸 和敏 木野村美花・土屋 律子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品の衛生検査と品質検査について、理論と技術を身に付ける。</p> <p>授業概要 食品の安全性と健全性確保に必要とされる、衛生検査と品質検査の理論と手法について教授する。</p>						
到達目標	<p>食品の各種検査を通して安全性と健全性の観念を体得し、食品の加工、調理に活かすことを目標とする。</p> <p>① 食品を扱う専門職を目指す者として、食品の衛生と品質についての倫理観を養う。 ② 食品の衛生検査と品質検査に用いられる、各種手法の有用性と実験操作について学修する。</p>						
授業の進め方	実験の目的、科学的背景、実験方法や注意点を教授した上で、実験の作業を実施する。実験操作の観察、実験報告書の内容などから知識と技術の到達度を把握し、未到達の部分は適宜指導する。						
時間外学修学修上の助言	授業では説明をよく聞き、実験に関する知識と注意点を完全に理解する。実験はグループ単位で行われるため、互いに協力し、積極的に参加する。実験報告書では、理論的に文章を書くことが必須となる。						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 手指検査</p> <p>第3回 細菌検査の基本操作、環境中の細菌検査</p> <p>第4回 調理器具の細菌検査</p> <p>第5回 野菜の細菌検査</p> <p>第6回 乳製品の細菌検査</p> <p>第7回 食品の品質判定</p> <p>第8回 鶏卵の鮮度測定</p> <p>第9回 水質検査</p> <p>第10回 合成着色料の検査</p> <p>第11回 小麦加工品の製造：膨張剤の働きについて</p> <p>第12回 大豆加工品の製造：凝固剤の働きについて</p> <p>第13回 果物加工品の製造：糖蔵と脱気殺菌法について</p> <p>第14回 缶詰の製造：高圧蒸気滅菌法について</p> <p>第15回 肉加工品の製造：発色剤の働きについて</p>						
評価方法	平常点（100%）、実験報告書、提出課題、平素の受講態度等を加味する。						
教科書	プリントを毎回配付する。						
参 考 書 参 考 資 料 等	授業の中で適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食品学実験Ⅰ	実験	1	選択	必修	必修	1年・前期	山 岸 和 敏
受講する上での注意事項	本科目を履修し単位を修得しなければ、食品学実験Ⅱは受講できない。 将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品の栄養成分に関する知識ならびに基礎的な分析手法を修得させる。</p> <p>授業概要 実験の基本的な心得と知識、操作法について教授する。 身近な食品を実験材料とし、栄養成分に関する知識ならびに基礎的な分析手法について教授する。</p>						
到達目標	<p>基礎的な実験を通して、食品の栄養成分に関する知識と分析技術の修得を目標とする。</p> <p>① 実験の心得、実験器具と装置の使用方法について理解する。 ② 食品の栄養成分が有する化学的性質について学修する。 ③ 栄養成分（有機酸、糖質）の定量分析について学修する。</p>						
授業の進め方	実験の目的、科学的背景、実験方法や注意点を教授した上で、実験の作業を実施する。実験操作の観察、実験報告書の内容などから知識と技術の到達度を把握し、未到達の部分は適宜指導する。						
時間外学修学修上の助言	<p>テキストの内容について予習する。授業では説明をよく聞き、実験に関する知識と注意点を完全に理解する。</p> <p>実験は、グループ単位で行われるため、互いに協力し、積極的に参加する。実験報告書では、理論的に文章を書く訓練をする。</p>						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 基本操作Ⅰ : 器具と装置の原理、使用目的、使用方法、試薬について</p> <p>第3回 基本操作Ⅱ : 実験器具と装置の使用法（精秤、磨砕、希釈、ろ過、加熱）</p> <p>第4回 基本操作Ⅲ : 実験器具と装置の使用法（抽出、分解、滴定、顕微鏡）</p> <p>第5回 定性実験Ⅰ : 脂質</p> <p>第6回 定性実験Ⅱ : 糖質</p> <p>第7回 定性実験Ⅲ : たんぱく質</p> <p>第8回 定量実験Ⅰ : 分子量、モル濃度、規定度、酸、塩基、pH</p> <p>第9回 定量実験Ⅱ : 試薬の標定及び試料溶液の調製</p> <p>第10回 定量実験Ⅲ : 酸度の測定（調味料について）</p> <p>第11回 定量実験Ⅳ : 酸度の測定（野菜、果物について）</p> <p>第12回～第13回 定量実験Ⅴ : 食品中の還元糖の定量（ソモジ・ネルソン法） 検量線作成、還元糖の測定</p> <p>第14回 デンプン粒の観察と消化実験: デンプンの抽出と顕微鏡観察、唾液アミラーゼによるデンプンの糖化</p> <p>第15回 まとめ</p>						
評 価 方 法	<p>実技試験（30%）実験の操作技術と実験結果の内容を評価する。</p> <p>平常点（70%）実験報告書、提出課題、平素の受講態度などを加味する。</p>						
教 科 書	オリジナルテキストを使用する。						
参 考 書 参 考 資 料 等	授業の中で適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
食品学実験Ⅱ	実験	1	選択	必修	必修	1年・後期	山 岸 和 敏 木野村 美 花
受講する上での注意事項	食品学実験Ⅰを履修し単位を修得しなければ、本科目を受講できない。						
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品の成分分析について、理論と技術を修得させる。</p> <p>授業概要 ① 食品の一般成分、ビタミン、塩分の分析における理論と手法について教授する。 ② 遺伝子組み換え食品に関する知識ならびに分析手法について教授する。</p>						
到達目標	<p>食品の成分分析の理論、専門的技術の修得を目標とする。</p> <p>① 成分分析について、食品を扱う専門職に求められる幅広い知識や技術を修得する。 ② 一般成分、ビタミン、塩分の分析を通し、食品成分表に記載されている数値の成り立ちについて学修する。 ③ 食品の栄養成分や核酸（DNA、RNA）が有する化学的性質について学修する。</p>						
授業の進め方	実験の目的、科学的背景、実験方法や注意点を教授したうえで、実験の作業を実施する。実験操作の観察、実験報告書の内容などから知識と技術の到達度を把握し、未到達の部分は適宜指導する。						
時間外学修学修上の助言	テキストの内容について予習する。授業では説明をよく聞き、実験に関する知識と注意点を完全に理解する。実験は、グループ単位で行われるため、互いに協力し、積極的に参加する。実験報告書では、理論的に文章を書くことが求められる。						
授 業 計 画	<p>第1回～第10回 食品の一般成分分析 ・オリエンテーション ・分析方法の種類、原理 ・実験器具の説明、使用法 ・水分の測定：常圧加熱乾燥法 ・灰分の測定：直接灰化法 ・粗脂肪の測定：ソックスレー抽出法 ・粗たんぱくの測定：ケルダール法 ・炭水化物の算出 ・エネルギーの算出 ・一般成分分析のまとめ</p> <p>第11回～第12回 ビタミンCの定量（ヒドラジン法） ・分光光度計の原理、検量線作成、食品中のビタミンCの測定</p> <p>第13回 塩分の測定 第14回 核酸の抽出と定量 第15回 まとめ</p>						
評 価 方 法	定期試験（50%）、平常点（50%）実験報告書、提出課題、平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	オリジナルテキスト、「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版社）						
参 考 書 参考資料等	授業の中で適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養学総論	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	上 坂 真智子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	栄養・栄養素の基礎を学び、健康の維持・増進、疾病予防・治療における栄養的役割を理解する。栄養素・エネルギー代謝の生理的意義を学修することにより、食生活・栄養ケアマネジメントを担う栄養士に必要な専門知識を身に付けることを目的とする。						
到達目標	① 栄養素の機能について理解できる。 ② 栄養素の消化・吸収の仕組みや体内動態について理解できる。 ③ 栄養素の臓器毎の代謝の特徴について理解できる。 ④ 栄養素に対する遺伝形質のかかわりについて理解できる。						
授業の進め方	教科書と参考資料により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	栄養士業務において、化学的根拠に基づいた栄養学の基本を社会に発信するために最も必要な知識である。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション、栄養の概念① 第2回 栄養の概念②（遺伝子発現と栄養含む）、食物の摂取 第3回 消化・吸収と栄養素の体内動態① 第4回 消化・吸収と栄養素の体内動態② 第5回 炭水化物の栄養① 第6回 炭水化物の栄養② 第7回 脂質の栄養① 第8回 脂質の栄養② 第9回 たんぱく質の栄養① 第10回 たんぱく質の栄養② 第11回 ビタミンの栄養① 第12回 ビタミンの栄養② 第13回 ミネラル（無機質）の栄養 第14回 水・電解質の栄養的意義 第15回 エネルギー代謝						
評価方法	定期試験（80%）、平常点（20%） 平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版」田地陽一編（羊土社）						
参考書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養学各論	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	上 坂 真智子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	栄養士の業務は、喫食者の心身の状況を把握し、個々人の健康の維持・増進に寄与するために、食生活全般にかかわっていかねばならない。人間が誕生し成長・加齢して行く過程、すなわち「妊娠期・小児期・成人期・高齢期」それぞれのライフステージにおける心身の状況や栄養管理の特性を理解し、生涯を通じた適切な食生活を実践するための基礎を学修することを目的とする。						
到達目標	① ライフステージ毎の心身の特徴と栄養管理の特性が理解できる。 ② ライフステージに適した栄養や食事の重要性を認識し、好ましい食生活について考察することができる。 ③ 運動・スポーツ・特殊環境時の栄養についての理解ができる。						
授業の進め方	教科書と参考資料により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	栄養学総論で学んだ栄養素の働きや消化・吸収・代謝についての応用になる。今後、様々な職域で栄養士業務をする際に必要な知識となる。						
授 業 計 画	第1回 栄養ケア・マネジメント 第2回 食事摂取基準 第3回 成長・発達・加齢 第4回 妊娠期 第5回 授乳期 第6回 乳児期 第7回 幼児期 第8回 学童期 第9回 思春期 第10回 成人期 第11回 高齢期 第12回 栄養ケア・マネジメントの実践 第13回 運動・スポーツと栄養 第14回 環境と栄養 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験（80%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学」栢下淳、上西一弘編（羊土社）						
参考書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養学実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・後期	布川 育子・佐藤 恵 永嶋 恵子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に生かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>私たちが毎日の生活を健康に営む上で栄養素の摂取は不可欠である。ヒトの一生にかかわる栄養素の過不足やアンバランスが、いろいろな疾病を引き起こす誘因ともなっている。本科目では、それぞれのライフステージに適した栄養素摂取と望ましい食習慣を総合的にとらえ、対象者の健康の維持増進及び疾病予防を目指すための基本的な知識と実践力を養うことを目的とする。</p> <p>各ライフステージにおける身体状況の特性や望ましい栄養摂取方法について理解し、献立作成基準に沿った献立作成と調理実習を行う。学生献立実習では、栄養士役となる学生が、自身の作成した献立について調理指導を行い、調理実習、献立の評価・検討、検食を行うことによって栄養士として必要な知識と実践力の定着を図る。</p>						
到達目標	<p>① 各ライフステージの身体状況の特性を把握し健康維持・増進のための栄養摂取方法などを学び、それぞれに適した食事、調理法を会得する。</p> <p>② 様々な食材の特徴、栄養素、調理特性を理解し、献立作成に反映させる。</p> <p>③ 栄養学の知識を生かし、献立作成、調理実習を行い実践力を養う。</p>						
授業の進め方	教科書を用い、各ライフステージの特徴、食事摂取基準、調理法を学び、その内容に応じた献立作成を行う。各ライフステージにおいて学生が作成した献立から実習を行う。 学生献立実習は、献立作成学生主導の下、実習が行われる。						
時間外学修学修上の助言	普段より料理のレパートリーを広げておくこと献立作成時に役立つ。また、旬の食材の知識を深めることもよい。						
授 業 計 画	第1回	オリエンテーション	栄養学実習の目的と意義、献立作成指導				
	第2回	計量実習	乾物の戻し実験、率を計算、それを使用した実習				
	第3回	母性栄養Ⅰ	母性栄養の必要性とその特徴				
	第4回	母性栄養Ⅱ	母性栄養実習（学生献立実習）				
	第5回	乳児期栄養	乳児期栄養の必要性とその特徴				
	第6回	離乳期栄養Ⅰ	離乳期栄養の必要性とその特徴				
	第7回	離乳期栄養Ⅱ	乳児・離乳期栄養実習				
	第8回	幼児期栄養Ⅰ	幼児期栄養の必要性とその特徴				
	第9回	幼児期栄養Ⅱ	幼児期栄養実習（学生献立実習）				
	第10回	学童期栄養Ⅰ	学童期栄養の必要性とその特徴				
	第11回	学童期栄養Ⅱ	学童期栄養実習（学生献立実習）				
	第12回	高齢期栄養Ⅰ	高齢期栄養の必要性とその特徴				
	第13回	高齢期栄養Ⅱ	高齢期栄養実習（学生献立実習）				
	第14回	展開食実習	日常食を離乳食や高齢者向けの食事へ展開する				
	第15回	まとめ					
評価方法	定期試験（40%）、提出物など（40%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「新・ライフステージの栄養学実習」嶋原正世ほか共著（ドメス出版） 「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版社） 「調理のためのベーシックデータ」松本仲子監修（女子栄養大学出版社）						
参考書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
小児・福祉調理実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	佐藤 恵 田中 ゆかり
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>食欲は人間の本能的な欲求行為であり、人間が生きていくために必要なものである。小児期は形態的な発育と共に、機能的な発達が見られ、人間形成の基礎確立の時期である。また、基本的生活習慣の自立を目指す時でもあり、この時期における栄養の適否、更に、その成長を支援する知識や技術も重要となる。また、高齢者やハンディキャップを持つ方にとっても、食生活はその生命や快適な生活を維持する上で、最も基本的なものである。</p> <p>人にとって食は、単に空腹を満たし生命を維持するためだけのものではなく、人間としての基本的食習慣形成の場であると同時に、楽しみや満足感を与えるものであり、介護を必要とする高齢者にとっても同様である。授業では、それぞれの特徴に応じた食についての知識、技術を実習を通して学ぶ。</p>						
到達目標	<p>① 小児の各発達期に応じた食生活と食事摂取のあり方を理解する。</p> <p>② 食物アレルギーについて学び、実際に工夫して調理できる。</p> <p>③ 高齢者やハンディキャップを持つ方に対する食事のあり方や食事介助を理解する。</p> <p>④ 嚥下・咀嚼障がいのある方に対する食事のあり方を理解し、食材の選択、調理方法の工夫ができる。</p>						
授業の進め方	授業毎にテーマに沿った実習内容のデモンストレーション、実習を行い評価・考察する。						
時間外学修学修上の助言	各授業の予習・復習に努め、学修のまとめとして実習の記録を作成し、卒業後に活用できる総合力の向上を目指すこと。調理技術向上のため、繰り返し調理を行うこと。						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 小児調理実習Ⅰ : 幼児食(おやつ)</p> <p>第3回 小児調理実習Ⅱ : 幼児食(お弁当)</p> <p>第4回 小児調理実習Ⅲ : 幼児食(お子様ランチ)</p> <p>第5回 小児調理実習Ⅳ : アレルギー対応食Ⅰ</p> <p>第6回 小児調理実習Ⅴ : アレルギー対応食Ⅱ</p> <p>第7回 福祉調理実習Ⅰ : 高齢期食(真空調理)</p> <p>第8回 福祉調理実習Ⅱ : 高齢期食(真空調理)</p> <p>第9回 福祉調理実習Ⅲ : 介護食への展開(和風)</p> <p>第10回 福祉調理実習Ⅳ : 介護食への展開(洋風)</p> <p>第11回 福祉調理実習Ⅴ : 介護食への展開(中華風)</p> <p>第12回 行事食Ⅰ : お祝い料理Ⅰ</p> <p>第13回 行事食Ⅱ : お祝い料理Ⅱ</p> <p>第14回 食材の活用法と調理技術</p> <p>第15回 まとめ</p>						
評価方法	定期試験(60%)、提出物(25%)、平常点(15%) 平素の受講態度などを加味する。						
教科書	使用しない。配付資料を用いる。						
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>「食品成分表」香川監修(女子栄養大学出版社)</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」松本伸子監修(女子栄養大学出版社)</p>						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
臨床栄養学	講義	2	選択	必修	必修	2年・前期	品 田 雅 博
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>日常の栄養素摂取の過剰、偏重、欠乏など食生活の乱れにより生じた疾病や代謝異常等について、疾患別に、生理的に健康な状態と比較しながら、その病態、合併症の予防や疾病の治療法を栄養学の面から明らかにする。</p> <p>更に、食事療法の意義や方法、効果について修得し、栄養士として治療の組み立て方や食事指導をする際に必要となる臨床栄養学の応用力を養成する。治療食の基本方針、食事摂取基準・食品構成、食生活指導・栄養指導、面接指導における心理的要因なども加味して、栄養学の新しい成果を取り入れた実際のな学修をする。</p>						
到達目標	<p>① 主な疾患において、摂取した栄養素の働きによって、身体でどのような変化がみられるか、アセスメントすることができる。</p> <p>② 栄養アセスメントとはどのようなことか、臨床的に症例を通して説明することができる。</p> <p>③ 主な疾患の食事療法について臨床的に症例を通して理解できる。</p>						
授業の進め方	教科書を中心にした講義のなかで様々な臨床的症例を紹介しながら理解を深めるよう授業を進めていく。						
時間外学修学修上の助言	時間外学修として参考書などを予め検討し予習しておくこと。						
授 業 計 画	<p>第1回 臨床栄養学の概論</p> <p>第2回 メタボリックシンドロームの病態と栄養管理</p> <p>第3回 糖尿病の病態と栄養管理</p> <p>第4回 糖尿病症例を通して栄養アセスメントを学ぶ</p> <p>第5回 栄養アセスメントと1型糖尿病、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群（妊産婦、授乳婦の栄養管理）</p> <p>第6回 循環器疾患</p> <p>第7回 脂質異常症の病態と栄養管理：高血圧症、狭心症、心筋梗塞、急性冠症候群</p> <p>第8回 肝臓疾患、胆・膵臓疾患の病態と栄養管理</p> <p>第9回 臨床検査</p> <p>第10回 慢性腎臓病（CKD）の病態と栄養管理</p> <p>第11回 痛風、高尿酸血症の病態と栄養管理</p> <p>第12回 血液系疾患の病態と栄養管理</p> <p>第13回 アレルギー性疾患、骨粗鬆症</p> <p>第14回 栄養補給法、NST</p> <p>第15回 食品と医薬品との相互作用</p>						
評価方法	定期試験（60%）、平常点（40%）、平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「臨床栄養学テキスト」品田雅博ほか共著						
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編（文光堂）</p> <p>「糖尿病性腎症の食品交換表」日本糖尿病学会編（文光堂）</p> <p>「糖尿病治療ガイド2016-2017」日本糖尿病学会編（文光堂）</p> <p>「検査値に基づいた栄養指導」足立ほか共著（チーム医療）</p> <p>「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版部）</p>						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
臨床栄養学実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	布川 育子・能井さとみ 佐藤 恵
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に生かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	臨床栄養学の知識を基に、疾病の予防や治療の一環である食事療法について、目的や適応症、食事療法の考え方を理解し、病態及び身体状況に合わせた献立作成と調理実習を行う。 学生献立実習では、栄養士役となる学生が、自身の作成した献立について調理指導を行い、調理実習、献立の評価・検討、検食を行うことで、栄養士として必要な臨床調理の基礎を学ぶ。						
到達目標	① 食事療法の基本が理解できる。 ② 病態及び身体状況に合わせた献立を作成することができる。 ③ 効率よく衛生的に調理ができる。						
授業の進め方	講義：教科書及び配付プリントを基にした講義の後、献立作成などを行う。 実習：担当教員によるデモンストレーションの後、班に分かれて実習を行う。 実習後教員より評価、検食、後片付け、掃除、点検がある。 また、学生献立実習では、献立作成学生主導の下、実習が行われる。						
時間外学修学修上の助言	献立作成や実習があるので、1年次で学んだ献立作成や調理の基礎、衛生管理などを復習すること。 食事療法についてより理解を深めるために、臨床栄養学で学んだ内容をしっかりと復習し本講義に臨むこと。						
授 業 計 画	第1回 授業概要、臨床栄養管理について 第2回 一般治療食（実習）： 常食及び軟菜食実習、濃厚流動食、経管栄養 第3回 エネルギーコントロール食・塩分コントロール食（講義）：目的と適応症、食事療法の考え方及び献立作成 第4回 エネルギーコントロール食（実習） 第5回 塩分コントロール食（実習） 第6回 エネルギーコントロール食（実習）：学生献立実習 第7回 脂質コントロール食（講義）：目的と適応症、食事療法の考え方及び献立作成 第8回 脂質コントロール食（実習） 第9回 たんぱく質コントロール食（講義）：目的と適応症、食事療法の考え方及び献立作成 第10回 たんぱく質コントロール食（実習） 第11回 たんぱく質・塩分コントロール食（講義）：目的と適応症、食事療法の考え方及び献立作成 第12回 たんぱく質・塩分コントロール食（実習） 第13回 治療食の展開と献立作成（講義） 第14回 たんぱく質コントロール食（実習）：学生献立実習 第15回 臨床栄養管理のまとめ						
評価方法	提出物等（50%） 定期試験（50%）その他、出席状況や受講態度などを加味し、総合評価とする。						
教科書	「実践臨床栄養学実習―栄養食事療法と献立の展開―」長浜幸子ほか（第一出版） 「糖尿病腎症の食品交換表」日本糖尿病学会編（文光堂）、「臨床栄養学テキスト」品田ほか共著 「腎臓病食品交換表」黒川清監修（医歯薬出版） 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編（文光堂）						
参考書 参考資料等	「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版部） 「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之ほか著（医歯薬出版） 「給食経営管理」八倉巻和子編（医歯薬出版） 「調理のためのベーシックデータ」松本伸子監修（女子栄養大学出版部）						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
健康管理概論	講義	2	選択	必修	必修	2年・後期	坂 田 富貴子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>時代がどのように変わろうとも、人間が絶えず求めているものは心身共に健康で過ごすことである。このことから「健康」とは幸福の源であり、日常生活の基本的条件といえる。</p> <p>「人生八十年」、長寿大国になった今、どれだけの人間が完全な健康状態で生活を送っているかを考えさせたい。その上で、健康の概念、健康の現状、健康増進施策、健康管理の実際など、広範囲におよぶ健康のあるべき姿を理解させたい。更に、将来、健康管理者として実践しなければならない立場から、健康の自己管理、生涯を通しての健康作りが大切であること、日々の生活の中でのちょっとした工夫や実践が役に立つことを学ばせたい。</p>						
到達目標	<p>① 健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組みについて理解する。</p> <p>② 社会や環境と健康との関係を理解すると共に、社会や環境の変化が健康に与える影響を理解する。</p> <p>③ 保健・医療・福祉・介護システムの概要について理解する。</p>						
授業の進め方	毎回、講義の前には前回の講義の復習をする。テキストを基にその時のテーマによっては、プリントも配付する。また、ビデオ視聴などの映像を通し、講義内容の理解を深める。						
時間外学修学修上の助言	授業で習ったことを必ず後で見直すこと。						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション、健康の概念：オリエンテーション、健康の定義・考え方、健康の成立条件</p> <p>第2回 保健統計Ⅰ：健康指標、平均寿命・平均余命</p> <p>第3回 保健統計Ⅱ：出生・婚姻・離婚の状況、死亡率の動向</p> <p>第4回 保健統計Ⅲ：外因死、妊産婦・乳児死亡率</p> <p>第5回 生活習慣と健康Ⅰ：喫煙、アルコール、食事の健康への影響</p> <p>第6回 生活習慣と健康Ⅱ：睡眠、ストレス等の健康への影響</p> <p>第7回 主要疾患の疫学と対策Ⅰ：悪性新生物</p> <p>第8回 主要疾患の疫学と対策Ⅱ：循環器疾患</p> <p>第9回 主要疾患の疫学と対策Ⅲ：脳血管疾患、糖尿病、骨粗鬆症、歯科疾患</p> <p>第10回 健康状態と受療状況：国民健康状態、健康意識と健康不安、受療率の動向</p> <p>第11回 健康増進対策Ⅰ：健康増進の3原則（食事摂取基準、運動、栄養）</p> <p>第12回 健康増進対策Ⅱ：国民健康づくり対策（食育基本法、健康づくり行政、課題）健康づくり対策の法的対応</p> <p>第13回 健康管理の進め方Ⅰ：健康管理の方法と健康教育</p> <p>第14回 健康管理の進め方Ⅱ：ライフステージからみた健康管理</p> <p>第15回 まとめ</p>						
評 価 方 法	定期試験（80％）提出課題等、平常点（20％）平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	「保健・栄養系学生のための健康管理概論」宮城重二著（光生館）						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養指導論Ⅰ	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	川 村 文 子
受講する上での注意事項	本科目を履修し単位を修得しなければ、栄養指導論Ⅱは受講できない。 将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	豊かな感性をもって、食の専門職として正しい知識を修得し、それを指導に用いる手段を学ぶ。 対象となる個人及び集団の問題を発見し、改善に向けて指導し得る基礎知識を学ぶ。 まずは自身の生活習慣・食習慣を振り返り、日頃の健康管理を行えるようになることから、食に対する意識の向上総合的な学習意欲の向上を促す。						
到達目標	① 栄養指導に必要な基礎的知識を理解し、日常生活で実践できる。 ② 食事の重要性を知り、運動・睡眠などの関わりを理解すると共に、自己の食生活の在り方が考察できる。 ③ 栄養士活動の現状を理解できる。						
授業の進め方	教科書及び配付するプリントを基本とした学生参加型の講義により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	食と健康に興味を持ち、基礎的な栄養学の予習復習をし、授業の理解を深める努力をする。 学修のまとめとしてノートを完成させ、卒業後に活用できる総合力の向上を目指すようにすること。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養指導の概念と歴史 第3回 栄養指導と関係法規 第4回 食生活・栄養に関する諸調査 第5回 栄養指導・相談の方法と技術 第6回 栄養指導の実際 第7回 栄養指導に必要な基礎知識 第8回 栄養指導と情報の収集・処理 第9回 給食における栄養指導（病院給食） 第10回 給食における栄養指導（学校給食） 第11回 給食における栄養指導（社会福祉施設給食） 第12回 給食における栄養指導（事業所給食） 第13回 食生活と栄養指導Ⅰ 第14回 食生活と栄養指導Ⅱ 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験（80％）レポート・提出物など、平常点（20％）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「栄養教育論」中山玲子編（化学同人）、「新食品成分表」（東京法令出版） 「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病学会編（文光堂）						
参考書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養指導論Ⅱ	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	川 村 文 子
受講する上での注意事項	栄養指導論Ⅰを履修し、単位を修得しなければ、本科目を受講できない。						
授 業 の 目的・概要	① 栄養指導の技術、手法を学び、科学的根拠を持って食生活をマネジメントする手段を知る。 ② ライフステージに合わせた栄養を学び、年代別に合わせた栄養指導を知る。 ③ 病態別の栄養を学び、食事療法の正しい知識を身に付ける。 ライフステージ別の栄養指導に求められる基礎知識の構築、実践につなげる要点を学ぶ。						
到達目標	① 地域社会の健康目標に役立つ栄養士となるよう、能力の向上に努める。 ② 人に優しく、健全な食生活を導くための広い視野と多くの知識を養う。						
授業の進め方	① 教科書から、栄養指導のアセスメント、マネジメント、評価等を学ぶ。 ② DVD、フードモデル、食品カード等を使用し媒体を使った身近な栄養指導の実際を知る。 ③ ライフステージ毎の栄養指導のポイント、病態別の栄養指導のポイントを学ぶ。						
時間外学修学修上の助言	時間外学修においては、講義で得た知識を、身近な家族に話して実践で使えるコミュニケーションのスキルを身に付けるようにすると良い。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養指導の方法と技術 第3回 食行動変容と栄養指導の実際 第4回 ライフステージ別栄養指導 : 妊娠授乳期 第5回 ライフステージ別栄養指導 : 乳幼児期 第6回 ライフステージ別栄養指導 : 高齢期 第7回 特定検診・特定栄養指導 第8回 臨床栄養指導 : 糖尿病 第9回 臨床栄養指導 : 腎臓病 (CKD) 第10回 臨床栄養指導 : 高血圧 第11回 臨床栄養指導 : 脂質異常症 第12回 臨床栄養指導 : 肝臓病 第13回 臨床栄養指導 : ガン 第14回 臨床栄養指導 : 食物アレルギー 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験 (80%)、平常点 (20%) 平素の受講態度・提出物などを加味する。						
教科書	「栄養教育論」中山玲子編 (化学同人)、「新食品成分表」(東京法令出版)						
参考書 参考資料等	「よくわかる栄養学図解辞典」中村丁次監修 (成美堂出版)						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養指導実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	藤本真奈美・布川 育子 木野村美花・渡辺 邦子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	現代社会においては、食行動の多様化や食環境の変化などから、健康上のさまざまな問題点があり、食生活改善の意義や必要性について認識しなければならない。栄養教育を行うためには、個人の食生活の実態や社会情勢などを踏まえ、対象者・目的に応じた教育方法を理解し、技術を修得することが必要である。本科目では、栄養指導論Ⅰで学んだ栄養教育の理論と技術について演習を行い、栄養計算ソフト演習等から、実践的に栄養指導技術を修得することを目的とする。						
到達目標	① 栄養指導を行うための基礎的技術を修得できる。 ② 栄養指導媒体の作成方法がわかる。 ③ 身体計測値から、必要栄養量の決定ができる。 ④ 給与栄養量と摂取栄養量の差を知り、改善点を見つける。						
授業の進め方	講義及び演習により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	栄養指導論Ⅰで学ぶ理論を復習しておくことよい。 本授業で学んだことから、具体的な場面を想定し、現場で活かせるように心がける。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション、栄養教育の方法と技術 第2回 栄養教育の教材作成 第3回 パソコンソフトを使った栄養計算Ⅰ : 基本操作① 第4回 パソコンソフトを使った栄養計算Ⅱ : 基本操作② 第5回 パソコンソフトを使った栄養計算Ⅲ : 食事調査の栄養計算 第6回 パソコンソフトを使った栄養計算Ⅳ : 栄養指導のための献立作成① 第7回 パソコンソフトを使った栄養計算Ⅴ : 栄養指導のための献立作成② 第8回 栄養指導媒体を使った栄養指導Ⅰ 第9回 栄養指導媒体を使った栄養指導Ⅱ 第10回 身体測定の実際 : 身体計測による栄養アセスメント 第11回 身体測定値から対象者の必要栄養量と摂取水分量を算出する 第12回 臨床検査データから問題点を拾う 第13回 喫食量調査、身体測定の推移をみる 第14回 栄養改善目標を決める 第15回 まとめ						
評価方法	指導媒体、課題等(90%)、平常点(10%) 平素の受講態度等を加味する。						
教科書	使用しない。プリント教材を授業時に配付する。						
参 考 書 参 考 資 料 等	「栄養教育演習・実習」堀田千津子ほか編著(みらい)						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
公衆栄養学	講義	2	選択	必修	必修	2年・後期	岩 田 了
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に活かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	公衆栄養学は、人々の健康の保持・増進・QOLの向上を目的としている。そのために、集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムをマネジメントする概念と理論を理解し、さらに、日本及び諸外国の健康・栄養食料問題の現状と課題について学ぶとともに、公衆栄養活動を展開、実践できる知識と能力をもつことを目標とする。						
到達目標	① 公衆栄養活動の実際を全般的に展開・実践できる知識と能力を修得する。 ② 日本及び世界の健康・食料・栄養問題の現状と課題を学ぶ。						
授業の進め方	教科書に基づく講義を中心に、必要に応じ、参考資料等を配付する。						
時間外学修学修上の助言	日ごろから、健康・栄養問題に関わる社会的問題に関心をもつとともに、前期に受講する公衆衛生学を理解する必要がある。						
授 業 計 画	第1回 公衆栄養の概念（歴史、活動の目的） 第2回 わが国の健康・栄養問題の現状と課題Ⅰ（医療費、生活習慣病） 第3回 わが国の健康・栄養問題の現状と課題Ⅱ（少子高齢化社会） 第4回 わが国の健康・栄養問題の現状と課題Ⅲ（食生活の変遷） 第5回 公衆栄養マネジメントⅠ（スクリーニング、アセスメント） 第6回 公衆栄養マネジメントⅡ（プログラムの目標） 第7回 公衆栄養マネジメントⅢ（プログラムの展開） 第8回 栄養疫学Ⅰ（疫学の方法） 第9回 栄養疫学Ⅱ（疫学の方法） 第10回 わが国の栄養・食料政策Ⅰ（法規、規則等） 第11回 わが国の栄養・食料政策Ⅱ（施策） 第12回 わが国の栄養・食料政策Ⅲ（ガイドライン） 第13回 諸外国の健康栄養政策（世界の食料問題、国際機関） 第14回 日本人の食事摂取基準（概要と活用） 第15回 まとめ						
評価方法	定期試験（90%）、その他小テスト、平素の授業態度等を加味する。						
教科書	「エスカパーシク 公衆栄養学概論」古畑公等編著（同文書院）						
参考書 参考資料等	公衆栄養学（同文書院）・ウエルネス公衆栄養学（医歯薬出版）等						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
調理学	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	永 嶋 恵 子
受講する上での注意事項	将来、栄養士等の業務に生かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	調理を体系的に理解し、実践に向かい、より、高度な応用力を身に付けるために、基本的な調理操作、それぞれの食品の調理による現象を科学的に究明し、調理技術の向上のための調理理論を把握し、更に調理の文化的地理的背景と特徴を知り、豊かな食生活の実践に役立つ知識を修得する。						
到達目標	調理学で学んだことを調理学実習などに活かせるように、次の4つを到達目標とする。 ① 調理の意義、目的を理解する。 ② 食品の味について理解する。 ③ 調理法について理解する。 ④ 食品の調理性について理解する。						
授業の進め方	教科書を主とした講義と必要な資料はプリントを配付して授業を進めていく						
時間外学修学修上の助言	配付するプリント資料などで効果的にノートを整理しておくことが大切である。						
授 業 計 画	第1回 調理の概要 第2回 調理と嗜好性 第3回 調理操作 I : 非加熱調理操作 第4回 調理操作 II : 加熱調理操作、調理器具 第5回 調理操作 III : 植物性食品の調理科学 I 第6回 調理操作 IV : 植物性食品の調理科学 II 第7回 調理操作 V : 植物性食品の調理科学 III 第8回 調理操作 VI : 植物性食品の調理科学 IV 第9回 調理操作 VII : 動物性食品の調理科学 I 第10回 調理操作 VIII : 動物性食品の調理科学 II 第11回 調理操作 IX : 動物性食品の調理科学 III 第12回 その他の食品の調理性 I 第13回 その他の食品の調理性 II 第14回 その他の食品の調理性 III 第15回 調理文化と様式						
評価方法	定期試験（90％）平常点（10％）平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩ 調理学」久木久美子・新田陽子・喜多宣子著（化学同人）						
参考書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
調理学実習Ⅰ	実習	1	選択	必修	必修	1年・前期	田中ゆかり・永嶋 恵子 遠田 悦子																																													
受講する上での注意事項	本科目を履修し、単位を修得しなければ、調理学実習Ⅱは受講できない。																																																			
授 業 の 目的・概要	健康維持し、豊かな食生活に欠くことのできない調理を科学的な視点から捉え、その実態を理解すると共に、食材の選択、扱い方、調味、盛り付けについて総合して学修する。 調理操作の基本的技術と基礎知識を実習を通して修得させることを目的とする。																																																			
到達目標	① 健康の維持・増進を目的とした栄養、調理の基礎を学び知識・技術を身に付ける。 ② 食の安心・安全を前提とした衛生的な調理ができる。 ③ 食品の重量、特徴及び調理における変化を実践を通して理解する。																																																			
授業の進め方	はじめに教員より、実習内容のデモンストレーションがあり、その後、各自班に分かれて実習を行う。実習後に教員より評価を行い、検食、後片付け、掃除、点検がある。																																																			
時間外学修学修上の助言	授業の復習として、実習で学んだこと、反省、感想等をクッキングノートにまとめる。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 調理学実習の目的と意義、調理学実習の心得</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>調理の基本操作Ⅰ</td> <td>: 計量・計測、基本切りⅠ</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>調理の基本操作Ⅱ</td> <td>: 基本切りⅡ</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>調理の基本操作Ⅲ</td> <td>: 炊飯の原理と調理、だしのとり方</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>日本料理の基礎Ⅰ</td> <td>: 日本料理の特徴、献立形式、日本茶</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>日本料理の基礎Ⅱ</td> <td>: 塩味飯、吸い物、肉料理、和え物</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>日本料理の基礎Ⅲ</td> <td>: 炊きおこわ、吸い物、魚料理Ⅰ（選び方、扱い方）</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>日本料理の基礎Ⅳ</td> <td>: 醤油味飯、吸い物、和え物</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>日本料理の基礎Ⅴ</td> <td>: 白飯、魚料理Ⅱ（おろし方）、揚げ物、和菓子Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>日本料理の基礎Ⅵ</td> <td>: 丼物、汁物、和菓子Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>西洋料理の基礎Ⅰ</td> <td>: 西洋料理の特徴、献立形式</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>西洋料理の基礎Ⅱ</td> <td>: ソースの基礎、お菓子の基本、紅茶</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>西洋料理の基礎Ⅲ</td> <td>: 肉料理、スープ、冷生菓子</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>まとめⅠ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめⅡ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	: 調理学実習の目的と意義、調理学実習の心得	第2回	調理の基本操作Ⅰ	: 計量・計測、基本切りⅠ	第3回	調理の基本操作Ⅱ	: 基本切りⅡ	第4回	調理の基本操作Ⅲ	: 炊飯の原理と調理、だしのとり方	第5回	日本料理の基礎Ⅰ	: 日本料理の特徴、献立形式、日本茶	第6回	日本料理の基礎Ⅱ	: 塩味飯、吸い物、肉料理、和え物	第7回	日本料理の基礎Ⅲ	: 炊きおこわ、吸い物、魚料理Ⅰ（選び方、扱い方）	第8回	日本料理の基礎Ⅳ	: 醤油味飯、吸い物、和え物	第9回	日本料理の基礎Ⅴ	: 白飯、魚料理Ⅱ（おろし方）、揚げ物、和菓子Ⅰ	第10回	日本料理の基礎Ⅵ	: 丼物、汁物、和菓子Ⅱ	第11回	西洋料理の基礎Ⅰ	: 西洋料理の特徴、献立形式	第12回	西洋料理の基礎Ⅱ	: ソースの基礎、お菓子の基本、紅茶	第13回	西洋料理の基礎Ⅲ	: 肉料理、スープ、冷生菓子	第14回	まとめⅠ		第15回	まとめⅡ	
第1回	オリエンテーション	: 調理学実習の目的と意義、調理学実習の心得																																																		
第2回	調理の基本操作Ⅰ	: 計量・計測、基本切りⅠ																																																		
第3回	調理の基本操作Ⅱ	: 基本切りⅡ																																																		
第4回	調理の基本操作Ⅲ	: 炊飯の原理と調理、だしのとり方																																																		
第5回	日本料理の基礎Ⅰ	: 日本料理の特徴、献立形式、日本茶																																																		
第6回	日本料理の基礎Ⅱ	: 塩味飯、吸い物、肉料理、和え物																																																		
第7回	日本料理の基礎Ⅲ	: 炊きおこわ、吸い物、魚料理Ⅰ（選び方、扱い方）																																																		
第8回	日本料理の基礎Ⅳ	: 醤油味飯、吸い物、和え物																																																		
第9回	日本料理の基礎Ⅴ	: 白飯、魚料理Ⅱ（おろし方）、揚げ物、和菓子Ⅰ																																																		
第10回	日本料理の基礎Ⅵ	: 丼物、汁物、和菓子Ⅱ																																																		
第11回	西洋料理の基礎Ⅰ	: 西洋料理の特徴、献立形式																																																		
第12回	西洋料理の基礎Ⅱ	: ソースの基礎、お菓子の基本、紅茶																																																		
第13回	西洋料理の基礎Ⅲ	: 肉料理、スープ、冷生菓子																																																		
第14回	まとめⅠ																																																			
第15回	まとめⅡ																																																			
評 価 方 法	実技試験（50%）、提出物（50%）クッキングノートなど																																																			
教 科 書	「基礎を学ぶ調理学実習」嶋原正世・南部ユンクィアンしず子著（ドメス出版） 「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版社） 「調理のためのベーシックデータ」松本伸子監修（女子栄養大学出版社）																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																																																			
備 考	提出物の期限厳守																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
調理学実習Ⅱ	実習	1	選択	必修	必修	1年・後期	永嶋恵子 遠田悦子
受講する上での注意事項	調理学実習Ⅰを履修し単位を修得しなければ、本科目を受講できない。						
授 業 の 目的・概要	<p>調理学実習Ⅰで修得した調理操作の基本技術の応用と、日本料理、西洋料理、中国料理に併せ、季節の行事食の知識と技術について修得させる。</p> <p>食材の特性や栄養を生かした調理法を学び、効率よく調理するための手順を考え、調理器具の正しい使用方法など基本的な調理操作の習熟を図り、栄養学実習や臨床栄養学実習などの実習に応用できる調理技術と実践力を身に付ける。</p>						
到達目標	<p>① 基本的な調理技術を基に、それぞれの調理、行事食について理解する。</p> <p>② 調理学の理論の知識を活かし、実際の調理による変化、現象を理解する。</p> <p>③ 基本的な献立を効率よく、それぞれの料理が適温で盛り付けも美しく仕上げることができる。</p>						
授業の進め方	はじめに教員より実習内容のデモンストレーションがあり、その後、各自班に分かれて実習を行う。実習後に教員より評価を行い、検食、後片付け、掃除、点検がある。						
時間外学修学修上の助言	授業の復習として、実習で学んだこと、反省、感想などをクッキングノートにまとめる。また、授業外でも積極的な調理を行うことが望ましい。						
授 業 計 画	<p>第1回 調理学実習Ⅰの復習</p> <p>第2回 西洋料理の基礎Ⅳ : 麺料理、サラダ、デザート</p> <p>第3回 西洋料理の基礎Ⅴ : パン料理、サラダ、デザート</p> <p>第4回 西洋料理の基礎Ⅵ : 魚料理、サラダ、デザート</p> <p>第5回 中国料理の基礎Ⅰ : 中国料理の特徴、献立形式</p> <p>第6回 中国料理の基礎Ⅱ : 湯菜、炸菜、冷菜</p> <p>第7回 中国料理の基礎Ⅲ : 湯菜、炒菜、冷菜</p> <p>第8回 中国料理の基礎Ⅳ : 溜菜、拌菜、点心</p> <p>第9回 中国料理の基礎Ⅴ : 湯菜、炒菜、蒸菜</p> <p>第10回 行事食Ⅰ : クリスマス料理Ⅰ</p> <p>第11回 // : クリスマス料理Ⅱ</p> <p>第12回 行事食Ⅱ : お正月料理</p> <p>第13回 行事食Ⅲ : お祝い料理</p> <p>第14回 まとめⅠ</p> <p>第15回 まとめⅡ</p>						
評 価 方 法	実技試験(50%)、提出物(50%)クッキングノート						
教 科 書	<p>「基礎を学ぶ調理学実習」嶋原正世・南部ユンクワンしず子著(ドメス出版)</p> <p>「食品成分表」香川監修(女子栄養大学出版社)</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」松本仲子監修(女子栄養大学出版社)</p>						
参 考 書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
給食経営論	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	布川 育子 能井 さとみ																																													
受講する上での注意事項	本科目を履修し単位を修得しなければ、給食実習Ⅱを受講できない。 将来、栄養士等の業務に生かせることを念頭に置きながら、積極的かつ主体的に受講すること。																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>栄養士の専門業務である、特定給食施設における給食業務について、計画に必要な基礎知識及び給食運営に必要な基礎知識及び調理現場での管理の実際を学び、望ましい給食やサービスのあり方を修得することを目的とする。</p> <p>集団給食の概要を理解し、栄養管理、食品管理、衛生管理、調理管理及び作業管理などの目的と方法を理解し、給食現場における望ましい給食管理のあり方を修得する。また、給食運営の中心的役割を果たす献立作成の方法も学ぶ。</p>																																																			
到達目標	<p>特定給食施設における給食管理の基本的知識を理解する。具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 特定給食施設の概要や特徴を理解し、望ましい給食のあり方を理解する。 ② 給食運営上中心的な役割を果たす献立作成に必要な知識を身に付ける。 ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理の内容を理解する。 ④ 給食現場での食品管理、調理管理、作業管理、事務管理などについて理解する。 																																																			
授業の進め方	教科書を中心に、授業時に配付する資料等を併用し、授業を進める。																																																			
時間外学修学修上の助言	授業前に教科書に目を通しておくこと。また、授業後は、教科書及び配付資料など学修のまとめを行い、献立課題については、テーマに沿った献立内容を検討すること。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>集団給食の概要</td> <td>: 給食の意義・沿革・行政体系・関連法規</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>栄養管理</td> <td>: 栄養・食事管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>食品管理</td> <td>: 食品の分類、食品の発注・検収・保管・貯蔵</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>衛生管理</td> <td>: 衛生管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>調理管理</td> <td>: 調理管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>作業管理・施設設備管理</td> <td>: 作業管理・施設設備管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>事務管理・経営管理・給食評価</td> <td>: 事務管理・経営管理・給食評価の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>食教育・栄養教育</td> <td>: 食教育・栄養教育の進め方</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>献立作成Ⅰ</td> <td>: 献立作成の実際</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>献立作成Ⅱ</td> <td>: 献立作成の実際</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>献立作成Ⅲ</td> <td>: 献立作成の実際</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>各種の給食管理Ⅰ</td> <td>: 学校給食・自衛隊給食の目的と役割</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>各種の給食管理Ⅱ</td> <td>: 病院給食の目的と役割</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>各種の給食管理Ⅲ</td> <td>: 福祉施設給食の目的と役割</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td>: 確認と総括</td> </tr> </table>							第1回	集団給食の概要	: 給食の意義・沿革・行政体系・関連法規	第2回	栄養管理	: 栄養・食事管理の目的と実際	第3回	食品管理	: 食品の分類、食品の発注・検収・保管・貯蔵	第4回	衛生管理	: 衛生管理の目的と実際	第5回	調理管理	: 調理管理の目的と実際	第6回	作業管理・施設設備管理	: 作業管理・施設設備管理の目的と実際	第7回	事務管理・経営管理・給食評価	: 事務管理・経営管理・給食評価の目的と実際	第8回	食教育・栄養教育	: 食教育・栄養教育の進め方	第9回	献立作成Ⅰ	: 献立作成の実際	第10回	献立作成Ⅱ	: 献立作成の実際	第11回	献立作成Ⅲ	: 献立作成の実際	第12回	各種の給食管理Ⅰ	: 学校給食・自衛隊給食の目的と役割	第13回	各種の給食管理Ⅱ	: 病院給食の目的と役割	第14回	各種の給食管理Ⅲ	: 福祉施設給食の目的と役割	第15回	まとめ	: 確認と総括
第1回	集団給食の概要	: 給食の意義・沿革・行政体系・関連法規																																																		
第2回	栄養管理	: 栄養・食事管理の目的と実際																																																		
第3回	食品管理	: 食品の分類、食品の発注・検収・保管・貯蔵																																																		
第4回	衛生管理	: 衛生管理の目的と実際																																																		
第5回	調理管理	: 調理管理の目的と実際																																																		
第6回	作業管理・施設設備管理	: 作業管理・施設設備管理の目的と実際																																																		
第7回	事務管理・経営管理・給食評価	: 事務管理・経営管理・給食評価の目的と実際																																																		
第8回	食教育・栄養教育	: 食教育・栄養教育の進め方																																																		
第9回	献立作成Ⅰ	: 献立作成の実際																																																		
第10回	献立作成Ⅱ	: 献立作成の実際																																																		
第11回	献立作成Ⅲ	: 献立作成の実際																																																		
第12回	各種の給食管理Ⅰ	: 学校給食・自衛隊給食の目的と役割																																																		
第13回	各種の給食管理Ⅱ	: 病院給食の目的と役割																																																		
第14回	各種の給食管理Ⅲ	: 福祉施設給食の目的と役割																																																		
第15回	まとめ	: 確認と総括																																																		
評価方法	定期試験（60%）、提出物など（30%）、平常点（10%）、平素の受講態度等を加味する。																																																			
教科書	「給食経営管理」八倉巻和子ほか編著（医歯薬出版） 「食品成分表」香川監修（女子栄養大出版部） 「栄養・食事管理のための施設別給食献立集」鈴木久乃ほか編著（建帛社） 「調理のためのベーシックデータ」松本伸子監修（女子栄養大出版部） 「給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子ほか共著（医歯薬出版）																																																			
参考書 参考資料等	適宜紹介する。																																																			
備 考	提出物の期限厳守																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
給食実務論	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	布川 育子 能井 さとみ
受講する上での注意事項	1年生で開講されている給食経営論、給食実習Ⅰ、本科目、および2年生で開講される給食実習Ⅱを履修し単位を修得しなければ、給食実習Ⅲを受講できない。						
授 業 の 目的・概要	<p>集団給食の運営にかかわる、栄養管理、衛生管理、作業管理などについて、基本的知識を学び、給食業務に必要な実務を理解する。</p> <p>また、そのことにより、給食現場における実務を修得し、今後の学内および校外実習に活かすことを目的とする。</p>						
到達目標	<p>特定給食施設における給食管理の実務について理解する。具体的には、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 大量調理の技法・特徴を理解すること。 ② 大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理を十分理解すること。 ③ 食事摂取基準と食品構成の内容を理解し、給与栄養目標量に基づいた献立作成ができること。 						
授業の進め方	教科書、実習ノート、配付資料を中心に進める。						
時間外学修学修上の助言	「給食経営論」をしっかりと復習しておくこと。また、授業前に教科書を読んで予習しておくこと。授業後は、教科書や配付資料を復習しておくこと。						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション、大量調理の技法と特徴</p> <p>第2回 衛生管理：給食実習での衛生管理</p> <p>第3回 作業管理Ⅰ：作業工程表、作業動線図について</p> <p>第4回 衛生管理Ⅰ：大量調理衛生管理マニュアル</p> <p>第5回 栄養教育・食環境：栄養教育の方法、食環境の整備について</p> <p>第6回 栄養管理Ⅰ：日本人の食事摂取基準について</p> <p>第7回 栄養管理Ⅱ：荷重平均食事摂取基準について</p> <p>第8回 栄養管理Ⅲ：食品群別荷重平均栄養成分について、食品構成について</p> <p>第9回 栄養管理Ⅳ：献立作成</p> <p>第10回 栄養管理Ⅴ：献立作成</p> <p>第11回 栄養管理Ⅵ：献立作成</p> <p>第12回 栄養管理Ⅶ：献立作成</p> <p>第13回 給食評価</p> <p>第14回 講義のまとめⅠ</p> <p>第15回 講義のまとめⅡ</p>						
評価方法	試験（60％）提出物等（35％）献立課題等 平常点（5％）平常の受講態度、出席状況などを加味する。						
教 科 書	<p>「給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子ほか共著（医歯薬出版）</p> <p>「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版部）</p> <p>「給食施設のための献立作成マニュアル」赤羽正之ほか著（医歯薬出版）</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」松本仲子監修（女子栄養大学出版部）</p> <p>「給食経営管理」八倉巻和子編（医歯薬出版）</p> <p>「栄養・食事管理のための施設別給食献立集」鈴木久乃ほか（建帛社）</p>						
参 考 書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
給食実習Ⅰ	実習	1	選択	必修	必修	1年・後期	布川 育子・能井さとみ 佐藤 恵
受講する上での注意事項	<p>本科目を履修し、単位を修得し、更に実習内規細則に定められた要件を満たさなければ、給食実習Ⅱ、Ⅲ、Ⅳを受講できない。 グループワークのため、協力と助け合いが重要である。また、将来、栄養士等の業務に生かせることを念頭におきながら積極的かつ主体的に受講すること。</p>						
授 業 の 目的・概要	<p>集団給食はそれぞれの給食施設において、その設置目的と対象者の実情に沿って計画的、継続的に提供する食事である。給食実習Ⅰでは、給食実習室を使用して、給食の手順、方法など給食管理の全般にわたり、学生自らが自主的に計画を立て、分担の作業を果たしながら協力と責任の重要性を体験しつつ、大量調理に必要な知識、技術を体系的に学修する。</p>						
到達目標	<p>大量調理施設における給食業務全般にわたる栄養管理、作業管理、衛生管理など給食運営の基礎を、実習を通して修得することを目標とする。</p>						
授業の進め方	<p>給食を運営する上での計画（Plan）、実施（Do）、評価（Check）、改善（Action）のサイクルを、班ごとに栄養士役と調理師役に分かれ、作業を分担して実習を進める。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>「給食経営論」および「給食実務論」などで学んだ内容をしっかりと復習して授業に臨むこと。 また、実習の際は「学内実習ノート」で予習・復習を行うこと。</p>						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション、実習の意義と目的、実習の進め方 第2回 実習ノート及び作成書類の説明、給食献立の試作 第3回 実習ノート及び作成書類の説明、給食献立の試作 第4回 実習ノート及び作成書類の説明、給食献立の試作 第5回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第6回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第7回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第8回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第9回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第10回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第11回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第12回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第13回 日程表により、グループ別に試作及び、実習 第14回 日程表により、グループ別に実習 第15回 給食実習Ⅰのまとめ</p>						
評価方法	<p>定期試験（40%）、実習（40%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。</p>						
教科書	<p>「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版部） 「給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子ほか共著（医歯薬出版） 「給食経営管理」八倉巻和子編（医歯薬出版） 「調理のためのベーシックデータ」松本伸子監修（女子栄養大学出版部）</p>						
参考書 参考資料等	<p>教材：学内実習ノート</p>						
備 考	<p>提出物の期限厳守</p>						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
給食実習Ⅱ	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	能 井 さとみ
受講する上での注意事項	本科目は、学外実習に進むための基礎実習として大変重要であり、給食実習Ⅰ及び実習内規則別に定める科目を履修し単位を修得しなければ、本科目を受講できない。						
授 業 の 目的・概要	学内の集団給食施設の現場において、今まで学んできた知識を活かし、給食業務に必要な食事計画・調理を含めた給食サービスに関する技術を修得することで、実践力を培い、栄養士としての主体的な自覚を持つ。						
到達目標	学内の集団給食施設での実習を通して、栄養士として必要な給食管理業務の実践力を養い、学外実習へつなげることを目標とする。						
授業の進め方	学内の集団給食施設において、給食管理実習を行う。						
時間外学修学修上の助言	給食実習Ⅰで学んだ、給食管理の基礎を復習しておくこと。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション 第2回 実習の意義と目的 第3回 学内の集団給食施設厨房見学と機器類の使い方説明 第4回 日程表により、グループ別に実習 第5回 日程表により、グループ別に実習 第6回 日程表により、グループ別に実習 第7回 日程表により、グループ別に実習 第8回 日程表により、グループ別に実習 第9回 日程表により、グループ別に実習 第10回 日程表により、グループ別に実習 第11回 日程表により、グループ別に実習 第12回 日程表により、グループ別に実習 第13回 日程表により、グループ別に実習 第14回 日程表により、グループ別に実習 第15回 給食実習Ⅱのまとめ						
評価方法	実習（100％）実習態度、その他の提出物などを加味する。						
教 科 書	「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版社） 「給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子ほか共著（医歯薬出版） 「給食経営管理」八倉巻和子編（医歯薬出版） 「調理のためのベーシックデータ」松本仲子監修（女子栄養大学出版社）						
参 考 書 参 考 資 料 等	教材：学内実習ノート						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
給食実習Ⅲ	実習	2	選択	必修	必修	2年・通年	布川 育子・能井さとみ 田中ゆかり
受講する上での注意事項	1年次開講される給食経営論、給食実務論、給食実習Ⅰ及び実習内規細則に定める科目を履修し単位を修得しなければ、本科目を受講できない。また、事前及び事後指導については、やむを得ない事由を除きすべて受講すること。						
授 業 の 目的・概要	本科目は事前指導・学外実習・事後指導で構成される。特定給食施設の意義とその設置目的、内容、運営形態について理解し、給食業務を行うために各給食施設の食事形態や対象者の身体的特徴、食生活について理解を深め、必要な食事計画や調理を含めた給食提供などについて、学外実習という実践の場を通して、栄養士として必要な知識と技術を修得する。						
到達目標	<p>小学校実習では、学校給食の目標や意義を理解し、年齢に応じた食事摂取基準、献立作成、調理、盛付け等給食業務全体を実体験する。また、教職員や児童との交流を通して学校教育における食教育の在り方を学修する。</p> <p>福祉施設実習では、施設の種類と特性を理解した上で、利用者の心身の状況や栄養状態、病状などを考慮した栄養管理方法・実習・評価等を実体験する。また、他の職種との連携の取り方などを学修する。</p> <p>自衛隊実習では、自衛隊給食の意義を踏まえ青年期栄養の特性、身体活動レベル、職種（業務の体力消耗の軽重）に対応した栄養管理、緊急災害時における給食など自衛隊給食の特色について学修する。</p>						
授業の進め方	本科目は、事前・事後指導と学外実習を合わせて実施する。学外実習で予定されている施設は、小学校及び福祉施設、自衛隊であり、各施設の「給食の運営」について学ぶ。						
時間外学修学修上の助言	各自が学外実習で何を学ぶのか、目的を持って臨むこと。また、実習生としてふさわしいマナーも身に付けておく必要がある。実習ノートを完成させ、卒業後活用できるようにする。						
授 業 計 画	<p>〈事前指導〉 各実習先の概要、施設利用者に適応した食事計画、給食サービスなどの事前研究を行う。</p> <p>〈学外実習〉 小学校、福祉施設、自衛隊のいずれかの給食施設での実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校、福祉施設、自衛隊の組織、機構 ・小学校、福祉施設、自衛隊の給食部門の概要 ・小学校、福祉施設、自衛隊の栄養士の業務内容 ・小学校、福祉施設、自衛隊の栄養管理（食事療法と調理の実際） ・小学校、福祉施設、自衛隊の栄養、食事指導の実際と評価 ・小学校、福祉施設、自衛隊の食事環境と喫食率 ・小学校、福祉施設、自衛隊の衛生管理、作業管理 ・小学校、福祉施設、自衛隊における他部門との連携 <p>〈事後指導〉 各実習先の実習概要についてまとめ、報告を行う。</p>						
評 価 方 法	提出物等（50%）、実習先からの評価（50%）に平常点を加味する。						
教 科 書	使用しない 教材：実習ノート						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
給食実習Ⅳ	実習	2	選択	選択	選択	2年・前期	布 川 育 子 能 井 さとみ
受講する上での注意事項	本科目は、給食実習Ⅰ、給食実習Ⅱ、給食実習Ⅲ及び実習内規細則に定める科目を履修していなければ受講できない。また、事前および事後指導もすべて受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<p>本科目は事前指導、学外実習、事後指導で構成される。</p> <p>事前指導においては、各実習先の概要について理解し、施設利用者に適応した食事計画・給食サービスなどの事前研究を行う。</p> <p>学外実習では、それぞれの施設における給食実務の概要、理論、実態を実践活動の場における体験を通して把握する。課題発見、問題解決への取り組みなどから、専門的知識および技術の統合を図り、栄養士の専門領域で活躍できる幅広い応用力、実践力を身に付けることを目的とする。</p> <p>事後指導では、各実習先の実習概要についてまとめ報告する。</p>						
到達目標	<p>病院実習では、医療スタッフの一員として患者への対応を体験し、傷病者を対象とした栄養指導の必要性、医療現場の実際を把握するとともに、栄養部門の業務全般について献立立案から配膳に至る一連の作業、外来・入院患者を対象とした栄養食事指導などを体験を通して学ぶ。</p> <p>福祉施設実習では、施設の種類と特性を理解した上で、利用者の栄養管理、心身の状況、病状などを考慮した栄養ケアプランの作成方法・実施・評価などの対応方法を体験する。また、施設給食の特質を把握し、食事サービスのマネジメント、他の職種との連携の重要性などを学修する。</p>						
授業の進め方	本科目は、事前・事後指導と学外実習を合わせて実施する。学外実習で予定されている施設は、病院及び福祉施設であり、各施設の「給食の運営」について学ぶ。						
時間外学修学修上の助言	各自が校外実習で何を学ぶのか、目的をもって臨むこと。また、実習生としてふさわしいマナーを身に付けておく必要がある。実習ノートを完成させ、卒業後活用できるようにする。						
授 業 計 画	<p>〈事前指導〉 各実習先の概要、施設利用者に適応した食事計画・給食サービスなどの事前研究を行う。</p> <p>〈学外実習〉 病院、福祉施設のいずれかの給食施設での実習を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病院・福祉施設の組織、機構 ・病院・福祉施設の給食部門の概要 ・病院・福祉施設の栄養士の業務内容 ・病院・福祉施設の栄養管理（食事療法と調理の実際） ・病院・福祉施設の栄養・食事指導の実際と評価 ・病院・福祉施設の食事環境と喫食率 ・病院・福祉施設の衛生管理・作業管理 ・病院・福祉施設における他部門との連携 <p>〈事後指導〉 各実習先の実習概要についてまとめ、報告を行う。</p>						
評 価 方 法	提出物等（20%）、実習先からの評価（80%）に平常点を加味する。						
教 科 書	使用しない 教材：実習ノート						
参 考 書 参考資料等	適宜紹介する。						
備 考	提出物の期限厳守						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
学校栄養指導	講義	2	選択		必修	1年・後期	田 中 ゆかり 中 澤 弘子
受講する上での注意事項	本科目を履修・単位を修得しなければ、栄養教育実習を受講できない。積極的な態度で受講することが望まれる。						
授 業 の 目的・概要	<p>栄養教諭は、学校において給食管理と食に関する指導を行う教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ教員である。</p> <p>本講は、学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置付けなどを理解した上で学校給食を活用した食に関する指導・他の教員との連携協力による食に関する領域や内容に関する指導などを行うために食育に関する様々な知識・技能を修得する。</p>						
到達目標	<p>① 学校組織の中での栄養教諭の位置付け、役割を理解する。</p> <p>② 食に関する指導の必要性、児童・生徒への教科・特別活動などにおける教育指導を理解した上で食に関する指導の授業指導案の作成ができる。</p> <p>③ 児童・生徒への個別相談指導の意義を理解をする。</p>						
授業の進め方	授業毎に学修に必要なプリント・資料などを配付し、教科書と併用し、進めていく。						
時間外学修学修上の助言	時間外学修として給食時間における食に関する指導の媒体作成、学級活動における食に関する指導のテーマの検討、指導案の検討をする。						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション : 食に関する指導の意義</p> <p>第2回 食に関する指導にかかる法令 : 諸制度・栄養教諭の職務内容、使命、役割</p> <p>第3回 学校給食の歴史・学校における食育推進の必要性 : 学校組織と栄養教諭の位置付け、児童の食生活の実態把握</p> <p>第4回 食に関する指導にかかる全体計画の作成 : 全体計画の必要性、栄養教諭に期待される役割</p> <p>第5回 給食時間における食に関する指導 : 指導の特徴、生きた教材としての学校給食の活用、給食時間における指導案の作成</p> <p>第6回 実践演習Ⅰ : 給食時間における食に関する指導の指導</p> <p>第7回 実践演習Ⅱ : //</p> <p>第8回 実践演習Ⅲ : //</p> <p>第9回 教科における食に関する指導 : 家庭科(教科担任との連携)、特別活動</p> <p>第10回 個別栄養相談・家庭、地域と連携した食に関する指導 : 個別相談指導の指導の特徴と指導方法・連携の手順・留意点</p> <p>第11回 食に関する指導案の作成 : 学級活動における食に関する指導案の作成方法と作成</p> <p>第12回 実践演習 : 指導案・媒体・板書計画</p> <p>第13回 学校給食管理Ⅰ : 学校給食実施基準</p> <p>第14回 学校給食管理Ⅱ : 学校給食における衛生管理</p> <p>第15回 まとめ : 学校栄養指導講義の総括</p>						
評価方法	定期試験・小試験(50%)、指導案・模擬授業(40%)、平常点(10%) 平素の受講態度などを加味する。						
教科書	「栄養教諭論 理論と実際」金田雅代編著(建帛社)、「小学校学習指導要領」(東京書籍)						
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>「栄養教諭論Ⅱ・実践研究」金田雅代編著(建帛社)</p> <p>「栄養教諭論のための学校栄養教育論」笠原賀子編著(医歯薬出版)</p>						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
教職概論	講義	2	選択		必修	2年・前期	中 澤 弘 子																																													
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得希望の履修者は必修科目である。 将来、栄養教諭、栄養士に就くことを念頭におきながら、積極的かつ主体的に受講すること。</p>																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>① 学校教育において、教員の果たすべき役割について学ぶ。 ② 教職の意義、職務内容について学ぶ。 ③ 教員に求められる資質・能力について学ぶ。 ④ 教育に関する法律や規則について学ぶ。 ⑤ 実際の学校現場を想定し、教職の魅力や面白さを理解する。</p>																																																			
到 達 目 標	<p>① 教員の視点から「教育・学校・教師の役割」を把握し説明できる。 ② 教員の職務及び身分について説明できる。 ③ 教員になるために、何をすべきか説明できる。 ④ 教育に関する法律や規則について理解する。 ⑤ 「教員免許状取得」及び「教員採用試験」にむけて具体的な計画を立て、実践することができる。</p>																																																			
授業の進め方	<p>教科書・配付プリント・資料等を併用し、授業を進める。 教員を目指す上での必要な事項、知識の整理を試みる。更に、教育論や制度的枠組みにも触れながら、教育現場の今日的課題や課題を検討する。社会的・文化的・思想的な意味での「教育」、その中における制度としての「学校」、そしてその間における「教師の役割」という点で運営を行っていき、望まれる教師像を探り、想像力を高め自他共に成長・育成していく。</p>																																																			
時間外学修学修上の助言	<p>学校教育の問題や課題などを見出し、その解決に向けた情報・資料の収集と分析、評価を行い主体的に問題解決ができるようにする。</p>																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第 1 回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 講義計画の概要と学習方法、評価など</td> </tr> <tr> <td>第 2 回</td> <td>教育の意義・目的</td> <td>: 教育と教育の意義・目的、教育観の展開</td> </tr> <tr> <td>第 3 回</td> <td>教育の内容</td> <td>: 教育課程の意義と類型</td> </tr> <tr> <td>第 4 回</td> <td>我が国の教育制度と学校教育</td> <td>: 教育基本法、学習指導要領</td> </tr> <tr> <td>第 5 回</td> <td>教育法規と教育行政</td> <td>: 学校教育法、教員の任用と服務</td> </tr> <tr> <td>第 6 回</td> <td>教育の方法</td> <td>: 学習指導、児童・生徒理解</td> </tr> <tr> <td>第 7 回</td> <td>教師</td> <td>: 教師とは、教師の人格</td> </tr> <tr> <td>第 8 回</td> <td>//</td> <td>: 教師の研修、教師の養成</td> </tr> <tr> <td>第 9 回</td> <td>学校運営 I</td> <td>: 学校組織、担任、校務分掌</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>学校運営 II</td> <td>: 学校と家庭の連携</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>学校運営 III</td> <td>: 地域の教育力、異校種間の連携</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>教育改革 I</td> <td>: 学力、教育内容、評価</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>教育改革 II</td> <td>: 教育制度、教育行政</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>生涯教育</td> <td>: 人間の発達と生涯教育、学習方法の開発</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>これからの学校教育</td> <td>: 教育の多様性</td> </tr> </table>							第 1 回	オリエンテーション	: 講義計画の概要と学習方法、評価など	第 2 回	教育の意義・目的	: 教育と教育の意義・目的、教育観の展開	第 3 回	教育の内容	: 教育課程の意義と類型	第 4 回	我が国の教育制度と学校教育	: 教育基本法、学習指導要領	第 5 回	教育法規と教育行政	: 学校教育法、教員の任用と服務	第 6 回	教育の方法	: 学習指導、児童・生徒理解	第 7 回	教師	: 教師とは、教師の人格	第 8 回	//	: 教師の研修、教師の養成	第 9 回	学校運営 I	: 学校組織、担任、校務分掌	第10回	学校運営 II	: 学校と家庭の連携	第11回	学校運営 III	: 地域の教育力、異校種間の連携	第12回	教育改革 I	: 学力、教育内容、評価	第13回	教育改革 II	: 教育制度、教育行政	第14回	生涯教育	: 人間の発達と生涯教育、学習方法の開発	第15回	これからの学校教育	: 教育の多様性
第 1 回	オリエンテーション	: 講義計画の概要と学習方法、評価など																																																		
第 2 回	教育の意義・目的	: 教育と教育の意義・目的、教育観の展開																																																		
第 3 回	教育の内容	: 教育課程の意義と類型																																																		
第 4 回	我が国の教育制度と学校教育	: 教育基本法、学習指導要領																																																		
第 5 回	教育法規と教育行政	: 学校教育法、教員の任用と服務																																																		
第 6 回	教育の方法	: 学習指導、児童・生徒理解																																																		
第 7 回	教師	: 教師とは、教師の人格																																																		
第 8 回	//	: 教師の研修、教師の養成																																																		
第 9 回	学校運営 I	: 学校組織、担任、校務分掌																																																		
第10回	学校運営 II	: 学校と家庭の連携																																																		
第11回	学校運営 III	: 地域の教育力、異校種間の連携																																																		
第12回	教育改革 I	: 学力、教育内容、評価																																																		
第13回	教育改革 II	: 教育制度、教育行政																																																		
第14回	生涯教育	: 人間の発達と生涯教育、学習方法の開発																																																		
第15回	これからの学校教育	: 教育の多様性																																																		
評 価 方 法	<p>定期試験（60%）、平常点（40%）授業態度、提出物、小テストなどを加味する。</p>																																																			
教 科 書	<p>「これからの教師」高倉翔編（建帛社）、「小学校学習指導要領」文部科学省編（東京書籍）</p>																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>適宜紹介する。</p>																																																			
備 考	<p>特に記載事項なし</p>																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
教育原理	講義	2	選択		選択必修	1年・後期	南 部 正 人
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目若しくは教育心理学を選択して履修することが必要である。 栄養教諭免許取得希望者は、どちらも積極的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	<ul style="list-style-type: none"> ① 教育の基本とその意義を学ぶ。 ② 教育が社会で必要な理由について学ぶ。 ③ 教育が人間の成長と発達に果たす役割を学ぶ。 ④ 教育は目的や場面に応じ多様であることを学ぶ。 ⑤ 教育は歴史や社会の変化の中で変容することを学ぶ。 						
到 達 目 標	<ul style="list-style-type: none"> ① 教育の基本及び意義を理解する。 ② 社会で教育が果たす役割について理解する。 ③ 人間の成長と発達には教育が必要であることを理解する。 ④ 目的や場面に応じて多様な教育活動が必要であることを理解する。 ⑤ 歴史や社会の変化の中で教育が果たす役割について理解する。 						
授業の進め方	各回でテーマを設定しそれに沿って授業を行う。 授業中の様々な発問に対して、積極的に発言をするなど意欲的な取り組みの姿勢が求められる。						
時間外学修学修上の助言	授業後、各回のテーマについて、各自でより深く考察を重ね、教育者としての意識を高めることが大切である。						
授 業 計 画	第1回	教育とはなにか	教育の基本原理とその重要性を学ぶ。				
	第2回	なぜ教育が必要か	教育の目的と意義について学ぶ。				
	第3回	学校のはじまり	教育機関としての学校について学ぶ。				
	第4回	学校制度の歴史	学校の発生から現代までの制度の変遷を学ぶ。				
	第5回	日本の学校制度	日本の学校の歴史と変遷を学ぶ。				
	第6回	教育課程の編成	教育課程の目的と編成のしかたについて学ぶ。				
	第7回	学力とはなにか	人が身につけなければならない学力とは何かを学ぶ。				
	第8回	教師の役割	子どもの成長と発達に果たす教師の役割について学ぶ。				
	第9回	家庭の役割	子どもの成長と発達に果たす家庭の役割について学ぶ。				
	第10回	地域社会の役割	子どもの成長と発達に果たす地域社会の役割について学ぶ。				
	第11回	特別支援教育	特別支援教育及び障害について学ぶ。				
	第12回	研修の意義	求められる教師像と資質向上の方法について学ぶ。				
	第13回	子どもの権利	子どもの人権を守る世界の動きについて学ぶ。				
	第14回	教科外の教育活動	時代や社会の変化に対応する教育活動について学ぶ。				
	第15回	新しい教育課題	教育行政の動きと教育の方向について学ぶ。				
評 価 方 法	出席状況、受講姿勢（関心・意欲・態度）、課題取組（意欲・知識・向上心）、筆記試験（知識・向上心）の事項を総合して評価する。						
教 科 書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	「やさしい教育原理」田嶋一・中野新之祐・福田須美子・狩野浩二著（有斐閣アルマ） その他の「教育原理」及び「教職概論」等						
備 考	各自で参考となる書籍を用意することが望ましい。						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
教育心理学	講義	2	選択		選択必修	2年・後期	佐々木 真 吾
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目若しくは教育原理を選択して履修することが必要である。 栄養教諭免許取得希望者は、どちらも積極的に受講すること。</p>						
授 業 の 目的・概要	<p>教育に携わる者は、人間の発達や学習過程についての心理学的知識を持つことが求められる。これらの知識は、目の前にいる子どもたちを適切に理解するための道具となり、日々の教育の実践に広がりをもたらすといえる。 この授業では、教育実践に関わる心理学的知識の修得を目指す。とりわけ、学びのプロセス、生涯発達の過程、困難を抱える子どもたち（不登校、非行、発達障がい）などを取り上げ、子どもを深く理解する視点と、教育現場での問題に対処する能力を育てる。</p>						
到達目標	<p>① 子どもの学習過程にかかわる心理学の基礎知識を修得し、子どもへの理解を深める。 ② 子どもの発達にかかわる心理学の基礎知識を修得し、子どもへの理解を深める。 ③ 教育現場で困難を抱える子どもたちの実態を理解し、支援の方法を考察する。 ④ 様々な学習指導の理論、方法を理解し、実践での応用を考察する。</p>						
授業の進め方	<ul style="list-style-type: none"> ・授業は、配付資料に基づき行う。ファイルがあると望ましい。 ・毎時間、課題（講義内容のまとめと感想）を課す。 						
時間外学修学修上の助言	<p>まずは、授業をしっかりと聴き、課題をしっかりと提出すること。その中で、自分の興味・関心のある分野を見つけ、自学自習のきっかけにすると良い。</p>						
授 業 計 画	<p>第 1 回 オリエンテーション/教育心理学とは 第 2 回 学びのプロセスとメカニズム (1) : 学習にかかわる諸理論 第 3 回 学びのプロセスとメカニズム (2) : 知識獲得と記憶 第 4 回 学びのプロセスとメカニズム (3) : 思考と転移 第 5 回 学びのプロセスとメカニズム (4) : 動機付け 第 6 回 パーソナリティと社会性の発達 第 7 回 学級集団の理解 第 8 回 学級集団の理解～実践編～ 第 9 回 生涯発達の過程 (1) : 胎児期から乳幼児期の発達 第10回 生涯発達の過程 (2) : 乳幼児期のアタッチメントと発達 第11回 生涯発達の過程 (3) : 幼児期の発達 第12回 生涯発達の過程 (4) : 青年期からの発達 第13回 困難を抱える子どもたちへの支援 (1) : 発達障害 第14回 困難を抱える子どもたちへの支援 (2) : 虐待を受けた子どもたちからの聞き取り 第15回 困難を抱える子どもたちへの支援 (3) : 不登校、非行児童へのカウンセリングマインド</p>						
評 価 方 法	<p>提出物と平常点で評価する。内容と提出状況を加味して評価する。 遅刻・欠席、私語、居眠りは平常点で減点の対象とする。 提出物 (50%)、平常点 (50%)</p>						
教 科 書	<p>使用しない。配付資料を用いる。</p>						
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>授業内で適宜紹介する。</p>						
備 考	<p>提出物の期限厳守</p>						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
教育課程論・道徳教育	講義	2	選択		選択必修	2年・前期	南 部 正 人
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目若しくはメディア教育論を選択して履修することが必要である。 栄養教諭免許取得希望者は、どちらも積極的に受講すること。						
授 業 の 目的・概要	① 教育課程編成の意義と領域ごとの目標および内容について学ぶ。 ② 学習指導要領の趣旨に沿った教育課程の編成について学ぶ。 ③ 道徳教育の意義と実際の進め方について学ぶ。						
到 達 目 標	① 教育課程編成の流れを理解する。 ② 学習指導要領に沿って教育課程を編成することができる。 ③ 道徳教育の指導計画を作成する。						
授業の進め方	各回のテーマに沿って、時間内で完結する授業を行う。 授業中は様々な発問をするので、進んで発言をするなど意欲的な取り組みの姿勢が求められる。						
時間外学修学修上の助言	授業後、各自でより深く考察をして、教育者としての意識を高めることが大切である。						
授 業 計 画	第1回	教育課程	教育課程について学ぶ。				
	第2回	学習指導要領の要点	学習指導要領について学ぶ。				
	第3回	学習指導計画	学習指導計画の作成について学ぶ。				
	第4回	幼児教育	保育所・幼稚園の指導計画等について学ぶ。				
	第5回	学習指導の工夫	目的にあった学習形態の工夫について学ぶ。				
	第6回	授業の工夫	学習効果を高める授業形態の工夫について学ぶ。				
	第7回	教育課題1	社会の変化に伴い求められる学力について学ぶ。				
	第8回	教育課題2	//				
	第9回	教育課題3	新しい学習指導要領の目標等について学ぶ。				
	第10回	道徳教育の変遷1	道徳教育の目的と変遷について学ぶ。				
	第11回	道徳教育の変遷2	//				
	第12回	道徳教育の目標と内容	学習指導要領に基づく目標と内容を学ぶ。				
	第13回	道徳教育の指導計画	道徳教育の指導計画作成について学ぶ。				
	第14回	学習指導計画作成	実際に道徳の授業計画を作成する。				
	第15回	家庭教育と道徳性	家庭における道徳性の育成について学ぶ。				
評 価 方 法	出席状況、受講姿勢(関心・意欲・態度)、課題取組(意欲・知識・向上心)、筆記試験(知識・向上心)の事項を総合して評価する。						
教 科 書	使用しない						
参 考 書 参 考 資 料 等	「小学校学習指導要領」文部科学省編(東京書籍)、「幼稚園教育要領」文部科学省編(フレーベル館)「こころのノート」「心のノート」「小学校道徳 読み物資料集」文部科学省編						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
メディア教育論	演習	2	選択		選択必修	2年・前期	中山 理智恵
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目若しくは教育課程論・道徳教育を選択して履修することが必要である。 栄養教諭免許取得希望者は、どちらも積極的に受講すること。</p>						
授業の目的・概要	<p>現代社会に於いて、コンピューターはあらゆる場面で使われており、もはや必要不可欠な社会基盤である。 この授業では、聴講者が興味を持つようなマルチメディアの表現や技術、そして「人に分かり易く伝えるにはどうしたらよいか」の技術を修得することを目標としている。 そのためには、多様なメディアからの情報をそのまま羅列してまとめるのではなく、栄養教育に必要な確かな情報を収集・整理・考察を行う力を養うことと、メディアと学習・教育の関連性について理解を深める。</p>						
到達目標	<p>① 作成するテーマについてWeb情報だけでなく書籍で調べるなどさまざまな調査を行い確かな情報を基にまとめられる力を身につける。 ② わかりやすく、理解しやすい資料にするために、図、イラスト、写真、動画などを駆使したオリジナリティの高い資料作成ができることを目標とする。 ③ 原稿を棒読みせず聴講者を納得させられる様な理解し易い発表ができることを目指す。</p>						
授業の進め方	<p>アプリケーションの操作技法とプレゼンテーション技法について講義と演習を行い、参考資料としてプリントを授業内で配付します。 その後、プレゼンテーションソフトを用いて栄養に関する教材を完成させ発表してもらいます。 また、発表するだけでなく、お互いの相互評価をしたり改善点を助言します。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>授業で技術を修得するだけでなく、あらゆる場面で情報収集・整理・考察を行い、課題作成時にも十分な成果を出せるようにすること。</p>						
授業計画	<p>第1回 ガイダンス（授業の進め方・留意事項）、PC操作の基本事項 第2回 栄養教育に関するメディアについて 第3回 Webページの利用と情報セキュリティの必要性 第4回 情報収集（インターネット検索、統計資料調査など） 第5回 食育教材企画書作成 第6回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅰ：文字入力、オブジェクトの挿入、イラスト作成 第7回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅱ：リンクの設定、他のアプリケーションとの連携 第8回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅲ：アニメーションの設定、画面切り替え設定 第9回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅳ：テーマの設定とカラー効果について 第10回 PowerPointによるプレゼンテーション資料作成Ⅴ：様々な形式で保存、配付資料の作成 第11回 プレゼンテーション技法：発表における注意点と効果的なプレゼンテーション 第12回 プレゼンテーション資料の発表Ⅰ（相互評価と講評） 第13回 プレゼンテーション資料の発表Ⅱ（相互評価と講評） 第14回 プレゼンテーション資料の発表Ⅲ（相互評価と講評） 第15回 まとめとふりかえり</p>						
評価方法	<p>指定課題の提出と発表状況（80%）、平常点（20%）平素の受講態度などを加味する。</p>						
教科書	<p>使用しない</p>						
参考書 参考資料等	<p>主な教材・資料は必要に応じて講義ごとにプリントして配付する。それ以外の参考資料は授業内で説明する。</p>						
備 考	<p>指定課題は、成績評価と修得状況を把握する上で重視するので、提出期日を守り忘れずに提出すること。</p>						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
生徒指導論・教育相談	講義	2	選択		必修	2年・後期	南 部 正 人																																													
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得希望の履修者は必修である。 教諭としての意識を持って、児童生徒とどのように接したらよいかを自問しながら積極的な姿勢で受講すること。</p>																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>① 生徒指導と教育相談についてよく理解し、児童生徒の人格形成について学ぶ。 ② 児童生徒の変化を感知し、児童生徒が抱える課題の発見と解決について学ぶ。 ③ 児童生徒との共感的人間関係の構築、児童生徒の自己受容を促す方法を学ぶ。 ④ 児童生徒が抱える課題を解決に導くために関係機関と連携する方策を学ぶ。 ⑤ 課題や問題の発生を事前に察知し、未然に防ぐ方策を学ぶ。</p>																																																			
到 達 目 標	<p>① 生徒指導及び教育相談の違いを理解する。 ② 児童生徒が抱える課題の要因を探る方法と解決策について理解する。 ③ 児童生徒との共感的人間関係の構築、児童生徒の自己受容について理解する。 ④ 課題や問題を的確に察知し、防止や早期解決の方策を学ぶ。</p>																																																			
授業の進め方	<p>各回の一定のテーマに沿って、時間内で完結する授業を行う。 授業中は様々な発問をするので、進んで発言をするなど意欲的な取り組みの姿勢が求められる。</p>																																																			
時間外学修学修上の助言	<p>各回で扱うテーマについて、授業終了後、各自でより深く考察を重ね、教育者としての意識を高めることが大切である。</p>																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>生徒指導とは</td> <td>生徒指導と教育相談の違い及び授業の方針を理解する。</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>教育相談とは</td> <td>教育相談の定義及び児童・生徒理解について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>問題行動1</td> <td>問題行動の定義、分類について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>問題行動2</td> <td>問題行動の防止と対策について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>問題行動の対応1</td> <td>具体的な問題行動に対する対応について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>問題行動の対応2</td> <td>//</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>発達段階の課題1</td> <td>幼年期・児童期の発達の特徴と課題について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>発達段階の課題2</td> <td>少年期・青年期の //</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>教育相談1</td> <td>様々な教育相談の手法について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>教育相談2</td> <td>教育相談の周辺の手法について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>教育相談の姿勢</td> <td>悩みを抱える子どもたちと向かい合う姿勢について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>教育臨床</td> <td>教育臨床に取り組む研究者の姿を学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>自己肯定</td> <td>事例を参考に、見守る者の姿勢について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>教育相談（事例）</td> <td>悩み相談に対する実際のアドバイスについて考える。</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>教育相談（事例）</td> <td>事例を参考に、子どもたちが生きる世界について学ぶ。</td> </tr> </table>							第1回	生徒指導とは	生徒指導と教育相談の違い及び授業の方針を理解する。	第2回	教育相談とは	教育相談の定義及び児童・生徒理解について学ぶ	第3回	問題行動1	問題行動の定義、分類について学ぶ。	第4回	問題行動2	問題行動の防止と対策について学ぶ。	第5回	問題行動の対応1	具体的な問題行動に対する対応について学ぶ。	第6回	問題行動の対応2	//	第7回	発達段階の課題1	幼年期・児童期の発達の特徴と課題について学ぶ。	第8回	発達段階の課題2	少年期・青年期の //	第9回	教育相談1	様々な教育相談の手法について学ぶ。	第10回	教育相談2	教育相談の周辺の手法について学ぶ。	第11回	教育相談の姿勢	悩みを抱える子どもたちと向かい合う姿勢について学ぶ。	第12回	教育臨床	教育臨床に取り組む研究者の姿を学ぶ。	第13回	自己肯定	事例を参考に、見守る者の姿勢について学ぶ。	第14回	教育相談（事例）	悩み相談に対する実際のアドバイスについて考える。	第15回	教育相談（事例）	事例を参考に、子どもたちが生きる世界について学ぶ。
第1回	生徒指導とは	生徒指導と教育相談の違い及び授業の方針を理解する。																																																		
第2回	教育相談とは	教育相談の定義及び児童・生徒理解について学ぶ																																																		
第3回	問題行動1	問題行動の定義、分類について学ぶ。																																																		
第4回	問題行動2	問題行動の防止と対策について学ぶ。																																																		
第5回	問題行動の対応1	具体的な問題行動に対する対応について学ぶ。																																																		
第6回	問題行動の対応2	//																																																		
第7回	発達段階の課題1	幼年期・児童期の発達の特徴と課題について学ぶ。																																																		
第8回	発達段階の課題2	少年期・青年期の //																																																		
第9回	教育相談1	様々な教育相談の手法について学ぶ。																																																		
第10回	教育相談2	教育相談の周辺の手法について学ぶ。																																																		
第11回	教育相談の姿勢	悩みを抱える子どもたちと向かい合う姿勢について学ぶ。																																																		
第12回	教育臨床	教育臨床に取り組む研究者の姿を学ぶ。																																																		
第13回	自己肯定	事例を参考に、見守る者の姿勢について学ぶ。																																																		
第14回	教育相談（事例）	悩み相談に対する実際のアドバイスについて考える。																																																		
第15回	教育相談（事例）	事例を参考に、子どもたちが生きる世界について学ぶ。																																																		
評 価 方 法	<p>出席状況、受講姿勢（関心・意欲・態度）、課題取組（意欲・知識・向上心）、筆記試験（知識・向上心）の事項を総合的に評価する。</p>																																																			
教 科 書	<p>使用しない</p>																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>「生徒指導提要」文部科学省編（教育図書） 「自分の弱さをいとおしむ」庄井良信著（高文研）</p>																																																			
備 考	<p>特に記載事項なし</p>																																																			

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
教職実践演習	演習	2	選択		必修	2年・後期	嶋原 正世・田中ゆかり 中澤 弘子
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得希望の履修者は必修である。 栄養教育実習を履修し、単位を修得した者に限る。						
授 業 の 目的・概要	教職の意義や栄養教諭の役割を理解し、「食に関する研究授業」の反省など実習を通して学んだ「教育に関する資質」と「栄養に関する専門性」を備えた栄養教諭として食教育をしていくためには、児童・生徒・地域との連携は、どうあるべきかを修得する。						
到 達 目 標	① 食に関する指導の意義や目標を理解し、子どもの特性や状況に応じた栄養教諭の専門性を活かした授業ができる ② 教職の意義や栄養教諭の役割を理解し、子どもの成長や健康・安全を考え行動することができる。 ③ 子どもの発達段階や心身の状況に応じて適切な指導を行うことができる。 ④ 他の教職員と協力して職務を遂行することができる。また、保護者や地域の関係者とも連携を図ることができる						
授業の進め方	講義、フィールドワークなどを行い、個別研究・論文の作成・発表を行う。 教師としての今後の目標や課題について、まとめる力を養う。						
時間外学修学修上の助言	学修のまとめとして研究冊子を完成させ、卒業後に活用できる総合力の向上を目指すようにすること。						
授 業 計 画	第1回 オリエンテーション : 教職実践演習の意義・目的・内容 第2回 グループ別討議 : 校外実習から学んだことの交流と自己課題 第3回 // : 栄養教諭の役割、職務内容 第4回 講義 : 指導計画、授業指導案作成までの過程 第5回 個別研究 I : 学習指導案、授業づくり 第6回 個別研究 II : // 第7回 フィールドワーク : 学校給食の現状調査 第8回 // : 食材料の流通調査・集計・報告・発表 第9回 個別研究 I : 個別研究 第10回 個別研究 II : 個別研究 第11回 個別研究 III : 個別研究 第12回 個別研究 IV : 個別研究 第13回 個別発表 I : <発表> ① 第14回 個別発表 II : <発表> ② 第15回 個別発表 III : <発表> ③ 学習のまとめと反省						
評 価 方 法	報告レポート、個別研究、発表などを総合的に評価する。(90%) 平常点(10%) 平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	「栄養教諭論 理論と実際」金田雅代編著(建帛社)、「小学校学習指導要領」(東京書籍)						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
栄養教育実習	実習	2	選択		必修	2年・前期	工藤 勉・田中ゆかり 中澤 弘子
受講する上での注意事項	1年生で開講されている栄養教諭要件単位を全て履修し単位を修得し、さらに実習内規細則に定める給食実習Ⅲの履修要件を満たさなければ、本科目を受講できない。積極的な態度で受講することが望まれる。						
授 業 の 目的・概要	<p>栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持ち、次代の担い手である児童生徒に対し、望ましい食習慣を身に付けるために必要とされる専門領域の指導を行う教員である。</p> <p>本講は、栄養教育の基礎的な知識と応用力を身に付けた上で、学外実習（小学校での実習）1単位と事前・事後指導1単位で構成される。</p> <p>事前指導として、栄養教諭としての使命、職務内容を把握させた上で、「栄養教育実習」の意義、目的、心構えを自覚させ、指導案の作成方法、研究授業の進め方、評価の方法、実習ノートや報告書の作成方法などについて演習形式で総合的に修得させる。事後指導として、実習反省会を通し問題点を整理・今後の課題を明確化させる。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> ① 指導案の作成方法が分かり、具体的に内容を設定し、指導案を作成することができる。 ② 作成した指導案を基に、模擬授業を行うことができる。 ③ 学校組織の中での栄養教諭の位置付け、役割を理解すること。 ④ 教科・学級活動の時間における食に関する指導案の立案・作成・研究授業ができること。 ⑤ 給食の時間における食に関する指導案の立案・作成・随時指導ができること。 						
授業の進め方	小学校の実態を踏まえ、食指導にかかわるテーマに沿って指導案を作成する。作成した指導案を基に、模擬授業を行い、検討し、より良い授業の構成を図る。事前指導を学んだ後、1週間、小学校で実習を行う。						
時間外学修学修上の助言	時間外学修として、食指導に適したテーマを検討するとともに指導案を作成しておくこと。授業に関わる媒体などの準備は、事前に済ませておくこと。 学修のまとめとして実習ノートを完成させ、卒業後に活用できるよう総合力の向上を目指すようにする。						
授 業 計 画	<p>事前指導</p> <p>第1回 オリエンテーション : 栄養教育実習の意義と目的、栄養教育実習心得</p> <p>第2回 実習内容指導 : 学校校務分掌における栄養教諭の役割と職務内容</p> <p>第3回～第8回 食に関する指導案の作成 I～VI : 指導案の作成方法 : 給食時間・教科・特別活動における指導案の作成</p> <p>第9回～第14回 模擬授業 I～VI : 研究授業の進め方、指導効果の評価</p> <p>学外実習</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 指導教諭などからの説明 2. 児童への個別的な相談指導の実習 3. 児童への教科・特別活動などにおける指導の実習 4. 食に関する指導の連携・調整の実習 <p>事後指導</p> <p>第15回 栄養教育実習・反省報告会 : 教育実習のまとめ、発表と今後の課題、報告書の提出</p>						
評 価 方 法	実践授業（40%）、指導案（30%）、平常点（30%）平素の受講態度などを加味する。						
教 科 書	「栄養教諭論 理論と実際」金田雅代編著（建帛社） 「小学校学習指導要領」文部科学省編（東京書籍）						
参 考 書 参 考 資 料 等	「子どもの心と体を育む食教育の進め方」川戸喜美枝編著（ぎょうせい） 「栄養教諭は何をすべきか」川戸喜美枝編著（ぎょうせい）						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員
調理科学演習	演習	2	選択	選択	選択	2年・後期	能 井 さとみ
受講する上での注意事項	積極的な態度で受講することが望まれる。						
授 業 の 目的・概要	元来調理技術は、コツや勘、感覚など先人が長年に渡り培ってきた経験を伝承し、受け継がれてきたものである。また食材に適した調理は、その特性を最大限に引き出し、嗜好を満足させ、健康の維持・増進にもつながる。本科目では、科学的な裏付けによる食品の調理特性について、講義・実習を通して体系的に学修する。						
到達目標	科学的な裏付けによる食品の調理特性について理解し、実際の調理につなげることができる。						
授業の進め方	講義：配付プリントなどを中心に授業を進める。 実習：講義で学んだ内容について実習する。						
時間外学修学修上の助言	1年次で学んだ内容を復習しておくことが望ましい。						
授 業 計 画	第1回 授業概要、調理科学について 第2回 植物性食品の調理科学Ⅰ 第3回 植物性食品の調理科学Ⅱ 第4回 植物性食品の調理科学Ⅲ 第5回 植物性食品の調理科学Ⅳ 第6回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅰ 第7回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅱ 第8回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅲ 第9回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅳ 第10回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用 第11回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用 第12回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用 第13回 食品の色の変化Ⅰ 第14回 食品の色の変化Ⅱ 第15回 まとめ						
評価方法	平常点（100%）、提出物、出席状況、平素の受講態度等を加味する。						
教科書	プリント教材						
参考書 参考資料等	「食品成分表」香川監修（女子栄養大学出版社） 他、適宜紹介する。						
備 考	特に記載事項なし						

授 業 科 目 名	形態	単位	卒業	栄養士	栄養教諭	開設年次・開講期	担 当 教 員																																													
フードコーディネート論	演習	2	選択	選択	選択	2年・前期	遠 田 悦 子																																													
受講する上での注意事項	積極的な態度で受講することが望まれる。																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>現在、多くの生活情報が氾濫しているなかで、食生活においては、消費者の安全志向、健康志向、簡便性志向、食の質向上志向が高まり、おいしく調理できる食物、快適な食卓の整え方など、食生活情報の提供と情報の正しい選択が強く求められている。</p> <p>このような現状を背景として、本論では、食の分野の専門職を目指し、食物自体の栄養やおいしさだけでなく、食べる人の体調やその食物に対する心情、食べる環境などがかわる総合的な場面を構築するため、食物のおいしさについての基礎的な知識を修得し、メニュープランニングやサービスマナーなどを含め、食全体にわたる実践的知識を身に付ける。</p>																																																			
到 達 目 標	<p>① 生理的・心理的な影響について学修し、おいしさの本質を理解する。</p> <p>② 日本の食文化史と行事食、郷土料理について基礎知識を身に付ける。</p> <p>③ 世界各国の食及び食習慣、食物禁忌などを学修し、日本の食と外国との相違点などを理解する。</p> <p>④ 日本及び世界の食様式とマナーを学修し、実践的なメニュープランニングやコーディネートが出来る。</p>																																																			
授業の進め方	教科書を中心に進め、参考資料、プリントの配付と取り組み、映像資料などの活用を行い授業を展開する。																																																			
時間外学修学修上の助言	普段から、食に関するニュースや情報に関心を持ち、何が話題となり、流行しているか、食品店で何が並んでいるかなど、自分の目で見て考えることが日常的にできることが望ましい。																																																			
授 業 計 画	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>フードコーディネートとは</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>フードコーディネートの基本理念</td> <td>: おいしさとは</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>食事文化とその課題 I</td> <td>: 日本の食文化と年中行事</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>食事文化とその課題 II</td> <td>: 日本の食事文化の創造と変容</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>世界の食事文化 I</td> <td>: 食文化と食物禁忌</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>世界の食事文化 II</td> <td>: 各国の料理様式</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>テーブルウェアと食卓の演出 I</td> <td>: 食器、食具</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>テーブルウェアと食卓の演出 II</td> <td>: テーブルセッティング</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>食卓のサービスとマナー I</td> <td>: 基本と日本料理</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>食卓のサービスとマナー II</td> <td>: 西洋料理と中国料理</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>食空間のコーディネート</td> <td>: 食事における色の役割</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>現代の食環境</td> <td>: 変わりゆく食卓</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>食企画の実践コーディネート</td> <td>: 食企画の構成と役割</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>フードマネジメント</td> <td>: コーディネートの企画・発案</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	フードコーディネートとは		第2回	フードコーディネートの基本理念	: おいしさとは	第3回	食事文化とその課題 I	: 日本の食文化と年中行事	第4回	食事文化とその課題 II	: 日本の食事文化の創造と変容	第5回	世界の食事文化 I	: 食文化と食物禁忌	第6回	世界の食事文化 II	: 各国の料理様式	第7回	テーブルウェアと食卓の演出 I	: 食器、食具	第8回	テーブルウェアと食卓の演出 II	: テーブルセッティング	第9回	食卓のサービスとマナー I	: 基本と日本料理	第10回	食卓のサービスとマナー II	: 西洋料理と中国料理	第11回	食空間のコーディネート	: 食事における色の役割	第12回	現代の食環境	: 変わりゆく食卓	第13回	食企画の実践コーディネート	: 食企画の構成と役割	第14回	フードマネジメント	: コーディネートの企画・発案	第15回	まとめ	
第1回	フードコーディネートとは																																																			
第2回	フードコーディネートの基本理念	: おいしさとは																																																		
第3回	食事文化とその課題 I	: 日本の食文化と年中行事																																																		
第4回	食事文化とその課題 II	: 日本の食事文化の創造と変容																																																		
第5回	世界の食事文化 I	: 食文化と食物禁忌																																																		
第6回	世界の食事文化 II	: 各国の料理様式																																																		
第7回	テーブルウェアと食卓の演出 I	: 食器、食具																																																		
第8回	テーブルウェアと食卓の演出 II	: テーブルセッティング																																																		
第9回	食卓のサービスとマナー I	: 基本と日本料理																																																		
第10回	食卓のサービスとマナー II	: 西洋料理と中国料理																																																		
第11回	食空間のコーディネート	: 食事における色の役割																																																		
第12回	現代の食環境	: 変わりゆく食卓																																																		
第13回	食企画の実践コーディネート	: 食企画の構成と役割																																																		
第14回	フードマネジメント	: コーディネートの企画・発案																																																		
第15回	まとめ																																																			
評 価 方 法	定期試験（80%）、提出物など（10%）、平常点（10%）平素の受講態度などを加味する。																																																			
教 科 書	「フードコーディネート論」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社） 「たのしい！おいしい！テーブル・カラー・コーディネート」（日本色研事業）																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。																																																			
備 考	特に記載事項なし																																																			