

# 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																																													
							担当形態：クラス分け・単独																																													
科目に含める必要事項																																																				
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、記録等、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、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> <p>定期試験</p>							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%）平素の受講態度等を加味する。																																																			
教 科 書	使用しない。 授業プリントを配付する。																																																			
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
心理学の世界	講義	2	選択	選択	選択	1年・前期	陳 省 仁
							担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
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や改善、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、授業を聴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研究についての認識。</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つの主要内容で構成する。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	<p>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</p> <p>第2回 心理学と心理学者 b :心理学の視点と方法</p> <p>第3回 心理学と心理学者 c :心理学者の仕事</p> <p>第4回 復習・質問・点検 1 :「心理学と心理学者」</p> <p>第5回 認知と行動 a :注意は認知機能の基礎である。</p> <p>第6回 認知と行動 b :記憶は積極的再構成である。</p> <p>第7回 認知と行動 c :情動は行動の原動力</p> <p>第8回 復習・質問・点検 2 :「認知と行動」</p> <p>第9回 関係と発達 a :新生児と母親</p> <p>第10回 関係と発達 b :乳幼児期の発達</p> <p>第11回 関係と発達 c :子どもの発達と養育者の役割</p> <p>第12回 復習・質問・点検 3 :「関係と発達」</p> <p>第13回 心理学と社会 a :飲食の心理学1</p> <p>第14回 心理学と社会 b :飲食の心理学2</p> <p>第15回 心理学と社会 c :総括</p> <p>定期試験</p>						
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	必修	必修	1年・前期	高野 俊太郎
							担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。</p> <p>講義において触れる各種法律は、社会人として、最低限知っておくべきものが大半であるので、積極的かつ主体的に受講すること。</p>						
授 業 の 目的・概要	<p>日本国憲法は、自由権・平等権等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。</p> <p>本講義では、主に国民に保障されている自由権・平等権・社会権等の人権規定につき概説する。その際、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等を挙げて、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 法学全般・憲法学の基本的な考え方を理解させる。</p> <p>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	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。						
時間外学修学修上の助言	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のかを検討すること。						
授 業 計 画	<p>第1回 憲法の必要性和日本の法体系における憲法の位置付け</p> <p>第2回 基本的人権総論（人権を保障される者の範囲）</p> <p>第3回 基本的人権総論（人権保障の限界）</p> <p>第4回 法の下での平等総説と実際に平等権の侵害が問題となった事例の考察</p> <p>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</p> <p>第6回 報道の自由及び取材の自由と他の利益との調整</p> <p>第7回 新しい人権、プライバシー権、名誉権</p> <p>第8回 信教の自由と政教分離原則</p> <p>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</p> <p>第10回 財産権</p> <p>第11回 社会権総説、生存権、環境権</p> <p>第12回 教育を受ける権利</p> <p>第13回 勤労の権利及び義務</p> <p>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）</p> <p>第15回 憲法の重要性についての総括等</p> <p>定期試験</p>						
評価方法	定期試験（100%）						
教科書	使用しない。						
参 考 書 参 考 資 料 等	適宜紹介する。						
備 考	実務経験のある教員：検察庁、法律事務所における検事、弁護士の実務経験を活かした授業を行う。						

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 担当形態：オムニバス																																													
科目に含める必要事項																																																				
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>他国の文化への理解を深め、柔軟な発想で社会の諸問題に対応できる洞察力や問題解決能力を養うとともに、改めて日本の文化を敬愛する心を育てる。</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	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。																																																			
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</td> <td>日本の文化 I</td> <td>年中行事と行事食</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>日本の文化 II</td> <td>日本茶の基礎知識：歴史と伝来</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>日本の文化 III</td> <td>日本茶の基礎知識：正しい茶の淹れ方</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>ヨーロッパの文化 I</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>ヨーロッパの文化 II</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>ヨーロッパの文化 III</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>アメリカの文化 I</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>アメリカの文化 II</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>イスラムの文化 I</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>イスラムの文化 II</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>アジアの文化 I</td> <td>台湾の歴史：日本とのかかわり</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>アジアの文化 II</td> <td>台湾の文化：食生活から音楽まで</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>アジアの文化 III</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>アジアの文化 IV</td> <td></td> </tr> </table> <p>定期試験は実施しない</p>							第1回	国際文化の概論		第2回	日本の文化 I	年中行事と行事食	第3回	日本の文化 II	日本茶の基礎知識：歴史と伝来	第4回	日本の文化 III	日本茶の基礎知識：正しい茶の淹れ方	第5回	ヨーロッパの文化 I		第6回	ヨーロッパの文化 II		第7回	ヨーロッパの文化 III		第8回	アメリカの文化 I		第9回	アメリカの文化 II		第10回	イスラムの文化 I		第11回	イスラムの文化 II		第12回	アジアの文化 I	台湾の歴史：日本とのかかわり	第13回	アジアの文化 II	台湾の文化：食生活から音楽まで	第14回	アジアの文化 III		第15回	アジアの文化 IV	
第1回	国際文化の概論																																																			
第2回	日本の文化 I	年中行事と行事食																																																		
第3回	日本の文化 II	日本茶の基礎知識：歴史と伝来																																																		
第4回	日本の文化 III	日本茶の基礎知識：正しい茶の淹れ方																																																		
第5回	ヨーロッパの文化 I																																																			
第6回	ヨーロッパの文化 II																																																			
第7回	ヨーロッパの文化 III																																																			
第8回	アメリカの文化 I																																																			
第9回	アメリカの文化 II																																																			
第10回	イスラムの文化 I																																																			
第11回	イスラムの文化 II																																																			
第12回	アジアの文化 I	台湾の歴史：日本とのかかわり																																																		
第13回	アジアの文化 II	台湾の文化：食生活から音楽まで																																																		
第14回	アジアの文化 III																																																			
第15回	アジアの文化 IV																																																			
評 価 方 法	レポート・提出物等（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。																																																			
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	佐藤 恵・能井さとみ 山岸 和敏・木野村美花		
							担当形態：クラス分け		
		科目に含める必要事項							
受講する上での注意事項	演習課題等の取組みにより、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並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 栄養士に必要とされる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、食品衛生学実験等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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>数学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 数と計算 食品成分表の活用</p> <p>第3回 式と計算Ⅰ 栄養計算</p> <p>第4回 式と計算Ⅱ 水の割合、調味の割合</p> <p>第5回 前半のまとめ</p> <p>第6回 式と計算Ⅲ 吸水率、吸油率</p> <p>第7回 式と計算Ⅳ 栄養比率</p> <p>第8回 数学分野のまとめ</p> <p>定期試験</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>化学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 物質、元素、周期表</p> <p>第3回 原子核と電子配置Ⅰ</p> <p>第4回 原子核と電子配置Ⅱ</p> <p>第5回 イオン結合</p> <p>第6回 無機化合物と化学構造式</p> <p>第7回 共有結合</p> <p>第8回 有機化合物と化学構造式</p> <p>定期試験</p> </td> </tr> </table>							<p>数学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 数と計算 食品成分表の活用</p> <p>第3回 式と計算Ⅰ 栄養計算</p> <p>第4回 式と計算Ⅱ 水の割合、調味の割合</p> <p>第5回 前半のまとめ</p> <p>第6回 式と計算Ⅲ 吸水率、吸油率</p> <p>第7回 式と計算Ⅳ 栄養比率</p> <p>第8回 数学分野のまとめ</p> <p>定期試験</p>	<p>化学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 物質、元素、周期表</p> <p>第3回 原子核と電子配置Ⅰ</p> <p>第4回 原子核と電子配置Ⅱ</p> <p>第5回 イオン結合</p> <p>第6回 無機化合物と化学構造式</p> <p>第7回 共有結合</p> <p>第8回 有機化合物と化学構造式</p> <p>定期試験</p>
<p>数学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 数と計算 食品成分表の活用</p> <p>第3回 式と計算Ⅰ 栄養計算</p> <p>第4回 式と計算Ⅱ 水の割合、調味の割合</p> <p>第5回 前半のまとめ</p> <p>第6回 式と計算Ⅲ 吸水率、吸油率</p> <p>第7回 式と計算Ⅳ 栄養比率</p> <p>第8回 数学分野のまとめ</p> <p>定期試験</p>	<p>化学分野</p> <p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 物質、元素、周期表</p> <p>第3回 原子核と電子配置Ⅰ</p> <p>第4回 原子核と電子配置Ⅱ</p> <p>第5回 イオン結合</p> <p>第6回 無機化合物と化学構造式</p> <p>第7回 共有結合</p> <p>第8回 有機化合物と化学構造式</p> <p>定期試験</p>								
評価方法	定期試験（90%）、平常点（10%）平素の受講態度等。								
教科書	<p>数学分野：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	授業内で適宜紹介する。								
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
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
							担当形態：複数
		科目に含める必要事項					
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、栄養士としての資質向上を目指し、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。						
授業の進め方	講義及び栄養士実力認定試験過去問題の演習、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ともに、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） 定期試験						
評価方法	定期試験（90%）、平常点（10%）平素の受講態度を加味する。						
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
担当形態：クラス分け・単独							
科目に含める必要事項							
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	世の中のあらゆるところで情報通信技術が使われている現代に於いて、コンピュータやネットワークは、必要不可欠なものとなり、安全かつ有益に使いこなすことの重要性が高まっています。 この講義では、情報処理の基礎知識として、コンピュータの基本構成やオフィスツールの操作方法について学び、最終的には、実践的な側面からも完成度の高いドキュメントやプレゼン資料を作成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、進化する情報社会の中でICTを適切に活用できる能力の会得を目的とします。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>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ドキュメントを独力で作成するための応用力と思考力を身に付ける。</li> <li>② 個々の基本的資質を高め、この授業をきっかけとして学んだことを実践の場で活用できる能力を養う。</li> </ol>						
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演習問題と指定課題を出題して、修得状況を確認します。また、操作上の疑問点はその都度対応します。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ともに、アプリケーションごとに作成した操作ガイドを参考ドキュメントとして授業内で配付し、課題回答時等に活用してもらいます。 演習問題と課題作成については、授業内で解説します。						
時間外学修学修上の助言	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キーボード入力に不慣れな場合は、タイピングアプリなどを利用して自主的に練習をしておいて下さい。</li> <li>・説明した内容に応じた演習問題を提示するので、授業内で完成できない場合は、配付する操作ガイド（プリント）を効果的に活用して完成させて下さい。</li> </ul>						
授業計画	第1回 ガイダンス（授業の進め方・留意事項）、PC操作について解説 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、表紙の作成 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 Wordによる課題作成 第8回 Excelによるデータ処理Ⅰ：効率的なデータ入力と表作成 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 Excelによる課題作成 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：応用操作 第15回 まとめとふりかえり 定期試験は実施しない						
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指定する提出物については、授業内で口頭や紙面にて提示するので休まず出席して下さい。</li> <li>・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して下さい。</li> </ul>						





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																																		
							担当形態：オムニバス																																		
		科目に含める必要事項																																							
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。 本学キャンパスで行われる特別授業・講演や学外での芸術鑑賞・特別講座等を含む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	美術や音楽等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。 芸術鑑賞 (美術館やコンサートホール等で実際に鑑賞する。) 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。)																																								
到達目標	① 美術や音楽等の芸術を鑑賞し、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	各回のテーマに添った講演・講座の受講、美術・音楽等の鑑賞をする。 レポート・ワークシートを作成する。																																								
時間外学修学修上の助言	講座を通じて関心を抱いたテーマに関連した文献にあたる等して受講者各自で発展的な学修を行う。																																								
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>健康管理講座</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>テーブルマナー</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>芸術鑑賞</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>中国料理特別授業</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>食育講座</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>学園歌</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>特別講座</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>等</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> <p>定期試験は実施しない</p>							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	健康管理講座	第7回	テーブルマナー	第8回	芸術鑑賞	第9回	中国料理特別授業	第10回	食育講座	第11回	学園歌	第12回	特別講座	第13回	等	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		健康管理講座																																							
第7回		テーブルマナー																																							
第8回		芸術鑑賞																																							
第9回		中国料理特別授業																																							
第10回		食育講座																																							
第11回		学園歌																																							
第12回		特別講座																																							
第13回		等																																							
第14回																																									
第15回	まとめ																																								
評 価 方 法	提出物等(50%)、平常点(50%) 平素の受講態度等を加味する。																																								
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
英語Ⅰ	演習	2	必修	必修	必修	1年・前期	盛合直人
			フランス語Ⅰとどちらかを必修				担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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>食に関連した基本的な英語を学ぶ。本授業では「シンプル」な「実践型」で「意外と楽しい」英語を学び、英語でコミュニケーションするための基礎力を身に付けることを目的とする。また、和食が無形文化遺産に登録され、和食の魅力や調理法等英語で紹介する機会も増えることも想定し、授業では“食”に関するトピックを取り上げ、映像資料を提示しながら授業を進めていく。毎時間ポートフォリオの提出と確認小テストも行う。</p>						
到達目標	Students will learn the basic conversational English. (食にまつわる語彙の修得と英語での簡単な会話力を身に付ける。)						
授業の進め方	プリント等を使用しながら授業を進める。 レベル、修得状況に応じて進めていく。						
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	<p>第1回 英語基礎知識の確認 / オリエンテーション (受講心得、持参するもの等)</p> <p>第2回 Meeting People 自己紹介と将来の仕事について話す。(Dietitian &amp; Nutritionist)</p> <p>第3回 Talking about the Kitchen (1) Kitchen Tools キッチン用語を学ぶ。</p> <p>第4回 Talking about the Kitchen (2) Preposition (前置詞) を使って道具の場所を説明する。</p> <p>第5回 Likes and Dislikes / 味を表す形容詞 好きな食べ物、嫌いな食べ物について話す。 英語のメニュー (食材、調理法など) を学ぶ。</p> <p>第6回 Shopping for Food スーパーで買い物をする際に知っておきたい用語を学ぶ。 店員さんとのやりとりを練習する。</p> <p>第7回 Ordering Food: What Do We Need? 単位を学び、冷蔵庫で何が足りないか英語で説明する。</p> <p>第8回 Cooking 調理する時に使用する動詞を学ぶ。</p> <p>第9回 Recipes 英語のレシピを読む。また得意料理を英語で紹介する練習。 和食の紹介文を読む。</p> <p>第10回 Group project presentation (前半)</p> <p>第11回 Group project presentation (後半) 外国の食育についての紹介文を読む。</p> <p>第12回 Life as a Dietitian 栄養士の仕事について英語で読む。</p> <p>第13回 At a Restaurant レストランでの注文方法を学び、練習する。</p> <p>第14回 Potluck Party と BYO (Bring Your Own) / BYOB パーティーについて学ぶ。</p> <p>第15回 Review まとめ 定期試験は実施しない</p>						
評価方法	ポートフォリオ・小テスト (50%)、課題 (25%)、授業参加・発表 (25%)						
教科書	使用しない。 資料は適宜紹介する。授業プリントを配付する。						
参考書 参考資料等	<p>“Speaking of Nutrition” (NAN’UN-DO)</p> <p>“Talk a Lot” by David Martin (EFL Press)</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
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				担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
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（動詞の直説法現在-名詞の性） 第4回 出会い2（疑問文型） 第5回 出会い3（en, au, aux について-所有形容詞） 第6回 出会い4（数字） 第7回 出会い5（疑問形容詞） 第8回 紹介1（疑問文） 第9回 紹介2（否定文） 第10回 紹介3（不定冠詞と定冠詞） 第11回 紹介4（名詞の複数形） 第12回 紹介5（前置詞 à, de と定冠詞） 第13回 紹介6（人称 il / elle） 第14回 繰り返し学修 第15回 まとめ 定期試験						
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	盛合直人
							担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
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	Speaking, Listening, Reading, and Writingの4領域活用し、会話やコミュニケーションの技術や能力を高め、英語を通して、食にかかわらず海外の様々な情報や、現状におおく触れる。 (レポートの提出や、発表などを行う。) (毎回の授業でポートフォリオの提出や小テストを行う。)						
到達目標	様々な項目に興味関心を持ち、自ら進んで深く探求する姿勢と、考えを表現する能力を養う。 (様々な場面における英語力向上を目指す。)						
授業の進め方	映像・Powerpoint・プリント等を使用しながら授業を進める。 学習状況、修得状況に応じて進めていく。 授業の最後にポートフォリオをまとめ提出する。						
時間外学修学修上の助言	受身ではなく、積極的に授業に参加し、発言・発表することが望ましい。 また講義内で実施された確認小テストの復習や、レポート提出にも余裕をもって取り組むことが望ましい。						
授 業 計 画	第1回 自己紹介 (Self-introduction) 第2回 料理編(1) 味や食感、盛り付けなどの感想について表現する。 (感嘆文を復習) 第3回 料理編(2) スローフードとファストフードについて自分の意見を述べる。 【発表・レポート】 第4回 料理編(3) メニューと注文方法・料理の提供順や物の位置や配置を表現する。 (前置詞を復習) 第5回 生活編(1) 建物の位置や間取り、自分の部屋の理想の物件について話す。 第6回 生活編(2) 新聞や雑誌の広告について学び、日本の広告との違いを知る。 (略語を知る) 第7回 健康編(1) 怪我や病気について学び、病院でのやり取りを学ぶ。 第8回 健康編(2) ドラッグストアや薬局での会話や、薬品とその効能などを学ぶ。 第9回 娯楽編(1) 運動、遊び、スポーツ、旅行などについて経験を述べる。 (副詞を復習) 第10回 娯楽編(2) 自分の趣味特技や旅行などの経験を述べる。 【発表・レポート】 第11回 職業編(1) アルバイトについて述べる。 第12回 職業編(2) 求人情報から仕事内容や給料などを知る。 第13回 職業編(3) 理想の就職先と将来の夢を述べる。 【発表・レポート】 第14回 映像編(1) 映画の宣伝映像を考察する。本編を観る 第15回 映像編(2) 本編の続きを観て、内容を確認する。 Review まとめ 定期試験は実施しない						
評価方法	ポートフォリオ・小テスト(50%)、課題レポート・授業参加・発表(50%)						
教科書	使用しない。 資料は適宜紹介する。授業プリントを配付する。						
参考書 参考資料等	“First Steps in Reading English” by I.A. Richards / Christine Gibson (IBC publishing.co) “Talk a Lot” by David Martin (EFL Press)						
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
							担当形態：単独
科目に含める必要事項							
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（部分冠詞） 第2回 専攻と余暇2（好きなこと） 第3回 専攻と余暇3（中性代名詞 en） 第4回 専攻と余暇4（中性代名詞 y） 第5回 家族1（提示表現） 第6回 家族2（否定の冠詞 de） 第7回 家族3（形容詞の変化（1）） 第8回 家族4（形容詞の変化（2）） 第9回 持ち物1（これは何ですか？） 第10回 持ち物2（中に何が入っているの？） 第11回 持ち物3 指示形容詞（この、その、あの） 第12回 持ち物4（誰のものですか） 第13回 持ち物5 フランスの大学のシステム 第14回 繰り返し学修 第15回 まとめ 定期試験						
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	盛合直人																														
							担当形態：単独																														
		科目に含める必要事項																																			
受講する上での注意事項	英語Ⅰ、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. Portofolio should be submitted everytime and 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。) (毎時間ポートフォリオの提出と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	プリント等を使用しながら授業を進める。 レベルや到達度、修得状況に応じて進めていく。																																				
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	<table border="0"> <tr> <td>第1回 Talking about travel experiences</td> <td>旅の経験や思い出を述べる</td> </tr> <tr> <td>第2回 At airport immigration and customs</td> <td>空港の入国と税関</td> </tr> <tr> <td>第3回 Asking and following directions</td> <td>道順を尋ねたり、説明したりする</td> </tr> <tr> <td>第4回 Making reservatins</td> <td>ホテルやレストラン飛行機などの予約をする</td> </tr> <tr> <td>第5回 At restaurant 1 (order, recomendations)</td> <td>レストランでの注文など</td> </tr> <tr> <td>第6回 At restaurant 2 (menue, trouble and payment)</td> <td>料理とメニュー、トラブルや会計など</td> </tr> <tr> <td>第7回 Making skit and rollplay 1</td> <td>スキットを作成しロールプレイする 1</td> </tr> <tr> <td>第8回 Shopping 1 (find out items and to try on clothes)</td> <td>商品を探す、試着する</td> </tr> <tr> <td>第9回 Shopping 2 (discount negotiation or bargaining /trouble and customer service)</td> <td>値引き交渉と割引/トラブルとお客様相談窓口</td> </tr> <tr> <td>第10回 Making skit and rollplay 2</td> <td>スキットを作成しロールプレイする 2</td> </tr> <tr> <td>第11回 At hospital (receiving medical examination)</td> <td>病院での診察や病状を伝える</td> </tr> <tr> <td>第12回 At pharmacy and drugstore</td> <td>薬局とドラッグストアー</td> </tr> <tr> <td>第13回 Making travel plan</td> <td>旅行の計画を立てる</td> </tr> <tr> <td>第14回 Presentation</td> <td>旅行の計画を発表する</td> </tr> <tr> <td>第15回 Review</td> <td>まとめ</td> </tr> </table> <p>定期試験は実施しない</p>							第1回 Talking about travel experiences	旅の経験や思い出を述べる	第2回 At airport immigration and customs	空港の入国と税関	第3回 Asking and following directions	道順を尋ねたり、説明したりする	第4回 Making reservatins	ホテルやレストラン飛行機などの予約をする	第5回 At restaurant 1 (order, recomendations)	レストランでの注文など	第6回 At restaurant 2 (menue, trouble and payment)	料理とメニュー、トラブルや会計など	第7回 Making skit and rollplay 1	スキットを作成しロールプレイする 1	第8回 Shopping 1 (find out items and to try on clothes)	商品を探す、試着する	第9回 Shopping 2 (discount negotiation or bargaining /trouble and customer service)	値引き交渉と割引/トラブルとお客様相談窓口	第10回 Making skit and rollplay 2	スキットを作成しロールプレイする 2	第11回 At hospital (receiving medical examination)	病院での診察や病状を伝える	第12回 At pharmacy and drugstore	薬局とドラッグストアー	第13回 Making travel plan	旅行の計画を立てる	第14回 Presentation	旅行の計画を発表する	第15回 Review	まとめ
第1回 Talking about travel experiences	旅の経験や思い出を述べる																																				
第2回 At airport immigration and customs	空港の入国と税関																																				
第3回 Asking and following directions	道順を尋ねたり、説明したりする																																				
第4回 Making reservatins	ホテルやレストラン飛行機などの予約をする																																				
第5回 At restaurant 1 (order, recomendations)	レストランでの注文など																																				
第6回 At restaurant 2 (menue, trouble and payment)	料理とメニュー、トラブルや会計など																																				
第7回 Making skit and rollplay 1	スキットを作成しロールプレイする 1																																				
第8回 Shopping 1 (find out items and to try on clothes)	商品を探す、試着する																																				
第9回 Shopping 2 (discount negotiation or bargaining /trouble and customer service)	値引き交渉と割引/トラブルとお客様相談窓口																																				
第10回 Making skit and rollplay 2	スキットを作成しロールプレイする 2																																				
第11回 At hospital (receiving medical examination)	病院での診察や病状を伝える																																				
第12回 At pharmacy and drugstore	薬局とドラッグストアー																																				
第13回 Making travel plan	旅行の計画を立てる																																				
第14回 Presentation	旅行の計画を発表する																																				
第15回 Review	まとめ																																				
評 価 方 法	Grading will be based on participation attendance, group presentation and examination. 小テスト (15%)、課題 (25%)、ポートフォリオ (30%)、授業参加・発表 (30%)																																				
教 科 書	使用しない。																																				
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>“Talk a Lot” by David Martin (EFL Press)</p> <p>English conversation for beginners by Kuwahara kenji (Natsume Press)</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																											
体育理論	講義	1	選択	選択	必修	2年・後期	渡 邊 望																											
							担当形態：単独																											
		科目に含める必要事項																																
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。																																	
授 業 の 目的・概要	<p>生涯にわたり心身ともに健康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。</p> <p>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。</p>																																	
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>③ トレーニングの基本原則と理論を理解する。</p> <p>④ 幼児期の運動のあり方について理解する。</p>																																	
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	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 健康の捉え方</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>運動と健康</td> <td>: 運動の種類と運動が心身に与える効果とは</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>女性の健康①</td> <td>: 飲酒と喫煙、ダイエット</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>女性の健康②</td> <td>: 妊娠・出産と健康</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>トレーニングの科学</td> <td>: 効果的なトレーニング方法</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>応急手当の意義とその基本</td> <td>: 運動によるケガと応急手当</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>幼児期における運動</td> <td>: 幼児期における身体活動の現状と運動の意義</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>生涯スポーツ</td> <td>: ライフスタイルに応じたスポーツとのかかわり方</td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							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	: 運動の種類と運動が心身に与える効果とは	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	: 妊娠・出産と健康	第5回	トレーニングの科学	: 効果的なトレーニング方法	第6回	応急手当の意義とその基本	: 運動によるケガと応急手当	第7回	幼児期における運動	: 幼児期における身体活動の現状と運動の意義	第8回	生涯スポーツ	: ライフスタイルに応じたスポーツとのかかわり方		定期試験	
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	: 運動の種類と運動が心身に与える効果とは																																
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	: 妊娠・出産と健康																																
第5回	トレーニングの科学	: 効果的なトレーニング方法																																
第6回	応急手当の意義とその基本	: 運動によるケガと応急手当																																
第7回	幼児期における運動	: 幼児期における身体活動の現状と運動の意義																																
第8回	生涯スポーツ	: ライフスタイルに応じたスポーツとのかかわり方																																
	定期試験																																	
評価方法	定期試験（80%）、提出物（10%）、平常点（10%） 平素の受講態度や課題の取り組み等を加味する。																																	
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																																																																		
							担当形態：単独																																																																		
		科目に含める必要事項																																																																							
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。          運動ができる服装（ジャージ等）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・ネックレス等の装飾品は、自他ともにケガ防止のためはすすこと。</p>																																																																								
授 業 の 目的・概要	<p>① 心身とも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	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、ストレッチ等でしっかり体を動かしてから各運動種目を行う。																																																																								
時間外学修学修上の助言	事故やけが防止のため準備運動は、しっかりと行うこと。																																																																								
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>: 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</td><td>有酸素運動 ①</td><td>: ウォーキングの正しいフォーム</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>有酸素運動 ②</td><td>: エアロビクス</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>バドミントン ①</td><td>: ルール理解・チーム作り</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>バドミントン ②</td><td>: ダブルス戦</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>バドミントン ③</td><td>: シングルス戦</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>ミニバレー ①</td><td>: ルール理解・チーム作り</td></tr> <tr><td>第16回</td><td>ミニバレー ②</td><td>: 練習試合</td></tr> <tr><td>第17回</td><td>ミニバレー ③</td><td>: チーム戦</td></tr> <tr><td>第18回</td><td>バレーボール ①</td><td>: サーブ・レシーブ練習</td></tr> <tr><td>第19回</td><td>バレーボール ②</td><td>: バス練習・ラリーボール</td></tr> <tr><td>第20回</td><td>バレーボール ③</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> <p>定期試験は実施しない</p>							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	有酸素運動 ①	: ウォーキングの正しいフォーム	第11回	有酸素運動 ②	: エアロビクス	第12回	バドミントン ①	: ルール理解・チーム作り	第13回	バドミントン ②	: ダブルス戦	第14回	バドミントン ③	: シングルス戦	第15回	ミニバレー ①	: ルール理解・チーム作り	第16回	ミニバレー ②	: 練習試合	第17回	ミニバレー ③	: チーム戦	第18回	バレーボール ①	: サーブ・レシーブ練習	第19回	バレーボール ②	: バス練習・ラリーボール	第20回	バレーボール ③	: 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	有酸素運動 ①	: ウォーキングの正しいフォーム																																																																							
第11回	有酸素運動 ②	: エアロビクス																																																																							
第12回	バドミントン ①	: ルール理解・チーム作り																																																																							
第13回	バドミントン ②	: ダブルス戦																																																																							
第14回	バドミントン ③	: シングルス戦																																																																							
第15回	ミニバレー ①	: ルール理解・チーム作り																																																																							
第16回	ミニバレー ②	: 練習試合																																																																							
第17回	ミニバレー ③	: チーム戦																																																																							
第18回	バレーボール ①	: サーブ・レシーブ練習																																																																							
第19回	バレーボール ②	: バス練習・ラリーボール																																																																							
第20回	バレーボール ③	: 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	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等を加味する。																																																																								
教科書	使用しない。																																																																								
参考書 参考資料等	適宜紹介する。																																																																								
備 考	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
キャリア教育	演習	2	必修	選択	選択	1年・後期	食物栄養科教員 ほか
							担当形態：オムニバス
		科目に含める必要事項					
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く力を身に付け、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等、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 定期試験は実施しない						
評価方法	提出物等（40%）、平常点（60%）平素の受講態度等を加味する。						
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・後期	高 澤 史 明
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	感染症や母子保健等将来、栄養士として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	栄養士として疫学、健康の指標、感染症、生活環境、医療制度、生活習慣病、難病、母子保健及び健康教育に対する考え方と関連する法律の基本的事項を修得する。						
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、健康教育等多種多様な公衆衛生の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、現実の公衆衛生に関する社会問題等を交えて講義を進める。						
時間外学修学上の助言	内容が多岐にわたるので、復習が必要である。また、公衆衛生に関連する社会的できごとに関心を持つ必要がある。						
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） 第3回 健康の指標（人口問題、人口動態調査等各種統計） 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、感染症法） 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、安全性を阻害するもの、水道等） 第7回 医療制度（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、ヘルスサービス） 第9回 母子保健（母子保健の現状と課題、母子統計） 第10回 学校保健（学校保健制度、学校環境衛生、学校給食） 第11回 生活習慣病・難病（概要と現状、難病法） 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等） 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 定期試験						
評 価 方 法	定期試験（90%）、そのほか必要に応じ小テストや平素の受講態度を加味する（10%）。						
教 科 書	わかりやすい公衆衛生学（清水忠彦ほか編、ヌ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	実務経験のある教員：北海道内の保健所における公衆衛生に関する実務経験を活かした授業を行う。						

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	久野真知子																																													
							担当形態：クラス分け・単独																																													
		科目に含める必要事項																																																		
受講する上での注意事項	<p>栄養士が所属する職場は、社会福祉と関連していることが多い。 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。</p>																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>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（私たち）の生活にどのように関係しているのか理解する。</p>																																																			
到達目標	<p>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。</p>																																																			
授業の進め方	<p>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。</p>																																																			
時間外学修学修上の助言	<p>事前にテキストに目を通しておくこと。ニュースや新聞等で福祉の動向を把握しておくこと。</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>: 科目、評価方法等の説明</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①</td> <td>: 社会保障制度とは</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>社会保障②</td> <td>: 社会保険</td> </tr> <tr> <td>第5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6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7回</td> <td>ソーシャルワークの理解</td> <td>: 概念</td> </tr> <tr> <td>第8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9回</td> <td>児童家庭福祉と次世代育成の展開</td> <td>: 児童の権利と擁護</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>障がい者の自立と福祉</td> <td>: 障がいの理解と施策</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>高齢者の生活と福祉①</td> <td>: 高齢社会における高齢者福祉</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>高齢者の生活と福祉②</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></td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> </table> <p>定期試験</p>							第1回	オリエンテーション	: 科目、評価方法等の説明	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①	: 社会保障制度とは	第4回	社会保障②	: 社会保険	第5回	社会福祉の歴史	: 日本とヨーロッパ	第6回	社会福祉の法と行財政	: 社会福祉法制	第7回	ソーシャルワークの理解	: 概念	第8回	最低生活保障と生活保護制度	: 貧困問題と生活保護	第9回	児童家庭福祉と次世代育成の展開	: 児童の権利と擁護	第10回	障がい者の自立と福祉	: 障がいの理解と施策	第11回	高齢者の生活と福祉①	: 高齢社会における高齢者福祉	第12回	高齢者の生活と福祉②	: 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		第15回	まとめ	
第1回	オリエンテーション	: 科目、評価方法等の説明																																																		
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①	: 社会保障制度とは																																																		
第4回	社会保障②	: 社会保険																																																		
第5回	社会福祉の歴史	: 日本とヨーロッパ																																																		
第6回	社会福祉の法と行財政	: 社会福祉法制																																																		
第7回	ソーシャルワークの理解	: 概念																																																		
第8回	最低生活保障と生活保護制度	: 貧困問題と生活保護																																																		
第9回	児童家庭福祉と次世代育成の展開	: 児童の権利と擁護																																																		
第10回	障がい者の自立と福祉	: 障がいの理解と施策																																																		
第11回	高齢者の生活と福祉①	: 高齢社会における高齢者福祉																																																		
第12回	高齢者の生活と福祉②	: 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																																																			
第15回	まとめ																																																			
評 価 方 法	<p>定期試験80% 平常点20%（出席、提出物、受講態度等を加味する。）</p>																																																			
教 科 書	<p>新・社会福祉とは何か 第3版（大久保秀子著、中央法規）</p>																																																			
参 考 書 参 考 資 料 等	<p>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）</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
解剖学	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	福本真一郎
							担当形態：クラス分け・単独
科目に含める必要事項							
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。  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。  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。  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	第1回 オリエンテーション、細胞の基本的構造 第2回 組織の基本的な構成、組織の種類 第3回 人体各部の名称、器官系の概要 第4回 骨格系 第5回 筋肉系 第6回 循環器系 第7回 血液・造血器系 第8回 消化器系（Ⅰ）：消化管の構造 第9回 消化器系（Ⅱ）：肝臓、膵臓の構造 第10回 呼吸器系 第11回 泌尿器系 第12回 生殖器系 第13回 内分泌系 第14回 神経系：中枢神経系、末梢神経系 第15回 皮膚・感覚器系 定期試験						
評価方法	定期試験（50%）、提出物（小試験、欠席者に課すレポート）、受講状況、態度等（50%）						
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・前期	鈴木孝浩																																
							担当形態：クラス分け・単独																																
		科目に含める必要事項																																					
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>⑤ 呼吸器系から始まる、身体のホメオスタシス（体温維持等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。</li> </ol>																																						
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等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	<table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>生理学序論</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>細胞の生理とエネルギー代謝</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>食生活指針と食事摂取基準</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>消化器系と栄養①</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>消化器系と栄養②</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>呼吸器・腎臓</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>泌尿器系の解剖・生理</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>運動系と栄養</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>脳と神経系</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>生殖器系の解剖と生理</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>女性・男性ホルモンについて</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>内分泌系の生理</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>免疫系の生理</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>肥満と栄養失調</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>総括</td></tr> <tr><td colspan="2">定期試験</td></tr> </table>							第1回	生理学序論	第2回	細胞の生理とエネルギー代謝	第3回	食生活指針と食事摂取基準	第4回	消化器系と栄養①	第5回	消化器系と栄養②	第6回	呼吸器・腎臓	第7回	泌尿器系の解剖・生理	第8回	運動系と栄養	第9回	脳と神経系	第10回	生殖器系の解剖と生理	第11回	女性・男性ホルモンについて	第12回	内分泌系の生理	第13回	免疫系の生理	第14回	肥満と栄養失調	第15回	総括	定期試験	
第1回	生理学序論																																						
第2回	細胞の生理とエネルギー代謝																																						
第3回	食生活指針と食事摂取基準																																						
第4回	消化器系と栄養①																																						
第5回	消化器系と栄養②																																						
第6回	呼吸器・腎臓																																						
第7回	泌尿器系の解剖・生理																																						
第8回	運動系と栄養																																						
第9回	脳と神経系																																						
第10回	生殖器系の解剖と生理																																						
第11回	女性・男性ホルモンについて																																						
第12回	内分泌系の生理																																						
第13回	免疫系の生理																																						
第14回	肥満と栄養失調																																						
第15回	総括																																						
定期試験																																							
評価方法	定期試験（60%）、平常点（40%）、平素の受講態度等を加味する。																																						
教科書	オリジナルテキスト																																						
参考書 参考資料等	<p>シンプル生理学（貴邑富久子、根来英雄共著、南江堂）</p> <p>THE CONCISE HUMAN BODY BOOK, STEVE PARKER, DK</p>																																						
備 考	実務経験のある教員：北海道内の病院における医師としての実務経験を活かした授業を行う。																																						

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	選択	選択	2年・後期	橋 本 晃
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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	初めに解剖学、生理学の講義で学んだことを復習し、続い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、パワーポイント等）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等の観察 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 : 唾液消化試験（口腔内消化） 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 : 肝臓と膵臓組織の顕微鏡による観察 第11回 消化器系 IV : 肝臓機能の映像学習 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） 定期試験は実施しない						
評 価 方 法	実習時及び欠席者に課すレポート（60%）、受講状況、態度等（40%）						
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	土屋 律子
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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）の化学的基礎を理解する。 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）について理解する。						
到達目標	① 生体内の物質、特に栄養上重要な成分や遺伝上重要な成分の化学的特性、機能、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、防御システム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。化学構造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	他の講義等でも使われる元素記号（特に基本的なもの）、単位（質量、容積、割合等）の基本的知識の修得には自己学習と復習が必要。						
授 業 計 画	第1回 人体の仕組み（分子、細胞、器官） 第2回 タンパク質とアミノ酸1（種類と化学的性質） 第3回 タンパク質とアミノ酸2（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1（種類、化学） 第7回 核酸2（遺伝、タンパク質合成） 第8回 酵素（分類、働き方、性質） 第9回 ビタミン（それぞれの機能） 第10回 水・無機質（水的重要性、各無機質の働き方） 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 定期試験						
評価方法	定期試験（90%）、そのほか必要に応じ小テストや平素の受講態度等を加味する（10%）。						
教科書	イラスト生化学入門-栄養素の旅（相原英孝ほか著、東京教学社）						
参 考 書 参考資料等	必要に応じ資料等を配付する。						
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	必修	必修	2年・前期	土 屋 律 子
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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及び分析方法について教授する。 ② 生体物質の定性及び定量分析、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 生体物質の定性及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、実験報告書の内容等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>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。</p>						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>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</p> <p>第3回 脂質に関する実験 : 生体試料から脂質の抽出、定量(1)</p> <p>第4回 脂質に関する実験 : 生体試料から脂質の抽出、定量(2)</p> <p>第5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(1)</p> <p>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(2)</p> <p>第7回 たんぱく質に関する実験 : 試料・試薬の調製</p> <p>第8回 たんぱく質に関する実験 : たんぱく質の定量(1)</p> <p>第9回 たんぱく質に関する実験 : たんぱく質の定量(2)</p> <p>第10回 核酸に関する実験 : PCR法による米の品種判定(1)</p> <p>第11回 核酸に関する実験 : PCR法による米の品種判定(2)</p> <p>第12回 核酸に関する実験 : PCR法による米の品種判定(3)</p> <p>第13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</p> <p>第14回 酵素に関する実験 : 唾液アミラーゼによるデンプンの加水分解</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>定期試験は実施しない</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。						
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	東 知 宏
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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	我々の健康は栄養、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、運動器疾患等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、健康及び体力の維持・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 健康及び体力の維持・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。						
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・運動と呼吸 第7回 トレーニング実技 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 定期試験						
評価方法	定期試験（90%）、平素の受講態度等（10%）を加味する。						
教科書	入門運動生理学 第4版（勝田茂編著、杏林書院）						
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																																																
食品学総論	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	山 岸 和 敏																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																
		科目に含める必要事項																																																					
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、健康や環境等とのかかわり、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、所在等について教授する。</p>																																																						
到達目標	<p>食品学は、調理学や栄養学等他教科とのかかわりが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 疾病や老化の予防等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	教科書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、次の授業時間後等に質問すること。																																																						
時間外学修学修上の助言	教科書を読み、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>オリエンテーション</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>食品とは何かⅠ</td> <td>: 人間と食品</td> </tr> <tr> <td>第3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4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5回</td> <td>栄養成分Ⅰ</td> <td>: たんぱく質①</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>栄養成分Ⅱ</td> <td>: たんぱく質②</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>栄養成分Ⅲ</td> <td>: 炭水化物①</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>栄養成分Ⅳ</td> <td>: 炭水化物②</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>栄養成分Ⅴ</td> <td>: 脂質</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>栄養成分Ⅵ</td> <td>: ビタミン</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>栄養成分Ⅶ</td> <td>: ミネラル</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>嗜好成分Ⅰ</td> <td>: 色素成分</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>嗜好成分Ⅱ</td> <td>: 呈味成分</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>嗜好成分Ⅲ</td> <td>: 香気・におい成分、褐変</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>食品の物性</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション		第2回	食品とは何かⅠ	: 人間と食品	第3回	食品とは何かⅡ	: 食品の種類・分類、食品成分表	第4回	食品とは何かⅢ	: 食品成分の分類、水分	第5回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質①	第6回	栄養成分Ⅱ	: たんぱく質②	第7回	栄養成分Ⅲ	: 炭水化物①	第8回	栄養成分Ⅳ	: 炭水化物②	第9回	栄養成分Ⅴ	: 脂質	第10回	栄養成分Ⅵ	: ビタミン	第11回	栄養成分Ⅶ	: ミネラル	第12回	嗜好成分Ⅰ	: 色素成分	第13回	嗜好成分Ⅱ	: 呈味成分	第14回	嗜好成分Ⅲ	: 香気・におい成分、褐変	第15回	食品の物性			定期試験	
第1回	オリエンテーション																																																						
第2回	食品とは何かⅠ	: 人間と食品																																																					
第3回	食品とは何かⅡ	: 食品の種類・分類、食品成分表																																																					
第4回	食品とは何かⅢ	: 食品成分の分類、水分																																																					
第5回	栄養成分Ⅰ	: たんぱく質①																																																					
第6回	栄養成分Ⅱ	: たんぱく質②																																																					
第7回	栄養成分Ⅲ	: 炭水化物①																																																					
第8回	栄養成分Ⅳ	: 炭水化物②																																																					
第9回	栄養成分Ⅴ	: 脂質																																																					
第10回	栄養成分Ⅵ	: ビタミン																																																					
第11回	栄養成分Ⅶ	: ミネラル																																																					
第12回	嗜好成分Ⅰ	: 色素成分																																																					
第13回	嗜好成分Ⅱ	: 呈味成分																																																					
第14回	嗜好成分Ⅲ	: 香気・におい成分、褐変																																																					
第15回	食品の物性																																																						
	定期試験																																																						
評 価 方 法	定期試験（90%） 平常点（10%）平素の受講態度等。																																																						
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	各授業の中で講義資料を配付する。																																																						
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																																																																																																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																																																																																																
		科目に含める必要事項																																																																																																																																					
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、特性並びに栄養・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・物理的変化について学修する。</p>																																																																																																																																						
授業の進め方	教科書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、次の授業時間後等に質問すること。																																																																																																																																						
時間外学修学修上の助言	教科書を読み、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>オリエンテーション</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>第2回</td><td>植物性食品の特性と加工</td><td>I</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 穀類</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>植物性食品の特性と加工</td><td>II</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: いも類、豆類</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>植物性食品の特性と加工</td><td>III</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 種実類、野菜類</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>植物性食品の特性と加工</td><td>IV</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 果実類</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>植物性食品の特性と加工</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: きのこと類、藻類</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>動物性食品の特性と加工</td><td>I</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 肉類</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>動物性食品の特性と加工</td><td>II</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 魚介類①</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>動物性食品の特性と加工</td><td>III</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 魚介類②</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>動物性食品の特性と加工</td><td>IV</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 乳類</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>動物性食品の特性と加工</td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 卵類</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>その他の食品の特性と加工</td><td>I</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 食用油脂、甘味料</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>その他の食品の特性と加工</td><td>II</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 調味料、香辛料、嗜好飲料</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>その他の食品の特性と加工</td><td>III</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>: 微生物利用食品</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>機能性食品</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>定期試験</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>							第1回	オリエンテーション							第2回	植物性食品の特性と加工	I					: 穀類	第3回	植物性食品の特性と加工	II					: いも類、豆類	第4回	植物性食品の特性と加工	III					: 種実類、野菜類	第5回	植物性食品の特性と加工	IV					: 果実類	第6回	植物性食品の特性と加工	V					: きのこと類、藻類	第7回	動物性食品の特性と加工	I					: 肉類	第8回	動物性食品の特性と加工	II					: 魚介類①	第9回	動物性食品の特性と加工	III					: 魚介類②	第10回	動物性食品の特性と加工	IV					: 乳類	第11回	動物性食品の特性と加工	V					: 卵類	第12回	その他の食品の特性と加工	I					: 食用油脂、甘味料	第13回	その他の食品の特性と加工	II					: 調味料、香辛料、嗜好飲料	第14回	その他の食品の特性と加工	III					: 微生物利用食品	第15回	機能性食品								定期試験						
第1回	オリエンテーション																																																																																																																																						
第2回	植物性食品の特性と加工	I					: 穀類																																																																																																																																
第3回	植物性食品の特性と加工	II					: いも類、豆類																																																																																																																																
第4回	植物性食品の特性と加工	III					: 種実類、野菜類																																																																																																																																
第5回	植物性食品の特性と加工	IV					: 果実類																																																																																																																																
第6回	植物性食品の特性と加工	V					: きのこと類、藻類																																																																																																																																
第7回	動物性食品の特性と加工	I					: 肉類																																																																																																																																
第8回	動物性食品の特性と加工	II					: 魚介類①																																																																																																																																
第9回	動物性食品の特性と加工	III					: 魚介類②																																																																																																																																
第10回	動物性食品の特性と加工	IV					: 乳類																																																																																																																																
第11回	動物性食品の特性と加工	V					: 卵類																																																																																																																																
第12回	その他の食品の特性と加工	I					: 食用油脂、甘味料																																																																																																																																
第13回	その他の食品の特性と加工	II					: 調味料、香辛料、嗜好飲料																																																																																																																																
第14回	その他の食品の特性と加工	III					: 微生物利用食品																																																																																																																																
第15回	機能性食品																																																																																																																																						
	定期試験																																																																																																																																						
評価方法	定期試験（90%） 平常点（10%）平素の受講態度等。																																																																																																																																						
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	各授業の中で講義資料を配付する。																																																																																																																																						
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・後期	高 澤 史 明
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	将来、栄養士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	食中毒等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、表示に関する規則等食品衛生に関する法規、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衛生管理、食中毒等健康被害、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、食品衛生を担う者） 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（微生物の性状、発育条件） 第4回 食品の変質（変質、腐敗、防止等） 第5回 食中毒1（食中毒の分類、発生状況等） 第6回 食中毒2（細菌性食中毒） 第7回 食中毒3（ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒等、食中毒の原因究明法） 第8回 食品に関する経口的寄生虫疾患、感染症（赤痢、コレラ等） 第9回 有害物質による食品汚染（カビ毒、農薬、重金属等） 第10回 食品添加物1（概念、規格基準、表示） 第11回 食品添加物2（安全性評価） 第12回 食品添加物3（種類、用途） 第13回 食品中の発がん物質、食品用器具・容器包装、台所用洗剤（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 定期試験						
評価方法	定期試験（90%）、そのほか小テストや平素の受講態度を加味する（10%）。						
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	各法規の抜粋、統計等は必要に応じ配付する。						
備 考	実務経験のある教員：北海道内の保健所における食品衛生に関する実務経験を活かした授業を行う。						

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	山岸 和敏・木野村美花 土屋 律子
							担当形態：クラス分け・オムニバス
科目に含める必要事項							
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、実験報告書の内容等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（担当：山岸） 第2回 手指検査（担当：木野村） 第3回 細菌検査の基本操作、環境中の細菌検査（担当：土屋） 第4回 調理器具の細菌検査（担当：土屋） 第5回 野菜の細菌検査（担当：山岸） 第6回 乳製品の細菌検査（担当：山岸、土屋） 第7回 食品の品質判定（担当：山岸、土屋） 第8回 鶏卵の鮮度測定（担当：山岸、土屋） 第9回 水質検査（担当：山岸） 第10回 合成着色料の検査（担当：山岸） 第11回 小麦加工品の製造：膨張剤の働きについて（担当：木野村） 第12回 大豆加工品の製造：凝固剤の働きについて（担当：山岸） 第13回 果物加工品の製造：糖蔵と脱気殺菌法について（担当：木野村） 第14回 缶詰の製造：高圧蒸気滅菌法について（担当：山岸） 第15回 肉加工品の製造：発色剤の働きについて（担当：外部講師） 定期試験は実施しない</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。						
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
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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。本科目を履修し単位を修得しなければ、食品学実験Ⅱは履修することができない。						
授 業 の 目的・概要	<p>目的 食品の栄養成分に関する知識並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並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、実験報告書の内容等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能力を身につける。</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、測容、滴定、顕微鏡）</p> <p>第5回 定性分析Ⅰ : 脂質</p> <p>第6回 定性分析Ⅱ : 糖質</p> <p>第7回 定性分析Ⅲ : タンパク質・アミノ酸</p> <p>第8回 定量分析Ⅰ : 酸、塩基、pH、分子量、モル、グラム当量、規定度について</p> <p>第9回 定量分析Ⅱ : 試薬の調製と標定</p> <p>第10回 定量分析Ⅲ : 酸度の測定（調味料について）</p> <p>第11回 定量分析Ⅳ : 酸度の測定（果実について）</p> <p>第12回 定量分析Ⅴ : 還元糖の定量 ①検量線の作成</p> <p>第13回 定量分析Ⅵ : 還元糖の定量 ②清涼飲料水の還元糖の定量</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消化</p> <p>第15回 まとめ 定期試験は実施しない</p>						
評 価 方 法	平常点（70％）実験報告書、提出課題、平素の受講態度等。 実技（30％）実験の操作技術と実験結果の内容を評価する。						
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																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																
		科目に含める必要事項																																																					
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並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、実験報告書の内容等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	<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>食品の一般成分分析Ⅰ</td> <td>: 分析方法の種類、原理</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅱ</td> <td>: 実験器具の説明、使用法</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅲ</td> <td>: 水分の測定：常圧加熱乾燥法</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅳ</td> <td>: 灰分の測定：直接灰化法</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅴ</td> <td>: 粗脂肪の測定：ソックスレー抽出法</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅵ</td> <td>: 粗たんぱくの測定：ケルダール法</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅶ</td> <td>: 炭水化物の算出</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅷ</td> <td>: エネルギーの算出</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>食品の一般成分分析Ⅸ</td> <td>: 一般成分分析のまとめ</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>ビタミンCの定量Ⅰ</td> <td>: 分光光度計の原理、検量線作成</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>ビタミンCの定量Ⅱ</td> <td>: 食品中のビタミンCの測定</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>塩分の測定</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>核酸の抽出と定量</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション		第2回	食品の一般成分分析Ⅰ	: 分析方法の種類、原理	第3回	食品の一般成分分析Ⅱ	: 実験器具の説明、使用法	第4回	食品の一般成分分析Ⅲ	: 水分の測定：常圧加熱乾燥法	第5回	食品の一般成分分析Ⅳ	: 灰分の測定：直接灰化法	第6回	食品の一般成分分析Ⅴ	: 粗脂肪の測定：ソックスレー抽出法	第7回	食品の一般成分分析Ⅵ	: 粗たんぱくの測定：ケルダール法	第8回	食品の一般成分分析Ⅶ	: 炭水化物の算出	第9回	食品の一般成分分析Ⅷ	: エネルギーの算出	第10回	食品の一般成分分析Ⅸ	: 一般成分分析のまとめ	第11回	ビタミンCの定量Ⅰ	: 分光光度計の原理、検量線作成	第12回	ビタミンCの定量Ⅱ	: 食品中のビタミンCの測定	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			定期試験	
第1回	オリエンテーション																																																						
第2回	食品の一般成分分析Ⅰ	: 分析方法の種類、原理																																																					
第3回	食品の一般成分分析Ⅱ	: 実験器具の説明、使用法																																																					
第4回	食品の一般成分分析Ⅲ	: 水分の測定：常圧加熱乾燥法																																																					
第5回	食品の一般成分分析Ⅳ	: 灰分の測定：直接灰化法																																																					
第6回	食品の一般成分分析Ⅴ	: 粗脂肪の測定：ソックスレー抽出法																																																					
第7回	食品の一般成分分析Ⅵ	: 粗たんぱくの測定：ケルダール法																																																					
第8回	食品の一般成分分析Ⅶ	: 炭水化物の算出																																																					
第9回	食品の一般成分分析Ⅷ	: エネルギーの算出																																																					
第10回	食品の一般成分分析Ⅸ	: 一般成分分析のまとめ																																																					
第11回	ビタミンCの定量Ⅰ	: 分光光度計の原理、検量線作成																																																					
第12回	ビタミンCの定量Ⅱ	: 食品中のビタミンCの測定																																																					
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																																																						
	定期試験																																																						
評価方法	定期試験（50%） 平常点（50%）実験報告書、提出課題、平素の受講態度等。																																																						
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
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	栄養士業務はもちろん、さまざまな人の健康に活かせることを念頭におきながら積極的に受講する。						
授 業 の 目的・概要	<p>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。食事を摂る意義、消化・吸収の仕組み、各栄養素の特徴、水やエネルギー代謝の生理的意義を学修することによって、多くの人の健康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。</p>						
到達目標	<p>① 栄養と栄養素の違いを知ることができる。          ② 食物摂取、消化・吸収について理解できる。          ③ 各栄養素の特徴、代謝の仕組み等が理解できる。          ④ 水、エネルギー代謝について理解できる。          ＊総合的に栄養学の楽しさ、食べることの意義について理解できる。</p>						
授業の進め方	教科書と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	<p>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          定期試験</p>						
評価方法	定期試験（80%）、平常点（20%） 平素の受講態度等を加味する。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版（田地陽一編、羊土社）						
参考書 参考資料等	適宜資料を配付する。						
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
栄養学各論	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	上 坂 真智子
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	栄養士業務はもちろん、さまざまな人の健康に活かせることを念頭におきながら積極的に受講する。						
授 業 の 目的・概要	<p>栄養士の業務は、喫食者の体と心の状況を把握し、個々人の健康の維持・増進に寄与するために、食生活及び生活習慣全般に関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・乳児期・成長期・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、生涯を通し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。今後、少子高齢化が進むにつれて必要とされる栄養知識を身に付ける。</p>						
到達目標	<p>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 スポーツ、ストレス等特殊環境時の栄養についての理解ができる。</p>						
授業の進め方	教科書と資料により授業を進める。						
時間外学修学修上の助言	<p>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、さまざまな職域で栄養士業務をする際に必要な知識となる。</p>						
授 業 計 画	<p>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  定期試験</p>						
評価方法	定期試験（80%）、平常点（20%）平素の受講態度等を加味する。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第2版（栢下淳、上西一弘編、羊土社）						
参 考 書 参考資料等	適宜資料を配付する。						
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																																																
栄養学実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・後期	堀野真澄																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																
科目に含める必要事項																																																							
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>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>																																																						
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等を学び、それぞれに適した食事、調理法を会得する。  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。  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	<p>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。</p>																																																						
時間外学修学修上の助言	料理のレパートリーを広げたり、旬の食材の知識を深めておくこと献立作成時に役立つ。																																																						
授 業 計 画	<table border="1"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>栄養学実習の目的と意義</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>計量実習</td> <td>乾物の戻し実験、戻し率・廃棄率の計算、乾物を使用した実習</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>母性栄養Ⅰ</td> <td>母性栄養の必要性と特徴</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>乳児栄養</td> <td>乳児期栄養の必要性とその特徴</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>離乳期栄養Ⅰ</td> <td>離乳期栄養の必要性とその特徴</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>離乳期栄養Ⅱ</td> <td>乳児・離乳期栄養実習（調乳・離乳食）</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>幼児期栄養Ⅰ</td> <td>幼児期栄養の必要性とその特徴</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>母性栄養Ⅱ</td> <td>母性栄養実習（学生実施献立）</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>学童期栄養Ⅰ</td> <td>学童期栄養の必要性とその特徴</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>高齢期栄養Ⅰ</td> <td>高齢期栄養の必要性とその特徴</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>展開食実習</td> <td>日常食を各期の特徴に合わせた食事へ展開</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>幼児期栄養Ⅱ</td> <td>幼児期栄養実習（学生実施献立）</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>学童期栄養Ⅱ</td> <td>学童期栄養実習（学生実施献立）</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>高齢期栄養Ⅱ</td> <td>高齢期栄養実習（学生実施献立）</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	栄養学実習の目的と意義	第2回	計量実習	乾物の戻し実験、戻し率・廃棄率の計算、乾物を使用した実習	第3回	母性栄養Ⅰ	母性栄養の必要性と特徴	第4回	乳児栄養	乳児期栄養の必要性とその特徴	第5回	離乳期栄養Ⅰ	離乳期栄養の必要性とその特徴	第6回	離乳期栄養Ⅱ	乳児・離乳期栄養実習（調乳・離乳食）	第7回	幼児期栄養Ⅰ	幼児期栄養の必要性とその特徴	第8回	母性栄養Ⅱ	母性栄養実習（学生実施献立）	第9回	学童期栄養Ⅰ	学童期栄養の必要性とその特徴	第10回	高齢期栄養Ⅰ	高齢期栄養の必要性とその特徴	第11回	展開食実習	日常食を各期の特徴に合わせた食事へ展開	第12回	幼児期栄養Ⅱ	幼児期栄養実習（学生実施献立）	第13回	学童期栄養Ⅱ	学童期栄養実習（学生実施献立）	第14回	高齢期栄養Ⅱ	高齢期栄養実習（学生実施献立）	第15回	まとめ			定期試験	
第1回	オリエンテーション	栄養学実習の目的と意義																																																					
第2回	計量実習	乾物の戻し実験、戻し率・廃棄率の計算、乾物を使用した実習																																																					
第3回	母性栄養Ⅰ	母性栄養の必要性と特徴																																																					
第4回	乳児栄養	乳児期栄養の必要性とその特徴																																																					
第5回	離乳期栄養Ⅰ	離乳期栄養の必要性とその特徴																																																					
第6回	離乳期栄養Ⅱ	乳児・離乳期栄養実習（調乳・離乳食）																																																					
第7回	幼児期栄養Ⅰ	幼児期栄養の必要性とその特徴																																																					
第8回	母性栄養Ⅱ	母性栄養実習（学生実施献立）																																																					
第9回	学童期栄養Ⅰ	学童期栄養の必要性とその特徴																																																					
第10回	高齢期栄養Ⅰ	高齢期栄養の必要性とその特徴																																																					
第11回	展開食実習	日常食を各期の特徴に合わせた食事へ展開																																																					
第12回	幼児期栄養Ⅱ	幼児期栄養実習（学生実施献立）																																																					
第13回	学童期栄養Ⅱ	学童期栄養実習（学生実施献立）																																																					
第14回	高齢期栄養Ⅱ	高齢期栄養実習（学生実施献立）																																																					
第15回	まとめ																																																						
	定期試験																																																						
評 価 方 法	定期試験（50％）提出物（50％） そのほか、平素の受講態度を加味し、総合評価とする。																																																						
教 科 書	<p>新編 応用栄養学実習（宮澤節子、長浜幸子編集、学建書院）  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）</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
小児・福祉調理実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	佐藤 恵
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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、人間が生きて行くために必要なものである。小児期は形態的な発育とともに、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、基本的な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 I</p> <p>第8回 福祉調理実習 II : 高齢期食 II</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> <p>定期試験</p>						
評価方法	定期試験（50%）、提出物（30%）、平常点（20%）平素の受講態度等を加味する。						
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> <p>*授業中に適宜資料を配付する</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	川 村 智香子
							担当形態：クラス分け・単独
科目に含める必要事項							
受講する上での注意事項	栄養食事療法は全ての治療の基盤となり、その効果に影響を与える。栄養食事療法を担う栄養士としての確に対応できる力を身につけるため、積極的な姿勢で授業に参加してほしい。						
授 業 の 目的・概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日常の栄養摂取（過剰、偏食、欠乏、代謝異常）や生活状況によって、疾病を呼び起こしたり改善することを理解すること。健康な状態と比較しながら、分析ができること。</li> <li>・ 疾病別知識をしっかりと学ぶことにより、食事療法の意識や方法・効果について修得し、栄養士として治療の一環の担い手になること。</li> <li>・ 栄養士としての指導、栄養士としての治療食の基本方針を組み立て、摂取、構成、食生活改善、成果効果評価等の分析ができるように学修すること。</li> <li>・ 面接指導における心理的要因等も理解すること。</li> <li>・ 常に栄養学の最新成果を取り入れ、積極的な学修をすること。</li> </ul>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 病態における摂取した栄養素の働き、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。</li> <li>② 臨床的症例を通して、栄養面において分析・説明ができる。</li> <li>③ 主な疾病の食事療法について臨床的に症例を通して改善する方法を理解できる。</li> </ol>						
授業の進め方	テキストを基本とし、パワーポイントによる補足、症例提示・検討を行う。また、補足資料を配付し授業を進めていく。						
時間外学修学修上の助言	予習) テキストを読み、講義の内容を把握しておく。 復習) ノート整理を行う。確認ミニテストの正誤確認を行い内容を確実に自分の知識にする。						
授 業 計 画	第1回 臨床栄養学の意義と目的 第2回 栄養ケアプロセス（スクリーニング、アセスメント） 第3回 栄養療法（経口栄養、経腸栄養、静脈栄養）について 第4回 肥満・るい瘦、高尿酸血症の栄養管理 第5回 脂質異常症、動脈硬化症の栄養管理 第6回 糖尿病の栄養管理 第7回 胃・腸疾患の栄養管理 第8回 肝疾患、膵疾患の栄養管理 第9回 高血圧・循環器疾患の栄養管理 第10回 腎疾患の栄養管理 第11回 血液疾患の栄養管理 第12回 免疫疾患・アレルギーの栄養管理 第13回 摂食障害関連疾患の栄養管理 第14回 傷病者への栄養教育 第15回 食品と医薬品の相互作用 定期試験						
評価方法	定期試験（60%）、確認ミニテスト第2回～第15回（20%）、平素の受講態度等（20%）を加味する。						
教科書	臨床栄養学Ⅰ 総論（中山書店） 臨床栄養学Ⅱ 各論（中山書店）						
参考書 参考資料等	2015年度版日本人の食事摂取基準 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） 糖尿病性腎症の食品交換表（日本糖尿病学会編、文光堂） 腎臓病食品交換表（医歯薬出版）						
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																																																
臨床栄養学実習	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	布川 育子 堀野 眞澄																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																
科目に含める必要事項																																																							
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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 食事療法の基本が理解できる。</li> <li>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。</li> <li>③ 効率よく衛生的に調理ができる。</li> </ul>																																																						
授業の進め方	<p>講義：教科書及び配付プリントを基にした講義の後、献立作成等を行う。</p> <p>実習：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。</p> <p>実習後教員より評価、検食、後片付け、掃除、点検がある。</p> <p>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。</p>																																																						
時間外学修学修上の助言	1年次で学んだ献立作成や調理の基礎、衛生管理等を復習すること。 食事療法について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復習し本実習に臨むこと。																																																						
授 業 計 画	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">第1回</td> <td style="width: 35%;">オリエンテーション</td> <td style="width: 50%;">授業概要とガイダンス、臨床栄養管理、病院給食の特徴</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>一般食実習</td> <td>常食・軟菜食の実習</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>エネルギーコントロール食と塩分コントロール食</td> <td>目的と適応症・食事療法の考え方、糖尿病食品交換表の使い方 糖尿病食品交換表を使用し糖尿病食の献立作成</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>エネルギーコントロール食（実習）</td> <td>糖尿病食実習</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>塩分コントロール食（実習）</td> <td>塩分制限、エネルギー調整食品を使用しての実習</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>エネルギーコントロール食（実習）</td> <td>糖尿病食学生献立実施</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>脂質コントロール食</td> <td>目的と適応症・食事療法の考え方、脂質異常症の献立作成</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>脂質コントロール食（実習）</td> <td>脂質コントロール食実習</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>たんぱく質コントロール食</td> <td>目的と適応症・食事療法の考え方、腎臓病食品交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使用し慢性腎臓病（CKD）の献立作成</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>たんぱく質コントロール食（実習）</td> <td>たんぱく質コントロール食実習</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>たんぱく質・塩分コントロール食</td> <td>糖尿病腎症の食事療法、糖尿病腎症の食品交換表の使い方 糖尿病腎症の食品交換表を使用して糖尿病腎症の献立作成</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>たんぱく質・塩分コントロール食（実習）</td> <td>糖尿病腎症食実習</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>たんぱく質コントロール食（実習）</td> <td>慢性腎臓病（CKD）食学生献立実施</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>治療食の展開</td> <td>常食からEC食、FC食へ展開</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	授業概要とガイダンス、臨床栄養管理、病院給食の特徴	第2回	一般食実習	常食・軟菜食の実習	第3回	エネルギーコントロール食と塩分コントロール食	目的と適応症・食事療法の考え方、糖尿病食品交換表の使い方 糖尿病食品交換表を使用し糖尿病食の献立作成	第4回	エネルギーコントロール食（実習）	糖尿病食実習	第5回	塩分コントロール食（実習）	塩分制限、エネルギー調整食品を使用しての実習	第6回	エネルギーコントロール食（実習）	糖尿病食学生献立実施	第7回	脂質コントロール食	目的と適応症・食事療法の考え方、脂質異常症の献立作成	第8回	脂質コントロール食（実習）	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	目的と適応症・食事療法の考え方、腎臓病食品交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使用し慢性腎臓病（CKD）の献立作成	第10回	たんぱく質コントロール食（実習）	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	糖尿病腎症の食事療法、糖尿病腎症の食品交換表の使い方 糖尿病腎症の食品交換表を使用して糖尿病腎症の献立作成	第12回	たんぱく質・塩分コントロール食（実習）	糖尿病腎症食実習	第13回	たんぱく質コントロール食（実習）	慢性腎臓病（CKD）食学生献立実施	第14回	治療食の展開	常食からEC食、FC食へ展開	第15回	まとめ			定期試験	
第1回	オリエンテーション	授業概要とガイダンス、臨床栄養管理、病院給食の特徴																																																					
第2回	一般食実習	常食・軟菜食の実習																																																					
第3回	エネルギーコントロール食と塩分コントロール食	目的と適応症・食事療法の考え方、糖尿病食品交換表の使い方 糖尿病食品交換表を使用し糖尿病食の献立作成																																																					
第4回	エネルギーコントロール食（実習）	糖尿病食実習																																																					
第5回	塩分コントロール食（実習）	塩分制限、エネルギー調整食品を使用しての実習																																																					
第6回	エネルギーコントロール食（実習）	糖尿病食学生献立実施																																																					
第7回	脂質コントロール食	目的と適応症・食事療法の考え方、脂質異常症の献立作成																																																					
第8回	脂質コントロール食（実習）	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	目的と適応症・食事療法の考え方、腎臓病食品交換表の使い方 腎臓病食品交換表を使用し慢性腎臓病（CKD）の献立作成																																																					
第10回	たんぱく質コントロール食（実習）	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	糖尿病腎症の食事療法、糖尿病腎症の食品交換表の使い方 糖尿病腎症の食品交換表を使用して糖尿病腎症の献立作成																																																					
第12回	たんぱく質・塩分コントロール食（実習）	糖尿病腎症食実習																																																					
第13回	たんぱく質コントロール食（実習）	慢性腎臓病（CKD）食学生献立実施																																																					
第14回	治療食の展開	常食からEC食、FC食へ展開																																																					
第15回	まとめ																																																						
	定期試験																																																						
評価方法	提出物（50%）定期試験（50%） その他、受講態度等を加味し、総合評価とする。																																																						
教科書	<p>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）</p> <p>糖尿病食事療法のための食品交換表（日本糖尿病学会、文光堂）</p> <p>腎臓病食品交換表（黒川清監修、医歯薬出版）</p> <p>糖尿病腎症の食品交換表（日本糖尿病学会、文光堂）</p>																																																						
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>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
健康管理概論	講義	2	選択	必修	必修	2年・後期	森 田 香代子
							担当形態：クラス分け・単独
科目に含める必要事項							
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とも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>長寿大国になった今、どれだけ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、健康管理の実際等、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ともに、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	可能な限り、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、ビデオ視聴等の映像を通し、講義内容の理解を深める。授業の進度により、順序を入れ替えながら、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ふまえ、日々の生活で目にする情報を自分で考え整理する習慣を身に付ける。						
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 定期試験</p>						
評価方法	定期試験（65％）提出課題等、平常点（35％）平素の受講態度等を加味する。						
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	教科書持参のこと。 実務経験のある教員：北海道内の病院における医師としての実務経験を活かした授業を行う。						

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
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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	食の専門家としての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点を発見し、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・総合的な学修意欲の向上を促す。						
到達目標	① 栄養指導に必要な基礎知識を理解し、日常生活で実践できる。 ② 食事の重要性を知り、運動・睡眠等の関わりを理解するとともに、自己の食生活の在り方が観察できる。 ③ 栄養士活動の現状を把握できる。						
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 食生活と栄養指導① 第8回 栄養指導に必要な基礎知識 第9回 栄養指導と情報の収集・処理 第10回 給食における栄養指導（病院給食） 第11回 給食における栄養指導（学校給食） 第12回 給食における栄養指導（児童・社会福祉施設、事業所給食） 第13回 食事記録から実践アドバイス演習① 第14回 食事記録から実践アドバイス演習② 第15回 食生活と栄養指導② 定期試験						
評価方法	定期試験（80%）、提出物・平素の受講態度（20%）等を加味する。						
教科書	エスカベーシック栄養指導論 第二版（古畑公著、同文書院）						
参考書 参考資料等	日本人の食事摂取基準（2020年版）						
備 考	提出物の期限厳守。 実務経験のある教員：北海道内の大学病院における栄養指導に関する実務経験を活かした授業を行う。						



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																																																
							担当形態：クラス分け・単独																																																
		科目に含める必要事項																																																					
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	<p>栄養士の業務内容は、栄養士の名称を用いて「栄養の指導を業とする者」となっており、栄養指導は最も基礎となるものである。</p> <p>① 栄養教育の理論と技術を学び、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。</p> <p>② ライフステージに合わせた栄養を学び、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。</p> <p>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。</p>																																																						
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p>																																																						
授業の進め方	<p>① 教科書及び配付するプリントから栄養指導のアセスメント、マネジメント等を学ぶ。</p> <p>② フードモデル、食品カード等の媒体を使用した栄養指導の実際を知る。</p> <p>③ ライフステージ別・病態別の栄養指導のポイントを学ぶ。</p>																																																						
時間外学修学修上の助言	講義で得た知識を身近な家族に話し、実践で使えるコミュニケーションスキルを身に付けるようにすると良い。																																																						
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>ライフステージ別栄養指導</td> <td>: 妊娠期・授乳期</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>ライフステージ別栄養指導</td> <td>: 乳幼児期・学童期・思春期</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>ライフステージ別栄養指導</td> <td>: 成人期・高齢期</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>特定健診・特定保健指導</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>食生活と栄養指導③</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 糖尿病</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 高血圧</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 慢性腎臓病 (CKD)</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>食生活と栄養指導④</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 肝臓病</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 脂質異常症</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: ガン</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>臨床栄養指導</td> <td>: 食物アレルギー</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>食生活と栄養指導⑤</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション		第2回	ライフステージ別栄養指導	: 妊娠期・授乳期	第3回	ライフステージ別栄養指導	: 乳幼児期・学童期・思春期	第4回	ライフステージ別栄養指導	: 成人期・高齢期	第5回	特定健診・特定保健指導		第6回	食生活と栄養指導③		第7回	臨床栄養指導	: 糖尿病	第8回	臨床栄養指導	: 高血圧	第9回	臨床栄養指導	: 慢性腎臓病 (CKD)	第10回	食生活と栄養指導④		第11回	臨床栄養指導	: 肝臓病	第12回	臨床栄養指導	: 脂質異常症	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	食生活と栄養指導⑤			定期試験	
第1回	オリエンテーション																																																						
第2回	ライフステージ別栄養指導	: 妊娠期・授乳期																																																					
第3回	ライフステージ別栄養指導	: 乳幼児期・学童期・思春期																																																					
第4回	ライフステージ別栄養指導	: 成人期・高齢期																																																					
第5回	特定健診・特定保健指導																																																						
第6回	食生活と栄養指導③																																																						
第7回	臨床栄養指導	: 糖尿病																																																					
第8回	臨床栄養指導	: 高血圧																																																					
第9回	臨床栄養指導	: 慢性腎臓病 (CKD)																																																					
第10回	食生活と栄養指導④																																																						
第11回	臨床栄養指導	: 肝臓病																																																					
第12回	臨床栄養指導	: 脂質異常症																																																					
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	食生活と栄養指導⑤																																																						
	定期試験																																																						
評価方法	定期試験 (80%)、提出物・平素の受講態度 (20%) 等を加味する。																																																						
教科書	エスカパーシク栄養指導論 第二版 (古畑公編、同文書院)																																																						
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>日本食品標準成分表2015年版 (七訂) 追補2018年</p>																																																						
備 考	実務経験のある教員：北海道内の大学病院における栄養指導に関する実務経験を活かした授業を行う。																																																						

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	川村 文子・布川 育子 木野村美花
							担当形態：クラス分け・オムニバス
		科目に含める必要事項					
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>栄養士の業務内容は、栄養士の名称を用いて「栄養の指導を業とする者」となっている。一年次の栄養指導論で学んだ知識について実習を行う。栄養計算ソフト演習等や選択したテーマに沿って実践的に栄養指導技術を修得することを目的とする。実際の栄養指導場面で活用できるような指導とするため、各自が作成した栄養指導案に沿い15分間の指導を効率よく体験してもらう。また、各自が指導を行う上で使用する媒体の作成も重要な意味合いを持つ。</p>						
到達目標	<p>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。</p>						
授業の進め方	<p>講義及び演習により授業を進める。 また、適宜DVDの視聴を通して理解を深める。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>栄養指導論Ⅰ・Ⅱで学んだ理論を復習し、栄養指導実施に向けてリハーサルを重ねておくことよい。 時間外学修として指導案の検討、指導媒体の作成を行う。</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション（担当：川村、布川、木野村） 第2回 栄養指導の指導案作成・媒体準備（担当：川村） 第3回 パソコンソフトを使用した栄養計算Ⅰ：基本操作①（担当：布川、木野村） 第4回 パソコンソフトを使用した栄養計算Ⅱ：基本操作②（担当：布川、木野村） 第5回 パソコンソフトを使用した栄養計算Ⅲ：食事調査の栄養計算（担当：布川、木野村） 第6回 パソコンソフトを使用した栄養計算Ⅳ：栄養指導のための献立作成①（担当：布川、木野村） 第7回 パソコンソフトを使用した栄養計算Ⅴ：栄養指導のための献立作成②（担当：布川、木野村） 第8回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.1～No.7）（担当：川村） 第9回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.8～No.14）（担当：川村） 第10回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.15～No.21）（担当：川村） 第11回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.22～No.28）（担当：川村） 第12回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.29～No.35）（担当：川村） 第13回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.36～No.42）（担当：川村） 第14回 指導媒体を使用して栄養指導実施（個人別No.43～）（担当：川村） 第15回 病院の栄養指導の実際について（心得）（担当：川村） 定期試験は実施しない</p>						
評価方法	<p>栄養指導内容（45%）、指導媒体（15%）、提出物（30%）、平常点（10%）平素の授業態度等を加味する。</p>						
教科書	<p>使用しない。</p>						
参考書 参考資料等	<p>栄養教育論（中山玲子編、化学同人）、エクセル栄養君（吉村幸雄著、建帛社） 必要な時は適宜資料を配付する。</p>						
備考	<p>提出物の期限厳守。クラスメートの発表を真剣に聞くこと。やむを得ない事情が無い限り、欠席しないこと。</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
公衆栄養学	講義	2	選択	必修	必修	2年・後期	堀野真澄
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	将来、栄養士として給食施設等における栄養に関する業務はもとより、公衆衛生全般に活かすことを念頭に置いて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、地域住民の健康の保持・増進やQOLの向上を目的としている。そのために、集団の健康・栄養に関する問題を把握し、集団及び個人ごとの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、あわせて日本及び諸外国の健康・栄養・食料問題の現状と課題を学び、公衆栄養活動を展開、実践するための知識と能力を持つことを目標とする。						
到達目標	① 公衆栄養活動の実際を一般的に展開・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・栄養問題に関する社会的問題に関心を持つとともに、前期に受講する公衆衛生学及び他の栄養関連の科目を理解する必要がある。						
授業計画	第1回 公衆栄養の概念 第2回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題1（国民医療費・生活習慣病） 第3回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題2（少子高齢化等人口問題） 第4回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題3（食生活の変遷） 第5回 公衆栄養マネジメント1（マネジメントの概念、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2（プログラムの目標の設定、評価） 第7回 公衆栄養マネジメント3（プログラムの展開） 第8回 栄養疫学1（疫学の概念） 第9回 栄養疫学2（疫学の内容） 第10回 我が国の栄養・食料政策1（法規、規制等） 第11回 我が国の栄養・食料政策2（施策） 第12回 我が国の栄養・食料政策3（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 定期試験						
評価方法	定期試験（90%）、そのほか小テストや平素の授業態度等を加味する（10%）。						
教科書	エスカーベーシック 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	必要に応じ、資料等を配付する。						
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
調理学	講義	2	選択	必修	必修	1年・前期	永 嶋 恵 子
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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	様々な食品の特徴や調理に関することを科学的に学び、調理技術の向上のための調理理論を把握し、実践に役立つ知識を修得する。さら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等に活かせるように、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等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 (米について) 第6回 調理操作Ⅳ : 植物性食品の調理科学Ⅱ (小麦について) 第7回 調理操作Ⅴ : 植物性食品の調理科学Ⅲ (いも類、種実類、豆類について) 第8回 調理操作Ⅵ : 植物性食品の調理操作Ⅳ (野菜類、果実類、きのこ類、藻類について) 第9回 調理操作Ⅶ : 動物性食品の調理操作Ⅰ (食肉類について) 第10回 調理操作Ⅷ : 動物性食品の調理操作Ⅱ (魚介類について) 第11回 調理操作Ⅸ : 動物性食品の調理操作Ⅲ (卵類、牛乳、乳製品について) 第12回 その他の食品の調理性Ⅰ (油脂類、嗜好飲料について) 第13回 その他の食品の調理性Ⅱ (ゲル化剤、とろみ剤について) 第14回 その他の食品の調理性Ⅲ (調味料、香辛料について) 第15回 調理文化と様式 定期試験						
評価方法	定期試験 (90%) 平常点 (10%) 平素の受講態度等を加味する。						
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	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) 料理の基本ABC (光塩学園編 嶋原正世著、北海道新聞社)						
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
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
科目に含める必要事項							
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	調理学で学んだ知識を活かし調理を科学的な視点から捉え、その実態を理解するとともに、食材の選択、扱い方、調味、盛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。 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	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 : 塩味飯、吸い物、肉料理、和え物 第6回 日本料理の基礎Ⅱ : 炊きおこわ、吸い物、魚料理Ⅰ（選び方、扱い方） 第7回 日本料理の基礎Ⅲ : 醤油味飯、吸い物、和え物 第8回 日本料理の基礎Ⅳ : 白飯、魚料理Ⅱ（おろし方）、揚げ物、和菓子Ⅰ 第9回 日本料理の基礎Ⅴ : 丼物、汁物、和菓子Ⅱ 第10回 西洋料理の基礎Ⅰ : パン料理、サラダ、デザート 第11回 西洋料理の基礎Ⅱ : 肉料理、スープ、冷生菓子 第12回 中国料理の基礎Ⅰ : 麺料理、揚げ物、菓子 第13回 中国料理の基礎Ⅱ : 炒菜、蒸菜、点心 第14回 まとめⅠ 第15回 まとめⅡ 定期試験は実施しない						
評 価 方 法	実技（45%）、提出物・クッキングノート等（45%）、平常点（10%）平素の受講態度等を加味する。						
教 科 書	食品成分表（香川監修、女子栄養大学出版社） 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	料理の基本ABC（光塩学園編 嶋原正世著、北海道新聞社）						
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																																													
調理学実習Ⅱ	実習	1	選択	必修	必修	1年・後期	田 中 ゆかり 永 嶋 恵 子 担当形態：クラス分け・単独																																													
科目に含める必要事項																																																				
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、季節の行事食の知識と技術を修得する。</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法等基本的な調理操作の習熟を図り、給食実習、栄養学実習や臨床栄養学実習等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、感想等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	<table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>調理学実習Ⅰの復習</td><td></td></tr> <tr><td>第2回</td><td>日本料理の基礎</td><td>Ⅵ : 炒飯、汁物、和え物</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>西洋料理の基礎</td><td>Ⅲ : 飯料理、スープ、デザート</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>西洋料理の基礎</td><td>Ⅳ : 麺料理、サラダ、デザート</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>西洋料理の基礎</td><td>Ⅴ : 魚料理、サラダ、デザート</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>中国料理の基礎</td><td>Ⅲ : 中国料理の特徴、献立形式</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>中国料理の基礎</td><td>Ⅳ : 湯菜、炸菜、冷菜</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>中国料理の基礎</td><td>Ⅴ : 湯菜、炒菜、冷菜</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>中国料理の基礎</td><td>Ⅵ : 溜菜、拌菜、点心</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>行事食</td><td>Ⅰ : クリスマス料理 Ⅰ</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>//</td><td>: クリスマス料理 Ⅱ</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>行事食</td><td>Ⅱ : お正月料理</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>行事食</td><td>Ⅲ : お祝い料理</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>まとめ</td><td>Ⅰ</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>まとめ</td><td>Ⅱ</td></tr> </table> <p>定期試験は実施しない</p>							第1回	調理学実習Ⅰの復習		第2回	日本料理の基礎	Ⅵ : 炒飯、汁物、和え物	第3回	西洋料理の基礎	Ⅲ : 飯料理、スープ、デザート	第4回	西洋料理の基礎	Ⅳ : 麺料理、サラダ、デザート	第5回	西洋料理の基礎	Ⅴ : 魚料理、サラダ、デザート	第6回	中国料理の基礎	Ⅲ : 中国料理の特徴、献立形式	第7回	中国料理の基礎	Ⅳ : 湯菜、炸菜、冷菜	第8回	中国料理の基礎	Ⅴ : 湯菜、炒菜、冷菜	第9回	中国料理の基礎	Ⅵ : 溜菜、拌菜、点心	第10回	行事食	Ⅰ : クリスマス料理 Ⅰ	第11回	//	: クリスマス料理 Ⅱ	第12回	行事食	Ⅱ : お正月料理	第13回	行事食	Ⅲ : お祝い料理	第14回	まとめ	Ⅰ	第15回	まとめ	Ⅱ
第1回	調理学実習Ⅰの復習																																																			
第2回	日本料理の基礎	Ⅵ : 炒飯、汁物、和え物																																																		
第3回	西洋料理の基礎	Ⅲ : 飯料理、スープ、デザート																																																		
第4回	西洋料理の基礎	Ⅳ : 麺料理、サラダ、デザート																																																		
第5回	西洋料理の基礎	Ⅴ : 魚料理、サラダ、デザート																																																		
第6回	中国料理の基礎	Ⅲ : 中国料理の特徴、献立形式																																																		
第7回	中国料理の基礎	Ⅳ : 湯菜、炸菜、冷菜																																																		
第8回	中国料理の基礎	Ⅴ : 湯菜、炒菜、冷菜																																																		
第9回	中国料理の基礎	Ⅵ : 溜菜、拌菜、点心																																																		
第10回	行事食	Ⅰ : クリスマス料理 Ⅰ																																																		
第11回	//	: クリスマス料理 Ⅱ																																																		
第12回	行事食	Ⅱ : お正月料理																																																		
第13回	行事食	Ⅲ : お祝い料理																																																		
第14回	まとめ	Ⅰ																																																		
第15回	まとめ	Ⅱ																																																		
評 価 方 法	実技（45%）、提出物・クッキングノート等（45%）、平常点（10%）平素の受講態度等を加味する。																																																			
教 科 書	食品成分表（香川監修、女子栄養大学出版社） 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	料理の基本ABC（光塩学園編 嶋原正世著、北海道新聞社）																																																			
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																																																
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																																																
科目に含める必要事項																																																							
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	<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、衛生管理及び調理管理等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"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>④ 給食現場での食品管理、調理管理及び事務管理等について理解する。</li> </ol>																																																						
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等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>オリエンテーション、給食の概念</td> <td>: 給食の定義と目的、関係法規</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>安全・衛生管理</td> <td>: 安全・衛生管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>調理管理Ⅰ</td> <td>: 食材管理</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>調理管理Ⅱ</td> <td>: 調理作業管理</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>献立作成Ⅰ</td> <td>: 献立作成の基礎</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>献立作成Ⅱ</td> <td>: 献立作成の実際</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>施設・設備管理</td> <td>: 施設・設備管理の目的と実際</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>事務管理・経営管理</td> <td>: 給食の組織、会計・原価管理、事務管理</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>献立作成Ⅲ</td> <td>: 献立の見直しと再検討</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>各種の給食管理Ⅰ</td> <td>: 学校給食・自衛隊給食</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>各種の給食管理Ⅱ</td> <td>: 病院給食</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>各種の給食管理Ⅲ</td> <td>: 福祉施設給食</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>給食の業務委託と配食サービス</td> <td>: 業務委託の種類と栄養士の業務、配食サービスの意義</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション、給食の概念	: 給食の定義と目的、関係法規	第2回	栄養管理	: 栄養・食事管理の目的と実際	第3回	安全・衛生管理	: 安全・衛生管理の目的と実際	第4回	調理管理Ⅰ	: 食材管理	第5回	調理管理Ⅱ	: 調理作業管理	第6回	献立作成Ⅰ	: 献立作成の基礎	第7回	献立作成Ⅱ	: 献立作成の実際	第8回	施設・設備管理	: 施設・設備管理の目的と実際	第9回	事務管理・経営管理	: 給食の組織、会計・原価管理、事務管理	第10回	献立作成Ⅲ	: 献立の見直しと再検討	第11回	各種の給食管理Ⅰ	: 学校給食・自衛隊給食	第12回	各種の給食管理Ⅱ	: 病院給食	第13回	各種の給食管理Ⅲ	: 福祉施設給食	第14回	給食の業務委託と配食サービス	: 業務委託の種類と栄養士の業務、配食サービスの意義	第15回	まとめ			定期試験	
第1回	オリエンテーション、給食の概念	: 給食の定義と目的、関係法規																																																					
第2回	栄養管理	: 栄養・食事管理の目的と実際																																																					
第3回	安全・衛生管理	: 安全・衛生管理の目的と実際																																																					
第4回	調理管理Ⅰ	: 食材管理																																																					
第5回	調理管理Ⅱ	: 調理作業管理																																																					
第6回	献立作成Ⅰ	: 献立作成の基礎																																																					
第7回	献立作成Ⅱ	: 献立作成の実際																																																					
第8回	施設・設備管理	: 施設・設備管理の目的と実際																																																					
第9回	事務管理・経営管理	: 給食の組織、会計・原価管理、事務管理																																																					
第10回	献立作成Ⅲ	: 献立の見直しと再検討																																																					
第11回	各種の給食管理Ⅰ	: 学校給食・自衛隊給食																																																					
第12回	各種の給食管理Ⅱ	: 病院給食																																																					
第13回	各種の給食管理Ⅲ	: 福祉施設給食																																																					
第14回	給食の業務委託と配食サービス	: 業務委託の種類と栄養士の業務、配食サービスの意義																																																					
第15回	まとめ																																																						
	定期試験																																																						
評価方法	定期試験（60%）、提出物等（30%）、平常点（10%）、平素の受講態度等を加味する。																																																						
教科書	<p>Nブックス給食の運営－栄養管理・経営管理－（逸見幾代ほか編著、建帛社）</p> <p>食品成分表（香川監修、女子栄養大出版部）</p> <p>調理のためのベーシックデータ（松本仲子監修、女子栄養大出版部）</p> <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>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）</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
給食実務論	講義	2	選択	必修	必修	1年・後期	布川 育子 能井 さとみ
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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、及び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、作業管理等について、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、今後の学内及び学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> <p>① 大量調理の技法・特徴を理解すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>						
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：大量調理施設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①</p> <p>第10回 栄養管理Ⅴ：献立作成②</p> <p>第11回 栄養管理Ⅵ：献立作成③</p> <p>第12回 栄養管理Ⅶ：献立作成④</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> <p>定期試験</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。						
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>Nブックス給食の運営－栄養管理・経営管理－（逸見幾代ほか編著、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	佐藤 恵・布川 育子 能井さとみ・村山はるか
							担当形態：クラス分け・複数
		科目に含める必要事項					
受講する上での注意事項	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	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、方法等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。						
到 達 目 標	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、衛生管理等給食運営の基礎を、実習を通して修得することを目標とする。						
授業の進め方	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。						
時間外学修学修上の助言	「給食経営論」及び「給食実務論」等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。						
授 業 計 画	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 定期試験						
評 価 方 法	定期試験（40%）、実習（40%）、平常点（20%）平素の受講態度等を加味する。						
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） Nボックス給食の運営－栄養管理・経営管理－（逸見幾代ほか著、建帛社） 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）						
参 考 書 参 考 資 料 等	教材：学内実習ノート 大量調理施設衛生管理マニュアル						
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Ⅱ	実習	1	選択	必修	必修	2年・前期	能 井 さとみ
							担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
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。						
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、学外実習へ繋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 定期試験は実施しない						
評 価 方 法	実習（100％）実習態度、そのほかの提出物等を加味する。						
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） Nボックス給食の運営－栄養管理・経営管理－（逸見幾代ほか著、建帛社） 調理のためのベーシックデータ（松本仲子監修、女子栄養大学出版部）						
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	田中ゆかり・布川 育子 能井さとみ
							担当形態：クラス分け・単独
		科目に含める必要事項					
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全て受講すること。						
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等について、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あり方を学修する。</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、病状等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等を学修する。</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等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、給食サービス等の事前研究を行う。</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"> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の組織、機構</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の給食部門の概要</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の栄養士の業務内容</li> <li>・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）</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の栄養、食事指導の実際と評価</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の食事環境と喫食率</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊の衛生管理、作業管理</li> <li>・小学校、福祉施設、自衛隊における他部門との連携</li> </ul> <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> <p>定期試験は実施しない</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
担当形態：クラス分け・単独							
科目に含める必要事項							
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、事前及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・給食サービス等の事前研究を行う。</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、問題解決への取組み等から、専門的知識及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等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、病状等を考慮した栄養ケアプランの作成方法・実施・評価等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等を学修する。</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	各自が学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・給食サービス等の事前研究を行う。</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"> <li>・病院・福祉施設の組織、機構</li> <li>・病院・福祉施設の給食部門の概要</li> <li>・病院・福祉施設の栄養士の業務内容</li> <li>・病院・福祉施設の栄養管理（食事療法と調理の実際）</li> <li>・病院・福祉施設の栄養・食事指導の実際と評価</li> <li>・病院・福祉施設の食事環境と喫食率</li> <li>・病院・福祉施設の衛生管理・作業管理</li> <li>・病院・福祉施設における他部門との連携</li> </ul> <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> <p>定期試験は実施しない</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																																																
							担当形態：単独																																																
栄養に係る教育に関する科目		科目に含める必要事項																																																					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項</li> <li>・幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項</li> <li>・食生活に関する歴史的及び文化的事項並びに食に関する指導の方法に関する事項</li> </ul>																																																					
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。将来栄養教諭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。																																																						
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等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等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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>② 食に関する指導の必要性、児童・生徒への教科・特別活動等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。</li> <li>③ 児童・生徒への個別相談指導の意義を理解をする。</li> </ol>																																																						
授業の進め方	教科書・配付プリント・資料等を併用し、授業を進める。																																																						
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教材作成、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	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>オリエンテーション</td> <td>: 食に関する指導の意義</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>食に関する指導に係る法令</td> <td>: 諸制度・栄養教諭の職務内容、使命、役割</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>学校給食の歴史・学校における食育推進の必要性</td> <td>: 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</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>食に関する指導に係る全体計画の作成</td> <td>: 全体計画の必要性、栄養教諭に期待される役割</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>給食時間における食に関する指導</td> <td>: 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</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>実践演習 I</td> <td>: 給食時間における食に関する指導</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>実践演習 II</td> <td>: 給食時間における食に関する指導</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>実践演習 III</td> <td>: 給食時間における食に関する指導</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>教科における食に関する指導</td> <td>: 家庭科（教科担任との連携）、特別活動</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>個別栄養相談・家庭、地域と連携した食に関する指導</td> <td>: 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</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>食に関する指導案の作成</td> <td>: 学級活動における食に関する指導案の作成方法</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>実践演習</td> <td>: 指導案・教材・板書計画</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>学校給食管理 I</td> <td>: 学校給食実施基準</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>学校給食管理 II</td> <td>: 学校給食における衛生管理</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td>: 学校栄養指導講義の統括</td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	オリエンテーション	: 食に関する指導の意義	第2回	食に関する指導に係る法令	: 諸制度・栄養教諭の職務内容、使命、役割	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	第4回	食に関する指導に係る全体計画の作成	: 全体計画の必要性、栄養教諭に期待される役割	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	第6回	実践演習 I	: 給食時間における食に関する指導	第7回	実践演習 II	: 給食時間における食に関する指導	第8回	実践演習 III	: 給食時間における食に関する指導	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	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	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	第12回	実践演習	: 指導案・教材・板書計画	第13回	学校給食管理 I	: 学校給食実施基準	第14回	学校給食管理 II	: 学校給食における衛生管理	第15回	まとめ	: 学校栄養指導講義の統括		定期試験	
第1回	オリエンテーション	: 食に関する指導の意義																																																					
第2回	食に関する指導に係る法令	: 諸制度・栄養教諭の職務内容、使命、役割																																																					
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																																																					
第4回	食に関する指導に係る全体計画の作成	: 全体計画の必要性、栄養教諭に期待される役割																																																					
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																																																					
第6回	実践演習 I	: 給食時間における食に関する指導																																																					
第7回	実践演習 II	: 給食時間における食に関する指導																																																					
第8回	実践演習 III	: 給食時間における食に関する指導																																																					
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																																																					
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																																																					
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																																																					
第12回	実践演習	: 指導案・教材・板書計画																																																					
第13回	学校給食管理 I	: 学校給食実施基準																																																					
第14回	学校給食管理 II	: 学校給食における衛生管理																																																					
第15回	まとめ	: 学校栄養指導講義の統括																																																					
	定期試験																																																						
評価方法	定期試験・小試験（50%）、指導案・模擬授業（30%）、平常点（20%）平素の受講態度等を加味する。																																																						
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	栄養教諭論Ⅱ・実践研究（金田雅代編著、建帛社） 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）																																																						
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	嶋原正世
							田中ゆかり
科目に含める必要事項							
教育の基礎的理解に関する科目	教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校運営への対応を含む。）						
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。 将来、栄養教諭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。						
授 業 の 目的・概要	<p>現代社会における教職の重要性の高まりを背景に教職の意義、教員の役割・資質能力・職務内容等について身に付け、教職への意欲を高め、さらに適性を判断し進路選択に資する教職のあり方を理解する。</p> <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、教職の魅力を理解する。</p>						
到達目標	<p>① 教育の目的とその担い手である教員の意義、教職の職業的特徴を理解し教職への意欲を高める。  ② 教職観の変遷を踏まえ今日の教員に求められる役割を理解し基礎的な資質能力を身に付ける。  ③ 児童及び生徒への指導及び指導以外の校務を含めた教員の職務の全体像を理解する。  ④ 教員研修の意義及び制度上の位置づけ並びに専門職として適切に職務を遂行する為に生涯にわたって学び続けることの必要性を理解する。  ⑤ 教員に課せられる服務上・身分上の義務及び身分保障を理解している。  ⑥ 校内の教職員や多様な専門性を持つ人材と効果的に連携分担し、チームとして組織的に諸課題に対応することの重要性を理解する。</p>						
授業の進め方	<p>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、教育現場の問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、想像力を高め自他ともに成長・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等を見出し、その解決に向けた情報収集と分析、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	<p>第1回 オリエンテーション : 講義計画の概要と学習方法、評価等 (担当: 田中)</p> <p>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 (担当: 嶋原)</p> <p>第3回 教育の内容 : 教育課程の意義と類型 (担当: 嶋原)</p> <p>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 (担当: 嶋原)</p> <p>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 (担当: 嶋原)</p> <p>第6回 教育の方法 : 学習指導、児童・生徒理解 (担当: 嶋原)</p> <p>第7回 教師Ⅰ : 教師とは、教師の人格・資質 (担当: 田中)</p> <p>第8回 教師Ⅱ : 教師の研修、教師の養成、職務内容 (担当: 田中)</p> <p>第9回 学校運営Ⅰ : 学校組織、担任、校務分掌、チーム学校運営 (担当: 田中)</p> <p>第10回 学校運営Ⅱ : 学校と家庭の連携 (担当: 田中)</p> <p>第11回 学校運営Ⅲ : 地域の教育力、異校種間の連携 (担当: 田中)</p> <p>第12回 教育改革Ⅰ : 学力、教育内容、評価 (担当: 田中)</p> <p>第13回 教育改革Ⅱ : 教育制度、教育行政 (担当: 田中)</p> <p>第14回 生涯教育 : 人間の発達と生涯教育、学習方法の開発 (担当: 嶋原)</p> <p>第15回 これからの学校教育 : 教育の多様性 (担当: 嶋原)</p> <p>定期試験</p>						
評 価 方 法	<p>定期試験（60％）平常点（40％）受講態度、提出物等を加味する。</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		必修	1年・前期	南部 正 人																																													
							担当形態：クラス分け・単独																																													
教育の基礎的理解に関する科目		科目に含める必要事項																																																		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想</li> <li>・教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）</li> </ul>																																																		
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。																																																			
授 業 の 目的・概要	<p>① 教育の基本的概念は何か、教育の理念にはどのようなものがあり、教育の歴史や思想がどのように現れてきたかについて学ぶとともに、これまでの教育及び学校の営みがどのように捉えられ、変遷してきたのかを理解する。</p> <p>② 現代の学校教育に関する社会的、制度的又は経営的事項のいずれかについて、基礎的な知識を身に付けるとともに、それらに関する課題を理解する。なお、学校と地域との連携に関する理解及び学校安全への対応に関する基礎的な知識を身に付ける。</p>																																																			
到 達 目 標	<p>① 教育の理念とその目的及び意義を理解する。</p> <p>② 教育の社会的意義とその必要性を理解する。</p> <p>③ 教育が人間の成長と発達に果たす役割を理解する。</p> <p>④ 教育は目的や場面に応じ多様な教育活動が必要であることを理解する。</p> <p>⑤ 歴史や社会の変化の中で教育が果たす役割を理解する。</p>																																																			
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。 授業において、積極的に発言や質問をする等意欲的な取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、各自で授業を振り返り、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	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>教育とはなにか</td> <td>教育の基本原則及び目的と意義について学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>学校の始まり</td> <td>古代の社会における教育や学校の役割及び思想について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>学校と教育思想</td> <td>中世ヨーロッパにおける教育の思想や学校の変遷について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>公教育の歴史</td> <td>公教育の必要性が生じた時代から現代の教育制度に至る歴史について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>日本の教育の始まり</td> <td>日本における教育や学校の始まりと歴史について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>日本の学校制度</td> <td>日本の学校制度の変遷と現在の学校制度について理解する</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>教育課程の編成</td> <td>教育課程編成の目的とその方法を学ぶ。</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>学力を考える</td> <td>急激に変化する現代を生きるための確かな学力の必要性について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>教師の役割</td> <td>子どもの成長と発達に果たす教師の役割について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>家庭と地域の役割</td> <td>子どもの成長と発達に果たす家庭・地域の役割について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>教師の資質能力</td> <td>求められる教師像と資質能力の向上について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>特別支援教育</td> <td>特別支援教育と障がいについて学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>子どもの権利</td> <td>子どもの人権を守る世界的な思想を理解するとともに教師の役割について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>健康安全教育</td> <td>健康安全教育及び健康で安全な学習環境の整備について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>教育課題</td> <td>時代や社会の変化に対応する教育活動について学ぶ</td> </tr> </table> <p>定期試験</p>							第1回	教育とはなにか	教育の基本原則及び目的と意義について学ぶ。	第2回	学校の始まり	古代の社会における教育や学校の役割及び思想について学ぶ	第3回	学校と教育思想	中世ヨーロッパにおける教育の思想や学校の変遷について学ぶ	第4回	公教育の歴史	公教育の必要性が生じた時代から現代の教育制度に至る歴史について学ぶ	第5回	日本の教育の始まり	日本における教育や学校の始まりと歴史について学ぶ	第6回	日本の学校制度	日本の学校制度の変遷と現在の学校制度について理解する	第7回	教育課程の編成	教育課程編成の目的とその方法を学ぶ。	第8回	学力を考える	急激に変化する現代を生きるための確かな学力の必要性について学ぶ	第9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10回	家庭と地域の役割	子どもの成長と発達に果たす家庭・地域の役割について学ぶ	第11回	教師の資質能力	求められる教師像と資質能力の向上について学ぶ	第12回	特別支援教育	特別支援教育と障がいについて学ぶ	第13回	子どもの権利	子どもの人権を守る世界的な思想を理解するとともに教師の役割について学ぶ	第14回	健康安全教育	健康安全教育及び健康で安全な学習環境の整備について学ぶ	第15回	教育課題	時代や社会の変化に対応する教育活動について学ぶ
第1回	教育とはなにか	教育の基本原則及び目的と意義について学ぶ。																																																		
第2回	学校の始まり	古代の社会における教育や学校の役割及び思想について学ぶ																																																		
第3回	学校と教育思想	中世ヨーロッパにおける教育の思想や学校の変遷について学ぶ																																																		
第4回	公教育の歴史	公教育の必要性が生じた時代から現代の教育制度に至る歴史について学ぶ																																																		
第5回	日本の教育の始まり	日本における教育や学校の始まりと歴史について学ぶ																																																		
第6回	日本の学校制度	日本の学校制度の変遷と現在の学校制度について理解する																																																		
第7回	教育課程の編成	教育課程編成の目的とその方法を学ぶ。																																																		
第8回	学力を考える	急激に変化する現代を生きるための確かな学力の必要性について学ぶ																																																		
第9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10回	家庭と地域の役割	子どもの成長と発達に果たす家庭・地域の役割について学ぶ																																																		
第11回	教師の資質能力	求められる教師像と資質能力の向上について学ぶ																																																		
第12回	特別支援教育	特別支援教育と障がいについて学ぶ																																																		
第13回	子どもの権利	子どもの人権を守る世界的な思想を理解するとともに教師の役割について学ぶ																																																		
第14回	健康安全教育	健康安全教育及び健康で安全な学習環境の整備について学ぶ																																																		
第15回	教育課題	時代や社会の変化に対応する教育活動について学ぶ																																																		
評 価 方 法	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） 学習指導要領 幼保連携型認定子ども園教育・保育要領																																																			
備 考	各自で参考となる書籍を用意することが望ましい。 実務経験のある教員：北海道内の道立高校における教育に関する実務経験を活かした授業を行う。																																																			

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		必修	2年・後期	新 井 翔																																
							担当形態：単独																																
教育の基礎的理解に関する科目		科目に含める必要事項																																					
		幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程																																					
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。 将来、栄養教諭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>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ツールとなり、日々の教育の実践に広がりをもたらす。</p> <p>本科目では、幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程について、基礎的な知識を身に付け、各発達段階における心理的特性を踏まえた学習活動を支える指導の基礎となる考え方を理解することを目的とする。</p>																																						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 幼児、児童及び生徒の心身の発達に対する外的及び内的要因の相互作用、発達に関する代表的理論を踏まえ、発達の概念及び教育における発達理解の意義を理解する。</li> <li>② 乳幼児期から青年期の各時期における運動発達・言語発達・認知発達・社会性の発達について、その具体的な内容を理解する。</li> <li>③ 様々な学習の形態や概念及びその過程を説明する代表的理論の基礎を理解する。</li> <li>④ 主体的学習を支える動機付け・集団づくり・学習評価のあり方について、発達の特徴と関連付けて理解する。</li> <li>⑤ 幼児、児童及び生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導の基礎となる考え方を理解する。</li> </ol>																																						
授業の進め方	<p>授業は、配付資料に基づき行う。 毎時間、講義内容に関連した課題を課す。</p>																																						
時間外学習 学修上の助言	<p>授業をしっかりと聞き、課題をしっかりと提出すること。 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こと。 毎回授業で扱われた専門用語・概念を含んだ講義内容のまとめ（200字程度）を必ず提出すること。</p>																																						
授業計画	<table border="0"> <tr><td>第1回</td><td>オリエンテーション/子どもの発達を理解することの意義</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>子どもの発達理解(1)身体と運動能力の発達</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>子どもの発達理解(2)言語とコミュニケーション能力の発達</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>子どもの発達理解(3)パーソナリティの発達</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>子どもの発達理解(4)認知能力の発達</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>子どもの学習過程の理解(1)学習理論</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>子どもの学習過程の理解(2)記憶</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>子どもの学習過程の理解(3)思考</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>子どもの学習過程の理解(4)動機付け</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>子どもの学習過程の理解(5)教授法と教育評価</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>他者とのかかわりと子どもの発達(1)アタッチメント</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>他者とのかかわりと子どもの発達(2)仲間関係の理解と支援</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>他者とのかかわりと子どもの発達(3)社会性の発達</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>生涯発達：青年期以降の発達</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>まとめ</td></tr> <tr><td>定期試験</td><td></td></tr> </table>							第1回	オリエンテーション/子どもの発達を理解することの意義	第2回	子どもの発達理解(1)身体と運動能力の発達	第3回	子どもの発達理解(2)言語とコミュニケーション能力の発達	第4回	子どもの発達理解(3)パーソナリティの発達	第5回	子どもの発達理解(4)認知能力の発達	第6回	子どもの学習過程の理解(1)学習理論	第7回	子どもの学習過程の理解(2)記憶	第8回	子どもの学習過程の理解(3)思考	第9回	子どもの学習過程の理解(4)動機付け	第10回	子どもの学習過程の理解(5)教授法と教育評価	第11回	他者とのかかわりと子どもの発達(1)アタッチメント	第12回	他者とのかかわりと子どもの発達(2)仲間関係の理解と支援	第13回	他者とのかかわりと子どもの発達(3)社会性の発達	第14回	生涯発達：青年期以降の発達	第15回	まとめ	定期試験	
第1回	オリエンテーション/子どもの発達を理解することの意義																																						
第2回	子どもの発達理解(1)身体と運動能力の発達																																						
第3回	子どもの発達理解(2)言語とコミュニケーション能力の発達																																						
第4回	子どもの発達理解(3)パーソナリティの発達																																						
第5回	子どもの発達理解(4)認知能力の発達																																						
第6回	子どもの学習過程の理解(1)学習理論																																						
第7回	子どもの学習過程の理解(2)記憶																																						
第8回	子どもの学習過程の理解(3)思考																																						
第9回	子どもの学習過程の理解(4)動機付け																																						
第10回	子どもの学習過程の理解(5)教授法と教育評価																																						
第11回	他者とのかかわりと子どもの発達(1)アタッチメント																																						
第12回	他者とのかかわりと子どもの発達(2)仲間関係の理解と支援																																						
第13回	他者とのかかわりと子どもの発達(3)社会性の発達																																						
第14回	生涯発達：青年期以降の発達																																						
第15回	まとめ																																						
定期試験																																							
評価方法	定期試験50%、課題提出50%																																						
教科書	使用しない。																																						
参考書 参考資料等	<p>やさしい発達と学習(外山紀子・外山美樹、有斐閣) やさしい教育心理学(鎌原昌彦、竹綱誠一郎 編、有斐閣) 教育心理学エッセンシャルズ(西村純一・井森澄江 編、ナカニシヤ出版)</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
特別支援教育概論	講義	1	選択		必修	2年・前期	和 田 隆 幸
							担当形態：単独
教育の基礎的理解に関する科目		科目に含める必要事項					
		特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解					
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。</p> <p>特別支援教育の理念や意義、制度（システム）等の基本的事項を理解するとともに、障がいのあるなしにかかわらず幼児、児童生徒一人一人の特別な教育的ニーズに応じた指導及び適切な支援のあり方について理解するよう、積極的かつ主体的に受講すること。</p>						
授 業 の 目的・概要	<p>平成19年度に特殊教育から特別支援教育へ転換したことを踏まえて、特別支援教育の現状を知るとともに、共生社会の実現に向けた保育所・幼稚園・学校の役割やインクルーシブ教育・保育システムについて理解をする。</p> <p>本講では、国際的な障がい観の変遷や我が国の障がい児教育の歴史を通じて特別支援教育の理念や意義、制度等について理解し、障がいのある子どもや特別な支援を必要とする子どもの指導及び適切な支援の基本に関することについて説明・解説する。</p>						
到達目標	<p>① 障がい観の変遷及び特別支援教育の理念や意義、計画的・組織的対応等基本的事項を理解する。</p> <p>② 特別支援教育の対象となる子どもの理解と適切な教育的対応について理解する。</p> <p>③ 障がいはないが気になる子どもの特別な教育的ニーズの把握や適切な対応等について理解する。</p> <p>④ 専門・関係機関等との連携や保護者支援及び連携のあり方について理解する。</p>						
授業の進め方	<p>プレゼンテーションや視覚資料を活用した講義（座学）を中心とするが、授業内容によりグループワーク（協議や作業）及びロールプレイ等を取り入れる。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>毎時間、次回の講義項目を伝えるので、参考書籍や資料、インターネット等を活用して予習を行い、不明点や疑問意識を整理して講義に臨むこと。</p>						
授 業 計 画	<p>第1回 オリエンテーション 障がい観の変遷及び、障がいの有無にかかわらずすべての子どもがともに学び・育ち合う教育を</p> <p>第2回 障がい児教育の歴史と制度～特殊教育から特別支援教育への転換～</p> <p>第3回 特別支援教育の理念～障がいの有無にかかわらず子ども主体、特別な教育的ニーズへの対応～及び、インクルーシブ教育の概要</p> <p>第4回 特別支援学校の教育活動（視覚・聴覚障がい者の教育）</p> <p>第5回 特別支援学校の教育活動（知的・肢体不自由・病弱者の教育）</p> <p>第6回 特別支援学校の学習指導要領と教育課程</p> <p>第7回 自立活動の目標と指導内容・方法</p> <p>第8回 個別の指導計画と個別的教育支援計画作成の意義</p> <p>第9回 幼稚園、小・中学校、高等学校における特別支援教育の概要</p> <p>第10回 特別支援学級の教育活動、通級による指導</p> <p>第11回 合理的配慮と交流及び共同学習</p> <p>第12回 専門・関係機関（医療・福祉・労働等）との連携</p> <p>第13回 通常の学級における発達障害及び障がいのない子の特別な教育的ニーズ等に対応する指導・支援</p> <p>第14回 障がいのない子を含む特別な教育的ニーズを中心とした教育相談や保護者・家族への支援</p> <p>第15回 障がいのない子を含む特別な教育的ニーズを共有する職員間の連携・協働のあり方 まとめ 定期試験</p>						
評価方法	<p>定期試験60%、提出物（講義前後に課す小レポート等）40%</p>						
教科書	<p>毎時間、資料を配付する。授業後は内容の整理を行い理解に勤めること。資料からの試験出題がある。</p>						
参考書 参考資料等	<p>改訂新版 特別支援教育総論（拓殖雅義、木船憲幸著、放送大学教育振興会 2016年）</p> <p>アクティベート教育学7 特別支援教育（廣瀬由美子、石塚謙二編著、ミネルヴァ書房 2019年）</p> <p>特別支援学校学習指導要領解説 総則等編（文部科学省、教育出版 2018年）</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																																													
教育課程論・道徳教育	講義	2	選択		必修	2年・前期	南 部 正 人																																													
							担当形態：単独																																													
・教育の基礎的理解に関する科目 ・道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目		科目に含める必要事項 ・教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。） ・道徳に関する内容																																																		
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。																																																			
授 業 の 目的・概要	① 学習指導要領の趣旨について理解し、教育課程編成の意義やその方法を学ぶ。 ② 各学校の実情に合わせてカリキュラム・マネジメントを行うことの意義を理解する。 ③ 道徳教育は、教育の根本精神を踏まえ、自己の生き方や人間としての生き方を考え、主体的な判断と行動、自立した人間として他者とともによりよく生きるための基盤となる道徳性を育成する教育活動であることを理解する。 ④ 道徳の意義や原理等を踏まえ、学校の教育活動全体を通じて行う道徳教育及びその要となる道徳科の目標や内容、指導計画等を理解する。																																																			
到 達 目 標	① 学校教育において教育課程が有する役割・機能・意義を理解する。 ② 教育課程編成の基本原則及び学校の教育実践に即した教育課程編成の方法を理解する。 ③ 教科・領域・学年をまたいでカリキュラムを把握し、学校教育課程全体をマネジメントする意義を理解する。 ④ 道徳の意義や原理等を踏まえ、学校における道徳教育の目標や内容を理解する。																																																			
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。 授業において、積極的に発言や質問をする等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、各自で授業を振り返り、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	<table border="0"> <tr> <td>第1回</td> <td>教育課程とは</td> <td>教育課程の意義と編成について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>学習指導要領Ⅰ</td> <td>学習指導要領の目的・ねらいについて学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第3回</td> <td>学習指導要領Ⅱ</td> <td>教育内容の具体的な目標・重点について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>カリキュラム・マネジメント</td> <td>カリキュラム・マネジメントの意義・必要性について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第5回</td> <td>学習指導計画</td> <td>学習指導計画及び作成について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>学習指導計画の実践</td> <td>具体的な指導計画を参考に狙いや内容について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>学習指導の工夫</td> <td>授業の目的や児童生徒の実態を踏まえた学習指導の工夫について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>教育課題Ⅰ</td> <td>学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>教育課題Ⅱ</td> <td>学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>道徳教育の変遷</td> <td>道徳教育の歴史を踏まえ、今日の道徳教育のあり方について考える</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>道徳教育の目標</td> <td>学習指導要領に基づき、その目標と内容を理解する</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>道徳教育の指導計画</td> <td>道徳教育の授業の視点及び年間計画作成について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>学習指導案</td> <td>授業指導案作成の留意事項や教材の活用等について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>学習指導案作成</td> <td>実際に授業をすることを想定して学習指導案を作成する</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>道徳性の発達</td> <td>子どもの心の成長と道徳性の発達について学ぶ</td> </tr> </table> 定期試験							第1回	教育課程とは	教育課程の意義と編成について学ぶ	第2回	学習指導要領Ⅰ	学習指導要領の目的・ねらいについて学ぶ	第3回	学習指導要領Ⅱ	教育内容の具体的な目標・重点について学ぶ	第4回	カリキュラム・マネジメント	カリキュラム・マネジメントの意義・必要性について学ぶ	第5回	学習指導計画	学習指導計画及び作成について学ぶ	第6回	学習指導計画の実践	具体的な指導計画を参考に狙いや内容について学ぶ	第7回	学習指導の工夫	授業の目的や児童生徒の実態を踏まえた学習指導の工夫について学ぶ	第8回	教育課題Ⅰ	学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ	第9回	教育課題Ⅱ	学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ	第10回	道徳教育の変遷	道徳教育の歴史を踏まえ、今日の道徳教育のあり方について考える	第11回	道徳教育の目標	学習指導要領に基づき、その目標と内容を理解する	第12回	道徳教育の指導計画	道徳教育の授業の視点及び年間計画作成について学ぶ	第13回	学習指導案	授業指導案作成の留意事項や教材の活用等について学ぶ	第14回	学習指導案作成	実際に授業をすることを想定して学習指導案を作成する	第15回	道徳性の発達	子どもの心の成長と道徳性の発達について学ぶ
第1回	教育課程とは	教育課程の意義と編成について学ぶ																																																		
第2回	学習指導要領Ⅰ	学習指導要領の目的・ねらいについて学ぶ																																																		
第3回	学習指導要領Ⅱ	教育内容の具体的な目標・重点について学ぶ																																																		
第4回	カリキュラム・マネジメント	カリキュラム・マネジメントの意義・必要性について学ぶ																																																		
第5回	学習指導計画	学習指導計画及び作成について学ぶ																																																		
第6回	学習指導計画の実践	具体的な指導計画を参考に狙いや内容について学ぶ																																																		
第7回	学習指導の工夫	授業の目的や児童生徒の実態を踏まえた学習指導の工夫について学ぶ																																																		
第8回	教育課題Ⅰ	学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ																																																		
第9回	教育課題Ⅱ	学校教育の目的や目標を踏まえ学校が取り組むべき教育課題について学ぶ																																																		
第10回	道徳教育の変遷	道徳教育の歴史を踏まえ、今日の道徳教育のあり方について考える																																																		
第11回	道徳教育の目標	学習指導要領に基づき、その目標と内容を理解する																																																		
第12回	道徳教育の指導計画	道徳教育の授業の視点及び年間計画作成について学ぶ																																																		
第13回	学習指導案	授業指導案作成の留意事項や教材の活用等について学ぶ																																																		
第14回	学習指導案作成	実際に授業をすることを想定して学習指導案を作成する																																																		
第15回	道徳性の発達	子どもの心の成長と道徳性の発達について学ぶ																																																		
評 価 方 法	受講姿勢（関心・意欲・態度）、課題取り組み（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、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領 わたしたちの道徳、心のノート（廣済堂あかつき出版他） 小学校道徳読み物資料集、中学校道徳読み物資料集（文部科学省） 北海道版道徳教材 きた・ものがたり（北海道道徳教育推進会議） 北海道版道徳教材 はあと・ふる（北海道道徳教育推進会議）																																																			
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
特別活動・総合的な学習	講義	1	選択		必修	2年・前期	南部 正 人
							担当形態：単独
・教育の基礎的理解に関する科目 ・道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談に関する科目		科目に含める必要事項 ・特別活動及び総合的な学習の時間に関する内容					
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。						
授 業 の 目的・概要	① 特別活動は、学校における様々な構成の集団を通じて、課題の発見や解決を行い、よりよい集団や学校生活を目指して様々に行われることを理解する。 ② 学校教育全体における特別活動の意義を理解し、「人間関係形成」・「社会参画」・「自己実現」の三つの視点や「チームとしての学校」の視点を持つことを学ぶ。 ③ 学年の違いによる活動の変化、各教科等との往還的な関連、地域住民や他校の教職員と連携した組織的な対応等の特別活動の特質を踏まえた指導に必要な知識や素養を身に付ける。 ④ 総合的な学習の時間は、探究的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を行うことを通して、よりよく課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力の育成を目指すことを理解する。 ⑤ 各教科等で育まれる見方・考え方を総合的に活用して、広範な事象を多様な角度から俯瞰して捉え、実社会・実生活の課題を探究する学びを実現するために、指導計画の作成および具体的な指導の仕方、並びに学習活動の評価に関する知識・技能を身に付ける。						
到達目標	① 特別活動の意義、目標及び内容を理解する。 ② 特別活動の指導の内容について特質やねらいを理解する ③ 総合的な学習の時間の意義や、各学校において目標及び内容を定める際の見方を理解する。 ④ 総合的な学習の時間の指導計画作成の見方を理解し、その実現に必要な基礎的な能力を身に付ける。						
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。 授業において、積極的に発言や質問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、各自で授業を振り返り、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 特別活動とは 学習指導要領における特別活動の目標及び内容について学ぶ 第2回 特別活動の位置づけ 教育課程における特別活動の位置づけと各教科との関連について学ぶ 第3回 特別活動の内容1 学級活動・ホームルーム活動の特質とねらいを理解する 第4回 特別活動の内容2 児童会活動・生徒会活動、クラブ活動、学校行事の特質とねらいを理解する 第5回 総合的な学習の時間とは 学習指導要領における総合的な学習の時間の意義及び原理について学ぶ 第6回 総合的な学習の時間の役割 教科を越えて必要な資質・能力の育成の視点について理解する 第7回 総合的な学習の時間の年間指導計画作成の視点 各教科等との関連性を図りながら年間指導計画を作成することの重要性と具体的な年間指導計画の事例について学ぶ 第8回 総合的な学習の時間の単元計画作成について 主体的・対話的で深い学びを実現する単元計画を作成することの重要性について具体的な事例等を使い理解する 定期試験						
評価方法	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 その他授業時に適宜紹介する。						
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
教育の方法と技術	演習	2	選択		必修	2年・前期	永 嶋 恵 子
							担当形態：単独
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目		科目に含める必要事項					
		教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）					
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。 将来、栄養教諭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。						
授 業 の 目的・概要	授業をする上で、わかりやすく伝えるにはどうしたらいいかを考え、学校や子どもの実態に応じて工夫・改善を図ることが大切である。子どもたちの育成に必要な教育の方法を理解し、情報機器を活用した効果的な授業や指導技術を身に付けることを目的とする。						
到達目標	① 教育方法の基礎的理論と実践、学習評価の考え方を理解している。 ② 授業づくりの技術を高めるために学習指導理論を踏まえ、教材、学習形態等を工夫した学習指導案を作成できる。 ③ 子どもたちの興味・関心を高める指導法を理解し、情報機器を活用して効果的に教材等を作成・提示することができる。						
授業の進め方	授業毎にテーマに沿った講義、演習をし必要に応じてプリント配付を行う。その後、教材を活用した発表を行い、発表後はお互いの相互評価をし改善点を助言する。						
時間外学修学修上の助言	毎回の授業で学んだことをしっかり復習し、簡易指導案の構想を練っておく。						
授 業 計 画	第 1 回 オリエンテーション（授業の目標、進め方、今日的な課題について） 第 2 回 教育方法の意義と要素（授業づくりをする上で必要なことについて） 第 3 回 授業づくりの方法と技術①（発問の仕方と工夫について） 第 4 回 授業づくりの方法と技術②（個への指導の仕方、机間指導） 第 5 回 授業づくりの方法と技術③（グループ学習、話し合い学習の進め方、アクティブ・ラーニングの意味） 第 6 回 授業づくりの方法と技術④（話し合い学習の実践、グループ討論） 第 7 回 教材の活用（コンピューターの活用、パワーポイントや板書の仕方と工夫について） 第 8 回 実践演習①（情報機器・教材を活用した簡易指導案の作成） 第 9 回 実践演習②（情報機器・教材を活用した簡易指導案の作成） 第10回 実践演習③（情報機器・教材を活用した簡易指導案の作成） 第11回 実践演習④（情報機器・教材を活用して作成した指導案の発表、相互評価と講評） 第12回 実践演習⑤（情報機器・教材を活用して作成した指導案の発表、相互評価と講評） 第13回 実践演習⑥（情報機器・教材を活用して作成した指導案の発表、相互評価と講評） 第14回 作成した指導案の反省、まとめ（子どもたちの情報活用能力を育成するための指導法を理解できたか） 第15回 まとめ（授業のふりかえり） 定期試験は実施しない						
評 価 方 法	指導案（簡易）及びレポート提出（40%）、発表の内容（40%）、平常点（20%）平素の受講態度等を加味する。						
教 科 書	使用しない。						
参 考 書 参 考 資 料 等	食育の授業づくり（北俊夫、建学社） 小学校学習指導要領（東京書籍） 教育の方法と技術（平沢茂編著、図書文化）						
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																																													
生徒指導論・教育相談	講義	2	選択		必修	2年・後期	南 部 正 人																																													
							担当形態：単独																																													
道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目		科目に含める必要事項																																																		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒指導の理論及び方法</li> <li>・教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法</li> </ul>																																																		
受講する上での注意事項	<p>栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。 教師としての意識で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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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を学ぶ。</li> <li>⑤ 課題や問題の発生を事前に察知し、未然に防ぐ方を学ぶ。</li> </ol>																																																			
到 達 目 標	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 生徒指導及び教育相談を理解し、その違いが分かる。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>④ 課題を的確に察知し、問題行動等の防止や早期解決の方策を学ぶ。</li> </ol>																																																			
授業の進め方	<p>各回、テーマを設定し授業を行う。 授業中は様々な発問をするので、進んで発言をする等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>授業終了後、各自で学んだ事をより深く考察し、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>問題行動を理解</td> <td>問題となる行動の定義及び分類を理解する</td> </tr> <tr> <td>第4回</td> <td>問題行動の対策</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</td> <td>問題行動に対する指導体制と対応について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第6回</td> <td>いじめ問題を理解</td> <td>いじめの定義及びいじめの構造等を理解する</td> </tr> <tr> <td>第7回</td> <td>いじめ問題の対応</td> <td>いじめ問題の対応の要点及び児童生徒のケアについて学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第8回</td> <td>幼少年期の課題</td> <td>幼少年期の子ども発達段階の特徴を理解し、対応について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第9回</td> <td>青年期の課題</td> <td>青年期の子ども理解と対応について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第10回</td> <td>教育相談の理論</td> <td>教育相談の意義と方法について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第11回</td> <td>教育相談の基礎</td> <td>教育相談の方法と取り組み方について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第12回</td> <td>教育相談の姿勢</td> <td>課題を抱える子どもたちに向かう支援者の姿を考える</td> </tr> <tr> <td>第13回</td> <td>教育相談の体制</td> <td>教育相談の体制と業務について学ぶ</td> </tr> <tr> <td>第14回</td> <td>スクールカウンセラーの仕事</td> <td>スクールカウンセラー及びコーディネーターの役割を理解する</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>カウンセラーの姿勢</td> <td>あるがままの自分を愛するということを理解する</td> </tr> </table> <p>定期試験</p>							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	問題行動を理解	問題となる行動の定義及び分類を理解する	第4回	問題行動の対策	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	問題行動に対する指導体制と対応について学ぶ	第6回	いじめ問題を理解	いじめの定義及びいじめの構造等を理解する	第7回	いじめ問題の対応	いじめ問題の対応の要点及び児童生徒のケアについて学ぶ	第8回	幼少年期の課題	幼少年期の子ども発達段階の特徴を理解し、対応について学ぶ	第9回	青年期の課題	青年期の子ども理解と対応について学ぶ	第10回	教育相談の理論	教育相談の意義と方法について学ぶ	第11回	教育相談の基礎	教育相談の方法と取り組み方について学ぶ	第12回	教育相談の姿勢	課題を抱える子どもたちに向かう支援者の姿を考える	第13回	教育相談の体制	教育相談の体制と業務について学ぶ	第14回	スクールカウンセラーの仕事	スクールカウンセラー及びコーディネーターの役割を理解する	第15回	カウンセラーの姿勢	あるがままの自分を愛するということを理解する
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	問題行動を理解	問題となる行動の定義及び分類を理解する																																																		
第4回	問題行動の対策	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	問題行動に対する指導体制と対応について学ぶ																																																		
第6回	いじめ問題を理解	いじめの定義及びいじめの構造等を理解する																																																		
第7回	いじめ問題の対応	いじめ問題の対応の要点及び児童生徒のケアについて学ぶ																																																		
第8回	幼少年期の課題	幼少年期の子ども発達段階の特徴を理解し、対応について学ぶ																																																		
第9回	青年期の課題	青年期の子ども理解と対応について学ぶ																																																		
第10回	教育相談の理論	教育相談の意義と方法について学ぶ																																																		
第11回	教育相談の基礎	教育相談の方法と取り組み方について学ぶ																																																		
第12回	教育相談の姿勢	課題を抱える子どもたちに向かう支援者の姿を考える																																																		
第13回	教育相談の体制	教育相談の体制と業務について学ぶ																																																		
第14回	スクールカウンセラーの仕事	スクールカウンセラー及びコーディネーターの役割を理解する																																																		
第15回	カウンセラーの姿勢	あるがままの自分を愛するということを理解する																																																		
評 価 方 法	<p>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）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>実務経験のある教員：北海道内の道立高校における教育に関する実務経験を活かした授業を行う。</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
							担当形態：複数
教育実践に関する科目		科目に含める必要事項					
		教育実践演習					
受講する上での注意事項	栄養教諭免許取得には、本科目を履修することが必要である。 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」の反省等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・生徒との関わり、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、フィールドワーク等を行い、個別研究・研究発表・グループ討議を行う。 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	栄養や教育に関する情報に関心を持ち、常に学ぶ姿勢をもつこと。教育者として総合力の向上を目指すこと。						
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 個別研究① : 学習指導案作成 目的 第3回 個別研究② : 学習指導案作成 本時の流れ 第4回 個別研究③ : 学習指導案作成 細案・板書計画 第5回 個別研究④ : 学習指導案作成 評価 第6回 発表① : 発表・グループ討議 発表方法 第7回 発表② : 発表・グループ討議 媒体活用法 第8回 発表③ : 発表・グループ討議 課題の解決法 第9回 発表④ : 発表・グループ討議 全体のまとめ 第10回 フィールドワーク① : 学校給食の現状調査・食指導の実際 第11回 グループ研究① : 学校給食についてグループディスカッション 第12回 フィールドワーク② : 食材料の流通調査 第13回 グループ研究② : 地場産物の知識 第14回 グループ研究③ : 地場産物の活用法 第15回 グループ研究④ : 食育活動 指導案作成 第16回 グループ研究⑤ : 食育活動 媒体等指導方法の研究 第17回 グループ研究⑥ : 食育活動 模擬授業 第18回 グループ研究⑦ : 食育活動の実際（地域との連携） 第19回 グループ研究⑧ : 食育活動の実際（対象者を考慮した指導） 第20回 グループ研究⑨ : 食育活動の反省・今後の課題 第21回 個別研究⑤ : 給食を教材とした食に関する指導 指導案作成 第22回 個別研究⑥ : 給食を教材とした食に関する指導 献立作成 第23回 個別研究⑦ : 給食を教材とした食に関する指導 指導媒体作成 第24回 個別研究⑧ : 給食を教材とした食に関する指導案 細案作成 第25回 発表⑤ : 給食時間の個別研究発表 内容検討 第26回 発表⑥ : 給食時間の個別研究発表 発表方法 第27回 発表⑦ : 給食時間の個別研究発表 評価 第28回 発表⑧ : 給食を教材とした食に関する指導案グループディスカッション 第29回 まとめ① : 授業の振り返り 第30回 まとめ② : 今後の課題・研究に向けて 定期試験は実施しない						
評価方法	報告レポート、個別研究、発表等を総合的に評価する（90%）、平常点（10%）						
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	田 中 ゆかり
							今 裕 子
担当形態：複数							
教育実践に関する科目		科目に含める必要事項					
		栄養教育実習（学校体験活動）					
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の全てを修得し、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等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	<p>① 学習指導要領及び児童の実態を踏まえた適切な学習指導案の作成方法が分かり、具体的に内容を設定して指導案を作成することができる</p> <p>② 学習指導に必要な基本的技術を身につけ、適切な場面で情報機器や媒体を活用できる</p> <p>③ 学校組織の中で栄養教諭の位置づけ、役割を学び職務内容を理解する</p> <p>④ 教科指導以外の様々な活動場面においても適切に児童と関わることができる</p> <p>⑤ 教科、学級活動、給食時間における食に関する指導案の立案・作成・指導ができる</p>						
授業の進め方	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>事前指導を学んだ後、小学校で実習を行う。</p>						
時間外学修学修上の助言	<p>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。授業に関わる媒体等の準備は、事前に済ませておくこと。</p> <p>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。</p>						
授 業 計 画	<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、栄養教育実習の心得</p> <p>第2回 実習内容指導① : 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 実習内容指導② : 研究テーマ・実習校との打ち合わせについて</p> <p>第4回 給食時間の指導案作成① : 給食時間の指導案作成</p> <p>第5回 給食時間の指導案作成② : 給食時間の指導案（媒体・板書計画）</p> <p>第6回 模擬授業① : 給食時間の授業の進め方・指導効果の評価</p> <p>第7回 模擬授業② : 授業検討会</p> <p>第8回 食に関する指導案の作成① : 特別活動における指導案の作成</p> <p>第9回 食に関する指導案の作成② : 特別活動における指導案（媒体・板書計画）</p> <p>第10回 模擬授業① : 特別授業の授業の進め方・指導効果の評価</p> <p>第11回 模擬授業② : 特別活動における情報機器の活用法</p> <p>第12回 模擬授業③ : 授業検討会</p> <p>第13回 教育実習の実際 : 実習日誌について</p> <p>第14回 直前指導 : 教育実習に向けての確認事項</p> <p>教育実習</p> <p>第15回 教育実習反省報告会 : 教育実習の振り返り・反省・今後の課題、実習報告書作成</p> <p>定期試験は実施しない</p>						
評 価 方 法	実習校評価表（30%） 実習日誌（30%） 事前授業課題（提出物・事前授業等）（30%） 実習報告書（10%）						
教 科 書	<p>栄養教諭論 理論と実際（金田雅代編著、建帛社）</p> <p>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	必要に応じ資料等を配付する。						
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
調理科学演習	演習	2	選択			2年・後期	能 井 さとみ
							担当形態：単独
		科目に含める必要事項					
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>元来調理技術は、コツや勘、感覚等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。</p> <p>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。</p>						
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	<p>講義：配付プリント等を中心に授業を進める。</p> <p>実習：講義で学んだ内容について実習する。</p>						
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	<p>第1回 授業概要、調理科学について</p> <p>第2回 植物性食品の調理科学Ⅰ</p> <p>第3回 植物性食品の調理科学Ⅱ</p> <p>第4回 植物性食品の調理科学Ⅲ</p> <p>第5回 植物性食品の調理科学Ⅳ</p> <p>第6回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅰ</p> <p>第7回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅱ</p> <p>第8回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅲ</p> <p>第9回 植物性食品及び動物性食品の調理科学Ⅳ</p> <p>第10回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用</p> <p>第11回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用</p> <p>第12回 植物性食品及び動物性食品の調理科学の応用</p> <p>第13回 食品の色の変化Ⅰ</p> <p>第14回 食品の色の変化Ⅱ</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>定期試験は実施しない</p>						
評価方法	平常点（100%）、提出物、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） ほか、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タ論	演習	2	選択	/	/	2年・前期	遠 田 悦 子																																																
							担当形態：単独																																																
科目に含める必要事項																																																							
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等、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、食べる環境等がか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等を含め、食全体にわたる実践的知識を身に付ける。</p>																																																						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>③ 世界各国の食及び食習慣、食物禁忌等を学修し、日本の食と外国との相違点等を理解する。</li> <li>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できる。</li> </ol>																																																						
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、映像資料等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等、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タとは</td> <td></td> </tr> <tr> <td>第2回</td> <td>フードコーディネータの基本理念</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タ</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タ</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>：コーディネータの企画・発案</td> </tr> <tr> <td>第15回</td> <td>まとめ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>定期試験</td> <td></td> </tr> </table>							第1回	フードコーディネータとは		第2回	フードコーディネータの基本理念	：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タ	：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タ	：食企画の構成と役割	第14回	フードマネジメント	：コーディネータの企画・発案	第15回	まとめ			定期試験	
第1回	フードコーディネータとは																																																						
第2回	フードコーディネータの基本理念	：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タ	：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タ	：食企画の構成と役割																																																					
第14回	フードマネジメント	：コーディネータの企画・発案																																																					
第15回	まとめ																																																						
	定期試験																																																						
評 価 方 法	定期試験（80%）、提出物等（10%）、平常点（10%）平素の受講態度等を加味する。																																																						
教 科 書	フードコーディネータ論（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・コーディネータ（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。																																																						