

令和6年度
シラバス

生活科学科食物栄養専攻
1年生

令和6年度 食物栄養専攻履修表（1年生）

授 業 科 目	開 講 単 位 数	卒 業 必 修	選 択	栄 養 士 必 修	栄 養 教 諭 必 修	フ ィ ッ ド ス ペ シ ャ リ ス ト 必 修	週 時 間 数	1 年 次		2 年 次		担 当	備 考 ★は実務経験のある教員が担当する科目	
								前	後	前	後			
女性と歴史	2		2				2			2				
日本国憲法	2		2		2		2	2				鎌田		
社会心理学	2	2					2				2			
基礎の化学	2	2					2	2				山下	★	
ことばとコミュニケーション	2		2				2			2			秘書検定関連科目	
コンピュータ演習	2		2		2		2	2				元田		
英語コミュニケーション	2	2			2		2	1	1			虎本		
ウェルネス・デザイン	1	1			1		2	1				山中		
ウェルネス・スポーツ	1	1			1		2		1			三好		
食物栄養基礎ゼミⅠ	1	1					2	1				水谷		
食物栄養基礎ゼミⅡ	1	1					2		1			水谷		
小 計	18	10	8		8									
専 門 科 目	社会生活と健康	公衆衛生学	2	2		2		2			2			
		社会福祉論	2		2	2		2			2			
		介護食演習	1		1			2				1		
	人体の構造と機能	解剖生理学	2		2	2		2			2			
		生化学	2		2	2		2			2			
		生理生化学実験	1	1		1		3				1		
		運動生理学	2		2	2		2			2			
		疾病の成り立ち	2		2	2		2		2			葉	
	食品と衛生	食品学	2	2		2	2	2	2				古田	★
		食品学実験	1	1		1	1	3		1			古田(北)	★
		食品の機能	2		2	2	2	2			2			
		フードメーカー	1		1	1	1	3		1			古田(北)	★
		食品の鑑別	2		2		2	2				2		
		食品衛生学	2	2		2	2	2		2			山下	
		食品衛生学実験	1		1	1	1	3			1			
	栄養と健康	基礎栄養学	2	2		2	2	2	2				古田	
		応用栄養学	2		2	2	2	2	2				武部	
		栄養学実習	1	1		1		3	1				水谷(坂本)	
臨床栄養学		2		2	2		2		2			武部		
健康科学		2		2	2		2			2				
臨床栄養学実習		1	1		1		3		1			武部(西田)		

ポイント（単位×5）	D P	① 栄養士として必要な専門知識・技術を修得し、多様な社会のニーズに対応できる能力を有している		② 食や健康に関する知識・技能を生かし、人々の疾病予防・健康増進、食育の指導を実践することができる		③ 食や健康を取り巻く様々な問題に関心を持ち、学習意欲を持続的に高め、努力することができる		④ 悲しみの心で人と接し、人とともに社会に貢献できる実践力を身につけている		ナンバリング
		生活科学科食物栄養専攻では、本学の卒業認定・学位授与の方針に掲げる目標を達成するために、基礎科目、栄養士に必要な専門科目、栄養に係る教育に関する科目および教育の基礎的理解に関する科目等を体系的に配置する。特に、講義で理論を学び、演習、実習、実験に関する科目で実践力をみがく、つまり、理論と実践を反復学習することで、現場で役立つ技術が身につくよう教育を行う。		① 栄養士として必要な専門知識・技術を修得するため、栄養と健康、食品と衛生、社会生活と健康などに関する専門科目を配置する。		② 人々の疾病予防、健康増進、食育の指導を実践できる能力を身につけるため、人体の構造と機能、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営などに関する専門科目を配置する。		③ 食や健康を取り巻く様々な問題に関心を持ち、多様な社会のニーズに対応できる能力を身につけるため、栄養士養成課程の卒業要件に加えて、フードスペシャリスト資格および栄養教諭二種免許状の取得に関する科目を配置する。また、目的意識や学習意欲を持続的に高め、努力することができるように「食物栄養セミナー」「キャリア・デザイン」食物栄養基礎ゼミなどの科目を配置する。		
10						4			6	N2024-211-01
10		2				5			3	N2024-211-02
10						4			6	N2024-111-03
10		7			3					N2024-111-04
10		2			2				4	N2024-211-05
10		5			3				2	N2024-211-06
10		2			2				3	N2024-111-07
5		1			2				2	N2024-111-08
5					2				1	N2024-111-09
5					1				2	N2024-111-10
5					1				2	N2024-111-11
10		4			3				3	N2024-122-01
10		6							4	N2024-222-02
5		3							1	N2024-222-03
10		3			5				2	N2024-223-01
10		5			5					N2024-223-03
5		1			2				1	N2024-123-04
10		3			5				2	N2024-223-05
10		3			5				2	N2024-223-06
10		6			2				2	N2024-124-01
5		1			2				2	N2024-124-02
10		6			2				2	N2024-224-03
5		1			2				2	N2024-224-04
10		6			2				2	N2024-224-05
10		6			2				2	N2024-124-06
5		1			2				2	N2024-224-07
10		6			2				2	N2024-125-01
10		6			2				2	N2024-225-02
5		2			2				1	N2024-125-03
10		3			5				2	N2024-225-04
10		3			5				2	N2024-225-05
5		2			2				1	N2024-125-06

栄養の指導	公衆栄養学	2		2	2			2			2									
	栄養指導論Ⅰ	2	2		2			2	2											阪田
	栄養指導論Ⅱ	2	2		2			2		2										水谷
	栄養指導実習Ⅰ	1	1		1			3	1											水谷 (坂本)
	栄養指導実習Ⅱ	1		1	1			3		1										水谷 (坂本)
	栄養指導演習	1		1				2				1								
専門科目 給食の運営	給食管理運営論	2		2	2			2	2											阪田
	給食管理実習Ⅰ	1	1		1			3		1										阪田 (西田)
	給食管理実習Ⅱ	1		1	1					1										水谷 (坂本)
	給食管理実習Ⅲ	1		1								1								校外実習
	調理学	2	2		2			2	2	2										武部
	基礎調理学実習	1	1		1			1	3	1										村瀬 (西田)
	応用調理学実習Ⅰ	1	1		1			1	3		1									村瀬 (坂本)
	応用調理学実習Ⅱ	1	1		1			1	3			1								
	応用調理学実習Ⅲ	1		1	1			1	3				1							
	ワールドクッキング	1		1				2					1							
	食文化論演習	1		1							0.5		0.5							水谷
	フードスペシャリスト論	2		2				2	2			2								
	フードコーディネーター論	2		2				2	2				2							
	キャリア・デザインⅠ	1	1					2				1								
キャリア・デザインⅡ	1		1	1			2					1								
食品の流通と経済	2		2				2	2				2								
秘書概論	2		2				2		2										田中(志)	
食物栄養セミナー	2	2					2				1	1							★ 秘書検定関連科目	
小計		69	26	43	51	0	27													
栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論	2		2			2				2									
教育の基礎的理解に関する科目等	教職論	1		1		1		1	1											虎本
	教育原理	1		1		1		1	1											金(珉)
	教育心理学	1		1		1		1		1										新田
	特別支援教育	1		1		1		1		1										金(珉)
	教育課程論	1		1		1		1		1										金(珉)
	道徳・総合的な学習の時間及び特別活動	1		1		1		1			1									集中講義
	教育方法論	1		1		1		1		1										山崎
	生徒指導・教育相談	1		1		1		1			1									集中講義
	教職実践演習(栄養教諭)	2		2		2		2				2								
	事前・事後指導	1		1		1		2			1									
栄養教育実習	1		1		1						1								教育実習	
小計		14		14		14														
合計		101	36	65	51	22	27													

10		3		5		2														N2024-226-01
10		3		5		2														N2024-126-02
10		3		5		2														N2024-126-03
5		1		2		2														N2024-126-04
5		1		3		1														N2024-226-05
5		1		3		1														N2024-226-06
10		3		5		2														N2024-227-01
5		1		3		1														N2024-127-02
5		1		2		1													1	N2024-227-03
5		1		2		1													1	N2024-227-04
10		5		3		2														N2024-127-05
5		2		2		1														N2024-127-06
5		2		2		1														N2024-127-07
5		2		2		1														N2024-127-08
5		1		2		2														N2024-227-09
5		2		2		1														N2024-227-10
5		1		1		2													1	N2024-227-11
10		5		3		2														N2024-227-12
10		5		3		2														N2024-227-13
5				1		2													2	N2024-128-01
5				1		2													2	N2024-228-02
10		3		3		4														N2024-228-03
10		2		2		2													4	N2024-229-01
10		2		2		3													3	N2024-128-06
10		2		3		3														N2024-220-01
5						2													3	N2024-220-02
5						2													3	N2024-220-03
5						2													3	N2024-220-04
5						2													3	N2024-220-10
5						2													3	N2024-220-11
5						2													3	N2024-220-12
5						2													3	N2024-220-05
5				1		2													2	N2024-220-13
10				6		3													1	N2024-220-07
5				3		1													1	N2024-220-08
5				3		1													1	N2024-220-09
505		148		153		129													75	

(注) 1. フードスペシャリスト資格を取得しようとする者は、フードスペシャリスト必修科目を選択履修しなければならない。

2. 秘書検定を受験しようとする者は、秘書検定関連科目の履修を推奨する。

科目	基礎の化学		開講時期 履修方法	1年前期 必修、科目
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>本講義では、食や栄養についての専門分野を学ぶために必要な化学の基礎だけでなく、調理をはじめとした日常生活に関する化学反応や化学物質についても紹介し、化学の面白さや基本的な考え方について分かりやすく解説する。健康や栄養を理解するために必要な化学計算についても演習を通して理解を深める。</p> <p>この授業は、化学メーカにおいて生化学検査用の診断薬の研究・開発に16年間携わった実務経験のある教員が、研究・開発の経験をいかし実践に即した授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	基本的な化学物質の化学構造や性質を理解し、説明することができる。	DP1	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。基本的な化学物質の化学構造と性質について6割以上解答できる。	
2.	食物や栄養に関する化学物質、化学反応および化学計算について理解し、説明することができる。	DP1, 2	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。化学物質や反応式の演算問題において6割以上解答できる。	
3.	有機化合物と三大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の構造と性質を理解し、説明することができる。	DP1, 2	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。三大栄養素の構造および性質について6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について		教科書1章（2時間）	講義ノート（2時間）
2.	化学計算の基礎と演習（ギリシャ数字、単位変換、比例式、濃度計算、指数計算など）		配布資料（2時間）	講義ノート（2時間）
3.	元素、化合物、反応式について、原子モデルを使った化合物の製作（グループワーク）		配布資料（2時間）	講義ノート（2時間）
4.	物質の成り立ち（原子、分子、電子）		教科書1章（2時間）	講義ノート（2時間）
5.	物質の変化、物質量（モル数）の計算		教科書2章1項（2時間）	講義ノート（2時間）
6.	いろいろな化学変化、反応式の作り方		教科書2章2項（2時間）	講義ノート（2時間）
7.	小テスト、1～6回のまとめ		教科書1～2章（2時間）	小テスト（2時間）
8.	小テストのフィードバック 物質の状態変化		教科書3章1項（2時間）	講義ノート（2時間）
9.	水溶液（溶解度、濃度計算）		教科書3章2項（2時間）	講義ノート（2時間）
10.	酸と塩基、pHの計算		教科書3章3項（2時間）	講義ノート（2時間）
11.	有機化合物とその特徴1、 アルコールパッチテストの実施（希望者のみ）		教科書4章1～4項（2時間）	講義ノート（2時間）
12.	有機化合物とその特徴2		教科書4章5～8項（2時間）	講義ノート（2時間）
13.	小テスト、9～12回まとめ		教科書4章（2時間）	小テスト（2時間）
14.	小テストのフィードバック 台所の化学1（糖質、脂質、タンパク質、酵素）		教科書5章1～4項（2時間）	講義ノート（2時間）
15.	台所の化学2（ビタミン、ミネラル、旨味成分）		教科書5章5～7項（2時間）	講義ノート（2時間）
教科書	北原 重登、塚本 貞次、野中 靖臣、水崎 幸一 著「食を中心とした化学（第5版）」東京学社			
参考書	授業中に講義ノートを配付する。			
学習成果の評価方法	期末テスト（50%）、小テスト（30%）、授業態度・学習意欲（20%）により総合的に評価を行います。小テストの翌週（9回目、15回目）には、小テストを採点して返却し、解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	講義ノートは毎回記入し、予習、復習に活用すること。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際は、授業終了時に申し出ること。申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10:40～13:10）に211研究室にて受けます。メール対応可（yamashita@seika.ac.jp）			

科目	英語コミュニケーション ()		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養教諭必修、科目
担当者	教授 虎本 和三		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	英語はグローバル化した社会を生き抜くためのツールであり、その重要性は小学校教育に英語が導入されたことから明らかである。また私たちは日常生活の様々な場面で英語や英語圏の文化に接しながら生活をしている。ビジネス社会においても、今や英語力は必須である。会議は英語で行う会社もでてきており、訪日観光客や・日本で働く外国人も増加している。食物・栄養分野においても、英語力が求められる時代である。本講座では、初歩的な英語表現を学び、文法・語彙・発音等も含めた総合的基礎英語力の養成を目指す。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	基礎的な英語表現を習得することができる。	DP1,2	授業中の演習評価テストで7割以上の得点ができる。	
2.	積極的に自らの意見や考えを英語で表現することができる。	DP1,2	授業中の口頭練習や発表に積極的に取り組むことができる。	
3.	英語圏の文化や歴史に興味・関心を深めようとする姿勢を身につけることができる。	DP3,4	ワークシートや課題を積極的にこなし、課題点35点満点中の25点以上を得点できる。	
	授業計画 (授業内容)		授業時間外学習	
			予習 (必要時間)	復習 (必要時間)
1.	学習成果について (評価方法・評価基準) Unit 1 Nice to meet you! <Greeting>		テキストの下読み(30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
2.	Unit 1 Nice to meet you! <Greeting>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
3.	Unit 2 What do you do? <Occupation or Job>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
4.	Unit 2 What do you do? <Occupation or Job>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
5.	英語検定試験対策演習		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
6.	Unit 3 Do you like noodles? <Food>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
7.	Unit 3 Do you like noodles? <Food> まとめとテスト		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ 評価テストの準備 (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
8.	Unit 4 How often do you exercise? <Sport>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
9.	Unit 4 How often do you exercise? <Sport>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
10.	英語検定試験対策演習		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
11.	Unit 5 I'm listening to music. <Daily Activities>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
12.	Unit 5 I'm listening to music. <Daily Activities>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
13.	Unit 6 Where were you yesterday? <Daily Expressions> まとめとテスト		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ 評価テストの準備 (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
14.	Unit 6 Where were you yesterday? <Daily Expressions>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
15.	英語検定試験対策演習		演習問題の事前解答 (30分)	講座ワークシートの整理(30分)
教科書	Smart CHOICE Vol.4 (Student Book) Oxford University Press			
参考書	DVD/Online Videoの活用、演習用ワークシート			
学習成果の評価方法	授業中の演習評価テスト(50%)、ワークシート・課題の提出(35%)、受講態度等(15%) 評価テストやレポートについては、評価した上で返却します。			
特記すべき事項	授業中に課題や評価テストの事前指示をするので欠席がないように心がける。			
質問・相談等の受付	質問や相談は授業前後に申し出るか、研究室 (1号館 3 1 2) にて受け付ける。			

科目	英語コミュニケーション ()		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養教諭必修、科目
担当者	教授 虎本 和三		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	英語はグローバル化した社会を生き抜くためのツールであり、その重要性は小学校教育に英語が導入されたことから明らかである。また私たちは日常生活の様々な場面で英語や英語圏の文化に接しながら生活をしている。ビジネス社会においても、今や英語力は必須である。会議は英語で行う会社も出てきており、訪日観光客や日本で働く外国人も増加している。食物・栄養分野においても、英語力が求められる時代である。本講座では、初歩的な英語表現を学び、文法・語彙・発音等も含めた総合的基礎英語力の養成を目指す。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	基礎的な英語表現を習得することができる。	DP1,2	授業中の演習評価テストで7割以上の得点ができる。	
2.	積極的に自らの意見や考えを表現することができる。	DP1,2	授業中の口頭練習や発表に積極的に取り組むことができる。	
3.	英語圏の文化や歴史に興味・関心を深めようとする姿勢を身につけることができる。	DP3,4	ワークシートや課題を積極的にこなし、課題点35点満点中の25点以上を得点できる。	
	授業計画 (授業内容)		授業時間外学習	
			予習 (必要時間)	復習 (必要時間)
1.	学習成果について (評価方法・評価基準) Unit 7 Which one is cheaper? <Clothes>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
2.	Unit 7 Which one is cheaper? <Clothes>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
3.	Unit 8 They're very friendly. <Character & Appearance>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
4.	Unit 8 They're very friendly. <Character & Appearance>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
5.	英語検定試験対策演習		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
6.	Unit 9 You can visit the zoo. <Location & Sightseeing>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
7.	Unit 9 You can visit the zoo. <Location & Sightseeing> まとめとテスト		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分) テストの準備 (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
8.	Unit 10 Is there a coffee shop? <Facilities>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
9.	Unit 10 Is there a coffee shop? <Facilities>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
10.	英語検定試験対策演習		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
11.	Unit 11 I had a good time. <Leisure or Pastime>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
12.	Unit 11 I had a good time. <Leisure or Pastime>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
13.	Unit 12 I'm going to go by car. <Transportation> まとめとテスト		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分) テストの準備 (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
14.	Unit 12 I'm going to go by car. <Transportation>		テキストの各ユニットの下読み 語彙の意味調べ (30分)	ワークシート等の作成 学習内容の再音読 (30分)
15.	英語検定試験対策演習		英語試験演習の事前解答(30分)	ワークシート等の整理(30分)
教科書	Smart CHOICE Vol.4 (Student Book) Oxford University Press			
参考書	DVD/Online Video の活用、演習用ワークシート			
学習成果の評価方法	授業中の演習評価テスト(50%)、ワークシート・課題(35%)、受講態度等(15%) 評価テストやレポートについては、評価した上で返却します。			
特記すべき事項	授業中に演習や評価テストの事前指示をするので欠席がないように心がける。			
質問・相談等の受付	質問や相談は授業前後に申し出るか、研究室 (1号館 3 1 2) にて受け付ける。			

科 目	ウェルネス・スポーツ		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養教諭必修
担当者	准教授 三好 伸幸		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>本科目は、スポーツ生理学・医学・栄養学等の分野を中心に、心身の健康増進や身体活動・運動の意義・役割に関する知識と技能を学ぶ。また、科学的エビデンスに基づいて行うウェルネス・スポーツの実践を通して、心身の健康づくりを図るとともに、コミュニケーション能力や協同性、チャレンジ精神等も養う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	生理学的な面から身体のメカニズムについて興味を持ち、実践につなげることができる。	DP2,3	身体のメカニズムについて興味を持ち、学んだ知識を活かして実践につなげることができる。	
2.	トレーニングやエネルギー出納バランスを理解し、体づくりや生活習慣を見直すことができる。	DP2,3	自身の生活習慣を振り返り、授業中に行う課題等によって改善策を考えることができる。	
3.	健康の維持・増進と運動の関わりについて理解する。	DP4	授業を通して、運動と健康づくりに関する基礎知識についてミニテストやレポート課題等で60%以上の評価を得ることができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について（評価方法・評価基準）		健康と運動・スポーツの意義について考えておく（30分）	健康と運動・スポーツの意義について整理する（30分）
2.	健康増進と運動（1）（骨格筋収縮・エネルギー出納バランス等）		健康増進のための運動の役割について考えておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
3.	体力・運動能力測定（体格・筋力）および結果のふりかえり		自身の過去の測定結果を確認しておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
4.	体力・運動能力測定（走・投・跳）および結果のふりかえり		自身の過去の測定結果を確認しておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
5.	体力・運動能力測定（調整力）および結果のふりかえり		自身の過去の測定結果を確認しておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
6.	体力・運動能力測定（全身持久力）および結果のふりかえり		自身の過去の測定結果を確認しておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
7.	健康増進と運動（2）（身体活動の量と強度、歩数）		健康と運動との関わりについて情報を収集しておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
8.	ウェルネス・スポーツの実践（バスケットボール）		種目のルールや特性について事前に調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
9.	ウェルネス・スポーツの実践（バスケットボール）		種目のルールや特性について事前に調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
10.	ウェルネス・スポーツの実践（バドミントン）		種目のルールや特性について事前に調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
11.	ウェルネス・スポーツの実践（バドミントン）		種目のルールや特性について事前に調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
12.	ウェルネス・スポーツの実践（バレーボール）		種目のルールや特性について事前に調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
13.	ウェルネス・スポーツの実践（バレーボール）		実践したい種目を考え、特性について調べておく（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
14.	ウェルネス・スポーツの実践（ニュースポーツ）		健康と運動との関わりについて情報を収集する（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
15.	総括		これまでの授業をふりかえり整理する（30分）	授業で学んだ内容について整理する（30分）
教科書	使用しない			
参考書	必要に応じて適宜プリントを配布する			
学習成果の評価方法	授業態度・取り組み（40%）、ミニテストやレポート課題等（40%）、まとめのレポート（20%）から総合評価する。小テストやレポート等については評価を行い、授業内で解説することでフィードバックとする。			
特記すべき事項	出席は点呼をとるため、拳手し返事をする。また、遅刻、早退、欠席理由は本人より申し出ること。運動実践の際には、別途指示する格好にて参加すること。			
質問・相談等の受付	質問、相談については、授業前後またはオフィスアワーの時間に研究室にて受け付ける。			

科 目	ウェルネス・デザイン		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養教諭必修
担当者	講師 山中 良晃		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	ライフスタイルの変化や人口の高齢化により、身体活動量の減少や生活習慣病をはじめとした疾病が増加しています。これらの疾病の発生と進行には生活習慣が大きく関わっています。そこで、「私たちの健康づくり」をテーマに、各年代の生活習慣に関する傾向や現状を踏まえ、目的、目標に合わせた健康づくりプログラムの作成を行います。日常生活へどのように運動を取り入れ、どのように実践していくのか、自身の健康はもちろん、プログラムの提供ができる知識の習得と実践に即した講義を行います。グループワークを実施します。進行により授業内容が一部変更することもあります。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	健康づくりについて学ぶ。	DP1	定期試験およびレポート、授業参加等で総合的に評価する。	
2.	様々な健康づくりの方法を理解する。	DP2	定期試験およびレポート、授業参加等で総合的に評価する。	
3.	健康づくりのプログラムを作成し、実践もしくは他者へ提案できる。	DP3, DP4	実践可能なプログラムを作成、提案できるかレポートや課題で評価する。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習内容と学習成果（評価方法および評価基準）		シラバスを読んでおく(30分)	授業内容をまとめる(30分)
2.	健康とは何か		あなたが思う健康とは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
3.	体力と健康		体力があるとはどういうことか？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
4.	身体機能		あなたの特技は？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
5.	生活習慣病とその予防		生活習慣病とは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
6.	運動プログラム作成（有酸素運動）		有酸素運動とは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
7.	運動プログラム作成（筋力トレーニング）		筋力トレーニングとは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
8.	運動プログラム作成（コンディショニング）		コンディショニングとは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
9.	こどもの健康づくり		子供は健康？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
10.	成人の健康づくり		どんな健康づくりをしていますか？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
11.	高齢者の健康づくり		高齢者が健康になるには？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
12.	女性の健康づくり		男女差とは？(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
13.	運動プログラムの提供		資料の見直し(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
14.	運動プログラムの提供		資料の見直し(30分)	課題を復習として実践し、その結果を授業で発表していただきます。(30分)
15.	まとめ		講義全体を振り返り、疑問点をまとめておく(30分)	講義全体を振り返る(30分)
教科書	資料を配布します。			
参考書	進藤宗洋 編著「健康づくりトレーニングハンドブック」朝倉書店			
学習成果の評価方法	課題やレポートの提出(30%)、試験結果(60%)、授業への取り組み(10%)から評価する。授業中の課題やレポートについては評価のうえ、返却します。			
特記すべき事項	出席は授業開始時および課題等で確認します。遅刻、早退、欠席は必ず本人が担当者へ直接理由を申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問等は授業前後に非常勤講師室で受け付けます。(文書、メールでも可：授業でお知らせします)			

科 目	コンピュータ演習		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養教諭必修、科目
担当者	准教授 元田 幸代		授業形態 単位数	演習 2単位
授業概要	<p>パーソナルコンピュータを使って、ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの基本的な使い方の学習を行います。 テキストで操作の基本を学んだ後、課題を行っていきます。課題は、授業時間外に取り組む必要がある場合もあります。 毎回の授業内容は次の授業の内容に関連していますので、授業内で課題が完成しなかったり、理解が不十分だったりした場合は、次の授業までに課題を完成および復習しておいてください。授業を欠席した場合は、その回の課題は、次の授業までに各自で行っておいてください。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	ワープロソフト (Word) を使って、ビジネス文書を作成することができる。	DP1	Word を使って行う課題を期限内に提出し、小テストで60%以上得点できる。	
2.	表計算ソフト (Excel) を使って、表を作成し、集計やグラフ作成ができる。	DP1,2	Excel を使って行う課題を期限内に提出し、小テストで60%以上得点できる。	
3.	プレゼンテーションソフト (PowerPoint) を使って、プレゼンテーション資料の作成ができる。	DP1,3	PowerPoint を使って行う課題を期限内に提出することができる。	
	授業計画 (授業内容)		授業時間外学習	
			予習 (必要時間)	復習 (必要時間)
1.	オリエンテーション、学習成果について (評価方法および評価基準)、情報機器実習室の使い方、タッチタイピングについて		シラバス、テキストを確認する (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
2.	Word ビジネス文書作成		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
3.	Word 表の入力		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
4.	Word ワードアート 図の挿入		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
5.	Word 練習課題		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
6.	Excel 表の作成		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
7.	Excel 関数		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
8.	Excel グラフの作成		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
9.	Excel 練習課題		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
10.	Word・Excel 小テスト		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
11.	Power Point スライド作成		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
12.	Power Point 表・グラフ		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
13.	Power Point アニメーション		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
14.	Power Point 練習課題		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習し、課題を行う (30分)
15.	まとめ		テキストの該当部分を読む (30分)	授業内容を復習する (30分)
教科書	杉本くみ子・大澤栄子『30時間アカデミック Office 2019』実教出版			
参考書	適宜紹介します			
学習成果の評価方法	課題・小テストなど(80%)、授業への参加姿勢(20%)、課題、小テストは担当教員が確認した後、フィードバックを行います。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻、早退等はその日の授業時間内に各自が教員まで伝えに来てください。伝えに来なかった場合は欠席となります。USBメモリを各自準備してください。			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある時は、オフィスアワー (火曜日15:45~16:45) に担当者の研究室にて受け付けます。オフィスアワー時、会議等が入る場合もあります。その場合は、授業担当者が研究室在室時 (研究室前に掲示) に研究室にて受け付けます。			

科目	日本国憲法		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	講師 鎌田 厚志		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>国家の最高法規である日本国憲法を学ぶことを通じて、人権保障および統治機構のあり方を学び、自由民主主義社会の一員として必須の憲法上の概念や歴史的経緯の知識を身につける。栄養教諭にとって不可欠である人権についての理解を深める。また、適宜、時事問題等の紹介を通じて、現代社会と法のかかわりについて理解を深める。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	憲法の主要な条文を正確に理解できる。	DP1	定期試験で、日本国憲法の個別条文について問われた問題に6割以上解答できる。	
2.	憲法上の概念とその歴史的背景を理解できる。	DP3	定期試験で、日本国憲法の理念と歴史について問われた問題に6割以上解答できる。	
3.	栄養教諭にとって不可欠な人権についての理解を深めることができる。	DP4	定期試験で、人権について問われた問題に6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスを読む（2時間）	今回の授業で学んだ内容を復習すること（2時間）
2.	憲法の歴史（法とは何か）		法とは何か、またその歴史を自分なりに調べる。（2時間）	授業内容・用語の復習（2時間）
3.	憲法の歴史（立憲主義）		法とは何か、またその歴史を自分なりに調べる。（2時間）	授業内容・用語の復習（2時間）
4.	憲法の歴史（明治憲法）		明治憲法の歴史を自分なりに調べる。（2時間）	授業内容・用語の復習（2時間）
5.	憲法の歴史（日本国憲法の制定過程）		日本国憲法制度の歴史や時代背景を自分なりに調べる。（2時間）	授業内容・用語の復習（2時間）
6.	憲法前文・天皇条項		日本国憲法前文について予習（2時間）	憲法前文と天皇条項について復習（2時間）
7.	憲法九条（平和条項）		平和・戦争について予習（2時間）	憲法九条の主要な三つの解釈等の授業内容の復習（2時間）
8.	基本的人権		身近な人権問題について予習（2時間）	基本的人権および公共の福祉について復習（2時間）
9.	包括的基本権・法の下での平等		幸福追求権と法の下での病棟について予習（2時間）	新しい人権および法の下での平等の原則に関連した判例等について復習（2時間）
10.	精神的自由権		表現の自由について予習（2時間）	授業内容について復習（2時間）
11.	経済的自由権		経済的自由の長所・短所について予習（2時間）	授業内容について復習（2時間）
12.	社会権		生存権・労働基準権について予習（2時間）	授業内容について復習（2時間）
13.	人身の自由		人身の自由の歴史について予習（2時間）	授業内容について復習（2時間）
14.	統治機構		参政権や国会の仕組みについて予習（2時間）	授業内容について復習（2時間）
15.	まとめ		今までの授業内容を復習（2時間）	授業内容の復習（2時間）
教科書	教科書は指定しない。（授業進行は配付プリントによる。）			
参考書	芦部信喜「憲法（第六版）」岩波書店、南野森・内山奈月「憲法主義」PHP研究所			
学習成果の評価方法	期末試験（80％）、レポート（20％）（レポートについては評価した上で、授業時のまとめの時間において講評コメントをします。）			
特記すべき事項	出欠確認は出欠簿によって行う。遅刻・早退・欠席は必ず本人が担当教員へ理由を申し出ること。（やむを得ず遠隔授業などの事態が発生した場合は、シラバス内容に変更が生じる部分がありますのでご了承ください。）			
質問・相談等の受付	授業開始前・終了時の時間に教室にて質問を受け付ける。			

科 目	食物栄養基礎ゼミ		開講時期 履修方法	1年前期 必修、科目
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	短大では、卒業までの2年間で大きく分けて2つのことを行う。1つは学業に励み、栄養士の資格を取得すること。もう1つは就職をはじめ、卒業後の進路を決定することである。基礎ゼミでは種々の講義、講演、演習を通じて、これらを達成するために必要な基礎知識および技術の修得を目指す。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養士として必要な基礎学力を修得できる	DP2	毎回の課題や提出等を基礎学力に基づき作成できる	
2.	栄養士の役割や実務について理解、説明することができる	DP3,4	毎回の課題や提出等に栄養士の役割や実務について正しく記述できる	
3.	学ぶ、まとめる、表現するための学習技法を学び、実践することができる	DP2,3,4	毎回の課題や提出等が学習技法にそって作成できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習（30分）
2.	一般教養試験、個人面談		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
3.	建学の精神について		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
4.	キャリアプランニングシートの作成		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
5.	学習技法（1） （レポート作成法、授業時間外学習）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
6.	学習技法（2） （情報リテラシー、オフィスアワーの活用、図書館の利用）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
7.	栄養士の役割と実務		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
8.	栄養士基礎講座		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
9.	社会人基礎力講座（1） （消費者教育）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
10.	社会人基礎力講座（2） （社会人に必要なスキルについて）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
11.	社会人基礎力講座（3） （非言語コミュニケーションを学ぶ）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
12.	自身のキャリア形成について （受講届含む）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
13.	社会人基礎力講座（4） （自分のパーソナリティを知る）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
14.	社会人基礎力講座（5） （仏教法話）		該当部分の予習（30分）（図書館、インターネット等の活用）	該当部分の復習（30分）
15.	前期のまとめ （キャリアプランニングシートの作成）		全体の振り返り（30分）	全体の復習と反省（30分）
教科書	なし			
参考書	適宜紹介または配布			
学習成果の評価方法	課題、レポート（50%）、授業態度等（50%）により総合的に評価する（課題、レポートについてはフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。遅刻の場合には直接本人が申し出てください。			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日13:00~17:00）に102研究室にて受付ます。			

科目	食物栄養基礎ゼミ		開講時期 履修方法	1年後期 必修、科目
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	基礎ゼミでは、基礎ゼミで学んだ栄養士の役割と業務について、さらに理解を深めることを目標とし、種々の演習や課題解決を通じて栄養士としての必要な基礎知識および技術の習得を行う。さらに、社会人基礎力の各要素を育成し、就職活動へ向けたキャリアデザインの土台作りを行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	社会人基礎力（チームワーク、考える力、前に踏み出す力）を身につけることができる	DP3	毎回の課題や提出物等が社会人基礎力に基づき作成されている	
2.	栄養士の役割や実務について理解を深めるとともに、必要な基礎知識および技術を習得することができる	DP2	毎回の課題や提出物等が基礎知識や技術により作成されている	
3.	社会人基礎力の向上により、就職活動に向けたキャリアデザインの土台作りができる	DP4	毎回の課題や提出物等がキャリアデザインの土台に沿って作成されている	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）後期ガイダンス		シラバスの確認（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
2.	食文化を学ぶ（地域の食文化）		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
3.	社会人基礎力講座		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
4.	就職指導		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
5.	キャリアプランニングシートの作成		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
6.	栄養士の役割と実務（病院）		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
7.	社会人基礎力講座		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
8.	就職実践セミナー		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
9.	ライフデザイン（人権）		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
10.	就職指導		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
11.	ライフデザイン（豊かな心）		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
12.	情報の収集と活用		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
13.	就職実践セミナー		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
14.	情報の収集と活用		講義予定の予習（30分）	今回の講義で学んだ授業内容についての復習（30分）
15.	栄養士スキルアップ（基礎学力の向上）後期のまとめ		全体の振り返り（30分）	全体の復習（30分）
教科書	なし			
参考書	適宜紹介または配付する			
学習成果の評価方法	課題、レポート（60%）、授業態度等（40%）により総合的に評価する（レポートはフィードバックを行う）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日13:00~17:00）に102研究室にて受付ます。			

科目	栄養学実習		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>応用栄養学で学んだ知識と共に、乳幼児、学童期、成人期、高齢期、妊娠期・授乳期といった各ライフステージ別の栄養マネジメント（栄養管理）を実習を通して学んでいきます。 本授業ではライフステージごとの栄養特性に応じた調理実習を行い、栄養マネジメント（栄養管理）ができる実践力を身につけていきます。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	各ライフステージに適した栄養特性、食事の特徴を理解できる	DP1,2,3	単元ごとの小テストにて評価を行う。各ライフステージの栄養特性、食事の特徴について小テストで6割以上答えられる。	
2.	各ライフステージに適した食品の選択、調理法を修得できる	DP1,2,3	単元ごとの課題および実習記録において評価を行う。各ライフステージの食品選択、調理方法について適切にまとめられている。	
3.	ライフステージに適した食事献立を作成できる	DP1,2,3	献立作成課題において評価を行う。指定されたライフステージに適した献立作成ができている。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準） 栄養学実習の基本理念、献立作成の基礎知識、食事摂取基準について		シラバスを読み、本実習範囲の予習（30分）	今までの実習の復習・課題（30分）
2.	食品成分表 調理実習心得		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
3.	乳児期の栄養と食事 （調乳）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
4.	離乳期の栄養と食事 （離乳の進め方）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
5.	幼児期栄養の栄養と食事 （保育所給食）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
6.	幼児期栄養の栄養と食事 （おやつが必要と食物アレルギー）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
7.	学童期栄養の栄養と食事（学校給食を中心に）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
8.	献立作成演習		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
9.	思春期の栄養と食事		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
10.	成人期の栄養と食事（生活習慣病予防）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
11.	食品構成の作成		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
12.	高齢期の栄養と食事（咀嚼、嚥下機能低下）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
13.	妊娠期・授乳期の栄養と食事（妊娠高血圧症候群予防）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
14.	災害時の栄養と食事		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習・課題（30分）
15.	まとめ（各ライフステージの要点）		実習で学んだ内容をまとめておく（30分）	今までの実習の復習・課題（30分）
教科書	内田和弘 他著 「ライフステージ実習栄養学 健康づくりのための栄養と食事」 医歯薬出版 「日本人の食事摂取基準2020年版」第一出版、「八訂食品成分表」女子栄養大学出版、「新調理実習ノート」全国調理師養成施設協会			
参考書	赤羽正之他著 給食施設のための献立作成マニュアル、調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 宮澤節子他著 食材別料理集第三版			
学習成果の評価方法	単元ごとの課題（20%）、献立作成課題（40%）、授業への参加度（毎回の実習記録等）（20%）、小テスト（20%）を総合評価する。尚、課題、小テストについては解説を加えフィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に確認します・遅刻、早退は必ず本人が担当者へ直接申し出てください。			
質問・相談等の受付	質問、相談等があるときは、オフィスアワー（火曜日13:00～17:00）に102研究室にて受付ます。			

科目	臨床栄養学		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養士必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	増加し続ける生活習慣病に対応し、また、高度化している病院での栄養治療に対応するためには、ひとりの病態や栄養状態を的確に把握した栄養管理が大切です。本講義では、様々な病態と疾患、栄養管理について、概念を理解し、糖尿病・腎臓病・脂質異常症などの具体的な栄養治療の専門知識を習得していきます。また、医師・看護師・薬剤師とともに、栄養サポートチームの一員としての栄養管理もできるよう学びます。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	病態と栄養管理との関連が理解できる。	DP1・3	ガイドラインや診断基準、キーワードを正しく表現することができる。	
2.	各疾患の栄養療法、食事療法が説明できる。	DP2	具体的な栄養素のとり方などが説明でき、料理・食品として提示できる。臨床栄養学の意義と目的についても同様。	
3.	現代社会における食と健康について、問題点を考えることができる。	DP3	生活習慣病など、身近なこととして探求することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について(評価方法、評価基準) 臨床栄養学の意義と目的 / 栄養ケア・マネジメント		シラバスを読み、臨床栄養学について理解する。次の授業内容を確認、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
2.	栄養補給法		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
3.	消化器疾患（胃疾患を中心に） 消化器疾患（腸疾患を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
4.	循環器疾患（高血圧、心不全を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
5.	内分泌・代謝疾患（肥満、メタボリックシンドロームを中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
6.	内分泌・代謝疾患（脂質異常症、痛風を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
7.	内分泌・代謝疾患（糖尿病を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
8.	内分泌・代謝疾患（糖尿病の食事療法を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく。	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
9.	まとめ・小テスト（1～8回）		小テストの範囲を理解しておく。また、次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)。	小テストおよび今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
10.	肝臓・胆嚢・膵臓疾患（肝疾患、胆嚢、膵臓疾患を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
11.	呼吸器疾患（COPDを中心に） 血液疾患（鉄欠乏性貧血を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
12.	腎臓疾患（腎炎、ネフローゼ症候群を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく。また、小テストの範囲を理解しておく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
13.	腎臓疾患（腎不全、糖尿病性腎症、食事療法を中心に）		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料、小テストの復習。(2時間)
14.	免疫・アレルギー疾患、感染症、骨・関節栄養障害		次の授業内容を確認し、読んでおく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や配付資料の復習。(2時間)
15.	まとめ・小テスト（10～14回）		小テストの範囲を理解しておく。	小テストの復習。(2時間)
教科書	福井富穂 他著 「イラスト 症例からみた臨床栄養学 第3版」 東京教学社			
参考書				
学習成果の評価方法	定期試験（60％）、小テスト（30％）、授業への参加（10％）により総合評価する 尚、小テストについては、解説を加えフィードバックする			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日9：30～13：00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	食品衛生学		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	栄養士は、食に携わる者として人々の食生活を安全に保つことが求められ、食品衛生に関する知識と技術および考え方を十分に理解しておく必要がある。授業では、食品衛生の概念、食中毒、食品添加物など近年問題になっている項目を中心に、食品衛生の重要性やあり方などを学ぶ。この授業を通して、食品の安全性について正しく理解し、衛生管理の現場において、栄養士として人々を教育・指導できる知識と実践力を身に付ける。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食品衛生についての基礎知識を修得し、食品衛生の考え方を理解し、説明することができる。	DP1	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。食品衛生の概念および食品の安全性について6割以上解答できる。	
2.	食品の安全性について正しく理解し、衛生管理の観点で考え、説明することができる。	DP1, 3	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。食品の安全性について衛生管理の観点で考え、6割以上解答できる。	
3.	食品衛生に関する知識と技術および考え方を習得し、栄養士として実践、指導する能力を身につけることができる	DP2, 3	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。衛生管理を実践するための知識、技能、考え方について6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について、食品衛生の概要		教科書1章（2時間）	講義ノート（2時間）
2.	微生物の増殖と環境条件、食品の変質		教科書2章（2時間）	講義ノート（2時間）
3.	食中毒の概要		教科書3章1～3項（2時間）	講義ノート（2時間）
4.	自然毒食中毒		教科書3章4項（2時間）	講義ノート（2時間）
5.	微生物性食中毒1 （サルモネラ属菌、病原性大腸菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ）		教科書3章5項（2時間）	講義ノート（2時間）
6.	微生物性食中毒2 （ウエルシュ菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌）		教科書3章5項（2時間）	講義ノート（2時間）
7.	微生物性食中毒3 （ボツリヌス菌、ウイルス性食中毒、ノロウイルス）		教科書3章5～6項（2時間）	小テスト（2時間）
8.	小テスト、1～7回のまとめ		教科書1～3章（2時間）	講義ノート（2時間）
9.	小テストのフィードバック、 食品による感染症・寄生虫症、BSE		教科書4章（2時間）	講義ノート（2時間）
10.	HACCPによる衛生管理、家庭での食中毒の予防、食品の器具と容器包装		教科書5、7章（2時間）	講義ノート（2時間）
11.	食品中の汚染物質（カビ毒、化学物質、食品成分の変化、異物混入）		教科書6章（2時間）	講義ノート（2時間）
12.	食品添加物1（分類、使用基準、表示方法）		教科書8章1～6項（2時間）	講義ノート（2時間）
13.	食品添加物2（用途、食品添加物の種類）、食品の表示		教科書8章7項（2時間）	講義ノート（2時間）
14.	小テスト、9～13回のまとめ		教科書4～8章（2時間）	小テスト（2時間）
15.	小テストのフィードバック、 新しい食品の安全性問題		教科書9章（2時間）	講義ノート（2時間）
教科書	小塚論 他 著 「イラスト 食品の安全性」 東京教学社出版			
参考書	授業中に講義ノートを配付する。			
学習成果の評価方法	期末テスト（50%）、小テスト（30%）、ミニレポート、授業態度・学習意欲（20%）により総合的に評価します。小テストの翌週（9回目、15回目）には、小テストを採点して返却し、解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	講義ノートは毎回記入し、予習、復習に活用すること。クリッカーや携帯端末による双方向授業を行うことがあります。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際、申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10：40～13：10）に211研究室にて受けます。メール対応可（yamashi ta@seika.ac.jp）			

科 目	栄養指導論		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	健康維持増進や生活習慣病などの疾病予防のための栄養指導に必要な知識や技能を修得するため、栄養指導論では、栄養指導の意義、歴史、栄養指導の現状と問題点、関係法規、国民健康・栄養調査、栄養指導の方法と技術、栄養指導の計画、個別指導、集団指導、栄養指導の評価方法と技術、プレゼンテーションの技術について学ぶ。また、社会福祉施設、産業給食、行政における栄養指導の方法についても学習する。食生活に関する諸問題について考え、健康増進における栄養指導の概念、意義、目標について学ぶ。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養指導論の意義、関係法規について理解できる	DP1	栄養指導の基礎知識について理解し、6割以上解答できる	
2.	国民栄養の現状、栄養指導の方法について理解することができる	DP2、3	国民栄養の現状、栄養指導の方法について理解し、6割以上解答できる	
3.	個別・集団指導、プレゼンテーション技術について修得することができる	DP1、2、3	個別・集団指導、プレゼンテーション技術について6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準） 栄養指導の概念		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
2.	栄養指導の目標		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
3.	栄養指導の歴史		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
4.	栄養指導の現状と展望		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
5.	栄養士制度と法律、諸外国の栄養士制度		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
6.	栄養指導に関する法律		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
7.	集団及び個人を対象にした栄養調査		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
8.	国民健康・栄養調査について		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
9.	国民栄養の現状		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
10.	マネジメントサイクルについて		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
11.	個別・集団指導、栄養指導の計画		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
12.	栄養指導の評価、栄養アセスメント		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
13.	栄養指導の実際、指導方法の種類、形態		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
14.	カウンセリングの理論と意義、技術、教材		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
15.	プレゼンテーションの技術、まとめとテスト		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
教科書	古畑 公・田中 弘之 編著「栄養指導論」同文書院			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	試験（50％）レポート（25％）授業態度等（25％）で総合評価する。レポートは評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。			
質問・相談等の受付	授業終了後およびオフィスアワー（水曜日 10：30～12：30）103研究室にて受け付けます。			

科目	栄養指導論		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	近年、我が国における様々な食環境の変化のなかで、栄養士・管理栄養士には、生活習慣病の予防をはじめとして、人々の生涯を通じた栄養教育の担い手であることが求められている。本教科は、栄養指導論で習得した基礎理論を基に、具体的な栄養指導の方法論を学ぶ科目となる。具体的には、ライフステージ別、健康障害別に目的や要点を学び、個々の対象者に応じた栄養指導の知識について習得する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	ライフステージ別の栄養特性を理解し、栄養指導の目的や要点を説明することができる。	DP1,2,3	ライフステージ別の栄養特性や栄養指導の目的および要点について、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
2.	疾病の治療や合併症の予防、QOLの向上をめざすための栄養指導を理解できる。	DP1,2,3	健康障害を持つ対象者の栄養指導の目的および要点について、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
3.	食育基本法成立の背景、および各施設（保育所、学校、職場等）における食育の取り組みについて説明できる。	DP1,2,3	食育基本法成立の背景および各施設における食育の取り組みについて、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション ・学習成果について（評価方法と評価基準） ・総論の確認		シラバスを読み、授業概要を確認する。 テキストの総論部分を読み返しておく。（2時間）	該当部分の復習（2時間）
2.	妊娠期の栄養指導 ・生活の特性と栄養・食事指導 ・「妊産婦のための食生活指針」		該当部分の予習（2時間） テキストp.101～108	該当部分の復習（2時間）
3.	授乳期の栄養指導 ・栄養特性と発育・発達と栄養指導 ・「授乳・離乳の支援ガイド」		該当部分の予習（2時間） テキストp.108～111	該当部分の復習（2時間）
4.	乳児期の栄養指導 ・栄養特性と発育・発達と栄養指導 ・「授乳・離乳の支援ガイド」		該当部分の予習（2時間） テキストp.111～114, p.180	該当部分の復習（2時間）
5.	幼児期の栄養指導 ・栄養特性と発育・発達と栄養指導（間食・食育など） ・食事・生活リズム形成の重要性		該当部分の予習（2時間） テキストp.115～123,	該当部分の復習（2時間）
6.	学童期の栄養指導 ・栄養特性、		該当部分の予習（2時間） テキストp.123～128, p.186・187	該当部分の復習（2時間）
7.	食物アレルギーと栄養指導		該当部分の予習（2時間） テキストp.128～134, p181～186	該当部分の復習（2時間）
8.	思春期の栄養指導 ・栄養特性		該当部分の予習（2時間）	該当部分の復習（2時間）
9.	学校給食と栄養指導 前半のまとめ		該当部分の予習（2時間） テキストp.137～141, p167～176	該当部分の復習（2時間）
10.	小テスト		該当部分の予習（2時間） テキストp.143～153	該当部分の復習（2時間）
11.	成人期の栄養指導 ・生活習慣病予防と栄養教育 ・事業所給食		該当部分の予習（2時間） テキストp.153～159	該当部分の復習（2時間）
12.	高齢期の栄養指導 ・高齢期の生活の特徴、介護・食事サービスと栄養指導 ・高齢者・介護福祉施設		該当部分の予習（2時間） テキストp.159～165p176～179	該当部分の復習（2時間）
13.	ライフスタイル別栄養指導・単独生活者・スポーツ栄養		該当部分の予習（2時間） 配布資料	該当部分の復習（2時間）
14.	・小テスト 健康障害と栄養指導、給食における栄養指導 ・諸外国の栄養状況		該当部分の予習（2時間） テキストp.189～193	該当部分の復習（2時間）
15.	全体まとめ		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	古畑 公・田中弘之（編）「エスカパーシク 栄養指導論」 同文書院			
参考書	大里進子・城田知子（編）「演習栄養教育 第7版」医歯薬出版株式会社 伊藤貞嘉・佐々木 敏（監修）「日本人の食事摂取基準（2020年版）」 第一出版			
学習成果の評価方法	定期試験（または課題）50%、小テスト（またはレポート）40%、授業への参加度（取り組みなど）10%により総合的に評価する。小テスト（またはレポート）の評価は解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した場合は本人が直接申し出てください。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（火曜日 13:00～17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科目	栄養指導実習		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>栄養教育・指導とは、人々の健康増進、疾病予防を実現するために、個人・集団を対象に食生活全般を通して教育や支援を行うことである。対象者が自分自身の健康問題に気づき、望ましい食生活の行動変容を獲得していくには、効果的な栄養教育・指導が必要である。</p> <p>本授業では栄養教育・指導を行うための一連の手法・技法・プロセス（食事調査、身体活動量の算出、情報収集、アセスメント、指導案作成、媒体作成、実施）を学ぶ。なお、授業後半はグループワークにて栄養指導媒体作成を行い、作成資料を使用したプレゼンテーションを実施する。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養教育・指導を行うための実態把握について理解できる。	DP1,2,3	授業中の課題において評価を行う。食事調査や生活活動量などの情報収集を適切に実施し、まとめることができている。	
2.	栄養アセスメントについて理解できる。	DP1,2,3	授業中の課題において評価を行う。栄養評価を適切に実施できている。	
3.	栄養教育・指導法について理解できる。	DP1,2,3	グループワークおよび発表により評価を行う。対象者に応じた栄養指導媒体を作成できている、指導方法について発表することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法と評価基準） オリエンテーション（栄養教育・指導実習の意義） 栄養マネジメント、日本人の食事摂取基準について 実態把握の方法1（身体活動レベルの把握）		テキスト1章および2章 1の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
2.			テキスト3章-2の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
3.	栄養指導の基礎知識（食品重量について）		該当部分の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
4.	実態把握の方法2（秤量記録法・食物摂取頻度調査法による食事調査）		テキスト3章の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
5.	栄養アセスメント（栄養診断の方法）		テキスト5章の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
6.	栄養教育方法の基礎1（栄養指導案の作成）		テキスト6章1,2の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
7.	栄養教育方法の基礎2（媒体構成案の作成）		テキスト6章3の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
8.	栄養教育方法の基礎3（媒体の作成）		テキスト6章4の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
9.	栄養教育の方法 （グループワーク：対象者別栄養指導案の作成）		テキスト8章1の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
10.	栄養教育の方法 （グループワーク：対象者別栄養指導媒体の作成）		テキスト6章5の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
11.	栄養教育の方法 （グループワーク：対象者別栄養指導媒体の作成）		テキスト6章3の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
12.	栄養教育の方法 （グループワーク：対象者別栄養指導発表準備）		テキスト7章の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
13.	栄養教育の実践1（発表）		該当部分の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
14.	栄養教育の実践2（発表）		該当部分の予習（30分）	当該部分の課題作成（30分）
15.	全体まとめ		全体の予習（30分）	全体の復習（30分）
教科書	大里 進子 編 共著「演習 栄養教育第7版」医歯薬出版			
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」第一出版 関口 紀子 編 共著「栄養教育・指導実習」建帛社			
学習成果の評価方法	単元ごとの課題（50%）グループワークおよび発表（30%）学習態度（20%） 尚、課題は解説を加え、フィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻、早退は必ず本人が申し出てください。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（火曜日 13:00 ~ 17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科 目	栄養指導実習		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>栄養指導実習は、栄養指導の理論で学んだ知識をもとに、栄養指導の科学的裏づけ、栄養指導に必要な種々の事柄の扱い方と、実際の栄養指導の技術を把握するための授業である。さらに校外実習である事業所実習のために次のことを習得する。実習施設の特徴の把握、栄養士業務、栄養給与目標量の算出、献立作成、栄養指導媒体の作成と栄養指導教育の実際及び事業所実習にあたっての心構え等である。アクティブ・ラーニングの手法として実習やグループワーク、プレゼンテーションを行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養士業務について理解できる	DP1	栄養士業務について理解し、6割以上解答できる	
2.	実習施設の概要について理解できる	DP2	実習施設の概要について理解し、6割以上解答できる	
3.	栄養教育・指導実習の実際を校外実習等で修得する	DP1、 2、3	栄養教育・指導実習の実際を理解し、6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）実習の目的・心構え・事業所栄養士の役割について		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
2.	関係法規		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
3.	調理技術の確認（小テスト）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
4.	実習施設特色と把握 事業所給食の栄養管理について 栄養給与目標の算出・食品構成表・献立作成・栄養教育媒体作成		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
5.	事業所の施設設備管理・給食管理について（小テスト）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
6.	学外講師講演 実習施設の栄養士の役割と業務		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
7.	事前訪問に関する指導（身だしなみ・挨拶・言葉づかい・アポイント・守秘義務）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
8.	事前訪問報告		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
9.	実習施設の衛生安全管理（小テスト）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
10.	事業所実習にあたっての心構えについて（グループワーク）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
11.	事業所実習課題作成		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
12.	直前指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
13.	事後指導（お礼状、報告書、報告会準備）		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
14.	事業所実習報告会		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
15.	まとめ		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
教科書	富岡和夫「新版 給食の運営 実習ノート3・4」（株）同文書院、新食品成分表、その他適宜指定する。			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	小テスト（25%）レポート（50%）授業態度等（25%）で総合評価する。小テスト、レポートは解説を加えフィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。遅刻の場合には、授業終了後に本人が申し出てください。			
質問・相談等の受付	授業終了後、オフィスアワー（火曜日 13:00～17:00）102研究室にて受け付けます。			

科目	給食管理実習		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養士必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	給食管理実習では、給食管理運営論で学んだ基礎知識を応用して、給食に関する計画・実践・評価などすべての作業過程を学生が分担し、実践力を養うことを目的とする。その計画、実施、評価および反省を通して、給食対象者に適切で、美味しい料理を提供するために必要なことを習得する。実際に給食管理実習計画、栄養管理計画、食材料管理、生産管理、衛生管理、事務管理、原価管理、栄養教育、品質評価について学ぶ。アクティブ・ラーニングの手法としてグループワークや実習を行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	献立の立案と作成を行う	DP1、 2	給食の基礎知識を応用し、献立の作成及び評価を行うことができる	
2.	グループで協力して活動できる	DP2、 3	計画通りに給食を提供し、仕事内容を把握し臨機応変に対応できる	
3.	文書で適切な報告ができる	DP2、 3	一連の実習において、図表を用いながら適切な評価ができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）実習の概要と説明		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
2.	実習計画について 1		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
3.	実習計画について 2		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
4.	実習計画について 3		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
5.	実習計画について 4		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
6.	女子学生を対象とした給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
7.	女子学生を対象とした給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
8.	実習ノートの整理		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
9.	一般成人の給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
10.	産業施設の給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
11.	産業施設の給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
12.	社会福祉施設の給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
13.	社会福祉施設の給食実習		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
14.	実習ノートまとめ		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
15.	実習ノートの整理と提出		講義予定の範囲を予習しておくこと（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（30分）
教科書	桂きみよ他編「校内実習ノート」光生館			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	校内実習ノートの提出（50％）レポート（25％）授業態度等（25％）で総合評価する。レポートは評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。			
質問・相談等の受付	授業終了後およびオフィスアワー（水曜日 10：30～12：30）103研究室にて受け付けます。			

科目	給食管理実習		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	学外実習 1単位
授業概要	給食管理運営論、給食管理実習 で学習したことを基礎にして、集団給食施設の栄養士の指導のもとに給食管理の実際を学外で一週間修練し、栄養士として具備すべき知識及び技能全般を体得する。給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的として、学外の実習施設（産業給食・保育園・老人ホーム等）で栄養指導教育や実習施設の実際を実地に修練し、栄養士として必要な知識及び技術の全般について体験を通して理解を深めるとともに、栄養士の業務内容や役割なども把握し、総合的に実践する応用力を養う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	実習内容について明確なイメージを持つことができる	DP1	実習成績評価で、実習内容について理解したと評価される	
2.	積極的に学習して実習に臨むことができる	DP2	実習成績評価で、積極的に実習に取り組んだと評価される	
3.	実習ノートの記入、課題の取り組みを実践活動の場において解決することができる	DP3、 4	実習成績評価で、課題の取り組みを実際に活用できたと評価される	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
	学習成果について（評価方法・評価基準）/実習を通して以下の事項を体験的に学習する （1）施設の概要の理解 （2）栄養管理 ・給与栄養用目標量・食品構成の作成 ・献立作成 ・喫食者のアンケート作成、実施、報告 （3）施設設備管理 ・施設設備の配置 ・機器類の種類と保守管理 ・食器の選定 （4）給食管理 ・給食業務内容と給食事務の理解 （5）衛生安全管理 ・給食関係従事者の衛生指導と食品の衛生管理		実習先の指導方針を理解し、教材準備等を行い、実習に向けての課題を行う(30分以上/日)	実習内容を振り返り実習日誌に記録をし、課題を完成させる(30分以上/日)
教科書	富岡和夫「新版 給食の運営 実習ノート3・4」同文書院			
参考書	適宜紹介する			
学習成果の評価方法	校外実習40時間以上（提出物・取り組み状況含む）100%。レポートは解説を加えフィードバックする。			
特記すべき事項	特になし			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（火曜日 13:00～17:00）102研究室にて受け付けます			

科 目	調理学		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>食材を調理して食べるのは人間だけです。なぜ調理をするのか。それは調理によって食べ物を「おいしく」、「安全に」食べることができるからです。さらに近年は「健康を保つ」という視点も必要になっています。</p> <p>本講義では、食材をどうすれば「おいしく」、「安全で」、「健康的に」調理できるかを学び、どう実習に応用していくかを考えていきます。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	調理に必要な調理操作を理解することができる	DP1,3	定期試験及び小テストで食材を様々な形態に調理していくにあたって、なぜその調理操作が必要なのかについて6割以上解答することができる	
2.	調理と栄養の関係を理解することができる	DP1,2	定期試験及び小テストで食材の特徴に応じた調理の特性と、調理による栄養学的な利点について6割以上解答することができる	
3.	調理の理論を活かすことができる	DP1,2	調理の理論を意識しながら、初めての調理内容でも適切な調理操作をすることができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/オリエンテーション（調理の基本）		シラバス、講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
2.	非加熱調理操作		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
3.	加熱調理操作		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
4.	植物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性(1) ～穀類・いも類・豆類～		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
5.	植物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性(2) ～種実類・野菜類・果実類・キノコ類・藻類～		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
6.	動物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性(1) ～食肉類・魚介類		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
7.	動物性食品の成分特性・栄養特性・調理特性(2) ～卵類・牛乳・乳製品～		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
8.	成分抽出素材の成分特性・栄養特性・調理特性 ～でんぷん・油脂類・ゲル化素材～		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
9.	まとめ・小テスト（1～8回）		まとめ・小テストの範囲を整理（2時間）	まとめ・小テストの範囲を復習（2時間）
10.	調理による栄養学的・機能的な利点(1) （非加熱調理操作）		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
11.	調理による栄養学的・機能的な利点(2) （加熱調理操作）		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
12.	調理による栄養学的・機能的な利点(3) （だし・調味料・香辛料・嗜好飲料）		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
13.	献立作成と調理様式		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
14.	摂食機能に対応した調理のポイント		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習（2時間）	講義内容や用語の復習（2時間）
15.	まとめ・小テスト（10～14回）		まとめ・小テストの範囲を整理（2時間）	まとめ・小テストの範囲を復習（2時間）
教科書	中嶋加代子 編著 「イラスト調理科学」 東京教学社			
参考書	中嶋加代子 編著 「調理学の基本」 同文書院			
学習成果の評価方法	定期試験（60％）、小テスト（30％）、授業への参加度（取組み等）（10％）を総合評価する なお小テストは、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること 			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（水曜日9：30～13：00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	基礎調理学実習		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	調理の基礎的な知識を有することは栄養士として必要とされる。実習では、栄養学、食品学、および調理学の理論を基礎として調理操作別に食品の調理性を考慮した内容とする。日本料理・西洋料理・中国料理・行事食の調理法、盛り付けの方法などの習得をはかりながら栄養士業務に求められる基礎的な調理能力を養うことを目的とする。 本授業は、ホテルでの料理長経験と海外研修で得た知識や技術を活かし、食材・献立の開発、研究に四十数年携わった実務経験のある教員が実践に即した授業を行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	調理の基本操作を身につけることができる。	DP1	基本的な計量や切り方、調理操作ができる。	
2.	食品の選択眼や調理の観察力を身につけることができる。	DP1,3	食品の旬、選択方法や食品の調理性が理解できる。	
3.	調理工程を理解し、実習することができる。	DP2	基本的な日本料理、西洋料理や中国料理と行事食の調理ができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスを読んでおく。（30分）	オリエンテーション内容を再確認しておく。（30分）
2.	野菜の切り方（包丁の扱い方）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
3.	日本料理の実習（炊き込みご飯、すまし汁）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
4.	日本料理の実習（ませご飯、出し巻卵）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
5.	日本料理の実習（味噌煮）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
6.	西洋料理の実習（ブイヨンの取り方、ポタージュ）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
7.	西洋料理の実習（サラダ、ドレッシング）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
8.	西洋料理の実習（ホワイトソース、グラタン）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
9.	中国料理の実習（五目炒飯、スープ）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
10.	中国料理の実習（揚げ物）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
11.	中国料理の実習（冷やし中華、杏仁豆腐）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
12.	行事食の実習（春、端午の節句）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
13.	行事食の実習（夏、お盆）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
14.	まとめ		指定された内容、課題の準備（30分）	授業内容を再確認する。（30分）
15.	実技試験（切り方 テスト）		実技試験に向けての準備（30分）	各自で試験の振り返り。（30分）
教科書	必要に応じてプリントを配付する。			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	実技試験（20%）、レポート（60%）、授業態度等（20%）で評価する。レポートについては評価した上で返却します。			
特記すべき事項	身だしなみを清潔に整える。（アクセサリー、マニキュア厳禁）都合により実習の内容を変更する場合がある。 ・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。・遅刻、早退、欠席は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問は実習中に受け付けます。			

科目	応用調理学実習		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>基礎調理学で学習したことをふまえて日本料理・西洋料理・中国料理そして行事食等の特色を把握し、特に衛生面に気を配りながら、調理方法などの技能および食材の知識を習得することを目的とします。</p> <p>本授業は、ホテルでの料理長経験と海外研修で得た知識や技術を活かし、食材・献立の開発、研究に四十年携わった実務経験のある教員が実践に即した授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	決められた時間内で安全面、衛生面に配慮しながら実習を行うことができる。	DP1	実習を計画的に進め、準備から後片付けまでを安全かつ衛生的に行うことができる。	
2.	グループで協力して実習を進めることができる。	DP2,3	実習内容を把握した上で、自分の仕事を理解し、グループで協働できる。	
3.	適切なレポートを作成できる。	DP1	実習後のレポートの作成・提出をすることができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスを読んでおく。（30分）	オリエンテーション内容を再確認しておく。（30分）
2.	日本料理（八幡巻き、わらび餅）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
3.	日本料理（鮭照り焼き、どら焼き）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
4.	日本料理（煮込み鍋 料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
5.	日本料理（正月料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
6.	日本料理（正月料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
7.	西洋料理（煮込み料理、デザート、パイ）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
8.	西洋料理（ポークしょうが焼き、デザート）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
9.	西洋料理（魚・バター焼き、デザート）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
10.	西洋料理（クリスマス料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
11.	西洋料理（蒸し料理、デザート）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
12.	中国料理（麺料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
13.	中国料理（海老チリソース、春巻）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
14.	中国料理（肉料理、デザート）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
15.	まとめ		指示された課題等の準備（30分）	これまでの授業内容を振り返る（30分）
教科書	必要に応じてプリントを配付する。			
参考書	なし			
学習成果の評価方法	レポートの提出（40%）、実習態度および道具の準備（60%）で総合評価します。レポートについては評価した上で返却します。実習態度は、実習での積極性、協調性、計画性、理解度などから評価します。			
特記すべき事項	<ul style="list-style-type: none"> ・実習開始時に身なりなどの準備が出来ていない場合は受講を不可とします。 ・毎回の出席は授業開始時の応答により確認します。 ・遅刻、欠席、早退は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること。 			
質問・相談等の受付	質問は実習中に受け付けます。			

科 目	疾病の成り立ち		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養士必修
担当者	教授 葉 山泉		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	平成14年に改正された管理栄養士養成課程の教育理念は、人体を対象としたいわゆる人体栄養学であり、これまで以上に医学の基本的知識が要求されるようになった。現代のチーム医療の場で、(管理)栄養士として建設的な意見交換を行えるように、疾患の成因・病態・診断・治療についての基本的な知識を習得する必要がある。生体に起こるいろいろな病変や疾患が、どんな原因で起こり(成因)、どんな変化を生じ、どのように推移し、最後にどうなるのか(病態)などの病理学的知識と共に診断と治療の概要を学び、理解しやすいように解剖生理学と並行して講義する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	病理学用語を習得する。	DP1	授業中の質問に答えられること。	
2.	疾病の成立と身体変化を理解する。	DP1,2,3	身体反応の機微に興味を持ち、質問に答えられること。	
3.	疾病治療の概要を理解する。	DP1,2,3	配付プリント(管理栄養士国家試験問題)に6割以上解答できること。	
	授業計画(授業内容)		授業時間外学習	
			予習(必要時間)	復習(必要時間)
1.	学習成果について(評価方法および評価基準) 人体の基本構造の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
2.	個体の恒常性		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
3.	加齢・疾患に伴う変化		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
4.	疾患診断の概要		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
5.	疾患治療の概要		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
6.	栄養障害と代謝疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
7.	呼吸器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
8.	消化器系の解剖生理学 1		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
9.	消化器系の解剖生理学 2		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
10.	消化器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
11.	循環器系の解剖生理学 1		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
12.	循環器系の解剖生理学 2		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
13.	循環器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
14.	腎・尿路系(泌尿器系)の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
15.	腎・尿路系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
教科書	田中 清 編「人体の構造と機能および疾病の成り立ち 疾病の成り立ち」中山書店 多久和典子、多久和 陽 著「なるほどなっとく!解剖生理学」南山堂			
参考書	竹中 優 編「人体の構造と機能および疾病の成り立ち 疾病の原因・病態・診断・治療」医歯薬出版			
学習成果の評価方法	定期試験(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)等で総合的に評価する。 レポートは評価の上、授業時にフィードバックする。			
特記すべき事項	授業中は携帯電話の電源を切り、静かに聴講すること。出席は大きな声で返事すること。			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある時は、授業の前後に313研究室に来ること。			

科 目	食品学		開講時期 履修方法	1 年前期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>飢餓による深刻な栄養不足の時代、現代のような飽食の時代、いずれの場合においても健康な食生活を営む上で、食品や栄養に関する基礎的且つ科学的な知識を身につけることは非常に重要である。そのため食品学では、まず食品の一般成分（水分、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル）と嗜好・有害成分についての基礎を学び、さらに加工・保存時におけるそれら食品成分の変化や相互作用について理解を深めることを目指す。</p> <p>この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1 .	食品成分表の構成や内容を理解し、説明することができる	DP1,2	食品成分表についての理解を、小テストや定期試験で6割以上解答できる	
2 .	食品の一般成分と嗜好・有害成分の内容を理解し、説明することができる	DP1	食品の一般成分や嗜好・有害成分の理解を、小テストや定期試験で6割以上解答できる	
3 .	加工・保存時における食品成分の変化や相互作用を理解し、具体的に説明することができる	DP1,3	加工・保存時における食品成分の変化や相互作用についての理解を、定期試験で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1 .	人間と食品： シラバス、学習成果（評価方法・基準）の説明を含む （食生活と健康、食料と環境問題、食品の分類等）		教科書1章の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2 .	食品成分表 （食品成分表の構成と内容、分析方法等）		教科書2章の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3 .	食品成分の化学： 水分 （水分の特性と水分活性等）		教科書3章1節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4 .	食品成分の化学： 炭水化物 （炭水化物の構造、種類、特性等）		教科書3章2節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5 .	食品成分の化学： 脂質 （脂質の構造、種類、特性等）		教科書3章3節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6 .	食品成分の化学： たんぱく質 （たんぱく質の構造、種類、特性等）		教科書3章4節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7 .	食品成分の化学： ミネラル （ミネラルの種類、特性等）		教科書3章5節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8 .	食品成分の化学： ビタミン （ビタミンの構造、種類、特性等）		教科書3章6節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9 .	嗜好成分の化学 （色素や呈味、香気成分の構造、種類、特性等）		教科書4章の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10 .	有害成分の化学 （食品に含まれる有害成分の種類と特性等）		教科書6章の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11 .	食品成分の変化 1 （加工や調理、保存等におけるたんぱく質の変化）		教科書7章1節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12 .	食品成分の変化 2 （加工や調理、保存等における炭水化物・脂質の変化）		教科書7章2,3節の予習 （2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13 .	食品成分の変化 3 （加工や調理、保存等における褐変現象など）		教科書7章4,5,6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
14 .	まとめ（小テスト、解説）： 認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習 （2時間）	全体の復習 （2時間）
15 .	まとめ（小テスト、解説）： 認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習 （2時間）	全体の復習 （2時間）
教科書	菅原龍幸 編著 「Nブックス 新版 食品学」 建帛社			
参考書	必要に応じて資料を配布 甲斐達男、石川洋哉 編著 「最新食品学-各論・総論（第5版）」 講談社、日本食品標準成分表			
学習成果の評価方法	定期試験（または小テスト）の結果80%、課題10%、授業への取組み10%を総合的に評価する（小テストや課題の結果は、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	食品学実験		開講時期	1年後期
担当者	教授 古田 吉史		履修方法	必修、栄養士必修、フードスペシャリスト必修
			授業形態	実験実習
			単位数	1単位
授業概要	<p>食品学実験は、食品学や基礎栄養学等の講義で学んだ知識を、実際に実験を行って確認し、体験的に理解することを目的としている。そのためには、「何のためにこの実験を行うのか」という目的と、「なぜこのような現象が起こるのか」ということを考察する研究態度が大切である。本実験では、食品に含まれる各成分（水分、灰分、糖質、タンパク質・アミノ酸、脂質、色素、酸など）の定性または定量分析を行い、それらの化学的特性を理解する。</p> <p>この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。</p>			
	到達目標	該当するDP番号	学習成果の評価基準	
1.	食品に関する化学実験ができる	DP2,3	実験器具の取扱いや試料の調製等の化学実験の基礎知識や技術が習得できている	
2.	測定法の原理や化学用語、実験で取り上げる食品成分の化学特性が理解できている	DP1,2,3	測定法の基本的な原理や化学用語、実験で取り上げる食品成分の化学特性を説明できる	
3.	レポートにまとめる一連の過程を理解し、適切な内容のレポートを書くことができる	DP1,2,3	実施した実験をレポートにまとめる一連の過程を理解し、その技術と習慣が身に付いている	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション （実験上の諸注意、器具の取扱いと洗浄法、レポートの書き方、学習成果について）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
2.	実験基礎操作法の習得		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
3.	中和滴定操作法の習得		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
4.	水酸化ナトリウム力価の算出		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
5.	中和滴定実験 （食酢または果汁中の有機酸量の定量）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
6.	食品中の水分・灰分・脂質量の定量1		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
7.	食品中の水分・灰分・脂質量の定量2		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
8.	食品中の水分・灰分・脂質量の定量3		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
9.	食品中のたんぱく質の分離と確認1 （試料調製、準備）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
10.	食品中のたんぱく質の分離と確認2		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
11.	糖の定性試験1 （試薬調製、準備）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
12.	糖の定性試験2		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
13.	食品に含まれる色素の抽出と変化の確認1 （アントシアニン、フラボノイド）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
14.	食品に含まれる色素の抽出と変化の確認2 （クロロフィル、カロテノイド）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
15.	総まとめ（小テスト、解説）：実験全体を振り返り、知識の定着を図る（レポートについての確認も含む）		全体の振り返り（30分）	全体の復習（30分）
教科書	必要に応じてレジュメや資料を配布			
参考書	村上 俊男 編著 「改訂 基礎からの食品・栄養学実験」、「日本食品標準成分表」など			
学習成果の評価方法	レポート40%、小テスト30%、授業への取組み30%を総合的に評価する （レポートや小テストについては、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します （遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	フードメイキング		開講時期	1年後期
担当者	教授 古田 吉史		履修方法	選択、栄養士必修、フードスペシャリスト必修
授業概要	<p>近年、食品に関する様々な事件が起こり、消費者は食品の選択に困っている。栄養士・フードスペシャリストとして、食品に関するいろいろな知識とそれらの品質等を理解し、アドバイスできることが重要である。本講は、食料資源は限られたものであるという認識のもとに、身の回りに溢れている様々な食品（加工食品）の製造原理や製造方法、並びに官能評価方法等を実習を通して体験的に学び、材料の持つ特性や品質についての理解を深めることを目標としている。</p> <p>この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。</p>			
	到達目標	該当するDP番号	学習成果の評価基準	
1.	加工食品が作れるようになる	DP2,3	実習において各種の加工食品を作製し、材料の持つ特性等に対して理解を示す	
2.	加工食品の製造原理と製造方法を説明できる	DP1,2	個々の加工食品の製造原理や製造方法への理解を、レポートや小テストで説明できる	
3.	官能評価が具体的にできるようになる	DP1,3	各官能評価の方法を理解し、自身の官能判別能力が把握できている	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション （実習上の諸注意、レポートの書き方、学習成果について）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
2.	味噌の製造 （味噌の製造原理と、麦味噌・米味噌の香味の違い等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
3.	ジャムの製造 （ペクチンの役割と瓶詰の原理等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
4.	うどんの製造 （強力粉、中力粉、薄力粉によるグルテン形成の違い等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
5.	豆腐の製造 （豆腐の製造法（凝固剤の種類や固化原理etc）について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
6.	羊羹の製造 （寒天のゾルとゲル、羊羹の箱詰め方法等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
7.	こんにゃくの製造 （こんにゃくの製造法（グルコマンナンの固化原理etc）等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
8.	チーズとバター （乳成分の特性、チーズとバターの製造法、乳の殺菌方法等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
9.	ヨーグルトの製造 （ヨーグルトの製造法、乳酸菌の特徴等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
10.	ソーセージの製造 （ソーセージの製造法、材料特性、燻煙法等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
11.	かまぼこの製造 （かまぼこの製造法、材料特性等について学ぶ）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分のレポート作成（30分）
12.	官能評価テスト1 （官能評価方法を学び、自身の「五味識別能力」を把握する）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
13.	官能評価テスト2 （官能評価方法を学び、自身の「濃度差識別能力」を把握する）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
14.	官能評価テスト3 （複数の市販飲料を使用し、自身の「嗅覚による判別能力」を把握する）		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
15.	総まとめ（小テスト、解説）： 実習全体を振り返り（レポートについての確認も含む）、知識の定着を図る		該当部分の予習（30分）（テキスト、図書館、インターネット等を活用）	全体の復習（30分）
教科書	必要に応じて資料（精華女子短期大学 フードメイキング テキスト）を配布			
参考書	適時授業中に紹介する			
学習成果の評価方法	レポート30%、官能評価テスト20%、小テスト20%、授業への取組み30%を総合的に評価する（レポート、官能評価テスト、小テストについては、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	基礎栄養学		開講時期 履修方法	1年前期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>私たち人間は食べなければ生きていけない。且つ、できれば美味しいものを食べたいという欲求を持っている。しかしながら、美味しいものを食べるということと、体にとって良いものを食べるということとは必ずしもイコールではない。その溝を埋めるのが栄養学の役割である。本講義では、5大栄養素および消化と吸収に関する基礎知識を学び、体内で食物がどのような変化を遂げ、私たちの命を支えているかについての全体像を把握することを目的とする。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養素とその働きについての基礎知識を習得する。	DP1,2	5大栄養素の栄養機能に関して、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
2.	栄養素の消化吸収過程についての基礎知識を習得する。	DP1,2	摂取した食物の体内での変化について、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
3.	栄養学の観点から、栄養素の適切な摂取の仕方やバランス等を思考できるようになる。	DP2,3	栄養素の適切な摂取の仕方やバランス等について、小テストや定期試験で6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	栄養の概念、オリエンテーション（シラバス、学習成果の説明を含む）		教科書第1章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2.	食物の摂取		教科書第2章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3.	消化・吸収と栄養素の体内動態1		教科書第3章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4.	消化・吸収と栄養素の体内動態2		教科書第3章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5.	たんぱく質の栄養		教科書第4章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6.	炭水化物の栄養		教科書第5章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7.	脂質の栄養		教科書第6章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8.	ビタミンの栄養1		教科書第7章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9.	ビタミンの栄養2		教科書第7章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10.	ミネラル（無機質）の栄養1		教科書第8章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11.	ミネラル（無機質）の栄養2		教科書第8章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12.	水・電解質の栄養的意義		教科書第9章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13.	エネルギー代謝		教科書第10章の予習（2時間）	配布資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
14.	まとめ1（小テスト、解説）：認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
15.	まとめ2（小テスト、解説）：認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	大口健司 他著 「イラスト 基礎栄養学 第3版」 東京教学社			
参考書	授業中に講義資料を配布する			
学習成果の評価方法	定期試験（又は小テスト）の結果80%、課題10%、授業への取組み10%を総合的に評価する（小テストや課題の結果については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等は、オフィスアワー（水曜日9：30～13：00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	応用栄養学		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	健康寿命の延伸と健康の保持・増進のためには、ライフステージにあった栄養管理が必要である。本講義では各ライフステージごとの身体的・生理学的特徴を理解し、それぞれにあった食事管理を中心とした栄養マネジメント(栄養管理)を実践するための知識を修得、理解を深めることを目的としている。そのため各ライフステージにおける身体状況、栄養状況に応じた栄養アセスメントや栄養ケア、栄養マネジメント(栄養管理)について学び理解を深める。また栄養マネジメントの基本となる食事摂取基準について、考え方やその活用法について学ぶ。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	各ライフステージにおける生理的・身体的特徴について理解できる	DP1,2	定期試験および小テストで、各ライフステージにおける生理的・身体的特徴について6割以上解答できる	
2.	各ライフステージの栄養評価、栄養マネジメントについて理解できる	DP1,2	定期試験および小テストで、各ライフステージの栄養評価、栄養マネジメントについて6割以上解答できる	
3.	各ライフステージに特徴的な疾病を理解し、その食事管理を中心とした栄養管理について理解できる(食事摂取基準を含む)	DP1,3	定期試験および小テストで、各ライフステージに特徴的な疾病を理解し、その食事管理を中心とした栄養管理(食事摂取基準)について6割以上解答できる	
	授業計画(授業内容)		授業時間外学習	
			予習(必要時間)	復習(必要時間)
1.	学習成果について(評価方法・評価基準)/栄養マネジメント(栄養管理・栄養アセスメント概要)/食事摂取基準について		シラバス、講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
2.	母性栄養(妊娠期、授乳期の特性と栄養アセスメント、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
3.	乳児期栄養(特性と栄養アセスメント、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
4.	幼児期栄養(1)(特性と栄養アセスメント、保育所給食、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
5.	幼児期栄養(2)(特性と栄養アセスメント、食物アレルギー、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
6.	学童期栄養(特性と栄養アセスメント、学校給食、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
7.	思春期栄養(特性と栄養アセスメント、栄養障害、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
8.	まとめ・小テスト(1~7回)		まとめ・小テストの範囲を整理(2時間)	まとめ・小テストの範囲を復習(2時間)
9.	成人期栄養(1)(特性と栄養アセスメント)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
10.	成人期栄養(2)(生活習慣病)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
11.	成人期栄養(3)(生活習慣病予防、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
12.	高齢期栄養(1)(特性と栄養アセスメント)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
13.	高齢期栄養(2)(栄養障害、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
14.	スポーツ、ストレスと栄養(特性と栄養アセスメント、栄養ケア)		講義範囲を読み、わからない内容、用語を予習(2時間)	講義内容や用語の復習(2時間)
15.	まとめ・小テスト(9~14回)		まとめ・小テストの範囲を整理(2時間)	まとめ・小テストの範囲を復習(2時間)
教科書	森 基子 他著 「応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学」 医歯薬出版			
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」 第一出版 他適宜紹介			
学習成果の評価方法	定期試験(60%)、課題・小テスト(30%)、授業への参加度(取組み等)(10%)を総合評価する 尚、課題・小テストについては、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をする。			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー(水曜日9:30~13:00)に授業担当者の研究室(118)にて受け付けます			

科 目	給食管理運営論		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養士必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	給食とは、特定多数の人々に対し継続的に提供される食事のことである。食べることは人生の楽しみであり、栄養士は栄養補給だけでなく、食べる人が、できる限り満足できるような食事を提供する努力が必要である。提供する食事の味・量・見た目を工夫するだけでなく、コスト面も考慮する必要がある。本講義では、給食運営における様々な管理について、実例を交えて学ぶとともに、後期の給食管理実習を実施するにあたっての大量調理の特性について学習する。アクティブ・ラーニングの手法としてグループワークも行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	給食と栄養管理について理解できる	DP1	給食と栄養管理について理解し、6割以上解答できる	
2.	各特定給食施設の特徴について理解を深めることができる	DP2	各特定給食施設の特徴について理解し、6割以上解答できる	
3.	大量調理の特性について理解を深めることができる	DP3	大量調理の特性について理解し、6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準） 給食の目的と意義		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
2.	給食と栄養管理		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
3.	栄養・食事管理		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
4.	給食の運営管理 1		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
5.	給食の運営管理 2		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
6.	衛生管理		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
7.	給食の品質・会計管理		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
8.	給食経営の人事・危機管理		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
9.	病院給食		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
10.	学校給食		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
11.	事業所給食		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
12.	福祉施設給食 児童福祉施設		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
13.	福祉施設給食 障がい者、高齢者、介護福祉施設		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
14.	大量調理の特性について		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
15.	まとめと小テスト		講義予定の範囲を予習しておくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと(2時間)
教科書	石田裕美 他 著「給食経営管理論」南江堂			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	試験（50％）、レポート（25％）、授業態度（25％）で総合評価する。レポートは評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。			
質問・相談等の受付	授業終了後およびオフィスアワー（水）10：30～12：30にて受け付けます。			

科 目	臨床栄養学実習		開講時期 履修方法	1年後期 必修、栄養士必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	臨床栄養学で学んだ知識をもとに、糖尿病や腎臓病といった傷病者の個々の病態や栄養状態の特徴に基づいた、食事管理を中心とした栄養管理を実践するために必要な知識、技術について学ぶ。また、各病態に適した献立作成を行ない、適切な食事提供ができる知識、技能を実習をとおして修得することを目的とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養障害の病態と具体的な食事管理を中心とした栄養管理を理解することができる	DP1,2,3	レポートなどにより、左記の学習成果の評価を行う。栄養障害の病態と具体的な食事管理を中心とした栄養管理を理解しながら実習できる	
2.	個々の病態、栄養状態の特徴にもとづいた献立作成ができる	DP1,2	レポートなどにより、左記の学習成果の評価を行う。個々の病態、栄養状態の特徴にもとづいた献立作成を理解しながら実習できる	
3.	各制限食に対して適切な献立を展開し、作成することができる	DP1,2	最終課題により、左記の学習成果の評価を行う。各制限食に対する適切な献立展開について、作成できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/オリエンテーション		シラバスを読み、臨床栄養学実習について理解する（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
2.	消化器疾患（流動食、軟食）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
3.	循環器疾患（高血圧症）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
4.	内分泌・代謝疾（1）（脂質異常症）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
5.	内分泌・代謝疾（2）（糖尿病について）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
6.	内分泌・代謝疾患（3）（糖尿病食品交換表について）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
7.	内分泌・代謝疾患（4）（糖尿病食）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
8.	小テスト（糖尿病について） 栄養障害（嘔下食）		該当実習範囲・小テスト範囲を整理（30分）	該当実習範囲・小テスト範囲を復習（30分）
9.	腎疾患（1）（腎臓病について）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
10.	腎疾患（2）（腎臓病食品交換表について）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
11.	腎疾患（3）（腎臓病食）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
12.	小テスト（腎臓病について） 栄養補給法（経静脈栄養、経腸経管栄養）		該当実習範囲・小テスト範囲を整理（30分）	該当実習範囲・小テスト範囲を復習（30分）
13.	介護食（摂食・嚥下障害）		実習で学んだ内容をまとめておく（30分）	該当実習範囲の復習（30分）
14.	疾病別献立作成と展開（1）		実習で学んだ内容をまとめておく（30分）	今までの実習の復習・課題（30分）
15.	疾病別献立作成と展開（2） まとめ		実習で学んだ内容をまとめておく（30分）	今までの実習の復習・課題（30分）
教科書	・長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子 編著「実践 臨床栄養学実習-栄養食事療法と献立の展開-」 第一出版 ・日本糖尿病学会 編「糖尿病食事療法のための食品交換表」 文光堂 / 中尾俊之 他著「腎臓病食品交換表」 医歯薬出版			
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」 第一出版 他適宜紹介			
学習成果の評価方法	課題（60%）、レポート（30%）、授業への参加度（取組み等）（10%）を総合評価する 尚、課題、レポートについては、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日9:30～13:00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	食文化論演習（1年次）		開講時期 履修方法	1年後期 選択、科目
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	演習 0.5単位
授業概要	<p>食文化はその地域の風土、食習慣などに影響を受け特色付けられる。日本の食文化を理解することを目的として地域の食文化ならびに地場の加工食品工場などを見学して見聞を深める。具体的にはそれら地域で食される様々な料理について学ぶ。また、食事を共にすることは心が和み、人間関係を豊かなものにする重要な意味を持つ。しかし楽しく食事をするためには会話を考えたり、食べる速さや食器の扱い方などに気を付ける必要がある。そこで本授業では食生活における食糧・食器・食空間・食事マナーなどの知識やスキルを習得する。</p> <p>なお、この演習においては別途実費負担があります。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食文化について考え、その歴史や特徴などを理解し、説明することができる。	DP1, 3	レポートにより左記の学習成果の評価を行う。食文化（歴史や特徴など）について6割以上解答できる。	
2.	地域に根差した食文化および食材について理解し、説明することができる。	DP2, 3	レポートにより左記の学習成果の評価を行う。地域における食文化や食材について6割以上解答できる。	
3.	食事作法について理解し、実践することができる。	DP3, 4	教養としての食事のマナー、社会人として身につけておくべき心遣いについて、授業や学外での演習の中で評価する。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について		シラバスを読み、授業概要を確認する（30分）	該当部分の復習（30分）
2.	日本の食文について		参考書の該当部分の予習（30分）	該当部分の復習（30分）
3.	九州・山口地方の郷土料理について		参考書の該当部分の予習（30分）	該当部分の復習（30分）
4.	食品の加工について（食品工場見学）		工場のホームページの予習（30分）	配布資料の復習（30分）
5.	地域の食文化について（食品工場見学）		工場のホームページの予習（30分）	配布資料の復習（30分）
6.	テーブルコーディネート		参考書の該当部分の予習（30分）	配布資料の復習（30分）
7.	テーブルマナー		参考書の該当部分の予習（30分）	配布資料の復習（30分）
8.	まとめ		配布資料の予習（30分）	配布資料の復習（30分）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	なし			
参考書	日本フードスペシャリスト協会編「フードコーディネート論」建帛社 その他、適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	レポート70%、授業への参加度（取り組みなど）30%により総合的に評価する。 レポートについては、評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は授業開始時の応答により確認する。遅刻の場合には本人が直接申し出てください。			
質問・相談等の受付	質問、相談等があるときは、オフィスアワー（火曜日13:00～17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科目	秘書概論		開講時期 履修方法	1年後期 選択、科目
担当者	講師 田中 志保		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>秘書以外の職業を志す人にとっても、社会人に必要な「社会人基礎力」は、秘書学の学びを通してかなりの部分を習得することができると言われてしています。そこで本授業では、グループワーク等を中心に、社会人に必要なビジネスの基本となる知識と技能の習得をめざします。</p> <p>なお、本授業は、老舗シティホテル（管理職の専任社長秘書として秘書室を統括・秘書歴7年）や電力会社（秘書歴1年）での実務経験を有し、現在は首都圏や福岡で、秘書に関するコンサルティングや政界、財界などの秘書の育成を手がける講師が、その経験を活かしてより実践的な授業を行います。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	秘書業務を遂行するために必要な基本的な知識について理解し、解答することができる	DP1,2	定期試験および小テストで、学習成果の評価を行う。秘書業務を遂行するために必要な基本的な知識について、6割以上解答することができる。	
2.	秘書業務を遂行するために必要な基本的な技能について理解し、実施手順について解答することができる。	DP1,2	定期試験および小テストで、学習成果の評価を行う。秘書業務の遂行に必要な基本的な技能について、6割以上解答することができる。	
3.	社会人になるにあたって、本科目で何を学び、どのように活かすのかについて、自分の考えを述べるができる。	DP3,4	2つの観点から記述を求めるレポート「この科目を通じて何を学んだのか」により評価する。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	秘書学を学ぶ目的 および 秘書の役割と秘書の分類 本科目の評価方法と評価基準について		シラバスの内容確認(0.5h) テキストの精読(1.5h)	授業内容の理解の確認(2h)
2.	秘書とコミュニケーション <敬語の用法>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「過去問題」チェック(1h)
3.	秘書の業務 来客対応業務 <来客受付・他社訪問のマナー>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「過去問題」チェック(1h)
4.	秘書の業務 電話対応業務 <かける・受ける・取り次ぐ>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「過去問題」チェック(1h)
5.	秘書の業務 電話対応業務 <伝言を預かる・さまざまなケースの対応>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「秘書検定3級模擬試験」チェック(1h)
6.	秘書の業務 ビジネス文書 <文書の取り扱い方・社外文書(送付状)の書き方>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1.5h) 小テストの内容の復習(0.5h)
7.	秘書の業務 ビジネス文書 <儀礼文書(礼状)の書き方>		授業テキスト精読(1h) 小テストの内容の復習(1h)	授業内容の理解の確認(0.5h) 小テストの内容の復習(1.5h)
8.	秘書の業務 ビジネスメール <ビジネスメールの書き方とメールの機能> 小テスト		授業テキスト精読(0.5h) 小テストの内容の復習(1.5h)	授業内容の理解の確認(0.5h) 小テストの内容の復習(1.5h)
9.	秘書の業務 交際業務 <慶弔対応・贈答とその他の交際業務>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「過去問題」チェック(1h)
10.	秘書の業務 スケジュールリングとコーディネート業務 <出張、会食、贈答の手配のポイント>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「秘書検定3級模擬試験」チェック(1h)
11.	秘書とコミュニケーション <仕事の依頼の受け方・報連相・ロジカルコミュニケーション>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) 「過去問題」チェック(1h)
12.	秘書に必要とされる資質 <「気がきく」仕事とは>		授業テキスト精読(1h) 参考資料精読(1h)	授業内容の理解の確認(1h) レポート作成(1h)
13.	秘書と人間関係構築 <上司や先輩との信頼関係の築き方・ケース別対応法>		授業テキスト精読(0.5h) 小テストの内容の復習(1.5h)	授業内容の理解の確認(0.5h) 小テストの復習(1h) レポート作成(0.5h)
14.	秘書とタイムマネジメント <仕事の進め方とタイムマネジメントのポイント> 小テスト		授業テキスト精読(0.5h) 小テストの復習(0.5h) テストの内容の復習(2h)	テストの内容の復習(2h) レポート作成(1h)
15.	秘書概論のまとめとテスト レポート提出		テストの内容の復習(2h)	まとめの復習(1h) テストの内容の復習(1h)
教科書	公益財団法人 実務技能検定協会編「新秘書特講」早稲田教育出版 なお、必要に応じて、別途 参考資料や講師作成のワークシートを配布します。			
参考書	なし			
学習成果の評価方法	定期試験(50%) 小テスト(30%) レポート(20%) 小テストについては、授業においてフィードバックを行います。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に点呼により確認します。 なお、受講にあたり、何か特別な配慮を必要とする場合には、指定したメール等で講師に連絡し、相談をすること。			
質問・相談等の受付	質問、相談などがある場合は、毎回の授業終了時、または、別途希望する手段にて受けつけます。			

科目	教職論		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	教授 虎本 和三		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	<p>子どもの教育は、国家の将来的発展を左右する根幹であり絶対的基盤である。教育には、学問だけでなく我が国の歴史や文化を後世に継承する使命がある。</p> <p>本講義では、教育の本質を考察するとともに、教職の意義、教員の役割・資質能力、職務内容等について基本的知識を身につける。また、教職への意欲を高め、適性を判断して進路選択に資する教職の在り方を理解することを目標とする。さらに教育課題について内外の専門家等と連携・分担し、学校運営上広くチームとして対応することの必要性を学ぶ。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	日本における今日の学校教育や教職の社会的意義を理解することができる。	DP3	日本の学校教育、教職の意義を理解し、課題やレポートを作成できる。また、まとめ評価テストで7割以上の得点ができる。	
2.	教員の役割や資質能力、職務内容を理解することができる。	DP4	教員の役割や資質能力、職務内容について、課題やレポートを作成できる。また、まとめ評価テストで7割以上の得点ができる。	
3.	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ことができる。	DP3,4	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し、チーム学校運営への教職員の在り方について課題やレポートを作成できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準） 日本における今日の学校教育		シラバスを参考に日本の教育について考える。（2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
2.	教職の社会的意義と職業的特徴		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
3.	教員に求められる役割		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
4.	教員の基礎的な資質能力		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
5.	教員の職務内容		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
6.	教員研修の意義		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
7.	教員の義務と身分保障、まとめとテスト		講義内容についての事前調べ まとめテスト準備（2時間）	講義内容のまとめ、レポート作成及び疑問点の整理（2時間）
8.	チームとして組織的に諸課題に対応することの重要性		講義内容についての事前調べ（ワークシート参照） （2時間）	講義内容（資料・ワークシート）の整理（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	適宜プリント配布			
参考書	「小・中学校学習指導要領」（平成29年3月告示 文部科学省）」東京書籍			
学習成果の評価方法	授業中の評価テスト(50%)、課題・レポート作成(35%)、受講態度等(15%) 評価テストやレポート等については、評価した上で返却します。			
特記すべき事項	図書館にある講義に関連した書籍や雑誌を読むこと。参考となる資料等を各自インターネット検索し講義に持参する。 日頃から、教育に関する情報収集に努める。			
質問・相談等の受付	質問や相談は、授業前後に申し出るか、研究室（312）にて受け付ける。			

科 目	教育原理		開講時期 履修方法	1年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	専任講師 金 珉呈		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	現在、当たり前前に多くの「子ども」が通っている学校教育を中心に、子どもがおとな（教師）から受けている「教育」の本質について理解する。具体的には教育を受けている「子ども」とは何であり、教育を行う「おとな」とは何であるといえるのか。本講義では、こうした素朴な問いかけから学びを開始したい。現代の教育への理解を深めるためには、教育にまつわる歴史や思想に問いかけることが不可欠である。また、歴史・思想にとどまらず教育を支える法制度や隣接する社会福祉、医療といったものにも目を向けることで、今日における教育の理念について検討する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	教育の基本的概念を身につける。	DP.3	教育の基本的概念について試験で6割以上を解答できる。	
2.	教育の歴史に関する基礎的知識を身につける。	DP.3	教育の歴史に関する基礎的知識および多様な教育の理念について試験で6割以上解答できる。	
3.	多様な教育理念や教育および学校とのかかわりを理解する。	DP.3,4	教育に関する思想・理念と実際の教育・学校とのかかわりについて試験で6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション（講義概要と授業計画、学習成果評価方法、評価基準について、注意事項）「教育」とは	評価	シラバスの内容をよく確認する（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
2.	子どもという存在 - 近代化と子どもの発見		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
3.	教育制度の成立と幼児教育の展開		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
4.	戦後日本における教育の再出発		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
5.	教育の法規と制度の基盤		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
6.	教育課程における資質・能力		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
7.	特別支援教育の開始		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
8.	諸外国における教育		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	テキストは指定しない。毎回の講義内でレジュメを配布し、それに沿って授業を行う。			
参考書	授業内で随時、紹介する。			
学習成果の評価方法	授業への取り組み、参加態度 30%、毎時のリアクション・ペーパーおよび課題 20%、学期末試験 50% その他、適宜加点・減点あり。（レポート、課題未提出など）課題、レポート等は次の授業時にフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席はリアクションペーパーでとります。広く社会、経済、政治、文化、教育・保育、社会福祉などに関して積極的に、系統的に興味や関心をもつために、新聞を読むこと。			
質問・相談等の受付	授業に対する質問はリアクション・ペーパーに記入して提出するか、オフィスアワー（月曜10:40～12:10）に116研究室にて受け付ける（研究室来訪に際しては事前にアポイントメントをとること）			

科 目	教育心理学		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	専任講師 新田 博司		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	教育心理学は、幼児や児童、生徒による学習とその教育的支援のあり方を理解するための学問である。本授業では、学習の背景にある子どもの心身の発達、認知や知的能力の発達、様々な学習メカニズム、実践的な学習指導や評価などについて基礎的知識を学ぶ。さらに授業を通じて、学習と教育に関する幅広い視点を身につけ、各発達段階における心理的特性を踏まえた教育的支援・指導の基礎となる考え方を理解することを目標とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	児童・生徒の心身の発達に対する外的、内的要因、発達に関する理論をふまえ、各時期の発達過程および特徴について理解する。	DP3、DP4	定期試験で、心身の発達に対する要因や理論、各時期における発達過程および特徴について6割以上正答できる。	
2.	様々な学習のメカニズムを理解し、その特性を活かした教育法について自ら検討する能力を身に付ける。	DP3、DP4	定期試験で、学習のメカニズムやその特徴について6割以上正答できる。	
3.	心身の発達をふまえ、主体的で実践的な学習活動や指導や評価のあり方、諸問題とその支援について基礎となる考え方を理解する。	DP3、DP4	定期試験で、発達をふまえた主体的で実践的な学習活動や指導、評価のあり方、諸問題とその支援について6割以上正答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション・学習成果（評価方法・評価基準）について/学習の概念・学習過程に関する理論について		学習の概念・学習過程の発達について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
2.	動機づけについて		動機づけの発達について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
3.	記憶/思考・推理について		記憶/思考・推理について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
4.	知能検査・知能に関する理論について		知能検査・知能について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
5.	条件づけ・強化について		条件づけ・強化について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
6.	社会的学習・協同学習について		社会的学習・協同学習について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
7.	学習評価について		学習評価について調べる（2時間）	授業内容と疑問点の整理（2時間）
8.	授業の振り返り・まとめ		授業内容と疑問点の整理（2時間）	授業内容の復習と疑問点の解消（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	特になし。毎回、授業資料を配布する。			
参考書	(1) 瀬尾美紀子 (2021) 「Progress & Application 教育心理学」 サイエンス社; (2) 篠原彰一 (2012) 「学習心理学への招待 [改訂版]」 サイエンス社			
学習成果の評価方法	定期試験（50%）、授業内課題（35%）、授業への取り組み(15%) 授業内課題へのフィードバックは、次回の授業にて実施する。			
特記すべき事項	出席は、授業の開始時に点呼により確認する。授業開始（出席確認後）から15分までの出席を「遅刻」とし、それ以降は「欠席」とする。遅刻・早退等はその日の授業時間内に本人が直接申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問・相談等の対応は以下の通りとする。 (1) 授業終了後、授業教室にて受けつける。(2) オフィスアワー(木曜日14:50～16:20)の時間内に、研究室にて受けつける。			

科 目	特別支援教育		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	専任講師 金 珉呈		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	特別支援教育の考え方とその体制に関する基礎的な知識を理解する。また、一人ひとりの児童生徒の教育的ニーズを踏まえた計画の作成意味について学ぶ。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	特別支援教育の理念や仕組み、体制、特別な教育的ニーズの概要等について理解する。	DP.3	特別な支援をを必要とする児童生徒および障害はないが特別な教育的ニーズおよび特別支援教育の仕組みに関する試験に6割以上正答できる。	
2.	より丁寧な配慮を要する者の心身の発達状況について理解し、合理的な配慮の意味と方法を理解する。	DP.4	生活のなかで「生きにくさ」を抱えている児童生徒に対する理解や支援に関する試験に6割以上正答できる。	
3.	特別な支援を必要とする児童生徒に対して、個別の指導計画および教育支援計画を作成する意義や方法について理解する。	DP.3,4	生活のなかで「生きにくさ」を抱えている児童生徒に対する個別の指導計画および教育支援計画を理解し、計画を立案できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション（講義概要と授業計画、学習成果 評価方法、評価基準 について、注意事項）		シラバスの内容をよく確認する（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
2.	特別支援教育の考え方		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
3.	「特殊教育」から「特別支援教育」へ		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
4.	特別支援教育の体制		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
5.	指導計画および教育支援計画について		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
6.	「生きにくさ」の理解 - 身体障害		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
7.	「生きにくさ」の理解 - 知的障害・発達障害		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
8.	「生きにくさ」の理解 - 貧困・外国人の子どもの教育問題		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	テキストは指定しない。毎回の講義内でレジュメを配布し、それに沿って授業を行う。			
参考書	授業内で随時、紹介する。			
学習成果の評価方法	授業への取り組み、参加態度 30%、毎時のリアクション・ペーパーおよび課題 20%、学期末試験 50% その他、適宜加点・減点あり。（レポート、課題未提出など） 課題、レポート等は次の授業時にフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席はリアクションペーパーでとります。広く社会、経済、政治、文化、教育・保育、社会福祉などに関して積極的に、系統的に興味や関心をもつために、新聞を読むこと			
質問・相談等の受付	授業に対する質問はリアクション・ペーパーに記入して提出するか、オフィスアワー（月曜日10：40～12：10）に116研究室にて受け付ける（研究室来訪に際しては事前にアポイントメントをとること）			

科 目	教育課程論		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	専任講師 金 珉呈		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	本講義では、学習指導要領に準じて各大学校において編成される教育課程について、その意義と編成の方法について商店を当て、理解することを目指す。また、その理解をもとに、人間の発達や成長と密接に結びついた学校教育の全体をマネジメントすることの意義を明確にしていく。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	学校教育における教育課程の役割・機能・意義について理解できる。	DP.3	定期試験にて、教育課程の意義について6割以上解答できる。	
2.	教育課程編成の基本原則および今日浮く実践に即した教育課程編成の方法を理解できる。	DP.3	定期試験および課題において、教育課程編成の方法に関して6割以上解答できる。	
3.	教科・領域・学年をまたぎ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ことの意義を理解できる。	DP.3,4	定期試験および課題において、カリキュラム・マネジメントに関して6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション（講義概要と授業計画、学習成果 評価方法、評価基準 について注意事項）、「教育課程」について		シラバスの内容をよく確認する（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
2.	学習指導要領の改定と社会的背景		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
3.	新学習指導要領の特徴		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
4.	社会あに開かれた教育課程		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
5.	教科を横断した教育内容の配列について		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
6.	カリキュラム・マネジメントの意義		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
7.	主体的・対話的で深い学びとアクティブラーニングについて		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
8.	まとめ		参考図書や新聞を読む（2時間）	レジュメの内容を再確認する（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	テキストは指定しない。毎回の講義内でレジュメを配布し、それに沿って授業を行う。			
参考書	文部科学省『小・中学校学習指導要領（平成29年3月告示）』、その他、随時授業内容で紹介する。			
学習成果の評価方法	授業への取り組み、参加態度 30%、毎時のリアクション・ペーパーおよび課題 20%、学期末試験 50% その他、適宜加点・減点あり。（レポート、課題未提出など）課題、レポートは次の授業時にフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席はリアクションペーパーでとります。広く社会、経済、政治、文化、教育・保育、社会福祉などに関して積極的に、系統的に興味や関心をもつために、新聞を読むこと			
質問・相談等の受付	授業に対する質問はリアクション・ペーパーに記入して提出するか、オフィスアワー（月曜日10：40～12：10）に116研究室にて受け付ける（研究室来訪に際しては事前にアポイントメントをとること）			

科 目	教育方法論		開講時期 履修方法	1年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	専任講師 山崎 幹子		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む）を考える上では、子ども達に求められる資質・能力が社会による「期待」に応じて時々刻々と変化しているという視点が不可欠である。本講義では、教育の対象である「子ども」に求められる能力について視野に入れつつ、今日の教育課程に求められる教育方法について学習するとともに、これからの教育実践家としての技術の習得を目指していく。この授業は、幼稚園での実務経験のある教員が、その経験を活かし、実践を踏まえながら授業を行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	教育方法の基礎的理解と学習評価の考え方について理解できる。	DP.3	教育方法の基礎及び学習評価について定期テストにて6割以上正答する。	
2.	基礎的な学習指導理論を理解できる。	DP.3	学習指導理論について十分に理解したうえで、学習指導案を作成できる。	
3.	情報機器を活用した効果的な授業を行うための教材の作成・活用及び指導技術の基礎的能力を習得することができる。	DP.3,4	情報機器を活用した教材を作成し、模擬授業を行える。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスをよく読むこと （2時間）	配布資料を再読する（2時間）
2.	新学習指導要領と資質・能力		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
3.	授業実践と教育評価		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
4.	栄養教諭に求められる資質・能力		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
5.	育むべき情報活用能力について		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
6.	授業実践におけるメディア		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
7.	指導案作成		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
8.	模擬授業と指導案へのフィードバック		事前配布資料に目を通すこと（2時間）	配布資料を再読する（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	指定しません。毎回の教科書 授業時に配布する資料に基づき実施します。			
参考書	文部科学省、「小・中学校学習指導要領（平成29年3月告示）」。そのほか、適宜紹介します。			
学習成果の評価方法	受講態度・姿勢（10%）、小テスト（40%）、最終試験（50%） 各回の授業終末時に小テストを実施し、採点したものを次回講義時に返却する。また、その際にテストの解説を行いフィードバックする。			
特記すべき事項	授業開始時に点呼を取り、出席の確認をする。遅刻した際は授業終了時に申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問・相談がある際は、オフィスアワー（火曜日、14：50～16：45 会議で不在の時もあります。）にて207研究室に来てください。その他の時間も柔軟に受け付けますが、研究室来訪に際しては事前にアポイントメントを取るようになしてください。			

令和6年度
シラバス

生活科学科食物栄養専攻
2年生

令和6年度 食物栄養専攻履修表 (2年生)

授 業 科 目	開 講 単 位 数	卒 業 必 修	選 択	栄 養 士 必 修	栄 養 教 諭 必 修	フ ィ ッ ド ス ペ シ ャ リ ス ト 必 修	週 時 間 数	1 年 次		2 年 次		担 当	備 考 ★は実務経験のある教員が担当する科目	
								前	後	前	後			
								女性と歴史	2		2			
日本国憲法	2		2		2		2	2						
社会心理学	2	2					2				2	新田		
基礎の化学	2	2					2	2						
ことばとコミュニケーション	2		2				2			2		安部	★ 秘書検定関連科目	
コンピュータ演習	2		2		2		2	2						
英語コミュニケーション	2	2			2		2	1	1					
ウェルネス・デザイン	1	1			1		2	1						
ウェルネス・スポーツ	1	1			1		2		1					
食物栄養基礎ゼミⅠ	1	1					2	1						
食物栄養基礎ゼミⅡ	1	1					2		1					
小 計	18	10	8		8									
専 門 科 目	社会生活と健康	公衆衛生学	2	2		2		2			2	武部		
		社会福祉論	2		2	2		2		2		大川		
		介護食演習	1		1			2			1	武部		
	人体の構造と機能	解剖生理学	2		2	2		2			2	葉		
		生化学	2		2	2		2			2	山下	★	
		生理生化学実験	1	1		1		3			1	山下(北)	★	
		運動生理学	2		2	2		2			2	三好		
		疾病の成り立ち	2		2	2		2		2				
	食品と衛生	食品学	2	2		2		2	2					
		食品学実験	1	1		1		1	3	1				
		食品の機能	2		2	2		2			2	古田	★	
		フードメーカー	1		1	1		1	3	1				
		食品の鑑別	2		2			2	2			2	古田	
		食品衛生学	2	2		2		2	2		2			
		食品衛生学実験	1		1	1		1	3		1	山下(北)		
	栄養と健康	基礎栄養学	2	2		2		2	2	2				
		応用栄養学	2		2	2		2	2	2				
		栄養学実習	1	1		1		3	1					
		臨床栄養学	2		2	2		2		2				
		健康科学	2		2	2		2			2	水谷		
臨床栄養学実習		1	1		1		3	1						

ポイント(単位×5)	D P	①栄養士として必要な専門知識・技術を修得し、多様な社会のニーズに対応できる能力を有している		②食や健康に関する知識・技能を生かし、人々の疾病予防・健康増進、食育の指導を実践することができる		③食や健康を取り巻く様々な問題に関心を持ち、学習意欲を持続的に高め、努力することができる		④悲しみの心で人と接し、人とともに社会に貢献できる実践力を身につけている		ナンバリング
		生活科学科食物栄養専攻では、本学の卒業認定・学位授与の方針に掲げる目標を達成するために、基礎科目、栄養士に必要な専門科目、栄養に係る教育に関する科目および教育の基礎的理解に関する科目等を体系的に配置する。特に、講義で理論を学び、演習、実習、実験に関する科目で実践力をみがく、つまり、理論と実践を反復学習することで、現場で役立つ技術が身につくよう教育を行う。	① 栄養士として必要な専門知識・技術を修得するため、栄養と健康、食品と衛生、社会生活と健康などに関する専門科目を配置する。	② 人々の疾病予防、健康増進、食育の指導を実践できる能力を身につけるため、人体の構造と機能、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営などに関する専門科目を配置する。	③ 食や健康を取り巻く様々な問題に関心を持ち、多様な社会のニーズに対応できる能力を身につけるため、栄養士養成課程の卒業要件に加えて、フードスペシャリスト資格および栄養教諭二種免許状の取得に関する科目を配置する。また、目的意識や学習意欲を持続的に高め、努力することができるように「食物栄養セミナー」「キャリア・デザイン」「食物栄養基礎ゼミ」などの科目を配置する。	④ 悲しみの心で人と接し、人とともに社会に貢献できる幅広い教養と実践力を身につけるため、基礎科目を配置する。				
10						4		6		N 2023-211-01
10		2				5		3		N 2023-211-02
10						4		6		N 2023-111-03
10		7			3					N 2023-111-04
10		2			2			4		N 2023-211-05
10		5			3			2		N 2023-211-06
10		2			2			3		N 2023-111-07
5		1			2			2		N 2023-111-08
5					2			1		N 2023-111-09
5					1			2		N 2023-111-10
5					1			2		N 2023-111-11
10		4			3			3		N 2023-122-01
10		6						4		N 2023-222-02
5		3						1		N 2023-222-03
10		3			5			2		N 2023-223-01
10		5			5					N 2023-223-03
5		1			2			1	1	N 2023-123-04
10		3			5			2		N 2023-223-05
10		3			5			2		N 2023-223-06
10		6			2			2		N 2023-124-01
5		1			2			2		N 2023-124-02
10		6			2			2		N 2023-224-03
5		1			2			2		N 2023-224-04
10		6			2			2		N 2023-224-05
10		6			2			2		N 2023-124-06
5		1			2			2		N 2023-224-07
10		6			2			2		N 2023-125-01
10		6			2			2		N 2023-225-02
5		2			2			1		N 2023-125-03
10		3			5			2		N 2023-225-04
10		3			5			2		N 2023-225-05
5		2			2			1		N 2023-125-06

栄養の指導	公衆栄養学	2		2	2			2			2		阪田	
	栄養指導論Ⅰ	2	2		2			2	2					
	栄養指導論Ⅱ	2	2		2			2		2				
	栄養指導実習Ⅰ	1	1		1			3	1					
	栄養指導実習Ⅱ	1		1	1			3		1				
	栄養指導演習	1		1				2			1		武部(北)	
給食の運営	給食管理運営論	2		2	2			2	2					
	給食管理実習Ⅰ	1	1		1			3		1				
	給食管理実習Ⅱ	1		1	1					1			校外実習	
	給食管理実習Ⅲ	1		1							1		武部(坂本)	校外実習
	調理学	2	2		2			2	2	2				
	基礎調理学実習	1	1		1			1	3	1				
	応用調理学実習Ⅰ	1	1		1			1	3		1			
	応用調理学実習Ⅱ	1	1		1			1	3		1		村瀬(坂本)	★
	応用調理学実習Ⅲ	1		1	1			1	3			1	武部(西田)	
	ワールドクッキング	1		1				2				1	村瀬(西田)	
	食文化論演習	1		1						0.5		0.5	阪田	学外研修 試食会
	フードスペシャリスト論	2		2				2	2		2		古田	
	フードコーディネーター論	2		2				2	2		2		水谷	
	キャリア・デザインⅠ	1	1					2			1		阪田	
キャリア・デザインⅡ	1		1	1			2				1	阪田		
食品の流通と経済	2		2				2	2			2	古田		
秘書概論	2		2				2		2				秘書検定 関連科目	
食物栄養セミナー	2	2					2			1	1	村瀬、山下、古田、武部、坂本、水谷、坂本(西田、北)		
小計		69	26	43	51	0	27							
栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論	2		2			2			2		阪田		
教育の基礎的理解に関する科目等	教職論	1	1		1		1	1						
	教育原理	1		1			1	1						
	教育心理学	1		1			1		1					
	特別支援教育	1		1			1		1					
	教育課程論	1		1			1		1					
	道徳・総合的な学習の時間及び特別活動	1		1			1			1		松下	集中講義	
	教育方法論	1		1			1		1					
	生徒指導・教育相談	1		1			1		1			花島	集中講義	
	教職実践演習(栄養教諭)	2		2			2				2	阪田		
	事前・事後指導	1		1			2			1		阪田		
栄養教育実習	1		1							1	阪田(西田)	教育実習		
小計		14		14			14							
合計		101	36	65	51	22	27							

10		3		5			2						N 2023-226-01
10		3		5			2						N 2022-126-02
10		3		5			2						N 2023-126-03
5		1		2			2						N 2023-126-04
5		1		3			1						N 2023-226-05
5		1		3			1						N 2023-226-06
10		3		5			2						N 2023-227-01
5		1		3			1						N 2023-127-02
5		1		2			1				1		N 2023-227-03
5		1		2			1				1		N 2023-227-04
10		5		3			2						N 2023-127-05
5		2		2			1						N 2023-127-06
5		2		2			1						N 2023-127-07
5		2		2			1						N 2023-127-08
5		1		2			2						N 2023-227-09
5		2		2			1						N 2023-227-10
5		1		1			2				1		N 2023-227-11
10		5		3			2						N 2023-227-12
10		5		3			2						N 2023-227-13
5				1			2				2		N 2023-128-01
5				1			2				2		N 2023-228-02
10		3		3			4						N 2023-228-03
10		2		2			2				4		N 2023-229-01
10		2		2			3				3		N 2023-128-06
10		2		3			2						N 2023-220-01
5							2				3		N 2023-220-02
5							2				3		N 2023-220-03
5							2				3		N 2023-220-04
5							2				3		N 2023-220-10
5							2				3		N 2023-220-11
5							2				3		N 2023-220-12
5							2				3		N 2023-220-05
5				1			2				2		N 2023-220-13
10				6			3				1		N 2023-220-07
5				3			1				1		N 2023-220-08
5				3			1				1		N 2023-220-09
505		148		153			129				75		

(注) 1. フードスペシャリスト資格を取得しようとする者は、フードスペシャリスト必修科目を選択履修しなければならない。

2. 秘書検定を受験しようとする者は、秘書検定関連科目の履修を推奨する。

科 目	女性と歴史		開講時期 履修方法	2 年前期 選択、科目
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	現代社会に生きる女性は、仕事や子育てなどさまざまな問題に直面している。「女性と歴史」では、女性を取り巻く社会の多様な課題に関して、その歴史的背景を概観し、女性の生き方がどのように変化してきたかを理解すること、また、これまであたりまえと受けとめられてきた価値観の基準を捉えなおし、自らの将来について具体的に検討することを目的とする。女性史・ジェンダー史等を踏まえ、現代の課題の解決に向けた活動の方向性を考え、自分が自分らしく活躍するための価値観の基盤の確立を目指す。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	女性を取り巻く諸問題について、歴史的な背景も踏まえて基礎的な知識を理解することができる。	DP3,4	女性を取り巻く諸問題についての基礎的な知識を理解し、最終レポートにまとめることができる。	
2.	女性の生き方について、自ら主体的に考え、自らの言葉で表現することができる。	DP3,4	自らの考えを他者に伝えるようにまとめ、議論したり、発表したりすることができる。	
3.	現代に生きる女性として、今後より豊かに生きるための方法を積極的に考えることができる。	DP3,4	女性史やジェンダー史等の知識を、自らの将来にどう役立てられるかを、最終レポートに記述することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 「女性と歴史」を学ぶ意味 学習成果について（評価方法及び評価基準）		シラバスを読み、授業目標について理解し、関連する事項について調べる。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
2.	ジェンダーとは何か 女らしさ、男らしさ		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
3.	家族における女性 性別役割分業と専業「主婦」		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
4.	女性像・家族像		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
5.	子育てと女性の役割 母性とは		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
6.	女性の就業について		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
7.	結婚と離婚 法律婚と事実婚		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
8.	女性政策について		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
9.	ジェンダーの意識		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
10.	教育とジェンダー		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
11.	メディアにおけるジェンダー		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
12.	女性と人権 DVとハラスメント		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
13.	セクシュアリティの多様性		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
14.	ライフスタイルの選択		授業テーマについて関連する事項を調べ、疑問点を明らかにする。（2時間）	授業内容の振り返りを行い、資料を整理し、ファイルにまとめる。（2時間）
15.	まとめ		全授業を振り返り、資料、ファイルのまとめを行う。（2時間）	授業内容を確認し、レポートをまとめる。（2時間）
教科書	なし（授業時に適宜資料を配付する。）			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	授業への参加姿勢（10%）、提出課題（30%）、最終レポート（60%） 提出課題は、評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	出席は授業開始時の応答により行う。遅刻はその時間内に申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問・相談がある際は、オフィスアワー水曜日（10：30～12：30）103研究室で受け付けます。			

科目	社会心理学		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	専任講師 新田 博司		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	社会心理学とは、ヒトが他者や集団といった社会的環境からどのような影響を受け、様々な思考、感情、行動に至るのかを明らかにする学問です。社会心理学を学ぶことにより、自分とはどのような人間かを知り、人間関係や社会の仕組みについて理解することができるでしょう。本科目では対人関係、自己、コミュニケーションを社会心理学の枠組みから「知識」として見直すことで、自身の日常生活に身につけた知識を活かすことを目指しています。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	社会心理学に関わる現象や理論を学び、それらの知識を対人コミュニケーションと関連づけることができる。	DP3	レポートにおいて、講義で学んだ知識について、対人コミュニケーションと関連づけて記述することができる。	
2.	自己、対人認知、対人魅力、感情などの理論について理解できる。	DP3,4	レポートで、自己、対人認知、対人魅力、感情などの理論について適切に記述することができる。	
3.	他者と円滑にコミュニケーションをとるための技術や姿勢を意識することができる。	DP3,4	演習やレポートにおいて、講義で学んだ知識に触れながら自分自身のコミュニケーションのあり方について表現、記述することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果や授業の目的、評価の基準など		シラバスで授業概要を把握しておく（2時間）	授業目的や到達目標を確認する（2時間）
2.	コミュニケーションについて		関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
3.	語用論の理論について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
4.	関連性理論1：定義と関連用語について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
5.	関連性理論2：事例の検討		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
6.	比喩・ポライトネス・アイロニーについて		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
7.	非言語的・言語的コミュニケーションについて		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
8.	態度と説得について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
9.	自己に関わる概念と理論について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
10.	対人魅力について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
11.	集団の特徴と集団に関わる現象について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
12.	内集団・外集団について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
13.	偏見・差別について		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
14.	文化とコミュニケーションについて		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	用語や授業内容の整理をし、疑問や感想をまとめる（2時間）
15.	授業の振り返り・まとめ		前回の授業内容の振り返りと、関連する資料や用語について本やネットを用いて調べる（2時間）	これまでの授業内容を振り返り、最終レポートに向けての準備をする（2時間）
教科書	特になし。毎回、授業資料を配布する。			
参考書	(1) 池田謙一 他 (2019) 「社会心理学 補訂版」 有斐閣； (2) 今田邦彦 他 (2021) 「用論のすべて」 開拓者； (3) 小泉保 (2001) 「入門 語用論研究」 研究社			
学習成果の評価方法	最終レポート（70%）、授業内課題（15%）、授業への取り組み（15%） 授業内課題へのフィードバックは、次回の授業にて実施する。			
特記すべき事項	出席は、授業の開始時に点呼により確認する。授業開始（出席確認後）から15分までの出席を「遅刻」とし、それ以降は「欠席」とする。遅刻・早退等はその日の授業時間内に本人が直接申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問・相談等の対応は以下の通りとする。 (1) 授業終了後、授業教室にて受けつける。(2) オフィスアワー(木曜日14:50 ~ 16:20)の時間内に、研究室にて受けつける。			

科目	ことばとコミュニケーション		開講時期 履修方法	2年前期 選択、科目
担当者	講師 安部 玲子		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>コミュニケーションの基本は会話です。価値観や立場の違いを越えて信頼できる人間関係の構築には、正しい敬語と丁寧な言葉遣いが必要です。本講義では敬語の用法を基礎から学び直します。日常生活でよく耳にする敬語の誤用に着目しながら、その誤用の原因を明らかにし正しい敬語を習得します。</p> <p>またビジネスに必要なコミュニケーション力・電話対応力などを身につけ、新社会人になる皆さんが職場で即戦力になれることを目標とします。講師は一般企業に勤めODAプロジェクト参加・日本語教師の社会人経験を持ちます。人と関わる仕事を通して得た経験を生かし講義を行います。</p>			
到達目標		該当するDP番号	学習成果の評価基準	
1.	敬語の用法に関する知識を習得し、正しく使用できるようになる。	DP1	授業中のミニテスト、口頭練習により、学習成果の評価を行う。6月中旬までは、秘書検定試験の過去問にも取り組む。	
2.	様々なビジネスシーンに応じて、正しい敬語を使用し対応できるようになる。	DP2,3	授業での積極的なグループワーク、発表、また定期テストにより、総合的に評価を行う。	
3.	好感を持たれる会話のコツ、コミュニケーションのコツを学ぶ。	DP4	授業での発表内容、発表態度、課題提出により、総合的に評価を行う。	
授業計画（授業内容）		授業時間外学習		
		予習（必要時間）	復習（必要時間）	
1.	オリエンテーション：学習成果（評価方法および評価基準）についての説明。	シラバスを読み、コミュニケーションについて関連書籍等で情報収集しておく。（2時間）	授業で指示した予習課題をやっておく。また疑問点をまとめておく。（2時間）	
2.	敬語復習①（敬語をどの程度熟知しているか？確認するため敬語を学ぶ（尊敬語・謙譲語・丁寧語・美化語の復習整理））	インターネットや関連書籍等で敬語について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
3.	敬語を学ぶ（尊敬語・謙譲語・丁寧語・美化語の復習整理）1時間目に行った敬語復習①の解説	インターネットや関連書籍等で敬語について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
4.	コミュニケーションとは何か？ 最適な自己紹介の仕方	インターネットや関連書籍等で敬語について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
5.	ビジネスシーンにおける会話 電話をかける・受ける	インターネットや関連書籍等で敬語について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
6.	ビジネスシーンにおける会話 伝言する・受ける	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
7.	ビジネスシーンにおける会話 アポイントをとる	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
8.	ビジネスシーンにおける会話 アポイントを変更する	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
9.	ビジネスシーンにおける会話 依頼を受ける	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
10.	ビジネスシーンにおける会話 依頼を断る	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
11.	ビジネスシーンにおける会話 許可・了解を求める	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
12.	ビジネスシーンにおける会話 お礼をする・お詫びをする	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
13.	お礼状の書き方	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
14.	雑談力とは何か？	インターネットや関連書籍等で講義内容について予習しておく。（2時間）	講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
15.	授業のまとめ 定期試験の説明	これまでの授業を振り返り、全てを理解できるようにしておくこと。（2時間）	今までの講義で学んだことを覚え、授業内容について復習しておくこと。（2時間）	
教科書	使用しません。適宜プリントを配布します。各自、必ずファイリングしてください。			
参考書	岩澤みどり・寺田則子著『日本企業への就職 ビジネス会話トレーニング』(株)アスク出版、渡辺美紀著『言いたいことは1分で！10倍伝わる話し方』(株)幻冬舎			
学習成果の評価方法	授業への参加度（取組・発表）（20%）、毎時間行う前回授業の復習ミニテストの点数（30%）、学期末に行う定期試験の点数（50%）、ミニテストは、対面授業時に解説を行い、フィードバックし、回収します。			
特記すべき事項	出席は、授業開始時の点呼により確認します。遅刻・早退・欠席は、本人が担当者へ直接理由を伝えてください。授業の前に、前回授業の復習テストを行います。必ず復習をしておいてください。			
質問・相談等の受付	毎回、授業の最後にメモ紙を配るので、質問・相談等を書いて提出してください。（特に記名の必要はありません。）次回の授業時に回答します。直接、質問・相談したい場合は、授業の後に、非常勤講師室で受け付けます。			

科 目	公衆栄養学		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	公衆栄養学とは、人間の集団を対象とした実践栄養学である。公衆栄養学の概念、歴史や栄養関連法規をベースに、健康増進法や地域保健法、食育基本法などを学んでいく。公衆栄養学の現状と問題点から、個人の栄養改善とともに、地域、社会集団のための科学、学問、手段について学習する。さらにわが国で実施されている栄養政策について学び公衆栄養活動の基礎知識を深めることを目標とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	公衆栄養学の概念を理解し、公衆栄養プログラムのスキルを修得する	DP1、 2	公衆栄養学の概念を理解し、6割以上解答できる	
2.	食生活、運動、休養などの指針を理解し、活用できる	DP2、 3	食生活、運動、休養などの指針を理解し、6割以上解答できる	
3.	健康上の問題点を広く一般の人に伝え、国民一人一人が疾病予防のための食生活ができるようにするためのスキルを修得する	DP2、 3	疾病予防のための食生活について6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準） 公衆栄養学の概念		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
2.	公衆栄養活動の現状と課題		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
3.	公衆栄養活動の進め方		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
4.	日本の健康問題の現状と課題		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
5.	日本の栄養問題の現状と課題		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
6.	高齢化社会の現状と栄養・健康政策		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
7.	国民健康・栄養調査		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
8.	食料需給と食料自給率		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
9.	公衆栄養マネジメント		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
10.	栄養疫学		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
11.	栄養関連法規 健康増進法、地域保健法、食育基本法		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
12.	健康日本21、食生活指針		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
13.	食事バランスガイド		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
14.	食事摂取基準の概念と活用		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
15.	諸外国の健康・栄養政策		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
教科書	古畑 公・田中 弘之 編著「公衆栄養学概論」同文書院			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	期末試験（50％）レポート（25％）授業態度等（25％）で総合評価する。レポートは評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。			
質問・相談等の受付	授業終了後、オフィスアワー（水曜日 10：30～12：30）103研究室にて受け付けます。			

科 目	食品衛生学実験		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	本実験では、食品衛生学の授業で学んだ食品の安全性について、実験を通してさらに理解を深める。身の回りの食品や調理器具などに目を向け、食品の安全性や衛生管理について考えるとともに、食品衛生、衛生管理の意義と必要性について学ぶ。本授業により、衛生管理の現場において、栄養士として、人々を教育・指導できる知識と実践力を身に付け、基本的な化学実験の進め方やレポートの書き方を習得する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	化学実験の進め方を理解し、班で協力して、実験を正確に手際よく行うことができる。	DP2, 3	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「技能」および「態度」の項目で6割以上の評価を得ることができる。	
2.	レポートの基本的な構成や表現を理解し、レポートを作成することができる。	DP2, 3	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「表現」および「基本的な構成」の項目で6割以上の評価を得ることができる。	
3.	食品衛生の基本的な考え方を理解し、栄養士として実践、指導することができる。	DP1	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「知識・理解」項目で6割以上の評価を得ることができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、ルーブリック評価、学習成果ついて、食器器具類の汚染度判定		教科書序章（30分間）	レポート作成（30分間）
2.	野菜の洗剤残留試験		教科書6-2（30分間）	レポート作成（30分間）
3.	食品添加物1（食品中の発色剤の定量）		教科書3-3（30分間）	レポート作成（30分間）
4.	食品添加物2（食品中の着色料の検出）		教科書3-1（30分間）	レポート作成（30分間）
5.	食品添加物3（食品中の保存料の定量）		教科書3-4（30分間）	レポート作成（30分間）
6.	小テスト、1～5回のまとめ		配布プリント1～5（30分間）	小テスト（30分間）
7.	小テストのフィードバック、細菌学的試験1（まな板、冷蔵庫、生鮮食品表面の細菌）		教科書1-1～4（30分間）	レポート作成（30分間）
8.	細菌学的試験2（細菌の観察、コロニー数の測定）		教科書1-5（30分間）	レポート作成（30分間）
9.	細菌学的試験3（空中落下菌、手指の細菌）		教科書1-1～1-4（30分間）	レポート作成（30分間）
10.	細菌学的試験4（細菌の観察、コロニー数の測定）		教科書1-5（30分間）	レポート作成（30分間）
11.	小テスト、7～10回のまとめ		配布プリント7～10（30分間）	小テスト（30分間）
12.	小テストのフィードバック、食品の鮮度試験（卵）		配布プリント（30分間）	レポート作成（30分間）
13.	油脂の変性試験（酸価、過酸化物質の測定）		教科書4-3（30分間）	レポート作成（30分間）
14.	飲料水の安全性試験		教科書7（30分間）	レポート作成（30分間）
15.	まとめテスト、総括		配布プリント12～14（30分間）	まとめテスト（30分間）
教科書	加納碩雄 他「新版 明解食品衛生学実験」 三共出版			
参考書	食品衛生学の教科書（小塚論 他著 「イラスト 食品の安全性」 東京教学社出版）			
学習成果の評価方法	レポート（50%）、テスト（40%）、授業態度・学習意欲（10%）により総合的に評価します。レポートはルーブリック評価により採点し、各観点に対する評点によりフィードバックを行います。小テストは、解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	実験ごとにレポートを作成して提出すること。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際は、授業終了時に申し出ることを。申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10：40～13：10）に 211 研究室にて受けます。メール対応可（yamashita@seika.ac.jp）			

科 目	応用調理学実習		開講時期 履修方法	2年前期 必修、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>どんなに栄養的に優れた献立でも、食べてもらえなければ、その役割を果たすことはできません。食べてもらうためには美味しく作ることです。この実習では、1年次の内容を基礎として、さらに応用力・実践力を高めることを目的とします。また、九州各県の郷土料理や行事食などについても学びます。</p> <p>本授業は、ホテルでの料理長経験と海外研修で得た知識や技術を活かし、食材・献立の開発、研究に四十年携わった実務経験のある教員が実践に即した授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	決められた時間内で、安全面・衛生面に気を配りながら実習を行える。	DP1	実習を計画的に進め、準備から後片付けまでを安全かつ衛生的に行える。	
2.	グループで協力して実習を進められる。	DP1	実習内容を把握した上で、自分の仕事を理解し、グループで協働できる。	
3.	適切なレポートを作成できる。	DP2,3	次の実践に生かせるような視点からレポートが作成できている。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスを読んでおく。（30分）	オリエンテーション内容を再確認しておく。（30分）
2.	日本料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
3.	日本料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
4.	春の行楽弁当		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
5.	西洋料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
6.	西洋料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
7.	西洋料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
8.	西洋料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
9.	中国料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
10.	中国料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
11.	日本料理（郷土料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
12.	日本料理（郷土料理）		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
13.	パーティー料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
14.	パーティー料理		予定された実習の手順等について確認しておく。（30分）	実習をとおして気づいた点、反省等をまとめる。（30分）
15.	まとめ		指示された課題等の準備（30分）	これまでも授業内容を振り返る（30分）
教科書	必要に応じてプリントを配布する。			
参考書	新調理研究会 編「これからの調理学実習 基本手法から各国料理・行事食まで」			
学習成果の評価方法	レポートの提出（40%）、実習態度および道具の準備（60%）で総合評価します。実習態度は、実習での積極性、協調性、計画性、理解度などから評価します。レポートは評価のうえ、返却します。			
特記すべき事項	実習開始時に身なりなどの準備が出来ていない場合は受講を不可とします。遅刻、早退、欠席は本人が村瀬まで理由を申し出てください。材料等の都合で、内容及び順番が変わる場合があります。			
質問・相談等の受付	質問は実習中に受け付けます。			

科 目	解剖生理学		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修
担当者	教授 葉 山泉		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	平成14年4月施行の栄養士法に伴って、管理栄養士養成課程の教育理念は、食物中心の栄養学から、人間の健康を守る栄養学へと大きくシフトした。人体を対象としたいわゆる人体栄養学であり、これまで以上に医学の基本的知識が要求されるようになった。解剖生理学は医学の中でも最も基礎的な学問である。解剖学は人体の構造を研究する学問であり、生理学は人体の機能を研究する学問である。人体栄養学を実践するために、器官別の形態や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療の概要を学びとることをめざす。理解しやすいように疾病の成り立ちと並行して講義する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	解剖生理学用語を習得する。	DP1	授業中の質問に答えられること。	
2.	各器官の解剖生理を理解する。	DP1,2,3	解剖生理の機微に興味を持ち、質問に答えられること。	
3.	各器官の疾患を理解する。	DP1,2,3	配付プリント(管理栄養士国家試験問題)に6割以上解答できること。	
	授業計画(授業内容)		授業時間外学習	
			予習(必要時間)	復習(必要時間)
1.	学習成果について(評価方法および評価基準) 自律神経系と内分泌系の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
2.	内分泌系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
3.	神経系の解剖生理学1		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
4.	神経系の解剖生理学2		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
5.	神経系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
6.	呼吸器系の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
7.	呼吸器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
8.	運動器系の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
9.	運動器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
10.	生殖器系の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
11.	生殖器系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
12.	血液・免疫系の解剖生理学		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
13.	血液・造血管・リンパ系疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
14.	免疫・アレルギー疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
15.	感染症疾患		テキストの講義予定範囲を読んでおくこと。(2時間)	講義で学んだ内容についてまとめ、復習すること。(2時間)
教科書	多久和典子、多久和 陽 著「なるほどなっとく!解剖生理学」南山堂			
参考書	岩堀修明 著「管理栄養士を目指す学生のための 解剖生理学テキスト」文光堂			
学習成果の評価方法	定期試験(80%)、レポート(10%)、授業態度(10%)等で総合的に評価する。レポートは評価のうえ、返却します。			
特記すべき事項	授業中は携帯電話の電源を切り、静かに聴講すること。出席は大きな声で返事すること。			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある時は、授業の前後に313研究室に来ること。			

科目	生化学		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>授業では、生物体を構成する物質の化学的性質とそれらの生体内における機能および代謝経路について解説する。三大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）、核酸、ビタミン、ホルモン、免疫などについて学び、健康と栄養についての理解を深めるとともに、栄養士として人々を教育・指導できる知識と実践力を身につける。</p> <p>この授業は、化学メーカにおいて生化学検査用の診断薬の研究・開発に16年間携わった実務経験のある教員が、研究・開発の経験をいかし実践に即した授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	生体内で起こる反応について化学的に理解し、健康と栄養に関する知識を習得することができる。	DP1, 2	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。生命現象や栄養の仕組み、生体内で起こる反応について6割以上解答できる。	
2.	生体内で働く恒常性、遺伝、免疫のしくみについて理解し、説明することができる。	DP1, 2	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。生物体を持つ恒常性、遺伝、免疫のしくみについて6割以上解答できる。	
3.	栄養成分が体内でどのように消化、吸収、代謝されるかを理解し、説明することができる。	DP1, 2	定期試験および小テストにより左記の学習成果の評価を行う。食物摂取後、各栄養成分がどのように消化、吸収、代謝について6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について		教科書序章（2時間）	講義ノート（2時間）
2.	人体の構造		教科書1章（2時間）	講義ノート（2時間）
3.	消化・吸収・代謝の概要、生体のエネルギー		教科書2、3章（2時間）	講義ノート（2時間）
4.	タンパク質・酵素の構造と機能		教科書4章（2時間）	講義ノート（2時間）
5.	タンパク質・アミノ酸の代謝		教科書5章（2時間）	講義ノート（2時間）
6.	小テスト、1～5回のまとめ		教科書1～5章（2時間）	小テスト（2時間）
7.	小テストのフィードバック、糖質の構造と機能		教科書6章（2時間）	講義ノート（2時間）
8.	糖質の代謝		教科書7章（2時間）	講義ノート（2時間）
9.	脂質の構造と機能		教科書8章（2時間）	講義ノート（2時間）
10.	脂質の代謝		教科書9章（2時間）	講義ノート（2時間）
11.	核酸、遺伝子の構造		教科書10章（2時間）	講義ノート（2時間）
12.	核酸、遺伝子の機能およびその代謝		教科書10章（2時間）	講義ノート（2時間）
13.	小テスト、7～12回のまとめ		教科書6～10章（2時間）	小テスト（2時間）
14.	小テストのフィードバック、ビタミンの栄養、個体の恒常性とその調節機構（ホルモン）		教科書11、12章（2時間）	講義ノート（2時間）
15.	免疫、アレルギー、全体のまとめ		教科書13章（2時間）	講義ノート（2時間）
教科書	小野 廣紀 他 「健康・栄養系教科書シリーズ 生化学」 化学同人			
参考書	授業中に講義ノートを配付する。			
学習成果の評価方法	期末テスト（50%）、小テスト（30%）、授業態度・学習意欲（20%）により総合的に評価します。小テストの翌週（7回目、14回目）には、小テストを採点して返却し、解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	講義ノートは毎回記入し、予習、復習に活用すること。クリッカーや携帯端末による双方向授業を行うことがあります。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際、申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10:40～13:10）に211研究室にて受けます。メール対応可（yamashita@seika.ac.jp）			

科目	栄養指導演習		開講時期 履修方法	2年前期 選択、科目
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>給食管理実習（病院実習）では、栄養学をはじめ食品学などの基礎科目や臨床栄養学、食品衛生学、栄養指導論などの応用科目をマスターした上で、ライフスタイル別および病態別栄養指導を理論にもとづいて、実際にはどのような技法を用い指導展開すればよいかを学習するものである。</p> <p>本科目では、給食管理実習を円滑に充実したものとするため、事前・事後指導を中心に実習生としての自覚と意識を高めていく。さらに将来の職場となりうる実習現場に対応できる社会人基礎力を身につける。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	病院給食施設の特性と給食業務の実際について理解できる	DP1,2	授業中に行う課題等で、病院給食施設の特性と給食業務について説明できる	
2.	校外（病院）実習における到達目標を各自設定し、達成のための事前準備ができる	DP1,2,3	課題で校外（病院）実習における到達目標を各自設定し、達成のための事前準備ができたことと判定会議で承認される	
3.	校外（病院）実習における到達目標を各自設定し、達成のための事前準備ができる	DP1,2	学内で修得した知識や技能を課題等に活用することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ 実習の目的・心構え、医療施設の組織と栄養部門の役割		シラバスを読み、講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
2.	関係法規、診療報酬		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
3.	栄養補給法、治療食（1） （治療食について）		臨床栄養および臨床栄養学実習の該当範囲の予習（30分）	治療食の復習（30分）
4.	治療食（2） （エネルギーコントロール食）		臨床栄養および臨床栄養学実習の該当範囲の予習（30分）	エネルギーコントロール食の復習（30分）
5.	治療食（3） （たんぱく質コントロール食）		臨床栄養および臨床栄養学実習の該当範囲の予習（30分）	たんぱく質コントロール食の復習（30分）
6.	学外講師講演 （病院栄養士の役割と仕事）		病院栄養士について予習（30分）	病院栄養士について復習（30分）
7.	・作業管理、衛生管理 ・事務管理（給食関係報告書）		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
8.	・事前訪問準備 （身だしなみ・挨拶・言葉づかい・アポイント） ・給食にかかわる調査について（調査票、結果、集計、まとめ）		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
9.	・事前訪問報告 ・病院実習課題作成		講義・演習範囲の予習、課題作成（30分）	講義・演習範囲の復習、課題作成（30分）
10.	病院実習課題作成		課題作成（30分）	課題作成（30分）
11.	病院実習課題作成		課題作成（30分）	課題作成（30分）
12.	病院実習課題作成		課題作成（30分）	課題作成（30分）
13.	直前指導		実習へ向けた準備、確認（30分）	実習へ向けた準備、再確認（30分）
14.	事後指導 （御礼状・報告書・報告会準備）		実習したことをまとめておく（30分）	御礼状の作成、報告会準備（30分）
15.	病院実習報告会		実習報告（パワーポイント）の作成（30分）	実習報告のまとめ（30分）
教科書	「病院等栄養管理の基本と実際」（社）福岡県栄養士会 / 日本糖尿病学会編「糖尿病食事療法のための食品交換表」文光堂 / 中尾俊之 他著「腎臓病食品交換表」医歯薬出版			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	課題・報告会での発表（80%）、授業への参加度（取組み等）（20%）を総合評価する 尚、課題については、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（水曜日9:30～13:00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科目	フードスペシャリスト論		開講時期	2年前期
担当者	教授 古田 吉史		履修方法	選択、フードスペシャリスト必修
			授業形態	講義
			単位数	2単位
授業概要	食生活の基盤が見失われつつある状況の中、消費者に対し豊かで健全な食生活の啓蒙を促す役割を担う「フードスペシャリスト」が求められている。本講はフードスペシャリスト入門科目であり、フードスペシャリスト養成のガイドとして、フードスペシャリストの業務内容と専門性、食文化と歴史、食生活と食産業の現状、食品の表示と規格、食情報に関する事項など、フードスペシャリストに要求される幅広い知識全般を習得することを目的としている。			
	到達目標	該当するDP番号	学習成果の評価基準	
1.	フードスペシャリストの概念、業務内容や専門性について説明できる	DP3	フードスペシャリストの概念、業務内容や専門性についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
2.	食物の歴史、日本や世界の食文化、現代日本の食生活の様相について説明できる	DP1,2	食物の歴史、日本や世界の食文化、現代日本の食生活の様相についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
3.	食産業の現状と役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護について説明できる	DP1,2,3	食産業の現状と役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	フードスペシャリストとは（シラバス、学習成果等の説明を含む）		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2.	フードスペシャリストの活躍分野とその責務		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3.	人類と食物（食物獲得の歴史、食品加工・保存技術の発展など）		教科書2章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4.	世界の食（食作法、食の禁忌と忌避、世界の食事情など）		教科書3章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5.	日本の食（日本の食物史と地域差など）		教科書4章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6.	現代日本の食生活1（食生活の現状と消費生活、食生活の変化と食産業など）		教科書5章1,2,3節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7.	現代日本の食生活2（食料の供給と食料自給率、環境と食など）		教科書5章4,5節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8.	食品産業の役割1（フードシステムと食品産業、食品製造業の規模・特徴など）		教科書6章1,2,3節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9.	食品産業の役割2（食品卸売業、食品小売業、外食産業など）		教科書6章4,5,6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10.	食品の品質規格と表示1（食品の表示に関わる法律、JAS法による規格と表示）		教科書7章1,2節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11.	食品の品質規格と表示2（食品表示法、食品衛生法、健康増進法の関わり）		教科書7章3,4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12.	食品の品質規格と表示3（その他法律による表示、コーデックス規格など）		教科書7章5節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13.	食情報と消費者保護法		教科書8章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
14.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
15.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	日本フードスペシャリスト協会 編 「四訂 フードスペシャリスト論 第7版」 建帛社 日本フードスペシャリスト協会 編 「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集 2024年版」 建帛社			
参考書	必要に応じて資料を配布			
学習成果の評価方法	小テストや課題の結果90%、授業への取り組み10%を総合的に評価する（小テストや課題については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	フードコーディネート論		開講時期 履修方法	2年後期 選択、フードスペシャリスト必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>フードコーディネートとは、食に関する様々な場において、複雑な条件を調整し、満足できる状況を企画・演出することである。そのためには、基礎的教養および創造性豊かな感性とビジネス感覚が必要である。</p> <p>本講義では、食文化、メニュープランニング、テーブルウェア、食企画の実践など、食に関してトータルにフードコーディネートできる知識を習得し、フードスペシャリスト資格取得に活用できるようになることを目的とする。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食卓のサービスやマナーなど、基本的な知識を身につけることができる	DP1,2	小テスト・定期試験等でサービスやマナーなどの知識について、6割以上解答できる	
2.	食空間の演出などの基本的な知識を身につけることができる	DP1	食空間のコーディネートの基礎について十分理解し、小テスト・定期試験等で6割以上解答できる	
3.	フードコーディネートの知識、技能について理解することができる	DP1,2,3	定期試験等でフードコーディネートの知識、技能について、6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ オリエンテーション 食企画の実際		シラバスを読み、テキストを事前に読んで予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
2.	フードコーディネートの基本理念		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
3.	食事の文化 日本食		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
4.	食事の文化 外国食		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
5.	食卓のコーディネート テーブルコーディネート		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
6.	食卓のコーディネート 日本・中国・西洋料理の食卓		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
7.	食卓のサービスとマナー 基本理念 ~ 中国料理		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
8.	食卓のサービスとマナー 西洋料理 ~ プロトコル		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
9.	メニュープランニング プランニング要件		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
10.	メニュープランニング 料理様式とメニュー開発の基礎		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
11.	食空間のコーディネート レイアウト、インテリア他		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
12.	食空間のコーディネート カラーコーディネート他		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
13.	フードビジネスマネージメント		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
14.	まとめ（小テスト、解説）、資格試験問題を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		講義範囲についてテキストを読み、わからない内容、用語を予習しておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
15.	まとめ（小テスト、解説）、資格試験問題を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		今まで講義で学んだ内容をまとめておくこと（2時間）	今回学んだ内容について復習しておくこと（2時間）
教科書	日本フードスペシャリスト協会編 「三訂フードコーディネート論」 建帛社			
参考書	フードデザイン研究会編 「食卓のコーディネート〔基礎〕」(株)優しい食卓			
学習成果の評価方法	小テストや課題 90%、授業への参加度（取組み等）10% を総合的に評価する 小テストは解説を加え、フィードバックします。			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します ・遅刻、早退は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日13:00~17:00）に102研究室にて受付ます。			

科目	公衆衛生学		開講時期 履修方法	2年後期 必修、栄養士必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	公衆衛生学とは組織された地域社会の努力を通して、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的・精神的機能の増進を図る科学であり、技術である。栄養士、養護教諭、看護師、社会福祉士、保健師および医師はその組織された地域社会の一員であり、当事者でもある。本科目では、公衆衛生学の歴史、健康の概念と健康管理、疫学方法論、疾病予防、環境と健康、母子保健及び学校保健など各種保健、医療制度、衛生行政および社会保障の知識について解説する。また、基本的な保健統計及び疫学手法を解説し、医療健康情報の分析と判断ができるよう学んでいきます。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	公衆衛生の定義、健康の概念を説明することができる。	DP1	定期試験で、公衆衛生の定義、健康の概念など基本的知識について6割以上解答できる。	
2.	各保健分野（成人・母子・老人・学校・精神・環境・産業・国際）の現在の課題と現行の制度について理解し、説明することができる。	DP2,3	定期試験で、日本の医療保険制度、分野保健の基本的知識について、6割以上解答できる。	
3.	疫学・統計学について学習し、保健統計資料を説明することができる。	DP2,3	授業中の小テストを真剣に取り込み、質問に解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/公衆衛生学序論		シラバスを読み、公衆衛生学について理解する（2時間）	オリエンテーション内容を再確認し、講義内容を復習する（2時間）
2.	保健統計（1） 健康水準・健康指標		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
3.	保健統計（2） 人口統計、国際比較		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
4.	疫学1 疾病の分類、疾病量の把握、疫学の分類		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
5.	疫学2 相対危険、オッズ比など疫学統計計算		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
6.	疾病予防と健康管理 スクリーニング、健康日本21（第2次）		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
7.	主な疾患の予防（1） 感染症予防 主な疾患の予防（2） 生活習慣病及びその他の疾病		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
8.	環境と健康 上水道、下水道、廃棄物処理、公害		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
9.	環境と食品衛生 食品の安全性、食中毒		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
10.	まとめ・小テスト（1～9回）		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
11.	保健医療福祉制度と地域保健 衛生行政、福祉制度、医療費、地域保健		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
12.	母子保健・学校保健 母子手帳、新生児死亡率、学校伝染病予防		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
13.	精神保健・産業保健 精神障害の現状と動向、労働衛生管理、自殺予防		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
14.	高齢者保健と国際保健 介護制度、人種と保健、国際保健機関		次の授業内容について確認し、教科書を読む（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
15.	まとめ・小テスト（11～14回）		今までの講義資料を再読する（2時間）	学習した内容を復習する（2時間）
教科書	「イラスト 公衆衛生学 第6版」石川哲也 他著 東京教学社			
参考書	厚生労働統計協会 編集 「図説 国民衛生の動向2022/2023」 厚生労働統計協会 医療情報科学研究所 編集 「公衆衛生がみえる2022-2023」 メディックメディア			
学習成果の評価方法	定期試験（70%）、小テスト（20%）、授業への参加度（取組み等）（10%）を総合評価する。尚、小テストについては、評価した上で解説を加えフィードバックする			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日9：30～13：00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科目	社会福祉論		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修
担当者	教授 大川 絹代		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	社会福祉は時代の変遷とともに、その意義や役割が大きく変化しています。社会福祉制度は年金制度や健康保険（医療保険）制度、介護保険制度等に代表されるように、現状の課題に対応し常に改変を繰り返しています。また、社会福祉が取り扱う領域は、子どもから高齢者まで、あるいは家族や身近な地域社会問題から国際問題まで、非常に広範です。そのため、社会的背景を理解するためには、幅広い知識が必要になります。この科目では、社会福祉制度や実施体系について理解し、高齢者、障害児（者）の保健、医療、介護システムの概要について習得し、グループワーク、ディスカッションを通して事例検討を行い、実践的・主体的に学びます。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	社会福祉の基本概念を理解できる	DP1,4	定期試験及びレポートで6割以上解答できる。	
2.	社会保障や制度が社会生活にどのように関わっているかを理解できる。	DP1	社会保険制度、公的扶助について6割以上解答できる（テスト）	
3.	事例を通して、制度がどのように活用されているかを考えることができる。	DP4	事例を理解し必要な福祉制度について論理的に述べるができる（レポート）	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法、評価基準） 生活を支える「食」と社会福祉		教科書1章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
2.	社会福祉の意味と対象		教科書2章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
3.	社会保障の全体像 社会保険制度		教科書3章-1.2熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
4.	公的扶助、社会福祉、社会保障関連制度		教科書3章-3.4.5熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
5.	公的扶助の概念と意義 生活保護の仕組み		教科書4章-1.2熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
6.	生活保護の動向 ホームレスの生活支援		教科書4章-3.4熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
7.	高齢者の福祉 介護保険制度		教科書5章-1.2.3熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
8.	高齢者保健福祉事業		教科書5章-4熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
9.	児童家庭福祉の対象となる人々の状況		教科書6章-1熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
10.	子ども・家庭福祉をめぐる動向 児童家庭福祉における栄養士の役割		教科書6章-2.3熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
11.	障害者の福祉 障害福祉の法体系と施策		教科書7章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
12.	地域福祉の意義と課題		教科書8章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
13.	社会福祉における援助の方法		教科書10章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
14.	社会福祉の実践機関・施設		教科書11章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
15.	社会福祉の専門職		教科書12章熟読（2時間）	講義内容、配布資料まとめ（2時間）
教科書	岩松珠美、三谷嘉明編「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」みらい			
参考書	適時、授業内で提示			
学習成果の評価方法	試験60%、レポートや小テスト等及び授業参加度40%を含め総合的に判断する。 レポート等については授業中に解説を加えた上でフィードバックを行う。			
特記すべき事項	出欠確認を授業開始時の応答によって実施する。遅刻、早退等はその日の授業時間内に本人が直接申し出ることとする。			
質問・相談等の受付	質問、相談があるときはオフィスアワー（火曜日15時～17時）に研究室にて受け付けます。			

科 目	介護食演習		開講時期 履修方法	2年後期 選択、科目
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	超高齢社会を迎え、我が国はますます加齢に伴う老化現象の進行や認知症などによって、喫食に障害を生じている人が増加傾向にある。また、近年高齢者に限らず脳血管疾患や神経疾患などによる摂食機能障害など、病気や事故などが原因で食事介護を必要とする人もいる。このように今後も増え続けるであろう摂食機能障害の現状を把握し、食の生理的役割と高齢者における食事の重要性について理解を深めることを目的とする。さらに老化による生理機能や予備能、嚥下障害についても理解を深め、食事介護で配慮すべき点についても学んでいく。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	超高齢社会における医療・福祉の現状について理解できる	DP1,3,4	課題において超高齢社会における医療・福祉の現状について理解し、説明できる	
2.	嚥下のメカニズムについて理解できる	DP1	課題において嚥下のメカニズムについて理解し、説明できる	
3.	嚥下・摂食機能障害に適した食事形態について理解できる	DP1	課題（発表）において嚥下・摂食機能障害に適した食事形態について理解し、献立を作成することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ 高齢者・障害者の食事療法の概念		シラバスを読んでおく。講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
2.	高齢者の栄養状態と食事について		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
3.	介護食について		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
4.	摂食、嚥下障害のメカニズムについて		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
5.	咀嚼、嚥下障害への対応		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
6.	嚥下食と介護食について		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
7.	疾病、症状別食事療法		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
8.	介護食の分類について		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
9.	市販されている介護食品について		講義・演習範囲の予習（30分）	講義・演習範囲の復習（30分）
10.	介護食（1） （食物形態と展開食）		演習範囲の予習と献立展開（30分）	演習範囲の復習、献立展開（30分）
11.	介護食（2） （食物形態と展開食）		演習範囲の予習と献立展開（30分）	演習範囲の復習、献立展開（30分）
12.	介護食（3） （食物形態と展開食）		演習範囲の予習と献立展開（30分）	演習範囲の復習、献立展開（30分）
13.	介護（4） （食物形態と展開食）		演習範囲の予習と献立展開（30分）	演習範囲の復習、献立展開（30分）
14.	介護食（5） （食物形態と展開食）		献立展開のまとめ、発表準備（30分）	献立展開のまとめ、発表準備（30分）
15.	発表・総括		発表準備（30分）	発表の振り返り（30分）
教科書	特になし。適宜資料を配布する。			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	発表（70%）、レポート（20%）、授業への参加度（取組み等）（10%）を総合評価する 尚、レポートについては、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスパワー（火曜日9:30～13:00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科目	運動生理学		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養士必修
担当者	准教授 三好 伸幸		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	運動生理学とは、運動トレーニング、身体活動や生活活動を通して、生体に生じる一時的変化（急性適応）や長期的変化（慢性適応）の現象とメカニズムを追究する学問である。本講義は、スポーツ・生理学・医学・栄養学に関連した情報を踏まえながら運動トレーニングや身体活動等により生体内で生じる生理的適応や疾患予防のメカニズム、あるいは運動不足による疾患発症のメカニズムについて学ぶ。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	生理学的な面から人体の仕組みについて理解する。	DP1,3	定期試験およびミニテストで、運動生理学に関する基礎知識について6割以上解答できる。	
2.	エネルギー摂取（栄養）と消費（活動）のバランスについて理解し、生活習慣を見直すことができる。	DP1,2	授業中に行う課題やミニレポートによって自身の生活習慣を振り返り、改善策を考えることができる。	
3.	健康の維持・増進と運動の関わりについて理解する。	DP1,2,3	定期試験およびミニテストで、運動と健康づくりに関する基礎知識について6割以上解答できる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について（評価方法・評価基準）		運動生理学について情報を収集し、学習しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
2.	健康増進と運動		健康と運動との関わりについて情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
3.	身体運動の仕組み1：骨格筋の収縮する仕組み		骨格筋収縮の仕組みについて情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
4.	身体運動の仕組み2：エネルギー供給システム		骨格筋収縮時のエネルギー供給システムについて情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
5.	身体運動の仕組み3：呼吸器・循環器系のはたらき		身体運動時における呼吸器、循環器系のはたらきについて情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
6.	運動とエネルギー代謝1：エネルギー代謝・種類と測定方法		エネルギー代謝について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
7.	運動とエネルギー代謝3：最大酸素摂取量と健康		最大酸素摂取量について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
8.	運動トレーニングとその効果1：運動トレーニングの種類と原則		運動トレーニングの種類と原則について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
9.	運動トレーニングとその効果2：生体に生じるトレーニング効果		運動トレーニングの効果について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
10.	運動と栄養		運動と栄養について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
11.	運動処方1：運動処方の作成手順と体力測定の実際		運動処方について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
12.	運動処方2：エネルギー出納バランスと体重調整1		肥満について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
13.	運動処方3：エネルギー出納バランスと体重調整2		運動と体重減少について情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
14.	運動処方4：各種疾患に対する運動処方		生活習慣病と運動との関わりについて情報収集しておくこと（2時間）	講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと（2時間）
15.	まとめとテスト		これまでの授業資料を復習しておくこと（2時間）	これまでの講義で学んだ授業内容や各種用語について復習すること（2時間）
教科書	なし 適宜資料を配布			
参考書	杉晴夫 編著「やさしい運動生理学」南江堂・進藤宗洋 編著「健康づくりトレーニングハンドブック」朝倉書店・日本体力医学会体力科学編集委員会 監修「運動処方の指針 運動負荷と運動プログラム（原書第8版）」南江堂			
学習成果の評価方法	授業の取り組みと成果（10%）、ミニテストや課題提出等（40%）、まとめのテスト（50%）から総合評価する。小テストや課題は評価の上、フィードバックを行い返却します。			
特記すべき事項	出席は点呼をとるため、拳し手返事をする。また、遅刻、早退、欠席理由は本人より申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問、相談については、授業前後の教室またはオフィスアワーの時間に研究室にて受け付ける。			

科目	食品の機能		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	食品は一次機能（生命を維持するための働き）、二次機能（感覚を充足させる働き）および三次機能（生体の調節に関係する生理的な働き）という3種の機能を持っている。本講は、食品のこれらの機能や役割を学ぶことにより種々の食品の良さを理解し、食生活に活用できることを目標としている。さらに、我々一般消費者にとって、食品に関する極めて重要な情報源となる食品表示（食品表示法）についての理解も深める。 この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食品に含まれる成分の名称と特徴・機能を説明することができる	DP1,2	食品に含まれる成分の名称と特徴・機能についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
2.	保健機能食品について説明することができる	DP1,2	特定保健用・栄養機能・機能性表示・いわゆる健康食品の区別について、小テストや課題等で6割以上解答できる	
3.	食品表示法を理解し説明することができる	DP1,3	食品表示法についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	食品が有する機能性（一次機能、二次機能、三次機能）（シラバス・学習成果等の説明を含む）		教科書3章1,2,3,4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2.	食品の生理機能1（食物繊維、抗酸化物質）		教科書3章6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3.	食品の生理機能2（血栓症の予防、血圧調節、骨粗鬆症予防等）		教科書3章6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4.	食品の品質規格と表示（食品表示法、JAS法、食品衛生法、健康増進法等）		教科書5章4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5.	健康や栄養に関する表示制度（特別用途食品、保健機能食品、その他）		教科書5章4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6.	食品の保存技術について（温度、pH、水分活性、電磁波等の利用）		教科書4章6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7.	食品の包装と充填技術		教科書5章4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8.	農産食品の機能1（穀類、豆類、いも類）		教科書5章1節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9.	農産食品の機能2（野菜類、きのこ類、砂糖）		教科書5章1,5節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10.	水産食品の機能（魚介類、藻類、水産加工品）		教科書5章2節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11.	畜産食品の機能（食肉類、乳類、卵類）		教科書5章2節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12.	発酵食品の機能（発酵調味料、アルコール飲料）		教科書5章6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13.	脂質、嗜好食品・飲料		教科書5章5節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
14.	まとめ（小テスト、解説）：認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
15.	まとめ（小テスト、解説）：認定試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	甲斐達男・石川洋哉 編著 「最新食品学-各論・総論（第5版）」 講談社 全国栄養士養成施設協会編 「栄養士実力認定試験過去問題集2024年版」 建帛社			
参考書	必要に応じて資料を配布 國崎直道・川澄俊之 編著 「改訂新版 食品加工学概論」 同文書院			
学習成果の評価方法	小テストや課題の結果90%、授業への取組み10%を総合的に評価する（小テストや課題については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	食品の鑑別		開講時期 履修方法	2年後期 選択、フードスペシャリスト必修
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	食品にはそれぞれに特有の味、香り、色調、形状、口触り等があり、それらが統合された感覚が美味しさとして表現される。この美味しさは、人々が幸せを感じる要因でもある。本講では、このような人間の食品に対する感じ方を評価・鑑別するための官能検査法や化学的評価法、物理的評価法を理解し、さらに個々の食品の特性を認識し品質を見抜くことによって、フードスペシャリストとしてより安全で美味しいものを選択できる能力を養うことを目標とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食品の官能検査法を説明できる	DP1	個々の官能検査法についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
2.	食品の化学的・物理的評価法を説明できる	DP1	個々の化学的・物理的評価法についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
3.	食品個別の鑑別ができるようになる	DP2,3	食品個別の鑑別についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	食品の品質と官能検査法 （シラバス、学習成果等の説明を含む）		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2.	官能検査法		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3.	食品の化学的評価法		教科書2章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4.	食品の物性と物理的評価法		教科書3章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5.	個別食品の鑑別：米、小麦、そば、いも類		教科書4章1,2,3,4,5節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6.	個別食品の鑑別：豆類、野菜類、果実類、きのこ類		教科書4章6,7,8,9節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7.	個別食品の鑑別：乳と乳製品、肉類		教科書4章12,14節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8.	個別食品の鑑別：肉類、卵類		教科書4章12,13節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9.	個別食品の鑑別：魚介類と水産加工品		教科書4章10,11節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10.	個別食品の鑑別：油脂類、甘味料		教科書4章15,22節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11.	個別食品の鑑別：発酵食品、酒類		教科書4章17,21節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12.	個別食品の鑑別：調味料、香辛料、嗜好飲料、菓子類		教科書4章16,18,19,20,23節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13.	個別食品の鑑別：新しい加工法による食品		教科書4章24,25,26,27節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
14.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
15.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	日本フードスペシャリスト協会 編 「三訂 食品の官能評価・鑑別演習」 建帛社			
参考書	必要に応じて資料を配布 國崎直道・川澄俊之 編著 「改訂新版 食品加工学概論」 同文書院			
学習成果の評価方法	小テストや課題の結果90%、授業への取組み10%を総合的に評価する（小テストや課題については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	健康科学		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養士必修
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	健康は人々が人生を豊かに過ごすための基本的条件であり、食生活は健康に重要な役割を果たす。そこで栄養士は食に携わる者として、健康増進・疾病予防の重要性について、また国民の健康問題や多様化する保健ニーズなどについて理解することは重要である。本講義では、栄養士が社会で活用できる健康の概念、健康の現状、健康づくり、健康管理に関する知識を修得する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	健康の概念を理解し、健康の現状を把握し説明することができる	DP1,3	健康の概念と健康の現状についての理解を小テストや定期試験で6割以上解答できる	
2.	健康増進の施策と健康づくりの実際について理解し、説明することができる	DP1,2	健康増進の施策と健康づくりの実際についての理解を小テストや定期試験で6割以上解答できる	
3.	健康管理の方法を理解し、説明することができる	DP1,2	健康管理の方法についての理解を小テストや定期試験で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 学習成果について（評価方法及び評価基準）		テキスト全体に目を通す（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
2.	健康の定義		テキスト1.1～1.2の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
3.	健康管理の指標		テキスト1.3の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
4.	健康の現状1（余命と寿命）		テキスト1.4の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
5.	健康の現状2（死因、傷病の現状、健康水準）		テキスト2.1の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
6.	健康の現状3（母子保健、生活習慣病）		テキスト2.2から2.5の予習（2時間）	これまでの内容の復習（2時間）
7.	小テスト1		これまでの内容の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
8.	健康増進の施策 健康づくり行政1（第1次～第2次国民健康づくり対策）		テキスト3.1～3.2.3の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
9.	健康づくり行政2（第3次～第4次国民健康づくり対策） 健康づくりの課題		テキスト3.2.4～3.3の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
10.	健康づくりの実際1（運動と健康）		テキスト4.1の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
11.	健康づくりの実際2（栄養と健康）		テキスト4.2の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
12.	健康づくりの実際3（休養・飲酒・喫煙）		テキスト4.3の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
13.	1・2・3次予防（疾病予防の3段階、生活習慣病・感染症の予防）		これまでの内容の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
14.	健康管理の方法（健康管理の目的、方法、健康管理活動の実情）		テキスト第5章の予習（2時間）	今回の講義で学んだ内容や用語について復習しておくこと（2時間）
15.	総まとめ		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	朝山正己 著「イラスト健康管理概論 第5版-」東京教学社			
参考書	苫米地孝之助 監修「Nブックス改定健康管理論」建帛社			
学習成果の評価方法	定期試験（または課題）60%、小テスト(もしくはレポート)30%、授業への取り組み10%を総合的に評価する。小テスト、レポートは解説を加えフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始前時の応答により確認します。遅刻の場合は直接本人が申し出てください。			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（火曜日 13:00～17:00）に102研究室にて受付ます。			

科 目	ワールドクッキング		開講時期 履修方法	2年後期 選択、科目
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	最近、グルメブームなどにもない世界各国の料理がメディアや書籍などで紹介されている。また、各国料理のレストランが多くなり、いつでも食することができるようになり、食の国際化が進んでいる。食事は、地域の産物の利用、調理法などとともに、宗教や歴史、社会生活など種々の要因が関係していることから、本授業ではまず各国料理の食文化の特徴、その背景を習得後、代表的な世界の料理について調理実習を行う。具体的には各国の食文化についてグループ学習後、日本文化との相違点について学ぶこととする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	世界各国の食文化について理解し、説明することができる。	DP3	課題レポートにより評価を行う。世界各国の食文化について、十分に理解し的確にレポートをまとめることができる。	
2.	主体的に学習し、グループ学習においても意欲的に参加することができる。	DP1,2,3	課題レポートおよび授業態度により評価を行う。最後まで主体的に協調性を持って学び続けることができる。	
3.	世界各国の食材や調理法で調理をすることができる。	DP1,3	課題レポートおよび授業態度により評価を行う。各国の食文化の特徴を的確に捉え、料理に反映することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション 学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスを読んでおく。（30分）	オリエンテーション内容を再確認しておく。（30分）
2.	世界各国の歴史について		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
3.	世界各国の食文化について		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
4.	フランスの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
5.	イギリスの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
6.	中国の食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
7.	ロシアの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
8.	イタリアの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
9.	スペインの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
10.	タイの食文化		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
11.	世界各国の食文化と日本の食文化の相違点の発表		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
12.	調理実習 1(西洋料理)		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
13.	調理実習 2(欧米)		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
14.	調理実習 3(アジア)		予定された授業内容について確認・準備をしておく。（30分）	毎回の授業内容をまとめておく。（30分）
15.	まとめ（評価・反省）		これまでの内容について予習しておく（30分）	総まとめをする。（30分）
教科書	プリント使用			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	課題提出（60%）、授業への取り組み等（40%）で評価する。課題提出物については、評価・フィードバックをしたうえで返却します。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。			
質問・相談等の受付	質問は実習中に受け付けます。			

科 目	食品の流通と経済		開講時期 履修方法	2年後期 選択、フードスペシャリスト必修
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	21世紀に入り日本経済のグローバル化が急速に進み、国際化や情報化により食品・流通業界にも必然的な新業態と新サービスが提起されている。食生活がグローバル化した環境の下、我々は少子高齢化やネット社会の進展に対応した賢明なる食生活が求められることになる。本講義では、このような国際社会の中で大きな変貌を遂げつつある食品の流通や消費の現状と課題について解説する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	近年の食生活の変化について説明できる	DP1,2,3	食生活の変化についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
2.	食の生産・流通・消費の各部門、並びに外食・中食産業の特徴について説明できる	DP1,3	食生産・流通・消費の各部門および外食・中食産業の特徴についての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
3.	食の安全性に対する理解を深め、企業や行政の取り組みを説明できる	DP2,3	食の安全性と安全確保に向けた企業や行政の取り組みについての理解を、小テストや課題等で6割以上解答できる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	食市場の変化について（シラバス、学習成果等の説明を含む）		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
2.	食品消費の変化と食生活の多様化について		教科書1章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
3.	食品流通の役割と社会的使命		教科書2章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
4.	食品の卸売流通と小売流通		教科書2章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
5.	外食産業のマーチャンダイジング		教科書3章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
6.	中食産業のマーチャンダイジング		教科書3章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
7.	主要食品の流通について1		教科書4章1,2節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
8.	主要食品の流通について2		教科書4章3,4節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
9.	主要食品の流通について3		教科書4章5,6節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
10.	フードビジネスとフードマーケティング		教科書5章の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
11.	食料消費の課題について1		教科書6章1,2節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
12.	食料消費の課題について2		教科書6章3節の予習（2時間）	配付資料の内容を整理し、理解を深める（2時間）
13.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
14.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
15.	まとめ（小テスト、解説）：資格試験問題等を題材として解説を加えながら全体を振り返り、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る		全体の予習（2時間）	全体の復習（2時間）
教科書	日本フードスペシャリスト協会 編 「四訂 食品の消費と流通」 建帛社			
参考書	必要に応じて資料を配布 日本フードスペシャリスト協会 編 「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集2024年版」 建帛社			
学習成果の評価方法	小テストや課題の結果90%、授業への取組み10%を総合的に評価する（小テストや課題については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科目	給食管理実習		開講時期 履修方法	2年前期 選択、科目
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	学外実習 1単位
授業概要	<p>病院給食実習は2年次前期に実施され、実際の病院において現場実習（一週間）を行う。 実習では医療の一環として疾病の治療、疾病の進行を防止するという目的で行われる病院給食の特性を知り、その実施状況、特に栄養士によるクリニカルパスサービスとフードサービスマネジメントの状況把握、および一般食、特別食の調理作業を通して給食業務技術を身につける。 実習期間中、実習先への往復交通費が実費必要となります。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	病院給食施設の特性と給食業務の実際について理解し、実践的に体得できる	DP1,2,3	実習成績評価および課題で、病院給食施設の特性や給食業務の実際について理解したと評価される	
2.	学内で修得した知識や技能を実践に適用できる	DP1,2,3	実習で修得した知識や技能を実習先の指導のもとで積極的に発揮し、成績評価で適用できたと評価される	
3.	専門領域に関する基本的な考え方を理解し、能力を養うことができる	DP1,2,3,4	実習成績評価および課題で、病院栄養士として必要な専門領域における基本的な考え方について、理解したと評価される	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
	<p>学習成果について（評価方法・評価基準）/実習を通して以下の事項を体験的に学習する</p> <p>1. 一般的事項 (1) 施設の概要 (2) 栄養部門の給食運営概要 (3) 施設見学</p> <p>2. 栄養管理 (1) 給与栄養目標量・常食患者年齢構成表 (2) 食事箋、食事の種類、食品構成、献立作成 (3) 栄養管理計画書 (4) 嗜好調査・喫食調査 (5) 病態訪問</p> <p>3. 給食管理 (1) 給食管理業務の概要 (2) 発注・検食・保管 (3) 食数把握 (4) 一般食・特別食の調理・盛付・配膳 (5) 適時・適温給食 (6) 食器・調理機器等の洗浄 (7) 人員配置・勤務体制 (8) 給食材料費</p> <p>4. 衛生管理 (1) 給食関係従事者 (2) 食品の地理扱い上の留意点 (3) 加熱調理時の中心温度測定及び記録 (4) 保温・保冷時の温度管理 (5) 食器の洗浄・消毒・保管 (6) 検食・保存食 (7) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく各種点検表</p> <p>5. 施設設備管理 (1) 機械器具・什器備品の配置 (2) 機械器具の種類・用途 (3) 食器（種類・選定方法）</p> <p>6. その他 (1) 媒体作成 (2) 喫食者の食事場面の見学 (3) チーム医療見学 (4) 緊急時における栄養業務体制 (5) 報告書 (6) 院内医療情報システムによるIT化の説明、見学等</p> <p>以上であるが、具体的実習内容については、配属された各病院での指導による</p>	<p>与えられた課題や問題点について、期日以内に完了させること (各回30分)</p>	<p>毎日、実習した内容、反省を記録し、実習ノートに的確にまとめておくこと（各回30分）</p>	
教科書	随時、資料を配布します			
参考書	「病院等栄養管理の基本と実際」（社）福岡県栄養士会/日本糖尿病学会編「糖尿病食事療法のための食品交換表」 文光堂 / 中尾俊之 他著「腎臓病食品交換表」 医歯薬出版			
学習成果の評価方法	実習の評価（100%）（病院からの実習評価を参考に評価する）			
特記すべき事項	特になし			
質問・相談等の受付	実習中の質問、連絡については、実習担当教員へ電話またはメールにて受け付けます（takebe@seiika.ac.jp）			

科目	応用調理学実習		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養士必修、フード スペシャリスト必修
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	調理操作にはおいしさや栄養効果を高めるための工夫がみられる。この授業では、おいしさに関わる食品の調理特性および調理操作を科学的に考える。また調理操作との関連を再現し、食品の成分や性質について学ぶ。さらに、調理の理論と調理操作との関連を理解し、調理に活かせるような応用力を身につけることを目的とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食品の調理性について理解できる	DP1,3	レポートにより先の学習成果を評価する 調理操作を通して、食品の調理性を理解することができる	
2.	食品の調理性を活かした調理操作ができる	DP1,2	レポートにより先の学習成果を評価する 食品の調理性を理解し、調理操作に応用させることができる	
3.	調理の理論と実技との関連を理解できる	DP1,2	レポートにより先の学習成果を評価する 結果を調理操作とリンクさせて考え、理解することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ オリエンテーション		シラバスを読み、実習範囲の予習 （30分）	該当実習の復習、（30分）
2.	味覚に関する実験（1） （味の相互作用（相乗効果（だし））		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
3.	味覚に関する実験（2） （官能検査（2点識別））		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
4.	砂糖（1） （加熱変化）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
5.	小麦粉（1） （小麦粉の種類によるグルテン採取）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
6.	小麦粉（2） （ドウの性状と調整条件がゆで麺に及ぼす影響）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
7.	小麦粉（3） （材料の配合割合がクッキーの性状に及ぼす影響）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
8.	小麦粉（4） （膨化剤の種類が蒸しパンの性状に及ぼす影響）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
9.	卵（1） （卵の鮮度鑑別、卵の熱凝固）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
10.	卵（2） （卵の熱凝固）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
11.	野菜 （クロロフィル、アントシアニンの加熱）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
12.	米（1） （米の種類と浸漬時間・浸漬温度が吸水率に及ぼす影響（うるち米））		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
13.	米（2） （米の種類と浸漬時間・浸漬温度が吸水率に及ぼす影響（もち米））		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
14.	凝固剤 （凝固剤の特性に及ぼす砂糖の影響）		該当実習範囲の予習（30分）	該当実習の復習、課題・レポート （30分）
15.	まとめ		実習で学んだ内容をまとめておく （30分）	今までの実習の復習、（30分）
教科書	永尾慶子・香西みどり 編 「調理科学実験」 建帛社			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	課題・レポート（80%）、授業への参加度（取組み等）（20%）を総合評価する 尚、課題・レポートについては、評価した上で解説を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日9:30～13:00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	キャリア・デザイン		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>キャリアデザインとは、自分自身を理解し、自分の生き方・働き方について総合的に考えて将来をデザインすることである。2年次になると、主体的に自己の進路を選択・決定できる能力やしっかりとした勤労観、職業観を身に付け、社会人・職業人として自立していくことが求められる。</p> <p>本授業では、自身の職業人生を自ら創造するキャリアデザインの重要性を学び、目的意識を持って大学生活を送る姿勢を身につけると同時に、社会人としての基礎力であるコミュニケーション能力および栄養士として必要とされる基礎学力の向上を目指す。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	自身のキャリアについて考え、目的意識をもって行動することができる	DP3,4	自身のキャリアや将来像について考え、レポートや課題にまとめることができる	
2.	社会人基礎力の向上により、就職活動に向けたキャリアの土台作りができる	DP3,4	キャリアの土台を作り、自身のキャリアについて考えながら就職活動に取り組むことができる	
3.	栄養士としての基礎学力向上を目指し、努力することができる	DP2,3	これまでに習得した栄養士関連の知識について理解し、小テストや課題で6割以上の回答ができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	ガイダンス、学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバスの確認(30分) (図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
2.	キャリア実践セミナー（就職実践セミナー）		該当部分の予習(30分) (図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
3.	自身のキャリア形成について(就職活動について)		該当部分の予習(30分) (図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
4.	キャリアスキルアップ1（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分) (図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
5.	キャリアスキルアップ2（コミュニケーション）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
6.	キャリアプランニングシートの作成		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
7.	キャリアスキルアップ3（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
8.	キャリアスキルアップ4（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
9.	キャリアスキルアップ5（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
10.	キャリアスキルアップ6（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
11.	キャリアスキルアップ7（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
12.	キャリアスキルアップ8（栄養士講話）		該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）	該当部分の復習(30分)
13.	キャリアスキルアップ9（基礎学力の向上）		該当部分の予習(30分) (図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
14.	教養講座（仏教法話）		該当部分の予習(30分) (該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用)	該当部分の復習(30分)
15.	まとめテスト（学習成果の確認）、全体のまとめ		これまでの配布資料の見直し(30分)	該当部分の復習(30分)
教科書	なし。プリントを配付する。			
参考書	全国栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」建帛社			
学習成果の評価方法	レポート、小テスト、まとめテスト(80%)、授業態度(20%)により総合的に評価する(レポート、小テストについては評価後、フィードバックする。)			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある場合は、オフィスパワー（水曜日 10:30～12:30）103研究室で受け付けます。			

科目	キャリア・デザイン		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養士必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>キャリアデザインとは、自分自身を理解し、自分の生き方・働き方について総合的に考えて将来をデザインすることである。2年次になると、主体的に自己の進路を選択・決定できる能力やしっかりとした勤労観、職業観を身に付け、社会人・職業人として自立していくことが求められる。</p> <p>本授業では、前期の「キャリアデザインⅠ」に続き、自身の職業人生を自ら創造するキャリアデザインの重要性を学び、目的意識を持って大学生活を送る姿勢を身につけると同時に、社会人としての基礎力であるコミュニケーション能力および栄養士として必要とされる基礎学力の向上を目指す。</p>			
到達目標		該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	自身のキャリアについて考え、目的意識をもって行動することができる。	DP3, 4	自身のキャリアや将来像について考え、レポートや課題にまとめることができる。	
2.	社会人基礎力の向上により、就職活動に向けたキャリアの土台作りができる。	DP3, 4	キャリアの土台を作り、自身のキャリアについて考えながら就職活動に取り組むことができる。	
3.	栄養士としての基礎学力向上を目指し、努力することができる。	DP2, 3	これまでに習得した栄養士関連の知識について理解する。「栄養士実力認定試験」においてB判定以上をおさめる。	
授業計画（授業内容）		授業時間外学習		
		予習（必要時間）		復習（必要時間）
1.	ガイダンス、学習成果について（評価方法および評価基準） キャリアプランニングシートの作成、	シラバスの確認(30分)		配付資料の復習(30分)
2.	キャリアスキルアップ10（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
3.	キャリアスキルアップ11（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
4.	キャリアスキルアップ12（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
5.	食文化を学ぶ	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
6.	キャリアスキルアップ13（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
7.	キャリアスキルアップ14（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
8.	キャリアスキルアップ15（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
9.	教養講座1（人権教育講演）	該当部分の予習(30分)（図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
10.	教養講座2（仏教法話）	該当部分の予習(30分)（図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
11.	キャリアスキルアップ16（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
12.	学習成果の確認（汎用スキル、学習受容性）	該当部分の予習(30分)（図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習、調査アンケートへの回答(30分)
13.	キャリアスキルアップ17（基礎学力の向上）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		配付資料の復習(30分)
14.	まとめテスト（学習成果の確認：基礎学力）	該当部分の予習(30分)（該当科目テキスト、図書館、インターネットの活用）		まとめテストの復習(30分)
15.	発表会（学習成果の報告）、全体のまとめ	発表資料の準備、発表練習(30分)		発表資料の復習(30分)
教科書	なし。プリントを配付する。			
参考書	全国栄養士養成施設協会編「栄養士実力認定試験過去問題集」建帛社			
学習成果の評価方法	レポート(20%)、まとめテスト(60%)、授業態度(20%)により総合的に評価する。 (課題、レポートについては評価後フィードバックする。)			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。 12月に全国栄養士養成施設協会主催「栄養士実力認定試験」を受験する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある場合は、オフィスアワー水曜日（10時30分～12時30分）に103研究室で受け付けます。			

科目	生理生化学実験		開講時期 履修方法	2年後期 必修、栄養士必修
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	実験実習 1単位
授業概要	<p>生体内で起こる化学反応や生理現象を実験的に行うことで、自身の健康状態や栄養について理解を深める。班のメンバーと協力して手際よく実験操作を行い、得られた実験結果を論理的に考察し、実験レポートの書式で簡潔にまとめる力を身につける。</p> <p>この授業は、化学メーカにおいて生化学検査用の診断薬の研究・開発に16年間携わった実務経験のある教員が、研究・開発の経験をいかし実践に即した授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	生理実験、化学実験の進め方を理解し、班で協力して、実験を正確に手際よく行うことができる。	DP2,3,4	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「技能」および「態度」の項目において6割以上の評価を得ることができる。	
2.	レポートの基本的な構成や表現を理解し、実験で得られた結果をもとにレポートを作成することができる。	DP2,3	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「表現」、「基本的な構成」において6割以上の評価を得ることができる。	
3.	生体内で起こる反応について理解し、健康の維持・増進について考えることができる。	DP1	レポート、各テストにより左記の学習成果の評価を行う。ルーブリックの「知識・理解」において6割以上の評価を得ることができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、ルーブリック評価、学習成果について		参考書 序章、参考書 1章（30分間）	配付資料（30分間）
2.	消化器概要、唾液（アミラーゼ）による消化試験、ストレス度チェック		配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
3.	胃液（ペプシン）によるタンパク質の消化試験（酸性条件）		参考書 2章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
4.	胃液（ペプシン）によるタンパク質の消化試験（塩基性条件）		参考書 2章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
5.	小テスト 消化器まとめ		参考書 2章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
6.	小テストのフィードバック 人体のしくみ（DVD視聴）、ミニレポート作成		配布資料（30分間）	小テスト（30分間）
7.	DNAの抽出、観察、定量		参考書 6章（30分間）	レポート作成（30分間）
8.	心臓のはたらき：心拍音聴取、脈拍測定（体位、運動前後での違い）		配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
9.	心臓のはたらき：血圧の測定（体位、運動前後での違い）		参考書 6章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
10.	循環器について 血糖値の測定、糖尿病の診断		参考書 6章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
11.	小テスト 循環器まとめ		参考書 13章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
12.	小テストのフィードバック、泌尿器について 尿検査：各種項目の測定、健康状態の分析		配付資料（30分間）	小テスト（30分間）
13.	尿検査：クレアチニンの測定、腎機能・筋肉量の分析		参考書 10章、配布資料（30分間）	レポート作成（30分間）
14.	感覚器について 皮膚感覚の試験：触点、痛点		参考書 10章、配付資料（30分間）	レポート作成（30分間）
15.	まとめテスト、総括		配付資料（30分間）	まとめテスト（30分）
教科書	なし（毎回プリントを配付する）			
参考書	小野廣紀 著「健康・栄養系教科書シリーズ 生化学」、化学同人 岩堀修明 著「管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト」、文光堂			
学習成果の評価方法	レポート（50%）、テスト（40%）、授業態度・学習意欲（10%）により総合的に評価します。レポートはルーブリック評価により採点し、各観点に対する評点によりフィードバックを行います。小テストは、解説を加えてフィードバックします。			
特記すべき事項	実験ごとにレポートを作成して提出すること。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際は、授業終了時に申し出ることを。申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10:40～13:10）に211研究室にて受けます。メール対応可（yamashita@seika.ac.jp）			

科 目	食文化論演習（2年次）		開講時期 履修方法	2年後期 選択、科目
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 0.5単位
授業概要	<p>食文化はその地域の風土、民族性、宗教、生活様式、食習慣などに影響を受け特色付けられる。この授業では日本をはじめ、アジアや世界各国の食文化、生活様式などを理解することを目的とする。具体的にはそれら地域で食される様々な料理を試食あるいは現地で調理実習を行う。</p> <p>また、食事を共にすることは心が和み、人間関係を豊かなものにする重要な意味を持つと思われる。しかし楽しく食事をするためには会話を考えたり、食べる速さや食器の扱い方などに気を付ける必要がある。そこで本授業では食生活における食糧・食器・食空間・食事マナーなどの知識やスキルを習得する。</p> <p>尚、本演習においては別途、実費が必要になります。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	アジアを始め世界・日本の食文化について考え、その歴史や特徴などを理解し、説明することができる。	DP1,3,4	レポートにより左記の学習成果の評価を行う。自分の考えと共に適切な言葉で説明できる。	
2.	アジアを始め世界・日本の地域に根差した生活様式および食習慣などについて理解し、説明することができる。	DP1,3,4	レポートにより左記の学習成果の評価を行う。自分の考えと共に適切な言葉で説明できる。	
3.	食事作法ができる。	DP2,3,4	教養としての食事のマナー、社会人として身につけておくべき心遣いができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について		シラバスを読み、授業概要を確認する（30分）	該当部分の復習。（30分）
2.	日本・世界の食文化について（1） （民族性、食習慣、食文化など）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
3.	日本・世界の食文化について（2） （宗教、生活様式など）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
4.	体験学習（1） （特有の食材について）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
5.	体験学習（家庭料理について）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
6.	体験学習（2） （おもてなし料理について）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
7.	体験学習（食事マナー）		該当部分の予習（30分）	該当部分の復習。（30分）
8.	まとめ		これまで授業内容についての予習（30分）	全ての授業内容の復習。（30分）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	なし。適宜プリントを配付する。			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	レポート（60%）、授業への参加度（取り組みなど）（40%）により総合的に評価する。 レポートは評価後、フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。 遅刻、早退は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（水曜日10:30～12:30）に授業担当者の研究室（103）にて受け付けます。			

科目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>学生が自ら研究テーマを設定し、計画を立案することによって、計画力・判断力・問題解決能力を養うことを目的とする。研究テーマは、食に関する専門分野から自由に設定するが、食品の開発、メニュー考案、アレルギー、食育等がある。少人数のグループに分かれ、実習・演習や調査等の研究を行い、研究発表、論文を作成し、提出する。グループで研究することにより、協調性、責任感、自主性を高める。</p> <p>アクティブ・ラーニングの手法として、グループワークや実習、プレゼンテーションを行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	研究テーマ設定ができる	DP1	自ら研究テーマを設定し、計画を立案できるかレポートにて確認する	
2.	研究を計画的に進めることができる	DP2	研究を計画的に進め、プレゼンテーションができるか、レポートにて確認する	
3.	研究発表及び論文を作成し、協力して作りあげることができる	DP3、 4	セミナー中間発表及び論文にて適切な文章でまとめられているか、目標達成できるようグループで協力できたか評価する	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）		シラバス等を読み調べておくこと（30分）	調べた内容のまとめ（30分）
2.	研究テーマ設定		図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	調べた内容のまとめ（30分）
3.	研究計画 1		研究計画を考えておくこと（30分）	研究計画のまとめ（30分）
4.	研究計画 2		研究計画を考えておくこと（30分）	研究計画のまとめ（30分）
5.	研究目的・方法 1		研究目的・方法を考えておくこと（30分）	研究目的・方法のまとめ（30分）
6.	研究目的・方法 2		研究目的・方法を考えておくこと（30分）	研究目的・方法のまとめ（30分）
7.	文献調査 1		図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	調べた内容のまとめ（30分）
8.	文献調査 2		図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	調べた内容のまとめ（30分）
9.	実習・演習 1		実習の準備をしておくこと（30分）	実習のまとめ（30分）
10.	実習・演習 2		アンケートの準備をしておくこと（30分）	アンケートまとめ（30分）
11.	実習・演習 3		実習の準備をしておくこと（30分）	実習のまとめ（30分）
12.	実習・演習 4		アンケートの準備をしておくこと（30分）	アンケートまとめ（30分）
13.	実習・演習 5		図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	調べた内容のまとめ（30分）
14.	研究状況中間まとめ		中間発表の準備をしておくこと（30分）	中間発表の見直し（30分）
15.	今後の研究方針について		今後の研究方針について考えておくこと（30分）	今後の研究方針についての課題をまとめる（30分）
教科書	なし。			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	中間発表（60％）レポート（20％）学習意欲（20％）より総合評価する。課題、レポートについては評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（水曜日 10：30～12：30）103研究室にて受け付けます。			

科目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーではライフステージ（幼児～高齢者）における健康の維持・増進を食生活の観点から研究を行う。 具体的には、グループメンバーとディスカッションをしながら研究計画（問題・仮説・方法・調査・実習・結果・考察）を立案し、文献収集の方法やデータとしての専門知識・技術はもちろん、判断力・問題解決能力・協調性・責任感を身につける。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	課題目標を設定し、遂行するための情報収集、研究立案を作成することができる	DP3, 4	グループ内でディスカッションをしながら進めていくことができる	
2.	得られた情報をもとに判断力・問題解決能力を身につけることができる	DP3, 4	目標を達成するため、進行状況に応じてグループ内で積極的に協力することができる	
3.	得られた成果をまとめ、伝える（プレゼンテーション）力を身につけることができる	DP1, 2	研究テーマをまとめ、成果を分かりやすく（報告（中間発表））することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ オリエンテーション・研究について		シラバスを読み、興味、関心のあることを調べておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
2.	文献、データの収集法、読み方		図書館等で興味、関心のある文献を調べておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
3.	テーマ設定（1）（個人）		図書館等で興味、関心のある文献を調べ、テーマについて考えておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
4.	テーマ設定（2）（グループ）		図書館等で興味、関心のある文献を調べ、テーマについて考えておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
5.	目的の確認		研究の目的について考えておくこと（30分）	目的についてまとめておくこと（30分）
6.	研究計画立案（1）（短期・長期計画）		研究計画作成（30分）	研究計画作成（30分）
7.	研究計画立案（2）（短期・長期計画に対する役割分担）		研究計画作成（30分）	研究計画作成（30分）
8.	文献調査・収集（1）（テーマに関する文献）		テーマに関する文献調査、収集30分	調査文献やデータの整理30分
9.	文献調査・収集（2）（テーマに関する文献）		テーマに関する文献調査、収集30分	調査文献やデータの整理30分
10.	文献調査・収集（3）（テーマに関する文献）		テーマに関する文献調査、収集30分	調査文献やデータの整理30分
11.	予備実験・実習（1）（アンケート調査、試作など）		アンケート調査や試作の事前準備（30分）	実施アンケート調査や試作の整理（30分）
12.	予備実験・実習（2）（アンケート調査、試作など）		アンケート調査や試作の事前準備（30分）	実施アンケート調査や試作の整理（30分）
13.	予備実験・実習（3）（アンケート調査、試作など）		アンケート調査や試作の事前準備（30分）	実施アンケート調査や試作の整理（30分）
14.	中間発表		中間発表準備（30分）	発表内容の見直しと改善策を考えておくこと（30分）
15.	研究計画の確認と今後の課題		研究計画の見直しと今後の課題についてまとめておくこと（30分）	今までの研究計画の見直しと今後の課題についてまとめておくこと（30分）
教科書	特になし			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	授業への参加度（取組み等）（40%）、中間発表（40%）、記録（20%）を総合評価する 中間発表については、評価した上で解説、講評を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスパワー（水曜日9:30～13:00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力・問題解決能力を養うことを目的とする。また、将来有能な社会人として活躍できるように集団の中での協調性や責任感を体得できるよう総合的に指導したい。具体的には、「発酵食品」や「地域食材」等を題材とした食品の基礎研究・応用開発を試みるが、受講者と相談しながらテーマを設定し、研究計画を立案する。次いで情報収集・予備試験・試作等を行った後に、本格的な研究開発を実施する。その後、研究結果の理解の仕方やまとめ方・発表方法等を学習する。</p> <p>この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3,4	その都度確認し、調整を行うことができる	
2.	研究の遂行と問題解決のための工夫ができる	DP2,3,4	進捗状況に応じてグループで相談し、目標が達成できるように協働できる	
3.	成果をまとめてプレゼンテーションができる	DP3,4	発表会の準備や実施、レポート提出等を通して説明ができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション： 研究について （シラバス、学習成果等の説明を含む）		シラバスの熟読（30分）	該当部分の復習（30分）
2.	オリエンテーション： テーマの設定		テーマの模索（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
3.	目的の確認		該当部分の予習（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
4.	文献調査・情報収集		該当部分の予習（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
5.	文献調査・情報収集		該当部分の予習（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
6.	研究計画立案		計画案の作成（30分）	計画案の修正（30分）
7.	予備実験・実習等		該当部分の予習（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
8.	予備実験・実習等		該当部分の予習（30分） （図書館、インターネット等を活用）	該当部分の復習（30分）
9.	本実験・実習等		本試験の準備（30分） （図書館、インターネット等を活用）	結果の考察（30分） （図書館、インターネット等を活用）
10.	本実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分） （図書館、インターネット等を活用）
11.	本実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分） （図書館、インターネット等を活用）
12.	本実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分） （図書館、インターネット等を活用）
13.	研究状態の中間まとめ		レポート作成（30分）	レポート見直し（30分）
14.	中間発表		発表準備（30分）	発表内容の振り返り（30分）
15.	今後の研究方針の確認		方針案の作成（30分）	方針の見直し（30分）
教科書	特になし			
参考書	適時授業中に紹介する			
学習成果の評価方法	授業への取組み50%、中間発表やレポート（結果のまとめや考察等）50%を総合的に評価する（レポートは評価の上、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	村瀬セミナーでは調理技術の観点から、各ライフステージ別および治療食のためのメニュー開発、研究を行う。食物栄養専攻で学んだことを基礎に、グループメンバーと協議しながら最も興味あるテーマを自ら選び、研究計画（問題・仮説・方法・調査・結果・考察）を立案する。また、文献収集の方法やデータ分析の方法、まとめ方、さらに発表、論文作成までの過程を習得する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	自ら課題目標を設定することができる	DP1	様々な食に関する事柄に興味を持ち、積極的に追求するための課題を設定し、そのための目標を設定する能力を身につけることができる	
2.	得られた情報をもとに判断力・問題解決能力を習得することができる	DP3	決定したテーマについて、収集した情報について、正しい判断能力や問題を解決能力を修得し、自信を持って発表会および論文作成ができるようになる	
3.	テーマを通じてチームワーク、コミュニケーション能力を身につけることができる	DP2,4	決定したテーマについて、グループ内でよく話し合い、協力し合いながら発表会および論文作成等を進めることができる能力を修得する	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/オリエンテーション・研究について		シラバスを読み、興味、関心のあることを調べておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
2.	テーマ設定		図書館等で興味、関心のある文献を調べておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
3.	テーマ設定		図書館等で興味、関心のある文献を調べ、テーマについて考えておくこと（30分）	調べた内容をまとめておくこと（30分）
4.	テーマの決定		図書館等で興味、関心のある文献を調べ、テーマについて考えておくこと（30分）	決定したテーマについてまとめておくこと（30分）
5.	目的の確認		研究の目的について考えておくこと（30分）	目的についてまとめておくこと（30分）
6.	研究計画立案		研究計画を考えておくこと（30分）	研究計画についてまとめておくこと（30分）
7.	研究計画立案		研究計画を考えておくこと（30分）	研究計画についてまとめておくこと（30分）
8.	文献調査・収集		研究テーマについての文献を図書館等で調べ、収集しておくこと（30分）	調べた文献やデータを整理しておくこと（30分）
9.	文献調査・収集		研究テーマについての文献を図書館等で調べ、収集しておくこと（30分）	調べた文献やデータを整理しておくこと（30分）
10.	文献調査・収集のまとめ		研究テーマについての文献を図書館等で調べ、収集しておくこと（30分）	調べた文献やデータを整理しておくこと（30分）
11.	予備実習		アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと（30分）	実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと（30分）
12.	予備実習		アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと（30分）	実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと（30分）
13.	予備実習		アンケート調査や試作について事前の準備をしておくこと（30分）	実施したアンケート調査や試作についてまとめておくこと（30分）
14.	中間発表		中間発表の準備をしておくこと（30分）	発表内容について見直し、改善策を考えておくこと（30分）
15.	研究計画の確認と今後の課題		研究計画の見直しと今後の課題についてまとめておくこと（30分）	今までの研究計画の見直しと今後の課題についてまとめておくこと（30分）
教科書	なし 必要に応じプリントを配付する			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	発表、論文（70%）、授業への参加度（取り組み等）（30%）を総合評価する 授業時に解説を加え、フィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。・遅刻、早退は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は必ず学生支援課へ電話連絡すること			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある時は授業中に受け付けます			

科 目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	食に関連するテーマとして、各グループに分かれてそれぞれテーマを選定し調査・研究を行う。最初のステップとして研究の目的を明確にした上で、研究立案ならびにスケジュール管理を行う。授業は、実験、実習および調査により行い、研究成果について後期の食物栄養セミナー発表会で報告する。1年間の授業を通して（前期、後期）、食や健康についての理解を深め、栄養士としてグループで協働して課題を解決する応用力を身につける。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	テーマ立案や研究活動を通じて、チームワークやコミュニケーション能力を身につけることができる。	DP4	グループで研究テーマを選定し、期限に合わせて研究を進めていくことができる。	
2.	食と健康に関する知識や理解を深める、周囲に説明することができる。	DP1,2,3	テーマについて研究、調査することで食や健康について理解し、グループ内外に説明したり、質問に答えることができる。	
3.	調べる、整理する、考える、そして表現する（伝える）技術を身につけることができる。	DP3	自分たちの研究テーマについてまとめて、テーマ報告会や中間発表会で周囲に分かりやすく報告することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について		ガイダンス資料（30分間）	ガイダンス資料（30分間）
2.	研究テーマ選定1		ガイダンス資料（30分間）	テーマ提案書（30分間）
3.	研究テーマ選定2		テーマ提案書「テーマ」（30分間）	テーマ提案書（30分間）
4.	研究の目的、仮説についての議論		テーマ提案書（30分間）	テーマ提案書（30分間）
5.	研究立案、年間スケジュール作成		テーマ提案書（30分間）	テーマ提案書（30分間）
6.	テーマ報告会		テーマ提案書（30分間）	テーマ提案書（30分間）
7.	実験、実習、調査1		テーマ参考文献（30分間）	調査ノート（30分間）
8.	実験、実習、調査2		テーマ参考文献（30分間）	調査ノート（30分間）
9.	実験、実習、調査3		テーマ参考文献（30分間）	調査ノート（30分間）
10.	実験、実習、調査4		テーマ参考文献（30分間）	調査ノート（30分間）
11.	実験、実習、調査5		テーマ参考文献（30分間）	調査ノート（30分間）
12.	プレゼンテーション実習		発表スライド（30分間）	発表スライド、原稿（30分間）
13.	中間報告会準備		参考文献、調査ノート（30分間）	報告会スライド（30分間）
14.	中間報告会		報告会スライド（30分間）	報告会スライド（30分間）
15.	中間報告会のフィードバック、後期にむけた課題と計画の確認		報告会スライド（30分間）	参考文献、調査ノート（30分間）
教科書	なし			
参考書	授業中に適宜紹介または配付する			
学習成果の評価方法	テーマ提案書、中間報告（60%）、学習態度、授業へ取り組み（40%）により総合的に評価します。中間報告の内容について、15回目の授業の中で後期に向けた課題とともにフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際は、授業終了時に申し出ること。申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（火曜日12：10～14：40）に 211 研究室にて受けます。			

科 目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力、問題解決能力を養うことおよび食や健康について理解を深め、グループで協働する能力を身に付けることを目的とする。研究内容は食習慣や健康、スポーツ栄養等に関する事柄についてテーマを設定する。研究成果はセミナー発表会で報告する。そのために研究計画の立て方、情報収集の方法、結論を導くための調査方法、データ集計と処理、研究のまとめ方、発表の方法を習得していく。実習・調査内容によっては、フィールドワークを行うことがある。その場合には、交通費が必要となる。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3	適切な方法で情報を収集することができ、研究の見通しを立てることができる。	
2.	成果をまとめて報告できる	DP1,2,3	中間報告により評価を行う。 研究内容を適切にまとめることができる。	
3.	グループのメンバーと協力しながら、主体的に自分の役割を果たし、研究を計画的に進めることができる	DP1,2,3,4	グループワークにより評価を行う。 自主的に他者と交流し、協働することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について（評価方法および評価基準） 研究について		食に関する興味のある事柄について考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
2.	研究テーマについて		食に関する興味のある事柄について考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
3.	研究テーマの検討		研究テーマをいくつか考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
4.	研究テーマの決定		研究テーマを検討しておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
5.	文献調査について		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
6.	先行研究の調査		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
7.	文献調査のまとめ		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
8.	方法について		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
9.	方法の検討		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
10.	方法の決定		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
11.	実習・調査1		実習、調査手順を考えておく。（30分）	結果の考察（30分） （図書館、インターネットを活用）
12.	実習・調査2		実習、調査結果を整理しておく。（30分）	"結果の考察（30分） （図書館、インターネットを活用）"
13.	実習・調査3		研究内容を整理しておく。（30分）	発表内容の確認（30分）
14.	中間報告（実習・調査のまとめ）		発表の準備をしておく。（30分）	発表内容の振り返り（30分）
15.	今後の研究計画の確認		今後の方針を考えておく。（30分）	今後の方針の確認（30分）
教科書	なし			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	中間報告（40%）、授業への取り組み（60%）により総合的に評価する。 中間報告については解説を加えフィードバックします。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（火曜日13:00～17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科 目	食物栄養セミナー（前期）		開講時期 履修方法	2年前期 必修、科目
担当者	助教 坂本 純		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力、問題解決能力を養うことおよび食や健康について理解を深め、グループで協働する能力を身に着けることを目的とする。研究内容は食全般に関する事柄についてテーマを設定する。研究成果はセミナー発表会で報告し、論文にまとめる。そのために研究計画の立て方、情報収集の方法、結論を導くための調査方法、データ集計と処理、研究のまとめ方、発表の方法を習得していく。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3	適切な方法で情報を収集することができ、研究の見通しを立てることができる。	
2.	成果をまとめて報告できる	DP1,2,3	中間報告により評価を行う。研究内容を適切にまとめることができる。	
3.	グループのメンバーと協力しながら、主体的に自分の役割を果たし、研究を計画的に進めることができる	DP1,2,3,4	グループワークにより評価を行う。自主的に他者と交流し、協働することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について（評価方法および評価基準） 研究について		食に関する興味のある事柄について考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
2.	研究テーマについて		食に関する興味のある事柄について考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
3.	研究テーマの検討		研究テーマをいくつか考えておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
4.	研究テーマの決定		研究テーマを検討しておくこと。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
5.	文献調査について		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
6.	先行研究の調査		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
7.	文献調査のまとめ		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	先行研究のまとめ。（30分） （図書館、インターネットを活用）
8.	方法について		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
9.	方法の検討		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
10.	方法の決定		研究テーマについて調べをすすめること。（30分）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。（30分）
11.	実習・調査1		実習、調査手順を考えておく。（30分）	結果の考察（30分） （図書館、インターネットを活用）
12.	実習・調査2		実習、調査結果を整理しておく。（30分）	"結果の考察（30分） （図書館、インターネットを活用）"
13.	実習・調査3		研究内容を整理しておく。（30分）	発表内容の確認（30分）
14.	中間報告（実習・調査のまとめ）		発表の準備をしておく。（30分）	発表内容の振り返り（30分）
15.	今後の研究計画の確認		今後の方針を考えておく。（30分）	今後の方針の確認（30分）
教科書	なし			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	授業への取り組み（60%）、中間報告（40%）により総合的に評価する。 なお、中間報告後フィードバックを行い、今後の研究計画の確認をする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（火曜日13:00～17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>学生が自ら研究テーマを設定し、計画を立案することによって、計画力・判断力・問題解決能力を養うことを目的とする。研究テーマは、食に関する専門分野から自由に設定するが、食品の開発、メニュー考案、アレルギー、食育等がある。少人数のグループに分かれ、実習・演習や調査等の研究を行い、研究発表、論文を作成し、提出する。グループで研究することにより、協調性、責任感、自主性を高める。</p> <p>アクティブ・ラーニングの手法として、グループワークや実習、プレゼンテーションを行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	研究テーマ設定ができる	DP1	自ら研究テーマを設定し、計画を立案できるかレポートにて確認する	
2.	研究を計画的に進めることができる	DP2	研究を計画的に進め、プレゼンテーションができるか、レポートにて確認する	
3.	研究発表及び論文を作成し、協力して作りあげることができる	DP1、 2、3、 4	セミナー発表会及び論文にて適切な文章でまとめられているか、目標達成できるようグループで協力できたか評価する	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準）	実習・演習 1	シラバスの確認、実習の準備をしておくこと（30分）	実習のまとめ（30分）
2.		実習・演習 2	実習の準備をしておくこと（30分）	実習のまとめ（30分）
3.		データ整理・結果・考察 1	図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
4.		データ整理・結果・考察 2	データの整理をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
5.		データ整理・結果・考察 3	図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
6.		データ整理・結果・考察 4	データの整理をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
7.		データ整理・結果・考察 5	図書館でテーマに関連した本や、インターネット検索をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
8.		発表準備 1	発表準備をしておくこと（30分）	要旨の作成（30分）
9.		発表準備 2	発表準備をしておくこと（30分）	スライド作成（30分）
10.		発表準備 3	発表準備をしておくこと（30分）	スライド作成（30分）
11.		発表準備 4	発表準備をしておくこと（30分）	発表の準備（30分）
12.		論文作成・論文提出	発表準備をしておくこと（30分）	発表についての反省（30分）
13.		発表リハーサル	論文作成（30分）	論文作成（30分）
14.		食物栄養セミナー発表会	論文作成（30分）	論文作成（30分）
15.		評価・まとめ	論文作成（30分）	評価（30分）
教科書	なし。			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	発表（60%）論文（20%）学習意欲（20%）より総合評価する。課題、レポートについては評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（水曜日 10:30～12:30）103研究室にて受け付けます。			

科目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	准教授 武部 幸世		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーではライフステージ（幼児～高齢者）における健康の維持・増進を食生活の観点から研究を行う。具体的には、グループメンバーと協議しながら研究計画（問題・仮説・方法・調査・実習・結果・考察）を立案し、文献収集の方法やデータ分析の方法、まとめ方、さらに発表、論文作成までの過程を修得する。最終的には、本セミナーの学びをとおし、栄養士としての専門知識・技術はもちろん、判断力・問題解決能力・協調性・責任感を身につける。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	課題目標を遂行するための情報収集、研究計画立案を作成することができる	DP3,4	グループ内でディスカッションしながら進めていくことができる	
2.	得られた情報をもとに判断力・問題解決能力を身につけることができる	DP3,4	目標を達成するため、進行状況に応じてグループ内で積極的に協力することができる	
3.	得られた成果をまとめ、伝える（プレゼンテーション）力を身につけることができる	DP1,2	研究成果をまとめ、成果を分かりやすく発表および論文を通して説明することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法・評価基準）/ オリエンテーション・研究について		シラバス、研究計画の確認（30分）	調査計画の再確認（30分）
2.	本実験・実習・調査（1）（本アンケート調査・実習など）		本実験・実習・調査の準備（30分）	結果のまとめ（30分）
3.	本実験・実習・調査（2）（本アンケート調査・実習など）		本実験・実習・調査の準備（30分）	結果のまとめ（30分）
4.	進捗状況確認		進捗状況資料作成の準備（30分）	計画の見直し（30分）
5.	本実験・実習・調査（3）（本アンケート調査・実習など）		本実験・実習・調査の準備（30分）	結果のまとめ（30分）
6.	研究結果のまとめ（1）（データ分析、実習記録整理など）		結果資料作成の準備を（30分）	考察資料作成（30分）
7.	研究結果のまとめ（2）（データ分析、実習記録整理など）		結果資料作成の準備を（30分）	考察資料作成（30分）
8.	研究結果のまとめ（3）（データ分析、実習記録整理など）		結果資料作成の準備を（30分）	考察資料作成（30分）
9.	研究発表準備（1）（パワーポイント作成）		要旨、パワーポイント準備（30分）	要旨、パワーポイント準備（30分）
10.	研究発表準備（2）（パワーポイント、発表原稿作成）		原稿、パワーポイント準備（30分）	原稿、パワーポイント準備（30分）
11.	研究発表準備（3）（リハーサル）		原稿、パワーポイント準備（30分）	原稿、パワーポイント準備（30分）
12.	研究発表（確認、反省）		発表会準備（30分）	振り返り、反省（30分）
13.	論文作成（1）		論文作成（30分）	論文作成（30分）
14.	論文作成（2）		論文作成（30分）	論文作成（30分）
15.	論文作成（3） （評価・反省とまとめ）		論文作成（30分）	全体の振り返り（30分）
教科書	特になし			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	授業の取り組み（40%）、セミナー発表会（40%）、論文（20%）を総合評価する セミナー発表会、論文については、評価した上で解説、講評を加えフィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する ・遅刻、早退必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は、必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等あるときは、オフィスアワー（火曜日9：30～13：00）に授業担当者の研究室（118）にて受け付けます			

科 目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	教授 古田 吉史		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	<p>本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力・問題解決能力を養うことを目的とする。また、将来有能な社会人として活躍できるように集団の中での協調性や責任感を体得できるよう総合的に指導したい。具体的には、「発酵食品」や「地域食材」等を題材とした食品の基礎研究・応用開発を試みるが、受講者と相談しながらテーマを設定し、研究計画を立案する。次いで情報収集・予備試験・試作等を行った後に、本格的な研究開発を実施する。その後、研究結果の理解の仕方やまとめ方・発表方法等を学習し、口頭発表後に成果を取りまとめて提出する。</p> <p>この授業は、食品企業において機能性食品の開発・研究および製造と品質管理に17年間携わった実務経験のある教員が、その経験を活かし実践を踏まえながら授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3,4	その都度確認し、調整を行うことができる	
2.	研究の遂行と問題解決のための工夫ができる	DP2,3,4	進捗状況に応じてグループで相談し、目標が達成できるように協働できる	
3.	成果をまとめてプレゼンテーションができる	DP3,4	発表会の準備や実施、論文等の提出を通して説明ができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション （後期の計画確認、シラバス・学習成果等の確認）		計画、シラバス等の確認（30分）	該当部分の復習（30分）
2.	実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分）（図書館、インターネット等を活用）
3.	実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分）（図書館、インターネット等を活用）
4.	研究状況の確認		状況説明資料の作成（30分）	計画の見直し（30分）
5.	実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分）（図書館、インターネット等を活用）
6.	実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分）（図書館、インターネット等を活用）
7.	実験・実習等		実施内容・方法等の確認（30分）	結果の考察（30分）（図書館、インターネット等を活用）
8.	研究成果のまとめ		概略資料の作成（30分）	概略資料の修正（30分）
9.	研究成果のまとめ		概略資料の作成（30分）	概略資料の修正（30分）
10.	発表準備		要旨・スライド準備（30分）	要旨・スライド準備（30分）
11.	発表準備		要旨・スライド準備（30分）	要旨・スライド準備（30分）
12.	論文等のまとめ		論文等作成（30分）	論文等見直し（30分）
13.	論文等のまとめ		論文等作成（30分）	論文等見直し（30分）
14.	発表会（振り返りと確認含む）		発表準備（30分）	振り返り（30分）
15.	論文等の提出		論文等作成（30分）	全体の振り返り（30分）
教科書	特になし			
参考書	適時授業中に紹介する			
学習成果の評価方法	授業への取組み50%、研究発表や論文（結果のまとめ、考察等）50%を総合的に評価する（発表資料や論文等については、対面授業時に解説を加えつつフィードバックします）			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時に応答や出席票等により確認します（遅刻、早退の際は必ず理由等を申し出ること）			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある場合は、オフィスアワー（水曜日9:30~13:00）に109研究室にて受け付けます			

科 目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	教授 村瀬 英雄		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	村瀬セミナーでは調理技術の観点から、各ライフステージ別および治療食のためのメニュー開発、研究を行う。食物栄養専攻で学んだことを基礎に、グループメンバーと協議しながら最も興味あるテーマを自ら選び、研究計画（問題・仮設・方法・調査・実習・結果・考察）を立案する。また、文献収集の方法やデータ分析の方法、まとめ方、さらに発表、論文作成までの過程を習得する。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	自ら課題目標を設定することができる	DP1	様々な食に関する事柄に興味を持ち、積極的に追求するための課題を設定し、そのための目標を設定する能力を身につけることができる	
2.	得られた情報をもとに判断力・問題解決能力を習得することができる	DP3	決定したテーマについて、調査過程で収集した情報を正しく判断し問題を解決する能力を修得し、自信を持って発表会および論文作成ができるようになる	
3.	テーマを通じてチームワーク、コミュニケーション能力を身につけることができる	DP2,4	決定したテーマについて、グループ内でよく話し合い、協力し合いながら発表会および論文作成等を進めることができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法、評価基準） 実習・調査		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	実習・調査の結果をまとめておくこと（30分）
2.	実習・調査		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	実習・調査の結果をまとめておくこと（30分）
3.	実習・調査		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	実習・調査の結果をまとめておくこと（30分）
4.	研究結果のまとめ		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
5.	研究結果のまとめ		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
6.	研究結果のまとめ		実習・調査の準備をしておくこと（30分）	研究結果をまとめておくこと（30分）
7.	研究発表準備		発表準備をしておくこと（30分）	次回の準備をしておくこと（30分）
8.	研究発表準備		発表準備をしておくこと（30分）	発表の準備をしておくこと（30分）
9.	研究発表		発表準備をしておくこと（30分）	発表について反省等をまとめておくこと（30分）
10.	発表の反省と今後の課題		反省点と今後の課題について考えておくこと（30分）	今後の課題についてまとめておくこと（30分）
11.	論文・献立集作成		論文・献立集作成の準備をしておくこと（30分）	作成中の論文・献立集を整理まとめておくこと（30分）
12.	論文・献立集作成		論文・献立集作成の準備をしておくこと（30分）	作成中の論文・献立集を整理まとめておくこと（30分）
13.	論文・献立集作成		論文・献立集作成の準備をしておくこと（30分）	作成中の論文・献立集を整理まとめておくこと（30分）
14.	論文・献立集提出		論文・献立集作成の準備をしておくこと（30分）	作成した論文・献立集について最終チェックをしておくこと（30分）
15.	評価 反省とまとめ		今まで研究してきた内容をまとめておくこと（30分）	研究の成果と反省をまとめておくこと（30分）
教科書	なし 必要に応じプリントを配付する			
参考書	適宜紹介			
学習成果の評価方法	発表（40%）、論文（30%）、授業への参加度（取り組み等）（30%）を総合評価する 授業時に解説を加え、フィードバックします			
特記すべき事項	・毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します ・遅刻、早退は必ず本人が担当者へ直接理由等を申し出ること ・欠席は必ず学生支援課へ電話連絡をすること			
質問・相談等の受付	質問、相談等があるときは授業中に受け付けます			

科 目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	教授 山下 耕平		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	食に関連するテーマとして、各グループに分かれてそれぞれテーマを選定し調査・研究を行う。最初のステップとして研究の目的を明確にした上で、研究立案ならびにスケジュール管理を行う。授業は、実験、実習および調査により行い、研究成果について食物栄養セミナー発表会で報告する。1年間の授業を通して（前期、後期）、食や健康についての理解を深め、栄養士としてグループで協働して課題を解決する応用力を身につける。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	テーマ立案や研究活動を通じて、チームワークやコミュニケーション能力を身につけることができる	DP4	グループで研究テーマを選定し、期限に合わせて研究を進めていくことができる	
2.	食と健康に関する知識や理解を深める、周囲に説明することができる	DP1, 2, 3	テーマについて研究、調査することで食や健康について理解し、グループ内外に説明したり、質問に答えることができる	
3.	調べる、整理する、考える、そして表現する（伝える）技術を身につけることができる	DP3	自分たちの研究テーマについてまとめて、テーマ報告会や中間発表会で周囲に分かりやすく報告することができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション、学習成果について		報告会スライド（30分間）	調査ノート（30分間）
2.	実験、実習、調査6		テーマ参考文献6（30分間）	調査ノート（30分間）
3.	実験、実習、調査7		テーマ参考文献7（30分間）	調査ノート（30分間）
4.	実験、実習、調査8		テーマ参考文献8（30分間）	調査ノート（30分間）
5.	グループディスカッション		配布資料（30分間）	討論メモ（30分間）
6.	研究結果のまとめ1		配布資料（30分間）	調査ノート（30分間）
7.	研究結果のまとめ2		配布資料（30分間）	調査ノート（30分間）
8.	実験、実習、調査9		配布資料（30分間）	調査ノート（30分間）
9.	発表のアウトライン作成		配布資料（30分間）	調査ノート（30分間）
10.	発表資料作成1（要旨）		前年度の要旨（30分間）	要旨（30分間）
11.	発表資料作成2（要旨、スライド）		要旨（30分間）	要旨（30分間）
12.	発表資料作成3（スライド）		発表スライド（30分間）	発表スライド（30分間）
13.	発表資料作成4（原稿）		発表スライド（30分間）	発表原稿（30分間）
14.	発表準備、リハーサル		発表原稿（30分間）	発表原稿（30分間）
15.	食物栄養セミナー発表会、まとめ		発表原稿（30分間）	発表原稿、要旨（30分間）
教科書	なし			
参考書	授業中に適宜紹介または配付する。			
学習成果の評価方法	食物栄養セミナー発表会（80%）、学習態度、授業へ取り組み（20%）により総合的に評価します。要旨作成（10、11回）、発表資料作成（11～14回）の過程で、解説や助言を加えてフィードバックを行います。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認します。遅刻した際は、授業終了時に申し出ること。申し出がない場合は欠席となりますので注意して下さい。グループでの活動が基本なので各自が積極的に取り組んで下さい。			
質問・相談等の受付	授業の前後、またはオフィスアワー（水曜日10：40～13：10）に 211 研究室にて受けます。メール対応可（yamashi ta@seika.ac.jp）			

科目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	専任講師 水谷 玲香		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力、問題解決能力を養うことおよび食や健康についての理解を深め、グループで協働する能力を身につけることを目的とする。研究内容は食やスポーツ栄養等に関する事柄についてテーマを設定する。研究成果はセミナー発表会で報告し、論文にまとめる。そのために研究計画の立て方、情報収集の方法、結論を導くための調査方法、データ集計と処理、研究結果のまとめ方、発表の方法を習得していく。実習・調査内容によっては、フィールドワークを行うことがある。その場合には、交通費が必要となる。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3	適切な方法で情報を収集することができ、研究の見通しを立てることができる。	
2.	成果をまとめて報告できる	DP1,2,3	セミナー発表会及び論文等により評価する。研究内容を適切にまとめることができる。	
3.	グループのメンバーと協力しながら、主体的に自分の役割を果たし、研究を計画的に進めることができる	DP1,2,3,4	グループワークにより評価する。自主的に他者と交流し、協働することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について（評価方法および評価基準） 研究計画の確認、実習、調査準備		実習、調査内容を検討する(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
2.	実習、調査1		実習、調査手順を考えておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
3.	実習、調査2		実習、調査結果を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
4.	実習、調査3		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
5.	実習、調査4		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
6.	実習、調査のまとめ		パワーポイントの使い方の確認をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
7.	研究結果のまとめ方 1(はじめに・方法・結果について)		パワーポイントの使い方の確認をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
8.	研究結果のまとめ方 2(考察について)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
9.	研究結果のまとめ(要旨作成 1)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
10.	研究結果のまとめ(パワーポイント作成)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
11.	研究発表準備(パワーポイント・発表原稿作成)		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
12.	研究発表準備(パワーポイント・発表原稿作成)		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
13.	研究発表練習		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
14.	研究発表		研究内容を整理しておく。(30分)	当該部分の確認。(30分)
15.	まとめ		研究の振り返りをしておく(30分)	総復習しておくこと。(30分)
教科書	なし			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	研究発表(または報告)(70%)、授業への取り組み(30%)により総合的に評価する。要旨、発表資料については、解説や助言を加えてフィードバックを行います。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー（火曜日13:00～17:00）に102研究室にて受け付けます。			

科目	食物栄養セミナー（後期）		開講時期 履修方法	2年後期 必修、科目
担当者	助教 坂本 純		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	本セミナーは、学生自ら学ぶことを重視し、判断力、問題解決能力を養うことおよび食や健康についての理解を深め、グループで協働する能力を身につけることを目的とする。研究内容は食全般に関する事柄についてテーマを設定する。研究成果はセミナー発表会で報告し、論文にまとめる。そのために研究計画の立て方、情報収集の方法、結論を導くための調査方法、データ集計と処理、研究結果のまとめ方、発表の方法を習得していく。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	的確な情報収集、研究計画が作成できる	DP1,2,3	適切な方法で情報を収集することができ、研究の見通しを立てることができる。	
2.	成果をまとめて報告できる	DP1,2,3	セミナー発表会及び論文等により評価する。研究内容を適切にまとめることができる。	
3.	グループのメンバーと協力しながら、主体的に自分の役割を果たし、研究を計画的に進めることができる	DP1,2,3,4	グループワークにより評価する。自主的に他者と交流し、協働することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション：学習成果について（評価方法および評価基準） 研究計画の確認、実習、調査準備		実習、調査内容を検討する(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
2.	実習、調査1		実習、調査手順を考えておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
3.	実習、調査2		実習、調査結果を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
4.	実習、調査3		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
5.	実習、調査4		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
6.	実習、調査のまとめ		パワーポイントの使い方の確認をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
7.	研究結果のまとめ方 1(はじめに・方法・結果について)		パワーポイントの使い方の確認をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
8.	研究結果のまとめ方 2(考察について)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
9.	研究結果のまとめ(要旨作成)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
10.	研究結果のまとめ(パワーポイント作成)		発表の準備をしておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
11.	研究発表準備(パワーポイント・発表原稿作成)		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
12.	研究発表準備(パワーポイント・発表原稿作成)		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
13.	研究発表練習		研究内容を整理しておく。(30分)	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと。(30分)
14.	研究発表		研究内容を整理しておく。(30分)	当該部分の確認。(30分)
15.	まとめ		研究の振り返りをしておく(30分)	総復習しておくこと。(30分)
教科書	なし			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	研究発表(または報告)(60%)、授業への取り組み(40%)により総合的に評価する。要旨作成・発表資料準備を通して、解説・助言を加えフィードバックを行う。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。			
質問・相談等の受付	質問、相談がある時は、オフィスアワー(火曜日13:00~17:00)に102研究室にて受け付けます。			

科 目	学校栄養教育論		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	講義 2単位
授業概要	<p>栄養教諭は、学校給食の管理と食に関する指導を一体的なものとして、児童生徒の栄養の指導及び管理を司る教育職員として位置付けられている。栄養士の資質に加えて教諭の素養が求められ、家庭や地域との連携・協力を図るコーディネーターとしての役割を担う。栄養教諭の職務と役割についての認識を深め、児童生徒が生涯にわたって健やかな生活を送るために学校給食を「生きた教材」として活用し、健康についての自己管理能力を養うために必要な知識と技術を習得する。アクティブ・ラーニングの手法として模擬授業等の実践演習も取り組み双方向授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養教諭の職務と役割について理解できる	DP1	栄養教諭の職務と役割を理解し、6割以上解答できる	
2.	学習指導案の作成ができる	DP2	必要な内容を備え、よく練られた実現可能な具体的なプランが示されている	
3.	実践演習ができる	DP3、 4	給食時間、学級活動、道徳における指導ができる	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法および評価基準） 栄養教諭制度創設の経緯及び役割と庶務内容		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
2.	学校給食の意義・役割		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
3.	児童・生徒の健康・食生活の状況と問題点		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
4.	学校給食の年間指導計画		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
5.	学習指導案の作成の手順		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
6.	給食時間における食に関する指導のすすめ方		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
7.	家庭科における食に関する指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
8.	体育科・保健体育科における食に関する指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
9.	道徳・特別活動における食に関する指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
10.	生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
11.	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
12.	実践演習（給食時間における指導、相互評価）		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
13.	実践演習（学級活動における指導、相互評価）		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
14.	実践演習（道徳における指導、相互評価）		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
15.	まとめと小テスト		講義予定の範囲を予習しておくこと（2時間）	今回の講義で学んだ授業内容について復習しておくこと（2時間）
教科書	金田雅代 編著 「栄養教諭論」 建帛社			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	小テスト（50%）レポート（35%）授業態度等（15%）で総合評価する。レポートは評価後フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。			
質問・相談等の受付	授業終了後およびオフィスアワー（水曜日 10:30～12:30）103研究室にて受け付けます。			

科目	道徳・総合的な学習の時間及び特別活動		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	講師 松下 一世		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	本講義は、探求的な見方・考え方を働かせ、横断的・総合的な学習を通して課題を解決し、自己の生き方を考えていくための資質・能力の育成を目指している。各教科で育まれる見方・考え方を総合的に活用し、広義な事象を多様な角度から捉え、実社会・実生活の課題を探求する学びを実現するために、指導計画の作成及び具体的な指導法ならびに学習活動の評価に関する知識・技能を学んでいく。さらに、学習指導要領に沿った道徳、特別活動について、意義、目標、内容及び考え方、指導法を学んでいく。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	総合的な学習の時間、道徳、および特別活動の目標や内容を理解することができる	DP4	定期試験により学習成果の評価を行う。基礎知識について6割以上回答することができる。	
2.	食や健康に関する知識や技能を生かし、授業の中で指導することができる	DP3	授業づくりとして、作成した学習指導案により学習成果の評価を行う。	
3.	食や健康に関心を持ち、授業づくりで学んだことを報告できる	DP3,4	レポートにより学習成果の評価を行う。知識、関心、論理的構成力、表現力の総合評価をする。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について(評価方法および評価基準) 総合的な学習の時間の意義について		シラバスを読み、この科目に関連するニュース等について調べておく(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
2.	総合的な学習の時間が教育課程において果たす役割について		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
3.	総合的な学習の時間の目標について (内容を決定する際の考え方、留意点を含む)		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
4.	指導計画作成について (年間指導計画及び単元計画作成の重要性、具体的事例の理解)		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
5.	道徳教育の意義、目標、内容について (学習指導要領の理解)		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
6.	子どもの心の成長と道徳教育の課題		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
7.	特別活動の意義、目標、内容について (学習指導要領の理解)		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
8.	特別活動の内容の実際について (学級活動、ホームルーム活動、児童会・生徒会活動、クラブ活動、学校行事の特質について)		配付資料をあらかじめ読んでおくこと(2時間)	今回の講義で学んだ授業内容や各種用語について復習しておくこと(2時間)
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	「小学校学習指導要領(平成29年3月告示 文部科学省)」 東京書籍			
参考書	「中学校学習指導要領(平成29年3月告示 文部科学省)」 東京書籍 その他、適宜紹介する			
学習成果の評価方法	試験(50%)、課題(20%)、授業への積極的参加(30%) 課題は評価のうえ返却します。			
特記すべき事項	毎回の出席は毎回の授業開始時に行います。グループ活動での話し合いを重要視します。			
質問・相談等の受付	質問、相談等がある時は、授業終了後の教室または授業の後に非常勤講師室にて受け付けます。			

科 目	生徒指導・教育相談		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	講師 花島 秀樹		授業形態 単位数	講義 1単位
授業概要	今日、子どもは多種多様で複雑な環境の中で生活しており、学校教育現場では不登校をはじめ、非行、いじめ等、様々な問題を抱えている。生徒指導は子どもの個性の伸張を図りながら基本的な生活態度を育成するとともに、社会的資質を養い、将来の進路を含めた自己表現ができるような能力を形成することを旨とする。そのために、子どもに関わる際の基本的な考え方や対応のしかたを認識し、子どもの発達状況や心理的特質を理解し、組織的に支援するために必要な基礎的知識（カウンセリングを含む）を身に付けることを目標とする。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	学校における生徒指導の意義や理論を理解できる	DP2	試験、課題等において、意義や理論に関する知識について6割以上解答できる。	
2.	児童及び生徒の発達段階とその心理的特質を理解して生徒指導を進めることの重要性を理解できる	DP3	生徒指導の進め方について、理論を理解しつつ自分の考えを整理して相手によく伝わる文章で説明することができる。	
3.	児童及び生徒が抱える課題に寄り添うための、カウンセリングマインドの必要性と組織的な教育相談の取り組みの必要性を理解できる	DP4	カウンセリングや組織的な教育相談の取組みの必要性について、具体的な事例の中で、自分の考えを明確に示しながら説明することができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	オリエンテーション（授業の目標、概要、評価内容及び方法等の説明）		シラバス及び印象に残る生徒指導に関するマスコミ報道記事を確認する（2時間）	オリエンテーションの内容を振り返り、整理する（2時間）
2.	生徒指導と教師の力量形成		"生徒指導提要"pp11-37を読んで生徒指導の基礎を確認する（2時間）	生徒指導の基礎について振り返る（2時間）
3.	学校の危機管理マニュアルの検討		"生徒指導提要"pp96-106を読んで学校の危機管理体制を確認する（2時間）	学校の危機管理体制について振り返る（2時間）
4.	保護者との生徒指導課題の共有と連携		"生徒指導提要"pp107-110を読み、学校・家庭・関係機関との連携協働を確認（2時間）	保護者との円滑な連携構築について振り返る（2時間）
5.	学校の生徒指導マニュアルの検討		"生徒指導提要"pp141-151を読み学校生徒指導体制と関係機関との連携を確認（2時間）	学校における組織的な生徒指導対応について振り返る（2時間）
6.	いじめや不登校事例の検討と関係機関との連携		"生徒指導提要"pp120-139を読んでいじめや不登校対応を確認する（2時間）	いじめの防止や不登校対応に関する組織的な対応について振り返る（2時間）
7.	思春期・反抗期の児童理解とアサーショントレーニングを生かした教育相談		"生徒指導提要"pp80-89を読んで教育相談体制とチーム支援を確認する（2時間）	児童理解に基づく教育相談と組織的な支援体制について振り返る（2時間）
8.	総合的な学習の時間や特別活動における生徒指導の事例検討と本講義の振り返り		"生徒指導提要"pp52-66を読み総合的な学習の時間、特別活動の生徒指導を確認（2時間）	本講義における自己の学びを振り返る（2時間）
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
教科書	テキストは使用しません。必要な資料は講義の際に配布します。			
参考書	生徒指導提要（改訂版）[https://www.mext.go.jp/content/20221206-mxt_jidou02-000024699-001.pdf]			
学習成果の評価方法	定期試験（50%）、ミニレポート（20%）、授業への積極的参加（30%）。ミニレポートは評価の上、対面授業時にフィードバックします。			
特記すべき事項	授業中での意見発表や協働活動に、積極的に参加することを求めます。毎回の出席は、授業開始時の応答により確認する。遅刻・早退・欠席は本人が担当者へ直接理由等を申し出ること。			
質問・相談等の受付	質問、相談等は毎回の授業終了時に書いてもらうミニレポートを用いて、次回の授業時に回答します。			

科 目	教職実践演習（栄養教諭）		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 2単位
授業概要	<p>栄養教諭実習で体験的に学んだ事をもとに以下の項目について学ぶ。 1) 使命感や責任感、教育的愛情を培い、教育者として自己の職責を果たす力 2) 組織の一員として関係者と良好な人間関係を築き、連携・協力しながら職務を遂行する力 3) 子どもの発達や抱える課題に対する理解と指導力を形成し、適切な学級経営を行う力 4) 教育内容を理解し、食生活を健康的で豊かなものにする方法と指導力 アクティブ・ラーニングの手法として模擬授業等の実践演習も取り組み双方向授業を行う。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	栄養教育実習を通して学んだ事項をもとに、食育の指導を実践できる	DP-2	小テスト及び模擬授業により学習成果の評価を行う。教育方法を理解し、食育に関する指導方法を身につけることができる。	
2.	子どもの食や健康を取り巻く様々な問題について解決策を考えることができる（レポート）	DP-3	レポートにより学習成果の評価を行う。使命感や責任感を持って、子どもの発達や子どもが抱える問題について理解し、考えを述べることができる。	
3.	関係者と良好な人間関係を築き、連携・協力する実践力を習得できる（事例研究及び発表）	DP-4	研究事例の発表により学習成果の評価を行う。まわりの人々と好ましい人間関係を築きながら、連携・協力して事例研究ができる。	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
1.	学習成果について（評価方法及び評価基準）		シラバスを読んでおくこと（30分）	実習レポート作成（30分）
2.	栄養教諭の職務内容と役割 事例研究		発表資料作成（30分）	発表資料作成（30分）
3.	学校給食の現状と課題 発表・討論		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
4.	学校における食育のすすめかた 事例研究		レポート作成（30分）	模擬授業準備（30分）
5.	給食時間における食育の実践 模擬授業		模擬授業準備（30分）	模擬授業準備（30分）
6.	学級活動における食育の実践 模擬授業		模擬授業準備（30分）	模擬授業準備（30分）
7.	教科等における食育の実践 模擬授業		模擬授業準備（30分）	レポート作成（30分）
8.	学校給食の運営と管理 事例研究		レポート作成（30分）	レポート作成（30分）
9.	給食管理計画（年間・月間計画） 事例研究		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
10.	学級経営、生徒指導 事例研究		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
11.	いじめや不登校等の問題への対処		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
12.	個別的相談指導 事例研究		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
13.	学校・家庭・地域が連携した食育の推進		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
14.	児童・生徒、保護者、他教職員との連携		発表資料作成（30分）	レポート作成（30分）
15.	まとめと小テスト		総括資料準備（30分）	自己評価（30分）
教科書	監修 芦川修貳「栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート」学建書院			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	小テスト（30%）、レポート（30%）、発表（30%）、授業態度・学習意欲（10%）を総合評価する。レポート等については評価後、フィードバックする。			
特記すべき事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。授業中の意見発表や協働活動に積極的に取り組むことを求める。			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（水曜日 10:30～12:30）103研究室にて受け付けます。			

科 目	事前・事後指導		開講時期 履修方法	2年前期 選択、栄養教諭必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	演習 1単位
授業概要	栄養教諭は、栄養士としての専門性を生かして、児童・生徒に対して食に関する指導を積極的に実施しなければならない。本科目では、栄養教育実習が円滑に行えるように、実習生としての自覚と意欲を高めつつ、食に関する指導にかかる知識や具体的な指導方法を習得する。また、模擬授業を実施し、発表力を高める。			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	食や健康に関する知識・技能を生かし、食育の指導を 実践することができる。	DP-2	学習指導案作成と模擬授業により学習成果の評価を行う。 食に関する課題に応じた学習指導案を作成し、模擬授業を することができる。	
2.	食や健康を取り巻く様々な問題に関心を持つことが できる。(レポート)	DP-3	レポートの作成により学習成果の評価を行う。 子どもの発達や子どもが抱える食についての問題について理解 しレポートを作成することができる。	
3.	栄養教諭の役割や実務について理解を深め、職業観や 責任感を持つことができる。	DP-4	実習報告書の発表により学習成果の評価を行う。 栄養教諭の役割や実務について理解し、職業観や責務について 説明することができる。	
	授業計画(授業内容)		授業時間外学習	
			予習(必要時間)	復習(必要時間)
1.	学習成果について(評価方法および評価基準)		シラバスを読んでおくこと(30分)	各自の目標設定(30分)
2.	食に関する指導の現状と課題		教科書の該当箇所を読む(30分)	レポート作成(30分)
3.	栄養教諭にとって必要な資質		スピーチ原稿作成(30分)	レポート作成(30分)
4.	食に関する指導に係る児童・生徒の実態		スピーチ原稿作成(30分)	レポート作成(30分)
5.	学習指導案の作成について		教科書の該当箇所を読む(30分)	学習指導案の書き方(30分)
6.	学習指導案作成(給食の時間の指導に関わる指導案)		指導案作成準備(30分)	指導案作成準備(30分)
7.	学習指導案作成(学級活動に関わる指導案)		指導案作成準備(30分)	指導案作成準備(30分)
8.	学習指導案作成(教科等に関わる指導案)		指導案作成準備(30分)	レポート作成(30分)
9.	模擬授業・相互評価(給食の時間の指導)		模擬授業準備(30分)	模擬授業の修正(30分)
10.	模擬授業・相互評価(学級活動に関する模擬授業)		模擬授業準備(30分)	模擬授業準備(30分)
11.	模擬授業・相互評価(学級活動に関する模擬授業)		模擬授業準備(30分)	模擬授業の修正(30分)
12.	模擬授業・相互評価(教科等に関する模擬授業)		模擬授業準備(30分)	模擬授業準備(30分)
13.	模擬授業・相互評価(教科等に関する模擬授業)		模擬授業準備(30分)	模擬授業の修正(30分)
14.	事前訪問の準備		スピーチ原稿の作成(30分)	事前訪問の準備(30分)
15.	まとめとテスト		総括資料の作成(30分)	自己評価(30分)
教科書	芦川修貳監修「教職実践演習・栄養教育実習ノート」 学建書院			
参考書	授業中に適宜紹介または配布する。			
学習成果の 評価方法	模擬授業(40%)、課題レポート(30%)、テスト(20%)、授業態度・学習意欲(10%) レポート等については評価後フィードバックする。			
特記すべき 事項	毎回の出席は、授業開始時の応答で確認する。 授業中の意見発表や協働活動に積極的に取り組むことを求める。			
質問・相談等 の受付	授業終了後またはオフィスアワー水曜日、10:30~12:30、103研究室で受け付けます。			

科目	栄養教育実習		開講時期 履修方法	2年後期 選択、栄養教諭必修
担当者	准教授 阪田 直美		授業形態 単位数	学外実習 1単位
授業概要	<p>栄養教諭としての使命の自覚や、職務内容についての理解を深め、学校における食に関する指導の現状把握と課題、栄養、衛生管理または給食の時間、家庭科、保健体育、特別活動、総合学習などにおける指導がスムーズに且つ効果的に実施できるように学習する。指導案作成とその実践発表を通じて、相互批評また模擬授業など実際に即した学習を行う。栄養教諭の仕事が学校教育について体験的に理解するため、アクティブ・ラーニングの手法として実習の現場（小学校または中学校）において一週間教育実習を行う。実習費（2万）および免許交付申請（3,300円）程度が必要となる。</p>			
	到達目標	該当する DP番号	学習成果の評価基準	
1.	生きた教材としての学校給食基盤に、楽しい授業ができる	DP2	実習成績評価で学習指導案を作成し、模擬授業ができたと評価される	
2.	児童生徒の健康教育を担うという強い使命感を持つことができる	DP2	実習成績評価で食育支援ができたと評価される	
3.	栄養士としての専門性を教育に生かすことができる	DP2、 3、4	実習成績評価で栄養教諭の役割を自覚できたと評価される	
	授業計画（授業内容）		授業時間外学習	
			予習（必要時間）	復習（必要時間）
<p>学習成果について（評価方法・評価基準）/実習を通して以下の事項を体験的に学習する</p> <p>（1）教育者としての基礎的指導力</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校教諭の教育活動の理解と補助的役割 ・栄養教育の計画を立案、具体的な指導案を作成と適切な準備 ・栄養教育において指導案に応じた適切な指導とその場の状況に応じて適切な指導 ・言葉遣い、発声、表情、姿勢等に配慮し必要なことを児童と指導教諭に伝える表現、伝達 ・クラス経営、クラス事務、家庭連絡の方法の理解 <p>（2）児童の理解や観察・参加の能力</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童についての発達段階の理解 ・児童を客観的、公正に観察 ・児童への関わり ・自ら問題や課題を発見し、研究的解決能力 <p>（3）実習に対する態度や姿勢</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習校の教育・指導方針の理解 		<p>実習校の教育・指導方針を理解し、指導計画の立案、教材準備等を行い、実習に向けての課題を行う（30分以上/日）</p>		<p>実習内容を振り返り実習日誌に記録をし、課題を完成させる（30分以上/日）</p>
教科書	芦川修貳「栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート」1年次から使えるポートフォリオ（株） 学建書院			
参考書	適宜紹介する。			
学習成果の評価方法	教育実習40時間以上（提出物・取り組み状況含む）100%。レポートは評価後にフィードバックする。			
特記すべき事項	特になし			
質問・相談等の受付	オフィスアワー（水曜日 10：30～12：30）103研究室にて受け付けます。			