

科目名	大学入門			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	必修	1	1年	前期
担当者名	門間 政亮	関連する資格		

授業概要

本授業は、対面と遠隔で実施する。

大学での学びは、高校までの「生徒」とは異なり、大学生として自ら興味を持ち、積極的に、楽しく学ぶ能動的・主体的な態度で臨むことが求められる。本学の建学の精神を理解し、授業の受け方やノートの取り方、レポートの書き方、情報収集や資料の整理法といった具体的な学びの技法を身につける。また、大学生活を有意義に過ごすために社会人としての基礎知識や常識、マナーについて知ることを目的とする。

到達目標

M1110

- 1、本学の建学の精神を理解し、述べることができる。
- 2、授業の受け方やノートの取り方、レポートの書き方、情報収集や資料の整理法といった具体的な学びの技法を習得し、実際の授業で実践できる。
- 3、社会人としての基礎知識や常識、マナーについて知り、大学生活の中で活用することができる。

成績評価方法

レポート課題と毎回の授業レポート、及び授業参加度により総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				30
宿題、授業外レポート	○	○					50
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○			10
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 大学入門オリエンテーション 門間政亮 【予習】シラバスを読む（10分） 【復習】授業内容を整理する（10分）	授業内レポート
2) 大学で学ぶこととは？ 「授業の受け方とシラバス活用法」弘中陽子 【予習】シラバスを読む（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
3) 大学生の健康管理について 岡部里美 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
4) インターネットを安全に利用するために 門間政亮 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
5) 学長講話 高田学長 【予習】シラバスを読む（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
6) 身近な危険から自分を守る 学外講師 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
7) 学びの技法 「ノート＆レポートの書き方、資料整理法について学ぶ」 門間政亮 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
8) 学びの技法 「ノート＆レポートの書き方、資料整理法について学ぶ」門間政亮 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
9) 学びの技法 「ノート＆レポートの書き方、資料整理法について学ぶ」門間政亮 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
10) 学びの技法 「ノート＆レポートの書き方、資料整理法について学ぶ」門間政亮 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
11) 消費者教育講座 学外講師 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
12) 定期試験対策ガイダンス 門間政亮、弘中陽子 【予習】キャンパスライフを読む（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
13) 「人として生きていくためのマナーとは」 学外講師 社会人となるための心構えとマナーについて 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	グループワーク
14) 「人として生きていくためのマナーとは」 学外講師 挨拶や言葉遣い・身だしなみ等について 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	グループワーク
15) 夏休みの過ごし方・後期授業に向けて 弘中陽子 【予習】テーマについて考える（10分） 【復習】授業内容を整理する（20分）	授業内レポート
授業外学習	
授業で習ったことを家で復習し、レポート等を書けるよう様にしておいてください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
授業毎に資料を配布する	キャリアデザイン

課題に対するフィードバック

提出されたレポートは、Google classroomにて返却を行う

備考

受講の心得

- ・私語を慎むこと
- ・自分の考えをもってグループ討議に参加すること
- ・本授業で学んだ学習方法を積極的に授業に取り入れること
- ・レポート課題を提出すること
- ・授業内レポートは、Google classroomを活用して実施するため、使用環境を整えておくこと

科目名	キャリアデザイン			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	後期
担当者名	山下 晋平	関連する資格		

授業概要

本科目は、原則対面で実施する。

長期的な展望にたった自分自身のキャリアをとらえて、今後の学生生活をどのようにデザインするのかを考え、大学卒業後、どのような人生を送るか、学生自身が主体的に決めていかなければならない。自分に必要な仕事や資質にあった進路選択をするための基礎知識を身につけ、自己分析を行い、業種・職種について知る。また、職業意識の形成と実際の就職活動における具体的な活動方法を実践的に学ぶことを目的にする。

到達目標

M2108

- ・自分の進路選択を行うことができる。
- ・職業意識の形成ができる。
- ・進路や就職活動における基本知識や技術が身につく。
- ・就職説明会や企業説明会、インターンシップなどに積極的に参加することができる。

卒業認定・学位授与の方針と関連性

自分に必要な仕事や資質にあった進路選択をするための基礎知識を身につけ、自己分析を行い、幅広い学びに基づく知識と技能を習得する。

成績評価方法

後期定期試験、毎回の授業内レポート、授業参加度等を総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					50
小テスト、授業内レポート	○	○	○				30
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○			10
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）		アクティブラーニング
1) キャリアとは（キャリア支援センター） 【予習】仕事について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
2) 働くとは？マネープラン（キャリア支援センター） 【予習】何のために働くのかについて考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
3) キャリアプランを踏まえた今度の学生生活の過ごし方について（キャリア支援センター） 【予習】テーマ（今後の学生生活の過ごし方）について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
4) 自己分析（キャリア支援センター） 【予習】あなたの長所・短所について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
5) 自己分析（キャリア支援センター） 【予習】家族や友達に自分の長所・短所を尋ねる（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
6) 自分の強みを考えよう（キャリア支援センター） 【予習】自分の強みとなるエピソードについて考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
7) 働く条件、価値観を考える（キャリア支援センター） 【予習】自分のやりたいこと、できることについて考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
8) 業界と職種を知る（キャリア支援センター） 【予習】興味関心ある仕事の内容について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
9) 業界と職種を知る（キャリア支援センター） 【予習】興味関心ある仕事の内容について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
10) 社会人基礎力とは、社会人としての必要なマナー（キャリア支援センター） 【予習】社会人基礎力・社会人として必要なマナーについて考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
11) 職務上の守秘義務・SNSを考える（キャリア支援センター） 【予習】普段のSNSの使い方について考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
12) コミュニケーション（アサーション）（外部講師） 【予習】アサーションについて調べる（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		グループワーク 授業内レポート
13) 社会人講話（外部講師） 【予習】講師に向けた質問事項を考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		授業内レポート
14) 先輩と話そう！（外部講師） 【予習】講師に向けた質問事項を考える（20分） 【復習】授業内容をふりかえり整理する（20分）		授業内レポート
15) キャリア理論のまとめ「これからの就職活動に向けて」（キャリア支援センター） 【予習】自分の進路に向けた目標をについて考える（20分） 【復習】今後の進路に向けた計画を考える（20分）		授業内レポート
授業外学習		
授業で学んだ自分の生き方（キャリアデザイン）について復習し、定期的に見直す		
テキスト、参考書、教材		関連する科目
「キャリアプランからはじまる 就職活動 実践！ワークブック」PHP研究所編		大学入門

課題に対するフィードバック

レポートはコメントを記入し、翌週返却する

備考

受講の心得

- ・自分自身の将来について真剣に考えること
 - ・社会人としての心得やルールを身につけること
 - ・希望進路を決定し、目標に向かって自ら行動を起こすこと
 - ・自分の考えをもってグループ討議に参加すること
- 授業計画は都合により変更することがあります。

科目名	人の心の理解			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	中山 浩行	関連する資格		

授業概要

人の心を理解する方法の一つとして心理学がある。その心理学の中でも主に臨床心理学を学習し、臨床心理学を通して、自分を見つめ、自分を知る。その為の方法として、心理検査、エンカウンターグループ、夢の分析等の体験をする。講師の中山は、精神科病院の臨床心理士、小中高の学校のスクールカウンセラー、市教委のカウンセリングアドバイザー、家庭裁判所調停委員、これら40年間の実務経験をもとに、心理学全般、臨床心理学についての授業を行なう。

到達目標

M1111

悩んだり困ったりした時の自分の反応（性格）を振り返る為の知識を身につける。
 今後の自分の生活に役立てる為、心の病、いじめ、不登校等の知識を身につける。

成績評価方法

授業態度、授業参加度、定期試験による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							80
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							5
演習							5
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 心理学の概要とオリエンテーション 【予習】心理学についてのイメージを整理しておく（10分） 【復習】臨床心理士の仕事についての理解（20分）	カウンセリングの基礎を学び、人間関係に役立てる。
2) 夢の分析（自分の見た夢の自己分析） 【予習】夢について記録してみる（10分） 【復習】自分の見た夢の分析（20分）	自分の夢を記述して、その夢を分析する。
3) エンカウンターグループの体験（集団の中での自分） 【予習】グループワークを楽しむ心の準備（5分） 【復習】グループワークの中での自分の振り返り（10分）	グループワーク体験を通して集団への関わり方を知る
4) ストレスチェックリストによる自己分析、簡単な心理検査の体験 【予習】自分のストレスについて振り返ってみる（10分） 【復習】自分の心理検査結果の振り返り（15分）	ストレスチェックリスト等心理検査から自分を知る
5) 心理検査『エゴグラム』の体験 【予習】自分の性格を記録しておく（15分） 【復習】自分のエゴグラムの自分なりの分析をしておく（10分）	交流分析による心理検査を体験し、自己分析をする
6) 交流分析の理論（3つの私による分析） 【予習】エゴグラムの結果と自分で整理した性格を比較（20分） 【復習】構造分析による自分の振り返り（20分）	自分の性格傾向と心の病との関連性を考えてみる
7) 交流分析の理論（基本的態度、自分を変える方法） 【予習】自分がどうやったら変わるかを考えてみる（20分） 【復習】講義内容による自分のエゴグラムの分析（15分）	交流分析によって自分を変える方法を学ぶ
8) 交流分析の理論（エゴグラムのパターン分析による自己理解） 【予習】交流分析から把握できる自分の性格を整理してみる（20分） 【復習】自分のエゴグラムのパターンからの自分の振り返り（10分）	エゴグラムのパターン分析から見た自分を知る
9) 交流分析の理論（幼少期の親子関係と12の禁止令） 【予習】幼少期の親子関係を自分なりに整理してみる（20分） 【復習】幼少期の親子関係を振り返り、禁止令を分析（20分）	幼少期の親と自分の関係を振り返り、禁止令を考える
10) 心の病の概要（カウンセリング的関わりから見る心の病） 【予習】心の病についての自分のイメージを整理しておく（15分） 【復習】講義内容の確認（15分）	周囲に心の病の人が居る場合の対応を学ぶ
11) 心の病の概要（心の病を持つ人への接し方、関わり方） 【予習】心の病を持つ人にどう関わるか考えてみる（20分） 【復習】自分の人間関係のあり方の振り返り（15分）	周囲に心の病の人が居る場合の接し方を学ぶ
12) 子どもの問題（いじめ） 【予習】自分のいじめ問題に対するイメージを整理してみる（15分） 【復習】自分の周辺で生じる『いじめ』への対応を考える（10分）	ワークシートを活用し、自分のいじめの捉え方を知る
13) 子どもの問題（虐待） 【予習】マスコミ報道で知った虐待問題を整理してみる（20分） 【復習】自分の周辺で生じる『虐待』への対応を考える（20分）	ワークシートを活用し、自分の虐待の捉え方を知る
14) 子どもの問題（不登校） 【予習】不登校についての問題を考える（15分） 【復習】母子関係の問題を理解する（20分）	ワークシートを活用し、自分の不登校の捉え方を知る
15) 子どもの問題（発達障害） 【予習】発達障害について自分のイメージを整理してみる（10分） 【復習】発達障害の子どもたちをきちんと理解する（20分）	発達障害について知っていることを記述した後、解説
授業外学習	
心理学は、日常生活の中にあると考えるので、講義を通して、自分自身のことや、自分と周囲の人との関係性を、日常的に振り返ることが授業外の学習と考えたい。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「エゴグラム・パターン - T E G 東大式エゴグラムによる性格分析 - 」東京大学医学部心療内科編（参考文献）	

課題に対するフィードバック

出席カードを活用。出席カードに、考えたことや感想、質問等を記入し、次週の講義で取り上げる

備考

私語を慎む

【オフィスアワー】教員名 中山浩行 【携帯アドレス】h1i6r1o6@docomo.ne.jp

科目名	子どもの成長と発達			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	保育学科教員	関連する資格		

授業概要

人間の生涯の発達の中で、著しい成長・発達を遂げる新生児期から幼児期までの子どもに視点をおき、子どもの身体の仕組みや心身の発達、生活習慣等について理解する。さらに、現在の子どもを取り巻く子育てや保育事情を理解し、子どもが心身ともに豊かな成長・発達を遂げていくための環境について学ぶ。また、子どもの成長・発達と遊びの重要性を理解し、具体的な子どもの遊びを実践的に学ぶことを目的とする。

到達目標

M2109)
 ・乳幼児期の子どもの成長・発達について説明できる。
 ・子どもの成長・発達を促す環境整備について説明できる。
 ・乳幼児期の遊びの意義を理解し、専門教育の中で具体的な遊びを実践できる。
 ・子どもを取り巻く子育てや保育事情を理解し、専門教育の学びに活かすことができる。

成績評価方法

授業態度及び授業参加度、レポート課題等によって総合評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				10
宿題、授業外レポート	○	○	○				50
授業態度・授業参加度	○	○	○		○		10
プレゼンテーション			○	○			10
グループワーク			○	○			10
演習		○	○	○			10
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 子供の成長と発達について（重村） 【復習】授業の振り返りを行い、15回の授業を見据えた学びへの意気込みについて学習カードに書いてくる。（15分）	授業内レポート
2) 人間と生涯発達について - 新生児期～乳児期 - （谷川） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
3) 人間と生涯発達について - 幼児期～児童期 - （谷川） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
4) 人間と生涯発達について - 青年期～老年期 - （谷川） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
5) 子どもの育つ環境について - 保育所の機能 - （坪） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
6) 乳幼児期の生活習慣について（山根） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
7) 子どもの育つ環境について - 幼稚園の機能 - （中邑） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
8) 配慮を要する園児への理解と支援（中邑） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
9) 子どもの発達と表現遊び（製作）の意義と実践（徳永） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	演習・授業内レポート
10) 子どもの発達と表現遊び（製作）の意義と実践（徳永） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	演習・授業内レポート
11) 子どもの発達と表現遊び（製作）の意義と実践（徳永） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	演習・授業内レポート
12) 子どもの発達と表現遊び（製作）の意義と実践（徳永） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	演習・授業内レポート
13) 山口県内における特別支援教育の現状と課題（河村） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
14) 山口県内における特別支援教育の現状と課題（河村） 【復習】配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	授業内レポート
15) 子どもの成長と発達について まとめ（河村） 【復習】全15回の配布資料を熟読し、理解を深める。（30分）	グループワーク 授業外レポート
授業外学習	
「子ども」に関する様々なニュース等に関心を持つ。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要に応じて、資料を配布する。	栄養学各論

課題に対するフィードバック

オムニバス形式の授業のため、必要に応じて振り返り等の学習カードにコメントをつけて返す。

備考

配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること

科目名	日本国憲法			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	福田 達也	関連する資格		

授業概要

本講義では、近代憲法の歴史と基本原理、および日本国憲法の概要を、総論・人権・統治機構の三領域において理解する。また、憲法を学ぶことを通じて、個人と地域社会・国家・国際社会との関係のあり方を考える。憲法の役割は、不動の普遍的理念とは異なって、時代状況に応じて刻々と変化するものである。アクチュアルな内外の社会状況に照らしながら、いま、憲法には、なにが求められているかについて考察する。

到達目標

M2110

- 1 立憲主義の理念や歴史を理解することができる。
- 2 日本国憲法の成立過程について理解することができる。
- 3 基本的人権の歴史と現状について理解することができる。
- 4 日本の統治機構システムについて理解することができる。

成績評価方法

定期試験、提出物(レポート等)により評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							80
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 【第1回】法とは何か（1） 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
2) 【第2回】法とは何か（2） 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
3) 【第3回】憲法の意義 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
4) 【第4回】日本国憲法の基本原理 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
5) 【第5回】国民主権と統治機構（1） 国会と内閣の役割 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
6) 【第6回】国民主権と統治機構（2） 裁判所の役割 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
7) 【第7回】平和主義 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
8) 【第8回】基本的人権（1）包括的人権 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
9) 【第9回】基本的人権（1）精神の自由 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
10) 【第10回】基本的人権（2）精神の自由 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
11) 【第11回】基本的人権（3）人身の自由 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
12) 【第12回】基本的人権（4）経済的自由 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
13) 【第13回】基本的人権（5）社会権 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
14) 【第14回】基本的人権（6）その他の権利と国民の義務 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	講義の中で発言をうながす
15) 【第15回】基本的人権（7）グループワーク：人権について考えよう 予習 教科書および配布資料の該当箇所を読んでおく（30分） 復習 講義の内容をまとめ、小テストを受講する（60分）	人権問題をテーマに、グループに分かれて報告会を実施
授業外学習	
予習 教科書や配布資料の該当箇所を読んでおく。分からない文言等は調べておくこと。 復習 講義内容に関するまとめの小テストを配付するので、次回の講義で提出すること。 ・講義の中で時事問題を扱うことがあるため、テレビや新聞でニュースを確認しておくこと。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「いちばんやさしい憲法入門〔第6版〕」初宿正典，高橋正俊，米沢広一，棟居快行（有斐閣アルマ、2020）	

課題に対するフィードバック

講義内において適宜、受講生にフィードバックする。個別対応が必要な場合は、別室においてフィードバックする。

備考

科目名	福祉社会			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	近藤 鉄浩	関連する資格		

授業概要

ハンディのある人もない人も、その人らしく生活していくことができる社会（福祉社会）を実現していく上で基本となるポイントを、「隔離」「共生」といったキーワードをもとに考えていく。
 病気や障害を持つ人々に対する排除の歴史と現状を取り上げ、そこから見えてくる問題点をふまえて「共に生きる社会」づくりへの道筋について考える。
 全国身体障害者総合福祉センターでの実務経験をもとに、障害理解、障害者支援の要点について授業を行う。
 本授業は対面にて実施する。

到達目標

ナンバリング（J2108）

1. 私たちの社会はどのようにして病気や障害を持つ人々に偏見を抱き排除するようになるのが説明できる。
2. ハンディのある人となない人が共に生きる社会をつくるために大切な事柄を説明できる。

成績評価方法

レポートによる評価

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○					100
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 1) オリエンテーション 【予習】車椅子ユーザーが社会生活を送る上での困りごとについて調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
2) 2) ハンセン病について ハンセン病のことを知っていますか？ 【予習】ハンセン病とはどういう病気が調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
3) 3) ハンセン病について ハンセン病の歴史をたどる 【予習】ハンセン病の歴史を調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
4) 4) ハンセン病について ハンセン病回復者と高校生とのかかわりから 【予習】ハンセン病について学習したことを整理する（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト グループワーク
5) 5) 福祉施設が街にやってくる 施設建設反対運動について 【予習】社会福祉施設について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
6) 6) 補助犬をこばまないで 【予習】身体障害者補助犬法について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
7) 7) 見過ごされている知的障害者 【予習】知的障害について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
8) 8) 精神障害について 見えにくい障害 【予習】精神障害とは何か調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
9) 9) 発達障害について 見えにくい障害 【予習】発達障害とは何か調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
10) 10) バリアフリーについて 【予習】バリアフリーとは何か調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
11) 11) 高齢社会と私たち 高齢者の暮らしと問題点 【予習】高齢者の心身の特徴や生活上の課題について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
12) 12) 高齢社会と私たち 人を寝たきりに向かわせるもの 【予習】「生活不活発病」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
13) 13) 高齢社会と私たち 認知症のお年寄りの思い 【予習】認知症について調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト
14) 14) 排除しないで共に生きるためには 【予習】「共生社会」をつくるための取り組みを調べる（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	小テスト グループワーク
15) 15) まとめ 【予習】これまで学習した内容を振り返る（30分） 【復習】授業プリントを読み直し整理する（30分）	レポート
授業外学習	
毎回の授業内容を復習し、到達目標と照らしあわせて要点を理解すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
毎回レジュメを配布する。	社会福祉（保育学科）、社会福祉論（食物栄養学科）

課題に対するフィードバック

毎回の小テストは終了後ただちに回答、解説を述べる。

備考

科目名	ボランティア論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	伊藤 一統	関連する資格		

授業概要

ボランティアの意義と実情について学び、現代社会におけるボランタリーセクターの重要性について理解する。

到達目標

J1112 M1112

- ・ボランティアの思想や歴史的経緯、様々な活動の実態など基礎的な知識を修得する。
- ・現代社会におけるボランタリー・セクターの重要性と状況について理解する。
- ・ボランタリー・セクターの活動への関心をもつ。

成績評価方法

課題提出（学外への調査課題を含む）50%、試験50%

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							25
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							25

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 1) オリエンテーション 講義概要、日程、方針等を説明する 【予習・復習】シラバスを確認し、ノートの作成等、受講に必要と思われる準備を行う。講義での通知事項について再認識しておくこと。	
2) 2) ボランティアとは何か 概念と歴史 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
3) 3) ボランティアとは何か ボランティアの現状と課題 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
4) 4) ボランティア・セクターの役割と構造 市民社会と新しい公共 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
5) 5) ボランティア・セクターの役割と構造 コミュニティ、市民活動、中間支援 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
6) 6) NPO とボランティア 非営利組織のいろいろ 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
7) 7) NPO とボランティア 特定非営利活動促進法と NPO の活躍する社会 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
8) 8) 市民活動における中間支援 中間支援とは何か～その意義と重要性 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
9) 9) 市民活動における中間支援 どんなどころか 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	フィールドワーク（4 時間）
10) 10) NPO のマネージメント NPO のつくりかた 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
11) 11) NPO のマネージメント 非営利組織論の視点から 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
12) 12) NPO のマネージメント 事業性とソーシャル・ビジネス 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
13) 13) ボランティア・セクターの諸側面 公共の担い手としての NPO 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
14) 14) ボランティア・セクターの諸側面 協働の在り方 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	視聴覚教材視聴
15) 15) まとめ 大学生とボランティア活動 【予習・復習】講義内容に関連する報道や記事等について、関心をもって接すること。講義中で示されたテキストや資料の内容について振り返ってみること。	
授業外学習	
<ul style="list-style-type: none"> ・非営利セクターに関する情報について関心をもって見聞すること（10 時間程度） ・学内外の実際の非営利活動に参画することが望ましい（18 時間程度）。 ・テキストを通読すること（12 時間程度） ・講義内容について振り返って学習し、わからない用語や事項等があれば、理解しておくこと（20 時 時間程度）。 	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p><テキスト> 「テキスト市民活動論 - ボランティア・NPO の実践から学ぶ -」（大阪ボランティア協会）</p> <p><参考文献> ボランティア、NPO 等に関する書誌全般 * 推薦する参考文献は講義で適宜紹介する。</p>	

課題に対するフィードバック

講義中にコメントする

備考

受講の心得>「ボランティア」の意味についての理解を受講姿勢にも反映されたい。
【オフィスアワー】「オフィスアワー一覧」に掲載。まとまった質疑、相談等については、事前アポイントをとること。

科目名	日本語表現法			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	河村 靖彦	関連する資格		

授業概要

小学校での実務経験をもとに、基礎的・実践的な課題や演習に取り込むことにより、日常生活や就職、レポート作成に際して必要な日本語表現を修得する。併せて保育や食物栄養に関連する漢字の修得に努める。

到達目標

ナンバリング (M1113)

- ・ 実用文からレポートに至るまでの文章表現ができる。
- ・ レポートや会話等の表現など、目的に応じた日本語表現が適切にできる。
- ・ 保育・食物栄養に関連した漢字(各100字)を確実に修得する。

成績評価方法

レポート・定期試験・授業への意欲・態度による総合的な評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							10
演習							10
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）		アクティブラーニング
1)	日本語表現法のオリエンテーション・・・日本語表現の学び方 復習： 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
2)	書くために必要な知識・・・アカデミックワードと日常語 復習：アカデミックワードについてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
3)	書くために必要な知識・・・ことばと人権 復習：他の言葉で言い換える練習（リフレーミング）（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	グループワーク
4)	書くために必要な知識・・・表記と敬語についての理解 復習：敬語についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
5)	書くために必要な知識・・・目的に応じた表現法の実践（手紙） 復習：手紙文の全体構成についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
6)	「わかりやすく正しい」日本語表現の実践・・・分かりやすい語順についての理解 復習：分かりやすい語順、事実と意見についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	演習
7)	「わかりやすく正しい」日本語表現の実践・・・ディベートの実践 復習：ディベートについてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	演習
8)	文章を書くための準備・・・要点のまとめ方と構成 復習：要点のまとめ方のポイントについてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
9)	「レポート」を書くために必要な知識・・・レポートの形式と表現 復習：レポートの構成等についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
10)	レポート作成法・・・レポート作成の準備と演習 復習：注や参考文献についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	演習
11)	論文の書き方・・・論文の形式と表現 復習：論文の基本的構成及び作成の手順についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
12)	論文の実際・・・実際の論文で形式等についての理解 復習：参考文献の書き方・引用の仕方についてのドリル（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	
13)	KJ法を用いた整理法・・・わかりやすい表現の工夫 復習：KJ法についてまとめる（15分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	グループワーク
14)	効果的な文書作成・・・エントリーシートの書き方 復習：エントリーシートについてまとめる（10分） 予習：漢字小テストのための予習（15分）	演習
15)	効果的な文書作成・・・願書、履歴書の書き方 復習：履歴書の書き方についてのまとめ及び振り返り（15分）	演習
授業外学習		
授業計画・授業予告に沿って、テキストの該当単元を熟読しておくこと。 毎時間、授業内レポートを提出。		
テキスト、参考書、教材		関連する科目
テキスト：プリント（毎時間配布） 参考書：「日本語表現法」沖森卓也・半沢幹一（三省堂） 「大学生のための日本語表現トレーニング」安倍朋世他（三省堂）		

課題に対するフィードバック

課題レポートは、コメントをつけて返す。

備考

宇部フロンティア大学短期大学部の学生として、自覚を持ち、主体的・意欲的に受講すること。

科目名	食生活と健康			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	未吉 奈保美	関連する資格		

授業概要

望ましい食生活と健康についての考え方、知識等について知り、健康的な食生活のあり方と実践方法を学ぶ。健康づくりに必要な知識を身につけることを目的とする。

栄養指導の実務経験をもとに、健康的な栄養・食生活についての考え方や知識について概説するとともに、現状や実態を把握し、実践に繋げるための授業を行う。

到達目標

M1114

健康的な食生活について理解し実践方法を学ぶ。

成績評価方法

定期試験、レポート、授業参加度などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○	○				50
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○			20
宿題、授業外レポート	○	○	○	○			20
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 健康について考える 【予習】健康のイメージを調査する（15分） 【復習】イメージ及びノート整理（15分）	授業内課題
2) 自分の食生活について考える 【予習】食事の記録（20分） 【復習】追加記録、修正（10分）	
3) 食事のバランスについて考える 【予習】食事のバランスのとり方を調べる（15分） 【復習】バランスのとり方を確認する（15分）	
4) 野菜摂取について考える 【予習】食事記録から現状を把握する（15分） 【復習】野菜摂取の意義と摂取方法について整理し、実践につなげる（15分）	ペアワーク
5) 朝食について考える 【予習】食事記録から現状を把握する（15分） 【復習】朝食摂取の意義と摂取方法について整理し、実践につなげる（15分）	ペアワーク
6) 間食について考える 【予習】食事記録から現状を把握する（15分） 【復習】摂取について整理する（15分）	ペアワーク
7) 外食・中食について考える 【予習】語句の意味を調べる（15分） 【復習】語句の意味と摂取について整理し、有効活用につなげる（15分）	ペアワーク
8) 偏食について考える 【予習】語句の意味を調べる（15分） 【復習】語句の意味を整理し、バランスのとれた食事の実践につなげる（15分）	ペアワーク
9) 食事と身体の関係について考える 【予習】生活習慣病を予防する食事を調べる（15分） 【復習】ノート整理（15分）	
10) 塩分摂取について考える 【予習】どのような食品から塩分を摂取しているか調べる（15分） 【復習】現状やを整理し、減塩につなげる（15分）	演習
11) あなたの必要なエネルギーについて考える 【予習】摂取エネルギー、消費エネルギーを理解する（15分） 【復習】エネルギー出納を整理し、適性体重を目標化する（15分）	演習
12) あなたの骨は大丈夫ですか 【予習】骨を丈夫にする生活習慣を調べる（15分） 【復習】学びを整理し、実践につなげる（15分）	
13) あなたの腸は快調ですか 【予習】腸を快調にする生活習慣を調べる（15分） 【復習】学びを整理し、実践につなげる（15分）	演習
14) 食事のマナーについて考える 【予習】和食のマナーを調べる（15分） 【復習】学びを整理し、実践につなげる（15分）	演習
15) 食事が変われば人生が変わる 【予習】学んだことから目標を考える（15分） 【復習】実践につなげる具体的行動を目標化する（15分）	
授業外学習	
健康のこと、食事のことに興味をもつ。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要に応じて資料を配付する。	体育講義 健康スポーツ

課題に対するフィードバック

個別に補足する。
食事記録等については、後日グラフ化し解説する。

備考

配付資料はファイルに整理する。

科目名	生命の科学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	星野 晋	関連する資格		

授業概要

生命科学（ライフ・サイエンス）は、人間をはじめとする生き物の仕組みと「生」のいとなみ、すなわち生命現象を科学的に探求する学問である。また同時に、生命をめぐるさまざまな技術、その社会的活用の可能性と問題点を検討する総合的・学際的研究分野でもある。本講義では、生命のみならず人生、生活をも意味する「Life」という言葉をキーワードに、不妊治療、臓器移植、少子高齢化問題等の生命科学上の諸課題について理解を深める。そしてそれらの課題と直面し乗り越えることを迫られた際に、その前提となる自身や他者の「生」とどのように向き合っていけばいいのか、自ら考えられるようになることを目指す。

到達目標

M1115

- ・生命の科学（ライフ・サイエンス）がどのような分野であるかを説明できる。
- ・不妊治療や臓器移植など、今日話題になっている生物学由来の技術とその課題について説明できる。
- ・生物学にもとづく新技術が、近年どのような社会問題を引き起こしているかを説明できる。
- ・生命科学上の課題に対して、どのように解決したらいいか、自分の意見を持ち、他者に根拠を示しつつ表明できる。
- ・私たちのLife（生命、いのち、くらし、人生）の現在と将来について、自分なりの考えを根拠を示しつつ表明できる。

成績評価方法

- 受講態度（10%）
 - コメントシート（授業内レポート）（10%）
 - グループワーク（10%）
 - 定期試験（70%）
- 2/3 以上の出席を成績評価の条件とする

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							70
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							10
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション：Lifeとは何か【復習】レジュメやノートを読み返し、ライフサイエンス（生命科学）とはどのような分野で、今日これを学ぶことにどのような意義があるかについて理解・確認しておく（40分）	コメントシート
2) 不妊症と生殖補助医療【予習】不妊症と生殖補助医療について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
3) 生殖補助医療の課題1：親子【予習】親子の定義について調べまた考えておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
4) 生殖補助医療の課題2：どこから人とみなすか【予習】妊娠中絶の法的な扱いについて調べておく【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
5) 臓器移植をめぐる問題：グループ・ワーク【予習】臓器移植についての自身の見解とその根拠を考えてくる（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、自身の理解を確認しておく（40分）	グループ・ディスカッション コメントシート
6) 臓器移植をめぐる問題：臓器移植法の現在【予習】臓器移植をめぐる日本の法制度について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく（40分）	コメントシート
7) 患者の自己決定権とインフォームド・コンセント【予習】インフォームドコンセントについて調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。（40分）	コメントシート
8) 輸血をめぐる文化摩擦【予習】輸血の歴史について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
9) 人体解剖にみる西洋医学の考え方【予習】解剖実習について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
10) 国際医療協力と文化摩擦【予習】国際医療協力について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
11) 病気とは何か：文化と医療【予習】病気の定義について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
12) 病むことの物語【予習】ナラティブ医療について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
13) 超高齢社会を生きるために【予習】日本・アジアの高齢化の動向について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
14) 作られた健康、創り出す健康【予習】健康日本21について調べておく（60分）【復習】レジュメやノートを読み返し、トピックについての理解を確認しておく。わからないことは次回質問できるように用意する（40分）	コメントシート
15) 総括・振り返り【予習】レジュメやノートを読み返し、わからないこと等を質問できるようにしておく（60分）【復習】授業全体を振り返り、内容理解を確認するとともに、トピックごとに自分の意見をまとめておく（60分）	振り返りシート
授業外学習	
テレビ、新聞、ウェブ等で、あらゆるジャンルのニュースに触れ、人間の「Life：生命・人生・生活」のあり方について考え、自分の意見をもつようにしてください。またそのことについて、友人や家族と語り合ってください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
テキストは用いない。参考書は随時提示する。	

課題に対するフィードバック

コメントシートに書かれた質問等に対する回答を次回授業でシェアする

備考

自分の頭で考え、意見を持ち、他者と意見交換や議論ができるようになることを目指して受講すること
【オフィスアワー】授業の前後で対応する。

科目名	生活と情報			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	後期
担当者名	門間 政亮	関連する資格		

授業概要

【対面授業】

現在、多くの情報が電子情報として利用されており、インターネットを通じて触れる機会が多々あります。本講義では、情報とはそもそも何か、どのような仕組みで利用しているのか、またどうやって守られているかを学ぶとともに、どうやって扱えばよいのかを理解して、社会における一利用者としての必要な情報倫理を身につけます。また、身につけた知識を他者にわかりやすく伝えることができるよう、プレゼンテーション能力を養います。

到達目標

J4105

- 1) 情報の定義、インターネットの仕組み、情報セキュリティについて理解し、説明することができる。
- 2) 情報社会で必要な情報倫理について理解し、説明することができる。
- 3) 身につけた知識を、他者にプレゼンテーションすることができる。

成績評価方法

期末定期試験、プレゼンテーション、授業への取り組み姿勢を総合して評価します。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○	○	○			50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション	○	○	○	○			40
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 【ガイダンス】、【情報とは 1】 【予習】シラバスを読む（5分） 【復習】発表用の情報検索（10分）	
2) 【情報とは 2】 【予習】発表用の情報検索（10分） 【復習】発表準備（10分）	
3) 【情報とは 3】 【予習】発表準備（10分） 【復習】発表内容のまとめ（10分）	プレゼンテーション
4) 【情報とインターネット 1】 【予習】トピックの情報検索（10分） 【復習】発表用の情報検索（10分）	
5) 【情報とインターネット 2】 【予習】発表用の情報検索（10分） 【復習】発表準備（10分）	
6) 【情報とインターネット 3】 【予習】発表準備（10分） 【復習】発表内容のまとめ（10分）	プレゼンテーション
7) 【情報セキュリティ 1】 【予習】トピックの情報検索（10分） 【復習】発表用の情報検索（10分）	
8) 【情報セキュリティ 2】 【予習】発表用の情報検索（10分） 【復習】発表準備（10分）	
9) 【情報セキュリティ 3】 【予習】発表準備（10分） 【復習】発表内容のまとめ（10分）	プレゼンテーション
10) 【個人情報保護 1】 【予習】トピックの情報検索（10分） 【復習】発表用の情報検索（10分）	
11) 【個人情報保護 2】 【予習】発表用の情報検索（10分） 【復習】発表準備（10分）	
12) 【個人情報保護 3】 【予習】発表準備（10分） 【復習】発表内容のまとめ（10分）	プレゼンテーション
13) 【著作権 1】 【予習】トピックの情報検索（10分） 【復習】発表用の情報検索（10分）	
14) 【著作権 2】 【予習】発表用の情報検索（10分） 【復習】発表準備（10分）	
15) 【著作権 3】、【総括】 【予習】発表準備（10分） 【復習】発表内容のまとめ（10分）	プレゼンテーション
授業外学習	
授業で扱ったトピックについて、授業外でも関心を持ち情報検索を行ってください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
データを適宜配布します。	基礎情報処理、パソコン演習、パソコン演習

課題に対するフィードバック

授業内で解説を行います。

備考

- ・授業は講義形式ですが、それぞれのトピックで情報検索を行い、検索した内容についてのスライドを作成して発表させていただきます。必ず毎回出席するようにしてください。
- ・授業時間数の3分の1を超えて欠席した場合、追加課題等の救済措置を取りません。

科目名	基礎情報処理			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	1年	前期
担当者名	門間 政亮	関連する資格		

授業概要

【対面授業】

情報処理能力を養うため、コンピュータに関する基礎的知識と、基本的なパソコン活用方法の習得を目指します。

到達目標

M1109

- 1) 本学の共通端末を起動し、Windowsの基本操作ができる。
- 2) メール操作(作成、送受信)ができる。
- 3) インターネットを使用して目的の情報が収集できる。
- 4) 情報社会の中でのルールやマナーについて理解し、説明できる。
- 5) Wordを使用して文章作成ができる。
- 6) Excelを使用してデータの整理やグラフ作成ができる。
- 7) PowerPointを使用してプレゼンテーション用のスライドを作成し、発表することができる。

成績評価方法

期末定期試験、レポート、プレゼンテーション、授業への取り組み姿勢を総合して評価します。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○		○			50
小テスト、授業内レポート	○	○	○				10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション	○	○	○	○			10
グループワーク							
演習	○	○	○	○			20
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 【ガイダンス】、【GoogleClassroomの操作】 【予習】シラバスを読む（5分） 【復習】GoogleClassroomの操作の確認（20分）	個人ワーク
2) 【メールの設定・操作】-メールの作成、送受信- 【予習】GoogleClassroomの操作の確認（10分） 【復習】メール操作の確認（20分）	個人ワーク
3) 【Windowsの基本操作】- Windowsの仕組み、ファイル操作、タッチタイピング- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】タッチタイピングの練習（20分）	個人ワーク
4) 【インターネットの利用】-情報検索、情報社会のルールとマナー- 【予習】ファイル操作の確認（10分） 【復習】情報検索（20分）	個人ワーク
5) 【文章作成 1】-Wordの基礎、文章の作成、保存- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Word操作の確認（20分）	個人ワーク
6) 【文章作成 2】-書式設定、図表の挿入- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Word操作の確認（20分）	個人ワーク
7) 【文章作成 3】-総合的な資料の作成- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Word操作の確認（20分）	個人ワーク
8) 【表計算 1】-Excelの基礎、表の作成、保存- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Excel操作の確認（20分）	個人ワーク
9) 【表計算 2】-データ整理、計算- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Excel操作の確認（20分）	個人ワーク
10) 【表計算 3】-グラフの作成、編集- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】Excel操作の確認（20分）	個人ワーク
11) 【プレゼンテーション 1】-PowerPointの基礎、スライドの作成、保存- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】PowerPoint操作の確認（20分）	個人ワーク
12) 【プレゼンテーション 2】-レイアウト、アニメーション- 【予習】教科書を読む（10分） 【復習】PowerPoint操作の確認（20分）	個人ワーク
13) 【総合演習 1】-情報検索- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】検索した情報のまとめ（20分）	個人ワーク
14) 【総合演習 2】-グラフの作成、スライドの作成- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】発表練習（20分）	個人ワーク
15) 【総合演習 3】-プレゼンテーション- 【予習】発表練習（10分） 【復習】発表した内容の確認（20分）	プレゼンテーション
授業外学習	
<p>コンピュータは使えば使うほど上達します。授業で覚えた事を授業外でも繰り返し練習してください。特にタイピング練習は重要です。空いた時間で構わないので、積極的に行ってください。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラル Microsoft365・Office2021対応（noa出版）	

課題に対するフィードバック

次回の講義冒頭で解説を行います。

備考

- ・本学への入学までに学んだ情報リテラシーを活用し、総合的な情報通信技術を活用する力を高めます。必ず毎回出席するようにしてください。
- ・授業時間数の3分の1を超えて欠席した場合、追加課題等の救済措置を取りません。

科目名	体育講義			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	1	1年	前期
担当者名	弘中 陽子		関連する資格	

授業概要

病気がなく、心とからだが健やかな状態であることを健康という。まさに、健康は人間誰もが望むところである。健康な心とからだを維持し、生き生きとした生活を送るためには未然に疾病等を予防することが大切と言われている。そのひとつとして、適度な運動を続けることが挙げられている。

本講義では、身体活動・運動の視点から、自分自身の健康のあり方を歩数や体脂肪率、筋肉量等の測定値を通して見つめ直し、生涯にわたる健康的なライフスタイルを確立するための実践方法を修得できることを目的とする。

到達目標

M1117

- ・現在の自分の健康に関する課題に気づき、将来の自分の姿を想定し、今後の健康でいきいきとした豊かな生活のための健康づくりプランを考えることができる。
- ・日常生活における身体活動・運動を通じた自分の健康観を説明できる。

成績評価方法

- ・定期試験 50%
- ・授業内レポート（毎授業ふりかえりシート）10%
- ・授業外レポート（1週間活動記録表）30%
- ・授業態度・授業参加度（パラスポーツクリエイション参加態度）10%

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							30
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							10
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 健康とは 自分の健康観について考える・歩数の計測について 【予習】健康観についてを考える（30分）【復習】自分の活動目標を考え、身体活動・運動について記録する（30分）	グループワーク
2) わが国の健康事情 認知症予防から学ぶ(DVD) 【予習】認知症について調べる（20分）【復習】歩数記録をもとに、活動をふりかえる（30分）	
3) 身体活動・運動と健康 運動不足による疾病のリスクについて(DVD) 【予習】自分の身体活動の実態を見つめる（20分）【復習】歩数記録をもとに、運動と健康の結びつきを考える（30分）	グループワーク
4) 身体活動量を高める方法について（前半の自分の身体活動のふりかえり） 【予習】これまでの歩数記録をまとめる（20分）【復習】自分の身体活動における課題をもとに活動目標を考える（30分）	グループワーク
5) 生涯におけるスポーツ活動について（パラスポーツ） 【予習】自分のスポーツ活動の実態を見つめる（20分）【復習】パラスポーツの意義を理解する（30分）	
6) 生涯におけるスポーツ活動について /（パラスポーツ体験） 【予習】パラスポーツを調べる（20分）【復習】パラスポーツのふりかえりを記入する（30分）	グループ活動
7) 健康づくりプランを考える /健康的なライフスタイルのために 【予習】理想とするライフスタイルを考える（20分）【復習】自分に合った健康づくりプランを考える（30分）	グループワーク
8) 授業のまとめ（豊かな生活のための健康づくりプランを発表する） 【予習】全歩数記録をまとめる（20分）【復習】考えた健康づくりプランを实践する（30分）	グループワーク
9)	
10)	
11)	
12)	
13)	
14)	
15)	
授業外学習	
自分の普段の生活をみつめ、身体活動量を知りましょう。そして、身体活動量を高める自分なりの方法を探しましょう。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
適宜、資料を配付する	<ul style="list-style-type: none"> ・健康スポーツ ・健康スポーツ

課題に対するフィードバック

翌週にコメントをつけて返す

備考

科目名	健康スポーツ			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実技	選択	1	1年	前期
担当者名	和田 康夫	関連する資格		

授業概要

子どもの取り巻く環境は、大きく変化してきており、体を動かす習慣が次第に失われ、運動する子どもとしない子どもの二極化が社会問題になっているといっても過言ではない。体を動かすことによって、健康や体力の保持増進に限らず、コミュニケーション能力などのこころの発達にも大きな影響をもたらすことを指導者が理解しておくことは重要なこととなる。本授業では、ACP（アクティブ・チャイルド・プログラム）の理論と実技を参考にして、幼児期からの運動遊びやスポーツの効果について学ぶ機会とする。

到達目標

M1118

- ・ACP（アクティブ・チャイルド・プログラム）の理論と実技に基づき、食育の視点からも幼児期からの運動習慣の必要性を理解し、創造的に運動遊びやスポーツを積極的に行おうとする関心や態度をもてるようにする。
- ・仲間とともにスポーツをする楽しさを味わい、運動遊びのアレンジについて理解する。
- ・多様な動きのある運動遊びの実践を通して学び、仲間と一緒にアレンジしていくことで、スポーツの楽しさを味わう。

成績評価方法

- ・授業内レポート
- ・授業外レポート
- ・運動遊びのプレゼンテーション
- ・授業への参加態度

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート							20
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○			10
演習							30
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション（受講上の留意点・授業計画・評価方法など） 復習：授業の流れや目標について理解する。(30分) 予習：スポーツやACPの意義について調べる。(30分)	
2) 運動遊びの実践（アイスブレイキング） 復習：ACPの理論と実践について、ふりかえりシートに記入(30分) 予習：ソフトバレーボールの基本ルールについて調べる(30分)	
3) 運動遊びの実践（鬼遊び・ボールを使って）ソフトバレーボール 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：ソフトバレーボールの反則となるルールを調べる。(30分)	
4) 運動遊びの実践（ボールを使って・ケンパ）ソフトバレーボール 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：ソフトバレーボールの練習方法を調べる。(30分)	
5) 運動遊びの実践（ボールを使って・ジャンケン）ソフトバレーボール 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：バドミントンの基本ルールを調べる。(30分)	
6) 運動遊びの実践（用具を使って）バドミントン 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：バドミントンのスキルについて調べる。(30分)	
7) 運動遊びの実践（投力・バランス）バドミントン 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：新聞紙を使ったACPを調べる。(30分)	
8) 運動遊びの実践（新聞紙）バドミントン 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：障がい者スポーツ（パラスポーツ）について調べる。(30分)	
9) 運動遊びの実践（風船）障がい者スポーツ（風船バレー・ポッチャ） 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：人間関係づくりについて、その種類や行い方を調べる。(30分)	
10) 人間関係づくり（PA）障がい者スポーツ（風船バレー・ポッチャ） 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：ACPの指導するにあたっての留意点をまとめる。(30分)	人間関係づくりプログラム
11) 運動遊びの指導案づくりに役立つ実践 復習：ふりかえりシートの記入(30分) 予習：ACP教室プログラム作成(30分)	グループワーク「運動遊びの模擬授業指導案作成」
12) 運動遊び模擬指導：幼児対象のACPを企画し、模擬指導を発表する。 予習：運動遊び模擬授業のシナリオを予習しておく。(30分) 復習：指導についての気づきなどを記入する。(30分)	グループワーク「運動遊びの模擬授業指導案作成」
13) 運動遊び模擬指導：幼児対象のACPを企画し、模擬指導を発表する。 予習：運動遊び模擬授業のシナリオを予習しておく。(30分) 復習：指導についての気づきなどを記入する(30分)	グループワーク「運動遊びの模擬授業指導案作成」
14) 運動遊び模擬指導：幼児対象のACPを企画し、模擬指導を発表する。 予習：運動遊び模擬授業のシナリオを予習しておく。(30分) 復習：指導についての気づきなどを記入する(30分)	グループワーク「運動遊びの模擬授業指導案作成」
15) ACPの理論と実践のまとめ 予習：ACP模擬授業のシナリオを予習しておく。(30分) 復習：授業の取組についてふりかえる。(30分)	グループワーク「運動遊びの模擬授業のふりかえり」
授業外学習	
遊びのアレンジを実践しておきましょう。 ACP普及講習会（6月）やACP教室に参加してみましよう。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
ACPガイドブック（JSPPO編）	健康スポーツ

課題に対するフィードバック

個人のワークシートに、次時に関する課題や授業後のふりかえりを記載することで、課題の自己解決を促す。
ワークシートに、評価とアドバイスを記載し、授業への取組意欲の向上を図る。

備考

科目名	健康スポーツ			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実技	選択	1	1年	後期
担当者名	弘中 陽子		関連する資格	幼稚園教諭二種免許・保育士資格 健康スポーツ のいずれか1単位 以上必修

授業概要

スポーツは私たち人間にとって、肉体的にも精神的にもさらに、人との繋がり、仲間づくりといったコミュニケーションの促進にも有益であると言われている。

本講義では、「だれもが、いつでも、どこでも、気軽に参加できる」スポーツをテーマに、競うことよりも楽しむことを主としたニュースポーツ（ニュー・コンセプチュアル・スポーツ）を仲間と共に楽しみ、健康な心とからだづくりのための生涯スポーツのあり方について考えることを目的とする。

到達目標

J1119ab

M1119

- ・準備から後片付けに至るまで、何事にも主体的に取り組むことができる。
- ・他の受講生にも、積極的に関わりをもち、からだを動かす楽しさや心地よさを仲間と共に共有することができる。
- ・健康で、豊かな生活が送れるよう、生涯を通じて楽しく、心地よくスポーツ活動を実践するための方法を見つける。

成績評価方法

- ・授業内レポート（ふりかえりシート）
 - ・授業外レポート
 - ・授業態度・参加度（服装、身だしなみ等含む）
 - ・プレゼンテーション
（スポーツ大会グループごとに企画）
- 以上を総合的に評価をする

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート							30
授業態度・授業参加度							30
プレゼンテーション							10
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション（授業計画・授業評価等について） 【予習】シラバスを熟読する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	
2) インディアカ・バレーボール 【予習】インディアカ、バレーボールのルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
3) 学外活動 スポチャレ祭へ参加（参加型スポーツイベントへ参加する） 【予習】スポチャレ祭のイベントを調べ、活動内容を理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
4) 学外活動 スポチャレ祭へ参加（参加型スポーツイベントへ参加する） 【予習】スポチャレ祭のイベントを調べ、活動内容を理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
5) 学外活動 スポチャレ祭へ参加（参加型スポーツイベントへ参加する） 【予習】スポチャレ祭のイベントを調べ、活動内容を理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価を振り返る（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
6) モルック（屋外） 野外での活動（【予習】モルックの特徴、ルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
7) ラダーゲッター 【予習】ラダーゲッターの特徴、ルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
8) キンボール 【予習】キンボールの特徴、ルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
9) シャッフルボード・ペタンク・フライングディスク 【予習】シャッフルボード、ペタンクの特徴、ルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
10) ユニバーサルホッケー 【予習】ユニバーサルホッケーのルールを理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
11) チャレンジ・ザ・ゲーム（チーム対抗戦） 【予習】チャレンジ・ザ・ゲームについて理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
12) パラスポーツ（ボッチャ、卓球バレー、風船バレー） 【予習】パラスポーツについて理解する（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
13) スポーツ大会の企画 【予習】スポーツ大会企画、及びプレゼンテーションの準備をする（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、自己評価をする（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
14) スポーツ大会の企画 【予習】チームで勝つための練習を考える（20分） 【復習】振り返りシートを記入し、活動を振り返る（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
15) スポーツ大会・授業のまとめ「生涯を通じて楽しく、心地よくスポーツ活動を実践するためには」 【予習】チームで一致団結する方法を考える（20分） 【復習】生涯を通じて楽しくできるスポーツ活動を考える（20分）	活動のふりかえり（グループワーク）
授業外学習	
<p>普段の生活の中でからだを動かすこと（スポーツ活動・身体活動）を取り入れてみましょう。 自分の住んでいる地域等で開催されているスポーツイベント（するスポーツ・みるスポーツ）に参加してみましょう。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
なし	健康スポーツ

課題に対するフィードバック

翌週にコメントをつけて返却する

備考

本授業は、旧短期大学部キャンパスにある「第2体育館」にて授業を行いますので、移動が必要になります。体育館の場所を確認し、安全に十分に気を付けて移動してください。尚、体育館内には、更衣室があります。

科目名	スタンダード英語			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	前期
担当者名	竹山 恵里	関連する資格		

授業概要

英語のアクティビティーを通して、基礎的な文法・会話力を養成する。
本授業は対面で実施する。(状況によっては遠隔に変更する場合もある)

到達目標

M1120
中学・高校時代に培った英語力を、様々な活動を行うことによってスムーズに発話できるようにする。

成績評価方法

期末試験50点 + 授業態度・授業参加度40点 + 小テスト10点 = 100点満点 毎回プリントを配付・提出
(紛失しても再配付はなく、減点となる)

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							40
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 仲間作り・自己紹介 【復習】自己紹介を暗誦する(5分)	与えられた簡単なQ&Aを通し、クラスメートを知る
2) PASSPORT2 UNIT1 空港でのやり取り リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳 【復習】ロールプレイを暗誦する(5分)【予習】衣類の英単語を調べる(5分)	海外の空港でのやり取りでしっかり聴き取ることの重要性を知る
3) PASSPORT2 UNIT2 衣類のショッピング リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳 【復習】和訳文を解答を見ずに英訳する(5分)	衣類の単・複数形の区別 値段+様々な数字の読み方
4) 朝起きてから寝るまでの行動についてのWh疑問詞文とその答え方 【復習】疑問詞文を作る(5分)【予習】UNIT5の単語調べ(5分)	Wh疑問文に対する答え方の習得 重要な前置詞について掘り下げる
5) PASSPORT2 UNIT5 観光地での情報収集 リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳・発表(プレゼン) 【復習】ロールプレイの暗誦(5分)	お勧めの観光地の情報を集め、質問に答える
6) PASSPORT2 DESTINATION: the USA & Canada 旅行先の国の基本情報+ 5大陸に分けて国々の情報を集める 【予習】日本について調べる(5分)	テキストの情報+スマホで5大陸に属する国々を知る
7) PASSPORT2 UNIT7 あなたの国について教えてください 第6回目の授業を参考に更に相手の国情報の聞き取り方を知る 【復習】国情報の聞き取り方を練習(5分)	第6回目項目の確認
8) 助動詞 文章に広がりを持たせる助動詞の役割を知り多数英作文に取り組み 【復習】助動詞の整理をし表の作成(5分)【予習】体部位の英語調べ(5分)	中学・高校で学んだ助動詞の意味・使い方を更に広く深く学ぶ
9) PASSPORT2 UNIT9 体調不良を訴える リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳 【復習】体調・症状を言えるように(5分)	体の部位名称・病気やけがの訴え方、アドバイスの与え方を学ぶ
10) PASSPORT2 UNIT11 観光旅行の計画 リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳・発表(プレゼン) 【予習】野菜・果物の英語を調べておく(5分)	テキスト+別プリントで簡単な旅行計画の伝え方を学ぶ
11) PASSPORT2 UNIT13 食品の買物 リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳 【復習】食品の単/複数形確認(5分)【予習】" 経験談 " の準備(5分)	助動詞テスト 食品の単/複数形 フードピラミッド
12) PASSPORT2 UNIT15 万里の長城に行ったことがありますか リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳 【復習】5つの動詞で経験を書く(5分)	現在完了形で旅行以外の経験も聞く
13) PASSPORT2 UNIT18 連絡を取り合おう リスニング・ロールプレイ・和訳/英訳・発表(プレゼン) 【復習】感謝の言葉をまとめる(5分)【予習】世界の料理を調べる(5分)	別れるときの感謝の言葉 将来についての会話
14) 世界の料理/絵本の読み聞かせ 【復習】世界の料理か絵本の暗誦(5分)	料理用語 好きな本の紹介
15) 総復習	重要項目を期末試験に備えて丁寧に復習
授業外学習	
毎回、授業プリントを使用して復習をする。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
PASSPORT2 - オクスフォード出版 辞書必携	

課題に対するフィードバック

理解が難しかった部分を小テストし、満点が取れるまでくり返し教授し、納得させる。

備考

期末試験の再試験は行わず、それに代わるレポート提出も行わない。
予習・復習（家庭学習）の達成度は成績の30%を占める。

科目名	編入対策英語			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	前期
担当者名	内海 俊祐		関連する資格	

授業概要

対面で授業を行う。大学編入対策としての英語を学びながら、日常生活や異文化理解、職場や地域社会を話題としたリーディング及びライティングをパラグラフ単位で理解する能力を身に付ける。さらに、視聴覚資料の活用及び語彙、語法理解を深めることにより、スピーキング及びリスニング能力の向上を図り、現在の世界に不可欠とされる英語によるコミュニケーション能力を向上させる。

到達目標

M1121
大学編入を希望する学生が、編入試験（英語）に十分対処できるレベルの英語運用能力を身に付ける。

成績評価方法

定期試験（中間・期末）、レポート、授業態度、発表で評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							20
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							10
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 編入試験問題（英語）の特徴について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
2) 編入試験問題（英語）への対策について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
3) どうしたら英語の能力が向上するかを考える 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
4) 様々な英語の楽しみ方 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
5) 英語習慣化の提言 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
6) 演習問題1 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
7) 演習問題2 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
8) 演習問題3 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
9) 演習問題4 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
10) 演習問題5 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
11) 演習問題6 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
12) 演習問題7 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
13) 演習問題8 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
14) 演習問題9 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
15) まとめと今後の学習について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
授業外学習	
<p>予習は必ず行うこと。英文の読みや訳は適時評価する。 紙の辞書または電子辞書にかかわらず、自分にあった辞書を使いこなすことを常に心がけてください。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキストは購入しなくてもよい。毎回プリント問題等を配布し授業を行う。</p>	<p>スタンダード英語</p>

課題に対するフィードバック

課題は点数化し成績評価に組み込み、その点数は必要に応じて学生に個別に開示する。課題は分析後、その良い点と改善点を総評する。

備考

この科目は、半期開講科目で単位取得になります。通年科目ではありません。
前期にこの科目を受講して単位を取得し、後期に引き続きこの科目の受講を希望する者は、教務課で「特別履修」の手続きをしてください。その場合、受講はできますが単位取得はできません。
連絡先： uchiumi@frontier-u.jp

科目名	編入対策英語			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	後期
担当者名	内海 俊祐		関連する資格	

授業概要

対面で授業を行う。大学編入対策としての英語を学びながら、日常生活や異文化理解、職場や地域社会を話題としたリーディング及びライティングをパラグラフ単位で理解する能力を身に付ける。さらに、視聴覚資料の活用及び語彙、語法理解を深めることにより、スピーキング及びリスニング能力の向上を図り、現在の世界に不可欠とされる英語によるコミュニケーション能力を向上させる。

到達目標

M1121
大学編入を希望する学生が、編入試験（英語）に十分対処できるレベルの英語運用能力を身に付ける。

成績評価方法

定期試験（中間・期末）、レポート、授業態度、発表で評価する。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							20
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							10
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 編入試験問題（英語）の特徴について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
2) 編入試験問題（英語）への対策について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
3) どうしたら英語の能力が向上するかを考える 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
4) 様々な英語の楽しみ方 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
5) 英語習慣化の提言 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
6) 演習問題1 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
7) 演習問題2 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
8) 演習問題3 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
9) 演習問題4 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
10) 演習問題5 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
11) 演習問題6 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
12) 演習問題7 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
13) 演習問題8 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
14) 演習問題9 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
15) まとめと今後の学習について 与えられた課題を60分程度で予習・30分程度で復習を行うこと。	think-pair-share
授業外学習	
<p>予習は必ず行うこと。英文の読みや訳は適時評価する。 紙の辞書または電子辞書にかかわらず、自分にあった辞書を使いこなすことを常に心がけてください。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキストは購入しなくてもよい。毎回プリント問題等を配布し授業を行う。</p>	<p>スタンダード英語</p>

課題に対するフィードバック

課題は点数化し成績評価に組み込み、その点数は必要に応じて学生に個別に開示する。課題は分析後、その良い点と改善点を総評する。

備考

この科目は、半期開講科目で単位取得になります。通年科目ではありません。
前期にこの科目を受講して単位を取得し、後期に引き続きこの科目の受講を希望する者は、教務課で「特別履修」の手続きをしてください。その場合、受講はできますが単位取得はできません。
連絡先： uchiumi@frontier-u.jp

科目名	オーラル英語			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	後期
担当者名	針間 サラン	関連する資格		

授業概要

This course will help you to improve your spoken English in a variety of everyday situations, focussing on travel.

このコースで色々な場面、特に旅行に使う英会話力の上達を目指します。

到達目標

M2114

Students will learn casual conversational English and learn phrases necessary for travel abroad.

日常英会話と旅行英語に必要な表現を学びます。

成績評価方法

Students attending this course will be evaluated according to their class participation, in class presentations, attitude, effort and test results. 授業参加、授業中の発表、態度、努力、試験の結果によって評価されます。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)				○			20
小テスト、授業内レポート				○	○		40
宿題、授業外レポート				○	○		40
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オーラル英語の紹介・説明 Introduction テキストの紹介 Where are you from? 出身はどこですか【予習】ページ4-7の確認(30分)【復習】ページ4-7の表現の確認と練習 (30分)	グループワーク
2) Classroom Language 教室英語 How long are you staying? Immigration 入国審査【予習】Unit 1 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ8-11表現の確認と練習(30分)	グループワーク
3) Nice to meet you. 初めまして。【予習】Unit 2 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ12・13の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
4) What time is Dinner? Hotel ホテルの英語【予習】Unit 4 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ16・17の表現の確認と練習(30分)	グループワーク, 課題
5) It's a kind of jacket. Explaining Japanese Culture 日本の文化の説明【予習】Unit 5 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ18・19の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
6) How was it? Describing Events イベントの感想を述べる【予習】Unit 6 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ22・23の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
7) Help yourself. Meal time 食事の言葉 Roleplay Test 1 Explanation and Preparation ロールプレイテスト 1の説明と準備【予習】Unit 7 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ24・25の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
8) Roleplay Test 1 ロールプレイテスト実施【予習】Unit 1-7 の会話の練習(30分)【復習】これまでに学習したテキストの確認(30分)	ロールプレイテスト, 課題
9) I'd like 15 tickets please. 切符の購入【予習】Unit 8 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ26・27の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
10) Are you into music? Hobbies and Interests 趣味【予習】Unit 10の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ30・31の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
11) Tell me about your family. 家族について【予習】Unit 12の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ36・37の表現の確認と練習(30分)	グループワーク, 課題
12) I'm hungry! Ordering Food 料理の注文【予習】Unit 13の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ38・39の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
13) What are you doing tomorrow? 明日の予定【予習】Unit 14 の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ40・41の表現の確認と練習(30分)	グループワーク
14) How much is it? いくらですか Roleplay Test 2 Explanation and Preparation ロールプレイテスト 2の説明と準備【予習】Unit 15の語彙リストの確認(30分)【復習】ページ42・43の表現の確認と練習(30分)	グループワーク, 課題
15) Roleplay Test 2 ロールプレイテスト実施【予習】Unit 8-15の会話の練習(30分)【復習】試験の復習プリント(120分)	ロールプレイテスト
授業外学習	
Review and practice the material covered in the previous week's lesson before each class, and complete any assignments or preparation for role plays tests. 全授業の復習、必要なら課題やロールプレイテストの準備・練習	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
My First Passport 1 (2/E) English for International Communication	スタンダード英語

課題に対するフィードバック

課題は翌週コメントをつけて返します。

備考

【オフィスアワー】授業の前後で対応します。

科目名	公衆衛生学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	2年	前期
担当者名	城野 世津子	関連する資格	栄養士免許 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。

公衆衛生学の全体像を理解し、今日人類が直面している公衆衛生学上の諸問題を把握する。健康について社会・環境の面から多角的に捉えるために疫学および衛生統計を基礎として、各種の疾患をライフスタイルや環境との関わりから理解する。さらに身近な環境汚染について理解し、解決策を検討する。公衆衛生が多職種の人により支えられていることを理解し、栄養士の立場での対応を考える。

到達目標

ナンバリング (M3101acg)

1. 公衆衛生学上の諸問題を把握する
2. 健康について社会・環境との関わりを理解する
3. 疫学、衛生統計の基礎を理解する

卒業認定・学位授与の方針との関連性

健康について社会・環境の面から多角的に捉え、栄養士として公衆衛生学の諸問題を改善するための知識及び対応方法を身につけることができる。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業内レポート、授業外レポート、授業への意欲・態度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							20
宿題、授業外レポート							20
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 健康と公衆衛生、環境と健康 生態系と生活 【予習】テキスト第1章、第2章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)	
2) 環境と健康 環境汚染と健康影響、環境衛生 【予習】テキスト第2章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
3) 保健統計 保健統計の概要、人口静態統計、人口動態統計 【予習】テキスト第3章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（環境と健康）
4) 保健統計 人口動態統計、生命表、傷病統計 【予習】テキスト第3章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
5) 健康状態・疾病の測定と評価 【予習】テキスト第4章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（保健統計）
6) 生活習慣と健康 【予習】テキスト第5章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	課題レポート
7) 主要疾患、感染症とその予防、精神疾患 【予習】テキスト第6章、第7章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（健康状態・疾病の測定と評価）
8) 主要疾患、感染症とその予防、精神疾患 【予習】テキスト第7章、第8章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
9) 社会保障と行政、医療制度 【予習】テキスト第9章、第10章を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（主要疾患、感染症、精神疾患）
10) 社会福祉制度、地域保健 【予習】テキスト第11章、第12章を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
11) 母子保健、成人保健、高齢者保健と介護保険制度 【予習】テキスト第13章、第14章、第15章を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（保健・医療・福祉の制度）
12) 母子保健、成人保健、高齢者保健と介護保険制度 【予習】テキスト第13章、第14章、第15章を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
13) 高齢者保健と介護保険制度 【予習】テキスト第15章を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（母子保健、成人保健）
14) 産業保健、学校保健、国際保健 【予習】テキスト第16章、第17章、第18章を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト（高齢者保健と介護保険制度）
15) まとめ 【予習・復習】小テスト及び復習レポートを確認しておく(30分)	課題レポート
授業外学習	
毎回の講義範囲について予習・復習を継続すること。 最新の公衆衛生に関する情報を意識すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
[社会・環境と健康] 公衆衛生学 中村信也編著 2024/2025年（同文書院）	公衆栄養学

課題に対するフィードバック

小テスト実施後、翌週以降に出題内容について解説を行います。
レポート提出後、コメントをつけ返却します。内容が不十分な場合は、再提出とします。

備考

【オフィスアワー 未定】城野 世津子 sirono@ube-c.ac.jp

科目名	社会福祉論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	2年	後期
担当者名	近藤 鉄浩	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

現代社会における社会福祉の意義や基本的な考え方を学び、子ども、障害者、高齢者、低所得者といった対象者ごとの福祉の現状について理解を深める。
 全国身体障害者総合福祉センター、老人保健施設、病院でのソーシャルワーク実務経験をもとに、福祉の対象理解、社会福祉援助の要点について授業を行う。
 本授業は対面により実施する。

到達目標

- ナンバリング (M4101ag)
1. 社会福祉の意義と必要性について理解できる。
 2. 社会福祉制度の基本的なしくみについて理解できる。
 3. 現代社会の福祉的な課題に対する援助の視点について理解できる。

成績評価方法

定期試験、小テストにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							90
小テスト、授業内レポート							5
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							5
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 1) オリエンテーション 食物栄養学科学生と社会福祉との関係 【予習】栄養士と社会福祉の関係について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
2) 2) 社会福祉とは何か 【予習】社会福祉とは何か調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
3) 3) 現代における社会福祉の課題その1 【予習】「貧困率」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
4) 4) 現代における社会福祉の課題その2 【予習】「児童虐待」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト グループワーク
5) 5) 社会福祉の理念 【予習】「人間の尊厳」という言葉について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
6) 6) 社会福祉の基本的なしくみ 【予習】「福祉六法」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
7) 7) 社会保障制度について 【予習】「社会保障制度」にはどのようなものがあるか調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
8) 8) 社会福祉施設について 【予習】「社会福祉施設」にはどのようなものがあるか調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
9) 9) 社会福祉の援助のしかた 【予習】「ソーシャルワーク」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト グループワーク
10) 10) 低所得者の福祉 【予習】「生活保護制度」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
11) 11) 低所得者の福祉 【予習】「捕捉率（ほそくりつ）」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
12) 12) 子ども家庭福祉 【予習】「子どもの権利条約」について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
13) 13) 障害者の福祉 【予習】障害の種類と内容について調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
14) 14) 高齢者の福祉 高齢者介護の昔と今 【予習】高齢者介護の問題点、ダブルケアについて調べる（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	小テスト
15) 15) まとめ 社会福祉の課題 【予習】これまで学習した内容を振り返る（30分） 【復習】授業プリントを見直し整理する（30分）	
授業外学習	
毎回の授業内容を授業プリントにより復習し、到達目標と照らしあわせて要点を理解すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
毎回レジュメを配布する。	公衆衛生学、福祉社会

課題に対するフィードバック

グループワークに対し適宜コメントを付す。出席カード等に記載があった質問については、次の回に回答する。

備考

科目名	解剖生理学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	岡野 こそえ	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。私たちの体は、約60兆個の細胞から成り立っている。それぞれの細胞は分化し、集団を形成して組織となり、組織が組み合わさって器官（臓器）になっている。この授業では、各器官系の構造と機能を学ぶとともに、生体の内部環境の恒常性を維持する仕組み、生体を防御するしくみ、生命の継代および老化のしくみ等を修得する。最後に、学んだ理論が実際に身体で繰り広げられている生命活動と如何に結びついているかを理解していく。

到達目標

M2101a
 栄養学を学ぶ学生にとって、毎日の食事が如何に人間の身体の構造と機能に関係するかを理解できることを目標とする。

成績評価方法

中間・期末試験の成績、授業内レポート、授業への意欲・態度により、総合的に判断する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							90
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							0
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション、1章：細胞、組織 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
2) 第1章：血液 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
3) 第2章：呼吸器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
4) 第2章：呼吸器、第3章：循環器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
5) 第3章：循環器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
6) 第4章：消化器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
7) 第4章：消化器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
8) 前半の章についての試験	
9) 第5章：泌尿器・生殖器・内分泌器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
10) 第5章：泌尿器・生殖器・内分泌器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
11) 第5章：泌尿器・生殖器・内分泌器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
12) 第6章：骨・筋肉 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
13) 第7章：神経 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
14) 第7章：神経、第8章：感覚器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
15) 第8章：感覚器 【予習・復習】予習は、教科書の当日の章を読んで来る（30分程度）。復習は、授業の後の小テストで知識の確認を行う（20分程度）。	復習を兼ねた小テスト
授業外学習	
授業内容に興味を持たせるために、予習として教科書を一読させる（30分程度）。スライド授業をした後で、復習を兼ねた小テストから授業内容および、関連科目の理解度と興味を増強させる。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
テキスト：「眼でみるからだのメカニズム 第2版」、堺章著、医学書院、参考書：「解剖生理学 人体の構造と機能 第2版：栄養科学NEXTシリーズ」（講談社サイエンティフィック）河田光博／三木健寿・編	運動生理学、栄養学、臨床栄養学

課題に対するフィードバック

毎回、授業の終わりに出席確認と復習を兼ねた小テストを行い、その日の知識の整理・確認を行う。

備考

栄養科学シリーズ・解剖生理学に沿ってスライド形式で講義をする。
毎回、授業の終わりに出席確認と復習を兼ねた小テストを行う。
【オフィスアワー】授業の前後で対応する。

科目名	運動生理学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	前期
担当者名	丹 信介	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

身体活動・運動が健康(生活習慣病および要介護)に及ぼす影響および生活習慣病予防・改善、介護予防のための身体活動・運動の具体的な運動条件や実施上の注意点について概説する。また、その理解の基礎となる運動生理学的事項について概説する。

到達目標

M3102a

身体活動・運動が健康(生活習慣病および要介護)に及ぼす影響について説明できる。健康づくりのための身体活動・運動の具体的な条件やガイドライン、実施上の注意点について説明できる。身体活動・運動時の消費エネルギーの計算が電卓を使ってできる。これらの基礎となる運動生理学的事項について理解し、理解した内容をもとに、健康づくりのための身体活動・運動の具体的な条件やガイドライン、実施上の注意点について考えることができる。

成績評価方法

期末定期試験、授業内・外レポート、授業への意欲・態度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)							80
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 身体活動・運動と健康 【予習】教科書p1～p11、P11～p37を読み、健康・体力とはなにか、運動の効果とはどのようなものか調べておく。(30分)【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
2) 健康づくりのための身体活動・運動(健康運動)の基本的考え方とその流れ 【予習】教科書p113～p116を読み、わからない用語等を調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
3) 健康運動を理解するための運動生理学(エネルギー代謝)【予習】教科書p39～p49、エネルギー発生のおしきを読み、運動種目と利用されるエネルギー系について調べておく。(30分)【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
4) 健康運動を理解するための運動生理学(呼吸・循環)【予習】教科書p54～p70を読み、運動時の呼吸循環応答について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
5) 健康運動を理解するための運動生理学(神経・筋)【予習】教科書p70～p82を読み、運動を行う上で神経・骨格筋はどのような役割を果たすのかについて調べておく。(30分)【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
6) 健康運動を理解するための運動生理学(自律神経・内分泌、体温調節)【予習】教科書p83～p86、p91～p94を読み、運動を行う上での自律神経・内分泌系の役割について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
7) 健康運動の具体的条件(運動種目)【予習】教科書p124～p130を読む。運動を行う上での運動種目及び利用されるエネルギー系の違いを調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
8) 健康運動の具体的条件(運動強度1)【予習】教科書p103～p111およびp130～p135を読み、運動を行う上で重要な運動の基本的3条件のうち運動強度の目安と指標について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク 心拍数の測定実習
9) 健康運動の具体的条件(運動強度2、消費エネルギー計算)【予習】教科書p107～p111およびp153～p154を読み、運動の強さを表すMetsやRMRと消費エネルギー量について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク エネルギー計算演習
10) 健康運動の具体的条件(運動時間、運動頻度)【予習】教科書p135～p139を読み、運動の3条件のうち、効果を得るための運動時間・運動頻度について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク 減量プログラムの作成演習
11) 健康づくりのための身体活動・運動のガイドライン【予習】国内外の健康づくりのための身体活動・運動のガイドラインについて、インターネットで検索し調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
12) 健康運動実施上の注意点 【予習】教科書p116～p124およびp159～p165を読み、運動実施上の安全対策について調べておく。(30分)【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
13) 運動療法 【予習】改めて教科書p18～p37ならびにp154～p156を読み直し、生活習慣病予防・改善に関する運動の効果と方法について調べておく。(30分) 【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
14) 競技スポーツと栄養 【予習】教科書p87～p91を読む。また、競技スポーツの特性と栄養摂取の在り方について、3大栄養素の観点から調べておく。(30分)【復習】講義内容を振り返り、まとめる。(30分)	ペアワーク
15) まとめ 【予習】教科書およびプリントを読みなおし、これまでの授業で分からなかったことは何か、調べておく。(30分) 【復習】これまでの授業を振り返り、学んだことを整理しておく。(30分)	
授業外学習	
解剖生理学の内容、生化学、栄養学総論で習った代謝、臨床栄養学で習った病態生理について、復習(予習)して、毎回の授業に臨んでください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「運動生理学」池上晴夫(朝倉書店)	解剖生理学、生化学、栄養学総論、臨床栄養学、病理学

課題に対するフィードバック

授業内容及び授業外で出した課題については翌週に解説する。

備考

私語は慎んでください。また、携帯電話の使用は禁止です。
【オフィスアワー】授業の前後で対応します。

科目名	生理学実験			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実験	選択	1	2年	後期
担当者名	城野 世津子、石丸 隆行、松田 睦 実	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。

人間の生理機能について、栄養士の知識として必要な事項、栄養士として把握しておくべき測定技法を実験により身につけ、実験結果をまとめ分析する力を養い、栄養士業務に役立てることを目的とする。

到達目標

ナンバリング (M4201ab)

1. 身体計測の意義、測定方法を理解する
2. 身体機能の測定方法、その意義について理解する
3. 官能検査および検定の手法を理解する
4. 温熱環境の測定方法および指標について理解する

卒業認定・学位授与の方針との関連性

栄養士として必要な「人間の生理機能」に関する基本的な知識及び測定技法を身につけることができる。

成績評価方法

定期試験、授業内レポート、授業への意欲・態度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験 (中間・期末)							20
小テスト、授業内レポート							40
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							20
プレゼンテーション							
グループワーク							10
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 感覚温度の測定 感覚温度、実効輻射温度、不快指数 【予習】関連科目（公衆衛生学）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
2) 感覚温度の測定 感覚温度、実効輻射温度、不快指数、課題レポート 【予習】関連科目（公衆衛生学）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
3) 身体計測 バイタルサイン：血圧、脈拍、体温 【予習】関連科目テキストを読んでおく(15分) 【復習】配布プリントを読んでおく(15分)	グループワーク
4) 身体計測 体格の測定：身長、体重、胸囲、腹囲、皮下脂肪厚、体脂肪率 【予習】関連科目テキストを読んでおく(15分) 【復習】配布プリントを読んでおく(15分)	グループワーク
5) 身体計測 測定結果の判定・評価、課題レポート 【予習】関連科目（食品鑑別論）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
6) 嗜好型官能評価 オレンジジュースの嗜好評価 石丸隆行 【予習】関連科目（食品鑑別論）テキストを読んでおく(15分) 【復習】配布プリントを読んでおく(15分)	グループワーク
7) 嗜好型官能評価 嗜好評価、統計処理、課題レポート 石丸隆行 【予習】関連科目（食品鑑別論）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
8) 分析型官能評価 甘味、塩味の味覚識別能力 石丸隆行 【予習】関連科目（食品鑑別論）テキストを読んでおく(15分) 【復習】配布プリントを読んでおく(15分)	グループワーク
9) 分析型官能評価 酸味、苦味の味覚識別能力、統計処理、課題レポート 【予習】関連科目（食品鑑別論）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
10) 身体機能の測定 最大酸素摂取量、呼吸機能、握力 【予習】関連科目（運動生理学、応用栄養学）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
11) 身体機能の測定 最大酸素摂取量、呼吸機能、安静時代謝量 【予習・復習】配布プリントを読んでおく(15分)	グループワーク
12) 身体機能の測定 安静時代謝量、課題レポート 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
13) 1日のエネルギー消費量・身体活動量 生活時間調査 【予習】関連科目（運動生理学、応用栄養学）テキストを読んでおく(15分) 【復習】復習小レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
14) 1日のエネルギー消費量・身体活動量 測定値の解析 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)	グループワーク
15) 1日のエネルギー消費量・身体活動量 測定値の解析 【予習】関連科目テキストを参照し、レポート課題の準備(15分) 【復習】まとめ(20分)、課題レポート	グループワーク
授業外学習	
授業内容について関連科目も含めた予習・復習を継続すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
主としてプリント配布によるが、関連科目のテキストも使用	食品鑑別論、運動生理学、公衆衛生学、栄養学

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。内容が不十分な場合は、再提出とします。

備考

【オフィスアワー 未定】城野 世津子 sirono @ube-c.ac.jp

科目名	生化学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	1年	前期
担当者名	長坂 祐二	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 選択	

授業概要

私たちの体を構成する成分は、分子や電解質でできている。それらは常に変化し、置き換わっている。変化は化学反応によって起こり、化学反応が起こるにはエネルギーが必要である。健康を維持・増進するためには、体の構成成分の材料やエネルギーを栄養素として摂取しなければならない。栄養素も分子や電解質でできている。適切な栄養素の摂取の理論的な根拠を理解するためには、体の構成成分や栄養素を構成する分子や電解質の構造、機能、代謝に関する知識が不可欠である。この授業では、糖質、脂質、たんぱく質、核酸の構造、遺伝子の発現、酵素の性質、ビタミン・ミネラルの種類と機能、生体エネルギーとATPの生成などについて学習する。

授業は対面で行う。

到達目標

M1101ab (幅広い学びに基づく知識と技能)

1. 糖質、脂質、たんぱく質、核酸の構造を説明できる。
2. 遺伝子の発現
3. 酵素の性質を説明できる。
4. ビタミン、ミネラルの種類と機能を説明できる。
5. 生体エネルギーとATPの生成について

成績評価方法

15回の授業のうち、3分の2以上(10回以上)出席しなければ小テスト・期末試験の得点に関わらず不合格とする。
毎回の授業で小テストを実施する。
期末試験は対面で実施する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート	○	○					25
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		25
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 1. 生化学を学ぶための基礎知識 【予習】イオン結合、共有結合、官能基について調べておくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト1
2) 2. 糖質（1）単糖類 【予習】教科書の12～17ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト2
3) 3. 糖質（2）小糖類、多糖類 【予習】教科書の17～21ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト3
4) 4. 脂質（1）脂肪酸 【予習】教科書の26～29ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト4
5) 5. 脂質（2）単純脂質、複合脂質、誘導脂質 【予習】教科書の29～38ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト5
6) 6. たんぱく質（1）アミノ酸、ペプチド、高次構造 【予習】教科書の42～51ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト6
7) 7. 核酸（1）DNA、RNA 【予習】教科書の54～58ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト7
8) 8. 核酸（2）遺伝子発現 【予習】教科書の58～69ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト8
9) 9. 酵素（1）性質 【予習】教科書の72～75ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト9
10) 10. 酵素（2）反応速度理論 【予習】教科書の75～79ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト10
11) 11. ビタミン 【予習】教科書の82～91ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト11
12) 12. ミネラル 【予習】教科書の94～101ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト12
13) 13. 生体のエネルギー源 【予習】教科書の104～109ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト13
14) 14. 生体酸化 【予習】教科書の114～120ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト14
15) 15. 酸化的リン酸化 【予習】教科書の124～130ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト15
授業外学習	
予習では、教科書の該当部分を読んで、授業で学習する内容を把握しておくこと 復習では、小テスト選択肢の × の理由を自分の言葉で説明できるようになること	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
教科書 石堂・福渡編集「健康・栄養科学シリーズ生化学 - 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（南江堂） 授業ノート、小テストの問題と解答、栄養士実力認定試験の問題と解答をグーグルクラスルーム（クラスコードzrulwrp）に掲載しているので参照すること	生化学実験、栄養学総論、臨床栄養学、栄養生化学、運動生理学

課題に対するフィードバック

小テストについて、次回の授業で正解と解答のポイントを解説する。

備考

科目名	栄養生化学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	長坂 祐二	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

私たちの体を構成する成分は、分子や電解質でできている。それらは常に変化し、置き換わっている。変化は化学反応によって起こり、化学反応が起こるにはエネルギーが必要である。健康を維持・増進するためには、体の構成成分の材料やエネルギーを栄養素として摂取しなければならない。栄養素も分子や電解質でできている。適切な栄養素の摂取の理論的な根拠を理解するためには、体の構成成分や栄養素を構成する分子や電解質の構造、機能、代謝に関する知識が不可欠である。この授業では、糖質、脂質、たんぱく質、核酸の代謝、器官の構造と機能、生活習慣病の病態と食事療法との関連について学習する。授業は対面で行う。

到達目標

M2102a (幅広い学びに基づく知識と技能)

1. 糖質、脂質、たんぱく質、核酸の代謝を説明できる。
2. 器官の構造と機能を説明できる。
3. 生活習慣病の病態と食事療法を説明できる。

成績評価方法

15回の授業のうち、3分の2以上(10回以上)出席しなければ小テスト・期末試験の得点に関わらず不合格とする。
毎回の授業で小テストを実施する。
期末テストは対面で実施する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート	○	○					25
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		25
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 1. 解糖系とクエン酸回路 【予習】教科書の134～143ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト1
2) 2. グリコーゲン、糖新生、ペントースリン酸経路 【予習】教科書の144～150ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト2
3) 3. 脂質代謝 脂肪酸の合成・分解、その他 【予習】教科書の162～177ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト3
4) 4. リポタンパク質 【予習】教科書の178～183ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト4
5) 5. アミノ酸代謝 【予習】教科書の186～195ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト5
6) 6. アミノ酸に由来する生体内物質 【予習】教科書の195～200ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト6
7) 7. 核酸代謝 【予習】教科書の204～211ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト7
8) 8. 代謝の相互関係と環境応答 【予習】教科書の214～219ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト8
9) 9. 情報伝達 【予習】教科書の222～229ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト9
10) 10. 恒常性 【予習】教科書の232～246ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト10
11) 11. 赤血球 【予習】教科書の250～255ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト11
12) 12. 器官の構造と機能 【予習】教科書の260～277ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト12
13) 13. 肥満・メタボリックシンドローム 【予習】教科書の290～292ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト13
14) 14. 糖尿病 【予習】教科書の292～295ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト14
15) 15. 脂質異常症、高血圧、がん 【予習】教科書の295～296ページを読んでおくこと（30分） 【復習】小テスト選択肢の○×の理由について復習すること（30分）	小テスト15
授業外学習	
予習では、教科書の該当部分を読んで、授業で学習する内容を把握しておくこと 復習では、小テスト選択肢の○×の理由を自分の言葉で説明できるようになること	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
教科書 石堂・福渡編集「健康・栄養科学シリーズ生化学 - 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」（南江堂）	生化学、生化学実験、栄養学総論、臨床栄養学、運動生理学

課題に対するフィードバック

小テストについて、次回の授業で正解と解答のポイントを解説する。

備考

科目名	生化学実験			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実験	選択	1	2年	前期
担当者名	石丸 隆行、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

生化学実験は、専門科目で学習した酵素やタンパク質に関する知識を更に深めることを目標とする。ペプシン、トリプシンなどの消化酵素を中心に、その性質や働きを調べる。また、遺伝子組換え実験を通して、DNAや遺伝子についての知識を身につける。これまでの授業アンケートで、生化学の専門用語が難しいとの意見が多く寄せられている。用語を覚えるにあたり、すでに講義で聞いた内容について、実際に目で見て実験することがその助けとなるはずである。栄養士実力認定試験の過去問にも取り組み生化学に関する知識を深める。

到達目標

M3201a

1. 酵素の基本的な性質と働きを理解している。
2. DNAや遺伝子の基本的な性質と働きを理解している。
3. 関連の栄養士実力認定試験問題に解答できる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

栄養士として必要な「人体の構造と機能」に関する知識と技能を身につける。

成績評価方法

定期試験、レポート、授業参加度で評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					30
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				60
授業態度・授業参加度				○	○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 実験の説明、pH分析 【予習】1年前期の生活化学で行ったpHのプリントをみておく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
2) パイナップル入りゼラチンゼリーを作ることにはできるのか？ 【予習】酵素（タンパク質分解酵素）について図書等で調べておく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
3) 酵素的褐変 【予習】教科書p123を読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
4) タンパク質消化酵素の実験 / ペプシン、トリプシンによるタンパク質の消化実験 【予習】酵素（タンパク質分解酵素）について図書等で調べておく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
5) 糖当て試験 【予習】教科書p29-32を読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
6) 非酵素的褐変反応（メイラード反応） 【予習】教科書p125-126を読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
7) 検量線を使ってタンパク質溶液の濃度を求める。 【予習】検量線とは何か復習しておく(20分) 【復習】ピペットマンの使い方について復習しておく(10分)	実験
8) リゾチームの分析 / 汗、涙に含まれるリゾチーム量を定量する。 【予習】リゾチームに関して調べておく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
9) タンパク質を精製してみよう / SDS-PAGEについて学ぶ。 【予習】等電点沈殿、SDS - PAGEについて予習しておく(20分) 【復習】本日の内容の復習(10分)	実験
10) タンパク質精製実験のまとめ。 【予習】先週までの実験内容の復習(10分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
11) -アミラーゼの働きを阻害する。 【予習】アミラーゼ、それを阻害する物質について予習しておく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
12) 遺伝子組み換え実験 1. 酵母に -アミラーゼ遺伝子を導入する。 【予習】酵母の遺伝子組み換えについて予習しておく(20分) 【復習】本日の実験内容の復習(10分)	実験
13) 遺伝子組み換え実験 2. 遺伝子導入酵母をデンプン培地に移す。 【予習】ヨウ素 でんぷん反応を復習しておく(20分) 【復習】本日の実験内容の復習(10分)	実験
14) 遺伝子組み換え実験 3. -アミラーゼ活性を検出する。 / 食品から核酸抽出 【予習】先週までの実験内容の復習(10分) 【復習】レポート(60分)	実験
15) まとめ 【予習】先週までの実験内容の復習(30分) 【復習】テストに向けてのレポート内容の復習(60分)	
授業外学習	
1. 各実験が終わった後、レポート提出してもらいます。やり直しがある場合はやり直しをしをきちんと出してください。 2. 栄養士実力認定試験の過去問を渡すので、それをしっかり解いてくること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
藤田修三編著 「食品学実験書」医歯薬出版 プリントを配付する。	生化学、栄養生化学、食品学総論、食品学各論、栄養学総論

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。不十分な点があれば修正し、再提出してもらいます。

備考

遅刻や欠席はしないように！ レポートを一つでも出さないと単位は認められません。
また、白衣を忘れた場合、実験に参加できないため、白衣は絶対に忘れないように。
【オフィスアワー】
授業の後で対応します。

科目名	病理学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	前期
担当者名	横田 忠明	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

病理学は病気がどのようなメカニズムで発生し、症状を現し、進展するのかを解明する科学です。健康な生活を送るためには、食物栄養と運動と共に、病気の予防や早期発見・治療は重要です。本講では、食物栄養科学の知見と関連付けながら、病気の知識を習得するための基本を修得します。

到達目標

M3103a

1. 病理学的に重要な病変を説明できる。
2. 重要な疾患の病理と病態生理を説明できる。

成績評価方法

受講態度、期末試験、小テストによる総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							50
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容(時間)	アクティブラーニング
1) 総論 病理学の領域、細胞・組織とその障害、再生と修復 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
2) 循環障害 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
3) 炎症、免疫とアレルギー 1 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
4) 免疫とアレルギー 2 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
5) 感染症 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
6) 代謝異常 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
7) 腫瘍 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
8) 老化と老年病、各論 循環器系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
9) 各論、呼吸器系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
10) 各論 消化器系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
11) 各論 内分泌系、腎・尿路系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
12) 各論 生殖器・乳腺 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
13) 各論 造血器系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
14) 各論 脳・神経系 【予習】テキストを読んでおく(45分) 【復習】配布資料とポイントを読み、確認問題を解く(45分)	小テスト
15) 感覚器系と病理学総まとめ(テスト対策) 【予習】テキストを読んでおく。今までの配布資料を確認する(45分) 【復習】配布資料とポイント・確認問題を復習する(45分)	小テスト
授業外学習	
授業計画に沿って、講義資料を配布します。 講義時間内に小テストがあります。講義資料、参考書を復習して下さい。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「カラーで学べる病理学」第5版 編集 渡辺照男(ヌーベルヒロカワ)、講義資料	解剖生理学、生化学、公衆衛生学、食品衛生学

課題に対するフィードバック

授業内容及び授業外で出した課題については翌週にコメントします。
疑問があればその都度質問して下さい。

備考

プロジェクターを使って講義資料・テキストに添って講義を進めます。小テストにより、出席の確認を行います。
授業進度により、一部授業内容が変更することがあります。

科目名	食品学総論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	1年	前期
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修	

授業概要

この講義は対面授業で行う。この授業では食品に含まれる5大栄養素、色・味・匂いの嗜好に關与する成分、生体調節に關与する成分や有毒成分の化学及びその成分の調理・加工・貯蔵中における品質の変化を学習する。

到達目標

M1102ab

食品成分の化学構造特性と嗜好性、食品機能性、加工特性との關係に關する知識を習得し、安心・安全で工夫した献立、調理ができるための知識を身につける。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食品に關する基本的な知識及び食品の機能性に關する知識を身につけることができる。

成績評価方法

中間テスト、期末定期試験、小テスト

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート	○	○	○				10
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 食品の機能と食品学の概要、ヒトと食、食と健康、私たちが取りまく食環境 【予習】教科書p1～p10を読んでくる(10分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
2) 成分表の見方、水分の化学 【予習】教科書p10～p25を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
3) 食品中のタンパク質の化学、小テスト 【予習】教科書p25～p42を読んでくる、1.2回目までのプリントの復習(30分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	小テスト
4) 食品中の脂質の化学 【予習】教科書p43～p53を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
5) 食品中の脂質の化学：油脂の特性と油脂の酸化、炭水化物 小テスト 【予習】教科書p53～p65を読んでくる、3.4回目までの復習(30分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	小テスト
6) 食品中の糖質の化学：多糖類の構造と食品物性 【予習】教科書p65～p72を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	授業外レポート
7) 中間テスト 【予習】1回目～3回目までの内容を復習しておくこと(60分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	中間テスト
8) 食品中のビタミンの化学：ビタミンの分類と特徴、小テスト 【予習】教科書p73～p84を読んでくる、5.6回目までの復習(30分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	小テスト
9) 食品中のミネラルの化学 【予習】教科書p85～p92を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
10) 食品中の色素、香気・匂い 【予習】教科書p92～p102、p109-p114を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	小テスト 授業外レポート
11) 中間テスト 【予習】4回目～6回目までの内容を復習しておくこと(60分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	中間テスト
12) 食品中の呈味成分、物性 【予習】教科書p102～p109、p129-p135、p143を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
13) 食品中の物性、非酵素的褐変 【予習】教科書p136～p143、p115-p119を読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	
14) 酵素的褐変、酵素 小テスト 【予習】教科書p120～p127を読んでくる、8.9回目までの復習(30分) 【復習】授業プリントを復習しておく(10分)	小テスト
15) まとめ 【予習】今までの授業プリントを復習しておく(30分) 【復習】まとめプリントをすべて埋めておく(30分)	
授業外学習	
<p>単元ごとに講義内容の小テストがあります。授業プリント、教科書を復習すること。 授業外レポートで勉強したことをまとめてきてもらいます。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食べ物と健康 食品学総論」谷口亜樹子編著（光生館）	栄養学総論、生化学、食品学各論、食品学実験、生化学実験

課題に対するフィードバック

小テストについては終了後回収し、翌週点数をつけて返却します。

備考

【オフィスアワー】授業の前後で対応します

科目名	食品学各論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

この授業は対面でおこなう。各個別食品の成分や特性を習得し、食品成分の化学的・酵素的変化を理解することを目的とする。また、食品材料とそれらの加工・保存の意義について理解する。

到達目標

M2103abc

動物性食品、植物性食品の栄養成分や特性・機能を理解し、素材の特性を活かした健全で豊かな献立が提供できる知識を習得する。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食品に関する基本的な知識及び食品の機能性に関する知識を身につけることができる。

成績評価方法

中間テスト、期末定期試験、小テスト

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○	○				70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート	○	○					10
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 植物性食品：こめ、麦類、その他の穀類 【予習】教科書p7-p17まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
2) 植物性食品：いも類、豆類 【予習】教科書p20-p33まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
3) 植物性食品：種子類、野菜類 小テスト 【予習】教科書p33-p48まで読んでくる。1.2回目講義の復習(30分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	小テスト
4) 植物性食品：果実類、キノコ類 【予習】教科書p48-p65まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
5) 植物性食品：藻類 動物性食品：食肉類 小テスト 【予習】教科書p65-p77まで読んでくる。3.4回目講義の復習(30分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	小テスト
6) 動物性食品：食肉類、牛乳 【予習】教科書p77-p95まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
7) 中間テスト 【予習】植物性食品の復習(60分) 【復習】中間テストの復習(10分)	中間試験
8) 動物性食品：卵、魚介類 【予習】教科書p95-p110まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
9) 動物性食品：魚介類、油脂 小テスト 【予習】教科書p111-p123まで読んでくる。5.6回目講義の復習(30分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	小テスト
10) 油脂、調味料、香辛料 【予習】教科書p123-p138まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	授業外レポート
11) 中間テスト 【予習】動物性食品の復習(60分) 【復習】中間テストの復習(10分)	中間テスト
12) 嗜好飲料、調理加工品、微生物利用食品 【予習】教科書p138-p155まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
13) 食品の加工 小テスト 【予習】教科書p157-p173まで読んでくる。6.8.9回目講義の復習(30分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	小テスト
14) 食品の器具と包装、規格、アレルギー、遺伝子組み換え食品 【予習】教科書p174-p181まで読んでくる(20分) 【復習】授業プリントを復習する(10分)	
15) まとめ 【予習】今までの講義の復習(30分) 【復習】授業プリントを復習する(30分)	小テスト
授業外学習	
中間テストを2回するので、しっかり勉強しておくこと。また終わったらやり直し、復習をしておくこと。 授業外レポートで色々調べてきてもらいます。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食べ物と健康 食品学各論・食品加工学」谷口亜樹子編著（光生館）	食品学総論、食品鑑別論、調理学

課題に対するフィードバック

小テストについては全員提出後、点数をつけて返却します。

備考

【オフィスアワー】授業の前後で対応します

科目名	食品学実験			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実験	選択	1	1年	後期
担当者名	石丸 隆行、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト 必修	

授業概要

食品成分表に記載されている栄養成分の分析方法を学ぶことを目的とする。一貫して指定した食品の栄養成分の分析を行い、最終的にエネルギー値の算出まで行うことによって食品成分表に記載されている値への理解を深める。

到達目標

M2201ab

- 「五訂増補日本食品標準成分表」に記載されている食品成分の分析方法を理解することができる。
- 基本的な化学分析の技術が習得できる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

栄養士として必要な「食品と衛生」に関する基本的な知識及び食品に関する実験技術を身につけることができる。

成績評価方法

毎回のレポート、定期試験、授業への積極性、課題の提出

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					30
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				60
授業態度・授業参加度				○	○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 実験についての諸注意、レポートの書き方、水分の分析 恒量 【予習】教科書p45-46を読み、原理を理解しておく(20分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
2) 水分の分析 恒量、サンプル採取 【予習】教科書p45-46、プリントを読んでおく(10分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
3) 水分の分析 水分量を求める。ジュースのクエン酸濃度、糖度測定 【予習】教科書pp45-46、プリントを読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
4) 脂質の分析 脂質の定量ピンの恒量 【予習】教科書p50~52を読み原理を理解しておく(20分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
5) 脂質の分析 定量ピンの恒量、ソックスレー抽出器への装着 【予習】教科書p50~52、プリントを読んでおく(10分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
6) 脂質の分析 脂肪量を求める。味噌汁、醤油の食塩の分析 【予習】教科書p50~52、プリントを読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
7) たんぱく質の分析 試料調整、ケルダール分解 【予習】教科書p47~49を読み原理を理解しておく(20分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
8) たんぱく質の分析 試料分解液の希釈、水蒸気蒸留 【予習】教科書p47~49、プリントを読んでおく(10分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
9) たんぱく質の分析 水蒸気蒸留、タンパク質量を求める。 【予習】教科書p47~49、プリントを読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
10) 灰分の分析 るつぼの恒量、試料の採取、炭化 【予習】教科書p57~58を読み原理を理解しておく(20分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
11) 灰分の分析 恒量を求め、灰分の量、エネルギー値を求める。 【予習】教科書p57-58、プリントを読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
12) 脂質の特徴(ケン化価) 【予習】食品学総論の教科書のケン化価について調べておく p51-52(20分) 【復習】今日行った実験内容を復習しておく(10分)	実験
13) 脂質の特徴(ヨウ素価) 【予習】食品学総論の教科書のケン化価について調べておく p51-52(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
14) ジュース中の糖の分析 【予習】渡した実験プリントを読んでおく(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
15) まとめ 【予習】今までの実験レポートを復習しておく(20分) 【復習】本日行った計算を確実にできるようにしておく(40分)	授業内課題
授業外学習	
1つの分析が終わった翌週にレポートを提出すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
藤田修三 編 『食品学実験書』（医歯薬出版） 『五訂増補日本食品標準成分表』	食品学総論 食品学各論 調理学 給食管理学

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。不十分な点があれば修正し、再提出してもらいます。

備考

欠席の多い者、レポートを1通でも提出していないものは不可とするので注意すること。
また、白衣を忘れたものは実験に参加できないため、欠席となるので白衣は絶対に忘れないこと。
【オフィスアワー 未定】

科目名	食品衛生学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	2年	前期
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

この授業は対面で行う。微生物は発酵食品作りには必須であるが、扱い方を間違えてしまうと食中毒を引き起すなど、人に対し牙をむくこととなる。食中毒等をふせぐため、「食品衛生学」では、微生物以外にも、ウイルスや寄生虫などによる汚染や食品添加物など、飲食を介して体内に取り込む可能性のある危険因子について学び、食品の安全性の確保のための手段を習得する。

また、「食品衛生学」は、微生物学や化学などの自然科学とともに、行政や法律など社会科学分野とも深く関わっているため、食品衛生行政や食品衛生法などについても理解する。

到達目標

M3104abc

1. 食品衛生行政や食品衛生法などの基礎的な知識を身につける。
2. 微生物や食品添加物など飲食に起因する健康上の危険因子について知り、食の安全性について考えることができる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食品の機能性や安全性など食品に関する幅広い知識を身につける。

成績評価方法

小テスト、定期試験、授業外レポートによる総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート	○	○	○				10
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 食品衛生の概念と食品衛生行政 【予習】教科書p3～p27を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
2) 食品中の微生物、食品の変質と防止 【予習】教科書p29～p45を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
3) 食中毒 細菌性食中毒 【予習】教科書p47～p65を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
4) 食中毒 細菌性食中毒 小テスト 【予習】教科書p66～p76を読んでくること。1.2.3回目の講義の復習(30分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	小テスト
5) 食中毒 ウイルス性食中毒、自然毒食中毒 【予習】教科書p76～p94を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
6) 食中毒 化学性中毒、経口感染症 小テスト 【予習】教科書p94～p107を読んでくること。4.5回目の講義の復習(30分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	小テスト
7) 食中毒 寄生虫 【予習】教科書p108～p120を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
8) 中間試験 / 有害物資による食品汚染 【予習】教科書p121～p138を読んでくること。今までの復習。(60分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	中間試験
9) 食品添加物 小テスト 【予習】教科書p139～p157を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	小テスト
10) 食品の器具・包装、食品衛生対策 【予習】教科書p159～p172を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	
11) 食品関係の施設・設備の衛生、洗剤 小テスト 【予習】教科書p172～p183を読んでくること。8.9.10回目の講義の復習(30分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	小テスト
12) 家庭における衛生管理、遺伝子組換え食品 【予習】教科書p183～p189を読んでくること(20分) 【復習】授業プリントの復習(10分)	授業外レポート
13) アレルギー、食品の表示、まとめ 小テスト 【予習】アレルギー、トクホについて調べてくること(20分) 【復習】授業まとめプリントの復習(10分)	小テスト
14) まとめ 【予習】経口感染症-化学性食中毒まで復習してくる(20分) 【復習】授業まとめプリントの復習(10分)	
15) まとめ 【予習】寄生虫-アレルギーまでの復習(20分) 【復習】授業まとめプリントの復習(10分)	
授業外学習	
小テストを行うので、復習をしっかりとくること。 教科書に載っていない遺伝子組換え食品、アレルギー、トクホに関して自分で調べてくること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説2024年版」細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子 編（医歯薬出版）	食品学総論、食品衛生学実験

課題に対するフィードバック

各单元ごとに小テストを行う。小テストは授業終了後回収し、翌週の講義時に点数をつけて返却する。
中間試験は採点して返却する。

備考

1. 授業開始時に、課題の答え合わせをするので、遅刻・欠席をしないようにする。
 2. 課題プリントなどの配付物をなくさないようにする。
- 【オフィスアワー】授業の前後で対応します

科目名	食品衛生学実験			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実験	選択	1	2年	後期
担当者名	石丸 隆行、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト 必修	

授業概要

微生物は発酵食品作りには必須であるが、扱い方を間違えてしまうと食中毒や病気を引き起すなど、人に対し牙をむくこととなる。「食品衛生学実験」では、どうすれば微生物を増やさずに食中毒を防ぐことができるかについて実験を通して学んでいく。すなわち、微生物の検出・殺菌方法についての基本操作を学んでいく。さらに、普段何気なく使用している水も食品において大切であり、石丸隆行は水質検査の実務経験をもとに、水道水の分析についての実験も行う。
また、レポート課題で、「食品衛生学」の栄養士実力認定試験の過去問にも取り組む。

到達目標

M4202ab

1. 微生物がどのような場所に存在しているかを述べるができる。
2. 微生物の基本的な検出・殺菌方法を解説できる。
3. 関連の栄養士実力認定試験問題に解答できる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

栄養士として必要な「食品と衛生」に関する基本的な知識及び食品に関する実験技術を身につける。

成績評価方法

中間試験、定期試験、レポート、授業参加度、課題の提出で評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					30
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				60
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 空気中、水道水中の微生物観察1 【予習】空気中、水道水の微生物の基準などを調べておく。(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験
2) 空気中、水道水中の微生物観察2 レポート作成 【予習】課題等を調べておく(30分) 【復習】レポート内容をしっかり復習しておく(10分)	実験/授業内レポート
3) 手指や調理器具に付着している微生物の検出1 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験
4) 手指や調理器具に付着している微生物の検出2 レポート作成 【予習】課題等を調べておく(30分) 【復習】レポート内容をしっかり復習しておく(10分)	実験/授業内レポート
5) 微生物の拭き取り検査1 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験
6) 微生物の拭き取り検査2 レポート作成 【予習】課題等を調べておく(30分) 【復習】レポート内容をしっかり復習しておく(10分)	実験/授業内レポート
7) 食品中からのヒスタミンの検出 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】ヒスタミンとは、アレルギーについてしっかり復習する(20分)	実験
8) 酸価の測定 【予習】油の酸化について勉強しておく(30分) 【復習】レポートが書けるように復習する(10分)	実験 レポート
9) 身の回りの細菌検査1 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験
10) 細菌検査のまとめ、グラム染色、顕微鏡観察 レポート作成 【予習】課題等を調べておく(30分) 【復習】レポート内容をしっかり復習しておく(10分)	実験/中間試験/レポート
11) ATPを用いた汚れの検出 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験 レポート
12) 寄生虫の検出 【予習】寄生虫について復習しておく。 【復習】レポート内容をしっかり復習しておく(10分)	実験/授業内レポート
13) 水の分析1、pH、色度、濁度、過マンガン酸カリウム消費量 【予習】来週の実験操作を把握しておく(10分) 【復習】翌週レポートが書けるよう実験内容を復習しておく(20分)	実験
14) 水の分析2、硬度の分析、まとめ 【予習】課題等を調べておく(30分) 【復習】今までの実験内容を復習しておく(30分)	実験/授業内レポート
15) まとめ 【予習】今までの実験内容を復習しておく(30分) 【復習】今までの実験内容を復習しておく(30分)	授業内課題
授業外学習	
1. 配ったプリントで分からない語句等があれば食品衛生学の教科書等で調べてくる。 2. 各章ごとに授業内でレポートを提出してもらいます。それに関する資料を調べてくること。 3. 課題の内容を図書等で調べてくること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
プリントを配付する	食品衛生学、公衆衛生学、食品学実験

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。不十分な点があれば修正し、再提出する。

備考

遅刻や欠席はしないように！ レポートを一つでも出さないと単位は認められません。
また、白衣を忘れた場合、実験に参加できないため、白衣は絶対に忘れないように。
【オフィスアワー】授業の前に対応します。

科目名	栄養学総論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	1年	前期
担当者名	城野 世津子	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。

食物として摂取する栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質）の種類や機能、消化・吸収とそれら栄養素の体内動態等、栄養学の基礎知識を習得する。生きていくための栄養とその役割について、ヒトのからだ全体を通して理解する。

到達目標

ナンバリング（M1103abcg）

1. 栄養素の種類とその機能、体内での代謝について理解する。
2. 生命維持のために必要なエネルギー、栄養素の役割をヒトの体を通して理解する。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食物として摂取した栄養素の消化吸収、生命維持のために必要なエネルギー、栄養素の役割に関する基礎知識を身につけることができる。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業内レポート、授業への意欲・態度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							60
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 栄養の概念 栄養素とその機能、栄養と健康・疾患 【予習】テキスト第1章p14～25を読んでおく(10分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
2) 消化と吸収 消化、吸収の仕組み 【予習】テキスト第3章p39～56を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(栄養素)
3) 消化と吸収 糖質、脂質、たんぱく質の消化と吸収 【予習】テキスト第3章p56～66を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
4) 糖質の栄養 糖質の機能、食物繊維 【予習】テキスト第4章p68～74を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(消化吸収)
5) 糖質の栄養 体内代謝 【予習】テキスト第4章p75～84を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
6) 脂質の栄養 脂質の機能 【予習】テキスト第5章p87～94を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(糖質)
7) 脂質の栄養 体内代謝 【予習】テキスト第5章p95～102を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
8) たんぱく質の栄養 たんぱく質の機能、栄養価 【予習】テキスト第6章p107～111を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(脂質)
9) たんぱく質の栄養 たんぱく質・アミノ酸の代謝 【予習】テキスト第6章p112～122を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
10) ビタミンの栄養 ビタミンの構造と機能 【予習】テキスト第7章p125～135を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(たんぱく質)
11) ビタミンの栄養 ビタミンの栄養学的機能 【予習】テキスト第7章p138～140を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
12) 無機質の栄養 無機質の構造と機能 【予習】テキスト第8章p142～146を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(ビタミン)
13) 無機質の栄養 無機質の栄養学的機能 【予習】テキスト第8章p147～151を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	
14) 水・電解質の代謝、エネルギー代謝 【予習】テキスト第9章p154～164を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(30分)	小テスト(ミネラル)
15) 5大栄養素 まとめ 【予習・復習】小テスト及び復習レポートを確認しておく(30分)	小テスト
授業外学習	
授業計画に沿って、テキストの該当単元を熟読してくる。講義内容に関する復習レポート課題をまとめてくる。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「基礎栄養学 第4版」田地陽一編(羊土社)	生化学、食品学、解剖生理学、栄養学各論

課題に対するフィードバック

小テスト実施後、翌週以降に出題内容について解説を行います。
レポート提出後、コメントをつけ返却します。

備考

【オフィスアワー 未定 】

科目名	栄養学各論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	田辺 のぶか	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 選択 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 ヒトが生まれてから成長し、成人となり老年にいたる各ライフステージにおける栄養と生理的变化に関する知識を習得する。
 人間の一生の各段階、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期における栄養特性について学ぶ。

到達目標

- ナンバリング (M2104abc)
- 1.日本人の食事摂取基準の基本的な考え方を理解する
 - 2.栄養管理の手法としての栄養ケア・マネジメントの概要を理解する
 - 3.各ライフステージにおける生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する

卒業認定・学位授与の方針との関連性
 ヒトの各ライフステージにおける栄養と生理的变化に関する知識を身につけることができる。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業内レポート、授業への意欲・態度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験 (中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							40
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 日本人の食事摂取基準2020（ライフステージ別） 【予習】テキストp23～37を読んでおく（15分）、p1～14を読んでおく（20分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
2) 栄養ケアマネジメント 【予習】テキストp1～14を読んでおく（20分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（食事摂取基準）
3) 乳児期の栄養 乳児期の特性、乳児期の栄養と代謝 【予習】テキストp79～87を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
4) 乳児期の栄養 乳児期の栄養に関わる疾病 【予習】テキストp88～99を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（乳児期）
5) 成長期栄養（幼児期・学童期・思春期） 幼児期にみられる栄養上の問題点 【予習】テキストp101～110を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
6) 成長期栄養（幼児期・学童期・思春期） 学童期・思春期の特性、栄養上の特徴【予習】テキストp112～122を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（幼児期）
7) 成長期栄養（幼児期・学童期・思春期） 学校給食、学童期・思春期にみられる栄養障害【予習】テキストp112～122を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
8) 成人期の栄養 成人期の特性、成人期の栄養上の特徴 【予習】テキストp125～130を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（学童期・思春期）
9) 成人期の栄養 生活習慣病 【予習】テキストp130～136を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
10) 高齢期の栄養 高齢期の特性、高齢期の栄養上の特徴 【予習】テキストp139～144を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（成人期）
11) 高齢期の栄養 高齢期の栄養上の問題点 【予習】テキストp145～153を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
12) 妊娠期・授乳期の栄養 母性の特性、妊娠期・授乳期の栄養上の特徴 【予習】テキストp53～63を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（高齢期）
13) 妊娠期・授乳期の栄養 妊娠期の疾病と栄養管理 【予習】テキストp64～77を読んでおく（15分） 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	
14) 成長・発達・加齢と栄養 【予習】テキストp39～51 【復習】課題レポートによるまとめ（20分）	小テスト（妊娠期・授乳期）
15) 各ライフステージの栄養 まとめ 【予習・復習】小テスト及び課題レポートを確認しておく（30分）	
授業外学習	
毎回の講義範囲及び次回講義内容について予習・復習を継続すること。 講義内容に関する予習課題レポート、復習課題レポートを提出すること。 レポート提出はGoogleクラスルームを利用する。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「サクセス管理栄養士講座 応用栄養学 ライフステージ別」 多賀昌樹、他著（第一出版）	栄養学総論、解剖生理学、臨床栄養学

課題に対するフィードバック

小テスト実施後、翌週以降に出題内容について解説を行います。
レポート提出後、コメントをつけ返却します。

備考

【オフィスアワー 未定 】

科目名	栄養学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	1年	後期
担当者名	田辺 のぶか、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 ヒトの一生における各ライフステージにおいて適切な栄養について理解し、健康の保持・増進と疾病予防のための食生活のあり方を食事として具現していく方法について学習する。
 栄養学総論・各論の教科で学んだ知識を基本に、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期のそれぞれの対象にふさわしい食事・栄養のあり方を実習・演習を通して学ぶ。

到達目標

ナンバリング (M2202a)
 ・日本人の食事摂取基準を理解し、活用ができる
 ・各ライフステージに適合した栄養について理解する
 ・対象者に応じた食事の提供ができる

卒業認定・学位授与の方針との関連性
 各ライフステージ対象者の健康の保持・増進と疾病予防を目的とした食事提供のために必要とされる知識・技術を身につけることができる。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業内レポート、実習・グループワークにおける授業への参加度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							40
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							5
グループワーク							5
演習							
実習							10

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) 日本人の食事摂取基準2020 【予習】栄養学各論テキストp23～37を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>2) 各ライフステージの栄養についての概要 【予習】p1～9を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>3) 乳児期の栄養 乳汁栄養、人工栄養法について（調整粉乳の成分比較） 【予習】テキストp50～60を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>4) 乳児期の栄養 調乳（実習） 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】レポートによるまとめ(60分)</p> <p>5) 成人期（青年期）の栄養 栄養ケアプログラムの理解 【予習】テキストp2～11、p135～150を読んでおく(20分) 【復習】復習レポートによるまとめ(15分)</p> <p>6) 成人期（青年期）の栄養 栄養アセスメント、栄養ケアプログラム作成 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>7) 離乳期の栄養 乳児の摂食機能について 【予習】テキストp61～71を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>8) 離乳期の栄養 離乳食（実習）、ベビーフード 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】レポートによるまとめ(60分)</p> <p>9) 幼児期の栄養 幼児食、保育所給食について 【予習】テキストp76～94を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>10) 幼児期の栄養 実習 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】レポートによるまとめ(60分)</p> <p>11) 高齢期の栄養 高齢期の特性、老化による機能低下と食事 【予習】テキストp168～186を読んでおく(15分) 【復習】復習レポートによるまとめ(20分)</p> <p>12) 高齢期の栄養 軟菜食（実習） 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】プレゼンテーションの準備(30分)</p> <p>13) 高齢期の栄養 実習まとめ、プレゼンテーション 【予習】配布プリントを読んでおく(15分) 【復習】レポートによるまとめ(60分)</p> <p>14) 成人期（青年期）の栄養 課題発表 【予習】プレゼンテーションの準備(30分) 【復習】レポートによるまとめ(60分)</p> <p>15) ライフステージ別栄養管理まとめ、小テスト 【予習・復習】復習レポートを確認しておく(30分)</p>	<p>グループワーク（実習）実施： 第4回、第8回、第10回、第12回、第14回 プレゼンテーション</p>
授業外学習	
授業内容について関連科目も含めた予習・復習を継続すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「新編応用栄養学実習」宮澤節子、他編集（学建書院）	栄養学各論、栄養学総論、調理学実習

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。内容が不十分な場合は再提出とします。

備考

【オフィスアワー 未定 】

科目名	臨床栄養学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	綿田 敏孝	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

栄養士が患者の栄養指導を行うときに最低限必要な医学知識について、食事療法が重要となる代表的な疾患を中心に、その概念、病態生理、検査・診断法および治療法の概略を講義する。

到達目標

M2105a

1. 主な病気について病態生理・診断方法・治療法の概略を理解する。
2. 食事療法を行なう意義、病態を改善するメカニズムを理解する。

成績評価方法

受講態度、授業中に行う小テストおよび定期試験の成績により評価する。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート							40
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 概論～イントロダクション 【予習】必要なし 【復習】講義H O 再読 (15分)	授業内課題
2) 総論 【予習】必要なし 【復習】講義H O 再読 (15分)	
3) 消化器疾患(1) 【予習】解剖生理学の消化器疾患(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
4) 消化器疾患(2) 【予習】解剖生理学の消化器疾患(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
5) 循環器疾患 【予習】解剖生理循環器(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
6) 代謝性疾患(1)メタボリック・シンドローム 【予習】解剖生理学の代謝(15分) 【復習】講義H O再読 (15分)	
7) 代謝性疾患(2)糖尿病1 【予習】解剖生理学の膵臓(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
8) 代謝性疾患(2)糖尿病2 【予習】解剖生理学の膵臓(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
9) 代謝性疾患(3)脂質異常症と動脈硬化症(4)痛風 【予習】生化学の脂質・蛋白(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
10) 代謝性疾患(5)低栄養(6)先天性代謝障害(7)骨疾患 【予習】生化学Ca代謝(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
11) 代謝性疾患(8)内分泌疾患 【予習】解剖生理内分泌(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
12) 腎臓疾患 【予習】解剖生理腎臓(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
13) 血液疾患、感染免疫アレルギー 【予習】解剖生理血液(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
14) 感染免疫アレルギー、脳神経障害 【予習】解剖生理中枢神経(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
15) 外科栄養法、がん、呼吸器疾患 【予習】解剖生理呼吸器(15分)【復習】講義H O再読 (15分)	
授業外学習	
各講義時間内で、各種映像資料を呈示している。最終考査までに各自何らかの映像資料を元に、その感想・レポートを記入してもらおう。各講義終了後課題を提示する、その提出をもって、出席とみなす。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「臨床栄養学 第2版：栄養科学シリーズNEXT」武田・中坊・竹谷編集（講談社サイエンティフィック）等 テキストは必須としない。	解剖生理学、実践臨床栄養学、臨床栄養学実習

課題に対するフィードバック

適宜、講義内にて解説

備考

原則オンデマンドによる講義を進める。疑問があればメールで。
【オフィスワーク】綿田敏孝 fwbc1318@nifty.com

科目名	実践臨床栄養学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	前期
担当者名	田辺 のぶか	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は、原則対面で実施する。
 傷病者の心身について十分な理解を深めておくと共に、医療スタッフとして従事する栄養士としての心構えや医療制度を修得する。栄養アセスメントや、疾病に合わせた栄養療法・食事療法の基本的な考え方を学び、病院や福祉施設での臨床栄養管理ができることを目的とする。
 田辺のぶかは、病院管理栄養士の実務経験をもとに、より実践的な観点から医療機関における栄養士の役割等を解説する。

到達目標

ナンバリング(M3202a)
 栄養士として患者の栄養管理を実施する上で、栄養評価法を身につけ、それぞれの疾病の栄養療法を身につけることを目標とする。

卒業認定・学位授与の方針と関連性
 疾病に合わせた栄養療法・食事療法に関する知識を学び、知識と技能を身につける。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業内レポート、宿題、授業態度・授業参加度による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							60
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート							5
授業態度・授業参加度							5
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 臨床栄養の概念・病院の栄養部門について 【予習】教科書p1-9を読む（20分） 【復習】小レポート作成（20分）	レポート提出
2) 栄養・食事療法（病院食の種類）と約束食事基準 【予習】教科書p10-29を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	レポート提出
3) 経腸栄養療法と静脈栄養療法 【予習】教科書p10-29を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト・グループワーク
4) 栄養アセスメントと栄養診断 【予習】教科書p10-29を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト・グループワーク
5) 栄養、代謝、内分泌系疾患の栄養療法 【予習】教科書p30-49を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
6) 栄養、代謝、内分泌系疾患の栄養療法 【予習】教科書p30-49を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
7) 消化器系疾患の栄養療法 【予習】教科書p50-78を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
8) 循環器系疾患の栄養療法 【予習】教科書p79-93を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
9) 腎疾患の栄養療法 【予習】教科書p94-115を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
10) 血液疾患・呼吸器疾患の栄養療法 【予習】教科書p116-128を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
11) がん患者の栄養療法、食物アレルギー 【予習】がん患者の栄養療法、食物アレルギーについて調べる（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト・グループワーク
12) 高齢者の栄養療法（サルコペニア・褥瘡・摂食嚥下障害） 【予習】教科書p129-132を読む（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト・グループワーク
13) 妊娠から授乳期における栄養療法・思春期の栄養療法 【予習】妊娠・授乳期・思春期の栄養療法について調べる（20分） 【復習】授業で行った内容の復習（20分）	小テスト
14) 病院食（栄養部門）の災害対策 【予習】病院食（栄養部門）の災害対策について調べる（20分） 【復習】小レポート作成（20分）	レポート提出・グループワーク
15) チーム医療での管理栄養士・栄養士の役割 【予習】チーム医療での管理栄養士・栄養士の役割について調べる（20分） 【復習】全体の振り返り（20分）	小テスト・グループワーク
授業外学習	
授業内容について関連科目も含めた予習・復習を継続すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「栄養科学シリーズNEXT・臨床栄養学概論」友竹浩之・塚原丘美 / 編（講談社）	臨床栄養学、臨床栄養学実習

課題に対するフィードバック

授業を行った翌週に確認テストを行います。前回配布した資料は忘れない様に持参してください。

備考

【オフィスアワー 未定】

科目名	臨床栄養学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	2年	前期
担当者名	田辺 のぶか、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要
 本科目は、対面で実施する臨床栄養学・実践臨床栄養学に基づき、傷病者の病態や栄養状態の特徴を把握し、疾患・病態別の食事療法の基本方針と栄養管理の知識と技能を修得する。
 田辺のぶかは、病院管理栄養士の実務経験をもとに、より実践的な観点から医療機関における栄養士の役割等を解説する。

到達目標 M3203a 1. 対象者に適正な食事療法が理解できる。 2. 軟菜食の特徴を理解し、献立を作成できる。 3. 糖尿病の食事療法を理解し、食品交換表を用いて献立を作成できる。 4. 摂食嚥下機能障害を理解し、嚥下調整食品を用いた献立が作成できる。 5. その他治療食の食事療法を理解し、献立を作成できる。 卒業認定・学位授与の方針と関連性 傷病者の病態や栄養管理に関する知識や技術を学び、栄養士としての実践力と応用力を身につける	成績評価方法 定期試験、小テスト、授業内レポート、宿題、授業態度による総合評価
---	--

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				50
小テスト、授業内レポート							30
宿題、授業外レポート	○	○	○				10
授業態度・授業参加度	○		○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1. 臨床栄養学実習の基礎：エネルギー補給法、栄養計画、食事計画 【予習】教科書p2-24を読む（20分）【復習】配布資料を読む（10分）</p> <p>2. 一般治療食：流動食、濃厚流動食、軟食（分粥） 【予習】教科書 p 25-44を読む（20分）【復習】配布資料を読む（10分）</p> <p>3. 一般治療食：軟食（分粥）調理実習 【予習】配布資料を読む（20分）【復習】レポートを作成する（20分）</p> <p>4. 特別治療食：高血圧食 【予習】教科書p68-75、113-118を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>5. 特別治療食：高血圧食の調理実習 【予習】教科書を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>6. 特別治療食：エネルギーコントロール食 【予習】教科書p45-52, 84-124を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>7. 特別治療食：糖尿病食事療法のための食品交換表の使い方 【予習】糖尿病交換表p2-32を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>8. 特別治療食：糖尿病食の調理実習 【予習】配布資料を読む（20分）【復習】レポートを作成する（20分）</p> <p>9. 特別治療食：たんぱく質コントロール食 【予習】教科書 p 53-61、125-168を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>10. 特別治療食：腎臓病食の調理実習 【予習】配布資料を読む（20分）【復習】レポートを作成する（20分）</p> <p>11. 特別治療食：脂質コントロール食 【予習】教科書 p 61-67、173-190を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>12. 特別治療食：脂質コントロール食の調理実習 【予習】配布資料を読む（20分）【復習】レポートを作成する（20分）</p> <p>13. 特別治療食：摂食・嚥下障害 【予習】教科書 p 221-230を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p> <p>14. 特別治療食：摂食・嚥下障害の実習 【予習】配布資料を読む（20分）【復習】レポートを作成する（20分）</p> <p>15. 一般治療食・特別治療食まとめ 【予習】これまでの配布資料を読む（20分）【復習】配布資料を読む（20分）</p>	<p>2.4.6.7.9.11.13：個人ワーク</p> <p>3.5.8.10.12.14：グループワーク</p>
授業外学習	
<p>献立の作成およびレポートを作成する</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>「臨床栄養学実習書 第12版」玉川和子、口羽章子、木戸詔子 編著（医歯薬出版） 「糖尿病治療のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編 著（文光堂）</p>	<p>臨床栄養学 実践臨床栄養学</p>

課題に対するフィードバック

献立作成および実習レポートは、コメントして返却する。

備考

科目名	栄養指導論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	山下 晋平	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 選択	

授業概要

本授業は原則対面で実施する。
 人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、必要な考え方、知識等について学ぶ。栄養士の役割や仕事について知る。健康的な食生活のあり方と実践方法を学ぶ。栄養指導に必要な知識を身につける。

到達目標

M1104ab

1. 栄養士の役割や仕事が理解できる。
2. 健康的な食生活について、理解し実践できる。
3. 栄養指導に関する基礎知識が理解できる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

栄養士の役割や仕事について学び、「栄養の指導」についての知識を身につける

成績評価方法

受講態度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							50
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○	○		30
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 栄養士の役割・仕事について 課題：1週間の食事記録 【予習】栄養士の仕事について調べる（30分）【復習】ノート整理（30分）	レポート
2) 栄養指導の歴史 1 【予習】テキストを読む（p21-40）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
3) 栄養指導に関連するおもな法令1 【予習】テキストを読む（p31-40）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
4) 栄養指導に関連するおもな法令 2 【予習】テキストを読む（p49-57）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
5) 栄養指導に関連するおもな法令 3 【予習】テキストを読む（p57-64）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
6) 栄養指導に必要な知識 評価 【予習】テキストを読む（p103-111）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
7) 栄養指導に必要な知識 栄養調査 【予習】テキストを読む（p111-119）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
8) 中間テスト 【予習】テキストを読む（p1-119）（20分） 【復習】ノートを確認する（30分）	中間テスト
9) 栄養指導に必要な知識 教材 媒体 コミュニケーション技術 【予習】テキストを読む（p136-139）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
10) 食事摂取基準 【予習】テキストを読む（p141-152）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
11) 健康日本21 【予習】テキストを読む（p153-169）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
12) 食育基本法、食育基本計画 【予習】テキストを読む（p170-184）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
13) 食生活指針 【予習】テキストを読む（p185-198）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
14) 食事バランスガイド 【予習】テキストを読む（p198-204）（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
15) 栄養指導の歴史、必要な知識等についてのまとめ 【予習】配布資料及びノートを見る（20分） 【復習】ノート整理（20分）	
授業外学習	
<p>自分や自分の身近な人々について主観的栄養アセスメントを行う。 地域での栄養教育を意識する。 テレビ、新聞等の健康・栄養情報の紹介について観察する。 テキスト等で予習・復習し、内容を理解しておく。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキスト「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論」（学建書院） その他必要に応じて資料を配布する</p>	<p>栄養指導実習 公衆栄養学</p>

課題に対するフィードバック

提出課題等については、個別に補足する。

備考

課題は期限までに提出してください。
分からないことがあれば質問してください。
配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。
【オフィスアワー】授業の前後で対応する

科目名	栄養指導論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	山下 晋平	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は原則対面で実施する。
 人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、必要な考え方、知識、技術を学ぶ。栄養士免許をもつ意義を知る。健康的な食生活のあり方と実践方法を学ぶ。栄養指導に必要な知識や技術を学ぶ。

到達目標

M2106a

1. 栄養士免許をもつ意義が理解できる
2. 健康的な食生活について理解し実践できる
3. 栄養指導に関する基礎知識が理解できる

卒業認定・学位授与の方針との関連性

健康的な食生活のあり方と実践方法を学び、栄養士に必要な知識・技術を身につける

成績評価方法

受講態度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート			○				10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習	○	○	○				30
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 栄養士免許をもつこと レポート提出 【予習】栄養士になる学びを考える（30分）【復習】レポート作成（30分）	レポート
2) 栄養指導の技術と方法1 理論モデル 【予習】テキストを読む（p121-131）（20分）【復習】プリント整理（20分）	演習
3) 栄養指導の技術と方法2 カウンセリング 【予習】テキストを読む（p131-136）（20分）【復習】ノート整理（20分）	演習
4) 栄養指導の技術と方法3 評価 【予習】テキストを読む（p103-110）（20分）【復習】ノート整理（20分）	演習
5) 栄養指導と情報の収集・処理 実測 観察 面接 質問紙 既存情報 【予習】テキストを読む（p277-288）（20分）【復習】プリント整理（30分）	演習
6) 中間テスト(栄養指導の技術と方法、情報収集) 【予習】テキストを読む（p121-136,p277-288）（20分）【復習】プリント整理（30分）	
7) 栄養状態の評価と栄養調査1 【予習】ワーク：自分の食事の秤量調査（60分） 【復習】記載方法の修正、整理（30分）	演習(調査記録作成)
8) 栄養状態の評価と栄養調査2 ワーク：自分の食事の秤量調査 【予習】記載方法の修正箇所の確認（30分） 【復習】計算方法の確認（30分）	演習（朝食）
9) 栄養状態の評価と栄養調査3 ワーク：自分の食事の秤量調査 【予習】計算方法の修正箇所の確認（30分） 【復習】計算方法の確認（30分）	演習（昼食）
10) 栄養状態の評価と栄養調査4 ワーク：自分の食事の秤量調査 【予習】評価方法の修正箇所の確認（30分） 【復習】評価方法の確認（30分）	演習（夕食）
11) 栄養状態の評価と栄養調査5 ワーク：自分の食事の秤量調査 【予習】秤量調査手法の特徴のまとめ（30分） 【復習】提出物の修正事項の確認（30分）	演習（1日まとめ）
12) ライフステージ別の栄養指導 妊娠期 授乳期 乳児期 学童期 思春期 成人期 高齢期 【予習】テキストを読む（p293-324）（20分）【復習】プリント整理（30分）	演習
13) 健康障害と栄養指導 【予習】テキストを読む（p326-346）（20分）【復習】ノート整理（30分）	
14) 特定給食施設における栄養指導 【予習】テキストを読む（p347-358）（20分）【復習】プリント整理（30分）	
15) 理論モデル、秤量調査、ライフステージ等についてまとめ 【予習】配布資料、ノートを読む（20分）【復習】プリント整理（30分）	
授業外学習	
科学的根拠に基づいた栄養指導の情報収集を行う。 テキスト等で予習・復習し、内容を理解しておく。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
テキスト「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論」（学建書院） その他必要に応じて資料を配布する。	臨床栄養学 給食管理学 栄養学各論 栄養指導実習 公衆栄養学

課題に対するフィードバック

秤量調査は、一人一人に確認する。

備考

授業中、課題を行い提出すること。
配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。
【オフィスアワー】授業の前後で対応する

科目名	栄養指導実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	2年	前期
担当者名	山下 晋平、松田 睦実	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、栄養指導論で学んだ知識や技術を応用し、具体的な進め方を学び、実際に対象に働きかける体験をする。

到達目標

- M3204a
 1. 栄養指導の流れが理解できる。
 2. 食生活アドバイスに必要な知識や技術が理解できる。
 3. PDCAサイクルに沿った栄養指導ができる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性
 対象者のライフステージや身体状況に応じた健康づくり支援をすることができるようになる

成績評価方法

受講態度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					50
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○	○		10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		5
プレゼンテーション	○			○			5
グループワーク			○		○		5
演習							5
実習	○	○	○	○	○		20

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) オリエンテーション 食育とは 食育の背景 【予習】栄養・食生活の課題を調べる（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>2) 朝食摂取について考える（ソロワーク・演習） 【予習】現状把握（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>3) 朝食摂取についてのプレゼンテーション（グループワーク・演習） 【予習】発表準備（10分）【復習】ノート整理（20分）</p> <p>4) 野菜摂取について考える（ソロワーク・演習） 【予習】現状把握（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>5) 野菜摂取についてのプレゼンテーション（グループワーク・演習） 【予習】発表準備（10分）【復習】ノート整理（20分）</p> <p>6) 食育計画を考える（ソロワーク・演習） 【予習】現状把握（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>7) 食育媒体を考える（ソロワーク・演習） 【予習】食育媒体について調べる（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>8) 食育媒体の作成（グループワーク・演習） 【予習】食育媒体について調べる（20分）【復習】ノート、プリント整理（10分）</p> <p>9) 食育媒体の作成（グループワーク・演習） 【予習】食育媒体について調べる（20分）【復習】ノート、プリント整理（10分）</p> <p>10) 食育の発表（グループワーク・演習） 【予習】食育の練習（20分）【復習】ノート、プリント整理（10分）</p> <p>11) 減塩について考える（ソロワーク・演習） 【予習】現状把握（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>12) 減塩についてのプレゼンテーション（グループワーク・演習） 【予習】発表準備（10分）【復習】ノート整理（20分）</p> <p>13) 減塩のレシピを考える（個人ワーク・演習） 【予習】現状把握（20分）【復習】ノート整理（10分）</p> <p>14) 減塩レシピの発表（個人ワーク・演習） 【予習】発表準備（10分）【復習】ノート整理（20分）</p> <p>15) 実習のまとめ 【予習】レシピ整理（20分）【復習】科目全体の整理（10分）</p>	<p>グループワーク 実習 プレゼンテーション デモンストレーション等</p>
授業外学習	
<p>ライフステージ別栄養学、栄養アセスメント等関連教科の復習。 グループワークの際には、各自の案を作成して臨む。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキスト「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論」（学建書院） 必要に応じて資料を配布するが、実習の中で関連する参考書をいくつか紹介する。</p>	<p>栄養指導論 ・ 栄養学各論 栄養学実習 給食管理学校外実習</p>

課題に対するフィードバック

確認後、成果物として配布する。

備考

配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。
随時、学外の健康関連イベント等を紹介するので、自主学習として積極的に参加すること。
【オフィスアワー】授業の前後で対応する

科目名	栄養指導実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	2年	後期
担当者名	山下 晋平、高木 祐花	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、グループ学習や個人ワークを通して、対象者の立場を理解し、栄養指導の目的と意義を展開させ、アドバイスや情報提供できる知識や技術を学ぶ。
 栄養指導の実務経験をもとに、栄養指導、支援技術を体験する実習を行う。

到達目標	成績評価方法
M4203a 1. 対象者の立場や、背景が理解できる。 2. 対象者の状況にあったアドバイスや情報提供ができる。 3. パワーポイントを使い、対象者にわかりやすく説明ができる。	受講態度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					50
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		10
プレゼンテーション	○			○	○		10
グループワーク			○		○		10
演習	○		○				10
実習	○	○					10

授業計画と概要、予習・復習内容(時間)(実習)	アクティブラーニング
<p>1) オリエンテーション 実習のすすめ方 【予習】科学的根拠に基づく栄養指導を調べる(30分) 【復習】ノート整理(30分)</p> <p>2) 食講座(栄養指導)計画について 【予習】現状把握・課題抽出(30分) 【復習】プリント整理(30分)</p> <p>3) 食講座準備(課題作成) 【予習】課題調査(30分) 【復習】課題提出、ノート整理(30分)</p> <p>4) 食講座準備(試作) 【予習】課題確認(30分) 【復習】ノート整理(30分)</p> <p>5) 食講座準備(修正~完成) 【予習】課題確認(30分) 【復習】ノート整理(30分)</p> <p>6) 食講座準備(印刷・説明練習) 【予習】課題確認(30分) 【復習】ノート整理(30分)</p> <p>7) 食講座準備(印刷・説明練習) 【予習】当日準備(30分) 【復習】評価確認(30分)</p> <p>8) 食講座 【予習】当日準備(30分) 【復習】評価確認(30分)</p> <p>9) 食講座 【予習】当日準備(30分) 【復習】評価確認(30分)</p> <p>10) 食講座の振り返り 【予習】行動目標(15分) 【復習】ノート整理(15分)</p> <p>11) デモンストレーションの準備1 【予習】計画・企画・経過評価を調べる(30分) 【復習】情報、ノート整理(30分)</p> <p>12) デモンストレーションの準備2 【予習】課題作成(30分) 【復習】ノート整理(30分)</p> <p>13) デモンストレーション1 【予習】デモンストレーションの準備(30分) 【復習】ノート整理(15分)</p> <p>14) デモンストレーション2 【予習】デモンストレーションの準備(30分) 【復習】ノート整理(15分)</p> <p>15) まとめ 【予習】実習の振り返り(30分) 【復習】まとめ(30分)</p>	<p>グループ(ペア)ワーク 実習 演習 ロールプレイング</p>
授業外学習	
<p>ライフステージ別栄養学、栄養アセスメント等関連教科の復習 対象者の生活背景、ニーズ、栄養状態等の情報収集</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>テキスト「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論」(学建書院) 必要に応じて資料を配布する。</p>	<p>栄養指導論 臨床栄養学 臨床栄養学実習 公衆栄養学</p>

課題に対するフィードバック

成果物は、ファイルを作成する。

備考

授業中は私語をしないこと。
配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。
随時、学外の健康関連イベント等を紹介するので、自主学習として積極的に参加すること。
【オフィスアワー】授業の前後で対応する

科目名	公衆栄養学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	後期
担当者名	未吉 奈保美	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

人々の健康づくりを食生活からサポートできる栄養士となるために、必要な考え方、知識等について学ぶ。栄養士の役割と一次予防について知る。日本の健康・栄養問題の現状を知る。国の健康・栄養施策や、公衆栄養活動について知る。グループ学習を通して、公衆栄養マネジメントの考え方を知る。
 実務経験をもとに、健康・栄養問題の現状と課題、健康・栄養・食料政策、公衆栄養マネジメントについて授業を行うとともに、演習やグループワークを実施し理解を深める。

到達目標

M4102a

1. 栄養士の役割として一次予防が理解でき、実践できる。
2. 国の健康・栄養施策や、公衆栄養活動が理解できる。
3. 日本の健康・栄養問題の現状が理解できる。
4. 公衆栄養マネジメントが理解できる。

卒業認定・学位授与の方針と関連性

栄養士として働くにあたって必要な知識、技能、応用力を身につける。

成績評価方法

授業参加度およびレポート、定期試験などにより総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○					50
小テスト、授業内レポート	○		○				10
宿題、授業外レポート	○	○					10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		10
演習	○	○	○	○	○		10
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 公衆栄養学を学ぶ 公衆栄養活動 歴史 概念 【予習】テキスト1章を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
2) わが国の健康・栄養問題の現状と課題1 社会環境と健康・栄養問題 健康状態の変化【予習】テキスト2章を読む（20分）【復習】地域の現状・課題・対策を調べる（40分）	
3) わが国の健康・栄養問題の現状と課題2 食事の変化 食生活の変化 食環境の変化 【予習】地域の現状・課題・対策をまとめる（40分）【復習】ノート整理（20分）	
4) わが国の健康・栄養問題の現状と課題3 食の安全安心と消費者の信頼確保 【予習】食の安心・安全対策を調べる（30分）【復習】ノート整理（30分）	授業内課題
5) わが国の健康・栄養・食料政策1 公衆栄養関連法規 【予習】テキスト5章1を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
6) わが国の健康・栄養・食料政策2 国民健康・栄養調査 健康増進計画 食育推進基本計画 【予習】テキスト5章2を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
7) わが国の健康・栄養・食料政策3 食生活指針 運動指針 食事摂取基準 【予習】テキスト5章3を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
8) 公衆栄養活動の実際 公衆栄養プログラムの展開 地域特性 食環境 【予習】テキスト3章1～4を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
9) 栄養疫学 栄養疫学 栄養疫学調査 【予習】テキスト4章を読む（30分）【復習】演習問題（30分）	授業内課題
10) 諸外国の健康・栄養政策 【予習】テキスト6章を読む（30分） 【復習】演習問題（30分）	授業内課題
11) 公衆栄養マネジメント グループワーク1 【予習】テキスト3章5を読む（30分） 【復習】ノート整理、データ収集（30分）	グループワーク
12) 公衆栄養マネジメント グループワーク2 【予習】情報収集（30分） 【復習】ノート整理、データ作成（30分）	グループワーク
13) 公衆栄養マネジメント グループワーク3 【予習】収集した情報をまとめ検討する（30分） 【復習】ノート整理、資料作成（30分）	グループワーク
14) 公衆栄養マネジメント グループワーク4 【予習】情報提供準備（30分） 【復習】ノート整理（30分）	グループワーク
15) 公衆栄養マネジメント まとめ 【予習】公衆栄養マネジメントのまとめ（30分） 【復習】科目全体のまとめ（30分）	
授業外学習	
テキスト等で予習・復習し、内容を理解しておく。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
テキスト「エスカパーシク 公衆栄養学概論」（同文書院） その他必要に応じて資料を配布する。	栄養指導論 公衆衛生学

課題に対するフィードバック

授業においてコメントする。
全体発表等により共有する。

備考

授業中に課題を行い提出すること。
配布資料は活用できるように、ファイルに整理すること。

科目名	調理学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	1年	前期
担当者名	山下 晋平	関連する資格	栄養士免許必修 フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修	

授業概要

本授業は、原則対面で行います。

調理の基本として、調理の意義、調理操作の種類と目的を理解する。また食事計画から調理し、実際に食事を提供するまでの過程について学修する。普段何気なく行っている調理を、科学的に捉え、調理操作が栄養素に及ぼす影響、安全性、嗜好性などについて学修する。

到達目標

M1105abc

1. 調理の意義、目的、役割を知る
2. 食品の特徴に応じた調理方法を理解できる
3. 調理操作について各操作の特徴を知る
4. 各食品の調理性、代表的な調理を学び、科学的に理解できるようになる

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食品の調理特性など食品に関する幅広い知識と技能が身につける

成績評価方法

小テスト、定期試験、授業への意欲・態度

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					40
小テスト、授業内レポート	○	○					40
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 調理学の基本について 【予習】教科書を読む(p1-5) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	
2) 食事設計の考え方と食べ物のおいしさ 【予習】教科書を読む(p5-19) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
3) 食品成分表の理解と活用 【予習】教科書を読む(p19-28) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
4) 調理操作の種類と目的 非加熱操作 【予習】教科書を読む(p29-37,p123-125) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
5) 調理操作の種類と目的 加熱操作 【予習】教科書を読む(p39-53) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
6) 中間テスト(調理操作について) 【予習】教科書を読む(p1-53) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
7) 食品の特徴に応じた調理操作 植物性食品 【予習】教科書を読む(p55-66,p127-128) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
8) 食品の特徴に応じた調理操作 植物性食品 【予習】教科書を読む(p66-79,p128-129) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
9) 食品の特徴に応じた調理操作 動物性食品 【予習】教科書を読む(p79-92,p130) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	中間テスト
10) 食品の特徴に応じた調理操作 動物性食品 【予習】教科書を読む(p79-100,p130) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
11) 食品の特徴に応じた調理操作 ゲル化剤・とろみ材 【予習】教科書を読む(p101-108,p131-132) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
12) 中間テスト(食品の特徴に応じた調理操作) 【予習】教科書を読む(p55-108,p131-132) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	中間テスト
13) 調理操作による栄養学的・機能的利点 【予習】教科書を読む(p132-145) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
14) 献立作成と料理様式、調理文化 【予習】教科書を読む(p147-161) (20分) 【復習】ワークシートを見直す(20分)	確認問題
15) 講義全体のまとめ 【予習】ワークシートを見直す(20分) 【復習】ワークシートをまとめる(20分)	確認問題、小テスト
授業外学習	
予習として教科書を読んでおき、2回目以降は前の授業で使用したワークシートもみてくること。 確認問題、小テスト、中間テストで出た内容を自分の言葉で説明できるように復習すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「イラスト調理科学」中嶋加代子編著（東京教学社） 「新食品成分表FOODS」新食品成分表編集委員会編集	基礎調理学実習、調理学実習 ~ 、食品学各論

課題に対するフィードバック

毎回の授業で行う確認問題は、次の授業の始めに返却し、解答とポイントを解説します。

備考

確認問題では、計算問題もあるので、毎回の授業に電卓をもってくること。
【オフィスアワー】授業の前後で対応します。

科目名	調理学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	必修	1	1年	後期
担当者名	山下 晋平、高木 祐花	関連する資格	栄養士免許必修 フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修	

授業概要

本授業は、原則対面で行います。
 栄養を目指す学生は調理技術を身に付けていることが必要とされるため、日本料理に加えて日常的となった西洋料理の基本技術を習得する。また季節の献立や行事食、献立構成や食卓を整える方法を身につける。

到達目標

M2203abc
 1. 西洋料理の基本の調理操作や材料の扱いを習得する
 2. グループ実習を通して、互いの技術を磨き、調理法の理解を深める
 3. 日本料理の試食会を通して、和食のマナーを身に付ける
 4. 衛生的に効率よく、調理、片付け、清掃ができるようになる

卒業認定・学位授与の方針との関連性
 栄養士として働くにあたって必要な調理技術を身につける。

成績評価方法

実習への意欲・態度、レポート、実技試験及び定期試験による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					30
小テスト、授業内レポート	○	○					
宿題、授業外レポート	○	○	○				50
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) 調理学実習 の概要説明及び調味計算について 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>2) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>3) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>4) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>5) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>6) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>7) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>8) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>9) 実技試験 【予習】試験の練習(30分) 【復習】試験の復習(30分)</p> <p>10) 行事食 クリスマス料理 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>11) 行事食 正月料理 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>12) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>13) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>14) 実技試験 【予習】試験の練習(30分) 【復習】試験の復習(30分)</p> <p>15) 西洋料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p>	グループワーク
授業外学習	
<p>1. 実習後の翌週までにレポートを提出すること。</p> <p>2. 実習後に来週のレシピを配布するので、作り方を予習しておき、各料理の調味計算をしておくこと。実習前に調味計算の答えを書いてもらって答え合わせをするので、全員が取り組んでくるようにする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>「イラスト調理科学」中嶋加代子編著（東京教学社）</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」松本伸子(女子栄養大学出版部)</p> <p>「新食品成分表FOODS」新食品成分表編集委員会編集</p>	調理学、基礎調理学実習、調理学実習、調理学実習

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。不十分な点等があれば修正し、再提出をしてもらいます。
レポートを1通でも提出していないものは「不可」とするので注意すること。

備考

- ・身支度を清潔に整えて実習に臨むこと
 - ・実習中は返事等をしっかりし、調理作業は意欲的に望むこと
- 【オフィスアワー】実習の前後で対応します

科目名	調理学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	必修	1	2年	前期
担当者名	山下 晋平	関連する資格	栄養士免許必修 フードコーディネーター資格必修	

授業概要

本授業は、原則対面で行います。
 栄養士を目指す学生は調理技術が身につけていることが必要とされる。和食、洋食に加えて、料理の幅を広げるため、日常的な中華料理について習得する。さらに季節の献立や行事食等も理解すると同時に、調理技術を磨き、効率よく調理作業ができるようになる。

到達目標

- M3205ac
 1. 中華料理についての献立作成、特殊材料や器具の使用、食事作法について習得する
 2. 季節の献立や行事食を理解する
 3. 衛生的に効率よく、調理、片付け、清掃ができるようになる

卒業認定・学位授与の方針との関連性
 栄養士として働くにあたって必要な調理技術及び献立作成能力を身につける。

成績評価方法

実習への意欲・態度、レポート、実技試験による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					30
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				50
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) 調理学実習 の概要説明及び調味計算について 【予習】基礎調理学実習、調理学実習 の復習(20分) 【復習】ワークシートの復習(20分)</p> <p>2) 季節に応じた日本料理の実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>3) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>4) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>5) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>6) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>7) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>8) 実技試験 【予習】試験の練習(30分) 【復習】試験の復習(30分)</p> <p>9) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>10) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>11) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>12) 中華料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>13) 実技試験 【予習】試験の練習(30分) 【復習】試験の復習(30分)</p> <p>14) 季節に応じた日本料理の実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>15) 季節に応じた日本料理の実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p>	<p>グループワーク</p>
授業外学習	
<p>1. 実習後の翌週までにレポートを提出すること。 2. 実習後に来週のレシピを配布するので、作り方を予習しておき、各料理の調味計算をしておくこと。実習前に調味計算の答えを書いてもらって答え合わせをするので、全員が取り組んでくるようにする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>「イラスト調理学」中嶋加代子編著（東京教学社） 「調理のためのベーシックデータ」松本伸子(女子栄養大学出版部)</p>	<p>調理学、調理学実習、調理学実習</p>

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけ返却します。不十分な点等があれば修正し、再提出をしてもらいます。
レポートを1通でも提出していないものは不可とするので注意すること。

備考

- ・身支度を清潔に整えて実習に臨むこと
 - ・実習中は返事等をしっかりし、調理作業は意欲的に望むこと
- 【オフィスアワー】実習の前後で対応します

科目名	調理学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	2年	後期
担当者名	田尾 郁恵	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本科目は、原則対面で行う。
「調理学」「基礎調理学実習」「調理学実習」「調理学実習」で学んだ知識・技術をもとに、栄養士として調理現場に求められる実践的な能力を身につける。また対象者に適した献立作成から調理まで、主体的に計画して効率よく調理作業ができるようになる。
田尾郁恵は管理栄養士の実務経験をもとに、本科目の指導を行う。

到達目標

M4204a
1. 食事基準や食品構成に基づいた献立の作成、調理ができるようになる。
2. 食材を生かした目的別の調理能力を身につける。
3. 衛生的に効率よく、調理、片付け、清掃ができるようになる。
卒業認定・学位授与の方針と関連性
食事摂取基準や食品構成等に基づく献立作成知識や調理技術を学び、栄養士としての実践力と応用力を身につける。

成績評価方法

実習への意欲・態度、レポート、課題に対する取り組み、調理技術による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○					30
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習	○	○	○	○	○		50

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) 調理学実習 の概要及び調味計算の復習 【予習】調味計算の予習（20分）【復習】調味計算の復習（20分）</p> <p>2) 季節に応じた日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>3) 和食麺料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>4) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（台湾料理） 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>5) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（中華料理） 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>6) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（韓国料理） 【予習】作成する献立の検討（20分）【復習】作成する献立の確認（20分）</p> <p>7) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（イタリア料理） 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>8) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（フランス料理） 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>9) 諸外国料理の献立形式による班単位での実習（メキシコ料理） 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>10) 季節に応じた日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>11) 山口県郷土料理の実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>12) 行事食(クリスマス料理)の実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分）【復習】レポート作成（20分）</p> <p>13) 班単位での課題メニュー作り（献立作成、栄養価計算、作業工程表作り） 【予習】作成する献立の検討（20分）【復習】作成する献立の確認（20分）</p> <p>14) 班単位での課題メニュー作り（発注表作成） 【予習】作成する献立・作り方の確認（20分） 【復習】作成する献立の発注確認（20分）</p> <p>15) 課題メニューの班単位での調理実習と評価 【予習】レシピを読む、調味計算をする（20分） 【復習】課題メニューの修正、栄養価計算修正、レポート作成後提出</p>	<p>実習（1.-12.および15.） グループワーク（13.-14.）</p>
授業外学習	
<p>1. 実習後の翌週までにレポートを提出する。 2. 実習後に来週のレシピを配布する。作り方を予習し、各料理の調味計算をしておくこと。 実習前に調味計算の答えを書いてもらい、答え合わせをするので、全員が取り組んでくるようにする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>「調理学の基本 第5版」中嶋加代子編著（同文書院） 「調理のためのベーシックデータ第5版」松本仲子（女子栄養学出版部）</p>	<p>調理学、基礎調理学実習、調理学実習、調理学実習</p>

課題に対するフィードバック

レポート提出後、コメントをつけて返却する。不十分な場合は再提出とする。
レポートを1通でも提出しない場合は、「不可」とする。必ず提出すること。

備考

身支度（白衣、帽子、手拭きタオル）を清潔に整え、ピアス、指輪、ネックレスなどは外し実習に挑むこと。
爪を短く切り、マニキュアや付け爪はしないこと。
下痢などの症状がある場合は実習には参加できないので、健康自己管理を行うこと。
実習中は返事等をしっかりし、調理作業は意欲的に望むこと。

科目名	給食管理学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	前期
担当者名	田尾 郁恵	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本科目は、原則対面で実施する。

初めに特定給食施設の分類、定義、給食の目的、栄養士と関係法規について学ぶ。次に給食の運営は経営、栄養、食材、衛生と安全、設備の5本柱の管理に基づいて行われていることを理解し、給食システムとマネジメントの基礎を学ぶ。

栄養管理と食事管理においては、献立作成に必要な理論を学習する。

管理栄養士の実務経験をもとに、本科目の指導を行う。

到達目標

M1106a

1. 給食の意義および給食の運營業務の基礎知識を理解する。
特に、栄養・食事管理、安全・衛生管理、調理管理(食材管理を含む)は基本となるので、各管理の業務内容を理解する。
2. 特定給食施設について理解する。
3. 特定給食施設における栄養士業務を理解する。

卒業認定・学位授与の方針と関連性

献立作成方法、大量調理、衛生等の給食管理に必要な幅広い知識や技術を身につける。

成績評価方法

定期試験(70%)、小テスト(20%)、授業態度(10%)

評価項目	評価基準						評価割合(%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○	○				70
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 給食の概要（1）給食の定義と目的 【予習】5大栄養素を復習し日本食とそのバランスについて予習する（20分） 【復習】課題と授業の関連を振り返り課題を完成させる（40分）	課題
2) 給食の概念（2） 行政指導と関連法規 【予習】教科書巻末資料p145-148を読み特定給食施設について学ぶ（30分） 【復習】配布資料の復習（40分）	小テスト
3) 給食の栄養・食事管理（1）栄養・食事管理の目的 【予習】教科書p13-18を読み食事摂取基準について予習する（30分） 【復習】課題と授業の関連を振り返り課題を完成させる（40分）	課題
4) 給食の栄養・食事管理（2）給食の献立計画 食品成分表について 【予習】食品成分表八訂のポイント p4-5をよく読む（20分） 【復習】課題と授業の関連を振り返り課題を完成させる（40分）	課題
5) 給食の栄養・食事管理（3）給食の給与栄養目標量の設定 【予習】教科書p13-18を再度読み、まとめる（40分） 【復習】課題と授業の関連を振り返り課題を完成させる（40分）	課題 中間テスト
6) 給食の栄養・食事管理（4）献立作成について 【予習】教科書p19-33を読む（40分） 【復習】配布資料の復習（40分）	
7) 給食の栄養・食事管理（5）栄養・食事管理の評価、栄養教育・栄養指導 【予習】教科書p34-38を読む（30分） 【復習】配布資料の復習（30分）	
8) 給食の安全・衛生管理（1） 【予習】教科書p39-44を読む（20分） 【復習】教科書資料 p 147-148「食品衛生法」を復習する（20分）	
9) 給食の安全・衛生管理（2）食材管理 【予習】教科書p45-52を読む（30分） 【復習】配布資料の復習（20分）	
10) 給食の安全・衛生管理（3）調理作業管理 【予習】教科書p68-82を読む（40分） 【復習】授業の復習を教科書に沿って行う（30分）	栄養計算テスト
11) 給食の安全・衛生管理（4）大量調理衛生管理マニュアルについて 【予習】教科書資料p148-154を読みまとめる（40分） 【復習】授業内容と自分がまとめた内容を復習する（30分）	
12) 給食施設・設備管理 【予習】教科書p84-94を読む（30分） 【復習】課題と授業の関連を振り返り課題を完成させる（40分）	課題（2種類）
13) 保健・医療・福祉・介護における給食施設（福祉施設、事業所） 【予習】教科書p95-121を読む（40分） 【復習】配布資料の復習（30分）	
14) 給食の業務委託と配食サービス 給食の組織・人事管理、給食の会計・原価管理 【予習】教科書p121-144を読む（40分） 【復習】授業の復習を教科書に沿って行う（30分）	
15) 給食管理学 まとめと解説 【予習】これまでの配布資料と添削された課題を振り返る（40分） 【復習】配布資料を復習する（40分）	
授業外学習	
<p>献立作成ができるように食品、料理、料理に関する知識を深める。 食事摂取基準（給与栄養目標量）、食品構成に関する理解を深め、栄養価計算のスキルを高める。 地域における特定給食施設に関心を持つ。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「給食の運営-栄養管理・経営管理-」逸見幾代・平林真弓編著（建帛社） 「新食品成分表 FOODS 2023」	調理学 給食管理学実習 給食実務実習 給食管理学校外実習

課題に対するフィードバック

小テストは定期的実施、採点して結果を返す。解答とポイントを説明する。
提出した課題については採点しコメントを添えて返す。また、不十分な内容の場合は再提出とする。

備考

状況に応じて、授業計画を変更する場合があります。
課題は必ず提出期限を守り提出すること。

科目名	給食管理学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	1年	後期
担当者名	田尾 郁恵、高木 祐花	関連する資格	栄養士免許 必修	

授業概要

本授業は、原則対面で実施する。
 食事と健康の関連を理解し、健康づくりを目的にした「栄養バランスのとれた食事」の献立作成から提供までを、給食実習（大量調理）の方法で実施する。グループでの実習を通して、計画（P） 実施（D） 評価（C） 改善（A）のマネジメントサイクルにそった給食の運営方法を体験するとともに、喫食者に対する栄養教育やサービスのあり方についても修得する。
 田尾郁恵・高木祐花は、管理栄養士の実務経験をもとに、本科目の指導を行う。

到達目標

- M2204a
 1. 給食管理の目的に沿って実際に給食提供を体験し、給食の運営に関する知識と技術を習得する。
 2. グループワークにおいて、自分の役割を認識し、協力して作業ができる技能を身につける。
 3. グループワークにおいて、自分の意見を述べる力を身につける。
 4. 実習ファイルを確実に記入し、次の実習に活かせるように整理する。

卒業認定・学位授与の方針と関連性
 給食の献立・帳票作成、調理、提供等を行うことで、栄養士としての実践力と応用力を身につける。

成績評価方法

グループワーク（50%）、期末試験（20%）、授業内レポート（実習ファイル）（20%）、授業態度（10%）

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				20
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度	○				○		10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		50
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1.オリエンテーション 講義「幼児の食事」教科書 【予習】給食管理学の教科書P95～123を読む（20分） 【復習】保育所給食について 資料を読む（20分）</p> <p>2.幼児食献立作成、栄養価計算、作り方、作業工程表作成 【予習】幼児給食の献立について資料を読む（10分） 【復習】献立の確認、栄養価計算を完成させる（20分）</p> <p>3.実習ファイルに沿って食品在庫、発注、そのたの事務作業用紙を完成させる 【予習】実習ファイルの必要な個所を確認する（10分） 【復習】実習ファイルの未完成部分を完成させる（20分）</p> <p>4.幼児給食実習（60食） 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】作成した帳票の確認（20分）</p> <p>5.幼児食の事後処理完了後、キャンパスランチ試食献立の作成 【予習】実習ファイルの確認（10分）【復習】実施後の帳票まとめ（20分）</p> <p>6.実習ファイルに沿って食品在庫、発注、そのたの事務作業用紙を完成させる 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】実習ファイルの完成確認（20分）</p> <p>7.キャンパスランチ試作（20食） 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】作成した帳票の確認（20分）</p> <p>8.キャンパスランチ試作の事後処理完了後、キャンパスランチ（100食）献立の作成 【予習】試作献立の確認（10分）【復習】試作後の帳票まとめ（20分）</p> <p>9.キャンパスランチ（100食）献立の作成、栄養価計算、作業工程表作成 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】作成した帳票の確認（20分）</p> <p>10.実習ファイルに沿って食品在庫、発注、そのたの事務作業用紙を完成させる 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】作成した帳票の確認（10分）</p> <p>11.単価計算、在庫確認、発注票作成、検食簿などの作成 【予習】実習ファイル確認（10分）【復習】実習ファイルに沿って帳簿完成（20分）</p> <p>12.キャンパスランチ（100食）実習 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿完成確認（20分）</p> <p>13.キャンパスランチ試作の事後処理完了 【予習】作成する帳票の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿完成確認（10分）</p> <p>14.献立の展開、栄養価計算、作業工程表と衛生確認について 【予習】給食実習の振り返り（10分）【復習】実習ファイルの完成（30分）</p> <p>15.まとめ、定期試験対策 【予習】配布資料の確認（10分） 【復習】実習ファイルと配布資料の確認（20分）</p>	2.～14.グループワーク
授業外学習	
<p>試作および給食実習では、前日の準備・後日の片づけを要す。 調理の基礎知識と技術の習得に努める。特に、庖丁技術を高めておく。 献立作成、栄養価計算が円滑にできるように繰り返し練習をする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
配布資料（実習ファイル、本学学内実習の手引き）	給食管理学 給食実務実習 給食管理学校外実習 調理学 調理学実習

課題に対するフィードバック

班に分かれ、各班がサミダレ式で業務を進める。詳細は初回授業にて説明する。
専用の実習着、実習用シューズが必要。給食実習に際しては腸内細菌検査結果が必要。
身支度（白衣、帽子、実習用ズボン）を清潔に整え、ピアス、指輪、ネックレスなどは外し実習に挑むこと。
爪を短く切り、マニキュアや付け爪はしないこと。
下痢などの症状がある場合は実習には参加できないので、健康自己管理を行うこと。

備考

状況に応じて、授業計画を変更する場合があります。
前日準備、後日片付けも授業参加度の評価とする。

給食管理学実習は、給食管理学校外実習（2年次通年）の履修条件として、単位の修得が必要である。

科目名	給食実務実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2年	前期			
担当者名	田尾 郁恵、高木 祐花		関連する資格	栄養士免許 必修			
授業概要 本科目は、原則対面で実施する。 実習施設の社会的機能および給食の特徴を理解するとともに、給食業務を行なうために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する知識と技術を身につける。さらに、対象者の身体や栄養状態などに適応した給食の実際も学び、栄養士としての実践力を修得する。 田尾郁恵・高木祐花は、管理栄養士の実務経験をもとに、本科目の指導を行う。							
到達目標 M3207a 1. 特定給食施設における給食業務について修得する。 2. 給食業務の概要を実践することにより栄養士として具備すべき知識および技能を習得する。 3. 実習生として、自分の立場と役割を認識し、協力して作業ができる技能を身につける。 卒業認定・学位授与の方針と関連性 特定給食施設で実際に給食業務を経験することで、栄養士としての実践力と応用力を身につける。			成績評価方法 グループワーク（50%）、小テスト・授業内レポート（実習ファイル）（30%）、宿題、授業外レポート（10%）、授業態度（10%）				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				30
宿題、授業外レポート	○	○	○	○			10
授業態度・授業参加度	○				○		10
プレゼンテーション							
グループワーク	○	○	○	○	○		50
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1. オリエンテーション 講義「福祉施設（高齢者対象）の食事」配布資料 【予習】給食管理学の教科書P95～123を読む（20分） 【復習】福祉施設の食事について 資料を読む（20分）</p> <p>2. 高齢者対象献立の作成、栄養価計算、作り方、工程表作成 【予習】福祉施設の食事について 資料を読む（10分） 【復習】献立の確認、栄養価計算を完成させる（20分）</p> <p>3. 実習ファイルに沿って食品在庫、発注、その他の事務作業用紙を完成させる 【予習】実習ファイルの必要な個所を確認する（10分） 【復習】実習ファイルの未完成部分を完成させる（20分）</p> <p>4. 福祉施設給食実習（60食） 【予習】作成する帳簿の確認（10分）【復習】作成した帳簿の確認（20分）</p> <p>5. 福祉施設給食実習の事後処理の完了 【予習】実習ファイルの確認（10分）【復習】実習後の帳票のまとめ（20分）</p> <p>6. キャンパスランチ（100食）献立の作成、栄養価計算、作り方の作成 【予習】実習ファイルの確認（10分） 【復習】献立の確認、栄養価計算を完成させる（20分）</p> <p>7. キャンパスランチ（100食）作業工程表作成 講義：栄養士認定試験「給食管理学」に沿って実施 【予習】実習ファイルの確認（10分） 【復習】作業工程表の完成（20分）</p> <p>8. 実習ファイルに沿って食品在庫、発注票を完成させる 【予習】実習ファイルの必要な個所を確認する（10分） 【復習】実習ファイルの未完成部分を完成させる（20分）</p> <p>9. 実習ファイルの事務作業用紙の完成と衛生管理関係書類完成 講義：栄養士認定試験「給食管理学」に沿って実施 【予習】実習ファイルの必要な個所を確認する（10分） 【復習】実習ファイルの未完成部分を完成させる（20分）</p> <p>10. キャンパスランチ（100食）実習 【予習】作成する帳簿の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿完成確認（20分）</p> <p>11. キャンパスランチ（100食）の事後処理 【予習】作成する帳簿の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿確認（20分）</p> <p>12. キャンパスランチ（100食）の事後処理 【予習】作成する帳簿の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿確認（20分）</p> <p>13. キャンパスランチ（100食）の事後処理完成 【予習】作成する帳簿の確認（10分）【復習】実習ファイルの帳簿完成確認（20分）</p> <p>14. 献立展開、栄養価計算、作業工程表と衛生管理について 【予習】給食実習の振り返り（10分）【復習】実習ファイルの完成（20分）</p> <p>15. まとめ、実習ファイルの点検 講義：栄養士認定試験「給食管理学」に沿って実施 【予習】配布資料の確認（10分） 【復習】実習ファイルと配布資料の確認（20分）</p>	<p>2.-15.グループワーク</p>
授業外学習	
<p>給食実習では、前日の準備・後日の片づけを要す。 調理の基礎知識と技術の習得に努める。特に包丁技術を高めておく。 献立作成、栄養価計算が円滑にできるように繰り返し練習をする。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>配布資料・実習ファイル・本学学内実習の手引き</p>	<p>給食管理学 給食実務実習 給食管理学校外実習 調理学 調理学実習</p>

課題に対するフィードバック

提出した課題、実習ファイルは点検後、コメントを添えて返す。
再提出の場合は、必ず期限までに提出すること。

備考

班に分かれ、各班がサミダレ式で業務を進める。
専用の実習白衣、エプロン、実習用シューズが必要。実習に際し、腸内細菌検査を要する。
身支度（白衣、帽子、実習用ズボン）を清潔に整え、ピアス、指輪、ネックレスなどは外し実習に挑むこと。
爪を短く切り、マニキュアや付け爪はしないこと。
下痢などの症状がある場合は実習には参加できないので、健康自己管理を行うこと。

状況に応じて、授業計画を変更する場合がある。
前日準備、後日片付けも授業参加度の評価とする。

給食実務実習は、給食管理学校外実習（2年次通年）の履修条件として、単位の修得が必要である。

科目名	給食管理学校外実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2年	前期			
担当者名	田尾 郁恵、高木 祐花		関連する資格	栄養士免許 必修			
授業概要 本科目は、原則対面で実施する。 医療関連施設・福祉施設（高齢者・児童）などの特定給食施設において、実習施設の社会的機能および給食の特徴を理解するとともに、給食業務を行なうために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識と技能を修得することを目的とする。 さらに、対象者の身体や栄養状態などに適応した給食の実際も学び、栄養士としての実践力を修得する。 なお、本実習担当の教員 田尾郁恵・高木祐花は、管理栄養士として病院や特定給食施設での実務経験をもとに、本科目の指導を行う。							
到達目標 M3207a 1. 特定給食施設における給食業務について修得する。 2. 給食業務の概要を実践することにより栄養士として具備すべき知識および技能を習得する。 3. 実習生として、自分の立場と役割を認識し、協力して作業ができる技能を身につける。 卒業認定・学位授与の方針と関連性 特定給食施設で実際に給食業務を経験することで、栄養士としての実践力と応用力を身につける。			成績評価方法 実習（60％）、小テスト・レポート（実習ファイル）（30％）、授業態度（10％）				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合（％）
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○			30
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習	○	○	○	○	○	○	60

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1. 本学での事前学修 内容： 本実習の意義、目的、心構え、服装等を確認する。 実習施設へ事前訪問し、打ち合わせをさせていただく。 ・指導担当者から事前課題についての説明を受け、その内容を確認する。 ・事前課題に取り組み、試作が必要な場合は必ず実施および評価を行い改善したもので実習に臨むこと。 ・個人課題は、各自が準備して実習に臨むこと。</p> <p>2. 実習施設での実習 内容：実習内容は実習先施設より計画される。 事前事後学修の指示等 実習中は1日の反省およびまとめについて実習日誌に記録する。</p> <p>3. 本学での事後学修 内容： 各自の実習を振り返り、実習ノートを整理し記録をまとめる。 実習課題をまとめ完成させる。 実習報告書を作成する。 実習報告会に向けてPPTを作成し発表を行う。</p> <p>4. 具体的な実習目標 調理工程の理解 献立表による調理工程の理解</p> <p>給食施設における調理技術の習得 衛生面に配慮した調理作業、能率的な作業、機械・機器の種類と使用方法を学ぶ</p> <p>給食の流れおよび1日の給食業務の流れの習得 ・給食の流れを把握する ・食材料の発注・管理 ・1日の給食業務の流れを把握する ・給食と栄養指導の連携</p> <p>給食業務における事務管理、コンピュータ利用等の習得 ・給食の流れにそった書類・栄養出納表について学ぶ ・栄養計算ソフトや給食管理ソフトについて学ぶ ・配布資料・媒体について学ぶ ・給食に関わる調査と集計について学ぶ</p> <p>コミュニケーション能力・社会人基礎力の習得 ・社会人として求められる基礎力の習得</p>	実習
授業外学習	
<p>実習事前準備として、実習施設や給食の特徴について理解を深め、課題や献立作成に積極的に取り組む。 実習期間中に学んだ内容を整理して実習ファイルを完成させ、報告会に向けて取り組む。 校外実習ガイダンスおよび校外実習報告会は必ず出席すること。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
配布資料・実習ノート	給食管理学 給食管理学実習 給食実務実習

課題に対するフィードバック

提出した課題についてはコメントを添えて返す。
実習課題については実習担当指導栄養士と協議し、実習期間中に完了させる。
実習報告会に向けた報告書原稿、PPT (PowerPoint)内容については担当教員がアドバイスをする。

備考

給食管理学校外実習（2年次通年）の履修条件は、給食管理学実習（1年次後期）および給食実務実習（2年次前期）の単位をすべて修得していること。
単位修得が順当であること。
実習期間は2週間（10日間）とする。原則として、夏季休業中に実施する。実習施設への通勤は公共交通機関を利用すること。

実習施設の条件は、特定給食施設で、管理栄養士または栄養士が専従すること。
実習施設は、病院、高齢者施設、保育園等より1施設を選択する。1度決定した実習施設は個人的な理由での変更はできない。
実習時間は、実習先施設の開始時間及び終了時間に従う。
実習生としてのマナー等を遵守すること。

実習に際し、腸内細菌検査を要する。実習施設によっては健康診断書、抗体検査結果等の提出が必要な場合がある。
状況に応じて、授業計画を変更する場合がある。

科目名	給食管理学校外実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2年	後期			
担当者名	田尾 郁恵、高木 祐花	関連する資格	栄養士免許 必修				
授業概要 本科目は、原則対面で実施する。 医療関連施設・福祉施設（高齢者・児童）などの特定給食施設において、実習施設の社会的機能および給食の特徴を理解するとともに、給食業務を行なうために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識と技能を修得することを目的とする。 さらに、対象者の身体や栄養状態などに適応した給食の実際も学び、栄養士としての実践力を修得する。 なお、本実習担当の教員 田尾郁恵・高木祐花は、管理栄養士として病院や特定給食施設での実務経験をもとに、本科目の指導を行う。							
到達目標 M3207a 1. 特定給食施設における給食業務について修得する。 2. 給食業務の概要を実践することにより栄養士として具備すべき知識および技能を習得する。 3. 実習生として、自分の立場と役割を認識し、協力して作業ができる技能を身につける。 卒業認定・学位授与の方針と関連性 特定給食施設で実際に給食業務を経験することで、栄養士としての実践力と応用力を身につける。			成績評価方法 実習（60％）、小テスト・レポート（実習ファイル）（30％）、授業態度（10％）				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合（％）
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○	○			30
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習	○	○	○	○	○	○	60

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1. 本学での事前学修 内容： 本実習の意義、目的、心構え、服装等を確認する。 実習施設へ事前訪問し、打ち合わせをさせていただく。 ・指導担当者から事前課題についての説明を受け、その内容を確認する。 ・事前課題に取り組み、試作が必要な場合は必ず実施および評価を行い改善したもので実習に臨むこと。 ・個人課題は、各自が準備して実習に臨むこと。</p> <p>2. 実習施設での実習 内容：実習内容は実習先施設より計画される。 事前事後学修の指示等 実習中は1日の反省およびまとめについて実習日誌に記録する。</p> <p>3. 本学での事後学修 内容： 各自の実習を振り返り、実習ノートを整理し記録をまとめる。 実習課題をまとめ完成させる。 実習報告書を作成する。 実習報告会に向けてPPTを作成し発表を行う。</p> <p>4. 具体的な実習目標 調理工程の理解 献立表による調理工程の理解</p> <p>給食施設における調理技術の習得 衛生面に配慮した調理作業、能率的な作業、機械・機器の種類と使用方法を学ぶ</p> <p>給食の流れおよび1日の給食業務の流れの習得 ・給食の流れを把握する ・食材料の発注・管理 ・1日の給食業務の流れを把握する ・給食と栄養指導の連携</p> <p>給食業務における事務管理、コンピュータ利用等の習得 ・給食の流れにそった書類・栄養出納表について学ぶ ・栄養計算ソフトや給食管理ソフトについて学ぶ ・配布資料・媒体について学ぶ ・給食に関わる調査と集計について学ぶ</p> <p>コミュニケーション能力・社会人基礎力の習得 ・社会人として求められる基礎力の習得</p>	実習
授業外学習	
<p>実習事前準備として、実習施設や給食の特徴について理解を深め、課題や献立作成に積極的に取り組む。 実習期間中に学んだ内容を整理して実習ファイルを完成させ、報告会に向けて取り組む。 校外実習ガイダンスおよび校外実習報告会は必ず出席すること。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
配布資料・実習ノート	給食管理学 給食管理学実習 給食実務実習

課題に対するフィードバック

提出した課題についてはコメントを添えて返す。
実習課題については実習担当指導栄養士と協議し、実習期間中に完了させる。
実習報告会に向けた報告書原稿、PPT (PowerPoint)内容については担当教員がアドバイスをする。

備考

給食管理学校外実習（2年次通年）の履修条件は、給食管理学実習（1年次後期）および給食実務実習（2年次前期）の単位をすべて修得していること。
単位修得が順当であること。
実習期間は2週間（10日間）とする。原則として、夏季休業中に実施する。実習施設への通勤は公共交通機関を利用すること。

実習施設の条件は、特定給食施設で、管理栄養士または栄養士が専従すること。
実習施設は、病院、高齢者施設、保育園等より1施設を選択する。1度決定した実習施設は個人的な理由での変更はできない。
実習時間は、実習先施設の開始時間及び終了時間に従う。
実習生としてのマナー等を遵守すること。

実習に際し、腸内細菌検査を要する。実習施設によっては健康診断書、抗体検査結果等の提出が必要な場合がある。
状況に応じて、授業計画を変更する場合がある。

科目名	食品鑑別論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	前期
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
食品の鑑別方法や官能評価の手法を演習を通して修得する。
また、食品選択のための情報源である表示、法的規制、マークの持つ意味を理解する。

到達目標

ナンバリング(M3105bc)

- ・適切な条件で官能評価を実施するための知識を身に付ける。
- ・官能評価の結果を統計学的に解析する手法を習得する。
- ・食品の保存性や鮮度に影響する要因を理解する。
- ・食品特有の物理的特性について理解する。
- ・食品の表示から情報を正確に読み取ることができるようになる。
- ・安全かつ適切な食品を見極める力を身に付ける。

成績評価方法

定期試験、小テスト・レポート、授業への意欲・態度

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート	○	○	○		○		10
授業態度・授業参加度							
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 食品の品質とは：食品の特性、品質 官能評価 【予習・復習】教科書p1-7を読んでおく（15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
2) 官能評価：目的と意義 【予習・復習】教科書p8-30を読んでおく（15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
3) 官能評価：方法と解析、演習 【予習・復習】教科書p8-30を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	演習、レポート
4) 化学的評価法：食品成分と品質 【予習・復習】教科書p32-50を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
5) 化学的評価：糖度、酸度、魚の鮮度、油脂の酸敗、新しい評価法 【予習・復習】教科書p50-58を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
6) 物理的評価法：レオロジーとテクスチャー非破壊検査法 【予習・復習】教科書p60-85を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
7) 個別食品の鑑別：米と麦類 【予習・復習】教科書p88-102を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
8) 個別食品の鑑別：トウモロコシ、雑穀、イモ、豆 【予習・復習】教科書p102-115を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
9) 個別食品の鑑別：種実、野菜類、果実類 【予習・復習】教科書p116-133を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
10) 個別食品の鑑別：海藻類、魚介類、肉類 【予習・復習】教科書p134-158を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
11) 個別食品の鑑別：肉類、卵類、乳とその加工品 【予習・復習】教科書p158-177を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
12) 個別食品の鑑別：油脂、菓子、酒 【予習・復習】教科書p158-198を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
13) 個別食品の鑑別：茶類、コーヒー、清涼飲料、醸造食品、調味料 【予習・復習】教科書p198-221を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
14) 個別食品の鑑別：香辛料、インスタント食品、冷凍食品、弁当 【予習・復習】教科書p222-237を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
15) 個別食品の鑑別：機能性食品 【予習・復習】教科書p222-237を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
授業外学習	
Google Classroomで資料を配布します。復習や自主学習に活用してください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食品の官能評価・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	食品学各論 生理学実験 フードスペシャリスト論

課題に対するフィードバック

小テストは採点后、コメントをつけて返却します。

備考

進行状況に応じて、授業計画を変更する場合があります。

科目名	食品流通論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	必修	2	2年	後期
担当者名	橋本 芙奈	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修	

授業概要

本講義では、農畜産物やその他の食品における消費・流通・市場といった経済的現象や、流通論の基礎知識に関して体系的に学んでいく。教科書の内容に加え、各回のテーマに合わせた具体的な事例を適宜紹介する。これらを通じて、現代の食品流通が抱えている課題や今後のあり方について理解し、主体的に考える力を修得する。

到達目標

M4103bc
農産物の流通を経済的観点から理解する。食と農の関連についてグローバル、そしてローカルに判断する目を養う。

成績評価方法

授業内レポート、授業態度、学期末試験による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							40
小テスト、授業内レポート							40
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度							20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 食市場の変化 1) 豊かな食生活を支える食市場 【予習30分・復習30分】教科書P2～11に目を通す	授業内レポート
2) 食市場の変化 2) 消費者の食品消費の変化 3) 食生活の多様化 【予習30分・復習30分】教科書P12～30に目を通す	授業内レポート
3) 食品の流通 1) 食品流通の役割と社会的使命 2) 卸売流通が必要な食品流通とその変化 【予習30分・復習30分】教科書P32～45に目を通す	授業内レポート
4) 食品の流通 2) 卸売流通が必要な食品流通とその変化（続き） 3) 食品の小売流通 【予習30分・復習30分】教科書P45～60に目を通す	授業内レポート
5) 外食・中食産業のマーチャライジング 1) 外食・中食産業と食生活の変化 【予習30分・復習30分】教科書P62～70に目を通す	授業内レポート
6) 外食・中食産業のマーチャライジング 2) 外食産業のマーチャライジング 3) 中食産業のマーチャライジング 【予習30分・復習30分】教科書P70～78に目を通す	授業内レポート
7) 主要食品の流通 1) 食品の分類と流通の特性 【予習30分・復習30分】教科書P80～85に目を通す	授業内レポート
8) 主要食品の流通 2) 主食の流通 3) 副食の流通（青果物） 【予習30分・復習30分】教科書P85～91に目を通す	授業内レポート
9) 主要食品の流通 3) 副食の流通（魚介類、魚介加工品、食肉、食肉加工品、鶏卵） 【予習30分・復習30分】教科書P91～96に目を通す	授業内レポート
10) 主要食品の流通 3) 副食の流通（牛乳、乳製品、大豆加工品、漬物等） 4) 調味料等の流通 【予習30分・復習30分】教科書P96～102に目を通す	授業内レポート
11) 主要食品の流通 5) 中食の流通 6) 嗜好食品の流通 【予習30分・復習30分】教科書P103～112に目を通す	授業内レポート
12) フードマーケティング 1) フードビジネスの動向 2) フードマーケティング 【予習30分・復習30分】教科書P114～123に目を通す	授業内レポート
13) フードマーケティング 2) フードマーケティング（続き） 3) デジタル・マーケティングの基礎理論 【予習30分・復習30分】教科書P123～134に目を通す	授業内レポート
14) 食品消費の課題 1) 食料消費と環境問題 【予習30分・復習30分】教科書P136～141に目を通す	授業内レポート
15) 食品消費の課題 2) 食品流通の安全確保 3) 食料消費を取り巻く課題 【予習30分・復習30分】教科書P141～152に目を通す	授業内レポート
授業外学習	
授業計画に沿って、教科書の該当単元を熟読すること。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「四訂 食品の消費と流通」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	食品学各論、フードスペシャリスト論

課題に対するフィードバック

授業内レポートにて記入いただいた建設的な質問やコメントは、講義内で取り上げて議論する。

備考

第1回目の講義内において、教科書の指示や講義全体の概要に関するガイダンスを行います。
【オフィスアワー】事前にメールをお願いします。funa_h@kitakyu-u.ac.jp

科目名	フードスペシャリスト論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	後期
担当者名	石丸 隆行	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 フードスペシャリストの意義や概要、専門職として備えておくべき知識や技術について1回目から9回目まで授業で総括的に講義をおこなう。また、理解度を確認するため、小テストおよびまとめのテストを行う。本授業はフードスペシャリスト資格認定試験の対策授業でもあるため、試験に合格できる力を養うため、10回目以降の授業で過去問を解きフードスペシャリストとしての知識を習得する。

到達目標

ナンバリング(M4104b)

フードスペシャリストの専門性を理解する。
 フードスペシャリストとして必要な知識を身につける。
 フードスペシャリスト資格認定試験に合格できる力を身につける。

成績評価方法

定期試験、小テスト、授業への意欲・態度で成績を評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)	○	○	○				60
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) フードスペシャリストとは 【予習・復習】教科書p1-26を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
2) 人類と食物、世界の食 【予習・復習】教科書p27-48を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
3) 世界の食、日本の食 【予習・復習】教科書p48-71を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
4) 日本の食、現代日本の食生活 【予習・復習】教科書p71-87を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
5) 現代日本の食生活、食生活の変化、食品産業の役割 【予習・復習】教科書p87-110を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
6) 食品産業の役割、品質規格、表示 【予習・復習】教科書p111-128を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
7) 食品の品質規格と表示 健康や栄養に関する表示制度 【予習・復習】教科書p128-160を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	
8) 食品の品質規格と表示：健康や栄養に関する表示、食情報と消費者保護 【予習・復習】教科書p160-180を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
9) 食品の情報管理、フードスペシャリスト論まとめ 【予習・復習】教科書p180-189を読んでおく（予習15分）、授業後は配布プリントで復習（復習15分）	小テスト
10) 模擬試験：フードスペシャリスト試験過去問 【予習・復習】今までの復習（予習15分）、過去問で間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
11) 模擬試験：フードスペシャリスト論の過去問 【予習・復習】フードスペシャリスト論の過去問を解く（予習15分）、間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
12) 模擬試験：食品鑑別論の過去問 【予習・復習】食品鑑別論の過去問を解く（予習15分）、間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
13) 模擬試験：食品の安全性に関する過去問 【予習・復習】食品学の過去問を解く（予習15分）、間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
14) 模擬試験：食物学に関する過去問 【予習・復習】食品衛生学の過去問を解く（予習15分）、間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
15) 模擬試験：食品の流通、消費に関する過去問 【予習・復習】食品流通論の過去問を解く（予習15分）、間違えたところを復習（復習15分）	模擬試験
授業外学習	
フードスペシャリスト資格認定試験の過去問をしっかりと解いてください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
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論」（建帛社）	食品学総論、食品学各論、食品衛生学、食品鑑別論、栄養学総論、栄養学各論、調理学、食品流通論、フードコーディネータ論

課題に対するフィードバック

小テストは採点后、コメントをつけて返却します。

備考

進行状況に応じて、授業計画を変更する場合があります。

科目名	食文化論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	1年	後期
担当者名	櫻井 菜穂子	関連する資格	フードコーディネーター3級資格 必修	

授業概要

本授業は対面で実施する。世界の食文化形成とその環境について学習し、日本の食文化形成のプロセスを食材、調理法から学ぶ。さらに郷土料理、行事食 食事作法などの伝統的な食文化を学習することによって、これからの日本の食のあり方について考える。

到達目標

M2107c

1. 歴史的な体験の集積である食の文化を学ぶことで、今後の日本食のあり方を考えることができる。
2. 食の歴史を学ぶことで、日本食、郷土食の存在価値を理解することができる。
3. さらに食文化の伝承について考えることができる。

成績評価方法

授業への意欲・態度、課題レポートなどを総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				70
授業態度・授業参加度			○		○		30
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 食文化論の概要 文化としての食 食文化の定義 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料を復習（30分）	【
2) 世界の食文化の形成と環境 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	【
3) 食と文明 DVDの視聴1 人間は何を食べてきたのか 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】DVD視聴のレポート作成（20分）	【 ディスカッション
4) 食と文明 DVDの視聴2 食と文明と未来 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】DVD視聴のレポート作成（20分）	ディスカッション
5) 日本の食文化の形成と自然環境 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
6) 日本の食文化の特徴 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
7) 異文化交流による食文化 DVDの視聴3 「舶来の日本料理」 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】DVD視聴のレポート作成（20分）	ディスカッション
8) 日本人は何を食べてきたのか ~主食の文化~ 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
9) 日本人は何を食べてきたのか ~副食の文化~ 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
10) 日本料理の形成と発展 DVDの視聴4 「もてなしの心」 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】VHS視聴のレポート作成（20分）	ディスカッション
11) 行事食と儀礼食 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
12) 郷土料理の形成と要因、山口の郷土料理 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
13) 和菓子の歴史、お茶の歴史 【予習】資料の予習（10分） 【復習】教科書、資料の復習（30分）	
14) 食事作法、抹茶点前 【予習】資料の予習（10分） 【復習】体験をレポート作成（20分）	演習
15) これからの日本の食のあり方 DVDの視聴5「食と農を安心で結ぶ」 【予習】教科書の予習（30分） 【復習】DVD視聴のレポート作成（20分）	
授業外学習	
地域の食材や郷土料理に興味をもち、調べたり、聴いたり、食べたりして自ら情報収集して知識だけでなく、実体験を増やす	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「日本の食文化 - その伝承と食の教育」 江原絢子・石川 尚子編著（アイ・ケイコーポレーション）	調理学、食品学総論、食品学各論

課題に対するフィードバック

レポートはコメントを付けて返却する

備考

科目名	基礎調理学実習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	必修	1	1年	前期
担当者名	高木 祐花	関連する資格	フードスペシャリスト資格必修 フードコーディネーター資格必修	

授業概要
 本授業は、原則対面で行う。
 基礎的な調理、調味操作、包丁の扱い方を理解し、実践力に繋げるために調理技術や調理方法の修得する。またグループ実習を通して共同して調理をしていくことで計画的に作業を進めていく方法を身につける。

到達目標 M1107bc 1. 日本料理の基本的な調理法が理解できる。 2. 日本料理の基本調味が理解でき、おいしく調味できる。 3. 主な食品材料の扱い方が理解でき、実践できる。 4. 基本的な包丁技術が身につき、使いこなせるようになる。 5. 衛生的に効率よく、調理、盛り付け、片づけ、清掃ができる。	成績評価方法 実習への意欲・態度、レポート、実技試験による総合評価
卒業認定・学位授与の方針との関連性 基礎的な調理の技術と食品の扱いや調理特性に関する幅広い知識と技能を身につける。	

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○			○		30
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				50
授業態度・授業参加度		○	○		○		20
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容(時間)(実習)	アクティブラーニング
<p>1)調理設備と道具類の説明、実習の諸注意、レポートの書き方</p> <p>2)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>3)栄養価計算、調味計算の復習 【予習】基礎調理学実習で配布したプリントを読む(20分)【復習】栄養価計算をする(60分)</p> <p>4)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>5)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>6)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>7)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>8)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>9)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>10)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>11)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>12)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>13)実技試験 【予習】試験の練習(30分) 【復習】試験の反省・復習とレポート作成(90分)</p> <p>14)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p> <p>15)日本料理の献立形式による班単位での実習 【予習】レシピを読む、調味計算をする(20分) 【復習】レポート作成(60分)</p>	グループワーク
授業外学習	
<p>1.実習後の翌週までにレポートをファイルに閉じて提出すること。</p> <p>2.毎実習後に次週のレシピを配布するので、作り方の予習、各料理の調味計算をしてもらうこと。実習前に調味計算の答え合わせをするので、自分の回答と照らし合わせることを。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>「調理学の基本」中嶋加代子編著(同文書院)</p> <p>「調理のためのベーシックデータ」松本伸子(女子栄養大学出版部)</p> <p>「食品成分表」</p>	調理学、調理学実習、調理学実習、調理学実習

課題に対するフィードバック

レポートを提出後、コメントを付けて返却する。不十分な点等があれば修正を促し、再提出してもらう。
レポートの提出が理由なく1通でも遅れる場合、不可とするので注意すること。

備考

- ・調理実習が行える身支度に整えて、清潔な状態で実習に臨むこと。
- ・実習中は返事等をしっかり行い、調理作業には積極的・意欲的に臨むこと。

【オフィスアワー】実習の前後で対応します。

科目名	フードコーディネート論			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
講義	選択	2	2年	前期
担当者名	櫻井 菜穂子	関連する資格	フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター3級資格 必修	

授業概要

本科目は、原則対面で実施する。

フードコーディネーターとは、食べることにかかわる様々な場において、食物のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる条件を調整して、満足のいく場面を演出することである。食事を「栄養摂取としての食」「文化としての食」と捉え、食物のおいしさについての基礎知識、食事を提供する場面での快適性やホスピタリティーの必要性、食べる人が食に対して何を求めているかを察知してコーディネートできる力を修得する。また、現代の食環境についての課題に気づき、これからの日本の食生活進むべき方向性を理解する。

到達目標

M3106bc

- 1.食物のおいしさにかかわる要因を理解する
- 2.食を提供する場面でのアイテムの種類と特徴を理解し、演出ができる
- 3.食事を提供する場面でのコーディネートの方法を理解する
- 4.食文化、現代の食環境を理解する

卒業認定・学位授与の方針と関連性

食のコーディネートに関する幅広い知識を身につける。

成績評価方法

期末テスト（70%）、小テスト（20%）、授業態度（10%）

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				70
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) フードコーディネートの基本理念 【予習】教科書p1～13を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
2) 食事文化 日本の食事の歴史 【予習】教科書p16～28を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
3) 食事文化 日本の行事と食事 【予習】教科書p27～33を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
4) 食卓のコーディネート 【予習】教科書p36～42を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
5) 食卓のコーディネート 【予習】教科書p43～56を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
6) 食卓のサービスとマナー 【予習】教科書p58～75を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
7) 食卓のサービスとマナー 【予習】教科書p69～80を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
8) メニュープランニング 【予習】教科書p81～86を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
9) メニュープランニング 【予習】教科書p87～98を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
10) 食空間のコーディネート 【予習】教科書p99～114を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
11) 食空間のコーディネート 【予習】教科書p114～122を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
12) フードサービスマネジメント 【予習】教科書p124～129を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
13) フードサービスマネジメント 【予習】教科書p130～145を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	
14) 食の企画実践コーディネート 【予習】教科書p146～157を読む（10分） 【復習】配布資料の復習（10分）	小テスト
15) まとめのテスト 【予習】小テストの復習（20分） 【復習】配布資料の復習（10分）	テスト
授業外学習	
予習として教科書を読んでおくこと。授業で行うまとめや小テストを復習する。 課題を課すことがある。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「3訂フードコーディネート論」日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）	フードスペシャリスト論 フードコーディネート演習

課題に対するフィードバック

小テストは採点后返却し、解答とポイントを解説する。

備考

状況に応じて、授業計画が変更となる場合があります。

科目名	フードコーディネーター演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	2年	後期
担当者名	田尾 郁恵	関連する資格	フードコーディネーター3級資格 必修	

授業概要

本科目は、原則対面で実施する。

フードコーディネーター3級資格の科目である文化（食文化）、科学（健康と栄養と安全）、デザイン・アート（食環境デザインと芸術的創造性）、経済・経営（経済的概念と食関連事業経営実務）に関わる知識と技能を身につける。

到達目標

M4301c

1. 食の分野におけるコーディネート能力を習得する
2. テーブルウェアの種類を理解しセッティングができる
3. オリジナル料理を考案しプレゼンすることができる

卒業認定・学位授与の方針と関連性

食情報を発信するうえで必要な知識や技術学び、生涯学び続ける姿勢を身につける。

成績評価方法

グループワーク（30%）
演習（20%）、実習（20%）
小テスト・課題（20%）
授業態度（10%）

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク				○			30
演習				○			20
実習				○			20

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 授業概要、食文化 【予習】フードコーディネーター教本 p10- p53を読む（30分） 【復習】配布資料を復習しテーブルコーディネートについてまとめる（30分）	資料（食卓の演出）
2) 食卓の演出（テーブルウェア） 【予習】フードコーディネーター教本 p218-240を読む（30分） 【復習】演習を振り返り課題を作成する（40分）	演習（フラワーアレンジメント） 課題（フラワーアレンジメント）
3) ティーパーティーの企画 【予習】フードコーディネーター教本 p306-330を読む（40分） 【復習】課題を完成させる（40分）	グループワーク 課題（ティパーティーの企画書）
4) クリスマスデザートの企画（1回目） 【予習】フードコーディネーター教本 p306-330を読む（40分） 【復習】課題を完成させる（40分）	グループワーク 課題（クリスマスデザートの企画書）
5) ティーパーティー 演習（調理実習） 【予習】各班のティパーティー企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
6) ティーパーティー 演習（調理実習） 【予習】各班のティパーティー企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
7) クリスマスデザートの企画（2回目） 【予習】1回目の企画書を再度確認しておく（10分） 【復習】課題を完成させ、コーディネートの準備について検討する（30分）	グループワーク 課題（クリスマスデザートの企画書）
8) フードコーディネーター3級認定試験対策 【予習】フードコーディネーター教本 p266-330をよく読む（40分） 【復習】配布資料を復習する（30分）	
9) フードコーディネーター3級認定試験 【予習】試験対策用の資料を参考にして試験対策を行う（60分） 【復習】自己採点を行う（30分）	
10) クリスマスデザート 演習（調理実習） 【予習】各班の企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
11) クリスマスデザートコンテスト 演習（調理実習） 【予習】各班の企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
12) ホームパーティーの企画（1回目） 【予習】フードコーディネーター教本 p306-330を読む（40分） 【復習】課題を完成させる（40分）	グループワーク 課題（ホームパーティーの企画書）
13) ホームパーティーの企画（2回目） 【予習】1回目の企画書を再度確認しておく（10分） 【復習】課題を完成させ、コーディネートの準備について検討する（30分）	グループワーク 課題（ホームパーティーの企画書）
14) ホームパーティー 演習（調理実習） 【予習】各班の企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
15) ホームパーティー 演習（調理実習） 【予習】各班の企画書をチェックし調理の流れを把握する（20分） 【復習】演習課題を完成させる（40分）	実習 評価
授業外学習	
授業計画にそった個人ワークはもちろんのこと、演習においてはグループワークが主となるため、お互いのコミュニケーションを図り各自の役割に沿って積極的に取り組む。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「新フードコーディネーター教本2023」 日本フードコーディネーター協会編（柴田書店）	フードコーディネート論 食文化論

課題に対するフィードバック

フラワーアレンジメントの課題は提出後、コメントをつけて返却する。
ティパーティ、クリスマスデザート、ホームパーティの評価は、各自が試食後、評価表に記入する。それを集計後、実習中の写真と共に食物栄養学科掲示板に掲示する。なお、食物栄養学科教員にも試食を依頼し評価をお願いする。

備考

演習実習は調理実習室を使用するため、実習日と開始時間に注意すること。
演習実習は、身支度（白衣、帽子、手拭きタオル）を清潔に整え、ピアス、指輪、ネックレスなどは外し実習に挑むこと。
爪を短く切り、マニキュアや付け爪はしないこと。
下痢などの症状がある場合は演習実習には参加できないので、健康自己管理を行うこと。

状況に応じて、授業計画を変更する場合がある。

科目名	製菓演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	前期
担当者名	角田 諭	関連する資格		

授業概要

本授業は対面で実施する。
 一般洋菓子の製作演習（生地作り・焼成・仕込み・仕上げ）と製菓理論を修得する。
 角田 諭は、洋菓子職人の実務経験をもとに、製菓演習 について授業を行う。

到達目標

M1301

- 1.洋菓子作りにおける基礎知識の習得。
- 2.実技指導により、一般的な洋菓子技術を身に付け、自他共に職による将来の家庭円満と幸福を導くことを目指す。

成績評価方法

レポートの提出と演習内で作成したケーキ等を採点
 演習中の授業態度を重視する

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○		○				30
授業態度・授業参加度	○		○	○	○		50
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習		○	○				20
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション 授業日程の確認及び製菓について 【予習】洋菓子の作り方や歴史を調べる(20分)【復習】ノート整理(10分)	
2) 共立て法による丸型スポンジとシートスポンジの焼成 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
3) 共立て法による丸型スポンジとシートスポンジの焼成 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
4) 別立て法によるスポンジ生地焼成と共立て法の違い 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
5) 別立て法によるスポンジ生地焼成と共立て法の違い 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
6) シュガーバター法による生地の仕込み方と焼成（マドレーヌ・パウンドケーキ等） 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
7) シュガーバター法による生地の仕込み方と焼成（マドレーヌ・パウンドケーキ等） 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
8) 絞り種クッキーとパートシュクレの仕込み方と焼成（めん棒で延ばす生地） 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
9) 絞り種クッキーとパートシュクレの仕込み方と焼成（めん棒で延ばす生地） 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
10) プリン・ゼリー・ムース等、流し物の作り方 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
11) プリン・ゼリー・ムース等、流し物の作り方 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
12) ヨーロッパの歴史と文化から生まれた焼菓子 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
13) ヨーロッパの歴史と文化から生まれた焼菓子 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
14) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
15) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
授業外学習	
<p>毎回、授業の復習をしてくること。 （当日配付したレシピの材料確認をし、その材料の特徴・特性を調べてから次の授業に臨む）</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>必要なものは随時資料配布するが、当日板書や手書きにて指示することが多いので、筆記用具を忘れないこと。</p>	製菓演習

課題に対するフィードバック

演習内で仕上げたケーキなどについては、演習内で採点する。
レポートについては、コメントをつけて返す。

備考

清潔に気をつけることと他人に迷惑をかけること。基本に忠実であり、物づくりのための素材・道具を大切にすること。
【オフィスアワー】演習前後の時間に対応する。

科目名	製菓演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	2年	後期
担当者名	角田 諭、猪熊 ゆかり		関連する資格	

授業概要

本授業は対面で実施する。
 洋菓子作りに必要な技術のさらなる向上を目指し、和菓子については基本を習得する。
 また対象者に適した材料選択や配合割合を理解し、日常の食生活に活かす方法を学ぶ。
 角田 諭は、洋菓子職人の実務経験をもとに、製菓演習 について授業を行う。
 猪熊 ゆかりは、和菓子職人の実務経験をもとに、製菓演習 について授業を行う。

到達目標

M4302

- 1.和菓子作りの基本を習得する。
- 2.和菓子作りを通して和菓子の美味しさを理解し、対象者に適した菓子の作製を試みる。
- 3.洋菓子作りにおいては高度な技術を必要とする菓子の作製を試みる。

成績評価方法

レポート提出や演習内で作成したケーキ等を採点
 演習中の授業態度を重視する

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート			○				30
授業態度・授業参加度	○		○	○	○		50
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習		○	○	○			20
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) オリエンテーション 授業日程の確認及び製菓演習 の復習 【予習】製菓演習 の復習をしておく(20分)【復習】ノート整理(10分)	
2) 和菓子編 蒸し菓子 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
3) 和菓子編 蒸し菓子 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
4) 和菓子編 もち菓子 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
5) 和菓子編 もち菓子 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
6) 和菓子編 外郎(ういろう) 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
7) 和菓子編 外郎(ういろう) 猪熊ゆかり 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
8) 洋菓子応用編 ガトーショコラ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
9) 洋菓子応用編 ガトーショコラ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
10) 洋菓子応用編 ティラミス 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
11) 洋菓子応用編 ティラミス 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
12) 洋菓子応用編 チョコレートケーキ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
13) 洋菓子応用編 チョコレートケーキ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
14) 洋菓子応用編 ホールケーキ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
15) 洋菓子応用編 ホールケーキ 角田諭 【予習】使用する材料の特徴・特性を調べる(20分)【復習】作り方を復習(10分)	演習
授業外学習	
<p>毎回、授業の復習をしてくること。 (当日配付したレシピの材料確認をし、その材料の特徴・特性を調べてから次の授業に臨む)</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要なものは随時資料配布するが、当日板書や手書きにて指示することが多いので、筆記用具を忘れないこと。	製菓演習

課題に対するフィードバック

演習内で仕上げた和菓子・ケーキなどについては、演習内で採点する。
レポートについては、コメントをつけて返す。

備考

清潔に気をつけることと他人に迷惑をかけないこと。基本に忠実であり、物づくりのための素材・道具を大切にすること。
【オフィスアワー】演習前後の時間に対応する。

科目名	生活化学			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	必修	1	1年	前期
担当者名	石丸 隆行、城野 世津子	関連する資格		

授業概要

この授業は対面で行う。生活化学では、栄養士に必要な食品学実験や生化学実験などにおいて基礎となる、指数や濃度計算及び実験で使用する実験器具の使い方、基本的操作法を習得することを目的とする。実験操作や実験方法について学ぶのは当然であるが、それと同じくらい自ら考え、わかったことを文章にすることは大事である。レポートの書き方についても説明するので、文章の書き方を身につける。

到達目標

M1108

1. 最低限の試薬の調製ができるようになる。
2. 実験器具を使えるようになる。
3. 基礎的な実験及び計算ができるようになる。
4. レポートが書けるようになる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

得た知識や技能を基に、主体的な研究活動に取り組み、その結果をまとめることができる。

成績評価方法

小テスト、レポート、授業参加度などを総合的に評価する。

評価項目	評価基準						評価割合 (%)
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○						30
宿題、授業外レポート	○	○	○				60
授業態度・授業参加度				○	○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 授業概要の説明、入学前教育（計算問題）解説 【予習】入学前教育の問題を解けるようになっておく(60分) 【復習】本で行った計算問題を解けるようになっておく(20分)	協働学習
2) 化学の基礎1 単位 【予習】日常、化学で使用する単位について勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(10分)	協働学習
3) 化学の基礎2 元素 【予習】高校の化学の教科書を読み、元素について勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(10分)	協働学習
4) 化学の基礎3 原子の構造、電子配置、イオン 【予習】高校の化学の教科書を読み、原子、イオンについて勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(10分)	協働学習
5) 化学の基礎4 原子の結合 【予習】高校の化学の教科書を読み、原子、イオンについて勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(10分)	協働学習
6) 化学の基礎5 質量数と原子量、分子量、式量 【予習】高校の化学の教科書を読み、原子量について勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(10分)	協働学習
7) 化学の基礎6 モル、価数、グラム当量、規定度 【予習】高校の化学の教科書を読み、モルについて勉強しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(30分)	協働学習
8) 化学の基礎7 中和反応 【予習】教科書p3を読み理解しておく(20分) 【復習】本日のプリントをみて復習しておく(15分)	協働学習
9) レポートの書き方と実験準備（器具の使い方、試薬の調製） 【予習】教科書p4をみて覚える(20分) 【復習】器具の使い方はしっかり復習しておく(20分)	実験
10) 実験1 中和滴定 既知試料 酸とアルカリによる中和滴定 【予習】プリントをみて実験操作を予習しておく。教科書p9を読む。(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
11) 実験1 中和滴定 未知試料 酸とアルカリによる中和滴定 【予習】プリントをみて実験操作を予習しておく。教科書p9を読む。(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
12) 実験1 ジュースの酸度の分析 【予習】プリントをみて実験操作を予習しておく。教科書p137を読む(20分) 【復習】レポート作成(60分)	実験
13) 計算方法の復習 【予習】今までの実験で使用した計算式の復習(15分) 【復習】計算方法を復習しておく(30分)	協働学習
14) 小テスト1 今までの授業のまとめ、小テスト 【予習】今まで行った計算、実験器具などを復習しておく(30分) 【復習】今回の小テストを復習しておく(30分)	小テスト
15) 小テスト2 今までの授業のまとめ、小テスト 【予習】前回の小テストをしっかり復習しておく(30分) 【復習】今までの講義、実験内容を復習しておく(30分)	小テスト
授業外学習	
1. 実験ごとに翌週までにレポートを提出する 2. わからなかった計算は翌週までに理解するしてくる。次の授業で復習します。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
藤田修三編著 「食品学実験書」医歯薬出版 プリントを配付する。	食品学実験、生化学実験、食品衛生学実験

課題に対するフィードバック

実験ごとに翌週までにレポートを提出する。コメントをつけて返すので、訂正があれば修正して再提出する。

備考

授業の始めに大事なことを説明することが多いので、遅刻や欠席はしないように。
レポートはきちんと出すこと。一回でも出さないと不可となるので注意すること。
白衣を忘れた場合、実験に参加できないため、欠席となる。白衣を絶対に忘れないこと。
【オフィスアワー 未定】

科目名	パソコン演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	1年	後期
担当者名	門間 政亮	関連する資格		

授業概要

【対面授業】

本演習の前半ではMicrosoft Officeの応用編として、Excel関数とExcelを用いた基本的な統計処理について学びます。後半では情報社会の基盤となっているコンピュータやネットワークの基本的な仕組みをテーマとして、情報の収集、分析、プレゼンテーションを行います。

到達目標

M2302

- 1) Excel関数を用いて表計算ができる。
- 2) Excelを用いて基本的な統計処理ができる。
- 3) コンピュータ演習室内のネットワーク環境を活かして情報を収集、分析し、プレゼンテーションすることができる。

成績評価方法

提出されたレポート、プレゼンテーション、授業への取り組み姿勢を総合して評価します。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							10
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							20
グループワーク							
演習							50
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 【ガイドンス】、【Excel関数 1】-Excel関数入門- 【予習】シラバスを読む（5分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
2) 【Excel関数 2】-計算に関する関数- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
3) 【Excel関数 3】-条件によって処理を変える関数- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
4) 【Excel関数 4】-文字列操作に関する関数- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
5) 【データベース】-アンケート集計の方法- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
6) 【統計処理 1】-基本統計量- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
7) 【統計処理 2】-度数分布とヒストグラム- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
8) 【統計処理 3】-平均の比較- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
9) 【統計処理 4】-散布図と相関- 【予習】教科書のおさらい（10分） 【復習】関数のおさらい（10分）	
10) 【情報科学の基礎技術 1】-キーワードの調査、情報の整理 - 【予習】情報検索（10分） 【復習】情報検索（20分）	
11) 【情報科学の基礎技術 2】-プレゼンテーション準備、スライドの作成 - 【予習】情報検索（10分） 【復習】発表練習（20分）	
12) 【情報科学の基礎技術 3】-プレゼンテーション - 【予習】発表練習（10分） 【復習】発表内容のまとめ（20分）	プレゼンテーション
13) 【情報科学の基礎技術 4】-キーワードの調査、情報の整理 - 【予習】情報検索（10分） 【復習】情報検索（20分）	
14) 【情報科学の基礎技術 5】-プレゼンテーション準備、スライドの作成 - 【予習】情報検索（10分） 【復習】発表練習（20分）	
15) 【情報科学の基礎技術 6】-プレゼンテーション - 【予習】発表練習（10分） 【復習】発表内容のまとめ（20分）	プレゼンテーション
授業外学習	
Excel関数は便利ですが、名前を覚えないと活用できないため、繰り返し練習を行ってください。また、プレゼンテーションに向け、話す内容や段取りを決め、発表練習を行ってください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
基礎情報処理のテキストを使用します。	基礎情報処理

課題に対するフィードバック

次回の講義冒頭で解説を行います。

備考

- ・ 毎回出席して、少しずつ積み重ねていくことが重要です。欠席はしないでください。
- ・ 授業時間数の3分の1を超えて欠席した場合、追加課題等の救済措置を取りません。

科目名	パソコン演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	2年	前期
担当者名	門間 政亮	関連する資格		

授業概要

【対面授業】

本演習ではビジュアルプログラミング言語Scratchを用いて、論理的に筋道を立てて考える思考力を養います。

到達目標

M3301

- Scratchを活用し、プログラムを製作することができる。
- 論理的な思考ができる。

成績評価方法

提出されたレポート、授業への取り組み姿勢を総合して評価します。

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							20
宿題、授業外レポート							20
授業態度・授業参加度							10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							50
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 【ガイダンス】、【Scratch 1】- Scratch 入門- 【予習】シラバスを読む（5分） 【復習】作品例を閲覧する（10分）	演習
2) 【Scratch 2】- Scratch 入門 実践編- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
3) 【Scratch 3】-変数と配列- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
4) 【Scratch 4】-関数- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
5) 【Scratch 5】-アルゴリズム1- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
6) 【Scratch 6】-アルゴリズム2- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
7) 【Scratch 7】-図形描画1- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
8) 【Scratch 8】-図形描画2- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
9) 【Scratch 9】-アルゴリズム3- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
10) 【Scratch 10】-アルゴリズム4- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
11) 【Scratch 11】-実践演習1- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
12) 【Scratch 12】-実践演習2- 【予習】前回のおさらい（10分） 【復習】操作の確認（10分）	演習
13) 【Scratch 13】-総合演習1- 【予習】製作内容の検討（10分） 【復習】製作方法の検討（10分）	演習
14) 【Scratch 14】-総合演習2- 【予習】製作方法の確認（10分） 【復習】製作方法の確認（10分）	演習
15) 【Scratch 15】-総合演習3- 【予習】製作方法の確認（10分） 【復習】製作物の確認（10分）	演習
授業外学習	
Scratchはネット環境さえあれば無料で使用することができ、かつ簡単に習得することができます。授業で学んだ事を繰り返し練習してください。最終的に、設定した課題を達成するにはどのように組み立てればよいのか、自分で考え実行できるようになることが目標です。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
データを適宜配布します。	基礎情報処理、パソコン演習

課題に対するフィードバック

授業内で解説を行います。

備考

- ・ 毎回出席して、少しずつ積み重ねていくことが重要です。欠席はしないでください。
- ・ 授業時間数の3分の1を超えて欠席した場合、追加課題等の救済措置を取りません。

科目名	インターンシップ			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
実習	選択	1	1年	後期
担当者名	高木 祐花	関連する資格		

授業概要

将来の進路を考えるうえで参考となるよう、企業等で業務体験を行う。

到達目標

M2301

1. 企業の業務を体験することで、仕事に対する真摯な態度を身に付け、就職活動への心構えをつくりあげる。
 2. 実社会における人間関係に触れ、社会人となるための自立心を持つ。
- 卒業認定・学位授与の方針との関連性
主体的な研究活動やフィールド調査に取り組み、その結果をまとめることができる。

成績評価方法

実習時間、実習受入先の評価、実習態度、レポート等による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				50
宿題、授業外レポート	○	○	○				40
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）（実習）	アクティブラーニング
<p>1) オリエンテーション インターンシップの説明 【予習】山口県インターンシップ推進協議会のHPを見ておく（30分） 【復習】山口県インターンシップ推進協議会のHPを見ておく（10分）</p> <p>2) 事前教育 企業研究 【予習】インターンシップに行きたい企業を決めておく。（30分） 【復習】インターンシップに行きたい企業のHP等をみて企業研究をする。（30分）</p> <p>3) 事前教育 書類作成 【予習】事前に渡した書類の下書きをしておく。（20分） 【復習】志望動機等を考えておく。（60分）</p> <p>4) 事前教育 書類作成 【予習】志望動機を下書きしておく。（20分） 【復習】渡した書類を書いてくる。（30分）</p> <p>5) 事前教育 マナー講座 【予習】企業訪問のマナーを勉強しておく。（30分） 【復習】企業訪問のマナーの復習。（20分）</p> <p>6) 研修 【予習・復習】実習先で学ぶ内容を理解する。（60分）</p> <p>7) 研修 【予習・復習】実習先で学ぶ内容を理解する。（60分）</p> <p>8) 研修 【予習・復習】実習先で学ぶ内容を理解する。（60分）</p> <p>9) 研修 【予習・復習】実習先で学ぶ内容を理解する。（60分）</p> <p>10) 研修 【予習・復習】実習先で学ぶ内容の復習。（60分）</p> <p>11) 研修内容についてのまとめ 【予習】実習先で学んだ内容の復習。（30分） 【復習】実習先で学んだ内容の復習。（30分）</p> <p>12) 研修内容についてのまとめ 【予習】報告書の作成。（30分） 【復習】報告書の作成。（30分）</p> <p>13) 研修内容についてのまとめ 【予習】報告書のやり直し。（20分） 【復習】報告書のやり直し。（20分）</p> <p>14) 研修内容についてのまとめ 【予習】報告書のやり直し。（20分） 【復習】報告書のやり直し。（20分）</p> <p>15) まとめ、報告 【予習・復習】実習先で学んだ内容の復習。（30分）</p>	<p>実地研修</p>
授業外学習	
<p>インターンシップ終了後、レポートを提出してもらいます。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<p>実施に当たっては適宜指示します。</p>	<p>大学入門、キャリアデザイン</p>

課題に対するフィードバック

レポート提出後、こちらで添削しますので、添削後に再提出してください。

備考

実施時期：1年次後期の休業期間において行います。

実施日数：5日間以上とする。

実習先：官民を問わず、学科で学ぶ食物栄養学の知識を向上させることが出来る企業をその対象とする

実際に研修するにあたっては、意欲的に取り組み、必要と思われる事前教育を必ず受けることが要求される。事前教育の内容については、別に定める。

科目名	食物栄養ゼミ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
演習	必修	2	2年	通年(前期)			
担当者名	城野 世津子、石丸 隆行、田尾 郁 恵、田辺 のぶか、山下 晋平、門間 政亮、高木 祐花		関連する資格				
授業概要 食物栄養に関して、最も興味あるテーマを自ら選び、教員のアドバイスを受けながら、個人または少人数のグループで「研究」遂行し、またその成果を公表する。授業を通し、計画、実行、解析、論文作成および発表の過程を習得する。							
到達目標 M3401 一つの研究課題について、計画、実行、解析、論文作成および発表の過程を習得し、実施する。 卒業認定・学位授与の方針との関連性 幅広い専門教育科目を学習することによって得た知識や技能を基に、主体的な研究活動やフィールド調査に取り組み、その結果をまとめることができる。			成績評価方法 個人・グループ学習、研究課題への取り組み状況、論文および発表による総合評価				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション	○	○	○				30
グループワーク	○	○	○				60
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 研究課題の選定・決定 【予習】興味や関心のある事柄について書き出してくる（30分） 【復習】興味や関心のある事柄について具体的に考えてまとめる（30分）	
2) 研究課題の選定・決定 【予習】課題の選定のために問題意識をもって予習する（30分） 【復習】課題の選定のために問題意識をもってまとめる。（30分）	
3) 研究計画の立案 【予習】先行研究、参考文献を調べる（90分） 【復習】記録を整理し、研究計画を立てる（45分）	グループワーク
4) 研究計画の立案 【予習】先行研究、参考文献を調べる（90分） 【復習】記録を整理し、研究計画を立てる（45分）	グループワーク
5) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
6) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
7) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
8) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習をする（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	実験、実習
9) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習する（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	実験、実習
10) 解析・考察 【予習】グラフ作成の予習（30分） 【復習】解析結果の整理（30分）	グループワーク
11) 解析・考察 【予習】資料や解析資料の確認（30分） 【復習】解析結果の整理（60分）	グループワーク
12) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
13) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
14) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習する（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	グループワーク
15) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習する（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	グループワーク
授業外学習	
担当教員の指示による	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
担当教員の指示による	栄養学、食品学、生化学、調理学、栄養指導論、給食管理学、臨床栄養学、公衆衛生学

課題に対するフィードバック

食物栄養ゼミの論文は提出後返却しない。レポートや事前の下書きはコメントをつけて返却する。

備考

科目名	食物栄養ゼミ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
演習	必修	2	2年	通年(後期)			
担当者名	城野 世津子、石丸 隆行、田尾 郁 恵、田辺 のぶか、山下 晋平、門間 政亮、高木 祐花		関連する資格				
授業概要 食物栄養に関して、最も興味あるテーマを自ら選び、教員のアドバイスを受けながら、個人または少人数のグループで「研究」遂行し、またその成果を公表する。授業を通し、計画、実行、解析、論文作成および発表の過程を習得する。							
到達目標 M3401 一つの研究課題について、計画、実行、解析、論文作成および発表の過程を習得し、実施する。 卒業認定・学位授与の方針との関連性 幅広い専門教育科目を学習することによって得た知識や技能を基に、主体的な研究活動やフィールド調査に取り組み、その結果をまとめることができる。			成績評価方法 個人・グループ学習、研究課題への取り組み状況、論文および発表による総合評価				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション	○	○	○				30
グループワーク	○	○	○				60
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 研究課題の選定・決定 【予習】興味や関心のある事柄について書き出してくる（30分） 【復習】興味や関心のある事柄について具体的に考えてまとめる（30分）	
2) 研究課題の選定・決定 【予習】課題の選定のために問題意識をもって予習する（30分） 【復習】課題の選定のために問題意識をもってまとめる。（30分）	
3) 研究計画の立案 【予習】先行研究、参考文献を調べる（90分） 【復習】記録を整理し、研究計画を立てる（45分）	グループワーク
4) 研究計画の立案 【予習】先行研究、参考文献を調べる（90分） 【復習】記録を整理し、研究計画を立てる（45分）	グループワーク
5) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
6) 実施 【予習】本日の課題を予習する（30分） 【復習】実施内容の記録、整理をする（60分）	実験、実習
7) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習をする（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	グループワーク
8) 結果のまとめ 【予習】結果を集計するための準備、予習をする（30分） 【復習】結果の整理をする（60分）	グループワーク
9) 論文作成 【予習】論文の書き方の予習（30分） 【復習】論文の見直し（60分）	グループワーク
10) 論文作成 【予習】論文の書き方の予習（30分） 【復習】論文の見直し（60分）	グループワーク
11) 論文作成 【予習】論文の書き方の予習（30分） 【復習】論文の見直し（60分）	グループワーク
12) 論文作成 【予習】論文の書き方の予習（30分） 【復習】論文の見直し（60分）	グループワーク
13) 発表用スライドの作成 【予習】卒論を読み込んでくる（15分） 【復習】スライドの訂正（60分）	グループワーク
14) 発表会準備（口演） 【予習】発表の練習（60分） 【復習】発表会準備の振り返り（30分）	グループワーク
15) 公表（発表会） 【予習】発表の練習（30分） 【復習】発表会の振り返り（30分）	プレゼンテーション
授業外学習	
担当教員の指示による	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
担当教員の指示による	栄養学、食品学、生化学、調理学、栄養指導論、給食管理学、臨床栄養学、公衆衛生学

課題に対するフィードバック

食物栄養ゼミの論文は提出後返却しない。レポートや事前の下書きはコメントをつけて返却する。

備考

科目名	総合演習			
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期
演習	選択	1	2年	後期
担当者名	城野 世津子、石丸 隆行、田尾 郁 恵、田辺 のぶか、山下 晋平、門間 政亮、高木 祐花		関連する資格	

授業概要

食物栄養学科の教育課程に関連する内容について、栄養士実力認定試験対策 集中講義、学外研修等の形で総合的に学習する。

到達目標

M4303

専門分野を横断して、栄養士に必要とされる知識、技能、態度および考え方の総合的能力を習得できる。

卒業認定・学位授与の方針との関連性

食の専門家であり続けるために、今まで学んだことを復習し、生涯にわたって新しい知識と技能を身につけながら、自己の資質向上に努めることができる。

成績評価方法

受講態度、レポート等による総合評価

評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				50
宿題、授業外レポート	○	○	○				40
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							

授業計画と概要、予習・復習内容（時間）	アクティブラーニング
1) 研修旅行 【予習】研修先の確認（15分） 【復習】研修内容のまとめ（15分）	グループワーク
2) 研修旅行 【予習】研修先の確認（15分） 【復習】研修内容のまとめ（15分）	グループワーク
3) 研修旅行 【予習】研修先の確認（15分） 【復習】研修内容のまとめ（15分）	グループワーク
4) 研修旅行のまとめ 【予習】研修内容確認（10分） 【復習】研修内容のレポート作成（60分）	
5) 栄養士実力認定試験についてのガイダンス 【予習】シラバスを読んでくる（10分） 【復習】ガイダンスの振り返り	
6) 模擬試験の実施 【予習】試験の予習（60分） 【復習】不正解箇所を復習（60分）	小テスト
7) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
8) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
9) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
10) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
11) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
12) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
13) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
14) 栄養士実力認定試験の科目別の講義 【予習】科目の予習（30分） 【復習】科目の復習（60分）	小テスト
15) 模擬試験の実施 【予習】試験対策（120分） 【復習】不得意科目の復習（60分）	小テスト
授業外学習	
栄養士養成施設での教育内容の総復習となるので、栄養士実力試験の復習等を積極的に行う	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要に応じて資料を配布する。	栄養学、食品学、生化学、調理学、栄養指導論、給食管理学、臨床栄養学、公衆衛生学

課題に対するフィードバック

- ・ 模擬試験解答については採点后返却する。
- ・ 研修旅行レポートはコメントをつけて返却する。

備考