

授 業 計 画

平 成 29 年 度



福島学院大学短期大学部
食物栄養学科



食物栄養学科で学ぶために

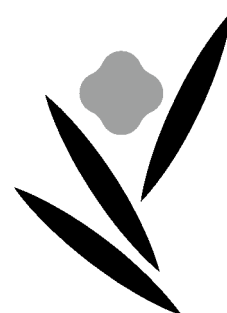
建学の精神「真心こそすべてのすべて」

本学の開設に当たり創立者が抱いた教育への信念は、「真心をもって行動し、社会に貢献できる人材を育成すること」でした。そこで建学の精神を「真心こそすべてのすべて」と表現されました。

この言葉は、創立者が日常の実践において体得し、自ら身をもって実現しようと努められた信念です。本学ではこの深遠な思いを大切に、教員が自ら実践し、学生諸君にも学び取ってもらうことを切に願っています。

食物栄養学科で学ぶ諸君は社会に出ると、直ちに食と健康を提供する立場に立つことになります。本学の卒業生として、創立者が抱いた教育への信念とそれより発したこの建学の精神を遺憾なく発揮されるよう期待して止みません。授業としては給食管理校外実習が自分を試す打って付けの場です。無意識のうちに「真心をもった行動」が取れるよう日々心掛けて身につけておいてください。

建学の精神に基づき、教育理念が定められています（学則第2条）。そこに示された学是を具体化した食物栄養学科の教育目標等は次頁以下の通りです。



授業計画（シラバス）について

授業計画は、授業ごとにどのような授業が行われるかを示したもので、予め学生の皆さんに公表されるものです。授業科目名、担当教員、開講年次・開講期、授業回数、授業概要・到達目標、授業内容・方法、評価方法・基準などを明記したものです。また、準備学習・復習など授業時間以外の必要な学習についても記されています。

授業計画は、学生の皆さんが講義の履修を決める際の資料になるとともに、学修を進めるための基本となるものです。

1. 食物栄養学科の教育目標

豊かな教養と、よりよい食生活を実現するための理論と実践を身に付けた人材を育成することを目標にしています。

2. 食物栄養学科が定める学習成果

食物栄養学科は、豊かな教養と、より良い食生活を実現するための理論と実践を身につけた人材を育成することを目指しており、栄養士資格の取得を奨励している。

資格取得そのものを卒業要件とはしていないが、学習成果にはこれに沿い以下のように設定している。

- (1) 教育や医療、福祉などの職域に限らず、地域社会や家庭など様々な食の現場で、実践者として活躍できる人材となるための必要な基礎的専門知識を理解し、理論と実践を修得している
- (2) 様々な食の現場で、人々の正しい食生活や健康を支えることができる実践者として活躍するための必要な専門知識、技術、態度を修得している

3. 食物栄養学科の学位授与方針

次の要件・能力を全て満たす食物栄養学科の学生について、学長は教授会の意見を聞いて卒業を認定し、「短期大学士」の学位を授与します。

- (1) 学則に定める年数以上在学した者
- (2) 所定の授業科目について、次の必要単位を修得した者
教養教育科目：14単位以上
専門教育科目：50単位以上
- (3) 成績評定平均点（本学独自の GPA）が70点以上の者
- (4) 食物栄養学科の教育目的と人材育成の目的に適い、かつ短期大学士の学位を授与するに相応しい人格識見と健全な精神を有していると食物栄養学科会議で判定された者
- (5) 所定の学費を納入した者

4. 食物栄養学科学生の努力目標

- (1) 栄養士として仕事をする上で、実践的な教養を身につけ、人の健康を支える上で必要な総合的判断力を身につけること。

- (2) 将来、食に関する職業人として活躍するために、入学後、何を勉強するのか明確な目的意識を持つこと。
- (3) 食品の製造や分析に対して応用力を身につけると同時に、もの作りに対する創造性を養うこと。
- (4) 科学的思考力と人間性の調和を図り、それらを基盤とした生活態度を身につけること。

5. 授業時間及び自学自習時間

各授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、実際の授業時間は授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間以外に必要な学修を考慮して定められております。教師による指導時間及び自学自習の時間を単純計算すると次のようになります。自学自習の成果はおのずから宿題、レポート、発表及びテスト等の成績に現れます。大学での学修において自学自習は大切に欠くことのできないものです。

- (1) 講義科目は教師による15時間（7.5コマ）の指導と30時間の自学自習をもって1単位とします。
- (2) 演習科目は30時間（15コマ）の指導及び15時間の自学自習をもって1単位とします。
- (3) 実験・実習及び実技は45時間（22.5コマ）の指導をもって1単位とします。

6. 食物栄養学科の教育課程編成・実施方針

食物栄養学科では、豊かな教養を身につけ、食と健康に関する幅広い知識・技術を修得し、食の専門家として社会に貢献し活躍していく人材の育成を目標に掲げ、教養教育科目と専門教育科目から成る教育課程を編成しています。

教養科目については、「真心こそすべてのすべて」という創立者の建学の精神に基づく教育理念である「真心」と「思いやり」を持った人間性を育てる科目、及び大学教育の基礎ともなる科目を設定しています。

専門教育科目については、将来、栄養士として活躍するうえで、重要な「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」の分野における基礎的専門知識を修得できる科目と「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」の分野における専門的技術や行動力、判断力を身につけることができる科目を設定しています。

7. 履修科目について

2年間で学ぶ全ての授業科目は、教育課程表にまとめられています。この中から卒業、及び栄養士資格を取得するために必要な科目と単位数を確認して、履修する授業科目を決めていきます。

(1) 必修科目と選択科目

教育課程表の中の卒業に必要な単位数で「必修」とある欄の科目は、卒業のためには必ず履修し単位を取得する必要がある科目です。それ以外の科目は選択科目で、履修するかしないかは各自で判断して下さい。

(2) 進級及び卒業認定について

各科目の成績評価は、100点を満点として、60点以上で単位認定、59点以下は不認定となります。成績は6段階となっており、評点ごとの点数は下記の表の通りとなっています。進級及び卒業のためには、さらに成績評定平均点（本学独自のGPA^{*2}）の条件を満たさなければなりません。進級については65点以上、卒業には70点以上が必要条件です。また、授業科目によっては単位の認定・不認定のみを記載することがあります。その場合は成績評定点の計算には加えられません。

(評価点ごとの点数)

評価	点数	評価	点数	評価	点数
A +	100～90点	B	79～70点	D	59～50点
A	89～80点	C※ ¹	69～60点	F	49点未満

※1 C評価以下の評価点の授業科目については、履修届を提出し再履修することができる。

※2 本学独自のGPAとは、グレードポイントアベレージの略で単位取得科目の成績評価点(素点)に単位数を乗じた数を単位取得科目全てについて積算し、それを総取得単位数で除して算出した、1単位当たりの平均点です。

8. 栄養士資格取得について

栄養士の資格を取得するための必要単位数は、国の定める栄養士施行規則では、専門教育科目については最低限50単位以上の取得が必要となっていますが、本学では、実力があり社会に出て活躍できる栄養士の養成を目指していることから、本学における栄養士資格取得には本学の教育課程によって所定の科目を履修し、取得単位の合計が74単位以上(下表参照のこと)になることが必要です。

尚、栄養士資格取得に必要な科目は、卒業に必要な科目とともに教育課程表に掲げてあります。参考にして履修方法を検討してください。

科目別	最低必要単位数			
	卒業		栄養士	
	必修	選択	必修	選択
教養教育科目	14単位	21単位	14単位	9単位
専門教育科目	29単位		51単位	
合計単位数	64単位		74単位	

9. 授業の出欠と単位認定

単位認定を受けるためには履修届、学習成績、学費納入の諸条件の外に、授業の出欠に関する以下の条件が付されています。

通常の授業については、必要回数の3分の2以上を出席した者が単位認定対象となります。授業回数の3分の1を超える回数を欠席した場合は期末試験を受けることはできません。そして、単位認定は行われず当該科目が欠格となります。実習や病気等でやむを得ない場合を除き、欠席はしないようにして下さい。

ただし、学外(校外・海外)実習(研修)の事前・事後指導(授業)については5分の4以上とします。

10. 授業受講上の留意点

授業を受ける上での留意点は「学生受講規程」に定められており、Campus Lifeにも記載されています。また事前・事後の学修についてもシラバスに記載していますので、予習・復習を励行して下さい。

以下に記す「成績評価への補足的対応措置」についても留意して下さい。

成績評価への補足的対応措置

成績評価の際、私語や欠席などに対して、以下の措置が取られ、成績評価点から減点されます。また、教員が禁止した事項等によっても、減点されることもありますので注意が必要です。

(1) 授業内容に関係のない私語、授業の流れを阻害した場合

- ・注意1回につき1点減点、同一学生の注意3回以降は1回につき2点減点とする。

※ 授業担当教員が必要と判断した場合は履修制限に関する細則に従い、退席指示、履修取消などの措置をとるものとする。

(2) 遅刻・早退・欠席

- ・遅刻・早退1回につき1点減点、欠席1回につき3点減点とする。

※ 遅刻・早退3回で1回の欠席となった場合は、その欠席とした分については減点しない。なお、次の場合の欠席等は減点の対象から除外する。該当したときは、各授業担当教員に事前、もしくは事後に「事由書」を文書（書式自由）で、提出すること。

- ① 学内外における本学所定の実習に参加する場合
- ② 学校保健安全法の規定に基づく、学長による出席停止の指示に従う場合
- ③ 裁判員制度による裁判員に選任された場合
- ④ 就職試験（面接を含む）を受験する場合
- ⑤ 公共交通機関の遅延や運休による場合
- ⑥ 悪天候または事故等によりやむを得ない場合
- ⑦ 親族の不幸等、やむを得ない場合

(3) 欠 格

定められた授業回数の3分の1を超える回数を欠席した場合は、上記、①から⑦までの場合を含めて欠格とし、期末試験への出席は認めず、単位認定は行わないものとする。

(4) 質疑応答

- ① 指名応答：指名した学生が質問に適切に応答したと認めるとき、その内容の評価に応じ1回につき1～2点加点とする。質問に不適切な応答をしたと認めるとき、または質問に答えられなかったとき、1回につき1点減点とする。

- ② 自発的応答：教員の質問に対して、自ら挙手するなど学生が自発的に適切に応答したと教員が認めるとき、その内容の評価に応じ1回につき1～3点加点とする。また、学生の自発性および授業の双方向性推進の措置として、全授業回数中、教員の質問に対し学生が自発的応答を1回もしなかったとき5点減点とする。

(5) 小論文（宿題）

未提出の小論文1件につき2点減点とする。また、教員が小論文を優良と評価したとき、小論文1件につき内容の優良さに応じ1～3点加点とする。

(6) 小テスト

授業の理解度を計る小テストについて教員が優良と認めた場合は、小テスト1件につき評価により1～3点加点とする。

(7) 期末試験としてのレポート提出を課す場合

レポートは原則として試験期間開始前に提出させるものとし、教員が指定する締め切り期限を過ぎた場合は期限後1日（土曜、日曜、祝日を含む。）あたり2点減点とし、また、提出がない場合のレポート評価は零点とする。

教員が定めた場合の最低字数に不足する場合も適宜減点するものとする。字数の上限を定めた場合で、それを超えた場合も同様とする。

※ 加点措置の結果、成績の総合評価が100点を超えた場合は、100点として評価します。

※ 減点措置の結果、成績の総合評価が0点を下回った場合は、0点として評価します。

11. オフィスアワー

オフィスアワーとは、教員が学生の質問や相談に応じるために研究室(オフィス)に待機している時間帯(アワー) のことです。各研究室のドア近くの小連絡板に表示してありますが、一年中同じということではなく、都合により変更することもあります。また、来訪者が重なることもありますので予約してください。

なお、相談を受ける教員を一応クラスごとに決めておきますが、相談内容に応じて適当と思われる教員を選ぶことは自由です。気軽に相談してください。

1年次生：小瀧教授、桑田教授、橋本講師

2年次生：桑田教授、田村講師、井間講師

食物栄養学科教育課程（平成29年度入学者用）

	授 業 科 目	授業形態	授業回数	履修年次及び単位数		卒業に必要な単位数		栄養士に必要な単位数		備 考	
				1 年	2 年	必 修	選 択	必 修	選 択		
教養教育科目	本学の教育	講義	8	1		1		1			
	国語表現	講義・演習	30	4		4		4			
	情報機器操作Ⅰ	演習	30	2		2		2		*いずれか2単位必修	
	情報機器操作Ⅱ	演習	30		2	2		2			
	生活教養	講義・演習	30	4		4		4			
	職場の人間関係	演習	15		1		1		1		
	音楽演習	演習	30	2			2		2		
	美術演習	演習	30	2			2		2		
	国際理解論	講義	15		2		2		2		
	国際理解演習	演習	時間割外	2	2		2		2	1・2年次生対象	
英会話	演習	30		2		2		2			
体育実技	実技	23	1			1		1			
専門教育科目	社会と健康 と健康生活	食生活論	講義	15	2			2		2	
		公衆衛生学	講義	15		2		2		2	
		公衆衛生学Ⅱ	講義	15		2		2		2	
		社会福祉概論	講義	15		2		2		2	
	人体の構造 と機能	解剖生理学	講義	15	2			2		2	
		解剖生理学実習	実習	23		1		1		1	
		運動生理学	講義	15		2		2		2	
		生化学	講義	30	4			4		4	
	食品と衛生	生化学実験	実験	23	1			1		1	
		食品学総論	講義	15	2			2		2	
		食品学総論実験	実験	23	1			1		1	
		食品学各論	講義	15	2			2		2	
		食品学各論実験	実験	23	1			1		1	
		食品加工学	講義	15		2		2		2	
		食品加工学実習	実習	23		1		1		1	
		食品衛生学	講義	15	2			2		2	
	栄養と健康	食品衛生学実験	実験	23		1		1		1	
		健康科学	講義	30	4			4		4	
		栄養学総論	講義	15	2			2		2	
		栄養学各論	講義	15		2		2		2	
栄養学各論実習		実習	23		1		1		1		
臨床栄養学		講義	15		2		2		2		
臨床栄養学Ⅱ		講義	15		2		2		2		
臨床栄養学実習		実習	23		1		1		1		
栄養の指導		栄養指導論	講義	30	4			4		4	
		栄養指導論実習	実習	45		2		2		2	
	公衆栄養学	講義	15		2		2		2		
	給食の運営	調理学	講義	15	2			2		2	
調理学実習		実習	45	2			2		2		
調理学実習Ⅱ		実習	23		1		1		1		
給食管理		講義	15		2		2		2		
特別研究	給食管理実習	実習	45		4		4		4	学内・校外実習は時間割外	
	演習	時間割外	2	2			2		2	1・2年次生合同	

卒業及び栄養士資格取得に必要な最低単位数

授 業 科 目	卒 業		栄 養 士	
	必 修	選 択	必 修	選 択
教養教育科目	14単位		14単位	9単位
専門教育科目	29単位	21単位	51単位	
合計単位数	64単位		74単位	

食物栄養科教育課程（平成28年度入学者用）

	授 業 科 目	授業形態	授業回数	履修年次及び単位数		卒業に必要な単位数		栄養士に必要な単位数		備 考	
				1 年	2 年	必 修	選 択	必 修	選 択		
教養教育科目	本学の教育	講義	8	1		1		1			
	国語表現	講義・演習	30	4		4		4			
	情報機器操作Ⅰ	演習	30	2		2		2		} *いずれか2単位必修	
	情報機器操作Ⅱ	演習	30		2	2		2			
	生活教養	講義・演習	30	4		4		4			
	職場の人間関係	演習	15		1		1		1		
	音楽演習	演習	30	2			2		2		
	美術演習	演習	30	2			2		2		
	国際理解論	講義	15		2		2		2		
	国際理解演習	演習	時間割外	2	2		2		2	1・2年次生対象	
英会話	演習	30		2		2		2			
体育実技	実技	23	1			1		1			
専門教育科目	社会生活と健康	食生活論	講義	15	2			2		2	
		公衆衛生学	講義	15		2		2		2	
		公衆衛生学Ⅱ	講義	15		2		2		2	
		社会福祉概論	講義	15		2		2		2	
	人体の機能と構造	解剖生理学	講義	15	2			2		2	
		解剖生理学実習	実習	23		1		1		1	
		運動生理学	講義	15		2		2		2	
		生化学	講義	30	4			4		4	
	食品と衛生	生化学実験	実験	30	1			1		1	
		食品学総論	講義	15	2			2		2	
		食品学総論実験	実験	30	1			1		1	
		食品学各論	講義	15	2			2		2	
		食品学各論実験	実験	30	1			1		1	
		食品加工学	講義	15		2		2		2	
		食品加工学実習	実習	23		1		1		1	
		食品衛生学	講義	15	2			2		2	
	栄養と健康	食品衛生学実験	実験	23		1		1		1	
		健康科学	講義	30	4			4		4	
		栄養学総論	講義	15	2			2		2	
		栄養学各論	講義	15		2		2		2	
栄養学各論実習		実習	23		1		1		1		
臨床栄養学		講義	15		2		2		2		
臨床栄養学Ⅱ		講義	15		2		2		2		
臨床栄養学実習		実習	23		1		1		1		
栄養の指導		栄養指導論	講義	30	4			4		4	
		栄養指導論実習	実習	45		2		2		2	
	公衆栄養学	講義	15		2		2		2		
	給食の運営	調理学	講義	15	2			2		2	
調理学実習		実習	60	2			2		2		
調理学実習Ⅱ		実習	23		1		1		1		
給食管理		講義	15		2		2		2		
特別研究	給食管理実習	実習	45		4		4		4	学内・校外実習は時間割外	
	演習	時間割外	2	2			2		2	1・2年次生合同	

卒業及び栄養士資格取得に必要な最低単位数

授 業 科 目	卒 業		栄 養 士	
	必 修	選 択	必 修	選 択
教養教育科目	14単位		14単位	9単位
専門教育科目	29単位	21単位	51単位	
合計単位数	64単位		74単位	

食物栄養学科 カリキュラムツリー

食物栄養学科の教育目標：豊かな教養と、よりよい食生活を実現するための理論と実践を身につけた人材を育成する

[1] 教育や医療、福祉などの職域に限らず、地域社会や家庭など様々な食の現場で、実践者として活躍できる人材となるための必要な基礎的専門知識を理解し、理論と実践を修得している

[2] 様々な食の現場で、人々の正しい食生活や健康を支えることができる実践者として活躍するための必要な専門知識、技術、態度を修得している



備考 （前）：前期科目、（後）：後期科目、（通）：通年科目

シラバス
平成29年度 授業計画 目次

	授業科目	担当教員	履修年次		単位数		備 考	授業 内容 頁
			1年	2年	必修	選択		
教 養 教 育 科 目	本 学 の 教 育	小 松 由 美	前期		1		8回実施 卒業必修・栄養士必修	14
	国 語 表 現	荒 川 守	通年		4		卒業必修・栄養士必修	16
	情 報 機 器 操 作 I	藤 本 勝 成	通年		2		卒業必修・栄養士必修 I・IIいずれか2単位必修 科目	19
	情 報 機 器 操 作 II	藤 本 勝 成		通年	2			22
	生 活 教 養	遠 藤 貞 子	通年		4		卒業必修・栄養士必修	25
	職 場 の 人 間 関 係	渡 部 敦 子		後期		1		29
	音 楽 演 習	ブルース・ヒューバナー	通年			2		31
	国 際 理 解 論	呂 学 如		後期	2		卒業必修・栄養士必修	35
	国 際 理 解 演 習	中 丸 一 志 呂 学 如	後期	後期		2	海外研修(短期集中、時間 割外)、1・2年次生対象	38
	国際理解演習(バリ島)	佐 藤 敦 子	通年	通年		2		40
	英 会 話	オカンボ・メリッサ・ブラザ		通年		2		44
	体 育 実 技	金 野 麻 衣	通年		1		卒業必修・栄養士必修	49
専 門 教 育 科 目	食 生 活 論	五十嵐 敬 司	前期		2			54
	公 衆 衛 生 学	織 田 正 昭		前期	2		卒業必修・栄養士必修	57
	公 衆 衛 生 学 II	織 田 正 昭		後期	2			60
	社 会 福 祉 概 論	高 橋 雄 二		前期	2		卒業必修・栄養士必修	63
	解 剖 生 理 学	茂 木 積 雄	前期		2		卒業必修・栄養士必修	66
	解 剖 生 理 学 実 習	茂 木 積 雄		後期		1		69
	運 動 生 理 学	杉 浦 弘 一		後期		2	栄養士必修	72
	生 化 学	小 瀧 裕 一	通年		4		卒業必修・栄養士必修	75
	生 化 学 実 験	田 中 かづ子	後期			1	栄養士必修	79

	授業科目	担当教員	履修年次		単位数		備 考	授業内容 頁
			1年	2年	必修	選択		
専 門 教 育 科 目	食 品 学 総 論	小 瀧 裕 一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	82
	食品学総論実験	小 瀧 裕 一	前期		1		卒業必修・栄養士必修	85
	食 品 学 各 論	桑 田 彰	後期		2			88
	食品学各論実験	桑 田 彰	後期		1			91
	食 品 加 工 学	桑 田 彰		前期	2		卒業必修・栄養士必修	93
	食品加工学実習	桑 田 彰		前期	1		栄養士必修	95
	食 品 衛 生 学	小 瀧 裕 一	後期		2		卒業必修・栄養士必修	97
	食品衛生学実験	小 瀧 裕 一		後期	1		栄養士必修	100
	健 康 科 学	桑 田 彰	通年		4			103
	栄 養 学 総 論	小 瀧 裕 一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	107
	栄 養 学 各 論	田 村 佳奈美		前期	2		栄養士必修	110
	栄養学各論実習	橋 本 ヨシイ		後期	1		栄養士必修	113
	臨 床 栄 養 学	森 努		前期	2		卒業必修・栄養士必修	116
	臨床栄養学Ⅱ	森 努		後期	2		栄養士必修	118
	臨床栄養学実習	田 村 佳奈美		後期	1		栄養士必修	120
	栄 養 指 導 論	井 間 眞理子	通年		4		卒業必修・栄養士必修	123
	栄養指導論実習	井 間 眞理子		通年	2		栄養士必修	126
	公 衆 栄 養 学	井 間 眞理子		後期	2		栄養士必修	131
	調 理 学	橋 本 ヨシイ	前期		2		卒業必修・栄養士必修	134
	調理学実習	橋 本 ヨシイ	通年		2		栄養士必修、ゲストスピーカー	137
調理学実習Ⅱ	橋 本 ヨシイ		前期	1		栄養士必修、オムニバス、ゲストスピーカー	141	
給 食 管 理	井 間 眞理子		前期	2		卒業必修・栄養士必修	144	
給食管理実習	井 間 眞理子		通年	4		栄養士必修、学内、校外各2単位一括認定	147	

- ① 教養教育科目の修得必要単位数は14単位以上です。
- ② 栄養士資格取得のためには必修科目と選択科目を合わせて74単位以上必要です。
- ③ 国際理解演習は、辞退などで履修者が最少催行人数を割り込んだ場合、学期途中で休講となるため、卒業単位数には見込まないようにして下さい。

教養教育科目

授業科目名	本学の教育		授業形態・単位数	講義・1単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：兼担教授・学長 氏名：小松由美		開講期	前期
			授業回数	8回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		30時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等				

【授業の概要】 建学の精神と本学の教育について、映像やパワーポイントを利活用して説明し、学生の理解に役立てる。	【授業の概要との対応項目】			
		A	知識	
		B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		○ H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
①建学の精神及び本学の教育理念や教育について理解する。			目標	H

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	開講にあたって オリエンテーション（授業の進め方、評価方法等） ①本学の建学の精神と育成しようとする人間像 ②まごころの実践	学生便覧 パワーポイント及び映像 利用	学生便覧の該当部分を復習する。
2	本学の教育① あいさつ ～まごころの始まり～ ①大学生らしい振る舞い、エチケット・マナー ②学生らしい服装 ③学生のボランティア活動、社会貢献活動 ④学習スタイルの構築	学生便覧 映像資料視聴	学生便覧の該当部分を復習する。
3	校歌 第一校歌、第二校歌	校歌映像視聴 学生便覧参照	校歌の歌詞を事前に見ておく。CDを聴き、自分で校歌を口ずさみ予習しておく。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	本学の教育② ～魅力ある授業を目指して～ ①大学での学び、アクティブラーニング ②学生受講規程と投書制度 ③学生の授業評価制度 ④シラバスと成績評価 ⑤本学独自のGPAと学生の表彰	学生便覧	学生便覧の該当部分を復習する。
5	本学の教育③ ～学生生活における決まりごと～ ①セルフディフェンス ②キャリア支援	学生便覧 資料配布	学生便覧の該当部分を復習する。
6	夢を求めた先輩からのアドバイス 卒業生からのプレゼンテーション及びビデオレター	プレゼンテーション及びビデオレター	レポート作成（レポート提出は6月23日まで）
7	第一校歌斉唱 教員からのアドバイス	映像利用及び資料配布	
8	第二校歌斉唱 レポート発表 ①学生のプレゼンテーション ②レポート総評		
期末試験	無		
【期末試験の講評】			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 次のいずれかのテーマでレポート（1,000字以上1,200字以内）を6月23日（金）13:00までに教務課（駅前キャンパスは5階事務室）へ提出のこと（自筆、パソコンいずれも可）。誤字・脱字の多いもの、内容や趣旨が不十分なものは、再提出を求める。また期日に遅れた場合は、100点満点から1日につき2点の減点とする。 <レポートのテーマ> ①私の夢 ②私のキャリアデザイン } 2つのうちのいずれかを選択			
【教科書】 学生便覧および配布資料を使用			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 授業はカーサ・フローラ千葉記念ホールで行い、座席は指定とする。出欠は空席を確認して行う。欠席、遅刻、授業中の態度等については、シラバスの最初に掲載している「学業成績評価の共通基準」に沿う。授業回数の少ない授業のため、出欠時数に注意してほしい。 レポートの評価は、コメントを付して返却する。			

授業科目名	国語表現		授業形態・単位数	講義・演習・4単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：兼任講師 氏名：荒川 守 <small>あら かわ まもる</small>		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		120時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 本科目では、国語を適切に表現し的確に理解する能力を育成していく。特に社会人（栄養士）として必要な伝え合う力を高めるとともに、思考力や想像力を伸ばすよう会話・文章の両面から解説する。また実習先での実習日誌の書き方、実習礼状やメールの書き方についても国語表現の観点から、その留意点などについて修得していく。 また、本学では国語力向上を確実なものとするため統一テスト（「文字・成語」「小論文」「対話」の三テスト）を実施し、それらの成績を加味して授業の成績評価を行うこととする。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
	<input type="radio"/>	F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
実習先での自己紹介、話し方がきちんとできるようになる。	目標	A、C、D、I、K		
先輩や上司に対して、敬語を駆使して表現・会話ができるようになる。	目標	A、D、I、L		
文章の基本的な書き方で、自分の視点で表現・説明ができるようになる。	目標	A、D、F、K		
実習日誌や実習礼状で意思が届く表現力が身につく。	目標	A、D、K、L		
小論文やプレゼンテーションをすることで発信力・発言力が身につく。	目標	A、C、D、F、I、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の内容と目標 (2) 評価方法・授業の進め方の留意点 (3) その他（本科目の留意点） (4) 統一テストについての説明	教材：授業計画 教科書	授業計画の確認 漢検 p 14～35 p 132～150までを練習
2	小テスト実施／音読解答 書き取り練習	漢検ポケット・漢検テストの解答を板書する	漢検 p 96～131までを練習
3	小テスト実施／音読解答 書き取り練習	漢検ポケット・漢検テストの解答を板書する	漢検 p 56～95までを練習
4	小テスト実施／音読解答 書き取り練習	漢検ポケット・漢検テストの解答を板書する	教科書 p 112～124を読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	小論文の書き方① 作文と小論文の違いを知る	教科書・具体的なトレーニングを通して意見と根拠を短文にする	小論文の題材を探す
6	小論文の書き方② ～構成を考えて書く～	教科書・与えられた論題から適切な問いを見つけ実作する	小論文の実作
7	小論文の書き方③ 小論文の留意点を理解し実作する	教科書・小論文の留意点を理解し実作する	小論文の実作 教科書 p 18までを読む
8	新聞を読む・旅行をする・観察眼・疑問を調べるなど p 18 までについての考えをまとめる	教科書・ p 18までで自分に必要なことをまとめ発表する	教科書 p 19～22までを読む
9	管理栄養士・栄養士の現場からの声をまとめ、感想として考えをまとめる	教科書・臨地実習からの声を聞き、問題点の改善を話し合う	教科書 p 24～27までを読む
10	私の「オススメの本」を紹介する	発声・発音に始まり、音読やスピーチの基本を練習する	教科書 p 28～29までを読む
11	挨拶の仕方 挨拶が人間関係や社会生活にどのような影響を及ぼしているかを理解し、自らの言語生活を検証する	教科書・グループを作り、挨拶の仕方ですら相手や自分の気持ちがどのように変化するかを考える	挨拶から次の言葉かけへの話の展開を考える
12	挨拶の仕方 挨拶が人間関係や社会生活にどのような影響を及ぼしているかを理解し、自らの言語生活を検証する	教科書・挨拶が人とのつながりにどのような影響を与えるか寸劇で表現する	教科書 p 30～34までを読んで具体的な場面を考える
13	待遇表現 ― 敬語によるコミュニケーション 敬語が人間関係の調整や場の状況にどのようなにはたらいているか考える（p 135提出）	教科書・自己表現としての敬語の使用方法を理解して使用してみる	教科書に沿ってのまとめ
14	中テスト	教科書・まとめと振り返り	教科書 p 36～40までを読む
15	職場への自己紹介・職場の同僚を対象にした自己紹介	教科書・ p 136を作成する。覚えてから自己紹介をしてみる	教科書 p 41～44までを読む
16	実習先との話し方 挨拶の仕方、オリエンテーションでの話し方	教科書・実習中の話し方で大切なことをグループで考え発表	教科書 p 45～47までを読む
17	臨地実習での話し方 ～社会人としての話し方～など	教科書・社会人として話し方に必要なことを探して討論する	教科書 p 48～50までを読む
18	栄養指導での話し方 言葉かけ、否定的な言葉かけ、話を引き出す	教科書・相手から話を引き出すことや話の輪を広げることを練習する	教科書 p 51～55までを読む
19	就職面接の仕方 事前の準備、面接、実際の質問内容	教科書・想定質問に答える練習をする	教科書 p 51～55までを読む
20	就職面接の仕方 事前の準備、面接、実際の質問内容	教科書・想定質問に答える練習をする	教科書 p 56～60までを読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
21	職場での話し方 人前での話し方	教科書・集団栄養指導と題して、プレゼンテーションをする	教科書 p56～60までを読む
22	職場での話し方 人前での話し方	教科書・集団栄養指導と題して、プレゼンテーションをする	教科書 p61～62までを読む
23	電話のマナー 基本的なマナーについて	教科書・電話のマナーを受け手、かけ手に別れ模擬練習し、ポイントを説明する。	教科書 p64～67までを読む
24	文字を正しく書く 字を書く際の注意点	教科書・平仮名とカタカナ、教育漢字を書く練習をする	教科書 p68～71までを読む
25	正しい表記で書く 現代表記と誤用しやすい用語	教科書・現代表記と誤用しやすい用語を正しく書けるよう練習をする	教科書 p72～77までを読む
26	文章作成上の留意点 間違いやすい漢字、差別用語、隠語、重複表現	教科書・間違えてしまう漢字を正しく書けるように練習するなど	教科書 p78～82までを読む
27	文章の基本的な書き方 句読点の打ち方、段落の作り方など	教科書・文章を書くときの基本的な注意点を学ぶ	教科書 p84～92までを読む
28	実習日誌の書き方 国語表現の観点からの実習日誌の書き方	教科書・実践に即し実習日誌を書いて練習する	教科書に沿ってのまとめ
29	中テスト	教科書・まとめと振り返り	教科書 p107～111までを読む
30	履歴書の書き方 アピール力のある履歴書の書き方	教科書・履歴書の書き方や送り状について学ぶ	教科書既習内容ポイントを再確認する
期末試験	無		

【期末試験の講評】

評価結果については、希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

教科書の朗読（10%）、口頭発表（10%）、授業中の作成物（10%）、ワークシートの提出（50%）、「文字・成語テスト」（10%）、「小論文」（5%）、「対話テスト」（5%）から客観的に評価する。

※欠席1回につき3点減点とする。

※詳細については初回授業時に説明する。

【教科書】 書名：国語表現
著者名：田上貞一郎
発行所：萌文書林
価格：1,800円（税別）

【参考書】 書名：
著者名：
発行所：
価格： 円（税別）

【その他補足事項】

授業科目名	情報機器操作 I		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：非常勤講師		開講期	通年
	氏名：藤本勝成 <small>（本務先：福島大学 職名：教授）</small>		授業回数	30回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等				

【授業の概要】 ワープロ、表計算、プレゼンテーション、画像処理などのパソコンのリテラシーを習得するための科目である。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
コンピュータの基本的な操作を行うことができる。			目標	A、B
文書作成（ワープロ）ソフトを使った簡単な文書作成を行うことができる。			目標	A、B、C
表計算ソフトを使った簡単なデータ処理を行うことができる。			目標	A、B、D
プレゼンテーションソフトを使った簡単な資料作成を行うことができる。			目標	A、B、I
画像などのマルチメディア情報の簡単な利活用ができる。			目標	A、B

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション ・情報教育環境の説明および各種設定作業 ・文字入力や検索やファイル操作の基本	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	パソコンの基本操作の復習
2	MS-Word(1) ・文字入力と文書の体裁 ・基本的編集作業	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
3	MS-Word(2) ・書体の変更 ・オブジェクトの挿入・編集	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
4	MS-Word(3) ・罫線を使った文書(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	MS-Word(4) ・罫線を使った文書(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
6	MS-Word(5) ・縦書き文書	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
7	MS-Word(6) ・MS-Wordの総合課題(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
8	MS-PowerPoint(1) ・テキスト入力とアニメーション	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
9	MS-PowerPoint(2) ・オブジェクトの挿入と編集	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
10	MS-Excel(1) データ入力と基本的ワークシート編集	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
11	MS-Excel(2) ・関数を使った計算式(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
12	MS-Excel(3) ・関数を使った計算式(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
13	MS-Excel(4) ・罫線を用いた表の整形と集計(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
14	MS-Excel(5) ・罫線を用いた表の整形と集計(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
15	MS-Excel(6) ・MS-Excelの総合課題(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
16	MS-Word(7) ・前期のWord操作の復習と実践応用(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
17	MS-Word(8) ・前期のWord操作の復習と実践応用(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
18	MS-Word(9) ・段組みとセッション区切り(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
19	MS-Word(10) ・段組みとセッション区切り(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
20	MS-Word(11) ・長い文章の編集	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
21	MS-Word(12) ・MS-Wordの総合課題(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
22	MS-PowerPoint(3) ・図形描画とSmartArtの活用	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
23	MS-PowerPoint(4) ・MS-PowerPointの総合課題	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
24	MS-Excel(7) ・前期のWord操作の復習と実践応用	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
25	MS-Excel(8) ・グラフの作成	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
26	MS-Excel(9) ・条件付けと順位付け	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
27	MS-Excel(10) ・検索関数の利用(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
28	MS-Excel(11) ・検索関数の利用(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
29	MS-Excel(12) ・MS-Excelの総合課題(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
30	まとめ ・MS-Office（Word、Excel、PowerPoint）の連携	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
期末試験	無		
<p>【期末試験の講評】 期末試験はありません。希望者には成績の評価結果について説明します。学科を通して申し込んでください。Email等で対応します。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 提出課題の完成度によってのみ評価する（100%）。期末の時点ですべての課題が完成できていればよい。慌てて、不完全なものを提出するよりも、焦らず1年かけて確実にスキルアップしている方が望ましい。100%の内訳は、総合問題が各10%（10%×5回=50%）、残りの毎回の課題が各2%（2%×25回=50%）。 注. 2%といっても、各回が2点満点の整数評価というわけではない。</p>			
<p>【教科書】 書名：教科書は使用しない。毎回、教材プリントを配布する。 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【参考書】 書名：参考書は特に指定しない。 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【その他補足事項】 授業内容は、授業の進行状況や履修者の理解度・熟達度・要望によって変更する場合がある。</p>			

授業科目名	情報機器操作Ⅱ		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：非常勤講師		開講期	通年
	氏名：藤本勝成 <small>ふじもと かつしげ</small>		授業回数	30回
	(本務先：福島大学 職名：教授)		期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等				

【授業の概要】 ワープロ、表計算、プレゼンテーション、画像処理などのパソコンのリテラシーに関する基礎的スキルを習得していることを前提に、中級レベルにスキルアップするための科目である。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
コンピュータの標準的な操作を行うことができる。			目標	A、B
文書作成（ワープロ）ソフトを使った標準的な文書作成を行うことができる。			目標	A、B、C
表計算ソフトを使った標準的なデータ処理を行うことができる。			目標	A、B、D
プレゼンテーションソフトを使った標準的な資料作成を行うことができる。			目標	A、B、I
オフィスソフトを用いて効率的な資料作成を行うことができる。			目標	A、B、C、D、I

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション ・MS-Wordの復習とスキル確認課題	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	パソコンの基本操作の復習
2	MS-Word(1) ・長い文書の編集	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
3	MS-Word(2) ・文書の校閲	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
4	MS-Word(3) ・差し込み文書	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
5	MS-Word(4) ・MS-Wordの総合問題(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
6	MS-Excel(1) ・MS-Excelの復習とスキル確認課題	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
7	MS-Excel(2) ・基本的な統計量の計算と検索関数	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
8	MS-Excel(3) ・セルの参照と条件付き書式(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
9	MS-Excel(4) ・セルの参照と条件付き書式(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
10	MS-Excel(5) ・フィルターとソート(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
11	MS-Excel(6) ・フィルターとソート(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
12	MS-Excel(7) ・MS-Excelの総合問題(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
13	MS-PowerPoint(1) ・箇条書き文書からのスライド作成	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
14	MS-PowerPoint(2) ・ドローソフトとしてのPowerPoint	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
15	MS-Office ・MS-Office（Word、Excel、PowerPoint）の連携	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
16	MS-Word(5) ・Word自由自在(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
17	MS-Word(6) ・Word自由自在(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
18	MS-Excel(8) ・Excelの前期の復習(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
19	MS-Excel(9) ・Excelの前期の復習(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
20	MS-Excel(10) ・複数ブックの統合とピボットテーブル(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
21	MS-Excel(11) ・複数ブックの統合とピボットテーブル(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
22	MS-Excel(12) ・フィルターとソート	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
23	MS-Excel(13) ・IF関数のその仲間(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
24	MS-Excel(13) ・IF関数のその仲間(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
25	MS-Excel(14) ・MS-Excelの総合問題(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
26	MS-Excel(15) ・データベース(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
27	MS-Excel(16) ・データベース(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
28	MS-Excel(17) ・Excel自由自在(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
29	MS-Excel(18) ・MS-Excelの総合問題(3)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
30	まとめ ・MS-Office（Word、Excel、PowerPoint）の総合課題	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通した授業内容の復習
期末試験	無		
<p>【期末試験の講評】 期末試験はありません。希望者には成績の評価結果について説明します。学科を通して申し込んでください。Email等で対応します。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 提出課題の完成度によってのみ評価する（100%）。期末の時点ですべての課題が完成できていればよい。慌てて、不完全なものを提出するよりも、焦らず1年かけて確実にスキルアップしている方が望ましい。100%の内訳は、総合問題が各10%（10%×5回=50%）、残りの毎回の課題が各2%（2%×25回=50%）。 注. 2%といっても、各回が2点満点の整数評価というわけではない。</p>			
<p>【教科書】 書名：教科書は使用しない。毎回、教材プリントを配布する。 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【参考書】 書名：参考書は特に指定しない。 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【その他補足事項】 授業内容は、授業の進行状況や履修者の理解度・熟達度・要望によって変更する場合がある。</p>			

授業科目名	生活教養		授業形態・単位数	講義・演習・4単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：非常勤講師		開講期	通年
	氏名：遠藤貞子 (本務先：ウィリング・マナー・コンシェルジュ 職名：代表講師)		授業回数	30回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		120時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	初回授業時に説明します。			

【授業の概要】 日常生活や社会生活における基本的なマナーと、社会に出てすぐ役に立つビジネスマナーを、実技演習を通して解説する。「気づき・実践・継続」を主眼とし、大切なことは繰り返し実技演習を行うことにより体得できるようにする。また、マナーの知識やスキルだけではなく「他者への配慮、思いやり、心遣いを身に付けるために大切な考える力を養う」訓練の場とする。	【授業の概要との対応項目】			
		A	知識	
		B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
	○	E	表情及び身体表現力	
	○	F	感性及び感動表現力	
	○	G	協働能力	
	○	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
	○	K	課題対処力	
	○	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
マナーの基本的な考え方を理解する。			目標	G、H、L
良好な人間関係を作るための考え方と表現方法の両面を兼ね備えたマナーの実践者になる。			目標	E、F、G、H、J、K、L
どのような場面に於いても自信を持って自分を発揮できるようになる。			目標	E、F、G、H、J、K、L

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション ・授業の概要と到達目標、授業内容、評価方法、その他、等についての確認 ・マナーについて テーマ「私が大切にしているマナー」について ディスカッション ・各自目標を立てる	授業計画 ※レポート提出① テーマ「私が身に付けたいマナー」	・授業計画の本科目を確認しておく
2	第一印象の大切さ ・表情（笑顔の効果） ・身だしなみ ・挨拶	プリント「第一印象を磨く」 教科書 映像資料 実技演習 ※スーツ着用	・心に残る人はどのような人かを考える ・教科書P⑧、P50～52予習

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	第一印象を磨く ・挨拶 ・お辞儀 ・日常生活の様々な立ち居振る舞い	プリント「挨拶」 教科書 映像資料 実技演習 ※スーツ着用	・プリント「第一印象を磨く」の復習 ・教科書P50～52復習 P 1～11予習
4	第一印象を磨く ・日常生活の様々な立ち居振る舞い ・学生生活のマナー	学生便覧 教科書 映像資料 実技演習 ※スーツ着用	・教科書P 1～11予習復習
5	言葉遣い ・好感のもてる言葉遣い ・敬語の目的と種類	プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 教科書 声に出して練習	教科書P54～P68予習
6	言葉遣い ・敬語の遣い方 ・丁寧な言葉遣いの練習	プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 教科書 声に出して練習	教科書P54～P68予習復習 プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 復習
7	言葉遣い ・接遇用語、クッション言葉 ・言葉によるコミュニケーション ・様々な場面での言葉遣い	プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 「接遇用語・クッション言葉」 「練習問題」 教科書 声に出して練習	教科書P54～P68予習復習 プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 復習
8	電話対応のマナー ・電話の掛け方、受け方のポイント	教科書 映像資料 実技演習	教科書P70～81 予習
9	電話対応のマナー ・電話の受け方、かけ方のロールプレイ	プリント 「電話対応の練習」 教科書 映像資料 実技演習	教科書P70～81
10	携帯電話のマナー ・グループディスカッションと発表	プリント 「携帯電話のマナー」 教科書 映像資料	教科書P84～86予習 携帯電話のNGマナーを考える
11	旅行のマナー（国内・海外） ・準備、乗り物、宿泊施設、観光地、ショッピングのマナー ・海外でのタブー	プリント「旅行のマナー」 教科書 映像資料	教科書P140～154予習
12	コミュニケーション力を高める ・感じの良い話し方、聞き方 ・グループワーク（3人1組になり、与えられたテーマに沿って行う）	プリント「コミュニケーションの鍵は聞く力」 教科書 実技演習	教科書P53予習 コミュニケーションに必要な要素を考える

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
13	コミュニケーション力を高める ・グループワーク（2人1組になり、互いの強みと弱みを尊重し合い、自分自身と相手のアピールポイントを発表する）	プリント「コミュニケーション話す力、伝える力」 教科書 実技演習	教科書P53復習 自分自身の「強みと弱み」を考える
14	コミュニケーション力を高め「快適環境は自分で作る」 ・グループワーク（2人1組になり、互いにインタビューする） ・実技テスト「他己紹介」発表の説明	・「他己紹介」発表の説明 ・ワークシート「インタビュー」に沿ってグループワークを実施 実技演習	教科書P53復習 プリント「コミュニケーション力を高める」復習
15	前期、期末テスト（実技）		
16	席次のマナー ・上座、下座の考え方 ・応接室、乗り物、会議室、和室の席次	プリント「席次」 教科書	教科書P27～30予習
17	訪問のマナー ・事前準備 ・訪問から辞去までのマナー ・飲み物をいただく時のマナー	プリント「訪問のマナー」 教科書 映像資料 実技演習	教科書P25～37予習
18	来客対応のマナー ・事前準備 ・おもてなし（お茶の煎れ方出し方） ・和室、洋室のおもてなし	プリント「おもてなし」 教科書 映像資料 実技演習	教科書P38～48予習
19	日本人の礼儀 ・江戸しぐさに学ぶ日本人の礼儀 ・テーマ「世界に誇る日本人の礼儀」 グループディスカッションと発表	プリント「江戸しぐさ」 映像資料	日本人の礼儀について考える
20	国際儀礼「プロトコール」 ・プロトコールとは何か ・なぜプロトコールが必要なのか	プリント「プロトコール」 映像資料	万国共通の礼儀作法を考える
21	手紙のマナー・はがきのマナー ・はがきのマナー ・手紙のマナー ・文章の書き方	プリント「はがき・封書の書き方」 教科書	教科書P58～96予習
22	冠婚葬祭 ・結婚披露宴に招待された時のマナー	プリント「招待状の返信」 教科書 映像資料 実技演習（適宜）	教科書P156～157、P172～174、P136～138予習
23	冠婚葬祭 ・弔事のマナー	教科書 映像資料 実技演習（適宜）	教科書P166～170、P172～174予習
24	冠婚葬祭まとめ ・慶事、弔事のマナー振り返り	プリント「慶事、弔事のマナー」 教科書 映像資料	教科書P156～157、P172～174、P136～138、P166～170、P172～174復習
25	マナーとマナー ・生活の中の自己管理 ・社会生活のマナー	ゲストスピーカー予定 ※スーツ着用 感想文提出	自己管理について考える

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
26	食事のマナー ・世界三大料理 ・中国料理のマナー	プリント「中国料理のマナー」 教科書 映像資料	教科書P124～127予習
27	食事のマナー ・箸使い ・和食のマナー	プリント「和食のマナー」 教科書 映像資料	教科書P124～127予習
28	食事のマナー ・西洋料理の基本とマナー	プリント「西洋料理のマナー」 教科書 映像資料	教科書P128～136予習
29	食事のマナー ・和、洋、中、食事のマナーまとめ	プリント「中国料理のマナー、和食のマナー、西洋料理のマナー」 教科書 映像資料（適宜）	プリント「中国料理のマナー、和食のマナー、西洋料理のマナー」復習 教科書P124～127、P128～136復習
30	後期まとめ ・振り返り「成果と課題」 ・後期、期末試験の説明	配布した全てのプリント 教科書 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">※レポート提出② テーマ「今後に向けて」</div>	・教科書、全てのプリント復習
期末試験	後期末試験：筆記試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の結果について説明します。学科を通して申し込んで下さい。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 1 前期末試験（実技試験）30% 2 後期末試験（筆記試験）30% 3 レポート提出2回 20%×2回			
【教科書】 書名：「新生活教養 社会人としての基本マナー」 著者名：近喰 晴子、三村 善美、工藤 のぶ、渡辺 雅子、小松 由美 発行所：建帛社 価格：本体2,000円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 1 必要に応じて服装（スーツ着用）を指示する。その際、指定された服装以外で出席している場合は減点対象とすることがある。 2 授業の進捗状況により、授業内容の入れ替えや授業内容の一部を変更する場合がある。 3 授業の内容に応じて教室を変更する場合がある。 4 記載した以外にも授業の内容に応じて資料プリントを配布する。 5 記載した以外にも映像資料視聴を必要に応じて実施する。 6 記載した以外の「授業時間以外の必要な学修」については、その都度説明する。			

授業科目名	職場の人間関係		授業形態・単位数	演習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼任准教授 氏名：渡部敦子		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		30時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	選択	
栄養士		教養教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 社会人になると、職場で多くの時間を過ごすことになる。そこで良い人間関係をつくることで、仕事そのものも充実したものとなると考えられる。そこで本授業では、対人関係の基本となる自己理解、他者理解、集団理解について心理学の観点から理解を深めていく。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
自分自身の特徴について理解する。			目標	A
人間関係における様々な現象について理解する。			目標	A、C、J
コミュニケーションの取り方について学び実践する。			目標	G、L
心の不調について知り、調整する力をつける。			目標	A、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション	授業計画	
2	自己理解 自身の諸側面について知る	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
3	他者理解(1) 人の「性格」とは何か	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
4	他者理解(2) 社会にいるいろいろな人について	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
5	集団の中で 複数の人間がいるところでは何が起きるか？	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
6	人との関係作り(1) 人の話を聞くとは？	配布資料 グループワーク	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
7	人との関係作り(2) ほめてみる	配布資料 グループワーク	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
8	人との関係作り(3) 苦手な人と付き合うには 葛藤解決	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
9	心の健康(1) 心の調子が悪い時のサイン 心の病にはどのようなものがあるのか	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
10	心の健康(2) ストレスマネジメント	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
11	心の健康(3) ものの見方を変えてみる	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
12	スキルアップ(1) やる気を高める クリティカルシンキング	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
13	スキルアップ(2) 自己アピール 説得的コミュニケーション	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
14	スキルアップ(3) リーダーシップ	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
15	働くとは 働く意味について考える	配布資料	配布資料を読む 内容について実生活で考察する
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 小レポート50%（毎回テーマに沿った小レポートを課す） 期末レポート50%			
【教科書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】			

授業科目名	音楽演習		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：兼任教授 氏名：ブルース・ヒューバナー		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	駅前キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	選択	
栄養士		教養教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 本授業は、音楽が人格形成に欠かせないものであることを前提としている。 すなわち社会、家族、自らのアイデンティティ、身体および精神の両方が、音楽に依り質の高いものに向上し、人生の全てを左右されることさえあることを講義する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
	<input type="radio"/>	E	表情及び身体表現力	
	<input type="radio"/>	F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
音楽・音に対し知性的な考察ができ、かつ、洗練された鑑賞力と選択力を養うことを目指す。それにより音楽を楽しみ、豊かな感性を育むことを目標とする。			目標	A、E、F、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	1章 音楽的な生活 パート1 — 私の音楽生活の瞬間 自己紹介	リスニングセッション 音楽を聴く方法 音楽の記述 レクチャー／デモンストレーション	
2	パート2 — 音楽的な生活とは？	リスニングセッション 小泉文夫『子守唄の社会学』 レクチャー／デモンストレーション	プリントについての準備、まとめ
3	パート3 — 根と枝 伝統と革新 音楽のパトロン 音楽を経済的にどのように支えたか？	リスニングセッション 小泉文夫『わらべうたと民族性』 映画：アマデウス	プリントについての準備、まとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	パート4 — 音楽制作の現場 楽譜	リスニングセッション Comparison of World Notation Systems 映画：アマデウス	
5	パート4 — 音楽制作の現場 アンサンブル	リスニングセッション DVD 映画：アマデウス	プリントについての準備、まとめ
6	2章 音楽と空間	リスニングセッション 小泉文夫『人はなぜ歌をうたうか：音楽の場』 映画：アマデウス	プリントについての準備、まとめ
7	パート1 — 音楽の進化 自然界の音	リスニングセッション CD／youTube	
8	パート2 — 「アーティスト」と素材 世界の楽器について	リスニングセッション 音楽と自然：尺八 自然と文化の先端について：尺八の作り方	
9	パート3 — 「アーティスト」と素材 建築と音楽の平行進化	リスニングセッション Ted Talk 音楽と建築 DVD	学生研究発表： 音楽環境検査 準備
10	3章 音楽の力	リスニングセッション 小泉文夫『アジアの音楽・ヨーロッパの音楽』 ゲストレクチャー DVD	学生研究発表： 音楽環境検査 準備
11	パート1 — 音楽と世代 1960's：ヒップホップ	リスニングセッション 映画：『ウッドストック』 CD／youTube	学生研究発表： 音楽環境検査 準備
12	パート2 — 政治的運動と音楽 ボブ・マーリー：ジョン・レノン	リスニングセッション ドキュメント『ボブ・マーリー』 CD／youTube	学生研究発表： 音楽環境検査 準備
13	パート3 — 宗教音楽	リスニングセッション 小泉文夫『仏教音楽から学ぶもの』 CD／youTube	学生研究発表： 音楽環境検査 準備
14	Survey of Sound Environment 学生研究発表：音楽環境検査	リスニングセッション	
15	Survey of Sound Environment 学生研究発表：音楽環境検査	リスニングセッション	
16	4章 音楽は言語 パート1 — 言語の学習と音楽の学習	リスニングセッション	
17	パート2 — 音楽でストーリーを伝える 手法	リスニングセッション Case Study:山田流箏曲 『竹生島』 レクチャー／デモンストレーション	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	パート2 — 音楽でストーリーを伝える 緊張と解放 音楽形式	リスニングセッション レクチャー／デモンストレーション	
19	パート3 — 即興	リスニングセッション DVD CD／youTube	プリントについての準備、まとめ
20	5章 ジャズ パート1 — ジャズの本質 L. アームストロングとジャズソロ	リスニングセッション Film: Ken Burns Documentary The History of Jazz レクチャー／デモンストレーション	プリントについての準備、まとめ
21	パート2 — アメリカの芸術形式？ ジャズの歴史	リスニングセッション Film: Ken Burns Documentary The History of Jazz ゲストレクチャー	プリントについての準備、まとめ
22	パート3 — 世界におけるジャズの影響	リスニングセッション Film: Ken Burns Documentary The History of Jazz DVD CD／youTube	プリントについての準備、まとめ
23	6章 三つの窓：音楽家、楽器、ジャンル	リスニングセッション	
24	パート1 — ひとりの音楽家：レナード・バーンスタイン 指揮者として	リスニングセッション DVD CD／youTube	プリントについての準備、まとめ
25	レナード・バーンスタイン 作曲家として	リスニングセッション DVD	プリントについての準備、まとめ
26	レナード・バーンスタイン 教育者として	リスニングセッション DVD CD／youTube	プリントについての準備、まとめ
27	パート2 — ひとつの楽器：スチールパン トリニダードから世界へ	リスニングセッション ゲストレクチャー	
28	パート3 — ひとつのジャンル：ハリウッド映画音楽 イメージとサウンド	リスニングセッション CD／youTube	
29	パート3 — ひとつのジャンル：ハリウッド映画音楽 イメージとサウンド	リスニングセッション CD／youTube DVD	プリントについての準備、まとめ
30	被災地と音楽	リスニングセッション ゲストレクチャー	
期末試験	無		
【期末試験の講評】			

【到達度の評価（評価方法・基準）】	
研究レポート提出（60％）、レポート発表（40％）、また、欠席、遅刻、授業中の態度等に関わる減点等については、初回授業時に説明する。	
【教科書】	書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）
【参考書】	書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）
【その他補足事項】	
教材としてCD、DVD、youTube等使用。プリントを配布する。	

授業科目名	国際理解論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼担准教授 氏名：呂 学 如		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 「多文化共生」・「共存共栄」などと世界の平和・国際理解が叫ばれて久しい。しかし、世界中のあちこちで紛争や対立が続き、テロ活動が暗躍・跋扈し、戦火が絶えないでいる。一方、大気汚染などの環境問題が益々深刻化し、地球的危機がひしひしと迫ってきている昨今である。世界の現状を直視し、背景にあるものを探りながらこうした国際問題について共に考える。また、調査学修・ディスカッションを通して解決策を見いだすように、国際理解を深める。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	○	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	○	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
	○	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
世界の現状についての理解(国々、人種・民族、文化、政治、経済、人口)			目標	A、J
紛争やテロ等で戦火が絶えない現状、地球温暖化等環境問題について理解			目標	A、C、J
国際組織の役割について(国連、G7、G20、APEC、ASEAN、EU、TPP)			目標	A、G、J
グローバル化の世界→経済・政治等問題が山積→解決法等についての見解			目標	C、G、I、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	<ul style="list-style-type: none"> ガイダンス ①授業の内容・進め方・評価方法等について ②学生諸君の関心事や問題意識についての調査 	<ul style="list-style-type: none"> パワーポイント プリント配布 グループ分けを行う 	<ul style="list-style-type: none"> 世界の現状について調べる。 ノートの準備
2	<ul style="list-style-type: none"> 世界の現状について ①地球村(四大洲・五大海)、国々や人口・人種など ②国際社会(国連)、先進国・後進国・新興国など 	<ul style="list-style-type: none"> パワーポイント 映像 板書 	<ul style="list-style-type: none"> アジア、アフリカについて調べる。
3	<ul style="list-style-type: none"> アジア・アフリカ ①国々・人口等自然状況 ②どんな問題があるか 	<ul style="list-style-type: none"> パワーポイント 映像 板書 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーロッパ、オセアニアについて調べる。
4	<ul style="list-style-type: none"> ヨーロッパ・オセアニア ①国々・人口等自然状況 ②どんな問題があるか 	<ul style="list-style-type: none"> パワーポイント 映像 板書 	<ul style="list-style-type: none"> アメリカについて調べる。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	<ul style="list-style-type: none"> ・アメリカ ①国々・人口等自然状況 ②どんな問題があるか 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域連合や国際組織について調べる。
6	<ul style="list-style-type: none"> ・地域連合や共同体などについて ①EU（ヨーロッパ共同体） ②APEC（アジア太平洋経済協力） ③アセアン（東南アジア諸国連合） ④OPEC（石油輸出国機構）、ほか 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・四大古代文明について調べる ・三大宗教について調べる。
7	<ul style="list-style-type: none"> ・文化文明・宗教について ①四大古代文明 ②三大宗教 ③世界中の紛争・対立・テロ・難民問題等について 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・紛争地域、難民問題、「IS」について調べる。
8	<ul style="list-style-type: none"> ・紛争・対立・テロ等について ①戦火が絶えていない国や地域 ②原因や背景 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・環境問題及び国連の動きについて調べる。
9	<ul style="list-style-type: none"> ・環境問題について ①現状・国際社会の動き ②対策や解決策 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・国連とはなにか、調べる。
10	<ul style="list-style-type: none"> ・国連組織 ①歴史沿革・組織体制 ②役割の行使などについて 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・東アジア諸国及び問題点について調べる。
11	<ul style="list-style-type: none"> ・東アジアについて ①日本と隣国 ②協力関係及び問題点 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化の多様性について調べる。
12	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化について ①世界の食文化 ②食糧危機・飢餓や飽食問題・水資源問題など 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の現状や問題について改めて考える。
13	<ul style="list-style-type: none"> ・グループディスカッションⅠ（調査学修） ①世界の何が問題か。 ②原因は・背景は… 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ調査活動 ・グループ討論 	<ul style="list-style-type: none"> ・発表の準備をする。
14	<ul style="list-style-type: none"> ・グループディスカッションⅡ（プレゼン） ①見解について ②対策・解決策についての提言 	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ討論 ・グループ発表 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業の内容等について質問があるか、考える。
15	<ul style="list-style-type: none"> ・まとめ ①世界の現状 ②問題意識・：「私の国際理解」と題して 	<ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイント ・映像 ・板書 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業のまとめを自分なりに考える。
期末試験	後期末試験	<ul style="list-style-type: none"> ・記述方式のテスト 	
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 70点満点とする記述方式のテストを学期末に実施する。 (2) グループディスカッションの参加や発表内容は30点満点の採点とする。 (3) 出席・欠席率や授業の取り組み姿勢も評価の要素とする。			

【教科書】	書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）
【参考書】	書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）
【その他補足事項】	◇必要に応じてプリントを配布する。 ◇授業の内容は前後することがある。

授業科目名	国際理解演習（シンガポール）		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	1・2年次
担当教員	職名・氏名：兼担教授 兼担准教授	なか まる かず し 中 丸 一 志 ろ 呂 がく じょ 如	開講期	後期
			授業回数	30回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	福島駅前キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		30時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	選択	
栄養士		教養教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：			

【授業の概要】 「体験を通しての国際理解」 国際理解演習「シンガポール研修旅行」を実施。実地研修を行う。 事前授業では、シンガポールの歴史や文化について学ぶ他、各自が設定したテーマに基づき調査研究する。 また、それについての個別指導も行う。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
	<input type="radio"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
旅行を通じ、集団行動に関するマナーの習得、旅行計画の立案等を学習できる。	目標	A、G、L		
ホスピタリティとインバウンドのあり方、イノベーションを学べる。	目標	B、H、I、J、L		
各自の興味ある分野（ビジネス、観光、デザイン、建築など）を事前に調査し、現地体験することによって、理解を深めることができる。	目標	A、G、J、L		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 研修旅行の意義・目的	授業計画・配布資料	シンガポールへの興味・感心を確認
2	シンガポール共和国の歴史（歴史・人種・言語）	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
3	シンガポールの地理・気候	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
4	シンガポールの経済・産業（貿易・観光）	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
5	シンガポールの街並みと建築	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
6	シンガポールの交通事情	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
7	シンガポールの食文化	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
8	シンガポールの法律・入国手続きほか事前準備	配布資料、インターネット検索	海外旅行の調査
9	現地での行動について（渡航前の最終確認）	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
10	現地体験①（４コマ）合同研修 ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、他	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	現地での学習・研究
11	〃	〃	〃
12	〃	〃	〃
13	〃	〃	〃
14	現地体験②（４コマ）合同研修 マーライオンパーク、幼稚園視察	〃	〃
15	〃	〃	〃
16	〃	〃	〃
17	〃	〃	〃
18	現地体験③（４コマ） テーマ別研修	〃	〃
19	〃	〃	〃
20	〃	〃	〃
21	〃	〃	〃
22	現地体験④（４コマ） テーマ別研修	〃	〃
23	〃	〃	〃
24	〃	〃	〃
25	〃	〃	〃
26	現地体験⑤（４コマ） テーマ別研修	〃	〃
27	〃	〃	〃
28	〃	〃	〃
29	〃	〃	〃
30	最終レポート発表	プレゼン発表 事後指導	体験談発表
期末 試験	無		

<p>【期末試験の講評】 希望者には講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) レポート 事前20%、最終レポート40%で評価する。 (2) 旅行中の行動態度 団体行動・グループ行動のあり方で40%評価する。</p>
<p>【教科書】 書名：プリント資料を適宜配布し、各自の研究テーマに沿って指導する。 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
<p>【その他補足事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> • シンガポール渡航費用、海外での食事代・交通費、海外旅行保険費用が必要となります。 • その他 <ol style="list-style-type: none"> (1) 最少催行人数を15名、最多催行人数を20名程度とする。なお、履修者が15名に達しない場合、または履修放棄などによって履修者が15名を割り込んだ場合は、学期の途中であっても休講となる。 (2) 履修登録は後期履修登録時とし、事前授業は10月初旬より指導を開始する。 (3) 単位の認定が3月末となるため、卒業年次生は卒業単位に含めないこと。

授業科目名	バリダンスレッスンとバリ島幼稚園交流 国際理解演習（バリ島）		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	1・2年次
担当教員	職名：兼担教授 氏名：佐藤敦子		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	選択	
栄養士		教養教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーは、初回授業時に説明する。		

【授業の概要】 1. 音楽や踊りを通して、現地の幼稚園や村の子どもたちと交歓交流を行う。 2. 現地でのバリダンスレッスン、模擬結婚式、ミスター&ミズバリコンテストに参加する等、バリ島の芸術文化を体験し、人々と触れ合うことにより、日本文化との比較研究を行う。 3. ガムラン音楽や踊りを通しての心の癒しを体験する。 4. ハラパン幼稚園（本学認定こども園の姉妹園）を訪問して、バリ島幼児教育の実地研修を行う。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
	<input type="radio"/>	E	表情及び身体表現力	
	<input type="radio"/>	F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
	<input type="radio"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】		【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)		
1. バリ島の伝統芸術・文化に触れながら、日本との比較研究を行い、国際感覚を身につける。		目標	A・H	
2. バリ島幼稚園や村の子どもたちとの交歓交流を通して、保育者としての表現力の向上を図る。		目標	B・E・F・G・I・L	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション（授業の進め方・評価方法他） バリ島研修の目的、意義、概要について	授業計画 資料配布	バリ島の事前学習
2	交歓交流について	資料配布	〃
3	バリ島の宗教・歴史(1) バリ島の芸術 各自の研究テーマについて	〃	〃
4	バリ島の地理（概説）	〃	〃
5	交流の練習(1)	歌とダンスの練習	交流の練習・渡航手続き
6	バリ島の宗教・歴史(2) バリ島の文化 交流の練習(2)	資料配布 歌とダンスの練習	〃
7	交流の練習(3)	歌とダンスの練習	〃

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
8	交流のダンス指導(1)	ゲストスピーカー	交流の練習・渡航手続き
9	交流の練習(4)	歌とダンスの練習	〃
10	交流の練習(5)	歌とダンスの練習	〃
11	交流のダンス指導(2)	ゲストスピーカー	〃
12	交流のダンス指導(3)	〃	〃
13	交流の練習(6)	歌とダンスの練習	〃
14	交流の練習(7)	〃	〃
15	交流の練習(8)	〃	〃
16	交流の練習(9)	〃	〃
17	交流の練習(10)	〃	〃
18	研修旅行の実施(1) バリダンスレッスン①（1コマ）	バリ島海外研修の実施 全体及び個別指導	現地での学習・研究
19	研修旅行の実施(2) タガス村での交流など（2コマ）	〃	〃
20	〃	〃	〃
21	研修旅行の実施(3) ハラパン幼稚園訪問、園児との交流（1コマ）	〃	〃
22	研修旅行の実施(4) バリダンスレッスン②（1コマ）	〃	〃
23	研修旅行の実施(5) ケランビタン宮殿訪問他（5コマ）	〃	〃
24	〃	〃	〃
25	〃	〃	〃
26	〃	〃	〃
27	〃	〃	〃
28	事後指導(1)	レポート作成	レポートのまとめ
29	事後指導(2)	〃	〃
30	事後指導(3)（レポート発表）	レポート提出	〃
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 旅行前の事前研究（10%） 2. 現地で開催する交流の練習意欲と参加態度（15%） 3. 授業の出席、および事前練習への参加態度（20%） 4. 旅行中の参加態度（35%） （集団行動の円滑化への努力、マナー、現地バリ島の人々との交流への積極性、友人との協調性） *旅行中の参加態度の詳細については、別途説明する。 5. 最終レポートの内容（20%） <p>※海外研修における現地研修については、病気等やむを得ない場合を考慮して5分の4以上の日数及び時数を出席すること。</p>			

【その他補足事項】

1. 履修届は5月20日までに行うこと。
2. ゲストスピーカー等による特別講義、交歓交流の練習など、授業時間外に実施する場合がある。
3. 全学科合同のダンス練習については、6月以降、毎週2～3回実施する。
4. 渡航手続は、全学科の空き時間等に設定するので、週に1回は参加すること。
5. 現地での活動に備えて、体力や精神力を鍛えておくこと。(現地の食べ物や気候風土に対し、適応能力があることが望ましい)
6. 研修旅行中、持病(乗り物酔いを含む)のある方は、各自の責任において薬を持参すること。
7. 団体で行動するので協調性を身に付けておくこと。(現地での単独行動は、治安上の観点から禁止とする)
8. 現地での体調管理については、最大限サポートをするが、自己管理、自己責任とする。
9. 研修旅行参加に伴う「承諾書」は、必ず提出すること。
10. ご家族に対しても研修旅行の説明会を開催する。旅行中緊急事態が発生した場合、ご家族の協力を要請する場合がある。
11. 最少催行人数は10名、最高催行人数は16名とする。

※海外研修の実施にあたり、国際情勢の悪化(テロ等)や、強度性の鳥インフルエンザが発症する等、十分な安全を確保できないと判断した場合、海外研修の実施を中止、または延期する場合がある。なお、平成29年度の海外研修実施の有無、研修日程は4月中に決定する。

授業科目名	英 会 話		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼担教授 オカンボ メリッサ ブラザ 氏名：Ocampo Merissa Braza		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	選択	
栄養士		教養教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 This course aims students to learn the importance of having good quality of life. Food intake, physical activities and sleeping pattern contribute extensively to have a better health for every day. 食物摂取量、身体活動および睡眠パターンは、毎日の健康状態を改善するために役立ちます。このコースでは、質の高い生活を送ることの重要性を学びます。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
	○	B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
	○	F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	○	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
	○	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
1. To learn how to maintain good health by eating right food, enough sleep and ability to choose good quality foods. 適切な食生活、十分な睡眠、良質の食品を選ぶ能力によって健康を維持する方法を学ぶ。			目標	A、B、I
2. To learn health and nutrition technical terms to be a part of globalized tertiary education. グローバル化された高等教育の一部となる健康と栄養の技術用語を学ぶ。			目標	A、B、F

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	第1学期 オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (内容) (2) 評価方法・授業進めの留意点	テキストの使用法	
2	Lesson 1. Fuel Your Body and Mind 心身を育む朝食	Unit 1. Positive effects that breakfast has on our minds and bodies. 朝食が私たちの心と体に及ぼす肯定的な影響。 Listening comprehension 聞き取り	P 5 - 7

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	Lesson 2. The importance of Breakfast 朝食の重要性	Unit 1. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（meet and build）	P 8 - 10
4	Lesson 3. What helps Keep a Doctor Away? 医者にかからなく済むように	Unit 2. Eating a healthy diet and regular exercise 健康的な食事と定期的な運動 Is walking better than running or jogging? 走っているのかジョギングしているのよりも歩行は良いですか？ Listening comprehension 聞き取り	P11 - 13
5	Lesson 4. Regular physical Exercise Needed for Optimal Health 健康に必要な定期的な運動	Unit 2. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（keep and burn）	P14 - 16
6	Lesson 5. Laughing Will Save You from Going Crazy 笑いが心身にもたらす影響	Unit 3. “The art of Choosing 選択の芸術” Listening comprehension 聞き取り	P17 - 19
7	Lesson 6. The Benefit of Laughter 笑いの恩恵	Unit 3. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（Fill and receive）	P20 - 22
8	Lesson 7. The French Paradox フランス人はなぜ太らない？	Unit 4. What does red wine contain? 赤ワインには何が含まれていますか？ Listening comprehension 聞き取り	P23 - 25
9	Lesson 8. The French Paradox and Resveratrol フランスのパラドックスとレスベラトロール	Unit 4. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（develop and release）	P26 - 28
10	Lesson 9. Americans' Interest in Sushi アメリカ人の寿司への関心	Unit 5. Why is sushi bar so popular? なぜ寿司バーは人気がありますか？ Listening comprehension 聞き取り	P29 - 31
11	Lesson 10. Wasabi is Gaining Popularity わさびは人気を得ています	Unit 5. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（visit and spread）	P32 - 34

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
12	Lesson 11. Stay Away from Natto 納豆を食べるといいことばかり	Unit 6. Why is <i>natto</i> healthy? なぜ納豆は健康ですか? Listening comprehension 聞き取り	P34 - 37
13	Lesson 12. The Power of Natto 納豆の力	Unit 6. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (Show and improve)	P38 - 40
14	Lesson 13. Green Tea 緑茶 Lesson 14. Review Test for Final examination 最終試験のための試験の見直し	Unit 6. Benefits of Green Tea 緑茶の利点	P42 P41 & 44
15	前期末試験		
16	Lesson 15. Alcohol Abuse and Acute Alcohol Intoxication (AAA) 急性アルコール中毒に注意	Unit 7. Acute Intoxication Can Kill You 急性中毒はあなたを殺すことができます Listening comprehension 聞き取り	P45 - 47
17	Lesson 16. Acute Alcohol Intoxication 急性アルコール中毒	Unit 7. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (work and pay)	P48 - 50
18	Lesson 17. Is Snoring a Bad sign? イビキは身体の危ないサイン?	Unit 8. What is sleep apnea? 睡眠時無呼吸とは何ですか? Listening comprehension 聞き取り	P51 - 53
19	Lesson 18. Sleep Apnea 睡眠時無呼吸	Unit 8. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (shallow and drag)	P54 - 56
20	Lesson 19. Getting a Good Night's Sleep is a Challenge 質の良い睡眠をとるには?	Unit 9. Getting Good Night's Sleep is a challenge 良い夜の睡眠を取るとは難しいことです Listening comprehension 聞き取り	P57 - 59
21	Lesson 20. Sleeping Disorder 睡眠障害	Unit 9. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (draw and drop)	P60 - 62

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
22	Lesson 21. Chocolate and its Magical Power チョコレートの秘めたる力	Unit 10. Does chocolate increase blood flow to the brain as well as to the heart? チョコレートは心臓だけでなく脳への血流を増加させますか？ Listening comprehension 聞き取り	P63-65
23	Lesson 22. Chocolate and its Magical Power チョコレートの秘めたる力	Unit 10. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (upset and survive)	P66-68
24	Lesson 23. The Health Risks of Eating Processed Food どうして加工食品は良くないか	Unit 11. If you eat a fast-food burger with fries and a soda, how many calories do you take in? フライドポテトとソーダの入ったファーストフードバーガーを食べると、何カロリーを飲みますか？ Listening comprehension 聞き取り	P69-71
25	Lesson 24. The danger of Fast, Processed Food ファストフード、加工食品の危険性	Unit 11. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (kill and pick)	P72-74
26	Lesson 25. Is Genetically Modified Food Safe Enough? 遺伝子組み換え食品の安全性を問う	Unit 12. What is the situation about GM food labelling in the United States? 米国におけるGM食品表示の状況はどうですか？ Listening comprehension 聞き取り	P75-77
27	Lesson 26. The safety of GM Foods GM食品の安全性	Unit 12. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる (check and grow)	P78-80
28	Lesson 27. Environmental Health Threats アレルギー反応の怖さを知ろう	Unit 13. What reaction did Mike have when he saw many Japanese wearing masks in spring? マイクは、春に日本人のマスクをたくさん見たとき、どんな反応をしましたか？ Listening comprehension 聞き取り	P81-83

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
29	Lesson 28. Allergy and Anaphylaxis アレルギーおよびアナフィラキシー	Unit 13. Reading and Building Vocabulary through Pictures 写真を通して語彙を読み上げる（bring and wear）	P84 - 86
30	Lesson 15. Review and Final Exam Preparation 復習と最終試験	Benefits of Eating Avocado	P87 - 91
期末試験	後期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 Examination : Midterm (30%) and Final Examination (30%) : 30% Classroom activity and Participation : 20% Presentation : 10% Attendance : 10% Generally attendance points are not given. Details will be explained in the first lesson.			
【教科書】 書名：Better Health for Every Day 毎日の健康に学ぶ大学総合英語 著者名：Toshiaki Nishihara, Mayumi Nishihara and Amy Mukamuri 発行所：KINSEIDO 価格：1,900円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】			

授業科目名	体育実技		授業形態・単位数	実技・1単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名： <small>こんのま</small> 野 麻 衣		開講期	通年
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		教養教育科目	必修	
栄養士		教養教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワーについては初回授業時に説明します。			

【授業の概要】 体育実技Iでは、健康・体力の維持向上を図りながら、継続して運動やスポーツに親しむ習慣や態度を身につけることをねらいとする。年間4つのスポーツ種目を設定し、それぞれ基本技能の課題、チームワークの課題を設定し、学生が自立してスポーツ活動を行うための基本的な力を養ってゆく。また、試合形式で行う授業については、準備から審判を含めた試合の管理運営までを学び、実践力を身につけてゆく。	【授業の概要との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技術・技能
		C	論理的思考力
		D	文章表現力
		E	表情及び身体表現力
		F	感性及び感動表現力
	<input type="radio"/>	G	協働能力
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
		J	多様性への理解力、応用力
	<input type="radio"/>	K	課題対処力
	<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)		
スポーツのルールやマナーについて理解し実践できるようになる。	目標	A	
スポーツ種目の基本技能を習得し、親しめるようになる。	目標	B	
チーム戦術、あるいはグループ戦術を理解し、チームあるいはペアで協働して実践できるようになる。	目標	G、L	
自分やチームの課題を見つけて解決しようとする態度を養う。	目標	K	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション ・授業の進め方 ・グループ分け ・実施種目を選択し、年間の計画を決定 ・ウォーミングアップ、クールダウンの方法	講義・実技	次回の種目のルールについて予習しておく。
2	種目I ルールの確認・説明 基本技能の課題① 簡易ゲーム	グループワーク	
3	基本技能の課題② 簡易ゲーム	グループワーク	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	チームワークの課題① 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
5	チームワークの課題② 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
6	試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	次回の種目のルールについて予習しておく。
7	種目Ⅱ ルールの確認・説明 基本技能の課題① 簡易ゲーム	グループワーク	
8	基本技能の課題② 簡易ゲーム	グループワーク	
9	チームワークの課題① 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
10	チームワークの課題② 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
11	試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	試験を受ける種目の決定と準備を行っておく
12	スキルテスト （実施した2種目のうち、一つを選択して実施する）	実技試験	次回の種目のルールについて予習しておく。
13	種目Ⅲ ルールの確認・説明 基本技能の課題① 簡易ゲーム	グループワーク	
14	基本技能の課題② 簡易ゲーム	グループワーク	
15	チームワークの課題① 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
16	チームワークの課題② 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
17	試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	次回の種目のルールについて予習しておく。
18	種目Ⅳ ルールの確認・説明 基本技能の課題① 簡易ゲーム	グループワーク	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
19	基本技能の課題② 簡易ゲーム	グループワーク	
20	チームワークの課題① 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
21	チームワークの課題② 試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	
22	試合形式で実施（学生数に応じて、リーグ戦やトーナメントを設定する）	グループワーク	試験を受ける種目の決定と準備を行っておく
23	スキルテスト （実施した2種目のうち、一つを選択して実施する）	実技試験	
期末試験	無		
<p>【期末試験の講評】 希望者には評価結果について説明をします。学科を通して申し込んでください。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <ul style="list-style-type: none"> • 技能・知識の習得度 60% • 授業への参加状況 30% • 特記事項 10%※ <p>※特に秀でた活動や技能を示した者について、10点の範囲内で評価する。 （例）• 全国大会出場レベルの技能や指導員資格者レベルの技能を持ち、他学生の見本となり、指導の補助など授業運営に大きく貢献した者。 • リーダーシップを発揮し、授業効果の向上に貢献した者。</p>			
<p>【教科書】 なし</p>			
<p>【参考書】 なし</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p><実施種目について> 実施する種目Ⅰ～Ⅳについては下記の種目の中から4つを選び実施する。その際にはクラスの学生数や運動経験・体力などの状況、教員の専門性、実施環境等を勘案する。（通年23コマを4単元に分け、1種目につき5～6回ずつ実施。） バレーボール バドミントン バasketボール 卓球 ユニホック ソフトバレーボール サッカーまたはフットサル フライングディスク（アルティメッドまたはディスクゴルフ）</p> <p><課題について> それぞれの種目の「基本技能の課題」「チームワークの課題」については種目決定後に担当教員から説明を行い、スキルテストの内容も課題の中から実施する。</p> <p><服装持ち物について> 服装はスポーツウェア上下、屋内用のスポーツシューズ持参。 ラケットやボールなどの用具については初回授業で説明する。</p>			

專門教育科目

授業科目名	食生活論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名：五十嵐 敬 司 (本務先：相応寺 職名：住職)		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等	授業終了後に教室で質問を受け付ける。			

【授業の概要】 現在、健康維持のための食品については、情報が氾濫している。 そのような状況の中で、健康の基本となる食生活について、文化・栄養・環境・食料・心理・食品表示等の知識を身に付けて、実生活において、どのように対応していくべきなのかを、さまざまな問題を含め講義する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
	<input type="radio"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
人類の歴史を辿り、食生活の重要性を理解する。	目標	A、C、K		
食の安全安心の基本を習得して、実践できるようにする。	目標	A、G、H、L		
食の専門家として、理論的具体的に説明できるようにする。	目標	A、C、I		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	栄養士論(1) 栄養士の養成と職業上の位置付け	教科書補足資料 「栄養士法概説」 (レポート提出)	教科書p95-102を予習する。 栄養士法を一読する
2	栄養士論(2) 栄養士の歴史及び役割と将来	教科書補足資料 「栄養士精度の経緯」 ビデオ(20分)「食べて治す 患者を支える栄養サポートチーム」	教科書p103-116を予習する。 栄養士の役割を復習する。
3	食生活の概念 食生活の現状と問題点	教科書補足資料 「朝食の欠食率と壊れる食卓」を読んで、自分の食事内容を検討する。(レポート提出)	教科書p3-10を予習する。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	食生活と文化 人類の進化と食生活	身の回りの食習慣を調べる。（小テスト）	教科書p11-24を予習する。
5	日本における食文化の形成 日本の食文化の経緯と現在に至った食生活	教科書補足資料 「食育基本法等」 ビデオ（20分）「食育は何故必要か？」	教科書p25-38を予習する。
6	食の心理 食行動や食嗜好などから食生活を考える	教科書補足資料 「味と香りと食欲、食欲と食物選択行動」（小テスト）	教科書p39-44を予習する。 食育の重要性を再確認する。
7	食品とその食物化 食品の種類や成分	教科書補足資料 「遺伝子組換え食品と特別用途食品など」	教科書p45-52を予習する。 用語を復習する。
8	食の生理と代謝 栄養素の種類と仕組み	教科書補足資料 「糖質・脂質・たん白質」 の栄養素を科学的に理解する。（小テスト）	教科書p53-60を予習する。
9	食生活と栄養 栄養素と栄養障害	教科書補足資料 「日本人の食事摂取基準と日常生活の動作強度の目安」（レポート提出）	教科書p61-66を予習する。
10	食生活と環境 食品公害の原因と経緯	教科書補足資料 「地球温暖化」 ビデオ（20分）「地球温暖化」	教科書p67-72を予習する。 食品公害の経緯を復習する。
11	食料の供給と消費 食料自給率の低下と食生活の変化	教科書補足資料 「食料自給率目標達成のための課題」により低い食料自給率の現状と課題を理解する。	教科書p73-80を予習する。
12	食生活と健康(1) 栄養摂取と身体状況（注目される日本型食生活）	教科書補足資料 「栄養素等摂取量、肥満者の割合、身長・体重の各推移」により栄養素の摂取状況と身体状況を理解する。	教科書p81-85を予習する。 資料を再読する。
13	食生活と健康(2) 健康づくりと食生活指針	教科書補足資料 「平均寿命の推移と死亡に関する疫学的変遷、食生活分野の目標値」	教科書p86-91を予習する。 資料を再読する。
14	食品表示と食品の選択 食品表示の情報からの確かな判断をして、食品を選択する	教科書補足資料 「食品表示法に基づく食品表示基準」により表示からどのような情報が得られるか実物をモデルに実践する。	市販の食品の表示を見て、知識を確認し、選択の判断レベルを高める。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
15	レポートのまとめと資料の検討	いままでの講義内容の復習と確認	
期末試験	前期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には結果について説明します。学科を通して申し込んでください。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 筆記試験として70%、レポート提出と内容により15%、小テストにより10%、授業態度により5%の配分により総合的に評価する。			
【教科書】 書名：食生活論 著者名：林 淳三 発行所：建帛社（けんぱくしゃ） 価格：1,700円（税別）			
【参考書】 書名：食生活論 著者名：遠藤 金次 発行所：南江堂 価格：1,800円（税別）			
【その他補足事項】 教科書の授業範囲を示してあるので、予習・復習を行い、日々授業の整理に努めること。 なお、教材内容は、都合により一部変更することがある。			

授業科目名	公衆衛生学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼任教授 氏名：織田正昭 <small>おだまさあき</small>		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回時に説明します メールアドレス：		

【授業の概要】 公衆衛生学は、集団を対象としてその保健・衛生を学ぶ社会医学の一分野であり、その内容は非常に多岐に渡る。本科目では、健康の概念の理解から入り、保健統計（人口統計、疾病統計など）、感染症や生活習慣病、先天異常、精神疾患を中心とした疾病の理解と予防、産業保健、地域保健、対人保健サービス、保健行政などについて幅広い基礎知識を、教科書を用いて講義し、併せて、スライドやVTRなども活用して理解を深める。また講義を通して公衆衛生学を総合的に考えられるよう、討論や意見交換を積極的に取り入れる。	【授業の概要との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技術・技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章表現力
		E	表情及び身体表現力
		F	感性及び感動表現力
		G	協働能力
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力
<input type="radio"/>	K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】		【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
1) 栄養士は公衆衛生学とどのように関わる学問であるかを理解する		目標	A、L
2) 公衆衛生学と現代社会のかかわりを理解する		目標	J、K
3) 栄養士資格取得に通じる基礎知識を習得する		目標	A、C

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (2) 評価方法、授業の進め方の注意 (3) テキスト、参考書について		
2	環境保健(1) ～環境衛生	テキスト第2章を中心に講義	子どもと大人の生活環境の違いを考えてみる。 講義後の復習をする。
3	環境保健(2) ～環境汚染、環境破壊	テキスト第2章を中心に講義	環境汚染に関する実例をマスコミ報道を通して調べてみる。 講義後の復習をする。
4	衛生統計 ～人口統計、疾病統計	テキスト第3章を中心に講義	自分で関心ある衛生関連データを調べてみる。 講義後の復習をする。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	疫学の基礎 ～統計データの見方、解釈の仕方	テキスト第4章を中心に講義 ミニテスト実施	事前の予習と講義後の復習をする。
6	慢性疾患と生活習慣病 ～悪性腫瘍、糖尿病、高血圧などを中心に	テキスト第5章～6章を中心に講義	がん検診について事前に調べてみる。 講義後の復習をする。
7	微生物と感染・免疫 ～微生物による感染症とその予防に関する理解	テキスト第6章(5)と配布資料、スライドにより講義	自分がこれまでに罹った感染症を思い出してメモしてみる。 講義後の復習をする。
8	公衆衛生からみた事故、自殺 ～事故原因と背景、自殺の背景要因の理解	テキスト第6章(8)を中心に講義	近年の自殺に関する報道を調べてみる。
9	先天異常とその対応 ～先天奇形、染色体異常、先天代謝異常を中心に	配布資料とスライドを用いて講義	衆院で見聞きする先天異常児についてまとめておく。講義後の復習をする。
10	精神疾患 ～公衆衛生の課題としての精神・神経疾患の理解	テキスト第6章(6)を中心に講義 ミニテスト実施	精神疾患患者に関して見聞きした経験をまとめておく。 講義後の復習をする。
11	母子保健総論 ～母子の健康と疾患に関する基礎知識の習得	テキスト第7章(6)を中心に講義	母子保健関連施設について調べてみる。 講義後の復習をする。
12	成人保健総論 ～成人の健康と疾患に関する基礎知識の習得	テキスト第7章(7)を中心に講義	周囲で経験する生活習慣病を調べてみる。 講義後の復習をする。
13	学校保健総論	テキスト第7章(10)を中心に講義	中学校や高校時代に経験した公衆衛生活動をメモしておく。 講義後の復習をする。
14	地域保健総論、保健行政・医療制度	テキスト第7章(1～5)を中心に講義。ミニテスト実施	公衆衛生関係の法律や制度を調べてみる。 講義後の復習をする。
15	まとめと総合討論	受講者間で総合討論	事前の予習と講義後の復習をする。事前に討論に参加できるようにしておく。
期末試験	前期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 筆記試験 講義全範囲を対象として期末テストとして行う (2) 課題発表 内容に関する課題の発表を評価する (3) 中間ミニテスト 理解度確認のために講義4～5回ごとにミニテストを実施。終了後、授業内で採点する (4) 授業態度 授業中の態度、積極的発言、質問、討論意欲を評価する 最終的に (1) 60% (2) 10% (3) 20% (4) 10%の割合で総合評価する。			

【教科書】	書名：公衆衛生学 著者名：吉田 勉（監修）、栗原 伸公（編著） 発行所：学文社 価格：2,800円（税別）
【参考書】	書名：社会・環境と健康 著者名：日本栄養士会（監修）、苫米地孝之助・中谷弥栄子（著） 発行所：第一出版 価格：1,900円（税別）
【その他補足事項】	適宜、講義内容に関するビデオを視聴し、意見を述べあう

授業科目名	公衆衛生学Ⅱ		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼任教授 氏名：織田正昭 おだまさあき		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回講義時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 『公衆衛生学』で学んだ基礎知識をもとに、テキストの内容をさらに深め、社会と公衆衛生のかかわりについて社会的トピックスを通して学ぶ。栄養士としてふさわしい知識と考え方ができるか、過去の試験問題や関連問題を解く練習を通じて確認する。一方関連ビデオを視聴し、その内容について受講者間で意見を述べあう。講義全体を通して公衆衛生と栄養に関する課題に関心と理解ができるよう、アクティブラーニングの視点を積極的に取り入れたい。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	○	G	協働能力	
	○	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	○	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
	○	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
1) 栄養士としての知識をもとに、現場ですでてくる問題の解決力を養う			目標	A、K
2) 公衆衛生学が社会に果たす役割を理解する			目標	C、G
3) 公衆衛生に関する法律や制度、行政の問題点を考え、対応法を提言できるようにする			目標	I、J
4) 将来に向けて、公衆衛生を通じてどのような国際協力が可能か考えられるようにする			目標	H、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (2) 評価方法、授業の進め方の注意 (3) テキスト、参考書について 序論 (教科書第1章)	スライドを用いた解説	
2	保健統計、人口統計衛生統計データの統計解釈(1) (教科書第3章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	衛生統計データの統計解釈 (教科書第3章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
4	疫学の応用 (教科書第4章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
5	感染症と予防接種（各論） (教科書第7章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
6	母子保健各論 ～学校保健行政、健診 (教科書第13章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
7	成人保健各論 ～健康習慣、高齢者と公衆衛生 (教科書第6、14、15章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
8	学校保健各論 ～不登校、いじめ、自殺などの実例 (教科書第17章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
9	生活習慣病、環境と健康 ～環境汚染と環境破壊の現状 (教科書第2、5章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
10	公衆衛生と放射線汚染 ～福島原発事故・汚染と公衆衛生(1) (教科書第2、16章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
11	公衆衛生と放射線汚染 ～福島原発事故・汚染と公衆衛生(2)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
12	精神保健、難病と公衆衛生 (教科書第8章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
13	地域保健と保健行政、衛生法規 (教科書第10、12章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
14	国際保健 ～公衆衛生と国際協力 (教科書第18章)	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
15	今後の課題とまとめ、総合討論	教科書説明のほか、練習問題を解き、解説を聞きながら自己採点して知識を確認する。スライド、ビデオを視聴し意見を述べあう。	事前に講義内容の予習をし、講義後は講義内容を復習する。
期末試験	後期末試験		

【期末試験の講評】

期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

- (1) 筆記試験 講義全範囲を対象として期末テストとして行う
(2) 課題発表 内容に関する課題の発表を評価する
(3) 中間ミニテスト 理解度確認のために講義4～5回ごとにミニテストを実施。終了後、授業内で採点する
(4) 授業態度 授業中の態度、積極的発言、質問、討論意欲を評価する
最終的に (1) 60% (2) 10% (3) 20% (4) 10%の割合で総合評価する。

【教科書】 書名：公衆衛生学（第六版）
著者名：中村 信也 編著
発行所：同文書院
価格：2,500円（税別）

【参考書】 書名：公衆衛生学
著者名：吉田 勉（監修）、栗原 伸公（編著）
発行所：学文社
価格：2,800円（税別）

【その他補足事項】

適宜、関連内容の理解の為、ビデオを視聴する。
参考書（「公衆衛生学」）は、講義「公衆衛生学」で使用した教科書。

授業科目名	社会福祉概論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼任講師 氏名：高橋雄二		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 本授業は、人間の生活基盤である「食」にかかわる専門職である栄養士に求められる健康の維持・推進、および自立支援といった概念を社会福祉の立場から講義する。最終的には、ノーマライゼーションの視点を獲得し、生活援助の理解へ進むことを目指す。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
人間の尊厳と社会福祉の意義および思想を理解すると共に、社会福祉の基本原則と形成過程およびその体系を理解する。			目標	A、K
社会福祉の実践のための基礎知識・技術体系を修得すると共に、栄養士と社会福祉の専門職が連携する必要性について理解する。			目標	A、B、G

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (2) 評価方法。授業の進め方と留意点 第1章 生活を支える「食」と「社会福祉」 栄養士が社会福祉を学ぶ必要性 人間が生きることと食・社会福祉	授業計画 教科書補足資料1	
2	都市と過疎地の高齢者の暮らしと食 時代の生活事情の変化と食生活の変化	教科書補足資料2	教科書p13～21を事前に読む
3	第2章 社会福祉の意味と対象 社会福祉とは 社会福祉の対象者	教科書補足資料3 DVD視聴（30分）「障害者虐待」	教科書p24～34を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	第3章 私たちの生活と社会保障 生活を支える社会保障の全体像 社会保険制度	教科書補足資料4	教科書p37～54を事前に読む
5	第4章 公的扶助 公的扶助の概念と意義 生活保護の仕組み	教科書補足資料5 DVD視聴(30分)「スタート・新セイフティーネット(1)」	教科書p56～66を事前に読む
6	第5章 高齢者の福祉 高齢者を取り巻く状況 介護保険制度	教科書補足資料6 DVD視聴(30分)「老人漂流社会“老後破産”の現実」	教科書p69～85を事前に読む
7	第6章 児童福祉 児童福祉の対象となる人々の状況 新しい子ども・家庭福祉を巡る動向 児童福祉における栄養士の役割	教科書補足資料7	教科書p87～105を事前に読む
8	第7章 障害者福祉 障害者福祉の展開と基本的理念 「障害」の概念 障害者の状況	教科書補足資料8 DVD視聴(30分)「変わる障害者支援」	教科書p106～125を事前に読む
9	第8章 地域福祉 地域福祉とは何か 地域福祉の内容	教科書補足資料9	教科書p129～144を事前に読む
10	第9章 社会福祉基礎構造改革と権利擁護 社会福祉基礎構造改革 契約時代における権利擁護	教科書補足資料10	教科書p146～153を事前に読む
11	第10章 社会福祉における援助方法 社会福祉援助方法の分類 社会福祉援助方法の展開過程	教科書補足資料11	教科書p156～164を事前に読む
12	第11章 社会福祉実践の場 社会福祉の実施機関 社会福祉施設	教科書補足資料12 DVD視聴(30分)「ほけなんか恐くない」	教科書p169～179を事前に読む
13	第12章 社会福祉の専門職 社会福祉従事者 社会福祉従事者の専門職性	教科書補足資料13	教科書p181～193を事前に読む
14	第13章 社会福祉の分野で働く栄養士 栄養アセスメント 社会福祉施設で働く栄養士の役割	教科書補足資料14	教科書p196～211を事前に読む
15	まとめ	振り返り資料	
期末試験	期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			

<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>(1) 筆記試験 80点満点の記述方式のテストを学期末に実施</p> <p>(2) レポート レポートは20点満点の採点とする。課題については授業時に説明する。</p>
<p>【教科書】 書名：栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉 著者名：岩松 珠美、三谷 嘉明 発行所：株式会社みらい 価格：2,200円（税別）</p>
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
<p>【その他補足事項】</p>

授業科目名	解剖生理学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：兼任教授 氏名：茂木積雄		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		詳しくは初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 医療、介護、福祉、健康診断および教育や食品現場などで経験する数多くの疾患の原因究明、治療、予防などの試みを効果的で論理的に試みる上で必須となる、正常な身体の解剖と生理的な働きについての基本的事項を講義する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
・人体を構成する主な臓器と器官、および血液中の血球成分などの医学的名称と働きの基本を自分の言葉で説明できるようになる。			目標	A、C
・臨床の現場で比較的高頻度に経験する疾患と関連した臓器の生理学的な働きを理解する。			目標	A、C、J
・摂食嚥下障害と関連した臓器の解剖生理と食事アレルギーについての基本的理解を深める。			目標	A、C

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (授業内容) (2) 評価方法・授業の進め方の留意点	授業計画	
2	呼吸器系 ・呼吸器系の器官 ・呼吸のしくみ	教科書補足資料1 「気管支喘息、肺がん、肺炎」	教科書P68～69、P154～159を事前に読む
3	循環器系(1) ・心臓	DVD視聴 (20分)「不整脈：心房細動」(映像利用)	教科書P46～47、P160～167を事前に読む
4	循環器系(2) ・血管系	DVD視聴 (20分)「心筋梗塞」(映像利用)	教科書P48～55を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	脳・神経系(1) ・脳・神経系 ・運動神経	DVD視聴（20分）「脳梗塞」（映像利用）	教科書P114～121を事前に読む
6	脳・神経系(2) ・感覚の伝導、脳神経・自律神経	DVD視聴（20分）「自律神経失調症」（映像利用）	教科書P76～89を事前に読む
7	消化器系(1) ・上部・下部消化管	教科書補足資料2-1 「胃がん、胃潰瘍、大腸がん」	教科書P62～67、P182～191を事前に読む
8	消化器系(2) ・肝・胆・膵	教科書補足資料2-2 「肝臓がん、胆石、すい臓がん」	教科書P192～199を事前に読む
9	腎・尿路系(1) ・腎臓、尿の生成	教科書補足資料3-1 「糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎・尿管結石」	教科書P70～71、P178～181を事前に読む
10	腎・尿路系(2) ・体液の調節 ・排尿の仕組み	教科書補足資料3-2 「人工透析、過換気症候群」	教科書P200～205を事前に読む
11	血液・免疫・内分泌・代謝系(1) ・血液・造血器、免疫の仕組み ・アレルギー	教科書補足資料4-1 「貧血、アナフィラキシーショック」	教科書P54～57を事前に読む
12	血液・免疫・内分泌・代謝系(2) ・ホルモン分泌の調節 ・代謝の仕組み	教科書補足資料4-2 「バセドウ病、糖尿病」	教科書P72～75を事前に読む
13	生殖器系、運動器系 ・女性の生殖器、乳房、男性の生殖器	教科書補足資料5-1 「子宮がん、前立腺がん」	教科書P206～217を事前に読む
14	感覚器系、精神の発達 ・皮膚、眼球、耳、鼻、咽喉頭	DVD視聴（20分）「摂食嚥下障害」（映像利用）	教科書P122～137を事前に読む
15	まとめ	教科書補足資料6-1	教科書既習内容ポイントを再確認
期末試験	前期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 筆記試験 70点満点の記述方式のテストを学期末に実施 (2) レポート レポートは30点満点の採点とする。課題は授業内容に沿い、興味関心をもった領域に関して各自で課題を設定する方式とする。 (3) その他 授業内容の理解度を確認するために2回～3回、小テストを実施する。採点は授業内で答え合わせを行い、理解不足の箇所を各自確認する資料とする。			
【教科書】 書名：全部わかる人体解剖図 著者名：坂井 建雄、橋本 尚詞 発行所：成美堂出版 価格：1,900円（税別）			

【参考書】 書名：得意になる解剖生理
著者名：美田 誠二
発行所：照林社
価格：2,400円（税別）

【その他補足事項】

授業の進捗程度等により、授業内容を変更する場合があります。

授業科目名	解剖生理学実習		授業形態・単位数	実習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：兼任教授 氏名：茂木積雄		開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		詳しくは初回授業で説明します。		

【授業の概要】 本実習では、細胞、組織および消化器系などの組織と器官の構造についての顕微鏡観察、循環器系や筋肉などに関する生理学的実習、さらに人体の構造・機能をテーマとしたDVD鑑賞・等により、人体の解剖と生理についての栄養学的側面の理解を深めるための基本的事項を講義する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	○	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
<ul style="list-style-type: none"> 身体を構成する主な臓器の種類と体内における存在位置を自分の言葉で説明できるようになる。 			目標	A、C
<ul style="list-style-type: none"> 消化・吸収と関連した主な臓器の構造と働きについて概括的な理解が得られるようになる。 			目標	A、C
<ul style="list-style-type: none"> 生命徴候の判断や健康管理のために臨床の現場等で広く行われている方法の一部を習得する。 			目標	A、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション ・解剖学実習の概要についての説明 ・顕微鏡の構造と観察法 ・スケッチの要領	顕微鏡の操作法と細胞・組織の観察	教科書P 1～10を事前に読む
2	生命の誕生について ・生命の誕生に関するDVD鑑賞とレポート作成 ・女性・男性生殖器の説明	人体：生命の誕生 (NHK制作DVD) 女性・男性生殖器のスライド	教科書P206～217を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	循環器系の実習(1) ・心臓・血管のDVD鑑賞とレポート作成 ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 人体：しなやかなポンプ（心臓・血管）（NHK制作DVD）	教科書P46～53を事前に読む
4	循環器系の実習(2) ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料1-1	教科書P46～53を事前に読む
5	循環器系の実習(3) ・心筋の組織構造の観察	心筋組織標本のスケッチ 教科書補足資料1-2	教科書P44～45を事前に読む
6	循環器系の実習(4) ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料1-3	教科書P160～167を事前に読む
7	循環器系の実習(5) ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成 ・迷走神経反射	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料1-4	教科書P52～53、P76～77、P88～89を事前に読む
8	呼吸器系の実習： ・肺胞におけるガス交換の仕組みの理解 ・呼吸器疾患の概要 ・動脈血酸素飽和度測定	パルスオキシメーターによる動脈血酸素飽和度の測定 教科書補足資料2	教科書P68～69、P152～159を事前に読む
9	生活習慣病(1) ・生活習慣病の概要に対する理解	DVD映像（60分）「虚血性心疾患と脳血管障害」（映像利用） 教科書補足資料3-1	教科書P52～53、P82～83、P166～187を事前に読む
10	生活習慣病(2) ・糖尿病の概要と血糖測定の意義	スライド（パワーポイント）「糖尿病」 教科書補足資料3-2	教科書P72～75、P198～199を事前に読む
11	骨組織と筋組織に関する実習 ・骨と筋肉に関するDVD鑑賞とレポート作成 ・等張性収縮と等尺性収縮の生理学的実習とレポート作成	人体：なめらかな連携プレー（骨と筋肉）（NHK制作DVD） 教科書補足資料4	教科書P30～45を事前に読む
12	脳神経と自律神経系 ・ストレスが脳神経に及ぼす影響および自律神経系に及ぼす影響 ・神経伝達物質の種類と働き	DVD映像（50分）「ストレスとストレス反応」（映像利用）	教科書P78～83、P114～119を事前に読む
13	免疫と血液(1) ・免疫と血液に関するDVD鑑賞とレポート作成 ・免疫と血液についての説明 ・免疫担当細胞	人体：生命を守るミクロの戦士たち（NHK制作DVD）、血漿塗沫標本の観察とスケッチ 教科書補足資料5-1	教科書P56～61を事前に読む
14	免疫と血液(2) ・骨髄液中の細胞、貧血をはじめとする血液疾患の概要	骨髄塗沫標本のスケッチ 教科書補足資料5-2	教科書P34～35、P54～55を事前に読む
15	上皮組織の観察 消化管の組織標本の観察による上皮組織の理解	食道、小腸の組織標本の観察とスケッチ 顕微鏡・組織標本	教科書P241を事前に読む
16	結合組織の観察 消化管の組織標本の観察による結合組織の理解	食道、小腸、大腸の組織標本の観察とスケッチ 顕微鏡・組織標本	教科書P62～67、P241を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
17	消化管と摂食嚥下機能に関する学習 ・胃と腸に関するDVD鑑賞とレポート作成 摂食嚥下と喉頭の運動に関する考察と実習およびレポート作成	人体：消化・吸収の妙（胃と腸）（NHK制作DVD）、距離計測のための巻尺あるいは物差し	教科書P62～67、P138～147、P178～193を事前に読む
18	消化管の組織と構造の観察(1) ・食道と胃の組織像の観察とスケッチおよびレポートの作成	食道と胃の組織標本の観察とスケッチ 顕微鏡・組織標本	教科書P178～187を事前に読む
19	消化管の組織と構造の観察(2) ・小腸と大腸の組織像の観察とスケッチおよびレポート作成	小腸と大腸の組織標本の観察とスケッチ 顕微鏡・組織標本 教科書補足資料6-1	教科書P188～191を事前に読む
20	消化器の組織と構造の観察(3) ・肝臓の組織標本の観察とスケッチおよびレポート作成 ・肝疾患の種類と概要	人体：壮大な化学工場（肝臓）（NHK制作DVD） 顕微鏡・肝臓の組織標本 教科書補足資料6-2	教科書P192～195を事前に読む
21	消化器の組織と構造の観察(4) ・膵臓の組織標本の観察とスケッチおよびレポート作成 ・糖尿病と膵臓疾患	顕微鏡・膵臓の組織標本 教科書補足資料6-3	教科書P196～199を事前に読む
22	身体計測実習 身長・体重・座高・胸囲・腹囲・上腕周囲・下腿周囲・皮下脂肪の計測を行い、各自の身体測定記録の作成とレポート作成	身長計、体重計、巻尺、皮下脂肪計側計、体温計、尿検査用試験紙	
23	まとめ	教科書補足資料7	既習内容のポイントを再確認
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にはオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 小テスト：2回 30%（15%×2） (2) レポート：レポートには70%を配点する。レポートの内容について審査を行い、「優」「良」「可」「不良」の4段階に分けて加点あるいは減点を行う。			
【教科書】 書名：全部わかる人体解剖図 著者名：坂井 健雄 発行所：成美堂出版 価格：1,900円（税別）			
【参考書】 書名：得意になる解剖生理 著者名：美田 誠二 発行所：照林社 価格：2,400円（税別）			
【その他補足事項】 実習の進捗程度等により、実習内容を変更する場合があります。			

授業科目名	運動生理学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名：杉浦弘一 (本務先：福島大学 職名：准教授)		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー：授業前後の時間 メールアドレス：		

【授業の概要】 身体を動かすための仕組みについて概説する。 運動（身体活動）が身体にもたらす効果や、健康の維持増進のための運動についても概説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
身体が動く仕組み、および運動が身体にもたらす効果について、理解を深める。			目標	A、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	第1章 「健康と運動」 運動の健康維持増進への寄与	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p 1 - 7を事前に読む
2	第2章 「筋収縮の仕組み」 筋肉の解剖	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p 8 - 22を事前に読む
3	第2章 「筋収縮の仕組み」 筋収縮の仕組み	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p 8 - 22を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	第3章 「運動時の生理機能」 呼吸・循環機能	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p23-32を事前に読む
5	第3章 「運動時の生理機能」 内分泌・自律神経機能	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p23-32を事前に読む
6	第4章 「運動時のエネルギー代謝」 エネルギー産生機能	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p33-42を事前に読む
7	第4章 「運動時のエネルギー代謝」 エネルギー消費	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p33-42を事前に読む
8	第5章 「運動と栄養素代謝」 運動と糖質	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p43-59を事前に読む
9	第5章 「運動と栄養素代謝」 運動と脂質・タンパク質	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p43-59を事前に読む
10	第5章 「運動と栄養素代謝」 運動と水分・ミネラル補給の補給	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p43-59を事前に読む
11	第6章 「運動と食事」 運動と食事	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p60-72を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
12	第6章 「運動と食事」 アスリートと食事	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p60-72を事前に読む
13	第7章 「運動と疲労」 疲労の原因	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p73-83を事前に読む
14	第7章 「運動と疲労」 疲労と疲労回復	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p73-83を事前に読む
15	第11章 「身体活動基準」 アクティブガイド2013	プレゼンテーションツールを用いて、図表や写真を多用した授業を展開。適宜発問し、それまでの学びや関連知識について発言を求める。	教科書p110-118を事前に読む
期末試験	後期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、メール等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験：選択肢方式のテストを学期末に実施 (2) 小テスト：2～7章終了ごとに選択肢方式の小テストを実施（5～6回） 授業時間内に解答を確認 (3) その他：期末試験80%、小テスト20%として評価 欠席、遅刻・早退は「期末試験+小テスト」の合計点から減点（2点/欠席、最大10点）			
【教科書】 書名：栄養科学シリーズ NEXT 運動生理学（第2版） 著者名：岸 恭一 ほか 発行所：講談社サイエンティフィック 価格：2,600円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】			

授業科目名	生 化 学		授業形態・単位数	講義・4単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		120時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。			

【授業の概要】 生体内における栄養素および機能成分の構造、性質、働き、それらの生体内化学反応（生体内合成、代謝）およびそれらに関わる遺伝子とその発現（遺伝子生化学）について解説する。また、生命を維持するのに不可欠な免疫、生体防御機構についても解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
生命活動を維持する基本的機能と生体組織構造について説明できる。	目標	A、J		
栄養成分および生体機能成分の構造、性質、働きについて説明できる。	目標	A		
同化と異化の生命活動の際のエネルギー代謝について説明できる。	目標	A、C		
栄養成分の生体内における合成、代謝およびそれに関わる遺伝子とその発現について説明できる。	目標	A、C		
生命維持に不可欠な免疫およびその他の生体防御機構について説明できる。	目標	A、C、J		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要、進め方、評価方法等 生体と細胞	パワーポイント、質疑応答	シラバス、教科書p.1-12 一読・内容のまとめ
2	生体成分の構造と性質1 糖質 脂質	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.13-26 一読・内容のまとめ
3	生体成分の構造と性質2 タンパク質とアミノ酸 ヌクレオチドと核酸	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.26-41 一読・内容のまとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	生体機能成分 1 酵素	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.42-49 一読・内容のまとめ
5	生体機能成分 2 ホルモン	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.49-59 一読・内容のまとめ
6	生体機能成分 3 補酵素とビタミン	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.59-69 一読・内容のまとめ
7	生体エネルギー 1 エネルギーの単位と種類 自由エネルギーの変化 高エネルギー化合物	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.70-74 一読・内容のまとめ
8	生体エネルギー 2 細胞内でのATP生産 ミトコンドリアへの還元当量の移行 エネルギーの利用	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.74-81 一読・内容のまとめ
9	糖質の代謝 1 吸収された糖質の運命 解糖系 小テスト 1 回目（1～8 回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.82-88 一読・内容のまとめ
10	糖質の代謝 2 TCAサイクル（クエン酸回路） グルコースの完全酸化	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.88-93 一読・内容のまとめ
11	糖質の代謝 3 グリコーゲンの合成と分解 糖新生 糖の相互変換	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.93-99 一読・内容のまとめ
12	糖質の代謝 4 血糖値の調節 糖質代謝の異常と疾病	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.99-105 一読・内容のまとめ
13	脂質の代謝 1 脂質の吸収と体内における輸送・貯蔵 脂肪酸の代謝	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.106-118 一読・内容のまとめ
14	脂質の代謝 2 アシルグリセロールとリン脂質の代謝 脂肪組織 脂質代謝異常	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.118-123 一読・内容のまとめ
15	前期まとめ 小テスト 2 回目（9～14 回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント	教科書p.1-123 一読・理解度確認
16	アミノ酸の代謝 1 タンパク質分解とアミノ酸プール アミノ基の窒素の排出	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.124-131 一読・内容のまとめ
17	アミノ酸の代謝 2 アミノ酸の代謝 アミノ酸の代謝異常と疾病	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.131-140 一読・内容のまとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	代謝の統合と組織 1 肝臓 筋肉	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.141-145 一読・内容のまとめ
19	代謝の統合と組織 2 脂肪組織 脳 血液と血管	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.145-151 一読・内容のまとめ
20	代謝の統合と組織 3 肺 腎臓 骨	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.151-155 一読・内容のまとめ
21	ヌクレオチドの代謝 塩基の合成と分解 痛風と代謝異常	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.156-163 一読・内容のまとめ
22	遺伝子発現とその制御 1 生命の基本原則 DNAの複製 核酸 小テスト 3回目（16～21回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.164-168 一読・内容のまとめ
23	遺伝子発現とその制御 2 タンパク質の合成 遺伝子発現の調節 DNAの損傷と修復	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.169-180 一読・内容のまとめ
24	遺伝子発現とその制御 3 先天性代謝異常 栄養と遺伝子 遺伝子と多型 遺伝子工学的技術	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.180-187 一読・内容のまとめ
25	シグナル伝達 1 個体における情報伝達のネットワーク 細胞と細胞の間の情報伝達 細胞における情報の受容 細胞膜受容体とセカンドメッセンジャー	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.188-195 一読・内容のまとめ
26	シグナル伝達 2 細胞質受容体（可溶性受容体） 発生と分化 細胞死（アポトーシス、非アポトーシス：ネクローシスとオートファジー細胞死）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.195-198 一読・内容のまとめ
27	生体防御と免疫の生化学 1 自然免疫と獲得免疫 免疫臓器と免疫担当細胞	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.199-203 一読・内容のまとめ
28	生体防御と免疫の生化学 2 抗原と抗体（免疫グロブリン） 免疫の発現	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.203-207 一読・内容のまとめ
29	生体防御と免疫の生化学 3 アレルギー 活性酸素に対する防御 レポート出題（22～29回の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.208-212 一読・内容のまとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
30	生体防御と免疫の生化学4 外来の化学物質に対する防御作用 がん（癌）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.212-215 一読・内容のまとめ
期末試験	1～30回の講義内容に関して実施		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 筆記試験：60%（最終評価100点のうち60点） (2) 授業内小テスト：30%（10点満点×3回）およびレポート：10%（10点満点×1回） 授業内レポートの提出遅れは、1日につき当該レポート満点の50%ずつ減じていく。			
【教科書】 書名：三訂 生化学 著者名：木元 幸一、後藤 潔 編著 他著者6名 発行所：建帛社 価格：2,600円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 講義内容および進行は、進捗および理解状況を考慮して若干変更することがある。 また、生化学、食品学総論、栄養学総論で内容的に重なる部分（栄養素の構造、性質、機能など）についても、それぞれの進行具合により講義内容を微調整することがある。			

授業科目名	生化学実験		授業形態・単位数	実験・1単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名：田中かづ子		開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 <ul style="list-style-type: none"> 物質代謝やゲノムDNA等の生命現象の局面を、分子レベルで実験的検索し、生物を成り立たせている物質の役割を究明していく。 生体細胞から生体物質を抽出する実験、細胞中の化学反応を試験管内で再現させる実験等を通して、栄養士に必要な確かめる力、応用する力を身につけられるよう進めていく。 	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
基礎生化学実験技術、実験的分析方法を修得し実践説明できるようになる。			目標	A、B、G
生体物質の性質、体内での役割を具体的に捉え、ヒトの栄養生化学的特性を理解し説明できるようになる。			目標	A、B、C
得られた知識を食の現場で応用・実践できるよう確実に身につける。			目標	C、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と到達目標（授業内容） (2) 評価方法・授業の進め方の留意点 (3) 生化学実験の予備知識	授業計画 テキスト	
2	体液の酸塩基平衡 1 (1) 試薬調製方法	テキスト 実験講義	テキストの「生命現象とは」を事前に読む
3	(2) pHメーターの原理と使用方法 (3) 細胞内外液のイオン組成とpH測定	実験 実験結果に関する全体討論	
4	体液の酸塩基平衡 2 (1) リン酸緩衝液の調製	テキスト 実験講義	テキストの「体液の組成」を事前に読む
5	(2) 血漿成分の緩衝能力測定 (3) 緩衝価の意義と算出	実験 実験結果に関する全体討論	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
6	体液の酸塩基平衡 3 (1) リン酸緩衝液の緩衝能力測定	テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論 ◎小テスト「濃度の表し方」	◎2～7回の理解に努め レポートを作成し次回 に提出
7	(2) リン酸緩衝液の緩衝価算出 (3) 体液と他の血漿成分の緩衝能力の比較 (4) 実験データの表現方法		
8	生体成分の分析方法 タンパク質の特性に注目した抽出方法	◎レポート提出（2～7 回分） テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	テキストの「タンパク質 実験の予備知識」を事前に 読む
9	(1) 塩析による卵白アルブミン・グロビンの抽出 (2) アルブミン、ミオグロビンの電気泳動		
10	脂質栄養に関わる酵素 (1) 膵リパーゼによる脂質の加水分解	テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	◎8～11回の理解に努め レポートを作成し次回 に提出
11	(2) 中和滴定法による遊離脂肪酸の定量 (3) 酵素活性の求め方、表し方		
12	糖質栄養に関わる酵素 1 (1) 酵素実験準備	◎レポート提出（8～11 回分） テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	テキストの「糖質実験の 予備知識」を事前に読む
13	・試薬の調製 ・実験装置の組み立て ・生体物質採取法		
14	糖質栄養に関わる酵素 2 (1) 唾液中 α アミラーゼによるデンプンの加水分解	テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	テキストの「糖質の消化 酵素」を事前に読む
15	(2) 時間経過による基質・酵素・反応生成物量の変化		
16	糖質の栄養に関わる酵素 3 前回からの継続実験	テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	◎12～17回の理解に努め レポートを作成し次回 に提出
17	(1) 反応最終段階における α アミラーゼによるデンプンの 加水分解 (2) 基質・酵素・反応生成物量の定性確認		
18	生体反応における酵素 1 (1) キュウリからのアスコルビン酸オキシダーゼの抽出	◎レポート提出（12～17 回分） テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	テキストの「酵素実験の 予備知識」を事前に読む
19	(2) アスコルビン酸オキシダーゼの働き		
20	生体反応における酵素 2 (1) 鶏肝臓からのカタラーゼの抽出	テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	◎18～21回の理解に努め レポートを作成し次回 に提出
21	(2) カタラーゼの働き、酵素活性、酵素阻害		
22	核酸に関する実験	◎レポート提出（18～21 回分） テキスト 実験講義 実験 実験結果に関する全体討論	◎22回の理解に努めレ ポートを作成し指定日 に提出
23	(1) サケ精巣からのゲノムDNAの抽出 (2) 細胞内DNAの存所・形態の確認		
期末 試験	無		

<p>【期末試験の講評】 希望者には評価結果について説明をします。学科を通して申し込んでください。</p>
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>(1) レポート：実験レポートは5回提出する。1回分あたり15点満点。合計75点満点の採点とする。 (2) 全体討論での発表：内容10点満点、態度10点満点で採点する。合計20点満点の採点とする。 (3) 小テスト：「濃度の表し方」を7回実験終了時に行う。5点満点で採点する。</p>
<p>【教科書】 書名：担当教員が作成したテキストを用いる 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
<p>【参考書】 書名：マッキー生化学 著者名：Trudy Mckee（監訳 福岡 伸一） 発行所：化学同人社 価格：7,400円（税別）</p>
<p>【その他補足事項】 授業内容は進行状況により変更することがある。</p>

授業科目名	食品学総論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。			

【授業の概要】 ヒトは他の生物の有機物すなわち食物を、食事によって利用して生命活動を営む従属栄養生物である。食物は食品によって構成され、食品は、一次（栄養性）、二次（嗜好性）、三次（生体調節性）の機能を有する。本講義では、食品に関して各機能に添って栄養成分ごとにその基本的化学的性状・特性を解説するとともに、おいしさに関わる要素（味、香り、色、物性）および生体調節に関わる成分についてもその性状・特性を解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
食品の種類と分類および食品成分表の利用法について説明できる。			目標	A、J
食品の各種成分について化学的にその性状・特性を説明できる。			目標	A、
食品成分の変化について説明できる。			目標	A、C
食品のおいしさに関わる要素について説明できる。			目標	A
生体調節に関わる食品成分について説明できる。			目標	A、C

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の内容、進め方、評価方法等 食品学学習のための有機化学	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	シラバス一読、高校の内容のまとめ
2	食品学学習のための有機化学 課題レポート	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	テキスト一読・内容のまとめ、課題レポート
3	食品と食生活 食品成分 食品成分表の利用 前週課題レポートの正答と解説	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.1-31 一読・講義内容まとめ
4	水分：水の構造と性質、食品の水分活性と保存性 炭水化物1：分類と構造	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.33-49 一読・講義内容まとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	炭水化物2：加熱変化、食物繊維	パワーポイント、配布プリント、DVD、質疑応答	教科書p.49-57 一読・講義内容まとめ
6	脂質：分類と構造、油脂の特性、油脂の酸化・変敗酸化防止	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.57-77 一読・講義内容まとめ
7	タンパク質1：タンパク質とは、アミノ酸	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.77-84 一読・講義内容まとめ
8	タンパク質2：タンパク質の特徴 分類、分子形態による分類、溶解性による分類 タンパク質の構造、変性、性質、栄養価、評価法	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.84-93 一読・講義内容まとめ
9	酵素：分類、構造と性質、酵素反応の特徴	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.94-99 一読・講義内容まとめ
10	無機質：無機質とは、生体内における無機質の機能 主な無機質	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.100-106 一読・講義内容まとめ
11	ビタミン：定義と分類、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン 小テスト（3-10回目の講義内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.106-120 一読・講義内容まとめ
12	食品の嗜好成分：色素成分、呈味成分、香り成分 有害成分：動物性自然毒、植物性自然毒	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.121-149 一読・講義内容まとめ
13	食品成分の変化：酸化、加熱、成分間反応、酵素反応、微生物による変化、高圧処理変化	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.151-175 一読・講義内容まとめ
14	食品の機能とは 保健機能食品：特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品 食品成分の生体調節機能性：抗酸化作用、がん抑制作用、糖尿病予防、血圧低下作用、骨粗しょう症の予防、免疫系関与機能	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.177-201 一読・講義内容まとめ
15	食品の物性 — 食品のおいしさ評価： 食品の物性とは、コロイド、レオロジー、テクスチャー 食品のおいしさの総合評価：官能評価 小テスト（11-15回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.203-214 一読・講義内容まとめ
期末試験	1～15回の講義内容に関して実施		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 筆記試験：70%（最終評価100点のうち70点） (2) 授業内小テスト：20%（10点満点×2回）およびレポート：10%（5点満点×2回）。 授業内レポートの提出遅れは、1日につき当該レポート満点の30%ずつ減じていく（土曜、日曜、祝日を含む）。			
【教科書】 書名：新版食べ物と健康 [食品学総論]（第2版） 著者名：高岡 素子、菊崎 泰枝、下橋 淳子、榎原 周平、三浦加代子、加藤 陽二、吉村 美紀 発行所：八千代出版 価格：2,300円（税別）			

【参考書】 書名：
著者名：
発行所：
価格： 円（税別）

【その他補足事項】

講義内容および進行は、進捗および理解状況を考慮して若干変更することがある。
また、生化学、食品学総論、栄養学総論で内容的に重なる部分（栄養素の構造、性質、機能など）についても、それぞれの進行具合により講義内容を微調整することがある。

授業科目名	食品学総論実験		授業形態・単位数	実験・1単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	前期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。		

【授業の概要】 食品成分分析のための基礎的知識・技術および化学分析・機器分析の初歩を体得させる。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
食品の成分分析を行う場合の基本的技術と方法を理解習得できる。			目標	A、B
各種食品成分の定性的性質についてまとめて理解できる。			目標	A、C
分析結果および数値について正確な判断ができるようになる。			目標	A、C、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業内容の概要と到達目標、評価方法 授業の進め方と留意点 ノートおよびレポート作成法	テキスト、実験講義、質疑応答	シラバス一読・内容のまとめ、レポート作成準備
2	実験を始める前に 廃棄物の処理 薬品の取り扱い 実験器具の名前 実験器具の洗浄と乾燥 実験器具の使い方	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ一読・内容のまとめ、レポート作成準備
3	実験の基礎1 試料の採取・調製、試料の保存、秤量 測容器、攪拌、分離 (ろ過、遠心分離) 加熱、冷却、乾燥、顕微鏡観察		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	実験の基礎2 秤量と数値の取り扱い 主な物理量とその単位 主な化学量とその単位 溶液の濃度とその単位	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成次回提出(1回目)
5	実験の基礎3 溶液の調製法 (試薬溶液と標準溶液の調製法)		
6	実験の基礎4 容量分析 (中和滴定：水酸化ナトリウム溶液の評定)	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成準備
7	実験の基礎5 容量分析 (中和滴定：食酢中の酢酸の定量)		
8	実験の基礎6 溶液のpH (水素イオン濃度とpH、緩衝液の作製と性質)	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成準備
9	実験の基礎7 溶液のpH (pHの測定法、中和滴定と滴定曲線)		
10	実験の基礎8 比色分析 (光と色、比色分析の原理、ランベルト・ベールの法則、比色分析に用いる機器、測定方法)	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成次回提出(2回目)
11	実験の基礎9 検量線の作成と測定限界		
12	実験の基礎10 クロマトグラフィー1 (分類：分離手法別、固定相指示体別、移動相別) (各種クロマトグラフィー観察)	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成準備
13	実験の基礎11 クロマトグラフィー2 (セルロース薄層クロマトグラフィーによるアミノ酸の同定、標準品との比較、Rf値の計算、ニンヒドリン発色)		
14	実験の基礎12 クロマトグラフィー3 (実験結果の考察と補足展開)	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・14回目レポート作成次回提出(3回目)、15回目実験結果整理、レポート作成準備
15	定性分析1 タンパク質・アミノ酸の定性反応 タンパク質の凝固・沈殿反応		
16	定性分析2 脂質の定性反応 油脂の物理的変化	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成準備
17	定性分析3 糖質の定性反応		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	定性分析4 デンプンの分離と糊化 デンプンの加水分解（糖化）	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・18回目レポート作成次回提出（4回目）、19回目実験結果整理、レポート作成準備
19	食品成分の定量分析1 液体食品の食塩の定量（モール法）		
20	食品の定量分析2 固形食品の食塩の定量（モール法）	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成準備
21	食品成分の定量分析3 還元糖の定量		
22	食品成分の定量分析4 ビタミンCの定量（インドフェノール滴定法）	テキスト、実験講義、質疑応答	テキスト該当ページ読・実験結果整理、レポート作成期日まで提出（5回目）
23	食品成分の定量分析5 各種食品のビタミンCの定量		
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) レポート5回（20点満点×5）100点満点、期限遅れのレポートは1日につき5点ずつ減じていく（土曜、日曜、祝日を含む）。 (2) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明する。			
【教科書】 書名：担当教員が作成したプリントテキストを用いる 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【参考書】 書名：食品学総論実験 著者名：江角 彰彦 発行所：同文書院 価格：2,400円（税別）			
【その他補足事項】 授業内容は進行状況により変更することがある。			

授業科目名	食品学各論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：桑田 彰	あきら	開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、Mail addressについてはオリエンテーション授業時に説明します。		

【授業の概要】 食品の分類毎に機能性や加工特性、素材の利活用法などについて、その情報収集力を高め、食品を扱う現場において活かすことの出来る知見を広げます。 これらを通して、総合的に課題を解決し、その結果を聴衆へ向けて発表するというプロセスを経て食品に関する知識を深化することを目指します。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
食品の基礎的な知識を修得し、実践の場における課題解決へ向けて取り組むことが出来る様になる。	目標	A、C、G、I、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について	授業計画	
2	穀類、いも類、種実類について	次回授業計画に従い、それぞれの食材のテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の加工特性」、「食品素材の利用法」をグループでまとめ、発表を行います。授業ごとにまとめのレポートを提出します。①～④	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
3	野菜類、果物類、きのこ類について		
4	食肉類について		
5	卵類、乳類について		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】	
6	魚介類について	それぞれの食材をテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の加工特性」、「食品素材の利用法」をグループでまとめ、発表します。授業ごとにまとめのレポートを提出します。⑤～⑧	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。	
7	藻類について			
8	発酵食品（除・漬物）・発酵調味料について			
9	漬物について			
10	食品における微生物の利用について	食品製造に関わる微生物の種類、微生物関連製品、利用法などについてグループでまとめを行い発表します。授業ごとにまとめのレポートを提出します。⑨⑩		
11	食品における微生物関連製品等の利用について	「食品の素材」、「食品に求められる特性」、「食品に求められる加工法」などについてグループでまとめを行い発表します。授業ごとにまとめのレポートを提出します。⑪⑫		
12	特別用途食品、保健機能食品、健康食品について			
13	遺伝子組み換え食品、オーガニック食品について	食品の保存法について、原理と保存技術、その実際についてグループでまとめを行い発表します。まとめのレポートを提出します。⑬		
14	食品の保存法について			
15	学習のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。		これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。
期末試験	後期末試験			学習のまとめを中心に試験に備えておくこと。
【期末試験の講評】				
期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。				
【到達度の評価（評価方法・基準）】				
<ul style="list-style-type: none"> 提出物（レポートなど）は65点満点（5点×13回）で実施し、評価点の65%とします。 筆記試験は100点満点で実施し、評価点の30%とします。 その他、授業態度、発表の態度などを評価し、評価点の5%とします。 				
【教科書】				
書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）				
【参考書】				
書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）				

【その他補足事項】

- 本授業計画は、授業の進捗により順序や内容を変更する場合があります。
- 授業ではPC、タブレット端末などにより情報を得ることができるようにしておくことが望ましい。
- 発表を行う場合は、プレゼンテーションソフトを用いた発表を行うことがあります。

授業科目名	食品学各論実験		授業形態・単位数	実験・1単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：桑田 彰	くわ だ あきら	開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、Mail addressについてはオリエンテーション授業時に説明します。		

【授業の概要】 食品成分の分析技術と、各種分析器具類の取扱方法、実験を通じて課題解決へ向けた過程の知識、興味を深化させることを目指します。 行った実験の目的、プロセスと結果、結果の考察をレポートに纏めて報告し、実験とそこから広がる課題解決の可能性の修得を目指します。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
食品学各論で修得した、或いは修得する知識をもとに、本講において実際の食品成分を分析、定性・定量し分析実務を修得するとともに実践の場における課題解決へ向けた取り組みに備えることが出来るようになる。	目標	A、B、C、G、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション・試薬調製	授業計画	
2	授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について、次回実験に必要な試薬の調製		
3	水の分析 水の基本的な成分・性状(色沢、透明度、pH、鉄分、塩化物イオン、硬度など)分析を行います。	班編成を行い、班ごとに協働して実験を進める。実習用プリント配布 授業日毎にレポートを提出①②	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
4			
5			
6			
7	水分の分析 常圧加熱乾燥法による水分分析を行います。	班編成を行い、班ごとに協働して実験を進める。実習用プリント配布 レポート提出③	
8			

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
9	たんぱく質の分析 マクロ改良ケルダール法による粗たんぱく質の定量を行います。	班編成を行い、班ごとに協働して実験を進める。実習用プリント配布 授業日毎にレポートを提出④～⑩	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
10			
11			
12			
13	酵素法による果実中の糖分析 酵素法により、果実中に含まれる糖の分析を行います。		
14			
15			
16			
17	野菜の色素分析 野菜に含まれる色素を薄層またはペーパークロマトグラフ法により分析します。		
18			
19	麴の酵素力価を測定 麴の酵素力価のうち、総合糖化力の測定を行います。		
20			
21	食品の放射線量測定 各種食品（食品原料）の放射線量測定を行います。		
22			
23	授業のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。	これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 ・提出物（レポートなど）の提出は5点満点で評価し、10回の合計点を1.2倍して満点を60点とします。 ・その他、授業態度、実習態度などを評価し、評価点の40点満点で評価します。			
【教科書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 ・授業の進捗、試料の調達などの事情により、順序や内容を変更する場合があります。			

授業科目名	食品加工学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：教授 氏名：桑田 彰		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、Mail addressについてはオリエンテーション授業時に説明します。		

【授業の概要】 農畜産物、水産物の加工における必要な知識、発酵食品、発酵調味料等の加工・製造工程における必要な知識、総合的な知見として製造現場の衛生管理などについて必要な情報を資料、図書、ネットワークなどから得て、その知識を深化させる。 これらを通して、総合的に課題を解決し、その結果を聴衆へ向けて発表するというプロセスを経て食品に関する知識を深めることを目指す。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
食品の加工に関する基礎的な知識を修得し、実践の場における課題解決へ向けた取り組みに備えることが出来るようになる。	目標	A、C、G、I、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容		授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について		授業計画	
2	食品の加工について 加工の目的と方法、その意義について	レポート①	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します①～③	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
3	農産加工について(1) 穀類・いも類の加工について	レポート②		
4	農産加工について(2) 豆類・野菜・果実の加工について			
5	畜産加工について(1) 肉の加工について	レポート③		
6	畜産加工について(2) 牛乳・卵の加工について			

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
7	我が郷土の食品加工について(1) 郷土食・我が家の自慢料理について調査し、レシピなどをプレゼンする。発表者は自分の発表内容をまとめて提出、聴衆は発表者の発表をまとめてレポートする。	課題について自分で調べ、プレゼンテーションを行う。発表の内容をまとめてレポートで提出④-a	我家、郷土の自慢料理について事前に調査を行っておく。
8	水産加工について 塩蔵品、練り製品などについて	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑤～⑩	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
9	発酵食品について		
10	発酵調味料について		
11	食品の貯蔵と保存、包装について		
12	食品加工現場の衛生管理について		
13	食品の各種試験 官能試験と品質試験について		
14	我が郷土の食品加工について(2) 郷土食・我が家の自慢料理について調査し、レシピなどをプレゼンする。発表者は自分の発表内容をまとめて提出、聴衆は発表者の発表をまとめてレポートする。	課題について自分で調べ、プレゼンテーションを行う。発表の内容をまとめてレポート⑦-b	我家、郷土の自慢料理について事前に調査を行っておく。
15	学習のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。	これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。
期末試験	前期末試験		学習のまとめを中心に試験に備えておくこと。
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 <ul style="list-style-type: none"> 提出物（レポートなど）の提出は5点満点で評価し、10回の合計点を1.2倍して満点を60点（評価点の60%）とします。 筆記試験は100点満点で実施し、評価点の30%とします。 その他、授業態度、発表の態度などを評価し、評価点の10%とします。 			
【教科書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 <ul style="list-style-type: none"> 本授業計画は、授業の進捗により順序や内容を変更する場合があります。 授業ではPC、タブレット端末などにより情報を得ることができるようにしておくことが望ましい。 発表を行う場合は、プレゼンテーションソフトを用いた発表を行うことがあります。 			

授業科目名	食品加工学実習		授業形態・単位数	実習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：教授 氏名： <small>くわ</small> <small>だ</small> <small>あきら</small> 桑 田 彰		開講期	前期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、Mail addressについてはオリエンテーション授業時に説明します。		

【授業の概要】 食品加工について、基本的な原理、製造工程について実習を通して理解し、座学で学ぶ食品加工の理論と実際を結びつけることを目指します。 行った実習のプロセスと結果、結果の考察をレポートにまとめて報告することで、レシピのまとめなどに寄与することを目指します。 各グループ、メンバーが作成した食品の官能試験を実施し、お互いに食品の巧拙について講評することで、そこから広がる食品の奥深さの修得を目指します。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
食品の加工に関する基礎的な知識を修得し、実践の場における課題解決へ向けた取り組みに備えることが出来るようになる。			目標	A、B、C、G、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション	授業計画	
2	授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について		
3	穀類の加工(1)	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。実習用プリント配布	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
4	米麴の製造		
5	穀類の加工(2)	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。実習用プリント配布	
6	味噌の製造		
7	穀類の加工(3)	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。実習用プリント配布	
8	甘酒の製造		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】	
9	果実加工 ジャムの製造、ジュースの製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。	
10				
11	乳加工(1) ヨーグルトの製造、酸乳飲料の製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
12				
13	野菜類の加工(1) レトルト食品の製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
14				
15	野菜類の加工(2) こんにゃくの製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
16				
17	穀類の加工(4) パンの製造、米GELの製造と利用	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
18				
19	穀類の加工(5) 納豆の製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
20				
21	乳加工(2) アイスクリームの製造	班編成を行い、班ごとに協働して加工を進める。 実習用プリント配布		
22				
23	授業のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。		これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。
期末試験	無			

【期末試験の講評】

評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

- 提出物（レポートなど）の提出は5点満点で評価し、10回の合計点を1.2倍して満点を60点（評価点の60%）とします。
- その他、授業態度、実習態度などを評価し、評価点の40%とします。

【教科書】

書名：
著者名：
発行所：
価格： 円（税別）

【参考書】

書名：
著者名：
発行所：
価格： 円（税別）

【その他補足事項】

- 授業の進捗により、授業順を変更、カリキュラムの内容を変更することがあります。
- 授業の内容により、A受講生とB受講生が連携して加工する場合があります。
- 授業の内容によって、AB合同授業とすること、日程を変更することがあります。

授業科目名	食品衛生学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。			

【授業の概要】	【授業の概要との対応項目】		
	<p>食行動は、人間の生命活動を維持する基本的な活動であり、この行為によって健康を害することがあってはならない。本講義では、我が国における食中毒の発生状況を紹介します。中毒発生を防止するためそれぞれの危害因子とその対処法についての基本的な情報を解説する。すなわち、食中毒の発生状況、微生物による中毒発生の機構とその防止対策、自然毒や環境汚染物質などの化学物質による危害と危険性の評価法および安全性確保の手段と重要性について理解を深めさせる。</p>	○	A
		B	技術・技能
○		C	論理的思考力
		D	文章表現力
		E	表情及び身体表現力
		F	感性及び感動表現力
		G	協働能力
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
○		J	多様性への理解力、応用力
		K	課題対処力
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)		
食品安全食品衛生の重要性とそれを保持するシステムについて説明できる	目標	A、J	
細菌による食中毒の発生状況と主要な食中毒細菌の特性、中毒症状、予防法を説明できる	目標	A、C	
食生活における危害因子（生物的、化学的、物理的）について説明できる	目標	A、J	
食品衛生法および食品安全基本法の概念と違反事例について説明できる	目標	A	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業方針、内容概要、進め方説明 (2) 評価方法予定説明	パワーポイント、配布資料	シラバス一読・説明内容の理解確認
2	食品衛生概論 (1) 食生活と健康リスク (2) 食品衛生の定義 (3) 食品衛生行政と関連法規	パワーポイント、補足資料 板書、授業内質疑応答	教科書p.1-34一読・講義内容復習とまとめ
3	(4) 食品と微生物	パワーポイント、補足資料 板書、授業内質疑応答	教科書p.35-54一読・講義内容復習とまとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	食品衛生各論 (1) 食中毒の概要、分類、発生状況	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.55-62一読・講 義内容復習とまとめ
5	(2) 細菌性食中毒1 サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒 黄色ブドウ球菌食中毒	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.62-69一読・講 義内容復習とまとめ
6	(3) 細菌性食中毒2 ボツリヌス食中毒、病原性大腸菌食中毒	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.69-74一読・講 義内容復習とまとめ
7	(4) 細菌性食中毒3 ウエルシュ菌、セレウス菌、エルシニア、 カンピロバクター、ナグビブリオなど	パワーポイント、補足資料 授業内質疑応答	教科書p.74-81一読・講 義内容復習とまとめ
8	(5) 細菌性食中毒4 細菌性赤痢、腸チフス・パラチフス、コレラ など (6) ウイルス性食中毒 ノロウイルス	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.81-84一読・講 義内容復習とまとめ
9	(7) ウイルス性食中毒 ノロウイルス続き、ロタウイルス、その他 小テスト（1～9回目の内容に関して）	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.84-86一読・講 義内容復習とまとめ
10	(8) 化学物質による食中毒 不許可有毒・有害物質の使用 加工・製造中の有毒・有害物質混入	パワーポイント、補足資料 インターネット、授業内 質疑応答	教科書p.86-90一読・講 義内容復習とまとめ
11	(9) 自然毒による食中毒 動物性自然毒（フグ毒等のマリントキシン） 植物性自然毒（キノコ毒、有毒物質含有植物）	パワーポイント、補足資料 インターネット、授業内 質疑応答	教科書p.90-97一読・講 義内容復習とまとめ
12	(10) 有害物質による食品汚染 化学物質、重金属、カビ毒、食物アレルギー その他	パワーポイント、補足資料 板書、授業内質疑応答	教科書p.98-122一読・ 講義内容復習とまとめ
13	(11) 食品添加物 食品添加物の（役割、種類と用途、指定の判断基準、 安全性、規格基準、表示など）	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.123-137一読・ 講義内容復習とまとめ
14	(12) 寄生虫 (13) 異物・害虫 分類、検査、管理、衛生動物、衛生害虫 小テスト（10～14回目の内容に関して）	パワーポイント、補足資料 板書、インターネット、 授業内質疑応答	教科書p.138-156一読・ 講義内容復習とまとめ
15	(14) 食品衛生対策 食中毒の予防、食品取扱い施設での衛生確保 食品の変質防止、異物混入対策、HACCP	パワーポイント、補足資料 板書、授業内質疑応答	教科書p.157-178一読・ 講義内容復習とまとめ
期末 試験	1～15回の講義内容に関して実施		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			

<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>(1) 筆記試験：70%（最終評価100点のうち70点）</p> <p>(2) 授業内小テスト：20%（10点満点×2回）およびレポート：10%（10点満点1回）。</p> <p>授業内レポートの提出遅れは、1日につき当該レポート満点の30%ずつ減じていく（土曜、日曜、祝日を含む）。</p>
<p>【教科書】 書名：食品衛生学 補訂版 著者名：一色 賢司、小田 隆弘、中島加代子、宮本 敬久 発行所：東京化学同人 価格：2,500円（税別）</p>
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
<p>【その他補足事項】</p> <p>講義内容および進行は、進捗および理解状況を考慮して若干変更することがある。</p>

授業科目名	食品衛生学実験		授業形態・単位数	実験・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。			

【授業の概要】 飲食物による健康上の危害（細菌や化学物質による食中毒等）を防ぎ、安全性を担保するための食品や器具・容器に関する検査方法や手段を習得させる。調理従事者等の食品関係者の健康状態や調理室等の環境についても食の安全性を確保する方法を学ばせる。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
食品の衛生検査を行う場合の原則的・基本的技術と方法を理解習得できる。	目標	A、B		
衛生検査結果について正確な判断ができるようになる。	目標	C、K		
得られた知識を栄養士として一般社会人として食の安全のために応用・実践できるようにする。	目標	A、C、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業内容の概要と到達目標、評価方法 授業の進め方と留意点 ノートおよびレポート作成法	授業計画 テキスト	シラバス一読・説明内容整理、実験結果整理、レポート作成準備
2	食品衛生検査の目的と意義 手指の洗浄法、検体のサンプリング法 飲料水の水質検査	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
3	食品洗浄の検査 食品成分、洗剤の残留検査 蛍光染料、上絵付け染料の残留検査	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ一読・実験結果整理、レポート作成準備
4	食品の鮮度検査 アンモニア、ヒスタミンの検出 油脂の変敗	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	自然毒に関する検査1 青酸配糖体、ソラニンの検出	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成次回提出(1回目)
6	自然毒に関する検査2 ツブ貝のテトラミン検出	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
7	食品添加物の検査1 化学分析（酸化防止剤あるいは漂白剤の分析）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成準備
8	食品添加物の検査2 化学分析（殺菌料の検査）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
9	食品添加物の検査3 機器分析 （薄層クロマトグラフィーによる着色料の検査その1）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成準備
10	食品添加物の検査4 機器分析 （薄層クロマトグラフィーによる着色料の検査その2）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
11	食品添加物の検査5 機器分析（吸光度法による発色剤の定量その1）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成次回提出(2回目)
12	食品添加物の検査6 機器分析（吸光度法による発色剤の定量その2）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
13	微生物に関する検査1 基本操作、洗浄、消毒、滅菌、無菌操作 培地の作成	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成準備
14	微生物に関する検査2 基本操作、洗浄、消毒、滅菌、無菌操作 培地の作成	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
15	微生物に関する検査3 手指洗浄と消毒薬の効果の検討（培養実験） 落下細菌、真菌の検査と環境衛生の検討（培養実験）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成準備
16	微生物に関する検査4 食品の生菌数測定（培養実験） 食品の大腸菌群検査（培養実験）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
17	微生物に関する検査5 手指洗浄と消毒薬の効果の検討（結果考察） 落下細菌、真菌の検査と環境衛生の検討（結果考察） 細菌のグラム染色と検鏡その1	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読・実験結果整理、レポート作成準備
18	微生物に関する検査6 食品の生菌数測定（結果考察） 食品の大腸菌群検査（結果考察） 細菌のグラム染色と検鏡その2	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	
19	食品の放射線量測定1 試料の前処理 機器の校正 測定	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	テキスト該当ページ 読、実技試験準備・実験結果整理、19回目レポート作成次回提出(3回目)
20	食品の放射線量測定2 結果考察 実技試験1 微生物実験基本操作（手指洗浄、無菌操作）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
21	実技試験2 微生物実験基本操作（手指洗浄、無菌操作）	テキスト、実験講義 実験結果に関する全体討議	実技試験準備
22	施設見学1 福島県食肉衛生検査所 食肉・食鳥肉の検査・安全確保の実態 あるいは 福島県衛生研究所 食品の安全確保の実態	施設見学、事前配布資料	見学先調べ・レポート作成 指定日提出（4回目）
23	施設見学1 福島県食肉衛生検査所 食肉・食鳥肉の検査・安全確保の実態 あるいは 福島県衛生研究所 食品の安全確保の実態	施設見学、事前配布資料	
期末試験	無		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) レポート4回（20点満点×4）80点満点、期限遅れのレポートは1日につき5点ずつ減じていく（土曜、日曜、祝日を含む）。 (2) 実技試験1回 20点満点 (3) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明する。			
【教科書】 書名：担当教員が作成したプリントテキストを用いる 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【参考書】 書名：新しい食品衛生実験（新版第2版） 著者名：西島 基弘、宮澤 文雄 編著 他著者6名 発行所：三共出版 価格：2,300円（税別）			
【その他補足事項】 授業内容は進行状況と理解度を考慮して変更することがある。			

授業科目名	健康科学		授業形態・単位数	講義・4単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：桑田 彰		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		120時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー、Mail addressについてはオリエンテーション授業時に説明します。		

【授業の概要】 食品・健康・流通等に関して総合的に課題を解決し、その結果を聴衆へ向けて発表するというプロセスを経て食品に関する知識を深めることを目指します。 加え、その時々で話題となる食品をとりまく課題を選定し、学びを深めます。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
食生活をより豊かなものとするための知識を修得し、原料・加工・流通の場における課題解決へ向けて取り組むことが出来るようになる。			目標	A、C、G、I、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について	授業計画	
2	栄養と健康について(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。 授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します①	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
3	栄養と健康について(2)		
4	栄養と健康について(3)		
5	栄養と健康について(4)		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】	
6	食文化と食習慣について(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します②	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。	
7	食文化と食習慣について(2)			
8	食文化と食習慣について(3)			
9	食文化と食習慣について(4)			
10	食品について(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します③		
11	食品について(2)			
12	食品について(3)			
13	販売戦略(1) 商品を販売する、展示会や品評会、求評会での展示方法などについて	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します④		
14	販売戦略(2) 商品を販売する、展示会や品評会、求評会での展示方法などについて			
15	前期授業のまとめ	前期学習の全体像についてまとめを行い、前期の復習を行います。		これまでの授業を振り返り、前期修得の全体をまとめておくこと。
16	前期授業の総復習	前期学習の全体像についてまとめを行い、夏期休業前の総復習を行います。		前期の授業を振り返り、前期の総復習を行っておくこと。
17	郷土の食品について(1) 郷土食・我が家の自慢料理について調査し、レシピなどをプレゼンする。発表者は自分の発表内容をまとめて提出、聴衆は発表者の発表をまとめてレポートする。	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑤		我家、郷土の自慢料理について事前に調査を行っておく。
18	郷土の食品について(2) 郷土食・我が家の自慢料理について調査し、レシピなどをプレゼンする。発表者は自分の発表内容をまとめて提出、聴衆は発表者の発表をまとめてレポートする。			

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
19	FLA試験について	模擬試験を実施	学習のまとめを中心に試験に備えておくこと。
20	知的財産戦略(1) 商品開発などを経て、出来上がった商品の優先権主張などの方法について	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑥～⑦	関連する参考資料を図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
21	知的財産戦略(2) 商品開発などを経て、出来上がった商品の優先権主張などの方法について		
22	衛生管理について(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑧	
23	衛生管理について(2)		
24	衛生管理について(3)		
25	食マーケットについて(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑨	
26	食マーケットについて(2)		
27	食マーケットについて(3)		
28	社会生活について(1)	次回授業計画に従い、事前準備を行い、当日の課題についてグループでまとめ、発表を行います。授業では教員からの一方的な授業ではなく、協働して当日の課題に取り組み、必要な情報を資料、図書などから得て、その課題を解決します。授業毎にまとめをレポートで提出します⑩	
29	社会生活について(2)		
30	学習全体のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。	これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
期末試験	期末試験		学習のまとめを中心に試験に備えておくこと。
<p>【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <ul style="list-style-type: none"> 提出物（レポートなど）の提出は5点満点で評価し、10回の合計点を1.2倍して満点を60点（評価点の60%）とします。 筆記試験は100点満点で実施し、評価点の30%とします。 その他、授業態度、発表の態度などを評価し、評価点の10%とします。 			
<p>【教科書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 本授業計画は、授業の進捗により順序や内容を変更する場合があります。 授業ではPC、タブレット端末などにより情報を得ることができるようにしておくことが望ましい。 発表を行う場合は、プレゼンテーションソフトを用いた発表を行うことがあります。 			

授業科目名	栄養学総論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 氏名：小 瀧 裕 一		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回講義時に説明します。			

【授業の概要】 ヒトが食物を摂取して健康な生命活動を営むにあたり、各食品成分（栄養素）の栄養的価値、体内への吸収、体内での代謝を知ることが重要である。本講義では、ヒトの体内各器官での食物の消化吸收および代謝、炭水化物・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラルの栄養について解説する。またあるべき食生活を考察できるように、疾病予防の観点からエネルギー代謝の基礎を解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
ヒトが健康な食生活を送る上での栄養学の重要性について説明できる。			目標	A、J
体内での食物の消化・吸収および代謝について説明できる。			目標	A、C
炭水化物、タンパク質、脂質等の栄養素の栄養について説明できる。			目標	A、C
疾病予防上、あるべき食生活についてエネルギー代謝の観点から説明できる。			目標	A、C、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要、進め方、評価方法等 栄養の概念	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	シラバスおよび教科書 p.1-9 一読・内容のまとめ
2	消化と吸収1 消化・吸収が行われる器官とはたらき 栄養素の消化	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.10-21 一読・内容のまとめ、課題レポート
3	栄養素の消化2 栄養素の吸収とそのしくみ	パワーポイント、配布プリント、質疑応答	教科書p.21-28 一読・講義内容まとめ
4	炭水化物の栄養1 糖質の種類と構造 糖質の体内代謝	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.29-42 一読・講義内容まとめ

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	炭水化物の栄養2 他の栄養素と糖質の関係 糖質を多く含む食品 食物繊維（難消化性糖質）の種類とはたらき 食物繊維を多く含む食品	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.42-48一読・講義内容まとめ
6	タンパク質の栄養1 タンパク質の構造と体内代謝 アミノ酸の構造と種類	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.49-57一読・講義内容まとめ
7	タンパク質の栄養2 タンパク質の栄養価 タンパク質を多く含む食品	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.57-61一読・講義内容まとめ
8	脂質の栄養1 脂質とは トリアシルグリセロールの構造と体内代謝	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.62-66一読・講義内容まとめ
9	脂質の栄養2 脂肪酸の構造と種類 コレステロールの特徴 脂質を多く含む食品	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.67-74一読・講義内容まとめ
10	ビタミンの栄養 ビタミンの分類と栄養学的機能 脂溶性ビタミンのはたらきと欠乏症・過剰症	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.75-93一読・講義内容まとめ
11	ミネラル（無機質）の栄養 ミネラルの分類と栄養学的機能 多量ミネラルのはたらき 微量ミネラルのはたらき	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.94-112一読・講義内容まとめ
12	水のはたらき 水の出納とホルモンのはたらき 水のはたらき 小テスト1回目（1～10回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書p.113-118一読・講義内容まとめ
13	エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念 エネルギー消費量 エネルギー代謝の測定法	パワーポイント、配布プリント、板書、DVD、質疑応答	教科書p.119-134一読・講義内容まとめ
14	食生活と疾病1 エネルギー過剰摂取と肥満・糖尿病 レポート出題（1～14回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、DVD、質疑応答	配布プリント一読・講義内容まとめ
15	食生活と疾病 食塩摂取と高血圧 食生活からみた高血圧予防 小テスト2回目（11～15回目の内容に関して）	パワーポイント、配布プリント、板書、DVD、質疑応答	配布プリント一読・講義内容まとめ
期末試験	1～15回の講義内容に関して実施		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			

【到達度の評価（評価方法・基準）】	
<p>(1) 筆記試験：70%（最終評価100点のうち70点）</p> <p>(2) 授業内小テスト：20%（10点満点×2回）およびレポート：10%（10点満点×1回）。 授業内レポートの提出遅れは、1日につき当該レポート満点の30%ずつ減じていく（土曜、日曜、祝日を含む）。</p>	
【教科書】	<p>書名：新・栄養学総論 著者名：友竹 浩之、桑波田雅士 編著 著者その他8名 発行所：講談社 価格：2,600円（税別）</p>
【参考書】	<p>書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）</p>
【その他補足事項】	
<p>講義内容および進行は、進捗および理解状況を考慮して若干変更することがある。 また、生化学、食品学総論、栄養学総論で内容的に重なる部分（栄養素の構造、性質、機能など）についても、それぞれの進行具合により講義内容を微調整することがある。</p>	

授業科目名	栄養学各論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：田村佳奈美		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回授業時に説明します。			

【授業の概要】 飽食の現代、肥満、糖尿病や高血圧、脂質異常症など生活習慣病と食事、栄養の関係は大きい。また毎日の食事が私たちの健康状態には大きく関係している。各栄養素の働きや消化吸収、またライフステージごとの栄養必要量やそのポイントを理解し、日々のバランスの良い食事の基礎、疾病予防、改善のための栄養の知識を解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
健康と栄養について理解する	目標	A、B、C		
栄養素の働きとそれらを多く含む食品を理解する	目標	A、B、C		
ライフステージごとの栄養の必要性を理解する	目標	A、B、C、J、K		
栄養状態と疾患、栄養について理解する	目標	A、B、C、J、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業内容の概要と目標（授業内容） (2) 評価方法・授業の進め方、留意点 第1章 健康と栄養1、2、3	シラバス 教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P1～7を事前に読む
2	第1章 4. 食生活と疾病 塩分摂取と高血圧、肥満、糖尿病、脂質異常症 練習問題	教科書、補足資料 パワーポイント 練習問題	教科書P7～16を事前に読む
3	第2章 栄養素の種類・はたらきと食品 1. 摂取した栄養素の体内での働き 2. エネルギー供給栄養素とそれらを含む食品 3. 体をつくる栄養素とそれらを含む食品	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P17～45を事前に読む
4	第2章 4. 代謝調節栄養素とそれらを含む食品	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P45～62を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	第2章 5. 機能的非栄養成分 ミニテスト	教科書、補足資料 パワーポイント ミニテスト（10点満点）	教科書P63～70を事前に読む
6	第3章 消化と吸収 1. 食物の消化とは 2. 消化吸収にたずさわる臓器と働き	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P71～81を事前に読む
7	第3章 消化と吸収 3. 栄養素の吸収とその仕組み 4. 吸収された栄養素のゆくえ 5. 腸内細菌の役割 6. 消化吸収率 練習問題	教科書、補足資料 パワーポイント 練習問題	教科書P81～92を事前に読む
8	第4章 エネルギー代謝 1. 生体におけるエネルギーとは 2. 消費エネルギーにはどのようなものがあるか 3. エネルギー消費量の求め方 4. 食品がもつエネルギー 練習問題 その他の計算方法	教科書、補足資料 パワーポイント 練習問題	教科書P93～130を事前に読む
9	第5章 ライフサイクルと栄養摂取 1. 日本人の食事摂取基準 2. 一般人の食事摂取基準	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P107～130を事前に読む
10	第5章 ライフサイクルと栄養摂取 3. 成長期の食事摂取基準 4. 高齢者の食事摂取基準 5. 妊娠・授乳期の食事摂取基準	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P130～137を事前に読む
11	第5章 ライフサイクルと栄養摂取 6. スポーツマンの食事摂取基準 その他、がん患者の栄養	教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P138～141を事前に読む
12	超高齢社会での栄養の問題 高齢者の栄養の特徴（摂食嚥下、褥瘡） リハビリと栄養	補足資料 パワーポイント 課題（食事記録2日分）	教科書外 補足資料で行う 食事記録
13	第6章 栄養状態の判定 1. 食物摂取状況調査と摂取栄養量の計算 2. 形態を中心とする身体検査 その他 フィジカルアセスメント	教科書、補足資料 パワーポイント レポート (食事記録の栄養計算)	教科書P143～151を事前に読む
14	第6章 栄養状態の判定 3. 身体徴候 4. 血液と尿の生化学的検査 練習問題	教科書、補足資料 パワーポイント レポート提出(10点満点)	教科書P152～161を事前に読む
15	まとめ、補足 ミニテスト	教科書、補足資料 パワーポイント ミニテスト（10点満点）	
期末試験	前期末期末試験		

【期末試験の講評】

期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

- (1) 筆記試験70%（70点満点の記述式テストを学期末に実施）
- (2) 授業内ミニテストは2回実施。各10点満点（計20点） 授業中に採点し回収する
- (3) 授業内レポート1回実施（各自の食事記録を2人一組で交換し栄養価の計算、コメントを付ける）
レポートは次回授業時に回収する。10点満点（提出が遅れた場合は2点マイナスとする）

【教科書】

書名：イラスト栄養学総論
著者名：城田 知子、田村 明、平戸八千代 著
発行所：東京教学社
価格：2,000円（税別）

【参考書】

書名：栄養素ふらすまいなす調整レシピ300
著者名：田村佳奈美
発行所：メディカ出版
価格：3,000円（税別）

【その他補足事項】

授業内でミニテストを2回実施する（理解度を評価する）
授業では質問をすることもあるので、積極的に答えるようにしてもらいたい
授業の後半では2日分の食事記録と栄養価計算、食事内容へのコメントのレポートを実践的に実施する
（栄養価計算のための成分表は他授業で使用したものを使用する）

授業科目名	栄養学各論実習		授業形態・単位数	実習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：橋本ヨシイ		開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー：火曜日、木曜日 時間帯は食栄館掲示板に掲示 メールアドレス：		

【授業の概要】 「栄養学各論」で学んだ栄養ケア・マネジメントに基づき、その実際を学ぶ。妊娠期から、誕生、高齢期までの一生涯、及びスポーツ時、特殊環境における栄養管理のポイントを把握するとともに、各ライフステージ期・ライフスタイルに適した献立を作成し、実習、評価、改善(PDCA)を指導する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
	○	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
	○	K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
各ライフステージ・ライフスタイルにおける栄養ケア・マネジメントの具体化を目指すもので、喫食対象者に適した献立を作成し、精神面までも満足できるような食事作りの実現を目指す。	目標	A、B、J、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容		授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	受講規定・受講に際しての注意事項 授業内容・進め方・評価方法について 献立作成の注意事項	講義	シラバス 教科書 P 1～20 パワーポイント	シラバスの確認 教科書の一読
2	栄養ケアプログラムについて 妊娠期・授乳期の栄養ケア計画 妊娠初期のつわりに対応する献立を作成する		献立作成 食品成分表・電卓	
3	作成献立の調理と評価・検証	実習	調理実習室(I) 作成した献立の調理と評価、レポート作成・提出	実習献立の確認をして実習に臨む
4				
5	スライド写真～先週の反省と改善点の発表 (学生)	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書 P 21～35 パワーポイント	教科書の一読
6	乳児期・離乳期の栄養ケア計画 離乳食 (後期) の献立を作成する 離乳食サンプルによる食事量の確認			

回数	授業テーマ・授業内容		授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
7	調乳の実際	実習	調理実習室(I) 作成した献立の調理と評価、レポート作成・提出	実習献立の確認をして実習に臨む
8	作成献立の調理と評価・検証			
9	スライド写真～先週の反省と改善点の発表（学生）	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P36～68 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	教科書の一読 店舗等で加工食品のアレルギー表示を見て来る
10	幼児期の栄養ケア計画 幼児の食物アレルギーに対応する献立を作成する（課題食材の確認、代替食、除去食について学ぶ）			
11	作成献立の調理と評価・検証	実習	調理実習室(I) 作成した献立の調理と評価、レポート作成・提出	実習献立の確認をして実習に臨む
12	実際の加工食品でアレルギー物質を確認			
13	スライド写真～先週の反省と改善点の発表（学生）	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P69～87 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	教科書の一読 学童期、思春期の食の問題を考えて授業に臨む
14	学童期の栄養ケア計画 思春期の栄養ケア計画 思春期スポーツ女子、貧血予防の献立を作成する			
15	作成献立の調理と評価・検証	実習	調理実習室(I) 作成した献立の調理、評価、レポート作成・提出	実習献立の確認をして実習に臨む
16				
17	スライド写真～先週の反省と改善点の発表（学生）	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P88～108 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	教科書の一読 家族等、身近な中年期の食事の様子を観察して来る
18	成人期（若年期、壮年期、実年期）の栄養ケア計画 メタボリックシンドロームの予防（又は対策）の献立を作成する			
19	作成献立の調理と評価	実習	調理実習室(I) 作成した献立の調理、評価、レポート作成・提出	実習献立の確認をして実習に臨む
20				
21	スライド写真～先週の反省と改善点の発表（学生）	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P109～139 パワーポイント 栄養ケアプログラム作成	教科書の一読 身近な高齢者の食事を観察して来る
22	高齢期の栄養ケア計画 ロコモティブシンドローム、サルコペニア、及び骨粗鬆症予防の栄養ケアプログラムの作成			
23	スポーツ・運動時の栄養ケア計画 環境と栄養（ストレス時、生活環境による栄養ケア） 総まとめ	講義	教科書P88～108 パワーポイント プリント	教科書の一読
期末試験	ペーパー試験			
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。				

【到達度の評価（評価方法・基準）】

期末試験50%、献立レポート30%（12回の提出とその内容）、課題への取り組み姿勢、授業態度20%で評価する。
次に該当する場合は総合評価から減点する。

- ① 調理実習時の服装（毛髪、手指、装飾品、白衣など）、衛生面での注意は3回で2点の減点をする。
- ② 提出物が期日を過ぎた場合は1回につき、2点を減点し、未提出は3点の減点とする。

【教科書】 書名：応用栄養学実習書 ― PDCAサイクルによる栄養ケア
著者名：柳澤 幸江、松井 幾子 編著 他
発行所：建帛社
価格：2,300円（税別）

【参考書】 書名：調理のためのベーシックデータ 第4版
著者名：松本 伸子 監修
発行所：女子栄養大学出版部
価格：1,800円（税別）
※参考書は図書館にもあるので必要に応じて随時利用する事。

【その他補足事項】

- ① 授業内容は進捗状況により、変更する場合がある。
- ② 調理実習時の服装（毛髪、装飾品、白衣等）や手指洗浄等の衛生面に注意する事と、体調不良（下痢、嘔吐等の症状）の場合は事前に申し出る事。
- ③ 携帯は実習室に持ち込まない。授業中はマナーモードにしてバックに収納し、操作を禁ずる。
特に授業中のパワーポイントの画像を携帯やカメラで写すことを禁ずる。
（諸連絡など、教員が許可・指示した場合はこの通りでない）
- ④ 食物アレルギーのある者は必ず予め申し出る事と、調理中はアレルギー食品が口に入る事の無いように自分で十分に注意する事。
- ⑤ 調理実習中は火傷や怪我の無いよう、集中して作業を行い、常に全員で十分に気を配る事。
- ⑥ 必要に応じてミニテスト、レポート提出要請をすることがある。
- ⑦ 必需品
講義時は献立作成を行うので電卓、食品成分表を必ず持参する事。
（携帯での計算は特別な事情を除いて許可しない）
実習時は白衣、調理帽、調理室用靴を着用する。
実習教材費として3,500円が必要。

授業科目名	臨床栄養学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名：森 ^{もり} 努 ^{つとむ} (本務先：福島県立医科大学 職名：准教授)		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		初回授業時に説明します		

【授業の概要】 医療や疾病に関する基礎的な知識を基礎にして、疾病と食事療法について解説する。授業内容は、社団法人全国栄養士養成施設協会作成のコアカリキュラムに、可能な限り沿った形で展開する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
	○	B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価をもとにした栄養管理を行えるようにすること。			目標	A、B、C

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	臨床栄養学の意義と目的：内部環境恒常性と栄養自然治癒の促進	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
2	疾患と栄養：栄養摂取と栄養摂取の基準、その基準の決め方	教科書、パワーポイントによる説明	
3	栄養不足と疾病、エネルギー摂取過剰と生活習慣病	教科書、パワーポイントによる説明	
4	臨床栄養と医療 栄養ケアプラン、チーム医療とNST、臨床栄養管理とクリニカルパス	教科書、パワーポイントによる説明	
5	医療倫理と障害者の権利：医療保険制	教科書、パワーポイントによる説明	
6	栄養ケアマネジメント、栄養スクリーニングと栄養アセスメント、栄養ケアの計画と実施	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
7	疾患の病態生理(1)：疾病を理解するための基礎的概念と病因	教科書、パワーポイントによる説明	
8	疾患の病態生理(2)：2大疾患（炎症と腫瘍）	教科書、パワーポイントによる説明	
9	疾患の病態生理(2)：2大疾患（炎症と腫瘍）	教科書、パワーポイントによる説明	
10	疾患の病態生理(3)：感染症	教科書、パワーポイントによる説明	
11	疾患の病態生理(4)：変性疾患と細胞死	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
12	臨床の実際(1)：診断と治療 身体兆候と食事調査	教科書、パワーポイントによる説明	
13	臨床の実際(2)：臨床検査、栄養補給経路と適用：経口栄養補給、経腸栄養補給、静脈栄養補給	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
14	臨床栄養学各論 消化管の疾病(1)：消化管の生理と病態	教科書、パワーポイントによる説明	
15	消化管の疾病(2)：口腔、食道	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
期末試験	ペーパーテスト		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には結果について説明します。学科を通して申し込んでください。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 試験の結果を70%、ミニテスト30%とする。 評価方法基準の詳細に関しては、初回授業時に説明を行う。			
【教科書】 書名：エッセンシャル臨床栄養学 第8版 著者名：佐藤 和人、本間 健、小松 龍史 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：3,700円（税別）			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 授業内容は進捗状況により変更されることがある。また、ミニテストは予定と異なる期日に行われる場合がある。			

授業科目名	臨床栄養学Ⅱ		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：非常勤講師 氏名：森 ^{もり} 努 ^{つとむ} (本務先：福島県立医科大学 職名：准教授)		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	初回授業時に説明します			

【授業の概要】 臨床栄養学Ⅱは臨床栄養学各論に相当する。消化器官、心臓・血管系、泌尿器系、呼吸器などの代表的な疾病と代謝性疾患について、その病因や症状、予後などについて解説する。疾病の食事療法についても理解が深まるよう解説する。 臨床栄養学と臨床栄養学Ⅱをともに学習することが疾病を理解し、臨床栄養学の実際を知る上で重要である。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
	○	B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
		J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
病態の理解と栄養状態の評価をもとにした栄養管理を行えるようにする。あるいは、その補助的仕事を果たすに十分な知識を身につける。	目標	A、B、C		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	消化器疾患(3): 胃	教科書、パワーポイントによる説明	
2	消化器疾患(4): 大腸	教科書、パワーポイントによる説明	
3	消化器疾患(5): 肝臓	教科書、パワーポイントによる説明	
4	消化器疾患(6): 膵臓	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
5	代謝性疾患(1): 肥満、糖尿病	教科書、パワーポイントによる説明	
6	代謝性疾患(2): 脂質異常症、高尿酸血症 (痛風)	教科書、パワーポイントによる説明	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
7	代謝性疾患(3)：甲状腺機能亢進症・低下症	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
8	心臓・血管系の疾患(1)：心臓・血管系の生理と病態	教科書、パワーポイントによる説明	
9	心臓・血管系の疾患(2)：循環器系疾患の症状と診断	教科書、パワーポイントによる説明	
10	心臓・血管系の疾患(3)：動脈硬化症、高血圧症、心不全	教科書、パワーポイントによる説明	
11	心臓・血管系の疾患(4)：虚血性心疾患、脳卒中	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
12	呼吸器の疾患(1)	教科書、パワーポイントによる説明	
13	呼吸器の疾患(2)	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
14	腎臓の構造と疾患	教科書、パワーポイントによる説明	
15	腎臓の疾患	教科書、パワーポイントによる説明	ミニテスト予定
期末試験	ペーパーテスト		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には結果について説明します。学科を通して申し込んでください。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 試験の結果を70%、ミニテスト30%とする。 評価方法基準の詳細に関しては、初回授業時に説明を行う。			
【教科書】 書名：エッセンシャル臨床栄養学 第8版 著者名：佐藤 和人、本間 健、小松 龍史 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：3,700円（税別） *教科書は「臨床栄養学」と「臨床栄養学Ⅱ」で共通とする。			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円（税別）			
【その他補足事項】 授業内容は進捗状況により変更されることがある。また、ミニテストは予定と異なる期日に行われる場合がある。			

授業科目名	臨床栄養学実習		授業形態・単位数	実習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：田村佳奈美		開講期	後期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回授業時に説明します。			

【授業の概要】 バランスのとれた食事は疾病予防、健康な生活の基本である。しかし疾患を有する場合、疾患ごとに栄養素や食形態を調整する「治療食」が必要となる。代表的な疾患の特性を理解し、常食からの展開を学び、献立作成、さらに実際に治療食の調理を行う。講義では各グループで協力して献立作成し、実際の調理では常食とどう違うか、調理手順、仕上がりなどを確認する。食は楽しみ、癒しでもある。治療食といえ美味しく、見た目にも配慮した治療食が作れるよう解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
	<input type="radio"/>	F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
	<input type="radio"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
栄養ケアと栄養アセスメントについて理解する	目標	A、C		
身体計測、検査データ、フィジカルアセスメントについて	目標	A、B、C		
バランスの良い食事と軟菜食の献立作成	目標	A、B、C、F、H、J		
疾患の理解と常食からの展開、治療食の献立作成	目標	A、B、C、F、H、J		
献立に添った調理、盛り付け、常食との違いを確認する	目標	A、B、C、G、J、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業概要と目標（授業内容） (2) 評価方法 栄養ケアと栄養ケアマネジメント 栄養補給方法 治療食の種類	講義 授業計画 教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P 3～45を事前に読む
2	栄養アセスメント（評価） 身体計測実習（ロールプレイ） フィジカルアセスメント（ロールプレイ） 検査データの見方	講義 教科書、補足資料 ロールプレイ 身体計測キット、パワーポイント	教科書P 3～45を事前に読む

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	基本の常食献立から軟菜食への展開、献立作成 加重平均栄養量 栄養成分別治療食	講義 グループワーク(献立作成) レポート(献立提出)① パワーポイント	教科書P46～72を事前に読む
4	〃	〃	〃
5	基本の常食と粥食(5分粥)の調理 常食と分粥の比較(全粥、7分、5分、3分、重湯)	調理実習	
6	〃	〃	
7	疾患別栄養ケア(1) 内分泌、代謝異常(肥満、糖尿病)の食事 糖尿病の献立作成(1600kcal)(糖質コントロール食)	講義 グループワーク(献立作成) レポート(献立提出)② パワーポイント	教科書P115～135を事前に読む
8	〃	〃	
9	基本の常食と糖尿病食の調理 常食と糖尿病食の比較	調理実習	
10	〃	〃	
11	疾患別栄養ケア(2) 循環器疾患① 脂質異常症の食事 脂質異常症の献立作成(脂質コントロール食)	講義 グループワーク(献立作成) レポート(献立提出)③ パワーポイント	教科書P149～154を事前に読む
12	〃	〃	
13	基本の常食と脂質異常症食の調理 常食と脂質異常症食の比較	調理実習	
14	〃	〃	
15	疾患別栄養ケア(2) 循環器疾患② 高血圧症の食事 高血圧症の献立作成(ナトリウムコントロール食)	講義 グループワーク(献立作成) レポート(献立提出)④ パワーポイント	教科書P154～165を事前に読む
16	〃	〃	
17	基本の常食と高血圧症食の調理 常食と高血圧症食の比較	調理実習	
18	〃	〃	
19	病態別栄養ケア(3) 腎臓・尿路疾患 慢性腎臓病の献立作成 (たんぱく、カリウム、ナトリウムコントロール食)	講義 グループワーク(献立作成) レポート(献立提出)⑤ パワーポイント	教科書P167～187を事前に読む
20	〃	〃	
21	基本の常食と慢性腎臓病食の調理 常食慢性腎臓病食の比較	調理実習	
22	〃	〃	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
23	高齢者の食事 摂食・嚥下障害時の評価と食形態 褥瘡（床ずれ）とその評価と栄養 まとめ	講義 教科書、補足資料 パワーポイント	教科書P221～235を事前に読む
期末試験	後期末期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験50%（50点満点の記述式のテストを学期末に実施） (2) 授業内レポート（献立提出）は1つ5点（計25点）、原則当日提出。翌週まで提出なら減点なし それ以上遅れての提出は2点マイナスとする (3) 調理実習中の取り組み、態度は1回5点（計25点）で評価する			
【教科書】 書名：栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第11版 著者名：本田 佳子 編 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：2,700円（税別）			
【参考書】 書名：栄養素ぷらすまいなす調整レシピ300 著者名：田村佳奈美 発行所：メディカ出版 価格：3,000円（税別）			
【その他補足事項】 グループワーク：調理実習の班ごとにグループで協力しながら、基本の常食から治療食への展開、献立作成、栄養価計算を行う。作成後、班ごとに立案した献立内容、ポイントを発表し次週の調理実習メニューを決める 調理実習：実習ではまずメニューの紹介、作り方、調理のポイントを担当班が発表する。その後各班で調理実習（各班、基本の常食1食と治療食を人数分）、試食を行う。試食後、常食との比較、献立や調理の感想、反省等をまとめる その他：講義、献立作成では栄養価計算を行うので各自、計算機を用意する 食品成分表は他の授業で使ったものを持参する 調理実習に際しては各自、健康管理にも留意する			

授業科目名	栄養指導論		授業形態・単位数	講義・4単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：講師 氏名：井間 真理子		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間	120時間	
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：			

【授業の概要】 栄養士法「第一条 この法律で栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者を言う」とあるように、栄養指導は栄養士業務の根幹をなすものである。 この授業は人の生命を維持し、疾病を予防し、心身の健全発育と健康を保持増進するために、個人や集団を対象に適正な食生活に導くための手段や方法を修得できるように解説する。	【授業の概要との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技術・技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章表現力
		E	表情及び身体表現力
		F	感性及び感動表現力
		G	協働能力
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力
	<input type="radio"/>	K	課題対処力
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)		
個人、集団での栄養指導の基本的役割について理解できるようになる。	目標	A	
基本的な栄養指導の方法について習得できるようになる。	目標	B	
健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価判定に基づき、栄養指導プログラムの作成実施評価を総合的にマネジメントする能力を身につけることができるようになる。	目標	A、C、J、K	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と到達目標（授業内容） 評価方法・授業の進め方と留意点	授業計画 教科書 プリント	教科書目次を一読する
2	第1章 栄養教育の意義 1 栄養指導の概念（栄養指導の意義、栄養指導の目標）	教科書 プリント 自分の食生活を客観視できる教材	教科書p 1～p 7を予習する
3	自分の食生活を振り返る（短期・長期・将来）	教科書 自分の食生活調査 レポート提出①	個人の食生活調査

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	第2章 栄養教育の歴史と栄養行政 1 栄養教育の発祥 2 栄養教育の背景と推移 3 栄養行政の過去	教科書 プリント	教科書p 8～p11を予習する
5	第2章 栄養教育の歴史と栄養行政 4 栄養行政の現状	同上	教科書p11～p15を予習する
6	第3章 栄養士制度と関係法規	同上	教科書p16～p23を予習する
7	第4章 食環境づくりと栄養教育	同上	教科書p24～p28を予習する
8	第5章 栄養教育の国際的動向	同上	教科書p29～p34を予習する
9	第Ⅱ編 第1章 栄養教育のための基礎知識 1 食品の知識 2 日本人の食事摂取基準（2015年版） A 食事摂取基準	同上	教科書p36～p47を予習する
10	第Ⅱ編 第1章 栄養教育のための基礎知識 2 日本人の食事摂取基準（2015年版） B 指標の設定 C 策定栄養素など D 基本的な活用方法	同上	教科書p48～p57を予習する
11	第2章 栄養調査 国民健康・栄養調査	教科書 プリント：国民健康栄養調査結果等	教科書p58～p62を予習する
12	第3章 健康づくりと栄養教育 栄養教育のための基礎知識(1) 食事バランスガイド・日本標準食品成分表・食育	教科書 プリント	教科書p63～p69を予習する
13	栄養教育のための基礎知識(2) 食糧需給表・健康日本21の趣旨と基本方針 健康づくりのためのいろいろな指針（食生活指針・運動指針・休養指針・睡眠指針）	教科書 DVD視聴（食生活指針） プリント	同上
14	栄養教育のための基礎知識(3) 情報の収集・処理栄養指導に必要な情報項目	教科書 プリント 小テスト	同上
15	第4章 食行動変容と栄養教育	教科書 プリント	教科書p70～p80を予習する
16	第5章 栄養教育の方法 1 栄養教育の基本	同上	教科書p81～p89を予習する
17	第5章 栄養教育の方法 2 教育の対象と方法	同上	教科書p89～p95を予習する
18	第5章 栄養教育の方法 3 教育の技術 A 個別教育・相談 B 集団教育	教科書 DVD視聴	教科書p95～p107を予習する
19	第5章 栄養教育の方法 3 教育の技術 指導の実際（アセスメント、指導方法、評価の選択）	グループワーク 教科書 プリント	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
20	第5章 栄養教育の方法 3 教育の技術 指導の実際（発表）	グループワーク（発表） 教科書 プリント	教科書p95～p107を予習する
21	第6章 カウンセリング	教科書 DVD視聴（面接レッスン） レポート提出②	教科書p108～p116を予習する
22	第Ⅲ編 第1章 対象別栄養教育	教科書	教科書p118～p146を予習する
23	第Ⅳ編 第1章 臨床栄養教育 1 臨床栄養教育とは 2 循環器疾患 3 栄養代謝疾患	教科書 プリント	教科書p148～p170を予習する
24	第Ⅳ編 第1章 臨床栄養教育 4 腎疾患 5 消化器疾患 6 血液疾患 7 心身症 8 アレルギー疾患	教科書 プリント	教科書p171～p190を予習する
25	第Ⅳ編 第2章 活動分野で行う栄養教育 1 病院で行う栄養教育 2 学校で行う栄養教育	教科書 プリント 授業の実際	教科書p191～p204を予習する
26	第Ⅳ編 第2章 活動分野で行う栄養教育 3 事業所で行う栄養教育 4 社会福祉施設で行う栄養教育	教科書 プリント	教科書p205～p214を予習する
27	第Ⅳ編 第2章 活動分野で行う栄養教育 5 保健センター、老人保健施設で行う栄養教育 6 プライマリ・ヘルスケア、ターミナル・ケア 7 在宅患者の栄養教育 8 障害者への栄養教育	教科書 プリント	教科書p214～p225を予習する
28	第Ⅳ編 第2章 活動分野で行う栄養教育 9 スポーツ選手のための栄養教育	教科書 プリント	教科書p226～p229を予習する
29	第Ⅰ編 第5章 栄養教育の国際的動向 1 先進諸国における栄養教育 2 開発途上国における栄養問題	教科書 プリント パンフレット 小テスト	教科書p29～p34を予習する
30	まとめ 2～29回の内容を振り返る	教科書 プリント パンフレット	復習 小テストを理解する
期末試験	後期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験：70% (2) 小テスト：10%（5%×2） (3) レポート：20%（10%×2）			

【教科書】	書名：新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論 著者名：大野 知子、辻 とみ子 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：2,800円（税別）
【参考書】	書名：七訂日本食品成分表2017 著者名：香川 芳子 発行所：女子栄養大学出版部 価格：1,400円（税別）
【その他補足事項】	授業内容は栄養士養成課程コアカリキュラム（全国栄養士養成施設協会）を参考にしている。 授業内容は進行状況により変更することがある。また、必要に応じて小テスト、レポート提出要請を行うことがある。 毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。

授業科目名	栄養指導論実習		授業形態・単位数	実習・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：井間 真理子		開講期	通年
			授業回数	45回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 栄養指導論で修得した知識・技術の実務を体験することにより、実践力向上を図ることができるよう解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】		【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)		
個人、集団での栄養指導の基本的役割と栄養指導の方法について理解できるようになる。		目標	A、B、K、L	
健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価方法に基づき、栄養指導のプログラム作成の作成実践評価を総合的にマネジメントする能力を身につける。		目標	A、B、C、I、J、K、L	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と到達目標（授業内容） 評価方法・授業の進め方と留意点 栄養アセスメントの基礎 調査計画 1) 身体状況調査（身体計測、肥満の判定） 2) 生活時間調査 3) 栄養調査 4) 食生活調査（食習慣・食生活意識）	教科書 プリント 「食生活・栄養に関する諸調査」	指導論教科書「栄養教育のための基礎知識(2)」 「食生活・栄養に関する諸調査」を復習する

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
2	栄養アセスメントの基礎 調査計画 1) 身体状況調査（身体計測、肥満の判定） 2) 生活時間調査 3) 栄養調査 4) 食生活調査（食習慣・食生活意識）	教科書 プリント 「食生活・栄養に関する諸調査」	指導論教科書「栄養教育のための基礎知識(2)」 「食生活・栄養に関する諸調査」を復習する
3	栄養アセスメントの基礎 各種調査の実施 1) 身体状況調査（身体計測、肥満の判定） 2) 生活時間調査 3) 栄養調査 4) 食生活調査（食習慣・食生活意識）	教科書 プリント 「食生活・栄養に関する諸調査」	同上
4	栄養アセスメントの基礎 各種調査の実施 1) 身体状況調査（身体計測、肥満の判定） 2) 生活時間調査 3) 栄養調査 4) 食生活調査（食習慣・食生活意識）	教科書 プリント 「食生活・栄養に関する諸調査」	同上
5	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント	同上
6	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント	同上
7	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント	同上
8	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント	同上
9	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント	同上
10	栄養アセスメントの基礎 調査結果の判断（算定方法と計算実務、問題点の抽出・重要度・緊急性・実施の可能性など）	教科書 プリント 小テスト	同上
11	栄養指導プログラム 企画方法及び企画書作成	前回までに作成した各自の資料	指導論教科書「指導の方法と技術」を復習する
12	栄養指導プログラム 企画方法及び企画書作成	前回までに作成した各自の資料 レポート提出①	同上
13	栄養指導の実際 企画に応じた媒体計画及び作成（栄養指導企画書に従い必要な媒体を作成するための計画及び実際に作成）の検討	教科書 前回までに作成した各自の資料（アセスメント・判断・企画）、媒体計画	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
14	栄養指導の実際 企画に応じた媒体計画及び作成（栄養指導企画書に従い必要な媒体を作成するための計画及び実際に作成）の検討	教科書 前回までに作成した各自の資料（アセスメント・判断・企画提出）（媒体計画・作成媒体提出）	指導論教科書 「指導の方法と技術」を復習する
15	栄養指導の実際 企画に応じた媒体計画及び作成（栄養指導企画書に従い必要な媒体を作成するための計画及び実際に作成）の検討	教科書 前回までに作成した各自の資料（アセスメント・判断・企画提出）（媒体計画・作成媒体提出）	同上
16	栄養指導の実際 企画に応じた媒体計画及び作成（栄養指導企画書に従い必要な媒体を作成するための計画及び実際に作成）の検討	教科書 前回までに作成した各自の資料（アセスメント・判断・企画提出）（媒体計画・作成媒体提出） レポート提出②	同上
17	成人期における栄養指導、生活習慣病をめぐって 仮定の住民のアセスメント複数人分を無作為に配布するので、そこからデータを判断し指導企画を作成	教科書 プリント アセスメント、指導プログラム	教科書「ライフスタイルに応じた栄養指導」を復習する
18	成人期における栄養指導、生活習慣病をめぐって 仮定の住民のアセスメント複数人分を無作為に配布するので、そこからデータを判断し指導企画を作成	教科書 プリント アセスメント、指導プログラムを提出	同上
19	成人期における栄養指導、生活習慣病をめぐって 仮定の住民のアセスメント複数人分を無作為に配布するので、そこからデータを判断し指導企画を検討	教科書 プリント アセスメント、指導プログラム	同上
20	成人期における栄養指導、生活習慣病をめぐって 仮定の住民のアセスメント複数人分を無作為に配布するので、そこからデータを判断し指導企画を検討	教科書 プリント アセスメント、指導プログラムを提出 レポート提出③	同上
21	成人期における栄養指導 各人の計画をグループで検討し、企画力を深め、グループ内でのプレゼンテーションを検討	教科書 プリント	同上
22	成人期における栄養指導 各人の計画をグループで検討し、企画力を深め、グループ内でのプレゼンテーションを検討	教科書 プリント	同上
23	成人期における栄養指導 各人の計画をグループで検討し、企画力を深め、グループ内でのプレゼンテーションを検討	教科書 プリント	同上
24	成人期における栄養指導 各人の計画をグループで検討し、企画力を深め、グループ内でのプレゼンテーションを検討	教科書 アセスメント、プログラム グループ提出	同上
25	成人期における栄養指導 グループ発表（ロールプレイング）	提出物を資料とする 発表①	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
26	成人期における栄養指導 グループ発表（ロールプレイング）	提出物を資料とする 発表①	教科書「ライフスタイルに応じた栄養指導」を復習する
27	成人期における栄養指導 生活習慣病のうちハイリスクアプローチ例	教科書 プリント及びパンフレット	同上
28	成人期における栄養指導 ポピュレーションアプローチ例、情報提供例	教科書 プリント及びパンフレット	同上
29	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 成長期の食事	教科書 プリント 教材	同上
30	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 成長期の食事	教科書 プリント 教材	同上
31	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 高齢期の食事	教科書 プリント 教材	同上
32	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 高齢期の食事	教科書 プリント 教材	同上
33	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 嚥下困難の方の食事を献立作成により理解する	教科書 プリント 教材	同上
34	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 働く人の食事	教科書 プリント 教材	同上
35	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 エネルギーコントロール食事	教科書 プリント 教材	同上
36	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（たんぱく質）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	同上
37	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（たんぱく質）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	同上
38	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（脂質）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	同上
39	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（脂質）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	同上
40	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（塩分）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
41	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 栄養成分（塩分）をコントロールする食事	教科書 プリント 教材	教科書「ライフスタイルに応じた栄養指導」を復習する
42	アセスメントに応じた栄養指導 — 食事媒体の理解 29-41回の学習内容を振り返る	教科書 プリント 教材 小テスト	同上
43	栄養指導の実際（模擬集団指導） 学生作成の企画書による	学生作成の企画書 発表②	発表
44	栄養指導の実際（模擬集団指導） 学生作成の企画書による	学生作成の企画書 発表②	発表
45	栄養指導の実際 2-45回の学習内容を振り返る	教科書 プリント	各回のプリント 教材
期末試験	後期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験：30% (2) 小テスト：20% (10%×2) (3) 発表・レポート：50% (10%×5)			
【教科書】 書名：新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論 著者名：大野 知子、辻 とみ子 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：2,800円（税別）			
【参考書】 (1) 書名：日本人の食事摂取基準（2015年版） 著者名：第一出版編集部 編 発行所：第一出版 価格：2,700円（税別） (2) 書名：耐糖能異常の個別健康教育 著者名：岡山 明 発行所：保健同人社 価格：2,333円（税別） (3) 書名：七訂日本食品成分表2017 著者名：香川 芳子 発行所：女子栄養大学出版部 価格：1,400円（税別）			
【その他補足事項】 授業内容は栄養士養成課程コアカリキュラム（全国栄養士養成施設協会）を参考にしている。 授業内容は進行状況により変更することがある。 自分の身体状況調査（身体計測、肥満の判定）、生活時間調査、栄養調査、食生活調査（食習慣・食生活意識）のようにプライベートなサンプルを使用する場合があるので、承知すること。 計算を要する内容が多くなるため電卓を持参すること。（携帯での計算は許可しない） 毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。			

授業科目名	公衆栄養学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：井間 真理子		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 公衆栄養学とは栄養学の実践の基礎である。公衆栄養の主目的は、健康の維持増進、疾病の一次予防で、この目的達成のために、実践活動を行うために必要な事項を講義する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
<input type="radio"/>	K	課題対処力		
<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
地域や職域等の健康栄養問題と、それを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集分析し、それらを総合的に評価判定する能力を得ることができるようになる。	目標	A、B、C、J、K		
適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を実践できるようになる。	目標	A、B、C、I、J、K、L		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と到達目標（授業内容） 評価方法・授業の進め方と留意点 栄養士養成課程における公衆栄養学の位置づけ	授業計画 教科書 DVD視聴（「朝食と生活リズムおもしろ実験」日本学校保健会）	教科書p 1～p15
2	公衆栄養の概念(1) 公衆栄養の概念と発展過程 公衆栄養活動の目的	教科書 プリント	教科書p 1～p15
3	公衆栄養の概念(2) 国際機関の健康政策 WHO FAO等	教科書 プリント 小テスト	教科書p 1～p15

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	公衆栄養マネジメント(1) 公衆栄養のマネジメントサイクルの概念 循環システム及び公衆栄養プログラム立案	教科書 プリント	教科書p59～p84
5	公衆栄養マネジメント(1) 循環システム及び公衆栄養プログラム立案	教科書 プリント	教科書p59～p84
6	公衆栄養マネジメント(2) 公衆栄養活動の進め方	教科書 プリント	教科書p59～p84
7	公衆栄養マネジメント(2) 公衆栄養活動の進め方	教科書 プリント 小テスト	教科書p59～p84
8	公衆栄養マネジメント(2) 公衆栄養活動と行政栄養士の業務	教科書 プリント レポート提出①	教科書p59～p84
9	栄養疫学 栄養疫学の概要 栄養疫学の目的と意義 食習慣と健康 栄養疫学調査	教科書 プリント DVD視聴（スーパーサイズミー）	教科書p85～p97
10	栄養疫学 疫学的手法 栄養疫学調査食事調査法 主な疫学指標	教科書 プリント	教科書p85～p97
11	わが国の健康・栄養問題の現状と課題 人口動態統計、医療統計等から見た健康課題 生活習慣病	教科書 プリント	教科書p17～p58
12	わが国の健康・栄養問題の現状と課題 少子・高齢社会の健康問題 食料需給の課題と現状 放射性物質と食環境	教科書 プリント	教科書p17～p58
13	わが国の栄養政策栄養行政・健康行政及び公衆栄養関係法規 食生活の変遷 国民栄養健康づくり施策 健康日本21 日本人の食事摂取基準 健やか親子21食生活 運動、休養等のガイドライン	教科書 プリント 小テスト	教科書p99～p126
14	世界の健康・栄養問題の現状と課題 栄養・食料の現状と栄養政策 世界の人口と食料栄養問題 諸外国の栄養士制度	教科書 プリント	教科書p127～p144
15	まとめ 2～14回の学習内容を振り返る	教科書 プリント レポート提出②	教科書p127～p144
期末試験	後期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験：50% (2) 小テスト：30% (10%×3) (3) レポート：20% (10%×2)			

- 【教科書】**
- (1) 書名：公衆栄養学概論
著者名：芦川 修貳
発行所：同文書院
価格：1,905円（税別）
 - (2) 書名：新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論
著者名：大野 知子、辻 とみ子
発行所：医歯薬出版株式会社
価格：2,800円（税別）
(栄養指導論で使用したもの、巻末の法規部分などをこの授業でも使用)

- 【参考書】**
- (1) 書名：国民衛生の動向
著者名：厚生統計協会
発行所：厚生統計協会
価格：2,400円（税別）
 - (2) 書名：食生活と栄養の百科事典
著者名：中村 丁次
発行所：丸善
価格：12,000円（税別）

【その他補足事項】

授業内容は栄養士養成課程コアカリキュラム（全国栄養士養成施設協会）を参考にしている。
授業内容は進行状況により変更することがある。また、必要に応じて小テスト、レポート提出要請を行うことがある。
毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。

授業科目名	調理学		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：講師 氏名：橋本ヨシイ		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー：火曜日、木曜日 時間帯は食栄館掲示板に掲示 メールアドレス：		

【授業の概要】 生命の維持・存続の原点である「食」において、人は長い歴史の中で多くの知恵を積み重ねてきた。 この先人の知恵を科学的、理論的に解明された「調理学」を学び、理解することは食のスペシャリストとしてよりQOLの高い食生活の実現が可能となる。本講に於いては調理理論や食品の調理性のみならず、食文化や食と心の関わりについて解説し、多様化する社会の食の問題の解決に向けて啓蒙活動の一役を担う姿勢を養えるよう指導する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技術・技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
・調理の意義、人間の感じるおいしさを科学的に学ぶ。			目標	A、C
・食品の持つ特性を学び、調理による食味、栄養の変化を学ぶ。			目標	A、J
・食品の特性を踏まえ、栄養バランスの良い食事計画の立て方を習得する。			目標	A、C
・安全な調理操作を行うための基本を学び、調理実習に反映させる。			目標	A、J
・各国の食文化を広く学び、日本の食文化の素晴らしさ、食と心の関わりを学ぶ。			目標	A、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法 (アクティブラーニングの方法)、使用教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	オリエンテーション ・学生受講規定の確認 ・授業の概要の説明 講義 調理の目的・意義 教科書 P 1～3	・教科書	シラバスの確認 教科書の一読復
2	調理とおいしさの向上 教科書 P 4～16 おいしさと心の関係 資料	・教科書 ・パワーポイント ・演習問題	復習 教科書の一読
3	調理と安全性の向上① ・食中毒 ・有害物質 他 教科書 P 17～27	・教科書 ・パワーポイント ・新聞記事など	復習 教科書の一読

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	調理と安全性の向上② 教科書 P 28～40 ・食物アレルギー ・HACCP ・食品表示 ・食品の保存 ・調理中に生ずる有害物質	・教科書 ・パワーポイント ・実際の食品を使用してアレルギー食品、食品表示を見て発表する ・演習問題	復習 教科書の一読 身の回りの加工食品の表示を見て来ること。
5	調理と栄養性の向上 教科書 P 41～46	・教科書 ・パワーポイント	復習 教科書の一読
6	調理操作① ・非加熱操作 教科書 P 47～58	・教科書 ・パワーポイント	復習 教科書の一読
7	調理操作② ・加熱操作 教科書 P 58～74	・教科書 ・パワーポイント ・演習問題	復習 教科書の一読
8	食品の調理性① ・米、小麦、雑穀 教科書 P 75～87	・教科書 ・パワーポイント ・食品サンプル（模型品 乾燥品等）	復習 教科書の一読 スーパーなどで食品を見て来る
9	食品の調理性② 教科書 P 87～102 いも類、豆類、野菜類、果実類、種実類、海藻類 きのこ類	同上	同上
10	食品の特性③ 教科書 P 103～117 食肉類、魚介類、卵類、乳・乳製品	同上	同上
11	食品の特性④ 教科書 P 117～128 でんぷん、甘味料、油脂類、ゲル化剤	同上	同上
12	食品の特性⑤ 教科書 P 128～137 調味料、香辛料、嗜好飲料	同上 ・演習問題 ・食品のまとめ	同上
13	献立作成（食事計画） 教科書 P 138～144	・教科書 ・パワーポイント ・献立作成練習 その1（課題テーマに基づき、考案し、具体化する）	教科書の一読 復習 食品成分表と電卓持参
14	食品成分表 食事摂取基準 教科書 P 145～152	・教科書 ・パワーポイント ・献立作成練習 その2 栄養計算の練習 →提出する	教科書の一読 復習 食品成分表と電卓持参
15	食文化と調理 ・世界各国料理 ・日本の料理形式、行事食 ・現代の食環境と心の問題 総括的復習	・教科書 ・パワーポイント	教科書の一読 復習
期末試験	ペーパー試験		

【期末試験の講評】

期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

期末テスト70%、ミニテスト、レポート提出20%（3回の提出とその内容）、授業中の取り組み10%で評価する。レポートの未提出は5点減点する。

【教科書】 購入必須

書名：＜第二版＞調理学 ― 生活の基盤を考える
著者名：吉田 勉 監修 南 道子、舟木 淳子 編著
発行所：学文社
価格：2,500円（税別）

【補助教材】 購入必須（※調理学実習時にも使用する）

食品成分表

（どの出版社でもよいが2015年食事摂取基準、準拠を選ぶこと）

＜例1＞ 書名：「食品成分表」 <例2> 書名：「日本食品成分表」
著者名：香川 芳子 出版社：医歯薬出版 編
出版社：女子栄養大出版部 価格：1,300円（税別）
価格：1,800円（税別）

※尚、既に食品成分表を持っている場合は 新たに購入しなくて良い。

【参考書】

- ① 書名：NEW 調理と理論
著者名：山崎 清子、島田キミエ 他
発行所：同文書院
価格：2,600円（税別）
- ② 書名：調理のためのベーシックデータ 第4版
発行所：女子栄養大出版部
価格：1,800円（税別）

※参考書は図書館にもあるので必要に応じて随時利用すること。

【その他補足事項】

- ① 授業は進捗状況により変わることがある。
- ② 授業中は携帯をマナーモードにしてバックに収納し、操作を禁ずる。
特に授業中のパワーポイントの画像を携帯やカメラで写すことを禁ずる。
（諸連絡など、教員が許可した場合はこの通りでない）
- ③ 必要に応じてミニテスト、レポート提出要請を行う。
- ④ 必要に応じて食品成分表と電卓持ち込みを要請することがあるので準備して置くこと。

授業科目名	調理学実習		授業形態・単位数	実習・2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：講師 氏名：橋本ヨシイ		開講期	通年
			授業回数	45回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワー：火曜日、木曜日 時間帯は食栄館掲示板に掲示 メールアドレス：		

【授業の概要】 科学的、理論的に解明されている「調理学」を十分に理解した上で、和食・洋食・中華・諸外国の料理を実習する。繰り返し調理の基本操作を行うことで技術を磨き、食材の持つ特性を生かした調理ができるように、そして喫食対象者の目的に合った調理法ができるよう解説する。また、常に安全意識を持って臨めるように注意喚起を行いながら授業を展開する。食全体を包括的に学習するため、日本料理、西洋料理の食事作法も指導する。	【授業の概要との対応項目】			
	○	A	知識	
	○	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	○	J	多様性への理解力、応用力	
		K	課題対処力	
	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力		
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
・調理の意義と目的を理解し、調理の基本を習得する。			目標	A、B
・食材の見極めができ、その特性を生かした調理ができるようになる。			目標	A、B、J
・対象となる喫食者の目的に合った調理法ができるようになる。			目標	A、B、J
・調理は危険も伴う事を認識し、常に衛生的に、且つ、安全意識を持って行う習慣を身につける。			目標	A、B、J
・献立作成から調理、配膳、食事マナーまで学び、食全体を包括的に理解できるようにする。			目標	A、B、J

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション ・学生受講規定の確認 ・授業概要の説明 ・調理学実習の基礎・心得・注意事項① ・班編成	シラバスの確認 プリント 実習室での確認	教科書の一読
2	調理学実習の基礎・心得・注意事項② 調理実習の準備操作 各器具類の模擬操作 調理の基本	教科書 P 2～12 プリント グループ作業の確認 食品サンプルで確認	教科書の一読 復習 自宅で食材を計量する習慣を身につける。 予習
3	・調理の割合 ・調味の基準 ・調理手法 ・食品の概量（目安量） ・食品の重量表 ・食品の廃棄率 他		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】	
4	日本料理 ・日本料理の特徴 他 ・炊飯の基本 ・煮干しだしの取り方	<実習献立> ・白飯 ・みそ汁(豆腐、なめこ) ・青菜のお浸し ・温泉卵	教科書参考 P 14～18、27、62、63、67、68 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	復習・予習 レポート仕上げ 次週提出
5	・青菜の茹で方 ・卵の凝固温度			
6	日本料理 ・炊き込み飯 — 調味パーセント — — 塩分、糖分の換算を学ぶ —	<実習献立> ・筍ご飯 ・澄まし汁 ・ぬた	教科書参考 P 23、65、71 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
7	・混合だしの取り方 ・季節の和え物			
8	日本料理 ・どんぶり物 — 炊飯・だしの応用 —	<実習献立> ・親子どんぶり ・みそ汁(季節野菜) ・季節野菜の浅漬け	教科書 P 73、90 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
9	・即席漬け — 漬物の基本 — ・みそ汁の応用			
10	日本料理 ・すし飯① — すし飯の作り方と種類 — — 具材の下拵えの方法 —	<実習献立> ・初夏の散らしずし ・茶碗蒸し	教科書 P 41、74、76 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
11	・卵料理 — 卵料理、蒸し物の基本 —			
12	日本料理 ・麺料理 — 乾麺、乾物の扱い方 — — 麺つゆの作り方 —	<実習献立> ・彩りそうめん ・水ようかん ・緑茶	教科書 P 84、87 P 86(茶について)	同じ
13	・夏の水菓子 — 寒天の特徴、扱い方 — ・緑茶の入れ方 — 茶葉、温度など —		プリントによる実習 実習結果のレポート作成	
14	西洋料理 ・西洋料理の特徴 他 — スープストックの取り方 —	<実習献立> ・バターロール ・コンソメジュリエンス ・スクランブルエッグ チーズ入り 茹で野菜添え	教科書 P 92～95、98、99、106 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	復習・予習 レポート仕上げ 次週提出
15	・卵料理 — 卵料理の基本 —			
16	西洋料理 ・食パンでサンドイッチを作る — 具材の下拵え —	<実習献立> ・サンドイッチ (卵、野菜) ・紅茶	教科書 P 124、125、136、137、157 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
17	・紅茶の入れ方 — 茶葉と温度など —			
18	地中海料理(イタリア) ・パスタ料理 — パスタの種類、特徴 —	<実習献立> ・スパゲッティ (ミートソース) ・カプレーゼ	教科書 P 133 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
19	・イタリアの代表的なサラダ — ハーブの種類・扱い方 —			
20	地中海料理(イタリア) ・小麦粉の料理 — 生地の手捏ね方・発酵 —	<実習献立> ・ピッツァ (ミックス、又はマルゲリータ)	教科書 P 129 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
21	・イタリアのデザート — ゼラチン、生クリーム —	・パンナコッタ		

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
22	地中海料理（スペイン） ・魚介の米料理 — 洋風米飯の炊き方 — — 魚介の扱い方 — ・地中海式スープ	<実習献立> ・パエリア ・ガスパチョ	教科書 P124、138 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
23			
24	中国料理 ・中国料理の特徴（その1） ・麺料理 — 麺の茹で方 — — 具材の下拵え、切り方 — ・中華デザート — 寒天、ゼラチンの特徴、使い方 —	<実習献立> ・涼拌麺（冷やしそば） ・杏仁豆腐	教科書 P204、208 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
25			
26	中国料理 ・中国料理の特徴（その2） ・前菜について ・クラゲの下拵え ・切り方の特徴 ・鶏がらスープの取り方	<実習献立> ・白飯 ・クラゲの酢の物 ・青椒肉絲 ・蕃茄蛋花湯 （トマトと卵のスープ）	教科書 P160～164、165、167、 190 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
27			
28	中国料理 ・中国料理の特徴（その3） ・海老の下拵え ・豆腐の扱い方	<実習献立> ・白飯 ・乾焼明蝦 （海老の辛みソース） ・麻婆豆腐	教科書 P160～164、173、186 プリントによる実習 レポート提出
29			
30	日本料理 ・炊き込みご飯 ・魚料理 — 魚の卸し方を学ぶ — ・季節の和え物 — 大根卸の栄養と調理の関係 —	<実習献立> ・秋の吹き寄せご飯 ・サンマの蒲焼き ・茸と菊花の卸し和え	教科書 P72 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
31			
32	日本料理 ・すし飯② — 巻簾の使い方 — — 油揚げの下拵え — — 乾物の扱い方 —	<実習献立> ・巻きずし ・いなり寿司	教科書 P74、75 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
33			
34	西洋料理 ・魚料理 — 魚の扱い方 — ・挽肉料理 — 挽肉、キャベツの下拵え — — キャベツの下拵え — ・卵の蒸し菓子 — 温度など —	<実習献立> ・パン、又はご飯 ・生鮭のムニエル 粉ふき芋、野菜添え ・ロールキャベツ ・カスタードプディング	教科書 P107、122、128、146 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
35			
36	西洋料理 パーティー料理 ・ローストチキン ・ミネストローネ	<実習献立> ・ブルスケッタ ・丸鶏のローストチキン ・ミネストローネ	教科書 P119 プリントによる実習 実習結果のレポート作成
37			
38	日本料理 — お正月料理 — ① ・正月料理の知識 ・食材の扱い方	<実習献立> ・田作り ・紅白なます ・有頭海老の含め煮 ・お祝い散らし	プリントによる実習 実習結果のレポート作成
39			

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
40	日本料理 — お正月料理 — ②	<実習献立> ・錦卵（又は伊達巻） ・のし鶏 ・竜眼巻 ・雑煮	教科書 P43、52、54 プリント 実習結果のレポート作成
41	・正月料理の知識 ・食材の扱い方		
42	日本料理の食事作法 演習	実習予定先 ホテル福島グリーンパレス	感想をレポートにまとめて提出
43	— 日本料理に関する食事作法の基礎を学ぶ —		
44	西洋料理テーブルマナー演習	実習予定先 ホテル福島グリーンパレス	感想をレポートにまとめて提出
45	— 西洋料理に関するテーブルマナーの基礎を学ぶ —		
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 レポート50%（21回の提出とその内容）、課題への取り組み姿勢、授業態度50%で評価する。 次に該当する場合は総合評価から減点する。 ① 調理実習時の服装（毛髪、手指、装飾品、白衣など）、衛生面での注意は3回で2点の減点をする。 ② 提出物が期日を過ぎた場合は2点を減点し、未提出は3点の減点とする。			
【教科書】 書名：図解による基礎調理 著者名：下村 道子、中里トシ子 編著 市川 朝子 他 著 発行所：同文書院 価格：2,300円（税別）			
【補助教材】 食品成分表 調理学でも使用するので、購入すること どこの出版社でもよいが、2015年食事摂取基準に準拠のもの。 （※既に持っている場合は購入しなくて良い） <例1> 書名：「食品成分表」 <例2> 書名：「日本食品成分表」 著者名：香川 芳子 出版社：医歯薬出版 編 出版社：女子栄養大出版部 価格：1,300円（税別） 価格：1,800円（税別） ※尚、既に食品成分表を持っている場合は <u>新たに購入しなくて良い</u> 。			
【参考書】 書名：調理のためのベーシックデータ 第4版 著者名：松本 伸子 監修 発行所：女子栄養大学出版部 価格：1,800円（税別） ※参考書は図書館にもあるので、必要に応じて随時使用すること。			
【その他補足事項】 ① 授業内容は進捗状況や食材の入手状況により、変更する場合がある。 ② 調理実習時の服装（毛髪、装飾品、白衣等）や手指洗浄等の衛生面に注意する事と、体調不良（下痢、嘔吐等の症状）の場合は事前に申し出る事。 ③ 携帯、飲食物は実習室に持ち込まない。 ④ 食物アレルギーのある者は必ず予め申し出る事と、調理中はアレルギー食品が口に入る事の無いように自分で十分に注意する事。 ⑤ 調理実習中は火傷や怪我の無いよう、集中して作業を行い、常に全員で十分に気を配る事。 ⑥ 参考書は図書館にもあるので利用する事。 ⑦ 必需品と価格 白衣（調理帽組み）約7,000円、調理靴約3,500円、包丁（牛刀、ペティナイフ組）約7,000円、実習教材費18,000円が必要となる。			

授業科目名	調理学実習Ⅱ		授業形態・単位数	実習・1単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：橋本ヨシイ		開講期	前期
			授業回数	23回
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー：火曜日 木曜日 オフィスアワーは食栄館掲示板に掲示 メールアドレス：			

【授業の概要】 1年次に学んだ「調理学実習」の応用と更なる高度な技術と知識の修得を目的とする。また、専門家による調理法やテーブルマナーをオムニバス形式により授業に取り入れ、幅広い知識と技術を学ぶ。これらの経験が栄養士として多様化する課題に対応した献立作成や調理法に展開が可能となり、食のスペシャリストとしての意識の高揚につながるよう指導する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】			【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
・食材の特性を生かした調理法ができるようになる			目標	A、B、K
・季節の食材、様々な旨みの相乗効果等を考慮して調理できるようになる。			目標	A、B、J、K
・調理の基本操作を応用できる力を備える。			目標	A、B、J、K
・食の専門家による実技やマナーの伝授で調理技術と食文化を習得する。			目標	A、B、J、K

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	日本料理（その1） — 季節のお祝い料理 — ・旬の魚の扱い方	<実習献立> ・鯛飯 ・蛤の潮汁	教科書 P25、70 プリント レポート作成・提出
2	・蛤の扱い方		
3	日本料理（その2） — 簡単な丼物と汁物 —	<実習献立> ・そばろ飯 ・季節野菜のみそ汁	教科書 P78 プリント
4	日本料理（その3） — 専門家による調理実習 —	内容は後日通知	1年次のプリント（みそ汁）を復習して来る レポート作成
5			
6	中国料理（その1） — 専門家による実習 —	内容は後日通知	レポート作成
7			

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
8	中国料理（その2）	予定講師 中国四川料理 石林 日比野恒夫 氏	レポート作成
9	— 専門家による実習 — 内容は後日通知		
10	中国料理（その3） ・中華のあんかけ料理 ・湯の種類を復習	教科書P175、194 プリント レポート配布	・1年次の湯（スープ） を復習して来る ・レポート作成
11	<実習献立> ・白飯 ・酢豚 ・玉米羹		
12	エスニック料理 アジアの米粉料理	プリント レポート配布	アジアの米粉料理を調べて来る。 ・レポート作成
13	<実習献立> ・フォー ・ガー ・生春巻き		
14	西洋料理（その1） — 炒め炊きの飯 —	教科書P129、125 プリント レポート配布	・教科書（P125）のド レッシングを予習して 来る ・レポート作成
15	— サラダ — ドレッシングの種類		
16	西洋料理（その2） ・旬の魚の卸し方 ・マヨネーズを作る	教科書P47（魚料理）、 108（フライについて）、 126 プリント レポート配布	・1年次の魚の卸し方を 復習して来る ・レポート作成
17	<実習献立> ・白飯 ・アジフライ ・ポテトサラダ		
18	身近な家庭料理 — 基本のチキンカレー —	教科書P130 プリント レポート配布	インド料理の食文化を調べて来る レポート作成
19	インドの飲み物 <実習献立> ・ターメリックライス ・チキンカレー ・ラッシー		
20	日本料理（その4） 専門家による蕎麦打ちの実習	予定講師 食楽研究家 吉成 和巳 氏	蕎麦の歴史を調べて来る レポート作成
21	・ざる蕎麦 ・蕎麦粉を使ったデザート		
22	テーブルマナー演習	実施予定先 ホテル福島グリーンパレス	1年次の中国料理（教科書内）を復習して臨む レポート作成
23	— 中国料理に関する食事作法と食文化を学ぶ —		
期末試験	無		
【期末試験の講評】 評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 ① 授業への取り組み姿勢60%、レポート20%（12回の提出とその内容）、向上心20%で評価する。 <大事な点> *調理学の理論をふまえ、1年次の調理実習時の基本操作が活かされているか *食材の扱い方、調味料の計り方、使い方が出来ているか *衛生面での注意事項を守りながら実習しているか *自主的に実習に取り組み、班員と意思疎通を図りながら実習しているか *レポート提出はできているか ② 学生受講規定により、減点することがある。			

【教科書】

1年次に使用した教科書（調理学、調理学実習書）、補助教材（食品成分表）を使用するので新たに購入しなくてよい

【参考書】

1年次と同じ

【その他補足事項】

- 授業内容や日程は食材の入手状況や、進捗状況、外部講師の都合により変わることがある。
 - 調理実習費は11,000円が必要である。
 - 服装などは1年次と同じように身支度し、衛生面で十分に注意すること。
 - 体調の悪いものは速やかに教員に届けること。
 - 携帯の持ち込みは禁止する。
- （※諸連絡などで教員が指示した場合はこの通りでない）

授業科目名	給食管理		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：井間 真理子		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の有無	有
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		60時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	必修	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 「健康増進法第20条」に特定給食施設における栄養管理の重要が述べられており、栄養士が従事する業務の一つとなっている。この授業では、喫食対象者の心身の健全な発育、疾病予防、健康の維持増進をするための食事計画及び給食業務を行うために必要な各管理について、基礎的知識と適正運営のための手段や方法を解説する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
		H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
		I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
		L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
給食業務を行うために必要な食事計画、管理等給食サービス提供に関する知識とマネジメント能力を身につける	目標	A、C、J、K		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション 授業の概要と到達目標（授業内容） 評価方法・授業の進め方と留意点 1 給食の概念 A 給食の概要 B 給食システム	教科書 プリント	教科書p 1～p 9 健康増進法
2	1 給食の概念 C 給食施設の特徴と関連法規 a 健康増進法における特定給食施設 b 各種施設における給食の意義 c 医療施設	教科書 プリント	教科書p10～p30

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	1 給食の概念 C 給食施設の特徴と関連法規 d 高齢者・介護福祉施設 e 児童福祉施設 f 障害者福祉施設 g 学校 h 事業所	教科書 プリント	教科書p30～p47
4	2 給食経営管理の概念 A 給食経営と献立 B 経営管理の概要	教科書 プリント	教科書p49～p61
5	2 給食経営管理の概念 C 給食とマーケティング D 給食経営と組織	教科書 プリント 小テスト	教科書p61～p76
6	3 栄養・食事管理 A 栄養・食事のアセスメント	教科書 プリント	教科書p77～p81
7	3 栄養・食事管理 日本人の食事摂取基準	教科書 プリント	教科書p81～p84
8	3 栄養・食事管理 B 食事の計画 C 食事計画の実施、評価、改善	教科書 プリント	教科書p81～p99
9	4 給食経営における品質管理 A 品質と標準化	教科書 プリント	教科書p101～p111
10	4 給食経営における品質管理 B 原価 C 食材 D 生産（調理）と提供	教科書 プリント	教科書p111～p144
11	5 給食の安全・衛生 A 安全・衛生の概要	教科書 プリント 小テスト レポート提出①	教科書p145～p159
12	5 給食の安全・衛生 B 安全・衛生の実際	教科書 大量調理施設衛生管理マニュアル	教科書p159～p168
13	5 給食の安全・衛生 C 事故・災害時対策	教科書	教科書p168～p177
14	6 給食の施設・設備	同上	教科書p179～p192
15	7 給食の人事管理 1～15回のまとめ	同上 小テスト プリント レポート提出②	教科書p193～p196
期末試験	前期末試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			

<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 (1) 期末試験：65% (2) 小テスト：15%（5%×3） (3) レポート：20%（10%×2）</p>
<p>【教科書】 書名：サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 著者名：韓 順子、大中 佳子 発行所：第一出版株式会社 価格：2,400円（税別）</p>
<p>【参考書】 (1) 書名：新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論（栄養指導論で使用したもの） 著者名：大野 知子、辻 とみ子 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：2,800円（税別） (2) 書名：日本人の食事摂取基準（2015年版） 著者名：第一出版編集部 編 発行所：第一出版株式会社 価格：2,700円（税別） (3) 書名：七訂日本食品成分表2017 著者名：香川 芳子 発行所：女子栄養大学出版部 価格：1,400円（税別） その他「食品衛生学」「調理学」「公衆栄養学」等、各科目で使用している教科書</p>
<p>【その他補足事項】 授業内容は栄養士養成課程コアカリキュラム（全国栄養士養成施設協会）を参考にしている。 授業内容は進行状況により変更することがある。また、必要に応じて小テスト、レポート提出要請を行うことがある。 学内給食管理実習の開始までに1～12回までの内容を理解する必要があるため、補講や時間割交換で対応するので、諸連絡に注意すること。 毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。</p>

授業科目名	給食管理実習		授業形態・単位数	実習・4単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 氏名：井間 真理子		開講期	通年
			授業回数	45回 他に学内実習、校外実習
			期末試験の有無	無
開講キャンパス	宮代キャンパス	授業時間以外の必要な学修時間		0時間
卒業・資格・免許		授業科目区分	必修・選択必修・選択の別	
卒業		専門教育科目	選択	
栄養士		専門教育科目	必修	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：		

【授業の概要】 学内実習、校外実習、それぞれに事前事後指導の計4単位で構成される。食事計画・調理を含めた給食サービス提供に関する実習をすることで、授業で得た知識・技術を体験できるよう指導する。	【授業の概要との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章表現力	
		E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
	<input type="radio"/>	G	協働能力	
	<input type="radio"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力	
	<input type="radio"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力	
	<input type="radio"/>	J	多様性への理解力、応用力	
	<input type="radio"/>	K	課題対処力	
	<input type="radio"/>	L	人間関係、対人関係構築力及び対話力	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)			
給食管理及び関係科目で修得した知識、技術の実務を実習することにより、実践力アップを図ることができるようになる。	目標	A、B、C、D、G、H、I、J、K、L		

【学内実習事前事後実習】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	年間実習のオリエンテーション 実習の意義・役割・栄養士養成としての位置付けなど	教科書 プリント ノート	給食施設における栄養士の役割の復習
2	学内実習全体オリエンテーション 班編成、喫食者 アセスメント班献立調整、月間献立バランス検討	グループワーク（話し合いにより進めていく） 教科書 プリント、ノート	献立とはについて復習
3	喫食者アセスメント班献立調整、月間献立バランス検討	グループワーク 教科書 プリント、ノート	同上
4	献立作成、1週間のバランス（栄養価・食品・調理法など）の検討	グループワーク 教科書 プリント、ノート	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	献立作成、1週間のバランス（栄養価・食品・調理法など）の検討	グループワーク 教科書、プリント、ノート	献立とはについて復習
6	全体検討（各班からの月間調整）	全体討議	同上
7	献立に添った材料、調理法の検討（予定献立表案作成・材料購入予定価格・作業工程・器・盛り付け・メッセージ案など作成）、実施及び試作の役割分担	グループワーク ノート・プリント・教科書	食品について復習 調理について復習
8	試作準備、買い物、焼き時間の測定など細部の日程等調整	グループワーク ノート・プリント・教科書	試作するものの調理工程を復習
9	試作準備、買い物、焼き時間の測定など細部の日程等調整	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
10	試作 献立・器などの修正及び決定	グループワーク ノート・プリント・教科書	試作後の決定結果を良くしておくこと
11	試作 献立・器などの修正及び決定	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
12	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	喫食者アセスメント・食品衛生学の復習
13	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
14	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
15	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
16	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
17	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
18	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
19	喫食者に対する提供栄養情報（テーブルメモまたはパネル・献立・栄養価等）	グループワーク ノート・プリント・教科書	提供栄養情報企画
20	喫食者に対する提供栄養情報（テーブルメモまたはパネル・献立・栄養価等）	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
21	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
22	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	提供栄養情報企画
23	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
24	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
25	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
26	まとめの原稿作成及び発表資料作成・練習	グループワーク ノート・プリント・教科書	まとめ
27	まとめの原稿作成及び発表資料作成・練習	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
28	まとめの原稿作成及び発表資料作成・練習	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
29	まとめの原稿作成及び発表資料作成・練習	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
30	まとめの原稿作成及び発表資料作成・練習	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上

【学内実習】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1 ┆ 9	給食管理諸帳簿について、栄養管理諸帳簿について、栄養指導資料について、衛生確認、服装手洗い、消毒方法とその運用等の衛生管理 調理工程表のチェック 器具機材、食器、材料による違いなどチェック 調味料計量など	グループ活動・ノート・プリント・テキスト 各帳票を実際に使用し、器具器材、食器も実際に動かし、100～120食の食事を作成し、食物栄養科1～2年生及び教職員等に喫食してもらう実務実習 白衣その他の衛生管理が必要	給食管理の講義のうち実務部分の復習・実習オリエンテーション及び事前実習の復習
10 ┆ 18	給食業務の実際、大量調理、給食及び栄養管理諸帳簿整理の実際		
19 ┆ 27	給食業務の実際、大量調理、給食及び栄養管理諸帳簿整理の実際		
28 ┆ 36	給食業務の実際、大量調理、給食及び栄養管理諸帳簿整理の実際		
37 ┆ 45	給食業務の実際、給食及び栄養管理諸帳簿整理及びアンケート等評価（客観・主観）の実際		

【校外実習事前事後実習】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	校外実習全体オリエンテーション 校外実習箇所について及び予習 希望調書作成	ノート プリント 教科書	給食施設における栄養士の役割りの復習
2	校外実習の予習	同上	同上
3	校外実習の予習	同上	同上
4	現場の栄養士の方の講話	同上 特設授業	同上
5	校外実習の予習	ノート プリント 教科書	同上
6	校外実習の予習（実習先に応じた理解・自主テーマの検討）	同上	同上 特に実習先となる施設について、実習施設の喫食者について理解を深める
7	校外実習の予習（実習先に応じた理解・自主テーマの検討）	同上	同上
8	校外実習先との訪問時の内容報告と実習先から指示された課題作成（大学からの物品借用等含む）	同上	指示された課題の資料収集及び読み取り
9	校外実習先との訪問時の内容報告と実習先から指示された課題作成（大学からの物品借用等含む）	同上	同上
10	校外実習まとめ 自主テーマ等の考察及び評価 発表内容の検討と資料作成	同上	まとめの準備及び資料整理
11	校外実習まとめ 自主テーマ等の考察及び評価 発表内容の検討と資料作成	同上	同上
12	学内及び校外実習発表会 学会の形態をとり、座長、副座長を立て、時間を決めて実施する講評、学内校外全体及び個別の講評、実際の現場での心構え	同上 提出された発表資料集 発表会には1年生及び食物栄養科の教職員が出席することがある。 個人まとめ提出	発表練習 まとめ準備
13	学内及び校外実習発表会 学会の形態をとり、座長、副座長を立て、時間を決めて実施する講評、学内校外全体及び個別の講評、実際の現場での心構え	同上	発表練習 まとめ準備
14	学内及び校外実習発表会 学会の形態をとり、座長、副座長を立て、時間を決めて実施する講評、学内校外全体及び個別の講評、実際の現場での心構え	同上	発表練習 まとめ準備
15	学内及び校外実習発表会 学会の形態をとり、座長、副座長を立て、時間を決めて実施する講評、学内校外全体及び個別の講評、実際の現場での心構え	同上	発表練習 まとめ準備

【校外実習】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法（アクティブラーニングの方法）、使用教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1 ） 2	各給食施設の理解（訪問による）	グループ活動・ノート・プリント・教科書 白衣その他・また衛生管理が必要	実習先の指導者の指示に従うこと
3 ） 45	給食運営の基本業務		

校外実習の期間5日間は全ての授業が設定されていない時期（9月）に実施する。

<p>【期末試験の講評】</p> <p>評価結果については希望者にオフィスアワー等を通じて説明します。</p>
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>ノート 50% レポート 10% まとめと発表 20% 実習状況 20%</p>
<p>【教科書】</p> <p>書名：サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 著者名：韓 順子、大中 佳子 発行所：第一出版株式会社 価格：2,400円（税別） （給食管理で使用したものを使用する）</p>
<p>【参考書】</p> <p>(1) 書名：日本人の食事摂取基準（2015年版） 著者名：第一出版編集部 編 発行所：第一出版株式会社 価格：2,700円（税別）</p> <p>(2) 書名：七訂日本食品成分表2017 著者名：香川 芳子 発行所：女子栄養大学出版部 価格：1,400円（税別）</p>
<p>【その他補足事項】</p> <p>1回目の授業で詳細は説明するが学内・校外実習ともに小グループで進めるので、順序は変更になることがある。学内・校外実習前に終了しておくべき内容は補講や時間割交換で対応するので、諸連絡に注意すること。また、この授業はできるまでやるのが基本となるので、グループによって終了時刻が遅くなることもある。授業時間外の学修についても進行状況により指示する。</p> <p>学内実習は小グループ毎に行うが、各々月～金の実習期間は、全ての授業が欠席となる。</p> <p>実習期間は全ての授業が設定されていない時期（概ね9月）に実施する。</p> <p>校外実習先については栄養士法に則った施設で行うが、学校・病院・福祉施設・事業所の種別で希望を取り、本学周辺（福島県北部）で施設の受け入れ可能人数により調整する。希望調書は複数回とる（例年、第1または第2希望で決定）。</p> <p>プリントは実習の履修、進め方、指定レポート提出に重要であるから注意し扱うこと。また諸帳票はグループ全体での実習進行に必要不可欠であるので、責任を持って作成、保管すること。学習のまとめにはコンピューターを使用することがある。</p> <p>実習者は実費徴収となり、例年10,000円程度である。試食は1年生にも義務としており、例年5,000円程度である。</p>