

授 業 計 画

平 成 30 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となります。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つけの場です。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項以下の通りです。



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となるとともに、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効果

食物栄養学科では、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付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

食物栄養学科は、食と健康に関わる分野において活躍できる人材の育成を目指す学科教育に基づき、教養教育科目及び専門教育科目において指定された科目を履修し、定められた単位を修得する事が基本となります。各科目には、科目それぞれに対応する教育目標として、知識や技能、論理的思考力、文章・身体・感性等に関する表現力、課題対処力、多様性の理解力や対人関係構築力の獲得などが設定され、単位が認定されます。これら個々の評価を本学が定める方式により算出した GPA 基準を達成し総合的な学修経験を通して修学したと学科会議で認められた者に、学長は教授会の議を経て卒業を認め、「短期大学士（食物栄養学）」の学位を授与します。

4. 食物栄養学科学生の努力目標

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

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習を考慮して定められています。教員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で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・実施方法

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。

教養教育科目については「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き「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「栄養と教育」「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、判断力を身に付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、卒業については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平均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ます。

※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。

最低必要単位数				
科目別	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けられています。

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・事後の学習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) 授業内容に関係の無い私語、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 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、その欠席した分については減点しない。なお、次の場合には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」を文章（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専任された場合
- 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たとき、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たとき、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たとき、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 点加点する。

- (7) 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。

期末試験としてのレポート提出を課す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下さい。

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、佐藤講師、田村講師

食物栄養学科教育課程

	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			
	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	と健康 社会生活	食 生 活 論	講義	15	2		2		2	
		公 衆 衛 生 学	講義	15		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	
	と機能 人体の構造	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	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
	栄 養 の 指 導	臨 床 栄 養 学 実 習	実習	23		1		1		1
		栄 養 指 導 論	講義	30	4		4		4	
		栄 養 指 導 論 実 習	実習	45		2		2		2
	給 食 の 運 営	公 衆 栄 養 学	講義	15		2		2		2
		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
特 別 研 究	給 食 管 理	講義	15		2		2		2	
	給 食 管 理 実 習	実習	45		4		4		4	
		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

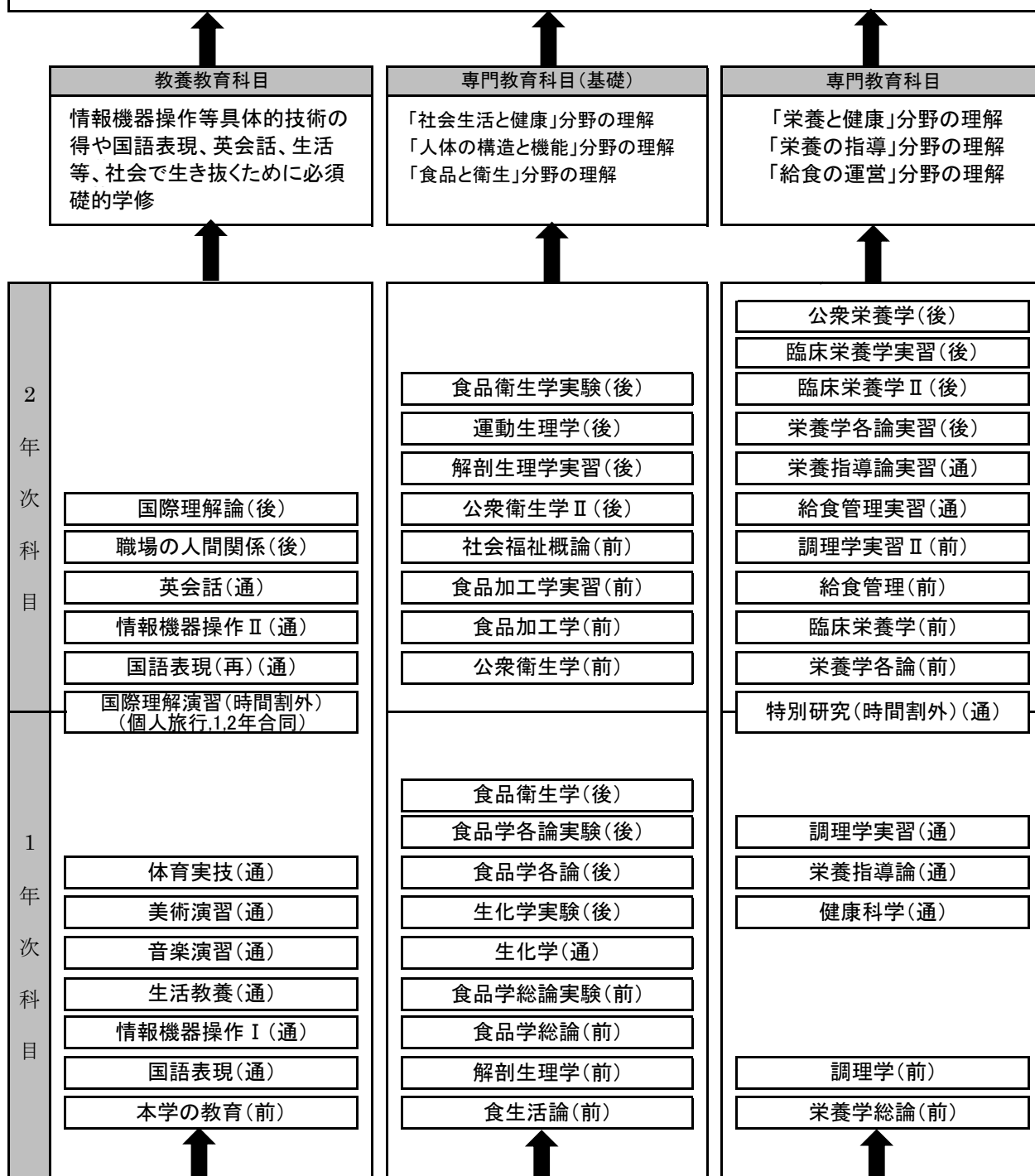
授 業 科 目	卒 業		栄 養 士	
	必 修	選 択	必 修	選 択
教 養 教 育 科 目	14単位		14単位	9単位
専 門 教 育 科 目	29単位	21単位	51単位	
合 計 単 位 数	64単位		74単位	

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] 教養や医療、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30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	授業内容項
			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	12
	国語表現	佐藤晴雄	通年		4		卒業必修・栄養士必修	14
	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	18
	情報機器操作Ⅱ	藤本勝成		通年	2			21
	生活教養	遠藤貞子	通年		4		卒業必修・栄養士必修	24
	職場の人間関係	八木孝憲		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	時間 割外	時間 割外		2	海外研修(短期集中、時間割外)、1・2年次生対象	37
	国際理解演習(バリ島)	佐藤敦子	通年	通年		2		40
	英会話	オカンポ・メリッサ・ブラザ		通年		2		43
	体育実技	金野麻衣	通年		1		卒業必修・栄養士必修	47
専 門 教 育 科 目	食生活論	田中かづ子	前期		2			52
	公衆衛生学	織田正昭		前期	2		卒業必修・栄養士必修	55
	公衆衛生学Ⅱ	織田正昭		後期	2			58
	社会福祉概論	高橋雄二		前期	2		卒業必修・栄養士必修	61
	解剖生理学	茂木積雄	前期		2		卒業必修・栄養士必修	64
	解剖生理学実習	茂木積雄		後期		1		67
	運動生理学	杉浦弘一		後期		2	栄養士必修	71
	生化学	小瀧裕一	通年		4		卒業必修・栄養士必修	73
	生化学実験	田中かづ子	後期			1	栄養士必修	76
	食品学総論	小瀧裕一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	79
食品学総論実験	小瀧裕一	前期		1		卒業必修・栄養士必修	82	

	授業科目	担当教員	履修年次		単位数		備考	授業内容 項
			1年	2年	必修	選択		
専 門 教 育 科 目	食品学各論	桑田 彰	後期			2		85
	食品学各論実験	桑田 彰	後期			1		88
	食品加工学	桑田 彰		前期	2		卒業必修・栄養士必修	91
	食品加工学実習	桑田 彰		前期		1	栄養士必修	93
	食品衛生学	小瀧 裕一	後期		2		卒業必修・栄養士必修	95
	食品衛生学実験	小瀧 裕一		後期		1	栄養士必修	98
	健康科学	桑田 彰	通年			4		101
	栄養学総論	小瀧 裕一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	105
	栄養学各論	松元 浩一		前期		2	栄養士必修	108
	栄養学各論実習	橋本 ヨシイ		後期		1	栄養士必修	111
	臨床栄養学	江戸 清人		前期	2		卒業必修・栄養士必修	114
	臨床栄養学Ⅱ	佐藤 る美子		後期		2	栄養士必修	116
	臨床栄養学実習	田村 佳奈美		後期		1	栄養士必修	119
	栄養指導論	佐藤 る美子	通年		4		卒業必修・栄養士必修	122
	栄養指導論実習	田村 佳奈美 佐藤 る美子		通年		2	栄養士必修	125
	公衆栄養学	佐藤 る美子		後期		2	栄養士必修	130
	調理学	橋本 ヨシイ	前期		2		卒業必修・栄養士必修	133
	調理学実習	橋本 ヨシイ	通年			2	栄養士必修、オムニバス、ゲストスピーカー	136
	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	佐藤 る美子		前期	2		卒業必修・栄養士必修	144
給食管理実習	佐藤 る美子		通年		4	栄養士必修、学内、校外各2単位一括認定	147	
特別研究	小瀧 裕一 桑田 彰 佐藤 る美子 橋本 ヨシイ 田村 佳奈美	通年	通年		2		152	

- 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、学期途中であっても休講となるため、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 ふりがな こまつ ゆ み 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		初回授業時に説明します。		

【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本学の建学の精神や教育理念及び本学の教育について理解する。		目標	D、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大学とは何か ②本学の建学の精神と育成しようとする人間像 ③まごころの実践	学生便覧 パワーポイント及び映像 利用 ※スーツ着用	学生便覧の「建学の精神」「教育の理念」を読んでおく。
2	本学の教育(1) ～魅力ある授業を目指して～ ①アクティブラーニング授業の実施 ②学生受講規程の説明と学生の授業改善意見 ③シラバスと成績評価の方法 ④本学のGPAとその活用(進級・留年・卒業判定への活用及び学生の表彰制度) ⑤本学の国語表現教育	学生便覧 ※スーツ着用	学生便覧の諸規程集の「学則」「履修規程」「学生受講規程」を読んでおく。
3	校歌の練習 第一校歌、第二校歌	校歌歌詞映像利用 学生便覧参照	学生便覧の「校歌」のページを読み、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) 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(学友会有志をモデルに) 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	レポートの構想を練る
5	本学の教育(3) 大学での生活	学生便覧	学生便覧の「大学での生活」の部分を復習する。
6	先輩からのアドバイス 卒業生のアドバイス	卒業生の話(ビデオレターを含む)	レポート作成(レポート提出は6月8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	なし		
【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8日(金)13:00までに教務課(駅前キャンパスは5階事務室)へ所定様式にて提出のこと。誤字・脱字の多いもの、内容や趣旨が不十分なものは、再提出を求めます。また期日に遅れた場合は、100点満点から1日につき2点の減点とします。 <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「福島学院大学 Campuslife2018」および配布資料を使用			
【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、座席は指定とします。出欠は空席を確認して行います。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」に沿います。授業回数の少ない授業のため、出欠時数に注意のこと。 レポートの評価は、コメントを付して返却します。			

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：兼担教授 ふりがな さとう はるお 氏名：佐藤 晴雄		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		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する。		

【授業の概要】 国語表現力は、社会人として必要なコミュニケーション能力を高める。 社会人（栄養士）に求められる文章作成の基本を身に付けるための講義と演習を展開する。プリントへの記述、漢字小テストの実施、小論文の提出もある。 会話をアップするため、敬語の使い方や面接での対応なども説明する。 国語力向上のために授業時間外に実施する「国語表現統一テスト」（文字・成語、小論文、対話）の成績を加味して国語表現の成績を評価する。	【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
		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	
<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)		
簡潔で分かりやすい文章を書くための基本事項を習得する。実習日誌、実習礼状、手紙・はがきの書き方など実用文にも対応した国語表現力の基礎も身に付ける。	目標	A、C、D	
社会人としての会話に必要な基本を身に付ける。面接での対応の仕方なども習得する。	目標	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 (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 ワークシートに平仮名、片仮名を書く	漢字学修 教材予習 新聞を読む
2	新聞を読む 知識が増え、文章力もつく	小テスト① (漢字) 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習 新聞を読む 小論文①作成
3	文字は正しく 誤字扱いをなくす	小論文①提出 小テスト①指導 授業ノート プリント配布 教材朗読 間違いやすい字を正しく書いてみる	漢字学修 小テスト①復習 プリント復習 教材予習

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】
4	現代表記、誤りやすい用字用語・慣用句	小論文①指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 小論文①復習 プリント復習 教材予習
5	差別語、不快用語、隠語に注意	小テスト②(漢字) 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
6	主語と述語	小テスト②指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 小テスト②復習 プリント復習 教材予習
7	文章は短く分かりやすく	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
8	句読点の打ち方、段落の作り方	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
9	修飾語は近くに	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
10	「ら」を抜かない	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
11	常用漢字を使う、話し言葉は使わない	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
12	小論文の書き方① 作文と小論文の違い	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
13	小論文の書き方② 起承転結、結論を先に	小テスト③(漢字) 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
14	実習日誌の書き方 書くときの留意点	小テスト③指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	小テスト③復習 漢字学修 プリント復習 教材予習 小論文②作成
15	手紙・はがきの書き方 実習札状、年賀状、往復はがき	小論文②提出 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
16	メールの書き方 注意点	小テスト④(漢字) 小論文②指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	小論文②復習 漢字学修 プリント復習 教材予習
17	履歴書の書き方 実際に書く	小テスト④指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	小テスト④復習 漢字学修 プリント復習 教材予習

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】
18	レポートの書き方 書くうえでの留意点	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
19	給食だよりの書き方 発行の目的	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
20	話し方の基本 話すスピード	授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習
21	あいさつ コミュニケーションの基本	授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習
22	敬語の使い方 尊敬語、謙譲語、丁寧語	授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
23	自己紹介の仕方 さまざまな場面を想定	授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習
24	実習先との話し方 明るく、はきはきと 守秘義務	授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習 小論文③作成
25	社会人としての話し方 言葉を選ぶ 若者言葉を避ける	小論文③提出 授業ノート プリント配布 教材朗読	漢字学修 プリント復習 教材予習
26	栄養指導での話し方 言葉かけ 話を引き出す	授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習
27	就職面接 事前の準備	小論文③指導 授業ノート プリント配布 教材朗読	小論文③復習 漢字学修 プリント復習 教材予習
28	職場での話し方 基本的な姿勢	小テスト⑤(漢字) 授業ノート 教材朗読	漢字学修 教材予習
29	電話のマナー メモの取り方	小テスト⑤指導 プリント配布 授業ノート 教材朗読	小テスト⑤復習 プリント復習 漢字学修 教材予習
30	まとめ	授業ノート プリント配布	漢字学修 プリント復習
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、オフィスアワーなどを通じて説明する。

【到達度の評価(評価方法・基準)】

①国語表現統一テスト 20点(文字・成語 10点、小論文 5点、対話 5点)。

詳しくは、学生便覧に記載されている「国語表現」統一テストの内容と実施の項目を確認すること。

②後期末試験 20点

③授業への取り組み 60点(授業小テスト 25点、授業小論文 15点、プリントへの記述 10点、応答 10点)

※詳細は初回授業時に説明する。

【教科書】 書名：管理栄養士・栄養士になるための国語表現
著者名：田上 貞一郎、田中 ひさよ
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】

授業時間外に実施する「国語表現統一テスト」の実施内容については授業内で説明する。実施日や会場は掲示板で知らせる。

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 ふりがな 氏名：藤本 勝成 (本務先：福島大学 職名：教授)		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		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		初回授業時に説明します。		

【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・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
4	MS-Word(3) ・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
5	MS-Word(4) ・段組みとセッション区切り	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) ・MS-Word (第2回～5回の復習課題)	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

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	MS-Word(6) ・ 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
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とグラフ	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) ・ 複数シートの操作	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) ・ フィルターの利用	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
14	MS-Excel(5) ・ MS-Excel(第 10 回～13 回の復習課題)	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
15	MS-Excel(6) ・ 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
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) ・ タブとリーダー(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) ・ タブとリーダー(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) ・ 罫線を使った文書(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
21	MS-Word(12) ・ 図形と文字とワードアート	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
22	MS-Word(13) ・ MS-Word 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
23	MS-PowerPoint(3) ・ 描画(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-PowerPoint(4) ・ 描画(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-PowerPoint(5) ・ 描画(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

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-PowerPoint(6) ・ MS-PowerPoint の総合問題	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
27	MS-Excel(7) ・ 前期の Excel 操作の復習	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(8) ・ データの集計	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(9) ・ 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
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 等に対応します。</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。 なお本授業は、受講者の学修状況や理解度をリアルタイムで把握するための「授業支援システム」を導入した環境で実施する。</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 ふりがな 氏名：藤本 勝成 (本務先：福島大学 職名：教授)		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		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		初回授業時に説明します。		

【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】		
	○	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)
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(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
3	MS-Word(2) ・長い文書の編集(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
4	MS-Word(3) ・長い文書の編集(3)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
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。	課題を通じた授業内容の復習

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(1)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
7	MS-Excel(2) ・ MS-Excel の復習とスキル確認課題(2)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
8	MS-Excel(3) ・ 複数シートの集計	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
9	MS-Excel(4) ・ 複数ブックの集計	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
10	MS-Excel(5) ・ vlookup 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。	課題を通じた授業内容の復習
11	MS-Excel(6) ・ vlookup 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。	課題を通じた授業内容の復習
12	MS-Excel(7) ・ MS-Excel(第 6 回～11 回の復習課題)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
13	MS-Excel(8) ・ 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。	課題を通じた授業内容の復習
14	MS-PowerPoint ・ ドローソフトとしての PowerPoint の復習	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
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。	課題を通じた授業内容の復習
16	MS-Word(5) ・ 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。	課題を通じた授業内容の復習
17	MS-Word(6) ・ 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。	課題を通じた授業内容の復習
18	MS-Word(7) ・ コンテンツコントロール機能	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
19	MS-Word(8) ・ DTP 機能の活用	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
20	MS-Word(9) ・ 数式とグラフ	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
21	MS-Word(10) ・ MS-Word (第 16 回～20 回の復習課題)	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習
22	MS-Word(11) ・ MS-Word 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。	課題を通じた授業内容の復習
23	MS-Excel(9) ・ 前期の Excel 操作の復習	パソコンを使って演習を行う。教材は配布プリント。	課題を通じた授業内容の復習

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】
24	MS-Excel(10) ・ピボットテーブルの利用(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
25	MS-Excel(11) ・ピボットテーブルの利用(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
26	MS-Excel(12) ・ピボットテーブルの利用(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
27	MS-Excel(13) ・データベースの利用(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(14) ・データベースの利用(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(15) ・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
30	まとめ ・MS-Office(Word, Excel, PowerPoint)の総合問題	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】</p> <p>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)】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>著者名： 発行所： 価 格： 円(税別)</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>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。なお本授業は、受講者の学修状況や理解度をリアルタイムで把握するための「授業支援システム」を導入した環境で実施する。</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 <small>ふりがな</small>		開講期	通年
	氏名： <small>えんどう きだこ</small> 遠藤 貞子 (本務先：ウィリング・マナー・コンシェルジュ)		授業回数	30回
	職名：代表講師		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、実技演習を通して学ぶ。「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】		
	<input type="checkbox"/>	A	知識
	<input type="checkbox"/>	B	技術・技能
	<input type="checkbox"/>	C	論理的思考力
	<input type="checkbox"/>	D	文章表現力
	<input type="checkbox"/>	E	表情及び身体表現力
	<input type="checkbox"/>	F	感性及び感動表現力
	<input type="checkbox"/>	G	協働能力
	<input type="checkbox"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
	<input type="checkbox"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
	<input type="checkbox"/>	J	多様性への理解力、応用力
	<input type="checkbox"/>	K	課題対処力
<input type="checkbox"/>	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 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ※レポート提出① テーマ「私が身に付けたいマナー」 </div>	・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	・心に残る人はどのような人かを考える ・教科書 P18、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 P1～11 予習
4	学生生活のマナー ・H30 年度学生便覧にて「学生生活のマナー」を確認	学生便覧 教科書 映像資料 実技演習	・教科書 P1～11 予習復習
5	言葉遣い ・敬語の目的と種類 ・基本的な敬語の遣い方	プリント 「敬語の目的と種類」 教科書 声に出して練習	教科書 P54～P68 予習
6	言葉遣い ・丁寧な言葉遣いの練習 ・好感のもてる言葉遣い	プリント 「敬語の目的と種類」 「好感のもてる言葉遣い」 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 ・電話のかけ方、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） ・「他己紹介」の説明と準備	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 ・和室での立ち居振る舞い ・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	教科書 P44～48 予習 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 ・クロスカルチャー	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 ・手紙文の基本	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（慶事） ・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」 「慶事のマナー」 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） ・弔事のマナー	プリント「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

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】
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、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
26	食事のマナー「中国料理」 ・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「日本料理」 ・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」 ・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、P128～127～136 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;">※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		
<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、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)】 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</p>			
<p>【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)</p>			

【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：兼任講師 ふりがな や き たかのり 氏名：八木 孝憲		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		15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】 本科目では職場の人間関係によるストレスにより、おこりやすい病や、職場で対応が難しい人に出会った時に知っておくと役立つ基本的な精神疾患を中心に、また、ストレスをためないために大切な考え方なども含めて講義していく。加えて、適切な自己表現方法としてのアサーションにも触れていきます。	【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
<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)		
自分が社会に出たとき、どのようなことでストレスをためやすいか想像し、対処できる力を養う。	目標	A, C	
授業内でのグループ討議に積極的に参加できるようになる。	目標	G, I, 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 (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	予習) 自身の長所・短所を考える
2	職場とストレス 自身の性格傾向を知る	演習&パワーポイントを使用した講義	復習) 自身の無意識面での性格を捉える
3	心の健康と対人関係の土台 (愛着スタイル)	パワーポイントを使用した講義	復習) 愛着スタイルの分類を復習する
4	発達課題に向き合う 大人の発達障害について (LD、ADHD、ASD)	パワーポイントを使用した講義	復習) 発達障害の脳科学的視点の復習
5	パーソナリティ障害 ストレスによる障害 適応障害、PTSD など	パワーポイントを使用した講義	復習) 対応法の整理をする
6	睡眠障害とうつ病 その他の精神疾患 幻覚・妄想に支配される統合失調症など 新型うつ病とは	パワーポイントを使用した講義	復習) 睡眠のシステムを理解する
7	依存症と嗜癖について アルコール、ギャンブル、摂食障害など	パワーポイントを使用した講義	復習) 自身の嗜癖傾向を整理する

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】
8	アサーションについて①	パワーポイントを使用した講義	復習) アサーションの基本を復習する
9	認知面での自己理解・他者理解②	講義&ワーク	復習) 自身の認知スタイル理解を深める
10	アサーティブな表現について③ 問題解決場面でのアサーション	講義&ワーク	復習) 日常での問題場面で活用する
11	感情の表現④	講義&ワーク	復習) 感情と情動について復習
12	コンセンサスについて①	講義&ワーク	復習) 集団内合意に関して復習し活かす
13	コンセンサス学習法②	講義&ワーク	復習) 集団内での思考傾向の理解を深める
14	コミュニケーションワーク 聴くこと話すこと伝えること	グループワーク	復習) 日常生活で傾聴を意識する
15	まとめ	ディスカッション	復習) 自身の興味関心分野の詳細を調べる
期末試験	なし		
<p>【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。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 1. 授業レポート 50% 2. 期末レポート 50%</p>			
<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>			

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		開講期	通年
	ふりがな		授業回数	30回
	氏名：ブルース・ヒューバナー		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		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し、人生の全てを左右されることさえあることを学ぶ。	【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	オリエンテーション 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	授業計画 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	授業計画を事前に読んでおく
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	小泉文夫氏について調べておく
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	モーツァルトについて調べておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく

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】
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	尺八について調べておく
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 TedTalk 音楽と建築 DVD	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	ボブ・マーリーとジョン・レノンについて調べておく
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	仏教音楽について予習しておく
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	発表できるよう準備しておく
15	Survey of Sound Environment 学生研究発表：音楽環境検査 前期小テスト	リスニングセッション	発表できるよう準備しておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	箏曲『竹生島』について調べておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
19	パート3 - 即興	リスニングセッション DVD / CD / YouTube	配布資料等で前回授業の復習をしておく

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】
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	L.アームストロングについて調べておく
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	ジャズについて調べておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	レナード・バーンスタインについて調べておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	配布資料等で前回授業の復習をしておく
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	トリニダード・トバコについて予習しておく
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	ハリウッド映画について調べておく
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 DVD / CD / YouTube	配布資料等で前回授業の復習をしておく
30	被災地と音楽 後期小テスト	リスニングセッション ゲストレクチャー	
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>研究レポート提出（60%）、前期小テスト（20%）、後期小テスト（20%）</p> <p>「成績評価への補足的対応措置」により、欠席、遅刻・早退、授業中の態度等による減点を行う。</p> <p>*詳しくは初回授業時に説明する。</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>教材としてCD、DVD、YouTube等を使用。プリントを配布する。</p>			

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 ふりがな ろ がくじよ 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、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】 「ボーダレス」・「多文化共生」など、「世界平和」や「国際化」が叫ばれて久しい。しかし、世界中のあちらこちらで紛争や対立が続き、テロ活動が暗躍・跋扈し、差別や排斥、狭隘なナショナリズムの論調が公然とまかり通っている世の中である。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、調査学修・ディスカッションを通して解決策について議論し、真の国際理解とはなにかを考える。	【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	
		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)		
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	・ガイドランス 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	・パワーポイント ・プリント配布 ・グループ分けを行う	・世界の現状について調べる。 ・ノートの準備
2	・世界の現状について ①五大洲・四大海、「地球は青かった！」 ②国々や人口、人種、人類進化の歴史など、 ③国際社会～先進国・後進国・新興国など	・パワーポイント ・映像 ・板書	・アジア、アフリカについて調べる。
3	・アジア・アフリカ ①国々・人口等自然状況 ②どんな問題・課題あるか	・パワーポイント ・映像 ・板書	・ヨーロッパ、オセアニアの調べ
4	・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・課題あるか	・パワーポイント ・映像 ・板書	・アメリカについて調べる。
5	・アメリカ ①国々・人口等自然状況 ②どんな問題・課題あるか	・パワーポイント ・映像 ・板書	・地域連合や国際組織について調べる。
6	・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)	・パワーポイント ・映像 ・板書	・四大古代文明について調べる ・三大宗教について調べる。

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】
7	・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	・パワーポイント ・映像 ・板書	・紛争地域、難民問題、「IS」について調べる。
8	・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	・パワーポイント ・映像 ・板書	・環境問題及び国連の動きについて調べる。
9	・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	・パワーポイント ・映像 ・板書	・国連とはなにか、調べる。
10	・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	・パワーポイント ・映像 ・板書	・東アジア諸国及び問題点について調べる。
11	・東アジアについて ①日本と隣国 ②協力関係及び問題点	・パワーポイント ・映像 ・板書	・食文化の多様性について調べる。
12	・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	・パワーポイント ・映像 ・板書	・世界の現状や問題について改めて考える。
13	・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・・・・	・グループ調査活動 ・グループ討論	・発表の準備をする。
14	・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	・グループ討論 ・グループ発表	・授業の内容等について質問があるか、考える。
15	・まとめ ①世界の現状 ②問題意識・：「私の国際理解」と題して作文	・パワーポイント ・映像 ・板書	・授業のまとめを自分なりに考える。
期末試験	後期末試験	・記述方式のテスト	
<p>【期末試験の講評】</p> <p>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> <p>(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。</p>			
<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> <p>◇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。</p>			

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：兼担教授 ふりがな なかまる かずし 氏名：中丸 一志		開講期	時間割外
			授業回数	30回
			期末試験の有無	無し
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、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】 「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
	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ぶことができる。		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
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

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	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	入国手続きほか事前準備・現地の法律について	配布資料、インターネット検索	シンガポールの調査
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	海外旅行の調査
10	現地体験①(4コマ) ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、マーライオンパーク 他	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
11	現地体験①(4コマ) ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、マーライオンパーク 他	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
12	現地体験①(4コマ) ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、マーライオンパーク 他	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
13	現地体験①(4コマ) ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、マーライオンパーク 他	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
14	現地体験②(4コマ) 合同研修 ニューウォーター・ビジターセンター・幼稚園視察	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
15	現地体験②(4コマ) 合同研修 ニューウォーター・ビジターセンター・幼稚園視察	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
16	現地体験②(4コマ) 合同研修 ニューウォーター・ビジターセンター・幼稚園視察	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
17	現地体験②(4コマ) 合同研修 ニューウォーター・ビジターセンター・幼稚園視察	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール観光・体験
18	現地体験③(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
19	現地体験③(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
20	現地体験③(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
21	現地体験③(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
22	現地体験④(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
23	現地体験④(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
24	現地体験④(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
25	現地体験④(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験

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	現地体験⑤(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
27	現地体験⑤(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
28	現地体験⑤(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
29	現地体験⑤(4コマ) テーマ別自主研修	シンガポール研修の実施 全体及び個別指導	シンガポール体験
30	最終レポート発表	プレゼン発表	体験談発表
期末試験	無し		
<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】 ・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 (1) 最少催行人数を10名、最多催行人数を15名程度とする。なお、履修者が10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10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月下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。</p>			

授業科目名	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 ふりがな きとう あつこ 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		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		オフィスアワーは、初回授業に説明する。		

【授業の概要】	【授業の概要との対応項目】	
<p>1. バリ島研修（8月20日～8月25日）の6日間に参加することを条件として、授業を6月から行う。授業の履修届は5月31日（木）までとし、他学科の履修者「国際理解演習（バリ島研修）」を含め、12名以上の履修者で開講する。バリ島研修日程の詳細及び研修費用は、関心のある者に別途配布する。</p> <p>2. 本授業は、研修旅行前にバリ島の歴史、文化、芸術等を学び、かつ現地での交流のための準備を行う。</p> <p>3. 研修終了後はレポートを提出し、反省会を行う。また、パワーポイントを作成して発表会で発表する。</p> <p>*渡航手続き等は、時間外に行うことがある。</p>	<input type="checkbox"/>	A 知識
	<input type="checkbox"/>	B 技術・技能
	<input type="checkbox"/>	C 論理的思考力
	<input type="checkbox"/>	D 文章表現力
	<input type="checkbox"/>	E 表情及び身体表現力
	<input type="checkbox"/>	F 感性及び感動表現力
	<input type="checkbox"/>	G 協働能力
	<input type="checkbox"/>	H まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
	<input type="checkbox"/>	I 積極的発言力及びプレゼンテーション力
	<input type="checkbox"/>	J 多様性への理解力、応用力
	<input type="checkbox"/>	K 課題対処力
<input type="checkbox"/>	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. インドネシア共和国バリ島（バリ州）での研修を通じて、国際理解と文化、宗教の多様性を理解する。	目標	J
2. バリの人々との交流を通じて、本学の建学の理念でもある「まごころ」や「思いやり」との共通性を理解する。	目標	H
3. バリダンスレッスンや幼稚園等現地での交流で、感情及び身体表現力、感性及び感動表現力を身に付ける	目標	E、F
4. 研修活動を通じて、協働能力、人間関係、対人関係構築力及び対話力を磨く。	目標	G、L
5. 研修レポート及び発表を通じて、文章表現力、プレゼンテーション力を身につける。	目標	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（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 現地の子どもたちとの交歓交流の内容について 訪問先の具体的な説明について バリ島研修のDVD鑑賞	授業計画 資料配布 DVD資料	授業計画を読んでおく。資料の復習
2	旅行に必要なパスポート、保険等の手続きについて バリ島の宗教・歴史・芸術・文化 バリ島の気候風土 バリ島の生活の様子 現地での治安、安全、ホテルでのマナーについて	旅行取扱会社説明（JTB） 資料配布	資料の復習

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】
3	現地バリ島での交流の内容の話し合い 交流のダンスの振り付けを考案する	ダンスの練習	ダンスの練習、 復習
4	交流の練習	〃	ダンスの復習
5	交流の練習 交流の服装の決定	〃	〃 交流服の準備
6	交流の練習 出発前の日程、部屋割、保険等の最終確認	〃	研修日程の最終 確認
7 8 9	研修旅行(1日目・8月20日(月)) ・福島から成田まで ・飛行機搭乗(成田⇒バリ島)	実地研修	当日の記録メモ
10 11 12 13	研修旅行(2日目・8月21日(火)) ・パラパン幼稚園で歓迎式、園児との交歓交流、自分たちのパフォーマンス、幼稚園・小学校見学 ・デンパサールの芸術文化視察(美術館、寺院等見学)	〃	〃
14 15 16 17	研修旅行(3日目・8月22日(水)) ・タガス村での歓迎式典、子どもたちとの交歓・交流、自分たちのパフォーマンス、ガムラン楽器体験 ・タガス村でのバリダンスレッスン受講、ケチャックダンス鑑賞	〃	〃
18 19 20 21	研修旅行(4日目・8月23日(木)) ・ケランビタン宮殿での子どもたちとの交歓・交流、自分たちのパフォーマンス ・ケランビタン宮殿でのバリダンスレッスン受講 ・ケランビタン宮殿でのバリ衣装体験 ・模擬結婚式体験 ・夕食会	〃	〃
22 23 24 25	研修旅行(5日目・8月24日(金)) ・自由研修 ・デブダンショーを鑑賞	〃	〃
26 27	研修旅行(6日目・8月25日(土)) ・飛行機搭乗(バリ島⇒成田) ・成田から福島まで	〃	〃
28	写真交換会及び反省会	写真等持ち寄り	レポート作成
29	レポートの提出及びパワーポイント作成	パワーポイント作成	パワーポイント作成、プレゼンテーション練習
30	レポート発表会	パワーポイント使用によるプレゼンテーション	

【到達度の評価（評価方法・基準）】

到達目標 1. 2. 5

1.及び2.について、2つのレポートにより評価する。

1. のレポート（1000字以上1200字以内）・・・20点

2. のレポート（600字以上1000字以内）・・・10点

1. 及び2. のレポートの発表（プレゼンテーション）・・・10点

※発表はパワーポイントで（1人5分以上7分以内）、評価は担当教員、及び担当以外の教員3人による評価点の平均値とする。

到達目標 3. 4 の到達度評価・・・各30点

※1. 事前・事後授業を欠席する場合は、1回につき3点減点とする。

ただし、特別な事情がある場合は申し出ること。

2. 海外研修における現地研修・公式プログラムについては、体調不良もしくは病気・怪我等で所定のプログラムに参加できなかった場合は、1プログラムごとに5点の減点とする。

【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】

1. 本授業の履修届の提出は5月31日（木）までに教務課へ提出してください。

2. 履修学生の確定後に授業時間を決定します。

なお、研修旅行前の夏期休業期間中に実施することがあります。

3. 6日間の研修旅行のプログラムや、海外での食事に対応できる体力と適応力が求められます。

4. 団体行動も多いので、協力や協調が求められます。また、お金等は自己管理となります。

5. 海外旅行に伴う海外傷害保険の付保が必要となります。

また、本大学としても万が一に備えて、団体保険を付保しますので、ご家族からの承諾書をいただきます。

6. 現地の情勢によって、旅行を中止、もしくは延期することがあります。

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：兼任講師 ふりがな 氏名：オカンポメリッサブラザ 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		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、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】 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. 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。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広く貢献しました。	【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
	<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
【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, C, H, 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, F, 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	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
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

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	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	P 11-13
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)	P 14-16
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	P 17-19
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	P 23-25
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	P 29-31
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
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 Natto healthy? なぜ納豆は健康ですか? Listening comprehension 聞き取り	P 34- 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)	P 38-40

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	Lesson 13. Green Tea 緑茶 Lesson 14. Review Test for 1 st semester 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	P 42 P 41 & 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	P 45-47
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)	P 48-50
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	P 51-53
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)	P 54-56
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ことは難しいことです Listening comprehension 聞き取り	P 57-59
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)	P 60-62
22	Lesson 21. Chocolate and its Magical Power チョコレートの秘めたる力	Unit 10. Does chocolate increases 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	P 63-65
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)	P 66-68
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	P 69-71

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	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)	P 72-74
26	Lesson 25. Is Genetically Modified Food Safe Enough? 遺伝子組み換え食品の分安全性を問う	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)	P 78-80
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	P 81-83
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)	P 84- 86
30	Lesson 15. Review and Final Exam Preparation 復習と最終試験	Benefits of Eating Avocado	P 87-91
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%): 60 % Classroom activity and Participation: 20% Presentation: 10% Attendance: 10%			
【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)			
【その他補足事項】 1. 授業には英和辞典を持参すること。(電子辞書可) 2. 状況によって、授業進度や内容が変わることがある。			

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 ふりがな 氏名：金野 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。年間で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	
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	

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	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	
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

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	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	なし		
<p>【期末試験の講評】 期末試験期間終了後、希望者には成績評価の講評について、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"> ・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】 <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。)</p> <p>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 ふりがな たなか こ 氏名：田中 かづ子		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	選択	
栄養士		専門教育科目	選択	
メールアドレス		初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 食の専門家である栄養士の役割や重要性を認識し、効果的な食事指導や食生活改善を実践・展開していくよう、その基盤となる食生態・食文化・食品・栄養・調理などの食に関わる事象を「生活」という視点から総合的に捉えて解説する。	【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)	
食生活を多角的・総合的に把握し、栄養士に関する心構えを身につけ、社会的役割を理解し説明できるようになる。		目標	A、C、J、K
食物摂取の変遷・現状・健全な未来像を具体的に説明できるようになる。		目標	A、C、J、K
得られた知識を食の現場に則した展開・実践できるよう確実に身につける。		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 食生活論の意義 食生活の構造 食べ物・食生活・健康を考える	授業計画 食生活の自己点検表、パワーポイントを用い説明する	食生活の自己点検表に回答し、次回授業時に提出する
2	栄養士・管理栄養士について① 栄養士法。健康増進法 保健・福祉・教育分野の法令	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P174～175 を事前に読む
3	栄養士・管理栄養士について② 法令に定められた役割と業務 関連職種とのかかわり	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P176 を事前に読む
4	食生活の変遷と文化① 食生活の歴史	小テスト①(範囲:1-3回) 教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P7～14 を事前に読む
5	食生活の変遷と文化② 食品の文化	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P24～31 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】
6	食生活の変遷と文化③ 食事と文化 生活と食事	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P43～49 を事前に読む
7	食の機能と役割① 食と栄養 栄養所要量	DVD 視聴(生体エネルギー32分)と全体討論 教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P62～71 を事前に読む
8	食の機能と役割② 食と健康・疾病 体格・体力の推移	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P82～91 を事前に読む
9	食の機能と役割③ 食の安全性 有害因子とその防除	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する レポート②「食生活の自己点検と考察」提出	教科書 P102～108 を事前に読む
10	食の機能と役割④ 食べ物と嗜好	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P108～118 を事前に読む
11	食料の経済① 食料消費の変貌 食料供給のシステム	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P120～139 を事前に読む
12	食料の経済② 食料の価格変化 食品流通と消費者の購買行動	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P140～145 を事前に読む
13	食生活の現状と展望① 食生活の現状 食生活指針	小テスト (範囲:11-12回) 教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P160～171 を事前に読む
14	食生活の現状と展望② 食教育・食育 これからの食生活	教科書補足資料、パワーポイントを用い説明する	教科書 P172～179 を事前に読む
15	まとめ 1～15回の授業を振り返る	パワーポイントを用い説明する 質疑応答	
期末試験	1～15回の学習内容に関する筆記試験		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、希望者には期末試験の講評について説明します。学科を通じて申し込んでください。			
【到達度の評価 (評価方法・基準)】 (1) 前期末筆記試験 記述方式 70点満点 (2) 小テスト2回 (10点満点×2) 20点満点 (3) レポート:「食生活の自己点検と考察」 10点満点 期限遅れの提出は点検指導するが評価は0点とする (4) 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: 食生活論 著者名: 遠藤 金次、橋本 慶子、今村 幸生 発行所: 南江堂 価格: 1,800円(税別)			
【参考書】 書名: 特になし授業中に適宜指示する 著者名: 発行所: 価格: 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	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 ふりがな おだ まさあき 氏名：織田 正昭		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授業時に説明します		

【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	環境汚染に関する事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

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	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。
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しらべてみる。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見る。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】
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		
<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> <p>(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</p> <p>最終的に(1)60% (2)10% (3)20% (4)10%の割合で総合評価する。</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【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</p>			

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 ふりがな おだ まさあき 氏名：織田 正昭		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、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】 『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】		
	<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
	<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)		
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。
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。

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	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。
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。

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	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		
<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> <p>(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</p> <p>最終的に (1) 60% (2) 10% (3) 20% (4) 10%の割合で総合評価する。</p>			
<p>【教科書】 書名：公衆衛生学（第七版） 著者名：中村 信也 編著 発行所：同文書院 価格：2,500円(税別)</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【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。</p>			

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：兼担講師 ふりがな たかはし ゆうじ 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、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】 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学ぶ。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 DVD 視聴(30分)「暮らしと憲法」	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
4	第3章 私たちの生活と社会保障 生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像 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

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)「農業に挑 む障害者たち」	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 社会福祉施設での栄養士の立場と役割	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。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

- (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
- (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。

【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)

【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	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 ふりがな 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習得する。	【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)	
・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～P47、P160～167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	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
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 ふりがな 氏名： 茂木 積雄 もてき せきお		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】		
	<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
		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)		
・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	
・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	
・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 P1～10 を事前に読む
2	生命に誕生について ・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

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	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)、血液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
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・肝臓の組織標本 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 ふりがな 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：初回授業時に説明します。		

【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】			
	○	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)	
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 p1-7 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 p8-22 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 p8-22 を事前に読む
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

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	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
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		
<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、メール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) 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） 遅刻をした場合は、必ず授業終了直後に申し出ること。</p>			
<p>【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)</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	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 ふりがな こたき ゆういち 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：初回講義時に説明		

【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】		
	<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)		
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 授業の意義、概要、進め方、評価方法等 人体の仕組み1	パワーポイント、質疑応答	シラバス、教科書 p.1-4 一読・内容のまとめ
2	人体の仕組み2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.5-13 一読・内容のまとめ
3	タンパク質の構造と働き1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.14-16 一読・内容のまとめ
4	タンパク質の構造と働き2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.17-24 一読・内容のまとめ
5	タンパク質の構造と働き3	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.25-33 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】
6	糖質の構造と働き 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.34-38 一読・内容のまとめ
7	糖質の構造と働き 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.39-46 一読・内容のまとめ
8	糖質の構造と働き 3	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.47-51 一読・内容のまとめ
9	脂質の構造と働き 1 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.52-55 一読・内容のまとめ
10	脂質の構造と働き 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.56-63 一読・内容のまとめ
11	核酸の構造と働き 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.64-67 一読・内容のまとめ
12	核酸の構造と働き 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.68-71 一読・内容のまとめ
13	核酸の構造と働き 3	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.72-77 一読・内容のまとめ
14	酵素の性質と働き 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.78-83 一読・内容のまとめ
15	酵素の性質と働き 2 小テスト 2 回目 (9~15 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.84-89 一読・理解度確認
16	ビタミンの種類と働き 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.90-94 一読・内容のまとめ
17	ビタミンの種類と働き 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.195-111 一読・内容のまとめ
18	水・無機質の働き 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.102-108 一読・内容のまとめ
19	水・無機質の働き 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.109-115 一読・内容のまとめ
20	栄養素の消化吸収 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.116-120 一読・内容のまとめ
21	栄養素の消化吸収 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.121-127 一読・内容のまとめ
22	生体の恒常性を保つシステム 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.128-132 一読・内容のまとめ
23	生体の恒常性を保つシステム 2 小テスト 3 回目 (16~23 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.133-137 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】
24	エネルギーの消費と供給 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.138-141 一読・内容のまとめ
25	エネルギーの消費と供給 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.142-151 一読・内容のまとめ
26	生体の防御システム 1	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.152-154 一読・内容のまとめ
27	生体の防御システム 2	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.155-158 一読・内容のまとめ
28	重要点の復習 1 エネルギー代謝のまとめ	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.34-51 一読・内容のまとめ
29	重要点の復習 2 DNA の複製、遺伝子情報とタンパク質合成	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.64-77 一読・内容のまとめ
30	重要点の復習 3 練習問題	パワーポイント、配布プリント、板書、質疑応答	教科書 p.1-158 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		
<p>【期末試験の講評】</p> <p>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> <p>(1) 筆記試験：60%（最終評価 100 点のうち 60 点）</p> <p>(2) 授業内小テスト（10 点満点 x3 回）およびレポート（10 点満点 x 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：イラスト 生化学入門 <第3版></p> <p>著者名：相原 英孝、大森 正英、尾庭 きよ子、竹中 晃子、田村 明、長村 洋一、長澤 義則 著</p> <p>発行所：東京教学社</p> <p>価格： 2,200 円(税別)</p>			
<p>【参考書】書名：</p> <p>著者名：</p> <p>発行所：</p> <p>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> <p>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。毎授業最後に、コミュニケーションシートに必要事項を書き込んで提出してもらう。</p>			

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 ふりがな たなか かづ子 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	
メールアドレス		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やしくみを究明していく。 生体細胞から生体物質を抽出する実験、細胞内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、K
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 (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	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「生命現象とは」を事前に読む
3			
4	体液の酸塩基平衡 2 (1) リン酸緩衝液の調製 (2) 血漿成分の緩衝能力測定 (3) 緩衝価の意義と算出	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「体液の組成」を事前に読む
5			

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 (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	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			
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 (1) 蛋白質の変性 (2) 蛋白質の電気泳動	◎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			
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 (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	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			
12	糖質栄養に関わる酵素 1 (1) 酵素実験準備 ・試薬の調製 ・実験装置の組み立て ・生体物質採取法	◎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			
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 (2) 時間経過による基質・酵素・反応生成物量の変化	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			
16	糖質の栄養に関わる酵素 3 前回からの継続実験 (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	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			
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 (2) アスコルビン酸オキシダーゼの働き	◎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			
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 (2) カタラーゼの働き、酵素活性、酵素阻害	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			
22	核酸に関する実験 (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	◎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			
期末試験	無		

【評価結果の説明】

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。

【到達度の評価（評価方法・基準）】

- (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、実験態度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」を第7回実験終了時に行う。5点満点で採点する。

【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)

【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)

【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		開講期	前期
	ふりがな 小瀧 裕一 氏名：小瀧 裕一		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：初回講義時に説明		

【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
		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、C
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、C
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、C
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
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

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	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、香気成分 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		
<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）】 (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（10満点x2回）およびレポート（10点満点x1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>			
<p>【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)</p>			
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>			

【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。毎授業最後に、コミュニケーションシートに必要事項を書き込んで提出してもらおう。

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 ふりがな こたき ゆういち 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：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・説明できる。		目標	A、C
分析結果および数値について正確な評価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 油脂の物理的变化	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	食品成分の定量分析 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		
<p>【期末試験の講評】</p> <p>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。</p>			
<p>【到達度の評価 (評価方法・基準)】</p> <p>(1) レポート 5 回 (20 点満点 x4) 100 点満点、期限遅れのレポートは <u>1 日につき 5 点ずつ減じていく (土曜、日曜、祝日を含む)</u>。 出席してもレポートを提出しない場合は、評価対象外とする。</p> <p>(2) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明する。</p>			
<p>【教科書】書 名： 栄養士・管理栄養士をめざす人の 基礎トレーニングドリル 著者名： 小野 廣紀・日比野 久美子・吉澤 みな子 発行所：化学同人 価 格：1,800 円(税別)</p>			
<p>【参考書】書 名： 著者名： 発行所： 価 格：</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>授業内容は理解・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 ふりがな くわだ あきら 氏名：桑田 彰		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挙げます。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】			
	○	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)	
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ようになる。	目標	A, G, I
協働して課題解決への方法を身につけることが出来るようになる。	目標	G
テーマ毎に発表を行い、発表のスキルを高めることが出来るようになる。	目標	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 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	農産物について(1) 穀類、いも類について	レポート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	農産物について(2) 種実類、野菜類について		
4	農産物について(3) 果物類、きのこ類について		
5	畜産物について(1) 食肉類について	レポート②	
	畜産物について(2) 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	水産物について(1) 魚介類について	レポート③	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。課題ごとにまとめたレポートを提出します。③～④	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。	
7	水産物について(2) 藻類について				
8	発酵食品概論	レポート④			
9	発酵食品各論				
10	食品における微生物利用について(1)				
11	食品における微生物利用について(2)				発酵食品概論から食品における微生物利用について(1)までの総復習を行います。
12	特別用途食品、保健機能食品、健康食品について				「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。授業ごとにまとめたレポートを提出します。⑤⑥
13	遺伝子組み換え食品、オーガニック食品について				
14	食品の保存法について				食品保存について、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。まとめたレポートを提出します。⑦
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。
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)】 ・提出物(レポートなど)の提出は基準点を5点で評価し、提出物の基準点の満点を60点とします。 ・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】

本授業計画に変更がある場合は、後期授業のオリエンテーション時に、新たな計画を配布することとします。授業では、ジグソー法によるアクティブラーニングを採用して授業を進めます。

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出来る様にしておくことが望ましい。

レポート等は、後年度学生の授業時の資料として活用することがあります。

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 ふりがな くわだ あきら 氏名：桑田 彰		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】		
		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	
	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)		
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	B, C, G, 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・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	穀類の分析 ① 水分の定量 常圧加熱乾燥法による試験	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	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	穀類の分析 ② 穀類・豆類の性状把握試験 外観の確認や穀粒計数盤による性状把握試験		
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	穀類の分析 ③ 全糖分の定量	レポート① 穀類等の分析	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	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	麴の酵素力価を測定 麴の酵素力価のうち、簡易酵素力測定と麴の巧拙判定を行います。					
14						
15						
16						
17	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やアスコルビン酸の定量を行います。					
18						
19						
20						
21	食品成分の分析 タンパク質や脂質の分析・定量法を学びます。					
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	なし					
【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）】 ・提出物(レポートなど)の提出は基準点を5点で評価し、基準点の総和が60点になるようにして満点とします。 ・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】

- ・実験を行うので、白衣の着用が必須です。白衣の着用のない学生の出席を認めないことがあります。
- ・授業の進捗、資料の調達などの事情により、授業順、カリキュラムの内容を変更することがあります。
- ・授業の内容によって、日程を変更することがあります。

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 ふりがな くわだ あきら 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します。	【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)		
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, G, I	
協働して課題解決への方法を身につけることが出来るようになる。	目標	G	
テーマ毎に発表を行い、発表のスキルを高めることが出来るようになる。	目標	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 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) 穀類の加工について			レポート②
4	農産加工について(2) いも類・豆類の加工について			
5	農産加工について(3) 野菜類・果実類の加工について			
6	畜産加工について(1) 肉の加工について			レポート③
7	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】
8	我が郷土の食品加工について(1) 自分の郷土の加工食品(商品)を紹介する。加工食品でない場合は、販売方法、食事の提供方法など、ビジネスモデルでもよい。		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	郷土の加工食品(商品)について事前に調査を行っておく。
9	我が郷土の食品加工について(2) 自分の郷土の加工食品(商品)を紹介する。加工食品でない場合は、販売方法、食事の提供方法など、ビジネスモデルでもよい。			
10	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⑤～⑧	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。
11	発酵食品について	レポート⑥		
12	発酵調味料について			
13	食品の貯蔵と保存、包装について			
14	食品加工現場の衛生管理について			
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	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)】 ・提出物(レポートなど)の提出は5点を基準に評価し、8回の基準点の合計を1.5倍して満点を60点とします。 ・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】 本授業計画は、授業の進捗、その他外部企画への参加などが有る場合、順序や内容に変更がある場合があります。ジグソー法によるアクティブラーニングを採用して授業を進めます。 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出来る様にしておくことが望ましい。また、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。 レポートは後年度学生の授業時の資料として活用することがあります。				

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 ふりがな くわだ あきら 氏名：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】		
		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)		
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	B, G, 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	授業計画	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。
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	果実の加工(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	
4	ジャムの製造		
5	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	
6	パンの製造		
7	野菜類の加工(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	
8	こんにゃくの製造		
9	野菜類の加工(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	
10	漬物の製造		

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】
11	乳の加工(1) ヨーグルトの製造	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。
12			
13	乳の加工(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	
14			
15	穀類の加工(2) 【合同】 米麴の製造	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(3) 【合同】 味噌の製造	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	
18			
19	穀類の加工(4) 甘酒の製造	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	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	
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	なし		
【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)は授業回毎に提出し、オリエンテーション、授業のまとめを除く10回分の提出とします。 ・提出物(レポートなど)の提出は基準点を5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%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】 ・実習を行うので、白衣の着用が必須です。白衣の着用のない学生の出席を認めないことがあります。 ・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。 ・授業内容により、授業時間外の観察や作業を行うことがあります。			

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 ふりがな 小瀧 裕一 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：初回講義時に説明		

【授業の概要】 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。食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。	【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
	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	
最近の食中毒の発生状況をまとめることができる	目標	K	
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	
食品衛生法および食品安全基本法の内容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、配付資料	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
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

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	(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。			
【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(10点満点x2回)およびレポート(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)。			
【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)			
【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変更することがある。
授業最後に、コミュニケーションシートに必要事項を書き込んで提出してもらおう。

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 ふりがな こたき ゆういち 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：初回講義時に説明		

【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方法を体得・考察させる。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および一般社会人として食の安全のために応用・実践できるようになる。		目標	A、B、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 教科書	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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	
3	食品の鮮度検査(1) アンモニア、ヒスタミンの検出 油脂の変敗	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ一読・ 実験結果整理、 レポート作成準備
4	食品の鮮度検査(2) アンモニア、ヒスタミンの検出 油脂の変敗	テキスト、教科書、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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成次回提出(1回目)
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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成準備
9	食品添加物の検査(3) 機器分析(吸光度法による発色剤の定量その1)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 実験結果整理、 レポート作成次回提出(2回目)
10	食品添加物の検査(4) 機器分析(吸光度法による発色剤の定量その2)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成次回提出(2回目)
11	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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 実験結果整理、 レポート作成次回提出(2回目)
12	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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成次回提出(2回目)
13	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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 実験結果整理、 レポート作成準備
14	微生物に関する検査(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、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成準備
15	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) ブドウ球菌の検出(培養法)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 実験結果整理、 レポート作成準備
16	微生物に関する検査(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) ブドウ球菌の検出(培養法)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成準備
17	微生物に関する検査(7) 細菌のグラム染色と検鏡その1	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	教科書該当ページ読・ 実験結果整理、 レポート作成準備
18	微生物に関する検査(8) 細菌のグラム染色と検鏡その2	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	レポート作成準備、9回目レポート作成次回提出(3回目)

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	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、教科書	教科書該当ページ読、実技試験準備
20	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、教科書	
21	実技試験(3) 微生物実験基本操作(手指洗浄、無菌操作)	テキスト、教科書	
22	施設見学 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 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、事前配付資料	
期末 試験	無		
【期末試験の講評】 希望者には成績の講評について、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x4)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)。実験に出席しかつレポートを提出することにより採点・評価の対象とする。 (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：改訂食品衛生学実験 著者名：後藤 政幸編、上田 龍太郎 他10名著 発行所：建帛社 価格：2,000円(税別)			
【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格：			
【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 <small>ふりがな</small> くわだ あきら 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と食を通しての健康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巡る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
		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
	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, G	
協働して課題解決への方法を身につけることが出来るようになる。	目標	G	
テーマ毎に発表を行い、発表に関するスキルを高めることが出来るようになる。	目標	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 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)		
6	栄養と健康について (5)		

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	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。	
8	食文化と食習慣について(2)			
9	食文化と食習慣について(3)			
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	食品について(4)			
14	販売戦略 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		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。
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。		
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。		
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	F L A 模擬試験	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	F L A 模擬試験について	模擬試験のまとめを実施	
21	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	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。
22	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		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。
23	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。
24	衛生管理について(2)		
25	衛生管理について(3)		
26	衛生管理について(4)		
27	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。
28	食マーケットについて(2)		
29	社会生活について	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⑨	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。
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。

<p>期末試験</p>	<p>期末試験</p>	<p>学習のまとめを中心に試験に備えておくこと。</p>
<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】 本授業計画に変更がある場合は、その都度、新たな計画を配布することとします。授業では、ジグソー法によるアクティブラーニングを採用して授業を進めます。 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出来る様にしておくことが望ましく、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とします。 プレゼンテーションソフトのデータは、班ごとにまとめて毎回提出して貰います。後年度学生の授業時の資料として活用することがあります。 モデルケースを想定して、実践的な課題を想定した実習を行うことがあります。必要に応じて外部講師を招へいすることがあります。 授業の進捗度によって、カリキュラムの内容、順番の変更を行う場合があります。</p>		

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 ふりがな こたき ゆういち 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：初回講義時に説明		

【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収および代謝、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】		
	<input type="checkbox"/>	A	知識
		B	技術・技能
	<input type="checkbox"/>	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、C	
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	

【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2 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		
<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)】 (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(10満点x2回) およびレポート(10点満点x1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】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)

【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。毎授業最後に、コミュニケーションシートに必要事項を書き込んで提出してもらおう。

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：非常勤講師 ふりがな まつもと こういち 氏名：松元 浩一		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	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】 妊娠期から誕生、高齢期までの一生に伴う人体の構造や機能の変化、栄養状態の変化について学び、食事摂取基準や科学的根拠に基づいて対象者の栄養状態や心身機能に対応する栄養ケア・マネジメントの基本を修得する。	【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)	
① 食事摂取基準、栄養ケア・マネジメントを理解する。		目標	A、C
②各ライフステージ、ライフスタイルに応じた望ましい食生活のあり方を修得し、健康維持・増進および疾病予防のための栄養管理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	シラバスの確認 受講の注意事項、授業内容の確認 栄養ケア・マネジメントについて	シラバス 教科書 P 1～22 パワーポイント	シラバス一読・ 授業内容整理
2	日本人の食事摂取基準	教科書 P 23～46 パワーポイント	シラバスと教科書該当ページ一読・授業内容整理
3	母性栄養 ・妊娠期・授乳期の特性	教科書 P 47～58 パワーポイント	教科書該当ページ一読・授業内容整理
4	母性栄養 ・栄養アセスメントと栄養ケア	教科書 P 58～78 パワーポイント	教科書該当ページ一読・授業内容整理
5	新生児期・乳児期の栄養 ・新生児期の特性 ・乳児期の特性 ・栄養アセスメントと栄養ケア	教科書 P 79～102 パワーポイント	教科書該当ページ一読・授業内容整理

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	乳児期の栄養 ・離乳の意義、必要性 <離乳食サンプル確認> ・離乳の基本と進め方 ・調理法 他	教科書 P103～116 パワーポイント 離乳食サンプル	教科書該当ページ読・授業内容整理
7	成長期の栄養 ① ー成長期の特性ー ・幼児期の食生活 ・幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア ・ミニテスト	教科書 P117～136 パワーポイント 幼児食の実際を発表	教科書該当ページ読・授業内容整理
8	成長期の栄養 ② ・学童期の食生活 ・栄養アセスメントと栄養ケア	教科書 P136～145 パワーポイント 学校給食の問題を考える	教科書該当ページ読・授業内容整理
9	思春期の食生活 ・栄養アセスメントと栄養ケア	教科書 P145～152 パワーポイント 自己の食事調査結果とその考察を発表する	教科書該当ページ読・授業内容整理
10	成人期の栄養 ・成人期の特性 ・食生活と生活習慣病	教科書 P153～161 パワーポイント 課題テーマをグループで討論し、発表する①	教科書該当ページ読・授業内容整理
11	成人期の区分別 ・栄養アセスメントと栄養ケア ・ミニテスト	教科書 P162～180 パワーポイント 課題テーマをグループで討論し、発表する②	教科書該当ページ読・授業内容整理
12	高齢期の栄養 ・高齢期の特性	教科書 P181～193 パワーポイント	教科書該当ページ読・授業内容整理
13	高齢期の栄養 栄養アセスメントと栄養ケア	教科書 P193～204 パワーポイント	教科書該当ページ読・授業内容整理
14	運動・スポーツと栄養 ・運動時の生理的特性と代謝 ・運動と栄養ケア	教科書 P205～220 パワーポイント	教科書該当ページ読・授業内容整理
15	環境と栄養 ・生体リズムと栄養 ・ストレスと栄養ケア ・特殊環境と栄養	教科書 P221～241 パワーポイント	教科書該当ページ読・授業内容整理
期末試験	ペーパー試験		
<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）】 期末テスト70%、ミニテスト、レポート提出20%、授業中の取り組み10%で評価する。 次に該当する場合は、総合評価から減点する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・私語、周囲への迷惑行為、受講中の飲食、携帯操作など「学生受講規程」に反する場合は注意1回につき2点減点する。 ・レポートの未提出は5点減点する。 			

【教科書】 書名：Nブックス 四訂 応用栄養学
著者名：江澤 郁子、津田 博子 編著 他
発行所：建帛社
価格：2,900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】

- ①授業は進捗状況により変更することがある。
- 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。
(お知らせなど、教員が許可した場合はこの限りでない)
- ③必要に応じてミニテスト、レポート提出を課すことがある。

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 ふりがな はしもと 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	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		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 メールアドレス 初回授業時に説明します。		

【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）を学ぶ。	【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	
	<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	
	<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)	
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 C D G H 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	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P1～20 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)		スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。	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	講義	教科書P21～35 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	

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 ・ 8	調乳の実際 実習 作成献立の調理と評価・検証	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
9 ・ 10	スライド写真～先週の反省と改善点の発表 (学生) 幼児期の栄養ケア計画 講義 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)	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 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
11 ・ 12	作成献立の調理と評価・検証 実習 実際の加工食品でアレルギー物質を確認	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
13 ・ 14	スライド写真～先週の反省と改善点の発表 (学生) 学童期の栄養ケア計画 講義 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	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
15 ・ 16	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
17 ・ 18	スライド写真～先週の反省と改善点の発表 (学生) 成人期 (若年期、壮年期、実年期) の 講義 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	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 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
19 ・ 20	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
21 ・ 22	スライド写真～先週の反省と改善点の発表 (学生) 高齢期の栄養ケア計画 講義 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	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 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
23	スポーツ・運動時の栄養ケア計画 講義 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	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	無 (※期末レポート提出あり)		

【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）】

期末レポート50%、献立レポート30%、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欠席の場合は2点減点する。また、30分以上の遅刻・早退は3回で1回の欠席とみなす。
- ②私語や周囲への迷惑行為、講義受講中の飲食、実習室への携帯の持ち込み、その他「学生受講規定」に反する場合は注意1回につき2点を減点する。
- ③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。
- ④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：応用栄養学実習書〈第2版〉 - P D C A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5版

著者：松本 仲子 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： <small>ふりがな</small> 江戸 <small>えど</small> 清人 <small>きよと</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		初回授業時に説明予定		

【授業の概要】 医療や疾病に関する基礎知識をベースに、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】		
	<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
		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)	
臨床栄養の概念が理解できる。		目標	A、C
各種疾患の病態生理が理解できる。		目標	A、C
各種疾患に対する栄養・食事療法が理解できる。		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	イントロダクション、臨床栄養の意義と目的、医療と臨床栄養：内部環境恒常性、生命の倫理	教科書 p.335-350、パワーポイント、資料等を使用	シラバス一読・講義内容整理
2	消化器疾患：消化器疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法（その1）	教科書 p.3-17、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
3	消化器疾患：消化器疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法（その2）	教科書 p.18-36、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
4	消化器疾患：消化器疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.37-64、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
5	代謝・内分泌疾患：代謝内分泌疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.65-101、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
6	循環器疾患：循環器疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.103-132、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
7	呼吸器疾患：呼吸器疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.133-142、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
8	腎疾患：腎疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.143-178、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
9	血液疾患：血液疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.179-190、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
10	免疫、アレルギー疾患：免疫、アレルギー疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.191-206、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
11	感染症、骨・関節疾患：感染症、骨・関節疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.207-226、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理

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	術前術後の栄養管理：胃、大腸等術後の栄養評価等	教科書 p.245-269、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
13	小児疾患：小児疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.271-304、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
14	妊産婦・授乳婦疾患：妊産婦・授乳婦疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.305-316、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
15	高齢者疾患：高齢者の疾患の成因、症状、検査、診断治療と栄養・食事療法	教科書 p.317-332、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
期末試験	1～15 回目の内容に関して実施		
<p>【期末試験の講評】 期末試験終了後、模範解答を公表予定、採点に対する質問やクレームには期限を決めてメールで対応する。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 授業中に演習(不定期)および小テスト（3回、6回目、11回目、15回目を予定）を行うことがある。また、課題に対しレポート作成を課すことも予定している。 期末試験 60%、小テスト 30%、レポート 10%（1～2回）（予定）、合計 100%</p>			
<p>【教科書】 書名：臨床栄養学 第8版（臨床栄養学Ⅱと共通） 著者名：佐藤 和人、本間 健、小松 龍史編 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：3,700円(税別)</p>			
<p>【参考書】 講義で随時紹介する予定／書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>			
<p>【その他補足事項】 授業内容は進捗状況により変更することがある。また、小テストは予定と異なる期日に行われる場合もある（その場合は予告する）。最終成績中の割合（%）は、授業の理解度を見て変えることがある。</p>			

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：講師 ふりがな さとう みこ 氏名：佐藤 る美子		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		初回授業時に説明します		

【授業の概要】 臨床栄養学で学んだことを基礎として、疾病の食事療法について理解を深めることが出来るように解説する。	【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
		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)	
基本的な職業倫理観が身につく。		目標	A、C
栄養マネジメント業務の遂行能力が養われる。		目標	A、B、C
食事指導・生活指導、モニタリングと評価をもとにした栄養食事療法の知識が身に付く。		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	本講義の意義・概略、進め方、評価等の説明 消化器疾患の栄養食事療法	教科書 p. 1~2 教科書 p. 16~36 パワーポイント 資料等を使用	シラバス、教科書・講義内容の整理
2	肝・胆嚢・膵臓疾患の栄養食事療法	教科書 p. 52~64 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
3	代謝・内分泌疾患の栄養食事療法	教科書 p. 81~101 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理、ミニテスト準備
4	循環器疾患の栄養食事療法 呼吸器疾患の栄養食事療法	教科書 p. 119~132 パワーポイント 資料等を使用 ミニテスト	教科書・講義内容の整理
5	腎臓疾患の栄養食事療法 血液疾患の栄養食事療法	教科書 p. 159~178 教科書 p. 186~190 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理

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	免疫・アレルギー疾患の栄養食事療法 感染症の栄養食事療法 骨・関節疾患の栄養食事療法	教科書 p. 199～205 教科書 p. 211～212 教科書 p. 218～222 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
7	術前術後の栄養管理 ・胃、大腸術後 小児疾患の栄養食事療法	教科書 p. 256～269 教科書 p. 295～304 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理、ミニテスト準備
8	妊産婦・授乳婦疾患 高齢者疾患の栄養食事療法	教科書 p. 305～315 教科書 p. 326～332 パワーポイント 資料等を使用 ミニテスト	教科書・講義内容の整理
9	臨床栄養学の意義と目的 医療と臨床栄養	教科書 p. 335～340 教科書 p. 341～350 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
10	医療制度の基本 福祉・介護と臨床栄養	教科書 p. 351～358 教科書 p. 359～368 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
11	栄養ケア・マネジメント 栄養アセスメント	教科書 p. 369～374 教科書 p. 375～393 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
12	栄養状態の判定(栄養診断) 栄養介入	教科書 p. 395～397 教科書 p. 399～411 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
13	栄養状態のモニタリングと評価 栄養補給	教科書 p. 413～416 教科書 p. 417～434 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理、ミニテスト準備
14	傷病者・要介護者への栄養教育 食物と薬剤の相互作用	教科書 p. 435～440 教科書 p. 441～447 パワーポイント ミニテスト	教科書・講義内容の整理
15	臨床検査 これまでのまとめ	教科書 p. 449～468 パワーポイント 資料等を使用	教科書・講義内容の整理
期末試験	1-15 回目の内容に関してペーパーテストを実施		
<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）】 期末試験 70%、ミニテスト 30% 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。</p>			

<p>【教科書】 書名：エッセンシャル臨床栄養学 第8版 (臨床栄養学と共通) 著者名：佐藤 和人、本間 健、小松 龍治 発行所：医歯薬出版株式会社 価格：3,700 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】 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 (事前に予告する)。</p>

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 ふりがな たむら かなみ 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	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：木曜日 17時まで メールアドレス：		

【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学習および実習する。実習に際しては体調管理にも留意する。	【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	
	<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		
	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)	
疾患別の栄養ケアプランを理解する	目標	A、C
疾患別献立展開を理解する	目標	A、C
バランスの良い食事と軟菜食の献立作成	目標	A、C、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、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

【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 pP3～45 を事前に読む
2	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
3	〃	〃	〃
4	基本の常食と粥食(5分粥)の調理 常食と五分粥食の比較	調理実習 まとめ提出①	
5	〃	〃	

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	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
7	〃	〃	
8	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 まとめ提出②	
9	〃	〃	
10	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
11	〃	〃	
12	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 まとめ提出③	
13	〃	〃	
14	疾患別栄養ケア(3) 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
15	〃	〃	
16	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 まとめ提出④	
17	〃	〃	
18	病態別栄養ケア(4) 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 P167～1187 を事前に読む
19	〃	〃	
20	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 まとめ提出⑤	
21	〃	〃	
22	高齢者の食事 摂食・嚥下障害時の評価と食形態 ソフト食の調理	調理実習 ソフト食、他	教科書 P221～235 を事前に読む
23	〃	〃	

期末 試験	後期末試験無し		
<p>【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。</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>(1) 期末試験：無し</p> <p>(2) 授業内レポート(献立提出)、1つ10点(計50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</p> <p>(3) 調理実習後のまとめ提出、1つ10点(計50点)、原則当日提出。 欠席(病欠、就職試験、実習、オリエンテーション等以外)は2点マイナスとする</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>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。事前に担当班を決め、翌週の調理実習の献立を班で完成させる。 担当の班以外は各個人で献立展開、または班で協力して献立展開を行っても良い。</p> <p>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の代表者が発表する。 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</p> <p>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、怪我に留意する</p> <p>調理実習材料費：1人3,500円</p>			

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 ふりがな さとう みこ 氏名：佐藤 る美子		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 第1章 栄養指導の定義と意義 1 栄養指導の意義・目標 2 栄養指導と栄養士 3 環境と栄養指導	授業計画 教科書 プリント	教科書目次を一読する 教科書 p1~4
2	第2章 栄養指導の沿革 1 栄養指導の歴史 2 戦前、戦後復興 3 経済成長期の栄養指導	教科書 プリント	教科書 p5~p14 を予習する
3	第2章 栄養指導の沿革 4 栄養指導の現在 5 栄養指導の展望	教科書 プリント	教科書 p15~p24 を予習する
4	第3章 栄養指導と関係法規 1 栄養士制度と法律 2 栄養指導にかかわる法律	教科書 プリント	教科書 p25~p34 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】
5	第3章 栄養指導と関係法規 3 その他の関連法律	教科書 プリント	教科書 p34～p38 を予習する
6	第4章 食生活・栄養に関する諸調査 1 調査の意義・目的 2 調査の種類と方法 24時間思い出し法	教科書 プリント	教科書 p39～p42 を予習する
7	第4章 食生活・栄養に関する諸調査 2 調査の種類と方法 食物摂取頻度調査	教科書 プリント	教科書 p39～p42 を予習する
8	第4章 食生活・栄養に関する諸調査 3 調査の対象 4 国民健康・栄養調査	教科書 プリント 小テスト①	教科書 p43～p46 を予習する
9	第5章 栄養指導の方法と技術 1 栄養指導(相談)の一般原則 2 栄養指導の計画・評価	教科書 プリント DVD 視聴～スーパーサイザー ミー	教科書 p47～p60 を予習する
10	第5章 栄養指導の方法と技術 1 栄養指導(相談)の一般原則 2 栄養指導の計画・評価	教科書 プリント	教科書 p47～p60 を予習する
11	第5章 栄養指導の方法と技術 3 栄養指導の方法	教科書 プリント ロールプレイング	教科書 p60～p64 を予習する
12	第6章 栄養指導の実際 1 指導方法の選択 2 カウンセリングの理論と意義 3 行動科学と栄養指導	教科書 プリント	教科書 p65～p71 を予習する
13	第6章 栄養指導の実際 4 教材・媒体	教科書 プリント 食育教材作成	教科書 p71～p73 を予習する
14	第6章 栄養指導の実際 5 プレゼンテーション技術	教科書 プリント 発表①	教科書 p73～p75 を予習する
15	第6章 栄養指導の実際 5 プレゼンテーション技術	教科書 プリント 発表②	教科書 p73～p75 を予習する
16	第7章 栄養指導に必要な基礎事項 1 日本人の食事摂取基準	教科書 プリント	教科書 p76～p79 を予習する
17	第7章 栄養指導に必要な基礎事項 2 食生活指針と食事バランスガイド	教科書 プリント 食事バランスガイド	教科書 p80～p84 を予習する
18	第7章 栄養指導に必要な基礎事項 3 日本食品標準成分表 4 食育関連	教科書 プリント	教科書 p84～p89 を予習する
19	第7章 栄養指導に必要な基礎事項 5 食料需給表と食の安全性	教科書 DVD 視聴～はじめよう食育	教科書 p89～p92 を予習する
20	第7章 栄養指導に必要な基礎事項 6 健康日本21 7 栄養指導と運動指導 8 栄養指導と休養指導	教科書 プリント レポート①	教科書 p91～p95 を予習する
21	第8章 ライフステージ別栄養指導 1 妊娠期・授乳期 2 乳児期	教科書 プリント	教科書 p96～ p105を予習する
22	第8章 ライフステージ別栄養指導 3 幼児期 4 学童期・思春期	教科書 プリント	教科書 p105～ p115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】
23	第8章 ライフステージ別栄養指導 5 成人期 6 高齢期	教科書 プリント	教科書 p115～ p119を予習する
24	第9章 ライフスタイル別栄養指導 1 単身生活者 2 スポーツ栄養	教科書 プリント	教科書 p120～ p125を予習する
25	第10章 健康障害と栄養指導	教科書 プリント 小テスト②	教科書 p126～ p133を予習する
26	第11章 給食における栄養指導 1 病院給食 2 学校給食	教科書 プリント	教科書 p134～ p139を予習する
27	第11章 給食における栄養指導 3 児童福祉施設 4 社会福祉施設 5 事業所給食	教科書 プリント	教科書 p139～ p143を予習する
28	第12章 栄養指導の国際的動向 1 先進諸国における栄養問題 2 開発途上国における栄養問題	教科書 プリント	教科書 p144～ P148を予習する
29	第13章 栄養指導と情報の収集・処理および既存資料の活用	教科書 プリント レポート②	教科書 p149～ P153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		
<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）】 (1) 筆記試験 期末試験：70%（最終評価のうち70点） (2) 授業内小テスト（5点満点×2回）およびレポート（10点満点×2回） (3) その他 授業内容の理解度を確認するため小テストを実施する。採点は授業内で答え合せを行い、理解不足の箇所を各自確認する資料とする。</p>			
<p>【教科書】 書名：Nブックス改訂栄養指導論 著者名：相川 りゑ子編著 発行所：株式会社建帛社 価格：2,200円(税別)</p>			
<p>【参考書】 書名：七訂日本食品成分表2018 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】 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。</p>			

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・氏名：		開講期	通年
	前期	講師 田村 佳奈美 <small>たむら かなみ</small>	授業回数	45回
	後期	講師 佐藤 る美子 <small>さとう るみこ</small>	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授業時に説明します。		

【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。	【授業の概要との対応項目】		
	<input type="checkbox"/>	A	知識
	<input type="checkbox"/>	B	技術・技能
	<input type="checkbox"/>	C	論理的思考力
	<input type="checkbox"/>	D	文章表現力
	<input type="checkbox"/>	E	表情及び身体表現力
	<input type="checkbox"/>	F	感性及び感動表現力
	<input type="checkbox"/>	G	協働能力
	<input type="checkbox"/>	H	まごころ、思いやりの発現力と夢や希望の発信力
	<input type="checkbox"/>	I	積極的発言力及びプレゼンテーション力
	<input type="checkbox"/>	J	多様性への理解力、応用力
	<input type="checkbox"/>	K	課題対処力
<input type="checkbox"/>	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(相談)の基本的役割と栄養指導(相談)の方法について理解できるようになる	目標	A、B、C
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(相談)のプログラムの作成、指導媒体作成、実際の栄養指導(相談)を実践的に学習する。栄養摂取状況、身体状況、活動量を把握し、食事内容が提案出来る	目標	A、B、C、D、I、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 授業の概要と到達目標 (授業内容) 評価方法・授業の進め方と留意点 第1章 栄養教育論演習の概要	教科書(1) p1~3 プリント パワーポイント	シラバス、教科書一読・内容整理
2	第2章 栄養アセスメント 1) 栄養アセスメントの目的 2) 栄養アセスメントの方法 3) 身体計測実習 (身長、体重、BMI、AC、TSF、CC) 2人1組になり身体計測、評価を行う	教科書(1) p5~11 プリント パワーポイント	教科書一読・内容整理
3	4)高齢者の栄養アセスメント実習 5)MNAの説明とMNAによる評価演習(模擬事例)	プリント パワーポイント 配布資料	プリント復習
4	6)食事調査(食習慣調査、24時間思い出し法) 3人一組(対象者、質問者、観察者で実施) 食事の問題点の抽出、改善案、	教科書(1) p12~13 パワーポイント プリント提出(1)	教科書一読・内容整理

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	7)生化学検診データの収集、問題点の抽出 8)食行動調査の実習 2人一組となり問診、記録、問題点、改善方法の提案を行う、そのまとめ	教科書(1) p16 パワーポイント 教科書 p14~15	同上
6	9)模擬食事調査表の栄養価計算実習 エネルギー・栄養比率および食品比率	教科書(1) p24~25 食品成分表、 パワーポイント	同上
7	10)栄養指導(相談)に必要なコミュニケーション 栄養士の役割 11)活動エネルギー量の算出方法と評価、実習	プリント パワーポイント 教科書(1) p30~31	教科書一読・プリント復習
8	第3章 栄養教育計画 1)問題点の抽出 2)栄養教育計画(短期目標・中期目標・長期目標)	教科書(1) p49~64 パワーポイント	教科書一読・内容整理
9	疾患別栄養指導(相談)の実際 1)2型糖尿病患者のアセスメントと指導計画立案実習	プリント	プリント復習
10	2型糖尿病用指導媒体の作成実習	作成資料提出(2) パソコン室	同上
11	飲み物や菓子に含まれる糖分量を調べる実習 飲み物の糖分量を可視化する実習	プリント	同上
12	疾患別栄養指導(相談)の実際 DVD 学習	DVD	教科書一読・内容整理
13	2)高血圧心疾患の栄養アセスメントと指導計画立案実習	プリント	プリント復習
14	高血圧心疾患用指導媒体の作成実習	作成資料提出(3) パソコン室	同上
15	食品に含まれる塩分量を調べる実習	プリント	同上
16	食事記録をもとに塩分摂取量を計算する実習 ナトリウム量、塩分相当量	プリント	同上
17	3)脂質異常症の栄養アセスメントと指導計画立案実習	プリント	同上
18	脂質異常症用指導媒体作成実習	作成資料提出(4) パソコン室	同上
19	食品に含まれる脂質量を調べる実習	プリント	同上
20	食事記録の問題点抽出とメニュー提案実習	プリント	同上
21	4)在宅訪問栄養相談について 在宅訪問栄養相談の実際(実例など)	プリント パワーポイント	同上
22	在宅での調理の工夫、メニュー提案実習 限られた食材での献立提案実習	プリント 作成資料提出(5)	同上
23	5)高齢者、摂食嚥下障害とその評価 摂食嚥下障害のアセスメント、食形態	プリント パワーポイント	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】
24	これまでのまとめ	プリント パワーポイント	同上
25	食品の目測・実測	主な食品 プリント	食品成分表 糖尿病食事療法のための食品交換表 調理のためのベーシックデータ
26	食品の目測・実測 生活時間調査	作成プリントの提出(6) 生活時間調査プリント	同上
27	身体活動量の算出 生活時間調査の実習	教科書(1)p26~30 生活時間調査プリント	教科書一読・内容整理、プリントの復習
28	身体活動量の算出 生活時間調査の実習	生活時間調査資料の提出(7)	同上
29	スポーツ栄養 スポーツと栄養指導	教科書(2) p121~124 パワーポイント	同上
30	スポーツ栄養 栄養指導計画の作成 献立作成・指導媒体の作成	プリント	同上
31	スポーツ栄養 献立作成・指導媒体の作成	プリント パソコン室	同上
32	スポーツ栄養 献立作成・指導媒体の作成	プリント 作成資料提出(8) パソコン室	同上
33	スポーツ栄養 作成献立の調理	プリント 調理実習室 I	同上
34	スポーツ栄養 作成献立の調理	プリント 調理実習室 I	同上
35	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 妊娠期・授乳期・乳児期	教科書(2) p16~18 パソコン室	同上
36	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 妊娠期・授乳期・乳児期	作成資料提出(9) パソコン室	同上
37	ライフステージ別栄養指導媒体の発表 妊娠期・授乳期・乳児期	プリント	同上
38	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 幼児期・学童期・思春期	教科書(2) p16~18 パソコン室	同上
39	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 幼児期・学童期・思春期	作成資料提出(10) パソコン室	同上
40	ライフステージ別栄養指導媒体の発表 幼児期・学童期・思春期	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】
41	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 成人期・高齢期・単身生活者	教科書(2) p16~18 パソコン室	教科書一読・内容整理
42	ライフステージ別栄養指導媒体の作成 成人期・高齢期・単身生活者	作成資料提出(11) パソコン室	同上
43	ライフステージ別栄養指導媒体の発表 成人期・高齢期・単身生活者	プリント	同上
44	日本人の食事摂取基準	プリント パワーポイント	同上
45	これまでのまとめ	プリント パワーポイント	同上
<p>【期末試験の講評】 前期、後期：期末試験無し 授業内プリント、作成資料提出による評価</p>			
<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】 前期：授業内プリント、作成資料 合計 100 点満点で採点(20 点×5 回) (各プリント、作成資料提出で基礎点 10 点内容などを 5 段階で評価、基礎点以外の 10 点から減点 欠席の場合は課題とするので、後日速やかに提出すること) 後期：授業内プリント、作成資料 合計 100 点満点で採点 (提出(6)(7)10 点×2 回、提出(8)~(11)20 点×4 回) (各プリント、作成資料提出は欠席の場合は課題とするので、後日速やかに提出すること)</p>			
<p>【教科書】 (1)書 名：栄養教育論演習(第 2 版) 著者名：岡崎 光子・饗場 直美編著 発行所：建帛社 価 格：2,100 円(税別) (2)書 名：Nブックス改訂栄養指導論 (栄養指導論と共通) 著者名：相川 りゑ子編著 発行所：株式会社建帛社 価 格：2,200 円(税別)</p>			
<p>【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：七訂日本食品成分表 2018 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) (3)書 名：栄養素ぶらすまいなす調整レシピ 300 著者名：田村 佳奈美 発行所：メディカ出版株式会社 価 格：3,000 円(税別)</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。

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りますので、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）

栄養価計算には食品成分表を使うので事前に連絡があった場合には持参すること。

毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。

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 ふりがな 氏名：佐藤 美子		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知識を修得する。	【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)	
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、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、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章 公衆栄養学の概念	授業計画 教科書	教科書 p1~p8
2	2章 公衆栄養のマネジメントサイクル	教科書 プリント	教科書 p9~p15
3	3章 公衆栄養プログラム	教科書 プリント	教科書 p17~p27
4	4章 公衆栄養活動の進め方	教科書 プリント	教科書 p29~p39
5	5章 栄養疫学の概要・栄養疫学調査	教科書 プリント	教科書 p41~p48
6	6章 食事調査	教科書 プリント	教科書 p49~p55

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	7章 国民の健康状態と公衆栄養施策	教科書 プリント 小テスト①	教科書 p57～p65
8	8章 国民健康・栄養調査と食事摂取基準 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 p67～p78
9	9章 食生活の変遷	教科書 プリント	教科書 p79～p91
10	10章 少子高齢社会の健康・栄養問題	教科書 プリント	教科書 p93～ p106
11	11章 食料需給と自給率	教科書 プリント	教科書 p107～ p115
12	12章 公衆栄養施策と法規	教科書 プリント	教科書 p117～ p128
13	13章 国の健康増進基本計画と地方計画	教科書 プリント 小テスト②	教科書 p129～ p138
14	14章 健康・栄養指導のガイドライン	教科書 プリント	教科書 p139～ p146
15	15章 諸外国の健康・栄養政策 1-14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 p147～ p156
期末 試験	後期末試験		
<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）】 (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（10 点満点×2 回） およびレポート（10 点満点×2 回）</p>			
<p>【教科書】 書 名：公衆栄養学 著者名：黒川 通典、森 久栄、今中 美栄、山下 絵美 発行所：化学同人 価 格：2,000 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 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)</p> <p>(2) 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)</p> <p>(3) 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)</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。

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 ふりがな はしもと 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		火曜日、木曜日 メールアドレス	時間帯は食栄館掲示板に掲示 初回授業時に説明します。	

【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、食文化や食と心との関わりについても学び、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う。	【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
	<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	
	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、I、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 ・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P1～3	・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P4～16 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 教科書P17～27 ・食中毒 ・有害物質 他	・教科書 ・パワーポイント ・新聞記事など	復習 教科書の一読
4	調理と安全性の向上 ② 教科書P28～40 ・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。

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	調理と栄養性の向上 教科書P41～46	・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P47～58	・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P58～74	・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P75～87	・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 P87～102 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 P103～117 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 P138～144	・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 教科書 P145～152 食事摂取基準	・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%、授業中の取り組み10%で評価する。

次に該当する場合は、総合評価から減点する。

- ・遅刻、早退は1回につき1点減点する。
- ・欠席1回につき3点減点する。
- ・欠席6回以上は単位認定をしない。
- ・私語、周囲への迷惑行為、受講中の飲食、携帯操作など「学生受講規定」に反する場合は注意1回につき2点減点する。
- ・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＞ 「食品成分表」

著者名：香川芳子
出版社：女子栄養大出版部
価格：1,800 円(税別)

＜例2＞

「日本食品成分表」
医歯薬出版 編
価格：1,300 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

著者名：第5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 ふりがな はしもと 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		無
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		火曜日、木曜日 メールアドレス	時間帯は食栄館掲示板に掲示 初回授業時に説明します。	

【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、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学ぶ。	【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	
	<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	
	<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)	
・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、C、G
・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、C、J、K
・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、C、H、J、K
・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、C、J、K、L
・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なる。	目標	A、B、C、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 ・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 P2～12 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。
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		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】	
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 ・青菜の茹で方 ・卵の凝固温度	<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 P14~18、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				
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 P23、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	(酢みそ和え)		
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)	教科書 P73、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	・季節野菜の浅漬け		
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 P41、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 P84、87 P86(茶について) プリントによる実習 実習結果のレポート作成	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 -			
14	西洋料理 ・西洋料理の特徴 他 -スープストックの取り方 ・卵料理 -卵料理の基本 -	<実習献立> ・バターロール ・コンソメジュリエンヌ ・スクランブルエッグ チーズ入り 茹で野菜添え	教科書 P92~95、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				
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 2種	教科書 P136、137、124、125、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 -	・紅茶		
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)	教科書 P133 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 -	・カプレーゼ		
20	地中海料理(イタリア) ・小麦粉の料理 -生地捏ね方・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 P129 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) <実習献立> ・魚介の米料理 ー洋風米飯の炊き方 - ー魚介の扱い方 -	教科書 P 138、124 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
23	・地中海式スープ		
24	中国料理 <実習献立> ・中国料理の特徴 (その1) ・麺料理 ー麺の茹で方 - ー具材の下拵え、切り方 -	教科書 P 204、208 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
25	・中華デザート ー寒天、ゼラチンの特徴、使い方		
26	中国料理 <実習献立> ・中国料理の特徴 (その2) ・前菜について ・クラゲの下拵え	教科書 P 160～164、165 167、190 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
27	・切り方の特徴 ・鶏がらスープの取り方		
28	中国料理 <実習献立> ・中国料理の特徴 (その3) ・海老の下拵え ・豆腐の扱い方	教科書 P 160～164、173 186 プリントによる実習 レポート提出	同じ
29	・白飯 ・乾焼明蝦 (海老の辛みソース) ・麻婆豆腐		
30	日本料理 <実習献立> ・炊き込みご飯 ・魚料理 ー魚の卸し方を学ぶ - ・季節の和え物 ー大根卸の栄養と調理の関係 -	教科書 P 72 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
31	・秋の吹き寄せご飯 ・サンマの蒲焼き ・茸と菊花の卸し和え		
32	日本料理 <実習献立> ・すし飯 ② ー巻簾の使い方 - ー油揚げの下拵え ー乾物の扱い方 -	教科書 P 74、75 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
33			
34	西洋料理 <実習献立> ・魚料理 ー魚の扱い方 - ・挽肉料理 ー挽肉、キャベツの下拵え ーキャベツの下拵え - ・卵の蒸し菓子ー温度など	教科書 P 107、122、128 146 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
35	・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		
36	西洋料理 <実習献立> パーティー料理 ・ローストチキン ・ミネストローネ	教科書 P 119 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
37	・前菜 ・ローストチキン ・ミネストローネ ・ブルスケッタ		
38	日本料理 <実習献立> ーお正月料理ー① ・正月料理の知識 ・食材の扱い方	プリントによる実習 実習結果のレポート作成	お正月料理について予習して来る。 レポート仕上げ 次週提出
39	・田作り ・紅白なます ・有頭海老の含目煮 ・お祝い散らし		

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 ・正月料理の知識 ・食材の扱い方 <実習献立> ・錦卵(又は伊達巻) ・のし鶏 ・ブリの照り焼き ・雑煮	教科書 P 43、52、54 プリント 実習結果のレポート作成	同じ
41			
42	日本料理の食事作法 演習 -日本料理に関する食事作法の基礎を学ぶ-	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			
44	西洋料理テーブルマナー演習 -西洋料理に関するテーブルマナーの基礎を学ぶ-	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			
期末試験	無し		
【期末試験の講評】 評価結果について、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)】 レポート50%、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欠席の場合は2点減点する。また、30分以上の遅刻・早退は3回で1回の欠席とみなす。 ②私語や周囲への迷惑行為、実習室への携帯の持ち込み、飲食物の持ち込み、その他「学生受講規定」に反する場合は注意1回につき2点を減点する。 ③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。 ④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> 「食品成分表」 著者名：香川芳子 出版社：女子栄養大学出版社 価格：1,800円(税別) <例2> 「日本食品成分表」 医歯薬出版 編 価格：1,300円(税別)			
【参考書】 書名：調理のためのベーシックデータ第5版 著者：松本仲子 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】

【その他】

- 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 ふりがな はしもと 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		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 初回授業時に説明します。		

【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。	【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
	<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
	<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)		
・食材の特性を生かした調理法ができるようになる	目標	ABK	
・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	ABC FJK	
・調理の基本操作を応用できる力を備える。	目標	ABG IJK	
・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	ABCHIJKL	

【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 ・蛤の扱い方	<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	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
3	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
4	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
5		予定講師 福島県調理士会 高橋博行氏	
6		予定講師 中国四川料理 石林 日比野恒夫 氏	
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) ー専門家による実習ー 内容は後日通知	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			
10	中国料理 (その3) ・中華のあんかけ料理	<実習献立> ・白飯 ・酢豚 ・玉米羹	教科書P175、194 プリント レポート配布
11	・湯の種類を復習		
12	エスニック料理 アジアの米粉料理	<実習献立> ・フォー・ガー ・生春巻き	プリント レポート配布
13			
14	西洋料理 (その1) ー炒め炊きの飯ー ーサラダー	<実習献立> ・海老ピラフ ・グリーンサラダ	教科書 P129、125 プリント レポート配布
15	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	<実習献立> ・白飯 ・アジフライ ・ポテトサラダ	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
17			
18	身近な家庭料理 ー基本のチキンカレー	<実習献立> ・ターメリックライス ・チキンカレー ・ラッシー	教科書P130 プリント レポート配布
19	インドの飲み物		
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 ー中国料理に関する食事作法と食文化を学ぶー	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			
期末試験	無し		

【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%、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】	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(※諸連絡などで教員が指示した場合はこの通りでない)</p>

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 ふりがな 氏名：佐藤 る美子		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修得する。	【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 第1章給食の概念 A 給食の定義と目的	教科書 プリント	教科書 p1~p9 健康増進法
2	第1章給食の概念 B 特定給食施設関係法令と行政指導	教科書 プリント	教科書 p10~p21
3	第2章給食の栄養・食事管理 A 給食施設における栄養・食事管理	教科書 プリント	教科書 p23~p29
4	第2章給食の栄養・食事管理 B 献立の計画・作成・評価	教科書 プリント	教科書 p35~p55
5	第2章給食の栄養・食事管理 C 栄養・食事管理の評価 D 給食と栄養指導	教科書 プリント 小テスト	教科書 p56~p84
6	第3章給食の調理管理 A 食材管理	教科書 プリント	教科書 p85~p96

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	第3章給食の調理管理 B調理作業管理 C安全・衛生管理 D危機管理と災害・事故発生時の対応	教科書 プリント 大量調理施設衛生管理マニュアル	教科書 P97～ p132
8	第4章給食の施設・設備管理	教科書 プリント	教科書 P133～ P146
9	第5章給食の組織・人事管理 A給食の組織 B人事・労務管理	教科書 プリント	教科書 p147～ p160
10	第6章給食の原価管理 第7章給食の事務管理(帳票管理)	教科書 プリント	教科書 p161～ P184
11	第8章施設種別の給食運営 A学校給食	教科書 プリント 小テスト レポート提出①	教科書 p185～ P200
12	第8章施設種別の給食運営 B入院時食事療養(病院給食)	教科書	教科書 p201～ P226
13	第8章施設種別の給食運営 C児童福祉施設(保育所)給食	教科書	教科書 p227～ P252
14	第8章施設種別の給食運営 D高齢者福祉給食	同上	教科書 p253～ P272
15	第8章施設種別の給食運営 E事業所給食 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 p273～ P293
期末試験	前期末試験		
<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)】 (1) 筆記試験：65% (最終評価 100点のうち 65点) (2) 授業内小テスト(5点満点×3回)及びレポート(10点満点×2回)</p>			
<p>【教科書】 書名：実力養成のための給食管理論 著者名：芦川 修貳、田中 寛 発行所：学建書院 価格：3,500円(税別)</p>			
<p>【参考書】 (1) 書名：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 著者名：文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 発行所：学建書院 価格：1,000円(税別) (2) 書名：日本人の食事摂取基準(2015年版) 著書名：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>			

(3) 書名：七訂日本食品成分表 2018

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」「栄養指導論」「栄養指導論実習」「公衆栄養学」等、各科目で使用している教科書

【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 1～10 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 of 整理に努めること。

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 ふりがな さとう みこ 氏名：佐藤 る美子		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、授業で修得した知識・技術を体験する。	【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
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	献立とはについて復習

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】
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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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・消耗品在庫表・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
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	同上
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	提供栄養情報企画

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】
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

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	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	給食施設における栄養士の役割の復習
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(8月下旬又は9月上旬)に実施する。

<p>【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：実力養成のための給食管理論 著者名：芦川 修貳、田中 寛 発行所：学建書院 価格：3,500円(税別) (給食管理で使用したものを使用する) ・給食の運営(栄養士課程学内・校外実習ノート)</p>
<p>【参考書】(1) 書名：日本人の食事摂取基準(2015年版) 著書名：第一出版編集部編 発行所：第一出版 価格：2,700円(税別)</p> <p>(2) 書名：七訂日本食品成分表2018 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>【その他の補足事項】</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>校外実習は全ての授業が設定されていない時期(概ね8月下旬又は9月上旬)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>実習費、給食の運営(実習ノート)、実習記録は実費徴収となり、16,000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>

授業科目名	特別研究		授業形態・単位数	演習・2単位
			開講年次	1,2年次
担当教員	<small>ふりがな</small> 職名・氏名： 教授 <small>こたき ゆういち</small> 小瀧 裕一 教授 <small>くわだ あきら</small> 桑田 彰 講師 <small>さとう みこ</small> 佐藤 る美子 講師 <small>はしもと よし</small> 橋本 ヨシイ 講師 <small>たむら かなみ</small> 田村 佳奈美	開講期	通年	
		授業回数	時間外	
		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
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		各担当のオフィスアワー・説明会で連絡		

【授業の概要】 食物栄養学科の授業の応用・発展形として、教員の個人研究あるいは福島の食物関連の地域振興連携活動に参加することにより、食物研究と社会貢献活動の方法論を理解・把握してもらう。専任教員5名のオムニバス形式で、研究テーマあるいは地域連携プロジェクトごとに担当教員が認定時間を公表し、希望学生を募る。学生が活動をやり遂げたことを担当教員が確認・認定した場合、学生はその認定時間を得る。各学生の認定時間が合計60時間に達したときに、代表担当者は当該学生の2単位取得を認める。担当教員（*小瀧裕一、桑田彰、佐藤る美子、橋本ヨシイ、田村佳奈美）*担当代表者	【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)	
食物に関する研究の方法論を修得できる			目標	C,K
福島の食材の利用拡大に繋がるレシピを作成できる			目標	B,C,K
福島の食材の利用拡大のための販売促進アイデアを考案できる			目標	C,I,K
福島の地域振興における食物の重要性を理解・把握できる			目標	C,K
地域振興活動を通して社会活動の一端を体感できる			目標	C,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	全体ガイダンス：以下に示すテーマおよび年度内に随時募集するテーマについて参加し、担当教員の時間認定を受ける。認定時間が合わせて60時間に達し、発表後まとめを提出した場合に、2単位合格とする。実施時期：4月以降随時	履修の仕方や時間認定等の具体的な説明を行う。	シラバスを一読してくる

2	① 食品の安全性に関する研究（調理による貝毒の変化について）（20 時間程度）：小瀧 裕一（定員 5 名、実施時期：後期、開始前に説明会を開催して募集）	実験準備、貝の調理および貝毒の分析実験、結果まとめおよび考察	文献調べ、実施計画作成・結果考察
	② 地域との連携・活性化研究（チャレンジ福島健康パンフレット作り）（20 時間程度）：桑田 彰（定員 5 名、実施時期：後期、開始前に説明会を開催して募集）	計画立案、現地調査、パンフレット作成、総括	文献調べ、パンフレット素案考察、試作
	③ 調理素材に関する研究（若い世代のみそ汁摂取状況と嗜好、今後の展望）（20 時間程度）：橋本 ヨシイ（定員 7 名、実施時期：4-11 月、開始前に説明会を開催して募集）	調査計画立案、アンケート調査、調査データ解析、みそ普及レシピ考案発表、まとめ	文献調べ、予備調査、結果考察
	④ 臨床栄養研究（美味しいソフト食の開発）（20 時間程度）：田村 佳奈美（定員 5 名、実施時期：前期、開始前に説明会を開催して募集）	背景、基礎情報の集積、おいしいソフト食考案、試食、発表	文献調べ、ソフト食素案作り
	⑤ 地域との連携・活性化研究（ふくしま県北魅力的発信活動）（20 時間程度）：佐藤 る美子（定員 10 名、開始前に説明会を開催して募集）	地域状況理解調査、計画立案、地域農産物を利用したレシピを考案・試作、結果発表	文献調べ、レシピ素案作り
	⑥ 地域との連携・活性化研究（その他）（随時担当者を決めて起案し認められれば、参加者を募集して開始、認定時間は内容に応じて決める）	活動方針理解、活動計画、連携活動実施、結果発表会、まとめ作り	地域の予備的理解、活動素案作り、内容の総括
	① ~⑤迄の課題、その後新規に加わる可能性のある⑥の課題を含めて、それぞれを担当する教員が時間認定し、認めた時間が 60 時間に達し、全体ガイダンス並びに合同発表会・まとめ集の作成に関わったことを担当代表者が確認する。		
3	合同発表会およびまとめ集発行（1月中旬）	テーマごとにグループ発表を行うと共にまとめを作り、全体で1冊に仕上げる	テーマごとの結果まとめとプレゼンテーション練習
期末試験	無し		
【期末試験の講評】			
【到達度の評価（評価方法・基準）】 課題ごとに時間認定を行い、終了後に担当教員が 100 点満点で採点を行う。評価が 60 点以上で、なおかつ当該学生の認定時間が合計 60 時間に達した時(全体ガイダンス、合同発表会を含む)、担当代表者の確認を経て「認定」となる。参加時間数、評価点が基準に満たない場合は「不認定」になる。			
【教科書】書 名： 研究ごとに指示			
【参考書】書 名： 研究ごとに指示			
【その他補足事項】 プロジェクトへの参加定員を超過した場合、学生本人の本プログラムへの参加・申し込み状況などを検討し、より多くの学生が受講できるように科内会議等で検討し、優先順位を付与して決定することがある。また、参加予定者数が少数であった場合、プロジェクトの実施を見送る場合がある。			