

食物栄養学科の 教育と授業計画

令和2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

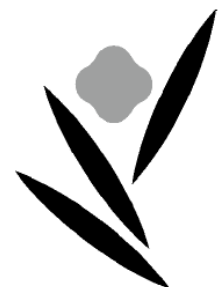
建学の精神「真心こそすべてのすべて」

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し、教員が自ら実践し、学生の皆さん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皆さんは社会に出ると、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)。そこに示された建学の精神と教育の理念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

食物栄養学科では、建学の精神「真心こそすべてのすべて」を尊ぶとともに栄養士養成のための実学を重んじ、「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」ことを教育目標としています。

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ます。

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

- (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（ディプロマ・ポリシー）

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) 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
- (2) 栄養士として仕事する上で、実践的・専門的な知識と教養を身に付け、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
- (3) 実験・実習を通して、観察力や判断力及び思考力を養い身に付けること
- (4) 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
- (5) 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

本学科の学修年限は2年です。栄養士養成施設には2年制から4年制まで様々な学修年限の施設がありますが、特に2年制の本学科では、短期間に集中して学修する必要があります。

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または2単位とします
- (3) 実験・実習及び実技は45時間(22.5コマ)の指導をもって1単位とします

6. 食物栄養学科の教育課程編成・実施方針(カリキュラム・ポリシー)

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のある科目です。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) 教養教育科目と専門教育科目

教養教育科目は、幅広い教養、豊かな人間性を身につけることを目的に開講する科目です

- ・建学の精神、情操、マナーなどについての教育(本学の教育、生活教養、職場の人間関係、教養演習Ⅰ・Ⅱ)
- ・職業人、社会人としての基礎的能力の育成(文章表現、情報機器操作Ⅰ・Ⅱ、英会話、テレビ報道に見る現代理解、国際理解演習)
- ・体育実技

専門教育科目は、専門的知識と技術を身につけ、併せて科学的思考力を養うことを目的に開講する科目です。

- ・社会生活と健康（食生活論、公衆衛生学・同Ⅱ、社会福祉概論）
- ・人体の構造と機能（解剖生理学・同実習、運動生理学、生化学・同実験）
- ・食品と衛生（食品学総論・同実験、食品学各論・同実験、食品加工学・同実習、食品衛生学・同実験）
- ・栄養と健康（健康科学、栄養学総論、栄養学各論・同実習、臨床栄養学・同Ⅱ・同実習）・栄養の指導（栄養指導論・同実習、公衆栄養学）
- ・給食の運営（調理学・同実習・同実習Ⅱ、給食管理・同実習）
- ・特別研究

専門教育科目は便宜上 6 科目群に分けられていますが、それぞれ相互に関連しており一体と考えるべきです。栄養士の仕事に必要なのは一見「栄養の指導」と「給食の運営」だけのようと思われるかも知れませんが、よく考えるとその他の科目も深く関係していることに気づかれると思います。学生の中には学習時間の節約のため履修科目数を最小限に止めようとする者もいますが、勉強は幅広くいろいろな角度から行うことにより理解が深まりますので、選択科目もできるだけ多く履修するように心掛けてください。

(3) 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。卒業は、GPA が 70 点以上が必要条件です。進級は、GPA が 65 点未満あるいは取得単位数が 20 単位未満の場合は認められないことがあります。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”とは栄養士法の第 1 条に「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いう」と定義づけられています。

また第 2 条に、「栄養士の免許は、厚生労働大臣の指定した栄養士の養成施設において 2 年以上栄養士として必要な知識及び技能を修得した者に対して、都道府県知事が与える」とあります。

従って本学の栄養士課程を履修する学生は定められた履修方法によって履修し、単位を修得しなければなりません。

履修しなければならない科目は、将来、栄養士として活躍するうえで重要な分野における基礎的・専門的知識を修得できる科目と、専門的技術や行動力、判断力を身につけることができる科目を設定し、単位を修得した者に栄養士資格が取得できるよう教育課程を編成してあります。(別表参照)

栄養士課程は極めて幅広い分野に亘っていますが、2年間で栄養士としての基礎学力を十分に修得されるよう履修方法を検討してください。

栄養士の資格を取得するための必要単位数は、国の定める栄養士法施行規則では、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 70 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	12 単位		12 単位	2 単位
専門教育科目	29 単位	21 単位	51 単位	5 単位
合計単位数	62 単位		70 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されています。

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

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

10. 単位制と履修方法

- ① 単位とは学修時間をあらわしたものであって、ある科目について所定の時間数を履修し、その試験に合格したとき、あるいは授業科目担当者がその科目を履修したことを認定した時に単位を修得したことになります。
- ② 学修期間は年間を前期(4月1日～9月30日)と後期(10月1日～3月31日)の2期に分け、定期期末試験を除き1期15週とします。授業科目によっては前後各1期で完結するものと、1ヶ年(通年)30週で完結するものとがあります。
- ③ 単位の計算方法は「短大設置基準」及び本学学則に定められています。(5. 授業時間及び自学自習時間参照)

各授業科目の単位数は、1単位の授業時間を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、実際の授業時間は授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間以外に必要な学

修を考慮して、教師による指導時間及び学生自身による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欠くべからざるものと認識してください。

- 講義科目は教師による 15 時間（7.5 コマ）の指導と 30 時間の学生自身による自学自習をもって 1 単位とします。
- 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。
- 実験・実習及び実技は 45 時間の指導をもって 1 単位とします。

授業時間は 2 時間連続（正味 90 分）を 1 時限としておりますので各時限を 2 時間として単位の計算をします。

なお、本学の授業時間は次のとおりです。

時 限	I	II	III	IV	V
時 間	2	2	2	2	2
時 刻	8:50～ 10:20	10:30～ 12:00	12:50～ 14:20	14:30～ 16:00	16:10～ 17:40

- ④ 修得しようとする 1 ヶ年間の単位数は、希望資格取得に必要な単位数や一人ひとりの能力によってもいくらか異なりますが、1 年次には 45 単位程度、2 年次には 35 単位程度が適当と思われます。

11. 履修届

教育課程表によって、卒業及び資格取得に必要な科目と単位数とをかね合わせて、その授業科目の「授業計画」と時間割表を参照して履修する科目を決めます。別に配布される「履修届」に記入して、指定の期日までに必ず教務課に提出してください。授業科目を実際に履修してみて、履修の継続が困難なことが明らかになったような場合、必修科目を除き、その科目の授業開始日から 2 週間以内の放棄届により、履修を放棄することができます。この場合、あらかじめクラスアドバイザー等に相談してから、速やかに手続きをとってください。手続きをとらないまま欠席を続けると当該科目の成績が 0 点になりますので注意してください。なお、履修についてはオリエンテーションで説明しますが、疑問や不明の点は教員に尋ねるか、教務課に直接尋ねてください。

12. 資格の取得

食物栄養学科において、それぞれ所定の課程を修めることにより次の資格等を取得することができます。

- 栄養士免許

13. 校外実習

本学栄養士課程における校外実習は「栄養士養成施設における校外実習要領」に基づいて実施しています。

① 実習の目的

栄養士養成施設の校外実習は、給食業務を行うために必要な給食サービスの提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能全般を修得させることを目的としています。併せて、本学の学是の一つでもある、「真心を持って人に接し、人の立場を考えて行動できる人の育成」への貢献も期待しています。

② 実習の種類及び単位数

校外実習の種類及び単位数は次の通りです。

校外実習の種類	指定単位数
給食管理	1 単位以上

③ 実習の実施時期

実習は、養成期間の後期に行うのが原則とされています。養成期間が2年間の本学の場合は2年生において実習を行っています。

④ 実習の内容

1 実習は給食の運営に必要な栄養管理、献立作成、材料の発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など給食サービス提供の実際について行われます。

2 管理栄養士又は栄養士が専従する事業所等の集団給食施設において実施されます。

校外実習施設...事業所、学校、病院、福祉施設等

3 実習の方法

- ◆ 校外実習は、個々の技術の修得のみにとらわれることなく、それぞれの施設の業務全般について実習します。
- ◆ 担当教員は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士又は栄養士と実習内容等について十分協議して、校外実習を実施するようにしています。
- ◆ 栄養士養成施設では、学生を校外実習に派遣する際には、施設の概略等に関する事前授業や学生による施設事前訪問を実施し、学生が校外実習について理解できるようオリエンテーションに努めます。
- ◆ 校外学習に当たっては、教育効果をあげるため、原則として少人数グループによって行います。(施設の規模により、1施設2～6名の編成になっています)
- ◆ 実習に際しては、校外実習票が必要となり、終了後提出し、単位認定されます。
- ◆ 校外実習の評価は、それぞれの施設で校外実習終了後、直ちに提出された実習ノート、レポートにより行われます。

⑤ 各施設における主な実習内容

●事業所

事業所給食における栄養、給食業務の意義や目的、施設の特質等を学びます。

各種関係法規に基づいた栄養・給食管理及び業務運営の実際を学び、対象者の身体の機能や栄養状態などに応じた給食の配慮など福祉施設の食事の特徴を学びます。

●学校

学校給食について機構の概要、給食施設の特質、給食の目的・目標等を学習します。

●病院

医療機関での多種多様な食事形態や複雑な食事内容に対する献立管理や調理作業上の対応の仕方を学習します。

●福祉施設

各種関係法規に基づいた栄養・給食管理及び業務運営の実際を学び、対象者の身体の機能や栄養状態などに応じた給食の配慮など福祉施設の食事の特徴を学びます。

14. 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、教務・履修ガイド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・復習を励行してください。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0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、それを越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点を越えた場合は、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。

15. 単位互換

本学では、教育内容の充実を図ることを目的として、福島県高等教育協議会加盟大学と相互単位互換に関する協定を結んでいます。しかし食物栄養学科では、授業について文部科学省の短期大学設置基準のほか厚生労働省の栄養士法施行令及び同法施行規則により定められており、また時間的な制約等もあり、この制度を適用しておりません。

16. クラスセミナーと研修旅行

① クラスセミナー

短期大学部では在学期間が短いため、多くの授業科目で時間割が構成されています。皆さんが迷ったり悩んだりしないよう、これらの授業の目的や相互関係を理解するためのガイダンス、専門家を招いての特別講義、就職指導や大学で行われる様々な行事の指導、あるいは学習相談や生活相談など、通常の授業では包括できない事柄についての教育・相談の場として授業以外に設定されたのが「クラスセミナー」です。皆さんがより良い大学生活を送ることができるよう、また自信をもって社会に巣立っていけるよう指導することを心掛けています。

② 研修旅行

人間形成と国際理解を含む異文化の理解は本学の重要な柱となっています。その成果を高めるための教育の一環として、教科内容に沿ったテーマを設定し、国内研修、国外研修を企画しています（国外研修については諸般の事情により実施しない場合があります）。従来のように学問、研究だけを目的とした学習のみでなく、行動学習を通じて得られる新しい発見、様々な見方や考え方の促進、自発的な発言や行動の促進、問題解決方法の開発などは、国内外の異文化を理解・尊重し、共生できる資質や能力を養うこと並びに自己の文化に根ざした自己の確立のために重要な学習であると考えています。但し、希望者が少ない場合には実施しないことがあります。

17. 食物栄養学科長賞の授与

本学では、学則に基づき、学業が優秀で、かつ人格が優れているなど他の模範となる学生に対して、本学短期大学部学長賞が授与されます。

それとは別に、食物栄養学科では学科長賞表彰の規程に基づき、食物栄養学科長表彰を行います。選考基準は、

1. 人格に優れ、他の模範となる者で、次の各項目のすべてに該当する者
 - (1) 学業成績が特に優秀な者
原則として成績評定平均点が85点以上の者、またはA評価30科目以上でC評価のない者
 - (2) 課外活動（学友会、クラブ、クラス活動、ボランティア活動、地域連携活動等）においてよくその職責もしくは活動を遂行した者
2. 前項第1号該当者の中で、成績評定平均点87点以上の者、または、A評価32科目以上を取得した者については第2号に該当しない場合でも、表彰選考対象者に加える

学生が2年間、学業に励み授業以外の活動にも積極的に参加し、他の学生の模範となることは、並大抵のことではありません。そのような学生に対して、その努力を認め、食物栄養学科長賞が授与されます。受賞者本人にとっては社会に出てからの励みや自信になるでしょう。また、まわりの人々に対しては、努力することの尊さを気づかせることにもなると思います。

18. 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：桑田教授、小瀧教授、橋本講師

2年次生：桑田教授、佐藤講師、田村講師

19. 年間行事予定

本学科では、年間の行事予定を以下の様に設定しています。日程は学内・学外の状況により変更になる場合があります。

- | | | |
|-------|-------------------|----------------------------|
| ◎ 4月 | 新入生オリエンテーション | 3日(金), 4日(土), 6日(月), 7日(火) |
| | 入学式(福島市音楽堂) | 8日(水) |
| | 前期授業開始 | 10日(金) |
| | 新入生歓迎会 | 16日(木) |
| ◎ 5月 | 第1回ご家族個別相談会 | 16日(土) |
| ◎ 6月 | 給食管理実習(2年生) | 8日(月)から26日(金) |
| | 日本語検定試験(1年生) | 6日(土) |
| | オープンキャンパス | 13日(土) |
| ◎ 7月 | 食栄・学生/教職員合同交歓会 | 2日(木) |
| | オープンキャンパス | 19日(日) |
| ◎ 8月 | 前期末試験 | 3日(月)から12日(水) |
| | 給食管理実習(2年生・校外) | 24日(月)から28日(金) |
| | オープンキャンパス | 29日(土) |
| ◎ 9月 | 前期成績発表・後期履修確認 | 24日(木) |
| | 1年生研修旅行 | 25日(金) |
| | 2年生研修旅行 | 28日(月)から29日(火) |
| ◎ 10月 | 後期授業開始 | 1日(木) |
| | 大学祭(のぎく祭)準備・片付け | 16日(金)午後、17日(土)、19日(月)午前 |
| | のぎく祭 | 18日(日) |
| | ご家族就職説明会・第2回個別相談会 | 24日(土) |
| ◎ 11月 | 食栄セミナー | 21日(土) |
| ◎ 12月 | 栄養士実力認定試験(2年生) | 5日(土) |
| ◎ 1月 | 食栄・学生/教職員交歓会 | 14日(木) |
| ◎ 2月 | 後期末試験(2年生) | 3日(水)から10日(水) |
| | 後期末試験(1年生) | 12日(金)から18日(木) |
| ◎ 3月 | 成績発表(2年生) | 2日(火) |
| | 卒業記念パーティー | 9日(火) |
| | 学位記授与式(福島市音楽堂) | 12日(金) |
| | 成績発表(1年生) 履修確認 | 25日(木) |

＜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			
	文 章 表 現	講義・演習	30	4		4		4		文字成語・小論文を含む	
	情 報 機 器 操 作 I	演習	15	2		2		2			
	情 報 機 器 操 作 II	演習	15	2		2		2			
	生 活 教 養	講義・演習	15	2		2		2			
	職 場 の 人 間 関 係	講義	15		2		2		2		
	教 養 演 習 I	演習	15	2			2		2	食物栄養で必要となる教養科目	
	教 養 演 習 II	演習	15	2			2		2	音楽演習・美術演習など	
	テ レ ビ 報 道 に 見 る 現 代 理 解	講義	15		2		2		2	ニュース解説等	
	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	20	1		1		1		競技種目の選択制とする		
専 門 教 育 科 目	社 会 生 活 と 健 康	食 生 活 論	講義	15	2		2		2		
		公 衆 衛 生 学	講義	15		2	2		2		
		公 衆 衛 生 学 II	講義	15		2		2	2		
		社 会 福 祉 概 論	講義	15		2	2		2		
	人 体 の 機 能 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	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		
給 食 管 理		講義	15		2	2		2			
特 別 研 究	給 食 管 理 実 習	実習	45		4		4	4		学内・校外実習は時間割外	
	特 別 研 究	演習	時間割外	2	2		2		2	1・2年次生合同	
特 別 研 究 II	演習	時間割外		2		2		2	2年次生(特別研究を履修した者)		

卒業及び栄養士資格取得に必要な最低単位数

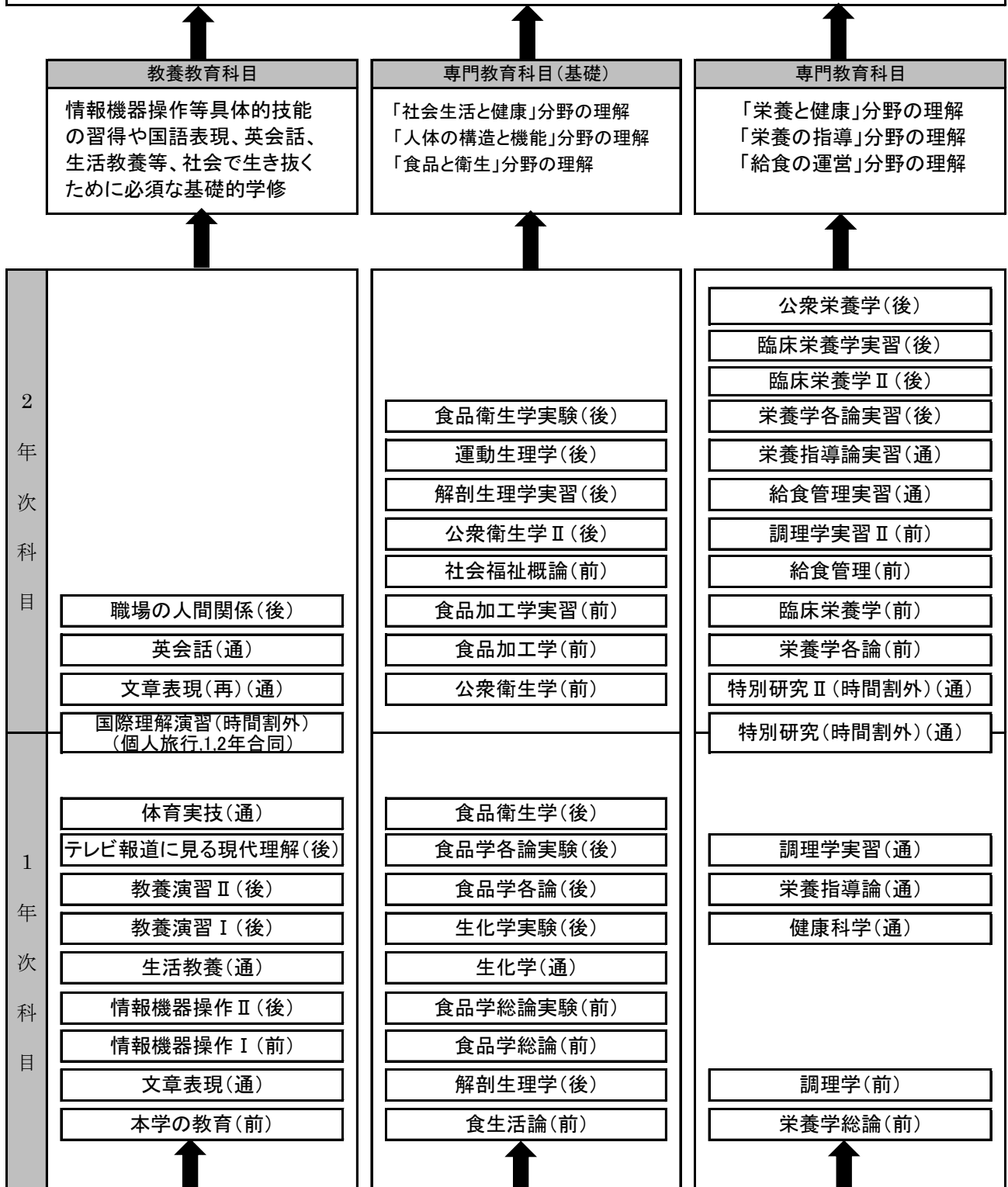
授 業 科 目	卒 業		栄 養 士	
	必 修	選 択	必 修	選 択
教 養 教 育 科 目	12単位	/	12単位	2単位
専 門 教 育 科 目	29単位	21単位	51単位	5単位
合 計 単 位 数	62単位		70単位	

＜令和2年度入学生 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

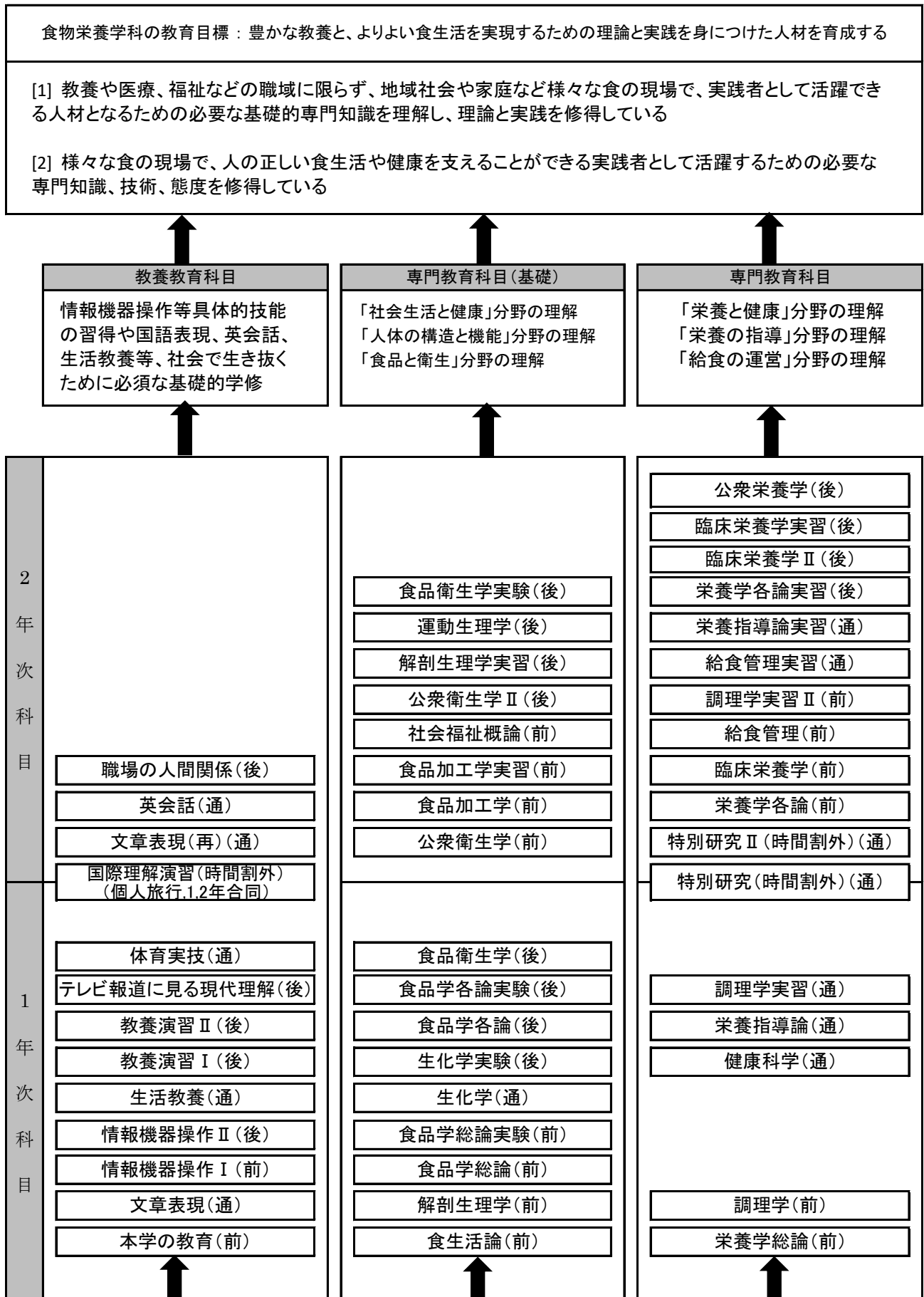
[1] 教養や医療、福祉などの職域に限らず、地域社会や家庭など様々な食の現場で、実践者として活躍できる人材となるための必要な基礎的専門知識を理解し、理論と実践を修得している

[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

＜2019年度入学生 食物栄養学科 カリキュラムツリー＞



備考 (前):前期科目、(後):後期科目、(通):通年科目

シラバス
令和2年度 授業計画 目次

	授業科目	担当教員	履修年次		単位数		備 考	授業 内容 頁
			1年	2年	必修	選択		
教 養 教 育 科 目	本 学 の 教 育	桜 田 葉 子	前期		1		8回実施 卒業必修・栄養士必修	18
	文 章 表 現	佐 藤 晴 雄	通年		4		卒業必修・栄養士必修	20
	情 報 機 器 操 作 I	酒 井 創	前期		2		卒業必修・栄養士必修 I・IIいずれか2単位必 修科目	24
	情 報 機 器 操 作 II	酒 井 創	後期		2			27
	生 活 教 養	渡 辺 雅 子	前期		2		卒業必修・栄養士必修	30
	職 場 の 人 間 関 係	八 木 孝 憲		後期		2		34
	教 養 演 習 I	桑 田 彰	後期			2		36
	テ レ ビ 報 道 に 見 る 現 代 理 解	菅 田 清 正		後期		2		38
	国 際 理 解 演 習	中 丸 一 志	後期			2	海外研修(短期集中、時 間割外)、1・2年次生対 象	41
	国 際 理 解 演 習 (パ リ 島)	佐 藤 敦 子	前期			2		43
	英 会 話	オカンボ・メリッサ・ブラザ		通年		2		46
	体 育 実 技 (レクリエーション)	金 野 麻 衣	通年		1		いずれか1単位 卒業必修・栄養士必修	52
	体 育 実 技 (バレーボール)	島 田 貴 広	通年		1			55
	体 育 実 技 (バドミントン)	藤 本 要 広 島 田 貴 広	通年		1			58
	体 育 実 技 (バスケットボール)	宮 崎 利 勝	通年		1			61
	体 育 実 技 (卓 球)	宮 崎 利 勝	通年		1			64
体 育 実 技 (サ ッ カ ー)	原 隆 弘	通年		1		67		
専 門 教 育 科 目	食 生 活 論	中 村 啓 子	前期			2		72
	公 衆 衛 生 学	佐 藤 哲 哉		前期	2		卒業必修・栄養士必修	75
	公 衆 衛 生 学 II	佐 藤 哲 哉		後期		2		78
	社 会 福 祉 概 論	高 橋 雄 二		前期	2		卒業必修・栄養士必修	81
	解 剖 生 理 学	石 川 和 信	後期		2		卒業必修・栄養士必修	84
	解 剖 生 理 学 実 習	茂 木 積 雄		後期		1		86
	運 動 生 理 学	杉 浦 弘 一		後期		2	栄養士必修	90
	生 化 学	小 瀧 裕 一	通年		4		卒業必修・栄養士必修	93
	生 化 学 実 験	小 瀧 裕 一	後期			1	栄養士必修	98
	食 品 学 総 論	小 瀧 裕 一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	101
食 品 学 総 論 実 験	小 瀧 裕 一	前期		1		卒業必修・栄養士必修	104	

	授業科目	担当教員	履修年次		単位数		備考	
			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		108
	食品学各論実験	桑田 彰	後期			1		111
	食品加工学	桑田 彰		前期	2		卒業必修・栄養士必修	114
	食品加工学実習	桑田 彰		前期		1	栄養士必修	117
	食品衛生学	小瀧 裕一	後期		2		卒業必修・栄養士必修	119
	食品衛生学実験	小瀧 裕一		後期		1	栄養士必修	123
	健康科学	桑田 彰	通年			4		127
	栄養学総論	小瀧 裕一	前期		2		卒業必修・栄養士必修	130
	栄養学各論	中村 啓子		後期		2	栄養士必修	133
	栄養学各論実習	橋本 ヨシイ		後期		1	栄養士必修	136
	臨床栄養学	中村 啓子		前期	2		卒業必修・栄養士必修	139
	臨床栄養学Ⅱ	佐藤 る美子		後期		2	栄養士必修	141
	臨床栄養学実習	田村 佳奈美		後期		1	栄養士必修	144
	栄養指導論	佐藤 る美子	通年		4		卒業必修・栄養士必修	148
	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	153
	公衆栄養学	佐藤 る美子		後期		2	栄養士必修	158
	調理学	橋本 ヨシイ	前期		2		卒業必修・栄養士必修	162
	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	165
	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	170
	給食管理	佐藤 る美子		前期	2		卒業必修・栄養士必修	173
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	177	
特別研究	桑田 彰 小瀧 裕一 佐藤 る美子 橋本 ヨシイ 田村 佳奈美	通年	通年		2		182	
特別研究Ⅱ	桑田 彰 小瀧 裕一 佐藤 る美子 橋本 ヨシイ 田村 佳奈美		通年		2		185	

- 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：教授	開講期	前期	
	ふりがな さくらだ ようこ 氏名：桜田 葉子		授業回数	8回
	(本務先： 職名：)		期末試験の有無	有
授業に関する主な実務経験と期間		福島県議会議員・平成15年～平成29年		
社会貢献としての委員会・職等		聖光学院理事、福島県高等美容学院顧問、福島県美容生活衛生同業組合顧問、福島県美容業生活衛生同業組合顧問、福島県薬剤師連盟特別顧問、福島県歯科技士会顧問、福島職業訓練技能協会顧問		
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等		国立音楽大学声楽学科卒業(芸術学士) 大学行政管理学会会員		
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	
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	
オフィスアワー・メールアドレス等		授業終了後に教室で質問等に対応します。 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】 建学の精神「真心こそすべてのすべて」の理念と本学の教育が目指す姿を三つの視点で学ぶ。 一つ目の視点は「高校と大学の学びの違い」 二つ目の視点は「地域課題」 三つ目の視点は「本学での学生生活」 この三つの視点で本学の目指す姿を学ぶことによって、感性豊かな心と無限の可能性に挑戦する心を育む 大学生生活の充実につなげる。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	A	知識		
	B	技能		
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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	C、E、D		
②挑戦する心を育む。	目標	E		

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	福島学院大学で学ぶということ ・ 建学の精神 ・ 教育理念 ・ 福島学院の歴史	「本学の教育」 パワーポイント ※スーツ着用	「本学の教育」 を読んでおく。
2	大学で学ぶということ① ・ 高校までの学びとの違い ・ 受講のルールやマナー ・ ノートの取り方、質問の仕方 ・ オフィスアワー活用の仕方	「教務・履修ガイド」 パワーポイント ※スーツ着用	「教務・履修ガイド」 を読んでおく。
3	大学で学ぶということ② ・ レポート/小論文/作文の違い ・ レポート課題の取り組み方 ・ 著作権の基礎(研究不正も含む)	自作資料	授業に関するキーワードを予習する。

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)及び、 授業で使用する教材等	授業時間以外 の必要な学修 【予習・復習】
4	大学で学ぶということ③ ・プレゼンテーションと発表の違い ・話し方の基礎 ・メディアリテラシー (SNS などの注意)	自作資料 パワーポイント ※スーツ着用	授業に関するキ ーワードを予習 する。
5	地域課題を理解する ・人口減少社会について ・生産性向上と働き方改革について ・地域創生について ・SDGs について ・地域連携活動	自作資料 パワーポイント ※スーツ着用	授業に関するキ ーワードを予習 する。
6	福島学院で学生生活を送るということ① ・ボランティア活動 ・友人関係などで悩んだら ・学習が思うように進まなくて悩んだら ・差別とハラスメントについて	「学生生活ガイドブック」 「教務・履修ガイド」 パワーポイント ※スーツ着用	レポート作成を 始める。(レポー ト提出は6月26 日まで) 「学生生活ガイ ドブック」を読 んでおく。
7	福島学院で学生生活を送るということ② ・キャリアデザイン ・卒業生講話	「学生生活ガイドブック」 パワーポイント ※スーツ着用	「学生生活ガイ ドブック」を読 んでおく。
8	生と性を考える (福島県立医科大学との連携)	自作資料 パワーポイント ※スーツ着用	授業に関するキ ーワードを予習 する。
期末 試験	レポート提出		
<p>【期末試験の講評】</p> <p>レポートの評価は、コメントを付して返却します。</p>			
<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】</p> <p>目標①②について、レポートにより 100 点満点で評価します。</p> <p>レポート (1,000 字以上 1,200 字以内) は、次のいずれかのテーマで作成し、6 月 26 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。なお、誤字・脱字の多いもの、文章不整なもの及び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。</p> <p>＜レポートのテーマ＞</p> <p>2 つのうちのいずれかを選択</p> <p>①私の夢</p> <p>②私のキャリアデザイン</p>			
<p>【教科書】</p> <p>「本学の教育」「学生生活ガイドブック」「教務・履修ガイド」</p> <p>※必要に応じて資料を配布します。</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>授業はカーサ・フローラ千葉記念ホールで行います。3 回目の授業だけは学科別とします。出欠確認をスムーズに行うため座席指定とします。</p> <p>授業 8 回の 3 分の 1 を超える回数を欠席した場合は欠格となります。遅刻・早退は 3 回で 1 回の欠席となります。2 コマ連続授業ですので注意してください。</p>			

授業科目名	文章表現		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：客員教授 ふりがな さとう はる お 氏名：佐藤 晴雄 (本務先： 職名：)		開講期	通年
			授業回数	30回
			期末試験の有無	有
授業に関する主な実務経験と期間		福島民報社論説委員 (平成7年4月～平成27年3月。このうち平成19年6月～平成21年3月は論説委員長) 編集局長、編集主幹を歴任。 福島学院大学教授(平成27年度～令和元年度)		
社会貢献としての委員会・職等		中山義秀文学賞第1次・第2次選考委員(平成20年～平成26年)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		東北大学文学部卒業 文学士		
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	
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	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーなどは初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 社会人(栄養士)として求められる日本語表現力を高めるための講義と演習を展開します。 文章表現力を身に付けてもらうため、期末テスト以外に合わせて3回にわたり小論文の提出を求めます。取材したうえで執筆することもあります 他人に理解してもらう文章力を高めるため、グループに分かれて広報紙作りをします。執筆するほか、パソコンを使った割り付けをして、読んでもらえる広報紙を作ります。 日本語の総合的な運用能力を高めるため日本語検定3級(高校卒業レベル)の受検を実施します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
【アクティブラーニングの要素】			
	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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簡潔で分かりやすい文章を書くための基本事項を身に付けます。		目標	C・D
②取材、執筆、割り付けを通して広報紙作りの基本を習得します。		目標	B・D
③日本語検定3級の認定を目指します。		目標	C・D

【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)及び、授業で使用する教材等	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 21回目まで毎回、不適切な文章を直して答えてもらう。日本語の過去問題も答えてもらう (2) 評価方法 (3) 教科書予習の解説	授業計画 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答 平仮名、片仮名を書いた用紙を提出する	教科書予習(12p～22P) 文章を直す。 日本語検定問題を解く
2	文章表現力(1) 文は短く	平仮名、片仮名の用紙を返却。 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習(24P～27P) 文章を直す。 日本語検定問題を解く 小論文①作成。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	文章表現力(2) 主語と述語	小論文①提出 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (28P~42P) 文章を直す。 日本語検定問題を解く
4	文章表現力(3) 受動と能動	小論文①の個別指導 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (43P~54P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
5	文章表現力(4) 「に」「を」を正しく	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (55P~64P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
6	文章表現力(5) 「てにをは」を省かない	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (65P~69P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
7	文章表現力(6) 「する」か、「させる」か	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (70P~75P) 文章を直す 日本語検定問題を解く。 小論文②作成
8	文章表現力(7) 話し言葉の影響を避ける①	小論文②提出 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (76P~80P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
9	文章表現力(8) 話し言葉の影響を避ける②	小論文②の個別指導 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (86P~97P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
10	文章表現力(9) 言いたいことを明確にする	日本語検定の模擬試験 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (102P ~ 108P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
11	文章表現力(10) 分かりやすく書く①	日本語検定模擬試験の解答用紙を返却 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (109P ~ 122P) 文章を直す 日本語検定問題を解く
12	文章表現力(11) 分かりやすく書く②	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (123P ~ 133P) 文章を直す 日本語検定問題を解く。 小論文③作成

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
13	文章表現力 (12) 分かりやすく書く③	小論文③提出 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (138P ~ 140P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
14	文章表現力 (13) 簡潔に書く①	小論文③の個別指導 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (141P ~ 146P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
15	文章表現力 (14) 簡潔に書く②	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解く	教科書予習 (147P ~ 151P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
期末 試験	小論文 (600~800字)		
16	文章表現力 (15) 簡潔に書く③	前期末小論文の個別指導 文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (152P~156P) 前期末小論文を 復習 文章を直す 日本語検定問題 を解く
17	文章表現力 (16) 簡潔に書く④	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (157P ~ 162P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
18	文章表現力 (17) 簡潔に書く⑤	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (164P ~ 181P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
19	文章表現力 (18) 強調する言葉は控えめに	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (186P ~ 187P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く
20	文章表現力 (19) 句読点	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	教科書予習 (188P ~ 201P) 文章を直す 日本語検定問題 を解く

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
21	文章表現力 (20) せりふや考えを「 」でくくる	文章を訂正し解答 日本語検定問題を解答	新聞を読む
22	広報紙作り (1) (新聞を活用しながら、広報紙作りの基本となる作業を解説する。自宅、図書館などで新聞や広報紙などに目を通して理解を深めることを求める) テーマ設定、グループ分け	グループワーク	広報紙の取材と執筆 新聞を読む
23	広報紙作り (2) (広報紙は、署名記事で作る。各自が取材した後に署名記事を執筆し、それをグループごとに割り付けをして紙面にする)	グループワーク	広報紙の取材と執筆 新聞を読む
24	広報紙作り (3)	グループワーク	広報紙の取材と執筆 新聞を読む
25	広報紙作り (4)	グループワーク	新聞を読む
26	広報紙作り (5)	グループワーク	新聞を読む
27	広報紙作り (6)	グループワーク	新聞を読む
28	広報紙作り (7)	グループワーク	新聞を読む
29	広報紙作り (8) 各グループが広報紙の1ページと2ページを印刷する	グループワーク	新聞を読む 発表会の準備
30	広報紙作り発表会 グループごとに感想などを発表する	発表会 講評	広報紙作りを総括
期末試験	小論文 (600~800字。広報紙作りを振り返り、まとめる)		
<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、オフィスアワーなどを通じて説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】 目標①：授業への取り組み (提出小論文3回計24点、授業中の返答11点)、前期末と後期末の試験各15点 目標②：広報紙作り (取材、執筆、割り付け) 20点 目標③：日本語検定3級認定15点、準3級認定10点</p>			
<p>【教科書】 書名：文章力の基本 著者名：阿部紘久 発行所：日本実業出版社 価格：1300円(税別)</p>			
<p>【参考書】 書名：日本語検定公式練習問題集3訂版3級 著者名：日本語検定委員会 発行所：東京書籍 価格：900円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 前期・後期の小論文は、内容と正しい表現の両面から評価します。 日本語検定の受検料は、本学が負担します。日本語検定は6月と11月の2回あり、本学は11月に受検します。</p>			

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：准教授 ふりがな さかい はじめ 氏名 酒井 創 (本務先： 名：)	開講期	前期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等	特記事項なし		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	玉川大学大学院工学研究科生産開発工学専攻博士課程 情報処理学会、コンピュータ利用教育学会		
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	
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
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】 現代の情報ネットワーク社会を支える ICT（情報通信技術）活用には不可欠な、PC やネットワーク活用の実践的知識とスキル（リテラシー）を身につける演習科目です。授業開始前に実施するタイピングスキルテストで初級レベルと判断された受講者を対象とし、本科目と後期の「情報機器操作Ⅱ」を併せて以上の内容を実施します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク		
【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コンピュータ・ネットワークに対する知識・技能を習得する。	目標	A B		
②タッチタイピングによる文字入力を習得する。	目標	B		
③Word、Excel の基礎的知識・技能を習得する。	目標	A B E		

【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)及び、授業で使用する教材等	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、演習環境についての理解) 情報機器操作スキルに関するセルフアセスメント コンピュータおよびインターネットの基礎 ネットワーククラウド環境活用の基本	授業計画 タイピング練習アプリ プリント資料配付	タイピング練習
2	タイピング練習 子とワーククラウド環境の活用実践 著作権と情報モラル SNS の安全な利用	タイピング練習アプリ プリント資料 テキスト序章	タイピング練習
3	タイピング練習 Windows および Word の基礎知識 Word による文書の作成(1) ・文書作成の基本	タイピング練習アプリ テキスト 1 章 テキスト 2 章- 1	タイピング練習 課題の完成と提出

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
4	タイピング練習とタイピング速度の測定 Wordによる文書の作成(2) ・文書作成の基本 ・文書の印刷とページ設定	タイピング練習アプリ テキスト2章-2～2章-3	タイピング練習 課題の完成と提出
5	タイピング練習 Wordによる文書の作成(3) ・表の作成	タイピング練習アプリ テキスト2章-4	タイピング練習 課題の完成と提出
6	タイピング練習 Wordによる文書の作成(4) ・文書の編集	タイピング練習アプリ テキスト2章-5	タイピング練習 課題の完成と提出
7	タイピング練習 Wordによる文書の作成(5) ・図や数式の挿入	タイピング練習アプリ テキスト2章-6	タイピング練習 課題の完成と提出
8	タイピング練習とタイピング速度の測定 Wordによる文書の作成(6) ・レポート作成をサポートする機能 ・ビジネス文書の基礎知識	タイピング練習アプリ テキスト2章-7	タイピング練習 課題の完成と提出
9	タイピング練習 Excelによる表計算(1) ・Excelの基礎知識、データの入力・編集	タイピング練習アプリ テキスト3章-1～3章-2	タイピング練習 課題の完成と提出
10	タイピング練習 Excelによる表計算(2) ・表の作成①	タイピング練習アプリ テキスト3章-3	タイピング練習 課題の完成と提出
11	タイピング練習 Excelによる表計算(3) ・表の作成②	タイピング練習アプリ テキスト3章-3～3章-4	タイピング練習 課題の完成と提出
12	タイピング練習とタイピング速度の測定 Excelによる表計算(4) ・いろいろな数式①	タイピング練習アプリ テキスト3章-5	タイピング練習 課題の完成と提出
13	タイピング練習 Excelによる表計算(5) ・いろいろな数式②	タイピング練習アプリ テキスト3章-5	タイピング練習 課題の完成と提出
14	タイピング練習 Excelによる表計算(6) ・グラフと図形①	タイピング練習アプリ テキスト3章-6	タイピング練習 課題の完成と提出
15	タイピング練習とタイピング速度の測定 Excelによる表計算(7) ・グラフと図形②	タイピング練習アプリ テキスト3章-6	これまでに習得した知識・技術の整理
期末試験	前期末試験(実技試験)		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】</p> <p>①③ : 授業内の課題提出 10点満点 ①②③ : 授業のふりかえり提出 5点満点 ② : タッチタイピング目標達成 25点満点 ①③ : Word文書作成(期末試験) 30点満点 Excel表作成(期末試験) 30点満点</p>			
<p>【教科書】書名: 30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016 (Windows10対応) 著者名: 杉本くみ子、大澤栄子 発行所: 実教出版株式会社 価格: 1,300円(税別)</p>			

【参考書】書名：改訂第3版 ver.2 基礎からわかる情報リテラシー
著者名：奥村晴彦、森本尚之
発行所：技術評論社
価格：1,480円(税別)

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入 (1冊)

2 本人購入 (冊)

【その他補足事項】

- ・USBフラッシュメモリを各自用意してください。(仕様は第1回授業で説明します。)
- ・テキストの実習課題は、基本的には復習課題として授業外の学修時間に各自演習していただきます。実習課題は、授業内で指示された提出日までに提出してください。

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	1年次
担当教員	職名：准教授 ふりがな さかい はじめ 氏名 酒井 創 (本務先： 名：)	開講期	後期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等		特記事項なし	
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等		玉川大学大学院工学研究科生産開発工学専攻博士課程 情報処理学会、コンピュータ利用教育学会	
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
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
オフィスアワー・メールアドレス等		授業終了後、教室で質問等に対応する	

【授業の概要】 1年次の前期に情報機器操作Ⅰを履修した学生が受講する科目です。 コンピュータの仕組み、ネットワークの仕組み、 Windows の仕組みを理解した上で、応用レベルの情報機器操作スキルを習得します。タッチタイピングスキルの向上を目指しながら、 Excel を使ったデータ分析および PowerPoint を使ったプレゼンテーションの基礎的な知識・技能を習得します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章表現力	
	<input type="radio"/>	E	表情及び身体表現力	
		F	感性及び感動表現力	
		G	協働能力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク		
【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コンピュータ・ネットワークに対する知識・技能を習得する。		目標	A B	
②タッチタイピングによる文字入力スキルを向上させる。		目標	B	
③ExcelおよびPowerPointの応用的知識・技能を習得する。		目標	A B E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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、演習環境についての理解) 情報機器操作スキルに関するセルフアセスメント タイピング練習とタイピング速度の測定	授業計画 タイピング練習アプリ	タイピング練習
2	タイピング練習 Excelによるデータ分析の基礎 ・データベース機能(並べ替え・抽出)	タイピング練習アプリ テキスト3章-7	タイピング練習 課題の完成と提出
3	タイピング練習 ExcelとWordの連携 ・レポート作成のコツ (図書館利用法、文献検索の仕方、引用の取り扱い、Word文書へのExcel図表の埋め込み等)	タイピング練習アプリ テキスト3章-8	タイピング練習 課題の完成と提出
4	タイピング練習 データ分析の応用(1) ・統計の基礎	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】															
5	タイピング練習 タイピング速度の測定 データ分析の応用(2) ・Excelによる量的データの分析(1)	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
6	タイピング練習 データ分析の応用(3) ・Excelによる量的データの分析(2)	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
7	タイピング練習 データ分析の応用(4) ・ユーザーローカルテキストマイニングによる 質的データの分析(1)	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
8	タイピング練習 データ分析の応用(5) ・ユーザーローカルテキストマイニングによる 質的データの分析(2)	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
9	タイピング練習 プログラムによるデータ収集および解析 ・Pythonによるオープンデータの分析	タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
10	タイピング練習とタイピング速度の測定 PowerPoint等によるプレゼンテーション(1) ・ユニバーサルデザインを意識した スライド作成の基本と発表原稿作成のコツ ・情報の分析評価の手法(ロジックツリー等)	グループワーク タイピング練習アプリ 配布資料	タイピング練習 課題の完成と提出															
11	タイピング練習 PowerPoint等によるプレゼンテーション(2) ・情報収集 ・発表スライドおよび発表原稿の作成	タイピング練習アプリ グループワーク テキスト4章	タイピング練習 課題の完成と提出															
12	タイピング練習 PowerPoint等によるプレゼンテーション(3) ・情報収集 ・発表スライドおよび発表原稿の作成	タイピング練習アプリ グループワーク テキスト4章	タイピング練習 課題の完成と提出															
13	タイピング練習 PowerPoint等によるプレゼンテーション(4) ・プレゼンテーション(1)	タイピング練習アプリ グループワーク テキスト4章	タイピング練習 課題の完成と提出															
14	タイピング練習 PowerPoint等によるプレゼンテーション(5) ・プレゼンテーション(2)	タイピング練習アプリ グループワーク テキスト4章	タイピング練習 課題の完成と提出															
15	まとめ タイピング練習とタイピング速度の測定	タイピング練習アプリ	これまでに習得 した知識・技術 の整理															
期末 試験	後期末試験(実技試験)																	
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】</p> <table border="0"> <tr> <td>①③</td> <td>: 授業内の課題提出</td> <td>10点満点</td> </tr> <tr> <td>①②③</td> <td>: 授業のふりかえり提出</td> <td>5点満点</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>: タッチタイピング目標達成</td> <td>25点満点</td> </tr> <tr> <td>①③</td> <td>: Excelデータ分析(期末試験)</td> <td>30点満点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PowerPointスライド作成(期末試験)</td> <td>30点満点</td> </tr> </table>				①③	: 授業内の課題提出	10点満点	①②③	: 授業のふりかえり提出	5点満点	②	: タッチタイピング目標達成	25点満点	①③	: Excelデータ分析(期末試験)	30点満点		PowerPointスライド作成(期末試験)	30点満点
①③	: 授業内の課題提出	10点満点																
①②③	: 授業のふりかえり提出	5点満点																
②	: タッチタイピング目標達成	25点満点																
①③	: Excelデータ分析(期末試験)	30点満点																
	PowerPointスライド作成(期末試験)	30点満点																
<p>【教科書】 書名: 30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016 (Windows10対応) 著者名: 杉本くみ子、大澤栄子 発行所: 実教出版株式会社 価格: 1,300円(税別)</p>																		

<p>【参考書】書名：改訂第3版 ver.2 基礎からわかる情報リテラシー 著者名：奥村晴彦、森本尚之 発行所：技術評論社 価格：1,480円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (1冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> • USBフラッシュメモリを各自用意してください。(前期「情報機器操作Ⅰ」で使用) • テキストの実習課題は、基本的には復習課題として授業外の学修時間に各自演習していただきます。実習課題は、授業内で指示された提出日までに提出してください。 	

授業科目名	生活教養		授業形態・単位数	講義及び演習 2単位
			開講年次	1年次
担当教員	職名：兼担教授 ふりがな わたなべ まさこ 氏名：渡辺 雅子 (本務先： 職名：)		開講期	前期
			授業回数	15回
			期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間		福島女子短期大学（現福島学院大学）事務局研修担当 (平成元年4月～平成6年3月)		
社会貢献としての委員会・職等		伊達市子ども・子育て会議委員、伊達市学校施設利活用審議会委員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		福島女子短期大学（現福島学院大学短期大学部）準学士 日本保育学会		
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	
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	
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーは最初の授業時に説明します。		

【授業の概要】 現代社会では、コミュニケーション能力が求められています。そのコミュニケーション能力の基本の一つに「マナー」があげられます。 本授業では、品格ある教養を兼ね備えた社会人を目指すことを目的に、授業の前半は、社会生活をおくる上で必要な人間関係を円滑に図るため基本的なマナー（訪問のマナー、応対のマナー、電話のマナーなど）を、これからの生活の中でも十分に活用できるように演習や事例研究を通して修得していきます。 授業の後半では、会食のマナー（日本料理、西洋料理、中国料理、パーティーの基礎知識）、冠婚葬祭お付き合いのマナーについて、演習や実践を通して学んでいきます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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社会人としての基本マナー（訪問・応対・電話等のマナー）を身に付ける		目標	A・B・G
②冠婚葬祭お付き合いのマナーの基礎知識を修得する		目標	A
③会食のマナー（食作法）について、講義と演習を通して身に付ける		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)及び、授業で使用する教材等	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 授業概要と到達目標 授業内容 評価 その他 訪問のマナー（1） 訪問前の準備 手土産について 玄関先でのマナー 席次のマナー	授業計画 教科書・配布資料・スライド DVD「スマートなマナー①」 5分 「和室での作法」7分 「上座・下座」5分	授業計画 教科書 P32~37、 を見ておく 課題① 教科書 P27~37、 44~48、配布資料を 見て、席次をまとめ る（A4判1枚）
2	訪問のマナー（2） 客間でのマナー 辞去のマナー ◎事例研究	課題①の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「スマートなマナー②」 5分	課題② 就職活動で企業を 訪問した際の言葉 遣いをまとめる（A 4判1枚）

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	もてなしのマナー 茶菓のいただき方 茶菓の出し方	課題②の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「スマートなマナー③」 5分 「煎茶のいれ方」3分 茶菓の出し方の演習	課題③ 訪問のマナー小テストの準備
4	◆小テスト①：訪問のマナー 電話のマナー（１） 対応のポイント かけ方（基本編） ◎かけ方の演習	教科書・配布資料・スライド 電話機を使用するの演習：事例研究（ディスカッション）	課題④ 就職活動で電話をかける際の言葉遣いをまとめる（A4判1枚）
5	電話のマナー（２） 受け方（基本編） 受け方（応用編）① ◎受け方の演習①	課題④の発表・解説 前回実施の小テスト(返却)・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「会社の星:電話」7分 電話機を使用するの演習：事例研究 (ディスカッション)	課題⑤ 職場で電話を受ける際の言葉遣いをまとめる（A4判1枚）
6	電話のマナー（３） 受け方（応用編）② ◎受け方の演習② 伝言メモ作成の留意点	課題⑤の発表・解説 教科書・配布資料・スライド 電話機を使用するの演習：事例研究 (ディスカッション) DVD「家族からの電話」3分 伝言メモの作成（演習）	課題⑥ 職場で電話を受ける際の言葉遣いをまとめる（A4判1枚） 課題⑦伝言メモの作成 課題⑧電話のマナー 小テストの準備
7	◆小テスト②：電話のマナー 対応のマナー 来客対応の心構え お迎え（基本編） 名刺の受け渡し 取次ぎ 案内 見送り ◎事例研究（アポイントメントがないケース他）	課題⑥⑦の発表（実物投影機）・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「会社の星:名刺」5分 「案内の仕方」3分 名刺と名刺入れを使用するの演習(二人一組) グループワーク	課題⑨ 職場でお客を迎え際の言葉遣いをまとめる（A4判1枚） 課題⑩ 教科書P128~134を見て食事の仕方の疑問点をまとめておく (A4判1枚)
8	会食のマナー：西洋料理 メニュー テーブルセッティング レストランでの基本マナー 食べ方の基本 グラスの扱い方・乾杯のマナー 西洋料理における酒の知識	前回実施の小テスト(返却)・解説 課題⑨⑩の発表・解説 教科書・配布資料・スライド ナブキン、カトラリー、洋食器等を使用するの演習 DVD「スマートな食べ方の流儀①②③」15分（5分×3項目）	課題⑪ ナブキン・カトラリーの使い方を日常生活でも実践する 課題⑫ カイセキ料理(会席料理・懐石料理)について調べておく (A4判1枚)
9	会食のマナー：日本料理 日本文化としての箸のマナー 日本料理の流れ(種類) 食べ方の基本マナー 日本酒の基礎知識	課題⑫の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「箸のマナー」20分 「会席と懐石」7分 「土瓶蒸しの食べ方」3分 箸・椀・和食器等を使用するの演習	課題⑬ 箸使いを日常生活で実践する 課題⑭ 中国料理（4大料理）・飲茶について調べておく（A4判1枚）
10	会食のマナー：中国料理 中国料理の種類 中国料理の基礎知識 食べ方の基本マナー 中国茶・中国酒の基礎知識	課題⑭の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「高級中国料理を学ぶ」 20分 「中国茶」7分 箸・レンゲ・中国食器等を使用するの演習	課題⑮ バイキングとビュッフェについて調べておく（A4判1枚） 課題⑯ 会食のマナー小テストの準備

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
11	会食のマナー：パーティーのマナー パーティーの基礎知識 立食パーティーのマナー 服装のマナー ◆小テスト③：会食のマナー(総合問題)	課題⑬の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「会食マナー①」7分 皿・グラス・カトラリー等を使用しての演習 グループワーク(ディスカッション) DVD「会食マナー②」10分	課題⑦ 挙式のスタイルを調べておく (A4判1枚)
12	冠婚葬祭お付き合いのマナー 結婚式・披露宴での招待客のマナー 招待状の返信 お祝い電報 祝品・祝金 祝儀袋の表書き 服装と当日のマナー	前回実施の小テスト(返却)・解説 課題⑭の発表・解説 教科書・配布資料・スライド 返信用ハガキの書き方(演習) DVD「六曜」7分 「ウエディングマナー」15分 祝儀袋の表書きの演習 袱紗と祝儀袋を使用しての演習 グループワーク(ディスカッション)	課題⑧ 表書きを筆ペンで書いてみる 課題⑨ 授業で視聴したDVDの披露宴受付時のパッドマナーについてまとめておく
13	冠婚葬祭お付き合いのマナー 人生の祝い事(赤ちゃん・子どもの祝い事) 帯祝から十三参りまで 冠婚葬祭お付き合いのマナー 年中行事(1) 暦の基礎知識 お正月	課題⑱⑲の発表(実物投影機)・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「七五三の由来」3分 「お正月の過ごし方」30分(15分×2回)	課題⑩ 五節句・二十四節気・雑節について調べておく(A4判1枚)
14	冠婚葬祭お付き合いのマナー 年中行事(2) 1月から12月までの行事	課題⑳の発表・解説 教科書・配布資料・スライド DVD「節分」10分「ひな祭り」8分 「七夕の祝い」6分「8・9月の行事」15分「クリスマスって何？」5分	課題⑪ 自分の誕生月の行事を二つ以上取り上げ由来や祝い方等をまとめておく(A4判1枚)
15	冠婚葬祭お付き合いのマナー 弔問のマナー 葬式のスタイル 葬式の手順 お悔やみ電報 供物・供花 弔慰金 不祝儀袋の表書き 服装のマナー 通夜・告別式への参列のマナー	課題㉑の提出 教科書・配布資料・スライド DVD「お香典・お焼香悩み解決」12分 焼香・玉串奉奠・献花の演習 袱紗と不祝儀袋を使用しての演習 不祝儀袋の表書きの演習	課題⑫ 表書きを薄墨の筆ペンで書いてみる
期末試験	前期末試験	筆記試験	前期末試験に向けて、教科書・配布資料等、既修内容を再確認
【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。			
【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①②③ … 前期末試験(筆記試験) 60% 目標① … 小テスト①②(2回×10%) 20% 目標①③ … 小テスト③(1回:グループごとに実施) 10% 目標② … 課題⑭の内容 10% *その他、評価に関する共通理解に則る減点を総合点から行います。			
【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・三村善美他 発行所： 建帛社 価格： 2,000円(税別) ※授業内容に応じて参考資料を配布します。			

<p>【参考書】 書名：特に指定しません。 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配布資料を整理するための専用ファイル（A4判）を1冊準備してください。 2. 指定された場合にはスーツを着用してください。 3. 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ります。 4. 遅刻をした場合は授業終了時に必ず申し出てください。（申し出がない場合は出席扱いとはしないので注意をしてください） 	

授業科目名	職場の人間関係		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 氏名：八木 孝憲 (本務先： 職名：)	開講期	後期	
		授業回数	15回	
		期末試験の有無	有	
授業に関する主な実務経験と期間		静岡県スクールカウンセラー（平成21年4月～平成26年3月）		
社会貢献としての委員会・職等		東海心理療法研究会幹事		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		慶應義塾大学大学院社会学研究科後期博士課程、修士（臨床心理学） 臨床心理士、専門社会調査士、公認心理師、日本保育学会		
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	
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	
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】 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会った際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トレーニングにも触れていく。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	<input type="radio"/>	A	知識		
	<input type="radio"/>	B	技能		
		C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感性等に関する表現力		
		E	課題対処力		
		F	多様性の理解力		
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート			
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク			
	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			
【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自身が社会に出たとき、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, B	
②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	

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション (1) 授業の概要と目標 (授業内容) (2) 評価方法・授業の進め方の留意点	授業計画	
2	職場とストレス 自身の性格傾向を知る	ワーク：エゴグラムにより自己理解を深める	予習)「自身のストレス原因と対処法」300字
3	心の健康と対人関係の土台 (愛着スタイル)	DVD「アタッチメント(愛着)」13分	復習) 授業内容の振り返り
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	予習) レビューペーパー「発達障害の種類と内容」300字

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・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) 授業内容の振り返り
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	DVD「新型うつ病」14分	予習) レビューペーパー「統合失調症の症状を記述」300字
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) 授業内容の振り返り
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) 授業内容の振り返り
9	認知面での自己理解・他者理解②	ワーク：EQテストにより自己理解を深める	復習) 授業内容の振り返り
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	予習) 自身のコミュニケーション手法を振り返る。
11	感情の表現④	講義&ワーク	予習) レビューペーパー「自身の喜怒哀楽について」300字
12	コンセンサスについて①	グループワーク：コンセンサス実習	復習) 授業内容の振り返り
13	コンセンサス学習法②	グループワーク：コンセンサス実習	復習) 授業内容の振り返り
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) 授業内容の振り返り
15	まとめ	ディスカッション	復習) 授業内容の振り返り
期末試験	後期末試験		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>目標① 後期末試験 論述形式 40% レポート 課題については授業時に説明する。30%</p> <p>目標② 授業への参加態度・授業ごとのリアクションペーパーによる。30%</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>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (冊)</p> <p>2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】</p>			

授業科目名	教養演習 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：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
		期末試験の実施	有
		授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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】 食品の科学を演習によって学ぶ。美味しくしているのは「科学」を演習によって学ぶ。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	○	A	知識
		B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
	○	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
	イ	ディスカッション、ディベート	
○	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
○	オ	実習・フィールドワーク	
【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 食品にまつわる「科学」を掘り下げることが出来るようになる。	目標	A	
② 協働して様々なことに取り組むことが出来るようになる。	目標	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)及び、授業で使用する教材等	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		

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】		
2	レポートについて	<p>次回授業計画に従い、それぞれの食材のテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の加工特性」、「食品素材の利用法」等を事前に予習しておき、予習の成果をジグソー式のアクティブラーニングによってグループでまとめ、発表を行います。教材は PowerPoint と PowerPoint データの配布を以て充てる。</p>	<p>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。</p>		
3	レポートの書き方等について				
4	卵について				
5	鶏卵の鮮度判定				
6	お茶について				
7	お茶の種類・特徴・淹れる				
8	お米について お米は植物・構造・食べてみる				
9					
10					
11	コーヒーについて コーヒーは植物・飲み物・炒る・淹れる				
12					
13					
14					
15	学習のまとめ				
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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①：知識についての到達度は期末試験によって評価し、40%とする。加えて、積極的な発言、プレゼンテーション力については、授業中の発表の仕方、態度、その他授業中の総合的な判断で評価し、30%とする 目標②：協働能力の涵養については授業中、グループの中での態度を勘案し、評価し、30%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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>			
<p>【その他補足事項】</p>					

授業科目名	テレビ報道に見る現代理解	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：兼担教授 ふりがな 氏名：菅田 清正 (本務先： 職名：)	開講期	後期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	(株)テレビユー福島において番組制作ディレクター及び報道記者として番組・TV-CM等の制作を担当 (昭和58年4月～平成14年3月)		
社会貢献としての委員会・職等	学校法人福島学院元理事・元評議員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	・千代田工科芸術専門学校 放送芸術科卒業 ・映像情報メディア学会 正会員		
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	
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
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワーは月曜午後5時以降 研究室(宮代キャンパス)		

【授業の概要】 本科目は、食料、環境、福祉、経済、地域、文化、SNS等の分野で起こる様々な事例をテレビ報道の視点から捉え、その社会問題を理解する力を学ぶ。 また、身近なテーマを手掛かりに社会への関心を広げ、積極的に発言し課題解決へのプレゼンテーション力を身に付けることを目的としている。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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現代社会を理解する力を身に付ける。	目標	A		
②多様な社会問題へ関心を広げ、課題解決までの思考力を身に付ける。	目標	E		
③積極的な発言およびプレゼンテーション力を身に付ける。	目標	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)及び、授業で使用する教材等	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 ・授業の概要と評価方法の説明 ・テレビ報道の仕組みと役割について	・資料配布	TV報道についての役割を予習する
2	「食品ロス」 ～フードロスをどう活かすか	・資料配布 ・TV番組DVD視聴(20分)	テーマについて予習する
3	「現金お断り、キャッシュレス最前線！」 ～キャッシュレス社会の現状	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組DVD視聴(30分)	テーマについて予習する
4	「あなたのSNS投稿が危ない」 ～個人情報狙われている	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組DVD視聴(25分)	テーマについて予習する

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	「お金がタダでもらえる社会とは？」 ～ベーシックインカムとは何か？	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
6	「ゲノム編集食品」 ～ゲノム編集とは何か、その安全性は？	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (20分)	テーマについて 予習する
7	「スマホ追放騒動」 ～小中学校におけるスマホ活用法は？	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
8	「追跡！ペットビジネスの最前線」 ～ペット引取り屋の実態！！ ※小テスト実施予定	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (20分)	テーマについて 予習し、テスト 結果を復習する
9	「消費税増税のその後」(予定) ～増税と社会	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
10	「ネット通販のやらせレビューとは」 ～追跡！やらせレビューの実態	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
11	「コンビニ24時間営業の問題点」 ～働き方改革の現状と問題点	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
12	「AIが個人を点数化」 ～あなたの個人データが利用される	・資料配布 ・クローズアップ現代+番組 DVD 視聴 (25分)	テーマについて 予習する
13	NHK「クローズアップ現代+」を視聴 ～2020年10月以降の最新話題を提供予定	NHK「クローズアップ現代+」 を視聴 ～2020年10月以降の最新話題 を提供予定	テーマについて 予習する
14	NHK「クローズアップ現代+」を視聴 ～2020年10月以降の最新話題を提供予定	NHK「クローズアップ現代+」 を視聴 ～2020年10月以降の最新話題 を提供予定	テーマについて 予習する
15	NHK「クローズアップ現代+」を視聴 ～2020年10月以降の最新話題を提供予定	NHK「クローズアップ現代+」 を視聴 ～2020年10月以降の最新話題 を提供予定	テーマについて 予習する
期末 試験	期末試験～現代社会で起きている社会問題の中 から出題する(予定)	筆記試験あり(これまでの授 業の中から出題する)	
【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。			
【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 ・目標① : 小テスト(20点)、期末試験(60点) ・目標②、③ : 授業への積極性(10点)、プレゼン力(10点) その他、評価に関する共通理解に則る減点(欠席等)を総合点により行う。			
【教科書】書名: 使用しない。 著者名: 発行所: 価格: 円(税別)			
【参考書】書名: 使用しない。 著者名: 発行所: 価格: 円(税別)		【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)	

【その他補足事項】

- ・ 授業内容は最新の社会問題を扱うため、変更になることがある。
- ・ 9、13～15回目の授業内容は、2020年度の10月以降の番組内容から選択する予定である。

授業科目名	国際理解演習	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 氏名：中丸 一志 (本務先：福島駅前キャンパス 職名：)	開講期	後期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	株式会社ナカノフドー建設 建築施工管理 10年 建築設計及び工事監理 24年		
社会貢献としての委員会・職等	特記事項なし		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	日本大学工学部 工学士 一級建築士、設備設計一級建築士、 一級施工管理技士、宅地建物取引士・建築学会		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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集団行動に関するマナーの取得、旅行計画の立案等を学習できる	目標	A		
②ホスピタリティとインバウンド、イノベーションを学ぶことができる。	目標	A		
③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	F・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)及び、授業で使用する教材等	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 シンガポールの歴史(歴史・人種・言語)	授業計画 配布資料 インターネット検索	シンガポールへの興味・感心を確認
2	シンガポールの地理・気候・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
3	シンガポールの街並みと建築・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
4	シンガポールの食文化 入国手続き他事前準備・現地の法律について	配布資料 インターネット検索	シンガポールへの調査
5	現地での行動について(渡航前の最終確認) 各グループ旅程プレゼンテーション	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
6	現地体験 (1) /1 コマ 飛行機、空港、ホテル内のマナー等の注意事項の確認 (移動バス内) 飛行機搭乗 (羽田=SG))	シンガポール研修の実施 (2021年2月21日~26日6日間予定) 全体及び個別指導	シンガポールの調査
7	現地体験 (2) /1 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
8	現地体験 (3) /2 コマ ニューウォータービジターセンター視察	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
9	現地体験 (3) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修①	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
10	現地体験 (4) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修①	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 (4) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修①	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 (5) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修②	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 (5) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修②	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 (6) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修③	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 (6) /2 コマ 各自のテーマによる自主研修③	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
期末試験	最終レポート発表	プレゼンテーションの評価・指導	プレゼンテーションの練習
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】 目標①②③…事前レポート 20 点、最終レポート 40 点で評価する。 目標①③…団体行動・グループの在り方を 40 点で評価します。 *海外研修における所定の全プログラムに出席してください。ただし、体調不良もしくは病気・怪我等で所定のプログラム (オプションを除く) に出席できなかった場合は、1 プログラムごとに 5 点の減点として成績評価を行います。</p>			
<p>【教科書】 書 名： 使用しません。 著者名： 発行所： 価 格： 円(税別)</p>			
<p>【参考書】 書 名： 使用しません。 著者名： 発行所： 価 格： 円(税別)</p>			<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</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になります。 ・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ります。 (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とします。 (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でください。</p>			

授業科目名	バリダンスレッスンとバリ島幼稚園交流 国際理解演習(バリ島)	授業形態・単位数	演習・2単位
		開講年次	1・2年次
担当教員	兼任教授 佐藤 敦子 さとう あつこ	開講期	前期
		授業回数	15回
		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間		福島学院大学認定こども園園長 3年2か月	
社会貢献としての委員会・職 等		日本音楽療法学会東北支部福島県代表 一般社団法人福島市私立幼稚園協会監事 公益社団法人福島県私立幼稚園・認定こども園連合会監事	
最終卒業(修了)学校及び学位 等 資格・免許及び所属学会 等		日本音楽療法学会認定音楽療法士、国立音楽大学教育音楽学科卒業・ 芸術学士・幼稚園一種免許状取得、明星大学大学院修了修士(教育学) 幼稚園専修免許状取得、日本音楽教育学会、日本音楽療法学会、日本 保育学会所属	
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
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
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーは、初回授業時に説明する。	

【授業の概要】 1. バリ島研修(8月25日～8月30日)の6日間に参加することを条件として、授業は6月から行います。授業の履修届は5月31日(金)17:00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、10名以上の履修者で開講します。バリ島研修日程の詳細及び研修費用は、関心のある方に別途配布します。 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います。 3. 研修終了後はレポートを提出し、反省会を行います。 * 渡航手続き等は、時間外に行うことがあります。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="checkbox"/>	A	知識	
	<input type="checkbox"/>	B	技能	
	<input type="checkbox"/>	C	論理的思考力	
	<input type="checkbox"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="checkbox"/>	E	課題対処力	
	<input type="checkbox"/>	F	多様性の理解力	
	<input type="checkbox"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
	<input type="checkbox"/>	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="checkbox"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="checkbox"/>	ウ	グループワーク		
<input type="checkbox"/>	エ	プレゼンテーション		
<input type="checkbox"/>	オ	実習・フィールドワーク		

【授業の到達目標】		【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)	
①バリ島の伝統芸術・文化に触れながら、日本との比較研究を行い、国際感覚を身につける	目標	F	
②友人と協力しながら、バリ島幼稚園や村の子どもたちとの交歓交流を通して、表現力向上、協調性、思いやりを身につける	目標	D・G	
③バリ島に関する文化、芸術、生活、歴史、宗教、教育の中からテーマを一つ選び研究を行いレポートにまとめる	目標	F	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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 ・ 訪問先の具体的な説明	授業計画 資料配布	バリ島の宗教・歴史・芸術・文化・気候風土などを事前に調べておく

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
2	バリ島について (宗教・歴史・芸術・文化・気候風土・人々の生活の様子・現地の治安など) バリ島研修のDVD鑑賞	資料配布 DVD「バリ島研修旅行」 60分	バリ島の宗教・歴史・芸術・文化・気候風土などをまとめ、研究テーマを考えておく
3	研究テーマとレポート作成について (研究テーマの決定) 渡航手続きの説明 交流の練習(1) 交流の選曲	資料配布 ダンスの練習	研究テーマについて事前に調べ学習しておく
4	交流の練習(2) ダンスの振り付け	ダンスの練習	研究テーマについて事前に調べ学習しておく 交流の曲を考えておく
5	交流の練習(3) ダンスの振り付け・衣装の選定	ダンスの練習	交流の曲に合わせてダンスの練習をしておく
—	研修旅行の実施(1日目) ・飛行機、空港、ホテル内のマナー等の注意事項確認(移動バス内で実施) ・飛行機搭乗(成田=バリ島)	バリ島海外研修の実施 2019年8月25日~30日 [4泊6日]予定 全体および個別指導	現地での学習・研究(記録)
6 7 8	研修旅行の実施(2日目) / 3コマ ・ハラパン幼稚園での歓迎式典、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 ・現地での文化施設の視察(美術館、寺院見学)	実地研修	現地での学習・研究(記録)
9 10 11	研修旅行の実施(3日目) / 3コマ ・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	実地研修	現地での学習・研究(記録)
12 13	研修旅行の実施(4日目) / 2コマ ・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	実地研修	現地での学習・研究(記録)
14	研修旅行の実施(5日目) / 1コマ ・デブダンスショーを鑑賞	実地研修	現地での学習・研究(記録)
—	研修旅行の実施(6日目) 日本への帰国準備、バリ島からの出国準備 空港・飛行機でのマナー (ホテル・移動バス内で実施)	実地研修	研究テーマに沿ったレポートを作成する
15	事後指導 反省会・レポート提出について		研究テーマに沿ったレポートを作成する
【期末試験の講評】			

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①② … 現地での公式プログラム参加（50点）

（真剣に参加したか、交流の仕上がりはどうか、友人と協調していたか、子どもたちと積極的に交流していたか、交流先でのマナーは良かったか、健康管理は保たれていたかなど）

目標②③ … 交流のためのダンスレッスン参加（20点）

（積極的に参加していたか、アイデアは出していたか、お互いに協力し合っていたかなど）

*1回欠席につき3点減点

目標③ … 事前指導への参加態度（10点）

（積極的に参加していたか、注意事項を聞いていたか、持参品をきちんと準備できていたか、書類の提出はなされていたかなど）*1回欠席につき3点減点

目標③ … 最終レポートの内容（20点）

（1000字以上1200字以内）

海外研修における現地研修・公式プログラムについては、体調不調もしくは病気・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点の減点とします。

【その他補足事項】

- 1.履修届は指示された日時までに行ってください。
 - 2.渡航手続き、交歓交流の練習等は、授業時間外に実施します。*夏期休業期間に実施する場合があります。
 - 3.全学科合同のダンス練習については、6月以降、毎週2~3回程度行います。
 - 4.現地での活動に備えて、体力や精神力を鍛えておいてください。
（現地の食べ物や気候風土に対し、適応能力があることが望ましい）
 - 5.現地での健康状態を把握する上で、健康チェックの用紙を提出していただきます。
 - 6.研修旅行中、常備薬や医師からの薬が必要な場合は、各自の責任において薬を持参してください。
 - 7.現地での体調管理については、最大限のサポートをしますが、自己管理、自己責任とします。
 - 8.団体を行動するので協調性を身につけておいてください。
（現地での単独行動は、治安上の観点から禁止とします）
 - 9.海外旅行保険の付保が必要となります。また、ご家族からの「承諾書」も提出していただきます。
 - 10.ご家族に対しても研修旅行の説明会を開催します。旅行中緊急事態が発生した場合、ご家族の協力を要請する場合があります。
 - 11.最少催行人数は10名、最高催行人数は16名とします。
- ※ 海外研修の実施にあたり、自然災害、国際情勢（テロ等）等によって、十分な安全を確保できないと判断した場合、または、鳥インフルエンザ、新型コロナウイルス等が終息しない場合については、海外研修の実施を中止、または延期する場合があります。

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：講師 ふりがな オカンポ メリッサ ブラザ 氏名： Ocampo Merissa Braza (本務先：保育学科 職名：講師)	開講期	通年
		授業回数	30 回
		期末試験の有無	有
授業に関する主な実務経験と期間	特記事項なし		
社会貢献としての委員会・職 等	特記事項なし		
最終卒業・修了学校、学位 等 所属学会、資格 等	博士(教育学)北海道大学大学院、教師認可試験(フィリピン) 衛生検査官国家ボードの検査(フィリピン) 言語学習の国際心理学会 日本大学英語教育学会 (ジャセート) 会員 全国語学教育学会 (ジャールト) 会員 Mind, Brain, and Education JALT SIG		
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	
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
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワーは金曜日 3 限目宮代キャンパス研究室に行きます。 メールアドレスについては、初回授業時に説明します。		

<p>【授業の概要】</p> <p>本授業では、学生との日々の会話から彼らの健康への意識が低いことを感じ取り、何か健康について考えるきっかけを与えたいという思いから作成されたものです。日頃何気なく食しているものや関心が低いものに対しての理解を深め、新たな興味関心をもって調べ、学習に発展していくことができるような題材を精選しました。また、食物や健康に関わる会話や読み物を通して、さらに学びを深めることができる工夫もしています。バランスのとれた、英語によるコミュニケーション能力を養うことができるようになっていきます。学生が自分の健康について考えるきっかけになれば幸いです。</p> <p>各ユニットは、リスニング題材の理解に不可欠な語彙の学習 Vocabulary Study からはじめ、Listening Activity, Reading Activity を通して題材となっている事柄への理解を深めています。Building Vocabulary through Pictures では本文中に出る基本動詞・形容詞のイメージの確認と理解を深め、さらには Vocabulary Exercise で題材にするキーセンテンスを身につけて、題材に関する内容を英語で表現できるように工夫しています。</p>	<p>【授業の概要及び到達目標との対応項目】</p>		
	○	A	知識
		B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
	○	E	課題対処力
	F	多様性の理解力	
	G	対人関係構築力	
<p>【アクティブラーニングの要素】</p>			
	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
○	イ	ディスカッション、ディベート	
○	ウ	グループワーク	
○	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
<p>【授業の到達目標】</p>	<p>【授業の概要・到達目標との対応項目】 (受講して得られる力)</p>		
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	
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	F	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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 一年分の授業の進め方、評価の方法、英会話の習得のコツ	授業計画	Chap 1 - Chap 13 の予習をしておく
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) Debate: Eating breakfast is good for dieting. Yes or no. ディベート: 朝食を食べることはダイエットに良いです。 はい、もしくは、いいえ。	P 8-10
4	Lesson 3. What Helps Keep a Doctor Away? 医者にかからなく済むように	Unit 2. Eating a healthy diet and regular exercise 健康的な食事と定期的な運動を食べる 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) Group discussion and debate グループディスカッションとディベート	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” -Encourage students to participate in an International event in Fukushima City - 福島市での国際イベントへの参加を奨励する	P 17-19

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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) Debate. Laughter is good for health. Yes or No. ディベート。笑いは健康に良いです。はい、もしくは、いいえ。	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？ Cooking demonstration. How to prepare Japanese style sushi and foreign style sushi. 料理デモンストラーション 和風寿司と外国 寿司の作り方	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. Don't Stay Away from Natto 納豆を食べるといいことばかり	Unit 6. Why is <i>Natto</i> healthy? なぜ納豆は健康ですか？ Listening comprehension 聞き取り Present different natto recipe. それぞれの納豆レシピを提案する。	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
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	Lesson 15. Review of English Recipe 英語レシピの書き方と見直し	Group collaboration and discussion グループコラボレーションとディスカッション	

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
期末試験	前期末試験 (中間試験)	英語で料理しましょう Cooking contest: 料理コンテスト Students will have an autonomy to choose their recipe and present it in English. 学生は自分たちで決めてオリジナルのレシピを書くこと料理する。	他の先生を判断する
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 Cooperative cases (small groups engage in scenario-based problem-solving activity to work on question/issues from the list) and debate. 協力的なケース (小グループはリストからの質問/問題に取り組むためにシナリオベースの問題解決活動に従事している) と議論。	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) Autonomous Mini Book Writing 自律ミニブックライティング	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 & 19. 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 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 57-62

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
21	Lesson 21: Seminar about Positive Psychology in learning English (invite a speaker) レッスン 21: 英語学習におけるポジティブ心理学に関するセミナー (講演者を招待)	プリント使用 Seminar with an invited speaker. Let student comprehend, analyze and assess what they learned during the talk. Relationship of positive psychology to sleep apnea. 招待講演者によるセミナー生徒にトークの間に学んだことを理解させ、分析し、評価させましょう。睡眠時無呼吸に対するポジティブ心理学の関係	予習: Listen to the lecture and write your impression and opinion about the talk. 小セミナーの講義を聞いて、印象や意見を書く *レポート提出 英訳してくる(400字程度)日本語をまじえても可
22	Lesson 22. Chocolate and its Magical Power チョコレートの秘めたる力	Unit10. Does chocolate increase blood flow to the brain as well as to the heart? チョコレートは心臓だけでなく脳への血流も増加させますか Listening comprehension 聞き取り	P 63-65
23	Lesson 23. 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 24. The Health Risks of Eating Processed Food どうして加工食品は良くないか Lesson 25. The danger of Fast, Processed Food ファストフード、加工食品の危険性(A)	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付きのファーストフードバーガーを食べると、何カロリーを摂取することになりますか? Listening comprehension 聞き取り	P 69-71
25	Lesson 25. The danger of Fast, Processed Food ファストフード、加工食品の危険性 (B)	Critical thinking and self-reflection (List of questions to answer) 批判的思考と自己反省 (質問のリスト) Debate about the advantages and disadvantages of processed foods and organic foods. 加工食品と有機食品の長所と短所について議論する。	P 72-74 *レポート提出 英訳してくる(400字程度)日本語をまじえても可

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
26	Lesson 26. 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	P 75-77
27	Lesson 27. 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 28. 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、春にマスクをしている沢山の日本人を見たとき、どんな反応をしましたか? Listening comprehension 聞き取り	P 81-83
29	Lesson 29. 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	P 84- 86
30	Lesson 30. Review and Final Exam Preparation 復習と最終試験	Benefits of Eating Avocado アボカドを食べることの特典	P 87-91
期末試験	Final written Test 後期末試験		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】</p> <p>目標 1、2 … 期末試験 40% (前期末試験 20%・後期末試験 20%) 目標 1、2 … グループディスカッション (授業への貢献・態度など) 20% 目標 1、2 … 特別講義のレポート 10% 目標 1、2 … プレゼンテーション (料理コンテスト) 30% 合計 100 点満点で評価します。 ※成績評価への補足的対応措置により減点などを行います。</p>			
<p>【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: 1900 円(税別)</p>			
<p>【その他補足事項】</p> <p>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、授業進捗や内容が変わることがある。 3. 福島市での国際イベントへの参加を奨励します。</p>			

授業科目名	体育実技 【レクリエーションスポーツ】		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 こんの まい 氏名：金野 麻衣 (本務先： 職名：)		開講期	通年
			授業回数	20回
			期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間		各種専門学校・短大における講師活動（平成13年～現在に至る）		
社会貢献としての委員会・職等		桑折町スポーツ推進委員 総合型地域スポーツクラブマルベリーこおり運営委員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		仙台大学大学院スポーツ科学研究科修了、修士（スポーツ科学）、 レクリエーションコーディネーター、日本スポーツ運動学会		
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	
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	5時間	
オフィスアワー・メールアドレス等		授業終了後に質問等への対応を行います。		

【授業の概要】 本授業では、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します。様々なニュースポーツ種目を体験して、それぞれの基本技能の課題、チームワークの課題を設定することで、学生がより積極的に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いきます。また、試合形式で行う場合は、準備から審判を含めた試合の管理運営方法までを学び、実践力を身につけていきます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	○	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	○	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
○	イ	ディスカッション、ディベート		
○	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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ニュー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	B	
②チーム戦術、あるいはグループ戦術の理解、またより運動を前向きに楽しむためのルールのアレンジ等、チームで協働して実践できるようになる		目標	G	
③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	E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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 ・実施種目と年間計画の説明 ・ウォーミングアップ、クールダウンの方法	授業計画 講義・実技	ウォーミングアップ・クーリングダウンの理解・確認
2	コミュニケーションゲーム(1) (アイスブレイキング)	実技(グループワーク)	アイスブレイキングの理解・確認

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	コミュニケーションゲーム(2) (アイスブレイキング)	実技(グループワーク)	アイスブレイキングの理解・確認
4	チャレンジ・ザ・ゲーム(1) (ロープ、ボール、ディスク、フープ使用)	実技(グループワーク)	チャレンジ・ザ・ゲームの理解・確認
5	チャレンジ・ザ・ゲーム(2) (ロープ、ボール、ディスク、フープ使用)	実技(グループワーク)	チャレンジ・ザ・ゲームの理解・確認
6	フライングディスク・ドッジビー(1) 基礎練習・パス練習・ミニゲーム	実技(グループワーク)	ディスク使用プログラムの理解・確認
7	フライングディスク・ドッジビー(2) 試合形式①	実技(グループワーク)	ディスク使用プログラムの理解・確認
8	フライングディスク・ドッジビー(3) 試合形式②	実技(グループワーク)	ディスク使用プログラムの理解・確認
9	ソフトバレーボール(2) 試合形式①	実技(グループワーク)	ソフトバレーボールのルールの理解・確認
10	ソフトバレーボール(2) 試合形式①	実技(グループワーク)	ソフトバレーボールのルールの理解・確認
11	ソフトバレーボール(3) 試合形式②	実技(グループワーク)	ソフトバレーボールのルールの理解・確認
12	インディアカ(1) 基礎練習・パス練習・ミニゲーム	実技(グループワーク)	インディアカのルールの理解・確認
13	インディアカ(2) 試合形式①	実技(グループワーク)	インディアカのルールの理解・確認
14	インディアカ(3) 試合形式②	実技(グループワーク)	インディアカのルールの理解・確認
15	ユニバーサルホッケー(1) 基礎練習・パス練習・ミニゲーム	実技(グループワーク)	ユニバーサルホッケーのルールの理解・確認
16	ユニバーサルホッケー(2) 試合形式①	実技(グループワーク)	ユニバーサルホッケーのルールの理解・確認
17	ユニバーサルホッケー(3) 試合形式②	実技(グループワーク)	ユニバーサルホッケーのルールの理解・確認
18	レクリエーションスポーツ プログラムの工夫と実施(1)	実技(グループワーク)	プログラムの実施・検討・振り返り
19	レクリエーションスポーツ プログラムの工夫と実施(2)	実技(グループワーク)	プログラムの実施・検討・振り返り
20	レクリエーションスポーツ プログラムの工夫と実施(3) 振り返り	実技(グループワーク)	プログラムの実施・検討・振り返り

【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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①：各種目に対する事前学習によるルールを理解と技能・知識の習得度 50点

目標②③：グループワークによるプログラムのアレンジ考案と実践 10点

目標①②③：各種目の課題に対する個人・集団での取り組み、授業への参加態度 30点

※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。

（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。）

ほか、評価に関する共通理解に則る減点を総合展より行います。

【教科書】

使用しない。

【参考書】

特に指定しない。

【その他補足事項】

<実施種目について>

実施するニュースポーツ種目は、「インディアカ、ソフトバレーボール、フライングディスク（ドッジビー）、ユニバーサルホッケー」をベースとし、アイスブレイキングやチャレンジ・ザ・ゲーム等を含めた活動とします。各種目の基本ルールでの活動からアレンジしたものまで、より運動に親しむことができるように工夫し活動します。

（授業時の気象条件等により種目の順番を変更する場合があります）

<課題について>

ニュースポーツ種目の「基本技能の課題」「チームワークの課題」については、各種目実施前に説明を行いますが、事前にインターネット等を活用してルールを確認し、個人で理解を深め準備を整えておいてください。最終課題は、グループごとにレクリエーションスポーツプログラムを工夫し体験することで、実際にそのプログラムを体験したことによる振り返りを行います。

<服装持ち物、活動場所について>

服装は気候・活動内容に合わせたスポーツウェア上下、屋内用のスポーツシューズ持参し、各自アクセサリー類ははらずし、安全に活動することができるよう努めてください。

活動は、基本的には屋内活動（体育館）となりますが、気象状況・活動内容によっては、グラウンドを使用することが適している場合もあるので、授業最後の事前の準備についての説明を聞き次週の準備を整えてください。

授業科目名	バレーボール	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：兼任准教授 ふりがな しまだ たかひろ 氏名：島田 貴広 (本務先：福祉学部子ども学科 職名：准教授)	開講期	通年
		授業回数	20回
		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		東海大学体育学部体育学科 体育学士 日本女子体育大学大学院スポーツ科学研究科 修士(スポーツ科学) 中学・高等学校教諭専修免許状 保健体育 日本スポーツ協会公認バレーボール指導員 日本体育学会 日本スポーツ運動学会 日本コーチング学会	
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
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	5時間
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。 メールアドレス：		

【授業の概要】 前半はバレーボールのルールを理解と、パス、サーブ、レシーブ、スパイク、ブロックなど基本技能の獲得に重点を置く。並行してゲームを行うが、公式ルールに拘らず、技能レベルに合わせた簡易ゲームとし、学生相互のコミュニケーションを重視した内容とする。 後半はゲーム中心に展開する中で、集団技能としてのコンビネーションプレーやレシーブフォーメーションなどの戦術を理解し、チームワークの形成とチームビルディングについて実践を通じて学ぶ。同時に、試合運営の方法や審判法について学習し、自立してスポーツ活動を行うための実践力を習得する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
	<input type="radio"/>	E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク	
【授業の到達目標】	【授業の概要・到達目標との対応項目】(受講して得られる力)		
①バレーボールのゲームを楽しむために必要な基本技能を獲得する。	目標	B	
②コンビネーションやフォーメーションなどの戦術的理解を深める。	目標	A B E	
③チームづくりやチームワークを学ぶ。	目標	A E	
④バレーボールのルールやコートマナーを学ぶ。	目標	A E	

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	ガイダンス 今後の日程と授業展開・内容や成績評価等に関する説明 グループ分け	講義 授業計画(シラバス)持参	バレーボールの用語を予習しておく。
2	ボールを使ったウォーミングアップ・ボール慣れ ・ストレッチ 基本技能①サーブとレシーブ(サーブを中心に)	グループワーク	6人制バレーボールのルールについて予習しておく。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	ボールを使ったウォーミングアップ・ボール慣れ ・ストレッチ 基本技能②サーブとレシーブ（レシーブを中心に）	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
4	基本技能③パスの技術と動き（オーバーハンドパスを中心に） 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
5	基本技能④ パスの技術と動き（アンダーハンドパスを中心に） 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
6	基本技能⑤ ボールコントロール（ボールヒット）とスパイクの動き（ミートを中心に） 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
7	基本技能⑥ ボールコントロール（ボールヒット）とスパイクの動き（ステップを中心に） 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
8	基本技能⑦ スパイクとレシーブのドリル 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
9	基本技能⑧ スパイクとブロックのドリル 簡易ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
10	基本の戦術① チーム編成と各プレイヤーの役割（ローテーションの理解） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
11	基本の戦術② チーム編成と各プレイヤーの役割（ポジションの理解） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
12	ディフェンスの戦術① サーブレシーブフォーメーション（5人でのレシーブ） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
13	ディフェンスの戦術② サーブレシーブフォーメーション（3～4人でのレシーブ） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
14	ディフェンスの戦術③ ブロックとレシーブフォーメーション（マンアップフォーメーションの理解） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
15	ディフェンスの戦術④ ブロックとレシーブフォーメーション（マンダウンフォーメーションの理解） 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
16	オフェンスの戦術① スパイクのコンビネーション(クイックを絡めたコンビネーション) 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
17	オフェンスの戦術② スパイクのコンビネーション(移動を加えたコンビネーション) 6人制の練習ゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
18	公式戦の運営(リーグ戦)と審判法①	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
19	公式戦の運営(リーグ戦)と審判法②	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
20	技能チェックと評価(ボールヒット、オーバーハンドパス、アンダーハンドパス) まとめのゲーム	実技試験	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
<p>【講評】 授業終了後、希望者には技能テスト等の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に依る到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①：技能テスト 30点 目標②：試合中の観察評価(ルール・戦術理解) 30点 目標③④：授業参加時の態度 (コートマナー・スポーツマンシップ・コート設営や片付けなどへの参加状況) 30点 目標①②③④：特記事項 10点 ※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、他学生の模範となり、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。 以上、合計100点で評価する。</p>			
<p>【教科書】 なし</p>			
<p>【参考書】 なし</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 ・服装はスポーツウェア上下、バレーボールシューズ(体育館用のスポーツシューズであれば可) ・授業中、ネックレス、ピアスなどのアクセサリ類の着用は認めない。 爪は怪我防止のため、手入れをしておくこと。 長髪はゴムなどで束ねて運動の妨げにならないよう努めること。 服装身だしなみについて、注意を受けた場合はその都度減点する。</p>			

授業科目名	バドミントン		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：兼担准教授 ふりがな ふじもと かなめ 氏名：藤本 要	開講期	通年		
			授業回数	20回	
	職名：兼任准教授 ふりがな しまだ たかひろ 氏名：島田 貴広	期末試験の有無		無	
		授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等		(藤本要) 日本私立短期大学協会 体育研究委員会委員 (2004年まで6年間) 全国私立短大体育大会運営委員競技副委員長、テニスの部競技委員長 (日本私立短期大学協会 体育研究委員会委員在籍中) 国見町子ども・子育て支援推進協議会委員 (2015年まで2年間)			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		(藤本要) 日本体育大学体育学部健康学科卒業 学士(体育学) 日本体育大学体育専攻科修了(高等学校教諭1級免許状取得) 中学・高等学校教諭1級免許状(保健体育) 衛生管理者証、 日本応用心理学会会員、日本ブリーフセラピー協会会員 (島田貴広) 東海大学体育学部体育学科 体育学士 日本女子体育大学大学院スポーツ科学研究科 修士(スポーツ科学) 中学・高等学校教諭専修免許状 保健体育 日本体育学会 日本スポーツ運動学会 日本コーチング学会			
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		
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	5時間		
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。 メールアドレス：			
【授業の概要】 バドミントン種目における技術や知識を獲得し、健康・体力の維持向上を図りながら、継続してスポーツに親しむ習慣や態度を身に付けることをねらいとする。 また実施に当たっては個人競技種目における技能レベルの差を考慮し、初心者と経験者を能力別に編成し、経験者には試合を多く取り入れた授業展開を行うことで授業への参加意欲を高める。 5つのフライングの種類と特性およびフォーメーションを理解し、最終的には試合の中で使用できるように戦術・戦略面での理解も深める。		【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
		<input type="radio"/>	A	知識	
		<input type="radio"/>	B	技能	
			C	論理的思考力	
			D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		<input type="radio"/>	E	課題対処力	
			F	多様性の理解力	
			G	対人関係構築力	
		【アクティブラーニングの要素】			
			ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート			
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク			
	エ	プレゼンテーション			
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク			
【授業の到達目標】		【授業の概要・到達目標との対応項目】(受講して得られる力)			
①バドミントンのルールを理解し、ゲームを楽しむことができる。		目標	A B		
②ドライブ、ハイクリア、サービスなどの基本技能ができる。		目標	B		
③戦術を工夫し、試合で生かすことができる。		目標	B E		
④トーナメントやリーグ戦などの組み立てができ、仲間と試合を楽しめる。		目標	E		

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	<ガイダンス> 今後の日程と授業展開・内容	講義 授業計画(シラバス)持参	
2	・班編成 ・バドミントンの運動特性に応じた準備運動 ・基本技術(グリップ、ラケットの握り方)		バドミントンの用語を予習してくる。
3	・バドミントンの運動特性に応じた準備運動 ・基本技術(グリップ、ラケットの握り方)		ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
4	・ダブルスの試合を中心に実施 ・ダブルスのルールを理解する	グループワーク	ダブルスのルールを予習してくる。
5	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<オーバーヘッドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
6	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<オーバーヘッドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
7	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<オーバーヘッドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
8	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<アンダーハンドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
9	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<アンダーハンドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
10	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<アンダーハンドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
11	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<アンダーハンドストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
12	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<サイドアームストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
13	・ダブルスの試合を中心に実施 ・基本技術<サイドアームストローク>	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
14	・試合に勝つためのダブルスの戦術・戦略	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
15	・シングルのルールを理解する ・審判法	グループワーク	シングルのルールを予習してくる。
16	・シングル及びダブルスの試合を中心に実施 ・リーグ戦及びトーナメント戦にて試合を実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
17	・シングル及びダブルスの試合を中心に実施 ・リーグ戦及びトーナメント戦にて試合を実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
18	・シングル及びダブルスの試合を中心に実施 ・リーグ戦及びトーナメント戦にて試合を実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
19	・シングル及びダブルスの試合を中心に実施 ・リーグ戦及びトーナメント戦にて試合を実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
20	技能テスト		課題としている技能を練習しておく。

【講評】

授業終了後、希望者には技能テスト等の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標②：技能テスト 30点 目標①③：試合中の観察評価（ルール・戦術理解）30点

目標④：授業参加時の態度

（コートマナー・スポーツマンシップ・コート設営や片付けなどへの参加状況）30点

目標①②③④：特記事項 10点

※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、他学生の模範となり、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。

以上、合計100点で評価する。

【教科書】 なし

【参考書】 なし

【図書館購入・本人購入の別】

- 1 図書館購入（ 冊）
- 2 本人購入（ 冊）

【その他補足事項】

- ・服装はスポーツウェア上下、バドミントンシューズ（屋内用のスポーツシューズであれば可）
- ・授業中、ネックレス、ピアスなどのアクセサリ類の着用は認めない。
爪は怪我防止のため、手入れをしておくこと。
長髪はゴムなどで束ねて運動の妨げにならないよう努めること。
服装身だしなみについて、注意を受けた場合はその都度減点する。

授業科目名	バスケットボール	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 みやざき としかつ 氏名：宮崎 利勝 (本務先：仙台大学 職名：講師)	開講期	通年
		授業回数	20回
		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		筑波大学大学院（体育学修士） 日本体育学会 日本バイオメカニクス学会 日本陸上競技学会	
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
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	5時間
オフィスアワー・メールアドレス等	授業終了後に教室で質問等に対応		

【授業の概要】 主に試合形式を中心に実施する。試合内においてシュートやドリブル、パスワークについての基本的技能を身につけていく。また、戦術やルールについても簡易ゲームを用いながら理解を深めていく。試合における審判の方法やトーナメント方式やリーグ戦方式などの運営についても理解を深め、スポーツ活動を自らが行える実践力を習得する。 また、試合を通じ仲間とのコミュニケーションを積極的に図ることにより、協調性や対人関係についての能力の向上に繋げることができるようにする。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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ゲームを通じ、実戦に用いられる基本的技能を習得する。		目標	B	
②ゲームを通じ、戦術的な理解を深める。		目標	A、B	
③ゲームを楽しみ、チームワークやコミュニケーション能力を養う。		目標	G	
④ゲームを通じ、ルールや審判法、運営について学ぶ。		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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	ガイダンス 今後の日程と授業展開・内容や成績評価等に関する説明 グループ分け	講義 シラバス持参	シラバスを熟読しておくこと
2	基礎技術① ボールコントロール、ハンドリング、パッシング	グループワーク	用語やルールについて予習すること
3	基礎技術② シューティング ドリブルとレイアップシュート	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	基礎技術③ シューティング ジャンプシュートとリバウンド	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
5	基礎技術④ パッシングとドリブル シューティングとの組み合わせ	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
6	基礎技術の総合練習 ドリブル ドリブルターン レイアップシュート ジャンプシュートの連続した組み合わせを体得	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
7	ゲーム (簡易化) 5対5のゲーム(シュートなし、ラインゴール形式)	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
8	ゲーム アウトナンバーのゲーム 基本技能①ドリブルの基本技能について	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
9	ゲーム アウトナンバーのゲーム 基本技能②ドリブルの基本技能について	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
10	ゲーム アウトナンバーのゲーム 基本技能③パスワークの基本的な技能について	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
11	バスケットボールの映像を視聴する	視聴覚教材(45分程度)を用いて、戦術やルールを理解させる。	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
12	ゲーム 5対5による攻防の実践 マンツーマンディフェンスについて	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
13	ゲーム 5対5による攻防の実践 3点シュートによる展開	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
14	ゲーム 5対5による攻防の実践 リバウンドの影響について	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
15	ゲーム 5対5による攻防の実践 リーグ戦形式による①	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
16	ゲーム 5対5による攻防の実践 リーグ戦形式による②	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
17	ゲーム 5対5による攻防の実践 リーグ戦形式による③	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	ゲーム 5対5による攻防の実践 リーグ戦形式による④	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
19	オフェンス技術のまとめ オフェンスプレイに必要な基本的技術の総合練習	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
20	技能チェックと評価(ドリブルチェンジ クロス オーバーシュート ゴールシュートまでのコンビ ネーションプレイ) まとめのゲーム	実技試験	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
期末 試験	なし		
<p>【期末試験の講評】 試験終了後、希望者には講評について説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①②: 技能テスト 30点 目標③: 授業への意欲態度 40点 出欠状況により減点する場合がある 目標④: 試合中の観察評価(ルール・戦術理解) 30点</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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 服装はスポーツウェア上下を必ず着用すること。着用していない場合は出席を認めない場合がある。 屋内用運動シューズを持参すること。</p>			

授業科目名	卓 球	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 みやざき としかつ 氏名：宮崎 利勝 (本務先：仙台大学 職名：講師)	開講期	通年
		授業回数	20回
		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		筑波大学大学院（体育学修士） 日本体育学会 日本バイオメカニクス学会 日本陸上競技学会	
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
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	5時間
オフィスアワー・メールアドレス等	授業終了後に教室で質問等に対応		

【授業の概要】 主に試合形式を中心に実施する。前半では基本技術の習得やルールなどについて内容を展開していく。試合における審判の方法やトーナメント方式やリーグ戦方式などの運営についても理解を深め、スポーツ活動を自らが行える実践力を習得する。 また、試合を通じ仲間とのコミュニケーションを積極的に図ることにより、協調性や対人関係についての能力の向上に繋げることができるようにする。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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ゲームを通じ、実戦に用いられる基本的技能を習得する。		目標	B	
②ゲームを通じ、戦術的な理解を深める。		目標	A、B	
③ゲームを楽しみ、チームワークやコミュニケーション能力を養う。		目標	G	
④ゲームを通じ、ルールや審判法、運営について学ぶ。		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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	ガイダンス 今後の日程と授業展開・内容や成績評価等に関する説明 グループ分け	講義 シラバス持参	シラバスを熟読しておくこと
2	基礎技術① 各打法の紹介、ラケットの握り方、簡易ゲームの実施	グループワーク	用語やルールについて予習すること
3	基礎技術② 打球時の基本姿勢、フォアハンド、簡易ゲームの実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	基礎技術③ バックハンド、バックショート、裏面打法、簡易ゲームの実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
5	基礎技術④ フットワーク、前後左右への動き、簡易ゲームの実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
6	基礎技術⑤ 各種サーブとレシーブの紹介1、簡易ゲームの実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
7	基礎技術⑥ 各種サーブとそのレシーブの紹介2、簡易ゲームの実施	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
8	ゲームの方法 シングルス① シングルの試合運営ならびにルールについて解説し、受講生同士で試合を行えるようにする	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
9	ゲームの方法 シングルス② 正規のルールによる審判法を解説し、受講生同士で試合を行えるようにする	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
10	ゲームの方法 ダブルス① ダブルスのフォーメーションについて解説し、受講生同士で試合を行えるようにする	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
11	ゲームの方法 ダブルス② ダブルスの試合運営ならびにルールについて解説し、受講生同士で試合を行えるようにする	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
12	競技としての卓球を知る	視聴覚教材(45分程度)を用いて、戦術やルールを理解させる。	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
13	ゲーム トーナメント形式による①	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
14	ゲーム トーナメント形式による②	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
15	ゲーム トーナメント形式による③	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
16	ゲーム リーグ戦形式による①	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
17	ゲーム リーグ戦形式による②	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	ゲーム リーグ戦形式による③	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
19	まとめ 基本的技術の総合練習	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
20	技能チェックと評価 (サーブ レシーブ 各打法) まとめのゲーム	実技試験	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
期末 試験	なし		
<p>【期末試験の講評】 試験終了後、希望者には講評について説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に必ず到達度の評価 (評価方法・基準)】 目標①②：技能テスト 30 点 目標③：授業への意欲態度 40 点 出欠状況により減点する可能性がある 目標④：試合中の観察評価 (ルール・戦術理解) 30 点</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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 服装はスポーツウェア上下を必ず着用すること。着用していない場合は出席を認めない場合がある。 屋内用運動シューズを持参すること。 ラケットについては毎時貸し出す予定。</p>			

授業科目名	サッカー		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 はら たかひろ 氏名：原 隆 弘 (本務先：株式会社 AC 福島ユナイテッド 職 名：アカデミーダイレクター)	開講期	通年	
		授業回数	20回	
		期末試験の有無	無	
		授業に関する主な実務経験と期間		
社会貢献としての委員会・職等			(一財) 福島県サッカー協会キッズ委員会 委員	
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等			東京教育大学体育学部健康教育学科卒業 保健体育科 高等学校教諭専修免許 公益財団法人日本サッカー協会 公認S級コーチ	
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
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	5時間	
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】 サッカーのプレーそれ自体を楽しむ。それを深めるためにボールを「止める」、「蹴る」、「運ぶ」、という基礎技術を身につける。また、原理原則やルールについても理解し、同時に仲間とコミュニケーションを取り、協調してプレーすることの大切さを学ぶ。試合運営の方法や審判法についても学習する。 以上のことを学び、身体活動や仲間との活動の楽しさ・重要性を実感してもらい生涯スポーツにつなげる。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク		
【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サッカーのゲームを楽しむために必要な基本技能を獲得する。	目標	B		
②戦術的理解を深める。	目標	A・B・E		
③チームづくりやチームワークを学ぶ。	目標	A・E		
④サッカーのルールやマナーを学ぶ。	目標	A・E		

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	ガイダンス 今後の日程と授業展開・内容や成績評価等に関する説明	講義 授業計画(シラバス)持参	サッカーの用語を予習しておく。
2	<基本練習①> キックの種類(インサイド、インステップ他)、トラップ、ドリブル、1対1、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	<基本練習②> ショートパス～ロングパス、グラウンダーと浮き球のパス、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
4	<基本練習③> ドリブルとシュート、壁パス他、動きの中のパス、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
5	<ディフェンス> ディフェンスの基本(チャレンジ&カバー)、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
6	<オフェンス> ポジショニングと役割、コンビネーション、パス&ゴールの基本、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
7	<コンビネーション> 1対1、3対1、4対2、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
8	<個人技能の確認①> ドリブルのタイム計測、リフティングの回数、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
9	<個人技能の確認②> ドリブルのタイム計測、リフティングの回数、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
10	<個人技能の確認③> ドリブルのタイム計測、リフティングの回数、ミニゲーム	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
11	<ゲーム①> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
12	<ゲーム②> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
13	<ゲーム③> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
14	<ゲーム④> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
15	<ゲーム> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
16	<ゲーム> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
17	<ゲーム> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
18	<ゲーム> ゲームとフォーメーション、戦術	グループワーク	ストレッチや基礎体力作りなど日常的に実践する。
19	<実技テスト> ドリブルシュート、リフティング	実技試験	苦手な技能について練習してくる
20	<実技テスト> ドリブルシュート、リフティング	実技試験	苦手な技能について練習してくる
期末試験	なし		

【成績評価の講評】

授業終了後、希望者には技能テスト等の講評について説明します。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①：技能テスト 30点 目標②④：試合中の観察評価（ルール・戦術理解）30点

目標③④：授業参加時の態度

（コートマナー・スポーツマンシップ・コート設営や片付けなどへの参加状況）30点

目標 A B E：特記事項 10点

※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、他学生の模範となり、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。

以上、合計100点で評価する。

【その他補足事項】

- ・服装はスポーツウェア上下、グラウンド用シューズ
 - ・授業中、ネックレス、ピアスなどのアクセサリ類の着用は認めない。
- 爪は怪我防止のため、手入れをしておくこと。
- 長髪はゴムなどで束ねて運動の妨げにならないよう努めること。
- 服装身だしなみについて、注意を受けた場合はその都度減点する。

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：客員准教授 ふりがな なかむら けいこ 氏名：中村 啓子 (本務先： 職名：)	開講期	前期	
		授業回数	15回	
		期末試験の実施	有	
授業に関する主な実務経験と期間		1968年～2008年 福島県立医科大学病院 1976年～1996年 福島県立医科大学附属看護学校(兼務) 2008年～2015年 福島学院大学短期大学部 2008年～現在 福島県立医科大学看護学部非常勤		
社会貢献としての委員会・職等		福島県ふくしま21推進協議会委員 福島市健康づくり推進協議会委員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		福島県立会津短期大学食物栄養学科 卒業 準学士 栄養士・管理栄養士 日本栄養改善学会 日本病態栄養学会		
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	
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	
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】 食生活を多角的・総合的に把握し「生活」という視点から総合的に捉えて栄養士業務に生かせるような知識を修得する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	○	A	知識		
		B	技能		
	○	C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感性等に関する表現力		
		E	課題対処力		
		F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
	イ	ディスカッション、ディベート			
○	ウ	グループワーク			
	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			
【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食生活を多角的・総合的に把握し理解し説明できる。			目標	A、C	
②食教育に活用できるように展開できる。			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)及び、授業で使用する教材等	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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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
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		
<p>【期末試験の講評】 期末試験終了後、模範解答を公表します。</p>			
<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】 目標①②：期末テスト70%、ミニテスト20%授業中の取り組み10%で評価する。 学生受講規範に反する場合は注意1回につき2点減点する。</p>			
<p>【教科書】 書名：食生活論 (改訂第二版) 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)</p>			

【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)	【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)
【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ります。	

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：非常勤講師 ふりがな さとうてつや 氏名：佐藤哲哉 (本務先： 職名：)	開講期	前期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	公益社団法人福島県食品衛生協会 食品衛生アドバイザー 食品衛生責任者養成講習会講師 (平成27年4月～現在)		
社会貢献としての委員会・職等	公益社団法人日本獣医師会 公衆衛生部会 公衆衛生委員会委員 (平成25年6月～平成27年6月)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	日本獣医畜産大学 獣医師免許取得		
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	
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
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】 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わたる。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する。また講義を通して公衆衛生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。理解度確認のため、数回のミニテストを実施する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
	<input type="radio"/>	E	課題対処力
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力
	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】		
	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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
② 公衆衛生学と現代社会の関わりを理解する。		目標	A,E,F
③ 栄養士資格取得に通じる基礎知識を習得する。		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)及び、授業で使用する教材等	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 社会と健康	授業の進め方を説明 テキスト第1章を中心に講義	予習：テキストを読む
2	環境と健康(1) ・生態系と人々の生活 ・環境汚染と健康影響	テキスト第2章を中心に講義	予習：テキストを読む
3	環境と健康(2) ・環境衛生	テキスト第2章を中心に講義	近年の環境汚染の実例を調べ、400字以内でまとめる。

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	健康、疾病、行動にかかわる統計資料	テキスト第3章を中心に講義ミニテストを実施	予習：テキストを読む
5	健康状態・疾病の測定と評価	テキスト第4章を中心に講義	予習：テキストを読む
6	生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策(1) ・健康に関する行動と社会 ・身体活動・運動	テキスト第5章を中心に講義	自分で関心のある生活習慣病対策を400字以内でまとめる。
7	生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策(2) ・喫煙行動 ・飲酒行動 ・睡眠・休養・ストレス ・歯科保健行動	テキスト第5章を中心に講義ミニテストを実施	予習：テキストを読む
8	主要疾患の疫学と予防対策(1) ・がん ・循環器疾患 ・代謝疾患 ・骨・関節疾患	テキスト第6章を中心に講義	がん検診について自分の考えを400字以内でまとめる。
9	主要疾患の疫学と予防対策(2) ・感染症	テキスト第6章を中心に講義	予習：テキストを読む
10	主要疾患の疫学と予防対策(3) ・新興感染症と再興感染症	テキスト第6章を中心に講義	最近話題になった感染症とその病因物質をメモする。
11	主要疾患の疫学と予防対策(4) ・精神疾患 ・その他の疾患 ・不慮の事故・自殺・虐待	テキスト第6章を中心に講義ミニテストを実施	予習：テキストを読む
12	保健・医療・福祉の制度(1) ・社会保障の概念 ・保健・医療・福祉における行政のしくみ	テキスト第7章を中心に講義	予習：テキストを読む
13	保健・医療・福祉の制度(2) ・医療制度 ・福祉制度 ・地域保健	テキスト第7章を中心に講義	「健康日本21」について自分の考えを400字以内でまとめる。
14	保健・医療・福祉の制度(3) ・母子保健 ・成人保健 ・高齢者保健・介護	テキスト第7章を中心に講義ミニテストを実施	予習：テキストを読む
15	保健・医療・福祉の制度(4) ・産業保健、学校保健、国際保健 ・まとめと総合討論	テキスト第7章を中心に講義	予習：テキストを読む
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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】

目標①③：期末試験40点満点

目標①②：総合討論の発言40点満点

目標①②③：予習レポート40点満点、総合評価120点満点で評価(100点を超えたものは一律100点とする)ほか、評価に関する共通理解に則る減点を総合点より行います。

<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：2,900円(税別)</p>	
<p>【参考書】 書名：公衆衛生学健康管理概論 社会・環境と健康 著者名：武山英磨、中谷弥栄子 発行所：第一出版 価格：2,200円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入（ 冊） 2 本人購入（ 冊）</p>
<p>【その他補足事項】 ・授業内容は進捗状況等により変更することがあります。</p>	

短期大学部 食物栄養学科 授 業 計 画

2020 年度

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：非常勤講師 <small>ふりがな</small> 氏名：佐藤哲哉 <small>きとうてつや</small> (本務先： 職名：)		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	公益社団法人福島県食品衛生協会 食品衛生アドバイザー 食品衛生責任者養成講習会講師 (平成27年4月～現在)			
社会貢献としての委員会・職 等	公益社団法人日本獣医師会 公衆衛生部会 公衆衛生委員会委員 (平成25年6月～平成27年6月)			
最終卒業・修了学校、学位 等 所属学会、資格 等	日本獣医畜産大学 獣医師免許取得			
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		
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	
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。			

<p>【授業の概要】</p> <p>「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も触れたい。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。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積極的に取り入れたい。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する。</p>	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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、現場で出てくる問題の解決力を養う。		目標	A	
② 公衆衛生学が社会に果たす役割を理解する。		目標	C	
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	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)及び、授業で使用する教材等	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 健康と公衆衛生 (教科書第1章)	解説及び質疑応答	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
2	環境と健康 (教科書第2章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	保健統計 (教科書第3章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
4	疫学と疾病 (教科書第4章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
5	生活習慣と健康 (1) (教科書第5章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
6	生活習慣と健康 (2) (教科書第5章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
7	主要疾患 (教科書第6章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
8	感染症とその予防 (教科書第7章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
9	精神疾患 (教科書第8章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
10	社会保障と行政 (教科書第9章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
11	医療制度・福祉制度 (教科書第10, 11章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
12	地域保健・母子保健 (教科書第12, 13章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
13	成人保健・高齢者保健と介護保険制度 (教科書第14・15章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
14	産業保健・学校保健と安全 (教科書第16, 17章)	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。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
15	国際保健 (教科書第18章) 今後の課題とまとめ 総合討論	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。受講者間で意見を述べあう。	事前に講義内容を予習し、講義後はそれを復習する。
期末試験	後期末試験		

【期末試験の講評】

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

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①：期末試験40点満点、ミニテスト20点満点

目標①②③：総合討論の発言50点満点、総計110点満点で評価（100点を超えたものは一律100点とする）ほか、評価に関する共通理解に則る減点を総合点より行います。

【教科書】書名：公衆衛生学

著者名：中村信也 編著

発行所：同文書院

価格：2,500円(税別)

【参考書】書名：公衆衛生学

著者名：吉田勉（監修）栗原伸公（編著）

発行所：学文社

価格：2,900円(税別)

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入（ 冊）

2 本人購入（ 冊）

【その他補足事項】

- ・参考書（「公衆衛生学」）は、講義「公衆衛生学」で使用した教科書。
- ・授業内容は進捗状況により変更することがあります。

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 (本務先：保育学科 職名：講師)	開講期	前期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間		特記事項なし	
社会貢献としての委員会・職等		NPO 法人あざみ会監事	
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		福島学院大学大学院心理学研究科 こども心理専攻 修士(こども心理) 社会福祉士、介護福祉士 日本保育学会	
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
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
オフィスアワー・メールアドレス等		オフィスアワーについては初回授業時に説明します。 メールアドレス：	

【授業の概要】 本授業は、人間の生活基盤である「食」にかかわる専門職である栄養士に求められる健康の維持・推進、および自立支援といった概念を社会福祉の立場から学ぶ。最終的には、ノーマライゼーションの視点を獲得し、生活援助の理解へと進むことを目指す。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技能
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
	<input type="radio"/>	E	課題対処力
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力
	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】		
	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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日本国憲法第25条の理念をふまえ、社会保障の定義と歴史及び社会保障と公衆衛生の関連ならびに健康づくりに関する諸制度について理解できる		目標	A
②地域保健法および地域保健活動の概要をふまえ、地域保健に関する行政組織、関連機関等の役割と相互の連携について説明できる		目標	A
③母子、児童・生徒、成人、高齢者等の健康や生活習慣の現状と問題を踏まえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる		目標	E
④医療費の現状、医療保険制度の概要ならびに医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる		目標	A
⑤地域包括システムならびに老人福祉法、介護保険法の概要について説明できる		目標	A
⑥社会福祉施設の種類、障がい者福祉の制度、在宅ケアおよび訪問看護について説明できる		目標	F
⑦高齢者の医療の確保に関する法律による特定健康診査と特定保健指導について説明できる		目標	A
⑧公衆栄養に係る法律(栄養士法、健康増進法、食育基本法)制度に至る背景と意義および内容を説明できる		目標	E

【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)及び、授業で使用する教材等	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」	教科書を 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) 「この子らを世の光に」	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
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 「少子高齢化によって社会に与える影響について」 グループワーク	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」 レポート課題説明 「障害とは何か」	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。			

<p>【到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>目標 ①②④⑤⑥⑦⑧： 期末試験 80 点</p> <p>目標 ③： 課題レポート 20 点 総合 100 点満点で評価</p> <p>ほか、評価に関する共通理解に則る減点を総合点より行います。</p>	
<p>【教科書】 書 名： 栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉</p> <p>著者名： 岩松 珠美 三谷 嘉明</p> <p>発行所： 株式会社みらい</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>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (冊)</p> <p>2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</p>	

授業科目名	解剖生理学	授業形態・単位数	講義・2単位
		開講年次	1年次
担当教員	職名：特任教授 ふりがな いし かわ かず のぶ 氏名：石川 和信	開講期	後期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	聖路加国際病院（昭和61年～昭和63年）、山形大学医学部（平成2年～平成7年）、カリフォルニア大学ロサンゼルス校（平成7年～平成10年）、福島県立医科大学（平成10年～平成21年）、国際医療福祉大学医学部（平成28年～令和2年）		
社会貢献としての委員会・職等	厚生労働省医師国家試験委員、医療系大学間共用試験実施評価機構専門部会委員、日本老年医学会高齢者災害医療委員会委員、日本シミュレーション医療教育学会副理事長、日本医学教育学会代議員、日本老年医学会代議員・指導医、日本動脈硬化学会評議員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	医学博士、総合内科専門医、循環器専門医、老年病専門医		
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	
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
オフィスアワー・メールアドレス等	授業終了後に教室で質問を受けます。		

【授業の概要】 栄養士をはじめとする医療人が活躍するためには、人体の構造と機能についての基本的な知識を獲得しておくことが重要である。十分に確実な知識は、さまざまな病気を正しく理解することにつながり、問題のある人や病んだ人を助ける。第1回から12回までは、人体の各システムについての解説を行うので、必ず教科書に目を通してきてほしい。第13、14、15回は、反転授業を行い、“教えることで学ぶ”ことを体験し、講義を聴くだけでは多くのことを認知できていないことを学び、確実な知識獲得をめざす。同時に、協同作業の大切さ、わかりやすい資料、わかりやすい説明、質疑応答力についても学ぶ。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	○ A 知識	B 技能	○ C 論理的思考力
	D 文章・身体・感性等に関する表現力	○ E 課題対処力	F 多様性の理解力
	G 対人関係構築力	【アクティブラーニングの要素】	
	ア 協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	○ イ ディスカッション、ディベート	
	○ ウ グループワーク	○ エ プレゼンテーション	
	オ 実習・フィールドワーク		
【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人体の構造と機能について、システムごとに基本的な知識を獲得する	目標	A	
②頻度の多い病気の概要（成り立ち、症状、診断・治療）を説明できる	目標	A、C	
③相手にわかりやすく人体の構造と機能について教えることができる	目標	A、C、E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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 概要・到達目標・評価について 人体の構造と機能のシステム；オーバービュー	教科書、スライド グループワークと発表	教科書を忘れずに持参してください
2	循環器 ・血液循環と血圧 ・心臓、動脈、静脈 ・高血圧、動脈硬化（狭心症、心筋梗塞）	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 5章 96-113
3	リンパと血液 ・リンパ系、脾臓、赤血球、白血球、血小板 ・悪性リンパ腫、白血病、貧血	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 5章 114-130

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
4	呼吸器 ・鼻腔・咽頭・喉頭、気管・気管支、肺 ・呼吸とガス交換 ・肺炎、肺結核、気胸、SAS	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 4章 81-94
5	消化器 I ・口腔、食道、胃、小腸、大腸 ・消化吸収・食道・胃・大腸がん、十二指腸潰瘍	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 6章 131-147
6	消化器 II ・直腸、膵臓、肝臓、胆のう ・排便 ・腹痛、嘔吐、肝炎、虫垂炎、IBS	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 6章 148-158
7	脳・神経系 ・大脳、脳幹、小脳、脊髄、脳・末梢神経 ・シナプス ・認知症、パーキンソン病、麻痺	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 2章 35-56
8	腎・泌尿器 ・腎臓、腎盂・尿管、膀胱、尿道 ・ネフロン、排尿 ・腎炎、尿管結石、尿道炎	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 7章 159-172
9	内分泌 ・視床下部、下垂体、甲状腺、副腎、膵ラ島 ・巨人症、バセドウ病、クッシング病、糖尿病	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 8章 173-184
10	運動器 ・全身の骨格 ・骨、関節、筋肉 ・頭頸部、胸部、腹部、背部、腰部、上肢、下肢	教科書、DVD、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 1章 13-34
11	感覚器 ・眼球と視覚・耳と聴覚・鼻と嗅覚・舌と味覚 ・皮膚と触覚・網膜剥離、難聴、アトピー	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 3章 57-80
12	生殖器 ・乳房、子宮、卵巣、男性生殖器 ・妊娠 ・乳がん、子宮がん、無月経、前立腺がん	教科書、スライド 理解を確かめるミニテストと解説	予習：教科書 9章 185-195
13	知識獲得の相互確認 I (反転授業のための準備)	グループワーク 授業内容の設定、グループ作業(資料作成、Q&A作成)	教科書に加えて、図書館やWeb活用する
14	知識獲得の相互確認 II (反転授業1回目；理解できていないことの抽出)	グループ・プレゼンテーション 資料を使い、同級生に授業実施、Q&Aで問題点抽出	自作資料、教科書などを活用してください
15	知識獲得の相互確認 III (反転授業2回目；学習対象者の形成的評価)コースのまとめ	グループ模擬授業：同級生の理解を評価して解説する 総合討論	自作資料、教科書などを活用してください
期末試験	筆記試験	授業1~15の内容から出題します	

【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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】

到達目標① 筆記試験(多肢選択式、一部記述) 80点
②③ 第13, 14, 15回の授業への取り組み(自作資料の出来栄え、反転授業の内容と説明のスキル、総合討論への参加状況) 20点

【教科書】書名：人体のしくみと病気がわかる事典

著者名：奈良 信雄

発行所：西東社 ISBN978-4-7916-1948-1

価格：1,800円(税別)

【その他補足事項】

人体の構造と機能について幅広く知るきっかけを作ってください。細かいところを暗記するのではなく、私たちの体の仕組みの全体像を理解できるように、しっかりと事前学習をしてきてください。

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： 教授		開講期	後期
	ふりがな もてき せき お 氏名： 茂木 積雄		授業回数	23回
	(本務先： 職名：)		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間		福島県立医科大学第2内科・日本大学臨床病理学教室・カリフォルニア大学デイビス校臨床免疫学教室・国立福島病院内科・他(40年)		
社会貢献としての委員会・職等		「福島県社会保険診療請求書審査委員会学識経験者審査委員選考協議会」委員		
最終卒業(修了)大学及び学位等 資格・免許及び所属学会等		福島県立医科大学・医学博士 医師・産業医・認定内科医・日本内科学会・日本肝臓学会・日本リウマチ学会		
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	
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	
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習得する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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
②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
③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	E・F

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブ・ラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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
3	循環器系の実習（1） ・心臓・血管の DVD 鑑賞とレポート作成 ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 人体：しなやかなポンプ（心臓・血管）（NHK 制作 DVD）	教科書 P46～53 を事前に読む
4	循環器系の実習（2） ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料 1-1	教科書 P46～53 を事前に読む
5	循環器系の実習（3） ・心筋の組織構造の観察	心筋組織標本のスケッチ 教科書補足資料 1-2	教科書 P44～45 を事前に読む
6	循環器系の実習（4） ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料 1-3	教科書 P160～167 を事前に読む
7	循環器系の実習（5） ・脈拍と血圧に関する生理学的実習とレポート作成 ・迷走神経反射	血圧計、ストップウォッチ 教科書補足資料 1-4	教科書 P52～53、P76～77、P88～89 を事前に読む
8	呼吸器系の実習： ・肺胞におけるガス交換の仕組みの理解 ・呼吸器疾患の概要 ・動脈血酸素飽和度測定	パルスオキシメーターによる動脈血酸素飽和度の測定 教科書補足資料 2	教科書 P68～69、P152～159 を事前に読む
9	生活習慣病（1） ・生活習慣病の概要に対する理解	DVD 映像（60 分）「虚血性心疾患と脳血管障害」（映像利用） 教科書補足資料 3-1	教科書 P52～53、P82～83、P166～187 を事前に読む
10	生活習慣病（2） ・糖尿病の概要と血糖測定の意義	スライド（パワーポイント）「糖尿病」 教科書補足資料 3-2	教科書 P72～75、P198～199 を事前に読む
11	骨組織と筋組織に関する実習 ・骨と筋肉に関する DVD 鑑賞とレポート作成 ・等張性収縮と等尺性収縮の生理学的実習とレポート作成	人体：なめらかな連携プレー（骨と筋肉）（NHK 制作 DVD） 教科書補足資料 4	教科書 P30～45 を事前に読む
12	脳神経と自律神経系 ・ストレスが脳神経に及ぼす影響および自律神経系に及ぼす影響 ・神経伝達物質の種類と働き	DVD 映像（50 分）「ストレスとストレス反応」（映像利用）	教科書 P78～83、P114～119 を事前に読む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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	無し		
【期末試験の講評】 希望者にはレポート評価結果の講評について、オフィスアワー等を通じて説明します。			

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①②③

- (1) レポート；レポートには 70 点を配点する。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。
- (2) その他；授業内容の理解度を確認するために記述式の小テストを数回実施する（30 点満点）。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が確認する資料とする。
- （評価方法の詳細に関しては初回授業時に説明します）

【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： 1900 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： 2400 円（税別）

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入（0 冊）

2 本人購入（0 冊）

【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	
		期末試験の実施	有	
授業に関する主な実務経験と期間				
社会貢献としての委員会・職等		健康ふくしま 21 評価検討委員、福島県体育協会スポーツ医科学委員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		筑波大学大学院体育研究科（体育学修士） 日本体力医学会、日本運動生理学会、日本体育学会		
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	
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	
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 連絡方法：教務課を通じて連絡を取ってください。		

【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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	○	A	知識		
		B	技能		
		C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感性等に関する表現力		
		E	課題対処力		
	○	F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
	イ	ディスカッション、ディベート			
	ウ	グループワーク			
○	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			
【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身体が動く仕組み、運動が身体にもたらす効果、運動と栄養について理解を深める。			目標	A、F	

【授業計画】			
回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p1-7 を事前に読む
2	第2章「筋収縮の仕組み」 骨格筋の構造	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	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	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p8-22 を事前に読む
4	第3章「運動時の生理機能」 呼吸機能	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p23-32 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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
5	第3章「運動時の生理機能」 循環器機能	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p23-32 を事前に読む
6	第3章「運動時の生理機能」 内分泌・自律神経機能	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p23-32 を事前に読む
7	第4章「運動時のエネルギー代謝」 エネルギー産生機能①	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p33-42 を事前に読む
8	第4章「運動時のエネルギー代謝」 エネルギー産生機能②	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p33-42 を事前に読む
9	第4章「運動時のエネルギー代謝」 エネルギー消費	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p33-42 を事前に読む
10	第5章「運動と栄養素代謝」 運動と脂質・タンパク質①	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p43-59 を事前に読む
11	第5章「運動と栄養素代謝」 運動と脂質・タンパク質②	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p43-59 を事前に読む
12	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	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p43-59 を事前に読む
13	第6章「運動と食事」 運動と食事	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p60-72 を事前に読む
14	第6章「運動と食事」 アスリートと食事	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p60-72 を事前に読む
15	第7章「運動と疲労」 疲労と疲労回復	図表等を多用した授業を展開。適宜発問し、予習内容や関連知識等の発言を求める。	教科書 p73-81 を事前に読む
期末試験	後期末試験		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>目標①：期末試験 80 点、小テスト 20 点、総計 100 点</p> <p>各章終了ごとに選択肢方式の小テストを実施。（各章終了翌回の授業冒頭。日程は進み具合により上記「授業計画」から変更となることがある。）「小テスト 20 点」は小テストの平均点（小テスト合計点／小テスト実施回数×100）を 20 点に換算する。</p>			
<p>【教科書】書 名：栄養科学シリーズ NEXT 運動生理学（第2版）</p> <p>著者名：岸恭一ほか</p> <p>発行所：講談社サイエンティフィック</p> <p>価 格：2,600 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>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入（ 冊）</p> <p>2 本人購入（ 冊）</p>	

【その他補足事項】

遅刻をした場合は、必ず入室時に申し出ること。(申し出がない場合、「欠席」となる場合がある。)

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 (本務先： 職名：)	開講期	通年	
		授業回数	30回	
		期末試験の有無	有	
		授業に関する主な実務経験と期間		
社会貢献としての委員会・職等	食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society			
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		
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	
オフィスアワー・メールアドレス等	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）について解説します。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します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		

【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、C、E
②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、C、E
③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、E
④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、E
⑤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、E

【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)及び、授業で使用する教材等	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、配布プリント、質疑応答	シラバス、教科書 p.1-4・人体の仕組み1 要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
2	人体の仕組み 2	パワーポイント、配布プリント、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	教科書 p.5-12 人体の仕組み 2 予習シート・人体の仕組み 2 要点復習シート内容のまとめ
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.13-15 タンパク質の構造と働き 1 予習シート・タンパク質の構造と働き 1 要点復習シート
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.16-24 タンパク質の構造と働き 2 予習シート・タンパク質の構造と働き 2 要点復習シート
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.25-32 タンパク質の構造と働き 3 予習シート・タンパク質の構造と働き 3 要点復習シート
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.33-39 糖質の構造と働き 1 予習シート・糖質の構造と働き 1 要点復習シート
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 糖質の構造と働き 2 予習シート・糖質の構造と働き 2 要点復習シート
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.47-50 糖質の構造と働き 3 予習シート・糖質の構造と働き 3 要点復習シート
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.51-56 脂質の構造と働き 1 予習シート・糖質の構造と働き 1 要点復習シート
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.56-62 脂質の構造と働き 2 予習シート・糖質の構造と働き 2 要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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.63-68 核酸の構造と働き 1 予習シート・糖質の構造と働き 1 要点復習シート
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 核酸の構造と働き 2 予習シート・糖質の構造と働き 2 要点復習シート
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.72-76 核酸の構造と働き 3 予習シート・糖質の構造と働き 3 要点復習シート
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.77-84 酵素の性質と働き 1 予習シート・糖質の構造と働き 1 要点復習シート
15	酵素の性質と働き 2 小テスト (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.84-88 酵素の性質と働き 2 予習シート・糖質の構造と働き 2 要点復習シート
期末試験	1～15 回目の内容に関して	筆記試験	
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.89-95 ビタミンの種類と働き 1 予習シート・ビタミンの種類と働き 1 要点復習シート
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.95-100 ビタミンの種類と働き 2 予習シート・ビタミンの種類と働き 2 要点復習シート
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.101-109 水・無機質の働き 1 予習シート・水・無機質の働き 1 要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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.109-114 水・無機質の働き 2 予習シート・水・無機質の働き 2 要点復習シート
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.115-121 栄養素の消化吸収 1 予習シート・水・栄養素の消化吸収 1 要点復習シート
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.121-126 栄養素の消化吸収 2 予習シート・水・栄養素の消化吸収 2 要点復習シート
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.127-132 生体の恒常性を保つシステム 1 予習シート・生体の恒常性を保つシステム 1 要点復習シート
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.133-136 生体の恒常性を保つシステム 2 予習シート・生体の恒常性を保つシステム 2 要点復習シート
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.137-142 エネルギーの消費と供給 1 予習シート・エネルギーの消費と供給 1 要点復習シート
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.142-150 エネルギーの消費と供給 2 予習シート・エネルギーの消費と供給 2 要点復習シート
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.151-154 生体の防御システム 1 予習シート・生体の防御システム 1 要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 生体の防御システム 2 予習シート・生体の防御システム 2 要点復習シート
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.33-50 一読・エネルギー代謝要点復習シート
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.63-76 一読・DNA の複製、遺伝子情報とタンパク質合成要点復習シート
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・練習問題復習シート
期末試験	16～30 回目の内容に関して	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、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に必ず到達度の評価（評価方法・基準）】 到達目標①②③④⑤について以下のとおり評価します。 (1) 筆記試験：60%（最終評価 100 点のうち 60 点、前期終了時の中間試験と期末定期試験の平均） (2) 授業内小テスト：20%（10 点満点 x2 回） (3) 予習・復習シート：20%（毎回の予習・復習シート） (4) 予習・復習シート内容とプレゼンテーション（20 点満点）</p>			
<p>【教科書】 書名：イラスト 生化学入門 <第3版> 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 発行所：東京教学社 価格：2,200 円(税別)</p>			
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 講義内容は、理解および進行状況を考慮して変更することがあります。 また、生化学、食品学総論、栄養学総論と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調整することがあります。 毎回重用項目を指定した予習・復習シートを配布し、次回の講義前に集め採点します。その一部については、授業中指名してプレゼンテーションをしてもらいます。</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：教授 ふりがな こたき ゆういち 氏名：小瀧 裕一 (本務先： 職名：)	開講期	後期	
		授業回数	23回	
		期末試験の有無	無	
授業に関する主な実務経験と期間				
社会貢献としての委員会・職等		食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ 200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society		
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	
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	
オフィスアワー・メールアドレス等		初回授業時に説明		

【授業の概要】 栄養素が体内に吸収されて行く過程と体内でどのように変化しながら生命活動を営むかを学習するのが生化学です。本実験では、糖質、脂質、タンパク質の栄養素の消化吸収される過程とそこで重要な役割を担う各種酵素の性質を実験によって理解してもらいます。また、各種酵素の働きを制御している遺伝子（DNA）についても抽出を体験しその重要性を理解してもらいます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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糖質、脂質、タンパク質が分解・吸収される過程が実験的に理解できます		目標	A, B, C
②各栄養素の分解吸収と体内での変化を制御している酵素の働きが実験的に理解できます		目標	A, B, C
③体内での栄養素や関連成分の変化を制御している遺伝子（DNA）について理解できます		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)及び、授業で使用する教材等	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 パワーポイント 教科書	シラバス一読・教科書 P.1-15
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	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	教科 p.16-19 酸、アルカリについて、教科書 P.20-21

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	同上	同上	同上
4	糖質実験 I デンプン、食べるとどうなる	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	目的、序論、教科書 P.22・教科書 P.23-28
5	同上	同上	同上
6	糖質実験 II グルコースは細胞の中でどう変わる	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	目的、序論、教科書 P.29・教科書 P.30-36. レポート提出準備 (1回目)
7	同上	同上	同上
8	脂質実験 タマゴの黄身、食べるとどうなる	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	目的、序論、教科書 P.38・教科書 P.39-44
9	同上	同上	同上
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	前回配布プリントとパワーポイントによる実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	前回配布のプリント・脂肪の酵素分解 レポート提出準備 (2回目)
11	同上	同上	同上
12	タンパク質実験 タマゴの白身、食べるとどうなる	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	目的と序論、教科書 P.46・教科書 P.47-53
13	同上	同上	同上
14	核酸実験 取り出してみよう DNA	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	教科書 P.54 目的と序論・教科書 P.55-61 レポート提出準備 (3回目)
15	同上	同上	同上
16	酵素実験 I 酵素の特徴：反応時間、基質との親和性、阻害	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	教科書 P.62 目的と序論・教科書 P.63-69
17	同上	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
18	酵素実験Ⅱ 酵素の特徴：温度依存性、pH 依存性、補酵素	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	教科書 P.70 目的と序論・教科書 P.71-75 レポート提出準備 (4回目)
19	同上	同上	同上
20	生体反応における酵素 (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	前回配布プリントとパワーポイントによる実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	前回配布のプリント・アスコルビン酸オキシダーゼの働き
21	同上	同上	同上
22	尿成分実験 尿で分かるタンパク質摂取量	パワーポイントと教科書による実験講義、デモンストレーション、実験 実験結果に関する全体討論	教科書 P.77 目的と序論・教科書 P.78-85 レポート提出準備 (5回目)
23	同上	同上	同上
期末試験	無し		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価 (評価方法・基準)】 到達目標①②③について以下のように評価します。 (1) レポート 5 回 (20 点満点 x5) 100 点満点、期限遅れのレポートは 1 日につき 5 点ずつ減じていく (土曜、日曜、祝日を含む)。実験に出席しかつレポートを提出することにより採点・評価の対象とします。 (2) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明します。</p>			
<p>【教科書】 書 名：イラスト 栄養生化学実験 著者名：相原英孝、竹中晃子、田村明、長谷川昇 発行所：東京教学社 価 格：1,800 円(税別)</p>			
<p>【参考書】 書 名： 著者名： 発行所： 価 格： 円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 授業は教科書とテキストプリントを併用します。 授業内容は理解および進行状況により変更することがあります。</p>			

授業科目名	食品学総論	授業形態・単位数	講義・2単位
		開講年次	1年次
担当教員	職名：教授 ふりがな こたき ゆういち 氏名：小瀧 裕一 (本務先： 職名：)	開講期	前期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等		食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）	
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society	
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
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
オフィスアワー・メールアドレス等		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す。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）の機能を有します。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・特性を解説します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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、E	
②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、E	
③食品成分の変化について説明できる。		目標	A、C、E	
④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、E	
⑤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、E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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、有機化学事前配布問題・有機化学のポイントまとめ

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	有機化学予習シート・有機化学のまとめ、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	パワーポイント、配布プリント、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	食品成分表に関する予習シート・食品成分と成分表の要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	炭水化物の分類と構造予習シート・炭水化物要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	炭水化物の加熱変化予習シート・炭水化物と食物繊維要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	脂質の分類と構造予習シート・油脂の分類と構造および特性、要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	タンパク質予習シート・タンパク質アミノ酸要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	タンパク質の特徴予習シート・タンパク質全般要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	酵素の構造と性質予習シート・酵素反応の特徴要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	生体内の無機質の機能予習シート・無機質の要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	ビタミンの定義と分類予習シート・ビタミンの要点復習シート
12	食品の嗜好成分：色素成分、呈味成分、香气成分 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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	食品の嗜好成分予習シート・食品の嗜好成分と有害成分要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	食品成分の変化予習シート・食品成分の変化要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	保健機能食品予習シート・食品成分の生体調節機能要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	食品の物性予習シート・食品のおいしさ評価の要点復習シート
期末試験	1～15回の講義内容に関して実施	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、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 到達目標①②③④⑤について以下のとおり評価します。 (1) 筆記試験：50%（最終評価100点のうち50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）。 (3) 予習・復習シート内容とプレゼンテーション（20点満点）</p>			
<p>【教科書】 書名：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>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入（ 冊） 2 本人購入（ 冊）</p>	
<p>【その他補足事項】 講義内容は、理解および進行状況を考慮して変更することがあります。 毎回重用項目を指定した予習・復習シートを配布し、次回の講義前に集め採点します。また、その一部については、授業中指名してプレゼンテーションをしてもらいます。</p>			

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 (本務先： 職名：)	開講期	前期
		授業回数	23回
		期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間			
社会貢献としての委員会・職等		食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）	
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society	
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
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
オフィスアワー・メールアドレス等		初回授業時に説明	

【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してもらいます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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
②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
③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

【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)及び、授業で使用する教材等	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	前回配布テキスト一読・内容のまとめ、レポート作成準備

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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		同上
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	前回配布テキストおよび教科書 p.113-129 一読・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)		同上
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	前回配布テキストおよび教科書 p.98-100 一読・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)		同上
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	前回配布テキストおよび教科書 p.94-97 一読・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)		同上
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	前回配布テキスト一読・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		同上
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	前回配布テキスト一読・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)		同上
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	前回配布テキスト一読・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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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		同上
16	定性分析 2 脂質の定性反応 油脂の物理的変化	テキスト、実験講義、質疑応答	前回配布テキスト一読・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		前回配布テキスト一読・実験結果整理、レポート作成次回提出(4回目)
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	前回配布テキスト一読・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)		同上
20	食品の定量分析 2 固形食品の食塩の定量(モール法)	テキスト、実験講義、質疑応答	前回配布テキスト一読・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		同上
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	前回配布テキスト一読・実験結果整理、レポート作成準備
23	食品成分の定量分析 5 各種食品のビタミン C の定量		前回配布テキスト一読・実験結果整理、レポート作成次回提出(5回目)
期末試験	無し		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 (1) 目標①②③: レポート 5 回(20 点満点 x5) 100 点満点、<u>期限遅れのレポートは規定通り減点します。(1 日に付き 5 点減点、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、評価対象外とします。 (2) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明します。</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: 円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	

【その他補足事項】

授業は教科書とテキストプリントを併用します。

授業内容は理解および進行状況により変更することがあります。

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
		期末試験の実施	有
		授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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拡げます。 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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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)			
目標①：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, D		
目標②：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		
目標③：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	D		

【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)及び、授業で使用する教材等	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	<p>次回授業計画に従い、それぞれの食材のテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の特性」、「食品素材の利用法」等を事前に予習しておき、予習の成果を・指示した項目に従って、グループ内で話し合い、まとめを行う。</p> <p>・ここで纏めたものを持ち寄り、複数の項目を一つに纏めて当日の課題を完成させる。</p> <p>・完成させたものを発表して、各々のグループ間での違いを埋める。</p> <p>このジグソー式のアクティブラーニングで授業を進めます。</p> <p>教材は PowerPoint と PowerPoint データの配布を以て充てる。</p>	<p>関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。</p>
2	農産物について(1) 穀類、いも類について		
3	農産物について(2) 豆類・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		
6	畜産物について(2) 卵類、乳類について		
7	水産物について(1) 魚介類について		
8	水産物について(2) 藻類について		
9	発酵食品概論		
10	発酵食品各論		
11	食品における微生物利用について		
12	特別用途食品、保健機能食品、健康食品について		
13	遺伝子組み換え食品、オーガニック食品について		
14	食品の保存法について		
15	学習のまとめ		
期末試験	後期末試験		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】</p> <p>目標①：提出物(レポートなど)の提出は5点満点で評価し、全てのレポートの標準合計点を60点とします。</p> <p>目標②：筆記試験は100点満点で実施し、評価点の30%とします。</p> <p>目標③：協働能力の涵養については授業中、グループの中での態度を勘案し、評価。積極的発言力、プレゼンテーション力については、授業中の発表の仕方、態度によって評価し、10%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：食品学総論 著者名：寺尾純二 他 発行所：中山書店 価格： 2,700 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学各論 著者名：土居幸雄 他 発行所：中山書店 価格： 2,700 円(税別)</p>	<p>図書館購入・本人購入の別 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学Ⅱ 著者名：中山 勉 他 発行所：南江堂 価格： 2,400 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学Ⅱ 著者名：栢野新市 他 発行所：羊土社 価格： 2,700 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学Ⅱ 著者名：中島 肇 他 発行所：化学同人 価格： 2,300 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：新編 標準食品学 各論 著者名：澤野 勉 他 発行所：医歯薬出版 価格： 2,800 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学総論 著者名：寺尾純二 他 発行所：中山書店 価格： 2,700 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【参考書】書名：食品学各論 著者名：土居幸雄 他 発行所：中山書店 価格： 2,700 円(税別)</p>	<p>図書館購入・本人購入の別 1 図書館購入 (1 冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</p>	

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
		授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="checkbox"/>	A	知識	
	<input type="checkbox"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="checkbox"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="checkbox"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="checkbox"/>	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
<input type="checkbox"/>	オ	実習・フィールドワーク		
【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, E, 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)及び、授業で使用する教材等	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	授業計画	<p>関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。日本食品標準成分表2015年版(7訂)分析マニュアル・解説などが参考になる。</p>	
2				
3	穀類の分析 ① 水分の定量 常圧加熱乾燥法による試験	レポート①		
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				
9	穀類の分析 ② 全糖分の定量	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		
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。	レポート②		
14				
15				
16				
17				
18				
19	食品栄養成分の簡易分析 近赤外分光分析法による食品の簡易分析を行い、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを定量	レポート③		
20				
21				
22				
23	授業のまとめ	学習の全体像についてまとめを行い、全体の復習を行います。		これまでの授業を振り返り、全体をまとめておくこと。
期末試験	無し			
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>目標①：実験の進め方、協働体制の進め方などを判断し、評価する。50%を配分する</p> <p>目標①：レポートの提出を義務づける。レポートの巧拙により5点を標準にして評価する。50%を配分する。</p>				

【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)	【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)
【その他補足事項】 	

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
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03		
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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)			
目標①：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, D		
目標②：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		
目標③：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	D		

【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)及び、授業で使用する教材等	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			
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	<p>次回授業計画に従い、それぞれの食材のテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の加工特性」、「食品素材の利用法」等を事前に予習しておき、予習の成果を持ち寄り、グループ討議に活用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・指示した項目に従って、グループ内で話し合い、まとめを行う。 ・ここで纏めたものを持ち寄り、複数の項目を一つに纏めて当日の課題を完成させる。 ・完成させたものを発表して、各々のグループ間での違いを埋める。 <p>このジグソー式のアクティブラーニングで授業を進めます。ジグソー式のアクティブラーニングによってグループでまとめ、発表を行います。</p> <p>教材は PowerPoint と PowerPoint データの配布を以て充てる。</p>	<p>関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。</p>
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			
8	我が郷土の食品加工について (1) 自分の郷里の加工食品(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。			
9	我が郷土の食品加工について (2) 自分の郷里の加工食品(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	レポート⑤	<p>次回授業計画に従い、それぞれの食材のテーマについて、「食品素材の種類と機能性」、「食品素材の加工特性」、「食品素材の利用法」等を事前に予習しておき、予習の成果を</p> <ul style="list-style-type: none"> ・指示した項目に従って、グループ内で話し合い、まとめを行う。 ・ここで纏めたものを持ち寄り、複数の項目を一つに纏めて当日の課題を完成させる。 ・完成させたものを発表して、各々のグループ間での違いを埋める。 <p>このジグソー式のアクティブラーニングで授業を進めます。ジグソー式のアクティブラーニングによってグループでまとめ、発表を行います。</p> <p>教材は PowerPoint と PowerPoint データの配布を以て充てる。</p>	
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	レポート⑦		
14	食品加工現場の衛生管理について	レポート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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
15	学習のまとめ		
期末試験	実施する		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①：筆記試験は100点満点で実施し、標準評価点の30%とします。 目標②：提出物(レポートなど)の提出は5点満点で評価し、全てのレポートの標準合計点を60点とします。 (標準評価点の60%とします) 目標③：その他、授業態度、発表の態度などを評価し、標準評価点の10%とします。</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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】</p>			

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
授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03		
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
	○	D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	○	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
○	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
○	オ	実習・フィールドワーク		
【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, D, 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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1	オリエンテーション	授業計画	
2	授業の概要と目標、評価方法と授業の進め方と留意点について		
3	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	関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。
4	ジャムの製造		

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】		
5	穀類の加工(1) パンの製造	レポート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	関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。		
6						
7	野菜類の加工(1) こんにゃくの製造	レポート③				
8						
9	野菜類の加工(2) 漬物の製造	レポート④				
10						
11	乳の加工(1) ヨーグルトの製造	レポート⑤				
12						
13	乳の加工(2) アイスクリームの製造	レポート⑥				
14						
15	穀類の加工(2) 【合同】 米麴の製造	レポート⑦				
16						
17	穀類の加工(3) 【合同】 味噌の製造					
18						
19	穀類の加工(4) 甘酒の製造					
20						
21	穀類の加工(5) 納豆の製造				レポート⑧	
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】 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。						
【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①：実験の進め方、協働体制の進め方などを判断し、評価する。50%を配分する。加えて、レポートの提出を義務づけ、レポートの巧拙により5点を標準にして評価する。50%を配分する。						
【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)			【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)			
【その他補足事項】						

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 こたき ゆういち 氏名：小瀧 裕一 (本務先： 職名：)		開講期	後期
			授業回数	15回
			期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間				
社会貢献としての委員会・職等			食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）	
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等			東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society	
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
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	
オフィスアワー・メールアドレス等		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りません。本講義では、我が国における食中毒の発生状況を紹介します。中毒発生を防止するためそれぞれの危害因子とその対処法についての基本的な情報を解説します。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てもらいます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	<input type="radio"/>	A	知識		
		B	技能		
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感性等に関する表現力		
	<input type="radio"/>	E	課題対処力		
		F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート			
	ウ	グループワーク			
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			

【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、C、E	
②最近の食中毒の発生状況をまとめることができる	目標	A、C、E	
③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、E	
③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、C、E	
④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、C、E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、予習・復習シート発表 と提出、授業内質疑応答	教科書 p.1-37 一読、食品衛生の定義予習シート・食品衛生行政と関連法規要点復習シート
3	(4) 食品と微生物	パワーポイント、補足資料 板書、予習・復習シート発表 と提出、授業内質疑応答	教科書 p.38-57 一読、食品と微生物予習シート・食品と微生物要点復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、 授業内質疑応答	教科書 p.58-65 一読、食中毒の概要、分類、発生状況予習シート・食中毒の概要、分類、発生状況要点復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、 授業内質疑応答	教科書 p.65-72 一読、サルモネラ食中毒の予習シート・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の要点復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、 授業内質疑応答	教科書 p.72-77 一読、病原性大腸菌食中毒の予習シート・ボツリヌス食中毒、病原性大腸菌食中毒の要点復習シート
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 板書、インターネット、予習・復習シート発表と提出、 授業内質疑応答	教科書 p.77-84 一読、カンピロバクター食中毒の予習シート・ウエルシュ菌、カンピロバクター食中毒の要点復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、 授業内質疑応答	教科書 p.84-87 一読、ノロウイルス食中毒の予習シート・ノロウイルス食中毒の復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、インターネット予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.87-89 一読、その他のウイルス性食中毒予習シート・その他のウイルス性食中毒復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.89-93 一読、化学物質による食中毒予習シート・化学物質による食中毒復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.93-100 一読、自然毒による食中毒予習シート・自然毒による食中毒復習シート
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 インターネット、板書、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.100-131 一読、有害物質による食中毒予習シート・有害物質による食中毒復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.123-146 一読、食品添加物予習シート・食品添加物復習シート
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、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.147-165 一読、寄生虫予習シート・寄生虫、異物、害虫要点復習シート
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、インターネット、板書、補足資料、板書、予習・復習シート発表と提出、授業内質疑応答	教科書 p.166-187 一読、食中毒の予防、HACCP予習シート・食中毒の予防、HACCP要点復習シート
期末試験	1~15回の講義内容に関して実施	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、オフィスアワー等を通じて説明します。			
【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 到達目標①②③④⑤について以下のとおり評価します。 (1) 筆記試験: 50% (最終評価100点のうち50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x1回)。 (3) 予習・復習シート内容(20点満点)			

<p>【教科書】 書名：食品衛生学 第2版 ISBN978-4-8079-1680-1 著者名：一色賢司、小田隆弘、中島加代子、宮本敬久 発行所：東京化学同人 価格：2,500円(税別)</p>	
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<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ります。 1 回目以降は毎回項目を指定した予習および要点復習シートを配布し次回の講義時に提出を求め、採点します。</p>	

授業科目名	食品衛生学実験	授業形態・単位数	実験・1単位
		開講年次	2年次
担当教員	職名：教授 ふりがな こたき ゆういち 氏名：小瀧 裕一 (本務先： 職名：)	開講期	後期
		授業回数	23回
		期末試験の有無	無
		授業に関する主な実務経験と期間	
社会貢献としての委員会・職等	食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society		
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	
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
オフィスアワー・メールアドレス等	初回授業時に説明		

【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・考察してもらいます。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んでもらいます。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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	
②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	
③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	

【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)及び、授業で使用する教材等	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、 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	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	食品の鮮度検査(1) 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	前回配布のプリント、教科書 P.27-28,P.21-24 一読、ヒスタミンの生成とアレルギー症について・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	同上
5	自然毒に関する検査(1) 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	前回配布のプリント、テトラミンの性状・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	同上
7	食品添加物の検査(1) 化学分析(防カビ剤の分析)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	前回配布のプリント、教科書 P.60-61一読、防カビ剤について・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(防カビ剤の分析)	テキスト、教科書、実験講義 実験結果に関する全体討議	同上
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	前回配布のプリント、教科書 P.65-67一読、発色剤の種類・実験結果整理、レポート作成準備
10	食品添加物の検査(4) 機器分析(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	同上
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	前回配布のプリント、教科書 P.71-84一読、消毒、滅菌について・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	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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	前回配布のプリント、教科書 P.85-93 一読、手指の消毒マニュアル・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	同上
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	前回配布のプリント、教科書 P.109-110, P.99-100 一読、消毒薬について・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	同上
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	前回配布のプリント、教科書 P.79-84 一読、食品の細菌検査について・実験結果整理、レポート作成準備、レポート作成次回提出(3回目)
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	同上
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	前回配布のプリント一読、実技試験準備・無菌操作のまとめ
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	同上
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	教科書該当ページ一読、実技試験準備
22	施設見学1 福島県食肉衛生検査所 食肉・食鳥肉の検査・安全確保の実態 あるいは 福島県衛生研究所 食品の安全確保の実態	施設見学、事前配布資料	見学先調べ・レポート作成指定日提出(4回目)
23	施設見学1 福島県食肉衛生検査所 食肉・食鳥肉の検査・安全確保の実態 あるいは 福島県衛生研究所 食品の安全確保の実態	施設見学、事前配付資料	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
期末試験	無し		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 到達目標①②③について以下のとおり評価します。</p> <p>(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・評価の対象とします。</p> <p>(2) 実技試験1回 10点満点</p> <p>(3) 見学レポート 10点満点</p> <p>(4) 評価方法・基準に関する詳細は初回授業時に説明します。</p>			
<p>【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)</p>			
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (冊)</p> <p>2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 授業は教科書とテキストプリントを併用します。 授業内容は理解および進行状況により変更することがあります。</p>			

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 ふりがな 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
		授業に関する主な実務経験と期間	福島県会津若松工業試験場 食品部醸造科 1976/06～1992/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 醸造食品科 1992/04～1994/03 福島県ハイテクプラザ 1994/04～2005/03 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 2005/04～2009/03 福島県ハイテクプラザ 2009/04～2013/03
社会貢献としての委員会・職等	国立研究開発法人産業技術総合研究所イノベーションコーディネータ 公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会 コーディネータ		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東京農業大学 農学部醸造学科 農学士 日本醸造学会 正会員 日本栄養食糧学会 正会員 日本食品科学工学会 正会員 日本栄養改善学会 正会員		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技能
		C	論理的思考力
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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)		
目標①：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, D	
目標②：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	
目標③：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	D	

【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)及び、授業で使用する教材等	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)	<p>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。</p>	<p>関連する参考資料を直前の授業で提示するので、図書館などで事前に熟読し、授業に備えること。</p>
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)		
7	食文化と食習慣について(1)		
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)		
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		
15	前期授業のまとめ		
期末試験	実施する		
16	前期授業の総復習		
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。	<p>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。</p>	<p>我家、郷土の自慢料理について事前に調査を行っておく。 必要となる資料は授業の都度指示する。</p>
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)及び、授業で使用する教材等	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。	関連する参考資料を直前の授業で提示するので、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		
23	衛生管理について(1)	レポート④	
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)	レポート⑤	
28	食マーケットについて(2)		
29	社会生活について		
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。	
期末試験	実施する		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①：筆記試験は100点満点で実施し、標準評価点の30%とします。 目標②：提出物(レポートなど)の提出は5点満点で評価し、全てのレポートの標準合計点を60点とします。(評価点の60%とします) 目標③：その他、授業態度、発表の態度などを評価し、標準評価点の10%とします。</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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</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 (本務先： 職名：)	開講期	前期	
		授業回数	15回	
		期末試験の実施	有	
		授業に関する主な実務経験と期間		
社会貢献としての委員会・職等	食品衛生検査指針専門委員（厚生労働省）（平成25年-27年） 日本テレビ貝毒関連番組監修・出演；特命リサーチ200X（平成12年）、ザ！世界仰天ニュース（平成27、令和1年） 福島県食品産業協議会企画ワーキング委員（平成29-30年）			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	東北大学大学院農学研究科博士前期課程・農学博士 日本農芸化学会・日本水産学会・栄養改善学会 International Society for the Study of Harmful Algae (ISSHA) International Phycological Society			
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		
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	
オフィスアワー・メールアドレス等	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す。本講義では、ヒトの体内各器官での食物の消化吸收および代謝、炭水化物・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラルの栄養について解説します。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します。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技能	
	○	C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	○	E	課題対処力	
	F	多様性の理解力		
	G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】			
	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
○	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
○	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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、E		
②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、E		
③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、E		
④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、E		

【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)及び、授業で使用する教材等	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	シラバス一読、栄養の概念 要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	消化予習シート・消化要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	栄養素の吸収予習シート・栄養素の吸収要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	炭水化物予習シート・糖質の種類と体内代謝要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	他の栄養素と糖質の関係予習シート・炭水化物と食物繊維要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	タンパク質の構造予習シート・タンパク質アミノ酸の構造と体内代謝要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	タンパク質の栄養価予習シート・タンパク質の栄養価要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	脂質の構造予習シート・脂質の構造と体内代謝要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	脂肪酸の構造予習シート・脂肪酸の構造と体内代謝要点復習シート
10	ビタミンの栄養 ビタミンの分類と栄養学的機能 脂溶性および水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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	ビタミンの分類と栄養学的機能予習シート・ビタミンの要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	無機質の栄養学的機能予習シート・無機質の要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	水の出納予習シート・水の出納とホルモンのはたらき要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	エネルギー代謝予習シート・エネルギー代謝要点復習シート
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、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	肥満・糖尿病予習シート・食生活と疾病要点復習シート

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
15	食生活と疾病 食塩摂取と高血圧 食生活からみた高血圧予防 小テスト2回目(11~15回目の内容に関して)	パワーポイント、配布プリント、予習・復習シートプレゼンテーション・質疑応答	食塩摂取と高血圧予習シート・高血圧の要点復習シート
期末試験	1~15回の講義内容に関して実施	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、オフィスアワー等を通じて説明します。</p>			
<p>【授業の到達目標に依る到達度の評価(評価方法・基準)】 到達目標①②③④について以下のとおり評価します。 (1) 筆記試験：50% (最終評価100点のうち50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)。 (3) 予習・復習シート内容とプレゼンテーション(20点満点)</p>			
<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)</p>			
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</p>	
<p>【その他補足事項】 講義内容は、理解および進行状況を考慮して変更することがあります。 毎回重用項目を指定した予習・復習シートを配布し、次回の講義前に集め採点します。また、その一部については、授業中指名してプレゼンテーションをしてもらいます。</p>			

授業科目名	栄養学各論		授業形態・単位数	講義・2単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：客員准教授 ふりがな なかむら けいこ 氏名：中村 啓子 (本務先： 職名：)	開講期	後期	
		授業回数	15回	
		期末試験の実施	有	
授業に関する主な実務経験と期間		1968年～2008年 福島県立医科大学病院 1976年～1996年 福島県立医科大学附属看護学校（兼務） 2008年～2015年 福島学院大学短期大学部 2008年～現在 福島県立医科大学看護学部非常勤		
社会貢献としての委員会・職等		福島県ふくしま21推進協議会委員 福島市健康づくり推進協議会委員		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等		福島県立会津短期大学食物栄養学科 卒業 準学士 栄養士・管理栄養士 日本栄養改善学会 日本病態栄養学会		
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	
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	
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】 人間の一生には、さまざまな段階（胎児期、新生児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、閉経期、高齢期、妊娠期、授乳期）があるが、各期にはそれぞれの生理的に大きな違いがあり、栄養的にもそれぞれ異なった配慮が必要である。食事摂取基準や科学的根拠に基づいて対象者の栄養ケア・マネジメントの基礎知識を修得する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	<input type="radio"/>	A	知識		
		B	技能		
		C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感性等に関する表現力		
	<input type="radio"/>	E	課題対処力		
		F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
	イ	ディスカッション、ディベート			
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク			
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			
【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、E	
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、E	

【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)及び、授業で使用する教材等	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	シラバス 教科書 P1～22 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 P23～46 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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	母性栄養 ・妊娠期・授乳期の特性	教科書 P47～58 パワーポイント	教科書該当ページ読・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 P58～78 パワーポイント	教科書該当ページ読・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 P79～102 パワーポイント	教科書該当ページ読・授業内容整理
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		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、模範解答を公表する。			

<p>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①②：期末テスト60%、ミニテスト20%、授業中の取り組み：グループワーク、プレゼンテーション20%で評価する。</p>	
<p>【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)</p>	
<p>【参考書】 書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入（ 冊） 2 本人購入（ 冊）</p>
<p>【その他補足事項】 授業は進捗状況により変更することがある。 授業中は携帯の操作を禁ずる。</p>	

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
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	平成3年より郡山市にて「ヘルシークッキング教室」主宰 平成8年～現在までテレビの料理番組生出演中 全国味噌工業協同組合連合会に関わる研究 書籍（料理本、NHK 出版書籍など）		
社会貢献としての委員会・職等	郡山市消費生活センター審議委員長(平成10年～平成23年3月まで) 青少年ホーム運営委員副委員長(平成15年～平成23年5月まで) 郡山市環境審議委員(平成元年～平成10年3月まで)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島県立会津短期大学家政科食物専攻卒業 栄養士 管理栄養士 日本臨床栄養協会認定機構サプリメントアドバイザー 日本栄養改善学会会員 日本臨床栄養協会会員 日本調理科学会会員 日本伝統食品研究会会員 日本栄養士会会員		
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	
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
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食栄館掲示板に掲示します。 メールアドレスは初回授業時に説明します。		

【授業の概要】 応用栄養学で学んだ栄養ケア・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。 特に献立作成に於いては喫食対象者の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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
	<input type="radio"/>	E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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各ライフステージ期・ライフスタイル別の栄養管理の知識を備える。		目標	A	
②各ライフステージ期・ライフスタイル別の献立作成ができる。		目標	A、E	
③課題に対応できる力を備えることができるようになる。		目標	E	
④PDCAサイクルを身に付ける。		目標	E	

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
1 ・ 2	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 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	講義	シラバス 教科書P 1～20 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	シラバスの確認 教科書の一読をしてきてください。
3 ・ 4	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んで下さい。
5 ・ 6	・スライド写真で先週の反省と改善点の発表(学生) ・予習の発表 ・講義：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 ・離乳食サンプルを参考にして食事量の確認	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表 予習の発表 教科書P 21～35 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	<予習> 市販の離乳食をリサーチして来て下さい。
7 ・ 8	調乳の実際 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んで下さい。
9 ・ 10	・スライド写真～先週の反省と改善点の発表(学生) ・予習の発表 ・講義：幼児期の栄養ケア計画 幼児の食物アレルギーに対応する献立を作成する(課題食材の確認、代替食、除去食について学ぶ)	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P 36～68 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	<予習> 市販の加工食品のアレルギー表示を見て発表できるようにして下さい。
11 ・ 12	作成献立の調理と評価・検証 実際の加工食品でアレルギー物質を確認	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んで下さい。
13 ・ 14	・スライド写真～先週の反省と改善点の発表(学生) ・予習の発表 ・講義：学童期の栄養ケア計画 ・思春期の栄養ケア計画 ・思春期スポーツ女子、貧血予防の献立を作成する	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P 69～87 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	<予習> 学童期、思春期の食の問題を考えて来て下さい。
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んで下さい。
17 ・ 18	・スライド写真～先週の反省と改善点の発表(学生) ・予習の発表 ・成人期(若年期、壮年期、実年期)の栄養ケア計画 ・メタボリックシンドロームの予防(又は対策)の献立を作成する	講義	スライド写真で反省点・改善点をグループ発表。 教科書P 88～108 パワーポイント 献立作成 食品成分表・電卓	<予習> 家族等、身近な中年期の人の食事をリサーチして来る。
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んで下さい。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
21 ・ 22	・スライド写真～先週の反省と改善点の発表(学生) ・予習の発表 ・講義：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。 教科書P109～139 パワーポイント 栄養ケアプログラム作成	<予習> 高齢者の食事を考えて来て下さい。
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	教科書P88～108 パワーポイント プリント	<予習> 前回までの資料を持参して下さい。
期末 試験	有		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 授業への取り組み姿勢50%、献立作成20%、実習レポートと20%、向上心10%で評価します。 目標①：応用栄養学の理論を理解できている。(50%) 目標②③：講義に基づき献立作成ができ、実習した料理内容も課題にあっていること。 目標④：PDCAサイクルがレポートに反映されている。(50%)</p> <p>その他、学生受講規定により、違反した場合は減点することがあります。</p>			
<p>【教科書】書名：応用栄養学実習書 —PDCAサイクルによる栄養ケア— 著者名：柳澤幸江・松井幾子 編著 他 発行所：建帛社 価格：2,300円(税別)</p> <p>その他、下記を使用します。 ① 調理のためのベーシックデータ 第5版 女子栄養大学出版社 ② 食品成分表(※既に持っている場合は購入しなくて良い)</p>			
<p>【参考書】書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別) 特に指定はありませんが、図書館の食関連コーナーを頻繁に利用して下さい。</p>			
<p>【その他補足事項】 ①授業内容は進捗状況により、変更する場合があります。 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して下さい。 ③体調不良(下痢、嘔吐等の症状)の場合は事前に申し出て下さい。 ④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って下さい。 ⑤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して下さい。 (携帯での料理検索は特別な事情を除いて許可しません) ⑥実習教材費として4,000円が必要です。</p>			

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：客員准教授 ふりがな なかむら けいこ 氏名：中村 啓子 (本務先： 職名：)	開講期	前期	
		授業回数	15回	
		期末試験の実施	有	
授業に関する主な実務経験と期間	1968年～2008年 福島県立医科大学病院 1976年～1996年 福島県立医科大学附属看護学校（兼務） 2008年～2015年 福島学院大学短期大学部 2008年～現在 福島県立医科大学看護学部非常勤			
社会貢献としての委員会・職等	福島県ふくしま21推進協議会委員 福島市健康づくり推進協議会委員			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島県立会津短期大学食物栄養学科 卒業 準学士 栄養士・管理栄養士 日本栄養改善学会 日本病態栄養学会			
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		
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	
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】 病態の正確な理解と栄養状態の評価を基にした栄養管理について解説する。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、沿った形で展開する。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章・身体・感性等に関する表現力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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臨床栄養の概念が理解できる。	目標	A、C	
②各種疾患の病態生理が理解できる。	目標	A、C	
③各種疾患に対する栄養・食事療法が理解できる。	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)及び、授業で使用する教材等	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 P335～350、パワーポイント、資料等を使用	教科書・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 P3～17、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）テスト	教科書 P18～36、パワーポイント、グループワーク	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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 P37～64、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 P65～101、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 テスト	教科書 P103～132、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 P133～142、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 P143～178、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 テスト	教科書 P179～190、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 P191～206、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 P207～226、パワーポイント、資料等を使用	教科書・講義内容整理
12	術前術後の栄養管理：胃、大腸等術後の栄養評価等テスト	教科書 P245～269、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 P271～304、パワーポイント、グループワーク	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 P305～316、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 P317～332、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		
【期末試験の講評】 期末試験終了後、模範解答を公表する。			
【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①②③：授業中にミニテスト4回 40%、期末テスト60%で評価する。			
【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)			
【参考書】書名： 著者名： 発行所： 価格： 円(税別)		【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入（ 冊） 2 本人購入（ 冊）	
【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。またミニテストも期日が予定と異なる場合もある。その場合は予告する。			

授業科目名	臨床栄養学Ⅱ	授業形態・単位数	講義・2単位
		開講年次	2年次
担当教員	職名：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
授業に関する主な実務経験と期間	福島赤十字病院 管理栄養士（昭和57年8月～平成30年3月） 平成20年4月～平成29年3月（栄養課長）		
社会貢献としての委員会・職等	福島県栄養士会教育研究事業部運営委員		
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等	郡山女子大学卒業（家政学士） 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員		
	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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
		D	文章・身体・感受性等に関する表見力
		E	課題対処力
		F	多様性の理解力
		G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
		ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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基本的な職業倫理観が身につく。	目標	A、C	
②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	
③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、技術を身に付ける。	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)及び、授業で使用する教材等	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	授業計画 教科書 p.1～2 教科書 p.16～36 パワーポイント	シラバス、教科書を事前に読む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む 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 ミニテスト① パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 ミニテスト① パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 ミニテスト① パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 教科書を読む パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
12	栄耀状態の判定(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	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨 テストの準備
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 ミニテスト②	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨
15	臨床検査 これまでのまとめ	教科書 p. 449～468 ミニテスト パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応 授業を終えの感想を書く	教科書を読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨
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>【授業の到達目標に必ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①：筆記試験：40%（最終評価 100 点のうち 40 点） 授業内小テスト（5 点満点×2 回） 目標①②：レポート（5 点×2 回） 毎回提出する感想、考察（20 点） 目標③：グループワーク（10 点）ディスカッションでの発言（10 点） ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。 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>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入（ 冊） 2 本人購入（ 冊）</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 氏名：田村 佳奈美 (本務先： 職名：)	開講期	後期	
		授業回数	23回	
		期末試験の有無	無	
授業に関する主な実務経験と期間	金森和心会雲雀ヶ丘病院(1992年10月～2005年3月) 福島労災病院(2005年4月～2011年6月) かとう内科クリニック(2011年7月～現在に至る)			
社会貢献としての委員会・職等	日本在宅栄養管理学会評議委員 日本在宅栄養管理学会福島県支部長 日本褥瘡学会評議委員 日本褥瘡学会・在宅ケア推進協会評議委員 日本メディカルダイエティシャン研究会副会長 福島県PEGと経腸栄養と在宅医療フォーラム世話人			
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島女子短期大学食物栄養学科(現福島学院大学) 栄養士免許証、管理栄養士免許証			
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		
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	
オフィスアワー・メールアドレス等	オフィスアワー、メールアドレスについては初回授業時に説明します			

【授業の概要】 バランスのとれた食事は疾病予防、健康な生活の基本である。しかし疾患を有する場合、疾患ごとに栄養素や食形態を調整する「治療食」が必要となる。代表的な疾患の特性を理解し、常食からの展開を学び、献立作成、さらに実際に治療食の調理を行う。講義では各グループで協力して献立作成し、実際の調理では常食とどう違うか、調理手順、仕上がりなどを確認する。食は楽しみ、癒しでもある。治療食といえ美味しく、見た目にも配慮した治療食が作れるよう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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/> A	知識		
	<input type="radio"/> B	技能		
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
	<input type="radio"/> F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/> ウ	グループワーク			
<input type="radio"/> エ	プレゼンテーション			
<input type="radio"/> オ	実習・フィールドワーク			
【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疾患別の栄養ケアプランを理解する	目標	A,B		
②疾患別献立展開を理解する	目標	A		
③バランスの良い食事と軟菜食の献立作成	目標	A,B		
④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,F		

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】
1	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	配布資料を 事前に読み予習する

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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、実習 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	予習：常食と軟菜食の違いについて調べる
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 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 予習：糖尿病の診断基準について調べる
5	〃	〃	〃
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、実習 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 予習：糖尿病の診断基準について調べる
7	〃	〃	〃
8	基本の常食と糖尿病食の調理 常食と糖尿病食(糖質コントロール食)の比較	調理実習 まとめレポート提出②	復習：糖尿病食(糖質コントロール食)の献立のポイントをまとめる
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、実習 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 予習：コレステロールを多く含む食品を調べる
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(脂質コントロール食)の比較	調理実習 まとめレポート提出③	復習：脂質異常症食(脂質コントロール食)の献立のポイントをまとめる
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、実習 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 予習：塩分の多い食品を調べる
15	〃	〃	〃

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
16	基本の常食と高血圧症食の調理 常食と高血圧症食(ナトリウムコントロール食)の比較	調理実習 まとめレポート提出④	復習：高血圧症食(塩分コントロール食)のポイントまとめる
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、実習 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 予習：カリウムを減らす調理の工夫を調べる
19	〃	〃	〃
20	基本の常食と慢性腎臓病食(たんぱく、カリウム、ナトリウムコントロール食)の調理 常食と慢性腎臓病食の比較	調理実習 まとめレポート提出⑤	復習：慢性腎臓病食の献立のポイントをまとめる
21	〃	〃	〃
22	災害時の献立と調理、その他 バッククッキング実習 災害食の調理、試食 その他	調理実習	
23	〃		
期末試験	期末試験無し		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】 目標①～④・・・常食からの献立展開、献立提出(5回、各10点満点) 授業終了後提出が基本、次週授業までは減点無し、それ以降遅れて提出の場合は減点あり(1週遅れるごとに-2点) 授業を欠席した場合もレポートを提出するように 目標③④・・・展開した献立の実際の調理と盛り付け、その出来映えに対するまとめレポート(5回各、10点満点) 授業終了後提出が基本、次週授業までは減点無し、それ以降遅れて提出の場合は減点あり(1週遅れるごとに-2点) 実習を欠席した場合もレポートを提出すること</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：2700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：3000円(税別)</p>		<p>【図書館購入・本人購入の別】 1 図書館購入 (2冊) 2 本人購入 (冊)</p>	

【その他補足事項】

グループワーク：調理実習の班ごとにグループで協力しながら、基本の常食から治療食への展開、献立作成、栄養価計算を行う。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。

担当の班以外は各自で献立展開、または班で協力して献立展開を行う。

調理実習：調理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プレゼンする。

その後各班で調理実習(各班、基本の常食1食と治療食を3人数分作成)、試食を行う。

試食後、常食との比較、献立や調理の感想、反省等をまとめ提出する

その他：講義、献立作成では栄養価計算を行うので各自、計算機、食品成分表を用意、持参する
(成分表は他の授業で使った物で良い)

調理実習の際には各自、健康管理、怪我に留意する。また調理に適した身だしなみを厳守する。

調理実習材料費：1人 3,500円

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 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	
授業に関する主な実務経験と期間		福島赤十字病院 管理栄養士（昭和52年8月～平成30年3月） 平成20年4月～平成29年3月（栄養課長）		
社会貢献としての委員会・職等		福島県栄養士会教育研究事業部運営委員		
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等		郡山女子大学卒業（家政学士） 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員		
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	
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	
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】				
	<input type="radio"/>	A	知識		
	<input type="radio"/>	B	技術		
		C	論理的思考力		
		D	文章・身体・感受性等に関する表見力		
		E	課題対処力		
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力		
		G	対人関係構築力		
	【アクティブラーニングの要素】				
		ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習		
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート			
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク			
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション			
	オ	実習・フィールドワーク			
【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	
②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	
③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付ける。			目標	A、B、F	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p5～p14 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p15～p24 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p25～p34 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
5	第3章 栄養指導と関係法規 3 その他の関連法律	同上	教科書 p34～p38 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p39～p42 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p39～p42 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 小テスト① パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p43～p46 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 DVD 視聴～スーパーサイズミー(90分) レポート提出①	教科書 p47～p60 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p47～p60 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 ロールプレイング ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p60～p64 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p65～p71 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 発表① ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p73～p75 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 発表② ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p73～p75 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p76～p79 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 食事バランスガイド パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p80～p84 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p84～p89 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 (30分) レポート提出②	教科書 p89～p92 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p91～p95 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p96～ p105 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p105～ p115 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	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	同上	教科書 p115～p119 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p120～p125 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
25	第10章 健康障害と栄養指導	教科書 小テスト② パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p126～p133 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p134～p139 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p139～p143 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p144～P148 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p149～P153 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
30	まとめ 2-29 回の内容を振り返る	教科書 パンフレット 授業を終えての感想	復習 小テストを理解する
期末試験	後期末試験		

【期末試験の講評】

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

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①： 筆記試験：40%（最終評価 100 点のうち 40 点） 授業内小テスト（5 点満点×2 回）

目標②③： レポート（5 点満点×2 回） 毎回提出する感想、考察（20 点）

グループワークでの発表（10 点）ディスカッションでの発言（10 点）

ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。

<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：八訂日本食品成分表 2020 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>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (冊) 2 本人購入 (冊)</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	授業回数	45回
	後期	講師 佐藤 る美子	期末試験の有無	無
授業に関する主な実務経験と期間		田村 佳奈美	金森和心会雲雀ヶ丘病院(1992年10月～2005年3月) 福島労災病院(2005年4月～2011年6月) かとう内科クリニック(2011年7月～現在に至る)	
		佐藤 る美子	福島赤十字病院 管理栄養士 (昭和52年8月～平成30年3月) 平成20年4月～平成29年3月(栄養課長)	
社会貢献としての委員会・職等		田村 佳奈美	日本在宅栄養管理学会評議委員 日本在宅栄養管理学会福島県支部長 日本褥瘡学会評議委員 日本褥瘡学会・在宅ケア推進協会評議委員 日本メディカルダイエティシヤン研究会副会長 福島県PEGと経腸栄養と在宅医療フォーラム世話人	
		佐藤 る美子	福島県栄養士会教育研究事業部運営委員	
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等		田村 佳奈美	福島女子短期大学食物栄養学科(現福島学院大学) 栄養士免許証、管理栄養士免許証	
		佐藤 る美子	郡山女子大学卒業(家政学士) 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員	
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	
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
オフィスアワー・メールアドレス等		田村 佳奈美	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。	
		佐藤 る美子	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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感受性等に関する表見力表現力	
		E	課題対処力	
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
	<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク		

【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、F
②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、F

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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	パワーポイント	予習：シラバスを読む
2	栄養アセスメント方法 1 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(身長、体重、BMI、AC、TSF、握力) 2人1組になり身体計測、評価を行う	プリント パワーポイント 計算機持参	予習：栄養アセスメントとは 300字 (授業内発表)
3	栄養アセスメント方法 2 4)高齢者の栄養アセスメント 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	予習：高齢者の栄養学的特徴 300字 (授業内発表)
4	栄養アセスメント方法 3 6)食事調査(食習慣調査、24時間思い出し法) 2人一組(対象者、質問者で実施) 食事の問題点の抽出、改善案を提示する アセスメント結果、提案内容を発表する	プリント パワーポイント	予習：食事調査表を記入してみる (授業内で使用する)
5	7)生化学検診データの収集、見方、 8)フィジカルアセスメント 模擬事例問題点の抽出、改善案の提案、発表	プリント パワーポイント	予習：フィジカルアセスメントとは 200字 (授業内発表)
6	9)食行動調査、食事記録調査 10)食事記録の栄養計算、問題点の抽出 食事改善案の提案 2人一組になり実施、結果を発表する	プリント パワーポイント 食品成分表、計算機持参	予習：食事記録をつけてくる (授業内で使用する)
7	11)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 12)必要エネルギー量の算出方法と評価 模擬事例の必要エネルギー量の算出(応用含)	プリント パワーポイント 計算機持参	予習：必要エネルギー量の算出方法を調べる
8	栄養教育計画 1)問題点の抽出(模擬事例)、発表 2)栄養教育計画(短期目標・中期目標・長期目標)	プリント パワーポイント	復習：これまでのアセスメント方法をまとめる
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	プリント パワーポイント	予習：糖尿病診断に必須の検査とは 200字
10	2型糖尿病用指導媒体の作成	作成資料提出(1) パソコン室	復習：糖尿病の食事のポイント
11	飲み物や菓子に含まれる糖分量を調べる 飲み物や菓子の糖分量を可視化する	プリント 計算機持参 調理実習室	予習：炭水化物、糖質の違いを調べる(授業内発表)
12	食事の意義、栄養	DVD 学習 「食学の法則」60分	復習：体に有害な物質とは

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
13	2)高血圧心疾患の栄養アセスメントと指導計画立案	プリント パワーポイント	予習：高血圧の診断基準 300字
14	高血圧心疾患用指導媒体の作成	作成資料提出(2) パソコン室	復習：高血圧心疾患での食事のポイント
15	食品に含まれる塩分の量を調べる 食事記録をもとに塩分摂取量を計算する ナトリウム量、塩分相当量、塩分濃度測定	プリント パワーポイント 調理実習室	予習：塩分量の計算方法
16	食事記録の問題点抽出 減塩メニューの提案、レシピ(献立)作成 (例：カレーライス→減塩カレーライス)	プリント パワーポイント レシピ(献立)提出(1)	復習：減塩のポイントをまとめる
17	3)脂質異常症の栄養アセスメントと指導計画立案	プリント パワーポイント	予習：脂質異常症とは 300字
18	脂質異常症用指導媒体作成	作成資料提出(3) パソコン室	予習：脂質異常症の診断基準
19	食品に含まれる脂質の量を調べる 食事記録をもとに脂質量を計算する	プリント パワーポイント 食品成分表、計算機持参	予習：脂質の種類 300字
20	食事記録の問題点抽出 低脂肪メニュー提案、レシピ(献立)作成 (例：グラタン→低脂肪グラタン)	プリント パワーポイント 食品成分表、計算機持参 レシピ(献立)提出(2)	復習：脂質異常症の食事のポイント
21	4) 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	予習：ソフト食とは 300字
22	5)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) 在宅での調理の工夫、メニュー提案 限られた食材での献立提案、献立作成	プリント パワーポイント	復習：在宅での栄養相談のポイント
23	在宅で役立つパッキング調理	プリント 調理実習室	予習：パッキングとは? (授業内発表)
24	〃	〃	予習：レシピをよく読んでくる
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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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	配付プリント パワーポイント	配付プリンー読 内容確認 栄養摂取の基本
31	スポーツ栄養 献立作成・指導媒体の作成	配付プリント パソコン室	同上 食事構成 補食と間食
32	スポーツ栄養 献立作成・指導媒体の作成	配付プリント 作成資料提出(8) パソコン室	同上 バランスのよい 食事とは？
33	スポーツ栄養 作成献立の調理	配付プリント 調理実習室 I	同上 アスリートのお弁当作り
34	スポーツ栄養 作成献立の調理	配付プリント 調理実習室 I	同上 アスリートのお弁当作り
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	教科書一読・内容整理、プリントの復習
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) 教科書(2) p 96~105 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	教科書(1) p129	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) 教科書(1) p123~125 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	教科書(1) p130~132	同上
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	同上
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) 教科書(1) p125~128 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	教科書(1) p 133~135	同上
44	日本人の食事摂取基準	教科書(1) p59~64 パワーポイント	同上
45	これまでのまとめ	教科書(1) p136~138 パワーポイント	同上
【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			

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

<前期>

目標①・・・疾患別栄養指導用媒体作成、提出（3回、各20点満点）、原則当日提出、翌週授業まで提出は減点なしそれ以降遅れて提出した場合は減点となる(1週遅れるごとに-2点)
授業欠席の場合もレポートを提出する

目標②・・・疾患に合わせたレシピ(献立)の提案、提出(2回各20点満点)原則当日提出、
翌週授業まで提出は減点なしそれ以降遅れて提出した場合は減点となる
(1週遅れるごとに-2点)授業欠席の場合も提出する

<後期>

目標①・・・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)10点×4回)

目標②・・・グループワーク（10点）ディスカッションでの発言（10点）調理実習（20点）
(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)

ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。

【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)

【参考書】(1)書名：日本人の食事摂取基準(2020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：八訂日本食品成分表2020

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：メディカ出版株式会社

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入 (冊)

2 本人購入 (冊)

【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 of 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 さとう みこ 氏名：佐藤 る美子	開講期	後期
		授業回数	15回
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	福島赤十字病院 管理栄養士（昭和52年8月～平成30年3月） 平成20年4月～平成29年3月（栄養課長）		
社会貢献としての委員会・職等	栄養士会教育研究事業部運営委員		
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等	郡山女子大学卒業（家政学士） 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員		
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	
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
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
	<input type="radio"/>	B	技能
	<input type="radio"/>	C	論理的思考力
	<input type="radio"/>	D	文章・身体・感受性等に関する表見力
	<input type="radio"/>	E	課題対処力
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
	<input type="radio"/>	ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション	
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク	

【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、E、F
②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。		

【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)及び、授業で使用する教材等	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 プリント	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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p9～p15 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	3章 公衆栄養プログラム	同上	教科書 p17～p27 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
4	4章 公衆栄養活動の進め方	同上	教科書 p29～p39 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
5	5章 栄養疫学の概要・栄養疫学調査	同上	教科書 p41～p48 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
6	6章 食事調査	同上	教科書 p49～p55 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
7	7章 国民の健康状態と公衆栄養施策	教科書 小テスト① パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p57～p65 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p67～p78 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
9	9章 食生活の変遷	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答 レポート提出①	教科書 p79～p91 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
10	10章 少子高齢社会の健康・栄養問題	教科書 パワーポイント 食育のDVD視聴 ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p93～p106 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
11	11章 食料需給と自給率	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答 レポート提出②	教科書 p107～p115 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
12	12章 公衆栄養施策と法規	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p117～p128 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
13	13章 国の健康増進基本計画と地方計画	教科書 小テスト② パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p129～p138 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
14	14章 健康・栄養指導のガイドライン	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p139～p146 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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	同上	教科書 p147～p156 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
期末試験	後期末試験		
<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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】</p> <p>目標①： 筆記試験：40%（最終評価100点のうち40点） 授業内小テスト（5点満点×2回）</p> <p>目標②： レポート（5点満点×2回） 毎回提出する感想、考察（20点）</p> <p style="padding-left: 40px;">グループワーク（10点）ディスカッションでの発言（10点）</p> <p>ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。</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>		<p>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入（ 冊）</p> <p>2 本人購入（ 冊）</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、レポート提出要請を行うことがある。

毎回、グループワーク、ディスカッションでの感想、考察の提出を求める。

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
		期末試験の実施	有
授業に関する主な実務経験と期間	平成3年より郡山市にて「ヘルシークッキング教室」主宰 平成8年～現在までテレビの料理番組生出演中 全国味噌工業協同組合連合会に関わる研究 書籍（料理本、NHK 出版書籍など）		
社会貢献としての委員会・職等	郡山市消費生活センター審議委員長(平成10年～平成23年3月まで) 青少年ホーム運営委員副委員長(平成15年～平成23年5月まで) 郡山市環境審議委員(平成元年～平成10年3月まで)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島県立会津短期大学家政科食物専攻卒業 栄養士 管理栄養士 日本臨床栄養協会認定機構サプリメントアドバイザー 日本栄養改善学会会員 日本臨床栄養協会会員 日本調理科学会会員 日本伝統食品研究会会員 日本栄養士会会員		
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	
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
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食栄館掲示板に掲示します。 メールアドレスは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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
	○	F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
○	オ	実習・フィールドワーク		
【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	
②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、F	
③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、F	
④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、F	
⑤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、F	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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・予習 身の回りの加工食品の表示を見てその種類を書き出して来て下さい。
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	復習と予習 教科書の一読
6	調理操作① 教科書P47～58 ・非加熱操作	・教科書 ・パワーポイント	同上
7	調理操作② 教科書P58～74 ・加熱操作	・教科書 ・パワーポイント ・演習問題 (ミニテスト予定)	同上
8	食品の調理性① 教科書P75～87 ・米、小麦、雑穀	・教科書 ・パワーポイント ・食品サンプル (模型品 乾燥品等)	スーパーや家庭等にある穀類の種類を書き出して来て下さい。
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	スーパーや家庭等にある農産物の種類を書き出して来て下さい。
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	身の回りにある製菓用の材料を書き出して来て下さい。
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 (ミニテスト予定)	同上
13	献立作成 教科書P138～144 (食事計画)	・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 食品成分表と電卓を持参して下さい。
14	食品成分表 教科書P145～152 食事摂取基準について	・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	栄養計算の練習をしてきてください。 食品成分表と電卓を持参して下さい。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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	・発表 ・教科書 ・パワーポイント	自分が気になる世界の料理を1つ調べて来て下さい。
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>【授業の到達目標に必ずる到達度の評価（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%で評価します。 目標①②③④⑤：期末テスト、ミニテスト（70%） レポート提出（20%）、授業中の取り組み（10%）</p> <p>尚、次に該当する場合は、総合評価から減点します。 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」に反する場合は減点対象となります。</p>			
<p>【教科書】購入必須 書名：＜第二版＞調理学 ー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)</p> <p>【教科書】購入必須（※調理学実習時にも使用します） 書名：八訂日本食品成分表 2020 著者名：香川芳子 出版社：女子栄養大出版部 価格：1,400円(税別)</p> <p>※尚、既に食品成分表を持っている場合は<u>新たに購入しなくて良い</u>。</p>			
<p>【参考書】 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)</p> <p>書名：調理のためのベーシックデータ 第5版 著者名：松本仲子 監修 発行所：女子栄養大出版部 価格：1,800円(税別)</p> <p>※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。</p>			
<p>【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ります。 ②授業中は携帯をマナーモードにしてバックに収納し、操作を禁じます。 （諸連絡など、教員が許可した場合はこの通りではありません） ③必要に応じてミニテスト、レポート提出要請をします。 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ります。</p>			

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
授業に関する主な実務経験と期間	平成3年より郡山市にて「ヘルシークッキング教室」主宰 平成8年～現在までテレビの料理番組生出演中 全国味噌工業協同組合連合会に関わる研究 書籍（料理本、NHK 出版書籍など）		
社会貢献としての委員会・職等	郡山市消費生活センター審議委員長(平成10年～平成23年3月まで) 青少年ホーム運営委員副委員長(平成15年～平成23年5月まで) 郡山市環境審議委員(平成元年～平成10年3月まで)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島県立会津短期大学家政科食物専攻卒業 栄養士 管理栄養士 日本臨床栄養協会認定機構サプリメントアドバイザー 日本栄養改善学会会員 日本臨床栄養協会会員 日本調理科学会会員 日本伝統食品研究会会員 日本栄養士会会員		
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	
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
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食栄館掲示板に掲示します。 メールアドレスは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班員同士で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、ホテルに於いて日本料理、西洋料理のテーブルマナーも学ぶ。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
		F	多様性の理解力	
	<input type="radio"/>	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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	
②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	
③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	
④調理は常に衛生的に、且つ安全意識を持って行う習慣を身につける。		目標	A	
⑤調理実習は班編成で行い、共働能力を養う。		目標	G	
⑥各国の料理と食文化に触れ、食事マナーを学んで食全体を包括的に理解できるようにする。		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)及び、授業で使用する教材等	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 ・ 3	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 ・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	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て下さい。
4 ・ 5	日本料理 <実習献立> ・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 ・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	レポート仕上げ 次週提出して下さい。 予習 日本料理について調べて来て下さい。
6 ・ 7	日本料理 <実習献立> ・炊き込み飯 ー調味パーセント ー塩分、糖分の換算を学ぶ ・混合だしの取り方 ・季節の和え物 ・筍ご飯 ・澄まし汁 ・ぬた(酢みそ和え)	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	レポート仕上げ 次週提出して下さい。
8 ・ 9	日本料理 <実習献立> ・どんぶり物 ー炊飯・だしの応用- ・即席漬け け ー漬物の基本- ・みそ汁の応用 ・親子どんぶり ・みそ汁(季節野菜) ・季節野菜の浅漬	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
10 ・ 11	日本料理 <実習献立> ・すし飯 ① ーすし飯の作り方と種類- ー具材の下拵えの方法- ・卵料理 ー卵料理、蒸し物の基本-	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
12 ・ 13	日本料理 <実習献立> ・麺料理 -乾麺、乾物の扱い方- -麺つゆの作り方- ・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-	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
14 ・ 15	西洋料理 <実習献立> ・西洋料理の特徴 他 ースープストックの取り方 ・卵料理 ー卵料理の基本- 茹で野菜添え ・バターロール ・コンソメ ジュリエヌ ・スクランブル エッグ チーズ入り	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	レポート仕上げ 次週提出して下さい。 予習 西洋料理について調べて来て下さい。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
16 ・ 17	西洋料理 <実習献立> ・食パンでサンドイッチを作る - 具材の下拵え - ・紅茶の入れ方 - 茶葉の種類と温度など -	教科書 P 136、137、 124、125、157 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	レポート仕上げ 次週提出して下さい。
18 ・ 19	地中海料理 (イタリア) <実習献立> ・パスタ料理 - パスタの種類、特徴 - ・イタリアの代表的なサラダ - ハーブの種類・扱い方 -	教科書 P 133 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
20 ・ 21	地中海料理 (イタリア) <実習献立> ・小麦粉の料理 - 生地の手ね方・発酵 ・イタリアのデザート - ゼラチン、生クリーム	教科書 P 129 プリントによる実習 実習結果のレポート作成	同じ
22 ・ 23	地中海料理 (スペイン) <実習献立> ・魚介の米料理 - 洋風米飯の炊き方 - - 魚介の扱い方 - ・地中海式スープ	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
24 ・ 25	中国料理 <実習献立> ・中国料理の特徴 (その1 そば) ・麺料理 - 麺の茹で方 - - 具材の下拵え、切り方 - ・中華デザート - 寒天、ゼラチンの特徴、使い方	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	レポート仕上げ 次週提出して下さい。 予習 中国料理について 調べて来て下さい。
26 ・ 27	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 ・切り方の特徴 ・鶏がらスープの取り方	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	レポート仕上げ 次週提出して下さい。
28 ・ 29	中国料理 <実習献立> ・中国料理の特徴 (その3) ・海老の下拵え ・豚塊肉の下処理、茹で方	教科書 P 160~164、 173、182 プリントによる実習 レポート提出	同じ
30 ・ 31	日本料理 <実習献立> ・炊き込みご飯 飯 ・魚料理 - 魚の卸し方を学ぶ - 和え ・季節の和え物 - 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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】	
32 ・ 33	日本料理 ・すし飯 ② －巻簾の使い方－ －油揚げの下拵え －乾物の扱い方－	<実習献立> ・巻きずし ・いなり寿司	教科書 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
34 ・ 35	西洋料理 ・魚料理 －魚の扱い方－ ・挽肉料理 え －挽肉、キャベツの下拵え －キャベツの下拵え－ ・卵の蒸し菓子－温度など	<実習献立> ・パン、又はご飯 ・生鮭のムニエル 粉ふき芋、野菜添え ・ロールキャベツ ・カスタードプディング	教科書 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
36 ・ 37	西洋料理 パーティー料理 ・ローストチキン ・ミネストローネ	<実習献立> ・前菜 ・ローストチキン ・ミネストローネ ・ブルスケッタ	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
38 ・ 39	日本料理 －お正月料理－① ・正月料理の知識 ・食材の扱い方	<実習献立> ・田作り ・紅白なます ・有頭海老の含め煮 ・お祝い散らし	プリントによる実習 実習結果のレポート作成	予習 お正月料理について調べて来て下さい。 レポート仕上げ 次週提出して下さい。
40 ・ 41	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
42 ・ 43	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	実習内容と感想を レポートにまとめて 次週提出して下さい。
44 ・ 45	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	実習内容と感想を レポートにまとめて 次週提出して下さい。
期末 試験	なし			

【期末試験の講評】

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】

目標①②③④⑤⑥：課題への取り組み姿勢、実習状況で50%を評価します。

(※時々、理解度、衛生面、技術面のチェックとミニテストを行います)

レポートの提出で20%、その内容で30%評価します。

次に該当する場合は総合評価から減点します。

①私語や周囲への迷惑行為、実習室への携帯の持ち込み、その他「学生受講規定」に反する場合は減点対象となります。

②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1回で1点の減点をします。

【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)

書名：八訂日本食品成分表 2020

著者名：香川明夫

発行所：女子栄養大学出版部

価格：1,400円(税別)

2020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)

【参考書】 書名：調理のためのベーシックデータ第5版

著者名：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。

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入 (0 冊)

2 本人購入 (1 冊)

【その他補足事項】

①授業内容は進捗状況や食材の入手状況により、変更する場合があります。

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）の場合は必ず事前に申し出て下さい。

③携帯、飲食物は実習室に持ち込まないで下さい。

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して下さい。

尚、授業初回のアレルギー調査には必ず正確な回答をして下さい。

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、常に班員全員で十分に気を配って下さい。

⑥参考書は図書館にもあるので利用して下さい。

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 円が必要となります。

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
授業に関する主な実務経験と期間	平成3年より郡山市にて「ヘルシークッキング教室」主宰 平成8年～現在までテレビの料理番組生出演中 全国味噌工業協同組合連合会に関わる研究 書籍（料理本、NHK 出版書籍など）		
社会貢献としての委員会・職等	郡山市消費生活センター審議委員長(平成10年～平成23年3月まで) 青少年ホーム運営委員副委員長(平成15年～平成23年5月まで) 郡山市環境審議委員(平成元年～平成10年3月まで)		
最終卒業・修了学校、学位等 所属学会、資格等	福島県立会津短期大学家政科食物専攻卒業 栄養士 管理栄養士 日本臨床栄養協会認定機構サプリメントアドバイザー 日本栄養改善学会会員 日本臨床栄養協会会員 日本調理科学会会員 日本伝統食品研究会会員 日本栄養士会会員		
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	
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
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食栄館掲示板に掲示します。 メールアドレスは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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	○	A	知識	
		B	技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感性等に関する表現力	
		E	課題対処力	
	○	F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
	イ	ディスカッション、ディベート		
○	ウ	グループワーク		
	エ	プレゼンテーション		
	オ	実習・フィールドワーク		
【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食材の特性を生かした調理法ができるようになる。		目標	A、F	
②季節の食材、様々な旨みの相乗効果等を考慮して調理できるようになる。		目標	A、F	
③調理の基本操作を応用できる力を備える。		目標	A、F	
④食の専門家による実技やマナーの伝授で調理技術と食文化を習得する。		目標	A	

【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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修 【予習・復習】	
1 ・ 2	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 P 25、70 プリント レポート作成・提出	1年次のプリントと教科書を見てから授業に臨んで下さい。
3	日本料理 (その2) - 簡単な丼物と汁物 -	<実習献立> ・そばろ飯 ・季節野菜のみそ汁	教科書 P 78 プリント	同上 レポートを作成し、提出して下さい。
4 ・ 5	日本料理 (その3) - 専門家による調理実習 -	内容は後日通知	予定講師 福島県調理士会 高橋博行氏	レポート作成し提出して下さい。
6 ・ 7	中国料理 (その1) - 専門家による実習 -	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	同上
8 ・ 9	中国料理 (その2) - 専門家による実習 -	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	同上
10 ・ 11	中国料理 (その3) ・糯米、竹の皮の下拵え、 中華粽の歴史 ・中華のあんかけ料理 ・湯(スープ)の復習	<実習献立> ・中華粽 ・酢豚 ・玉米羹	教科書 P 175、194 プリント レポート配布	・1年次の湯(スープ)のプリントを見て授業に臨んで下さい。 ・レポート作成して提出して下さい。
12 ・ 13	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	・アジアの米粉料理を調べて来て下さい。 ・レポート作成して提出して下さい。
14 ・ 15	西洋料理 (その1) - 炒め炊きの飯 - - サラダー ドレッシングの種類	<実習献立> ・海老ピラフ ・グリーンサラダ	教科書 P 129、125 プリント レポート配布	・教科書(P 125)のドレッシングを予習して来手下さい。 ・レポート作成し提出して下さい。
16 ・ 17	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 P 47 (魚料理)、 108 (フライについて)、 126 プリント レポート配布	・1年次の魚の卸し方を確認して来て下さい。 ・レポート作成し提出して下さい。
18 ・ 19	身近な家庭料理 - 基本のチキンカレー インドの飲み物	<実習献立> ・ターメリックライス ・チキンカレー ・ラッシー	教科書 P 130 プリント レポート配布	インドの食文化を調べて来て下さい。 レポート作成し提出して下さい。

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
20 ・ 21	日本料理 (その4) 専門家による 蕎麦 ^{そば} 打ちの実習 ・ざる蕎麦 ・蕎麦粉を使ったデザート	予定講師 食楽研究家 吉成和巳 氏	蕎麦の歴史を調べて来て下さい。 レポート作成し提出して下さい。
22 ・ 23	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)を復習して臨んで下さい。 レポート作成し提出して下さい。
期末 試験	授業への取り組み姿勢(理解度、衛生面、実技、他)について実習中に3回採点します。		

【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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】

目標①②③④：授業への取り組み姿勢60%、基本的な技術・技能20%、レポート提出と向上心20%

調理の基本知識を生かして授業に臨んでいる(60%)

1年次の基礎的調理操作を踏まえ、更にレベルを上げる努力をする(20%)

レポート提出とその内容、向上心がみられる(20%)

<評価において重要な点>

*調理学の理論をふまえ、1年次の調理学実習時の基本操作が生かされているか

*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安全に実習しているか

*レポート提出はできているか、またその内容は適切であるか。

その他、学生受講規定により、減点することがあります。

【教科書】 調理のためのベーシックデータ 第5版 女子栄養大学出版部

その他、

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)を使用します。

【参考書】 書名：

著者名：

発行所：

価格： 円(税別)

特に指定はありませんが、図書館の食関連コーナーを頻繁に利用して下さい。

【その他補足事項】

・授業内容や日程は食材の入手状況や、進捗状況、外部講師の都合により変わることがあります。

・調理実習費は12,000円が必要です。

・服装などは1年次と同じように身支度し、衛生面に気をつけて下さい。

・班員同志で意思疎通を図り、安全面に十分に注意して実習して下さい。

・体調の悪い場合は速やかに教員に届けて下さい。

・携帯の持ち込み、飲食物の持ち込みは禁止します。

(※諸連絡などで教員が指示した場合はこの通りではありません)

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 さとう みこ 氏名：佐藤 る美子 (本務先： 職名：)	開講期	前期	
		授業回数	15回	
		期末試験の有無	有	
授業に関する主な実務経験と期間	福島赤十字病院 管理栄養士 (昭和52年8月～平成30年3月) 平成20年4月～平成29年3月 (栄養課長)			
社会貢献としての委員会・職等	福島県栄養士会教育研究事業部運営委員			
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等	郡山女子大学卒業 (家政学士) 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員			
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		
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	
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="radio"/>	A	知識
		B	技術
		C	論理的思考力
		D	文章・身体・感受性等に関する表見力
	<input type="radio"/>	E	課題対処力
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力
	G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】		
	ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク	
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション	
	オ	実習・フィールドワーク	
【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くことができるようになる。	目標	A、E、F	

【授業計画】

回数	授業テーマ・授業内容	授業方法(アクティブラーニングの方法)及び、授業で使用する教材等	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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p10～p21 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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	同上	教科書 p23～p29 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
4	第2章給食の栄養・食事管理 B献立の計画・作成・評価	同上	教科書 p35～p55 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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① グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p56～p84 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
6	第3章給食の調理管理 A食材管理	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p85～p96 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント 大量調理施設衛生管理マニュアル グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 P97～ p132 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
8	第4章給食の施設・設備管理	教科書 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	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	同上	教科書 p147～ p160 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p161～ P184 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
11	第8章施設種別の給食運営 A学校給食	教科書 パワーポイント 小テスト② レポート提出① グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p185～ P200 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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 パワーポイント グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p201～ P226 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p227～ P252 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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 グループワーク ディスカッション 発表、質疑応答	教科書 p273～ P293 事前に読む 課題について参考資料などを調べて授業に臨む
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>【授業の到達目標に応ずる到達度の評価(評価方法・基準)】 目標①：筆記試験：40% (最終評価100点のうち40点) 授業内小テスト(5点満点×2回)及びレポート(5点満点×2回) 毎回提出する感想、考察(20点) グループワーク(10点)ディスカッションでの発言(10点) ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。</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)</p> <p>(2) 書名：日本人の食事摂取基準(2020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> <p>(3) 書名：八訂日本食品成分表 2020 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「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</p>	<p>【図書館購入・本人購入の別】</p> <p>1 図書館購入 (冊)</p> <p>2 本人購入 (冊)</p>
<p>【その他補足事項】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>毎回、予習、復習に励み、ノートの整理に努めること。</p>	

授業科目名	給食管理実習		授業形態・単位数	実習・4単位
			開講年次	2年次
担当教員	職名：講師 ふりがな さとう みこ 氏名：佐藤 る美子 (本務先： 職名：)	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	
授業に関する主な実務経験と期間	福島赤十字病院 管理栄養士 (昭和52年8月～平成30年3月) 平成20年4月～平成29年3月 (栄養課長)			
社会貢献としての委員会・職等	福島県栄養士会教育研究事業部運営委員			
最終卒業(修了)学校及び学位等 資格・免許及び所属学会等	郡山女子大学卒業 (家政学士) 栄養士免許証 管理士免許証 産業栄養指導者 日本栄養改善学会 正会員 日本動脈硬化学会 正会員			
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		
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	
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。	【授業の概要及び到達目標との対応項目】			
	<input type="radio"/>	A	知識	
	<input type="radio"/>	B	技術・技能	
		C	論理的思考力	
		D	文章・身体・感受性等に関する表見力	
		E	課題対処力	
	<input type="radio"/>	F	多様性の理解力	
		G	対人関係構築力	
	【アクティブラーニングの要素】			
		ア	協定に基づく外部機関と連携した課題解決型学習	
<input type="radio"/>	イ	ディスカッション、ディベート		
<input type="radio"/>	ウ	グループワーク		
<input type="radio"/>	エ	プレゼンテーション		
<input type="radio"/>	オ	実習・フィールドワーク		
【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、F		

【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)及び、授業で使用する教材等	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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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
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見ておくこと
11	試作 献立・器などの修正及び決定	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
12	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	喫食者アセスメント・食品衛生学の復習
13	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
14	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
15	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
16	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
17	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
18	実施日の各担当など一連の決定 喫食者アンケート・工程表・材料発注書・消耗品出庫表・衛生管理票などの帳簿類各作成	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
19	喫食者に対する提供栄養情報(テーブルメモまたはパネル・献立・栄養価等)	グループワーク ノート・プリント・教科書	提供栄養情報企画
20	喫食者に対する提供栄養情報(テーブルメモまたはパネル・献立・栄養価等)	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
21	支払い・費用及び実施献立栄養価等の算出 各実施内容の考察、実習の客観的及び主観的評価等の作成とまとめ	グループワーク ノート・プリント・教科書	同上
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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
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
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)及び、授業で使用する教材等	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	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	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、食物栄養学科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	
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)及び、授業で使用する教材等	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

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)及び、授業で使用する教材等	授業時間以外の必要な学修【予習・復習】
3	校外実習の予習	同上	同上
4	現場の栄養士の方の講話	同上 特設授業	同上
5	校外実習の予習	ノート プリント 教科書	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年生及び食物栄養学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)及び、授業で使用する教材等	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。

【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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①：筆記試験：無し 実習ノートのまとめ方と内容（感想、考察）で評価する（50%）

レポート 10% 実習のまとめと発表 20% 実習状況 20%

ほか、評価に関する共通理解により総合点から減点します。

【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）

（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）

【参考書】

(1) 書名：日本人の食事摂取基準(2020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）

(2) 書名：八訂日本食品成分表 2020

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）

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入（ 冊）

2 本人購入（ 冊）

【その他の補足事項】

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ことが基本となるので、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。

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。

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。

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）。

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。

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、15,000円程度である。試食は1年生にも義務としており、例年3,000円程度である。

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	職名・氏名：教授 桑田 彰 <small>ふりがな くわだ あきら</small> 小瀧 裕一 <small>こたき ゆういち</small> 講師 佐藤 る美子 <small>さとう るみこ</small> 橋本 ヨシイ <small>はしもと よしい</small> 田村 佳奈美 <small>たむら かなみ</small> 担当教員代表：桑田 彰	開講期	通年	
		授業回数	時間外	
		期末試験の実施	無	
授業に関する主な実務経験と期間				
社会貢献としての委員会・職 等				
最終卒業・修了学校、学位 等 所属学会、資格 等				
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	
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	
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・把握してもらいます。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、希望学生を募ります。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ことができます。各学生の認定時間が合計45時間(30コマ)を超えたときに、代表担当者は当該学生の2単位取得を認める。担当教員(*桑田彰、小瀧裕一、佐藤る美子、橋本ヨシイ、田村佳奈美)*担当代表者	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="checkbox"/>	A	知識
	<input type="checkbox"/>	B	技能
	<input type="checkbox"/>	C	論理的思考力
	<input type="checkbox"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力
	<input type="checkbox"/>	E	課題対処力
	<input type="checkbox"/>	F	多様性の理解力
	<input type="checkbox"/>	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
	<input type="checkbox"/>	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="checkbox"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="checkbox"/>	ウ	グループワーク	
<input type="checkbox"/>	エ	プレゼンテーション	
<input type="checkbox"/>	オ	実習・フィールドワーク	
【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食物に関する研究の方法論を修得できる	目標	C, E	
②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	C, E	
③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, E, G	
④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, E	
⑤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, E, 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)及び、授業で使用する教材等	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説明を聞き、担当教員代表の時間認定を受けます。認定時間が合わせて45時間(30コマ)を超え、発表後まとめを提出した場合に、2単位合格とします。実施時期：4月以降	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	<p>① 地域活性化、健康増進パンフレット/食事レシピ作り(チャレンジ福島)(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)</p> <p>② 道の駅伊達の郷りょうぜん商品開発と販売体験(20時間程度)：小瀧 裕一(定員5名、実施時期：6月以降、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>③ 地域活性化食事レシピ開発(20時間程度)：橋本 ヨシイ(定員5名、実施時期：4-11月、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>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)</p> <p>⑤ 地域との連携・活性化研究(ふくしま県北魅力発信活動)(30時間程度)：佐藤 る美子(定員5名、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>⑥ 地域との連携・活性化研究(その他)等：随時担当者を決めて科内会議で認められれば、参加者を募集して開始します。認定時間は内容に応じて決めます。</p> <p>①～⑤迄の課題、その後新規に加わる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、個人の認定時間合計が45時間(30コマ)を超え、全体ガイダンス並びに合同発表会に参加したことを確認した時点で担当教員代表者が単位認定します。</p>	<p>計画立案、現地調査、パンフレット/レシピ作成、総括</p> <p>現場見学、地元食材を使った商品のアイデア、道の駅店舗とのディスカッション、試作、改良、完成、販売体験、まとめ</p> <p>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</p> <p>背景、基礎情報の集積、おいしいソフト食考案、試食、発表</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>文献調べ、パンフレット/レシピ素案考案、試作</p> <p>文献調べ、意見集約、結果考察</p> <p>文献調べ、予備調査、結果考察</p> <p>文献調べ、ソフト食素案作り</p> <p>文献調べ、レシピ素案作り</p> <p>地域の予備的理解、活動素案作り、内容の総括</p>
3	合同発表会およびまとめ集発行(1月中旬～下旬)	テーマごとにグループ発表を行うと共に要旨を作り、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】

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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①②③④⑤：各課題において、担当教員が、総活動時間の 2/3 以上活動したことを確認し、かつ到達目標 C, E, G 合わせた点数が 100 点満点で 60 点以上と確認した場合に、その課題の認定時間が有効になります。参加した課題の認定時間の合計が 45 時間（30 コマ）を超えた場合に 2 単位を認定します。その認定時間には、全体ガイダンス（1 時間）、合同発表会（2 時間）も含まれる必要があります。評価は認定・不認定で行います。

【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)

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入（ 冊）

2 本人購入（ 冊）

【その他補足事項】

1 年生の全員と 1 年次で「特別研究」の単位を取得しなかった 2 年生がこの科目を選択することができます。GPA の計算には含まれませんが、単位認定を行います。認定された各課題毎の参加時間合計が 45 時間に満たない場合は単位認定されません。時間認定のため、各課題の担当教員は 2 名以上で構成します。

授業科目名	特別研究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・氏名：教授 桑田 彰 <small>ふりがな くわだ あきら</small> 小瀧 裕一 <small>こたき ゆういち</small> 講師 佐藤 る美子 <small>さとう るみこ</small> 橋本 ヨシイ <small>はしもと よしい</small> 田村 佳奈美 <small>たむら かなみ</small> 担当教員代表：桑田 彰	開講期	通年	
		授業回数	時間外	
		期末試験の実施	無	
授業に関する主な実務経験と期間				
社会貢献としての委員会・職 等				
最終卒業・修了学校、学位 等 所属学会、資格 等				
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	
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	
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・把握してもらいます。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、希望学生を募ります。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ことができます。各学生の認定時間が合計45時間(30コマ)を超えたときに、代表担当者は当該学生の2単位取得を認める。担当教員(*桑田彰、小瀧裕一、佐藤る美子、橋本ヨシイ、田村佳奈美)*担当代表者	【授業の概要及び到達目標との対応項目】		
	<input type="checkbox"/>	A	知識
	<input type="checkbox"/>	B	技能
	<input type="checkbox"/>	C	論理的思考力
	<input type="checkbox"/>	D	文章・身体・感性等に関する表現力
	<input type="checkbox"/>	E	課題対処力
	<input type="checkbox"/>	F	多様性の理解力
	<input type="checkbox"/>	G	対人関係構築力
	【アクティブラーニングの要素】		
	<input type="checkbox"/>	ア	協定等に基づく外部機関と連携した課題解決型学習
<input type="checkbox"/>	イ	ディスカッション、ディベート	
<input type="checkbox"/>	ウ	グループワーク	
<input type="checkbox"/>	エ	プレゼンテーション	
<input type="checkbox"/>	オ	実習・フィールドワーク	
【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 食物に関する研究の方法論を修得できる		目標	C, E
② 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	C, E
③ 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, E, G
④ 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, E
⑤ 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, E, 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)及び、授業で使用する教材等	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説明を聞き、担当教員代表の時間認定を受けます。認定時間が合わせて45時間(30コマ)を超え、発表後まとめを提出した場合に、2単位合格とします。実施時期：4月以降	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	<p>① 地域活性化、健康増進パンフレット/食事レシピ作り(チャレンジ福島)(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)</p> <p>② 道の駅伊達の郷りょうぜん商品開発と販売体験(20時間程度)：小瀧 裕一(定員5名、実施時期：6月以降、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>③ 地域活性化食事レシピ開発(20時間程度)：橋本 ヨシイ(定員5名、実施時期：4-11月、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>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)</p> <p>⑤ 地域との連携・活性化研究(ふくしま県北魅力発信活動)(30時間程度)：佐藤 る美子(定員5名、開始前に説明会を開催して募集)</p> <p>⑥ 地域との連携・活性化研究(その他)等：随時担当者を決めて科内会議で認められれば、参加者を募集して開始します。認定時間は内容に応じて決めます。</p> <p>①～⑤迄の課題、その後新規に加わる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、個人の認定時間合計が45時間(30コマ)を超え、全体ガイダンス並びに合同発表会に参加したことを確認した時点で担当教員代表者が単位認定します。</p>	<p>計画立案、現地調査、パンフレット/レシピ作成、総括</p> <p>現場見学、地元食材を使った商品のアイデア、道の駅店舗とのディスカッション、試作、改良、完成、販売体験、まとめ</p> <p>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</p> <p>背景、基礎情報の集積、おいしいソフト食考案、試食、発表</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>文献調べ、パンフレット/レシピ素案考察、試作</p> <p>文献調べ、意見集約、結果考察</p> <p>文献調べ、予備調査、結果考察</p> <p>文献調べ、ソフト食素案作り</p> <p>文献調べ、レシピ素案作り</p> <p>地域の予備的理解、活動素案作り、内容の総括</p>
3	合同発表会およびまとめ集発行(1月中旬～下旬)	テーマごとにグループ発表を行うと共に要旨を作り、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】

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。

【授業の到達目標に応ずる到達度の評価（評価方法・基準）】

目標①②③④⑤：各課題において、担当教員が、総活動時間の 2/3 以上活動したことを確認し、かつ到達目標 C, E, G 合わせた点数が 100 点満点で 60 点以上と確認した場合に、その課題の認定時間が有効になります。参加した課題の認定時間の合計が 45 時間（30 コマ）を超えた場合に 2 単位を認定します。その認定時間には、全体ガイダンス（1 時間）、合同発表会（2 時間）も含まれる必要があります。評価は認定・不認定で行います。

【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)

【図書館購入・本人購入の別】

1 図書館購入（ 冊）

2 本人購入（ 冊）

【その他補足事項】

1 年次で特別研究を選択し、単位を取得した 2 年生がこの科目を選択できます。その経験を生かして、同じテーマを履修する仲間をリードし、充実した研究にすることが期待されます。

GPA の計算には含まれませんが、単位認定を行います。認定された各課題毎の参加時間合計が 45 時間に満たない場合は単位認定されません。時間認定のため、各課題の担当教員は 2 名以上で構成します。