

食物栄養学科

食物栄養学科 1 年生 授業科目一覧

◎卒業必修、※学科履修指定

記号	授業科目	担当者	期別	頁
	心 理 学	亀 田 佐知子	前期	12
	生 物 学	近 藤 博 史	前期	13
	経 済 学	豊 田 眞 弓	前期	14
◎	英 語 I	C. ハースト	前期	15
	英 会 話	C. ハースト	後期	16
◎	健康・スポーツ理論	木 戸 直 美	後期	17
◎	健康・スポーツ実技	未 定 木 戸 直 美	通年	18
※	職 業 と 社 会	栗 本 公 恵 松 谷 寛 子	後期	20
※	ボランティア活動	内 山 麻 子	前期	21
◎	おだたん人間成長講座 I	おだたん人間成長 講座運営委員会	通年	22
※	基礎学力演習	小 澤 理 嘉 唐 沢 俊 光	前期	24
	海外文化事情	塩 川 雅 史 山 本 華 子	前期	25
◎	情 報 処 理 I	飯 原 智 子	前期	26
※	情 報 処 理 II	飯 原 智 子	後期	27

●栄養士必修、▲栄養教諭必修

記号	授業科目	担当者	期別	頁
●	公衆衛生学概論	三 浦 由 美	後期	28
●	社会福祉概論	吉 田 眞 理 武 山 美 子	後期	29
●	解 剖 学	吉 原 英 児	後期	30
●	生 理 学	寺 山 隼 人	後期	31
●	食 品 学 I	塩 川 雅 史	前期	32
●	食 品 学 II	塩 川 雅 史	後期	33
●	食 品 学 実 験	塩 川 雅 史	後期	34
●	食 品 衛 生 学	塩 川 雅 史	前期	35
●	食品衛生学実験	三 浦 由 美	前期	36
●	栄 養 学	内 田 由 佳	後期	37
●	ライフステージ栄養学	本 藤 亜 美	後期	38
●	栄 養 学 入 門	平 井 千 里	前期	39
●	栄 養 指 導 I	内 田 由 佳	後期	40
●	給食計画演習	中 村 眞樹子	後期	41
●	栄養士基礎実習	本 藤 亜 美	通年	42
●	調 理 学	栗 本 公 恵	前期	44
●	基礎調理実習 I	栗 本 公 恵	前期	45
●	基礎調理実習 II	内 山 麻 子	後期	46
▲	学校栄養教育論	中 村 眞樹子	後期	47
▲	教 師 論	唐 沢 俊 光	前期	48
▲	教育原理・教育制度論	唐 沢 俊 光	後期	49
▲	教 育 心 理 学	亀 田 佐知子	後期	50
▲	教育課程総論	小 澤 理 嘉	前期	51

食物栄養学科 2 年生 授業科目一覧

◎卒業必修、※学科履修指定

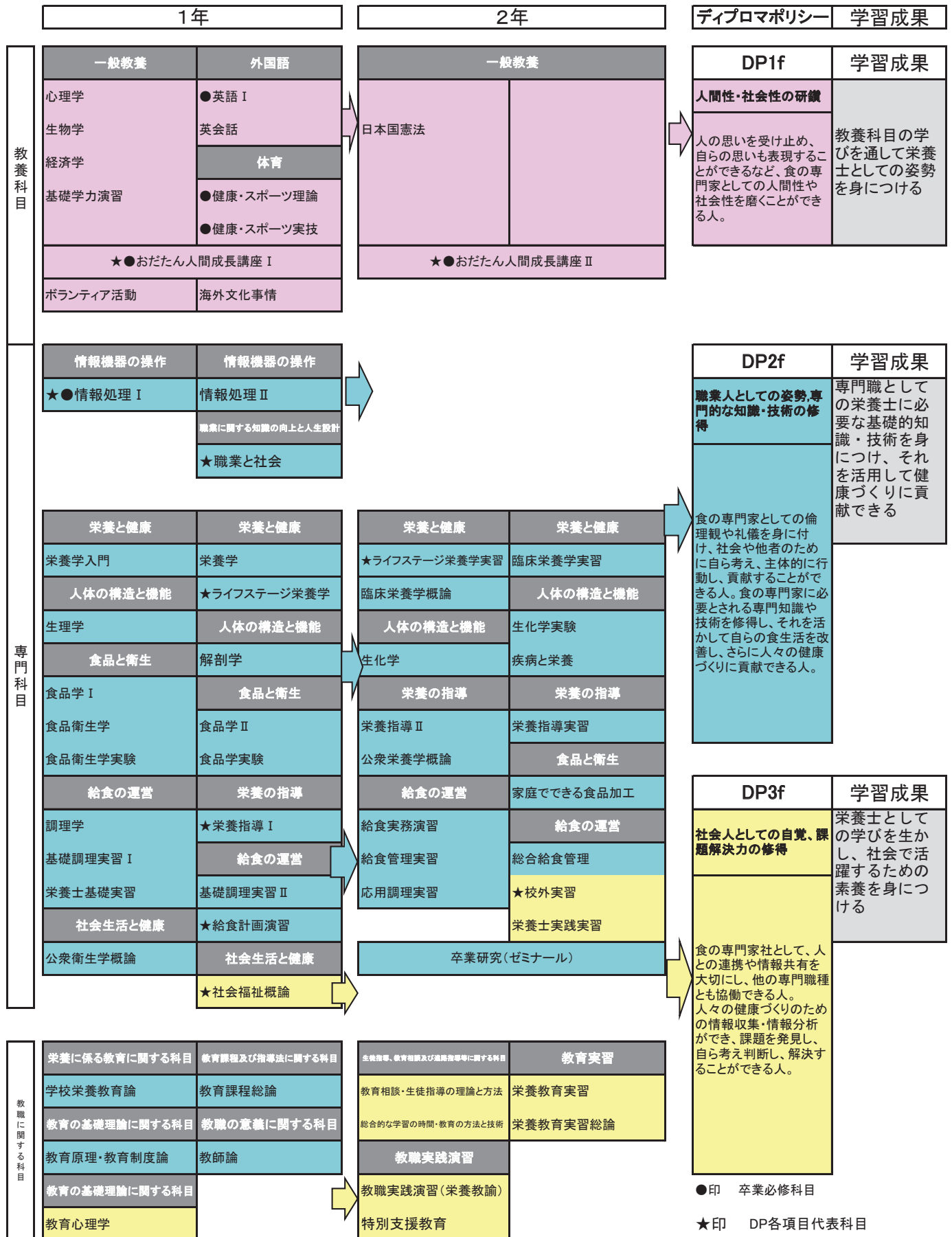
記号	授業科目	担当者	期別	頁
◎	おだたん人間成長講座Ⅱ	おだたん人間成長 講座運営委員会	通年	54
▲	特別支援教育	小澤 理 嘉	後期	55
▲	日本国憲法	越 水 一 雄	前期	56
▲	教育相談・生徒指導の理論と方法	杉 崎 雅 子	後期	57
▲	総合的な学習の時間・教育の方法と技術	小澤 理 嘉	後期	58
▲	栄養教育実習	小澤 理 嘉 唐 沢 俊 光 中 村 眞樹子	後期	59
▲	栄養教育実習総論	小澤 理 嘉 唐 沢 俊 光 中 村 眞樹子	通年	60
▲	教職実践演習 (栄養教諭)	小澤 理 嘉 唐 沢 俊 光 中 村 眞樹子	後期	62
●	生 化 学	三 浦 由 美	前期	63
●	生 化 学 実 験	三 浦 由 美	後期	64
●	疾 病 と 健 康	横 田 俊一郎 山 田 洋 介 清 水 典 子	前期	65
●	家庭でできる食品加工	栗 本 公 恵	後期	66
●	ライフステージ 栄養学実習	本 藤 亜 美	前期	67
●	臨床栄養学概論	平 井 千 里	前期	68
●	臨床栄養学実習	平 井 千 里	後期	69
●	栄養指導Ⅱ	内 田 由 佳	前期	70
●	栄養指導実習	内 田 由 佳	後期	71
●	公衆栄養学概論	未 定	後期	72

●栄養士必修、▲栄養教諭必修

記号	授業科目	担当者	期別	頁
●	給食実務演習	中 村 眞樹子	前期	73
●	給食管理実習	中 村 眞樹子	前期	74
●	校 外 実 習	平 井 千 里 本 藤 亜 美 栗 本 公 恵	後期	75
●	応用調理実習	内 山 麻 子	前期	76
※	総合給食管理	中 村 眞樹子 本 藤 亜 美	後期	77
●	栄養士実践実習	栗 本 公 恵 中 村 眞樹子 平 井 千 里 本 藤 亜 美	通年	78
●	食物栄養ゼミナール	内 田 由 佳	通年	80
		栗 本 公 恵	通年	82
		中 村 眞樹子	通年	84
		塩 川 雅 史	通年	86
		三 浦 由 美	通年	88
		本 藤 亜 美	通年	90
		平 井 千 里	通年	92
※	栄養士キャリア アップ講座Ⅰ	栗 本 公 恵 内 山 麻 子 塩 川 雅 史 三 浦 由 美 中 村 眞樹子 平 井 千 里 内 田 由 佳 本 藤 亜 美	前期	94
※	栄養士キャリア アップ講座Ⅱ	栗 本 公 恵 内 山 麻 子 塩 川 雅 史 三 浦 由 美 中 村 眞樹子 平 井 千 里 内 田 由 佳 本 藤 亜 美	後期	95

カリキュラムツリー 食物栄養学科

2022 年度



●印 卒業必修科目

★印 DP各項目代表科目

食物栄養学科

1年生

心理学

[Psychology]

亀 田 佐知子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択	教養科目		DP1f・DP1c	No. Fg1n201・Cg1n202
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(筆記試験 2 回)30%、レポート課題(1回)25%、期末試験 40%、授業中の取り組み(ワーク、発表)5%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『実践につながる新しい教養の心理学』大浦賢治編 ミネルヴァ書房							
参考文献	『心理学辞典』中島義明（編）有斐閣、『自分でできる心理学』宮沢秀次・二宮克美・大野木裕明 ナカニシヤ、『新版TEG 2』東京大学医学部心療内科TEG研究会（編）金子書房、『心理学フロンティアキーワードコレクション』子安増生・二宮 克美（編）新曜社							

授業概要 大学で学ぶ心理学とは様々な事柄を研究テーマとして取り上げる「心の科学」であり、仮にその対象は何であってもあくまでも事実と証拠に基づくということが前提となっている。この授業では、なるべく自分の日常に照らし合わせ考えていけるように、自分がどのように物を見て考え、行動しているのかなど、普段の生活では当たり前前に思っていることを心理学の見地から考え、自分の視野を広げることを試みる

学習成果 ①知識面 心理学の基礎知識を学び、心理学的視点から物を見たり考えたりする力を身につける。
②技術面 自分の心を行動科学の見地から捉え、発達の視点等から自己の新たな側面を考える。
③理念・理解 直感や経験からだけではなく、実験や統計的なデータから心の働きを理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習		
1	心のしくみ・働きを知るー感覚・知覚	人間の心のしくみ・働きを知るために、感覚と知覚の特性について学んでいく。	第2章を読んでおく。	G W	
2	感情の心理学	感情のメカニズムについて、青年期から老年期に至るまでのこころや体の変化を学ぶ。	第3章を読んでおく。	G W	
3	学習	自然に学びを深める姿と学びたいという意欲との関係性から学びの本質を考えていく。	第4章を読んでおく。	G W	
4	記憶	覚えること、忘れること、記憶が変化していくことを理解し、記憶方略を考えていく。	第4章を読んでおく。	G W	
5	思うこと、考えること	思考するとき、私たちがハマりやすい、いくつかのパターンから、正しい思考とは何かを考えていく。	第5章を読んでおく。 *小テスト(1~4回目)	G W	
6	幼児期から児童期にかけて	発達の主なプロセス、発達理論、その応用について学んでいく。	第6章を読んでおく。	G W	
7	人はいくつになっても成長する	青年期、成人期、老年期と3つのライフステージに分け、それぞれの時期に特有な心理的特徴を学ぶ。	第7章を読んでおく。	G W	
8	障害児・者の心理	障害の主な特徴を理解し、この社会ですべての人が共に生きていくためには何が必要か考えていく。	第8章を読んでおく。	G W	
9	パーソナリティ	パーソナリティはどのようにしてつくられるのか、その分類・測定できるのかなどについてみていく。	第9章を読んでおく。	G W	
10	「家族」について考える(家族心理学)	家族のライフサイクルとはどのようなものかを概観し、障害児等を家族という視点から考える。	第10章を読んでおく。 *小テスト(5~9回目)	G W	
11	人間関係とこころー社会心理学の視点から	日常の些細な出来事から社会問題まで、人のこころがどのように関与しているのかを理解する。	第11章を読んでおく。	G W	
12	カルチュラル・コンピテンス	グローバル社会といわれている今日において、「外国語学習」「異文化理解」「多文化共生」について考える。	第12章を読んでおく。	G W	
13	「悩み」を悩むこと・支えること	「悩み」について考えていく。どのような視点や工夫が「悩む」ことを取り扱ううえで役立つかを学ぶ。	第13章を読んでおく。	G W	
14	ポジティブ心理学	ポジティブ心理学ではウェルビーイングとパフォーマンスの向上を目指す。	第14章を読んでおく。	G W	
15	キャリアの心理学	キャリアの発達、キャリアとの向き合い方に関連する考え方や理論を学ぶ。	第15章を読んでおく。	D	

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

生物学

[Biology]

近 藤 博 史

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択必修	教養科目		DP1f・DP1c	No. Fg1n202・Cg1c205
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト 40%(筆記:1回)、レポート課題40%(生物の観察記録等をまとめたもの:1回)、授業内容の理解度確認課題(簡単な選択問題形式:毎回)20%を基本的配分とし、総合的に評価します。							
教科書	基本的には、講義前にプリント(講義用スライド資料)を配布します。 『生き物の描き方: 自然観察の技法』(東京大学出版会) 『カラー図解 アメリカ版 大学生物学の教科書 第1〜5巻』(ブルーバックス)							
参考文献	『生物学』和田勝 東京化学同人、『生態学入門』日本生態学会(編) 東京化学同人、 『山溪ハンディ図鑑 14 増補改訂 樹木の葉 実物スキャンで見分ける 1300 種類』林将之 (山と溪谷社)							

授業概要 人間は生物の一員としてこの地球で生活をしています。生物は、その生活環境の中で、他の生物や周囲の環境と深く関わりながら生きており、そのバランスは非常に重要かつ繊細です。本授業では、最新の科学論文を元に、生物の生きる仕組みから、地球全体の生物や環境の繋がりまで幅広く学び、命や環境について考える力を身に付けていくことを目的とします。特に、身近な生物を観察・研究することに重点を置き、実際に生物を見る目を養います。

- 学習成果**
- ① 知識面 一般的な教養としての生物学的基礎知識を習得できる。
 - ② 技術面 実際に社会の現場で役立つ生物の観察力・記録力・伝達力を習得できる。
 - ③ 理念・理解 生物と自然環境、そしてわれわれ人間生活との関係性を知る能力を習得できる。

授業計画					【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容		A	L
1	生物学について	生物学とはどのような学問か、また保育学や栄養学との関係について解説します。	授業前日までに資料配布 理解度確認課題あり		P	
2	生物の基本を学ぶ	生物の代謝について・生物の分類など、生物に関する基礎を学びます。	授業前日までに資料配布 理解度確認課題あり		P	
3	植物とは	植物とはどういう生物なのか、植物の見分け方、植物の観察ポイントなどを学びます。	授業前日までに資料配布 理解度確認課題あり		P	
4	身近な生物	我々の生活している身近な環境にはどのような生物が生息しているのか、どういう特徴があるのかを学びます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
5	日本の生物	日本に生息する様々な生物の分布やその特徴を理解してもらいます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
6	世界の生物	世界に生息する様々な生物の分布やその特徴を理解してもらいます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
7	外来種について	外来種とはどういう生物か、なぜ今、問題になっているのかを学びます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
8	生物観察とスケッチ実習①	実際に野外において生物のスケッチや観察をし、生物の特徴を理解してもらいます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題・レポート出題		F	
9	生物観察とスケッチ実習②	実際に野外において生物のスケッチや観察をし、生物の特徴を理解してもらいます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		F	
10	生物多様性と生物の歴史	地球誕生から、生物誕生、恐竜繁栄、哺乳類出現など、地球の生物史と生物が多様になった経緯を学びます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
11	生物に関わる環境問題	身近で起こっている環境問題やその原因について理解し、実際の取組や私達ができることを考えます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		P	
12	様々な生物の生態①	地球上の様々な生物について、いくつかの種をとり上げながらその生態について学びます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		D	
13	様々な生物の生態②	地球上の様々な生物について、いくつかの種をとり上げながらその生態について学びます。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		D	
14	全体のまとめ	総括。授業各回において、分かりにくかったところや、生物に関するディスカッションを行います。	授業前日までに資料を配布 理解度確認課題あり		D	
15	授業内テスト 問題内容の解説	理解度確認テストと問題解説。授業前半でテストを受けてもらい、その後、テスト問題の解説をします。	レポート課題提出		E	

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

経済学

[Economics]

豊田 眞弓

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択	教養科目		DP1f・DP1c	No. Fg1n203・Cg1n203
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内小テスト(原則毎回)70%、課題(レポート等2回)30%。							
教科書	初回授業時に説明							
参考文献	『10代から学ぶパーソナルファイナンス』日本FP協会 『赤ちゃんができたなら考えるお金の本 2022』ベネッセムック 『社会人1年生のためのマネードリル』きづな舎							

授業概要 私たちの暮らしと密接に関わりがありながら、敬遠されがちな「経済学」。この講座では、「生活」の視点から「経済」にクローズアップし、生活者として役立つ「パーソナルファイナンス」の基礎を学ぶ。これだけは学生の間に身につけておきたい金融・経済の基礎知識の習得を目指す。

- 学習成果**
- ① 知識面 生活経済の基礎を学び、学習前よりも知識を深める
 - ② 技術面 金利や費用の比較など、電卓を使った計算もできるようになる
 - ③ 理念・理解 ライフイベントでかかる費用を知り、ライフプランを作成できるようになる

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、S:シミュレーション・試算	
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容		A L
1	お金って何だろう?	お金の役割とは? お金を通じて社会とつながっている。外国のお金と為替。見えないお金、キャッシュレス。			
2	お金の使い方と貯蓄	お金の使い方を「ニーズ」と「ウォンツ」で考える。貯蓄は夢をかなえる手段。私の命を育んだお金はいくら?			S
3	働いて収入を得る<1>	アルバイトと労働者の権利。労働者の権利を守る働き方について考えよう。			D
4	働いて収入を得る<2>	求人票や給与明細票を読んでみよう。社会人になってひとり暮らしを始めた時の収支配分を考えてみよう。			S
5	結婚にかかるお金	結婚でかかるお金はどれくらい? 新生活にかかるお金も知っておこう。			S
6	子育てや教育にかかるお金	子どもにかかるお金を知っておこう。あなたなら、将来の教育資金をどう貯める?	*レポート課題「子育てにかかるお金ともらえるお金」		
7	住宅にかかるお金	購入 vs 賃貸、どちらが得? 家庭を持った時のため、それぞれのメリットと注意点を知っておこう。			G W
8	老後のお金と公的年金制度のイロハ	老後ってどれくらいかかるの? 国民年金って学生も入るの? 老後のお金と公的年金制度の基本を学ぶ。			D
9	リスクと保険	あなたにはどんなリスクがある? 公的医療保険制度も知っておこう。リスクに合わせて民間の保険を選ぶ。			D
10	金融商品の基礎<1>	株式って何? 投資信託って何? 金融商品の基礎や運用のリスクを軽くする3つの方法について学ぼう。			
11	金融商品の基礎<2>	社会に出たら関わる可能性がある「確定拠出年金」や「つみたてNISA(少額投資非課税制度)」の基本を知ろう。			
12	ライフプランを作る	ライフプランの作り方。人生の4大分岐点と3大資金を知ろう。将来どんな生活を送りたいですか?	*課題「私のライフプランを作成する」		S
13	よい借金・悪い借金。	奨学金は借金? 「悪い借金」にはどんなものがある? クレジットカードとデビットカードの違いや多重債務の怖さ。			D
14	親の介護のこと	介護にかかるお金ってどれくらい? 介護保険の基礎や「仕事をやめない介護」のための助けになる制度など。			D
15	おいしい話にご用心!・まとめ試験	「きっぱり断る」ことが大事。悪質商法への対処方法や相談先なども知っておこう。			

備考 各授業の前に予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。小テスト等は即時フィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。新聞や経済ニュースを見る習慣をつけること。

英語 I

[English I]

チャールズ・ハースト

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	前期	演習	2単位	卒業必修	教養科目		DP1f	No.Fg1n105
教職課程科目区分		66条の6に関する科目						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業中の取り組み状況 10%（授業内では英語で話す）、課題 30%（毎週時間通りに提出）、中間プロジェクト 30%（海外の食事を料理してレシピを作る）、期末プロジェクト 30%（英語での紙芝居）を基本配分とする総合評価。							
教科書	『Passport 1』 Oxford							
参考文献	ウェブ上で週によって異なるサイトを使用（YouTube、Google）							

授業概要 海外での旅行をテーマにした教材を使って、英語の基礎的なコミュニケーション能力を高めることが狙いです。ここに扱われている海外での場面の英会話を、CDとテキストを使って学びます。授業は、1回1・2場面の速さで進む予定。毎回の授業では、最初にCDを聞きながら英語をリスニングし、次にそれをテキストに書き込める。その後再びCDを聞きながら、発音・イントネーション・速さの点で自然な英語が身につくよう口頭練習をします。

学習成果

- ①知識面 英語での基本的なコミュニケーション能力を養える。
- ②技術面 CDでのリスニングと口頭練習に集中し、英語の音・速さ・リズムに慣れる。
- ③理念・理解 テキストの各章にある基本単語・熟語・会話文を確実に身につける。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		L
1	授業ガイダンス 初対面の挨拶	自己紹介・授業概要の説明と受講上の注意点・プロジェクト・評価方法を伝える。（初対面の挨拶を学ぶ）	自分の家族の写真を携帯の中で用意する		P
2	フライト状況	Chapter 1: Would you like chicken or fish? Chapter 2: Can I have your passport please?（フライト状況について学ぶ）	（第1章・2章p 8－11） CDで Word Check 1&2		P
3	紹介	Chapter 3: My mother has her own business.（家族の紹介について学ぶ）	（第3章p 12－13） CDで Word Check 3		D
4	ホテル レストラン	Chapter 4: Can I check my email?（ホテルについて学ぶ） Chapter 5: Are you ready to order?（注文について学ぶ）	（第4章・5章p 14－17） CDで Word Check 4&5		D
5	道案内 銀行	Chapter 6: Where's the station?（道案内について学ぶ） Chapter 7: Can I use my card in this ATM?（銀行について学ぶ）	（第6章・7章p 20－23） CDで Word Check 6&7		D
6	ホテル	Chapter 8: Do you have a non-smoking room?（ホテルについて学ぶ）	（第8章p 24－25） CDで Word Check 8		D
7	中間プロジェクト	課題：海外の食事を料理してレシピを作る	課題：海外の食事を料理してレシピを作る		E
8	薬局 ふるさと	Chapter 9: I have a stomachache.（薬局について学ぶ） Chapter 10: I'm from Japan.（ふるさとについて学ぶ）	（第9章・10章p 26－29） CDで Word Check 9&10		D
9	ツアー 経験	Chapter 11: What time does it start?（ツアーについて学ぶ） Chapter 12: Have you been to the islands?（経験について学ぶ）	（第11章・12章p 32-35） CDで Word Check 11&12		D
10	趣味	Chapter 13: I really like rugby. 趣味について学ぶ	（第13章p 36－37） CDで Word Check 13		D
11	郵便局	Chapter 16: I'd like to send this to Japan, please.郵便局について学ぶ	（第16章p 44－45） CDで Word Check 16		D
12	バスの乗り方	Chapter 19: Which bus goes to the airport?（バスの乗り方について学ぶ）	（第19章p 50－51） CDで Word Check 19		D
13	旅の話	Chapter 20: What did you like the best?（旅の話について学ぶ）	（第20章p 52－53） CDで Word Check 20		D
14	期末プロジェクト	期末プロジェクト・授業内フィードバック	課題：英語での紙芝居		P
15	単語と文章	第1章から第20章までの見直し	CDを聞いてくること		D

備考 毎回出席して、積極的に授業に参加してください。
本学に2年間勤務し、日本語も話せますので、海外のことで、知りたい事柄、旅行等についていつでも声をかけてください。各授業の前には45分程度の予習をし、授業後には復習をすること。
課題に関してフィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。

英会話

[English Conversation]

チャールズ・ハースト

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
1 年生	後期	演習	2 単位	選択	教養科目		DP1f・DP1c	No. Fg1n206・Cg1n014
教職課程科目区分		66 条の 6 に関する科目						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業中の取り組み状況 10%（授業内では英語で話す）、課題 30%（毎週時間通りに提出）、中間プロジェクト 30%（海外の食事を料理してレシピを作る）、期末プロジェクト 30%（小田原短大の PR 発表）を基本配分とする総合評価。							
教科書	『Passport 2』 Oxford							
参考文献	ウェブ上で週によって異なるサイトを使用（YouTube、Google）							

授業概要 学生の speaking と listening を強くするためのものです。単語、文法、他の国のカルチャーを学んでいきます。海外でのホームステイをテーマにした教材を使って、英語の基礎的なコミュニケーション能力を高めることが狙いです。ここに扱われている海外でのホームステイでの 15 場面の英会話を、CD とテキストを使って学びます。授業は、1 回 1・2 場面の速さで進む予定。毎回の授業では、最初に CD を聞きながら英語をリスニングし、次にそれをテキストに書きこむ。その後再び CD を聞きながら、発音・イントネーション・速さの点で自然な英語が身につくよう口頭練習をします。

学習成果

- ① 知識面 英語での基本的なコミュニケーション能力を高める。
- ② 技術面 CD でのリスニングと口頭練習に集中し、英語の音・速さ・リズムに慣れる。
- ③ 理念・理解 テキストの各章にある基本単語・熟語・会話を確実に身につける。

海外でのホームステイの基礎知識を身につけ、さらに他国の文化や人々への理解を深める。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容		L
1	授業ガイダンス 初対面の挨拶	自己紹介・授業概要の説明と受講上の注意点・プロジェクト・評価方法を伝える。(初対面の挨拶を学ぶ)	自分の家族の写真を携帯の中で用意する		P
2	旅のスタート	Chapter 1: What's the purpose of your visit? Chapter 2: How much is it? (フライト状況・買い物)	(第 1 章・2 章 p 8-11) CD で Word Check 1&2		P
3	電車	Chapter 3: When is the next train to Xi'an(電車の乗り方)	(第 3 章 p 12-13) CD で Word Check 3		D
4	ホテル 観光	Chapter 4: The TV is broken. (ホテルについて学ぶ) Chapter 5: What is there to see? (観光について学ぶ)	(第 4 章・5 章 p 14-17) CD で Word Check 4&5		D
5	レンタル 紹介	Chapter 6: I'd like to rent a snowboard please. (レンタルの仕方について学ぶ) Chapter 7: Tell me about your country. (紹介について学ぶ)	(第 6 章・7 章 p 20-23) CD で Word Check 6&7		D
6	会話	Chapter 8: How was your weekend? (週末について語る)	(第 8 章 p 24-25) CD で Word Check 8		D
7	中間プロジェクト	課題: 海外の食事を料理してレシピを作る	課題: 海外の食事を料理してレシピを作る		E
8	ケガ カフェ	Chapter 9: Does it hurt? (ケガをした時について学ぶ) Chapter 10: I'd like a cup of coffee please. (カフェで注文の仕方について学ぶ)	(第 9 章・10 章 p 26-29) CD で Word Check 9&10		D
9	ツアー PC	Chapter 11: Would you like to visit the Temple of Heaven? (ツアーについて学ぶ) Chapter 12: I want to send an attachment. (PC について学ぶ)	(第 11 章・12 章 p 32-35) CD で Word Check 11&12		D
10	食事	Chapter 13: I'd like a chicken sandwich, please. 食事について学ぶ	(第 13 章 p 36-37) CD で Word Check 13		D
11	道案内	Chapter 14: Go straight along this road.道案内について学ぶ	(第 14 章 p 38-39) CD で Word Check 16		D
12	助けてもらう	Chapter 16: Excuse me. Can you help us? (助けてもらう方法についてを学ぶ)	(第 16 章 p 50-51) CD で Word Check 19		D
13	帰り道	Chapter 19: Did you pack this bag yourself? Chapter 20: Are you going snowboarding again? (旅のか言えり道の話について学ぶ)	(第 19 章・20 章 p 50-53) CD で Word Check 19&20		D
14	期末プロジェクト	期末プロジェクト・授業内フィードバック	課題: 小田原短大の PR 発表		P
15	単語と文章	第 1 章から第 20 章までの見直し	CD を聞いてくること		D

備 考 毎回出席して、積極的に授業に参加してください。
本学に 22 年間勤務し、日本語も話せますので、海外のことで、知りたい事柄、旅行等についていつでも声をかけてください。各授業の前には 45 分程度の予習をし、授業後には復習をすること。
課題に関してフィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。

健康・スポーツ理論

[Theory of Health and Sports]

木 戸 直 美

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No
1年生	後期	講義	1単位	卒業必修	教養	栄養教諭免許必修	DP1f	No. Fg1n107
教職課程科目区分 含める必要事項		施行規則 66 条の 6 に定める科目						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト 40%（期末テスト）、レポート課題 20%（体力について 10%・MET S10%）、授業中の取り組み 40%を基本的配分とする総合評価。							
教科書	『一步一步進もう 心と身体』木戸直美他 一粒書房							
参考文献	「健康・フィットネスと生涯スポーツ 改訂版」大修館書店							

授業概要 これまで、健康についてあまり意識しなくても、特に問題はなかったのではないだろうか。しかし、生涯における健康の獲得は、長期的な自己管理が重要となる。
この授業では、「健康とは何か？」及び「身体とは何か？」について言及し、自己の健康維持・増進、及び豊かなライフスタイルを構築する上での知識や主体的行動力を身に付けることを学ぶ。

学習成果

- ① 知識面 健康の概念について理解し、「健康」「身体」の認識をより深める。
- ② 技術面 体力の測定方法・MET S の計測方法を身に付ける。
- ③ 理念・理解 現代社会において、健康維持・増進、及び豊かなライフスタイルを構築するための方法を理解し、それらについて主体的に実行することができる。

授業計画					【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容			
1	健康とは	健康の概念・定義 健康の三要素について	(教科書 p 1,2)		D, GW	
2	健康と体力	健康と体力の関連性について	(教科書 p 3) 課題:体力についてのレポート		D, GW	
3	身体意識	こころの姿勢とからだの姿勢・身体意識について	(教科書 p 4,5)		D, GW	
4	健康と自己調節作用 ①	からだの内部環境について	(教科書 p 6,7)		D, GW	
5	健康と自己調節作用 ②	からだの内部環境を整えるための実践方法	(教科書 p 6,7)		D, GW	
6	心とからだの健康	心とからだの関わりと健康について	(教科書 p 8) 課題: MET S についてのレポート		D,P, GW	
7	現代社会とスポーツ	現代社会におけるスポーツの意義と役割・スポーツ情報について	(教科書 p 9)		D,P, GW	
8	現代生活における課題	現代を健康に生きるための課題について (豊かなライフスタイルとは?)・授業内期末テスト	新聞記事を読む、これまでの復習		D,P, GW	

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

健康・スポーツ実技

[Health and Sports Actual Technique]

未 定 木 戸 直 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	通年	実技	1 単位	卒業必修	教養	栄養教諭免許必修	DP1f	No. Fg1n108
教職課程科目区分 含める必要事項		施行規則 66 条の 6 に定める科目教育の基礎的理解に関する科目						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト 30%（実技テスト）、レポート課題 20%（自己の体力について 10%・振り返りシート 10%）授業中の 取り組み 50%（積極性・協調性）を基本的配分とする総合評価							
教科書	『始めの一步 にこここ食べ物ゲーム』堀内容子他 一粒書房							
参考文献	「イラストでみる最新スポーツルール 2020」大修館書店							

授業概要 本授業では、スポーツ実践を通して、自らの体力を維持・増進させることを目指す。また、これまでに学習してきた健康や運動に関する基本的な知識や、スポーツ種目の基礎技能の向上を目指し、実生活に役立つスポーツ実践、さらに生涯スポーツへと方向づけることを目的とする。

学習成果

- ① 知識面 ゲーム戦術、審判方法を理解する。
- ② 技術面 スポーツを通して、体力の維持・増進を図る。球技の基礎技能の向上を図る。
- ③ 理念・理解 ゲームを通したコミュニケーション方法を理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料 No) *作成課題内容		
1	ガイダンス	授業の概要説明	(教科書 P1,2)	D GW	
2	新体力テスト	自己の体力を把握することにより、体力について考える	*レポート課題; 新体力テストについて、体調管理	GW E	
3	体ほぐし	体ほぐし、体づくり、補強運動	体調管理、補強運動の復習	GW E	
4	球技ネット型①	ドッジ・ボール	(教科書 P3,4) 体調管理、補強運動の復習	GW E	
5	球技ネット型②	バレー・ボール 基本技術の習得Ⅰ: パス、サーブ、レシーブ	体調管理、補強運動の復習	GW E	
6	球技ネット型③	バレー・ボール 基本技術の習得Ⅱ: トス、スパイク、ブロック	体調管理、補強運動の復習	GW E	
7	球技ネット型④	バレー・ボール 基本技術の習得Ⅲ: フォーメーション (6 人)、審判方法	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
8	球技ネット型⑤	バレー・ボール ゲームⅠ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
9	球技ネット型⑥	バレー・ボール ゲームⅡ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
10	球技ゴール型①	バスケット・ボール 基本技術の習得Ⅰ: パス、ドリブル、シュートなど	(教科書 P5) 体調管理、補強運動の復習	E GW	
11	球技ゴール型②	バスケット・ボール 基本技術の習得Ⅱ: コンビネーション	体調管理、補強運動の復習	E GW	
12	球技ゴール型③	バスケット・ボール 基本技術の習得Ⅲ: フォーメーション (3on3、マツマン、ゾーン等)、審判方法	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
13	球技ゴール型④	バスケット・ボール ゲームⅠ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
14	球技ゴール型⑤	バスケット・ボール ゲームⅡ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
15	球技ゴール型⑥	バスケット・ボール ゲームⅢ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ① 知識面 ゲーム戦術、審判方法を理解する。
 ② 技術面 スポーツを通して、体力の維持・増進を図る。ラケットスポーツの基礎技能の向上を図る。
 ③ 理念・理解 ゲームやレクリエーション通したコミュニケーション方法を理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・レポート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		
16	ラケットスポーツ①	バドミントン 基本技術の習得Ⅰ：サーブ、レシーブなど	(教科書P6～8) 体調管理、補強運動の復習	E GW	
17	ラケットスポーツ②	バドミントン 基本技術の習得Ⅱ：ドライブ、クリアなど	体調管理、補強運動の復習	E GW	
18	ラケットスポーツ③	バドミントン 基本技術の習得Ⅲ：フォーメーション(シングル・ダブル)、審判方法	体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
19	ラケットスポーツ④	バドミントン ゲームⅠ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
20	ラケットスポーツ⑤	バドミントン ゲームⅡ	ルールの確認、 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
21	実技テスト	実技テスト（補強運動）	体調管理、補強運動の復習	E	
22	レクリエーション①	レクリエーションスポーツの体験Ⅰ	(教科書P9,10) 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	
23	レクリエーション②	レクリエーションスポーツの体験Ⅱ	(教科書P11,12) 体調管理、補強運動の復習	D,E GW	

備考

各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

職業と社会

[Placement Academy]

栗 本 公 恵

松 谷 寛 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
1 年生	後期	講義	1 単位	選択必修	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs1n252
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業出席での参加状況 30、提出物 70 を基本的配分とする総合評価。							
教科書	『職業と社会・食物栄養学科』（オリジナルテキスト）							
参考文献								

授業概要 「働く」ことの意味と意義を学びます。仕事に就き、社会人としてどう生きるかを考えることを通して、自らの職業観を確立しましょう。そして、栄養士が活躍する様々な職域の特徴及び仕事内容を知り、自分が進む方向性を確立していきます。将来や就職への考え方を整理し、モチベーションを高めていくことで、将来の自分の姿をより具体的に思い描き、より良い生き方を模索できるよう、能動的な態度で学んでいきましょう。

- 学習成果**
- ① 知識面 栄養士が活躍する職域と仕事内容について知識を得る
 - ② 知識面 具体的な就職活動に向けて基本的な知識と社会人基礎力を身につける
(ビジネスマナー・コミュニケーションの取り方・文章理解・一般常識など)
 - ③ 技術面 就職活動に対する準備・方法を修得する
 - ④ 理念・理解 将来のビジョンを計画できるようになる

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容
1	イントロダクション	・キャリア授業とは ・就職活動におけるルール ・栄養士の仕事とは ・管理栄養士と栄養士の違いについて ・委託と直営の違いについて	テキスト(P.38～40) ワークシート配布
2	就職活動を始めるにあたって	・内定者インタビュー ・企業研究の方法とは ・求人票の見方について ・筆記試験	テキスト(P.46) ワークシート配布
3	ビジネスマナーを学ぶ	・電話のかけ方とビジネスメールについて ・身だしなみについて ・社会人として必要なマナーについて	テキスト(P.41～45)
4	自分の魅力を見つけよう	・自己分析ワーク ・キャリアビジョンについて	ワークシート配布
5	履歴書の作成	・PRシートの作成 ・履歴書作成におけるルールについて ・履歴書の作成 ・筆記試験	テキスト(P.47～49) ワークシート配布
6	面接対策	・面接のルールとコツについて ・ペアワーク ・グループディスカッション ・面接練習シートの作成	テキスト(P.54～60) ワークシート配布
7	合同企業説明会	・様々な企業の特徴を知る	テキスト(P.64) ワークシート配布
8			

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

ボランティア活動

[Volunteer Activities]

内 山 麻 子

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
1年生	通年	演習	1単位	選択	教養科目	学科履修指定科目	DP1f	No.Fg1n214
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	授業を受講し、ボランティア活動を5回以上体験すること。活動参加50点相当 活動報告50点相当を基本的配分とする総合評価							
教科書	『ボランティアまるごとガイド改訂版』 安藤雄太監修 ミネルヴァ書房							
参考文献	『ボランティアノート』（小田原短期大学） 『ボランティアのすすめ 基礎から実践まで』 岡本榮一監修 ミネルヴァ書房							

授業概要 地域社会において福祉・教育・食などの領域に関わるボランティア活動に参加することを通して、多様な能力の育成、社会性の涵養ならびに実践による知識技術の習得などを旨とする。また、本学の教育方針である自己共に敬い、相手を思いやる精神を培い、高い人権意識を持った責任ある食の専門家としての対人援助方法を学ぶことを目的とする。

学習成果 ①知識面 地域社会におけるボランティア活動の意義や機能について理解する。
②技術面 ボランティア活動を経験することを通じ、関係者と連携・協働する力・方法を身につける。
③理念・理解 専門分野を活かし、地域貢献する姿勢について説明できる。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容				
1	ボランティアについて	事前学習①ボランティアに関する基本的事項を学ぶ	授業計画の説明 DVD 視聴				D
2	ボランティア活動について	事前学習②ボランティア活動に関する基本的事項を学ぶ	ボランティア活動の説明 記録の書き方の説明				D
3	ボランティアの体験について	事前学習③2年生の活動体験の報告を聞き、ボランティア活動の具体的なイメージを持つ	2年生の活動体験報告				
4	ボランティアの実践について(1)	事前学習④ボランティア先での実践について学ぶ	ボランティア先の事業者の話を伺う				
5	ボランティアの実践について(2)	事前学習⑤地域活動の意義と実際について学ぶ	地域のボランティア関係者の話を伺う				
6	実践の準備	ボランティア体験の準備(活動調査、応募、オリ参加、練習)	各回共通 事前課題:ボランティアノートにボランティア先の施設調べ・行き方等を記入 事後課題:活動内容の記録・感想を記入				
7	実践体験(1)	1回目…ボランティア体験をする					E
8	実践体験(2)	2回目…ボランティア体験をする					E
9	実践体験(3)	3回目…ボランティア体験をする					E
10	実践体験(4)	4回目…ボランティア体験をする					E
11	実践体験(5)	5回目…ボランティア体験をする					E
12	実践のまとめ(1)	ボランティア体験の記録(施設調べ)					
13	実践のまとめ(2)	ボランティア体験の記録(活動の省察)					
14	中間報告	事後学習①学んだことをグループで振り返る。省察・自己評価し、次のボランティア体験につなげる					G W P
15	ボランティア活動のまとめ	事後学習②振り返りとレポートを作成					

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

おだたん人間成長講座Ⅰ

[Liberal Arts of Odawara Junior CollegeⅠ]

統括：おだたん人間成長講座運営委員会

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	通年	演習	1 単位	卒業必修	教養科目		DP1f	No. Fg1n109
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 建学の精神 8%、 人として 8%、女性として 8%、国民として 8%、小峰祭 10%、 推薦図書 12%(コース別含む)、美術館 10%、古典芸能 10%、生活マナー講習 8%、食事マナー講習 8%、振り返り発表会 10%							
教科書	おだたんポートフォリオ							
参考文献	各回の配布資料、おだたん人間成長講座ファイル							

授業概要

建学の精神「女子を人として教育する、女性として教育する、国民として教育する」に基づいて設置された2年間にわたる総合的な教養科目である。専門科目とあわせて学び、本学の3つの教育目標（自他ともに敬い愛する人・豊かな知性と感性あふれる人・健やかな家庭、社会を担う人）を具体化する授業内容である。

学習成果

- ①知識面 建学の精神について説明できるようになる
- ②技術面 コースで学んだことを生活に活用できるようになる
- ③理念・理解 本学の学生としての自覚を持ち、社会に出ることができるようになる

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習（予読の章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	4/13	・本講座の説明（オリエンテーション） ・講演「建学の精神」	・1年次から2年次にわたる学習内容とコースの学びについて理解する 本学の歴史、建学の精神、教育理念について聴くとともにおだたん人間成長講座の意義を確認する ・【学長講演】	シラバス 課題：講演内容レポート①		D
2	4/27	・講演「人として」 ・おだたん生のマナーの確認①	・障害のある方の話を聴き、人としての生き方を考える【当事者講演】 ・スタプロで学んだ、学内での挨拶を再確認する（挨拶とメールマナー）	ファイル内資料熟読 課題：講演内容レポート②		P
3	5/11	・講演「女性として」 ・おだたん生のマナーの確認②	・卒業生の話を聴き、本学の教育の原点を知る【卒業生講演】 ・スタプロで学んだ、授業態度を再確認する	ファイル内資料熟読 課題：講演内容レポート③		
4	5/25	・講演「国民として」 ・おだたん生のマナーの確認③	・市民と協働する街づくりの話を聴き、社会の形成者としての生き方を考える【当事者講演】 ・登下校、通学車内のマナーを再確認する	ファイル内資料熟読 課題：講演内容レポート④		
5	6/29 クラス会	・美術鑑賞や推薦図書ガイダンス ・古典芸能ガイダンス 講演の感想交換会	・美術鑑賞や推薦図書について、見どころ・見学観賞の仕方・推薦の意図を理解し、取り組む意欲を高める ・古典芸能について、観賞の仕方を理解し取り組む意欲を高める クラス教室に分かれて返却されたレポートをもとに、講演を通じて気づいたことや感じたことを伝えあう（1年クラス委員が司会進行）	オリエンテーション、ガイダンスの資料熟読 当日に①～④の講演のレポート返却 各クラス担任が見守り		
6	夏期 休暇	美術鑑賞	学外で自己選択にて経験：美術館の鑑賞を通じて、芸術に親しむ生活を経験する（夏季休暇中に鑑賞、レポート作成）	オリエンテーション、ガイダンスの資料熟読 課題：美術館鑑賞をしての感想レポート		
7	夏期 休暇	推薦図書	教員が推薦した図書を読んで、書物に親しむ時間を持つ（夏季休暇中に読書し、レポート作成）	オリエンテーション、ガイダンスの資料熟読 課題：図書を読んだ感想レポート		

8 9	夏期 休暇	古典芸能鑑賞	学外で自己選択にて経験：古典芸能鑑賞（12月クラス会までに鑑賞、レポート作成）	配布資料 課題：感想レポート	
--------	----------	--------	---	-------------------	--

【後期】

授業計画		1 年次後期 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容	
10	9/21 クラス会	読書感想交換会	クラス教室に分かれて読んだ本を持ち寄り、レポートをもとに、本の紹介をして感想を伝えあう（1年クラス委員が司会進行）	当日までに読書課題のレポートを提出（PPT） 各クラス教室で担任が見守り	D
11	9/28	生活マナー講習	挨拶、言葉遣い、立ち居振る舞い等について学ぶ 教室に分かれて映像を見ながら実践する	ファイル内資料熟読 課題：実践レポート	E
12	10/26	小峰祭レポート	2年生の発表を見学・小峰祭に参加した感想文を提出	小峰祭パンフレット	F
13	11/2	食事マナー講習	洋食コース料理、和食などのマナーを学ぶ 教室に分かれて映像を見ながら実践する	ファイル内資料熟読 課題：実践レポート	E
14	12/7 クラス会	美術鑑賞報告会	クラス教室に分かれて返却されたレポートをもとに、鑑賞した美術について感想を伝えあう（1年クラス委員が司会進行） コース選択オリエンテーション	当日に美術鑑賞のレポート返却（PPT） 古典芸能鑑賞レポート提出 各クラス教室で担任が見守り	E
15	12/14	振り返り発表会に参加	2年生のコース別活動の成果を知る 学長挨拶（建学の精神）講話を聴く	各コース担当者の指示 課題：感想レポート	E
芸術分野担当			吉田 収		

備 考	各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。
-----	--

基礎学力演習

[Preliminary Exercise for Study]

小澤理嘉

唐沢俊光

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ハンパリング No.
1年生	前期	演習	1単位	選択必修	教養科目	学科指定履修科目	DP1	No. Fg1n213
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業中の取り組み(課題への取り組み)10%授業内小テスト2回で40%、まとめ試験50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養士に必要な計算・漢字』『栄養士に必要な計算・漢字』編集委員会 三恵社							
参考文献	「漢検準2級過去問題集 2021 版」日本漢字能力検定協会							

授業概要 基礎学力演習は計算が正確にできるようにすること、漢字や言葉を正しく遣えるようにすることを目指した科目である。栄養士は、何百人という規模の食事を作る。それは目分量で行うことはできない。また、栄養指導や食育の場面では、漢字や言葉を正しく遣えることが求められる。そのために基礎的な計算力をつけ、漢字や言葉について学んでいく。この授業を通して、確かな力を身につけてほしい。

学習成果

- ① 知識面 漢字検定準2級程度の漢字力を身につける。言葉の遣い方を身につける。
- ② 技術面 小数・分数の計算、整数の文章題ができる。小数・分数を百分率・歩合に変換できる。百分率・歩合を小数・分数に変換できる。
- ③ 理念・理解 基礎的な計算の仕方や言葉の遣い方が理解できる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	容量の単位/漢字基礎①	単位の変換と和・差 /漢字の基礎	テキスト3～6 ページ	G W	
2	重さの単位/漢字基礎②	単位の変換と和・差 /漢字の基礎・敬語について	テキスト7～10 ページ	G W	
3	割合としての小数・分数/漢字基礎③	割合の小数、分数での表し方 /漢字の基礎・敬語について	テキスト11～16 ページ	G W	
4	百分率/漢字基礎④	百分率の求め方、表し方 /漢字の基礎	テキスト17～20 ページ	G W	
5	歩合/漢字基礎⑤	歩合の求め方、表し方 /漢字の基礎 小テスト実施	テキスト21～24 ページ	G W	
6	比/漢字基礎⑥	比の求め方、表し方 /漢字の基礎	テキスト25～29 ページ	G W	
7	割合の文章題(1)/漢字基礎⑦	割合の問題の演習 /漢字の基礎	テキスト30～33 ページ	G W	
8	割合の文章題(2)/漢字基礎⑧	割合の問題の演習 /漢字の基礎	テキスト34～37 ページ	P	
9	比の文章題(1)/漢字応用①	比の問題の演習 /漢字の応用	テキスト38～41 ページ	G W	
10	比の文章題(2)/漢字応用②	比の問題の演習 /漢字の応用 小テスト実施	テキスト42～45 ページ	G W	
11	計算総合(1)/漢字応用③	計算問題の演習/漢字の応用	テキスト46～49 ページ	G W	
12	計算総合(2)/漢字応用④	計算問題の演習/漢字の応用	テキスト50～53 ページ	P	
13	計算総合(3)/漢字応用⑤	計算問題の演習/漢字の応用	テキスト54～57 ページ	G W	
14	計算総合(4)/漢字応用⑥	計算問題の演習/漢字の応用	テキスト58～61 ページ	G W	
15	計算総合(5)/漢字応用⑦	計算問題の演習/漢字の応用 まとめテスト実施	テキスト62～65 ページ	P	

備考 各授業の前に45分程度の予習をし、授業後には復習をすること。テスト・課題等に関してフィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。

海外文化事情

[Intercultural Understanding]

塩 川 雅 史 山 本 華 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリング No.
保・食1,2年生	前期集中	演習	1単位	選択	教養科目		DP1c	No. Cg1n202
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 ①授業中の取り組み（レポート、フォーム提出）60% ②海外旅行体験課題 40% を基本的配分とする総合評価							
教科書	プリントを配付する。							
参考文献	砂崎 良『リアルな今がわかる 日本と世界の地理』（朝日新聞出版、2020） 世界遺産検定事務局『きほんを学ぶ世界遺産 100 世界遺産検定 3 級公式テキスト』（マイナビ出版、2021） 村田晶子 編著『大学における多文化体験学習への挑戦』（ナカニシヤ出版、2018） プリントを配付する。							

食物栄養・一年生

授業概要 グローバリズムの進展とともに、食の現場も保育の現場も、今後ますます多様な文化的背景を持った人たちが増えることが予想される。そのため、社会に出ていくためには、広く世界情勢を知るとともに、日本及び日本と関係の深い国々の文化事情を知ることが必要である。この科目では、世界情勢や各国の政治・文化、その背景となる思想などに触れ、国際感覚豊かな社会人としての素養を身につけることを目的とする。

学習成果 ①知識面：海外の文化について知識を得る。
②技術面：海外文化と日本文化の違いについて説明できる。
③理念・理解：海外文化の魅力について知り異文化について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	世界に目を向けよう①	ガイダンス、世界の国々（自然、言語、暮らし） （担当:塩川雅史）	地球儀や世界地図を見て、 五大大陸を把握する	G W	
2	世界に目を向けよう②	日本の歴史と多文化共生 （担当：馬見塚昭久）	日本の歴史を振り返る	G W	
3	海外の生活を知ろう	海外在住の方とのオンラインによる交流 （担当:山本華子）	当該国について調べる	E	
4	世界の国々を知ろう ①	在日外国人の講話 （担当:C.ハースト）	世界について知っていること をまとめる	G W	
5	世界の国々を知ろう ②	海外文化体験 （担当:山本華子）	当該国について知りたいこと をまとめる	E	
6	世界の自然と文化を知ろう	ユネスコ世界遺産（文化遺産、自然遺産、複合遺産） （担当:三浦由美）	日本の世界遺産について調べる	G W	
7	バーチャル海外旅行の計画	バーチャル海外旅行について調査し、計画を立てる	行きたい国を決めて下調べする	F	
8	バーチャル海外旅行体験	バーチャル海外旅行を体験し、レポートを作成する	ツアーで巡る場所について 下調べする	E	

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。課題作成に積極的に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。第1回～第3回は、9/12、第4回～第6回は9/13に開講する集中講義である。

情報処理 I

飯 原 智 子

[Information Processing I]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	前期	演習	1 単位	卒業必修	専門科目	栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1n150
教職課程科目区分 含める必要事項		「施行規則 66 条の 6 に定める科目」(情報機器の操作)						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(小テスト 3 回、まとめテスト 1 回)55%、実技課題 (Word、Excel、PowerPoint)30%、授業中の取り組み(課題の実施)15%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①「情報基礎演習」最新版 キャリアラボ Step By Step 編・発行 ②「教育デジタルトランスフォーメーション 基礎」最新版 キャリアラボ Step By Step 編・発行							
参考文献	『情報利活用文書作成』『情報利活用表計算』『情報利活用プレゼンテーション』 日経 BP 社							

授業概要 この教科は情報モラルや情報機器の操作を扱う授業である。また、栄養教諭免許取得のための科目である「情報機器の操作」に該当するものである。パソコンは栄養士としての文書作成や情報発信、栄養教諭としての授業資料作成、保護者との連絡、会計管理など様々な活用場面がある。本科目では、Office 操作を中心にコンピュータの利用方法を演習し、最新の活用方法の習得を目指す。

学習成果

- ① 知識面：情報機器の基礎知識、情報モラル（個人情報管理、著作権等）に関し説明できるようになる。
- ② 技術面：Windows、Office の操作や社会人としてのプレゼンができるようになる。
- ③ 理念・理解：現場での実践的な文書作成、学生としてのレポート作成技法、図書館の利用・情報検索やデータベースの扱いクラウド利用の意味など、より社会生活に即した情報の活用ができるようになる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習(予習の章・頁、資料No)*作成課題内容	L
1		情報モラル Windows 基本操作	教科書①「情報基礎演習」(以下①と記載) 第1章「パソコンの基本操作とメールの利用。② 用語確認。	①第1章 実習課題 (応用の課題)	D
2		情報モラル ファイル操作	① 第2章「ファイルの操作と入力練習」 ② 用語確認。(入力練習、ファイル操作)	①第2章 実習課題 (応用の課題)	E
3		小テスト1 Word の操作1	小テスト(リテラシー)、① 第3章 「Word の基本操作」、② 用語確認 (文字書式、段落書式)	①第3章 実習課題 (応用の課題)	E
4		Word の操作2	① 第4章 「おたよりを作成しよう」 ② 用語確認 (文書の基本形式、タブ、インデント、表)	①第4章 実習課題 (応用の課題)	E
5		Word の操作3	① 第5章 「掲示用ポスターを作成しよう」 ② 用語確認 (図形、イラストの利用、ページ罫線)	①第5章 実習課題 (応用の課題)	E
6		Word の操作4	① 第6章 「レポートを作成しよう」 ② 用語確認 (段落罫線、箇条書き、段落間隔)	①第6章 実習課題 (応用の課題)	E
7		Word の演習	① 付録 応用問題 (演習課題の実施)	①付録 応用問題	E
8		小テスト2 Excel の操作1	小テスト (Word)、① 第7章 「Excel の基本操作」、 ② 用語確認 (文字入力、数式入力、合計)	①第7章 実習課題 (応用の課題)	E
9		Excel の操作2	① 第8章 「基本関数の利用」、② 用語確認 (平均、最大値、最小値、人数カウント、絶対参照)	①第8章 実習課題 (応用の課題)	E
10		プレゼン資料作成1	① 第9章 「PowerPoint の基本操作」、② 用語確認 プレゼンを企画し、テーマを決める	①第9章 実習課題 (テーマの決定)	E
11		プレゼン資料作成2	① 第10章 「知っている便利な機能」、 企画に基づいた資料作成	発表用資料の作成	E
12		小テスト3 プレゼンリハーサル	小テスト (Excel、PowerPoint)、 ②プレゼンの技法、リハーサル、発表実施の注意事項	発表用資料の完成、リハーサル (資料提出)	P
13		プレゼン発表会	発表実施(個人ごと)	プレゼンテーション実施	P
14		情報モラル ICT の活用	②「情報倫理とルール」個人情報、著作権等、ICT のシステムを利用した保育の情報化	ワークシート作成	E
15		総合演習	まとめテスト、②クラウド活用	全講義内容の復習	D

備 考

各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

情報処理Ⅱ

[Information Processing Ⅱ]

飯 原 智 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1 年生	後期	演習	1 単位	選択必修	専門科目	栄養教諭免許必修 学科履修指定科目	DP2f	No. Fs1f251
教職課程科目区分 含める必要事項		「施行規則 66 条の 6 に定める科目」（情報機器の操作）						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内課題 60%、授業内発表 40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①「情報応用演習」 最新版 キャリアラボ Step By Step 編・発行 ②「情報基礎演習」 最新版 キャリアラボ Step By Step 編・発行							
参考文献	『情報利活用文書作成』『情報利活用表計算』『情報利活用プレゼンテーション』 日経 BP 社							

授業概要 この教科は、栄養教諭免許取得のための科目である「情報機器の操作」に該当するものである。
本講座では、前期で習得した内容を踏まえ、社会人・栄養士としての実務に即した情報利用を習得する。
栄養計算をはじめとしたデータベース活用、更に、情報収集としてのアンケート作成、統計評価、情報検索方法、実務に即した資料作成とプレゼンを演習にて習得する。

学習成果 ① 知識面：栄養計算の考え方を理解し、社会人としての情報利用ができるようになる。
② 技術面：栄養計算やデータベース活用の統計処理が Excel でできるようになる。
③ 理念・理解：現場での実践的な文書作成、資料作成のための情報検索、情報収集のためのツールの活用からデータとしての利用方法など、より社会生活に即した情報の活用ができるようになる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容	L	
1	Excel 関数 1	前期の復習、関数(集計関数1)	②第1章 基礎問題、応用問題	E	
2	Excel 関数 2	関数(条件判断)	②第2章 基礎問題、応用問題	E	
3	栄養計算 1	栄養計算基礎、栄養計算と Excel 機能 1	②第3章 基礎問題、応用問題	E	
4	栄養計算 2	栄養計算と Excel 機能 2	②第4章 基礎問題、応用問題	E	
5	Excel 応用 1	データベースの利用	②第5章 基礎問題、応用問題	E	
6	Excel 応用 2	データ集計と活用(ピボットテーブル)	②第6章 基礎問題、応用問題	E	
7	情報収集と評価 1	統計処理の基本、調査の基本	②第7章 ワークシート①	E	
8	情報収集と評価 2	Google フォームを利用したアンケートの作成	②第8章 基礎問題、応用問題	E	
9	情報収集と評価 3	Google フォームを利用したアンケートの評価	②第9章 ワークシート②	E	
10	統計処理の基本 1	Excel 関数を用いたデータの集計(集計関数 2)	②第10章 基礎問題、応用問題	E	
11	統計処理の基本 2	Excel 関数を用いたデータの評価(統計関数・ヒストグラム)	②第11章 基礎問題、応用問題	E	
12	総合演習 1	総合演習(実務文書作成)の企画・調査	②第12章 ワークシート③	E	
13	総合演習 2	「一般的なおたより」「給食だより」等実務文書の作成	①付録 ②第13章 企画に基づいた制作	E	
14	総合演習 3	「一般的なおたより」「給食だより」等実務文書の作成	①付録 ②第13章 制作と発表準備	E	
15	1年のまとめ・発表	各自作成した、ニュース・レターの発表および評価	②第13章 制作物の発表	P	

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

公衆衛生学概論

[Public Health]

三 浦 由 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f315
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト 3 回で 60%、授業内レポート課題 2 回で 40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	「公衆衛生がみえる」メディクメディア							
参考文献	人口動態統計（総務省）、人口動態統計（厚生労働省）							

授業概要 公衆衛生学の目的は、人間の生活環境をより良いものとし、疾病や死に至るリスクから身体を守り、健康の保持・増進を図ることである。今後、栄養士として必要な公衆衛生学の知識を学び、理解する。

- 学習成果**
- ① 知識面 公衆衛生についての理解について学び、理解する。
 - ② 技術面 疫学・統計解析を学び、必要とする情報収集ができるようになる。
 - ③ 理念・理解 疫学研究から得た評価が説明できるようになる。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容			L
1	公衆衛生学とは：総論	公衆衛生とは（健康・予防医学の概念・健康増進・健康づくり・予防医学の分類・歴史）について学ぶ。	（p 2 - 9）			LT
2	保健統計	人口統計・人口構造・平均寿命・健康寿命について学ぶ。	（p 38 - 65）			LT
3	衛生行政・地域保健	衛生行政・各種関係法規について学ぶ。	（p 168 - 173）			LT
4	成人保健	成人保健健康づくりについて学ぶ。	（p 174 - 193）			LT
5	生活習慣病	生活習慣病健康日本 21 について学ぶ。	（p 174 - 193）			LT
6	疫学①	各種統計手法・疫学効果指標について学ぶ	（p 10 - 31）			LT
7	疫学②	EBM・統計解析の基礎を学ぶ。	（p 32 - 37）			LT
8	母子保健	統計・管理・対策、児童虐待法について学ぶ。	（p 194 - 223）小テスト（予防医学、保健統計成人保健・生活習慣病）			LT
9	精神保健①	児童虐待からの発達障害	授業内配布プリント（レポート課題）			LT
10	精神保健②	発達障害からの心の病についての現状を学ぶ。	（p 256 - 265）小テスト（疫学、母子・虐待）			LT
11	精神保健③	法規・対策について学ぶ。	（p 256 - 265）			LT
12	感染症①	感染症の分類・予防対策・動向について学ぶ。	（p 266 - 303）（レポート課題）			LT
13	感染症②・学校保健	学校保健安全法・学校保健統計について学ぶ。	（p 303 - 339）			LT
14	産業保健	三管理・産業保健・職業病・メンタルヘルスについて学ぶ。	（p 340 - 397）小テスト（精神保健・感染症・学校保健・産業保健）			LT
15	環境保健・国際保健	物理・化学的要因・公害・WHO について学ぶ。	（p 398 - 423） （p 424 - 430）			LT

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

社会福祉概論

[Social Welfare]

吉 田 眞 理

武 山 美 子

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択科目	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs1f316
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(13回)70%、レポート課題(動画視聴後レポート・授業内振り返りレポート)30%							
教科書	『生活事例からはじめる 新版 社会福祉』吉田眞理著 青踏社							
参考文献	『福祉の思想』糸賀一雄 NHK ブックス、 『ソーシャル・ケース・ワークとは何か』メアリー・E・リッチモンド 中央法規出版							

授業概要 この科目では、社会福祉の概念について学ぶとともに現代社会における社会福祉の価値について理解を深めていきます。福祉の歴史、法律、実践者、対象者のほかに、福祉の相談援助についてさまざまな分野の福祉の取り組みについて学びます。社会福祉に関する身近な問題についても理解を深めていきましょう。

学習成果

- ①知識面 社会保険の種類や内容についての知識を得る。
- ②技術面 ノーマライゼーションの考え方を生かしながら生活できるようになる。
- ③理念・理解 介護保険制度の仕組みを理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容	L
1		社会福祉の理念と概念	社会福祉とは何か、ノーマライゼーション、ニーズ・社会参加・自立・平等とは何か(第1章1)	テキスト第1章1を熟読し授業に参加する	P
2		社会福祉の歴史的変遷	福祉の歴史を通じた福祉課題の捉え方の理解(第1章2)	テキスト第1章2を熟読し授業に参加する	GW
3		社会福祉と家庭	家族の暮らす社会、人権擁護、家庭支援と社会福祉(第1章3)	テキスト第1章3を熟読し授業に参加する	GW
4		福祉を支える法律、社会福祉施設	社会福祉の法律、施設、人としての権利、生活保護法、児童虐待防止法、社会福祉施設(第2章1)	テキスト第2章1を熟読し授業に参加する	P
5		社会福祉施設を知る	児童養護施設、障害児施設、重症心身施設(動画視聴)	動画視聴レポート(10点)	P
6		社会保険と私たちの生活①	介護保険(第2章2・第4章2)、医療保険(第2章2)	テキスト第2章2、第4章2を熟読し授業に参加する	P
7		社会保険と私たちの生活②	年金保険、雇用保険、労災保険(第2章2)	テキスト第2章2を熟読し授業に参加する	D
8		社会福祉の専門職・実践者	社会福祉士、精神保健福祉士、介護福祉士、保育士(第2章3)	テキスト第2章3を熟読し授業に参加する	P
9		利用者の保護にかかわる仕組み	第三者評価事業、苦情解決の仕組み、権利擁護の仕組み(第2章4)	テキスト第2章4を熟読し授業に参加する	D
10		相談援助の意義と原則	相談援助の理論、意義、機能、対象(第3章1)	テキスト第3章1を熟読し授業に参加する	GW
11		相談援助の方法と技術	個人を対象とした相談援助の方法と技術、集団を対象とした相談援助の方法と技術(第3章2)	テキスト第3章2を熟読し事例を検討する	D
12		少子高齢社会の動向と課題	少子化対策の展開、男女共同参画社会(第4章1)	テキスト第4章1を熟読し授業に参加する	GW
13		在宅福祉・地域福祉の推進	社会福祉の動向・少子高齢化(第4章1-1)高齢社会を支える施策、介護保険制度の仕組み(第4章2)	テキスト第4章2を熟読し授業に参加する	GW
14		ネットワーク形成	在宅高齢者・障害者への理解とネットワーク、専門職の連携(第4章3)	テキスト第4章3を熟読し授業に参加する	P
15		現代における社会福祉課題	現代における社会福祉課題を1回～14回の内容から振り返る	授業内振り返りレポート(20点)	P

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。プリント等を配布するので、自主的に取り組むこと。

解剖学

[Anatomy]

吉 原 英 児

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No.Fs1f317
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。教科書の章ごとの課題を25%、7回目の講義中に行う中間テストを25%、15回目の講義中に行うまとめのテストを50%で評価する。							
教科書	目でみるからだのメカニズム 第2版 堺 章／編 [編] 医学書院							
参考文献	人体の構造と機能[1]解剖生理学 第9版 坂井 建雄／岡田 隆夫／編 [編] 医学書院							

授業概要

近代医学は解剖学から始まり、解剖学は分子レベルから、細胞、組織、器官、人体、人類までも対象として形態的に研究する学問である。人体は栄養のバランスの上に成り立っており、「摂取した栄養がどのように再構成され体を形作っているか」は栄養学において重要な知識である。授業は講義を中心に行うが、教科書の章ごとに課す課題に取り組むことにより、体の構造と機能の関係を更に理解できるように進める。

学習成果

- ① 知識面 人体の構造の概略を適切な用語を用い説明できる。
- ② 技術面 人体の構造を生理学との関連をもとに説明できる。
- ③ 理念・理解 人体の構造を器官系の観点から説明できる。

授業計画

【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験

回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容	A L
1	細胞の機能と構造	解剖生理学を学ぶための基礎知識	細胞と組織 (第1章)	D
2	消化吸収のしくみ①	栄養の消化と吸収	消化器 (第4章)	D
3	消化吸収のしくみ②	栄養の消化と吸収	消化器 (第4章)	D
4	血液の成分とその働き	呼吸と血液のはたらき	血液 (第1章、4-1 から 4-3)	D
5	呼吸のしくみ	呼吸と血液のはたらき	呼吸器 (第2章)	D
6	循環のしくみ①	血液の循環とその調節	循環器 (第3章)	D
7	循環のしくみ②	血液の循環とその調節 中間試験(1~7 回目の講義内容)およびその解説	循環器 (第3章)	D
8	尿と腎機能のしくみ	体液の調節と尿の生成	泌尿器 (第5章)	D
9	ホルモン調節のしくみ①	内臓機能の調節	内分泌 (第5章)	D
10	ホルモン調節のしくみ②	内臓機能の調節	内分泌 (第5章)	D
11	骨と筋運動のしくみ	身体の支持と運動	骨・筋肉 (第6章)	D
12	神経のしくみ①	情報の受容と処理	神経 (第7章)	D
13	神経のしくみ②	情報の受容と処理	神経 (第7章)	D
14	感覚・生体防御機構のしくみ	身体機能の防御と適応	血液、生体防御のしくみ、感覚器 (第1章、第8章)	D
15	生殖器のしくみ	生殖・発生と老化のしくみ まとめの試験(1~15 回目の講義内容)およびその解説	生殖器系 (第5章)・まとめ	D

備 考

授業の前には必ず教科書を読むなど予習をし、また復習もすること。課題のフィードバックは次の講義で行う。解剖学が形態学である以上、視覚情報はかなりの部分を占めるので、予習や復習は模型や図を十分に活用すること。授業で理解できたと思うことはその後の知識の定着に重要である。ゆえに不明な点があれば、その授業内で解決できるよう、遠慮せずに質問すること。授業後の復習はその授業の概略を説明できるかで確かめることができる。

生理学

[Physiology]

寺 山 隼 人

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリングNo.
1年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No.Fs1f318
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題（レポート課題の提出物）：25%、授業内テスト（授業内に2回実施する）：50% 授業中の取り組み（授業内発表）：25%を基本的配分とする総合評価							
教科書	人体の構造と機能[1]解剖生理学 第9版 坂井 建雄/岡田 隆夫/編 [編] 医学書院							
参考文献	目でみるからだのメカニズム 第2版 堺 章/編 [編] 医学書院							

授業概要 正常の生体の機能を学ぶのが生理学であり、栄養を学ぶ上で基礎となる学問である。生物は個体として生きていることはもちろんですが、器官、組織、そして細胞に至るまで、それぞれに生命の仕組みを備えています。どのレベルにおいても、生きて機能するためには、複雑に組み合わさった非常に多くの部品が正しく統合・制御されなければなりません。そこには生命活動の根本である栄養がエネルギー源として必要です。栄養士として人体の生命現象を理解することで健康科学へのより深いアプローチを試み、学習していくことを目標とする。

学習成果

- ① 知識面 人体の仕組みについて知る。
- ② 技術面 生理学を学ぶことで、栄養士としての基礎を身につける。
- ③ 理念・理解 人体で起こる現象の仕組みを理解する。

授業計画					【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成課題内容		A	L
1	細胞の機能と構造	解剖生理学を学ぶための基礎知識 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第1章		D	
2	消化吸収のしくみ①	栄養の消化と吸収 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第2章		D	
3	消化吸収のしくみ②	栄養の消化と吸収 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第2章		D	
4	血液の成分とその働き	呼吸と血液のはたらき (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第3章 *レポート課題「レプチン（作用機序や産生細胞など含めて）と食欲の関連性について		D	
5	呼吸のしくみ	呼吸と血液のはたらき (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第3章		D	
6	循環のしくみ①	血液の循環とその調節 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第4章		D	
7	循環のしくみ②	血液の循環とその調節 中間テスト (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第4章		D	
8	尿と腎機能のしくみ	体液の調節と尿の生成 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第5章		D	
9	ホルモン調節のしくみ	内臓機能の調節 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第6章		D	
10	骨と筋運動のしくみ	身体の支持と運動 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第7章		D	
11	神経のしくみ①	情報の受容と処理 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第8章		D	
12	神経のしくみ②	情報の受容と処理 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第8章		D	
13	感覚・生体防御機構のしくみ	身体機能の防御と適応 (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第9章		D	
14	生殖器のしくみ	生殖・発生と老化のしくみ (教室内にてテーマの範囲内で発表)	教科書の第10章		D	
15	総まとめとテスト	1～14回までの総まとめの復習 まとめのテスト	教科書の第1章～第10章		D	

備考 授業前の前日や空いた時間などを利用して少なくとも45分以上の予習をし、授業後には復習をすること。テスト・課題等に関して授業内に振り返りプリント等でフィードバックをする。課題を出すので、今までの受動的な学習から能動的な学習に自分を切り替えて、自主的に取り組み、力を付けること。

食品学Ⅰ

[Fundamentals in Food Chemistry I]

塩 川 雅 史

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
1年生	前期	講義	2単位	選択科目	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f322
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(筆記試験 10 回等)60%、課題(授業内テスト終了後にワークシート提出)40%。							
教科書	『イラスト食品学総論 第9版』東京化学社							
参考文献	『新食品成分表 FOODS 2022』東京法令出版株式会社							

授業概要 食品学Ⅰでは、食品のさまざまな成分とその化学構造について学びます。そして、食品の色や味、硬さなどが変化する仕組みを、食品成分間の化学反応によって理解します。これらの学習を通して、人が生きていくために欠くことのできない「食」の基本について、「化学」の視点から理解を深めます。

学習成果 ①知識面 食品の栄養・嗜好成分について基礎的な知識を習得する。
 ②技術面 ワークシートに記入し、学習ポートフォリオとして仕上げる。
 ③理念・理解 食品成分の構造とはたらきについて、自分の言葉で説明できるようになる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容			
1	食品とは	食品の分類と機能について	教科書 p2-11, 15-20			D
2	食品成分の化学①	水の構造とはたらき	教科書 p24-28 授業内テスト①			D
3	食品成分の化学②	炭水化物の構造とはたらき①	教科書 p29-41 授業内テスト②			D
4	食品成分の化学③	炭水化物の構造とはたらき②	教科書 p29-41			D
5	食品成分の化学④	脂質の構造とはたらき①	教科書 p42-55 授業内テスト③			D
6	食品成分の化学⑤	脂質の構造とはたらき②	教科書 p42-55			D
7	食品成分の化学⑥	たんぱく質の構造とはたらき①	教科書 p56-68 授業内テスト④			D
8	食品成分の化学⑦	たんぱく質の構造とはたらき②	教科書 p56-68			D
9	食品成分の化学⑧	ビタミンの構造とはたらき	教科書 p69-78 授業内テスト⑤			D
10	食品成分の化学⑨	ミネラルの構造とはたらき	教科書 p79-86 授業内テスト⑥			D
11	おいしさの科学①	色、味、匂いの成分①	教科書 p87-114, 139-146 授業内テスト⑦			D
12	おいしさの科学②	色、味、匂いの成分②	教科書 p87-114, 139-146			D
13	おいしさの科学③	食品成分の変化と相互作用	配布資料 授業内テスト⑧			D
14	おいしさの科学④	食品の物性	教科書 p123-138 授業内テスト⑨			D
15	食品の健康機能性	特別用途食品等の概要	教科書 p11-15, 115-122 授業内テスト⑩			D

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

食品学Ⅱ

[Fundamentals in Food Science II]

塩 川 雅 史

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択科目	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f323
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト (筆記試験 13 回等)60%、 課題 (授業内テスト終了後にワークシート提出)40%。							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ』 羊土社							
参考文献	『イラスト食品学総論 第9版』 東京教学社							

授業概要 食品学Ⅱでは、食品を「化学」の視点で捉えた食品学Ⅰと連動させて、「日本食品標準成分表」で分類されている食品群別に、それぞれの主要成分や構造上の特徴、さらに製造、加工、利用上の特性について学びます。栄養士に求められる食品・食材の知識をより深く、より幅広く学習します。

学習成果

- ①知識面 食品群別に、食品・食材の成分・構造上の特徴を習得する。
- ②技術面 ワークシートに記入し、学習ポートフォリオとして仕上げる。
- ③理念・理解 食品の素材から製造・加工・利用に至る全体像を理解する。

授業計画				【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	植物性食品①	穀類の種類と成分、加工特性について①	教科書 p28-30	D	
2	植物性食品②	穀類の種類と成分、加工特性について②	教科書 p30-33 授業内テスト①	D	
3	植物性食品③	穀類の種類と成分、加工特性について③	教科書 p33-36 授業内テスト②	D	
4	植物性食品④	いも類の種類と成分、加工特性について	教科書 p36-43 授業内テスト③	D	
5	植物性食品⑤	豆類の種類と成分、加工特性について	教科書 p43-51 授業内テスト④	D	
6	植物性食品⑥	野菜類の種類と成分、加工特性について	教科書 p55-63 授業内テスト⑤	D	
7	植物性食品⑦	果実類の種類と成分、加工特性について	教科書 p63-68 授業内テスト⑥	D	
8	植物性食品⑧	種実類、茸類、藻類の種類と成分、加工特性について	教科書 p51-55, 68-76 授業内テスト⑦	D	
9	動物性食品①	肉類の種類と成分、加工特性について	教科書 p83-91 授業内テスト⑧	D	
10	動物性食品②	魚介類の種類と成分、加工特性について	教科書 p92-104 授業内テスト⑨	D	
11	動物性食品③	卵の成分と加工特性について	教科書 p112-116 授業内テスト⑩	D	
12	動物性食品④	牛乳・乳製品の科学①	教科書 p104-111 授業内テスト⑪	D	
13	動物性食品⑤	牛乳・乳製品の科学②	教科書 p104-111	D	
14	発酵食品①	微生物利用食品 (アルコール飲料) について	教科書 p181-192 授業内テスト⑫	D	
15	発酵食品②	微生物利用食品 (発酵調味料) について	教科書 p181-192 授業内テスト⑬	D	

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

食品学実験

[Experiments in Food Science]

塩 川 雅 史

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
1 年生	後期	講義	1 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f324
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。課題(実験レポート提出 12 回)60%、授業中の取り組み(分析操作 実技試験 2 回)40%。							
教科書	『イラスト食品学総論 第9 版』 東京化学社							
参考文献	『栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ』 羊土社							

授業概要 食品学実験では、食品学で学んだ栄養成分の存在や挙動を、実験を通して自分の目で確かめます。まず実験器具や試薬の取り扱いなどの基本操作を習得します。そして、実験過程をよく「観察」し、それを詳細かつ正確に「記録」する訓練を行います。この「観察」と「記録」の習慣は、実社会で大きな力となります。

学習成果 ①知識面 実験器具と試薬の正しい取り扱うことができるようになる。
②技術面 実験操作をマニュアルに従って正確に実施できるようになる。
③理念・理解 実験の過程を「観察」し、「記録」する習慣が身につく。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、 資料No) *作成課題内容		
1	実験操作の基礎①	実験の心構え、身支度、基本的注意、実験レポートの書き方、安全教育	配布資料 (以下同様)		D
2	実験操作の基礎②	ガラス器具や実験器具の取り扱い実習			E
3	食品成分の分析①	水分(常圧加熱乾燥法)			E
4	食品成分の分析②	灰分(直接灰化法)	実験レポート提出① 実技試験①(秤量技術)		E
5	食品成分の分析③	脂肪(レーゼ・ゴットリーブ法)	実験レポート提出②		E
6	食品成分の分析④	酸度測定① ヨーグルトの酸度	実験レポート提出③		E
7	食品成分の分析⑤	酸度測定② 食酢の酢酸濃度	実験レポート提出④		E
8	食品成分の分析⑥	しょうゆの塩分測定	実験レポート提出⑤		E
9	糖質の実験	フェーリング反応、バーフォード反応、セリワノフ反応	実験レポート提出⑥		E
10	食品成分の変化①	糖質の酸加水分解反応	実験レポート提出⑦		E
11	食品成分の変化②	たんぱく質の加水分解反応	実験レポート提出⑧ 実技試験②(秤量技術)		E
12	食品成分の変化③	野菜に含まれる加水分解酵素のはたらき	実験レポート提出⑨		E
13	食品成分の変化④	果実に含まれる加水分解酵素のはたらき	実験レポート提出⑩		E
14	食品成分の変化⑤	食品に含まれる酸化還元酵素のはたらき	実験レポート提出⑪		E
15	食品成分の変化⑥	食品の酵素処理	実験レポート提出⑫		E

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

食品衛生学

[Fundamentals in Food Hygiene]

塩 川 雅 史

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択科目	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f326
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト (筆記試験8回等)60%、 課題 (授業内テスト終了後にワークシート提出)40%。							
教科書	『イラスト食品の安全性 第4版』東京教学社							
参考文献	『イラスト食品学総論 第9版』東京教学社							

授業概要 食品衛生学では、食品に起因する健康障害を防ぎ、人の生命と健康を衛る（まもる）ために必要な知識を幅広く学びます。病原性微生物や有害物質に関する基礎知識、食品の変敗を防ぐための技術、そして食品衛生行政と関連法規などを学び、食品の安全性に対する正しい考え方を身につけます。

学習成果 ①知識面 栄養士に求められる食品の衛生・品質管理の基礎知識を習得する。
 ②技術面 ワークシートに記入し、学習ポートフォリオとして仕上げる。
 ③理念・理解 食品の安全と安心に対する自分の考えを説明できるようになる。

授業計画				【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	A L	
1	食品衛生学とは	食品の安全と安心に対する考え方	第1章	D	
2	食品の変質①	食品微生物学の基礎	第2章	D	
3	食品の変質②	食品の微生物汚染とその防止方法	第2章	D	
4	食中毒①	食中毒の発生要因	授業内テスト① 第3章	D	
5	食中毒②	微生物性食中毒について	第3章	D	
6	食中毒③	微生物性食中毒について	第3章	D	
7	食品による感染症	人畜共通感染症、寄生虫症について	授業内テスト② 第4章	D	
8	食品中の汚染物質①	環境由来、化学物質、農薬、カビ毒について	授業内テスト③ 第6章	D	
9	食品中の汚染物質②	食品成分由来の有害物質、放射性物質について	第6章	D	
10	食品添加物①	食品添加物の種類と用途について	授業内テスト④ 第8章	D	
11	食品添加物②	食品中の残留物質について	第8章	D	
12	食品の器具と容器包装・新しい食品の諸問題	食品に使用する器具、容器、包装の種類と特徴 遺伝子組み換え食品の概要について	授業内テスト⑤ 第7章、第9章	D	
13	食品衛生行政と関連法規	食品安全基本法、食品衛生法などの関連法規の概要	授業内テスト⑥ 第1章	D	
14	食品の表示と規格基準	食品表示制度、保健機能食品等について	授業内テスト⑦ 第10章	D	
15	食品衛生管理	食品製造工程における衛生管理 (HACCP 等)	授業内テスト⑧ 第5章	D	

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

食品衛生学実験

[Experiment in Food Hygiene]

三 浦 由 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
1年生	前期	実験	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f327
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。実験への取り組み（実験への意欲、グループとの共同作業態度）50%、レポート課題 50%を配分とする総合評価							
教科書	『食品衛生学実験』 清水英世・杉山章（株）みらい							
参考文献	食品衛生学（中山出版）							

授業概要 栄養士にとって、衛生管理は最も重点を置くべき学問である。生鮮食品の鮮度や、食中毒菌に付着した食品の鑑別法などを、食品衛生実験を通して、衛生管理の重要性を理解し、その方法を習得する。

学習成果

- ① 知識面：衛生管理・品質管理についての知識を得る。
- ② 技術面：食品衛生管理実験の手法を身につける。
- ③ 理念・理解：衛生管理・品質管理について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成課題内容	L
1		ガイダンス・検査の基本操作	実験器具やそれらの洗浄の方法	授業内配布プリント P12～16	E
2		調理器具の汚染試験①	でんぷん・タンパク質が残留しているのかを確認する。	P149～151 レポート	E
3		調理器具の汚染・洗浄試験②	油脂および洗浄剤を用いた残留試験を行う。	P 152～155 レポート	E
4		牛乳・生卵の鮮度判定	牛乳と鶏卵の新鮮度を測定する。	P140・142～143 レポート	E
5		水道水の品質管理	水の評価指標の観点から品質の比較を行う。	授業内配布プリント レポート	E
6		微生物実験①	顕微鏡の操作方法を学び、青カビの観察を行う。ペニシリンについて	授業内配布プリント レポート	E
7		微生物実験②	顕微鏡下で麹菌の観察を行う。ジアスターゼについて	授業内配布プリント レポート	E
8		空中落下菌の測定	培地に空中落下菌を採取、培養し空中に浮遊物があることを認識する。	P38 レポート	E
9		染色による菌の観察	前回、培養した菌をグラム染色させ、その形態を確認する。	P38 レポート	E
10		手指の衛生検査①	手の洗浄・消毒の有無での菌の違いを確認する。 (グローブジュース法: 一般細菌)	P93～96 レポート	E
11		手指の衛生検査①	培養後の細菌のカウントと算出	P93～96 レポート	E
12		手指の衛生検査②	手の洗浄・消毒の有無での菌の違いを確認する。 (グローブジュース法: 常在菌)	P93～96 レポート	E
13		手指の衛生検査②	培養後の細菌のカウントと算出	P93～96 レポート	E
14		調理食品の生菌数の測定	生鮮度の違う既存食品から生菌数を検出し比較を行う。	P145～146 レポート	E
15		食品添加物の調査	既存加工食品の保存料（ソルビン酸カリウム）に関するフィールド調査	P146～148 レポート	F

備 考 各授業の前に 45 分程度の予習をし、授業後には復習をしてください。特に授業後は、実験結果をまとめてレポートを作成することに注力してください。

栄養学

[Nutrition]

内 田 由 佳

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択科目	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f328
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内容確認課題(授業15回実施)60%、確認テスト(授業内2回実施)40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学』田地陽一編 羊土社							
参考文献	『日本人の食事摂取基準(2020年版)』第一出版、『食生活アドバイザー3級公式テキスト』日本能率協会 マネージメントセンター							

授業概要 栄養学では、生物・化学・栄養学入門を基礎とし、食物として摂取した食品が消化・吸収される流れと栄養素の代謝について学ぶ。5大栄養素(たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミン・ミネラル)の消化・吸収・体内での代謝を学び、それらの栄養素が関連する疾病との関係性の理解を目指す。

学習成果 ① 知識面 5大栄養素の消化・吸収・代謝に関する知識を得ることができる
② 技術面 5大栄養素の体内での働きを説明することができる
③ 理念・理解 5大栄養素の代謝を理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L	
1	栄養素の種類	5 大栄養素の種類，食欲と摂食調整因子 授業内容確認課題 1	(第 1 章, 第 2 章)	D	
2	体内の水	体内の水と電解質の栄養的意義 授業内容確認課題 2	(第 9 章)	D	
3	炭水化物 1	炭水化物の種類と特徴，糖質の消化と吸収 授業内容確認課題 3	(第 3 章)	D	
4	炭水化物 2	糖質の代謝 授業内容確認課題 4	(第 4 章)	D	
5	炭水化物 3	血糖の調整，食物繊維 授業内容確認課題 5	(第 4 章)	D	
6	脂質 1	脂質の消化と吸収 授業内容確認課題 6	(第 5 章)	D	
7	脂質 2	脂質の代謝, コレステロールの代謝 授業内容確認課題 7	(第 5 章)	D	
8	たんぱく質 1	たんぱく質の消化と吸収 授業内容確認課題 8	(第 6 章)	D	
9	たんぱく質 2	たんぱく質の代謝 授業内容確認課題 9	(第 6 章)	D	
10	エネルギー1	エネルギー産生に係わる栄養素，授業内容確認課題 10 確認テスト 1 (1～9 回目までの授業内容の確認)	(第 10 章, 付表)	D	
11	エネルギー2	消費エネルギーの構成要素 授業内容確認課題 11	(第 7 章)	D	
12	ビタミン 1	脂溶性ビタミンの種類と機能 授業確認課 12	(第 7 章)	D	
13	ビタミン 2	水溶性ビタミンの種類と機能 授業内容確認課題 13	(第 7 章)	D	
14	ミネラル 1	多量ミネラルの種類と機能, 授業内容確認課題 14 確認テスト 2 (10～14 回目までの授業内容の確認)	(第 8 章)	D	
15	ミネラル 2	微量ミネラルの種類と機能 授業内容確認課題 15	(第 8 章)	D	

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

ライフステージ栄養学

[Nutrition in Life Cycle]

本 藤 亜 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f329
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(各回配布)80%、レポート課題(2回)20%を基本的 配分とする総合評価							
教科書	『スタディ応用栄養学』 東條仁美編著 建帛社							
参考文献	『授乳・離乳の支援ガイド』厚生労働省、『保育所における食事の提供ガイドライン』、厚生労働省、 『食物アレルギーの栄養指導』海老澤元宏 医歯薬出版、『介護食ハンドブック』医歯薬出版							

授業概要 ライフステージ栄養学は、栄養士として「栄養と健康」に寄与するための科目である。本科目では、さまざまな年代の対象者に適した栄養管理を行うために、乳児期から高齢期にわたる各ライフステージの生理的特徴と食生活の問題点を理解し、健康を維持増進するための栄養・食生活のあり方を学習する。

学習成果 ①知識面 各ライフステージにおける生理的特徴や食生活の問題点について知識を得る。
②技術面 食事摂取基準を活用した栄養管理や食生活上留意すべき点について説明できる。
③理念・理解 食の問題を解決するための多職種連携について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容			
1	栄養ケア・マネジメント	栄養ケア・マネジメントと多職種連携	第1章			D
2	食事摂取基準	食事摂取基準の目的と概要、評価	第2章			D
3	妊娠期の栄養①	性周期と妊娠	第3章			D
4	妊娠期の栄養②	妊娠による母体の変化、出産、妊娠期の疾病	第3章			D
5	妊娠期の栄養③	妊娠期の栄養ケア	第3章			D
6	授乳期の栄養	授乳期の生理的特徴と疾病	第4章			D
7	乳児期の栄養①	新生児・乳児の生理的特徴と疾病	第5章			D
8	乳児期の栄養②	新生児・乳児の栄養ケア、乳汁栄養	第5章			D
9	乳児期の栄養③	新生児・乳児の栄養ケア、離乳食	第5章			D
10	幼児期の栄養①	幼児期の生理的特徴と疾病	第6章			D
11	幼児期の栄養②	幼児期の栄養ケア、保育園での食事提供 (ビデオ視聴)	第6章 課題：保育園での食事提供について			D
12	学童期・思春期の栄養	学童期及び思春期の生理的特徴と疾病、学童期及び思春期の栄養ケア、学校での食事提供	第7章、第8章			D
13	成人期期の栄養	成人期の生理的特徴と疾病、栄養ケア	第9章			D
14	高齢期の栄養①	高齢期の生理的特徴と疾病	第10章			D
15	高齢期の栄養②	高齢期の栄養ケア、高齢者福祉施設での食事提供 (ビデオ視聴)	第10章 課題：高齢者施設での食事提供について			D

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをするので、自主的に取り組み、力をつけること。

栄養学入門

[Introduction to Nutrition]

平 井 千 里

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f333
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(第15回目実施)30%、授業中の取り組み(毎回提出の振り返りシート)70%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学 第4版』田地陽一編 羊土社							
参考文献	『日本人の食事摂取基準(2020年版)』、『食生活アドバイザー3級公式テキスト』日本能率協会マネージメントセンター							

授業概要 栄養士として「栄養と健康」に寄与するための専門科目
 栄養素の特徴を学ぶ。
 体内に入った栄養素がどのように代謝されていくのかを理解する。

学習成果 ①知識面 栄養素の働きについての知識を得る
 ②技術面 生体内での栄養素の代謝について説明できるようになる
 ③理念・理解 現代社会における食生活の問題点が理解できる

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容	L
1		現代の食生活	栄養学とは、現代の食生活の問題点、自分の食生活の振り返り①	第1章 1 p.14～15	L T
2		栄養と栄養素の定義	栄養・栄養素の定義、5大栄養素とその働き	第1章 2 p.16～19	L T
3		炭水化物	炭水化物と糖質の定義と種類	第4章 p.68～78	L T
4		食物繊維	食物繊維の生理機能	第4章 p.79～84	L T
5		脂質①	脂質の栄養	第5章 p.87～97	L T
6		脂質②	脂質の栄養	第5章 p.98～103	L T
7		たんぱく質①	たんぱく質・アミノ酸の定義と分類、アミノ酸の種類	第6章 p.108～117	L T
8		たんぱく質②	たんぱく質の評価方法	第6章 p.117～123	L T
9		ビタミン	ビタミンの定義と種類	第7章 p.125～140	L T
10		ミネラル・水	ミネラルの定義と種類、水の栄養学的意義	第8、9章 p.142～166	L T
11		食品群と献立作成の考え方	食事バランスガイド、食品群の種類（三色、六つの基礎食品群）とその特徴、献立作成の考え方	プリント	L T
12		食事摂取基準	食事摂取基準の数値、考え方、自分自身の食生活の振り返り②	第1章、付録 p.19、183～197	L T
13		エネルギー代謝①	エネルギー代謝の定義・測定法	第10章 p.170～174、176～181	L T
14		消化・吸収①	消化・吸収と栄養素の体内動態	第3章 p.39～67	L T
15		授業内テスト・フィードバック	フィードバック・授業内テスト	授業内テスト	L T

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。フィードバックは配布された振り返りシートを使って、自主的に取り組み、力を付けること。

栄養指導Ⅰ

[Nutritional Education Ⅰ]

内 田 由 佳

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	後期	講義	2 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f334
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内容確認課題(課題提出 15 回)40%、レポート課題(内容を記載回等)20%、確認テスト(授業内 2 回)40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『新版 ヘルス 2 1 栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子編著 医歯薬出版							
参考文献	①『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学』田地陽一編 羊土社 ②『日本人の食事摂取基準 (2020 年版)』第一出版							

授業概要 栄養指導Ⅰでは、身体的、精神的、社会的状況に応じた栄養教育のあり方と、栄養指導方法(栄養マネジメント)について修得することを目的とする。健康・栄養状態に関する情報を収集・分析し、そして、それらの情報を総合的に評価・判定するアセスメントの方法を学ぶ。
栄養に関するテーマについて個人発表する課題を通して、理解を得やすい表現手法を学び、人に語りかける訓練を行う。

学習成果 ①知識面 栄養マネジメントについて理解することができる。
②技術面 栄養アセスメントを説明できる。
③理念・理解 栄養マネジメントの流れを理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (予習の章・頁、資料 No) *作成課題内容	L
1		栄養指導の意義	栄養指導の目的, 栄養指導の流れ 授業内容確認課題 1	(第 1 章)	D
2		栄養指導の現場	栄養指導対象者と実践現場の特徴 授業内容確認課題 2	(第 1 章)	D
3		栄養指導の沿革	栄養士に関連する法規 授業内容確認課題 3	(巻末資料)	D
4		食生活を取り巻く環境と問題点	国民栄養調査, 食糧自給率, 食環境 授業内容確認課題 4	(第 2 章)	D
5		栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの基本 , PDCA サイクル 授業内容確認課題 5	(第 3 章 3.1ー3.1)	D
6		栄養アセスメント 1	体格指数, 肥満と生活習慣病との関連 授業内容確認課題 6	(第 3 章 3.2) 課題:生活習慣記録	D
7		栄養アセスメント 2	消費エネルギー量の把握 (身体活動レベル, METS 値, Af 値) . 授業内容確認課題 7	(第 3 章 3.2) 課題:生活習慣記録	D
8		栄養アセスメント 3	健康づくりのための身体活動基準・指針, 授業内容確認課題 8, 確認テスト (1〜7 回までの内容)	(第 3 章 3.2)	D
9		食事調査法	食事調査の方法と特徴 授業内容確認課題 9	(第 3 章 3.2) 課題:自分の食事調査	D
10		栄養指導関連施策 健康日本 2 1	健康日本 2 1, 食生活指針と自分のアセスメント結果の比較, 栄養指導の組み立て, 授業内容確認課題 10	(巻末資料)	D
11		日本人の食事摂取基準 1	日本人の摂取基準 (2020 年版) の概要 授業内容確認課題 11	(参考文献①付表)	D
12		日本人の食事摂取基準 2	日本人の摂取基準 (2020 年版) 各種栄養素の基準値 授業内容確認課題 12	(参考文献①付表)	D
13		栄養素摂取量の評価	食事調査の評価, 問題点の抽出 授業内容確認課題 13		D
14		栄養指導の計画	栄養アセスメントからの栄養指導計画の展開, 授業内容確認課題 14, 確認テスト (8〜14 回目の内容)	(第 3 章 3.3)	D
15		栄養指導法の特徴	個人に対する栄養指導法, 集団に対する栄養指導法, 栄養指導教材. 授業内容確認課題 15	(第 3 章 3.4)	D

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

給食計画演習

[The Plan of Supply of Food]

中 村 眞樹子

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	後期	演習	1 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f338
実務経験と関連性		事業所および特別養護老人ホームにて栄養士・管理栄養士として勤務し、給食経営管理に携わってきた経験を踏まえ、指導を行う。						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。レポート課題(授業内レポート 12 回、課題 2 回、各種帳票作成・献立作成など適宜)90%、授業中の取り組み(GW の発表)10%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①印刷資料を配布する ②『日本食品標準成分表 2020 年版(8訂)』文部科学省							
参考文献	①『給食施設のための献立作成マニュアル』医歯薬出版(株) ②『日本人の食事摂取基準(2020 年版)』厚生労働省 ③『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部社 ④『そのまんま料理カード』群羊社							

授業概要 特定多数の人に対して継続的に食事を提供する給食の食事・栄養計画を学習する。また、適正な栄養量を喫食者に提供する献立の立案方法や業務上必要な帳票類の作成方法を理解する。なお、学び得た知識は給食管理業務の基礎となり、2 年生で行う給食管理関連の実習でも必須の内容である。

学習成果 ①知識面 食事計画の手順及び献立作成、給食業務で用いる大量調理機器に関する知識を習得する。
②技術面 基本的な帳票類の作成や献立作成ができるようになる。
③理念・理解 給食計画の概要を理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(下回の章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	給食提供の様子	給食を提供するイメージを持つため、調理場の様子のビデオ鑑賞と給与栄養目標量の算出を行う。	授業内レポート「給食の印象」「給与栄養目標量算出」		E
2	実習室の見取り図の作成	本学実習室を見学し、給食施設の構造、大量調理機器の能力、取り扱い方法について理解する。	授業内レポート「見取り図作成」		E
3	コスト管理について①	食材の原価計算を理解するとともに、献立表の作成の仕方を確認する。	授業内レポート「献立表および原価計算書の作成」		E
4	コスト管理について②	食材費と人件費を考慮した原価の在り方を意見交換しながら理解する。また、発注書の作成の仕方を理解する。	授業内レポート「発注書作成」		E
5	食品構成表の活用	荷重平均成分表の作成をするとともに、食品構成表の活用法を理解する。	授業内レポート「食品構成表作成」		E
6	献立作成①	対象施設にあわせた給与栄養目標量の算出を行う。	授業内レポート「対象施設の給与栄養目標量の算出」		E
7	献立作成②	算出した目標量に合わせ、料理カードを用いた献立作成を行う。	授業内レポート「献立作成」		G W
8	献立作成③	作成した献立の栄養評価(比率の確認)と工程表作成による提供方法の確認を行う。	授業内レポート「栄養評価」「工程表の作成」		G W
9	給食における栄養教育について①	献立に基づいた栄養教育の内容(献立紹介)の検討をする。	授業内レポート「献立紹介スピーチ」		G W
10	給食における栄養教育について②	作成した献立及び栄養教育の発表をする。	授業内レポート「献立紹介スピーチの発表評価」		P
11	大量調理機器の使用	実習室内の大量調理機器の使用を体験する。(調理を含む)	課題「調理レポート」		E
12	献立作成④	2 年次給食管理実習に向けオリジナルの献立および帳票類の作成を行う。	課題「給食献立作成」		E
13	給食における栄養教育について③	食事バランスガイドを用いた栄養教育について学ぶ。	授業内レポート「食事バランスガイドと給食」		G W
14	給食における栄養教育教材作成	献立に合わせた教材作成を行う。	授業内レポート「教材作成」		E
15	給食提供と計画	ふりかえり(授業内試験の実施とそのふり返し)			

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。授業内で課題のフィードバックをする。授業内レポートに個々が遅れが生じている場合は課題として取り組むことがある。なお、多くの場合、電卓が必要である。

栄養士基礎実習

[Basic Technique of Dietician]

本 藤 亜 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	通年	実習	1 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f348
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(まとめテスト及び小テスト2回)40%、レポート課題(献立レポート、課題 2 回)60%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部 ②『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部							
参考文献	『そのまんま料理カード』群羊社 『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』坂本裕子ら 化学同人							

授業概要

栄養士の重要な業務の中に献立の立案がある。学校や乳幼児施設、事業所、高齢者施設、病院など様々な施設で、栄養士の立てた献立をもとに給食が提供される。献立は健康の維持増進、疾病の予防や治療に繋がるだけでなく、味や色取り、季節感などで心を満足させてくれるものでなくてはならない。本科目では献立作成を作成するための基本となる食品成分表の使い方や栄養価計算の方法を学び、心身の健康に配慮した献立を作成するための方法を学習する。

学習成果

- ①知識面 食品成分表の使い方や料理の組み合わせ方、食品の適切な使用量について知識を得る。
- ②技術面 栄養価計算や栄養素比率の計算を身に付ける。
- ③理念・理解 心身の健康に配慮した献立作成の方法を説明できる。

授業計画

回数		テーマ	学習内容	準備学習(予習の章・頁、資料No) *作成課題内容	A L
1		日本食品標準成分表の概要①	日本食品標準成分表とは、掲載栄養成分とその単位、数値の表示方法など、食品成分表の概要を学ぶ。	教科書①および③第2章	E
2		日本食品標準成分表の概要②	食品群の特徴、緑黄色野菜、および日常よく使用する食品について学ぶ。	教科書①および③第2章	E
3		日本食品標準成分表の活用①	食品の廃棄率、食品全体量の算出について、実習を通して学ぶ。	教科書①、②および③第2章	E
4		日本食品標準成分表の活用②	食品の概量、目ばかり・手ばかりについて学ぶ。	教科書①、②および③第2章 *課題：食品の目ばかり・手ばかり	E
5		日本食品標準成分表の活用③	栄養素量算出方法の種類、日本食品標準成分表を利用した栄養素量の算出方法(栄養価計算)を学ぶ。	教科書①および③第2章	E
6		日本食品標準成分表の活用④	調理後の食品の重量変化率、乾物の戻し率について、実習を通して学ぶ。	教科書①、②および③第3章	E
7		献立作成の基礎知識	献立とは、良い献立の条件、主食・主菜・副菜などについて学ぶ。	教科書①、②および③第3章	E
8		総括演習①	1～7回目までの学びをもとに、栄養価計算等の演習を行う。	小テスト①	E
9		適切な盛付量を学ぶ	ご飯、汁、主菜、副菜の盛付量について、実習を通して学ぶ。	教科書③第4章 *課題：料理の盛付量の計測	E
10		調味料の適切な使用量を学ぶ①	汁物に使用する調味料、またコショウや唐辛子など香辛料の使用量について、実習を通して学ぶ。	教科書③第3章	E
11		調味料の適切な使用量を学ぶ②	調味料の一般的な使用量(調味%)、吸油率について学ぶ。	教科書③第3章	E
12		健康を考えた献立作成のポイント①	給与目標栄養量の算出方法を学ぶ	教科書①資料編	E
13		健康を考えた献立作成のポイント②	エネルギー産生栄養素バランス、穀物エネルギー比、動物性たんぱく質比などについて学ぶ	教科書③第4章	E
14		健康を考えた献立作成のポイント③	食品構成、等価表の作成について学ぶ	教科書③第4章	E
15		総括演習②	9～14回目までの学びをもとに、栄養バランスの算出などの演習を行う。	小テスト②	E

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ①知識面 献立の書き方について知識を得る。
 ②技術面 心身の健康に配慮した献立を作成し、客観的に自己評価ができる。
 ③理念・理解 心身の健康などに配慮した献立作成の方法を説明できる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		
16	献立作成の手順を学ぶ①	献立の書き方について学び、献立の立案をする。	教科書①、②、③		E
17	献立作成の手順を学ぶ②	立てた献立の栄養価計算をする。	教科書①、②、③		E
18	献立作成の手順を学ぶ③	給与栄養目標量と比較し献立を修正する。	教科書①、②、③		E
19	献立作成の手順を学ぶ④	献立のレシピを作成する。	教科書③第3章		E
20	献立を調理する	作成した献立を各自調理、撮影、試食する。			E
21	献立レポートの作成	写真の添付、試食結果をまとめる。			E
22	献立を評価する	献立を自己採点し、改善点を明らかにする。	* 献立レポート（採点結果も綴じ込む）		E
23	学習のまとめ	これまでの学びの振り返りを行う。	まとめテスト		D

備考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをするので、自主的に取り組み、力をつけること。

調理学

[Science of Cooking]

栗 本 公 恵

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	前期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f343
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(筆記試験3回等)90%、レポート課題(1回)10%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『調理学』久木久美子他著 化学同人							
参考文献	『食生活アドバイザー3級公式テキスト』FLA ネットワーク協会、『お料理一年生』ベターホーム協会、『新版 調理と理論・学生版』同文書院							

授業概要 栄養士として「給食の運営」をするための基本となる専門科目
方針 食品のおいしさ、調理上の食品の性質や操作の特徴を習得する
また、食の安全性や環境、食文化について学ぶ

学習成果 ① 知識面 調理方法や食品の特徴や食文化についての知識を得る
② 技術面 調理操作の特徴を説明できるようになる
③ 理念・理解 食の大切さ・安全な調理方法について理解する

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L
1		調理を学ぶ	調理の目的、調理前の心構え	1章、10章 p149-151	D
2		食べ物のおいしさ	食べ物の味・香り・外観、おいしさ評価	2章	P
3		調理操作と調理機器①	非加熱調理操作	3章 p23-33	D
4		調理操作と調理機器②	加熱調理操作	3章 p35-41	D
5		調理操作と調理機器③	調理機器・加熱用機器	3章 p42-48	D
6		植物性食品の調理科学①	授業内テスト (1-5回)、米の調理科学	4章 p49-58	D
7		植物性食品の調理科学②	小麦・いもの調理科学	4章 p59-p68	D
8		植物性食品の調理科学③	豆・種実・野菜の調理科学	4章 p69-81	D
9		植物性食品の調理科学④	授業内テスト、果実・きのこ・藻類の調理科学	4章 p82-86	D
10		動物性食品の調理科学①	肉・魚の調理科学	5章 p87-94	D
11		動物性食品の調理科学② 油脂類の調理科学	卵・乳製品・油脂類の調理科学	5章 p95、6章	D
12		ゲル化剤・とろみ剤の調理科学	ゼラチン、寒天等の調理科学	7章	D
13		調味料・香辛料・嗜好飲料の調理科学	調味料・香辛料・嗜好飲料の調理科学	8・9章	D
14		調理文化①	各国料理の形式とマナー、食文化	10章	D
15		調理文化②	授業内テスト、授業のまとめ	*調理文化レポート	D

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

基礎調理実習Ⅰ

[Basic Cooking Practice I]

栗 本 公 恵

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリングNo.
1年生	前期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No.Fs1f344
実務経験と関連性		食品会社研究開発、及び流通企業品質管理部の食品開発担当として10年以上従事し、実務的な調理指導を行う。						
成績評価方法と基準		毎回授業に出席し積極的に参加すること。授業内の取組み（実技）50%、課題（実習ノート）40%、実技試験10%						
教科書		配布プリント（毎回）、「調理学」久木久美子他著 化学同人						
参考文献		『調理学』久木久美子他著 化学同人、『食生活アドバイザー3級公式テキスト』FLAネットワーク協会、『お料理一年生』ベターホーム協会、改訂新版『あすの健康と調理』アイ・ケイコーポレーション						

授業概要 栄養士として「給食の運営」をするための基本となる専門科目
方針 調理の基礎的な技術と知識を習得することを目的とします。基礎的な技術とは、調味料の計量、包丁の使い方、だしの取り方など、調理をする上で毎回必要となるものです。基礎的な知識とは、調味料の性質、食品の調理特性、おいしさの理論など調理に関する科学的な知識を意味します。料理をおいしく食べるために、盛りつけの工夫や配膳を学びます。

学習成果 ①知識面 調理の基本的な知識を得る
②技術面 調理の基本的な技術ができるようになる
③理念・理解 食品の調理特性について説明できるようになる

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成課題内容	L	
1	調理をする際の準備	調理実習の受け方、身支度、調理室の使用方の説明。 実習:調味料の計量方法	I-1・3		E
2	和食の基本①	炊飯方法(白飯)、和のだしのとり方①(味噌汁)、簡単な煮物(巾着玉子)、野菜の切り方(即席漬)	I-3、II-日本料理1		E
3	和食の基本②	炊込みご飯①(筍ご飯)、煮魚、和のだしのとり方②(清まし汁)、青菜の扱い方(ほうれん草浸し)、蒸ケーキ	II-日本料理1		E
4	和食の基本③	鰯の南蛮漬、煮物①(肉とじゃがいも)、村雲汁、発芽玄米ご飯、白玉みつ豆	II-日本料理3		E
5	和食の基本④	だし巻玉子、豆腐田楽、煮物②(南瓜そぼろ)、炊き込みご飯②(青豆ご飯)	II-日本料理1・2		E
6	洋食の基本①	ブイヨンのとり方、ロールキャベツ、グリーンサラダ、マドレーヌ、コーヒ			E
7	洋食の基本②	魚のムニエル 粉ふきいも、コーンクリームスープ、フルーツゼリー、コーヒ	II-西洋料理5		E
8	洋食の基本③	ポークソテー ケッカソース、ブルスケッタ、コンソメジュリエンス、カスタードプディング			E
9	洋食の基本④	バレンシアライス、サラダニソワーズ	II-西洋料理9		E
10	洋食の基本⑤	チキンカレー、マカロニサラダ、レモンスカッシュ、ピーナッツクッキー	II-西洋料理5		E
11	洋食の基本⑥	ティーパーティー：サンドウィッチ数種、フルーツケーキ、紅茶、パン耳の利用（即席ラスク）	II-西洋料理1		E
12	和食の基本⑤	ポテトコロッケ、乾物の扱い方・和え物（切干大根の胡麻酢和え）、貝の汁（蛸味噌汁）、わらびもち			E
13	和食の基本⑥	天ぷら、冷やし素麺、いか松笠甘酢	II-日本料理5		E
14	和食の基本⑦	ちらし寿司、沢煮椀	II-日本料理4		E
15	技術確認	実技試験・課題調理の作成	今までの配布プリント 課題：授業内容から提示		E

備 考

各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

基礎調理実習Ⅱ

[Basic Cooking PracticeⅡ]

内 山 麻 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
1年生	後期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f345
実務経験と関連性		調理師の資格を持って病院等の給食提供現場で勤務していた経験を活かし給食にも展開できる実際的な調理指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。①授業内テスト(切菜検定2回)10% ②ポートフォリオ20%、③レポート課題(家庭での調理レポート)40%(栄養価計算)20%、④毎回の授業の取組み(メモの取り方)10%を基本配分とする総合評価							
教科書	『あすの健康と調理～食を通して豊かなLife styleを～』アイ・ケイコーポレーション							
参考文献	毎回の配布プリント、『食品成分表』、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画『食生活アドバイザー3級公式テキスト』FLA ネットワーク協会							

授業概要 基礎調理実習ⅡはⅠ（日本、西洋調理）に引き続き中国料理の基礎的な内容を実習する。また、季節の食材を用いた和、洋の応用料理やクリスマス、正月料理などの行事食や食の文化を学ぶ。毎回の実習で、種々の調理操作や料理にあった盛り付け法を習得していく。栄養士校外実習のための予備訓練として包丁技術向上を目的として切菜検定を行う。毎回の食材をグラム換算、栄養価計算しレポートとして提出する。

学習成果 ① 知識面 日本や西洋の行事食や食文化を学ぶ。食品のグラム換算や栄養価計算ができる。
② 技術面 栄養士として必要な調理技術を身につける。切菜検定3級まで合格する。
③ 理念・理解 試食を通して豊かな味覚を養い、秋、冬の食材と季節にあった調理法が分かる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A
回数	テーマ	学習内容		準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容		L
1	オリエンテーションおよび中国料理①	成績評価について解説する。湯(タン)のとりかた、パンパングイ、南瓜の炒め物		シラバスを読んでおく。 *栄養価計算	E	
2	中国料理②	麻婆豆腐、鶏のから揚げ、きゅうりの和え物、とうもろこしのスープ		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
3	中国料理③	焼き餃子、豚ばら肉の五香粉煮込み、杏仁豆腐		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
4	中国料理④	酢豚、白菜のクリーム煮、蟹シウマイ、切菜検定5級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
5	中国料理⑤	あん入り胡麻団子、中国風茶碗蒸し、肉と青菜炒め 切菜検定4級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
6	秋の日本料理①	赤飯、鯛照り焼き、菊花かぶ、里芋含め煮、きゅうり黄身酢和え、切菜検定4級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
7	秋の日本料理②	秋刀魚香り蒸し、かぶ翡翠煮、春菊ピーナッツ和え 切菜検定4級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
8	冬の西洋料理①	オイスターチャウダー、ポークアンドビーンズ、シュークリーム、切菜検定4級実施 ポートフォリオ提出①		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
9	行事食-クリスマス①	白身魚クリームソース、レタスサラダノエル風、ブッシュドノエル		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
10	行事食-クリスマス②	魚介のマリネ、トマトのポタージュスープ、ローストチキン		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
11	行事食-正月料理①	黒豆、田作り、伊達巻、梅花羹、たたきごぼう、昆布巻き		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
12	行事食-正月料理②	水引なます、のし鶏、煮しめ、雑煮		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
13	冬の日本料理①	茶碗蒸し、船場汁、こんにゃくきんぴら、おはぎ 切菜検定3級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
14	冬の西洋料理②	チキンマカロニグラタン、カリフラワーサラダ、ワインゼリー、切菜検定3級実施		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
15	冬の野菜料理	風呂吹き大根、かぼちゃいとし煮、オニオングラタンスープ、炒めビーフン ポートフォリオ提出②		事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	

備 考 各授業の前に45分程度の予習をし、授業後には復習(レポート作成)をすること。
欠席した場合は家庭で1品製作しレポート提出すること。上記の順番は都合により変更することがある。課題等に関してフィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。

学校栄養教育論

[Theory of Food Education for Students]

中 村 眞樹子

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養教諭免許必修	DP2F	No.Fs1f254
教職課程科目区分 含める必要事項		「栄養に係る教育に関する科目」 栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項。幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項。食生活に関する歴史的及び文化的事項。食に関する指導の方法に関する事項。						
成績評価 方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内試験（1回） 50%、授業内レポート（7回） 20%、授業中の取り組み（発表）30%を基本的配分とする総合評価						
教科書		『四訂栄養教諭論 ー理論と実際ー』 金田雅代編著 建帛社						
参考文献		①『食に関する指導の手引 第二次改訂版』文部科学省 ②『小学校学習指導要領平成29年告示』文部科学省						

授業概要 栄養教諭を取得するため、学校における栄養教育について理解する。児童・生徒は心身の成長発達期にあり、さらに、生涯における健康づくりの基礎を築く重要な時期でもある。こうした時期に学校や地域において、栄養教諭が食を通じて健康教育を行う重要性和使命を自覚し、いかに実践していくかを考える。

学習成果 ①知識面 食に関する指導に関わる諸制度と栄養教諭の職務内容、学校給食の意義と役割、幼児、児童、生徒の健康・栄養に関わる現状と課題を理解する。
②技術面 学校において必要とされる栄養教育を思い描くことができる。
③理念・理解 学校・家庭・地域と連携した食に関する指導の方策を理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	栄養教諭制度・栄養教諭の職務、役割	栄養教諭創設の背景、食に関する指導体制、栄養教諭の役割、職務内容、専門性について理解する。	(教科書 P1～15)		
2	食に関する指導・教育の意義・諸制度	食に関する指導に関する諸制度の理解とその目標及び基本的な考え方について理解する。	(教科書 P13～15、P53～61)		
3	学校給食の意義と役割（Ⅰ）	学校給食の歴史と現状を学び、教育の一環としての学校給食の意義、役割について、テーマを設定して調べ学習と発表、意見交換をして、知り、考える。	(教科書 P16～38) 授業内レポート「発表資料作成」「発表レポート」	GW ・ P ・ D	
4	学校給食の意義と役割（Ⅱ）				
5	学校給食の意義と役割（Ⅲ）				
6	子どもの健康・栄養摂取状況（Ⅰ）	子どもの発育、健康、栄養、生活に関する問題、課題を知り、考える。また、既存の調査データから実態を知り、情報交換する。	(教科書 P39～52、P100) 授業内レポート「気になる調査結果」	GW P D	
7	子どもの健康・栄養摂取状況（Ⅱ）				
8	子どもを取り巻く食環境の課題	児童・生徒をとりまく社会的環境・背景や食生活の現状、変化について知り、考える。	(教科書 P39～52、P100) 授業内レポートおよび課題「今の子どもについて」		
9	給食の時間における食に関する指導	給食を教材とした食に関する指導のあり方、方法を考えると同時に、学校における現状を理解する。	(教科書 P80～99) 授業内レポート「給食ミニレター」		
10	教科における食に関する指導(Ⅰ)	授業を行うに当たり、学習指導要領の目標・内容をよく理解することおよび各教科における栄養教諭の参画の可能性、その実践について考える。	(教科書 P111～171) 授業内レポート「科目の目標・内容と食に関する指導」	GW P D	
11	教科における食に関する指導(Ⅱ)				
12	個別指導を要する児童生徒の指導、配慮	食事、栄養、生活習慣、食物アレルギー等の個別指導の必要な児童・生徒の指導の重要性和対応について考える。	(教科書 P172～185) 授業内レポート「まとめと感想」		
13	食文化および食生活の変遷と現状	変化を続ける食文化、食生活の現状について考える。			
14	学校・家庭・地域との連携	学校・家庭・地域との連携における栄養教諭の関わりについて考える。(ビデオ鑑賞を含む)	(教科書 P186～197) 授業内レポート「鑑賞の感想」		
15	授業内試験とその振り返り	授業内試験の実施とその振り返り			

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。授業内試験に関しては直後に答え合わせをして振り返りをする。

教師論

[Theory of School Teacher]

唐 沢 俊 光

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
1年生	前期	講義	1 単位	選択科目	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f257
教職課程科目区分 含める必要事項		教育の基礎的理解に関する科目 教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校への対応を含む。）						
成績評価	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 発表学習 30%、レポート課題①歴史に残る偉大な教師、②授業で学んだこと70%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『教職論』新井保幸・江口勇治編著 培風館							
参考文献	『教職入門』柴田義松・山崎準二編著 学文社							

授業概要 この授業では、教師について多面的に学ぶ。具体的には、教職の意義、教師の職業的特色、教師の役割と職務内容、教師に求められる資質能力、教師像の変遷、教師教育、教師のライフコース、チーム学校について学ぶ。また、歴史に残る偉大な教師について調べ、発表学習を行う。

学習成果

- ① 知識面 教職の意義、教師の職業的特色、役割・職務内容、歴史について知る。
- ② 技術面 歴史に残る偉大な教師について調べ、説明できる。
- ③ 理念・理解 教師はなぜ学び続ける存在でなければならないか、について説明できる。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料 No) *作成課題内容	L
1		教職の意義	教職の意義について学ぶ。	プリント1 *履修動機	D
2		教師の役割と職務内容	教師の役割、その職業的特色。学級の意義。教師の服務義務。	プリント2 *前回授業の質問・感想	D
3		教師に求められる資質能力	教養審・中教審答申にみる資質能力。学校種別の資質能力。	プリント3 *前回授業の質問・感想	D
4		教師像の変遷（1）	教師聖職者論 森有礼の教員養成論	プリント4 *寺子屋の調べ学習	P
5		教師像の変遷（2）	教師労働者論・教師専門職論とショーンの反省的実践家論	プリント5 *暗黙知の調べ学習	P
6		教師教育	教員採用制度と教員研修制度について	プリント6 *前回授業の質問・感想	P
7		教師のライフコース	教育実習、新任期、専門家としての自己確立	プリント7 *教育実習の調べ学習	P
8		チーム学校	チーム学校の必要性和仕組み	プリント8 *前回授業の質問・感想	D

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

教育原理・教育制度論

唐 沢 俊 光

[Principle of Education Theory of Educational System and Organization]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディブ ロマNo.	ナンバリング No.
1 年生	後期	講義	1 単位	選択科目	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f258
教職課程科目区分 含める必要事項		教育の基礎的理解に関する科目 教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想 教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）						
成績評価	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 発表学習 50%、授業内テスト(筆記試験 1 回)50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『食育のための教育原理』中村弘行 三恵社							
参考文献	『世界の学校』二宮皓 学事出版 『教育学・私の方法』中村弘行 愛生社							

授業概要 この授業は教職教養の要となる知識を学ぶ。すなわち、教育の語義、意義、理念について学ぶ。教育思想・理論をタイプに分けて学ぶ。日本教育史と外国教育史について学ぶ。憲法教育条項と教育基本法について学ぶ。日本の学校教育制度と諸外国のそれとを比較し、日本の学校教育制度の特色を学ぶ。さらに、最近の学校をめぐる問題（教育と階層の問題、学校選択制）について学ぶ。この授業を機に、教育とは何かを問い続けてほしい。

- 学習成果**
- ① 知識面 教育の意義・目的、思想・理論、歴史を理解している。
 - ② 技術面 外国の教育制度と日本の教育制度とを比較・考察したことについて発表できる。
 - ③ 理念・理解 今日の教育がどのような歴史的経過を経て築かれたのかを理解している。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容				
1	教育の意義と食育	教育の語義、意義。食育の必要となった背景を食育基本法で確認し、学習指導要領に盛り込まれた食育を概観する。明治期に食育を提唱した村井弦斎について学ぶ。	1-1. 1-2 *食育基本法調べ学習				D
2	教育思想・理論(1)	早期教育理論(ジョン・ロック、貝原益軒)、実物教育理論(コメニウス、ペスタロッチ)について学ぶ。	2-1. 2-2 *養生訓調べ学習				D
3	教育思想・理論 (2)	経験主義教育理論(ジョン・デューイ、沢柳政太郎)について学ぶ。	2-3 *プラグマティズム調べ学習				D
4	日本教育史	古代では学校の起源、中世では武家家訓、近世では、私塾・藩校・寺子屋について学ぶ。近代では、義務教育制度の確立と大正自由教育について、現代では、戦後民主教育について学ぶ。	5-1～5-5 *私塾調べ学習				P
5	外国教育史	古代ではギリシャの教育について中世では大学の始まりについて学ぶ。近代では宗教改革と産業革命による教育の大衆化について学ぶ。	4-1～4-4 *宗教改革、産業革命調べ学習				P
6	教育制度 (1)	今日の教育の土台である憲法教育条項(第26条)と教育基本法について学ぶ。教育基本法については改正前後の比較を行う。	プリント *教育基本法調べ学習				P
7	教育制度 (2)	諸外国（アメリカ、ドイツ、イギリス、韓国、フランス、フィンランド）の学校教育制度について発表学習を行う。	プリント *外国学校体系調べ学習				P
8	教育制度 (3)	学校をめぐる諸問題（教育と階層、学校選択制）について学ぶ。	プリント *学校選択制調べ学習				D

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

教育心理学

[Educational Psychology]

亀 田 佐知子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
1年生	後期	講義	1 単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs1f259
教職課程科目区分 含める必要事項		(教育の基礎理論に関する科目) 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(1 回)40%、レポート課題(内容2回)40%、授業中の取り組み(プレゼンテーション等)20%を基本的配分とする総合評価							
教科書	よくわかる教職エクササイズ『教育心理学』 田爪宏二編著 ミネルヴァ書房 2018							
参考文献	『教育心理学の基本理解』岸井勇雄・無藤隆・柴崎正行監修 同文書院、『教育心理学』無藤隆・麻生武編著 北大路書房、『教育の心理学』東洋著 有斐閣、『たのしく学べる最新教育心理学』桜井茂男編 図書文化社、『明日から教壇に立つ人のために学校教育の心理学』北尾倫彦・林多美・島田恭仁他 北大路書房、文部科学省ホームページ							

授業概要

この授業は、教師になる皆さんが子どもにより良い教育を行うために、子どもの発達を理解することからスタートする。子どもの発達に合った学習内容について考え、さらに子どもが主体的に、対話的に学ぶために教師としてできることを考えていく。また、学びの中で自分自身の特徴や教師としての姿についても考えていく。

学習成果

- ①知識面 発達の概念及び教育における発達理解の意義、学習形態やその概念についての知識を得る。
- ②技術面 主体的学習を支える動機づけ、集団作り、学習評価の在り方について、発達の特徴と関連付けて考えることができるようになる。
- ③理念・理解 幼児、児童及び生徒の心身の発達を踏まえ、主体的な学習活動を支える指導について基礎となる考え方を説明できるようになる。

授業計画

回数		テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容	
1		発達理論と乳幼児期の発達	小学校入学までの乳幼児の発達を理解し、それぞれの子どもといかに向き合うかについて学ぶ。	(第2 講)	G W
2		児童期の心身の発達	児童期について理解し、思考、情動、人間関係の発達や課題について学ぶ。	(第3 講) *レポート課題 児童期の心身の発達の特 徴	G W
3		学習と知識獲得	学習理論を理解し、学習による知識獲得について理解する。	(第5 講)	G W
4		認知的情報処理と記憶	認知的情報処理の視点から記憶のメカニズムを理解し、記憶と教育について学ぶ。	(第6 講)	G W
5		動機づけと学習、認知発達と学習支援	動機づけ理論を理解し、学習意欲を高める動機づけ調整方略を学ぶ。	(第7・8 講) *レポート課題 やる気を引き出す授業	G W
6		学級集団と学習支援	学級集団と教師影響や子ども同士の対人関係、集団で学ぶ意味について理解する。	(第9 講)	G W
7		個性や個人差と学習支援	個人差を性格や認知の視点から捉え、個性や個人差を生かした学習支援を学ぶ。	(第10 講)	G W
8		学習評価(教育評価)	教育評価の方法と注意点を学ぶ。 試験・まとめ	(第11 講)	

備 考

各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

教育課程総論

[Curriculum]

小澤理嘉

食物栄養・一年生

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
1年生	前期	講義	1単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP2F	No. Fs1f262
教職課程科目区分 含める必要事項		「教職に関する科目」 (教育課程に関する科目) 教育課程の意義及び編成の方法(カリキュラムマネジメントを含む)						
成績評価 方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内発表 10%、レポート 40%、まとめ試験 50%を基本的配分とする総合評価。						
教科書		『小学校学習指導要領』文部科学省著 配布プリント						
参考文献		『教育小六法』学陽書房						

授業概要 教育課程総論は、教育課程及び指導法に関する科目であり、食に関する教育指導が適切に行えるようにするため、教職に関する専門性を身につける授業である。偏食傾向や朝食欠食の増大など、子供たちの食生活の乱れが深刻化する中で、学校における望ましい食習慣の形成のために、栄養教諭は、栄養に関する専門的知識・能力と児童・生徒の心理や発達段階に即した適切な指導ができる教育専門家としての資質が求められる。そのために学校教育の中での食育について学んでいく。食に関する教育指導が適切に行えることを目指していきたい。

- 学習成果**
- ① 知識面 教育課程編成の基本原則及び学校の教育実践に即した教育課程編成の方法についての知識を得る。
 - ② 技術面 学年等をまわってカリキュラムを把握し、学校教育課程全体をマネジメントすることの意義を知り、食に関する指導の方法を身に付ける。
 - ③ 理念・理解 学校教育において教育課程が有する役割・機能・意義を理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容			L
1	教育課程総論履修ガイダンス	教育課程の目的と意義・必要性を理解し、教育課程総論を学ぶ意欲を持つ。	『小学校学習指導要領』第1章 抜粋プリント) *「栄養教諭制度」について		G	W
2	教育の目的及び社会的背景と栄養教諭の役割	学習指導要領および教育関係法規とその社会的な背景を学ぶことを通して、教育の仕組みや食の教育の必要性、栄養教諭の役割などを学ぶ。	『教育小六法』抜粋プリント) *「栄養教諭に求められていること」について		D	
3	学習指導要領と食に関する指導①	食に関する指導の学習指導要領における位置づけを、カリキュラム・マネジメントの意義や重要性を踏まえて学ぶ。食育に関した指導案作成について学ぶ。	『小学校学習指導要領』第2章 抜粋プリント) *「食に関する指導の目標」について		G	W
4	学習指導要領と食に関する指導②	食に関する指導の学習指導要領における位置づけを、カリキュラム評価の考え方と共に学ぶ。食育に関する指導案作成について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第3.4.5.6章 抜粋プリント) *「食育の資料や教材」について		G	W
5	教育課程編成における指導計画及び校務分掌①	教育課程編成の基本原則を踏まえて、指導のねらいや栄養教諭の役割・位置づけを学ぶ。指導案の作成と展開について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第3.4.5.6章 抜粋プリント) *「特別活動で実施する食育」について		G	W
6	教育課程編成における指導計画及び校務分掌②	食の教育のみならず、教科・領域を横断して教育内容を選択する方法などを学ぶ。指導案の作成と展開について学ぶ。	横断的な「食育」教材(文科省) *「横断的に行う食育」について		G	W
7	教育課程編成における指導計画及び校務分掌③	広い視野と地域・学校の実情を踏まえた教育課程編成と指導計画の立案と評価等について学ぶ。指導案の作成と展開について学ぶ。	小田原市食育推進計画*「実態に応じた指導計画」について		G	W
8	保護者・地域社会との連携	食の教育についての保護者への教育相談や、保護者・地域社会との連携と果たす役割について学ぶ。まとめ試験	かながわの食育*「保護者・地域等との連携」について		P	

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

食物栄養学科

2年生

おだたん人間成長講座Ⅱ（コースA、B、C）統括：おだたん人間成長講座運営委員会 [Liberal Arts of Odawara Junior CollegeⅡ]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
2年生	通年	講義	2単位	卒業必修	教養科目		DP1f	No. Fg2n111
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 建学の精神 10%、コース別活動 36%、コースレポート 12%、小峰祭 10%、古典芸鑑賞 15%、マナー講習 5%、振り返り発表会 12%を基本的配分とする総合評価							
教科書	おだたんポートフォリオ							
参考文献	各回の配布資料、おだたん人間成長講座ファイル							

授業概要 建学の精神「女子を人として教育する、女性として教育する、国民として教育する」に基づいて設置された2年間にわたる総合的な教養科目である。専門科目とあわせて学び、本学の3つの教育目標（自他ともに敬い愛する人・豊かな知性と感性あふれる人・健やかな家庭、社会を担う人）を具体化する授業内容である。

学習成果

- ①知識面 建学の精神について説明できるようになる
- ②技術面 コースで学んだことを生活に活用できるようになる
- ③理念・理解 本学の学生としての自覚を持ち、社会に出ることができるようになる

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習（科外の章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	4/11	コース⑦	コース別活動	各コース講師の指示		E
2	4/27	コース⑧	コース別活動	各コース講師の指示		E
3	5/11	講演「建学の精神」	本学の歴史、建学の精神、教育理念について理解を深める 【学長講演】	学生便覧 p2 課題：講演内容レポート		D
4	5/25	コース⑨	コース別活動	各コース講師の指示		E
5	6/1	コース⑩	コース別活動	各コース講師の指示		E
6	7/13	コース⑪	コース別活動	各コース講師の指示		E
7	9/28	コース⑫	コース別活動	各コース講師の指示		E
8	10/15	小峰祭発表	小峰祭でコース別に成果発表	各コース講師の指示 課題：小峰祭参加レポート		E
9	10/16	小峰祭見学	小峰祭の発表を見学	小峰祭パンフレット 課題：小峰祭見学レポート		F
10		コース別成果確認まとめ	コースのまとめレポートを作成提出	課題：コースレポート		F
11	夏期 休暇	古典芸能鑑賞	学外：古典芸能鑑賞	配布資料 課題：感想レポート		F
12						
13	12/7	テーブルマナー講習	テーブルマナー講習	テーブルマナー配布資料		E
14						
15	12/14	人間成長講座振り返り発表	2年間の人間成長講座の活動を振り返る	人間成長講座のファイル 課題：2年間の人間成長講座振り返りレポート		G W

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

特別支援教育

[Special support education]

小澤理嘉

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリングNo.
2年生	後期	演習	1単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f261
教職課程科目区分 含める必要事項		「教職に関する科目」（教育の基礎的理解に関する科目） 特別の支援を必要とする幼児・児童及び生徒に対する理解						
成績評価 方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内発表 20、授業内小テスト 40、授業内レポート 40 を基本的配分とする総合評価						
教科書		『特別支援教育サポート事典』笹森洋樹編著 合同出版						
参考文献		『通級指導教室と特別支援教室の指導のアイデア 小学校』（シリーズ教室で行う特別支援教育）月森久江編 図書文化社 『教室でできる特別支援教育のアイデア小学校編』（シリーズ教室で行う特別支援教育）月森久江編 図書文化社						

授業概要 子ども個々の精神的、心理的、身体的状態は多様である。障害だけではなく、家庭環境や親子関係、人間関係、精神疾患などにより、困難な状況にある子どもも珍しくない。このような状況下、教師は子どもの実態を理解し、学習活動が子どもの成長、そして未来に結びつくよう努めなければならない。
特別な支援を求めている子どもを理解しその支援の方法を身に付けてほしい。

学習成果 ①知識面 児童に見られる多様な障害についての知識を得る。
②技術面 障害児や生活支援が必要な児童が充実した学校生活を送るための理論と方法を習得する。
③理念・理解 ひとり親家庭、海外につながる子ども、ひきこもり、不登校など様々な生活状況にある子どもやその家庭について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L
1		特別支援教育の在り方 身体障害児の特性	特別支援教育に関する歴史、理念や制度、仕組みと実情を理解する 身体障害児の暮らしと特性、教育における配慮について理解する	教科書の内容を概観して参加する 事例を復習	G W
2		身体障害児、知的障害児の特性	身体障害児、知的障害児の暮らしと特性、教育における配慮について理解する	前回の事例についての考察を深めて参加すること	G W
3		発達障害児の特性	発達障害児の暮らしと特性について理解する 教育における発達障害児の配慮について発表	教科書 p 8～57 を予習 事例を復習	G W
4		困っている子どもへの対応1	特別な支援を必要とする子どもにありがちな行動と対応を理解する 小テスト実施	教科書 p 58～85 を予習 事例を復習	G W
5		困っている子どもへの対応2	特別な支援を必要とする子どもの行動と対応を理解する 子どもへの対応について授業内発表	教科書 p 86～121 を予習 事例を復習	G W
6		特別支援教育の現状とニーズの把握	特別支援教育の枠組み、個別指導計画、個別支援計画を理解する 特別な支援を必要としている子どもへのアプローチ方法について授業内発表	教科書 p 122～161 を予習 事例を復習	G W
7		特別支援の考え方と方法	組織やコーディネーター、家庭や他機関との連携、通級指導、自立活動やソーシャルワークについて理解する。小テスト実施	教科書 p 162～177 を予習 事例を復習	G W
8		障害以外の特別のニーズとインクルーシブな教育	貧困、不登校、虐待、海外につながる子どもなどを理解する 障害児を含む教育システムや今後の特別支援について考察するレポートを授業内で作成・提出	教科書 p 178～205 を予習 事例を復習	G W

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

日本国憲法

[Japanese Constitutional Law]

越 水 一 雄

保1年生、食2年生	前期	講義	2単位	選択	教養科目	栄養教諭免許必修 幼稚園2種免許必修	DP1	No. Cg1n204・Fg2f204
教職課程科目区分（含める必要事項）			施行規則 66 条の 6 に定める科目					
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(小テスト 3 回)30%、(まとめ試験)40%レポート課題25%、授業中の取り組み(発表)5%、を基本的配分とする総合評価							
教科書	『憲法入門講義』 一藝社 2021							
参考文献	『プレスステップ 憲法＜第3版＞』弘文堂 2021, 新・テキストブック日本国憲法』嵯峨野書院 2016							

授業概要 日本国憲法の拠って立つ理念・基本原理、基本的人権の内容について、学んでいきます。
特に、基本原理相互の関係性や、一つ一つの基本的人権が個人の尊厳性に基づくものであること、各人権が誕生した歴史的背景について、詳しく学びます。
統治機構については、権力分立を中心に学んでいきます。
授業に際しては、過度に観念的なものにならないよう、理念・基本原則を実現する社会的な仕組み等について、私たちの生活や将来の進路に関連付けて具体的に検討していきます。

- 学習成果**
- ① 知識面 日本国憲法を通じて立憲主義の考え方、個人の尊厳、自由主義・平等主義・平和主義等法律全般についての知識を得る。
 - ② 技術面 法的なものの見方を身につけ、日常生活に活用できるようにする。
 - ③ 理念・理解 憲法を通じて我が国の政治制度・行政制度等について理解する。

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容	L
1		基本原理 1	憲法の意義と立憲主義、日本憲法史	第 1 部 立憲主義と日本国憲法 第 1 章、第 2 章	D
2		基本原理 2	天皇制、平和主義、戦争の放棄	第 3 章、第 4 章、第 5 章	D
3		基本原理 3	基本的人権の原理、基本的人権の保障と限界	第 2 部人権 第 6 章	D
4		包括的基本権	包括的人権、法の下での平等	第 6 章、第 7 章	D
5		人身の自由	居住・移転の自由、適正手続き、被疑者の権利	第 8 章	D
6		精神的自由権	思想・良心の自由、学問の自由、表現の自由等、	第 9 章 課題「SNS の発展と憲法 21 条について」	P
7		経済的自由権	職業選択の自由、財産権	第 10 章	D
8		参政権	選挙と参政権	第 11 章	D
9		社会権	生存権、教育を受ける権利、勤労権、労働基本権	第 12 章	D
10		国務請求権	国務請求権・参政権、人権と統治の融合	第 13 章	D
11		統治機構① 国会	国会の地位と組織・構成、国会議員の地位と特権	第 3 部統治機構 第 14 章	D
12		統治機構② 内閣	内閣の地位・性格、内閣の組織、内閣の権限・責任	第 15 章 課題「両院制の是非～参議院は必要か」	D
13		統治機構③ 裁判所、財政、地方自治	司法権概念、司法権の独立、裁判所の構成と権限、条例制定権	第 16 章、第 17 章、第 18 章	D
14		改正、最高法規、違憲審査制、	改正手続き、最高法規制、違憲審査制	第 4 部憲法保障 第 19 章 第 20 章 第 21 章	D
15		国家緊急権、日本国憲法の現在と未来	国家と憲法、各国の憲法、憲法改正の是非、日本国憲法の将来、その他	第 22 章、終章	D

備 考 各授業の前に 60 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。適宜プリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。第4,7,12回の授業中に小テストを、第15回にまとめ試験を実施する

教育相談・生徒指導の理論と方法

[Educational Consultation]

杉 崎 雅 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
2年生	後期	講義	2単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f260
教職課程科目区分		生徒指導の理論及び方法、教育相談(カウンセリングに関する基礎的な知識を含む)の理論及び方法						
実務経験と関連性		公認心理師・臨床心理士の資格を持つ教員が、学校現場での教育相談の実務経験から、相談活動の実践について指導する。						
成績評価 方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。①授業内テスト(小テスト2回20%、まとめの試験1回45%)、②レポート課題(授業内小レポート5回)25%、③授業中の取り組み(授業内発表)10%を基本的配分とする総合評価						
教科書		『特別支援教育・障害児保育&教育相談・生徒指導・キャリア教育』 橋本創一他 福村出版						
参考文献		『生徒指導提要』文部科学省 教育出版 『スギ先生と学ぶ教育相談のきほん』杉崎雅子著 萌文書林						

授業概要 栄養教諭二種免許取得のための生徒指導、教育相談及び進路指導等に関する科目である。児童生徒の発達の状況に即しつつ、教育的課題を適切にとらえ、指導・支援するために必要な基礎的知識、理論、技法を身につける。学校組織の一員として生徒指導、教育相談に携われる人材となることを期待する。

学習成果 ①知識面 すべての児童・生徒を対象とした生徒指導、教育相談をすすめる際に必要な基礎的知識（カウンセリングに関する基礎的事柄を含む）を習得する。
②技術面 生徒指導・教育相談の具体的な進め方やポイント、応答の技術を身につける。
③理念・理解 生徒指導・教育相談の意義を理解する。組織的な取り組みや連携の必要性を理解する。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	A L	
1	生徒指導の意義および進め方	生徒指導の意義と進め方	Ⅱ部1、2、3章	D	
2	教育相談の意義および進め方	教育相談の意義と進め方	Ⅱ部10章 *レポート課題「自己を振り返る」	D	
3	児童生徒理解	子どもの不適応行動の意味を理解しシグナルに気づく	Ⅱ部11章*レポート課題「不適応行動の理解と支援」	G W	
4	個別の課題への対応①	暴力行為・いじめの事例	Ⅱ部4、5章	P	
5	個別の課題への対応②	不登校・発達障害の事例	Ⅱ部6章、Ⅰ部10、11、12章	G W	
6	個別の課題への対応③	その他の今日的な事例	Ⅱ部7、8章	P	
7	児童生徒全体への指導	法令をふまえた日々の生徒指導	Ⅱ部4章 小テスト①4～6	G W	
8	来談者中心療法①	傾聴、非言語的応答技法を身につける	Ⅱ部14章	E	
9	来談者中心療法②	言語的応答技法を身につける	Ⅱ部14章*レポート課題「体験の振り返り」	E	
10	カウンセリングマインド	カウンセリングマインドを生かした教育姿勢	Ⅱ部11章 小テスト②8～9	G W	
11	保護者理解と支援	保護者心理の理解と支援の仕方	Ⅱ部15章*レポート課題「保護者支援のポイント」	G W	
12	校内指導体制・教育相談体制	生徒指導および教育相談体制づくり	Ⅰ部14章、Ⅱ部12章*レポート課題「組織的な対応の重要性」	G W	
13	専門機関等との連携	地域の専門家、専門機関との連携	Ⅰ部14章、Ⅱ部15章	P	
14	予防・開発的援助	集団の力を使った予防的援助	Ⅱ部13章	G W	
15	教師のメンタルヘルス	教師のストレスとメンタルヘルス これまでのまとめと振り返り	まとめの試験	P	

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

総合的な学習の時間・教育の方法と技術

小 澤 理 嘉

[Comprehensive learning period]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナパリング No.
2 年生	後期	講義	1 単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f263
教職課程科目区分 含める必要事項		道徳及び特別活動及び総合的な学習の時間に関する内容 教育の方法及び技術(情報機器及び教材の活用を含む)						
成績評価 方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内発表 20%、レポート(学習指導案作成)30%、まとめ試験 50%を基本的配分とする総合評価。						
教科書		「小学校学習指導要領（平成29年度告示）・総合的な学習の時間編」文部科学省						
参考文献		「今、求められる力を高める総合的な学習の時間の展開」文部科学省						

授業概要 「総合的な学習の時間・教育の方法と技術」は、栄養教諭として、学習内容や指導計画を理解すると共に、指導の方法・教育の技術・情報機器及び教材の活用に関する基礎的な知識・技能を身に付けるための教職に関する科目である。児童・生徒が自ら問題を発見し主体的に学び判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育てるためにどのように授業づくりをしていくかを学んでいく。教職に関する専門性を高め実践的指導力の向上をめざしていきたい。

学習成果

- ① 知識面 総合的な学習の時間の特質に応じた適切な指導のあり方等について知識を得る。
- ② 技術面 指導の方法、技術、教材の活用方法を身に付ける。
- ③ 理念・理解 総合的な学習の時間における栄養教諭の役割等についての知識を習得する。
総合的な学習の時間の目標や内容や指導計画の作成に当たっての配慮事項等について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習（予習の章・頁、資料No）*作成課題内容	L
1		総合的な学習の時間の目標や内容等	「総合的な学習の時間」の目標と内容の扱いの概要について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第2章 第3章)*「総合的な学習の時間」とは	G W
2		指導計画の作成に当たっての配慮事項と例	地域や学校、児童の実態に応じた横断的・総合的な学習や探求的な学習の展開等について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第4章)*「総合的な学習の時間における指導計画の作成」にあたって	G W
3		第2の内容の取扱いについての配慮事項と例	児童の興味・関心に基づき体験活動等や調査、発表や討論等の学習活動と総合的な学習の時間の特質に応じた指導のあり方等について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第5章)*「特質に応じた適切な指導のあり方」について	G W
4		単元計画の基本的な考え方と構想・構成	児童の関心等を生かした単元計画や学習を効果的に生み出す単元の構成と評価について学ぶ。	(『小学校学習指導要領』第6章)*「児童の関心と単元構成」について	G W
5		食育に関するテーマの設定と授業の構想	食育に関連した指導案作成の手順①(テーマ設定理由と本時の目標や学習展開の概要を作成する。	(小田短先輩指導案実践記録) *「食育テーマ設定」について	P
6		指導案の作成と教材づくり等	食育に関連した指導案作成の手順②(展開の流れと教材教具、資料を作成し、その活用方法を学ぶ。)	(食育の指導の目標) *「テーマとの関連」について	E
7		模擬授業の実際	板書計画・主な発問内容・資料や教材の提示等のあり方について学び合う。	(小田短先輩指導案実践記録)*「資料や教材の作成」について	E
8		模擬授業の実際と振り返り	模擬授業を通して互いを評価し合うことにより問題解決的学習のあり方について学ぶ。 まとめ試験	(小田短先輩指導案実践記録)*「20分指導案作成」について	G W

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。課題プリント等を配付するので、自主的に取り組み、力を付けること。

栄養教育実習

[Teaching Practice on Nutrition]

小澤理嘉

唐沢俊光

中村眞樹子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
2年生	後期	講義	1 単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f265
教職課程科目区分 含める必要事項		「教育実践に関する科目」(教育実習)						
成績評価 方法と基準	栄養教育実習記録 25%、教育実習校の成績評価 50%、教育実習校の巡回指導結果 25%を基本的配分とする総合評価。							
教科書	「小学校学指導要領（平成 2 9 年度告示）・総合的な学習の時間編」文部科学省							
参考文献	栄養教育実習ノート、栄養教育実習記録、『食に関する指導の手引』第 1 次改訂版 文部科学省							

授業概要 栄養教育実習は教職に関する科目であり、児童への食育を、さまざまな児童がいる小学校の教育現場で行うことが目的である。教育実習にあたっては、栄養士養成課程の指定科目を履修するとともに栄養教育実習に必要な諸科目を履修しなければならない。実習期間は1週間である。実習によって教育専門家としての実践力を身に付けてほしい。

学習成果

①知識面 児童理解、学校運営における食育についての知識を習得する。

②技術面 教科・道徳・特別活動等において食育の実践力、および食に関する指導の連携調整力を習得する。

③理念・理解 小学校の教育現場を実践的に理解し、実際にさまざまな児童に触れ、児童への理解を深める。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容	A	L
1	見学・観察・部分参加等の実習	見学・観察・部分参加等の実習	見学・観察・部分参加等の実習		D
2	見学・観察・部分参加等の実習	①児童及び生徒への個別的な相談、指導の実習 ・指導・相談の場の参観、補助 等	実習校にて担当教諭からご指導 課題:栄養教育実習記録	P	
3		②児童及び生徒への教科・道徳・特別活動等における指導の実習			
4		・学級活動および給食の時間における指導の参観、補助			
5		・教科等における教科担任と連携した指導の参観、補助			
6		・給食放送指導、配膳指導、後片付け指導の参観、補助			
7		・児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動等における指導の参観、補助			
8		・指導計画案、学習指導案の立案作成、教材研究等 ③食に関する指導の連携・調整の実習 ・校内における連携・調整(学級担任、研究授業の企画立案、校内研修等)の参観、補助 ・家庭・地域との連携・調整の参観、補助			

備考 実習生は定められた地域の小学校に配属する。
各学年を見学・観察し、配属された学年の児童を重点的に実習することが望ましい。
※ 卒業単位には含まれません。

栄養教育実習総論

[Guidance of Teaching Practice]

小澤理嘉

唐沢俊光

中村眞樹子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
2年生	通年	実習	1単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f266
教職課程科目区分 含める必要事項		「教育実践に関する科目」（教育実習）						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内発表 5%、課題 60%(提出物、学習指導案・教材・模擬授業、実習後のまとめ等)、実習報告会評価 35%(報告内容・仕方)を基本的配分とする総合評価。							
教科書	「小学校学指導要領（平成 2 9 年度告示）」文部科学省							
参考文献	『食に関する指導の手引』第 1 次改訂版 文部科学省 『演習栄養教育』医歯薬出版							

授業概要

栄養教育実習総論は教職に関する科目であり、栄養教諭免許取得のための教育実習に備えて学内で行う事前・事後実習である。教育実習では、学校での日常業務の中で、担当の担任および栄養教諭に指導を受けつつ短期間で効率よく目的を達成することが求められる。そのために実習参加の目的意識を明確にし、実習意欲と共に基礎知識を生かし、実践力を発揮できるようにする。本実習では教育現場への理解を深め、これまで学んだ栄養士としての諸科学を児童に対して的確に指導できるための方策について学ぶことを目的とする。また、実習終了後は実習校で得た体験・実習内容を整理し、理解を深め、さらに報告会において解りやすく人に伝える方法について学ぶ。教育専門家としての実践力を身に付けてほしい。

学習成果

- ①知識面 学習指導案作成を通して、授業及び教材についての知識を習得する。
- ②技術面 模擬授業、事後指導および実習報告会でのまとめをすることにより、伝える力を身に付ける。
- ③理念・理解 教育実習の意義を把握し教育現場や小学生を理解し、実習内容や実習生としての基本姿勢、心構えを理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習(予読の章・頁、資料No)*作成課題内容	L
1		栄養教育実習総論ガイダンス	1. 栄養教育実習総論の目的等と小学校現場の理解。 2. 実習内容の把握、実習生としての姿勢、心構え。	農林水産省「食育ガイドブック」	P
2		題材名の設定と「授業」について	1. 授業とは 2. 先輩の授業実践(指導案・指導技術など)から学ぶ。	小田短 実践事例集(	GW
3		小田原市の学校給食	小田原市の学校給食とその実態把握(小学校見学を含む)	小田原市食育推進計画(ホームページ)*「小学校の様子」について	GW
4		授業づくりについて	導入部分の授業づくりについて 模擬授業①(指導案例を参考にして発表。)	小田短 実践事例集 *「指導案の構想」について	P
5		授業づくりについて	1. 展開部分の授業づくりについて。 2. 模擬授業①(指導案例を参考にして発表。)	小田短 実践事例集 *「指導案の構想」について	P
6		授業づくりについて	1. まとめの部分の授業づくりについて 2. ワークシートの扱いなど。(題材と学年希望調査)	小田短 実践事例集 *「指導案の構想」について	GW
7		授業づくりの構想	「子供の発達の段階と学習内容の関連性や適時性」「栄養教諭としての専門性を生かした授業作り」	「食に関する指導の手引」から抜粋 *「指導案の構想」について	GW
8		指導案の書き方	学級の実態・題材と指導観・本時目標等) グループに分かれて練り合う。	小田短 実践事例集 *「指導案の作成」について	GW
9		教壇実習準備	低学年向き指導案づくり・教材の工夫等。 模擬授業①と情報交換。	かながわの食育(ホームページ) *「指導案の作成と教材づくり」	D
10		教壇実習準備	中学年向き指導案づくり・教材の工夫等 模擬授業①と情報交換。	かながわの食育(ホームページ) *「指導案の作成と教材づくり」	D
11		教壇実習準備	高学年向き指導案づくり・教材の工夫等 模擬授業①と情報交換。	かながわの食育(ホームページ) *「指導案の作成と教材づくり」	D

12	教壇実習準備	模擬授業②(班別授業提案と情報交換及び相互評価)	自己評価カード配布 *「相互評価」について	G W
13	教壇実習準備	模擬授業②(班別授業提案と情報交換及び相互評価)	自己評価カード配布 *「相互評価」について	G W
14	教壇実習準備	模擬授業②(班別授業提案と情報交換及び相互評価)	自己評価カード配布 *「相互評価」について	G W
15	実習校オリエンテーションについて 食育村における食育実践について	1. 短大学内における指導案完成。 2. 教育実習オリエンテーション 3. 食育実践の内容と方法の見通し	教育実習の手引書配布 *「教育実習に向けて」について	G W

備 考 授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ①技術面 学習指導案・教材の工夫と準備、模擬授業を行い、授業力を身に付ける。
- ②技術面 事後指導および実習報告会でのまとめをすることにより、伝える力を身に付ける。
- ③理念・理解 教育実習の意義を把握し教育現場や小学生を理解し、実習内容や実習生としての基本姿勢、心構えを理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科の章・頁、資料 No) *作成レポート課題内容		
16	教壇実習準備	模擬授業③(班別授業提案と情報交換及び相互評価)	配布済み資料参照 *「教材教具づくり」について		D
17	教壇実習準備	模擬授業③(班別授業提案と情報交換及び相互評価)	配布済み資料参照 *「教材教具づくり」について		D
18	教壇実習準備	模擬授業③(班別授業提案と情報交換及び相互評価) 各小学校への提出指導案完成。	配布済み資料参照 *「指導案細案作成」について		D
19	教壇実習準備	模擬授業③(班別授業提案と情報交換及び相互評価) 実習記録の学生記載部分完成。(清書)	配布済み資料参照 *「指導案細案作成」について		D
20	最終オリエンテーション	教育実習生としてのモラル。実習記録の書き方及び大学との連絡方法等	配布済み資料参照 *「指導案細案作成」について		G W
21	みきわめ	教壇実習および教育実習のみきわめ	配布済み資料参照 *「指導案細案作成」について		G W
22	(教育実習)				E
23	事後指導	教育実習の報告、お礼状の書き方、個人面談、実習記録の整理記載	例文参照 *「お礼状下書き」について		G W

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。
卒業単位には算入されません。
1 年次 3 月と 2 年次 8 月の「おだたん食育村」において、食育の実践を行う。

教職実践演習(栄養教諭) 小澤理嘉 唐沢俊光 中村眞樹子

[Practical Training for Nutrition Teacher]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナバリング No.
2年生	後期	講義	2単位	選択	教職に関する科目	栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f264
教職課程科目区分 含める必要事項		「教育実践に関する科目」（教職実践演習）						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内発表 5%、授業内評価 60%（模擬授業、グループ討議、教材作成、補完指導、総括レポート等）、実習報告会評価 35%（報告内容・仕方）を基本的配分とする総合評価。							
教科書	「小学校学指導要領（平成29年度告示）」文部科学省							
参考文献	小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」（文科省ホームページ）							

授業概要 教職実践演習は教職に関する科目である。教員は絶えず自己研鑽が求められている。この科目は履修を通して、将来教員になる上で何が課題であるのかを自覚し、不足している知識や技能等を補い、さらに実践的指導力を向上させるための授業である。そのために、履修カルテと教育実習の反省・総括を活かす。具体的には、実際の教育現場を想定した模擬授業、その相互評価、グループ討論、指導案改善、調査・発表、ロールプレイングを行う。

こうした学びを通して、実践的指導力と教師としての使命感、責任感、教育的愛情を確固なものにしてほしい。

- 学習成果**
- ①知識面 授業づくりおよび教材についての知識を修得する。
 - ②技術面 履修カルテ、教育実習総括を踏まえ、より高度な実践的指導力を修得する。
 - ③理念・理解 教師としての使命感、責任感、教育的愛情を修得する。
社会性や対人関係能力を伸ばし、人間性豊かな指導観・児童観を修得する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィードバック、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容		L
1	栄養教諭のミッション	教職の意義・役割・責任についてグループ討論	学校の食育(文部科学省)		D
2	学校・児童の実態把握	ボランティア活動等による学校や児童の実態の把握	各小学校のホームページ *「学校の様子」について		G W
3	教材研究Ⅰ	食育教材の研究	小学生用食育教材(文科省)他* 「教材研究」について		D
4	教材研究Ⅱ	食育教材の研究	小学生用食育教材(文科省)他* 「教材研究」について		D
5	食育の指導力に関する実践研究Ⅰ	食育の指導力に関する実践研究Ⅰ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「問題解決的学習」について		G W
6	食育の指導力に関する実践研究Ⅱ	食育の指導力に関する実践研究Ⅱ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「導入」について		G W
7	食育の指導力に関する実践研究Ⅲ	食育の指導力に関する実践研究Ⅲ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「展開」について		G W
8	食育の指導力に関する実践研究Ⅳ	食育の指導力に関する実践研究Ⅳ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「まとめ」について		G W
9	食育の指導力に関する実践研究Ⅴ	食育の指導力に関する実践研究Ⅴ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「板書計画」について		G W
10	食育の指導力に関する実践研究Ⅵ	食育の指導力に関する実践研究Ⅵ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「発問の仕方」について		G W
11	食育の指導力に関する実践研究Ⅶ	食育の指導力に関する実践研究Ⅶ 模擬授業グループ討論	配布済み資料参照 *「机間指導」について		G W
12	教育実習後の研究協議	教育実習終了後の研究協議 実習校別発表	配布済み資料参照 *「指導の実際と記録」について		P
13	教育実習結果の実践的総括	教育実習結果の実践的総括 (ロールプレイング)	3指導方法のあり方(文科省)*「ロールプレイング」について		G W
14	指導力についての総括	実習内容等の指導力についてのグループ討議	*「報告会」パワーポイント作成		G W
15	実習報告会	これまでの学びを報告会で発表し、それぞれの実習先での状況を共有理解する			P

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

生化学

[Biochemistry]

三 浦 由 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2年生	前期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f319
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(4回)45%、レポート課題 (1回)35%の総合評価							
教科書	ナーシング・グラフィカ 『人体の構造と機能② 臨床生化学』 メディカ出版							
参考文献	からだの地図帳 著；佐藤達夫（講談社）							

授業概要 食物・栄養学をより深く理解するために、栄養素と体内成分の関係、生体内の物質の性質や特徴について学びます。また、生体内で起こる様々な物質の変化(代謝)を理解します。

学習成果

- ① 知識面 生体成分の基本物質および生体物質の変化を知る。
- ② 技術面 正常時および病態時の代謝の違いを、他の人に説明できるスキルをつける。
- ③ 理念・理解 人体の生命活動について理解を説明できるようになる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成課題内容		
1	細胞の基本と代謝総論	同化・異化、細胞間の情報伝達物質とホルモンについて	教科書 p 12-18		D
2	生命維持に必要な栄養素の構造と性質①	細胞、糖質、脂質、ビタミンについて	教科書 p 20-34、45-52		D
3	生命維持に必要な栄養素の構造と性質②	アミノ酸・タンパク質、核酸・ヌクレオチド	教科書 p 35-44		D
4	酵素の構造とはたらき	酵素の役割・性質、補酵素について	教科書 p 45-52 1~3回までの小テスト		D
5	免疫について	免疫とは、免疫細胞の働き	別紙資料の配布		D
6	糖質代謝①	糖質代謝の概要、解糖系のしくみについて	教科書 p 63-69 4~6回までの小テスト		D
7	糖質代謝②	グリコーゲンの合成と分解、糖新生、血糖値に関連するホルモン、絶食時、糖尿病におけるエネルギー代謝について	教科書 p 70-74、p 106-110		D
8	脂質代謝①	脂質代謝の役割と概要、消化・吸収・貯蔵、脂肪酸分解について	教科書 p 76-78		D
9	脂質代謝②	β 酸化とエネルギー産生、ケトン体代謝、コレステロールの合成について	教科書 p 78-82		D
10	脂質代謝③	リン脂質とエイコサノイド、血中リポタンパク質、脂質異常症について	教科書 p 39-49		D
11	タンパク質とアミノ酸代謝①	タンパク質・アミノ酸の役割と概要、たんぱく質の消化と吸収、アミノ酸代謝、尿路回路について	教科書 p 89-92 7から11回までの小テスト		D
12	タンパク質とアミノ酸代謝②	炭素骨格の代謝について	教科書 p 56-62		D
13	核酸・ヌクレオチドの代謝①	ヌクレオチド代謝、合成・分解について	教科書 p 100-101 12~14回までの小テスト		D
14	核酸・ヌクレオチドの代謝②	核酸代謝(高尿酸血症・痛風)について	教科書 p 102 レポート課題: 高尿酸血症、痛風について)		D
15	疾患(糖尿病)時の代謝の違い	絶食時、糖尿病における肝臓・筋肉・脂肪組織の代謝	教科書 p 106-111		D

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

生化学実験

[Experiments in Biochemistry]

三 浦 由 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2 年生	後期	実験	1 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f320
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	授業中の取組み(実験への参加意欲、グループとの共同作業態度) 30%、レポート 70%を基本配分とする総合評価							
教科書	ナーシング・グラフィカ 『人体の構造と機能② 臨床生化学』 メディカ出版							
参考文献	イラスト生化学実験 (東京教学社)、解剖生理学実習 (第一出版)、							

授業概要 生化学実験では、生化学、解剖生理学そして栄養学などで学んだ内容を、実験実習で確認します。実験実習では、三大栄養素の糖質・脂質・タンパク質の消化や代謝について、また DNA 物質についても確認し理解します。更に、人体各臓器の位置関係や組織の観察眼も深めていきます。

学習成果 ① 知識面 正常時およびストレス負荷時における生体反応(代謝系)の違いを理解する。
② 技術面 生体成分に関する実験の技術並びに人体臓器の観察眼及び顕微鏡下で組織観察眼を習得する。
③ 理念・理解 人体の生命活動について実験を通し、理解し説明できるようになる。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容		A L
1	人体臓器デッサン①	人体臓器(人体全体像:動静脈の走行)をデッサンにより観察力をつけます。	実験資料配布		E
2	人体臓器デッサン②	人体臓器(脳、心臓、肺、肝臓、)をデッサンにより観察力をつけます。	実験資料配布 レポート提出		E
3	人体臓器デッサン③	人体臓器(胃、脾臓、十二指腸、空腸、回腸、結腸)をデッサンにより観察力をつけます。	実験資料配布 レポート提出		E
4	顕微鏡観察①	ヒト組織切片を用いてミクロ観察眼を取得する。(食道、胃、十二指腸、空腸、回腸、結腸)	実験資料配布 レポート提出		E
5	顕微鏡観察②	ヒト組織切片を用いてミクロ観察眼を取得する。(脾臓、腎臓、肝臓)	実験資料配布 レポート提出		E
6	顕微鏡観察③	ヒト組織切片を用いてミクロ観察眼を取得する。(骨格筋、心筋、平滑筋)	実験資料配布 レポート提出		E
7	核酸実験①	DNA 抽出実験	実験資料配布 レポート提出		E
8	核酸実験②	条件(温度、モル濃度)の違いによる DNA 抽出実験	実験資料配布 レポート提出		E
9	消化機能実験【唾液】	炭水化物消化実験	実験資料配布 レポート提出		E
10	消化機能実験【胃液】	タンパク質消化実験(胃薬を用いた消化実験含む)	実験資料配布 レポート提出		E
11	消化機能実験【胆汁】	脂質消化実験(胃薬を用いた消化実験も含む)	実験資料配布 レポート提出		E
12	消化吸収実験	羊小腸を用いて、炭水化物の消化および吸収の機序を確認します。	実験資料配布 レポート提出		E
13	代謝産物実験	鶏(肝臓・筋肉)におけるグリコーゲン量を確認します。	実験資料配布 レポート提出		E
14	正常時およびストレス時における代謝系実験	正常時およびストレス時における生体変化を代謝の観点から理解します。 (唾液アミラーゼ活性値およびストレス質問表の観点から)	実験資料配布 レポート提出		E
15	尿酸含有食品の調査	高尿酸血症(痛風)の原因となる食材をフィールド調査する。	実験資料配布 レポート提出		F

備 考 各授業の前に 45 分程度の予習をし、授業後には復習をしてください。特に授業後は、実験結果をまとめてレポートを作成することに注力してください。

疾病と健康

[Disease and Health]

横田 俊一郎 山田 洋介 清水 典子

対象	期別	形態	単位	卒業条件	教養・専門・区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリングNo.
2年生	前期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f321
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席(課題提出)し、授業に積極的に参加すること。 授業内テスト(小テスト4回)50%、レポート課題50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ちⅡ』全国栄養士養成施設協会監修 第一出版							
参考文献	『臨床栄養学』佐藤和人著 医歯薬出版株式会社 『臨床栄養学Ⅱ』全国栄養士養成施設協会監修 第一出版 『国民衛生の動向』厚生労働統計協会							

授業概要 栄養士は食に関する専門職種として、医療施設、保健所、事業所、学校、福祉施設などの場において、栄養学的視点から、国民の健康やQOL(生活の質)を向上させることが求められている。そのため、健康を維持増進するための栄養学的知識、ならびに傷病者の身体状況に応じた食事の提供および栄養指導を実践するための幅広い医学的知識が必要とされる。本講義では、各種疾病の病理について理解を深め、栄養士として予防や治療に関わるために必要な医学的知識を学ぶ。

学習成果

- ①知識面 健康の概念とそれを保持するための要素が理解できる。
生活習慣病を理解し、予防について述べる事が出来る。
- ②技術面 栄養指導の基礎となる医学知識を習得する。
- ③理念・理解 栄養士の社会での役割を、健康と食事の関係から再認識する

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習(予習の章・頁、資料No) *作成課題内容	L
1		健康の概念 疾病の予防	健康の定義、疾病予防と生活習慣、食と栄養士の役割	課題（授業のまとめ）	D
2		加齢と病気	疾患を理解するための病態学総論	(1 章) 課題（授業のまとめ）	D
3		女性の健康・病態学	女性のライフステージと病態学（妊娠出産、癌、更年期、老年期）	課題（授業のまとめ）	D
4		小児の発達・健康	小児の身体発育と発達、小児期特有の疾患について	小テスト	D
5		循環器疾患	動脈硬化症・高血圧症・虚血性心疾患・うっ血性心不全について	(6 章) 課題（授業のまとめ）	D
6		呼吸器疾患	呼吸器疾患（肺炎・肺癌・慢性拘束性肺疾患）について	(10 章) 課題（授業のまとめ）	D
7		代謝疾患	糖尿病、痛風、脂質異常症、メタボリックシンドロームについて	(4 章) 課題（授業のまとめ）	D
8		消化器疾患	消化性潰瘍、炎症性腸疾患、肝臓、膵臓、胆道の疾患について	(5 章) 課題（授業のまとめ）	D
9		感染症	一般的な感染症について	(15 章) 小テスト	D
10		腎臓病疾患 生殖器疾患	腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病、透析	(7、12 章) 課題（授業のまとめ）	D
11		内分泌疾患	甲状腺機能異常症など	(8 章) 課題（授業のまとめ）	D
12		アレルギー疾患 自己免疫疾患	気管支喘息、食物アレルギー、膠原病（慢性関節リウマチなど）	(14 章) 小テスト	D
13		血液疾患	貧血、出血性疾患、白血病	(13 章) 小テスト	D
14		脳血管障害・精神神経疾患	脳卒中（脳出血・脳梗塞）、パーキンソン病、精神疾患	(9 章) 課題（授業のまとめ）	D
15		食事と悪性新生物	食生活と癌	課題（授業のまとめ）	D

備考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

家庭でできる食品加工

[Food Processing]

栗 本 公 恵

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
2年生	後期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f325
実務経験と関連性	食品会社研究開発、及び流通企業品質管理部の食品開発担当として10年以上従事し、実地的な調理指導を行う。							
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内の取組み（実技）50%、授業内課題（13回）40%、レポート課題（1回）10%							
教科書	『調理学』久木久美子他著 化学同人							
参考文献	『食品加工学と実習・実験』谷口 亜樹子編 光生館							

授業概要 栄養士として「食品の加工と衛生」を身に付けるための応用となる専門科目
方針 食品学Ⅰ・Ⅱや調理学の講義で学んだ食品成分や調理科学的な知識、食品衛生学講義や実験で得た衛生上の知識を復習し、食品の加工・貯蔵の原理を実践します。
一般家庭の調理器具でもつくることが可能な食品を取り上げ、その原理に関する実験も行い衛生的かつ食味も良い食品の加工の仕方を習得することを目的とします。

学習成果

- ① 知識面 食品の貯蔵原理を理解する
- ② 技術面 身近な食材の加工貯蔵方法を習得する
- ③ 理念・理解 食品への加工特性や微生物特性を理解し利用方法を説明できるようになる

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成課題内容	L
1		食品の加工・保存法	食品の保存法や変質、加工法について学ぶ。	第1部第1・2章	E
2		豆類の加工①	味噌・納豆により微生物の働きを学ぶ。	第2部2 課題：授業内容から提示	E
3		果物の加工	リンゴジャムによりビン詰めと水分活性による保存性やジャムの生成要因について学ぶ。	第2部4 課題：授業内容から提示	E
4		野菜の加工	トマトを使用してビン詰めによる加工貯蔵を学ぶ。	第2部4 課題：授業内容から提示	E
5		穀類の加工①	うどん、小麦粉のたんぱく質含有量による加工製品の違いを学ぶ。	第2部1 課題：授業内容から提示	E
6		豆類の加工②	大豆たんぱく質の凝固について学ぶ。	第2部2 課題：授業内容から提示	E
7		芋類の加工	こんにやく芋よりこんにやくマンナンの凝固を学ぶ。	第2部3 課題：授業内容から提示	E
8		穀類の加工②	パンにより酵母の働きを学ぶ。図書館展示見学。	第2部1	E
9		穀類の加工③	小麦粉の性質を知る。	第3部 課題：授業内容から提示	E
10		畜産の加工	ソーセージ、畜肉の加工特性について学ぶ。	第2部6 課題：授業内容から提示	E
11		水産物の加工	さつま揚げ、魚肉の加工特性を学ぶ。	第2部9 課題：授業内容から提示	E
12		乳の加工	ヨーグルト、微生物の特性と無菌操作を学ぶ。	第2部7 課題：授業内容から提示	E
13		燻製	魚等を使用して燻煙の保存性を学ぶ。	第2部6 課題：授業内容から提示	E
14		菓子類の加工	まんじゅう、キャラメル	第2部11 課題：授業内容から提示	E
15		実践見学	加工の現場を学ぶ	事前配布資料 課題：食品工場について	F

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

ライフステージ栄養学実習

本 藤 亜 美

[Nutrition Exercise in Life Cycle]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2年生	前期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f330
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(筆記試験 1 回)20%、レポート課題(授業内レポート7回、献立作成3回、献立レポート3回)75%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『スタディ応用栄養学』東條仁美編著 建帛社 『八訂食品成分表 2021』女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部							
参考文献	『授乳・離乳の支援ガイド』厚生労働省、『保育所における食事の提供ガイドライン』厚生労働省、 『介護食ハンドブック』医歯薬出版、『食物アレルギーの栄養指導』海老澤元宏							

授業概要 ライフステージ栄養学実習は、「ライフステージ栄養学」で学んだ各ステージにおける栄養のあり方について、実習を通してより深く具体的に修得することを目的とする。成人、妊産婦、授乳婦、乳児、幼児、学童、高齢者などの心身の特徴を理解した上で、それらの人々に適した栄養の補給方法、食品や料理の選択方法、食卓デザインなどを、各自が献立立案、調理することで学習する。

学習成果 ①知識面 各ライフステージにおける献立作成や調理上の留意点について知識を得る。
②技術面 各ライフステージに適した献立の作成ができる。
③理念・理解 各ライフステージの栄養管理の考え方と手法を理解できる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容	L
1		ガイダンス・献立立案	ライフステージごとの献立の立案について学ぶ。		D
2		成人期・妊娠期の食事①	給与目標栄養量と食品構成案を作成し、これらを満たす成人女性献立を、献立作成手順に沿って作成する。	*成人女性献立	E
3		成人期・妊娠期の食事②	各自で作成した成人女性及び授乳期献立を実習する。	*成人女性献立レポート	E
4		乳児期の食事①	乳児のための調乳法を実習する。		E
5		乳児期の食事②	離乳食の基本を実習する。		E
6		乳児期の食事③	取り分け離乳食を実習する。		E
7		幼児期の食事①	保育所給食の献立を作成する。	*保育所給食献立	E
8		幼児期の食事②	各自で作成した保育所給食の献立を実習する。	*保育所給食レポート	E
9		幼児期の食事③	幼児を対象としたおやつを実習する。		E
10		幼児・学童期の疾病と食事	幼児期学童期のアレルギー疾患について、除去食や代替食を実習する。		E
11		学童期の食事	学童期のバイキング弁当を実習する。		E
12		高齢者の食事①	比較的健康な高齢者を対象とした献立を作成する。	*高齢者献立	E
13		高齢者の食事②	各自で作成した比較的健康な高齢者を対象とした献立を実習する。	*高齢者食レポート	E
14		高齢者の食事③	嚥下障害のある高齢者を対象とした介護食を実習する。		E
15		学習のまとめ	授業の振り返りを行う。	まとめテスト	D

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

臨床栄養学概論

[Clinical Nutrition]

平 井 千 里

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナバリング No.
2年生	前期	講義	2 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f331
実務経験と関連性		病院での管理栄養士の実務経験を活かし指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業での取り組み(毎回提出のふり返りシート)75%、授業内テスト25%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患・病態別 ～改訂第2版～』 羊土社 ②『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 日本糖尿病学会編・文光堂、							
参考文献	『日本人の食事摂取基準（2020年版）』、『日本食品標準成分表 2020年版（8訂）』文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会編							

授業概要

栄養士として「栄養と健康」に寄与するための専門科目
傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、疾患の成り立ちとそのメカニズムを理解し、それぞれの疾患に特有の栄養の摂取方法について治療の臨床栄養学的考え方を理解する。

学習成果

- ①知識面：傷病者の栄養状態の特徴について理解する
- ②技術面：各種疾患の食事療法について説明できるようになる
- ③理念・理解：チーム医療の一員としての考え方を身につける

授業計画

【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験

回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	A L T
1	病院栄養士の役割とチーム医療	臨床栄養学や食事療法の意義、病院栄養士の役割、多職種協働、チーム医療、医療保険、介護保険、入院時食事療養制度	プリント、教科書④第1章1.4(p6-11)、第7、8章(p79-108)	L T
2	栄養補給法、薬との相互作用	栄養補給法、薬剤と食物の相互作用、給与栄養目標量の算出	プリント	L T
3	消化器疾患①	口腔内、摂食嚥下障害の病態と食事療法	第3章(p.54~56)、第16章(p. 233~245)	L T
4	消化器疾患②	消化管疾患(胃~大腸)の病態と食事療法	第3章(p.56~67)	L T
5	肝・胆・膵疾患	肝・胆・膵疾患の病態と食事療法	第4章(p. 68~84)	L T
6	肥満症・脂質異常症・高尿酸血症(痛風)	肥満症・脂質異常症・高尿酸血症(痛風)の病態と食事療法	第1章(p. 23~28)	L T
7	糖尿病	糖尿病の病態と食事療法	第1章(p. 15~22)、糖尿病食品交換表	L T
8	循環器疾患	高血圧、動脈硬化症、心疾患の病態と食事療法	第5章(p. 85~97)	L T
9	腎疾患①	慢性腎臓病(CKD)、腎不全、透析の病態と食事療法	第6章(p98~120)	L T
10	腎疾患②	慢性腎臓病(CKD)、腎不全、透析の病態と食事療法	第6章(p98~120)	L T
11	呼吸器系疾患	肺疾患、慢性閉塞性肺疾患の病態と食事療法	第8章(p. 141~149)	L T
12	がん・ターミナルと周術期	がん・ターミナルと周術期の病態と食事療法	第13・14章(p.199~221)	L T
13	貧血、骨粗鬆症	貧血、骨粗鬆症の病態と食事療法	第9・10章(p. 160~188)	L T
14	アレルギー、障害者・小児	アレルギー、障害者・小児の病態と食事療法	第11章(p. 172~189)、第17・18章(p. 246~273)	L T
15	高齢期・褥瘡	高齢期・褥瘡の病態と食事療法	第20章(p. 290~297)	L T

備考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。振り返りプリントを配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

臨床栄養学実習

[Clinical Nutrition Exercise]

平 井 千 里

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
2年生	後期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f332
実務経験と関連性		病院での管理栄養士の実務経験を活かし指導を行う。						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。パンフレット作成 30%、授業中の取り組み (Google フォームによる振り返りシート)70%、を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患・病態別 ～改訂第2版～』 羊土社 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 日本糖尿病学会編 『腎臓病食品交換表 第9版』 医歯薬出版							
参考文献	『日本人の食事摂取基準 (2020年版)』、『日本食品標準成分表 2020年版 (8訂)』 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会編、『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部、							

授業概要 栄養士として「栄養と健康」に寄与するための専門科目
エネルギーコントロール食、低たんぱく質食、低脂質食、鉄強化食を試作し、各治療食の特徴を理解する。
また、治療食に使用する特殊食品についても学ぶ。

学習成果 ①知識面：各種病態に対する治療食の特徴を理解する
②技術面：治療食を適切に調理し、必要に応じて特殊食品を適切に使用できる
③理念・理解：患者に治療食の特徴を説明できるようになる

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L	
1	治療食とは	治療食の展開	プリント、第16章 p.233～	E	
2	流動食	粥の炊き方、分粥の作り方、流動食の実際	プリント、第16章 p.233～	E	
3	軟菜食	軟菜食の実際	プリント、第16章 p.233～	E	
4	とろみのつけ方	嚥下困難者への安全な飲み物の提供方法	プリント、第16章 p.233～	E	
5	経腸栄養	経腸栄養剤の試飲	プリント参照	E	
6	エネルギーコントロール(糖尿病)食①	糖尿病交換表の使い方	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	E	
7	エネルギーコントロール(糖尿病)食②	糖尿病交換表を用いた献立作成	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	E	
8	エネルギーコントロール(糖尿病)食③	糖尿病食を試食する	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	E	
9	エネルギーコントロール(糖尿病)食④	作成した献立を用いて糖尿病食を試作する①	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	D E	
10	エネルギーコントロール(糖尿病)食⑤	作成した献立を用いて糖尿病食を試作する②	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	D E	
11	エネルギーコントロール(糖尿病)食⑥	作成した献立を用いて糖尿病食を試作する③	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	D E	
12	エネルギーコントロール(糖尿病)食⑦	作成した献立を用いて糖尿病食を試作する④	糖尿病交換表、第1章 p. 15～	D E	
13	高血圧(ナトリウムコントロール)食	低ナトリウム食を試作する・減塩啓蒙パンフレット作成	第5章 p. 85～	E	
14	低たんぱく質(腎臓病)食①	腎臓病交換表の使い方	腎交換表・第6章 p. 98～	E	
15	低たんぱく質(腎臓病)食②	腎臓病食を試食する	腎交換表・第6章 p. 98～	E	

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。ふり返りプリントを配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。校外実習の時期などにより回数は前後します。

栄養指導Ⅱ

[Nutritional EducationⅡ]

内 田 由 佳

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
2 年生	前期	講義	2 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f335
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業内確認テスト(2 回)40%、授業内容課題(15 回)60%、を基本的配分とする総合評価							
教科書	『イラスト 栄養教育・栄養指導論』城田知子他著 東京教学社							
参考文献	①『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学』田地陽一編 羊土社 ②『日本人の食事摂取基準（2020 年版）』第一出版 ③『管理栄養士栄養士必携』第一出版							

授業概要 ライフステージ、ライフスタイルの特徴を知り、各ライフステージ別の栄養指導法を学ぶことを目標とする。栄養指導Ⅰで学んだ栄養マネジメントに必要なカウンセリング技法や行動科学を学ぶ。健康者や生活習慣病予備群である人々の健康維持・増進を目的とした栄養指導ができるように、ライフステージ別の特徴とそれぞれに適する栄養指導方法を学ぶ。

学習成果 ①知識面 ライフステージ別の栄養指導法の知識を得ることができる。
②技術面 ライフステージ別の栄養指導の特徴を説明することができる。
③理念・理解 ライフステージ別特徴に応じた栄養指導法を理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (予習の章・頁、資料 No) *作成課題内容	L
1		PDCA サイクル	栄養指導Ⅰの復習-PDCA サイクル, 栄養指導の学習形態, 授業内容確認 1	(第3 章 3.4)	D
2		栄養指導とカウンセリング	栄養指導に必要なカウンセリング技術 授業内容確認 2	(第2 章 2.1, 2.3.)	D
3		行動科学理論	栄養指導に活用する行動科学理論・モデル 授業内容確認 3	(第2 章 2.1, 2.4)	D
4		ライフステージ別栄養指導① 妊娠期	妊娠期の特徴と栄養指導 授業内容確認 4	(第4 章 4.1)	D
5		ライフステージ別栄養指導② 授乳期	授乳期の特徴と栄養指導授乳・離乳支援ガイド 授業内容確認 5	(第4 章 4.1)	D
6		ライフステージ別栄養指導③ 乳児期 1	乳児期の特徴と栄養指導 授業内容確認 6	(第4 章 4.2)	D
7		ライフステージ別栄養指導④ 乳児期 2	離乳食に関する食事指導 授業内容確認 7	(第4 章 4.2)	D
8		ライフステージ別栄養指導⑤ 幼児期 1	幼児期の特徴と栄養指導 授業内容確認 8	(第4 章 4.2, 第5 章)	D
9		ライフステージ別栄養指導⑥ 幼児期 2	幼児期の栄養アセスメント, 授業内容確認 9 確認テスト 1 (1-7 回目までの内容)	(第4 章 4.2, 第5 章)	D
10		ライフステージ別栄養指導⑥ 学童期	学童期の特徴と栄養指導 授業内容確認 10	(第4 章 4.3, 第5 章)	D
11		ライフステージ別栄養指導⑦ 思春期	思春期の特徴と栄養指導 授業内容確認 11	(第4 章 4.3)	D
12		ライフステージ別栄養指導⑧ 成人期 1	成人期の分類と特徴 授業内容確認 12	(第4 章 4.4)	D
13		ライフステージ別栄養指導⑨ 成人期 2	成人期の栄養指導, 生活習慣病 授業内容確認 13	(第4 章 4.4)	D
14		ライフステージ別栄養指導⑩ 高齢期 1	高齢期の特徴と栄養指導, 低栄養の特徴, 授業内容確認 14,確認テスト 2 (8-14 までの内容)	(第4 章 4.5)	D
15		ライフステージ別栄養指導⑪ 高齢期 2	高齢期の食事指導と食事介助	(第4 章 4.5)	D

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

栄養指導実習

[Exercise in Nutritional Education]

内 田 由 佳

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
2 年生	後期	実習	1 単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f336
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題(11 回)60%, 授業中の取り組み(演習発表1人2 回)40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『イラスト 栄養教育・栄養指導論』城田知子他著 東京教学社							
参考文献	『日本人の食事摂取基準(2020 年版)』第一出版,『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学』田地陽一編 羊土社							

授業概要

栄養指導Ⅰ、Ⅱを通して修得した栄養指導法を実践することを目的とする。

若年女性の集団に対するアセスメントデータを収集し、栄養指導が必要と考える問題点を抽出する。その問題点を解決するための演習として、栄養指導を行う。また、幼児の特徴を把握し、幼児に効果的な栄養指導を計画、実施、評価する。

学習成果

- ① 知識面 栄養アセスメント判定に関する知識を得ることができる
- ② 技術面 集団を対象とする栄養指導を行うことができる。
- ③ 理念・理解 栄養アセスメント, PDCA の流れを理解することができる。

授業計画

【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験

回数	テーマ	学習内容	準備学習(教科書の章・頁、資料No)*作成課題内容	A L
1	食事調査法	栄養アセスメントの基本 ABCD - 食事調査法	(第3章), レポート課題 1 (食事調査)	
2	身体計測	栄養アセスメントの基本 ABCD - 身長・体重計測と体格の判定, 体脂肪率の算出	(第3章), レポート課題 2 (身体計測)	E
3	臨床診査	栄養アセスメントの基本 ABCD-臨床診査	(第3章), レポート課題 3 (臨床診査)	E
4	臨床検査	栄養アセスメントの基本 ABCD-臨床検査	(第3章), レポート課題 4 (臨床検査)	E
5	栄養アセスメント 1	栄養素摂取状況の評価法-日本人の食事摂取基準	(第3章),	E
6	栄養アセスメント 2	集団としての栄養アセスメント方法	(第3章),	E
7	栄養指導計画	若年女性集団を対象とする栄養指導計画の立案	(第4章)	E
8	栄養指導演習	若年女性を対象とする集団指導演習 1	集団指導 30 分×3 チーム レポート課題 5(評価)	E
9	栄養指導演習	若年女性を対象とする集団指導演習 2	集団指導 30 分×3 チーム レポート課題 6(評価)	E
10	栄養指導演習	若年女性を対象とする集団指導演習 3	集団指導 30 分×3 チーム レポート課題 7(評価)	E
11	幼児に対する栄養指導の準備	幼児に対する食育指導の計画・準備	準備 レポート課題 8(指導計画書)	E
12	幼児に対する栄養指導の準備	幼児に対する食育指導の計画・準備		E
13	幼児に対する栄養指導演習	幼児を対象とする場合の集団栄養指導 1	食育指導 15 分, レポート課題 9(評価)	E
14	幼児に対する栄養指導	幼児を対象とする場合の集団栄養指導 2	食育指導 15 分, レポート課題 10(評価)	E
15	幼児に対する栄養指導	幼児に対する栄養指導演習の評価	レポート課題 11 (指導計画書)	

備 考

各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

公衆栄養学概論

[Public Health Nutrition]

未 定

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f337
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	授業内テスト(全15回のうち5回実施する筆記試験)50%、レポート課題(毎授業毎のふりかえり課題)30%、授業中の取り組み(公衆栄養プログラムの作成とプレゼンテーション)20%、を基本的配分とする総合評価。							
教科書	公衆栄養学概論 第2版 栄養科学シリーズNEXT (講談社)							
参考文献	公衆栄養学 ―栄養政策、地域栄養活動の理論と展開― (第一出版)							

授業概要 公衆栄養学とは、栄養学のうち「人または人間集団を主な対象とする栄養学」とされています。言い換えれば、「健康と栄養とのつながりについて、人を対象として調べていく学問」です。本科目では、その学びはじめとして、公衆栄養学を活用していく上での前提知識を習得します。

学習成果

- ① 知識面 公衆栄養学の概念、健康・栄養問題の現状と課題、健康・栄養政策、栄養疫学について説明できる。
- ② 技術面 公衆栄養活動の進め方を理解し、公衆栄養プログラムを作成できる。
- ③ 理念・理解 授業全体の学習内容をふまえ、現代の公衆栄養課題に対する自らの考えを述べることができる。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L
1		公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念と栄養学との関連について学ぶ。	(p1-6) *授業後ふりかえり課題(以下、*事後課題)	D
2		公衆栄養活動の概要	公衆栄養活動の概要について歴史的観点をふまえ学ぶ	(p1-6)、前回の配布資料 *事後課題	D
3		健康・栄養問題の現状と課題 ①	【小テスト: 第1,2回分】 いまの社会の健康・栄養問題について学ぶ。	(p62-65,81-83) *事後課題	G W
4		健康・栄養問題の現状と課題 ②	日本人の健康状態の変化について学ぶ。	(p62-66) *事後課題	G W
5		健康・栄養問題の現状と課題 ③	食を取り巻く環境の変化について学ぶ。	(p70-81,91-98) *事後課題	G W
6		健康・栄養政策 ①	【小テスト: 第3-5回分】 公衆栄養に関連する施策と法規について学ぶ。	(p7-9,99-109) *事後課題	D
7		健康・栄養政策 ②	健康づくり政策の概要を学ぶ。	(p66-70,109-113,121-127) *事後課題	D
8		健康・栄養政策 ③	諸外国の栄養課題と対策について学ぶ。	(p128-139) *事後課題	G W
9		栄養疫学 ①	【小テスト: 第6-8回分】 栄養疫学の事例を体験し基礎的事項を学ぶ。	(p38-44) *事後課題	D
10		栄養疫学 ②	栄養疫学の基本的な研究方法を学ぶ。	(p44-51) *事後課題	D
11		栄養疫学 ③	食事調査方法の基本を学ぶ。	(p52-61) *事後課題	D
12		公衆栄養マネジメント ①	【小テスト: 第9-11回分】 栄養行政の復習と関連用語を学ぶ。	(p7-24) *事後課題	D
13		公衆栄養マネジメント ②	事例からプログラム作成の考え方を学ぶ。	(p24-37)、*事後課題 14回のプレゼン資料の準備	G W
14		公衆栄養マネジメント ③	公衆栄養プログラムの作成と発表を行う。	(p7-37)、*事後課題 14回のプレゼン資料の作成	P
15		小テスト 授業要点の確認	【小テスト: 第12-14回分】 前半に小テスト、後半に授業全体の要点の確認を行う。	これまでの学習内容(配布プリント等)の確認 *事後課題	D

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

給食実務演習

[Business of Supply of Food]

中 村 眞樹子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナパリング No.
2年生	前期	演習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f339
実務経験と関連性		事業所および特別養護老人ホームにて栄養士・管理栄養士として勤務し、給食経営管理に携わってきた経験を踏まえ、指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内試験（1回）40%、授業内レポート課題（まとめ資料8回）60%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『給食の運営 一栄養管理・経営管理一』 建帛社							
参考文献	①『日本人の食事摂取基準（2020年版）』厚生労働省 ②『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』文部科学省							

授業概要 栄養士が行う「給食管理」の内容について学ぶ。また、それを実際に行うために必要な法規や手引き、概念に触れながら、学内の実習や各職域の様子についても見聞きし、給食運営のイメージ作りをしていく。

学習成果

- ①知識面 栄養士が行う給食管理の内容について理解する。
- ②技術面 給食管理に基づいた給食運営がイメージできる。
- ③理念・理解 給食管理業務のPDCAを理解する。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習（予習の章・頁、資料No）*作成課題内容		L
1	給食における衛生管理について①	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ	（巻末資料P148～154）※まとめ資料		
2	給食における衛生管理について②	大量調理施設衛生管理マニュアルとHCCPについて学ぶ	（第3章P40～55・巻末資料）、※まとめ資料		E
3	給食における衛生管理について③	大量調理施設衛生管理マニュアルと大量調理機器の種類や取り扱いについて学ぶ	（第3章P40～55・第5章P81～85・巻末資料）※まとめ資料		E
4	大量調理の特徴	大量調理の特徴について学ぶ	（第4章P66～79）※まとめ資料		GW
5	給食管理とは①	給食管理の「栄養管理」「食材管理」について学ぶ	（第2章P13～33・第4章P56～64）※まとめ資料		
6	給食管理とは②	給食管理の「衛生管理」について学ぶ、授業内試験の実施と試験ふり返り「大量調理施設衛生管理マニュアル」について	（第3章P40～55・巻末資料）、※まとめ資料		GW
7	給食管理とは③	給食管理の「作業管理」「施設管理」について学ぶ	（第4章P65～80・第5章P81～85）※まとめ資料		
8	給食管理とは④	給食管理の「会計・原価管理」について学ぶ	（第8章P126～134）※まとめ資料		

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。授業内で配布する「まとめ」の資料は適宜、完成させること。授業内で試験を実施し、学習内容の確認とふり返りを実施するので、自主的に取り組み、力を付けること。

給食管理実習

[Management of Food Service]

中 村 眞樹子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリングNo.
2年生	前期	実習	2単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f340
実務経験と関連性		事業所および特別養護老人ホームにて栄養士・管理栄養士として勤務し、給食経営管理に携わってきた経験を踏まえ、指導を行う。						
成績評価方法と基準		毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題（課題献立作成、各種担当者レポート、実習ファイル作成）80%、授業中の取り組み（担当資料作成）20%を基本的配分とする総合評価						
教科書		①資料を配布する ②『給食の運営—栄養管理・経営管理—』建帛社						
参考文献		①『調理現場における 衛生管理&調理技術マニュアル』学健書院 ②『日本人の食事摂取基準 2020 版』厚生労働省 ③『日本食品標準成分表 2020 年版（8訂）』文部科学省						

授業概要 1 年次に習得した学び、技術を応用し、給食の運営を体験する。学生自らが自主的に計画を立て、分担し、かつ、協働して給食業務を担う中でチームとしての協力と職務遂行の責任の重要性についても学ぶ。さらに安全でおいしい食事、喫食者に喜ばれる食事を提供するフードサービスや大量調理の技術を学ぶ。

学習成果 ①知識面 PDCA に基づく給食マネジメントについて理解する。
 ②技術面 給食を提供するために必要な大量調理技術を習得し、給食運営に参加できるようになる。
 ③理念・理解 安全でおいしく、適切な食事を提供するフードサービスと給食を教材とした栄養教育を担う給食提供について理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習（予読の章・頁、資料No）*作成課題内容	
1		実習ガイダンス①	役割分担と献立会議	授業内レポート「献立作成」	GW
2		実習ガイダンス②	各種帳票類の作成、栄養教育の教材作成、衛生管理の実際について	授業内レポート「献立作成」「帳票・教材作成」	GW
3		試作	6食分の試作、献立の検討	授業内レポート「試作献立表」	E
4		給食提供①(栄養士班)	給食提供を実施し、大量調理の手法、給食管理の実際を学ぶ	課題「帳票作成」「実施レポート」	E
5		給食提供②(調理師班)	給食提供を実施し、大量調理の手法、給食管理の実際を学ぶ	課題「実施レポート」	E
6		給食試食①	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
7		給食試食②	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
8		給食試食③	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
9		給食試食④	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
10		給食提供③(栄養士班)	給食提供を実施し、大量調理の手法、給食管理の実際を学ぶ	課題「帳票作成」「実施レポート」	E
11		給食提供④(調理師班)	給食提供を実施し、大量調理の手法、給食管理の実際を学ぶ	課題「実施レポート」	E
12		給食試食⑤	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
13		給食試食⑥	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
14		給食試食⑦	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E
15		給食試食⑧	給食の評価と実施状況の検討を行う	授業内レポート「試食レポート」	E

備 考 各授業の前に 45 分程度、授業内容に沿って予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して、授業内に適宜、また、返却時にコメントを付けてフィードバックをする。自主的かつ積極的に取り組み、力を付けること

校外実習

[Dietitian's training]

平井千里 本藤亜美 栗本公恵

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリクNo.
2年生	後期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f341
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	校外実習記録 50%、実習先指導栄養士評価 20%、校外実習報告会(栄養士実践実習最終授業)30%を基本的配分とする総合評価で、実習での取り組み、報告会の準備状況も加味する。							
教科書	①『臨地・校外実習のてびき』化学同人 ②『管理栄養士・栄養士必携』第一出版 ③プリント資料として『実習の手引き』及び『実習記録』							
参考文献	①『給食の運営』建帛社 ②『食品成分表』 ③『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大出版部							

授業概要 栄養士免許取得のための必修科目。本学指定の病院、高齢者福祉施設、児童福祉施設、小学校、事業所など栄養士の専従する特定給食施設で、1週間の栄養士実地実習を行う。本実習の目標は、給食サービス提供のために栄養士が必要とする知識及び技能を、実践活動の場で体験学習することである。なお履修に際しては、1) 事前に「給食管理実習」の単位を取得していること。2) 学びを深めるために「栄養士実践実習」を同時に受講すること。3) 「校外実習に行く為の基準」を満たすこと。の3つが必要である。さらに現場栄養士の幅広い業務を理解し社会での実践力を備えるために報告会で発表する。

学習成果 ①知識面 実習施設における栄養士業務（献立作成、食数管理、発注、検収、調理、配膳、衛生管理など）の実際の知識を得る
②技術面 学内実習での学びと本実習での学びを統合し、活用できる。
③理念・理解 栄養士業務を体験する中で、栄養士の役割や専門性を理解できる。

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験				A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容			
1	オリエンテーション 給食の運営①	実習施設の特徴と役割を理解する。実習の目的を明確化させる。 実習を通して給食サービスを提供する職業人としての自覚を高め、社会の一員としての礼儀やマナーを身につける。 実習施設における調理の流れを理解し、調理作業を行う。 実習内容を振り返り、実習記録にまとめる。	教科書①第1・2章			E
2	給食の運営②	実習施設における栄養士業務（献立作成、食数管理、発注、検収）について学ぶ。 作業の効率に配慮して調理を行う。 実習内容を振り返り、実習記録にまとめる。	教科書①第3章			F
3	給食の運営③	実習施設における栄養士業務（各種帳票類）について学ぶ。 給食利用者ひとり一人の献立の違いに留意し、的確な配膳を行う。 実習内容を振り返り、実習記録にまとめる。	参考文献 ①1・2章			F
4	給食の運営④	実習施設における栄養士業務（衛生管理）について学ぶ。 実習で学んだ知識や技術を活用し、効率よく調理・配膳を行う。 実習内容を振り返り、実習記録にまとめる。	参考文献①3章			F
5	給食の運営⑤ 実習のまとめ	学内実習（栄養士実践実習）で検討したグループ課題に取り組む。 実習内容を振り返り、実習記録にまとめる。	教科書・参考文献全般 課題：校外実習記録			G W

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

応用調理実習

[Applied Cooking Practice]

内 山 麻 子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
2年生	前期	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs2f346
実務経験と関連性		管理栄養士および調理師の資格を持って病院等の給食提供現場で勤務していた経験を活かし、実際の調理指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること ①授業内テスト（実技試験）50%、②ポートフォリオ提出20% ③レポート課題（栄養価計算）20%、④毎回の授業の取組み（メモの取り方等）10%を基本配分とする総合評価							
教科書	『あすの健康と調理、食を通して豊かなLife styleを』アイ・ケイコーポレーション							
参考文献	『毎回の配布プリント』、『食品成分表』、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部 『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』学際企画							

授業概要 基礎調理実習Ⅰ・Ⅱで習得した基礎的な内容を踏まえ、備えるべき調理技術・知識の向上につなげる。一班4人または2人または1人で4品程度を調理するため積極的な参加態度や適切な作業手順が求められる。教員によるデモンストレーションをよく視聴しメモをとる。迅速かつ正確に食材や調味料の計量ができる様心がけ実習中栄養価計算のためのデータをとっておく。

学習成果 ①知識面 日本料理（夏の会席献立）韓国・イタリア・中国料理の基礎を理解できる。
②技術面 2人または4人で3～4品の調理が時間内に終了する力がつく。
③理念・理解 実習を通して調理理論を理解できる。

授業計画				【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験	
回数	テーマ	学習内容	準備学習（予読の章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	和風朝食向き献立	成績評価について解説 煮浸し、炒り卵の花、即席漬け、温泉卵、麦飯 2人班実習	シラバスを読んでおく。 *栄養価計算	E	A
2	ブレックファースト	オートミール、マフィン、マーマレード、オムレツ、コールスロー 4人班実習 環境整備をする	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	L
3	和風昼食向き献立	鰯塩焼き、うどきんぴら、ぬた和え、桜もち 2人班実習 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
4	洋風軽食メニュー	キッシュロレーヌ、ポテトのニョッキ、シーザーサラダ、パニョア、4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
5	洋風昼食メニュー	ミルファンティスープ、ハンバーグ、ラタトゥユ、ブラウニー、2人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
6	ピッツァ・パスタ	ピッツァ、スパゲッティ、かぼちやのプディング 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
7	韓国料理	ビビンバ、チャプチェ、鰯のフェ、即席キムチ 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
8	1人調理	クラブハウスサンドウィッチ、せん切り野菜のスープ、コーヒーゼリー 1人実習 ポートフォリオ提出①	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
9	精進料理	胡麻豆腐、炊き合わせ、かき揚げ、もずく粥 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
10	初夏の会席献立	鰹焼き霜づくり、吸い物、鶏山椒焼き、梅肉和え、発芽玄米ご飯、水羊羹 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
11	中国料理	チャーハン、茄子の和え物、回鍋肉、エビのチリソース炒め、マンゴープリン 2人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
12	イタリア料理	ミネストローネ、ピッカータ、カプレーゼ、ティラミス 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
13	夏野菜料理	冬瓜のうす葛煮、白和え、グリーンサラダアメリカンスタイル、野菜たっぷりクッパ 4人班実習	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
14	寿司	細巻き寿司、稲荷寿司、つみれ汁、鴨焼き 2人班実習 ポートフォリオ提出②	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	
15	授業内試験	授業内実技試験を実施する	事前配布プリントを読んでおく。 *栄養価計算	E	

備考 各授業の前に45分程度の予習をし、授業後には復習（レポート作成）をすること。
欠席した場合は家庭で1品製作しレポート提出すること。上記の順番は都合により変更することがある。課題等に関してフィードバックを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。

総合給食管理

[Total Management of Food Service]

中 村 眞樹子

本 藤 亜 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
2年生	後期	講義	2単位	選択	専門科目	学科履修指定	DP2f	No. Fs2n247
実務経験と関連性		中村：事業所および特別養護老人ホームにて栄養士・管理栄養士として勤務し、給食経営管理に携わってきた経験を踏まえ、指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題(課題献立作成、給食評価表、講座レポート、実習ファイル作成等)90%、授業中の取り組み(給食実施状況)10%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『給食の運営―栄養管理・経営管理―』建帛社、給食管理実習で配布した印刷資料							
参考文献	『調理現場における衛生管理&調理技術マニュアル』学健書院、『日本人の食事摂取基準 2020 版』厚生労働省、『日本食品標準成分表 2020 年版（8訂）』文部科学省							

授業概要 これまでに学んだ調理実習・給食管理実習・ライフステージ栄養学実習・臨床栄養学実習を踏まえた総合的な学習とする。昨今の給食は単に基準栄養量を満たすというだけではなく、病院をはじめ、保育園、高齢者施設、事業所とそれぞれで求められる事項はきわめて多様かつ複雑である。さらに喫食者の満足度および Q.O.L.の向上につながる給食を提供するためには、様々な知識、技術、センスをもって取り組まなければならない。本授業では、テーマ性をもった給食提供の実施を主軸に、大量調理の現場で求められる効率化の観点から新調理システムの手法に触れるため、「真空調理法」についても学習する。

学習成果 ①知識面 様々な職域の給食提供に対応できる幅広いフードサービスの知識を得る。
 ②技術面 栄養士として必要な多様な条件に即した献立作成や給食提供ができる。
 ③理念・理解 多様な給食提供や大量調理の効率化について理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L	
1	オリエンテーションおよび給食環境の整備	授業内容・成績評価について解説する。班による献立検討会。器具・備品点検、実習室清掃。	テーマに沿った献立を作成しておく	E	
2	真空調理法講座	真空調理法を用いた調理実習を行う。	課題：真空調理法について	E	
3	テーマ給食①	オフィス給食の実施または給食評価・試食	課題：オフィス向きの献立作成	E	
4	テーマ給食②	オフィス給食の実施または給食評価・試食		E	
5	テーマ給食③	保育園給食の実施または給食評価・試食	課題：園児向きの献立作成	E	
6	テーマ給食④	小学校給食の実施または給食評価・試食	課題：小学校向きの献立作成	E	
7	テーマ給食⑤	高齢者福祉施設給食の実施または給食評価・試食	課題：高齢者向きの献立作成	E	
8	テーマ給食⑥	高齢者福祉施設給食の実施または給食評価・試食		E	
9	個別対応給食①	個別対応給食の実施または給食評価・試食	課題：コントロール食の展開	E	
10	個別対応給食②	個別対応給食の実施または給食評価・試食		E	
11	個別対応給食③	個人対応給食の実施または給食評価・試食		E	
12	個別対応給食④	個別対応給食の実施または給食評価・試食		E	
13	個別対応給食⑤	個別対応給食の実施または給食評価・試食		E	
14	個別対応給食⑥	個別対応給食の実施または給食評価・試食		E	
15	学習のまとめ・実習ファイル作成	学習のまとめとふり返りをし、ファイル作成を行う。	課題：実習ファイル	E	

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。課題等に関して授業内にフィードバックするので、自主的に取り組み、力をつけること。

栄養士実践実習

[The Prior after the Event of Dietitian Training]

栗 本 公 恵 中 村 眞 樹 子

平 井 千 里 本 藤 亜 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリング No.
2年生	通年	実習	1単位	選択	専門科目	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP3f	No. Fs2f342
実務経験と関連性		中村:事業所および特別養護老人ホームにて栄養士・管理栄養士として勤務し、給食経営管理に携わってきた経験を踏まえ、指導を行う。 平井:病院での管理栄養士の実務経験を活かし指導を行う。						
成績評価方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。授業内テスト(筆記 5 回)40%、レポート・課題(4 回)40%、授業中の取り組み(プレゼンテーション 1 回)20%を基本的配分とする総合評価							
教科書	① 印刷資料配布 ②『給食の運営 ―栄養管理・経営管理―』 建帛社 ③『臨地・校外実習のてびき』第2版 化学同人							
参考文献	『おもてなしの日本語 基本編』林千賀他著 アスク出版、『介護スタッフの接遇マニュアル』田中千恵子監修 日経 BP 日本経済新聞出版本部							

授業概要 位置づけ 栄養士校外実習に行く前の準備、及び事後のまとめをする専門科目。

方針

校外実習先である4つの職域(病院、小学校、福祉施設、事務所)の内容や特徴を学習し、また、校外実習に必要なコミュニケーション力を身に付け、課題となる献立作成を行えるようにする。

栄養士免許取得の必修科目である、「校外実習」を含む、「給食運営」の科目2単位以上のうちの1つの科目。その為、原則として事前に「給食管理実習」の単位を取得し、「校外実習」を同時に履修しなければならない。

- 学習成果**
- ① 知識面 栄養士の4つの職域内容の知識を得る。
 - ② 技術面 校外実習で必要なマナーやコミュニケーション方法を身につける
 - ③ 理念・理解 栄養士としての業務や姿勢を理解する

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A
回数		テーマ	学習内容	準備学習（予習の章・頁、資料No）*作成課題内容	L
1		校外実習の概要と特定給食施設の定義	校外実習の概要についてと給食の運営と関連法規について理解する。	（第1章 P1～12） ※まとめ資料	
2		栄養士の配置規程について	栄養士の配置規程基準と根拠法について学ぶ	（P133、145、147） ※まとめ資料	GW
3		食習慣と給食のあり方	現在の食環境や食生活の変化に対応した給食の役割及びその課題を理解する。	（第2章 P13～18） ※まとめテスト	D
4		病院給食の特徴	病院における食事提供の流れや、医療法及び入院時食事療養費について学ぶ	（第6章 P96～103） ※まとめ資料	GW
5		学校給食の特徴	学校給食法に基づく学校給食の意義とその役割を理解する	（第6章 P92～96） ※まとめ資料、ミニテスト	GW
6		福祉施設の給食の特徴	福祉関連法に基づく給食の意義とその役割を理解する。	（第6章 P104～111） ※まとめ資料、ミニテスト	GW
7		事業所給食の特徴	事業所における給食の意義とその役割を理解する。	（第6章 P112～116） ※まとめ資料、ミニテスト	GW

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ① 知識面 校外実習先の自主テーマの知識を得る。
- ② 技術面 校外実習に必要なマナーやコミュニケーション方法を身につける
- ③ 技術面 実習を統括したプレゼンテーション能力を身につける
- ④ 理念・理解 栄養士としての業務や姿勢をについて理解する

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（74の章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		
8	実習の手引き① コミュニケーション 技法①	実習要項の確認 敬語の使い方等	手引きを良く読んでおく 敬語テキストを読んでおく *ミニテスト、レポート「栄養士を目指した理由」		E
9	実習の手引き② コミュニケーション 技法②自主課題	実習の心得を学ぶ、栄養士としての接遇を学ぶ 実習先発表、実習先ファイルの検索	手引きをまとめておく *接遇ビデオ視聴、レポート		E
10	コミュニケーション 技法③	実習先への連絡の仕方、オリエンテーションの受け方、 お礼状の書き方を学ぶ 校外実習での自主課題テーマを決める	8回テキストを復習しておく		E
11	配属先別の学び 自主課題の作成	配属先別の学びを復習 自主課題を作成する	自主課題参考資料を準備しておく *レポート		E
12	実習記録の書き方	記録の記入方法について学ぶ。過去の記録を検索する。	配属先ファイルを確認しておく		E
13	校外実習の心得	栄養士の役割、衛生、職域別の特徴を再確認する。	前期の学びを復習しておく		
14	校外実習直前指導	実習直前の諸注意、事務手続き、記録の書き方	手引きを確認しておく *レポート		E
15	校外実習のまとめ①	お礼状の作成、実習先ごとの情報ファイルの記入	はがきの文面を考えておく		E
16	校外実習のまとめ②	校外実習の記録を整理し、発表要領を学ぶ。			E
17	報告準備①	報告スライドの作成方法を学ぶ			E
18	報告準備②	報告スライドの作成			E
19	報告準備②	プレゼンテーション方法を学び、練習する			P
20	職域別報告①	授業内で全員報告	*パワーポイント資料		P
21	職域別報告②	同上			P
22	実習報告会	職域別1年生に向けた報告			P
23	実習報告会	同上			P

備考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

内田ゼミナール

[Nutrition, Health and Food Seminar]

内 田 由 佳

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバーリング No.
2年生	通年	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題(回)40%、授業中の取り組み(ゼミ発表教材作成課題30%、ゼミ発表 30%)を基本的配分とする総合評価							
教科書	『イラスト 栄養教育・栄養指導論』城田知子他著 東京教学社							
参考文献	①『栄養科学イラストレイテッド基礎栄養学』田地陽一編 羊土社 ②『日本人の食事摂取基準 (2020 年版)』第一出版 ③『管理栄養士栄養士必携』第一出版							

授業概要 「咀嚼能力」の向上を目指す教育プログラムの構築を目指す。

「咀嚼能力」向上のために必要な要素を学ぶ。咀嚼に関する基礎知識、咀嚼能力を判定する方法を学んだあと、咀嚼能力向上を目指す改善計画を立案する。それを実践し、結果の意味を考える。咀嚼というテーマを通して、問題を探り、改善計画を実行に移す手法（PDCA）を学ぶ。

学習成果

- ① 知識面 咀嚼に関する基礎知識（生理機能、食品）を得ることができる。
- ② 技術面 咀嚼能力改善方法を伝えることができる。
- ③ 理念・理解 咀嚼の特徴と機能を理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料 No) *作成課題内容		
1	咀嚼に関する個人テーマと集団テーマ	咀嚼に関するテーマの検討			
2	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ			P
3	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ			P
4	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ			P
5	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ			P
6	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査に関する文献調査	(第3章)		E
7	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼回数の多い食材の選定 1(穀類)			E
8	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 2 (野菜)			E
9	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 3 (肉)			E
10	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 4 (魚)			E
11	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 5 (果物)			E
12	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 6 (加工品)			E
13	咀嚼回数の多い食材に関する調査	咀嚼に影響する食材の選定 7 (その他)			E
14	咀嚼回数の比較	食材毎の咀嚼に影響する特徴のまとめ	レポート課題：食材毎の咀嚼回数		P
15	ディスカッション	食材毎の咀嚼に影響する特徴に関する意見交換			D

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ① 知識面 咀嚼検査方法に関する知識を得ることができる。
- ② 技術面 問題行動に対する改善計画をたてることができる。
- ③ 理念・理解 問題行動に対するPDCAサイクルを理解する。

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	咀嚼能力改善計画	咀嚼能力改善を目指す食品の選定と実践計画の作成	(第3章)		E
2	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査（計画実行前）	(第3章)		E
3	咀嚼能力改善計画の実行	咀嚼能力改善計画の実行, 記録1			E
4	咀嚼能力改善計画の実行	咀嚼能力改善計画の実行, 記録2			E
5	咀嚼能力改善計画の実行	咀嚼能力改善計画の実行, 記録3			E
6	咀嚼能力改善計画の実行	咀嚼能力改善計画の実行, 記録4			E
7	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査（計画実行後）	(第3章)		E
8	咀嚼能力改善計画の評価	咀嚼能力改善計画実行後の評価			E
9	咀嚼能力改善計画の改善	咀嚼能力改善計画の改善策をまとめる	レポート課題：咀嚼能力改善計画実行記録		E
10	咀嚼能力検査データの比較	咀嚼能力検査データの比較（実行前後），グラフ作成			E
11	ゼミ発表内容作成	ゼミ発表内容のまとめ,教材の作成1（目的）	課題：教材の作成		E
12	ゼミ発表内容作成	ゼミ発表内容のまとめ,教材の作成2（方法）	課題：教材の作成		E
13	ゼミ発表内容作成	ゼミ発表内容のまとめ,教材の作成3（結果）	課題：教材の作成		E
14	ゼミ発表内容作成	ゼミ発表内容のまとめ4,教材の作成（考察）	課題：教材の作成		E
15	ゼミ発表会	1年間の成果の発表			P

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

栗本ゼミナール

栗 本 公 恵

[Nutrition, Health and Food Seminar]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバーリング No.
2年生	通年	演習	2単位	選択	専門科目	学科指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 授業中の取組み（実技）50%、課題30%、発表会の準備状況20%							
教科書	『調理学』久木久美子他著 化学同人							
参考文献	『新版 食品の官能評価・鑑別演習』 日本フードスペシャリスト協会編							

授業概要 食品の開発と食品加工方法を習得する専門科目。

色んな食品の食味・調理特性・栄養的価値を知することは日常生活を有意義にするとともに、食・栄養を職業としていく上で役立ちます。栄養士を目指すものとして、栄養的価値とともに、食品に必要な品質を学び、味「おいしさ」も追求し表現できることも大切です。「誰にどんな栄養素が必要か、どんなおいしさを求めているか」、栄養的にも嗜好的にも求められる食品を調査・研究し、食の大切さ楽しさも勉強します。

学習成果

- ①知識面 食品の特性や加工の知識を得る
- ②技術面 食品開発ができるようになる
- ③理念・理解 食品の食味特性や調理特性について説明できるようになる

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	履修ガイダンス	ゼミの概要についての説明。	目次1		D
2	味のメカニズム	「おいしさ」に関係する味のメカニズム、官能評価について学ぶ(プリント)。	目次2		D
3	演習①	お茶の入れ方や製法による味の違いを把握する。	配布資料		E
4	演習②	香りに特徴のあるものを比べて表現してみる。	配布資料		E
5	演習③	食感に特徴のある食品を食べ比べ、表現してみる。	目次4		E
6	官能評価①	テーマ食品の香味特性を確認する。	目次5		D
7	官能評価②	テーマ食品の咀嚼特性を確認する。			E
8	市場調査	研究テーマである料理や商品の市場品を確認する。			F
9	栄養問題研究	現代の栄養問題についてディスカッションし、各自の研究テーマを決める。			G W
10	食材研究①	テーマ食材を決め、市販品などを比較し、その特徴を知る。			E
11	食材研究②	テーマ食材を使って加工食品を作る。			E
12	食材研究③	テーマ食材を使って加工食品を作る。			E
13	栄養的に良くおいしい料理（菓子）①	対象者が必要な栄養的価値と食味特性を持つ料理（お菓子）についてディスカッションを実施する。			E
14	栄養的に良くおいしい料理（菓子）②	子育て支援センターでの発表準備とお菓子作り。			E
15	食育講座体験	子育て支援センターで発表。			F

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ①知識面 食品の特性や加工の知識を得る
- ②技術面 食品開発ができるようになる
- ③理念・理解 食品の食味特性や調理特性について説明できるようになる

授業計画				D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験	A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成レポート課題内容	
16		栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ③	試作品の官能評価の実施。		E
17		栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ④	再試作。		E
18		栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ⑤	官能評価・アンケート調査の実施。		D
19		栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ⑥	調査の集計まとめ。		G W
20		成果発表①	出来た料理(菓子)の販売計画をねる。		D
21		成果発表②	販売する料理 (菓子) の作成。		E
22		成果発表③	料理 (菓子) の販売。		F
23		研究のまとめ①	今までの流れと結果をレポートにまとめる。		G W
24		研究のまとめ②	パワーポイント等で発表資料を作成する。		G W
25		研究のまとめ③	パワーポイント等で発表資料を作成する。		G W
26		研究のまとめ④	検討会：発表資料の品評をし、訂正・改善をする。		D
27		研究のまとめ⑤	発表文書の作成 (レポート)。	*課題・「研究成果のまとめ」 レポート	G W
28		ゼミ発表会練習	実際と同様に発表の練習をする。		G W
24		ゼミ発表会	グループ別に発表。		G W
30		ふりかえり	発表および1年間の活動のふりかえり。		

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

中村眞樹子ゼミナール

[Nutrition, Health and Food Seminar]

中 村 眞樹子

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ハンパリング No.
2年生	通年	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。レポート課題(10 回程度)60%、授業中の取り組み(ゼミ内および学科内発表会の準備・発表)40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ』 羊土社 ②『調理学』久木久美子他著 化学同人							
参考文献	①『給食の運営—栄養管理・経営管理—』建帛社 ②『日本食品標準成分表 2020 年版（8訂）』文部科学省							

授業概要 「スチームコンベクションオーブン」や「真空包装機」など給食提供に使用する調理機器の特性やクックチルなどの新調理システムを理解し、地域食材や旬の食材を活かした給食提供について考え、オリジナルレシピの作成を目指す。

学習成果

- ①知識面 給食提供に使用する調理機器の使い方、特性を理解する
- ②技術面 給食提供に使用する調理機器の扱いを習得する。
- ③理念・理解 身につけた知識・技術を踏まえ、給食提供を見据えたメニュー作成に挑戦し、その内容を説明・発表することができる。新調理システムの体系を理解する。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習(予読の章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	オリエンテーション	年間計画についてガイダンス			D
2	大量調理の特性を学ぶ	「大量調理の特性」について、各自で図書、インターネットなどで調査する。	授業内レポート「大量調理について」		
3	新調理システムについて学ぶ	「新調理システム」について、各自で図書、インターネットなどで調査する。	授業内レポート「新調理システム」について		
4	新調理システムの事例①	真空調理の体験①	授業内レポート「試食レポート」		E
5	新調理システムの事例②				
6	新調理システムの事例③	真空調理の体験②	授業内レポート「試食レポート」		E
7	新調理システムの事例④				
8	新調理システムの事例⑤	真空調理の体験③	授業内レポート「試食レポート」		E
9	新調理システムの事例⑥				
10	新調理システムのまとめ	体験した調理の振り返りや原理について考える。			D
11	新規レシピの企画・検討①	オリジナルレシピの検討	課題「オリジナルレシピ」		P W
12	新規レシピの企画・検討②	オリジナルレシピのゼミ内発表会	課題「オリジナルレシピ」の修正		P
13	新規レシピの試作①	取り組みのまとめ	授業内レポート「実施および試食レポート」		E
14	新規レシピの試作②				
15	新規レシピの評価・検討	取り組みの情報交換と今後の検討をする。			P D

備 考 各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。作成した企画書やレポートには随時、コメントやフィードバックをしていく。自主的に取り組み、力を付けること。状況に即し、計画を一部変更して、オープンキャンパス、マロニエミニレクチャー等に学外の方との取り組みや学外での活動に積極的に参加する。

【後期】

学習成果

- ①知識面 給食提供に使用する調理機器の使い方、特性を理解する
 ②技術面 給食提供に使用する調理機器の扱いを習得する。
 ③理念・理解 身につけた知識・技術を踏まえ、給食提供を見据えたメニュー作成に挑戦し、その内容を説明・発表することができる。新調理システムの体系を理解する。

授業計画【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験					A
回数	テーマ	学習内容	準備学習（予習の章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		L
16	後期活動の調整・検討	前期の活動をふり返し、後期の活動を検討する。			D
17	小峰祭企画の立案	小峰祭の出店及び発表内容の検討	授業内レポート「企画書」		D
18	小峰祭企画の試作	出店内容の試作			E
19	小峰祭企画の製作	発表掲示物の作成			
20	地域食材の特性理解	地域食材や旬の食材について情報収集する。			
21	地域食材の試食	オリジナルレシピに活用できそうな食材の試食	授業内レポート「試食レポート」		E
22	地域食材の利用企画①	オリジナルレシピの企画・検討をする。	授業内レポート「オリジナルレシピの企画書」		D
23	地域食材の利用企画②	オリジナルレシピの企画・検討をするとともにゼミ内で情報共有する。			P・D
24	新規レシピの試作①	オリジナルレシピの試作・検討をする。	授業内レポート「試食レポート」		E
25	新規レシピの試作②				
26	新規レシピの試作③	ブラッシュアップしたオリジナルレシピの試作・検討をする。	授業内レポート「試食レポート」 課題「レシピ」完成		E
27	新規レシピの試作④				
28	ゼミ発表会準備①	活動のふり返し			D・P
24	ゼミ発表会準備②	ゼミ発表会の資料作成			GW
30	ゼミ発表会	自らの学びを発表し、他ゼミの発表から学ぶ。			P

備考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。作成した企画書やレポートには随時、コメントやフィードバックをしていく。自主的に取り組み、力を付けること。状況に即し、計画を一部変更して、オープンキャンパス、マロニエミニレクチャー等に学外の方との取り組みや学外での活動に積極的に参加する。

塩川ゼミナール

[Nutrition, Health and Food Seminar]

塩 川 雅 史

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリング No.
2年生	通年	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。レポート課題(2回)40%、授業中の取り組み(ゼミ発表資料の作成と提出 30%、ゼミ発表会プレゼンテーション 30%)を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ』 羊土社							
参考文献	『イラスト食品学総論 第9版』 東京教学社							

授業概要 ～牛乳・乳製品の科学～ 良質な栄養成分を豊富に含み、日本人の食生活にすっかり定着した牛乳と乳製品ですが、実は牛乳の微細構造とその働きについては、未だに解明されていないことがたくさんあります。本ゼミナールでは、ナチュラルチーズやヨーグルトなどの試作研究を通して、牛乳の成分の変化や乳酸菌の働きなどを実体験し、作用機作を考察します。学生の探求心に期待します。

学習成果 ①知識面 牛乳の衛生的な取り扱い、加工方法、乳製品の基礎知識を習得する。
②技術面 試作研究活動を通して、食品や発酵微生物を衛生的に取り扱うことができるようになる。
③理念・理解 試作研究活動を通して、未知の領域へのアプローチの方法を経験することができる。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	塩川ゼミとは	本年度の研究テーマについて、目的、方針、方法を説明し、年間計画を立案します。	個別テーマ設定	D	
2	試作研究①	■フレッシュチーズを試作します。原料乳の処理方法やチーズ作りの基本を学んだうえで、短時間で効率的なチーズ作りを探索します。 ■試作したチーズを用いたメニュー開発を行います。 ■試作予定品種 カッテージチーズ、モッツァレラチーズ クリームチーズ、フロマージュブラン	試作工程を観察し、設定条件や変化の状況を正確に記録する。 ※技術検討会での集約結果を課題レポートとして提出。	E	
3	試作研究②			E	
4	試作研究③			E	
5	試作研究④			E	
6	試作研究⑤			E	
7	試作研究⑥	■セミハードチーズに挑戦します。チーズの熟成の経過を観察するため、数回にわたり、試作条件と保存条件を変えて試作します。 ■試作したチーズを用いたメニュー開発を行います。 ■試作予定品種 ゴーダチーズ、チェダーチーズ 等		E	
8	試作研究⑦			E	
9	試作研究⑧			E	
10	技術検討会①			GW	
11	試作研究⑨	■カマンベールチーズに挑戦します。白カビの生育とチーズの熟成の経過を観察するため、数回にわたり、試作条件と保存条件を変えて試作します。		E	
12	試作研究⑩			E	
13	試作研究⑪			E	
14	試作研究⑫			E	
15	技術検討会②	試作研究で得られた情報を集約します。			GW

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

【後期】

学習成果

- ①知識面 牛乳の衛生的な取り扱い、加工方法、乳製品の基礎知識を習得する。
 ②技術面 試作研究活動を通して、食品や発酵微生物を衛生的に取り扱うことができるようになる。
 ③理念・理解 試作研究活動を通して、未知の領域へのアプローチの方法を経験することができる。

授業計画 【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験					A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		
16	学外活動	食品製造工場を見学します。 ※乳業工場もしくは製菓工場等を予定しています。	見学後、レポート提出		F
17					
18	乳製品開発①	塩川ゼミでは乳製品を利用した商品を小峰祭で販売します。今年度の商品について、販売戦略の検討、試作を行います。			E GW
19	乳製品開発②				
20	乳製品開発③				
21	乳製品開発④				
22	小峰祭	乳製品を利用した商品の製造と販売			GW
23	試作研究⑬	前期に試作した各種チーズの熟成状況を確認し、長期熟成チーズを検討します。 ※前期試作チーズが腐敗した場合は、条件設定を見直して再度試作します。			
24	試作研究⑭				
25	試作研究⑮				
26	研究のまとめ①	ゼミ発表会に向けて、パワーポイント資料を作成します。	提出課題に取り組む。		GW P
27	研究のまとめ②				
28	ゼミ発表会練習	発表練習（役割分担を明確に）			GW
29	ゼミ発表会	活動成果を発表します（役割分担を明確に）			P
30	ゼミ活動総括	活動を振り返り、次年度への提言をまとめます。			GW

備考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

三浦ゼミナール

[Nutrition, Health and food Seminar]

三 浦 由 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
2年生	通年	講義	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 研究への参加状況 20%ゼミ報告会の準備(プレゼン資料【PowerPoint 及び発表原稿】の提出)30%ゼミ研究発表 50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『公衆衛生がみえる』メディクメディア							
参考文献	『精神看護の基礎』医学書院、『薬膳・漢方の食材辞典』ナツメ社、『和の薬膳』家の光協会							

授業概要

遺伝、体質、性格および栄養などの生活習慣の違いによって、病気になる者とならない者がいる。病気発症という結果に、どのような原因（遺伝、性格、生活習慣など）が絡んでくるのか？このように、原因と結果の因果関係を追求し、その関係性を明確にしていく学問が「疫学」である。三浦ゼミでは、精神疾患発症（気分障害、月経前症候群など）という結果には、どのような要因（原因）が関与しているのかを、疫学的手法を用いた先行研究を通して理解を深めていく。

また、みんなの健康を衛（まもる）三浦ゼミでは、食育の枠内で、「第一次救命処置法（異物除去やエビペン対応など）」の習得や体質改善のための薬膳調理スキル習得も目指します。

こんな方が向いているゼミです。

＊精神医学（精神栄養医学）、東洋医学（薬膳・漢方薬）、救急医学（救命処置法）に興味がある方におすすめです。

学習成果

- ① 知識面 栄養と精神医学の関連を理解する。東洋医学（薬膳・漢方薬）の知識を理解する。
- ② 技術面 疫学的手法および食育中における第一次救命処置法（異物除去やエビペン対応など）を習得する。体質改善のための薬膳料理スキルを習得する。
- ③ 理念・理解 集団を対象とする疫学研究についてどんな研究方法があるのか理解する。

授業計画		D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		
1	履修ガイダンス	ゼミの内容についての説明			GW
2	疫学について	公衆衛生学における疫学の位置づけについて学ぶ。			GW
3	精神医学について	医学、精神医学の歴史、精神症状論について学ぶ。			GW
4	精神栄養学について	脳活動（精神活動）と栄養の関連性について学ぶ。			E
5	自閉症スペクトラム障害について	自閉症スペクトラム症（アスペルガー、高機能自閉症、自閉症）の先天性・後天的要因、随伴症状（偏食）などについて学ぶ。			E
6	乖離性障害・人格障害について	乖離・転換性障害および人格障害について学ぶ。			GW
7	気分障害、不安神経障害について	大うつ病、躁鬱病、非定形うつ病等について学ぶ。			GW
8	統合失調症・摂食障害について	統合失調症および摂食障害（拒食症）の発症要因について学ぶ。			GW
9	食育中の救命処置法①	救命処置法（第一次救命処置・異物除法）を学ぶ			GW
10	食育中の救命処置法②	アレルギー対応、アナフィラキシーショック対応（エビペンの使い方）を学ぶ。			GW
11	先行研究討論①	出汁によるストレス緩和効果研究の討論			GW
12	先行研究討論②	出汁によるダイエット効果研究の討論			D

13	東洋医学とは	東洋医学と西洋医学の違い		D
14	漢方食材とは	自分の体質を知って、どんな漢方食材が効くのかについて学ぶ		D
15	薬膳レシピの作成	小峰祭に提供する「薬膳料理」のレシピ作成および試作		E

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。

【後期】

- 学習成果**
- ① 前期で学んだ先行研究を参考にし、自分が明らかにしたい病態や現象について疫学的手法を用いて実験(実証)する。
 - ② 体質を改善するための薬膳料理スキルを身につける。
 - ③ PowerPointを用いた発表スライド作成を修得する。
 - ④ 口頭発表(ゼミ発表)からプレゼン能力を高める。

授業計画				D:ディスカッション・デバート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験	A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習(テキストの章・頁、資料No)*作成レポート課題内容	
16		薬膳料理試作	小峰祭で提供する薬膳料理の試作		E
17		薬膳料理試作	小峰祭で提供する薬膳料理の試作		E
18		課題探求	疫学研究実験に向けて、明らかにしたい「課題」を各自で探る。		E
19		研究デザインの設定	明らかにしたい「課題」に適した研究デザインを設定する。	研究課題レポート提出	E
20		研究実験①	各自(各班)の研究に応じた実験を行う。出汁によるストレス緩和およびダイエットの介入研究(続)		E
21		研究実験②	各自(各班)の研究に応じた実験を行う。月経前症候群と食行動との関連研究(続)		E
22		各自研究実験	各自(班ごと)研究を進める		E
23		実験データの解析①	データの統計的解析を行う。		E
24		実験データの解析②	〃		E
25		研究のまとめ①	PowerPointで発表資料を作成する。		E
26		研究のまとめ②	PowerPointで発表資料を作成する。	プレゼン資料(PowerPoint及び発表原稿)の提出①	E
27		研究のまとめ③	PowerPointで発表資料を作成する。	プレゼン資料(PowerPoint及び発表原稿)の提出②	E
28		ゼミ発表(予演会)	実際のゼミ発表と同様に予演会(練習)を行う。		E
24		ゼミ発表会	個別および班別にゼミ発表を行う。		E
30		振り返り	発表および1年間のゼミ活動の振り返りを行う。		D

備 考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。

本藤ゼミナール

[Nutrition, Health and Food Seminar]

本 藤 亜 美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2年生	通年	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題(ファイル提出等)50%、授業中の取り組み(参加状況、中間報告、まとめ発表)50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『スタディ応用栄養学』東條仁美編著 建帛社							
参考文献	『食物アレルギーの栄養指導』海老澤元宏 医歯薬出版							

授業概要

発達・老化にともなう食の課題について知識を深め、課題解決能力を育む専門科目。

子どもから高齢者まで美味しく楽しく食べるために、栄養士として献立や調理面ではどのような工夫ができるのでしょうか。離乳食について、介護食について、アレルギー食についてなど各自興味のある題材を選び研究をします。ライフステージ栄養学の授業実習を応用し、研究をとおしてより高度な知識や技術の修得を目指していきます。

学習成果

- ①知識面 乳幼児または高齢者の食の課題についての知識を得る。
- ②技術面 乳幼児または高齢者の食の課題に応じた食事の提供ができるようになる。
- ③理念・理解 保育園、高齢者施設での食事の工夫について理解できる。

授業計画

【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験

回数	テーマ	学習内容	準備学習 (テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	A L
1	履修ガイダンス	年間計画についてのガイダンス。またどのような課題に取り組みたいか意見交換する。		G W
2	題材の決定①	興味を持った題材(例:離乳食、介護食、アレルギーなど)についてビデオ視聴などにより学習する。		G W
3	題材の決定②	1年間取り組む題材を決定する。		G W
4	文献調査①	各自の題材について、図書、雑誌などの文献を調査する。		G W
5	文献調査②	文献調査結果から得られた情報をまとめ、各自で発表資料を作成する。	課題:文献調査まとめ	G W
6	情報の共有①	各自が作成した資料を用いて発表し、ゼミ員同士で情報の交換をする。		P
7	情報の共有②	各自が作成した資料を用いて発表し、ゼミ員同士で情報の交換をする。		P
8	題材に合わせた調理について検討①	食の課題について解決するためには、どのような工夫が必要か、各自の題材に沿って検討する。		G W
9	題材に合わせた調理について検討②	食の課題について解決するためには、どのような工夫が必要か、各自の題材に沿って検討する。	課題:題材に沿ったレシピの作成①	G W
10	題材に合わせた調理について試作①	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E
11	題材に合わせた調理について試作②	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E
12	題材に合わせた調理について試作③	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E
13	題材に合わせた調理について試作④	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E
14	題材に合わせた調理について試作⑤	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E
15	題材に合わせた調理について試作⑥	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。		E

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。
「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。課題のフィードバックは授業内で行います。
試作では食材費が必要となります。

【後期】

学習成果

- ①知識面 乳幼児または高齢者の食の課題についての知識を得る。
 ②技術面 乳幼児または高齢者の食の課題に応じた食事の提供ができるようになる。
 ③理念・理解 保育園、高齢者施設での食事の工夫について理解できる。

授業計画【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技・実習・実験					A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習（テキストの章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		
16	題材に合わせた調理について試作結果の評価①	試作した料理が題材に合っていたかゼミ全員で評価する。			D E
17	題材に合わせた調理について試作結果の評価②	評価で出た意見をもとに改善点をまとめる。			G W
18	小峰祭報告準備①	小峰祭における中間報告のために準備を行う。	課題：レシピ紹介		G W
19	小峰祭報告準備②	小峰祭における中間報告のために準備を行う。			G W
20	小峰祭報告	小峰祭において中間報告を行う。			P
21	題材に合わせた調理について試作⑦	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。	課題：題材に沿ったレシピの作成②		E
22	題材に合わせた調理について試作⑧	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。			E
23	題材に合わせた調理について試作⑨	調理上の工夫、考察した料理について、ゼミ員全員で試作を行う。			E
24	題材に合わせた調理について試作結果の評価③	試作した料理が題材に合っていたかゼミ全員で評価する。			D E
25	ゼミ活動のまとめ、及び発表会準備①	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行う。	課題：レシピ紹介および活動報告		G W
26	ゼミ活動のまとめ、及び発表会準備②	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行う。			G W
27	ゼミ活動のまとめ、及び発表会準備③	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行う。			G W
28	ゼミ活動のまとめ、及び発表会準備④	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行う。			G W
24	ゼミ発表会	1年間の成果をゼミ発表会で報告する。			P
30	ゼミ活動総括	1年間の活動の振り返りと次年度への提言			G W

備 考

各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。
 「作成レポート課題」の欄の課題に取り組むこと。課題のフィードバックは授業内で行います。
 試作では食材費が必要となります。

平井ゼミナール

平井千里

[Nutrition, Health and Food Seminar]

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	ナンバリングNo.
2年生	通年	講義	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP2f	No. Fs2n253
教職課程科目区分 含める必要事項		病院での管理栄養士の実務経験を活かし指導を行う。						
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。文献調査 10%、授業内発表 10%、献立調理 20%、大学祭中間発表 30%、ゼミ発表会 30%を基本的配分とする総合評価。							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患・病態別 ～改訂第2版～』 羊土社							
参考文献	①「糖尿病診療ガイドライン」、②『一品料理 500 選治療食への展開』 医歯薬出版							

授業概要 臨床栄養学をベースとした患者食を作成するための専門的な応用科目
糖尿病の疾病の特徴について学び、文献調査や調理実習などを通じて、食べる人に食事を楽しんでもらうための工夫ができるようにする

学習成果 ①知識面：糖尿病の病態の食事の注意点について理解する。
②技術面：糖尿病の食事療法の注意点について理解し、適切な献立を作成できる。
③理念・理解：糖尿病の病気の概要・栄養の取り方、食事の選び方などを一般の人に説明できる。

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数		テーマ	学習内容	準備学習(教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容	
1		オリエンテーション	年間計画のガイダンス。ゼミナールでの目標設定		D
2		糖尿病について学ぶ	糖尿病について図書、雑誌などで文献調査する	第1章 14～25、食品交換表	G W
3			文献調査結果をまとめる		G W
4			文献調査資料を基に、ゼミ生同士で情報交換する	# 資料提出	G W
5		糖尿病弁当作成	糖尿病のお弁当のレシピ作成	*料理レシピ提出	G W
6			糖尿病のお弁当のレシピに従って試作する 試作した料理が題材に合っていたか、ゼミ員全員で評価を重ね、お弁当を完成させる(小峰祭での商品①)	*振り返りシート提出	G W
7					P
8					E
9					D
10					E
11					E
12					D
13		糖尿病菓子作成	糖尿病でも安心して食べられる菓子のレシピ作成	*検討メニュー提出	P
14			試作したレシピが題材に合っていたか、ゼミ員全員で評価を重ね、お菓子を完成させる(小峰祭での商品②)	*振り返りシート提出	E
15				*振り返りシート提出	E

備考 ①各授業の前に 45 分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。②食材費・見学の交通費が必要です。③課題やテーマの設定状況により、日程・学習内容を変更することがあります。

【後期】

学習成果

- ①知識面：各病態に必要な食事の違いが理解できる。
 ②技術面：各病態の食事の注意点に配慮しながら、各自の調理試作の中に表現できる。
 ③理念・理解：各病態について理解したことをまとめ、発表できる。

授業計画【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィードバック、E:実技・実習・実験					A
回数	テーマ	学習内容	準備学習（教科書の章・頁、資料No）*作成レポート課題内容		L
16	糖尿病菓子作成	糖尿病でも安心して食べられる菓子のレシピ作成 試作したレシピが題材に合っていたか、ゼミ員全員で評価を重ね、お菓子を完成させる(小峰祭での商品②)	*振り返りシートの提出		D
17			*振り返りシートの提出		E
18			*完成した菓子のレシピおよび振り返りシートの提出		G W
19	弁当・菓子試作	小峰祭で販売できる商品となっているか最終確認する	*振り返りシートの提出		E
20	小峰祭報告準備	小峰祭における中間報告のために準備を行う	*振り返りシートの提出		G W
21	小峰祭報告	小峰祭において中間報告を行う	*振り返りシートの提出		P
22	病院見学・体験	健康診断(人間ドック)体験	*食事記録提出		F
23			*振り返りシートの提出		F
24	病院見学まとめ	健康診断(人間ドック)体験について報告を行う	*振り返りシート提出		G W
25	ゼミ活動のまとめ、及びゼミ発表会準備	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行う	*プレゼンテーション資料(PPT)の提出		G W
26			*プレゼンテーション資料(PPT)の提出		G W
27			*プレゼンテーション資料(PPT)の提出		G W
28	ゼミ発表会リハーサル	ゼミ発表会のリハーサルを行う	*プレゼンテーション資料(PPT)の提出		G W
29	ゼミ発表会	1年間の成果をゼミ発表会で報告する	*報告書提出		P
30	ふり回り	1年間のふり回りを行う	*振り返りシート提出		D

備考

- ①各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。②食材費・見学の交通費が必要です。③課題やテーマの設定状況により、日程・学習内容を変更することがあります。④フィードバックは、振り返りシートを配布するので、自主的に取り組み、力をつけること。

栄養士キャリアアップ講座Ⅰ

[Dietician Career enhancement TrainingⅠ]

栗本 公恵
三浦 由美
内田 由佳

内山 麻子
中村眞樹子
本藤 亜美

塩川 雅史
平井 千里
保育学科教員

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマ No.	ナンバリング No.
2年生	前期	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP3f	No. Fs2n255
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。レポート課題(5回)50%、授業中の取り組み(実技)50%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『給食の運営—栄養管理・経営管理—』建帛社							
参考文献	『ボランティアまるごとガイド 改訂版』安藤雄太監修 ミネルヴァ書房							

授業概要 栄養士としての応用及び実践力を伸ばす専門科目。
多種の職域での体験を通して校外実習の事前の学びとするとともに、地域連携を通して食品開発力や食育力を伸ばすことを目的としています。

学習成果 ①知識面 栄養士の応用及び実践的知識を得る
②技術面 食品開発ができるようになる コミュニケーション力が高まる
③理念・理解 地域連携について理解する

授業計画		【AL】D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験				A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容			
1	授業の目的と活動方法	活動の目的や進め方を学ぶ。活動方法を理解する。	資料配布 (授業内容と目的)			D
2	地域活動の心得①	地域で活動する上での心得、ボランティア活動の進め方を学ぶ。	資料配布 (ボランティア手引き)			P
3	地域活動の心得②	対象者(児童等)の違いによる特徴を学ぶ。	*レポート			P
4	敬語	地域で活動する上での言葉使いについて学ぶ。	敬語プリント			P
5	栄養士の応用知識を深める①	食品開発の考え方、進め方を学ぶ。	資料配布 (開発の手引き)			F
6	栄養士の実践力を高める①	食品開発の為の調理実習	前回計画から食材等を確認する			E
7	栄養士の実践力を高める②	食品開発の為の調理実習	前回振り返りからレシピを確認する			E
8	包丁の扱い	野菜の切り方等、包丁の扱いの復習と応用を学ぶ				E
9						
10	冷凍食品講座	大量調理に有効な冷凍食品の知識、調理法を学ぶ	*レポート			E
11						
12	フィールドワーク準備	活動計画の作成を通じて活動内容を精査し、充実した実践につなげる	*「活動(計画)」レポート			G W
13	フィールドワーク	ボランティア活動を通じて栄養士としての資質を高める	*「活動」レポート			F
14						
15	フィールドワーク報告	活動報告を通じて、自らの労働観、社会観形成の一助とする	*「報告を聞いて」レポート			P

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。

栄養士キャリアアップ講座Ⅱ [Dietician Career enhancement TrainingⅡ]

栗本 公恵 内山 麻子 塩川 雅史
三浦 由美 中村眞樹子 平井 千里
内田 由佳 本藤 亜美

対象	開講期	形態	単位	卒業条件	教養・専門・教職区分	免許・資格・学科履修条件	ディプロマNo.	カンパリング No.
2年生	後期	演習	2単位	選択	専門科目	学科履修指定科目	DP3f	No. Fs2n256
教職課程科目区分 含める必要事項								
成績評価 方法と基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。 レポート課題(5回)50%、授業中の取り組み 50%(プレゼンテーション)を基本的配分とする総合評価							
教科書	『改訂 給食の運営—栄養管理・経営管理—』建帛社 『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患・病態別 ～改訂第2版～』羊土社							
参考文献	『ボランティアまるごとガイド 改訂版』安藤雄太監修 ミネルヴァ書房							

授業概要 栄養士としての応用及び実践力を伸ばす専門科目。
多種の職域での体験を通して校外実習の事前の学びとする。栄養士としての必須科目をより詳しく学び実践力を伸ばす。

学習成果 ① 知識面 栄養士の応用及び実践的知識を得ることができる
② 技術面 調理の応用や給食技術が身につく
③ 理念・理解 専門科目の応用知識を理解する

授業計画		【AL】 D:ディスカッション・ディベート、GW:グループワーク、P:プレゼンテーション、F:フィールドワーク、E:実技、実習、実験			A L
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (教科書の章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	授業の目的と活動方法	活動の目的や進め方を学ぶ。活動方法を理解する。	資料配布 (授業内容と目的)		D
2	野菜切裁①	野菜を統一に早く切る方法を習得する	資料配布		E
3	野菜切裁②	野菜やその他食材の切り方の応用を修得する	資料配布		E
4	スチームコンベクション①	スチームコンベクションオープンの特徴を活かし、炊飯、煮物を同時進行で調理することを学ぶ。	資料配布		E
5					
6	スチームコンベクション②	スチームコンベクションオープンの特徴を活かし、型崩れなどが起きやすい調理を美しく調理することを学ぶ。	資料配布		F
7					
8	臨床栄養実習①	粥の炊き方、分粥の作り方、濃厚流動食の試作 (平井)	プリント、臨床栄養学 第16章 p.233～		E
9					
10	臨床栄養実習②	軟菜食の試作 (平井)	プリント、臨床栄養学 第16章 p.233～		E
11	食品衛生学①	食中毒や食品事故に関する実例をもとに、食品の安全衛生に関する知識の向上を図る (塩川)。	資料配布		D
12	食品衛生学②		資料配布		D
13	フィールドワーク実践	食に関わるボランティアを通じて栄養士としての資質を高める	*「活動」レポート		F
14					
15	フィールドワーク報告	活動報告を通じて、自らの労働観、社会観形成の一助とする	*「報告を聞いて」レポート		P

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の予習をし、授業後には復習をすること。「作成課題」の欄の課題に取り組むこと。テスト・課題等に関して授業内にフィードバックをする。振り返りプリント等を配布するので、自主的に取り組み、力を付けること。