

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	上 野 奈初美	後期	17
◎	健康・スポーツ実技	水 島 徳 彦	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	通年	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	長 澤 貴	前期	24
	海外文化事情	三 浦 由 美 山 本 華 子	前期	25
◎	情報処理 I	未 定	前期	26
※	情報処理 II	未 定	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	武 山 美 子	後期	29
●	解 剖 学	三 浦 由 美	前期	30
●	生 理 学	三 浦 由 美	後期	31
●	生 化 学	平 井 千 里	後期	32
●	食 品 学 I	未 定	前期	33
●	食 品 学 II	塩 川 雅 史	後期	34
●	食 品 学 実 験	塩 川 雅 史	前期	35
●	食 品 衛 生 学	塩 川 雅 史	前期	36
●	食品衛生学実験	吉 原 英 児	後期	37
●	栄 養 学	内 田 由 佳	後期	38
●	ライフステージ栄養学	本 藤 亜 美	後期	39
●	栄 養 学 入 門	平 井 千 里	前期	40
●	栄 養 指 導 I	内 田 由 佳	後期	41
●	栄養士基礎実習	本 藤 亜 美	通年	42
●	給食計画演習	中 村 眞 樹 子	後期	44
●	調 理 学	栗 本 公 恵	前期	45
●	基礎調理実習 I	栗 本 公 恵	前期	46
●	基礎調理実習 II	内 山 麻 子	後期	47
▲	学校栄養教育論	中 村 眞 樹 子	後期	48
▲	教 師 論	唐 沢 俊 光	前期	49
▲	教育原理・教育制度論	唐 沢 俊 光	後期	50
▲	教 育 心 理 学	亀 田 佐 知 子	後期	51
▲	教育課程総論	長 澤 貴	前期	52

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	長澤 貴	後期	55
▲	日本国憲法	内山 絵美子	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	長澤 貴	前期	58
▲	栄養教育実習	長澤 貴 唐沢 俊光 中村 眞樹子	後期	59
▲	栄養教育実習総論	長澤 貴 唐沢 俊光 中村 眞樹子	通年	60
▲	教職実践演習（栄養教諭）	長澤 貴 唐沢 俊光 中村 眞樹子	後期	62
●	生化学	平井 千里	前期	63
●	生化学実験	塩川 雅史	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	古澤 洋子	前期	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 栗本 公恵 中村 眞樹子 塩川 雅史 三浦 由美 本藤 亜美 平井 千里	通年	80 82 84 86 88 90 92
コース別授業	栄養士キャリアアップ講座Ⅰ	【スイーツ&カフェ】 カフェ・バリスタ実習	担当教員	
		【こども食育】 子どもと栄養		
		【メディカル栄養】 医療栄養		
		【ビューティー栄養】 美容と栄養		
	栄養士キャリアアップ講座Ⅱ	【スイーツ&カフェ】 スイーツ実習		
		【こども食育】 食育調理		
		【メディカル栄養】 栄養と健康		
		【ビューティー栄養】 ビューティーフード実習		

カリキュラムツリー 食物栄養学科

2024年度



※2023年度生については2023年度版シラバスの7,8ページを参照する事

●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	選択必修	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(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(明確に記載する。プレゼンテーション等)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、『新・はじめて学ぶところの世界』山崎晃・浜崎隆司(編)北大路書房、『ステップアップ心理学シリーズ心理学入門—心を科学する10のアプローチ』坂口典弘・相馬花恵(編)講談社							

授業概要

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にな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得る。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・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

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	心のしくみ・働きを知る—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※パソコン持参	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ところや体の変化を学ぶ。	第3章※パソコン持参	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※パソコン持参	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※パソコン持参	G W
5	思うこと、考えること	思考するときに、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※パソコン持参	G W
6	こころのしくみを考える	学んだことを総合して、こころのしくみを考えていく。	小テスト(1~5回) ※パソコン持参	D
7	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※パソコン持参	G W
8	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※パソコン持参	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※パソコン持参	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、家族という視点から考える。	第10章※パソコン持参	G W
11	発達について考える	学んだことを総合して、自己の発達や家族、パーソナリティから自己理解を深める。	小テスト(7~10回) ※パソコン持参	D
12	人間関係とこころ	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※パソコン持参	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※パソコン持参	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※パソコン持参	G W
15	人間関係や悩みについて考える	学んだことを総合して、悩みとの向き合い方やパフォーマンス向上を考える。	*小テスト(12~14回) *レポート課題提出	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・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	選択必修	教養科目		DP1f・DP1c	No. Fg1n202・Cg1n205
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にまで幅広く学び、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(予習の章・頁、資料No) *作成課題内容	A L P F E
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	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]

豊田真弓

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	選択必修	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(1~14回)40%、課題(レポート等2回)30%、まとめテスト30%。							
教科書	毎回レジュメをクラスルームにアップする							
参考文献	『大学生のための 人生とお金の知恵』金融広報中央委員会 『赤ちゃんができたら考えるお金の本』ベネッセムック							

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、ライフプランを試算できるようになる

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			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	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。	事前にレジュメをアップするので、それをダウンロードし予習しておくこと			
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、どっちが得? 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。	〃		GW	
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「NISA(少額投資非課税制度)」の基本を知る。	〃			
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「キャッシュフローの計算をしてみよう」		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!	「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。まとめテスト。	〃			

備考 レジュメを事前にクラスルームにアップするので、それをダウンロードし、授業の前に予習をしておくこと。また、授業後には復習をすること。毎回小テストを行うので、自主的に取り組み、力を付けること。2回、課題が出るので、しっかり取り組むこと。小テストや課題は原則オンラインで回答し、採点等によりフィードバックを行う。新聞や経済ニュースを見る習慣をつけ、問題意識を高めること。

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	必修	教養科目	栄養教諭免許必修	DP1f	No.Fg1n105
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。 課題 40% (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 I』 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ば。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。授業はPCを使って行います。

- 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。

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	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	A L 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: 外国の料理を調理して、英語のレシピと感想文を書く	課題: 外国の料理を調理して、英語のレシピと感想文を書く	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章までの場面に合わせた会話練習	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24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.	ナパリング 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 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 40% (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。授業はPCを使って行います。							
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・会話文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 (予読の章・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: 感謝祭の料理を調理して、英語のレシピと感想文を書く	課題: 感謝祭料理を作り、レシピと感想文を書く	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章までの場面に合わせた会話練習	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24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

上野 奈初美

[Theory of Health and Sports]

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	必修	教養科目	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（1回）20%、授業中の取り組み（各回のリフレクションペーパー）40%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『スポーツ健康科学』みらい							
参考文献	『生涯スポーツの理論と実際 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、健康は、自己管理が重要であり、人生の目標を達成する上で大切な一要素である。よって、本講義では、自らの健康を維持・増進させるために必要な知識や現代生活における身近な健康問題を取り上げ、健康生活実践の方法や態度を身につけることを学ぶ。また、運動やスポーツにより健康増進を図るために、その意味や文化的意義についても学ぶ。

- 学習成果**
- ① 知識面 健康やスポーツ概念について、さまざまな面から説明できる。
 - ② 技術面 現代社会を健康に生きるための方法や考え方を身につける。
 - ③ 理念・理解 健康の概念について理解する。

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	ガイダンス	授業内容・成績評価に関する合意形成、本科目の位置づけの確認	シラバスの内容を精読し、本授業の概要や到達点を理解する。	D	P
2	スポーツとは	スポーツ概念からスポーツを捉えなおす	教科書1章	D	P
3	健康とは	健康と体力の関係について	教科書2章	D	P
4	心の健康とストレス マネジメント	心と身体に関連性について	教科書3章	D	P
5	生活習慣病の予防と 改善	生活習慣病への理解と予防・改善について	教科書6・7章	D	P
6	健康・スポーツと性	健康・スポーツと「性」の問題について	教科書12章	D	P
7	ライフステージと生涯 スポーツ	ライフステージに応じた生涯スポーツについて	教科書13章、*レポート課題	D	P
8	現代生活における課題	現代を生きるための課題について (授業内テスト)	総まとめ及び授業内テスト	D	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

健康・スポーツ実技

水島徳彦

[Health and Sports Actual Technique]

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	通年	実技	1単位	必修	教養科目	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						
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(実技試験3回)60%、レポート課題(4回)20%、授業中の取り組み(リフレクションペーパーや安全への配慮等)20%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『健康・フィットネスと生涯スポーツ 四訂版』大修館書店							
参考文献	『観るまえに読む 最新スポーツルール2023』大修館書店							

授業概要 本授業では、これまでに学習してきた健康や運動に関する知識やスポーツ種目の技能の向上等を通じて、生涯スポーツへの展望やスポーツ実践の意義を学ぶ。また、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。

- 学習成果**
- ① 知識面 ルール、ゲーム戦術、審判方法について知識を得る。
 - ② 技術面 球技やラケットスポーツの基礎技術を身につける。
 - ③ 理念・理解 スポーツ実践を通じた、体力の維持・増進やコミュニケーションの意義を理解する。

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	ガイダンス	授業内容・成績評価に関する合意形成 アイスブレイク	シラバスの内容を精読し、 本授業の概要や到達点を 理解する	E
2	バドミントン	基本技術の習得: サーブ、レシーブ、ドライブ、クリアなど	バドミンントンのルールや 方法について調べる	E
3	バドミントン	ゲームⅠ(ダブルス)(審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる	E
4	バドミントン	ゲームⅡ(シングルス)(審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる	E
5	テニス	基本技術の習得: ストローク、サーブなど	テニスのルールや方法につ いて調べる	E
6	テニス	ゲームⅠ(ダブルス)(審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる	E
7	テニス	ゲームⅡ(シングルス)(審判方法を含む)、実技試験	*レポート課題(実施したラ ケットスポーツについてま とめる) *実技試験(ラケッ トスポーツ)	E
8	バスケットボール	基本技術の習得: パス、ドリブル、シュートなど	バスケットボールのルール や方法について調べる	E
9	バスケットボール	ゲームⅠ(5×5)(審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる	E
10	バスケットボール	ゲームⅡ(3×3)(審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる	E
11	フットサル	基本技術の習得: ドリブル、パス、シュートなど	フットサルのルールや方法 について調べる	E
12	フットサル	ミニゲーム	達成点と課題をまとめる	E
13	フットサル	ゲーム、実技試験	*レポート課題(実施した球 技についてまとめる) *実技 試験(球技)	E
14	ブラインドサッカー	生涯スポーツの一環としてのアダプテッドスポーツⅠ	達成点と課題をまとめる	E
15	ブラインドサッカー	生涯スポーツの一環としてのアダプテッドスポーツⅡ	*レポート課題(アダプテッ ドスポーツについてまとめ 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。「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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

【後期】

- 学習成果**
- ① 知識面 ニュースポーツについて理解し、ゲーム戦術や審判方法を理解できる。
 - ② 技術面 ニュースポーツの基礎技術を身につける。
 - ③ 理念・理解 ニュースポーツの実践を通じた、体力の維持・増進やコミュニケーションの意義を理解する。

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 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	ニュースポーツについて	ニュースポーツの成り立ちや目的について	教科書 p.126-127		E
17	アルティメット	基本技術の習得:ショート・ロングパスを	アルティメットのルールや方法について調べる		E
18	アルティメット	ゲーム (審判方法を含む)	達成点と課題をまとめる		E
19	モルック	基本技術・戦術の習得	モルックのルールや方法について調べる		E
20	モルック	ゲーム	達成点と課題をまとめる		E
21	ウォーキングサッカー	年代を超えたスポーツを体験しよう I	ウォーキングサッカーの成り立ちについてまとめる		E
22	ウォーキングサッカー	年代を超えたスポーツを体験しよう II	達成点と課題をまとめる		E
23	ニュースポーツ (総まとめ)	調べたニュースポーツを実施してみよう、実技試験	*レポート課題 (ニュースポーツについてまとめる) *実技試験 (ニュースポーツ)		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。授業内で PC を使用するため、教員の指示に従い持参すること。

職業と社会

栗本公恵

松谷寛子

[Placement Academy]

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。授業中の取り組み(ワーク、発表)40%、レポート課題(授業内容確認、ワークシート、履歴書)50%、小テスト10%を基本的配分とする総合評価。							
教科書	『CAREER BOOK 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

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	イントロダクション	<ul style="list-style-type: none"> ・免許を活かしたさまざまな職業の特質を知る ・管理栄養士と栄養士の違いを学ぶ ・委託と直営の違いを学ぶ ・就職活動におけるルールを学ぶ ・企業研究の方法、求人票の見方を知る ・就職情報サイトの活用方法を学ぶ 担当：栗本・松谷	栄養士の仕事内容を調べる テキスト(P.38~40) *授業内容に関するワーク シートの提出	D
2	OG 懇談会	<ul style="list-style-type: none"> ・現役栄養士として働く卒業生の話から就職活動を学び、栄養士の仕事内容について理解を深める 	*授業内容に関する感想レポートの提出	G W
3	ビジネスマナーを学ぶ・自分の魅力を見つけよう	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人として必要なビジネスマナーを学ぶ ・就職活動における電話のかけ方とメールの送り方を学ぶ ・就職活動における身だしなみについて学ぶ ・自己分析ワーク ・他己分析グループワーク ・キャリアビジョンを考える 	自分の魅力を書き出す テキスト(P.41~45) *授業内容に関するワーク シートの提出	D
4	履歴書の作成	<ul style="list-style-type: none"> ・自己PRシートを作成する ・履歴書作成におけるルールを学ぶ ・履歴書を作成する 	テキスト内履歴書見本を確認 テキスト(P.47~53) *履歴書の提出	G W
5	面接対策	<ul style="list-style-type: none"> ・第一印象の重要性とその対策について考える ・面接におけるルールとポイントを学ぶ ・面接練習(ペアワーク) ・面接練習(グループディスカッション) ・面接練習シートの作成 	自分の第一印象を周りに聞く テキスト(P.54~60) *授業内容に関するワーク シートの提出	G W
6	内定者懇談会	<ul style="list-style-type: none"> ・内定をいただいた先輩から就職活動を学ぶ 	講話者の資料を確認 *授業内容に関する感想レポートの提出	G W
7	合同企業説明会	<ul style="list-style-type: none"> ・企業の採用担当者による本学向け合同説明会に参加し、様々な企業の特徴を知る 	説明を聞く企業の求人票・会社概要を閲覧する *授業内容に関する感想レポートの提出	D
8			説明を聞く企業の求人票・会社概要を閲覧する *授業内容に関する感想レポートの提出	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

ボランティア活動

[Volunteer Activities]

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	通年	演習	1単位	選択	教養科目	学科履修指定科目	DP1f	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	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% 活動報告(ボランティアノート記述)50%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』(配布プリント資料およびワークシート集) 小田原短期大学食物栄養学科 『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他共に敬い、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について理解できる。
 - ② 技術面 ボランティア活動を体験することを通じ、関係者と連携・協働する力・方法がわかる。
 - 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
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	ボランティアについて	事前学習① 授業計画説明・基本事項を学ぶ	指定教科書の第1章を読んでおく		D
2	ボランティア活動について	②ボランティア活動 受け入れ先説明 記録の書き方	指定教科書の第2章を読んでおく		D
3	ボランティアの体験について	③ボランティア活動の諸注意・受け入れ先選択	ボランティアノートP2、3を読んでおく		D
4	実践体験(1)	1回目…ボランティア活動体験(学校指定)をする	ボランティアノートの事前学習ページを記入して、当日に臨むこと。 当日は参加確認証に確認印をもらうこと。 活動後は早めに記録を記入し、前半分は7月または9月に、後半分は12月または1月に提出すること。		F
5	〃	〃			F
6	実践体験(2)	2回目…ボランティア活動体験(学校指定)をする			F
7	〃	〃			F
8	実践体験(3)	3回目…ボランティア活動体験(学校指定)をする			F
9	〃	〃			F
10	実践体験(4)	4回目…ボランティア活動体験(学校指定)をする			F
11	〃	〃			F
12	実践体験(5)	5回目…ボランティア活動体験(自己開拓)をする			F
13	〃	〃			F
14	中間報告会とまとめ 5月～9月の活動	事後学習① 仲間の体験報告を聞きレポートをまとめる。 9月実施予定	ノートを整理しておく		P
15	最終報告会とまとめ 10月～12月の活動	事後学習② 仲間の体験報告を聞き、年間を通してのまとめをする。1月実施予定	ノートを整理しておく		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。課題等に関してフィードバックをする。

おだたん人間成長講座Ⅰ

[Liberal Arts of Odawara Junior College I]

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.	ナバリング No.
1年生	通年	演習	1単位	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10%、人として10%、女性として10%、国民として10%、小峰祭10%、推薦図書10%、美術館10%、古典芸能10%、マナー講習10%、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（課外の章・頁、資料No）*作成課題内容		
1	4/10	・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	4/24	・講演「人として」 ・おだたん生のマナーの確認①	・講演者の生い立ちや社会への思いを聴き、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	5/8	・講演「女性として」 ・おだたん生のマナーの確認②	・卒業生のお話を聴き、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	5/22	・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お話を聴き、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	6/26 クラス 単位	・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 7	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		
8	夏期 休暇	推薦図書	推薦図書を読んで、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		

9 10	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・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（テキストの章・頁、資料No）*作成課題内容	
11	9/25 クラス 単位	読書感想交換会 美術鑑賞報告会 古典芸能鑑賞報告会	クラスに分かれて、読書、美術鑑賞、古典芸能の中から選択し、提出したパワーポイントをもとに、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
12	10/19	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 14	2/3	マナー講習	洋食コース料理のマナーを学ぶ	動画課題視聴 課題：オンデマンド課題	E
15	12/18	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

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・課題等に関して採点者より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

長澤 貴

[Preliminary Exercise for Study]

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.
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	DP1f	No.Fg1n212
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2023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標にした科目である。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。

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 G W P
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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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ページの子習	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 まとめテスト	テキスト58～61ページの子習	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 まとめテストフィードバック	テキスト62～65ページの子習	P

備考 各授業の前に45分程度の「準備学習」内容の子習をし、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。

海外文化事情

三浦由美 山本華子

[Intercultural Understanding]

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.	ナビリングNo.
1年生	前期集中	演習	1単位	選択	教養科目		DP1c・DP1f	No. Cg1n212・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	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。							

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。

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 G W E G W E G W F E
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)	地球儀や世界地図を見て、五大大陸を把握する	
2		世界に目を向けよう②	日本の歴史と多文化共生	日本の歴史を振り返る	
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:外部講師)	当該国について調べる	
4		世界の国々を知ろう①	在日外国人の講話 (担当:外部講師)	世界について知っていることをまとめる	
5		世界の国々を知ろう②	海外文化体験 (担当:外部講師)	当該国について知りたいことをまとめる	
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)	日本の世界遺産について調べる	
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	
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	

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、9/9、第4回～第6回は9/10に開講する集中講義である。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

情報処理 I

[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.	ナバリング No.
1年生	前期	演習	1単位	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 方法及び基準	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 4回、まとめテスト 1 回)50%、実技課題 (Word、Excel、PowerPoint)30%、授業中の取り組み(課題の実施)20%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①「教育デジタルトランスフォーメーション 基礎」最新版 矢代 智子著、一粒社 ②「情報基礎演習」最新版 矢代 智子著、一粒社 (以降、①:「DX 基礎」②:「情報基礎」と記載)							
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。

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 E P
1	情報モラル Windows 基本操作	①第1章「情報を学ぶ意義」 ②第1章「パソコンの基本操作とメールの利用」	②第1章 実習課題	E
2	情報モラル ファイル操作	①第2章「ファイルとフォルダー、拡張子」、②第2章 「ファイルの操作と入力練習」	②第2章 実習課題	E
3	小テスト1 Word の操作1	小テスト1、(コンピューターの基礎) ①第2章「コンピ ュータの基本構成」②第3章「Word の基本操作」他	②第3章 実習課題	E
4	Word の操作2	①第4章 文書の作成について、②第4章「おたよりを 作成しよう」(実用的な文書作成)	②第4章 実習課題	E
5	Word の演習1	①第3章インターネットとは、②第5章「掲示用ポスタ ーを作成しよう」(図形やイラストを利用した文書作成)	②第1章から第4章の 実習課題	E
6	Word の操作4	①第4章 レポートや論文の作成について ②第6章「レポートを作成しよう」	②第5章 実習課題	E
7	Word の演習	①第3章 インターネット検索について、②第7章「知 っていると便利な機能」文書作成の総合演習	②第6章 実習課題 総合演習	E
8	小テスト2 Excel の操作1	小テスト2 (Word)、①第5章 情報セキュリティ、②第 8章「Excel の基本操作」	②第8章 実習課題	E
9	Excel の操作2	①第5章 ウィルスへの対処方法、②第9章「基本関数 の利用」	②第9章 実習課題	E
10	プレゼン資料作成1	小テスト3 (Excel) ①第4章 プレゼンテーション企画、 テーマ選定、②第12章「PowerPoint の基本操作」	②第12章 実習課題	E
11	プレゼン資料作成2	①第4章 資料作成の考え方、発表資料の作成 ②第13章「知っていると便利な機能」	*発表用資料の作成	P
12	小テスト3 プレゼンリハーサル	小テスト4 (PowerPoint)、①第4章プレゼンの技法、リハ ーサル、発表実施の注意事項、資料作成	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	E
14	情報モラル ICT の活用	①第7章「社会人として知るべき法律等」個人情報、著 作権等、小学校教育や企業での情報利用	ワークシート作成	D
15	総合演習	まとめテスト、①第6章 インターネットサービス、情報モラ ルグループワーク	全講義内容の復習	

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]

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。授業内テスト(小テスト3回)30%、授業内課題30%、授業中の取り組み(確認問題の実施)20%、授業内最終課題発表20%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 矢代 智子編著・石川千支佳著、一粒社、②「情報基礎演習」最新版 矢代 智子著、一粒社 (以降、①:「情報応用演習」②:「情報基礎演習」と記載)							
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 (予習の章・頁、資料No) *作成課題内容				
1	栄養計算 1	栄養計算基礎、登録と基本設定	①第1章 基礎問題			E	
2	栄養計算 2	栄養計算の入力と結果の確認、CSV へのダウンロード	①第2章 基礎問題			E	
3	栄養計算 3	CSV と Excel ファイル、Excel での加工	①第3章 基礎問題			E	
4	Excel 関数 1	小テスト 1 栄養計算との連携 (合計、四捨五入、絶対参照)	①第4章 基礎問題 ②第10章 基礎問題			E	
5	Excel 関数 2	Excel 関数を用いたデータの集計 (集計関数 2)	②第5章 基礎問題			E	
6	Excel 関数 3 情報検索演習 1	関数 (条件判断) インターネット上の専門情報の種類	②第6章 基礎問題			E	
7	Excel 応用 1 情報検索演習 2	グラフの作成 専門情報の検索 1 (自治体関連)	②第7章 基礎問題			E	
8	Excel 応用 2 情報検索演習 3	小テスト 2、データベースの利用、Excel 総合演習 専門情報の検索 2 (企業関連)	③第8章 基礎問題			E	
9	Excel 応用 2 情報検索演習 4	データ集計と活用 (ピボットテーブル)、Excel 総合演習 専門情報の検索 3 (その他)	②第9章 基礎問題			E	
10	情報収集と評価 1	統処理の基本、調査の基本	②第10章 ワークシート①			E	
11	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11章 基礎問題			E	
12	情報収集と評価 3	小テスト 3、Google フォームを利用したアンケートの評価、総合演習の準備 (情報検索演習のまとめ)	②第12章 ワークシート②			G W	
13	総合演習 1	総合演習の企画 「一般的なおたより」「給食だより」等実務文書の作成	②第13章 ワークシート③			E	
14	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	作成課題			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共有	発表 ワークシート④			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。

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。

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	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。	(p2 - 9) 熟読	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。	(p38 - 65) 熟読	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。	(p168 - 173) 熟読	LT
4	成人保健	成人保健健康づくりについて学ぶ。	(p174 - 193) 熟読	LT
5	生活習慣病	生活習慣病健康日本21について学ぶ(特に糖尿病)。	(p174 - 193) 熟読	LT
6	疫学①	各種統計手法・疫学効果指標について学ぶ	(p10 - 31) 熟読	LT
7	疫学②	EBM・統計解析の基礎を学ぶ。	(p32 - 37) 熟読	LT
8	母子保健	統計・管理・対策、児童虐待法について学ぶ。	(p194 - 223) 熟読 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(発達障害者支援)	(p270) 熟読 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。	(p256 - 265) 熟読 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。	(p256 - 265) 熟読	LT
12	感染症①	感染症の分類・予防対策・動向について学ぶ。	(p266 - 303) 熟読 (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。	(p303 - 339) 熟読	LT
14	感染症③・衛生管理	刑法・民法 不法行為責任、過失について学ぶ	(p82 - 83) 熟読	LT
15	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。	(p340 - 397) 小テスト(精神保健・感染症・学校保健・産業保健)	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。振り返り課題をクラスルームで配信するので、自主的に取り組み、力を付けること。

社会福祉概論

[Social Welfare]

武山美子

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	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	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。 授業内課題提出およびテスト(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 介護保険制度の成立過程や仕組みを理解する。

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	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	社会福祉の歴史の変遷	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 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、自主的に取り組み、力を付けること。

解剖学

[Anatomy]

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	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 方法及基準	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。教科書の章が終了するごとに実施する課題を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	読んでわかる解剖生理学 竹内修二 [著] 医学教育出版社							
参考文献	からだの地図帳 佐藤達夫 [著] 講談社							

授業概要 解剖学は人体の組織や臓器の構造を研究する学問であり、組織や臓器の機能を学ぶ生理学とともに栄養学基礎となる重要な科目の1つである。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。

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	細胞の機能と構造	解剖生理学を学ぶための基礎知識	教科書 2～29 頁「細胞膜の構造と機能」を読み、重要事項をマーク。	D
2	消化吸収のしくみ①	消化管の構造と機能	教科書 156～168 頁「栄消化と吸収～」を読み、重要事項をマーク。	D
3	消化吸収のしくみ②	栄養の消化と吸収	教科書 169～181 頁「膵臓・肝臓・胆嚢の構造と機能～」を読み、重要事項をマーク。*課題(消化吸収の練習問題を解く)	D
4	呼吸のしくみ①	呼吸器の構造としくみ	教科書 138～146 頁「呼吸器の構造～」を読み、重要事項をマーク。	D
5	呼吸のしくみ②	呼吸のはたらき	教科書 147～150 頁「呼吸～」を読み、重要事項をマーク。	D
6	体液・血液のはたらき	体液・血液のはたらき	教科書 336～340 頁「血液～」を読み、重要事項をマーク。*課題(呼吸と血液の練習問題を解く)	D
7	循環のしくみ①	・まとめの試験①(1～6回目の講義内容) ・心臓の働き	教科書 98～120 頁「循環器系の構成～」を読み、重要事項をマーク。	D
8	循環のしくみ②	末梢循環系とリンパ管のはたらき	教科書 126～131 頁「末梢循環系の構造～」を読み、重要事項をマーク。*課題(循環の練習問題を解く)	D
9	腎臓のはたらき	腎臓の構造と機能	教科書 188～189 頁「腎臓～」を読み、重要事項をマーク。	D
10	尿および体液の調節	排尿・水の出納・酸塩基平衡	教科書 195 頁「排尿路～」を読み、重要事項をマーク。*課題(腎臓・尿・体液調節の練習問題を解く)	D
11	神経による調節	自律神経による調節	教科書 240～276 頁「自律神経による調節～」を読み、重要事項をマーク。	D
12	内分泌による調節①	内分泌器官とホルモン	教科書 226～231 頁「内分泌系による調節～」を読み、重要事項をマーク。	D
13	内分泌による調節②	ホルモン分泌の調節	教科書 232～239 頁「ホルモン分泌の調節～」を読み、重要事項をマーク。*課題(神経・内分泌による調節の練習問題を解く)	D
14	心臓・腎臓・自律神経・内分泌	まとめの試験②(7～14回目の講義内容)	教科書を整理をしておく。	D
15	栄養士と解剖学	栄養士に必要な解剖学とは?	栄養士に必要なと思う、解剖学で得た知識をまとめておく。	D

備考 授業の前には教科書及び講義資料を読んでおくこと。課題や試験等のフィードバックは次の講義で、振り返りポイント等を提示し、解説する。解剖学は視覚情報がかなりの部分を占めるので、予習や復習は教科書や参考文献の図を十分に活用すること。授業内での理解はその後の知識の定着に重要であり、不明な点があれば遠慮せずその場で質問すること。復習は知識の定着をさらに確実なものとする。授業後にも必ず教科書と講義資料に再度目を通しておくこと。なお、授業時に使用するため、各自 PC を持参すること。

生理学

[Physiology]

三浦由美

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.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	読んでわかる解剖生理学 竹内修二 [著] 医学教育出版社							
参考文献	からだの地図帳 佐藤達夫 [著] 講談社							

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、複雑に組み合わせられ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
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	細胞の機能と構造	解剖生理学を学ぶための基礎知識 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第1章を事前に熟読すること	D	
2	消化吸収のしくみ①	栄養の消化と吸収 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第6章を事前に熟読すること	D	
3	消化吸収のしくみ②	栄養の消化と吸収 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第6章を事前に熟読すること	D	
4	血液の成分とその働き	呼吸と血液のはたらき (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第12章を事前に熟読すること *レポート課題:レプチン	D	
5	呼吸のしくみ	呼吸と血液のはたらき (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第5章を事前に熟読すること	D	
6	循環のしくみ	血液の循環とその調節(左のテーマから授業時に範囲を設定) 中間テスト (授業内で実施)	教科書の第4章を事前に熟読すること	D	
7	尿と腎機能のしくみ	体液の調節と尿の生成 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第7章を事前に熟読すること	D	
8	ホルモン調節のしくみ	内臓機能の調節 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第9章を事前に熟読すること	D	
9	骨と筋運動のしくみ	身体の支持と運動 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第3章を事前に熟読すること	D	
10	神経のしくみ①	情報の受容と処理 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第10章を事前に熟読すること	D	
11	神経のしくみ②	情報の受容と処理 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第10章を事前に熟読すること	D	
12	感覚・生体防御機構のしくみ	身体機能の防御と適応 (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第11章を事前に熟読すること	D	
13	生殖器のしくみ	生殖・発生と老化のしくみ (左のテーマから授業時に範囲を設定)	教科書の第8章を事前に熟読すること	D	
14	総まとめとテスト	1~13回までの総まとめの復習 まとめのテスト(授業内で実施)	教科書を事前に熟読すること	D	
15	テストに関連したまとめ講義	テスト問題の内容を主としたまとめ講義	まとめテストを復習すること	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。

生化学

[Biochemistry]

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	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. Fs1f319
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。授業での取り組み(毎回提出のふり返しシート)75%、授業内テスト25%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 生化学 ～第3版～』 菌田勝 編 羊土社							
参考文献	『運動・からだ図解 生化学の基本』 一條秀憲 著 マイナビ出版 『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							

授業概要 栄養素からエネルギーを取り出し、生体成分を合成する代謝回転のうえに恒常性が保たれ、生命が維持されていることを学習する。遺伝の基礎を学び、遺伝情報の異常と代謝異常の関連性について理解する

学習成果

- ① 知識面 エネルギーを生み出し、生体成分を作り出すための化学反応(代謝)を理解する
- ② 技術面 細胞の構造と機能、糖質・脂質・タンパク質・核酸の種類、基本構造、役割および遺伝、代謝について説明できるようになる。
- ③ 理念・理解 栄養素の生体の内部環境を一定に保とうとする機能(恒常機能)への関わりを理解する

授業計画		【AL】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(予読の章・頁、資料No) *作成課題内容		
1	生化学とは	細胞、代謝とは	p.18～24を読む		D
2	酵素とは	酵素の分類、酵素活性の調節	p.60～69を読む		D
3	核酸とは	核酸の基礎、核酸と遺伝子	p.70～79を読む		D
4	遺伝子発現	栄養素と遺伝子の関係	p.191～211を読む		D
5	生体防御機構	免疫とアレルギー	p.230～242を読む		D
6	生体環境	個体の調節機能とホメオスタシス	p.214～228を読む		D
7	糖質とは	糖質の基礎・糖質の分類	p.27～36を読む		D
8	糖質の代謝①	解糖系、TCA回路、	p.100～123を読む		D
9	糖質の代謝②	グリコーゲンの合成と分解、糖新生、糖質の代謝異常	p.100～123を読む		D
10	脂質とは	脂質の基礎・脂質の分類	p.37～47を読む		D
11	脂質の代謝①	消化・吸収・貯蔵、脂肪酸分解、コレステロール、リン脂質、β酸化とエネルギー産生、ケトン体代謝	p.124～141を読む		D
12	脂質の代謝②	血中リポタンパク質、脂質異常症	p.124～141を読む		D
13	タンパク質(アミノ酸)とは	アミノ酸・ペプチド・タンパク質	p.48～59を読む		D
14	タンパク質の分解とアミノ酸代謝①	タンパク質の消化と吸収、アミノ酸の炭素骨格の代謝、アミノ酸の窒素の代謝	p.142～155を読む		D
15	ヌクレオチドの代謝	ヌクレオチドの生合成・核酸の分解	p.180～190を読む		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。フィードバックをすることでGoogleフォームなどを活用し、自主的に取り組み、力を付けること。

食品学 I

[Fundamentals in Food Chemistry 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	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. 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。 Google Form 課題(15回)60%、課題(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 2021』 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。

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	食品とは	食品の機能について	教科書 p2-11, 15-20 課題テスト①	D
2	食品成分の化学①	水の構造とはたらき	教科書 p24-28 課題テスト②	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 課題テスト③	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 課題テスト④	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 課題テスト⑤	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 課題テスト⑥	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 課題テスト⑦	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 課題テスト⑧	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 課題テスト⑨	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 課題テスト⑩	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 課題テスト⑪	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 課題テスト⑫	D
13	おいしさの科学③	色、味、匂いの成分③	配布資料 課題テスト⑬	D
14	おいしさの科学④	食品成分の変化と相互作用	教科書 p123-138 課題テスト⑭	D
15	おいしさの科学⑤	食品の物性	教科書 p11-15, 115-122 課題テスト⑮	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

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. 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。 Google Form 課題(15回)60%、課題(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
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	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「穀類」米 課題テスト①	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「穀類」小麦 課題テスト②	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「穀類」その他 課題テスト③	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「いも類」 課題テスト④	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「豆類」 課題テスト⑤	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「野菜類」 課題テスト⑥	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「果実類」 課題テスト⑦	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「種実、茸、海藻類」 課題テスト⑧	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「肉類」 課題テスト⑨	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「魚介類」 課題テスト⑩	D	
11	動物性食品③	牛乳・乳製品の科学①	教科書「乳類」 課題テスト⑪	D	
12	動物性食品④	牛乳・乳製品の科学②	教科書「乳類」 課題テスト⑫	D	
13	動物性食品⑤	卵の成分と加工特性について	教科書「卵類」 課題テスト⑬	D	
14	発酵食品①	微生物利用食品(発酵調味料)について	教科書「微生物利用食品」 課題テスト⑭	D	
15	発酵食品②	微生物利用食品(アルコール飲料)について	教科書「微生物利用食品」 課題テスト⑮	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

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.	ナバリング No.
1年生	前期	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。実験レポート提出(12回)60%、授業内課題(実験方法記述等レポート提出)40%。							
教科書	『イラスト食品学総論 第9版』 東京教学社							
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。

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	
【AL】 D:ディスカッション・デベート、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					
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	教科書 p2-11	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	教科書 p15-20	E
3		食品成分の分析①	水分(常圧加熱乾燥法)	教科書 p24-28 実験レポート	E
4		食品成分の分析②	灰分(直接灰化法)	教科書 p69-78 実験レポート	E
5		食品成分の分析③	脂肪(レーゼ・ゴットリーブ法)	教科書 p42-55 実験レポート	E
6		食品成分の分析④	酸度測定① ヨーグルトの酸度	実教科書 p87-114 実験レポート	E
7		食品成分の分析⑤	酸度測定② 食酢の酢酸濃度	実教科書 p87-114 実験レポート	E
8		食品成分の分析⑥	しょうゆの塩分測定	教科書 p87-114 実験レポート	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	実教科書 p29-41 実験レポート	E
10		食品成分の変化①	糖質の酸加水分解反応	実教科書 p29-141 実験レポート	E
11		食品成分の変化②	たんぱく質の加水分解反応	教科書 p56-68 実験レポート	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	教科書 p56-68 実験レポート	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	教科書 p56-68 実験レポート	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	教科書 p56-68 実験レポート	E
15		食品成分の変化⑥	食品の酵素処理	教科書 p56-68 実験レポート	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

塩川 雅史

[Fundamentals in Food Hygiene]

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. 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。 Google Form テスト(15回)60%、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。

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 課題テスト①	D
2		食品の変質①	食品微生物学の基礎	第2章 課題テスト②	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 課題テスト③	D
4		食中毒①	微生物性食中毒について (実例と対策)	第3章 課題テスト④	D
5		食中毒②	微生物性食中毒について (実例と対策)	第3章 課題テスト⑤	D
6		食中毒③	微生物性食中毒について (実例と対策)	第3章 課題テスト⑥	D
7		食中毒④	微生物性食中毒について (実例と対策)	第4章 課題テスト⑦	D
8		食中毒⑤	微生物性食中毒について (実例と対策)	第6章 課題テスト⑧	D
9		食中毒⑥	微生物性食中毒について (実例と対策)	第6章 課題テスト⑨	D
10		寄生虫症	人畜共通感染症、寄生虫症について	第8章 課題テスト⑩	D
11		自然毒	環境由来、化学物質、農薬、カビ毒について	第8章 課題テスト⑪	D
12		食品汚染	食品中の残留物質について	第7章、第9章 課題テスト⑫	D
13		食品衛生行政と関連法規	食品表示、食品衛生法などの関連法規の概要	第1章 課題テスト⑬	D
14		食品添加物	食品添加物の種類と用途について	第10章 課題テスト⑭	D
15		食品衛生管理	食品製造工程における衛生管理 (HACCP 等)	第5章 課題テスト⑮	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]

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.	ナバリングNo.
1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.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』 杉山章・岸本満・和泉秀彦 編 (株)みらい							
参考文献	食べ物と健康Ⅲ 食品衛生学 岸本 満 編 (株)中山書店							

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・技術面 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 熟読		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 熟読 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 熟読 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 熟読 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。	配布レジュメ熟読 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	配布レジュメ熟読 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	配布レジュメ熟読 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 熟読 レポート		E
9	食中毒(ヒスタミン)	食材中のヒスタミンを確認する。	配布レジュメ熟読 授業内配布プリント 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 熟読 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 熟読 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 熟読 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 熟読 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 熟読 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 熟読 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。振返りプリント等でレポートのフィードバックをしますので自主的に取り組み、力を付けること。

栄養学

[Nutrition]

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.
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。 各授業で行う確認小テスト(授業15回実施)60%、振り返り確認テスト(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・吸収される流れと体内での栄養素の代謝について学ぶ。3大栄養素(たんぱく質・脂質・炭水化物)の消化・吸収の特徴と体内での代謝、および微量元素(ビタミン、ミネラル)の働き、欠乏症を学び、それぞれの栄養素と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代謝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・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

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 E D G W
1	栄養素の種類	5大栄養素の種類, 食欲と摂食調整因子 確認小テスト1	第1章1, 第2章を読む	E
2	体内の水	体内の水と電解質の栄養的意義 確認小テスト2	第9章を読む	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 確認小テスト3	第3章を読む	D
4	炭水化物2	糖質の代謝 確認小テスト4	第4章3,5,6を読む	D
5	炭水化物3	血糖の調整, 食物繊維 確認小テスト5	第4章4,7を読む	D
6	脂質1	脂質の消化と吸収 確認小テスト6	第5章2を読む	D
7	脂質2	脂質の代謝, コレステロールの代謝 確認小テスト7	第5章3,4を読む	D
8	たんぱく質1	たんぱく質の消化と吸収 確認小テスト8	第3章6を読む	D
9	たんぱく質2	たんぱく質の代謝 確認小テスト9	第6章2,3,4を読む	D
10	エネルギー1	エネルギー産生に係わる栄養素, 確認小テスト10, 振り返り確認テスト(1~9回目までの授業内容の確認)	第10章3, 付表を読む	G W
11	エネルギー2	消費エネルギーの構成要素 確認小テスト11	第10章2を読む	G W
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章を読む	D
13	ビタミン2	水溶性ビタミンの種類と機能 確認小テスト13	第7章を読む	D
14	ミネラル1	多量ミネラルの種類と機能, 確認小テスト14, 振り返り確認テスト2(10~14回目までの授業内容の確認)	第8章を読む	D
15	ミネラル2	微量ミネラルの種類と機能, 確認小テスト15	第8章を読む	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

ライフステージ栄養学

本 藤 亜 美

[Nutrition 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. 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(小テスト毎回、まとめテスト1回)80%、レポート課題(4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	『日本人の食事摂取基準(2020年版)』厚生労働省、『授乳・離乳の支援ガイド』厚生労働省、『妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針』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							

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
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	D
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 p. 1-22 を読んでおく		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 p. 23-40 を読んでおく		D
3	妊娠期の栄養①	性周期と妊娠、妊娠による母体の変化、	第3章 p. 40-48 を読んでおく		D
4	妊娠期の栄養②	出産、妊娠期の疾病、妊娠期の栄養ケア	第3章 p. 48-58 を読んでおく *経産婦レポート		D
5	授乳期の栄養	授乳期の生理的特徴と疾病	第4章 p. 59-74 を読んでおく		D
6	乳児期の栄養①	新生児・乳児の生理的特徴と疾病	第5章 p. 75-82, 92-96 を読んでおく		D
7	乳児期の栄養②	新生児・乳児の栄養ケア、乳汁栄養	第5章 p. 82-89 を読んでおく		D
8	乳児期の栄養③	新生児・乳児の栄養ケア、離乳食	第5章 p. 89-92 を読んでおく		D
9	幼児期の栄養①	幼児期の生理的特徴と疾病	第6章 p. 93-106 を読んでおく		D
10	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 p. 105-109 を読んでおく *保育所給食レポート		D
11	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 p. 111-124、第8章 p. 125-136 を読んでおく *学校給食レポート		D
12	成人期の栄養	成人期の生理的特徴と疾病、栄養ケア	第9章 p. 137-156 を読んでおく		D
13	高齢期の栄養①	高齢期の生理的特徴と疾病	第10章 p. 157-162, 167-172 を読んでおく		D
14	高齢期の栄養②	高齢期の栄養ケア、摂食・嚥下と介護食 (ビデオ視聴)	第10章 p. 163-167 を読んでおく *摂食・嚥下レポート		D
15	授業内テスト・フィードバック	まとめテスト。1回~14回の内容からライフステージ栄養の課題を振り返る。	いままでの配布プリントから復習しておく。		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.	ナンバー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. 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。課題(栄養士を志した理由)10%、授業中の取り組み(毎回提出の振り返りシート)90%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(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容	L	T
1	栄養学とは	栄養学とは、栄養士を志した理由を書き、どのような栄養士になりたいか自身の将来像を描く	第1章 1 p.14~15を読む	L	T
2	現代の食生活	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を読む	L	T
3	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を読む	L	T
4	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	事前配布プリントを読む	L	T
5	水	水の栄養学的意義	第8、9章 p.142~166を読む	L	T
6	炭水化物	炭水化物と糖質の定義と種類	第4章 p.68~78を読む	L	T
7	食物繊維	食物繊維の生理機能	第4章 p.79~84を読む	L	T
8	脂質①	脂質の栄養	第5章 p.87~97を読む	L	T
9	脂質②	脂質の栄養	第5章 p.98~103を読む	L	T
10	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を読む	L	T
11	たんぱく質②	たんぱく質の評価方法	第6章 p.117~123を読む	L	T
12	消化・吸収	消化・吸収と栄養素の体内動態	第3章 p.39~67を読む	L	T
13	ビタミン	ビタミンの定義と種類	第7章 p.125~140を読む	L	T
14	ミネラル	ミネラルの定義と種類	第8、9章 p.142~166を読む	L	T
15	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を読む	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。Google フォームなどを使って、自主的に取り組み、フィードバックをすることで力を付けること。

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.	カンパリグ 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。授業内で取り組む確認小テスト(課題提出 15 回)60%、振り返り確認テスト(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 21 栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子他編 医歯薬出版株式会社							
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							

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することができる。
 - ③ 理念・理解 栄養マネジメントの流れを理解する。

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	栄養指導の意義	栄養指導の目的, 栄養指導の流れ 確認小テスト 1	I・第 1 章 1. を読む	D
2	栄養指導の現場	栄養指導対象者と実践現場の特徴 確認小テスト 2	I・第 1 章 2. を読む	D
3	栄養指導の沿革	栄養士に関連する法規 確認小テスト 3	III-資料 1 を読む	D
4	食生活を取り巻く環境と問題点	健康日本 21、国民栄養調査、食糧自給率、食環境 確認小テスト 4	III-資料 5、第 2 章 8	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 確認小テスト 5	I・第 3 章 3.1 を読む	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 確認小テスト 6	I・第 3 章 2 を読む	GW
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, 確認小テスト 7	I・第 3 章 2.3. を読む	GW
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, 確認小テスト 8, 振り返り確認テスト (1~7 回目までの内容)	I・第 3 章 2.3. を読む	D
9	食事調査法	食事調査の方法と特徴 確認小テスト 9	I・第 3 章 2. を読む	D
10	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) 確認小テスト 11	I・第 2 章 1. を読む	D
11	日本人の食事摂取基準 2	日本人の摂取基準 (2020 年版エネルギー、3 大栄養素の基準値)確認小テスト 12	I・第 2 章 1. を読む	GW
12	日本人の食事摂取基準 3	日本人の摂取基準 (2020 年版エネルギー、3 大栄養素の基準値)授、確認小テスト 12	I・第 2 章 1. を読む	GW
13	健康日本 21	健康日本 21、食生活指針 確認小テスト 13	III-資料 3,4,5,6 を読む	GW
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, 確認小テスト 14, 振り返り確認テスト (8~15 回目までの内容)	I・第 3 章 4 を読む	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, 確認小テスト 15	I・第 3 章 3.4 を読む	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。授業内で PC を使用するため、教員の指示に従い持参すること。

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 2024』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	『そのまんな料理カード』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

【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 E
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。	①本表編 口絵p. 10-11 と p2, p. 286-301 を読む	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。	①資料編 p. 78 を読む	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。	②p. 11-123 を読む	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。	②p. 96-109 を読む *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。	①本表編口絵 p. 12-22 を読む	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。	②p. 136-141 を読む	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。	①資料編 p. 81 を読む	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。	1~7回で配布したプリントを読む 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	8回の配布プリントを読む *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、またコン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。	8回の配布プリントを読む	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。	①資料編 p. 98-99, 103②16-27, 146-147 を読む	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	①資料編 p. 78 を読む	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	12回の配布プリントを読む	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	12回の配布プリントを読む	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。	9~14回で配布したプリントを読む 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・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 (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。	12回配布のプリントを読む		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。	16回配布のプリントを読む		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。	16回配布のプリントを読む		E
19	献立作成の手順を学ぶ④	献立のレシピを作成する。	16回配布のプリントを読む		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。	19回配布のプリントを読む		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。	19回配布のプリントを読む		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。	1~22回配布のプリントを読む 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。

給食計画演習

[The Plan 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
実務経験との関連性		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1回、授業内レポート、各種帳票、献立シートなど)80%、授業内試験(1回)20%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 ③『日本人の食事摂取基準(2020年版)』厚生労働省							
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『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版社							

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学習し理解する。なお、学び得た知識は給食管理業務の基礎となり、2年生前期で行う給食管理実習につながるものである。

- 学習成果**
- ① 知識面 食事計画の手順、帳票作成及び献立作成、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 給食の計画、運営の概要を理解する。

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 E
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「給食のイメージ」、課題「給与栄養目標量」	E
2	コスト管理について①(原価計算)	食材の原価計算(食材費の計算)を理解する。	*課題「原価計算書」	E
3	コスト管理について②(発注書)	狭義の原価(食材費)と広義の原価(諸経費、人件費等を含む)を理解し給食提供におけるコストについて学ぶ。発注書の作成の仕方を理解する。	*課題「発注書」	E
4	給食施設における給与栄養目標量	集団における給与栄養目標量の求め方を理解する。	*課題「集団における給与栄養目標量」	E
5	実習室の見取り図の作成	本学実習室を見学し、給食施設の構造について理解する。	*授業内レポート「見取り図」	E
6	大量調理機器	大量調理機器の特性を理解する。	実習室見学をふり返る	E
7	作業動線図・作業工程表	衛生管理や作業管理のために必要となる作業工程表、作業動線図の理解と作成を行う。	*課題「作業工程表」「作業動線図」	E
8	献立作成①	算出した目標量に合わせ、料理サイトを用いて献立作成を行う。	*課題「献立シート①」	E
9	献立作成②	作成した献立の評価、確認を行い、より良い献立立案を学ぶ。	*課題「献立シート②」	E
10	献立作成③ 冬休みの課題説明	献立作成における食材の使用量の算出の仕方を学ぶ。帳票量の作成方法をふり返る。	*冬休み課題	E
11	献立作成④	栄養比率及びその計算方法を学ぶ	*授業内レポート「栄養比率」	E
12	献立作成⑤	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①	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「給食ポップ」	E
14	給食における栄養教育について②	献立に合わせた教材作成を行う。	*課題「教材作成」	E
15	給食提供と計画・まとめテスト	ふりかえり(授業内試験の実施とそのふり回り)	講義内容をふり返っておく	

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。課題に対しては、授業内でフィードバックをしたり、コメントをつけて返却する。なお、授業内でPCや電卓を使用するため、教員の指示に従い持参すること。

調理学

栗本公恵

[Science of Cooking]

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	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
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		AL
1	調理を学ぶ	調理の目的、調理前の心構え	1章、10章 p149-151 を読んでおく		D
2	植物性食品の調理科学①	米の調理科学	4章 p59-p68 を読んでおく		D
3	調理操作と調理機器①	加熱調理操作 非加熱調理操作	3章 p35-41 を読んでおく 3章 p23-33 を読んでおく		D
4	調理操作と調理機器②	調理機器・加熱用機器	3章 p42-48 を読んでおく		D
5	植物性食品の調理科学② 調理操作と調理機器③	小麦・いもの調理科学	4章 p49-58 を読んでおく		D
6	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 を読んでおく		D
7	植物性食品の調理科学④	果実・きのこ・藻類の調理科学	4章 p82-86 を読んでおく		D
8	動物性食品の調理科学①	卵・乳製品の調理科学	5章 p95- を読んでおく		D
9	動物性食品の調理科学②	肉の調理科学	5章 p87-92 を読んでおく		D
10	調味料・香辛料の調理科学	調味料・香辛料の調理科学	8章を読んでおく		D
11	嗜好飲料の調理科学	嗜好飲料の調理科学	9章を読んでおく		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章を読んでおく		D
13	魚・油脂類の調理科学	魚・油脂類の調理科学	5章 p93-94、6章を読んでおく		D
14	調理文化	各国料理の形式とマナー、食文化	10章を読んでおく		D
15	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

基礎調理実習 I

栗本公恵

[Basic Cooking Practice 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.	ナバリング 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
実務経験との関連性		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、だしの取り方等です。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・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
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	調理をする際の準備	調理実習の受け方、身支度、調理室の使用法の説明。 実習:調味料の計量方法	1章10章p149-151を読んでおく*調理(実習)ノート	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)	4章 p59-p68を読んでおく*調理(実習)ノート	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	3章 p35-41を読んでおく 3章 p23-33を読んでおく*調理(実習)ノート	E	
4	和食の基本③	鱈の南蛮漬、煮物①(肉とじゃがいも)、村雲汁、発芽玄米ご飯、白玉みつ豆	4章 p64-68を読んでおく*調理(実習)ノート	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)	3章 p42-48を読んでおく*調理(実習)ノート	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、コーヒー	5章 p87-92を読んでおく*調理(実習)ノート	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、コーヒー	7章を読んでおく*調理(実習)ノート	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	5章 p95を読んでおく*調理(実習)ノート	E	
9	洋食の基本④	バレンシアライス、サラダニソワーズ	4章 p69-81を読んでおく*調理(実習)ノート	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、ピーナツクッキー	8章を読んでおく*調理(実習)ノート	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)	9章を読んでおく*調理(実習)ノート	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	10章を読んでおく*調理(実習)ノート	E	
13	和食の基本⑥	天ぷら、冷やし素麺、いか松笠甘酢	6章を読んでおく*調理(実習)ノート	E	
14	和食の基本⑦	ちらし寿司、沢煮椀	5章 p93-94を読んでおく*調理(実習)ノート	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を読んでおく	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

内山麻子

[Basic Cooking Practice II]

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	栄養士免許必修 栄養教諭免許必修	DP2f	No. Fs1f345
実務経験との関連性		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	特になし 毎回の配布プリント							
参考文献	『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に興味を持てる。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が身につく。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。

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	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)のとりにかた、パンバンジイ、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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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、春雨ときゅうりの酢の物、切菜検定4級実施	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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、春菊ピーナツ和え	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
7	秋の日本料理②	松茸ご飯、秋刀魚香り蒸し、かぶ翡翠煮、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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
13	冬の日本料理①	茶碗蒸し、船場汁、鯛かば焼き、おはぎ、こんにやくきんぴら、切菜検定3級実施	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
15	冬野菜料理	風呂吹き大根、かぼちゃいとこ煮、オニオングラタンスープ、炒めピーマン ポートフォリオ提出②	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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

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	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 方法及び基準	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 第二版 一理論と実際』 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

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。このような児童・生徒に、学校や地域において、食を通じて健康教育を行う「食に関する指導」の重要性とそれに携わる栄養教諭の役割、使命、学校給食の意義、役割を理解し、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 学校や地域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・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(予習の章・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を読む		
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を読む		
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を読む 発表準備を行う *授業内レポート「発表レポート」	G W ・ 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を読む 発表準備を行う *授業内レポート「気になる調査結果」	G W 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を読む *授業内レポート「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	給食の時間の位置づけとその実践について考える。	教科書 P80～99を読む *授業内レポート「給食便り」		
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を読む 発表準備を行う *レポート「科目の目標・内容と食育」	G W 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	個別指導に必要な児童・生徒の現状、指導の重要性とその対応について考える。	教科書 P172～185を読む *授業内レポート「個別指導」		
13	食文化・食生活の変遷と現状	食文化・食生活の変化と現状について考える。	*授業内レポート「海外の食育」		
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を読む		
15	授業内試験とそのふり返り	授業内試験の実施とそのふり返り	講義内容をふり返る		

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。「作成課題」の欄の課題に取り組む。レポートについては適宜、コメントを行う。発表の情報収集や資料作成でPCを使用するので、教員の指示により持参する。

教師論

唐 沢 俊 光

[Theory of School 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.
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. 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(チーム学校運営への対応を含む。)						
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。 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・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(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容		
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	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 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。 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。憲法の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）や学校安全への対応について学ぶ。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				A
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (科別の章・頁、資料No) *作成課題内容	L
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の教育条項(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、学校安全への対応)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.	ナパリング 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		「教育の基礎的理解に関する科目」 幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程(障害のある幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程を含む)						
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。授業内テスト(3回)30%、レポート課題(内容を記載1回等)20%、 期末試験 40%、授業中の取り組み(明確に記載する。プレゼンテーション等)10%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『エピソードに学ぶ教育心理学』中谷素之、中山留美子、町岳著 有斐閣 2022							
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、『たのしく学べる最新教育心理学』桜井茂男編 図書文化社、『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、文部科学省ホームページ							

授業概要 本授業では、子どもの心身の発達を理解することからスタートし、発達と学習内容との関連について考え、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、発達障害に関する内容も含めて障害のある子どもたちの心身の発達及び学習内容についても理解し、個に応じた支援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		【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(テキストの章・頁、資料No) *作成課題内容
1	子どもの育ちー発達を理解する	思考の育ち(認知発達)、喜怒哀楽(情動)の育ち、「わたし」(自己意識)の育ちの3点から子どもの育ちについて検討していく。	G W (第1章)
2	学校で育つ子どもー学びの過程を理解する(1)	学びの基礎(記憶、メタ認知)、やる気が出る時、出ないとき(動機づけ)について学ぶ。	G W (第2章) 小テスト ※パソコン持参
3	学校で育つ子どもー学びの過程を理解する(2)	教え方や学び方(様々な学習方法)、学びの捉え方(学力評価)から、学びについて検討していく。	G W (第2章)
4	仲間との学びあい(1)	子ども達が学び合う協同学習(グループ学習や相互教授法等)について学ぶ。	G W (第3章) 小テスト ※パソコン持参
5	仲間との学び合い(2)	学級集団内の仲間との関係やその適応、学びと育ちを支える教室(学級風土、学校文化等)について学ぶ。	G W (第3章) レポート課題
6	個に寄り添い育ち合う(1)	子どもの困難の理解と支援(大人の善意が生み出す悪循環等)、回復の道筋について学ぶ。	G W (第4章) 小テスト ※パソコン持参
7	個に寄り添い、育ち合う(2)	個のニーズに応じた学び(特別支援教育)について検討していく。チーム援助や障害をもつ子どもに対して集団を踏まえた支援のあり方を考える。	G W (第4章)
8	主体的な学習活動への支援を考える	学んだことを総合的に、幼児、児童及び生徒の主体的な学習活動を支える指導について議論し、理解を深める。	D (第1~4章) 期末テスト ※パソコン持参

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、主体的に取り組む、力を付けること。

教育課程総論

[Curriculum]

長 澤 貴

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	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		「教育の基礎的理解に関する科目」 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 方法及基準	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(グループワークへの参加、発表)10%、レポート(課題は授業内で提示)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 配付プリント							
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なるため、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 学年等をまたいで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つける。
 - 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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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。まとめ試験	小田原市食育推進計画*「実態に応じた指導計画」を事前に読んでおく	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。 まとめ試験のフィードバック	かながわの食育*「保護者・地域等との連携」を事前に読んでおく	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

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]

コース別活動：特別講師

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	通年	講義	2単位	必修	教養科目		DP1f	No. Fg2n110
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 60%、コースレポート 10%、小峰祭 10%、振り返り発表会 10%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) *作成課題内容	
1	4/10	講演「建学の精神」 成長講座Ⅱオリエン テーション	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】 コース別授業オリエンテーション	シラバス 課題：講演内容レポート①	E
2	4/24	コース①	コース別活動	各コース講師の指示	E
3	5/8	コース②	コース別活動	学生便覧 p2 課題：講演内容レポート	D
4	5/22	コース③	コース別活動	各コース講師の指示	E
5	5/29	コース④	コース別活動	各コース講師の指示	E
6	7/3	コース⑤	コース別活動	各コース講師の指示	E
7	10/2	コース⑥	コース別活動	各コース講師の指示	E
8		小峰祭準備 (コース⑦)	小峰祭での中間発表準備	各コース講師の指示	E
9 10	10/19	小峰祭発表	コース別に中間発表を行うとともに、相互に見学	小峰祭パンフレット 課題：小峰祭見学レポート	F
11	10/30	コース⑧	コース別活動	各コース講師の指示	F
12	11/6	コース⑨	コース別活動	各コース講師の指示	F
13	11/27	コース⑩	コース別活動	各コース講師の指示	F
14		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
15	12/18	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。課題等に関して採点者より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]

長 澤 貴

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（グループワークへの参加、発表）20%、授業内小テスト（既習事項の確認）40%、授業内レポート（課題は授業内で提示）40%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）』文部科学省							
参考文献	『特別支援教育サポート事典』笹森洋樹編著 合同出版							

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。

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	AL
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	GW
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	配付資料（身体障害児、知的障害児の特性）を事前に読んでおく	GW
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	配付資料（発達障害児の特性）を事前に読んでおく	GW
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	配付資料（児童への対応1）を事前に読んでおく	GW
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	配付資料（児童への対応2）を事前に読んでおく	GW
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	配付資料（特別支援教育の現状とニーズ）を事前に読んでおく	GW
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	配付資料（特別支援の考え方）を事前に読んでおく	GW
8	障害以外の特別な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	配付資料（障害以外のニーズ）を事前に読んでおく	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い特参すること。

日本国憲法

[Japanese Constitutional Law]

内山 絵美子

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.
食2年生、保1年生	前期	講義	2単位	選択	教養科目	幼稚園2種免許必修 栄養教諭免許必修	DP1f・DP1c	No. Fg2f204・Cg1n204
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 方法及び基準	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5回) 60%、レポート課題 20%、授業中の取り組み(発表) 20%、を基本的配分とする総合評価							
教科書	『保育士・教員のための憲法』八千代出版 2023							
参考文献	『憲法入門講義』一藝社 2021							

授業概要 日本国憲法の理念・基本原理、基本的人権の内容について、学びます。
身のまわりで起る出来事や、社会で問題になっている事柄に関連づけながら、授業を進めます。
地方公務員の責任についても授業で扱います。

学習成果

- ① 知識面 日本国憲法の基本的な知識や考え方について説明できるようになる。
- ② 技術面 法的なものを見方を身につけ、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(予習の章・頁、資料No) *作成課題内容	L			
1	基本原理 1	日本国憲法の全体像、意義	教科書・補論を事前に読んでおく	D			
2	基本原理 2	国民主権、平和主義、基本的人権の保障と限界	教科書の第2・11・15章を事前に読んでおく	D			
3	包括的基本権	包括的人権、法の下での平等	教科書の第2・3章を事前に読んでおく	D			
4	人身の自由	適正手続き、刑事被告人の諸権利等	教科書の第10章を事前に読んでおく	D			
5	精神的自由権	表現の自由、信教の自由と政教分離等	教科書の第4・5章を事前に読んでおく *課題「SNSによるトラブルやいじめ防止策と表現の自由について」	D			
6	経済的自由権	職業選択の自由、財産権等	教科書の第9章を事前に読んでおく	D			
7	参政権	選挙権と被選挙権	教科書の第11章を事前に読んでおく	D			
8	社会権	生存権、教育を受ける権利、労働基本権等	教科書の第7・8章を事前に読んでおく	D			
9	国務請求権	裁判を受ける権利、国家賠償請求権等	教科書の第11章を事前に読んでおく	D			
10	統治機構 1 国会	三権分立、国会の地位・組織、両議院の関係等	教科書の第12章を事前に読んでおく	D			
11	統治機構 2 内閣	行政権、議員内閣制等	教科書の第13章を事前に読んでおく	D			
12	統治機構 3 裁判所	司法権の概念、司法権の独立、三権分立等	教科書の第13章を事前に読んでおく	D			
13	国民の義務、財政	財政法律主義、租税法律主義、公金支出の禁止等	教科書の第2章を事前に読んでおく	D			
14	地方自治・憲法の改正最高法規	住民投票、条例制定権、憲法尊重擁護義務等	教科書の第14章を事前に読んでおく	D			
15	国家緊急権、日本国憲法の現在と未来	国家緊急権の意義と問題点、日本国憲法の未来	教科書の補論を事前に読んでおく	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。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。パソコンを使用することがあるため、教員の指示に従い持参すること。

教育相談・生徒指導の理論と方法

杉崎 雅子

[Theories and Methods of Educational Counseling and Student Guidance]

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 含める必要事項		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						
実務経験との関連性		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、相談活動の実際について指導する。						
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3回30%、まとめの試験1回48%)、②レポート課題(授業内小レポート11回22%)を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『生徒指導提要 令和4年12月改訂 コンパクト版・関連法令付録』文部科学省 ジアース教育新社 ②『スギ先生と学ぶ教育相談のきほん』杉崎雅子著 萌文書林							
参考文献	『やさしくわかる生徒指導提要ガイドブック』八並光俊ら編著 明治図書							

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
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	生徒指導の基礎	生徒指導の定義と目的、構造	①第1章 *レポート「生徒指導の意義」	D
2	生徒指導の進め方	生徒指導体制と教育相談との一体化	①第2、3章	
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	②第2章 *レポート「不適切行動の理解と支援」	GW
4	個別の課題への対応①	いじめ・暴力行為・少年非行の事例	①第4、5、6章 *レポート「いじめ対策」	GW
5	個別の課題への対応②	児童虐待・自殺の事例	①第7、8章 *レポート「子どもを守ること」	D
6	個別の課題への対応③	中途退学・不登校の事例	①第9、10章 *レポート「キャリア教育」	GW
7	個別の課題への対応④	インターネット・性に関する課題の事例	①第11、12章 *レポート「今日的課題について」	D
8	個別の課題への対応⑤	発達障害・精神疾患・貧困・ヤングケアラー・外国につながるのある子どもの事例	①第13章 *レポート「多様な背景を持つ子どもへの支援」	GW
9	来談者中心療法①	傾聴、非言語的応答技法を身につける	②第5章 *レポート「体験の振り返り」	E
10	来談者中心療法②	言語的応答技法を身につける	②第6章 *レポート「体験の振り返り」	E
11	保護者理解と支援	保護者心理の理解と支援の仕方	②第3章 *レポート「保護者支援のポイント」	GW
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	②第8章 *レポート「組織的な対応の重要性」	GW
13	専門機関等との連携	地域の専門家、専門機関との連携	②第9章	
14	予防・開発的援助	集団の力を使った予防的援助、これまでの学習のまとめ	①第1章 *まとめの試験	GW
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	②第10章	

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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

総合的な学習の時間・教育の方法と技術

長 澤 貴

[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	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	DP3f	No. Fs2f263
教職課程科目区分 含める必要事項		「道徳、総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導、教育相談等に関する科目」 道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容 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(グループワークへの参加、発表)20%、レポート(学習指導案作成)30%、まとめ試験(既習事項の確認)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徴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・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
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」の目標と内容の抜き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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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徴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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく		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」を事前に読んでおく		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。まとめ試験	(小田短先輩指導案実践記録)*「資料や教材の作成」を事前に読んでおく		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。 まとめ試験のフィードバック	(小田短先輩指導案実践記録)*「20分指導案作成」を事前に読んでおく	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

栄養教育実習

長澤 貴 唐沢俊光 中村眞樹子

[Teaching Practice on Nutrition]

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	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. 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	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2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
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	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 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 ・学級活動および給食の時間における指導の参観、補助 ・教科等における教科担任と連携した指導の参観、補助 ・給食放送指導、配膳指導、後片付け指導の参観、補助 ・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 ・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	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					
4					
5					
6					
7					
8					

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

長澤 貴 唐沢俊光 中村 眞樹子

[Guidance of Teaching Practice]

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	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	『小学校学習指導要領(平成29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。

回数	テーマ	学習内容	準備学習(課外の章・頁、資料No) *作成課題内容	A 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」を事前に読んでおく	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 実践事例集を事前に読んでおく	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	小田原市食育推進計画(ホームページ) * 「小学校の様子」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	P
6	授業づくりについて	1. まど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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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)	自己評価カードを事前に読んでおく *「相互評価」について	GW
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)	自己評価カードを事前に読んでおく *「相互評価」について	GW
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)	自己評価カードを事前に読んでおく *「相互評価」について	GW
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	教育実習の手引書を事前に読んでおく *「教育実習に向けて」について	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

【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・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
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	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)	配布済み資料を事前に読んでおく *「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)	配布済み資料を事前に読んでおく *「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。	配布済み資料を事前に読んでおく *「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)	配布済み資料を事前に読んでおく *「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	配布済み資料を事前に読んでおく *「指導案細案作成」について	GW	
21	みきわめ	教壇実習および教育実習のみきわめ	配布済み資料を事前に読んでおく *「指導案細案作成」について	GW	
22	みきわめ	教壇実習および教育実習のみきわめ	配布済み資料を事前に読んでおく *「指導案細案作成」について	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	例文を事前に読んでおく *「お礼状下書き」について	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。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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。
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) 長澤 貴 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 方法及び基準	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	『小学校学習指導要領(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。

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 D G W
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)を事前に読んでおく	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」の把握を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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	配付資料*「問題解決的学習」を事前に読んでおくを事前に読んでおく	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	配付資料*「導入」を事前に読んでおく	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	配付資料*「展開」を事前に読んでおく	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	配付資料*「まとめ」を事前に読んでおく	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	配付資料*「板書計画」を事前に読んでおく	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	配付資料*「発問の仕方」を事前に読んでおく	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	配付資料*「机間指導を事前に読んでおく」	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	配付資料*「指導の実際と記録」を事前に読んでおく	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」を事前に読んでおく	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」パワーポイントを事前に確認する	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	*「報告会」パワーポイントを事前に確認する	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。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付するので、自主的に取り組み、力を付けること。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

生化学

[Biochemistry]

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	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。授業での取り組み(毎回提出のふり返しシート)75%、授業内テスト25%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 生化学 ～第3版～』 菌田勝 編 羊土社							
参考文献	『運動・からだ図解 生化学の基本』 一條秀憲 著 マイナビ出版 『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							

授業概要 栄養素からエネルギーを取り出し、生体成分を合成する代謝回転のうえに恒常性が保たれ、生命が維持されていることを学習する。遺伝の基礎を学び、遺伝情報の異常と代謝異常の関連性について理解する

学習成果

- ① 知識面 エネルギーを生み出し、生体成分を作り出すための化学反応(代謝)を理解する
- ② 技術面 細胞の構造と機能、糖質・脂質・タンパク質・核酸の種類、基本構造、役割および遺伝、代謝について説明できるようになる。
- ③ 理念・理解 栄養素の生体の内部環境を一定に保とうとする機能(恒常機能)への関わりを理解する

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	生化学とは	細胞、代謝とは	p.18～24を読む		D
2	酵素とは	酵素の分類、酵素活性の調節	p.60～69を読む		D
3	核酸とは	核酸の基礎、核酸と遺伝子	p.70～79を読む		D
4	遺伝子発現	栄養素と遺伝子の関係	p.191～211を読む		D
5	生体防御機構	免疫とアレルギー	p.230～242を読む		D
6	生体環境	個体の調節機能とホメオスタシス	p.214～228を読む		D
7	糖質とは	糖質の基礎・糖質の分類	p.27～36を読む		D
8	糖質の代謝①	解糖系、TCA回路、	p.100～123を読む		D
9	糖質の代謝②	グリコーゲンの合成と分解、糖新生、糖質の代謝異常	p.100～123を読む		D
10	脂質とは	脂質の基礎・脂質の分類	p.37～47を読む		D
11	脂質の代謝①	消化・吸収・貯蔵、脂肪酸分解、コレステロール、リン脂質、β酸化とエネルギー産生、ケトン体代謝	p.124～141を読む		D
12	脂質の代謝②	血中リポタンパク質、脂質異常症	p.124～141を読む		D
13	タンパク質(アミノ酸)とは	アミノ酸・ペプチド・タンパク質	p.48～59を読む		D
14	タンパク質の分解とアミノ酸代謝①	タンパク質の消化と吸収、アミノ酸の炭素骨格の代謝、アミノ酸の窒素の代謝	p.142～155を読む		D
15	ヌクレオチドの代謝	ヌクレオチドの生合成・核酸の分解	p.180～190を読む		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。フィードバックをすることでGoogleフォームなどを活用し、自主的に取り組み、力を付けること。

生化学実験

[Experiments in Biochemistry]

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	毎回授業に出席し、授業に積極的に参加すること。実験レポート提出(12回)60%、授業内課題(計算・記述試験等)40%。							
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版』 菌田勝 編 羊土社							
参考文献	『イラスト生化学実験』東京教学社							

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・たんぱく質の生体内における消化や代謝及び DNA 物質を確認し理解します。また、人体各臓器の位置関係や組織の観察も深めていきます。

- 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) *作成課題内容		
1	オリエンテーション	実験に必要な機器の取り扱い、レポートの書き方等基礎知識の確認	実験資料を読む		E
2	顕微鏡観察①	頬粘膜細胞を採取して細胞小器官を観察します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
3	顕微鏡観察②	植物細胞の分裂を観察します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
4	たんぱく質実験①	たんぱく質のトリプシンによる消化を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
5	たんぱく質実験②	たんぱく質の熱や pH に対する性質を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
6	糖質実験①	単細胞である酵母を使用して細胞内でのグルコースの代謝を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
7	糖質実験②	単細胞である酵母がグルコースを代謝して産生したピルビン酸を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
8	核酸実験	植物細胞から DNA を採取し、吸収スペクトルを確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
9	脂質実験	中性脂肪やリン脂質の消化酵素による消化を薄層クロマトグラフィーで確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		F
10	酵素実験①	乳酸脱水素酵素を用いて、酵素に対する温度や pH の影響、補酵素との関係を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
11	酵素実験②	唾液アミラーゼを用いて酵素に対する温度や pH の影響を確認します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
12	ビタミン実験	鶏肝臓よりリボフラビンを抽出し、含有量を測定します。	実験資料配布を読む レポート提出		E
13	中和滴定①	滴定曲線を作成し、化学平衡の基礎を理解します。	実験資料配布を読む		E
14	中和滴定②	滴定曲線を作成し、化学平衡の基礎を理解します。	実験資料配布を読む		E
15	中和滴定③	滴定曲線を作成し、化学平衡の基礎を理解します。	実験資料配布を読む レポート提出		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。振り返りレポートは、自主的に取り組み、力を付け提出すること。

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・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. 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

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
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					
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)	
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)	
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)	
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	
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)	
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)	
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)	
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)	
9		感染症	一般的な感染症について	(15章)、小テスト	
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)	
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)	
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	
13		血液疾患	貧血、出血性疾患、白血病	(13章)、小テスト	
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)	
15		食事と悪性新生物	食生活と癌	課題 (授業のまとめ)	

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。各自、PC等で授業を受け、課題やテストを提出。

家庭でできる食品加工

栗本公恵

[Food Processing]

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	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
実務経験との関連性		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。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・実験で得た知識を復習し、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り出すことが可能な食品を取り上げ、その原理に関する実験、衛生的で食味も良い食品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取得する
- 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

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	
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					
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。	食品衛生学の変質について復習しておく	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4章豆類・第8章味噌を読んでおく 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4章果物を読んでおく 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4章果物を読んでおく 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4章小麦を読んでおく 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4章豆類・を読んでおく 課題：授業内容から提示	E
7		水産物の加工	さつま揚げ、魚肉の加工特性を学ぶ。	第5章魚介類を読んでおく 課題：授業内容から提示	E
8		燻製	魚等を使用して燻製の保存性を学ぶ。	課題：授業内容から提示	E
9		芋類の加工	こんにやく芋よりこんにやくマンナンを学ぶ。	課題：授業内容から提示	E
10		穀類の加工② 乳の加工	パンにより酵母の働きを学ぶ。	第4章小麦第5章牛乳乳製品を読んでおく	E
11		穀類の加工③ 乳の加工	小麦粉の性質を知る。 ヨーグルト、微生物の特性と無菌操作を学ぶ。	第4章小麦の調理を読んでおく 課題：授業内容から提示	E
12		畜産の加工	ソーセージ、畜肉の加工特性について学ぶ。	第5章食肉類を読んでおく 課題：授業内容から提示	E
13		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
14		菓子類の加工	まんじゅう、納豆	第5章砂糖を読んでおく 課題：授業内容から提示	E
15		菓子類の加工	キャラメル、砂糖の加熱について学ぶ	第5章砂糖を読んでおく 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.	ナパリング 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(まとめテスト 1回)20%、レポート課題(授業内レポート7回、献立作成3回、自主献立レポート1回)80%を基本的配分とする総合評価							
教科書	①『スタディ応用栄養学』東條仁美編著 建帛社、 ②『八訂食品成分表』女子栄養大学出版部、③『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	『妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針』厚生労働省、『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
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・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。	①第1章 p.1-22 を読んでおく
2	成人期・妊娠期の食事	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。	①第2章 p.23-40 を読んでおく *成人女性献立
3	乳児期の食事①	乳児のための調乳法を実習する。	①第5章 p.82-89 を読んでおく
4	乳児期の食事②	離乳食の基本を実習する。	①第5章 p.89-92 を読んでおく
5	乳児期の食事③	ベビーフード、おやつの扱いについて実習する。	①第5章 p.89-92 を読んでおく
6	幼児期の食事①	保育所給食の献立を作成する。	①第6章 p.93-109 を読んでおく *保育所献立
7	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。	①第6章 p.93-106 を読んでおく
8	学童期の食事	学童期のバイキング弁当を実習する。	①第7章 p.111-124 を読んでおく
9	高齢期の食事①	比較的健康的な高齢者を対象とした献立を作成する。	①第10章 p.157-172 を読んでおく *高齢者献立
10	介護食①	嚥下障害のある高齢者を対象とした介護食を実習する。	①第10章 p.163-167 を読んでおく
11	介護食②	ゲル化剤、とろみ剤の扱いについて実習する。	①第10章 p.163-167 を読んでおく
12	幼児期の食事② 高齢期の食事②	保育所献立、高齢者献立の修正、レシピの作成を行う。	6回、9回配布のプリントを 読んでおく
13	幼児期の食事③	各自で作成した保育所給食の献立を実習する。	6回配布のプリントを 読んでおく*自主献立レポート
14	高齢期の食事③	各自で作成した高齢者の献立を実習する。	9回配布のプリントを 読んでおく*自主献立レポート
15	学習のまとめ	授業の振り返りを行う。	1回～14回で配布した プリントを読む まとめテスト

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.	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. Fs2f331
実務経験との関係性		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(毎回提出のふり返しシート)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 チーム医療の一因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				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 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	事前配布プリントを読む	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	事前配布プリントを読む	L T
3	肥満症・脂質異常症・高尿酸血症	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)を読む	L T
4	糖尿病	糖尿病の病態と食事療法	第1章(p. 15~22)、糖尿病食品交換表を読む	L T
5	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)を読む	L T
6	腎疾患①	慢性腎臓病(CKD)、腎不全、透析の病態	第6章(p98~120)を読む	L T
7	腎疾患②	慢性腎臓病(CKD)、腎不全、透析の食事療法	第6章(p98~120)を読む	L T
8	高齢期・褥瘡	高齢期・褥瘡の病態と食事療法	第20章(p. 290~297)を読む	L T
9	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)を読む	L T
10	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)を読む	L T
11	肝・胆・膵疾患	肝・胆・膵疾患の病態と食事療法	第4章(p. 68~84)を読む	L T
12	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)を読む	L T
13	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)を読む	L T
14	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)を読む	L T
15	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)を読む	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。フィードバックをするのでGoogleフォームなどを活用し、自主的に取り組み、力を付けること。

臨床栄養学実習

平井千里

[Clinical Nutrition Exercise]

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	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
実務経験との関係性		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。 献立作成 30%、パンフレット作成 20%、授業中の取り組み (Google フォームによる振り返りシート)50%、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。
患者さんに寄り添い、患者さんが心身ともに健康に過ごせる治療食の在り方を体得する

- 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	治療食の考え方	治療食・展開食の考え方	第16章 p. 233～243 を読む		D
2	流動食	流動食の実際	第16章 p. 233～243 を読む		E
3	軟菜食	軟菜食の実際	第16章 p. 233～243 を読む		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	第16章 p. 233～243 を読む		E
5	経腸栄養	経腸栄養剤の試飲	第16章 p. 233～243 を読む		E
6	ナトリウムコントロール (高血圧) 食 ①	低ナトリウム食を試作する	第5章 p. 85～88 を読む		E
7	ナトリウムコントロール (高血圧) 食 ②	減塩啓蒙パンフレットを作成する	第5章 p. 85～88 を読む		F
8	エネルギーコントロール (糖尿病) 食 ①	糖尿病患者のための個人対応、糖尿病交換表の使い方・糖尿病交換表を用いた献立作成の考え方	糖尿病交換表・第1章 p. 15～20 を読む		D
9	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て献立を作成する	糖尿病交換表・第1章 p. 15～20 を読む		F
10	エネルギーコントロール (糖尿病) 食 ③	エネルギーコントロール食 (糖尿病食) を試食する	糖尿病交換表・第1章 p. 15～20 を読む		E
11	低たんぱく質 (腎臓病) 食①	腎臓病交換表の使い方	腎臓病食交換表、第6章 p. 98～114 を読む		D
12	低たんぱく質 (腎臓病) 食②	腎臓病食を試食する	腎臓病食交換表、第6章 p. 98～114 を読む		E
13	低脂質食 (膵臓病食)	膵臓病食を試食する	第4章 p. 78～84 を読む		E
14	鉄強化食 (貧血食)	貧血食を試食する	第9章 p. 149～155 を読む		E
15	展開食	展開食 (常食・エネルギーコントロール食) を試作・試食する (外部講師予定)	配布プリントを読む		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。フィードバックをします。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。校外実習や外部講師の予定などにより実施回数が前後します。(実際の回数は初回の授業で配布します)

栄養指導Ⅱ

[Nutritional Education Ⅱ]

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	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。授業内で取り組む確認小テスト(14回)56%、振り返り確認テスト(2回)44%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	『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。健常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 ライフステージの特徴に応じた栄養指導法を理解する。

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 D E G W
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, 確認小テスト1	I-第3章 3.4 を読む	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 確認小テスト2	I-第2章 2.1, 2.3. を読む	E
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 確認小テスト3	I-第2章 2.1, 2.4 を読む	G W
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 確認小テスト4	II-第1章 1. を読む	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 確認小テスト5	II-第1章 1. を読む	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 確認小テスト6	II-第1章 2 を読む	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 確認小テスト7	II-第1章 2 を読む	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 確認小テスト8	II-第1章 2 を読む	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, 確認小テスト9 振り返り確認テスト1 (1-7回目までの内容)	I-第3章 2.3, II-第1章 2. を読む	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 確認小テスト10	II-第1章 3 を読む	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 確認小テスト11	II-第1章 3 を読む	G W
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 確認小テスト12	II-第1章 4 を読む	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 確認小テスト13	I-第3章 2.3, II-第1章 4. を読む	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, 確認小テスト14, 振り返り確認テスト2 (8-14までの内容)	II-第1章 5 を読む	D
15	ライフステージ別栄養指導⑩ 高齢期2	高齢期の食事指導と食事介助	II-第1章 5 を読む	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

栄養指導実習

内 田 由 佳

[Exercise in Nutritional Education]

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(14回)56%、授業中の取り組み(演習発表1人2回)44%を基本的配分とする総合評価							
教科書	『新版ヘルス 21 栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子他編 医歯薬出版株式会社							
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

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 E G W
1	食事調査法、身体計測	栄養アセスメントの基本 ABCD - 食事調査、身体計測	I-第3章3.4,を読む, レポート課題1に取り組む	E
2	臨床診査、臨床検査	栄養アセスメントの基本-ABCD-臨床診査、臨床検査	I-第3章3.4を読む, レポート課題2~4に取り組む	E
3	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(集団と個人を対象とする場合の基準値算出方法)	I-第2章1を読む, レポート課題5に取り組む	G W
4	栄養アセスメント2	栄養素摂取状況の評価法-日本人の食事摂取基準2(エネルギー、3大栄養素の基準値算出方法)	I-第2章1を読む, レポート課題6に取り組む	G W
5	栄養アセスメント3	日本人の食事摂取基準3 食事調査結果からの問題点の抽出(微量元の基準値算出方法)	I-第2章1を読む, レポート課題7に取り組む	G W
6	栄養指導計画1	若年女性集団を対象とする栄養指導計画の立案	I-第3章4,5を読む,	G W
7	栄養指導計画2	若年女性集団を対象とする栄養指導計画の立案	I-第3章4,5を読む	G W
8	栄養指導演習	若年女性を対象とする集団指導演習1(30分発表×3チーム)	レポート課題8(発表評価)に取り組む	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(30分発表×3チーム)	レポート課題9(発表評価)に取り組む	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(30分発表×3チーム)	レポート課題10(発表評価)に取り組む	E
11	幼児に対する栄養指導の計画	幼児に対する食育指導の計画・準備	II-第1章2を読む, レポート課題11に取り組む	G W
12	幼児に対する栄養指導の計画	幼児に対する食育指導の計画・準備	II-第1章2を読む	G W
13	幼児に対する栄養指導演習	幼児に対する集団栄養指導演習1(15分発表×6チーム)	レポート課題12(発表評価)に取り組む	G W
14	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2(15分発表×6チーム)	レポート課題13(発表評価)に取り組む	E
15	幼児に対する栄養指導	幼児に対する栄養指導 保護者への食育新聞の発表・評価	II-第1章2を読む, レポート課題14に取り組む	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

公衆栄養学概論

[Public Health Nutrition]

古澤 洋子

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	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	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 10 回 20%・レポート課題提出 6 回 30%・授業内総合テスト 50%)を基本的配分とする総合評価。							
教科書	公衆栄養学 第7版 栄養科学シリーズNEXT (講談社)							
参考文献	公衆栄養学 一栄養政策、地域栄養活動の理論と展開一 (第一出版)							

授業概要 公衆栄養学とは、栄養学のうち個人や地域の人々の健康の保持増進や疾病予防など、栄養上の問題や課題を把握・分析し、解決策を考え必要な知識を学ぶ学問です。本科目ではその内容を具体的に学び、公衆栄養学を活用していく上での基本的知識を習得します。

- 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ができる。

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 D
1	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念を学び理解する (意義・目的)	(p1-20) *授業後振り返り課題 (以下,事後課題)	D
2	公衆栄養の歴史	公衆栄養の歴史について学び理解する 課題提出 ①	(p21-29), *事後課題	D
3	食生活と栄養問題の変遷と現状	食生活の変遷、健康・栄養問題について学び説明できる 小テスト ①	(p30-50) *事後課題	D
4	栄養問題の現状と課題	栄養問題の現状と課題について学び説明できる 課題提出 ② 小テスト ②	(p51-72) *事後課題	D
5	栄養政策 ①	栄養関係法規について学び説明できる 小テスト ③	(p73-87) *事後課題	D
6	栄養政策 ②	健康増進法に基づく事業について学ぶ。 課題提出 ③ 小テスト ④	(p88-119) *事後課題	D
7	栄養疫学	栄養疫学の概要・指標・方法について学ぶ。 小テスト ⑤	(p120-137) *事後課題	D
8	公衆栄養活動に必要な統計学 ①	公衆栄養活動に必要な統計学について学び実行できる 小テスト ⑥	(p138-145) *事後課題	D
9	公衆栄養活動に必要な統計学 ②	統計の実際について学び統計がとれる 課題提出 ④ 小テスト ⑦	(p146-151) *事後課題	D
10	地域栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントについて学び説明できる 小テスト ⑧	(p152-172) *事後課題	D
11	公衆栄養プログラムの展開 ①	公衆栄養プログラムの目標・計画・評価について学びプログラムの作成ができる 小テスト ⑨	(p173-193) *事後課題	D
12	公衆栄養プログラムの展開 ②	諸外国の健康・栄養政策について学びプログラムの作成ができる 課題提出 ⑤ 小テスト ⑩	(p194-213) *事後課題	D
13	公衆栄養学 要点内容の確認 ①	授業全体の要点の確認を行い確認テストの準備をする 課題提出 ⑥	(p1-213)	F
14	公衆栄養学 要点内容の確認 ②	授業全体の理解を確認するテストを行う。	テストを行う	
15	公衆栄養学概論 授業の総合的確認	授業全体のテスト回答を含めた要点の確認をし、総合的なまとめを行い学習内容を発表できる。	授業内容全体を振り返り学習内容を確認する	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。自主的に取り組み、力を付けること。
*「授業時に使用するため、各自 PC を持参すること」

給食実務演習

中村 眞樹子

[Business of Supply of Food]

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	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
実務経験との関連性		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・Google フォーム7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続き、概念に触れ、並行して実施している学内実習の経験とあわせて、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をイメージし、重要な点、管理すべき点がわかる。
 - ③ 理念・理解 給食管理業務のPDCAを理解する。

授業計画				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	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 を読む ※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・巻末資料を読む、※まとめ資料・Google フォーム		
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・巻末資料を読む ※まとめ資料・Google フォーム		
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 を読む ※まとめ資料・Google フォーム		
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 を読む ※まとめ資料・Google フォーム		
6	給食管理とは②	給食管理の「衛生管理」について学ぶ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」についての授業内試験とそのふり返り	第3章 P40～55・巻末資料を読む ※まとめ資料・Google フォーム		
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 を読む ※まとめ資料・Google フォーム		
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 を読む ※まとめ資料・Google フォーム		

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」の資料や配信する Google フォームは適宜、完成させること。授業内で試験を実施し、その後、フィードバックをする。自主的に学習に取り組み、力を付けること。Google フォーム実施のために PC（または、スマホ）を持参する。

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	デパートNo.	ナバリング 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
実務経験との関連性		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やその実施に関する知識を身に付ける。
- 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管理と給食提供について理解する。

授業計画		【AL】 D:ディカッション・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			AL
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	*献立案作成 授業内レポート「献立作成」「帳票」教材作成		GW
3	試作	5食分の試作、献立の検討	*「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	*「帳票」「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	*「調理師レポート」		E
6	給食試食①	給食の評価と実施状況の検討を行う	*「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	*「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	*「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	*「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	*「帳票」「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	*「調理師レポート」		E
12	給食試食⑤	給食の評価と実施状況の検討を行う	*「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	*「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	*「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	*「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、または、返却時にコメントをし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。帳票作成はPCを使用するため、適宜、持参する。また、給食提供に伴う情報発信にもPCを利用する。

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	DP3f	No. Fs2f341
実務経験との関連性		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	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		【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 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章を読んでおく		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章を読んでおく		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章を読んでおく		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章を読んでおく		F
5	給食運営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・参考文献を読み校外実習記録をまとめる 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
実務経験との関連性		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、実践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（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	特になし 毎回の配布プリント							
参考文献	『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。

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	和風朝食向き献立	成績評価について解説 麦飯、煮浸し、炒り卵の花、即席漬け、温泉卵、 2人実習	シラバスを読んでおく。 *栄養価計算	E
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人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
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 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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、パバロア、4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
5	洋風昼食メニュー	卵とチーズのスープ、ハンバーグ、ラタトゥユ、ブラウニー、4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
7	韓国料理	ビビンバ、チャプチェ、鰯のフェ、 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
9	精進料理	胡麻豆腐、炊き合わせ、白和え、かき揚げ、もずく雑炊 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
10	初夏の会席献立	鯉焼き霜づくり、吸い物、鶏山椒焼き、梅肉和え、発芽玄米ご飯、水羊羹 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*栄養価計算	E
13	多国籍料理	ヴィシソワーズ、グリーンサラダアメリカンスタイル、ビーフストロガノフ 4人実習	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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人実習 ポートフォリオ提出②	事前配布プリントを読み配信動画を視聴する。*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み配信動画を視聴する。*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。上記の順番や班人数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

中村 眞樹子 本藤 亜美

[Total Management of Food Service]

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	実習	1単位	選択	専門科目	学科履修指定	DP2f	No. Fs2n247
実務経験との関連性		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)』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、保育園から高齢者施設、事業所とそれぞれに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提供のためには、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「真空調理法」「冷凍食品の取り扱い」についても学習する。

- 学習成果**
- ① 知識面 様々な職域やイベントにおける給食提供が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様々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

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	オリエンテーションおよび給食環境の整備	授業内容・成績評価について説明する。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。	*レポート「真空調理法」	E
3	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 (外部講師による指導あり)	*レポート「冷凍食品」	
4	テーマ給食①	事業所給食の実施または給食評価・試食	課題: 事業所向きの献立作成	E
5	テーマ給食②	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 *喫食レポート	E
6	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: 乳幼児向きの献立作成 *喫食レポート	E
7	テーマ給食④	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 *喫食レポート	E
8	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献立作成	E
9	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	*喫食レポート	E
10	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	*喫食レポート	E
11	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	*喫食レポート	E
12	テーマ給食⑤	イベント (E-1GP) などテーマに沿った給食の実施または給食評価・試食	課題: テーマに沿った献立作成	E
13	テーマ給食⑥	イベント (E-1GP) などテーマに沿った給食の実施または給食評価・試食	作成献立についてプレゼン準備 審査レポート	E
14	テーマ給食⑦	イベント (E-1GP) などテーマに沿った給食の実施または給食評価・試食	*講評レポート	E
15	学習のまとめ・実習ファイル作成	学習のまとめと振り返りをし、ファイル作成を行う。	*「実習ファイル」の完成	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。課題等に関しては授業内でフィードバックやコメントを記載したり、添削を行ったりする。自主的に取り組み、力をつけること。献立作成、資料作成にパソコンを使用・持参する。

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.	ナパリング 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
実務経験との関連性		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(5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 印刷資料酒配布 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 理念・理解 栄養士としての業務や姿勢を理解する

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	A 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。 [担当]栗本・平井・本藤	(第1章 P1~12)を読んでおく*まとめ資料 *レポート「栄養士を志した理由」	
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。 [担当]中村	(P133, 145, 147)を読んでおく*まとめ資料	G w
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。 [担当]中村	(第2章 P13~18)を読んでおく*まとめテスト	D
4		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。 [担当]中村	(第6章 P96~103)を読んでおく*まとめ資料	G w
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。 [担当]中村	(第6章 P92~96)を読んでおく *まとめ資料、ミニテスト	G w
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。 [担当]平井	(第6章 P104~111)を読んでおく *まとめ資料、ミニテスト	G W
7		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。 [担当]平井	(第6章 P112~116)を読んでおく *まとめ資料、ミニテスト	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。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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

【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・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
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	L	
8	集中実習①	野菜等の切り方 [担当]栗本	基礎調理実習 I の復習をしておく	E	
9	集中実習②	大量調理 [担当]中村	給食管理実習の復習をしておく	E	
10	集中実習③	スチームコンベクションの使い方 [担当]中村	給食管理実習の復習をしておく	E	
11	実習の手引き① 自主課題	実習要項の確認 実習先発表、実習先ファイル検索、自主課題作成 [担当]平井 本藤	手引きを良く読んでおく *ミニテスト、 自主課題参考資料を準備しておく	E	
12	実習の手引き②	実習の心得を学ぶ、栄養士としての接遇を学ぶ [担当]栗本 本藤	手引きをまとめておく *レポート「事前に学んだこと」	E	
13	実習記録の書き方	記録の記入方法、過去の記録を検索する。 [担当]平井	配属先ファイルを確認しておく	E	
14	コミュニケーション 技法	実習先への連絡の仕方、オリエンテーションの受け方、敬語の使い方等、接遇 [担当]栗本	8回テキストを復習しておく *接遇ビデオ視聴、レポート	E	
15	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。 [担当]平井	前期の学びを復習しておく	E	
16	校外実習直前指導	報告スライドの作成方法、実習直前の諸注意、お礼状の作成 [担当]栗本 本藤	手引きを確認しておく *レポート	E	
17	校外実習のまとめ	お礼状の作成、校外実習の記録整理。プレゼンテーション準備。 [担当]栗本 本藤	お礼状の下書きを書いておく	P	
18	報告準備	プレゼンテーション方法を学び、練習する [担当]栗本 平井 本藤	実習記録内容をまとめておく	P	
19	栄養士になる人の集い	フィールドワーク [担当]栗本	*レポート	F	
20	職域別報告①	授業内で全員報告 [担当]栗本 平井 本藤	パワーポイント資料と原稿を作成しておく	P	
21	職域別報告②	同上	パワーポイント資料と原稿を作成しておく	P	
22	職域別報告③	同上	パワーポイント資料と原稿を作成しておく	P	
23	全体発表会	代表者による発表[担当]栗本 平井 本藤	*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。このほかに各科目の注意事項等記載してください。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い特参すること。

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(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	『新版ヘルス 21 栄養教育・栄養指導論』辻とみ子・堀田千津子他編 医歯薬出版株式会社							
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。咀嚼能力改善計画を実践し、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

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	A L
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	咀嚼に関する先行研究を調べる	G W
2	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ	咀嚼に関する先行研究を調べる	G W
3	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ	咀嚼に関する先行研究を調べる	G W
4	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ	咀嚼に関する先行研究を調べる	G W
5	咀嚼に関する文献調査	咀嚼に関する文献調査、まとめ	咀嚼に関する先行研究を調べる	G W
6	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査に関する文献調査	I-第3章を読む	G W
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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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)	咀嚼回数計測レポートに取り組み	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(咀嚼回数平均値算出)に取り組み	E
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	咀嚼回数の意見を事前にまとめる	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

【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:フィードバック、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	I-第3章を読む		GW
2	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査 (計画実行前)	I-第3章を読む		GW
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	記録データをまとめる		D
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	記録データをまとめる		D
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	記録データをまとめる		D
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	記録データをまとめる		D
7	咀嚼能力検査	咀嚼能力検査 (計画実行後)	I-第3章を読む		D
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	評価をまとめる		GW
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をまとめる		GW
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	検査データをまとめる		GW
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: 教材の作成に取り組む		GW
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: 教材の作成に取り組む		GW
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: 教材の作成に取り組む		GW
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: 教材の作成に取り組む		GW
15	ゼミ発表会	1年間の成果の発表	発表原稿を読む		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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

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.	ナパリング 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。
 色々な食品の食味・調理特性・栄養的価値を知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・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
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。	参考文献目次1を読んでおく	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)。	第2章を読んでおく	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。	9章を読んでおく	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。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	E	
6	官能評価①	テーマ食品の香味特性を確認する。	配布資料を確認しておく	D	
7	官能評価②	テーマ食品の咀嚼特性を確認する。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	E	
11	食材研究②	テーマ食材を使って加工食品を作る。	配布資料を確認しておく	E	
12	食材研究③	テーマ食材を使って加工食品を作る。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	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。	配布資料を確認しておく	E	
15	食育講座体験	子育て支援センターで発表。	配布資料を確認しておく	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。授業内でPCを使用するため、教員の指示に従い持参すること。

【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。	配布資料を確認しておく		E
17	栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ④	再試作。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		
19	栄養的に良くおいしい料理 (菓子) ⑥	調査の集計まとめ。	配布資料を確認しておく		
20	成果発表①	出来た料理(菓子)の販売計画をねる。	配布資料を確認しておく		D
21	成果発表②	販売する料理 (菓子) の作成。	配布資料を確認しておく		E
22	成果発表③	料理 (菓子) の販売。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		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		
28	ゼミ発表会練習	実際と同様に発表の練習をする。	配布資料を確認しておく		
29	ゼミ発表会	グループ別に発表。	配布資料を確認しておく		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。	配布資料を確認しておく		

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。授業内で PC を使用するため、教員の指示に従い持参すること。

中村真樹子ゼミナール

中村真樹子

[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	テーマ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(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―』建邦社 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プン」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・発表ができる。新調理システムの体系を理解する。

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	オリエンテーション	年間計画についてガイダンス	シラバスの確認	A L 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」	
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」を作成する	
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。	*実施した真空調理を振り返る	D
11	新規レシピの企画・検討①	オリジナルレシピの検討	*取り組んでみたい課題・レシピを探す	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」	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(発表)と今後の検討をする。	*発表資料	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即時、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の学外の方との取り組みや学外の場での活動に積極的に参加する。情報収集や発表資料作成のため、適宜、PCを使用・持参する。

【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・発表ができる。新調理システムの体系を理解する。

授業計画				
回数	テーマ	学習内容	準備学習 (予読の章・頁、資料No) *作成レポート課題内容	
				AL
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。	前期の取り組みを確認する	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	*「企画書」の修正	E
19	小峰祭企画の製作	発表掲示物の作成	出店内容に関する情報収集をする	
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。	食材に関する情報収集をしておく	
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(発表)する。	発表資料	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」	E
27	新規レシピの試作④			
28	ゼミ発表会準備①	活動のふり返しをする	1年間の活動をふり返しておく	D・P
24	ゼミ発表会準備②	ゼミ発表会の資料作成	発表資料の作成	G・W
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。	発表練習をして臨む	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の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。情報収集や発表資料作成のため、適宜、PCを使用・持参する。

塩川ゼミナール

塩川 雅史

[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(40%)、ゼミ発表資料の作成(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。

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	A L D
2	試作研究①	<p>■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。</p> <p>■試作予定品種 カッターチーズ、モッツアレラチーズ クリームチーズ、フロマージュブラン</p>	<p>「栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ」のp118-125を熟読し、牛乳と乳製品に関する基礎知識を復習しながら、ゼミに臨むこと。</p> <p>ゼミでは、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こと。</p> <p>技術検討会では積極的に意見を出し、集約結果を課題レポートとして提出すること。</p>	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	技術検討会①			試作研究で得られた情報を集約します。
8	応用調理研究①	試作したチーズの応用調理法を検討します。あわせて、ホエイの有効利用法を検討します。		E
9	応用調理研究②			E
10	試作研究⑥	<p>■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。</p> <p>■試作予定品種 ゴーダチーズ、チェダーチーズ</p>		G W
11	試作研究⑦			E
12	試作研究⑧			E
13	試作研究⑨			E
14	試作研究⑩			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。		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。

【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	応用調理研究③	試作したチーズの応用調理法を検討します。あわせて、ホエイの有効利用法を検討します。	<p>「栄養科学イラストレイテッド食品学Ⅱ」の p 118-125 を熟読し、牛乳と乳製品に関する基礎知識を復習しながら、ゼミに臨むこと。</p> <p>ゼミでは、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こと。</p> <p>技術検討会では積極的に意見を出し、集約結果を課題レポートとして提出すること。</p>	F		
17	応用調理研究④					
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	小峰祭①	乳製品を利用した商品の考案と試作		GW		
22	小峰祭②	乳製品を利用した商品の実製造				
23	小峰祭③	乳製品を利用した商品の販売				
24	試作研究⑫	セミハードチーズの熟成度を分析し、熟成経過を確認します。				
25	試作研究⑬					
26	技術検討会②	試作研究で得られた情報を集約します。		GW P		
27	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 (役割分担を明確に)。				
28	研究のまとめ②			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)				
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。

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	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、『ココロの不調回復 食べてうつめけ』主婦の友社							
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 みんなの健康を衛(まもる)手法について考える三浦ゼミ(公衆衛生学)では、乳幼児研究所主催「小児衛生研究会」などの枠内で「第一次救命処置法(異物除去やエピペン対応など)」の習得や、小峰祭に提供するお弁当(薬膳)を通し、栄養精神医学・薬膳学の理解も深めていく。

こんな方が向いているゼミです。

*精神医学(栄養精神医学、薬膳学)、子どもの保健・食育そして救急医学(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 食事中における第一次救命処置法(異物除去やエピペン対応など)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 集団を対象とする公衆衛生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
回数	テーマ	学習内容	準備学習(課外の章・頁、資料No) *作成課題内容	L	
1	履修ガイダンス	ゼミの内容についての説明	レジュメ配布	GW	
2	精神医学①	医学、精神医学の歴史について学ぶ	レジュメ(精神医学歴史)熟読	GW	
3	精神医学②	精神症状論について学ぶ。	レジュメ(症状論)熟読	GW	
4	栄養精神学について	脳活動(精神活動)と栄養の関連性について学ぶ。	レジュメ(精神活動)熟読	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障害(アスペルガー症候群、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。	レジュメ(自閉症スペクトラム)熟読	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。	レジュメ(解離性障害)熟読	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。	レジュメ(気分障害)熟読	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。	レジュメ(統合失調症)熟読	GW	
9	食事中の救命処置法①	救命処置法(第一次救命処置・異物除法)を学ぶ	レジュメ(CPR法)熟読	E	
10	食事中の救命処置法②	アレルギー対応、アナフィラキシーショック対応(エピペンの使い方)法を学ぶ。	レジュメ(アレルギー)熟読	E	
11	救命かるた・精神栄養かるた	救命カルタおよび精神栄養カルタの作成		GW	
12	救命かるた・精神栄養かるた	救命カルタおよび精神栄養カルタの作成		GW	
13	東洋医学とは	東洋医学と西洋医学の違い	レジュメ(東洋医学)熟読	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	レジュメ(東洋医学)熟読	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		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。

【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				
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	A L
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	小児衛生研究会参加①	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
19	小児衛生研究会参加②	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
20	小児衛生研究会参加③	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
21	小児衛生研究会参加④	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
22	小児衛生研究会参加⑤	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
23	小児衛生研究会参加⑥	参加した研究会で学んだことをまとめる	研究会レジュメを熟読	E
24	小児衛生研究会参加発表会	発表	研究課題レポート提出	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
29	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

本藤 亜美

[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	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)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 G W P E
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。	5章 75-96、第10章 157-172を読んでおく	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)について学習する。	配布資料を読んでおく	G W
3	題材の決定②	1年間取り組む題材を決定する。	配布資料をよんでおく 課題:研究計画書	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。	研究テーマの文献をよんでおく	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。	研究テーマの文献をよんでおく 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。	研究テーマの文献をよんでおく	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。	研究テーマの文献をよんでおく	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。	研究テーマの文献をよんでおく	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。	研究テーマの文献をよんでおく 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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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・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
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	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	G W	
20	小峰祭報告	小峰祭において中間報告を行う。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく 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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく 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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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。	配布資料を読んでおく	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	配布資料を読んでおく	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.	ナンバー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
実務経験との関連性		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。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	『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
さまざまな疾病の元となりやすい肥満症の特徴について学び、文献調査や調理実習などを通じて、無理なく肥満を改善し、食事を楽しくして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 肥満症の病態の食事の注意点について理解する。
 - ② 技術面 肥満症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 肥満症の概要・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・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 D G W G W G W E E E E E E E E E E D	
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	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	第1章 p.23～26を読む			
2	肥満症について知る	肥満症について、学習する。(図書、雑誌などの文献を調べる)	個別テーマを考えておく			
3	肥満症のための献立作成	肥満症のための献立作成(弁当・お菓子)	肥満症のための献立を立てるにあたって必要な資料を集めておく			
4			*肥満症のための献立			
5	肥満症のための献立の試作	ゼミのメンバーが作成した献立を基に肥満症であっても美味しく楽しく食べるには、調理上どのような工夫をしたら良いか、検討する。	ゼミのメンバーの献立を確認しておく。 *Google フォーム「振り返りシート」			
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15	試作結果の評価	試作した料理が題材に合っていたか、ゼミ員全員で評価する。	振り返りシートを読んでおく			

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、Google フォームの「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。

【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。

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	
【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					
16		小峰祭報告準備～ ①～③	小峰祭における中間報告のために準備を行なう。 (最適と思われる肥満症のための献立を作成・試作する)	肥満症のための献立を見直しておく	A
17					L
18					
19		小峰祭報告	小峰祭において中間報告を行なう。	発表内容を理解し、他者に説明できるようにしておく	F
20		病院見学・体験～ ①～④	健康診断(人間ドック)体験 (女子栄養大学 栄養クリニック(駒込)にて実施予定)	健康診断を受けるにあたっての心構えを確認しておく *健康診断の同意書等、必要書類(事前に説明します)	F
21					F
22					F
23					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	*食事記録	E
25		ゼミ活動のまとめ、及びゼミ発表会準備①～③	ゼミ活動のまとめとゼミ発表会の準備を行なう。 パワーポイントの作成、発表原稿の作成、発表者決定	*プレゼンテーション資料(PPT)作成	G
26					W
27					G
28		ゼミ発表会リハーサル	1年間の成果を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	P
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、Google フォームの「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。