

授業科目名	栄養基礎演習				
担当教員名	谷口信子・小川 彩・弓岡仁美・井ノ上恭子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	クラス単位で、3つのテーマをローテーションで進めていきます。3つのテーマは以下の通りです。テーマ1：調理の基本、テーマ2：栄養価計算の方法、テーマ3：献立の立て方 さらに、毎月1回「弁				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、栄養学科で2年間学ぶ上での基礎を学ぶ授業であると同時に、給食現場で活躍する栄養士には、調理や献立の知識に精通していることが不可欠である。したがって、まずは、調理や食品に関する基礎知識を学び、食品成分表を使いこなして正しく栄養価計算を行い、さらに献立作成のための基礎知識、手順や評価を学ぶ。また、月1回「弁当の日」を実施するので、自分で弁当を作って持ってきて、試食後その弁当についてプレゼンテーションする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理や食品に対する基礎知識を理解する。	食品成分表を用いて栄養価計算ができ、基本的な調理の基礎技術を習得できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	献立作成の基礎知識を理解する。	献立作成の基礎を学び、実際に献立を立てる能力を身につけることができる。
汎用的な力		
1．DP9. 役割理解・連携行動		グループワークを通して、他人と役割を分担して仕事を進めることができる。
2．DP8. 意思疎通		グループ内でコミュニケーションをとり、自分の意見を周りに伝え、またほかの意見を受け入れることもできる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業内課題

評価の基準

：3つのプログラムから指示された課題を作成し、独自のルーブリックによって20点満点で評価する。
弁当の日のレポートは、3回分合わせて10点満点で評価する。

70%

期末テスト

：調理・献立作成の基礎知識を用いて、独自の献立作成、さらには栄養価計算ができることを評価する。

30%

使用教科書

指定する

著者

坂本裕子・森美奈子編

タイトル

・調理・献立作成の基礎

出版社

・化学同人

出版年

・2017年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 昼休みに研究室にいる専任教員が対応しますので、いつでも来てください。

授業計画

第1回

調理の基本①～可食部と廃棄率～

本日使用した食材の重量感についてまとめ、その他3種類の食材について調べる。

授業外学修課題にか
かる目安の時間

4時間

	食材を見て、その重量を予測し、実際の重量を計量することで、自分たちの感覚と実際の重量の違いを確認する。また、廃棄率や乾物の戻り率を計算する。		
第2回	調理の基本②～切る～ 同じ分量の材料を様々な切り方で処理し調理することで、ボリュームや見た目がどのように変化するかを学ぶ。同じ分量の材料の、生の状態とボイルした状態にどのような変化があるかを知ろう。	切り方の違いを理解し、食材の変化をまとめる。	4時間
第3回	調理の基本③～調味～ 1回目、2回目の食材の調理変化を踏まえ、課題の献立を作成(調味料含む)し、各班作成した献立を基に調理してみよう。	おかず1品の調理を、使用材料や分量全てを班で計画し、調理・試食を行う。	4時間
第4回	調理の基本④～まとめ～ 与えられた食材を一定の切り方で、制限時間内にどの程度処理できるかの実技テストを実施する。	現時点での、切り方と調理技術の習得度の確認を行う。	4時間
第5回	弁当の日① 自分でお弁当を持ってきて試食後、プレゼンテーションとアンケート記入により、振り返りを行う。	復習と次回の学習に向けて予習	4時間
第6回	栄養士の基礎知識① ～食品成分表を使って栄養価計算をする～ 電卓と食品成分表を使って、食べ物の栄養価計算の方法を習得する。	課題レポートの作成。	4時間
第7回	栄養士の基礎知識② ～食事摂取基準について～ 日本人の食事摂取基準(2015)について学ぶ。	一日分の食事調査をする。	4時間
第8回	栄養士の基礎知識③ ～食事の栄養価計算～ 食事の栄養価を計算をし、その評価について学ぶ。	課題レポートの作成。	4時間
第9回	栄養士の基礎知識④ ～摂取量の評価～ 弁当の日に持参した弁当を計量しておき栄養価計算し、日本人の食事摂取基準2015と比較・評価する。	課題メニューの栄養価計算および評価をする。	4時間
第10回	弁当の日② 自分でお弁当を持ってきて試食後、プレゼンテーションとアンケート記入により、振り返りを行う。	復習と次回の学習に向けて予習	4時間
第11回	献立作成① ～献立の組み立て方～ 料理の構成要素(主食・主菜・副菜・汁物・デザート)について知る。 料理カードを使って、一汁三菜の献立の組み合わせ方と配膳方法を学ぶ。	復習し、一汁三菜の献立を考える。	4時間
第12回	献立作成② ～献立表とレシピの違い～ 前回の課題について、グループワークを行い、自分以外の人の献立を添削する。 献立表とレシピの違いを学び、レシピを正しく書くことを学ぶ。	教科書67-70を参考にして、自分でレシピを書く。	4時間
第13回	献立作成③ ～1日分～ 朝・昼・夕の献立を考える。	所定の用紙に1日分の献立を考えてくる。	4時間
第14回	献立作成④ ～大量調理における献立作成～ 給食施設における献立立案時の留意点を学び、週間計画を立てる。	1週間の献立表を完成してくる。	4時間
第15回	弁当の日③ 自分でお弁当を持ってきて試食後、プレゼンテーションとアンケート記入により、振り返りを行う。	テキストと配布プリントを用いて復習する。	4時間

授業科目名	キャリアディベロップメント				
担当教員名	松田朱未・谷口信子・井ノ上恭子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	就職活動に向けて役立つ3つのテーマをクラスごとにローテーションで行います。3つのテーマとは、「ビジネスマナーの基礎」「自己分析」「試験対策と企業研究」であり、ロールプレイおよび演習形式で行いま				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

社会人としてはもちろん、栄養士として求められる自己表現やコミュニケーション能力を培うため、グループワークやプレゼンテーションを行ないます。また就職活動にも役立つあいさつ、言葉遣い、社会に必要なビジネス慣習、マナーなどの全般知識をプロから学びます。また、適性検査や一般常識のテストを通して、自己分析を行い、実際に履歴書を作成します。栄養士として働くことを想定して、企業研究を行い、自分の進む道を具体的に模索します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1. 幅広い教養やスキル	幅広い教養と自分自身を振り返り考えをまとめる力の獲得	働くことに対するイメージを形成し、自分がなりたい栄養士像、社会人像を明確にすることができる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	専門的な力の獲得	栄養士としての必要な知識や技術を活かしたキャリアプランニングができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		収集した情報から、将来のキャリアに関する課題や給食業界についての課題を発見できる。
2．DP8. 意思疎通		グループワークやディベートを通して、コミュニケーション力を獲得できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ ディベート、討論

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
弁当の日レポート	： 弁当の日への取り組みについて、毎回レポートする。 5点×3回
15%	
授業内課題	： 授業内での課題を自分の考えを入れて記述しているかどうか。 11点×5回
55%	
期末テスト	： 社会人としての自分に必要な知識と技術の獲得ができていないか確認する。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ ビジネスマナーの常識集	・	・ 年

参考文献等

大阪成蹊 就職ガイドブック

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。毎回スーツ着用で登校する。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 昼休みに研究室にいる教員が対応しますので、いつでも来てください。

授業計画		授業外学修課題にかかると自安の時間	
第1回	弁当の日① 3・1・2弁当法セミナーを受講し、バランスの良いお弁当について学ぶ。	復習と学んだことを活かして弁当をつくる。	4時間
第2回	自分を知る①～自己分析～ 常識テスト 自己分析するための適性診断を行う。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第3回	自分を知る②～ 自分の特徴について記述した後、ペアワークによって他者からのイメージを聞き、まとめる。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第4回	自分を知る③～自己分析解説～ 自己分析の結果から、自分の得意項目や苦手項目を整理し、社会人になるための分析を行う。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第5回	自分を知る④～ 就職課の担当者から履歴書作成についての注意事項を聞き、実際に本学所定の様式に記入します。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第6回	弁当の日② 自分で作ったお弁当について、アンケート記入とプレゼンテーションを行う。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第7回	会社を知る①～企業研究～ 求人票やHPから会社情報をみて、パワーポイントにまとめる。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第8回	会社を知る②～企業研究の発表～ 各自が選んだ企業について発表する。自分の発表をループブックによって評価する。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第9回	働くを知る①～先輩栄養士の話～ 給食業界で活躍する卒業生の話の聞き、栄養士として働くことをイメージする。	先輩の話をもとめる。	4時間
第10回	働くを知る② 「なんのために働くのか？」をグループで話し合い、発表する。	自分のなりたい社会人像についてレポートを書く。	4時間
第11回	弁当の日③ 自分で作ったお弁当についてプレゼンテーションし、振り返りを行う。	一般常識問題に取り組む。	4時間
第12回	マナー① 立ち姿・すわり姿・おじぎの実技を学ぶ。 挨拶のマナーについて学ぶ。	学んだことの実践	4時間
第13回	マナー② 服装・身だしなみのマナーについて学ぶ。 会話・言葉遣いのマナーについて学ぶ。	学んだことの実践	4時間
第14回	マナー③ 敬語の使い分けについて学ぶ。	学んだことの実践	4時間
第15回	マナー④ 電話対応のマナーについて学ぶ。 1分間の自己PRを行う。	自己PRを文章化する。	4時間

授業科目名	解剖生理学 I				
担当教員名	羽藤文彦				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書を中心に授業参加型の講義を行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養成分がどのように消化・吸収され、身体の発育ならびに構造や機能の維持に働いているのかを分かりやすく説明し、我々の健康維持にどのように役立っているかを学習する。また、それらの構造や機能の異常がどのような疾患に関連するかについての概略もあわせて説明する。そのため、我々の身体はどのような臓器から成り立ち、どのような構造をしているか、それぞれの臓器がどのように働いているか、など身体の構造と機能の関連について解剖生理学 I および II として学んでいただく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	身体の構造と機能が栄養とどの様に関連しているかを学習する。	栄養成分の消化・吸収機構を理解する。栄養成分の身体における働きを理解する。
2．DP1. 幅広い教養やスキル	身体の成り立ち・構成とそれらの働きについて学習する。	身体の構造と機能の基本を理解する。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		講義内での質問を理解し、適切な回答ができる。
2．DP10. 忠恕の心		適切な態度で講義を受け、質問に積極的に答える。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・問答法・コメントを求める

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業態度

30%

定期試験

70%

評価の基準

： 受講態度、授業への参加態度・積極性について評価する。

： 期末試験の成績にて評価する。

使用教科書

指定する

著者

福島光夫 編

タイトル

・ Visual栄養学テキスト 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 解剖生理学

出版社

・ 中山書店

出版年

・ 2016年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーの時間が決まり次第、講義中に連絡をする。

授業計画

回数	授業内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	ガイダンスおよび人体の構成 授業の今後の予定を説明し、人体の成り立ちの階層性を生命の最小単位である細胞から学ぶ	教科書のP1～11までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。 4時間
第2回	消化管の構造と機能（上部消化管）	教科書のP12～20までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。 4時間

	消化管全体の構造の概略と口から続く胃までの上部消化管の構造・機能を学ぶ		
第3回	消化管の構造と機能（下部消化管） 小腸から大腸・肛門までの消化器の構造・機能を学ぶ	教科書のP20～24までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第4回	肝臓と胆のうの構造と機能 肝臓と胆のうの構造・機能を学ぶ	教科書のP25～29までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第5回	膵臓の構造と機能 膵臓の構造・機能を学ぶ	教科書のP29～30までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第6回	血液の組成と造血 血液の組成について学ぶ 血液細胞の生成について学ぶ	教科書のP87～89までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第7回	赤血球と白血球の機能 赤血球の形状・機能について学ぶ 白血球の種類・形状・機能について学ぶ	教科書のP89～93までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第8回	血小板の機能と止血機構 血小板の機能と血液凝固・繊維素溶解について学ぶ	教科書のP93～96までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第9回	免疫について 人のもつ免疫の概要について学ぶ	教科書のP97～102までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第10回	液性免疫と細胞性免疫 液性免疫と細胞性免疫の機構について学ぶ	教科書のP102～105までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第11回	内分泌系の構成と調節機構 内分泌系を構成する臓器について学ぶ ホルモンとは何か、またその調節機構について学ぶ	教科書のP50～53までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第12回	視床下部・下垂体ホルモン 視床下部、下垂体から分泌されるホルモンによる調節について学ぶ	教科書のP53～54までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第13回	甲状腺ホルモンと性ホルモン 甲状腺ホルモンと性ホルモンについて学ぶ	教科書のP57～61までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第14回	血糖調節と膵島ホルモンおよびカルシウム代謝調節とホルモン 膵島で産生されるインスリンとグルカゴンについて学ぶ カルシウム代謝を調節するホルモンについて学ぶ	教科書のP62～65までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第15回	副腎とホルモン 副腎皮質および髄質から分泌されるホルモンについて学ぶ	教科書のP54～55までの内容を授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間

授業科目名	解剖生理学Ⅱ				
担当教員名	七五三木聡・田村 弘・内藤智之				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	教科書を中心に講義形式にて行う。3人の教員が5回ずつ担当するオムニバス形式で行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

管理栄養士は、病気を患っている人や高齢で食事が取り難い人、また、健康な人を含め、各人のニーズに合わせた栄養指導や給食管理が求められます。そのためには、栄養を含めた食そのものの理解と共に、私たち人間がどのような仕組みで生きているのか、どのような働きが故障がいかなる病気をもたらすのか、などの専門的な知識の習得が必要不可欠です。本科目では、「食による健康維持増進へのサポート」の基礎知識となる「人間が環境の中で生きていられる仕組み」を、人体の「構造」と「機能」という観点から系統的に学習します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	人体の構造と機能に関する知識	人体の概要および構成、骨格系、筋肉系、循環器系（血液・脈管系）、呼吸器系、消化器系、泌尿・生殖器系、内分泌系、感覚器系、神経系の形態と働きについて説明できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	人体の仕組みについての知識を、各人のニーズに合わせた栄養指導・給食管理に活用する力	管理栄養士としての栄養指導などに活かす事を意識しながら、人体の構造および機能について興味・関心をもち、積極的に学習できる。
汎用的な力		人体の構造と機能の基礎的知識を踏まえて、それらの破綻によってもたらされる疾患について説明できる。
1．DP4. 課題発見		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・問答法・コメントを求める

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
3人の教員の定期試験	55%
授業ごとの評価	45%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は3人の講師によって行われます。各講師が5回ずつ講義を行い、その最後に試験を実施し、3回の試験の合計を期末試験の成績とします。また、それ以外の講義でも確認のための小テストを頻繁に行う予定であるため、くれぐれも欠席することがないように注意してください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：授業前後に非常勤講師室にて対応します。

授業計画

回	内容	テキストの熟読	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	はじめに 前期で学んだ人体の構造と位置について復習する	テキストの熟読	4時間
第2回	細胞と組織について 細胞膜の構造と輸送、ナトリウム・カリウムポンプについて学ぶ	テキストの熟読	4時間
第3回	消化器系について 口から大腸までの消化器の構造を学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第4回	血液・造血器・リンパ系について	テキストの熟読	4時間

	赤血球・白血球について学ぶ。		
第5回	循環器系について 心臓の構造と機能について学ぶ 血圧制御メカニズムについて学ぶ 1回から5回までの振り返りを行う。	テキストの熟読	4時間
第6回	呼吸器系 口、鼻から肺の構造と機能について学ぶ 肺と心臓の構造とガス交換について学ぶ	テキストの熟読	4時間
第7回	腎・尿路系について 腎臓、膀胱の構造と機能について学ぶ	テキストの熟読	4時間
第8回	生殖系について 生殖系系の構成と働きについて学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第9回	骨格系について 骨格系の構成と働きについて学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第10回	筋肉系と運動機能について 骨格筋の成り立ちと機能について学ぶ。 筋肉収縮のメカニズムについて学ぶ。 6回から10回までの振り返りを行う。	テキストの熟読	4時間
第11回	内分泌系について ホルモンの伝達と調節について学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第12回	神経系について ニューロンの構造と機能、また神経伝達の仕組みについて学ぶ。また、中枢神経系および末梢神経系の構造と機能を学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第13回	感覚器系について 感覚器系の構成と一般的性質について学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第14回	免疫系について 人のもつ免疫について学ぶ。	テキストの熟読	4時間
第15回	皮膚組織・体温調節について 皮膚構成と体温調節について学ぶ。 11回から15回までの振り返りを行う。	テキストの熟読	4時間

授業科目名	食品学総論				
担当教員名	小関佐貴代				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	栄養成分（有機化合物）の化学的性質を立体的に理解するために、学生自身が模型を使う参加型の講義です。また、時間内に講義内容を書き留めるためにパワーポイントの図表はプリント配付します。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

ヒトは生命活動を維持するために食事をしますが、その目的は多様な食物に含まれる栄養素を体内に取込んで利用することです。皆さんが生きてするために必要な栄養素は、食品中にどのような形で存在するのでしょうか？それを化学的に理解することが「基礎栄養学」「応用栄養学」「調理学」「臨床栄養学」などの専門科目を論理的に理解する基盤となります。本科目では、炭水化物、タンパク質、脂質の三大栄養素の違いを化学的性質として確実に理解することを目標とします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

私たちは生体を構成する栄養成分を食品から獲得していますが、食品学では栄養成分の化学的性質を理解します。立体的なイメージを理解するために本授業では、有機化学模型を使います。

目標：

炭水化物、タンパク質、脂質の化学的性質を理解し、「栄養学総論」「栄養学各論」「調理科学」「臨床栄養学」などの専門科目を論理的に理解する基盤を作ることが目標です。

汎用的な力

- 1．DP7. 完遂

基本的な化学のルールを理解しながら、専門科目の基盤となる食品学の知識を獲得して、化学への苦手意識を克服する力を養います。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・振り返り（振り返りシート、シャトルシートなど）
- ・eラーニング、反転授業

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りシート	30%	： 毎回の授業終わりには、まとめシートに学んだことを記入します。授業の最重要点を理解して、記入できている場合には2点、不足しているものがあれば1点と評価します。 2点×15回=30点
eラーニング	30%	： 毎回の授業後に各自でeラーニング問題を実施し、満点に達している場合には2点、満点に到達していない場合には1点と評価します。 2点×15回=30点
定期試験	40%	： 120点満点の筆記試験を実施します。 120×1/3=40点

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
森田 潤司・成田 宏史	新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論	食・化学同人	2016年

参考文献等

使用する教科書は、管理栄養士国家試験に対応するように最新の情報に更新されているので、他の参考書の方が古い情報であることがあります。指定する教科書と授業の内容を復習することで十分ですので、復習の時間を作りましょう。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められます。授業終了後にプラムネットワークによる復習eラーニングに取り組み、毎回の課題を満点になるまで、丁寧に復習しましょう。次回授業の予習として、eラーニングの問題を見ておきましょう。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日3限（13：00-14：30）

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： オフィスアワーは、水曜日3限（13：00-14：30）、場所は栄養第3研（中央館2階）です。その他、栄養第3研究室にいつでも来室し、有機化学模型の貸出も可能です。但し、有機化学の模型は、現在は製造されておらず、追加購入ができません。したがって、持帰りは厳禁です。

授業計画

授業計画			授業外学修課題にかかる自らの時間
第1回	食品とは？ ～栄養士にとって、食品とはどのようなものか理解しましょう～ ①栄養士の仕事は、必要な栄養素を含んだ「食品」を選び、調理することによって、より良い「食物」に変えて、それを必要とする人に提供することです。そこで、「食品」と「食物」の違いを考えます。 ②「米」と「飯」を例に挙げての食品と食物の違いを具体的に理解した上で、食品に含まれる成分（炭水化物、タンパク質、脂質）の量的な違いを確認します。 ③食品の3つの機能と食品の分類を理解します。 ④人の体成分で最も多い成分が、水であることを確認します。 ⑤一般的な食品中に含まれるタンパク質と水分の量を比較します。 ⑥食品中の水分含量の測定方法を理解します。 ⑦-100℃で凍って、-80℃で沸騰する物質を次週までに予想しましょう。	第1回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第2回	水の化学 ～食品中の水の状態と溶媒としての水の性能を理解しましょう～ ①-100℃で凍って、-80℃で沸騰する物質（単体の水分子）の謎解きをします。 ②分子の化学構造（電気的偏り）を理解します。 ③水分子の化学構造の特徴によって生じる分子間の水素結合を理解し、水の状態（クラスター）について理解します。（経験から知っている水の融点と沸点と異なる理由です。） ④溶媒としての水の性能を理解します。 ⑤食品に含まれる2種類の水の状態（自由水と結合水）を理解します。 ⑥食品の水分活性（自由水の割合）と食品の保存性の関係を理解します。	第2回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第3回	炭水化物の化学① ～3大栄養素の概要と炭水化物の分類を理解しましょう～ ①3大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の形の違いをイメージできるように概要（全体の形）を理解します。 ②3大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）を構成する元素（水素、炭素、酸素、窒素）を理解し、これらの元素を表す模型を確実に覚えます。 ③3大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の性質に関する官能基（ヒドロキシ基、アルデヒド基、ケトン基、カルボキシ基、アミノ基）を理解し、模型で作れるように確実に覚えます。 ④炭水化物の生物学的分類（糖質・食物繊維）と化学的分類（単糖類、小糖類、多糖類）を理解します。 ⑤栄養学的に最も重要な単糖（グルコース・フルクトース・ガラクトース）の名称を確実に覚えます。	第3回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第4回	炭水化物の化学② ～炭水化物の官能基を見つけて、理解しましょう～ ①炭水化物の性質を示す官能基（ヒドロキシ基、アルデヒド基、ケトン基）を模型で作り、糖の化学式から官能基を見つけます。 ②炭水化物の化学構造の定義を覚えます。 ③炭水化物の基本構造である単糖の分類法（官能基による分類と炭素数による分類）を理解します。 ④最も小さい単糖（グリセルアルデヒド）を使って、D-型とL-型の光学異性体（不斉炭素）を理解します。 ⑤栄養学的に最も重要なグルコース（開環型）の化学式を見て、模型作りに挑戦します。 ⑥次の授業までに、開環型のD-型グルコースを模型で作れるように十分に理解しておきましょう。	第4回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第5回	炭水化物の化学③ ～栄養学的に最も重要なα-D-グルコースを理解しましょう～ ①授業開始時に、開環型のD-型グルコースを各自で作ります。 ②開環型のD-型グルコースの不斉炭素を見つけ、光学異性体（D-型とL-型）を決定する不斉炭素を見つけます。 ③グルコース以外の単糖の化学構造を比べます。 ④水中のグルコースの模型作りに挑戦します。 ⑤各自が作った水中のグルコース（環状型）がα-D-グルコース、β-D-グルコースのどちらかを判定します。	第5回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第6回	炭水化物の化学④ ～α-D-グルコースからマルトースを作り、二糖類を理解しましょう～ ①水中のグルコースの状態とグリコシド性ヒドロキシ基を理解します。 ②環状型のフルクトースとガラクトースの化学式とグリコシド性ヒドロキシ基を理解します。 ③単糖と単糖の結合（グリコシド結合）を理解します。 ④各自が作った人がα-D-グルコースを結合させて、マルトースを作ります。 ⑤栄養学的に重要なマルトース（麦芽糖）、スクロース（ショ糖）、ラクトース（乳糖）を構成する単糖と結合様式を理解し、確実に覚えます。	第6回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第7回	炭水化物の化学⑤ ～多糖類のデンプンとセルロースについて理解しましょう～ ①授業開始時に各自でα-D-グルコースを作ります。 ②二人がペアとなって、マルトースの模型を作り、二糖類を復習します。 ③マルトースとマルトースをさらに結合させ、栄養学的に重要なデンプン（多糖）のアミロースを理解し、規則性を確認します。 ④また、デンプンのアミロペクチンの構造も理解します。 ⑤デンプンの化学構造と調理の必要性を理解します。 ⑥デンプンの糊化と老化、老化の防止方法を理解します。 ⑦β-D-グルコースからなるセルロース、食物繊維について理解します。	第7回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第8回	脂質の化学① ～脂質の分類と油脂の違いを理解しましょう～	第8回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間

	<p>①油脂食品を予想します。 ②脂質の分類を理解します。 ③中性脂質の構成成分のグリセロールと脂肪酸の化学構造（官能基）を理解し、模型を作ります。 ④グリセロールと脂肪酸の模型を使って、中性脂質（エステル結合）を作ります。 ⑤リン脂質と糖脂質の特徴を理解します。 ⑥油脂の違いを考えます。</p>		
第9回	<p>脂質の化学② ～脂肪酸について理解しましょう～</p> <p>①ステアリン酸、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸を模型で作ります。 ②脂肪酸の化学構造の規則性（炭素数と二重結合の位置）と性質（融点）の規則性を発見し、油脂の違いを理解します。 ③人が食事からとる必要のある必須脂肪酸（リノール酸、α-リノレン酸、アラキドン酸）の構造と理由を理解します。 ④脂肪酸の特徴を示す炭素鎖の長さや二重結合の多さを調べる方法を理解します。</p>	第9回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第10回	<p>脂質の化学③ ～脂質の酸化（変敗）のメカニズムと予防法を理解しましょう～</p> <p>①中性脂肪の分子種の考え方を理解します。 ②分子種の組成がチョコレートとマーガリンの特徴に関わることを理解します。 ③美味しいチョコレートの秘密を考えます。 ④油脂食品の変質するメカニズム（多価不飽和脂肪酸の自動酸化）を理解します。 ⑤①以外の脂質の酸化過程を理解します。 ⑥油脂食品の酸化メカニズムから防止する方法を考えます</p>	第10回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第11回	<p>タンパク質の化学① ～タンパク質の基本単位であるアミノ酸を理解しましょう～</p> <p>①たんぱく質を含まない食品を予想します。 ②たんぱく質の大きさを予想します。 ③たんぱく質の基本単位であるアミノ酸の官能基を模型で作し、見えます。 ④最も小さいアミノ酸（グリシン）を模型で作ります。 ⑤模型のグリシンをアラニンに変えて、アミノ酸の共通構造と側鎖を理解します。 ⑥たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸を分類することを理解します。</p>	第11回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第12回	<p>タンパク質の化学② ～アミノ酸が立体的なタンパク質の形になること理解しましょう～</p> <p>①授業開始時には、各自でグリシンを作ります。 ②グリシンをアラニンに変えて、アミノ酸の復習をします。 ③アラニンを結合させて、ジペプチドを理解します。 ④ジペプチドをさらに結合させてテトラペプチドを作り、ペプチド結合を確実に理解します。 ⑤テトラペプチドをさらに結合させて、ポリペプチドを作り、タンパク質の構造の規則性を発見します。 ⑥タンパク質の一次構造（アミノ酸配列）とタンパク質のN末端、C末端、主鎖、側鎖を理解します。 ⑦タンパク質の側鎖と側鎖の結合により二次構造、三次構造を作り、水に溶けることを理解します。 ⑧タンパク質の四次構造を理解します。</p>	第12回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第13回	<p>タンパク質の化学③ ～水中のアミノ酸とタンパク質を理解しましょう～</p> <p>①水中のアミノ酸が両性電解質であることを理解します。 ②両性電解質であるアミノ酸は、酸性アミノ酸、中性アミノ酸、塩基性アミノ酸に分けられることを理解します。 ③アミノ酸の等電点（$+1$の電荷が同じ）は共通構造と側鎖が関与していることを理解します。 ④タンパク質等電点は、主鎖ではなく、側鎖のみが関与していることを理解します。 ⑤タンパク質の等電点沈殿を理解します。</p>	第13回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第14回	<p>タンパク質の化学④ ～生卵とゆで卵のタンパク質の構造の違いを理解しましょう～</p> <p>①生の卵白の水に溶けているタンパク質が、ゆで卵ではどうなっているかを予想します。 ②加熱によって、タンパク質が変性（熱変性）するメカニズムを理解します。 ③様々なタンパク質の変性によって食品が作られている例を紹介し、 ④タンパク質の変性、等電点沈殿、分解（栄養学）の違いを理解します。</p>	第14回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第15回	<p>ビタミン類とミネラル類の種類について</p> <p>①生体の生理機能に関わるビタミンと体を構成するミネラルを紹介し、 ②定期試験に向けて、全体の復習をします。</p>	第15回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得し、定期試験に向けて総復習しておくこと。	4時間

授業科目名	食品学各論				
担当教員名	小関佐貴代				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	身近な食品の栄養素や他の成分の特徴を解説し、調理や加工によって種々の成分が変化することも解説します。スライドと同じものを配布するので、文章化されていない講義内容を書き留めます。				

開放科目の指示：「可」

授業概要

食品学総論で理解した栄養成分やその他の成分が個々の食品にどのような形態で、どの程度の量が含まれるかという基礎知識を習得します。多様な食品を生産別に分類して、分類別の食品に共通する栄養成分や個別の特徴的な成分についても理解します。また、食品中の栄養成分やその他の成分が加工や調理の過程で変化することが、個々の食品の特性となることも理解します。本科目で習得した知識は、「基礎栄養学」「応用栄養学」「調理学」「臨床栄養学」などの専門科目を論理的に理解して、応用（献立作成と調理）する力を習得します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

生産別に分類した多くの食品の栄養特性や加工特性を理解し、献立作成のための基礎知識を習得します。

目標：

給食の食材として良く利用する食品の栄養特性と加工特性を活用できるような知識として習得します。

汎用的な力

- 1 . DP7. 完遂

膨大な種類の食品がある中で、生産別に分類された食品の栄養特性と加工特性を栄養士にとって必須の知識を習得する覚悟で取り組みます。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ eラーニング、反転授業

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りシート	30%	： 授業の重要項目を全て記載されている場合には2点、不足している項目がある場合は1点と評価します。 2点×15回＝30点
eラーニング	30%	： eラーニングが満点に達している場合には2点、満点に達していない場合には1点と評価します。 2点×15回＝30点
課題レポート	15%	： 食材の特性を理解するためにレポート課題を3回課します。 5点×3回＝15点
定期試験	25%	： 定期試験にて総合的な知識の定着を評価します。 125点×1/5＝25点

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
瀬口 正晴・八田 一	新 食品・栄養科学シリーズ 食品学各論	食・化学同人	2016年

参考文献等

使用する教科書は、管理栄養士国家試験に対応しており、十分な情報が記載されています。したがって、他の参考書を使って調べる時間の余裕は無いと思いますので、購入する必要はありません。図書館においてある同シリーズの「食品加工学」などを参考にしてください。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められます。授業終了後にプラムネットワークによる復習eラーニングに取り組み、毎回の課題が満点に達するまで、丁寧に復習しましょう。次回の授業の予習として、eラーニングの問題を見てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	水曜日3限（13：00-14：30）
場所：	栄養第3研究室

備考・注意事項： オフィスアワーは、水曜日3限（13：00-14：30）、場所は栄養第3研（中央館2階）です。
授業や会議以外の時間には、栄養第3研究室にいますので、いつでも来室してもらって良いです。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	<p>食糧自給率と食糧問題について理解しましょう。</p> <p>①食品や栄養学に関する科目の関連性を理解します。 ②食品に必要とされる5つの条件を理解します。 ③食品に求められる3つの機能を理解します。 ④日本と世界の食料自給率を比べ、食糧問題を考えます。 ⑤日本の食生活の変化を理解します。 ⑥食糧問題と環境問題の関りを考えます。 ⑦食品の分類方法を理解します。</p>	第1回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第2回	<p>穀類の種類とその特性について 一 米一 を理解しましょう</p> <p>①穀類に共通する特徴を理解します。 ②米（ジャポニカ米とインディカ米）の構造を理解します。 ③精米の方法と歩留まりを理解します。 ④もち米とうち米の違いを理解します。 ⑤米の栄養学的な特徴を理解します。 ⑥米の流通と保存方法を理解します。 ⑦米の加工品と米の特殊な成分を紹介しします。</p>	第2回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第3回	<p>穀類の種類とその特性について 一小麦・大麦・とうもろこし一 を理解しましょう</p> <p>①小麦の分類（春小麦と冬小麦、硬質小麦と軟質小麦）を理解します。 ②小麦の構造と製粉する理由を理解します。 ③小麦粉の分類と成分について理解します。 ④小麦のタンパク質の立体構造の特徴とパンが出来るメカニズムを理解します（食品学実習の復習）。 ⑤小麦の栄養学的な特徴を理解します。 ⑥小麦の機能成分と加工品を紹介しします（食品学実習の復習）。 ⑦大麦の種類と加工品を紹介しします。 ⑧とうもろこしの種類と栄養素の特徴を理解します。 ⑨食品に含まれるレチノール等量の算出式を理解します。 ⑩「ペラグラ」の発症原因を理解します。 ⑪そばの栄養的特長を理解します。</p>	第3回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第4回	<p>いも類の種類とその特性について理解しましょう</p> <p>①いも類に共通している栄養特性と加工特性を理解します。 ②穀類といも類の単位面積当たりの収穫量と扶養人数を比較し、米が主食となる理由を理解します。 ③「さつまいも」と「じゃがいも」の栄養的特性を比較して理解します。 ④「さつまいも」と「じゃがいも」のビタミン、ミネラル、食物繊維の含有量を比較して理解します。 ⑤「やまいも」「さといも」「こんにゃくいも」などの栄養成分や加工の特性について理解します。 ⑥やまいもが褐色（褐変）するメカニズムを理解します。 ⑦「アルカリ性食品」と「酸性食品」の意味を理解します。 ⑧「アルカリ性」を示す食品を紹介しします（食品学実習の復習）。</p>	第4回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。市販のこんにゃくを購入して、アルカリであることを確認するレポートを作成し、次回の授業前に提出すること。	4時間
第5回	<p>種実類と豆類の種類とその特性について理解しましょう</p> <p>①たんぱく質と脂質の含量が多い種実類とでんぷんの含量が多い種実類の違いを理解します。 ②豆類に共通する栄養素の特徴を理解します。 ③大豆に含まれる一般栄養成分の特徴を理解します。 ④大豆に含まれる特殊な成分の特徴を理解します。 ⑤大豆の加工食品（豆腐）について理解しします（食品学実習の復習）。</p>	第5回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第6回	<p>野菜類の種類とその特性について 一主に葉菜類一 を理解しましょう</p> <p>①野菜類に共通する特徴を理解します。 ②野菜類の分類方法を理解します。 ③「白菜」「ほうれん草」「たまねぎ」「にんにく」などの葉菜類、「とまと」「かぼちゃ」「なす」など果菜類に含まれる栄養素や特殊成分を理解します。</p>	第6回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第7回	<p>野菜類の種類とその特性について 一根菜類一 を理解しましょう</p> <p>①「だいこん」と「にんじん」に含まれる栄養素と特殊成分について理解します。 ②「だいこん」と「にんじん」に含まれる栄養素を損失することなく「なます」を作る調理手順を考えます。 ③「ごぼう」「れんこん」などの根菜について紹介しします。</p>	第7回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。なます酢を2種類の調理方法で試作し、レポートとして次週の授業前に提出すること。	4時間
第8回	<p>果実類とさきのこ類の種類とその特性について理解しましょう</p> <p>①果実類に共通して含まれる栄養素について理解します。 ②「りんご」「なし」「もも」「うめ」「おうとう」「ぶどう」「いちご」などの果物に含まれる栄養素の特徴を理解します。 ③タンパク質分解酵素を含む果実の利用方法を考えます。 ④果実の加工食品（ジャム類）の加工原理を理解しします（食品学実習の復習）。 ⑤さきのこ類は生育場所によって分類することを理解しします。</p>	第8回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第9回	<p>食肉類の種類とその特性について 一筋肉の構造一</p> <p>①食肉の種類を理解します。 ②牛肉、豚肉、鶏肉の一般成分の違いを理解します。 ③食肉の部位と調理方法を理解します。 ④食肉となる横紋筋の構造を復習しします。 ⑤霜降り肉ができる理由を理解します。</p>	第9回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間

第10回	<p>食肉類の熟成のメカニズムについて 一筋肉の死後硬直と熟成を理解しましょう</p> <p>①食肉の加工特性の始まりである死後硬直のメカニズムを理解します(栄養学総論Ⅰの復習)。 ②最大硬直期から硬直解除するメカニズムを理解します。 ③硬直解除の間に生じる成分の変化を理解します。 ④食肉の熟成によって生じるうまみ成分について紹介します。</p>	第10回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第11回	<p>食肉の色の変化と加工食品の知識を広げましょう。</p> <p>①食肉の色(ミオグロビン)の変化を理解します。 ②食肉の加工食品(ハム、ベーコンなど)の加工原理と種類を理解します。</p>	第11回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。ハンバーグとロールキャベツを試作し、食肉の色の違いを観察し、お肉の色が異なる理由を考察すること。	4時間
第12回	<p>卵の種類と栄養成分や加工特性を理解しましょう</p> <p>①食用に利用する卵類を紹介し ②卵白と卵黄の栄養成分の違いを理解します。 ③卵白と卵黄の加工特性の違いを理解します。 ④鶏卵の鮮度の測定法を理解します。</p>	第12回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第13回	<p>鶏卵の加工食品について知識を広めましょう</p> <p>①卵白の加工特性と加工品を理解します。 ②卵黄の加工特性と加工品を理解します。 ③卵の一次加工品の種類と利用方法を理解します。 ④鶏卵の二次加工品の種類と加工原理を理解します。 ⑤栄養強化卵が作られる原理を理解します。</p>	第13回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておくこと。	4時間
第14回	<p>乳類の栄養特性と加工食品について理解しましょう</p> <p>①乳を利用する動物を紹介し ②牛乳と人乳を比較しながら、牛乳の栄養成分の特徴を理解します。 ③乳類の加工食品(牛乳、チーズ、ヨーグルトなど)の加工原理を理解します(食品学実習の復習)。 ④チーズとアイスクリームの種類を紹介し</p>	第14回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に習得しておくこと。	4時間
第15回	<p>魚介類の種類とその特性について理解しましょう。</p> <p>①魚介類の分類を理解し ②白身魚と赤身魚の違いを理解し ③魚介類の一般成分の違いを理解し ④魚介類の栄養成分と特殊成分について理解し ⑤食品の冷凍保存方法について理解し ⑥魚の加工食品(かまぼこ・鰹節)の加工原理を理解し</p>	第15回 e-ラーニングを繰返して実施し、確実に授業内容を習得しておき、定期試験に向けて総復習しておくこと。	4時間

授業科目名	食品学実習				
担当教員名	小関佐貴代				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	身近な食品素材を用いて、その性質や加工原理、加工方法などについて解説を理解した上で、実習を実施します。毎回のテーマ課題は、教科書に記載していることをレポート作成の課題とします。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士の仕事は、食品や食材を調理して、美味しく安全な食事を提供することです。しかしながら、すべての食材を生鮮食品から調理して食事を提供することは不可能です。食材の保存性や利便性を高めている調味料や乾燥食品などは加工食品ですが、日常的に利用しており、欠くことはできません。本実習では身近な食品の加工方法と貯蔵方法を体験することにより、食品素材の性質とそれを利用した加工原理を理解し、食品の基礎知識を定着させます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

身近な食材である「米」「大豆」「小豆」「いちご」「ひき肉」などの食材から「米麴」「味噌」「ジャム」「豆腐」などの加工を体験し、食材の特徴と加工の原理を理解します。

目標：

身近な食品の加工方法と貯蔵方法を体験することにより、栄養士として提供する食事設計に必要な食品の基礎知識を定着します。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP8. 意思疎通

食材の特徴と加工技術を理解した上で、調理に応用できる方法を発見します。

加工の原理を理解した上で、作業操作が効率よくできるように計画を立てる力を養います。

栄養士の職場ではチーム作業が多いので、班単位での実習をスムーズに進めることを通して、協働のために必要な意思疎通の基礎力を養います。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

実習レポート

評価の基準

- ①実習のプロトコールができています (2点)
 - ②実習の経過観察ができています (1点)
 - ③結果が記録できています (1点)
 - ④レポート課題ができています (2点)
- 6点×1.4回=8.4点

84%

定期試験

- 定期試験は、理解した実習内容の応用力を問う問題です。分からないと諦めずに考えて回答しましょう。

16%

使用教科書

指定する

著者

森 孝夫

タイトル

食品加工学実験書

出版社

化学同人

出版年

2016年

参考文献等

食品学総論および各論で使用している教科書
書名：食品加工学／編者：西村公雄、松井徳光／発行所：(株)化学同人

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日3限 (13:00-14:30)

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： オフィスアワーは、水曜日3限（13：00-14：30）、場所は栄養第3研（中央館2階）です。

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	実習の取りみ方と食材の廃棄率の計算を理解しましょう！ ①実習の概要をシラバスに沿って説明します。 ②実習における注意事項やレポートの書き方を解説します。 ③“量る”ための基本的知識を確認します。 ④スムージーを作り、果物や野菜の廃棄率の計算をします。	第1回の実習のレポートを作成し、次の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第2回	じゃがいも、うるち米、もち米に含まれるデンプンの性質の違いを理解しましょう！ ①じゃがいもデンプン（片栗粉）が α -化する様子を観察します。 ② α -化したデンプンが、アミラーゼによって分解されて液化する様子を観察します。 ③上新粉（うるち米）と白玉粉（もち米）を使って、和菓子（みたらし団子と大福餅）を作り、デンプン（アミロースとアミロペクチン）の性質の違いを理解します。 ④餡を作り、小豆に含まれるデンプンの性質を理解します。 ⑤米麴を師範で作成するので、翌日より指定した時刻に観察し、記録する。	第2回の実習のレポートを作成し、次の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第3回	大豆の加工食品（豆腐）を作り、大豆の特性を理解しましょう！ ①前日準備：大豆を洗い、浸水します。 ②木綿豆腐と絹ごし豆腐を作成し、加工工程の違いを理解します。 ③大豆の成分の特徴を理解します。 ④師範：前週に作成した米麴（塩切りしたもの）を、蒸煮した大豆に加えて、米みそを仕込みます。今後、実習ごとに味噌の熟成を観察し、記録します。	第3回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第4回	食物繊維（ペクチン）の加工特性を理解しましょう！ ①プレザープタイプのイチゴジャムを作成し、ペクチンの加工特性を理解します。 ②ジャムを瓶詰し、瓶詰や缶詰の保存原理（密封加熱）を理解します。 ③食品学総論で学んだ水分活性について理解を深めます。 ④ピクルスとケチャップを作成し、瓶詰にします。	第4回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第5回	パスタを作って、小麦の加工特性を理解しましょう！ ①小麦（粉）の種類とその特徴を理解します ②パスタの加工原理を理解します	第5回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第6回	いも類の加工：こんにやくを作ろう！ ①こんにやくいものすりおろしを体験し、コンニャクマナンタンの状態を観察します。 ②精粉を使ってコンニャクを作り、コンニャクマナンタン（食物繊維）の加工原理について理解します。	第6回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第7回	魚肉タンパク質の加工特性を理解しましょう！ ①白身魚を使って、かまぼこを作ります。 ②赤身魚を使って、さつま揚げを作ります。 ③かまぼこ・さつま揚げを試食し、魚肉タンパク質の加工特性を理解します。	第7回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第8回	マヨネーズとメレンゲクッキーを作り、卵の加工特性を理解しましょう！ ①卵黄を使ってマヨネーズを作成します。 ②市販のマヨネーズと比較しながら、卵黄の乳化性を観察します。 ③卵白を使ってメレンゲを作り、卵白の泡沫性を観察します。	第8回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第9回	乳類の加工特性を理解しましょう！ ①生クリームからバターを作ります。 ②牛乳からチーズを作ります。 ③牛乳と市販のヨーグルトを使ってヨーグルトを作ります。	第9回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第10回	ロールパンを作って、強力小麦粉の加工特性の理解を深めましょう！ ①パンの加工原理を理解します ②冷凍保存しておいたバターと共に試食します。 ③薄力粉と強力粉の加工特性をまとめます	第10回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第11回	うどんと中華麺を作って、小麦タンパク質の加工特性の理解を深めましょう！ ①うどんと中華麺の加工方法の違いを理解します ②小麦粉の色素成分の特徴を理解します	第11回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第12回	畜肉タンパク質の加工特性を理解しましょう！ ①ソーセージを作成し、食肉の加工特性と加工原理を理解します。 ②可食の人口ケーシング（クラゲ）を使用し、ケーシングの種類とソーセージの種類について理解します	第12回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第13回	藻類の加工食品（昆布の佃煮）を作りましょう！ ①出し昆布で佃煮を作ります。 ②食品の水分活性と塩蔵について理解を深めます。	第13回の実習のレポートを作成し、次週の実習のプロトコールを記入する。	2時間
第14回	うるち米ともち米の特性を確認しましょう！	第14回の実習のレポートを作成し、3日後に提出すること	2時間

	<p>①炊いたうるち米をもち米で餅を作ります。 ②熟成過程を観察してきた味噌でたれを作ります。 ③うるち米ともち米の餅を味噌だれで試食します。 ④うるち米ともち米のデンプン（米）の違いについて、記録します。 ⑤米麴から作成した米味と市販の味噌を試食して、味を比較します。</p>		
第15回	<p>実習を振り返りましょう！</p> <p>①全レポートを返却します。 ②実習したことを振り返り、実習内容のポイントを解説します。 ③定期試験に向けて、準備することを説明します。</p>	<p>定期試験に向けて、提出したレポートをよく復習しておきます。</p>	1時間

授業科目名	食品学実験				
担当教員名	小関佐貴代				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	本科目は、2時限連続の授業であり、実験の目的を理解した上で実験を開始します。実験操作について解説しますが、学生は操作方法を図式化（プロトコール）しながら受講します。また、実験の目的、方法、経過状 開放科目の指示：「不可」				

授業概要

栄養士にとって献立作成は、最も重要な仕事です。献立作成では、より良い食材を選び、より効果的な調理方法を考えます。食材を選び、調理方法を提案するためには、食品に含まれる栄養素の状態(量と性質)や加工特性に関して熟知しておくことが必要です。本科目では、食品に含まれる栄養素の量を測定するための原理を理解し、食品に含まれる多様な成分によって加工特性が形成されていることを理解します。実験により得た知識は、食品や食材を献立作成や調理方法の工夫に実践へと展開する基礎知識の定着に繋がります。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	身近な食材である「きなこ」「牛乳」食材から栄養成分を分離し、測定する原理を理解します。	食品中に栄養成分が複雑に含まれていることを理解し、食材を選び、調理方法を考える基礎知識を定着させます。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		未知試料を解明するための課題を見出し、解決する基礎力を養います。
2．DP5. 計画・立案力		実験方法を理解し、間違いなく操作を進めるための方法を立案します。
3．DP6. 行動・実践		実験の手順を考えて、実行する力を養います。
4．DP8. 意思疎通		栄養士の職場ではチーム作業が多いので、班単位での実習をスムーズに進めることを通して、協働のために必要な意思疎通の基礎力を養います。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

	評価の基準
レポート	: ①実習のプロトコールができている (2点) ②実習の経過観察ができている (1点) ③結果が記録できている (1点) ④レポート課題ができている (2点) 6点×12回=72点
72%	
実験試験	: ①未知試料すべてが同定でき、説明文が明瞭であれば14点とする ②未知試料の不正解1毎に2点ずつ減点する
14%	
定期試験	: ①14点満点の定期試験を実施する ②試験は自作のレポートのみを持込可とする
14%	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

身の周りの食品化学実験	安達達彦・吉田宗弘 編	三共出版
食品学実験書	水谷令子・藤田修三 編	医歯薬出版
食品学総論実験	江角彰彦 著	同文書院
図解 食品学実験	新美康隆 編集代表	みらい

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	水曜日3限（13：00-14：30）
場所：	栄養第3研（中央館2階）
備考・注意事項：	オフィスアワーは、水曜日3限（13：00-14：30）、場所は栄養第3研（中央館2階）です。 授業や会議以外の時間には、栄養第3研究室にいますので、いつでも来室してもらって良いです。

授業計画		授業外学修課題にかかると目安の時間	
第1回	食品学実験に必要な基礎知識をもち、食品の水分を灰分を定量する準備をしましょう I⇒基礎知識 ①実験室における注意事項を説明します。 ②毎回使用する実験器具の使用方法和注意事項を守り、事故や怪我の無いように実験室における集中力の必要性を解説します。 II⇒水分の定量 ④化学天秤の使い方になれるために、きなの重さを量ります。 ⑤④で量ったきなの乾燥機に入れて2時間乾燥する。 ⑥⑤をデシケータに入れて30分間放冷する。 ⑦⑤と⑥を繰り返し、きなの重量が一定になれば操作を終了します。 III⇒ ⑧きなの重を取り、灰化の準備をします。	実験室の注意事項を復習し、水分量測定の実験を継続しておくこと	2時間
第2回	食品の水分と灰分を算定しましょう。 I⇒水分含量の算出 ①乾燥前後の重量の記録を確認します。 ②乾燥前後の重量を使って、きなの水分含量を算出します。 II⇒灰化前後の重量 ③灰化前後の重量の記録を確認します。 ④灰化前後の重量を使って、きなの灰分量を算出します。	第1・2回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第3回	小麦タンパク質の加工特性（グルテン形成）について調べましょう ①薄力粉と強力粉から形成されるグルテン量の違いを調べましょう。 ②薄力粉の生地（ドウ）形成に対する、砂糖、バター、食塩の影響を調べます。 ③実験の結果からサクサクのクッキーを作る調理手順を考察します。	第3回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第4回	食品の物性の特徴である「ゾル」と「ゲル」を理解しましょう ①ゼラチンと寒天ゼリーを作る方法を確認します。 ②生果汁と加熱した果汁を使って、ゼラチンと寒天ゼリーを作ります。 ③ゲル化の様子を観察し、記録します。 ④ゲル化状態が異なった理由を考えます。	第4回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第5回	非酵素的褐変とその防止法を考えましょう ①種々の糖溶液を加熱処理して、褐変する様子を観察します。 ②褐変しないシロップを作る方法を考察します。 ③市販されている透明なシロップの原材料を調べて、②の考察と共にあわせて、透明なシロップの作り方をレポートに提案します。	第5回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第6回	酵素的褐変とその防止法を調べましょう ①酵素的褐変について復習します。 ②すりおろしたリンゴを用いて、種々の褐変防止方法を試します。 ③褐変防止の効果を比較し、自家製のリンゴジュースを作るときに最も効果的な方法を考察します。 ④次週の実験準備として、ほうれん草の脂溶性色素を抽出する。（デモンストラーションするのでよく観察する）	第6回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第7回	野菜や果物の色素の性質を調べましょう I⇒色素のpHによる変化を確認しましょう ①水溶性の色素（アントシアニン）を抽出します。 ②色素の抽出液のpHを変化させ、色がどのように変化するかを観察します。 II⇒脂溶性色素の加熱による変化を確認しましょう ①前週に新鮮および加熱調理したほうれん草から抽出・分離した脂溶性色素成分をクロマトグラフィーによる分離します。 ②クロマトグラフィーの原理を解説します。 ③分離した色素を観察し、記録します（写真もOK） ④栄養成分に関わる色素（カロテン）を確認します。 ⑤加熱によって色素成分が変化することを記録し、理解します。	第7回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第8回	中和滴定による滴定の技術を習得しましょう ①中和滴定について説明します。 ②滴定法に必要な技術（最少滴下量）を習得するために、可能な限り同じ値になるように練習します。 ③次週からの実験において信頼できる実験値を得るために、何度も練習します。	第8回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第9回	果物の酸味（酸度）を測定しましょう ①酸度の定量方法を解説します。 ②野菜・果物の酸度を測定します。 ③測定した数値を活用して、野菜・果物の残存する酸度を算出します。 ④調理や保存による果実の酸度の変化を考察します。	第9回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第10回	食品中のビタミンCを測定しましょう	第10回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間

	<p>①野菜や果物のビタミンCをインドフェノール法で滴定します。 ②滴定結果から試料中のビタミンC含量を算出します。 ③算出結果を食品成分表と比較します。 ④調理や保存によるビタミンCの損傷と損傷防止法を考察します。</p>		
第11回	<p>牛乳からの三大栄養素を分離しましょう</p> <p>①ノンホモ牛乳より乳脂肪を分離します。 ②牛乳の主要タンパク質のカゼインを分離します。 ③カゼイン以外の牛タンパク質を除去します。 ④リン酸カルシウムを除去します。 ⑤糖質を分離します。</p>	第11回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第12回	<p>牛乳からの抽出した三大栄養素を定性実験により確認しましょう</p> <p>①糖質の定正実験により、牛乳より抽出分離した成分が糖であること確認します。 ②糖質の定正実験により、牛乳より抽出分離した成分がタンパク質であること確認します。 ③糖質の定正実験により、牛乳より抽出分離した成分が脂質であること確認します。</p>	第12回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第13回	<p>茶の成分タンニンの量を比較しましょう</p> <p>①茶の特殊成分であるタンニンについて説明します。 ②実験の原理と方法を理解します。 ③数種類の茶のタンニンの量を測定して、比較します。 ④また、算出結果を成分表示の数値と比較します。</p>	第13回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第14回	<p>実験の振り返りと実験試験に向けての準備をしましょう</p> <p>①第13回までのレポートを返却します。 ②実習したことを振り返り、実習内容のポイントを解説します。 ③実験試験と定期試験に向けて、準備することを説明します。</p>	訂正実験の方法を手順を良く復習し、実験試験の準備をしておく。	2時間
第15回	<p>未知試料の糖質、アミノ酸を推定しましょう</p> <p>①5種類の未知試料の水溶液を各班に配布します。 ②3大栄養素の定性実験の手法を活用して、未知試料を調べる方法を計画します。 ③計画した順に実験操作を実施します。 ④実験結果を正確に記録します。 ⑤実験結果から未知試料が何であるかを推定します。 ⑥レポートには、実験手順、実験結果、推定した理由を簡潔に記載し、授業終了時には提出します。 ⑦第14回のレポートを返却し、定期試験に向けて準備することを解説します。</p>	定期試験に向けて復習しておくこと	2時間

授業科目名	食品衛生学				
担当教員名	牧野壯一				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学は、食の安全を守るための学問であり、飲食物などが原因で起きる健康障害を未然に防止する方法を学ぶ、日常生活に最も身近な教科です。日常の食事の安全性を確保するために、すべての人はある程度の食品衛生の知識を知っておく必要があります。本科目では、栄養学科一回生に開講し、栄養や調理の指導にかかわる栄養士として必須の食品衛生の知識と技能を修得することを目的とします。授業では、食品衛生行政・食品衛生法から、微生物・農薬・食品添加物などの生物・化学の分野にまでおよぶ知識を学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食品衛生の専門知識	栄養士に必要な食品衛生の知識を習得する
2．DP3. 専門的知識・技能を实践で発揮する力	食品衛生の実践力の習得	給食管理における食品衛生の重要性を理解する
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		栄養士としての職場における食の安全を脅かす要因を説明できる
2．DP5. 計画・立案力		発見した危険因子を排除する方策を計画できる
3．DP6. 行動・実践		実際の現場で計画に従って実行できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	： 定期試験期間中に、食品衛生の知識の程度を筆記試験により評価する。
60%	
小テストおよび振り返りノート	： 各単元終了後、翌週に小テストを行う。講義のまとめた振り返りノートの提出と小テストの点数を総合的に評価する。
30%	
受講状況	： 授業への積極的参加（質問などで加点）や授業態度（授業の妨げになる私語やマナーなどで減点）を独自のルーブリックをもとに評価する。
10%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
菅家祐輔	・ 簡明食品衛生学	・ 光生館	・ 年

参考文献等

「原色食品衛生図鑑」細貝祐太郎他編（建帛社）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日もしくは水曜日午後
 場所： 栄養学科第一研究室
 備考・注意事項： メールでの対応も可能です。

授業計画

回	内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	食品衛生学の概要、食品と微生物とのかかわり 食品衛生の目的、微生物に関する基本的事項について学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。 4時間
第2回	食品の変質	講義内容を振り返り、復習する。 4時間

	食品の腐敗、油脂の酸敗について学ぶ 小テスト		
第3回	食品の変質防止 食品の変質防止について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第4回	食中毒の概要と発生状況 食中毒の分類と関連法規における食中毒の取り扱い、食中毒の発生状況について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第5回	細菌性食中毒 細菌性食中毒発生のメカニズム、感染型細菌性食中毒の特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第6回	微生物性食中毒—毒素型と生体内毒素型— 毒素型および生体内毒素型細菌性食中毒それぞれの特徴と予防法について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第7回	ウイルス性食中毒 ノロウイルス、A型ウイルス、E型肝炎ウイルスによる食中毒それぞれの特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第8回	消化器感染症と人獣共通感染症 おもな消化器感染症、人獣共通感染症それぞれの特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第9回	寄生虫、原虫による食中毒 食品を介して感染する寄生虫、原虫について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第10回	自然毒食中毒 自然毒食中毒の発生状況、原因物質について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第11回	食品中の汚染物質—カビ・農薬・内分泌かく乱物質— カビ毒、農薬、内分泌かく乱化学物質について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第12回	食品中の汚染物質—有機化学物質・有害金属・食品成分の変化— 有機化学物質、有害金属、食品成分の変化により生じる有害物質について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第13回	食品添加物 食品添加物の定義、表示、有用性と安全性、使用基準	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第14回	新しい食品の安全性問題 食品添加物の種類とそれぞれの用途、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品 小テスト	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第15回	食品衛生行政と法規、まとめ 食品衛生行政の対象と範囲、食品の安全性の考え方、食品衛生監視員と食品衛生管理者、食品衛生関連法規について学ぶ まとめの小テスト 授業内容をワークシートにまとめる	講義内容を振り返り、復習する。	4時間

授業科目名	栄養学総論 I				
担当教員名	弓岡仁美				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

「栄養」とは、食物として栄養素を摂取して、その成分をエネルギーや体の構成成分として利用する生命活動のことである。したがって、栄養学は、栄養素のみについて学ぶのではなく、栄養素の生体内における働きについて学ぶものである。本講義では、特に三大栄養素である糖質、脂質、タンパク質について、消化、吸収、体内での代謝、老廃物の排泄にいたる過程について詳細に理解するとともに、栄養と人体の機能維持に関する基本的な知識を習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養学分野の専門知識	三大栄養素の消化、吸収、体内での代謝、排泄について理解し、説明することができる。
汎用的な力		
1．DP8. 意思疎通		栄養学の知識に関して、他者の意見をよく聞き、自己の意図を正確に伝えて解説することができる。
2．DP6. 行動・実践		講義内容を振り返ることにより、自ら主体性をもち、積極的に学びに取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	： 定期試験期間中に、全授業内容を範囲とした筆記試験を行う。
中間テスト	： 授業内で中間テストを2回実施する。
小テスト・提出課題	： 提出期限内に提出された課題について、課題に対する理解度やその内容を評価する。
	50%
	30%
	20%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田地陽一／編	・ 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版	・ 羊土社	・ 2016年

参考文献等

授業内で随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日3限目
場所： 栄養第2研究室

授業計画

第1回	栄養の概念・摂食行動	栄養素の働き、食物摂取とその調節のしくみについてまとめる。	授業外学修課題にかかる目安の時間 4時間
	栄養とは何か、栄養素の種類と働きについて学ぶ。 食物摂取とその調節のしくみについて学ぶ。		

第2回	消化・吸収と栄養素の体内動態（口腔～胃） 消化器（口腔～胃）の構造と機能ならびに栄養素の消化吸収機構について理解する。	口腔から胃までの構造と機能、栄養素の消化吸収についてまとめる。	4時間
第3回	消化・吸収と栄養素の体内動態（小腸～大腸） 消化器（小腸～大腸）の構造と機能ならびに栄養素の消化吸収機構について理解する。	小腸から大腸までの構造と機能、栄養素の消化吸収についてまとめる。	4時間
第4回	糖質の概要と消化・吸収 食品に含まれる少糖および多糖を消化・吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	糖質の消化と吸収に関わる消化酵素とその分泌部位について、働きをまとめ覚える。	4時間
第5回	糖質の体内代謝① 解糖系 生体内におけるエネルギー生産と解糖系について理解する。	解糖系についてまとめる。	4時間
第6回	糖質の体内代謝② TCA回路と電子伝達系 TCA回路と電子伝達系によるエネルギー生産について理解する。	TCA回路と電子伝達系についてまとめる。	4時間
第7回	糖質の体内代謝③ 血糖とその調節 体内に糖質を貯蔵するシステムと貯蔵された糖からエネルギーを生産するしくみについて理解する。	グリコーゲンの合成・分解および糖新生についてまとめる。第1回～第7回までの復習をする。	4時間
第8回	糖質の栄養まとめ・中間テスト① 糖質の栄養についてまとめと中間テストを行う。	課題レポートを作成する。	4時間
第9回	脂質の概要と消化吸収 食品に含まれる脂質を消化吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	脂質の消化吸収についてまとめる。	4時間
第10回	脂質の体内代謝① 脂質の体内移動 脂質を輸送するリポタンパク質の種類と役割について理解する。	リポタンパク質についてまとめる。	4時間
第11回	脂質の体内代謝② 脂質の貯蔵と利用 体内に取り込まれた脂質からエネルギーを生産するメカニズムおよび、体内における脂質の合成のしくみについて理解する。	生体内における脂質の貯蔵と利用についてまとめる。	4時間
第12回	タンパク質の概要と消化吸収 食品に含まれるタンパク質を消化吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	タンパク質の消化吸収についてまとめる。	4時間
第13回	タンパク質の体内代謝① タンパク質・アミノ酸の代謝 体内におけるタンパク質の合成・分解、アミノ酸の代謝について理解する。	タンパク質とアミノ酸の代謝についてまとめる。第9回～第13回までの復習をする。	4時間
第14回	タンパク質の体内代謝② タンパク質の栄養価 ・ 中間テスト② タンパク質の栄養価の評価方法について理解する。脂質およびタンパク質の栄養について試験を行う。	課題レポートを作成する。	4時間
第15回	遺伝子発現と栄養・まとめ 遺伝子形質と栄養の相互作用について学ぶ。栄養学総論 I の全体の振り返りを行う。	遺伝子形質と栄養の相互作用についてまとめる。	4時間

授業科目名	栄養学総論Ⅱ				
担当教員名	弓岡仁美				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学は、食物の持つ機能性成分と生体との相互作用について学ぶことを基本とする。本講義では、人体における栄養素の消化、吸収、代謝に関わる器官の位置や構造、機能を把握し、恒常性の維持および生体調節機能に関わる器官とその調節因子について学習する。人体の機能維持と栄養との関係について、栄養学と食品学、解剖生理学、生化学等の知識を融合して、生命活動を縦横に理解できることを目標として基本的な知識を習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養学分野の専門知識	人体の機能維持と栄養との関係について、栄養学と食品学、解剖生理学、生化学等の知識を融合して、生命活動を縦横に理解できることを目標とする。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養と健康との関わりを理解する	栄養と健康との関わりについて理解し、説明することができる。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		栄養学の知識に関して、他者の意見をよく聞き、自己の意図を正確に伝えて解説することができる。
2．DP8. 意思疎通		講義内容を振り返ることにより、自ら主体性をもち、積極的に学びに取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	50% : 定期試験期間中に、全授業内容を範囲とした筆記試験を行う。
中間試験	30% : 授業内で中間試験を2回実施する。
小テスト、提出物	20% : 提出期限内に提出された課題について、課題に対する理解度やその内容を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
田地陽一／編	・ 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版	・ 羊土社	・ 2016年
福島光夫／編	・ 人体の構造と機能および疾病の成り立ち I 解剖生理学	・ 中山書店	・ 2016年

参考文献等

随時、授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日 2限目
場所： 栄養第2研究室

授業計画		授業外学修課題にかかると見込まれる時間
第1回	人体の構造と機能 細胞や組織など人体の構造と、各臓器の位置および機能について理解する。	人体の構造と機能についての課題を作成する。 4時間
第2回	摂食行動の調節 摂食行動と自律神経系による調節について理解する。	摂食行動と自律神経系による調節についてまとめる。 4時間
第3回	管腔内消化と消化管ホルモン 管腔内消化と消化管ホルモンによる調節について理解する。	管腔内消化についてまとめる。 4時間
第4回	消化・吸収と三大栄養素の体内動態まとめ 三大栄養素の消化についてのまとめを行う。また、栄養素の吸収機構および吸収後の輸送について理解する。	三大栄養素の消化・吸収について覚える。 4時間
第5回	ビタミンの栄養 体内の代謝や生理機能の調節におけるビタミンの役割を理解する。	ビタミンの過剰症と欠乏症についてまとめる。 4時間
第6回	ミネラルの栄養 ミネラルの生理機能の調節における役割を理解する。	ミネラルの過剰症と欠乏症についてまとめる。 4時間
第7回	まとめと中間試験① 第1回～第7回までの内容についての振り返りと中間試験を実施する。	課題レポートを作成する。 4時間
第8回	血液の成分と造血 血液に含まれる成分および、血液凝固とビタミンの関係について理解する。 血球の分化と成熟について理解する。	血液中の成分、血液凝固についてまとめる。 4時間
第9回	赤血球の構造と機能に関わる栄養素 赤血球の構造と機能に関わる栄養素について学び、貧血とビタミンの関係について理解する。	貧血とビタミンの関係についてまとめる。 4時間
第10回	肝臓の構造と機能① 栄養素の代謝 肝臓の構造と肝臓における栄養素の代謝について理解する。	肝臓における栄養素の代謝についてまとめる。 4時間
第11回	肝臓の構造と機能② ビタミンDと胆汁生成 肝臓におけるビタミンDの活性化、胆汁の生成について理解する。	ビタミンDの活性化、胆汁の生成についてまとめる。 4時間
第12回	腎臓の構造と機能① 腎臓の構造と水分調節 腎臓の構造と水分調節機能について理解する。	腎臓による水分調節機能についてまとめる。 4時間
第13回	腎臓の構造と機能② 血圧調節とカルシウム調節 腎臓の生理機能（血圧調節、ミネラルの再吸収、造血作用）について理解する。	腎臓の生理機能についてまとめる。 4時間
第14回	水と電解質、中間試験② 水およびミネラルの代謝について理解する。 第8回～第14回までの中間試験を実施する。	体内における水の出納についてまとめる。 4時間
第15回	エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念およびエネルギー消費量について理解する。	エネルギー消費量と影響因子についてまとめる。 4時間

授業科目名	調理学				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

調理学は献立作成から始まり、各種の調理操作を経て食するまでのすべての過程を科学的に扱う学問である。食事計画、おいしさ、調理操作、調理特性を学ぶ中で、食品の科学的・物理的变化を認識し、それを生かした調理ができるようになることが重要である。また嗜好だけではなく食品の安全・栄養・健康・食文化などについても理解を深める。調理学実習で習得する技術の意味を理解し、さらに、大量調理につながる基礎理論を学習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	具体的内容： 調理学の基礎知識	目標： 食品の安全・栄養・嗜好に基づいた調理理論、調理操作、食事計画について学び、調理学の基礎知識を身につける。
汎用的な力 1 . DP8. 意思疎通		他人の意見を踏まえて、調理学に関する自分の意見や知識を伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
本試験	70% : 本試験期間中に全期間の内容を範囲とした試験を行う。
授業内課題	20% : 必要に応じ、テーマに沿ったレポート課題の提出を行う。
受講状況	10% : 各回授業への積極的参加や授業態度(受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げになる場合は減点)などを総合的に評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中嶋加代子 編著	調理学の基本第三版 おいしさと健康を目指す	同文書院	2016年

参考文献等

健康と調理のサイエンス/大越ひろ、品川弘子編著/学文社 (2012年)

履修上の注意・備考・メッセージ

欠席した場合の配布物は、次の授業日までに各自で栄養第二研究室まで受け取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日3、4限
 場所： 栄養第二研究室

授業計画

回	内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	調理の意義と目的、献立作成の基礎知識 調理学を学ぶ意義について解説する。献立作成の基礎について学ぶ。	4時間
第2回	調理とおいしさの向上 食物のおいしさについて学ぶ。	4時間
第3回	非加熱調理操作 計量、洗浄、浸漬、切断、混合・攪拌、冷却・凍結・解凍の各項目について学ぶ。	4時間

第4回	加熱調理操作 1 (伝熱方法と各種加熱操作) 伝熱方法と各種加熱操作について学ぶ。	加熱調理操作についてまとめる。	4時間
第5回	加熱調理操作 2 (調理機器とエネルギー源) 調理機器とエネルギー源について学ぶ。	加熱調理操作についてまとめる。	4時間
第6回	食品の調理性 1 (米) 米の調理特性について学ぶ。	米の調理特性をまとめる。	4時間
第7回	食品の調理性 2 (小麦粉) 小麦粉の調理特性について学ぶ。	小麦粉の調理特性をまとめる。	4時間
第8回	食品の調理性 3 (いも類、豆類とその加工品) いも類、豆類とその加工品の調理特性について学ぶ。	いも類、豆類とその加工品の調理特性をまとめる。	4時間
第9回	食品の調理性 4 (野菜類、果実類) 野菜類、果実類の調理特性を学ぶ。	野菜類、果実類の調理特性をまとめる。	4時間
第10回	食品の調理性 5 (藻類、きのこ類、油脂類) 藻類、きのこ類、油脂類の調理特性を学ぶ。	藻類、きのこ類、油脂類の調理特性をまとめる。	4時間
第11回	食品の調理性 6 (食肉類) 食肉類の調理特性を学ぶ。	食肉類の調理特性をまとめる。	4時間
第12回	食品の調理性 7 (魚介類類) 魚介類の調理特性を学ぶ。	魚介類の調理特性をまとめる。	4時間
第13回	食品の調理性 8 (卵類、牛乳・乳製品) 卵類、牛乳・乳製品の調理特性を学ぶ。	卵類、牛乳・乳製品の調理特性をまとめる。	4時間
第14回	食品の調理性 9 (デンプン、寒天、ゼラチン) デンプン、寒天、ゼラチンの調理特性を学ぶ。	デンプン、寒天、ゼラチンの調理特性をまとめる。	4時間
第15回	調味操作、まとめ だし、調味料について学ぶ。 授業のまとめを行う。	調味操作についてまとめる。	4時間

授業科目名	調理学実習 I				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実験・実習				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

実習を通じて日本料理、西洋料理、中華料理の基本的な調理操作（切断・洗浄・浸漬・加熱など）及び各種食品素材の調理特性や取り扱い方法、盛りつけ、配膳、マナー等を習得します。又、日常の献立作成を行えるようになる上で重要な、食材の彩りや美しい食材の切り方などについて考え、食材の重量感覚を意識できるようにします。更に、調理技術のみではなく、衛生管理の重要性についても身に着けます。安全・衛生・健康に配慮した調理ができる能力を養うことを目的とします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	教科理解	科学的理論に基づいた調理の基礎技術を習得し、実践できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理実習の専門知識	調理用語を理解できる。正しい調理操作を選択できる。衛生面に配慮した調理操作を実践できる。
汎用的な力		
1．DP9. 役割理解・連携行動		周りの人と協力してものを作り上げることができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		集団の中で責任を持って、自分の役割を果たすことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
受講状況	： 各回授業への積極的参加や授業態度(受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げになる場合は減点)などを総合的に評価する。
40%	
本試験	： 本試験期間中に全期間の内容を範囲とした試験を行う。
30%	
授業内課題	： 実習ノート、レポート、実技試験、授業内小テストなどを評価する。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
主婦と生活社編	・ 材料の下ごしらえ百科	・ 主婦と生活社	・ 2009年

参考文献等

配布プリント

履修上の注意・備考・メッセージ

欠席時の配布物は、次の授業までに各自で受け取りにくること。また、課題については、欠席時の実習内容のものも全て行い提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日3、4限
場所： 栄養第二研究室

授業計画

第1回	オリエンテーション	実習ノートの作成	授業外学修課題にかかる目安の時間
	実習を始めるにあたっての説明、食中毒のビデオを鑑賞し衛生管理の大切さを学ぶ。 包丁の取り扱い方、研ぎ方についても学ぶ。		2時間

第2回	炊飯・汁物 お米の研ぎ方、ガスによる直接炊飯について学ぶ。 昆布とかつお節を使用し、一番だしの取り方について学ぶ。	実習ノートの作成	2時間
第3回	野菜の切り方 基本的な野菜の取り扱い方、切り方について学ぶ。 切った野菜を利用し、なますを作る。 また、習得した一番だしを取り、だし巻き卵を作る。	実習ノートの作成	2時間
第4回	魚の卸し方、青菜について 魚の取り扱い方を学び、鯔の三枚おろしの習得を目指す。 青菜の取り扱い方、ゆで方について学ぶ。 ゆでた青菜を利用して胡麻和えを作る。	実習ノートの作成	2時間
第5回	だしと卵の調理科学 一番だし以外のだしの種類、用途について説明し、日本料理、西洋料理、中国料理に必要な基本的なだしの取り方について学ぶ。 卵の調理変化を利用し、それぞれのだし汁と合わせ、和・洋・中のスープを作る。	実習ノートの作成	2時間
第6回	実技試験 りんごの丸むき、鯔の三枚おろしの実技テスト。	実習ノートの作成	2時間
第7回	日本料理① 焼き物 基本的な和食の献立を調理する。	実習ノートの作成	2時間
第8回	日本料理② 煮付け 基本的な和食の献立を調理する	実習ノートの作成	2時間
第9回	西洋料理① 焼き物 基本的な洋食の献立を調理する。	実習ノートの作成	2時間
第10回	西洋料理② 揚げ物 基本的な洋食の献立を調理する。	実習ノートの作成	2時間
第11回	中国料理 基本的な中華料理の献立を調理する。	実習ノートの作成	2時間
第12回	特別実習 お菓子作りについて学ぶ。	レポートの作成	2時間
第13回	日本食のマナーと調理に必要な計算方法について 日本食のマナーについて学ぶ。 調理に必要な計算問題の復習をする。	実習ノートの作成	2時間
第14回	包丁の取り扱いについて 包丁の取り扱いについて振り返る。 基本的な切り方について振り返る。	授業内容をまとめる。	2時間
第15回	調理ポイントについて 実習での調理ポイントについて振り返る。	授業内容をまとめる。	2時間

授業科目名	調理学実習Ⅱ				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	実験・実習				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

調理学実習Ⅰで学んだ基本的な調理操作をもとにして応用力を養います。習得した技術をレベルアップさせ、日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習します。また、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理を行う力を養うことを目的とします。調理器具の合理的な使用方法、時間を追った計画的・能率的な実習習慣を習得すると共に伝統的な行事食、食事作法の指導を行います。又、摂取栄養量の計算を行い、献立作成に必要な栄養価計算を習得します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	教科理解	基礎知識や技術を学びながら、決められた時間内に定番メニューを作ることができるようになる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理実習の専門知識	各料理の特徴を理解した上で、衛生面に配慮した調理、配膳ができる。食事計画から片付けまでの一連の調理操作を正しく正確に実践できる。
汎用的な力		
1．DP9. 役割理解・連携行動		周りの人と協力してものを作り上げることができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		集団の中で責任感を持って、自分の役割を果たすことができる。

学外連携学修

有り（連携先：大阪ガス株式会社、日清医療食品株式会社）

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講状況	40%	： 各回授業への積極的参加や授業態度(受講マナーや私語、携帯電話等の授業の妨げになる場合は減点)などを総合的に評価する。
本試験	30%	： 本試験期間中に全期間の内容を範囲とした試験を行う。
授業内課題	30%	： 実習ノート、栄養価計算などで評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

材料の下ごしらえ百科/主婦と生活社編（2009年）

履修上の注意・備考・メッセージ

欠席時の配布物は、次の授業までに各自で受け取りにくること。また、課題については、欠席時の実習内容のものも全て行い提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日3、4限
場所： 栄養第二研究室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	特別実習① 業務用厨房について 大阪ガスのハグミュージアムで、調理実習、館内見学、業務用厨房を見学し学ぶ。	1時間
第2回	特別実習② 委託給食の仕事について	2時間

	委託給食の栄養士の仕事を体験する。 常食から軟菜食、刻み食、ミキサー食への調理の展開を学ぶ。		
第3回	日本料理① 蒸し物 いもご飯・ホイル焼き・筑前煮・茶碗蒸し	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第4回	日本料理② 揚げ物 赤飯・鶏のから揚げ・きんぴらごぼう・はまぐりの潮汁	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第5回	西洋料理① 焼き物 バターロール・サケのムニエル・トマトサラダ・かぼちゃのポ タージュ・カスタードプディング・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第6回	西洋料理② 煮物・小麦粉炒め カレーライス・フルーツサラダ・コンソメスープ・グレープフ ルーツゼリー	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第7回	西洋料理③ 焼き物 バターロール・マカロニグラタン・グリーンサラダ・ミネスト ローネ・フルーツ(梨)・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第8回	中国料理① 炒め物 白ご飯・麻婆豆腐・きゅうりの甘酢漬け・わかめスープ	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第9回	中国料理② 揚げ物 白ご飯・酢豚・きのこ貝柱の和え物・牛乳かん・中国茶	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第10回	特別実習③ お菓子 お菓子作りについて学ぶ。	実習ノートの作成	1時間
第11回	行事食① クリスマス クリスマス料理	実習ノートの作成、栄養価計算	4時間
第12回	行事食② お正月 お正月料理	実習ノートの作成	4時間
第13回	和・洋・中の料理の特徴と調理に必要な計算方法について 和・洋・中の料理の特徴について学ぶ。 調理に必要な計算問題の復習をする。	実習ノートの作成	2時間
第14回	切り方について 実習で習った切り方について振り返る。	授業内容をまとめる。	1時間
第15回	調理ポイントについて 実習での調理ポイントについて振り返る。	授業内容をまとめる。	1時間

授業科目名	給食管理論 I				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書と並行してパワーポイントを使って講義を進めます。授業で使用するスライドをプリントで事前に配布しますので、事前学習して臨んでください。内容によっては、電卓を使って演習を行うこともあります。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、栄養士養成課程において給食運営のために必要な知識について学ぶことを目的としている。今の時代、栄養士に求められることは日本人の健康の保持増進および健康寿命の延伸であるが、実際に就労する場所は多くの給食施設である。したがって、本科目では、給食施設における栄養士業務やフードサービスのシステムについて学び、特に栄養管理の方法について理解する。そのために、「日本人の食事摂取基準2015」を知り、理解する。これまで、給食を「食べる」側で経験したことを基に「作る」側の視点で、気づきや発見を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食業界に必要な専門知識	給食施設の種類や栄養士の配置について法律上の精度から理解し、説明できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食業界における栄養士の役割	給食現場における栄養管理について理解し、その方法について説明できる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		給食業界についての学びを通して、課題や問題点に気づくことができる。
2．DP8. 意思疎通		授業内の課題について自分の意見を述べることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ eラーニング、反転授業

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内課題	20%	： 授業外学習において作成したレポートを独自のルーブリックにより評価する。
振り返りシート	30%	： 毎回振り返りシートを作成し、科目独自のルーブリックを用いて0～2点で評価する。
小テスト	20%	： 学期中に複数回行う小テストを行い、知識習得の確認をする。
期末テスト	30%	： 学期中の学びの知識の確認をテストにより行う。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中山玲子・小切間美保編	給食経営管理論	化学同人	2016年

参考文献等

日本人の食事摂取基準（2015年版）（第一出版）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業を欠席した場合は、次回までに配布プリントを研究室まで取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
 場所： 栄養第3研究室
 備考・注意事項： 上記以外でも研究室にいるときは、いつでも対応する。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの自らの時間
第1回	給食の概念 給食と外食の違いについて考え、給食の概念について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。給食の思い出についてレポートしてくる。	4時間
第2回	特定給食施設の概要 前週の課題「給食の思い出」について発表する。健康増進法について学び、その中の特定給食施設について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第3回	給食施設における栄養士の役割 いろいろな給食施設の給食の目的と関連する法律、管理栄養士・栄養士の配置について学ぶ。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。教科書 p. 15-16の練習問題に取り組む。	4時間
第4回	日本人の食事摂取基準（2015年版） 給食施設では栄養・食事管理を目的として、日本人の食事摂取基準を用いるため、食事摂取基準がどのようなものかを学ぶ。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。日本人の食摂取基準を使った課題の作成。	4時間
第5回	栄養・食事管理1（栄養・食事管理の目的） 栄養・食事管理の目的と実施過程を学び、食事摂取基準を活用した栄養計画について演習を行う。例を挙げて、対象者の栄養アセスメントを行う。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。栄養アセスメントの課題に取り組む。	4時間
第6回	栄養・食事管理2（栄養計画） 給与エネルギー目標量と給与栄養素量の計画について学ぶ。事業所を例にして、集団における給与エネルギー目標量を算出する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。	4時間
第7回	栄養・食事管理3（食事計画） 食品構成について学び、献立計画について理解する。施設別献立作成の留意点について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。	4時間
第8回	栄養・食事管理4（食事の評価） 食事提供と栄養教育について学ぶ。栄養・食事管理の評価について学び、食事計画におけるP D C Aサイクルについて理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。教科書 p. 50の練習問題に取り組む。	4時間
第9回	生産管理1（給食で扱う食材） 食材管理の目的について学び、給食で使用される様々な食材について理解する。身の回りの物の購入方法について考え、それぞれの方法のメリット、デメリットについて意見を出し合う。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。	4時間
第10回	生産管理2（食材の購入方法） 食材の購入方法と業者との契約方法について学び、給食施設における食材購入業者の選定について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。発注に関する課題作成。	4時間
第11回	生産管理3（食材の保管とコスト管理） 食材の保管および在庫管理について学び、食材費のコストダウン法（ABC分析）を理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。教科書 p. 83の練習問題に取り組む。	4時間
第12回	給食の原価 給食の原価の構成について学び、経営状況を把握するための損益分岐点について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。	4時間
第13回	給食における経営管理 給食におけるマネジメントおよびマーケティングについて学び、マーケティングの4 Pについて理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。テーマに沿った課題に取り組む。	4時間
第14回	給食の委託 給食業界は委託が進んでいるが、委託と直営の違いは何か、について学び、それぞれのメリット、デメリットについて理解する。	今までの授業の復習	4時間
第15回	まとめ 半期の授業の振り返りを行い、小テストにより知識の確認をする。	テキストと配布プリント、振り返りシートを見返し、期末テストに備える。	4時間

授業科目名	給食管理論Ⅱ				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	教科書と並行してパワーポイントを使って講義を進めます。授業で使用するスライドをプリントで事前に配布しますので、事前学習して臨んでください。内容によっては、電卓を使って演習を行うこともあります。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、栄養士養成課程において給食運営に必要な知識を身につける科目である。本講義においては施設・設備管理や衛生管理などの実務的な内容と様々な給食施設について理解することを目的としている。本講義は、給食＝フードサービスであることを理解し、栄養面だけでなく、安全面、経済面に至るまで理解し、実践力のある栄養士になるために不可欠な内容である。さらに本講義と並行して、給食管理実習Ⅰが始まるため、講義で得た知識を実践し、関連付けて学ぶことができる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食運営の専門知識	給食運営を行う際の安全面、経済面について理解し、説明ができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	様々な給食施設における栄養士の職務内容についての理解	様々な給食施設における給食運営や栄養士の役割について理解し、説明できる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		講義で得た知識から給食業界の課題を検討できる。
2．DP8. 意思疎通		講義での気づきや疑問を表現し、他人の意見を受け入れることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・eラーニング、反転授業

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	： 授業外学習によって作成した課題2回について、各10点満点で評価する。
振り返りシート	： 科目独自のルーブリックに基づいて、各回の振り返りシートを0～2点で評価する。
中間テスト	： 学期中に衛生管理の中間テストを行い、知識の確認を行う。
期末テスト	： 給食運営に関する基礎知識の確認を60点満点で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中山玲子・小仲間美保編	給食経営管理論	化学同人	2016年

参考文献等

管理栄養士・栄養士必携（第一出版）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けてプリントで予習をすること。欠席した場合は、次回までに必ず研究室へプリントを取りに来ること。夏休み前より「大量調理施設衛生管理マニュアル」を手書きで写し、中間テストの際に提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 上記以外にも研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	施設・設備管理 1 作業区分と動線 施設・設備管理の目的を理解し、給食施設の区分と作業動線について学びます。 ドライシステムとその他の関連設備について学びます。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第2回	施設・設備管理 2 給食で扱う調理機器や食器 調理機器の名称と扱い方について理解します。給食用食器の材質や保守管理について学びます。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第3回	新調理システム クックチル、クックフリーズ、真空調理など新しい調理システムについて学び、クックサーブとの違いやメリットを考えます。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第4回	安全・衛生管理 1～給食における衛生管理の必要性～ 給食施設における食中毒の状況を学び、衛生管理の必要性について理解する。	食中毒の事例についてレポートし、次回の授業に向けた予習	4時間
第5回	安全・衛生管理 2～大量調理施設における衛生管理～ 食中毒事例のレポートを発表し、また他人の意見も聞いて、給食現場における衛生管理の大切さについて自分の考えを持つ。	小テストに向けた設問作成と次回の授業に向けた予習。	4時間
第6回	安全・衛生管理 3 「大量調理施設衛生管理マニュアル」について学び、給食施設における具体的な作業のあり方を確認する。また、インシデントおよびアクシデントレポートなど危機管理体制について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第7回	安全・衛生管理 4 災害時の対応についてDVDを用いて学ぶ。 安全・衛生管理の範囲で小テストを行う。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。災害時の栄養士の役割についてレポートを作成する。	4時間
第8回	生産管理と品質管理 給食施設における生産計画について学び、さらに品質管理の在り方について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第9回	病院給食について① 入院時食事療養制度 入院時食事療養制度について理解する。 病院における栄養士業務について学ぶ。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第10回	病院給食について② 栄養サポートチーム 病院における給食業務の流れについて学ぶ。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。さらに指定した動画をみて、自分の考えをまとめてくる。	4時間
第11回	高齢者施設の食事について 高齢者施設における食事提供について学び、そこでの栄養士の役割を理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第12回	福祉施設の給食について 児童福祉や障がい者対象の福祉施設における給食の目的について学び、そこでの栄養士の役割について理解する。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習。さらに指定した動画を見て自分の考えをまとめてくる。	4時間
第13回	学校給食について 学校給食の歴史と学校給食法について学び、学校給食の目標を理解する。 また、学校における食育の在り方について考える。	復習と次回の学習に向けて配布プリントを使った予習	4時間
第14回	事業所給食 事業所給食の目的や経営形態について学ぶ。同時に、給食の原価構成についても理解し、売り上げ分析について理解する。	今までの授業の復習	4時間
第15回	総合的なまとめと振り返り 課題を用い、給食経営管理に対する理解度の確認を行う。そして、授業の統括を行う。	テキストと配布プリント、振り返りシートを見返し、期末テストに備える。	4時間

授業科目名	給食管理実習 I				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	1班10人程度で班ごとに50食の食事提供を計画→試作→実施→評価の流れで行う。作業計画に従って、役割を分担し、適時・適温提供に心掛ける。また、安心安全な食事を提供するため、手洗いははじめとする衛生				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

専門科目の各分野で得た基礎知識を用いて、実際に50食の食事提供を行う。計画・実施・評価という給食運営の一連の流れを少人数の学生で分担し、給食の運営について理解することを目的とする。また、一人ひとりがその役割を理解し、実行することによって、責任感とチームワークを身につける。給食実習では、自己の体調管理も含め、衛生管理に対する意識を高め、安全でおいしい食事づくりを心掛ける。同時に、授業内課題に取り組み、給食に相応しい献立計画ができる力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食運営の流れを理解する。	給食運営における栄養士の役割について理解できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食運営の一連の作業を実践し、50食の食事提供を行う。	食事提供を通して、給食運営のPDCAを理解できる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		対象者を把握し、適切な食事計画を行うことができる。
2．DP6. 行動・実践		各自が果たすべき作業を正確に実践できる。
3．DP9. 役割理解・連携行動		作業を分担し、チームワークをもって、時間通りに作業を進めることができる。
4．DP10. 忠恕の心		喫食者に対する思いやりを忘れずに食事を提供できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業内課題	評価の基準
50%	: 献立作成や毎回の自己評価、栄養価計算等の課題に対して50点満点で評価する。
30%	: 実習内で必要となる基礎知識を30点満点で評価する。
20%	: 授業への積極的参加や服装等について、科目独自のルーブリックにより評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

カラー版一品料理500選 第2版(医歯薬出版)
材料の下ごしらえ百科(主婦と生活社)

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。各自大量調理を3回行うこと。もし、実習当日欠席した場合は、補習を行う。また、遅刻者は喫食室の掃除を行うこと。「1品持ち寄り弁当の日」に作って持ってきた場合、3点×2回=6点加点する。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 他に金曜日以外の昼休みに対応します。

授業計画		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	給食における食事計画と食品構成 給食施設における食事計画について理解し、食品構成表を作成する。	1食分の献立作成 1時間
第2回	給食管理実習の目的と進め方 実習の目的と進め方について理解する。 1品持ち寄り弁当の日	給食実習に入る前の自己管理について考える。 1時間
第3回	帳票類の作成 学内実習で使用する帳票類の書き方について理解する。 各自の立てた献立を用いて帳票類の作成をする。	食品の価格調査をする。 1時間
第4回	実習計画～献立計画と役割分担～ 前期の調理実習のメニューを基に、各班の第1回目の実習計画をする。 実習室の使い方について理解する。	担当する係の役割についてレポートする。 1時間
第5回	パソコンでの栄養価計算方法を学ぶ パソコンを使っての栄養価計算を学び、使えるようになる。	復習のレポート作成 1時間
第6回	大量調理実習 1 実習班：1、試作班：2、計画・喫食室班：3	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第7回	大量調理実習 2 実習班：2、試作班：3、計画・喫食室班：1	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第8回	大量調理実習 3 実習班：3、試作班：1、計画・喫食室班：2	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第9回	大量調理実習 4 実習班：1、試作班：2、計画・喫食室班：3	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第10回	大量調理実習 5 実習班：2、試作班：3、まとめ・計画班：1	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第11回	大量調理実習 6 実習班：3、試作班：1、まとめ・計画班：2	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第12回	大量調理実習 7 実習班：1、試作班：2、まとめ・計画班：3	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第13回	大量調理実習 8 実習班：2、試作班：3、まとめ・計画班：1	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第14回	大量調理実習 9 実習班：3、まとめ：2、演習：3	実習の振り返りと栄養価計算 1時間
第15回	まとめ 実習の振り返りを行なう。 各データから実習のまとめを行なう 【課題】各グループで実習を振り返り、発表する 1品持ち寄り弁当の日	実習を振り返り、自己評価する。 1時間

授業科目名	給食管理校外実習 I				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	事前・事後のオリエンテーションと5日間の現場実習を行う。実習先は、小学校、事業所、病院、福祉施設のうち1か所とする。実習内容は、実習施設によって異なる。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

学内の講義および実習で身に付けた知識や技術を統合して、実際に給食の現場で実習する。各施設の特徴を知り、それぞれの施設における栄養士の役割や職務内容についての理解を深め、職業人としての意識をもつ。そして、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的としている。実習後は、実習内容をパワーポイントにまとめ、報告会を行い、自己の課題発見（気づき）をレポートする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食の現場における給食運営や栄養士の職務内容について理解する。	給食現場における栄養士の役割について把握し、自分の目指す栄養士像について考えることができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食現場における給食運営の一端を実践する。	給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を省察することができる。
2．DP8. 意思疎通		現場での実習を通して、周りの人と意見を受け入れ、また自分の考えを相手に伝えることができるようになる。
3．DP10. 忠恕の心		食事提供の対象者に対して思いやりや尊敬の念をもって接することができる。

学外連携学修

有り（連携先：各実習先の企業および施設）

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・発表（スピーチ、プレゼンテーションなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

実習の記録	50%	： 「実習ノート」を実習指導者と養成施設担当者で評価する。日々の実習内容をノートに記録し、自己の実践を客観的に振り返り、そのくらい取り組み、達成できたのかを評価する。
実習報告書の作成	20%	： 設定した実習テーマ・具体的達成課題が、どのような方法で取り組まれ、その程度達成されたのか、学んだ事柄などについて記述し、科目独自のルーブリックによって評価する。
受講状況	30%	： 実習期間中の受講態度（時間厳守、マナー、身だしなみ、言葉遣いなど）や積極的な態度（質問や取り組む姿勢）を独自のルーブリックによって総合的に評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

「臨地実習・校外実習ハンドブック」（藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編集、2014）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、全体で45時間の学修が求められる。実習に参加するだけでなく、事前準備や事後の振り返りにも十分に力を入れること。実習テーマに沿った「課題」に取り組むことに加え、毎日の実習を振り返り、翌日の実習に生かす。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 上記以外の時間も対応します。

授業計画

： 授業外学修課題にかかるとかかる目安の時間

第1回	オリエンテーション（校外実習の目的） 校外実習の概要と目的について学び、校外実習の意義について理解する。	「私にとっての校外実習の意義」について考える。	1時間
第2回	事務手続きと実習に関する諸注意 実習先への書類作成と実習に行くにあたっての確認事項（細菌検査、健康診断や麻疹摂取状況など）を理解する。	「実習テーマ」を文章化する。	1時間
第3回	実習先への事前訪問 実習が行われる1か月前から数週間前を目安として、実習施設の事前訪問を行い、実習のイメージをつくる。	事前訪問から気づいたことについて考え、実習までに学習しておくべき課題に取り組む。	1時間
第4回	本実習（1日目） 実習先でのオリエンテーションおよび施設の特徴 衛生教育	実習のノートに記録する。	1時間
第5回	本実習（2日目） 実習先での厨房業務	実習のノートに記録する。	1時間
第6回	本実習（3日目） 実習先での厨房業務 課題への取り組み（献立作成など）	実習のノートに記録する。	1時間
第7回	本実習（4日目） 実習先での厨房業務 課題への取り組み	実習のノートに記録する。	1時間
第8回	本実習（5日目） 実習先での厨房業務 実習先での反省会を通して、5日間の実習の総括をする。	実習ノートを完成する。	1時間
第9回	学校での振り返り 実習を振り返り、意見交換をする。 実習先へお礼状を作成して、郵送する。	実習報告書の記述	1時間

授業科目名	給食管理演習				
担当教員名	弓岡仁美				
学年・コース等	1	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	プリントを使用した講義と課題作成およびテーマに沿った発表を行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、給食管理校外実習の事前・事後指導として位置付ける。
校外実習に先立ち、「給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する」という目的を達成するために、給食業務に必要な栄養士業務全般の項目について、事前学習および事前準備を行う。実習終了後には、実習内容についての報告会を実施し、それぞれが経験したことについての意見交換や実習内容の整理を行い、これまでに修得した専門的知識と技術の統合について確認する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食管理校外実習のための栄養士業務全般についての知識と理解	給食管理校外実習の意義を理解し、目的意識をもつ
2 . DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食管理校外実習に必要な知識と技能	校外実習先に応じた実践力を身につける
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		栄養士業務全般についての総合的な実践力を身につけ、実習先で適応することができる
2 . DP10. 忠恕の心		常に誠をつくし、ひとの立場に立って、考え行動することができる

学外連携学修

有り（連携先：石井 由紀子先生、大阪市立小松小学校）

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ 見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

課題レポート

評価の基準

： 独自のルーブリックに基づいて評価します。

40%

授業内課題

： 独自のルーブリックに基づいて評価します。

60%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

管理栄養士・栄養士必携（第一出版）
資料プリントを使用する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回2.5時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

初めは全員対象の授業だが、途中からは春休みに校外実習（小学校・幼稚園）に行く学生のみを対象とする。
指定された日にはスーツ着用で出席すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日 2時限目

場所： 栄養第2研究室

備考・注意事項： 研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画

： 授業外学修課題に
かかる目安の時間

第1回	オリエンテーション 一校外実習の目的と目標一 校外実習の意義について理解する。	「栄養士免許をどう生かしたいか」についてレポートを提出する。	2時間
第2回	校外実習の概要 一校外実習事後報告会への参加一 2回生の校外実習報告会に参加して、学校・事業所・病院・福祉施設など各実習施設における実習内容や研究課題について学び、実習先の施設概要や栄養士業務について理解する。	2回生の事後報告会に参加して学んだことについてレポートを提出する。	2時間
第3回	子どもの食に関する現状と課題、食育について 子どもを対象とした食育活動を行っておられる石井 由紀子先生による講義。 子どもの食に関する現状と課題について知り、効果的な子どもへの食育方法を学ぶ。	授業内容から学んだことについてレポートにまとめて提出する。	2時間
第4回	子どもを対象とした食育実践 子ども対象の料理教室のサポートに入り、子どもとの触れ合いを通して実際の関わり方について学ぶ。 また、プラムセミナーと称して5分間の食育を行う。	本時の授業内容や学びについてレポートを提出する。	2時間
第5回	学校給食について 学校給食の歴史や栄養管理および衛生管理の基準について学ぶ。	栄養教諭と学校栄養職員の違いについてレポートにまとめる。	2時間
第6回	食物アレルギーの対応について 食物アレルギーの対応を学ぶ。	食物アレルギーの対応についてレポートにまとめる。	2時間
第7回	学校における食に関する指導について 学校における食に関する指導の概要について学ぶ。	給食時間の食に関する指導について調べる。	2時間
第8回	給食時間の指導についてテーマ設定と指導案作成 給食時間における食に関する指導について、1人ずつ自分で課題を設定し、5分間の給食指導に向けて、指導案を作成する。	指導案を完成させる。	4時間
第9回	指導媒体作成 前回の授業時に設定した課題について、指導媒体を作成する。	指導媒体を完成させ、発表練習を行う。	4時間
第10回	授業内発表と評価 給食時間における食に関する指導について、1人ずつ自分で設定した課題について模擬指導（5分）を行い、学生相互間で評価し合う。	授業内発表の反省をもとに指導内容の充実についてレポートにまとめる。	2時間
第11回	小学校における食育実践 大阪市立小松小学校を訪問して食育活動を行うことを通して、児童との関わり方を学び、子どもへの理解を深める。	グループごとに食育実践に向けてのテーマを決め、指導媒体を作成する。	4時間
第12回	実習に向けての自己の課題と目標設定 実習先の施設の概要や特徴を把握し、実習に向けての研究課題や実習で何を学びたいか目標を設定する。	何を学ぶかについてレポートにまとめる。	4時間
第13回	実習マナー、心構えについて 実習にあたっての心構えや事前準備について確認する。	同じ施設へ実習に行くメンバーと打ち合わせや勉強会を行う。	2時間
第14回	直前オリエンテーション 実習直前の事前準備、実習時の注意事項等について確認する。	同じ施設へ実習に行くメンバーと打ち合わせや勉強会を行う。	2時間
第15回	事後報告会の準備 給食管理校外実習を終えて、実習内容を整理する。	事後報告会の発表資料を作成する。	4時間

授業科目名	公衆衛生学				
担当教員名	村井秀子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義を主とし、パワーポイントを用いて授業を行う。最新の統計データを使用するため、適宜プリントを配布する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

公衆衛生の目的は、地域社会において人びとが健康を維持・増進し、質の高い人生をおくることにある。本授業は、社会や自然が人びとの健康にどう影響するのか、また人びとが健康的な生活を営むために社会や自然がどうあるべきかなど、人びとの健康と環境との関わりについて理解することを目標とする。授業では、保健統計による国民の健康状態の把握、水や大気の衛生と健康影響、保健行政および関連法規と、これらを根拠としたわが国の健康増進および感染症への取組みについて学習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	公衆衛生分野の専門的知識	わが国の国民の健康状態について各種健康指標を用いて説明できる。 社会や自然などの生活環境が私たちの健康に及ぼす影響について説明できる。
2．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	社会における栄養士職の意義と役割についての理解	国民の健康の保持増進に関わる栄養士職の役割について理解できる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		健康に関わる諸問題について、現状を把握し、事象の発生要因を考え推測することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価はしない。
20分以上の遅刻は欠席とみなす。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	： 定期試験（筆記試験）により専門的知識の習得および理解度について40点満点で評価する。 40%
持ち帰り課題	： 持ち帰り課題を課し、授業内容の理解度と提出期限厳守の状況により30点満点で評価する。 30%
受講状況	： 授業への積極的参加（質問、授業内容ワークシート作成）および受講態度（私語、不必要な携帯電話操作など不適切な受講マナーは減点）30点満点で評価する。 30%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
石川哲也他	・ イラスト公衆衛生学	・ 東京教学社	・ 2017年

参考文献等

「国民衛生の動向」（厚生統計協会）
「公衆衛生マニュアル」柳川洋編（南山堂）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められます。そこで授業外学修については以下の通りとします。
授業の復習として毎回持ち帰り課題に取り組み、翌週に必ず提出、また翌週授業の予習として教科書の該当箇所を一読しておいてください。日頃からTVニュースを視聴したり、新聞、雑誌、書籍などを読んでいただき、健康に関わる出来事や情報について関心をもつようにしてください。
欠席した場合、授業の配布資料は翌週の授業にて必ず受け取るようにしてください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 質問がある場合、授業内容ワークシートに記載すること。後日、授業内において時間の許す限り説明を行います。

授業計画

： 授業外学修課題にかかると自覚の時間

第1回	公衆衛生学の概要 公衆衛生の定義、公衆衛生の目標、予防医学の三段階について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P1～P11を読んてくる	4時間
第2回	わが国の健康レベルの現状（1） 人口静態統計、人口動態統計、人口の推移、人口ピラミッド、人口指標、高齢化と少子化について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P11～P14を読んてくる	4時間
第3回	わが国の健康レベルの現状（2） 出生の動向、出生に関する指標、人口の変動について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P14～P17を読んてくる	4時間
第4回	わが国の健康レベルの現状（3） 死亡の動向、死亡に関する指標、主要死因について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P17～P20を読んてくる	4時間
第5回	わが国の健康レベルの現状（4） 生命表、平均寿命、平均余命、傷病統計について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P21～P26を読んてくる	4時間
第6回	疾病の原因を探る（1） 疫学の基礎について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P27～P38を読んてくる	4時間
第7回	疾病の原因を探る（2） 感染症の疫学（感染経路と感染症、主な感染症の発生動向）について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P41～P48を読んてくる	4時間
第8回	疾病の原因を探る（3） 非感染症の疫学（生活習慣病）の動向と予防について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P99～P101を読んてくる	4時間
第9回	健康の管理（1） 母子保健の動向、母子保健法、母子保健事業・施策について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P102～P104を読んてくる	4時間
第10回	健康の管理（2） 学校生活における保健、学校保健の特徴、学校保健対策について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P111～P116、P126～P129を読んてくる	4時間
第11回	健康の管理（3） 中高年齢者の保健、地域における保健活動、関連法規について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P55～P67を読んてくる	4時間
第12回	環境と人（1） 自然環境、地球規模の環境問題について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P68～P77を読んてくる	4時間
第13回	環境と人（2） 大気汚染、水質汚濁、土壌汚染などの公害問題について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P77～P82を読んてくる	4時間
第14回	環境と人（3） 生活のための環境 大気の衛生（気温、湿度、気流、感覚温度）について学ぶ	持ち帰り課題、教科書P91～P95を読んてくる	4時間
第15回	環境と人（4） 生活のための環境 水の衛生（水道、下水）について学ぶ 授業内容について質疑応答	持ち帰り課題	4時間

授業科目名	社会福祉概論				
担当教員名	中川陽子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	本授業では、教科書及び配布プリントなどにより講義をすすめます。講義を中心としますが、適宜、グループワークを取り入れ、学生同士や学生と教員で社会福祉について理解を深めます。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

現代では社会福祉の領域は非常に広範囲にわたっており、その内容も多種多様化しています。社会福祉は私たちの暮らしに直結したものです。社会福祉の意義・理念を理解した上で、法体系や制度、福祉サービス体系における公私の役割活動、関連領域、社会福祉の基礎を学習していきます。

みなさんが社会福祉とは何かを理解し、社会人になってからもその知識を生かすことができるようにすることが目標です。教科書だけではなく、配布プリントや振り返りシートなども使うため、書類の管理能力も大切です。工夫して取り組むようにしてください。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	社会福祉分野の基礎知識を学ぶ	社会福祉全般の基礎的理解と現代の日本が抱える社会問題と課題について理解し説明することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	知識を現場で生かすことができる技能を学ぶ	専門的知識を通し、現場で技能を生かすことができる
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		社会福祉における法制度の今後の課題について現状を踏まえて理解し表現することができる。
2．DP8. 意思疎通		他人の意見を踏まえて社会福祉に関する自分の主張や意見を伝えることができる。
3．DP9. 役割理解・連携行動		グループ活動を通し、個々の役割を理解し学びを深め合うことができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	: 授業最終回に基礎的な理解に関する問題と自身の社会福祉における考察について40点満点で評価する。
40%	
振り返りシート	: 各回の振り返りシートを0から3点で評価する。
30%	
受講状況	: 各回への授業への積極的態（発表質問など）や受講マナー（携帯電話や私語の有無）を総合的に評価する。
30%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
小宅理沙監修	・ 社会福祉論 保育士・栄養士・看護師が学ぶ社会福祉	・ 現代図書	・ 年

参考文献等

山縣文治・柏女壺峰編「社会福祉用語辞典」（第8版）ミネルヴァ書房

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： 質問するにあたっては毎回配布予定のコミュニケーションカードを使用し、書き込みをしてください。次の授業時に返却します。

授業計画			授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	オリエンテーション・社会福祉とはなにか 社会福祉という考え方、人権と権利、ライフステージごとの福祉課題について考えます。	振り返りシート作成	4時間
第2回	社会福祉へのみちびき 社会福祉の基本理念と人権の尊重について学び、自身がどのように社会福祉とかかわっているのか学びます。	振り返りシート作成	4時間
第3回	社会福祉のあゆみ イギリス、スウェーデン、日本の社会福祉の変遷を学び、歴史をふまえて各国の社会福祉を比較します。	振り返りシート作成	4時間
第4回	変革期の社会福祉 社会福祉基礎構造改革における利用者のサービス選択と利用者保護、サービスの質の向上について考えます。	振り返りシート作成	4時間
第5回	社会福祉の仕組みと運営 社会福祉法の内容と社会福祉行政の実施体制、財源について理解し、社会福祉施設の体系について学びます。	振り返りシート作成	4時間
第6回	生活保護 貧困や低所得とはどのような状態をさすのか、また公的扶助による福祉サービスにはどのようなものがあるのかを学びます。	振り返りシート作成	4時間
第7回	子どもと家庭の福祉 子どもに関する法制度やサービスの歴史の変遷、現状と課題を学びます。	振り返りシート作成	4時間
第8回	高齢者の福祉 高齢者に関する法制度やサービスの歴史の変遷、現状と課題を学びます。	振り返りシート作成	4時間
第9回	障がいのある人の福祉 障がい者に関する法制度やサービスの歴史の変遷、現状と課題を学びます。	振り返りシート作成	4時間
第10回	地域福祉 生活課題を抱えている人々が地域で支援を受けながら生活するための法制度やサービスにはどのようなものがあるのかを学びます。	振り返りシート作成	4時間
第11回	社会福祉専門職 社会福祉の担い手にはどのような人々がいるのか、どのような資格があるのかを学びます。また、それぞれの専門職の現状と課題について考えます。	振り返りシート作成	4時間
第12回	社会福祉援助技術 社会福祉の専門職の行う援助の方法、職業倫理について学び、専門性について考えます。	振り返りシート作成	4時間
第13回	社会福祉とソーシャルワーク 社会福祉援助活動の目的とソーシャルワークの成り立ち、体系について学びます。	振り返りシート作成	4時間
第14回	現代社会と社会保障 日本の社会保障にはどのようなものがあり、どのようなときに給付されるのかを学びます。	振り返りシート作成	4時間
第15回	社会福祉の課題と展望 これまでの授業の概要を確認し、改めて社会福祉の現状と課題について総括します。また、最後に記述問題を含む試験を実施します。	すべてをファイル、またはノートにまとめ最終の考察をする。	4時間

授業科目名	生化学				
担当教員名	牧野壯一				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	講義				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目では、栄養学科二回生後期に開講し、栄養学、食品学、など栄養士としての専門的な学びの集約として、私たちの体の中で起こる栄養素の代謝について詳細に学び、生命活動の現象を化学物質の流れから探求する力を修得することを目的とします。人体を構成する細胞および組織の微細構造とそれを構成する基本的物質の生化学的性質・特徴、および生体内における代謝、さらに生体の調節機能や恒常性のメカニズム、遺伝子発現とその制御について学びます。また、食品が原因で起こる疾病や、アレルギーを中心とした免疫反応にも触れます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養素の代謝	生命現象を化学的に説明できる
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		栄養素の必要性を理解し、説明できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

定期試験	60%	: 定期試験期間中に、生化学の知識の程度を筆記試験により評価する。
小テストおよび振り返りノート	30%	: 各単元終了後、翌週に小テストを行う。講義のまとめた振り返りノートの提出と小テストの点数を総合的に評価する。
受講状況	10%	: 授業への積極的参加（質問などで加点）や授業態度（授業の妨げになる私語やマナーなどで減点）を独自のルーブリックをもとに評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
小野廣紀 ら	・ はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 生化学	・ 化学同人	・ 年

参考文献等

「生化学辞典」（東京化学同人）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日もしくは水曜日午後
場所： 栄養学科第一研究室
備考・注意事項： メールでの対応も可能です。

授業計画

回	内容	講義内容を振り返り、復習する	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	生化学で何を学ぶのか、人体の構造 健康と栄養、食品と栄養素、人体の構成元素と化学組成、人体の化学組成と食事の関係について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第2回	人体の構造 人体を構成する細胞と細胞小器官について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第3回	代謝の概要 三大栄養素の消化・吸収の概要とエネルギー生成方法を学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間

第4回	たんぱく質・酵素の構造と機能 アミノ酸の構造と性質、ペプチド、たんぱく質の構造、酵素について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第5回	たんぱく質・アミノ酸の代謝 非必須アミノ酸の生合成、たんぱく質・アミノ酸の異化、アミノ酸の特殊性生物への変換について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第6回	糖質の構造と機能 糖質の化学、糖質の構造、糖質の分類 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第7回	糖質の代謝 解糖系、TCA回路と電子伝達系、ペントースリン酸回路、グルクロン酸回路、グリコーゲンと血糖値の維持について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第8回	脂質の構造と機能 脂質の化学、脂質の構成成分、脂質の分類 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第9回	脂質の代謝 脂肪酸とトリアシルグリセロールの生合成、 β -酸化とケトン体の合成、不飽和脂肪酸の代謝、生体内での脂質の運搬、コレステロールの合成について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第10回	核酸、遺伝子の構造と機能とその代謝（1） 核酸の構造、ヌクレオチド、プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第11回	核酸、遺伝子の構造と機能とその代謝（2） 核酸、遺伝子 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第12回	個体の恒常性とその調節機構 ホルモンの分類と作用機構、ホルモン分泌量の制御、ホルモンによる代謝調節、女性ホルモンと性周期について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第13回	免疫、アレルギー 免疫の種類、免疫の破たん、アレルギーについて学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第14回	ビタミンの栄養 脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン、ビタミンの栄養学的機能について学ぶ 小テスト	講義内容を振り返り、復習する	4時間
第15回	重要事項のまとめと振り返り 全体の授業内容のまとめを行い、質疑応答を行う。	定期試験に対して講義内容をまとめ、復習する。	4時間

授業科目名	生化学実験				
担当教員名	弓岡仁美				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	講義ならびに班別に実験を行う。毎回のテーマ毎にレポートを提出する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学における食物の機能性成分と生体との相互作用を理解するためには、生体に関する化学的な知識と理解が必要である。これまでの講義で習得した知識をもとに、生体構成成分を試料とした定量実験や定性実験などを通じて、生体成分の取り扱いや定量操作の基本について習得する。そして、化学的な側面から栄養素の消化・吸収およびそれらの代謝について理解を深める。さらに、実験によって得られた結果についての情報を、疾患の診断や栄養管理目標への応用につなげる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	生化学に関する知識	代表的な生体成分に関する実験を通じて、生体における栄養素の消化・吸収、代謝について化学的に理解することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	生化学データの分析力	得られた実験結果をもとに、生化学的データから疾患を診断したり、今後の栄養管理目標を示すことができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		実験テーマに関するプレゼンテーションを実施する。他者に分かりやすく説明したり、質問に回答することで、課題について論理的に考え、課題を発見し解決する能力を育成する。
2．DP8. 意思疎通		グループで実験を行うことにより、他者の意見を聴き、自己の意図を正確に伝えることの重要性を理解するとともに、その姿勢を育成する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。
規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

毎回のレポート提出

80% : 内容の妥当性と論理的構成について、独自のルーブリックに基づいて評価します。

実験内容のプレゼンテーション

20% : 実験内容に関するグループ単位での発表について、内容の妥当性と論理的構成および質問に対する回答について、独自のルーブリックに基づいて評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

1 回生時に履修した栄養学Ⅰおよび栄養学Ⅱで使用した教科書
基礎栄養学(栄養科学イラストレイテッド) 田地 陽一 編 羊土社
人体の構造と機能(栄養科学イラストレイテッド) 志村 二三夫編 羊土社

履修上の注意・備考・メッセージ

実験科目であるため、毎回の授業後にはレポートを提出する必要がある。本科目は、1単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日 2時限目
場所： 栄養学科 第2研究室

授業計画

授業外学修課題にかかるとの目安の時間

第1回	オリエンテーション <ul style="list-style-type: none"> ・授業概要および成績評価方法について理解する。 ・実験時の注意事項、実験レポートの作成方法について理解する。 ・次回の実験の準備を行う。 	次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第2回	糖質の定性反応とその特徴：未知試料の判定 糖質の重合度や、それら糖の構造や性質の違いによる定性反応の特徴を利用して、未知試料溶液の判定を行うことにより、糖質の特徴について理解する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第3回	糖質の消化に関する実験：アミラーゼによるデンプンの消化 アミラーゼによるデンプンの消化について、基質として生デンプンと糊化デンプンを酵素と反応させたのち、残存するデンプン量をヨード・ヨウカリ反応を用いて調べる。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第4回	糖質の定量実験：血糖値の測定 空腹時および糖負荷試験後と仮定した試料血清中のグルコース濃度（血糖値）をグルコースオキシダーゼ法により定量する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第5回	脂質の消化に関する実験：リパーゼの活性測定 脂肪にリパーゼを作用させ、酵素反応における経時的変化を調べることにより、脂質の消化に及ぼす乳化剤の影響について理解する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第6回	脂質の定量実験：血清総コレステロール濃度の測定 試料血清中の総コレステロール濃度を定量し、脂質異常症に関する診断や、脂質の管理目標について食生活面から考察する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第7回	脂質の定量実験：血清トリグリセリド濃度の測定 試料血清中のトリグリセリド濃度を定量し、脂質異常症に関する診断や、脂質の管理目標について食生活面から考察する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第8回	タンパク質の定性反応とその特徴：透析後の内液、外液におけるタンパク質の検出 糖質やアミノ酸、タンパク質を含む溶液について透析を行い、透析について理解するとともに、それぞれの溶液について定性反応により判定を行う。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第9回	タンパク質の消化に関する実験：ペプシンによるタンパク質の消化 ペプシンのタンパク質消化について、消化酵素の反応速度に及ぼすpHや温度の影響について実験を行う。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第10回	酵素の触媒作用：カタラーゼの性質 カタラーゼの至適pH、至適温度を決定する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第11回	食品に含まれるアレルゲンタンパク質の電気泳動（SDS-PAGE） 食物アレルゲンをSDS-PAGEにより分離し、食物アレルギーを引き起こす主要タンパク質について理解する。	実験レポートの作成（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第12回	動植物細胞からのDNAの抽出／アルコールパッチテスト <ul style="list-style-type: none"> ・動植物細胞からDNAを抽出する。 ・アルコールパッチテストによる遺伝子診断を行い、アルコールに対する体質について理解する。 	実験レポートの作成（課題を含む）	2時間
第13回	まとめ：プレゼンテーション資料作成 実験内容に関して、各グループ毎に資料を準備する。	プレゼンテーション資料準備	2時間
第14回	テーマ別発表 各グループ毎に発表および質疑応答を行い、発表内容および発表資料等について相互評価する。	プレゼンテーション資料の修正	2時間
第15回	総合的まとめと振り返り 各実験についての振り返りと授業の総括を行う。	最終レポートの作成	2時間

授業科目名	運動生理学				
担当教員名	和泉淑子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	教科書と資料を中心に講義形式にて行う。理解を深めるために、必要に応じて小テストを行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

現代社会では、人々の健康維持・増進のために運動・スポーツへの関心が高まっている。そしてスポーツ現場では、サポートスタッフとしてスポーツ栄養士の重要性も認識されてきている。本科目では、これらのニーズに適切に応えるべく、ヒトの身体の構造と機能を理解し、身体トレーニングが全身に及ぼす影響や効果的な指導プログラムについて幅広く学習する。また、栄養士実力認定試験の前には、過去問題の演習などの試験対策を組み入れる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	身体の構造・機能、生理学的観点からの運動による全身への影響についての理解	上記内容について、具体的なイメージを持って理解できる
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		クラスメイトや教員と積極的にコミュニケーションをとることができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講状況	30%	: 各回授業への積極的参加や授業態度を各回2点×15回=30点満点で評価する。
小テスト	20%	: 授業内に10点満点の穴埋め問題を出題する。全4回実施。10点×4回=40点満点を最終評価で全体の20% (40点満点×0.5) として評価する。
定期テスト	50%	: 定期試験期間中に、運動生理学の基礎的知識について出題する。100点満点を最終評価で全体の50% (100点満点×0.5) として評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

著名：健康・スポーツの科学／著者名：三村寛一編・藤本繁夫・中雄勇・奥田豊子・高木信良・八木田恭輔・安部恵子・野中耕次・池谷茂隆・西村民生／出版社名：嵯峨野書院
 著名：新訂 目でみるからだのメカニズム／著者名：堺章著／出版社名：医学書院
 著名：アトラスとテキスト 人体の解剖 原書改訂第2版／著者名：山内昭雄訳／出版社名：南江堂
 著名：系統看護学講座 人体の構造と機能1 解剖生理学／著者名：日野原重明ほか／出版社名：医学書院
 著名：最新運動生理学 身体パフォーマンスの科学的基礎／著者名：宮村実晴編集／出版社名：真興交易医学書出版部
 著名：運動学／著者名：斎藤宏／出版社名：医歯薬出版株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
 「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業の前後
場所：	授業の教室および非常勤講師室
備考・注意事項：	授業前後に授業の教室および非常勤講師室にて対応します。

授業計画

： 授業外学修課題に
 ： かかる目安の時間

第1回	身体の構造1（骨・関節） 骨・関節の構造について学ぶ。	配布資料および教科書p. 1~5を通読する。	4時間
第2回	身体の構造2（筋、神経系） 筋、神経系の構造について学ぶ。	配布資料および教科書p. 6~10を通読する。	4時間
第3回	身体の構造3（呼吸・循環器系） 呼吸・循環器系の構造について学ぶ。	配布資料および教科書p. 11~15を通読する。	4時間
第4回	小テスト1（第1~3回講義分）、身体の機能1（骨・関節、筋） 骨・関節、筋の機能について学ぶ。	配布資料および教科書p. 17~22を通読する。	4時間
第5回	身体の機能2（神経系、呼吸・循環器系） 神経系、呼吸・循環器系の機能について学ぶ。	配布資料および教科書p. 23~27を通読する。	4時間
第6回	運動適応 ヒトの環境に適応する能力について学ぶ。	配布資料および教科書p. 28~30を通読する。	4時間
第7回	小テスト2（第4~6回講義分）、スポーツトレーニング トレーニングの原理・原則について学ぶ。	配布資料および教科書p. 32~35を通読する。	4時間
第8回	運動による身体への影響（身体組成、筋・骨格系） 身体組成、および運動による筋・骨格系への影響について学ぶ。	配布資料および教科書p. 37~42を通読する。	4時間
第9回	運動による身体への影響（呼吸・循環器系、内分泌系） 運動による呼吸・循環器系、内分泌系への影響について学ぶ。	配布資料および教科書p. 43~52を通読する。	4時間
第10回	小テスト3（第7~9回講義分）、栄養士実力認定試験対策1 栄養士実力認定試験対策として、解剖生理学領域の過去問題の演習を行う。	演習した過去問題の見直しをする。	4時間
第11回	栄養士実力認定試験対策2 栄養士実力認定試験対策として、解剖生理学領域の過去問題の演習を行う。	演習した過去問題の見直しをする。	4時間
第12回	姿勢・基本動作 バイオメカニクスの基礎、およびヒトの姿勢・日常生活動作について実技を含めて学ぶ。	配布資料および教科書p. 54~62を通読する。	4時間
第13回	応用動作 走る・跳ぶなどの動作について学ぶ。	配布資料および教科書p. 63~69を通読する。	4時間
第14回	筋力トレーニングの基礎 筋力トレーニングの基礎、リスク管理について学ぶ。	配布資料および教科書p. 71~90を通読する。	4時間
第15回	小テスト4（第12~14回講義分）、まとめ これまでの講義内容の復習、まとめを行う。	定期試験にむけた総復習を行う。	4時間

授業科目名	食品衛生学実験				
担当教員名	牧野壯一				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	実験は1グループ5～6人単位で行う。実験は、まず実験目的と操作の説明、グループごとに実験、各自でレポート作成という順序で進めていく。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

「食の安全」を確保するためには、食品中の微生物や化学物質の性質を理解することが必要です。この実験・実習では、飲食物、食品添加物、器具および容器包装などを対象とする飲食に関わる衛生学の検査技術を習得することを目的としています。授業の前半は、環境や食品に存在する一般細菌や汚染指標菌、芽胞菌や嫌気性菌などの分離同定試験、後半は加工食品中の添加物分析や腐敗などの検査を行ない、食品衛生検査の基礎技術を学びます。食品衛生指針に沿った各種分析・評価の原理を理解し、社会で応用できる栄養士の育成を目指します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食の安全確保のための知識と技能	食の安全性確保の方法を理解する
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理過程における食の安全性確保	調理過程で発生する各種リスクを説明し、排除する力を養う
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		調理過程における食の安全を脅かす要因を説明できる
2．DP6. 行動・実践		調理工程で不測の事態が起きたときに対応できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内課題	50%	： 指定した実験レポートおよび課題・宿題レポートのすべてを期日までに提出すること
受講態度	15%	： 実験への参加度をどくじのルーブリックに従い総合的に評価する。
まとめの試験	35%	： 最終日もしくは定期試験期間中に実験内容についてその理解度を確認するために実施留守。一回生の講義の内容も含む。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

一回生の時に使用した教科書および配布した印刷物、「原色食品衛生図鑑」細貝祐太郎他編（建帛社）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日午前中
場所： 栄養学科第一研究室
備考・注意事項： メールでの対応も可能です。

授業計画

第1回

実験内容の説明と諸注意

化学および微生物学実験の基礎知識、実験上の諸注意の説明と次週の準備を行う。

講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。

授業外学修課題にかかる目安の時間

2時間

第2回	微生物学実験の基礎（培地作成） 寒天培地、生理食塩水の調製と分注、高圧蒸気滅菌を行う。	講義内容を振り返り、復習する。実験レポートおよび課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第3回	微生物学実験の基礎（手洗い） 各自の体表面から検体を採取、ブドウ球菌選択培地を用い培養する。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第4回	微生物学実験の基礎（グラム染色） 食品や趣旨に存在する細菌を目で見る。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第5回	生活環境の微生物 調理施設内における空中落下細菌を測定する	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第6回	一般生菌数の測定 食品の微生物汚染について調べる。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第7回	嫌気性菌、芽胞菌の検査 環境中の嫌気性菌と芽胞菌を検出する方法について学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第8回	食中毒菌の分離 嫌気性菌および芽胞菌の食品からの分離方法を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第9回	食器の洗い残しと異物混入試験 食器の洗い残しと食品中の異物検査の基礎を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第10回	油脂の劣化 油脂の酸化と過酸化価の測定方法を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第11回	食品添加物（発色剤の検査） 市販の食肉加工品を試料とし、発色剤の定量を行う。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第12回	食品添加物（着色料の検査） 市販食品を試料とし、水溶性タール系色素と天然色素の同定・検査法を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第13回	食品の変質（牛乳および卵の鮮度） 乳製品と卵の変質検査を行い、変質について学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第14回	食中毒発生要因の解析 マスターテーブルを用いて食中毒発生要因による解析技術の基礎を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	2時間
第15回	実験レポートのまとめ、確認テスト アレルギーキットを用いたアレルギー試験方法を学ぶ。同時に、食品衛生学に関するまとめと確認試験をおこなう。	講義内容を振り返り、復習する。課題レポートを完成し、翌週に提出する。	1時間

授業科目名	応用栄養学				
担当教員名	久藤麻子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	講義法・演習形式とする。グループワーク・グループワークディスカッションを適宜行う。講義を受け、コンセプトマップをグループで作成し、発表を行う。グループで作成したコンセプトマップを基に各自コンセプト				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の健康の維持・増進には日常の食生活が大きく関わっている。本授業では各ライフステージにおける身体的・栄養的特性の基礎知識について学び、それぞれのライフステージの栄養状態の評価・判定、栄養管理の必要性について学ぶ。また、ケース別（運動時・ストレス時・特殊環境下）の諸身体活動にともなう生理的な変化や栄養的特性と、それらに対する栄養管理について学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養士としての専門的知識の習得	各ライフステージに応じた身体的・栄養的特性・栄養管理の必要性、ケース別の栄養的特性についての理解を定期試験（50点）、小テスト（5点×3）で成績評価する。
汎用的な力		
1 . DP8. 意思疎通		コンセプトマップをグループで作成するにあたり、自己の意図を正確に伝え、他者の意見をよく聞き、グループで一つのマップを完成させる。グループ内での貢献度・積極的関与・協調性は相互評価（10点）で評価する。
2 . DP7. 完遂		グループで作成したコンセプトマップに基づき授業外学習でさらに発展したコンセプトマップを作成しなければならない。さらなる知識の整理が必要となる困難な課題をやり遂げられるかを評価する（5×5点）

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・協同学習（ペアワーク、グループワークなど）
- ・発表（スピーチ、プレゼンテーションなど）
- ・その他（以下に概要を記述）
コンセプトマップ作成

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします
- ・その他（以下に概要を記述）

グループごとに作成したコンセプトマップは、クラス内でプレゼンを通して共有する。

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	: 各ライフステージに応じた身体的・栄養的特性・栄養管理の必要性、ケース別の栄養的特性についての理解度を評価する。 50%
小テスト	: 各ライフステージに応じた身体的・栄養的特性・栄養管理の必要性、ケース別の栄養的特性についての定着度を評価する。（5点×3） 15%
コンセプトマップ作成	: 知識の理解、整理についてコンセプトマップ中のラベル数、リンク数等で評価する。（5点×5） 25%
相互評価	: コンセプトマップ作成時のグループワーク、プレゼンテーションについてのグループへの貢献度・積極的関与・協調性を学生同士で評価する。（5点×2） 10%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
五明紀春	スタンダード人間栄養学 応用栄養学	朝倉出版	2016年

参考文献等

日本人の食事摂取基準[2015年版]／厚生労働省／第一出版

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	授業前後
場所：	教室内
備考・注意事項：	担当曜日の昼休みに非常勤講師室に在室 また、授業前後の質問も積極的に受けつける

授業計画		授業外学修課題にかかるとする目安の時間	
第1回	オリエンテーション／栄養管理の基礎～栄養マネジメント～ この授業で行うグループワーク・コンセプトマップ作成・発表についての説明を行う。 栄養管理を行う上での基礎的な事項、栄養必要量・栄養マネジメントについて概説する	栄養管理の基礎についての復習を行う。コンセプトマップの書き方を予習する。	4時間
第2回	栄養管理の基礎～栄養ケアプログラム～ 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 栄養管理を行う上での基礎的な事項、栄養ケアプログラムについて概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第3回	妊娠期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 妊娠期の身体特性・栄養特性について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第4回	授乳期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 授乳期の身体的特性・栄養特性について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第5回	新生児・乳児期の栄養管理～乳汁栄養・母乳～ 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 新生児、乳児期の身体的特徴・特性・病態・疾患・栄養特性（母乳）について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第6回	新生児・乳児期の栄養管理～乳汁栄養・人工栄養～ 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 新生児、乳児期の身体的特徴・特性・病態・疾患・乳汁栄養（人工栄養）について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第7回	乳児期の栄養管理～離乳食～ 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 離乳食について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第8回	幼児期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 幼児期の栄養特性・身体的特性について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第9回	学童期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 学童期の身体的特徴・栄養特性と疾患について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第10回	思春期・青年期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 思春期の身体的特徴・栄養特性と疾患、青年期の身体的特徴・栄養特性と疾患について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第11回	成人期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 成人期の身体的特性、栄養特性と疾患について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第12回	閉経期(更年期)の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 更年期の身体的特性、栄養特性について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第13回	高齢期の栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 高齢期の身体的特徴・栄養特性について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する	4時間
第14回	運動・スポーツと栄養管理 先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。 運動時の栄養について概説する。	グループワークで作成したコンセプトマップを基に、各自コンセプトマップを作成する。また次週授業のコンセプトマップをあらかじめ作成し、予習しておく。	4時間
第15回	ストレス・生体リズムと栄養管理・環境と栄養管理	定期試験に向けて、全体的な復習を行う。	4時間

先週の振り返りとして、グループでコンセプトマップを作成し、発表を行う。
応答と栄養の関係、生体リズムと栄養、特殊環境下での身体の変化と栄養について概説する。

授業科目名	応用栄養学実習				
担当教員名	弓岡仁美				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	各ライフステージにおける栄養上の特性や身体的変化について、講義ならびに実習により理解を深める。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

乳児期から高齢期に至るまでの、人生のライフステージにおける栄養上の特性や身体的特徴を考慮した栄養管理について、講義ならびに実習を通して学ぶ。各ライフステージに合わせた食事についての理解を深めるために、さまざまな対象者の事例をあげ、栄養管理の実際（栄養アセスメント、食事摂取基準、食品の組み合わせ、献立作成、調理、評価）について演習や調理実習を行い、適正な食事を整える実践的な能力を養うことを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	各ライフステージの特徴に合わせた栄養管理能力を身に付ける。	対象者の状態に合わせた栄養バランスのよい美味しい食事を整えることができる。
汎用的な力		
1 . DP9. 役割理解・連携行動		演習や調理実習を通して、チームの中で固有の役割を果たすことができる。

学外連携学修

有り（連携先：介護老人保健施設ライフケア有田 管理栄養士）

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講態度	10%	： チームの中で固有の役割を果たすことができること、ならびに衛生管理を重視した調理を行うことができることについて、独自のルーブリックに基づいて評価する。
提出課題	50%	： 栄養計算ソフトを使用して、対象者に合わせた献立作成ができることについて評価する。
プレゼンテーション	20%	： 栄養管理に関する課題についての発表について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
定期試験	20%	： 栄養アセスメントおよび対象者に合わせた献立作成ができていないかについて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
五明紀春・渡邊早苗・山田哲雄・吉野陽子 編	スタンダード人間栄養学 応用栄養学	朝倉書店	2010年

参考文献等

随時、授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目である。平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日 3時限目
場所： 栄養第2研究室

授業計画

： 授業外学修課題にかかる目安の時間

第1回	応用栄養学実習概論・ライフステージ別の栄養管理：栄養管理計画 応用栄養学実習の概論について解説する。 ライフステージ別の栄養管理について、成人期（19歳女性）の事例をもとに栄養アセスメント、栄養管理計画の立案、献立作成について学ぶ。	成人期（19歳女性）の事例について、献立表を作成する。	4時間
第2回	ライフステージ別の栄養管理：献立表の作成 成人期（19歳女性）の事例をもとに、作成した献立表についての修正を行う。 実習開始に際して、実習室・調理台の掃除および調理器具の洗浄を行う。	成人期（19歳女性）の事例について、献立表の修正を完成させる。	4時間
第3回	ライフステージ別の栄養管理：調理 成人期（19歳女性）の事例について作成した献立の調理、試食、評価する。 妊娠期・授乳期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を作成する。	成人期（19歳女性）の事例について、献立表を作成する。	4時間
第4回	妊娠期・授乳期の栄養管理 妊娠期・授乳期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画をもとに作成した献立を調理、試食、評価する。	成人期（19歳女性）の事例について、献立表を作成する。	4時間
第5回	乳児期の栄養管理 調乳および離乳期（初期、中期、後期、完了期）の栄養管理の実際について実習を行う。	乳児期の栄養管理についてまとめる。	4時間
第6回	幼児期の栄養管理 乳児期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	幼児期の事例について、献立表を作成する。	4時間
第7回	学童期の栄養管理 学童期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	学童期の事例について、献立表を作成する。	4時間
第8回	思春期の栄養管理・スポーツと栄養 思春期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。 スポーツと栄養についても理解する。	思春期の事例について、献立表を作成する。	4時間
第9回	高齢期・老年期の栄養管理 高齢期・老年期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	高齢期の事例について、献立表を作成する。	4時間
第10回	高齢期・老年期の栄養管理（嚥下食について） 嚥下食について、外部講師による講義および調理実習を行う。	嚥下食についてまとめる。	4時間
第11回	テーマ別献立の食事計画（自主献立） ライフステージ別の事例について、班別にテーマを決定する。 それぞれのテーマについて、栄養アセスメント、食事計画を作成し、それを基に1日分の献立（自主献立）を作成する。 次の授業時に、試作するための食材発注を行う。	食材発注を完了する。	4時間
第12回	テーマ別献立の計画および試作（自主献立） 自主献立について、一日分の献立の試作を行い、献立の問題点を改善する。	献立の改善点について、献立を修正する。	4時間
第13回	テーマ別献立の実施（自主献立） 前回に作成した一日分の献立の問題点を改善し、調理・展示・試食により相互評価を行う。	テーマ別献立についてまとめる。	4時間
第14回	テーマ別発表の準備（自主献立） グループ毎に栄養アセスメント、食事計画、献立、試作、試食、評価について、次回の発表の準備（パワーポイントの作成）を行う。 衛生管理に留意して、実習で使用した実習室の大掃除を行う。	発表資料の準備を行う。	4時間
第15回	テーマ別発表と相互評価（自主献立） グループ毎に栄養アセスメント、食事計画、献立、試作、試食、評価について、発表し、相互評価を行う。 プレゼンテーションの進行、討論などは、学生が運営する。	まとめレポートの作成。	4時間

授業科目名	臨床栄養学 I				
担当教員名	井ノ上恭子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	重要事項については、スライドに示しながら講義しますが、スライド画面はプリント配布しますので、書き込みに使しましょう。また、「栄養学Ⅰ・Ⅱ」および「食品学Ⅰ・Ⅱ」にて習得した知識が基盤です				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学とは、疾患の成り立ちと栄養学的な問題について十分に理解し、栄養学の面から病態の悪化を防止し改善できるように実践することである。臨床栄養学Ⅰでは、「代謝性疾患・循環器系疾患・腎疾患等」の各疾患の概念、病態、治療、栄養管理を中心とした治療法、臨床症状と関連性のある食事の考え方について学び、各疾患の食事療法を理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	病態における栄養管理に関する知識を学ぶ	病態に応じた栄養管理方法を選択できる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		物事の規則性を発見し、筋道を立てて考えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験 50%	: 知識の確認を50点満点で評価する。
授業外レポート 30%	: 授業後にまとめたレポートを提出 3点×10回 3点：重要点を十分に理解している 2点：重要点の理解があいまいである 1点：項目の列挙に留まっている
提出課題献立作成の課題を提出 20%	: 5点×4回=20点 5点：献立作成の条件をすべて満たしている 4点：＃1つ満たしていない 3点：＃2つ満たしていない 2点：＃3つ満たしていない 1点：＃4つ以上満たしていない

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
本田桂子、土江節子、曾根博仁	・ 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編	・ 羊土社	・ 2016年

参考文献等

授業内で随時紹介します

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・ 遅刻、欠席をしないこと
- ・ 欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	オフィスアワーは金曜日4限
場所：	栄養第3研究室

授業計画

第1回	臨床栄養学の意義と目的	栄養療法の種類についてまとめ、翌週に提出する。	授業外学修課題にかかる目安の時間
	臨床栄養学の意義と目的、栄養管理の基本と栄養投与方法・治療食の種類について解説する。		4時間
第2回	代謝性疾患（肥満症、糖尿病）について①	糖尿病の種類と発症メカニズムについてまとめプリントを作成し、翌週に提出する。	4時間

	肥満症、糖尿病、脂質異常症等の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について解説する。		
第3回	代謝性疾患（糖尿病）の栄養・食事療法 糖尿病の栄養ケア計画について理解するために、糖尿病交換表の利用方法を解説し、実際に献立を立てる。	糖尿病交換表を利用して、実際に献立を作成し翌週に提出する。	4時間
第4回	代謝性疾患（高尿酸血症、痛風、脂質異常症）について② 脂質異常症、高尿酸血症の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	脂質異常症、高尿酸血症の発症メカニズムについてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第5回	代謝性疾患（高尿酸血症、痛風、脂質異常症）の栄養・食事療法 高尿酸血症、痛風、脂質異常症の栄養ケア計画、食事療法の基本について解説する。	高尿酸血症、痛風、脂質異常症のうち、疾患を1つ選んで献立を作成し、翌週に提出する。	4時間
第6回	代謝性疾患についての振り返り 第1回～5回までの内容について振り返りを行う。	第1回～5回までの内容を復習する。	4時間
第7回	循環器疾患（高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等）について 高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等の発症メカニズムについてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第8回	循環器疾患（高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等）の栄養・食事療法 高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	高血圧食の献立を作成し、翌週に提出する。	4時間
第9回	腎臓・尿路疾患（慢性腎不全）について① 慢性腎不全の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	慢性腎不全の発症メカニズムについてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第10回	腎臓・尿路疾患（糖尿病性腎症）について② 糖尿病性腎症の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	糖尿病性腎症の発症メカニズムについてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第11回	腎臓・尿路疾患（急性腎不全・透析療法）について③ 急性腎不全と透析療法の栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	急性腎不全の発症メカニズム、透析療法についてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第12回	腎臓・尿路疾患（ネフローゼ症候群・尿路結石症等）について④ ネフローゼ症候群・尿路結石症の栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	ネフローゼ症候群・尿路結石症等の発症メカニズムについてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第13回	腎臓病の栄養・食事療法について① 腎臓病の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	腎臓病の食事療法についてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第14回	腎臓病の栄養・食事療法について② 腎臓病の栄養ケア計画について理解するために、腎臓病交換表の利用方法を解説し、実際に献立を立てる。	腎臓病食の献立を作成し、翌週に提出する。	4時間
第15回	循環器疾患・腎疾患の振り返り 第7回～14回までの振り返りを行います。	第1回から第14回までの、代謝性疾患、循環器疾患、腎疾患等の各疾患ごとの食事療法の特徴についてまとめ、提出する。	4時間

授業科目名	臨床栄養学実習				
担当教員名	井ノ上恭子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	講義・実習				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学実習は、臨床栄養学で学んだ知識をもとに、各疾患や病態に応じた食事療法について、疾患別の献立作成、常食から各疾患別の治療食への献立展開、食材の選択や工夫について解説します。また、調理実習をとおして試食を行い、治療食の必要性を確認します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	理論的思考	物事の規則性を発見し、筋道を立てて考える力
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	治療食に対する理解	治療食の種類と特徴を理解し、調理ができる。 常食から治療食への献立展開をするための能力を身につける。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		疾患と食事の関連性について問題点を見つけ出し、その問題を収集し食事療法の計画をたてることができる。
2．DP7. 完遂		計画した内容について、資料、媒体を作成、完成させ、発表することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
提出課題 5点×8回=40点	40% : 献立作成・毎回の実習についてレポートを提出
授業態度	40% : 授業への参加状況等
プレゼンテーション試験	20% : 10点：卒業作品の担当テーマに対する献立作成、解説パネル作成への取り組み姿勢 5点：作品点前日準備および当日の取り組み姿勢 5点：最終作品のプレゼンテーション等、総合的に評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

玉川和子、口羽章子、木戸詔子：編著
第12版 臨床栄養学実習書
出版社：医師薬出版株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・ 遅刻、欠席をしないこと
- ・ 欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： オフィスアワーは金曜日4限
場所： 研究室

授業計画

授業外学修課題に
かかる目安の時間

第1回	栄養管理の基本と粥の実習 本実習における概要を説明し、栄養管理の方法と栄養補給方法の基本について解説します。 臨床現場での献立作成、大量調理に対する基本について解説し、1週間の食事メニューを作成します。 大量調理における粥の作成方法を実習します。	授業内に作成した1週間のメニューをもとに、1日分の献立を作成し栄養評価します。 粥の作成方法のカードを作成します。	1時間
第2回	塩分コントロール食の献立作成と調理の特徴 塩分コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫等、食事計画について解説し、事例献立（塩分コントロール食と無塩食）の調理、検査により調理の基礎と技術を習得します。	実習で作った事例献立の調理カードを作成します。	1時間
第3回	エネルギーコントロール食の献立作成と調理の特徴について エネルギーコントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検査によりエネルギーコントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。	実習で作った事例献立の調理カードを作成します。	1時間
第4回	たんぱく質コントロール食①（腎臓疾患） 腎臓疾患のたんぱく質コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検査によりたんぱく質コントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。	常食から腎臓食、透析食への1日分の献立展開を行い、栄養評価をします。	1時間
第5回	たんぱく質コントロール食②（肝臓疾患） 肝臓疾患のたんぱく質コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検査によりたんぱく質コントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。	常食から肝臓食への1日分の献立展開を行い、栄養評価をします。	1時間
第6回	卒業作品展に向けての課題献立作成 グループごとに担当するテーマに沿った献立を作成します。	課題レポートの作成。	1時間
第7回	卒業作品展に向けての課題献立の再評価と確認 グループごとに担当した献立の栄養評価をして、食材を発注します。	実習の振り返り	1時間
第8回	卒業作品展に向けての課題献立の試作、検査 卒業作品展の課題献立を試作し、改良します。	実習の振り返り	1時間
第9回	プレゼンテーションの準備 第8回に試作、検査した献立について、献立作成の工夫点、試作および検査した結果に対する評価などを発表するために準備をします。	実習の振り返り	1時間
第10回	プレゼンテーションの準備 当日のプレゼンテーションに向けて事前練習を行う。	実習の振り返り	1時間
第11回	卒業作品展の会場設営 卒業作品展の前日、会場設営や当日の役割分担を確認します。	実習の振り返り	1時間
第12回	卒業作品展 卒業作品展の当日、学生が運営します。	実習の振り返り	1時間
第13回	卒業作品展の振り返り グループ毎に、卒業作品展の評価を行いパワーポイントを用いて発表する。	実習の振り返り	1時間
第14回	一般治療食の食事計画と形態別治療食 常食、軟菜食、流動食、きざみ食、ミキサー、摂食嚥下調整食の食事展開を行い、とろみ剤の使用による嚥下食を検食することにより、形態別の調理の基礎知識を習得します。	食品の選択と調理の工夫を考えた、提示した対象者の状態に沿った1日分の献立を作成し栄養評価します。	1時間
第15回	臨床栄養学実習全体の振り返り エネルギー、たんぱく質、脂質、カリウムコントロール食について振り返りを行う。	臨床栄養学実習で学んだ、エネルギー、たんぱく質、脂質、カリウムコントロールの内容を復習し、まとめる。	1時間

授業科目名	公衆栄養学				
担当教員名	廣田有加里				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	教科書の内容に沿った資料とパワーポイントによる講義が中心となりますが、最新の健康に関する情報は書籍、マスメディア等から収集する習慣を身につけ、正しい情報を見極める力をつけられるようすることで栄養				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

個人や集団の健康を維持・増進し、疾病予防を図る中で、栄養問題に関わった健康問題を解決する学問が「公衆栄養学」です。病気の治療ではなく予防を目的とし、生活習慣病の発症を誘発するリスクファクター(要因)の出現には、遺伝的要因とともに生活習慣が大きく関わっており、生活習慣を栄養教育・食事指導によって改善する知識を一般に啓蒙する力を養います。そのためには、公衆栄養アセスメントに活用できる情報の収集と主な既存資料の活用方法を学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP1. 幅広い教養やスキル	公衆栄養に関する知識	省庁のホームページに掲載されている既存資料や書籍の情報をもとに、公衆栄養の動向を理解できる
汎用的な力		収集した資料から、健康課題を検討できる
1 . DP4. 課題発見		

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

毎回の小レポート

評価の基準

： 内容の妥当性と論理的構成について、科目独自のルーブリックに基づいて4段階で評価します。

20%

授業への参加度

： 学生同士や学生と教員の議論を交わしているかについて、科目独自のルーブリックに基づいて評価します。

20%

定期試験

： 定期試験は知識だけでなく、理解度を評価します。

60%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
友竹浩之、郡俊之	・ 公衆栄養学概論	・ 講談社	・ 2016年

参考文献等

厚生労働省ホームページ：平成27年国民健康・栄養調査結果の概要
<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzhushinka/kekkgaiyou.pdf>

農林水産省ホームページ：平成27年度食糧需給表
<http://www.maff.go.jp/j/zyukyuu/fbs/attach/pdf/index-1.pdf>

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であり、栄養士資格を取得する場合は必修科目となる。そのため、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項：質問は授業の前後にもこたえますが、メールでも対応します。

e-mail：shukuroki4011@yahoo.co.jp

授業計画

第1回

オリエンテーション、公衆栄養の概念

授業前にテキストP1～3を熟読する

授業外学修課題にか
かる目安の時間

4時間

	公衆栄養学の意義と目的 公衆栄養とは 公衆栄養学の位置づけ		
第2回	公衆栄養活動の歴史 公衆栄養活動の始まり 栄養士養成の始まり 栄養調査の始まり 健康づくり対策	授業前にテキストP4～6を熟読する	4時間
第3回	公衆栄養マネジメント 公衆栄養活動の進め方 公衆栄養のマネジメントサイクル	授業前にテキストP7～24を熟読する	4時間
第4回	公衆栄養プログラム 公衆栄養プログラムの目標設定 公衆栄養プログラムの計画 公衆栄養プログラムの実施 公衆栄養プログラムの評価 公衆栄養プログラムの改善	授業前にテキストP24～37を熟読する	4時間
第5回	国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷 人口構成の変化 疾病構造の変化 健康づくり対策の変遷	授業前にテキストP62～70を熟読する	4時間
第6回	わが国の食生活の変化 国民健康・栄養調査の沿革 栄養素等摂取量の推移 食品群別摂取量の推移 食習慣の変化 身体状況の推移	授業前にテキストP70～81を熟読する	4時間
第7回	平成27年国民健康・栄養調査の結果の概要 調査結果のポイント 栄養バランスに課題 受動喫煙の機会について 1日の平均睡眠時間の現状	授業前に厚生労働省ホームページに掲載されている平成27年国民健康・栄養調査結果の概要を熟読する	4時間
第8回	高齢社会の健康・栄養問題と食料自給率と自給率 高齢者の現状 高齢者の健康・栄養政策 介護保険制度 認知症対策 低栄養に対する目標 食料自給率の国際比較 日本の食料自給率の現状	授業前にテキストP81～98を熟読する	4時間
第9回	わが国の健康・栄養政策 地域保健法 健康増進法食育基本法 高齢者の医療の確保に関する法律 食品表示法	授業前にテキストP99～109を熟読する	4時間
第10回	健康日本21（第2次）と特定健診・特定保健指導 健康日本21（第2次）の具体的目標値 健康日本21（第2次）の活動と評価 特定健診・特定保健指導	授業前にテキストP109～121を熟読する	4時間
第11回	食事摂取基準の活用について 日本人の食事摂取基準（2015年版）策定において、概念と活用について理解し、2010年版との違いを比較し理解を深める	授業前にテキストP59～61およびP141～153を熟読する	4時間
第12回	健康・栄養指導の指針やガイドライン 食生活指針 食事バランスガイド 健康づくりのための身体活動基準2013	授業前にテキストP121～127を熟読する	4時間
第13回	栄養疫学 栄養疫学に必要な指標 食習慣と健康・生活習慣病に関する栄養疫学研究の例 栄養疫学調査	授業前にテキストP38～59を熟読する	4時間
第14回	世界の健康・栄養問題の現状と課題 諸外国の栄養・健康問題 健康・栄養状態の国際比較	授業前にテキストP128～135を熟読する	4時間
第15回	国際機関の健康・栄養施策とまとめ WHOの健康・栄養施策 FAOの健康・栄養施策 その他の国際機関などの健康・栄養施策 日本の国際政策と栄養活動	授業前にテキストP135～139を熟読する	4時間

授業科目名	栄養教育論 I				
担当教員名	橋本弘子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	授業の開始時に基礎知識に関する小テストを実施する。教科書と必要に応じてプリントを配布して進め、まとめテストで確認を行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人々の健康の維持増進、疾病予防のために、栄養教育を行うための知識を習得する。栄養士は健康につながる栄養に関する知識を人々にわかりやすく伝え、社会に貢献することが望まれている。対象者の状況を把握することが重要であり、これまで身に付けた知識を対象者に応じて選択することが不可欠である。妊娠期・乳幼児期から高齢期までのライフステージに応じた身体状況と栄養状態、起こりやすい疾患、をつなぎ合わせて理解し、対象者に必要な栄養情報をわかりやすく伝える工夫の必要性を学び、栄養指導の実施につなげる方法を学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	ライフステージごとの栄養問題と問題抽出方法を学ぶ	栄養状態を把握し、問題抽出ができる。
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		食生活の問題点と栄養状態を評価し、問題点を抽出する。
2 . DP10. 忠恕の心		人々の健康を考え、知識を応用する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題解決学習 (PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

受講状況	50%	： 各授業での積極的参加、授業内マナーを総合的に評価する。
授業内課題	30%	： 毎回、復習の小テストを実施・解説する。解説した内容を習得するために記録する努力について評価する。
期末テスト	20%	： ライフステージごとの体の変化と栄養状態の変化、起こりやすい問題点と問題点の抽出方法の理解を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
吉田勉・土江節子	・ 栄養教育論 第2版	・ 学文社	・ 2015年

参考文献等

栄養科学イラストレイテッド解剖生理学／志村二三夫他／羊土社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーは金曜日4限、場所は栄養第一研究室

授業計画

回数	内容	復習	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	栄養教育の意義・目的 栄養教育の意義や目的など基礎を学ぶ。	復習	1時間
第2回	女性の性周期と妊娠初期の変化と栄養教育 女性の性周期から妊娠初期への体内の変化と摂取すべき栄養素の変化について学ぶ。	復習	1時間

第3回	妊娠期中期から末期の体内変化と栄養教育 女性の性周期から妊娠期への体内の変化と摂取すべき栄養素の変化について学ぶ。	復習	1時間
第4回	妊娠後期と妊娠中の疾病の栄養教育 女性の性周期から妊娠期への体内の変化と摂取すべき栄養素の変化について学ぶ。	復習	1時間
第5回	新生児期の栄養教育 新生児から幼児期に至る体の変化と摂取すべき栄養と母親の関わり方を含め、母親及び保護者と育児に関わる人々を対象とした栄養指導について学ぶ。	復習	1時間
第6回	乳児期の栄養教育 新生児から幼児期に至る体の変化と摂取すべき栄養と母親の関わり方を含め、母親及び保護者と育児に関わる人々を対象とした栄養指導について学ぶ。	復習	1時間
第7回	乳児期の栄養教育 新生児から幼児期に至る体の変化と摂取すべき栄養と母親の関わり方を含め、母親及び保護者と育児に関わる人々を対象とした栄養指導について学ぶ。	復習	1時間
第8回	学童期（低学年）の栄養教育 小学校1年生から6年生までの身体的、精神的成長に合わせた栄養指導と母親に対する栄養指導を学ぶ。	復習	1時間
第9回	学童期（高学年）の栄養教育 食習慣を形成する小学校1年生から6年生までの身体的、精神的成長に合わせた栄養指導と母親に対する栄養指導を学ぶ。	復習	1時間
第10回	思春期の栄養教育 自分自身で食事を管理し始める思春期における体内の変化に合わせた栄養指導を学ぶ。	復習	1時間
第11回	国民健康栄養調査の変遷と現在の問題点 国民健康栄養調査の結果をもとに、栄養状態の問題点と目標について学ぶ。	復習	1時間
第12回	成人期の栄養教育 20歳以降の生活習慣病を含め病気を予防する食生活を修正・提案するための栄養指導について学ぶ。	復習	1時間
第13回	中年期・高齢期の栄養教育 中年期から高齢期の体の変化と栄養、栄養教育について学ぶ。	復習	1時間
第14回	高齢期の疾患と栄養教育 高齢に伴う変化と疾患を学び、できる限り長く健康を保つための栄養指導を学ぶ。	復習	1時間
第15回	生涯を通じての栄養教育 国民健康栄養調査、食事摂取基準、人口動態統計、患者調査などから栄養教育の全体像を学び、できる限り長く健康を保つための栄養教育を考える。	復習	1時間

授業科目名	栄養教育論Ⅱ				
担当教員名	橋本弘子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	授業開始時に栄養士としての小テストを実施し解説を行う。教科書と必要に応じてプリントを配布して進め、まとめテストで確認を行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人の健康維持・増進のための栄養教育を実施するためには、食品や栄養に関する知識とともに、心理状態の変化も食事に影響する。このため、対象者の状況を知るためのアセスメント項目、調査方法や、心理的な変化と行動変容に関する理論と介入方法を学ぶ。栄養教育のための目標設定、情報の選択、効果的な場所や時期に応じたプログラム作成、話し方や実際の効果を上げるための教材を選び、実際に効果的であったかを評価する方法について学び、栄養教育を行う実践力の基礎を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養教育を実施するための専門知識を確認するため小テストとレポートを実施する。	栄養教育のための行動科学、認知科学的な手法と栄養情報について関連付けできる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		栄養教育を実施するため、ライフステージごとに起こりやすい問題点の抽出を行う。
2．DP10. 志願の心		栄養教育を実施するため、対象者の健康を考え、栄養に関する知識をわかりやすく伝える力を養う

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

受講状況	評価の基準
35%	： 毎回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。
35%	： 毎回、授業外課題としてレポートを実施する。適切に調べ専門用語に間違いなく、分かりやすく解説できていれば加点する。
10%	： 毎回、開始時に小テストを実施する。15回の平均点を加点する。
20%	： 栄養教育に必要な栄養に関する知識と栄養に関わる心理学的な行動変化について理解できているか、栄養に関する専門知識が正しく理解できているかについて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

解剖生理学／志村二三夫他／羊土社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーは火曜日3限、場所は栄養第一研究室

授業計画

回数	内容	復習	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	栄養教育の概念（日本における取り組み） 栄養教育の定義や世界との関わり、現在の日本の栄養教育について学ぶ。	復習	1時間
第2回	栄養教育の概念（国際比較）	復習	1時間

	栄養教育の定義や世界との関わり、現在の日本の栄養教育について学ぶ。		
第3回	栄養教育の歴史 現在までの栄養教育の歴史について学ぶ。	復習	1時間
第4回	栄養関係法規（栄養士法・健康増進法など） 栄養士が関わる法律について学ぶ。	復習	1時間
第5回	栄養教育の理論（行動科学理論） 栄養士が関わる法律について学ぶ。	復習	1時間
第6回	栄養教育の理論（カウンセリング） 行動科学理論に基づいた効果的な栄養教育を行うための基礎知識を学ぶ。	復習	1時間
第7回	栄養アセスメント（情報収集） 栄養指導を行う際の対象者を把握するためのデータについて学ぶ。	復習	1時間
第8回	栄養アセスメント（行動目標） 栄養指導を行う際の対象者を把握するためのデータについて学ぶ。	復習	1時間
第9回	栄養アセスメント（計画と評価） 栄養指導を行う際の対象者を把握するためのデータについて学ぶ。	復習	1時間
第10回	栄養教育マネジメント 継続的なマネジメントを行うための基礎知識を学ぶ。	復習	1時間
第11回	栄養教育の教材 効果的な栄養教育を行うための教材について学ぶ。	復習	1時間
第12回	傷病者の栄養教育 病態における栄養教育について学ぶ。	復習	1時間
第13回	障がい者の栄養教育 病態における栄養教育について学ぶ。	復習	1時間
第14回	栄養教育の国際的動向 世界における栄養教育について学ぶ。	復習	1時間
第15回	栄養教育とメンタルヘルス メンタルヘルスと栄養教育について学ぶ。	復習	4時間

授業科目名	栄養教育論実習 I				
担当教員名	橋本弘子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	個人またはグループで自分自身のデータからワークシートを作成し、計画した栄養指導の教材（パワーポイント・ポスター・テーブルメモ）を作成し、プレゼンテーションを行い、自己評価・他者評価までを実施する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養教育には対象者の状態を把握したうえで問題をみつけだし、栄養指導の計画をたてて実施し、その効果を評価してさらに、改善計画をたてるというステップを繰り返す。この授業では、自分自身のデータを用いて、身体計測データを正しく指標を算出し、標準値との比較を行い身体計測上の問題点を抽出するとともに、食生活アンケート調査から抽出される食生活の問題点、栄養状態の問題点を抽出し、あわせて分析することで重要度の高い問題点に関するプログラムの実施・評価までを実習することで一連の栄養教育のステップを学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	自分自身の計測データや調査データから指数の計算、標準値との比較を行う。	身体計測の方法と標準値との比較から考察できる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		計測データと調査データから問題点を抽出し栄養教育計画をたてる。
2．DP6. 行動・実践		栄養教育計画をもとに教育内容をパワーポイント教材を作成しプレゼンテーションを実施する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)
- ・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

受講状況

50%

評価の基準

： 各回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。

授業内課題

50%

： 計測データ、アンケート調査データ、問題抽出企画書、栄養教育計画書、プレゼン原稿など分析や問題抽出について詳細に記載しているか、重要度の高いものを選択しているかについて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養教育論／土江節子他／学文社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるが、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーは金曜日4限、場所は栄養第一研究室

授業計画

回数	内容	復習	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	実習の説明 栄養計算練習 栄養計算の復習	復習	1時間
第2回	食生活アセスメント 身体計測、身体活動レベル ペアで自分の身体計測を行い、身体活動レベルの求め方を学ぶ	復習	1時間
第3回	アセスメントの方法（栄養調査） 自分の栄養調査を行ってみる	復習	1時間

第4回	アセスメントの方法（食事アンケート） アンケートに答え、集計を試みる	復習	1時間
第5回	優先課題の特定と目標設定 得られたデータから個人にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第6回	栄養教育プログラムの作成 得られたデータから個人にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第7回	教材の選択と作成 1 得られたデータから個人にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第8回	教材の選択と作成 2 グループに分かれ、栄養指導内容を発表し、課題をひとつ選ぶ	復習	1時間
第9回	教材の選択と作成 3 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第10回	教材の選択と作成 4 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第11回	栄養教育の実施 1 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第12回	栄養教育の実施 2 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第13回	プレゼンテーション発表・評価・まとめ 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育の準備をする	復習	1時間
第14回	全体評価 授業全体について総評する	復習	1時間
第15回	実習内容に関する補講 欠席者、レポート未提出者に対応する。	復習	1時間

授業科目名	栄養教育論実習Ⅱ				
担当教員名	橋本弘子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	プリントとワークシートを用いて、対象の集団の問題点の発見から指導案に基づいて媒体を作成、プレゼンテーションを行い自己評価・他者評価を行う。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

実際に栄養教育を実施するためには、チームで話し合いながら対象者の分析、問題抽出・立案・計画し、指導案の実施・評価までを行う。本授業では4,5名のグループに分かれ、課題の症例にあった重要度の高い問題点の発見と指導案の作成、教材を選択・作成して指導案を実施し評価をすることで、栄養教育をチームで協力して作業を行うこと、対象者にわかりやすく伝えるための準備を互いの意見を調整し、自分の役割を責任をもって遂行する過程を体験し栄養教育の実施につなげる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養教育はチームで実践するものである。専門知識をもつ者同士が協力して指導案や教材の作成を行う。	栄養教材を年代に応じて作成し、栄養教育計画を立案する。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		ライフステージに応じた栄養教育指導案と教材をグループで作成する。
2．DP8. 意思疎通		栄養教育を実施するためのグループで作業での、意思疎通について学ぶ。
3．DP9. 役割理解・連携行動		指導案や教材づくりは役割分担をしつつすすめる。自分の役割を理解しチームが連携して達成する過程を学ぶ。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

受講状況

50%

： 各回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。

授業内課題

50%

： ライフステージごとの症例を提示し、問題点の抽出と指導案の作成を行う。重要度の高い問題点を抽出できるか、指導案に工夫点が見られるかについて評価する。

使用教科書

指定する

著者

橘ゆかり・森美奈子

タイトル

・ フローチャートで学ぶ栄養教育論実習

出版社

・ 建帛社

出版年

・ 2015年

参考文献等

栄養教育論／土江節子他／学文社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるが、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーは火曜日3限、場所は栄養第一研究室

授業計画

第1回

妊娠期の栄養教育

復習

授業外学修課題にか
かる目安の時間

1時間

	健康で一般的な妊娠期の症例に応じた妊娠期の栄養指導計画を作成する。		
第2回	食生活に問題のある妊娠期の栄養教育 ①栄養素摂取量が多い、②塩分摂取量が多い、③タンパク質摂取量が多い妊娠期の症例に応じた妊娠期の栄養指導計画を作成する。	復習	1時間
第3回	幼児期の栄養プログラム 症例に応じた幼児期の栄養指導計画を作成する。	復習	1時間
第4回	給食便りの作成 症例に応じた幼児期の栄養指導計画を作成する。 保育園の給食だよりを作成する。	復習	1時間
第5回	思春期の栄養プログラム 症例に応じた思春期の栄養指導計画を作成する。	復習	1時間
第6回	学生食堂での栄養教育 症例に応じた思春期の栄養指導計画を作成する。 学食での指導媒体の作成	復習	1時間
第7回	成人期栄養プログラム 症例に応じた成人期・高齢期の栄養指導計画を作成する。	復習	1時間
第8回	高齢期の栄養プログラム 症例に応じた高齢期の栄養指導計画を作成する。	復習	1時間
第9回	栄養指導媒体作成のための情報収集 グループで栄養指導媒体を作成するための情報収集と情報選択を行う。	復習	1時間
第10回	栄養指導媒体作成のための問題抽出 グループで栄養指導媒体を作成するための問題抽出を行う。	復習	1時間
第11回	栄養指導媒体作成のための目標と課題決定 グループで栄養指導媒体を作成するための目標設定を短期・中期・長期に分けて行い、課題を決定する。	復習	1時間
第12回	栄養指導媒体作成のための計画立案 グループで栄養指導媒体を作成するための栄養教育計画を立案する。	復習	1時間
第13回	栄養指導媒体作成・実施・評価方法 グループで栄養指導媒体を作成し、実施計画と評価方法を決定する。	復習	1時間
第14回	総合評価 授業全体の評価を実施する。	復習	1時間
第15回	補講 授業欠席者、レポート未提出者に対応する。	復習	1時間

授業科目名	調理学実習Ⅲ				
担当教員名	吉田 誠				
学年・コース等	2	開講時期	2	単位数	1
授業形態	講義および示範の後、実習・試食および後片付け、清掃と進める。実習した内容は、指定の調理実習ノートにレポートとという形式で（材料、作り方、ポイント、料理デッサン、感想）まとめ、指示ある際は、栄養				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、1回生時の基礎調理実習で学んだ技術、さらに専門科目で身につけた知識を基に、応用的な調理実習を行う。和食、中国料理、洋食の代表的な調理をデモンストレーションの後グループごとに調理する。調理だけでなく、盛り付けまで気を配り、おいしく、楽しく喫食できる料理に仕上げることを目指す。実習後はノートにレポートすると同時に、忘れないうちに実際に作って復習することが望ましい。調理ができる栄養士を目指して、実習に臨むこと。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	調理方法を理解したうえで、実習に取り組む。	様々な調理方法を理論的に習得できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	デモンストレーションを理解して、的確に再現する。	調理技術の再現によって、自分のものにできる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自分に足りない技術を見出し、克服することができる。
2．DP9. 役割理解・連携行動		チームワークで、一つのものを完成することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「不可」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法	評価の割合	評価の基準
実習の記録	20%	： 実習の記録を「独創性」「創意工夫」「社会性」「正確性」の観点から20点満点で評価する。
受講状況	30%	： 授業への積極的な参加、取り組む態度を30点満点で評価する。
実技試験	50%	： グループで役割分担し、制限時間内に、基準に達する内容の料理作成ができたかを50点満点で評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で示す。

履修上の注意・備考・メッセージ

シラバスに示された料理について予習して授業に臨むこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業のある日
場所： 非常勤講師室

授業計画

第1回	季節を食す。旬の日本料理 ・秋刀魚の蒲焼き ・牛蒡のきんぴら ・焼き茄子の赤だし ・土鍋ご飯 以上の献立を模範指導（教壇にて、模範実技⇒試食）
-----	---

今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施

授業外学修課題にかかる目安の時間

1時間

第2回	<p>これだけは知っておきたい伝統の中国料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 辣黄瓜（キュウリの辣油漬け） ・ 回鍋肉片（豚肉とキャベツの味噌炒め） ・ 紅焼茄子（茄子の炒め煮） ・ ご飯 ・ 自家製辣油 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施</p>	1時間
第3回	<p>いつまでも覚えておきたい西洋料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ジャガイモのポタージュスープ ・ 豚ロースのコートレット ・ サラダ ニソワーズ 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施</p>	1時間
第4回	<p>秋の行楽弁当</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いんげんの胡麻和え ・ 出し巻卵 ・ 茄子のはさみ揚げ ・ 鯖の味噌煮 ・ 鶏肉のくわ焼き ・ ゆかりご飯 ・ 季節の果物 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）と栄養価計算をレポートする。</p>	1時間
第5回	<p>野菜たっぷり！人気の中国料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 腰果肉丁（カシューナッツと豚肉の炒め物） ・ 乳汁干貝（干し貝柱と白菜のクリーム煮） ・ 酸辣湯（酸味と辛みのスープ） ・ ご飯 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施</p>	1時間
第6回	<p>スパイスの効いたワンプレートランチ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ お豆とパクチーのサラダ ・ 季節のピクルス ・ チキンのスパイスソテー リゾット添え 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施</p>	1時間
第7回	<p>いつの時代も人気のイタリアン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ バーニャカウダー ・ カルボナーラ ・ ティラミス ・ パン 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。期間内に数回実施</p>	1時間
第8回	<p>これからも伝えていきたい定番のおかず</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ のっぺい汁 ・ 豚肉と大根の味噌煮 ・ 揚げ出し豆腐 ・ ご飯 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）と栄養価計算をレポートする。</p>	1時間
第9回	<p>美容と健康に良いスパイス料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ フムス（ひよこ豆のペースト） ・ デュカ（ナッツ入りスパイスミックス） ・ デュカを使ったフォカッチャ ・ チキンのタスクス 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。</p>	1時間
第10回	<p>皆で楽しむ、クリスマスメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ オニオングラタンスープ ・ 骨付きもも肉のカチャトーラ風 ・ ジャガイモのグラタン ・ カンノーリ（リッコタチーズのお菓子） 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。</p>	1時間
第11回	<p>彩り鮮やかな洋風おせち</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャロットラペ（人参のマリネサラダ） ・ きこのアンチョビソテー ・ ブロッコリーのアーリオ・オリオ ・ レンコンのバルサミコソテー ・ 魚介のフレンチマリネ ・ チキンのインパナート（香草パン粉焼き） 	<p>今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。</p>	1時間
第12回	<p>卒業実技（料理作成）テスト及び後期総括</p> <p>テーマを設け（過去”女の子のクリスマス”等、決められたコスト（材料費）、決められた時間内（2時間20分）に班単位で自由に料理を作成してもらおう。 数項目（テーマ性・下処理・加熱調理・盛り付け・テスト等）の評価をする。後期履修メニューの総括を行う。</p>	<p>後期履修メニューを復習し、調理実習ノートを完成させる。</p>	1時間
第13回	<p>まとめ① 卒業実技の振り返りを各班で行い、発表する。</p>	<p>実習の振り返り</p>	1時間
第14回	<p>まとめ② 卒業実技で作ったメニューのレシビ化および栄養価計算をする。</p>	<p>実習の振り返り</p>	1時間
第15回	<p>まとめ③ 実習ノートへの評価 実習室の大掃除</p>	<p>実習の振り返り</p>	1時間

第回

時間

授業科目名	給食管理実習Ⅱ				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	1
授業形態	給食管理実習Ⅰ同様に進める。実習前週に食券の販売を行い学内提供を行う。3回の食事提供はパターンを変え、それぞれのパターンに合った食事計画と提供方法について考える。また、授業内の課題として栄養				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

1回生の給食管理実習Ⅰの応用編として70食の食事提供を行なう。グループごとにテーマに沿った食事を計画し、実施・評価まで学生自身が行なうことを目的とする。喫食者に喜んでいただける食事作りとは何かを考えながら、栄養士としての自覚を身につける。また、食券による販売を通して、喫食者のニーズについて考え、マーケティングの実験を経験する。

食事形態は、弁当、セレクト給食、バイキング給食と変化し、その違いから調理作業や喫食者の購買行動の違いを理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	各科目で身につけた知識を集結し、栄養士として食事計画をする。	対象者に相応しい食事計画をし、安心安全な食事づくりを計画することができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	提供形態の異なる食事を大量に、時間通りに完成し、提供する。	昼食時に学内の喫食場所として、実際に食事提供をし、満足感を与えることができる。
汎用的な力		
1．DP5. 計画・立案力		対象者を把握し、ニーズに合った食事計画ができる。
2．DP6. 行動・実践		各自が自分の行動に責任をもって、作業を進めることができる。
3．DP9. 役割理解・連携行動		グループで役割分担し、協力して作業を進めることができる。
4．DP10. 忠恕の心		喫食者を思いやり、食事提供を行うことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。
1品持ち寄り弁当の日に持ってきた場合は、3点×2回＝6点の加点を行う。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業内課題	： 献立作成および確認レポート等の授業内課題を50点満点で評価する。 50%
期末テスト	： 実習で身につけた知識を30点満点で評価する。 30%
受講状況	： 実習への積極的参加や服装、マナーを科目独自のルーブリックにより評価する。 20%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

一品料理500選 第2版(医歯薬出版)

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。給食実習であるので、日頃から体調管理に気を付ける。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画			授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回	実習の進め方 実習の進め方を理解する。 1回生の給食実習との違いを確認する。	今期の実習における個人の目標をレポートする。	1時間
第2回	食事計画 各班3回のテーマを考え、献立計画をする。 各班で、販売促進のためのポップを作成する。	1食分の献立作成	1時間
第3回	大量調理実習1（お弁当） 実習班：1、試作班：2、計画班：3 理論の確認プリント①	振り返りシートの記入	1時間
第4回	大量調理実習2（お弁当） 実習班：2、試作班：3、計画班：1 理論の確認プリント②	振り返りシートの記入	1時間
第5回	大量調理実習3（お弁当） 実習班：3、試作班：1、計画班：2 理論の確認プリント③	振り返りシートの記入	1時間
第6回	大量調理実習4（セレクト給食） 実習班：1、試作班：2、計画班：3 理論の確認プリント④	振り返りシートの記入	1時間
第7回	大量調理実習5（セレクト給食） 実習班：2、試作班：3、計画班：1 理論の確認プリント⑤	振り返りシート	1時間
第8回	大量調理実習6（セレクト給食） 実習班：3、試作班：1、計画班：2 一週間分の献立作成	振り返りシートの記入	1時間
第9回	大量調理実習7（盛り切りパイキング） 実習班：1、試作班：2、計画班：3 一週間分の献立作成	振り返りシートの記入	1時間
第10回	大量調理実習8（盛り切りパイキング） 実習班：2、試作班：3、計画班：1	振り返りシートの記入	1時間
第11回	大量調理実習9（盛り切りパイキング） 実習班：3　まとめ：1,2	振り返りシートの記入	1時間
第12回	まとめ①～レシピ集作成～ 各班ごとに今期実施したメニューをレシピごとにまとめる。 1品持ち寄り弁当の日	献立作成課題に取り組む	1時間
第13回	まとめ②～価格分析～ メニューごとに販売数を分析し、喫食者の購入行為について考察する。 食材費についてABC分析を行う。	献立作成課題に取り組む	1時間
第14回	まとめ③～プレゼンテーション～ 各班ごとに今期を振り返り、パワーポイントにまとめ、プレゼンテーションを行う。	献立作成課題に取り組む	1時間
第15回	まとめ④～知識の確認～ 授業内テストにより、身についた知識と技術を確認する。 ループリックにより、自己評価を行う。 実習室の大掃除	ファイルを完成して提出する	1時間

授業科目名	給食管理校外実習 I				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	2	開講時期	通年	単位数	1
授業形態	給食管理演習において事前学習を行った上で、5日間の現場実習を行う。実習先は、小学校、事業所、病院、福祉施設のうち1か所とする。実習内容は、実習施設によって異なる。				

授業概要

学内の講義および実習で身に付けた知識や技術を統合して、実際に給食の現場で実習する。各施設の特徴を知り、それぞれの施設における栄養士の役割や職務内容についての理解を深め、職業人としての意識をもつ。そして、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的としている。実習後は、実習内容をパワーポイントにまとめ、報告会を行い、自己の課題発見（気づき）をレポートする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食の現場における給食運営や栄養士の職務内容について理解する。	給食現場における栄養士の役割について把握し、自分の目指す栄養士増について考えることができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食現場における給食運営の一端を実践する。	給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を省察することができる。
2．DP8. 意思疎通		現場実習を通して、周りの人の意見を受け入れ、また自分の考えを相手に伝えることができるようになる。
3．DP10. 忠恕の心		食事提供の対象者に対して思いやりや尊敬の念を持って接することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・実験、実技、実習
- ・発表（スピーチ、プレゼンテーションなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

実習の記録	50%	： 「実習ノート」を実習指導者と養成施設担当者で評価する。日々の実習内容をノートに記録し、自己の実績を客観的に振り返り、そのくらい取り組み、達成できたのかを評価する。
実習報告書の作成	50%	： 本学独自のルーブリックによって評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

木戸詔子・福井富徳編、臨地・校外実習のてびき 第2版、化学同人（2010）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 研究室にいるときは、いつでも対応します。

授業計画

第1回	オリエンテーション		授業外学修課題にかかるとの目安の時間
	校外実習の概要について学ぶ	「私にとっての校外実習の意義」について考える。	1時間

第2回	事務手続きと実習に関する諸注意 実習先への書類作成と注意事項の確認	実習でやってみたいことを考えて、作文する。	1時間
第3回	実習先との打ち合わせ 実習内容についての事前打ち合わせ	打ち合わせの報告をする。	1時間
第4回	本実習（1日目） 実習先の概要	実習ノート記入と振り返り	1時間
第5回	本実習（2日目） 厨房業務 献立作成	実習ノート記入と振り返り	1時間
第6回	本実習（3日目） 厨房業務 献立作成や給食指導の実施	実習ノート記入と振り返り	1時間
第7回	本実習（4日目） 厨房業務 献立作成や給食指導の実施	実習ノート記入と振り返り	1時間
第8回	本実習（5日目） 厨房業務 実習先におけるまとめ	実習ノート記入と振り返り	1時間
第9回	お礼状作成と振り返り 実習後のお礼状作成と振り返りを行う	実習ノートの提出	1時間

授業科目名	給食管理校外実習Ⅱ				
担当教員名	谷口信子				
学年・コース等	2	開講時期	通年	単位数	1
授業形態	事前・事後のオリエンテーションと5日間の現場実習を行なう。実習内容は、実習施設によって異なる。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

学内の講義および実習で身に付けた知識や技術を統合して、実際に給食の現場で実習する。各施設の特徴を知り、それぞれの施設における栄養士の役割や職務内容についての理解を深め、職業人としての意識をもつ。そして、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的としている。実習後は、実習内容をパワーポイントにまとめ、報告会を行い、自己の課題発見（気づき）をレポートする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食の現場における給食運営や栄養士の職務内容について理解する。	給食現場における栄養士の役割について把握し、自分の目指す栄養士増について考えることができる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食施設で実際の業務に携わる。	給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		現場実習を通して、自己の課題に気づくことができる。
2．DP8. 意思疎通		実習先の方とのコミュニケーションをとり、円滑に業務を進めることができる。
3．DP10. 忠恕の心		他人を思いやり、忠恕の心をもって業務を行うことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

実習の記録
50%

実習報告書の作成
50%

評価の基準

： 「実習ノート」を実習指導者と養成施設担当で評価する。日々の実習内容をノートに記録し、自己の実績を客観的に振り返り、そのくらい取り組み、達成できたかを評価する。

： 本学独自のルービックによって評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

随時、授業内で紹介します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。給食管理校外実習Ⅰを履修済みであること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限
場所： 栄養第3研究室
備考・注意事項： 研究室にいるときは、いつでも対応します。

授業計画

回	内容	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	オリエンテーション 校外実習の概要について学ぶ	「私にとっての校外実習の意義」について考える。 1時間

第2回	事務手続きと実習に関する諸注意 実習先への書類作成と注意事項の確認	実習でやってみたいことを考えて、作文する。	1時間
第3回	実習先との打ち合わせ 実習内容についての事前確認	打ち合わせの報告をする。	1時間
第4回	本実習（1日目） 実習先におけるオリエンテーション	実習ノート記入と振り返り	1時間
第5回	本実習（2日目） 厨房業務 課題への取り組み	実習ノート記入と振り返り	1時間
第6回	本実習（3日目） 厨房業務 課題への取り組み	実習ノート記入と振り返り	1時間
第7回	本実習（4日目） 厨房業務 課題への取り組み	実習ノート記入と振り返り	1時間
第8回	本実習（5日目） 厨房業務 課題への取り組み	実習ノート記入と振り返り	1時間
第9回	お礼状作成と振り返り 実習先へのお礼状送付と振り返り	実習ノートの提出	1時間

授業科目名	臨床栄養学Ⅱ				
担当教員名	井ノ上恭子				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	種々の疾患および病態の食事療法の基本となる「たんぱく質」「エネルギー」「脂質」「たんぱく質および脂質」などの栄養成分をコントロールした食事例を示し、コントロールするための工夫する点を解説します。献				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学とは、疾患の成り立ちと栄養学的な問題について十分に理解し、栄養学の面から病態の悪化を防止し改善できるように実践することである。臨床栄養学Ⅱでは、「消化管疾患、肝臓・胆・膵疾患・内分泌系疾患等」の各疾患の概念、病態、治療、栄養管理を中心とした治療法、臨床症状と関連性のある食事の考え方について学び、各疾患の食事療法を理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

- 1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

疾患の概念、病態、治療と栄養管理について解説する。

目標：

疾患の概念、病態、治療と栄養管理について理解し、栄養管理方法を選択できる。

汎用的な力

- 1 . DP5. 計画・立案力

栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価についての知識を学び、栄養ケアマネジメントが出来る。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ 課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
定期試験	： 知識の確認を50点満点で評価する。
50%	
提出課題献立作成の課題を提出	： 5点×4回=20点 5点： 献立作成の条件をすべて満たしている 4点： # 1つ満たしていない 3点： # 2つ満たしていない 2点： # 3つ満たしていない 1点： # 4つ以上満たしていない
20%	
授業内課題 症例アセスメントのプレゼン	： 授業内課題 10点×2回
20%	
授業外課題	： 提示した症例に対する栄養アセスメント、ケアに関するレポート 2点×5回
10%	

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
本田桂子、土江節子、曾根博仁	・ 栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編	・ 羊土社	・ 2016年

参考文献等

授業内で随時紹介します

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・ 遅刻、欠席をしないこと
- ・ 欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： オフィスアワーは金曜日4限
場所： 栄養第3研究室

授業計画

： 授業外学修課題にかかるとの目安の時間

第1回	消化管疾患（胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患等）について① 胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患等の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患等の発症メカニズムについてまとめ、覚える	4時間
第2回	消化管疾患（胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患等）の栄養・食事療法 消化管疾患（胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患等）の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	消化管疾患（胃・腸疾患・膵疾患・胆道疾患）のうち、疾患を1つ選び献立を作成し、翌週までに提出する。	4時間
第3回	消化管疾患（肝疾患）について② 肝疾患の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	肝疾患の発症メカニズムについてまとめ、覚える。	4時間
第4回	消化管疾患（肝疾患）の栄養・食事療法 消化管疾患（肝疾患）の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	肝臓食の献立を作成し、翌週までに提出します。	4時間
第5回	消化管疾患についての振り返り 第1回～4回までの内容について振り返りを行い、疾患についての解説を学生が担当する。疾患に対する栄養・食事療法の解説に対して、補足を行います。	第1回～4回までの内容を復習する。	4時間
第6回	内分泌系疾患（甲状腺異常等）について 内分泌系の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について解説する。	内分泌系の発症メカニズムについてまとめ、覚える。	4時間
第7回	内分泌系疾患（甲状腺異常等）の栄養・食事療法 内分泌系疾患の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	内分泌系疾患の献立を作成し、翌週に提出する。	4時間
第8回	血液・免疫系疾患について 血液・免疫系疾患の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	血液・免疫系疾患の発症メカニズムについてまとめ、覚える。	4時間
第9回	血液・免疫系疾患の栄養・食事療法 血液・免疫系疾患の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	血液・免疫系疾患の献立を作成し、翌週に提出する。	4時間
第10回	呼吸器系疾患について 呼吸器系疾患の特徴について解説し、栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	呼吸器系疾患の栄養スクリーニング、アセスメント、プラン、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間
第11回	小児疾患について 小児疾患の特徴について解説し、栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	小児の栄養スクリーニング、アセスメント、プラン、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間
第12回	高齢期疾患、摂食嚥下障害について 高齢期疾患の特徴について解説し、栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	高齢期疾患の栄養スクリーニング、アセスメント、プラン、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間
第13回	神経・精神系疾患（認知症・アルコール依存症・精神疾患等）について 神経・精神系疾患の特徴について解説し、栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	神経・精神系疾患の栄養スクリーニング、アセスメント、プラン、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間
第14回	がんとターミナルケア 癌の予防・診断・治療について解説し、それぞれの栄養管理方法について学ぶ。終末期の病態とターミナルケア・緩和ケアについて学ぶ。	提示する症例に対して、自分の考えた栄養アセスメント、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間
第15回	臨床栄養学に関する総合的問題 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患についての病理状態および食事療法についての総合的な設問に対して、学生が解説する。疾患に対する栄養・食事療法の解説に対して、補足を行います。	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患について栄養アセスメント、ケア、食事療法について復習する。	4時間

授業科目名	フードコーディネート論				
担当教員名	土田彩華				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	授業は講義および演習形式によって行う。理解度を深めるためにデモンストレーションを行うこともある。グループ単位で作品の制作や企画を行い、発表する場を設ける。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

料理をより美味しく、楽しく食べられるようにするために、料理や季節、行事、スタイルに合わせたコーディネート方法を習得する。また、日本の行事食や各国の食文化、メニュープランニング、テーブルマナー、プロトコル、フードマネジメントなどを学び、フードコーディネーターに必要な幅広い知識と企画力を身につけて、自らの実生活や栄養士としての仕事をすることで、食事を提供する場合や食事をする際に、活かしていける能力を備えることを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	フードコーディネート力	食べ物をより美味しく楽しく食事をするためのフードコーディネーターに必要な知識と技術を身につける
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		自ら課題、テーマを発見する力を付ける
2 . DP5. 計画・立案力		コンセプト、テーブルコーディネートを組み立てる力を付ける。グループ製作に関しては、コミュニケーション能力、協調性を付ける
3 . DP6. 行動・実践		自分の個性や感性を生かした表現ができる。またグループで協力して共同作業をする場合は積極的に行動することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
小テスト	: 授業の確認テストを隔週で行う。 30%
課題	: 単元ごとに課題レポートの提出を行う。 30%
授業態度	: 授業内での積極性、取り組み状況。 40%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
日本フードスペシャリスト協会	三訂フードコーディネート論	建帛社	年

参考文献等

2016年度版フードコーディネーター協会教本/日本フードコーディネーター協会/柴田書店

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： オフィスアワーは金曜4限、場所はフードコーディネート研究室（本館3階）。

授業計画		授業外学修課題にかかかる目安の時間
第1回	フードコーディネーターとは ・授業の方針と学習方法を知る。 ・フードコーディネーターとは何かを理解する。	授業内容の復習 4時間
第2回	色彩とバランス ・フードコーディネーターにおける色彩の重要性を認識する。 ・色の三属性などカラーの基礎を学ぶ。 ・食空間における配色の基本を学ぶ。 ・カラーワーク作成	カラーワークの完成 4時間
第3回	食事文化 (1) ・日本の食事文化の基礎を学ぶ。 ・主なもてなし料理の食事形式を学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第4回	食事文化 (2) ・中国の食事文化の基礎を学ぶ。 ・フランス、イタリアの食事文化の基礎を学ぶ。 ・その他の国の食事文化の基礎を学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第5回	日本および外国の歳時記と食卓 ・日本の人生儀礼と年中行事ならびにそれぞれの代表的な食物について学ぶ。 ・外国の記念日とその代表的な食物について学ぶ。	レポートの作成 4時間
第6回	メニュープランニング (1) ・メニュープランニングの基礎的知識を学ぶ。 ・フランス料理とイタリア料理のメニューの様式を学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第7回	メニュープランニング (2) ・飲食店のメニュープランニングの基礎を学ぶ。 ・プランニングシートの書き方の説明と記入を行う。	授業内容の復習 4時間
第8回	テーブルウェア (1) ・食卓用リネンの種類や使い方について学ぶ。 ・プレートの種類と使い方を学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第9回	テーブルウェア (2) ・カトラリーの種類と使い方を学ぶ。 ・グラスの種類と使い方を学ぶ。 ・その他のテーブルウェアについて学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第10回	テーブルセッティング ・西洋料理のテーブルセッティングを学ぶ。 ・日本料理のテーブルセッティングを学ぶ。	プランニングシートの完成 4時間
第11回	食卓のサービスとマナー ・食卓のサービスの基礎を学ぶ。 ・食卓のマナーについて学ぶ。	授業内容の復習 4時間
第12回	ラッピング ・合わせ包みを体験する。 ・斜め包みを体験する。 ・基本的なりボンのかけ方を習得する。	授業内容の復習 4時間
第13回	食空間コーディネーター (1) ・食卓を中心とした食空間コーディネーターとは何かを学ぶ。 ・食空間コーディネーターのプランニング方法を学ぶ。 ・プランニングシートをまとめる。	プランニングシートの完成 4時間
第14回	食空間コーディネーター (2) ・プランニングシートでまとめたプランニングを実際にコーディネーターしてみる。 ・自分と他の人のコーディネーターの評価を行う。	プランニングシートの完成 4時間
第15回	フードマネジメントとまとめ ・フードマネジメントとは何かを理解し、その展開を学ぶ。 ・この授業の内容の総復習を行う。 ・復習プリントを実施する。	授業内容の復習 4時間

授業科目名	学校栄養教育論				
担当教員名	谷口信子・弓岡仁美・安藤弘行				
学年・コース等	2	開講時期	前期	単位数	2
授業形態	教科書中心の講義形式と模擬授業や教材作成などの演習を織り交ぜ、栄養教諭に必要な知識と技能を身につける。現役の栄養教諭にも教授いただき、教育実習への礎とする。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康的な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものである。学校教育において、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持ち、食に関する指導を通して児童生徒を食の自立に導く栄養教諭の果たす役割は大きい。本授業では、学校給食の意義や役割、食に関する指導および管理について学び、指導案の作成や模擬授業を行う。また、現職の栄養教諭からも指導を受け、学校栄養教育の実践的な方法・技術を身につけることを目的とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	栄養教諭としての職務についての理解	子どもの健康や栄養に関わる現状と課題や、学校給食の意義について理解する。
汎用的な力		
1．DP6. 行動・実践		栄養教諭として、給食時間や教科等における食に関する指導の実践ができる力を身につける。

学外連携学修

有り（連携先：石井由紀子先生、摂津市立三宅柳田小学校 友尻先生）

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
- ・ 発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・ 見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業内課題・発表	45%	: 15点 x 3教員 = 45点
授業のまとめシートの記述	45%	: 3点 x 15回 = 45点
受講態度	10%	: 授業内における発表や参加状況等、積極性について評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
笹原 賀子	・ 栄養教諭のための学校栄養教育論－補訂	・ 医歯薬出版	・ 2006年

参考文献等

食に関する指導の手引－第一次改訂版－／文部科学省

履修上の注意・備考・メッセージ

栄養士免許取得見込みおよび栄養教諭二種免許取得見込みの学生のみの履修とする。

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜日4時限目、火曜日4時限目
場所：	栄養第3研究室（谷口）、栄養第2研究室（弓岡）
備考・注意事項：	研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画

第1回 幼児、児童・生徒の栄養に関する課題と食育の重要性

授業内容から学んだことについてレポートにまとめる。

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

	食育をテーマに幅広く活動されている外部講師（石井由紀子先生）より、子どもの栄養に関する課題と健全育成に果たす食育の重要性について学ぶ。		
第2回	栄養教諭制度と役割、職務内容について 学校給食の意義や栄養教諭制度創設の経緯と背景について学ぶ。児童生徒の栄養の指導及び管理に係る法令や諸制度について学ぶ。	栄養教諭の役割や職務内容についてレポートにまとめる。	4時間
第3回	食生活の歴史と文化 日本の食生活の歴史や文化について学ぶ。外部講師（摂津市立三宅柳田小学校 友尻先生）	授業内容から学んだことについてレポートにまとめる。	4時間
第4回	食に関する指導の実際（子どもキッチンNEXT） 子どもキッチンNEXTにおいて、児童・生徒に対する食育の実践方法を学び、実際に5分間の食育指導を行なう。	授業内容から学んだことについてレポートにまとめる。	4時間
第5回	食に関する指導に関わる全体計画の作成について 学校教育における食に関する指導の全体計画と年間計画について学ぶ。	授業内容をまとめる。	4時間
第6回	教科における食に関する指導 教科における食に関する指導（家庭科、技術・家庭科）（体育科、保健体育科その他の教科）について学ぶ。	教科ごとの特徴と食に関する指導についてレポートにまとめる。	4時間
第7回	食に関する指導ならびに学習指導案の作成について 道徳、特別活動、生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導について学ぶ。 食に関する指導案の作成方法について学び、指導案を作成する。	学習指導案の作成	4時間
第8回	食に関する指導の学習指導案の発表、相互批評 学生が作成した指導案を発表し、相互批評を行う。	学習指導案を修正する	4時間
第9回	児童生徒の栄養の指導・管理の現状と課題 児童生徒の栄養現職の栄養教諭から、栄養教諭の職務内容や使命・役割について学ぶ。 小学校及び中学校での食に関する指導の現状を理解し、改善点を見出す。	復習と次回の学習に向けて予習	4時間
第10回	給食の時間における食に関する指導、個別指導 学校給食の意義や役割を含めた、給食時間における食に関する指導の在り方について学ぶ。 食物アレルギー対応などの個別栄養指導について学ぶ。	復習と次回の学習に向けて予習	4時間
第11回	授業の進め方と教材について 食に関する指導の授業の進め方と教材について学ぶ。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習	4時間
第12回	模擬授業（1）第1グループ 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習	4時間
第13回	模擬授業（2）第2グループ 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習	4時間
第14回	模擬授業（3）第3グループ 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業の改善点をもとに指導案を修正する	4時間
第15回	家庭・地域と連携した食に関する指導の実際 地域の小学校のいきいき教室での食育活動を計画し、実施する。	食育活動の媒体を作成する	4時間

授業科目名	給食管理演習				
担当教員名	谷口信子・太田江美				
学年・コース等	2	開講時期	通年	単位数	1
授業形態	プリントを使用した講義と課題作成を行う。指定された日にはスーツ着用で出席すること。実習先によって、授業内容や課題も異なるので注意する。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

本科目は、給食管理校外実習の事前・事後指導として位置付ける。実習前には、実習の目的を明確にし、実習先について理解する。校外実習に必要なことは、一般常識と専門知識であるため、実習に行く前の心構え、実習ノートの記入方法、各実習先での実習事例などについて学ぶ。実習後には、グループごとにパワーポイントを作成して、プレゼンテーションを行う。また、学内ループリックを用いて自己評価を行い、各自の課題発見につなげる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP2. 専門的知識・技能、職業理解	給食施設における栄養士の職務内容、食事の意義について理解して実習に臨む。	給食施設における給食運営の流れ、栄養士の役割について理解できる。
2．DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食現場の栄養士に必要な演習に取り組む。	給食現場で実践する力を身につけることができる。
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		実習前後で、自分の課題に気づくことができる。
2．DP8. 意思疎通		実習に行く学生同士の意思疎通を図り、円滑に実習を進めることができる。
3．DP10. 忠恕の心		実習の指導者や喫食者へ思いやりの気持ちをもち取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

授業内課題

評価の基準

： 授業内の課題について、50点満点で評価する。

実習報告書の作成

50%

： 実習報告会のパワーポイントの作成やプレゼンテーションについて、全学ループリックを用いて30点満点で評価する。

受講状況

30%

： 積極的な参加、授業への取り組み状況を20点満点で評価する。

20%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

管理栄養士・栄養士必携（第一出版）
臨地実習・校外実習ハンドブック～より深い学びのために～（㈱みらい）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜2限

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 平日の昼休みは研究室で対応します。

授業計画

第1回

校外実習の報告を聞く

「私にとっての校外実習の意義」について考える。

授業外学修課題にかかる自らの時間

1時間

	小学校実習を終えた学生の報告を聞くことにより、今自分に必要なものを確認する		
第2回	校外実習の概要 事業所・病院・福祉施設における実習内容について理解する 卒業後の進路も考えて、実習先を選ぶ。	実習先への志望理由書を書く。	1時間
第3回	実習施設の特徴 実習施設の特徴について講義を受け、理解を深める。 ・病院及び高齢者施設 ・福祉（幼児・障害者） ・事業所	実習する施設の特徴をレポートする。	1時間
第4回	実習施設の栄養計画～病院・高齢者施設～ 病院・高齢者施設における対象者および食事について学ぶ。	献立作成課題に取り組む。	1時間
第5回	課題作成1～病院・高齢者施設～ 糖尿病の献立作成と食事療法についてのプレゼンテーションを行う。	課題の修正	1時間
第6回	課題作成2～病院・高齢者～ 課題の献立について指導者より評価コメントする。	課題レポートの作成。	1時間
第7回	実習施設の栄養計画～事業所～ 社員食堂を中心に事業所での食事提供について学ぶ。	原価計算レポートに取り組む。	1時間
第8回	課題作成1～事業所～ オープンキャンパスで提供する500kcal弁当を計画し、書類作成する。	1品料理を考え、試作する。	1時間
第9回	課題作成2～事業所～ オープンキャンパスで500kcal弁当を調理して販売。	実習の振り返り記入	1時間
第10回	実習先の栄養計画～保育所・授産施設～ 保育所の栄養士の話聞き、保育所における栄養士の職務内容について理解する。	授業後のレポート作成	1時間
第11回	課題作成～保育所・授産施設～ 保育所及び授産施設に相応しい献立を考え、おやつを試作する。	授業後のレポート作成	1時間
第12回	オリエンテーション①～事務手続き～ 実習に向けた書類への記入 実習に行く前の心構えを作文する	実習に行く前の作文提出	1時間
第13回	オリエンテーション②～事前確認～ 実習前の持ち物や準備物の確認をする 実習ノートの記入について理解する	実習前の作文修正	1時間
第14回	実習後の振り返り 実習先ごとに振り返りを行い、パワーポイントを作成する。	各自の振り返りを考える。	1時間
第15回	事後報告会 実習先ごとにパワーポイントを使って発表する	実習ノート提出	1時間

授業科目名	フードマネジメント論				
担当教員名	山岡正弘				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	配布レジュメとパワーポイント及びビデオ等を中心に進める。毎回授業終了前に要点をまとめた小テストを実施し理解度をたかめる。出来るだけ実践的な内容とするためスピード感のある時事問題を重ねて進める。授業				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

1. フードサービス産業論を理解し、フードサービスの変遷と業界の事情理解した上でマネジメントについて理解する。
2. フードマネジメントにおける重要な要素となる顧客満足要素は何かを理解しその活用方法を身に付ける。
3. フードマネジメントに必要な運営管理のポイントである。利益管理、原価管理、人件費管理の知識を身に付ける。
4. スタッフ教育の基礎を理解し活用方法を身に付ける。
5. フードマネジメントに必要な計数管理を理解し活用方法を身に付ける。
6. 業務改善提案書作成方法を身に付ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	マネジメントに必要な基礎専門知識	現場でのマネジメントサポートが可能となる
汎用的な力		
1 . DP4. 課題発見		理論的に課題発見ができる
2 . DP5. 計画・立案力		習得した知識・技能を実践の中で応用することが出来る。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り（振り返りシート、チャトルシートなど）
- ・ 発表（スピーチ、プレゼンテーションなど）

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

振り返りテスト	70%	： フードマネジメント基礎知識で基礎学力の習熟度を筆記試験で実施します。
小テスト	30%	： 授業期間中に振り返りテストを実施し、理解度の評価をする。未提出者は減点とする。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

新版フードコーディネーター教本／著者名1：日本フードコーディネーター協会編／出版社名1：柴田書店
 これで機会損失が防げる飲食店・経営数字の使い方／著者名2：日本フードコーディネーター協会編／出版社名2：柴田書店
 「飲食店をやりたい」と思ったら読む本（日本実業出版社）
 「プロのためのフードコーディネーション技法」日本フードコーディネーター協会編（平凡社）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
 「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

備考・注意事項： ppp-yamaoka@ares.eonet.ne.jp
 Food Business Consulting Office PPP yamaoka 代表 山岡 正弘

授業計画

第1回

フードサービス産業概論

- ・ 江戸時代から現在にいたるまでのフードサービス産業の変遷を理解する。
- ・ フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。
- ・ 理解度確認のための小テスト実施。

フードコーディネーター教本 第二節 現代フードサービス産業の歴史及び食の歴史と文化と風土を閲覧

授業外学修課題にかかる目安の時間

4時間

第2回	レストラン運営における顧客満足とは <ul style="list-style-type: none"> ・配布参考資料をベースに飲食店における顧客満足要素について具体的な事案をもとに理解する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本顧客づくりの販促計画 顧客づくりのポイントの閲覧	4時間
第3回	レストラン運営におけるQSCの必要性 <ul style="list-style-type: none"> ・店舗運営の必要要素であるQSCの重要性について理解する。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	日本マクドナルド株式会社HPの閲覧	4時間
第4回	レストラン運営に必要なスタッフ教育 <ul style="list-style-type: none"> ・やる気を起こすスタッフ教育について理解する。 ・配布資料を参照する。 ・マニュアルの目的について理解する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	マニュアルの意味について調べておく	4時間
第5回	レストラン運営における損益計算書の作成方法 <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店における利益の管理の基礎である損益計算書の作成を理解し、実際に計算をする。 ・フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第三節 経営の基礎知識の閲覧。固定費と変動費について具体的な勘定科目を調べておく	4時間
第6回	レストラン運営における人件費管理（1） <ul style="list-style-type: none"> ・人件費の算出方法を理解し、実際に計算をする。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	身近な飲食店での席数とその時点のスタッフ人数を調べておく	4時間
第7回	レストラン運営における人件費管理（2） <ul style="list-style-type: none"> ・適正人件費率とFL比率を理解する。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	身近な飲食店での席数とその時点のスタッフ人数を調べておく	4時間
第8回	基本的な原価管理（1） <ul style="list-style-type: none"> ・原価の算出方法を理解する。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	業種・業態別の原価率を調べておく	4時間
第9回	基本的な原価管理（2） <ul style="list-style-type: none"> ・適正原価率及び異常値に対する対策方法を理解する。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	業種・業態別の原価率を調べておく	4時間
第10回	効果的な販売促進とは（1） <ul style="list-style-type: none"> ・消費者の購買行動を理解する。 ・フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。飲食店関係のチラシ及びパンフレットを2部以上用意しておく	4時間
第11回	効果的な販売促進とは（2） <ul style="list-style-type: none"> ・販売促進の目的と計画立案を理解する。 ・フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。飲食関係のチラシ及びパンフレットを2部以上用意しておく	4時間
第12回	効果的なメニュー設計 <ul style="list-style-type: none"> ・コンセプトに沿った品揃えと価格設定を理解する。 ・フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。	4時間
第13回	効果的なメニューリニューアル <ul style="list-style-type: none"> ・メニューリニューアルの目的・検討項目・チェック項目・システム作りを理解する。 ・フードコーディネーター教本と配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	フードコーディネーター教本 第8節 販売促進の閲覧。	4時間
第14回	効果的なショップリニューアル <ul style="list-style-type: none"> ・改装計画の立て方の基本を理解する。 ・配布資料を参照する。 ・理解度確認のための小テスト実施。 	飲食店では何年でリニューアルすればよいか考えておく	4時間
第15回	振り返りテストと解説 振り返りテストを行い、解説を行う。	今期学んだことの総復習を行う	4時間

授業科目名	食文化概論				
担当教員名	桑原 彩				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	2
授業形態	配布資料、ビデオ等を用いて講義し、随時レポート提出することにより、理解力を深める。課題レポートで理解度や自分の考えを文章にまとめる力を問う。				

授業概要

食の専門家として、現代の日本食を形成するに至るまでの、食材や調理方法の成り立ちと変遷、その歴史的背景及び地理的背景、さらに社会的背景を学ぶことは有益であり、必須である。また「外食」や「中食」などの食事形態の変化、食の国際化、宗教的観点や健康的観点からの禁忌食、健康志向や肥満の問題などを学ぶことにより、現代における食の傾向とその問題点、今後の課題を理解し、授業で得た知識を栄養士として活用できることを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1．DP1. 幅広い教養やスキル	食文化の歴史的背景への理解	食材や調理方法などの変遷を理解する
2．DP1. 幅広い教養やスキル	現代の食文化への理解	現代に求められる食文化を知る
汎用的な力		
1．DP4. 課題発見		業界の課題と求められる知識を理解できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・問答法・コメントを求めると
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法	評価の割合	評価の基準
小レポート	40%	: 授業内容への理解度を評価します。
課題レポート	60%	: 課題への理解と内容の妥当性を評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

食の文化／石毛直道／味の素食の文化センター

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。授業外学修に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：	月曜1時限
場所：	非常勤講師室

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	食文化とは 食文化の成り立ちについて	授業内容を復習する 4時間
第2回	日本の食材Ⅰ 米について	授業内容を復習する 4時間
第3回	日本の食材Ⅱ 小麦について 雑穀について 豆について	授業内容を復習する 4時間
第4回	日本の食材Ⅲ 肉について 魚について 卵について 乳について	授業内容を復習する 4時間
第5回	日本の食材Ⅳ	授業内容を復習する 4時間

	野菜について 茸について 海藻について 木の実にについて		
第6回	日本の食材V 果物について 酒について	授業内容を復習する	4時間
第7回	日本の食材VI 茶について 嗜好飲料について	授業内容を復習する	4時間
第8回	日本の食材VII 菓子について 調味料、香辛料について	授業内容を復習する	4時間
第9回	日本の食材 まとめ まとめ 小テスト	テスト内容を復習し、完成させる	4時間
第10回	食文化の変遷 料理方法の変遷 料理技術、飲食店の変遷	授業内容を復習する	4時間
第11回	行事食と郷土食 行事食について 郷土食について	授業内容を復習する	4時間
第12回	食事とマナー 日本のマナーと世界のマナーについて	授業内容を復習する	4時間
第13回	世界の料理 西洋料理について 紅茶の文化について	授業内容を復習する	4時間
第14回	世界の料理と現代の食文化 世界の料理について 禁忌食について 現代の食傾向について	授業内容を復習する	4時間
第15回	まとめ 食文化総まとめと課題提出	総復習をする	4時間

授業科目名	栄養総合演習				
担当教員名	橋本弘子・小関佐貴代・牧野壯一				
学年・コース等	2	開講時期	後期	単位数	1
授業形態	講義形式で教科書、資料を使用して実施する。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

栄養士業務を行うには、授業で学んだ専門知識を関連付け総合的に理解しておく必要がある。業務としては栄養管理と給食管理が主となるが、栄養管理には人体の構造（解剖生理学）と栄養状態（栄養学）、心理状態（栄養教育論）の把握が必要であり、給食管理には食品の物性と栄養素（食品学）、衛生的な食材管理・調理方法（食品衛生学・調理学）、食材価格や人件費、調理行程、作業環境（給食経営管理論）などを用いて、的確な判断を同時に、あるいは瞬時に行うことができるよう、専門知識を整理し理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1 . DP2. 専門的知識・技能、職業理解	確認テストと振り返り、要点の解説を繰り返す、専門知識の関連性を理解する。	専門知識の総合的理解。
汎用的な力		
1 . DP6. 行動・実践		振り返りシートを用い、栄養士としての専門知識の関連性を整理し、実際の業務にむけて準備する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
確認テストの点数	40% : 確認テスト5回の平均点を成績に反映する。
授業内課題	40% : 授業内に実施する課題について、写真などを適宜使用し、考察文書が書かれているか、まとめを適切な文書で記載しているかについて評価する。
受講状況	20% : 授業への積極的参加と課題への取り組み状況を評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養学科で使用する教科書全て

履修上の注意・備考・メッセージ

栄養士としての基礎知識を確認します。確認テストは欠席した場合は空き時間に実施することとします。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：

場所：

授業計画

授業計画		授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	実際の栄養士業務 栄養士が実際に業務を行う病院や高齢者施設、社員食堂、小中学校、幼稚園など、それぞれでの役割や業務の違いや特性について解説する。	復習 4時間
第2回	第1回栄養士の専門知識確認テスト 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	復習 4時間
第3回	社会環境と健康に関する要点 栄養士が関係する社会環境と健康に関する要点項目を解説する。振り返りシートを使って知識の確認を行う。	復習 4時間
第4回	第2回栄養士の専門知識確認テスト 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	復習 4時間

第5回	人体の構造と機能に関する要点 栄養士が関係する人体の構造と機能に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	復習	4時間
第6回	第3回栄養士の専門知識確認テスト 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	復習	4時間
第7回	基礎栄養学・応用栄養学に関する要点 栄養士が関係する基礎栄養学・応用栄養学に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	復習	4時間
第8回	第4回栄養士の専門知識確認テスト 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	復習	4時間
第9回	栄養教育に関する要点 栄養士が関係する栄養教育に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	復習	4時間
第10回	第5回栄養士の専門知識確認テスト 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	復習	4時間
第11回	食べ物と健康・給食経営管理論に関する要点 栄養士が関係する食べ物と健康・給食経営管理論に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	復習	4時間
第12回	栄養士法と栄養士業務 栄養士法で定められる栄養士資格と業務内容について確認し、法的根拠と手続きについて学ぶ。	復習	4時間
第13回	栄養データ収集（卒業研究） 栄養学科では、入学から弁当を教材として栄養士としての資質を養うプログラムを実施してきた。自分自身の「弁当の日」のデータを収集整理し、「弁当」に関するデータを収集し、比較検討の準備を行う。	復習	4時間
第14回	栄養データ分析（卒業研究） 集積したデータを自分自身のデータと比較し分析を行う。	復習	4時間
第15回	栄養分析データから文書化 目的・方法・結果・考察・まとめの論文形式にデータを文書化する。	復習	4時間