科目名	公衆衛生学				
担当者氏名	本藤 良				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	1-1 教養 2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

栄養士の職域において、人間集団における健康の保持と増進

を図る実践活動では、公衆衛生の基礎知識が必須である。 公衆衛生学 では、公衆衛生の概念、生活環境の現状、環境 と健康の関わりを主題に、公衆衛生の意義と目的、 環境汚染の 生の歴史と進展、 環境の分類と生態系の機能、 歴史と現状、 環境衛生行政対策の歴史と現状などに関連した 衛生法規を加えて授業を進めたい。

《授業の到達目標》

公衆衛生学は、人間集団の疾病を予防し、健康の保持と増進 を図る科学である。その領域は広範ににわたり、各専門職種領 域の相互間による実践活動を伴っている。従って、公衆衛生領 域における栄養士の役割と責務を修得することが重要である。

本授業を通して、健康障害要因の発生には宿主・病因および 環境に関る相互間の関係が重要であり、その基本的知識を習得 し、特に生活環境保全の重要性を理解する。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、定期試験での筆記試験(90%)および課題別 レポート(10%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

必携 社会・環境と健康:柳川洋、尾島俊之編著、公衆衛生 学、2023年版、医歯薬出版株式会社。 公衆衛生学 と で併用する。

《参考図書》

- 1.国民衛生の動向、(財)厚生労働統計協会、2022/2023年
- 2. 中村好一、佐伯圭吾編集、公衆衛生マニュアル、2023年版、 南山堂。

《授業時間外学習》

本授業では、60時間の時間外学習を必要とすることから、 パワーポイントを用いての講義のため、事前に講義資料を配 布し、受講前後の予習と復習を義務付ける。 授業終了後に、 質疑応答の時間を設定し、教室で質問を受け付ける。 公衆衛 生の重要性に関する、設定課題別レポートの提出を行う。

《課題に対するフィードバック等》

課題レポートなどに関しては、コメントを記載して適時返却 する。

週	テーマ	学習内容など
1	公衆衛生学概論(1) 公衆衛生の基本理念	公衆衛生の意義と目的、公衆衛生の基本理念、健康と公衆衛生、健康政策の概念。 〔準備学習〕配布資料と教科書(第1、2章)を基に予習。
2	公衆衛生学概論(2) 健康の維持と増進	健康の維持と増進、公衆衛生実践活動の概念、健康障害要因、予防医学の考え方。 配布資料と教科書(第1、2章)を基に予習と復習。
3	公衆衛生の歴史と進展	国内外の公衆衛生の歴史と進展、社会の変貌と公衆衛生、公衆衛生活動の進展、関連法令の進展、未来の公衆衛生。配布資料と教科書(第1、2章)を基に予習と復習。
4	保健行政	衛生行政の定義と役割、衛生行政機構、地域保健活動の特徴、保健所の主な役割、主な衛生関連法規。配布資料と教科書(第11、13、14章)を基に予習と復習。
5	衛生法規概論	日本の法体系、法律の役割と法の考え方、衛生法規の概要、衛生法規の意義と分類、 法律と社会規範。配布資料と教科書(第11章)を基に予習と復習。
6	国民衛生の動向(1) 衛生(保健)統計	保健統計の歴史と現状、人口と公衆衛生、人口動態統計、人口静態統計、人口の動向、 死亡の動向、生命表、疾病統計。配布資料と教科書(第3章)を基に予習と復習。
7	国民衛生の動向(2) 国民健康・栄養調査	国民健康・栄養調査の概要、生活習慣病の現状と対策、供給純食料の動向、自給率、供 給栄養量の動向。配布資料と教科書(第6章)を基に予習と復習。
8	環境と健康(1) 環境の分類と生態系	環境学概論、環境循環と自浄作用、環境の悪化、環境への適応、環境汚染の発生要因。 配布資料と教科書(第2章)を基に予習と復習。
9	環境と健康(2) 人類と自然環境	人類と自然環境、環境破壊と環境汚染、食物連鎖と生物濃縮、公害と災害、環境行政対策、環境影響評価、環境関連法規。配布資料と教科書(第2章)を基に予習と復習。
10	環境保全	環境基本法の概要、環境基本法の基本理念、地球環境保全、環境汚染と環境基準、日常 生活の環境保全、環境影響評価。配布資料と教科書(第2、10章)を基に予習と復習。
11	環境保健	生活環境の衛生、現代の生活環境の現状、環境因子と環境条件、現代の環境問題。 配布資料と教科書(第2、10、11章)を基に予習と復習。
12	地域環境問題	大気汚染問題、水質汚染問題、土壌汚染問題、公害因子、公害、悪臭、廃棄物、騒音、 振動、地盤沈下、行政対策と関連法規。追加配布資料を基に補習。
13	地球環境問題	地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、海洋汚染、熱帯雨林の減少、その他。 授業終了時に示した課題でレポートを提出。追加配布資料を基に補習。
14	生活環境の現状と課題	水環境の現状と問題点、土壌汚染の現状と問題点、地盤沈下の現状と問題点、騒音・振動・悪臭の現状と問題点。追加配布資料を基に補習。
15	公衆衛生学の総括	全講義を通しての重要項目を指摘し、質問応答形式でまとめる。学生アンケート。
	•	

科目名	解剖生理学				
担当者氏名	田中 政巳				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にな	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技能 4-4 態度・志向性	ŧ		

《授業の概要》

栄養面から人の健康に関わる栄養士は、体内に摂取した食べ物 がどのように身体に吸収され栄養として利用されるのかをよく 理解していなければならない。このためには人体の構造と生理 機能を理解していることが前提となる。本講義では人体各臓器 の構造と生理機能の基礎を学習する。一部のテーマでは、アク ティブラーニング形式の授業形態も取り入れ、主体的に学習に 取り組む場とする。

《授業の到達目標》

- 1. 人体の各臓器の名称と部位を説明することができる。
- 2. それぞれの臓器の形態的特徴を説明することができる。
- 3.人体の各臓器の関連性を説明することができる。
- 4. それぞれの臓器の生理的特徴を説明することができる。 5. 各器官の構造と機能を系統的に説明することができる。

《成績評価の方法》

定期試験(70%)と授業内課題及び小テスト等(30%)を総合的に評 価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 第3版 志村不二夫 他偏 羊土社 2020

《参考図書》

人体の正常構造と機能 第3版 坂井建夫、河原克雅 編 日本医事新報社 2017

《授業時間外学習》

教科書や図書館に蔵書する参考書、配布資料及び作成したノー トを用いて復習を行い、重要な事項を整理すること。 毎回の授業について、復習を中心に4時間の授業時間外学習が 必要である。

《課題に対するフィードバック等》

提出された授業内課題や小テストは次回の授業でフィードバッ クすることを原則としている。

週	テーマ	学習内容など
1	解剖生理学とは 細胞・組織・器官	解剖生理学の学習内容について 細胞、細胞小器官、生体膜、組織、器官
2	神経系(1)	神経の構造 中枢神経系、末梢神経系
3	神経系(2)	体性神経、自律神経
4	神経系(3)	神経による情報伝達のしくみ、神経伝達物質
5	循環器系(1)	心臓の構造と機能 刺激伝導系
6	循環器系(2)	血管の構造と機能 血圧、循環の調節
7	血液系	血液の構成と機能、血球の種類と機能、 体液、血液型、血液凝固線溶系
8	呼吸器系(1)	呼吸器系の構造 ガス交換、内呼吸、外呼吸
9	呼吸器系(2)	呼吸のしくみ、呼吸運動、呼吸の調節 酸塩基平衡
10	消化器系(1)	消化器系の構成と機能、消化管と消化管付属器官 消化管運動のしくみ
11	消化器系(2)	咀嚼と嚥下 消化・吸収のしくみ
12	泌尿器系	泌尿器系の構成 腎の構造と機能
13	内分泌系 生殖器系	内分泌系の構成、ホルモンの分泌調節、ホルモンによる情報伝達のしくみ 生殖器の構造、男性生殖器、女性生殖器
14	感覚器系 皮膚	感覚器の構造、感覚のしくみ 皮膚の構造
15	運動器系 体温調節	骨と筋の種類と構造、骨と筋運動のしくみ 体温調節のしくみ

科目名	運動生理学				
担当者氏名	宮島、剛、藤田・博曉				
授業方法	講義 単位・必選 1・選択 開講年次・開講期 1年・後期			1年・後期	
1-1 教養 ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力 3-3 汎用的技績 5-5 総合的な					

《授業の概要》

身体活動や運動による健康増進について学び、また筋骨格系・神経系・呼吸器系・循環器系などの構造や運動時の働きについて理解し、運動と健康について生理学的視点から知識を身につける。

《授業の到達目標》

身体活動の機構を理解し、トレーニングの必要性を知ることにより、ヒトの健康の維持と増進、特に生活習慣病に対して、科学的対処が実践できる。

《成績評価の方法》

定期試験100% で60点以上を合格とする

《テキスト》

やさしい運動生理学 改訂第2版(編著:杉晴夫) 南江堂

《参考図書》

《授業時間外学習》

テキストを読んで予習してください。 テキストの章末の練習問題が解けるレベルまで復習してください。 本授業では29時間の時間外学習を必要とします。

《課題に対するフィードバック等》

必要に応じて授業内でフィードバックを行います。

週	テーマ	学習内容など
1	健康の増進と運動 (宮島)	健康と運動の関連性、生活習慣病
2	身体運動のしくみ (藤田)	骨格筋の機能、神経系による調節、筋収縮時のエネルギー供給
3	系 (藤田)	肺におけるガス交換のしくみ、運動時の酸素運搬
4	運動とエネルギー代謝 (藤田)	エネルギー代謝率、身体活動に必要なエネルギー、最大酸素摂取量
5	トレーニングの効果 (藤田)	トレーニングの種類、トレーニングの原則と効果
6	運動と栄養 (宮島)	運動時の栄養素の利用、アスリートの栄養
7	の実際1 (宮島)	運動処方作成の手順、運動負荷試験と体力検査の実際
8	運動処方と運動負荷試験 の実際2 (宮島)	運動処方の内容、運動処方の実際
9	-	-
10	-	-
11	-	-
12	-	-
13	-	-
14	-	-
15	-	-

科目名	食品学各論				
担当者氏名	工藤 雄博				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	1-1 教養 2-2 知識・技 3-3 汎用的技			

《授業の概要》

食品学各論では一般的な食生活で使用頻度の高い食品の分類と 特徴、含まれる成分、利用方法を学ぶ。食品群ごとの栄養学的 な知識を身に着け、食品成分表への理解を深める。

《テキスト》

栢野新市 編

「栄養科学イラストレイテッド 食品学 」羊土社

《参考図書》

必要に応じて授業内で適宜指示する。

《授業の到達目標》

食品に含まれる栄養素や性質、利用方法を学び、栄養士にとって重要な資料である食品成分表への理解を高める。食品学総論で学んだ栄養成分と食品学各論で学ぶ食品群との関係を結びつけることを目標とする。また、学習したことを発表し、相互評価することで食品学の理解を深める。

《成績評価の方法》

定期試験(70%)、授業態度(10%)、プレゼンテーション(10%)、提出課題(10%)で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《授業時間外学習》

授業中に資料の配布を行う。各自渡された資料の見直しを行うこと。また、プレゼンテーション発表のために十分な準備を行うこと。毎回の授業において予習・復習のため4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

課題やプレゼンテーションの内容を確認し、講評としてフィードバックする。

17又未可四/		NY 373 1 (1)
週	テーマ	学習内容など
1	食品の分類と食品成分表	食品の生産様式や原料、栄養素などによる分類や食品成分表の理解を深める。
2	植物性食品:穀類	穀類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
3	植物性食品:いも類	いも類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
4	植物性食品:豆類、種実 類	豆類、種実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
5	植物性食品:野菜類	野菜類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
6	植物性食品:果実類	果実類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
7	植物性食品:きのこ類、 藻類	きのこ類、藻類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
8	動物性食品:肉類	肉類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
9	動物性食品:魚介類	魚介類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
10	動物性食品:乳類、卵類	乳類、卵類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
11	油脂類	油脂類の種類や性質、成分、利用方法などについて学ぶ。
12	調味料、香辛料、嗜好飲 料	調味料の分類や働き、味覚に関わる効果、保存に関わる効果及び香辛料と嗜好飲料について学ぶ。
13	加工食品	食品加工の意義や目的、定義、加工方法などについて学ぶ。
14	微生物利用食品	微生物利用食品(発酵食品)の分類と性質について学ぶ。
15	バイオ食品などの新規食 品	遺伝子組み換え食品のようなバイオ食品などの加工技術について学ぶ。

科目名	応用栄養学				
担当者氏名	藤井 茂				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技f 3-3 汎用的技f			

《授業の概要》

人が妊娠や分娩、成長、加齢にともなう人体の構造や機能、栄養状態の変化などについて理解し、対象者の栄養状態や身体機能に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)について修得する。

《授業の到達目標》

人の健康の維持・増進に応じた栄養管理を説明できる。 栄養状態の評価及び判定の手法を学び説明できる。 ライフステージ別の特徴に応じた栄養管理が説明できる。 生体リズムと栄養、運動と栄養、ストレスと栄養等の説明が できる。

到達目標達成のために毎時間ごとに小テストを実施する。事前学習(1時間)

《成績評価の方法》

筆記試験(80%)、小テスト、授業態度(20%)等を総合的に評価する。

《テキスト》

< 必携 > 渡邊早苗、松田早苗、真野由紀子 編:Nブックス応用栄養学概論、建帛社、東京

《参考図書》

厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020版)」第一出版

《授業時間外学習》

「応用栄養学概論」のテキストを、各授業項目ごとに事前学習としてよく読んでおくこと。 本授業では60時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

各自ノートを作成して、授業内容の記録やテキストの練習問題 に取り組み理解を深める。講義内容の小テストを実施、返却、 解説を聞いて復習する。

週	テーマ	学習内容など
<u> </u>	第2章 栄養マネジメント	栄養マネジメントの概念と栄養アセスメント、栄養ケア計画
1	第2章 木食マネングンド	「準備学習」該当テキスト(p8-14)を読む
2	第13章 栄養必要量の科 学的根拠 (エネルギー)	日本人の食事摂取基準(2020版)で使用されている指標 〔準備学習〕該当テキスト(p109-117)を読む
3	栄養必要量の科学的根拠(三大栄養素)	〔準備学習〕該当テキスト(p109-117)を読む
4	第1章 成長・発達・加齢	ライフサイクルの概念、成長・発達に伴う心身の変化と栄養 〔準備学習〕該当テキスト(p1-7)を読む
5	第3章 妊娠期	妊娠期の栄養管理(栄養アセスメント、栄養ケア) 〔準備学習〕該当テキスト(p15-24)を読む
6	第4章 授乳期	授乳期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(p25-31)を読む
7	第5章 乳児期	乳児期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(p32-42)を読む
8	第6章 幼児期	幼児期の特性 〔準備学習〕該当テキスト(43-52)を読む
9	第7章 学童期	学童期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(53-62)を読む
10	第8章 思春期	思春期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(p63-71)を読む
11	第9·10章 成人期・ 更年期	成人期・更年期の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(p72-88)を読む
12	第11章 高齢期	高齢期の特徴と栄養ケア、 〔準備学習〕該当テキスト(p89-101)を読む
13	第12章 障害者と栄養	障害者の特徴と栄養ケア 〔準備学習〕該当テキスト(p102-108)を読む
14	第14章 運動・スポーツ と栄養	健康増進と運動、トレーニングと栄養補給 〔準備学習〕該当テキスト(p118-126)を読む
15	第15章 環境と栄養	ストレス、生体リズム、高温・低温、高圧・低圧環境と栄養 〔準備学習〕該当テキスト(p127-138)を読む

科目名	栄養学実習				
担当者氏名	篠原 能子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

乳児期から高齢期までエイジングに伴う各ライフステージ別とスポーツ選手の栄養特性に基づく栄養管理技法を、食事の基礎知識、適応する献立作成および適応する食事の調整実習などによって修得する。

各ライフステージに対応する栄養管理技法の習熟は効果的な栄養指導を実施するためにも極めて重要である。

《授業の到達目標》

各ライフステージ別の対象者が抱える栄養・食生活関連の問題の改善を目指して実施する栄養指導の技術向上を図るため、栄養特性の理論や実習を通して実践的な栄養管理技法として活用できるようにする。実習時の班行動ではチームワークの重要性を学ぶ。

《成績評価の方法》

実習点40%、献立作成点40%、授業に取り込む姿勢(実習報告書・配付プリントをまとめたファイル提出等)20%を総合的に評価し、60%以上を合格とする。

《テキスト》

宮澤節子・長浜幸子編集「新編応用栄養学実習」学建書院

《参考図書》

芦川修貳・田中弘之編集「栄養士・管理栄養士のための栄養指導論 第7版」学建書院

《授業時間外学習》

授業で該当するライフステージの範囲を最低3回は読み、各ライフステージに対応する献立(案)を考えて授業に臨むこと。 実習する食事の献立内容は事前に周知し解説するので、実習日前日までに調理内容を熟知して不慣れな調理作業は練習しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

作成提出された献立表は、指示通りの内容等を添削して翌週以 降に返却する。

週	テーマ	学習内容など
1	エイジングに伴うライフ ステージ	発育・発達、加齢変化と栄養管理、献立作成と調整実習の進め方、栄養価計算 [時間外学習]テキストp50~74(乳児期栄養)を読む 予習時間60分
2	乳児期栄養(1) 献立作成	乳児期の栄養管理、乳児期対応食(離乳食)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] テキストp75~97(幼児期栄養)を読む
3	幼児期栄養(1) 献立作成	幼児期の栄養管理、幼児期対応食(3~5歳児)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 乳児・幼児期実習献立・調理工程の確認
4	乳児・幼児期栄養(2) 対応食実習	乳児・幼児期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp98~121(学童期栄養)を読む
5	学童期栄養(1) 献立作成	学童期(小学生)の栄養管理、学童期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
6	学童期栄養(2) 対応食実習	学童期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp122~135(思春期栄養)を読む
7	思春期栄養(1) 献立作成	思春期(中・高校生)の栄養管理、思春期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学思習] 実習献立・調理工程の確認
8	思春期栄養(2) 対応食実習	思春期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp136~168(成人期栄養)を読む
9	成人期栄養(1) 献立作成	成人期の栄養管理、成人期対応食の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
10	成人期栄養(2) 対応食実習	成人期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp24~49(母性栄養)を読む
11	母性栄養(1) 献立作成	母性の栄養管理、母性対応食(妊娠期)の献立作成、実習内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
12	母性栄養(2) 対応食実習	母性対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp169~191(高齢期栄養)を読む
13	高齢期栄養(1) 献立作成	高齢期の栄養管理、高齢期対応食の献立作成、実習献立内容の説明 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認
14	高齢期栄養(2) 対応食実習	高齢期対応食調整実習、実習報告書提出 [時間外学習] テキストp199~214(運動・スポーツ栄養)を読む
15	ライフスタイルと栄養 スポーツ選手の栄養	運動・スポーツと栄養 スポーツ選手の献立作成(班ごとの作成) 配付プリントのまとめたファイルの確認

科目名	臨床栄養学総論				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	リシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技能			

《授業の概要》

栄養と関連深い疾患について概要、成因、症状、合併症、診断、治療法を学習し、患者に対する栄養ケアの基礎・ケアプラン・栄養アセスメントについて理解する。さらに、疾病についての栄養食事管理目標、食事療法の効果判定を学び、栄養士が栄養サポートチームの一員として参画するために必要な知識を身につける。

《授業の到達目標》

栄養アセスメントの方法を十分に理解し説明できる。栄養補給 方法を十分に理解し説明できる。病院給食のしくみを理解し十 分に説明できる。以上より臨床栄養管理を行うことができる。

《成績評価の方法》

定期試験 (70%) 小テスト・授業態度 (30%) で総合的に評価する。

《テキスト》

本田佳子編 栄養科学イラストレイテッド「臨床栄養学基礎編」 主土社

《参考図書》

佐々木雅也編「メディカルスタッフのための栄養療法ハンドブック」南江堂

《授業時間外学習》

毎授業後にノート及びテキストを見直し、授業の始めに行う確 認テストに備えること。

授業回ごとに4時間の時間外学習が必要である。(合計60時間)

《課題に対するフィードバック等》

テキストをよく読み予習・復習を確実に行うこと。小テストを 実施する。

週	テーマ	学習内容など
1	臨床栄養学の基礎(意義と 目的、疾患と栄養)	臨床栄養学の基礎(意義と目的、疾患と栄養) 準備学習:臨床栄養学の意義と目的について予習しておくこと。
2	チーム医療(NST、クリニ カルパス、医療倫理)	チーム医療、栄養サポートチーム(NST)、クリニカルパスについて収集した情報をまとめ整理する。準備学習:専門用語について予習しておくこと。
3	福祉・介護と在宅医療)	医療保険制度、在宅医療(福祉・介護と在宅医療) 準備学習:テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。
4	栄養ケアマネジメント(概要・過程)	提示された症例について、栄養アセスメントを行いディスカッションする。(グループ ディスカッション)準備学習:テキストを読んで意義と目的について予習しておくこと
5		栄養アセスメント(1)フィジカルアセスメント、臨床検査 準備学習:フィジカルアセスメント、臨床検査について予習しておくこと。
6	栄養アセスメント(身体計 測、食生活状況調査)	栄養アセスメント(2)身体計測 食生活状況の把握。栄養食事調査を体験する。準備 学習:身体計測、食生活状況の把握について予習しておくこと。
7	栄養ケア計画のプロセス	栄養ケアの目標設定、実施、特定保健用食品、機能性表示食品、特定用途食品について 収集した情報を整理する。準備学習:栄養ケアについて予習しておくこと。
8	食事療法と栄養補給(経口 栄養法)	食事療法と栄養補給(1)経口栄養法 栄養補給法の選択 準備学習:栄養補給法の選択方法について予習しておくこと。
9	食事療法と栄養補給(経腸 栄養法、静脈栄養法)	食事療法と栄養補給(2)経腸栄養法、静脈栄養法、栄養補給法の選択 準備学習:栄養補給法の選択方法について予習しておくこと。
10	薬と栄養・食物の相互作 用	薬と栄養・食物の相互作用を学び、適応疾患、作用、栄養素に及ぼす影響について、収集した情報を整理する。準備学習:テキストを読んで予習しておくこと。
11	型システムの活用)	提示された症例について、栄養管理計画書を作成し、ディスカッションする。(グループディスカッション)準備学習:テキストを読んで予習しておくこと。
12	栄養教育の実施(栄養食事 指導)	提示された症例について、栄養指導報告書を作成し、ディスカッションする。(グループディスカッション)準備学習:臨床における栄養教育について予習しておくこと。
13	栄養教育の実施とアセス メント	行動科学理論とカウンセリングの応用、アセスメント 準備学習:臨床における栄養教育とカウンセリングについて予習しておくこと。
14	栄養管理(発熱)	症候への栄養ケア(1)発熱、ビタミン欠乏症、下痢、便秘 準備学習:テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。
15	栄養管理(褥瘡)	症候への栄養ケア(2)褥瘡、新生児、回復期 準備学習:テキストを読んで専門用語について予習しておくこと。

科目名	栄養指導論				
担当者氏名	篠原 能子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身につ	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技	能		

《授業の概要》

栄養指導論 (各論)では、栄養指導論 (総論)で修得した 基礎知識を基に、特性の異なるライフステージ別・特定給食施 設別に適応する栄養指導技法を理論的に修得することを目指し ている。栄養士の専門性を活かして多様な対象者の行動変容を 支援するための知識・技術について学習する。

《授業の到達目標》

特性の異なるライフステージ別(乳児期~高齢期)・各特定給 食施設別(病院・学校・事業所・福祉施設等)の栄養指導を、 効果的な栄養指導の実施を可能とするために基礎的な知識の広 範囲な活用方法と適応する応用的技法を身につける。

《成績評価の方法》

定期試験点60%、プレテスト20%、授業に取り込む姿勢(配付プリントのまとめた方・課題提出等)20% を総合的に評価して60%以上を合格とする。

《テキスト》

芦川修貮・田中弘之編集「栄養士・管理栄養士のための栄養指 導論 第8版」 学建書院

《参考図書》

芦川修貳・田中寛・藤井茂編集「特定給食管理運営事例集」学 建書院

宮澤節子・長浜幸子編集「新編応用栄養学実習」学建書院

《授業時間外学習》

予習として講義内容を理解するために、各授業範囲についてテキストを最低3回は読んでおくこと。

前回の復習としてプレテストを行うので、授業時に配付するプリントをまとめておくこと。

毎回の授業について、復習を中心に4時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

授業内容の把握をするためプレテストは実施し、毎回解答・解 説をした後確認のため回収して次回以降返却する。

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の技術と方法 (1)個別栄養指導	栄養指導の分類、個別栄養指導の特徴、進め方、計画策定 [時間外学習]テキストp286~292(集団栄養指導の進め方)を読む
2	栄養指導の技術と方法 (2)集団栄養指導	集団栄養指導の特徴、計画策定、進め方、集団討議・討論形式の種類 [時間外学習]テキストp298~307(乳児期の栄養指導)を読む
3	乳児期の栄養指導	乳児期の栄養特性、授乳、調乳、離乳、食事摂取基準、栄養指導のポイント [時間外学習]テキストp308~311(幼児期の栄養指導)を読む
4	幼児期の栄養指導	幼児期の栄養特性、食事摂取基準、栄養指導のポイント、幼児のおやつ [時間外学習]テキストp311~314(学童期の栄養指導)を読む
5	学童期の栄養指導	学童期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題 指導のポイント [時間外学習]テキストp315~317(思春期の栄養指導)を読む
6	思春期の栄養指導	思春期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習]テキストp317~321(成人期の栄養指導)を読む
7	成人期の栄養指導	成人期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習]テキストp293~298(妊婦・産婦・授乳婦の栄養指導)を読む
8	妊婦・産婦・授乳婦の栄 養指導	妊婦・産婦・授乳婦の栄養特性、食事摂取基準、栄養指導のポイント [時間外学習]テキストp321~324(高齢期の栄養指導)を読む
9	高齢期の栄養指導	高齢期の栄養特性、食事摂取基準、栄養・食生活上の問題、指導のポイント [時間外学習]テキストp347~348(医療機関における栄養食事指導)を読む
10	(特徴と方法)	病院等医療機関における栄養食事指導上の特性、臨床栄養指導の方法 [時間外学習]テキストp348~350(栄養食事指導の形態・内容)を読む
11	特定給食施設の栄養指導 (形態と内容)	指導の形態(個別・集団指導)、指導方法(入院・外来・在宅患者) [時間外学習]テキストp351~353(学校における栄養指導)を読む
12	学校における栄養指導	食に関する指導の内容、栄養指導上の特性・進め方 [時間外学習]テキストp353~355(産業給食における栄養指導)を読む
13	産業給食(事業所給食) における栄養指導	栄養指導上の特性、指導の進め方・内容、栄養メモ作成(グループ) [時間外学習]テキストp355~357(高齢期福祉施設における栄養指導)を読む
14	福祉施設における栄養指 導(高齢者)	福祉施設の種類、栄養指導上の特性、高齢者福祉施設における栄養指導 [時間外学習]テキストp357~358(児童福祉施設における栄養指導)を読む
15	児童福祉施設における栄 養指導	栄養指導上の特性、幼児(保育所)・児童(児童養護施設等)対象の栄養指導 全体の復習

科目名	調理学実習				
担当者氏名	古俣 智江				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	リシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技 3-3 汎用的技 4-4 態度・志	能		

《授業の概要》

栄養士として喫食者に食事を提供するうえで、調理技術の基礎になる知識を修得する。本実習では、調理学及び調理学実習でふまえた知識・調理技術を用いて実習する。また、主に栄養士業務に必要な栄養管理、食品管理を行うための調理技術を実習におけるグループワークを通して修得する。実習での成果・結果についてグループごとにまとめ、発表する。

《授業の到達目標》

調理学の科学的要素を十分に理解したうえで調理を実施できる

、 栄養士業務に必要な栄養管理、食品管理について説明できる。 調理技術を活用することができる。

《成績評価の方法》

実習ノート(振り返り発表を含む観察記録、実技確認を含む)、筆記試験にて総合評価を行う(実習ノートは指示された全項目の記載を持って60点、筆記試験は60点以上を合格とする。実習ノート、筆記試験各々60点以上を合格とする)。 詳細は授業内で説明する。

《テキスト》

大野敦子監修「調理学実習」〔第3版〕アイビーアイ 2008

《参考図書》

大野敦子「四季を彩る日本のこころ 節の味」現代書林 1996 (社)全国調理師養成施設協会「改訂調理用語辞典」調理栄養 教育公社 1999

《授業時間外学習》

各回の実習後には、実習ノートの記載方法に基づき、全項目を 実習ノートにまとめるとともに調理技術の復習を行う。同様に 次の実習回の指示献立を予習をする(本実習では30時間の時間 外学修が必要です)。グループワークのために必要な事項はグ ループ内で事前に確認しておくこと。

《課題に対するフィードバック等》

課題は、実習ノート返却時にフィードバックする。

週	テーマ	学習内容など
1	貝の調理	貝類の特徴 (グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
2	魚の調理(手開き)	魚のおろし方の基本 (グループワーク・発表) [時間外学習] 実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
3	イカの調理	イカの特性 (グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
4	魚の調理(二枚卸)	マスキング効果(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
5	小麦粉を用いた調理	小麦粉の種類と膨張剤(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
6	点心の調理	小麦粉の特性を生かした調理(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
7	パイの調理	パイクラフトの特性(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
8	ルーの調理	ルーの種類と特性(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
9	行事食『クリスマス』	行事に相応しい献立の要点や演出の方法(ローストチキン)(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
10	行事食『クリスマス』	行事に相応しい献立の要点や演出の方法 (ブッシュ・ド・ノエル) (グループワーク・ 発表) [時間外学習] 実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
11	行事食『正月』	日本の食文化と地域別特徴 (グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
12	すし飯の調理	すしの基礎と応用(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
13	伝統食『祝い』	日本の食文化の特徴 (グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
14	季節の献立『冬』	季節の食材を使った献立作成の要領及び調理(グループワーク・発表) 〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示献立予習30分
15	実習の振り返り	衛生管理について、重要事項及び調理技術の確認(グループワーク) 〔時間外学習〕実習ノート作成2時間

科目名	給食実務論				
担当者氏名	長谷川 順子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識・技 3-3 汎用的技 5-5 総合的な			

《授業の概要》

特定多人数に継続的に食事を供給し、栄養管理を必要とする特定給食施設では、給食運営のために必要な管理業務において、計画から実施・評価までを統合的に判断し、給食施設全体の運営の充実を図っている。本授業では、各種給食施設の意義・目的、栄養士の役割を理解し、給食運営における一連の管理業務とマネジメントについて学習する。

《授業の到達目標》

特定給食施設の概要と特定給食施設における給食運営管理として栄養・食事管理、施設・設備管理、生産管理、衛生管理などについて理解できる。効率的かつ安全に給食の運営をするためのシステムの構築とマネジメントを行うための知識を習得できる。給食の運営について理解し、給食を通して人々のQOL向上のための実社会で通用できる能力を身につける。

《成績評価の方法》

定期試験60%、演習課題40%で総合的に評価し60%以上を合格と する。

《テキスト》

『改訂 給食の運営 -栄養管理・経営管理-』建帛社、『八訂日本食品成分表2023』女子栄養大学出版部、『調理のためのベーシックデータ第6班』女子栄養大学出版部

《参考図書》

『給食経営管理用語辞典』第一出版、『管理栄養士・栄養士必 携2022年版』第一出版、『イラストでみる はじめての大量調 理』学建書院、『改訂新版 大量調理 -品質管理と調理の実際-』学建書院

《授業時間外学習》

シラバス記載のテキストページの予習・復習をする。提出課題にしっかり取り組み、期日までに提出できるようにする。本授業では15時間の時間外学習を必要とする。

《課題に対するフィードバック等》

授業の提出課題は後日返却し、不十分な部分を全体にフィード バックする。授業の最終回で提出した課題は、給食管理実習で 振り返り学習を行いながら、よりよい実習に繋げていく。

週	テーマ	学習内容など
1	給食の概念	給食の定義と目的、行政指導と関連法規 テキスト「給食の運営」P1~12の予習
2	保健・医療・福祉・介護 における給食施設	病院給食、高齢者福祉給食、児童福祉施設・保育所給食(含む幼稚園給食) テキスト「給食の運営」P100~115の予習、第1週の復習
3	保健・医療・福祉・介護 における給食施設	学校給食、事業所給食、その他の給食、給食の業務委託、配食サービス テキスト「給食の運営」P95~100、P116~126の予習、第2週の復習
4	給食の組織・人事管理	給食の組織、人事・労務管理、事務管理、労働生産性 テキスト「給食の運営」P127~136、 P81・82、の予習、第3週の復習
5	給食の会計・原価管理	会計・原価管理の目的、原価構成、売上高、損益分岐点分析とABC分析の演習問題 テキスト「給食の運営」P67、P137~144の予習、第4週復習
6	給食の調理管理	食材料管理の目的、購入計画と方法、発注の演習問題 テキスト「給食の運営」P59~64の予習、第5週の復習
7	給食の調理管理	保管・在庫管理、食材料管理の評価 テキスト「給食の運営」P64~68の予習、第6週の復習
8	給食の調理管理	調理作業管理の目的、調理作業管理の実際と評価 テキスト「給食の運営」P68~83と「大量調理」P27~107の予習、第7週の復習
9	栄養・食事管理の評価	栄養・食事管理の評価、給食と栄養教育・栄養指導 テキスト「給食の運営」P27~39の予習、第8週の復習
10	施設・設備管理	施設・設備管理の目的、給食施設の構造・設備の基準、レイアウト、食事環境の整備 テキスト「給食の運営」P84~94の予習、第12週の復習
11	給食の安全・衛生管理	安全・衛生管理(含むHACCP)、事故・災害対策 テキスト「給食の運営」P39~58の予習、第9週の復習
12	給食の安全・衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル の演習問題、学内実習施設の説明と施設見学 テキスト「給食の運営」P148~154の予習、第10週の復習
13	給食の安全・衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル の演習問題、学内実習施設の説明と施設見学 テキスト「給食の運営」P148~154、第11週の復習
14	調理作業管理と購入計画	大量調理用の献立立案とレシピ(調理作業指示書)作成、発注表作成 テキスト「給食の運営」の復習
15	作業工程管理と品質管理	大量調理の特性を理解し、大量調理機器を活用した品質管理を考え、第14週までに作成した献立に基づいて作業工程表作成、テキスト「給食の運営」P73~75の復習

科目名	学校栄養教育				
担当者氏名	冨重 慶子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	2-2 知識·技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

栄養教諭制度を学び、学校給食の意義・役割をとらえ、子どもの発達に応じた[食」に関する指導の内容を理解し、加えて指導案作成・発表・相互評価等を通じて、実践できる栄養教諭の使命・職務内容を修得する。

《授業の到達目標》

児童・生徒を取り巻く課題について述べることができる。 栄養教諭の職務・役割を説明できる。 「食」に関する指導法についてを説明することが出来る。

《成績評価の方法》

筆記試験(50%)、指導案作成(40%)、発表(10%)等を総合評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

金田雅代 編著 「四訂 栄養教諭論」 建帛社

《参考図書》

文部科学省 「食」に関する指導の手引 第二次改訂版

《授業時間外学習》

模擬授業計画を作成する。 (本授業では60時間の時間外学習が必要です)

《課題に対するフィードバック等》

模擬授業発表では、発表前に各グループが作成した計画案をコピーし、全員に渡しておく。発表後、質疑応答、改善点等を教員を含め全員で検討する。

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教諭の制度と役割(歴 史)	栄養教諭制度の概要と歴史 [準備学習] テキスト第1章p1-10まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
2	務)	栄養教諭の職務内容、学校給食法 [準備学習] テキスト第1章p11-18まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
3	学校組織と栄養教諭	学校給食の組織と栄養教諭の位置づけ [準備学習] テキスト第2章p19-27まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
4	学校給食の歴史と食文化	学校給食の内容の推移、学校教育と地産地消 [準備学習] テキスト第3章p28-36まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
5	子どもの発達と食生活	子供の体位と健康、子供の食生活 [準備学習] テキスト第4章p37-46まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
6	「食」に関する指導 (全体計画)	「食」に関する指導の全体計画作成の手順 [準備学習] テキスト第6章p55-65まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
7	「食」に関する指導 (展開)	「食」に関する指導の展開 [準備学習] テキスト第7章p66-83まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
8	「食」に関する指導 (給食の時間)	「給食の時間」における食に関する指導 [準備学習] テキスト第8章p84-90まで事前に読んでおく(2時間)。復習(2時間)
9	「食」に関する指導 (指導の実際)	「給食の時間」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第8章p90-96まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
10	栄養教育の実践演習 (発表、評価)	「給食の時間」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討
11	「食」に関する指導 (家庭科の時間)	「家庭科」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p101-108まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
12	「食」に関する指導 (特別活動)	「特別活動」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p121-128まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
13	「食」に関する指導 (特別活動)	「特別活動」における食に関する指導案の作成 [準備学習] テキスト第9章p121-128まで事前に読んでおく(2時間)。作成(5時間)
14	栄養教育の実践演習 (発表、評価)	「特別活動」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討
15	栄養教育の実践演習 (発表、評価)	「特別活動」における食に関する指導案の発表、相互評価、改善策の検討

科目名	食品の官能評価・鑑別演習				
担当者氏名	永島 伸浩				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリ重点的に身にご	Jシーに基づいて Oける能力	1-1 教養 2-2 知識・技 3-3 汎用的技 4-4 態度・志 5-5 総合的な	能		

《授業の概要》

フードスペシャリストは、食品の品質や特性およびその評価方 法についての専門的な知識とスキルが必要である。

本演習では、食品の化学的・物理的な性質の特徴と評価法、さ らには人間の五感を測定機器とした官能評価法について、講義 後、実際に食品を使いながら学習(演習)し、食品を扱うプロフ ェッショナルとしての力を培う。なお、演習した結果をグルー プごとに発表し、討論を行う。

《授業の到達目標》

- 1. 官能評価の意義・方法および官能評価を実施したデータから の解析法(有意差検定)が理解できる。
- 2.食品の構成成分からもたらされる化学的特性について理解できる。化学的分析法についての知識を有している。 3.食品の物理的性質について理解できるとともに、その測定方
- 法と利用(解析)方法についての知識を有している。
- 4. 個別食品の特徴についての知識を有している。

《成績評価の方法》

以下の基準で評価する。

定期試験70%、講義・演習中の態度(実習室演習時の身支度、 各項目の課題提出、ノートのまとめを含む)30%とし、総合評 価で60点以上を合格とする。

《テキスト》

三訂食品の官能評価・鑑別演習 (公社)日本フードスペシャリスト協会編 建帛社

《参考図書》

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2023年版)日 本フードスペシャリスト協会編 建帛社

食べ物と健康ー調理学ー渋川祥子著 同文書院 身近な調理の科学実験 永島伸浩共著 地人書館 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会編

《授業時間外学習》

講義や演習はテキストと毎回の配布資料に沿って進行するので 、授業範囲の予習・復習ではテキストの内容を参照し確認する フードスペシャリスト協会の認定試験の過去の出題された問 題について、学習を行う(毎回の授業終了時に提示する課題レポートを15時間の授業外学習で行い、次の回の授業前に提出し 担当者がコメントを付けて返却)。

《課題に対するフィードバック等》

授業内で協会認定試験の過去問を中心に授業内容の確認を行う 自己学習で疑問点等があった場合には授業の最後、もしくは 放課後にフイードバックする。

週	テーマ	学習内容など
1	総論/官能評価法の意義と 分類・鑑別法の実際	官能評価・鑑別演習の授業の概要/FS協会のガイドラインとの整合性。 〔時間外学習〕教P.1~5序章+第1章の一部をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
2	官能評価の試験方法(1) 官能評価の取組み方法	官能評価の構成要因/演習:五味の識別テスト(演習後、結果発表と討論)五味以外の味 覚の解説〔時間外学習〕教P.5~12をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
3	官能評価の試験方法(2) 官能評価の手法の実際	識別試験と嗜好試験法、統計学の基礎知識/演習:チョコと準チョコの比較 〔時間外学習〕プリント+教P.12~16をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
4	官能評価の試験方法(3) 順位法・配偶法の実際	順位法と配偶法の理論/演習:ゾル・ゲルの甘味度 + スポーツドリンクの差異 〔時間外学習〕プリント + 教P .17~21をよく読むこと(予習2 + 復習2時間)。
5	官能評価の試験方法(4) 評点法・SD法の実際	評点法・SD法の理論と実際/演習:市販プディングの評価と統計処理法(グループごとの発表・討論) [時間外学習] プリント + 教P.22+30をよく読むこと。予復同じ
6	物理的評価法(1) 食品の分散系の分類	エマルション・サスペンション、ゾル・ゲルの理論/演習:市販食品のエマルションの型の判定〔時間外学習〕教P.59~63をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
7	物理的評価法(2) レオロ ジーとテクスチャー	レオロジー(粘性・弾性・粘弾性)の解説/演習:食品の粘度測定(DVD録画より)〔時間外 学習〕プリント・教P.64~70をよく読むこと(特に復習3時間)。
8	物理的評価法(3)破断特性 と色の評価	食品の破断特性、色の評価、非破壊検査法/演習:食品の色の測定(pHと紫キャベツ)〔 時間外学習〕プリント・教P.71~85をよく読むこと(特に復習3時間)。
9	化学的評価法(1)食品成分 と水・色の変化	食品成分と水、脂質・色の変化/演習:食品の褐変(リンゴの褐変と防止法) 〔時間外学習〕教P.31~53をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
10	化学的評価法(2)魚の鮮度 、油脂の劣化など	食品の化学的品質評価法:魚の鮮度・油脂の劣化程度の測定法、新しい評価法 〔時間外学習〕プリント + 教P.53~58をよく読む(予習2 + 復習2時間)
11	個別食品の鑑別法(1)穀類 の鑑別法	植物性食品(1):米と麦・加工品の解説/演習:小麦粉の湿グルテン量の測定(測定後、 グループごとの発表・討論) [時間外学習]教P.87~101をよく読む(同予復)
12	個別食品の鑑別法(2)穀類 ・いも・野菜など	植物性食品(2):その他の穀類・いも・豆・野菜・海藻などの鑑別と解説 〔時間外学習〕プリント + 教P .102~138をよく読むこと(予習2 + 復習2時間)。
13	個別食品の鑑別法(3)魚介 ・肉・卵・乳など	動物性食品の鑑別法:魚介類・肉類・卵類・乳類の鑑別と加工品の解説。 〔時間外学習〕プリント+教P.139~177をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
14	個別食品の鑑別法(4)その 他の加工食品など	その他の加工食品(1):油脂・菓子・酒・茶・コーヒーなどの鑑別と解説。 〔時間外学習〕プリント+教P.177~209をよく読むこと(予習2+復習2時間)。
15	個別食品の鑑別法(5)鑑別 法の利用と討論	その他の加工食品(2):醸造食品など/鑑別演習と官能評価、その意義と活用法についての討論とまとめ〔時間外学習〕教P.209~243をよく読むこと(予習2時間)。

科目名	教育心理学				
担当者氏名	馬場和久				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		2-2 知識・技 3-3 汎用的技 5-5 総合的な			

《授業の概要》

本授業は、栄養教諭として最低限必要な資質能力が形成されたかについて、最終的に確認するものである。学生が教育者としての自分の在り方について考え、不足する部分を補い、課題を見出し、教育者としての資質を身につけるものである。このことから学修方法もアクティブ・ラーニングの手法を取り入れながら主体的・対話的でより深い学びになるように行う。

《授業の到達目標》

栄養教諭の職務内容について理解したことを実践できる。 教育実習を通して学んだことが身につけられる。 主体的・対話的に学び、他者を理解しながら自分の考えを持 てるようになる。

《成績評価の方法》

授業課題やレポート等(70%)、 授業に臨む姿勢や意欲、発表(30%)等を総合評価し、60点以上 を合格とする。

《テキスト》

プリント・資料等を配布し使用する。

《参考図書》

各校種別の学習指導要領、埼玉県教育課程編成要領指導資料等 藤原良知編著「よくわかる栄養教諭・食育の基礎知識 」同文 書院

金田雅代 編著「栄養教諭論」建白社

《授業時間外学習》

シラバスに示された「時間外学習」や指示された課題に取り組んでおく。また、授業後は配付資料等をもとに要点を復習しておく。2単位15時間の科目では60時間の時間外学習が必要とされている。教育実習で学んだことを身につけられるよう、実習中で気付いた課題を解決するように努める。履修カルテを記載する。

《課題に対するフィードバック等》

授業中に必要に応じて、フィードバックする。

週	テーマ	学習内容など
1	教育者としての使命 (馬場和久)	社会が求める教育者の資質、教職の意義と教員の役割、職務内容、進路選択 [時間外学習]教育者の使命について調べておく。
2	特別支援教育 (馬場和久)	障害のある児童・生徒の発達、学習過程の理解(ロールプレイング) [時間外学習]特別支援教育について調べておく。
3	教育課程及び指導法 (馬場和久)	教育課程の意義、道徳及び特別活動について [時間外学習]教育課程の編成・内容について調べておく。
4	教育相談・進路相談 (馬場和久)	生徒指導や教育相談の理論及び方法について(事例対応についての討議・発表) [時間外学習]生徒指導・教育相談の意義について調べておく。
5	担任の役割と学校経営 (馬場和久)	教育現場における担任の役割と学校経営について(給食指導についての討議) [時間外学習]学級担任の役割について調べておく。
6	現地調査 (フィールド・ ワーク)	実習校の行事や保護者・地域・教育者同士の連携の実際場面に参加 [時間外学習]事前に打ち合わせをする。事後は、実習内容・報告書を作成する。
7	保護者や地域社会との連 携(馬場和久)	保護者や地域社会との連携の在り方とその実際(事例対応についての討議・発表) [時間外学習]地域連携について具体例を考えておく。
8	教員同士の連携と学校行 事(馬場和久)	教育者同士の連携の在り方や学校行事について(事例対応についての討議・発表) [時間外学習]栄養教諭を中核とした食育行事を考えておく。
9	栄養教諭の職務内容や使 命(鈴木玉枝)	中央教育審議会答申を踏まえた栄養教諭の職務内容、使命、役割について [時間外学習]参考書「栄養教諭論」第一章を読んでおく。
10	児童・生徒の栄養管理及 び指導(鈴木玉枝)	食生活に関する課題、社会的状況等に対応した食に関する指導の必要性、意義、現状 [時間外学習]「食に関する指導の手引き」第一章を読んでおく。
11	食生活の歴史的・文化的 事項(鈴木玉枝)	各地域で培われた郷土食、行事食、地場産物、食文化、食習慣等(調べ学修・発表) [時間外学習]参考書「栄養教諭論」第三章を読んでおく。
12	学校給食の意義と役割な ど(鈴木玉枝)	学校給食の歴史、教育的意義及び役割などについて [時間外学習]参考書「栄養教諭論」第三章を読んでおく。
13	栄養指導と管理 (集団)(鈴木玉枝)	模擬教育を通し集団栄養指導と管理に関する実践の省察(指導案の発表) [時間外学習]条件に合わせて指導案を作成しておく。
14	栄養指導と管理(個別)(鈴木玉枝)	模擬教育を通し個別栄養指導と管理に関する実践(肥満と痩身・食物アレルギーなど) [時間外学習]条件に合わせた指導案を作成しておく。
15	教職実践の理解と今後の 課題(馬場和久)	「成長し続ける教育者」を目指し課題と解決方法を見出す(発表) [時間外学習]これからの栄養教諭に求められる役割を考えておく。

科目名	道徳・総合的な学習の時間及び特別活動の指導法				
担当者氏名	大野 満奈				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		1-1 教養 2-2 知識・技	能		

《授業の概要》

道徳、総合的な学習の時間及び特別活動における基礎的知識の 講義を行う。「道徳科」「特別活動」「総合的な学習の時間」 の目標や内容等を理解し、指導の在り方を考える。受講生はそれらを生徒が学ぶの目的と意義について考え、その指導法について自ら課題設定し、情報収集、整理、分析して、まとめ発表する。そのために、それぞれの具体的な指導事例を示しながら、授業を展開する。

《授業の到達目標》

教師として、効果的な学習指導・生徒指導ができるようになる ために、「道徳科」「特別活動」「総合的な学習の時間」の目 標や内容等の理解と授業実践力を身につける。

《成績評価の方法》

授業時の発表(積極的な授業参加)(50%),レポート(50%) により評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

・中学校学習指導要領解説 特別の教科 道徳編:「文部科学省」,特別活動編:「文部科学省」,総合的な学習の時間編:「文部科学省」(最新版)

《参考図書》

林泰成「新訂 道徳教育論」放送大学教育振興会 江川玟成編「教職課程講座 6 特別活動の理論と方法」学芸図 書

《授業時間外学習》

中学校学習指導要領 特別の教科 道徳編:「文部科学省」,特別活動編:「文部科学省」,総合的な学習の時間編:「文部科学省」(最新版)を購入し、一読しておく。次回の授業のために出された課題にそった発表に備える。本授業では15時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

課題レポートについて授業内でフィードバックを行う。

週	テーマ	学習内容など
1	道徳教育の変遷	道徳教育の歴史と道徳の教科化 【時間外学習】中学校学習指導要領 特別の教科 道徳編『第1章 総説』を一読する
2	道徳教育の目標	道徳教育の目標と道徳教育推進上の配慮事項や学校・家庭・地域社会との連携 【時間外学習】『第2章 道徳教育の目標』を一読する
3	総合的な学習の時間の意 義について	総合的な学習の時間の意義について 【時間外学習】中学校学習指導要領総合的な学習の時間編『第1章 総説』を一読する
4	総合的な学習の時間の目 標について	総合的な学習の時間の改訂の視点と目標や各学校において定める目標と内容について【 時間外学習】『第2章 総合的な学習の時間の目標』を一読する
5	主体的・対話的・深い学 び	総合的な学習の時間の「主体的・対話的・深い学び」に関するレポートの作成と発表 【時間外学習】「主体的・対話的・深い学び」関する発表の事前研究
6	特別活動の意義	総合的な学習の時間の意義について 【時間外学習】中学校学習指導要領 特別活動編『第1章 総説』を一読する
7	特別活動の目標	特別活動の目標について 【時間外学習】特別活動編『第2章 特別活動の目標』を一読する
8	特別活動の指導	特別活動の指導の在り方・実例 【時間外学習】特別活動に関する指導の実例研究
9	学級活動・ホームルーム	学級活動・ホームルームの役割【時間外学習】特別活動編『第3章 各活動・学校行事の 目標と内容 第1節 学級活動』を一読する
10	生徒会活動	生徒会活動の役割【時間外学習】特別活動編『第3章 各活動・学校行事の目標と内容第 2節 生徒会活動』を一読する
11	学校行事	学校行事の意義と課題【時間外学習】特別活動編『第3章 各活動・学校行事の目標と内容 第3節 学校行事』を一読する
12	栄養教諭としての道徳教 育への関わり	栄養と健康に関する保健だよりの作成・発表 【時間外学習】テーマ「栄養と健康」による「保健だより」作成の事前研究
13	栄養教諭としての食育と の関わり	食育に関する給食だよりの作成・発表 【時間外学習】テーマ「正しい食習慣」による「給食だより」作成の事前研究
14	栄養教諭が担当する単元 (1)	指導計画の作成と内容【時間外学習】特別活動編『第4章 第1節 指導計画の作成に当たっての配慮事項』を一読する
15	栄養教諭が担当する単元 (2)	指導計画の配慮事項・指導計画の提出【時間外学習】特別活動編『第4章 第2節 内容の 取扱いについての配慮事項』を一読する

科目名	色彩計画基礎				
担当者氏名	大野 琴絵				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・後期
ディプロマポリシーに基づいて 重点的に身につける能力		2-2 知識・技 3-3 汎用的技 5-5 総合的な			

《授業の概要》

私たちは料理のおいしさを五感(味覚・嗅覚・触覚・視覚・ 聴覚)で判断しているが、その中でも視覚情報は87%を占めて いる。

この授業では視覚情報の多くを占めている色彩について理解し、現場において、ターゲットに対するより効果的なアプローチの仕方を学び、PCスキル・知識を活かすための基礎を身につける。

《授業の到達目標》

色彩の基礎を理解して問題を発見・解決・提案することができる。

色彩効果を利用して自分の思いを表現することができる。 目的に応じた配色や着彩ができる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、授業で制作した作品50%、課題レポート30%、プレゼンテーション20%を基準とし学期末に総合的に評価する。総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

授業内で適宜プリント・資料等を配布する。

《参考図書》

- ・香川勇・長谷川望編著「色彩語事典」黎明書房出版 1998
- ・吉岡幸雄「日本の色辞典」紫紅社出版 2000年

《授業時間外学習》

課題ごとに学習内容を伝える。必要に応じて課題に各自取り組むこと。毎回の授業について、予習、復習(概ね1時間半)の自己学習が望ましい。(本授業では60時間の時間外学修が必要です。)

《課題に対するフィードバック等》

授業の中で指示された材料・用具を持参すること。提出され た作品は講評を通してフィードバックする他に、全15回の授業 終了後にテキストの採点を行い、コメントを付け返却する。

週	テーマ	学習内容など
1	色彩の基礎知識 (色の3原色や色の3要素)	食材、食器、盛付け等の色彩が「美味しさ」に大きく影響することを踏まえ、色彩の基礎を学ぶ。準備学習:予め自分の感じる「美味しさ」とは何かをまとめておくこと。
2	色彩構成(配色構成)	円形や三角形、四角形、ひし形などの図形を基に美的な構成を行う。配色と色の調和に ついて色鉛筆を用いて、実技で確認する。準備学習:予め色鉛筆の種類を調べること。
3	色彩構成(コラージュ)	配色と色の調和についてコラージュ作品を制作する。 準備学習:予めコラージュに必要な雑誌を集めて、構成案を考えておくこと。
4	色彩構成(発表)	配色と色の調和についてコラージュ作品のプレゼン・講評を行う。 準備学習:予め発表の練習をしておくこと。
5	色彩構成(レポート)	色彩構成で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習:予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
6	彩りを意識した弁当作り の計画(企画)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を企画する。(予習1時間、復習1時間) 準備学習:予め様々なご当地の食材を調べておくこと。
7	彩りを意識した弁当作り の計画(制作)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当を制作する。 準備学習:予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
8	彩りを意識した弁当作り の計画(発表)	彩りを意識した都道府県のご当地限定弁当のプレゼン・講評を行う。 準備学習:予め発表の練習をしておくこと。
9	彩りを意識した弁当作り の計画(レポート)	彩りを意識した弁当作りの計画で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習:予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
10	色彩の感情(企画制作)	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターを企画・制作する。 準備学習:予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
11	色彩の感情 (発表)	Microsoft Wordを用いて、視覚で五感を刺激するポスターのプレゼン・講評を行う。 準備学習:予め発表の練習をしておくこと。
12	色彩の感情(レポート)	色彩の感情で学んだ知識を踏まえてレポート課題に取り組む。 準備学習:予め制作内容・発表内容をまとめ、記述する内容を考えておくこと。
13	彩り・季節を考えた給食 の企画	グループで協働し、彩り・季節を考えた給食を企画する。 (グループ討議)準備学習: 予め様々なレストランのフルコースのメニューを調べておくこと。
14	彩り・季節を考えた給食 の制作	グループで協働し、彩り・季節を考えた給食を制作する。 (グループ討議)準備学習: 予め企画書の復習を行い、制作案を考えておくこと。
15	彩り・季節を考えた給食 の発表	グループで協働し、彩り・季節を考えた給食のプレゼン・講評を行う。(グループ討議)準備学習:予めグループで発表の練習をしておくこと。