

《専門科目》

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	2年・前期
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 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》

公衆衛生学では、人間集団における健康障害要因の発生予防および社会保障と福祉に関する事項を主題に、社会保障と社会福祉、疫学的解析手法およびその現状把握と問題点、予防医学に関連した疾病予防対策の現状、保健衛生に関連した衛生管理、衛生行政対策としての地域保健活動と保健医療制度に重点をおいて、以上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。

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する広範な要因が関与する。それに関連した社会保障と社会福祉に関する基本的知識と現状を習得し、公衆衛生領域における栄養士としての役割の重要性を説明できる。

《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、公衆衛生学：柳川洋、尾島俊之編著、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、2023/2024年版
- 2) 中村好一、佐伯圭吾編集、公衆衛生マニュアル、2024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、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について、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、適時返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会保障と社会福祉(1) 社会福祉概論	社会福祉の歴史、児童・母子・高齢者福祉、社会福祉施設の現状、社会福祉関連法規。質疑応答。配布資料と教科書(第10章)を基に予習と復習。
2	社会保障と社会福祉(2) 社会保障概論	保健医療福祉行政、衛生行政の体系、保健・医療・福祉の関連法規。質疑応答。配布資料と教科書(第10章)を基に予習と復習。
3	疫学 (1) 疫学解析と評価	疫学の概念、健康障害の発生要因、疫学の対象と疫学研究方法の分類。質疑応答。〔準備学習〕配布資料と教科書(第4章)を基に予習と復習。
4	疫学 (2) 健康と疾病状態	観察研究と介入研究、記述疫学と分析疫学、症例対照研究、コホート研究、サーベランス、スクリーニング。質疑応答。配布資料と教科書(第4章)を基に予習と復習。
5	疾病予防と健康管理 (1) 感染症の疫学	感染と発症、感染症の分類、感染症の発生要因、新興感染症、再興感染症、感染症の流行、関連法規。質疑応答。配布資料と教科書(第8章)を基に予習と復習。
6	疾病予防と健康管理 (2) 感染症予防の基本	感染症予防の基本原則：感染源対策、感染経路対策、感受性宿主対策、予防接種、滅菌・殺菌・消毒、関連法規。質疑応答。配布資料と教科書を基に予習と復習。
7	疾病予防と健康管理 (3) 非感染症の疫学	非感染症の発生要因、非感染症(悪性新生物、循環器系疾患、呼吸器疾患など)の疫学と予防対策、関連法規。質疑応答。配布資料と教科書(第8章)を基に予習と復習。
8	疾病予防と健康管理 (4) 健康管理と増進	予防医学の概念、国民健康づくり、国民健康栄養調査、健康増進法、食育基本法。質疑応答。配布資料と教科書(第1、3、6、15章)を基に予習と復習。
9	学校保健	学校保健の概要、学校保健安全法、学校保健行政の動向、学校保健関連法規。質疑応答。配布資料と教科書(第18章)を基に予習と復習。
10	母子保健	母子保健の概要、母子保健活動と国民運動計画、母子保健法、児童福祉法、児童虐待防止法。質疑応答。配布資料と教科書(第14章)を基に予習と復習。
11	成人・老人保健	成人・老人保健の概要、がん対策基本法、高齢者虐待防止法、高齢者医療確保法、介護保険法。質疑応答。配布資料と教科書(第15、16章)を基に予習と復習。
12	産業保健	産業保健の概要、作業環境と健康、職業病と関連法規、産業保健の現状と動向、労働基準法、労働安全衛生法。配布資料と教科書(第18章)を基に予習と復習。
13	精神保健	精神保健の歴史、精神保健福祉法、精神障害の現状、精神保健の問題点。質疑応答。配布資料と教科書(第9章)を基に予習と復習。
14	地域保健と衛生行政	衛生行政と地域保健、衛生行政の役割、衛生行政組織と地域保健活動。追加資料配布による補講(まとめ)。質疑応答。配布資料と教科書を基に予習と復習。
15	保健医療の制度と法規	保健医療行政機構と法規、医療制度と医療行政、医療保障、衛生関連法規。追加資料配布による補講(まとめ)。質疑応答。配布資料を基に復習。

《専門科目》

科目名	生化学				
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	2年・前期
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・技能 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

1年次に学んだ基礎生化学を基礎として、本科目によりたんぱく質、糖質、脂質などの栄養素やその他の生体物質の代謝について理解を深める。さらに酵素、ビタミンおよびホルモンによる生体機能の調節について学習する。一部のテーマでは課題のプレゼンテーションをおこない、主体的に学習に取り組む場とする。

《テキスト》

生化学 ヒトのからだの構成と働きを学ぶために  
小野廣喜、千裕美、吉澤みな子、日比野久美子 著 化学同人

《参考図書》

イラストレイテッドリップピンコット生化学 丸善  
レーニンジャー 新生化学 上下 廣川書店

《授業の到達目標》

栄養素の構造と特徴を説明できる。  
栄養素の消化、吸収および代謝を説明できる。  
栄養素の生体内での役割を説明できる。  
酵素の種類と特性を説明できる。  
無機質とビタミンの種類と機能を説明できる。  
ホルモンの種類と機能を説明できる。  
免疫とアレルギーについて説明できる。

《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。

《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。

《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問題の解説などを行いフィードバックすることを原則としている。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	基礎生化学の復習(1)	細胞、組織、器官、遺伝子 (予習1時間、復習3時間)
2	基礎生化学の復習(2)	栄養素の消化・吸収 生体エネルギー、ATPの役割(予習1時間、復習3時間)
3	糖質(1)	糖質の構造と機能 (予習1時間、復習3時間)
4	糖質(2)	糖質の代謝 解糖系、クエン酸回路、電子伝達系(予習1時間、復習3時間)
5	たんぱく質(1)	たんぱく質・アミノ酸の構造・機能・代謝 酵素の一般的性質(予習1時間、復習3時間)
6	たんぱく質(2)	酵素の特性、酵素反応の阻害、酵素の種類 (予習1時間、復習3時間)
7	脂質(1)	脂質の構造と機能 飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸(予習1時間、復習3時間)
8	脂質(2)	脂質の代謝 酸化(予習1時間、復習3時間)
9	水と無機質	水、体液 無機質の種類と機能(予習1時間、復習3時間)
10	ビタミン	水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンの種類と機能、ビタミン欠乏症 (予習1時間、復習3時間)
11	ホルモン(1)	生体内情報伝達物質、ホルモンの分類と構造、ペプチドホルモン、ステロイドホルモン、アミンホルモン(予習1時間、復習3時間)
12	ホルモン(2)	ホルモンの作用機構 ホルモンの分泌調節(予習1時間、復習3時間)
13	ホルモン(3)	ホルモンの種類と機能 ホルモンによる代謝調節(予習1時間、復習3時間)
14	免疫・アレルギー-(1)	免疫細胞、サイトカイン 細胞性免疫、体液性免疫、抗原抗体反応(予習1時間、復習3時間)
15	免疫・アレルギー-(2)	自己免疫 アレルギーの種類(予習1時間、復習3時間)

《専門科目》

科目名	生化学実習				
担当者氏名	田中 政巳				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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》

基礎生化学および生化学で学んだ知識を、実験を通して確認し、生体内での物質・栄養素の代謝や機能についてさらに理解を深める。実習では、生体物質の抽出や定量、酵素反応などに関する実験等を行う。また、実験を行なう上で必要な技術、実験機器・器具等の扱い方についての基礎を身につける。実習は、実験の進行や実験結果の考察を、各実験はグループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

実習を通して基礎的な生化学の実験技術を身につける。  
栄養素や生体物質の機能およびこれらを調節するしくみを説明できる。  
酵素反応の特性を説明できる。  
実験結果について討議できる。  
実習内容をレポートにまとめることができる。

《成績評価の方法》

実習レポート(70%)および授業内課題、授業態度等(30%)によって行う。授業態度は、実習への取り組み状況を特に評価する。これらを総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

生化学 ヒトのからだの構成と働きを学ぶために 化学同人  
イラストレイテッドリップスコット生化学 丸善  
レーニンジャー 新化学 上下 廣川書店

《授業時間外学習》

各回の実習後は結果をまとめ、深く考察をして、実習レポートを作成する。  
基礎生化学および生化学の講義において学習した人体の構造と機能について、実習を通してさらに理解を深める。

《課題に対するフィードバック等》

実習に積極的に臨むこと。授業内課題は問題の解説等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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生化学実習の基礎	生化学実習の概要、実験の心得、実験器具の取り扱い、試薬の取り扱い、危険物・廃棄物の取扱い、レポート作成について(事後学習:本日の内容の復習)
2	血糖値(1)	血糖の測定(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
3	血糖値(2)	検量線の作成、検量線による血糖値の定量(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
4	脂質の定量	コレステロールの定量(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
5	核酸の実験	DNAの抽出、DNAの定性(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
6	栄養素の消化(1)	糖質の消化、アミラーゼによるでんぷんの消化(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
7	栄養素の消化(2)	たんぱく質の消化、ペプシンによる凝固卵白の消化(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
8	栄養素の消化(3)	糖質の消化、膵酵素によるでんぷんの消化(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
9	栄養素の消化(4)	たんぱく質の消化、膵酵素によるゼラチンの消化(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
10	栄養素の消化(5)	脂質の消化、膵酵素による牛乳の消化(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
11	酵素の実験(1)	酵素反応速度における反応時間の影響(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
12	酵素の実験(2)	酵素反応速度におけるpHの影響(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
13	酵素の実験(3)	酵素反応速度における基質濃度の影響(グループワーク)(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
14	酵素の実験(4)	酵素反応速度における酵素阻害剤の影響、酵素阻害剤の阻害様式の解析(事前学習:実験に関連する項目を教科書で予習しておく、事後学習:実験レポートの作成)
15	酵素の実験(5)	酵素の実験のまとめ(データ処理、解析、考察)、生化学実習のまとめ、実験機器・器具の整理と片付け(事後学習:実験レポートの作成)

《専門科目》

科目名	病理学				
担当者氏名	本藤 良				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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 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》

栄養士の職域は、健康増進を図る上での予防医学や疾病予防などの医療領域にも深く係っている。特に、栄養指導面においては病理学の基礎知識が必須となる。

本授業では、病理学とは、病気の起因、病態、経過とその特性などを主点に、身体の異常についての栄養士職種領域における基本知識とその表現性の習得を目的に授業を進めたい。

《授業の到達目標》

病理学の授業を通して、「疾病のなりたち」に関する基本的知識と専門用語を理解し、健康増進や疾病予防のための適切な栄養指導を実施できる。

《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	病理学概論	病理学の歴史と発展、病理学の専門領域、病理診断法の概要、主要専門用語。質疑応答。〔準備学習〕配布資料と教科書(第1章)を基に予習と復習。
2	病因論(1) 病気の原因	病因の分類、体内要因(内因)と体外要因(外因)、遺伝子異常、代謝障害、医原病、老化、死の3徴候、脳死。質疑応答。配布資料と教科書(第2章)を基に予習と復習。
3	病因論(2) 細胞・組織の障害と適応	退行性病変と進行性病変、変性、壊死、萎縮、アポトーシス、肥大と過形成、化生、老化による各臓器の変性。質疑応答。教科書(第3章)を基に予習と復習。
4	代謝障害と疾患	脂質代謝異常と疾患、糖質代謝異常と疾患、たんぱく質代謝異常と疾患、無機質欠乏症と疾患。質疑応答。布資料と教科書(第4章)を基に予習と復習。
5	循環障害と疾患	循環器系の概要、局所性全身性の循環器障害、リンパ系の循環器障害、授業終了時に示す課題でレポートの提出。質疑応答。配布資料と教科書(第4章)を基に予習と復習。
6	炎症と免疫 生体防御機構	炎症の種類、免疫関与細胞、自然免疫と獲得免疫、液性免疫と細胞性免疫、アレルギー、自己免疫疾患。質疑応答。配布資料と教科書(第6章)を基に予習と復習。
7	腫瘍	腫瘍の定義と分類、腫瘍の発生機序、腫瘍の発生起因、良性腫瘍と悪性腫瘍、腫瘍の転移、腫瘍の診断と治療。質疑応答。資料と教科書(第8章)を基に予習と復習。
8	器官系の臓器別、疾患の 病態特性(まとめ)	循環器系と血液系、消化器系と呼吸器系、泌尿器系と内分泌系、生殖系、免疫系と神経系、運動器系を一覧表にまとめて解説。質疑応答。復習。学生アンケート。
9	-	-
10	-	-
11	-	-
12	-	-
13	-	-
14	-	-
15	-	-

《テキスト》

必携 野々垣常正・瀬木 和子著、「イラスト病理学-疾病のなりたち」、東京教学社、第3版、2021(年度版)

《参考図書》

- 1) 山口和克監修、病気の地図帳、講談社、2009年
- 2) 渡辺照男編集、カラーで学べる病理学、第5版、ヌーベルヒロカワ、2021(年度版)

《授業時間外学習》

本授業では、30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た講義のため、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。病理学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。

《専門科目》

科目名	食品衛生学				
担当者氏名	金山 喜一				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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・技能 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

種々の微生物、化学物質、食品添加物等が食品にどのように関係し、人の健康にどのように影響するのかを体系的に学習する。併せて正確な食品衛生に関する科学的知識を身につけ、健康危害の発生予防法と関連法令および行政の役割等について学習する。一部のテーマにおいては、課題のグループワーク、プレゼンテーションを行い、主体的な学習を実践する。

《授業の到達目標》

食品衛生法の食品の定義と範囲及び食品衛生行政の概要について述べることができる。  
食中毒の発生状況と起因物質（主な細菌性食中毒菌、ウイルス）の特性、中毒症状、予防対策について説明できる。  
主な食品添加物の特性、有効性等について説明できる。  
食品の安全性保持のため、衛生的取扱いを日常生活において実践できる。

《成績評価の方法》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品衛生と関連法規と日本の食品衛生行政	食品衛生行政の概要、食品衛生に関する関連法規。 【準備学習】テキスト第1章の上記項目を予習すること。
2	食品と微生物	食品に関連する微生物、細菌の増殖と環境要因など。 【準備学習】テキスト第2章の上記項目を予習すること。
3	食品の変質とその防止	食品の変質と有害物質、変質の評価・判定、腐敗等、食品の変質の防止法。 【準備学習】テキスト第2章の上記項目を予習すること。
4	食中毒の概要	食中毒の定義、食中毒の種類、食中毒発生状況など。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
5	細菌性感染型食中毒	感染型食中毒菌（サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、病原大腸菌、カンピロバクター等）。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
6	細菌性毒素型食中毒	毒素型食中毒菌（ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）） 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
7	ウイルス性食中毒	食中毒を引き起こすウイルス（ノロウイルス、ロタウイルスなど） 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
8	食品衛生に関する人獣共通感染症	主な人獣共通感染症（SARS、エルシニア症、トリヒナ（旋毛虫）症、野兔病など） 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
9	魚介類から感染する寄生虫性疾患	アニサキス症、顎口虫症、肺吸虫症、肝吸虫症、裂頭条虫症など。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
10	肉類から感染する寄生虫性疾患	トキソプラズマ症、マンソン裂頭条虫症、犬回虫症、アジア条虫症など。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
11	野菜・水から感染する寄生虫性疾患	エキノкокクス症、ジアルジア症、クリプトスポリジウム症、鞭虫症、鉤虫症など。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
12	化学物質による食中毒と自然毒	ヒスタミン、水銀、PCB、動物性自然毒と植物性自然毒（フグ毒、キノコ毒など）。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
13	食品中の汚染物質	カビ毒、内分泌かく乱物質、有害元素、放射性物質などと異物混入。 【準備学習】テキスト第4章の上記項目を予習すること。
14	食品添加物および残留農薬	主な食品添加物（甘味料、殺菌料、酸化防止剤、着色料、保存料など）と残留農薬。 【準備学習】テキスト第5章の上記項目を予習すること。
15	食品衛生管理と食品表示制度	HACCPシステム、ISO、食品表示制度、保健機能食品、特定保健用食品など。 【準備学習】テキスト第6章、第7章の上記項目を予習すること。

《テキスト》

栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 田崎達明編 羊土社

《参考図書》

廣末トシ子 安達修一編「新食品衛生学要説」医歯薬出版(株) 2023  
栄養士実力認定試験過去問題集 全国栄養士養成施設協会編 2022年版

《授業時間外学習》

受講後にノートを整理するとともに次回の授業範囲を予習し、専門用語等を理解しておく。毎回の授業には、予習と復習に4時間の授業時間外自己学習を必要とする。食品による事故・事件等が多いことから、新聞、テレビ等で食品関連の報道に関心を払い、原因・再発防止等の対策を学ぶこと。

《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、次回以降の講義内に講評などを添えてフィードバックする。

《専門科目》

科目名	臨床栄養学各論				
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	2年・前期
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 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

臨床栄養学総論において、栄養と関連深い疾患の概要、成因、症状、合併症、診断、治療法の基本的項目を学んだことを基礎に、臨床栄養学各論では、栄養学の臨床への実践的展開の方法として、栄養食事療法の原則や実際について理解し、病態から臨床検査結果、栄養素へのつながりについての基本を修得する。

《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 疾患別」羊土社  
日本糖尿病学会編「糖尿病治療のための食品交換表」文光堂

《参考図書》

授業内で紹介する。

《授業の到達目標》

栄養食事療法の原則や実際について概説できる。  
各病態の臨床検査結果、栄養素とのつながりについて概説できる。

《授業時間外学習》

教科書に記載されていない内容についても触れるので、ノートを取り整理すること。毎回の確認テストを行うので、予習、復習により知識の定着を図ること。（範囲については、前回の授業内容とする）  
本授業では各授業で4時間(60時間)の時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

定期試験および各授業での確認テストの結果(70%)、授業参加態度(30%)にて総合評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の確認テストは採点后返却されるので、活用して知識の定着を図ること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	治療食の基礎知識 摂食嚥下障害	治療食の意義と分類、摂食嚥下障害者に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。摂食嚥下障害について予め学習しておくこと。
2	消化管疾患 (上部・下部消化管)	胃・十二指腸、腸疾患患者に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
3	代謝系疾患(肥満症)・ 栄養障害、内分泌系疾患	肥満症、栄養障害、内分泌系疾患に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
4	代謝性疾患(糖尿病)	糖尿病患者に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
5	代謝性疾患(脂質異常症、 高尿酸血症、痛風)	代謝性疾患について学ぶ。提示した症例に対する栄養管理について、ディスカッションを行う。(グループディスカッション)確認テストを行うので、予習復習すること。
6	循環器系疾患(動脈硬化症、 虚血性心疾患)	循環器系疾患、脳血管疾患に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
7	循環器系疾患(高血圧)、 呼吸器系疾患	循環器系疾患について学び、症例検討、ディスカッションを行う。(グループディスカッション)確認テストを行うので、予習復習すること。
8	腎・尿路系(泌尿器系)疾患 (腎炎)	提示した症例に対する栄養管理について学び、症例検討、ディスカッションを行う。(グループディスカッション)確認テストを行うので、予習復習すること。
9	腎・尿路系(泌尿器系)疾患 (慢性腎臓病)	慢性腎不全、透析療法などCKDの患者に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
10	肝・胆・膵疾患(肝疾患)	肝・胆・膵疾患に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
11	肝・胆・膵疾患(膵・胆 道系疾患)	胆石症、膵炎に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
12	血液・造血器系疾患、免疫 ・アレルギー系疾患	貧血、白血病、アレルギー疾患、自己免疫性疾患などに対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
13	運動器系疾患、老年症候 群、神経・精神系疾患	骨粗鬆症、サルコペニア、老年症候群、摂食障害に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
14	がんとターミナルケア、 周術期クリティカルケア	がんとターミナルケア、周術期の管理、クリティカルケアについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。
15	小児疾患、妊産婦疾患	先天性代謝異常症、妊産婦疾患に対する栄養食事療法の原則、栄養アセスメントについて学ぶ。確認テストを行うので、予習復習すること。

《専門科目》

科目名	臨床栄養学実習				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

個々の病態に即した栄養補給を行うことを目的とし、臨床栄養学各論で学んだ理論を元に、傷病者の栄養状態を正確に把握し、治療食を計画・立案できる能力・技術を身につける。臨床栄養学各論と連動するため、同時履修が望ましい。

《テキスト》

玉川和子ほか「臨床調理」医歯薬出版  
日本糖尿病学会編「糖尿病治療のための食品交換表」文光堂  
黒川清監修「腎臓病食品交換表」医歯薬出版

《参考図書》

長浜 幸子他「実践臨床栄養学実習」第一出版 2020  
女子栄養大学出版部「調理のためのベーシックデータ」最新刊

《授業の到達目標》

一般食の献立が食品構成から作成できる。  
一般食の献立から各治療食への展開献立の作成ができる。  
食品交換表(糖尿病・腎臓病)について理解・使用ができる。

《授業時間外学習》

授業前に該当する部分を熟読し、実習後は記入し完成させること。  
各回の課題を期限内に提出すること。

《成績評価の方法》

各回の献立・ノート等提出物(70%)、小テスト・授業・実習態度(30%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

提出された献立や課題は、授業終了後に添削してフィードバックします。修正して提出すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨床栄養学の基礎知識と一般治療食の基礎	病院食の食種、献立作成のポイント、常食から全粥食、軟菜食への展開食の献立を作成する。〔準備学習〕事前に治療食の種類について学習しておくこと。
2	一般治療食の実習	常食、全粥食、五分粥食についての調理実習 〔準備学習〕事前に献立の調理法を確認しておく。
3	摂食機能と形態食について	提示した症例(摂食嚥下困難)に対する栄養管理について、ディスカッションを行う。(グループディスカッション)〔準備学習〕高齢者の特徴について、予習しておくこと。
4	摂食機能と形態食の実習	流動食、ミキサー食、きざみ食、一口大ききざみ食を実習し、とろみ剤の調理実習、低栄養適応栄養剤について学ぶ。〔準備学習〕実習記録を作成すること。
5	エネルギーコントロール食	エネルギーコントロール食の食事療法、エネルギーコントロール食の献立を作成する。〔準備学習〕糖尿病の交換表について学習して臨むこと。
6	糖尿病の食事療法(1)	提示した症例(糖尿病)に対する栄養管理について、ディスカッションを行う。(グループディスカッション)〔準備学習〕展開献立課題を提出すること。
7	糖尿病の食事療法(2)	糖尿病食、糖尿病塩分制限食、糖尿病性腎症食の調理実習、糖尿病性腎症食の献立を作成する。〔準備学習〕展開献立課題を提出すること。
8	たんぱく質コントロール食(1)	腎臓病の献立作成のポイント、低たんぱく食と特殊食品、腎臓病食の献立を作成する。〔準備学習〕腎臓病交換表について、指定箇所を学習して臨むこと
9	たんぱく質コントロール食(2)	たんぱく質コントロール食の調理実習、特殊食品の利用効果を検討する。〔準備学習〕献立作成の課題を提出すること。
10	脂質コントロール食(1)	脂質コントロール食の献立作成のポイントを学ぶ。脂質コントロール食の献立を作成する。〔準備学習〕脂質コントロールが必要な疾患や病態について学習して臨むこと。
11	脂質コントロール食(2)	脂質コントロール食の調理実習 〔準備学習〕予め中性脂肪コントロール、コレステロールコントロールのポイントを整理して臨む。
12	栄養アセスメント	モデル症例について各班で検討する。(グループディスカッション)〔準備学習〕アセスメントについて1年時の復習をしておくこと。
13	自主献立作成	モデル症例について献立を作成し発注書を作成する。(グループディスカッション)〔準備学習〕班毎に価格調査、実習手順などを分担して作成し実習に備える。
14	班献立実施	第13回に作成した班献立の調理実習をし、相互評価する。〔準備学習〕事前に配布された各班の献立を検討し、当日の評価に臨む。
15	班献立評価	モデル症例についてプレゼンテーションし、ディスカッションを行う。(発表と相互評価)〔準備学習〕事前に配布された各班の資料を検討し、当日の評価に臨む。

《専門科目》

科目名	栄養指導実習				
担当者氏名	富重 慶子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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・技能 3-3 汎用的技能				

《授業の概要》

栄養指導では対象者が健康増進に向けた食生活や行動変容を自発的に行うことができるよう動機付け、対象者のQOLの構築に貢献するような指導計画の立案が不可欠である。対象者の実態把握により問題点を明らかにし、ニーズに適した効果的な栄養指導が展開できる技術を身につける。さらに、グループワーク、模擬指導を通して実践的に学ぶ。

《テキスト》

片井加奈子他編「栄養科学NEXTシリーズ栄養教育論実習」講談社サイエンティフィック、奥嶋 佐知子「食品の栄養とカロリーー事典」女子栄養大学出版社

《参考図書》

「日本食品成分表」医歯薬出版

《授業の到達目標》

個人及び集団の栄養指導を行うため、実態把握や計画作成ができる。栄養指導の実施・評価をすることができる。

《授業時間外学習》

課題については授業時間内に収まるよう時間を設けているが、終了できない場合は授業時間外の時間を使い効率よく進める。また、発表に際しては、十分に準備する必要があることから、授業時間外の時間を使って練習等を入念に行う。

《成績評価の方法》

レポート、課題(50%)、発表(30%)、実習態度(20%)等総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

課題プリントおよびレポートが期限内に提出できたか、また内容がふさわしいか確認し、不十分な場合は再提出に向けて指導を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教育・指導の概要	栄養教育・指導の意義と展開 準備学習：栄養指導論で学んだ栄養指導の意義について復習しておくこと。
2	栄養評価(栄養状態把握)	身体計測、栄養状態、健康状態の把握 準備学習：身体状況の把握、身体計測方法について予習しておくこと。
3	栄養評価(生活実態調査)	生活実態調査、消費エネルギー量算定(メッツ)、エネルギー調整の計画案作成 準備学習：一日分の生活活動記録をつけておくこと。
4	栄養評価(生活実態調査)	生活実態調査、一日当たり消費エネルギー量算定 準備学習：一日分の生活活動記録をつけておくこと。
5	栄養評価(食事調査)	食事調査、栄養価算定 準備学習：食事調査の意義および栄養価算定の方法を予習しておくこと。
6	栄養教育・指導(栄養・食品比率評価)	栄養価算定、栄養・食品比率評価 準備学習：PFC比などを使った評価法について予習しておくこと。
7	栄養教育・指導(食事摂取基準の求め方)	食事摂取基準の求め方 準備学習：日本人の食事摂取基準2020年について予習しておくこと。
8	栄養教育・指導(問診、行動変容に向けて)	個人栄養教育・指導準備、問診、準備性を高める必要条件 準備学習：個人栄養教育・指導について予習しておくこと。
9	栄養教育計画(計画立案)	集団栄養教育・指導のためのテーマ検討及び計画立案(グループワーク) 準備学習：栄養教育・指導計画の作成方法について予習しておくこと。
10	栄養教育計画(計画立案、教材の検討)	計画立案、集団栄養教育・指導に適した教材の検討(グループワーク) 準備学習：集団栄養教育・指導の方法について予習しておくこと。
11	教材作成作業(指導媒体の作成)	集団栄養教育・指導内容に適した指導媒体の作成(グループワーク) 準備学習：指導媒体の作成について予習しておくこと。
12	教材作成作業(指導媒体の作成、発表準備)	模擬集団栄養教育・指導の発表準備(グループワーク) 準備学習：模擬集団栄養指導の発表方法について予習しておくこと。
13	発表(模擬集団指導1)	模擬集団栄養教育・指導(1)(グループワーク) 準備学習：模擬集団栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
14	発表(模擬集団指導2)	模擬集団栄養教育・指導(2)(グループワーク) 準備学習：模擬集団栄養指導を実施するための事前練習を行っておくこと。
15	発表(模擬集団指導3)評価	模擬集団栄養教育・指導(3)(グループワーク)、模擬集団栄養指導評価、報告書作成 準備学習：模擬集団栄養指導の評価方法、報告書作成について予習しておくこと。

《専門科目》

科目名	給食管理実習				
担当者氏名	長谷川 順子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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・技能 3-3 汎用的技能 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

給食計画論・給食実務論で学んだ知識を基に、栄養士・調理員業務を実践し、給食運営における一連の管理業務を通してマネジメント力を養い、基礎知識を修得する。給食管理の実践に修練し、将来、給食施設の栄養士として具備すべき知識及び技能全般を学ぶ。

《授業の到達目標》

給食づくりのための食事計画や献立計画、調理作業計画の基礎を理解する。限られた調理担当者数(人)、施設・設備(物)、食材料費(金)、時間などの条件下で、喫食者の健康管理並びに満足が得られる給食づくりのためのマネジメント力を養う。この授業を通し他者との共働の精神、信頼関係を築くことができる。栄養士として給食の目的を達成するために、給食施設の衛生管理、設備管理、食材料管理、栄養管理ができる。

《成績評価の方法》

グループで協力して課題作成に取り組み給食管理に必要な帳票類等の作成ができる40%、実習報告会で実習の予定と実施した内容の変更点や問題点についての今後の対策についての説明できる20%、個人課題40%で総合的に評価し60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習の目的と栄養・食事計画、献立計画(Plan)	実習の意味と目的を理解し、各班および各自の役割分担と大量調理実習の流れの確認後、試作献立案の討議をする【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
2	献立計画、栄養教育計画(Plan)	試作用献立に基づいたレシピと作業工程表の立案、食材料購入計画(在庫確認、発注表)を完成する【準備学習】実習室内の作業区域と機器・用具の用途を読んでおくこと
3	試作、作業計画、安全・衛生管理(Plan)	試作班は試作後に献立会議、演習班は試作に向けての準備を行う【準備学習】大量調理の特性についてテキストP68～P77を読んでおくこと
4	試作、作業計画、安全・衛生管理(Plan)	試作班は試作後に献立会議、演習班は大量調理予定献立、レシピ等の準備を行う【準備学習】大量調理の特性についてテキストP68～P77を読んでおくこと
5	食材管理、生産管理、品質管理、衛生管理(Plan)	食材料購入計画(在庫確認、発注表)、アンケート計画、栄養情報案、各種帳票類の作成を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
6	食材料管理、生産管理、品質管理(Plan)	第1回大量調理に向けての全体打合せと準備を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
7	給食の実施(Do)	第1回 生産管理実習(栄養士業務・調理員業務の実践および反省会)は4班で役割分担し給食管理業務を行う【準備学習】打合せ時の資料を読んでおくこと
8	食材料管理、生産管理、品質管理(Plan)	第2回大量調理に向けての全体打合せと準備を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
9	給食の実施(Do)	第2回 生産管理実習(栄養士業務・調理員業務の実践および反省会)は4班で役割分担し給食管理業務を行う【準備学習】打合せ時の資料を読んでおくこと
10	食材料管理、生産管理、品質管理(Plan)	第3回大量調理に向けての全体打合せと準備を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
11	給食の実施(Do)	第3回 生産管理実習(栄養士業務・調理員業務の実践および反省会)は4班で役割分担し給食管理業務を行う【準備学習】打合せ時の資料を読んでおくこと
12	食材料管理、生産管理、品質管理(Plan)	第4回大量調理に向けての全体打合せと準備を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
13	実施後の検証(Check)	第4回 生産管理実習(栄養士業務・調理員業務の実践および反省会)は4班で役割分担し給食管理業務を行う【準備学習】打合せ時の資料を読んでおくこと
14	実施後の検証(Check)	まとめ(実施内容の評価・課題等)、実習報告会の準備を行う【準備学習】配布冊子を事前に読んでおくこと
15	実習報告会(Act)	各班の報告から、大量調理の流れと調理作業管理の課題と改善策について考える【事前学習】第1回から14回までの授業内容を振り返り報告ができるようにしておく

《テキスト》

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

《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2024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践-』学建書院

《授業時間外学習》

予習として給食計画論と給食実務論の該当箇所を事前に読み授業に臨むこと。復習として、終了した授業内容の振り返りを行い、次回の授業内容の確認とを行う。その他、提出課題をしっかり取り組み、期日までに提出する。グループワークに参加する。包丁は研いで手入れしておく。

《課題に対するフィードバック等》

授業において提出を求めた個人課題は、次回授業にてコメントを付してフィードバックする。グループ課題は、授業最終回に回収するので、できるだけ早くフィードバックする。

《専門科目》

科目名	校外実習				
担当者氏名	古俣 智江、福田 馨				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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	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》

栄養士が果たすべき専門領域に関する能力や栄養士が必要とする知識、技能、態度、考え方の総合的能力を養う。また、栄養士は、栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身に付ける。栄養士として具備すべき知識及び技能を修得するために、事前研修・事後研修（講義）、学外実習（実習）を通して、給食業務を行うために必要な給食サービス提供を学ぶ。

《授業の到達目標》

栄養士業務を説明できる。  
実習で身に付けたことを活用できる。  
学内での事前・事後研修（講義）と学外実習（実習）を通して、給食業務のための知識と技能のポイントを説明できる。

《成績評価の方法》

事前学習の理解度10%、観察記録(グループワーク・発表等の取り組み等を含む)10%、実習評価20%、課題20%、実習の取り組み状況40%とし、総合評価60点以上を合格とする(学外にて実習を行うにあたり、実習前試験に合格することが必須)。詳細は授業内で説明する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	校外実習について	校外実習の意義と目的、実習の心構えと留意点 学習内容をノートを用いて復習すること。
2	給食の運営の基礎知識	給食の運営に係る関連法規 関連法規について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
3	給食の運営のための衛生管理	HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル 衛生管理について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
4	給食の運営のための施設・食材料・器具	施設設備の構造と管理の概要、食材料・調理済み食品、器具類の管理 設備、食材、器具について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
5	実習施設の特徴(病院・福祉施設)	病院・福祉施設などの概要と栄養士業務の理解 各実習施設の特徴について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
6	実習施設の特徴(事業所・自衛隊)	事業所・自衛隊などの概要と栄養士業務の理解 各実習施設の特徴について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
7	実習施設の特徴(学校・保育所)	学校・保育所などの概要と栄養士業務の理解 各実習施設の特徴について確認しておくとともに、授業後は復習すること。
8	実習関係書類及び日誌について	実習関係書類及び実習日誌等の取り扱い 実習関係書類、実習日誌等において指示事項を丁寧に記載しておくこと。
9	実習関係書類及び日誌の書き方・重要事項	実習関係書類の取り扱い(書類・日誌等の書き方)、実習における重要項目の確認 実習関係書類、実習日誌等において指示事項を丁寧に記載しておくこと。
10	事前研修の振り返り施設別演習(個人)	重要項目の確認、研究課題の設定(グループワーク) 実習施設の特徴をふまえ、個人・グループで実習における研究課題を考えておくこと。
11	実習における留意点について	校外実習における留意点の確認 校外実習における心構え、留意点等、重要事項を確認しておくこと。
12	提出物・施設別演習(個人及びグループ)	実習施設への提出物作成における留意点、研究課題への取り組み(グループワーク) 個人・グループで設定して研究課題を進めておくこと。
13	事後研修について施設別演習(総合)	事後研修について、実習の心構えと留意点の再確認、研究課題への取り組み(グループワーク及び発表)、校外実習における留意点を確認しておくこと。
14	校外実習	実習施設において10日間の実習(グループワーク) 各実習施設における実習では、意欲的、積極的に実習に取り組むこと。
15	事後研修・実習報告会及び報告書の作成	実習報告会における校外実習のまとめ、実習報告書の作成及び発表(グループワーク) 実習日誌のまとめと報告書の作成を行うこと。

《テキスト》

プリントを配布する。

《参考図書》

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」(最新版を使用)  
(公社)日本栄養士会、(社)全国栄養士養成施設協会編「臨地実習及び校外実習の実際」(公社)日本栄養士会、(社)全国栄養士養成施設協会 2013

《授業時間外学習》

栄養士専門科目、特に「給食の運営」の復習は必ず行い、栄養士業務に必要な知識、技能を確認しておくこと。  
授業時間外にも活動することがあるため、十分に留意すること。  
グループワークのために必要な事項は、グループ内で確認すること。

《課題に対するフィードバック等》

フィードバックは個人、グループともに実習時期別等状況に応じて行う(口頭もしくはコメント)(礼儀作法、一般常識は正しく身に付けておき、提出物は期限を厳守し提出すること)。

《専門科目》

科目名	教育方法				
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	2年・前期
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・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

学校での「食育」指導体制推進の要として、栄養教諭に求められる食に関する指導と学校給食の管理について一体的に学ぶ。特に食に関する指導の在り方については主体的・対話的で深い学びになるよう、アクティブ・ラーニングの手法を生かして実践的に学ぶ。また、ICT機器や教材の活用に関する知識と技能を修得する。

《授業の到達目標》

1. 栄養教諭の制度や役割、資質・能力等について説明できる。  
2. 食育に関する指導方法を学び、指導案が作成できる。  
3. 食育における個別に配慮すべき点を説明できる。  
4. 食育における教材作成や環境整備、給食だよりの作成等ができる。  
5. 食育における家庭や地域との連携の在り方について説明できる。  
6. ICT機器等を活用した教材が作成できる。  
7. 自分の考えが発表できる。

《成績評価の方法》

授業内レポートと課題提出40%、討議や発表、主体的に学ぶ姿勢30%、最終課題30%で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教諭の制度と役割、教育方法の基礎的理解	食育に係る法令や栄養教諭の制度、教育方法についての基礎的理解 [時間外学習] 食育基本法や栄養教諭の制度について調べておく。
2	学校給食の教育的意義と栄養教諭の位置づけ	学校給食法の理解と学校給食の意義や課題 [時間外学習] 学校給食の意義や課題について調べておく。
3	教科指導等における栄養教諭の行う食育の方法	教科指導等における食育の全体計画と年間指導計画 [時間外学習] 学校の食育に関する全体計画や年間指導計画について調べておく。
4	主体的・対話的で深い学びにする食育の授業	教科や学級活動におけるアクティブ・ラーニングの手法を生かした食育の学習指導 [時間外学習] 栄養教諭の行う食育の学習指導案を作成し、発表の準備をしておく。
5	有効な食育教材を活用した授業	食育の授業で活用できる有効な教材の在り方（作品の発表・協議） [時間外学習] 授業で活用できる食育教材を作成し、発表の準備をしておく。
6	効果的な給食だよりの作成	食育だよりの意義と作成（作品の発表・協議） [時間外学習] テーマに合わせた給食だよりを作成し、発表の準備をしておく。
7	情報活用能力の育成を図る食育	情報活用能力の育成を意図した「食のポスター」の作成と発表 [時間外学習] テーマに合わせた食のポスターを作成し、発表の準備をしておく。
8	学級活動及び総合的な学習の時間における食育	学級活動や総合的な学習の時間において児童生徒が主体的に学ぶ食に関する指導 [時間外学習] 学級活動や総合的な学習の時間のねらいについて調べておく。
9	給食の時間における食に関する指導の在り方	給食の時間における担任を核とした指導の在り方と栄養教諭の関わり [時間外学習] 給食の時間における担任や栄養教諭の果たす役割について調べておく。
10	指導と評価の一体化に配慮した食育の指導	学習指導等における評価の在り方 [時間外学習] 授業における評価方法について調べておく。
11	発達段階や個別の特性等にに応じた食に関する指導	食における発達段階や個別の特性、ニーズに応じた指導の在り方 [時間外学習] 栄養教諭の行う、個別の特性やニーズ等に応じた指導を調べておく。
12	現職栄養教諭の指導実践例から学ぶ	現職の栄養教諭が行っている指導事例（質問事項を考え発表） [時間外学習] 実際の栄養教諭が行っている指導事例を調べておく。
13	家庭・地域と連携した食育の在り方	家庭や地域との連携した食に関する指導の在り方（具体的な取組を考え、発表） [時間外学習] 栄養教諭が核となった家庭や地域と連携した食育について考えておく。
14	環境整備と教材開発	栄養教諭が行う環境整備や食育教材の作成と発表 [時間外学習] 栄養教諭として食育コーナーをどのように構成するか考えておく。
15	これからの栄養教諭に求められる資質・能力	今日的課題とこれからの栄養教諭の在り方（討議・発表） [時間外学習] これからの栄養教諭に求められる資質・能力について考えておく。

《テキスト》

講義時に資料を配付します。

《参考図書》

・金田雅代・著 四訂「栄養教諭論-理論と実際-」（健昂社）  
・藤澤良知他・著 第二版「よくわかる栄養教諭-食育の基礎知識」（同文書院）  
・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》

食育に係る学習指導案や給食だよりの、教材等の作成や最終課題レポートの作成に主体的に取り組み、発表できるように準備を進めておく。また、授業では、テーマについて自らの考えが発表できるように準備をしておく。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。

《課題に対するフィードバック等》

提出された課題や発表内容等について、授業時に適宜講評し、フィードバックしていく。

《専門科目》

科目名	生徒指導・教育相談				
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	2年・前期
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・技能 3-3 汎用的技能 4-4 態度・志向性				

《授業の概要》

生徒指導・教育相談の意義と目的について修得する。特にいじめや不登校問題等、生徒指導上の今日的な課題に気づき、主体的・対話的に学びながら解決策について方向性を見い出していく。また、教育相談における基礎的知識と技法をロールプレイング等を通して体験的に学び、生徒指導・教育相談に臨む基礎的態度を修得する。

《授業の到達目標》

(1) 生徒指導・教育相談の意義と理論及び教育課程における位置づけを説明できる。(2) 生徒指導・教育相談の対象となる教育の今日的課題について気づき、論じることができる。(3) カウンセリングの基礎的な技法を修得し、実際に適用できる。(4) 簡単な心理検査法について知り、その解釈ができる。(5) 児童生徒及び保護者との教育相談上の留意点を説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験を50%、授業内レポートを30%、授業内における討議・発表・姿勢を20%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生徒指導と教育相談の基礎	生徒指導・教育相談についての基礎的な概念や法的根拠 [時間外学習] 生徒指導と教育相談について、自分自身の考えをまとめてくる。
2	生徒指導の意義と目的	生徒指導の意義と目的、内容、校内指導体制 [時間外学習] 生徒指導の意義・目的等についてテキストの内容を予習しておく。
3	教育課程と生徒指導	各教科等における生徒指導の役割 [時間外学習] 各教科等における指導と生徒指導との関係について調べておく。
4	児童生徒理解	児童生徒理解の方法 事例についての討議・発表 [時間外学習] 児童生徒理解の仕方について調べておく。
5	いじめ問題の現状と課題	いじめの定義 いじめ問題の実態と対応 事例についての討議・発表 [時間外学習] いじめの定義と実態について調べておく。
6	不登校問題の現状と課題	不登校の定義 不登校の実態と対応 事例についての討議・発表 [時間外学習] 不登校の定義と実態について調べておく。
7	非行問題行動の実態と対応	暴力や窃盗、家出、性に関する問題などの実態と対応 事例についての討議・発表 [時間外学習] 非行問題行動の定義と実態について調べておく。
8	生徒指導の進め方	生徒指導体制 個別の課題に対する生徒指導の在り方 事例についての討議・発表 [時間外学習] SNS上の様々な問題と対応について自分の考えをまとめておく。
9	教育相談の意義と目的	教育相談の意義と目的、内容、校内体制 [時間外学習] 教育相談の意義・目的等についてテキストの内容を予習しておく。
10	カウンセリング演習	カウンセリングの方法とスキル 演習(ロールプレイング) [時間外学習] カウンセリングの様々な方法についてテキストの内容を予習しておく。
11	アサーションスキル	アサーティブ ノン・アサーティブ アグレッシブ DESC法 アサーショントレーニング(演習) [時間外学習] アサーションスキルについて調べておく。
12	保護者面接の意義と進め方	保護者面接の意義 面接の進め方 事例演習(ロールプレイング) [時間外学習] 保護者面接の意義や進め方についてテキストの内容を予習しておく。
13	個別支援のための心理検査法とその活用	様々な心理検査法 心理検査の活用法 簡単な心理検査の演習 討議と発表 [時間外学習] 心理検査法について調べておく。
14	進路指導とキャリア教育	進路指導・キャリア教育の教育課程上の位置づけ 子どもの将来を見据えた教育相談の在り方等 [時間外学習] 進路指導・キャリア教育の意味と進め方について調べておく。
15	これからの生徒指導・教育相談	生徒指導・教育相談上の課題と解決策 討議・発表 [時間外学習] これまでの学修を復習しておく。

《テキスト》

文部科学省「生徒指導提要」令和4年12月 東洋館出版社

《参考図書》

・新井英靖「『気になる子ども』の教育相談ケース・ファイル」ミネルヴァ書房  
・星一郎「アドラー心理学で子どものやる気を引き出す本」三笠書房

《授業時間外学習》

シラバスに示された「時間外学習」や授業内で指示された課題に主体的に取り組み、考えを深める。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。

《課題に対するフィードバック等》

毎時間、提出されたレポートを評価して返却し、授業時の講評等でフィードバックしていく。

《専門科目》

科目名	栄養教育実習				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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》

栄養教諭として、学校における給食の時間や食に関わる学校行事への参観、補助、また、食に関する指導計画への参画などの実践に触れる機会を通して、栄養教諭に期待される多様な業務や役割について理解を深める。加えて、本学での実習の事前事後指導と併せ、大学と実習校における理論と実践の融合を図りながら、栄養教諭としてより資質の高い能力を身につける。

《テキスト》

芦川修貳監修「栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート」学建書院  
文部科学省「食に関する指導の手引き」2019

《参考図書》

授業内で紹介します。

《授業の到達目標》

栄養教諭教育実習の目標を設定できる。  
指導案の作成ができる。  
模擬授業が計画通りに実施できる。  
教員との良好なコミュニケーションが取れる。  
実習内容が適正に記録できる。  
実習を振り返り、報告書にまとめることができる。

《授業時間外学習》

特に事前準備を入念に行うことが重要となることから、児童・生徒の実態や学校給食について十分な情報を収集し、整理しておくこと。栄養の専門家であることを意識し、恥ずかしくないような知識を習得するよう努めること。

《成績評価の方法》

実習(60%)、報告書等(30%)、発表(10%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

作成指導案、報告書等はフィードバックします。より良い内容に修正すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	事前指導 栄養教育実習の基礎事項	教育実習の法的根拠 〔準備学習〕テキストの該当箇所を学んでおく
2	栄養教育実習の意義	栄養教育実習の意義、理想の教師像 〔準備学習〕テキストの該当箇所を学んでおく
3	栄養教育実習の準備と心得：目標設定	栄養教育実習の意義の明確化、目標設定 〔準備学習〕実習校について教育方針等を調査しておく
4	栄養教育実習の準備と心得：ビジネスマナー	一般的な注意事項、教育実習の形態と関わり方 〔準備学習〕テキストの該当箇所を学んでおく
5	指導案の作成	対象を設定して、具体的指導内容を作成する。 〔準備学習〕1年次に学んだ指導案の書き方を復習しておくこと
6	模擬授業	作成した指導案に基づき、模擬授業を行う。 〔準備学習〕指導内容に沿って媒体等作成しておく
7	栄養教育実習の準備と心得：実習記録	教育実習日誌の書き方 〔準備学習〕テキストの該当箇所を学んでおく
8	教育実習	小・中学校において1週間の実習 〔準備学習〕実習日誌の当該ページを記録する
9	教育実習	小・中学校において1週間の実習 〔準備学習〕実習日誌の当該ページを記録する
10	教育実習	小・中学校において1週間の実習 〔準備学習〕実習日誌の当該ページを記録する
11	事後指導 実習記録の整理	提出物(実習ノートや指導案等)の整理 〔準備学習〕実習日誌の当該ページを記録する
12	自己評価	自己評価をふまえた問題点の整理 〔準備学習〕実習日誌の当該ページを記録する
13	報告書作成	今後の課題の明確化と報告書の作成 〔準備学習〕書式に従って報告書を作成する
14	発表(1)	実習内容の発表 〔準備学習〕実習報告書をまとめ、発表できるようにする。
15	発表(2)	実習内容の発表 〔準備学習〕実習報告書をまとめ、発表できるようにする。

《専門科目》

科目名	フードコーディネート論				
担当者氏名	古俣 智江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・前期
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》

フードコーディネートは、食べることに関わるさまざまな場において、食物自体のおいしさ、雰囲気、感情など多岐にわたる条件を調整して、満足のいく場面を演出することである。本授業では、食物のおいしさについての知識を持ち、喫食者が食に対して何を求めているかの要望を察知してコーディネートする基礎的な知識を修得する。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編「三訂フードコーディネート論 第2版」建帛社 2012

《参考図書》

「2023年度版 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」建帛社 2023

《授業の到達目標》

メニュープランニング、食卓・食空間を含めた「食」のコーディネートを適用できる。  
フードコーディネートに関する基礎的な知識を説明できる。

《授業時間外学習》

各回テーマについて、テキストを精読し自己学習しておく。授業後は、テキスト、ノート、過去問等を用いて復習する。課題は個人で作成及び発表する（本授業では60時間の時間外学習が必要です）。

《成績評価の方法》

定期試験70%、課題30%とし、総合評価60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

授業における発表にて個別に口頭にてフィードバックを行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードコーディネートの基本理念	おいしさの本質、おいさとフードコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
2	日本及び外国の食事の文化	食事とは、食のタブーと宗教、特別な日の食事、外国の食事 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
3	日本の食事の文化	日本の食事の歴史 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
4	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、各料理の食卓のコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
5	食卓のコーディネート	テーブルコーディネートの要点、各料理の食卓のコーディネート 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
6	食卓のサービスとマナー	サービスとマナーの基本、パーティー、プロトコル 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
7	各料理における食卓のサービスとマナー	各料理のサービスとマナー 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
8	メニュープランニング	メニュープランニングの要件、料理様式とメニュー開発の基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
9	メニュープランニング 食空間のコーディネート	メニュープランニングの振り返り、食空間のコーディネートの基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
10	食空間のコーディネート	食事空間のコーディネートの基礎 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
11	フードマネジメントサービス（ビジネス）	フードサービスビジネスの動向と特性、マネジメントの基本、フードサービスの起業 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
12	フードマネジメントサービス（計画）	投資計画、収支計画の作成、損益分岐点売上高について 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
13	フードサービスマネジメント（振り返り）	フードサービスマネジメントの振り返り 〔時間外学習〕該当テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）する
14	食企画の実践コーディネート、試験対策	食企画の流れ、食企画に必要な基礎スキル、試験対策（発表） 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、課題作成（2.5時間）する
15	フードコーディネートの振り返り、試験対策	フードコーディネートに関する重要項目の振り返り、試験対策（発表） 〔時間外学習〕過去問を用い試験対策（1.5時間）、テキストで復習（2.5時間）する