

《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	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 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、公衆衛生の歴史と進展、環境の分類と生態系の機能、環境汚染の歴史と現状、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す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：柳川洋、尾島俊之編著、公衆衛生学、2024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。

《授業計画》

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。質疑応答。〔準備学習〕配布資料と教科書(第1、2章)を基に予習と復習。
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。質疑応答。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。質疑応答。配布資料と教科書を基に予習と復習。
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。質疑応答。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。質疑応答。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、疾病統計。質疑応答。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。質疑応答。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。質疑応答。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、公害と災害、環境行政対策、環境影響評価、環境関連法規。質疑応答。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。質疑応答。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、現代の生質疑応答。活環境の現状、環境因子と環境条件、現代の環境問題。質疑応答。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。質疑応答。配布資料を基に予習と復習。
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。質疑応答。追加配布資料を基に予習と復習。授業終了時に示した課題でレポートを提出。
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。質疑応答。追加配布資料を基に予習と復習。
15	公衆衛生学 の総括	全講義を通しての復習から、特に重要な項目を指摘し、質問応答形式でまとめる。学生アンケート。復習。

《専門科目》

科目名	解剖生理学				
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	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・技能 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力				

《授業の概要》

栄養面から人の健康に関わる栄養士は、体内に摂取した食品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（解剖学）と機能（生理学）の基礎を学習する。一部のテーマでは、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》

人体の各臓器の名称と体内の位置を説明することができる。
それぞれの臓器の形態的特徴を説明することができる。
人体の各臓器の関連性・連携を説明することができる。
それぞれの臓器の生理的特徴を説明することができる。
各器官系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(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 他編 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
解剖生理学・病理学 加藤昌彦 他著 第一出版 2019
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》

毎回受講後にノートを整理、復習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。

《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	人体の構造・機能と栄養	栄養を理解するための解剖生理学、恒常性（ホメオスタシス）の概念。 【準備学習】テキストP18～P31を予習すること。
2	細胞と組織・器官・器官系	細胞小器官（核、ミトコンドリアなど）の構造と機能。細胞、組織、器官、器官系と人体。 【準備学習】テキスト第2章を予習すること。
3	血液と組織液・リンパ	血液の構成と機能。血漿、組織液とリンパ。赤血球、ヘモグロビンとガス（酸素、二酸化炭素）運搬。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
4	白血球の種類と機能、血液凝固	好中球、好酸球、好塩球、リンパ球、単球。血液凝固のメカニズム。 【準備学習】テキスト第3章の上記項目を予習すること。
5	消化器系の構成と機能	消化管（食道、胃、小腸、大腸）と付属器官。消化液の種類と機能（消化作用）。 【準備学習】テキスト第2章の上記項目を予習すること。
6	消化と吸収、消化管運動のコントロール機構	三大栄養素（糖質、たんぱく質、脂質）の消化・吸収過程。消化管ホルモン。 【準備学習】テキスト第2章の上記項目を予習すること。
7	循環器系の構成と機能	血管の構成と機能。体循環と肺循環。門脈の概念。胎児循環。 【準備学習】テキスト第4章の上記項目を予習すること。
8	心臓の構造と機能、心電図の基礎	心房と心室、弁膜、刺激伝導系、心電図の測定法、心電波形とその意義。 【準備学習】テキスト第4章の上記項目を予習すること。
9	呼吸器系の構成と機能	鼻腔、咽頭、喉頭、気管・気管支、肺。呼吸運動の調節機構、呼吸機能の評価と指標。 【準備学習】テキスト第5章の上記項目を予習すること。
10	腎・泌尿器（尿路）系の構成と機能	尿と原尿、糸球体、尿細管の機能、エリスロポエチン、レニン・アンジオテンシン・アルドステロン系。 【準備学習】テキスト第6章の上記項目を予習すること。
11	内分泌系の構成と各種のホルモン	下垂体、甲状腺、副甲状腺、副腎皮質の構造とホルモン、副腎髄質、睪島。 【準備学習】テキスト第10章の上記項目を予習すること。
12	生殖器系の構成と機能	男性生殖器系・女性生殖器系の構成と機能。排卵と受精のメカニズム。妊娠と分娩・泌乳。 【準備学習】テキスト第7章の上記項目を予習すること。
13	筋肉系と運動機能	筋肉の種類と機能、骨格筋の構造、骨格筋収縮のメカニズム、赤筋と白筋。 【準備学習】テキスト第8章、9章の上記項目を予習すること。
14	神経系の構成と機能	中枢神経系と末梢神経系、ニューロンの構造と機能、自律神経系の概要。 【準備学習】テキスト第11章の上記項目を予習すること。
15	免疫系の構成と機能	免疫の基本概念、免疫担当細胞、自然免疫と獲得免疫、体液性免疫と細胞性免疫。 【準備学習】テキスト第13章の上記項目を予習すること。

《専門科目》

科目名	食品学各論				
担当者氏名	甲山 恵美				
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・技能 3-3 汎用的技能			

《授業の概要》

食品の特性や構成している成分，機能について理解を深める。各種食品の特徴を知ること，調理や食生活に活用できるようにする。この授業は，Teams等の情報機器（ICT）を活用し，調査学習やグループワークも実施する。

《テキスト》

栢野新市，水品善之，小西洋太郎編，『栄養科学イラストレイテッド 食品学 改訂第2版』，羊土社
ISBN978-4-7581-1366-3

《参考図書》

『八訂 日本食品成分表2024』女子栄養大学出版部，
ISBN978-4-7895-1024-0
その他適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 食品成分表の基本的な構成を説明できる。
- 2) 主な食品の成分と特徴を説明できる。
- 3) 食品の加工・調理，加工品について説明できる。

《授業時間外学習》

- ・事前学習：テキストの指示された範囲を事前学習としてよく読んでおくこと。【2時間】
 - ・事後学習：授業内容を振り返り，小テストに向けて復習をしておくこと。【2時間】
- 毎回の授業ごとに4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（80％），小テスト（20％）から総合的に評価し，60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

小テストは，前回の授業内容の復習として，授業開始時に毎回行う。小テストは，Teams等の情報機器（ICT）を利用する。必要に応じて，適宜解説を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品の分類と食品成分表	分類の種類，日本食品標準成分表 【時間外学習】テキスト（p12-29）を読み，内容を理解する。
2	植物性食品の分類と成分（穀類）	穀類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p32-41）を読み，内容を理解する。
3	植物性食品の分類と成分（いも類）	いも類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p41-48）を読み，内容を理解する。
4	植物性食品の分類と成分（豆類，種実類）	豆類・種実類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p56-68）を読み，内容を理解する。
5	植物性食品の分類と成分（野菜類）	野菜類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p68-76）を読み，内容を理解する。
6	植物性食品の分類と成分（果実類）	果実類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p76-81）を読み，内容を理解する。
7	植物性食品の分類と成分（きのこ類，藻類）	キノコ類・藻類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p81-89）を読み，内容を理解する。
8	動物性食品の分類と成分（肉類）	肉類の種類，性質，成分，成分変化 【時間外学習】テキスト（p96-105）を読み，内容を理解する。
9	動物性食品の分類と成分（魚介類）	魚介類の特徴，成分，鮮度 【時間外学習】テキスト（p106-118）を読み，内容を理解する。
10	動物性食品の分類と成分（乳類）	乳類の種類と性質，成分，成分変化 【時間外学習】テキスト（p118-125）を読み，内容を理解する。
11	動物性食品の分類と成分（卵類）	卵類の種類と特徴，構造，成分，調理加工特性 【時間外学習】テキスト（p125-130）を読み，内容を理解する。
12	油脂類の分類と成分	食用油脂の特徴と分類 【時間外学習】テキスト（p134-149）を読み，内容を理解する。
13	調味料，香辛料，嗜好飲料	調味料・香辛料・嗜好飲料の特徴，効果 【時間外学習】テキスト（p152-168）を読み，内容を理解する。
14	加工食品	食品加工の意義・目的，分類 【時間外学習】テキスト（p172-187）を読み，内容を理解する。
15	発酵食品，まとめ	発酵食品の分類と特徴，1～14回の授業内容の復習・補足 【時間外学習】テキスト（p191-201）を読み，内容を理解する。

《専門科目》

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》

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。

《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（2時間）

《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。

《成績評価の方法》

筆記試験(70%)、小テスト、授業態度(30%)等を総合的に評価し60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

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、翌週の授業で返却、解説する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	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 〔準備学習〕該当テキスト(p8-14)を読む(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
3	栄養必要量の科学的根拠(三大栄養素)	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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
6	第4章 授乳期	授乳期の特徴と栄養ケアについてのディスカッション 〔準備学習〕該当テキスト(p25-31)を読む(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
12	第11章 高齢期	高齢期の特徴と栄養ケアについてのディスカッション、 〔準備学習〕該当テキスト(p89-101)を読む(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)
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(事前学習2時間)

《専門科目》

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》

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。

《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8版」学建書院

《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。

《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。調理の基本技術は習得しておくことが望ましい。

《成績評価の方法》

全体を100%とし、実習点50%(実技40%・報告書10%) 献立作成点40%、配付プリントをまとめたファイル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。

《授業計画》

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 予習時間60分
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 予習時間60分
4	乳児・幼児期栄養(2) 対応食実習	乳児期・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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 [時間外学習] 実習献立・調理工程の確認 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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 予習時間60分
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(ジョギング、テニス、水泳) [時間外学習] 配付プリントのまとめたファイルの確認・整理 予習時間60分

《専門科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		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。

《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」羊土社

《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。

《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)

《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》

テキストをよく読み予習・復習を確実にすること。小テストを実施し、授業内でフィードバックします。

《授業計画》

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Web検索し、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	医療保険制度、在宅医療(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(フィジカルアセスメント他)	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Web検索で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、Web検索し、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	栄養ケアの記録(問題志向型システムの活用)	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。

《専門科目》

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
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		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。

《テキスト》

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8版」 学建書院

《参考図書》

芦川修貳・田中寛・藤井茂編集「実力養成のための給食管理論 第2版」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実践できる。

《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回は読み、次回の授業内容の配付プリントを完成しておく。

復習としてプレテストを行うので、授業時にまとめた内容を確認しておく。

本授業では、60時間の授業時間外学習が必要である。

《成績評価の方法》

全体を100%とし、定期試験（60%）、プレテスト（20%）、配付プリント・資料のまとめ方（20%）を総合的に評価して、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。

《授業計画》

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p288～294（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p301～309（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p310～313（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p313～316（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p317～320（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p320～323（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p295～300（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p323～326（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p349～350（医療機関における栄養食事指導）を読む
10	特定給食施設の栄養指導 (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p350～352（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p353～355（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p355～357（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（グループワーク） [時間外学習] テキストp357～359（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p359～360（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 [時間外学習] 配布プリントのファイルの確認・整理

《専門科目》

科目名	調理学実習				
担当者氏名	古保 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》

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学び得た知識・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（指示された全項目の記載が必要）50%（振り返り発表を含む観察記録・実技確認を含む）、筆記試験50%とし、総合評価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時間の時間外学習が必要です）。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コメントを付け、フィードバックする。

《授業計画》

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
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	ルールの調理	ルールの種類と特性（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

《専門科目》

科目名	給食実務論				
担当者氏名	服部 富子				
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》

前期開設科目である「給食計画論」に引き続き、新卒栄養士が給食業務を円滑に行うためには、本授業では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を主体とした給食の安全・衛生管理、危機管理、施設管理、給食原価および給食施設種別〔学校、医療機関、児童福祉施設（保育所）、高齢者福祉施設、事業所〕の給食運営などについて学ぶ。2年前期の「給食管理実習」や校外実習に繋がる科目である。

《授業の到達目標》

給食計画に基づき品質が管理された食事が安全に提供できるために、給食の安全・衛生管理、危機管理、施設管理および給食原価について、説明できる。「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく食品や調理などに関する衛生管理が実施できる。また、各特定給食施設の給食運営の特徴を理解し、興味がある給食施設について説明ができる。

《成績評価の方法》

理解度確認テスト（20％）、定期試験（60％）、演習（20％）を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

実力養成のための給食管理論（第2版）学建書院、『八訂 日本食品成分表2023』女子栄養大学出版部、『調理のためのページブックデータ第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》

理解度確認テストは、後日解説等を行う。提出課題は後日返却し不十分な部分をフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	安全・衛生管理（1）	HACCPシステム、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理：重点管理事項（1）[準備学習]テキストのp.109～119を読んで復習すること
2	安全・衛生管理（2）	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理：重点管理事項（2）[準備学習]テキストのp.119～126を読んで復習すること
3	安全・衛生管理（3）	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理：衛生管理体制[準備学習]テキストのp.123～131を読んで復習すること
4	理解度確認テスト 安全・衛生管理まとめ	第1回～第3回から出題。同マニュアルに基づく衛生管理、特に食材料や調理に関する事項のまとめ（グループワーク）[準備学習]テキスト該当ページを読んで復習すること
5	危機管理	理解度確認テストの解説。災害対応・事故対応の危機管理、災害発生時の対応[準備学習]テキストのp.131～136を読んで復習すること
6	給食の施設・設備管理（1）	施設・設備管理の目的と調理能力、環境関連設備[準備学習]テキストのp.137～141を読んで復習すること
7	給食の施設・設備管理（2）	調理機器の種類と用途、食器の種類と材質、選定条件[準備学習]テキストのp.141～145を読んで復習すること
8	給食の施設・設備管理（3）	施設・設備のレイアウト、動線の区分、食事環境の整備[準備学習]テキストのp.145～160を事前に読んでおくこと
9	理解度確認テスト 給食の原価管理	第5回～第8回から出題。原価管理と原価、原価管理[準備学習]テキストのp.165～170を事前に読んでおくこと
10	施設種別の給食運営（1）	理解度確認テストの解説。学校給食[準備学習]テキストのp.189～206を事前に読んでおくこと
11	施設種別の給食運営（2）	入院時食事療養（病院給食）[準備学習]テキストのp.207～222を事前に読んでおくこと
12	施設種別の給食運営（3）	児童福祉施設（保育所）給食[準備学習]テキストのp.232～254を事前に読んでおくこと
13	施設種別の給食運営（4）	高齢者施設給食[準備学習]テキストのp.262～281を事前に読んでおくこと
14	施設種別の給食運営（5）	事業所給食[準備学習]テキストのp.282～254を事前に読んでおくこと
15	給食実務論のまとめ	授業テーマに沿った総括（理解度確認テスト等のフィードバックを含む。）と達成度を確認する。[準備学習]テキストを事前に読み、不明点を明らかにしておくこと

《専門科目》

科目名	学校栄養教育				
担当者氏名	富重 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。

《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できる。

《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)

《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。

《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。

《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(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	栄養教諭の制度と役割(職務)	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)。
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 [準備学習] 前回授業の指導案作成を完成させる(5時間)
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)。
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)。
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 [準備学習] 前回授業の指導案作成を完成させる(5時間)
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 [準備学習] 前回授業の指導案作成を完成させる(5時間)

《専門科目》

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》

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・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)を説明できる。
2. 食品の構成成分からもたらされる化学的特性と化学的分析法について説明できる。
3. 食品の物理的性質についての種類とその測定方法の利用(解析)法について説明できる。
4. 個別食品の特徴についての情報を説明できる。

《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》

四訂+三訂(プリント対応)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(2024年版)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 洪川祥子著 同文書院
 身近な調理の科学実験 永島伸浩共著 地人書館
 食品加工・保蔵学 海老原清著 講談社
 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練習問題を実施し、内容の課題について30時間の授業外学習を行い次の回の授業前に担当者がコメントを施す)。

《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ィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総論/官能評価法の解説と試験方法(1)	演習授業の進め方/FS協会のガイドラインとの整合性。演習：五味の識別試験、演習後討論。(時間外学習)三訂P.1~12の熟読(予習2+復習2時間)。
2	官能評価の試験方法(2)官能評価の手法の実際	識別と嗜好試験法、統計学の基礎知識/演習：チョコと準チョコの比較試験。(時間外学習)プリント+三訂P.12~17の熟読(予習2+復習2時間)。
3	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+三訂P.17~21の熟読(予習2+復習2時間)。
4	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/演習：市販プディングの評価と統計処理(グループごとの発表・討論)(時間外学習)プリント+三訂P.22~30の熟読(予習2+復習2時間)。
5	物理的評価法(1)食品の分散系の分類	食品と分散系の分類/演習：市販食品のエマルションの型の判定の試験法。(時間外学習)プリント+教P.63~67の熟読(予習2+復習2時間)。
6	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：食品の粘度測定等(DVDから)。(時間外学習)プリント+教P.68~82の熟読(予習2+特に復習3時間)。
7	物理的評価法(3)破断特性と色・非破壊検査法	食品の破断特性・色の評価・非破壊検査法/演習：紫キャベツ(pHと色の変化の測定)(時間外学習)プリント+教P.83~89の熟読(予習2+特に復習3時間)。討論含。
8	化学的評価法(1)食品成分と水・色の变化	食品成分と水、脂質・色の变化/演習：リンゴの褐変過程とその防止法。(時間外学習)プリント+教P.33~52の熟読(予習2+復習2時間)討論含。
9	化学的評価法(2)糖・酸度・魚の鮮度など	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.53~61の熟読(予習2+復習2時間)。
10	個別食品の鑑別法(1)穀類の鑑別	植物性食品(1)：米と麦・加工品の特性/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)プリント+教P.91~110の熟読(予習2+復習2時間)。
11	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・海藻等の鑑別法と解説。(時間外学習)プリント+教P.111~146の熟読(予習2+復習2時間)。
12	個別食品の鑑別法(3)魚介・肉類の鑑別	動物性食品(1)：魚介類・肉類の鑑別と加工品の種類の解説。(時間外学習)プリント+教P.147~174の熟読(予習2+復習2時間)。
13	個別食品の鑑別法(4)卵・乳類の鑑別	動物性食品(2)：鶏卵・乳類とその加工品の解説/演習：卵の鮮度測定法。結果発表と討論。(時間外学習)プリント+教P.175~192の熟読(予習2+復習2時間)。
14	個別食品の鑑別法(5)その他の加工品の鑑別	その他の加工食品(1)：油脂・菓子・酒・茶・醸造食品等の鑑別と解説。(時間外学習)プリント+教P.192~232の熟読(予習2+復習2時間)。
15	個別食品の鑑別法(6)鑑別法の利用と討論	その他の加工食品(2)：調味料・冷凍食品等の鑑別/鑑別演習の意義と活用法についての討論とまとめ。FS資格認定試験の概要。(時間外)教P.232~259の熟読(予復習各2)。

《専門科目》

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	1-1 教養 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》

教育場面においてその基礎となる「人間理解」を促進するために、教育心理学の基礎的知識を身につける。また、本講義で得られた知識・技能を実際の生活場面や教育場面（教育実習等）で子どもの姿に結びつけながら、より具体的に人間の心身の発達及び学習の過程を理解する方法を身につける。授業では討論や発表などを取り入れながら主体的・対話的で深い学びとなるようにしていく。

《授業の到達目標》

(1) 人間の心身の発達の過程や諸様相について説明できる。
(2) 学習と動機づけ、評価と指導について説明できる。(3) 運動、言語、認知、社会性、道徳性の発達について説明できる。(4) パーソナリティについて説明できる。(5) 不登校問題やいじめ問題について論じることができる。(6) 社会性や集団への適応について説明できる。(7) 発達障害について分類、説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験を50%、授業内のレポートや課題の内容を30%、授業内の発表・討議・姿勢を20%で配点し、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

講義時に資料を配付します。

《参考図書》

本郷一夫・八木成和編著「シードブック教育心理学」建帛社
鎌原雅彦・竹綱誠一郎編著「やさしい教育心理学」有斐閣アルマ

《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。毎回のレポート課題に対して授業での内容をもとに、自らの考えを述べる。
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》

授業テーマごとに提出されたレポートや課題の内容を確認し、授業時の講評等でフィードバックしていく。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育心理学の意義	教育心理学の定義、歴史、意義、目的 [時間外学習] 教育心理学について、今日の学修を復習しておく。
2	人間の発達	人間の心身の発達とその段階、特徴 心身の発達上の課題 発達理解の意義（発表、討議） [時間外学習] 自分史についてまとめてくる。
3	学習意欲を高めるための動機づけ	内発的動機づけ 外発的動機づけ 欲求の種類と段階（発表、討議） [時間外学習] 動機づけと欲求の種類について調べておく。
4	知能と学力	知能と学力の解釈 知能について歴史、測定法（発表、討議） [時間外学習] 知能検査の方法について調べておく。
5	学習指導	学習の定義、形態、概念、メカニズム 学習過程を説明する基礎理論 [時間外学習] 学習理論と学習過程について調べておく。
6	道徳性の発達	道徳性の解釈と道徳教育の必要性 学校における道徳教育（発表、討議） [時間外学習] 道徳性の解釈と必要性について調べておく。
7	学習評価の方法と理解	相対評価と絶対評価 評価の各種方法と課題 [時間外学習] 学習評価の方法について調べておく。
8	パーソナリティの理解	パーソナリティに関する理論と代表的な検査法（調べ学修中心） [時間外学習] パーソナリティの検査法について調べておく。
9	社会性の発達と育成	身体面や行動面、認知面等の発達と向社会的行動（発表、討議） [時間外学習] 社会性を育む教育活動について調べておく。
10	学級集団における心理	学級集団の特徴と機能 [時間外学習] よりよい学級づくりのためのプログラムについてまとめてくる。
11	不登校の問題	不登校の実態 不登校に陥る心理的要因・対応（発表、討議） [時間外学習] 不登校を解消するための方法についてまとめてくる。
12	いじめ問題	いじめの定義と構造 いじめ問題の解消に向けた取組（発表・討議） [時間外学習] いじめ問題を解消するための方法や取組についてまとめてくる。
13	発達障害の理解とその支援(1)	注意欠陥多動性障害、学習障害の特徴と支援の在り方（グループ 討議・発表） [時間外学習] AD/HD, LDの特徴について調べておく。
14	発達障害の理解とその支援(2)	自閉症スペクトラムの特徴と支援の在り方（グループ 討議・発表） [時間外学習] 自閉症スペクトラムの特徴について調べておく。
15	これからの特別支援教育	障害者差別解消法 インクルーシブ教育と合理的配慮についての理解（発表） [時間外学習] 合理的配慮について調べておく。

《専門科目》

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。

《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
江川玖成編「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。

《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。

《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。

《課題に対するフィードバック等》

プレゼンテーションについて授業内でその都度コメントし、提出レポートに関しては提出の翌週にコメントを書き込み、返却することで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	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」に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・事例 【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

《専門科目》

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》

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、ICTを活用し、PCスキル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色ができる。

《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時間の時間外学習が必要である。)

《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。

《授業計画》

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：予め様々な給食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。