

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	大野 満奈				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

本ゼミでは、食品と経済のかかわりに興味をもち、食品に関して消費がどのようになされていくのかをSDGs達成に関連して考察していく。食品経済関する学外研修を多く行います。卒業研究の進捗状況報告を含めて、ゼミ生による発表も行う。本ゼミが取り上げるSDGsの目標11は2030年までに「住み続けられるまちづくりを」を目指すものであり、本ゼミでは、それら目標の達成に、焦点を当て探ることとする。

《授業の到達目標》

健康栄養学科に学ぶ学生としてふさわしい視点からSDGsを正しく理解し、問題意識をもって「行動する」ことへとつながられる。特に、食品によって地域を活性化させるという視点に立って、各自の考えや意見を表明できるようにする。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

授業の都度必要に応じて資料を配布する

《参考図書》

令和4年度版 「さいたま市の農業」さいたま市経済局農業政策部農業政策課2023年3月発行

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたレポートは次回までにコメントし返却する。プレゼンテーションについては、その都度授業中にコメントしフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施（1） 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施（2） 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）6
6	模擬研究の実施（3） 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施（4） 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施（5） 研究発表	グループごとの研究発表を行う
9	さいたま市の農業	さいたま市役所を訪問し、さいたま市の農業に関し説明を受ける 【時間外学習】事前に配布された資料を熟読しておく
10	さいたま市の農業への貢献活動	大崎公園で開催されるマルシェ（農業交流直売会）への出店 【時間外学習】事前に販売する商品を製菓する
11	さいたま市の農業への貢献活動	大崎公園で開催されるマルシェ（農業交流直売会）への出店 【時間外学習】事前に販売する商品を製菓する
12	さいたま市の農業のまとめ	前回の活動の反省とまとめ 【時間外学習】事前に配布された資料を熟読しておく
13	さいたま市の農業への貢献活動	大崎公園で開催されるマルシェ（農業交流直売会）への出店 【時間外学習】事前に販売する商品を製菓する
14	さいたま市の農場見学	岩槻区の農場を見学し、農家の方から説明を受ける 【時間外学習】事前に質問内容を吟味しておく
15	外部講師による講演	農業水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	大野 満奈				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

本ゼミでは、食品と経済のかかわりに興味をもち、食品に関して消費がどのようになされていくのかをSDGs達成に関連して考察していく。食品経済関する学外研修を多く行います。卒業研究の進捗状況報告を含めて、プレゼミ生による発表も行う。本ゼミが取り上げるSDGsの目標11は2030年までに「住み続けられるまちづくりを」を目指すものであり、本ゼミでは、それら目標の達成に、焦点を当て探ることとする。

《授業の到達目標》

健康栄養学科に学ぶ学生としてふさわしい視点からSDGsを理解し、問題意識をもって「行動する」ことへとつながられるよう努力できる。特に、食品によって地域を活性化させるという視点に立って、各自の考えや意見を出来るだけ表明できるようにする。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

授業の都度必要に応じて資料を配布する

《参考図書》

令和4年度版 「さいたま市の農業」さいたま市経済局農業政策部農業政策課2023年3月発行

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

提出されたレポートは次回までにコメントし返却する。プレゼンテーションについては、その都度授業中にコメントしフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究について	卒業研究についての課題と予定する内容の発表を聴講する【時間外学習】卒業研究に関する資料を読んでおく
3	卒業研究について	卒業研究について計画の発表を聴講する【時間外学習】前回発表された2年生の卒業研究に関する時事問題を調べておく
4	SDGsについて	食品に関連するSDGsについて学修する【時間外学習】SDGsに関する資料を用意しておく
5	食品による町おこし	食品による町おこしについて学修する【時間外学習】食品による町おこしの資料を用意しておく
6	さいたま市の農業への貢献活動	大崎公園で開催されるマルシェ（農業交流直売会）への出店【時間外学習】事前に販売する商品を製菓する
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	さいたま市の農業への貢献活動	大崎公園で開催されるマルシェ（農業交流直売会）への出店【時間外学習】事前に販売する商品を製菓する
11	活動のまとめ	さいたま市の農業への貢献活動をまとめる【時間外学習】大崎公園マルシェの資料を整理しておく
12	活動のまとめの発表	前期と後期の活動のまとめを発表する【時間外学習】発表原稿を作成しておく
13	卒業研究個人論文発表会	2年生の卒業研究の発表を聴講する【時間外学習】2年生の個人論文を読んでおく
14	卒業研究グループ論文発表予行の聴講	2年生の卒業研究グループ論文の発表予行を聴講する【時間外学習】2年生の卒業研究グループ論文のドラフトを読んでおく
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 政巳				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	田中 政巳				
授業方法	演習	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	安食 邦明				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演（1）	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	安食 邦明				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演（2）	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	鈴木 玉枝				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	長谷川 順子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科(専攻)の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定後、必要な情報について各種手法を用いて検索して情報を整理したうえで、研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議(ディスカッション)することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を他者に説明(プレゼンテーション)できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修：論文の書き方・まとめ方 第一出版
日本栄養改善学会監修：初めての栄養学研究論文 第一出版
村上健太郎編者：基礎から学ぶ栄養学研究 建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか 各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。
研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。
各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係。授業時間外学習30分
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について。授業時間外学習30分
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法として、図書館の利用による検索、検索エンジン(検索システム：Web)による検索を行い、研究論文を読解し、内容をまとめる。授業時間外学習60分
4	模擬研究の研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。(グループワーク)授業時間外学習60分
5	模擬研究の調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。(グループワーク)授業時間外学習90分
6	模擬研究の研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。(グループワーク) 授業時間外学習90分
7	模擬研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料(ポスター、スライド、発表原稿等)を作成する。(グループワーク)授業時間外学習60分
8	模擬研究の発表	グループごとの研究発表を行う。(グループワーク) 授業時間外学習60分
9	卒業研究のテーマの検討	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者(ゼミ生)と協議して決定する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
10	卒業研究の研究計画の作成	ゼミ教員および共同研究者(ゼミ生)と研究方法を考え、研究計画を作成し、先行研究の検索を行う。(グループワーク) 授業時間外学習60分
11	卒業研究の調査の実施	先行研究の検索を行い、必要に応じて研究計画の見直しの検討を行う。(グループワーク) 授業時間外学習60分
12	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
13	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
14	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演 授業時間外学習60分

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	長谷川 順子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科(専攻)の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定後、必要な情報について各種手法を用いて検索して情報を整理したうえで、研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議(ディスカッション)することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を他者に説明(プレゼンテーション)できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修：論文の書き方・まとめ方 第一出版
日本栄養改善学会監修：初めての栄養学研究論文 第一出版
村上健太郎編者：基礎から学ぶ栄養学研究 建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集ほか 各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。
研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。
各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演 授業時間外学習30分
2	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
3	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
4	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
5	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
6	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
7	ゼミ活動の発表の準備	五峯祭におけるゼミ活動の準備(グループワーク) 授業時間外学習60分
8	ゼミ活動の発表の準備	五峯祭におけるゼミ活動の準備(グループワーク) 授業時間外学習60分
9	ゼミ活動の発表	五峯祭におけるゼミ活動(グループワーク) 授業時間外学習60分
10	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
11	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
12	卒業研究の調査の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク) 授業時間外学習60分
13	卒業研究プレゼミのまとめ	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる。(グループワーク) 授業時間外学習90分
14	卒業研究プレゼミの発表	卒業研究プレゼミの発表後、報告内容をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。(グループワーク) 授業時間外学習90分
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。 授業時間外学習60分

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	古保 智江				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	古俣 智江				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究ゼミⅠ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	富重 慶子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

栄養教育学ゼミに所属し、ゼミ担当教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集 ほか

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時に行い、ゼミ内での討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。(グループワーク)
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。(グループワーク)
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。(グループワーク)
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料(ポスター、スライド、発表原稿等)を作成する。(グループワーク)
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ担当教員および共同研究者(ゼミ生)と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索(グループワーク)
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ担当教員および共同研究者(ゼミ生)と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索(グループワーク)
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ担当教員および共同研究者(ゼミ生)と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索(グループワーク)
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク)
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク)
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。(グループワーク)
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	富重 慶子				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

栄養教育学ゼミに所属し、ゼミ担当教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。
卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

日本栄養改善学会監修、論文の書き方・まとめ方、第一出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集 ほか

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。研究は正課授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時に行い、ゼミ内での討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ担当教員のもとで卒業研究を実施する。文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。（グループワーク）
14	卒業研究の実施	卒業研究プレゼミ研究内容をまとめる（中間報告）。中間報告をもとに研究計画の見直しを行う。2年次卒業研究の研究計画を作成する。（グループワーク）
15	卒業研究発表について	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	甲山 恵美				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容を説明できる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

桑田てるみ他、学生のレポート・論文作成トレーニング改訂版 スキルを学ぶ21のワーク、実教出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学 卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。
授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。
研究は授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者（ゼミ生）と討論することにより、研究遂行に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	卒業研究ゼミⅠの意義	卒業研究とは SDGsとは、SDGsと卒業研究の関係
2	研究とは	研究の種類、研究の進め方、研究論文とは 研究倫理の遵守について
3	研究資料の検索 研究論文の読解	文献検索の方法：図書館の利用による検索、ウェブによる検索 研究論文を読解し、内容をまとめる。
4	模擬研究の実施(1) 研究計画の作成	グループに分かれ模擬研究を行う。調査研究のテーマと研究方法を考え研究計画を作成する。（グループワーク）
5	模擬研究の実施(2) 調査の実施	作成した研究計画、方法に基づきアンケート調査、文献調査等を実施する。（グループワーク）
6	模擬研究の実施(3) 研究結果の解析	調査結果を解析し、考察する。（グループワーク）
7	模擬研究の実施(4) 研究のまとめ	研究内容を発表できる形にまとめ、発表資料（ポスター、スライド、発表原稿等）を作成する。（グループワーク）
8	模擬研究の実施(5) 研究発表	グループごとの研究発表を行う。（グループワーク）
9	卒業研究の実施	ゼミ配属、研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索
10	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索
11	卒業研究の実施	研究テーマをゼミ教員および共同研究者（ゼミ生）と協議して決定し、研究計画を作成する。研究テーマの検討、先行研究の検索
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
15	外部講師による講演	農林水産物や農林水産業・食品産業に関する講演

《専門科目》

科目名	卒業研究ゼミⅠ				
担当者氏名	甲山 恵美				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・通年(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 ☒ 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

学科（専攻）の研究班あるいは研究領域のゼミに所属し、各ゼミの指導教員と協議して研究テーマを決定し研究を行う。研究結果を解析・考察する。卒業研究は、研究の遂行や研究結果の解析・考察を、各研究グループで討論しながら進めていく。

《授業の到達目標》

SDGsを説明できる。
研究論文の構成を説明できる。
研究を企画できる。
研究結果について討議することができる。
研究内容をまとめることができる。
研究倫理を遵守できる。

《成績評価の方法》

卒業研究ルーブリック表に基づき評価し、すべての評価項目が1以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じプリント等を配布する。

《参考図書》

桑田てるみ他、学生のレポート・論文作成トレーニング改訂版 スキルを学ぶ21のワーク、実教出版
日本栄養改善学会監修、初めての栄養学研究論文、第一出版
村上健太郎、基礎から学ぶ栄養学研究、建帛社
国際学院埼玉短期大学卒業研究・特別研究論文抄録集、概要集
ほか、各ゼミの指導教員が指示する。

《授業時間外学習》

毎回の授業について1時間の授業時間外学習が必要である。授業時間外学習において、準備学習として毎回のゼミ活動の内容をまとめ、次回のゼミに臨むこと。
研究は授業時間外を活用して実施する場合もある。各ゼミで授業日が変更となることがあるため、日程は十分に把握すること。

《課題に対するフィードバック等》

各人が研究の進捗状況報告を毎回のゼミで随時行い、積極的に指導教員や共同研究者(ゼミ生)と討論することにより、研究遂行に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	外部講師による講演	農林水産技術に関する講演
2	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
3	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
4	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
5	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
6	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
7	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
8	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動の準備（グループワーク）
9	卒業研究の実施	五峯祭におけるゼミ活動（グループワーク）
10	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
11	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
12	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
13	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
14	卒業研究の実施	研究計画に沿ってゼミ教員のもとで卒業研究を実施する。実験・文献調査・アンケート調査等の実施。随時結果をまとめ、解析する。
15	卒業研究発表	2年次生の卒業研究発表会に参加し、卒業研究における研究発表の方法について学習する。

《専門科目》

科目名	基礎生化学				
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	1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》

食品中の栄養素はもとより、人体の構成成分もまたすべて化学物質である。栄養素は消化・吸収されて体内に入り、代謝されて身体の構成に必要な成分あるいは活動に必要なエネルギーのもとになる。生化学は生命現象を化学で理解する学問分野である。本講義では栄養素が消化・吸収され、体内で代謝・利用されるしくみを中心に学習する。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。

《授業の到達目標》

栄養素の構造と構造上の特徴が説明できる。
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や機能を説明できる。
酵素の種類と機能を説明できる。
遺伝情報の伝達と発現について説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験(80%)と授業内課題及び小テスト等(20%)を総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《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》

リッピンコットイラストレイテッド生化学 丸善
レーニンジャー 新生化学 上下 廣川書店

《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	生化学を学ぶにあたって	生化学の概要と学習の意義 (予習1時間、復習3時間)
2	人体の構造	細胞と細胞内小器官、組織・器官・器官系 人体の化学組成 (予習1時間、復習3時間)
3	栄養素の消化・吸収 糖質	糖質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
4	栄養素の消化・吸収 たんぱく質	たんぱく質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
5	栄養素の消化・吸収 脂質	脂質の消化・吸収 (予習1時間、復習3時間)
6	生体のエネルギー	ATP、高エネルギーリン酸結合 生体酸化 (予習1時間、復習3時間)
7	糖質 構造と機能	糖質の構造と機能 単糖類、少糖類、多糖類、複合糖質 (予習1時間、復習3時間)
8	糖質 代謝	糖質の代謝 (予習1時間、復習3時間)
9	たんぱく質 構造と機能	たんぱく質の構造と機能 酵素 (予習1時間、復習3時間)
10	たんぱく質 代謝	たんぱく質・アミノ酸の代謝 (予習1時間、復習3時間)
11	脂質 構造と機能	脂質の構造と機能 単純脂質、複合脂質、誘導脂質 (予習1時間、復習3時間)
12	脂質 代謝	脂質の代謝 脂質の運搬 (予習1時間、復習3時間)
13	核酸と遺伝子 構造	核酸の構造 ヌクレオチド、DNA、RNA、ゲノム、染色体 (予習1時間、復習3時間)
14	核酸と遺伝子 遺伝情報の伝達	遺伝情報の伝達 DNAの合成、複製 (予習1時間、復習3時間)
15	核酸と遺伝子 遺伝情報の発現	遺伝情報の発現 遺伝子の転写・翻訳、遺伝暗号、遺伝子操作 (予習1時間、復習3時間)

《専門科目》

科目名	運動生理学				
担当者氏名	宮島 剛				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1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 5-5 総合的な学習経験と創造的思考力			

《授業の概要》

生きている生物の身体の中で細胞がどのように働くかを学ぶのが「生理学」である。動物、中でも人間が能動的に運動やスポーツを行った時に、どのように働いているかを学ぶのが「運動生理学」である。軽い運動と激しい運動では当然その作用は異なる。この授業では健康に配慮して身体により運動をするための知識、そのための栄養摂取法について修得する。

《テキスト》

"やさしい運動生理学 改訂第2版
ISBN 978-4-524-25969-4
編著 杉 春夫 発刊 南江堂"

《参考図書》

指定なし

《授業の到達目標》

小児、成人を問わず、スポーツ活動をしようとする者に対して、健康を維持して身体により運動法と栄養摂取法を指示、提案できるだけの知識を習得することが目標である。

《授業時間外学習》

授業終了後、テキストや配布資料、自分のノートやメモなどを見直して、自分で自分のためのアーカイブをつくることが望ましい。これにより効率的な復習となり、知識が記憶、定着する。本授業では、29時間の時間外学習を必要とする。

《成績評価の方法》

筆記試験（70％）を行い、並行して講義時間中に小テスト（30％）を行って加味し、合計で100点満点中60点以上を合格とする。試験の方法や日時などは授業の際に案内する。

《課題に対するフィードバック等》

課題を出す際にフィードバック方法も示すので、ぜひ提出されたい。講義内容に対する質問などあれば、講義終了後や次回講義に際に口頭で質問することも可である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	概説、健康の増進と運動	現代人の健康上の問題点、運動不足、肥満、加齢、運動などについての現状と対策を学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
2	身体運動のしくみ 前編	筋肉が運動する際のしくみ、エネルギー供給、呼吸器循環器のはたらきについて学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
3	身体運動のしくみ 後編	筋肉が運動する際のしくみ、エネルギー供給、呼吸器循環器のはたらきについて学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
4	運動とエネルギー代謝	食物から摂取したエネルギーが運動に利用されるしくみ、代謝量の測定や計算法、最大酸素摂取量、無酸素運動などについて学習する〔準備学習〕該当ページを読んでおく
5	トレーニングとその効果	トレーニングの種類と方法、指導法と原則、効果の判定、遺伝的要因について学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
6	運動と栄養	栄養素の燃焼によるエネルギー産生、運動時の栄養素の利用、ミネラルや活性酸素の善悪、の栄養指導、オーバートレーニング防止を学ぶ。〔準備学習〕該当ページ素読
7	実践：運動処方と運動負荷の実際 前編	運動処方の作成、不可検査と体力検査、運動処方の内容、運動処方の実際、健康な人と病気の人の差異、について学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
8	実践：運動処方と運動負荷の実際 後編	運動処方の作成、不可検査と体力検査、運動処方の内容、運動処方の実際、健康な人と病気の人の差異、について学習する〔準備学習〕テキストの該当ページを読んでおく
9	/	/
10	/	/
11	/	/
12	/	/
13	/	/
14	/	/
15	/	/

《専門科目》

科目名	食品学総論				
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・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》

食品は、いろいろな機能や役割がある。食品の一次機能、二次機能、三次機能について理解する。また、食品を構成している成分や特徴について、理解を深める。
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》

水品義之, 菊崎泰枝, 小西洋太郎編, 『食品学～食べ物と健康～<1> 改訂第2版 食品の成分と機能を学ぶ(栄養科学イラストレイテッド)』, 羊土社 ISBN978-4-7581-1365-6

《参考図書》

授業内で適宜紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 食品の一次、二次および三次機能の概念について説明できる。
- 2) 食品を構成している成分の特徴を説明できる。
- 3) 食品の機能性の分類、表示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％）等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	人間と食品（食べ物）	食文化と食生活，食生活と健康，食料と環境問題 【時間外学習】テキスト（p12-22）を読み，内容を理解する。
2	食品の一次機能：水分	水の特性，食品中の水分，水分活性 【時間外学習】テキスト（p26-28,84-93）を読み，内容を理解する。
3	食品の一次機能：炭水化物①（単糖類）	糖質，単糖類 【時間外学習】テキスト（p28-36）を読み，内容を理解する。
4	食品の一次機能：炭水化物②（二糖類，多糖類）	二糖類，多糖類 【時間外学習】テキスト（p37-42）を読み，内容を理解する。
5	食品の一次機能：脂質	単純脂質，複合脂質，誘導脂質 【時間外学習】テキスト（p43-57）を読み，内容を理解する。
6	食品の一次機能：脂質，たんぱく質	アミノ酸，たんぱく質の構造，分類，変性 【時間外学習】テキスト（p57-68）を読み，内容を理解する。
7	食品の一次機能：ビタミン	脂溶性ビタミン，水溶性ビタミン 【時間外学習】テキスト（p69-77）を読み，内容を理解する。
8	食品の一次機能：ミネラル	多量ミネラル，微量ミネラル 【時間外学習】テキスト（p77-81）を読み，内容を理解する。
9	食品の二次機能：色素成分	カロテノイド系色素，フラボノイド系色素，ポリフェノール系色素，天然色素 【時間外学習】テキスト（p99-106）を読み，内容を理解する。
10	食品の二次機能：呈味成分	甘味，酸味，苦味，塩味，うま味，相互作用，官能評価 【時間外学習】テキスト（p107-112）を読み，内容を理解する。
11	食品の二次機能：香気成分、食品の物性	香気成分，コロイド，レオロジー，テクスチャー 【時間外学習】テキスト（p112-115,164-175）を読み，内容を理解する。
12	食品の三次機能	生体調節機能，保健機能食品，口腔内や消化管内で作用する機能，標的組織での生理調節機能 【時間外学習】テキスト（p124-137）を読み，内容を理解する。
13	食品成分の変化①：食品成分の変化	炭水化物の変化，脂質の変化，たんぱく質の変化，ビタミンの変化 【時間外学習】テキスト（p140-151）を読み，内容を理解する。
14	食品成分の変化②：色調、香りの変化	褐変，光による変化，酵素による変化 【時間外学習】テキスト（p152-161）を読み，内容を理解する。
15	食品の表示と規格基準	食品表示法，食品の規格基準，特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示 【時間外学習】テキスト（p178-199）を読み，内容を理解する。

《専門科目》

科目名	食品学実習				
担当者氏名	甲山 恵美				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1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》

食品を使った成分分析から化学実験の基礎知識を身につける。食品に含まれる成分を実験で明らかにすることで、食品学で学ぶことと関連付けて理解を深める。なお、実験内容は変更する場合があります。実験は、グループで行います。

《授業の到達目標》

- 1) 化学的な実験レポートを書くことができる。
- 2) 食品分析の基本的な手技を実践できる。
- 3) 実験の原理を説明できる。

《成績評価の方法》

レポート（80％），授業態度：積極的な実験への取り組み（20％）等から総合的に評価し，60点以上を合格とする。

《テキスト》

授業時に使用するプリントを毎回配布する。

《参考図書》

『日本食品成分表2025八訂』医歯薬出版，ISBN978-4-263-70149-2
谷口亜樹子，古庄律，松本憲一編著，『基礎から学ぶ 食品化学実験テキスト』，建帛社，ISBN978-4-7679-0500-6
その他適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- ・事前学習：プリント等配布された資料を事前に目を通しておくこと。【0.5時間】
 - ・事後学習：授業内容を振り返り，レポートの作成を行う。【1.5時間】
- 毎回の授業ごとに2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》

実験はグループで行い，レポートは個人で作成する。提出されたレポートは，コメントを入れて，翌週以降の授業内で返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習の概要/化学の基礎	実験器具の取り扱い，化学の基礎【時間外学習】シラバスを確認する。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
2	電子天秤と各種実験器具の使用法	器具の操作方法，洗浄方法【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，理解する。
3	試薬調製の仕方/希釈の方法	試薬の調製方法，希釈【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
4	食品の水分測定	日本食品標準成分表の分析方法の理解【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
5	食品のタンパク質変性	等電点沈殿，塩析，酸変性【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
6	酵素反応（酵素的褐変）	りんごやじゃがいもの褐変反応【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
7	中和滴定法による有機酸の定量（食酢）	食酢中の酸度の濃度測定【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
8	中和滴定法による有機酸の定量（果汁飲料）	果汁中の有機酸の定量【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
9	沈殿滴定法（モール法）による食塩の定量	しょうゆに含まれる食塩の定量【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
10	水の硬度測定（キレート滴定法）	水の硬度【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
11	市販の茶飲料中のタンニン含有量の測定	お茶に含まれるタンニンの比色定量，検量線【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
12	タンパク質の定量	牛乳，乳製品のタンパク質の定量【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
13	アントシアニン色素の色調変化	野菜や果物の色素変化【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
14	小麦タンパク質の分離と性状	グルテンの分離【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。授業内容を整理し，レポートの作成を行う。
15	官能評価	五味識別試験【時間外学習】配布された資料を事前に確認しておく。

《専門科目》

科目名	基礎栄養学				
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・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			

《授業の概要》

人が生きるための基本である栄養素について、各種栄養素の働きと、それらを含む食物を知り、消化・吸収についても理解する。食物に含まれる栄養素が、人の体内でどのように代謝されるか体系的に修得する。

《テキスト》

城田智子 他著「イラスト栄養学入門」 東京教学社

《参考図書》

中村丁次 「楽しくわかる栄養学」 羊土社

《授業の到達目標》

- ①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。
- ②栄養素の働き、その栄養素を含む食物が説明できる。
- ③食物の消化・吸収について説明できる。
- ④食物に含まれる栄養素がヒトの体内でどのように代謝されるか説明できる。

《授業時間外学習》

「栄養学総論」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》

定期試験(70%)を基本として小テスト、授業態度(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》

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	健康と栄養	栄養とは、栄養摂取の現状、食生活の推移 〔準備学習〕テキストP1-6まで事前に読んでおくこと
2	食生活と疾病	高血圧、肥満・糖尿病、脂質異常症と食生活 〔準備学習〕テキストのP7-18まで事前に読んでおくこと
3	栄養素の種類・働きと食品	エネルギーサイクル、生命維持に必要なエネルギー代謝、 〔準備学習〕テキストP19、P95-108まで事前に読んでおくこと
4	エネルギー源としての栄養素(糖質・脂質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP18-27まで事前に読んでおくこと
5	エネルギー源としての栄養素(たんぱく質)	エネルギー源となる栄養素とその栄養素を含む食物の役割についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのP27-31まで事前に読んでおくこと
6	体を構成する栄養素(たんぱく質)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP31-38まで事前に読んでおくこと
7	体を構成する栄養素(脂質・ミネラル)	体を構成する栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP39-47まで事前に読んでおくこと
8	代謝を調節する栄養素(ビタミン)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物の役割についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのP48-57まで事前に読んでおくこと
9	代謝を調節する栄養素(ミネラル)	代謝調節栄養素とその栄養素を含む食物 〔準備学習〕テキストのP57-61まで事前に読んでおくこと
10	機能性非栄養成分	水・食物繊維の働き 〔準備学習〕テキストのP62-70まで事前に読んでおくこと
11	消化と吸収	食物の消化とは、消化・吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキスト第3章のP73-80まで事前に読んでおくこと
12	糖質の消化と吸収	糖質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのP80-81まで事前に読んでおくこと
13	たんぱく質の消化と吸収	たんぱく質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのP88-90まで事前に読んでおくこと
14	脂質の消化と吸収	脂質の消化と吸収に関わる臓器と働き 〔準備学習〕テキストのp81-82まで事前に読んでおくこと
15	栄養素の吸収とその仕組み	吸収の種類と吸収された栄養素の行方と消化吸収についてディスカッション 〔準備学習〕テキストのp83-94まで事前に読んでおくこと

《専門科目》

科目名	栄養指導論Ⅰ				
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・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			

《授業の概要》

栄養士とは、栄養士法において「都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」と規定されている。
栄養指導論Ⅰ（総論）では、多様な対象者が望ましい食習慣の実践・継続をを目的とした行動を、栄養士の専門性を活かして支援するために必要な栄養指導の基本的知識・技術について学習する。

《授業の到達目標》

多様な対象者に効果的な栄養指導の実践を可能するために必要な基礎的な知識・理論・技術を実践できる。

《成績評価の方法》

定期試験（70％）、課題・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》

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9版」 学建書院

《参考図書》

授業の中で紹介する。

《授業時間外学習》

予習として各テーマの授業範囲についてテキストを最低3回は読んでおく。復習としてプレテストを実施するので、授業内容の配付プリンの記載内容を確認して整理しておく。
本授業では、60時間の授業時間外学習が必要である。

《課題に対するフィードバック等》

授業内容を把握するために適宜小テスト実施し、次回以降返却、解答の確認をする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養指導の概念	栄養指導の定義と目的・目標、栄養指導の考え方、食環境と栄養指導、 [時間外学習]テキストp 21～30（栄養指導関連施策の変遷、健康増進法）を読む
2	栄養指導の歴史と現状（戦前～現在）	栄養指導関連施策の変遷（戦前～戦後～現状） [時間外学習]テキストp 31～50（栄養士法、健康増進法、地域保健法）を読む
3	栄養指導関連法令(1)（栄養士法他）	栄養士法、健康増進法、 [時間外学習]テキストp 51～64（地域保健法、高齢者の医療確保に関する法律）を読む
4	栄養指導関連法令(2)（地域保健法他）	地域保健法、高齢者の医療の確保に関する法律、母子保健法、学校給食法 [時間外学習]テキストp 65～83（人口動態統計・動態統計、生命表）を読む
5	栄養指導関連の指標(1)人口動態統計他	人口動態統計、人口動態統計、生命表 [時間外学習]テキストp 83～101（国民生活基礎調査と患者調査）を読む
6	栄養指導関連の指標(2)国民生活基礎調査	国民生活基礎調査と患者調査、国民健康・栄養調査 [時間外学習]テキストp 103～120（栄養状態の評価、栄養調査）を読む
7	栄養状態の評価と栄養調査	栄養状態の評価、栄養調査（栄養素等摂取調査、食事調査） [時間外学習]テキストp 121～139（栄養指導の基礎知識、カウンセリング技法）を読む
8	栄養指導の基礎知識	基礎知識としての理論・モデル、カウンセリング技法、グループワーク（技法について） [時間外学習]テキストp 141～152（日本人の食事摂取基準）を読む
9	栄養指導関連の諸施策(1)食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 [時間外学習]テキストp 153～169（健康日本21 第2次）を読む
10	栄養指導関連の諸施策(2)健康日本21	健康日本21（第2次） [時間外学習]テキストp 170～198（食育、食生活指針）を読む
11	栄養指導関連の諸施策(3)食育	食育基本法、食生活指針、グループワーク（栄養指導媒体について） [時間外学習]テキストp 198～211（食事バランスガイド、健康的食事）を読む
12	栄養指導関連の諸施策(4)健康的食事	食事バランスガイド、健康的食事 [時間外学習]テキストp 212～237（栄養士と身体活動指導、休養指導、SDGs）を読む
13	栄養指導関連の諸施策(5)栄養士と身体活動	栄養士と身体活動指導、栄養士と休養指導、SDGs [時間外学習]テキストp 238～260（食料需給表と自給率、6つの基礎食品）を読む
14	栄養指導関連の諸施策(6)需給表と自給率	食料需給表と自給率、栄養教育としての「6つの基礎食品」、食品の表示制度 [時間外学習]テキストp 261～278（特別用途食品と特定保健用食品）を読む
15	栄養指導関連の諸施策(7)特別用途食品	特別用途食品と特定保健用食品、食事療法治療用食品等栄養指針 [時間外学習] 配付プリントファイルの確認・整理

《専門科目》

科目名	調理学				
担当者氏名	古保 智江				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1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》

この授業では、食品が調理され、摂取されるまでの過程の変化について、科学的に理解する。また、調理操作が食物の嗜好性、栄養性、安全性、環境等に及ぼす影響について学ぶ。

《テキスト》

渋川祥子編著「エスカベシック食べ物と健康-調理学-」株式会社同文書院 2020

《参考図書》

社団法人全国調理師養成施設協会編「改訂調理用語辞典」調理栄養教育公社 2012
山崎清子他「NEW調理と理論 第二版」株式会社同文書院 2021

《授業の到達目標》

食品別にその特性と調理過程で起こる成分の変化を理解し、おいしい食物にするための調理理論について説明できる。

《授業時間外学習》

次回の授業回で扱うテーマについて、テキストを精読し予習する。原則として単元ごとに振り返り課題を行うので、授業後には復習する（本授業では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90%、振り返り課題10%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》

単元ごとに実施する振り返り課題は、授業内で確認したり授業担当者が解説等をしながらフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理学の意義・目的	調理学の意義と目的、食物のおいしさに関連する要因 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
2	だしと調味料・香辛料（だし）	だしの種類と旨味成分 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
3	だしと調味料・香辛料（調味料・香辛料）	調味料の用法、香辛料の香気成分 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
4	米および米粉の調理	米の調理要領、だんごの粘弾性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
5	小麦粉の調理	小麦粉のグルテン形成と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
6	いもおよびでんぶんの調理	いもの成分変化と調理要領、でんぶんの特性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
7	砂糖の調理	砂糖の特性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
8	油脂の調理	油脂の特性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
9	豆・豆製品の調理	豆の特性と調理要領および加工品の特性 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
10	魚の調理	魚のたんぱく質の変化と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
11	肉の調理	肉の種類・部位による特徴と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
12	卵の調理	卵の調理性と調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
13	牛乳・クリームの調理	牛乳の成分とその変化および調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
14	野菜・果物の調理	野菜・果物の調理要領 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）
15	寒天・ゼラチンの調理	寒天・ゼラチンの特性と調理要領、学習の振り返り（発表、グループ） 〔時間外学習〕テーマにつきテキストを精読（2時間）、復習（2時間）

《専門科目》

科目名	調理学実習Ⅰ				
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・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》

栄養士として喫食者に食事を提供するうえで、調理学でふまえた知識を用いて、実習の場で実践することが重要である。本実習では、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの調理をするための基本的な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》

栄養士業務を行う上で、調理学をふまえ「食」をよりおいしく、より食べやすくするため、器具の取り扱い方から、食材の処理、調理法などの技術を適用できる。

《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）。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、授業等で説明等をしながらフィードバックする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実習を始めるにあたって	実習での心構えや安全性（包丁の種類、正しい扱い方を含む）、実習ノートの書き方〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
2	器具の扱い方（牛刀・ペティナイフ）	調理器具の扱い方・手入れの方法、包丁の種類と正しい扱い方・研ぎ方〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
3	だしの取り方・炊飯の仕方	だしの種類と特徴、炊飯の仕方（グループワーク）〔時間外学習〕実習ノート作成1時間30分、指示事項予習30分
4	計量の仕方・食品の目安量・野菜の切り方	正しい計量の仕方、食品の目安量と切り方（グループワーク）〔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	米の調理・調味	米の性質、調理操作の必要性、調味料の効果及び基礎知識（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	卵の基礎調理	卵料理の基本（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
7	野菜の調理	野菜の放水、野菜の特性を生かした切り方（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	炊飯の応用	うるち米・もち米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
9	麺の調理 ゼラチンの調理	パスタの調理、ゼラチン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
10	でんぷんの調理 寒天の調理	でんぷんの調理性と用途、寒天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
11	ルーの調理 肉の調理	ルーの種類、肉の煮込み調理（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
12	油脂の調理	油の扱い方と特徴（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
13	ひき肉の調理	ひき肉の調理及び副材料の影響（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	卵の調理	希釈卵液の調理（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、実習の振り返り・重要事項の確認（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	給食計画論				
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・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》

栄養士の主たる就業領域である特定給食施設において給食業務を円滑に行うためには、食事計画や調理を含めた給食サービスに関する知識・技術などを修得することが必要である。本授業では、給食の定義と栄養士の役割、給食関連法令を理解した上で、対象者の栄養アセスメント結果に基づいた給与栄養目標量の設定を行い、栄養・食事管理、嗜好に配慮した献立作成などについて学び、後期の「給食実務論」に繋がる科目である。

《授業の到達目標》

- ・給食の定義と栄養士の役割を説明できる。
- ・給食業務を行うために必要な食事計画の立案と栄養価計算を理解し、適切に行うことができる。
- ・給与栄養目標量に基づいた献立作成ができる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、「定期試験(筆記)60%」「理解度確認テスト(筆記)15%」「演習課題25%」で総合評価し60点以上を合格とする。

《テキスト》

- ・加藤由美子他編者：給食経営管理テキスト第6版 学建書院
- ・日本食品成分表2025(八訂) 医歯薬出版株式会社 ・調理のためのベーシックデータ第6版 女子栄養大学出版部

《参考図書》

- ・松崎政三他編者：調理の基礎とサイエンス 学際企画 ・松月弘恵他編者：トレーニングガイド PDCAによる 給食マネジメント実習 第2版 医歯薬出版株式会社 ・給食経営管理学会：給食経営管理用語辞典第3版 第一出版 ・公益社団法人日本栄養士会編者：管理栄養士・栄養士必携2025年版 第一出版

《授業時間外学習》

本授業は15時間の時間外学習が必要です。予習として、各回の[準備学習]に示したテキスト等の該当ページを読んで授業に臨むこと。復習として、授業で配布したプリントおよびテキストを読み返し、授業に関連する学習を自発的に行うこと。提出課題にしっかり取り組み、期日までに提出すること。

《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を行う。授業において提出を求めた課題は後日不十分な部分の解説を行う。第14週で提出した課題は、給食実務論で返却し振り返り学習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	給食の概念	給食の定義と目的、栄養士の役割、給食の歴史と現状【準備学習】テキスト「給食経営管理」P2～3を事前に読んでおく。授業時間外学習20分
2	施設別給食の目的、特定給食施設関連法令	施設別の給食の目的、健康増進法、特定給食関連の法令、行政指導【準備学習】テキスト「給食経営管理」P3～7を事前に読んでおく。授業時間外学習45分
3	献立論基礎(日本食品成分表の活用)	日本食品成分表の活用方法方法。栄養価計算を完成し提出。【準備学習】「日本食品成分表2025(八訂)増補」Pviii～xviii、P2～3を事前に読んでおく。授業時間外学習45分
4	理解度確認テストと栄養比率、可食部重量 他	理解度確認テスト(第1・2週)。栄養比率 他(グループワーク)【準備学習】「ベーシックデータ」「日本食品成分2025(八訂)増補」を事前に読んでおく。授業時間外学習50分
5	献立論基礎(調味の基本他)	調味の基本(グループワーク)【準備学習】テキスト「給食経営管理」P70「ベーシックデータ」「日本食品成分表2025(八訂)増補」を事前に読むこと。授業時間外学習50分
6	給食の栄養・食事管理の目的と献立計画	栄養・食事管理の目的、献立計画。第4・5週演習課題提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P12～13を事前に読んでおくこと。授業時間外学習30分
7	栄養・食事管理(食品群別荷重平均成分表)	食品群別荷重平均成分表の作成。演習課題を完成させ提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P21～30を事前に読んでおくこと。授業時間外学習60分
8	理解度確認テストと給与栄養目標量の設定	理解度確認テスト(第3～6週)。食事摂取基準を活用した給与栄養目標量の設定【準備学習】テキスト「給食経営管理」P14～20を事前に読んでおくこと。授業時間外学習60分
9	給食の栄養・食事管理(食品構成表の作成)	給与栄養目標量の設定と食品構成表の作成。第8・9週演習課題提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P21～30を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
10	給食の栄養・食事管理(食品構成表の作成)	食品構成表の作成【準備学習】テキスト「給食経営管理」P21～30を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
11	給食の栄養・食事管理(期間献立表の作成)	期間献立表の作成。第10週演習課題提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P31～35を事前に読んでおくこと。授業時間外学習60分
12	理解度確認テストと献立計画(予定献立の作成)	理解度確認テスト(第7～10週)。予定献立の作成。第11週演習課題提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P31～35を事前に読んでおくこと。授業時間外学習60分
13	献立計画(予定献立とレシピの作成)	予定献立とレシピ(調理作業指示書)の作成【準備学習】テキスト「給食経営管理」P63～66を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
14	献立計画(レシピの作成)	レシピ(調理作業指示書)の作成。予定献立表とレシピを授業終了時に提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P63～66を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
15	食事計画の実施、評価、改善	栄養・食事計画の実施、評価、改善、利用者への情報提供【準備学習】テキスト「給食経営管理」P36～43を事前に読んでおくこと。授業時間外学習60分

科目名	教職原論				
担当者氏名	安食 邦明				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1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》

教職への意欲と使命感を持ち、適切にその責務を担うことのできる栄養教諭となるために、教職の意義と役割、身分上・職務上の義務、職務内容、専門性について学ぶ。また、チーム学校の教員として必要な資質やコミュニケーション・スキル、問題解決力等を修得するとともに、他者と協働して学修できる能力を身に付けられるよう、仲間との討議やグループワーク等、アクティブ・ラーニングの手法を取り入れた授業を行う。

《授業の到達目標》

(1) 教職の意義や役割を説明できる。(2) 教員の職務や栄養教諭の専門性を説明できる。(3) 教員の服務や義務、勤務の実際について説明できる。(4) チーム学校の一員としての栄養教諭の役割について説明できる。(5) 教員として必要な資質能力や基本的なスキルを説明できる。(6) 社会の変化や教育の動向に関心を持ち、教育上の課題や解決策を論じることができる。(7) 「主体的・対話的で深い学び」の進め方を説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験50%、授業内レポート・課題提出30%、討議・発表20%の合計で評価し、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》

・藤澤良知・芦川修貳・古畑公・田中弘之・田中延子編著：「よくわかる栄養教諭－食育の基礎知識－」同文書院2016
・金田雅世編著「栄養教諭論-理論と実際-」建帛社2019
・埼玉県教育委員会「教師となって第一歩」2025

《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。

《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、次の授業の中でコメントを付し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	教職の意義と役割	教育の目的と教員の使命 教員としての資質能力 栄養教諭の役割 〔時間外学習〕 目指す栄養教諭像について自身の考えをまとめてくる。
2	教職の特徴と職務（主に学校教育法等）	教員の種類 教員の役割と服務 学校教育法 サービス規定（グループでの調べ学修・発表） 〔時間外学習〕 教員の種類やそれぞれの役割、サービスについて法的根拠を調べる。
3	教職の特徴と職務（主に地方公務員法等）	教員の職務上の義務 教員の身分上の義務 教員の研修（グループでの調べ学修・発表） 〔時間外学習〕 教員の職務上、身分上の義務や研修について法的根拠を調べてくる。
4	栄養教諭としての進路選択	教諭の資格要件 教員採用試験の概要 求められる栄養教諭としての資質能力 〔時間外学習〕 教員採用試験のしくみについて調べてくる。
5	勤務条件と身分（勤務時間の割り振り等）	勤務時間の割り振り 時間外勤務ほか（発表・討議） 〔時間外学習〕 教員の勤務時間や時間外勤務についての法的根拠を調べてくる。
6	勤務条件と身分（休暇制度等）	教員の休暇制度 特別休暇 公務災害ほか（発表・討議） 〔時間外学習〕 教員の休暇制度や公務災害についての法的根拠を調べてくる。
7	栄養教諭の仕事と専門性（給食教材等）	給食指導に係る様々な教材とその作成 〔時間外学習〕 課題とされた給食教材を作成してくる。
8	栄養教諭の仕事と専門性（給食指導）	給食指導や食育環境の整備についてグループ討議と発表 〔時間外学習〕 給食指導の仕方や食育環境について発表できるようにしてくる。
9	チーム学校における教員の役割	校務分掌 教職員や保護者・地域・関係機関等との連携のあり方 〔時間外学習〕 「チーム学校」の考え方についてまとめてくる。
10	教育課程の編成とカリキュラムマネジメント	教育課程の編成 カリキュラムマネジメント 食育全体計画・年間指導計画 食育学習指導案 〔時間外学習〕 教育課程の編成について調べてくる。
11	学習指導案の意義・内容	学習指導案の意義・内容 学習指導案の作成（発表・討議） 〔時間外学習〕 テーマに沿った学習指導案を作成してくる。
12	学校給食の事故防止（食中毒ほか）	食中毒による事故と対応・防止対策 食物アレルギーによる事故と対応・防止対策（発表・討議） 〔時間外学習〕 食中毒や食物アレルギーについて調べてくる。
13	学校給食の事故防止（異物混入ほか）	異物混入の事故と対応・防止対策 窒息による事故と対応・防止対策（発表・討議） 〔時間外学習〕 異物混入や窒息等による事故について調べてくる。
14	栄養教諭としてのキャリア形成	求められる栄養教諭像 学校経営への参画（発表・討議） 〔時間外学習〕 学校力向上のために栄養教諭ができることをまとめてくる。
15	これからの栄養教諭の役割	栄養教諭が直面する教育の今日的諸課題（発表・討議） 〔時間外学習〕 テーマについての自分の考えを発表できるようまとめてくる。

《専門科目》

科目名	教育原理				
担当者氏名	相田 まり				
授業方法	講義	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1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 ☐ 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

栄養教諭免許取得のために必要な基礎知識として、教育の歴史・思想や制度等について修得し、教育の本質や理念について学ぶ。また、それらを基盤として、より質の高い教育活動に取り組むことのできる態度と志向を養う。
なお、この授業ではグループワークや発表等を行うため、積極的な参加を求める。

《授業の到達目標》

- ①栄養教諭として必要な教育に関する基礎的な知識について説明することができる。
- ②教育の歴史・思想や、教育に関する社会的問題について理解し、説明することができる。

《成績評価の方法》

期末試験40%
ワークシートへの取り組みおよびグループワークや発表等への積極的な参加60%
総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

プリントを配付する。

《参考図書》

木村元・汐見稔幸（2020）『アクティバート教育学1 教育原理』ミネルヴァ書房
福元真由美（2017）『はじめての子ども教育原理』有斐閣ストゥディア
今井康雄編（2009）『教育思想史』有斐閣アルマ

《授業時間外学習》

準備学習として、事前に配付したプリントを読んでおくこと。
事後学習として、授業内容を振り返りノートをまとめておくこと。
この授業では30時間の時間外学修を必要とする。

《課題に対するフィードバック等》

各回の課題については授業内で解説し、コメントする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育の目的と意義	教育の目的と意義ーヒトは教育によって人間になるー 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
2	西洋における教育の歴史	「子ども」の誕生、近代学校の成立 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
3	日本における教育の歴史 ① 戦前	近代学校の成立と大正新教育 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
4	日本における教育の歴史 ② 戦後	戦後における教育政策の変遷 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
5	教育と児童福祉のつながり	教育と福祉の関係、子育て支援と少子化対策 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
6	現代における教育的課題	インクルーシブ教育について 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
7	教育の様々な取り組み	オルタナティブ教育について 事前学習：事前に配付した資料を読んでおくこと
8	振り返り	振り返り 事前学習：これまでの授業内容を振り返り、要点をまとめておく
9	/	/
10	/	/
11	/	/
12	/	/
13	/	/
14	/	/
15	/	/

《専門科目》

科目名	フードスペシャリスト論				
担当者氏名	清田 有里子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1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 ○ 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

フードスペシャリスト資格の概要と食全般にわたる基礎知識（人類と食物、世界の食、日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護など）について学ぶ。さらに授業始めに小テストを用いたプレゼンを行い、学んだ内容の理解を深める。

《テキスト》

（社）日本フードスペシャリスト協会編「四訂 フードスペシャリスト論 第7版」建帛社、「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年版

《参考図書》

《授業の到達目標》

学生がフードスペシャリストを目指す上で、おいしさの追求に留まるだけでなく、食の安全を含め消費者に快適な食を提供する知識を身に付けることが出来る。食品に関する幅広い知識を身につけることが出来る。、フードスペシャリストの資格試験に合格するための基礎を身に付けることが出来る。

《授業時間外学習》

毎回の受講後にプリントを整理し、次回の授業範囲をテキストおよび図書館などの参考資料を用いて専門用語を調べて毎回の授業について予習、復習をそれぞれ自己学習することが望ましい。（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(筆記)試験(70%)を基本とし、毎回の講義内容に関する小テスト、講義に臨む意欲的な姿勢(30%)を含め総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《課題に対するフィードバック等》

毎回の講義において小テストを実施し、次回講義冒頭で答え合わせ、解説をする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストとは① 業務内容基礎	食の専門職の現状、フードスペシャリストの業務と専門性 [準備学習]テキストp1-11まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
2	フードスペシャリストとは② 業務内容応用	養成と資格、フードスペシャリストの活躍分野と責務、発表・討議 [準備学習]テキストp12-26まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
3	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史 [準備学習]テキストp27-44まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
4	世界の食	食作法、食の禁忌と忌避、世界各地の食事情 [準備学習]テキストp45-60まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
5	日本の食	日本食物史、食の地域差 [準備学習]テキストp61-78まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
6	現代日本の食生活① 歴史	戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活 [準備学習]テキストp79-93まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
7	現代日本の食生活② 統計	食糧供給と自給率、環境と食 [準備学習]テキストp94-102まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
8	食品産業の役割① 食品業の動き	フードシステムと食品産業、食品製造業の動向と特徴 [準備学習]テキストp103-110まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
9	食品産業の役割② 食品業な内容	食品卸売業、食品小売業、外食産業 [準備学習]テキストp111-122まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
10	食品の品質規格と表示① 法律	食品の品質規格、表示にかかわる法律 JAS法による規格 [準備学習]テキストp123-135まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
11	食品の品質規格と表示② 表示内容	食品表示法による表示 [準備学習]テキストp135-155まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
12	食品の品質規格と表示③ 表示制度	健康や栄養に関する表示制度 その他の法律による表示 [準備学習]テキストp156-167まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
13	食品の品質規格と表示④ 計量法	計量法、景品表示法、コーデックス(Codex) 規格 [準備学習]テキストp167-172まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
14	食情報と消費者保護① 情報と管理	食情報の発信と受容、食情報の濫用、食品の情報管理 [準備学習]テキストp173-179まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)
15	食情報と消費者保護② 過去問	食品の安全、消費者保護の制度、過去問 [準備学習]テキストp180-189まで事前に予習しておくこと(2時間)。復習(2時間)

《専門科目》

科目名	パティスリー・ブーランジェリー演習Ⅰ				
担当者氏名	米澤 澄子				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	1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			

《授業の概要》

菓子及びパンの歴史と主な食材である小麦粉、卵、砂糖、乳製品、油脂の分類、種類、扱い方などについて学び、菓子およびパンの基本的な仕組みを学習する。
班ごとにお菓子やパンを作り、お互いに講評し、グループワークを通して実践的に学ぶ。
パティスリー・ブーランジェリー演習Ⅱを受講する希望者は必ず履修する。

《授業の到達目標》

菓子やパンの歴史を理解し、現代の菓子やパンが出来上がった経緯を説明出来る。また、製菓・製パンの原材料の種類を覚え、使用用途を説明できる。

《成績評価の方法》

授業内課題、授業態度等30%、ノート作成30%、小テスト40%により総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

お菓子「こつ」の科学 河田昌子著
基礎からわかる製パン技術 吉野精一
製菓衛生師教本 全国製菓衛生師養成施設協会
Les Bases de la Patisserie洋菓子教本日本菓子教育センター

《授業時間外学習》

毎回の授業について、予習、復習（概ね1時間）の時間外学習が必要であり、内容をノートにまとめる。
最終回にノートの提出を行う。

《課題に対するフィードバック等》

実習衣を着用し衛生に注意し、授業に臨む。
授業内容のノートを確認及び授業時間内に改善点や評価などの助言を行う。ミニッツペーパーの導入。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	菓子の歴史	お菓子の歴史と小麦粉 【準備学習】菓子の歴史を各自調べておく。
2	菓子の原材料Ⅰ	お菓子の話と砂糖 【準備学習】製菓製パンに必要な砂糖の性質を調べておく。
3	菓子の原材料Ⅱ	油脂、乳製品、果実及び果実加工品 【準備学習】製菓製パンに必要な乳製品、果実の性質を調べておく。
4	菓子の原材料Ⅲ	卵・凝固剤・膨張剤 【準備学習】製菓製パンに必要な凝固材料を調べておく。
5	菓子の原材料Ⅳ	作り方と膨らむ原理・酒・香料・カカオ豆 【準備学習】製菓製パンに必要なチョコレート種類を調べておく。
6	菓子の原材料Ⅴ	生地配合・小麦粉・卵・油脂・乳製品 【準備学習】製菓製パンに必要な材料を調べておく。
7	基本生地Ⅰ	基本の配合と油脂（クッキー） 【準備学習】前回の復習を行っておく。
8	基本生地Ⅱ	凝固剤の種類（ゼリー） 【準備学習】前回の復習を行っておく。
9	基本生地Ⅲ	作り方と膨らむ原理Ⅰ（スポンジ） 【準備学習】前回の復習を行っておく。
10	基本生地Ⅳ	作り方と膨らむ原理Ⅱ（シュー生地） 【準備学習】前回の復習を行っておく。
11	基本生地Ⅴ	作り方と膨らむ原理Ⅱ（パン） 【準備学習】前回の復習を行っておく。
12	製パン理論Ⅰ	製パンの製法と定義と分類 【準備学習】パンの歴史を各自調べておく。
13	包装の文化	ラッピング 【準備学習】熨斗紙の種類を調べておく。
14	基本配合と種類	基本の配合と種類の展開 【準備学習】前回の復習を行っておく。
15	製菓製パンの特性	製菓製パンの考察 【準備学習】総合の復習を行っておく。

《専門科目》

科目名	公衆衛生学Ⅰ				
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Ⅰ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、①公衆衛生の意義と目的、②公衆衛生の歴史と進展、③環境の分類と生態系の機能、④環境汚染の歴史と現状、⑤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、2025年版、医歯薬出版株式会社。

公衆衛生学ⅠとⅡ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、年度版。
- 2.中村好一、佐伯圭吾編集、公衆衛生マニュアル、2025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、

①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。②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。③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Ⅰ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》

- ①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。
- 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・連携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(80%)と授業内課題及び小テスト(20%)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》

- ①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
- ②解剖生理学・病理学 加藤昌彦 他著 第一出版 2019
- ③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》

- ①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。
- ②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	男性生殖器官・女性生殖器官の構成と機能。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，『食品学～食べ物と健康～<2> 改訂第2版 食品の分類と特性、加工を学ぶ(栄養科学イラストレイテッド)』，羊土社 ISBN978-4-7581-1366-3

《参考図書》

授業内で適宜紹介する。

《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％）等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1）	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（穀類2）	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。
4	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。
5	植物性食品の分類と成分（甘味料/豆類1）	甘味料の種類と性質，成分/豆類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p48-64）を読み，内容を理解する。
6	植物性食品の分類と成分（豆類2）	豆類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p56-64）を読み，内容を理解する。
7	植物性食品の分類と成分（種実類）	種実類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p64-68）を読み，内容を理解する。
8	植物性食品の分類と成分（野菜類/果実類）	野菜類の種類と性質，成分/果実類の種類と性質，成分 【時間外学習】テキスト（p68-81）を読み，内容を理解する。
9	植物性食品の分類と成分（キノコ類/藻類）	キノコ類の種類と性質，成分/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。
10	動物性食品の分類と成分（肉類1）	肉類の種類と性質，成分，成分変化 【時間外学習】テキスト（p97-105）を読み，内容を理解する。
11	動物性食品の分類と成分（肉類2）	肉類の種類と性質，成分，成分変化 【時間外学習】テキスト（p97-105）を読み，内容を理解する。
12	動物性食品の分類と成分（魚介類1）	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。
13	動物性食品の分類と成分（魚介類2）	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。
14	動物性食品の分類と成分（牛乳/卵類）	乳類の種類と性質，成分，成分変化/卵類の種類と特徴，構造，成分 【時間外学習】テキスト（p118-130）を読み，内容を理解する。
15	加工食品/発酵食品	食品加工の意義，目的，分類/発酵食品の分類と特徴 【時間外学習】テキスト（p173-182，p197-201）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：応用栄養学概論 第2版(Nブックス)、建帛社、東京

《参考図書》

厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025版)」第一出版

《授業の到達目標》

- ①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。
- ②人の健康の維持・増進に応じた栄養管理を説明できる。
- ③栄養状態の評価及び判定の手法を学び説明できる。
- ④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。
- ⑤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。

《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%)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
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（2025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）	日本人の食事摂取基準（2025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
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
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
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

《専門科目》

科目名	栄養学実習				
担当者氏名	清田 有里子				
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。

《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。実習時の班行動ではチームワークの重要性を学び実践できる。

《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。

《テキスト》

宮澤節子・長浜幸子編集「新編応用栄養学実習～健康なライフステージのために～ 第4版」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。

《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。

《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（80%）、授業内課題及び小テスト等（20%）で総合的に評価し、60点以上を合格とする。

《テキスト》

本田佳子編 臨床栄養学<基礎編>第3版(栄養科学イラストレイテッド) 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》

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	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Ⅱ				
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			

《授業の概要》

栄養指導論Ⅱ（各論）では、栄養指導論Ⅰ（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実践できる。

《成績評価の方法》

定期試験（70％）、課題・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》

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9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。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。

《課題に対するフィードバック等》

授業内容を把握するために適宜小テスト実施し、次回以降返却、解答の確認をする。

《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）	福祉施設の種類の、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Ⅱ				
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Ⅰ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、授業等で説明等をしながら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』①（ローストチキン）	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』②（ブッシュドノエル）	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	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》

前期開講科目である「給食計画論」に引き続き、本授業では給食施設種別[医療機関、高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設(保育所)、学校、事業所]の給食運営などを学んだ後、給食の原価構成と収支構造、食材料管理、調理・作業管理、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた給食の安全・衛生管理、危機管理、施設・設備管理などについて学ぶ。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》

- ・各特定給食施設の給食運営の特徴を説明できる。
- ・特定給食施設で行われている食材料管理、調理・作業管理、施設・設備管理および給食の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、施設などに関する安全・衛生管理を理解し、実施できる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、「定期試験(筆記)60%」「理解度確認テスト(筆記)15%」「演習課題25%」で総合評価し60点以上を合格とする。

《テキスト》

- ・加藤由美子他編者：給食経営管理テキスト第6版 学建書院
- ・松月弘恵他編者：PDCAによる給食マネジメント実習 第2版(トレーニーガイド) 医歯薬出版株式会社

《参考図書》

- ・日本食品成分表2025(八訂) 医歯薬出版株式会社
- ・松崎政三他編者：調理の基礎とサイエンス 学際企画
- ・給食経営管理学会：給食経営管理用語辞典第3版 第一出版
- ・殿塚婦美子他編者：イラストでみる はじめての大量調理 学建書院
- ・殿塚婦美子他編者：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》

本授業は15時間の時間外学習が必要です。予習として、各回の[準備学習]に示したテキスト等の該当ページを読んで授業に臨むこと。復習として、授業で配布したプリントおよびテキストを読み返し、授業に関連する学習を自発的に行うこと。提出課題にしっかり取り組み、期日までに提出すること。

《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を行う。授業において提出を求めた課題は後日不十分な部分の解説を行う。第15週で提出した課題は、給食管理実習で返却し振り返り学習を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	保健、医療、高齢者・介護福祉施設の給食運営	病院給食、高齢者・介護福祉施設給食【準備学習】テキスト「給食経営管理」P148～161「給食マネジメント実習」P77～92を事前に読んでおくこと。授業時間外学習45分
2	児童福祉施設・障害者福祉施設における給食運営	児童福祉施設給食(含む保育所給食)、障害者福祉施設給食【準備学習】「給食経営管理」P162～166「給食マネジメント実習」P93～100を事前に読む。授業時間外学習45分
3	学校における給食運営	学校給食【準備学習】テキスト「給食経営管理」P167～171と「給食マネジメント実習」P101～107を事前に読んでおくこと。授業時間外学習45分
4	事業所・その他の施設における給食運営	事業所給食、その他の給食施設 他【準備学習】テキスト「給食経営管理」P126～127、P172～199「給食マネジメント実習」P109～116を事前に読んでおくこと。授業時間外学習45分
5	給食の組織・人事管理と事務管理	給食の組織、人事・労務管理、事務管理、労働生産性【準備学習】テキスト「給食経営管理」P120～125、P141～145を事前に読んでおくこと。授業時間外学習30分
6	理解度確認テスト 給食の会計・原価管理	理解度確認テスト(第1～4週)。会計・原価管理の目的と原価構成、損益分岐点分析とABC分析【準備学習】「給食経営管理」P135～141を事前に読む。授業時間外学習90分
7	給食の食材料の購入計画と発注方法	食材料管理の目的、購入計画と発注方法【準備学習】テキスト「給食経営管理」P44～47を事前に読んでおくこと。授業時間外学習30分
8	給食の食材料の保管・在庫管理と評価	保管・在庫管理、食材料管理の評価。第6・7週演習課題提出【準備学習】テキスト「給食経営管理」P44～53を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
9	給食の調理・作業管理の標準化	調理・作業管理の目的、調理作業管理の特性と品質、調理・作業工程の計画と標準化【準備学習】「給食経営管理」P63～71を事前に読んでおくこと。授業時間外学習30分
10	理解度確認テストと給食の調理・生産、提供管理	理解度確認テスト(第5～8週)。調理・作業工程の計画と標準化、配膳・配食システム【準備学習】「給食経営管理」P54～62、P72～77を事前に読む。授業時間外学習30分
11	施設・設備管理	施設・設備管理の目的、レイアウト、施設・設備の保守、学内実習施設の説明 他【準備学習】「給食経営管理」P102～119を事前に読んでおくこと。授業時間外学習30分
12	大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理施設衛生管理マニュアル(グループワーク)と実習施設の説明と施設見学【準備学習】「給食経営管理」P88～91を事前に読んでおくこと。授業時間外学習90分
13	理解度確認テストと給食の安全・衛生管理	理解度確認テスト(第9～11週)。安全・衛生管理(含むHACCP)、事故・災害対策、食物アレルギー【準備学習】「給食経営管理」P78～100を事前に読む。授業時間外学習30分
14	大量調理の作業管理と購入計画	大量調理の献立立案とレシピ(調理作業指示書)作成、発注表作成【準備学習】「給食経営管理」P31～50「給食マネジメント実習」P29～30を事前に読む。授業時間外学習90分
15	作業工程管理と品質管理	大量調理機器を活用した品質管理を考え、作業工程表を作成【準備学習】「給食経営管理」P58～62と「給食マネジメント実習」P30～31を事前に読む。授業時間外学習90分

《専門科目》

科目名	学校栄養教育				
担当者氏名	長谷川 順子				
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》

栄養教諭の職務内容、使命、役割、その専門性について、関連する法令、諸制度、わが国の子どもの食のあり方や栄養状態の現状、食物アレルギー対応等について学ぶ。さらに学校給食の歴史と役割、「食に関する指導」の概要、食文化を大切にする食育、保護者ならびに地域との連携の重要性などを理解した上で、指導案の作成・発表・相互評価を通じて、栄養教諭の使命・職務内容を修得する。

《授業の到達目標》

・栄養教諭制度の成り立ちと制度の内容、食育推進の中核となる栄養教諭の職務と役割を説明できる。・幼児、児童および生徒の栄養に係る諸課題をエビデンスに基づいて述べることができる。・学校給食をとおした児童及び生徒の栄養管理ならびに食に関する指導について説明できる。・児童の食生活をとりまく自国並びに地域の食文化の歴史や内容を説明できる。・事前に各自疑問点を挙げ、本時後に説明できる。

《成績評価の方法》

全体で100%とし、「定期試験(筆記)50%」「リアクションペーパー15%」「指導案作成15%」「発表20%」で総合評価し60点以上を合格とする。

《テキスト》

・金光雅代他編者：四訂 栄養教諭論 第2版-理論と実際- 建帛社
・加藤由美子他編者：給食経営管理テキスト第6版 学建書院

《参考図書》

・文部科学省：食に関する指導の手引き-第二次改訂版- 健学社
・文部科学省：小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編 東洋館出版社
・文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課：調理場における 栄養管理&調理技術マニュアル 学建書院
・農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課：食育白書 日経印刷 令和6年版(オンライン閲覧可)

《授業時間外学習》

本授業は60時間の時間外学習が必要です。予習として、各回の[準備学習]に示したテキストの該当ページを読んで授業に臨むこと。復習として、授業で配布したプリントおよびテキストを読み返し、授業に関連する学習を自発的に行うこと。模擬授業計画等の課題にしっかり取り組み、期日までに提出すること。

《課題に対するフィードバック等》

授業時に提出したリアクションペーパーは、次回授業時にコメントを付して返却する。提出を求めた個人課題は、コメントを付して返却するか必要に応じて個別に指導を行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教諭の全体像を捉える	栄養教諭制度の制度と歴史【準備学習】テキストP1～10を事前に読んでおくこと(1.5時間)。本時の授業内容をまとめる(1.5時間)。
2	栄養教諭の制度と役割	栄養教諭の職務内容、学校給食法と関係法令【準備学習】テキストP11～18を事前に読んでおくこと(1.5時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
3	国民健康栄養調査結果からみる栄養に係る諸問題	肥満とやせ、生活習慣病と栄養摂取の関わり【準備学習】テキストP37～39を事前に読んでおくこと(1.5時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
4	食生活、食行動の課題とバランスのとれた食事	偏食、孤食、朝食欠食、野菜やミネラル摂取不足等【準備学習】テキストP28～36、P40～46を事前に読んでおくこと(2時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
5	学校の組織と栄養教諭、給食管理の校務分掌等	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P19～27を事前に読んでおくこと(2時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
6	学校における衛生管理と栄養管理	学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準他【準備学習】テキストP93～95、P147～156「給食経営管理」P200～207を事前に読む(2時間)。本時のまとめ考察をする(2時間)
7	学習指導要領の意義と食育のあり方	学習指導要領の改訂と栄養教諭に求められるもの【準備学習】テキストP47～54を事前に読んでおくこと(2時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
8	食に関する指導の全体計画と食育推進の評価	食に関する指導の目標と内容、作成、評価【準備学習】テキストP55～65を事前に読んでおくこと(2時間)。本時の授業内容をまとめ考察する(2時間)。
9	生きた教材としての学校給食の活用	ICT活用例、学校給食の活用、「給食の時間」の指導案作成【準備学習】テキストP66～140を事前に読む(2時間)。本時の授業内容をまとめ、指導案を作成する(3時間)。
10	食育のための食文化の理解	郷土食、行事食、地場産物の活用、「給食の時間」の指導案完成【準備学習】テキストP163～181を事前に読む(1.5時間)。本時の授業をまとめ指導案を完成させる(3時間)。
11	食生活ならびに栄養に関する個別栄養相談指導	個別栄養相談指導の意義と方法。「給食の時間」の指導案(発表)【準備学習】テキストP141～162を事前に読む(1.5時間)。本時の授業内容をまとめ指導案を改善する(3時間)
12	地域と連携した食に関する指導(特別活動)前半	「特別活動」における食に関する指導案作成(前半)【準備学習】指導案を作成する(3時間)。
13	地域と連携した食に関する指導(特別活動)後半	「特別活動」における食に関する指導案完成(後半)【準備学習】指導案を作成する(3時間)。
14	栄養教育の実践演習(発表・評価)前半	「特別活動」における食に関する指導案(発表)、相互評価、改善策の検討(前半グループ)【準備学習】指導案を改善し完成させる(5時間)。
15	栄養教育の実践演習(発表・評価)後半	「特別活動」における食に関する指導案(発表)、相互評価、改善策の検討(後半グループ)【準備学習】指導案を改善し完成させる(5時間)。

《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、プレゼンテーションを行う。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（50%）、レポート（50%）により評価し、総合評価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》

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。

《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」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) 食育指導実践	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) 指導実践の検証	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	教育心理学				
担当者氏名	小笠原 忍				
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 ○ 4-4 態度・志向性			

《授業の概要》

幼児・児童・生徒の心身の発達についての知識として認知・言語・運動および社会性の具体的な発達と、パーソナリティや知能など個性や個人差に関する内容、学習とそれを支え評価する枠組みなどを取り上げていく。また、発達障害や不適応など教育や子どもたちを取り巻く現代的な課題についても取り上げ、グループワークを交え理解を進めていく。

《授業の到達目標》

①子どもの発達について説明できる。②認知の発達と記憶・思考・知能について説明できる。③知能とパーソナリティを理解し、個人差について説明できる。④特別支援教育と教育相談の概要を説明できる。⑤学習に関する理論と学習に影響を与える様々な要因について説明できる。

《成績評価の方法》

定期試験(80%)+リアクションペーパー(20%)で評価をおこない、総合評価60点以上を合格とする。

《テキスト》

市川優一郎・宇部弘子 他(編) (2024) 教育心理学 中山書店
必要な資料等は適宜配布する。

《参考図書》

服部環(監修)・安齊順子・荷方邦夫(編著) (2012) 「使える」教育心理学<増補改訂版> 北樹出版

《授業時間外学習》

予習として、テキストの次回授業内容に該当するページを精読し、自らの興味関心および疑問点などを挙げる「予習ノート」を作成し、授業に臨むこと(2時間)。また、復習として「予習ノート」と「授業ノート」を照らし合わせて復習し、ノートの整理をすること(2時間)。本授業では予習・復習を合わせて合計60時間の授業時間外学習が必要です。

《課題に対するフィードバック等》

授業の終わりに提出するリアクションペーパーの記載内容に対しては次回授業の冒頭でフィードバックし、質問内容などを全体で共有する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育心理学とは	教育心理学で学ぶことは何か、教育心理学の領域について理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
2	発達の諸理論	代表的な発達理論を学び、発達の考え方を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
3	身体・運動の発達	乳幼児期の発達を概観し、身体面と運動面の発達の特徴を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
4	思春期・青年気の発達	児童期から青年期の発達を概観し、この時期の発達の特徴を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
5	社会性・道徳性の発達	愛着から始まる社会性の発達を学び、道徳性を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
6	認知の発達	認知発達理論をベースに、感覚・知覚の発達を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
7	記憶と思考、知能のメカニズム	記憶システムと思考の特徴および知能の定義、構造を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
8	パーソナリティの理解	代表的なパーソナリティ理論を学び、個人差について理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
9	学習の理論	代表的な学習に関する理論を学び、ヒトが行動を獲得するメカニズムを理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
10	動機づけ	動機づけのあり方を学び、自己効力感を育む教育について理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
11	教育評価	評価することの効果と課題を学び、評価のあり方について考える。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
12	集団とリーダーシップ	集団の機能について学び、その活用方法を理解する。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2時間)。
13	特別な支援を必要とする子どもの理解	発達障害をはじめとした特別な支援を必要とする子どもを理解し、特別支援教育やインクルーシブ教育について考える。<時間外>予習ノート作成(2時間)。復習(2時間)。
14	不適応・問題行動の背景	不適応行動など子どもの課題にある社会的要因を学び、子どもの問題行動の意味を理解する。<時間外>予習ノート作成(2時間)。復習(2時間)。
15	主体的な学びを支える指導	子どもの学びを促進する環境や教育のあり方について考える。<時間外>テキストの当該ページを精読し予習ノートを作成する(2時間)。復習する(2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.食品の物理的性質についての種類とその測定法の利用(解析法)について説明できる。
- 3.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
- 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》

五訂食品の官能評価・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》

- ①フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2025年版)
- ②食べ物と健康ー調理学ー 渋川祥子著 同文書院
- ③身近な調理の科学実験 永島伸浩他共著 地人書館
- ④食品加工・保蔵学 海老原清著 講談社
- ⑤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個別に質疑応答を行う。

《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、官能評価の概要・基本・実施法。演習①五味の識別試験、結果の討論他。時間外学習P.3～11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②市販チョコの比較試験。時間外学習P.14～19+プリントの熟読/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③ゾル・ゲルの甘味度+スポーツ用飲料の種類と比較試験+検定。時間外学習P.20～25+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
4	官能評価の試験法(4)採点法(評点法)SD法の実際	採点法(評点法)・SD法の理論/演習④市販プリンの評点評価と統計処理(班ごとの結果発表・討論)。時間外学習P.25～38+プリントの熟読/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の理論/演習⑤市販食品のエマルションの型の判定法。時間外学習P.69～73+プリントの熟読/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)とテクスチャーの理論/演習⑥食品の粘度測定(DVD映像からの計算等)時間外学習P.74～81+83～88およびプリントの熟読/予習2+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⑦紫キャベツ(pHと色の变化の測定)の試験と結果の討論。時間外学習P.81～83+89～95+プリントの熟読/予習2+復習3時間。
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⑧リンゴの褐変過程とその防止法の試験と結果の討論。時間外学習P.39～58+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
9	化学的評価法(2)糖・酸度・魚の鮮度	食品の化学的品質評価法。野菜/果物の糖度・酸度の測定、魚の鮮度測定、油脂の劣化程度の測定、新しい化学的測定法の解説。時間外P59～67+プリントの熟読/予習2+復習2
10	個別食品の鑑別法(1)穀類の鑑別①	植物性食品(1)：米と麦・加工品の特性/演習⑨：小麦粉の湿グルテン量の測定(測定後、発表・討論)。時間外学習P.97～115+プリントの熟読/予習2+復習2時間。
11	個別食品の鑑別法(2)穀類②イモ・野菜等の鑑別	植物性食品(2)：トウモロコシ・雑穀類・イモ・豆・種実・野菜・キノコ・果実・海藻類の鑑別法と解説。時間外学習P.112～152+プリントの熟読/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P.153～181+プリントの熟読/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)：卵・乳類とその加工品の解説/演習⑩卵の鮮度測定法(測定後、発表・討論)。時間外学習P.181～198+プリントの熟読/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・コーヒー・ココア・清涼飲料・醸造食品等の鑑別と解説。時間外学習P.198～238+プリントの熟読/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認定試験の概要。時間外学習P.238～265+プリントの熟読/予習2+復習2