

栄養健康学科 1 年

一般教育科目

下関短期大学 栄養健康学科の教育目的・教育目標・学習成果について

【教育目的】

本学の教育理念「温雅礼節」および日本栄養士会「栄養士憲章」に基づき、栄養健康学科では、以下を教育目的としている。

食と健康に関わる専門知識と技能を養い、健康的で人間性豊かな生活づくりを指導できる栄養士を養成すること

【教育目標】

栄養健康学科は、食と健康にかかわる専門知識と技能を養い、健康的で人間性豊かな生活づくりを指導できる栄養士を養成することを目的として、3つの教育目標を立てている。

1. しっかりした栄養面の知識を兼ね備えた栄養士の養成
2. 美味しい料理のできる技術を兼ね備えた栄養士の養成
3. 人にやさしい栄養士の養成

【学習成果】

栄養健康学科の学習成果は、以下3つの観点に基づき、向上・充実を図っている。

1. 栄養士としての専門知識・技術を習得している
2. 食事計画（献立作成）や集団給食ができる
3. 食生活を創造でき、コミュニケーション能力を持つ豊かな人間性を養う

2021年度 授 業 計 画

栄養健康学科 No. 1

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 教職科目 <input type="checkbox"/> 資格科目
国語とことば EA1102	金 銀英	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】 定期試験 50% レポート 20% 授業への参加度 30%	
【授業の概要】 この授業では、社会人としての国語(日本語)・コミュニケーションについて学びます。 相手を思いやり、場面に応じたコミュニケーションが出来ることを目指し、言葉・漢字・敬語について知識を深め、メモ・レポートなどの文章作成を通じて総合的な国語力を高めます。						DPとの関連(大◎、中○、小△)
【授業の到達目標】 ・相手を思いやり、場面に応じたコミュニケーションが出来ることを目指し、言葉・漢字・敬語について知識を深める。 ・メモ・レポートなどの文章作成を身につけるとともに、総合的な国語力を高める。						社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ◎
						健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 △
						調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 △
						状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ○
						自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	はじめに 「挨拶」について	「温雅礼節」という観点から社会人にふさわしい挨拶について考える				
2	漢字について	漢字の成り立ちや日本語との関係について学び、国語力を高める				
3	熟語について	漢字・熟語の関係について学び、国語力を高める				
4	書き言葉の種類	様々な書式を知り、文の目的に適した書き言葉について学ぶ				
5	情報の取り扱いとレポート	情報の収集方法をはじめとする情報リテラシーについて学ぶ				
6	レポートの書き方① 「レポートの役割」	「レポート」の役割・形式を学び、社会人としての作成目的・必要性について考える				
7	レポートの書き方② 「作成と推敲」	「レポート」作成を通じて自己の文章力を振り返り、向上のための観点を学ぶ				
8	文章要約① -短文の要約-	短い文章を客観的で分かりやすくまとめる力を身に付ける				
9	文章要約② -長文の要約-	長文の要点を掴み、短い文章に置き換える力を身に付ける				
10	作文と「原稿用紙」の使い方	「作文」と「レポート」作成の違いに気付き、文章表現の多様性を学ぶ				
11	敬語① -尊敬表現と謙譲表現-	敬語の種類について学び、自己の日頃の表現を振り返る				
12	敬語② -応対表現とクッション表現-	敬語が相手を思いやる日本語表現であることに気付き、実践力の向上に努める				
13	手紙について① -内容と構成-	日本における一般的な手紙の構成を知り、場合に応じた表現について学ぶ				
14	手紙について② -書き方-	礼節を重んじた手紙の書き方を知り、書き方について学ぶ				
15	まとめ 「社会人としての国語力について」	社会人として相手を思いやる「国語とことば」について考え、自己の国語力向上のための課題を見つける				
定期試験	実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 事前-30分程度、事後-1時間程度) (予習) 日頃から新聞などをよく読み、報告文に慣れておきましょう。 (復習) 授業で配布される参考資料や自分のノートの記述を何度も読んで理解を深めましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 授業内容に沿って口頭発表やプレゼンテーションを行う。						
【課題等への対応】 課題については、課題ごとに張り紙などで対応方法を明示する。提出した課題は添削後コメントを添えて返却する。 評価に関する確認は、個別に対応する。						
【指定教科書】 なし					【参考書等】 西川真理子「図解 栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック」(化学同人)	

Subject :Study of Japanese Language

2021年度 授 業 計 画

栄養健康学科 No. 2

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
くらしと経済 EA1105	◇ 中村 芳喜	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】 定期試験 70% 授業への参加度 30%	
【授業の概要】 景気、外国為替、財政施策、金融政策そして貯蓄・投資について経済の基本的な内容を現在の状況に即して学びます。 お金を貯めるために勉強して賢くなりましょう。					DPとの関連(大◎、中○、小△) 社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ◎	
【授業の到達目標】 ・社会常識としての、経済の基礎的な仕組みを理解する。 ・日本と世界の経済状況に関心を持ち、よりよい貯蓄・投資方法を考えることができる。					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 △ 調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 △ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ◎ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○	
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	景気について	「景気が良い(悪い)」とはどういうこと？誰が決める？				
2	外国為替について	円安になるとガソリンが高くなる・・・				
3	景気と需要の関係について	景気を良くするためには需要を増やせ！				
4	日銀と金融政策①	日本国内に出回っているお金は全部でいくら？				
5	日銀と金融政策②	ゼロ金利政策、マイナス金利政策ってなんですか？				
6	財政政策について	景気を良くするためには金融緩和？金融引き締め？				
7	アベノミクスについて	アベノミクスの「三本の矢」とは？				
8	為替と貿易について	「円高ドル安」は日本経済にとってプラス？マイナス？				
9	物価について	なぜインフレターゲット2%なのか？				
10	国債について	政府の借金総額はいくらでしょう？				
11	税金と社会保障について	消費税は10%以上にはならない？				
12	格差と投資について	うまい話にご注意あれ！ローリスクハイリターンは怪しい・・・				
13	投資について	日経平均ってなに？TOPIXってなに？				
14	外貨投資について	え、利率が年20%？				
15	まとめ	預貯金・資産を増やすために				
定期試験 実施しない ・ (実施) (実技・筆記) ・ 口頭試問 ・ 発表 ・ 課題提出 ・ その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間：1時間) (予習) 毎日、日経平均株価、円とドル、円とユーロの為替相場・金価格をチェックしましょう。 (復習) 毎時間配付するプリントを見直しましょう。						
【オフィスアワー】 具体的には開講時にお知らせしますが、事前に予約すればいつでも対応します。教科以外の相談もウェルカム。						
【アクティブラーニングの授業手法】 ロールプレイング(株主になって株の売買を行います。だれが一番もうけるか、競争です。)						
【課題等への対応】 試験結果の確認等には個別に対応します。						
【指定教科書】 なし(毎時間、サブノート形式のプリントを配付します)				【参考書等】 毎日、新聞・テレビなどでニュース報道をみてください。 「いままでで一番やさしい経済の教科書」(小暮太一：ダイワモンド社)		

Subject: The Economy of Life

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
生命の科学 EA1107	◇ 森山 敏治	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】 レポート 40% 授業への参加度 60%	
【授業の概要】 生命の起源を宇宙の創生からたどり、科学的な立場から生命の不思議を体系化していきます。 「仮説を立て、その仮説を実証し、仮説を法則として確立して理論化する」という科学の方法にたって展開していきます。 宇宙と地球そして私たちの存在の結びつきを考え、どのように対象を捉え、どのように得た情報を組み立て、人と共有していくのかその道筋を学びます。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・全宇宙史138億年の概要を知る。 ・生命38億年の歴史とヒトの誕生を関連づけて考えることができる。 ・「見えぬものでもある、見えないけれどもある」ということに気づく。 ・私たちが意志決定するために必要な科学的な知識・能力・態度を身につける。 ・栄養学をヒトの進化と関連づけて考えることができる。					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	◎
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	○
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	△
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	◎
【授業計画】						
チェック回数	回数	テーマ	内 容			
	1	1 序章	①ここはどこ？わたしはだれ？ ②生命とは何か ③生きるということ			
	2	2 宇宙の夜明け①	宇宙の起源(インフレーション宇宙論・ビッグバン宇宙論)			
	3	2 宇宙の夜明け②	銀河と恒星の起源			
	4	2 宇宙の夜明け③	新たな化学元素の形成			
	5	3 太陽・太陽系・地球の誕生①	太陽と太陽系の形成			
	6	3 太陽・太陽系・地球の誕生②	地球の誕生			
	7	4 生命の誕生①	地球における生命の誕生			
	8	4 生命の誕生②	生命の進化①(小さな生命と生物圏)			
	9	4 生命の誕生③	生命の進化②(大きな生命と生物圏)			
	10	5 現生人類への進化①	ホミニンの進化(800万年前から20万年前まで)			
	11	5 現生人類への進化②	ホモ・サピエンスの出現			
	12	5 現生人類への進化③	サルから人へ(労働の役割)			
	13	6 人間と社会の構造	社会の構造とその発展の仕組み			
	14	7 未来のヒストリー	これから宇宙と生物はどのように変化していくのか			
	15	8 宇宙における人間	君たちはどう生きるか			
定期試験	(実施しない)・実施(実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予習復習合わせ週3時間程度) (予習)講義終了ごとに、科学読み物プリントを配布します。次回講義に備え目を通しておきましょう。 (復習)講義で配布したプリントと講義ノートを見直して整理しましょう。						
【オフィスアワー】講義終了後1時間～2時間は対応します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 講義内容によっては、ワークシートを用いた討論形式の授業を展開します。						
【課題等への対応】 オフィスアワー及びメール等で対応します。						
【指定教科書】 なし(毎時間オリジナル講義プリントを配布します)				【参考書等】 宇宙は何でできているのか(幻冬舎新書) NHKスペシャル人類誕生(Gakken) 新聞の科学欄、スマホの科学ニュース		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
化学	木村 秀喜	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EA1109						
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 ものが何でできているのか、氷ができる、お湯が沸くとはどのようなことを学びます。 スライドと教科書ですすめていきます。重要なところは書く時間を確保しますが、それ以外も適宜ノートを取りましょう。また、わからない点があれば、挙手をしてその場で質問をしてください。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・原子の構造と種類を説明できる。 ・化学結合の種類と特徴を説明できる。 ・物質の三態と特徴を説明できる。 ・生体内のエネルギーを説明できる。 ・主要な有機化合物の種類と特徴を説明できる。 ・主要な無機質の種類と特徴を説明できる。 ・溶液の濃度計算ができる。					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	◎
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	○
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	△
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△
【授業計画】						
	回数	テーマ	内容			
	1	物質の成立と構成元素①	原子の構造			
	2	物質の成立と構成元素②	化学記号			
	3	物質の成立と構成元素③	化学結合			
	4	物質の成立と構成元素④	化学式			
	5	化学の単位	モル、アボガドロ数、単位			
	6	物質の状態変化①	固体、液体、気体			
	7	物質の状態変化②	溶液と溶媒、コロイド			
	8	生体内のエネルギー	エネルギーの種類、ATP			
	9	化学反応	化学反応式、酸化と還元			
	10	有機化合物①	たんぱく質、脂質、炭水化物			
	11	有機化合物②	ホルモン等			
	12	無機化合物	食品と関係する無機化合物を中心に			
	13	濃度①	濃度の考え方			
	14	濃度②	濃度計算			
	15	まとめ	総合演習			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。「初めて聞いた単語帳」をつくとベストです。 (復習)授業中に指示を出します。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】特定のテーマでグループワークを行います。						
【課題等への対応】授業時間内に採点の方法を示し、自己採点をしたものを回収します。自己採点に問題がある場合は、個別に指導します。						
【指定教科書】 松井徳光「わかる化学」(化学同人)			【参考書等】 国立天文台「理科年表」(丸善出版) 国立科学博物館自然のしくみを探るHP http://shinkan.kahaku.go.jp/floor/b3f_jp.html			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
英語表現 I EB1203	山本 正俊	単 独	S	必修 1 選択	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	外国語科目				【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート(課題テスト含む) 20% 授業への参加度 20%	
【授業の概要】 高校までに学んだ英語の復習を踏まえて、「聴く・話す・読む・書く」の4技能を向上させ、英語でコミュニケーションするための能力の基礎を身につけることを目指す。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 1. 基礎的文法力の定着を図る 2. 「聴く・話す・読む・書く」力を向上させる。 3. リスニングや対話練習でコミュニケーション能力を磨く。 これらを再学習することにより、英語運用のための基礎知識が身につく。					社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ◎	
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 △	
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 △	
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ◎	
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○	
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	英語の文とは	英語の基本語順を見ていこう				
2	動詞の見分け方	自動詞と他動詞をどう見分ける				
3	目的語とは	人もモノも目的語:二重目的語				
4	補語の役目とは	目的語を説明する				
5	文頭に特徴	疑問文				
6	否定文とは	NOTだけが否定とは限らない				
7	時制とは(1)	習慣と今、起っていることをどう表現				
8	時制とは(2)	過去形				
9	時制とは(3)	完了形				
10	時制とは(4)	will と be going to				
11	助動詞について	動詞の意味は変幻自在				
12	名詞を考える	数えられると数えられない				
13	まとめ①	確認問題				
14	まとめ②	確認問題				
15	まとめ③	確認問題				
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:予習復習(授業前後)合わせ、最低1時間) (予習)テキストの新出単語・表現等を辞書等を使って調べておく。 (復習)Strike while the iron is hot!!						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 毎回の授業テーマに沿って、speaking, writing 等発表実践を行う。						
【課題等への対応】 小テストやレポートは添削し返却する。試験結果の確認等には個別に対応する。						
【指定教科書】 本多 吉彦・土屋 武久 著「College Grammar Pathfinder」(金星堂)					【参考書等】	

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
英語表現Ⅱ	山本 正俊	単 独	S	必修 1 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期	2年次 <input type="checkbox"/> 前期
EB1204					<input checked="" type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 後期
科目(区分)	外国語科目				【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート 20% 授業への参加度 20%	
【授業の概要】 高校までに学んだ英語の復習を踏まえて、「聴く・話す・読む・書く」の4技能を向上させ、英語でコミュニケーションするための能力の基礎を身につけることを目指す。						
【授業の到達目標】 1. 基礎的文法力の定着を図る。 2. 「聴く・話す・読む・書く」力を向上させる。 3. リスニングや対話練習でコミュニケーション能力を磨く。						
DPとの関連(大◎、中○、小△)						
社会人としての幅広い教養を身に付けている。						◎
健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。						○
調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。						△
状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。						○
自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。						◎
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	言葉を修飾	形容詞と副詞				
2	句とは	形容詞のような形容詞句、副詞のような副詞句				
3	動名詞と不定詞	to と ing で変身				
4	前置詞(1)	場所と動き				
5	前置詞(2)	時間				
6	比較級	Better? それとも Best?				
7	受動態と能動態	「～される」と「～する」というような立場が変わる表現法				
8	ロジックの要	接続詞				
9	関係代名詞	節と節をつなぐ日本語にはない考え方				
10	関係副詞	場所・時・理由・方法の詳しい説明の考え方				
11	話法	他人の話をどう伝えるか				
12	仮定法	ありえない話を表現				
13	まとめ①	復習				
14	まとめ②	復習				
15	まとめ③	復習				
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:予習復習(授業前後)合わせ、最低1時間) (予習)テキストの新出単語・表現等を辞書等を使って調べておく。 (復習)Strike while the iron is hot!!						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 毎回の授業テーマに沿って、speaking, writing 等発表実践を行う。						
【課題等への対応】 小テストやレポートは添削し返却する。試験結果の確認等には個別に対応する。						
【指定教科書】 本多 吉彦・土屋 武久 著「College Grammar Pathfinder」(金星堂)				【参考書等】		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
ライフスタイルと健康 EB1301	藤井 房雄	単 独	L	必修 1 選択	1年次□前期 2年次□前期 ■後期 □後期	
科目(区分)	健康とスポーツ科目				【成績の評価方法】 レポート 60% 授業への参加度 40%	
【授業の概要】 この授業では、健康の概念、体の構造と働き及び生活習慣病について学ぶ中で健康の重要性を理解し、将来、充実した人生を送るためのライフスタイルを考える基礎を培います。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・健康の概念について理解する。 ・生活習慣が健康に大きな影響を与えていることを理解する。 ・7つの健康習慣を自己の日常生活に関連付けて考え、その重要性を理解する。					社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ◎	
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 △	
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 △	
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ○	
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○	
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	今なぜ健康か？	現代社会の特徴と健康状態、平均寿命・平均余命・死因				
2	健康とは？	健康の定義、健康条件、健康の指標、健康の前提条件				
3	体の構造と働き①	血液成分の種類と働き、器官系の種類と働き				
4	体の構造と働き②	循環器系の臓器と働き				
5	運動不足と健康障害	運動不足とは何か、近年の現状、運動不足の害				
6	生活習慣と健康	生活リズム、睡眠と運動、神経の仕組み				
7	望ましいライフスタイル	ブレスローの7つの健康習慣、生活習慣病予防のための食生活指針				
8	授業内容の振り返り	確認テスト 授業内容の再確認				
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
定期試験 (実施しない) ・ 実施 (実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 予復習合わせて週2時間程度) (予習) 授業終了時、次回授業に関するプリントを配布しますので、しっかり目を通しておいてください。 (復習) 授業プリントに再度目を通すとともに、必要事項を加筆し確実にファイルしてください。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 毎回授業テーマについてディスカッションします。						
【課題等への対応】 レポート及び確認テストは、添削・採点し返却します。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】 これからの健康科学(金芳堂) 運動処方指針(日本体力医学会体力科学編集委員会)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
スポーツ実技	藤井 房雄	単 独	E	必修 1 選択	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EB1302					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	健康とスポーツ科目				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 この授業では、身体活動を通して体力の維持・増進を図るとともに、運動の楽しさや必要性を学んでいきます。また、他者との協力を通じ、良好な人間関係の大切さについても学びます。	授業への参加度		40%			
	実技試験		60%			
	DPとの関連(大◎、中○、小△)					
	社会人としての幅広い教養を身に付けている。					◎
	健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。					△
【授業の到達目標】 ・運動の楽しさと必要性を理解する。 ・他者と協力し、積極的に運動に取り組むことができる。 ・各種目の基本的な技術やルールを学ぶ。 ・運動に際しての安全への配慮点を理解する。	調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。					△
	状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。					◎
	自分と相手の思いを大切に、地域社会の発展に貢献できる。					○
【授業計画】						
チェック	回数	テーマ	内 容			
	1	オリエンテーション・動きづくり①	授業に関する説明・ゲームを通しての身体活動			
	2	動きづくり②	ゲームを通しての身体活動			
	3	バスケットボール①	チームでの基礎及び実践練習			
	4	バスケットボール②	チームでの基礎及び実践練習			
	5	バスケットボール③	リーグ戦			
	6	バスケットボール④	リーグ戦			
	7	バスケットボール⑤	リーグ戦			
	8	バスケットボール⑥	実技試験			
	9	ソフトバレーボール①	チームでの基礎及び実践練習			
	10	ソフトバレーボール②	チームでの基礎及び実践練習			
	11	ソフトバレーボール③	リーグ戦			
	12	ソフトバレーボール④	リーグ戦			
	13	ソフトバレーボール⑤	リーグ戦			
	14	ソフトバレーボール⑥	実技試験			
	15	バドミントン①	基本練習			
	16	バドミントン②	実践練習・ルール説明			
	17	バドミントン③	リーグ戦(ダブルス)			
	18	バドミントン④	リーグ戦(ダブルス)			
	19	バドミントン⑤	リーグ戦(ダブルス)			
	20	バドミントン⑥	実技試験			
	21	レクリエーションスポーツ①	グラウンドゴルフ			
	22	レクリエーションスポーツ②	グラウンドゴルフ			
定期試験 (実施しない) ・ 実施 (実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 予復習を合わせ週1時間程度) (予習)各種目の基本的なルールを調べておいてください。 (復習)授業終了後、本時の運動量が十分であったか、また、ルールが理解できたかを考えてみてください。						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 グループ活動を中心に進めますので、授業テーマについてのグループディスカッションを行います。						
【課題等への対応】 授業時に、個人・グループそれぞれに対応します。						
【指定教科書】			【参考書等】			
なし			スポーツルール2019(大修館) グラウンド・ゴルフのルール(日本グラウンド・ゴルフ協会)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
キャリア教育 I	木村 秀喜	オムニバス	S	必修 1 選択	1年次 ■前期 2年次 □前期	<input checked="" type="checkbox"/> 一般教育 <input type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EB1401					■後期 □後期	
科目(区分)	キャリア教育				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 自分の進路に関して必要とされる基礎的な知識・技能を身に付けます。 自分自身を理解するとともに、他者とのかかわり方を学びます。また、学習のためのスキルを学び、就職対策を行います。					課題提出	50%
					授業への参加度	50%
【授業の到達目標】 ・温雅礼節を理解する。 ・ネットワークスキルを身につける。 ・コミュニケーションの基礎を身に付ける。 ・学習手法を身につける。 ・どのような進路先があるか理解する。 ・企業研究を行い、どのような人材が必要か知る。 ・エントリーシートの書き方を学ぶ。 ・面接試験のポイントを学ぶ。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	◎
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	○
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	△
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	◎
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	◎	
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内容				
1	オリエンテーション	自己紹介				
2	下短で学ぶ	本学の歴史、理念、教育目標など				
3	下短で学ぶことの意気込み	作文				
4	大学生活をデザインする1	単位の種類、週間スケジュール				
5	大学生活をデザインする2	予定表、スケジュールを立てる				
6	授業について	準備学習と授業の受け方				
7	単位取得・定期試験	単位取得の方法				
8	大学生活のリスクとトラブル	どのようなトラブルがあり、回避するか				
9	アクティブラーニング1	アクティブラーニングとは				
10	アクティブラーニング2	アクティブラーニングの実践				
11	図表について	図表の作り方について学ぶ				
12	レポートの基本	レポートの作り方を学ぶ				
13	発表の資料	発表資料の作り方を学ぶ				
14	下関の食文化・河豚	みがき河豚を扱う				
15						
16	栄養士の活躍先	様々な栄養士の活躍先を学ぶ				
17	様々な職業	本学の卒業生がどのような場所で活躍しているか学ぶ				
18	先輩に聞く1	委託給食会社の栄養士(日清医療食品)				
19	先輩に聞く2	病院栄養士				
20	先輩に聞く3	製造業				
21	企業研究1	企業研究の方法				
22	企業研究2	企業研究の実践				
23	企業研究3	企業研究のまとめ				
24	企業研究4	企業研究発表				
25	社会人基礎力、キーコンピテンシー	社会で求められていることを学ぶ				
26	エントリーシート1	エントリーシート及び履歴書の書き方				
27	エントリーシート2	エントリーシート及び履歴書を作成する				
28	エントリーシート3	添削				
29	面接	面接の練習				
30	まとめ	1年間を振り返る				
定期試験	実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。実施したことの感想を書くといいでしょう。 (復習)授業中に指示を出します。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】グループワーク、プレゼンテーションを行います。						
【課題等への対応】添削したものを返却します。						
【指定教科書】 吉原恵子他「スタディスキルズ・トレーニング改訂版」(実教出版)			【参考書等】西川真理子「栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック」化学同人、 経産省HP社会人基礎力 https://www.meti.go.jp/policy/kisoryoku/index.html			

栄養健康学科 1 年

専門教育科目

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
解剖生理学 I	木村 秀喜	単 独	L	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
EB2201N						
科目(区分)	人体の構造と機能				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 栄養士として、人体の構造(解剖学)及びその機能(生理学)を学び、人の健康を理解する授業です。 スライドと教科書ですすめていきます。重要なところは書く時間を確保しますが、それ以外も適宜ノートをとりましょう。また、わからない点があれば、挙手をしてその場で質問をしてください。 ☆厚生労働行政の現場で培った幅広い経験を生かし、授業では「理論と実践」をわかりやすく進めます。						
【授業の到達目標】 ・各テーマごとの構造、機能を説明できる。 ・重要な語彙を理解し、説明ができる。						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	解剖生理学とは	解剖学と生理学の概要				
2	人体の構成 解剖学	ヒトの部位と構成				
3	人体の構成 生理学	ホメオスタシスと栄養の役割				
4	遺伝子について	染色体とDNA				
5	骨格系の解剖学	骨の種類と構造				
6	骨格系の生理学	骨の役割と発生、成長、破壊				
7	筋系の解剖学	筋肉の種類と構造				
8	筋系の生理学	筋肉の動きと働き				
9	食べる・咀嚼	咀嚼と口唇、歯				
10	消化器の解剖学①	消化管				
11	消化器の解剖学②	肝臓、胆嚢、膵臓				
12	消化器の生理学①	消化管の働き				
13	消化器の生理学②	肝臓、胆嚢、膵臓の役割				
14	呼吸器の解剖学	呼吸器の構造				
15	呼吸器の生理学	呼吸の仕組み				
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。「初めて聞いた単語帳」をつくとベストです。 (復習)授業中に指示を出します。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】ディスカッションを行います。						
【課題等への対応】授業時間内に採点の方法を示し、自己採点をしたものを回収します。自己採点に問題がある場合は、個別に指導します。						
【指定教科書】 金澤寛明「人体の構造と機能 はじめての解剖生理学」(南江堂)				【参考書等】坂井建雄「マンガでわかる人体の仕組み」池田書店 MSDマニュアル家庭版HP消化器の病気 https://www.msmanuals.com/		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
食品学総論	北村 章	単 独	L	必修 2 選択	1年次■前期 2年次□前期	□ 一般教育 ■ 専門科目 ■ 栄養士資格 ■ フード資格
EB2301NF					□後期	
科目(区分)	食品と衛生				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 食品成分の物理的、化学的性質、加工時の変化、さらにその機能性などについて学びます。 食品に関する基礎的な知識理解を深めます。 ☆ 長年にわたり「みどりの香りと殺虫剤」について研究した成果、「食の安全・安心への取組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。					定期試験	40%
					レポート	10%
【授業の到達目標】 ・食品成分の物理的、化学的性質や機能性などに関して、その特性を体系的に理解する。 ・様々な食品の原料や加工法に関して、基本的知識を身に付ける。					授業への参加度	30%
					中間試験	20%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	○
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	◎
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△
【授業計画】						
チェック回数	テーマ			内容		
1	食品中の水分			水分子、水素結合、自由水と結合水、水分活性、食品中の水分量と微生物の繁殖について		
2	タンパク質①			タンパク質の定義、アミノ酸、アミノ酸の種類		
3	タンパク質②			ペプチド結合、タンパク質の高次構造、ジスルフィド結合		
4	タンパク質③			タンパク質の変性、酸変性、熱変性、塩類変性		
5	タンパク質④			タンパク質の栄養学的評価、タンパク質を多く含んだ食品		
6	炭水化物①(単糖)			炭水化物の定義、単糖類の構造、立体化学、ブドウ糖、果糖、ガラクトース		
7	炭水化物②(二糖類)			二糖類、オリゴ糖、麦芽糖、ショ糖、乳糖、グリコシド結合、還元糖、非還元糖		
8	炭水化物③(多糖類)			<中間試験> デンプン、食物繊維、アミロース、アミロペクチン、セルロース		
9	脂質①			脂質の摂取基準、中性脂肪、脂肪酸、不飽和脂肪酸、トランス脂肪酸		
10	脂質②			リン脂質、乳化剤、エマルジョン		
11	脂質③			脂質の化学的性質、ケン化価、ヨウ素価		
12	脂質④			脂質の生理的作用、脂質を多く含んだ食品		
13	ビタミン①			ビタミン発見の歴史、脂溶性ビタミン、欠乏症、含まれる食品		
14	ビタミン②			水溶性ビタミン、欠乏症、含まれる食品		
15	無機質(ミネラル)			無機質の定義、生体での機能		
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて3時間程度) (予習)授業の内容に関する資料を配布しますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)授業のはじめに、前回授業の確認テスト等を行いますので、前回配布資料を確認しておきましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 対話形式の授業です。色々な質問をしますので、それに関して知っていることを述べていただきます。						
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 辻英明・海老原清「食べ物と健康,食品と衛生 食品学総論」(講談社サイエンティフィック)				【参考書等】 横家将納「教養 食品学の基礎」 電子書籍 Amazon Services International, Inc. ASIN: B01K4FTR00		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
食品学各論	北村 章	単 独	L	必修 選択 2	1年次□前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EC2302N					■後期 □後期	
科目(区分)	食品と衛生				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 食品をその原料や生産の様式という観点から学びます。原料やその加工品の実物、食品サンプルなどを活用しながら、それらの生産、加工、消費に至るまでの特徴を学びます。 ☆ 長年にわたり「みどりの香りと殺虫剤」について研究した成果、「食の安全・安心への取組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。	定期試験				40%	
	レポート				10%	
【授業の到達目標】 ・原料や生産の様式に基づく食品の分類について説明できる。 ・食品を主要な栄養素の含量に基づいて分類できる。 ・様々な食品の原料や加工法に関して、基本的知識を身に付ける。	授業への参加度				30%	
	中間試験				20%	
DPとの関連(大○、中○、小△)						
社会人としての幅広い教養を身に付けている。						○
健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。						◎
調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。						◎
状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。						○
自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。						△
【授業計画】						
チェック回数	テーマ			内容		
1	穀類			穀類の栄養学的特性 米の加工特性		
2	雑穀類			小麦、トウモロコシ、その他雑穀の特性		
3	いも類			イモ類の栄養学的特性 サツマイモ、ジャガイモ等の特性		
4	豆類			豆類の栄養学的特性、大豆と大豆製品、小豆などの特性		
5	種実類			種実類の栄養学的特性、栗、クルミ、落花生などの特性		
6	野菜類			野菜類の栄養学的特性、加工特性		
7	果実類			果実類の栄養学的特性、加工特性		
8	キノコ類 海藻類			<中間試験> キノコ、海藻の特性		
9	食肉類			肉類の栄養学的特徴、加工特性		
10	乳類			乳類の栄養学的特徴、加工特性、アレルギー		
11	卵類			卵類の栄養学的特徴、加工特性、鶏卵アレルギー		
12	魚介類			赤身魚類、白身魚類などの特性、貝類、タコ、イカ類、エビなどの特性		
13	調味料・香辛料・嗜好飲料			味噌、醤油、茶、スパイスなど		
14	油脂食品			動物油脂、植物油脂		
15	発酵食品			アルコール、発酵調味料、発酵乳		
定期試験 実施しない・(実施) (実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて3時間) (予習)授業の内容に関する資料を配布しますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)授業のはじめに、前回授業の確認テスト等を行いますので、前回配布資料を確認しておきましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 パワーポイントを用いた授業です。色々な写真等が出てきますので、それに関して知っていることを述べていただきます。						
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 小西洋太郎他「食べ物と健康,食品と衛生 食品学各論 第3版(栄養科学シリーズNEXT)」(講談社サイエンティフィック)				【参考書等】 横家将納「教養 食品学の基礎」電子書籍 Amazon Services International, Inc. ASIN: B01K4FTR00		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
食品学実験 I	北村 章	単 独	E	必修 1 選択	1年次■前期 2年次□前期	□ 一般教育 ■ 専門科目 ■ 栄養士資格 ■ フード資格
EB2303NF					□後期	
科目(区分)	食品と衛生				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 栄養士養成課程のカリキュラムには数多くの実験があり、この授業では、実験の基礎となる化学実験の基本的な器具の名前・操作方法及び薬品の扱い方を学びます。実験の基礎力を身に付けるとともに、実験を通して好奇心・探求心・思考トレーニングを育んで下さい。 ☆ 長年にわたり「みどりの香りと殺虫剤」について研究した成果、「食の安全・安心への取組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。					定期試験	50%
					レポート	30%
				授業への参加度		20%
				DPとの関連(大◎、中○、小△)		
				社会人としての幅広い教養を身に付けている。		○
				健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。		◎
				調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。		◎
				状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。		○
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。		△
【授業計画】						
チェック回数	テーマ			内容		
1	オリエンテーション 水分の分析①			諸注意、実験にあたっての基礎知識、基礎実験について説明		
2	水分の分析②			容量分析に関する基本的な操作 秤量ビンの恒量		
3	中和滴定①			容量分析に関する基本的な操作 酸と塩基の中和		
4	中和滴定②			酸と塩基の中和		
5	中和滴定③			0.1N-NaOH標準溶液の調製と標定		
6	中和滴定④			食酢中の酢酸の定量		
7	タンパク質の特性 タンパク質の定性実験①			ビウレット反応 ニンヒドリン反応 キサントプロテイン反応		
8	タンパク質の特性 タンパク質の定性実験②			タンパク質の凝固沈殿反応		
9	酸化還元滴定①			過マンガン酸カリウム標準溶液の調製		
10	酸化還元滴定②			過マンガン酸カリウム標準溶液の標定		
11	酸化還元滴定③			オキシフル中の過酸化水素の定量		
12	糖の特性 糖の定性実験①			銀鏡反応 フェーリング反応 ニーランダー反応		
13	糖の特性 糖の定性実験②			デンプンの性質 ヨウ素反応		
14	脂質の定量①			ソックスレー抽出法(試料の調製、抽出)		
15	脂質の定量②			ソックスレー抽出法(定量、計算)		
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて2時間) (予習)事前に予習項目を伝えます。扱う器具や機器等の名前を教科書で調べておきましょう。 (復習)実験中のノートを整理し、レポートが書ける準備をしてください。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 色々な実験をします。						
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 吉田勉監修「新しい食品学実験 第3版」(三共出版)				【参考書等】 村上俊男編著 「基礎からの食品・栄養学実験」(建帛社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期		
食品学実験Ⅱ	北村 章	単 独	E	必修 選択 1	1年次□前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格	
EC2304NF					■後期 □後期		
科目(区分)	食品と衛生				【成績の評価方法】		
【授業の概要】 この食品学実験Ⅱは、食品学実験Ⅰで育んだ知識・技術を基に、食品の持つ五大栄養素の性質をより早く確実に身に付けるため定性実験・定量実験を行います。 ☆ 長年にわたり「みどりの香りと殺虫剤」について研究した成果、「食の安全・安心への取組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。	定期試験				50%		
	レポート				30%		
【授業の到達目標】				DPとの関連(大◎、中○、小△)			
<ul style="list-style-type: none"> ・実験の目的を理解し、適切に実験を実施することができる。 ・定性実験を通して、栄養素の性質を説明できる。 ・定量実験の方法を理解する。 ・実験結果を注意深く観察し、記録することができる。 ・実験に関する情報を整理し、他者に伝わる実験レポートを作成する力を身に付ける。 ・実験を通して、グループで協働する態度を身に付ける。 				社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ○			
				健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 ◎			
				調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 ◎			
				状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ○			
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 △			
【授業計画】							
チェック回数	テーマ			内容			
1	タンパク質の定量①			ケルダール分解 ローリー法			
2	タンパク質の定量②			ローリー法 吸光度測定の実操作			
3	タンパク質の定量③			ケルダール蒸留 ローリー法による可溶性タンパク質の定量			
4	糖質の性質			還元糖と非還元糖 アミノカルボニル反応			
5	糖質の定量①			ノモギー法の説明、試薬の調製			
6	糖質の定量②			ノモギー法(実験手順、操作を本試験に向け習得する)			
7	糖質の定量③			ノモギー法(本実験、計算)			
8	油脂の定量①			けん化価の測定			
9	油脂の定量②			油脂のけん化価の測定			
10	ポリフェノールの定量①			緑茶のタンニン量測定 予備実験			
11	ポリフェノールの定量②			緑茶のタンニン量測定 本実験			
12	ビタミンの定量①			食品中のビタミンCの定量 予備実験			
13	ビタミンの定量②			食品中のビタミンCの定量 本実験			
14	無機質の定量(リン)①灰分測定			試料の灰化 リンの定量比色法 予備実験			
15	無機質の定量(リン)②			比色法によりリンを定量			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)							
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて2時間) (予習)事前に予習項目を伝えます。扱う器具や機器等の名前を教科書で調べておきましょう。 (復習)実験中のノートを整理し、レポートが書ける準備をしてください。							
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。							
【アクティブラーニングの授業手法】 色々な実験をします。							
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。試験結果の確認には、個別に対応します。							
【指定教科書】 吉田勉監修「新しい食品学実験 第3版」(三共出版)				【参考書等】 村上俊男編著 「基礎からの食品・栄養学実験」(建帛社)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
基礎栄養学	芳賀 絵美子	単 独	L	必修 2 選択	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格
EB2401NF					<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	栄養と健康				【成績の評価方法】 定期試験 50% 授業への参加度 30% 小テスト 10% ノート提出 10%	
【授業の概要】 健康の保持・増進のため、栄養に関する正しい知識を身に付けたいと、初めて栄養学を学び始めた人が対象です。基礎栄養学では栄養の領域を全般的に理解し、栄養の本質と基本となる知識や考え方を学習します。 授業開始時に前回講義の復習を兼ね小テストを行います。 ☆給食管理・衛生管理・集団及び個別栄養指導の経験を生かして授業を進めます。					【成績の評価方法】 定期試験 50% 授業への参加度 30% 小テスト 10% ノート提出 10%	
【授業の到達目標】 ・栄養および栄養素とは何かを説明できる。 ・主要栄養素の働きを説明できる。 ・水、電解質の働きを理解している。 ・消化吸収の仕組みの基本を理解している。 ・日本人の食事摂取基準の指標と基本的な考え方を理解している。 ・各栄養素の働きを身近な食品と関連付けることができる。 ・対話の時間に自分の意見を発言することができる。					DPとの関連(大◎、中○、小△) 社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ◎ 健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 ◎ 調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 ○ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 △ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○	
【授業計画】						
	回数	テーマ	内容			
	1	栄養とは	栄養の定義、栄養学の歴史			
	2	日本人の食事摂取基準	目的と指標			
	3	栄養素の種類と働き①	炭水化物の栄養Ⅰ			
	4	栄養素の種類と働き②	炭水化物の栄養Ⅱ			
	5	栄養素の種類と働き③	脂質の栄養Ⅰ			
	6	栄養素の種類と働き④	脂質の栄養Ⅱ			
	7	栄養素の種類と働き⑤	たんぱく質の栄養Ⅰ			
	8	栄養素の種類と働き⑥	たんぱく質の栄養Ⅱ			
	9	栄養素の種類と働き⑦	ビタミンの栄養			
	10	栄養素の種類と働き⑧	ミネラルの栄養			
	11	栄養素の種類と働き⑨	水の性質、栄養素まとめ			
	12	消化と吸収①	口腔から胃			
	13	消化と吸収②	十二指腸から直腸			
	14	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは			
	15	まとめ	総括			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:2時間) (予習)教科書を熟読し、説明できない語彙をチェックしましょう。 (復習)予習でチェックした語彙も含め学んだことをノートにまとめましょう。						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 授業の中で対話の時間を作ります。生活に密着した栄養に関する事項を質問しますので教えてください。						
【課題等への対応】 小テストは回収・採点し返却します。理解が不十分で再度指導が必要な場合は個別に対応します。						
【指定教科書】 杉山英子他 はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑤「基礎栄養学」(化学同人)			【参考書等】 小野章史「めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション」(第一出版) 厚生労働省HP 国民健康・栄養調査、食事摂取基準等			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
応用栄養学	塩田 博子	単 独	L	必修 選択 2	1年次□前期 2年次□前期 ■後期 □後期	
EC2402N						
科目(区分)	栄養と健康				【成績の評価方法】 定期試験 80% 授業への参加度 20%	
【授業の概要】 人が生命を維持していくには、常に適切な栄養が摂れる食生活を必要とします。この授業では各ライフステージに適合する栄養と食生活についての基礎を学びます。教科書を中心に資料も配布して進めていきます。多くの専門用語が出てきますが、栄養士の基礎的な教科になるのでしっかり覚え、理解するよう努力してください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。						
【授業の到達目標】 ・栄養マネジメントの手順について理解する。 ・発育、発達、加齢に伴う一連の変化について理解する。 ・乳幼児期から老年期までの各期における栄養生理、必要量、栄養障害などについて理解する。 ・各期の特性と食事摂取基準を理解し、食生活のあり方を理解する。 ・栄養学実習、栄養指導実習に役立てるための知識を習得する。						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	栄養マネジメント	オリエンテーション、栄養管理の考え方				
2	発育・発達(加齢と栄養)	加齢による形態の変化と食にまつわる機能の変化				
3	ライフステージ別の食事摂取基準	食事摂取基準の概要と活用方法				
4	妊娠・授乳期の栄養	女性の体の特性と妊娠・授乳期の栄養				
5	乳児期の栄養①(乳汁栄養)	母乳と人工栄養				
6	乳児期の栄養②(離乳食)	離乳の必要性とその実際				
7	幼児期の栄養①	発育発達と食行動				
8	幼児期の栄養②(保育所給食と食育)	幼児期の福祉施設の給食の提供				
9	学童期の栄養	学校給食の必要性と学童期の栄養				
10	思春期の栄養	思春期の特性と栄養				
11	成人期の栄養	生活習慣の特性と疾病予防				
12	更年期の栄養	更年期の特性と栄養				
13	高齢期の栄養	高齢期の特性と栄養				
14	運動と栄養	運動時のエネルギー供給				
15	特殊環境・ストレス 休養と栄養	特殊環境における栄養摂取				
定期試験	実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 予復習合わせ習3時間程度) (予習) 毎授業前には教科書を読み、授業に備えましょう。 (復習) 授業中に説明されたこと、教科書に記載されたことなどを配布されたプリントにまとめ、理解しましょう。						
【オフィスパワー】オフィスパワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 授業テーマ(主にライフステージ別)についてディスカッションを行い、理解を深める。						
【課題等への対応】 配布したプリントは、提出期限までに提出し、添削後返却する。						
【指定教科書】 森基子他「応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学 第10版」(医歯薬出版)				【参考書等】 城田知子「ライフステージ 実習栄養学 第6版 健康づくりのための栄養と食事」(医歯薬出版) 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
栄養学実習	塩田 博子	単 独	E	必修 1 選択	1年次□前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EB2403N					■後期 □後期	
科目(区分)	栄養と健康				【成績の評価方法】 実習への取り組み 20% 筆記試験 30% 献立作成・レポート 50% <small>*すべてのレポートを提出しなければ、定期試験は受験できない。</small>	
【授業の概要】 人が健やかに生まれ育ち、心身ともに健康で活動的な生涯を送るための、各ライフステージに適合した食生活ができるような献立作成や、調理などについて学びます。各実習後にはレポート提出があります。実習内容については、事前に資料配布をします。しっかりと予習をして、実習を行ってください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。					【成績の評価方法】 実習への取り組み 20% 筆記試験 30% 献立作成・レポート 50% <small>*すべてのレポートを提出しなければ、定期試験は受験できない。</small>	
【授業の到達目標】 ・健康と食事のかかわりについて理解する。 ・各ライフステージの食事摂取基準と食品構成について理解する。 ・ライフスタイルに見合った栄養と食事が合理的に確保できるように献立作成の基礎を身に付ける。 ・ライフステージ別の調理形態を理解し、調理ができる技能を身に付ける。 ・実習や演習により計画・実施・評価と展開できる基礎力を習得する。					DPとの関連(大◎、中○、小△) 社会人としての幅広い教養を身に付けている。 △ 健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 ○ 調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 ◎ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ◎ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○	
【授業計画】						
	回数	テーマ	内 容			
	1	健康と食生活	実習についてのオリエンテーション ライフステージ別の栄養と献立について			
	2	栄養マネジメント	食事摂取基準と献立作成について			
	3	青年期の栄養と食事①	青年期の食生活の問題点と献立作成について			
	4	妊娠・授乳期の栄養	妊娠、授乳期の栄養と調理／妊娠高血圧症候群・貧血・肥満			
	5	乳児期の栄養と食事(乳汁栄養)	調乳から授乳まで			
	6	乳児期の栄養と食事(離乳食)	離乳食の調理と応用			
	7	幼児期の栄養と食事①	幼児期の栄養と保育所給食			
	8	幼児期の栄養と食事②	幼児期の食育の基本と実践			
	9	学童期の栄養と食事	学童期の栄養と学校給食			
	10	思春期の栄養と食事	思春期の生活習慣と食生活			
	11	成長期の栄養と食事(食物アレルギー)	食物アレルギーの現状と対応			
	12	青年期の栄養と食事②	青年期の献立作成についての実施と評価			
	13	成人期の栄養と食事(壮年期)	昼食(市販弁当)の試食と検討			
	14	成人期の栄養と食事(老年期)	食形態の工夫			
	15	スポーツ栄養と食事・まとめ	スポーツ栄養の基本的考え方と食事計画・プレゼンテーション			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 予習復習合わせて1時間) (予習)実習プリントを熟読しておきましょう。 (復習)実習課題を期限までにまとめ、提出して下さい。						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 青年期の食生活についてディスカッション又はグループワークを行い、15回目にプレゼンテーションを行う。						
【課題等への対応】 レポートは期限内に提出し、添削後返却する。						
【指定教科書】 城田知子他著「ライフステージ 実習栄養学 健康づくりのための栄養と食事第6版」(医歯薬出版)			【参考書等】 森基子他「応用栄養学 ライフステージからみた人間栄養学 第10版」(医歯薬出版) 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版部)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
健康管理概論	木村 秀喜	単 独	L	必修 選択 2	1年次■前期 2年次□前期 □後期 □後期	
EC2407N						
科目(区分)	栄養と健康				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 栄養士として必要な健康管理の統計、社会の仕組み、基本的な疾病について学びます。 スライドと教科書ですすめていきます。重要なところは書く時間を確保しますが、それ以外も適宜ノートをとりましょう。また、わからない点があれば、挙手をしてその場で質問してください。 ☆厚生労働行政の現場で培った幅広い経験を生かし、授業では「理論と実践」をわかりやすく進めます。						
【授業の到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> 健康の定義を説明できる。 主要統計について説明できる。 健康づくりの現状について説明できる。 生活習慣と健康の基礎について説明できる。 地域保健、学校保健、母子保健、職域保健等の基礎を理解する。 						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	健康の概念	定義と阻害要因				
2	疫学	指標と研究方法				
3	統計学	統計学の基礎				
4	人口統計	人口動態と人口静態				
5	保健統計指標	各種保健統計				
6	健康づくり	健康づくり施策				
7	健康管理の方法	健康づくりマネジメントとスクリーニング				
8	生活習慣と健康	栄養、運動、休養他生活習慣				
9	生活習慣病予防	循環器、がん、糖尿病等				
10	地域保健	地域保健の仕組み				
11	高齢者・成人の保健	特定健診保健指導他				
12	母子保健	母子保健事業等				
13	学校保健	学校保健、給食				
14	職域保健	管理体制と職業性疾病				
15	まとめ	まとめ				
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。「初めて聞いた単語帳」をつくとベストです。 (復習)章末の練習問題に取り組んでください。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】身近な健康について討議します。						
【課題等への対応】授業時間内に採点の方法を示し、自己採点をしたものを回収します。自己採点に問題がある場合は、個別に指導します。期末テストは模範解答を掲示します。						
【指定教科書】 柳川洋「基礎から学ぶ健康管理概論」(南江堂)				【参考書等】「国民衛生の動向」(厚生統計協会) 厚労省HP厚生労働省統計一覧 https://www.mhlw.go.jp/toukei/itiran/index.html		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
栄養指導論 I	木村 秀喜	単 独	L	必修 2 選択	1年次 ■前期 2年次 □前期 □後期 □後期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EB2501N						
科目(区分)	栄養の指導				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 栄養指導の歴史、企画から展開・評価、カウンセリング手法等栄養指導の基礎を学びます。 スライドと教科書ですすめていきます。重要なところは書く時間を確保しますが、それ以外も適宜ノートをとりましょう。また、わからない点があれば、挙手をしてその場で質問をしてください。 ☆厚生労働行政の現場で培った幅広い経験を生かし、授業では「理論と実践」をわかりやすく進めます。						
【授業の到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導の主な歴史を説明できる。 ・主要関係法令を説明できる。 ・主要な統計を説明できる。 ・PDCAサイクルを説明できる。 ・カウンセリング理論を説明できる。 ・各種教育媒体を説明できる。 ・健康情報を正しく判別できる。 						
【授業計画】						
	回数	テーマ	内容			
	1	栄養指導とは①	栄養指導の目的と考え方			
	2	栄養指導とは②	歴史と関連統計			
	3	栄養指導とは③	マネジメント、行動変容とは			
	4	行動変容理論①	行動変容とは？			
	5	行動変容理論②	カウンセリングの基礎			
	6	行動変容理論③	専門用語の理解			
	7	行動変容理論④	ラポール、ブロッキング、セルフモニタリング他			
	8	行動変容理論⑤	行動経済学の応用			
	9	栄養マネジメント①	目標の立て方			
	10	栄養マネジメント②	コーチング			
	11	栄養マネジメント③	評価の方法			
	12	指導に必要な情報①	情報の収集と種類			
	13	指導に必要な情報②	日本食品標準成分表			
	14	指導に必要な情報③	各種指針等			
	15	まとめ	まとめ			
定期試験 実施しない・(実施) (実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。「初めて聞いた単語帳」をつくとベストです。 (復習)授業中に指示を出します。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】PDCAを使った生活のマネジメントを試みます。						
【課題等への対応】授業時間内に採点の方法を示し、自己採点をしたものを回収します。自己採点に問題がある場合は、個別に指導します。期末テストは模範解答を掲示します。						
【指定教科書】 垣渕直子・下岡里英「ステップアップ栄養教育論」(化学同人)			【参考書等】文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告日本食品標準成分表2020年版(八訂)(全国官報販売協同組合)厚生労働省HP日本人の食事摂取基準 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/syokujiki_jiyun.html			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
栄養指導論Ⅱ	木村 秀喜	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
EC2502N						
科目(区分)	栄養の指導				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 ライフステージ別栄養指導の特徴と指導の実際について栄養士として活躍できるように学びます。スライドと教科書ですすめていきます。重要なところは書く時間を確保しますが、それ以外も適宜ノートを取りましょう。また、わからない点があれば、挙手をしてその場で質問をしてください。 ☆厚生労働行政の現場で培った幅広い経験を生かし、授業では「理論と実践」をわかりやすく進めます。						
【授業の到達目標】 ・ライフステージ別の発達の特徴を説明できる。 ・ライフステージ別の主要な栄養指導目標について理解する。 ・栄養士が活躍する職域について説明できる。 ・栄養士の職域の特徴を理解する。						
DPとの関連(大◎、中○、小△)						
社会人としての幅広い教養を身に付けている。						○
健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。						◎
調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。						◎
状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。						△
自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。						○
【授業計画】						
チェック回数	テーマ		内 容			
1	ライフステージ別栄養指導①		妊娠期・授乳期①			
2	ライフステージ別栄養指導②		妊娠期・授乳期②			
3	ライフステージ別栄養指導③		乳児期・離乳期			
4	ライフステージ別栄養指導④		幼児期			
5	ライフステージ別栄養指導⑤		学童期			
6	ライフステージ別栄養指導⑥		思春期			
7	ライフステージ別栄養指導⑦		青年期			
8	ライフステージ別栄養指導⑧		成人期			
9	ライフステージ別栄養指導⑨		壮年期			
10	ライフステージ別栄養指導⑩		高齢期			
11	職域別栄養指導①		幼稚園、学校			
12	職域別栄養指導②		病院、福祉施設			
13	職域別栄養指導③		事業所、その他			
14	職域別栄養指導④		事例紹介			
15	まとめ		まとめ			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:1時間) (予習)教科書等でわからない単語をチェックしてください。「初めて聞いた単語帳」をつくとベストです。 (復習)授業中に指示を出します。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】ディスカッションを行います。						
【課題等への対応】授業時間内に採点の方法を示し、自己採点をしたものを回収します。自己採点に問題がある場合は、個別に指導します。						
【指定教科書】 垣渕直子・下岡里英「ステップアップ栄養教育論」(化学同人)				【参考書等】 国民健康・栄養の現状(第一出版) 日本栄養士会HP実践情報 https://www.dietitian.or.jp/data/		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
栄養指導実習 I	芳賀 絵美子	単 独	E	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育
EC2504N					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
科目(区分)	栄養の指導				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 栄養士として必要なコミュニケーション能力について学びます。栄養指導論で学んだ理論を用い、グループワークにてすすめていくことで、企画力を高め、指導手法を実践的に習得します。 ☆給食管理・衛生管理・集団及び個別栄養指導の経験を生かして授業を進めます。					定期試験	40%
					授業への参加度	20%
【授業の到達目標】 ・人前で発表ができる。 ・チームの中で活動ができる。 ・基本的な指導理論を実践として使うことができる。 ・集団指導の企画から展開、評価ができる。 ・個人の食生活評価ができる。					課題提出物	40%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業計画】					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	○
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	○
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	◎
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△	
【授業計画】	回数	テーマ	内 容			
	1	オリエンテーション	授業のすすめ方と栄養指導の実際			
	2	面接の基礎、集団指導入門	人前での発表、集団指導の理解			
	3	媒体研究	媒体の作り方			
	4	集団指導入門・企画から展開1	食生活、身体活動調査			
	5	集団指導入門・企画から展開2	課題の抽出、目標設定、エビデンスの理解			
	6	集団指導入門・企画から展開3	目的に適した教材づくり			
	7	集団指導入門・企画から展開4	プレゼンテーションの実施と評価			
	8	集団指導入門・企画から展開5	問題点の評価、検討			
	9	集団指導(電子媒体を使って)1	すすめ方と企画			
	10	集団指導(電子媒体を使って)2	計画と準備			
	11	集団指導(電子媒体を使って)3	リハーサルと是正措置			
	12	集団指導(電子媒体を使って)4	発表と評価			
	13	栄養教育のアセスメント①	生活活動強度と食生活調査			
	14	栄養教育のアセスメント②	食生活の評価			
	15	栄養教育のアセスメント③	HMの利用			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:1時間) (予習) 栄養指導論で使う教科書を読みなおしましょう。 (復習) 授業で修得したことを自分自身の食習慣や運動習慣の改善に役立てましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】グループワークが中心になります。その他シナリオロールプレイング、プレゼンテーションも実施します。						
【課題等への対応】授業への参加度はグループワークで発言しているか、役割分担をこなしているかを評価します。提出課題は評価後に返却します。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】井川聡子「栄養指導事例集」(理工図書) おおさか食育通信HP 健康栄養情報 http://www.osaka-shokuiku.jp/kenkoeiyo/kyouzai1.html		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
給食計画・実践論	吉村 和美	単 独	L	必修 選択 2	1年次■前期 2年次□前期 □後期 □後期	
EC2601N						
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】	
【授業の概要】	栄養士の主要業務である給食の計画と実践方法について学びます。給食を食べる人(喫食者)を把握し、必要な栄養量を求め、エネルギー比率を計算する方法を習得します。また、安全な給食を提供できるよう大量調理施設衛生管理マニュアルについて理解を深めます。 授業開始時に前回講義の復習を兼ね小テストを行います。 ☆豊富な給食経験、特別治療食献立作成経験を授業に反映します。				定期試験	60%
					授業への参加度	30%
					小テスト	10%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	○
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	◎
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△
【授業計画】						
	回数	テーマ	内容			
	1	給食の概念	給食とは、給食に関する法律			
	2	特定給食施設における栄養・食事管理①	栄養・食事管理の意義と目的、利用者の嗜好・満足度調査			
	3	特定給食施設における栄養・食事管理②	給与栄養目標量の設定と評価			
	4	特定給食施設における栄養・食事管理③	給与栄養目標量の設定の確認、栄養補給法			
	5	特定給食施設における栄養・食事管理④	献立計画			
	6	特定給食施設における栄養・食事管理⑤	パターン別献立と予定献立表の作成			
	7	特定給食施設における栄養・食事管理⑥	栄養・食事計画の実施、評価、改善			
	8	給食の生産(調理)管理①	食材の購入と管理、大量調理の方法と技術			
	9	給食の生産(調理)管理②	安全・衛生管理、食品事故発生時の対応			
	10	給食の生産(調理)管理③	大量調理施設衛生管理マニュアル重点項目の理解			
	11	給食の生産(調理)管理④	施設設備の衛生、危機管理対策			
	12	品質管理、施設・設備管理	品質管理の概念、調理室のレイアウト、食器・什器			
	13	給食の事務・情報管理、事故・災害対策	給食帳票の主な種類と性質、給食部門における緊急時の対応			
	14	給食における経営管理とマーケティング	給食の原価、外部委託化、ニーズの捉え方			
	15	給食の組織・人事管理 各種施設での給食の位置づけ	関連分野との連携、人事・労務管理、多様な施設で活躍する栄養士の仕事			
	定期試験	実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)				
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 2時間)						
(予習) 毎授業前には教科書を読み、わからない用語を調べましょう。						
(復習) 授業内容について、教科書に記載されていること、説明されたことを整理しまとめておきましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】						
学生間で意見交換をしながら練習問題に取り組みます。						
【課題等への対応】						
小テストは回収・採点し返却します。理解が不十分で再度指導が必要な場合は個別に対応します。						
【指定教科書】幸林友男他編栄養科学シリーズNEXT「給食経営管理理論第4版」(講談社サイエンティフィク)			【参考書等】			
			電子政府の総合窓口 e-Gov(イーガブ)栄養士法、健康増進法など			
			厚生労働省HP 大量調理施設衛生管理マニュアルなど			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
給食実務実習 I	芳賀 絵美子	単 独	E	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育
EC2602N					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 給食計画・実践論で学んだ知識を基に実際に給食を作り、提供します。給食に関する帳票類の記入方法とまとめ方、大量調理機器の扱い方の習得を目指します。大量調理機器の使用法については、予習復習のための動画教材を用意しています。全員での模擬実習の後、数名のグループに分かれ、エネルギー比の計算・発注・作業工程表等を作成し、給食実習を行います。実習後、帳票類をまとめ提出します。 ☆給食管理・衛生管理・集団及び個別栄養指導の経験を生かして授業を進めます。	定期試験		40%			
	提出物		30%			
	実習への参加度		30%			
	DPとの関連(大◎、中○、小△)					
	社会人としての幅広い教養を身に付けている。				△	
【授業の到達目標】 ・食事摂取基準を利用して、条件に合った給食と栄養目標量を定めることができる。 ・「私の献立ノート」を活用し、栄養価・エネルギー比率・発注量等の計算ができる。 ・発注票・作業工程表・日誌など給食実習に必要な帳票類の作成ができる。 ・実習室内にある主な大量調理機器を安全に操作することができる。 ・汚染区域と清潔区域を理解し、衛生や安全に配慮した作業ができる。 ・お互いに意見を交わしながら、グループで協力して実習に取り組める。 ・残食調査やアンケート調査をもとに改善点を見つけ、次回の実習に役立てることができる。	健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。				○	
	調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。				◎	
	状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。				◎	
	自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。				○	
	【授業計画】					
チェック回数	テーマ		内 容			
1	オリエンテーション		実習の流れと準備			
2	給食と栄養目標量の設定		喫食者の把握、目標量の設定方法			
3	献立表の作成		栄養価・栄養比率・発注係数の計算			
4	帳票類の作成		各帳票類の記入方法、作業工程表の作成方法			
5	大量調理施設衛生管理マニュアル		大量調理の特性、作業区域・器具類の確認			
6	食環境の整備、模擬実習の説明		実習室・試食室の清掃・整備、模擬実習の打ち合わせ			
7	模擬実習①		(全員実習)機器の扱い方、作業の流れの確認			
8	模擬実習②		(全員実習)機器の扱い方、作業の流れの確認			
9	グループ実習1班(1回目)		(1班)実習・評価、(2班)食品構成表の検討			
10	グループ実習2班(1回目)		(2班)実習・評価、(1班)食品構成表の検討			
11	実習1回目のまとめ、原価計算		実習の反省と課題の解決、原価計算の方法			
12	グループ実習1班(2回目)		(1班)実習・発表・評価、(2班)課題献立作成			
13	グループ実習2班(2回目)		(2班)実習・発表・評価、(1班)課題献立作成			
14	実習2回目のまとめ、ヒヤリハットの分析		実習の反省と課題の解決、ヒヤリハットの再発防止策検討			
15	まとめ		ファイルの整理、各種計算方法の復習			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:2時間) (予習)大量調理施設衛生管理マニュアルを復習し、実習献立の作業工程を把握しておきましょう。 (復習)班で協力して各帳票類を作成・整理しましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 班内で意見を交換し、協力して実習に取り組みます。グループ実習後にはアンケート調査をもとに発表を行います。						
【課題等への対応】 提出物は回収して採点し、指導が必要な学生は個別に対応します。 各帳票類を綴じておくグループ実習用ファイルは確認し、理解不足な点はグループに対して再度指導します。						
【指定教科書】 西川貴子他「Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてびき」(医歯薬出版) 殿塚婦美子他「イラストでみるはじめての大量調理」(学建書院)				【参考書等】 幸林友男他編「栄養科学シリーズNEXT」給食経営管理論第4版(講談社サイエンティフィク) 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版部)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格
調理学 EB2701NF	塩田 博子	単 独	L	必修 2 選択	1年次■前期 2年次□前期 □後期 □後期	
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】 定期試験 80% 授業への参加度 20%	
【授業の概要】 毎日の食事で摂取している食品の特性について学びます。また、食品をいかに美味しくかつ安全で栄養素の吸収を高めていくかを、食品と調理の関係から学びます。講義の内容について教科書と配布資料で進めていきます。要点をしっかりと理解し、調理学実習の技術にも応用してください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。						
【授業の到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・人間と食べ物のかかわりについて理解する。 ・献立と食事設計について理解する。 ・おいしさのメカニズムについて理解し、おいしさの評価について考えられるようにする。 ・調理操作の種類と特徴、食品の調理性について理解する。 ・食品の調理操作による、物理的、化学的变化について理解する。 ・調理システムと調理機器の原理について理解する。 ・調理を取り巻く環境の変化や問題点について考えられるようにする。 						DPとの関連(大◎、中○、小△) 社会人としての幅広い教養を身に付けている。 △ 健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 ◎ 調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 ◎ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ○ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 ○
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内 容				
1	調理学の意義 人間と食べ物	調理学の役割、人間と食べ物のかかわり				
2	食事設計	健康的な日常生活を送る場合の栄養バランスを考えた献立のパターンと献立作成				
3	美味論	美味しさの科学と文化				
4	調理操作の分類	調理操作の種類と機能				
5	調理器具とエネルギー	調理器具・機器の種類と機能調理システム(厨房設備)				
6	調味料・香辛料の調理機能	調味料・香辛料の調理機能の特性				
7	植物性食品の調理機能①	穀類の調理機能の特性				
8	植物性食品の調理機能②	イモ類・マメ類・種実類の調理機能の特性				
9	植物性食品の調理機能③	野菜、果物、海藻、きのこの調理機能の特性				
10	動物性食品の調理機能①	食肉の調理機能の特性				
11	動物性食品の調理機能②	魚介類の調理機能の特性				
12	動物性食品の調理機能③	卵類・乳類の調理機能の特性				
13	抽出食品素材の調理機能①	デンプン・油脂類の調理機能の特性				
14	抽出食品素材の調理機能②	ゲル化用食品抽出素材・新食品素材の調理機能の特性				
15	調理環境・まとめ	調理環境と食情報				
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 予復習合わせ週3時間程度) (予習)教科書を読んでおきましょう。 (復習)講義中に行った豆テストの間違いを訂正し、理解しましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 調理の意義やおいしさについてディスカッションを行い、それぞれの食品の機能と調理性について理解を深める。						
【課題等への対応】 配布したプリントは、提出期限までに提出し、添削後返却する。試験結果の確認には、個別に対応する。						
【指定教科書】 久木久美子「調理学」(化学同人)			【参考書等】 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版社) 「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版社) 坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期																																																	
調理学基礎演習 I	塩田 博子	単 独	S	必修 1 選択	1年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格																																																
EB2702N					<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期																																																	
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】 献立作成・レポート 50% 実習に対する取り組み 50%																																																	
【授業の概要】																																																						
健康な食生活を送るために、食品の機能を十分に使い調理ができるように、調理の基礎を学びます。演習や実習を取り入れて、調理の基礎技術を習得していきます。演習や実習では、レポートや課題の提出もありますので、授業には積極的に取り組んでください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。																																																						
【授業の到達目標】																																																						
<ul style="list-style-type: none"> ・調味料の種類と使用量について理解する。 ・調味料の割合について理解し、計算ができる。 ・食品の成分について理解し、食品の栄養計算ができる。 ・食品の特性を理解し、使用量の目安量を知る。 ・一人分の目安量や作り方を理解し、レシピの作成ができる。 																																																						
【授業計画】 <table border="1"> <thead> <tr> <th>チェック回数</th> <th>テーマ</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>オリエンテーション</td> <td>調理の意義 / 可食量、廃棄量、用意する量について</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>包丁の研ぎ方</td> <td>包丁の研ぎ方の説明と実際</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>調味の基本①</td> <td>塩分・糖分換算と計量器の使い方</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>調味の基本②</td> <td>調味パーセント</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>食品の栄養</td> <td>成分表の使い方と使用食品の栄養計算</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>切碎①</td> <td>野菜の切り方の種類を覚える</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>切碎②</td> <td>野菜で多く使われる切り方とその実際</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>食材の重量変化①</td> <td>野菜の加熱と重量の変化</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>食材の重量変化②</td> <td>肉の種類と部位による加熱と重量の変化</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>献立の組み立てとレシピの作成</td> <td>献立の組み立て方とレシピの作成手順</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>自主献立レシピの作成①</td> <td>テーマによる献立の組み立てとレシピの作成</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>自主献立レシピの作成②</td> <td>テーマによる献立の組み立てとレシピの作成と訂正</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>自主献立レシピの作成③</td> <td>テーマによる献立の仕上げ</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>レシピカードの作成①</td> <td>レシピカード作成についての説明</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>レシピカードの作成②</td> <td>試作・写真撮影の方法とデータの保存</td> </tr> </tbody> </table>							チェック回数	テーマ	内容	1	オリエンテーション	調理の意義 / 可食量、廃棄量、用意する量について	2	包丁の研ぎ方	包丁の研ぎ方の説明と実際	3	調味の基本①	塩分・糖分換算と計量器の使い方	4	調味の基本②	調味パーセント	5	食品の栄養	成分表の使い方と使用食品の栄養計算	6	切碎①	野菜の切り方の種類を覚える	7	切碎②	野菜で多く使われる切り方とその実際	8	食材の重量変化①	野菜の加熱と重量の変化	9	食材の重量変化②	肉の種類と部位による加熱と重量の変化	10	献立の組み立てとレシピの作成	献立の組み立て方とレシピの作成手順	11	自主献立レシピの作成①	テーマによる献立の組み立てとレシピの作成	12	自主献立レシピの作成②	テーマによる献立の組み立てとレシピの作成と訂正	13	自主献立レシピの作成③	テーマによる献立の仕上げ	14	レシピカードの作成①	レシピカード作成についての説明	15	レシピカードの作成②	試作・写真撮影の方法とデータの保存
チェック回数	テーマ	内容																																																				
1	オリエンテーション	調理の意義 / 可食量、廃棄量、用意する量について																																																				
2	包丁の研ぎ方	包丁の研ぎ方の説明と実際																																																				
3	調味の基本①	塩分・糖分換算と計量器の使い方																																																				
4	調味の基本②	調味パーセント																																																				
5	食品の栄養	成分表の使い方と使用食品の栄養計算																																																				
6	切碎①	野菜の切り方の種類を覚える																																																				
7	切碎②	野菜で多く使われる切り方とその実際																																																				
8	食材の重量変化①	野菜の加熱と重量の変化																																																				
9	食材の重量変化②	肉の種類と部位による加熱と重量の変化																																																				
10	献立の組み立てとレシピの作成	献立の組み立て方とレシピの作成手順																																																				
11	自主献立レシピの作成①	テーマによる献立の組み立てとレシピの作成																																																				
12	自主献立レシピの作成②	テーマによる献立の組み立てとレシピの作成と訂正																																																				
13	自主献立レシピの作成③	テーマによる献立の仕上げ																																																				
14	レシピカードの作成①	レシピカード作成についての説明																																																				
15	レシピカードの作成②	試作・写真撮影の方法とデータの保存																																																				
定期試験 (実施しない) ・ 実施 (実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)																																																						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 予復習合わせ週1時間程度)																																																						
(予習)実習プリントを熟読しておきましょう。																																																						
(復習)実習レポートを期限までにまとめ、提出して下さい。																																																						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。																																																						
【アクティブラーニングの授業手法】																																																						
自主献立のレシピ作成についてディスカッション又はグループワークを行い、知識・技能を向上させる。																																																						
【課題等への対応】																																																						
課題は期限までに提出し、添削後返却する。																																																						
【指定教科書】				【参考書等】																																																		
香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版社)				久木久美子「調理学」(化学同人)																																																		
「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版社)																																																						
坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)																																																						

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
調理学基礎演習Ⅱ	塩田 博子	単 独	S	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育
EC2703N					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 調理学、調理学基礎演習Ⅰ、調理学実習Ⅰで習得した基礎知識や技術を基に、栄養士の資格取得を目指して調理に関する知識と技能を向上させていきます。また、知識や技能の不足の部分についても復習を取り入れて学んでいきます。調理学基礎演習Ⅰより引き続き行っているレシピカードは仕上げ、大学祭等でコンテストを行います。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。					レポート	50%
					実習に対する取り組み	50%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	○
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	○
【授業の到達目標】 ・レシピの表現方法について理解し、レシピの作成ができる。 ・料理の盛り付け方について理解し、技術を習得する。 ・季節の食材を知り、下処理と特性を活かした調理ができるようになる。 ・季節の食材を知り、献立作成の基礎を身に付ける。 ・食のマナーを学び、食事の提供方法を身に付ける。					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	◎
					自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△
【授業計画】						
チェック回数	テーマ			内 容		
1	レシピカードの作成①			レシピカードの訂正		
2	レシピカードの作成②			レシピカードの仕上げ(PCによる)①		
3	レシピカードの作成③			レシピカードの仕上げ(PCによる)②		
4	レシピカードの作成④			レシピカードの仕上げ(印刷)		
5	食器の選択と盛り付け			1人前の盛り付け方と量		
6	乾物の取り扱い			乾物の戻し方と重量の変化		
7	四季の食材①			四季の野菜・果物		
8	四季の食材②			四季の魚介類		
9	献立作成①			冬の食材を使用した献立作成①		
10	献立作成②			冬の食材を使用した献立作成②		
11	野菜の飾り切り			飾り切りと盛り付け		
12	卵の特性①			卵の希釈性		
13	ゲル化剤の特性			寒天とゼラチンの特性と取り扱い		
14	卵の特性②			卵の起泡性		
15	会席料理のマナー			会席料理のマナーと料理		
定期試験	(実施しない)・実施(実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 予復習合わせ週1時間程度) (予習)実習プリントを熟読しておきましょう。 (復習)実習レポートを期限までにまとめ、提出して下さい。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 夏季課題のレシピカードを仕上げ、大学祭で展示発表を行う。						
【課題等への対応】 レポートは期限までに提出し、添削後返却する。						
【指定教科書】 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版部) 坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)				【参考書等】 久木久美子「調理学」(化学同人) 山崎清子他「New調理と理論」(同文書院)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
調理学実習 I	塩田 博子	単 独	E	必修 1 選択	1年次 ■前期 2年次 □前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格
EB2704NF					□後期 □後期	
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】 定期試験 30% 実習への取り組み 20% 実技試験 20% レポート 30% <small>*すべてのレポートを提出しなければ、定期試験は受験できない。</small>	
【授業の概要】						
食品を安全でおいしく、生命の維持に必要な栄養素を取ることができるように、食品の特性を学び、調理ができる技術(調理操作)を身に付けていきます。各実習後にはレポート提出があります。実習内容については、事前に資料配布をします。しっかりと予習をして、実習を行ってください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。						
【授業の到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> 調理における安全、衛生面についての基本を理解し、実習できるようになる。 各材料の販売形態の目安量を知る。 食品の特性を生かした基本的な調理法を習得する。 調理機器の基本的な取り扱いについて理解する。 調味料の特性を理解し、各献立での基本的な計量方法や使用方法を身に付ける。 調味や盛り付けなど、献立に適した調理法を身に付ける。 栄養面、おいしさについて、献立の栄養価計算や調味料の濃度について理解する。 						
【授業計画】						
	回数	テーマ	内容			
	1	調理の基本	実習に際しての心得、調理器具の取り扱い			
	2	栄養と調理	食品成分表の見方と栄養計算			
	3	食品の目安量と実際・調味料の割合	計量器の使用法			
	4	調理の基本操作	調理操作とその実際			
	5	日本料理①	米の調理(炊き方とその応用)・汁物(だしの種類ととり方)			
	6	中国料理①	湯の取り方・前菜(種類と要点・具材の切り方)・蒸し物(種類と火加減)			
	7	西洋料理①	スープ・肉料理(種類と要点)			
	8	日本料理②	魚料理(魚の扱い方と要点)・煮物(種類と要点・具材の切り方)			
	9	日本料理③	揚げ物(種類と要点)・練り物(種類と調理特性)			
	10	中国料理②	菜と点心(種類と要点)			
	11	西洋料理②	ルー(種類と調理特性)・ゲル化剤(種類と特性)			
	12	日本料理④	焼き物(種類とオーブンの使い方)・和え物(種類と要点)			
	13	自主献立による調理	献立作成と食材・調理操作の選択			
	14	自主献立のまとめと発表	まとめと発表・評価			
	15	実技試験・解説	実技試験および解説			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 予復習合わせ週1時間程度) (予習)実習プリントを熟読しておきましょう。 (復習)レポートを期限までにまとめ、提出して下さい。						
【オフィスアワー】 オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 授業テーマについてディスカッションを行い、技能の向上を図り、15回目に実技試験を行う。						
【課題等への対応】 レポートは期限までに提出し、添削後返却する。試験結果の確認には、個別に対応する。						
【指定教科書】 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ第4版」(女子栄養大学出版部) 坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)			【参考書等】 久木久美子「調理学」(化学同人) https://www.hakodate-jc.ac.jp/open_edu_resources/hj_shoku_01m.pdf 函館短期大学「キッチンで試す、味覚の相乗効果と対比現象」澤辺 桃子			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格																																																																
調理学実習Ⅱ	塩田 博子	単 独	E	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期																																																																	
EC2705NF																																																																						
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】 定期試験 30% 実習への取り組み 20% 実技試験 20% レポート 30% *すべてのレポートを提出しなければ、定期試験は受験できない。																																																																	
【授業の概要】	調理学実習Ⅰを基礎とし、行事に合わせた献立や、食品の特性による調理操作について学び、栄養士として調理ができる技術を身に付けていきます。各実習後にはレポート提出があります。実習内容については、事前に資料配布をします。しっかりと予習をして、実習を行ってください。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。				DPとの関連(大○、中○、小△)																																																																	
【授業の到達目標】	<ul style="list-style-type: none"> 各季節の食材を選択する力を身に付ける。 食品の調理特性を生かした調理技能を向上させる。 食品や調理機器の取り扱いについて、安全・衛生面に配慮できる力を身に付ける。 味覚や盛り付け、献立に適した調理法を身に付ける。 栄養面、おいしさの面からも評価・検討できる力を身に付ける。 				社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ○ 健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。 ○ 調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。 ◎ 状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。 ◎ 自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。 △																																																																	
【授業計画】	<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th> <th>回数</th> <th>テーマ</th> <th>内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>1</td><td>秋の食材と味覚</td><td>秋の食材の使用と調味料の割合</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td><td>季節の弁当</td><td>食欲の秋、色彩豊かに栄養のバランスを考えたお弁当作りと注意点</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td><td>魚の鮮度と捌き方</td><td>魚の捌き方と調理法</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td><td>小麦粉と卵の調理特性</td><td>卵と小麦粉の調理特性</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td><td>諸外国の料理</td><td>諸外国の料理に挑戦、献立名の意味</td></tr> <tr><td>6</td><td>6</td><td>中国料理(形式と献立)</td><td>片栗粉、砂糖の特性</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td><td>日本料理(形式と献立)</td><td>イカの捌き方と調理法</td></tr> <tr><td>8</td><td>8</td><td>西洋料理(形式と献立)</td><td>麺の種類と茹で方</td></tr> <tr><td>9</td><td>9</td><td>行事食・自主献立作成</td><td>行事食の種類と特徴・自主献立作成</td></tr> <tr><td>10</td><td>10</td><td>行事食①クリスマス料理</td><td>調理器具の合理的な使い方</td></tr> <tr><td>11</td><td>11</td><td>行事食②お正月料理</td><td>おせち料理の由来・料理の色彩と盛り付け方</td></tr> <tr><td>12</td><td>12</td><td>おもてなし料理</td><td>おもてなし料理の種類と調理特性</td></tr> <tr><td>13</td><td>13</td><td>自主献立の調理</td><td>指定食材による献立作成と調理</td></tr> <tr><td>14</td><td>14</td><td>自主献立の評価・まとめ</td><td>他の班の発表を良く聴き、調理学実習Ⅱの内容を把握する</td></tr> <tr><td>15</td><td>15</td><td>実技試験・解説</td><td>調理学実習Ⅱの理解度を見る</td></tr> </tbody> </table>						回	回数	テーマ	内 容	1	1	秋の食材と味覚	秋の食材の使用と調味料の割合	2	2	季節の弁当	食欲の秋、色彩豊かに栄養のバランスを考えたお弁当作りと注意点	3	3	魚の鮮度と捌き方	魚の捌き方と調理法	4	4	小麦粉と卵の調理特性	卵と小麦粉の調理特性	5	5	諸外国の料理	諸外国の料理に挑戦、献立名の意味	6	6	中国料理(形式と献立)	片栗粉、砂糖の特性	7	7	日本料理(形式と献立)	イカの捌き方と調理法	8	8	西洋料理(形式と献立)	麺の種類と茹で方	9	9	行事食・自主献立作成	行事食の種類と特徴・自主献立作成	10	10	行事食①クリスマス料理	調理器具の合理的な使い方	11	11	行事食②お正月料理	おせち料理の由来・料理の色彩と盛り付け方	12	12	おもてなし料理	おもてなし料理の種類と調理特性	13	13	自主献立の調理	指定食材による献立作成と調理	14	14	自主献立の評価・まとめ	他の班の発表を良く聴き、調理学実習Ⅱの内容を把握する	15	15	実技試験・解説	調理学実習Ⅱの理解度を見る
回	回数	テーマ	内 容																																																																			
1	1	秋の食材と味覚	秋の食材の使用と調味料の割合																																																																			
2	2	季節の弁当	食欲の秋、色彩豊かに栄養のバランスを考えたお弁当作りと注意点																																																																			
3	3	魚の鮮度と捌き方	魚の捌き方と調理法																																																																			
4	4	小麦粉と卵の調理特性	卵と小麦粉の調理特性																																																																			
5	5	諸外国の料理	諸外国の料理に挑戦、献立名の意味																																																																			
6	6	中国料理(形式と献立)	片栗粉、砂糖の特性																																																																			
7	7	日本料理(形式と献立)	イカの捌き方と調理法																																																																			
8	8	西洋料理(形式と献立)	麺の種類と茹で方																																																																			
9	9	行事食・自主献立作成	行事食の種類と特徴・自主献立作成																																																																			
10	10	行事食①クリスマス料理	調理器具の合理的な使い方																																																																			
11	11	行事食②お正月料理	おせち料理の由来・料理の色彩と盛り付け方																																																																			
12	12	おもてなし料理	おもてなし料理の種類と調理特性																																																																			
13	13	自主献立の調理	指定食材による献立作成と調理																																																																			
14	14	自主献立の評価・まとめ	他の班の発表を良く聴き、調理学実習Ⅱの内容を把握する																																																																			
15	15	実技試験・解説	調理学実習Ⅱの理解度を見る																																																																			
定期試験	実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)																																																																					
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 予復習合わせ週3時間程度) (予習)実習プリントを熟読しておきましょう。 (復習)実習課題を期限までにまとめ、提出して下さい。																																																																						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。																																																																						
【アクティブラーニングの授業手法】 実習では技能の向上を図り、自主献立についてはグループワークや発表を行い、15回目に技術試験を行う。																																																																						
【課題等への対応】 レポートは期限までに提出し、添削後返却する。試験結果の確認には、個別に対応する。																																																																						
【指定教科書】 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版部) 坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)				【参考書等】 久木久美子「調理学」(化学同人)																																																																		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
食事計画演習	芳賀 絵美子	単 独	S	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育
EC2707N					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 食事計画は、栄養士の仕事の中でも重要なもののひとつです。本授業では、食材料の組み合わせや使用量、四季折々の食材料の選択、必要な栄養量の設定など食事計画の知識と技術を学びます。献立作成演習を行い、発表、評価、改善を行います。「食品学」「基礎栄養学」「調理学」についての基礎知識を理解しておいてください。 ☆給食管理・衛生管理・集団及び個別栄養指導の経験を生かして授業を進めます。	提出物		50%			
	発表		30%			
	授業に対する取り組み		20%			
	DPとの関連(大◎、中○、小△)					
	社会人としての幅広い教養を身に付けている。				○	
健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。				◎		
調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。				◎		
状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。				○		
自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。				△		
【授業計画】						
回数	テーマ	内 容				
1	オリエンテーション	食事計画とは				
2	食品と調味料	食事の構成と食品の重量目安と調味の割合				
3	旬の食材と行事食	旬の食材と行事食について				
4	暮らしの中の献立作成のヒント①	料理本、ちらし、料理番組、アプリなどからのヒントの得方				
5	暮らしの中の献立作成のヒント②	レシピの作成				
6	暮らしの中の献立作成のヒント③	レシピの試作・検討				
7	暮らしの中の献立作成のヒント④	レシピの発表				
8	献立作成①	食事摂取基準と食品構成				
9	献立作成②	給与栄養目標量を満たす献立の作成				
10	献立作成③	給与栄養目標量を満たす献立の作成				
11	献立作成④	給与栄養目標量を満たす献立の作成				
12	献立発表①	発表準備、リハーサル				
13	献立発表②	少人数および大量調理向けの献立発表				
14	献立の評価と改善	発表献立の評価と改善				
15	まとめ	作成献立の提出				
定期試験 (実施しない) ・ 実施 (実技・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 2時間) (予習)教科書を熟読し、分からない箇所をチェックしておきましょう。また、暮らしの中で献立作成のヒントになりそうなものを見つけましょう。 (復習)演習課題を期限までにまとめ、提出してください。						
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。						
【アクティブラーニングの授業手法】 13回目に自分で作成した献立について発表を行います。						
【課題等への対応】 演習課題は添削し返却します。						
【指定教科書】 坂本裕子・森美奈子編「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」(化学同人)			【参考書等】 香川明夫「食品成分表2021」(女子栄養大学出版社) 「調理のためのベーシックデータ第5版」(女子栄養大学出版社)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期		
フードスペシャリスト論	芳賀 絵美子	単 独	L	必修 選択 2	1年次■前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input checked="" type="checkbox"/> フード資格	
EC3102F					□後期		□後期
科目(区分)	健康・食品				【成績の評価方法】		
【授業の概要】 フードスペシャリストとは、消費者が食品に求めている要望を的確にとらえて生産者側へ提言し、食品開発と消費の円滑な流れをサポートする食の専門家です。この授業では、食品の生産から消費に至る各要素において正しく状況判断のできる知識と技術の習得をします。 ☆給食管理・衛生管理・集団及び個別栄養指導の経験を生かして授業を進めます。					定期試験	60%	
					レポート	20%	
【授業の到達目標】 ・フードスペシャリストの業務について理解する。 ・フードスペシャリストの活躍分野とその責務について理解する。 ・日本、世界各地の食生活にかかわる課題について理解し、解決していく力を身に付ける。 ・食品の品質規格と食品表示について理解する。 ・食品産業の役割と動向の流れについて理解する。 ・食情報について考え、消費者の保護の在り方について理解する。					授業への参加度		20%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)		
【授業計画】					社会人としての幅広い教養を身に付けている。	○	
					健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	◎	
					調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎	
					状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○	
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△		
チェック回数	テーマ			内容			
1	フードスペシャリストの概念			フードスペシャリストの専門性と業務			
2	フードスペシャリストの責務			フードスペシャリストとして果たさなければならない責務と役割			
3	人類と食物①			人類の進化と食物獲得の歴史			
4	人類と食物②			食品加工・保存技術の発展			
5	世界の食①			世界各地の食文化			
6	世界の食②			世界各地の食事情			
7	日本の食①			日本の食文化 日本食物史			
8	日本の食②			食の地域差			
9	現代日本の食生活①			日本の食生活の現状① 戦後～現代			
10	現代日本の食生活②			日本の食生活の現状② 食料自給率 食糧問題			
11	食品産業の役割①			食品産業と流通① フードシステム 食品製造業			
12	食品産業の役割②			食品産業と流通② 食品卸売業 小売業 外食産業			
13	食品の品質規格と表示①			食品にかかわる諸法規の概略① JAS法 食品表示法			
14	食品の品質規格と表示②			食品にかかわる諸法規の概略② 保健機能食品 計量法			
15	食情報と消費者保護			食についての消費者保護と情報の取得、活用方法			
定期試験 実施しない・(実施)(実技・筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)							
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:2時間) (予習)授業は教科書の内容を中心に進めますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)e-ラーニング(Moodle)で過去問題を解いていただきます。							
【オフィスアワー】オフィスアワーとして研究室に掲示します。							
【アクティブラーニングの授業手法】 授業の中で対話の時間を作ります。生活に密着した食に関する事項を質問しますので教えてください。							
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。試験結果の確認には、個別に対応します。							
【指定教科書】 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」(建帛社)				【参考書等】 なし			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
情報概論	◇ 小田 剛	単 独	L	必修 2 選択	1年次■前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EB3201					□後期 □後期	
科目(区分)	情報処理				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 パソコンやネットワークの基本的な原理について学び、その上手な利用方法に関して知識、理解を深めます。ネットワークを利用したパソコンの基本操作を学び、情報リテラシーを高めます。					定期試験	40%
					授業への参加度	20%
【授業の到達目標】 ・パソコンやその周辺機器に関して基本操作ができる。 ・Wordを使用して文書作成ができる。 ・メール操作(作成・送受信)ができる。 ・インターネットを利用して必要な情報を収集できる。 ・情報社会における危険性とマナーについて理解する。					課題	40%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
				社会人としての幅広い教養を身に付けている。	◎	
				健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	△	
				調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	○	
				状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○	
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△	
【授業計画】						
チェック回数	テーマ			内容		
1	ガイダンス			ガイダンス、アカウント設定、メールの設定、使用のマナー		
2	Windowsシステムの基本操作			Windowsシステムの基本操作 コンピュータの原理		
3	メールシステム Wordの基本操作 ドキュメント作成 ファイルサーバーの使用			メールシステムの仕組み 暗号 ファイルの管理 保存の方法 Wordによる文書作成		
4	Wordの基本操作 書式設定			Wordによる文書作成 書式設定		
5	Wordの基本操作 表の挿入			Wordによる文書作成 表の挿入、編集		
6	Wordの基本操作 文書の編集			Wordによる文書作成 編集		
7	インターネットの利用 ドキュメント作成			検索エンジン ネットリテラシー Wordによる文書作成		
8	パソコン周辺機器の利用 ドキュメント作成			プリンタの使用法 Wordによる文書作成		
9	テンプレートの利用 ドキュメント作成			賞状・名刺の作成 Wordによる文書作成		
10	描画ソフトの利用 画像の加工編集 ドキュメント作成			ペイントによる画像の編集、加工、Word文書への取り込み		
11	描画ソフトの利用 ドキュメント作成			ペイントによる画像の編集、加工、印刷、 媒体作成への利用 Wordによる文書の作成		
12	プレゼンテーションソフト、 描画ソフトの利用 ドキュメント作成			パワーポイントの利用 デジタル書籍 Wordによる文書作成		
13	プレゼンテーションソフトの利用法 ドキュメント作成			ベクター、ラスター画像の特性 Wordによる文書作成		
14	Webページの仕組み ドキュメント作成			HTMLの理解 Wordによる文書作成		
15	クラウドサービスの利用 ドキュメント作成			googleドライブの利用 Wordによる文書作成		
定期試験 実施しない・(実施) (実技)・(筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて3時間) (予習)入力などに関する技術的要件が満たされるように、空き時間等に入力の練習をしましょう。 (復習)授業で配布される参考資料を整理し、何度も読んで理解を深めましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーは特に定めませんが、事前に連絡をしてから訪問してください。						
【アクティブラーニングの授業手法】 パソコンを用いた授業です。毎回課題をメールで送信していただきます。						
【課題等への対応】 課題の評価の確認には個別に対応します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 なし (こちらから教材を配布します)				【参考書等】 小野目如快「Office 2016で学ぶコンピュータリテラシー」(実教出版)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	
パソコン演習 I	◇ 小田 剛	単 独	S	必修 選択 1	1年次■前期 2年次□前期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
EC3202					□後期 □後期	
科目(区分)	情報処理				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 表計算ソフトを用いた様々なデータ処理の方法について学びます。繰り返し練習することで、処理のスピード、技術を高めます。					定期試験	50%
					授業への参加度	20%
【授業の到達目標】 ・Excelを使用した様々なデータ処理の方法を理解できる。 ・栄養士業務を想定した実務レベルの技術を身に付ける。					課題	30%
					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
				社会人としての幅広い教養を身に付けている。	◎	
				健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。	△	
				調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。	◎	
				状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。	○	
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。	△	
【授業計画】						
回数	テーマ	内 容				
1	セルの書式設定	書式設定、セル操作				
2	関数①	SUM AVERAGE COUNTなどの関数				
3	関数②	ROUND RANKなどの関数の使い方				
4	関数③	IF関数などの使い方				
5	表の作成	表、罫線の編集方法 セルの結合 分割				
6	並べ替え	データの並べ替え				
7	グラフ操作	簡単なグラフの作成と編集				
8	論理関数	IF関数 ネスト 他の関数の組み込み				
9	検索・行列関数①	LOOKUP関数の使い方				
10	検索・行列関数②	INDEX関数などの使い方				
11	文字列操作関数 統計関数	文字列操作に関する関数の使い方 LEFT RIGHT SUMIFなど				
12	データベース機能	データベース機能を使った抽出・集計操作				
13	条件付き書式設定	条件付き書式の設定方法				
14	表の作成 グラフ操作	複雑な表やグラフの作成と編集				
15	実務を想定した演習	これまでの学習をふまえた総合的、実務的練習問題				
定期試験 実施しない・(実施) (実技)・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて2時間) (予習)授業の内容に関する資料を配布しますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)練習問題を繰り返しすることで、実際の実務に応用できるようにしましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーは特に定めませんが、事前に連絡をしてから訪問してください。						
【アクティブラーニングの授業手法】 パソコンを用いての演習を中心とした授業です。毎回課題をメールで送信していただきます。						
【課題等への対応】 課題の評価の確認には個別に対応します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 なし (こちらから教材を配布します)				【参考書等】 実教出版編集部「30時間でマスター Word&Excel2016」(実教出版)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開講時期	<input type="checkbox"/> 一般教育 <input checked="" type="checkbox"/> 専門科目 <input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格	
パソコン演習Ⅱ	◇ 小田 剛	単 独	S	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期		
EC3203					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期		
科目(区分)	情報処理				【成績の評価方法】		
【授業の概要】 ワープロソフトを用いた文書の作成編集方法について学びます。繰り返し練習することで、文書作成のスピード、技術を高めます。					定期試験	50%	
					授業への参加度	20%	
						課題	30%
				DPとの関連(大◎、中○、小△)			
				社会人としての幅広い教養を身に付けている。		◎	
【授業の到達目標】 ・Wordを使用した様々な文書作成方法を理解できる。 ・複雑な図表を含んだ文書を作成できる。				健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。		△	
				調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。		◎	
				状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。		○	
				自分と相手の思いを大切にし、地域社会の発展に貢献できる。		△	
【授業計画】							
回数	テーマ	内容					
1	入力スピードアップのための演習	ページ設定、入力、変換方式の確認					
2	Word 描画オブジェクトの利用①	Wordの描画オブジェクトを利用し、複雑な図を編集する					
3	Word 描画オブジェクトの利用②	Wordの描画オブジェクトを利用し、地図等の編集をする					
4	Wordドキュメントのレイアウト	段組み、インデントの設定 複雑なレイアウトの設定					
5	Wordにおける表・罫線の編集①	表、罫線の編集方法 セルの結合 分割					
6	Wordにおける表・罫線の編集②	複雑な表の作成					
7	Wordドキュメントの編集	ルビ、網掛け、均等割り付け、割注					
8	実務を想定した演習①	実務を想定した課題の入力					
9	実務を想定した演習②	実務を想定した課題の入力					
10	実務を想定した演習③	実務を想定した課題の入力					
11	実務を想定した演習④	実務を想定した課題の入力					
12	実務を想定した演習⑤	実務を想定した課題の入力					
13	実務を想定した演習⑥	実務を想定した課題の入力					
14	実務を想定した演習⑦	実務を想定した課題の入力					
15	実務を想定した演習⑧	実務を想定した課題の入力					
定期試験 実施しない・(実施) (実技)・筆記・口頭試問・発表・課題提出・その他)							
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて2時間) (予習)授業の内容に関する資料を配布しますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)練習問題を繰り返すことで、実際の実務に応用できるようにしましょう。							
【オフィスアワー】オフィスアワーは特に定めませんが、事前に連絡をしてから訪問してください。							
【アクティブラーニングの授業手法】 パソコンを用いた演習を中心とした授業です。毎回課題をメールで送信していただきます。							
【課題等への対応】 課題の評価の確認には個別に対応します。試験結果の確認には、個別に対応します。							
【指定教科書】 なし (こちらから教材を配布します)				【参考書等】 実教出版編集部「30時間でマスター Word&Excel2016」(実教出版)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	授業方法	単位数	開 講 時 期	
くらしと数理	◇ 小田 剛	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 一般教育
EC3205					<input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
科目(区分)	情報処理				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 日常生活における様々な事象について数理的考察ができることはとても重要なことです。 この授業では数理的発想を豊かにすることを目的に、パソコンを用いながら簡単なデータ分析の方法を学びます。	定期試験 40%				授業への参加度 40%	
	課題 20%				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・統計や検定の基本用語、意味を理解する。 ・Excelを使って重回帰分析などの分析ができる。 ・インターネットを利用して必要な情報を収集・分析できる。	社会人としての幅広い教養を身に付けている。				◎	
	健康と食品・栄養に関する専門的な知識を身に付けている。				○	
	調理・栄養に関する専門的な技能を身に付けている。				○	
	状況に応じて正しい判断を行い、多様な人々と協働できる。				○	
	自分と相手の思いを大切に、地域社会の発展に貢献できる。				△	
【授業計画】						
回数	テーマ	内 容				
1	ガイダンス	エクセルによる表計算の基礎				
2	1つの変数の記述統計①	データの並べ替え データ数のカウント 分布 ヒストグラム				
3	1つの変数の記述統計②	散布度、標準偏差				
4	2つの変数の記述統計①	共分散、相関係数				
5	2つの変数の記述統計②	連関、クロス集計、ファイ係数				
6	二次関数モデル	二次関数のあてはめ、決定係数				
7	重回帰分析①	重回帰分析とは エクセルによる重回帰分析				
8	重回帰分析②	重回帰分析の意味 実績値 理論値				
9	重回帰分析③	残差、寄与率				
10	重回帰分析④	説明変数の選択 符号の逆転				
11	重回帰分析⑤	誤差の評価 ソルバーによる解決				
12	重回帰分析の利用 実践編①	インターネット上のデータの利用 学校保健統計の利用				
13	重回帰分析の利用 実践編②	インターネット上のデータの利用 家計調査の利用				
14	重回帰分析の利用 実践編③	インターネット上のデータの利用 気象観測データの利用				
15	重回帰分析の利用 まとめ	データ分析の解釈と報告例の書き方				
定期試験 実施しない・(実施) (実技)・(筆記)・口頭試問・発表・課題提出・その他)						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:合わせて3時間) (予習)授業の内容に関する資料を配布しますので、事前に読み込んでおきましょう。 (復習)繰り返し練習して、データ分析の基礎を身につけましょう。						
【オフィスアワー】オフィスアワーは特に定めませんが、事前に連絡をしてから訪問してください。						
【アクティブラーニングの授業手法】 パソコンを用いての授業です。課題をメールで送信していただきます。						
【課題等への対応】 課題の評価の確認には個別に対応します。試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 なし(こちらから教材を配布します)				【参考書等】 山田剛史・杉澤武俊・村井潤一郎 「Rによるやさしい統計学」(オーム社)		