

2019年度

# 授 業 計 画

栄養健康学科 2年

下 関 短 期 大 学

## 2019年度 授業計画（シラバス）について

### 栄養健康学科2年

この授業計画書については、次の事項に注意して下さい。

- 1 授業計画は、「学生便覧」の科目履修表1 栄養健康学科の2年次に示してある順序で配列してあります。即ち、一般教育科目、専門教育科目の順です。
- 2 「学生便覧」の教育課程に示す授業科目名に該当する授業計画は、平成31年2月現在のものであり、2月以降に教員の変動があった場合は、担当の授業科目について新しく差し替えまたは補充します。
- 3 同一時期に開講する授業科目（必修2単位、選択2単位など）については、そのようにマークしてあります。
- 4 「担当形態」については、以下のように記入しています。  
「単独」…1人の教員が全回担当する場合  
「複数」…1回の授業を2人以上の教員が一緒に担当する場合  
「オムニバス」…各回の担当教員が異なる場合  
「クラス分け」…クラス分けて担当する授業科目である場合
- 5 指定教科書については、変更することがあります。
- 6 授業の内容及び授業の項目について、授業の進行状況によっては授業の内容及び項目の順序が一部変更されることがあります。
- 7 実験・実習・演習の内容は、一部変更されることがあります。
- 8 成績評価については、担当教員から随時指示されます。
- 9 教員氏名の◇印は非常勤講師を示します。
- 10 実務経験のある教員による授業科目については、授業の概要に記入しています。
- 11 ゼミナールは開講時に内容を提示します。
- 12 この授業計画の内容について不明な点があれば、学年担任または学科長に相談して下さい。

目 次

I. 一般教育科目	頁
1. 生活と芸術 .....	3
2. 文学 .....	4
3. 現代社会と若者 .....	5
4. 日本国憲法 .....	6
5. 環境の科学 .....	7
6. 英語 .....	8
II. 専門教育科目	
7. 公衆衛生学 .....	11
8. 社会福祉概論 .....	12
9. 解剖生理学Ⅱ .....	13
10. 運動生理学 .....	14
11. 生化学 .....	15
12. 生化学実験 .....	16
13. 食品加工学 .....	17
14. 食品衛生学 .....	18
15. 食品衛生学実験 .....	19
16. 臨床栄養学概論 .....	20
17. 臨床栄養学実習Ⅰ .....	21
18. 臨床栄養学実習Ⅱ .....	22
19. 公衆栄養学概論 .....	23
20. 栄養指導実習Ⅱ .....	24
21. 給食実務実習Ⅱ .....	25
22. 給食実務校外実習 .....	26
23. 健康体育 .....	27
24. 食品の官能評価・鑑別論 .....	28
25. フードコーディネータ論 .....	29
26. 応用表計算 .....	30
27. 食品データ分析 .....	31
28. 基礎プログラミング .....	32
29. 人間関係論 .....	33
30. 食糧経済学 .....	34
31. 海外文化の研究 .....	35
32-1. ゼミナール (子どもの食育ゼミ) .....	36
32-2. ゼミナール (関門の食ゼミ) .....	37
32-3. ゼミナール (食品ゼミ) .....	38
32-4. ゼミナール (給食ゼミナール) .....	39

## 実務経験を有する教員

### 【栄養健康学科】

実 務 経 験	関連する担当授業〈単位数〉
教授 塩田 博子 ○ 下関保健所（1年間） ○ 下関保健所における「中高年の生活習慣予防教室」「乳児の離乳食指導」（12年間） ○ 山崎ファミリークリニック栄養指導（2年間） ○ 下瀬食品（株）食品開発事業部うまみ調味料の開発 品質管理（3年間） ○ 酒田仂料理研究家助手・教室栄養指導（3年間） ○ 新日本調理師専門学校（2年間）など ☆ 各ライフステージの食生活を考慮した栄養および調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。	応用栄養学〈2〉 栄養学実習〈1〉 ゼミナール〈1〉 子どもの食と栄養〈保育学科2〉 調理学〈2〉 調理学基礎演習Ⅰ、Ⅱ〈各1〉 調理学実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ〈各1〉 〈合計13単位〉
教授 木村 秀喜 ○ 厚生労働技官（20年間） <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「労働行政安全衛生業務」「労災保険業務」等に携わった。</li> <li>・ 公衆衛生労働分野では第一線で個別・集団指導に従事した。</li> <li>・ 労災業務では障害認定業務に当たり骨格系・神経系などの事案に対応した。</li> <li>・ 安全衛生業務では企業・労働者に健康作り等を指導した。</li> </ul> ○ 「5訂日本食品標準成分表」の作成に協力した。 ☆ 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。	化学〈2〉 キャリア総合Ⅰ、Ⅱ〈各1〉 公衆衛生学〈2〉 解剖生理学Ⅰ〈2〉 健康管理概論〈2〉 栄養指導論Ⅰ、Ⅱ〈各2〉 栄養指導実習Ⅰ〈1〉 食品の官能評価・鑑別論Ⅰ、Ⅱ〈各1〉 ゼミナール〈1〉 〈合計18単位〉
講師 吉村 和美 ○ 下関厚生病院（8年間） ○ NST（栄養サポートチーム）活動 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特別治療食献立作成</li> <li>・ 集団栄養指導（糖尿病教室など）</li> <li>・ 個人指導（高血圧食、胃切除後食など）</li> </ul> ○ 神田小学校・長府病院の給食業務（各半年間） ○ （株）中冷商品開発課（1年間） ☆ 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。	臨床栄養学概論〈2〉 臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱ〈各1〉 給食実務実習Ⅱ〈1〉 給食実務校外実習〈1〉 校外実習事前演習・事後演習〈各1〉 キャリアデザインⅠ・Ⅱ〈各1〉 ゼミナール〈1〉 〈合計11単位〉
助教 芳賀 絵美子 ○ 山口県厚生農業協同組合連合会老人保健施設みのり苑（2年間） ○ 山口県厚生農業協同組合連合会小郡総合第一病院（2年間） ☆ 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。	基礎栄養学〈2〉 栄養指導実習Ⅱ〈1〉 給食計画・実践論〈2〉 給食実務実習Ⅰ〈1〉 食事計画演習〈1〉 食文化の研究〈1〉 ゼミナール〈1〉 〈合計9単位〉
非常勤講師 徳永 修 ○ 徳永耳鼻咽喉科医院などに医師として勤務（39年間）	解剖生理学Ⅱ〈2〉
非常勤講師 本末 博行 ○ 社会福祉法人下関大平学園勤務（34年間）	社会福祉概論〈2〉

## 【保育学科】

実 務 経 験	関連する担当授業〈単位数〉
教授 堀尾昇平 ○ 絵画・デッサン教室に勤務（5年間） ☆ デッサンの基礎、絵画を幼児・小学生・障がい児に指導した経験を生かして授業を進めます。	幼児と造形表現〈1〉 保育内容「表現」の指導法〈2〉 〈合計3単位〉
教授 藤井房雄 ○ 山口県内の中学校に保健体育科の教員、校長として勤務（38年間） ○ 下関市教育委員会に勤務 ☆ 学校現場及び教育行政で「健康づくり」を指導した経験を授業に反映します。	保育内容「健康」の指導法〈2〉 〈合計2単位〉
准教授 戸田宏純 ○ 山口県内の中学校に教員・校長として勤務 ○ 山口県教育委員会下関教育事務所に勤務 ・ 管理担当（教職員の服務等） ○ 下関教育委員会に勤務 ・ 教育研修室長として各種研修を指導 ☆ 学校現場及び教育行政での経験を、教職関係科目の授業に反映します。	教育原理〈2〉 教職入門〈2〉 教職実践演習〈2〉 〈合計6単位〉
講師 山脇寛子 ○ 公立小学校スクールカウンセラー（3年間） ○ 私立大学学生相談室相談員（2年間） ○ 公立中学校特別支援学級介護支援員（2年間） ○ 精神科心理士（半年） ☆ 臨床現場、教育現場でのカウンセリング及び心理教育経験を生かし、コミュニケーションを重視した授業を進めます。	発達心理学Ⅰ（保育の心理学）〈2〉 子どもと家庭支援の心理学〈2〉 発達心理学Ⅱ（子どもの理解と援助）〈2〉 臨床心理学〈2〉、教育心理学〈2〉 幼児と人間関係〈2〉 保育内容「人間関係」の指導法〈2〉 幼児理解と援助（子どもの理解と援助）〈2〉 教育相談〈1〉 〈合計17単位〉
講師 濱田英司 ○ 社会福祉法人田の首福祉会（幼保連携型認定こども園）くりのみ子供園（6年間） ☆ 主幹保育教諭として、保育実践及び保育教諭の指導に当たった経験を生かして、保育の現場で生きる授業を進めます。	保育実習Ⅰ〈4〉、Ⅱ、Ⅲ〈各2〉 保育実習指導Ⅰ〈2〉、Ⅱ、Ⅲ〈各1〉 乳児保育Ⅰ〈2〉、Ⅱ〈1〉 保育内容総論〈1〉 幼児と環境〈1〉 保育内容「環境」の指導法〈2〉 教育実習〈4〉 教育実習事前事後指導〈1〉 教職実践演習（幼稚園）Ⅱ〈1〉 幼児教育の方法と技術〈1〉 〈合計26単位〉
講師 吉原達也 ○ 下関短期大学付属高等学校勤務（19年間） ☆ 教務部教育実習担当としての経験、学級担任の経験を授業に反映します。	教育実習〈4〉 教職実践演習（幼稚園）Ⅱ〈1〉 〈合計5単位〉
非常勤講師 沖村文子 ○ 社会福祉法人内日福祉会ばけっと勤務	障がい児保育〈2〉
非常勤講師 徳永良枝 ○ 下関市立幼稚園に教諭・園長として勤務（38年間）	教育課程総論〈2〉
非常勤講師 本末博行 ○ 社会福祉法人下関大平学園勤務（34年間）	児童家庭福祉〈2〉

実務経験	関連する担当授業〈単位数〉
非常勤講師 秋枝 研二 ○ 社会福祉法人下関大平学園勤務（30年間） ○ 社会福祉法人中部少年学院勤務（15年間）	社会福祉〈2〉 社会的養護内容〈1〉
非常勤講師 小西 孝子 ○ 山口大学医学部付属病院看護師として勤務（4年間） ○ 医療法人社団松涛会安岡病院看護部長として勤務（10年間）	子どもの保健Ⅱ〈1〉
非常勤講師 廣井 千鶴 ○ 下関厚生病院看護師として勤務（9年間） ○ 木の実保育園「デイケアハウスきのみ」に看護師として勤務（3年間） ○ 下関市子ども発達センターに看護師として勤務（12年間）	子どもの保健ⅠA〈2〉 子どもの保健ⅠB〈2〉
非常勤講師 田中 浩二 ○ 社会福祉法人きずなのあ保育園副園長として勤務（16年間） ○ 社会福祉法人中部少年学院勤務（15年間）	保育相談支援〈1〉
非常勤講師 仙石 裕樹 ○ 社会福祉法人中部少年学院勤務（4年間） ○ 社会福祉法人下関大平学園勤務（4年間）	社会的養護Ⅱ〈2〉



# 栄養健康学科 2 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

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
生活と芸術	堀尾 昇平 吉原 達也	複数	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
I a					
科目(区分)	教養科目			<b>【成績の評価方法】</b> 授業への参加度 30% 課題提出 70%	
<b>【授業の概要】</b> この授業では、音楽、美術の作品について学び、触れることで芸術と親しみ感受性を磨きます。作品の創作、鑑賞を通し、豊かな表現方法につながる知識、技能を身に付けます。音楽と美術を同時開講し、2つのグループに分かれ、後半で入れ替わります。				<b>DPとの関連(大◎、中○、小△)</b> 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。 ○	
<b>【授業の到達目標】</b> ・図画工作の基礎を学ぶ。 ・基礎表現方法への関心を高める。 ・描画材料に触れ、それらを用いた表現技術を高める。 ・音楽の歴史を学び、音楽の基礎を学ぶ。 ・童謡、唱歌に親しみ、音楽への関心を高める。					
<b>【授業計画】</b>					
チェック回数	テーマ	内容			
1	ガイダンス	音楽と図画工作について(グループ分け)			
2	音楽と美術(基礎演習)①	音楽(音楽史①)・美術について			
3	音楽と美術(基礎演習)②	音楽(音楽史②)・美術(平面、色)			
4	音楽と美術(基礎演習)③	音楽(鑑賞①)・美術(立体)			
5	音楽と美術(基礎演習)④	音楽(鑑賞②)・美術(素材研究・デッサン基礎①)			
6	音楽と美術(基礎演習)⑤	音楽(わらべ歌)・美術(デッサン基礎②)			
7	音楽と美術(基礎演習)⑥	音楽(唱歌)・美術(手描写①)			
8	音楽と美術(基礎演習)⑦	音楽(童謡)・美術(手描写②)			
9	音楽と美術(基礎演習)①	音楽(音楽史①)・美術について			
10	音楽と美術(基礎演習)②	音楽(音楽史②)・美術(平面、色)			
11	音楽と美術(基礎演習)③	音楽(鑑賞①)・美術(立体)			
12	音楽と美術(基礎演習)④	音楽(鑑賞②)・美術(素材研究・デッサン基礎①)			
13	音楽と美術(基礎演習)⑤	音楽(わらべ歌)・美術(デッサン基礎②)			
14	音楽と美術(基礎演習)⑥	音楽(唱歌)・美術(手描写①)			
15	音楽と美術(基礎演習)⑦	音楽(童謡)・美術(手描写②)			
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)					
<b>【事前事後学習(予習・復習)】</b> (事前事後学習目安時間:予習復習合わせて3時間程度) (予習)様々な芸術作品に親しみましょう。 (復習)課題提出に向けた準備をしましょう。					
<b>【オフィスアワー】</b> 特に定めませんが、事前に連絡してから訪問してください。					
<b>【アクティブラーニングの授業手法】</b> 実技・演習をとまなう授業です。					
<b>【課題等への対応】</b> 課題提出については、個別に対応します。					
<b>【指定教科書】</b> なし			<b>【参考書等】</b> 「美術Ⅰ」(光村図書) 小林実実「こどものうた200」(チャイルド本社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
文学	金 銀英	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
I c				<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	教養科目			<b>【成績の評価方法】</b> 定期試験 50% レポート 20% 授業への参加度 30%	
<b>【授業の概要】</b> 文学・文芸の理解や分析を通じて、社会生活をおくる上で基礎的な日本語力を高めることを目標とします。具体的には、様々な場面の文章表現にふれ、文章作成を行います。自己の読解力や表現力を高め、相手を思いやることのできる社会人としてのコミュニケーション力を高めます。				<b>DPとの関連(大○、中○、小△)</b> 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。 △	
<b>【授業の到達目標】</b> ・様々な文章表現について理解する。 ・社会人としての国語力(日本語力)を高める。 ・様々な文章表現の分析を通じて、客観的に状況を説明できる。 ・文章表現やコミュニケーションについての関心を高める。					
<b>【授業計画】</b>					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	はじめに —文学と文章表現—	文学・文芸鑑賞の基礎である日本語における文章表現の特徴を学ぶ。			
2	文学的表現① —漢字と平仮名—	文学作品における漢字と平仮名に注目し、自己の日常表現について考える。			
3	文学的表現② —尊敬表現と謙譲表現—	文学作品における敬語表現について注目し、国語力を高める。			
4	文学的表現③ —相手を思いやる表現—	文学作品における会話表現に注目し、自己の日本語表現を振り返る。			
5	文学と作文① —名文の工夫—	「話し言葉」「会話文」と「書き言葉」「説明文」の違いに注目し、相手・場面に応じた使い分けについて学ぶ。			
6	文学と作文② —分析と作成—	文学作品がどのように構成されているのか分析し、自己の作文を振り返る。			
7	散文について① —韻文と散文—	「韻文」と「散文」の違いや特性を理解し、読解力の向上に努める。			
8	散文について② —分析と作成—	「散文」で書かれた名文を鑑賞し、文章表現の多様性を学ぶ。			
9	報告書① —社会における文芸の役割—	「報告書」について学び、社会における文芸の役割について考える。			
10	報告書② —作成と推敲—	「報告書」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。			
11	論説文について① —論説文の構成—	「論説文」を鑑賞して構成の工夫を学び、自己の日本語表現を振り返る。			
12	論説文について② —表現上の工夫—	「論説文」における表現上の工夫を考え、社会的な実践力を高める。			
13	文芸としての手紙① —社会的役割—	手紙が相手を思いやる文芸であることに気付き、社会的役割について考える。			
14	文芸としての手紙② —表現上の工夫—	手紙に関する名文を味わい、表現上の工夫・書き方について学ぶ。			
15	まとめ —現代社会と文学—	現代社会における文学の関わりを考え、社会人としての自己の日本語力向上の課題を見つける。			
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)				
<b>【事前事後学習(予習・復習)】</b> (事前事後学習目安時間：事前-30分程度、事後-1時間程度) (予習)指定した教科書の該当箇所を予め読んでおきましょう。 (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。					
<b>【オフィスアワー】</b> 研修日を除く各曜日の12:10~13:00					
<b>【アクティブラーニングの授業手法】</b> 授業内容に沿って口頭発表やプレゼンテーションを行います。					
<b>【課題等への対応】</b> 課題ごとに張り紙などで対応方法を明示します。試験結果の確認に関しては個別に対応します。					
<b>【指定教科書】</b> 田上貞一郎ほか「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」(萌文書林)			<b>【参考書等】</b> 中村明「日本の作家 名表現辞典」(岩波書店)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
現代社会と若者	藤澤 正信	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期
I d				<input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	教養科目			【成績の評価方法】	
【授業の概要】 最新のニュースなどを取り上げて、現代社会における問題点と、それに対する若者たちの考え方を考察していきます。				定期試験	60%
				レポート	10%
			授業への参加度	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。					◎
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	青年期の人間関係について①		青年期の問題		
2	青年期の人間関係について②		青年期の心理及び人間関係		
3	青年期の人間関係について③		青年期の友人関係		
4	社会参加に伴う新しい人間関係①		職業生活と青年		
5	社会参加に伴う新しい人間関係②		教育と職業の理解と課題		
6	現代社会を取り巻く状況①		家庭面の諸問題		
7	現代社会を取り巻く状況②		社会面の諸問題①		
8	現代社会を取り巻く状況③		社会面の諸問題②		
9	現代社会を取り巻く状況④		経済面の諸問題①		
10	現代社会を取り巻く状況⑤		経済面の諸問題②		
11	世界の中の日本①		日本の政治・経済の動向		
12	世界の中の日本②		日本と諸外国との関係		
13	世界の中の日本③		日本文化の魅力		
14	世界の中の日本④		日本と海外との文化の違い		
15	世界の中の日本⑤		社会の構成員としての自覚		
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習) 最新の情報を得るために新聞報道などに目を通しておきましょう。(1時間) (復習) 授業で取り上げられ考察されたことについての自分なりの意見をまとめておきましょう。(2時間)					
【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】 毎回の授業テーマについてディスカッションを行います。					
【課題等への対応】 試験結果の確認には個別に対応します。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 碓井真央「よくわかる人間関係の心理学 史上最強図解」(ナツメ社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
日本国憲法	中村 芳喜	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
I f					
科目(区分)	教養科目			<b>【成績の評価方法】</b> 定期試験 80% 授業への参加度 20%	
<b>【授業の概要】</b> ① 日本国憲法の前文を学びます。 ② 憲法と私たちの生活の関係を学びます。 ③ 憲法改正の論議について考え、主体的な判断力を身に付けます。 ④ 勉強して賢い主権者になりましょう。				<b>DPとの関連(大◎、中○、小△)</b>	
<b>【授業の到達目標】</b> ・日本国憲法の基本理念である「国民主権主義」「基本的人権の保障」「恒久平和主義」の精神を理解する。 ・憲法の全体構成を理解する。 ・憲法をめぐる今日の課題を学び、主体的に判断できる。				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。 ◎	
<b>【授業計画】</b>					
チェック回数	テーマ		内容		
1	日本国憲法の成立		大日本帝国憲法の概要、日本国憲法の成立過程		
2	前文・第1章 天皇		前文、天皇の地位と国民主権(第1条～第8条)		
3	第2章 戦争の放棄①		平和主義・戦力不保持・交戦権の否認(第9条)		
4	第2章 戦争の放棄②		自衛隊・日米安全保障条約		
5	憲法第9条の改正		改正をめぐる議論、あなたはどう判断するか		
6	第3章 国民の権利及び義務①		基本的人権の保障、平等権(第10条～第40条)		
7	第3章 国民の権利及び義務②		自由権的基本権(第10条～40条)		
8	第3章 国民の権利及び義務③		自由権的基本権(第10条～40条)		
9	第3章 国民の権利及び義務④		社会権的基本権、参政権、能動的諸権利(第10条～40条)		
10	第4章 国会		国会の地位と権能(第41条～第64条)		
11	第5章 内閣		内閣の地位と権能(第65条～第75条)		
12	第6章 司法		裁判所の地位と権能(第76条～第82条)		
13	第7章 財政 第8章 地方自治		財政(第83条～第91条)、地方自治(第92条～第95条)		
14	第9章 改正、第10章 最高法規、第11章 補足		(第92条～103条)		
15	まとめ		立憲主義の意義について考える		
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)				
<b>【事前事後学習(予習・復習)】</b> (事前事後学習目安時間:1時間) (予習) 次の時間の条文を読み、わからない言葉などをチェックしておきましょう。 (復習) 毎時間プリントを配付するので、授業内容を振り返りましょう。					
<b>【オフィスアワー】</b> 事前に予約すれば位置でも対応します。教科以外の相談もウェルカム。					
<b>【アクティブラーニングの授業手法】</b> 憲法改正についてディスカッションします。					
<b>【課題等への対応】</b> 試験結果の確認には個別に対応します。					
<b>【指定教科書】</b> なし(毎時間オリジナルのプリントを配付します)			<b>【参考書等】</b> 毎日、新聞を読んでください。新聞を取ってなければスマートフォンでニュースを見ましょう。		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
環境の科学	横家 将納	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
Ij					
科目(区分)	教養科目			【成績の評価方法】	
【授業の概要】 私達が住む、地球、日本、山口県に関する地形や気象などの自然環境について学びます。また地球温暖化や公害など、いわゆる環境問題についてその原因や改善に向けた取り組みなどを学びます。				定期試験	40%
				授業への参加度	40%
【授業の到達目標】 ・身の回りにおける自然環境、生活環境、環境問題などについて、科学的視点から思考するための、基本的な知識と態度を身に付ける。 ・授業で扱う事象について、科学的視点から説明ができるようになる。				課題	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、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	地球の形状と運動	地球の形状、月との関係、潮汐力摩擦などについて			
2	大陸と海洋	大陸地殻、海洋地殻、地殻熱流などについて			
3	地球のプレート運動と地震	地震、プレートテクトニクスなどについて			
4	気候変動と地形	氷河期の気候変動と地形について			
5	下関の地形	下関市の地形について 地形図やアナグリフ画像を見る			
6	地球の大気	太陽エネルギーの分配 大気圏の構造			
7	大気の循環	大気大循環 コリオリの力などについて			
8	低気圧と台風	低気圧と台風の仕組みについて			
9	大気汚染と酸性雨	窒素酸化物、硫黄酸化物、酸性雨、スモッグなどについて			
10	地球温暖化と温室効果	温室効果の仕組み、生態系への影響などについて			
11	ダイオキシン	ダイオキシン排出の仕組み、ごみ分別 銅線テスト			
12	土壌汚染と水質汚濁 カドミウム汚染	イタイイタイ病、カドミウム米、廃電池の回収などについて			
13	エネルギー問題と原子力発電	原子力発電の原理と原発問題について			
14	寿命や疾病と環境の関係	悪性新生物発生の機構と生活環境について			
15	遺伝と環境	遺伝と生活環境について			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:合わせて3時間) (予習)授業の内容に関する電子書籍を配布しますので、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】 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。また、簡単な実験もします。					
【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】 なし (こちらから教材を配布します)			【参考書等】 教養 環境の科学: 地学・化学編 Amazon Services International, Inc.		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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	◇ 伊藤 清之	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期
I m				<input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	外国語科目			<b>【成績の評価方法】</b> 定期試験 60% レポート 10% 授業への参加度 30%	
<b>【授業の概要】</b> 1年次で学習した「英会話」の学びを 深め、次のステップに進めるように学習します。日本の大学に通う4人の大学生(日本人2名・留学生2名)の楽しい大学生生活の物語を題材にして、英語4分野の力を伸ばしていきます。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
<b>【授業の到達目標】</b> ・基本的な文法事項を身に付ける。 ・基本的な英文を理解する力を養う。 ・英語を通して外国文化についての関心を高める。				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。	○
<b>【授業計画】</b>					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	It's Nice to Meet You	英語での自己紹介・be動詞を使った英文			
2	Take a Hike	1日の行動を英語で表現・一般動詞を使った英文			
3	Don't Wear Your High Heels	自分の家族や友人を英語で紹介・代名詞を使った英文			
4	There's Nothing in My Backpack	自分の身の周りにある物の位置関係の英語・前置詞を使った英文			
5	What a Small World	相手に英語で質問・英語の疑問文の使い方			
6	Let's Eat	自分が今やっていることを英語で表現・現在進行形・過去進行形をつかった英文			
7	It's a Date	その日自分がしたことを英語で表現・過去形を使った英文			
8	I Have to Study	できること、しなければならないことの英語・助動詞を使った英文			
9	What Do You Think of My Sketch	場所や価格についての英語・疑問詞を使った疑問文			
10	Kanji Is So Difficult	自分の好き嫌いについての英語・不定詞と動名詞を使った英文			
11	I'll Make a Birthday Cake	これからの予定についての英語・willやbe going toを使った英文			
12	Saturday or Sunday ?	おすすめの店についての英語・接続詞を使った英文			
13	I'm Not Good with Computers	自分がやり終えたことについて英語で・現在完了を使った英文			
14	Which Is Better ?	自分が好きな料理について英語での説明・比較表現を使った英文			
15	Surprise !	自分の気に入った本や音楽について・受動態を使った英文			
定期試験	実施しない・ <b>実施</b> (実技・ <b>筆記</b> ・口頭試問・発表・課題提出・その他)				
<b>【事前事後学習(予習・復習)】</b> (事前事後学習目安時間:3時間) (予習)自分の大学生活を見まわして、英語表現ができるものを探してみましょう。(1時間30分) (復習)実際の生活で可能な限り学習した英語表現を利用してみましょう。(1時間30分)					
<b>【オフィスアワー】</b> オフィスアワーは特に定めませんが、事前に連絡してから訪問してください。					
<b>【アクティブラーニングの授業手法】</b> 毎回の授業テーマについて、ペアを組み確認します。					
<b>【課題等への対応】</b> 試験結果の確認には個別に対応します。					
<b>【指定教科書】</b> Robert Hickling・臼倉美里 「English First Starter」(金星堂)			<b>【参考書等】</b> リサ・ヴォード「ネイティブ厳選 日常生活英会話まる覚え」(Jリサーチ出版)		

栄養健康学科 2 年

専門教育科目





授業科目名	担当教員名	担当形態	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
公衆衛生学	木村 秀喜	単独	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
IIA①				<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	社会生活と健康			【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト 50%	
【授業の概要】 公衆衛生学は集団の健康を対象とした学問です。これについて様々な側面からアプローチをし、栄養士としてまた社会人として必要な知識を学びます。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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・健康、公衆衛生の定義を説明できる。 ・基本指標を説明できる。 ・疫学の基礎を説明できる。 ・1次、2次、3次予防を説明できる。 ・主要疾患の要因と予防の基礎を説明できる。 ・環境、地域、母子、学校、産業、高齢者、精神、国際保健の特徴を説明できる。 ・主要関係法令を説明できる。				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	テーマ	内 容			
1	公衆衛生学とは	公衆衛生、健康の定義など			
2	健康の指標	必要な統計資料			
3	疫学の基礎	疫学の基礎			
4	感染症	感染症の基礎			
5	生活習慣病	生活習慣病の基礎			
6	精神保健	精神保健の基礎			
7	環境と健康①	地球規模の環境と健康			
8	環境と健康②	身近な環境と健康			
9	健康診断	健康診断、健康診査の役割と種類			
10	母子保健、学校保健	母子保健、学校保健の基礎			
11	職域保健、高齢者の健康	職域保健、高齢者の健康の基礎			
12	家庭	家庭生活における健康要因			
13	行政組織	公衆衛生に係る行政組織			
14	社会保障制度	日本の社会保障制度の概要			
15	まとめ	全体の関わり			
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:2時間) (予習) 次の単元の不明な語彙をチェックしましょう。 (復習) 章末問題を解きましょう。					
【オフィスアワー】水曜日を除く放課後。授業終了時等に予約することが望ましい。					
【アクティブラーニングの授業手法】 教科書にない、直近のことについてクラスで話し合う時間を設けます。					
【課題等への対応】 小テストは試験前に返却します。期末テストは模範解答を掲示するほか、個別に対応します。					
【指定教科書】 石川哲也他「イラスト公衆衛生学」(東京教学社)			【参考書等】 厚生労働統計協会「国民衛生の動向」(厚生労働統計協会)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
社会福祉概論	◇ 本末 博行	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
Ⅱ Aa					
科目(区分)	社会生活と健康			【成績の評価方法】 定期試験 70% レポート 20% 授業への参加度 10%	
【授業の概要】 社会福祉の歴史・制度・課題・将来の展望などを深く学ぶとともに、福祉の実践の場に対応できる知識及び技術を身に付ける。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・現代社会における社会福祉の意義と歴史の変遷について理解する。 ・社会福祉と児童福祉及び児童の人権や家庭支援との関連性について理解する。 ・社会福祉の制度や実施体系等について理解する。 ・社会福祉における相談援助や利用者の保護にかかわる仕組みについて理解する。 ・社会福祉の動向と課題について理解する。				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、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	現代社会における社会福祉の理念	社会福祉の理念と概念			
2	現代社会における社会福祉の歴史の変遷	社会福祉の歴史の変遷			
3	社会福祉と児童家庭福祉	社会福祉の一分野としての児童家庭福祉 児童の人権擁護と社会福祉			
4	家庭支援	家庭支援と社会福祉			
5	社会福祉の制度	社会福祉の制度と法体系 社会福祉行財政と実施機関			
6	社会福祉施設	社会福祉施設等			
7	社会福祉の専門性	社会福祉の専門職・実施者 社会保障及び関連制度の概要			
8	相談援助①	相談援助の意義と原則			
9	相談援助②	相談援助の方法と技術			
10	第三者評価	情報提供と第三者の評価			
11	権利擁護	利用者の権利擁護と苦情解決			
12	少子高齢化	少子高齢化社会への対応			
13	地域福祉	在宅福祉・地域福祉の推進			
14	関係機関との連携	保育・教育・療育・保健・医療等との連携とネットワーク			
15	諸外国の動向	諸外国の動向			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:60分程度) (予習)授業内容のレジュメと共に配布する内容に関連した資料によく目を通してください。 (復習)授業中に記入したレジュメをもう一度読み返し、必要な箇所を補ってください。					
【オフィスアワー】学生が必要な場合はその都度連絡してください。					
【アクティブラーニングの授業手法】 予習をしてきた学生が発表をし、授業を展開していきます。					
【課題等への対応】 必要に応じ対応します。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 山縣文治・岡田忠克「よくわかる社会福祉」(ミネルヴァ書房) 大久保秀子「新・社会福祉とは何か」(中央法規出版会社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育
解剖生理学Ⅱ	◇ 徳永 修	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
Ⅱ Ba				<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格
科目(区分)	人体の構造と機能			【成績の評価方法】 毎時間テスト 100%	<input type="checkbox"/> フード資格
【授業の概要】 栄養士として、人の正常な形態と構造(解剖学)及びその機能(生理学)を学び、人の健康な状態を理解する授業です。					
【授業の到達目標】 ・各テーマごとの主要な構造について説明できる。 ・各テーマごとの重要な機能について説明できる。					
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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	泌尿器	泌尿器の構造と役割			
2	生殖器	生殖器の構造と仕組み			
3	発生学	発生の仕組み			
4	内分泌器の形態学	内分泌器の構造と役割			
5	内分泌器の生理学	ホルモンと作用			
6	循環器の形態学	循環器の構造と血液、リンパの流れ			
7	循環器の生理学	心臓の動きと血圧			
8	中枢神経系の解剖学	脳、神経の構造			
9	中枢神経系の生理学	脳、神経の働き			
10	末梢神経	末梢神経の構造と働き			
11	感覚器の解剖学	感覚器の構造			
12	感覚器の生理学	視覚、聴覚、平衡覚、触角の特性			
13	味覚	味覚の特性			
14	体液・血液	体液と血液の役割			
15	エネルギー・代謝学	エネルギー代謝			
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予習復習合わせて週3時間程度) (予習)次時の授業内容を確認しておきましょう。 (復習)各章の練習問題、毎時間テストを復習しておきましょう。					
【オフィスアワー】授業の前後に相談に応じます。					
【アクティブラーニングの授業手法】 授業によってグループワークを取り入れます。					
【課題等への対応】 テスト結果の確認には、個別に対応します。					
【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】 なし		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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	
運動生理学	◇ 鍵村 昌範	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		
II Bb						
科目(区分)	人体の構造と機能			【成績の評価方法】		
【授業の概要】 栄養士が関与する運動指導は、主として「健康・体力」の維持増進、生活習慣病予防・改善を目指すものです。これらを中心に学習し、幅広いニーズに応えられるよう競技スポーツの話題についても理解を深めていきます。				定期試験	50%	
				レポート	10%	
			授業への参加度			40%
【授業の到達目標】 ・運動器の生理学特徴が説明できる。 ・運動と栄養の関連性が説明できる。 ・健康のための運動指導ができる。	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】						
チェック回数	テーマ		内 容			
1	解剖生理①		解剖生理学復習			
2	解剖生理②		解剖生理学復習・練習問題			
3	運動とエネルギー①		ATP産生機構			
4	運動とエネルギー②		運動時間・強度とエネルギー			
5	運動とエネルギー③		回復過程			
6	運動とエネルギー④		エネルギー消費量			
7	運動と栄養①		炭水化物			
8	運動と栄養②		脂質			
9	運動と栄養③		タンパク質			
10	運動と栄養④		ビタミン			
11	運動と栄養⑤		ミネラル			
12	運動と体液		発汗			
13	運動の効果		トレーニングの原則			
14	運動処方・運動指導の実際		健常者・競技者・有患者			
15	総まとめ		まとめのレポート作成			
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予習復習合わせて3時間程度) (予習)授業計画に記された教科書の箇所を事前によくよんでおきましょう。 (復習)授業終了後は配布プリント及び板書した内容のメモを整理・理解に努めてください。						
【オフィスアワー】授業の前後にて相談に応じます。						
【アクティブラーニングの授業手法】 状況をみてテーマについてディスカッションをグループにわかれ実施します。						
【課題等への対応】 課題についてはコメントをつけて返却します。						
【指定教科書】 高松薫他「改訂運動生理学・栄養学」(建帛社)			【参考書等】 藤井久雄ら「スポーツの栄養学:トレーニング効果を高める食事」(アイケイコーポレーション)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
生化学 ⅡB②	◇ 一柳 和正	単独	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	人体の構造と機能			【成績の評価方法】 定期試験 70% レポート 10% 授業への参加度 20%	
【授業の概要】 栄養士養成課程カリキュラムの「人体の構造と機能」の中で生化学は基礎科目です。食事として摂取した栄養素が、体内でどのように分解と合成(代謝)をしながら、身体活動に働いているかを学びます。また、核酸、遺伝子の構造と機能およびその代謝や体の恒常性とその調節機構についても学びます。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・各栄養素の構造と機能について理解できる。 ・糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝を理解できる。 ・核酸、遺伝子の構造と機能及び代謝について理解できる。 ・個体の恒常性、免疫、アレルギー、生体内酵素、ホルモンの作用について理解できる。 ・生化学の知識に基づいた栄養指導について考える力を身に付ける。				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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	生化学のオリエンテーション	生化学で何を学ぶのか 授業の受け方、勉強の仕方について			
2	人体の構造と代謝の概要	人体の構成と成分 3大栄養素の消化と吸収 代謝経路とは			
3	生体のエネルギー	ATPの役割と生体酸化について			
4	たんぱく質・酵素の構造と機能	アミノ酸・たんぱく質の構造と性質、酵素について			
5	たんぱく質・アミノ酸の代謝①	非必須アミノ酸の生合成、たんぱく質分解			
6	たんぱく質・アミノ酸の代謝②	アミノ酸異化、アミノ酸の特殊生成物への変換			
7	糖質の構造と機能と代謝	糖質の構造と分類			
8	糖質の代謝①	解糖系とエネルギーの生成、TCA回路			
9	糖質の代謝②	電子伝達系と酸化リン酸化、 エネルギーを生成しない代謝例路			
10	脂質の構造と機能	脂肪酸と脂質の分類			
11	脂質の代謝①	トリアシルグリセロールの生合成、			
12	脂質の代謝②	β-酸化、不飽和脂肪酸の代謝、脂質の運搬、 コレステロール			
13	核酸・遺伝子の構造と機能およびその代謝	ヌクレオチドと代謝、核酸、遺伝子、 DNA合成、RNA合成			
14	ビタミンの栄養	ビタミンの分類と働き			
15	個体の恒常性とその調節機構、免疫、アレルギー	ホルモンの分類と作用機構、免疫の種類			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習)講義前に教科書を熟読し疑問箇所をチェックして講義中に理解しましょう。 (復習)毎回の講義中に示したキーワードや図表の要点等を理解してノートにまとめましょう。					
【オフィスアワー】日時は特に定めませんが、事前相談のうえ日時を定めて対応します。					
【アクティブラーニングの授業手法】 毎回の講義内容から重要なキーワードを取り上げ、ディスカッションを行います。また、グループワークで栄養素の代謝をまとめます。					
【課題等への対応】 試験結果の確認には、個別に対応します。					
【指定教科書】 小野廣紀他「はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ②生化学」 (化学同人)			【参考書等】 岡純・田中進編集「ヴィジュアル栄養学テキスト生化学」(中山書店) 林淳三監修「Nブックス生化学」(建帛社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
生化学実験	◇ 一柳 和正	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
Ⅱ Bc					
科目(区分)	人体の構造と機能			【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート 30% 授業への参加度 10%	
【授業の概要】 生化学の講義で学んだ専門的な知識について、この実験によって確実に理解を深めます。 栄養士としての基礎知識である消化・吸収に関する消化酵素について実験を中心に進めます。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・実験の目的を理解し、適切に実験ができる。 ・各酵素のはたらき、最適温度・最適pHについて理解し、説明できる。 ・実験結果について、これまで学習した内容と関連づける力を身に付ける。 ・実験結果を客観的に分析できる。 ・実験に関する情報を整理し、実験レポートとして適切な表現で報告できる。 ・実験を通して、グループ活動をスムーズに行うための工夫、配慮ができる。				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	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション	生化学実験の内容と実験を行う際の注意事項等を理解する。			
2	たんぱく質の消化実験①	胃ペプシンの消化とpH ペプシンの最適pHを確認する。			
3	たんぱく質の消化実験②	胃ペプシンの消化と温度 ペプシンの最適温度を確認する。			
4	トリプシンの消化とpH	ペプシンとトリプシンの最適pHの違いについて確認する。			
5	膵臓リパーゼによる分解	リパーゼの作用と脂肪酸とグリセロールについて理解する。			
6	リパーゼ活性測定(中和滴定法) 試薬調製	緩衝溶液の説明と調製、 基質として胆汁酸塩溶液の調整など			
7	リパーゼ活性測定(中和滴定法)	胆汁酸塩の働きとリパーゼの加水分解率を理解する。			
8	生化学の勉強会	前期の講義の復習で教科書の練習問題を行う。			
9	生化学の知識の復習	前期の講義の復習で教科書の練習問題を行う。			
10	ペプシンの活性測定(アンソン法) 試薬調製	ヘモグロビン、TCA溶液の調整する。			
11	ペプシンの活性測定(アンソン法)	分光光度計(660nm)を使用した精度の高い測定方法を学ぶ。			
12	トリプシンによるカゼインの加水分解 試薬調製	1%カゼインと10%TCA溶液の調整			
13	トリプシンによるカゼインの加水分解	分光光度計(280nm)を使用した精度の高い測定方法を学ぶ。			
14	唾液アミラーゼの活性測定の試薬調製	緩衝溶液の説明と調製、 基質としてデンプン溶液の調整など			
15	唾液アミラーゼの活性測定	各自の唾液中のアミラーゼを測定し、消化の強度を知る。			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習)生化学の教科書やプリント資料で実験目的や操作方法を理解しておきましょう。 (復習)実験データを解析して実験目的・結果と考察を明確にしてレポート作成しましょう。					
【オフィスアワー】「オフィスアワー」の日時は特に定めませんが、事前相談のうえ日時を定めて対応します。					
【アクティブラーニングの授業手法】 グループ(班別)に分かれ、協同で実験を行います。数回はグループ(班別)で、テーマについてディスカッションを行い、レポート作成をします。					
【課題等への対応】 レポートは添削し個人的に指導し(特に実験目的と実験結果について)返却します。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 後藤潔「生化学実験」(建帛社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
食品加工学	◇ 北村 章	単独	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
ⅡC③					
科目(区分)	食品と衛生			【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】 現代において、食品といえば加工食品を指すと言っても過言ではなく、多種多様な食品が満ちあふれています。この授業では、食品の中で重要な位置を占める加工食品における、その種類および加工法について教科書に沿って学び、理解します。					
【授業の到達目標】 ・食品の規格、表示制度が説明できる。 ・主な食品の加工法、保存法が説明できる。 ・加工食品の利点や欠点を説明できる。					
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、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	序論	食生活と食品加工学、食品加工の目的			
2	農産食品の加工①	穀類、豆類、いも類の加工			
3	農産食品の加工②	野菜類、果実類、きのこ類の加工			
4	畜産食品の加工①	畜肉類の加工			
5	畜産食品の加工②	乳類、卵類の加工			
6	水産食品の加工①	水産食品の特性、水産冷凍品、水産乾燥品、水産練り製品、水産塩蔵品			
7	水産食品の加工②	水産塩蔵品、調理加工食品、水産缶詰、水産燻製品、海藻加工品、その他			
8	食用油脂、調味食品	食用油脂及び調味食品			
9	嗜好食品、インスタント食品	嗜好食品、アルコール飲料、菓子類、インスタント食品			
10	食品の加工法	物理的加工、化学的加工、生物学的加工			
11	食品の保存法①	水分活性、浸透圧、pH、低温、燻煙			
12	食品の保存法②	滅菌、除菌、殺菌、食品照射、空気組成の調節、食品添加			
13	食品の包装	食品包装の役割、材料、包装技術			
14	加工食品の規格と表示制度	規格、表示の必要性、規格と表示に関する法律や制度			
15	加工食品と食品衛生	加工食品の安全性、食中毒、将来の安全性の問題			
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予習復習合わせ週3時間程度) (予習)授業計画に沿って進めますので、授業計画に記された教科書の箇所を事前に読んでおきましょう。 (復習)授業終了後には教科書で確認しておきましょう。疑問点があれば早めに質問しましょう。					
【オフィスアワー】授業の前後に相談等にのります。					
【アクティブラーニングの授業手法】 授業中に特定のテーマについて、ディスカッションを通して理解を深めます。					
【課題等への対応】 試験結果の確認には、個別に対応します。					
【指定教科書】 西村公雄他「食品加工学 第2版」(化学同人)			【参考書等】 なし		



授業科目名	担当教員名	担当形態	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
食品衛生学	◇ 北村 章	単独	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
II C④					
科目(区分)	食品と衛生			【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】 食べ物は私たちの命の源泉ですが、食べ物に紛れ込む微生物や化学物質が食中毒を引き起こすことがあります。この授業では教科書に沿って学び、食べ物にどのような危険が潜んでいるのかを理解し、それを予防する手段についても理解しましょう。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・食品衛生行政を理解する。 ・食中毒の原因となる微生物や化学物質ごとに食中毒の特徴を理解する。 ・食品添加物の効果と食品表示について理解する。				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、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	食品衛生学総論	食品衛生行政、食品衛生法			
2	食品と微生物①	微生物の種類			
3	食品と微生物②	細菌の増殖と環境条件			
4	食品の変質と防止①	食品の変質、食品の腐敗指標			
5	食品の変質と防止②	油脂の変質、食品の保存法			
6	食中毒	食中毒原因物質の分類、発生状況			
7	細菌性食中毒①	感染型食中毒			
8	細菌性食中毒②、ウイルス、自然毒	毒素型食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒			
9	経口感染症	感染症対策と感染症法			
10	衛生指標菌	総菌数、大腸菌群			
11	異物	異物の定義と種類			
12	飲食品と寄生虫	食品を媒介とする主な寄生虫症			
13	有害物質による食品汚染	マイコトキシン、PCB、ダイオキシン類			
14	食品添加物、容器包装	食品添加物、表示基準、器具および包装容器に関する衛生			
15	食品従事者による食品衛生対策	HACCP			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予習復習合わせ週3時間程度) (予習)授業計画に沿って進めますので、授業計画に記された教科書の箇所を事前に読んでおきましょう。 (復習)授業終了後には教科書で確認しておきましょう。疑問点があれば早めに質問しましょう。					
【オフィスアワー】授業の前後に相談等にのります。					
【アクティブラーニングの授業手法】 授業中に特定のテーマについて、ディスカッションを通して理解を深めます。					
【課題等への対応】 試験結果の確認には、個別に対応します。					
【指定教科書】 伊藤武・古賀信幸「Nブックス 新版 食品衛生学」(建帛社)			【参考書等】 なし		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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	
食品衛生学実験	◇ 北村 章	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		
II Cb						
科目(区分)	食品と衛生			【成績の評価方法】		
【授業の概要】 衛生とは命を衛る(守る)ことを意味します。この授業では食品および食品容器の衛生状態を知るための実験を行います。この実験を通して、必要な知識、考え方を身に付けます。また、正確な実験操作の手順及び無菌操作を身に付けます。				定期試験	60%	
				レポート	30%	
			授業への参加度			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、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	試薬、培地の準備				
2	微生物の検査①	手指、空中落下細菌の検査				
3	微生物の検査②	調理器具の生菌数の検査				
4	生菌数	食品、水の生菌数検査				
5	大腸菌群の検査①	推定試験				
6	大腸菌群の検査②	確定試験				
7	大腸菌群の検査③	完全試験、大腸菌の分離培養				
8	黄色ブドウ球菌①	黄色ブドウ球菌の検査				
9	黄色ブドウ球菌②	PSラテックス検査、黄色ブドウ球菌の分離培養				
10	菌体外酵素、納豆菌	菌体外酵素、納豆菌の分離培養				
11	酵母菌	酵母菌の分離培養				
12	斜面培養	大腸菌、黄色ブドウ球菌、納豆菌、酵母のスラント				
13	糸状菌	スライドカルチャーによる糸状菌の観察				
14	グラム染色	大腸菌、黄色ブドウ球菌、納豆菌、納豆菌のグラム染色				
15	菌数、サイズ	酵母菌数の測定、酵母菌のサイズの測定				
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予習復習合わせ週45分程度) (予習)食品衛生学の教科書の関連箇所を事前に読んでおきましょう。 (復習)教科書の内容および配布されたプリントを整理しましょう。実験ノートに記録された実験結果よりレポートを作成しましょう。 疑問点があれば早めに質問しましょう。						
【オフィスアワー】授業の前後に相談等にのります。						
【アクティブラーニングの授業手法】 グループに分かれ、協同で実験に取り組みます。						
【課題等への対応】 試験結果の確認には、個別に対応します。						
【指定教科書】 後藤政幸「Nブックス 実験シリーズ 食品衛生学実験」(建帛社)			【参考書等】 なし			

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
臨床栄養学概論	吉村 和美	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
II Db					
科目(区分)	栄養と健康			【成績の評価方法】 定期試験 70% 小テスト 20% ノート提出 10%	
【授業の概要】 発症原因や治療法が食事と関係する疾病の食事療法について学びます。どのような食事や栄養素の偏りが疾病の原因になったかを知り、症状や治療法を理解したうえで病態改善に効果のある食事内容や献立のたて方などを習得します。 授業開始時に前回の復習として小テストを行います。 授業で示すキーワードをもとに復習ノート作成し、定期試験時に提出とします。 ☆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。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・各疾病の発症原因・病態・治療法を理解する。 ・栄養補給法の選択、利点・欠点について理解する。 ・疾病別・ステージ別の食事療法を習得する。				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	オリエンテーション、栄養と疾病	授業のすすめ方、定義・用語について、消化管について			
2	栄養補給法、一般治療食	栄養補給経路と栄養剤の種類、一般治療食の概要と種類			
3	肥満症、糖尿病①	肥満の成因と判定、糖尿病の発症と診断			
4	糖尿病②	糖尿病の食事と合併症、食品交換表について			
5	高尿酸血症(痛風)	高尿酸血症の概要と食事			
6	胃疾患	胃炎・胃潰瘍の分類・概要・食事			
7	腸疾患	下痢・便秘・炎症性腸疾患の概要と食事			
8	肝疾患	肝臓病の分類・原因・食事			
9	胆道疾患、膵疾患	胆石の分類・食事、膵疾患の原因と食事			
10	高血圧症、動脈硬化症	高血圧の原因と食事、動脈硬化の危険性について			
11	心疾患	虚血性心疾患の原因と食事			
12	腎疾患、透析療法	腎疾患の概要と食事、透析療法の種類と食事			
13	貧血、肺疾患	貧血の分類と食事、COPDの食事			
14	骨疾患、アレルギー、褥瘡	骨粗鬆症の食事、アレルギー対応について、褥瘡の概要			
15	嚥下障害、先天性異常、甲状腺疾患	食事形態について、先天性異常とは、甲状腺機能障害の食事			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予復習合わせ週3時間程度) (予習)授業当日のテーマである臓器や関連する身体の機能について復習しておきましょう。 (復習)授業で示したキーワードを中心にノートをまとめ、次週の小テストやノート提出に備えましょう。					
【オフィスアワー】特に定めませんが、事前に連絡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】 毎回理解度を確保するための小テストを行います。授業終了時の小テストにはコメントシート枠を設けます。					
【課題等への対応】 小テストは授業時間内に解答を行います。コメントシートについては内容により授業内または個別に対応します。					
【指定教科書】 芳本信子編「臨床栄養学実習―栄養食事アセスメントとケアプラン―」(学建書院)			【参考書等】 玉川和子他「臨床調理」(医歯薬出版) 日本糖尿病学会「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」(文光堂)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
臨床栄養学実習 I	吉村 和美	単独	必修 1 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
IID③					
科目(区分)	栄養と健康			【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート提出 20% 実習への参加度 20%	
【授業の概要】 臨床栄養学概論の内容をもとに、調理実習や試食体験を通して疾病の治療や予防のための食事について学びます。 嚥下機能の違いによる食形態のあり方についても理解を深め、対象者の状態に応じた食事の調理ができる技術を身に付けます。 「糖尿病治療のための食品交換表」を利用して献立作成・調理・指導ができるよう授業をすすめ、バイキング形式の実習も行います。 ☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・各疾病と食事の関係について理解を深める。 ・対象者の嚥下機能に配慮した食事形態で食事の提供ができる。 ・食材や調味料、食形態などの制限があっても、食事意欲の持てる調理・盛り付けができる。 ・特殊食品について理解し、適切に利用できる。				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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション、濃厚流動食	臨床調理について、レポートの書き方、試食～濃厚流動食			
2	分粥、術後食	分粥とは、手術前後の食事、実習～分粥			
3	軟菜食、消化器疾患の食事	軟菜食とは、胃腸疾患の食事療法、実習～軟菜食			
4	嚥下困難①(固形化)	嚥下困難について、実習～水分の誤嚥を防ぐ食材			
5	嚥下困難②(きざみ食)、食介護	きざみ食の適用、食介助法、実習～きざみ食・とろみ食			
6	嚥下困難③(ミキサー・ソフト食)	嚥下食の区分、実習～ソフト食用素材の利用・ミキサー食			
7	食欲不振、認知症	食欲不振を訴える方の食事、認知症の種類と病態			
8	食塩コントロール食	高血圧症と塩分制限、実習～減塩食の工夫のヒント			
9	蛋白コントロール食	蛋白制限の重要性について、試食～蛋白調整食品			
10	腎臓病食	腎疾患と食事、実習～心臓病食			
11	エネルギーコントロール食	エネルギー制限とは、試食～低エネルギー甘味料利用食品			
12	糖尿病食	糖尿病食品交換表の使い方、実習～糖尿病食			
13	糖尿病食事療法のための食品交換表	糖尿病食品交換表を利用した献立のたて方			
14	糖尿病食バイキング 実習の準備	糖尿病食バイキングの実習方法と準備			
15	糖尿病食バイキング	実習～糖尿病食バイキング(正しい選択の為の指導)			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:レポート作成を含めた予復習週2時間程度) (予習)教科書の該当する部分を読んでおきましょう。事前に配布されたレシピを読み作り方を把握しておきましょう。 (復習)実習や試食のレポート及びテーマごとの課題に取り組み、期限を守って提出しましょう。					
【オフィスアワー】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】 グループごとに分かれて実習を行います。糖尿病食バイキングではロールプレイングを含んだ実習を行います。					
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。内容によっては再提出を求めます。					
【指定教科書】 玉川和子他「臨床調理」(医歯薬出版) 日本糖尿病学会「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」(文光堂)			【参考書等】 芳本信子編「臨床栄養学実習―栄養食事アセスメントとケアプラン」(学建書院)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
臨床栄養学実習Ⅱ	吉村 和美	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
Ⅱ Dc					
科目(区分)	栄養と健康			【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート提出 20% 実習への参加度 20%	
【授業の概要】 臨床栄養学実習Ⅰと同様に、疾病とその食事療法を調理実習を中心に学びます。献立作成や特別食への展開、アレルギー等による禁止食品を考慮した献立変更など実践的な内容にも取り組みます。日本の伝統や行事食を食事制限のある方へ提供する場合の工夫についても学びます。 ☆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。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・病態に配慮した調理・盛り付けができる。 ・病態や各種制限を考慮しながら適切な献立を作成できる。 ・献立表を見ただけで作り方がわかる。 ・大量調理施設における展開献立の作成ができる。				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	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション、非常食	授業のすすめ方、給食施設の非常時対応、試食～非常食			
2	心疾患と食事	心疾患の病態と食事、実習～心臓病食			
3	脂質コントロール食	脂質の分類、脂質異常症と食事、実習～脂質制限食			
4	肝疾患と食事	肝臓病の進行と食事、実習～肝臓病食			
5	ミネラルについて	ミネラルの種類と役割の復習、試食～ミネラル強化食品			
6	骨粗鬆症	骨代謝、危険因子、実習～カルシウムの多い食事			
7	検査食・低残渣食	検査食とは、検査食献立のたて方			
8	貧血症と食事	貧血の種類、危険因子、実習～鉄分の多い食事			
9	便秘症と食物繊維	便秘の分類と原因、食物繊維の種類と作用、実習～食物繊維の多い食事			
10	高齢者の食事と低栄養	サルコペニア・フレイルについて、高齢者食の注意点			
11	日本の行事と食事、自主献立について	行事食といわれ・食材・料理について、自主献立の条件			
12	給食施設における献立の展開	作業手順に配慮した各食種への変更について			
13	自主献立作成、実習準備	献立・発注票の作成、必要であれば試作			
14	自主献立実習	実習～蛋白質制限のある行事食			
15	自主献立実習の評価、実習のまとめ	自主献立実習の発表と評価、治療食・食形態の今後の課題			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:レポート作成を含めた予復習週2時間程度) (予習)教科書の該当する部分を読んでおきましょう。事前に配布されたレシピを読み作り方を把握しておきましょう。 (復習)実習や試食のレポート及びテーマごとの課題に取り組み、期限を守って提出しましょう。					
【オフィスアワー】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】 グループごとに分かれて実習を行います。自主献立実習はグループ発表を含んだ実習を行います。					
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。内容によっては再提出を求めます。					
【指定教科書】 玉川和子他「臨床調理」(医歯薬出版)			【参考書等】 芳本信子編「臨床栄養学実習―栄養食事アセスメントとケアプラン」(学建書院)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
公衆栄養学概論	◇ 田代 文子	単独	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
ⅡE②					
科目(区分)	栄養の指導			【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】 この授業では、公衆学の概念を理解し、わが国や諸外国の健康・栄養問題の動向と栄養政策、栄養疫学、公衆栄養マネジメントについて学びます。授業は教科書を中心に進めます。				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】 ・公衆栄養の概念を理解する。 ・わが国と諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について理解する。 ・わが国と諸外国のさまざまな栄養政策を理解する。 ・公衆栄養のマネジメントの基本を理解する。				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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	公衆栄養の概念	公衆栄養学の意義と目的、公衆栄養とシステム			
2	公衆栄養のマネジメントサイクル	公衆栄養のマネジメントの概念、プログラムの立案			
3	公衆栄養プログラム	目的、プリシードプロセスモデル、計画、評価			
4	公衆栄養活動の進め方	公衆栄養行政。地域における公衆栄養活動			
5	栄養疫学の概要・栄養疫学調査	栄養疫学とは、地域の健康・栄養施策への活用			
6	食事調査	食事調査の方法と活用、食事調査における評価			
7	国民の健康状態と公衆栄養施策	国民の健康状態の変化、健康づくり施策の変化			
8	国民健康・栄養調査と食事摂取基準	国民健康・栄養調査の沿革、調査の内容と方法			
9	食生活の変遷	栄養素等摂取量の推移、食品群別摂取量の推移			
10	少子高齢社会の健康・栄養問題	人口動態、平均寿命と健康寿命、健康問題			
11	食糧需給と自給率	食環境、食糧需給の現状と自給率			
12	公衆栄養施策と法規	公衆栄養関連法規、栄養士・管理栄養士制度			
13	国の健康増進基本計画と地方計画	健康日本21(第二次)、健康増進地方計画			
14	健康・栄養指導のガイドライン	食生活指針、妊産婦のための食生活指針			
15	諸外国の健康・栄養政策	世界の健康・栄養問題、国際機関の健康・栄養問題			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:週3時間程度) (予習)教科書を読んで授業に出席してください。 (復習)毎回学習のポイントをテスト形式で確認します。復習して理解す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、授業終了後に対応します。					
【アクティブラーニングの授業手法】 テーマによりグループワークを実施します。					
【課題等への対応】 課題は添削し返却します。					
【指定教科書】 黒川通典他著「公衆栄養学」(化学同人)			【参考書等】 「日本人の食事摂取基準2015」(出版社は問わず)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育
栄養指導実習Ⅱ	芳賀 絵美子	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
ⅡEc				<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養士資格
科目(区分)	栄養の指導			【成績の評価方法】	<input type="checkbox"/> フード資格
【授業の概要】	栄養指導実習Ⅰで習得した内容を基本に、主として病態改善のための模擬指導を実習します。場合によっては食育も含まれます。 2～3人のグループでテーマにあった媒体を作成し、対象者に合わせた言葉遣いで正確な情報を伝える方法を習得します。 集団または個人の行動変容につながる目標のたて方、指導の手法について学びます。 ☆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 50%	
				授業への参加度 40%	
	DPとの関連(大○、中○、小△)				
【授業の到達目標】	・対象者に合わせた栄養指導案の作成ができる。 ・正確にわかりやすく情報を伝えるための媒体が作成できる。 ・対象者の行動変容を促すための提案ができる。 ・対象者に合わせた言葉遣いができる。 ・自分の考えを的確に明瞭に伝えることができる。			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	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション	実習のすすめ方、小テスト・スピーチについて			
2	栄養指導の流れ	施設の特徴と対象者による指導法の違い、指導料について			
3	模擬栄養指導の流れ	発表までの流れ、指導案の作成方法、テーマの説明			
4	模擬集団指導 準備①	指導案の作成、対象者を考慮した媒体の選択			
5	模擬集団指導 準備②	シナリオ、媒体の作成方法			
6	模擬集団指導 準備③	モデル献立・レシピの作成方法、アンケートの考え方			
7	模擬集団指導 準備④	リハーサル、シナリオ・媒体の改善			
8	模擬集団指導 発表①	模擬集団指導の実施、質疑応答、アンケート回答①			
9	模擬集団指導 発表②	模擬集団指導の実施、質疑応答、アンケート回答②			
10	模擬集団指導 評価	アンケート結果発表、評価、改善案作成			
11	個人指導	集団指導との違い、指導の流れ、コーチング			
12	個人指導の準備	栄養管理計画書、指導依頼			
13	個人指導対象者の把握	食事記録、摂取量の計算、臨床データ			
14	模擬個人指導	ステージに合わせた指導法、評価			
15	栄養士業務と栄養指導	日常業務の中の栄養指導、今後の課題			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:2時間 ) (予習)対象者の食事摂取量の概算ができるよう食品についての小テストを毎回行います。食品の重量等を覚えておきましょう。 (復習)授業内容を復習し、次の発表に反映できるようまとめておきましょう。					
【オフィスアワー】空き時間であればいつでも対応します。事前に連絡をしてください。					
【アクティブラーニングの授業手法】 グループで討議しながら集団指導の準備を進め、8・9回目に発表します。授業の冒頭で1人1分間スピーチを行います。					
【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】	【参考書等】				
なし	菱田明、佐々木敏監修 「日本人の食事摂取基準2015年版」(第一出版) 下田妙子「栄養教育論演習・実習」(化学同人)				

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
給食実務実習Ⅱ	吉村 和美	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
Ⅱ Fb					
科目(区分)	給食の運営			【成績の評価方法】 定期試験 40% 実習への参加度 50% 課題提出 10%	
【授業の概要】 給食計画論・給食実務実習Ⅰで習得した知識・技能をもとに給食を作り、教職員・学生に提供します。献立作成から工程表の作成・発注・検収・調理・原価計算・評価など給食に関する全ての作業にグループで自主的に取り組みます。必要な帳票類の作成や給食実務校外実習に備えた日誌の記入方法についても学びます。実習翌週には喫食者へアンケート結果を報告し評価を受けます。☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・対象者に配慮した献立を作成でき、給食実務に関する作業に自主的に取り組むことができる。 ・給食実務実習の関係者とコミュニケーションを取りながら作業をすすめることができる。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに従った作業ができる。 ・美味しく安全な給食を提供するための配慮と実践力を身に付ける。				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】					
チェック回数	テーマ		内 容		
1	オリエンテーション		実習の流れと自主献立について		
2	栄養士が行う給食管理業務について		給食計画論・給食実務実習Ⅰの内容や機器の操作方法の確認		
3	帳票類について、自主献立の作成		帳票類の記入方法(給食実務実習Ⅰとの違い)、自主献立作成		
4	デモ実習について、食環境の整備		デモ実習の役割分担、実習室・試食室の清掃と整備		
5	デモ実習		実習方法の再確認、大量調理のコツについて		
6	デモ実習の振り返り、実習1回目の準備		帳票類の作成、媒体作成、2・3回目の献立検討		
7	グループ実習1班(①1品自主献立)		(1班)給食実習、(2班)献立作成・実習準備		
8	グループ実習2班(①1品自主献立)		(2班)給食実習、(1班)献立作成・実習準備		
9	実習2・3回目の準備		帳票類の作成、媒体の作成、3回目の献立検討		
10	グループ実習1班(②主菜以外自主献立)		(1班)給食実習、(2班)献立作成・実習準備		
11	グループ実習2班(②主菜以外自主献立)		(2班)給食実習、(1班)献立作成・実習準備		
12	実習3回目の準備		帳票類の作成、媒体の作成		
13	グループ実習1班(③全て自主献立)		(1班)給食実習、(2班)実習準備・課題献立作成		
14	グループ実習2班(③全て自主献立)		(2班)給食実習、(1班)実習まとめ・課題献立作成		
15	実習のまとめ		実習の総括、原価の検討、今後の課題について		
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:帳票整理・日誌作成を含め週2時間程度) (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。実習日誌を作成しましょう。					
【オフィスアワー】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】 グループに分かれて自主的に実習を行います。給食を学生が中心となって運営し、記録します。実習日誌を作成し振り返りを行います。					
【課題等への対応】 給食業務に関する帳票類や個人の実習日誌については添削し、内容によっては再提出を求めます。					
【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】 岡本裕子他編「給食経営管理テキスト」(学建書院)		



授業科目名	担当教員名	担当形態	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
給食実務校外実習	吉村 和美 他	複数	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
ⅡFc					
科目(区分)	給食の運営			【成績の評価方法】 実習施設指導者の評価 70% 実習補習への取り組み 30%	
【授業の概要】 病院や福祉施設などで管理栄養士・栄養士の指導のもと2週間の校外実習を行い、給食実務の実際を学びます。栄養士を目指す者としての目標と自覚を持って臨み、目標達成のための課題に取り組みます。この実習の単位取得のためには校外実習事前演習と校外実習事後演習の単位取得が必須となります。 ☆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。				DPとの関連(大○、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・実習施設の特徴を理解できる。 ・特定給食施設において、栄養士の業務内容を実践的に学ぶ。 ・指導者の指示を理解し適切な作業ができる。 ・実習学生としてのマナーを守る。				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】					
実習時期・場所			実習内容・指導内容		
時期:前期終了後(夏季休業中) 期間:2週間 場所:特定給食施設 ・病院 ・高齢者施設 ・こども園、保育園			・各施設の概要や特徴を調べる ・給食の運営に必要な知識・技能を確認する ・実習に必要な調理技術を身に付ける ・特定給食施設の実際を体験する ・栄養士業務を理解する ・実習学生として必要な常識やマナーを身に付ける ・校外実習前に目標等の発表会を行う ・校外実習後に報告会を行う (事前事後補習を含む)		
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:給食実務実習事前事後補習の時間を含む週1時間程度) (予習)校外実習に向け、関連科目の復習や調理技術の向上に努めましょう。実習施設が決まったら施設の特性に応じた準備をすすめてください。 (復習)「校外実習報告会」にて発表後、校外実習先で解決できなかった自身の課題に取り組みましょう。					
【オフィスアワー】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】 実習施設の管理栄養士・栄養士指導のもと、大量調理施設で給食業務に関する実習を行います。					
【課題等への対応】 給食実務実習事前事後補習時に知識・技能を中心に個別に指導します。					
【指定教科書】 田上貞一郎他「管理栄養士、栄養士になるための国語表現」(萌文書林)			【参考書等】 岡本裕子他編「給食経営管理テキスト」(学建書院) 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)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
健康体育	藤井 房雄	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
II Ga					
科目(区分)	健康・食品と介護			【成績の評価方法】 レポート 20% 授業への参加度 30% 実技試験 50%	
【授業の概要】 この授業では、身体活動を通して運動の役割や必要性を学んでいきます。 また、体力を維持・増進するための効果的トレーニング方法についても学びます。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・自己の体力を知り、その保持・増進に努める。 ・各種スポーツに積極的に取り組み、運動の楽しさや必要性を理解する。 ・各種スポーツの基本的なルールを理解する。 ・応急処置及び心肺機能蘇生法を理解する。				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、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	授業に関する説明・ゲームをとおしての身体活動			
2	ストレッチ体操①	身体の部位に応じたストレッチ体操について			
3	ストレッチ体操②	身体の部位に応じたストレッチ体操について			
4	トレーニングメニューづくり	自己に応じたトレーニング内容の考案			
5	個人別トレーニング 健康スポーツ①	正しいウォーキング・ジョギングの方法と自己に応じた適切な運動量について			
6	個人別トレーニング 健康スポーツ②	正しいウォーキング・ジョギングの方法と自己に応じた適切な運動量について			
7	個人別トレーニング 健康スポーツ③	正しいウォーキング・ジョギングの方法と自己に応じた適切な運動量について			
8	個人別トレーニング レクリエーションスポーツ①	グラウンドゴルフのコース設定のポイントとルールについて			
9	個人別トレーニング レクリエーションスポーツ②	グラウンドゴルフのコース設定のポイントとルールについて			
10	個人別トレーニング 簡易スポーツ①	テニスの基本練習をとおした身体活動			
11	個人別トレーニング 簡易スポーツ②	テニスの基本練習をとおした身体活動			
12	個人別トレーニング 簡易スポーツ③	卓球の基本練習をとおした身体活動			
13	個人別トレーニング 簡易スポーツ④	卓球の基本練習をとおした身体活動			
14	個人別トレーニング 応急処置	けがの態様に応じた応急処置について			
15	個人別トレーニング 心肺機能蘇生法	心肺蘇生法の理解			
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予復習合わせ週1時間程度) (予習)運動に慣れるため、日頃から種々の機会をとらえて身体を動かすように努めてください。 (復習)授業内容を日常生活の中で実践してください。					
【オフィスアワー】特に定めませんが、事前に連絡をしてください。日程調整をして連絡します。					
【アクティブラーニングの授業手法】 毎授業の始めに学修内容について、また授業の最後に学修成果についてディスカッションします。					
【課題等への対応】 授業時に個別に対応します。また、レポートを添削し返却します。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 九州大学健康・スポーツ科学研究会「実習で学ぶ健康・運動・スポーツの科学」(大修館書店)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格	
食品の官能評価・鑑別論	木村 秀喜	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期		
II Gc						
科目(区分)	健康・食品と介護			【成績の評価方法】 定期試験 50% レポート 50%		
【授業の概要】 フードスペシャリストに必要な食品の知識を学びます。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。 ☆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。				DPとの関連(大○、中○、小△)		
【授業の到達目標】 ・個別食品の種類について学ぶ。 ・個別食品の特徴を説明できる。 ・美味しさについて、表現できる。 ・個別食品の輸送、貯蔵について説明できる。 ・個別食品の保存について説明できる。 ・食品の表示、賞味期間等について説明できる。				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】						
チェック回数	テーマ	内容				
1	オリエンテーション	授業の進め方と美味しさについて				
2	穀類①	米・麦の種類と特徴				
3	穀類②	トウモロコシ・雑穀類の種類と特徴				
4	いも・豆・種実類	種類と特徴				
5	野菜、きのこ、果実等	種類と特徴				
6	課題①	糖度の理解(要レポート)				
7	魚介類	種類と特徴				
8	肉、卵	種類と特徴				
9	乳製品	種類と特徴				
10	油脂、菓子、酒類	種類と特徴				
11	飲料	種類と特徴				
12	調味料等	種類と特徴				
13	インスタント・冷凍食品	種類と特徴				
14	弁当・機能性食品	種類と特徴				
15	課題②	指定内容のレポートを時間内に作成				
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習)次の単元の不明な語彙をチェックしましょう。 (復習)章末問題を繰り返し解きましょう。						
【オフィスアワー】水曜日を除く放課後。授業終了時等に予約することが望ましい。						
【アクティブラーニングの授業手法】課題①で糖度計を用い食材の糖度を測定し、レポートにまとめます。課題②は興味を持ったお菓子の袋に記載されていることを書き出し、その目的および法的根拠を調べます。						
【課題等への対応】 レポート、期末テスト(定期試験)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「三訂食品の官能評価・鑑別論」(建帛社)			【参考書等】 フードスペシャリスト資格取得対策研究会「フードスペシャリスト資格認定試験問題集」(一藝社)			

授業科目名	担当教員名	担当形態	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格	
フードコーディネータ論	◇ 藤下 和代	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期		
II Gd						
科目(区分)	健康・食品と介護			【成績の評価方法】		
【授業の概要】 この授業では「食」について、幅広く学びます。「食」を中心に楽しい空間を共有する家族や友人、隣人、そして集落が生まれ、「食」の場を心地よいものにするためにマナーがうまれました。「食」を中心としてうまれた様々なマナーや広く社会生活を送る上でのマナーなどを学んでいきます。食の文化や歴史、また現代の食事情なども学びます。				レポート	60%	
				授業への参加度	20%	
			課題等の達成度			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、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	フードコーディネータとは	フードコーディネータの現在の活躍状況と必要とされる知識について				
2	和食のマナー①	はし使いのタブーを中心に				
3	和食のマナー②	和食を食べる時のマナーとタブーについて				
4	日本料理と行事	各種行事、供される料理について				
5	日本料理の歴史①	先史時代から江戸時代までの食の歴史				
6	日本料理の歴史②	明治時代から現代までの食の歴史				
7	世界の料理の歴史とメニュー①					
8	世界の料理の歴史とメニュー②	おなじみのフランス料理、イタリア料理、中国料理の他、現代、数多くの国の料理が食されている				
9	世界の料理の歴史とメニュー③					
10	食卓の脇役たち	食卓の整え方について				
11	日常生活に役立つマナー①					
12	日常生活に役立つマナー②	食の場面は勿論、その他の場面でも多くを学び実践できる事で、コーディネータとしての自信と品格が生まれる				
13	日常生活に役立つマナー③					
14	まとめ	13回までのまとめ				
15	テーブルマナー実習 (フランス料理フルコース)	実際に食事をする事でマナーを身に付ける				
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)						
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:予復習あわせて週3時間程度) (予習)指定教科書に目を通して下さい。幅広く食にかかわる情報や知識を得るために、日々、世の中の動きや流行などに注目し、理解しておきましょう。 (復習)配布資料を整理し、再確認して下さい。学んだことを実践して身につけて下さい。						
【オフィスアワー】授業の前後に相談にのります。						
【アクティブラーニングの授業手法】 学ぶべき課題を問題形式にして黒板に示し、書いて解答してもらいます。						
【課題等への対応】 レポートは添削し返却します。						
【指定教科書】 (公社)日本フードスペシャリスト協会「フードコーディネータ論」(建帛社)			【参考書等】 なし			

授業科目名	担当教員名	担当形態	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育
応用表計算	横家 将納	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
II Hc				<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
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。	DPとの関連(大◎、中○、小△)			課題 30%	
	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	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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間: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)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】 実務出版編集部「30時間でマスター Word&Excel2016」(実教出版)		

Subject :Advanced use of the calculating software

授業科目名	担当教員名	担当形態	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格
食品データ分析	木村 秀喜	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
II Hd					
科目(区分)	健康・食品と介護			【成績の評価方法】 定期試験 50% レポート 50%	
【授業の概要】 フーズスペシャリストに必要な官能評価法及び化学的評価、物理的評価を学びます。官能評価法についてはパソコンにより計算を行います。 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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・官能評価の種類と特徴を説明できる。 ・官能評価のデータの特徴を説明できる。 ・書籍を見て各種評価法の計算ができる。 ・食品の物理的、化学的特性を説明できる。				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	テーマ	内容			
1	オリエンテーション	授業の進め方と官能評価の基礎			
2	食品の成分と品質	水分と外観			
3	化学的品質評価	鮮度等			
4	食品の状態	分散系の基礎			
5	レオロジーとテクスチャー	レオロジーとテクスチャーの基礎			
6	物理的特性の評価①	物理的特性の評価方法			
7	物理的特性の評価②	テクスチャーと嚙下			
8	色の評価	色の評価方法の基礎			
9	非破壊検査	非破壊検査法の基礎			
10	官能評価概要	正しいデータを得るために必要な知識			
11	官能評価データ分析①	スピアマンの順位相関係数他			
12	官能評価データ分析②	3点識別試験法他			
13	官能評価データ分析③	ケンドールの一致制の係数他			
14	総合演習①	指定する食品の官能評価の実施			
15	総合演習②	実施した結果の分析とレポート作成			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習) 次の単元の不明な語彙をチェックしましょう。 (復習) 章末問題を繰り返し解きましょう。					
【オフィスアワー】水曜日を除く放課後。授業終了時等に予約することが望ましい。					
【アクティブラーニングの授業手法】 総合演習で仮定の官能検査を実施します。					
【課題等への対応】 レポート、期末テストは個別に対応します。					
【指定教科書】 日本フーズスペシャリスト協会「三訂食品の官能評価・鑑別論」(建帛社)			【参考書等】 フーズスペシャリスト資格取得対策研究会「フーズスペシャリスト資格認定試験問題集」(一藝社)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
基礎プログラミング	横家 将納	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
II He					
科目(区分)	情報処理			【成績の評価方法】 定期試験 40% 授業への参加度 40% 課題 20%	
【授業の概要】 VBA (Visual Basic for Application) と呼ばれる簡易プログラミング言語について学びます。 この言語を用い、エクセル上で複雑な処理を自動的に行う技術を学びます。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・プログラムの構造、制御に関する基本的な用語の意味がわかる。 ・エクセルVBAにより、自動的、連続的な数値計算ができる。 ・Web上にある情報を参考にしながら独力でプログラムを完成させる手法を身に付ける。				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	VBAの基礎知識	Visual Basic Editorの起動 プログラムの記述と実行			
2	基本文法	変数 データ型 演算子			
3	条件分岐①	IF文の構文			
4	条件分岐②	条件が満たさせない場合の処理 Else			
5	繰り返し処理①	条件がTrueの間繰り返す Do While Loop			
6	繰り返し処理②	条件がFalseの間繰り返す Do Until Loop			
7	繰り返し処理③	ループのネスト			
8	繰り返し処理④	ループのネスト IF文との組み合わせ			
9	セル操作①	セルの参照、選択、移動 ループによる繰り返し			
10	セル操作②	セルの参照、選択、移動 ループによる連続処理			
11	配列①	配列の宣言 使用方法 ループによる数値計算			
12	配列②	多次元配列 ループと組み合わせた数値計算			
13	練習問題①	条件分け、繰り返し、配列を組み合わせた数値計算			
14	練習問題②	条件分け、繰り返し、配列を組み合わせた数値計算			
15	練習問題③	条件分け、繰り返し、配列を組み合わせた数値計算			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:合わせて2時間) (予習)毎時間、参考になるWebサイトを紹介しますので自分で読んで練習してみましょう。 (復習)毎授業ごとに実技課題を示しますので繰り返し練習しましょう。					
【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			【参考書等】 富士通オフィス機器株式会社「よくわかる Microsoft Office Excel 2003 マクロVBA入門」(FOM 出版)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
人間関係論	藤澤 正信	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
IIJa					
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】 定期試験 60% レポート 10% 授業への参加度 30%	
【授業の概要】 現代社会において、複雑な人間関係をどのように乗り越えて自分のアイデンティティを高めることができるのかを、いろいろな角度から考えてみましょう。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・自分自身の対人関係のクセを知る。 ・人間関係の心理の「基本法則」を知る。				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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	親和欲求・自己概念	人は一人では生きられない 自分は○○な人の、○○に入るのは？ 他人の目も自分の目も気になってしまう			
2	自覚状態・社会的比較	ためなときは、もったい誰かを探す			
3	自己高揚動機・自己確証動機	成功は自分の力、失敗は誰かのせい 友達を選ぶときの心のメカニズム			
4	自己呈示・自己開示	みな自分をセルフプロデュースしている 心を開くほどなかよくなる			
5	自己モニタリング・セルフハンディキャッピング	自分を見張っている第三の目 全然勉強してない、は失敗したときの逃げ道			
6	栄光欲・シャドウ	友達の成功を素直に喜べない理由 生理的に嫌な人は自分に似ている？			
7	孤独・パーソナルスペース	自分のことが嫌い、他人のことはもっと嫌い 体の周りには精神的縄張りがある			
8	初頭効果・親密さのプロセス	第一印象であなたのイメージが決まる なかよくなるには手順がある			
9	非言語的コミュニケーション・会話のコツ	全身を使ってよい関係をつくらう 心地よい会話にはコツがある			
10	認知的不調和論・自己中心的バイアス	自分の都合のよいところしか見ない 夫は家事をすごくしていると思いがち			
11	ピグマリオン効果・ハロー効果	どうせ無理ではうまくいくはずがない 見た目がよければ中身もすばらしい？			
12	気分の影響・性役割	今日は暑いからあなたのこと嫌い 男らしい、女らしい、は短絡的すぎる			
13	嘘の心理・攻撃の心理	嘘をつくのは悪いこと？ 人はなぜキレルのか？ 攻撃するのか？			
14	対人不安・対人恐怖	人と接することが、たいへんな人へ 他人の目が気になってたまらない			
15	共依存	あんな人だけど・・・私がいないとダメなの			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:3時間) (予習)自分を取り巻いているいろいろなしぐらみには、どのようなものがあるか考えておきましょう。(2時間) (復習)自分の周りにあったしぐらみがあるような人間の心理などからきていたのかを理解した上で日常生活に活かしていきましょう。(1時間)					
【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】 複数回に一度、ペアを組み、それぞれの立場から相手の心や気持ちをくみ取る練習をします。					
【課題等への対応】 試験結果の確認には個別に対応します。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 碓井真央「よくわかる人間関係の心理学 史上最強図解」(ナツメ社)		



授業科目名	担当教員名	担当形態	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格
食糧経済学	◇ 山本 義久	単独	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
IIJb					
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】 定期試験 80% 小試験 20%	
【授業の概要】 この授業では、人が生きて行く上で欠かすことのできない「食」の特徴と変化について、消費・流通・生産の3つの側面から学びます。教科書及び教員が作成した資料を使って授業を進めていきます。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・「食」の特徴と変化を、消費面、流通面と生産面の3つの側面から理解する。 ・「食」の提供に関わる者が考えるべき事柄について理解する。 ・「食」の提供に関わる者が考えるべき事柄について自ら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】					
回数	テーマ	内容			
1	ガイダンス	授業の概要と学習のポイントの理解			
2	フードシステムの理解	フードシステムの概要について学習する			
3	食生活形態の変化	食生活の変化について学習する			
4	食品消費の変化	主な食品の消費の変化について学習する			
5	食生活とフードマーケティング	食の変化に対する食を提供する側の核となる活動について学習する			
6	食品の流通	卸売流通と小売流通の仕組みについて学習する			
7	家庭内食と食品小売業	内食の変化と食品小売業の動きについて学習する			
8	外食と外食産業	外食の変化と外食産業の動きについて学習する			
9	中食と中食産業	中食の変化と中食産業の動きについて学習する			
10	食品消費と環境問題	食に関わる環境問題とその解決に向けた取組について学習する			
11	食品消費と安全	食の安全を脅かす事柄と安全確保に向けた取組について学習する			
12	中間まとめ	第2回から第11回までの内容についてまとめを行う			
13	健康維持に関する和食の重要性	魚の栄養素の重要性を栄養学の観点から理解する			
14	食料生産の現状と課題(農業・水産業)	消費と流通の変化に対する食料生産の現状と課題について学習する			
15	全体まとめ	授業全体のまとめを行う			
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)				
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:1時間) (予習)各回、指定教科書の該当する節を読んでおきましょう。 (復習)教科書に加え、参考書の該当箇所を読むことでさらに理解が深まるでしょう。					
【オフィスアワー】 特に設けませんが、適宜相談可能です。					
【アクティブラーニングの授業手法】 授業の課題の整理として重要キーワードについて適宜、ディスカッションします。					
【課題等への対応】 小テストはその場で模範解答により精査します。					
【指定教科書】 (公社)日本フードスペシャリスト協会「食品の消費と流通」(建帛社)			【参考書等】 八木宏典監修「世界の農業と食料問題の全てがわかる本」(ナツメ社) 木南莉莉「国際フードシステム論」(農林統計出版)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	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
海外文化の研究	芳賀 絵美子	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
IIJc					
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】 レポート 40% 授業への参加度 40% 事前学習 20%	
【授業の概要】 栄養、食品、調理の専門家として、海外に行きその地の食文化を見たり、触れたり、味わうことで異なる食文化の特色を理解するとともに、日本の食文化の素晴らしさを再確認します。 ☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・海外研修を通じて、広い視野を持ち、異文化について考える姿勢を身に付ける。 ・研修先の食文化の特色について理解する。 ・海外研修を通じて、日本の食文化についての関心を高める。 ・現地での行動計画を立て、自ら行動することで、段取りを組む力および実行力を身に付ける。 ・集団行動をとおして、協調性を高める。				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、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	渡航先の選定		渡航先希望アンケート調査実施		
2	申し込み		申込書の提出		
3	事前説明会		日程、保険、パスポート取得について(旅行代理店)		
4	事前学習		各自で調査した内容をまとめ、自由時間の行動計画を立てる		
5	出発直前説明会①		持ち物、両替、出入国審査、現地での注意点について(旅行代理店)		
6	出発直前説明会②		危機管理研修		
7	現地研修		食文化を中心とした研修		
8	まとめ		レポート提出		
9					
10			授業時間数:57時間		
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)					
【事前事後学習(予習・復習)】(事前事後学習目安時間:5時間程度) (予習)渡航先の食文化や生活マナー、食したい料理等について調べ、グループでの自由時間の計画を立てましょう。 (復習)食文化だけでなく新しい知識はメモしてレポート作成に備えましょう。					
【オフィスアワー】空き時間であればいつでも対応します。事前に連絡をしてください。					
【アクティブラーニングの授業手法】 自ら現地の食文化や習慣を事前に学習し、自由時間の行動計画を立てます。					
【課題等への対応】 レポートは添削して返却します。					
【指定教科書】 なし				【参考書等】 海外旅行情報研究会「ポケット版 ひとめでわかる! 海外旅行安心ハンドブック」(永岡書店) 外務省「海外安全 虎の巻~海外旅行のトラブル回避マニュアル~」 西川真理子「栄養士・管理栄養士を目指す人の文章術ハンドブック」(化学同人)	

授業科目名 ゼミナール (子どもの食育ゼミ) IIJd	担当教員名 塩田 博子 芳賀 絵美子	担当形態 複数	単位数 必修 選択 1	開 講 時 期 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 type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】 授業への参加度 50% 研究物の発表・提出 50%	
【授業の概要】 この授業では、子どもとその保護者、あるいは施設保育者への食育推進活動を行います。そのために栄養学各論や実習で学んだ食生活を理解したうえで、食育に関する資料を収集し、指導案、媒体、献立などを作成し、これらを実際の活動で活用し、評価を行います。また、この活動終了時にはゼミ発表会での発表を行います。 ☆各ライフステージの食生活を考慮した栄養および調理指導、開発・品質管理に携わった経験を授業に反映します。 ☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・食育の必要性について理解する。 ・グループでのコミュニケーションを図り、問題を発見し、検討を行う力を身に付ける。 ・食育推進活動の実践を行うためのマナーを身に付ける。 ・食育推進活動の実践のための指導案や媒体・献立などの作成、実践できる力を身に付ける。 ・活動内容を考察したものが発表できる。				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】					
チェック回数	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション	ゼミナールの進め方について			
2	3	食生活の現状把握	国民健康・栄養調査より日本人の食生活の現状を把握する		
4	5	テーマと研究内容の検討	テーマの決定・研究内容について検討		
6	7	資料収集	子どもへの食育活動についての資料収集及び食育実践事前調査		
8	9	10	実践活動準備①		
11	マナー講習				
12	13	実践活動①	食育推進活動の実践		
14	15	実践活動①のまとめ	活動のまとめ(レポート作成)		
16	17	資料収集	文献の検索・指導案の検討		
18	19	20	実践活動準備②		
21	実践活動の献立・媒体の作成				
22	23	24	実践活動②		
25	指導案に沿った食育推進活動の実施				
26	27	実践活動のまとめ及びゼミ発表準備	実践活動のまとめと考察 ゼミ発表のパワーポイント作成		
28	29	ゼミ発表会	ゼミ発表会での発表		
30	反省会	ゼミ活動反省会			
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30分程度)	・子どもの食生活についての資料を集めておきましょう。 ・食育推進活動内容の情報を収集しておきましょう。 ・幼児食やおやつレシピを収集し、実際に調理を行ってみましょう。				
【オフィスアワー】	日時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】	授業テーマについてディスカッション又はグループワークを行い、29回目にプレゼンテーションを行います。				
【課題等への対応】	次回授業までに日誌を提出し、添削後返却します。ゼミ発表については、個別に対応します。				
【指定教科書】 なし	【参考書等】 上田玲子「新版 子どもの食生活 -栄養・食育・保育-」 (ななみ書房) 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9版」(医歯薬出版)				

授業科目名 ゼミナール (関門の食ゼミ)	担当教員名 木村 秀喜	担当形態 単独	単位数 必修 選択 1	開 講 時 期 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 type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
IIJd	生活と文化			【成績の評価方法】 授業への参加度 30% ポスター発表 30% 研究物の口頭発表・提出 40%	
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】 授業への参加度 30% ポスター発表 30% 研究物の口頭発表・提出 40%	
【授業の概要】 下関あるいは山口県、関門地域にまつわる食材、料理について、研究します。 机上研究の他、必要に応じて、試作、現地調査をも実施します。 社会活動として、食育ボランティア団体「唐戸魚食塾」を支援します。 ☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・特定のテーマについて、探求できる。 ・研究した内容をポスターにて発表できる。 ・研究した内容を口頭で発表できる。				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	オリエンテーション	ゼミのすすめ方		
	2	テーマを探る1	教員と幾つかの対象を検討する		
	3	テーマを探る2	テーマの妥当性を検討する		
	4	テーマの決定と研究計画1	テーマを決定し、研究計画を検討する		
	5	テーマの決定と研究計画2	研究計画の文書化		
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11	文献調査・試作	研究に応じた調査をすすめる		
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19	ポスター作製	研究の途中経過をポスターで発表する		
	20				
	21				
	22				
	23				
	24				
	25	口頭発表準備・追加調査	口頭発表に向けて、補充調査及び準備する パワーポイントにより発表用スライドをつくる 発表のリハーサルを行う		
	26				
	27				
	28				
	29	口頭発表・自己評価	口頭発表し、自己評価を行う		
	30				
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：3時間) (予習)個別に指導する。 (復習)個別に指導する。					
【オフィスアワー】水曜日を除く放課後。授業終了時等に予約することが望ましい。					
【アクティブラーニングの授業手法】 すべてがアクティブラーニングです。積極的に取り組んでください。					
【課題等への対応】 随時、個別に対応します。					
【指定教科書】 なし			【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)		

授業科目名	担当教員名	担当形態	単位数	開 講 時 期	<input type="checkbox"/> 一般教育
ゼミナール (食品ゼミ)	横家 将納	単独	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 専門科目
IIJd					<input type="checkbox"/> 栄養士資格
科目(区分)	生活と文化			【成績の評価方法】	<input type="checkbox"/> フード資格
【授業の概要】 栄養士として幅広い知識を習得するため、ゼミ生の各自が興味ある食材の成分、効能および調理法などについて学びます。調査方法は実験、文献調査、ネットワーク、市場見学等可能な方法で検索し、学習した成果は口頭発表や冊子を作成します。	授業への参加度		50%	研究物の提出	50%
	DPとの関連(大○、中○、小△)				
【授業の到達目標】 ・興味ある食材について、含有成分・効能などの基礎知識を習得する。 ・研究する食材について適切な情報を集めることができる。 ・資料のまとめ方や発表方法を身に付ける。 ・調査結果を基に考察し、研究成果が発表できる。 ・グループ研究の場合は共同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	オリエンテーション	ゼミの説明			
2		研究の計画			
3	文献予備調査	研究の計画			
4					
5					
6					
7					
8					
9	調査・実験・分析	文献資料の収集			
10		実験			
11		データ処理			
12					
13					
14					
15					
16					
17	研究のまとめ①	実験・調査・分析結果の整理			
18					
19					
20	研究のまとめ②	実験・調査・分析結果の整理			
21					
22					
23	まとめ	結果をもとに考察			
24					
25					
26	発表準備①	パワーポイント作成			
27					
28	発表準備②	発表リハーサル			
29	ゼミ発表	ゼミ発表			
30	反省	反省			
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)1年次に行った実験・分析等について原理や手順等を確認しておきましょう。 (復習)結果について分析しましょう。					
【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】 PBL(問題解決学習) 各自課題を決め、実験や調査を行います。					
【課題等への対応】 評価の確認には、個別に対応します。					
【指定教科書】 なし			【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)		

授業科目名 ゼミナール (給食ゼミナール)	担当教員名 吉村 和美	担当形態 単独	単位数 必修 選択 1	開 講 時 期 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 type="checkbox"/> 栄養士資格 <input type="checkbox"/> フード資格
IIJd	生活と文化			【成績の評価方法】 授業への参加度 50% 研究物の発表・提出 50%	
科目(区分)				【成績の評価方法】 授業への参加度 50% 研究物の発表・提出 50%	
【授業の概要】 この授業では対象者に食事を提供する楽しさを体験し給食実務者としての自覚を深めていきます。 給食実務実習と試食室を使用し、メニュー作りから原価管理まですべての作業を自主的に行い、実際に学内の方に食事を提供します。給食実務実習の授業とは違うテーマや個人的に内容を深めていきたいテーマを設定し取り組んでいきます。 ☆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。				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・対象者のニーズにあった献立をたて調理ができる。 ・自らすすんで作業に取り組める。 ・安全でおいしい食事を提供する責任を自覚できる。 ・活動内容を考察したものが発表できる。				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	テーマ	内 容			
1	オリエンテーション	ゼミナールのすすめ方について 年間計画の作成			
2					
3					
4	テーマ・対象者・提供方法の検討	テーマの決定、給与目標量の設定、単一・選択の検討			
5					
6					
7	献立作成	対象者に配慮した献立の検討			
8					
9					
10					
11	試作検討	味・盛り付け・原価等の検討と改善			
12					
13					
14	媒体作成	掲示物または卓上メモの作成			
15					
16	前期の振り返り	年間計画の再検討			
17					
18	作業工程作成	作業量の検討			
19					
20	広報活動	チラシ・食券等の作成、喫食者の募集			
21					
22					
23	食事の提供	検収・調理・提供			
24					
25					
26					
27	発表準備	ゼミ発表会の準備			
28					
29	ゼミ発表会	ゼミ発表会での発表			
30	反省会	年間のゼミ活動の反省			
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:調理技術の向上を中心とした内容で週1時間程度) (予習)調理技術を身に付けましょう。衛生管理マニュアルを復習しましょう。 (復習)献立作成のコツや食材の価格を把握しましょう。					
【オフィスアワー】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】 テーマについてディスカッションを行います。自主的に給食の運営を行います。					
【課題等への対応】 実施の為の手続きや手法等についてアドバイスをを行います。					
【指定教科書】 なし			【参考書等】 岡本裕子他編「給食経営管理テキスト」(学建書院) 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)		