

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	授業方法	単位数	開 講 時 期	
生活と芸術	藤井 智行 前田 知子	オムニバス	L	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"/> 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
EA1101					<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】 授業への参加度 30% 課題提出 70%	
【授業の概要】 この授業では生活と芸術にスポットを当て、関わりや効果などを受講者で意見を出し合いながら考えていく授業です。私たちは、暮らしの中であらゆる物に接し、見たり聞いたりしています。このとき、人の気持ちは変動を起こします。視点を変えて見ることにより、今まで感じられなかったことが見れるようになってきます。また、地域と芸術にも目を向け、町づくりの中にどのような芸術を取り入れることができるのか、自分の考えをまとめてプレゼンテーションを行います。						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。 ◎ 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。 ◎
【授業の到達目標】 ・音楽と造形の近代～現代の流れを理解する。 ・郷土と芸術との関わりについて理解する。 ・地域の現状を調べ、課題点を整理できる。 ・自分の考えをプレゼンテーションで発表することができる。						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内容				
1	ガイダンス	生活と芸術について(藤井)				
2	生活と音楽①	生活と音楽の関わりについて(前田)				
3	生活と音楽②	音楽史(近代～現代)(前田)				
4	生活と造形①	生活と造形の関わりについて(藤井)				
5	生活と造形②	美術史(近代～現代)(藤井)				
6	地域と芸術(音楽)	山口県と音楽の繋がり(前田)				
7	地域と芸術(造形)	山口県と造形の繋がり(藤井)				
8	パブリックアート①(校外学習)	街に溢れている芸術を散策(藤井、前田)				
9	パブリックアート②(校外学習)	街に溢れている芸術を散策(藤井、前田)				
10	生活デザイン	生活の中におけるデザイン・ユニバーサルデザイン(藤井)				
11	芸術を活かした町おこし①	下関市の芸術(藤井)				
12	芸術を活かした町おこし②	下関市と地域活性化(前田)				
13	生活と芸術についての課題①	プレゼンテーションの準備(前田)				
14	生活と芸術についての課題②	プレゼンテーションの準備(藤井)				
15	発表	プレゼンテーション(前田)				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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) (予習)生活の中にある芸術を探してみましょう。 (復習)ワークプリントを見ながら振り返り、課題提出に向けた準備をしましょう。						
【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】 グループワーク・フィールドワーク・プレゼンテーション						
【課題等への対応】 課題提出を確認した後、個別に対応します。						
【指定教科書】 なし			【参考書等】 末永照和「20世紀の美術」(美術出版社) 片岡功他「はじめての音楽史」(音楽之友社)			

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	
国語表現法	金 銀英	単 独	L	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"/> 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
EA1103					<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】	
【授業の概要】 この授業は、多様な文章に触れ分析することで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触れ、目的に適した文章を作成する力を身に付けます。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。					課題提出	20%
					レポート	50%
				授業への参加度		30%
【授業の到達目標】 ・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)を修得する。 ・様々な文章表現の分析を通じて、客観的な状況説明ができる。 ・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。	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	日本語と表記	漢字と平仮名・送り仮名についての理解を深めるとともに外来語の表記など日本語の表記について学ぶ				
2	尊敬表現と謙譲表現	日本語の敬語体系を概観し、場面とコミュニケーションについて考える				
3	場に適した話し言葉	場面と相手に合わせたコミュニケーションができるようシチュエーション練習を行う				
4	履歴書の書き方	履歴書の要点と効果的な自己PRについて考える				
5	就職のための面接の基本	面接に適切な話し方・発音・姿勢を身に付ける				
6	実習日誌について①	実習日誌の役割とその文体を学ぶ				
7	実習日誌について②	実習日誌の作成と推敲を通して日誌の書き方を身に付ける				
8	小論文について①	小論文の構成と情報の取扱いについて学ぶ				
9	小論文について②	サンプル小論文の評価と分析を行う				
10	小論文について③	実践的な小論文作成を通し、小論文に適した文体と表現を身に付ける				
11	論説文について①	説明文の構成と客観的表現について学ぶ				
12	論説文について②	説明文の作成と分析を通して説明文の書き方を身に付ける				
13	書簡について①	書簡の社会的役割と書面によるコミュニケーションについて考える				
14	書簡について②	書簡の目的に合わせた表現法を学ぶ				
15	まとめ	これまで学習した文章表現を振り返り、目的に適した文章と文体について考える				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input checked="" type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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)指定した教科書や配布資料の該当箇所を予め読んでおきましょう。 (復習)毎回行う小テストに備えて学習内容を振り返りましょう。適宜、文章作成の課題を出します。						
【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】 授業内容に沿って口頭発表やプレゼンテーション、グループワークを行う。						
【課題等への対応】 課題については、課題ごとにGoogle Classroomで明示する。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】 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)				【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	<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	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"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
EA1104						
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 この授業では、青年期の特徴と課題について学びます。また、現代社会の現状と課題について理解し、青年期の特徴と課題との関係について考察するとともに、青年期の課題を克服し、栄養士として働くことを自覚していきます。	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	本学の学生としての意識	本学の「建学の成進(教育理念)」及び沿革を理解し、学生としての意識を高める。				
2	戦後日本の状況について	高度経済成長から現在までの経済的・社会的推移と現代社会の課題について				
3	現代社会の課題①	新型コロナウイルス感染について				
4	現代社会の課題②	人口減少社会・少子高齢社会・年金制度について				
5	現代社会の課題③	老々・認知介護				
6	現代社会の課題④	年限生の喪失・LGBT・自殺				
7	現代社会の課題⑤	日本の食料自給率・食品ロス				
8	現代社会の課題⑥	空き家・貧困				
9	現代社会の課題⑦	国民医療費・待機児童				
10	現代社会の課題⑧	後継者不足・人手不足・非正規雇用労働者				
11	現代社会の課題⑨	外国人労働者(技能実習生・多文化共生社会)				
12	現代社会の課題⑩	ジェンダー格差				
13	現代社会の課題⑪	青年期の課題				
14	現代社会の課題⑫	若者の社会や国に対する意識調査(社会の構成員としての自覚)				
15	まとめ	社会人・職業人としての自覚				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 2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。(1時間)						
【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ついて各担当毎にプレゼン並びにディスカッションを行います。						
【課題等への対応】						
・提出された課題については、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】				【参考書等】		
なし				確井真央「よくわかる人間関係の心理学 史上最強図解」(ナツメ社)		

2023年度 授業計画

栄養健康学科 No. 4

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	
日本国憲法	◇中村 芳喜	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"/> 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
EA1106					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" 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】 日本国憲法の主な条文を学びます。 憲法と私たちの生活の関係を学びます。 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。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・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、主体的に判断する力を養う。					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	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～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、あなたはどうか判断するか			
	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～14条、第24条)			
	7	第3章 国民の権利及び義務②	自由権的基本権(第15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15条～40条)			
	9	第3章 国民の権利及び義務④	社会権的基本権(第15条～40条)、参政権、能動的諸権利			
	10	第4章 国会	国会の地位と権能(第41条～64条)			
	11	第5章 内閣	内閣の地位と権能(第65条～75条)			
	12	第6章 司法	裁判所の地位と権能(第76条～82条)			
	13	第7章 財政 第8章 地方自治	財政(第83条～91条)、地方自治(第92条～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			
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 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。						
【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エルカム。						
【アクティブラーニングの授業手法】 憲法改正についてグループディスカッションします。						
【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(毎時間オリジナル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。 「超訳 日本国憲法」(池上彰:新潮新書)			

Subject :Constitutional Law of Japan

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	
環境の科学	◇森山 敏治	単 独	L	必修 選択 2	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
EA1108					□後期	
科目(区分)	教養科目				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 ・地球の成り立ちと地球環境について学び、人間活動が自然生態系に及ぼす物理的、化学的、生物的な作用・反作用について理解を深めます。 ・環境問題の発生のメカニズムと対策技術の基礎を科学的視点に立って展開します。 ・食の安全と衛生環境の新たな課題について学びを深めます。 ・「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。					レポート試験	40%
					授業への参加度(含小テスト)	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、科学的視点に立って思考するための、基本的な知識・能力・態度を身につける。 ・食の安全(健康、食品・栄養)や衛生環境などを地球環境問題と関連づけて科学的に考えることができる。 ・人間と環境のかかわりについて理解と認識を深め、責任ある行動が取れるようになる。					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。	◎
【授業計画】					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。	○
チェック回数	テーマ	内 容				
1	1 序章	地球環境問題、何がどう問題なのか?				
2	2 宇宙と地球	宇宙の創成と地球の形成				
3	3 地球の運動①	大陸地殻、海洋地殻、地殻熱流				
4	3 地球の運動②	地震、プレートテクトニクス				
5	3 地球の運動③	日本列島、山口県及び下関市の地形				
6	4 地球の大気①	太陽エネルギーの分配 大気圏の構造				
7	4 地球の大気②	大気大循環 コリオリの力				
8	4 地球の大気③	低気圧と台風の仕組み				
9	5 オゾン層破壊・大気汚染	オゾン層破壊のメカニズム、窒素酸化物、硫黄酸化物、酸性雨				
10	6 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				
11	7 土壌汚染と水質汚濁①	環境ホルモン、ダイオキシン排出の仕組み、ごみ分別				
12	7 土壌汚染と水質汚濁②	水俣病、イタイイタイ病、カドミウム米、上水道と生活排水処理				
13	8 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				
14	9 遺伝と環境	悪性新生物発生の機構と生活環境、遺伝子組み換え食品、遺伝と生活環境				
15	10 いま、文明はどこへ向かおうとしているのか	真の豊かさとは何かを考える(君たちはどういきるか)				
□定期試験 ■その他試験(□筆記 □実技 □口頭試問 □発表 ■課題提出 □その他) □試験を実施しない						
【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)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時間程度は対応します。						
【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(毎時間講義プリントを配布します)				【参考書等】 教養 環境の科学: 地学・化学編 Amazon Services International, Inc. 文系のための環境科学入門 有斐閣コンパクト		

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	
外国語(英語)	山本 正俊	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"/> 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
EC1201					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	外国語科目				【成績の評価方法】 定期試験 50% 小テスト・課題等 20% 授業への参加度 30%	
【授業の概要】 英語基礎力の2本柱である「単語力」と「文法力」を身につけ、正しい方法で英文を読むための読解力を身につける。その方法として、パラグラフリーディングを取り入れて、わかりやすく理解できる力を身につける。						
【授業の到達目標】 ・200語程度の英文を読むために文法力や単語力を学習する。 ・英文読解にはパラグラフリーディングを取り入れ、文章を読む目的である「文章が何について書かれているか」「その文章から得たい情報」を的確に獲得する技術を学ぶ。						
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】						
授業回数	テーマ	内容				
1	Introduction	英語の4技能について(特に読解を中心に)				
2	パラグラフリーディング	読解をする上での知っておきたいことの確認				
3	スキミングとスキヤニング	英文の内容理解とそのためキーワード探し				
4	Lesson1	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
5	Lesson2	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
6	Lesson3	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
7	Lesson4	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
8	Lesson5	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
9	Lesson6	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
10	Lesson7	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
11	Lesson8	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
12	Lesson9	パラグラフリーディング演習(200語程度の英文)				
13	まとめ①	文法・語法				
14	まとめ②	英語表現				
15	まとめ③	振り返り演習問題				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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) (予習)授業計画の内容に沿って、まず日本語表現を考えましょう。(30分) (復習)英語表現を実際の生活において使ってみましょう。(1時間)						
【オフィスアワー】 特に定めません。事前に予約を取ってください。						
【アクティブラーニングの授業手法】 毎回の授業テーマに沿って口頭発表等を行います。						
【課題等への対応】 課題提出については、個別に対応します。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】 「はじめての英文速読」木村達哉、マーク・ピーターセン共著		

Subject :English

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
外国語 (東アジア言語) EC1202	金 銀英	単 独	L	必修 選択 2	1年次□前期 2年次□前期 □後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	外国語科目				【成績の評価方法】 小テスト・課題等 50% 授業への参加度 50%	
【授業の概要】 この授業では、韓国語を学んだ事がない初心者を対象に韓国語の基礎を学びます。具体的にはテキストに沿ってハングルとその発音、基本挨拶、簡単な文構造の学習をします。						
【授業の到達目標】 ・ハングルが読めて、その発音ができる。 ・発音規則を理解し正確な発音ができる。 ・基本挨拶ができる。 ・基本的な文の構造を理解することができる。 ・自分の言葉で自己紹介ができる。						
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	はじめにー韓国語とハングルについてー	韓国と韓国人、韓国語、ハングルについて学ぶ				
2	文字と発音① 単母音	基本的な単母音8つのハングルと発音を学ぶ				
3	文字と発音② 子音1、重母音	基本的な子音8つ、重母音14つのハングルと発音を学ぶ				
4	文字と発音③ 子音2	濃音、激音のハングルと発音を学ぶ				
5	文字と発音④ パッチム	パッチムで使われる子音の発音を学ぶ				
6	発音規則 連音化・鼻音化	基本的な発音規則を理解し、正確な発音で短文を読む				
7	名詞文「～です」の理解	韓国語の基本的な文構造を理解する				
8	否定の名詞文「～ではありません」	指定詞を学ぶ				
9	会話① 自己紹介	初対面の人との会話シーンで、自分のことを説明することができる				
10	存在詞「あります／ありません」の理解	存在詞を学ぶ				
11	会話② 道案内	場所を尋ねる、事物の位置を説明することができる				
12	用言文「～ます／～です」の理解	韓国語の用言活用を理解する				
13	数詞① 漢数詞	日付、曜日の言い方を学ぶ				
14	数詞② 固有語数詞	年齢、数の言い方を学ぶ				
15	まとめー韓国語発表ー	ここまで学習した内容をもとに韓国語発表をする				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input checked="" type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input checked="" type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:週2時間程度) (予習)各授業の最後に告知する「次回の講義」に従って準備しましょう。 (復習)毎回、前回の授業で学習した内容について的小テストを行います。学習内容を定着させるために、しっかり復習しましょう。						
【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】 毎時間口頭発表を行う。						
【課題等への対応】 課題については、課題ごとにGoogle Classroomで明示する。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】 随時紹介する		

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Ⅱ	齋藤 義之 芳賀絵美子	オムニバス	S	必修 1 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 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
EB1402					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	キャリア教育				【成績の評価方法】 課題提出 50% 授業への参加度 50%	
【授業の概要】 社会人としての常識が身につく、栄養士としての心構えができるよう演習をすすめます。社会生活を順調にスタートさせるために必要な知識や技術を学内外の講師から学びます。 ()内はその回の講師の所属・担当等です。					DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【授業の到達目標】 ・短大卒業後の不安が解消できるように積極的に学ぶことができる。 ・多様な講師から話を聞き、主旨を理解できる。 ・自分の考えをまとめ、発表したり文書にすることができる。 ・社会人としてのマナーを身に付ける。 ・いろいろな人と協働するための努力ができる。					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、地域社会の発展に貢献できる。	○
【授業計画】						
回	回数	テーマ	内容			
	1	オリエンテーション	授業のすすめ方(齋藤・芳賀)			
	2	社会人としてのマナー①	一般常識の復習(齋藤)			
	3	賃金と保険	給料や保険について(総務・経理担当職員)			
	4	社会人としての身だしなみ	好感が持てる身だしなみとメイクについて(化粧品メーカー販売員)			
	5	社会人としてのマナー②	円滑な社会生活を送るために(芳賀)			
	6	協働について	多様な他者と協働するために(支援学校元教員)			
	7	社会人基礎力	新社会人としての心構え(キャリアカウンセラー)			
	8	防災について	火災の危険性、消火方法、防止策(消防署職員)			
	9	防犯について	身近な危険について(生活安全課職員)			
	10	社会人としてのマナー③	ビジネス文書の書き方(齋藤)			
	11	栄養士として働くということ	先輩栄養士からのアドバイス(本学卒業栄養士)			
	12	栄養士のスキルアップ	就職後の目標(芳賀)			
	13	食卓の演出	食卓にふさわしい草花と生け方(華道部顧問)			
	14	住居選びの知識	賃貸物件の見方から契約まで(不動産会社社員)			
	15	栄養士と倫理	栄養士として守り行うべきこと(齋藤・芳賀)			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:予習-30分程度、復習-1時間程度) (予習)毎回の授業テーマについて調べ質問事項をまとめておきましょう。 (復習)毎授業後にはレポートを提出しましょう。						
【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】 グループ討議や個人発表などを行います。実験の見学やフラワーアレンジなどの体験もします。						
【課題等への対応】 添削したものを返却します。						
【指定教科書】 なし			【参考書等】 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) 日本栄養士会HP			

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	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
公衆衛生学 EB2101N	北村 章	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 type="checkbox"/> 後期 <input checked="" 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 80% 授業への参加度 20%	
【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す。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。 ☆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・安心への取り組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。						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。 ・疫学研究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、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	公衆衛生学とは	公衆衛生、健康の定義など			
	2	健康の指標	重要な統計資料			
	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	公衆衛生行政			
	14	社会保障制度	社会保障制度の概要			
	15	まとめ	まとめ			
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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】 試験結果の確認は、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】 「国民衛生の動向」(厚生統計協会) 厚労省HP統計情報・白書 https://www.mhlw.go.jp/toukei_hakusho/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	<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	L	必修 選択 2	1年次□前期 2年次□前期 □後期 □後期	
EC2102N						
科目(区分)	社会生活と健康				【成績の評価方法】	
【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。					定期試験	70%
					レポート	20%
				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	社会福祉の基礎概念	社会福祉の理念と概念				
2	社会福祉をとりまく状況	少子高齢化、核家族、現代社会の崩壊と貧困				
3	社会福祉の歴史と展望	諸外国の社会福祉の展開				
4	社会福祉の仕組みと運営①	社会福祉の法律と社会福祉行政の仕組み				
5	社会福祉の仕組みと運営②	社会福祉サービスの利用システムと社会福祉サービスの提供システム				
6	社会福祉の機関施設	社会福祉施設等				
7	社会福祉の援助と方法①	ソーシャルワークの体系と歴史的展開				
8	社会福祉の援助と方法②	グループワーク、コミュニティワークの展開過程				
9	社会保障・公的扶助	社会保障の機能、生活保護の種類と内容				
10	子ども家庭福祉	子どもの権利、児童虐待、児童福祉施設の体系				
11	高齢者福祉	高齢者福祉の概要と介護保険制度				
12	障害者福祉	障害の概念と分類				
13	地域福祉	地域福祉の概念、ボランティアとボランティア				
14	これからの社会福祉の課題	苦情解決と福祉オンブズパーソン、在宅福祉と社会福祉				
15	社会福祉を支える人たち	社会福祉専門職員の現状と課題				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(□ 筆記 □ 実技 □ 口頭試問 □ 発表 □ 課題提出 □ その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:60分) (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ましょう。 (復習)授業中に記入したレジュメをもう一度読み返し、必要な箇所を補いましょう。						
【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】 「よくわかる社会福祉」(ミネルヴァ書房) 「子どもと社会福祉を学ぶ」(ななみ書房)		

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Ⅱ	◇ 松尾 正彦	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
EC2202N					<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】 毎時間テスト 100% (レポート含む)	
【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。						
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			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: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	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		
運動生理学	◇ 鍵村 昌範	単 独	L	必修 選択 2	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期			
EC2203N					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期			
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%		
					授業への参加度	10%		
				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、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					
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない								
【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)授業計画に記された教科書の箇所を事前によく読んでおきましょう。 (復習)授業終了後は配付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分かれて実施します。								
【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】 樋口 満ら「栄養・スポーツ系の運動生理学」(南江堂)				

Subject :Exercise Physiology

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
生化学 EB2204N	北村 章	単独	L	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 80% 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。 ☆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・安心への取り組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。						
【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。						
【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、タンパク質分解				
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	電子伝達系と酸化的リン酸化、エネルギーを生成しない代謝経路				
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				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: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	授業方法	単位数	開講時期	
生化学実験	北村 章	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 <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
EC2205N					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" 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 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関する実験を中心に行います。 ☆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・安心への取り組み」、及び「研究成果の下関への貢献」等を授業に反映します。						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。						
【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	グルコースの定量 試薬調整	ムタロターゼ・GOD法試薬調整				
9	グルコースの定量	ムタロターゼ・GOD法によるグルコースの定量				
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溶液を調整				
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溶液を調整				
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 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				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:3時間程度) (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】 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	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
食品加工学	北村 章	単独	L	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
EB2305NF					<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	食品と衛生				【成績の評価方法】	
【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。 ☆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 80%	授業への参加度 20%
【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	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	畜産食品の加工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	畜産食品の加工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 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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)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】空いている時間であればいつでも						
【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	

Subject :Food Processing

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
食品衛生学	北村 章	単独	L	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
EB2306NF					<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
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。 ☆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。					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	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			
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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)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】 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	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
食品衛生学実験	北村 章	単独	E	必修 選択 1	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input type="checkbox"/> 前期	
EC2307N					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	食品と衛生				【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】 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。 ☆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。					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。 △	
【授業の到達目標】 ・与えられた実験操作を行うだけでなく、実験内容を自ら考え実験操作ができる。 ・無菌操作ができる。 ・行った実験の内容と結果を理解し、レポートとしてまとめることができる。 ・実験ノートを作成できる。						
【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 ■その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 ■課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: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】 空いている時間であればいつでも						
【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	授業方法	単位数	開 講 時 期	
臨床栄養学概論	吉村 和美	単 独	L	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"/> 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
EC2404N					<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】	
【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修得します。 授業開始時に前回の復習として小テストを行います。 ☆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		70%			
	小テスト		20%			
	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。					○
【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。	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				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:予習-30分程度、復習-1時間程度) (予習)毎授業前には教科書を読み、各臓器などの機能を復習しておきましょう。 (復習)授業内容、教科書に記載されていることを整理し、次回の小テストに備えましょう。						
【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】 症状やデータなどをもとにディスカッションを行います。適切な食事療法について理解を深めましょう。						
【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】 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】 厚生労働省HP、日本糖尿病学会HP、日本高血圧学会HP他		

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	
臨床栄養学実習 I	吉村 和美	単 独	E	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"/> 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
EC2405N					<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】	
【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。					定期試験	50%
					レポート	20%
					実習への取り組み	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】 ・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。					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、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(さざみ食)、食介護	さざみ食の適用、食介助法、実習～さざみ食・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～腎臓病食				
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)				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予復習合わせて週3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ポ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) 厚生労働省HP他			

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			
臨床栄養学実習Ⅱ	吉村 和美	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 <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		
EC2406N					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期			
科目(区分)	栄養と健康				【成績の評価方法】			
【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。 ☆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	50%		
					レポート	20%		
				実習への取り組み				30%
【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。					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、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	低栄養・拒食	低栄養拒食						
6	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						
7	骨粗鬆症	骨代謝、危険因子、実習～カルシウムの多い食事						
8	検査食・低残渣食	検査食とは、検査食献立のたて方						
9	貧血症と食事	貧血の種類、危険因子、実習～鉄分の多い食事						
10	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						
11	行事と食事、自主献立について	行事食といわれ・食材・料理、治療食への展開、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	献立の完成、工程の検討、発注票の作成						
14	自主献立実習	実習～常食から展開食へ						
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						
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない								
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予復習合わせて週3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。自主献立実習ではグループで献立を作成・調理し発表を実施します。								
【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) 厚生労働省HP他				

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
公衆栄養学概論	◇ 田代 文子	単 独	L	必修 2 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
EB2503N					<input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	栄養の指導				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 この授業では、公衆栄養の概念を理解し、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。					定期試験	60%
					レポート	20%
				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	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、プリシードプロシードモデル、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、食事バランスガイド 他				
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・栄養施策				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:週3時間程度) (予習)教科書を読んでわからない用語を調べましょう。 (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】 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2020」(出版社は問わず)		

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		
栄養指導実習Ⅱ	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 checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 後期			
EC2505N								
科目(区分)	栄養の指導				【成績の評価方法】			
【授業の概要】 栄養指導実習Ⅰで習得した内容を基本に、病態の予防と改善および各ライフステージに応じた模擬指導を行います。少人数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。 また、栄養に関するニュースを調べ自分の考えをスピーチしてもらいます。 ☆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。					発表	50%		
					提出物	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、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	実習の進め方					
	2	模擬集団指導説明	テーマ決定、調査					
	3	模擬集団指導 準備①	指導案の作成					
	4	模擬集団指導 準備②	媒体計画					
	5	模擬集団指導 準備③	媒体およびシナリオの作成					
	6	模擬集団指導 準備④	アンケートの作成と集計					
	7	模擬集団指導 準備⑤	リハーサル					
	8	模擬集団指導 発表①	発表と客観的評価					
	9	模擬集団指導 発表②	発表と客観的評価					
	10	模擬集団指導 評価	模擬集団指導の評価とフィードバック					
	11	模擬個人指導説明	外食・中食を利用した栄養指導					
	12	模擬個人指導 準備①	媒体調査					
	13	模擬個人指導 準備②	媒体作成					
	14	模擬集団指導 発表	発表と客観的評価					
	15	総括	資料のまとめ					
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(□筆記 □実技 □口頭試問 □発表 □課題提出 □その他) <input checked="" type="checkbox"/> 試験を実施しない								
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 2時間) (予習) 栄養に関するニュースを調べ、栄養指導に必要な情報を収集しましょう。 (復習) 指導に使う媒体などを見直し、改善のための情報収集を行いましょう。								
【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】 グループで議論しながら模擬集団指導および個人指導の準備を進め、発表します。								
【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) 垣渕直子「栄養教育論」(化学同人) 厚生労働省HP、農林水産省HP、環境省HP				

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	
給食実務実習Ⅱ	吉村 和美	単 独	E	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		
EC2603N							
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、給食実務実習Ⅰで習得した知識や技術を基に、学生が自主的に給食を運営する実習です。献立作成から発注・検収、給食提供、アンケート集計・分析・報告まで行い、栄養士業務について理解を深めます。 給食実務校外実習に向けて実習日誌の記入方法についても学びます。 ☆特定給食施設で得た給食運営業務の豊富な経験を授業に反映します。					定期試験	40%	
					提出物	20%	
【授業の到達目標】 ・対象者に配慮した献立を提案でき、給食実務実習に関連した作業に自主的に取り組める。 ・給食実務実習に関係する人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。					実習への取り組み		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】							
	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のテーマについて				
	2	帳票類の記入・自主献立作成	給食実務実習Ⅰと異なる帳票類の記入方法、自主献立作成開始				
	3	食環境の整備、デモ実習の準備	実習室・試食室の清掃と整備、役割分担、作業工程の確認・発注				
	4	デモ実習	実習方法の確認、大量調理のコツ				
	5	デモ実習の振り返り、実習①の準備	デモ実習の反省、実習①への課題検討、帳票・媒体作成				
	6	グループ実習1班(既定献立)	1班:実習、2・3班:実習補助、次回実習準備				
	7	グループ実習2班(既定献立)	2班:実習、1・3班:実習補助、次回実習準備				
	8	グループ実習3班(既定献立)	3班:実習、1・2班:実習補助、次回実習準備				
	9	グループ実習1班(一部既定献立)	1班:実習、2・3班:実習補助、次回実習準備				
	10	グループ実習2班(一部既定献立)	2班:実習、1・3班:実習補助、次回実習準備				
	11	グループ実習3班(一部既定献立)	3班:実習、1・2班:実習補助、次回実習準備				
	12	グループ実習1班(自主献立)	1班:実習、2・3班:実習補助、次回実習準備				
	13	グループ実習2班(自主献立)	2班:実習、1・3班:実習補助、3班:次回実習準備				
	14	グループ実習3班(自主献立)	3班:実習、1・2班:実習補助、実習室清掃				
	15	実習のまとめ	実習の総括、校外実習への課題検討				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない							
【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。給食を実習した当日は個人で日誌を作成し翌日提出しましょう。							
【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】 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集計表を作成し発表を行います。							
【課題等への対応】 提出物は回収して採点し、指導が必要な場合は個別に対応します。実習日誌は個別に添削し返却しますので新たな用紙に訂正して再提出しましょう。各帳票類を綴じておくグループ用ファイルを確認し、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-See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	授業方法	単位数	開講時期	
校外実習事前演習	吉村 和美	単 独	S	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"/> 一般教育
EC2604N					<input 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】 給食実務校外実習を行うにあたり、実習生として必要な知識を復習し、技術を習得します。栄養士資格取得を目指す学生として専門的な技能だけでなく、一般的なマナーや記録の取り方なども学びます。 給食実務校外実習単位取得希望者は必ず履修してください。 ☆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。	課題提出 40%				調理技術 30%	
	演習への取り組み 30%				DPとの関連(大◎、中○、小△)	
【GPA】 受講するためには、前の学期のGPAが1.5以上であることが望ましい。	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】 ・栄養学・食品学など習得し専門科目を復習する。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて作業ができる。 ・基本的な調理操作が一人でできる。 ・実習生としてのマナーが身についている。	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	授業のすすめ方			
	2	給食施設の作業前準備	食器・配膳車・帳票類等の準備、清掃			
	3	課題献立の作成・訂正	作成条件の確認			
	4	基礎知識の復習	頻出漢字、比率計算、大量調理マニュアル等の復習			
	5	基礎調理作業①	料理に適した切碎方法や食材の取り扱い方			
	6	給食施設の特徴	特定給食施設の復習、施設ごとの課題			
	7	基礎調理作業②	加熱操作を含む調理技術			
	8	実習生としての知識①	校外実習に向けての筆記試験①			
	9	基礎調理作業③	効率の良い作業・盛り付け方法			
	10	実習生としての知識②	校外実習に向けての筆記試験②			
	11	実習施設発表	実習施設概要・特徴などの調査、自宅からの経路検討			
	12	校外実習の目標	校外実習の到達目標と目標設定			
	13	実習施設の特徴	対象者の違いによる施設・給食の特徴			
	14	校外実習事前発表会準備	リハーサル、パワーポイント作動確認			
	15	校外実習事前発表会	実習目標、事前課題などを発表			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input checked="" type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予復習を合わせ週3時間程度) (予習)課題献立の作成や実技試験の練習などをしておいてください。 (復習)課題献立返却時に指摘されたことの訂正、実技試験等の振り返りをしましょう。						
【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】 調理実習を行い学生同士で試食し評価を受けます。学生・学内教員の前で校外実習事前発表を行います。						
【課題等への対応】 提出した献立、日誌等の記録は添削後返却します。内容によっては再提出を求めます。						
【指定教科書】 なし			【参考書等】 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) 日本栄養士会HP他			

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
給食実務校外実習	吉村 和美	単 独	E	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	
EC2605N						
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】 実習施設の評価 70% 実習事後書類の提出 20% 事後指導の評価 10% ※成績評価は後期に行います。	
【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約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△) 社会人としての幅広い教養を身に付けている。 ○
【GPA】 受講するためには、前の学期のGPAが1.5以上であることが望ましい。						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】 ・実習施設の特性を理解できる。 ・特定給食施設における栄養士の業務内容の実際を学ぶ。 ・実習担当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が守れる。						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	時期 8月中旬～9月中旬	・実習施設の概要や特徴を調べる			
	2	期間 約2週間	・実習目標を定め発表する			
	3	施設 特定給食施設	・栄養士業務を理解する			
	4	・病院	・特定給食施設の実際を体験する			
	5	・高齢者施設	・衛生管理の対策と現状を学ぶ			
	6	・子ども園、保育園	・協働の大切さを学ぶ			
	7	・障がい者施設	・実習報告をする			
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input checked="" type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:実習前後合わせて15時間以上) (予習)実習に必要な知識・技術は事前に修得しておきましょう。実習の目標を決めましょう。 (復習)実習を振り返り、不十分であった課題に取り組んでいきましょう。						
【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、特定給食施設で給食運営に関する実習を行います。						
【課題等への対応】 実習施設からの課題についてはその都度指導します。実習指導者の評価によっては学内指導を行います。						
【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-See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	授業方法	単位数	開 講 時 期	
校外実習事後演習	吉村 和美	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 <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
EC2606N					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	給食の運営				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 給食実務校外実習を終えて、実習生として必要な知識や技術を習得できたか検証します。実習施設の担当栄養士・管理栄養士からの助言や自身の反省点などを中心に復習・補習を行います。 習得したことを生かし学生主体の給食実習を行います。 給食実務校外実習単位取得希望者は必ず履修してください。 ☆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。	課題提出		30%			
	発表		20%			
	演習への取り組み		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。				◎	
	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	授業のすすめ方			
	2	校外実習報告会準備①	発表用パワーポイント作成①			
	3	校外実習報告会準備②	発表用パワーポイント作成②			
	4	校外実習報告会準備③	リハーサル、発表用パワーポイント作動確認			
	5	校外実習報告会聴講	他施設の実習について報告を聴き概要を学ぶ			
	6	校外実習報告会までの総括	アンケート記入、施設による実習内容の違い、反省			
	7	個人課題の検討	校外実習施設の担当者の助言、個人の反省内容から			
	8	給食実習の計画	給食の計画、提供形式、テーマの検討			
	9	給食実習の準備①	献立の作成			
	10	給食実習の準備②	試作①、献立の改善			
	11	給食実習の準備③	試作②、工程表作成、価格の決定			
	12	給食実習の準備④	発注票・媒体作成、食券販売			
	13	給食実習	最後の給食実習			
	14	給食実習のまとめ	嗜好調査まとめ、会計報告作成、反省			
	15	まとめ	栄養士免許申請方法、栄養士資格を取得するにあたって			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input checked="" type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予復習を合わせ週3時間程度) (予習)報告会に向けて準備をしましょう。演習・補習内容を確認し必要があれば試作をしておきましょう。 (復習)報告会・演習・補習等の振り返りをしましょう。						
【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】 校外実習の報告会をパワーポイントを使用して行います。学生が協力して給食を作成し提供します。						
【課題等への対応】 提出した献立、日誌等の記録は添削後返却します。内容によっては再提出を求めます。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】 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) 全国栄養士養成施設協会HP他		

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
調理学実習Ⅲ EC2706N	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 type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 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% 発表 20% レポート 30%	
【授業の概要】 今までに習得した知識と調理技術を、郷土料理や年中行事と行事食などからライフステージに合わせた献立が考えられるように、献立の展開を行っていきます。また、不安を持つ調理技術についてもここで解消していくように努力をしてください。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、事前に資料を配布します。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】 ・郷土料理や年中行事と行事食のかかわりについて理解する。 ・食品の選択について理解し、調理特性を生かした調理技能を向上させる。 ・栄養面、おいしさの面からも日本の行事食について評価・検討できる力が身につく。 ・季節や行事、誕生日、行楽など食事の提供について、献立の展開ができる力が身につく。 ・実習班内でのコミュニケーションを大切にし、協働できる力を身に付ける。						
【成績の評価方法】 DPとの関連(大◎、中○、小△)						<input type="checkbox"/>
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	実習に際しての心得・行事と食について				
2	行事と行事食①	行事食の献立作成①				
3	行事と行事食②	行事食の献立作成②				
4	行事と行事食③	行事食の献立作成③				
5	郷土料理①	下関の郷土料理				
6	郷土料理②	山口県の郷土料理				
7	行事食①	4・5・6月の行事と行事食				
8	行事食②	7・8月の行事と行事食				
9	行事食③	9・10月の行事と行事食				
10	行事食④	11・12月の行事と行事食				
11	行事食⑤	1・2・3月の行事と行事食				
12	行事食⑥	おもてなしメニュー				
13	行事食⑦	誕生会メニュー				
14	行事食⑧	季節の行楽メニュー				
15	行事と行事食④	発表、まとめ				
<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:予復習合わせ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】 授業テーマについてディスカッションを行い、技能の向上を図る。						
【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】 なし				【参考書等】 「食品成分表2022」(女子栄養大学出版部)、「調理のためのベーシックデータ第6版」(女子栄養大学出版部)、坂本裕子他「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)、久木久美子他「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	<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 EC3101	渡邊 義明	単 独	E	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	
科目(区分)	健康・食品				【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。 運動を通して、望ましいライフスタイルを考えることができますようにします。 ☆公立の学校現場及び教育行政での体育・スポーツ指導経験を授業に反映します。					レポート 20% 授業への参加度 20% 実技試験 60%	
【授業の到達目標】 ・自己の体力を知り、その維持・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。 ・応急処置法及び心肺機能蘇生法を理解する。 ・スポーツが人間関係づくりに与える効果を理解する。					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】						
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・ゲームを通しての身体活動				
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				
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				
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計画の作成				
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(卓球)の基本練習を通じた身体活動				
11	個人別トレーニング 簡易スポーツ②	テニス(卓球)の基本練習を通じた身体活動				
12	個人別トレーニング 簡易スポーツ③	バドミントンの基本練習を通じた身体活動				
13	個人別トレーニング 簡易スポーツ④	バドミントンの基本練習を通じた身体活動				
14	個人別トレーニング 応急処置法	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	心肺機能蘇生法の理解				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input checked="" type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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)運動に慣れるため、日頃から種々に機会をとらえて身体を動かすことに努めてください。 (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】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、課題の評価の確認にも個別に対応します。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】 大学生のスポーツと健康生活(大修館書店)、応急手当講習テキスト救急車が来るまでに(東京法令出版)、YMSNNetwork情報発信(山口県体育協会)		

Subject :Fitness and Wellness for Life in Physical Education

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	
食品の官能評価・鑑別論 I	◇ 藤本 恵子	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格
EC3103F					□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。					課題提出 80%	
					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。	◎
【授業の到達目標】 ・個別食品の種類を覚える。 ・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。					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	オリエンテーション	授業のすす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	種類と特徴			
	5	種実類	種類と特徴			
	6	野菜	種類と特徴			
	7	きのこ、果物	種類と特徴			
	8	課題①	糖度の理解(要レポート)			
	9	魚介類	種類と特徴			
	10	肉、卵	種類と特徴			
	11	乳製品	種類と特徴			
	12	油脂	種類と特徴			
	13	菓子	種類と特徴			
	14	酒類	種類と特徴			
	15	課題②	まとめ			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:1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。教科書等でわからない単語をチェックしてください。 (復習) 実施単元のフードスペシャリスト過去問を解いてください。						
【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】 グループワークとフィールドワークに準じた調査を実施します。						
【課題等への対応】 レポート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・鑑別演習」(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」 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問HP http://dietician.main.jp/FS.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	
食品の官能評価・鑑別論Ⅱ	◇ 藤本 恵子	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 <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
EC3104F					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	健康・食品				【成績の評価方法】 課題提出 80% 授業への参加度 20%	
【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とります。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△) 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。 ○
【授業の到達目標】 ・各食品については、食品の官能評価・鑑別論Ⅰと同様です。 ・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。						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内容				
1	飲料	種類と特徴				
2	調味料等	種類と特徴				
3	インスタント・冷凍食品	種類と特徴				
4	弁当・機能性食品	種類と特徴				
5	食品の成分と品質	水分と外観				
6	化学的品質評価	鮮度等				
7	官能評価演習①	お米の官能評価				
8	食品の状態、レオロジーとテクスチャー	分散系の基礎、レオロジーとテクスチャー				
9	物理的特性の評価	物理的特性の評価法、テクスチャーと嚙下				
10	官能評価演習②	りんごの官能評価(要レポート)				
11	非破壊検査	色、その他の非破壊検査の基礎				
12	官能評価概要	官能評価のすすめ方				
13	官能評価データ分析①	スピアマンの順位相関係数他				
14	官能評価データ分析②	ケンドールの一致性の係数他				
15	官能評価演習③	かまぼこの官能評価				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間: 1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。教科書等でわからない単語をチェックしてください。 (復習) 実施単元のフードスペシャリスト過去問を解いてください。						
【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】 官能検査のロールプレイを実施します。						
【課題等への対応】 レポート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」 フードスペシャリスト資格認定試験 過去問HP http://dietician.main.jp/FS.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 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 EC3105F	◇ 藤本 恵子	単 独	L	必修 選択 2	1年次□前期 2年次□前期 □後期 ■後期		
科目(区分)	健康・食品				【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%	
【授業の到達目標】 ・和食の歴史、発展、マナーとタブーなどが理解できる。 ・世界の料理の歴史、発展、メニューとマナーなどが理解できる。 ・行事と食、マナーなどが理解できる。 ・フードマネージメントなどが理解できる。 ・日常生活に役立つマナーなどが理解できる。 ・フードコーディネーターとしての知識、教養などが理解できる。					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し、地域社会の発展に貢献できる。					◎		
【授業計画】							
回	回数	テーマ	内 容				
1	1	フードコーディネータとは	フードコーディネーターの現在の活躍状況と必要とされる知識について				
2	2	和食のマナー①	はし使いのタブーを中心に				
3	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	4	日本料理と行事	各種行事、供される料理について				
5	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	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	7	世界の料理の歴史とメニュー①	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				
8	8	世界の料理の歴史とメニュー②					
9	9	世界の料理の歴史とメニュー③					
10	10	食卓の脇役たち	食卓の整え方について				
11	11	日常生活に役立つマナー①	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、コーディネーターとしての自信と品格が生まれる				
12	12	日常生活に役立つマナー②					
13	13	日常生活に役立つマナー③					
14	14	まとめ	13回までのまとめ				
15	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 ■その他試験(□筆記 □実技 □口頭試問 □発表 ■課題提出 □その他) □試験を実施しない							
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: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 画面に提示し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	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
基礎プログラミング	◇ 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	
EC3204					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	情報処理				【成績の評価方法】	
【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。					課題	60%
					授業への参加度	40%
【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。	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	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	条件を満たさない場合の処理 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				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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) 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	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 checked="" type="checkbox"/> フード資格
食料経済学	◇刀禰 一幸	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"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
EC3301F						
科目(区分)	生活と文化				【成績の評価方法】	
【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く。 また、直近の社会情勢を見据えた食に関する話題や課題について、解説する。 フード資格の受験に対応した授業構成とする。					試験(課題提出)	80%
					小テスト	20%
【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。 ・「食」の重要性について栄養、健康などの多面的な観点からの理解、応用ができる。	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、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	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			
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: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】 特に設けないが、適宜相談可能						
【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、ディスカッションする。						
【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する。						
【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		

2023年度 授 業 計 画

栄養健康学科 No.34

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
食文化の研究	芳賀 絵美子 齋藤 義之	複数	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"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
EC3302						
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、研修先の郷土料理について調査し、現地で実際に味わったり研修を受けたりすることによって、食文化への理解を深めます。 ☆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】 ・国内外研修を通じて広い視野を持ち、食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。 ・現地での行動計画を立て、自ら行動することで、計画性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】						
回	回数	テーマ	内 容			
	1	研修先の選定	研修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、保険について			
	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、現地での注意点について			
	6	出発直前説明会②	両替、出入国審査(海外の場合)について			
	7	現地研修	マナーおよび危機管理研修			
	8	まとめ	食文化を中心とした研修			
	9		レポート提出			
	10		授業時間数:57時間			
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input type="checkbox"/> 発表 <input type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input checked="" type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間:5時間程度) (予習)研修先の食文化や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】 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】 自ら研修先の食文化を事前に学習し、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】 農林水産省HP「うちの郷土料理」 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HP「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	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
ゼミナール (食卓ゼミ) EB3303	塩田 博子	単 独	S	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 checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	生活と文化				【成績の評価方法】	
【授業の概要】 食事を提供、または、栄養指導をする際、食品や栄養について考えたおいしさを食卓で表現することを目的に考えていきます。食品学や栄養学などの理論や技術を理解したうえで試作を行い、利用しやすい献立およびレシピを作成し、試食会を行います。終了時にはゼミ発表会を行います。 ☆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。					授業の取り組み	50%
					研究物の発表・提出	50%
【授業の到達目標】 ・取り扱う食材の特性を理解する。 ・食材の特性を理解して調理ができる技能を身に付ける。 ・参考資料や文献などの検索を行うことで、発案や検討を行う力を身に付ける。 ・おいしさの表現方法について理解する。 ・食事のマナーを身に付ける。 ・試作により、献立やレシピの評価ができる力を身に付ける。 ・レポートやスライドをまとめ、発表できる力を身に付ける。					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	オリエンテーション	ゼミナールの進め方について				
2	研究テーマと研究内容の検討	研究テーマを決め、研究内容について検討する				
3	資料収集	研究内容についての資料収集及び食材の特性を理解する				
4	献立・レシピの作成	研究テーマに沿ったレシピを作成する				
5	献立・レシピの検討会	作成したレシピの内容について検討する				
6	試作	検討したレシピ内容の試作を行う				
7	献立・レシピの評価および改善	試作献立・レシピの評価を行い、改善点を見つけ、改善策を検討する				
8	中間発表準備	ポスター発表の資料作成				
9	中間発表	ポスター発表				
10	試食会準備	改善したレシピによる試作と試食会の準備				
11	試食会と評価および改善	試食会を行い、評価を受け、改善を行う				
12	まとめ	献立・レシピの完成及び考察				
13	ゼミ発表準備	パワーポイントによる発表の資料作成				
14	ゼミ発表会	ゼミ発表会での発表				
15	反省会	反省会及びレポートの提出				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:予復習合わせ1時間程度) (予習)各テーマについては、予定内容について把握しておきましょう。 (復習)各テーマについて、課題を行い、その回に行ったことは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】 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う。						
【課題等への対応】 実習、評価については、個別に対応する。						
【指定教科書】 なし				【参考書等】 「食品成分表2022」(女子栄養大学出版部)、久木久美子他調理学(化学同人)、城田知子他「ライフステージ 実習栄養学 第7版 健康づくりのための栄養と食事」(医歯薬出版) 森基子他「応用栄養学 第11版 ライフステージからみた人間栄養学」(医歯薬出版)		

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
ゼミナール (食品ゼミ) EB3303	北村 章	単 独	S	必修 1 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	生活と文化				【成績の評価方法】 授業への参加度 50% 研究物の提出 50%	
【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。 ☆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「研究成果の関への貢献」等を授業に反映します。					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。 ○ 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。						
【授業計画】						
チェック回数	テーマ	内容				
1		ゼミの説明				
2	オリエンテーション	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	研究のまとめ①	実験・調査・分析結果の整理				
17						
18	研究のまとめ②	実験・調査・分析結果の整理				
19						
20						
21						
22	まとめ	結果をもとに考察				
23						
24						
25						
26	発表準備①	パワーポイント作成				
27	発表準備②	発表リハーサル				
28	ゼミ発表	ゼミ発表				
29	反省	反省				
30						
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他) <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【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】 空いている時間であればいつでも						
【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)		

2023年度 授 業 計 画

栄養健康学科 No.35-3

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
ゼミナール (給食ゼミ)	吉村 和美	単 独	S	必修 1 選択	1年次 <input type="checkbox"/> 前期 2年次 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	
EB3303					<input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	
科目(区分)	生活と文化				【成績の評価方法】 課題への取り組み 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。					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、提供方式の検討				
5						
6						
7	献立作成	対象者に配慮した献立の作成				
8						
9						
10						
11	試作検討	作業量・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	作業工程作成	作業量の検討				
18						
19	広報活動	ポスター・チラシ・食券・嗜好調査票等の作成、喫食者の募集				
20						
21						
22						
23	食事の提供	検収・調理・提供・評価				
24						
25						
26						
27	発表準備	ゼミ発表の準備				
28						
29	ゼミ発表会	発表				
30	反省会	年間のゼミ活動の反省				
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(<input type="checkbox"/> 筆記 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 口頭試問 <input checked="" type="checkbox"/> 発表 <input checked="" type="checkbox"/> 課題提出 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間: 週1~2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) 研究テーマに基いて結果を考察しましょう。						
【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に取り組みましょう。						
【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-Seeにそった給食運営・経営管理実習のてびき」(医歯薬出版)		

Subject :Seminar

授業科目名 ゼミナール (関門の食ゼミ)	担当教員名 齋藤 義之	担当形態 単 独	授業方法 S	単位数 必修 1 選択	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
EB3303	生活と文化					【成績の評価方法】 研究物の発表・提出 50% 授業への参加度 50%
【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。 ☆山口県の水産・農林関係の技師、研究員、学会、検定委員等としての経験を 生かして授業を進めます。						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。 △ 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。						
【授業計画】						
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にまとめ、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、補充調査及び準備をする。 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						
<input type="checkbox"/> 定期試験 <input checked="" type="checkbox"/> その他試験(□筆記 □実技 □口頭試問 ■発表 ■課題提出 □その他) □試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】 (準備学習目安時間：予習復習を合わせて3時間程度) (予習)研究の進捗に応じて、個別に指導します。 (復習)研究の進捗に応じて、個別に指導します。						
【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】 すべてがアクティブラーニングです。						
【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			

2023年度 授 業 計 画

栄養健康学科 No.35-5

授業科目名 ゼミナール (子どもの食育ゼミ)	担当教員名 芳賀 絵美子	担当形態 単 独	授業方法 S	単位数 必修 1 選択	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
EB3303						
科目(区分)	生活と文化				【成績の評価方法】 授業の参加度 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を主な対象とした食育推進活動を行います。自ら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、評価していきます。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。 ☆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。						
【授業の到達目標】 ・成長期の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社会的なマナーを身に付ける。 ・食育推進活動の実践のための行動計画を作成し、他者と協働しながら、準備・実施・評価・改善までを行うことができる。 ・レポートやスライドをまとめ、発表できる力を身に付ける。						
【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	ゼミナールの概要説明			
	2		年間行事の把握			
	3	現状把握	文献調査①			
	4		文献調査②			
	5	研究テーマの決定	テーマを決定し、内容を検討する			
	6		年間計画の作成			
	7					
	8					
	9		研究に応じた調査を進める			
	10	資料収集	指導案・媒体・献立などの作成			
	11	食育推進活動の準備とリハーサル	リハーサルの実施			
	12					
	13		マナー指導(電話・手紙・服装・ふるまい)			
	14					
	15					
	16	食育推進活動の実施①	学外の者を対象とした食育推進活動の実施			
	17					
	18	食育推進活動①評価	評価と改善			
	19					
	20	食育推進活動の実施②	学外の者を対象とした食育推進活動の実施			
	21					
	22	食育推進活動②評価	評価と改善			
	23		食育推進活動のまとめ			
	24		口頭発表準備			
	25	ゼミ発表会準備	パワーポイントの作成			
	26		口頭発表リハーサル			
	27					
	28	ゼミ発表会	口頭発表実施			
	29		口頭発表評価			
	30	反省会	口頭発表評価			
□定期試験 ■その他試験(□筆記 □実技 □口頭試問 ■発表 ■課題提出 □その他) □試験を実施しない						
【準備学習(予習・復習)】(準備学習目安時間:2時間) (予習)自分の設定したテーマについて書籍およびインターネットで調べましょう。 (復習)自分の作成した献立や指導案を見直しましょう。						
【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】 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、まとめとしてプレゼンテーションを行います。						
【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】 太田百合子、堤ちはる「子どもの食と栄養」(羊土社) 鈴木志保子「スポーツ栄養学」(日本文芸社) 厚生労働省HP 授乳・離乳の支援ガイド、健康増進法等 農林水産省HP 食育基本法等			

Subject :Seminar