

栄養学科 シラバスの変更一覧

学年	頁	開講科目
1年	10	日本語表現法
1年	12	大学生活論
1年	13	情報処理
1年	14	生活環境化学
1年	15	食生活論
1年	18	解剖学
1年	20	食品学
1年	21	食品学実験 I (基礎)
1年	22	栄養学
1年	26	調理学
1年	27	調理学実習 I (基礎)
1年	28	給食計画実務論
1年	33	栄養基礎演習
2年	38	歴史と文化
2年	39	現代の社会
2年	40	暮らしの中の法律
2年	41	ビジネスマナー
2年	44	微生物学
2年	48	食品衛生学
2年	53	栄養教育実習
2年	54	給食管理実習 II (応用)
2年	56	子どもと食育

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング			
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HCU-01			
	●		●	●					
科目名	日本語表現法				単位認定者	徳田 幸雄		授業内課題 (チェックテスト)	100 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	2 単位	評価の方法 <td></td>	
					授業形態		講義		授業時間数
				授業回数		15 回			
授業の概要	書き言葉と話し言葉における日本語運用の基本を学び、論理的なコミュニケーションの手段である言語表現を効果的に実現する基礎能力を養う。まず日本語の特徴的な知識について学び、日本語運用の基本を身に付ける。その上で、書き言葉・話し言葉等の様々な表現行為に触れ、自らも表現し、相手に伝わる表現について実践的理解を深める。具体的な場面での適切な表現方法を実際に考えることで、大学や社会で必要となる日本語表現の様々なスキルを獲得することを目指す。								
到達目標	日常生活において、適切な言葉で表現・伝達できる力を身につける。 ・相手が発するメッセージを受け止めながら、場面に応じた会話ができるようになる。 ・目的に合わせた文章（文書）作成ができるようになる。								
学修者への期待等	日本語を知ることとは日本文化を知ることでもある。社会人のための教養という面だけではなく、自らの文化を再認識・再評価し、さらには自身のルーツを見つめ直す機会としてもらいたい。								
回	授業計画				準備学修				
1	ガイダンス 世界から見た日本語の特徴				日本語と英語との相違を考えてみよう。(10分程度)				
2	日本語の歴史				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
3	ことばと表現①(熟語、語句)				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
4	ことばと表現②(ことわざ、故事成語)				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
5	敬語表現①(敬語の基本)				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
6	敬語表現②(尊敬語と謙譲語)				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
7	修飾語と被修飾語との関係①名詞、動詞、述語								
8	修飾語と被修飾語との関係②生身のアイドルが完全に職を奪われる日								
9	句読点の打ち方				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
10	テンの練習・河北春秋①読書週間				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
11	テンの練習・河北春秋②ひきこもり				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
12	テンの練習・河北春秋③児童虐待				前回のチェック・テストの復習。(10分程度)				
13	テンの練習・河北春秋④高齢ドライバー								
14	テンの練習・河北春秋⑤100の診療所よりも1本の水路が必要								
15	文章の構成								
教科書	プリントを配布する。								
参考文献	「日本語の作文技術（朝日文庫）」本多勝一著、朝日新聞出版 「大学生のための日本語表現実践ノート」米田明美他著、風間書房								
備考	進捗状況や理解度に応じ、順序や内容を変更する場合がある。								
※以下は該当者のみ記載する。									
実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)									

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HSO-01				
	●		●	●						
科目名	大学生生活論				単位認定者	山田 文也		授業内課題（レポート）	90 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	通年	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	10 %
						授業時間数	30 時間			
				授業形態	講義	授業回数	15 回			
授業の概要	大学生生活を有意義に送るために必要となる姿勢、知識やスキルを身につける。具体的には、本学・各学科の教育方針の理解・大学での学び方（レポートの書き方、図書館の活用法等）、大学生生活の基礎知識（ネット社会の危険、消費者トラブル、交通ルールとマナー、主権者としての自覚）、健康に関する知識（睡眠・食生活、大学生が出会うところの問題）を身につける。									
到達目標	1. 大学生・社会人として基本的なマナーを身につける。 2. 大学生生活を有意義に送るために知識やスキルを身につける。									
学修者への期待等	大学生生活が有意義なものとなるよう設定した科目である。レポートのまとめを通じて聴く力を身につけるとともに、自己表現力を培うことを期待する。併せて、多くの仲間を作り、いろいろな考えに触れることで、人間的にも成長することを期待している。各授業での持ち物：学生便覧、シラバス									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	本学の建学の精神 本学科の教育方針				（事前）本学の建学の精神について、学生便覧(1ページ)を確認しておくこと（概ね1時間程度）			学長 鈴木一樹 学科長 佐藤玲子 山田文也		
2	大学生生活について1： 学生生活のルール、ボランティアについて、授業のねらいと方針				（事前）学生便覧とシラバスによく目を通してしておくこと（概ね1時間程度）			学生総合 支援センター 山田文也		
3	大学生生活について2： 教務関係ガイダンス、学業の到達目標（カリキュラムマップ、カリキュラムツリー）について				（事後）レポートのまとめ：「大学生生活について」（2回分）の講義内容をまとめレポートとして次回提出のこと。（概ね1時間程度）			高泉佳苗 山田文也		
4	大学での学びについて1： 大学時代にすべきこと、授業の受け方、ノートの取り方				（事前）事前配布する資料によく目を通してしておくこと（概ね1時間程度）			山田文也		
5	大学での学びについて2： 1) レポートのまとめかた、教科書・参考書の活用方法 2) 図書館の活用方法の講義と演習				（事後）レポートのまとめ：「大学での学びについて」（2回分）の講義内容をまとめレポートとして次回提出のこと。（概ね1時間程度）			藤枝弥生子 図書館 高坂節子 山田文也		
6	健康に関わる基礎知識1： からだの健康について（睡眠・食生活など）				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			遠藤ちつる 山田文也		
7	健康に関わる基礎知識2：こころの健康について				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			学生総合 支援センター 山田文也		
8	健康に関わる基礎知識3：ドラッグについて（外部講師）				（事後）レポートのまとめ：「健康に関わる基礎知識」（3回分）の講演内容をまとめ、レポートとして次回提出のこと。（概ね1時間程度）			ダルク 山田文也		
9	大学生生活に関わる基礎知識1：消費者トラブルについて（外部講師）				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			SMBC コンシューマー ファイナンス 山田文也		
10	大学生生活に関わる基礎知識2：ネット社会の危険について（外部講師）				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			仙台中央警察署 山田文也		
11	大学生生活に関わる基礎知識3：交通ルールとマナーについて（外部講師）				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			仙台中央警察署 山田文也		
12	大学生生活に関わる基礎知識4：大学生のための主権者教育（選挙権）について（外部講師）				（事後）レポートのまとめ：「大学生生活に関わる基礎知識について」（4回分）の講義内容をまとめレポートとして次回提出のこと。（概ね1時間程度）			仙台市 選挙管理委員会 山田文也		
13	大学生生活と就職活動1：社会人となるための心構え				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			学生総合 支援センター 山田文也		
14	大学生生活と就職活動2：就職活動に向けて				（事後）レポートとしてまとめられるよう講義内容をよくまとめておくこと（概ね1時間程度）			学生総合 支援センター 山田文也		
15	大学生生活と就職活動3：先輩から学ぶ大学生生活				（事後）レポートのまとめ：「大学生生活と就職活動」（3回分）の講義内容をまとめレポートとして次週までに提出のこと。（概ね1時間程度）			学生総合 支援センター 山田文也		
教科書	資料を適宜配布する。									
参考文献	「大学時代しなければならぬ50のこと」中谷彰宏（PHP文庫） 「大学時代 自分のために絶対やっておきたいこと」千田琢哉（三笠書房）									
備考	前期の講義は、原則として遠隔授業で行う。なお授業内容は、状況に応じて順番を入れ替え行う場合がある。提出されたレポートは確認の上、返却する。 前期開講：第1回～第5回、後期開講：第6回～第15回									
※以下は該当者のみ記載する。										
実経験を有する教員による授業科目（実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連）										

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HSC-01				
	●	●		●						
科目名	情報処理				単位認定者	氏家 留美子		小テスト	50 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題	20 %
					授業形態	演習	授業時間数		30 時間	受講態度
				授業回数		15 回				
授業の概要	現代のコミュニケーションツール、ビジネスツールとして重要な位置を占めるパソコンを使用する際に必要な情報セキュリティの基本を学修し、パソコンを用いたWordによる効率的な文書作成、Excelによる表計算及びグラフ作成、PowerPointによるプレゼンテーション資料を作成するスキルを身につける。									
到達目標	<p>パソコンの基本操作を修得し、業務内でWord・Excel・PowerPointが効率的に使用出来ることを目標とする。</p> <p>◆Word：書式設定や印刷設定を適切に使える。表・図形・写真を取り入れた表現力のある文書を作成できる。</p> <p>◆Excel：書式設定をして表を整えることができる。適切な計算式や関数を使える。グラフを作成できる。</p> <p>◆PowerPoint：プレゼンテーションについて理解し、訴求力のあるスライド作成とスライドショー実施ができる。</p>									
学修者への期待等	<p>パソコンの基本操作から行う。操作が苦手な者は、これを機に操作が出来るようにすること。</p> <p>操作が出来る者であっても自己流の操作を行うことが多いので、初心に戻り取り組み、自分にとって不足しているスキルはより向上するよう学修すること。</p> <p>授業を休むと操作がわからなくなり、次回以降の授業にも影響するため注意すること。操作がわからない部分はそのままにせず、演習中に巡回をするので質問をして確認すること。</p> <p>各自が作成したデータを保存するためのUSBメモリを準備すること。（他の科目と共用可）</p>									
回	授業計画				準備学修					
1	基礎知識：Windowsの基本操作 Word：入力方法・ビジネス文書入力・保存・書式設定				<p>【予習について】 マウス操作・入力操作は各自できるようにして授業に臨むこと。特に入力操作が苦手な場合は、タイピングの練習をして技術を向上させること。 (30分程度)</p> <p>【復習について】 Word・Excelは、はじめは基礎内容から入り、段階的に応用内容に進んでいくため、各回の内容をしっかりと身につけ、次の授業へ臨むこと。 授業内に完成しなかった作成物は、次回までに完成しておくこと。</p> <p>これまでの経験によって、パソコンスキル（技能）は各人で異なるため、自分の現在のスキルを把握し、学修したパソコン操作が身につけていないと感じる場合は、授業で作成したものを繰り返し操作して復習すること。 (各自のスキルにより30分～1時間程度)</p>					
2	情報保護：情報セキュリティに関する知識 Word：文書の書式設定・印刷設定									
3	Word：表を取り入れた文書の作成									
4	Word：段落の網かけ・均等割り付け・ルビ・囲い文字・傍点・段組み・ヘッダーフッター									
5	Word：イラスト・写真・ワードアート・図形描画									
6	小テスト（筆記）1回目（Word・セキュリティ関連） Word：レポートなどの長文作成時の効率的な機能									
7	PowerPoint：スライドの作成・アニメーションの設定 スライドショーの実施方法・印刷設定									
8	PowerPoint：図解表現の手法・指示するテーマを元に課題の作成									
9	Excel：入力と編集方法・数式や関数（SUM・AVERAGE）・書式設定・行列操作・表示形式・保存・印刷設定									
10	Excel：相対参照と絶対参照の使い分けをした数式									
11	Excel：複数ページの内容に対する印刷設定・基本的な関数（MAX・MIN・COUNT・COUNTA）									
12	Excel：グラフ作成									
13	Excel：データベースの操作（並べ替え・抽出）									
14	小テスト（筆記）2回目（Excel・PowerPoint関連） Excel：順位付けの関数・条件分岐の関数（RANK.EQ・IF）									
15	Excel：一覧表から参照する関数（VLOOKUP）									
教科書	『30時間アカデミック 情報リテラシーOffice2013』杉本くみ子/大澤栄子著、実教出版									
参考文献	進行に応じてプリントを配付する。									
備考	<p>授業中にパソコンの操作手順を示す場合は、講師の操作画面を各学生のパソコン画面へ映す授業支援システム(SkyClassesMng)を利用する。</p> <p>授業内容は、クラス全体の操作の進捗により前後する場合もある。</p> <p>「小テスト」は、Word・Excel・PowerPointの使用方法に関する筆記試験を授業時間内に2回実施する。</p> <p>「課題」は、指示した作成ファイルをデータ形式で提出する。後日、添削をした上で各学修者へ返却する。</p> <p>授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。</p>									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング					
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-0-HSC-01					
	●				●						
科目名	生活環境化学				単位認定者	山田 文也		レポート	30	%	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	選択	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内小テスト	50	%
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講態度	20
				授業回数		10 回					
授業の概要	<p>栄養科学の分野では、専門科目を学ぶ際にその基盤となる化学的概念を理解する必要がある。そのため、栄養科学を学ぶ上で必要なライフサイエンスとそれに関連する化学的事項にしばり基礎的概念を紹介する。この講義では、高等学校で化学を履修しなかった学生も対象とするため、学生が化学の予備知識を持っていることを前提としていない。一方でライフサイエンスへの応用について理解を深めるため、健康に影響を及ぼす物質の環境汚染について事例を通して紹介し、さらに地球規模での環境問題とその健康への影響について理解を深める。</p>										
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基礎的な化学について理解を深め、ライフサイエンスに必要な知識を有する。 2. 生活環境の汚染についての知識を得、その健康影響について説明できるようになる。 3. 地球規模での環境変化についての知識を得、その健康影響について説明できるようになる。 4. 食品の危害要因とリスクについて理解し、そのリスク分析の目的を説明できるようになる。 5. 食品の汚染物質に関する知識を得、そのリスクについて説明できるようになる。 										
学修者への期待等	栄養学を学ぶ上で基礎となる科目である。予習より講義後の復習を重視し知識の整理に努めること。										
回	授業計画				準備学修						
1	基礎化学(1) 化学物質と元素				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
2	基礎化学(2) 水の性質と酸・塩基と緩衝液				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
3	基礎化学(3) 有機化学と生物化学反応				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
4	基礎化学(4) 生体と金属				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
5	環境化学(1) 排水の処理と廃棄物の処理				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
6	環境化学(2) 土壌、大気、水質の汚染				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
7	環境化学(3) 環境と生態系(破壊と保全)				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
8	環境化学(4) 地球の物質循環と環境問題				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
9	生活化学(1) 危害要因(内因と外因)と健康影響評価				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
10	生活化学(2) 食品のハザードとリスク評価				(事後) 配布する資料によく目を通し、理解を深めておくこと。(概ね1時間程度)						
教科書	適宜配布する資料に基づいて講義を行う。										
参考文献	講義の中で紹介する。										
備考	本年度の講義は、全て遠隔授業となる。それに伴い評価の方法を変更した。講義時間中に理解を確認するための小テストを適時実施する。										

※以下は該当者のみ記載する。

実経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-1-SLH-01				
	●				●					
科目名	食生活論				単位認定者	佐藤 玲子		試験(レポート)	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題 (レポート)	20 %
							授業時間数		20 時間	受講態度
				授業形態	講義	授業回数			10 回	
授業の概要	<p>食事には、人間が生命を維持するために必要な栄養素を摂る行為であるという以上の意義が備わっている。すなわち、栄養素の摂取のみならず、味を楽しむ、コミュニケーションをとる等、多様な目的や意味がある。食事にはその行為を行う人間の生活や文化（食生活）が反映されるが、近年、食生活が人体の健康に及ぼす影響の大きさが指摘されるようになってきている。</p> <p>そこで本科目では、現代社会における食をめぐる課題について、栄養学、食品学、調理学等の栄養科学と、保健衛生学、食文化等、多面的側面から捉え、人々が心身ともに健康な生活を営むために必要な知識の修得を目指す。</p>									
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 人間の食生活を成立させているのは、栄養素の摂取だけでなく、社会的、経済的、環境的、文化的要因等が複雑に関わっていることを理解する。 日本の食文化や食環境の変遷、食生活が変化する要因、日本型食生活の特徴などを理解する。 現代の食生活の問題を認識し、健康で豊かな食生活を構築するための基礎知識や考え方を修得する。 									
学修者への期待等	<ol style="list-style-type: none"> 事前に講義予定の教科書を読み受講して下さい。 授業で明示された要点や食に関する用語や事柄について整理しておきましょう。 グループディスカッションをし食生活に関する知識を深めてください。 									
回	授業計画				準備学修					
1	授業のガイダンスと「食生活論」への導入、食生活の概念（食生活についてグループディスカッション）				教科書「食生活の概念」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
2	社会の変化と食生活 食生活に関わる諸問題 食行動、栄養状態、食品の表示（社会の変化と食生活についてグループディスカッション）				教科書「社会の変化と食生活」「食生活に関わる諸問題」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
3	日本の食文化とその変遷① 食文化・食習慣の概念、世界の食文化形成と日本の食文化の位置づけ（こ食についてグループディスカッション）				教科書「食文化・食習慣の概念」「食文化と自然環境・異文化との融合とその変遷」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
4	日本の食文化とその変遷② 行事・儀礼食と食事形式（我が家の行事食についてグループディスカッション）				教科書「行事・儀礼食と食事形式」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
5	日本の食文化とその変遷③ 日常食の変遷、食の地域差と郷土食(私の地域の郷土食についてグループディスカッション)				教科書「食の地域差と郷土食」を読んでおくこと。自分の住んでいる地域の様々な特徴、食材や料理についてのレポート作成していただくこと。(概ね2時間)					
6	郷土料理：プレゼンテーションその1 食環境と食生活① 食料自給率と食生活の変化、社会家庭環境の変化と国際化				教科書「食環境と食生活」を読んでおくこと(概ね0.5時間)					
7	郷土料理：プレゼンテーションその2 食環境と食生活② 食品産業の発展、食品流通、食情報と選食力、環境問題				教科書「食品産業の発展と食生活」「食品流通」を読んでおくこと。(概ね0.5時間) レポート提出					
8	ライフスタイルと食生活 産業構造、家事労働の変化、生活に伴う情報機器の変化（家族構成の変化と食生活の変化についてグループディスカッション）				教科書「ライフスタイルと食生活」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
9	日本型食生活の特徴 一汁三菜の食事構成および食材の特徴（各地域の伝統野菜についてグループディスカッション）（箸の使い方実演）				教科書「日本型食生活」を読んでおくこと。(概ね0.5時間) 各自箸を持っていただくこと。					
10	食生活の未来 ライフステージと食生活、食を選択する能力と無駄にしない取り組み等（日本食の良さについてグループディスカッション）				教科書「食生活の未来」を読んでおくこと。(概ね0.5時間)					
教科書	「食生活論」岡崎光子著（光生館）									
参考文献	「日本人の食生活全集」（農山漁村文化協会） 「食生活論一人と食のかかわりから」遠藤金次他編（南江堂）									
備考	授業計画は前後することがある。遠隔授業で開始します。毎回簡単な課題（感想等）を出しますので提出してください。それを出席の確認とします。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-1-HBF-02				
	●									
科目名	解剖学				単位認定者	小野寺 健		授業内課題	80 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	
				授業回数		10 回				
授業の概要	解剖学では、人体の形・構造、及びその成り立ちといった、人体の仕組みの基礎について理解する。本科目では、生命を支える仕組みとしての人体を構成する細胞、組織、器官について、それぞれの詳しい役割について学修する。また、人体の各部位における器官及び器官系相互の関係について学ぶ。									
到達目標	解剖学の種類や分類について学び人体の正常な形態と構造について理解する。また、人体を構成する各器官の位置形態および構造を習得し、各系統ごとに整理して理解する									
学修者への期待等	人体の構造に関する知識は、すべての医学分野の学習において欠く事のできないものといえる。日々の授業の中で十分な理解と共に習得に努めてほしい。									
回	授業計画				準備学修					
1	総論 解剖学の意義・用語、細胞・組織				事前に「人体の基本構造」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
2	骨格系 骨と関節の基本構造、代表的な骨の名称、代表的な関節の名称				事前に「運動器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
3	筋系 筋肉の基本構造、代表的な筋肉の名称とその動き				事前に「運動器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分) 次週に小テストを行う予定。(事前に概ね2時間程度の学修が必要)					
4	循環器系① 心臓・血管の構造				事前に「循環器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
5	循環器系② 全身の代表的な血管の名称、リンパ系器官				事前に「循環器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
6	呼吸器系 鼻腔から肺に至るまで				事前に「呼吸器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
7	消化器系① 上部消化管について				事前に「消化器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
8	消化器系② 下部消化管について				事前に「消化器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
9	消化器系③ 肝臓、胆嚢、膵臓について				事前に「消化器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
10	泌尿器系 腎臓から尿道に至るまで				事前に「泌尿器系」の中の対応する部位について目を通しておくこと。(概ね20分)					
教科書	「なるほどなっとく！解剖生理学」 多久和典子，多久和陽著（南山堂）									
参考文献	配布プリントにて補足する。									
備考	プリントが多いので各自バイндаを用意すること。予習として教科書には目を通しておくこと。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOH-01				
	●									
科目名	食品学				単位認定者	藤枝 弥生子		評価の方法	授業内課題	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	2 単位		受講態度	30 %
	授業形態				講義	授業時間数	30 時間			
				授業回数	15 回					
	授業の概要	<p>ヒトは食事をすることで栄養成分を補給し、生命活動を維持している。健康のためには摂取する食品の栄養価が重要となる。栄養士にとって食品の栄養価の計算はもちろん、それぞれの食品の特性をきちんと理解していることが大切である。</p> <p>本科目では、食品の様々な分類法や食品分析表における分類法・分析法及び利用方法を修得する。また、食品・食材に含まれる主要成分や嗜好成分及び機能成分や成分変化、健康への悪影響を及ぼす有害成分について学ぶ。</p>								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食品の主要成分の構造や化学的性質、生理機能について理解する。 嗜好性成分や機能性成分の種類や特徴について理解する。 食品成分の変化を学び、食品の利用法を理解する。 									
学修者への期待等	理解を深めるために、予習復習は欠かさないこと。									
回	授業計画				準備学修					
1	食品の構成成分 食品の分類と流通 (1) 食品の分類 (食品の特性、食品の成分、食品の分類方法)				第1章食品の構成成分の食品の分類と流通 (1) 食品の分類 (食品の特性、食品の成分、食品の分類方法) の項を読んでおくこと。(40分)					
2	食品の構成成分 食品の分類と流通 (1) 食品の分類 (日本食品標準成分表による分類、分析方法及び利用方法、食事摂取基準と食事バランスガイド)				第1章食品の構成成分の食品の分類と流通 (1) 食品の分類 (日本食品標準成分表による分類、5) 食事摂取基準と食事バランスガイド) の項を読んでおくこと。(40分)					
3	食品の構成成分 エネルギー、水分				第1章食品の構成成分 (エネルギー、水分) の項を読んでおくこと。(40分)					
4	食品の構成成分 タンパク質 タンパク質の合成、構成アミノ酸、たんぱく質の構造と性質				第1章食品の構成成分 (タンパク質:タンパク質の合成、構成アミノ酸タンパク質の構造と性質) の項を読んでおくこと。(40分)					
5	食品の構成成分 脂質 (1) 中性脂肪、脂肪酸、リン脂質、糖脂質、ステロール				第1章食品の構成成分 (脂質:中性脂肪、脂肪酸、リン脂質、糖脂質、ステロール) の項を読んでおくこと。(40分)					
6	食品の構成成分 脂質 (2) 油脂の化学的性質				第1章食品の構成成分 (脂質:油脂の化学的性質) の項を読んでおくこと。(40分)					
7	食品の構成成分 炭水化物 (1) 分類、単糖、糖の誘導体、少糖				第1章食品の構成成分 (炭水化物:分類、単糖、糖の誘導体、少糖) の項を読んでおくこと。(40分)					
8	食品の構成成分 炭水化物 (2) 多糖類、その他多糖類、デンプンの糊化、老化				第1章食品の構成成分 (炭水化物:多糖類、その他多糖類) 及び付表の表B (No. 1: デンプン) の項を読んでおくこと。(40分)					
9	食品の構成成分 ビタミン (1) 水溶性ビタミン (ビタミンB群)				第1章食品の構成成分 (ビタミン:水溶性ビタミンのビタミンB群) の項を読んでおくこと。(40分)					
10	食品の構成成分 ビタミン (2) 脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン (ビタミンC)				第1章食品の構成成分 (ビタミン:脂溶性ビタミン、水溶性ビタミンのビタミンC) の項を読んでおくこと。(40分)					
11	食品の構成成分 ミネラル				第1章食品の構成成分 (ミネラル) の項を読んでおくこと。(40分)					
12	食品の構成成分 特殊成分 (色・味)				第1章食品の構成成分 (特殊成分:色、味) の項を読んでおくこと。(40分)					
13	食品の構成成分 特殊成分 (香り)、食品の物性				第1章食品の構成成分 (特殊成分:香り)、第2章食品加工の原理と技術 (食品の物性) の項を読んでおくこと。(40分)					
14	食品成分間反応 褐変 (酵素的褐変、非酵素的褐変)				付表の表A 加工処理と品質劣化 (No. 2-3:酵素的褐変及びアミノカルボニル反応) の項を読んでおくこと。(40分)					
15	食品の機能性 食品表示と規格				第1章食品の構成成分 (食品の機能性) の項を読んでおくこと。 第5章食品表示と規格 (食品表示と法令) を読んでおくこと。(40分)					
教科書	①「食べ物と健康—食品の栄養成分と加工」 國崎直道 西塔正孝 編著 (同文書院) ②「食品成分表2020」 (女子栄養大学出版部) ③ 必要に応じてプリント配布									
参考文献	新◆櫻井総合食品事典 横井芳人 監修 (同文書院)									
備考	「栄養学」「調理学」等の科目と関連付けて学習すると、より知識が定着します。授業はA、Bクラス分けて行います。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOH-02				
	●	●	●							
科目名	食品学実験 I (基礎)				単位認定者	藤枝 弥生子		評価の方法	授業内課題等	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位		受講態度	30 %
				授業形態	実験	授業時間数	44 時間			
						授業回数	11 回			
授業の概要	「食品学」で学んだ栄養成分について実験を通して理解を深める。本科目は、実験の基礎となる器具や天秤等の基本操作及び実験報告(目的, 方法, 結果, 考察)の書き方について学ぶ。その後基本的な食品成分の定性・定量実験を行い, 各食材の成分の実際について学ぶ。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・班での共同実験がスムーズに出来るようになることを目標とする。 ・基本的な実験操作を習得する。 ・実験を通じて, 食品に含まれる成分を確認し, 知識を身につける。 									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> ・予習復習を必ず行い, 実験で得た知識を確実に定着させること。 ・実験器具の取り扱い, 実験報告の書き方を身につけること。 ・白衣, 電卓, ホチキス, ヘアゴム(長髪者), A4ファイルを持参すること。 									
回	授業計画					準備学修				
1	実験基礎 (1) 実験を受ける心構え									
2	実験基礎 (2) 計量, 実験数値, 主な使用器具 食品に含まれるpHの測定					・教科書①の「pH試験紙によるpHの測定法」について読んでおくこと。(30分)				
3	実験基礎 (3) (食品成分変化) ・アントシアン色素・ポリフェノール色素抽出と, pH や金属に伴う色の変化 ・実験レポート作成方法					・教科書①の「アントシアン色素の抽出と確認」「ポリフェノール色素の抽出と確認」について読んでおくこと。(30分)				
4	実験基礎 (4) 水酸化ナトリウム溶液の調製と力価の計算 滴定に使用する試薬の力価の意味と算出方法を学ぶ。					・教科書①の「中和滴定」について読んでおくこと。(30分)				
5	容量分析 (1) 中和滴定 中和滴定を用いた有機酸の測定 食品に含まれる酸の含有量を測定し, 中和滴定について学ぶ。					・教科書①の「中和滴定」について読んでおくこと。(30分)				
6	容量分析 (2) 沈殿滴定 調味料の塩分測定: 調味料に含まれる塩分量を測定し, 沈殿滴定について学ぶ。					・教科書①の「沈殿滴定」「食塩の定量」について読んでおくこと。(30分)				
7	容量分析 (3) 比色分析: 分光光度計を用いて食品中の成分の定量を行い, 比色計の使い方を学ぶ。					・教科書①の「検量線」について読んでおくこと。(30分)				
8	(食品成分反応) 酵素的褐変・非酵素的褐変					・教科書①の食品褐変の反応(酵素的褐変反応, アミノカルボニル反応)を読んでおくこと。(30分)				
9	定性反応実験(糖) 食品に含まれる炭水化物及び糖類の特徴を学ぶ。					・教科書①の「糖の定性」について読んでおくこと。(30分)				
10	容量分析 (4) ビタミンCの定量: 食品に含まれるビタミンCの定量と, ビタミンCの特徴を学ぶ。									
11	(食品成分反応) たんぱく質分解酵素反応: 食品に含まれるたんぱく質分解酵素がゲル化剤に及ぼす影響を通して, 酵素反応について学ぶ。									
教科書	① Nブックス 実験シリーズ 「食品学実験」 青柳康夫・有田政信編著(建帛社) ② 内容に応じてプリント配布									
参考文献	①「めざせ! 栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション」小野章史編著(医歯薬出版) ②「ピーカーくんとそのなかまたち」うえたに夫婦著(誠文堂新光社) ③「食べ物と健康—食品の栄養成分と加工」國崎直道 西塔正孝 編著(同文書院)									
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・実験に適した服装, 髪型で参加すること。 ・提出物は期限を守ること。 ・欠席及び遅刻, 早退をしないこと。 ・授業内課題は11回を予定している。 ・提出課題はチェック後, 返却を行う。 ・授業はA・Bの2クラスに分かれて行う。 									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-NUH-01				
●										
科目名	栄養学				単位認定者	岩間 正典		評価の方法	確認小テスト	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	2 単位	評価の方法	授業内課題	30 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	
							授業回数		15 回	
授業の概要	<p>栄養は生物が生命活動を営む上で外部から摂取する必要がある物質及びその働きのことを指す。バランスよく適切な栄養を摂取しなければ健康な状態を維持することができなくなる。本科目ではどのような栄養素があるか、それら栄養素の必要量について学ぶ。また、栄養素の必要量は年齢や性差、健康状態などの影響を受けるが、本科目では基本的な必要量の変動について学ぶ。一方、三大栄養素は消化を受けて体内に取り込まれる。各栄養素の消化及び体内への取り込まれ方についても学ぶ。</p>									
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養素の種類とその特徴を理解する。 2. 各栄養素の消化・吸収と体内動態を理解する。 3. 各栄養素の栄養学的意義・役割を理解する。 4. 水分代謝，エネルギー代謝を理解する。 									
学修者への期待等	<p>事前に教科書の該当ページを予習して授業に臨むこと。また毎回の授業内容を理解することが次の授業の理解に必要となる。そのため毎回授業の初めに前回学習した内容について確認小テストを実施するので、よく復習してテストに臨むこと。</p>									
回	授業計画				準備学修					
1	栄養の概念，栄養と健康				第1章を読んでおくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
2	栄養学の歴史，食事摂取基準				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
3	消化・吸収1：消化器の構造と機能				消化について予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
4	消化・吸収2：消化・吸収の機構				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
5	糖質の栄養1：糖質の種類				糖について予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
6	糖質の栄養2：糖質の働き，食物繊維				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
7	タンパク質の栄養1：タンパク質・アミノ酸				タンパク質について予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
8	タンパク質の栄養2：必須アミノ酸，栄養価				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
9	脂質の栄養				脂質について予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
10	ビタミンの栄養1：脂溶性ビタミン				ビタミンについて予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
11	ビタミンの栄養2：水溶性ビタミン				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
12	ミネラルの栄養1：主要ミネラル				ミネラルについて予習しておくこと。次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
13	ミネラルの栄養2：微量ミネラル				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね30分）					
14	水のはたらき，エネルギー代謝				次週確認小テストに向けて復習すること。（概ね1時間）					
15	「日本人の食事摂取基準」制定方法 「日本食品標準成分表」の栄養成分の求め方									
教科書	「栄養科学シリーズNEXT 新・栄養学総論第2版」 友竹・桑波田編（講談社）									
参考文献	「日本人の食事摂取基準[2020年版]」									
備考	確認小テストは翌週返却・解説します。授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOS-01				
	●									
科目名	調理学				単位認定者	高鳥 美奈子		試験(筆記)	30 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	2 単位	評価の方法	授業内課題 (小テスト)	60 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	受講態度
				授業回数		15 回				
授業の概要	栄養学の学問領域における調理学の意義とその目的について学ぶ。食事計画から、調理操作を経て、実際に食事を提供するまでの一連のプロセスの基本事項について学修する。食事を構成する食材料の調理性を理解し、それらを加熱調理操作・非加熱操作することでの栄養的・科学的変化、安全性、嗜好性について学修する。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 調理の意義、目的、役割を理解する。 加熱操作・非加熱操作の調理操作と使用器具についての基本的事項と特徴を理解する。 調理における食品や調味料の特性と栄養変化を科学的に理解する。 									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> 予め教科書を熟読して授業に臨むこと。 普段から食品や調理に関して興味や関心を持って欲しい。 									
回	授業計画				準備学修					
1	調理の目的 食べ物のおいしさ①におい・味を感じるメカニズム				第1章「調理の目的」第2章「食べ物のおいしさ」を読んでおく(概ね30分)					
2	食べ物のおいしさ②テクスチャー、おいしさの評価				第2章「食べ物のおいしさ」を読んでおく(概ね30分)					
3	調理操作①非加熱調理操作				第3章「非加熱調理操作」を読んでおく(概ね30分)					
4	調理操作②加熱調理操作、調理機器				第3章「加熱調理操作、調理機器」を読んでおく(概ね30分)					
5	植物性食品の調理科学①米、小麦、				第4章「米と小麦の調理」を読んでおく(概ね30分)					
6	植物性食品の調理科学②いも類、豆類、きのこ類、藻類				第4章「いも類、豆類、きのこ類、藻類」を読んでおく(概ね30分)					
7	植物性食品の調理科学③野菜、果実				第4章「野菜類、果実類」を読んでおく(概ね30分)					
8	動物性食品の調理科学①食肉類、魚介類				第5章「食肉類、魚介類」を読んでおく(概ね30分)					
9	動物性食品の調理科学②卵類、牛乳、乳製品				第5章「卵類、牛乳、乳製品」を読んでおく(概ね30分)					
10	油脂類の調理科学				第6章「油脂類の調理科学」を読んでおく(概ね30分)					
11	ゲル化剤・とろみ剤の調理科学				第7章「ゲル化剤・とろみ剤の調理科学」を読んでおく(概ね30分)					
12	調味料・香辛料の調理科学				第8章「調味料・香辛料の調理科学」を読んでおく(概ね30分)					
13	調理文化①料理様式別の食事構成				第10章「料理様式別の食事構成」を読んでおく(概ね30分)					
14	調理文化②食文化論				第10章「食文化論」を読んでおく(概ね30分)					
15	嗜好飲料の調理科学 まとめ				第9章「嗜好飲料の調理科学」を読んでおく(概ね30分)					
教科書	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩「調理学」久木久美子他著(化学同人)									
参考文献	「食材図典」(小学館) NEW「調理と理論」山崎清子他著(同文書院)									
備考	授業は、すべて遠隔授業で行います。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOS-02				
	●	●	●							
科目名	調理学実習 I (基礎)				単位 認定者	高鳥 美奈子		評価の 方法	授業内課題 (実習ノート)	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	1 単位		受講態度	30 %
				授業形態	実習	授業時間数	45 時間			
						授業回数	12 回			
授業の概要	「調理学」で学んだ理論について、実践を通して身につけることを目的とする。栄養バランスを考えた食事を調理できるように、調理技術の基礎とそれを応用した料理について実習を通して理解する。和食の特徴であるだしの取り方をはじめ、地域の食材、季節の食材を用いた日常食に加え、様々な国の料理や食文化についても学修する。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 様々な基礎的技術および各種食材の適切な扱いを学ぶことで、調理の意義を理解する。 非加熱調理および加熱調理方法を理解し、食材にあった適切な調理ができる。 様々な調理を通して、健康的な日常食の整え方を学び、栄養や食材、調味、調理法などのバランスが取れた食事の調理ができる。 									
学修者への期待等	事前に配布プリントや教科書を読み、実習内容を把握しておくこと。実習後は調理実習ノート(基本調理研究会編)に実習内容を整理する。その際、調理の経過に加えて、食材や調理科学的研究事項を付記すること。計量器、電卓は各自が準備し、毎回持参のこと。									
回	授業計画					準備学修				
1	講義：授業の進め方、実習の心得、安全と衛生対策、実習室の使用法、計量、調味料の計算のしかた					Ⅱ編「調理の実際 調味パーセントの計算のしかた」を読んでおく(概ね30分)				
2	計量、切り方、廃棄率、調味料の糖分・塩分の換算など基礎的調理技術を中心にした実習					Ⅰ編「調理の理論 材料の切り方」Ⅱ編「調理の実際 計量」を読んでおく(概ね30分)				
3	日本料理の献立による調理①調理操作(炊飯の基礎、煮だし汁の取り方、塩分濃度の調整、即席漬けなど)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
4	西洋料理の献立による調理①調理操作(バターライスの炊き方、牛肉ブイヨンの取り方など)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
5	中国料理の献立による調理①調理操作(焼飯の作り方、魚介すり身団子の成形、寒天の溶解・凝固)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
6	日本料理の献立による調理②調理操作(豚肉の下処理・焼き方、青菜の茹で方・浸し物など)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
7	日常食の献立作成の基礎について、栄養のバランスを考慮した食事の献立作成					献立作成に使用する資料や書籍を持参する実習ノート提出のためにまとめておく				
8	西洋料理の献立による調理②調理操作(牛バラ肉の煮込み料理、小麦粉ルーの加熱温度、ゼラチンの溶解・凝固)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
9	中国料理の献立による調理②調理操作(軟炸の衣と油の温度、鶏肉の下処理・茸湯の取り方、卵の気泡性による蒸し菓子など)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
10	日本料理の献立による調理③調理操作(炊き込み飯の炊き方、魚の下処理・煮付け、薄くず汁のでんぷん濃度、三杯酢の調製など)					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
11	日常食の献立実習および評価					各班で作成した献立に必要な食材の準備を行う(概ね1時間)				
12	包丁研ぎ、まとめ調理器具の整理、掃除を学ぶ					実習ノート提出のためにまとめておく				
教科書	改訂新版「調理学実習 おいしさと健康」早坂千枝子監修(アイ・ケイコーポレーション)									
参考文献	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩「調理学」久木久美子他著(化学同人) 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版社) 「食材図典」(小学館)									
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。実習ノートは、内容を確認後に返却します。 食材の調達時期等により、内容が変更または順序が入れ替わる場合があります。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOS-03				
	●	●								
科目名	給食計画実務論				単位認定者	佐藤 玲子・平澤 和樹		授業内課題 (小テスト等)	80 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	前期	単位数	2 単位	評価の方法	受講態度	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	
							授業回数		15 回	
授業の概要	給食とは、児童福祉施設、学校、病院、高齢者福祉施設、事業所等の施設を利用する特定多数の人々に継続して食事を提供することを意味し、栄養士はその全般的な管理業務を担う。本科目では、給食の意義・役割を理解し、利用者に適切な食事を提供するための給食の運営に必要な実践的な知識を学ぶ。									
到達目標	1. 給食の意義と役割を理解する。 2. 給食の運営に必要な栄養管理、食材料管理、衛生管理、生産管理等を理解する。									
学修者への期待等	理解を深めるために、予習復習を行ってください。電卓を使用する回がありますので用意してください。									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	〈総論〉給食の概念、給食の目的、特定給食施設の定義(給食についてグループディスカッション)				「給食の概念」を読んでくること(概ね30分)			佐藤 玲子		
2	〈給食の歴史と関係法規〉給食施設の種類と特性、関係法規				「給食の歴史」「給食施設の種類と特性」「関係法規」を読んでくること(概ね30分)			佐藤 玲子		
3	〈経営管理〉経営管理の概念、人と職場の管理、事務管理・生産管理(組織の中で働くことについてグループディスカッション)				「経営管理」を読んでくること(概ね30分)			佐藤 玲子		
4	〈衛生・安全管理1〉概念、意義、衛生・安全の対象、給食関係者の衛生管理、食中毒予防(グループ活動：衛生管理クイズ)				「衛生・安全管理」を読んでくること(概ね30分)			佐藤 玲子		
5	〈衛生・安全管理2〉大量調理時の具体的な衛生管理(グループ活動：大量調理施設衛生管理クイズ)				巻末「大量調理施設衛生管理マニュアル」の中の数字を予習してくること(概ね60分)			佐藤 玲子		
6	施設・設備管理				第6章 給食の施設・設備を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
7	作業管理				第7章 作業管理を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
8	栄養管理①：食事摂取基準と食品成分表							平澤 和樹		
9	栄養管理②：給与栄養目標量				栄養管理の章の「給与栄養目標量の設定」を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
10	栄養管理③：食品構成(表)				栄養管理の章の「食品構成の作成」を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
11	栄養管理④：献立計画				栄養管理の章の「献立計画、献立作成」を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
12	栄養管理⑤：献立作成							平澤 和樹		
13	食材料管理				第4章 食材料管理を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
14	各種給食施設の特徴と給食管理				第8章 給食施設の種類と特徴を読んでくること(概ね30分程度)			平澤 和樹		
15	まとめ 給食の運営の実際							平澤 和樹		
教科書	「給食の運営 給食計画・実務論」富岡和夫編著(医歯薬出版)									
参考文献	「七訂食品成分表2020」(女子栄養学出版部)									
備考	授業計画は多少前後することがある。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

【平澤】栄養士・管理栄養士として給食委託会社、病院、高齢者施設に勤務し給食管理業務に従事した実務経験を有する。大量調理や給食の運営に関わった経験を活かして授業を行う。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-4-SEM-01				
	●	●	●	●	●					
科目名	栄養基礎演習				単位認定者	佐藤 玲子 岩間 正典 山田 文也 高泉 佳苗 藤枝 弥生子 平澤 和樹 高鳥 美奈子		評価の方法	授業内課題 (レポート)	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	通年	単位数	2 単位		受講態度	30 %
				授業形態	演習	授業時間数	40 時間			
						授業回数	20 回			
授業の概要	食と栄養に関する基礎力を養成する。初学者が栄養学を学ぶにあたって必要とされる素地を育成し、また校外実習への心構え等を身につける。 教養教育分野と専門教育分野で学ぶ知識及び技術を背景にしながら、より実践力を修得できることを目指す。									
到達目標	1. 栄養士となるための基礎的知識や技能を修得するための心構えを知る。 2. 将来栄養士としてさまざまな分野で活躍するために、実践で活躍している栄養士から学ぶ。									
学修者への期待等	栄養士資格を取得して働く意味および仕事の内容を理解し、学科の学びのポイントを把握すること。目標を持って楽しく積極的に学ぶこと。									
回	授業計画				準備学修				担当	
1	栄養士とは 学生自己紹介 グループ活動				各自自己紹介をしますので事前に内容を簡潔にまとめておくこと。(概ね30分)				単位認定者 全員	
2	食と農業について (外部講師)				農作物の栽培と食品加工について調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
3	食と環境について (外部講師)				授業で提示される課題 (レポート) をまとめて期限までに提出すること (概ね1時間)				単位認定者 全員	
4	栄養士・管理栄養士の仕事①高齢者施設 (外部講師)				高齢者施設の法的根拠や種類を調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
5	グループ学修：テーマを決める								単位認定者 全員	
6	栄養士・管理栄養士の仕事⑥在宅訪問栄養士 (外部講師)				在宅訪問による栄養士の業務について調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
7	栄養士・管理栄養士の仕事④給食受託会社 (外部講師)				委託給食とは何かを調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
8	栄養士・管理栄養士の仕事⑤企業・事業所 (外部講師)				企業や事業所で働く栄養士の業務について調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
9	栄養士・管理栄養士の仕事②保育所・幼稚園 (外部講師)				保育所・幼稚園の法的根拠を調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	
10	栄養士・管理栄養士の仕事③市町村 (外部講師)				市町村栄養士の仕事を調べておくこと (概ね1時間)				単位認定者 全員	

回	授業計画	準備学修	担当
11	グループ学修：テーマの実践		単位認定者 全員
12	校外実習について 実習希望先提出	施設別栄養士の業務内容を確認し、校外実習の希望施設および栄養士としての就職先を考えてくること（概ね30分）	単位認定者 全員
13	グループ学修：テーマのまとめ	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること（概ね1時間）	単位認定者 全員
14	食育活動の実践例（外部講師）		単位認定者 全員
15	海外の食文化：イタリア料理（外部講師）	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること（概ね1時間）	単位認定者 全員
16	栄養士に必要なコミュニケーションスキル		小形 美樹 単位認定者 全員
17	校外実習 2年生による体験発表		単位認定者 全員
18	グループ学修：成果発表		単位認定者 全員
19	栄養学に関する講話1：メチル水銀と魚摂取のリスクとベネフィット（外部講師）	授業で提示される課題（レポート）をまとめて期限までに提出すること（概ね1時間）	単位認定者 全員
20	栄養学に関する講話2：鉛の有害性と曝露源としての食事（外部講師）		単位認定者 全員
教科書	「めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション」 小野章史編著（第一出版）		
参考文献	「大学生のための「読む・書く・プレゼン・ディベート」の方法」松本茂，河野哲也著（玉川大学出版部） 「大学学びのことはじめ」佐藤智明，矢島彰，山本明志編（ナカニシヤ出版） 「知へのステップ第5版—大学生からのスタディ・スキルズ」学習技術研究会編著（くろしお出版） 「大学生のためのキャリアガイドブック」寿山泰二，宮城まり子他著（北大路出版）		
備考	第1～10回：年間予定表通り，第11回：8月6日（木） 第12・13回：9月24日（木），第14回：10月12日（月），第15回：10月19日（月）， 第16回：10月26日（月），第17回：11月2日（月），第18回：11月9日（月）， 第19回：1月20日（水），第20回：1月25日（月） 授業の順序については，都合により前後することがありますので掲示を確認してください。 提出されたレポートは，内容を確認して返却します。		

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目（実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性）

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング		
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HCU-03		
	●			●				
科目名	歴史と文化				単位認定者	丸藤 准二 徳田 幸雄		※詳細は備考欄を参照すること
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	
				授業形態	講義	授業回数	10 回	
授業の概要	<p>こんにちの世界を理解するためには、歴史、宗教、思想などの多様な側面の知識が必要となる。特に、近現代を中心とした歴史や世界の諸宗教の理解は重要である。これらの基礎的知識を身に付け、また、世界に大きな影響を与えた思想や書物などにも触れ、こんにちの世界に対する自己の見識を持てるようになることを目的とする。</p>							
到達目標	<p>(丸藤) 近現代世界の形成上、重要な役割を持つ歴史事象について、社会・経済・文化の観点から各回主題を設けて講義する。主題に関する諸問題を理解し、近現代の世界に対する知識・理解・関心を深めることを目標とする。 (徳田) 人間のみが持ち得る、歴史や文化、宗教を学ぶことによって、社会人、そして家庭人としても有用な、より深く、豊かな人間の理解を身に付けることを目標とする。</p>							
学修者への期待等	<p>授業を理解するために、毎回必ず出席してください。歴史的事象を理解するのみならず、その事象が現代の世界にどのような影響を与えているかを考えるよう心がけてください。</p>							
回	授業計画			準備学修			担当	
1	ユダヤ教について －律法の遵守－			授業時に配布するチェックテストの復習を宿題とする。(所要時間15～20分)			徳田 幸雄	
2	キリスト教について －罪からの救い－			授業時に配布するチェックテストの復習を宿題とする。(所要時間15～20分)			徳田 幸雄	
3	イスラームについて －神への服従－			授業時に配布するチェックテストの復習を宿題とする。(所要時間15～20分)			徳田 幸雄	
4	インドの宗教について －業と輪廻－			授業時に配布するチェックテストの復習を宿題とする。(所要時間15～20分)			徳田 幸雄	
5	仏教について －苦からの解脱－			授業時に配布するチェックテストの復習を宿題とする。(所要時間15～20分)			徳田 幸雄	
6	グローバルエコノミーのはじまり －西欧の拡大:地域間経済から世界経済へ－			レジュメをよく読み、今回の授業内容を理解するとともに、課題を完成させる。(約1時間)			丸藤 准二	
7	科学革命と啓蒙 －「知」の大転換と新しい「知」の広がり－			レジュメをよく読み、今回の授業内容を理解するとともに、課題を完成させること。(約1時間)			丸藤 准二	
8	産業革命 －人類史の分水嶺:工業化による経済・社会の変革－			配布したレジュメを中心に今回の授業内容を復習し、課題を完成すること。(約1時間)			丸藤 准二	
9	ビジネスの歴史・教育の歴史・医療の歴史 －諸制度の発展と近代社会－			レジュメをよく読み、今回の授業内容を理解するとともに、課題を完成させること。(約1時間)			丸藤 准二	
10	現代世界とグローバルヒストリー －現代世界の成立と新しい歴史観－			今回の授業を復習するとともに、これまでの授業全体を理解すること。(約1時間)			丸藤 准二	
教科書	教科書は使用せず、授業において適宜資料を配布します。							
参考文献	授業において指示します。							
備考	<p>評価の方法について (丸藤) 授業内課題(各授業回での課題) 100% (徳田) 授業内課題(チェック・テスト) 100%</p>							
※以下は該当者のみ記載する。								
実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)								

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HSO-03				
	●			●	●					
科目名	現代の社会				単位認定者	吉田 理		授業内課題等	80 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	20 %
						授業時間数	20 時間			
				授業形態	講義	授業回数	10 回			
授業の概要	現代の日本及び世界がどのような構造になっているかについて、経済、政治の視点を主としながら理解する。また、日本社会が抱える諸問題についても考える。現代の社会を生きるために不可欠な基礎知識を身につけ、社会の動向に絶えず関心を持ち続け、社会生活において的確な選択や判断ができるようにする。									
到達目標	取り上げるテーマは、いずれも社会人として当然備うるべき常識と考えられる事項である。社会生活自体は当然のこと就職活動における面接等でそれらについて問われた際に、概略と自身の考えを述べられるようになることを目標とする。									
学修者への期待等	「自立した大人」になるための下地を作ってほしいという観点から、各人の専攻に関わらず社会人として当然知っておくべき事項を取り上げる。一般的な知識を修得し、良き職業人を目指すという意欲をもって受講してほしい。									
回	授業計画				準備学修					
1	「現代の社会」導入(現代社会の誕生)				私たちが取り巻く現代社会について、その特徴を列挙し考察すること(30分程度)。					
2	現代社会の特質(特に生命科学と情報技術)				前回の講義内容(「現代の社会」導入)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
3	現代社会と人間の本質(特に自己形成)				前回の講義内容(現代社会の特質)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
4	日本国憲法の基本的性格(特に社会権・参政権)				前回の講義内容(現代社会と人間の本質)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
5	日本の政治機構と政治参加(特に地方自治と選挙制度・世論)				前回の講義内容(日本国憲法の基本的性格)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
6	現代の経済社会(特に財政と金融)				前回の講義内容(日本の政治機構と政治参加)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
7	少子高齢化(その原因と対策、社会保障の概要について)				前回の講義内容(現代の経済社会)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
8	消費者問題(消費者問題の歴史、消費者を保護するための制度について)				前回の講義内容(少子高齢化)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
9	労働問題(日本の労働事情や労働関係法規・制度、労働格差について)				前回の講義内容(消費者問題)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
10	国際社会と人類の課題(特に国際平和と日本の役割)				前回の講義内容(労働問題)を復習し、当日配布する確認テストに備えること(1時間弱)。					
教科書	「小論文頻出テーマ解説集2020 現代を知る plusプラス」第一学習社									
参考文献	「別冊NHK 100分de名著 読書の学校 池上彰特別授業 君たちはどう生きるか」池上彰著、NHK出版 各項目について報道している日刊新聞(購読していない場合は各社のweb版でも可。ただし不特定者によるまとめ記事はむしろ不可)									
備考	授業時確認テストのうち任意の回は授業内課題として成績に加える。受講態度は、 確認テスト解答送信で判断する。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング			
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	CO-0-HSO-02			
	●			●					
科目名	暮らしの中の法律				単位認定者	山口 元気		授業内課題	100 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法 <td></td>	
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間
				授業回数		10 回			
授業の概要	<p>法律問題の理解に必要な基本法である憲法、民法等の条文に触れ、法律の基礎知識を修得する。憲法では基本的人権や最近議論されている憲法改正等を、民法では日常生活で生じる契約や家族といった学生にとって身近な法律問題を、積極的に取り上げる。</p> <p>さらに、身近な法律問題について、具体的な事例を検討させ、事例から結論に至る論理を理解する。他者の意見を理解するとともに、自己の意見を持つ機会を与え、法的思考力を身につける。</p>								
到達目標	社会問題を考える際の土台となる法律の基本的な用語や概念を理解し、説明できる。身近な法律問題の学修を通じて、自ら問題を解決するための思考方法を養う。								
学修者への期待等	<p>聞き慣れない用語や概念が多いと思いますので、復習を中心に取り組んで下さい。</p> <p>法律用語と日常用語の違い、授業内で扱った事例や問題は、重点的に復習すること。その際、結論だけでなく理由も説明できるようにしておくこと。</p> <p>授業で意見を求められた場合には、積極的に発言すること。</p>								
回	授業計画				準備学修				
1	法律の種類と法律を学ぶ意味								
2	憲法、民法、刑法のそれぞれ特徴と違い				【事前】憲法、民法、刑法の違いについて考えてみること。(概ね30分)				
3	憲法(1)総論、基本的人権 一平等権、精神的自由等				【事前】「憲法」と「法律」の違いについて考えてみること。また、「公共の福祉」とはどのような状態を指すのか、自分なりに考えておくこと。(概ね1時間)				
4	憲法(2)基本的人権 一経済的自由、その他の人権一								
5	憲法(3)統治機構				【事前】憲法改正や憲法9条についてなど、最近話題になっている憲法上の時事問題について、自分なりに考えておくこと。(概ね30分)				
6	民法(1)総則								
7	民法(2)物権、担保物権								
8	民法(3)債権(保証、契約)				【事前】「保証人」と「連帯保証人」の責任の違いについて調べておくこと。また、「契約」にはどのような種類があるか、考えてみること。(概ね1時間)				
9	民法(4)債権(債務不履行、不法行為)								
10	民法(5)親族、相続				【事前】家族の家系図を、図に書いて授業に持参すること。(概ね15分)				
教科書	特に指定しない。必要に応じてレジュメや資料を配付する。								
参考文献	(憲法)「いちばんやさしい憲法入門 第5版」初宿正典他著、有斐閣アルマ (民法)「民法への招待 第5版」池田真朗著、税務経理協会 他、適宜講義内で紹介する。								
備考	授業内容は、進度に応じて変更する場合がある。								

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング					
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-0-HSO-01					
	●		●								
科目名	ビジネスマナー				単位認定者	今井 恵美子		レポート等	50	%	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	選択	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	課題・確認テスト等	40	%
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	受講参画度合い等	10
							授業回数		10 回		
授業の概要	社会人としての一般常識及び栄養に携わる専門職としてのマナーや文書管理の基礎知識を修得する。具体的には、身だしなみを整え、きちんとした挨拶や所作ができるようにし、接遇、電話対応、ビジネス文書作成、フェイリングなど、職場において必要とされるビジネス能力の基礎をロールプレイングやグループ学習などの演習も行いながら、身につける。										
到達目標	①組織人としての基本的なビジネスマナーを理解し、TPOに応じた言動表現が実践できるようになる。 ②オフィシャルの場での自己表現の影響について意識できるようになる。										
学修者への期待等	ビジネスマナーは自然に過ぎて身につけられるものではないので、意識して、学修したことを日常生活などで実践して身につけてほしい。また、受講環境良好な環境に保つよう、受講者同士の周囲への影響を考えた受講態度を期待する。										
回	授業計画					準備学修					
1	授業ガイダンス ビジネスマナーへの導入 (授業の進め方とルール, 評価について)					【事後課題】 指示した課題の提出					
2	社会人としての心構え 職場の人間関係とコミュニケーション					【事後課題】 指示した課題の提出					
3	基本動作と礼儀作法					【事後課題】 指示した課題の提出					
4	言葉づかいの基本と接遇用語					【事後課題】 指示した課題の提出					
5	来客対応① 来客対応の流れと接遇の心構え					【事後課題】 指示した課題の提出					
6	来客対応② 受付・取り次ぎ・案内・お見送りの要領 (一部ケーススタディ・グループワーク)					【事後課題】 指示した課題の提出					
7	電話対応① 受け方とかけ方の基本と伝言メモ					【事後課題】 指示した課題の提出					
8	電話対応② 様々な対応 (一部ケーススタディ)					【事後課題】 指示した課題の提出					
9	訪問のマナー					【事後課題】 指示した課題の提出					
10	冠婚葬祭について					【事後課題】 指示した課題の提出					
教科書	「実践 ビジネスマナー」 ビジネスマナー研究会編著 (ウィネット)										
参考文献	必要に応じて適宜指示をする。										
備考	受講者の理解度・効果等により講義の順番や重点の置き方を変えることがある。なお、本科目の内容は「秘書技能検定」につながる。										

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング			
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-1-HBF-03			
	●	●							
科目名	微生物学				単位認定者	岩間 正典		授業内課題	100 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位		
				授業形態	講義	授業時間数	20 時間		
						授業回数	10 回		
授業の概要	<p>微生物はヒトを囲む生活環境に広く存在し、ヒトの生活に深くかかわっている。食品加工の分野では各種発酵食品があり、さらに微生物を利用した多くの食品材料をはじめとする工業製品が知られている。その一方で食品の腐敗も微生物の作用であり、さらに食中毒や感染症も微生物が引き起こしている。</p> <p>本科目では、代表的な発酵に用いられる微生物（細菌及びカビ類）について学ぶとともに、食中毒原因微生物（細菌及びウイルス）及び基本的な感染症について学ぶ。</p>								
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微生物（細菌，真菌，ウイルス）とはどのようなものかを理解する。 2. 代表的な発酵食品について使われている微生物との関係を理解する。 3. 発酵工業・バイオテクノロジーについて理解する。 4. 代表的な感染症とその予防法について理解する。 								
学修者への期待等	身の回りには微生物を利用した多くのものがあり、同時に微生物による様々な影響がある。これらの事象をきちんと観察し、理解できるように努力してほしい。								
回	授業計画				準備学修				
1	微生物とは何か、原核生物と真核生物				原核生物と真核生物の違いについて確認しておくこと（概ね30分）				
2	細菌（グラム陰性菌、グラム陽性菌）				グラム染色とは何か調べておくこと（概ね30分）				
3	真菌、ウイルス、代表的な細菌について								
4	微生物研究の歴史				授業で取り上げなかった微生物研究者について調べてレポートにまとめて提出すること				
5	発酵（1）乳酸発酵								
6	発酵（2）アルコール発酵								
7	発酵（3）味噌・醤油、納豆				特殊な発酵食品について調べてレポートにまとめて提出すること				
8	発酵（4）発酵工業								
9	代表的な感染症								
10	バイオテクノロジー								
教科書	「トコトンやさしい微生物の本」中島春紫著（日刊工業新聞）								
参考文献									
備考	提出課題は翌週返却・解説します。								

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング	
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-FOH-03	
	●	●					
科目名	食品衛生学				単位認定者	山田 文也	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	2 単位
					授業形態	講義	授業時間数
				授業回数			授業回数
授業の概要	食品衛生とは、食品の安全性、健全性、及び正常性を確保するために必要なあらゆる手段のことを指す。本科目では食品衛生行政・関連法規について学び、食中毒、食品添加物をはじめとする飲食に基づく衛生上の危害及び食品衛生対策について学ぶ。食品衛生の基本的知識を修得し、食の安全性の重要性について認識し、衛生管理の方法を修得する。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 病原微生物、有害物質による食品汚染についての知識を得、その予防理論を説明できるようになる。 2. 安全な食品・食事を提供する使命感を身につけ、その目的を説明できるようになる。 3. 食品衛生法とその関連法を理解し、法令を遵守することができるようになる。 4. 食品添加物の種類と用途を理解し、その使用目的と安全性を説明できるようになる。 5. 給食施設における食中毒事故に関する知識を理解し、その予防対策を実践できるようになる。 6. 給食の生産・提供における衛生管理に関する知識を得、対策の実践がでているようになる。 7. 食品とその健康影響についての知識を得、そのリスクについてアセスメントができるようになる。 						
学修者への期待等	授業後は教科書の各巻末の演習問題にも目を通し、知識の定着を図って欲しい。						
回	授業計画			準備学修			
1	食の安全と食品衛生			事業計画のガイダンスを行う。 (事後) 配布資料を参考に講義内容を復習しておくこと。(概ね30分程度)			
2	食中毒(1)	食中毒の定義、発生状況		(事前) 教科書15～19ページの「食中毒の発生状況」を予習しておくこと。(概ね30分程度) (事後) 配布資料を参考に最新の発生状況について復習しておくこと。(概ね30分)			
3	食中毒(2)	細菌性食中毒と食品媒介感染症		(事前) 教科書21～40ページの「細菌性食中毒」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
4	食中毒(3)	ウイルス性食中毒と食品媒介感染症		(事前) 教科書43～51ページの「食品媒介感染症」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
5	食中毒(4)	原虫、寄生虫性食中毒と真菌性食中毒		(事前) 教科書52～60ページの「寄生虫症」及び89～95ページの「真菌食中毒」について予習しておくこと(概ね1時間程度)			
6	食中毒(5)	自然毒、化学物質による食中毒		(事前) 教科書42～60ページの「動物性自然毒、植物性自然毒」及び「化学性食中毒」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
7	食品衛生法とその関連法規			(事前) 教科書の5～14ページ「食品衛生法と関連法規、食品衛生行政」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
8	食中毒発生時の対応			(事後) 講義中に配布する資料を復習すること。(概ね1時間程度)			
9	食品添加物の用途とその安全性			(事前) 教科書の113～131ページ「食品添加物」を予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
10	食品の器具、容器包装の衛生と異物混入			(事前) 教科書の133～160ページ「食品の器具・容器包装、異物」を予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
11	食品の安全確保とHACCPによる調理施設の衛生管理			(事前) 教科書の13～14ページ「HACCP」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
12	食品の腐敗と変質			(事前) 教科書の97～110ページ「食品の変質」について予習しておくこと。(概ね1時間程度)			
13	アレルギー原因食品の衛生管理			(事後) 講義中に配布する資料を復習すること。(概ね1時間程度)			
14	遺伝子組み換え食品の環境影響と安全性の評価			(事後) 講義中に配布する資料を復習すること。(概ね1時間程度)			
15	食品の安全性評価とリスクアセスメント			(事後) 講義中に配布する資料を復習すること。(概ね1時間程度)			
教科書	「食品衛生学」川添禎浩編(化学同人)。必要に応じて資料を配布する。						
参考文献	講義中に紹介する。						
備考	講義はすべて遠隔授業授業で行う。それに伴い評価の方法を変更した。評価方法の質問は講義ファイルを開覧後、その内容についてLMS上で行うこと。						

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

行政研究機関で食中毒を含む衛生検査及び集団食中毒等の調査に従事しそのリスク評価とリスクコミュニケーションを実践してきた。これらの経験から、食品衛生の理論から実践した対策まで一貫した講義を行うことができる。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUE-03				
		●	●	●	●					
科目名	栄養教育実習				単位認定者	高泉 佳苗		授業内課題	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	30 %
					授業形態	実習	授業時間数		45 時間	
							授業回数		12 回	
授業の概要	「栄養教育論」で学んだことをもとに、集団と個人に対する指導方法と教材作成を実習する。集団指導については、設定集団に対する栄養教育とポスター作成を行う。個人指導については、学生同士が各対象者となり相互にアセスメント（食事調査、身体計測など）し、その結果に基づいた栄養指導計画の作成、栄養指導を実施し、栄養指導能力を修得する。また、既存の資料やデータを収集し、国民の健康状況や課題について理解する。									
到達目標	1. 対象の特徴に応じた栄養指導を立案し、実践することができる。 2. 食事調査の結果について食事摂取基準を活用した評価ができる。 3. 必要な資料やデータを収集し、そのデータを解釈することができる。									
学修者への期待等	準備学修に示した内容を復習して授業に臨んでください。授業はグループで行う作業や話し合い、発表が多いので協調性を持ちながら積極的に取り組んでください。電卓とUSBを準備してください。									
回	授業計画					準備学修				
1	授業への導入、インターネットの使い方、インターネットを活用した情報収集とデータ解釈									
2	保育園・こども園・幼稚園における栄養指導の立案、教材作成、発表シナリオ作成、リハーサル					事前：幼児期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（30分）				
3	個別指導：栄養アセスメント①（身体計測、身体活動の評価、食事記録法について）									
4	保育園・こども園・幼稚園における栄養指導の実践 学校における栄養指導の立案					事前：学童期・思春期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（30分）				
5	学校における栄養指導の教材作成、発表シナリオ作成、リハーサル									
6	学校における栄養指導の実践 個別指導：栄養アセスメント②（問診、食事調査の聞き取り・栄養計算）					事前：第3回で配布・説明した食事記録用紙に食事記録をつける（30分）				
7	職域・地域における栄養指導の立案、評価アンケート作成、教材作成、発表シナリオ作成、リハーサル					事前：成人期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（30分）				
8	栄養教育ポスター立案・作成					事前：青年期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（30分）				
9	職域・地域における栄養指導の実践、評価アンケート集計・評価									
10	栄養教育ポスターの他者評価 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養指導の実践					事前：高齢期の栄養教育について「栄養教育論」を復習しておくこと（30分）				
11	個別指導：問題点の抽出、食事摂取基準を活用した評価、指導計画、教材作成、リハーサル									
12	個別指導：進め方と記録（SOAP）、実践 栄養教育ポスター評価アンケート集計・評価									
教科書	①「栄養科学シリーズNEXTシリーズ 栄養教育論実習」 片井加奈子他編（講談社サイエンティフィック）、②授業科目「栄養教育論」の教科書									
参考文献	栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」 笠原賀子・斎藤トシ子編（講談社）									
備考	欠席した授業の課題は次回までに取り組んでおいてください。AクラスとBクラスに分かれて授業しません。授業内課題は、内容を確認して返却します。									

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

管理栄養士として病院に勤務し栄養管理業務に従事した実務経験を有する。病院における栄養指導や地域における食育活動に関わった経験を活かした授業を行う。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング		
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-FOS-06		
		●	●	●	●			
科目名	給食管理実習Ⅱ（応用）				単位認定者	佐藤 玲子・平澤 和樹 星 由美子		
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	1 単位	
						授業時間数	45 時間	
				授業形態	実習	授業回数	15 回	
授業の概要	「給食管理実習Ⅰ（基礎）」で、大量調理の基礎を実習し、経験したのち、児童福祉施設、学校、病院、介護老人福祉施設、事業所等の各施設における特徴を理解したうえで計画から評価までの過程を実習する。各施設の、献立作成、作業計画、発注業務、検収、大量調理、衛生管理、保存食、栄養指導、給食の評価までを実習する。							
到達目標	1.施設別、対象者別の給食施設の献立を計画し実施できる。 2.施設や対象者に応じた食事提供サービスができる。 3.対象者にあった栄養教育媒体の作成ができる。 4.自分の担当作業にのみ気を配るのではなく、作業場全体の流れを把握しながら作業を行うことができる。							
学修者への期待等	1.1年次の実習を基礎に、施設別、対象者別の給食について学修し、将来に役立ててください。 2.班に分かれてそれぞれの作業をするため、各自その日の作業は事前に確認してください。 3.班で行う作業が多い科目です。協調性を持ちながら積極的な姿勢で授業に臨んでください。 4.電卓を使用しますので用意してください。							
回	授業計画				準備学修			
1	授業のガイダンス、給食の計画① 施設、対象者別の給食栄養目標量の算定				「給食計画実務論」で学んだ「給食栄養目標量」を復習して（概ね30分程度）			
2	給食の計画② 食品構成（表）の作成と献立作成				・「給食計画実務論」で学んだ「食品構成」を復習して（概ね30分程度） ・献立作成に必要な参考書等を用意すること（概ね15分程度）			
3	給食の計画③ 献立と調理作業書の作成							
4	給食の計画④ 試作用書類の提出							
5	給食の計画⑤ 奇数班：試作 偶数班：事務作業				事前：試作班は試作で把握する事項をまとめる（概ね15分程度）			
6	給食の計画⑥ 偶数班：試作 奇数班：事務作業							
7	給食の計画⑦ 本実習（大量調理）用書類の提出							
8	本実習の実施① 調理班：大量調理（施設別給食①） 事務班：事務作業				事前：栄養士班は当日の朝に以下の作業を行う（概ね30分程度） ・食材料の検収と保存食管理 ・献立の内容と役割分担および機器・食器の確認			
9	本実習の実施② 調理班：大量調理（施設別給食②） 事務班：事務作業							
10	本実習の実施③ 調理班：大量調理（施設別給食③） 事務班：事務作業							
11	本実習の実施④ 調理班：大量調理（施設別給食④） 事務班：事務作業							
12	本実習の実施⑤ 調理班：大量調理（施設別給食⑤） 事務班：事務作業							
13	本実習の実施⑥ 調理班：大量調理（施設別給食⑥） 事務班：事務作業							
14	給食の評価 本実習のまとめ① 実施献立表作成、検食結果の集計				班ごとに実習で用いた資料や記録を整理しておくこと（概ね30分程度）			
15	給食の評価 本実習のまとめ② 残菜調査、原価計算				班ごとに実習で用いた資料や記録を整理しておくこと（概ね30分程度）			
教科書	「七訂食品成分表2019」（女子栄養大学出版社） 「調理のためのベーシックデータ」（女子栄養大学出版社） 「給食のための基礎からの献立作成 大量調理の基本から評価まで」上地加容子他著（建帛社）							
参考文献	「給食の運営 給食計画・実務論」富岡和夫編著（医歯薬出版） 「新 調理学実習―基本調理から給食への展開―」宮下朋子・村元美代編著（同文書院） 「Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子・深津智恵美・清水典子・富永しのぶ編（医歯薬出版）							
備考	・授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 ・全回、単位認定者が担当します。 ・授業開始20分後の授業参加は欠席扱いとなります。また、早退に関しても終了前20分を基準にします。 ・腸内細菌検査（検便）を実施します。未提出の場合は本実習を行えませんので、必ず提出してください。 ・献立課題の作成には、栄養価計算ソフト(Excel)を使用します。Macでは正常動作しないのでご注意ください。							

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目（実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性）

【平澤】栄養士・管理栄養士として給食委託会社、病院、高齢者施設に勤務し給食管理業務に従事した実務経験を有する。大量調理や給食の運営に関わった経験を活かして授業を行う。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUE-04				
	●	●								
科目名	子どもと食育				単位認定者	小野瀬 剛志・高鳥 美奈子		試験 (レポート)	30 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	前期	単位数	2 単位	評価の方法	授業内課題	70 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	
				授業回数		15 回				
授業の概要	食育は、食育基本法をもとに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に着けることを目的としており、特に子どもたちに対しては重要である。本科目では、栄養学的視点を基本とした上で、食文化、農業とのつながり、五感と味わいの関係などを通して食育およびその社会背景について学修する。また、子どもに対する食育実践の方法について理解を深める。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食育の概要について理解する。 子どもに対する食育指導の実際を理解する。 									
学修者への期待等	食育は国民全員が対象とされています。つまり、みなさんは食育をされる側でもあります。まず自身の食生活について考え、行動してみてください。そこで感じたことを、授業の理解に活かしてください。									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	ガイダンス（受講上の注意、成績評価の方法など）と「食育」の定義							小野瀬 剛志		
2	現代社会における食の問題（生産と消費の場の遠隔化）				自分が食べている食品についている食品ラベルをいくつか見てくる（概ね30分）			小野瀬 剛志		
3	子どもと食農教育				食農教育について、考え方と方法について事前に調べておく（概ね1時間）			小野瀬 剛志		
4	幼児期における食文化教育				自分の出身地域の郷土料理について事前に調べておく（概ね1時間）			小野瀬 剛志		
5	食育基本法 食育の全体構想の理解				食育基本法を調べる、第1章「食育の考え方」を読んでおく（概ね1時間）			高鳥 美奈子		
6	保育と食育の関係				事前配布プリントを読んでおく（概ね30分）			高鳥 美奈子		
7	保育園における食育の実際①（3歳未満児）							高鳥 美奈子 島山 眞咲		
8	保育園における食育の実際②（3歳以上児）							高鳥 美奈子 島山 眞咲		
9	食育におけるPDCAサイクル 「早寝・早起き・朝ご飯」から考える				第2章2食行動に関する問題「3朝食欠食と生活リズム」を読んでおく（概ね30分）			高鳥 美奈子		
10	食教育実践と行動変容理論				第3章「活用可能な行動変容理論」を読んでおく（概ね1時間）			高鳥 美奈子		
11	食教育の方法 食育の評価方法				第6章「1給食を残さず食べよう」を読んでおく（概ね1時間）			高鳥 美奈子		
12	おいしさを感じる力を高める味覚教育				味覚教育について調べておく（概ね30分）			高鳥 美奈子		
13	小学校の食育							高鳥 美奈子		
14	食育活動の実践例				第6章「食育活動の実践例」を読んでおく（概ね30分）			高鳥 美奈子		
15	総括（子どもを対象にした食育企画の立て方）							小野瀬 剛志		
教科書	「健康的な子どもを育むために」岡崎光子著（光生館）									
参考文献	「図解でよくわかる 新・食育ガイドブック」 堤ちはる監修（メイト）									
備考	すべて遠隔授業で行います。外部講師の都合により順番を変更する場合があります。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--